



# IH全智能电饭煲

快速入门手册



微信扫一扫，服务立马到

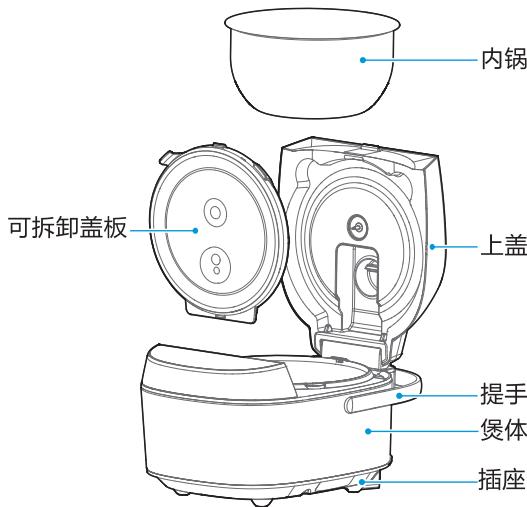
使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

# 产品简介

## △注意

因产品外观各有差异，下图仅供参考，具体以包装箱内实物为准。

## 部件展示



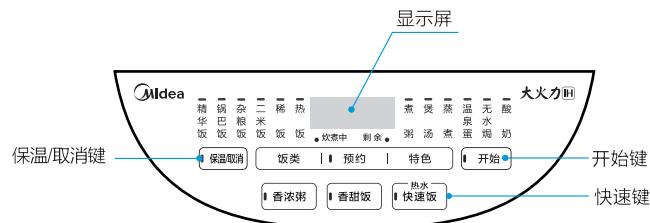
## 配件清单



产品以HS4066为例

部分产品配有可升降蒸笼：通过旋转蒸笼的底部配件可实现升降功能。

## 控制面板



## 使用说明

### 快速入门 (具体功能请以实物面板为准选择性参考)

#### 煮饭

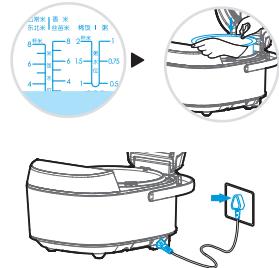
##### 1 烹饪准备

将淘洗干净的米放入内锅，根据量杯米的多少(3杯丝苗米)，放水至相应水位线，再将内锅放入煲体内，合上饭煲上盖直到听到“咔嚓”声。

注：可根据个人喜好增减水量。

##### 2 连接电源线

用力向内插，确保插头插到底。插上电源插头。



# 使用说明

## 快速入门 (具体功能请以实物面板为准选择性参考)

### 煮饭

#### 3 选择功能

按“饭类”或“特色”键，选择你需要的功能(如“精华饭”)。 饭类 ▶ 精华饭

#### 4 开始烹饪

按“开始”键，进入煮饭状态。 开始

#### 5 煮饭状态

烹饪开始后显示一圈跑马灯，随后显示烹饪时间倒计时。

00:00 ▶ 00:80

#### 6 煮饭结束

煮饭结束，进入保温状态，如不需要保温，按“保温/取消”键。 保温/取消

**注：**1、所有功能烹饪结束后，会自动进入保温功能；  
2、保温过程产品会加热，将米饭维持在适宜食用的状态；  
3、产品可实现24小时保温功能；  
4、建议保温时间在5小时内为佳，以免米饭变色或变味；  
5、智能倒计时：饭类功能具有全程倒计时显示，以中小米量为默认时间，煮饭初期根据不同米量智能判断并调节显示时间；

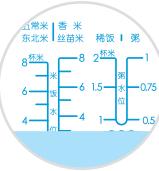
## 功能说明 (具体功能请以实物面板为准选择性参考)

### 预约 (以煮饭为例)

#### 1 烹饪准备

将淘洗干净的米放入内锅，根据量杯米的多少(3杯丝苗米)，放水至相应水位线。

**注：**可根据个人喜好增减水量。



#### 2 选择你需要的功能 (如精华饭)

饭类 ▶ 精华饭

#### 3 预约设置时间

按“预约”键，时间在闪烁，再按“预约”键，调节所需时间。(如预约时间为8小时)

预约 ▶ 88:00

**注：**显示状态以实物为准。

#### 4 开始烹饪

按“开始”键，进入预约烹饪状态，烹饪将会在指定时间内完成。

开始

**注：**1、预约时间为完成烹饪时间。不可预约功能：热饭。  
2、预约时间建议不要超过12小时，否则米饭可能会出现异味。

# 使用说明

## 功能说明（具体功能请以实物面板为准选择性参考）

### 热饭

- 1 打松米饭后，洒上50-80克水，按“饭类”键选择热饭功能，再按“开始”键。



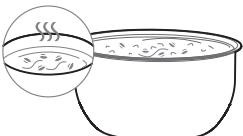
饭类 ▶ 热饭 ▶ 开始

- 2 自动进入保温后，请在30分钟内将米饭翻松。

**注：**建议使用此功能时，米饭最大量不超过4刻度。

### 杂粮饭

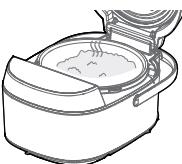
- 1 杂粮先用热水浸泡2-3小时，淘洗干净后，一起放入内锅。



饭类 ▶ 杂粮饭 ▶ 开始

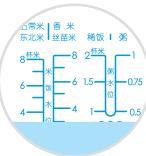
- 2 合上盖，按“饭类”键，选择“杂粮饭”，再按“开始”键，开始烹饪。

- 3 烹饪完成，开盖搅拌均匀，晾一下蒸汽。



### 锅巴饭

- 1 将淘洗干净的米放入锅内锅，根据量杯的多少，放水至相应水位线，也可根据个人喜好增减水量。



- 2 每1杯米放入20克油、2克盐。

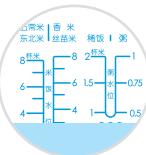
- 3 合上盖，按“饭类”键，选择“锅巴饭”，再按“开始”键，开始烹饪。

饭类 ▶ 锅巴饭 ▶ 开始

### 二米饭

- 1 备好米

大米和小米一起煮出来的米饭，称之为二米饭，建议按照小米：大米=1:4的体积比进行混合。



- 2 加水

按照小米和大米的总米量对应的刻度进行加水，也可根据个人喜好增减水量。若想增加小米米量，请酌情增加水量。

# 使用说明

## 功能说明 (具体功能请以实物面板为准选择性参考)

### 二米饭

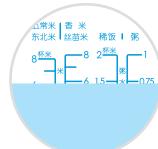
- 3 合上盖，按“饭类”键，选择“二米饭”，再按“开始”键，开始烹饪。
- 饭类 ▶ 二米饭 ▶ 开始

### 稀饭

- 1 将淘洗干净的米放入锅内锅，根据量杯的多少，放水至相应水位线，也可根据个人喜好增减水量。

注：加水时水位看稀饭刻度线。

- 2 合上盖，按“饭类”键，选择“稀饭”，再按“开始”键，开始烹饪。

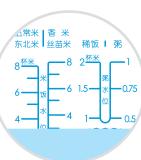


饭类 ▶ 稀饭 ▶ 开始

### 煮粥

- 1 将淘洗干净的米放入锅内锅，根据量杯的多少，放水至相应水位线，也可根据个人喜好增减水量。

注：放水都不能超过最高刻度线。



### 煮粥

- 2 加水

合上盖，按“香浓粥”键，等待烹饪完成。或按“特色”键选择“煮粥”功能，再按“开始”键，开始烹饪。

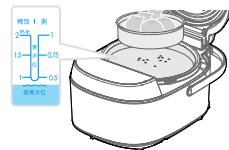
注：如豆类粥或杂粮粥可按实际情况酌情调整米水比例。

香浓粥

特色 ▶ 煮粥 ▶ 开始

### 蒸煮

- 1 内锅加水至“蒸煮水位”刻度，食物放在蒸笼或蒸架上，再放入内锅。



- 2 合上饭煲盖，按“特色”键，选择“蒸煮”，再按“开始”键，等待烹饪完成。

特色 ▶ 蒸煮 ▶ 开始

注：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；针对难煮熟的食物，建议再蒸煮一次；针对易煮熟食物，可根据个人口感偏好，蒸煮适当时长后，提前取出食物。

# 使用说明

## 功能说明 (具体功能请以实物面板为准选择性参考)

### 煲汤

- 1 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。
- 2 合上盖, 按“特色”键选择“煲汤”, 再按“开始”键, 烹饪完成即可食用。



特色 ▶ 煲汤 ▶ 开始

### 酸奶

- 1 将鲜奶与酸奶以比例10: 1倒入容器中, 搅拌均匀。也可用发酵粉配比。建议量取鲜奶1000ml, 酸奶100ml或发酵粉1g。
- 2 将混合后的液体倒入电饭煲内锅里, 合上上盖, 按“特色”键选择“酸奶”, 再按“开始”键开始制作。
- 3 酸奶制作完后, 可添加砂糖等其它调味材料。

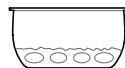


特色 ▶ 酸奶 ▶ 开始

温馨提示: 酸奶加工周期为8h, 请耐心等待。

### 温泉蛋

- 1 将鸡蛋放入内锅后摆放均匀, 加入适当的清水。水要漫过鸡蛋, 水位线不能超过最高水位线。
- 2 按“特色”键选择“温泉蛋”功能, 按下“开始”键开始工作, 待烹调结束后用勺子将鸡蛋从内锅中捞出, 即可食用。



特色 ▶ 温泉蛋 ▶ 开始

### 煲仔饭

- 1 将食材 (如排骨) 和调料 (如葱、姜、蒜、生抽) 混合搅匀, 可根据个人口味将拌好的食材腌制少许时间。
- 2 用量杯将洗好的白米 (不超过6杯) 放入内锅中, 加入相应刻度的水, 同时加入适量的花生油与白米一起在内锅中拌匀。



# 使用说明

## 功能说明（具体功能请以实物面板为准选择性参考）

### 煲仔饭

- 3 按下“特色”键选择“煲仔饭”功能，按下“开始”按键。  
特色 ▶ 煲仔饭 ▶ 开始
- 4 煮饭过程中，当听到有提示音时，把腌制好的食材平铺在米饭上，合上煲体上盖，然后耐心等待功能结束。



### 无水焗

- 1 将食材（如鸡翅）洗干净用盐涂抹食材的全身，包括内部，薄薄的抹一层，然后倒一些料酒和老抽，也抹遍食材的全身和内部。
- 2 把食材装入保鲜袋，腌制的汁水也一并倒入，扎好袋子冷藏5小时以上。



### 无水焗

- 3 电饭锅内倒一些油，用刷子把锅的侧面和底部都刷上油，把食材放进电饭锅，放一些葱还有几片姜片，姜片稍微多一些。
- 4 按下“特色”键选择“无水焗”功能，按下“开始”按键。



特色 ▶ 无水焗 ▶ 开始



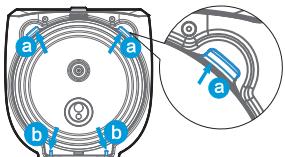
- 5 中途把鸡翅翻一次身，把中间的和旁边的换一下位置，然后耐心等待功能结束。

# 清洁保养

注意：清洁时确保电饭煲没有通电！

## 1 盖板拆装清洁

- 同时掰盖板两侧的“耳朵”a位置，卸下盖板。



- 用水冲洗整个盖板，擦干。



- 对准凹位b插入盖板，盖板推入上盖，在按钮a处附近按压盖板，听到“咔哒”一声，即安装完成。

## 2 蒸汽阀清洁

- 按a方向旋转卡扣，按b方向拆下并取出蒸汽阀盖，对蒸汽阀盖、蒸汽阀座进行清洁。



- 注：1、此款蒸汽阀位于活动盖板背部，且蒸汽阀仅限上述位置的拆装，请勿强行对其他部位进行拆装；  
2、合上蒸汽阀盖之前，请安装好硅胶密封条。

## 3 焖体清洁

- 线圈盘如有水、饭粒、杂物等需清理干净。
- 外壳罩处有储水功能，请注意清洁。
- 内锅底部清洁擦干。



# 服务指南

## 产品技术参数

型号	额定电压/ 额定频率	额定功率 (W)	额定容量 (L)	超快煮/快速饭 档热效率值(%)	待机功率 (W)	保温能耗 (W.h)	能效等级 (级)
MB-HS4066	220V- 50Hz	1300	4.0L	86	1.8	35	2
MB-HS5066		1300	5.0L	86	1.8	35	2

执行标准: GB4706.19-2008,GB4706.1-2005,GB4343.1-2009,  
GB17625.1-2012,GB12021.6-2017,Q/MD 004



本产品所含食品用塑料工具  
生产许可证编号: 粤XK16-204-00125

### 产品合格证

检查结论: 合格  
检查员号: 检验员A1  
检查日期: 见生产批号

广东美的生活电器制造有限公司

生产日期见生产批号前6位 (年/月/日)

本资料上所有内容均经过认真核对, 如有任何印刷错漏或内容上的  
误解, 可向本公司咨询。注: 产品若有技术改进, 会编进新版手册  
中, 恕不另行通知。产品外观、颜色如有改动, 以实物为准。

# 服务指南

## 食品接触清单

本产品与食品接触材料均符合GB4806.1-2016系列标准的要求：

食品接触用			
部件名称	材质	执行标准	备注
内锅	聚四氟乙烯涂层/铝合金	GB4806.10-2016	涂层使用温度不超过250°C
内锅	1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟乙烯基)氧]丙烷与四氟乙烯的聚合物涂层/铝合金	GB4806.10-2016	涂层使用温度不超过250°C
内锅	聚四氟乙烯涂层/冷轧钢板	GB4806.10-2016	涂层使用温度不超过250°C
活动盖板、保温座板、蒸笼等	铝合金	GB4806.9-2016	不得接触酸性食物
上盖传感器、活动盖板、蒸笼、复位弹簧、蒸架、压力小球、螺钉、卡簧等	不锈钢O6Cr19Ni10	GB4806.9-2016	SUS304
密封环、密封圈、蒸汽阀、密封筋等硅胶件	聚二甲基硅氧烷	GB4806.11-2016	硅橡胶
量杯、防溢电极支架等	聚丙烯(丙烯均聚物)	GB4806.7-2016	PP
饭勺、汤勺、蒸笼、内盖、蒸汽阀、蒸汽阀芯、蒸汽叶片、蒸汽阀小球、叶片座、内盖密封座、锁香阀、复位块、蒸汽阀汽道栅格、挡板、蒸汽口密封圈压块、法兰、面盖等	聚丙烯(丙烯均聚物)/丙烯乙烯共聚物	GB4806.7-2016	PP
蒸汽阀小球等	不锈钢O6Cr19Ni10 聚二甲基硅氧烷	GB4806.9-2016 GB4806.11-2016	SUS304、硅橡胶
蒸汽阀盖透明视窗等	4,4'-亚异丙基二苯酚与碳酰二氯或碳酸二苯酯的聚合物	GB4806.7-2016	不得用于接触乙醇含量高于20%的食品
蒸汽阀盖透明视窗等	聚酰胺12	GB4806.7-2016	/
压力小球座、异压弹簧杆、防堵罩等	聚苯乙烯	GB4806.7-2016	PS
记忆弹簧等	TiNi合金	GB4806.9-2016	/

铝合金(wt.%): $Si \leq 0.6, Fe \leq 0.7, Cu \leq 0.3, Mn \leq 1.5, Mg \leq 0.9, Zn \leq 0.15, Cr \leq 0.1$  TiNi合金(wt.%): Ti 48-58, Ni 44.5-47.5, Cu 7.5-10.5  
钢板(wt.%): $C \leq 0.2, Mn \leq 0.6, P \leq 0.05, S \leq 0.04$

注：本系列产品包含以上食品接触部件，部分机型可能不含个别部件，以实际产品为准！



型号：  
MB-HS4066  
MB-HS5066

**TEL 400-8899-315**

广东美的生活电器制造有限公司  
地址：广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号  
邮编：528311  
网址：[www.midea.com](http://www.midea.com)  
物料编码：16161000007457

105g哑粉纸 彩色印刷 钉装	说明书	美的电饭煲【机密】	
	制作	容培旺	编码 16161000007457
	变更记录	A1:20180918制作	

本文件含有美的集团的保密信息，禁止任何人未经授权以任何形式使用（包括但不限于全部或部分地泄露、复制、或散发）