

保證書印製於說明書最後頁

請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

SAMPO

聲寶11人份全不銹鋼電鍋 使用說明書

KH-G1011SL

User Manual

電壓	110V 60Hz	消耗功率	650W	容量	1.65 l
適用人數	11人份	外型尺寸	W 358 × D 286 × H 285 (mm)		

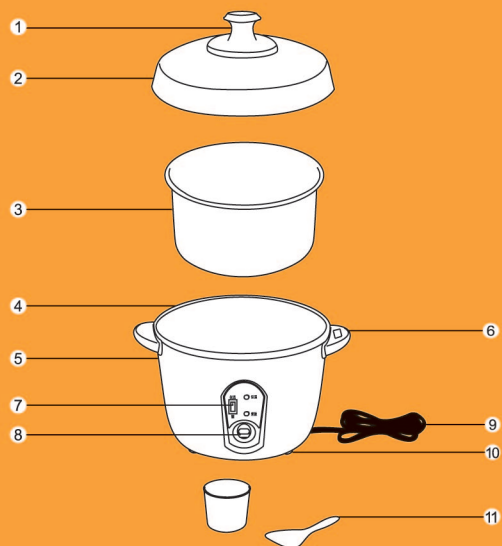


目錄

- 1 各部名稱
- 2 產品特點
- 3 使用方法
- 7 注意事項
- 8 緊急處理方法

各部名稱

- 1 上蓋把手
- 2 不銹鋼上蓋
- 3 不銹鋼內鍋
- 4 不銹鋼外鍋
- 5 外殼
- 6 把手
- 7 保溫開關
- 8 開關按鍵
- 9 電源線
- 10 支腳
- 11 配件：飯匙、計量杯



產品特點

- 原裝進口熱磁式溫控開關，溫度準確，免調整。
- 使用時，外殼不燙手，安全性高。
- 按鍵在面板裡面，異物不易影響跳脫。
- 較傳統電鍋省電18%以上。
- 吃剩的米飯，將米飯攤勻（不需保溫），下次食用前，外鍋倒入半杯水，按下開關，又能吃到熱騰騰、香噴噴的米飯。

使用方法

煮飯（以煮 5 人份飯量為例）

- 請使用計量杯量取5杯水，放進內鍋，仔細淘洗清潔。
- 在有米的內鍋中加入5杯水（內鍋加水量請見下表）。
- 外鍋倒進計量杯 1 杯的水（外鍋加水量請見下表）。
- 將內鍋置於外鍋中央位置。
- 蓋上不銹鋼上蓋，並把電源線插頭插進插座。
- 按下開關按鈕，煮飯指示燈亮，開始煮飯（保溫開關置於“保溫”位置）。
- 飯煮熟後開關自動跳上，保溫指示燈亮，進入保溫狀態。
- 此時請不要立即打開上蓋，讓其利用餘熱繼續燜煮15分鐘，飯會更香甜可口。
食用前將飯稍加攪拌，味道會更好。
- 若不需要保溫時，請把保溫開關置於“關”的位置，不用拔插頭。

使用方法

《煮飯時米和水的份量關係表》

米 量（計量杯）	1杯	2杯	3杯	4杯	5杯	6杯	7杯	8杯	9杯	10杯	11杯
內鍋水量（計量杯）	1杯	2杯	3杯	4杯	5杯	6杯	7杯	8杯	9杯	10杯	11杯
外鍋水量（計量杯）	1杯						1.5杯				
可煮碗數（約）	2碗	4碗	6碗	8碗	10碗	12碗	14碗	16碗	18碗	20碗	22碗

註：1. 本表以煮蓬萊米的情形為標準。

2. 喜歡吃較硬或煮糯米時內鍋可少加水，喜歡吃較軟或胚芽米、再來米、糙米時，內鍋可酌量增加水。
3. 外鍋的水量控制煮飯及燉煮時間，可視需要酌量多加水，勿低於表列之外鍋水量。

《煮稀飯時米和水的份量關係表》

米 量 (計量杯)	1杯	2杯	3杯	4杯
內鍋水量 (計量杯)	4杯	8杯	12杯	16杯
外鍋水量 (計量杯)	1杯			
可煮碗數 (約)	4碗	8碗	12碗	16碗

- 煮3杯米的稀飯，內鍋倒入12杯計量杯的水（米量的4倍），外鍋倒入1杯計量杯的水，然後按下開關即可自動煮成稀飯。
- 開關跳上後，利用餘熱繼續燜煮15分鐘，食用前稍加攪拌，稀飯會更均勻好吃。

《其他燉煮水量之放法》

方 法	外鍋水量(計量杯)放法及所需時間			使用配件	使用例子
	1/2杯水	1杯水	2杯水		
蒸	10分鐘	20分鐘	40分鐘	不銹鋼蒸盤 (另購)	包子、饅頭、 蛋、魚、肉...
燉 煮	25分鐘	40分鐘	55分鐘	不銹鋼內鍋	燉煮 2 斤雞或綠豆 外鍋約放 1 杯水

註：1. 可根據燉煮食物種類及個人之喜好，酌量增加或減少外鍋水量，來調整蒸、燉煮時間的長短（外鍋水量多，則燉煮時間長）。
表列時間參考，會因食物熟度不同而有差異。

2. 煮紅豆、蓮子等不易熟的豆類，請先以90°C左右之開水浸泡3~4小時，外鍋放入1.5杯的水，燉煮後較易熟透。

注意事項

- 不可將電鍋浸入水中清洗，以防漏電。
- 乾飯保溫不宜超過4小時，稀飯儘量不要長時間保溫以免變糊。
- 使用時上蓋有高溫，請勿觸摸。
- 清理電鍋外表時，請勿使用去漬油、甲苯等化學溶劑或尖銳的菜瓜布、鋼刷，以防損傷表面；請用抹布沾中性洗潔精清理。

緊急處理方法

- 萬一本產品發生異常時，請關掉電源，再將電源線插頭拔掉。
- 假如內部機件發生故障時，請送至原購買地點維修，本公司將提供熱忱的服務。
- 若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。