

KOLIN

歌林 不銹鋼 極品鍋

SH-112S



SH

全面蒸氣加熱

Steam Heating

使用說明書

目錄

各部名稱.....	1
規格表.....	1
特點.....	2
使用方法.....	2
注意事項.....	5

● 謝謝您的惠顧，使用前請詳細閱讀本說明書。
● 本產品附有保證書，請妥善保管，享受服務。



歌林^{不銹鋼}極品鍋

各部名稱



●本機種附有地線，請接於牆壁之地線插孔。若無地線插孔請做大地接地，可接於金屬水管之外表，但勿接於塑膠水管或瓦斯管上，或請電器行合格技師安裝。

規格表

規格 型號	電壓 (V)	頻率 (Hz)	電功率 (W)	保溫電功率 (W)	可煮米量 (杯)	煮飯量 (L)	適用人數 (人)
SH-112S	110	60	650	40	2~11	0.36 1.98	11



歌林^{不銹鋼}極品鍋

特點

- 1 首創使用不銹鋼內鍋、上蓋、上層鍋、內鍋蓋、蒸網：不氧化、不變黑、不生銹、耐強酸鹼、不釋毒素可預防發生老年痴呆現象。
- 2 煮飯時利用蒸氣立體加熱，米粒受熱均勻，不會產生焦黃鍋粬，營養可完整保存，煮熟的白飯香Q好吃。
- 3 一鍋多用途，除了煮飯外還可煮稀飯、燉補、滷肉，蒸食，便利無比。
- 4 原裝進口溫控開關，溫控準確免調整。
- 5 加熱器與外鍋一體成形，熱效率高，每煮五次就可省一次的電費。

使用方法

一.煮飯 (以煮6人份飯量為例)



- 1 請使用計量杯量取 6 杯米，放進內鍋，仔細淘洗清潔。
- 2 在有米的內鍋中加水，加到內鍋水位刻劃“6”的位置。（內鍋加水量請見下表）。
- 3 以計量杯一杯的水倒進外鍋。（外鍋加水量請見下表）。
- 4 將內鍋置於外鍋中央位置。
- 5 蓋上不銹鋼上蓋，並把電源線插頭插進插座。
- 6 按下開關按鍵，煮飯指示燈亮，開始煮飯。
- 7 飯煮熟後開關自動跳上，保溫指示燈亮，進入保溫狀態（保溫開關置於“保溫”位置時）。
- 8 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。



歌林 不銹鋼 極品鍋

《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 (二種方式二選一)	內鍋水位線	1刻	2刻	3刻	4刻	5刻	6刻	7刻	8刻	9刻	10刻	11刻
	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)		1/4~1/2杯		1/2~1杯		1~1.5杯			1.5~2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，若煮油飯及糯米飯時，宜酌量減少內鍋水量。

2. 內鍋的水量放置有兩種選擇，依內鍋水位線放置或依計量杯放置（即一杯米加一杯水）皆可。

3. 喜歡吃較硬或煮糯米時內鍋可少加水；喜歡吃較軟或煮胚芽米、再來米、糙米時內鍋可酌量增加水，並且最好浸泡30分鐘。

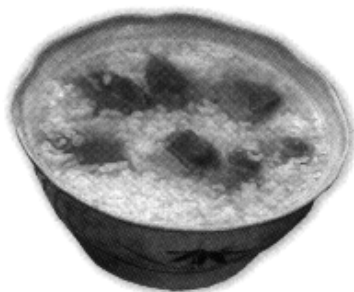
◎外鍋的水量控制煮飯及燉煮的時間，可視需要酌量多加水，但勿低於表列之外鍋水量。

二. 煮稀飯 (以煮3杯米的稀飯為例)

- 1 煮3杯米的稀飯，內鍋倒入12杯計量杯的水（米量的4倍），
- 2 外鍋倒入半杯計量杯的水，然後按下開關即可自動煮成稀飯。
開關跳上後利用餘熱再燜煮15分鐘，稀飯會更均勻好吃。

《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)	半杯			
可煮碗數(約)	3碗	7碗	11碗	15碗



註：1. 內鍋水位可依個人對稀飯濃、稀要求而酌量增減，但勿超過第10刻劃。

2. 食用前稍加攪拌會使稀飯更加均勻黏稠好吃。

3. 最大煮稀飯量4杯水，請勿超過。

三. 上蒸下煮

- 1 此為歌林電鍋之特點，可同時「將內鍋與上層鍋配合使用」。



歌林 不銹鋼 極品鍋

- 內鍋煮 6 杯米或水位在第 8 刻劃以下時，上層鍋可同食蒸魚、燉肉或熟食(內、外鍋水位較煮飯稍多加半杯水，米粒在炊煮前先浸泡30分鐘)。
- 上層鍋最多可煮 2 杯米的飯(米、水的配合為1杯米配1杯水，2杯米配2杯水)，此時內鍋可同時煮湯或滷肉(外鍋的水量放法同燉煮，但至少1杯水)。



四.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	高蒸網	包子、饅頭…
				低蒸網	帶殼蛋、魚…
燉煮	25分鐘	40分鐘	55分鐘	內鍋	2斤雞或綠豆 外鍋約放1~1.5杯水

註：1.可根據烹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)。

2.高低蒸網之使用方法為高腳朝下放置即為高蒸網，低腳朝下放置則為低蒸網。

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

4.燉煮時，內鍋水量請勿超過第10刻劃。

如何煮出香Q的米飯及美味的電鍋菜

- 第一次使用本電鍋煮飯、煮稀飯或燉煮食物時，請依本說明書中所列內、外鍋水量的放法來烹煮。於食用後，再依個人對米飯軟硬或食物熟度的喜好，增減內、外鍋的水量。
- 米洗好後，最好先浸泡30分鐘，更能煮出香Q晶瑩剔透的米飯。(舊米、長米、胚芽米、糙米，再來米等最好先浸泡再煮)。
- 煮飯時，加入一小匙精鹽於米粒中，更能煮出香Q甜美的白飯。飯煮熟後，不要打開鍋蓋，利用餘熱繼續燜煮15分鐘，飯會更好吃。食用前不論是乾飯或稀飯請務必



歌林^{不銹鋼}極品鍋

以飯匙上下、左右攪拌一下，使飯含水率均一，您吃到的絕對是一鍋香甜好吃的飯。

4. 本電鍋使用隔水蒸氣加熱方式，因此外鍋的水量決定燉煮時間的長短，若水量不足會縮短加熱時間，而使煮的飯或食物不熟。建議煮飯或燉煮食物時，外鍋的水量請依說明書所列水量放置。若燉煮較不易熟的食物，可適量增加外鍋的水量，以延長燉煮時間，水量配合的好，您也能煮出一鍋好飯菜哦！使用「上蒸下煮」時，外鍋最好倒入計量杯1.5杯的水量，可以使同時炊煮的米飯、菜餚更可口。
5. 吃剩的飯除了使用保溫裝置來保溫外，您也可以不保溫，在食用前，外鍋倒入半杯計量杯左右的水，按下煮飯開關蒸一下，約10~15分鐘後，又能吃到熱騰騰、香噴噴的飯了。但請記住，蒸飯前先將飯攤勻，可使飯蒸的更透徹。

不銹鋼附件的保養

1. 本電鍋使用亮麗無毒性的上蓋、內鍋、上層鍋、內鍋蓋、蒸網，煮出來的食物絕對健康無污染迎合健康新潮流。內在雖好，但亮麗的上蓋、內鍋等附件如果沾上手印、油漬怎麼辦？再提供您一個小祕訣，只要在乾燥的上蓋等附件表面以抹布沾一些太白粉，稍加擦拭一下，即能亮麗如昔。但較厚的油漬、污垢須先用去污粉以軟布擦拭消除，再用太白粉擦拭，即能回復不銹鋼之光彩。
2. 由於水中含有石灰質或金屬雜質，因此使用後不銹鋼內鍋表面會有水垢或紅斑等現象，此時請倒入1~2大匙的醋，加熱至水滾，待其冷卻後，以菜瓜布擦拭，即可使不銹鋼內鍋表面光亮如昔。

注意事項

1. 請利用壁上專用電源插座以確保用電安全，電源線有破損時要換新，以保安全。
2. 要經常清洗內、外鍋底之米粒或雜物，外鍋要時常保持清潔，但不可將外鍋浸入水中清洗，以防漏電，請用布沾水清洗後擦乾。
3. 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。
4. 使用後外鍋會因水質優劣及水漬而產生變色或斑紋現象，但本外鍋已作防氧化處理，不會銹蝕請安心使用。
5. 使用時上蓋、外鍋、外殼有高熱，請勿觸摸。
6. 煮飯、煮稀飯及燉煮時，內鍋蓋請勿蓋於內鍋上，煮好後才蓋上。

緊急處理方法

1. 萬一本產品發生異常時，請關掉電源，再將電源線插頭拔掉。
2. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱誠之售後服務。

消費者免付費專線：080-231-758
歌林股份有限公司 榮譽出品

總公司：台北市重慶南路一段86號10樓 TEL：(02)23143151 觀音廠：中華民國桃園縣觀音鄉樹林村工業四路7號