

甜至尊
Dessert Master

Giabo
捷家伴

使用說明書
Instruction
Manual

型號 Model No.:
SM15C/SM15



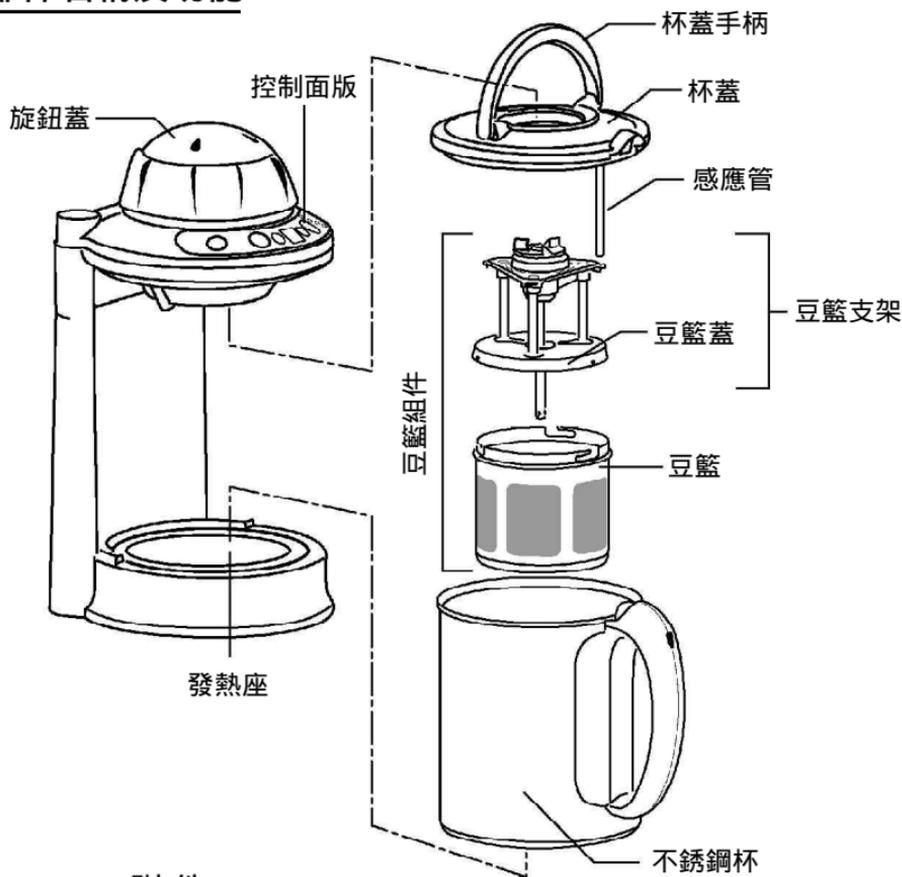
I. 重要安全事項

使用甜至尊時，必須遵循基本的安全措施，請細閱下列各點：

1. 本產品的設計為普通家庭式使用，切勿於戶外使用或作商業及工業用途。
2. 除說明書之指定用途外，請勿使用本產品作其它用途。
3. 請勿觸及甜至尊任何發熱的表面，例如不銹鋼杯及發熱座。
4. 為避免觸電，請確保電線、電插頭、發熱座、控制面板或機身不會浸於水或其它液體中。
5. 使用時，如有18歲以下的兒童在旁，成人應加倍注意，避免讓兒童單獨使用本產品。
6. 不使用本產品時或清洗前，應把電插頭從電源插座內拔出。
7. 若電源線、電插頭有損壞，或本產品不能運作或受損，切勿繼續使用或自行維修或更換零件，如有任何需要，請把產品交回本公司之維修中心進行檢查、修理或調校。
8. 使用不經製造商認可之零件及配件可能會導致火災、觸電或人身損傷。
9. 本發熱座只適合使用隨機提供之不銹鋼杯，請勿使用其它食物或盛水之容器。
10. 請確保電線不要掛在桌邊或櫃邊，或觸碰任何發熱的表面。
11. 切勿將本產品靠近任何煮食爐或正在使用的焗爐。
12. 請在平面地方操作本產品，並遠離桌邊或櫃邊，以防止碰跌。
13. 當本產品盛有燙熱食物時，如要移動，需額外小心。
14. 插入或拔出電源插頭時，請保持雙手乾爽。
15. 請先插上電源插頭，才轉動旋鈕蓋至  位置；如要拔出電源插頭，請先將旋鈕蓋轉至  位置。
16. 甜至尊可烹調 1400 毫升(最高水位線)甜品，請注水至最低水位線的符號(MIN)及最高水位的符號(MAX)之間位置。若超過最高水位線(MAX)，烹調時可能有滾瀉現象。此建議適用於本說明書封底圖表 1 所列之煮食方法。
17. 使用時，請注入開水於不銹鋼杯內，切勿使用冰、暖或熱水。

II. 了解本產品部件

部件名稱及功能



附件

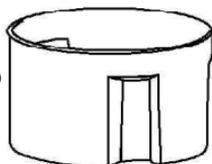


攪磨刀

(已安裝於豆籃支架上)



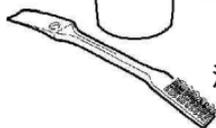
打拌刀



豆籃盛器



量杯



清潔刷

部件名稱及功能

杯蓋

連接豆籃組件，杯蓋頂兩個接觸點需保持清潔。

杯蓋手柄

使用此手柄移開杯蓋連豆籃組件。

感應管

此感應管用作監察溫度，請保持清潔及避免碰撞。

豆籃組件

此組件由豆籃、攪拌刀及豆籃支架組成。安裝於杯蓋後，才放於不銹鋼杯上。

豆籃支架

專用機械裝置連接刀組及豆籃（適用於部份甜品）。

不銹鋼杯

盛裝開水由 1200 毫升（最低水位線 MIN）至 1400 毫升（最高水位線 MAX）。只可使用開水，注水至不銹鋼杯內所指示的水位線。

發熱座

放上不銹鋼杯於發熱座加熱煮沸。

旋鈕蓋

轉動旋鈕蓋至  位置，若旋鈕蓋在  位置上，本產品不能操作。如需重新設定或停止任何運作，請將旋鈕蓋轉向  位置或按著開始/停止掣兩秒。

控制面板

控制甜至尊之操作。

攪磨刀

此刀用作磨碎煮食材料。

打拌刀

此替換刀用作打拌煮食材料（適用於烹調紫米露，另用作烹調紅豆沙，可保留豆粒）。

豆籃盛器

安裝及拆除豆籃組件時，將豆籃放在豆籃盛器內。

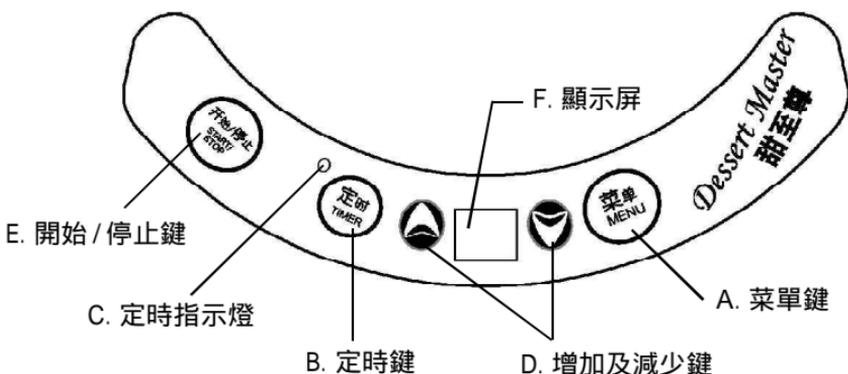
清潔刷

此刷用作清潔豆籃組件。

量杯

此杯用於量度煮食材料的份量。

控制面板操作



A. 菜單鍵

八款菜單以供選擇，每按一次，顯示屏便按次顯示下列甜品之號碼：

1. 豆漿
2. 芝麻糊
3. 杏仁露
4. 杏仁糊
5. 紫米露
6. 合桃糊
7. 花生糊
8. 紅 / 綠豆沙

B. 定時鍵

可預校烹調時間，由半小時至二十四小時

備註：材料會於室溫下長時間泡浸

1. 按定時鍵，啟動預校烹調時間，可以半小時或一小時調校。
2. 當定時指示燈亮著時，如需解除定時功能，按定時鍵兩秒，便可取消。

C. 定時指示燈

當定時指示燈亮起，表示已選擇預校烹調時間，然後按開始/停止鍵，定時指示燈便閃爍，定時器亦開始倒數。

備註：當定時指示燈閃爍時，如需解除定時功能，按開始/停止鍵兩秒，便可取消。

D. 增加  及 減少  鍵

按增加  及減少  鍵，以預校烹調時間，10小時以下，以半小時調校，10小時至最高24小時，以1小時調校。

E. 開始/停止鍵

即時烹調

選定菜單後按開始/停止鍵，本產品便開始烹調。

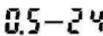
定時烹調

選定菜單及預校烹調時間後，按開始/停止鍵。當預校時間到達，本產品便開始烹調。

- 備註：
1. 當定時指示燈閃爍時，如需解除定時功能，按開始/停止鍵兩秒，以便取消。
 2. 按開始/停止鍵兩秒，或將旋鈕蓋轉至  位置，所有設置將被取消，並需重新輸入。

F. 顯示屏

兩位數字顯示屏，功能顯示如下：

1.  顯示所選定的延遲烹調鐘數

2.  表示可選擇菜單及預校定時

3.  當烹調時，顯示屏會輪流顯示烹調所剩餘時間及所選擇之菜單號碼
剩餘烹調時間
- 備註：當顯示所選擇之菜單，第一數位為轉動的 ，第二數位為所選擇之菜單號碼

4.  表示烹調已完成

鳴聲

- 短鳴聲：
- a. 每按鍵一次，便發出短促“啞”聲一次。
 - b. 當旋鈕蓋轉至  位置時，便有兩次短促“啞”聲提示。
- 長鳴聲：當烹調完畢，會有六次連續的長鳴聲提示。
- 連續蜂鳴聲：如烹調時出現不正常現象，本產品會發出連續蜂鳴聲。

III. 使用方法

解除包裝

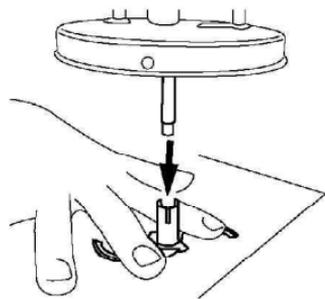
1. 使用前，除掉所有包裝物料。
2. 轉動旋鈕蓋至  位置，然後從發熱座取出不銹鋼杯。
3. 提起杯蓋，逆時針轉動杯蓋鬆出豆籃組件。
4. 逆時針轉動豆籃支架，以便鬆出豆籃。

甜至尊之操作

1. 將刀組固定在平面上，將豆籃蓋的軸承末端插入刀組橫門內，並確保扣穩。

備註：拆除刀組時，同樣固定刀組於平面上，向上拉出豆籃蓋。

小心：請注意刀鋒。



2. 菜單1 - 4項，將材料放進豆籃內，及將糖放入不銹鋼杯內。

菜單 1 ----豆漿

菜單 2 ----芝麻糊

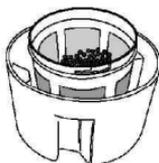
菜單 3 ----杏仁露

菜單 4 ----杏仁糊

備註：請參閱說明書封底圖表 1 < 煮食方法 >。



3. 將豆籃放在豆籃盛器內。



4. 將豆籃支架放回豆籃上，並順時針轉動鎖緊。



5. 菜單5 - 8項，不需使用豆籃，請將材料及糖直接放在不銹鋼杯內。

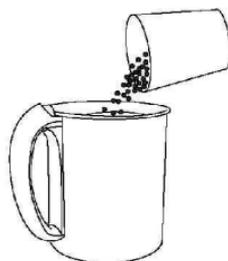
菜單 5 ----紫米露

菜單 6 ----合桃糊

菜單 7 ----花生糊

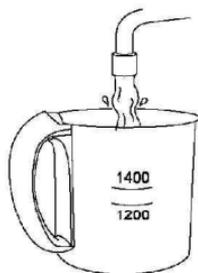
菜單 8 ----紅/綠豆沙

備註：請參閱說明書封底圖表 1 < 煮食方法 >。

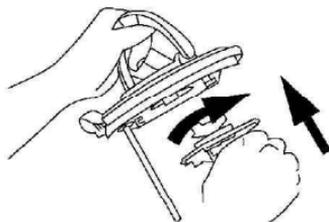
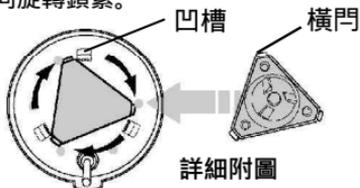


6. 注水至不銹鋼杯內最低水位線的符號(MIN)及最高水位線的符號(MAX)之間，然後將杯蓋連同豆籃組件放回不銹鋼杯內。

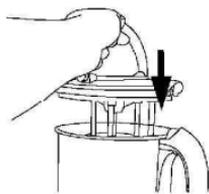
備註：請勿使用冰、暖或熱水。



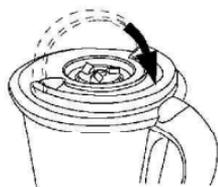
7. 緊握豆籃支架並套回杯蓋上，確保 3 個橫門穩妥地插於杯蓋的凹槽內，並順時針方向旋轉鎖緊。



8. 將杯蓋連豆籃支架放回不銹鋼杯上。



9. 杯蓋手柄需放於不銜鋼杯近手柄位置。



10. 將不銜鋼杯放在發熱座上，手柄需對準顯示屏。

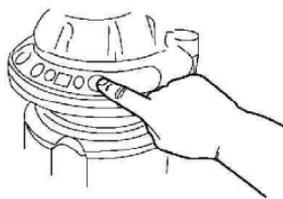


11. 接駁電源，轉動旋鈕蓋至  位置。

有兩次短促“啣”聲提示，同時顯示屏出現  不停閃爍。



12. 按菜單擊選擇所烹調的甜品，然後按開始/停止鍵，便開始烹調。



13. 亦可於按開始/停止鍵前，按定時鍵預校烹調時間。到達預定時間，本產品便開始烹調。



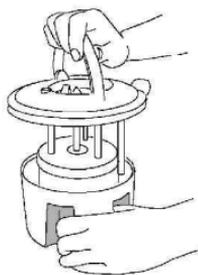
14. 烹調完畢，有6次連續的長鳴聲提示，而顯示屏出現  不停閃爍。



15. 轉動旋鈕蓋至  位置，從發熱座取出不銹鋼杯 (請小心，不要觸摸不銹鋼杯及發熱座之燙熱部份)。



16. 菜單1 - 4項，提起杯蓋連豆籃組件，並放於豆籃盛器內。

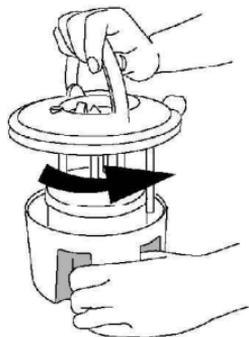


17. 菜單5 - 8項，提起杯蓋連豆籃支架。

18. 不銹鋼杯內的甜品便可飲用。

IV. 清潔及保養

1. 把電插頭從電源插座內拔出。
2. 取出不銹鋼杯並放於一旁待洗，用布清潔發熱座及機身 (切勿浸於水中)。
3. 豆籃組件 (菜單 1 - 4項)
 - 提起杯蓋連豆籃組件，並放於豆籃盛器內。緊握杯蓋手柄及豆籃盛器，逆時針方向旋轉杯蓋，鬆出豆籃組件。
 - 打開豆籃支架。
 - 倒出豆渣。
 - 於流水下，使用清潔刷輕柔地將豆籃內尚黏著的豆渣擦掉。
 - 徹底清洗豆籃支架。
4. 不銹鋼杯
 - 用海綿及溫和清潔液清洗。
 - 請勿使用具磨研性質之清潔布。
5. 杯蓋
 - 用溫和清潔液清洗。
 - 徹底清潔兩個接觸點及感應管。
6. 收藏時，請確保所有組件皆清潔乾透，並請儲存於清潔乾爽的地方。



建議：可將豆籃組件及不銹鋼杯先浸於水中以方便清洗。

V. 問題解答

出現問題	可能引起之原因	建議解決方法
產品不能操作及顯示屏沒有顯示	<ol style="list-style-type: none">1. 電源插頭尚未插入電源插座內。2. 旋鈕蓋尚未完全轉至  位置。	<ol style="list-style-type: none">1. 將電源插頭插入電源插座內。2. 轉動旋鈕蓋至  位置盡頭。
不銹鋼杯未能完全放進發熱座上	<ol style="list-style-type: none">1. 上離合器旋落。2. 杯蓋手柄沒有放在不銹鋼杯近手柄位置。	<ol style="list-style-type: none">1. 轉動旋鈕蓋至  位置2. 杯蓋手柄放在不銹鋼杯近手柄位置。
烹調時，有滾瀉現象	<ol style="list-style-type: none">1. 水位超過刻在不銹鋼杯之最高水位線的符號MAX。	<ol style="list-style-type: none">1. 倒出不銹鋼杯內之清水，重新再注水至最低水位線的符號MIN及最高水位線的符號MAX之間。
蜂鳴聲長響	<ol style="list-style-type: none">1. 於不銹鋼杯內注入冰、暖或熱水。2. 不銹鋼杯未有適當地放在發熱座上，而旋鈕蓋卻轉至  位置。	<ol style="list-style-type: none">1. 注入開水於不銹鋼杯內。2. 轉動旋鈕蓋至  位置，然後放回不銹鋼杯於發熱座上。
不正常現象	<ol style="list-style-type: none">1. 杯蓋頂上兩個接觸點有污漬。	<ol style="list-style-type: none">1. 把兩個接觸點清潔乾淨。

如上述問題仍未能解決，請聯絡本公司客戶服務部。

備註：

- I. 欲烹調出美味可口糖水，請參考以下小步驟：
 - a. 花生及芝麻等材料需先炒熱才用，炒時不用加入食油。
 - b. 烹調花生時，請於炒熱後將薄皮脫掉。
 - c. 烹調合桃時，請先浸於水中，然後將薄皮脫掉。
 - d. 烹調紅豆沙時，欲保留豆粒，可使用打拌刀。
 - e. 烹調紫米露時，需使用打拌刀。
- II. 上述提供的材料份量只作參考。
- III. 烹調環境之室溫及所用材料質量均會影響烹調所需的時間，上述提供的烹調時間只供參考。

Remarks :

- I. To make the dessert more tasty, we recommend that you follow the following steps:
 - a. Fry ingredients like Peanuts and Sesame first. There is no need to use any oil while frying the ingredients.
 - b. For Peanuts, we recommend that you peel the skin after frying.
 - c. For Walnuts, we recommend that you peel the skin after soaking.
 - d. For Red Bean Pudding, we recommend that you use the Beating Blade to achieve bean texture.
 - e. For Black Glutinous Rice Pudding, you are required to use the Beating Blade.
- II. The amount of ingredients outlined above are for reference only.
- III. Cooking duration is very dependent on the room temperature of your cooking environment and the quality of ingredients. The cooking duration outlined above is for reference only.

煮食方法 Cooking Method

菜单 Menu	材料 Ingredients	白米 Rice	清水 Water	豆籃 Mesh Cup	总时间 Cooking Time	所需刀组 Blade	备注 Remarks
1 豆浆 Soybean Milk	 黄豆140g克 Soybean				30 分钟 Mins		
2 芝麻糊 Sesame Paste	 $\frac{1}{3}$ 白芝麻40g克 White Sesame +  $\frac{3}{4}$ 黑芝麻95g克 Black Sesame	约60克  $\frac{2}{5}$ Approx. 60g			40 分钟 Mins	 搅磨刀 Grinding Blade	预炒 Pre-fry Seeds
3 杏仁露 Almond Puoding	 $\frac{3}{4}$ 杏仁160g克 Almond				28 分钟 Mins		
4 杏仁糊 Almond Paste	 $\frac{1}{4}$ 杏仁130g克 Almond	约70克  $\frac{1}{2}$ Approx. 70g	约 1400 毫升		28 分钟 Mins		
5 紫米露 Black Glutinous Rice Puoding	 黑糯米130g克 Black Glutinous Rice +  少量 a bit 西米20g克 Sago Rice		MAX MIN Approx. 1400ml		1 小时 Hr 30 分钟 Mins	 打拌刀 Beating Blade	
6 合桃糊 Walnut Paste	 $\frac{1}{2}$ 合桃200g克 Walnut	约90克  $\frac{3}{5}$ Approx. 90g			57 分钟 Mins		去皮 Remove Nuts Skin
7 花生糊 Peanut Paste	 花生220g克 Peanut	约80克  $\frac{1}{2}$ Approx. 80g			1 小时 Hour	 搅磨刀 Grinding Blade	预炒及去皮 Pre-fry Nuts & Remove Nuts Skin
8 红/绿豆沙 Red/Green Bean Puoding	 $\frac{3}{4}$ 红豆250g克 Red Bean 或 OR  $\frac{1}{3}$ 绿豆220g克 Green Bean	少量 约20g a bit Approx. 20g			2 小时 Hrs 30 分钟 Mins	 搅磨刀 Grinding Blade	 打拌刀 Beating Blade 烹调红豆沙 以保留豆粒 For Red Bean Puoding to achieve bean texture

圖表 1

Table 1