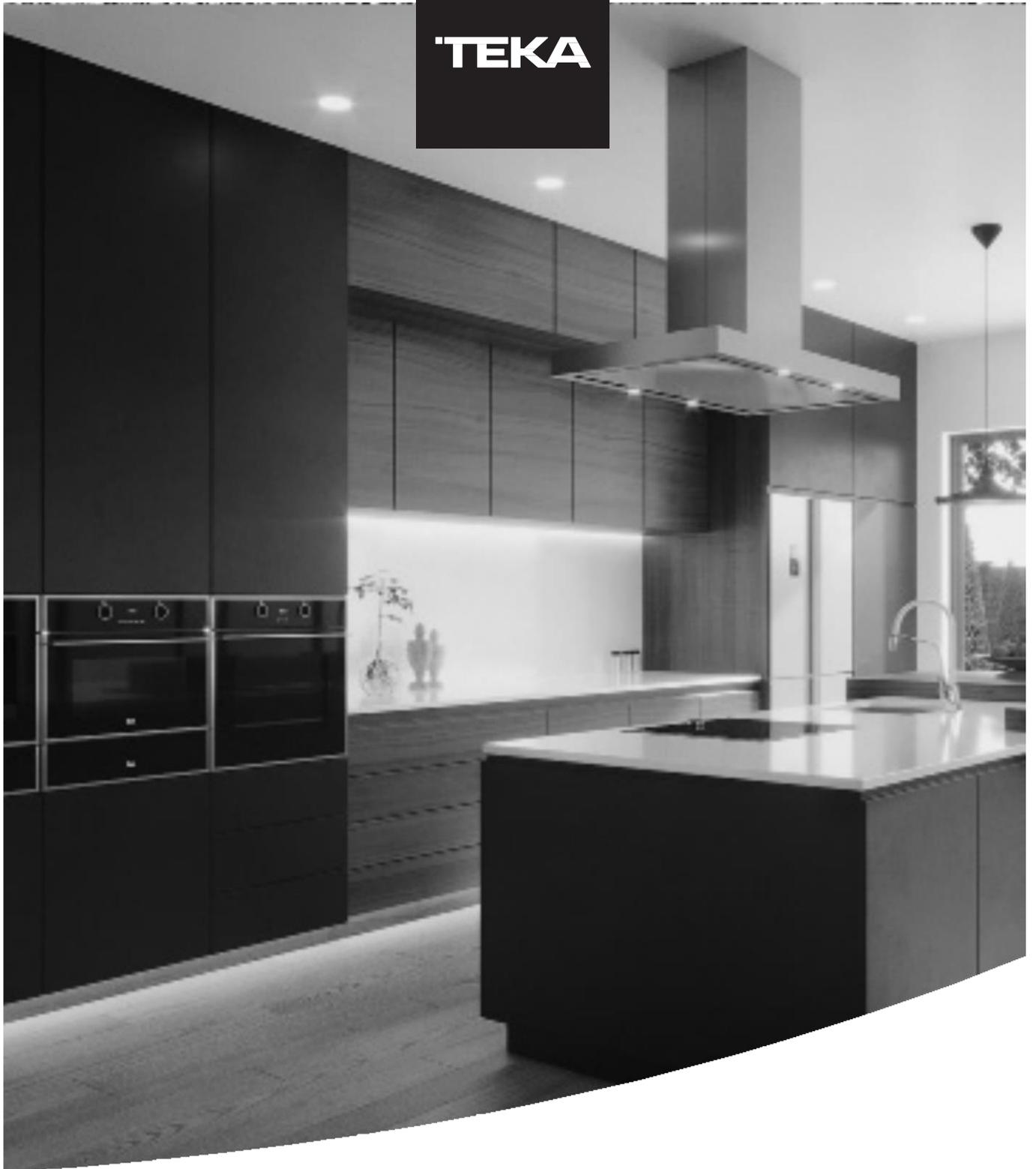


TEKA



User Manual

STEAM OVEN
座枱式蒸氣焗爐

FSO 32 SC BK

www.teka.com

安全注意事項

使用本產品時必須遵守下列安全預防措施：

1. 使用蒸氣焗爐前，請仔細閱讀相關說明。
2. 本蒸氣焗爐專為家庭加熱及烹調食物而設計，故不適用於其他工商用途。
3. ⚠ 警告：只有在已經提供充分的指導以致於兒童能夠採用安全的方法使用蒸氣焗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蒸氣焗爐。
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，以免工作時泵不到水而導致不能工作。
5. ⚠ 警告：烹調過程中儘量不打開爐門，以免蒸氣流失，影響烹調效果。
6. ⚠ 警告：烹調過程中因需要翻轉食物或其他需要而必須打開爐門時，請兒童或用戶的身體部位（特別是臉部）不要靠近爐門，以免蒸氣燙傷。
7. 從蒸氣焗爐內提取食物和器皿時，應戴上隔熱手套，以免高溫燙傷。
8. 不要用蒸氣焗爐儲存任何物品。
9. 加熱過後的奶瓶和嬰兒食品罐應經過攪拌或搖動，餵食前應檢查瓶內食物的溫度，避免燙傷。
10. ⚠ 警告：除合資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是危險的。
11. ⚠ 警告：如果爐門或爐門密封圈損壞，在修好之前請不要使用。
12. ⚠ 警告：如果電源軟線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似的專業人員更換。
13. ⚠ 警告：在蒸氣焗爐使用過程中，其易觸及部件會變得很熱，兒童應該遠離。
14. 蒸氣焗爐在使用過程中會變熱，小心不要碰到爐內的發熱
15. 烹調結束後，等待三十分鐘，使爐體冷卻後再清潔蒸氣
16. 電源連接的插座和電路必須可靠接地，並保證產品安裝後能夠完全斷開本
源連接；必須由專業人員安裝。
17. 體能弱、反應遲緩或有精神障礙者（包括兒童）必須在有安全負責者的指導或幫助下安全使用本產品。
18. 禁止兒童玩耍本
19. 當玻璃門完全打開後，禁止在玻璃門上放置任何
20. 禁止將下列物品放入蒸氣焗爐中燒烤，如：紙張、卡片、塑膠、布料、易
等等。
21. 經常檢查蒸氣焗爐、電源線、插頭是否有破損，一旦蒸氣焗爐、電源線或
破損跡象，應停止使用，並送到維修服務中心檢查及維修。
22. 請勿將蒸氣焗爐的電源線、插頭或其他任何部分浸在水中或液體中，以免
災或危險。
23. 請勿將蒸氣焗爐擺放在煤氣爐、微波爐旁等高溫環境中使用，並遠離
24. 如果蒸氣焗爐在工作中接觸易燃物或被一些易燃物所覆蓋，如窗簾、織物

安全注意事項

的東西容易引起火災。

25. ⚠ 警告：如果需要更換爐燈，為避免可能出現的觸電，換燈前應確認蒸氣焗爐已斷開電源。

安裝注意事項

1. 把蒸氣焗爐內的附件及其包裝物全部取出。
2. 仔細檢查蒸氣焗爐是否有損壞。如有損壞，請立刻聯絡經銷商或本公司維修部。
3. 本產品較重，必須放置於有足夠承托力的水平表面上。
4. 本產品應在通風乾燥，無腐蝕性氣體的環境中使用，遠離高溫及蒸氣。
5. ⚠ 警告：為了防止觸電，必須確保此蒸氣焗爐的接地良好。

注意：

當你首次使用本產品時，可能會發現水箱周邊有殘留水點，並非本產品是舊品或次品，這是由於工廠於出廠前作出全面品質控制檢查時剩餘的蒸餾水，不會產生任何衛生問題。

使用注意事項

1. 烹調工作時間最少需設定5分鐘。
2. 排風扇會在完成烹調後延時工作3分鐘，將腔體內的熱量排走。
3. 在烹調過程中打開爐門，蒸氣焗爐會自動暫停烹調，關上爐門後自動繼續烹調。

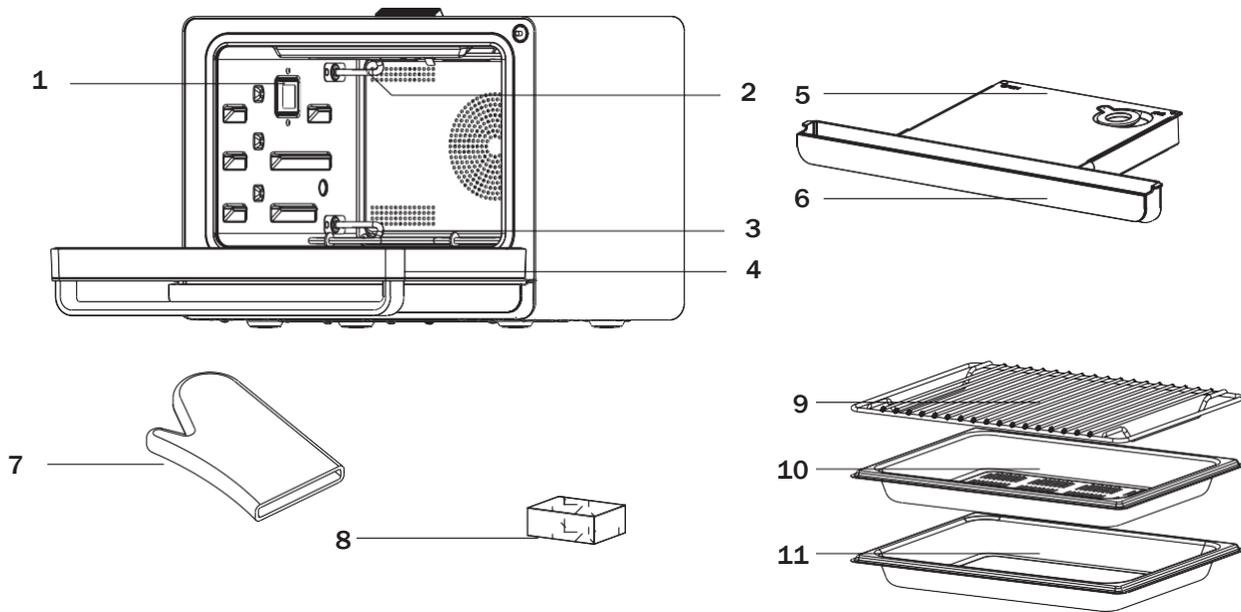
注意：

烹調時爐腔內的多餘蒸氣通過排氣口排出，但少部份蒸氣由於環境溫度，會凝結在百葉窗排氣口處，這是正常現象。

注意：

當電壓在-10%至+5%範圍波動時，蒸氣焗爐仍能正常運作，但受電壓偏低或電壓偏高的影響，輸出功率相對降低或提高，對烹調效果會有影響，這是正常現象。

產品結構



- | | |
|---------|---------|
| 1. 爐燈 | 7. 隔熱手套 |
| 2. 上發熱線 | 8. 吸水海綿 |
| 3. 下發熱線 | 9. 網架 |
| 4. 爐門 | 10. 食物盤 |
| 5. 儲水箱 | 11. 接油盤 |
| 6. 接水盤 | |

控制面板

LED顯示屏



LED顯示

LED顯示屏

圖標		圖標	
	時鐘		熱風對流
	預約		預設功能

控制面板

LED顯示

圖標		圖標	
	水箱有水提示		預設食譜功能
	水箱缺水提示		DIY設置功能
	童鎖		蒸氣模式
	爐燈		高溫蒸氣模式
	食譜儲存功能		嫩蒸模式
	烹調狀態顯示		熱風對流模式
	預設食譜功能		蒸烤模式
	溫度顯示		燒烤模式
	實時溫度顯示		慢燉模式
	時間顯示		發酵模式
	蒸氣		解凍模式
	燒烤		快速預熱模式

使用說明

功能按鍵



- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 1. ↶ | 返回/取消鍵 | 5. 👉 | DIY功能鍵 |
| 2. ▶ | 確定/暫停鍵 | 6. ⚙️ | 預約/設定鍵 |
| 3. ▲▼ | 選擇/調節鍵 | 7. 🔌 | 電源鍵 |
| 4. 🔒 | 爐燈/童鎖鍵 | | |

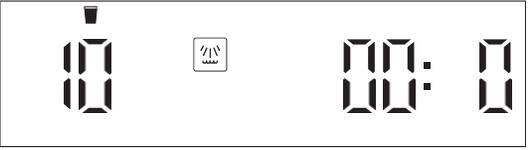
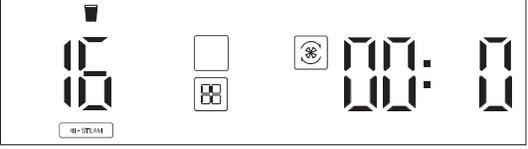


預設功能

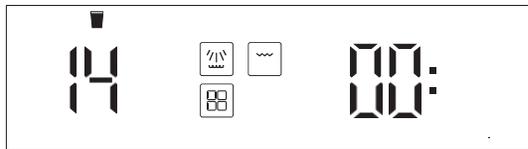
1. 接通電源後，按 🔌 進入待機狀態。
2. 按 ▲▼ 選擇  後，再按 ▶|| 進入功能選單。
3. 按 ▲▼ 從           選擇所需功能，再按 ▶|| 進入功能設置。
4. 按 ▲▼ 調整烹調溫度後按 ▶|| 確認，按 ▲▼ 調整烹調時間後按 ▶|| 開始烹調。
5. 烹調過程中，如需調節溫度，按 ▶|| 暫停，按 ▲▼ 調整；如需調整烹調時間按 ↶ 按 ▲▼ 調整，調整完成後，再按 ▶|| 即可繼續烹調。
6. 烹調過程中，按 ↶ 可即時取消烹調。
7. 烹調過程中，按 ⚙️ 可檢視爐內實時溫度。

使用說明

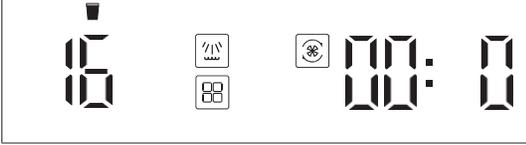
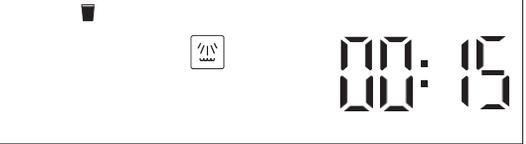
快速指南

<p>STEAM</p>		<p>蒸汽模式 預設時間：20分鐘 預設溫度：100°C 可調時間：5分鐘至3小時 可調溫度：60°C至100°C</p>
<p>HI - STEAM</p>		<p>高溫蒸汽模式 預設時間：30分鐘 預設溫度：160°C 可調時間：5分鐘至3小時 可調溫度：120°C至200°C</p>
<p>L-STEAM</p>		<p>嫩蒸模式 預設時間：20分鐘 預設溫度：80°C 可調時間：5分鐘至3小時 可調溫度：50°C至80°C</p>

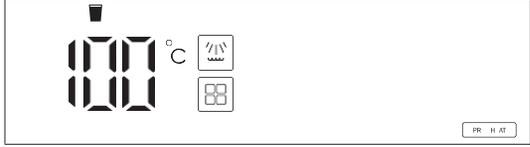
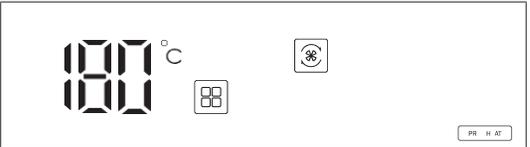
使用說明

<p>CONVECTION</p>		<p>熱風對流模式 預設時間：30分鐘 預設溫度：120°C 可調時間：5分鐘至3小時 可調溫度：50°C至230°C</p>
<p>COMBO</p>		<p>蒸烤模式 預設時間：25分鐘 預設溫度：140°C 可調時間：5分鐘至3小時 可調溫度：100°C至230°C</p>
<p>GRILL</p>		<p>燒烤模式 預設時間：25分鐘 預設溫度：180°C 可調時間：5分鐘至3小時 可調溫度：100°C至230°C</p>

使用說明

<p>STEW</p>		<p>慢燉模式 預設時間：40分鐘 預設溫度：160°C 可調時間：20分鐘至4小時 可調溫度：110°C至200°C</p>
<p>FERMENT</p>		<p>發酵模式 預設時間：45分鐘 預設溫度：30°C 可調時間：20分鐘至9小時 可調溫度：30°C至40°C</p>
<p>DEFROST</p>		<p>解凍模式 預設時間：15分鐘 預設溫度：40°C 可調時間：5分鐘至3小時 可調溫度：40°C至60°C</p>
<p> 預設烹調：  >   >  >  >   >  >  >  >  </p> <p> 自定烹調：  >   >  >  >   >  >  >   >  </p>		

使用說明

<p>PRE - HEAT</p>		<p>蒸氣預熱模式 預設時間：無 預設溫度：100°C 可調時間：無 可調溫度：60°C至100°C</p>
	<p>預設烹調：⏻ > ^ > v > [Steam Icon] > ▶▶ > ^ > v > [PRE-HEAT] > ▶▶ > ▶▶</p> <p>自定烹調：⏻ > ^ > v > [Steam Icon] > ▶▶ > ^ > v > [PRE-HEAT] > ▶▶ > ^ > v > ▶▶</p>	
<p>PRE - HEAT</p>		<p>燒烤預熱模式 預設時間：無 預設溫度：180°C 可調時間：無 可調溫度：100°C至230°C</p>
	<p>預設烹調：⏻ > ^ > v > [Grill Icon] > ▶▶ > ^ > v > [PRE-HEAT] > ▶▶ > ▶▶</p> <p>自定烹調：⏻ > ^ > v > [Grill Icon] > ▶▶ > ^ > v > [PRE-HEAT] > ▶▶ > ^ > v > ▶▶</p>	

使用說明

預設食譜功能

1. 接通電源後，按  進入待機狀態。
2. 按 \wedge \vee 選擇  後，再按 \blacktriangleright \parallel 進入預設食譜選單。
3. 按 \wedge \vee 選擇菜式代碼（如下表）後按 \blacktriangleright \parallel 。
4. 按 \wedge \vee 選擇菜式序號（如下表）後按 \blacktriangleright \parallel 開始烹調。

菜式代碼	菜式序號	菜式	功能	溫度	時間
A	01	清蒸黃花魚	蒸氣	100°C	0:14
A	02	蒸蟹	蒸氣	100°C	0:18
A	03	百合蒸南瓜	蒸氣	100°C	0:25
A	04	蒸水蛋	蒸氣	100°C	0:18
A	05	蒜蓉粉絲蒸扇貝	蒸氣	100°C	0:15
A	06	清蒸鯽魚	蒸氣	100°C	0:17
A	07	清蒸鱸魚	蒸氣	100°C	0:15
A	08	蒸排骨（粉蒸肉）	高溫蒸氣	120°C	0:28
A	09	清蒸娃娃菜	蒸氣	100°C	0:10
A	10	蒸米飯	蒸氣	100°C	0:38
A	11	蒸紅薯	蒸氣	100°C	0:26
A	12	清蒸粟米	蒸氣	100°C	0:33
A	13	清蒸西蘭花	蒸氣	100°C	0:25
A	14	清蒸蘆筍	蒸氣	100°C	0:17
A	15	清蒸紅蘿蔔	蒸氣	100°C	0:20
A	16	清蒸菜心	蒸氣	100°C	0:18
A	17	翻熱麵點（蒸餃）	蒸氣	100°C	0:17
A	18	香菇蒸滑雞	蒸氣	100°C	0:27
A	19	清蒸花生	蒸氣	100°C	0:22
A	20	清蒸蓮藕	蒸氣	100°C	0:22

使用說明

菜式代碼	菜式序號	菜式	功能	溫度	時間
A	21	清蒸荷蘭豆	蒸氣	100°C	0:20
A	22	清蒸毛豆	蒸氣	100°C	0:22
A	23	清蒸薯仔	蒸氣	100°C	0:28
A	24	清蒸小芋頭	蒸氣	100°C	0:18
b	01	檸檬龍利魚	熱風對流	200°C	0:25
b	02	蒜蓉豉汁蒸鮑魚	蒸烤	180°C	0:21
b	03	錫紙烤魚	熱風對流	200°C	0:45
b	04	烤牛扒	高溫蒸氣	190°C	0:19
b	05	烤粟米	燒烤	200°C	0:26
b	06	蜂蜜醬香排骨	蒸烤	200°C	0:33
F	01	川貝燉雪梨	蒸氣	100°C	1:02
F	02	橘子蘋果水	蒸氣	100°C	0:50
F	03	牛奶燉木瓜	蒸氣	100°C	0:26
F	04	冰糖雪梨	蒸氣	100°C	0:58
F	05	紅棗馬蹄銀耳羹	慢燉	110°C	0:43
F	06	蓮子百合燉銀耳	慢燉	110°C	1:18
F	07	紫薯銀耳羹	慢燉	110°C	0:40
F	08	木瓜燉銀耳	蒸氣	100°C	0:33
F	09	紅棗銀耳燉雪梨	蒸氣	100°C	1:00
F	10	木瓜燉雪梨	蒸氣	100°C	0:58

使用說明

菜式代碼	菜式序號	菜式	功能	溫度	時間
S	01	魚類保溫	發酵	35°C	0:30
S	02	肉類保溫	熱風對流	50°C	0:30
S	03	蔬菜類保溫	發酵	40°C	0:30
S	04	麵食類保溫	發酵	35°C	0:45
S	05	湯類保溫	嫩蒸	50°C	1:00
H	01	一鍵麵包	發酵	35°C	0:25
			發酵	40°C	1:40
			熱風對流	50°C	0:15
			上下燒烤	180°C	0:15
H	02	自製乳酪	發酵	40°C	9:00
H	03	翻熱麵包	高溫蒸氣	180°C	0:08
H	04	蘋果片	熱風對流	110°C	1:30
H	05	檸檬片	熱風對流	110°C	1:45
H	06	溫青酒	蒸氣	80°C	0:08
H	07	溫牛奶	燒烤	180°C	0:05
H	08	熱溶巧克力	燒烤	180°C	0:14
P	01	溫毛巾	嫩蒸	50°C	0:06
P	02	溫咖啡杯	嫩蒸	50°C	0:05
P	03	蒸氣系統管路清潔	蒸氣	90°C	0:06
P	04	餐具除菌	高溫蒸氣	110°C	0:20
P	05	自清除垢	蒸氣	100°C	0:25
P	06	爐腔乾燥	熱風對流	200°C	0:13

使用說明

預約功能

此功能用於預約烹調（最長可預約23小時59分鐘）：

1. 接通電源後，按  進入待機狀態。
2. 按  選擇  後，再按  進入功能選單。
3. 按  從   /  /  /  /  /  /  /  /  選擇所需功能，再按  進入功能設置。
4. （烹調設置）按  調整烹調溫度後按  確認，按  調整烹調時間後按  進入預約設置。
5. （預約設置）按  調整預約小時後按  確認，按  調整預約分鐘後按  開始預約烹調倒數。



DIY功能

此功能用於自行設置不同的烹調組合（每次最多可組合3個功能）：

1. 接通電源後，按  進入待機狀態。
2. 在待機狀態下按  進入功能選單。
3. 按  從  /  /  /  /  /  /  /  /  選擇所需功能，再按  進入功能設置。
4. 按  調整烹調溫度後按  確認，按  調整烹調時間後按  並重複以上步驟進行第二及第三功能設置。
5. 設置完成後按  開始烹調。



食譜儲存功能

烹調組合保存（最多保存10個烹調組合）：

1. 完成DIY功能烹調後顯示屏出現 
2. 按  進入保存界面，「dy01...dy10」表示保存序號，按  確定保存。
3. 如要使用已保存的烹調組合，在待機狀態下長按  進入組合選單。
4. 按  選擇所需組合的序號，按  開始烹調。

注意：

當儲滿10個烹調組合後，可自由選擇覆蓋舊烹調組合保存。

使用說明



調節時鐘功能

此功能用於調節蒸氣焗爐所顯示的時間：

1. 接通電源後，按  進入待機狀態。
2. 長按  3秒進入時鐘調節模式。
3. 按   調整小時後按  確認；按   調整分鐘後按  確認。



童鎖功能

此功能用於防止兒童在沒有成人指導的情況下使用蒸氣焗爐：

1. 在待機或工作狀態下，長按   3秒啟動童鎖功能，此時其他功能均不可操作。
2. 長按   3秒關閉童鎖功能。



爐燈功能

此功能用於啟動或關閉爐燈：

在待機狀態或工作狀態下，按   啟動或關閉爐燈。



缺水提示

烹調過程中，如水箱缺水，將自動停止烹調， 閃爍及蜂鳴器發出提示聲響。請即取出水箱添水，將水箱放回機體後按  繼續烹調，此時  常亮。

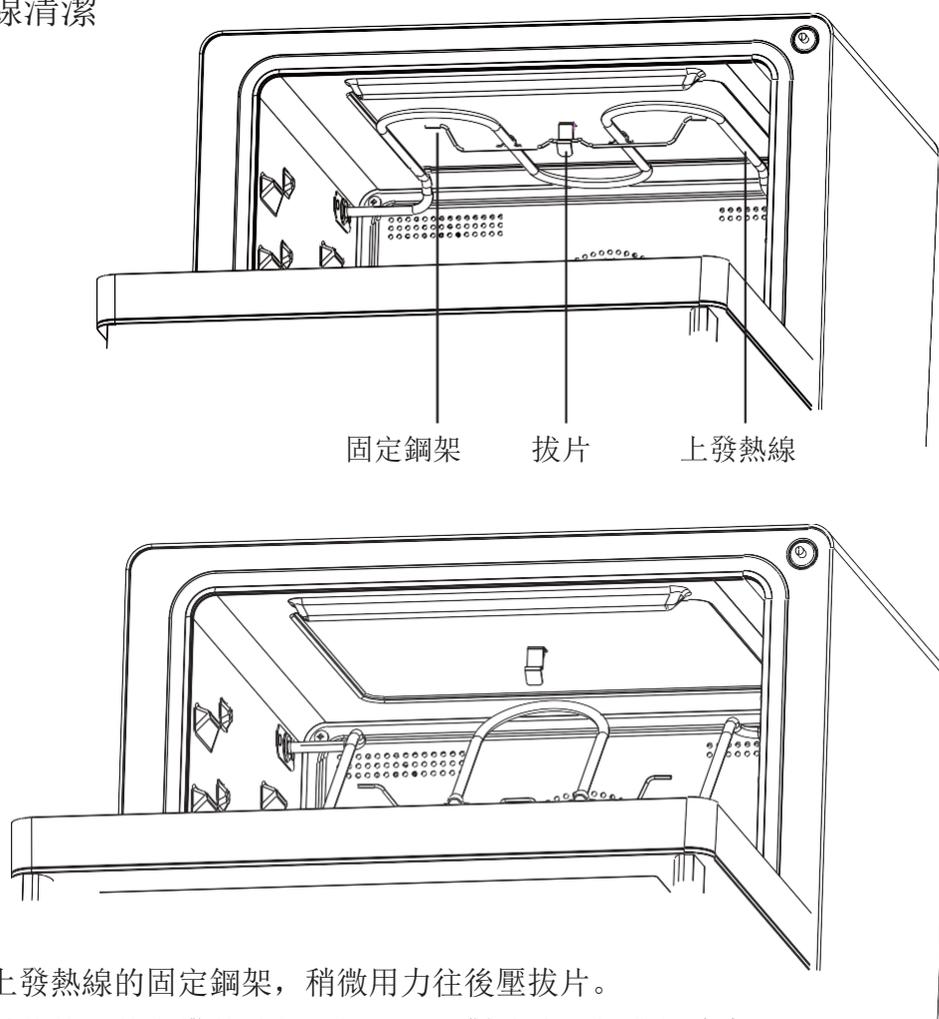
清潔與維護

清潔注意事項

1. 切勿使用強洗滌劑、香蕉水、汽油、研磨粉和金屬刷來清洗蒸氣焗爐的任何部位。蒸氣焗爐在長時間使用後，爐腔內可能會出現異味，如需清除異味，可以在爐腔內放置5-6片檸檬，使用普通蒸氣功能，設置100°C工作15-20分鐘，結束後即可清除異味。
2. 清洗爐腔之前，須關閉蒸氣焗爐，並從插座上拔去電源插頭。
3. 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，不宜用硬質材料。如爐內壁很髒則可使用軟性洗劑，切勿使用粗糙、磨損性的洗滌劑。
4. 蒸氣焗爐烹調用水建議使用純淨水或蒸餾水，若長期使用自來水，爐腔內壁上可能會有水垢產生。
5. 水箱至少每月檢查一次，取出水箱，擦洗乾淨後放回原處。
6. 烹調完畢，需清理接水盤中的殘留水。
7. 應經常清潔爐門的玻璃表面，可用軟乾布擦淨。
8. 如控制面板被弄濕，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。
9. 蒸氣焗爐若長時間不使用，應拔掉電源插頭，爐腔內清潔乾淨後放在通風乾燥、沒有腐蝕性氣體的環境中。
10. 蒸氣焗爐發生故障時，必須由專業維修人員檢修，其它任何人拆修有機會產生危險。
11. 更換爐燈前必須斷開電源，打開機殼，爐燈要採用本機的專用型號。
12. 不能用粗糙的清潔器或鋒利的金屬刮洗爐門玻璃，否則有機會導致玻璃破碎。
13. 在清潔食物盤、托盤等器皿時，請用軟質材料（如布類物料）來清潔，請勿使用硬質物料（如金屬類的鐵絲），以免刮傷器皿，破壞保護層。
14. 處理並拋棄此產品時，應遵守當地環境管理條例。更多關於此產品的處理、回收、循環使用等信息，請諮詢當地廢棄家電處理服務站和相關管理部門。
15. 請勿使用蒸氣清潔器。

清潔與維護

上發熱線清潔



1. 按住上發熱線的固定鋼架，稍微用力往後壓拔片。
2. 鋼架脫落後，將上發熱線往下擺，即可對爐腔頂部進行清潔。
3. 清潔完成後，將上發熱線向上翻，稍微用力把拔片往後壓，扣回固定鋼架。

故障檢修

故障現象	可能原因	排除辦法
顯示屏不亮	1. 蒸氣焗爐沒有接通電源 2. 電源線不能正常工作	1. 為蒸氣焗爐接上電源 2. 聯絡客戶服務及維修中心
顯示屏顯示異常	1. 顯示屏損壞 2. 電路板電子元件損壞	聯絡客戶服務及維修中心
烹調期間水或水蒸氣洩露出爐門	1. 爐門未有關實 2. 爐門密封層損壞	1. 重新把門關實 2. 聯絡客戶服務及維修中心
爐燈不亮	1. 爐燈損壞 2. 主電腦板損壞	聯絡客戶服務及維修中心
風扇電機不工作	3. 電機損壞 4. 主電腦板損壞	聯絡客戶服務及維修中心
按鍵失靈	1. 按鍵裝配不良或損壞 2. 電路板電子元件損壞	聯絡客戶服務及維修中心
不出蒸氣	1. 水管折彎、堵塞或損壞 2. 水泵損壞 3. 注水系統密封不良	聯絡客戶服務及維修中心

故障代碼	原因分析
ER2	蒸發盤傳感器超溫警報（蒸發盤溫度超過200℃）
ER3	爐腔下發熱線傳感器開路警報
ER4	爐腔下發熱線傳感器短路警報
ER5	蒸發盤傳感器開路警報
ER6	蒸發盤傳感器短路警報
ER7	爐腔上發熱線傳感器開路警報
ER8	爐腔上發熱線傳感器短路警報

⚠ 注意：如無法順利排除故障，請與客戶服務及維修中心聯絡，嚴禁非專業人員對本機拆卸。

技術規格

型號	FSO 32 SC BK
電壓/頻率	220 ~ 240V / 50-60Hz
尺寸	366(H) x 473(W) x 517(D) mm
爐腔容量	32 L
淨重	16.7 kg

所有資料僅供參考，如有錯漏以廠方生產的規格為準。產品規格及設計如有變更，恕不另行通知。

執行標準：

GB 4706.1-2005, GB 4706.19-2008

配件名稱*	材料名稱*	材料執行標準*	使用條件 (接觸食物、最高溫度、接觸時間)
蒸盤, 烤盤, 燒烤架	不鏽鋼	B 4806.9-2016	所有食物, 2 小時, 200°C
腔體組件			
內隔熱罩			
干燒管固定件			
煮水器螺柱	不鏽鋼	GB 4806.9-2016	所有食物, 2 小時, 200°C
上干燒管	不鏽鋼	GB 4806.9-2016	所有食物, 2 小時, 200°C
下干燒管			
腔體溫度傳感器	不鏽鋼	GB 4806.9-2016	水, 油, 2 小時, 200°C
前板固定螺釘, 干燒管固定件 固定螺釘	不鏽鋼	GB 4806.9-2016	水, 油, 2 小時, 200°C
熱熔斷體支架固定螺釘			
蒸發盤	不鏽鋼	GB 4806.9-2016	水, 2 小時, 200°C
水箱出水管	硅膠	GB 4806.11-2016 GB9685-2016	水, 2 小時, 200°C
水箱抽水管			
水箱密封圈, 門體密封圈			
排氣導管			
出水導管	塑料	GB 4806.7-2016 GB9685-2016	水, 2 小時, 常溫
水箱閥芯			
水箱	塑料	GB 4806.7-2016 GB9685-2016	水, 2 小時, 常溫
爐燈玻璃	玻璃	GB4806.5-2016	水, 油, 2 小時, 220°C
門體玻璃			



www.teka.com