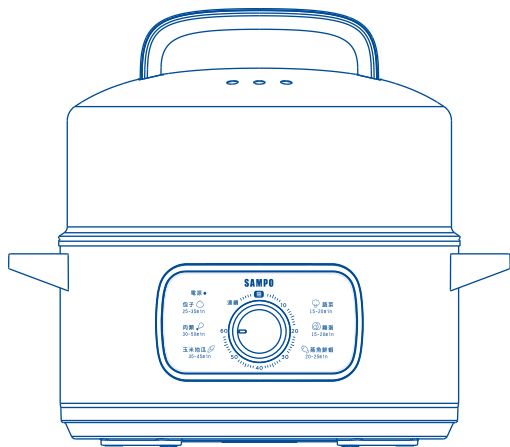


使用說明書

SAMPO

聲寶多功能電蒸鍋(家庭用)

適用機種 **KA-KA01R**



目 錄

頁

安全注意事項 (請務必遵守)	1~3
各部位名稱	4
使用說明	5~10
食譜	11~12
清潔與保養	13
故障檢修與排除	14
緊急處理方法	15
規格	16
限用物質含有情況標示	17
聲寶產品保證書	18

使用本產品前請先詳細閱讀本使用說明書，以便正確的使用本產品。
請將本使用說明書放置在隨時可取用的地方。

保證書印至於說明書最後頁，請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益。

安全注意事項(請務必遵守)

為了防止給使用者和他人造成意外的危害和財產的損害，請務必遵守下述事項。

■ 對於須遵守的內容種類，將以下列圖形符號來區分和說明(下列圖形符號為表示例)：



警告

此標誌的意思指“有造成死亡或重傷的可能”。



注意

此標誌的意思指“有造成負傷或商品周圍財產損害的可能”。

■ 對於須遵守的內容種類，將以下列圖形符號來區分和說明(下列圖形符號為表示例)：



此圖形符號是指“禁止”之意。



此圖形符號是指務必遵照指示，“強制”實行之意。

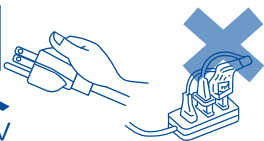


警告

- 請單獨使用110V的電源插座，請勿用延長線，不與其它電器共用插座，以免發生危險。電源線勿擠壓，如有損壞，請洽服務中心更換。



110V



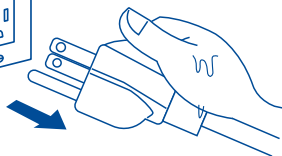
- 請握住電源線插頭將電源線插頭拔出插座。若發現電源線表層有破損情形時，請勿插電使用。



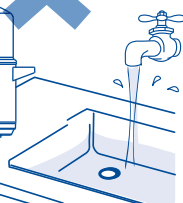
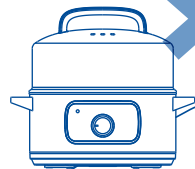
檢查!



- 拔下電源線插頭時請保持手部乾燥，以避免觸電。



- 避免靠近流理台等濕氣多及不穩固的場所使用。易造成生鏽、絕緣不良、漏電或因傾倒而發生燙傷的危險。

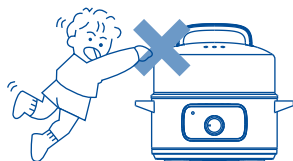


安全注意事項(請務必遵守)

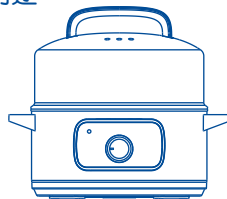


警告

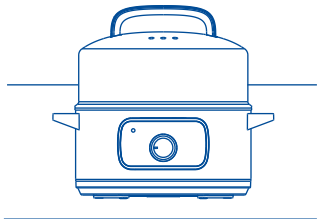
- 請勿讓兒童單獨操作，並且要放在嬰幼兒不能接觸的地方，以免造成燙傷的意外事件。



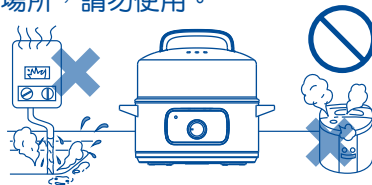
- 本產品僅限家庭使用，不可做為商業用途。



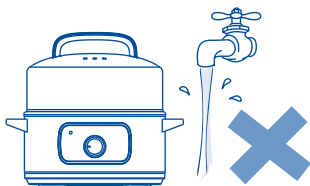
- 請將機器放置穩定或不會滑動的地方使用，避免機器造成翻覆發生危險。



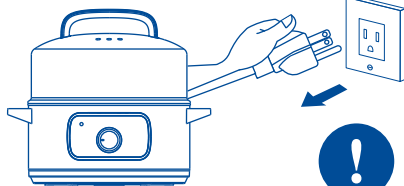
- 在火源附近或高溫場所(40°C以上)，廢紙、金屬屑多的場所，有易燃氣體、濕氣、重油污及會被水淋的場所，請勿使用。



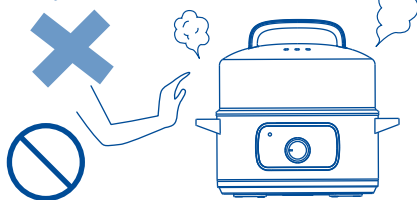
- 機體及本體插座部位請勿用水沖洗，或直接浸泡水中，以免內部電路短路，甚至引起危險。



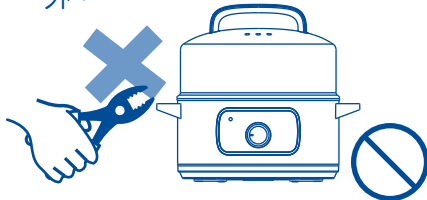
- 長時間不使用或外出時，請先拔掉電源線插頭，以免發生危險。



- 請不要接觸發熱表面，請待機器冷卻後，再進行移動、清潔動作。



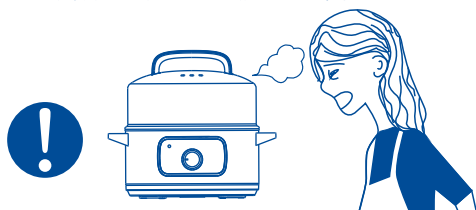
- 請勿任意改造機體結構或更換零件，易發生觸電、短路、火災意外。



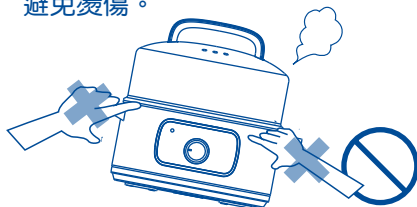
安全注意事項(請務必遵守)

警告

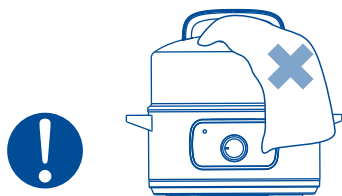
- 使用時，請勿觸摸或接近蒸氣孔、外殼及鍋蓋，以避免燙傷。



- 使用時，請勿移動或晃動機體，以避免燙傷。



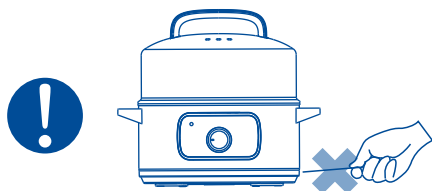
- 使用時，請勿將抹布等物品遮蓋蒸氣孔，以保持蒸氣孔流通。



- 請確實蓋好鍋蓋，以防蒸氣噴到鍋耳上。



- 請勿將針狀物、鐵絲或其他物品插入底部排氣孔，會導致觸電、異常情況的危險事故發生。



- 請勿使用程式控制器、定時器、分離遙控系統或任何其他可自動使機器通電的裝置操作。



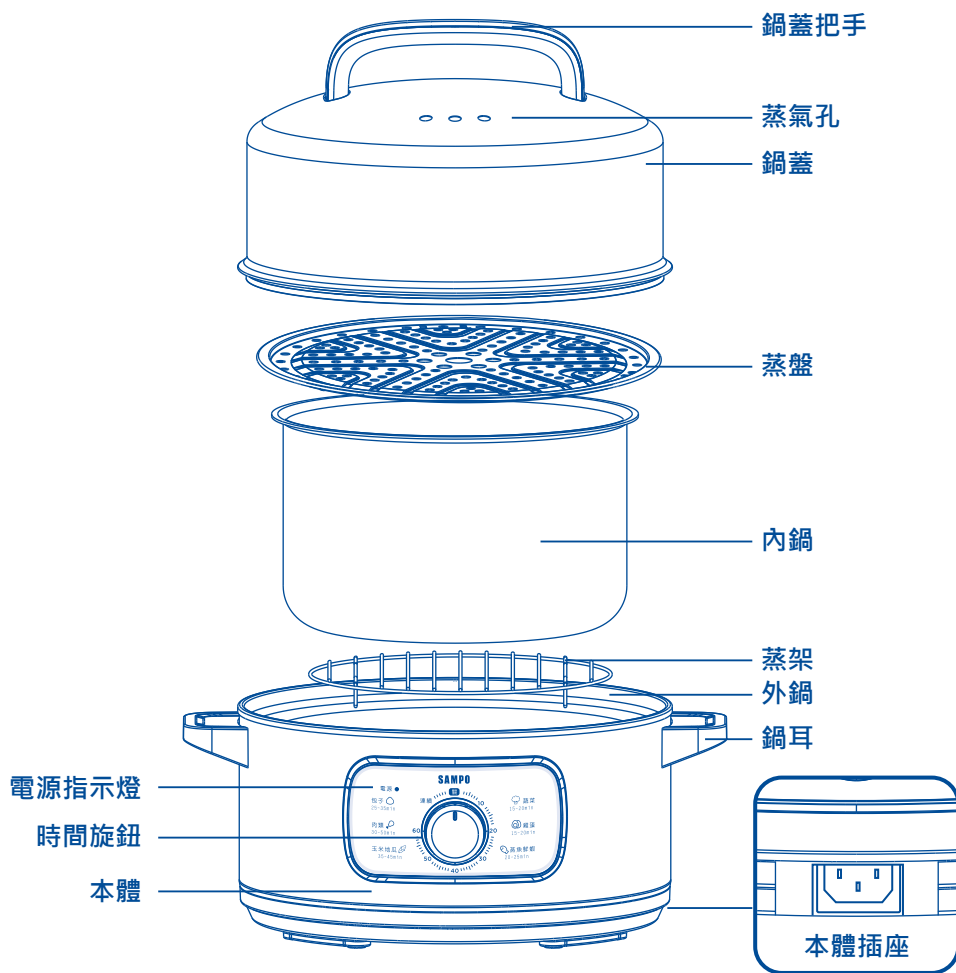
- 電源線插頭的灰塵等要定期清潔。插頭上若灰塵堆積，會因濕氣造成絕緣不良，引起火災的意外事件。



- 本電器不預期供生理、感知、心理能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員監護或指導下安全使用。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。



各部位名稱



配件



飯匙
(可站立放置)



量杯



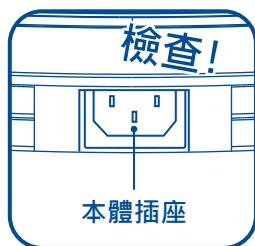
電源線

使用說明

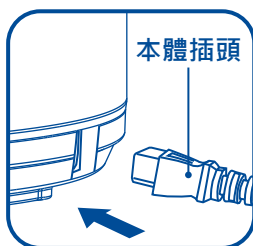
使用前的準備工作

1. 在初次使用產品前，請徹底清洗與食材接觸的部件（外鍋、內鍋、蒸盤、蒸架、飯匙、量杯）。
2. 使用前，請先檢查本體插座是否有水漬或異物，如有請先排除（如圖一）。
3. 請確認本體插座與本體插頭是否確實插入（如圖二）。
4. 請確定時間旋鈕是否在 **關**，再將電源線插頭插入一般家用獨立插座（110V/60Hz）（如圖三）。

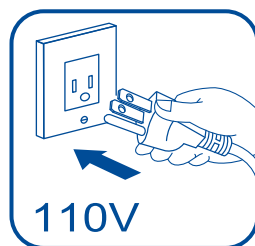
※首次使用時，內部會有輕微塑膠味，經一段時間使用後，味道將會自然淡化，敬請安心使用。



圖一



圖二



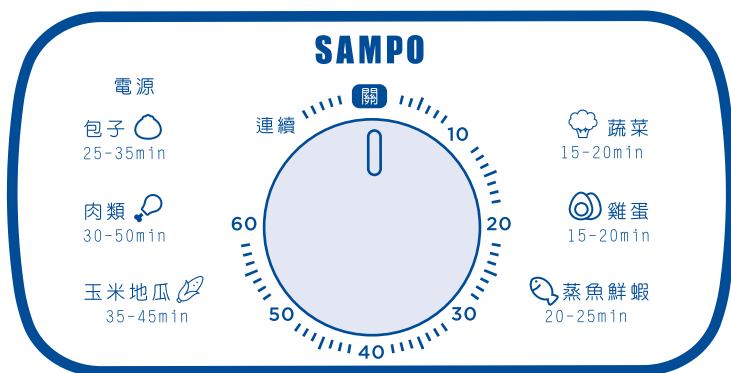
圖三



注意

- 不鏽鋼材質可能因乾燒、過度受熱、水中礦物質或雜質接觸，會造成不鏽鋼內鍋及外鍋在使用後，表面發生彩色斑痕或變黃水垢等正常現象，可加入天然檸檬片或檸檬酸，加入清水蓋過水垢處，予以加熱至水滾，即能清潔乾淨。
- 無論是不鏽鋼外鍋或是配件，因加工製品，會有類似接點痕跡產生，此為正常現象。

使用說明

一般使用操作說明



-  請順時針旋轉設定時間。
 - 放入想要烹調的食材並依需求轉至適當時間。時間可選擇範圍1~60分鐘。
 - 當時間設定完成時，面板顯示”電源”燈亮，開始烹煮。
 - 當時間設定結束後，面板顯示”電源”燈熄滅，停止運轉。
 - 需要中途停止時，請旋轉至 **關** 的位置。
-  連續使用，請逆時針旋轉。
 - 需要長時間使用時，可設定至「連續」的位置，以達到連續使用的效果。

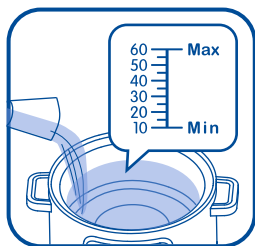
注意

- 運轉時，人員請勿離開現場。
- 使用時，請勿觸摸或接近蒸氣孔、外殼及鍋蓋，以避免燙傷！
- 使用時，請勿將抹布等物品遮蓋蒸氣孔，以保持蒸氣孔流通！
- 使用完畢時表面尚未有餘溫，請勿觸摸或進行清潔，以避免燙傷。
- 本機具有防乾燒保護，乾燒時，啟動乾燒保護裝置，面板顯示”電源”燈熄滅，停止運轉，此時請將時間旋鈕轉至 **關**，並在外鍋加入冷水待機體內部溫度降低，才可重新使用。

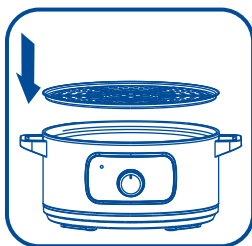
使用說明

蒸盤/蒸架使用說明

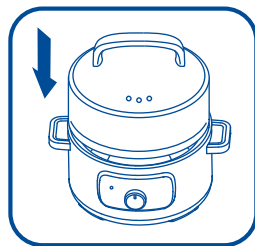
1. 使用蒸煮料理時，外鍋水位線最低勿低於10刻度 (Min)，最高勿超過60刻度 (Max) (如圖四)。
2. 外鍋水量刻度為10，加熱時間約10分鐘；外鍋水量刻度為20，加熱時間約20分鐘。
※實際加熱時間及外鍋水量依照水質、空間濕度、食材因素等…其他因素影響導致有所不同。
3. 請先放置蒸架或蒸盤(如圖五)，將準備好的食材放入容器內置於蒸架或蒸盤上。
※使用蒸盤料理時，食材含容器請勿超過1.5KG，以減少蒸盤因為重量而有變形之虞。
※蒸架搭配內鍋使用時，請務必參照說明書P.8”內鍋使用說明”，以避免加水過量造成沸水溢出。
※蒸煮時，蒸氣與凝結水由鍋蓋與外鍋接縫處稍微溢出為正常現象。
4. 請確實蓋好鍋蓋，將時間旋鈕依需求轉至適當時間(如圖六)。



圖四



圖五



圖六

蒸煮時外鍋水量建議：

蒸煮種類	蔬菜	雞蛋	蒸魚鮮蝦	包子	肉類	玉米地瓜
加熱時間	15-20分鐘	15-20分鐘	20-25分鐘	25-35分鐘	30-50分鐘	35-45分鐘
外鍋水量	20刻度	20刻度	25刻度	35刻度	50刻度	45刻度

※為避免空燒，請依以上外鍋水量建議加水，使用完後會有殘餘水量為正常現象。

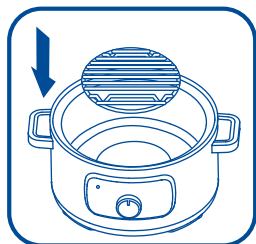
使用說明

內鍋使用說明

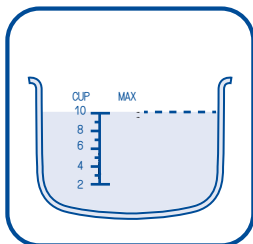
1. 外鍋水位線最低勿低於：4杯水(720ml)，避免乾燒；最高水位請勿超過6杯水(1080ml)，避免沸水溢出。
※請使用本電蒸鍋配件的量杯量測正確的水量，外鍋加水量請參照下表加入適當水量。
2. 請先放置蒸架，將準備好的食材放入內鍋並置於蒸架上(如圖七)。
※使用內鍋烹煮時，請務必使用蒸架，避免無法加熱。
※烹煮時，內鍋食材及水位線請勿超過10刻度(MAX)(如圖八)。
3. 請確實蓋好鍋蓋，將時間旋鈕依需求轉至適當時間(如圖九)。

注意

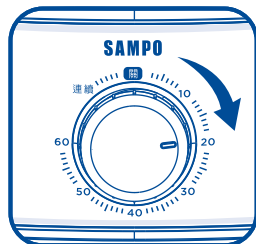
- 原廠所附之內鍋不適用於電磁爐，也不建議放置於瓦斯爐等明火加熱。



圖七



圖八



圖九

使用說明

煮飯說明

1. 請使用本電蒸鍋配件的量杯量測正確的米量及水量(如圖十)。
2. 外鍋請先放置蒸架，將洗好的米放入內鍋，請參照下表倒入對應水量於外鍋中(如圖十一)。
3. 請確實蓋好鍋蓋，將時間旋鈕依需求轉至適當時間(如圖十二)。

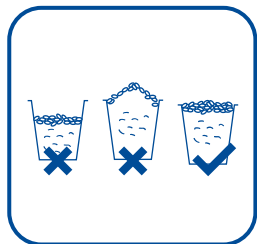
※飯煮熟後，請不要立即打開鍋蓋，利用餘熱繼續燜煮10分鐘，飯會更香甜可口。

煮飯時米和水的份量關係表：

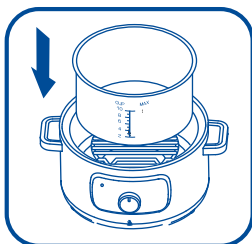
米量	1杯米	2杯米	3杯米	4杯米	5杯米	6杯米
時間設定	15分鐘	20分鐘	25分鐘	30分鐘	35分鐘	40分鐘
內鍋水量	1杯水	2杯水	3杯水	4杯水	5杯水	6杯水
外鍋水量	4杯水 (約720ml)	4杯水 (約720ml)	5杯水 (約600ml)	5杯水 (約600ml)	6杯水 (約1080ml)	6杯水 (約1080ml)

※本產品最多可煮 6 杯米。

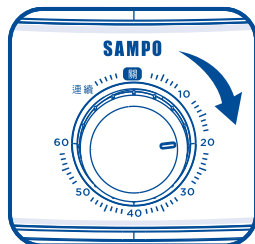
※為避免空燒，請依以上外鍋水量建議加水，使用完後會有殘餘水量為正常現象。



圖十



圖十一



圖十二

使用說明

外鍋使用說明

火鍋、湯品複合蒸煮說明

1. 外鍋加水或加入湯底，蓋上鍋蓋後依需求轉至適當時間。

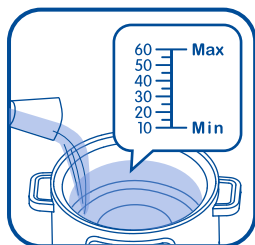
※使用外鍋直接料理時，加入湯底與食材後，外鍋水位線請勿超過60刻度 (Max) (最高水位線) (如圖十三)。

2. 煮沸後，請打開鍋蓋，加入想要烹調的食材，並依需求轉至適當時間，需要長時間使用時，可設定「連續」的位置，以達到連續使用的效果 (如圖十四)。

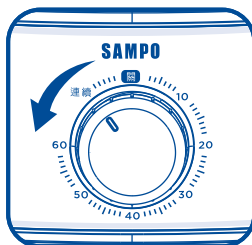
3. 可蓋上鍋蓋加速加熱，煮沸後，請打開鍋蓋。

※湯底或食材因有澱粉，會有起泡或高湯溢出的現象，請多加注意。

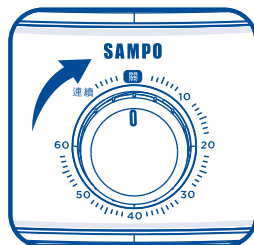
4. 使用完畢，請將時間旋鈕切至 **關**，並拔除電源線插頭，待機身冷卻後，再進行清潔 (如圖十五)。



圖十三



圖十四



圖十五

注意

- 運轉時，人員請勿離開現場。
- 打開鍋蓋時，請注意鍋蓋內水蒸氣易滴落於機體或桌上。
- 使用時，請勿讓兒童單獨操作，並且要放在嬰幼兒不能接觸的地方，以免發生危險。
- 請注意應適當加水及高湯加入，避免乾燒導致食材焦黑。

清燉牛腩

食材 (約 4 人份)					
牛腩	600g	薑片	6片	鹽	適量
白蘿蔔	半條	月桂葉	2片		
紅蘿蔔	1條	冰糖	少許		

步驟：

1. 先將白蘿蔔及紅蘿蔔洗淨去皮並切成塊狀，牛腩也切成塊狀備用。
2. 煮1鍋熱水，加入半瓶蓋米酒，再放入牛腩肉塊川燙去除血水後撈起，血水倒掉不用。
3. 將牛腩肉塊及切好的紅蘿蔔、白蘿蔔塊、薑片及月桂葉放入內鍋中，加水至剛好蓋過所有食材即可。
4. 外鍋請先放入蒸架加6量杯水(1080ml)，再將裝妥食材的內鍋放入蓋好的鍋蓋，將時間旋鈕調至50分鐘開始烹煮。
5. 當時間設定結束後，再加入少量的冰糖和適量的鹽調味即可。

蒜蓉蒸蝦

食材 (約 4 人份)					
白蝦	10隻	蠔油	1大匙	水	50c. c.
嫩豆腐	1盒	米酒	1大匙		
蒜泥	2大匙	白胡椒粉	適量		

步驟：

1. 先將蝦子清洗乾淨，並將蝦頭尖刺剪掉，並用剪刀直接帶殼從蝦背剪開挑除沙腸，備用。
2. 將嫩豆腐切成10片，平鋪在盤子上，並將清理好的蝦子，整齊的放在每片豆腐上擺好。
3. 將調味好的醬汁均勻的淋在蝦背上，使食材更入味。
4. 外鍋裝水至20水位線，放上蒸盤並將調味好的鮮蝦放在蒸盤上，蓋好鍋蓋，時間旋鈕調至20分鐘
5. 時間設定結束後即可完成。

(※取出後可於蒜蓉蒸蝦上放上細蔥花，淋上些許熱油逼出蔥蒜香氣。)

※因鮮蝦食材大小不同，可以食材大小調整蒸煮時間。

香菇雞湯

食材 (約4人份)

雞腿	2隻	米酒	2瓶蓋
乾香菇	適量	鹽	適量
蒜頭	4顆		

步驟：

1. 先將雞腿切塊，乾香菇泡水軟化，蒜頭拍扁備用。
2. 煮1鍋熱水，加入半瓶蓋米酒，放入雞腿肉塊汆燙至水沸騰後撈起，並用冷水洗淨雞腿肉塊備用。
3. 將洗淨的雞腿肉塊、泡好的香菇含香菇水、拍扁的蒜頭、2瓶蓋米酒均放入內鍋中，加水至剛好蓋過所有食材即可。
4. 外鍋請先放入蒸架加入5量杯水(900ml)，再將裝妥食材的內鍋放入蓋好的鍋蓋，將時間旋鈕調至30分鐘開始烹煮。

蒸蛋

食材 (約4人份)

雞蛋	4顆	高湯	600ml
鹽巴	1小匙		

步驟：

1. 先將雞蛋打散加入高湯混合，並加入適量鹽巴。
2. 將打散之後蛋液用濾網過篩，將較大的蛋筋去除，蛋液斟入容器內。
3. 外鍋水位線加水至15刻度，放上蒸盤，將裝盛好的蛋液放在蒸盤上，蓋好鍋蓋，時間旋鈕調至15分鐘開始蒸煮。
※避免鍋蓋上的水蒸氣滴進蛋液破壞完整性，容器表面可用鋁箔紙覆蓋。
4. 當時間設定結束後，簡單美味的蒸蛋即可完成。
※因個人口味不同，調味料可增減用量，蒸煮前也可加入香菇片、蝦仁、蛤蠣或魚板，即可升級變成茶碗蒸。

貼心提醒

烹煮時間和外鍋水量因食材所用的材料的溫度、質量、份量等不同而各有差異，參照食譜在根據實際情況進行調整。

清潔與保養

請確認電源線插頭確實拔起，待機體充分冷卻，再進行清潔或搬運，請務必於每次使用後清洗，保持清潔的狀態。

⚠ 警告



拔掉電源線插頭請注意手部是否潮濕，以免造成短路、觸電、受傷等危險。



機體不可用水沖洗或進入水中，以免短路、觸電、造成火災等。



清潔保養時，禁止使用稀釋劑、揮發油、鋼刷、化學除塵布等商品。以上商品變質及劣化將造成損傷、故障、受傷等事故。



禁止使用殺蟲劑或掃除、整髮用噴霧。如果使用，機器易變質、破損或造成受傷等，引發事故。

1. 請務必確保機器已冷卻，並將鍋內殘留的水倒出。
2. 將使用過的鍋蓋、內鍋、蒸架或蒸盤，加入中性清潔劑清潔。
3. 外鍋請軟布沾清水擦拭，如有難洗之水垢，可加入天然檸檬片或檸檬酸，加入清水蓋過水垢處，並進行加熱至水滾，再行移除電源線插頭，靜待冷卻即可進行清潔；如有沾染不易清洗之汙垢，請以菜瓜布沾少許稀釋之中性清潔劑輕拭，再以乾布擦拭內側即可，切勿以清水加以沖洗，以免造成故障。
※請勿使用醋類之商品清洗，以避免外鍋變黑。
4. 外殼每次使用後，可使用擰乾的濕軟布擦洗機身。
5. 電源線可用擰乾的濕軟布擦洗。
6. 收納前，應風乾各配件再放置安全、乾燥陰暗處。

故障檢修與排除

故障情形	原因	解決方式
指示燈不亮 發熱盤不加熱	電源線插頭未插好	檢查開關、插頭(是否插好) 插座、電源線是否完好
	電源線損壞	送指定維修部維修
指示燈不亮 發熱盤加熱	指示燈損壞	送指定維修部維修
指示燈亮 發熱盤不加熱	發熱盤損壞	送指定維修部維修
	內部零件損壞	
水中有異物 浮起或有異味	未清洗乾淨	關閉電源，待散熱後再清洗鍋體
水乾後仍處於工作狀態	指示燈不亮	送指定維修部維修
乾燒保護後 加熱，機器 無法運作	發熱盤未完全冷卻， 防乾燒溫控器沒有 復位	在外鍋中加高於Min(最低水位線) 水量，使發熱盤冷卻1分鐘以上

緊急處理方法

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請立即關閉電源，盡速將插頭拔離插座，並請與聲寶0800-00-5438免費服務專線聯絡，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理，絕不要自行拆開外殼進行處理。
- 本產品的電源線及相關結構如有任何損壞時，必須由製造廠或其他服務處的人員，或具有類似資格的人員更換，嚴禁自行或委託他人逕行更換，避免發生危險。

規格

機種名 項目	KA-KA01R
額 定 電 壓	110V
額 定 頻 率	60Hz
總額定消耗電功率	1300W
機 體 尺 寸	352x308x301(寬x高x深)mm
機 體 淨 重	約2.4公斤
外 鍋 容 量	4公升
內 鍋 容 量	5公升
外 鍋 、 內 鍋 蒸 架 、 蒸 盤 鍋 蓋 材 質	不鏽鋼SUS304
飯 匙 、 量 杯	PP
電 源 線 長 度	約90cm(含插頭)
商 品 原 產 地	中國

限用物質含有情況標示

設備名稱：電蒸鍋		型號（型式）：KA-KA01R				
單元(註)	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
電源線組	○	○	○	○	○	○
電源線材	○	○	○	○	○	○
定時器	○	○	○	○	○	○
發熱管	○	○	○	○	○	○
溫控器	○	○	○	○	○	○
溫度保險絲	○	○	○	○	○	○
金屬部件 (螺絲…等)	○	○	○	○	○	○
備考1 “超出0.1wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。						
備考2 “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比量基準值。						
備考3 “—”係指該項限用物質為排除項目。						

委製商：聲寶股份有限公司

地址：333桃園市龜山區大華里頂湖路26號

免費服務電話專線：0800-00-5438 (0800-鈴鈴-我是聲寶)

進口商：易達發有限公司

地址：新北市五股區中興路三段48之13號

電話：02-29041877