

目錄

注意事項 2

產品介紹 3

操作說明 5

組裝 / 基本操作 / 參考烹調時間 / 蒸籠組合 / 加水 / 煮飯

清潔與保養 8

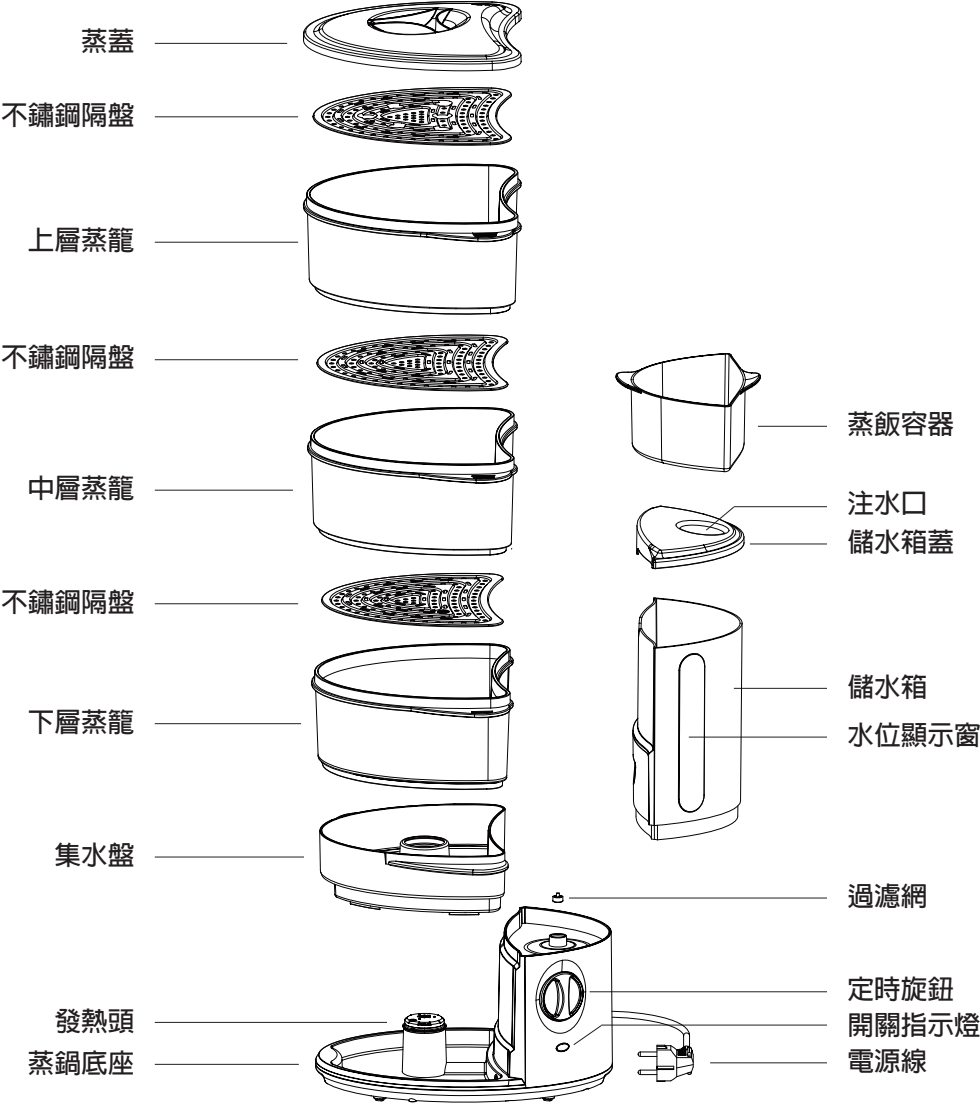
食譜 10

產品規格 12

注意事項

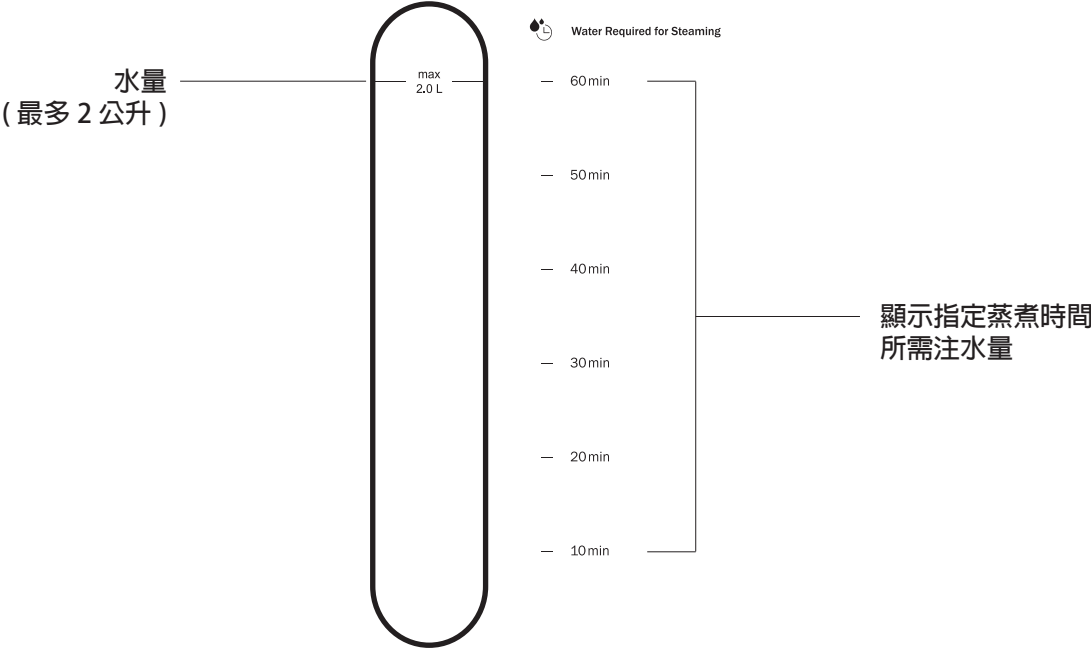
重要說明：為安全起見，初次使用產品前請先細閱本說明書，並保存說明書，以便作參考之用。
本產品只供家居使用。請必須依照本說明書內的指示操作。
搬動產品時，請以雙手托住產品底部，切勿只提起集水盤、儲水箱、蒸籠層或電源線。

1. 檢查家中電源是否符合本產品規格的要求。
2. 使用本產品應放在堅固和穩定的平面上，勿將它放在潮濕或有腐蝕性物質的地方。
3. 電源線應妥為擺放，以免行走時被絆倒。切勿讓電源線懸垂於桌邊或與任何發熱體接觸。
4. 本產品不應將放置在靠牆或廚櫃附近位置操作，以免蒸氣對牆身和櫃身造成破壞，亦請勿將蒸鍋放近爐火或熱源。
5. 水箱的水少於250ml時，請不要使用以免燒壞，須依據蒸煮時間加入相對應的水，水箱的水請勿超過最大刻度(2.0L)。
6. 由於產品會釋放高溫的蒸氣，在操作時不要觸摸產品表面，不要靠近排氣孔以免燙傷。
7. 開起蒸蓋時，注意應將蓋底向外或開口向外，以免被高溫的蒸氣燙傷。
8. 等熱蒸氣散完後用隔熱手套或厚抹布移走上蓋或者燙熱食物。
9. 蒸煮進行時，不能直接將手伸入蒸籠中，應利用長柄的工具來查看或翻動食物。
10. 使用本產品，注意蒸籠的位置要正確和穩固，確保集水盤穩合的放在底座上，以免蒸汽噴出將人燙傷。
11. 如蒸籠內有任何燙熱食物，用戶都不應移動機身。
12. 時間調定後，不論通電與否，定時器都會自動運行，請確認電源指示燈已亮起。
13. 用戶應待產品完全冷卻後，才將組件拆開進行清洗。
14. 清洗產品前，必須拔除電源插頭。
15. 拔除插頭時，請不要接觸到金屬部分或用力過度。
16. 任何情況下都不應將底座泡入水或任何液體中，清洗時請注意不能直接沖洗底座。
17. 本產品只供家庭室內使用，切勿在室外使用或用於商業用途。
18. 本產品並不適宜讓兒童、身體或心智障礙、缺乏經驗或知識的人士操作，除非該人士得到負責保障其安全的人士的監管或指引。
19. 兒童必須被監督，請確保產品放在小孩拿不到的地方，不要讓兒童使用、觸摸或把玩本機。
20. 蒸鍋機身內並沒有任何可供自行維修的部件。用戶切勿自行拆開機身。
21. 如電源線損壞或其他問題出現，必須由本公司維修部或合資格的技術人員更換及處理。切勿自行拆除這些部件或更換不符合安全規格的配件。

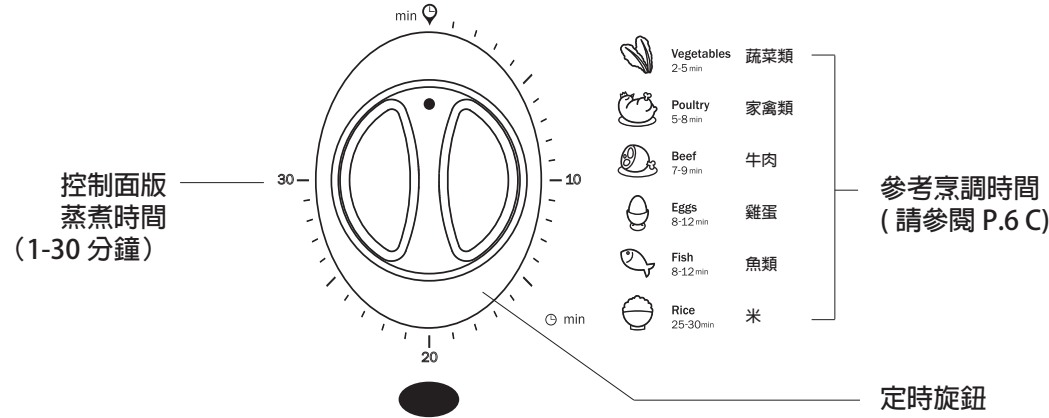


產品介紹

水位顯示窗



控制面版



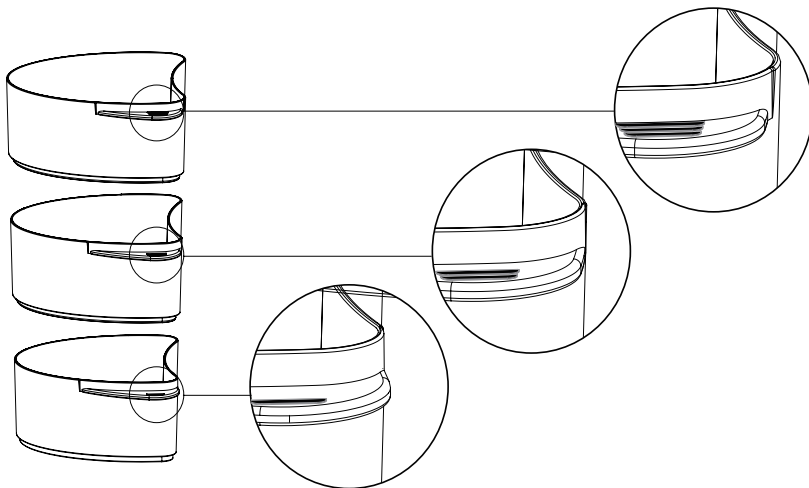
操作說明

重要事項：

- 第一次使用本機前，請先徹底清洗所有配件（機身底座、電源線及插頭除外）。
- 切勿在儲水箱中注入暖/熱水、調味品、香料、酒、湯或任何其他液體，以免損害蒸鍋性能。
- 不同蒸煮時間需不同水量，請依水位視窗標示加入，以免水量不足而空燒損壞。
- 烹調進行時，蒸鍋底座、透明蒸籠層不鏽鋼隔盤和蒸蓋均十分燙手。切勿用手觸碰，以免受傷。
- 時間調定以後，不論產品接通了電源與否，定時器都會自動運行，用戶設定時間時須確定指示燈已亮起。

A 組裝

1. 確保過濾網並無堵塞，將儲水箱裝好在底座上。
2. 將集水盤平穩地置於底座上 (用作收集各種液體如肉汁、醬油、湯等)。
3. 將不鏽鋼隔盤放入蒸籠層中 (不分大小)。
4. 依下圖所示，請按照蒸籠層手柄上的標記符號，順序放置蒸籠層。



5. 裝上蒸蓋。

操作說明

B 基本操作

1. 插上電源插頭。
2. 在儲水箱中注入冷的過濾水（ 用過濾水可以降低水垢，可參考儲水箱上列明的蒸煮時間，注入相應的水量，請注意，水量切勿高於最高刻度 ）。
3. 將食物放進蒸籠層內。依照食物的分量，可用一層、兩層或三層蒸籠和蒸飯容器。
4. 轉動定時器至所需烹調時間（ 定時器旁的「參考烹調時間」，為方便用戶參考，以下「C 參考烹調時間」為詳細時間參考。）
5. 產品開始運作時，開關指示燈會亮起。
6. 烹調完成後，定時器會發出響聲，開關指示燈熄滅。
7. 拔除電源插頭，待約4-5分鐘讓產品冷卻，並揭起蒸蓋釋出殘餘蒸氣後，使用隔熱手套或乾布取出食物、器皿和集水盤。

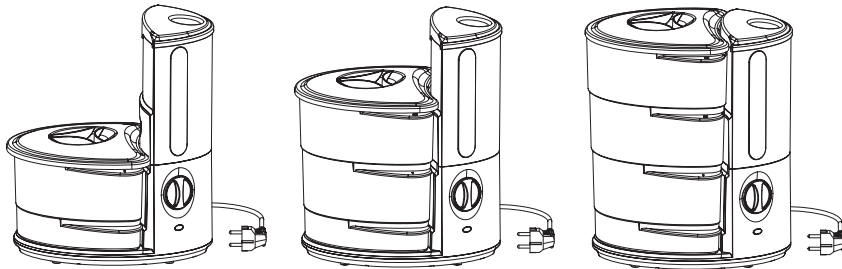
C 參考烹調時間

下表只作參考之用，請按食物大小、份量、新鮮程度、擺放位置以及個人喜好調整烹調時間。

食物種類	份量	下層蒸籠	中層蒸籠	上層蒸籠
米	200克	26 分鐘	27 分鐘	28 分鐘
魚類	400克	11 分鐘	12 分鐘	13 分鐘
家禽類	400克	8 分鐘	9 分鐘	10 分鐘
牛肉	350克	7 分鐘	8 分鐘	9 分鐘
蔬菜類	250克	5 分鐘	6 分鐘	7 分鐘
雞蛋	5個	10 分鐘	11 分鐘	12 分鐘

操作說明

D 蒸籠組合



一個蒸籠層:

用一個蒸籠層蒸煮相同的食物（如馬鈴薯），放置食物在蒸籠層時，不要讓食物堵住蒸籠層底部的孔，否則會阻礙蒸氣的流通。

兩個蒸籠層:

把較大量和需要更長蒸煮時間的食物放進下層蒸籠層中，上層蒸籠層則放較容易蒸煮的食物，但上層蒸籠層的凝結水會滴到下層蒸籠層，請確認下層的食物不會因此受影響。

三個蒸籠層:

由於最上層蒸籠層需要較長時間才能達到烹調溫度，所以若要同時蒸煮不同的食物，必須把蒸煮時間最長的食物放在最下層。

當同時蒸煮蔬菜和肉類/魚/家禽，請把肉類、魚或家禽放進最下層的蒸籠層，這樣蒸煮過程中產生的肉汁才不會滴到其他的食物上。

不鏽鋼隔盤為活動式的，如遇較高蒸煮食物可將隔盤拿起。

操作說明

E 加水

可根據儲水箱上的相應蒸煮時間，確認剩餘水量是否足夠，水量不足時，請從注水口加水（毋須打開儲水箱蓋）。

F 煮飯

1. 把米和水放進蒸飯容器裡。
2. 再把蒸飯容器放入蒸籠層。
3. 調校烹調時間 (請參閱 “參考烹調時間” ,P6)。

溫馨提示：

- 把肉類放在最下層蒸籠層。
- 使用單層蒸籠層所需的蒸煮時間會比使用雙層或三層為短，所以蒸煮分量較多的食物時需要更長時間。
- 為達到最佳的烹調效果，請把食物切成大小差不多的小塊。如果大小很不一致，請使用多層蒸煮，並把小塊的食物放在最上層。
- 不要把食物在蒸籠層內填得太滿，盡量讓食物一塊和一塊之間留一些空間，這樣蒸氣會更有效流動。
- 請勿蒸煮冷凍肉類、家禽或海鮮，必須先把食物完全解凍。

清潔與保養

注意：

- 在清潔產品前，先讓蒸籠層完全冷卻、關掉定時旋鈕、拔除電源。
- 切勿把蒸鍋底座、電源線和插頭浸在水中或其他液體裡。
- 不要用粗糙的清潔用具（如鋼刷）來清洗蒸鍋的任何部份。
- 過濾網須定時檢查和清洗。

清潔與保養

A 蒸籠層、蒸蓋、蒸飯容器、儲水箱和集水盤

手洗

請以手洗或用有清潔液的溫水來清洗可拆的配件，再用清水徹底沖洗乾淨。

洗碗碟機

先除去可拆配件上的食物渣滓，然後用清水沖淨，再將配件放在洗碗碟機的最上層。

B 蒸鍋底座

用濕布把蒸鍋底座清理，再以乾淨的柔軟乾布擦乾，千萬不能把蒸鍋底座放入洗碗碟機清洗。

C 過濾網

用夾子或尖嘴鉗拔出過濾網，用清水沖洗。

D 除垢程序

如產品用了一段時間後，或當發現產品所需的工作時間比較長，請按以下方法來除垢：

1. 把白醋倒入儲水箱，裝到一半滿的分量。
2. 放好集水盤、下層蒸籠和蓋子於蒸鍋底座上。
3. 設定時間讓產品運作5分鐘。
4. 完成後，讓產品完全冷卻。
5. 把集水盤的白醋倒出。
6. 再將儲水箱內的白醋清空。
7. 用冷水沖洗水箱及其他用過的配件數次。
8. 待底座和所有配件吹乾後即可再使用。

注意：

每隔2-3個月，應進行最少一次除垢程序，這有助於防止水槽中的鈣化物質積聚，讓電蒸鍋發揮最佳蒸煮效能和延長其使用壽命。

星馬海南雞腿飯

材料			調味料		
1	隻	雞腿	2	隻	紅辣椒
3	片	薑	3	片	老薑
1	棵	蔥（切段）	6	瓣	蒜頭（去皮）
250	克	白米	3	湯匙	青檸（榨汁）
2	茶匙	蒜蓉	1	湯匙	魚露
1	茶匙	薑蓉	2	湯匙	雞湯
2	杯	雞湯	1/2	茶匙	糖
1/2	茶匙	鹽	1/2	茶匙	鹽

做法

1. 白米洗淨，加入雞湯再放入高效能多層電蒸鍋(上層)蒸28分鐘至飯熟。
2. 雞腿洗淨再放入高效能多層電蒸鍋(中層)蒸12分鐘。
3. 把所有辣椒醬的材料，放入電動攪拌器攪勻，酌量加鹽及糖。
4. 把雞腿切塊及雞飯裝盤，再加配菜如黃瓜、辣椒醬，薑蔥蓉即可。



泰式蒸烏頭魚

材料			調味料		
1	條	烏頭魚（約500克）	1	個	檸檬
			1/2	湯匙	蒜蓉
			2	湯匙	蔥粒
			2	隻	紅辣椒
			1	湯匙	魚露
			1	茶匙	糖

做法

1. 把烏頭魚洗淨及抹乾，置於碟中備用。
2. 檸檬洗淨，外皮磨出皮屑，擠出半顆檸檬汁，另外一半檸檬、蒜頭、紅辣椒、紅蔥頭做裝飾用。
3. 將所有調味料、檸檬皮屑、檸檬汁、紅辣椒、紅蔥頭倒入碟中與烏頭魚混合醃30分鐘(中段時間翻面一次)
4. 把烏頭魚放入高效能多層電蒸鍋(蒸魚架)蒸9分鐘。
5. 食用時把碟中的汁料用湯匙淋在魚身上。



食譜

雞蓉玉米燴西蘭花

材料

1	罐	雞蓉玉米湯
3/4	罐	水
600	克	花椰菜（西蘭花）
1	隻	蛋白
1	茶匙	蒜蓉
2	片	薑

調味料

1	茶匙	黑椒粒
1/2	茶匙	鹽
1/2	湯匙	橄欖油

做法

1. 先將花椰菜（西蘭花）洗淨，然後再放入高效能多層電蒸鍋(最低層)蒸4分鐘至全熟。
2. 將雞蓉玉米湯、水、黑椒及鹽煮滾。
3. 將蛋白打成蛋花放入粟米汁，澆在時蔬上，即可享用。



三色蒸水蛋

材料

4	顆	雞蛋
1	顆	皮蛋
1	顆	鹹蛋
1	湯匙	蔥花

調味料

1	湯匙	醬油
1/2	茶匙	鹽
1/2	茶匙	雞粉
150	毫升	水

做法

1. 將皮蛋切成小塊，放入碗中，之後加入鹹蛋、雞蛋、水、鹽及雞粉混合均勻。
2. 把準備好的蛋汁倒入蒸碗中，然後放入高效能多層電蒸鍋(中層架)蒸12分鐘再撒上蔥花。
3. 最後加上適量的醬油，一道美味的三色蒸水蛋便大功告成。



產品規格 PRODUCT SPECIFICATIONS

品名： 高效能多層電蒸鍋
型號： FS223
額定電壓 / 額定頻率： 110V~60Hz
額定輸入電流： 10.9A
額定功率： 1200 W
省電模式消耗功率： 0 W
材質： 蒸籠TRITAN / 不鏽鋼隔盤 / 底座PP

蒸籠耐熱溫度： 攝氏100度
蒸籠總容量： 9 L
水箱容量： 2 L
機身尺寸： (長) 260 mm (寬) 310 mm (高) 350 mm
淨重： 3.3 kg
毛重： 4.4 kg
產地： 台灣
使用範圍： 僅供家庭使用，不可作為商業用途

環保措施：請注意保護環境，遵守當地環境法規，
廢棄電器請送往合適的廢棄物處理中心進行處理。



產品規格及設計如有變更，恕不另行通知，中英文版本如有出入，一概以中文版為準。

總經銷商

彼安特有限公司
地址：台中市南屯區忠勇路71-7號
電話：04-23824577

製造商

大宇國際電器有限公司
地址：台中市南屯區精科三路8號
電話：04-23584777