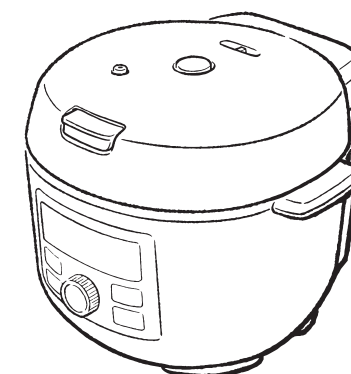


COK-B40S



For household use

ELECTRIC PRESSURE-COOKER

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

The electric pressure-cooker is dangerous if used incorrectly because the interior gets hot and reaches high pressures. There is a risk of burns or injury.

Read these operating instructions carefully and use the appliance correctly.

Operating Instruction

家庭用

电压力锅

非常感谢您购买本公司的产品。在您使用之前，请仔细阅读本说明书，并妥善保管，以便随时参阅。

电压力锅若使用不当可能造成危险，因其内部会产生高温高压。存在烫伤或受伤风险。

请仔细阅读本使用说明书并正确操作。

使用说明书

家庭用

電壓力鍋

感謝您選購本產品。在使用本產品前，請務必詳閱本說明書中的所有資訊。

閱讀後，請將本說明書妥善保管，供使用本產品的任何人參考。

若使用不當，電壓力鍋因內部高溫與高壓會非常危險。可能導致燙傷或受傷。

請仔細閱讀本操作說明並正確使用本產品。

操作說明書



TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1, Hayamicho, Kadoma shi, Osaka, 571-8571, Japan

URL: <https://www.tiger-corporation.com>

目录

■前言

- 61 - 安全注意事项
- 68 - 产品特点（预设菜单）
- 70 - 产品特点（手动菜单）
- 72 - 各部的名称及附属品

■准备工作

- 74 - 烹饪前准备

■预设菜单

- 75 - 烹饪方法（预设菜单）

■手动菜单

- 80 - 烹饪方法（手动菜单）
- 80 - “Pressure” 菜单
- 84 - “Quick” 菜单
- 87 - “Water less” 菜单
- 89 - “Slow” 菜单
- 91 - “Warm” 菜单
- 93 - “Bake” 菜单
- 95 - “Ferment” 菜单
- 97 - “Sauté” 菜单

■保温功能

- 100 - 食物保温

■紧急情况处理

- 101 - 压力烹饪过程中紧急开盖方法

■预约烹饪

- 102 - 预约烹饪（预设菜单）
- 104 - 预约烹饪（手动菜单）

■清洁保养

- 107 - 清洁保养方法
- 109 - 各部的拆卸、安装方法
- 111 - 清洗方法

■遇到难题时

- 112 - 认为发生故障时
- 116 - 错误显示和处置方法

■其他

- 116 - 规格
- 116 - 关于消耗品、另购品的购买
- 117 - 音量调整方法
- 117 - 断电或意外断开连接时的处理方法

安全注意事项

- 使用前请仔细阅读，并务必遵守。
- 此处标识的注意事项是为防止对使用者及他人造成危害及财产损失。此注意事项为安全相关的重要内容，请务必遵守。
 - 请勿撕下贴在本体上的注意事项贴纸。

以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。

**警告**

该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤*1。

**注意**

表示如果用户操作不当，可能会造成使用者受伤害*2或财产损失*3的内容。

*1 重伤是指因失明、外伤、烫伤（高温、低温）、触电、骨折、中毒等留下的后遗症及需要住院治疗或长期看门诊的伤害。

*2 伤害是指无需住院治疗、长期看门诊的外伤、烫伤、触电等。

*3 财产损失是指损害扩大到房屋、家产及家畜、宠物等。

图标记号的说明



△记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。



⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。



●记号表示强制行为或指示的内容。具体的行为或指示内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。

■关于压力烹饪

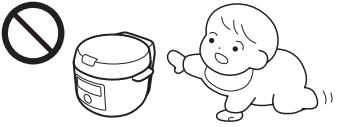
若本产品使用不当，压力烹饪可能存在危险，因其内部会产生高温高压。存在烫伤或受伤风险。

**警告**

婴幼儿特别注意事项



告知儿童本产品不能用于玩耍。





禁止儿童舔吸电源接头。否则存在触电或受伤风险。


禁止触摸

不要将脸、手靠近蒸汽孔。以免造成烫伤。特别注意勿让婴幼儿靠近蒸汽孔。



请不要让身体行动不便、感官或精神上有障碍或没有充分理解使用方法的人（包含儿童）单独使用。如需使用时务必要有安全监护人在旁指导确认。以免造成烫伤、触电或外伤。

安全注意事项

警告 不要改装

 维修技术人员以外的人不要拆解或者修理。以免造成触电或外伤。同时存在火灾风险。维修时请联系购买本产品的销售店。

禁止分解

警告 使用注意事项

-  不要用于使用说明书记载内容以外的用途。调压孔、安全阀或减压孔可能发生堵塞，导致蒸汽或内容物喷溅，造成烫伤或其他伤害。
- 禁止使用的情形示例：**
- 当压力指示销、压力按钮、蒸汽盖或其他部件堵塞时。
 - 当密封圈未正确安装时。
 - 当密封圈已损坏时。
 - 当锅盖未完全锁紧时。
- 禁止采用的烹调方法示例：**
- 压力烹饪浓稠餐食（如使用酱块的咖喱和炖菜）。（应在烹饪完成且压力下降后添加酱块等材料，改用无压力的“Warm”菜单加热。）
 - 制作果酱等易产生泡沫的食品。
 - 压力烹饪遇热膨胀的食材。（面糊制品、意大利面等）
 - 加水及食材总量超过“MAX Cook”最大刻度线。
 - 加水及豆类/意大利面超过“MAX Beans”最大刻度线。（豆类和意大利面易产生泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”功能。）
 - 使用小苏打等易产生泡沫的食材烹饪。
 - 袋装烹饪（将食材或调料装入塑料袋等容器加热）。
 - 使用了可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调。
 - 加入容易造成部件堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调。
 - 直接加热食品罐头或玻璃瓶。
 - 加入大量油的烹调、煮饭。
 - 在易燃物附近进行烹饪。
 - 油炸类食品制作。
 - 煎炸/烘焙过程中人员离开本产品。
 - 如果电源线组件损坏，必须更换为制造商或其维修部提供的专用电源线组件。
 - 应定期检查压力调节器中的蒸汽排气管，确保其未被堵塞。
 - 在压力充分下降之前，严禁打开上盖。· 警告：请将本产品放在儿童无法接触的地方，尤其是在使用和冷却期间。

 如使用方法不正确可引致受伤。

 烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。如未充分搅拌，可能导致食材未煮熟、过度沸腾、烧焦或水分过多等问题。

警告 故障与异常处理

 发生故障、异常时，立刻拔下电源插头，然后委托销售店进行检查及维修。若继续使用，可能会造成触电、外伤。同时存在火灾风险。

故障、异常示例：

- 电源线、电源插头异常发热。
- 本产品中冒出烟雾，或有煮糊的异味。
- 本产品的部分位置开裂、松动或摇晃。
- 内锅出现划痕或变形。
- 有其它异常、故障。

 如果该表面有裂纹，关掉本产品以避免可能出现的电击。以免造成触电。

注意 使用场所注意事项

-  请勿在下列场所使用本产品。
- 不平稳的位置
 - 靠近明火处
 - 易接触水的场所
 - 底部可能潮湿的位置
 - 长时间暴露在阳光直射下的地方
 - 紧贴墙壁或家具处
 - 不耐热的桌面/台布上
 - 铝板或电热毯上
 - 地毯/塑料袋等类似材质上
 - 高温室内环境
 - 电灶台上

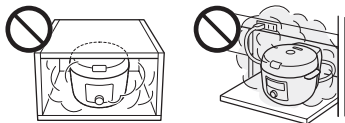
存在触电或漏电风险。同时可能引发火灾、短路、明火及设备故障。在此类场所使用可能导致产品变形，或致使桌面、垫布、墙面及家具出现褪色或变形。

 本产品为一般家庭用电器。同样可以用于以下用途。

- 商店，办公室等的茶水间；
- 农场设施；
- 酒店、汽车旅馆等住宿设施的客房；
- 民宿等简易住宿设施的客房。

 使用厨房置物架（滑动台面）时，请注意以下事项。

- 确保蒸汽孔上方留有足够空间。
- 避免蒸汽滞留。
- 禁止蒸汽接触操作面板。
- 禁止蒸汽接触电源插头或插座。
- 在滑动台面使用时，需将台面完全拉出，确保蒸汽孔完全外露以避免接触蒸汽。
- 使用前确认放置位置的最大承重负荷。



存在触电、外伤及烫伤风险。同时可能导致本产品起火、损坏、褪色、变形或故障。

安全注意事项

| 各部件注意事项

压力锅

 警告

 本产品不得浸入水中。
以免造成触电、短路或火灾。

 使用后，加热元件表面可能留有余热。使用中、刚使用完时不要触碰高温部。
以免造成烫伤。

禁止触摸

 不要将别针、铁丝等金属物插入缝隙中。
以免造成触电，或者因异常动作导致外伤。

 使用中或刚使用后，请勿直接触碰热板。
由于处于高温状态，接触可能导致烫伤。

禁止触摸

 等待本体冷却后，再进行清洁保养。
(请参照P.107 ~ 108 的记载内容来进行清洁保养。)

 注意

 烹饪过程中请勿移动本产品，或使用布料等物品覆盖本产品。
存在烫伤风险。
可能导致食材沸腾溢出，并造成机身及锅盖变形或褪色。

 请勿对产品施加强烈冲击（如推倒、掉落或物体敲击）。
存在外伤及设备故障风险。

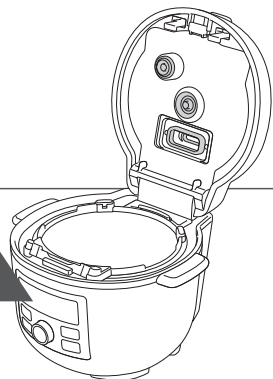
 不要整机清洗。
不要将本产品浸于水中或向其泼水。以免造成触电、短路或火灾。

 本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
以免造成故障。

为了能经久耐用，注意以下事项

- 请务必清除机身及热板上的食物、米粒或其他异物。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出。以免故障或影响正常烹饪。
- 为维持功能、性能，产品上设有小孔，但是有可能因虫子等进入而引发故障。请注意使用市场上销售的防虫遮罩物等。另外，因虫子等进入引起的故障属于有偿修理的范围。请咨询购买本产品的销售店。

压力锅



电源线及电源插头

 警告

禁止以下列任何方式使用。

- 不要采用章鱼脚接线。
(单独使用额定电流15A以上的插座。)
- 不使用已破损的电源线。也不要损坏电源线。
(如加工、强行弯曲、接近高温部、拉扯、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物体中等)
- 如电源插头有灰尘或损坏，请勿使用。
- 当电源插头未完全插入插座底部或插入不牢固时，请勿使用。
- 不要用湿手插入或拔出电源插头。

存在触电或外伤风险。可能引发火灾、短路、冒烟、明火。
如产品损坏，请联系购买本产品的销售店。



如果电源线损坏，必须更换为制造商或其维修部提供的专用线缆或组件。
以免造成故障、事故。



请小心并避免将水溅到连接器上。

 注意

- 不使用时从插座拔掉电源插头。
- 务必手持电源插头拔出

存在触电、外伤及烫伤风险。同时存在短路、火灾及漏电引发火灾的风险。



必须拔出插头

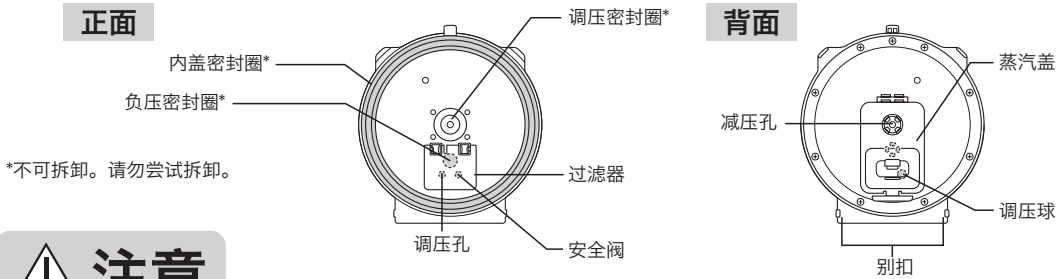


- 请勿使用产品随附电源线以外的任何电源线。
- 请勿将随附电源线用于其他任何设备。
- 请勿使用其他任何设备的电源线。

以免造成火灾或故障。

安全注意事项
| 各部件注意事项

内盖



注意

- 使用本产品前，请检查调压孔、安全阀及减压孔是否堵塞。如堵塞，请清洁后再使用。
→ P.107, 108
在部件堵塞的情况下使用，可能导致因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。此操作还可能影响正常烹饪。
- 不要在内盖的别扣折断的情况下使用。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。此操作还可能影响正常烹饪。

上盖

警告

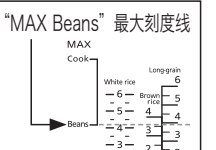
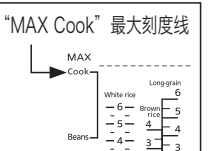
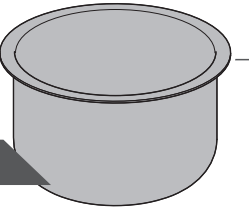
- 烹调过程中，绝对不要打开上盖。
以免内容物溢出造成烫伤或外伤。
- 若因特殊原因需在烹饪过程中开盖，请始终佩戴隔热手套或其他手部防护装置，按照P.101的步骤降压后，再打开上盖。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。
- 在压力指示销完全回缩前，切勿打开上盖。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。
- 开盖时，请先确认压力指示销已回缩，再按下压力按钮彻底排出蒸汽。
以免因蒸汽漏出、沸腾溢锅造成烫伤、外伤。
- 打开上盖时注意蒸汽。
以免造成烫伤。
- 请勿将刀子、叉子、汤匙、锅盖等金属制品放在本产品上面。
以免造成金属制品过热。
- 请勿在锅盖上放置任何高温物品。
以免导致锅盖变形或褪色。
- 关闭上盖时，清除附着在上框、上盖挂钩部位周围的食物、米粒等，并用双手将上盖盖紧。
以免蒸汽漏出，或者打开上盖打开内容物喷出，导致烫伤、外伤。
- 移动本体时，不要握住上盖移动。同时不要触碰上盖开关片。
存在烫伤或受伤风险。务必握持把手移动。
当电压力锅处于高温状态时，请务必使用隔热手套。
- 在烹饪过程中或刚结束烹饪时，请勿直接接触上盖、压力指示销、压力按钮、蒸汽孔或热板。
上述部件处于高温状态，接触可能导致烫伤。

内锅

注意

- 不要使用非专用内锅。
以免造成过热、异常动作。
- 不要干烧。
以免造成故障、过热、异常动作。
- 请勿使内锅受到强烈撞击，例如掉落或用硬物敲击。
以免造成外伤。以免导致本产品损坏。
- 使用过程中或刚使用完后，请勿徒手拿取内锅。
请务必使用隔热手套拿取内锅。
由于处于高温状态，接触可能导致烫伤。
- 加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Cook”最大刻度线。
以免造成烫伤。同时以免内容物沸腾溢出。
- 对于烹饪过程中会膨胀的食材（如豆类、面食），加水及食材总量不得超过内锅的“MAX Beans”最大刻度线。
以免造成烫伤。同时以免内容物沸腾溢出。

内锅



为了能经久耐用，注意以下事项

- 请务必清除粘附于内锅上的食物、米粒或其他异物。
以免造成漏蒸汽、煮沸溢出。
以免故障或影响正常烹饪。
- 请务必遵守，以免内锅氟涂层面膨胀，剥落或变形。
 - 不要将内锅直接放在煤气上烧或放在IH电磁灶上、微波炉中使用。
 - 不要在内锅中使用醋。
 - 不要插入或使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器、碗碟或其他坚硬物品。
 - 不要在内锅中放入滤网。
 - 不要将餐具等坚硬物放入内锅中一起清洗。
 - 不要使用钢丝球、尼龙刷等坚硬的物品来清洗内锅。
 - 不要使用洗碗机、烘碗机等清洗内锅或其他部件。（内盖及冷凝水收集器除外）
 - 当内锅底部（内侧或外侧）有油渍或其他残留物时，请勿使用。
 - 不要使用任何非温和型家用厨房清洁剂（如洗洁精）以外的清洁剂（包括油漆稀释剂、去污粉或漂白剂等）。
- 每次使用内锅后，用海绵或刷子蘸以凉水或温水稀释的洗涤剂，彻底清洗内外表面。
- 如内锅变形，请向购买本产品的销售店洽询。
- 内锅的氟涂层会随着使用不断消耗，并可能剥落，但对人体无害，且煮饭、保温性能也无问题。如果担心，或内锅出现变形或腐蚀现象时，请向购买本产品的销售店洽询。

产品特点（预设菜单）

- ◇ 本产品配备预设菜单功能，包含21种定制烹饪时间的菜单。→P.69
- ◇ 关于使用预设菜单的烹饪方法，请参阅P.75至79。
- ◇ 各预设菜单的详细食材及操作步骤，请参见虎牌官网。

关于预设菜单的压力烹饪说明

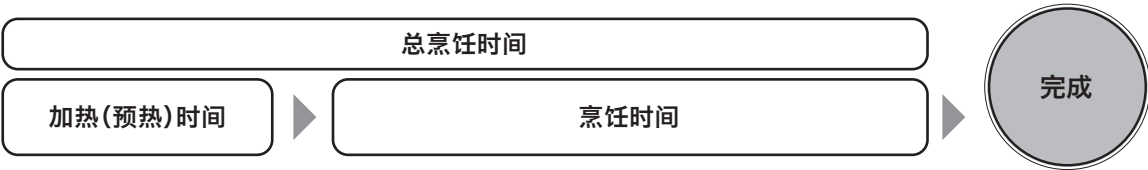
- 预设菜单（压力烹饪）的总烹饪时间为加热（预热）时间 + 加压时间 + 减压时间。各预设菜单的总烹饪时间均不相同。
- 请锁定压力按钮。→P.73
- 当本产品发出三次蜂鸣声且压力指示销回缩时，即表示烹饪完成。



*1：根据烹饪食物及使用环境的不同，压力指示销可能在烹饪结束时未回缩。请务必先确认压力指示销已回缩，再打开上盖。

关于预设菜单的普通烹饪说明

- 预设菜单（普通烹饪）的总烹饪时间为加热（预热）时间 + 烹饪时间。各预设菜单的总烹饪时间均不相同。
- 请解除压力按钮锁定。→P.73
- 当本产品发出三次蜂鸣声时，即表示烹饪完成。



预设菜单列表

预设菜单编号	预设菜单名称	压力按钮	烹饪类别	总烹饪时间(近似值)	附加加热时间	最短预约设置	预约*2	保温*3
01	美味压力锅咖喱*4	锁定	Pressure	55分钟	10至30分钟范围内，以1分钟为单位	50分钟	A	✓
02	红烧肉			1小时30分钟		1小时30分钟	A	✓
03	橙汁炖排骨			1小时		1小时	A	✓
04	普罗旺斯杂烩			40分钟		40分钟	A	✓
05	意式番茄水煮鱼			25分钟		30分钟	A	✓
06	红烩牛腱肉*4	未锁定	Slow	3小时45分钟	10至60分钟范围内，以10分钟为单位	3小时30分钟	A	✓
07	蔬菜鸡肉火上锅			2小时		2小时	A	✓
08	牛蒡山药汤			2小时		2小时	A	✓
09	中华粥			1小时30分钟		1小时30分钟	A	✓
10	意大利杂菜汤		Quick	18分钟	1至30分钟范围内，以1分钟为单位	20分钟	A	✓
11	法国吐司		Bake	20分钟	1至15分钟范围内，以1分钟为单位	—	—	—
12	海绵蛋糕			35分钟		—	—	—
13	蓬松松饼			35分钟		—	—	—
14	白米		煮饭	45至62分钟	—	1小时5分钟	B	✓1
15	长粒米			25至44分钟		50分钟	B	✓1
16	快煮白米			25至48分钟		50分钟	B	✓1
17	糙米			65至89分钟		1小时35分钟	B	✓1
18	西班牙鸡肉烩饭			58至63分钟		—	—	✓1
19	水煮蛋	未锁定	Quick	25分钟	1至30分钟范围内，以1分钟为单位	—	—	—
20	酸奶		Ferment	6小时	5至60分钟范围内，以5分钟为单位	—	—	—
21	清洗	锁定	清洗	30分钟	—	—	—	—

- *2：关于预约
Timer A：为防止食材变质，设定预约后将立即开始加热。本产品将保持食物保温状态，并在结束前10分钟重新加热。
Timer B：根据预设完成时间开始加热。
Timer —：不可预约。
- *3：关于保温
Keep Warm ✓：具备保温功能。本产品将自动切换至保温模式。
Keep Warm ✓1：保温功能虽自动启动，但建议尽快食用，久置将影响风味。
Keep Warm —：无保温功能。烹饪结束后请按 [Cancel] 键并立即取出食物。
- *4：咖喱与炖菜烹饪
使用咖喱/炖菜菜单时，请在烹饪结束后加入酱块及浓汤底，随后选择手动菜单“Warm”模式或无压力附加加热。总烹饪时间包含“Warm”及附加加热时长。具体食谱步骤请参阅虎牌官网。
若使用预约功能，请在预约烹饪结束后加入酱块及浓汤底，再选择手动菜单“Warm”模式或无压力附加加热。

产品特点（手动菜单）

- ◇ 提供8种手动菜单模式：Pressure、Quick、Water less、Slow、Warm、Bake、Ferment及Sauté。
- ◇ 您可通过手动设置火力强度与烹饪时间进行操作。
- ◇ 关于使用手动菜单的烹饪方法，请参阅**P.80至99**。
- ◇ 手动菜单食谱可在虎牌官网查看。→**P.80**

		压力按钮	可设置时间	火力设置	保温*5	预约*6
Pressure	- 需加压烹饪时，请选择此菜单。 - 低压烹饪可加速烹饪进程，同时保持食材口感。	锁定	15至50分钟范围内，以1分钟为单位 50分钟至2小时范围内，以5分钟为单位	高中低	✓	A
Quick	- 需快速烹制少量食物时，请选择此菜单。 - 通过设置较长烹饪时间，亦可实现炖煮功能。	未锁定	3至30分钟范围内，以1分钟为单位 30分钟至2小时范围内，以5分钟为单位	高中低	✓	A
Water less	当需利用食材自身水分（无需额外加水）进行烹饪时，请选择此菜单。	未锁定	30分钟至3小时范围内，以5分钟为单位	高中低	✓	A
Slow	- 需长时间炖煮食物、烹制易产生泡沫的豆类或处理易变粘稠的蔬菜（如芋头、山药）时，请选择此菜单。 - 加热至接近沸腾后，本产品将自动调低火力，在抑制蒸汽的同时缓慢炖煮内容物。	未锁定	30分钟至6小时范围内，以10分钟为单位	高中低	✓	A
Warm	需重新加热已烹饪完成的食物，或在咖喱等料理中添加酱块后加热时，请选择此菜单。	未锁定	1至30分钟范围内，以1分钟为单位	高中低	✓	—
Bake	需烘烤面包/蛋糕或煎制蛋饼时，请选择此菜单。	未锁定	5分钟至1小时20分钟范围内，以5分钟为单位	高中低	—	—
Ferment	需发酵面团、制作酸奶或甜酒酿（甘酒）时，请选择此菜单。	未锁定	5分钟至6小时范围内，以5分钟为单位	30°C至60°C范围内，以5°C为单位	—	—
Sauté	需制作煎炒类菜肴或翻炒用于咖喱/土豆炖肉的食材时，请选择此菜单。	未锁定	1至30分钟范围内，以1分钟为单位	高中低	—	—

*5: 关于保温
Keep Warm ☒：具备保温功能。本产品将自动切换至保温模式。
Keep Warm ☐：无保温功能。烹饪结束后请按 [Cancel] 键并立即取出食物。

*6: 关于预约
Timer A ☐：为防止食材变质，设定预约后将立即开始加热。本产品将保持食物保温状态，并在结束前10分钟重新加热。
Timer ☐：不可预约。

食材参考烹饪时间表

食材	规格/用量	烹饪菜单	烹饪时间（近似值）	备注
肉	牛肉（板腱/牛腩/后腿）	3cm方块	1小时30分钟	
		整块（450g）	2小时	
	牛腿肉	3cm方块	1小时30分钟~2小时	
	牛筋	一口大小	1小时30分钟~2小时	
	猪肉（肩肉/五花/后腿）	3cm方块	50分钟~1小时	
		整块（450g）	1小时30分钟~2小时	
鱼类	鸡肉	一口大小	25分钟	
		鸡胸/鸡腿1块	35分钟	
	鲷鱼/鲭鱼等（去骨切片）	鱼片3~5块（450g）	25~30分钟	
	土豆（带皮）	整个	40~50分钟	
	红薯（带皮）	整个	40~50分钟	
	白萝卜	3cm厚片	40~50分钟	
	胡萝卜	2cm厚片	30~35分钟	
	南瓜	5cm方块（450g）	25~30分钟	
	洋葱	整个	1小时~1小时10分钟	
	芋头（带皮）	600g	35~45分钟	
蔬菜	芋头（去皮）	600g	50~60分钟	去皮后易粘液溢出，需用“Slow”模式
	黄豆	200g	1小时30分钟~2小时	需浸泡过夜。
	黑豆	200g	3~4小时	
	红豆	200g	1小时30分钟~2小时	

* 上述烹饪时间均为参考值。实际烹饪时间受食材硬度、大小及水量等多种因素影响，请根据个人需求调整。
* 鱼类小骨因低压烹饪不会软化。

关于手动菜单的压力烹饪说明（仅限“Pressure”）

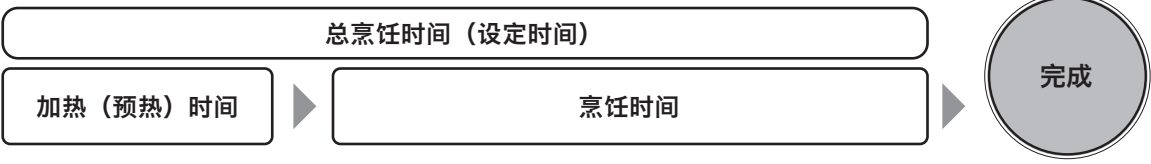
- 手动菜单（压力烹饪）总时长为加热（预热）时间+加压时间+减压时间。压力烹饪将按设定时间执行。
- 请锁定压力按钮。→**P.73**
- 当本产品发出三次蜂鸣声且压力指示销回缩时，即表示烹饪完成。



*7: 加热（预热）时间取决于食材种类、用量及烹饪菜品类型。
*8: 烹饪完成后，请先确认压力指示销已回缩，再打开上盖。

关于手动菜单的普通烹饪说明（不含“Pressure”）

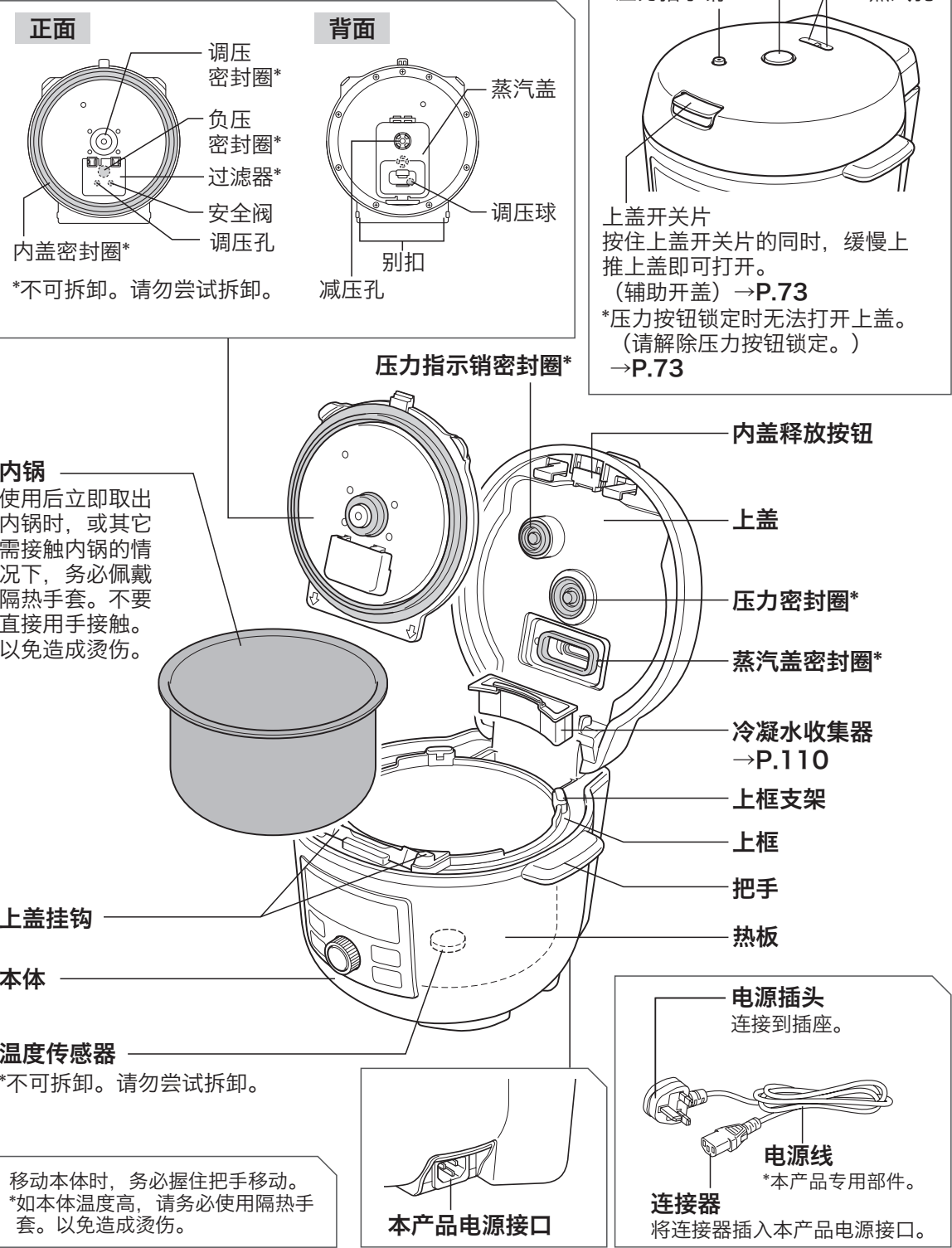
- 手动菜单（普通烹饪）总时长为加热（预热）时间+烹饪时间。烹饪将按设定时间执行。
- 请解除压力按钮锁定。→**P.73**
- 当本产品发出三次蜂鸣声时，即表示烹饪完成。



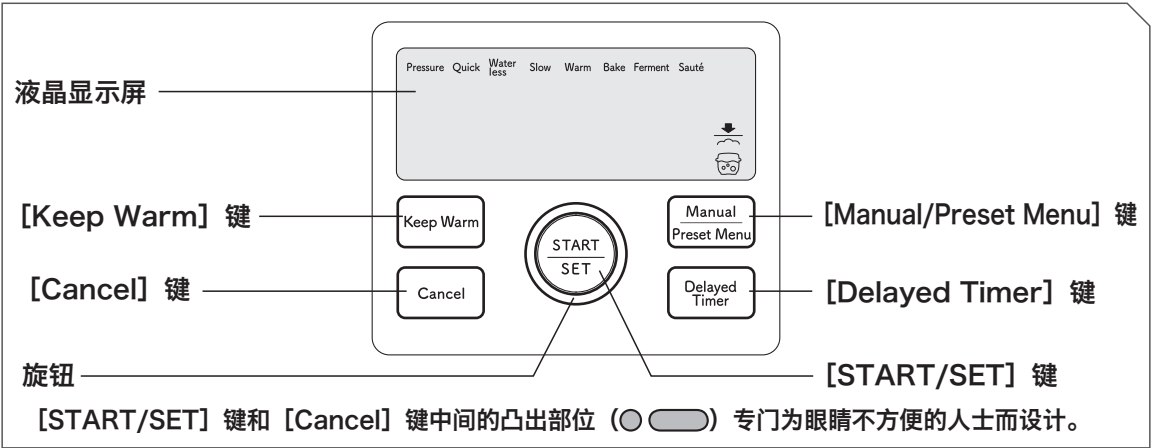
各部的名称及附属品

◇开箱后，首先请进行确认。

内盖→ P.107至110



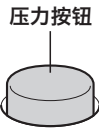
操作面板



关于压力按钮

每次按压均可切换压力按钮的锁定/解锁状态。

压力烹饪时：
按压压力按钮使其弹出。
(压力按钮处于锁定状态。)



普通烹饪时：
按压压力按钮使其回缩。
(压力按钮处于解锁状态。)

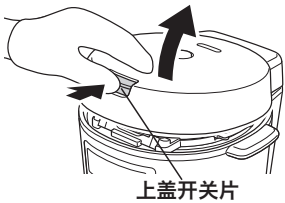


⚠ 注意

- 烹饪过程中请勿触碰压力按钮。若烹饪期间改变压力，可能导致内容物大量溢出，引发烫伤或外伤。

关于上盖辅助开盖功能

上盖采用辅助开盖机构，可防止开盖时内盖残留的液体或食物飞溅。
按住上盖开关片的同时，缓慢上推上盖即可打开。
*烹饪后操作时请务必佩戴隔热手套等手部防护用具。



确认附属品

食谱网站二维码标签

关于压力指示销

当本产品未加压或内部压力上升时，压力指示销处于回缩状态。



当本产品完成加压时，压力指示销将弹出。



⚠ 注意

- 不要在烹饪期间及刚结束时触碰压力指示销。以免导致烫伤或外伤。

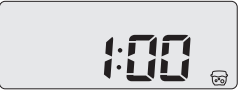
关于提示音

在烹饪中、保温中会发出以下提示音，并非异常现象。

- 嘀嗒声 (微电脑控制声)
- 噼啪声 (金属受热收缩摩擦产生)
- 沸腾嘶鸣声 (本产品加压时产生)
- 水花飞溅声

时间显示

本产品在设置预置菜单或手动菜单时间，或设定烹饪启动时间时，时间将按图示“1:00”格式显示。“1:00”表示1小时。



首次使用时

请在清洗内锅、内盖、冷凝水收集器后使用。
→P.107至110

烹饪前准备

1 将食材放入内锅。

◇食材处理方法请参阅虎牌官网主页。

2 将内锅放入本体并关闭上盖。

◇放入前需擦净内锅外侧水滴。以免影响正常烹饪。

◇确保内锅水平放置，避免倾斜。

◇双手用力关闭锅盖直至听到“咔嗒”声。

◇若压力按钮处于锁定状态，上盖将无法关闭。
需先解除压力按钮锁定再关闭上盖。→P.73

⚠ 注意

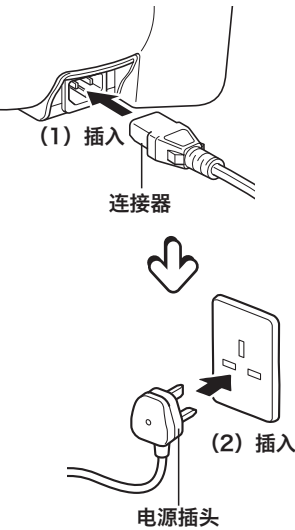
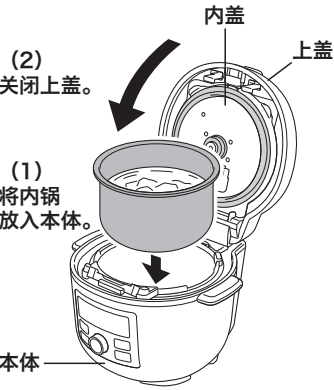
- 务必清除热板、温度传感器、上框、上盖挂钩周围及内盖上的食物、米粒或其他异物。以免导致食物溢出、上盖无法闭合或影响正常烹饪。
- 确认内盖已安装到位。安装内盖时，首先确保蒸汽盖完全关闭。（蒸汽盖开关方法→P.110）
- 确认上盖已完全闭合。

3 连接电源线。

- ◇将连接器插入本产品电源接口，然后将电源插头插入插座。
- ◇若“Keep Warm”功能处于开启状态，请按 [Cancel] 键将其关闭。

<提示音>

- 如需调节音量，请参阅→P.117



烹饪方法（预设菜单）

◇本产品配备预设菜单功能，包含21种菜单。→P.69

预设菜单食谱可在虎牌官网查看。

• 新加坡

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



• 香港

<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



禁止采用的 烹调方法 示例

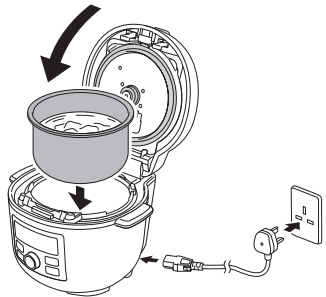


- 高压烹饪浓稠类食物，如使用酱块制作的咖喱及炖菜。（酱块等类似配料需在烹饪结束且压力下降后添加，并通过“Warm”菜单无压加热。）
- 制作果酱等易产生泡沫的食品。
- 压力烹饪遇热膨胀的食材。（面糊制品、意大利面等）
- 加水及食材总量超过“MAX Cook”最大刻度线。
- 加水及豆类/意大利面超过“MAX Beans”最大刻度线。（豆类和意大利面易产生泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”功能。）
- 使用小苏打等易产生泡沫的食材烹饪。

- 袋装烹饪（将食材或调料装入塑料袋等容器加热）。
- 使用了可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调。
- 加入容易造成部件堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调。
- 直接加热食品罐头或玻璃瓶
- 加入大量油的烹调、煮饭
- 在易燃物附近进行烹饪
- 油炸类食品制作。
- 煎炸/烘焙过程中人员离开设备。

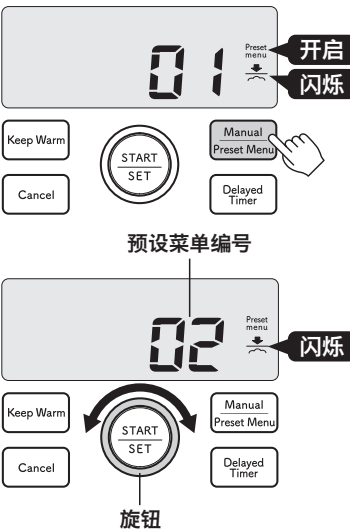
1 烹饪前准备。

- ◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。
- ◇有关食材和步骤的详细信息，请参阅虎牌官网。



2 按下 [Manual/Preset Menu] 键选择预设菜单。

- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。
- ◇当选择带有压力的预设菜单时，液晶显示屏上的 会闪烁。



3 旋转旋钮，选择用于烹饪的预设菜单编号。

- ◇预设菜单编号请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。

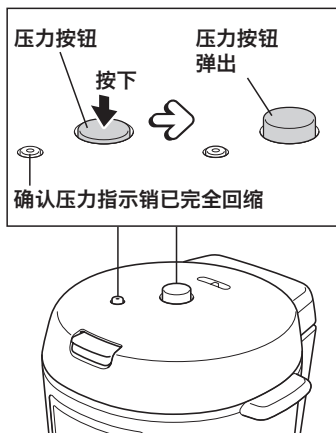
4 确认所选预设菜单是否使用压力烹饪。

- ◇关于压力烹饪，请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。
- ◇若需压力烹饪，请按照→P.76“压力烹饪（预设菜单）”中⑤的步骤操作。
- ◇若需普通烹饪，请按照→P.78“普通烹饪（预设菜单）”中⑤的步骤操作。

烹饪方法（预设菜单）

压力烹饪（预设菜单）

◇当所选预设菜单为**压力烹饪**时，请按以下步骤操作。
（请务必确认P.75中①至④的步骤。）



5 按压压力按钮使其弹出。 （压力按钮处于锁定状态。）

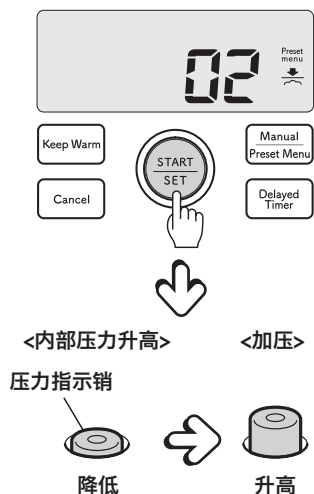
◇确认压力指示销已完全回缩。

6 按下 [START/SET] 键。

- ◇烹饪程序随即启动。
- ◇当本产品在压力烹饪过程中加压时，压力指示销将弹出。
- ◇当本产品开始产生蒸汽时，会听到沸腾和嘶嘶声。→P.73

⚠ 注意

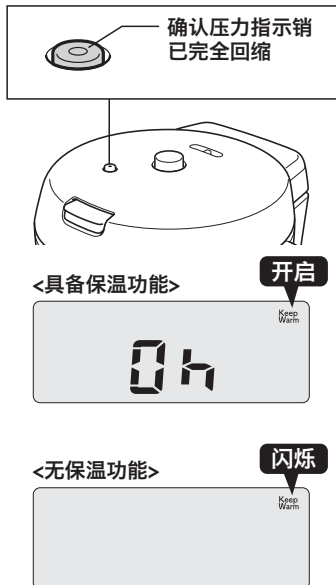
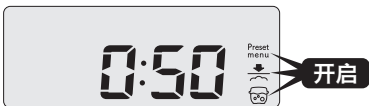
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪过程中请勿触碰压力按钮或压力指示销。若烹饪期间改变压力，可能导致内容物大量溢出，引发烫伤或外伤。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。
- 当液晶显示屏出现 或压力指示销处于弹出状态时，切勿打开上盖。
- 因食材种类和分量的差异，本产品产生的压力会有所不同，故烹饪过程中可能出现压力指示销未弹出或上下浮动的情况。



关于压力烹饪（预设菜单）时的显示内容

<烹饪程序启动时...>

“预设菜单”及 亮起，剩余时间开始倒计时。
*当按住 [Manual/Preset Menu] 键时，将显示所选预设菜单编号。



7 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时， 请确认压力指示销已完全回缩。

◇根据烹饪食物及使用环境的不同，压力指示销可能在烹饪结束时未回缩。请务必等待压力指示销完全回缩。

<带保温功能的预设菜单>

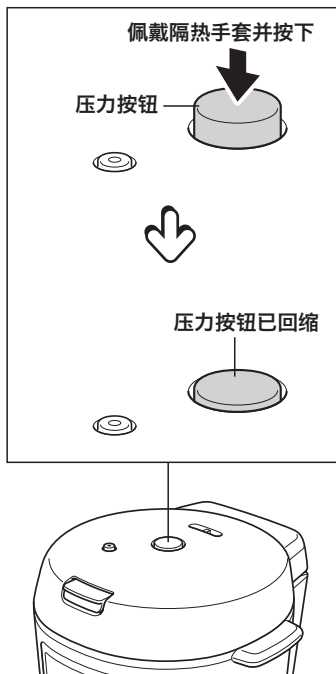
- ◇烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
- ◇保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇对于预设菜单编号14至18，烹饪结束后“Keep Warm”将闪烁。保温功能虽自动启动，但建议尽快食用，久置将影响风味。→P.69

<不带保温功能的预设菜单>

◇烹饪完成后，“Keep Warm”将闪烁。但此时食物并未进入保温状态，请尽快取出食物。

⚠ 注意

- 烹饪结束后请勿立即触碰蒸汽孔。存在烫伤或受伤风险。
- 在压力指示销完全回缩前，切勿按压压力按钮，因烹饪结束后本产品内部可能仍有残余压力。



8 按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态）， 打开上盖并取出食物。

◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。→P.73

◇使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。

◇若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。

（清洗方法→P.111）

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 关闭上盖并按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）
- (3) 旋转旋钮选择附加加热时间。
可设置10-30分钟（以1分钟为单位），该时长包含5分钟泄压过程。
- (4) 按下 [START/SET] 键。
- (5) 烹饪完成后，待压力指示销完全回缩，解锁压力按钮并打开上盖。（最多可进行三次附加加热。）

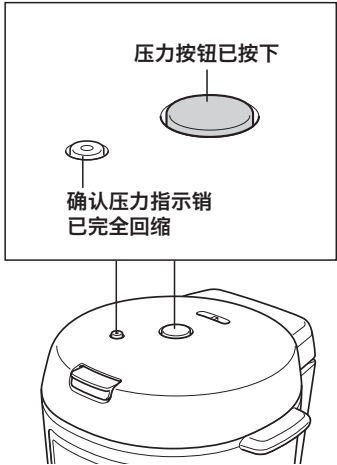
⚠ 注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 打开上盖时请谨慎操作。即使压力指示销已回缩，本产品内部压力可能仍未完全释放。
- 当本产品内部仍有压力时，切勿强行打开上盖。即便残留少量压力，高温蒸汽和食物也可能飞溅，导致烫伤或外伤。
- 若按压压力按钮时手感较硬，请勿强行打开上盖，这表明本产品内部可能仍有压力。应等待压力自然释放后，再按压压力按钮并缓慢打开上盖，同时注意避开蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

烹饪方法（预设菜单）

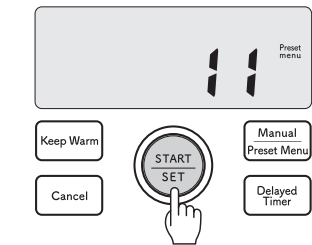
普通烹饪（预设菜单）

◇当所选预设菜单为**无压力普通烹饪**时，请按以下步骤操作。
（请务必确认P.75中①至④的步骤。）



5 确认压力按钮处于解锁状态。
（压力按钮已按下）

◇确认压力指示销已完全回缩。



6 按下 [START/SET] 键。

- ◇烹饪程序随即启动。
- ◇压力指示销未弹出，表明本产品当前处于无压烹饪状态。

⚠ 注意

- 若选择无压预设菜单后，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示 “U:01” 且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示 “U:02” 且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认 “U:02” 提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。



7 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，
打开上盖并取出食物。

<带保温功能的预设菜单>

烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。预设菜单

<不带保温功能的预设菜单>

烹饪完成后，“Keep Warm”将闪烁。
但此时食物并未进入保温状态，请尽快取出食物。

- ◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。
→P.73
- ◇使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。
- ◇若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。
（清洗方法→P.111）

<附加加热（当烹饪不足时）>

- （1）确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态或闪烁。
- （2）旋转旋钮选择附加加热时间。（可设置的时间取决于预设菜单编号，详情请参阅P.69“预设菜单列表”。）
- （3）按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

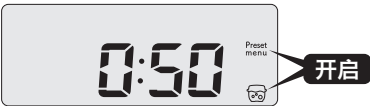
⚠ 注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

关于正常烹饪（预设菜单）时的显示内容

<烹饪程序启动时...>

“预设菜单”及 亮起，剩余时间开始倒计时。
*当按住 [Manual/Preset Menu] 键时，将显示所选预设菜单编号。



烹饪方法（手动菜单）

手动菜单食谱可在虎牌官网查看。

● 新加坡

<https://www.tiger-forest.com/c/IVyd>



● 香港

<https://www.tiger-forest.com/c/A6XT>



◇ 提供8种手动菜单模式：“Pressure”、“Quick”、“Water less”、“Slow”、“Warm”、“Bake”、“Ferment”及“Sauté”。→P.70

◇ 您可通过手动设置火力强度与烹饪时间进行操作。

◇ 食材的参考烹饪时间请参阅P.71。

禁止采用的烹调方法示例



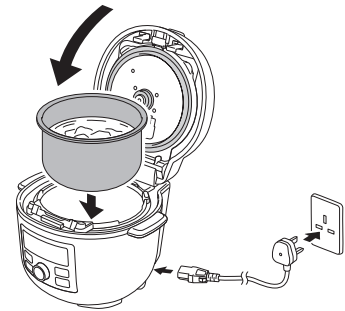
- 高压烹饪浓稠类食物，如使用酱块制作的咖喱及炖菜。（酱块等类似配料需在烹饪结束且压力下降后添加，并通过“Warm”菜单无压加热。）
- 制作果酱等易产生泡沫的食品。
- 压力烹饪遇热膨胀的食材。（面糊制品、意大利面等）
- 加水及食材总量超过“MAX Cook”最大刻度线。
- 加水及豆类/意大利面超过“MAX Beans”最大刻度线。（豆类和意大利面易产生泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”功能。）
- 使用小苏打等易产生泡沫的食材烹饪。

- 袋装烹饪（将食材或调料装入塑料袋等容器加热）。
- 使用了可能堵塞调压孔的烤盘纸、铝箔、保鲜膜烹调。
- 加入容易造成部件堵塞的苋菜籽等小粒杂粮进行烹调。
- 直接加热食品罐头或玻璃瓶
- 加入大量油的烹调、煮饭
- 在易燃物附近进行烹饪
- 油炸类食品制作。
- 煎炸/烘焙过程中人员离开设备。

“Pressure” 菜单

◇ “Pressure” 菜单可执行压力烹饪。（可设定时间：15分钟至2小时）

◇ 请务必确认上文列出的“禁止采用的烹调方法示例”。



1 烹饪前准备。

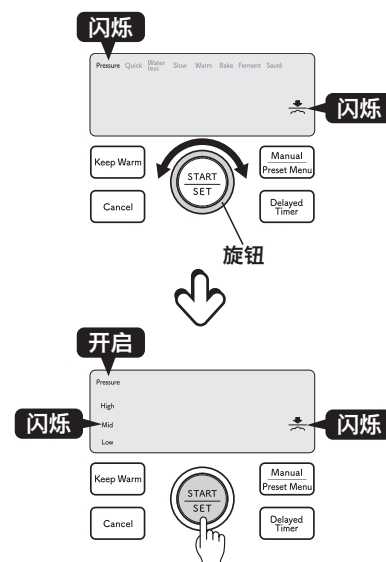
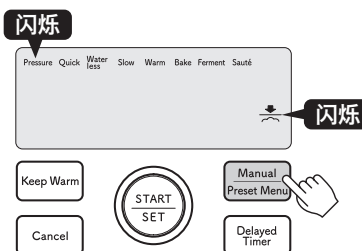
◇ 按照P.74 “烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

◇ 食材参考烹饪时间表→P.71

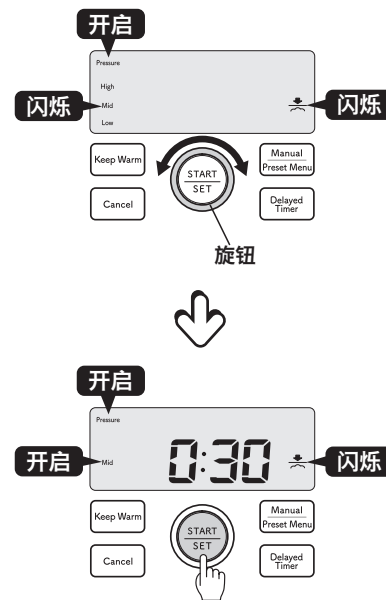
⚠ 注意

- 严禁在内锅中加入超过“MAX Cook”最大刻度线的水和食材进行烹饪。
- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。
- 请将高汤及汤底冷却后再开始烹饪，使用热汤可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 由于牛奶和豆浆极易溢锅，请在加热完成后添加，并使用“Warm”菜单分次加热（每次5分钟），加热时需全程看护。→P.91

2 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

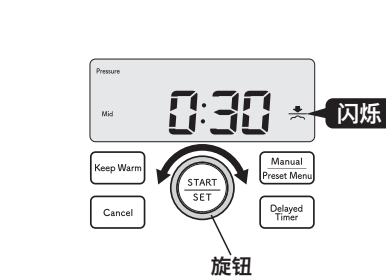


3 旋转旋钮选择“Pressure”模式，随后按下 [START/SET] 键。



4 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇ 火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇ 默认火力设置为“Mid”。

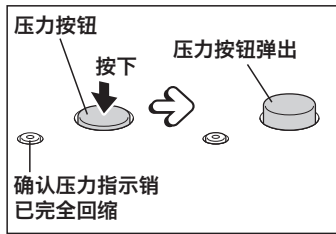


5 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇ 时间设定范围为15分钟至50分钟（以1分钟为单位），以及50分钟至2小时（以5分钟为单位）。

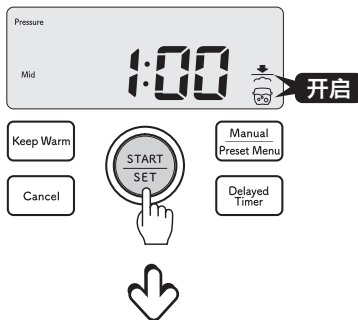
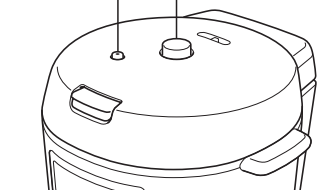
烹饪方法（手动菜单）

“Pressure” 菜单（续）



6 按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）

◇ 确认压力指示销已完全回缩。

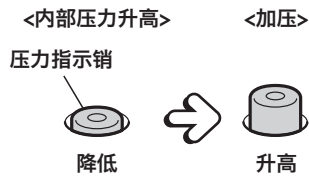


7 按下 [START/SET] 键。

- ◇ 烹饪程序随即启动。
- ◇ 当本产品压力烹饪过程中加压时，压力指示销将弹出。
- ◇ 当本产品开始产生蒸汽时，会听到沸腾和嘶嘶声。→P.73

⚠ 注意

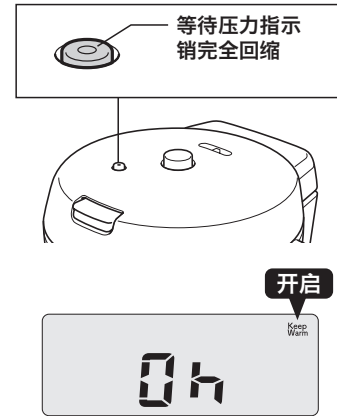
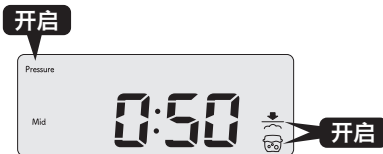
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪过程中请勿触碰压力按钮或压力指示销。若烹饪期间改变压力，可能导致内容物大量溢出，引发烫伤或外伤。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。
- 当液晶显示屏出现“Pressure”或压力指示销处于弹出状态时，切勿打开上盖。
- 因食材种类和分量的差异，本产品产生的压力会有所不同，故烹饪过程中可能出现压力指示销未弹出或上下浮动的情况。



关于压力烹饪（手动菜单）时的显示内容

<烹饪程序启动时...>

“Pressure” 及 亮起，剩余时间开始倒计时。
*若在压力按钮未锁定状态下启动烹饪， 将关闭。



8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，请确认压力指示销已完全回缩。

◇ 烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。

⚠ 注意

- 烹饪结束后请勿立即触碰蒸汽孔。存在烫伤或受伤风险。
- 在压力指示销完全回缩前，切勿按压压力按钮，因烹饪结束后本产品内部可能仍有残余压力。



9 按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖并取出食物。

- ◇ 请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。→P.73
- ◇ 使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。
- ◇ 若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。（清洗方法→P.111）

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 关闭上盖并按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）
- (3) 旋转旋钮选择附加加热时间。
可设置10-30分钟（以1分钟为单位），该时长包含5分钟泄压过程。
- (4) 按下 [START/SET] 键。
- (5) 烹饪完成后，待压力指示销完全回缩，解锁压力按钮并打开上盖。（最多可进行三次附加加热。）

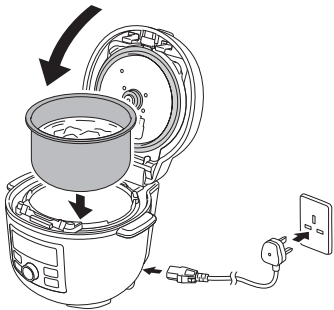
⚠ 注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 打开上盖时请谨慎操作。即使压力指示销已回缩，本产品内部压力可能仍未完全释放。
- 当本产品内部仍有压力时，切勿强行打开上盖。即便残留少量压力，高温蒸汽和食物也可能喷溅，导致烫伤或外伤。
- 若按压压力按钮时手感较硬，请勿强行打开上盖，这表明本产品内部可能仍有压力。应等待压力自然释放后，再按压压力按钮并缓慢打开上盖，同时注意避开蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

烹饪方法（手动菜单）

“Quick” 菜单

- ◇ “Quick” 菜单通过液体沸腾后高温加热一段时间，再调低温度焖煮食材，可简化炖菜制作流程。（可设定时间：3分钟至2小时）
- ◇ 请务必确认P.80列出的“禁止采用的烹调方法示例”。



1 烹饪前准备。

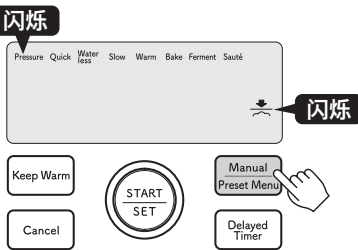
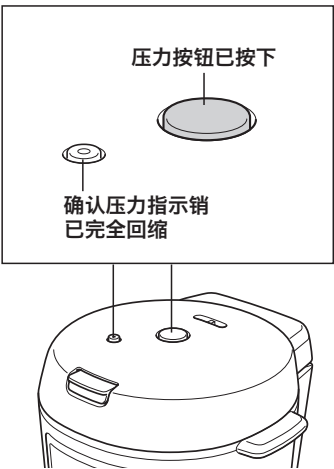
- ◇ 按照P.74 “烹饪前准备” 中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

⚠ 注意

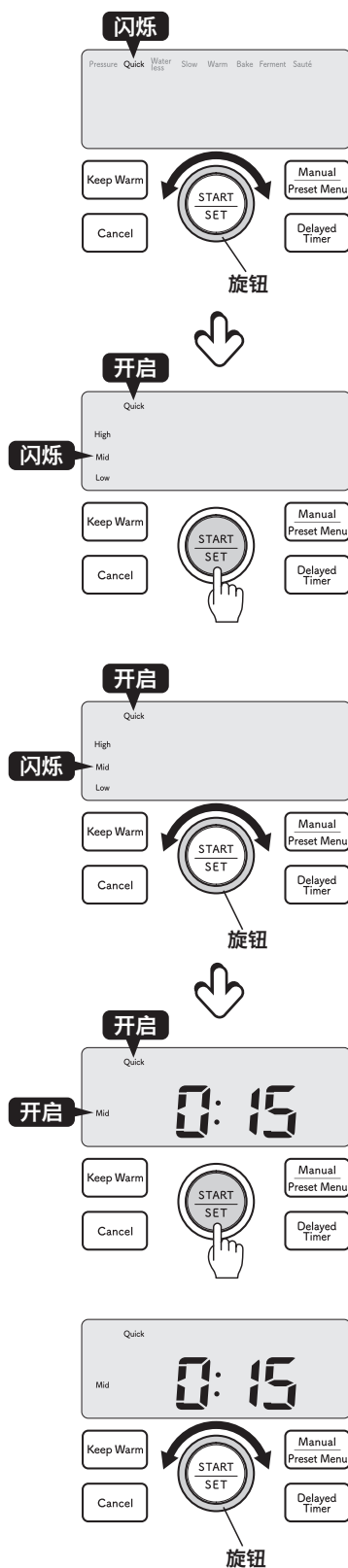
- 严禁在内锅中加入超过“MAX Cook”最大刻度线的水和食材进行烹饪。
- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。
- 请将高汤及汤底冷却后再开始烹饪，使用热汤可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 由于牛奶及豆浆极易溢锅，请在加热完成后添加，并额外加热3至5分钟（加热过程中需全程看护）。

2 确认压力按钮处于解锁状态。（压力按钮已按下）

- ◇ 确认压力指示销已完全回缩。



3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。



4 旋转旋钮选择“Quick”模式，随后按下 [START/SET] 键。

5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

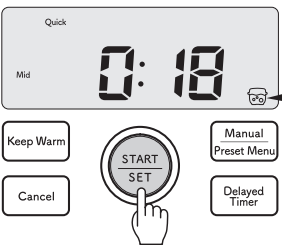
- ◇ 火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇ 默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇ 时间设定范围为3分钟至30分钟（以1分钟为单位），以及30分钟至2小时（以5分钟为单位）。

烹饪方法（手动菜单）

“Quick”菜单(续)



7 按下 [START/SET] 键。

◇ 烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。



8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。

- ◇ 烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。保温功能持续运行，已保温时间以1小时为单位显示，最长12小时。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇ 请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。→P.73
- ◇ 使用完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。
- ◇ 若烹饪后仍有异味残留，请进行除味处理。（清洗方法→P.111）

<附加加热（当烹饪不足时）>

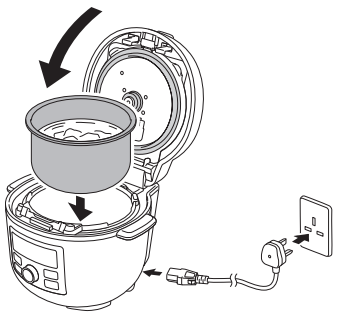
- （1）确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- （2）旋转旋钮选择附加加热时间。（时间设定范围为1分钟至30分钟，以1分钟为单位。）
- （3）按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

⚠ 注意

- 请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖、内锅及烹饪好的食物所散发的蒸汽。
- 请注意，持续使用保温功能可能导致部分食物风味流失。

“Water less”菜单

- ◇ “Water less”菜单通过利用食材自身析出的水分抑制蒸汽产生，实现沸腾烹饪。请添加番茄、洋葱、芹菜、茄子等高水分蔬菜进行烹制。（可设定时间：30分钟至3小时）
- ◇ 请务必确认P.80列出的“禁止采用的烹调方法示例”。

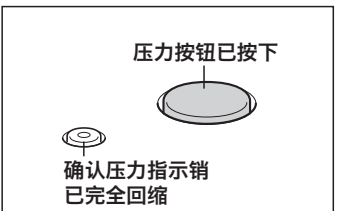


1 烹饪前准备。

- ◇ 按照P.74 “烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

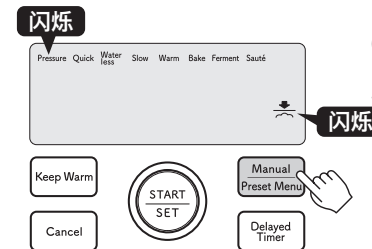
⚠ 注意

- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。

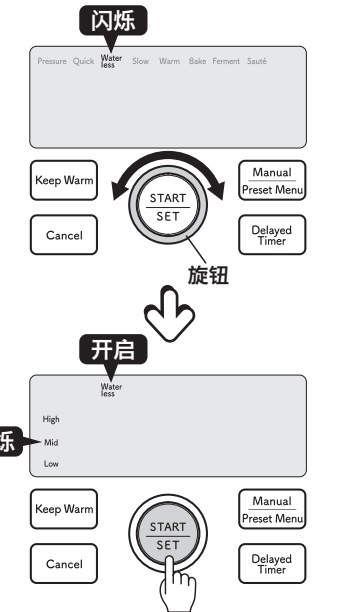


2 确认压力按钮处于解锁状态。（压力按钮已按下）→P.84

- ◇ 确认压力指示销已完全回缩。



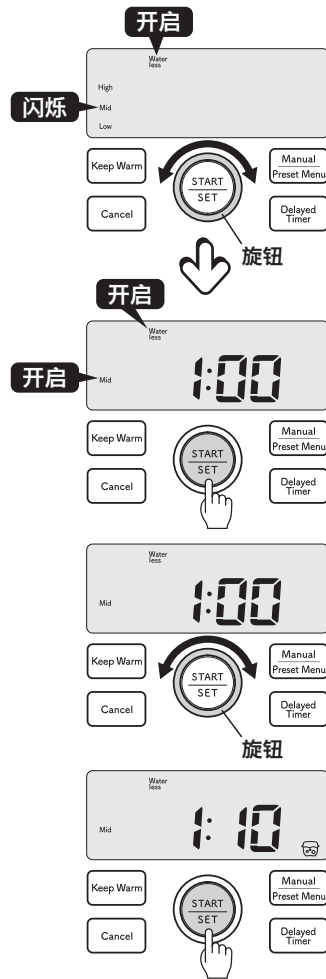
3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。



4 旋转旋钮选择“Water less”模式，随后按下 [START/SET] 键。

烹饪方法（手动菜单）

“Water less” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为30分钟至3小时（以5分钟为单位）。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

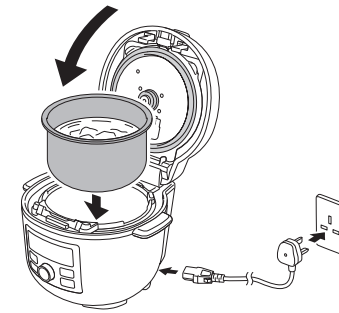
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- （1）确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- （2）旋转旋钮选择附加加热时间。
（时间设定范围为5分钟至1小时，以5分钟为单位。）
- （3）按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Slow” 菜单

- ◇“Slow”菜单通过低于沸点的温度长时间焖煮食材，使肉类和蔬菜软烂入味。该模式可有效防止食材散碎及汤汁过度蒸发，适用于烹制易产生大量泡沫的豆类食材。（可设定时间：30分钟至6小时）
- ◇请务必确认P.80列出的“禁止采用的烹调方法示例”。



1 烹饪前准备。

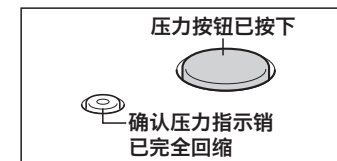
- ◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。
- ◇食材参考烹饪时间表→P.71

⚠ 注意

- 注意食材总量不得超过最大允许量，否则可能导致无法正常沸腾或内容物溢出。
- 烹饪前请充分搅拌，防止调料沉积在内锅底部。
- 请将高汤及汤底冷却后再开始烹饪，使用热汤可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 豆类易产生大量泡沫，请始终使用手动菜单“Slow”模式进行烹饪。

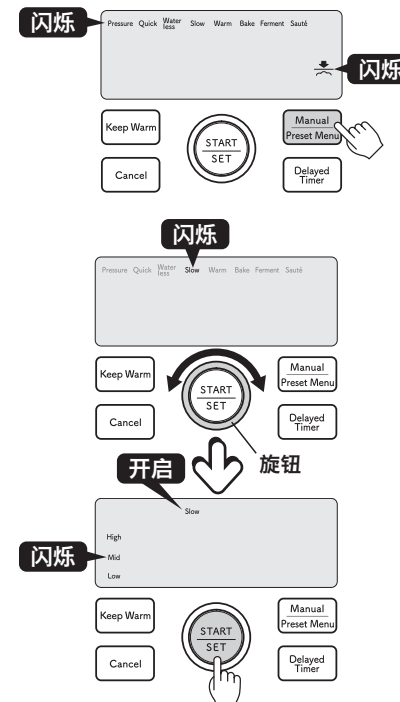
2 确认压力按钮处于解锁状态。（压力按钮已按下）→P.84

- ◇确认压力指示销已完全回缩。



3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

4 旋转旋钮选择“Slow”模式，随后按下 [START/SET] 键。



烹饪方法（手动菜单）

“Slow” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为30分钟至6小时（以10分钟为单位）。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- (1) 确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- (2) 旋转旋钮选择附加加热时间。
(时间设定范围为10分钟至1小时，以10分钟为单位。)
- (3) 按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

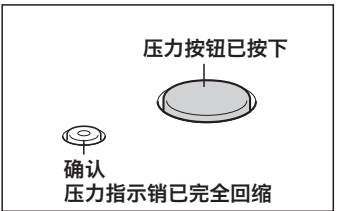
“Warm” 菜单

- ◇需重新加热已烹饪完成的食物，或在咖喱等料理中添加酱块后加热时，请选择“Warm”菜单。（可设定时间：1至30分钟）

1 烹饪前准备。

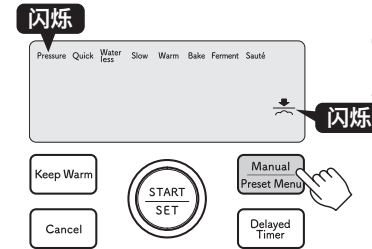
- ◇确认装有待加热食物的内锅已放入本体，关闭上盖并连接电源线。→P.74

2 确认压力按钮处于解锁状态。（压力按钮已按下）→P.84

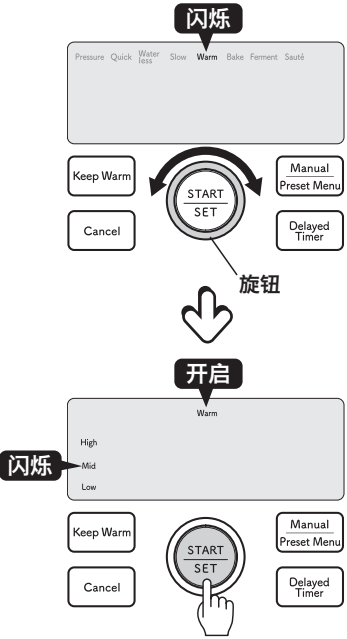


- ◇确认压力指示销已完全回缩。

3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。



4 旋转旋钮选择“Warm”模式，随后按下 [START/SET] 键。



烹饪方法（手动菜单）

“Warm” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为1分钟至30分钟，以1分钟为单位。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

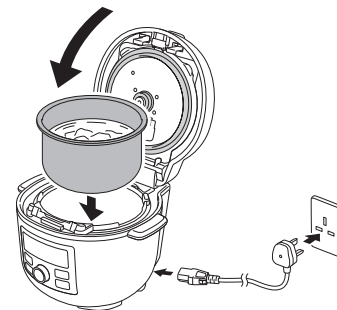
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- （1）确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于亮起状态。
- （2）旋转旋钮选择附加加热时间。
（时间设定范围为1分钟至15分钟，以1分钟为单位。）
- （3）按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Bake” 菜单

- ◇需烘烤面包/蛋糕或煎制蛋饼时，请选择“Bake”菜单。（可设定时间：5分钟至1小时20分钟）



1 烹饪前准备。

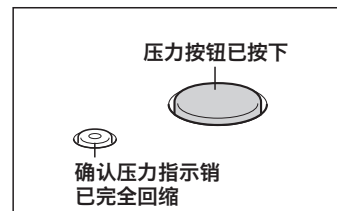
- ◇蛋糕烘焙时，请将内锅从约5厘米高度向布料上坠落三次，以去除面粉中的空气。

⚠ 注意

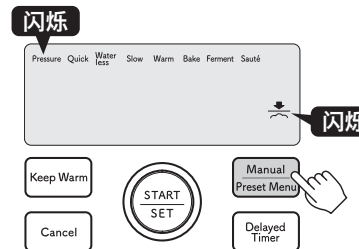
- 请参考虎牌官网食谱，并注意食材添加勿过量。若食材过量，可能导致溢锅或烹饪不充分。

2 确认压力按钮处于解锁状态。（压力按钮已按下）→P.84

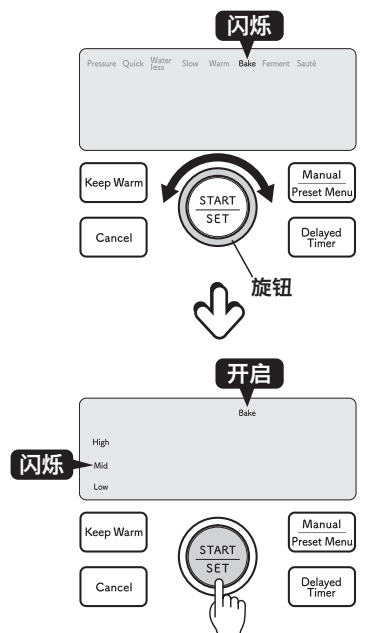
- ◇确认压力指示销已完全回缩。



3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

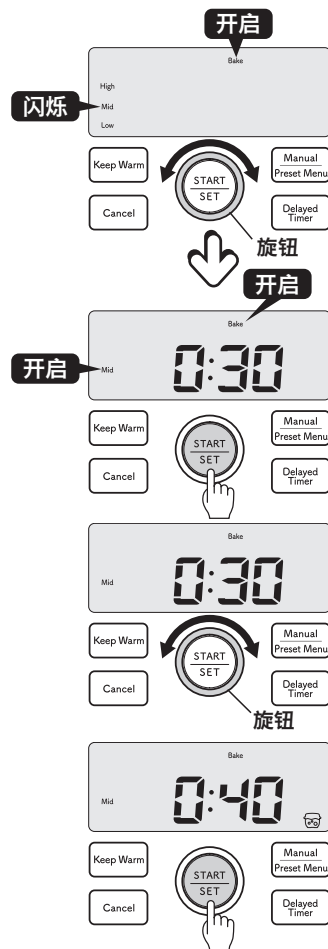


4 旋转旋钮选择“Bake”模式，随后按下 [START/SET] 键。



烹饪方法（手动菜单）

“Bake” 菜单（续）



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为5分钟至1小时20分钟，以5分钟为单位。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会变烫，接触可能导致烫伤或外伤。
- 严禁在烹饪过程中打开上盖。以免面包/蛋糕烘焙不充分。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

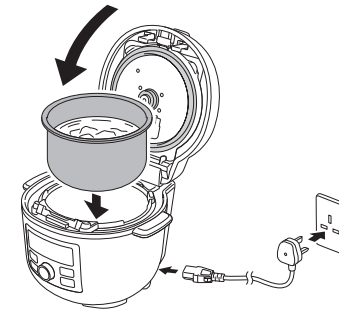
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- （1）确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于闪烁状态。
- （2）旋转旋钮选择附加加热时间。
（时间设定范围为1分钟至15分钟，以1分钟为单位。）
- （3）按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Ferment” 菜单

- ◇需发酵面团、制作酸奶或甜酒酿（甘酒）时，请选择“Ferment”菜单。
（可设定时间：5分钟至6小时）



1 烹饪前准备。

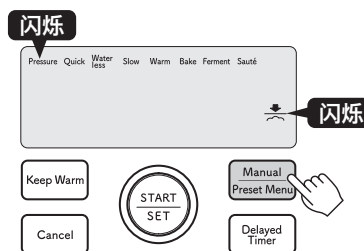
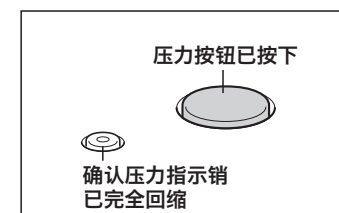
- ◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

⚠ 注意

- 请注意：若食材超过最大容量，可能导致烹饪异常。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、锅铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 面包面团发酵时，需注意勿添加过量食材。若添加过量，面团可能粘附内盖或溢出。

2 确认压力按钮处于解锁状态。（压力按钮已按下）→P.84

- ◇确认压力指示销已完全回缩。



3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

4 旋转旋钮选择“Ferment”模式，随后按下 [START/SET] 键。



烹饪方法（手动菜单）

“Ferment” 菜单（续）



5 旋转旋钮设定发酵温度，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇温度设定范围为30℃至60℃，以5℃为单位。
- ◇设定温度为近似温度。实际温度可能因食材及使用环境略有波动。

<温度设置示例>
面团发酵：30℃至35℃
酸奶制作：40℃至45℃
甜酒酿制作：60℃

6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为5分钟至6小时（以5分钟为单位）。

7 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇烹饪程序随即启动。

⚠ 注意

- 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 烹饪时不要将脸、手靠近蒸汽孔。蒸汽孔会变烫，接触可能导致烫伤或外伤。

8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.86

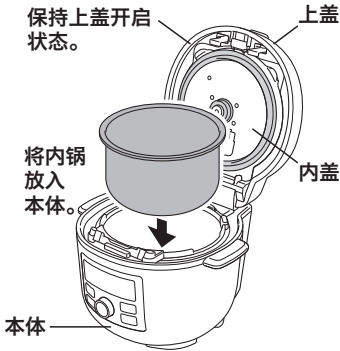
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- （1）确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于闪烁状态。
- （2）旋转旋钮选择附加加热时间。
（时间设定范围为5分钟至1小时，以5分钟为单位。）
- （3）按下 [START/SET] 键。（最多可进行三次附加加热。）

“Sauté” 菜单

- ◇选择“Sauté”菜单进行食材煎炒操作。（可设定时间：1至30分钟）



1 将内锅放入本体。（保持上盖开启状态。）

- ◇放入前需擦净内锅外侧水滴。以免影响正常烹饪。
- ◇确保内锅水平放置，避免倾斜。

⚠ 注意

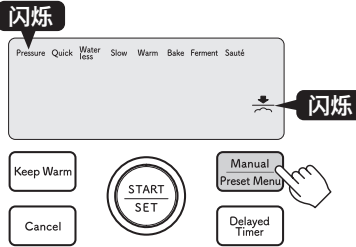
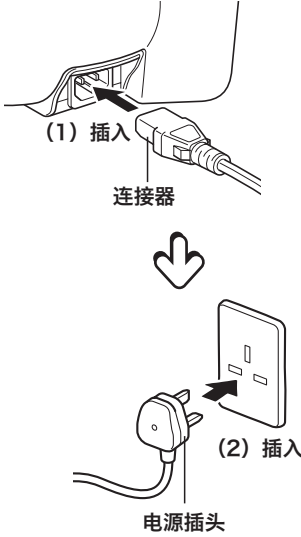
- 务必清除热板、温度传感器、上框、上盖挂钩周围及内盖上的食物、米粒或其他异物。以免导致食物溢出、上盖无法闭合或影响正常烹饪。

2 连接电源线。

- ◇将连接器插入本产品电源接口，然后将电源插头插入插座。
- ◇若“Keep Warm”功能处于开启状态，请按 [Cancel] 键将其关闭。

<提示音>

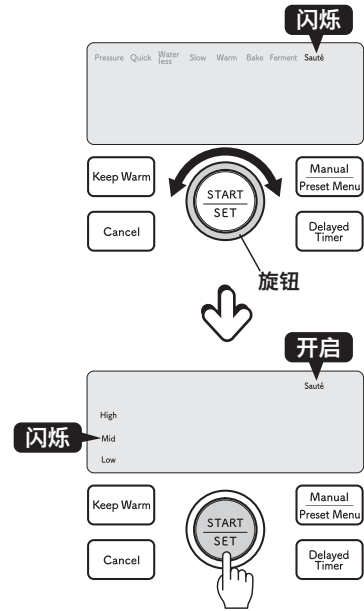
- 如需调节音量，请参阅→P.117



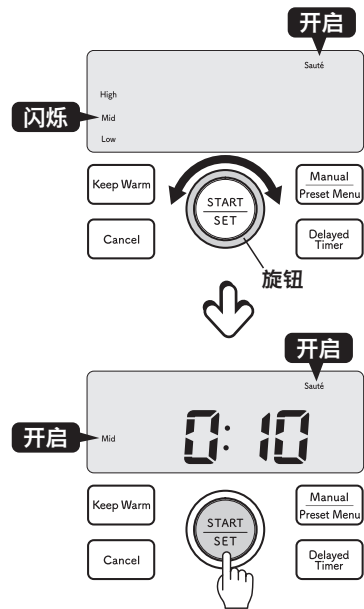
3 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

烹饪方法（手动菜单）

“Sauté” 菜单（续）

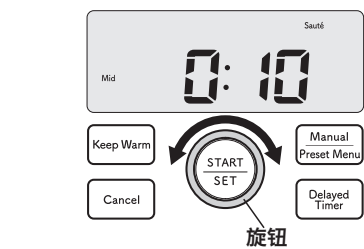


4 旋转旋钮选择“Sauté”模式，随后按下【START/SET】键。



5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下【START/SET】键。

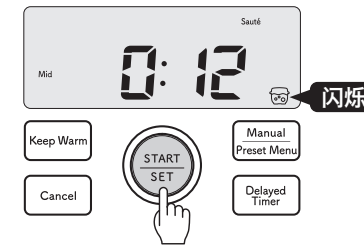
- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。



6 旋转旋钮设定烹饪时间。

- ◇时间设定范围为1分钟至30分钟，以1分钟为单位。

“Sauté” 菜单（续）



7 按下【START/SET】键启动预热程序。

- ◇预热程序启动。
- ◇预热过程中， 将闪烁。

⚠ 注意

- 切勿在上盖闭合状态下按下【START/SET】键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请打开上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下【START/SET】键重启烹饪程序。

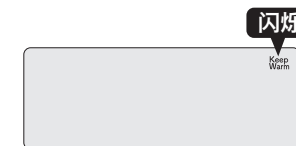


8 当本产品发出两声提示音时，预热完成。将食材放入内锅进行煎炒。（保持上盖开启状态进行烹饪。）

- ◇预热完成时，本产品将发出两声提示音，且 由闪烁状态转为常亮。
- ◇使用“Sauté”菜单时，请保持上盖开启状态进行烹饪。

⚠ 注意

- 烹饪过程中请勿离开操作区域。
- 注意勿添加过量食材。若食材过量，可能导致煎炒不充分或未熟透。
- 请注意：食材量过少时存在油脂飞溅风险。
- 不要使用金属制的汤勺、汤匙、饭勺、钢铲、打蛋器或其他坚硬物品。
- 严禁在烹饪过程中关闭上盖。若烹饪过程中关闭上盖，烹饪将中止并显示“U:02”。遇到此情况时，请打开上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下【START/SET】键重启烹饪程序。



9 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，取出食物。→P.86

- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序及注意事项，请参阅P.86。

<附加加热（当烹饪不足时）>

- （1）确认液晶显示屏上的“Keep Warm”标识处于闪烁状态。
- （2）旋转旋钮选择附加加热时间。（时间设定范围为1分钟至10分钟，以1分钟为单位。）
- （3）按下【START/SET】键。（最多可进行三次附加加热。）

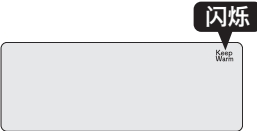
食物保温

关于预设菜单的保温功能

- ◇保温设置因预设菜单而异。有关带/不带保温功能的预设菜单，请参阅P.69的“预设菜单列表”。
- ◇对于带保温功能的预设菜单，烹饪完成后本产品将自动切换至保温模式（此时显示“Keep Warm”字样）。因食材特性差异，长时间保温可能导致风味流失、食材变色或结构松散，建议烹饪完成后立即食用，避免过久保温。

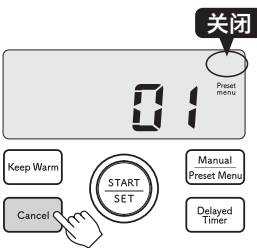


- ◇保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇对于不带保温功能的预设菜单（预设菜单编号11至13及19至21）以及不建议使用保温功能的预设菜单（预设菜单编号14至18），烹饪结束后液晶显示屏上的“Keep Warm”字样将闪烁。烹饪结束后请按[Cancel]键并立即取出食物。以免食物产生异味、发粘或焦糊。



关闭保温功能

按下[Cancel]键。
(此时显示屏上的“Keep Warm”字样将熄灭。)



⚠ 注意

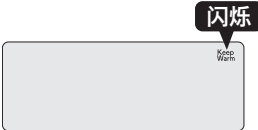
- 请勿在断电状态下使用保温功能，请勿在内锅存有食物时取消保温。以免导致异味、变色、食物变质、内锅腐蚀或其他问题。
- 必须及时清除烹饪后立即开盖或保温过程中积聚于上框内侧及外壁的冷凝水。每次使用后需清洗冷凝水收集器。→ P.107, 110
- 请务必清除粘附于内锅边缘及密封圈的食物残渣、米粒或其他异物。以免导致干裂、变色、异味或发粘。
- 恶劣气候环境下（低温或高温环境），请立即食用烹饪完成的食物。

关于手动菜单的保温功能

- ◇对于可使用保温功能的手动菜单，烹饪完成后本产品将自动切换至保温模式（此时显示“Keep Warm”字样）。因食材特性差异，长时间保温可能导致风味流失、食材变色或结构松散，建议烹饪完成后立即食用，避免过久保温。

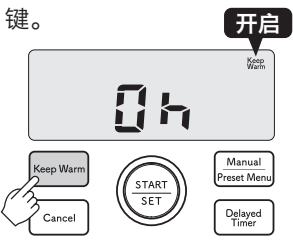


- ◇保温过程中，已保温时间将以1小时为单位显示，最长显示12小时（12h）。达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。
- ◇手动菜单中的“Bake”、“Ferment”及“Sauté”功能不支持保温模式。烹饪结束后，显示屏上的“Keep Warm”字样将闪烁。请立即取用食物。若长时间放置，酸奶/甜酒酿会过度发酵，面包/蛋糕则会产生粘腻质地。



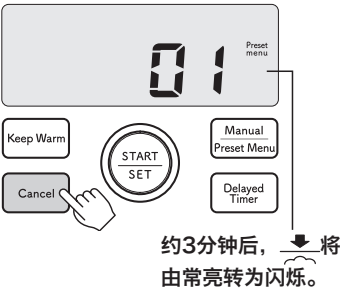
重新启动保温功能

按下[Keep Warm]键。
(此时显示屏将显示“Keep Warm”字样。)
烹饪完成的食物温度将保持在约70℃至80℃之间。



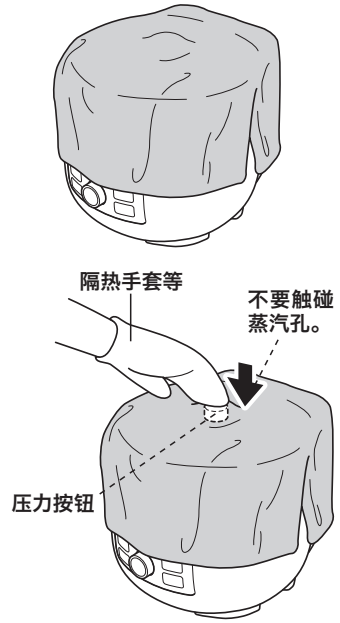
压力烹饪过程中紧急开盖方法

◇压力烹饪过程中紧急开盖时，请先按以下步骤确认压力已释放，再行开盖操作。



- 1 按下[Cancel]键终止烹饪。等待约3分钟，直至显示屏上的“01”由常亮转为闪烁。若压力指示销未回缩，请继续等待直至其完全回缩。

◇取消烹饪后，显示将持续显示约3分钟。请务必确认显示已转为闪烁状态。



- 2 请用浸湿并拧干的厚毛巾完全覆盖上盖。

⚠ 注意

- 必须使用浸湿并拧干的厚毛巾，以防高温液体及蒸汽喷溅造成危险。
- 用毛巾完全覆盖上盖。
- 毛巾可能附着食物残渣。

- 3 请佩戴隔热手套，隔着毛巾按压压力按钮。

◇请使用隔热手套指尖部位按压上盖中央的压力按钮。

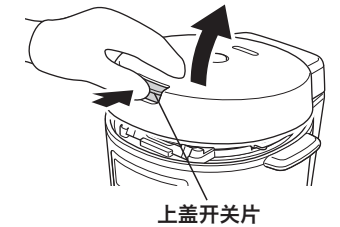
⚠ 注意

- 严禁在烹饪过程中或刚结束时释放压力。
- 液体与蒸汽处于高温状态，保持高度警惕。
- 确保周围无人。
- 必须佩戴隔热手套等防护装备，以防高温液体及蒸汽喷溅危险。
- 不要触碰蒸汽孔，因高温液体及蒸汽会从蒸汽孔直射喷出。

- 4 当蒸汽停止喷出时，移除毛巾并打开上盖。

⚠ 注意

- 打开上盖时，请务必佩戴隔热手套，避免徒手接触蒸汽孔、内盖及烹饪好的食物所散发的蒸汽。

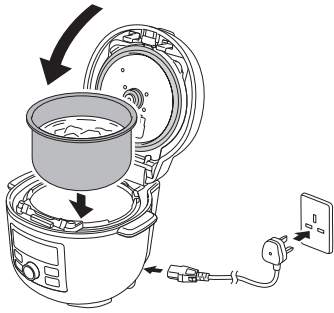


预约烹饪（预设菜单）

◇部分预设菜单支持设定烹饪完成时间。
有关可使用预约功能的预设菜单，请参阅P.69的预设菜单列表。

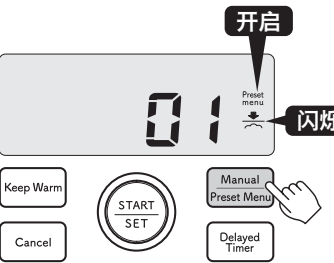
⚠注意

- 若长时间使用预约烹饪功能，可能导致食材变色或结构松散。



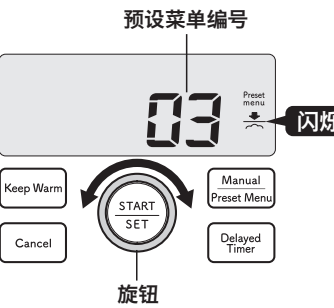
1 烹饪前准备。

- ◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。
- ◇有关食材和步骤的详细信息，请参阅虎牌官网。



2 按下 [Manual/Preset Menu] 键选择“预设菜单”。

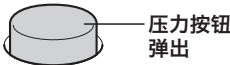
- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。



3 旋转旋钮，选择用于预约烹饪的预设菜单编号。

- ◇使用预约功能的预设菜单编号请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。
- ◇压力烹饪时，显示屏上的☒将闪烁。（普通烹饪模式下不显示☒。）

<压力烹饪时>

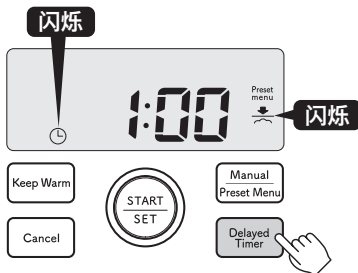


<普通烹饪时>



4 确认所选预设菜单是否使用压力烹饪，并相应锁定或解锁压力按钮。

- ◇关于压力烹饪，请参阅P.69的预设菜单列表或访问虎牌官网。
- ◇确认压力指示销已完全回缩。
- ◇压力烹饪模式：按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）→P.76
- ◇普通烹饪模式：按压压力按钮使其回缩。（压力按钮处于解锁状态。）→P.78

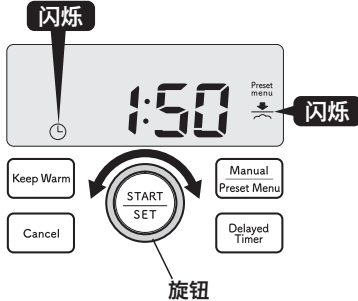


5 按下 [Delayed Timer] 键。

- ◇显示屏上的☒将闪烁。

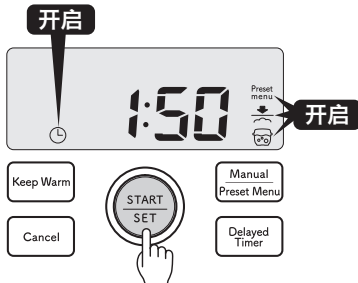
<关于提示音>

- 若按下 [Delayed Timer] 键后约30秒内无任何操作，本产品将发出两声提示音，但预约功能设置进程不会中断。



6 旋转旋钮设定烹饪完成时间。

- ◇时间设定以10分钟为单位，可在各预设菜单烹饪时间至12小时范围内调整。
- ◇预约设定完成后，☒将闪烁。
- ◇请设定烹饪完成所需时间。
示例：若需设定6小时后完成烹饪，请将时间设为“6:00”。



7 按下 [START/SET] 键。

- ◇液晶显示屏上的☒由闪烁状态转为常亮。
- ◇压力烹饪时，显示屏上的☒由闪烁状态转为常亮。
- ◇预约烹饪的操作方式根据P.69“预设菜单列表”中预约栏的符号不同而有所差异。
Timer A：为防止食材变质，设定预约后将立即开始加热。本产品将保持食物保温状态，并在结束前10分钟重新加热。
Timer B：根据预设完成时间开始加热。
- ◇若设置错误或需重新设定预约，请按 [Cancel] 键并重复操作流程。

⚠注意

- 若选择无压预设菜单后，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。



8 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.77, 79

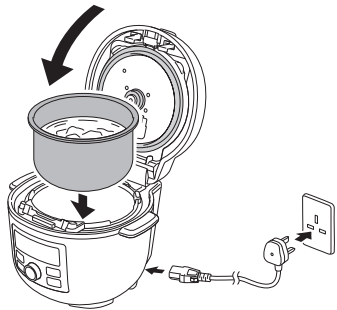
- ◇烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
- ◇进行压力烹饪时，请先确认压力指示销已回缩，随后按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖并取出食物。→P.77
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序、注意事项及附加加热程序，请参阅P.77和79。

预约烹饪（手动菜单）

◇手动菜单的“Pressure”、“Quick”、“Water less”和“Slow”模式支持设定烹饪完成时间。

⚠注意

- 若长时间使用预约烹饪功能，可能导致食材变色或结构松散。



1 烹饪前准备。

◇按照P.74“烹饪前准备”中①至③的步骤，将食材放入内锅，将内锅放入本体，关闭上盖并连接电源线。

2 按下 [Manual/Preset Menu] 键并选择“Manual Menu”（如左侧液晶显示屏所示）。

◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。

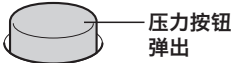
3 旋转旋钮，选择“Pressure”、“Quick”、“Water less”或“Slow”，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇压力烹饪时，显示屏上的  将闪烁。（普通烹饪模式下不显示 。）
- ◇“Warm”、“Ferment”、“Bake”及“Sauté”功能不支持预约设置。

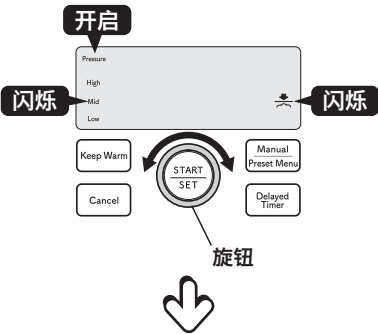
4 确认所选手动菜单是否使用压力烹饪，并相应锁定或解锁压力按钮。

- ◇压力烹饪时，请参阅P.70和71。
- ◇确认压力指示销已完全回缩。
- ◇压力烹饪模式：按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）→P.82
- ◇普通烹饪模式：按压压力按钮使其回缩。（压力按钮处于解锁状态。）→P.84、87和89

<压力烹饪时>

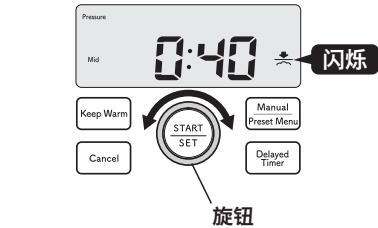


<普通烹饪时>



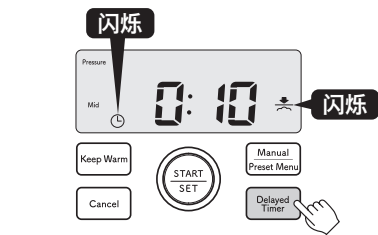
5 旋转旋钮选择火力设置，随后按下 [START/SET] 键。

- ◇火力设置可选“High”、“Mid”或“Low”。
- ◇默认火力设置为“Mid”。



6 旋转旋钮设定烹饪时间。

◇可设置的时间参阅P.70。



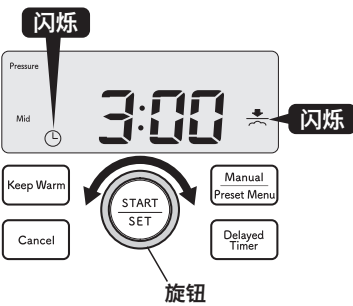
7 按下 [Delayed Timer] 键。

◇显示屏上的  将闪烁。

<关于提示音>

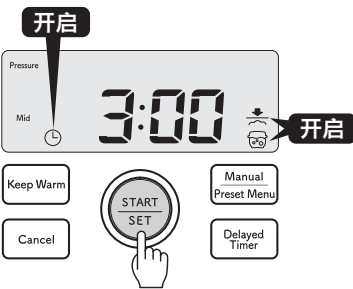
- 若按下 [Delayed Timer] 键后约30秒内无任何操作，本产品将发出两声提示音，但预约功能设置进程不会中断。

预约烹饪（手动菜单）



8 旋转旋钮设定烹饪完成时间。

- ◇时间设定范围为10分钟至12小时（以10分钟为单位）。
- ◇预约设定完成后，⌚将闪烁。
- ◇请设定烹饪完成所需时间。
示例：若需设定6小时后完成烹饪，请将时间设为“6:00”。



9 按下 [START/SET] 键。→P.86

- ◇液晶显示屏上的⌚由闪烁状态转为常亮。
- ◇压力烹饪时，显示屏上的⌚由闪烁状态转为常亮。
- ◇若设置错误或需重新设定预约，请按 [Cancel] 键并重复操作流程。
- ◇若为8设定的时间短于6中设定的烹饪时间，将立即开始烹饪。

⚠ 注意

- 若选择无压手动菜单后，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。
- 切勿在开盖状态下按下 [START/SET] 键。此时将显示“U:02”且烹饪不会启动。遇到此情况时，请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。
- 若设定的预约时间短于烹饪时间，则烹饪不会在预约时间完成。
示例：当烹饪时间为40分钟，且完成前的预约时间设定为30分钟时



10 当烹饪完成且本产品发出三次蜂鸣时，打开上盖并取出食物。→P.83, 86

- ◇烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
- ◇压力烹饪模式下，烹饪完成后，本产品将自动切换至保温模式。
- ◇进行压力烹饪时，请先确认压力指示销已回缩，随后按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖并取出食物。→P.83
- ◇关于烹饪完成后的操作步骤、程序、注意事项及附加加热程序，请参阅 P.83、86、88和90。

清洁保养方法

- ◇务必拔下电源插头，待本体、内锅、内盖及冷凝水收集器充分冷却后再进行清洁。
- ◇为保持清洁卫生，请于使用当日完成本产品清洁，并定期进行清洁。
- ◇如出现明显异味，请立即清洁。→ P.111

要准备的用具、洗涤剂

柔软的海绵

柔软的布

家用的中性厨房用合成清洗剂（餐具用、烹调器具用）

不能使用的东西

- 尼龙刷、金属钢铲
- 海绵的研磨粒子部分
- 三聚氰胺海绵
- 中性以外的洗涤剂
- 稀释剂类、去污剂、漂白剂
- 化学抹布
- 开水
- 洗碗机/烘干机、烘干机（内盖及冷凝水收集器除外）

不要用海绵的研磨粒子部分。以免损伤内锅氟涂层面。

研磨粒子部分

每次使用后应清洗的部件

1. 用海绵蘸以凉水或温水稀释的洗涤剂，然后用水清洗部件。
2. 使用干燥抹布擦拭水分，并确保所有部件完全干燥。



内盖及冷凝水收集器可使用洗碗机/烘干机或烘干机进行清洁。使用时，请将这些部件与洗碗机/烘干机或烘干机的热源保持一定距离。

清洁内盖部件

内盖（正面）

内盖密封圈
请保持部件与内盖连接状态下清洗。拆卸后不可重新安装。

负压密封圈
请保持部件与内盖连接状态下清洗。若拆卸后重新安装，需特别注意其安装方向。→P.110

调压孔
若残留食物、米粒或其他异物，请用流动清水冲洗干净。

调压密封圈
请保持部件与内盖连接状态下清洗。若拆卸后重新安装，需特别注意其安装方向。→P.110

过滤器
请保持部件与内盖连接状态下清洗。拆卸后不可重新安装。

安全阀
从内盖正面，用牙签或其他尖端细小物品轻压孔洞2~3次检查是否堵塞，并用流动清水冲洗内部。

内盖（背面）

蒸汽盖
蒸汽盖开关方法→P.110

调压球
若残留食物、米粒或其他异物，请用流动清水冲洗干净。

减压孔
若残留食物、米粒或其他异物，请用流动清水冲洗干净。

别扣

清洁保养方法

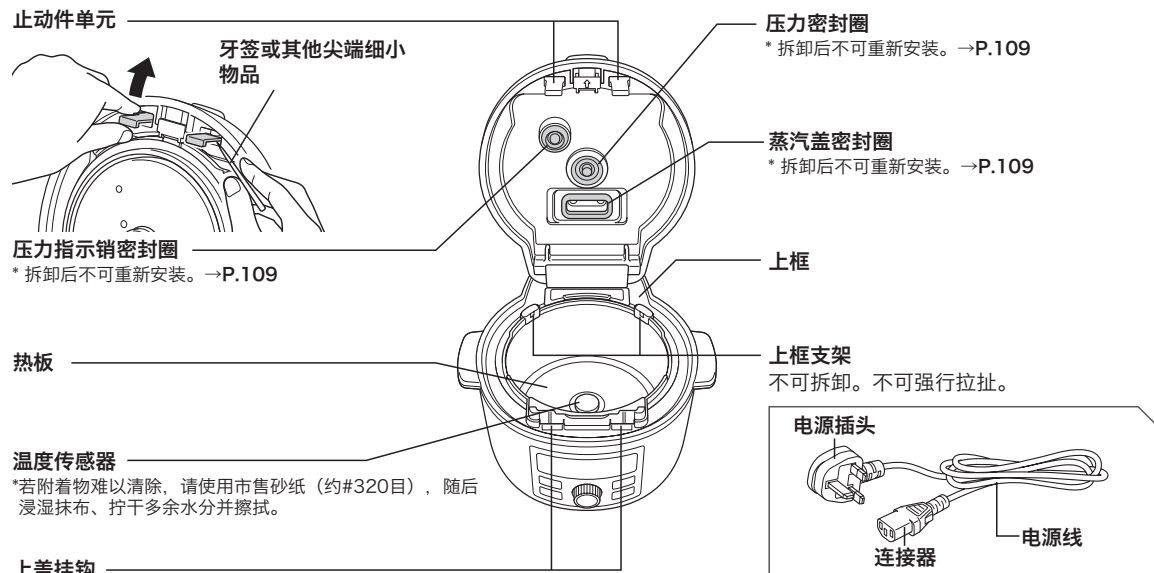
△注意

- 务必保持内锅、内盖及冷凝水收集器清洁，以防腐蚀和异味产生。
- 请彻底冲洗各部件，因残留洗涤剂可能导致塑料等材料劣化变色。（仅限可水洗部件）
- 清洁内盖后，请立即用干燥抹布擦干水分，残留水渍可能形成水斑。
- 烹饪含大麦或杂粮（如苋菜籽）的食物后必须清洁内盖。以免造成堵塞，导致盖子无法开启、内容物溢出或米饭烹饪异常等问题。
- 务必清除内盖上的食物、米粒或其他异物。内盖上的米粒可能导致上盖无法闭合、烹饪时蒸汽泄漏或盖子意外开启造成内容物喷溅，从而引发烫伤等外伤。
- 不要将餐具等物品放入内锅中一起清洗。亦不可将内锅倒扣于餐具上晾干。以免损伤氟涂层面或导致剥落。



出现污渍时应清洗的部件

使用拧干的湿布擦拭本体（外部及内部）。
使用干燥抹布清洁电源线、电源插头及连接器。
若以下部件附着食物、米粒或其他异物，请立即清除。



△注意

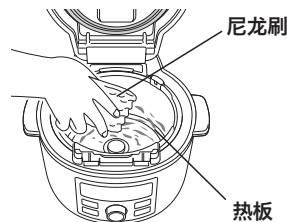
- 严禁水分渗入本体内部。以免导致触电、漏电、火灾及/或本体变形、故障等危险情况发生。

清洁热板

使用过程中，上盖或其他部件的冷凝水可能流下，在热板上形成污渍状残留。

此现象不影响性能，但若需清洁，请按以下步骤操作。

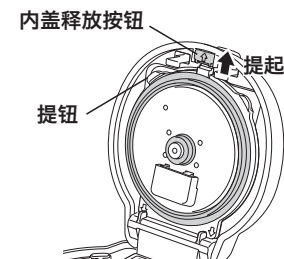
- 取少量市售膏状清洁剂于尼龙刷上，擦洗热板污渍部位。
- 用湿润纸巾或抹布擦拭清除残留物。



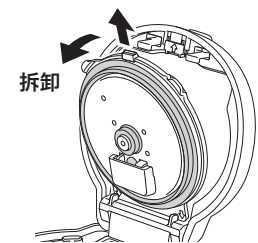
各部的拆卸、安装方法

内盖的拆卸

- 1 向上提起内盖释放按钮。

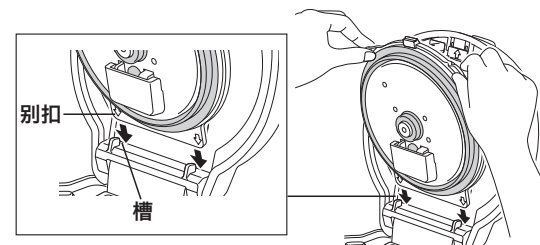


- 2 朝正面拉动，将其拆下。

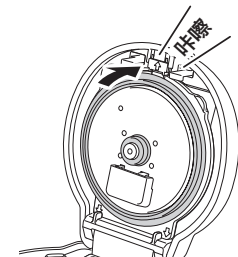


内盖的安装

- 1 将内盖的左右的别扣完全嵌入槽中。



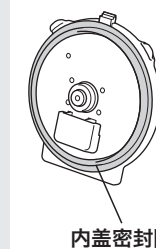
- 2 一直插入到发出“咔嚓”声。



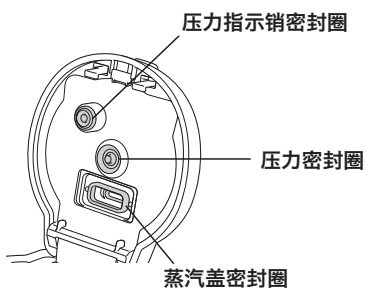
△注意

- 安装内盖前，必须确保蒸汽盖完全关闭。（蒸汽盖开关方法→P.110）
- 不要按压、强行拉扯或拆卸内盖密封圈、压力指示销密封圈、压力密封圈或蒸汽盖密封圈。这些部件拆卸后不可重新安装。拆除这些部件可能导致蒸汽泄漏或上盖粘连，进而引发设备故障。
- 若上述部件脱落，请联系购买本产品的销售店。

<内盖>



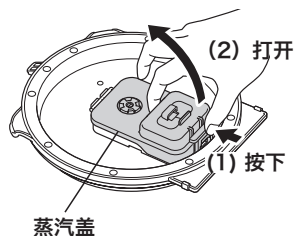
<上盖>



各部的拆卸、安装方法

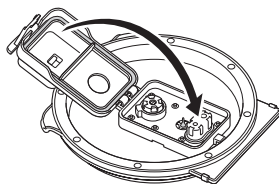
打开蒸汽盖

按图示方法打开蒸汽盖。



关闭蒸汽盖

关闭蒸汽盖。



△注意

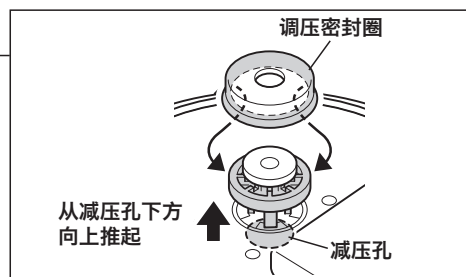
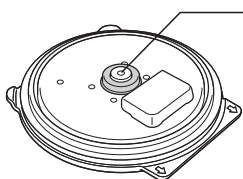
- 严禁拆卸环形密封圈、调压密封圈或负压密封圈。若上述部件脱落，请按图示方法正确复位。若无法完全复位或反复脱落，可能导致蒸汽泄漏等故障。（若复位困难，可将密封圈浸水少许以便安装。）
- 使用前必须确认环形密封圈、调压密封圈及负压密封圈均已安装到位。若未安装，将导致蒸汽泄漏并影响正常烹饪。

<环形密封圈>

环形密封圈



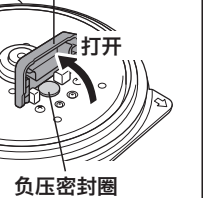
<调压密封圈>



<负压密封圈>

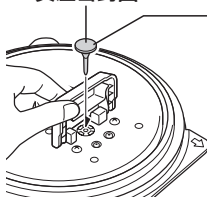
过滤器

打开

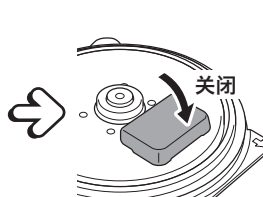
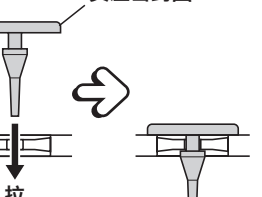


负压密封圈

负压密封圈

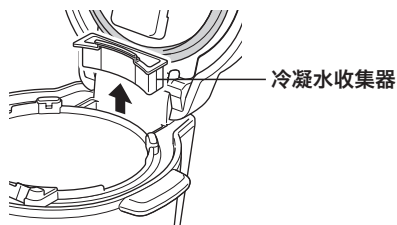


负压密封圈



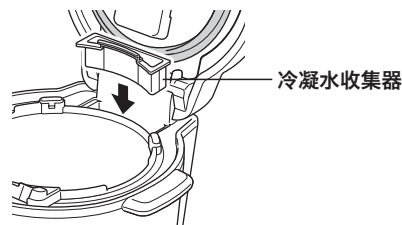
冷凝水收集器的拆卸

向上提起冷凝水收集器，将其从本体上取下。



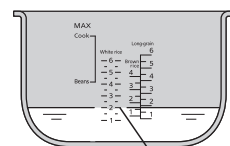
冷凝水收集器的安装

将冷凝水收集器稳固安装至本体上。

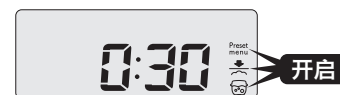
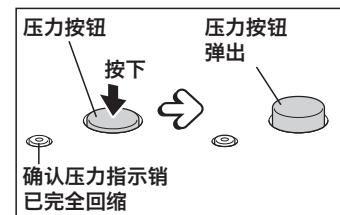
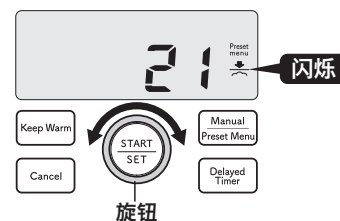
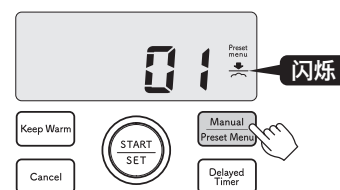


清洗方法

◇如出现明显异味，请立即清洁。



“White Rice” 刻度线2



1 向内锅里加水，装入本体。

- ◇向内锅加水至“White Rice”刻度线2处，将其放入本体，关闭上盖并连接电源线。→P.74
- ◇在意异味时，如果在水中加入柠檬酸（约10g）进行搅拌，可更好地去除异味。

2 按下 [Manual/Preset Menu] 键选择“预设菜单”。

- ◇每按一次 [Manual/Preset Menu] 键，液晶显示屏将在手动菜单与预设菜单之间切换。

3 旋转旋钮，选择预设菜单编号21。

4 按压压力按钮使其弹出。（压力按钮处于锁定状态。）→P.76

- ◇确认压力指示销已完全回缩。

5 按下 [START/SET] 键。（开始清洗）

- ◇采用加压清洗方法。

6 在清洗结束后发出“哔-...”的三次提示音，“Keep Warm”将闪烁。

- ◇清洗完毕后，请按下 [Cancel] 键，断开电源插头与连接器，待本产品冷却后再进行清洗。→P.107
- ◇请先确认压力指示销已回缩，随后按下压力按钮使其回缩（压力按钮解锁状态），打开上盖。
- ◇请务必佩戴隔热手套，确认盖口无蒸汽溢出后，缓慢打开上盖。→P.73

△注意

- 清洗时不要将脸、手靠近蒸汽孔。从蒸汽孔喷出的高温蒸汽可能导致烫伤等外伤。
- 当液晶显示屏出现或压力指示销处于弹出状态时，切勿打开上盖。
- 清洗后内锅及本体仍处于高温状态，请谨慎操作。
- 部分异味可能无法彻底清除。若存在无法完全去除的异味，请联系购买本产品的销售店。

认为发生故障时

◇在委托修理前, 请确认。

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照 页面
●烹饪效果异常。 (具体表现包括: 食材未煮熟、过度沸 腾、烧焦或水分过多 等问题。)	食材用量或设定时间是否正确?	→ 请参阅虎牌官网, 按照正确用量和 设定时间进行烹饪。	→ —
		●加水及食材总量不得超过内锅的 “MAX Cook”最大刻度线。 ●烹饪豆类和意大利面时, 加水 及食材总量不得超过内锅的 “MAX Beans”最大刻度线。 (豆类和意大利面易产生泡沫, 请始终使用手动菜单“Slow” 功能。)	→ 62 67 75 80
	本体、热板、内盖或内锅上是否附 着食物、米粒或其他异物?	→ 请彻底清除所有残留物。	→ 64 107 108
	调味料是否未溶解而残留结块?	→ 请于烹饪前充分搅拌调味料。	→ —
	上盖是否完全密闭?	→ 请确保上盖完全密闭。	→ 74
	压力按钮设置是否正确?	→ 压力烹饪时, 需将压力按钮弹出。 普通烹饪时, 需将压力按钮按下。	→ 73
	是否在上次烹饪结束或保温功能关 闭后立即开始新的烹饪?	→ 请务必待本体完全冷却后再开始 烹饪。	→ —
●米饭烹饪效果异常。 (米饭过硬或过软。)	→ 大米用量是否正确?	→ 请使用市售标准量米杯准确量取。	→ —
	→ 加水量是否正确?	→ 根据大米用量调整水位至对应刻 度线。	→ —
	→ 本体、热板、内盖或内锅上是否附 着食物、米粒或其他异物?	→ 请彻底清除所有残留物。	→ 108
	→ 是否在上次烹饪结束或保温功能关 闭后立即开始新的烹饪?	→ 请务必待本体完全冷却后再开始 烹饪。	→ —

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照 页面
●烹饪过程中食材溢出。	是否添加了过量食材或水分?	→ 请参阅虎牌官网, 按照正确用量和 设定时间进行烹饪。	→ —
		●加水及食材总量不得超过内锅的 “MAX Cook”最大刻度线。 ●烹饪豆类和意大利面时, 加水 及食材总量不得超过内锅的 “MAX Beans”最大刻度线。 (豆类和意大利面易产生泡沫, 请始终使用手动菜单“Slow” 功能。)	→ 62 67 75 80
	火力设置是否过高?	→ 请调整火力设置。	→ 81 至 98 105
	是否使用了不适宜烹饪的食材?	→ 请勿使用“禁止采用的烹调方法示 例”中列出的食材。	→ 62 75 80
●煮饭时水分溢出。	→ 大米用量是否正确?	→ 请使用市售标准量米杯准确量取。	→ —
	→ 加水量是否正确?	→ 根据大米用量调整水位至对应刻 度线。	→ —
	→ 大米是否充分淘洗? (免淘米除外)	→ 请正确淘洗至无米糠残留。	→ —
●无法烹饪。	→ 连接器是否与本体电源接口接合? 电源插头是否插入插座?	→ 请确保连接器与电源插头稳固连接。	→ 74
●不能设定预约。	→ 预约功能仅适用于部分预设菜单*及手动菜单中的“Pressure”、 “Quick”、“Water less”和“Slow”程序。其他菜单不可使用预约 功能。 * 有关可使用预约功能的预设菜单, 请参阅P.69的预设菜单列表。	→	→ 69 102 104
●进行预约时, 发出 2次“哔哔”的 提示音。	→ 若按下 [Delayed Timer] 键后约30秒内无任何操作, 本产品将发出 “哔哔”的提示音, 但预约功能设置进程不会中断。	→	→ 103 105

简体中文

认为发生故障时

故障现象	请确认这里		请这样处理	参照 页面
● 液晶显示屏起雾。	→ 密封圈类、内锅边缘是否粘附了食物残渣、米粒或其他异物？	→ 请彻底清除所有残留物。	→ 64 107 108	
	→ 内锅外侧是否被打湿？	→ 请用干布擦拭干净。	→	
	→ 受到电压力锅本体内部和室温的温差影响，液晶显示屏上可能会出现凝结现象。只需使用几次就可以得到改善。没有改善时，请委托购买本产品的销售店修理。		→ —	
● 在烹饪中、保温中发出声音。	→ 嘀嗒声为微电脑控制音，非故障。		→	
	→ 金属受热收缩摩擦产生的噼啪声属正常现象。		→	
	→ 水花溅落声非故障。		→	
	→ 沸腾与嘶鸣声为本产品加压工作音，非故障。		→	
	→ 出现与上述完全不同的声音。 （例如：电源插头插入插座时会产生声响。）	→ 请委托购买本产品的销售店修理。	→ —	
● 一直显示剩余时间“XX分钟”不变，或者显示的时间迅速变化。（使用预设菜单编号14~18进行烹饪时）	→ 是否连续煮饭，或者中断保温后马上煮饭等，在本体温度高的状态进行了煮饭？	→ 请务必待本体完全冷却后再开始烹饪。	→ —	
	→ 随着烹饪条件，剩余时间的显示未被更新，或者不是慢慢改变，而是迅速变短或者变长。哪种现象都不是故障。		→	
● 水或米进入了本体内。	→ 可能导致故障，请委托购买本产品的销售店修理。		→ —	
● 液晶显示屏上的“Keep Warm”一直闪烁。 ● 保温功能未启动。	→ 是否选择了部分预设菜单*或手动菜单中的“Bake”、“Ferment”或“Sauté”程序？ *不支持保温功能的预设菜单详见P.69预设菜单列表。	→ 部分预设菜单*及手动菜单中的“Bake”、“Ferment”及“Sauté”程序不可使用保温功能。请尽快食用，以免食物变粘或风味流失。	→ 69 100	
	→ 是否在烹调后持续保温12小时以上？ 达到12小时后，液晶显示屏上的“12”将开始闪烁。（请勿在烹调后保温12小时以上。）		→ 100	

故障现象	请确认这里		请这样处理	参照 页面
●上盖无法盖上 或烹饪中上盖打开。	→ 热板、温度传感器、上框及上盖挂 钩周围是否存在食物残渣、米粒或 其他异物？	→	请彻底清除所有残留物。	→ 64 108
	→ 是否装好了内盖？	→	请装好内盖。	→ 74 109
	→ 压力按钮是否处于锁定状态？	→	请解锁压力按钮。	→ 73 74
●在上盖与本体之间 有间隙。	→ 关闭上盖时，在结构上会在上盖与本体之间产生间隙，但是只要烹饪和保 温中不漏蒸汽，就不是异常。			→ —
●压力烹饪时压力指示 销未弹起。 ●压力指示销上下运动。	→ 因食材种类和分量的差异，本产品产生的压力会有所不同。这不是故障。			→ 76 82
●水蒸气积聚在上框。	→ 刚结束烹饪后或保温中，水蒸气可能凝聚在上框和冷凝水收集器，但这并 非故障。如上框凝聚了水蒸气，请用干布擦拭干净。			→ —
●按下按键后没有 反应。	→ 连接器是否与本体电源接口接合？ 电源插头是否插入插座？	→	请确保连接器与电源插头稳固连接。	→ 74
	→ 是否显示“Keep Warm”？	→	按下 [Cancel]，取消保温，然 后进行操作。	→ 100
●产生树脂等的异味。	→ 产品刚开始使用时会产生树脂等的异味，过段时间即会自动消失。在意时， 请参照“清洗方法”进行清洁保养。			→ 111
●塑料部分有线状、 波浪状的部位。	→ 属于树脂成型时产生的痕迹，不影响使用上的品质。			→ —
●食物无法煮熟。 ●液晶显示屏显示 “dEn”。	→ 按下 [Cancel]，会显示如下图 所示的图案。	→	产品进入了测试模式。 请咨询购买本产品的销售店。	→ —
	液晶显示屏 			

关于树脂部件
接触热和蒸汽的树脂部件可能会随着使用而出现损坏。
请咨询购买本产品的销售店。

错误显示和处置方法

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照 页面
●显示“U:01”且无法启动烹饪。	→ 是否在非压力烹饪模式下误将压力按钮置于弹出（锁定）状态？	→ 若选择不支持压力烹饪的菜单，在压力按钮处于弹出（锁定）状态时按下 [START/SET] 键，将显示“U:01”且烹饪不会启动。此时请按压力按钮解锁，烹饪程序将立即开始。	→ 78-86 88-90 92-94 96 103 106
●显示“U:02”且无法烹饪。	→ 预设菜单/手动菜单（除“Sauté”模式外）：是否在开盖状态下按下了 [START/SET] 键？	→ 请关闭上盖，确认“U:02”提示消失后，再次按下 [START/SET] 键重启烹饪程序。	→ 76-78 82-86 88-90 92-94 96-99 103 106
●显示“E”开头的代码。	→ 可能存在故障。请拔出电源插头后，咨询购买本产品的销售店。	→	→ —

规格

额定电压/额定频率		220-230V~/50-60Hz
额定功率		695-760W
烹饪容量		2.5L
最大容量		4.0L
煮饭容量 ^{*2}	White Rice	0.18~1.08L (1~6杯)
	Brown Rice	0.18~0.72L (1~4杯)
	Long-grain	0.18~1.08L (1~6杯)
最大工作压力		15kPa
外形尺寸	宽度	31.9cm
	长度	32.4cm
	高度	25.7cm
开盖状态高度 ^{*1}		50.6cm
本体重量 ^{*1}		4.6kg
电源线的长度 ^{*1}		1.2m

*1: 为大概数值。
*2: 1杯=约150g (5.29 oz) 。

关于消耗品、另购品的购买

- 密封圈类为消耗品。密封圈类的状态可能会因使用方法而异，但都会随着使用而出现老化。当脏污、异味、破损程度比较严重时，请咨询购买本产品的销售店。
- 内锅的氟涂层会随着使用而消耗、剥落。→P.67

音量调整方法

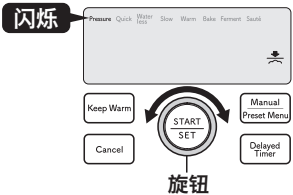
* 请在电源插头插入插座的状态下完成以下❶~❸步，每一步的操作都在30秒内完成。30秒以上没有任何操作就无法调整音量。如需再次设定，请重新来过。
* 烹饪中、保温中、设定预约中、追加加热中不能变更设定。
* 在中途停止调整时，请按下 [Cancel] 。

想调整音量（按键音、提示音）时

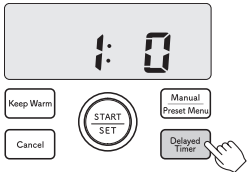
如果您对按键音、提示音的音量不满意，请按以下步骤进行调整。

❶ 按下 [Manual/Preset Menu] 键
选择“手动菜单”。→P.80

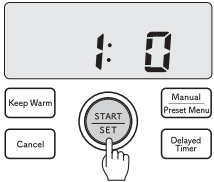
❷ 旋转旋钮选择“Pressure”模式。



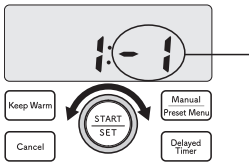
❸ 按住 [Delayed Timer] 约3秒以上。



❹ 按下 [START/SET] 键。

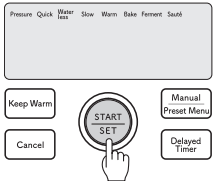


❺ 旋转旋钮调整音量。



音量调整
0: 大（初始设定）
-1: 中
-2: 小

❻ 按下 [START/SET] 键。
（设定完成。）



断电或意外断开连接时的处理方法

如遇断电或连接器意外断开，电源恢复后本产品将返回待机状态。请从头开始重新启动烹饪程序。

断电或意外断开连接时的状态	再次通电后的状态
预约已设定。	预约已重置。
烹饪（或追加加热）正在进行中。	烹饪（或追加加热）已重置。
保温功能已启动。	保温功能已重置。