



型號：HKX 960 S

嵌式觸控蒸爐



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 微波爐。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。如果你要讓烤箱給非您本人使用時，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

確定使用電源

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：

如果你有發現機器有關下述問題時，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。
請將機器放置於平穩的地方，並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時，有關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，請勿將

蒸爐門打開，這樣才能將火悶熄。並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來燒焦食物這是很危險的，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。幼童必須有成人在旁以確保他們不會操作或玩耍此機器。
- **警告！**幼童必須有成人在旁以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及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。
- **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。
- 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，不會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。

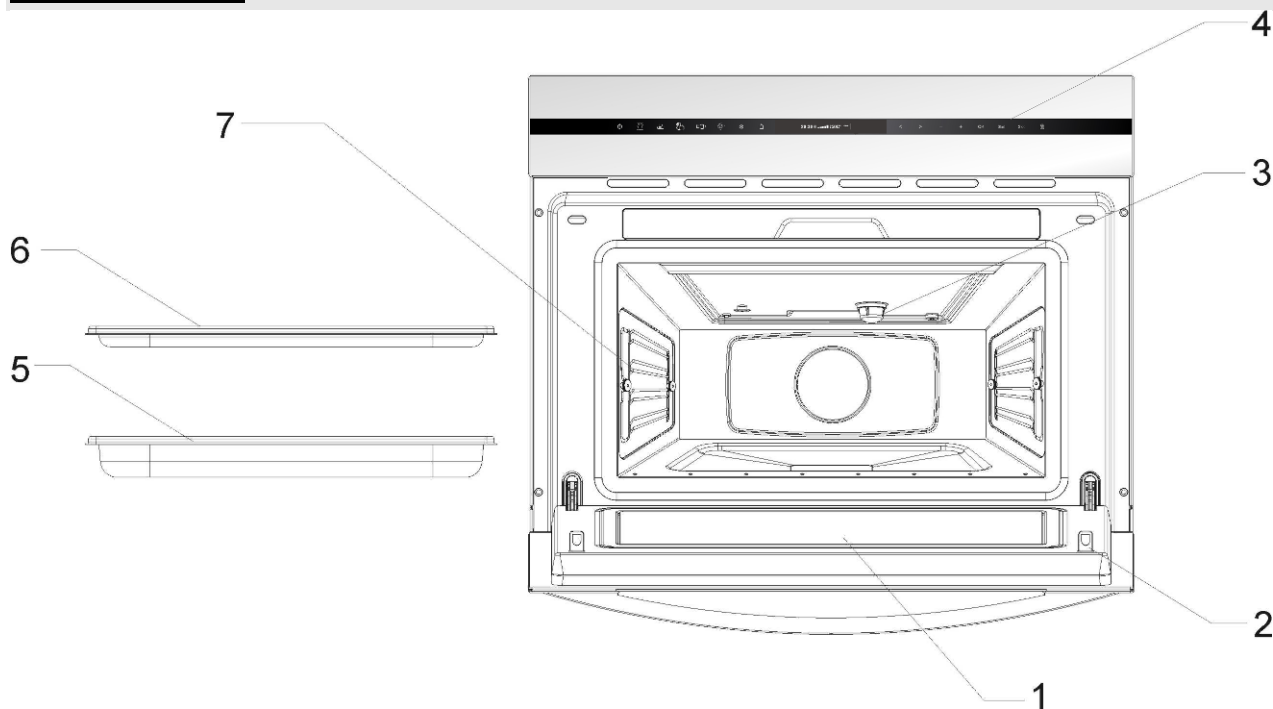
- 門的接縫處（蒸爐內前緣與門相接觸處），請保持清潔以確保蒸爐門能確實關好，而機器能正常操作。清潔時請使用中性和清潔劑與棉布，並且不要造成刮傷或損壞。
- 請依照“清潔/保養”章節說明來清潔與保養機器。

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. - 有洞蒸盤蒸盤
- 6. - 蒸盤
- 7. - 蒸烤盤放置層架



- a - 開/關 鍵
- b - 蒸煮功能鍵
- c - 重新回蒸 & 消毒鍵
- d - 蒸蔬菜功能鍵
- e - 蒸魚功能鍵
- f - 蒸肉功能鍵
- g - 小菜功能鍵
- h - 鬧鐘鍵
- 1 - “向左” 鍵
- 2 - “向右” 鍵
- 3 - “-” 鍵
- 4 - “+” 鍵
- 5 - “OK” 鍵
- 6 - “開始” 鍵
- 7 - “停止” 鍵
- 8 - “安全鎖” 鍵
- D1 - 顯示器

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

當您插上電源或是經過停電之後時鐘顯示器會閃爍，且所顯示的是錯誤的時間。

設定時鐘顯示請依照下列指示設定：



1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 同時輕碰觸 **-** 與 **+** 符號鍵，小時的數字會閃動(當您第一次插上蒸爐的插頭或是經過停電之後，第1與第2步驟，是沒有必要設定的)。
3. 輕碰觸 **-** 與 **+** 符號鍵來設定正確的小時。
4. 輕碰觸 **ok** 確認小時的設定，這個時候分鐘的顯示就會開始閃爍。
5. 輕碰觸 **-** 與 **+** 鍵來設定正確的分鐘。
6. 輕碰觸 **ok** 確認小時的設定。

水質硬度設定



HKX 960 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)或硬水時，用戶可以改變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. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 同時輕碰觸 **<**、**>** 向左與向右符號鍵，水質硬度文字會開始閃爍顯示(當您第一次插上蒸爐的插頭或是經過停電之後，第1與第2步驟，是沒有必要設定的)。
註：同時輕碰觸 **<**、**>** 符號時不能超過4秒，否則會進入除垢模式，此時請按 **STOP** 符號鍵來解除除垢模式，回復到步驟2再試一次。
3. 輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來設定正確的水質硬度參數，請參考水質軟、硬度刻度表。
4. 再輕按 **OK** 符號鍵設好參數，顯示窗會顯示出時鐘時間。

水質的軟、硬度參考刻度表

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	SOFT
中性水	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	MED
硬水	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	HARD

隱藏/顯示時鐘



如果時鐘顯示會困擾你，若要隱藏時間顯示，請依照下列步驟。

1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
 2. 輕按 **OK** 符號鍵3秒以上，時間顯示會隱藏起來。
- 如果要再次顯示時間時，請重新上述動作一次。

安全鎖功能

本機器可以使用安全鎖鎖住功能操作(例如,禁止幼童玩耍或是錯誤操作)。



要鎖住蒸爐請依照下述動作:

1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
 2. 輕按住 **🔒** 安全鎖符號鍵持續3秒以上，安全鎖符號燈變紅色，且顯示器會顯示鑰匙 **🔑** 符號。
- 上鎖後蒸爐無法操作，解鎖方式請重複上述動作。

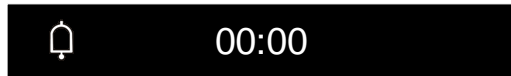
鬧鐘提醒功能

使用此功能可以協助您每日的廚房工作。



要設定此功能請依照下述程序：

1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 輕按 **🔔** 鬧鐘符號鍵時會變成紅色，且顯示器顯示：



3. 輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來設定您想要設定的時間長短。
4. 輕按 **OK** 符號鍵，時間就開始倒數計時。

註：在步驟4若按成 **Start** 符號鍵時，請按 **STOP** 符號鍵來停止烹調功能，否則蒸爐將啟動開始烹調，直到顯示器顯示 **☒** 加水符號。

當設定時間完成後蒸爐會發出三聲嗶聲，並且每隔30秒會重複嗶聲並且定時器會閃爍，輕按 **🔔** 鬧鐘符號鍵清除嗶聲。

註1：此鬧鐘功能是單純的時間提醒功能，烹調過程的中途也可設定提醒時間來加入另外的食物，或取出需要提前拿出的食物。

註2：當有設定鬧鐘時，鬧鐘符號鍵 **🔔** 會變成紅色。

註3：如果烹調功能與鬧鐘提醒功能同時有設定，顯示器會顯示烹調功能的倒數計時，若要查看鬧鐘的剩餘時間請輕按 **🔔** 鬧鐘符號鍵，顯示器會短暫顯示倒數剩餘時間，此時可以輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來修改設定時間，同時5秒後會重新恢復功能顯示。

蒸煮功能


使用此功能來蒸煮與加熱蔬菜、馬鈴薯、米飯、魚與肉類。



1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。

2. 輕按  蒸汽功能鍵。功能鍵變成紅色而顯示器會顯示：








3. 輕按  與  符號鍵來設定您想要設定的溫度。


4. 輕按  向右符號鍵，顯示器會顯示出：



5. 輕按  與  符號鍵，來設定烹調時間的長短。

註：如果不設定烹調時間，就直接跳到第7步驟，蒸爐將持續加熱，直到顯示器顯示  加水符號。


6. 如果你要修改上述任何的設定，輕按 、 向左或是向右符號鍵，選定需要的設定參數，再輕按  與  符號鍵來設定不同的數值。

7. 輕按  符號鍵，蒸爐會開始烹調。

8. 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，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。

9. 蒸爐在停機的過程中顯示器會出現PUMP，最後會顯示DEP。

10. DEP顯示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。

重要須知：顯示器上較小的閃爍  符號，這是代表蒸爐內部溫度低於設定的溫度。

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。

重新回蒸功能與消毒

使用此功能蒸煮一盤菜餚，及預先製造好的食物，消毒和熬煮水果。



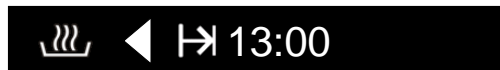
1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 輕按 **☁** 蒸煮與消毒符號鍵。符號鍵變成紅色而顯示器會顯示：



3. 輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來選則您想要的預設程式，例如“R 01~R06”(請參考下表)。

程式	食物的種類	溫度 (°C)	時間 (min)	操作說明
R 01	一盤菜餚	100°C	13	將餐具蓋子取下放置於有洞的蒸盤上
R 02	預製食物 / 冷凍食物	100°C	18	
R 03	豆子類	100°C	35	消毒與熬煮： 1公升罐裝的時間與溫度參考
R 04	櫻桃	80°C	35	
R 05	洋李 梅子	90°C	35	
R 06	嬰兒瓶子	100°C	12	

4. 輕按 **>** 向右符號鍵，顯示器會顯示出：



5. 這個設定是選項，可視需要來修改預設時間的長短，請輕按 **-** 與 **+** 符號鍵，來修改預設時間。
6. 輕按 **Start** 符號鍵，蒸爐會開始烹調。

重要須知:顯示器上較小的閃爍 **⏻** 符號，這是代表蒸爐內部溫度低於設定的溫度。

特殊功能

烹調蔬菜

使用此功能可用於烹調下表不同種類的蔬菜。



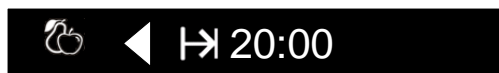
1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 輕按 **🌿** 烹調蔬菜符號鍵。符號鍵會變成紅色而顯示會顯示：



3. 輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來設定您想要預先設定的程式，例如“A 01~ A 05”(請參考下表)。

程式	蔬菜的種類	溫度 (°C)	時間 (min)
A 01	球花甘藍 / 小花	100 °C	20
A 02	花椰菜 / 小花	100 °C	25
A 03	馬鈴薯 / 片	100 °C	25
A 04	雪碗豆	100 °C	15
A 05	蘆筍, 龍須菜	100 °C	25

4. 輕按 **>** 向右符號鍵，顯示器會顯示出：



5. 這個設定是選項，可視需要來修改預設時間的長短，請輕按 **-** 與 **+** 符號鍵，來修改預設時間。
6. 輕按 **Start** 符號鍵，蒸爐會開始烹調。

重要須知:顯示器上較小的閃爍 **⏻** 符號，這是代表蒸爐內部溫度低於設定的溫度。

烹調海鮮及魚類

使用此功能可以烹調下表不同種類的神鮮與魚類。



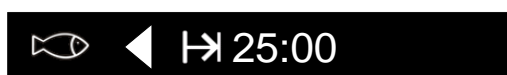
1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 輕按 **🐟** 烹調海鮮與魚類符號鍵。符號鍵會變成紅色而顯示會顯示：



3. 輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來設定您想要預先設定的程式，例如“B 01~ B 05”(請參考下表)。

程式	海鮮與魚的種類	溫度 (°C)	時間 (min)
B 01	鱒魚	80 °C	25
B 02	(小)蝦	90 °C	15
B 03	無骨的純魚片	80 °C	18
B 04	珠蚌,河蚌	100 °C	25
B 05	龍蝦	100 °C	30

4. 輕按 **>** 向右符號鍵，顯示器會顯示出：



5. 這個設定是選項，可視需要來修改預設時間的長短，請輕按 **-** 與 **+** 符號鍵，來修改預設時間。
6. 輕按 **Start** 符號鍵，蒸爐會開始烹調。

重要須知:顯示器上較小的閃爍 **🔍** 符號，這是代表蒸爐內部溫度低於設定的溫度。

烹調肉類

使用此功能可以烹調下表不同種類的肉類。



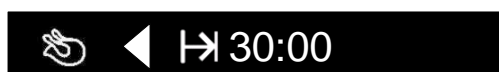
1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 輕按 **🐟** 烹調海鮮與魚類符號鍵。符號鍵會變成紅色而顯示會顯示：



3. 輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來設定您想要預先設定的程式，例如“C 01~ C 05”(請參考下表)。

程式	肉的種類	溫度 (°C)	時間 (min)
C 01	雞胸肉	100 °C	30
C 02	煙燻豬腰肉 / 片	100 °C	45
C 03	火雞薄片	100 °C	20
C 04	去骨豬肉，整塊	100 °C	25
C 05	維也納香腸	90 °C	15

4. 輕按 **>** 向右符號鍵，顯示器會顯示出：



5. 這個設定是選項，可視需要來修改預設時間的長短，請輕按 **-** 與 **+** 符號鍵，來修改預設時間。
6. 輕按 **Start** 符號鍵，蒸爐會開始烹調。

重要須知:符號 **🔥** 將會閃爍在顯示器上，這是代表蒸爐內部溫度低於設定的溫度。

烹調其它小菜類(小籠包、豆沙包)

使用此功能可以烹調下表不同種類的小菜類(小籠包、豆沙包)。



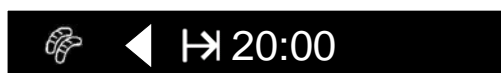
1. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 輕按 **🥬** 小菜類符號鍵。符號鍵會變成紅色而顯示會顯示：



3. 輕按 **-** 與 **+** 符號鍵來設定您想要預先設定的程式，例如“D 01~ D 05”(請參考下表)。

程式	肉的種類	溫度 (°C)	時間 (min)
D 01	甜酵母饅頭、包子	100 °C	20
D 02	酵母饅頭、包子	100 °C	25
D 03	水餃、肉包子	100 °C	30
D 04	米飯	100 °C	35
D 05	豆類	100 °C	40

4. 輕按 **>** 向右符號鍵，顯示器會顯示出：



5. 這個設定是選項，可視需要來修改預設時間的長短，請輕按 **-** 與 **+** 符號鍵，來修改預設時間。

6. 輕按 **Start** 符號鍵，蒸爐會開始烹調。

重要須知: 符號 **🔥** 將會閃爍在顯示器上，這是代表蒸爐內部溫度低於設定的溫度。

水的供給

將水倒入集水盒

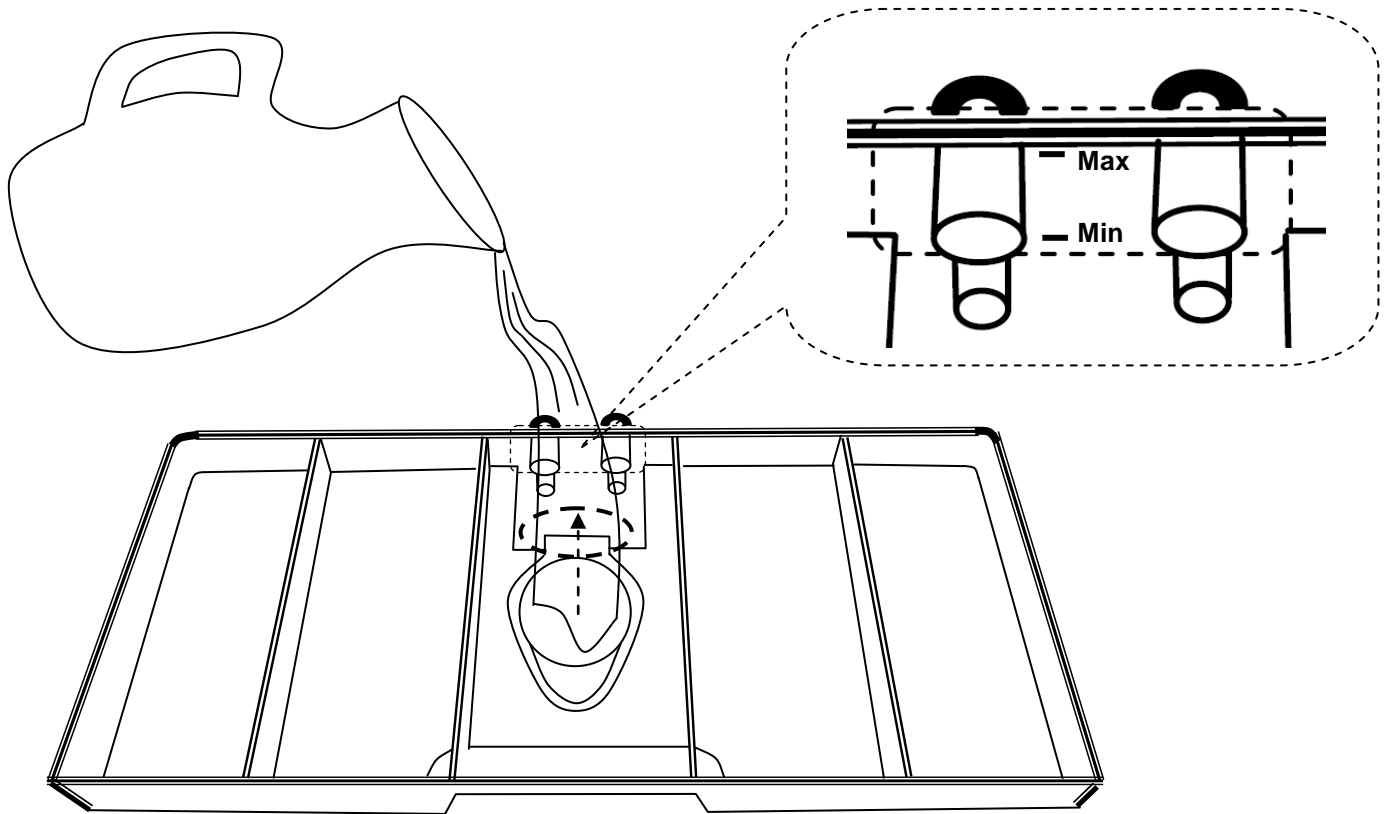
集水盒必須是滿的才能操作其他功能。

先將冷的新鮮飲用水 (50°C 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，不要超過“Max”標誌處。

如果有☒符號的指示出現時，表示這時候集水盒沒有插入集水盒槽中。

要消除此符號，請再一次將集水盒妥善的放入集水盒槽中。



再一次裝填水

一次加滿水的集水盒，通常足夠供應一次50-60分鐘的蒸汽烹調，但會與食物的量及溫度而遞減時間。

當集水盒需要再次補充時，顯示器上的符號☒會閃爍，這時後代表集水盒已經沒有水了。

警告!此時加水最多0.5公升，以免泵浦內的水回流時不會超過“Max”而會有水溢出的危險。

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°C的溫度，大約需要10到30分鐘後，當水溫降到75°C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了，小心不要被燙傷!

泵浦會將水流回集水盒內之後，最後顯示器會顯示“DEP”字，然後請依照下列動作操作：

- 1.將集水盒取下及將殘餘水倒掉。
- 2.將集水盒擦乾並放回到集水盒槽溝內，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並擦乾，以預防細菌的形成及發霉和鈣化在機器內形成。

如果集水盒沒有從機器內取出，就繼續另一次的操作時，顯示器會顯示出警告的“DEP”的字樣。

這個警告字樣可以輕按 **STOP** 停止鍵，並繼續新的烹調程式而不需要將集水盒取出以及將水倒出擦乾。

使用中的蒸爐

中斷烹調中的程式

您可以在任何時候停止烹調程式，只要輕按 **STOP** 停止鍵一次即可。

此蒸爐包含一個減少蒸汽的功能，當您按下停止鍵後，機器會逐漸的將蒸汽從機器內釋放掉，因此不會有打開門時的蒸汽突然衝出來的情況。

這個功能大約需要3分鐘，同時顯示器會顯示“VAP”的字樣。

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。
- 機器內部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)。

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 **Start** 開始鍵。

改變參數

在蒸爐烹調期間，或是當烹調程式被中斷停止時，若輕按 **<** 向左符號鍵，或 **>** 向右符號鍵也可以選擇參數，而負數 **-** 符號鍵，與加數 **+** 符號鍵可以改變設定值。然後輕按 **ok** 符號鍵，並等上幾秒鐘以確認蒸爐參數已經改變完成。

取消烹調程式

如果要取消烹調的程式時，輕按結束 **Start** 符號鍵兩次。會有一聲嗶響，然後時間重新顯示在顯示器上。

結束烹調程式

當您烹調時間完成，或是你輕按結束 **STOP** 符號鍵來結束烹調程式，你會聽到三聲嗶聲而顯示器會顯示“End”的字樣，蒸爐會開始蒸汽減壓功能。

這個功能確保將蒸汽從烹調室內釋放掉，所以當您將蒸爐門打開時，不會有大量蒸汽從烹調室內衝出來。

這個功能需要3分鐘的時間，並且等到顯示器顯出“VAP”

的字樣，您就可以打開蒸爐的門。

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，這個正常的功能，主要是要降低蒸爐內的溫度。

在加熱器內剩餘的水必須要降溫至75°C以下時，然後再將熱水抽回集水盒，這個時候顯示器會顯示“PUMP”的字樣。

警告：在集水盒內的水有可能是熱了，小心不要被燙傷！當顯示器顯示出“DEP”的字樣時，這是泵浦已完成將水抽回到集水盒內，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。

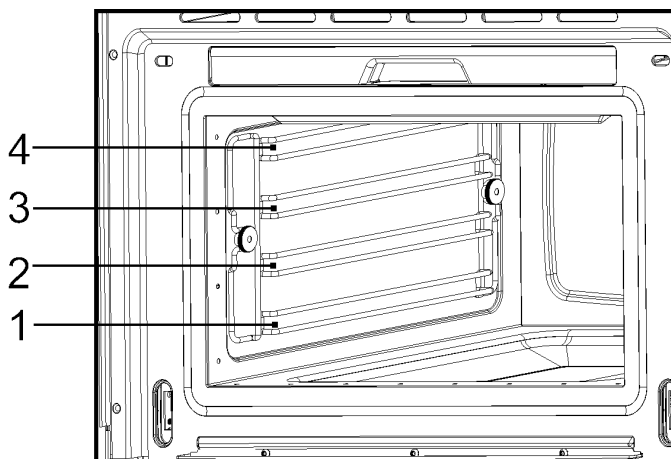
用法,簡易食譜及小秘訣

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。在此種使用情況下，重點是沒有打洞的蒸盤要放層架的第一格，這樣的話，滴下來的湯汁會流到這個湯盤上，而不會弄髒蒸爐。因此盛放食物的有洞蒸盤就必須放入層架的第二格。

對於蒸汽敏感的食物，使用沒有洞的蒸盤來處理。例如：糖煮水果及餃子類。

至於網架(非基本配件，必須另外購買)的使用於



在小蒸盤烹調時，例如放置甜點的小碗及把菜餚放置於盤子時。

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 °C	時間 分.	使用蒸盤	層架
烏鰡魚太陽魚	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 °C	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 °C	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 °C	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 °C	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

甜點

甜點	份量	溫度 °C	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 °C	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

暖盤

準備	份量	溫度 °C	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 °C	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

蔬菜 / 小菜		溫度 °C	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
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°C，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°C，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°C，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：花椰菜2顆。

作法：

(1)先將花椰菜處理後，沖洗、浸泡。

(2)放在蒸盤上用100°C，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°C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°C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°C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°C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°C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°C，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°C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°C大約蒸20分鐘
- (3)如果是一般常溫，用100°C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°C大約蒸15分鐘。
- (3)如果是一般常溫，用100°C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。

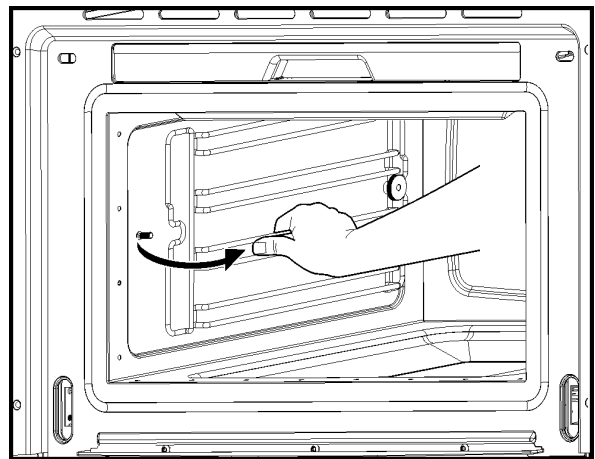
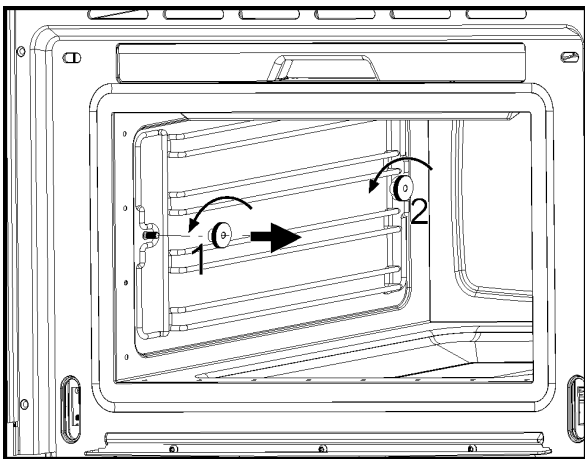
蒸爐使用後在機器內部還有一點餘溫時，用濕的棉布輕輕擦拭機器內部，最後再用乾布擦乾內部。

為了讓你能容易清潔，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)。

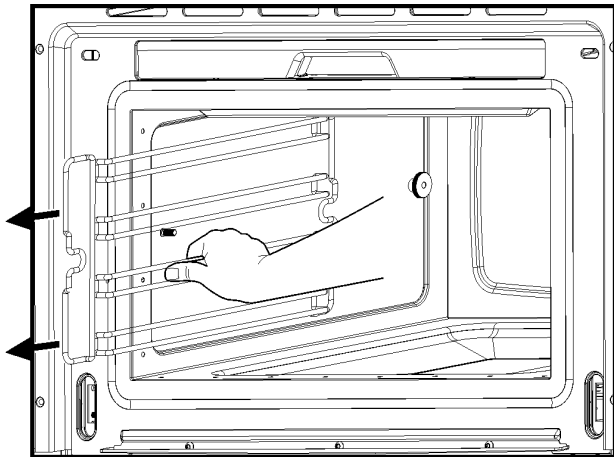
卸下層架框

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。



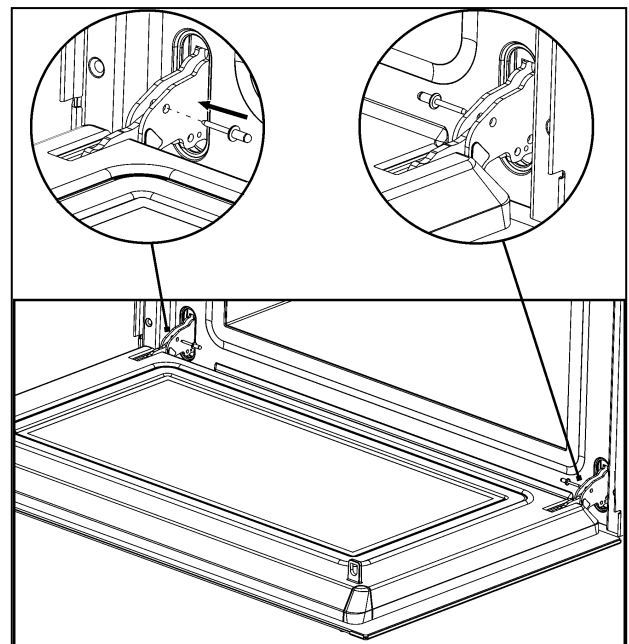
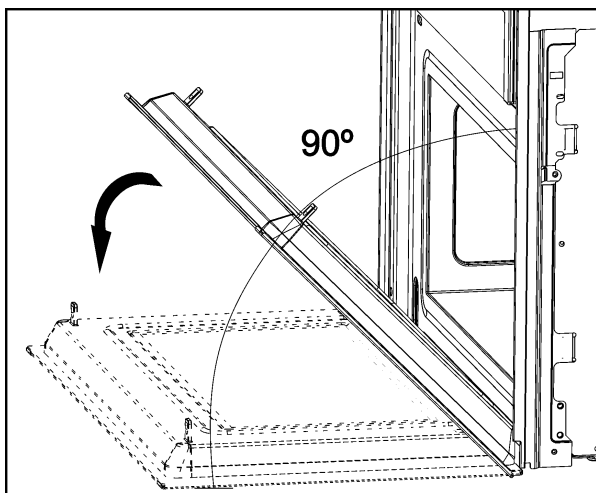
輕輕的將層架框從蒸爐內向前方移出。



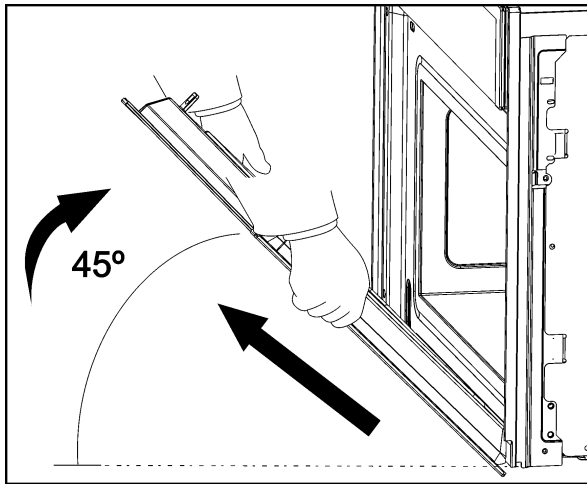
要將層架框放回時，輕輕的將層架框架從蒸爐前方放入，將層架框後方凹洞推入螺帽2的位置，再將螺帽1鎖上，確認安裝正確後，再將螺帽1與螺帽2轉緊。另一邊的層架框架，請依照相同方式卸下及裝回。

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45°角的位置，並將門輕輕後拉將門卸下。



- 1.要將門裝回時，將兩邊腳鍊放入固定座內。
- 2.將門打開到90°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

當需要除垢時本蒸爐會自動偵測，而且顯示器顯示：



如果沒有進行除垢，有些烹飪程式會隨著上述除垢符號而閃爍。

如果除垢符號一再閃爍，而使用者沒有進行除垢的動作，有些烹飪程式會被鎖住，而顯示器會顯示：



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。

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

傳統的除垢解決方式對蒸爐並不洽當，因為會造成包含起泡沫的媒介。

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. 輕碰觸 **⏻** 符號鍵，打開蒸爐的電源。
2. 同時輕按 **<**、**>** 向左與向右符號鍵5秒鐘，顯示器會顯示“CAL”字樣及間歇性的嗶聲（如果你要在這時候取消除垢功能，請輕按 **STOP** 符號鍵）。
3. 輕按 **Start** 符號鍵。
4. 除垢過程中，當顯示器顯示“0.5L”時，請取出集水盒。
5. 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。。
- 6.輕按 **Start** 開始符號鍵，蒸爐繼續開始除垢程式，並需要大約30分鐘。
 - 7.當顯示器顯示“1.0L”字樣並閃爍且發出一聲嗶聲，將集水盒取出並將集水盒內的水倒出來。
 - 8.倒入1.0公升的冷水到集水盒內，再將集水盒放會原位。
 - 9.輕按 **Start** 開始符號鍵，蒸爐開始第一次潤濕。
 - 10.當顯示器再次顯示“1.0L”字樣閃爍並發出新的一聲嗶聲，將集水盒取出並再將水倒出來。
 - 11.再倒入1.0公升的冷水到集水盒內，再將集水盒放會原位。
 - 12.輕按 **Start** 開始符號鍵，蒸爐開始第二次潤濕。
 - 13.當潤濕程式結束後，顯示器會顯示“End”字樣。
 - 14.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，機器內槽也會產生聲音。

- 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。

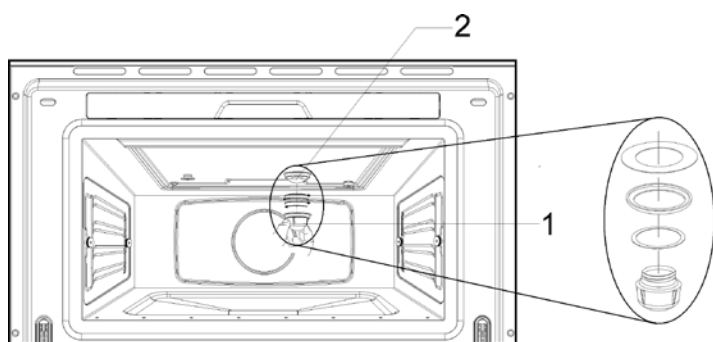
- 更換新的燈泡(230-240V/15W)，更換前請先與代理商或原廠再次確認。

警告！請小心更換燈泡，以免損壞燈泡。

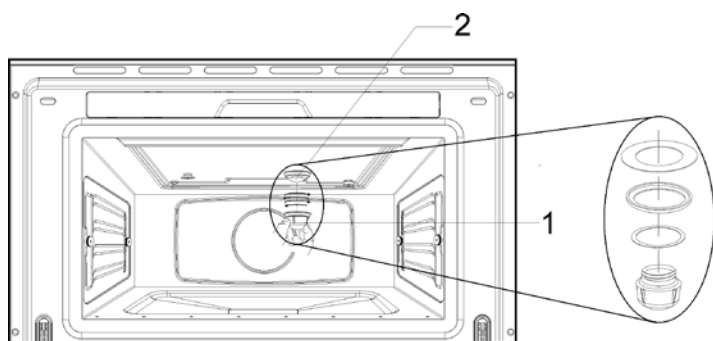
- 順時鐘方向將燈罩裝上(1)。

重要須知：確認燈罩的墊圈式正確的放置。

- 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。
- 將機器電源接上或是將插頭插入插座。



- 電源線損壞時，必須是原廠或代理商，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

技術性能說明

功能說明

符號	功能	食物
	蒸煮	蒸煮各種類蔬菜，米飯，其它穀類與肉類。 從莓果萃取汁液。 同時除霜解凍與蒸煮蔬菜。
	重新回蒸 & 消毒	重新蒸煮菜餚與預製食物。 消毒/熬煮水果。
	蒸煮蔬菜	蒸煮不同種類的蔬菜。
	蒸煮魚，海鮮	蒸煮魚類海鮮。
	蒸煮肉類	蒸煮不同種類的肉類。
	小菜	蒸煮不同種類的小菜。

顯示器說明

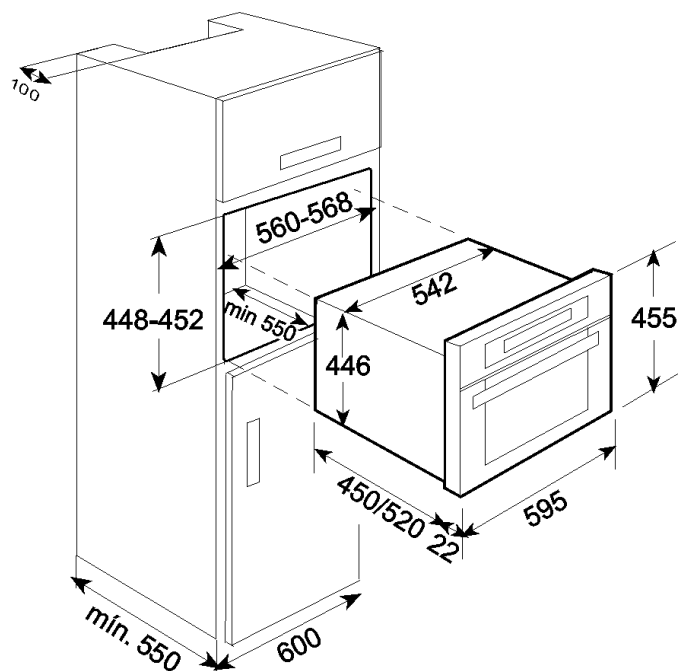
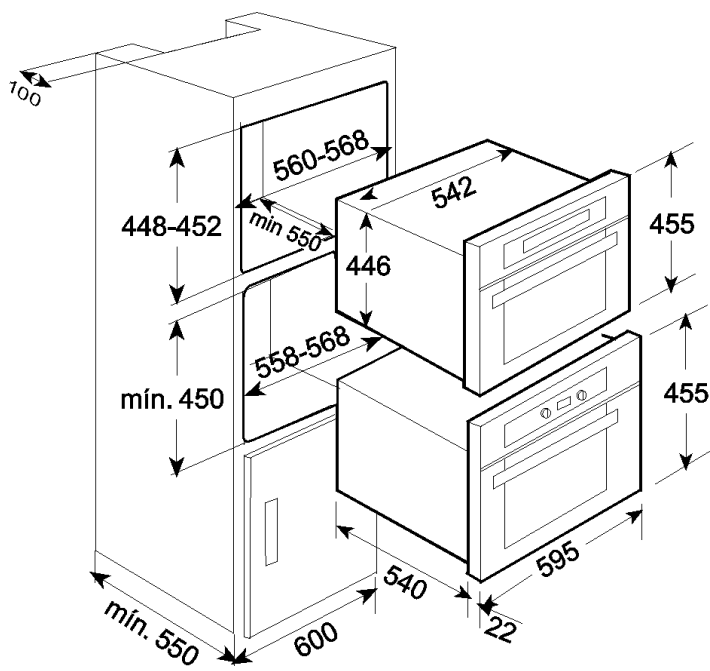
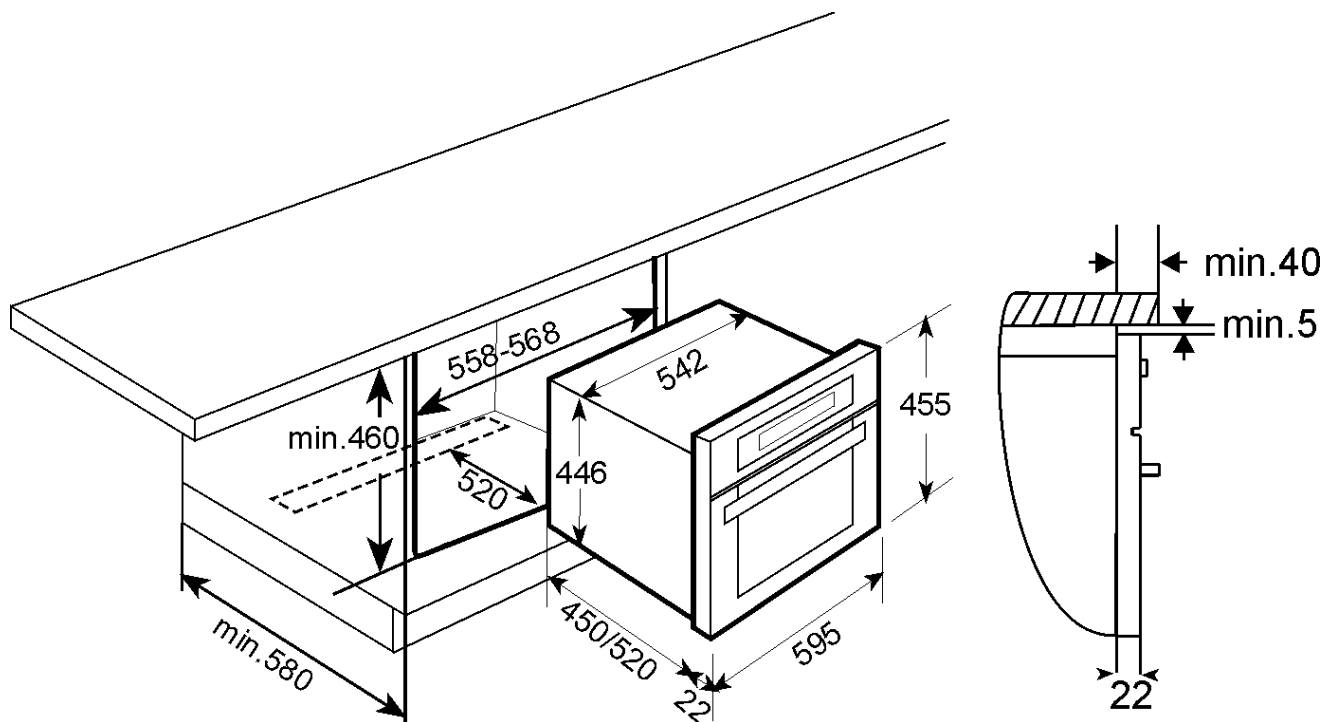
顯示	說明
集水盒	
	閃爍 - 集水盒沒水. 請加滿.
	顯示集水盒沒有放好.
DEP	集水盒必須取出，將水倒出擦乾與重新插回.
蒸汽減少(不可取出集水盒)	
VAP	顯示蒸汽減少程序正在進行中.
PUMP	顯示熱水正在被抽到集水盒.
除垢	
CAL	蒸爐必須要除垢
	閃爍 - 除垢程式開始.

0.5L	加入 0,5 公升冷水到集水盒.
1.0L	加入 1,0 公升冷水到集水盒潤濕.
系統警告	
HOT	電路板的溫度過高.
Err_	請通知機器售後服務人員

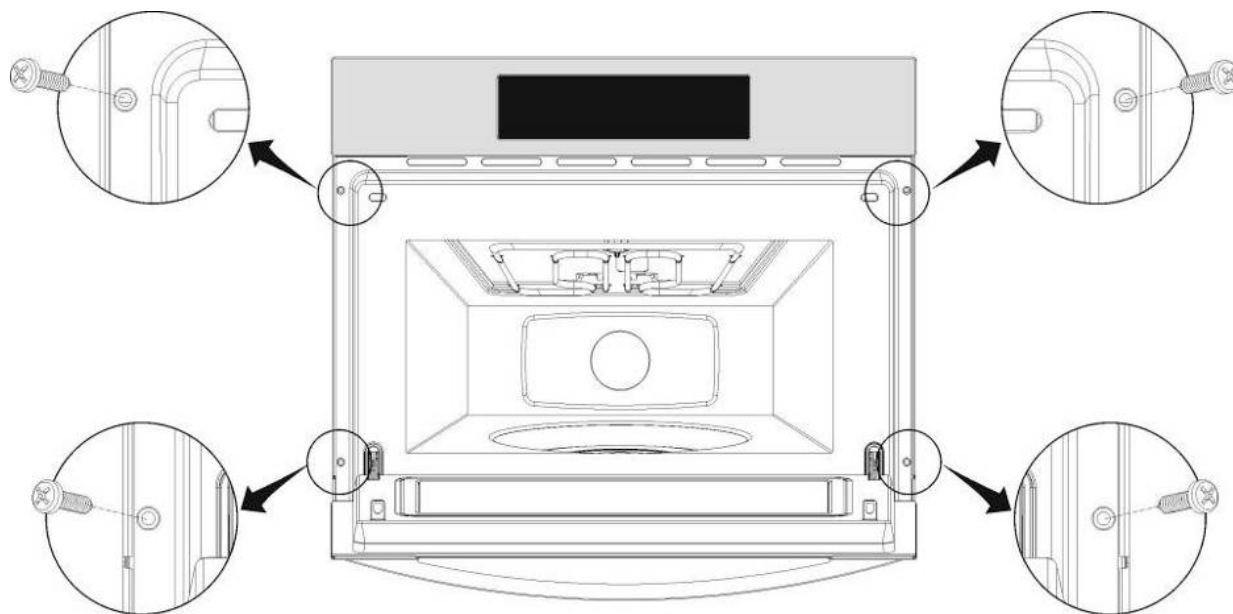
機器規格

- AC電壓220-240V/60Hz
- 消耗功率1500W
- 外觀尺(W*H*D).....595*455*472mm
- 機器內(W*H*D).....420*210*390mm
- 烤箱容量35公升
- 重量 32公斤

安裝說明



- 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	HKX 960 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	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
電 話	(02)29416382