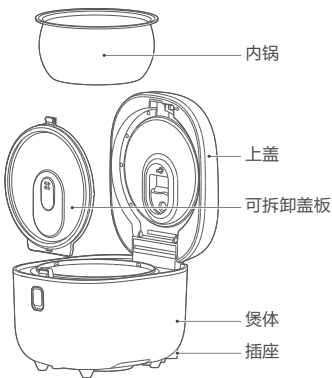


产品简介



配件清单



饭勺 X1



汤勺 X1



量杯 X1



蒸笼 X1



电源线 X1



说明书 X1

技术参数

额定电压	220V~	额定频率	50Hz
额定功率	760W	额定容量	5.0L
热效率值	78%	待机功率	1.8W
保温能耗	68W · h	能效等级	3级
能效测试档位 热水快速饭			

温馨提示

本资料图片仅供参考，具体请以实物为准；产品若有技术改进，会编进本资料中，如资料与实物有差异请以实物为准。

快速入门

a | 量米

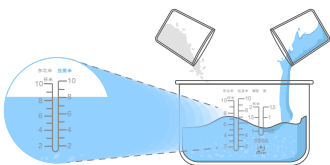


错误的量米方法



正确的量米方法

b | 加水至对应水位线



*水位线仅供参考，请以实物为准

例 | 煮8量杯丝苗米

将淘洗干净的米放入内锅，加水至丝苗米水位线“8”处，也可根据个人喜好增减水量。

c | 连接电源

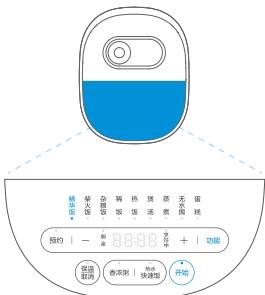


① 连接煲体插头



② 插上电源插头

d | 选择功能，进入烹饪状态



点击“功能”键选择“精华饭”，点击“开始”键电饭煲进入烹饪状态。

功能

► 精华饭 ►

开始

使用技巧

预约

a | 备好米和水。



b | 合上电饭煲盖，选择“柴火饭”功能。



功能 ▶ 柴火饭

c | 按“预约”键，时间在闪烁，再按“+/-”键，调节所需时间（如预约8小时后完成烹饪），按“开始”键进入预约烹饪状态。



预约 ▶ - + ▶ 08:00 ▶ 开始

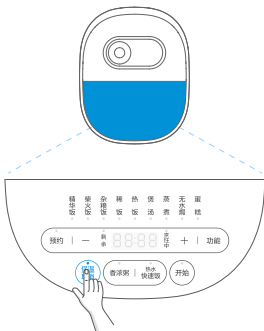
温馨提示

- 预约显示时间为预约开始到完成烹饪的时长；
- 预约时间建议不要超过 12 小时，否则米饭会出现异味；
- 为确保最佳烹饪效果，“热水快速饭”、“热饭”、“无水焗”、“蛋糕”功能不能进行预约操作；
- 烹饪功能预约时间不能小于烹饪时长，如“煲汤”，烹饪时间为 2 小时，预约时间要大于 2 小时，否则将马上开始烹饪；
- 预约香浓粥功能先按预约键，设置好时间后，按“香浓粥”快捷键进入预约烹饪状态。

使用技巧

保温 / 取消

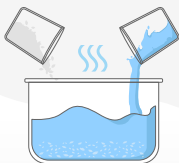
- a | 工作状态下按“保温/取消”可取消选定的功能；待机状态按“保温/取消”键电饭煲进入保温状态，保温过程产品会加热，将米饭维持在适宜食用的状态（产品可以实现24小时保温，但是建议保温不超过5小时，以免米饭食物颜色变黄，变味）。



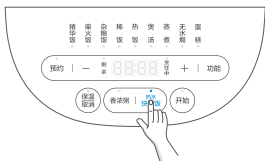
使用技巧

热水快速饭

- a | 将淘洗干净的1~2杯米放入内锅，参考水位线加入70℃以上热水。



- b | 合上电饭煲盖，按“热水快速饭”快捷键进入烹饪状态。



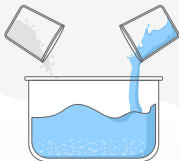
温馨提示

若放入室温水选择“热水快速饭”功能电饭煲则进入快速烹饪模式，烹饪时间较放入热水的略长。

使用技巧

香浓粥

a | 参考粥水位线备好米和水。



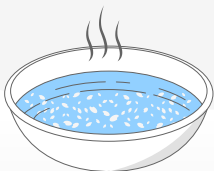
b | 合上电饭煲盖，按“香浓粥”快捷键进入烹饪状态。



使用技巧

杂粮饭

a | 将杂粮用热水浸泡2-3小时



b | 将配好量的白米和杂粮一起洗净后加入内锅，参考丝苗米水位线放水至相应刻度线。



c | 合上电饭煲盖，选择“杂粮饭”功能，按“开始”键进入烹饪状态。



功能



杂粮饭

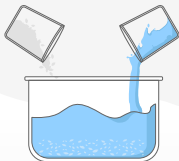


开始

使用技巧

稀饭

a | 参考稀饭水位线备好米和水。



b | 合上电饭煲盖，选择“稀饭”功能，按“开始”键进入烹饪状态。



功能



稀饭



开始

使用技巧

热饭

- a | 打松米饭，洒上适量水（如饭量4刻度，加1量杯水）。



- b | 合上电饭煲盖，选择“热饭”功能，按“开始”键进入烹饪状态。



功能



热饭



开始

使用技巧

煲汤

- a | 备汤料（如猪骨、玉米、胡萝卜）洗净，切块放入内锅，加水不超过最大刻度线。



- b | 合上电饭煲盖，选择“煲汤”功能，按“开始”键进入状态。



功能



煲汤

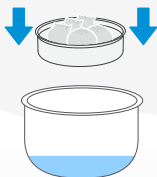


开始

使用技巧

蒸煮

- a | 内锅加水至“蒸煮水位”刻度，食物放在蒸笼上，再放入内锅。



- b | 合上电饭煲盖，选择“蒸煮”功能，按“开始”键进入状态。



功能 ▶ 蒸煮 ▶ 开始

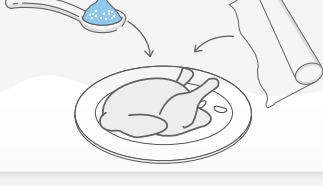
温馨提示

- 蒸煮功能需按水位线加水；
- 蒸煮默认时间为30分钟，蒸煮显示时间为水沸腾后到结束所需时间，并非蒸煮功能所需时间；
- 针对难熟的食物，建议加水再蒸煮一次；针对易熟食物，可根据个人口感偏好，蒸煮适当时间后，提前取出食物。

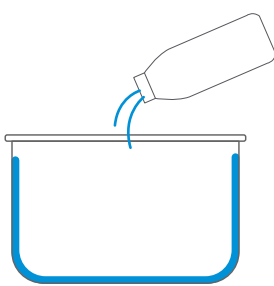
使用技巧

无水焗

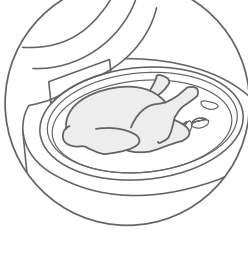
- a | 将食材（如整只鸡、鸡翅、排骨）洗干净，沥干水分，用少许盐搅拌均匀，再加入盐焗鸡粉用手拌匀，让食材都均匀粘上盐焗鸡粉；盖上保鲜膜，建议排骨、鸡翅腌制30分钟以上，整只鸡腌制3小时以上。



- b | 在电饭煲锅内倒一些油，用刷子把锅的侧面和底部都涂抹上一层油。



- c | 在锅底放一层姜片垫底，再将食材均匀放在姜片上。

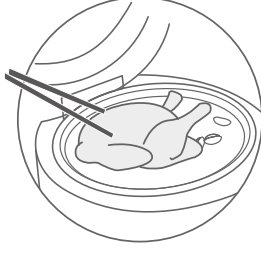


- d | 合上电饭煲盖，选择“无水焗”功能，按“开始”键进入烹饪状态。



功能 ▶ 无水焗 ▶ 开始

- e | 烹饪过程中，当听到有提示音时，将食材翻面一次，合上煲体上盖，然后耐心等待功能结束。



温馨提示

- 智能倒计时：无水焗功能具有全程倒计时显示，以食材不包裹为默认时间，如果将食材包裹（锡纸），产品会智能判断并调节显示时间；用锡纸包裹，用手折叠即可，不要用类似绳子的绑住；
- 根据个人口味，添加腌制料，腌制时间越长越入味，建议腌制时放入冰箱，味道更好；
- 烹饪时间会随实物份量的增加而增加。

使用技巧

蛋糕

a | 材料准备

少量蛋糕



鸡蛋
3个



细白砂糖
100g



蛋糕粉（自发粉）
120g



未融化牛油
30g

大量蛋糕



鸡蛋
5个



细白砂糖
180g



蛋糕粉（自发粉）
200g



未融化牛油
50g

b | 放糖，加入鸡蛋，用搅打蛋器搅拌至起泡，加入蛋糕粉，快速搅拌混合，再加入牛油搅拌混合，在起泡没有消失前快速倒入电饭煲里制作

PS: 锅内底部抹少许牛油以免粘底



c | 合上电饭煲盖，选择“蛋糕”功能，按“开始”键进入烹饪状态



功能



蛋糕



开始

工作时间

精华饭：50分钟

柴火饭：40分钟

杂粮饭：1小时10分钟

稀饭：45分钟

热饭：25分钟

煲汤：2小时

蒸煮：30分钟

无水焗：45分钟

蛋糕：50分钟

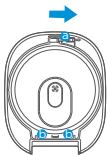
香浓粥：1小时

热水快速饭：热水20分钟

冷水30分钟

清洁保养

a | 盖板拆装清洁



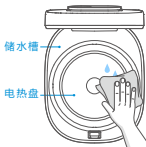
- ① | 向右推动按钮a，卸下盖板。
- ② | 清洗盖板，并擦干。
- ③ | 对准凹位b插入盖板，盖板推入上盖，同时向右推动按钮a，使盖板安装完成。

b | 蒸汽阀清洁



向上拔出**蒸汽阀**，清洗干净后再安装回原位置。

c | 煲体清洁



用抹布清洁**储水槽**、**电热盘**上的水、米粒等杂物。

d | 内胆清洁



用抹布擦干内锅底部和外表面。



请勿用钢丝球清洗内锅，以免刮伤内锅涂层。

常见问题

故障处理

过软、过硬、过稠、过稀、没煮熟、焦饭、米汤溢出、沸腾不足

可能的原因：

- 1.没按照水位线加水
- 2.功能选择错误
- 3.电热盘上有异物
- 4.蒸汽阀没有安装好
- 5.内锅变形

应对的方法：

- 1.按照水位线加水
- 2.选择对应的功能
- 3.清除电热盘上异物重新烹饪
- 4.蒸汽阀安装到位
- 5.联系售后更换内锅

保温时有异味、变色、发干

可能的原因：

- 1.密封圈与内锅边沿有异物夹杂
- 2.产品漏气
- 3.保温时间过长

应对的方法：

- 1.清除异物
- 2.联系售后更换密封圈
- 3.建议在保温在5小时内为佳

工作过程中有异响

可能的原因：

- 1.内锅上有水未擦干
- 2.工作中继电器通断声音

应对的方法：

- 1.使用前将内锅上的水擦干
- 2.正常现象

常见问题

异常代码

异常代码常亮

对应可能的原因：

- E1：底部传感器开路
- E2：底部传感器短路
- E3：IGBT传感器开路
- E4：IGBT传感器短路
- E5：上盖传感器开路
- E6：上盖传感器短路
- EU：通信接收故障
- C2：IGBT过热保护
- C4：无锅保护
- C6：步进电机损坏
- C7：电磁铁损坏

应对的方法：

C2:检查进出风口是否堵塞，风扇转动是否顺畅，排除后重新上电仍报故障，送售后服务维修。

C4:检查确保放入内锅后重新上电，若仍报故障送售后服务维修。

其他异常代码：拔电后重新上电仍报故障，请送当地售后服务维修。

异常代码闪烁

对应可能的原因：

- EU：通信发送故障
- E：电极故障

应对的方法：

EU：拔电后重新上电仍报故障，请送当地售后服务维修。

E：清洗盖板和电极探头后重新上电，若仍报故障送售后服务维修。