

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	1300W	额定容量	4.0L
热效率值	86%	待机功率	1.8W
保温能耗	35W·h	能效等级	2级
能效测试档位	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

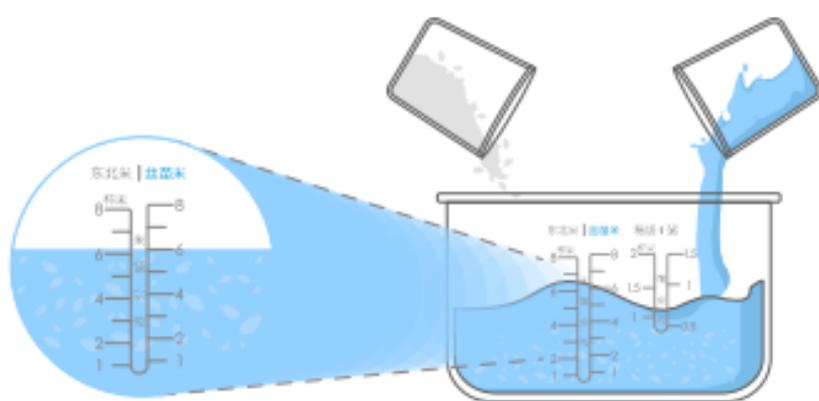


错误的量米方法



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6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“6”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“柴火饭”，
点击“开始”键电饭煲进入烹饪状态。

功能

▶ 柴火饭 ▶

开始

使用技巧

预约

a | 备好米和水。



b | 合上电饭煲盖，点击“功能”，选择“柴火饭”



功能 ▶ 柴火饭

c | 按“预约”键，时间在闪烁，再按“预约”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 ▶ 预约 ▶ 8:00 ▶ 开始

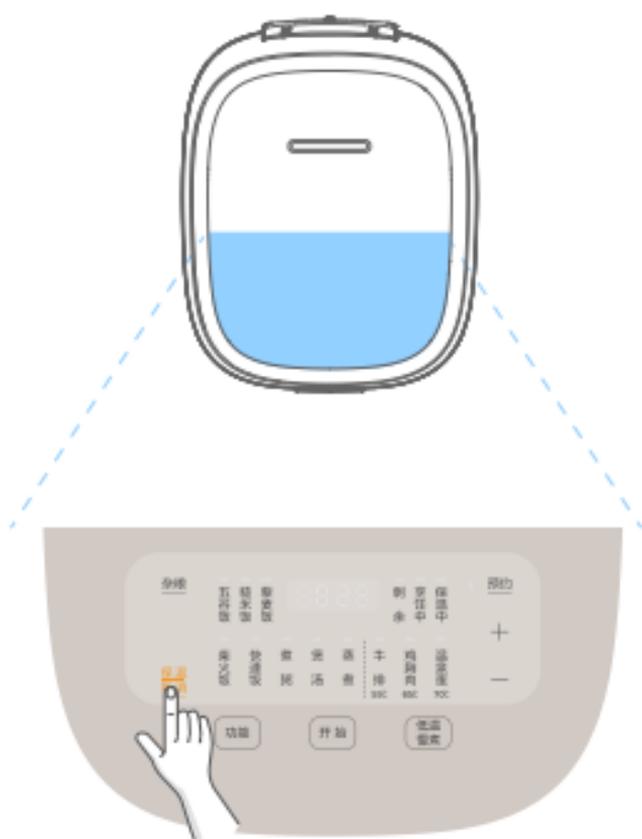
温馨提示

- 预约时间为完成烹饪时间；快捷功能需先按“预约”键，设置预约时间后再按快捷键进入预约烹饪状态（不可预约功能：“牛排55°C、鸡胸肉65°C、温泉蛋70°C、保温”）
- 预约时间建议不要超过 12 小时，否则米饭会出现异味；
- 短按“预约”键以10分钟幅度增加，长按“预约”键以1小时的幅度增加

使用技巧

保温 / 取消

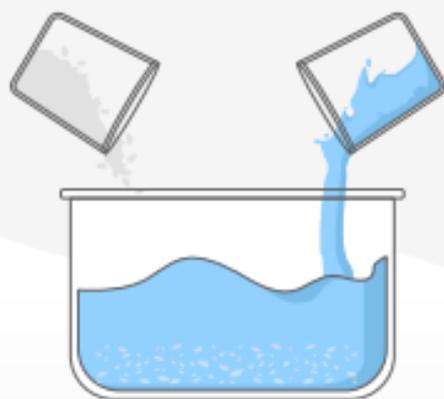
- a | 工作状态下按“保温/取消”可取消选定的功能；待机状态按“保温/取消”键电饭煲进入保温状态，保温过程产品会加热，将米饭维持在适宜食用的状态（产品可以实现24小时保温，但是建议保温不超过5小时，以免米饭食物颜色变黄，变味）。



使用技巧

快速饭

a | 备好米和水。



b | 合上盖，按“功能”键，选择“快速饭”，按“开始”键电饭煲进入烹饪状态。

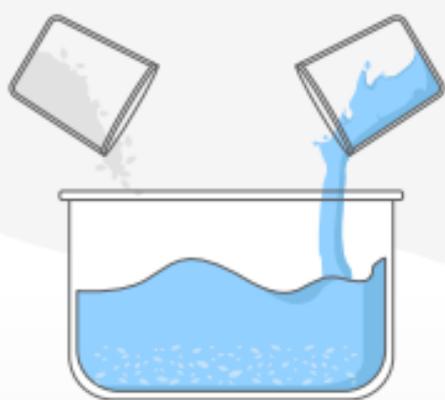


功能 ▶ 快速饭 ▶ 开始

使用技巧

煮粥

a | 参考粥水位线备好米和水。



b | 合上电饭煲盖，按“功能”键，选择“煮粥”，按“开始”键电饭煲进入烹饪状态。



功能 ▶ 煮粥 ▶ 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，按“功能”键，选择“煲汤”，按“开始”键电饭煲进入烹饪状态。

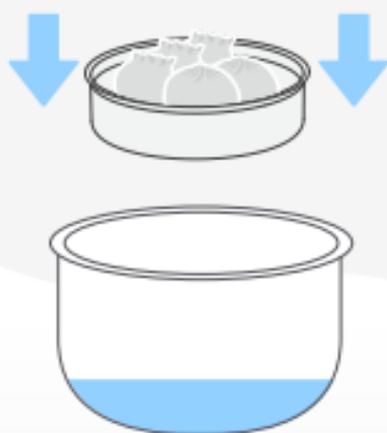


功能 ▶ 煲汤 ▶ 开始

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，按“功能”键，选择“蒸煮”，按“开始”键电饭煲进入烹饪状态。



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

牛排

a | 食材准备。

谷饲牛排	220克	鲜迷迭香	6克
黑椒酱	3克	西兰花	20克
小番茄	20克	芦笋	40克
橄榄油	15毫升		
研磨海盐黑胡椒碎	1.5克		

- b | (1) 芦笋切段、西兰花掰小块、小番茄去蒂、鲜迷迭香洗净分成两份备用；
- (2) 谷饲牛排自然解冻后吸干水，两面均匀撒入研磨海盐黑胡椒碎、橄榄油5克，腌制20分钟；
- (3) 将谷饲牛排、鲜迷迭香3克装入食品袋，排气，扣好封口；
- (4) 内锅洗净加水1100毫升（3刻度），放入食品袋（压个物品使其沉入水中）。



温馨提示：可以放入碗等物品压住牛排，使其沉入水中；

- c | (1) 合上电饭煲盖，按「低温慢煮」键选择「牛排55°C」，再按「开始」键电饭煲进入烹饪状态，约80分钟后，提示音响起，开盖取出牛排备用；
- (2) 平底锅放入橄榄油10毫升，继续加热放入牛排，煎至各面上色后取出，放入彩椒、洋葱、手指萝卜煎熟，取出搭配牛排；
- (3) 淋入黑椒酱3克拌匀，即可享用。



低温慢煮

▶ 牛排 ▶

开始

使用技巧

鸡胸肉

a | 食材准备。

鸡胸肉	260克	手指萝卜	20克
黑椒酱	3克	橄榄油	15毫升
洋葱	20克	蒜瓣	5克
彩椒	40克		
研磨海盐黑胡椒碎	1.5克		

- b | (1) 彩椒40克切块、洋葱20克切块、手指萝卜20克切段、蒜瓣5克拍扁备用；
- (2) 鸡胸肉解冻后吸干水，两面均匀撒入黑胡椒碎、橄榄油5毫升，腌制20分钟；
- (3) 将鸡胸肉、蒜瓣装入食品袋，排气，扣好封口；
- (4) 内锅洗净加水1100毫升（3刻度），放入食品袋（压个物品使其沉入水中）。



温馨提示：可以放入碗等物品压住鸡胸肉，使其沉入水中；
鸡胸肉过厚，可以对半切开

- c | (1) 合上电饭煲盖，按「低温慢煮」键选择「鸡胸肉65°C」，再按「开始」键电饭煲进入烹饪状态，约40分钟后，提示音响起，开盖取出鸡胸肉备用；
- (2) 平底锅放入橄榄油10毫升，继续加热放入鸡胸肉，煎至各面上色后取出，放入彩椒、洋葱、手指萝卜煎熟，取出搭配鸡胸肉；
- (3) 淋入黑椒酱3克拌匀，即可享用。



低温
慢煮

▶ 鸡胸肉 ▶

开始

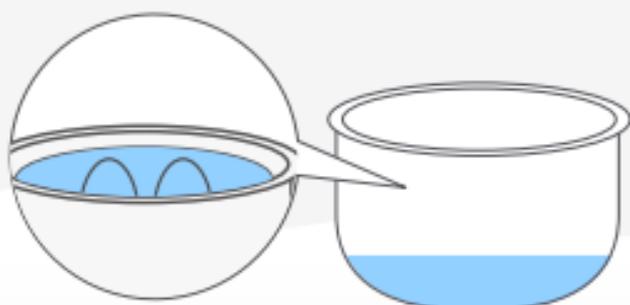
使用技巧

温泉蛋

a | 食材准备。

鸡蛋	50克	混合生菜	200克
小番茄	30克	沙拉酱	30克

- b | (1) 混合生菜200克撕成小块；小番茄30克对半切备用
- (2) 内锅洗净加水1100毫升（3刻度），放入鸡蛋50克



- c | (1) 合上电饭煲盖，按「低温慢煮」键选择「温泉蛋70°C」，再按「开始」键电饭煲进入烹饪状态，约30分钟后，提示音响起，开盖；
- (2) 将混合生菜、小番茄、沙拉酱30克放入碟内拌匀成时蔬沙拉，取出温泉蛋；
- (3) 将温泉蛋去壳，放在时蔬沙拉上，即可享用。



低温慢煮

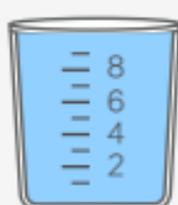
▶ 温泉蛋 ▶

开始

使用技巧

五谷饭

a | 根据量杯刻度按比例备好食材。



大米1量杯



黑米2刻度



红豆2刻度

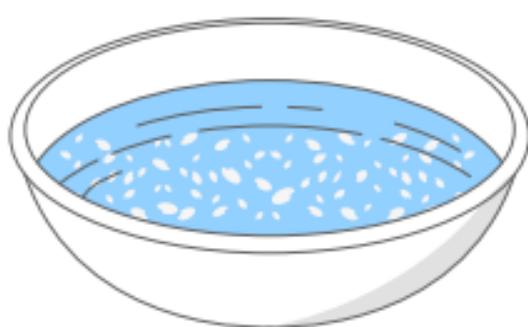


花生仁2刻度

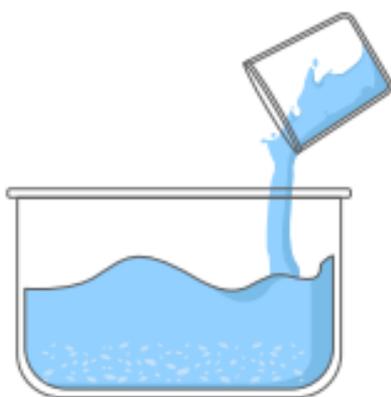


薏米2刻度

b | 薏米、红豆、花生仁、黑米用温水浸泡12小时左右。



c | 将浸泡过的薏米、红豆、花生仁和其它食材淘洗干净后，一起放入内锅。按照总米量对应的刻度进行加水，也可根据个人喜好增减水量。



c | 合上电饭煲盖，按“杂粮”键，选择“五谷饭”，按“开始”键进入烹饪状态。



杂粮 ▶ 五谷饭 ▶ 开始

使用技巧

糙米饭

a | 将配好量的白米和糙米一起洗净后加入内锅，参考米饭水位线加水。



最大烹饪量 ≤ 6杯

b | 合上电饭煲盖，按“杂粮”键，选择“糙米饭”，按“开始”键进入烹饪状态。



杂粮

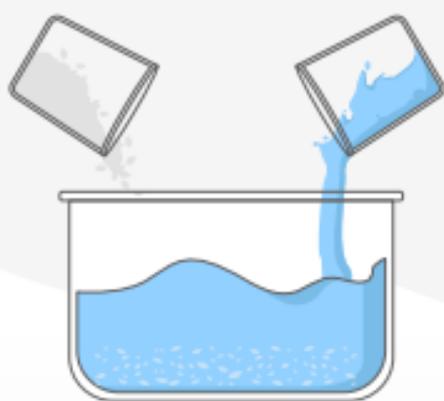
▶ 糙米饭 ▶

开始

使用技巧

藜麦饭

a | 备好藜麦米和水。



最大烹饪量 \leq 4杯

b | 合上电饭煲盖，按“杂粮”键，选择“藜麦饭”，按“开始”键进入烹饪状态。



杂粮 ▶ 藜麦饭 ▶ 开始

工作时间

柴火饭：约30-50分钟

快速饭：约25-50分钟

煮 粥：约1小时30分钟（可调1-2小时）

煲 汤：约2小时（可调1小时30分钟-4小时）

蒸 煮：约30分钟（可调1分钟-1小时）

牛 排：约1小时20分钟（可调40分钟-3小时）

鸡胸肉：约40分钟（可调40分钟-3小时）

温泉蛋：约30分钟（可调30分钟-3小时）

五谷饭：约1小时10分钟

糙米饭：约1小时20分钟

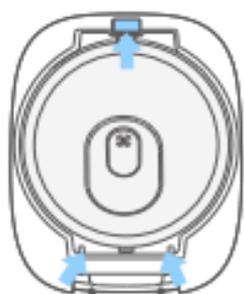
藜麦饭：约40分钟

• 温馨提示

- 产品实际工作时间受米水量影响，以上时间仅供参考。

清洁保养

a | 盖板拆装清洁



- ① 按盖板按钮，卸下盖板。
- ② 清洗盖板，并擦干。
- ③ 对准凹位插入盖板，向内推入上盖，听到“咔嚓”一声，安装到位。

b | 煲体清洁



取出内胆，清洁煲体内的水、米粒等杂物。

c | 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.线圈盘上有异物
- 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.清除线圈盘上异物重新烹饪
- 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。