型號：**HK 930 S**

嵌入式蒸爐

使 用 暨 安 裝 說 明 書

華財企業股份有限公司

COB Enterprise Ltd

http：//www.my-kitchen.com.tw

總公司：**231** 新北市新店區永平街 **82** 號

TEL：(02) 2941-6382　　FAX：　(02) 8668-8974

親愛的用戶：

本公司在此首先感謝您選用 Teka 產品。請在安裝及使用前，先仔細詳讀本手冊，以使本產品得以擁有最佳使用狀況及壽命。本手冊必須小心保存，以備日後參考。如果你要讓產品給非您本人使用時，請確認提供給他參考使用書後再來操作機器。

環保須知

包裝廢棄處理

機器包裝上印有歐洲綠色環保標誌，包含紙箱等其他材料，可再使用；或是歸類於資源回收垃圾。

機器廢棄處理

機器長期使用後要拋棄處理，請依照環保署與各地方縣市政府廢棄物處理辦法處理之。

安裝說明

安裝前請確定使用的電源

機器有機器性能與電壓銘牌，請確認機器與插座為相同電壓。

將門打開並取出所有配件，並將所有配件包裝打開。

警告！在機器門與控制面板不銹鋼部分，有貼附保護膜，在第一次開始使用前，請先小心的將保護膜撕下，再開始操作。

使用前請仔細檢查機器是否有損傷，如發現有損傷時，請立即通知購買的廠商或是代理商。

※不要使用機器：

如果發現機器有下述問題時，請立即通知購買廠商或代理商，不要使用機器。

・電源線包覆有破損，或是插頭壞掉。

・蒸爐門功能不正常，或是機器損傷摔壞。

請將機器安裝於平穩的地方，不要靠近有其他熱源、收音機、電視機的地方。
安裝時請確認電源線不會接觸到溼氣，或是碰觸到機器後面尖銳的外表，機器使用時的高溫會傷害到電線。
警告：安裝完成後，請確認你可以很容易接觸到插頭或是電源開關處。

安裝後

機器本身使用單相電壓的電線與插頭，220-240V/60Hz
機器安裝需由專業人員安裝；請配置有電源斷路器的專線迴路。

警告：機器必須要做接地處理。
製造原廠與代理商不接受未做接地處理的責任，比如可能會造成的對使用者及動物或財產的傷害，是因為未依照安裝說明方式來安裝。
使用蒸爐須將機器門關上後才能正常操作。
在第一次使用之前，請使用中性清潔劑及濕棉布，擦拭蒸爐內部與配件然後擦乾，不可使用具有腐蝕性產品或具有強烈味道的清潔劑，然後再清潔特定部分，請參考說明書有關清潔的章節。。

警告！蒸爐必須使用符合電器法規所規定的插座。
沒有遵守上述安裝說明，若安裝不良或是產生其它因安裝不良所導致的任何問題，原廠與代理商拒絕任何責任負擔。

安全須知

- **警告！**當您在使用蒸爐時，不可離開你的視線。
- **警告！**如果你有看到機器冒煙或是產生火燄，不可將蒸爐門打開，這樣才能將火悶熄。請將電源關掉及插

頭拔掉。

- 過熱的油脂與油很容易著火，不要在機器內加熱油這樣食物會燒焦這是很危險的，不可使用水來嘗試熄滅燃燒中的油與油脂引起的火(會有爆炸的危險)，要使用濕布來悶熄火焰並將機器門緊閉。
- **警告！**機器內不可以加熱酒精，這會造成食物加熱時引起的過熱。這會有爆炸的危險！
- **警告！**本機器並非設計給身體與知覺與心智缺陷人使用(包含小孩)，或是沒有使用經驗及知識的人使用，除非這些人有使用過本產品的人在旁協助及教導，並且了解錯誤使用本產品，會有危險的情況發生。
- **警告！**幼童必須有成人在旁，確保他們不會操作或玩耍此機器。請使用安全鎖鎖住機器的操作。
- **警告！**當使用本產品時因機器會產生高熱，請勿碰觸機器內部發熱的元件(有燙傷的危險)。
- **警告！**當使用本產品時因機器的配件會產生高熱，請勿讓幼童靠近。
- **警告！在使用機器期間，或完成整個設定操作程式後打開機器門，請小心流動的熱空氣及熱蒸氣與熱水從機器內及蒸盤內滴出，請稍微退後或是注意避免被燙傷。**
- 本機器符合相關產品檢驗規定檢驗合格，無論如何，這些無法包含所有可能產生的所有風險。
- 機器電線不可受潮或是接觸尖銳的物品，或是發熱的其他電氣設備等，當其他電氣設備與蒸爐靠近時，確認其他電氣設備的電線，不要靠近加熱中的蒸爐及蒸爐的門，以避免電線損壞而造成電線短路。

本機器僅供家庭使用，並不是營業用機器設備！

本機器僅供烹煮家庭食物用，不接受因為不適合的環

境，與不正確的使用方式造成的故障。
要避免造成機器損壞或是危險的狀況，請依照下述使用說明：

- 不可以蓋住或是阻礙機器的通風孔道。。
- 不可以放入易燃物品於機器內，很容易會因為機器啟動而造成燃燒。
- 不可以將機器當做儲藏室。
- 不可以倒入酒精類液體或物品(例如.白蘭地，威士忌，及其它烈酒)在熱食物上，會有爆炸的危險。
- 蒸爐的配件如金屬的網架及蒸盤等，容易從機器加熱中吸取熱量，請必須使用專用防護手套保護。
- 為避免燙傷，使用蒸爐時，需使用手套保護才來取出容器器皿，或是碰觸機器。
- 不可傾靠或擱置物品在打開機器的玻璃門上，有可能會損壞機器，特別是玻璃門的鉸鏈。機器門最大承受重量為8公斤。
- 機器內網架僅能承受最大重量為8公斤，不可使用超過限制重量，以免損壞。

清潔：

- 在機器使用後會有一段時間的餘熱，將電源關掉後會蒸爐會慢慢降到室溫，請充分的讓溫度冷卻後，再做清潔。
- 不可使用粗糙的含金剛砂類的清潔劑，或是尖銳的金屬刮刀來清潔機器的門玻璃，這會造成玻璃的刮傷，也會導致門玻璃的損壞。
- 機器要能正常操作，門的接縫處（蒸爐內前緣與門相接觸處），請保持清潔以確保蒸爐門能確實關好。清潔時請使用中性清潔劑與棉布，並且不要造成刮傷或損壞。

・請依照〝清潔/保養”章節說明來清潔與保養機器。

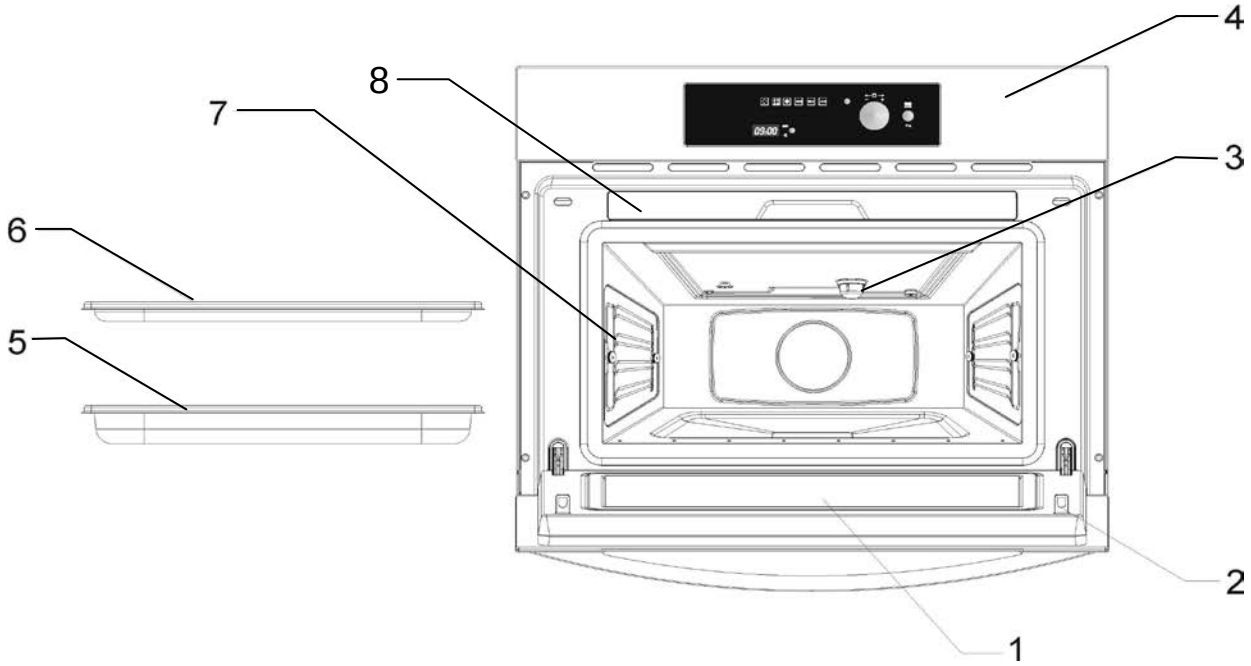
維修：

任何維修或保養，必須是經由原廠或代理商的專業訓練的維修人員來執行，未經授權或專業人員維修是危險行為。

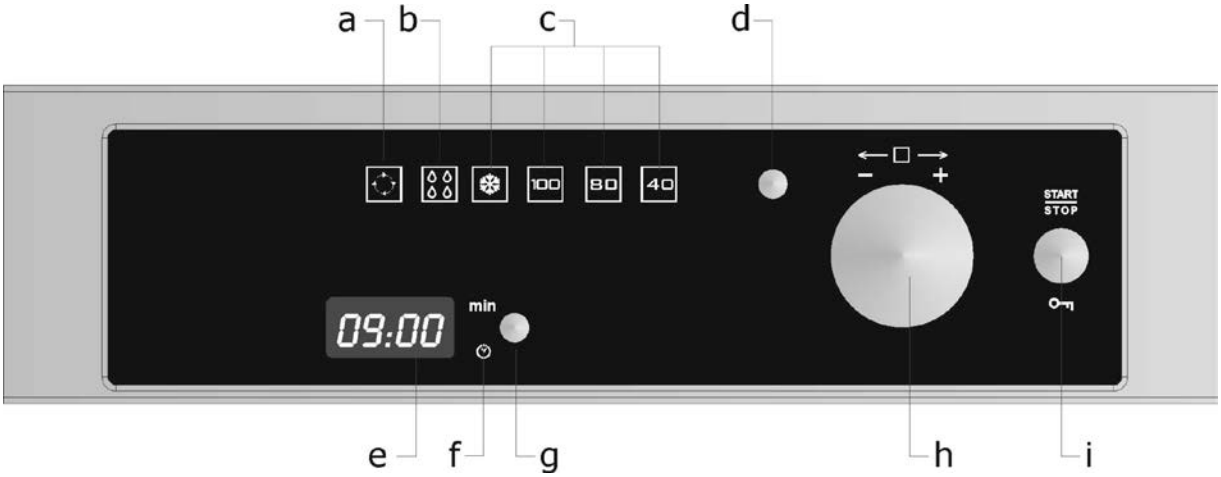
・機器電源線故障時，須是經由原廠或代理商的專業訓練的維修人員執行，並更換原廠或經原廠認證過的合格電線，以避免危險。

・保養與維修時，必須採用原廠零件，不可使用非原廠零件。

蒸爐說明



1. – 蒸爐門玻璃
2. – 安全開關
3. – 內部燈
4. – 控制面板
5. –有洞蒸盤
6. –蒸盤
7. – 層架框
8. – 集水盒



a. – 除垢指示燈
b. – 加水指示燈
c. – 功能指示燈
d. – 功能選擇鍵
e. – 顯示器
f. – 時鐘/操作時間指示燈
g. – 時鐘/操作時間選擇鍵
h. – 旋轉扭
i. – 開始/停止/安全鎖按鍵

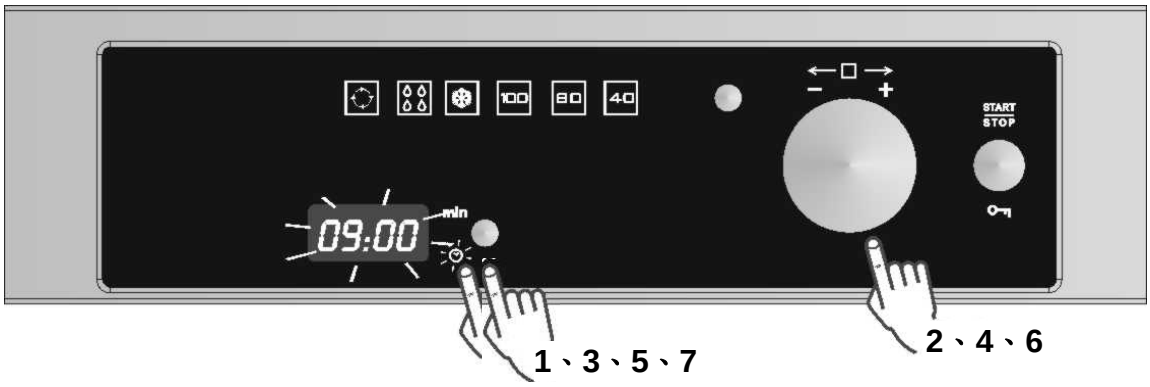
基本設定

最初設定

當您第一次插上蒸爐的插頭或是經過停電之後，時間顯示器會閃爍並顯示錯誤的時間。

必須等待時鐘設定與水質硬度參數設定完成才能操作。時鐘的設定與水質硬度參數值設定請參考後續章節說明。

設定時鐘



設定時鐘顯示請依照下列指示設定：

1. 輕碰觸時鐘選擇鍵CLOCK，小時的數字會開始閃動(當您插上蒸爐的插頭或是經過停電之後,就不用設定此動作)。
2. 轉動旋轉鈕來設定正確的小時。
3. 再次輕碰觸時鐘選擇鍵CLOCK來設定分鐘,分鐘的數字會開始閃動。
4. 轉動旋轉鈕來設定正確分鐘值。
5. 再次碰觸時鐘選擇鍵CLOCK來設定水質硬度參數。（當停電之後或插上蒸爐的插頭時，可確認水質硬度參數是否適當）。
6. 轉動旋轉鈕來設定正確的水質硬度參數1~3。
7. 最後再碰觸一次時鐘選擇鍵CLOCK，完成設定。

隱藏/顯示時鐘

如果要隱藏時間顯示，請碰觸時鐘選擇鍵CLOCK持續5秒。分隔小時與分鐘的小點將會閃動，時間顯示會隱藏起來。

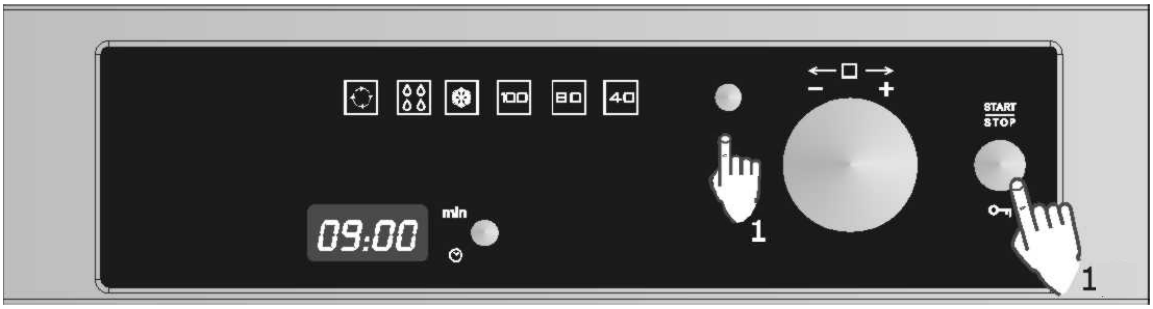
要再次顯示時間時，請重新碰觸時鐘選擇鍵CLOCK持續5秒。

水質硬度設定

HK 930 S的特性之一是會自動顯示除垢的狀態。

它可以適合不同的家庭水質，當水質為軟水(經過水質軟化設備處理過)或水質為硬水時，用戶可以改變參數設定來適合水質的硬度(參考下表)。

要設定水質硬度參數時，請依照下列程序：



1. 同時輕碰觸開始/停止鍵START/STOP及功能選擇鍵，水質硬度數字會開始閃爍顯示。
2. 轉動旋轉鈕來設定正確的水質硬度參數值，參考依據下表。
3. 再輕按時鐘鍵設好參數，數值會顯示在顯示窗。

水質種類	水質硬度				水質顯示
	鈣 + 鎂 (ppm)	英國度數 [°eH]	法國度數 [°dF]	德國度數 [°dH]	
軟水	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
中性水	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
硬水	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

安全鎖功能

本機器可以使用安全鎖鎖住操作功能 (例如，禁止幼童玩耍或是錯誤操作)。

1. 要鎖住蒸爐時，輕碰觸開始/停止鍵START/STOP持續5秒，你會聽到聲音信號並會有顯示”SAFE”，此時機器已被鎖住無法使用。
2. 解鎖時輕碰觸開始/停止鍵START/STOP持續5秒，會聽到聲音信號，並會再次顯示出時間於顯示器上，解鎖後機器可以繼續使用。

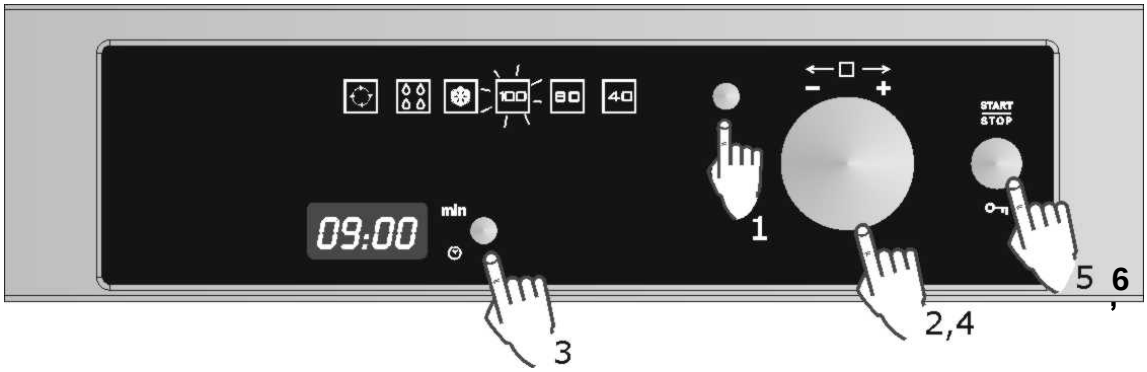
當您鎖住時，輕壓開始/停止鍵START/STOP，時鐘顯示器可以顯示出來。

基本功能

蒸汽烹調功能100℃

使用此功能用於烹調不同種類的蔬菜、米飯、魚與肉類，也可從莓果、漿果類取得原汁，並可以同時除霜及烹調蔬菜。

使用前請先將集水盒加滿水（請參考水的供給說明）

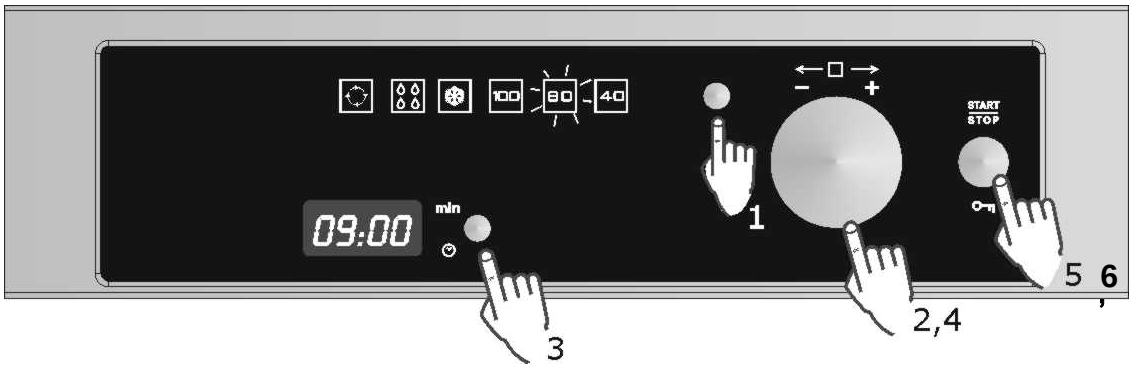


1. 輕壓功能選擇鍵，其中的功能顯示燈會亮並閃爍。
2. 轉動旋轉鈕到”100”的符號位置，該功能指示燈會亮並閃爍。
3. 輕壓時間選擇鍵，時間顯示器會開始閃爍。
4. 轉動旋轉鈕到你所想要選擇的時間(例如：9分鐘)。

5.輕壓開始/停止鍵START，蒸爐開始操作。
6.結束時你會聽到三聲嗶聲而顯示器會顯示”End 、VAP ”的閃爍字樣，當你按下開始/結束Start/Stop鍵來結束烹調程式時，顯示器顯出”VAP”字樣，蒸爐會開始蒸汽減壓功能，這個功能大約需要3分鐘，確保蒸汽從烹調室內釋放掉，所以當您將蒸爐門打開取出食物時，才不會有大量蒸汽從烹調室內衝出來。
7.蒸爐在停機的過程中顯示器會出現PUMP，最後會顯示DEP。
8.此時請取出集水盒將剩餘的水倒掉，擦乾後放回集水槽內等待下回再次的使用。

蒸汽烹調功能80℃

使用此功能可以水煮(蛋)及烹調魚及肉類，準備甜點及熬煮水果。
使用前請先將集水盒加滿水（請參考水的供給說明）



1.輕壓功能選擇鍵，其中的功能顯示燈會亮並閃爍。
2.轉動旋轉鈕到”80”的符號位置，該功能指示燈會亮並閃爍。
3.輕壓時間選擇鍵，時間顯示器會開始閃爍。
4.轉動旋轉鈕到你所想要選擇的時間(例如：9分鐘)。
5.輕壓開始/停止鍵START，蒸爐開始操作。
6.結束時你會聽到三聲嗶聲而顯示器會顯示”End 、VAP ”的閃爍字樣，當你按下開始/結束Start/Stop鍵來

結束烹調程式時，顯示器顯出”VAP”字樣，蒸爐會開始蒸汽減壓功能，這個功能大約需要3分鐘，確保蒸汽從烹調室內釋放掉，所以當您將蒸爐門打開取出食物時，才不會有大量蒸汽從烹調室內衝出來。

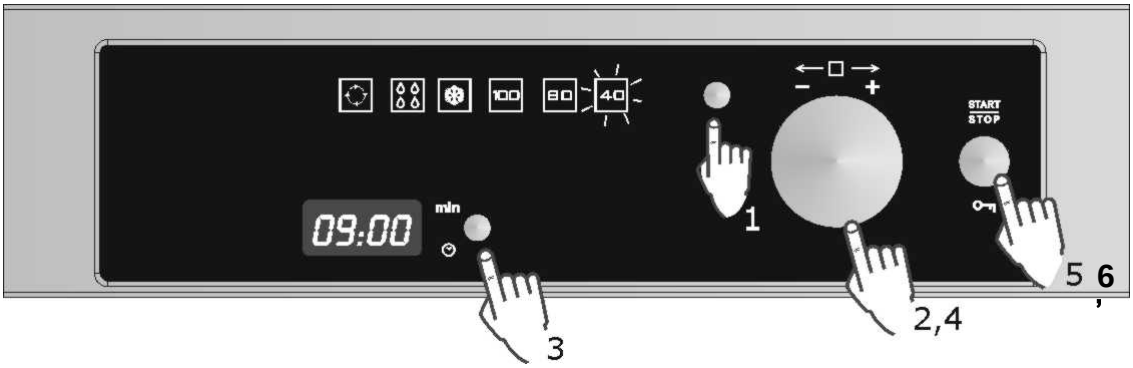
7.蒸爐在停機的過程中顯示器會出現PUMP，最後會顯示DEP。

8.此時請取出集水盒將剩餘的水倒掉，擦乾後放回集水槽內等待下回再次的使用。

蒸汽烹調功能40℃

使用此功能可以製作酸奶及精緻食物的除霜或保溫。

使用前請先將集水盒加滿水（請參考水的供給說明）



1.輕壓功能選擇鍵，其中的功能顯示燈會亮並閃爍。

2.轉動旋轉鈕到”40”的符號位置，該功能指示燈會亮並閃爍。

3.輕壓時間選擇鍵，時間顯示器會開始閃爍。

4.轉動旋轉鈕到你所想要選擇的時間(例如：9分鐘)。

5.輕壓開始/停止鍵START，蒸爐開始操作。

6.結束時你會聽到三聲嗶聲而顯示器會顯示”End”的閃爍字樣，當你按下開始/結束Start/Stop鍵來結束烹調程式時，顯示器顯出” PUMP”字樣。

7.蒸爐在停機的過程中顯示器會出現PUMP，最後會顯示DEP。

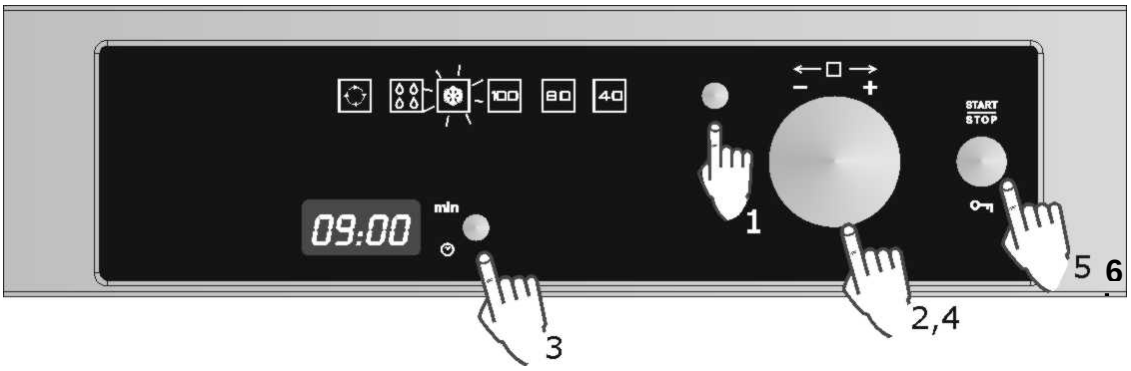
8.此時請取出集水盒將剩餘的水倒掉，擦乾後放回集水

槽內等待下回再次的使用。

除霜功能

使用此項功能可以均勻的除霜。

使用前請先將集水盒加滿水（請參考水的供給說明）



1.輕壓功能選擇鍵，其中的功能顯示燈會亮並閃爍。
2.轉動旋轉鈕到”除霜”符號指示，該功能指示燈會亮並閃爍。
3.輕壓時間選擇鍵，時間顯示器會開始閃爍。
4.轉動旋轉鈕到你所想要選擇的時間(例如：9分鐘)。
5.輕壓開始/停止鍵START，蒸爐開始操作。
6.結束時你會聽到三聲嗶聲而顯示器會顯示”End”的閃爍字樣，當你按下開始/結束Start/Stop鍵來結束烹調程式時，顯示器顯出” PUMP”字樣。
7.蒸爐在停機的過程中顯示器會出現PUMP，最後會顯示DEP。
8.此時請取出集水盒將剩餘的水倒掉，擦乾後放回集水槽內等待下回再次的使用。

水的供給

將水倒入集水盒

集水盒必須是滿的才能操作其他功能。

先將冷的新鮮飲用水（50℃以下）倒入有狹長開口的水壺中(大約1公升容量)，之後再倒入集水盒，直到的”Max”

標誌處。
如果顯示幕有“rES” 的指示出現時，表示這時候集水盒沒有插入集水盒槽的定位內。

再一次裝填水

一次加滿水的集水盒，通常足夠供應50~60分鐘的蒸汽烹調。
烹調途中需要再次補充水時，加水指示燈 會亮起，並顯示“- LO -”。（確保加水不要超過”Max”，此時加水最多0.5公升，以免泵浦內的水倒流時，會有水溢出的危險。）

將集水盒的水倒出

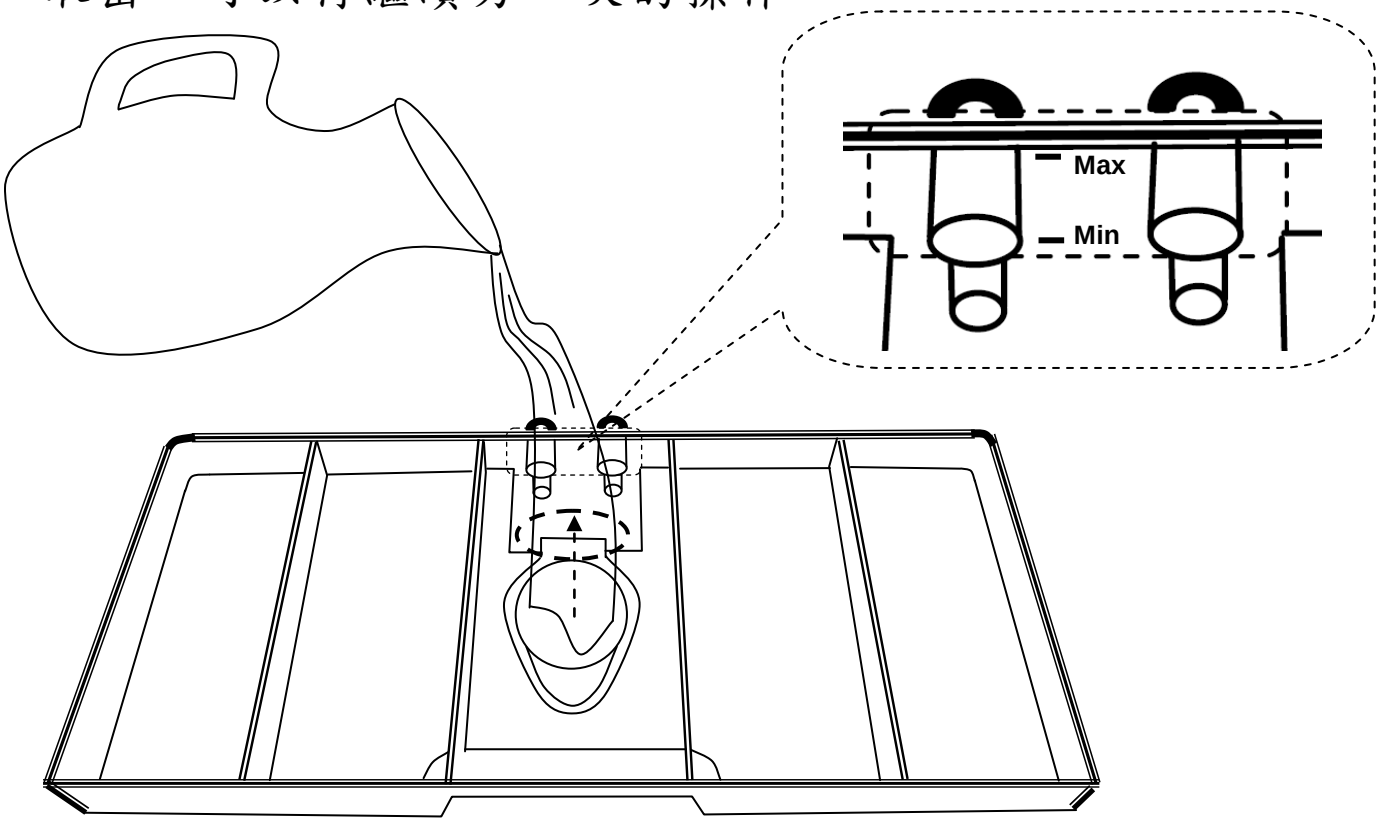
當機器要結束時，殘餘的水泵浦會抽回到集水盒內。
當泵浦在抽吸水時，顯示器會顯示”PUMP”的字體。
這時候加熱器內將近100℃的溫度，大約需要10到30分鐘後，當水溫降到75℃以下時，泵浦才會將水開始抽回集水盒內，在這過程中顯示器會顯示”PUMP”的字體。

警告：在集水盒內的水有可能是熱水，小心不要被燙傷！

泵浦將水抽回集水盒內之後，顯示器會顯出”DEP”字體，請依照下列動作操作：
1.將集水盒取出及將殘餘水倒掉。
2.將集水盒擦乾並放回到集水盒溝槽內，清潔及擦乾烹調的空間。
3.此時請將蒸爐門打開，讓烹調的空間冷卻及乾燥。

重要須知：在烹調使用後拿出集水盒，並將盒內的水倒出且擦乾。如此可預防機器內形成細菌及發霉和鈣化。

當顯示”DEP”時也可以輕按停止鍵後，不需要將集水盒取出，可以再繼續另一次的操作。



使用中的蒸爐

暫停烹調中的程式

您可以在任何時候暫停烹調程式，只要輕按一次停止鍵即可。

當您按下停止鍵後，此蒸爐會有一個減壓的功能，同時顯示器會顯示”VAP”的字樣，這個功能大約需要3分鐘（顯示器會再度顯示烹調剩餘時間），因此打開門時不會降低大量蒸汽突然衝出來的情況。

警告： 在機器使用中或是完成程式操作後，要打開門時，小心從機器溢出的熱空氣或是水蒸汽，請退後一步或是站側邊以免燙傷。

中斷烹調中的程式，這個重點是：

・機器的蒸汽產生器被中斷停止了。
・機器烹調內槽以及集水盒都很熱。小心燙傷的危險！
・計時時鐘停止，顯示器會顯示出剩餘的操作時間(如果您有設定操作時間)。
暫停烹調程式的過程中如果您希望，此時您可以：
1.翻動或是攪動食物以確保食物可以均勻的烹煮。
2.更改烹調參數。
要重新啟動機器時，將機器門關上，輕壓開始鍵。

改變參數

改變烹調時間：
在蒸爐烹調使用中或是暫停烹調時，你可以直接轉動旋轉鈕改變烹調時間。當新的時間重新被確定且顯示器時間停止跳動時，時間參數已經改變完成。
改變烹調溫度：
只有烹調程式被暫停的時候才能改變溫度，請輕按功能選擇鍵並轉動旋轉鈕到新選定的溫度，最後再按一次功能選擇鍵後就完成溫度的變動。

取消烹調程式

如果要取消烹調的程式時，輕按開始/結束Start/Stop鍵5秒鐘。

結束烹調程式

當您烹調時間結束你會聽到三聲嗶聲，而顯示器會顯示”End 、VAP ”的字樣，當你按下結束鍵Stop來結束烹調程式時，顯示器會顯示出”VAP”字樣，蒸爐會開始蒸汽減壓功能。
這個功能大約需要3分鐘，確保蒸汽從烹調室內釋放掉，所以當您將蒸爐門打開時，才不會有大量蒸汽從烹調室內衝出來。

警告： 在機器使用中或是完成程式操作後，要打開門時，小心從機器溢出的熱空氣或是水蒸汽，請退後一步或是站側邊以免燙傷。

強制散熱馬達會在蒸爐關掉後持續運轉，這個功能主要是要降低蒸爐內的溫度。

當顯示器顯示”PUMP”時，這個訊息會一直停留在顯示器上，直到水溫到降到75℃，泵浦會將水抽回集水盒內。當顯示器顯示出”DEP”的字樣時，這時水已經被泵浦抽吸完成您可以將集水盒取出。

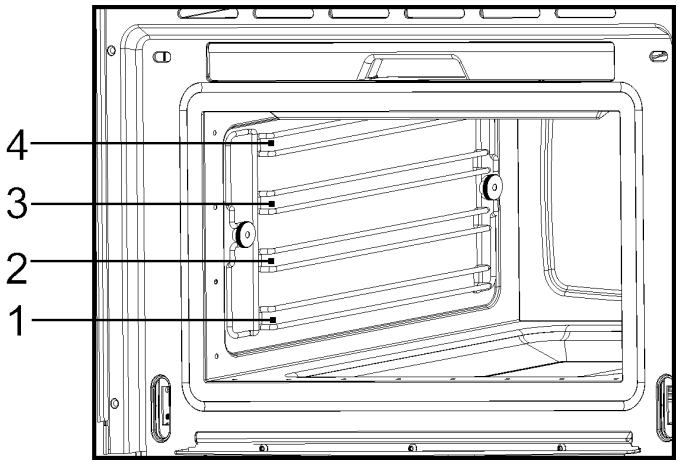
將集水盒取出並擦乾它，並讓烹調室的溫度降溫一段時間，然後將烹調室及配件用布清潔及擦乾，並將蒸爐的門打開一陣子讓內部徹底乾燥。

簡易食譜及小秘訣

使用配件

有洞的蒸盤適合用於烹煮新鮮及冷凍蔬菜，肉類及家禽肉。因此盛放食物的有洞蒸盤就必須放入層架的第二格。沒有打洞的蒸盤要放層架的第一格，如此滴下來的湯汁會流到這個湯盤上，而不會弄髒蒸爐底部。

沒有洞的蒸盤適用於對蒸汽敏感的食物。例如：糖煮水果及饅頭、包子、類餃子。



下列表格你可用來做烹調的參考(原廠提供)。
建議的烹調時間及溫度僅是參考值，準確的烹調時間，必須根據相關食物的種類以及數量而定。

海鮮類

海鮮類	份量	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
烏頰魚太陽魚	800-1200 g	80	30-40	有洞蒸盤	2
鱒魚	4 x 250 g	80	20-25	有洞蒸盤	2
鮭魚裡脊	500-1000 g	80	15-25	有洞蒸盤	2
鮭魚鮭鱒魚	1000-1200 g	80	25-35	有洞蒸盤	1/2
帝王蝦	500-1000 g	80	15-20	有洞蒸盤	2
綠貝殼河蚌	1000-1500 g	100	25-35	有洞蒸盤	2
大比目魚裡脊	500-1000 g	80	20-25	有洞蒸盤	2
鳥蛤	500-1000 g	100	10-20	有洞蒸盤	2
大螯蝦;龍蝦	800-1200 g	100	25-30	有洞蒸盤	1/2
鱈魚裡脊	1000-1200 g	80	20-25	有洞蒸盤	2
藍河蚌	1000-1200 g	100	15-25	有洞蒸盤	2
湖鱒魚	4 x 250 g	80	25-30	有洞蒸盤	2
黑線鱈	1000-1200 g	80	20-25	有洞蒸盤	2
鮪裡脊	500-1000 g	80	15-20	有洞蒸盤	2
大眼獅鱸河鱸	4 x 250 g	80	25-30	有洞蒸盤	2

肉類

肉類	份量	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
雞腿肉	4-10	100	40-45	有洞蒸盤	2
雞胸肉	4-6	100	25-35	有洞蒸盤	2
燻製的豬腰肉	500g – 1000 g	100	40-50	有洞蒸盤	2
火雞薄肉片	4-8	100	20-25	有洞蒸盤	2
豬里肌， 豬肉	4-8	100	20-30	有洞蒸盤	2
香腸，臘腸		80-100	10-15	有洞蒸盤	2

蛋

蛋	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
在玻璃製品裡的蛋	100	10-15	網架(需另購)	2
蛋， 硬的	100	15	網架(需另購)	2
蛋， 軟	100	10-12	網架(需另購)	2

小 菜

小菜	份量	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
珍珠大麥 + 湯汁	200g + 400 ml	100	30-35	網架(需另購)， 玻璃碗	2
粗粒小麥粉 +湯汁	200g + 300 ml	100	10-20	網架(需另購)， 玻璃碗	2
扁豆+湯汁	200g + 375 ml	100	20-50	網架(需另購)， 玻璃碗	2
米 +湯汁	200g + 250 ml	100	25-40	網架(需另購)， 玻璃碗	2

蔬 菜

蔬菜		溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
茄子/紫茄子	切片	100	15-20	有洞蒸盤	2
豆子		100	35-45	有洞蒸盤	2
球花甘藍	小花帶梗	100	25-30	有洞蒸盤	2
球花甘藍	小花無梗	100	15-20	有洞蒸盤	2
花椰菜	小花	100	25-30	有洞蒸盤	2
花椰菜	整顆頭	100	40-45	有洞蒸盤	1
豌豆		100	30-35	有洞蒸盤	2
茴香	切成條狀	100	15-20	有洞蒸盤	2
茴香	切半	100	20-30	有洞蒸盤	2
帶皮的馬鈴薯	小粒馬鈴薯	100	20-25	有洞蒸盤	2
帶皮的馬鈴薯	大粒馬鈴薯	100	45-50	有洞蒸盤	2
去皮的馬鈴薯	切片	100	20-25	有洞蒸盤	2
蕪菁甘藍	切成條狀	100	20-25	有洞蒸盤	2
糖莢豌豆		100	15-20	有洞蒸盤	2
胡蘿蔔	切片	100	25-30	有洞蒸盤	2
玉蜀黍		100	50-60	有洞蒸盤	2
鐘形辣椒	切成條狀	100	12-15	有洞蒸盤	2
辣的辣椒		100	12-15	有洞蒸盤	2
蘑菇類	切成 1/4	100	12-15	有洞蒸盤	2
韭蔥	切片	100	10-12	有洞蒸盤	2
球芽甘藍		100	25-35	有洞蒸盤	2
芹菜	切成條狀	100	15-20	有洞蒸盤	2
蘆筍，龍須菜，石刁柏		100	20-35	有洞蒸盤	2
菠菜		100	12-15	有洞蒸盤	2
芹菜莖		100	25-30	有洞蒸盤	2
密生西葫蘆	切片	100	12-18	有洞蒸盤	2

餐飯甜點

甜點	份量	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
燉的蘋果	500-1500 g	100	15-25	蒸盤	2
燉的梨子	500-1500 g	100	25-30	蒸盤	2
Crème brûlée		80	20-25	網架(需另購) – 碗	2
奶油焦糖		80	25-30	網架(需另購) -碗	2
優格		40	4-6 hrs.	網架(需另購) -碗	2
燉的桃子	500-1500 g	100	15-20	蒸盤	2

水果(殺菌/煮沸過)

水果	份量	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
洋梨	4-6 1l glasses	100	30-35	網架(需另購)	1
櫻桃	4-6 1l glasses	80	30-35	網架(需另購)	1
桃子	4-6 1l glasses	80	30-35	網架(需另購)	1
洋李;梅子	4-6 1l glasses	80	30-35	網架(需另購)	1

冷凍餐餚

準備	份量	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
盤類餐具	1-2 人份	100	12-15	網架(需另購)	2
盤類餐具	3-4 人份	100	15-20	網架(需另購)	2
準備-炊煮肉類餐具		100	15-20	網架(需另購)	2

燙煮

蔬菜	份量	溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
例如豆類 ， 韭蔥		100	10-12	有洞蒸盤	2
蜷曲的甘藍	1000-2000 g	100	12-16	有洞蒸盤	2
皺葉甘藍	10-20	100	12-15	有洞蒸盤	2
白甘藍菜 ， 一整個	2000-2500 g	100	30-45	有洞蒸盤	1
馬鈴薯 ， 去皮		80	12	網架(需另購)	2

除霜

蔬菜 / 小菜		溫度 ºC	時間 分.	使用蒸盤	層架
球花甘藍	小花帶梗	100	15-20	有洞蒸盤	2
混合的蔬菜		100	15-20	有洞蒸盤	2
菠菜葉	部分	100	10-15	蒸盤	2

(白色)花椰菜	小花	100	15-20	有洞蒸盤	2
豌豆		100	15-25	有洞蒸盤	2
蜷曲的甘藍	較大的部分	100	25-35	蒸盤	2
胡蘿蔔	切片	100	15-20	有洞蒸盤	2
球芽甘藍		100	20-25	有洞蒸盤	2
蘆筍，龍鬚菜，石刁柏		100	25-30	有洞蒸盤	2
麵包		100	10-25	網架(需另購)	2
準備-製作的餐點		100	10-25		
米飯		100	15-25	蒸盤	2
扁豆		100	15-20	蒸盤	2
麵條		100	15-20	蒸盤	2

雙層烹煮

我們的建議:

當有洞或是沒有洞的蒸盤放在第一層時，這樣的話通常一般玻璃或不銹鋼材質的容器，就可以放入蒸爐內。

當同時使用兩個蒸盤烹煮時，第二個蒸盤必須放置在第二層或是第三層。

不同烹煮時間時的控制的方式如下:

烹煮食物需要較長時間的，請放置於蒸爐較高的層架。

而烹煮食物需要較短時間的，請放置於蒸爐的第一層。

舉例說明:蔬菜、馬鈴薯及魚。

將蔬菜或馬鈴薯放在適合的容器上或烤架上，並放置於第二或第三層。

將魚放置於第一層烹煮。

當使用有洞的蒸盤蒸煮魚時，無洞蒸盤需置於有洞蒸盤的下方層架，以便將蒸煮魚時所產生的湯汁收集起來，才不會將蒸煮魚時流出的湯汁汙染蒸爐內部。

時間：蔬菜與馬鈴薯需要的時間為25-35分鐘。

時間：魚-依據類別而定-15-25分鐘。

可以先將烹煮時間到而且已經烹煮好的食物取出，再將還沒烹煮好的繼續烹煮到好，直到時間結束。

台式簡易小食譜

蒸蛋

材料：蛋1個、水量約飯碗8分滿。

作法：

(1)蛋打散、加鹽和水拌勻。

(2)倒入碗內放在蒸盤上用100℃，大約蒸5分鐘。

*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間。

蒸竹筍

材料：竹筍2隻、美乃滋。

作法：

(1)先將竹筍剝皮切塊。

(2)放在蒸盤上用100℃，大約蒸15分鐘。

(3)取出先用冰水冰鎮過後，再依個人口味添加美乃滋。

*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間。

蒸青菜

材料：高麗菜。

作法：

(1)高麗菜洗淨，切小段。

(2)將菜放在蒸盤上，放少許油、鹽、蒜末。

(3)放在蒸盤上用100℃，大約蒸3分鐘。

*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間。

蒸青菜

材料：花耶菜2顆。

作法：

(1)先將花耶菜處理後，沖洗、浸泡。

(2)放在蒸盤上用100℃，大約蒸4分鐘。

(3)取出先用冰水冰鎮過後再食用。

*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間

泰式檸檬魚

材料：鱸魚一條、蒜末1大匙、紅辣椒末4/3茶匙、香菜末1大匙、香菜段適量。

調味料： 鹽少許、米酒少許、糖1茶匙、檸檬汁2大匙、味淋21大匙、熱高湯1杯(豬骨、雞骨)

作法：
(1)鱸魚洗淨，由腹部剖開但背部乃相連的一片，在魚肉兩面各劃三刀。
(2)將魚背部向上，撒上少許鹽及米酒，去腥味，放在盤子上。
(3)放在蒸盤上用100℃蒸上6分鐘，見魚已熟取出蒸盤，將蒸魚汁倒掉。
(4)取一個碗將香菜末、蒜末、辣椒末、糖、檸檬汁、味淋、及高湯調和均勻。
(5)將調好的調味料淋到魚身上，再放入蒸爐內蒸約1分鐘後取出，撒上香菜段。
*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間

紅棗蒸魚
材料：鮮魚一條、蔥末1大匙、薑末1大匙、紅棗10粒、絞肉2兩、鰹魚露少許、豆鼓、酒2大匙。
作法：
(1)先將紅棗洗淨去籽切成丁狀、蔥切成末、薑切成細絲備用。
(2)將魚由魚肚剖開，將體內的血清洗乾淨。
(3)在魚背上劃開一刀，把紅棗丁、薑絲、豆鼓、肉末均勻鋪在魚上，再淋上少許的酒及醬油。
(4)放在蒸盤上用100℃蒸8~10分鐘，蒸好魚取出撒上蔥花即可。
*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間

蒸絲瓜蛤蜊
材料：絲瓜1條、蛤蜊、薑絲少許、蔥段少許、香油數滴、米酒少許。
作法：
(1)先將絲瓜切塊，再放入蛤蜊、薑絲、蔥段、鹽、酒。
(2)放在蒸盤上用100℃蒸8~10分鐘，蒸好取出裝盤且滴上數滴香油。
*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間

蒸花枝
材料：花枝一條、酒少許。
作法：
(1)先把花枝處理乾淨再放入蒸盤，加少許酒。
(2)放在蒸盤上用80℃蒸10分鐘。
*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間

蒸白飯
材料：白米1杯、水1杯、油少許。
作法：
(1)白米洗淨，放入蒸盤加1杯水，放少許油浸泡約30分鐘。
(2)放在蒸盤上用100℃蒸20分鐘(時間到了，利用餘溫悶一下再取出)
*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間

蒸全雞

材料：全雞1隻 (大約3斤半)、鹽、米酒、香油。

作法：

(1)將整隻雞洗乾淨，放入蒸盤內。

(2)放在蒸盤上用100℃，大約蒸30~35分鐘。

(3)取出後可在表皮上抹一些鹽、米酒、香油。

備註：

(1)視雞的大小自行調整時間，如果要看雞熟了沒，可從雞的腳筋處判斷，裂開表示熟了。

(2)蒸出來的雞湯，可放入白米煮飯，煮出來很油亮香噴噴裝入碗中，上面放一些雞絲很像南海雞飯，很不錯吃喔。

*以上僅供參考，以個人口味再加以斟酌份量及時間

蒸餃

材料：冷凍水餃。

作法：

(1)先將有洞蒸盤抹油，再將冷凍水餃排列。

(2)用100℃大約蒸10分鐘(現包常溫水餃蒸7分鐘)

*以上僅供參考，以數量再加以斟酌時間

蒸菜包或肉包

材料：冷凍菜包，肉包。

作法：

(1)將菜包或肉包放入有洞蒸盤內(一盤大約能放的下9個）。

(2)用100℃大約蒸20分鐘

(3)如果是一般常溫，用100℃大約蒸10分鐘。

*以上僅供參考，以數量再加以斟酌時間

蒸饅頭

材料：冷凍饅頭。

作法：

(1)將饅頭放入有洞蒸盤內(一盤大約能放的下9個）。

(2)用100℃大約蒸15分鐘。

(3)如果是一般常溫，用100℃大約蒸10分鐘。

*以上僅供參考，以數量再加以斟酌時間

清潔與保養

清潔蒸爐內部

清潔僅是保養的基本要求，每次使用完後請擦乾機器內部，以避免間隔使用時間過久時，機器內會有殘餘濕氣及食物殘渣，因而導致內部發霉並會有怪味發出。

請避免使用如菜瓜布，金屬毛刷等，這些清潔用品會刮傷機器表面。

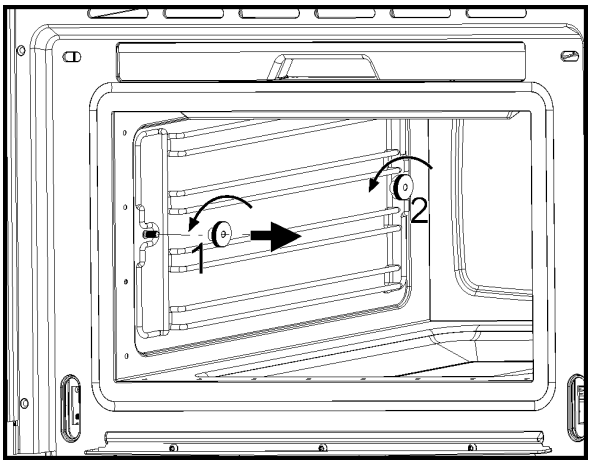
蒸爐使用後在機器內部還有一點餘溫時，用濕的棉布輕輕擦拭機器內部，最後再用乾布擦乾內部。

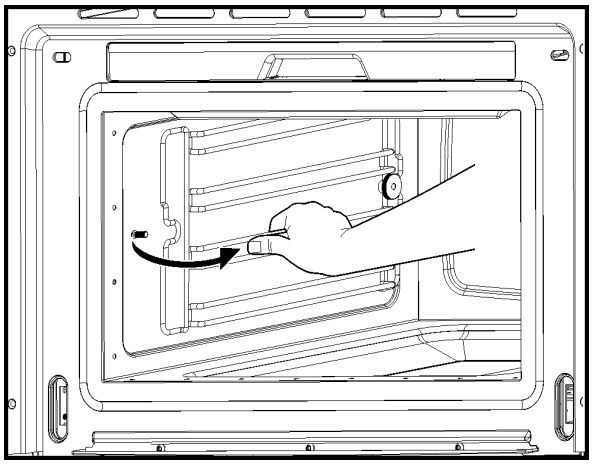
為了讓您能容易清潔，本機器放置的層架框可以自行輕易卸下(請依照以下指示說明)。

卸下層架框

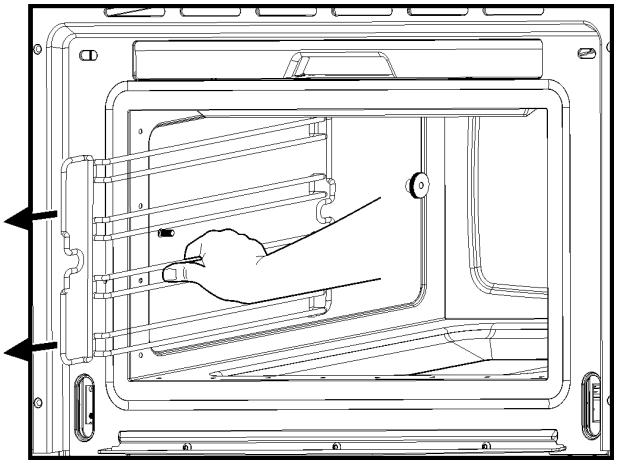
逆時鐘方向將前方螺帽1轉鬆取下。

逆時鐘方向將後方螺帽2轉鬆，不要將此螺帽取下。





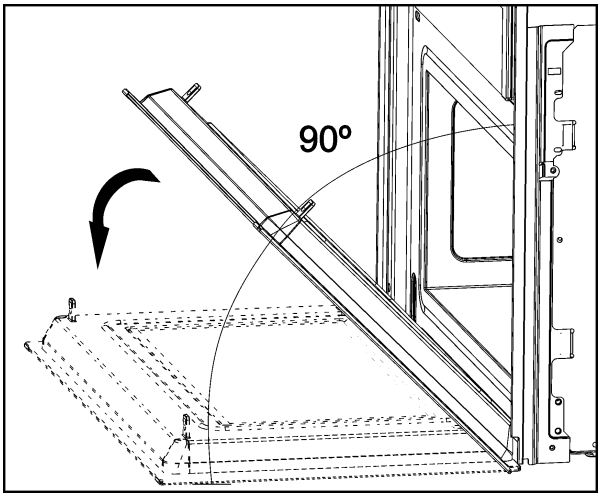
輕輕的將層架框從蒸爐內向前方移出。

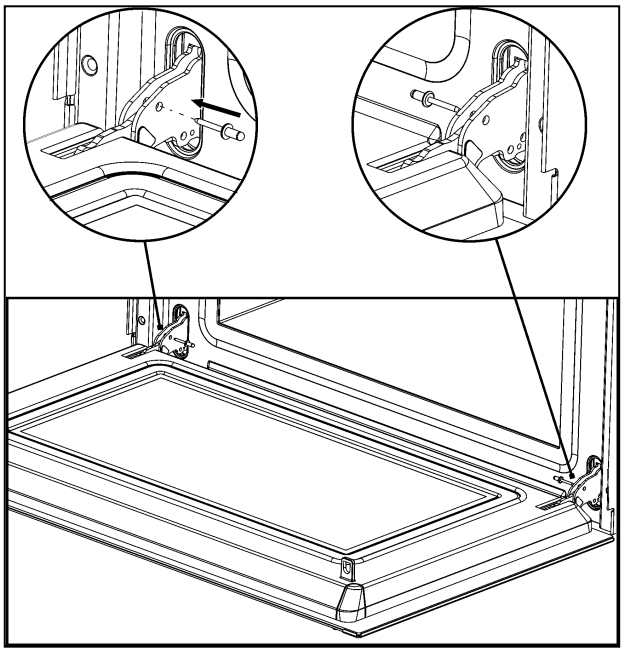


要將層架框放回時，輕輕的將層架框架從蒸爐前方放入，將層架框後方凹洞推入螺帽2的位置，再將螺帽1鎖上，確認安裝正確後，再將螺帽1與螺帽2轉緊。
另一邊的層架框架，請依照相同方式卸下及裝回。

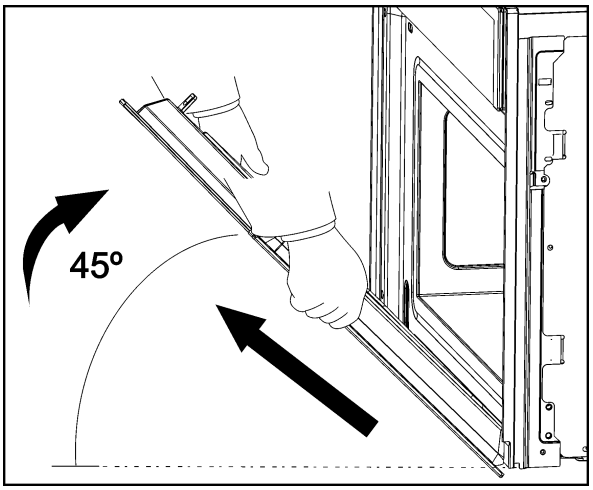
卸下蒸爐的門

1.將蒸爐門打開到90°的位置。
2.插入金屬插梢於圖示的門腳鍊的小洞內。





3. 將門輕輕關上到45⁰角的位置，並將門輕輕後拉將門卸下。



4. 要將門裝回時，將兩邊腳鍊放入固定座內。
5. 將門打開到90⁰的位置，並將金屬插梢取出，就可恢復原狀。

除垢

無論您是否以硬水(水質容易鈣化)當成蒸爐的供應水，烹調時都會產生蒸汽，而水垢會沉澱在蒸汽產生器內。要除垢的時間間隔，根據水質硬度與使用頻率而定。如果每週使用四次，每次時間超過30分鐘，蒸爐需要除垢的大致參考表(依據水質軟硬水)：

軟硬水	除垢時間
軟水	18 月
中性	9 月
硬水	6 月

本蒸爐會自動偵測，當需要除垢時除垢燈 亮的時後，如果沒有進行除垢，有些烹飪程式會隨著除垢燈閃爍，如果還是沒有進行除垢的動作，有些烹飪程式會被

鎖住，同時顯示器會出現”CAL” 的閃爍字體。

重要通知： 沒有進行除垢的操作很可能會損壞機器或是導致機器的故障。

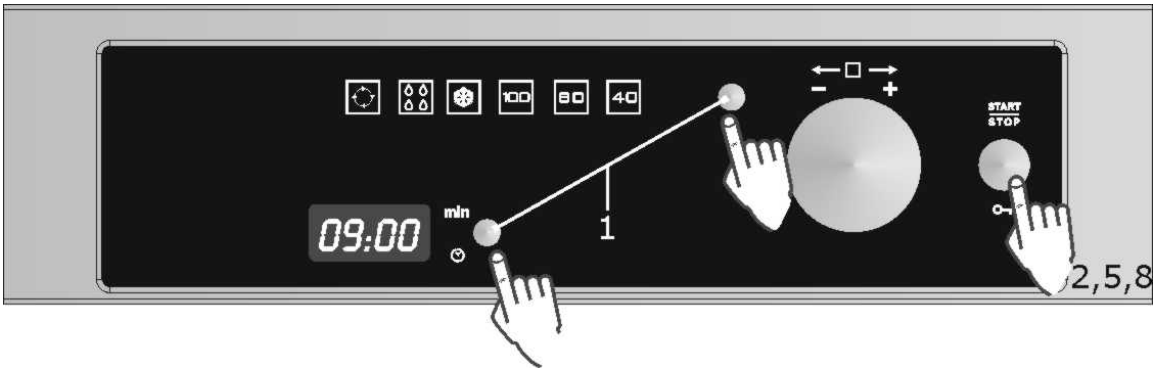
適合除垢的清潔劑

請使用除垢“DURGOL” 的清潔劑。這可為您蒸烤箱提供專業與仔細的除垢方式。

警告： 請不要使用醋或是含有醋成分的清潔產品來除垢，這些都會造成蒸爐內部回路的損壞。

傳統的除垢方式對蒸爐並不洽當，因為會造成泡沫。

除垢程序



警告：為了安全的理由，除垢的程式是不可以中斷而且大約需要45分鐘。

蒸爐可以在門打開或是關著的時候做除垢，請在適當的狀態下進行除垢程式。

請依照下列程序操作：

1. 同時輕壓**功能選擇鍵**與**時鐘選擇鍵**，直到顯示器顯示出”CAL”字體，而且會有間歇性的嗶聲。
2. 輕壓開始/停止鍵START。

3.當顯示器顯示”0.5L”字體時，將集水盒取出。
4.集水盒需要倒入足夠除垢程式的0.5公升水，再將集水盒放回原位。
5.輕壓開始/停止鍵START，蒸爐開始除垢程式並需要大約30分鐘。
6.當顯示器顯示閃爍的”1.0L”字體並發出一聲嗶聲，請將集水盒取出並將水倒掉。
7.倒入1.0公升的冷水到集水盒內，再將集水盒放會原位。
8.輕壓開始/停止鍵START，蒸爐開始第一次潤濕。
9.當顯示器再次顯示”1.0L”字樣並閃爍並發出新的一聲嗶聲，將集水盒取出並將水倒掉。
10.再倒入1.0公升的冷水到集水盒內，再將集水盒放會原位。
11.輕壓開始/停止鍵START，蒸爐開始第二次潤濕。
12.當潤濕程式結束後，顯示器會顯示”End”字樣。
13.將集水盒取出，將水倒出然後擦乾集水盒。

清潔與保養

清潔是保養的基本要求。
警告！必須經常規律性的清潔，而且確認將蒸爐的電源關掉或是將插頭拔出。
不要使用具有侵蝕性或研磨性的清潔用品，會造成機器外表或是蒸爐內部的刮傷，這樣會容易造成汙點的出現。
不可使用高壓水柱或蒸汽噴嘴來清洗機器。

機器外表：
正常的情況只需要使用沾濕的棉布擦拭。如果機器很髒

時，加入一點清潔液於水中，再用布沾水擦拭，然後再用乾布擦乾即可。
如果您的機器外表有使用到鋁製材料，請使用玻璃用的清潔用品與軟布，並順著紋路方向不要用力在機器表面上，才不會產生殘餘的纖維或棉絮。
水垢、脂肪、澱粉類、或是蛋白的沾污請立即清除，否則會造成機器外表的腐蝕情況。
不可讓水跑入機器內部。

機器內部：
在每次使用過後，用軟棉布清潔機器內部的水。並把門打開讓機器能夠冷卻。
清潔已經黏住的污物是很辛苦，使用非磨蝕性產品來清潔。不可使用烤箱清潔噴劑或是使用摩擦侵蝕性的產品來清潔。
機器玻璃門與機器接觸的部位，這些部位必須經常性的清潔，以確保門的開啟與關閉時的正常功能。
不可讓水進入蒸爐的通風孔內。
蒸爐內部的燈罩在機器內部上方，可以自行輕易取下清潔，逆時鐘方向旋轉取下燈罩，使用清水與清潔液清潔，擦乾後再順時鐘方向裝回去。

機器配件：
在每次使用後清潔，如果很髒的話，可以先放入水中浸泡，再使用海綿刷洗。這些配件可以放入洗碗機清洗。

故障排除

警告！機器維修必須由原廠或是代理商的專業技術人員維修。不可自行維修或由未經原廠或代理商授權的技術人員維修，否則所產生的機器損壞及相關責任問題自

行負責，本公司不予負責。

報修前你可以先行檢查下列機器的問題：

· **機器的顯示幕沒有顯示！**請檢查：

—時間顯示是否設定成隱藏狀態。
(請參考基本設定章節)。

· **按了開關後機器沒有動作！**請檢查：

—是否設定成安全鎖狀態。
(請參考基本設定章節)。

· **機器不動作！**請檢查：

—檢查插頭與插座是否正常，插頭有沒有插好?

—機器電源有沒有打開。

· **機器已開始動作，有聽到很大聲響聲！**這不是問題：

—這可能是蒸爐PUMP在操作的狀態下，產生的聲音。

—當蒸汽在機器內產生時，有時候會因為壓力的因素，機器內槽會產生聲音。

—如果是這些噪音時，這都是正常的情況。

· **食物沒有加熱或是加熱很慢！**請檢查：

—操作時間及操作設定。

—放入食物大於蒸爐的數量限制，或是你放入比平常還要低溫的食物。

· **如果**顯示器**出現"Err"字樣，請通知原廠服務人員前來檢修。**

· **在烹煮程序完成後有聽到聲響！** 這不是問題。

—機器本身有冷卻風扇會因機器操作而有所動作，當機器的溫度下降到相當的溫度時，冷卻風扇會自動停止。

· **機器已開始動作但是內部燈泡不亮！**

—如果所有功能都操做正確。而機器內燈泡不亮，可能是燈泡壞掉了，你可以繼續使用機器。

更換燈泡

請依照下列說明更換蒸爐內部燈泡：

－將機器電源關掉或是將插頭拔掉。

－逆時鐘方向將燈罩轉下(1)。

－將燈泡轉下(2).

警告！小心燈泡可能會很燙。

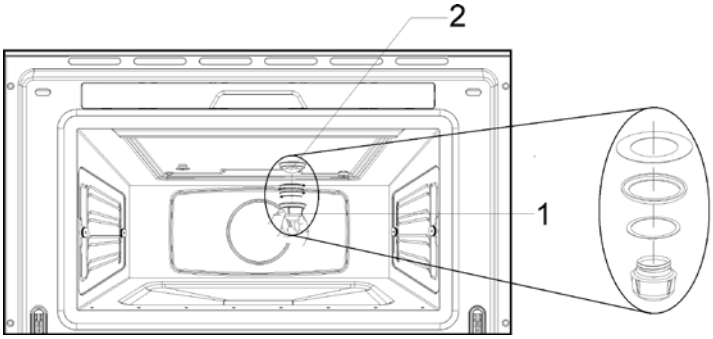
－更換新的燈泡(230-240V/15W)，更換前請先與代理商或原廠再次確認。

警告！請小心更換燈泡，以免損壞燈泡。

－順時鐘方向將燈罩裝上(1)。

重要須知:確認燈罩的墊圈已正確的放置。

－將機器電源接上或是將插頭插入插座。



- 電源線損壞時，必須由原廠或代理商，或是授權與訓練過的專業人員更換。
- 如果上述說明不足時，請與原廠或地區代理商聯絡。

所有機器維修必需由專業技術人員處理維修。

技術性能說明

功能說明

Symbol	Function	Foods
100	蒸汽 在 100 ºC	烹調所有種類的食物， 蔬菜， 糖煮的水果， 魚與肉類. 蒸汽殺菌.
		從莓果漿果榨取湯汁

80	蒸汽 在 80 ºC	水煮蛋 與 烹調魚跟肉類
40	蒸汽 在 40 ºC	製作酸乳酪
❄	自動除霜 & 烹調	除霜 & 烹煮蔬菜.

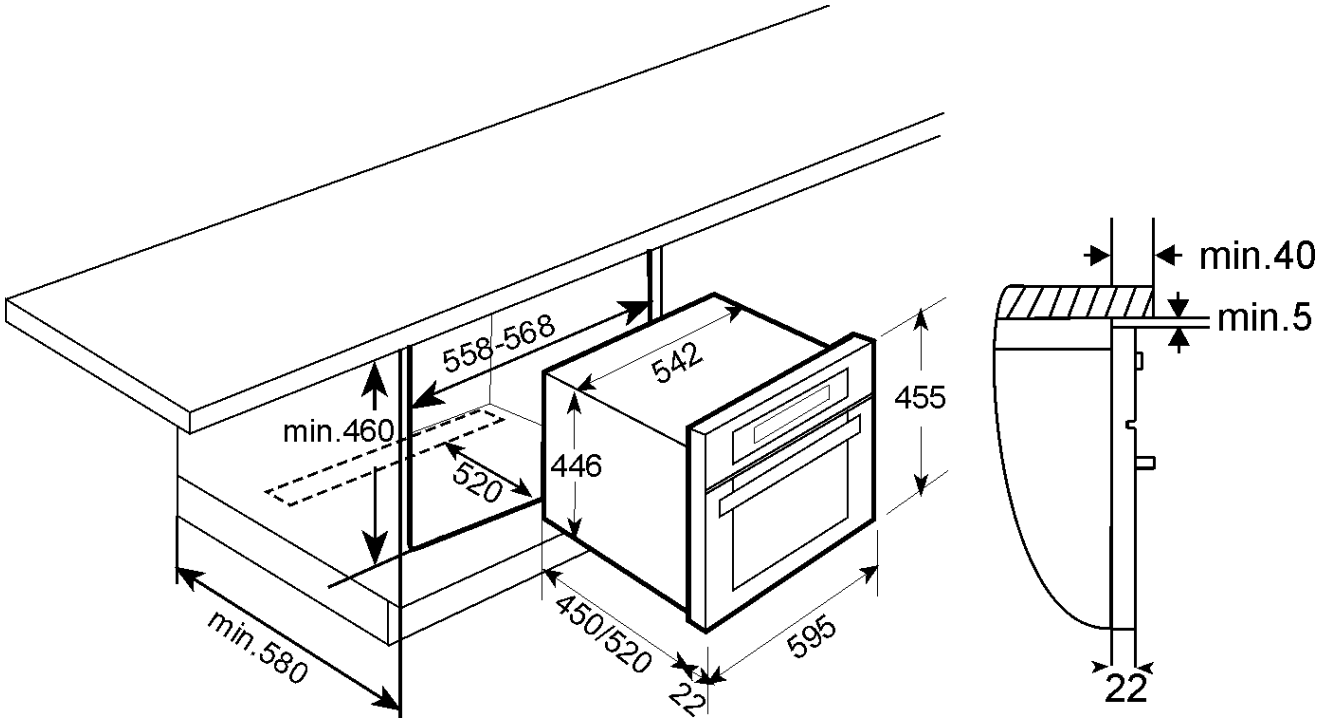
顯示器說明

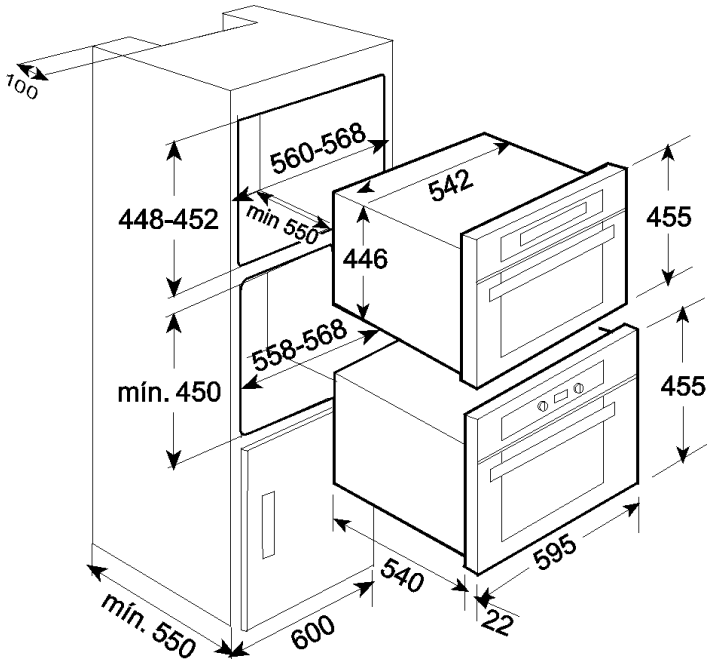
顯示	說明
除垢	
1	軟水.
2	中性水.
3	硬水.
CAL	蒸爐必須除垢.
	閃爍 – 除垢開始.
0.5L	除垢解決方式，加入 0.5 公升水到集水盒
1.0L	加入 1.0 公升冷水到集水盒，潤濕蒸汽產生器。
集水盒	
rES	集水盒沒有放入正確位置
- Lo -	指示集水盒的水不足
dEP	集水盒必須取出， 將水倒掉後再插入原位.
蒸汽減少	
VAP	指示正在進行蒸汽減壓中
PUMP	指示冷水正進入加熱器，熱水被抽到集水盒
FULL	集水盒必須取出， 將水倒掉後再插入原位.
系統警告	
HOt	在電路板的溫度過高

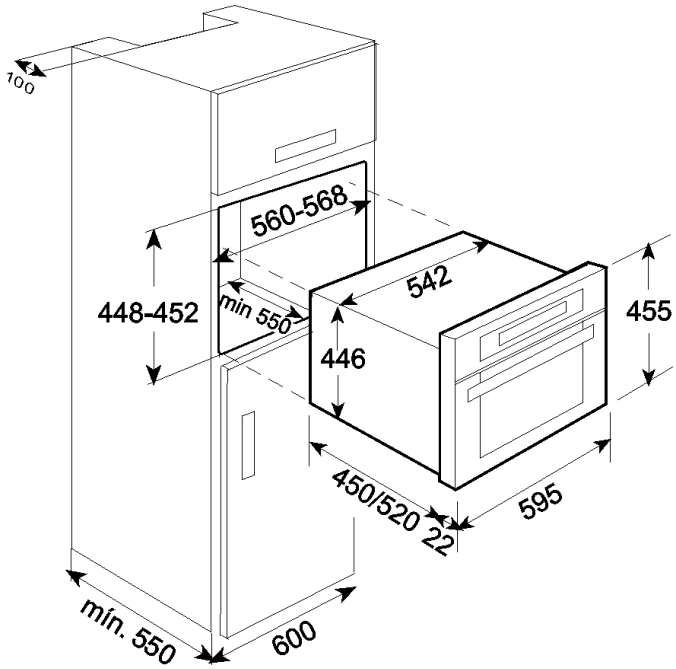
機器規格

- AC電壓……220-240V/60Hz
- 外觀尺寸 (W*H*D)……595*455*472mm
- 機器內槽……420*210*390mm
- 烤箱容量……41.5公升
- 重量…… 32公斤

安裝說明

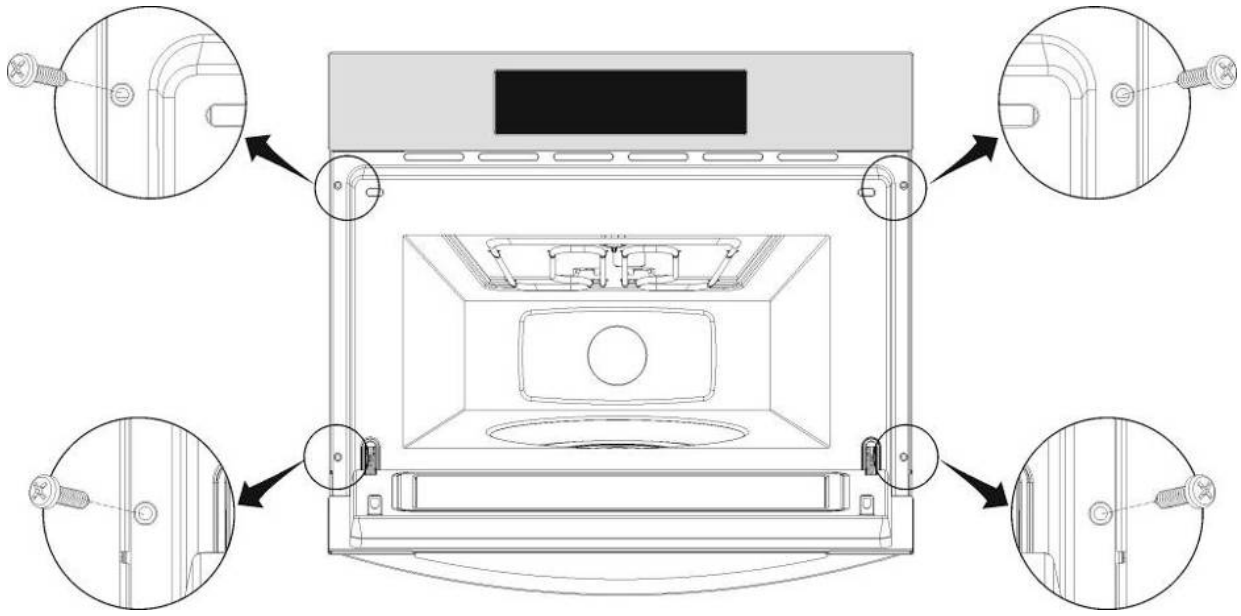

558-568
542
455
min.460
520
446
min.580
450/520
595
22
min.40
min.5
22


100
560-568
542
448-452
min 550
446
455
558-568
mín. 450
455
540
595
mín. 550
600
22


100
560-568
542
448-452
min 550
446
455
450/520
22
595
mín. 550
600

1. 將蒸爐放入廚櫃中，並確實放置好。

2. 將蒸爐的門打開，使用包裝內提供的 4 個螺絲釘，依圖所示透過蒸爐門邊的 4 個螺絲孔鎖緊螺絲釘，將蒸爐固定在廚櫃上。



型　　號	HK 930 S
品　　名	嵌入式蒸爐
額定電壓	220-240V
額定頻率	60Hz
額定電功率	1500W
製造號碼	標示見機體上
製造年份	標示見機體上
生產國別	PORTUGAL
製造廠商名稱	TEKA
進 口 商	民夏股份有限公司
地　　址	新北市新店永區平街 82 號 1 樓
電　　話	(02)29416382