

TEKA
德國創新機能家電

HSC-644S

LED 顯示專業蒸爐

46cm

使用及安裝說明書



如何用檸檬酸除水垢？



舒肥嫩雞 + 奶油蒸龍蝦



客林渥

ClearWell

Product Guarantee Card

產品保證卡

購買日期 | 年 月 日

感謝您購買客林渥商品，所有商品設計、生產皆源自於國外原廠。請務必保存此本保證證明說明書以免喪失您的權益。

1. 本商品經嚴密品質管制及檢查，如正常使用情況下發生，由於製造上原因之故障，自購買日起保證兩年免費維修。若無法提供明確之購買日期，將採該建築案首批交貨日期為購買日期。
2. 客人請妥善保存此卡，並於本公司之工程師服務時主動提出本卡以享權益。
3. 下列事項不列入保證範圍
 - ◎ 因使用錯誤、使用過失造成的損壞
 - ◎ 異常電壓所造成的故障損壞
 - ◎ 人為、天災造成的損壞
 - ◎ 使用於營業場所的產品
4. 如有任何疑問或需專人服務，請洽客林渥客服免費專線，公司電話或網站留言。



保證書專用章

免費客服專線 **0800 800 669**
台北總公司 02-2794-2588
台中分公司 04-2422-1866
高雄分公司 07-559-7919



即時辦 24HR

請註明以下資訊提供未來參考，這些資訊可以在機台的銘板上找到和發票上的購買日期。

機型號碼： _____

序 號： _____

購買日期： _____

店 章：

！注意

※ 本手冊包含安全安裝重要資訊，可協助你有效率的使用本產品。請將手冊放在容易接近的安全地方，以便操作上的問題或任何不熟悉本產品操作的人參考。



Content 目錄

01. 安全說明	4
02. 蒸爐描述	6
03. 蒸爐功能說明	7
04. 日常時間設定與水質調整	9
05. 蒸爐使用說明	11
06. 面板顯示說明	14
07. 水箱加水使用說明	15
08. 除垢功能使用說明	16
09. 蒸煮烹飪指南	18

感謝您選購 **ClearWell** 客林渥產品。在您開始使用產品前，請先詳閱本產品說明書。

本公司不保固且不承擔因無視本說明書中所提到之安裝、指示與警告項目，而引起之任何產品損壞與損失。請妥善保存此說明書以供未來參考使用，如有任何疑慮，請與本公司客服中心 **0800-800-669** 聯絡。

感謝您選擇 TEKA

ClearWell 本產品由客林渥總代理，

並提供專業的二年原廠保固，

期待本產品能為您的生活，帶來更多的歡樂。

使用前敬請詳閱本說明書，協助您順利的使用本產品

本機限家庭用食物之烹調，請勿做其他使用
下列成人及孩童不可在無人監督下操作機器：

- 身體或精神有障礙者
- 缺乏足夠的知識與經驗者
- 無法安全正確的使用機器者
- 請勿讓孩童獨自操作機器



1

安全說明

- ◎ 保固期內，若違反任何維修服務條款及細則，產品均不在保固範圍之內，維修中心將按故障情況，另行報價或不提供維修服務。用戶自行維修產品，導致產品主機或配件損壞、機殼 / 表面損毀；未依說明書使用產品及將產品更改使用方法，均被視為違反維修服務條款及細則。

兒童和弱勢人群安全注意事項：

使用不當會造成窒息，受傷或永久性殘疾。

- ◎ 針對八歲以上兒童、身心障礙、知能受損者，或者缺乏經驗和相關知識者，必須在合格人員監督下，或該使用者被賦予本設備使用的足夠知識，並了解使用上的相關危險性時，方得使用之。至於清潔及維修的工作時，在無人監督之下，不可由兒童進行。
 - ◎ 本裝置禁止孩童碰觸。
 - ◎ 所有包裝應遠離兒童。
 - ◎ 如果產品內設兒童安全裝置，建議您啟動。不得無人看管情況下讓 3 歲以下兒童靠近產品附近。
 - ◎ 沒有成年人的指導，兒童不得進行產品清潔和保養工作。
 - ◎ 操作過程中，本設備及其可觸及零件可能變熱。避免觸碰加熱中的元件。除非一直有人在監督中，否則 8 歲以下的兒童必須遠離此電爐。
- 一般安全問題：**
- ◎ 產品在運行過程中內部溫度會有加熱升高，此時請勿接觸發熱部件。當要從機內取出或放置配件時，請戴上耐高溫手套，以避免造成燙傷。

- ◎ 本設備只適用於加熱食品和飲料，請勿用於烘乾食物、衣物、加溫墊子、拖鞋、海綿、濕布 ... 等，這些可能導致傷害、起火或引起火災。
- ◎ 請勿將其他電器的電源線，靠近高溫蒸爐門或是蒸爐附近，可能導致電線絕緣層熔化，造成短路的危險！
- ◎ 請勿倚靠或坐或站立在打開的蒸爐門上，這行為將會損壞蒸爐，特別是鉸鏈部分。
- ◎ 為避免損壞蒸爐，請不要放置重物在蒸爐上或是開啟的蒸爐門。
- ◎ 如果電源線損壞，必須由製造商、其維修代理商或此類合格人員進行更換，以免發生危險。
- ◎ 只能使用由家電製造商設計或由製造商在說明書中指明的電爐保護裝置，如此才能適當使用並保護電爐等裝置。使用負載不足的保護器可能導致意外事故。

清潔：

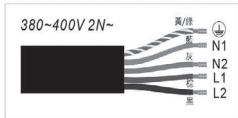
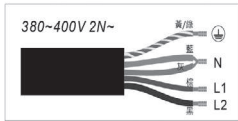
- ◎ 應定期清洗爐內及去除殘留在蒸爐內的食物渣。
- ◎ 未能保持設備的清潔，會導致設備表面附著髒污，並對產品使用壽命產生不良影響，還可能導致危險。
- ◎ 請勿使用刺激腐蝕性的清潔劑或尖銳的金屬刮刀，去清洗玻璃門，若刮傷玻璃表面，可能導致玻璃粉碎造成危險。
- ◎ 請勿使用蒸氣清潔機來清潔蒸爐，可能導致細小的水份滲透進機體，造成主機板損壞。

安裝：

- ⊙ 電器的安裝必須允許設備，可從最小 3 毫米全極觸點斷離的電線斷開。
- ⊙ 適用的斷離裝置。包括：例如切口、熔斷器（保險絲、螺絲要從固定器中取出）的，**RCD** 和接觸器。
- ⊙ 安裝時請注意，要用防震保護。



此接法適用於國內最常見的單相 220V 交流電壓。
請確實接地，且中性線 (N) 與負載線 220V(L) 不得反接。



依據 CNS690 及 CNS15767-1 之規範：

室內配線用插座最大耐壓 250V，最大耐電 20A；市售常規電源插頭最大耐壓 250V，最大耐電流為 15A。為確保用電安全，超過最大耐電壓及耐電流之電器產品，需線對線連接並使用專用迴路，在配電盤上，需設有足夠承受該迴路電流之無熔絲開關或電閘。

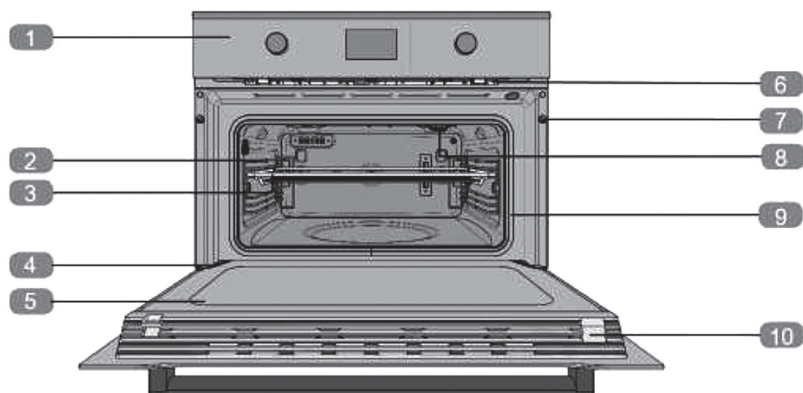


在產品的整個使用壽命期間，請將保固證書或技術數據表及包含重要的技術資訊的使用說明書一起妥善保存。

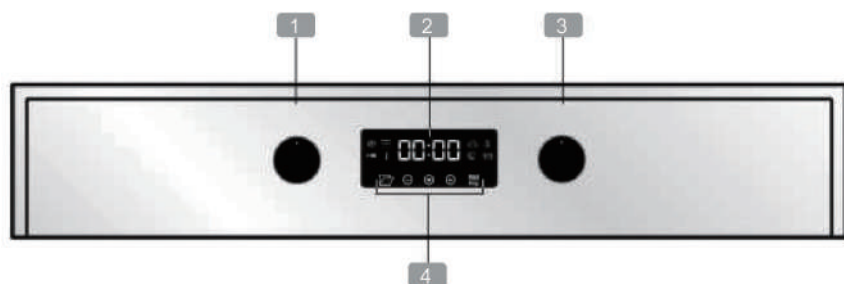
維修：

- ⊙ 如果電源線受損，避免發生危險，請交由專業合格技術人員提供替換電源。
- ⊙ 檢修工作請由廠商授權的技術人員完成。

2 蒸爐描述



- | | | |
|---------|------------|----------------------|
| 1. 控制面板 | 5. 內層玻璃 | 9. 蒸爐密封膠條 |
| 2. 托盤層架 | 6. 氣冷式出風口 | 10. 門 |
| 3. 網架 | 7. 安裝螺絲固定孔 | 11. 不銹鋼托盤
(圖中不顯示) |
| 4. 門板鉸鍊 | 8. 照明燈 | |

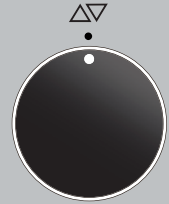
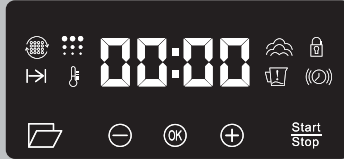


- | | |
|-----------|-----------|
| 1. 功能控制旋鈕 | 3. 功能控制旋鈕 |
| 2. 顯示螢幕 | 4. 觸控鍵 |

3 蒸爐功能解說



功能控制旋鈕



參數控制旋鈕



關機

將旋鈕轉到【】，機器為關機。



控制面板下掀按鈕

選擇此功能，將開啟面板，可拉開水箱後加水。



每次設定完成後的確認鍵



烹調時間

可設定您所需的烹調時間蒸爐到達設定時間將自動關閉。



選擇各種功能



選擇各種功能



警告計時器

當定時器時間到時，此訊號亮起，蒸爐在定時器週期結束時不會關閉。當蒸爐烹調時也可以使用此功能。

**Start
Stop**

啟動 / 停止烹調按鈕

選擇此功能，即可啟動烹調行程，再按一次即可停止烹調，但不是關機。蒸爐運轉中若想強制關機，可長按此鍵，直到關機。



安全鎖

表示觸控鍵被鎖定，可防止小孩誤碰修改設定。



除垢行程

此燈亮表示除垢行程正在進行中。



加熱

當此符號亮起時，表示蒸爐正在對食物加熱。



蒸汽功能

顯示蒸氣功能開啟。



水質硬度

當此符號亮起時，表示顯示面板上會出水質硬度。

硬水 HARD


中度 MED

軟水 SOFT



缺水

當此符號亮起時，表示水箱需要重新注水時亮起。請先需要重新注水時亮起。

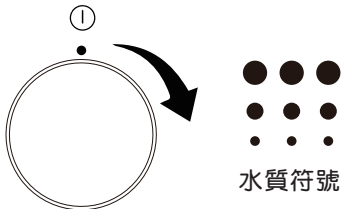
請先選擇【】控制面板下掀功能，當面板開啟後，拉出水箱加水，放回水箱後再關閉面板即可。

4 日常時間設定與水質調整



日常時間設定

1. 蒸爐送電時您會看見顯示幕上的時間 **12:00** 閃爍，此時可以調整日常時間。
2. 按【**⊖**】或【**⊕**】調整"時"，按【**OK**】確"時"已調整。
3. 按【**⊖**】或【**⊕**】調整"分"，按【**OK**】確"分"已調整。
4. 如果要修改日常時間，請【**⊖**】或【**⊕**】直到時間開始閃爍，然後按【**OK**】鍵，按上述步驟調整日常時間。



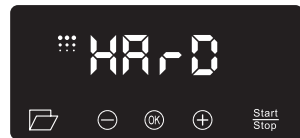
功能控制旋鈕

水質硬度設定

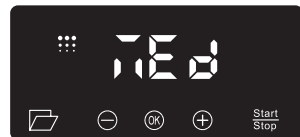
1. 第一次開機設定日常時間後，需要設定水質硬度將功能控制旋鈕轉到水質硬度【**●●●●**】設定的相對位置。

！注意

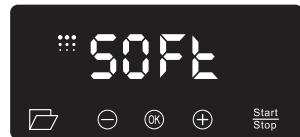
- 觸控鍵靈敏度依環境條件會有所差異如果觸控按鍵時，顯示面板沒有正確回應，請拔掉蒸爐插頭幾秒鐘，然後重新插入。這樣做會使傳感器自動調整，以便再次對指尖控制做出反應。
- 如有停電後復電或重新拔插電源，日常時間設置就會被刪除，顯示幕會回復到出廠設置 **12:00** 就會閃爍。
- 如有停電後復電或重新拔插電源，水質硬度設置就會被刪除，水質會回復到出廠設置。



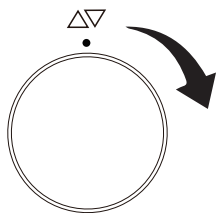
硬水



中度



軟水



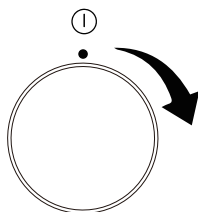
參數控制旋鈕

水質硬度設定

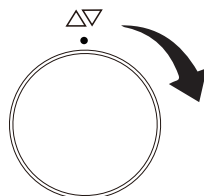
- 螢幕會出現閃爍，旋轉右方的參數控制旋鈕，調整對應的水質硬度，按【OK】鍵確認選項即完成水質設定。

各地水質硬度參考表															
水質 硬度	北					中				南			東		
	台北	新北 基隆	五股 泰山	龍潭	新竹	苗栗	台中 彰化	埔里 員林 北斗 田中	雲林	嘉義	台南	高雄 屏東	宜蘭	花蓮	台東
軟水 0-150 ppm	●	●		●				●					●	●	
中度 151-350 ppm			●		●	●	●				●	●			●
硬水 351-500 ppm									●	●					

5 蒸爐使用說明




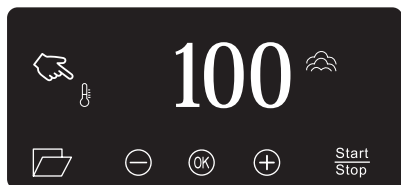
功能控制旋鈕




參數控制旋鈕

蒸氣設定

1. 旋轉功能控制選擇鈕，選【】蒸氣功能，轉動參數選擇鈕調整想要的溫度，接著按【**Start/Stop**】開始烹調。溫度設定範圍為 50-100°C



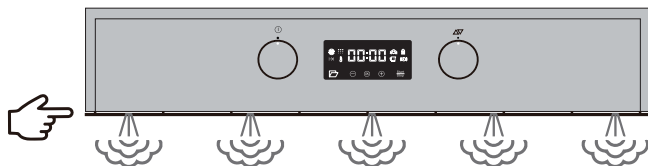
2. 您會注意到烹調過程中螢幕【】符號亮起，表示食物正在加熱，到達所選溫度（例如設定溫度為 100°C）時，這個符號會消失。

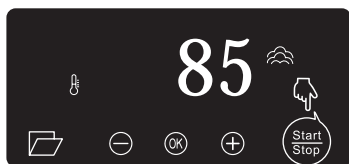
！注意

- 使用提醒警示時間功能，蒸爐在到達設定的時間時，不會自動停止運作。
- 使用提醒警示時間功能，剩餘時間將會顯示在顯示幕上，使用此功能時，將無法查看日常時間和程式的總烹調時間。


蒸氣流動的位置

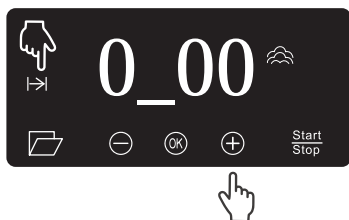
在蒸爐烹調時，有蒸氣間歇的蒸爐前方排氣孔流出是正常現象。在冬季氣溫比較低的時候，這個現象會更明顯。






蒸爐定時器設定

1. 旋轉功能控制選擇鈕，選【】蒸氣功能，轉動參數選擇鈕調整溫度，按【**Start Stop**】開始烹調功能。



2. 按【**⊖**】或【**⊕**】，直到顯示幕出現【**⌄→**】開始閃爍，然後按【**OK**】鍵，0_00 會出現在顯示幕上，按【**⊖**】或【**⊕**】鍵設定您要烹調的時間，您將聽到嗶嗶兩聲，以確認時間已設定完成，且時間開始倒數計時。【**⌄→**】符號會慢慢閃爍，烹調時間結束，蒸爐自已關閉烹調功能，且【**⌄→**】符號閃爍。



3. 按【】鍵停止警示聲音並關閉【**Start Stop**】符號。

4. 在烹調時間結束前，您可隨時按【**⊖**】或【**⊕**】鍵來調整烹調的時間，並且按下【**OK**】鍵就可完成烹調時間

設定。

5. 暫停烹調功能在烹調過程中，如需要暫停烹調，可隨時以手動開門方式來中止進行中的烹調。

當爐門打開時：

- 蒸氣會暫停釋出。
- 請留意爐體內壁和水箱呈高溫狀態，請小心避免燙傷。
- 計時功能暫停，並顯示剩餘烹調時間（若有設定計時的情況）。

！注意

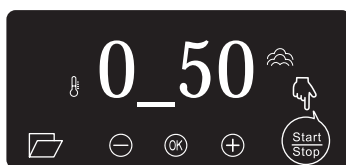
烹調室流出的熱流或蒸氣，屬極高溫，當開啟蒸爐門時，請特別留意，小心不要燙傷。

在暫停的 3 分鐘內您可以：


- 將食物翻面以確保食物均勻受熱。
- 改變烹調參數。

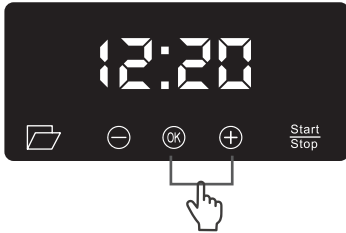
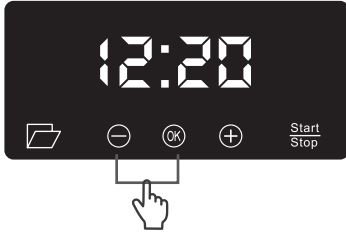
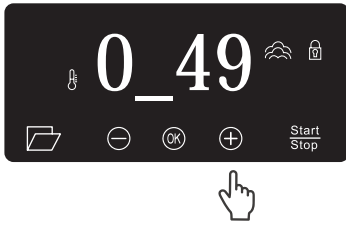
若欲重新啟動機器，再次關閉爐門即可繼續運作。


若要停止烹調，此時按 **Start Stop** 按鍵，即可取消烹調行程。



安全鎖

1. 使用蒸爐時，可以隨時選擇此功能。要啟動安全鎖功能時，請按【**OK**】鍵五秒直至聽到嗶聲，並且顯示面板上出現【】符號，此時蒸爐已被鎖定。




2. 如果在烹調過程中啟動此功能，則只會鎖定顯示面板和按鍵。
3. 要取消安全鎖功能時按【OK】鍵五秒鐘直到聽到嗶聲，且顯示面板上的【】符號消失。

展示模式

* 展示模式用於向客戶展示蒸爐在每個功能中，如何運作，但是不會啟動加熱功能。

1. 要啟動展示模式
同時按【OK】鍵 + 【-】鍵
2. 要取消展示模式
同時按【OK】鍵 + 【+】鍵

烹調循環結束

1. 在設定的持續時間結束時或按【】鍵一次，完成烹調循環時，將聽到三聲嗶嗶聲，顯示面板顯示【END】字樣，蒸爐啟動減少蒸氣功能，該功能逐漸從蒸爐中釋放蒸氣，因此當蒸爐門打開時，便會減少蒸氣的流出，此功能大約需要 1~3 分鐘。
2. 關閉蒸爐後，會聽見微小的運轉聲，這是機內的冷卻風扇，它會繼續運行一段時間，只要目的是在降低蒸爐內部溫度。
3. 取下水箱倒裡面的水，並徹底擦乾，讓蒸爐內部冷卻片刻，接著用軟布擦拭內部，請將爐門打開，以利保持爐內的通風，避免異味留在爐內，待乾燥後再關閉爐門。

6 面板顯示說明


顯示	說明
除垢	
SOFT	軟水
MED	中度水
HARD	硬水
CAL	設備必須除垢
	閃爍 -- 開始除垢
0,5L	將 0.5 升除垢溶液裝入水箱中
0,8L	將 0.8 升冷水裝入水箱進行沖洗
水箱	
RES	偵測不到水箱
DEP	必須移除水箱清空並重新插入水箱
-LO-	水箱是空的請填充 0.5 升的水
其他訊息	
SHO	展示模式
END	功能結束

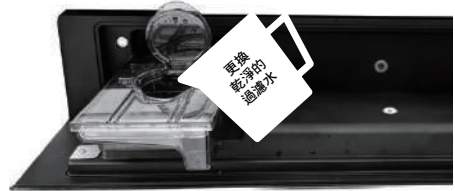
7 水箱加水使用說明



蒸爐在烹調進行中也可以打開面板。

打開控制面板

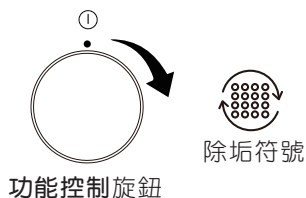
- 水箱放置於面板左方，要取出水箱必須打開控制面板，打開面板有兩種方式：一是手動掰開控制面板；一是自動掀開控制面板。
- 自動掀開面板的操作方式為，按  鍵，控制面板會緩慢下掀，這個過程需要幾秒鐘，切勿用力掰開。



水箱加水 (請使用過濾水)

- 所有功能都需要水箱滿水位。
- 抽出水箱注入冷的飲用水，並將水箱注滿至 "MAX" 標記 (最大 0.8L)
- 水箱加滿水約可使用 50-60 分鐘的一次烹調，但是，如果出現以下訊息，則將水箱最多注水 0.5 公升，以確保完成烹調時馬達回水到水箱而不溢出。

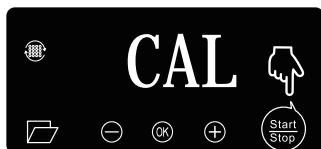
8 除垢功能使用說明



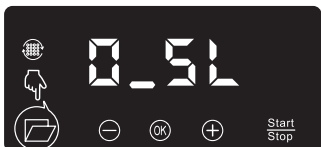
1. 將功能控制旋鈕轉至除垢設定。


除垢會進行三回清洗行程，第一回行程需要 23 分鐘，第二回及第三回需要 5 分鐘。

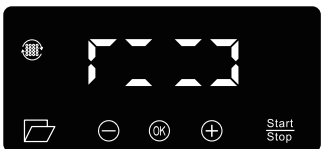
除垢開始後，無法強制停止，若強行斷電，則會在開啟電源時，仍需執行除垢功能後，才能使用機器。



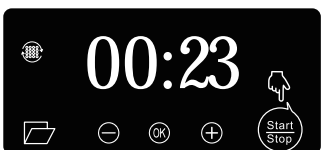
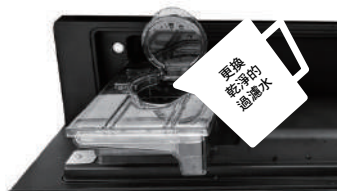
2. 顯示面板上顯示【CAL】字樣，並且發出間歇性的蜂鳴聲。按下【Start Stop】鍵後，即可啟動除垢功能。



3. 當顯示面板上顯示【0.5L】時，會發出短促的嗶聲，按下【】面板彈開，開面板，拉出水箱。




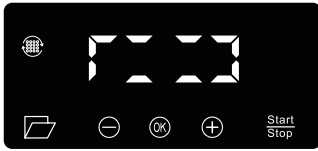
4. 為達到最佳除水垢效能，請使用過濾水，將 500CC 的過濾水中添加 30-50 克的檸檬酸倒進水箱中，再把水箱推入後關閉門板。



5. 按下【Start Stop】鍵後，即可啟動除垢功能。第一次除垢行程需要 23 分鐘。

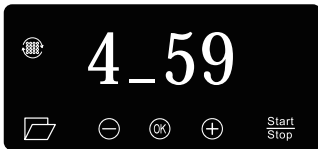
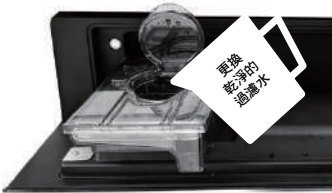


當第一次行程結束時，面板上顯示【0_8 L】時，會發出短促的嗶聲，按下【】選項後，面板會彈開，接著打開面板，拉出水箱倒出裡面的水。

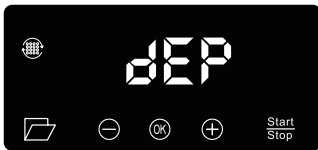


6. 接著把 **800CC** 乾淨的過濾水倒進水箱中，再把水箱推入後關閉門板，開始除水垢第二回行程。

第二回除垢行程需要 **5 分鐘**。



第三回除垢行程請重複以上動作。



7. 當顯示【**DEP**】表示除垢行程完成。

！注意

- 建議除垢後取下水箱並淨空，可以防止細菌孳生和水垢累積。
- 如果未將水箱從蒸爐中取出並直接開始新的烹調循環，則烤箱會顯示警告訊息【**DEP**】

魚類

魚類	重量	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
金頭鯛	800-1200 克	80	30-40	有孔蒸盤	2
鱒魚	4 x 250 克	80	20-25		2
鮭魚片	500-1000 克	80	15-25		2
鮭鱒魚	1000-1200 克	80	25-35		1/2
大蝦	500-1000 克	80	15-20		2
綠貽貝	1000-1500 克	100	25-35		2
左口魚菲力	500-1000 克	80	20-25		2
烏蛤	500-1000 克	100	10-20		2
龍蝦	800-1200 克	100	25-30		1/2
鱒魚	1000-1200 克	80	20-25		2
藍貽貝	1000-1200 克	100	15-25		2
湖鱒	4 x 250 克	80	25-30		2
黑線鱒魚	1000-1200 克	80	20-25		2
金槍魚	500-1000 克	80	15-20		2
梭鱸	4 x 250 克	80	25-30		2

肉類

肉類	重量	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
雞腿肉	4-10 克	100	40-45	有孔蒸盤	2
雞胸肉	4 -6 克	100	25-35		2
燻豬排	500-1000 克	100	40-50		2
火雞肉片湯	4 -8 克	100	20-25		2
里肌 / 全里肌	4 -8 克	100	20-30		2
香腸		80-100	10-15		2

雞蛋

雞蛋	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
玻璃容器中的雞蛋	100	10-15	無孔蒸盤	2
雞蛋，口感硬	100	15		2
雞蛋，口感嫩	100	10-12		2

主食

主食	重量	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
薏仁 + 液體	200g + 400ml	100	30-35	淺蒸盤 玻璃碗	2
麵粉 + 液體	200g + 300ml	100	10-20		2
扁豆 + 液體	200g + 375ml	100	20-50		2
大米 + 液體	200g + 250ml	100	25-40		2

蔬菜

蔬菜		溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
茄子	片狀	100	15-20	有孔蒸盤	2
豆子		100	35-45		2
綠花椰菜	帶莖根	100	25-30		2
綠花椰菜	無莖根	100	15-20		2
白花椰菜	花頭	100	25-30		2
白花椰菜	整棵	100	40-45		1
豌豆		100	30-35		2
茴香	整棵	100	15-20		2
茴香	切成兩半	100	20-30		2
帶皮馬鈴薯	整個，小塊	100	20-25		2
帶皮馬鈴薯	整個，大塊	100	45-50		2
去皮馬鈴薯	切塊	100	20-25		2
大頭菜	棍狀	100	20-25		2
荷蘭豆		100	15-20		2
胡蘿蔔	片狀	100	25-30		2
玉米棒		100	50-60		2
青椒	條狀	100	12-15		2
辣椒		100	12-15		2
蘑菇	分成四分之一	100	12-15		2
韭菜	切成小段	100	10-12		有孔蒸盤
球芽甘藍		100	25-35	2	

芹菜	條狀	100	15-20	有孔蒸盤	2
蘆筍		100	20-35		2
菠菜		100	12-15		2
芹菜莖		100	25-30		2
小黃瓜	片狀	100	12-18		2

蒸煮

蒸煮	重量	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
如豆類，韭菜		100	10-12	有孔蒸盤	2
羽衣甘藍	1000-2000 克	100	12-16		2
皺葉甘藍	10-20 克	100	12-15		2
白菜，整個	2000-2500 克	100	30-45		1
蕃茄，去皮		80	12	無孔蒸盤	2

甜點

甜點	數量	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
燉蘋果	500-1500 克	100	15-25	無孔蒸盤	2
燉梨	500-1500 克	100	25-30		2
焦糖布丁		80	20-25		2
法式焦糖布丁		80	25-30		2
燉蜜桃	500-1500 克	100	15-20		2

水果 (熬煮)

水果	數量	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
梨	1 升玻璃杯 4-6 杯	100	30-35	無孔蒸盤	1
櫻桃		80			1
水蜜桃		80			1
李子		80			1

餃子

餃子	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
甜粽	100	20-30	無孔蒸盤	2
酵母甜粽	100	15-20		2
酵母餃子	100	15-25		2
麵包餃子	100	20-25		2
普通餃子	100	25-30		2

解凍

蔬菜 / 配菜		溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
綠花椰菜	帶莖	100	15-20	有孔蒸盤	2
混合蔬菜		100	15-20	有孔蒸盤	2
菠菜葉	部分	100	10-15	無孔蒸盤	2
菜花	無莖花頭	100	15-20	有孔蒸盤	2
豌豆		100	15-25	有孔蒸盤	2
羽衣甘藍	大塊	100	25-35	有孔蒸盤	1
胡蘿蔔	片狀	100	15-20	有孔蒸盤	2
芽甘藍		100	20-25	有孔蒸盤	2
蘆筍		100	25-30	有孔蒸盤	2
現成的飯菜		100	根據需要	無孔蒸盤	2
麵包		100	10-25	無孔蒸盤	2
米飯		100	15-25	無孔蒸盤	2
扁豆		100	15-20	無孔蒸盤	2
麵條		100	15-20	無孔蒸盤	2

再加熱

加熱	數量	溫度℃	時間 (分鐘)	容器	層數
盤裝菜肴	1-2	100	12-15	無孔蒸盤	2
盤裝菜肴	3-4	100	15-20		2
已做好的飯菜		100	15-20		2

【居家料理輕鬆做】

使用專利高壓蒸氣技術
一次多道食材 不混味 蒸健康

| 舒肥嫩雞百香青木瓜

食材：

- 雞胸肉 1片
- 大蒜切碎 5g
- 四季豆斜切段 90g
- 青木瓜切絲 300g
- 紅蘿蔔切絲 30g
- 小蕃茄切片 90g
- 紅辣椒斜切片 適量
- 花生碎 適量

調味料：

- 鹽 0.5ml
- 食用油 5ml

醬料：

- 椰糖或黑糖 15g
- 羅望子醬 15ml
- 魚露 15ml
- 泰式甜辣醬 45ml
- 百香果 3顆
- 檸檬汁 適量

| 蒜香奶油蒸龍蝦

食材：

- 奶油 50g
- 蒜蓉 50g
- 龍蝦身 4尾

- 鹽 適量
- 巴西利切碎 適量
- 煙燻紅椒粉 適量

做法：

1. 四季豆斜切和油及碎大蒜拌勻後，放入餐盤內，放進蒸爐上層。
2. 雞胸肉放入真空袋內，用真空保鮮機抽真空後，放進蒸爐。
3. 設定溫度 90°C，時間 25 分鐘
4. 將處理好的龍蝦身，從中間對半剖開。
5. 把奶油（50g）加上蒜蓉 50g 均勻攪拌後，塗抹在剖開的龍蝦肉上。
6. 設定溫度 90°C，時間 10 分鐘。
7. 將青木瓜絲及紅蘿蔔切絲和小蕃茄切片，擺在餐碗內，倒進【醬料】攪拌均勻。
8. 取出蒸好的雞肉，切片放在青木瓜沙拉上面，擠些許檸檬汁即可完成。
9. 取出蒸好的龍蝦肉，灑些許鹽巴及紅椒粉，即可擺盤上桌。



掃描左側 QR Code

連結 Youtube 看更多

蒸爐 HLC644S + 真空保鮮機 VS152GS

舒肥嫩雞 + 奶油蒸龍蝦

歐洲原裝進口 德國創新機能家電

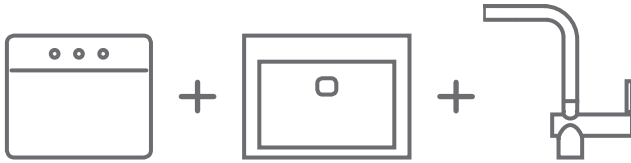
多功能廚房家電系列，使家庭的廚房更加溫暖

兩年的原廠保固，48 小時快速維修

客林渥給您售前售後的安心與放心

24 小時專人一站式服務

德式廚房設備 整體設計佳 售後服務一次滿足



環境保護

請將所有包裝物料如硬紙板，泡棉，塑膠物料等放入紙箱內，以便確保這些物料可以再利用，所有包裝物料必須遠離孩童，因為可能造成窒息危險。

廢氣設備處理

依照歐洲 2002/96/EC 有關廢棄電子和電器設備 (WEEE) 指令，家用電器產品不可利用一般廢棄物處理系統處理。

過期產品組件應分開收集，使產品零件的回收再利用達到最高效率，可以防止對人類健康與環境的潛在危害。對角線上印有直線的垃圾車符號印在所有類似產品上，藉以提醒人們對於這類物品應該分開回收，

請詢問當地資源回收業者或回收站，有關回收舊家電用品的適當地點。處理廢棄產品前請先切斷電源，裁去電源線，讓他無法利用後再拋棄它。

免費客服專線

0800 800 669

- > 專業的安裝指導
- > 完整的使用教學
- > 迅速完修的回覆
- > 售後保固二年



官網



即時辦

歐洲進口廚衛產品事業部

台北

台北市內湖區新湖一路 360 號

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中

台中市北屯區長生一街 29 號

TEL 04-2422 1866

FAX 04-2422 5829

高雄

高雄市鼓山區美術東四路 365 號

TEL 07-559 7919

FAX 07-586 9651

ClearWell 客林渥

Water has never been so beautiful

水從未如此美麗

www.uc-clearwell.com