



德國創新機能家電

# HKL-970SC

## 46 公分蒸烤爐

使用及安裝說明書



# 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

請記下以下資訊供未來參考，這些資訊可以在機台的銘板上找到，  
購買日期可以由發票上找。

機型號碼： \_\_\_\_\_

序 號： \_\_\_\_\_

購買日期： \_\_\_\_\_

店 章：



※ 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，以便未來的你或任何不熟悉本產品操作的人參考。

# Content 目錄

1 安全說明 .....	03
2 蒸烤爐描述 .....	04
3 功能介紹 .....	05
4 基本設置 .....	06
5 簡易操作 .....	08
6 基本功能 .....	09
7 特殊功能 .....	11
8 加水 .....	16
9 排空水箱 .....	17
10 蒸烤爐工作時 .....	18
11 配件的使用 .....	19
12 保養與維護 .....	27
13 清洗蒸烤爐 .....	30
14 如果蒸烤爐不正常運作該怎麼辦？.....	31
15 技術特點 .....	32
16 環境保護 .....	33
17 安裝說明 .....	34
18 安裝 .....	35

---

## 1

## 安全說明



- 警告！不要離開使用中的蒸烤爐。
- 警告！如果發現煙霧或火苗，請保持蒸烤爐門關閉以抑制火焰。關掉蒸烤爐電源並將電源插頭從插座拔出或完全切斷蒸烤爐電源。
- 警告：設備和可接觸部分會在本機使用中變熱。小心避免接觸加熱單元體。嚴禁 8 歲以下兒童單獨接觸本機。
- 本電器可為 8 歲及以上兒童和成人使用。肢體殘疾人士，感官功能障礙或心理障礙人士，或缺乏電器使用經驗和知識的人士，只有在成人或其安全監護人的監督下，或安全監督人為他們講解了本電器的使用說明後，方可使用本電器。不要讓兒童單獨玩耍電器。兒童在無人監督時，不得對本電器進行清潔和用戶維護。
- 請使用安全鎖，必須監督兒童，使其遠離本機。
- 警告！本電器在使用過程中會變得非常熱。應注意避免接觸烤箱內的加熱元件。注意燒傷的危險！
- 警告！可接觸部分會在使用中變熱。勿讓兒童靠近。
- 警告！當在烹飪運行中或完成的那一刻打開蒸烤爐門時，小心熱氣流和 / 或從內膽內產生的水蒸氣和水滴。請向後或向旁邊站以避免燙傷！
- 警告！請確保其它電器的電源線不得在蒸烤爐內或被熱蒸烤爐門卡住。電源線的絕緣保護層可能會融化。短路的危險！

#### 本蒸烤爐只供家庭內部使用。

本產品僅適用於家庭烹飪食品之用，切勿將本機用於未指定之其他用途。由於不當或不正確的使用而造成的任何損失，我們將不承擔責任。

使用本產品時必須遵守下列安全預防措施，以防對本機造成損傷或發生危險：

- 在不使用食物探針時請覆蓋電蒸烤爐內的插口，以避免可能的損壞。
- 請僅使用本蒸烤爐提供的食物探針。

- 以避免對本機造成的損壞。
- 不要覆蓋或阻擋本機的通風口。
- 請勿在蒸烤爐內保存任何易燃物，因為當蒸烤爐打開時，易燃物可能燃燒。
- 請勿將蒸烤爐作為餐具儲藏櫃。
- 切勿將烈酒（如，白蘭地，威士忌，蒸餾酒等）傾倒在加熱的食物上，以防發生爆炸！
- 在烹飪區置物架、烤盤等附件會變熱，必須佩戴保護手套或使用蒸烤爐隔熱布。
- 為了避免燙傷，應佩戴蒸烤爐隔熱手套操作餐具和器皿以及碰觸蒸烤爐。
- 不要倚靠或坐在打開的蒸烤爐門上。這會造成蒸烤爐損壞，尤其是鉸鏈處。本蒸烤爐門可承受最大 8kg 重量。
- 本蒸烤爐的柵格烤架可承受 8kg 的重量。為防止損壞蒸烤爐，請勿超過這個重量。

#### 清潔：

- 本機在關閉後仍會保持一段時間的熱度然後慢慢冷卻至室溫。請在本機完全冷卻後進行清潔等工作。
- 請勿使用強力磨砂清潔劑或鋒利的金屬刮刀來清潔蒸烤爐玻璃門以防刮傷表面導致玻璃破碎。
- 請勿使用高壓或蒸汽噴射清洗設備。

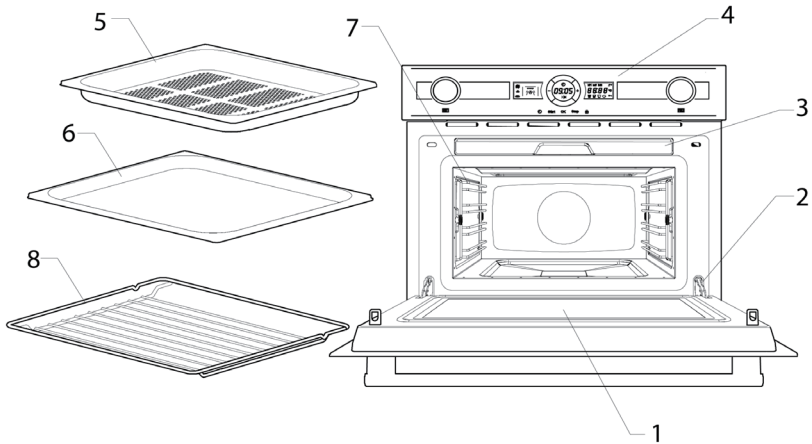
#### 維修：

- 如果電源線損壞，應該由製造商授權的代理商或能夠勝任此工作的技術人員來更換，以免發生危險情況。此外，特殊的工具也是這項工作所必需的。
- 維修和保養工作，特別是帶電部件，只能由製造商授權的技術人員進行。

## 2

## 蒸烤爐描述

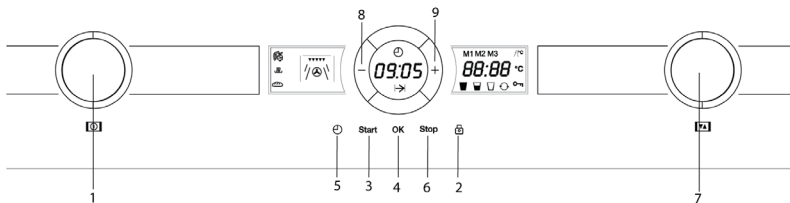
HKL-970SC 外觀說明



1. 蒸烤爐門視窗玻璃
2. 安全門鎖
3. 水箱
4. 控制台
5. 有孔烤盤

6. 烤盤
7. 擱架導軌
8. 柵格烤架
9. 照明燈

HKL-970SC 控制面板說明



1. 功能選擇旋鈕
2. 安全鎖定鍵
3. 開始鍵
4. OK 鍵
5. 電子鐘鍵

6. 停止鍵
7. 溫度旋鈕
8. “-” 鍵
9. “+” 鍵

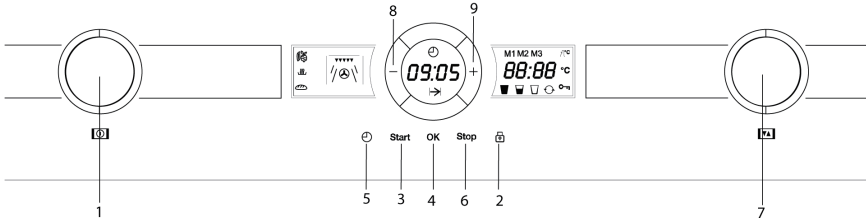
### 3 功能介紹

符號	功能	食物
	蒸煮	烹飪各種蔬菜，大米，穀物和肉類 漿果榨汁 同時解凍和烹飪蔬菜
	溫盤 & 消毒	此功能可溫熱瓷盤或隔餐菜餚 也可加熱消毒食用器皿
	精緻烹飪	精美的糕點和蛋糕
	熱風	烘烤
	熱風 + 蒸煮	用熱風及循環蒸氣烹飪食物 烹飪馬鈴薯，米飯
	燒烤	烤肉和烤魚 烤馬鈴薯 - 深度解凍和烘烤
	燒烤 + 熱風	適用大塊肉類燒烤及烤雞
<b>M1 M2 M3</b>	記憶功能	能將操作過的功能進行存儲以備下次使用
	食物探針	主要用於測量食物內部溫度是否達到所用功能所需的溫度
	水箱	表示水箱已滿
	水箱 - 中等	表示水箱水量達到一半
	水箱	表示水箱已空
	除垢功能	表示水箱正在進行除垢

# 4

## 基本設置

### 電子鐘設置

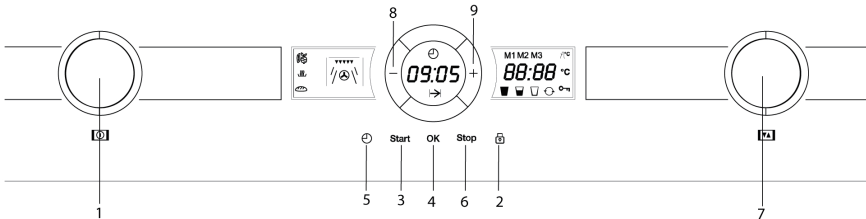


當此蒸烤爐首次插電或斷電後，電子鐘顯示將會開始閃爍，此時顯示的時間並不準確。請按如下操作設定時間：

1. 當電子鐘 / 定時螢幕顯示為時間，此時按下電子鐘鍵（5）開始設置時間，小時數位會開始閃爍。
2. 按“+”和“-”鍵來設置正確的數值。

3. 再次按下電子鐘鍵（5）設置分鐘，此時分鐘數字會開始閃爍。
4. 按“+”和“-”鍵來設置正確的分鐘數值。
5. 再次按下電子鐘鍵（5）以完成。

### 水硬度設置



本電器採用的系統，能夠在需要除垢時，自動提示。系統可優化家庭用特軟水（也可以通過使用水軟化裝置使水軟化）以及特硬水，通過更改用戶設置為相關的水硬度範圍（見下表）。

按照下列步驟進行水硬度參數設置：

1. 按“+”和“-”鍵設置水硬度。根據下表選擇所需的水硬度。顯示幕上將開始閃爍顯示所選擇的參數（如果在電器第一次接通電源或突然斷電後使用時，步驟1是不必要的）。
2. 按“OK”鍵（4）來設置參數。烤箱返回“ON”狀態。

類型	水硬度				顯示
	鈣 + 鎂 [ppm]	英國 硬度 [° eH]	法國 硬度 [° dF]	德國 硬度 [° dH]	
軟水 SOFT	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
中等硬度水 MEDIUM	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
硬水 HARD	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

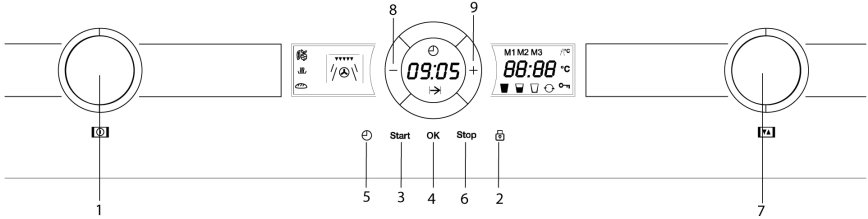


## 隱藏 / 顯示電子鐘

如果電子鐘的顯示干擾了您，您可以通過按下電子鐘鍵 3 秒鐘，來將它隱藏起來。這時分隔小時和分鐘的小圓點將開始閃爍，而電子鐘顯示時間的其餘部分將被隱藏。

如果您想再看到電子鐘的時間顯示，再按住電子鐘鍵 3 秒鐘。

## 安全鎖

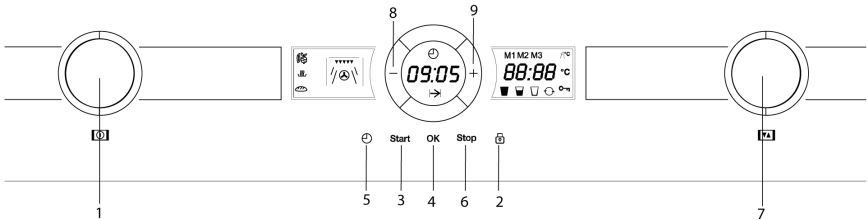


蒸烤爐的操作可以被鎖定（例如，防止它被兒童使用）：

1. 想要鎖定蒸烤爐，按住安全鎖鍵（2）3 秒鐘，您將聽到一個聲音信號，安全鎖指示燈將會亮起。在此狀態下，蒸烤爐被鎖定且不能被使用。

2. 想要解鎖蒸烤爐，再次按住安全鎖鍵（2）3 秒鐘。您將聽到一個聲音信號，安全鎖指示燈將熄滅。

## 展示模式



1. 同時按住電子鐘鍵（5）和安全鎖鍵（2）約 5 秒鐘。

電子鐘 / 時間值顯示消息 “demo”

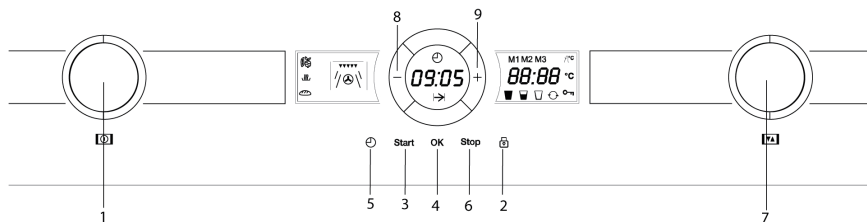
重量 / 功率 / 溫度值閃爍顯示消息 “OFF”（顯示實際狀況）。

回到正常模式，重複步驟 1。

# 5

## 簡易操作

注意！以下表格僅提供您簡易操作的參考指示，若要了解更詳細的操作方法請完整閱讀本手冊。



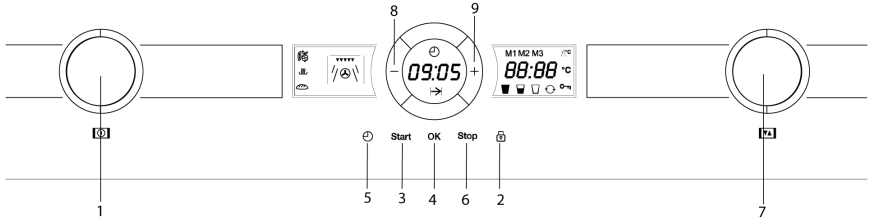
烹煮 食材	步驟 1	步驟 2	步驟 3	步驟 4		步驟 5
	正確放置食材	設定行程	設定溫度	設定時間		完成
肉類	放在第 1 層	按一下功能選擇鈕 (1)， 旋鈕彈起來後轉至   功能	按一下溫度選擇鈕 (7)， 旋鈕彈起來後轉至 200°C	按 (8) 或 (9) 來設定 時間為 40 分鐘		按 (3) 確定
海鮮類	放在第 2 層	按一下功能選擇鈕 (1)， 旋鈕彈起來後轉至   功能	按一下溫度選擇鈕 (7)， 旋鈕彈起來後轉至 100°C	按 (8) 或 (9) 來設定 時間為 40 分鐘		按 (3) 確定
蔬菜類	放在第 2 層	按一下功能選擇鈕 (1)， 旋鈕彈起來後轉至   功能	按一下溫度選擇鈕 (7)， 旋鈕彈起來後轉至 100°C	根莖	按 (8) 或 (9) 來設定時間為 30-40 分鐘	按 (3) 確定
				菜葉	按 (8) 或 (9) 來設定時間為 12-15 分鐘	
烘焙類	生麵團 放在第 2 層	按一下功能選擇鈕 (1)， 旋鈕彈起來後轉至   功能	按一下溫度選擇鈕 (7)， 旋鈕彈起來後轉至 C1.3	按程式設定將會用 180°C 烹飪 25 分鐘		按 (3) 確定

解凍 食材	步驟 1	步驟 2	步驟 3	步驟 4		步驟 5
	正確放置食材	設定行程	設定溫度	設定時間		完成
肉類	放在第 1 層	按一下功能選擇鈕 (1)， 旋鈕彈起來後轉至   功能	按一下溫度選擇鈕 (7)， 旋鈕彈起來後轉至 40°C	按 (8) 或 (9) 來設定 時間為 20 分鐘		按 (3) 確定
海鮮類	放在第 2 層	按一下功能選擇鈕 (1)， 旋鈕彈起來後轉至   功能	按一下溫度選擇鈕 (7)， 旋鈕彈起來後轉至 40°C	按 (8) 或 (9) 來設定 時間為 20 分鐘		按 (3) 確定
蔬菜類	放在第 2 層	按一下功能選擇鈕 (1)， 旋鈕彈起來後轉至   功能	按一下溫度選擇鈕 (7)， 旋鈕彈起來後轉至 40°C	根莖	按 (8) 或 (9) 來設定時間 為 20 分鐘	按 (3) 確定
				菜葉		

## 6 基本功能

### 蒸煮功能

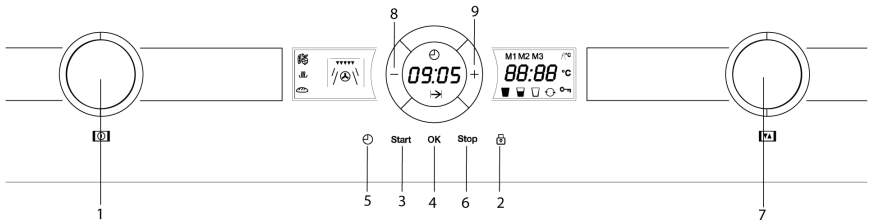
使用此功能 可烹飪各種蔬菜，大米，穀物和肉類。它也適用於漿果榨汁以及同時解凍和烹飪蔬菜。



1. 轉動功能選擇旋鈕（1）直到蒸煮功能指示燈閃爍。
2. 向任意方向轉動旋鈕（7）來設置時段。
3. 按 OK 鍵（4）確認。
4. 溫度值閃爍，向任意方向轉動旋鈕（7），來設置溫度。
5. 按 OK 鍵（4）確認。
6. 按開始鍵（3），蒸烤爐開始工作。

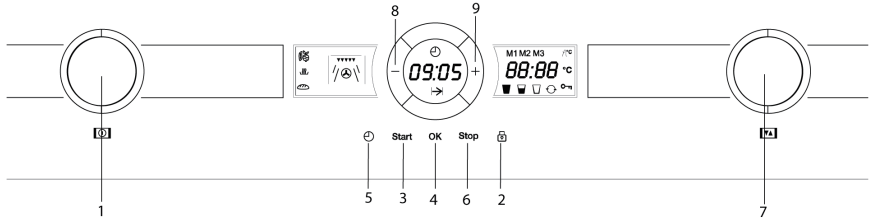
### 熱風

使用此功能來烘烤食品。



1. 轉動功能選擇旋鈕（1）直到熱風功能指示燈閃爍。
2. 向任意方向轉動旋鈕（7）來設置時段。
3. 按 OK 鍵（4）確認。
4. 溫度值閃爍，向任意方向轉動旋鈕（7），來設置溫度。
5. 按 OK 鍵（4）確認。
6. 按開始鍵（3），蒸烤爐開始工作。

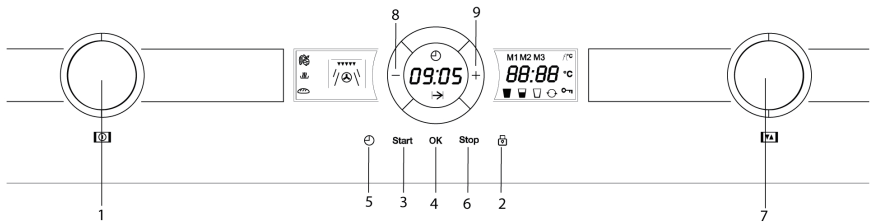
## 蒸汽 + 熱風 功能



1. 轉動功能選擇旋鈕（1）直到蒸汽 + 熱風功能指示燈閃爍。
2. 向任意方向轉動旋鈕（7）來設置時段。
3. 按 OK 鍵（4）確認。
4. 溫度值閃爍，向任意方向轉動旋鈕（7），來設置溫度。
5. 按 OK 鍵（4）確認。
6. 按開始鍵（3），蒸烤爐開始工作。

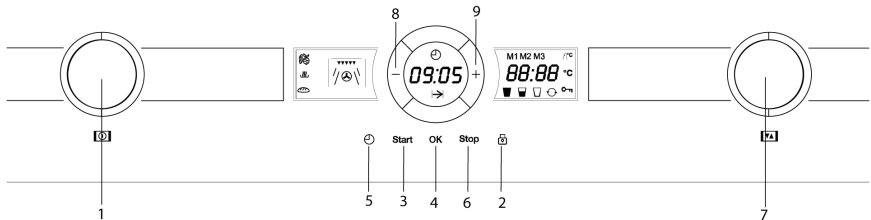
## 燒烤

使用此功能，將食物表面迅速烤成金黃色。



1. 轉動功能選擇旋鈕（1）直到燒烤功能指示燈閃爍。時段顯示幕上閃爍顯示 15:00。
2. 向任意方向轉動旋鈕（7）來設置時段。
3. 按 OK 鍵（4）確認。
4. 按開始鍵（3），蒸烤爐開始工作。

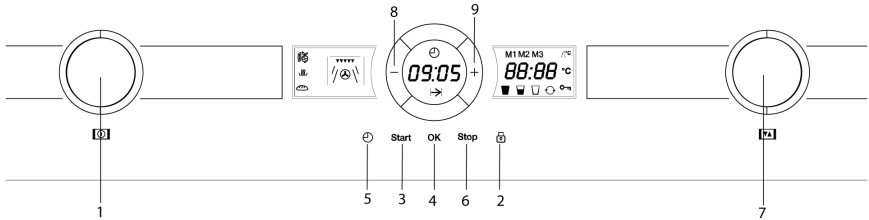
## 燒烤 + 熱風 功能



1. 轉動功能選擇旋鈕（1）直到燒烤 + 熱風功能指示燈閃爍。
2. 向任意方向轉動旋鈕（7）來設置時段。
3. 按開始鍵（3），蒸烤爐開始工作。

# 7 特殊功能

## 自動烹飪功能 A

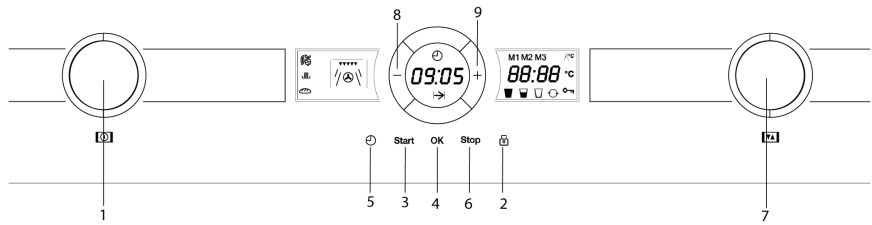


- 轉動功能選擇旋鈕 (1)，直到自動烹飪功能 A 的指示燈閃爍。
- 向任意方向轉動旋鈕 (7)，來設置所需的機能。
- 按 OK 鍵 (4) 確認。轉動旋鈕 (7)，來選擇所需的子功能 (A1.1, A1.2……)。見下表。
- 按開始鍵 (3)，蒸烤爐開始工作。

下表顯示了 3 個可用的功能，它們的程式，溫度和烹飪時間。

功能	程式	溫度 [°C]	烹飪時間 [分鐘]
水果			
A1	A1.1	100	20
	A1.2	100	25
	A1.3	100	15
魚			
A2	A2.1	80	25
	A2.2	90	15
	A2.3	80	18
蔬菜			
A3	A3.1	100	20
	A3.2	100	25
	A3.3	100	30

# 自動烹飪功能 B

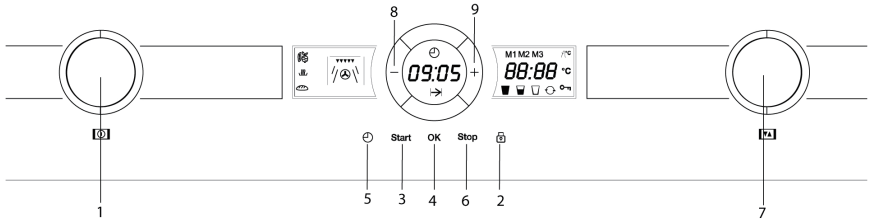


1. 轉動功能選擇旋鈕（1），直到自動烹飪功能 B 的指示燈閃爍。
2. 向任意方向轉動旋鈕（7），來設置所需的子功能（B1.1， B1.2...）。見下表。
3. 按 OK 鍵（4）確認。轉動旋鈕（7），來選擇所需的子功能（B1.1， B1.2...）。
4. 按開始鍵（3），蒸烤爐開始工作。
5. 蒸煮行程開始後，可用功能鍵 8- 及功能鍵 9+ 來調整時間。

下表顯示了 3 個可用的功能，它們的程式，溫度和烹飪時間。

功能	固定			調整			
	溫度 [°C]	烹飪時間 [分鐘]		溫度 [°C]		烹飪時間	
				最小	最大	最小	最大
蒸煮 + 熱風	B1	110	13	100	140	5 分鐘	45 分鐘
蒸煮	B2	100	35	固定 100		0	9 小時 50 分鐘
	B3	80	35	固定 80		0	9 小時 50 分鐘

## 自動烹飪功能 C



1. 轉動功能選擇旋鈕（1），直到自動烹飪功能 C 的指示燈閃爍。
2. 向任意方向轉動旋鈕（7），來設置所需的機能。
3. 按 OK 鍵（4）確認。轉動旋鈕（7），來選擇所需的子功能（C1.1，C1.2...）。見下表。
4. 按開始鍵（3），蒸烤爐開始工作。

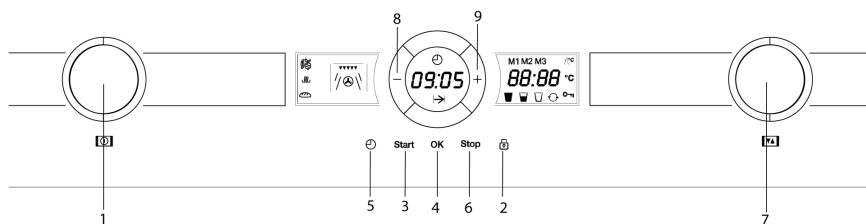
下表顯示了 3 個可用的功能，它們的程式，溫度和烹飪時間。

功能	程式	溫度 [°C]	烹飪時間 [分鐘]
<b>麵包</b>			
常溫小圓麵包	C1.1	200	15
冷凍小圓麵包	C1.2	200	20
生麵團	C1.3	180	25
白麵包	C1.4	190	40
辮子麵包	C1.5	200	30
<b>脆皮表面 / 比薩</b>			
脆皮表面，新鮮	C2.1	160	50
脆皮表面，預先烹飪的	C2.2	160	50
煲類，新鮮	C2.3	180	35
煲類，預先烹飪的	C2.4	180	30
新鮮比薩	C2.5	220	15
冷凍比薩	C2.6	220	20

## 記憶功能 (M1 – M3)

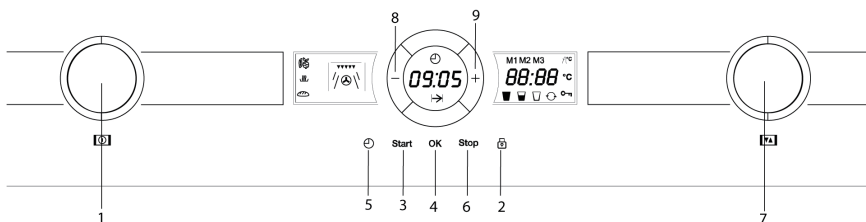
此功能適用於存儲三個不同的設置，以便將他們保存和調用。

### 存儲一個記憶



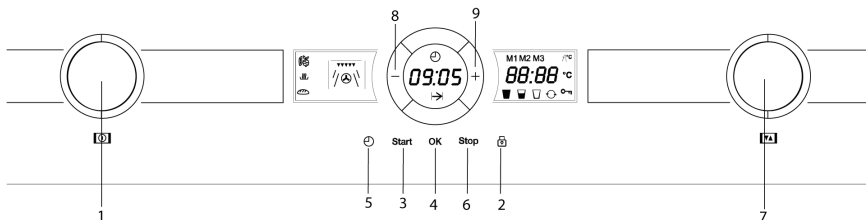
1. 轉動功能選擇旋鈕（1），選擇所需的機能。
2. 轉動旋鈕（7）為所選擇的機能設置所需的參數。
3. 按住電子鐘鍵（5）5 秒鐘。5 秒鐘之後 M1 指示燈開始閃爍。
4. 轉動旋鈕（7）瀏覽功能表並選擇一個可用的記憶體 M1-M3。
5. 按 OK 鍵（4）確認。

### 選擇一個存儲的記憶



- 想要使用其中一個存儲的記憶，請按如下方法操作：
1. 轉動功能選擇旋鈕（1）來選擇存儲的記憶（M1-M3）。
  2. 按下開始鍵（3）。

### 刪除一個記憶

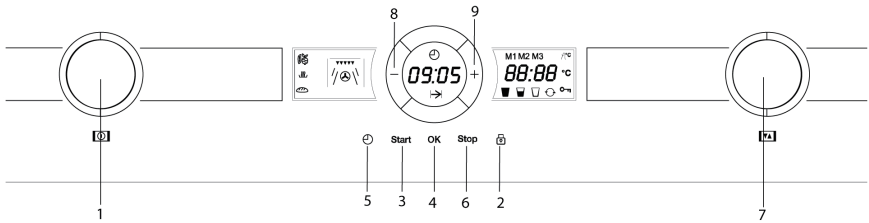


- 在待機模式下，刪除記憶，請按如下方法操作：
1. 轉動功能選擇旋鈕（1）來選擇存儲的記憶（M1-M3）。
  2. 按住電子鐘鍵（5）約 3 秒鐘。
  3. 顯示幕右側顯示“DEL”字樣。



## 食物探針

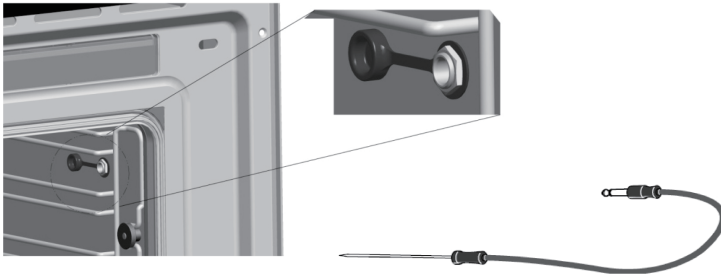
食物探針能夠測量被烹飪的食物的內部溫度，並且當到達設定的溫度時，終止運行的功能。探針功能只能在蒸煮，熱風及蒸煮 + 熱風三個行程使用。



1. 將食物探針插入烤箱內腔的插座裡。
2. 探針指示燈閃爍，溫度值顯示幕將閃爍顯示預設的探針溫度。
3. 轉動旋鈕（7）來選擇一個新的溫度。
4. 按 OK 鍵（4）確認設定的溫度。
5. 按下開始鍵（3）。

### ⚠警告：

當不使用探針時請將探針插入插孔內。以防探針損壞。



請僅使用本蒸烤爐提供的食物探針。

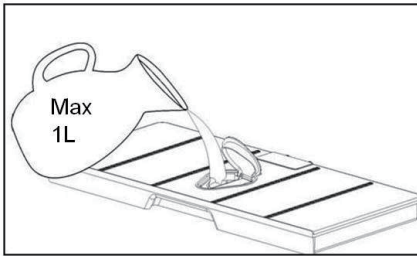
# 8

## 加水

### 裝滿水箱

所有的功能都需要水箱充滿。

用冷卻的，新鮮的飲用水（建議使用 RO 水）將水箱加滿到“最大值 MAX”標記，並將水引入位於蒸烤爐內腔上方的凹槽（約 1L）。



### 重新裝滿水箱

水箱中的水通常能夠滿足 50 分鐘的烹飪。

然而，如果面板顯示水箱需要被重新裝滿，則意味著水箱是空的。

警告！此時水箱加滿至最多 0.5 升，當水被抽回水箱時，確保水不會溢出。注意溢出的危險。

## 9

## 排空水箱

## 排空水箱

當本電器被關閉時，剩餘的水被抽回到水箱中。

當水正在被抽回時，顯示幕上顯示“PUMP”。直到水溫到達 75° C，並被抽回到水箱中之前，這個消息將一直顯示。

**⚠警告：**

水箱中的水可能是熱的。注意燙傷的危險！

當水被抽回水箱後，顯示幕將顯示消息“DEP”，這時需要按以下方式操作：：

1. 拆下和排空水箱。
2. 使水箱變乾燥並將其引入位於烤箱內腔上方的凹槽中。使烹飪空間變得清潔和乾燥。
3. 打開電器的門，讓烹飪空間可以冷卻下來，並且完全乾燥。

**！重要提示：**

建議在完成一次烹飪後，拆下和排空水箱。這可以防止在電器內部形成細菌和石灰石。

如果水箱尚未從烤箱中移出，就開始新的烹飪，烤箱將顯示警告“DEP”。

該警告可通過按下停止鍵，來繼續進行新的烹飪，而不用拆下和排空水箱。

## 中斷烹飪

您可以通過按下停止鍵一次，隨時停止烹飪進程。本蒸烤爐採用蒸汽降低功能，當此功能被啟動時，按下停止鍵，蒸汽會逐漸地從烤箱內腔中釋放出來，因此當打開電器門時，不會有蒸汽突然噴出。此功能需要約3分鐘，在這個過程中，顯示幕上顯示“VAP”。

### ⚠警告：

在烹飪期間或烹飪結束，打開蒸烤爐門的時候，小心從烹飪室中流出來的熱空氣和 / 或蒸汽。退後一步或站在邊上，以免被燙傷。

在這時：

- 蒸汽的產生被中斷。
- 蒸烤爐內腔壁和水箱仍然很燙。注意燙傷的危險！
- 計時器停止，顯示幕上顯示剩餘的執行時間（如果已設置）。

如果您願意的話，此時您可以：

1. 翻轉或攪拌食物，來確保它被均勻地烘烤。
2. 更改烹飪參數。

想要重新啟動，關上蒸烤爐門，按開始鍵。

## 改變參數

當蒸烤爐正在工作或烹飪過程被中斷時，指令引數（時間和溫度）可以改變，操作程式如下：

1. 改變時間，按“+”和“-”鍵。新的時間立即生效。
2. 改變溫度，按溫度選擇鍵，顯示幕和各自的燈開始閃爍。按“+”和“-”鍵，改變參數，再按下溫度選擇鍵以確認。

## 取消烹飪

如果您想取消烹飪進程，按停止鍵兩次。您將聽到3聲“嗶”，顯示幕上將出現資訊“End”。

## 終止烹飪

在設定的烹飪時段結束或者當您按下停止鍵終止烹飪時，蒸烤爐啟動蒸汽降低功能。

此功能使蒸汽逐漸地從烤箱內腔中釋放出來，因此當打開電器門時，不會有蒸汽突然噴出。

此功能需要約3分鐘，在這個過程中，顯示幕上顯示“VAP”。

當這個進程結束時，您將聽到三聲“嗶”，顯示幕上顯示“End”。

### ⚠警告：

在烹飪期間或烹飪結束，打開蒸烤爐門的時候，小心從烹飪室中流出來的熱空氣和 / 或蒸汽。退後一步或站在邊上，以免被燙傷。

“嗶嗶嗶”的聲音將每30秒重複一次，直到蒸烤爐門打開或停止鍵被按下。

在本電器已被關閉後，冷卻風扇將繼續運行一段時間。這是一個正常的功能，它能使蒸烤爐內的溫度降低。

當顯示幕上顯示“DEP”，意味著水被抽回，可以拆下水箱。

拆下水箱並徹底乾燥。讓烹飪空間冷卻片刻，然後用一塊布清潔和乾燥。蒸烤爐門要開放一段時間以使本電器能完全乾燥。

## 蒸烤爐中殘留的水漬

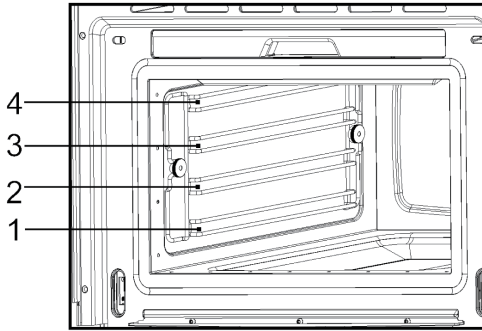
為了減少蒸烤爐內殘留的水漬，建議在柵格烤架底部插入一個托盤。從食物中釋放的冷凝開始滴落到托盤中，以此減少電器中殘留的水漬。這時仍然殘留的水漬可以很容易地用布擦乾。

## 11 配件的使用

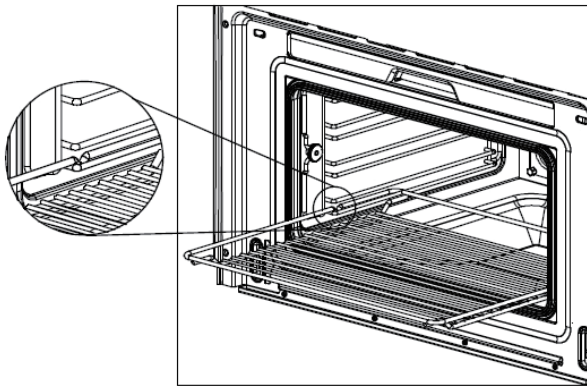
- 不銹鋼盤使用後會翹曲變形，此為正常現象，待冷卻後將恢復原型。並不影響功能，請安心。
- 有孔容器適用於烹飪新鮮或冷凍的蔬菜，肉類和家禽。在這種情況下，重要的是將無孔的容器插入到第一層。這樣，滴下的液體可以被收集起來，電器也不會被弄髒。而裝有食物的多孔容器則應插入第二層。

- 無孔容器用於蒸煮易熟食品，如蜜餞和餃子。
- 柵格烤架用於烹飪小容器盛裝的食物，例如，烹飪碗裝的甜品和加熱盤裝的菜肴。

想瞭解更精確的資訊請參考表格。  
建議的時間和溫度只是指導值。實際的烹飪時間可以根據食物的類型和品質而變化。



想要拆下柵格烤架，在安全缺口與蒸烤爐兩側連接上時，將它輕輕向上抬起（見插圖）。



當使用柵格烤架烹飪的食物可能有液體滴落時，我們建議將烤盤和柵格烤架一起配合使用。

## A. 蒸煮烹飪

### 蒸煮烹飪 - 魚類

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

### 蒸煮烹飪 - 雞蛋

雞蛋	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
玻璃容器中的雞蛋	100	10-15	柵格烤架	2
雞蛋，老點	100	15	柵格烤架	2
雞蛋，嫩點	100	10-12	柵格烤架	2

### 蒸煮烹飪 - 配菜

配菜	重量	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
薏米 + 液體	200g + 400 毫升	100	30-35	格烤架，玻璃碗	2
麵粉 + 液體	200g + 300 毫升	100	10-20	格烤架，玻璃碗	2
扁豆 + 液體	200g + 375 毫升	100	20-50	格烤架，玻璃碗	2
大米 + 液體	200g + 250 毫升	100	25-40	格烤架，玻璃碗	2

## 蒸煮烹飪 - 蔬菜

蔬菜		溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
茄子 / 茄子	片狀	100	15-20	有孔容器	2
豆子		100	35-45	有孔容器	2
西蘭花	帶莖花頭	100	25-30	有孔容器	2
西蘭花	無莖花頭	100	15-20	有孔容器	2
菜花	花頭	100	25-30	有孔容器	2
菜花	整棵	100	40-45	有孔容器	1
豌豆		100	30-35	有孔容器	2
茴香	整棵	100	15-20	有孔容器	2
茴香	切成兩半	100	20-30	有孔容器	2
馬鈴薯帶皮	整個，很小	100	20-25	有孔容器	2
馬鈴薯帶皮	整個，很大	100	45-50	有孔容器	2
馬鈴薯無皮	片狀	100	20-25	有孔容器	2
蘿蔔	條狀	100	20-25	有孔容器	2
荷蘭豆		100	15-20	有孔容器	2
胡蘿蔔	片狀	100	25-30	有孔容器	2
玉米棒		100	50-60	有孔容器	2
青椒	條狀	100	12-15	有孔容器	2
辣椒		100	12-15	有孔容器	2
蘑菇	分成四分之一	100	12-15	有孔容器	2
韭菜	切成小段	100	10-12	有孔容器	2
芽甘藍		100	25-35	有孔容器	2
芹菜	條狀	100	15-20	有孔容器	2
蘆筍		100	20-35	有孔容器	2
菠菜		100	12-15	有孔容器	2
芹菜莖		100	25-30	有孔容器	2
小胡瓜	片狀	100	12-18	有孔容器	2

## 蒸煮烹飪 – 餃子

餃子	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
湯圓	100	20-30	無孔容器	2
甜酵母團	100	15-20	無孔容器	2
酵母團	100	15-25	無孔容器	2
麵包團	100	20-25	無孔容器	2
肉裹	100	25-30	無孔容器	2

## 蒸煮烹飪 – 甜點

甜點	數量	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
燉蘋果	500-1500 克	100	15-25	無孔容器	2
燉梨	500-1500 克	100	25-30	無孔容器	2
焦糖布丁		80	20-25	柵格烤架 – 碗	2
法式焦糖布丁		80	25-30	柵格烤架 – 碗	2
優酪乳		40	4-6 hrs	柵格烤架 – 碗	2
燉蜜桃	500-1500 克	100	15-20	無孔容器	2

## 蒸煮烹飪 – 水果 (消毒 / 熬煮)

水果	數量	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
梨	1 升 玻璃杯 4-6 杯	100	30-35	柵格烤架	1
櫻桃	1 升 玻璃杯 4-6 杯	80	30-35	柵格烤架	1
水蜜桃	1 升 玻璃杯 4-6 杯	80	30-35	柵格烤架	1
李子	1 升 玻璃杯 4-6 杯	80	30-35	柵格烤架	1

## 蒸煮烹飪 – 回熱

加熱	數量	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
盤裝菜肴	1-2	100	12-15	柵格烤架	2
盤裝菜肴	3-4	100	15-20	柵格烤架	2
已做好的飯菜		100	15-20	柵格烤架	2



## 蒸煮烹飪 – 白灼

蔬菜	數量	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
如豆類, 韭菜		100	10-12	有孔容器	2
羽衣甘藍	1000-2000 克	100	12-16	有孔容器	2
皺葉甘藍	10-20 克	100	12-15	有孔容器	2
白菜, 整個	2000-2500 克	100	30-45	有孔容器	1
蕃茄, 去皮		80	12	柵格烤架	2

## 蒸煮烹飪 – 解凍

蔬菜 / 配菜		溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
西蘭花	帶莖花頭	40	15-20	有孔容器	2
混合蔬菜		40	15-20	有孔容器	2
菠菜葉	部分	40	10-15	無孔容器	2
菜花	無莖花頭	40	15-20	有孔容器	2
豌豆		40	15-25	有孔容器	2
羽衣甘藍	大塊	40	25-35	無孔容器	2
胡蘿蔔	片狀	40	15-20	有孔容器	2
芽甘藍		40	20-25	有孔容器	2
蘆筍		40	25-30	有孔容器	2
現成的飯菜		40	根據需要	柵格烤架	2
麵包		40	10-25	柵格烤架	2
米飯		40	15-25	無孔容器	2
扁豆		40	15-20	無孔容器	2
麵條		40	15-20	無孔容器	2

## B. 兩層烹飪

### 幾點建議：

使用兩層烹飪時，務必使烤架插入從下往上數的第二層或第三層。

這樣以來，就可以將普通的瓷容器，耶拿玻璃杯或不銹鋼杯放入蒸烤爐之中。

無論烹飪容器是多孔還是無孔，應插入從底部數的第一層。也可以使用兩個烤架。

不同烹飪時間的食物應按以下方式擺放：

需要較長烹飪時間的食物應放在蒸烤爐的上部區域，需要較短烹飪時間的食物應放在蒸烤爐下部第一層。

**舉例說明：** 蔬菜，馬鈴薯，和魚。

將蔬菜和馬鈴薯放在任何合適的容器中，並將其放入柵格烤架的第二或第三層。

將魚放入第一層。

當使用多孔托盤烹飪魚時，務必將無孔托盤插入本電器的底部以便收集魚滴落的液體。這樣做可以使電器保持清潔。

烹飪時間：蔬菜和馬鈴薯 25-35 分鐘

烹飪時間：魚 – 根據種類 – 15-25 分鐘

選擇最長的烹飪時間。因為無論在哪一層，食物都將會在同一時間做好，而不會有任何過度烹飪。

## C. 燒烤烹飪

- 為了在燒烤時獲得好的效果，請使用蒸烤爐提供的鐵柵格。

- 安裝鐵柵格時，請確保它不會和烤箱腔內的金屬表面相接觸，否則會有放電的危險，並可能會損壞烤箱。

### 重點：

1. 當第一次使用燒烤功能時，會有一些煙霧和氣味來自於製造蒸烤爐時所用的油。
2. 當燒烤時，蒸烤爐門會變得非常熱，應使兒童遠離烤箱。
3. 當燒烤時，蒸烤爐腔內壁和鐵柵格會變得非常熱，

您應該使用蒸烤爐手套。

4. 如果超時使用燒烤功能，你會發現元件會暫時自動關閉，這是由於安全恆溫器的調節。

5. **重要！**當準備把食物放在容器中燒烤或烹飪時，必須檢查這個容器是否適合使用，見烤箱器皿的類型部分！

6. 當使用燒烤功能時，很可能會有一些油飛濺到元件上並被燒毀。這是正常的現象，並不意味著有任何一種操作故障。

7. 當您完成烹飪後，應清潔內部和附件，這樣烹飪殘留才不會結痂。

食物類型	數量 (克)	時間 (分鐘)	說明
魚類			
鱸魚	800	18-24	塗抹黃油，烤至一半時塗抹調味品
沙丁魚 / 魷魚	6-8 條	15-20	
肉類			
香腸	6-8 根	22-26	烤至一半時，刺孔並翻轉
冷凍漢堡包	3 個	18-20	
排骨 (約 3 釐米厚)	400	25-30	烤至一半時，刷上食用油並翻轉
其他			
吐司麵包	4 片	1½-3	觀察烘烤過程
烤三明治	2 份	5-10	觀察烘烤過程

提前 2 分鐘預熱。除非另有說明，使用鐵柵格。把柵格放在一個碗的上面，這樣水和油可以滴落到碗裡。顯示的時間只是象徵性的，它會因為功能、食物數量以及最終期望達到的條件不同而變化。如果想要魚和肉的味道很好，在燒烤前，給它們刷上植物油、調味品和香草，醃幾個小時，燒烤後只加入鹽即可。

如果在燒烤前用叉子在香腸上刺孔，香腸外皮就不會爆裂。

在燒烤時間過半時，檢查燒烤的情況，如果必要，將食物翻轉過來繼續燒烤。

燒烤功能特別適合烹飪薄的肉片和魚片，薄肉片只需翻轉一次，但如果是厚的部分則應多翻轉幾次。

## D. 熱風烹飪

### 焙燒和烘烤

類型	數量 (克)	功率 (瓦特)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
燉牛肉	1000	200	160/170	80/90	10	不要把蓋子蓋在容器上
豬肉里脊	500/600	200	180/190	35/40	10	不要把蓋子蓋在容器上
整隻雞	100/1200	400	200	30/40	10	把蓋子蓋在容器上。雞胸部向上。不翻轉。
部分雞	800	400	200	25/35	10	不要把蓋子蓋在容器上。雞皮向上擺放。不要翻轉。
鴨肉	1500/1700	200	200	70/80	10	把蓋子蓋在容器上。不翻轉。

#### 烤肉時的建議

應在烤到一半時，將肉塊翻轉一下，當肉烤好時，應讓其在停止且關閉的烤箱中再放置 10 分鐘，這樣做能夠確保肉汁的均勻分佈。

給瘦肉加 2-3 湯匙的肉汁或類似液體；燉肉，則加 8 到 10 湯匙，具體取決於肉量。

焙燒溫度和時間取決於要烹飪的肉的類型和肉量。

如果表中沒有將要焙燒的肉的重量，立即選擇下面的重量設置，並且延長烹飪的時間。

#### 烤箱器皿的建議

檢查烤盤在蒸烤爐裡是否適合。

熱玻璃容器應放在乾燥的廚房布上。如果將這樣的容器放在寒冷或潮濕的表面上，玻璃可能裂紋和破裂。使用蒸烤爐手套把器皿從蒸烤爐中拿出來。

## 烹飪 - 蛋糕

類型	溫度 °C	時間 分鐘	容器	層數
核桃蛋糕	170/180	30/35	彈性錫紙模	1
水果餡餅	150/160	35/45	彈性錫紙模	2
水果蛋糕	170/190	30/45	中間有孔的蛋糕錫紙模	1
鹹味餡餅	160/180	50/70	彈性蛋糕模	2
簡單蛋糕 (海綿蛋糕)	160/170	40/45	彈性蛋糕模	1
杏仁餅	110	35/45	蛋糕烤盤	2
千層餅	170/180	35/45	蛋糕烤盤	2

### 使用蛋糕烤盤的建議

最常用的烤盤類型是黑金屬錫製品。

### 如何烘焙蛋糕的建議

不同數量和類型的糕點需要不同的溫度和烘烤時間。首先嘗試低溫的設置，然後，如果必要，下一次使用更高的溫度。較低的溫度會使烘烤更加均勻。應始終把蛋糕託盤放在轉盤的中心。

### 烘烤建議

#### 如何檢查蛋糕是否被烤好

在烘烤時間結束前 10 分鐘，將一根牙籤插入蛋糕的最高部分，如果沒有生麵團粘在牙籤上，說明蛋糕烤好了。

如果蛋糕的表面非常黑，那麼下一次選擇一個較低的溫度，並且延長蛋糕的烘烤時間。

### 如果蛋糕非常乾

烘烤完成後，用牙籤在蛋糕上插一些小孔，然後將一些果汁或含酒精的飲料灑在蛋糕上。下一次將溫度提高約 10°C，減少烘烤時間。

如果在翻轉蛋糕時，蛋糕不容易被倒出，可以在烘烤後讓蛋糕冷卻 5-10 分鐘，這樣就會更容易將其倒出。如果蛋糕仍然不能倒出，小心地用小刀在蛋糕邊緣轉一圈。下一次在蛋糕模內好好地塗上一層油脂。

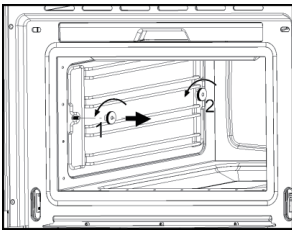
# 12 保養與維護

## 清洗烹飪空間

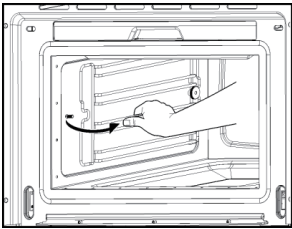
避免使用研磨性的清潔器如百潔布，鋼絲棉等，因為他們會損壞電器表面。  
 在電器仍然溫暖的時候，用濕布將烹飪空間擦拭乾淨。當烹飪空間乾燥後，清洗完成。  
 為了便於清潔，可將擱架導軌拆下（見以下章節）。

## 拆下擱架導軌

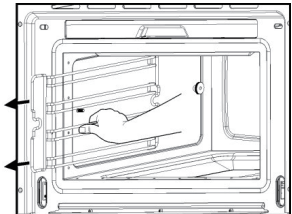
向逆時針方向旋開並拆下擱架導軌前面的螺紋螺母 1。



向逆時針方向旋開擱架導軌後面的螺紋螺母 2。但不要把這些螺母完全拆下。



拉動擱架導軌到蒸烤爐腔內，將其從前面拆下。

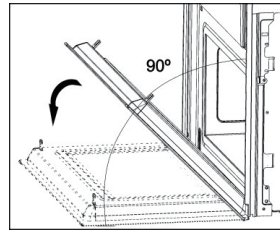


想要將它們放回原位，將擱架導軌插入後面的螺紋螺母 2 和前面的螺母 1，向順時針方向旋緊螺紋螺

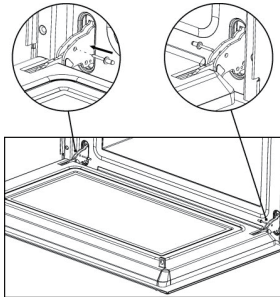
母 1 和 2。

## 拆下電器門

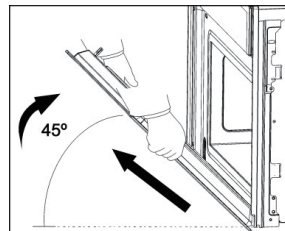
1. 將電器門打開至最大。



2. 在鉸鏈的孔內插入 2 個螺栓。



3. 將電器門關至足夠角度，向外拉動蒸烤爐門將其從烤箱上拆下來。



4. 要想重組，從前面將鉸鏈插入孔中。

5. 將電器門打開至最大，然後取下螺栓。

## 除垢

每當產生蒸汽，不論當地供水的硬度（即水的碳酸鈣含量），蒸汽發生器內都會有水垢沉積。

除垢的時間間隔取決於水的硬度和電器的使用頻率，如果每週蒸煮 4×30 分鐘，那麼電器必須進行除垢（取決於水的硬度），大致如下：

水的硬度	除垢大致時間
非常柔軟	18 個月
中等	9 個月
非常硬	6 個月

本電器能夠自動檢測是否需要進行除垢，當需要除垢時，除垢指示燈亮起。如果這時不進行除垢，在某些烹飪結束後，除垢指示燈會開始閃爍。如果這時還不進行除垢，在某些烹飪結束後，蒸烤爐的功能會被鎖定，除垢指示燈會亮起，顯示幕上將閃爍顯示“CAL”。

### !重要提示：

電器不除垢很可能會削弱其功能或對電器造成損壞。

### ⚠警告：

不要用醋或含醋類產品，因為它們會對蒸烤爐的內部電路造成損壞。

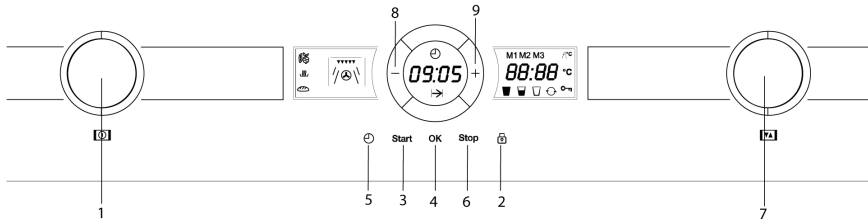
使用傳統的除垢溶液也是不恰當的，因為他們含有發泡劑。

### 注意：

1. 為避免因水垢囤積導致機器故障及損壞，建議每2週使用50c.c.白醋加入水箱內，然後加滿水，再啟動機器使用蒸器功能100°蒸煮10分鐘，以降低水垢囤積及附著。
2. 再使用清水加滿水箱，以蒸氣100°蒸煮10分鐘，以降低醋加熱後產生的異味。

## 除垢程式

**警告：**  
為安全起見，除垢過程不能中斷，它需要大約 45 分鐘。



無論電器門打開或者關閉，都可以進行除垢。在啟動除垢週期之前，務必確保電器處於空閒狀態。

請按如下方法運行除垢週期：

- 按“-”鍵和電子鐘鍵 5 秒鐘，顯示幕上顯示“CAL”，並發出間歇性的嗶嗶聲。如果您想在這一階段取消除垢，按“停止”鍵 (6)。
- 按“開始”鍵 (3) 啟動除垢功能。
- 當顯示幕上顯示“0.5L”，並發出短促的嗶嗶聲時，拆下水箱。
- 將 0.5 升足夠的除垢溶液（建議使用小蘇打水或適合本產品使用除垢液）注入水箱，並將水箱放回原位。
- 按“開始”鍵 (3)。除垢週期開始，大約需要 30 分鐘。
- 當顯示幕閃爍顯示“1.0L”，烤箱發出一聲“嗶”聲，拆下和清空水箱。
- 用 1, 0 升冷水將水箱裝滿，並將水箱放回原位。
- 按“開始”鍵 (3)。第一次沖洗週期開始。
- 當顯示器再次閃爍顯示“1.0L”，蒸烤爐發出新的一聲“嗶”聲時，拆下和清空水箱。
- 用 1, 0 升冷水將水箱裝滿，並將水箱放回原位。
- 按“開始”鍵 (3)。第二次沖洗週期開始。
- 當沖洗迴圈完成後，顯示幕顯示“End”。訊息“DEP”將一直顯示，直到水箱被拆下。
- 拆下，清空以及乾燥水箱。

**△警告：**

清洗時應將蒸烤爐的電源關掉。將插頭從插座拔出或關掉蒸烤爐的電源電路。

不要使用攻擊性或磨蝕性的清潔產品，會劃傷表面的洗刷器或尖銳的物體，因為污漬可能會出現。

不要用高壓或蒸汽噴射來清洗電器。

不要使用粗糙的研磨性的清潔器或尖銳的金屬刮刀清潔蒸烤爐門玻璃，因為它們會劃傷表面，這可能會導致玻璃破碎。

**前部表面**

通常您只需要用濕布清潔烤箱。如果很髒，在清洗水中加幾滴洗碗液。然後，用乾布擦淨烤箱。

前部是鋁質的蒸烤爐，使用溫和的玻璃清潔產品和不掉落任何纖維的軟布，從一側擦到另一側，不要對表面施加任何壓力。

水垢，脂肪，澱粉或蛋清污漬應立即清除。因為這些污漬的下面會容易出現腐蝕。

不要讓任何水弄濕蒸烤爐內部。

**蒸爐內部**

使用後，用軟布去除烹飪空間底部的所有水漬。打開電器的門，讓烹飪空間可以冷卻下來。

去除頑固污垢，請使用非攻擊性的清潔產品。不要使用蒸烤爐噴霧或其他攻擊性的或磨蝕性的清潔產品。

始終保持蒸烤爐門和烤箱前部的潔淨，以確保能夠正確地打開和關閉蒸烤爐門。

確保水不會進入蒸烤爐的通風孔。

位於蒸烤爐頂部的玻璃燈罩可以很容易地拆下並清洗。您只需要把它旋下來，用水和洗碗液洗乾淨即可。

**配件**

每次使用後應清洗配件。如果他們非常地髒，首先浸泡它們，然後用刷子和海綿清潔。配件可在洗碗機中清洗。



## 14

## 如果蒸烤爐不正常運作該怎麼辦？

**△警告：**

任何類型的維修必須由專業的技術人員操作。任何由非製造商授權的人員所進行的維修都是危險的。

以下問題您不需要聯繫技術支援即可自行解決：

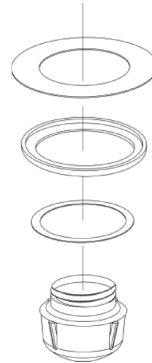
- **顯示幕不顯示！**檢查是否：
  - 時間指示已關閉（請參閱基本設置章節）。
- **當使用者按鍵時沒有任何反應！**檢查是否：
  - 安全鎖被啟動（請參閱基本設置章節）。
- **蒸烤爐不正常運作！**檢查是否：
  - 插頭正確地插在插座中。
  - 蒸烤爐的電源已打開。
- **當蒸烤爐運行時，使用者聽到一些奇怪的聲音！**這不是故障。
  - 烹飪過程中會產生運行聲音，例如，蒸汽發生器裡的水泵產生的聲音。
  - 蒸烤爐腔體內的蒸汽產生了壓力，並且當腔壁對壓力做出反應時，可能產生聲音。
  - 這些聲音是正常的，並不是故障。
- **食物不能加熱或加熱很慢！**檢查是否：
  - 您選擇了正確的執行時間和溫度設置。
  - 您放入蒸烤爐裡面的食物比您通常放入的量更大或溫度更低。
- 如果消息“Err\_”出現在顯示幕上，請聯繫客服。
- **電器在烹飪過程結束後仍然發出聲音！**這不是故障。
  - 冷卻風扇會繼續工作一段時間。當溫度下降充分時，風扇會自動關閉。
- **蒸烤爐啟動，但內部照明燈不亮！**
  - 如果所有功能正常工作，這可能是燈泡的燈絲熔

斷了，您可以繼續使用蒸烤爐。

**更換燈泡**

更換燈泡，請按如下方法操作：

- 將蒸烤爐斷開電源。將插頭從插座中拔出或關掉蒸烤爐的電源電路。
- 旋開並拆下玻璃燈罩 (1)。
- 拆下燈泡 (2)。警告！燈泡可能會很燙。
- 安裝一個新的 E14 230-240v / 15W 燈泡。按照製造商的指示。
- 將玻璃燈罩放到位置 (1)，旋緊螺絲。
- 將蒸烤爐再次接通電源。



## 顯示

顯示	描述
除垢	
1	軟水
2	中等水
3	硬水
CAL	電器必須進行除垢
	閃爍 - 除垢開始
0.5L	將 0.6 升的除垢液裝入水箱
1.0L	將 1 升冷水裝入水箱用來清洗
水箱	
<i>rES</i>	表示水箱沒有安裝
<i>dEP</i>	水箱必須拆下，清空並重新插入
蒸汽降低	
VAP	表示蒸汽降低過程正在進行中
PUMP	表示冷水進入鍋爐，熱水被抽回水箱
FULL	水箱必須拆下，清空並重新插入
系統警告	
<i>LAMP</i>	燈光損壞
<i>HOT</i>	PCB 溫度太高
<i>Err1</i>	壓力感測器出錯
<i>Err2</i>	烤箱的溫度感測器出錯
<i>Err3</i>	鍋爐的溫度感測器出錯
<i>Err4</i>	鍋爐的水位探測器出錯
<i>Err6</i>	水泵出錯

## 規格

- 交流電壓 ..... (見特性板)
- 所需功率 ..... 1500 瓦
- 外觀尺寸 (寬 X 高 X 深) ..... 595X455X542 毫米
- 內膽尺寸 (寬 X 高 X 深) ..... 420X210X390 毫米
- 烤箱容積 ..... 35 升
- 重量 ..... 35 千克

## 16 環境保護

### 包裝材料的處理

本包裝具有綠點標記。

將所有包裝材料，如紙板，泡沫塑料和塑膠包裝放入恰當的垃圾箱中。這樣您可以肯定的是，這些包裝材料將被重新使用。將所有包裝遠離兒童，因為它們可能導致窒息 / 窒息的危險。



### 廢舊電器的處理

根據歐盟指令 2002 / 96 / EC 對廢棄電氣和電子設備 (WEEE) 的管理，家用電器不應被放入正常的城市固體廢物處理系統。

過時的電器應單獨收集，優化組成材料的回收和再生利用率和防止對人類健康和環境的潛在危害。應將一個垃圾箱對角交叉重疊的符號標注在所有產品上，以提醒人們有義務將這樣的物品分別收集起來。

消費者應向其當地機構或銷售點詢問可以放置舊家電的合適的回收地點。

在處理掉您的電器之前，拔出電源線使其不能夠被使用，將其剪下來處理掉。



## 安裝之前

**檢查輸入電壓** 特性板上顯示的電壓與您將使用的電源插座的電壓相同。

打開蒸烤爐門，取出所有的配件並拆開包裝材料。

### △警告：

蒸烤爐的前部表面可能覆蓋著一層保護膜。在第一次使用蒸烤爐前，小心地從裡面開始將這層保護膜去除。

**確認蒸烤爐沒有任何的損壞。** 檢查蒸烤爐門能否正確地打開和關閉，門內和蒸烤爐前部沒有損壞。如果您發現任何損壞，請按照本手冊封底提供的電話號碼聯繫我們的客戶服務中心。

**不要使用蒸烤爐** 如果電源線或插頭損壞；如果蒸烤爐不能正常工作；或如果它已經被損壞或摔落。請按照本手冊封底提供的電話號碼聯繫我們的客戶服務中心。

把蒸烤爐放在一個平坦穩定的表面上。禁止將蒸烤爐安裝在靠近任何熱源，收音機或電視機的地方。

在安裝過程中，確保電源線不與任何水分或具有尖銳邊緣的物體接觸。高溫可能會損壞電纜。

### △警告：

在蒸烤爐安裝完成後，必須確保您可以連接到電源插頭。

## 安裝之後

該蒸烤爐配有一個電源線和一個單相電流插頭（家用），230-240v ~ 50Hz。

如果想持久穩定地安裝蒸烤爐 則必須由合格的技術人員安裝。在這種情況下，蒸烤爐應連接到一個連接之間最小分離為 3 毫米的全極點斷路器的電路上。

△警告：蒸烤爐必須正確接地。

如果您未按照說明正確地安裝蒸烤爐，所造成的人，動物或財產的任何損失，製造商和零售商不承擔責任。

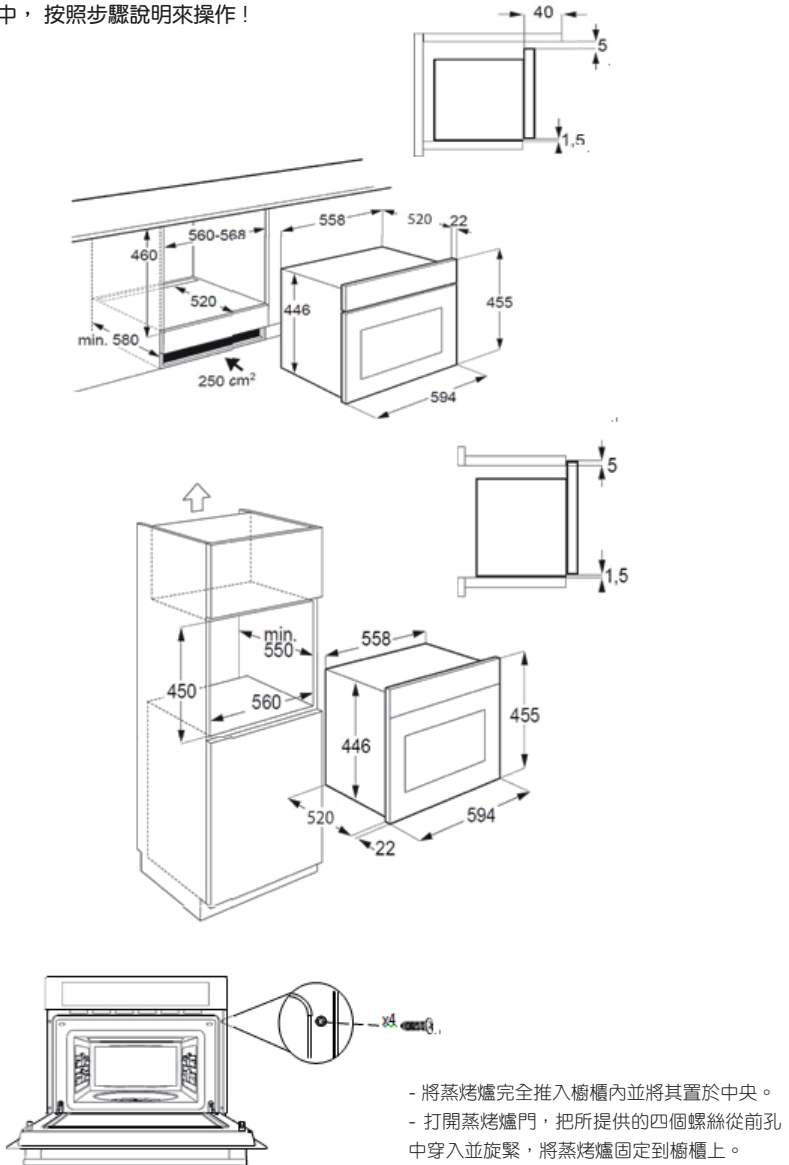
只有在蒸烤爐門正確關閉時，蒸烤爐正常工作。

在第一次使用前，按照“蒸烤爐清潔”部分的清洗說明，來清潔蒸烤爐內部和配件。

警告：禁止於蒸爐及蒸烤爐下方裝設電器產品，以防止蒸氣水滴滑落，造成下方機器故障。

# 18 安裝

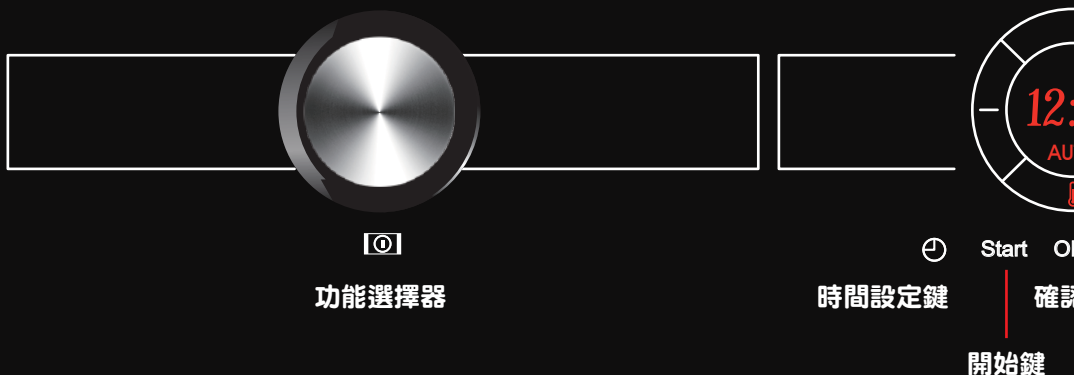
在安裝過程中，按照步驟說明來操作！






- 將蒸烤爐完全推入櫥櫃內並將其置於中央。
- 打開蒸烤爐門，把所提供的四個螺絲從前孔中穿入並旋緊，將蒸烤爐固定到櫥櫃上。

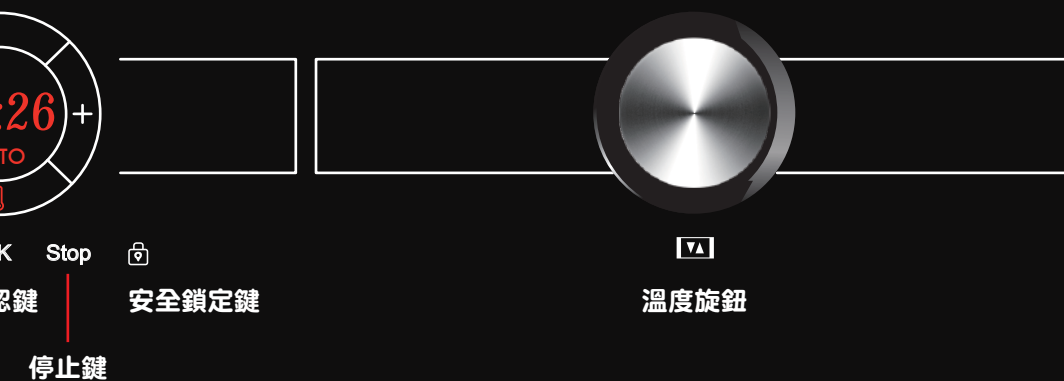
# HKL-970SC

## 46公分蒸烤爐簡易操作說明



### 簡易肉類烹煮步驟

1. 放在第1層烤盤
2. 按一下功能選擇鈕  ，旋鈕彈起來後轉至  功能
3. 按一下溫度選擇鈕  ，旋鈕彈起來後轉至200°C
4. 按 **+** 或 **-** 來設定時間為40分鐘
5. 按 **Start** 確定



／ 其餘烹調方式，依此類推，或參閱說明書 ／



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
- > 售後保固兩年



官網



即時辦

歐洲進口廚衛產品事業部

**台北**

11494 台北市內湖區新湖一路360號  
TEL 02-2794 2588 FAX 02-2794 3789

**台中**

40674 台中市北屯區長生一街29號  
TEL 04-2422 1866 FAX 04-2422 5829

**高雄**

80457 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](http://www.uc-clearwell.com)