

版本号: Z26YK3-SM-A

执行标准号:
GB4706.1-2005
Q/SPE J0210-2018
GB4706.19-2008

使用说明书



商标持有人: 浙江苏泊尔股份有限公司
制造商: 浙江苏泊尔家电制造有限公司
地址: 浙江省杭州市高新(滨江)区滨安路501号
网址: <http://www.supor.com.cn>

SUPOR 苏泊尔

电蒸锅

型号: Z26YK3-90

一、使用说明

- 产品结构 01
- 装盒附件 01
- 使用方法 02

二、安全注意事项

三、规格型号

四、原理与产品特点

五、清洁、保养及收纳

六、常见疑难解答

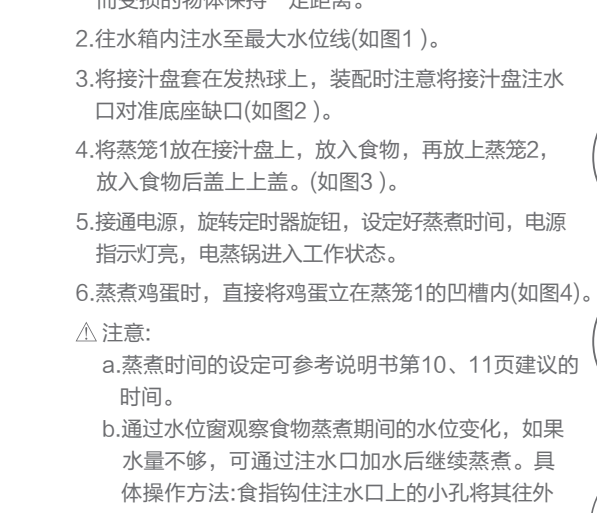
七、食物蒸煮加工一览表

八、售后服务

承蒙惠顾苏泊尔产品, 为了您能更好的使用我们的产品; 使用前请仔
细阅读此说明书, 并妥善保管。产品以包装实物为准, 若有改型, 恕
不另行通知。

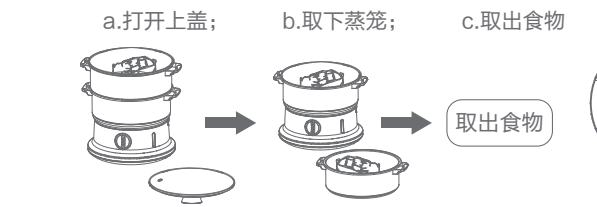
一、使用说明

产品结构



△注意: 器具正常工作的海拔高度范围为0~2000米。

装盒附件



01

使用方法

1. 将底座放置于平稳固定的台面上, 与有可能因蒸汽而受损的物体保持一定距离。



图1

2. 往水箱内注水至最大水位线(如图1)。



图2

3. 将接汁盘套在发热球上, 装配时注意将接汁盘注水口对准底座缺口(如图2)。



图3

4. 将蒸笼1放在接汁盘上, 放入食物, 再放上蒸笼2, 放入食物后盖至上盖。(如图3)。



图4

5. 接通电源, 旋转定时器旋钮, 设定好蒸煮时间, 电源指示灯亮, 电蒸锅进入工作状态。



图5

6. 蒸煮鸡蛋时, 直接将鸡蛋立在蒸笼1的凹槽内(如图4)。



图6

△注意:

- a. 蒸煮时间的设定可参考说明书第10、11页建议的时间。
- b. 通过水位窗观察食物蒸煮期间的水位变化, 如果水量不够, 可通过注水口加水后继续蒸煮。具体操作方法: 食指勾住注水口上的小孔将其往外拉即可往里加水, 因注水口较浅, 添加水时注意避免外溢(如图5)。

02

二、安全注意事项

当您使用本产品时, 特别提醒注意以下内容:



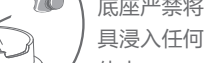
严禁用水冲洗底座, 严禁将器具浸入任何液体中。



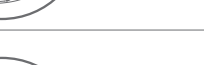
严禁将毛巾放在蒸汽口, 否则会影响烹饪效果。



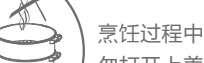
切勿将上盖立着放。



蒸煮完毕, 打开上盖请避开蒸汽口, 以防烫伤。



直接利用蒸笼提取食物时谨防烫伤, 建议戴上防烫手套或使用其他隔热物。



03

三、规格型号

名称

型号

额定功率

额定电压

额定频率

水箱/蒸笼容积

蒸笼直径

电蒸锅

Z26YK3-90

900W

220V~

50Hz

1.3L/6.0L

26cm

04

四、原理与产品特点

电路原理图



△注意: 如果电源线损坏, 为避免危险, 必须由其制造商、其维修部或类似部门的专业人员进行更换。



不可随意拆卸, 否则有引起触电及受伤的危险。若有故障, 请到指定维修点维修。



工作时, 要放在小孩无法触及的地方, 不能让小孩单独操作, 以免触电烫伤。



必须使用接地墙式10A以上的插座, 切勿与其他电器同时使用一个万用插座; 电源线插入插座时须插到位, 以免接触不良导致元件过热烧坏; 切勿把插头浸入液体或水中, 以防触电、短路、着火。



05

五、清洁、保养及收纳

清洁与保养

1. 使用后请切断电源, 待电蒸锅完全冷却后再进行清洗。

2. 请勿使用研磨性清洁产品或溶剂进行清洗。

3. 底座和水箱可用湿布擦拭。

4. 用毕应倒尽水箱及接汁盘中的剩水, 每次使用前应换上干净的水。

5. 蒸锅使用7~10次后, 发热器上会有水垢沉淀, 请定期清除水垢, 具体清楚方法如下:

a. 将水与白醋调成1:1的液体倒入水箱至最高水位线。

△注: 不得使用其他除垢产品。

b. 插上电源, 定时器设定时间20~25分钟, 醋液开始沸腾时即可拔掉插头。

c. 待醋液完全冷却后将其倒出, 为彻底清除水垢, 请使用软布擦拭发热器; 为消除异味, 水箱应反复用清水冲洗。

06

六、常见疑难解答

产品特点

1. 特有涡轮增压蒸汽系统, 强劲大蒸汽;

2. 快速出蒸汽, 高效便捷;

3. 叠放收藏, 节省收纳空间;

4. 定时响铃, 水干自动停止烹饪, 防止干烧免看管;

5. 特有防串味接汁盘, 多层蒸煮不同食物不会串味; 接汁盘可回收冷凝水, 最大程度确保水箱内的水不被冷凝汤汁污染, 不断产生清洁蒸汽, 防止不同风味食物串味。

6. 隐藏式外注水口, 蒸煮过程中随时免开盖加水;

7. 蒸笼板上独有鸡蛋托位;

07

七、食物蒸煮加工一览表

食物

类型

份量

层数

器皿

蒸煮时间

主食

米饭

生米

3杯米

1层

饭盒

40~45min

馒头

自制馒头

8个

2层

放在蒸笼上

25~30min

包子

速冻

8个

1层

瓷盘

25~30min

西兰花

新鲜、切块

400g

1层

瓷盘

20~25min

茄子

新鲜、切块

400g

1层

瓷盘

20~25min

南瓜

新鲜、切块

500g

1层

瓷盘

20~25min

土豆

新鲜、切块

500g

1层

瓷盘

40~45min

胡萝卜

新鲜、对半切

500g

1层

瓷盘

15~20min

红薯

新鲜、切片

500g

2层

放在蒸笼上

20~30min

鸡蛋

新鲜、带壳

6只

1层

放在蒸笼上

15~20min

蛋黄

新鲜

2只、一碗

1层

瓷碗

25~30min

薄鱼片

新鲜

450g

1层

瓷盘

20~25min

淡水鱼

小鱼块、腌制

450g

1层

瓷盘

25~35min

整条鲈鱼

新鲜

500g

1层

瓷盘

25~35min

海水鱼

整条鱼、新鲜

500g

1层

瓷盘

25~35min

虾

新鲜

250g

1层

瓷盘

20~25min

螃蟹

新鲜

3两只 铺满

2层

放在蒸笼上

20~25min

文蛤

新鲜

200g 去壳

1层

瓷盘

20~25min

鱿鱼

新鲜、切段

300g

1层

瓷盘

20~25min

排骨

新鲜、切块

500g

1层

瓷盘

35~40min

猪肉

新鲜、切片

400g

1层

瓷盘

25~30min

鸡翅中

新鲜、整个

6个

1层

瓷盘

30~35min

老鸽

新鲜、切块

1只

1层

炖盅

30~35min

鸡肝

新鲜

100g

1层

浅瓷碗

20~25min

猪肝

新鲜

100g

1层

浅瓷碗

20~25min

鸡块

新鲜、切块

500g

1层

瓷盘

30~35min

08

八、售后服务

本产品提供一年的包修

产品包修期的认定:

自消费者收到产品之日起 (网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票作为证明实际收到产品日期的凭证) 开始计算包修期。

注: 购买发票和收到产品日期不一致的, 以消费者实际收到产品日期为准计算包修期; 消费者无法提供收货时间凭证的, 按订单支付时间顺延两天计算;

产品用于商业用途包修期为6个月;

三包期内, 在家庭使用情况下, 非人为导致的产品故障, 消费者带上包修证明 (网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票)、故障产品到苏泊尔特约售后服务商处免费维修。

下列情况之一者, 不属于包修范围:

1. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的;

2. 非我公司特约服务网点维修造成损坏的;

3. 消费者自行拆卸造成损坏的;

4. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的;

5. 无有效包修证明 (网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票), 且无法证明属于包修期内的;

6. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的;