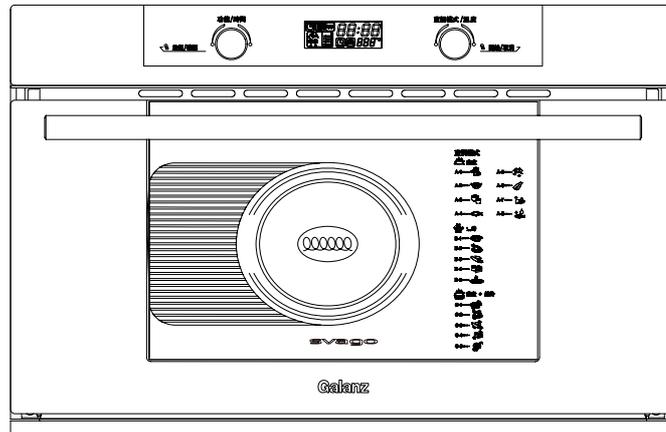


JOY OF COOKING

svago®

# 電蒸爐 使用手冊



**型號：SN1262**

請在安裝和操作此電蒸爐前詳細閱讀本使用手冊，並保存好以備日後參考。

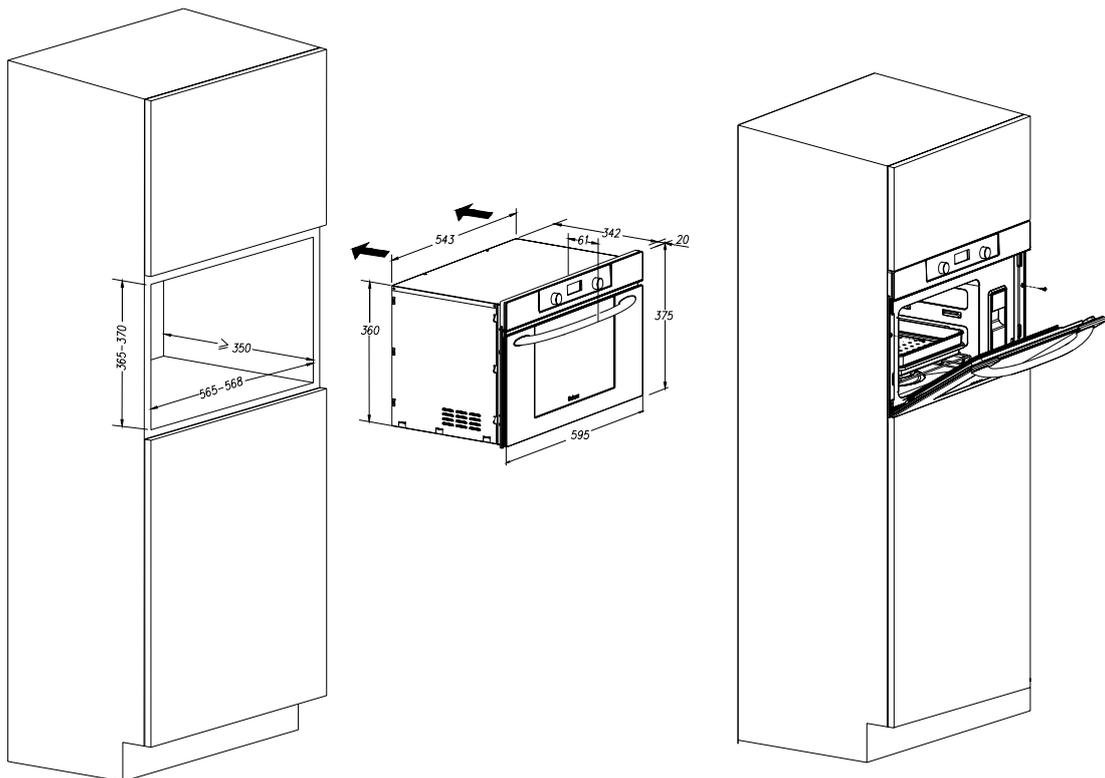
## 目錄

目錄	1
規格	1
安裝	1
結構圖示	1
安全使用要點	1
控制面板說明	1
特別功能	4
操作方法	4
清潔與保養	10
故障排除	10

## 規格

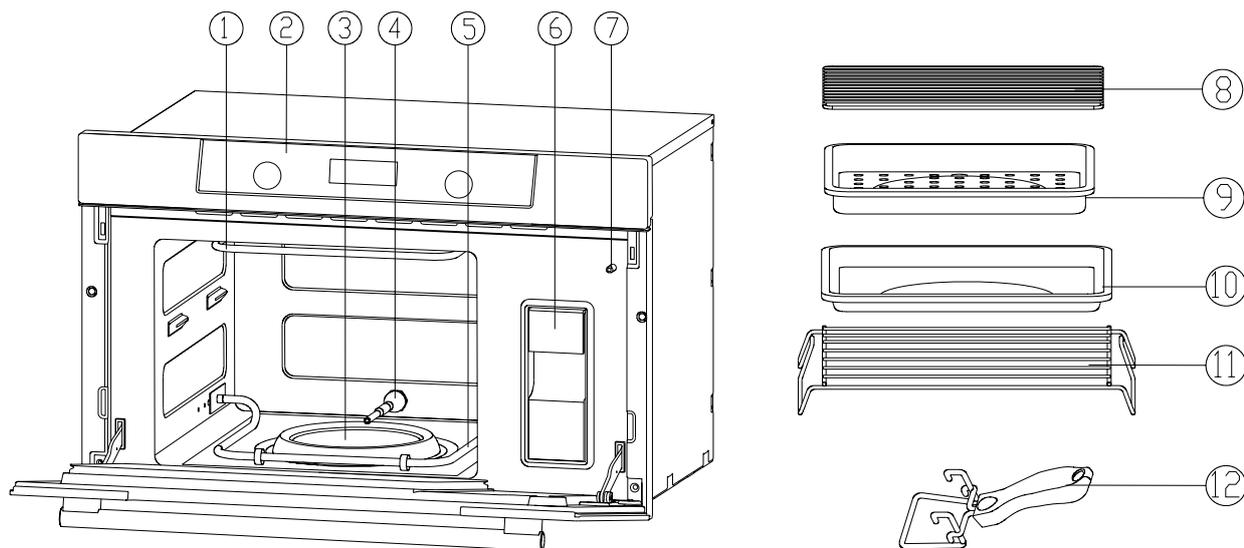
額定電壓及額定頻率	120V ~ 60Hz
額定輸入功率	1200W (蒸汽); 1250W (燒烤)
外形尺寸 (高 x 寬 x 深)	375mm x 595mm x 402mm
內腔尺寸 (高 x 寬 x 深)	230mm x 350mm x 312mm
內腔容積	26L
淨重	約 16Kg

## 安裝



1. 把電蒸爐內的包裝物全部取出。
2. 應仔細查看電蒸爐有否損壞。如有損壞，請立刻聯絡經銷商或本公司維修部。
3. 本電蒸爐應放置於有足夠承托力的水平面上。
4. 注意：確保此電蒸爐接地良好，以免觸電。

## 結構圖示

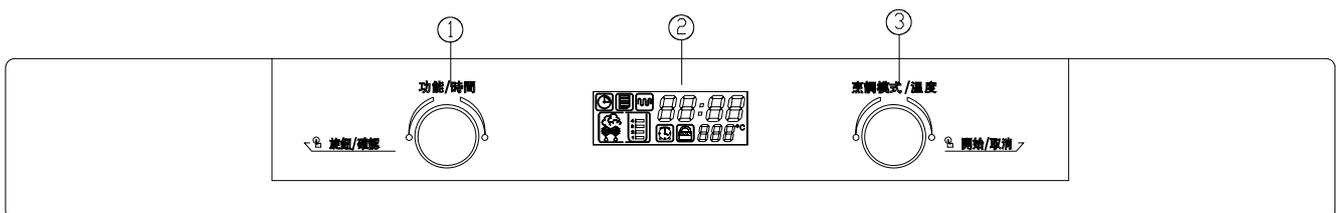


1.上燒烤管	安裝在爐腔頂部，用於燒烤食物。
2.控制面板	詳見控制面板說明。
3.蒸發盤	加熱其上的水並產生蒸汽。
4.腔體注水管	將水注入到蒸發盤上。
5.下燒烤管	安裝在爐腔底部，用於燒烤食物。
6.水箱	盛裝用來產生蒸汽的水。
7.門安全聯鎖開關	確保：爐門打開，電蒸爐不能工作；爐門關上，電蒸爐才能正常工作。
8.上網架	燒烤烹調食物時用於盛放食物。
9.食物盤	盛放要烹調的食物。
10.接油盤	安裝在食物盤下面，用於接烹調食物時產生的油漬。
11.下網架	燒烤烹調食物時用於放置接油盤或其他烹調器皿。
12.手柄	用於取出烹調器皿。

## 安全使用要點

1. 使用前請詳細閱讀“使用手冊”全部內容。
2. 本電蒸爐專為家庭加熱及烹調食物而設計，故不適用於其它工商用途。
3. 警告：只有在已經提供充分的指導以至於兒童能夠採用安全的方法使用電蒸爐，並且明白不正確的使用會造成危險時，才能允許兒童在無人監控的情況下使用電蒸爐。
4. 警告：烹調前最好把水注滿至水箱最大刻度處，並且把水箱充分插入爐內，確保固定到位，以免水泵在工作時泵不到水而導致不能工作。
5. 警告：烹調過程中爐溫度很高，當爐門打開時蒸汽可能突然爆發出來。兒童應該遠離。
6. 如果在烹調過程中出水系統出現問題，系統將發出提示音。這個現象可能是下列情況引起：
  - a. 水箱沒水
  - b. 水箱沒有放置好。這兩個問題處理好後，關上爐門，再按下【旋鈕 2】鍵一次可繼續烹調。
7. 爐內沒有食物時，請不要運行以免損壞機器。
8. 從電蒸爐內提取食物和器皿時，應當使用手柄或戴上隔熱手套，以免高溫燙傷。
9. 不要用電蒸爐儲存任何物品。
10. 奶瓶和嬰兒食品罐要經過攪拌或搖動，喂食前應檢查瓶內食物的溫度，避免燙傷。
11. 燒烤或組合燒烤烹調結束後，建議等待 5 - 10 分鐘，等腔體內的空氣冷卻後再進行蒸汽烹調。
12. 警告：除有資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是危險的。
13. 警告：如果爐門或爐門密封圈損壞，在修好之前不要使用。
14. 警告：不要用電蒸爐加熱盛放在密封容器裏的液體或食物，可能引起爆裂。
15. 警告：如果電源線損壞，請在使用前更換。
16. 警告：電蒸爐屬於有人看管的產品，請在烹調過程中人不要離開現場。
17. 警告：在電蒸爐使用過程中，其易觸及部件會變得很熱，兒童應該遠離。
18. 該電器在使用過程中會變熱，小心不要碰到爐內的發熱元件。
19. 在使用燒烤或組合燒烤烹調時，不要用手觸摸爐門、爐窗和外框等高溫的地方，以免燙傷。
20. 在第一次使用燒烤或組合燒烤功能時，可能會散發一些煙霧或異味，這是正常現象。
21. 燒烤或組合燒烤烹調時，從電蒸爐中取出食物過程中不要碰到爐內的燒烤管。
22. 烹調結束後，等待 30 分鐘，等電蒸爐冷卻了再清潔。
23. 一般電器產品並不是為體質、感覺或智力有障礙人士（包括小孩）、或缺乏經驗及知識者使用，除非他們曾經接受負責安全人士的監督或指示。
24. 請小心看管小孩，以確保他們不會把此電器當作玩具。

## 控制面板說明



① 旋鈕 1(功能 / 時間 / 旋鈕 / 確認)

用於選擇功能，設置時鐘時間。烹調時間及確認所選功能。

② 顯示屏

顯示符號，時間，溫度及菜單代碼。

③ 旋鈕 2(烹調模式 / 溫度 / 開始 / 取消)

用於選擇菜單代碼，設置烹調溫度，啓動電蒸爐工作，取消所設程序及設置童鎖功能。

## 特別功能

### 自動提示

當完成烹調程序後，顯示屏顯示“End”，系統將每隔 2 秒鐘發出提示音，直到按下任意鍵或打開爐門。

### 省電功能

在待機狀態下，若 1 分鐘內無任何操作，系統將自動進入省電功能，顯示屏背光燈熄滅；按下任一“旋鈕”鍵或旋轉任一“旋鈕”可使顯示屏背光燈點亮。

### 抽水功能

如果長時間不用電蒸爐，最好把腔體注水管的水抽出來。在待機狀態下，先把水箱取出來，關緊爐門後再同時按住【旋鈕 1】和【旋鈕 2】鍵，即可把腔體注水管的水抽到蒸發盤上。

### 冷卻功能

在烹調過程中，如果腔體內有足夠的水蒸氣，按下【旋鈕 2】鍵一次可取消烹調程序，但系統會從 3 分鐘倒計時，此時電磁閥打開，排放腔體內的水蒸氣來冷卻腔體。

### 童鎖功能

用來防止兒童在沒有成人指導的情況下使用電蒸爐。

設置童鎖——在待機狀態下，按住【旋鈕 2】鍵保持 3 秒後，顯示屏上顯示“”，此時電蒸爐便不能操作。

解除童鎖——按住【旋鈕 2】鍵保持 3 秒後，顯示屏上“”消失，此時電蒸爐便可以繼續操作。

## 操作方法

在烹調過程中，打開爐門可暫停烹調程序，進行相關操作後關緊爐門，再按下【旋鈕 2】鍵一次可繼續烹調；若要取消烹調程序，按下【旋鈕 2】鍵一次即可。

### 時鐘設置

當電蒸爐通電時，顯示窗顯示 1:00，系統進入待機狀態。系統時鐘為 12 或 24 小時制。

1. 在待機狀態下，旋轉【旋鈕 1】到顯示屏上顯示“”。
2. 按下【旋鈕 1】鍵一次，顯示屏上顯示“Hr12”，時鐘為 12 小時制，再按下【旋鈕 1】鍵一次，顯示屏上顯示“Hr24”，時鐘為 24 小時制。
3. 旋轉【旋鈕 1】設置時鐘的小時位，旋轉【旋鈕 2】設置時鐘的分鐘位。
4. 按下【旋鈕 1】鍵一次確認，時鐘開始計時。

## 蒸汽烹調

步驟如下:

1. 在待機狀態下，旋轉【旋鈕 1】到顯示屏上顯示“☁”，並按下該旋鈕鍵一次確認。
2. 在默認烹調時間“10:00”和烹調溫度“60°C”閃爍時，旋轉【旋鈕 1】可設置烹調時間(5-60 分鐘)，旋轉【旋鈕 2】可設置烹調溫度(55°C-100°C)。
3. 按下【旋鈕 2】鍵一次，電蒸爐開始工作。

溫馨提示:

- 若使用系統默認的烹調時間和溫度，可省略步驟 2。
- 解凍烹調溫度為 55°C - 65°C，此時顯示屏上顯示“☁”，蒸汽烹調溫度為 70°C - 100°C。
- 在烹調過程中，按下【旋鈕 1】鍵一次，當烹調時間和溫度閃爍時，旋轉【旋鈕 1】可調節烹調時間，旋轉【旋鈕 2】可調節烹調溫度。

## 燒烤烹調

步驟如下:

1. 在待機狀態下，旋轉【旋鈕 1】到顯示屏上顯示“🔥”，並按下該旋鈕鍵一次確認。
2. 在默認烹調時間“10:00”和烹調溫度“120°C”閃爍時，旋轉【旋鈕 1】可設置烹調時間(5-60 分鐘)，旋轉【旋鈕 2】可設置烹調溫度(120°C-200°C)。
3. 按下【旋鈕 2】鍵一次，電蒸爐開始工作。

溫馨提示:

- 若使用系統默認的烹調時間和溫度，可省略步驟 2。
- 在烹調過程中，按下【旋鈕 1】鍵一次，當烹調時間和溫度閃爍時，旋轉【旋鈕 1】可調節烹調時間，旋轉【旋鈕 2】可調節烹調溫度。
- 在烹調過程中途，系統會發出提示音提示用戶翻轉食物，但烹調程序不暫停。

## 蒸汽燒烤組合烹調

步驟如下:

1. 在待機狀態下，旋轉【旋鈕 1】到顯示屏上顯示“☁”和“🔥”，並按下該旋鈕鍵一次確認。
2. 在默認烹調時間“10:00”和烹調溫度“120°C”閃爍時，旋轉【旋鈕 1】可設置烹調時間(5-60 分鐘)，旋轉【旋鈕 2】可設置烹調溫度(120°C-200°C)。
3. 按下【旋鈕 2】鍵一次，電蒸爐開始工作。

溫馨提示:

- 若使用系統默認的烹調時間和溫度，可省略步驟 2。
- 在烹調過程中，按下【旋鈕 1】鍵一次，當烹調時間和溫度閃爍時，旋轉【旋鈕 1】可調節烹調時間，旋轉【旋鈕 2】可調節烹調溫度。
- 在烹調過程中途，系統會發出提示音提示用戶翻轉食物，但烹調程序不暫停。

## 自動烹調

步驟如下:

1. 在待機狀態下，旋轉【旋鈕 1】到顯示屏上顯示“📺”，並按下該旋鈕鍵一次確認。
2. 在“📺”閃爍時，旋轉【旋鈕 2】可選擇菜單代碼(A-1, A-2,....., A-8, b-1, ....., b-5, c-1, ....., c-5)，菜單代碼選定幾秒後，顯示屏上顯示所選菜單默認的烹調時間和溫度。
3. 按下【旋鈕 2】鍵一次，電蒸爐開始工作。

溫馨提示：

- 在烹調過程中，按下【旋鈕 1】鍵一次，當烹調時間閃爍時，旋轉【旋鈕 1】可調節烹調時間。
- 自動烹調菜單 A-1 至 A-8 為蒸汽烹調模式，b-1 至 b-5 為燒烤烹調模式，c-1 至 c-5 為蒸汽燒烤組合烹調模式，且在燒烤和蒸汽燒烤組合烹調模式烹調中途，系統會發出提示音提示用戶翻轉食物，但烹調程序不暫停。

烹調模式一覽表：

模式	菜單代碼	溫度℃	烹調模式	適用烹調範圍
蒸汽 菜單	A-1	100	常用蒸氣烹調模式	蔬菜和肉
	A-2	95	烹調新鮮食品，水果，蜜餞	法國派，冷盤翻熱
	A-3	90		煮雞蛋、西紅柿、布丁等
	A-4	85	用於烹調美味食物	新鮮的整條魚
	A-5	80	低溫加熱	融化巧克力，黃油
	A-6	75	肉質保持鮮嫩，營養成分沒有消失。	如烹調沙丁魚片，紅鱒魚等
	A-7	60	僅僅慢速解凍，不能烹調	用於燒烤前將肉類解凍
	A-8	55		解凍魚片，融化冷卻的漿果（用於水果派，沙司）
燒烤 菜單	b-1	200	常用燒烤烹調	漢堡包、肉排、鷄塊、牛肉、羊肉、魚片、海鮮，薄餅、玉米等
	b-2	180	家禽和肉	烤整只雞、鴨、排骨、肉片等
	b-3	160	香腸	熱狗、火腿等
	b-4	140	蛋糕	烤奶油蛋糕、巧克力制品
	b-5	120	翻熱	翻熱食物
蒸汽 燒烤 組合 菜單	C-1	200	常用蒸汽燒烤組合烹調	漢堡包、肉排、鷄塊、牛肉、羊肉、魚片、海鮮，薄餅、玉米等
	C-2	180	家禽和肉	烤整只雞、鴨、排骨、肉片等
	C-3	160	香腸	熱狗、火腿等
	C-4	140	蛋糕	烤奶油蛋糕、巧克力制品
	C-5	120	新鮮蔬菜和水果	加熱蔬菜和水果

以下是蒸汽烹調的快捷烹調表，烹調時間僅供參考：

食物	溫度	準備好食物 (無特別說明是新鮮食物)	大概烹調時間 (分鐘)	備注
肉類	排骨	排骨: 600g 冷凍排骨: 600g	18 – 25 30 – 40	大些的肉塊可以直接放在食物盤裏。
	香腸	400g	15	
	血腸 (香腸狀碎肉)	400g	10 – 15	
	肉片	肉切片 500g 冷凍肉片 500g	15 – 25 30 – 40	
	肉塊	肉塊(3 厘米厚) 500g 冷凍肉塊(3 厘米厚) 500g	30 – 40 50 – 60	
	鷄腿	新鮮鷄腿 700g 冷凍鷄腿 700g	30 – 35 35 – 45	
	整鷄整鴨	新鮮的 1000g 冷凍的 1000g	25 – 30 40 – 50	
	火鷄	1400g	40 – 50	
	牛肉片	新鮮的 500g 冷凍的 500g	15 – 25 25 – 40	
	牛肉塊	新鮮的(3cm 厚) 500g 冷凍的(3cm 厚) 500g	30 – 40 50 – 60	
蔬菜和水果	芹菜	新鮮的 400g 冷鮮的 400g	15 – 20 20 – 25	不同重量的食物需要不同的烹調時間。  烹調時間可能受食物形狀, 大小, 新鮮度影響。 烹調前把大塊蔬菜切成小塊。
	花椰菜	小塊 300g 大塊, 300g	18 – 22 20 – 25	
	胡蘿卜	新鮮、切薄的圓片, 500g 冷凍的、切成段 500g	18 – 20 25 – 30	
	新鮮豌豆	300g	15 – 20	
	南瓜	新鮮、切立方體 500g 冷凍、切立方體 500g	15 – 20 25 – 30	
	土豆	新鮮、切圓片 300g 冷凍、切圓片 300g	15 – 20 25 – 30	
	菠菜	新鮮、烹調中途攪拌 冷凍、烹調中途攪拌	15 25	
	香菇	新鮮、切小塊 300g 冷凍、切小塊 300g	13 – 18 20	
	蘋果, 梨, 桃	帶皮的 1 – 3 份	10 – 15	
	果盤	帶皮水果 500g	20 – 25	
雞蛋	室溫下的新鮮雞蛋	100° C 使用淺盤	10 (較軟) 12(中等) 14 (偏硬)	3 個雞蛋放約 100g 涼水, 加適量調味料。
海鮮	小蝦	新鮮的 500g 冷凍的 500g	12 – 16 20 – 25	把魚切成 2 – 3cm 長。  確保烹調的魚是新鮮的。
	螃蟹	600g	20 – 25	
	鯽魚	整條 (500g) 冷凍整條(500g)	18 – 20 30 – 35	

	草魚	85° C	整條 (1000g) 冷凍整條 (1000g)	22 – 28 40 – 45	
	鮭魚	100° C	整條(1kg) 冷凍整條(300g)	18 – 25 13 – 15	
蒸飯	大米 100g	100° C	加水 150g, 用玻璃盤盛放	25	
	大米 200g	100° C	加水 250g, 用玻璃盤盛放	30	
	大米 300g	100° C	加水 400g, 用玻璃盤盛放	35	
解凍	整雞 (1kg)	60° C	- 18° C 冷凍, 放置食物 盤裏	25	解凍食物時可以設置較低溫度, 且時間可以適當縮短, 擱置時間相對延長, 這樣不會熱熟食物, 也能保持食物的新鮮程度。
	雞腿 (1kg)	60° C		35	
	猪肉 (700g)	60° C		20	
	小蝦 (700g)	55° C		20	
	魚 (700g)	55° C		25	

以下是燒烤及蒸汽燒烤組合烹調的快捷烹調表, 烹調時間僅供參考, 烹調中途請翻轉食物, 以免烤焦。

食物	烹調模式	重量	大概烹調時間 (分鐘)	備 注
整只雞	燒烤 200°C	1200g	45 – 55	食物起始溫度為室溫
	組合 180°C	1200g	39 – 49	
雞 腿	燒烤 200°C	600g	35 – 43	約 300g / 只
	組合 200°C	600g	38 – 46	
雞翅膀	燒烤 180°C	400g	28 – 36	約 6 只雞翅
	組合 180°C	400g	33 – 40	
排骨	燒烤 180°C	400g	24 – 30	起始溫度為 5°C
	組合 180°C	400g	24 – 30	

牛肉	燒烤 200°C	300g	18 – 24	切 0.5cm 厚，起始溫度為 5°C
	組合 200°C	320g	18 – 24	
豬肉	燒烤 200°C	300g	21 – 27	切 0.5cm 厚，起始溫度為 5°C
	組合 200°C	300g	24 – 30	
魚	燒烤 160°C	350g	24 – 30	食物起始溫度為室溫
肉串	燒烤 180°C	300g	24 – 30	起始溫度為 5°C
	組合 180°C	350g	24 – 30	
薄餅	燒烤 160°C	400g	13 – 17	起始溫度為 5°C
	組合 160°C	400g	12 – 15	
熱狗	燒烤 180°C	300g	13 – 17	6 條，食物起始溫度為 5°C .
	組合 180°C	300g	15 – 20	
玉米	組合 180°C	550g	24 – 30	食物起始溫度為室溫
蛋糕	燒烤 140°C	500g	45 – 55	不用翻轉食物
	組合 140°C	500g	42 – 52	
翻熱薄餅	燒烤 120°C	300g	13 – 16	食物起始溫度為 5°C，不用翻轉食物
	組合 120°C	300g	10 – 13	

## 清潔與保養

注意：切勿使用強洗滌劑、香蕉水、汽油、研磨粉和金屬刷來清洗爐子的任何部位

1. 清洗爐腔之前，須關閉電蒸爐，並從插座上拔去電源線插頭。
2. 經常保持爐腔清潔。當食物或湯水濺到爐內壁時，可用濕布擦去，不宜用硬質物料，以免擦傷腔體表面。如爐內壁很髒則可使用軟性洗劑，切勿使用粗糙、磨損性的洗劑。
3. 電蒸爐烹調用水建議使用純淨水或蒸餾水，若長期使用自來水，蒸發盤上會有水垢產生。
4. 蒸發盤要經常保持清潔。對蒸發盤上的水垢或雜物清潔，可以在蒸發盤上倒 1/2 杯白醋，過幾分鐘後再用抹布拭擦，最後用水衝洗干淨，不要使用粗糙、磨損性的洗滌用品。
5. 腔體注水管至少每月檢查一次，預防有雜物堵住水口，有必要逆時針扭動取下注水管，清除殘留在裏面的污垢。
6. 水箱至少每月檢查一次，有必要時先稍微提起水箱後再向外水平取出，擦洗乾淨後放回原處。
7. 烹調完畢，需清理接水板中腔體內殘留的水。
8. 應經常清潔門的密封面。可用軟乾布擦淨。
9. 如控制面板被弄濕，則請用軟的乾布抹擦，不能用粗糙、磨損性的洗滌劑來擦控制面板，擦控制面板時，請將電源切斷，以免誤操作。
10. 電蒸爐若長期不用，應拔掉電源插頭，腔體內清潔乾淨後放在通風乾燥，沒有腐蝕性氣體的環境中。
11. 爐子發生故障，必須由本廠培訓的專業維修人員檢修，其它任何人拆修將是危險的。
12. 更換爐燈前必須斷開電源，打開機殼，爐燈要採用本公司的專用型號。
13. 不能用粗糙的清潔器或鋒利的金屬刮洗玻璃爐門，因為這樣會引起玻璃的破碎。
14. 在清潔食物盤、接油盤器皿時，請用軟質物料（比如布類物料）來清潔，勿用硬質物料（比如金屬類物料），以免刮傷器皿，破壞保護層。

## 故障排除

故障現象	可能原因	解除辦法
顯示窗不亮	1. 電蒸爐沒有連上電源 2. 電源綫不能正常工作。	1. 確保電蒸爐接上電源（配有保險絲） 2. 聯系售後服務部
爐燈不亮	1. 爐燈，保險絲不合格。 2. 爐燈接電不良。	1. 更換爐燈。 2. 正確接電源綫或更換保險絲。
烹調過程中，水或水蒸汽從爐門溢出	1. 爐門未關緊。 2. 門封損壞。	聯系售後服務部

代碼	分析原因	解除辦法
E-1	腔體高溫保護:大於 205° C	暫停並冷卻。
E-2	腔體低溫保護:連續工作 3 分鐘後, 溫度小於 35° C	聯系維修部門及相關專業人員維修, 用戶不得擅自拆裝
E-3	蒸發盤高溫保護:大於 185°C	暫停并冷卻。
E-4	蒸發盤低溫保護:連續工作 3 分鐘後, 溫度小於 35° C	聯系維修部門及相關專業人員維修, 用戶不得擅自拆裝
E-5	蒸發盤傳感器開路保護	聯系維修部門及相關專業人員維修, 用戶不得擅自拆裝
E-6	蒸發盤傳感器短路保護	
E-7	腔體傳感器開路保護	
E-8	腔體傳感器短路保護	
E-9	流量計出現問題	檢查水箱是否放置好或是否有足夠的水或聯系維修部門及相關專業人員維修。