

Teka

型號：HKL 970 SC

嵌式蒸烤箱

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 蒸烤箱。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。

使用蒸烤箱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，擦拭蒸烤箱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！**當您在使用蒸烤箱時，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，或是將總開關關掉。
 - 警告：蒸烤箱及機器其它容易接觸到的部分，在使用時會很燙，請使用防熱手套操作以避免燙傷；有幼童的家庭，家長特別留意，幼童請勿接近或碰觸機器。
 - 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流出，請稍微退後或是注意避免被燙傷。
 - 警告！其他機器電線不可接觸到加熱中的蒸烤箱及蒸烤箱的門，以避免造成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：

- 當你不使用食物探針時，請遮蓋住蒸烤箱內部的插

座。這可以預防可能的損壞。

- 食物探針僅使用於蒸烤箱。這可以預防可能的損壞。
- 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。
- 蒸烤箱的配件如金屬的網架及蒸盤等，容易從機器加熱中吸收熱量。請必須使用專用防護手套保護。
- 為避免燙傷，使用蒸烤箱時，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（蒸烤箱內前緣與門相接觸處），請保持清潔以確保蒸烤箱門能確實關好。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。
- 請不使用高壓或是蒸氣清洗機來清潔機器。

- 請依照“清潔/保養”章節說明來清潔與保養機器。

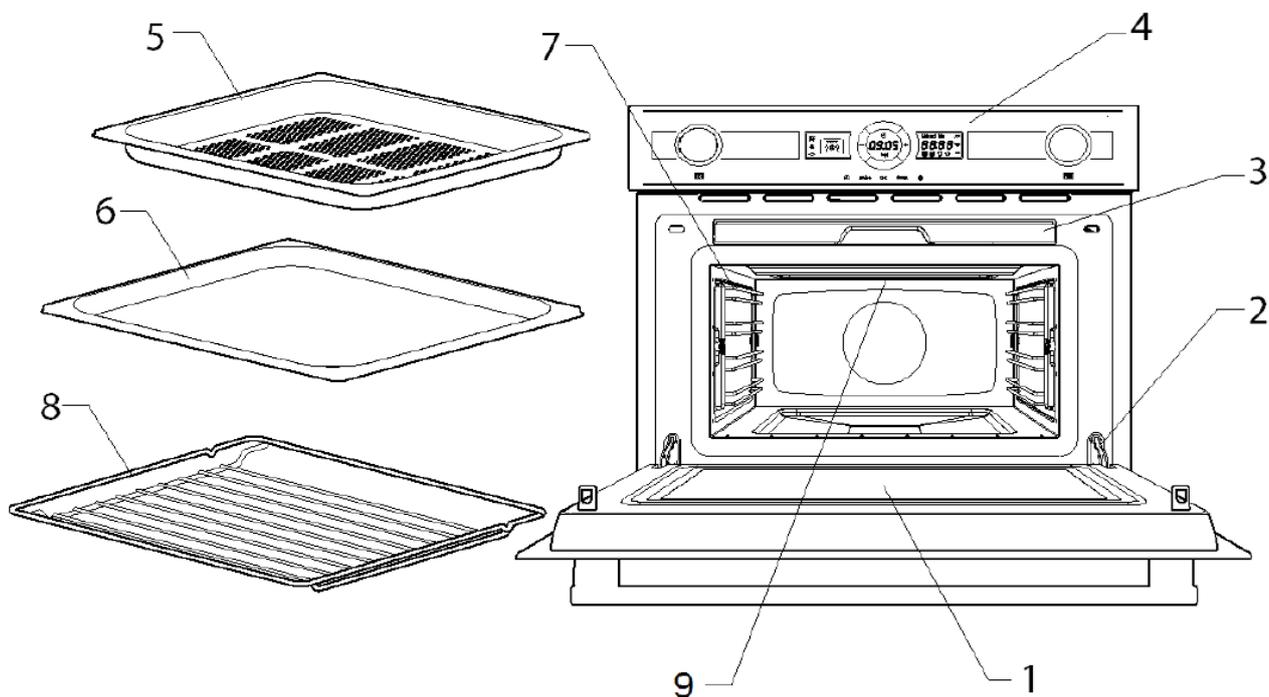
維修：

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。

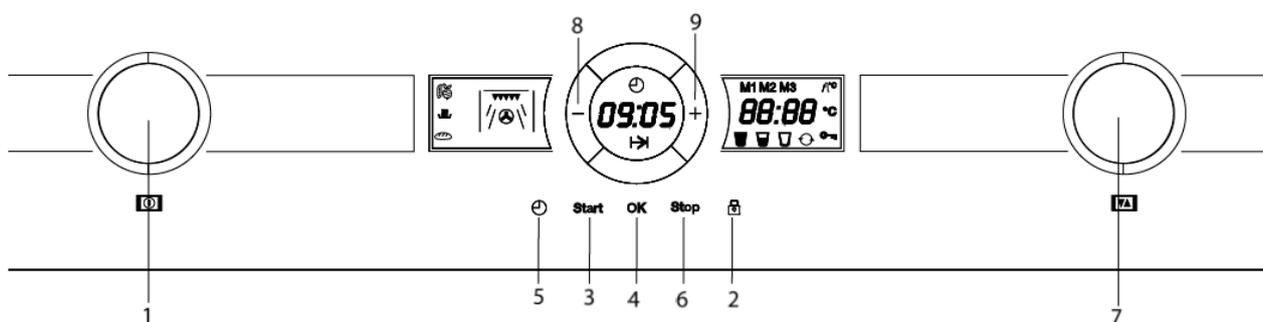
蒸烤箱說明

外觀說明



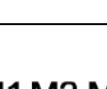
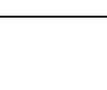
- 1. - 蒸烤箱門玻璃
- 2. - 安全鉤
- 3. - 集水盒
- 4. - 控制面板
- 5. - 有洞蒸烤盤
- 6. - 蒸烤盤
- 7. - 蒸烤盤放置架
- 8. - 蒸烤架

控制面板



- 1. - 功能選擇鈕
- 2. - 安全鎖
- 3. - 啟動鍵
- 4. - OK鍵
- 5. - 時鐘鍵
- 6. - 停止鍵
- 7. - 設定旋鈕
- 8. - "減 -"鍵
- 9. - "加 +"鍵

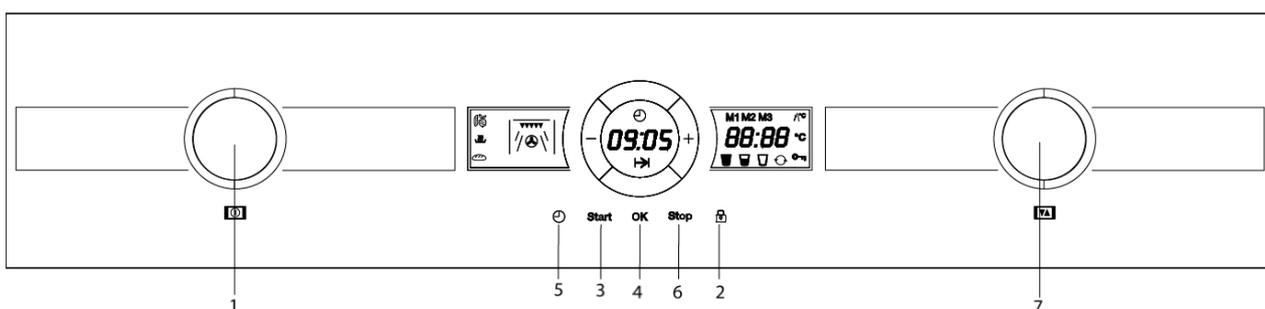
功能說明

符號	功能	食物
	1 蒸氣	烹調所有種類的蔬菜、米飯、穀類製品與肉類從漿果提煉汁液 同時除霜與烹調蔬菜 10 分 100°C
	2 炙烤	炙烤肉類與魚類 炙烤馬鈴薯-極度冷凍、解凍 15 分
	3 熱風	烘烤 20 分 160°C
	4 熱風+蒸	使用熱潮濕循環的溼氣烹調食物 烹調馬鈴薯、米飯 幫食物增加潮濕度 20 分 160°C
	5 炙烤+風扇	20 分
	自動烹煮 A	水果、魚、小菜 20 分：A1.1~A3.3
	自動烹煮 B 重新蒸煮與殺菌	重新蒸煮菜餚，與蒸煮預先製造好的食物 消毒和熬煮水果。20 分：b1
	自動烹煮 C Profi"烘烤	酥皮點心與糕餅 15 分：C1.1~C2.6
M1 M2 M3	記憶功能	可設定 3 種常用的烹調模式
	食物探針	設定烹調食物內部的切除溫度
	集水盒	顯示集水盒內水是滿了
	集水盒	顯示集水盒內水是一半

	集水盒	顯示集水盒內沒有水了
	除垢功能	

基本設定

設定時鐘



當您第一次插上蒸烤箱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。

設定時鐘顯示請依照下列指示設定：

1. 輕碰觸時鐘鍵(5)，時鐘顯示器會顯示出錯誤的時間，小時的數字會開始閃動。(步驟1，如果是第一次接上電源，或是停電過後，這個步驟可以省略)。
2. 輕碰觸“-”與“+”鍵來設定正確的小時。
3. 再輕碰觸時鐘鍵(5)來設定分鐘，這時候分鐘的數字會閃動。
4. 輕碰觸“-”與“+”鍵來設定正確的分鐘。
5. 結束設定，請碰觸時鐘鍵(5)。

水質硬度設定

蒸烤箱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)。

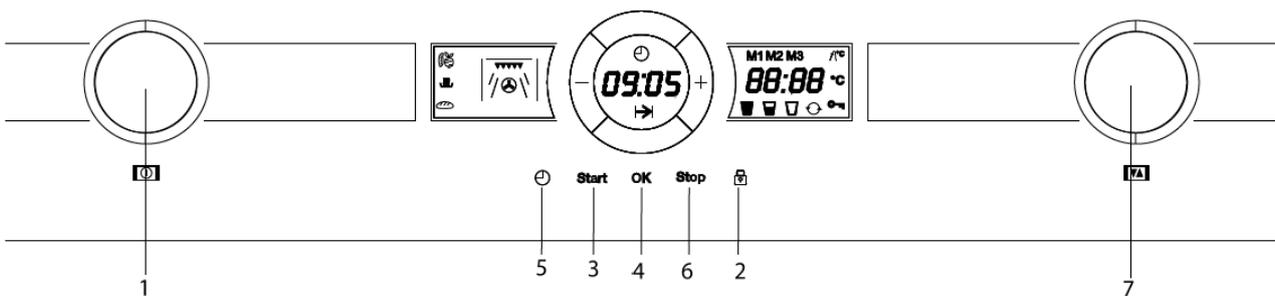
要設定水質硬度參數時，請依照下列程序：

1. 同時輕碰觸“+”與“-”不放(5秒)來設定水質的硬度。
(步驟1，如果是第一次接上電源，或是停電過後，這個步驟可以省略)。
2. 輕碰觸“+”與“-”來設定水質種類。
3. 輕按Ok鍵(4)設好參數，蒸烤箱會回到”ON啟動”狀態。

水質軟硬度的刻度定義參考

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	SOFL
中性水	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	nEd
硬水	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	HArd

集水盒水位校對



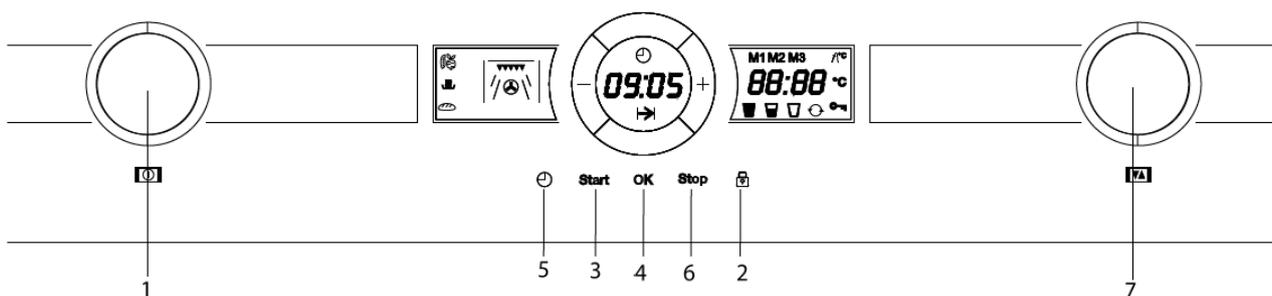
注意！

當完成水質硬度設定後，進入水位校對設定時，顯示器會出現  而且集水盒水位指示燈會發亮，這時候請將集水盒整個抽取出來，等到顯示器的集水盒指示燈消失掉，如果沒抽出集水盒，機器將無法完成最後設定。

隱藏/顯示時鐘

如果您要隱藏時間顯示，請壓住時鐘鍵(5)3秒鐘，時間會被隱藏但是，分隔小時與分鐘的小點會閃動。如果你要再看到時間，請再按時鐘鍵(5)3秒鐘。

安全鎖功能



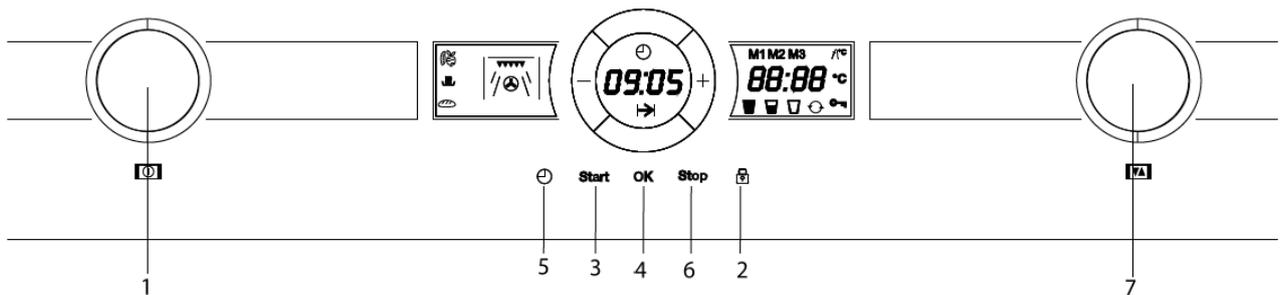
本機器可以使用安全鎖鎖住功能操作(例如,禁止幼童玩耍或是錯誤操作)。

要鎖住蒸烤箱請依照下述動作:

1. 要鎖住蒸烤箱操作，請碰觸安全鎖鍵(2)3秒鐘，你會聽到警示聲，同時安全鎖指示燈亮，這時候蒸烤箱操作已被鎖住無法操作使用。
2. 再次輕按住安全鎖鍵(2)持續3秒鐘，“你會聽到警示聲，同時安全鎖指示燈熄掉，這時候蒸烤箱操作已被開開可以操作使用。

蒸煮功能

使用此功能來蒸煮與加熱蔬菜、馬鈴薯、米飯五穀、魚與肉類。也可從漿果來搾取汁液，或是同時解凍與烹煮蔬菜。

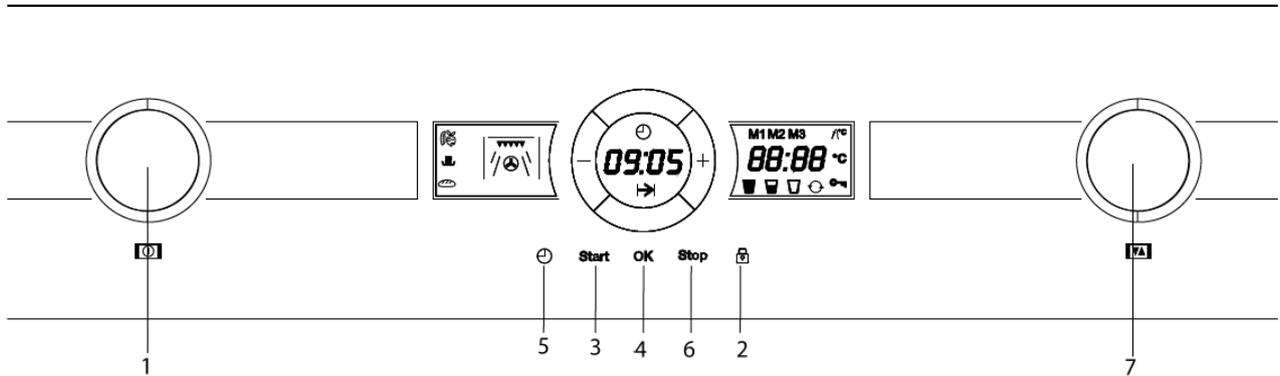


1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到顯示蒸煮功能。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定烹煮時間。
3. 碰觸OK鍵(4)確認。
4. 溫度數值顯示會開始閃爍，旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定操作溫度。
5. 碰觸OK鍵(4)確認。
6. 碰觸Start開始鍵(3)，蒸煮功能會開始操作。
7. 出現End結束與VAP減壓。
8. 出現End結束與PUMP(可將食物取出，開門注意有大量蒸氣湧出)
9. 出現End結束與DEP後，將水盒取出倒掉剩餘的水，並將蒸爐內部擦乾。
10. 按STOP(6)回到時間模式。

熱風功能

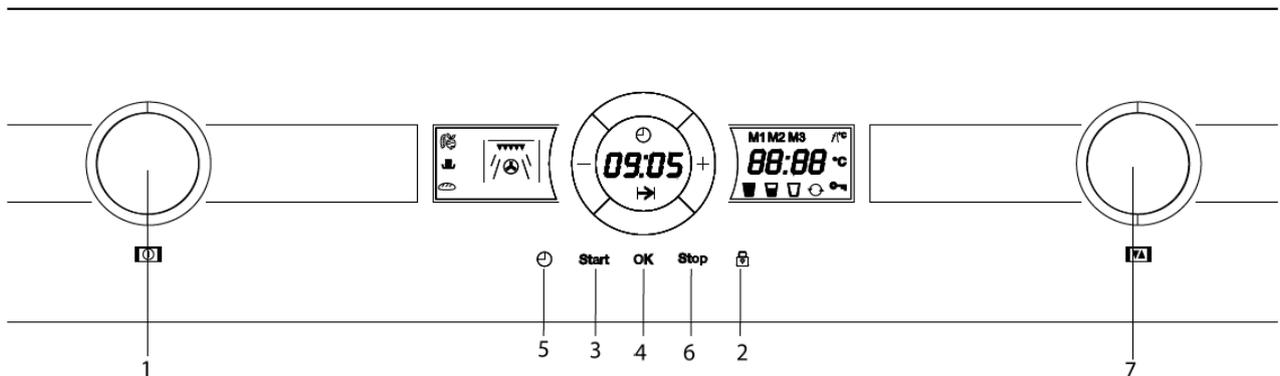


使用此功能可以烘烤食物



1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到顯示熱風功能。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定烘烤時間。
3. 碰觸OK鍵(4)確認。
4. 溫度數值顯示會開始閃爍，旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定操作溫度。
5. 碰觸OK鍵(4)確認。
6. 碰觸Start開始鍵(3)，熱風功能會開始操作。
7. 出現End結束。
8. 按STOP(6)回到時間模式。

蒸煮+熱風功能

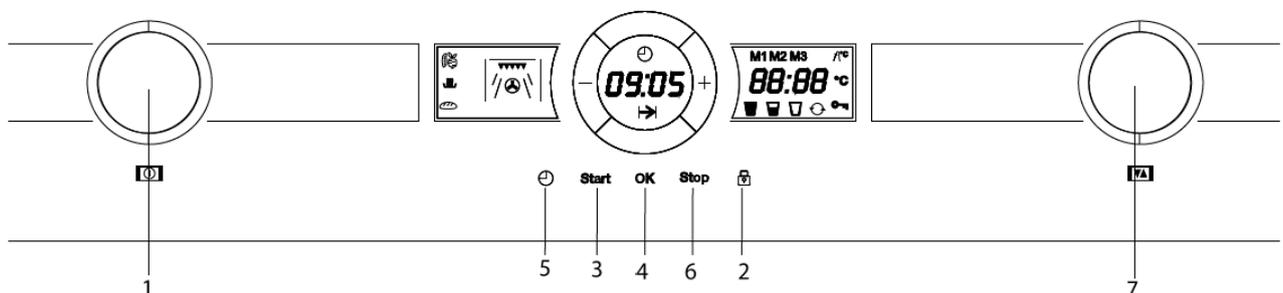


1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到顯示蒸煮+熱風功能。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定蒸煮+熱風功能烹調時間。
3. 碰觸OK鍵(4)確認。

4. 溫度數值顯示會開始閃爍，旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定操作溫度。
5. 碰觸OK鍵(4)確認。
6. 碰觸Start開始鍵(3)，蒸煮+熱風功能會開始操作。
7. 出現End結束與VAP減壓。
8. 出現End結束與PUMP(可將食物取出，開門注意有大量蒸氣湧出)
9. 出現End結束與DEP後，將水盒取出倒掉剩餘的水，並將蒸爐內部擦乾。
10. 按STOP(6)回到時間模式。

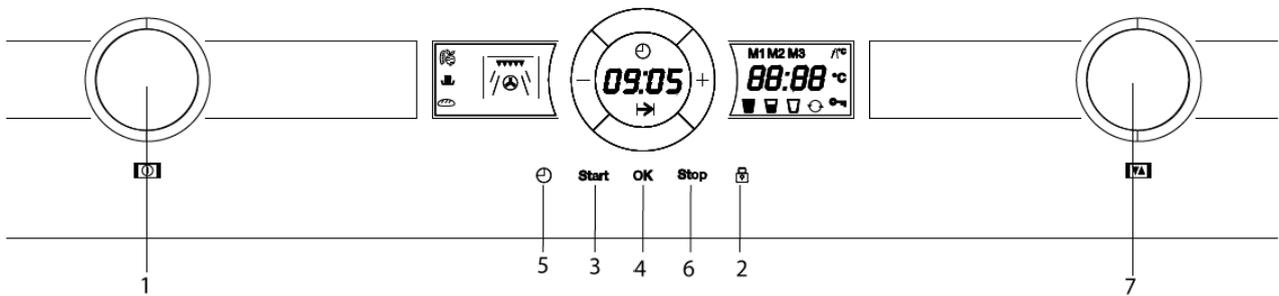
炙烤功能

使用此功能可以快速的加深食物上層的顏色。



1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到顯示炙烤功能。顯示器上會出現預設的15:00閃爍時間。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定炙烤烹調時間。
3. 碰觸OK鍵(4)確認。
4. 碰觸Start開始鍵(3)，炙烤功能會開始操作。
5. 出現End結束。
6. 按STOP(6)回到時間模式。

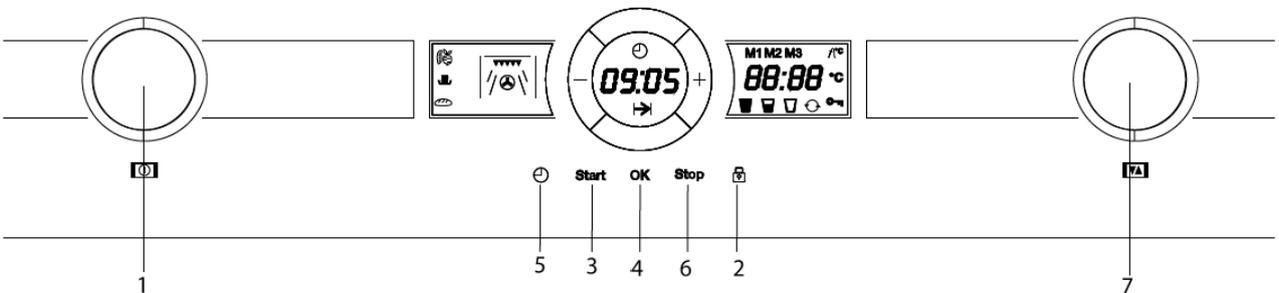
炙烤 + 風扇



1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到顯示炙烤+風扇功能。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定炙烤+風扇功能持續時間。
3. 碰觸Start開始鍵(3)，炙烤功能會開始操作。

特別功能

自動烹煮功能A

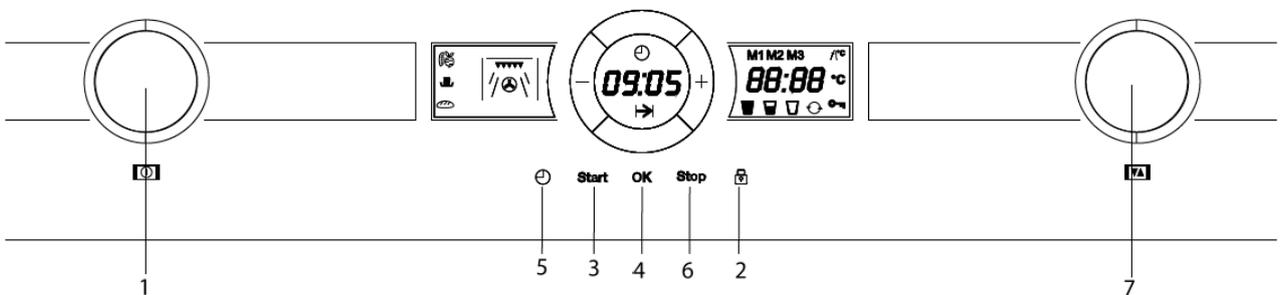


1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到自動烹煮功能A指示燈閃爍。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定功能 (A1~A3)，請參考下表。
3. 碰觸OK鍵(4)確認。
4. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定程式 (A1.1~A3.3)，請參考下表。
5. 碰觸OK鍵(4)確認。
6. 碰觸Start開始鍵(3)，蒸烤箱會開始操作。

下表顯示適合三種食物類別功能，包含預設的程式、溫度與烹調時間。

功能	程式	溫度(度 C)	烹調時間(分鐘)
水果類			
A1	A1.1	100	20
	A1.2	100	25
	A1.3	100	15
魚類			
A2	A2.1	80	25
	A2.2	90	15
	A2.3	80	18
小菜			
A3	A3.1	100	20
	A3.2	100	25
	A3.3	100	30

自動烹煮功能B



1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到自動烹煮功能B指示閃爍。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定功能設定(B1~B3)，請參考下表。
3. 碰觸OK鍵(4)確認。
4. 碰觸Start開始鍵(3)，蒸烤箱會開始操作。

* 只有功能選在B1時，可調整時間與熱風溫度。

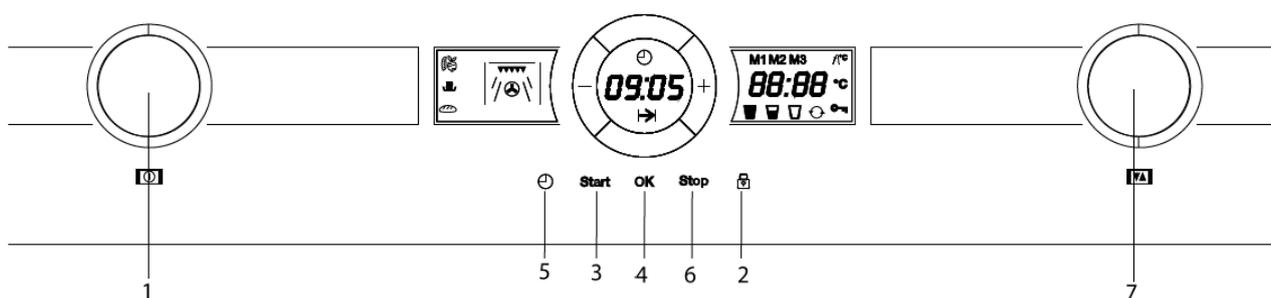
1. 碰觸OK鍵(4)一次(調整時間)或兩次(調整溫度)進入調整模式。

2. 旋轉設定旋鈕(7)，設定想要的時間或溫度。

下表顯示適合三種預設功能，包含預設的溫度與烹調時間。

功能		預設值		調整值			
		溫度(度 C)	持續時間(分鐘)	溫度(度 C)		烹調時間(分鐘)	
				最小	最大	最小	最大
蒸煮+熱風	B1	110	13	110	140	5	45
蒸煮	B2	100	35	預設值			9小時50分
	B3	80	35	預設值			9小時50分

自動烹煮功能C



1. 旋轉功能選擇鈕(1)，到自動烹煮功能C指示燈閃爍。
2. 旋轉設定旋鈕(7)任意方向，設定想要的功能。
3. 碰觸OK鍵(4)確認。設定功能 (C1~C2)，請參考下表。
4. 碰觸OK鍵(4)確認。設定程式 (C1.1~C2.6)，請參考下表。
5. 碰觸Start開始鍵(3)，蒸烤箱會開始操作。

功能	程式	溫度(度 C)	烹調時間(分鐘)	
麵包				
Backing Buns	C1	C1.1	200	15
Frozen Buns		C1.2	200	20
Fresh Dough		C1.3	180	25
White Bread		C1.4	190	40
Braided Bread		C1.5	200	30

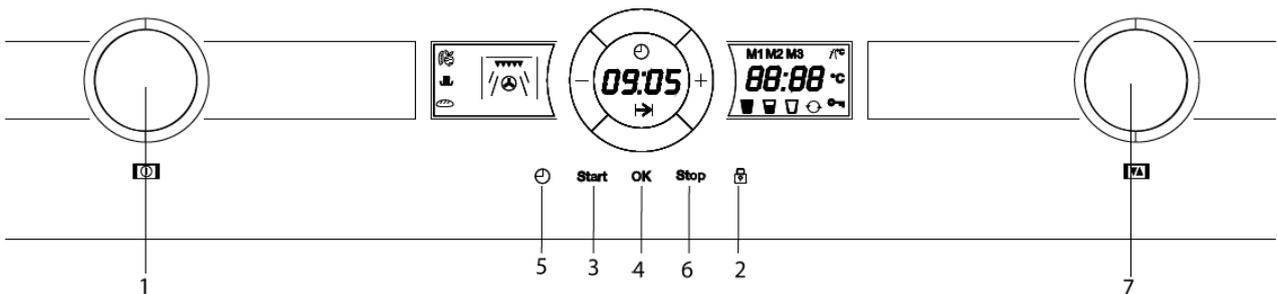
奶油烤菜/披薩				
Gratin , Fresh	C2	C2.1	160	50
Gratin , Precooked		C2.2	160	50
Casserole , Fresh		C2.3	180	35
Casserole , Precooked		C2.4	180	30
Fresh Pizza		C2.5	220	15
Frozen Pizza		C2.6	220	20

記憶功能

記憶功能(M1 ~ M3)

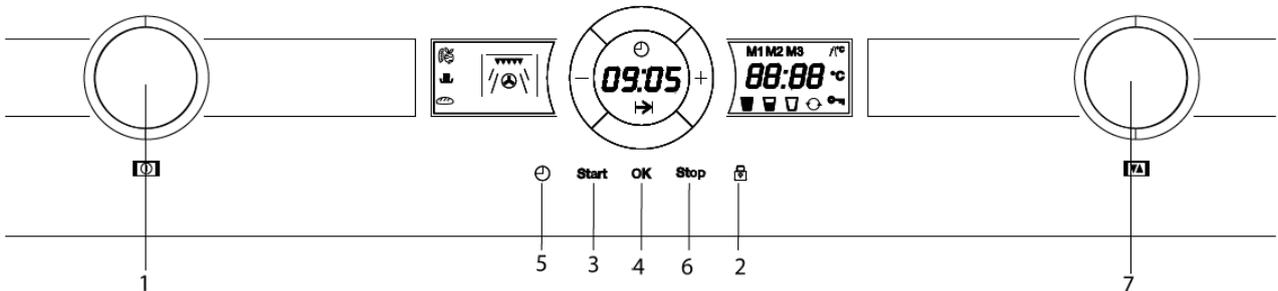
這個功能您可以個別儲存3個記憶設定，並可以叫出記憶來應用。

儲存記憶設定



1. 旋轉功能鈕(1)，到想要的功能後按ok進入設定模式。
2. 旋轉旋鈕(7)，設定好想要的功能參數。
3. 碰觸時鐘鍵(5)5秒鐘後，M1指示燈會一閃一滅。
4. 旋轉設定旋鈕(7)，從M1~M3中選定一個記憶來儲存設定。
5. 碰觸"Ok"鍵(4)確認，在右邊顯示區會出現nEn與M1~M3其一個儲存記憶。

選擇1個記憶設定



要使用任一個(M1~M3)記憶設定，請依照下列步驟：

1. 旋轉功能選擇鈕(1)，從(M1~M3)中選擇想要採用的記憶設定。
2. 碰觸開始鍵(3)。

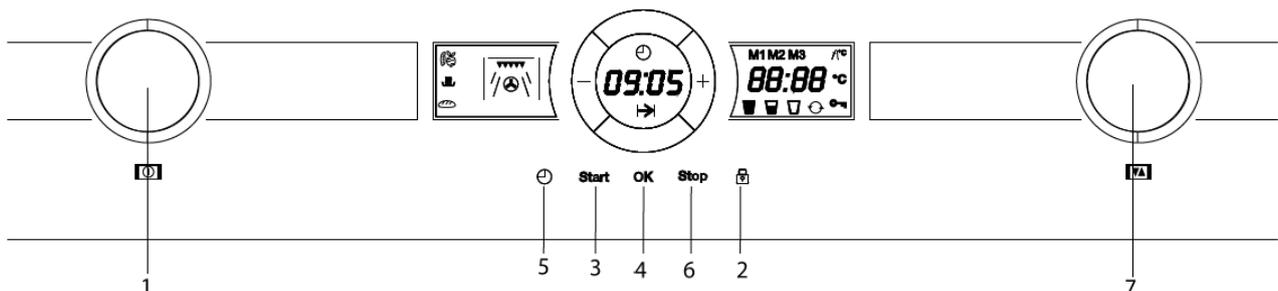
刪除1個記憶設定

要刪除記憶設定，請在機器待機模式時操作：

1. 旋轉功能選擇鈕(1)，選擇已儲存(M1~M3)的記憶設定中任一個。
2. 碰觸時鐘鍵(5)大約5秒。
3. 在右邊顯示區會出現"dEL"刪除的字。

食物探針

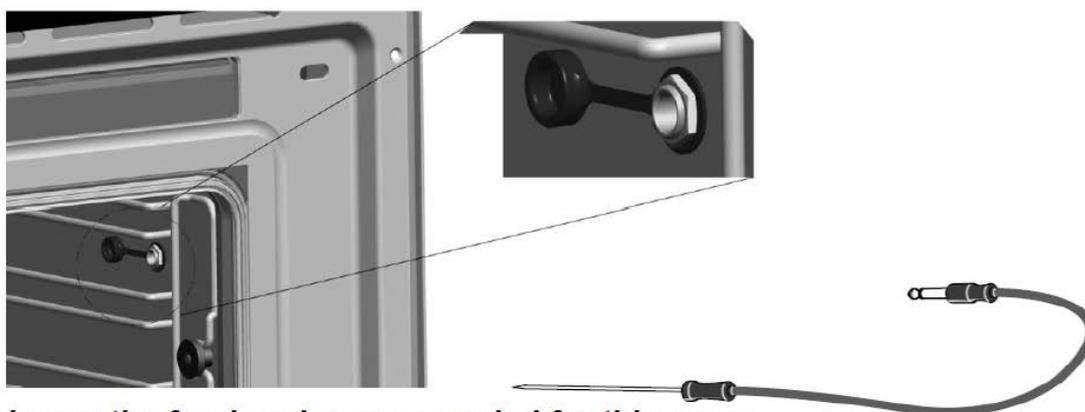
食物探針的功能，是將探針插入食物內部，用以量測烘烤時食物內部的溫度，當內部設定溫度到達時，會自行停止加溫並關機。



1. 將食物探針一端連接到蒸烤箱內部插孔。

2. 食物探針指示燈會一明一滅，同時溫度數值顯示不動作，食物探針溫度會一明一滅。
3. 轉動設定旋鈕(7)來選定新的設定溫度。
4. 碰觸”(OK)鍵確認設定的溫度。
5. 碰觸開始鍵(3)。

警告!在不使用食物探針時，請將蒸烤箱內部食物探針插孔蓋住。以免損壞到蒸烤箱。



Only use the food probe recommended for this oven.

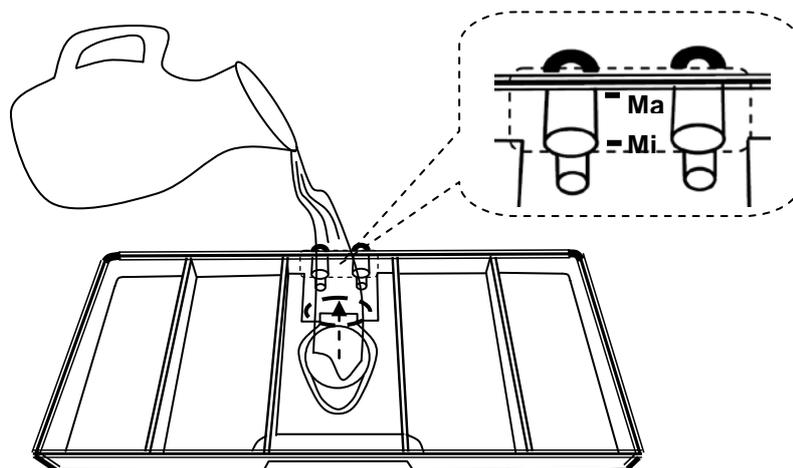
這個食物探針僅能使用在這一款HKL 970 SC蒸烤箱。

水的供給

將水倒入集水盒

所有功能要求集水盒都必須是滿的。

先將冷的新鮮飲用水倒入有狹長開口的水壺中(大約1公升容量)，再倒入進入集水盒，直到的”MAX”標誌處。



缺水LO

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。

當集水盒需要再次補充時，會顯示“- LO -”這表示集水盒已經沒有水了，同時每30秒有一提醒聲，5分鐘後將結束提醒功能，此時機器繼續執行倒數時間至結束。

警告! 確保再次加水不要超過“Max”的一半，此時加水最多0.5公升，以免泵浦內的水回流時，會有水溢出的危險。

將集水盒的水倒出

當機器要結束前，殘餘的水會抽回到集水盒內。

這時候加熱器內將近100°C的溫度，大約需要10到30分後，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!

泵浦將水回流到集水盒後，最後顯示器會顯出“DEP”字，然後請依照下列動作操作：

1. 將集水盒取出並將殘餘水倒掉。
2. 將集水盒擦乾並放回集水盒到溝槽內，。
3. 此時請將蒸烤箱門打開，清潔及擦乾烹調的空間，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。如此可預防細菌的形成及發霉和在機器內形成鈣化。

當顯示"DEP"時也可以輕按停止鍵後，也可不取出集水盒，繼續另一次的操作。

使用中的蒸烤箱

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。

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，將機器門關上碰觸Start開始鍵(3)。

改變參數

操作參數(時間與溫度)可以在操作中更改；或是在進行設定程式時，中斷程式後再加以變更，操作步驟如下：

1. 輕碰OK(4)鍵進入閃爍的調整模式。
2. 轉動設定旋鈕(7)來調整新的時間與溫度。

結束烹調程式

如果要取消烹調的程式時，輕按結束Stop符號鍵兩次。會有3聲嗶響，然後訊息顯示"End"出現在顯示器上。當您烹調結束或是你手動按下結束Stop鍵來結束烹調

程式，蒸爐會開始蒸汽減壓功能。

當顯示器顯出現“VAP”這個功能，是將蒸汽從機器內槽釋放掉，所以當您將蒸爐門打開時會降低蒸汽從機器內槽內衝出來，這個功能需要等3分鐘的時間，之後您就可以打開蒸爐的門。

當顯示器出現PUMP時請勿取出集水盒，這個訊息會一直停留在顯示器上，直到水溫到降到75°C，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。

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。

結束時嗶聲會每30秒重複一次，直到蒸烤箱門打開或是碰觸Stop鍵(6)，才會停止。

強制散熱馬達會在蒸烤箱關掉後持續運轉，這是正常的功能，主要是要降低蒸烤箱內的溫度。

蒸烤箱內殘餘的水

要減少蒸烤箱內部殘餘的水量，建議將蒸烤盤放到層架最下層。可以承接從食物滴下來的凝結水，這樣可以減少蒸烤箱內部的殘餘水，而且較容易使用棉布擦乾機器內部。

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。

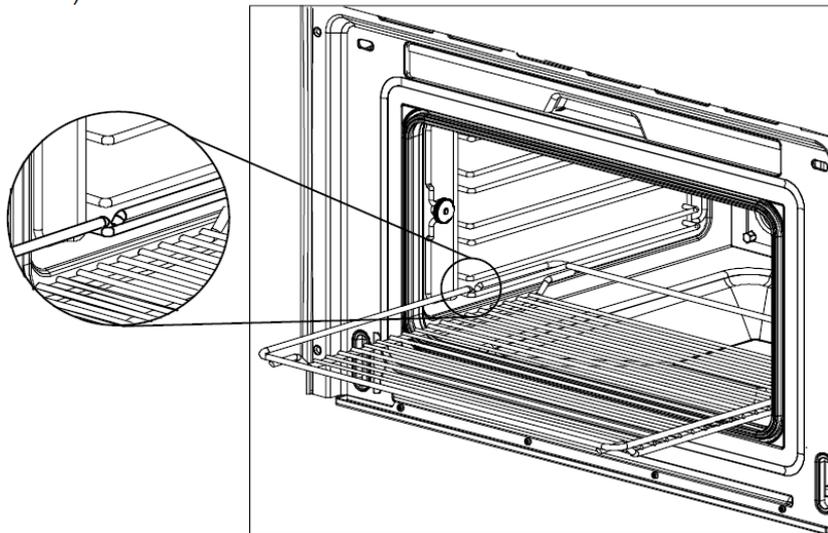
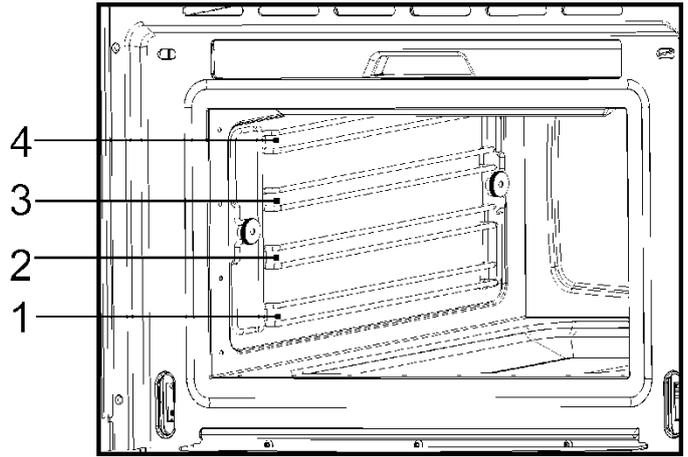
沒有洞的蒸盤適用於對蒸汽敏感的食物處理。例如：糖煮水果及餃子類。

網架適用在小容器的烹調，例如放置甜點的小碗及菜餚放置於盤子時。

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。

要移動烤架，向前移動後輕微向上，使安全凹槽脫離滑軌後取出(請參考下圖示)。



如果放置在烤架上食物會有凝結水滴時，建議可以在烤架下方放置烤盤來承接。

蒸煮食物

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
鮪魚裡脊	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	2
蛋， 硬的	100	15	網架	2
蛋， 軟	100	10-12	網架	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， 玻璃碗	2
粗粒小麥粉 +湯汁	200g + 300 ml	100	10-20	網架， 玻璃碗	2

扁豆+湯汁	200g + 375 ml	100	20-50	網架，玻璃碗	2
米 +湯汁	200g + 250 ml	100	25-40	網架，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

餃子類

布丁	溫度 °C	時間 分.	使用蒸盤	層架
甜餃子	100	20-30	蒸盤	2
甜酵母餃子	100	15-20	蒸盤	2
酵母餃子	100	15-25	蒸盤	2

麵包餃子	100	20-25	蒸盤	2
蔬菜肉捲	100	25-30	蒸盤	2

餐飯甜點

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 - 碗	2
奶油焦糖		80	25-30	網架 - 碗	2
優格		40	4-6 hrs.	網架 - 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	1
櫻桃	4-6 1l glasses	80	30-35	網架	1
桃子	4-6 1l glasses	80	30-35	網架	1
洋李;梅子	4-6 1l glasses	80	30-35	網架	1

冷凍餐餚

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	2
盤類餐具	3-4 人份	100	15-20	網架	2
準備-炊煮肉類餐具		100	15-20	網架	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	2

除霜

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	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。

重要小常識：

- 1.當烤箱第一次使用時，會產生一些煙和味道，因為工廠在生產的時候會塗抹一些保護油在上面。
- 2.當炙烤功能使用時，機器門會變得很熱。請避免幼童接觸，以免產生危險。
- 3.當炙烤功能使用中，機器槽內會達到很高的溫度，請戴防護手套來操作。
- 4.機器本身有自動溫度控制裝置，為避免溫度過高，長時間使用時會短暫自動的關閉。
- 5.重要!放在容器內的食物在烘烤或烹煮時，重要的是請先確認餐具容器是否適用。請參考後面的餐具容器建議說明。
- 6.當使用炙烤功能時，機器槽內有油污或烤焦，這是正常的現象。
- 7.在每次烘烤烹煮結束後，請清潔內部及配件避免累積形成不易清潔的污垢。

參考表與建議-僅烤箱功能

食物	數量 (g)	時間 (分)	小建議
魚類			
劍魚	800-	18-24	塗抹一層奶油在魚上。到設定烘烤一半時間
沙丁魚/紅蜆子魚	6-8 單位	15-20	時，翻轉並灑上調味料。
肉類			
香腸	6-8 單位	22-26	使用叉子刺穿香腸一半，在烘烤中翻轉烘烤。
冷凍漢堡	3 單位	18-20	翻轉2次或3次
排骨(大約 3cm 厚)	400	25-30	在烘烤過程一半時，塗上油或奶油並翻轉。

其他			
吐司	4 單位	11/2-3	監看烘烤過程。翻轉
烤三明治	2 單位	5-10	監看烘烤過程。

在使用烤箱功能前，先加熱電熱管2分鐘。

上述參考表的時間指示，必須根據食物的類型與數量，以及想要得到的烘烤效果而定。烤魚與烤肉要有好的口味時，請先浸泡一點蔬菜油、植物藥草、香料及滷汁幾個小時。鹽巴於烘烤結束時適量添加即可。

香腸在烘烤前先用叉子戳洞就不需要切開烘烤。

在烘烤已過了一半時間後，就需要監看烘烤過程，並注意翻轉食物或是加上少許的油。

烤箱功能特別適合烘烤薄的肉片和魚。薄肉片僅需要翻轉一次即可，比較大的肉片可能需多翻轉幾次烘烤。至於烤魚我們建議是整條魚來烘烤。

熱風烘烤食物

肉類的烘烤

種類	數量(g)	功率(W 瓦數)	溫度(度 C)	時間(分)	停留時間(分)	建議
牛肉燉肉	1000	200	160/170	80/90	10	不可將蓋子放在容器上
豬腰肉	500/600	200	180/190	35/40	10	不可將蓋子放在容器上
全雞	100/1200	400	200	30/40	10	可將蓋子放在容器上 雞胸朝上，不要翻轉
雞塊	800	400	200	25/35	10	不可將蓋子放在容器上 將雞塊有皮朝上，不要翻轉
鴨肉	1500/1700	200	200	70/80	10	可將蓋子放在容器上 不要翻轉

有關烤肉的建議

烘烤的溫度與時間需求，請依據食物類別與多少數量來設定及烘烤。

如果要烘烤食物的重量不在上表，請參考上表並斟酌延

長或縮短時間。

有關使用於烤箱容器的建議

請先檢查你要使用的容器是否適用於烤箱。

如果烤箱食物容器有使用玻璃製品，在從蒸烤箱取出的時候，請放置於乾布上。如果你是放置在冰冷的或是濕布上時，玻璃容器可能會爆裂或是裂開。

在使用蒸烤箱時，請使用烤箱專用手套來取出容器。

蛋糕的烘烤

種類	容器	層架	溫度(度 C)	時間(分)
胡桃蛋糕	彈簧扣模鍋	1	170/180	30/35
水果餡餅	彈簧扣模鍋	2	150/160	35/45
水果蛋糕	中間有洞的模鍋	1	170/190	30/45
鹹的水果蛋糕	彈簧扣模鍋	2	160/180	50/70
簡單蛋糕(海綿蛋糕)	彈簧扣模鍋	1	160/170	40/45
杏仁蛋糕	蛋糕托盤	2	110	35/45
鬆餅、酥餅	蛋糕托盤	2	170/180	35/45

烘烤蛋糕容器的建議

一般通常的烘烤蛋糕容器為黑色金屬製品。

烘烤蛋糕的建議

不同數量與糕餅的烘烤，需求不同的溫度與時間。先嘗試低溫設定，如果有需要時，下一次烘烤使用更高的溫度設定。低溫設定適用相同類型的烘烤，並將烤盤放置於烘烤箱中間層架。

烘烤建議

如何檢查蛋糕是否烘烤的剛剛好

在設定烘烤時間結束前的10分鐘，將竹牙籤插從蛋糕的最高部分插入，當抽出來之後，沒有生麵糰黏在牙籤上

時，這個蛋糕就已經好了。

如果蛋糕外表非常焦黑。

下次烘烤時，降低設定溫度，並將烘烤時間設定延長。

如果蛋糕烘的很乾燥

在蛋糕烘烤好的時候，發覺烘出來的蛋糕很乾燥，使用竹牙籤，在蛋糕上搓一些小洞。然後噴灑一些果汁或是酒類。下一次將烘烤溫度提高攝氏10度，並減少烘烤設定時間。

如果烘好的蛋糕很困難從烘烤容器中取出

最好等烘烤好了，冷卻5到10分鐘後，會比較容易從容器中取出。如果還是不容易取出，就使用小刀沿著容器邊緣切割取出。下一次塗食用油在容器內。

清潔與保養

清潔蒸烤箱內部

清潔僅是保養的正常要求，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。

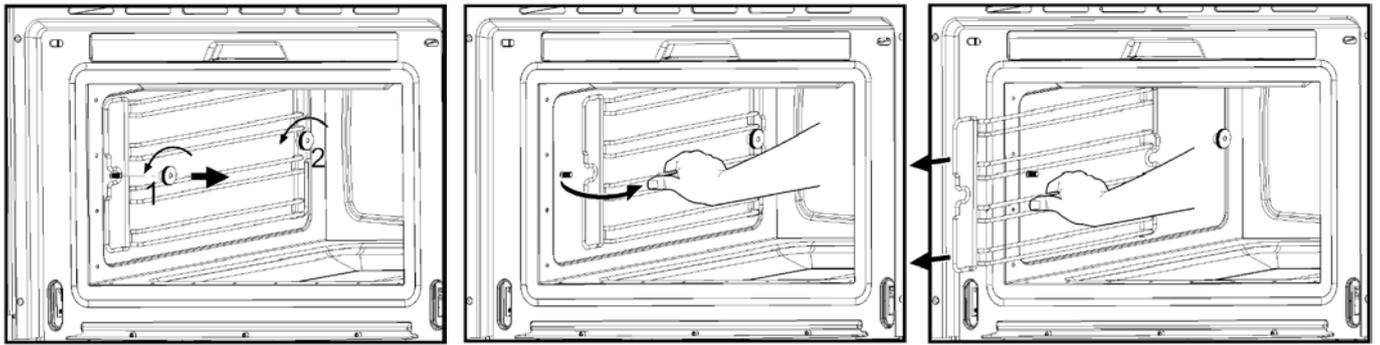
蒸烤箱使用後在機器內部還有一點餘溫時，用濕的棉布輕輕擦拭機器內部，最後再用乾布擦乾內部。

為了讓您能容易清潔，本機器的兩側層架設計可以自行輕易卸下(請依照以下指示說明)。

卸下層架的框架

逆時鐘方向將前方螺帽1轉鬆取下。

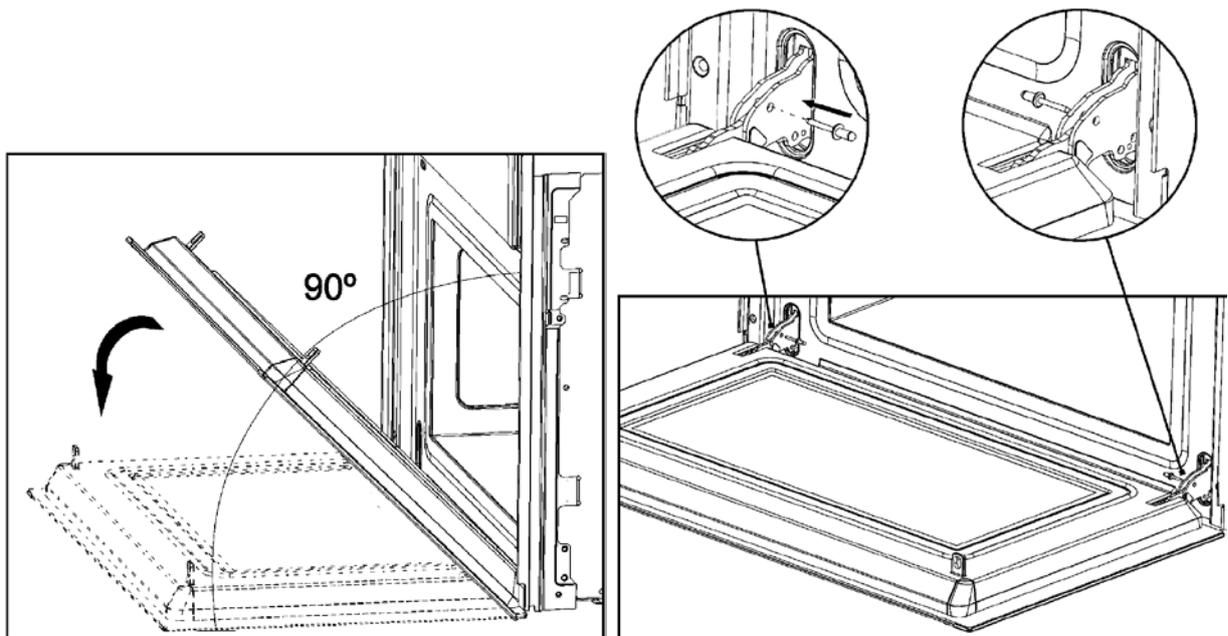
逆時鐘方向將後方螺帽2轉鬆，不要將此螺帽取下。
輕輕的將層架框架從蒸爐內向前方移出。



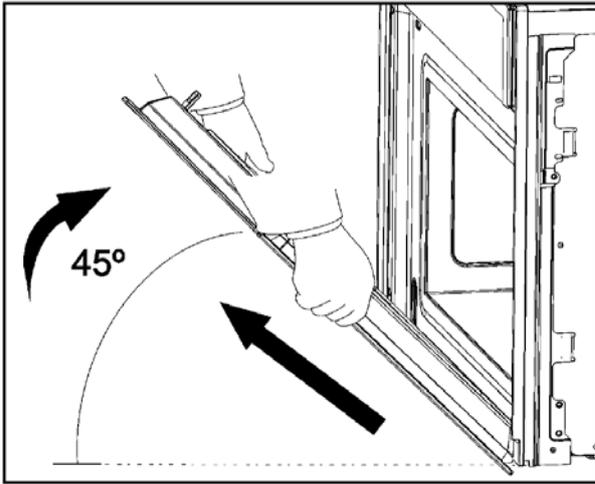
要將層架框架放回時，輕輕的將層架框架從蒸爐前方放入，將層架框架後方凹洞推入螺帽2的位置，再將螺帽1鎖上，確認安裝正確後，再將螺帽1與螺帽2轉緊。另一邊的層架框架，請依照相同方式卸下及裝回。

卸下蒸烤箱的門

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。



4. 要將門裝回時，將兩邊腳鍊放入固定座內。
5. 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)當成蒸烤箱的供應水，都會產生蒸汽，而水垢會沉澱在蒸汽加熱器內。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(依據水質軟硬水)大致參考下表：

軟硬水	除垢時間
軟水	18 個月
中性	9 個月
硬水	6 個月

當需要除垢時蒸烤箱會自動偵測，會開始除垢並且除垢指示燈會亮起；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。

如果還是沒有進行除垢的動作，有些烹飪程式會被鎖住，除垢符號還是出現在顯示器上，並出現“CAL”閃爍。

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。

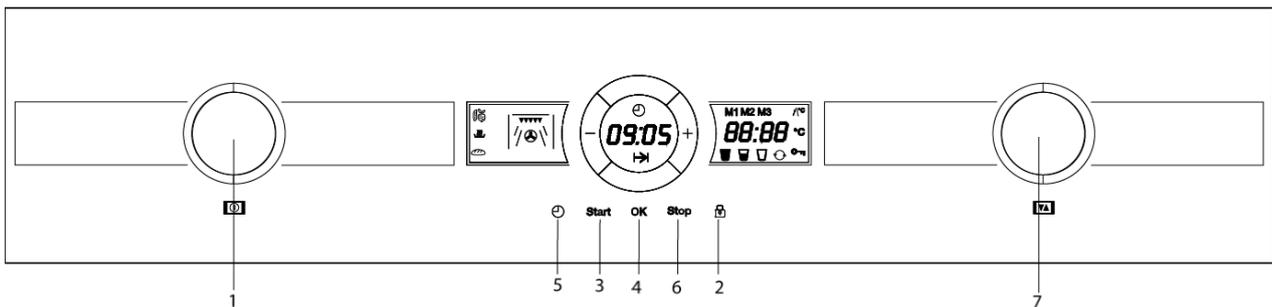
適合除垢的清潔劑

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。

傳統的除垢解決方式對蒸烤箱並不洽當，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. 同時碰觸“-”與“時鐘(5)”符號鍵5秒鐘，顯示器顯示“CAL”字樣程式及間歇性的嗶聲，如果這時候要取消除垢功能，請不要碰觸任何按鍵，5秒後會自動消失。
2. 碰觸“Start”(3)鍵，開始除垢功能。
3. 當顯示器顯示“0.5L”時候，會發出短嗶聲，請取出集水盒。

4. 倒入0.5公升的水到集水盒內，再將集水盒放回原位。
5. 碰觸“Start”(3)鍵，蒸烤箱開始除垢程式並約需要30分鐘。
6. 當顯示器顯示“1.0L”字樣並閃爍，並發出一聲嗶聲，將集水盒取出並將集水盒內的水倒掉。
7. 倒入1.0公升的冷水到集水盒內，再將集水盒放回原位。
8. 輕按“Start”(3)鍵，蒸爐開始第一次潤濕。
9. 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. 輕按“Start”(3)鍵，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。也會顯示出“DEP”來，直到集水盒被取出來為止。
13. 將集水盒取出，將水倒出然後擦乾集水盒。

清潔與保養

清潔僅是保養的基本要求。

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。

不要使用粗糙有研磨性或是尖銳的金屬刮刀清潔蒸烤箱門玻璃，這可能會刮傷機器表面，並且造成門玻璃的破碎。

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的材料，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，有聽到奇怪的響聲!**這不是問題：

— 這有可能是蒸爐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，這都是正常了情況。

● **食物沒有加熱或是加熱很慢!** 請檢查：

— 你有選擇正確的操作時間及溫度設定。

— 你有放入食物大於蒸烤箱的容量限制，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微波烤箱內部燈泡：

- 一 將機器電源關掉或是將插頭拔掉。
- 一 逆時鐘方向將燈罩轉下(1)。
- 一 將燈泡轉下(2)。

警告!小心燈泡可能會很燙。

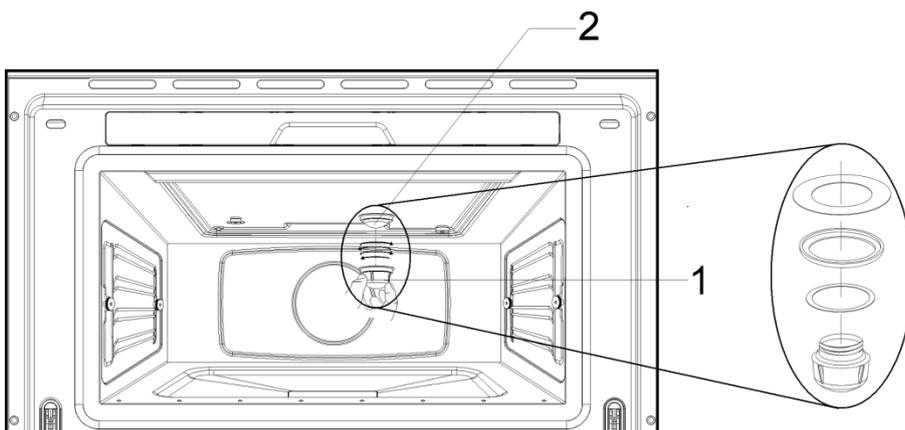
- 一 更換新的燈泡(230-240V/15W)，更換前請先與代理商或原廠再次確認。

警告!請小心更換燈泡，以免損壞燈泡。

- 一 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。

- 一 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修。

技術性能說明

顯示器符號

顯示	說明
除垢	
Soft	軟水
Medium	輕硬水
Hard	硬水
CAL	機器需要除垢
	閃爍-除垢啟動
0.5L	加入 0.5~0.6 公升冷水到集水盒
1.0L	加入 1 公升冷水到集水盒
集水盒	
rES	集水盒沒有放入正確位置
dEP	集水盒必須取出, 將水倒出擦乾再重新插回.
蒸汽減少	
VAP	顯示正在進行蒸汽減壓中
PUMP	顯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	
LAMP	故障指示燈
HOT	蒸烤箱主機板過熱
Err1	壓力感應器故障
Err2	溫度感應器故障
Err3	蒸氣產生器溫度感應器故障
Err4	蒸氣產生器水位偵測器故障
Err6	水幫泵故障

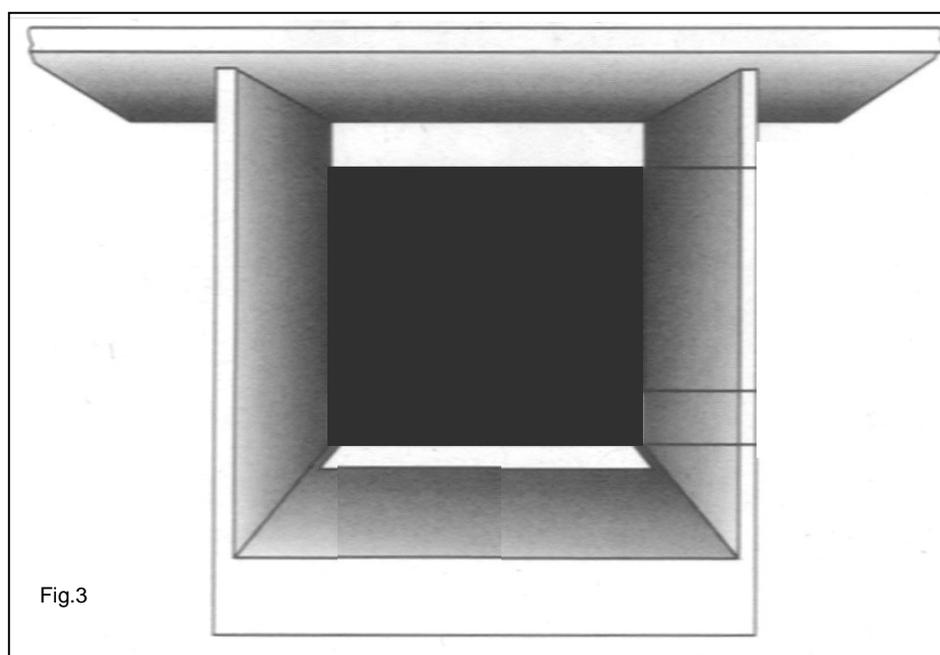
安裝說明

本產品的安裝需由專業合格的技術人員來執行。製造商或供應商不接受因安裝或操作不當造成的損害責任。

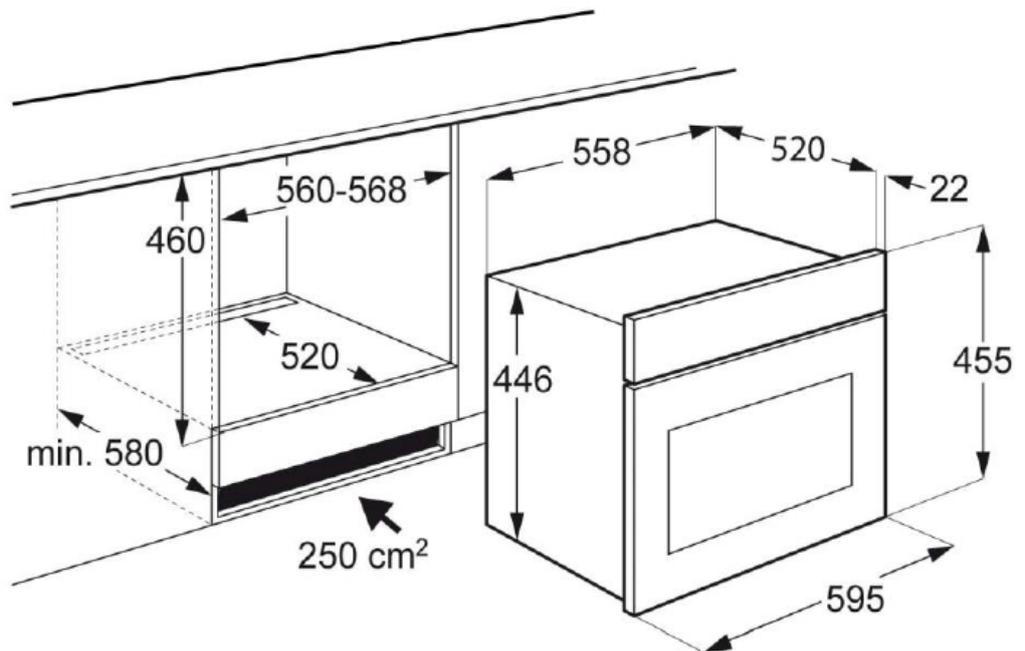
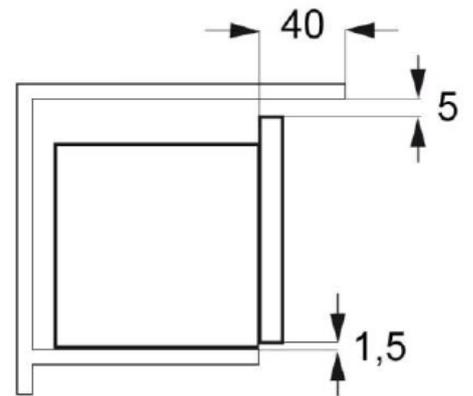
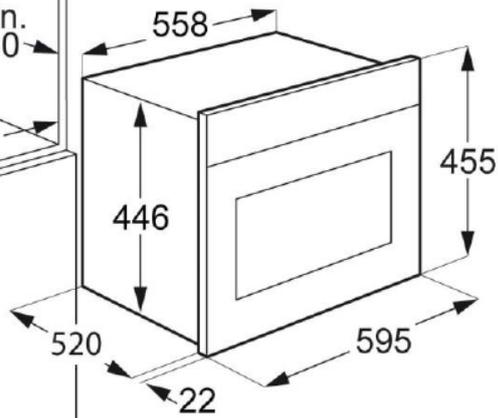
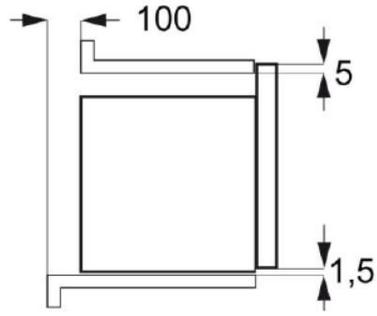
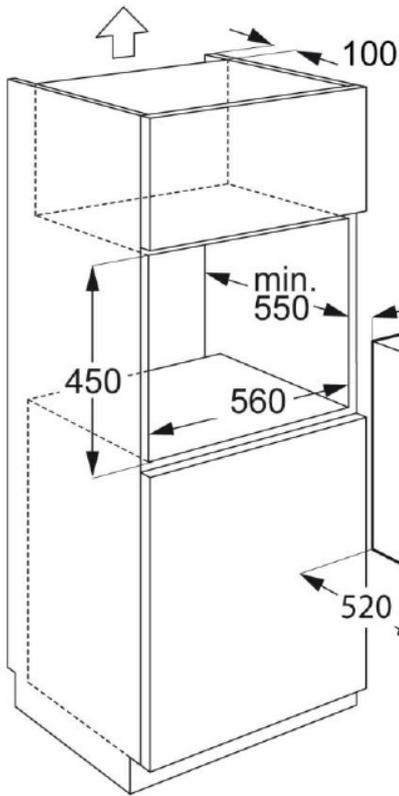
1. 安裝以前注意事項：

- (1) 要拆卸烤箱的外包裝，請拉箱子下方的凸片，搬出時手抓住兩側的把手。（不可抓烤箱門的把手。）
- (2) 烤箱嵌入的廚櫃空間尺寸，請參考安裝圖。
- (3) 烤箱的後面（見附圖 Fig. 3 的陰影區）不可以有任何東西、管線、插座。
- (4) 廚櫃及零組件的膠黏劑必須可以耐高溫到 85 °C

如果需要與爐具結合，請搭配Teka爐具，以免可能損壞產品並引起危險。



安裝圖



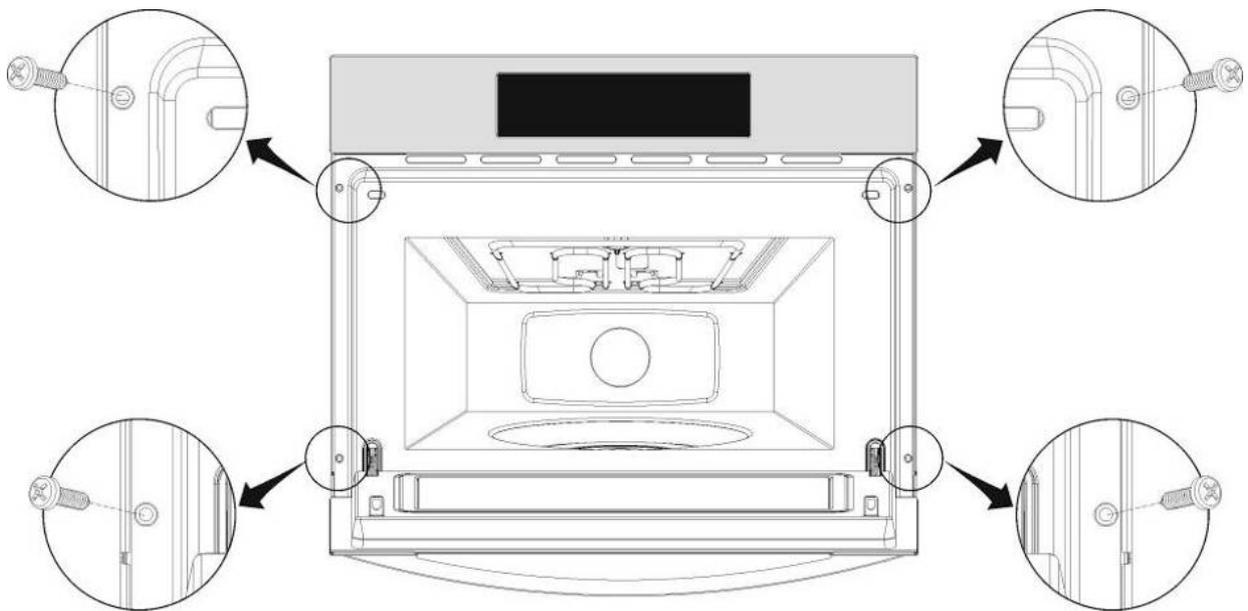
2. 電力配接：

電力配接需由熟知當地法令及電力供應的專業技術人員來執行。

- (1) 確認電壓瓦數頻率是否與本產品上的規格標籤所標示的一樣。
- (2) 檢查電力是否可以支援本產品上的規格標籤所標示的最大消耗功率。
- (3) 接地線也務必接上。
- (4) 連接斷路器（接點跟接點之間至少維持 3 mm 空間）裝妥後，需在緊急、清潔或更換燈泡時可以方便斷電。
- (5) 電源接好後，檢查烤箱的每一項與電力有關的功能都可以正常運作。

3. 安裝烤箱：

- (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。



機器規格

- AC電壓.....220V/60Hz
- 消耗功率.....2700W
- 外觀尺(W*H*D).....595*455*542mm
- 機器內(W*H*D).....420*210*390mm
- 烤箱容量.....35公升
- 重量.....35公斤

型號	HKL 970 SC
品名	蒸烤箱
額定電壓	220V
額定頻率	60Hz
額定消耗功率	2700W
製造年月或號碼	標示見機體上
製造國家	Portugal
製造廠名稱或商標	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
型式認可號碼	TA104313610550