



保證書印製於說明書最後頁

並要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

KS-BF10Q

聲寶微電腦電子鍋 使用說明書

User Manual

微電腦電子鍋

KS-BF10Q

機號

聲寶產品保證書



姓名

出生日期

電話

男

女

年

月

日

電子信箱

住址

購買日期

經銷商

店址

電話

請對您的意願

為維護您的權益，請即將填妥購買日期並蓋店章，於一週內上網 <http://www.sampo.com.tw>

登錄或與公司聯絡（小家電產品免郵費），始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶

留存聯機妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提供本保證書以享受權益。

※服務保證範圍

• 天線、喇叭、鏡頭、攝像管、充電電池、熱感頭、印表頭、螢光燈管、燈泡、
• 軸承刀片及其它配件等之消耗材不在保證範圍內。
• 除另有契約規定外，服務區域限中華民國與僑務範圍內。

送站修理

※ 服務必須是購買日期並蓋店章以確保擁有權益

※ 注意事項

• 本家電品使用於無利商業用途時，其保固期限按保證書所載期限減半保固

• 保證書內所購買日期未填寫或經塗改或與貨物不符者，則失去保證書保證效力

• 本產品售後服務委託經銷公司

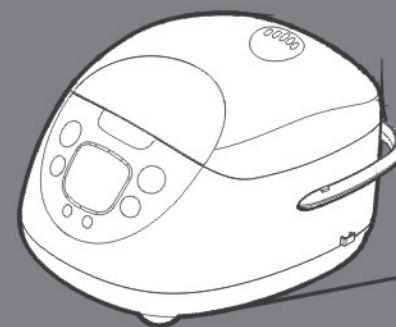
• 如有下列情形之一者，請在保固期間內亦不予免費維修

- 由於天災地變或人為因素之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀
- 接線位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀
- 故障之原因發生在機體以外者（如：線形膠帶、天線...等）

聲寶股份有限公司 • 新寶集團 桃園縣龜山鄉大華村頂湖路28號

免費諮詢專線：0800-005438（0800-約約-我是聲寶） <http://www.sampo.com.tw> fax：(03)3286299 e-mail：cs@sampo.com.tw

電壓	110V/60Hz	消耗功率	煮飯910W /保溫88W以下	容量	飯10人份
淨重	3.7kg	外型尺寸	長371x寬275x高233(mm)		

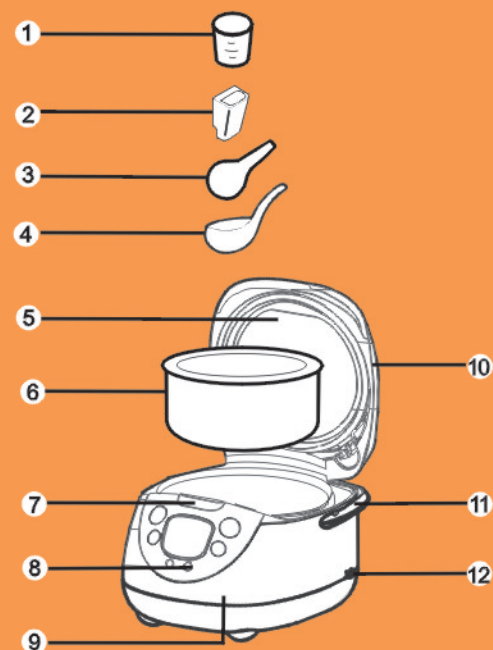


目錄

- 1 各部名稱
- 2 特別注意事項
- 3 控制面板
- 4 控制面板
- 5 煮飯
- 6 煮飯
- 7 粥/湯
- 8 蛋糕製作
- 9 蛋糕製作
- 10 冷飯加熱、營養保溫
- 11 定時
- 12 清潔使用裝卸方法
- 13 緊急處理方法
- 14 故障檢查
- 15 家電小百科

各部名稱

- | | |
|--------|-------|
| ① 計量杯 | ⑪ 提把手 |
| ② 飯匙架 | ⑫ 掛鉤 |
| ③ 飯匙 | |
| ④ 湯勺 | |
| ⑤ 內蓋 | |
| ⑥ 內鍋 | |
| ⑦ 開蓋按鈕 | |
| ⑧ 控制面板 | |
| ⑨ 本體 | |
| ⑩ 上蓋 | |



特別注意事項

1. 必須使用接地的牆式插座，插頭要注意插緊。切勿用萬用插座與其它電器同時使用
2. 不使用時，不要將電源線插入插座內
3. 電源線插到插座時，須插到底，否則會因接觸不良而導致元件過熱燒壞
4. 電子鍋不要放在不平穩、潮濕或靠近其它火源、熱源的地方，否則會受到損壞或發生故障
5. 煮飯時，蒸氣口非常的灼熱，切忌將臉或手靠近蒸汽口，以防燙傷
6. 煮飯或保溫時，不可用布巾等異物蓋住蒸氣口，否則容易發生故障
7. 鍋體和鍋蓋嚴禁用水沖洗或浸在水裡，以免破壞其電器絕緣性能而發生危險
8. 如果器具的電源線損壞，為避免危險，必須使用專用的電源線來更換
9. 內鍋不能放在其它爐子上加熱，否則容易變形
10. 保溫不要超過24小時，以免變味
11. 煮飯動作時請放入內鍋

控制面板

1 顯示窗

- 1.沒有插上電源時，顯示窗無顯示任何畫面
- 2.插上電源後，電子鍋處於待機狀態"開始"燈閃爍，顯示窗" Δ "指向"煮飯"功能，口感顯示"標準"，火苗圖案閃爍顯示

2 "功能選擇" 鍵

- 1.插上電源後，按"功能選擇"鍵可選擇各種功能
- 2." Δ "指向相應的功能，功能循環選擇如下：
煮飯→快煮→少米量
冷飯加熱←蛋糕←粥/湯

3 "口感選擇" 鍵

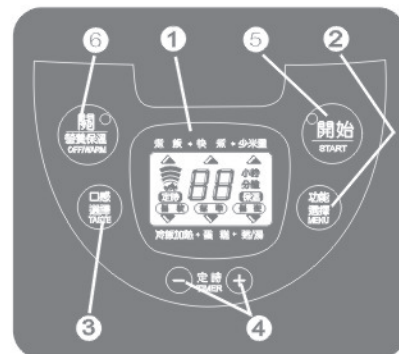
- 1.在選擇煮飯功能時，可以選擇口感
- 2.口感選擇顯示相應文字，循環選擇口感如下:偏軟→標準→偏硬

4 "+""-" 鍵

- 1.煮飯、快煮、少米量、粥/湯，可以選擇定時功能，冷飯加熱、蛋糕，無定時功能
- 2.定時功能是設定結束時間
- 3.按"+"或"-"鍵進入定時設置狀態
- 4.選擇定時設置狀態後，用"+"和"-"鍵調整定時結束時間

5 "開始" 鍵

- 插上電源後，選擇功能後，按"開始"鍵，"開始"燈亮，進入該功能的工作過程



控制面板

6 "關/營養保溫"鍵

- 1.在待機狀態時，按"關/營養保溫"鍵，進入保溫過程
- 2.在功能選擇狀態、工作狀態或保溫狀態時，按"關/營養保溫"鍵可取消所有的設置，回到待機狀態
- 3.煮飯、快煮、少米量、冷飯加熱、蛋糕完成後，進入保溫過程，"關/營養保溫"燈閃爍，表示該功能已完成，可以食用
- 4.粥/湯功能完成後不進入保溫過程，當"關/營養保溫"燈閃爍，表示該功能已完成，可以食用

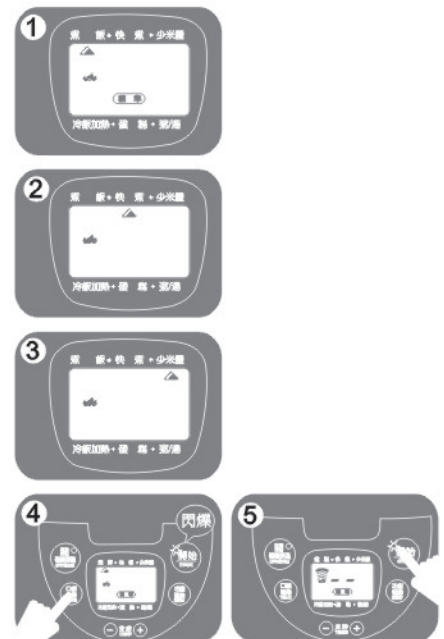
煮飯

- 1.用計量杯取米(一平杯米約為150克)
 - 使用其它容器洗米，注意淘洗乾淨(圖一)
 - 最好不用內鍋直接淘米，以免擦傷內鍋的不粘塗層或因碰撞而使鍋體變形，影響內鍋的使用壽命與品質
- 2.將淘洗乾淨的米放入內鍋，根據對應的米種和相應功能選擇合適的水位線加入適當的水量，可根據個人的口味少量增減水量
 - 加水量不要超過最高水位(圖二)
 - 在"快煮"功能中，最好煮中少米量
- 3.用乾布將內鍋外表面擦乾，放入鍋體內，然後壓下鍋蓋，直到聽到"卡嗒"一聲
 - 內鍋切忌放在其它爐子上加熱，否則會因高溫而變形，其它容器不可代替內鍋放在電熱盤上使用
 - 內鍋的不粘塗層符合食品級標準，對人體健康無害，請放心使用
 - 確認鍋蓋已蓋好，若鍋蓋沒有蓋好，煮飯效果會受到影響



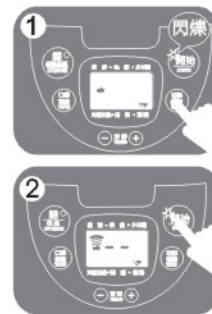
煮飯

- 1.連接好電源，用"功能選擇"鍵選擇需要煮飯的功能，顯示窗的"△"指向相應功能
 - 煮飯:該功能適合各種米量煮飯，效果同樣理想，大米量煮飯建議使用該功能(圖一)
 - 快煮:該功能適合快速煮飯的需要，最好煮中少米量(圖二)
 - 少米量:該功能適合小家庭少量的需要，少量煮飯建議用該功能(圖三)
 - 選擇煮飯功能，可以按"口感選擇"鍵選擇口感，顯示窗顯示相應口感(圖四)
- 2.按開始鍵，進入相應功能的工作過程。"開始"燈亮，顯示窗顯示現在時間(圖五)
 - 進入燜飯狀態，顯示窗倒計時顯示結束時間。各功能燜飯時間如表一
- 3.煮飯完成後，自動進入營養保溫狀態
 - 為防止米飯結塊不好吃，最好在30分鐘內將飯翻鬆
- 4.使用完成後按"關/營養保溫"鍵，進入關機狀態，拔下電源
 - 盛飯時，必須使用附帶的飯勺，以免刮傷內鍋的不粘塗層
 - 停止保溫時，一定要按"關/營養保溫"鍵，使電子鍋處於待機狀態，再拔掉電源線插頭
 - 各功能煮飯時間表二(僅供參考)，煮飯時間會根據電壓、水、米量、水溫、米質的不同而稍有變化



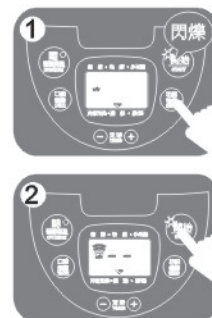
- 準備工作完成
(煮粥按照內鍋水位線刻度加水)
- 連接好電源，按"功能選擇"鍵選擇"粥/湯"，按"開始"鍵進入粥/湯工作過程
- 粥/湯完成後，不進入保溫過程
- 粥/湯功能工作時間為2小時
- 煮粥
 1. 淘洗乾淨的米放進內鍋
 2. 加水到相應水位刻度
 3. 按"功能選擇"鍵，選擇"粥/湯"功能(圖一)
 4. 按"開始"鍵，"開始"燈亮，進入"粥/湯"的工作過程，顯示窗顯示"— —"，火力動態顯示(圖二)
 5. 粥/湯結束後，用飯勺充分攪拌

註:粥/湯結束後，"關/營養保溫"燈閃爍，表示不處於保溫狀態，請儘早食用，以免粥變成糊狀



蛋糕製作

- 再內鍋底塗上一層食用油，把混合好的蛋糕材料倒進內鍋
 - 連接好電源，按"功能選擇"鍵，選擇"蛋糕"功能(圖一)
 - 按"開始"鍵，"開始"燈亮，進入烘蛋糕工作過程，顯示窗顯示"— —"，火力動態顯示(圖二)
 - 烘蛋糕完成後，自動進入保溫過程
- ★建議蛋糕功能在進入保溫狀態30分鐘內食用
1. 材料準備:
 - 小量:雞蛋3個、細白砂糖100g(約2/3量杯)、蛋糕粉100g(約1量杯)、牛油50g(約1/3量杯)、牛奶18g(約1/10量杯)
 - 大量:雞蛋5個、細白砂糖180g(約6/5量杯)、蛋糕粉180g(約9/5量杯)、牛油100g(約2/3量杯)、牛奶36g(約1/5量杯)
 - 可根據個人口味，適當調整材料比例
 - 材料用量過大時，會影響蛋糕效果，甚至烘不熟
 2. 把細白砂糖加入雞蛋，用打蛋器拌打至起泡狀
 - 如果雞蛋溫度太低，可以隔熱用40 C溫度加溫，這樣製作出來的蛋糕較鬆軟、有彈性
 - 攪拌到拿起打蛋器時，材料成絲狀流下來
 - 容器和打蛋器必須清潔乾淨，如果含有油脂，雞蛋就無法打出氣泡
 - 切忌在內鍋內攪拌，以免擦傷內鍋的不黏塗層



- 3.加入蛋糕粉，用木勺拌勻
 - 大幅度轉動木勺已達到材料攪拌充分
- 4.加入牛奶和溶化後的牛油，快速攪拌混合
 - 用溫水隔熱溶化掉牛油，使其變成液體狀
 - 攪拌不夠時，會使製作出來的蛋糕氣泡大，口感粗糙
 - 攪拌過度時，會使製作出來的蛋糕硬化，沒有氣泡
 - 在氣泡尚未消失前必須儘快倒入電子鍋裡製作

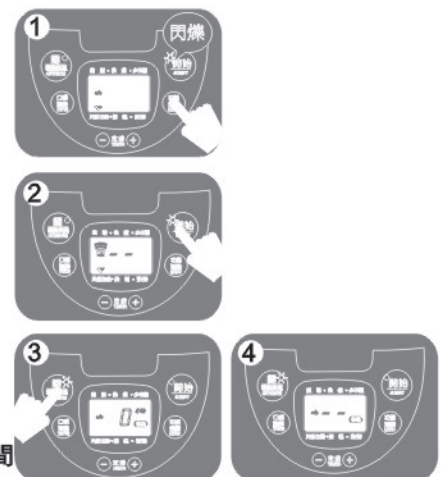
冷飯加熱·關/營養保溫

• 冷飯加熱

- 1.將保溫中的米飯加熱，請先將內鍋的米飯攪鬆
- 2.連接好電源，按"功能選擇"鍵，選擇"冷飯加熱"功能(圖一)
- 3.按"開始"鍵，"開始"燈亮，進入冷飯加熱工作過程，顯示窗顯示"—"—，火力動態顯示(圖二)
- 4.冷飯加熱完成後，自動進入保溫過程
 - 建議加熱之前在飯表面灑一點水，使飯不至於太乾燥
 - 確保飯一定要鬆散，因為在結塊狀態下加熱可能會使飯燒焦或變得更乾燥
 - 加熱完畢，再次將飯翻鬆，使米飯不易結塊
 - 反覆使用，冷飯加熱或飯太少時，會導致飯焦糊，結底
 - 飯過多時不能夠充分熱透，飯量請在水位刻度5以下

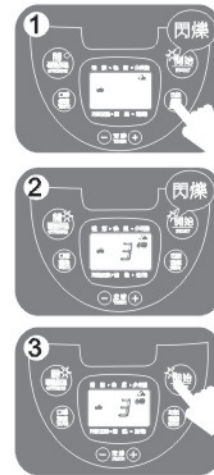
• 關/營養保溫

- 1.準備工作完成
- 2.連接好電源，按"關/營養保溫"鍵，"關/營養保溫"燈亮，進入保溫過程;顯示窗顯示保溫時間、小時、保溫文字和火苗圖案(圖三)
- 3.保溫經過的時間以小時數顯示(順計時顯示)(圖三)
0→1→2→...→23小時，若等於或大於24小時，顯示窗顯示"—"—(圖五)
 - 可以進行24小時保溫



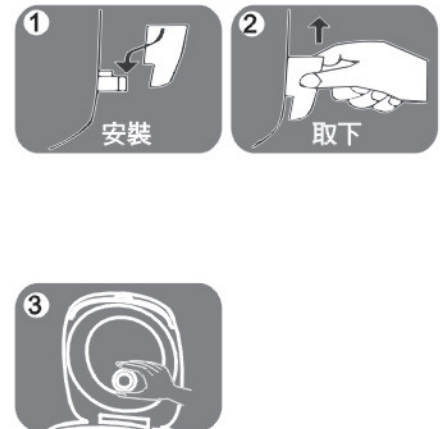
定時

- 煮飯、快煮、少米量、粥/湯都可以進行定時設置，用來預約結束的時間
- 定時時間範圍在15小時內
- 定時
想在3小時後煮好飯(少米量煮飯)
 1. 準備工作完成後
 2. 連接好電源，按"功能選擇"鍵選擇少量煮功能(圖一)
 3. 按"+"或"- "鍵，進入定時設定狀態(圖二)
 - "開始"燈閃爍
 - 顯示窗顯示結束時間和小時、定時文字和火苗圖案閃爍
 4. 用"+"或"- "鍵將結束時間調整到3小時
 5. 按"開始"鍵，"開始"燈亮，顯示窗顯示結束時間、定時、小時文字和火苗圖案(圖三)
 - 進入工作過程後，"開始"燈亮，顯示窗顯示"—"—，火力動態顯示
 - 沒有進入工作過程之前，顯示窗倒計時顯示煮飯結束的剩餘時間



清洗使用裝卸方法

- 清洗要領
 - 將內鍋從電子鍋內取出，用家用洗潔精洗乾淨並用清水沖洗，然後用乾軟布擦乾
 - ★ 切忌用金屬刷或其他粗硬的洗具擦內鍋，以免損傷內鍋不粘塗層
 - 飯粒或其它染物可能會附在電熱盤上，用細砂紙將染物磨掉，並用乾軟布擦乾淨，以保持內鍋和電熱盤的充分接觸
- 飯匙架
安裝時掛在突出部，取下時拉向上方即可(圖一、二)
- 清洗蒸氣閥
清洗時，將蒸氣閥拔下，用水清洗後，用擰乾的抹布擦乾淨，再將蒸氣閥對準蒸氣口壓入(圖三)
 - ★ 蒸氣閥內如有異物，應及時排除，以免影響防溢和煮飯效果
 - ★ 在清洗蒸氣閥時，請不要隨意拉扯蒸氣閥密封圈



- 1.若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處取得的特別電源線組合更換之
- 2.當有異常現象發生時，請馬上關閉電源並拔掉插頭，並通知聲寶0800免費諮詢專線或經銷商協助處理，且切勿自行處理，以免發生危險

故障檢查

故障現象	產生原因	排除方法
飯不熟或煮飯時間過長	<ol style="list-style-type: none"> 1.保溫時間不夠 2.電熱盤變形 3.內鍋偏斜，一邊懸空 4.內鍋與電熱盤之間有異物 5.內鍋變形 6.主電路板壞 7.主溫控器異常 	<ol style="list-style-type: none"> 1.按要求保溫 2.輕微變形用細砂紙打磨，嚴重變形則應送維修部門更換 3.把內鍋輕輕轉動，使之恢復正常 4.320#砂紙清除乾淨 5.送指定維修部更換內鍋 6.送指定維修部修理 7.送指定維修部修理
煮成焦飯或不能自動保溫或保溫異常	<ol style="list-style-type: none"> 1.主電路板壞 2.主溫控器異常 	送指定的維修部維修
煮粥大量溢出	<ol style="list-style-type: none"> 1.主電路板壞 2.上蓋熱敏電阻異常 	送指定的維修部維修
煮飯煮粥長時間不沸騰	<ol style="list-style-type: none"> 1.主電路板壞 2.上蓋熱敏電阻異常 	送指定的維修部維修



生活小常識-食譜

電子鍋料理-蜂蜜蛋糕

- ◎ 材料準備如下：
- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. 蛋 5 個 | 5. 低筋麵粉 160 公克 |
| 2. 白細砂糖 170 公克 | 6. 牛奶 50 公克 |
| 3. 鹽 4 公克 | 7. 沙拉油 20 公克 |
| 4. 蜂蜜 80 公克(液態) | |
- ◎ 做法：
- A. 將蛋、砂糖、鹽用電動打蛋器打一分鐘後速度調慢，一點一點加入蜂蜜，再打至量多出約三倍(要將打蛋器調回高速，一定要將蛋液打到發，這樣烤出來的蛋糕底層才不會像年糕)。用筷子沾蛋液試其稠度，拿起筷子後蛋液滴幾滴便不再滴即可
- B. 過篩的麵粉分兩次加入 A，用手沿鍋邊由下往上輕輕拌勻，勿使蛋液泡沫消失，再一點一點加入溫牛奶(稍溫即可，如人體溫，冰牛奶或熱牛奶會使蛋液變熟)用手拌勻，再一點一點加入沙拉油拌勻(全部一次加入可能使蛋液與油分離)
- C. 倒入電子鍋裡製作

...更多食譜、選購指南、生活常識之家電小百科 歡迎登錄 >>

