www.hk.cuchen.com
www.hk.cuchen.com/eng
MADE IN KOREA

CUCHEN

IH壓力電飯煲/IH PRESSURE RICE COOKER

Looks Good
Easy
Smart

- Read this manual carefully before use to ensure the proper use of your Cuchen electric pressure rice cooker.
- Once you have finished reading it, keep the manual in a place where other people will be able to find it easily.



With Cuchen, quality is always priority number one.

Service Centre
(Hongkong&Macau) +852-2245-7656
(China) +86-400-890-5558
(Korea) +82-1577-2797

WHA_LX10-EN+HK.indb 1 2015-09-09 오후 2:01:47

CUCHEN

Thank you for purchasing a Cuchen electric rice cooker. To ensure proper use and maintenance of the product, please read this manual carefully. Also, refer to this document if you experience issues or problems while using the product.

Product Specifications

※ These specifications are subject to minor change for the purpose of improving product performance.

Product	IH壓力電飯煲 / IH PRESSURE RICE COOKER LX10 Series
Rated Voltage & Frequency	AC 220V, 50Hz
Rated Power Consumption	1400 W
Max. Cooking Capacity	1.8 L (10 Servings)
Regulator Pressure/ Safety Device Pressure	88.3 kPa / 166.7 kPa
Demension (W x D x H)	411(W)×298(D)×286(H)(mm) (16.18x11.73x11.26(inch))
Weight	7.2 kg (15.87lbs)

WHA_LX10-EN+HK.indb 2 2015-09-09 오후 2:01:47

Contents

Before Getting Started

Safety Precautions 4
Parts and Features 8

Operating Instructions

How to handle products 10
To Cook Tasty Rice 14
Taste Control 16
Cooking Rice 18
Preset Timer 20
Steam and Slow/Preset 21
Keeping Warm 22
Voice Adjustment/Auto Clean 24
Key Backlight 25
Recipes 26

Troubleshooting

Please troubleshoot before contacting the service center. 28

WHA_LX10-EN+HK.indb 3 2015-09-09 오후 2:01:47

Safety Precautions

※ Information contained in this section serve to protect the user's safety and prevent damage to property.

※ Carefully read and follow all safety precautions.

Danger Risk of severe injury or even death is assumed if the instructions are not followed.

Warning Risk of severe injury or even death is assumed if the instructions are not followed.

Caution Risk of slight injury or property damage is assumed if the instructions are not followed.

Power

DANGER

This product is rated for AC 220V. Plug this device into a 220V outlet with a 15A rating or above only.

There is risk of electric shock and fire.



Do not plug in if the power plug is damaged or the power outlet is loose.

There is risk of electric shock and fire.



Do not touch the power plug with wet hands.

There is risk of electric shock and fire.



Do not pull on the power cord to unplug.

There is risk of electric shock and fire.



Do not splice or modify the power cord or plug.

There is risk of electric shock and fire.



Do not plug in and pull out the power cord repeatedly.

There is risk of electric shock and fire.



Do not move the product by pulling on the power cord.

There is risk of electric shock and fire.



Unplug the product if not intending to use for an extended period of time.

There is risk of electric shock, short-circuiting, and fire.



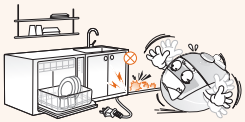
Keep the power plug clean of debris.

There is risk of fire.



Do not excessively bend or extend the power cord. Do not tie the power cord in a knot.

There is risk of electric shock and fire.



Do not plug in to an outlet that is powering multiple products. Use a dedicated outlet.

There is risk of overheating, ignition, electric shock, and fire.



If placing the product on top of a cabinet or a shelf, ensure that the power cord is not caught anywhere.

There is risk of electric shock and fire.



Protect the cord and the power plug from animals or sharp metal material such as nails

These exposures may cause electric shock or fire.

Keep the product at least 30 cm away while using it.

A magnetic field of electronic goods may be emitted.

WHA_LX10-EN+HK.indb 4 2015-09-09 오후 2:01:48

Installation

DANGER

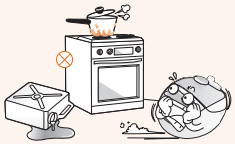
Avoid exposure to direct sunlight and heat-radiating appliances.

There is risk of fire, deformation, and discoloration.



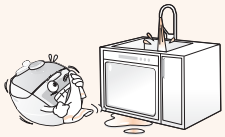
Do not use or store combustible gases or inflammable materials in the product's vicinity.

There is risk of fire.



Do not install the product where water might make its way into the product (in or near a sink, in the bathroom, etc.).

There is risk of short-circuiting and electric shock.



Do not install the product in areas with a high level of dust or where chemicals are stored.

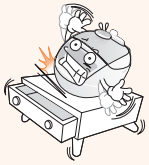
There is risk of electric shock and fire. Can also lower the product's performance.



CAUTION

Install the product on an even surface and protect the product from excessive force and impact.

There is risk of bodily injury and product damage.



Be cautious against tripping on the power cord and knocking off the product.

There is risk of bodily injury and product damage.



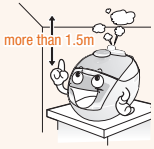
Do not drop the product or the inner pot.

There is risk of bodily injury and product damage.



Secure at least 1.5m of clearance above the product.

Steam discharged from the product can potentially contaminate the ceiling.



During Use

DANGER

Always unplug the power cord before cleaning. Do not spray water directly on the product and do not use benzene or thinner to clean. If water has gone inside the product, contact the service center.

There is risk of electric shock, fire and discoloration.



If you sense strange noise, burning smell, or smoke from the product, unplug the power cord right away, depressurize by tilting the pressure cap back, and then contact the service center.

There is risk of fire.



WHA_LX10-EN+HK.indb 5 2015-09-09 오후 2:01:49

Safety Precautions

During Use

DANGER

Do not use the product on top of a mat, pillow, or electric blanket.

May cause fire or product malfunction.



Do not disassemble, repair, or modify the product on your own.

There is risk of electric shock, fire, and product damage.



Do not clog the product's inlets or other openings with debris. If clogged, unplug the power cord and contact the service center.

There is risk of electric shock, fire, and bodily harm.

Do not allow children to operate the product unsupervised or place the product within children's reach.

There is risk of electric shock, burn, and bodily harm.



Do not use with aluminum foil or other metallic materials attached to the outer surface of the inner pot.

There is risk of electric shock, fire and discoloration.



Close the lid by pushing all the way down until you hear a click. Also, turn the lid lock handle to the lock position before cooking.

There is risk of bodily harm. Can also lower the product's performance.

See the diagrams when closing the lid.



WARNING

Do not use without the inner pot inside the rice cooker.

May cause electric shock, fire, or product malfunction.

If you've added rice or water inside the rice cooker without using the inner pot, have the unit inspected by the service center right away.



Do not touch the inner pot immediately after cooking has completed or while the cooker is in keep warm mode.

There is risk of bodily harm.



Do not use the inner pot if it has been deformed. Also, do not use the inner pot from another rice cooker.

May cause fire or product malfunction.



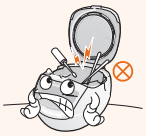
Do not cook or warm rice with a decorative cover or a dish towel placed on top of the rice cooker.

Can lower the product's performance and potentially cause the rice cooker to explode.



Do not place foreign objects inside the product.

May cause electric shock or fire. (especially important for children)



Do not use the inner pot for purposes other than as intended.

May cause product malfunction.



Do not place your face or hands near the rice cooker's steam vent during or just after cooking.

There is risk of getting burned.

※ Do not allow children near the cooker during those times.



Do not unplug the cooker or press other control buttons while cooking is in progress.

May cause product malfunction.



The rice cooker remains in a highly pressurized state during and immediately after cooking. Do not open the lid by force.

There is risk of bodily harm, including getting burned.

If you must open the lid while cooking is in progress, press the **CANCEL** button and wait until the rice cooker is completely depressurized.

WHA_LX10-EN+HK.indb 6 2015-09-09 오후 2:01:51

CAUTION

Contact the service center if the inner pot's coating has been damaged or peeled.

The inner pot's coating may come off after long use. Also, cleaning the inner pot with a rough or metallic scrubbing brush can peel the coating. Use a neutral dish detergent and a sponge only.

Do not overfill the inner pot.

May prevent the content from being cooked properly, cause water to spill out, or cause product malfunction.



Do not place magnetic objects on top of the lid or use the cooker in the vicinity of highly magnetic objects.

May cause product malfunction.



Remove the collected water from inside the cooker after each use.

May cause the product to discolor, develop a foul odor, or perform poorly.



Securely close the lid before cooking or warming.

May cause the product to discolor, develop a foul odor, or perform poorly.

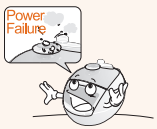


Regularly wash and clean the inner pot, pressure packing, and clean cover.
(See p.24 through p.27)

A dirty pressure packing can lower the cooker's performance.



If the power goes out while cooking is in progress, the content can spill out through the steam vent.



Do not use the cooking and warming features for purposes other than as intended.

May cause the product to malfunction or develop a foul odor.



Always clean the rice cooker after cooking in the STEAM and SLOW mode.

Cooking or keeping rice warm without cleaning the cooker after using the Steam feature can cause the rice to take on the previously prepared food's smell. Thoroughly wash the inner pot, the inner pot lid, and the pressure packing after use.]

When placing the inner pot inside the cooker, align the pot's handles to the cooker's handle grooves.

May cause product malfunction.

Do not lift the rice cooker by the inner pot's handles. Doing so can cause the lid to open accidentally.

May cause product malfunction, product damage, or bodily harm.

If you have the rice cooker on top of a cabinet or a shelf, pull out the shelf when using the cooker.

Steam discharged from the cooker can damage the cabinet or shelf.

Do not spray pesticides and other chemicals inside the cooker.

May cause fire. If an insect has made its way inside the cooker, please contact the service center.

Do not use rough scrubbing pads, brushes, or abrasives to clean the product's exterior or clean cover.

May damage and even deform the product.

Do not place the inner pot inside the cooker if there are grains of rice or other foreign substances stuck on the outer surface of the pot.

May cause product malfunction.

Do not place the clean cover or other metallic objects inside the cooker without the inner pot.

May cause electric shock or fire.

Do not immerse the cooker in water or any other liquid.

May cause electric shock or fire.

Do not use outdoors.

May cause electric shock or fire.

Always attach the clean cover when using the cooker.

Clean cover protects against discoloration and foul odors.

Persons with an artificial heart or who rely on a pacemaker should consult with a doctor before using this product.

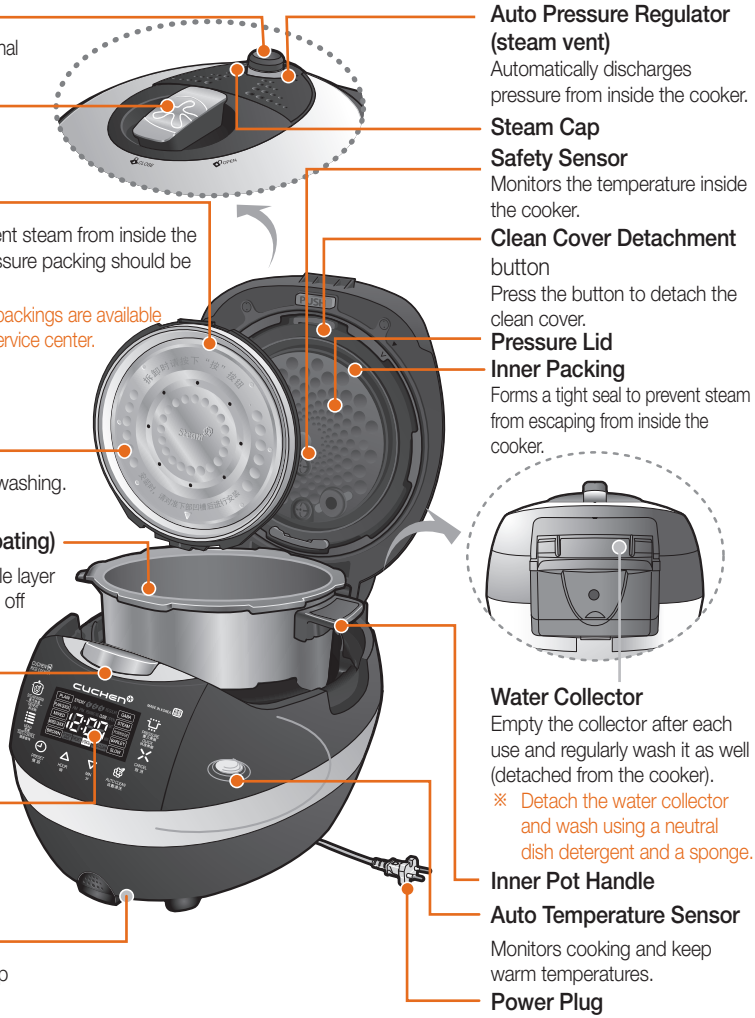
The product, while in operation, may interfere with pacemakers.

- **To prevent malfunction with product, clean the steam discharging hole regularly.**
- **Open the cover after completely relieving internal pressure in the product.**
  - Do not open the cover, if there is any residual internal pressure in the product during cooking or after cooking is completed.

WHA_LX10-EN+HK.indb 7 2015-09-09 오후 2:01:52

Parts and Features

Exterior and Interior



Pressure Cap
Regulates the cooker's internal pressure.

Lid Lock Handle

Auto Pressure Regulator (steam vent)
Automatically discharges pressure from inside the cooker.

Steam Cap

Safety Sensor
Monitors the temperature inside the cooker.

Pressure Packing
Forms a tight seal to prevent steam from inside the cooker escaping. The pressure packing should be replaced once a year.
※ Replacement pressure packings are available for purchase from the service center.

Clean Cover Detachment button
Press the button to detach the clean cover.

Pressure Lid

Inner Packing
Forms a tight seal to prevent steam from escaping from inside the cooker.

Clean Cover
Enables detachment and washing.

Inner Pot (Diamond Coating)
Features a special quintuple layer coating that doesn't come off easily or let food stick.

Lid Release
Releases the lid.

Water Collector
Empty the collector after each use and regularly wash it as well (detached from the cooker).
※ Detach the water collector and wash using a neutral dish detergent and a sponge.

Controls/Display
Includes buttons for controlling all of the cooker's features.

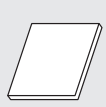
Inner Pot Handle

Auto Temperature Sensor
Monitors cooking and keep warm temperatures.

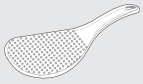
Environment Sensor
Monitors cooking and keep warm temperatures.

Power Plug

Accessories


User Manual


Measuring Cup


Rice Scoop


Steam Plate

WHA_LX10-EN+HK.indb 8 2015-09-09 오후 2:01:53

Controls/Display

MENU/TASTE CONTROL button

Used to operate the menus and to perform taste control.

STEAM WARM/REHEAT button

Used to enter **STEAM WARM** or **REHEAT** mode.

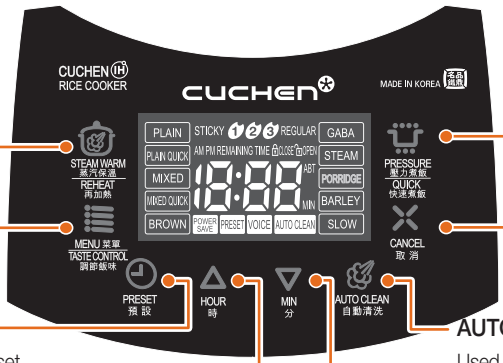
CANCEL button

Used to disable all the features.

PRESSURE/QUICK button

- Used to start cooking in each of the menus.
- Quickly press the **PRESSURE/QUICK** button twice to cook in **QUICK** mode. This will lead to a reduction in cooking duration. Soak rice in water before cooking, and cook the rice in **QUICK** mode. Then, you will be able to serve much tastier rice.

※ **QUICK** is enabled in Plain and Mixed menus only. Fill the water using the scale for Plain or Mixed to cook rice in **QUICK** mode.



PRESET button

Used to enter Preset or Preset Warm mode.

HOUR button

Used to change the clock, preset time, or preset warm time.

(Used to set soak duration in the event of fine-tuning flavor.)

AUTO CLEAN button

Used to enter Auto Clean mode.

MIN button

Used to change the clock, preset time, or preset warm time.

(Used to set soak duration in the event of fine-tuning flavor.)

※ **Soft Touch Button Function – The buttons are operated by the touch of a human finger (static elasticity).**

- Touch a button softly to select a function.
- Touch the center of a button as if you are pressing it.

※ **Key Backlight Function – This function enables the display of keys as well as that of Preset Timer, Preset Warm, Keep Warm, and Cooking modes.**

※ **Since Controls/Display contains volatile ingredients (e.g. alcohol and acetone), do not clean it. (Failure to comply with this instruction may discolor it or erase printing.)**

※ **Voice Navigation and Control**

- Performs voice notifications when cooking starts or ends, or steam is ventilated. Also informs you of the next step.
- Press the **CANCEL** button for three seconds, and then use the **HOUR** or **MIN** button to adjust voice intensity.

WHA_LX10-EN+HK.indb 9 2015-09-09 오후 2:01:54

How to handle product

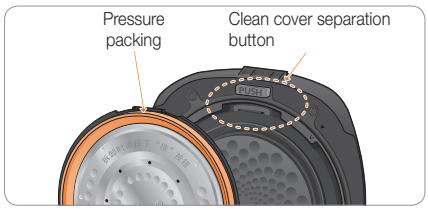
How to clean (clean) cover

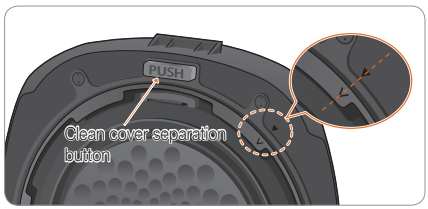
Make sure to dry clean cover and equip cap on it after you wash it.

- Not keeping the clean cover clean is one of the causes of rice taking on a smell while being kept warm. (Pull out the power cord first and allow the cooker to cool before cleaning.)
- If clean cover is not cleaned, it may cause bad smells during keeping warm (make sure to unplug power cords and heats in main body are cooled before you clean it)
- Polish main body and cap (especially inner packing of clean cover) with dried cloth after removing moisture. Do not use benzene, thinner or other chemical substance.

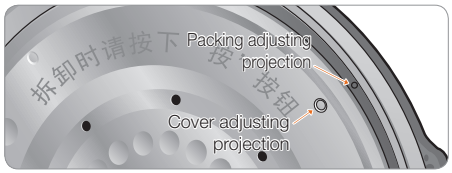
1. Align "V, ▼" as shown in picture by rating it and press PUSH button while grabbing pressure packing in clean cover and the cover is separated and then you can wash it (separate it after heat is cooled)

   ※ Unless "V, ▼" is matched, clean cover is not separated and if you push it forcefully, it may cause malfunctions.

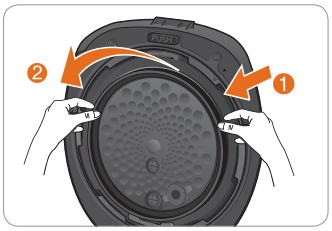




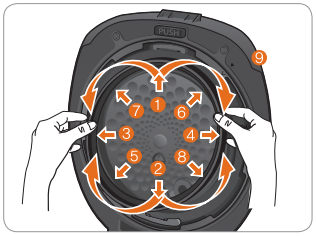
2. Wash clean cover with kitchen neutral detergent and sponge as frequently as possible and polish it with dried cloth. Make sure to tightly fit pressure packing at loosened parts into groove and correctly insert adjusting projection when packing is unplugged. (Refer to page 11 for assembling pressure packing)



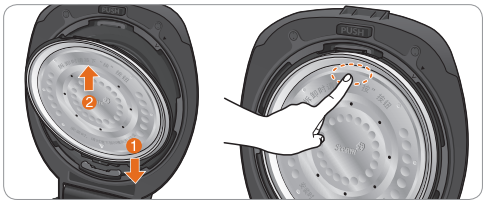
3. Pull inner packing to arrow direction in the picture while grabbing it and then you can wash it.



4. Wash inner packing with kitchen neutral detergent and remove moisture in it with sponge and insert packing into the groove and rotate inner and outer areas of packing with index finger as shown in below picture.



5. Align projection in clean cover with bottom hanger and equip it by pushing upper part. If you equip it to opposite direction, clean cover may be broken. So be careful for equipping it. In case that clean cover is not equipped, cap connection knob is not rotated to "CLOSE".



WHA_LX10-EN+HK.indb 10 2015-09-09 오후 2:01:56

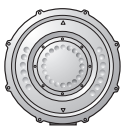
Right assembling method

⚠ Caution: when pressure packing / inner packing is not equipped, it may cause steam leakage.



<Clean Cover – Front>

The texts should be shown properly, and the bumps of the pressure packing and clean cover should be located correctly.



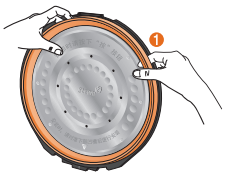
<Clean Cover – Rear>

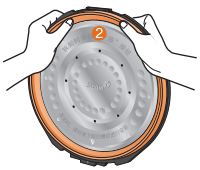
The texts are shown backward.

※ Do not insert screws or any other foreign object into the hole.

※ Carefully examine the clean cover to determine which side is the front and which is the back.

How to separate and assemble pressure packing





1. **How to separate pressure packing**
   Separate it by pulling the packing while you are grabbing outer part of clean cover and stainless part of it.
   (Wash it with kitchen neutral detergent and sponge)
2. **How to assemble pressure packing**
   Insert the packing into groove in clean cover and push the packing by pushing inner and outer parts of the packing with thumb and rotating clean cover.
   - n case that there is any gap in packing groove when you assemble packing, steam leakage may occur, which makes it impossible to cook rice or keep warm. (Make sure to check if projection in packing is exactly matched with that of clean cover before assembling it) Refer to Page 10.
3. **Check pressure packing assembling statuses**
   Lay clean cover on clean place and push unplugged packing again with thumb or index finger while you rotate inner and outer parts of packing.
   (Check if shape of packing is circular.)

Right assembling

※ Keep clean cover circular type



Wrong assembling

※ If clean cover is eclipse, it's wrong assembled (It's easier to be assembled right after clean cover is washed)



WHA_LX10-EN+HK.indb 11 2015-09-09 오후 2:01:57

How to handle product

How to clean

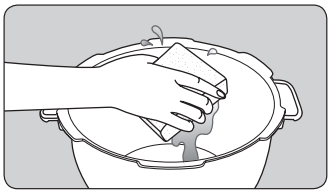
⚠ Clean the product after power plug is unplugged and do not clean the product by spraying water or by polishing it with benzene or thinner.

⚠ Unless the product is cleaned, it may cause smells in keeping warm.

1 Inner Pot

Do not use coarse loofah, metallic loofah or abradant as coating on inner and outer part of internal container may be peeled off. Use kitchen detergents, smooth cloths and sponge.

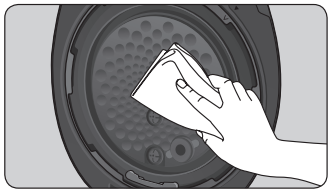
Especially do not wipe it using abradant, tooth paste and other brightener to brighten surface of internal container. Otherwise color might be changed or coating may be peeled off.



2 Cap of internal container, inner packing

Soak dishcloth into hot water and remove moisture on it by squeezing and remove foreign substance with it. Keeping pressure packing clean maintains performance of product and prevents generation of smells.

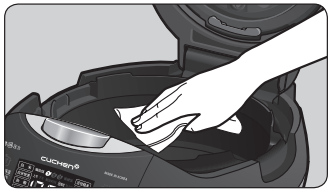
Make sure not to unplug pressure packing after it is used, and wash it with clean dishcloth.



3 Inside main body

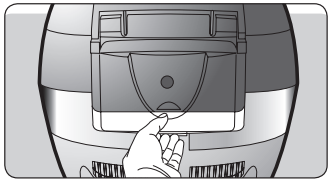
Make sure to remove foreign substance at internal container after you take it out before using it. If any foreign substance is jammed at automatic temperature sensor or bottom, temperature detection may be impossible, which may cause malfunctions or fire making it impossible to steam rice Wipe it out with a squeezed dishcloth and be careful not to damage metal plate on sensor.

Do not touch inner parts of main body right after cooking and keeping warm. Otherwise risk of burn may exist.



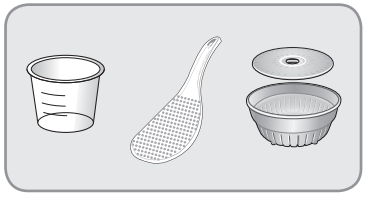
4 Waterspout

Clean it by separating waterspout. Clean and wash the separated waterspout using kitchen neutral detergent and sponge.



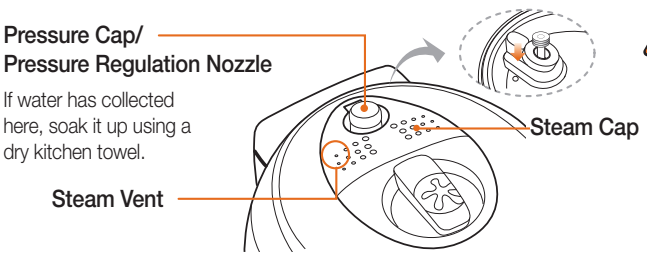
5 Auxiliary parts

Clean rice scoop, measuring cup and others and dry them before keeping them.



WHA_LX10-EN+HK.indb 12 2015-09-09 오후 2:01:58

Cleaning the Pressure Nozzle



If the pressure regulation nozzle's packing is out of place (as shown in the diagram), steam will be allowed to seep through. Make sure the packing is properly seated in place.

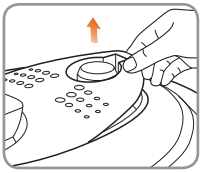
※ These parts become very hot. Do not touch immediately after cooking.

● Use the Auto Clean feature to clean debris and buildup from the steam vent. (See p.24.)

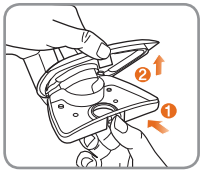
Cleaning the Steam Cap

※ The steam cap becomes very hot. Do not touch immediately after cooking. You may get burned. Take extra caution.

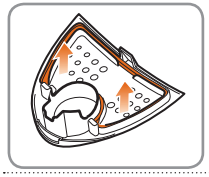
1. Detach the steam cap as shown in the diagram.



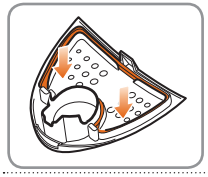
2. Press down on the clip on the front in the direction of ① and then spread open by pushing in the direction of ②. Clean this part regularly.



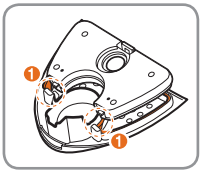
3. Hold the handle of the steam cap packing, and detach the steam cap. Then, clean it.



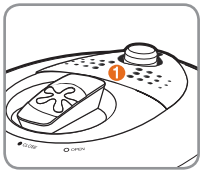
4. Insert the steam cap packing to the arrow direction.



5. To reassemble the steam cap, align the parts at the grooves (①) and push down in the direction of the arrow until the two parts are securely attached.



6. To reinstall the steam cap to the cooker, seat the steam cap on the lid and press down on ① until securely set in place.



WHA_LX10-EN+HK.indb 13 2015-09-09 오후 2:01:58

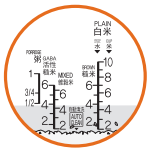
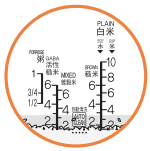
To Cook Tasty Rice

Tasty rice starts from controlling the amount of water used!

Type of Rice	Water Level
Old Rice	Slightly above the scale.
Fresh Rice	Slightly below the scale.
Soaked Rice	Slightly below the scale.
To get a hard-boiled result	Slightly below the scale.
To get a fluffy result	Slightly above the scale.

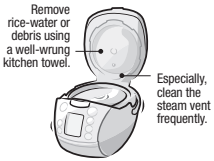
※ If using polished and ready to boil rice, use the standard water level.
(Polished and Ready to Boil Rice: Prewashed rice)

- 4 Servings of Plain Rice -

Cooking old rice or to get a fluffy result	Cooking fresh/soaked rice or to get an hard-boiled result
	
Slightly above the scale.	Slightly below the scale.

If the Cooked Rice Smells

- ▶ Clean the cooker regularly. In particular, germs can quickly spread and cause foul odor to develop if the lid and its parts are not kept in a clean state.
- ▶ Not cleaning the inner pot and other cooker parts can allow bacteria to spread and cause cooked rice to develop a smell. In this case, fill the inner pot with a mixture of water and vinegar, disinfect the pot by running the Steam feature for 15 minutes, and then thoroughly wash the pot. (Ratio: Water to the plain rice scale's 2-serving level and 1 tablespoon of vinegar)
- ▶ If rice is kept warm without cleaning the pot thoroughly after soups or steamed dishes are cooked in the pot, rice may take on the smell of the previously cooked food.



Getting Rid of the Smell when Cooking Old Rice

When cooked, old rice tends to develop an unpleasant smell that only gets worse when kept warm.
On the evening before cooking the rice, soak the uncooked rice in water and add a drop of vinegar. Rinse the rice clean and then rinse it once more using lukewarm water just before cooking to prevent the rice from smelling.



Storing Rice (determines the flavor of rice)

※ Once cooked, old or dried rice can develop poor texture, end up undercooked, and even become smelly when kept warm.

❶ Storing Rice

	Good	Bad
Area	- Cool and Dry - Good Ventilation	- Areas with boiler pipes passing through - Direct Sunlight - Underneath a Sink
Rice Quantity and Duration of Storage	Rice should be purchased in small quantities between 5kg and 10kg and should be consumed within two weeks of breaking the packaging seal.	

❷ To prevent bugs from mixing in with the rice, add cloves of garlic in the rice container.

※ Freshly polished rice can quickly become dry unless stored properly.



WHA_LX10-EN+HK.indb 14 2015-09-09 오후 2:01:59

Setting the Time (Example: 9:30AM)

1. Press the **HOUR** or **MIN** button for at least one second.

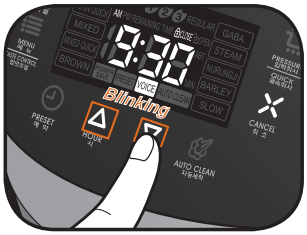


2. Press the **HOUR** or **MIN** button to set time.

   Press the **HOUR** button to change the hour setting in 1-hour increments. Verify the AM/PM setting.

   Press the **MIN** button to change the minute setting in 1-minute increments.

   ※ If you press the **HOUR** or **MIN** button for at least one second, the displayed time will continue to change in the unit of minute or hour.



3. If you do not press the **HOUR** or **MIN** button after time change, the current time will be automatically set in 15 seconds.

   ※ Even if you press the **PRESS/QUICK** or **STEAM WARM/REHEAT** button regardless of whether the key backlight is in a normal state or not, the current time setting will be completed.

   ※ Pressing **CANCEL** within 15 seconds of applying the new setting will cancel the change and restore the previous time setting.



▶ Power Outage Compensation

Cuchen electric pressure rice cookers feature a power outage compensation function that automatically stores the cooker's status information. In the event of a power outage, this feature makes sure the operation that was taking place is resumed once the power is restored.

▶ Lithium Ion Battery

Cuchen electric pressure rice cookers feature a lithium battery that powers the power outage compensation feature and the clock.
The battery's lifecycle can vary depending on the product's specifications.

WHA_LX10-EN+HK.indb 15 2015-09-09 오후 2:01:59

Taste Control

3 Pressure Settings

※ These 3 pressure settings are enabled in **PLAIN** mode only.
Use the **MENU/TASTE CONTROL** button to select the mode for the taste of polished rice.
The rice cooker may release steam while operating in this mode. This is the result of the cooker regulating its internal pressure, and is completely normal.
(Adjust the rice texture setting according to your preference.)

※ Cook control cannot be used while cooking is already in progress.



3 Perfectly Cooked

Produces perfectly cooked rice. Ideal for making rice rolls and sushi.

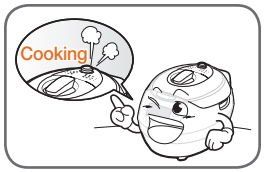
2 A Right Balance of Sticky and Perfectly Cooked

Produces a blend of sticky rice and perfectly cooked rice.

1 Iron Pot-Style Sticky Rice

Produces sticky and plump rice like you would by cooking in an iron pot.

WARNING The rice cooker may release steam while operating in this mode. This is the result of the cooker regulating its internal pressure, and is completely normal.



▶ **Melanoizing**

Cooking rice with a Cuchen electric pressure rice cooker leaves rice at the bottom of the pot slightly brown in color. This is known as melanoizing and adds savory flavor and aroma to the cooked rice.
If using the timer to cook, starch released from the rice can settle to the bottom of the pot and lead to more evident melanoizing effect.

WHA_LX10-EN+HK.indb 16 2015-09-09 오후 2:01:59

Fine-Tuning

※ Fine-tuning is available for Plain, Brown, Mixed, and Barley modes only.
※ Fine-tuning is disabled if the Preset option has been selected.

1. Press the **MENU/TASTE CONTROL** button to select the desired menu.
   - ※ You must first select from the three available pressure settings and then fine-tune the Soak and Heat settings.



2. Press and hold the **MENU/TASTE CONTROL** button for three seconds under the desired menu to display the current Soak and Heat settings.
   - ※ Default settings are 0 minutes and 0°C, respectively.



3. Press the **HOUR** button to select the desired soak time.
   - ※ Select from 0 minutes, 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, and 8 minutes. (To cook using the default soak time setting, select 0 minutes. Otherwise, select 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, or 8 minutes.)
   - ※ Increasing the soak time allows the rice to absorb more water and become softer.
   - ※ Using a high Soak setting will increase the overall cooking duration. In addition, water-soluble starch from the rice will settle down to the bottom and make a more prominent melanoizing effect than regular cooking.



4. Press the **MIN** button to select the desired heating temperature.
   - ※ Available heating temperature settings are -2°C, 0°C, 2°C, and 4°C. (To cook using the default heating temperature setting, select 0°C. Otherwise, select 2°C, 4°C, or -2°C.)
   - ※ Adjusting the heating temperature before the cooking process lets you control the savoriness of the cooked rice.
   - ※ Using a high Heat setting will increase the overall cooking duration and make a more prominent melanoizing effect than regular cooking.



5. Press the **PRESSURE/QUICK** button to start cooking. Then, rice will begin to cook under the Rice Flavor settings.
   - ※ The configured soak time and heating temperature settings will remain in memory even after the rice has been cooked.
   - ※ If the fine-tune setting is not changed for at least 10 seconds, the setting will be automatically completed.
   - ※ Once the Soak setting is changed, the expected cooking duration will be changed as well.



- For Soft and Fluffy Rice: Set the soak time to 2, 4, 6, or 8 minutes.
- For Savory Rice: Set the heating temperature to 2°C or 4°C.
- For Non-Savory Rice: Set the heating temperature to -2°C.
- When using the Taste Control feature, condition of the rice being cooked, the temperature of the water, the amount of water used, and other factors can affect the overall cooking duration and the end result.

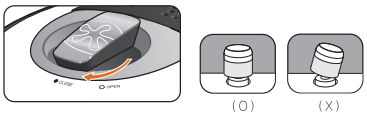
WHA_LX10-EN+HK.indb 17 2015-09-09 오후 2:02:00

Cooking Rice

Instructions

1 Plug in the cooker, close the lid, and turn the Lid Lock to the Lock position.

- Ensure that the pressure packing is seated properly and that the pressure cap is perpendicular.
- Pressing the **PRESSURE/QUICK** button while not having the Lid Lock in the Lock position will not start cooking the rice.
- If the surface of the temperature sensor has debris, remove it.
- Ensure that the outer surface of the inner pot is dry before placing it inside the cooker.



2 Use the **MENU/TASTE CONTROL** button to select the desired menu.

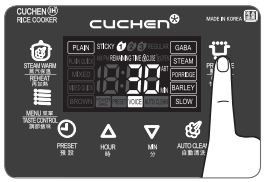
Whenever you press the **MENU/TASTE CONTROL** button, **PLAIN STICKY**->**PLAIN** Medium->**PLAIN REGULAR**->**PLAIN QUICK**->**MIXED**->**MIXED QUICK** ->**BROWN**->**GABA**-> **STEAM**->**PORRIDGE** ->**BARLEY**-> **SLOW** will be repeatedly selected in sequence.



3 Press the **PRESSURE/QUICK** button.

- The remaining cooking time is displayed.

※ The pressure cap may not spin if cooking the maximum number of servings allowed. However, this does not indicate a product malfunction.



4 Once finished cooking, the cooker will automatically go into keep warm mode.

- Once the steaming stage begins, the remaining time will be shown on the display.



- Just before ventilating steam, you will hear a message warning you about the ventilation. Do not be alarmed, but do make sure you don't get injured by the steam.
- Once finished cooking, you will hear a message telling you that cooking has finished and the cooker is entering keep warm mode. The message will also remind you to fluff and mix the rice.
- Once cooked, make sure to fluff and mix the rice right away.

Regular Option

- Enabling this option cooks the rice without using any pressure, resulting in al dente style rice.

PLAIN/MIXED Mode

- Quickly press the **PRESSURE/QUICK** button twice to cook in **QUICK** mode.
- Cooking in **QUICK** mode is recommended for servings of less than 4. Also note that rice cooked in **QUICK** mode may not taste as good as rice cooked in normal mode.
- The Quick option is available for **PLAIN** and **MIXED** modes only.

GABA Mode

- Activating brown rice increases the amount of antioxidants and other nutrients in the rice and loosens the molecular bonds for rice that's softer to chew and easier to digest.
- Wash brown rice and fill with water using the GABA scale.
- Cooking GABA takes approximately 3 hours.
- The Preset option is not available for **GABA** mode.

WHA_LX10-EN+HK.indb 18 2015-09-09 오후 2:02:00

Cooking Times by Mode

Mode / Category	PLAIN		PLAIN QUICK	BROWN	GABA	MIXED	MIXED QUICK	BARLEY	PORRIDGE	STEAM	SLOW
	Sticky	Misc.									
Servings	2 to 10	2 to 8	2 to 6	2 to 6	2 to 6	2 to 6	2 to 6	2 to 6	1/2 cup to 1 cup	For detailed cooking instructions by menu, see Recipes.	
Cooking Time	Approx. 27 mins to 40 mins	Approx. 35 mins to 40 mins	Approx. 13 mins to 27 mins	Approx. 50 mins to 60 mins	Approx. 2 hours and 40 mins to 2 hours and 50 mins	Approx. 38 mins to 46 mins	Approx. 29 mins to 36 mins	Approx. 50 mins to 63 mins	Approx. 75 mins to 100 mins		
Types of Dishes	Rice, rice+potatoes and black sesame seeds, rice+vegetables and mushrooms, sticky rice+sweet pumpkin, rice+bean sprouts, seafood rice	Rice, rice+octopus, rice+vegetables, rice+curry, rice+beef, rice+fried bean curd, rice rolls, kimchi fried rice	Rice	Brown Rice	Activated brown rice	Rice+beans, rice+cereals	Rice+beans, rice+cereals	Barley	Plain porridge	Braised short ribs, boiled beef, sweet potatoes, potatoes, eggs, bread, braised chicken, squid blood sausage	Jujube tea, fruit punch, pumpkin porridge, vegetable soup

※ The actual cooking time may vary depending on the type of dish being prepared.
※ When cooking barley, add water using the following plain scale conversion: (2 servings = 3 servings on plain scale, 3 servings = 5 servings on plain scale, 4 servings = 6 servings on plain scale, 5 servings = 8 servings on plain scale, 6 servings = 9 servings on plain scale)
※ When using the **PLAIN QUICK** mode, use the plain scale for the amount of water to add.
※ When using the **MIXED QUICK** mode, use the mixed scale for the amount of water to add.
※ Adding water in excess of the max line can cause the water to spew out through the steam vent.
※ The actual cooking time may vary depending on the Cook control settings used.
※ When using the Quick option, using an excessive amount of water can prolong the overall cooking time.
※ Cooking or warming rice after using the Slow or Steam feature can cause the new rice to take on a smell (see p.14).

MIXED QUICK Mode

Cook mixed grains in 20 minutes!

※ Select **MIXED** mode and quickly press the **PRESSURE/QUICK** button twice to cook in **QUICK** mode and to reduce cooking duration
※ The Mixed Quick option cooks 2 servings in 20 minutes.
※ Cooking in **MIXED QUICK** mode is recommended for servings of less than 4. Also note that rice cooked in **MIXED QUICK** mode may not taste as good as rice cooked in normal mode.
※ Cooking rice mixed with thoroughly steepened black or red beans in normal **MIXED** mode can produce a mushy result. Use the Mixed Quick option to prevent this.
※ The actual cooking time may vary depending on the ratio of grains, water temperature, amount of water used, and other factors.

WHA_LX10-EN+HK.indb 19 2015-09-09 오후 2:02:00

Preset Timer

Using Preset (When current time is 8:00 PM and the cooker is preset to the Plain Sticky menu at 9:00 AM)

1 Check to see if the clock setting is correct.

For instructions on setting the time, see p.15.
If the current clock setting is incorrect, the preset timer will not be accurate.

2 Turn the Lid Lock to the Lock position, and select the **MENU/TASTE CONTROL** button. Then, press the **PRESET** button to set the preset time.
PRESET mode cannot be selected if the Lid Lock is not in the Lock position.



3 Setting the Preset Time.

Example) Current time is 8:00 PM and you wish to have the rice ready by 9:00 AM the next day.

① Check if the current time is 8:00 PM, and press the **PRESET** button. '**Preset**' will be displayed and **PRESET** mode is enabled. '7:30 AM', the initial preset time, will be shown on the display.

② Press the **HOUR** button twice to perform the hour setting to 9 and the **MIN** button to perform the minute setting to 00. Use the **HOUR** button to adjust the time in 1-hour increments and the **MIN** button to do so in 1-minute increments.



- After preset cooking is completed, the previous preset time will continue to be remembered. Thus, the next time you wish to use the Preset option with the same settings, simply press the **PRESET** and **PRESSURE/QUICK** buttons in sequence.

※ If you select **PRESET** mode, the key backlight feature will guide you through the keys used for Preset Timer mode in sequence.

4 Press the **PRESSURE/QUICK** or **PRESET** button.

- The cooker will continue to display 'Preset', along with the preset timer indicator.
- The preset timer setting is the time when you want the cooking to be finished.
- In **PRESET** mode, the actual completion time may vary by 30 minutes or so, depending on the amount of rice being cooked or the selected cooking mode.



※ To check the current time while the preset timer is counting down, press and hold the **HOUR** or **MIN** button for three seconds.

※ It is possible for the cooking to finish before the preset time.

Available Timer Range in Each Menu

※ Preset Timer mode is disabled in **PLAIN QUICK**, **MIXED QUICK**, or **GABA** mode.
※ If you set the timer to greater than 13 hours, the cooker will override the setting and automatically set it to 13 hours before entering preset timer mode.

Modes that can be Preset	Available Timer Range
PLAIN	36 minutes to 13 hours
MIXED	45 minutes to 13 hours
BROWN and BARELY	55 minutes to 13 hours
STEAM and SLOW	Current Time+1 minute to 13 hours
PORRIDGE	91 minutes ~ 13 hours

Preset Precautions

- Rice can quickly turn sour in the summer months. Therefore, in the summer months, the preset timer should not be set to more than 10 hours.
- Cooking old (seal broken long ago) or overly dry rice can produce an overcooked or unevenly cooked result.
- If the rice is half-cooked, add more water than usual (about half a scale more).
- Starting Preset Timer cooking while the inner pot is still hot or warm from the previous cooking will cause the rice to turn sour. Allow the inner pot to cool down sufficiently before using the Preset Timer feature.
- Certain ingredients, depending on factors such as the ambient temperature and state of the ingredient itself, can spoil if left soaked for an extended duration of time. Avoid using long Preset Timer settings if possible.

WHA_LX10-EN+HK.indb 20 2015-09-09 오후 2:02:01

Steam and Slow/Preset

Instructions for Cooking (40 minutes of Steam)

1. Press the **MENU** button.
   - Select **STEAM** or **SLOW**.
   - Use the **HOUR** or **MIN** button to select the Steam or Slow cooking duration.



	STEAM	SLOW
Time Setting	10 mins to 90 mins	1:00 to 12:50
Hour	Increase by 5 minutes.	Increase by 1 hour.
Min	Decrease by 5 minutes.	Increase by 10 minutes.

2. Press the **PRESSURE/QUICK** button.

   Once cooking starts in **STEAM** or **SLOW** mode, the cooker will display the remaining cooking time.



Preset (Steam at 4:30pm)

1. Press the **PRESET** button and then the **HOUR** or **MIN** button.

   Adjust the preset cooking time using the **HOUR** or **MIN** button.



2. Press the **MENU** button.
   - Select **STEAM** or **SLOW**.
   - Use the **HOUR** or **MIN** button to select the Steam or Slow cooking duration.



	STEAM	SLOW
Hour	Increase by 5 minutes.	Increase by 1 hour.
Min	Decrease by 5 minutes.	Increase by 10 minutes.

3. Press the **PRESSURE/QUICK** or **PRESET** button.

   Adjusting **PRESET** mode's time setting and pressing either the **PRESSURE/QUICK** or **PRESET** button enables Preset Timer mode.



WHA_LX10-EN+HK.indb 21 2015-09-09 오후 2:02:01

Keeping Warm

Preset Warm (Preset warm at 6:50 AM in Sticky mode)

1. Check to see if the clock setting is correct.

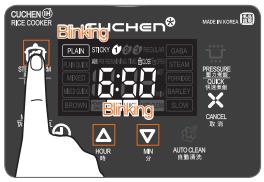
2. Press the **STEAM WARM** button and then the **PRESET** button for at least one second to enter Preset Warm mode.



3. Use the **HOUR** or **MIN** button to set the preset warm completion time.
   - If preset warm is enabled by using the key backlight feature, only the button in use will be highlighted.



4. Press the **STEAM WARM** or **PRESET** button for many seconds or do not press a button for at least seven seconds to automatically enter Preset Warm mode.
   - Preset Warm mode will end at the preset time.
   - If you have made a mistake with the completion time setting, press the **CANCEL** button and start over again.



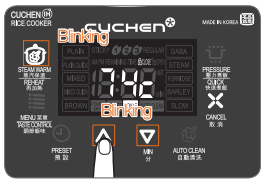
※ Preset Warm keeps the rice at a low temperature until the preset time, at which point the warming temperature is increased to prevent the rice from discoloring and drying out.
※ Increasing the warming temperature at the preset time protects against discoloration and keeps the flavors locked in.
※ Preset Warm remains in effect until the timer reaches zero or the **REHEAT** button is pressed.
※ To serve rice before Preset Warm timer reaches zero, press the **CANCEL** button and start from the beginning. (The temperature of the rice may be low and you may notice condensation on the lid while Preset Warm is in progress.)
※ If possible, use Preset Warm for servings of less than 4.

WHA_LX10-EN+HK.indb 22 2015-09-09 오후 2:02:02

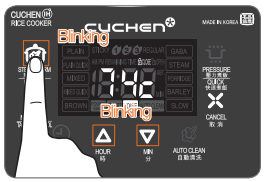
Adjusting Temperature Setting

1. Press the **STEAM WARM/REHEAT** button for at least five seconds to enter warming temperature setting mode.

2. Use the **HOUR** or **MIN** button to set the desired warming temperature.
   - The default temperature is 74 °C.
   - The temperature may be set to between 69 °C and 77 °C.
   - If the rice is cold or smells sour, increase the setting by 2°C or 3°C.
   - If the rice turns yellow, lower the setting by 2°C or 3°C.



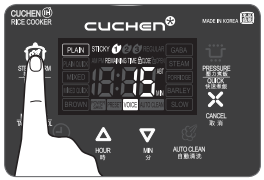
3. Press the **STEAM WARM/REHEAT** button or do not press the button for at least 10 seconds to set warming temperature.



Reheat (for heating rice that's being kept warm)

Press the **STEAM WARM/REHEAT** button while the rice is being kept warm to start reheating.
Reheating can only be performed while rice is being kept warm and will produce rice that's as hot as freshly cooked rice. It is recommended to serve reheated rice right away and to continue to keep it warm.

※ Rice cooked in modes other than Plain (Mixed, Brown, etc.) should be served immediately after cooking. Reheating may cause the rice to discolor and/or develop a smell.
※ Reheating frequently can cause the rice to discolor and/or dry out.
※ The lid must be closed in order for Reheat to work. If Reheat is activated while the lid is open, a warning buzzer will sound and the cooker will remain in Warm mode.
※ While Reheat is in progress, press the **STEAM WARM/REHEAT** button once to cancel **REHEAT** and return to Warm mode.



▶ Warming Precautions

1) Fluff and mix the rice and gather into a pile at the center.
   ※ Mixing and gathering the rice prevents the outer edges from drying out.
   ※ Do not allow the rice to touch the inner pot's lid.
2) Do not leave the rice spatula inside the cooker while the rice is kept warm.
   ※ Keeping rice warm with the spatula placed inside the cooker can harden and discolor the rice and even cause the rice to develop a smell.
   ※ In particular, wooden rice spatulas are not as hygienic and will cause the rice to smell.
3) Do not keep rice warm for more than 12 hours.
   ※ Keeping rice warm in excess of 12 hours can leave the rice tasting flavorless and/or cause the rice to discolor or smell.
   ※ Securely close the lid before warming.
   ※ Keep plain rice warm only. If possible, avoid keeping mixed or brown rice warm. Instead, serve right away after cooking.

WHA_LX10-EN+HK.indb 23 2015-09-09 오후 2:02:02

Voice Adjustment/Auto Clean

Language selection and voice adjustment

1. Push cancel button for more than 3 seconds.
   Voice adjustment function is set by pushing cancel button for more than 3 seconds in waiting state.
   Default: English language, 2 leveled volume
   ※ If you push cancel button during cooking, liquid of steamed rice may ooze. Therefore make sure to adjust voice volume after cooking is completed.
   Language selection and voice adjustment is only available for waiting state.



2. Select languages for instruction (English / Cantonese / Chinese) by pushing hour button.
   ※ 1-English, 2-Cantonese, 3-Chinese
   ※ Whenever you push hour button, language is circulating as order of 1 → 2 → 3 → 1.



You can select volume by pushing minute button.

※ Volume is adjustable from level 0 to level 4. When volume is set to level 0, voice function is deactivated and voice icon disappears.

※ Whenever minute button is selected, volume level is circuating as order of 2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2.



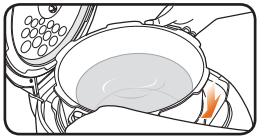
Auto Clean

※ **AUTO CLEAN** mode helps keep the rice cooker clean.
This feature removes debris and buildup and prevents germs from spreading.

1. Use the measuring cup to insert water into the inner pot by the Auto Clean scale.



2. Insert the inner pot into the rice cooker.
   Close the lid, and turn the Lid Lock to the Lock position.



3. Press the **AUTO CLEAN** button to start automated cleaning.



▶ **Auto Clean Precautions**

Extremely hot and highly pressurized air will be discharged from the steam vent.
Use water only. Do not use detergent, soap, or any other chemical product.

WHA_LX10-EN+HK.indb 24 2015-09-09 오후 2:02:02

Key Backlight

※ This feature enables the key backlight to turn off when the rice cooker does not need to be used.
※ If you press a button when the backlight is turned off, the backlight of every key will turn on again. In this case, the pressed button will be disabled.
※ The backlight of only the buttons used in Preset and Preset Warm modes turns on and guides you through the buttons.
※ In about 10 seconds after Cooking, Preset Timer, Keep Warm, Preset Warm, Warm/Reheat, or Auto Clean mode starts, the key backlight will display the current operation status. (See the figures below.)

1 Usual



2 Sleep Mode

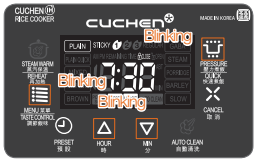


※ If the rice cooker is not operated for the given amount of time while the power cord of the rice cooker is connected, the rice cooker will switch to Sleep mode.
※ If the lid of the rice cooker is open or close in Sleep mode, the mode will be disabled.

3 Cooking



4 Preset Timer Mode Setting



※ In order to enable Preset Timer mode, flash the [Menu], [Hour], [Minute], and [Cooking] keys by following a message. Then, turn on the [Preset] and [Cancel] keys by following a message.

5 Preset Timer Mode



6 Keep Warm Mode



7 Preset Warm Setting



8 Preset Warm Mode



9 Keep Warm/Reheat Mode



10 Auto Clean Mode



11 Time Setting/Volume Control Setting



12 Warming Temperature Setting



WHA_LX10-EN+HK.indb 25 2015-09-09 오후 2:02:04

Recipes

Create amazing dishes with Cuchen!



Five-Grain Rice

Cook in **MIXED** Mode

- **Ingredients:** 2 cups of sticky rice, 1/2 cup of black bean, 1/2 cup of red bean, 1/2 tablespoon of salt, 1 cup of waxy sorghum+glutinous millet+glutinous Chinese millet (1 part each), and 3 cups of water used to boil the red beans and regular water
- **Directions**
  1. Wash and set aside the sticky rice, glutinous millet, and glutinous Chinese millet.
  2. Wash the red beans thoroughly and place them in a pot. Add cold water to the pot. Boil the beans, drain them, add cold water to them, and boil them again. Cook until the beans are about to burst. Set aside the water used to boil the red beans.
  3. Soak the waxy sorghum in warm water for twenty minutes. Scrub to peel the skin off and rinse until the water runs clear (not red).
  4. Add the rice and grains to the inner pot. Dilute the red bean water with regular water and add to the pot. Add salt.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
  6. Select Mixed using the **MENU** button, and start cooking.

※ Soak the beans in lukewarm water for at least 15 minutes.



Rice+Bean Sprouts

Select the **STICKY** Mode

- **Ingredients:** 4 cups of rice, 200g of thin bean sprouts, 150g of ground beef, 5 tablespoons of soy sauce and seasoned soy sauce, 1 tablespoon of cayenne, 1 tablespoon of chopped green onions, 1 teaspoon of minced garlic, 2 teaspoons of salt with parched sesame, and 1 teaspoon of sesame oil.
- **Directions**
  1. Trim off the tails from the bean sprouts. Wash and drain the bean sprouts.
  2. Add washed rice to the inner pot, fill with water to the 4 serving level on the plain scale, and top off with the bean sprouts and the ground beef.
  3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
  4. Set Taste Control to Sticky, and start cooking.
  5. Mix the bean sprouts and the ground beef well into the rice and serve with the seasoned soy sauce to be mixed with the rice on the side.

※ The end result may take on a yellowish tinge (due to juices from the meat and salt content).



Ginseng Chicken Soup

Cook in **STEAM** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 600g of chicken, 4 cloves of garlic, 1 to 2 green ginseng roots, 3/4 cup of sticky rice, 2 jujubes, salt, and pepper (to taste)
  10 Servings 800g of chicken, 4 cloves of garlic, 1 to 2 green ginseng roots, 3/4 cup of sticky rice, and 2 jujubes salt and pepper (to taste)
- **Directions**

Servings	6	10
Time	55 minutes	60 minutes

  1. Cut open the chicken's belly with a knife.
  2. Pull out the innards and clean. Stuff the chicken with steepened sticky rice. (soak the sticky rice in water for about two hours)
  3. Add the ginseng roots, jujubes, and garlic inside the chicken. Cross the legs of the chicken in place. For a thicker broth, take out half the sticky rice from the chicken and cook in the broth.
  4. Place the stuffed chicken of 3. inside the inner pot, and cover with water about half way.
  5. Select **STEAM** mode, and start cooking. See the table for the recommended cooking duration.



Braised Short Ribs

Cook in **STEAM** Mode

- **Ingredients:** 800g of beef short ribs, 1/2 of a carrot, 1/2 of an onion, 10 chestnuts, 10 gingko nuts, 1/4 of a pear, (for marinade) 7 tablespoons of aged soy sauce, 1 tablespoon of salt with parched sesame, 1 tablespoon of minced garlic, 1 teaspoon of pepper, 1 teaspoon of sesame oil, 2 tablespoons of minced spring onions, 2 tablespoons of starch syrup, 2 tablespoons of cooking wine, and 2 tablespoons of sugar
- **Directions**
  1. Remove fat and tendons from chopped short ribs and soak in cold water for 2 hours to draw out the blood.
  2. Take out the ribs, pat dry, and score. Marinate in a mixture of the sugar and cooking wine for 30 minutes to tenderize.
  3. Lightly sauté the gingko nuts with a small amount of salt. Dice the carrots into chestnut sizes. Puree the onion and pear after grinding.
  4. Mix all prepared ingredients with the soy sauce. Marinate the ribs with the mixture for more than an hour, and then place them inside the pot. (Water does not need to be added.)
  5. Select **STEAM** mode, and cook for 45 minutes.
  6. Plate the short ribs, and garnish with dropwort and boiled eggs (julienne).

※ The ingredients cook in their own juices and the marinade and do not require additional water. Adding more water can cause it to spew out through the steam vent.

WHA_LX10-EN+HK.indb 26 2015-09-09 오후 2:02:05



Jujube Tea

Cook in **SLOW** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 180g of jujubes, ginger, and a small amount of honey (sugar)
  10 Servings 200g of jujubes, ginger, and a small amount of honey (sugar)
- **Directions**

6 to 7 Servings	6 Servings of Plain Rice
10 Servings	8 Servings of Plain Rice

1. Thoroughly rinse and tear the jujubes, and slice the ginger. Place the jujubes in the inner pot, along with little bit of the ginger. Fill the pot with water and cook for 8 to 10 hours in **SLOW** mode.
2. You may choose to strain out the bits of jujubes and ginger.
3. Add honey or sugar to the brewed jujube tea depending on your taste.



Fruit Punch

Cook in **SLOW** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 30g of whole cinnamon, 40g of ginger, brown rice, and a small amount of dried persimmon and pine nuts
  10 Servings 45g of whole cinnamon, 50g of ginger, brown rice, and a small amount of dried persimmon and pine nuts
- **Directions**

6 to 7 Servings	5 Servings of Plain Rice
10 Servings	10 Servings of Plain Rice

1. Peel the ginger, and slice thin.
2. Place the ginger and cinnamon sticks inside the inner pot, and fill with water. Cook for 8 to 10 hours in **SLOW** mode.
3. Add brown sugar to taste, and allow the mixture to cool. Garnish with persimmons and pine nuts depending on your taste. (Marinate the dried persimmons until tender.)



Boiled Beef

Cook in **STEAM** Mode

- **Ingredients:** 800g of pork, 1 large green onion, 1 ginger, and 5 cloves of garlic
- **Directions**

1. Trim fat off the pork, and place it inside the inner pot along with the spring onion, ginger, and garlic. Add 3 cups of water.
2. Select **STEAM** mode, and cook for 50 minutes.

* Cut large chunks of meat into appropriate sizes before adding.

※ The end result may take on a yellowish tinge (due to juices from the meat and salt content).

※ Adding water in excess of the max line can cause the water to spew out through the steam vent. Pumpkin Porridge



Pumpkin Porridge

Cook in **SLOW** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 1kg of peeled pumpkin, 3/4 to 1 measuring cup of sticky rice powder, white sugar, and a small amount of fine salt
  10 Servings 1.5kg of peeled pumpkin, 1 to 2 measuring cups of sticky rice powder, white sugar, and a small amount of fine salt
- **Directions**

1. Dice the pumpkin into cubes and add to the inner pot along with the sticky rice powder. Add water (2 1/2 to 3 measuring cups for 6- to 7-serving pots and fill to the 8-serving level if using a 10-serving pot). Cook in **SLOW** mode for five hours.
2. Strain and mash the pumpkin or use a blender to grind it.
3. Add the salt and sugar depending on your taste.



Plain Porridge

Cooking in **Porridge** mode

- **Ingredients:** Rice and Water
- **Directions**

1. Use the measuring cup to measure rice depending on the number of servings.
2. Wash and rinse the rice until the water runs clear.
3. Place the washed rice inside the inner pot. Fill with water using the porridge scale depending on the number of servings.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Select Porridge mode and cook.

- **Drain the water tray clean before cooking porridge.**

WHA_LX10-EN+HK.indb 27 2015-09-09 오후 2:02:05

Please troubleshoot before contacting the service center.

Check the information below before contacting the service center.

A fully functional cooker may appear to be malfunctioning if you are not familiar with the cooker's use or due to easily correctable causes. Troubleshoot by referencing the information below, and it might be possible to solve simple issues without having to contact the service center. If the problem persists, then contact the service center.

Problem	Check	Solution
1. Unable to cook. Takes too long to cook.	• Is the power cord plugged in? • Has the power gone out while cooking? • Did you press the **CANCEL** button or any other button while cooking was in progress? • Were you cooking in **GABA** mode?	Plug in the power cord securely. If the power has gone out for an extended duration of time, start over again. Do not press any other button while cooking is in progress. Cooking in **GABA** mode takes approximately 2 to 3 hours.
2. Water is spilling out during cooking.	• Is the pressure cap at a tilt? • Did you use the measuring cup? • Have you added the right amount of water? • Have you made the right mode selection?	Straighten the pressure cap.
3. The rice is getting overcooked or undercooked.	• Have you added the right amount of water? • Is the bottom of the inner pot free of debris and buildup?	Use the appropriate scale and add the right amount of water for the number of servings being cooked. Remove debris and buildup from the automatic temperature sensor.
4. Steam is escaping from the side of the lid.	• Are there any grains of rice stuck to the pressure packing? • Have you been replacing the pressure packing on time? • Is there pressure packing worn?	Clean the top rim of the inner pot and the contact surface of the pressure packing. If steam is escaping, tilt the pressure cap back to depressurize the cooker. Unplug the cooker and contact the service center. (the pressure packing is a consumable part) The pressure packing should be replaced every 12 months.
5. E r2 message is shown.	• This error message indicates that pressure (due to clogged pressure regulation nozzle) or temperature inside the cooker is too high.	Please contact the service center.
6. Unable to use the Preset option.	• Is the Preset option available for the selected cooking mode?	Make sure Preset is available for the selected mode. (See p.20.)

WHA_LX10-EN+HK.indb 28 2015-09-09 오후 2:02:05

Problem	Check	Solution
7. 13Ho is shown on the display.	• Did you set the preset time to greater than 13 hours?	Automatically the preset time is adjusted to 13 hours, and Preset Timer mode starts.
8. Er1, Er3, Er5, Er6 or Er7 message is shown.	• These error messages indicate a problem with the temperature sensor.	Please contact the service center.
9. If the bottom of the rice takes on a yellowish tinge.	• This is called the melanoizing effect and actually the result of adding flavor to the rice. • Have you chosen **PLAIN** mode and set Cook Control's Heat setting to between 2°C and 4°C?	Set Cook Control's Heat setting to -2°C or 0°C (see p.17).
10. The cooker is making noise while cooking or keeping rice warm.	• Do you hear a fan noise? • Is the rice cooker making a buzzing sound while cooking or keeping rice warm?	The cooker features a fan for cooling internal components. This is the sound of that fan running. Do not be alarmed. A buzzing noise while cooking or keeping rice warm is a normal sound made by your IH rice cooker. Do not be alarmed.
11. The rice develops a smell or discolors when kept warm.	• Have you been keeping it warm for more than 12 hours? • Did you warm up rice that was cooked using the Preset option? • Did you use a cooking feature? • Have you been cleaning the pressure packing on a regular basis?	Do not warm rice for more than 12 hours Do not warm up rice that has been cooked using the Preset option at a high timer setting. (See p.10.)
12. LJ symbol shows up when the buttons are pressed.	• Is the inner pot inside the cooker? • Is the cooker plugged into an 110V outlet?	Cooking, preset, and keep warm cannot be performed if the inner pot is not inside the cooker. Place the inner pot inside the cooker. This product uses 120V of electricity. Connect to a proper power outlet.
13. Rice is coming out brown in color, stuck to the inner pot.	• Did you wash and rinse the rice thoroughly? • Is the automatic temperature sensor covered in debris or buildup?	Always wash and rinse the rice clean. Remove debris and buildup from the automatic temperature sensor's surface.
14. Peas, beans, and mixed grains are coming out undercooked.	• Are the peas, beans, and/or mixed grains overly dry?	Soak the peas, beans, and/or mixed grains in water before cooking.
15. The buttons are nonreactive.	• Are the buttons not working?	Press firmly at the center of the button. The buttons do not work if pressed with a wooden or plastic object.

WHA_LX10-EN+HK.indb 29 2015-09-09 오후 2:02:06



- Cannot be liable for any problem if using the part other than the one from CUCHEN.
- The specifications of this product can be changed to improve functions without notice and may differ from the actual product.

www.hk.cuchen.com
www.hk.cuchen.com/eng
MADE IN KOREA

CUCHEN

IH壓力電飯煲/IH PRESSURE RICE COOKER

Looks Good
Easy
Smart

- 在您使用酷晨壓力電飯煲前，請仔細閱讀本手冊。
- 在閱讀本手冊後，請將其放在一個便於大家參閱的地方。



品質至上，無微不至的CUCHEN壓力電飯煲。
本使用說明書內附產品保用証。

服務熱線
（香港及澳門） +852-2245-7656
（中國各省） +86-400-890-5558
（韓國） +82-1577-2797

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 1 2015-09-11 오후 2:38:36

感謝您購買酷晨壓力電飯煲。為確保本產品的正確使用和保養、請仔細閱讀本手冊。如果在產品使用中有任何問題、請參閱本手冊。同時請將本手冊放置在一個安全的地方。

產品規格

產品	IH壓力電飯煲 / IH PRESSURE RICE COOKER LX10 Series
額定電壓和頻率	AC 220V, 50Hz
額定功率消耗	1400W
最大煮飯容量	1.8L（10人份）
調節器壓力/安全設備壓力	88.3 Kpa / 166.7 Kpa
產品	411 ㎜(長) X 298 ㎜(寬) X 286 ㎜(高)
重量	7.2公斤

※ 外觀可能因為改進產品性能而有所變化。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 2 2015-09-11 오후 2:38:36

目 錄

使用前	安全注意事項	04
	部件和功能	08
	護理和維護	10
使用中	煮出可口的米飯	14
	設置現在時間	15
	調節飯味	16
	煮飯	18
	預設煮飯說明	20
	蒸煮及慢燉/預設說明	21
	保溫	22
	語言，語音調節功能/自動清洗方法	24
	高亮鍵功能	26
	烹飪指南	27
故障排除	故障排除。	29

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 3 2015-09-11 오후 2:38:36

安全注意事項

※ 本文中的資訊旨在保護使用者的安全和防止對財物的損害。
※ 仔細閱讀所有的安全注意事項。

⚠ 危險	如果不遵照說明，可能造成嚴重傷害甚至死亡的危險。
⚠ 警告	如果不遵照說明，可能造成嚴重的人身傷害或財物破壞的危險。
⚠ 注意	如果不遵照說明，可能造成輕微的人身傷害或財物破壞的危險。

電源

危險

本產品是AC 220V專用產品。請務必將其插入額定電流為10A以上的220V專用插座。

可能有觸電和火災的危險。



如果電源插頭破壞或者電源插座輕鬆脫，則不要插入。

可能有觸電和火災的危險。



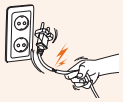
不要用濕手觸摸電源插頭。

可能有觸電和火災的危險。



不要拉拽拔出電源線。

可能有觸電和火災的危險。



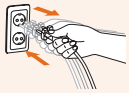
不要拼接或改動電源線或插頭。

可能有觸電和火災的危險。



不要重複插拔電源線。

可能有觸電和火災的危險。



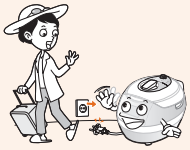
不要拖拽電源線來移動本產品。

可能有觸電和火災的危險。



如果打算較長時間不使用本產品，請撥出插頭。

可能有觸電、短路和火災的危險。



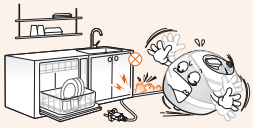
保持電源插頭沒有碎屑。

有火災的危險。



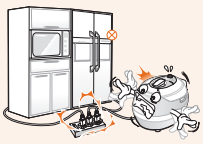
不要過度彎折或者拉伸電源線。

可能有觸電和火災的危險。



不要將插頭插到同時為多個產品供電的插座。必須使用專用插座。

可能有過熱、點燃、觸電和火災的危險。



放在米櫃或者是架子上使用時，注意電源線不要被擠壓。

可能有觸電和火災的危險。



確保電源插座及電源線不被動物咬壞或者類似釘子的金屬物衝擊。

衝擊可導致觸電及火災的危險。

使用時，與本產品保持30CM 以上的距離。

電子產品可放射磁場。

如果電源軟線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人員更換。

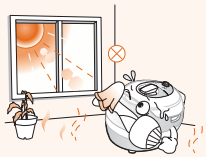
WHA-LX1009iDHK_HK.indd 4 2015-09-11 오후 2:38:38

安裝

危險

避免暴露在陽光直射和發熱設備上。

會有火災、變形和變色的危險。



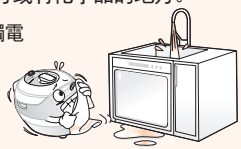
不要在本產品附近使用和儲存可燃氣體或物質。

會有火災危險。



不要將本產品安裝在水槽、浴室等水可能進入的地方或有化學品的地方。

會有漏電及觸電的危險。



不要將本產品安裝在灰塵大或者儲存化學品的地方。

可能有觸電、火災的危險，還會降低產品的性能。



注意

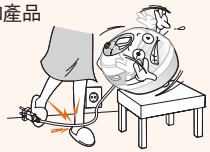
將本產品安裝在平整的表面上、避免過大的衝擊力。

會有身體傷害和產品損壞的危險。



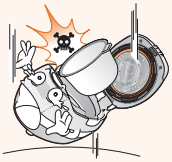
注意不要讓手、腳或者其他物品絆到電源線，使產品掉落。

會有身體傷害和產品損壞的危險。



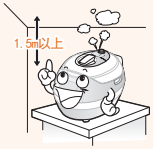
不要將本產品或者內膽掉落。

會有身體傷害和產品損壞的危險。



本產品上方至少留出1. 5米的空間。

可導致本產品工作異常。



使用中

危險

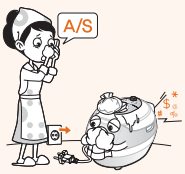
在清潔前拔出電源線，不要直接在本產品上噴水或者用苯或稀釋劑清潔本產品。 如果有水進入本產品，請聯繫客戶服務中心。

可能有觸電、火災，變色的危險。



如果您發現本產品發出異響、焦味或者冒煙，立即拔出電源插頭，通過傾斜壓力嘴釋放壓力，然後聯繫客戶服務中心。

有火災危險。



WHA-LX1009iDHK_HK.indd 5 2015-09-11 오후 2:38:39

安全注意事項

使用中

危險

不要將產品放置在不銹鋼板、墊板、椅墊、地熱、鐵板、錫紙、銅管、鐵類及鋁材託盤上等後使用。

會有火災及故障的危險。



不要自行拆裝、修理或改裝本產品。

可能有觸電、火災和產品損壞的危險。



不要使碎片堵塞本產品的進氣口或其他出氣口，如果發生堵塞，請拔下電源線並聯繫客戶服務中心。

會有觸電、火災及身體傷害的危險。

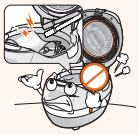
不要讓兒童在沒有監護的情況下操作本產品，或者不要放在兒童能觸到的地方。

可能有觸電、燙傷及身體傷害的危險。



不要將鋁箔或其他金屬材料附著在內膽的外表面。

會有觸電、火災和變色的危險。



按下蓋子直到您聽到哢嗒的聲響後關上蓋子。在開始煮飯前將蓋子的鎖柄轉到鎖定的位置。

會有身體傷害的危險，還會降低產品性能。

在關蓋子時請參照圖表。



警告

不要在沒有內膽的情況下使用電飯煲。

會有觸電、火災的危險或者造成產品故障。

在加入米或水時，請諮詢服務中心確認是否有異常後使用。



在煮飯後或者在保溫模式下不要立即觸摸內膽。

有身體傷害的危險。



如果內膽發生變形、不要繼續使用。不要使用其他電飯煲的內膽。

可能會造成火災或引起產品故障。



不要在電飯煲上放置裝飾性蓋子或者洗碗巾的情況下煮飯。

造成降低產品性能及爆炸的危險。



不要將金屬條等異物放入本產品。

有觸電及火災的危險。

（兒童特別注意）



不要將內膽用於其他目的或者放在明火上。

會有產品故障危險。



在煮飯過程中或剛剛完成時，不要將您的臉或者手放在電飯煲的蒸汽口。

會有燙傷的危險。

不要讓兒童在煮飯過程中或剛剛煮飯完成後靠近電飯煲。



在煮飯過程中，不要拔出電飯煲的插頭或按下其他控制按鈕。

會有產品故障危險。



在煮飯過程中或剛剛煮飯完成後，電飯煲處於高壓狀態，不要強行打開蓋子。

會有燙傷及身體傷害的危險。

如果您必須在煮飯過程中打開蓋子，按取消按鈕直到電飯煲完全放氣。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 6 2015-09-11 오후 2:38:43

注意

如果內膽的塗層脫落，請聯絡客戶服務中心。

內膽的塗層在長期使用後脫落。 用粗糙或金屬刷清潔內膽會造成塗層脫落，只能使用中性的洗碗清潔劑和海綿。

不要將內膽注的過滿。

會有內膽物無法煮熟、水溢出或者產品故障的危險。



不要將磁性物體放在蓋子上或者在強磁場物體附近使用本產品。

會有產品故障的危險。



每次使用電飯煲後，擦拭鍋裡面的積水。

可能會造成產品變色、發出怪味或產品性能下降。



確保煮飯或者保溫前蓋好蓋子。

可能會造成產品變色、發出怪味或產品性能下降。



定期清洗內膽、壓力密封、清潔蓋的密封和清潔蓋子。（參照10~13頁）

會有產品性能下降的危險。



注意在煮飯過程中停電、內容物可以通過蒸汽口溢出。



不要將煮飯和保溫功能用於其他目的。

可能導致產品故障或發生怪味。



不要用內膽的柄提起電飯煲。這樣會導致蓋子意外打開。

可能發生產品故障、產品損壞或身體傷害。

在將內膽放入電飯煲時，內膽的柄和電飯煲的柄槽對齊。

造成產品故障。

料理（蒸煮、慢燉操作）後，保持內膽清潔。

料理後不清洗電飯煲就再次煮飯或者保溫會導致串味。使用前徹底清洗內膽、內蓋和壓力密封。

如果您將電飯煲放在米櫃或者櫃子上，在使用電飯煲時將架子拉出。

電飯煲釋放的蒸汽會損壞米櫃或架子。

不要將殺蟲劑或者化學物質噴灑或者放在電飯煲內部。

會有火災危險。電飯煲內有蟑螂或蟲子鑽進，請聯繫客戶服務中心。

在清理產品外觀（特別是金屬部分）時，不要使用粗糙或者金屬洗滌器或者刷子、研磨劑。

會有產品損傷和變形的危險。

內膽放入電飯煲前，確保內膽外表面沒有飯粒等異物。

造成故障。

不要在沒有內膽的情況下放入清潔蓋和金屬物等使用。

造成觸電及火災。

不要將產品放入水或其他液體中浸泡或清洗。

造成觸電及火災。

不可在室外使用。

造成觸電及火災。

- 必須對壓力調節器的蒸汽排出管道做定期檢查，以確保其不被堵塞。
- 直到壓力充分釋放後，才可打開容器。
  - 煮飯中或煮飯結束後鍋內留有壓力，此時請勿強行打開鍋蓋

煮飯、保溫及料理時，請將清潔蓋子完全插入。

清潔蓋子插入不完全，會導致色及發出怪味。

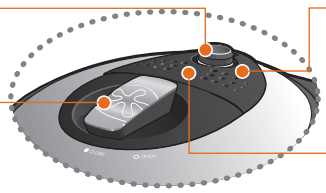
使用人工心臟、心臟起搏器的人，應在醫生的指導下使用本產品。

操作本產品時，可能對心臟起搏器的起搏有影響。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 7 2015-09-11 오후 2:38:44

部件和功能

外部 / 內部



壓力錘
調節內膽內部壓力。

手柄
只有當手柄在鎖定位置時，
才能開始煮飯。

自動蒸汽出口
（蒸汽排出口）
內裝蒸汽排出口，自動排出內膽蒸汽。

蒸氣帽

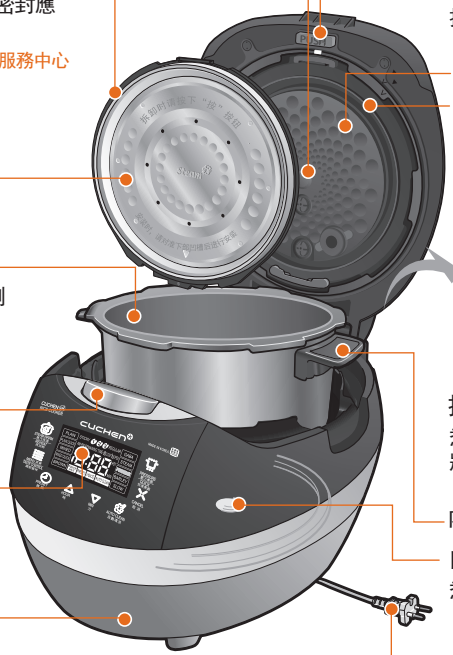
安全感應
感應內膽內部溫度。

壓力圈
形成嚴密的密封以防止電飯煲內部 的蒸汽溢出。壓力密封應每年更換一個。
※ 壓力密封屬消耗部件，請聯繫服務中心或者在大型超市內購買更換。

可拆卸式補蓋分離按鈕
按按鈕以打開蓋子。

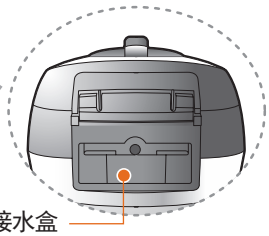
壓力蓋

壓力圈
形成嚴密的密封以防止蓋子內部蒸汽溢出。



可拆卸式補蓋
可分離清洗。

內膽（鑽石塗層內膽）
內膽是鑽石特殊塗層，不易剝離或者糊鍋。



接水盒
煮飯後，定期倒空接水盒，將接水盒分離後清洗乾淨。

開蓋按鈕
打開鍋蓋功能。

控制器/顯示幕
有操作所有功能的按鈕。

內膽手柄

自動溫度感應器
煮飯、保温時感應溫度。

環境感應器
煮飯或保溫時，感應溫度。

電源插頭

附件



用戶手冊



量杯



飯勺



蒸板

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 8 2015-09-11 오후 2:38:45

控制器/顯示幕

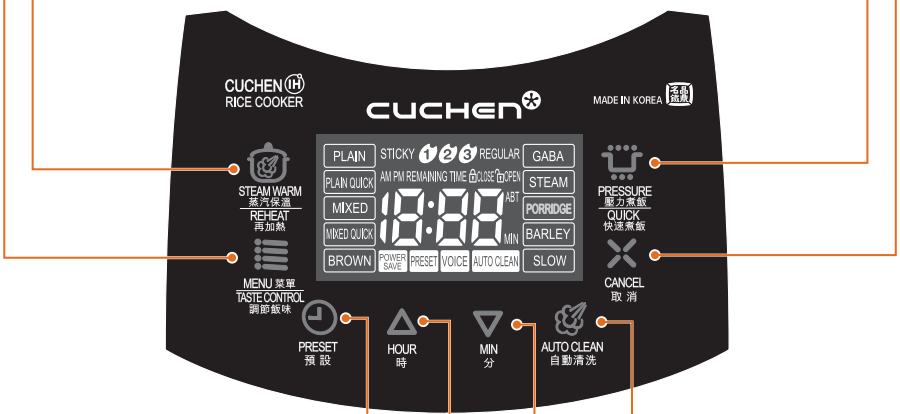
功能表/調節飯味鈕
用於菜單及調節飯味。

蒸汽保溫/再加熱按鈕
用於啟動蒸汽保溫或再加熱功能。

取消按鈕
用於取消功能。

壓力煮飯/快速按鈕
- 用於開始煮飯。
- 在快速模式下連續按壓力煮飯/快速按鈕，將開始操作快速煮飯功能，縮短煮飯時間。
  事先浸泡好並啟動快速煮飯選項，可以為米飯增加更多的風味。

※ 只有在“白米”和“雜穀米”模式下，才能啟用快速功能。 快速模式下，按照“白米”或者是“雜糧”水位標度注入水後，開始煮飯。



預設按鈕
用於預設煮飯和預設保溫時使用。

時鈕
用於設定現在時間或者預定時間以及變更預設保溫的時間。（選擇具體調節飯味時，可設置浸泡時間）

自動清洗按鈕
用於自動清洗。

分鈕
用於設定當前時間或者預定時間以及變更預設保溫的時間。（選擇具體調節飯味時，可設定加熱溫度）

※ 輕觸屏按鈕功能 - 利用人的手指接觸（靜電感應）即可操作按鈕。
- 用手指輕輕觸控式屏幕，可選擇各種操作功能。 用手指觸摸各功能按鈕的正中央。

※ 鍵高亮功能： 通過高亮功能顯示功能鍵、預設煮飯中、預設保溫中、保溫中，煮飯中等操作。
※ 控制器/顯示幕含有揮發成分（乙醇、丙酮等），所以不要清洗。（會變色或者擦掉印刷字樣。）
※ 語音提示功能及可調節音量大小
- 用語音提示開始煮飯、煮完飯、排出蒸汽等產品操作狀態，將通知下一步操作方法。
- 按3秒取消按鈕後，按時、分按鈕來調節音量大小。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 9 2015-09-11 오후 2:38:45

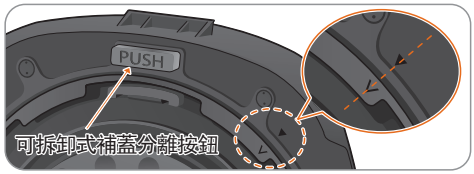
護理和維護

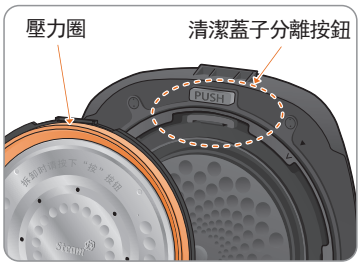
可拆卸式補蓋拆洗方法

清洗可拆卸式補蓋後，在裝回之前必須確保完全乾燥。
- 沒有保持電飯煲的清潔是米飯在保溫時有異味的原因之一。（在清潔前請拔出電源線並讓電飯煲冷卻。）
- 鍋體及鍋蓋（尤其是清潔蓋的密封）晾乾並用毛巾拭擦多餘的水分。不要使用苯或稀釋劑清洗。
- 使用過程中，可拆卸式補蓋和鍋蓋及內膽內部粘的米粒可形成澱粉糊，不過這不會有任何影響健康的危險。
- 煮飯過程中，鍋內蒸發的水分可從鍋蓋側面溢出少量蒸汽。

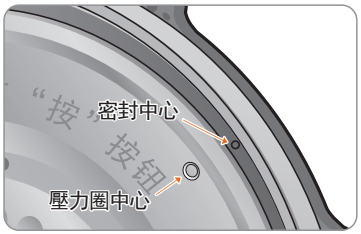
❶ 將手柄轉向直到與如圖所示的“V、▼”圖形對齊後，握緊可拆卸式補蓋密封，按上端PUSH按鈕進行分離清洗。（鍋體散熱後進行分離。）

※ 如果“V、▼”圖形沒對齊不能脫去可拆卸式補蓋，強行按會有配件破損的危險。

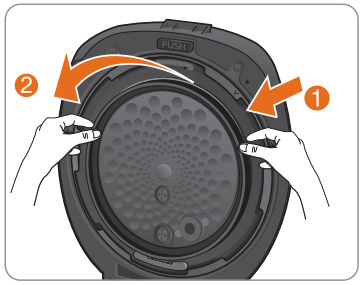




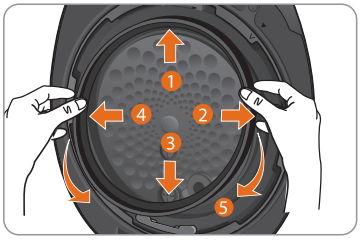
❷ 用中性的廚房用洗潔精和海綿清洗可拆卸式補蓋，將可拆卸式補蓋晾乾並用乾的毛巾擦拭多餘的水分。清潔時用手指按沒有完全插入的壓力密封，插入到鍋蓋槽使其完全插入蓋子密封內。 如果壓力密封掉了下來，對準孔將其準確插入到壓力蓋內。（7個卡槽）（壓力密封安裝方法，參照第 11 頁）



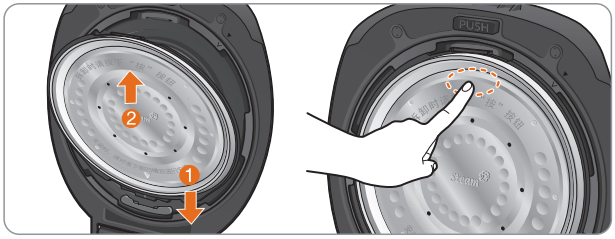
❸ 握住可拆卸式補蓋的壓力圈，按箭頭所示方向拉出進行清洗。



❹ 用中性的廚房用洗潔精和海綿清洗可拆卸式補蓋密封後擦去多餘的水分，如圖所示用大拇指和食指成鉗夾狀按住密封內、外側，旋轉壓力蓋即可。



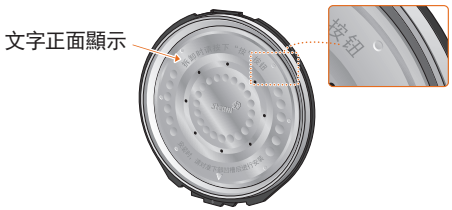
❺ 回復安裝時，旋轉可拆卸式補蓋使其與下端的托架對齊後， 按上端完全插入進去。相反插入時，注意防止清潔蓋損壞。 可拆卸式補蓋未完全插入，蓋鎖柄不會轉向“ 鎖定”位置。



WHA-LX1009iDHK_HK.indd 10 2015-09-11 오후 2:38:47

正確安裝方法

⚠ 注意：壓力圈/可拆卸式補蓋的密封未完全插入，會有蒸汽溢出。



〈可拆卸式補蓋正面〉

文字正面顯示，密封上的“正面”字樣必須與可拆卸式補蓋的中心對齊。



〈可拆卸式補蓋背面〉

文字逆向顯示。

※ 不要將螺絲和任何異物放入孔中。

※ 仔細查看清潔蓋，確定哪一面是正面，哪一面是背面。

壓力密封分離及安裝方法

1. 壓力密封分離方法

   輕輕握住可拆卸式補蓋的外緣或蓋子的不銹鋼部位，慢慢拉出密封進行分離。

   （用中性的廚房用洗潔精和海綿清洗。）

2. 安裝壓力密封

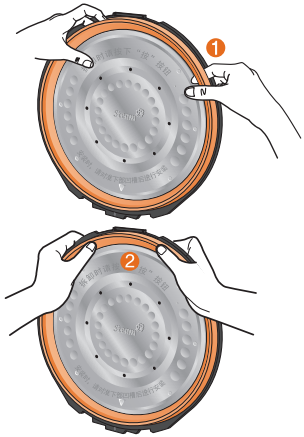
   如右圖所示，將密封放入蓋槽裡，用拇指按住密封內、外兩側後，旋轉可拆卸式補蓋並使密封完全插入。

   - 安裝密封時，如果密封槽有縫隙會導致漏汽，將無法操作煮飯、保溫功能。（安裝前將壓力密封中心和蓋子中心對齊。） 參照第 10 頁

3. 確認壓力密封安裝狀態

   將可拆卸式補蓋子放在乾淨的地方，旋轉密封內、外側，再次用大拇指和食指成鉗夾狀按住密封並使其完全插入。

   （確認密封是否成圓形狀。）



正確安裝形狀

※ 保持可拆卸式補蓋的密封成圓形



錯誤安裝形狀

※ 可拆卸式補蓋的密封成橢圓形，將表示安裝錯誤。（清洗後立即安裝，會較容易。



WHA-LX1009iDHK_HK.indd 11 2015-09-11 오후 2:38:48

護理和維護

清洗

⚠ 在清潔前拔出電源線，不要直接在產品上噴水或者用苯或稀釋劑清潔本產品。
⚠ 沒有保持電飯煲的清潔，米飯在保溫時會有異味。

1 內膽

不要使用粗糙或金屬的洗滌器或強力研磨劑。內膽內、外表塗層會剝離。用洗碗的清潔劑、軟布或海綿清潔。

尤其不要為了使內膽表面更具有光澤，使用研磨劑、牙膏或者其他光澤劑。 將導致變色或者剝離塗層。



3 主單元內部

取出內膽和去除鍋底異物後再使用。 自動溫度感應器上以及電飯煲底面的異物使電飯煲無法監控溫度，造成性能下降故 障及火災的危險。 用絞乾水後的擦碗布 擦拭，注意不要損壞自動溫度感應器的 金屬板。

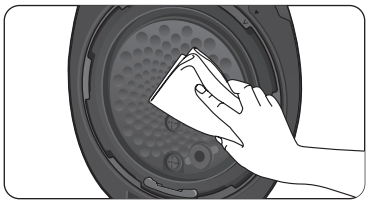
在煮飯或保溫後不要立即觸摸（清潔）。會有燙傷的危險。



2 內膽蓋、壓力密封

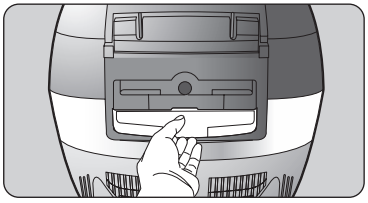
取一塊洗碗的毛巾，在溫水中浸透然後絞乾，再抹去碎屑。 保持壓力密封潔淨能維持產品性能並防止發出怪味。

不要拆下壓力密封清洗。應該用清潔的洗碗布輕輕擦拭。



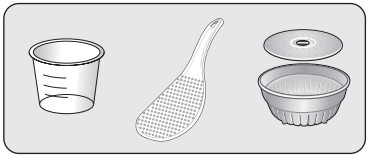
4 接水盒

將接水盒分離後清洗乾淨。分離的接水盒用中性的廚房用洗潔精和海綿清洗。



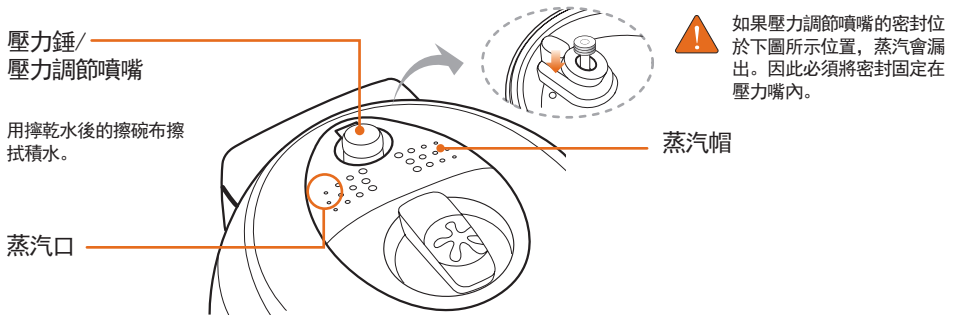
5 附件

清洗飯勺和量杯後，請在保存前將其擦乾。



WHA-LX1009iDHK_HK.indd 12 2015-09-11 오후 2:38:49

清理壓力嘴堵塞



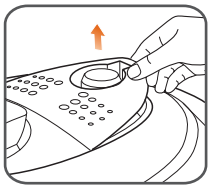
※ 剛剛煮完飯後壓力嘴非常燙，請不要觸摸。

● 用自動清潔功能除去蒸汽口的碎屑進行清洗。
（參照第 24 頁。）

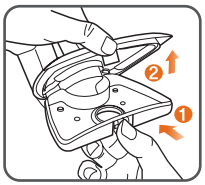
清潔蒸汽帽

※ 剛剛煮完後蒸汽帽非常燙，請不要觸摸。
注意防止燙傷。

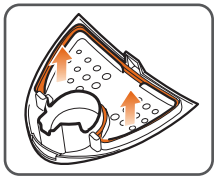
1. 如圖所示，取出蒸汽帽。



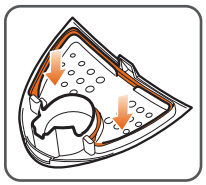
2. 將正面的把手向（1）方向按住後，向（2）方向進行分離，定期清洗。



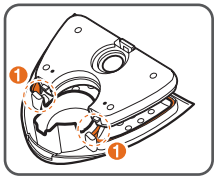
3. 握住蒸汽帽密封把手，向箭頭方向進行分離，定期清洗。



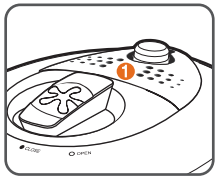
4. 蒸汽帽密封向箭頭方向插入。



5. 安裝插入蒸汽帽時，對準（1）的卡槽部分，按箭頭方向用力將其插入。



6. 插入蒸汽帽時，在鍋蓋上放好蒸汽帽後，對準（1）部分用力將其固定。



WHA-LX1009iDHK_HK.indd 13 2015-09-11 오후 2:38:49

煮出可口的米飯

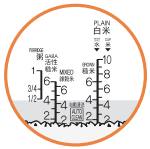
● 可口的米飯從控制用水量開始！

米飯的種類	調節水量
陳米	稍微高於標度。
新米	稍微低於標度。
浸泡的米	稍微低於標度。
煮的較硬	稍微低於標度。
煮的鬆軟	稍微高於標度。

※ 如有採用碾淨和待煮的米，使用標準的水位。
（碾淨和待煮的米： 預先洗好的米）

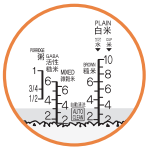
－ 4人份白米 －

煮陳米或鬆軟的米



稍微高於標度

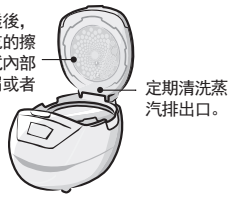
煮新米、浸泡後的米或者較硬的飯



稍微低於標度

● 如果煮好的飯有怪味

▶ 定期清潔電飯煲。尤其不清潔的電飯煲的鍋蓋會導致細菌繁殖，保溫時會有怪味。
▶ 不清潔的內膽和其他電飯煲的附件會導致細菌繁殖，使煮好的飯有怪味。 在此情況下，將水和醋的混合物倒入膽內，選擇自動清洗功能進行清洗。
（配合比例： 將水加到白米標度2人份和一勺醋）
▶ 在做湯或者燉料理後，再次煮飯後保溫會導致異味。



● 煮陳米時如果想去除怪味

陳米在煮熟時會有不好聞的味道，在保溫時情況更加嚴重。 在煮飯的前一天晚上，將生米浸在水中並加一滴醋。第二天早上 煮飯前將米沖洗乾淨、用溫水再洗一次以去除怪味。



● 稻米儲存（儲存方法不同，米飯味道也有所不同。）

※ 煮好後，陳米或乾米會質感較差，煮的不熟甚至在保溫時會有怪味。

① 稻米儲存

	適宜場所	避免儲存的場所
儲存場所	－ 溫度條件，涼爽乾燥 － 防潮通風良好	－ 有鍋爐管道通過的地方 － 陽光直射 － 在洗碗槽（水槽）下
米的數量和儲存期	米少量購買，每次購買量 5~10公斤。	

② 為了防止米中生蟲子，可在米櫃內放上幾瓣大蒜。

※ 新碾的米在保存不當的情況下會迅速變乾。

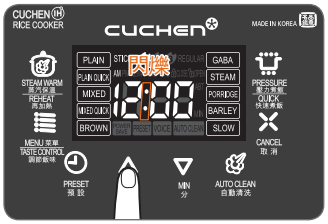




WHA-LX1009iDHK_HK.indd 14 2015-09-11 오후 2:38:50

設定現在時間（設定時間，例如：9:30 AM）

❶ 按時或者分按鈕一秒以上。



❷ 按時或者分按鈕設定現在時間。

按“時”按鈕設定時鐘，時間將會以小時變化。確認上午，下午。按“分”按鈕設定分鐘，時間將會以分鐘變化。

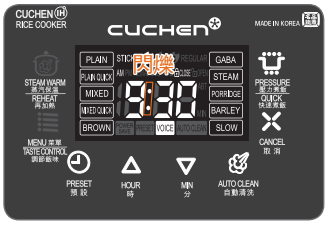
※ 如果您按時、分按鈕至少一秒鐘，顯示的時間將繼續以1小時或者1分鐘單位變化。



❸ 時間設定變更時，不按任何按鈕，約15秒後將自動設定現在時間。

※ 不管鍵背光是否閃爍，按壓力煮飯/快速煮飯或者是蒸汽保溫/再加熱功能，也可完成設定。

※ 變更現在時間的 15 秒內按取消按鈕，以恢復先前的時間設置。



▶ 停電保護功能

酷晨壓力電飯煲具有停電保護功能，可自動保存電飯煲的狀態資訊。在出現停電的情況下，該功能可以確保電力恢復時操作繼續進行。

▶ 鋰離子電池

酷晨壓力電飯煲具有鋰離子電池，為停電保護功能和時鐘供電。 具體使用壽命可能會根據產品規格有所不同。

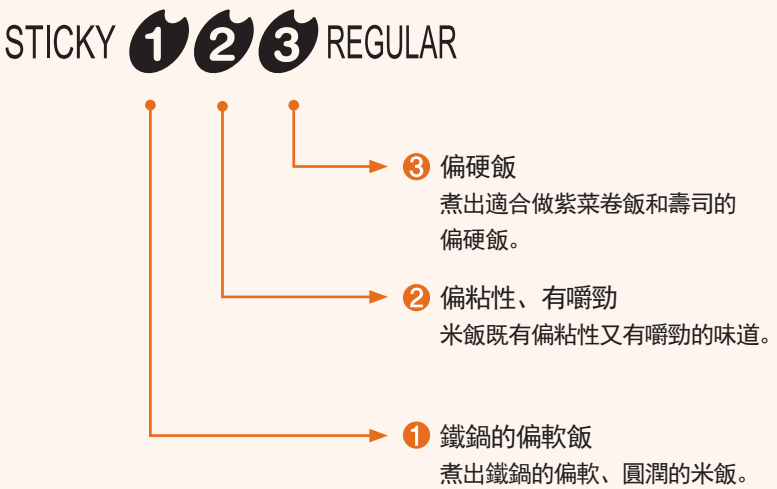
WHA-LX1009iDHK_HK.indd 15 2015-09-11 오후 2:38:50

調節飯味

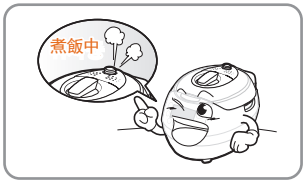
3檔壓力調節飯味功能

※ 3檔壓力調節飯味僅適用於白米模式。 按功能表/調節飯味按鈕，選擇相應的白米風味模式。在調節飯味模式煮飯過程中，蒸汽會排出，這是調節內膽內壓力而排出蒸汽的正常現象。
（選擇適合您口味的調節飯味按鈕。）

※ 煮飯過程中，不能使用調節飯味功能。



注意 在調節飯味煮飯模式過程中，蒸汽會排出。這是調節內膽內壓力而排出蒸汽的正常現象。



▶ 燒焦現象

用酷晨電飯煲煮完飯後，飯的底部被擠壓，同時米飯呈現淡褐色。
稱之為“燒焦現象”，這種現象是為了呈現出米飯的可口香味而設計的。
另外，預設煮飯時，米粒長時間沉澱在鍋底，會出現微量澱粉，
這樣會比正常煮飯模式下更容易出現燒焦現象。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 16 2015-09-11 오후 2:38:51

微調節飯味功能

※ 詳細調節飯味操作僅適用於白米、雜穀米、糙米、大麥飯模式。
※ 微調節飯味功能不可在預設模式下使用。

1 按功能表/調節飯味按鈕，選擇您需要的功能表。

※ 白米微調節飯味是在3檔壓力飯味模式下，才可正確設定浸泡時間及加熱溫度。



2 在您需要的功能表模式下，連續按菜單/調節飯味按鈕3秒，顯示設定的浸泡時間和加熱溫度。

※ 原廠設定的浸泡時間為0分，加熱溫度為0°C。



3 按時按鈕，選擇需要的浸泡時間。

※ 選擇浸泡時間為 0、2、4、6、8分。（原廠設定浸泡時間為0分，如果您需要延長浸泡時間，可選擇2分、4分、6分、8分中的任意一個時間。）
※ 延長米的浸泡時間有助於吸收水分，使飯變得鬆軟。
※ 浸泡時間長，煮飯時間也會相應變長。水溶性澱粉溶出後在鍋底沉澱，這樣會比正常煮飯模式下更容易出現燒焦現象。



4 按分按鈕，選擇您需要的加熱溫度。

※ 可選擇加熱溫度為 −2°C、0°C、2°C、4°C。（煮飯時，原廠設定加熱溫度為 0°C，調高、調低加熱溫度的時候可選擇 2°C、4°C或者 −2°C。）
※ 煮飯前，加熱溫度不同，米飯口味也會有所不同。
※ 加熱溫度越高，煮飯時間也相應變長。這樣會比正常煮飯模式下更容易出現燒焦現象。



5 按壓力煮飯/快速煮飯按鈕，開始煮飯。用已經設定好的調節飯味進行煮飯。

※ 煮完飯，設定的浸泡時間及加熱溫度將持續記憶。
※ 如果設定微調節飯味在10秒內沒有任何變更，將自動完成微調節飯味。
※ 調整微調節飯味浸泡時間，煮飯預設時間也會變更。



- 如果您需要鬆軟的米飯： 浸泡時間設定為 2、4、6、8 分
- 如果您需要香噴的米飯： 加熱溫度設定為 2°C 或者 4°C。
- 如果您選擇一般口味的米飯： 加熱溫度設定為 −2°C。
- 使用飯味調節功能時，米的狀態、水溫、水量等會影響煮飯時間或者是飯的味道。

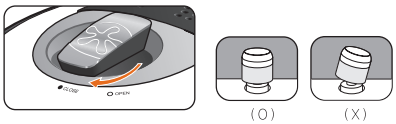
WHA-LX1009iDHK_HK.indd 17 2015-09-11 오후 2:38:51

煮飯

說明

1 插入電飯煲電源插頭，關上蓋子，將手柄轉到鎖定位置。

- 確保壓力密封放好，並確認壓力錘位置。
- 按壓力煮飯/快速按鈕後，如果沒有將手柄轉到鎖定位置，則不會開始煮飯。
- 如果發現溫度感應器粘有異物，請將異物除去。
- 在將內膽放入電飯煲前，確保內膽的外表面乾燥。



2 按功能表/調節飯味按鈕選擇您需要的功能表。

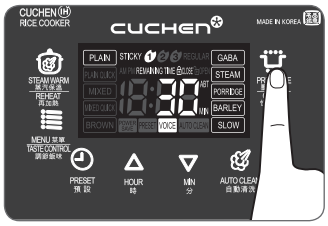
按功能表/調節飯味按鈕、依次反復選擇偏軟飯 (Sticky) → 白米 (Plain) → 偏硬飯 (Regular) → 白米快速 (Plain quick)→ 雜穀米 (Mixed) → 雜穀米快速 (Mixed quick)→ 糙米 (Brown) → 活性糙米 (Gaba) → 蒸煮 (Steam) → 粥 (Porridge) → 純大麥飯 (Barley) → 慢燉 (Slow)。



3 按壓力煮飯/快速煮飯按鈕。

- 顯示剩餘時間。

※ 在煮最大量的米飯時，壓力帽可能不會轉動，但這不表示產品故障。



4 煮飯完成後啟動保溫功能。

- 米飯煮好後，開始燜時，顯示剩餘時間。



- 在蒸汽自動釋放前，會聽到“現在開始排放蒸汽， 請注意安全。”的語音提示資訊。您不需要警惕，但要意識到您可能會被蒸汽燙傷。
- 米飯煮好後，出現“開始保溫。攪鬆後進行保溫。”的語音提示資訊後，保溫功能啟動。
- 米飯煮好後，立即攪鬆，使飯分佈均勻。

偏硬飯菜單 如同一般電飯煲煮出的沒有加壓的偏硬飯。

白米/雜穀

- 連續按壓力煮飯/快速按鈕兩次，啟動快速模式，煮飯的時間就會縮短。
- 建議快速模式下煮4人份以下的飯量。煮出的米飯可能沒有一般模式煮出的飯口感好。
- 只有在白米/雜穀米模式下才可以啟用快速功能。

活性糙米

- 活性糙米增加了抗氧化成分和其他營養元素，並鬆開米飯的分子鏈，使米飯更鬆軟、易嚼和消化。
- 將糙米洗淨並按照活性糙米標度注水。
- 煮活性糙米大約需要 3 小時。
- 活性糙米模式不可用預設選項。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 18 2015-09-11 오후 2:38:52

按照菜單煮飯時間

菜單名 / 分類	白米(Plain)		白米快速(Plain Quick)	糙米(Brown)	活性糙米(Gaba)	雜穀米(Mixed)	雜穀米快速(Mixed Quick)	大麥飯(Barley)	粥(Porridge)	蒸煮(Steam)	慢燉(Slow)
	偏軟飯	其他									
煮飯量	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	2人份 ~ 6人份	2人份 ~ 6人份	1/2 cup ~ 1 cup	菜單詳細的料理方法，請參照料理指南。	
煮飯時間	約27分 ~ 約40分	約35分 ~ 約40分	約13分 ~ 約27分	約50分 ~ 約60分	約2小時40分鐘 ~ 約2小時50分鐘	約38分鐘 ~ 約46分鐘	約29分鐘 ~ 約36分鐘	約50分鐘 ~ 約63分鐘	約75鐘 ~ 約100分鐘		
料理種類	米飯、雜菌飯、甜南瓜糯米飯、豆芽飯、海鮮飯	糙米、 巴梢蓋飯、 野菜拌飯、 咖喱飯、牛肉燒烤飯、油豆腐壽司、紫菜卷飯、 辣白菜炒飯	米飯	糙米	活性糙米	豆飯、五穀飯		大麥飯	白粥	燜牛肋骨、水煮肉、蕃薯、薯仔、煮雞蛋、營養麵包、薯仔盒、燜雞、魷魚米腸	大棗茶、果汁、南瓜粥、蔬菜湯

※ 煮飯量根據料理種類不一樣會有所不同。
※ 純大麥飯的水位如下圖所示，注入水到白米標度。
（2人份-白米 3人份，3人份-白米 5人份，4人份-白米 6人份，5人份-白米 8人份，6人份-白米 9人份）
※ 白米快速按白米標度注入水量。
※ 雜穀米快速的水位線、根據雜穀米標度調整水量。
※ 如果加的水超過最高水量線、導致水從蒸汽口湧出。
※ 使用調節飯味功能，煮飯時間也會不同。
※ 快速煮飯時，超過水位線以上的標度，煮飯時間將會延長。
※ 使用慢燉、蒸煮功能後，如果不清洗，再次煮飯並保溫後，就會導致異味味。
（參照第 14 頁後的使用說明。）

雜穀米快速菜單

韓國國內第一個使用 20 分鐘快速煮雜穀米的電飯煲。

※ 雜穀米功能表中，連續按兩次壓力煮飯/快速按鈕，便開始啟動快速模式，縮短煮飯時間。
※ 使用雜穀米快速功能煮飯時，可使用20分鐘的時間煮2人份的飯。
※ 4人份以下的量，建議使用快速煮飯功能，相比正常煮飯模式，雜穀米會有燒不熟的現象。
※ 充分浸泡的黑豆或者是紅豆，在一般雜穀米功能煮飯的時候，將會出現雜穀米飯太鬆軟的現象。 此時，按雜穀米快速煮飯功能，以幫助減少米飯太鬆軟的現象。
※ 因為雜穀米比例、水溫、水量過多等原因，煮飯時間也會不同。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 19 2015-09-11 오후 2:38:52

預設煮飯說明

預設煮飯（現在時間為下午8時、預設上午9:00偏軟飯菜單時）

1 檢查現在時間是否準確。

設定現在時間，請參照第 15 頁。如果現在的時鐘設定不正確，預設計時器會不準確。因此必須改正現在的時間設定。

2 將手柄轉到鎖定位置，選擇功能表/調節飯味菜單。然後按預設按鈕設定預設時間。

如果手柄不在鎖定的位置且您按了預設按鈕，則預設模式將會被禁用。



3 設定預設時間

例如：現在時間為下午8:00，您希望飯在上午 9:00 煮好。

① 檢查現在時間是否為下午8:00，然後按預設按鈕。
顯示“預設”標誌，進入預設設定模式。
顯示幕顯示初始時間為“07:30:00AM”。

② 按時按鈕設定為上午9時，按分按鈕設定為00分。 時按鈕以一小時為單位調整時間，分按鈕以一分鐘為單位調整。



- 預設煮飯完成後、有記憶已設定時間的功能。 如不變更預設時間進行煮飯，按“預設”、“壓力煮飯/快速煮飯”按鈕。

※ 設定預設煮飯時，利用高亮功能，依次顯示您正在使用的按鈕。

4 按壓力煮飯/快速按鈕或預設按鈕。

- 預設時間和“預設”標誌亮顯，開始預設功能。
- 預設時間是煮飯完成時間。
- 實際完成時間會有15分鐘左右的差異，具體取決於煮飯的量和選擇的煮飯模式。



※ 在預設煮飯時，按住時或者分按鈕3秒中檢查當前時間。

※ 比預設煮飯可提前完成。

預設菜單時間

※ 白米快速、雜穀米快速、活性糙米功能表將會禁用預設煮飯功能。

※ 設置時間超過13個小時，會自動設置為13個小時，開始預設煮飯功能。

可預設菜單	可預設時間
白米	36分鐘~13小時
雜穀米	45分鐘~13小時
糙米、大麥飯	55分鐘~13小時
蒸煮、慢燉	（預設時間從+1分鐘）~13小時
粥	91分鐘~13小時

預設煮飯注意事項

- 在夏季，米飯很快變酸。因此，在夏季不要將預設時間超過10個小時。
- 開封較長時間和乾掉的大米會導致米飯分層或者飯質粗糙。
- 如果米飯是半熟的，比平時多加半個標度的水。
- 內膽在第一次煮飯後仍然熱時，開始預設煮飯會導致米飯變酸。在使用預設功能前，讓內膽充分冷卻。
- 根據環境溫度和食物材料的成分類型和狀態，飯會變質。因此，如果可能，避免使用較長的預設時間設定。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 20 2015-09-11 오후 2:38:52

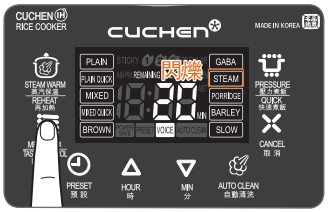
蒸煮及慢燉/預設說明

說明（40分鐘蒸煮時）

1 按功能表按鈕。

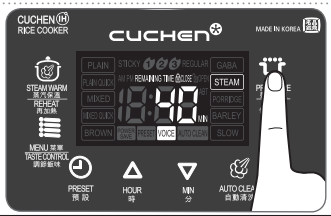
- 選擇“蒸煮”或者“慢燉”。
- 按時或者分按鈕，設定“蒸煮”或者“慢燉”。

	蒸煮	慢燉
設定時間	10~90分	1小時~12小時50分
時	每增加5分鐘	每增加1小時
分	每減少5分鐘	每增加10分鐘



2 按壓力煮飯/快速煮飯按鈕。

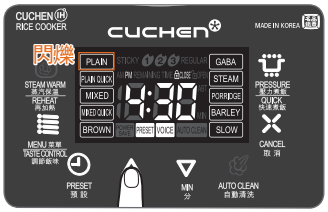
蒸煮或者慢燉開始後顯示剩餘時間。



預設說明（下午4點30分開始蒸煮）

1 按預設按鈕，然後按時或者分按鈕。

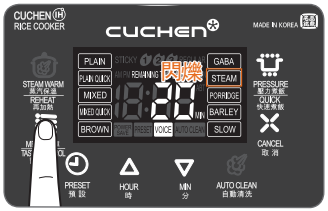
預設時間變更按時、分按鈕設定。



2 按功能表按鈕。

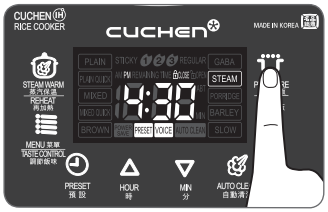
- 選擇“蒸煮”或者“慢燉”。
- 按時或者分按鈕設定“蒸煮”或者“慢燉”的時間。

	蒸煮	慢燉
設置時間	每增加 5 分鐘	每增加 1 小時
時	每減少 5 分鐘	每增加 10 分鐘



3 按壓力煮飯/快速煮飯按鈕或預設按鈕。

操作完成後，按壓力煮飯/快速煮飯按鈕或者是預設按鈕，開始預設煮飯模式。



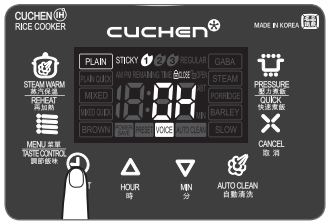
WHA-LX1009iDHK_HK.indd 21 2015-09-11 오후 2:38:53

保溫

預設保溫（預設保溫時間為上午 6 時 50分設定白米偏軟飯菜單）

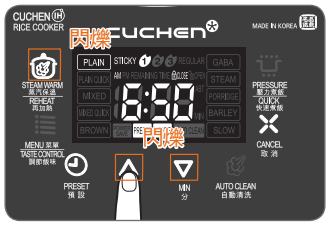
1. 檢查現在時間。

2. 按保溫按鈕後，按一秒以上預設按鈕，開始預設保溫設定模式。



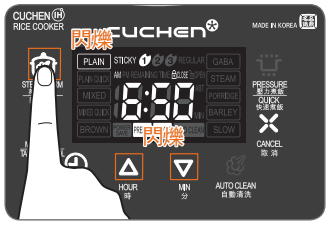
3. 按時、分按鈕設定預設煮飯完成的時間。

   - 設定預設保溫時，利用鍵背光功能，只有預設保溫時使用的按鈕有亮光。



4. 按蒸汽保溫/再加熱按鈕或者不按任何鍵7秒的情況下，會自動設定預設保溫。

   - 預設時間結束後完成預設保溫。
   - 預設完成時間輸入不正確，按“取消”按鈕後重新開始操作。



※ 如果您想長時間保溫時，預設保溫可維持米飯處於低溫狀態。根據設定完成的預設保溫時間，調高保溫溫度防止米飯變色、乾燥、使飯的口味更佳。
※ 完成預設保溫功能或者按取消按鈕以解除預設保溫設定。
※ 如果您想在預設保溫前吃飯，按“取消”按鈕取消預設保溫，按再加熱按鈕後您可以就餐了。
※ 預設保溫過程中，飯的溫度低，鍋蓋上會出現冷凝水。
※ 最好在6人份以下量的時候，使用預設保溫。
※ 預設完成之後轉換成一般保溫。

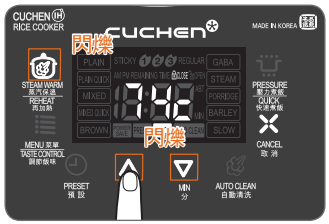
WHA-LX1009iDHK_HK.indd 22 2015-09-11 오후 2:38:53

保溫溫度控制

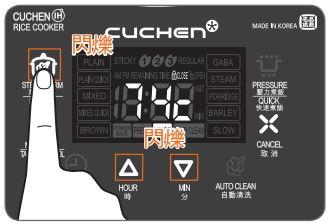
1 按蒸汽保溫/再加熱按鈕5秒以上，進入保溫溫度設定模式。

2 按時或者分選擇並設定保溫溫度。

- 基本設定溫度為74˚C。
- 溫度可在 69˜77˚C之間變更。
- 飯較涼或者變味時，調高2˜3˚C控制溫度。
- 米飯變黃，調低2˜3˚C控制溫度。



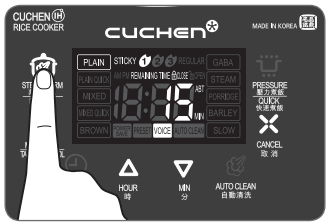
3 按蒸汽保溫/再加熱按鈕，不按任何鍵10秒後將設定保溫溫度。



再加熱模式（如果您需要在保溫狀態下吃熱騰騰的飯）

可按蒸汽保溫/再加熱按鈕，開始進行再加熱。 只有在保溫時可操作，保溫中的米飯如同剛剛煮好的飯一樣熱騰騰。
完成再加熱後最好立即就餐，米飯可維持在保溫狀態。

※ 除白米外，其他料理（雜穀米、糙米等）煮飯後最好立即就餐，再加熱會使米飯變色或者散發出怪味。
※ 頻繁使用再加熱功能，會導致米飯變色或者變乾燥。
※ 只有當鍋蓋鎖緊後才能進行再加熱功能，如鍋蓋打開時，伴隨著警告音繼續進行保溫功能。
※ 再加熱進行中，按一次蒸汽保溫/再加熱按鈕，再加熱模式會取消轉換為保溫模式。



▶ 保溫注意事項

1) 將米飯向中間堆積起來。
※ 防止內膽周邊的米飯乾燥，上下鬆攪後，將米飯向中間堆積。
※ 不要將飯接觸內膽蓋子。

2) 保溫時，將飯勺取出。
※ 放入飯勺後保溫，飯會變硬、變色和散發出不好聞的味道。
※ 尤其木勺，容易滋生細菌導致米飯有怪味。

3) 保溫最好不要超過12個小時。
※ 保溫12個小時以上，將失去飯原有的風味、變色或者散發出不好聞的味道。
※ 保溫時，請將鍋蓋蓋緊。
※ 只有白米可保溫。 雜穀米、糙米等最好不使用保溫模式，煮好飯後立即就餐。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 23 2015-09-11 오후 2:38:54

語言，語音調節功能/自動清洗方法

語言、語音調節功能

1 按取消按鈕3秒以上。

待機狀態下，按取消按鈕3秒鐘以上，設定語言及語音調節功能。

※ 煮飯過程中，按取消按鈕，米水將噴出來，煮飯完成後調節音量。

※ 僅在待機狀態下可設定語言及語音調節功能。



2 按時按鈕，選擇提示語言（英語、繁體中文、簡體中文）。

按時按鈕音量調高，按分按鈕音量調低。

※ 1 – 英語、2 – 繁體中文、3 – 簡體中文

※ 按時按鈕，按照 1 → 2 → 3 →1 的順序，可反復選擇中文和英語。



3 按分按鈕，選擇音量。

※ 可設定 0~4 檔音量。 設定 0 檔，語音功能將解除，顯示幕的語音提示消失。

※ 按分按鈕，按照2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2 的順序反復選擇音量。



4 按壓力煮飯/快速煮飯或者不按任何按鈕，7秒後完成語音設定。

※ 設定完成前，按取消按鈕，恢復到變更前的設定。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 24 2015-09-11 오후 2:38:54

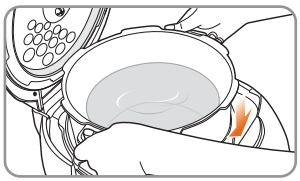
自動清洗說明

※ 使用自動清洗模式，可保持電飯煲的清潔。
清除異物、異味、抑制細菌滋生的功能。

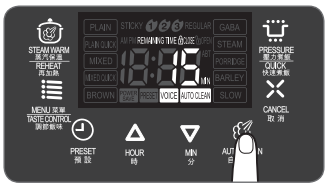
❶ 用量杯注入水至內膽自動清洗的標度。



❷ 將內膽放入電飯煲後，蓋上蓋子並將把手轉向鎖定位置。



❸ 按自動清洗按鈕，開始自動清洗功能。



▶ 自動清洗注意事項

注意從蒸汽排出口溢出高温、高壓蒸汽。
除了清水以外，不要加入洗滌劑、肥皂和其他藥品。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 25 2015-09-11 오후 2:38:55

高亮鍵功能

※ 此功能是平時不煮飯時，關閉鍵的高亮功能。
※ 高亮功能在關閉時，按任何鍵可以使所有功能鍵顯示高亮。
此時，按鈕不會有操作。
※ 預設按煮飯或者預設保溫時，使用按鈕會有高亮並顯示使用按鈕。
※ 煮飯、預設煮飯、保溫、預設保溫、保溫再加熱、自動清洗開始10秒後、將高亮顯示現階段使用操作狀態。（參考下圖說明）

❶ 平常模式



❷ 省電模式



※ 電飯煲插入電源後，一定時間內不操作任何功能，將轉換成省電模式。
※ 省電模式中操作按鈕，或者鍋 蓋打開或關閉，省電模式將會 取消。

❸ 煮飯模式



❹ 預設煮飯設定模式



※ 設定預設煮飯時，隨著語音提示，將閃爍［功能表］、［時］、［分］、［煮飯］鍵，亮顯［預設］、［取消］鍵並指示可使用 按鈕。

❺ 預設煮飯模式



❻ 保溫模式



❼ 預設保溫設定模式



❽ 預設保溫模式



❾ 保溫再加熱模式



❿ 自動清洗模式



⓫ 設定時間/音量調節模式



⓬ 保溫



WHA-LX1009iDHK_HK.indd 26 2015-09-11 오후 2:38:56

烹飪指南

每天，用Cuchen煮出美味的米飯



五穀飯

使用雜穀米(Mixed)模式

- 成分： 2杯糯米、烏豆（黑豆）、1/2杯紅豆、少許鹽、糯高粱+黃米+中國黃米共1杯、水+煮熟紅豆共3杯
- 烹飪方法
  1. 清洗糯米、黃米、中國黃米和黑豆後放到一邊。
  2. 清洗紅豆後加一壺冷水，煮紅豆至沸騰，倒出一些水，加冷水，再沸騰，直到紅豆要破裂為止。 將沸煮紅豆的水放到一邊。
  3. 將糯高粱在冷水中浸泡20分鐘，搓去高粱的皮，用水沖洗，直到水變清（而不是紅色）。
  4. 將混合的穀類放到內膽中，用常規的水稀釋紅豆水後加到內膽中，再加入鹽。
  5. 將內膽放入電飯煲，然後蓋上蓋子。
  6. 選擇功能表的雜穀米模式然後開始煮。 *※ 將其浸泡在溫水中至少15分鐘。*



豆芽飯

使用偏軟飯(Plain Sticky)模式

- 成分： 4杯大米、200g黃豆芽（細長）、150g牛肉粒、5茶匙老抽、一湯匙辣椒絲、一湯匙蔥粒、一茶匙蒜粒、2茶匙帶芝麻的鹽、一茶匙香油。
- 烹飪方法
  1. 豆芽摘去根部後，洗淨涼乾。
  2. 洗淨大米放入內膽，注入水到白米標度後，放上黃豆芽和牛肉。
  3. 內膽放入電飯煲後蓋上蓋子。
  4. 選擇調節飯味偏軟飯模式後，開始煮飯。
  5. 黃豆芽和牛肉攪鬆後盛出來，開始做調味拌飯用的調料醬。

  ※ 由於材料的不同，加入肉汁或鹽分時可能會發生燒焦的現象。



參雞湯

使用蒸煮(Steam)模式

- 成分： 6~7人用 雞600g、4瓣大蒜、1~2根水參、3/4杯糯米、2顆紅棗、 少許鹽和胡椒粉。
  10 人用 雞800g、4瓣大蒜、1~2根水參、3/4杯糯米、2顆紅棗、少許鹽和胡椒粉。

人份	6	10
時	55分	60分

- 烹飪方法
  1. 在雞的胸口兩側，用刀改成洞模樣。
  2. 在收拾好的雞肚子裡面放入浸泡好的糯米。（糯米最好浸泡2小時左右的時間。）
  3. 放入水參、紅棗和大蒜後，把兩隻腿交叉放入改刀好的洞口加以固定。如果您喜歡粘稠的湯，可以把一半的糯米放在雞的外面。
  4. ③ 放入內膽後。注入沒過雞一半的水。
  5. 功能表選擇蒸煮後，如圖所示設置後開始煮飯。



燉牛肋骨

使用蒸煮(Steam)模式

- 成分： 800g 牛肋骨、胡蘿蔔和洋蔥各 1/2個、10個栗子、銀杏10個、1/4個梨。調料醬：7 湯匙生抽、一湯匙帶芝麻的鹽、一湯匙蒜粒、一茶匙胡椒粉和香油、2湯匙切碎的蔥和麥芽糖、酒、白糖各2湯匙。荷包蛋和西芹菜(作裝飾)。
- 烹飪方法
  1. 去除切好的牛肋骨上的脂肪和肌腱，然後在冷水中浸泡2個小時去除血。
  2. 取出牛肋骨，除去水分並改刀後在糖和料酒中浸泡30分鐘使肉變嫩。
  3. 用少量鹽油煎白果，將胡蘿蔔切成栗子大小的粒狀，把蒜和梨做成糊。
  4. 用製成的調料醬醃泡一小時，然後將其放入內膽（不需要更多的水）。
  5. 功能表選擇蒸煮模式後，設置煮飯的時間為 45 分鐘，開始煮飯。
  6. 放在盤子後，荷包蛋和水芹菜等放在上面做裝飾。

  ※ 肉汁和調料醬、梨汁一起煮時，. 不需要注入額外的水。 加入更多的水會導致水通過蒸汽口溢出。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 27 2015-09-11 오후 2:38:58

烹調指南



紅棗茶

使用慢燉(Slow)模式

- 成分： 6~7 人用 紅棗180g、少許生薑、蜂蜜（白糖）
  10 人用 紅棗200g、少許生薑、蜂蜜（白糖）

6~7 人用	白米 6 人份标度
10人用	白米 8 人份标度

- 烹飪方法
  1. 將洗淨的紅棗和切好的少許生薑放入內膽，向內膽放入水如圖所示，選擇慢燉功能表模式後煮8~10個小時。
  2. 如果您不需要沉澱物，用篩子濾出。
  3. 浸泡好的紅棗裡，按標注加入蜂蜜或者白糖。

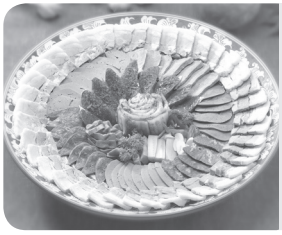


果汁

使用慢燉(Slow)模式

- 成分： 6~7 人用 桂皮30g、40g 生薑、黃糖和點綴物（少許柿子、松子）。
  10 人用 桂皮45g、50g生薑、黃糖和點綴物（少許柿子、松子）。
- 烹飪方法
  1. 剝去生薑皮、切成薄片。
  2. 將生薑、桂皮放入內膽後，如圖所示注水，選擇慢燉功能表後，開始煮8~10小時。
  3. 用黃糖調甜度後冷卻，按標注加入柿子和松子。（醃透柿子直到變軟。）

6~7 人用	白米 5 人份標度
10人用	白米 10 人份標度



水煮肉

使用蒸煮(Steam)模式

- 成分： 800g 豬肉、粗大蔥、生薑一顆、5粒大蒜。
- 烹飪方法
  1. 除去肥肉後放入內膽，同時放入蔥、生薑和大蒜、加3杯水。
  2. 選擇蒸煮模式並煮 50 分鐘。
     ☆ 將豬肉切成適當大小後放入內膽。

※ 因材料不同如肉汁或者鹽分，會有糊鍋現象。

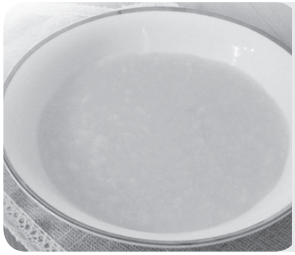
※ 如果加的水超過最高水量，會導致水從蒸汽口湧出。



南瓜粥

使用慢燉(Slow)模式

- 成分： 6~7 人用 削皮的南瓜1kg、3/4~1杯（量杯）糯米粉、少許白糖，細鹽。
  10 人用 削皮的南瓜1.5kg、3/4~1杯（量杯）糯米粉、少許白糖，細鹽。
- 烹飪方法
  1. 將切成塊的南瓜和準備好的糯米粉放入內膽後，6~7人用往電飯煲注入2~3杯(量杯)水，10人用往電飯煲內膽注入8人份標度的水，使用慢燉模式並煮5個小時。
  2. 烹飪完成，用篩子或者用攪拌器磨碎。
  3. 放入糖和鹽，根據喜好做好調味醬。



白粥

用白米粥(Porridge)模式煮飯

- 成分： 大米、水
- 烹飪方法
  1. 請用計量杯量取所需人數份量的米。(1杯=1人份量)
  2. 請將量取的米洗乾淨。
  3. 請將洗淨的米放入內鍋，然後加水至人數份量對應的粥水 量刻度位置 。
  4. 請將內鍋放入電飯煲後蓋上鍋蓋。
  5. 選擇功能表中的白米粥模式開始煮飯。
- 煮粥前請倒掉接水盒內的水

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 28 2015-09-11 오후 2:38:59

故障排除

在聯繫客戶服務中心前請查看以下資訊。

產品故障可能不是由於簡單的原因造成的，但是如果您不熟悉電飯煲的使用也可能造成電飯煲無法正常工作。請參照以下資訊檢查故障，您可能無需聯繫客戶服務中心便可以解決一些簡單的問題。如果問題仍然存在，請聯繫客戶服務中心。

問題	檢查	解決方法
1. 偶爾不能煮飯。煮飯時間太長。	電源插頭是否插入？ 在煮飯的過程中是否停電？ 您是否在煮飯的過程中按了取消按鈕？ 您是否操作活性糙米的功能？	插入電源線。 如果供電中斷一段較長的時間，則需要重新開始。 在煮飯過程中不要按任何其他按鈕。 活性糙米煮飯時間大約為2~3小時。
2. 水在煮飯時溢出。	壓力帽是否傾斜？ 是否使用量杯？ 您加的水量是否合適？ 您的模式選擇是否正確？	擰正壓力帽。
3. 米飯太硬或者沒燒熟	您加的水量是否合適？ 內膽底部是否有碎屑？	使用合適的標度，根據所需米飯的數量加入適量的水。 去除自動溫度感應器上的碎屑。
4. 蓋的側面有蒸汽漏出。	壓力密封周圍是否粘有飯粒？ 壓力密封是否及時更換？ 壓力密封是否磨損？	保持內膽上部側面和壓力密封外側面的清潔。（接觸壓力密封位置） 如果蒸汽洩漏，則傾斜壓力帽釋放電飯煲的壓力。拔出電飯煲的插頭並聯繫客戶服務中心。（壓力密封是消耗部件。） 壓力密封壽命為12個月，需一年更換一次。
5. E r2 顯示	壓力嘴被堵塞、內部壓力上升的時候顯示，或者內部溫度太高時顯示。	聯繫客戶服務中心。
6. 不能預設	是否可預設菜單？	確認是否是可預設菜單。 （參照第 20 頁）

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 29 2015-09-11 오후 2:38:59

診斷故障。

問題	檢查	解決方法
7. 13Ho 顯示	是否操作了超過13個小時的預設煮飯?	自動調整為13個小時，開始預設煮飯。
8. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8 出現標示時	溫度感應器出現異常。	聯繫客戶服務中心。
9. 如果米飯底部偏黃色	飯特有的香味和口感的現象（燒焦現象），為了使米飯更加可口而設計。 在白米功能表，是否選擇了加熱溫 度為 2˚C~4˚C?	在調節飯味功能，選擇加熱溫度為 -2˚C 或者 0˚C。 （參照第 17 頁）
10. 煮飯或保溫的時候有響聲	是否在煮飯過程中，有風聲（“嗡”）的聲音? 是否在煮飯或者保溫過程中有“吱”的聲音?	那是因為送風機散去電飯煲內熱而發出的聲音。 這是正常現象。 在煮飯或者保溫過程中，發出"吱" 的聲音，這是IH壓力電飯煲操作的聲音。 這是正常現象。
11. 米飯在保溫時產生異味或者變色。	您是否保溫超過12個小時? 您是否對使用長時間預設功能後煮的米飯進行了保溫? 您是否使用了料理功能? 您是否定期清洗壓力密封?	不要對米飯保溫時間超過12個小時。 不要對用預設模式煮了很長時間的飯進行保溫。 （參照第 10 頁）
12. 在按下按鈕顯示 LJ	內膽是否在電飯煲內? 您是否使用了110V（電源）?	如果內膽不在電飯煲內，無法進行煮飯、預設和保溫。 請放入內膽。 本產品額定電壓為 220V。 請您正確使用電源。
13. 米飯呈黃褐色、粘在內膽上	您是否徹底洗淨了米飯? 自動溫度感應器是否有碎屑?	必須將米徹底洗淨。 去除自動溫度感應器表面的碎屑。
14. 豆類（雜穀米）沒有煮熟	豆類（雜穀米）是否太乾?	在煮之前，將豆類（雜穀米）浸泡在 水中。
15. 按鈕沒有反應	按鈕沒有反應?	請您正確接觸按鈕正中央。 用木頭或者是塑膠物等物體按按鈕，按鈕不會有反應。

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 30 2015-09-11 오후 2:38:59

MEMO

WHA-LX1009iDHK_HK.indd 31 2015-09-11 오후 2:38:59

產 品 保 用 証

保修說明:

- 保修條款只適用於在香港購買及位於香港的產品。
- 需要保修時，顧客需要出示購買發票正本(需註有購買日期)及本保用証至本公司維修中心以便確認。如未能提供以上任何一項，本公司則會收取相應的維修費用。
- 德加拉電業（以下稱為”本公司”）提供自購買日起12個月(中國各省)及24個月(香港及澳門)的有限保修服務。所有配件包括且不限於電源線、壓力圈、計量杯、飯勺、清潔蓋及蒸板均不包括在保修範圍之內。
- 保修期內，“本公司”就正常使用下造成的損壞（經本公司判定），將提供免費維修或更換。但若是違反本協議造成的損壞，如擅自修理，置於水中，或因使用不當，不按說明書操作等等，將不提供免費保修。維修費由本司維修中心單獨報價，或不提供維修服務。
- 所有維修更換過的配件，自完成日起，均享有一個月的保用期（僅限於非人為造成的相同損壞）。
- 所有更換餘下的配件均不退還，歸本公司所有。
- 顧客需於收到維修中心通知三個月內取回設備，否則此後對於產品的任何損失及損壞本公司概不負責。若收通知後六個月內未取回，本公司有權處置並不予任何賠償。
- 維修單需妥善保留，以作為取回產品的憑證。若此單遺失商品被人冒領，維修中心概不負責。若不能提供收據正本，維修中心有權拒絕交付產品。
- 對於產品的故障，維修中心有權不提供任何書面或口頭報告。
- 本條款的最終決定權歸本公司所有。

產品資料			
產品型號		機身編號	
購買日期		發票編號	
零售店名稱		零售店地點	
顧客資料			
顧客名稱	(中文)	(英文)	
聯絡電話		電郵	
地址			

維修中心地址 (Service Center):
香港九龍尖沙咀東加連威老道94號明輝中心 303-305室
Suite 303-305, Inter-continental Plaza, 94 Granville Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong

查詢:
電話: +852 2245 7656 (香港及澳門) / 400-890-5558 (中國各省)
傳真: +852 2724 5039

诊断故障。

问题	检查	解决方法
7. 13Ho 显示	是否操作了超过13个小时的预约煮饭?	自动调整为13个小时，开始预约煮饭。
8. Er1,Er3,Er5, Er6,Er7,Er8 显示	温度感应器出现异常。	联系客服中心。
9. 如果米饭底部偏黄色	饭特有的香味和口感的现象（烧焦现象），为了使米饭更加可口而设计。 在白米菜单，是否选择了加热温度为 2℃~4℃?	在调节饭味功能，选择加热温度为 -2℃ 或者 0℃。 （参照第 17 页）
10. 煮饭或保温的时候有响声	是否在煮饭过程中，有风声（“嗡”）的声音? 是否在煮饭或者保温过程中有“吱”的声音?	那是因为送风机散去电饭煲内热而发出的声音。 这是正常现象。 在煮饭或者保温过程中，发出“吱”的声音，这是IH压力电饭煲操作的声音。 这是正常现象。
11. 米饭在保温时产生异味或者变色。	您是否保温超过12个小时? 您是否对使用长时间预约功能后煮的米饭进行了保温? 您是否使用了料理功能? 您是否定期清洗压力密封?	不要对米饭保温时间超过12个小时。 不要对用预约模式煮了很长时间的饭进行保温。 （参照第 10 页）
12. 在按下按钮显示 LJ	内胆是否在电饭煲内? 您是否使用了110V（电源）?	如果内胆不在电饭煲内，无法进行煮饭、预设和保温。 请放入内胆。 本产品额定电压为 220V。 请您正确使用电源。
13. 米饭呈黄褐色、粘在内胆上	您是否彻底洗净了米饭? 自动温度感应器是否有碎屑?	必须将米彻底洗净。 去除自动温度感应器表面的碎屑。
14. 豆类（杂粮）没有煮熟	豆类（杂粮）是否太干?	在煮之前，将豆类（杂粮）浸泡在水中。
15. 按钮没有反应	按钮没有反应?	请您正确接触按钮正中央。 用木头或者是塑料物等物体按按钮，按钮不会有反应。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 30 2015-09-09 오후 2:07:46

诊断故障。

在联系客服中心前请查看以下信息。

产品故障可能不是由于简单的原因造成的，但是如果您不熟悉电饭煲的使用也可能造成电饭煲无法正常工作。请参照以下信息检查故障，您可能无需联系服务中心便可以解决一些简单的问题。如果问题仍然存在，请联系客服中心。

问题	检查	解决方法
1. 偶尔不能煮饭。煮饭时间太长。	电源插头是否插入? 在煮饭的过程中是否停电? 您是否在煮饭的过程中按了取消按钮? 您是否操作活性糙米的功能?	插入电源线。 如果供电中断一段较长的时间，则需要重新开始。 在煮饭过程中不要按任何其他按钮。 活性糙米煮饭时间大约为2~3小时。
2. 水在煮饭时溢出。	压力帽是否倾斜? 是否使用量杯? 您加的水量是否合适? 您的模式选择是否正确?	拧正压力帽。
3. 米饭太硬或者没烧熟	您加的水量是否合适? 内胆底部是否有碎屑?	使用合适的标度，根据所需米饭的数量加入适量的水。 去除自动温度感应器上的碎屑。
4. 盖的侧面有蒸汽漏出。	压力密封周围是否粘有饭粒? 压力密封是否及时更换? 压力密封是否磨损?	保持内胆上部侧面和压力密封外侧面的清洁。（接触压力密封位置） 如果蒸汽泄漏，则倾斜压力帽释放电饭煲的压力。拔出电饭煲的插头并联系客服中心。（压力密封是消耗部件。） 压力密封寿命为12个月，需一年更换一次。
5. E r2 显示	压力嘴被堵塞、内部压力上升的时候显示，或者内部温度太高时显示。	联系客服中心。
6. 不能预约	是否是可预约菜单?	确认是否是可预约菜单。（参照第 20 页）

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 29 2015-09-09 오후 2:07:46

料理指南



大枣茶

使用慢炖模式

- 成分： 6~7 人用 大枣180g、少许生姜、蜂蜜（白糖）
  10 人用 大枣200g、少许生姜、蜂蜜（白糖）

6~7 人用	白米 6 人份标度
10 人用	白米 8 人份标度

- 烹饪方法
  1. 将洗净的大枣和切好的少许生姜放入内胆，向内胆放入水如图所示，选择慢炖菜单模式后煮8~10个小时。
  2. 如果您不需要沉淀物，用筛子滤出。
  3. 浸泡好的大枣里，按标注加入蜂蜜或者白糖。

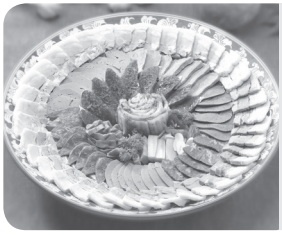


果汁

使用慢炖模式

- 成分： 6~7 人用 整桂皮30g、40g 生姜、黄糖和点缀物（少许柿子、松子）。
  10 人用 整桂皮45g、50g生姜、黄糖和点缀物（少许柿子、松子）。
- 烹饪方法
  1. 剥去生姜皮、切成薄片。
  2. 将生姜、桂皮放入内胆后，如图所示注水，选择慢炖菜单后，开始煮8~10小时。
  3. 用黄糖调甜度后冷却，按标注加入柿子和松子。 （腌透柿子直到变软。）

6~7 人用	白米 5 人份标度
10 人用	白米 10 人份标度



水煮肉

使用营养炖模式

- 成分： 800g 猪肉、粗大葱、生姜一颗、5瓣大蒜。
- 烹饪方法
  1. 除去肥肉后放入内胆，同时放入葱、生姜和大蒜、加3杯水。
  2. 选择营养炖模式并煮 50 分钟。
     * 适当大小分割大块肉后放入内胆。

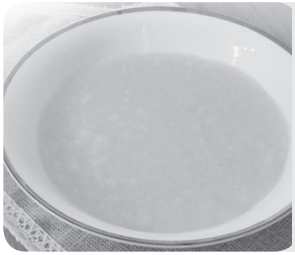
※ 因材料不同如肉汁或者盐分，会有糊锅现象。
※ 如果加的水超过最高水量，会导致水从蒸汽口涌出。



南瓜粥

使用慢炖模式

- 成分： 6~7 人用 削皮的南瓜1kg、3/4~1杯（量杯）糯米粉、少许白糖，细盐。
  10 人用 削皮的南瓜1.5kg、3/4~1杯（量杯）糯米粉、少许白糖，细盐。
- 烹饪方法
  1. 将切成块的南瓜和准备好的糯米粉放入内胆后，6~7人用往电饭煲注入2 ~3杯(量杯)水，10人用往电饭煲内胆注入8人份标度的水，使用慢炖模式并煮5个小时。
  2. 烹饪完成，用筛子或者用搅拌器磨碎。
  3. 放入糖和盐，根据喜好做好调味酱。



白米粥

用粥模式煮饭

- 成分：大米、水
- 烹飪方法
  1. 请用计量杯量取米。
  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米粥刻度位置。
  4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
  5. 请按下菜单/调节饭味按钮，选择粥后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 煮粥前接水盒水请倒掉

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 28 2015-09-09 오후 2:07:46

料理指南

每天，用酷晨煮出可口的米饭



五谷饭

使用杂粮模式

- 成分：2杯糯米、乌豆（黑豆）、1/2杯红豆、1/2勺盐、糯高粱+黄米+中国黄米共1杯、水+煮熟红豆共3杯
- 烹饪方法
  1. 清洗糯米、黄米、中国黄米和黑豆后放到一边。
  2. 清洗红豆后加一壶冷水，煮红豆至沸腾，倒出一些水，加冷水，再沸腾，直到红豆要破裂为止。 将沸煮红豆的水放到一边。
  3. 将糯高粱在冷水中浸泡20分钟，搓去高粱的皮，用水冲洗，直到水变清（而不是红色）。
  4. 将混合的谷类放到内胆中，用常规的水稀释红豆水后加到内胆中，再加入盐。
  5. 将内胆放入电饭煲，然后盖上盖子。
  6. 选择菜单的杂粮模式然后开始煮。 *※ 将其浸泡在温水中至少15分钟。*



豆芽饭

使用偏软饭模式

- 成分：4杯大米、200g黄豆芽（细长）、150g牛肉末、5大勺调料酱油、一大勺辣椒面、一大勺切碎的葱、一小勺蒜末、2小勺带芝麻的盐、一小勺香油。
- 烹饪方法
  1. 豆芽摘去根部后，洗净晾干。
  2. 洗净大米放入内胆，注入水到白米标度后，放上黄豆芽和牛肉。
  3. 内胆放入电饭煲后盖上盖子。
  4. 选择调节饭味偏软饭模式后，开始煮饭。
  5. 黄豆芽和牛肉搅松后盛出来，开始做调味拌饭用的调料酱。

※由于材料的不同，加入肉汁或盐分时可能会发生烧焦的现象。



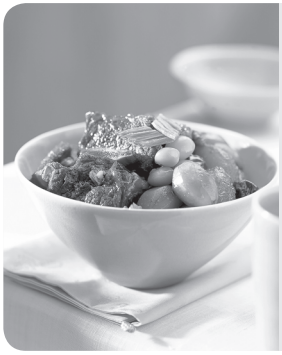
参鸡汤

使用营养炖模式

- 成分：6~7人用 鸡600g、4瓣大蒜、1~2根水参、3/4杯糯米、2颗大枣、少许盐和胡椒面。
  10 人用 鸡800g、4瓣大蒜、1~2根水参、3/4杯糯米、2颗大枣、少许盐和胡椒面。

人份	6	10
时	55 分	60 分

- 烹饪方法
  1. 在鸡的胸口两侧，用刀改成洞模样。
  2. 在收拾好的鸡肚子里面放入浸泡好的糯米。（糯米最好浸泡2小时左右的时间。）
  3. 放入水参、大枣和大蒜后，把两只腿交叉放入改刀好的洞口加以固定。如果您喜欢粘稠的汤，可以把一半的糯米放在鸡的外面。
  4. ③ 放入内胆后。注入没过鸡一半的水。
  5. 菜单选择营养炖后，如图所示设置后开始煮饭。



炖牛小排

使用营养炖模式

- 成分：800g 牛排、胡萝卜和洋葱各 1/2个、10个栗子、银杏10个、1/4个梨。调料酱：7 大勺生抽、一大勺带芝麻的盐、一大勺蒜末、一小勺胡椒面和香油、2大勺切碎的葱和糖稀、酒、白糖各2大勺。
- 烹饪方法
  1. 去除切好的牛小排上的脂肪和肌腱，然后在冷水中浸泡2个小时去除血。
  2. 取出小排，除去水分并改刀后在糖和料酒中浸泡30分钟使肉变嫩。
  3. 用少量盐油煎白果，将胡萝卜切成栗子大小的丁，把蒜和梨做成糊。
  4. 用制成的调料酱腌泡一小时，然后将其放入内胆（不需要更多的水）。
  5. 菜单选择营养炖模式后，设置煮饭的时间为 45 分钟，开始煮饭。
  6. 放在盘子后，荷包蛋和水芹菜等放在上面做装饰。

※ 肉汁和调料酱、梨汁一起煮时，.不需要注入额外的水。 加入更多的水会导致水通过蒸汽口溢出。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 27 2015-09-09 오후 2:07:45

高亮键功能

※ 此功能是平时不煮饭时，关闭键的高亮功能。
※ 高亮功能在关闭时，按任何键可以使所有功能键显示高亮。
此时，按钮不会有操作。
※ 预约按煮饭或者预约保温时，使用按钮会有高亮并显示使用按钮。
※ 煮饭、预约煮饭、保温、预约保温、保温再加热、自动清洗开始10秒后、将高亮显示现阶段使用操作状态。（参考下图说明）

❶ 平常模式



❷ 省电模式



※ 电饭煲插入电源后，一定时间内不操作任何功能，将转换成省电模式。
※ 省电模式中操作按钮，或者锅盖打开或关闭，省电模式将会取消。

❸ 煮饭模式



❹ 预约煮饭设定模式



※ 设定预约煮饭时，随着语音提示，将闪烁［菜单］、［时］、［分］、［煮饭］键，亮显［预约］、［取消］键并指示可使用按钮。

❺ 预约煮饭模式



❻ 保温模式



❼ 预约保温设定模式



❽ 预约保温模式



❾ 保温再加热模式



❿ 自动清洗模式



⓫ 设定时间/音量调节模式



⓬ 保温



WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 26 2015-09-09 오후 2:07:43

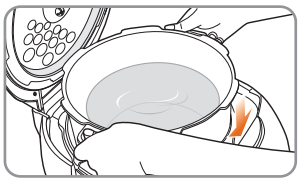
自动清洗说明

※ 使用自动清洗模式，可保持电饭煲的清洁。
清除异物、异味、抑制细菌滋生的功能。

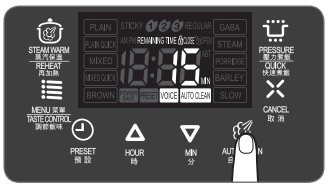
❶ 用量杯注入水至内胆自动清洗的标度。



❷ 将内胆放入电饭煲后，盖上盖子并将把手转向锁定位置。



❸ 按自动清洗按钮，开始自动清洗功能。



▶ 自动清洗注意事项

注意从蒸汽排出口溢出高温、高压蒸汽。
除了清水以外，不要加入洗涤剂、肥皂和其他药品。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 25 2015-09-09 오후 2:07:41

语言，语音调节功能/自动清洗方法

语言、语音调节功能

1 按取消按钮3秒以上。

待机状态下，按取消按钮3秒钟以上，设定语言及语音调节功能。

※ 煮饭过程中，按取消按钮，米水将喷出来，煮饭完成后调节音量。

※ 仅在待机状态下可设定语言及语音调节功能。



2 请按按钮选择使用语言(英语、粤语、汉语)。

按时按钮音量调高，按分按钮音量调低。

※ 1-英语，2-粤语，3-中文

※ 按时按钮，按照1 → 2 → 3 → 1的顺序，可反复选择中文和韩语。



3 按分按钮，选择音量。

※ 可设定 0~4 档音量。 设定 0 档，语音功能将解除，显示屏的语音提示消失。

※ 按分按钮，按照2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2 的顺序反复选择音量。



4 按压力煮饭/快速煮饭或者不按任何按钮，7秒后完成语音设定。

※ 设定完成前，按取消按钮，恢复到变更前的设定。

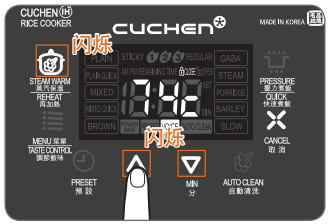
WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 24 2015-09-09 오후 2:07:41

保温温度控制

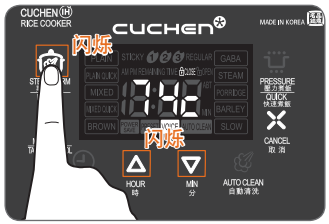
1 按蒸汽保温/再加热按钮5秒以上，进入保温温度设定模式。

2 按时或者分选择并设定保温温度。

- 基本设定温度为74度。
- 温度可在 69~77 度之间变更。
- 饭较凉或者变味时，调高2~3度控制温度。
- 米饭变黄，调低2~3度控制温度。



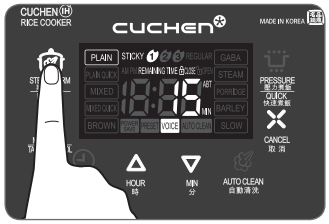
3 按蒸汽保温/再加热按钮，不按任何键10秒后将设定保温温度。



再加热模式（如果您需要在保温状态下吃热腾腾的饭）

可按蒸汽保温/再加热按钮，开始进行再加热。
只有在保温时可操作，保温中的米饭如同刚刚煮好的饭一样热乎乎。
完成再加热后最好立即就餐，米饭可维持在保温状态。

※ 除白米外，其他料理（杂粮、糙米等）煮饭后最好立即就餐，再加热会使米饭变色或者散发出怪味。
※ 频繁使用再加热功能，会导致米饭变色或者变干燥。
※ 只有当锅盖锁紧后才能进行再加热功能，如锅盖打开时，伴随着警告音继续进行保温功能。
※ 再加热进行中，按一次蒸汽保温/再加热按钮，再加热模式会取消转换为保温模式。



▶ 保温注意事项

1）将米饭向中间堆积起来。
※ 防止内胆周边的米饭干燥，上下松搅后，将米饭向中间堆积。
※ 不要将饭接触内胆盖子。

2）保温时，将饭勺取出。
※ 放入饭勺后保温，饭会变硬、变色和散发出不好闻的味道。
※ 尤其木勺，容易滋生细菌导致米饭有怪味。

3）保温最好不要超过12个小时。
※ 保温12个小时以上，将失去饭原有的风味、变色或者散发出不好闻的味道。
※ 保温时，请将锅盖盖紧。
※ 只有白米可保温。 杂粮、糙米等最好不使用保温模式，煮好饭后立即就餐。

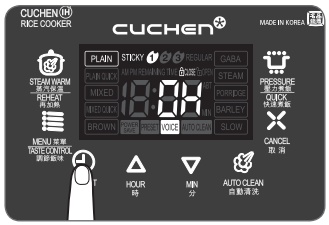
WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 23 2015-09-09 오후 2:07:41

保温

预约保温（预约保温时间为上午 6 时 50分设定白米偏软饭菜单）

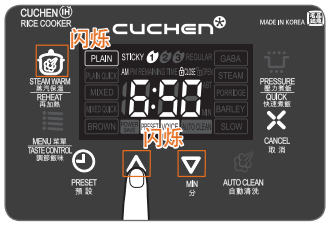
1. 检查当前时间。

2. 按保温按钮后，按一秒以上预约按钮，开始预约保温设定模式。



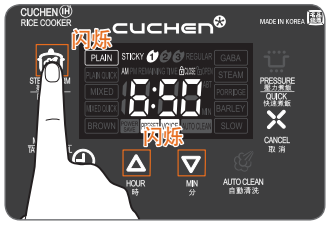
3. 按时、分按钮设定预约煮饭完成的时间。

   - 设定预约保温时，利用键背光功能，只有预约保温时使用的按钮有亮光。



4. 按蒸汽保温/再加热按钮或者不按任何键7秒的情况下，会自动设定预约保温。

   - 预设时间结束后完成预约保温。
   - 预约完成时间输入不正确，按“取消”按钮后重新开始操作。



※ 如果您想长时间保温时，预约保温可维持米饭处于低温状态。根据设定完成的预约保温时间，调高保温温度防止米饭变色、干燥、使饭的口味更佳。
※ 完成预约保温功能或者按取消按钮以解除预约保温设定。
※ 如果您想在预约保温前吃饭，按“取消”按钮取消预约保温，按再加热按钮后您可以就餐了。
※ 预约保温过程中，饭的温度低，锅盖上会出现冷凝水。
※ 最好在6人份以下量的时候，使用预约保温。
※ 预约完成之后转换成一般保温。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 22 2015-09-09 오후 2:07:40

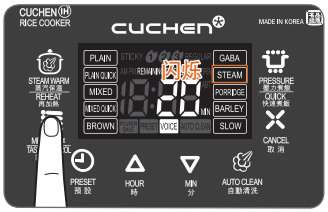
营养炖及慢炖/预约说明

说明（40分钟营养炖时）

1 按菜单按钮。

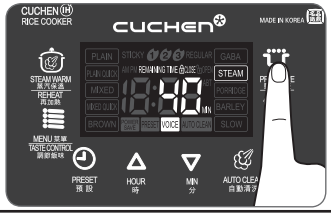
- 选择“营养炖”或者“慢炖”。
- 按时或者分按钮，设定“营养炖”或者“慢炖”。

	营养炖	慢炖
设定时间	10~90分	1个小时~12个小时 50分
时	每增加5分钟	每增加1小时
分	每减少5分钟	每增加10分钟



2 按压力煮饭/快速煮饭按钮。

营养炖或者慢炖开始后显示剩余时间。



预约说明（下午4点30分开始营养炖）

1 按预约按钮，然后按时或者分按钮。

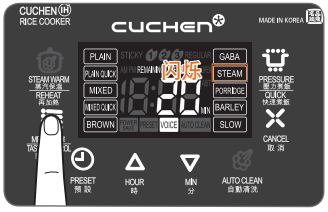
预约时间变更按时、分按钮设定。



2 按菜单按钮。

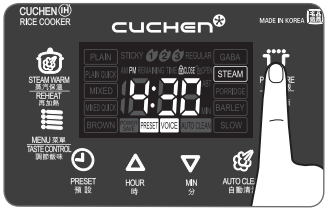
- 选择“营养炖”或者“慢炖”。
- 按时或者分按钮设定“营养炖”或者“慢炖”的时间。

	营养炖	慢炖
设置时间	每增加 5 分钟	每增加 1 小时
时	每减少 5 分钟	每增加 10 分钟



3 按压力煮饭/快速煮饭按钮或预约按钮。

操作完成后，按压力煮饭/快速煮饭按钮或者是预约按钮，开始预约煮饭模式。



WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 21 2015-09-09 오후 2:07:40

预约煮饭说明

预约煮饭（当前时间为下午8时、预约上午9:00偏软饭菜单时）

1 检查当前时间是否准确。

设定当前时间，请参照第 15 页。
如果当前的时钟设定不正确，预设计时器会不准确。因此必须改正当前的时间设定。

2 将手柄转到锁定位置，选择菜单/调节饭味菜单。然后按预约按钮设定预约时间。

如果手柄不在锁定的位置且您按了预约按钮，则预约模式将会被禁用。



3 设定预约时间

例如：当前时间为下午8:00，您希望饭在上午 9:00 煮好。

① 检查当前时间是否为下午8:00，然后按预约按钮。
显示“预约”标志，进入预约设定模式。
显示屏显示初始时间为“07:30:00AM”。

② 按时按钮设定为上午9时，按分按钮设定为00分。 时按钮以一小时为单位调整时间，分按钮以一分钟为单位调整。



- 预约煮饭完成后、有记忆已设定时间的功能。 如不变更预约时间进行煮饭，按“预约”、“压力煮饭/快速煮饭”按钮。

※ 设定预约煮饭时，利用高亮功能，依次显示您正在使用的按钮。

4 按压力煮饭/快速按钮或预约按钮。

- 预约时间和“预约”标志亮显，开始预约功能。
- 预设时间是煮饭完成时间。
- 实际完成时间会有15分钟左右的差异，具体取决于煮饭的量和选择的煮饭模式。



※ 在预约煮饭时，按住时或者分按钮3秒中检查当前时间。

※ 比预约煮饭可提前完成。

预约菜单时间

※ 白米快速、杂粮快速、活性糙米菜单将会禁用预约煮饭功能。
※ 设置时间超过13个小时，会自动设置为13个小时，开始预约煮饭功能。

可预约菜单	可预约时间
白米	36分钟~13小时
杂粮	45分钟~13小时
糙米、大麦饭	55分钟~13小时
营养炖、慢炖	（预设时间从+1分钟）~13小时
粥	91分钟~13小时

预约煮饭注意事项

- 在夏季，米饭很快变酸。因此，在夏季不要将预设时间超过10个小时。
- 开封较长时间和干掉的大米会导致米饭分层或者饭质粗糙。
- 如果米饭是半熟的，比平时多加半个标度的水。
- 内胆在第一次煮饭后仍然热时，开始预约煮饭会导致米饭变酸。在使用预约功能前，让内胆充分冷却。
- 根据环境温度和食物材料的成分类型和状态，饭会变质。因此，如果可能，避免使用较长的预约时间设定。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 20 2015-09-09 오후 2:07:39

按照菜单煮饭时间

菜单名 / 分类	白米		白米快速	糙米	活性糙米	杂粮	杂粮快速	大麦饭	粥	营养炖	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	2人份 ~ 6人份	2人份 ~ 6人份	1/2 cup ~ 1 cup	菜单详细的料理方法，请参照料理指南。	
煮饭时间	约27分 ~ 约40分	约35分 ~ 约40分	约13分 ~ 约27分	约50分 ~ 约60分	约2小时40分钟 ~ 约2小时50分钟	约38分钟 ~ 约46分钟	约29分钟 ~ 约36分钟	约50分钟 ~ 约63分钟	约75分钟 ~ 约100分钟		
料理种类	米饭、土豆黑茬子饭、东风菜松耳蘑饭、甜南瓜糯米饭、豆芽饭、海鲜饭	糙米、巴梢盖饭、野菜拌饭、咖喱饭、牛肉烧烤饭、油豆腐寿司、紫菜卷饭、辣白菜炒饭	米饭	糙米	活性糙米	豆饭、五谷饭		大麦饭	白粥	炖牛小排、水煮肉、地瓜、土豆、煮鸡蛋、营养面包、土豆盒、炖鸡、鱿鱼米肠	大枣茶、果汁、南瓜粥、蔬菜汤

※ 煮饭量根据料理种类不一样会有所不同。
※ 纯大麦饭的水位如下图所示，注入水到白米标度。
（2人份-白米 3人份，3人份-白米 5人份，4人份-白米 6人份，5人份-白米 8人份，6人份-白米 9人份）
※ 白米快速按白米标度注入水量。
※ 杂粮快速的水位线、根据杂粮标度调整水量。
※ 如果加的水超过最高水量线、导致水从蒸汽口涌出。
※ 使用调节饭味功能，煮饭时间也会不同。
※ 快速煮饭时，超过水位线以上的标度，煮饭时间将会延长。
※ 使用慢炖、营养炖功能后，如果不清洗，再次煮饭并保温后，就会导致串味。
（参照第 14 页后的使用说明。）

杂粮快速菜单

韩国国内第一个使用 20 分钟快速煮杂粮的电饭煲。

※ 杂粮菜单中，连续按两次压力煮饭/快速按钮，便开始启动快速模式，缩短煮饭时间。
※ 使用杂粮快速功能煮饭时，可使用20分钟的时间煮2人份的饭。
※ 4人份以下的量，建议使用快速煮饭功能，相比正常煮饭模式，杂粮会有烧不熟的现象。
※ 充分浸泡的黑豆或者是红豆，在一般杂粮功能煮饭的时候，将会出现杂粮饭太松软的现象。
此时，按杂粮快速煮饭功能，以帮助减少米饭太松软的现象。
※ 因为杂粮比例、水温、水量过多等原因，煮饭时间也会不同。

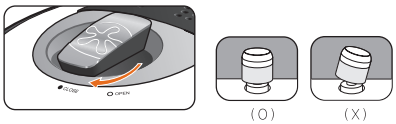
WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 19 2015-09-09 오후 2:07:39

煮饭

说明

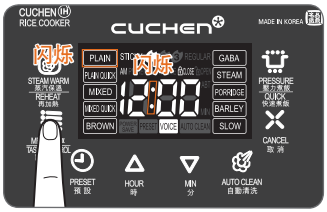
1 插入电饭煲电源插头，关上盖子，将手柄转到锁定位置。

- 确保压力密封放好，并确认压力锤位置。
- 按压力煮饭/快速按钮后，如果没有将手柄转到锁定位置，则不会开始煮饭。
- 如果发现温度感应器粘有异物，请将异物除去。
- 在将内胆放入电饭煲前，确保内胆的外表面干燥。



2 按菜单/调节饭味按钮选择您需要的菜单。

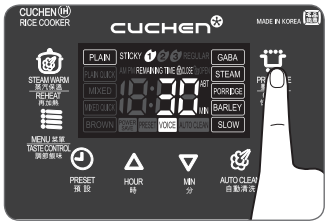
按菜单/调节饭味按钮、依次反复选择偏软饭 → 白米 → 偏硬饭 → 白米快速 → 杂粮 → 杂粮快速 → 糙米 → 活性糙米 → 营养炖 → 粥 → 纯大麦饭 → 慢炖。



3 按压力煮饭/快速煮饭按钮。

- 显示剩余时间。

※ 在煮最大量的米饭时，压力帽可能不会转动，但这不表示产品故障。



4 煮饭完成后启动保温功能。

- 米饭煮好后，开始焖时，显示剩余时间。



- 在蒸汽自动释放前，会听到“现在将释放蒸汽， 请注意安全。”的语音提示信息。您不需要警惕，但要意识到您可能会被蒸汽烫伤。
- 米饭煮好后，出现“开始保温。搅松后进行保温。”的语音提示信息后，保温功能启动。
- 米饭煮好后，立即搅松，使饭分布均匀。

‘偏硬饭’菜单 如同一般电饭煲煮出的没有加压的偏硬饭。

白米/杂粮

- 连续按压力煮饭/快速按钮两次，启动快速模式，煮饭的时间就会缩短。
- 建议快速模式下煮4人份以下的饭量。煮出的米饭可能没有一般模式煮出的饭口感好。
- 只有在白米/杂粮模式下才可以启用快速功能。

活性糙米

- 活性糙米增加了抗氧化成分和其他营养元素，并松开米饭的分子键，使米饭更松软、易嚼和消化。
- 将糙米洗净并按照活性糙米标度注水。
- 煮活性糙米大约需要 3 小时。
- 活性糙米模式不可用预约选项。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 18 2015-09-09 오후 2:07:39

微调节饭味功能

※ 详细调节饭味操作仅适用于白米、杂粮、糙米、大麦饭、模式。
※ 微调节饭味功能不可在预约模式下使用。

1 按菜单/调节饭味按钮，选择您需要的菜单。

※ 白米微调节饭味是在3档压力饭味模式下，才可正确设定浸泡时间及加热温度。



2 在您需要的菜单模式下，连续按菜单/调节饭味按钮3秒，显示设定的浸泡时间和加热温度。

※ 初始设定的浸泡时间为0分，加热温度为0℃。



3 按时按钮，选择需要的浸泡时间。

※ 选择浸泡时间为 0、2、4、6、8分。
（初始设定浸泡时间为0分，如果您需要延长浸泡时间，可选择2分、4分、6分、8分中的任意一个时间。）
※ 延长米的浸泡时间有助于吸收水分，使饭变得松软。
※ 浸泡时间长，煮饭时间也会相应变长。水溶性淀粉溶出后在锅底沉淀，这样会比正常煮饭模式下更容易出现烧焦现象。



4 按分按钮，选择您需要的加热温度。

※ 可选择加热温度为 -2、0℃、2℃、4℃。
（煮饭时，初始设定加热温度为 0℃，调高、调低加热温度的时候可选择 2℃、4℃或者 -2℃。）
※ 煮饭前，加热温度不同，米饭口味也会有所不同。
※ 加热温度越高，煮饭时间也相应变长。这样会比正常煮饭模式下更容易出现烧焦现象。



5 按压力煮饭/快速煮饭按钮，开始煮饭。用已经设定好的调节饭味进行煮饭。

※ 煮完饭，设定的浸泡时间及加热温度将持续记忆。
※ 如果设定微调节饭味在10秒内没有任何变更，将自动完成微调节饭味。
※ 调整微调节饭味浸泡时间，煮饭预设时间也会变更。



- 如果您需要松软的米饭： 浸泡时间设定为 2、4、6、8 分
- 如果您需要香喷的米饭： 加热温度设定为 2℃ 或者 4℃。
- 如果您选择一般口味的米饭： 加热温度设定为 -2℃。
- 使用饭味调节功能时，米的状态、水温、水量等会影响煮饭时间或者是饭的味道。

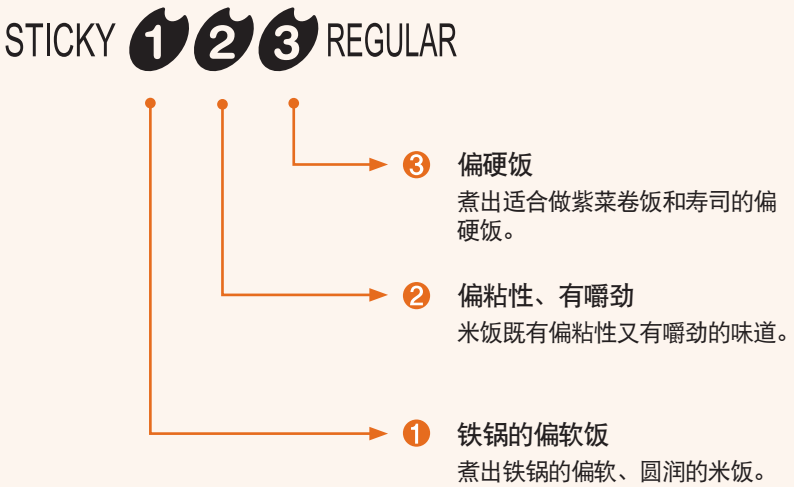
WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 17 2015-09-09 오후 2:07:38

调节饭味

3档压力调节饭味功能

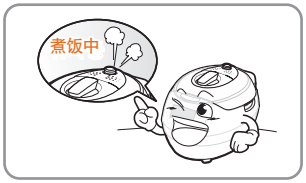
※ 3档压力调节饭味仅适用于白米模式。
按菜单/调节饭味按钮，选择相应的白米风味模式。
在调节饭味模式煮饭过程中，蒸汽会排出，这是调节内胆内压力而排出蒸汽的正常现象。
（选择适合您口味的调节饭味按钮。）

※ 煮饭过程中，不能使用调节饭味功能。



注意

在调节饭味煮饭模式过程中，蒸汽会排出。这是调节内胆内压力而排出蒸汽的正常现象。



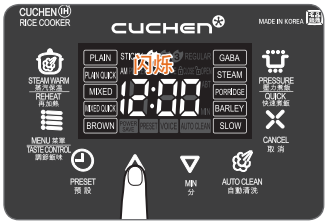
▶ 烧焦现象

用酷晨电饭煲煮完饭后，饭的底部被挤压，同时米饭呈现淡褐色。
称之为“烧焦现象”，这种现象是为了呈现出米饭的可口香味而设计的。
另外，预约煮饭时，米粒长时间沉淀在锅底，会出现微量淀粉，这样会比正常煮饭模式下更容易出现烧焦现象。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 16 2015-09-09 오후 2:07:38

设定当前时间（设定时间，例如：9:30 AM）

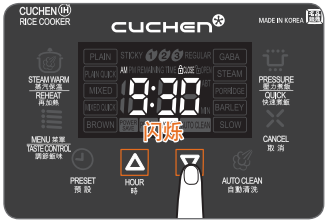
❶ 按时或者分按钮一秒以上。



❷ 按时或者分按钮设定当前时间。

按“时”按钮设定时钟，时间将会以小时变化。确认上午，下午。按“分”按钮设定分钟，时间将会以分钟变化。

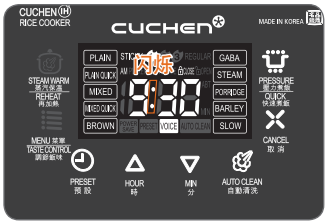
※ 如果您按时、分按钮至少一秒钟，显示的时间将继续以1小时或者1分钟单位变化。



❸ 时间设定变更时，不按任何按钮，约15秒后将自动设定当前时间。

※ 不管键背光是否闪烁，按压力煮饭/快速煮饭或者是蒸汽保温/再加热功能，也可完成设定。

※ 变更当前时间的 15 秒内按取消按钮，以恢复先前的时间设置。



▶ 停电保护功能

酷晨压力电饭煲具有停电保护功能，可自动保存电饭煲的状态信息。在出现停电的情况下，该功能可以确保电力恢复时操作继续进行。

▶ 锂离子电池

酷晨压力电饭煲具有锂离子电池，为停电保护功能和时钟供电。
具体使用寿命可能会根据产品规格有所不同。

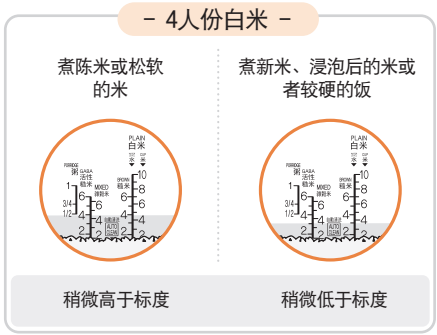
WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 15 2015-09-09 오후 2:07:37

煮出可口的米饭

● 可口的米饭从控制用水量开始！

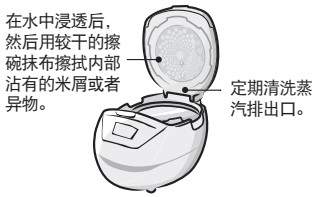
米饭的种类	调节水量
陈米	稍微高于标度。
新米	稍微低于标度。
浸泡的米	稍微低于标度。
煮的较硬	稍微低于标度。
煮的松软	稍微高于标度。

※ 如有采用碾净和待煮的米，使用标准的水位。
（碾净和待煮的米： 预先洗好的米）



● 如果煮好的饭有怪味

▶ 定期清洁电饭煲。尤其不清洁的电饭煲的锅盖会导致细菌繁殖，保温时会有怪味。
▶ 不清洁的内胆和其他电饭煲的附件会导致细菌繁殖，使煮好的饭有怪味。 在此情况下，将水和醋的混合物倒入胆内，选择自动清洗功能进行清洗。
（配合比例： 将水加到白米标度2人份和一勺醋）
▶ 在做汤或者炖料理后，再次煮饭后保温会导致串味。



● 煮陈米时如果想去除怪味

陈米在煮熟时会有不好闻的味道，在保温时情况更加严重。
在煮饭的前一天晚上，将生米浸在水中并加一滴醋。第二天早上煮饭前将米冲洗干净、用温水再洗一次以去除怪味。



● 稻米储存（储存方法不同，米饭味道也有所不同。）

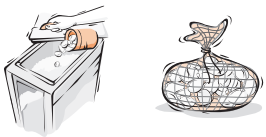
※ 煮好后，陈米或干米会质感较差，煮的不熟甚至在保温时会有怪味。

① 稻米储存

	适宜场所	避免储存的场所
储存场所	- 温度条件，凉爽干燥 - 防潮通风良好	- 有锅炉管道通过的地方 - 阳光直射 - 在洗碗槽（水槽）下
米的数量和储存期	米少量购买，每次购买量 5~10公斤。	

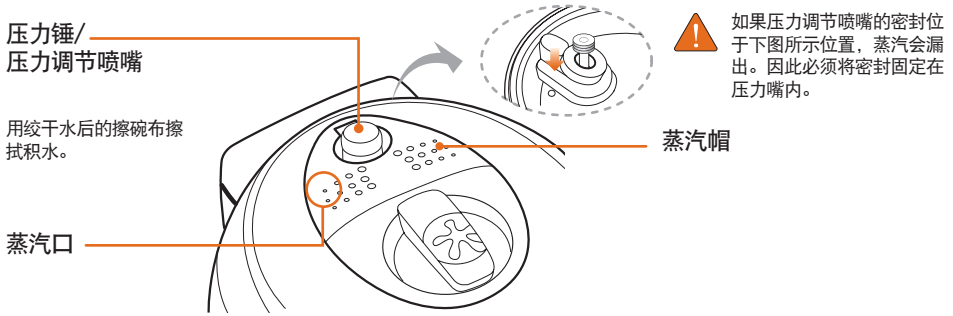
② 为了防止米中生虫子，可在米柜内放上几瓣大蒜。

※ 新碾的米在保存不当的情况下会迅速变干。



WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 14 2015-09-09 오후 2:07:37

清理压力嘴堵塞



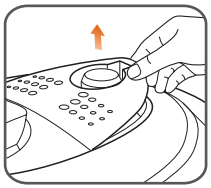
※ 刚刚煮完饭后压力嘴非常烫，请不要触摸。

- 用自动清洁功能除去蒸汽口的碎屑进行清洗。
  （参照第 24 页。）

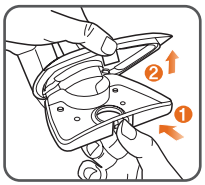
清洁蒸汽帽

※ 刚刚煮完后蒸汽帽非常烫，请不要触摸。
注意防止烫伤。

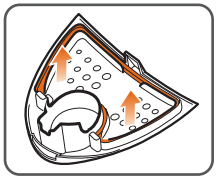
1. 如图所示，取出蒸汽帽。



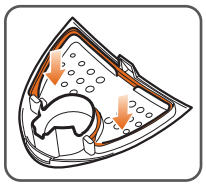
2. 将正面的把手向 ① 方向按住后，向 ② 方向进行分离，定期清洗。



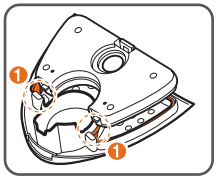
3. 握住蒸汽帽密封把手，向箭头方向进行分离，定期清洗。



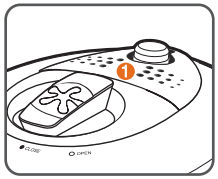
4. 蒸汽帽密封向箭头方向插入。



5. 安装插入蒸汽帽时，对准 ① 的卡槽部分，按箭头方向用力将其插入。



6. 插入蒸汽帽时，在锅盖上放好蒸汽帽后，对准 ① 部分用力将其固定。



WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 13 2015-09-09 오후 2:07:37

护理和维护

清洗

⚠ 在清洁前拔出电源线，不要直接在产品上喷水或者用苯或稀释剂清洁本产品。
⚠ 没有保持电饭煲的清洁，米饭在保温时会有异味。

1 内胆

不要使用粗糙或金属的洗涤器或强力研磨剂。内胆内、外表涂层会剥离。用洗碗的清洁剂、软布或海绵清洁。

尤其不要为了使内胆表面更具有光泽，使用研磨剂、牙膏或者其他光泽剂。 将导致变色或者剥离涂层。



3 主单元内部

取出内胆和去除锅底异物后再使用。 自动温度感应器上以及电饭煲底面的异物使电饭煲无法监控温度，造成性能下降故障及火灾的危险。 用绞干水后的擦碗布擦拭，注意不要损坏自动温度感应器的金属板。

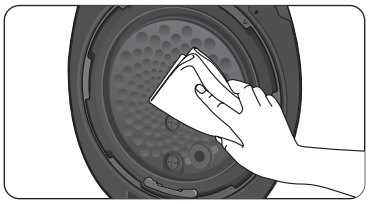
在煮饭或保温后不要立即触摸（清洁）。会有烫伤的危险。



2 内胆盖、压力密封

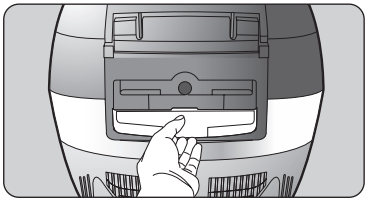
取一块洗碗的毛巾，在温水中浸透然后绞干，再抹去碎屑。 保持压力密封洁净能维持产品性能并防止发出怪味。

不要拆下压力密封清洗。应该用清洁的洗碗布轻轻擦拭。



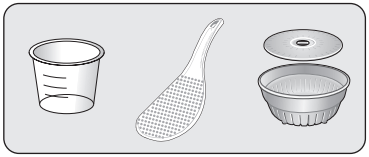
4 接水盒

将接水盒分离后清洗干净。分离的接水盒用中性的厨房用洗洁精和海绵清洗。



5 附件

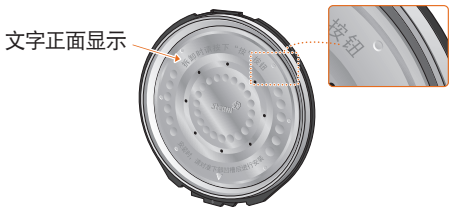
清洗饭勺和量杯后，请在保存前将其擦干。



WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 12 2015-09-09 오후 2:07:36

正确安装方法

⚠ 注意：压力圈/可拆卸式补盖的密封未完全插入，会有蒸汽溢出。



<可拆卸式补盖正面>

文字正面显示，密封上的“正面”字样必须与可拆卸式补盖的中心对齐。



<可拆卸式补盖背面>

文字逆向显示。

※ 不要将螺丝和任何异物放入孔中。

※ 仔细查看清洁盖，确定哪一面是正面，哪一面是背面。

压力密封分离及安装方法

1 压力密封分离方法

轻轻握住可拆卸式补盖的外缘或盖子的不锈钢部位，慢慢拉出密封进行分离。

（用中性的厨房用洗洁精和海绵清洗。）

2 安装压力密封

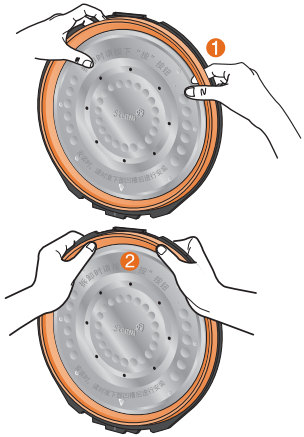
如右图所示，将密封放入盖槽里，用拇指按住密封内、外两侧后，旋转可拆卸式补盖并使密封完全插入。

- 安装密封时，如果密封槽有缝隙会导致漏汽，将无法操作煮饭、保温功能。（安装前将压力密封中心和盖子中心对齐。） 参照第 10 页

3 确认压力密封安装状态

将可拆卸式补盖子放在干净的地方，旋转密封内、外侧，再次用大拇指和食指成钳夹状按住密封并使其完全插入。

（确认密封是否成圆形状。）



正确安装形状

※ 保持可拆卸式补盖的密封成圆形



错误安装形状

※ 可拆卸式补盖的密封成椭圆形，将表示安装错误。（清洗后立即安装，会较容易。）



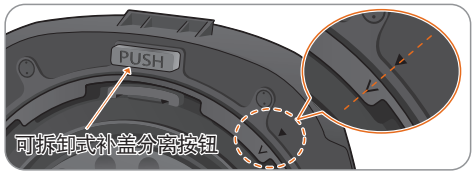
WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 11 2015-09-09 오후 2:07:35

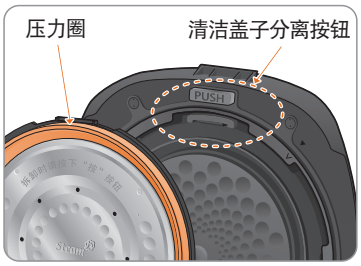
护理和维护

可拆卸式补盖拆洗方法

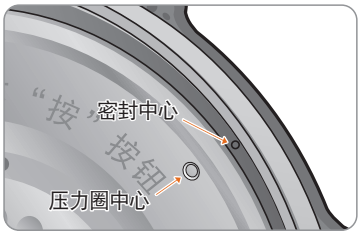
清洗可拆卸式补盖后，在装回之前必须确保完全干燥。
- 没有保持电饭煲的清洁是米饭在保温时有异味的原因之一。（在清洁前请拔出电源线并让电饭煲冷却。）
- 锅体及锅盖（尤其是清洁盖的密封）晾干并用毛巾拭擦多余的水分。不要使用苯或稀释剂清洗。
- 使用过程中，可拆卸式补盖和锅盖及内胆内部粘的米粒可形成淀粉糊，不过这不会有任何影响健康的危险。
- 煮饭过程中，锅内蒸发的水分可从锅盖侧面溢出少量蒸汽。

1. 将手柄转向直到与如图所示的“V、▼”图形对齐后，握紧可拆卸式补盖密封，按上端PUSH按钮进行分离清洗。（锅体散热后进行分离。）
   ※ 如果“V、▼”图形没对齐不能脱去可拆卸式补盖，强行按会有配件破损的危险。

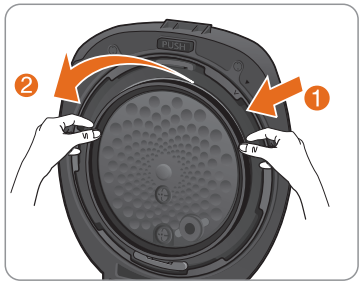




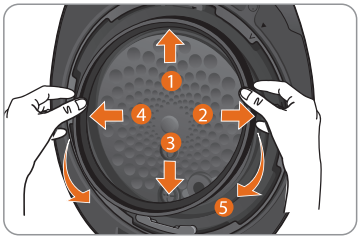
2. 用中性的厨房用洗洁精和海绵清洗可拆卸式补盖，将可拆卸式补盖晾干并用干的毛巾擦拭多余的水分。清洁时用手指按没有完全插入的压力密封，插入到锅盖槽使其完全插入盖子密封内。 如果压力密封掉了下来，对准孔将其准确插入到压力盖内。（7个卡槽）（压力密封安装方法，参照第 11 页）



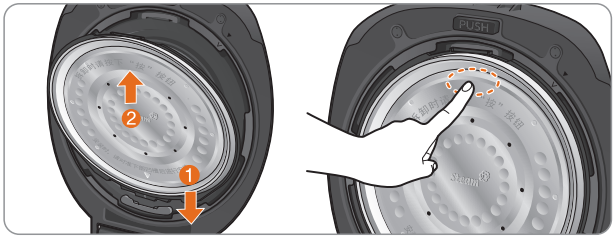
3. 握住可拆卸式补盖的压力圈，按箭头所示方向拉出进行清洗。



4. 用中性的厨房用洗洁精和海绵清洗可拆卸式补盖密封后擦去多余的水分，如图所示用大拇指和食指成钳夹状按住密封内、外侧，旋转压力盖即可。



5. 回装时，旋转可拆卸式补盖使其与下端的托架对齐后，按上端完全插入进去。
   相反插入时，注意防止清洁盖损坏。 可拆卸式补盖未完全插入，盖锁柄不会转向“锁定”位置。



WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 10 2015-09-09 오후 2:07:35

控制器/显示屏

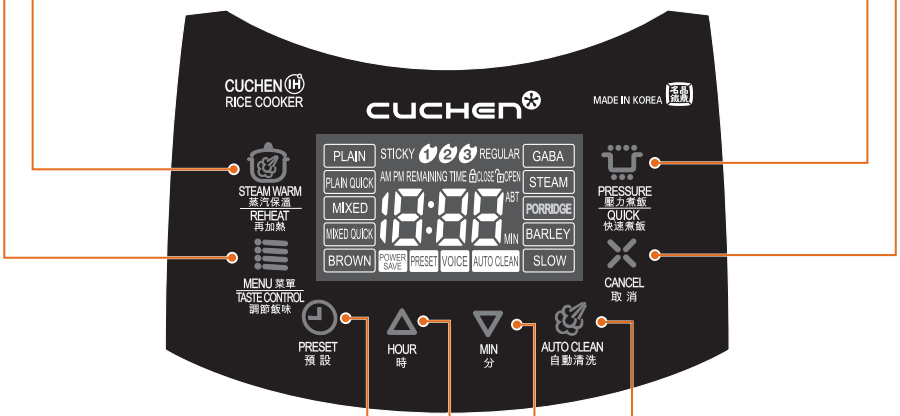
菜单/调节饭味按钮
用于菜单及调节饭味。

蒸汽保温/再加热按钮
用于启动蒸汽保温或再加热功能。

取消按钮
用于取消功能。

压力煮饭/快速按钮
- 用于开始煮饭。
- 在快速模式下连续按压力煮饭/快速按钮，将开始操作快速煮饭功能，缩短煮饭时间。
  事先浸泡好并启动快速煮饭选项，可以为米饭增加更多的风味。

※ 只有在“白米”和“杂粮”模式下，才能启用快速功能。 快速模式下，按照“白米”或者是“杂粮”水位标度注入水后，开始煮饭。



预约按钮
用于预约煮饭和预约保温时使用。

时钮
用于设定当前时间或者预定时间以及变更预设保温的时间。 （选择具体调节饭味时，可设置浸泡时间）

自动清洗按钮
用于自动清洗。

分钮
用于设定当前时间或者预定时间以及变更预设保温的时间。（选择具体调节饭味时，可设定加热温度）

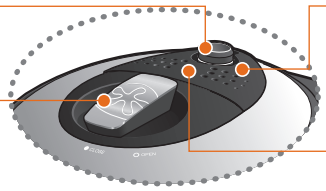
※ 轻触屏按钮功能　利用人的手指接触（静电感应）即可操作按钮。
- 用手指轻轻触摸屏幕，可选择各种操作功能。 • 用手指触摸各功能按钮的正中央。

※ 键高亮功能： 通过高亮功能显示功能键、预约煮饭中、预约保温中、保温中，煮饭中等操作。
※ 控制器/显示屏含有挥发成分（乙醇、丙酮等），所以不要清洗。（会变色或者擦掉印刷字样。）
※ 语音提示功能及可调节音量大小
- 用语音提示开始煮饭、煮完饭、排出蒸汽等产品操作状态，将通知下一步操作方法。
- 按3秒取消按钮后，按时、分按钮来调节音量大小。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 9 2015-09-09 오후 2:07:32

部件和功能

外部 / 内部



压力锤
调节内胆内部压力。

手柄
只有当手柄在锁定位置时，才能开始煮饭。

自动蒸汽出口
（蒸汽排出口）
内装蒸汽排出口，自动排出内胆蒸汽。

蒸气帽

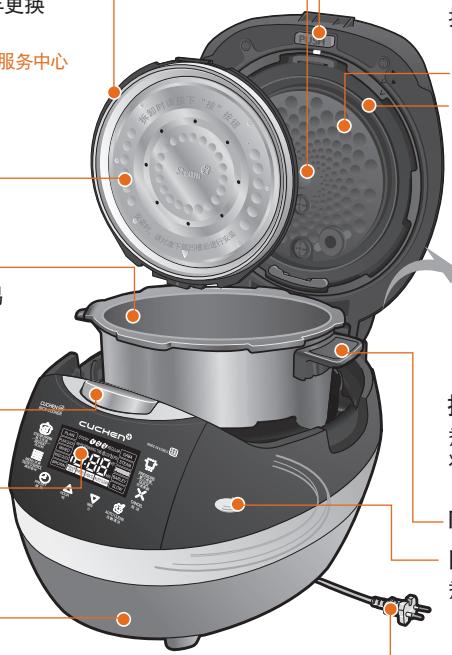
安全感应
感应内胆内部温度。

压力圈
形成严密的密封以防止电饭煲内部的蒸汽溢出。压力密封应每年更换一个。
※ 压力密封属消耗部件，请联系服务中心或者在大型超市内购买更换。

可拆卸式补盖分离按钮
按按钮以打开盖子。

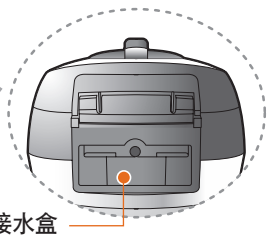
压力盖

压力圈
形成严密的密封以防止盖子内部蒸汽溢出。



可拆卸式补盖
可分离清洗。

内胆（金刚石涂层内胆）
内胆是金刚石特殊涂层，不易剥离或者糊锅。



接水盒
煮饭后，定期倒空接水盒，将接水盒分离后清洗干净。

开盖按钮
打开锅盖功能。

控制器/显示屏
有操作所有功能的按钮。

内胆手柄

自动温度感应器
煮饭、保温时感应温度。

环境感应器
煮饭或保温时，感应温度。

电源插头

附件



用户手册


量杯


饭勺


蒸板

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 8 2015-09-09 오후 2:07:32

注意

如果内胆的涂层脱落，请联系服务中心。

内胆的涂层在长期使用后脱落。 用粗糙或金属刷清洁内胆会造成涂层脱落，只能使用中性的洗碗清洁剂和海绵。

不要将内胆注的过满。

会有内胆物无法煮熟、水溢出或者产品故障的危险。



不要将磁性物体放在盖子上或者在强磁场物体附近使用本产品。

会有产品故障的危险。



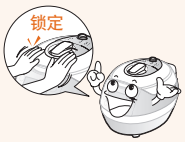
每次使用电饭煲后，擦拭锅里面的积水。

可能会造成产品变色、发出怪味或产品性能下降。



确保煮饭或者保温前盖好盖子。

可能会造成产品变色、发出怪味或产品性能下降。

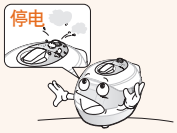


定期清洗内胆、压力密封、清洁盖的密封和清洁盖子。（参照10~13页）

会有产品性能下降的危险。



注意在煮饭过程中停电、内容物可以通过蒸汽口溢出。



不要将煮饭和保温功能用于其他目的。

可能导致产品故障或发生怪味。



不要用内胆的柄提起电饭煲。
这样会导致盖子意外打开。

可能发生产品故障、产品损坏或身体伤害。

在将内胆放入电饭煲时，内胆的柄和电饭煲的柄槽对齐。

造成产品故障。

料理（营养炖、慢炖操作）后，保持内胆清洁。

料理后不清洗电饭煲就再次煮饭或者保温会导致串味。
使用前彻底清洗内胆、内盖和压力密封。

如果您将电饭煲放在米柜或者柜子上，在使用电饭煲时将架子拉出。

电饭煲释放的蒸汽会损坏米柜或架子。

不要将杀虫剂或者化学物质喷洒或者放在电饭煲内部。

会有火灾危险。电饭煲内有蟑螂或虫子钻进，请联系客服中心。

在清理产品外观（特别是金属部分）时，不要使用粗糙或者金属洗涤器或者刷子、研磨剂。

会有产品损伤和变形的危险。

内胆放入电饭煲前，确保内胆外表面没有饭粒等异物。

造成故障。

不要在没有内胆的情况下放入清洁盖和金属物等使用。

造成触电及火灾。

不要将产品放入水或其他液体中浸泡或清洗。

造成触电及火灾。

不可在室外使用。

造成触电及火灾。

- 必须对压力调节器的蒸汽排出管道做定期检查，以确保其不被堵塞。
- 直到压力充分释放后，方可打开容器。
  - 煮饭中或煮饭结束后锅内留有压力，此时请勿强行打开锅盖

煮饭、保温及料理时，请将清洁盖子完全插入。

清洁盖子插入不完全，会导致米饭变色及发出怪味。

使用人工心脏、心脏起搏器的人，应在医生的指导下使用本产品。

操作本产品时，可能对心脏起搏器的起搏有影响。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 7 2015-09-09 오후 2:07:31

安全注意事项

使用中

危险

不要将产品放置在不锈钢板、垫板、椅垫、地热、铁板、锡纸、铜管、铁类及铝材托盘上等后使用。

会有火灾及故障的危险。



不要自行拆装、修理或改装本产品。

可能有触电、火灾和产品损坏的危险。



不要使碎片堵塞本产品的进气口或其他出气口，如果发生堵塞，请拔下电源线并联系服务中心。

会有触电、火灾及身体伤害的危险。

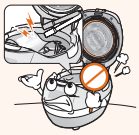
不要让儿童在没有监护的情况下操作本产品，或者不要放在儿童能触到的地方。

可能有触电、烫伤及身体伤害的危险。



不要将铝箔或其他金属材料附着在内胆的外表面。

会有触电、火灾和变色的危险。



按下盖子直到您听到咔嗒的声响后关上盖子。在开始煮饭前将盖子的锁柄转到锁定的位置。

会有身体伤害的危险，还会降低产品性能。

在关盖子时请参照图表。



警告

不要在没有内胆的情况下使用电饭煲。

会有触电、火灾的危险或者造成产品故障。

在加入米或水时，请咨询服务中心确认是否有异常后使用。



在煮饭后或者在保温模式下不要立即触摸内胆。

有身体伤害的危险。



如果内胆发生变形、不要继续使用。不要使用其他电饭煲的内胆。

可能会造成火灾或引起产品故障。



使用专用内胆

不要在电饭煲上放置装饰性盖子或者洗碗巾的情况下煮饭。

造成降低产品性能及爆炸的危险。



不要将金属条等异物放入本产品。

有触电及火灾的危险。

（儿童特别注意）



不要将内胆用于其他目的或者放在明火上。

会有产品故障危险。



在煮饭过程中或刚刚完成时，不要将您的脸或者手放在电饭煲的蒸汽口。

会有烫伤的危险。

不要让儿童在煮饭过程中或刚刚煮饭完成后靠近电饭煲。



在煮饭过程中，不要拔出电饭煲的插头或按下其他控制按钮。

会有产品故障危险。



在煮饭过程中或刚刚煮饭完成后，电饭煲处于高压状态，不要强行打开盖子。

会有烫伤及身体伤害的危险。

如果您必须在煮饭过程中打开盖子，按取消按钮直到电饭煲完全放气。

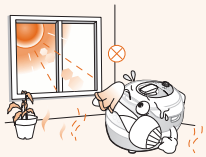
WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 6 2015-09-09 오후 2:07:30

安装

危险

避免暴露在阳光直射和发热设备上。

会有火灾、变形和变色的危险。



不要在本产品附近使用和储存可燃气体或物质。

会有火灾危险。



不要将本产品安装在水槽、浴室等水可能进入的地方或有化学品的地地方。

会有漏电及触电的危险。



不要将本产品安装在灰尘大或者储存化学品的地方。

可能有触电、火灾的危险，还会降低产品的性能。



注意

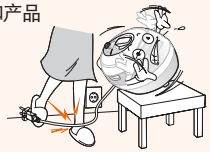
将本产品安装在平整的表面上、避免过大的冲击力。

会有身体伤害和产品损坏的危险。



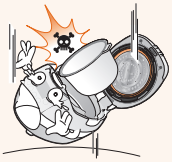
注意不要让手、脚或者其他物品绊到电源线，使产品掉落。

会有身体伤害和产品损坏的危险。



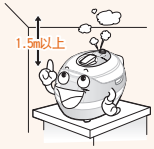
不要将本产品或者内胆掉落。

会有身体伤害和产品损坏的危险。



本产品上方至少留出1.5米的空间。

可导致本产品工作异常。



使用中

危险

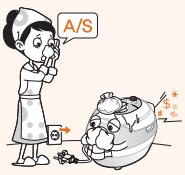
在清洁前拔出电源线，不要直接在本产品上喷水或者用苯或稀释剂清洁本产品。
如果有水进入本产品，请联系服务中心。

可能有触电、火灾，变色的危险。



如果您发现本产品发出异响、焦味或者冒烟，立即拔出电源插头，通过倾斜压力嘴释放压力，
然后联系服务中心。

有火灾危险。



WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 5 2015-09-09 오후 2:07:26

安全注意事项

※ 本文中的信息旨在保护用户的安全和防止对财物的损害。
※ 仔细阅读所有的安全注意事项。

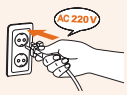
⚠ 危险	如果不遵照说明，可能造成严重伤害甚至死亡的危险。
⚠ 警告	如果不遵照说明，可能造成严重的人身伤害或财物破坏的危险。
⚠ 注意	如果不遵照说明，可能造成轻微的人身伤害或财物破坏的危险。

电源

危险

本产品的额定电压为AC 220V。只能将本产品插到15A、120V或以上的插座。

可能有触电和火灾的危险。



如果电源插头破坏或者电源插座松脱，则不要插入。

可能有触电和火灾的危险。



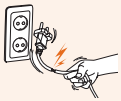
不要用湿手触摸电源插头。

可能有触电和火灾的危险。



不要拉拽拔出电源线。

可能有触电和火灾的危险。



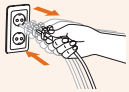
不要拼接或改动电源线或插头。

可能有触电和火灾的危险。



不要重复插拔电源线。

可能有触电和火灾的危险。



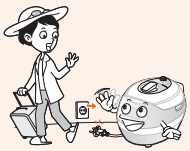
不要拖拽电源线来移动本产品。

可能有触电和火灾的危险。



如果打算较长时间不使用本产品，请拔出插头。

可能有触电、短路和火灾的危险。



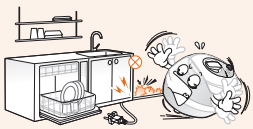
保持电源插头没有碎屑。

有火灾的危险。



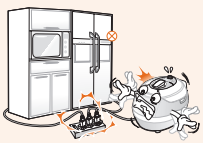
不要过度弯折或者拉伸电源线。

可能有触电和火灾的危险。



不要将插头插到同时为多个产品供电的插座。必须使用专用插座。

可能有过热、点燃、触电和火灾的危险。



放在米柜或者是架子上使用时，注意电源线不要被挤压。

可能有触电和火灾的危险。



确保电源插座及电源线不被动物咬坏或者类似钉子的金属物冲击。

冲击可导致触电及火灾的危险。

使用时，与本产品保持30CM以上的距离。

电子产品可放射磁场。

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。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 4 2015-09-09 오후 2:07:25

目 录

使用前	安全注意事项	4
	部件和功能	8
	护理和维护	10
使用中	煮出可口的米饭	14
	设置当前时间	15
	调节饭味	16
	煮饭	18
	预约煮饭说明	20
	营养炖及慢炖/预约说明	21
	保温	22
	语言，语音调节功能/自动清洗方法	24
	高亮键功能	26
	料理指南	27
故障申请前	诊断故障。	29

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 3 2015-09-09 오후 2:07:23

感谢您购买酷晨压力电饭煲。为确保本产品的正确使用和维护、请仔细阅读本手册。如果在产品 使用中有任何问题、请参阅本手册。同时请将本手册放置在一个安全的地方。

产品规格

产品	IH壓力電飯煲 / IH PRESSURE RICE COOKER LX10 Series
额定电压和频率	AC 220V, 50Hz
额定功率消耗	1400W
最大煮饭容量	1.8L（10人份）
调节器压力/安全设备压力	88.3 Kpa / 166.7 Kpa
产品	411(长) X 298(宽) X 286(高)
重量	7.2公斤

※ 外观可能因为改进产品性能而有所变化。

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 2 2015-09-09 오후 2:07:23

www.hk.cuchen.com
www.hk.cuchen.com/eng
MADE IN KOREA

CUCHEN

IH壓力電飯煲/IH PRESSURE RICE COOKER

Looks Good
Easy
Smart

- 在您使用酷晨压力电饭煲前，请仔细阅读本手册。
- 在阅读本手册后，请将其放在一个便于大家参阅的地方。



质量第一，无微不至的酷晨压力电饭煲。

服务热线
（香港及澳门） +852-2245-7656
（中国各省） +86-400-890-5558
（韩国） +82-1577-2797

WHA-LX1009iDHK_ZH.indd 1 2015-09-09 오후 2:07:23