

Bosch 蒸烤爐/蒸爐使用說明書

HBC34D553/HBC34D554/HBC24D553



BOSCH
Invented for life



博西家用電器股份有限公司

台北總公司：114台北市內湖區洲子街80號11樓 (02) 8978-0999

台中分公司：407台中市西屯區大恩街16號1樓 (04) 2369-0789

高雄分公司：804高雄市鼓山區中華一路276號 (07) 262-0998

維修專線：(02)8978-1777

<http://www.bosch-home.com.tw>



Bosch蒸烤爐/蒸爐烹調出食材美味，保留食物營養！

感謝您選擇歐洲第一品牌德國Bosch蒸烤爐/蒸爐。此款以德國創新科技設計的蒸烤爐/蒸爐，除了它的現代感外觀、超大玻璃視窗與操控元件，兼具時尚設計與高品質，功能豐富而又操作簡單。各種不同的烹調模式供您選擇，豐富了食物的風貌與滋味的呈現。讓您更能完全掌握烹飪的樂趣，進而為您和家人與朋友創造和樂的用餐氣氛。

為了讓機器發揮最好的效能，請您詳細閱讀本使用手冊，以確實了解並熟悉機器所提供的各項功能設定與使用方法，其中還包含了重要的安全須知。本使用手冊將各項設定與功能一步步的詳細解說，您會發現操作是如此的容易。

手冊後面並提供了各項食物所需的烹調功能與層架位置設定參考，讓您可以輕易烹調出最完美的食物。

若萬一在極少有的情況下，有小狀況出現，您也可以在本手冊中找到簡易故障排除方法。

若您有任何疑問，歡迎隨時撥打本公司服務專線02-8978-1777，我們會熱誠地為您服務。

目錄頁次

重要資訊	4	設定時間的選擇	17
機器規格.....	4	計時器.....	17
安裝前.....	4	烹調時間.....	18
安全注意事項.....	4	預約烹調結束時間.....	19
故障的原因.....	6	現在時間.....	21
認識您的蒸烤爐/蒸爐	7	自動烹調程式	22
操作面板.....	7	設定自動烹調程式.....	22
烹調模式.....	8	自動烹調程式注意事項 I	
機器內部及配件.....	9	<蒸烤爐HBC24D553>.....	23
水箱.....	12	自動烹調程式一覽表 I	
自動校正.....	13	<蒸烤爐HBC24D553>.....	25
第一次使用前	13	自動烹調程式注意事項 II	
設定時間.....	13	<蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554>.....	26
設定水質硬度範圍.....	14	自動烹調程式一覽表 II	
清潔.....	14	<蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554>.....	29
操作機器	15	啟動鎖定	32
開機.....	15	基本設定	33
關機.....	16	保養與清潔	34
每次使用後.....	16	清潔用品.....	35
		蒸氣清潔程序(蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554).....	36
		除鈣.....	38

拆卸與安裝機門.....	39	醃製蔬果.....	56
層架之拆卸與清潔.....	41	冷凍食物.....	57
清潔玻璃門.....	41	烹調設定參考與要領指南 II	
簡易故障排除	42	<蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554>.....	58
更換照明燈.....	45	蔬菜.....	59
更換門膠條.....	46	配菜.....	61
售後服務	46	肉類、家禽、魚類.....	62
型號與FD碼.....	46	湯的材料.....	64
能源節約與環保	47	甜點、水果盅.....	64
能源節約.....	47	蛋糕與點心.....	65
外包裝材料與舊機回收.....	47	再加熱.....	67
烹調設定參考與要領指南 I		發酵麵糰.....	67
<蒸烤爐HBC24D553>.....	48	水果煮汁.....	68
蔬菜.....	49	醃製蔬果.....	68
配菜.....	50	冷凍食物.....	69
肉類、家禽、魚類.....	51		
湯的材料.....	53		
甜點、水果盅.....	53		
解凍.....	54		
發酵麵糰.....	56		
水果煮汁.....	56		

重要資訊

請詳細閱讀本使用手冊，以便能安全且正確地使用您的蒸烤爐/蒸爐。

請將本使用手冊放置於安全的地方，若您將此蒸烤爐/蒸爐轉贈(售)給他人，亦請您將本使用手冊隨機台轉手。

機器規格

蒸烤爐HBC34D553/
蒸爐HBC24D553/ HBC34D554

電壓/頻率：220V/60Hz

功率/電流：1900W/9A

機體尺寸：高454 x 寬594 x 深550(mm)

安裝前

運送時損壞

在拆除包裝後請詳細檢查機器，若機器在運送過程中受損，請切勿安裝機器。

電源連接

請由專業人員連接電源。如果因不正確的安裝造成損害，將無法享受免費保固。

安全注意事項

本蒸烤爐/蒸爐只限於家庭用於食物之烹調，請勿做他途使用。

下列成人及孩童不可以在無人監督下操作機器：

- 身體或精神有障礙。
- 缺乏足夠的知識與經驗以正確且安全地使用蒸烤爐/蒸爐者。

請切勿讓孩童玩弄機器。

使用中

請小心打開機門，機內的熱氣會散出，並請千萬不要碰觸內壁或蒸氣盤，以免燙傷。請讓孩童保持安全距離。

請勿放置易燃物品於機器內，以免釀成火災。

請勿讓熱的機門觸碰任何電器用品的電源線，電源線的絕緣材料可能會熔毀造成電線短路。

請勿烹調含有大量酒精液體的食物，因為當酒精揮發時容易著火，所以盡量減少使用含大量酒精液體的食物，並小心打開箱門。

燙手配件

將烹調食物及配件從蒸烤爐/蒸爐內取出時，請使用隔熱手套，以避免燙傷。

熱水



小心燙傷!

請勿在剛關機時立刻清潔機器，蒸氣盤內的水溫度仍高; 等機器冷卻下來再進行清潔。

保養/維修

不可使用蒸氣清潔器。

電器在清洗或保養前必須確定電源已切斷。

確定在更換燈泡之前已關閉電器以避免電擊的可能性。

若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。

任何不正確的維修會導致觸電的危險!

所有的維修工作均必須由Bosch專業維修人員處理。若機器故障請將插頭拔掉，或將電箱中的電源開關關閉。並請撥打Bosch維修專線：

02-8978-1777。

故障的原因

不在機器底部放置任何東西	機器底部不要放任何物品；勿鋪放鋁箔紙在機器底部以免損壞機器。碗盤或蒸烤皿必須放在網架/帶孔蒸烤盤上；請勿直接放在機器底部及圓型蒸氣盤上。
鋁箔紙	放在機器內的鋁箔紙切勿碰觸到機器門板，以免造成門板永久性的褪色。
蒸烤器具	蒸烤器具必須耐高溫又不怕蒸氣，請勿使用生鏽的器皿，一點點的銹斑都可能腐蝕機器。
使用帶孔蒸烤盤	使用帶孔蒸烤盤蒸烤時，一定要將實心的蒸烤盤放在下面層架盛接滴下來的汁液。
高濕度食物	請勿將高濕度的食物長期儲放在關閉的機器內，會引起爐內腐蝕的現象。
果汁	烘烤水分很高的水果布丁時，勿將實心蒸烤盤裝太滿，以免汁液流出，滴在機器底部將無法清除。
機門膠條太髒	過度髒污的膠條會使機門在使用時無法妥適關閉，造成箱門鉸鏈損壞。請保持機器的膠條清潔，並適時更新。
機門不當的施力	請勿放置任何東西在打開的機門上，避免機器受損。
移動蒸烤爐/蒸爐	移動機器時，請勿僅抓住門把，機器門把不足以支撐整個機器的重量，可能因此斷裂。
清潔與保養	機器內部是由優質不銹鋼所組成，等機器內部一降溫，就將裡面的污漬清乾淨；不當的清潔也會導致機器生鏽。請參看使用手冊中的保養與清潔說明。

認識您的蒸烤爐/蒸爐

以下為您說明：操作面板(含旋鈕、按鍵)、功能詳述、機體及各種配件

操作面板

蒸烤爐 HBC34D553



蒸爐 HBC24D553



* 壓彈式旋鈕

烹調模式選擇鈕與溫度選擇鈕均為壓彈式旋鈕，只要輕輕一壓即可彈出或固定於操作面板上，可以順時針或逆時針雙向旋轉。

* 觸控式按鍵

功能按鍵為觸控式按鍵，觸控式按鍵的感應器就在按鍵的下方，請勿太用力按壓，僅需輕觸按鍵即可。

操作按鍵/ 選擇鈕	使用
烹調模式選擇鈕	○ 關閉機器 選擇烹調模式(詳閱“烹調模式”說明)
電子視窗訊息顯示	清空蒸氣盤 須除鈣 加熱中 已啟動安全鎖 水箱需加水
功能按鍵	時間設定選擇鍵(詳閱“時間設定”功能) 輸入食物的重量(詳閱“自動烹調程式”) 可設定或取消按鍵鎖定(詳閱“啟動鎖定”功能) - + 用來設定/更改時鐘、烹調時間、或食物重量等
溫度選擇鈕	● 關 溫度設定範圍：30-230 °C (蒸烤爐HBC34D553) 35-100 °C (蒸爐HBC24D553)
啟動/暫停鍵	輕按一下: 啟動或暫停運作 按著按鍵: 終止運作

烹調模式

烹調模式選擇鈕提供各種烹調模式的選擇

烹調模式	適用
蒸氣烹調 35 - 100°C	適合蔬菜、魚類、配菜,保持蔬果烹調後的水份及亮度 適用發酵麵糰35°C 蒸氣會充滿在食物四周
解凍 35 - 60°C (僅HBC24D553有)	適合於蔬菜、魚類、肉類與水果 蒸氣將和緩的熱度傳導到食物,避免食物失去水份或變形
除鈣	為水路系統及蒸氣盤除鈣(詳閱“除鈣”)
自動烹調程式	選擇適用的預設烹調程式(詳閱“自動烹調程式”)

烹調模式	適用
烘烤 30 - 230°C <僅HBC34D553/HBC34D554有>	適合各類蛋糕、燉肉 機器後壁的風扇將熱氣均勻地傳到每一個角落。
蒸烤 120 - 230°C <僅HBC34D553/HBC34D554有>	適合於肉類、烘焙及餅派 熱風與蒸氣混和進行
重新加熱 100 - 180°C <僅HBC34D553/HBC34D554有>	再加熱盤內的食物或餅派 熟食可經由此功能加熱,蒸氣溫熱菜餚而確保不會乾掉
蒸氣清潔 <僅HBC34D553/HBC34D554有>	使清潔機器更容易(詳閱:“蒸氣清潔程序”)

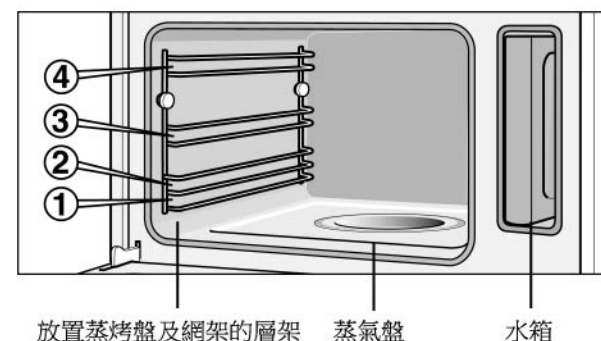
機器內部及配件

層架有四種高度選擇(由下往上數起)

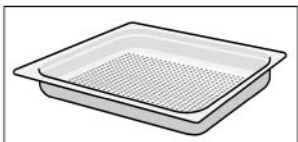
注意:

不可蓋住蒸氣盤。機器底部不可放置任何盤具。

蒸烤盤及網架要放入夾層中,不要放在層架與層架間,以防蒸烤盤及網架翻落。



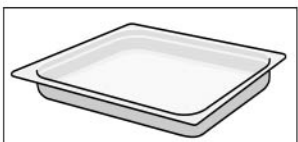
配件



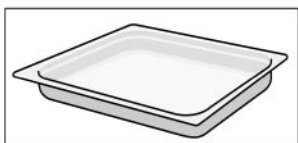
大深帶孔蒸烤盤 GN 2/3，深40mm
適合蒸全魚、大量的蔬菜或莓果類煮汁等



網架
可在網架上放置蒸烤器皿或耐熱盤碗，或做烘烤網架



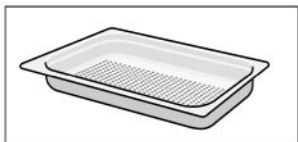
大深實心蒸烤盤 GN 2/3，深40mm
(僅HBC24D553有)
適用於承接烹調時滴落的湯汁；
烹調米飯、豆類、麥片



大淺實心蒸烤盤 GN 2/3，深28mm
<僅HBC34D553/HBC34D554有>
將蛋糕放在大淺實心蒸烤盤上，或蒸煮時
用來承接滴落的湯汁



小深實心蒸烤盤 GN 1/3，深40mm
<僅HBC34D553/HBC34D554有>
適用於烹調米飯、豆類、或麥片



小深帶孔蒸烤盤 GN 1/3，深40mm
<僅HBC34D553/HBC34D554有>
適用於烹調蔬菜、莓果，或解凍

各項選購配件可向各地經銷商購買，或直接向本公司洽詢。
訂購時請告知料號。

選購配件	料號
大深實心蒸烤盤 G/N 2/3，深40mm	HEZ36D353
大深帶孔蒸烤盤 G/N 2/3，深40mm	HEZ36D353G
大淺實心蒸烤盤 G/N 2/3，深28mm(烤盤)	HEZ36D352
小實心蒸烤盤 G/N 1/3，深40mm	HEZ36D153
小帶孔蒸烤盤 G/N 1/3，深40mm	HEZ36D153G
網架	HEZ36DR
清潔海綿	643 254
除鈣液	311 138
蜂巢狀超細纖維布	460 770

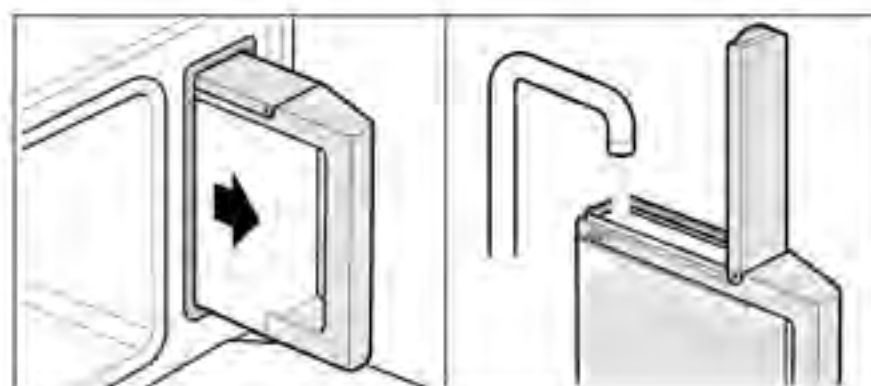
* 以上配件蒸烤爐 HBC34D553 及蒸爐 HBC24D553 均適用

蒸烤盤在烘烤當中有可能會變形，這是由於盤子上的溫差所造成。例如盤子上只有一部分覆蓋著食物，或放置的是冷凍食物，如披薩。

水箱

打開機門後，水箱位於機體的右側。
水箱裝的水必須是新鮮的自來水或瓶裝礦泉水。
如果當地的水質硬度很高，建議您使用軟水。
若當地的水含氫量高(>40毫克/公升)，請改用含氫量低、無氣泡的礦泉水。(自來水的資料可從自來水處取得)
第一次使用水箱前，先用一點水將水箱蓋內的邊緣抹濕。

注意：
不可使用蒸餾水或其他液體，以免損壞機器。



每次使用前裝入新鮮的水
1. 裝滿(水位到達“max”)冷水
2. 確實蓋緊水箱蓋
3. 將水箱平行放入水箱室，確實與機器結合

每次使用後

將水箱的水倒乾淨
1. 慢慢將水箱由水箱室平行提出，以免出水口的水流出。
2. 將水倒乾
3. 徹底將水箱及水箱蓋的水清乾

螢幕顯示

如果在機器運作當中，水箱的水用盡了，會有響音提示並在螢幕上顯示 。機器會停止運作。

1. 小心打開機門，會釋放大量蒸氣
2. 將水箱重新加滿水，並放回水箱室
3. 按“Start”鍵啟動機器

自動校正

水滾沸的溫度取決於空氣壓力。機器是依據所安裝的位置進行自動校正。
當機器安裝後，第一次以蒸氣100°C運作時，會產生較大量的蒸氣。

搬家後

因此機器會自動針對所在地作調整，請將機器調回原廠設定(參閱：“基本設定”)。

第一次使用前

這一章將詳細說明第一次使用機器前所有需要知道的事項：

- 設定時間
- 必要時更改水質硬度範圍
- 第一次使用前的清機步驟

設定時間

機器連接電源後，符號及00:00會顯示在視窗中，請先設定現在時間。

1. 按一下鍵，數字12:00顯示於視窗中
2. 使用+及-按鍵設定正確時間
數秒後，時間設定接收完成。

設定水質硬度範圍

請務必按時為機器除鈣，除鈣是唯一可以保護機器避免受損的方法。

機器需要除鈣時會自動顯示，原廠水質設定為II。
若您的水質硬度大於或小於II，請更改之。

檢查水質硬度

水質硬度可利用試紙測知，或詢問當地自來水處。

軟化水

除非您已使用軟化水，才能不作除鈣的動作。如果您使用的是軟化水，請更改設定為softened(c50)。

更改水質硬度

更改水質硬度要在機器關閉的時候進行。

- 1.關閉機器(螢幕只出現現在時間)。
- 2.按住  時鐘鍵不放，直到c03顯示，放開按鍵。
- 3.輕按  時鐘數次直到c52出現。
- 4.按 - 或 + 更改水質硬度。

水質硬度:

c50	已處理之軟水	
c51	1 - 軟水	I
c52	2 - 中度水質	II
c53	3 - 硬水	III
c54	4 - 超硬水	IV

5. 按住  時鐘鍵不放即可確認設定，回到原螢幕

清潔

加熱機器

第一次使用前需先加熱機器，並清洗所有配件。

1. 取出水箱加滿水，放回水箱確實就定位。
2. 選擇烹調模式為  蒸氣烹調。
3. 溫度設定為100°C
4. 按  啟動機器，機器將加熱到100°C，並在20分鐘後自動關閉，結束響音響起。
5. 將烹調模式及溫度旋鈕歸零 ，結束運作。

將機器門微開，等機器冷了之後，清乾蒸氣盤的水及附著於機內與門溝的所有水氣後，再關上機門。

在第一次使用配件前，請先以熱肥皂水及軟布清洗乾淨。

清洗配件

操作機器

這一章將詳述機器操作:

- 如何開機、關機
- 使用上的注意事項

開機

1. 用旋鈕選擇烹調模式。
2. 設定烹調溫度。

烹調模式	溫度
 蒸氣烹調	35-100°C
 解凍*	35-60°C
 除鈣	請參考“除鈣”
 自動烹調程式	請參考“自動烹調程式”
 烘烤**	30 - 230°C
 蒸烤**	120 - 230°C
 再加熱**	100 - 180°C
 蒸氣清潔**	請參考“蒸氣清潔程序”

* 僅蒸爐HBC24D553有

** 僅蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554有

設定烹調時間

預設值20分鐘會出現在螢幕上。凡含有蒸氣的烹調模式，都需要設定烹調時間。

3. 按時鐘鍵  數下，直到括號框住烹調時間 .
4. 使用 + 或 - 按鍵更改時間設定。
5. 按下啟動/暫停鍵 .

機器開始加熱。在蒸氣烹調模式中，設定的烹調時間要等到機器加熱後才開始進入倒數。

如果一切設定妥當，卻無法啟動，並且出現響音，表示所設定的烹調溫度不符該烹調模式的範圍，請檢視並重新設定之。

更改烹調溫度

溫度可以隨時更改，直接用旋鈕設定即可。但所設溫度若超過該烹調模式的範圍，機器就會暫停運作。

關機

⚠ 小心燙傷。

打開機門時務必小心：高溫的蒸氣會迅速竄出。

烹調時間結束

烹調時間結束，機器會自動停止運作，結束響音響起，按一下時間鍵  即關閉響音。將烹調模式及溫度旋鈕歸零 ，小心打開機門。

暫停

按一下啟動/暫停鍵 ，將機器暫停，散熱風扇持續出風。再按一下啟動/暫停鍵  啟動機器。當機器運作中打開機門，就會中止機器運作。關上機門，再按一下啟動/暫停鍵  啟動機器。如果“Continue operation after closing door”（關門後繼續運作）的基本設定是開(on)的狀態，關上機門後，不需再按啟動/暫停鍵  啟動機器。（請參考“基本設定”）

關機

將烹調模式及溫度旋鈕歸零 ，小心打開機門。散熱風扇持續出風，直到機器真正冷卻後停止。

每次使用後

清空水箱

清空水箱。擦乾水箱蓋的膠條和在機器內的水箱注水孔。不可將水箱放在高溫的機體內烘乾，會損壞水箱。

擦乾機體內部

先將門微開，讓機器降溫。

⚠ 小心燙傷。

圓型蒸氣盤中的水可能還是燙的，請等水溫降下來再做擦拭。

先以附贈的海綿將機體四周、機門下方之滴水槽溝及圓型蒸氣盤的水吸乾，再以軟布徹底擦乾。趁著機器冷卻下來還有微溫時，污漬最容易清除，附著在壁上的殘垢日久越難清理。

將附著水氣的部位及手把擦乾。

設定時間的選項

您的機器有多種不同的時間設定，請使用時間按鍵  進入選項並切換各種不同的選項。設定時，所有的時間符號都會亮起，以括號 [] 標示的，則為選定要更改的時間設定。您可以使用 **+**、**-** 按鍵來調整數值。

查看其他時間設定

如果同時設定了其他的時間，相關的時間符號都會顯示在視窗內，但數字顯示為計時器數值，且  符號會被括號標示出來。若要查看其它時間設定(烹調時間 、烹調結束時間  或現在時間 )，輕按時鐘按鍵  數次，直到括號 [] 標示該項時間，該項數值會停留數秒鐘。

計時器

您可以利用機器的計時器當作廚房計時器用。它是獨立運作，和烹調無關。時間到的響音與烹調結束的響音不同，所以您可以輕易辨別是計時器時間到或是烹調時間結束。

1. 按一下時鐘  按鍵。所有的時間符號亮起，計時器符號  被括號標示。
2. 使用 **+**、**-** 按鍵來設定數值。
第一次按下 **+** 鍵，出現的數值為 10 分鐘
第一次按下 **-** 鍵，出現的數值為 5 分鐘。

數秒鐘後，機器即接收設定，計時器開始倒數，視窗中 [] 符號亮起，其他時間符號消失。

結束響音響起，視窗顯示 00:00，按一下時間鍵  即關閉計時器。

計時器計時中，您可以隨時以 **+**、**-** 按鍵來更改數值，數秒後，機器即自動接收更改。

計時器計時中，只要以 **-** 按鍵將數值減到 00:00，數秒後機器即自動接收更改，取消計時功能。

計時完成

更改計時器時間長短

取消計時功能

烹調時間

若設定食物烹調時間，機器會在烹調時間結束時，自動結束烹調運作。讓您不致因要關閉機器而干擾到手邊正在做的事情。

凡含有蒸氣的烹調模式，都需要設定烹調時間。下圖以45分鐘的烹調時間設定為例：

1. 先以烹調模式旋鈕選擇烹調模式。
2. 以溫度選擇鈕設定所需烹調溫度。
3. 按時鐘鍵  2 下。

00:00 出現在視窗中，時間設定符號亮起，烹調時間設定符號  被括號標示出(如下圖)。



4. 使用 **+**、**-** 按鍵來設定數值。
第一次按下 **+** 鍵，出現的數值為 30 分鐘
第一次按下 **-** 鍵，出現的數值為 10 分鐘。



烹調時間結束

5. 按啟動鍵  後，機器開始加熱，烹調時間開始倒數，視窗中  符號亮起。

在蒸氣烹調(Steam)的模式中，烹調時間的顯示要等到加熱時間結束才會開始倒數。

結束響音響起，視窗顯示 00:00，機器結束烹調運作。

按一下時鐘鍵 ，並將烹調模式旋鈕轉至“關”，小心開門。

更改烹調時間長短

烹調時間計時中，若欲更改烹調時間長短，請以 **+**、**-** 按鍵來更改數值，數秒後，機器即自動接收更改。

取消烹調時間設定

烹調中要取消烹調時間設定時，請以 **-** 鍵來將數值減至 00:00，數秒後，機器即自動接收更改，取消設定完成。

查看其他時間設定

如果同時設定了其他的時間，相關的時間符號都會顯示在視窗內，若要查看其它時間設定，只要持續按  鍵，直到相關的符號被括號標示出即可，同時相關的數值也會顯示在視窗內數秒鐘。

預約烹調結束時間

您可以預約設定機器的烹調結束時間，讓食物在最適當的時候出爐。例如：您可以先將食物放入機器，預定烹調的時間，中午就可以吃到熱騰騰的午餐。某些自動烹調程式為不可預約的設定，預設烹調時間時，必須包含機器預熱所需時間。請注意容易腐敗的食物不要放在機器內太久。

例如：現在是早上10：30，食物需烹調45分鐘，希望能在中午12：30結束烹調。

1. 先選擇烹調功能。
2. 設定所需溫度。
3. 按時間按鍵  2 下，直到出現烹調時間 []。
4. 以 **+**、**-** 鍵設定烹調時間。
5. 再按一下  鍵。烹調結束時間符號  會被括號標示出，烹調結束時間顯示在視窗內。



6. 使用 **+**、**-** 按鍵將烹調結束時間延後。



7. 按下啟動鍵 

數秒鐘後，機器即接收設定，轉至待機狀態，您預設的烹調結束時間及 、 符號顯示在視窗內，其他時間符號消失。當機器開始啟動，您會看到視窗內時間符號轉為 ，且烹調時間開始倒數。

烹調時間結束

結束響音響起，視窗顯示 00：00，機器結束烹調運作。

按一下時鐘鍵 ，您可以使用 **+**、**-** 鍵重新設定烹調時間；或按時鐘鍵  兩下，並將烹調模式選擇鈕轉至“關”以關閉機器。

更改烹調結束時間

機器尚未啟動前，您可以隨時以 **+**、**-** 按鍵來更改烹調結束時間。一旦機器開始啟動，烹調時間開始倒數，請勿再更改烹調結束時間，以免影響烹調結果。若同時設定了計時器，要更改烹調結束時間時，請先按時鐘鍵  兩下。

取消烹調結束時間設定

請以 **-** 鍵將數值回歸至現在時間，數秒後，機器即自動接收更改，並啟動開始烹調。若同時設定了計時器，要取消烹調結束時間時，請先按時鐘鍵  兩下。

查看其他時間設定

如果同時設定了其他的時間，相關的時間符號都會顯示在視窗內，若要查看其它時間設定，只要持續按  鍵，直到相關的符號被括號標示出即可。

現在時間

機器連接上電源或停電後重新供電時，視窗中  符號及 4 個 0 會亮起，請設定現在時間。

1. 按一下時鐘鍵 。視窗中出現 12：00。
2. 以 **+**、**-** 鍵設定現在時間。

數秒後機器即接收設定。

更改現在時間

要更改現在時間前，請勿設定其他時間設定。

1. 按時鐘鍵  4 下。視窗中顯示 。
2. 以 **+**、**-** 鍵更改現在時間。

數秒後機器即接收設定。

隱藏時鐘

您可以將時鐘隱藏，使時間只出現在機器運作時。請參考“更改基本設定”。

自動烹調程式

這一章將詳述如何使用自動烹調程式：

- 如何設定自動烹調程式
- 注意事項
- 蒸烤爐HBC34D553/554：40種烹調選項
- 蒸爐 HBC24D553：20種烹調選項

設定自動烹調程式

先選擇適用的烹調程式。依照該程式之指示進行

- 1.將烹調模式選擇鈕轉到自動烹調程式 

螢幕顯示: **P 1** (自動程式1)

- 2.按加號或減號(+、-)選擇程式



- 3.按一下公斤設定鍵 **kg**，螢幕顯示原廠設定的公斤數。有些程式設定不需輸入食物重量，螢幕則顯示0:00。

- 4.按加減鍵“+”、“-”輸入食物重量

- 5.按啟動鍵 ，螢幕顯示烹調時間開始倒數。



輸入食物重量

預約烹調結束時間

結束程式烹調

有些程式可以延後烹調的啟動時間，並在預約的時間結束烹調。(參閱:“時間設定”)

烹調結束時，響音響起。機器結束運作。將烹調模式選擇鈕轉至關“O”

 小心燙傷。

打開機門時務必小心；高溫的蒸氣會迅速竄出。

將烹調模式選擇鈕歸零“O”

取消程式烹調

自動烹調程式

的注意事項 I

<蒸爐HBC24D553>

所有的程式是以單層烹調而設計。

食物烹調的結果可能因食物的尺寸及品質而有差異。

蒸烤盤

請使用隨機配件的烹調器皿。本烹調程式使用這些配件蒸烤盤。若使用其他器皿，效果可能會有不同。

數量和重量

裝在蒸烤盤裡的食物需保持在4公分以下。某些自動烹調程式需要輸入食物的重量。食物的總重量請勿超過該程式的標示。

烹調時間

自動烹調程式一旦啟動，烹調時間即顯示在螢幕上。因為加熱時間會因食物與水的溫度而改變，前10分鐘內的時間可能會有變動。

先烹調蔬菜後，再做調味。

蔬菜烹調

P1 - P6

預備米飯及豆類烹調

P7 - P10

先秤食物重量，再依比例加入水分。

印度米 1:1.5

糙米 1:1.5

北非米 1:1

扁豆 1:2

只輸入食物的重量，不含水分。

烹調後即攪拌之，剩餘的水分很快就會收乾。

蒸雞胸肉

P11

擺放雞胸肉、雞塊在蒸烤盤上時注意不要堆疊在一起。雞塊可以事先醃製。

蒸魚 P12 - P13	在帶孔的蒸烤盤上塗上薄薄一層油，將大小接近的魚片一片片鋪在蒸烤盤上，並輸入最大魚片的重量。
預備水果盅 P14	適合帶核仔的水果。 先秤水果重量，加入水果1/3重量的水份和適量的糖與香料。
預備米布丁 P15	先秤米的重量，加入2.5倍重量的牛奶。生米與牛奶混合的總高度不要超過蒸烤盤的2.5公分。蒸好後攪拌之，剩餘的牛奶很快就會收乾。
優格 P16	將牛奶加熱到90℃後，等到降溫到40℃。經過高溫殺菌(UHT)的牛奶則可以直接用，不需再加熱。每一百毫升的牛奶加入1到2茶匙的天然優格或優格培養菌。 將以上的混和液倒入瓶罐中，並將瓶口封起來。做好後將瓶罐放入冰箱中冷卻。
消毒瓶罐 P18	將用過後的瓶罐立刻用刷子刷洗，或送入洗碗機。清洗後將瓶罐放在帶孔蒸烤盤上，瓶罐之間保持距離。用乾淨的抹布將消毒過的瓶罐擦乾。這樣消毒的程序相當於煮沸的消毒方式。
煮蛋 P19 - P20	先將生蛋刺個洞。不要把蛋堆疊在一起。中型的蛋每顆重約50公克。

自動烹調程式一覽表 I <蒸爐HBC24D553>

程式選項	註解	烹調容器/配件	層次
P1* 蒸白花椰	切成一般大小的朵花	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P2* 蒸青花菜	切成一般大小的朵花	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P3* 蒸青豆	--	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P4* 蒸紅蘿蔔	切成約3毫米薄片	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P5 蒸冷凍綜合蔬菜	--	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P6* 帶皮熟馬鈴薯	中型，直徑4-5公分	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P7 印度香米	最大量750公克	實心蒸烤盤	2
P8 糙米	最大量750公克	實心蒸烤盤	2
P9 北非米	最大量750公克	實心蒸烤盤	2
P10 扁豆	最大量550公克	實心蒸烤盤	2
P11 蒸雞胸肉	總重200公克 - 1.5公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P12 蒸全魚	300公克 - 2公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P13 蒸魚片	厚度不超過2.5公分	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1

程式選項	註解	烹調容器/配件	層次
P14* 水果盅	--	實心蒸烤盤	2
P15 米布丁	--	實心蒸烤盤	2
P16 優格裝在瓶罐中	--	玻璃瓶	2
		+帶孔蒸烤盤	
P17* 熱剩菜	--	實心蒸烤盤	2
P18* 消毒瓶罐	--	帶孔蒸烤盤	2
P19* 熟蛋	中型蛋，總重不超過1.8公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P20* 半熟蛋	中型蛋，總重不超過1公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1

* 本程式可以設定預約烹調

自動烹調程式 的注意事項 II

<蒸烤爐 HBC34D553/
HBC34D554> 所有的程式是以單層烹調而設計。
食物烹調的結果可能因食物的尺寸及品質而有差異。

蒸烤盤 請使用隨機配件的烹調器皿。本烹調程式使用這些配件蒸烤盤。若使用其他器皿，效果可能會有不同。

數量和重量 裝在蒸烤盤裡的食物需保持在4公分以下。
某些自動烹調程式需要輸入食物的重量。食物的總重量請勿超過該程式的標示。

烹調時間

自動烹調程式一旦啟動，烹調時間即顯示在螢幕上。因為加熱時間會因食物與水的溫度而改變，前10分鐘內的時間可能會有變動。

蔬菜烹調

P1 - P8

先烹調蔬菜後，再做調味。

預備米飯

P9 - P10

先秤米的重量，再依1:1.5的比例加入水分。
只輸入食物的重量，不含水分。
烹調後即攪拌之，剩餘的水分很快就會收乾。

蒸雞胸肉

P11 - P13

擺放雞胸肉、雞塊在蒸烤盤上時注意不要堆疊在一起。雞塊可以事先醃製。

慢烤沙朗

P15

建議用一塊厚片沙朗，先將肉片四周封煎起來，再放入蒸烤爐繼續烹調。

慢烤羊腿

P19

先將羊腿四周封煎起來。

蒸魚

P21 - P22

在帶孔的蒸烤盤上塗上薄薄一層油，將大小接近的魚片一片片鋪在蒸烤盤上，並輸入最大魚片的重量。

烘烤辮子麵包

P24

辮子麵糰先以”蒸氣”35℃作30分鐘的發酵。

預備米布丁

P25

先秤米的重量，加入2.5倍重量的牛奶。生米與牛奶混合的總高度不要超過蒸烤盤的2.5公分。蒸好後攪拌之，剩餘的牛奶很快就會收乾。

優格

P26

將牛奶加熱到90℃後，等到降溫到40℃。經過高溫殺菌(UHT)的牛奶則可以直接用，不需再加熱。每一百毫升的牛奶加入1到2茶匙的天然優格或優格培養菌。
將以上的混和液倒入瓶罐中，並將瓶口封起來。做好後將瓶罐放入冰箱中冷卻。

烘烤麵包

P27-28

這兩個程式適合不用模具的麵糰。麵糰不要太柔軟。進蒸烤爐前，先用鋒利的刀在麵糰表皮畫幾道約一公分深的紋路。

烘烤餐包

P29

每個餐包的重量要一致。請輸入單一個餐包的重量。

解凍

P35-P37

經過解凍的食物，保鮮程度大幅降低，容易腐敗。將冷凍袋的食物放在盤子上或帶孔蒸盤上，下面一定要有實心蒸盤。這樣一來，可避免食物浸泡在解凍的汁液裡，機器也可以保持乾淨。

所有的解凍模式都適用於生食解凍。

必要的時候，已經解凍到可以剝開的部份將先行取出。

解凍後取出的食物，等約5-15分鐘即可回到室溫。

* 要冷凍的食物應盡量鋪平，理想的冷凍溫度為-18℃。避免冷凍過量的食物。

⚠ 小心食物污染

凡解凍動物類及相關食物，一定要將解凍所產生之汁液完全清除。不可與其他食物接觸，以免產生細菌交叉汙染。

解凍後，再利用180℃“熱風烘烤”機器15分鐘。

解凍魚片

切勿將魚片彼此堆疊解凍。

解凍家禽

先去除外包裝再進行解凍。

解凍後的家禽要在室溫中回溫。較大的家禽(如小隻的火雞)在回溫約30分後，可先將內臟部分取出。

消毒瓶罐

P38

將用過後的瓶罐立刻用刷子刷洗，或送入洗碗機。清洗後將瓶罐放在帶孔蒸烤盤上，瓶罐之間保持距離。用乾淨的抹布將消毒過的瓶罐擦乾。這樣消毒的程序相當於煮沸的消毒方式。

醃製蔬果

P39

本程式適用於帶核的水果及蔬菜(不含豆子)。

南瓜要先用熱水燙過。

每個瓶罐為1公升容量。

烹調結束後，打開機門，避免封閉的熱氣繼續加熱食物。讓瓶罐留在裡面降溫。

煮蛋

P40

先將生蛋刺個洞。不要把蛋堆疊在一起。中型的蛋每顆重約50公克。

自動烹調程式一覽表 II <蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554>

程式選項	註解	烹調容器/配件	層次
P1* 蒸白花椰	切成一般大小的朵花	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P2* 蒸青花菜	切成一般大小的朵花	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P3* 蒸青豆	--	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P4* 蒸紅蘿蔔	切成約3毫米薄片	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1

程式選項	註解	烹調容器/配件	層次
P5* 蒸白蘆筍	--	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P6 蒸冷凍綜合蔬菜	--	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P7* 熟馬鈴薯	中型，切成四分， 每份重約30-40公克	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P8* 帶皮熟馬鈴薯	中型，直徑4 - 5公分	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P9 長米	最大量750公克	實心蒸烤盤	2
P10 印度香米	最大量750公克	實心蒸烤盤	2
P11 雞	總重 700公克 ~ 1.5公斤	網架+實心蒸烤盤	2
P12 雞塊	每塊 40公克 ~ 350公克	網架+實心蒸烤盤	2
P13 蒸雞胸肉	總重 200公克 - 1.5公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P14* 燉帶骨肉塊	1公斤 - 1.5公斤	實心蒸烤盤	2
P15 慢烤厚片沙朗	總重1~2 公斤	實心蒸烤盤	2
P16* 小牛瘦肉塊	1~2 公斤	網架+實心蒸烤盤	2
P17* 小牛填胸	1~2 公斤	網架+實心蒸烤盤	2
P18* 去骨豬肉(頸)	800公克~2 公斤	網架+實心蒸烤盤	2
P19 慢燉去骨中型羊腿	1~2 公斤	實心蒸烤盤	2
P20 碎肉糕	總重500公克~2 公斤	實心蒸烤盤	2
P21 蒸全魚	300公克~2 公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1

程式選項	註解	烹調容器/配件	層次
P22 蒸魚排	最厚不超過2.5公分	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P23 淡菜	--	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P24 辮子麵包	600公克~1.8公斤	實心蒸烤盤	2
		+烘焙紙	
P25 米布丁	--	實心蒸烤盤	2
P26 優格裝在瓶罐中	--	玻璃瓶	2
		+帶孔蒸烤盤	
P27* 烘烤全穀類麵包	600公克~2公斤	實心蒸烤盤	2
		+烘焙紙	
P28* 烘烤裸麥麵包	600公克~2公斤	實心蒸烤盤	2
		+烘焙紙	
P29* 烘烤餐包	每個重50公克~100公克	實心蒸烤盤	2
		+烘焙紙	
P30* 加熱一份	--	網架	2
P31* 加熱配菜	--	實心蒸烤盤	2
P32* 加熱蔬菜	--	實心蒸烤盤	2
P33* 加熱薄皮比薩	--	網架+實心蒸烤盤	3
P34* 加熱厚底比薩	--	網架+實心蒸烤盤	3
P35 解凍魚排	最厚不超過2.5公分	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1
P36 解凍家禽	總重不超過1.5公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+實心蒸烤盤	1

程式選項	註解	烹調容器/配件	層次
P37 解凍果莓	—	帶孔蒸烤盤	3
		+ 實心蒸烤盤	1
P38* 消毒瓶罐	--	帶孔蒸烤盤	2
P39 醃製	以1公升瓶裝	帶孔蒸烤盤	3
		+ 實心蒸烤盤	1
P40* 水煮蛋	中型蛋，最多1公斤	帶孔蒸烤盤	3
		+ 實心蒸烤盤	1

*本程式可設定預約烹調

啟動鎖定

本蒸烤爐/蒸爐具備啟動鎖定鍵，可預防小孩或他人不小心誤觸開關，而意外啟動機器，或改變了設定。

啟動安全鎖設定

請按住  鍵約4秒鐘，直到  符號出現在視窗內，即表示操作面板已被鎖定，無法運作。

解除安全鎖設定

請按住  鍵約4秒鐘，直到  符號消失在視窗內，即表示操作面板可以繼續正常運作。

基本設定

本機具備多項原廠基本設定，可以依據您的需求作更改。

您也可以取消新設定，改回原廠設定。

1. 關機
2. 按住時間鍵 ，直到c03出現在顯示螢幕上。
3. 輕按時間鍵  數次，直到所需的設定出現。
4. 輕按“+”或“-”鍵更改設定。
5. 按住時間鍵 ，就可跳出基本設定。

更改下面的基本設定：

基本設定	功能	設定選項
c03	螢幕顯示的亮度	c01 = 較暗 c02 = 中亮度 c03 = 明亮
c12	響音的長度	c11 = 10秒 c12 = 2分鐘 c13 = 5分鐘
c21	機器關機後，螢幕仍顯示現在時刻	c20 = 關 c21 = 開
c31	機門打開再關閉後，機器會繼續運作，不需再按啟動鍵。	c30 = 關 c31 = 開
c42	機器接收設定的反應時間	c41 = 2秒 c42 = 5秒 c43 = 10秒

基本設定	功能	設定選項
c52	設定水質硬度作為何時除鈣的依據	c50 = 經過處理的軟化水 c51 = 1 - 軟水 c52 = 2 - 中度水質 c53 = 3 - 硬水 c54 = 4 - 超硬水
c61	蒸氣響音	c60 = 關 c61 = 開
c70	回復機器原廠設定	c70 = 不重設
	— 消除基本設定的全部變更	c71 = 重設
	— 啟動自動校正	

保養與清潔

本章節將詳述:

- 如何正確的維護與清潔您的機器
- 清潔用品
- 清潔操作模式
- 除鈣操作模式



小心電線短路

請勿使用高壓清潔機或蒸氣清潔機



請注意

請勿使用以下用品，以免機器外觀受損:

- 會刮傷或磨損表面的清潔用品
- 具腐蝕性、含氯、或含高濃度酒精的清潔劑
- 其他烤箱專用清潔劑

一旦有不適用的清潔劑碰觸到機器表面，請即刻用清水處理。

海綿配件

蜂巢狀超細纖維布
(料號: 460 770)

機器內部的清潔要等待機器一冷卻後，迅速去除髒污。乾涸的髒污會更難清除。

內部特別髒污的部份，蒸烤爐可啟動“蒸氣清潔程序”處理。

鹽具高度的腐蝕性並可能產生銹蝕。待機器一冷卻後，需立即清除餘留在機內的酸性汁液(如番茄醬汁、芥末醬)、或含鹽的食物殘渣。

配件所附海綿吸水性極強，專用來清潔本機器及吸收蒸氣盤的殘水。先徹底清洗海綿後即可使用。

特別適用於清潔細緻表面，如玻璃、陶瓷玻璃、不銹鋼或鋁製品，可將液體及油脂一次去除。

清潔用品

機器外觀

鋁製表面

請使用肥皂水，並用軟布擦乾。

使用軟性玻璃清潔劑與軟布或超細纖維布，以橫向方式輕輕擦拭。

不銹鋼表面

請使用肥皂水，並用軟布擦乾。請儘速移除任何水垢、油脂、澱粉及蛋白質。這類物質會腐蝕不銹鋼表面。

本公司販售特殊不銹鋼專用清潔用品 - 不銹鋼表面清潔不織布 (料號: 311134)

機器內部

請使用熱肥皂水或醋水清潔。

使用附件海綿或洗碗布，切勿使用鋼刷或硬質海綿，以免導至腐蝕生銹。

如果機器內部很髒，只能用烤箱清潔凝膠(料號: 463582)，並依照其使用說明進行清潔。其他烤箱

	清潔劑可能會損傷機器。 凝膠不可接觸到機內的照明燈，邊框的膠條和底部的蒸氣盤。在髒污處塗抹了凝膠後，關上機門，12小時之內先不要使用機器。之後利用清水(可利用噴水壺)徹底去除髒污及凝膠。
圓形蒸氣盤	請使用熱肥皂水或醋水清潔
機身邊框膠條	請使用熱肥皂水清潔
水箱	使用肥皂水清潔，勿放入洗碗機清洗
水箱出水口	每次使用後需擦乾
水箱蓋膠條	每次使用後需徹底擦乾
兩側層架	請使用熱肥皂水清潔，或放入洗碗機清洗
玻璃門板	使用玻璃清潔劑
配件	請使用熱肥皂水。先浸泡，再以洗碗抹布、刷子擦洗。或放入洗碗機清洗。 澱粉類(如: 米飯)所造成的污漬請用醋水清潔。

蒸氣清潔程序 (蒸烤爐 HBC34D553/HBC34D554)

清潔程序利用蒸氣去除機體內部的污垢。蒸氣清潔約需30分鐘。

注意:

清潔程序若被取消，機器的操作將會鎖住。機器必須經過清潔程序中的第一次和第二次的清洗才能再次運作，以確保沒有清潔液殘留在機器內。

預備清潔

等待機器完全冷卻下來，移開所有的內部配件。用海綿擦乾蒸氣盤中的水。將水箱裝滿水到“max”。注入一滴清潔劑在底部的蒸氣盤裡。

啟動清潔程序

1. 選擇清潔模式 
2. 按啟動鍵 
開始蒸氣清潔，程序進行當中，機器內的照明不亮。

第一次清洗

開始清潔後約30分鐘，響音提示，並出現清乾蒸氣盤的符號 。
1. 取出兩邊層架並清洗乾淨(參閱: 層架之拆卸與清潔)
2. 使用軟刷及附件的海綿擦去所有的污垢，並擦乾蒸氣盤。
3. 如果必要的話，再將水箱裝滿水，確實放進機器內。
4. 按啟動鍵 
機器開始清洗。

第二次清洗

隔不多久，清乾蒸氣盤的符號  再次出現。
1. 將海綿徹底洗乾淨。
2. 使用乾淨的海綿擦乾蒸氣盤裡的水。
3. 按啟動鍵 
機器開始清洗。第二次的清洗程序一結束，00:00與  會顯示。
4. 將操作模式轉回  作結束。

清除剩餘的水

使用海綿將蒸氣盤、機器內部的水清除，再以乾布擦乾。

取消清潔程序

1. 按住啟動鍵 ，清潔程序會被取消。
取消清潔程序後，必須做完兩次的清水洗程，確保沒有清潔液殘留在機器內。
2. 按住啟動鍵 ，清乾蒸氣盤的符號  出現。
接著延續與第一次清洗相同的步驟。

除鈣

機器需要定期除鈣以維持正常運作。當  出現時，表示機器需除鈣。

除鈣程序約需30分鐘。

如果使用的水完全是已經處理的軟水，才可以不需除鈣。

注意:

除鈣程序若被取消，機器的操作將會鎖住。機器必須經過除鈣程序中的第一次和第二次的清洗才能再次運作，以確保沒有除鈣液殘留在機器內。

請使用除鈣錠或除鈣液。

除鈣錠

使用除鈣錠 (料號: 310967)

1. 將2片除鈣錠(兩片/包)與400毫升的水混合，此時除鈣錠迅速發泡融解，靜待約3分鐘後使其完全融於水中。

2. 倒乾水箱的水，將1項的除鈣混合液倒入水箱。

除鈣液

或使用除鈣液 (料號: 311138)

1. 將60毫升的除鈣液與300毫升的水混合。

2. 倒乾水箱的水，將1項的除鈣混合液倒入水箱。

注意:

小心勿將除鈣液噴濺在操作面板或其他敏感的面板上，若不慎發生以上的狀況，請立即用清水清潔。

開始除鈣

等待機器完全冷卻下來才可以除鈣。

1. 選擇除鈣模式 

2. 按啟動鍵 

開始除鈣，程序進行當中，機器內的照明燈不亮。

第一次清洗

開始除鈣後約30分鐘，響音提示，並出現水箱加水的符號 。

1. 取出水箱，用清水將水箱內沖乾淨，加水，再放回機器內。

第二次清洗

清除剩餘的水

取消除鈣程序

單獨蒸氣盤除鈣

箱門之拆卸與清潔

出現清乾圓形蒸氣盤的符號 。

2. 使用附件的海綿擦乾蒸氣盤裡的除鈣混合液。

3. 按啟動鍵 

機器開始清洗。

隔不多久，清乾蒸氣盤的符號  再次出現。

1. 將海綿徹底洗乾淨。

2. 使用海綿擦乾蒸氣盤裡的水。

3. 按啟動鍵 

機器開始清洗。

除鈣程序一結束， 會顯示。

4. 將烹調模式選擇鈕轉回  作結束。

使用海綿將蒸氣盤、機器內部的水清除，再以乾布擦乾。

1. 按住啟動鍵 ，除鈣程序會被取消。

取消除鈣程序後，必須做完兩次的清水洗程，確保沒有除鈣水殘留在機器內。

2. 按住啟動鍵 ，出現水箱加水的符號 。

接著延續第一次清洗的步驟。

除鈣程序也可只單獨用在蒸氣盤，而不全機除鈣。程序的差別:

1. 以20毫升的除鈣液加入100毫升的水

2. 將以上的除鈣混合液倒入蒸氣盤

3. 水箱中只裝水

4. 啟動除鈣程序

蒸氣盤的除鈣也可以直接手動做，不需透過除鈣程序。

為方便清潔機器或門片，可將箱門拆下。

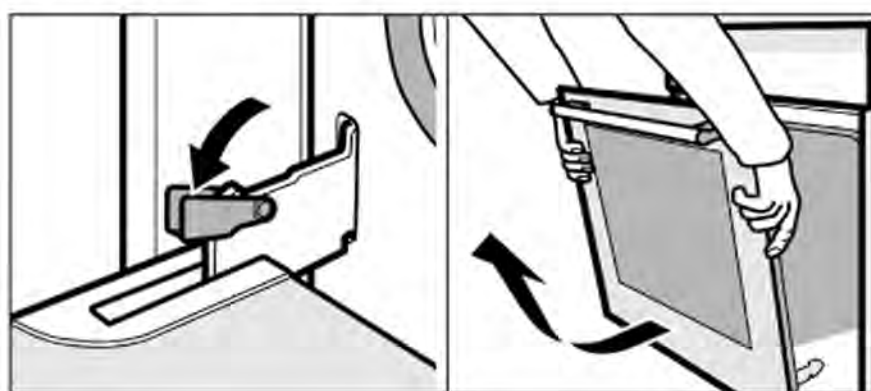
箱門鉸鍊各有一個扣鎖。當扣鎖緊扣時，門即安

拆卸箱門

全地固定在機體上。要卸下箱門時，僅需打開扣鎖即可。

- ⚠** 為避免受傷，僅在要拆卸箱門時，才將扣鎖打開。否則，箱門很容易大力的彈回關閉。

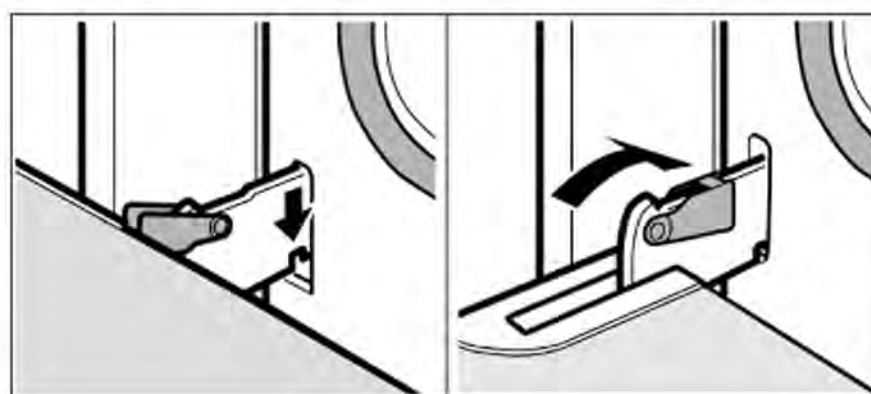
1. 將門完全打開。
2. 打開箱門左右兩邊之扣鎖。
3. 將箱門半關，以雙手握住箱門左右，將門向前關一點並向上向外拉出。



安裝箱門

清潔後，請依照拆卸之相反步驟安裝即可。

1. 安裝時，請確認左右兩邊鉸鍊直直地插入扣鎖開口內。
2. 鉸鍊上的凹口必須確實契合嵌入。
3. 將扣鎖鎖住，關上箱門。

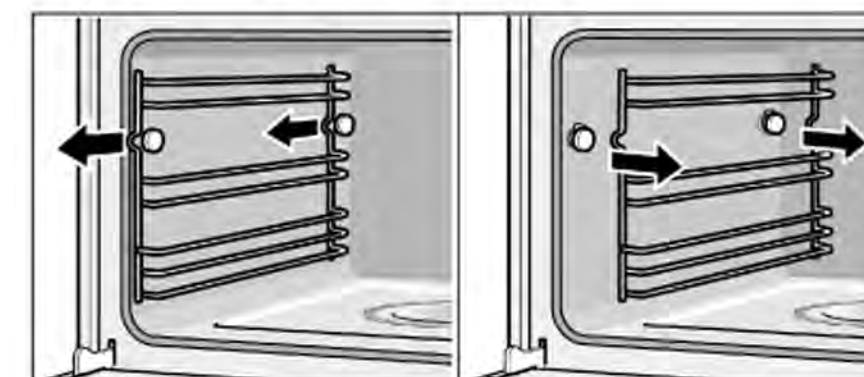


- ⚠** 請注意：請勿觸碰拆下的箱門扣鎖，以防扣鎖意外回彈。若不慎扣鎖回彈，請撥打維修服務專線：02-8978-1777，由本公司服務人員處理。

層架之拆卸與清潔

拆卸層架

將層架平行向外拉出。



以海綿及清潔劑來清潔層架，頑固污漬可以刷子刷洗。亦可放在洗碗機清洗。

安裝層架

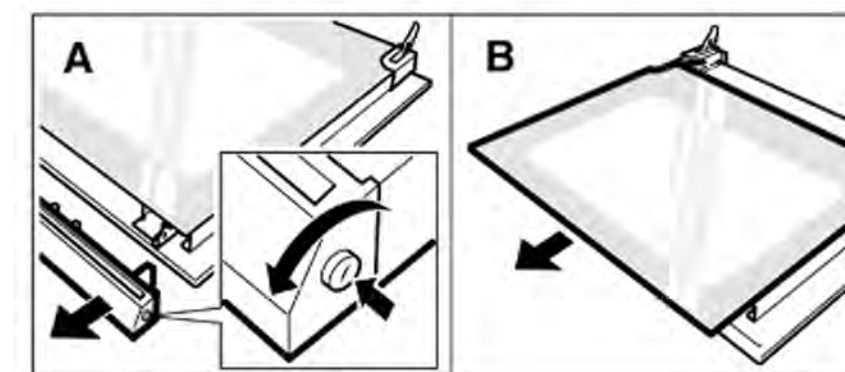
先對準前後方的位置後，再將層架固定到位。左右層架不可互換。

玻璃門片之拆卸與清潔

拆卸箱門

機門上之玻璃門片可以被拆解下來方便清洗。

- ⚠** 請確認玻璃門片及機門確實安裝正確再使用機器。
1. 卸下箱門，請在置放處墊一塊布片，並將門把朝下放置於布片上。
 2. 將箱門上端蓋子兩側之螺絲以逆時鐘方向轉鬆(圖A)，並卸下蓋子。
 3. 將第一層玻璃門片向拉出(圖B)。



組裝門片

請以玻璃清潔劑及軟布清潔玻璃。切勿使用尖銳或具腐蝕性的清潔用品或玻璃刮刀，可能損傷玻璃。

1. 將玻璃門片裝回並確認光滑面朝上，印有字體面朝下。
2. 放回上端蓋子並將兩側螺絲旋緊固定。
3. 將整個箱門安裝在機體上。

簡易故障排除

當機器發生故障時，常會有些易懂的原因。在您洽詢維修人員解決之前，請先閱讀下列的操作指南。
不正確的維修是很危險的，所有的維修工作只能由本公司專業維修人員進行。

注意：蒸爐HBC24D553無“清潔程序”，所有“清潔程序”相關敘述僅適用蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554

問題	可能原因	建議故障排除法
機器無法運作	插頭沒有接通到電源	請將機器電源連接至電力供應處
	斷電	請檢查廚房其他電器是否正常運作
	保險絲燒壞	請檢查電源開關的保險絲，以確認機器的保險絲是否正常
	不正確操作	藉由電源開關關閉機器電源，等待約10秒鐘後再開啟
機器不能被啟動	機器門並未完全關上	請將機器的門關上
	清潔或除鈣動作已經被取消	請將功能選擇鈕轉至清潔  或除鈣  ，繼續進行沖洗機器兩次（請參閱“取消清潔程序”或“取消除鈣程序”部分）

問題	可能原因	建議故障排除法
機器未啟動，但有響音響起 *	溫度設定超過了該烹飪模式的溫度範圍	確認該烹飪模式的溫度範圍
轉動溫度旋鈕時取消了機器運作 *	溫度設定超過了該烹飪模式的溫度範圍	確認該烹飪模式的溫度範圍 再按啟動鍵 
視窗顯示  及 00:00	斷電	請重設現在時間(請參閱：時間設定選擇)
機器不在運作中，視窗卻顯示出烹調時間	不小心壓到面板控制旋鈕設定完成後未按下啟動鍵	將控制旋鈕歸零 請按啟動鍵  或將控制旋鈕歸零，以取消之前的設定
	清潔或除鈣程序已經被取消	請將功能選擇鈕轉至清潔程序  或除鈣程序  ，進行沖洗機器兩次（請參閱“取消清潔程序”或“取消除鈣程序”部分）
視窗顯示“F8”	啟動自動關閉功能	請按壓任何鍵
視窗顯示水箱的水不足  ，即使水箱是滿的	水箱沒有被徹底地推入水箱室內	請迅速放置水箱，直到它完全置入水箱室內
	偵測系統無法運作	請撥打維修專線： 02-8978-1777
視窗顯示水箱的水不足  ，儘管水箱尚未完全沒水；或是水箱沒有水了，視窗沒有顯示水箱的水不足 	水箱變髒了，水位測量的指針被卡住了	請搖動並清洗水箱，如果沒辦法鬆開的話，逕向本公司維修部門洽詢(02-8978-1777)訂購新的水箱
	水箱蓋沒有完全地關上空了，而蒸氣盤裡的水溢出來	請關上水箱蓋，直到已妥當蓋好
	水箱蓋的膠條髒了	請清潔水箱蓋上的膠條
	水箱蓋的膠條變形了	請向本公司維修部門洽詢訂購(02-8978-1777)新的水箱

* 僅適用蒸烤爐HBC34D553

問題	可能原因	建議故障排除法
儘管水箱是滿的，蒸氣盤已在空燒	水箱沒有被徹底地推入水箱室內 進水線路被堵塞	請迅速放置水箱，直到它完全置入水箱室內 請將機器除鈣，檢查水質硬度等級是否設定正確
視窗顯示水箱的水不足  ，且水箱是滿的	機器至少有兩天沒被使用	請清空並清潔水箱。每次烹調完畢後，一定要清空水箱
在烹調時有出現"噼"的聲音	因為蒸氣關係，冷(凍)的食物受到冷 / 熱的影響	這是正常現象
第一次使用蒸氣烹調時，產生很多蒸氣	機器正在自動校準	這是正常現象
當使用蒸氣烹調時，又再次產生很多蒸氣	如果烹調時間設定太短了，機器無法自行自動校準	請重新設定機器為原廠設定(請參閱"基本設定"部分)，然後時間設定20分鐘，溫度選擇100°C，啟動蒸氣
在烹調期間，蒸氣從通風口逸出		這是正常現象
機器無法正常產生蒸氣	機器的管線內壁已鈣化	請啟動除鈣程序
若視窗中出現故障訊息"E..."	技術上的錯誤	請按一下時鐘鍵  以清除故障訊息，如有必要請重新設定時間。若再次出現故障訊息，請撥打維修專線： 02-8978-1777
若視窗中出現故障訊息"E011"	按鍵按太久或按鍵卡住	請按一下時鐘鍵  以清除故障訊息。請每次只按一個鍵，並檢查按鍵是否都乾淨
機器沒有在加熱，視窗顯示冒號閃爍	按鍵組合被啟動	請將蒸氣操作模式設定在35°C，然後持續按住程式鎖定鍵  ，直到響音響起為止，再迅速按下程式鎖定鍵 

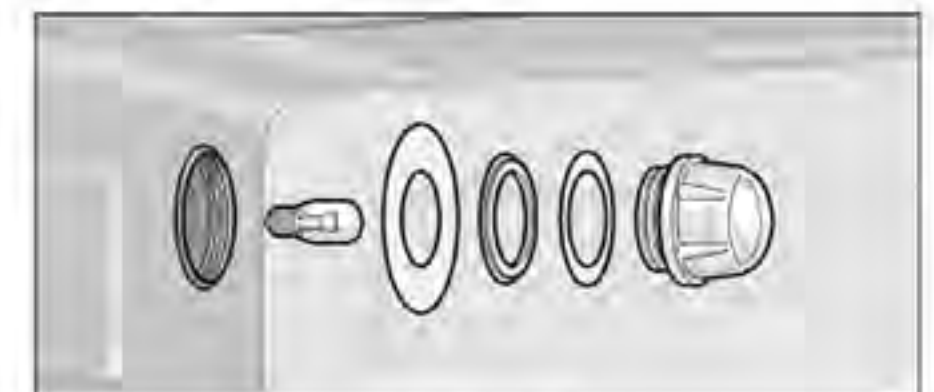
更換照明燈泡

更換25瓦耐高溫，E14燈座，220 / 240V電壓的燈泡，請向本公司維修部洽詢(02-8978-1777)。並請明確說明您的機器產品型號及生產序號。

⚠ 燒燙傷的危險

在更換燈泡前，必須等到烹調室及烹調室內的燈冷卻下來才可進行。

- 1.請切斷電源，將機器插頭拔掉，或關閉電箱中之總開關。
- 2.請將玻璃燈罩以逆時鐘方向轉下。
- 3.請將燈泡以逆時鐘方向轉下，並更換同類型燈泡。
- 4.請輕輕地放置新的燈座墊，夾緊環形圈，依照正確順序放在玻璃燈罩上。



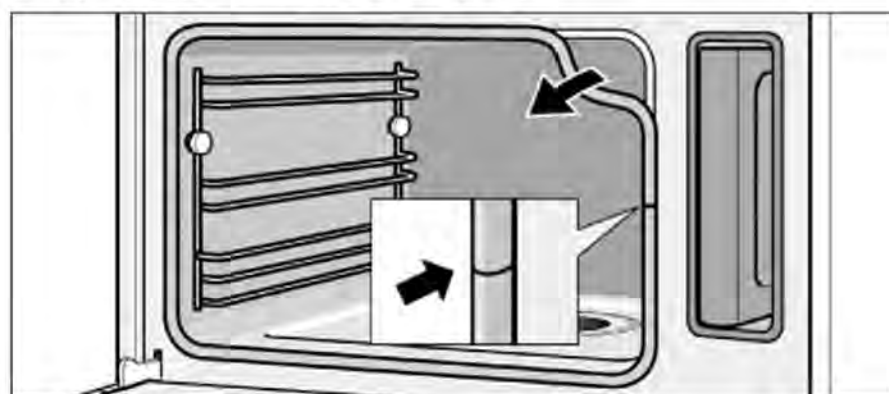
- 5.裝回玻璃燈罩連同座墊並旋緊
 - 6.將機器連接上電源，並重新設定現在時間
- 不要在沒有玻璃燈罩及密封墊下操作機器。

更換玻璃燈罩或密封墊

任何有損壞的玻璃燈罩或密封墊必須被更換。請提供你的機器產品型號及生產序號，並向本公司維修部洽詢(02-8978-1777)更換。

更換門膠條

如果環繞在機器四週的膠條是損壞的，就必須被更換，請向本公司維修部洽詢(02-8978-1777)並請說明您的機器產品型號及生產序號。



- 1.請打開機門
- 2.請拉出舊的膠條
- 3.在一個點上將新的膠條推入後，沿門框四周慢慢將剩餘部分推入裝好，接合點要在邊上。
- 4.再次檢查膠條是正確地安裝在周圍角落。

售後服務

如果您有任何不能自己處理的問題，請洽詢本公司維修服務專線(02-8978-1777)。我們會提供迅速確實的服務。

型號與FD碼

當您在聯繫維修服務時，請告知機器的型號與產品序號FD碼。這些資料您可以在打開機門箱體左側上方找到。

E-Nr.	FD
-------	----

能源節約與環保

本章將細述使用蒸烤爐/蒸爐如何節約能源及如何適當回收，為環保盡點心力。

能源節約

除非食譜或表格中指明要預熱機器，否則不需預熱。

烹調時，儘量少開機門。

請盡量使用不沾、深色或搪瓷烤盤，這些烤具吸熱效果較佳。

烘烤

烘烤時，儘量少開箱門。

若同時有數個蛋糕待烤，最好是一個接一個烤。因為烤箱溫度仍在，可以縮短第二個蛋糕的烘烤時間；或者在完成第一個蛋糕烘烤後，同時烤兩個。

若烘烤時間很長，您可以在烘烤時間結束前10分鐘關閉設定，烤箱中的餘溫可以繼續將食物烤熟。

蒸氣烹調

當使用蒸氣烹調時，您可以同一時間在幾個層架上烹調。當您準備的食物有各自不同的烹調時間時，那些需要最長烹調時間的食物，應該要優先放入烹調。

外包裝材料與舊機回收

新機器都由適當的包裝材料所保護，以確保運送過程的安全。所有的包裝材料均為可回收的環保材質，請正確處理這些包裝材料，共同為環保盡心力。



舊的機器並非沒有價值的廢棄物，有用的原料還可以回收再利用。請洽經銷商或環保局適當的處理方式。

烹調設定參考與要領指南 I

<蒸爐HBC24D553>

“蒸”是一種特別溫和的烹調方式。蒸氣包覆著食物可以避免食物營養素的流失。在蒸煮當中，食物不會受到過大的壓力；因此食物的形狀、顏色和原味都能保留。

表格中包含各種適合本機烹調的餐點，方便您選擇最好的烹調模式、配件容器和時間設定。

其中的數值為將食物放入未加熱的蒸爐中之數值。

配件

建議使用配件的容器。

當食材放在帶孔蒸烤盤中烹調時，下面需裝實心蒸烤盤盛接汁液。

蒸煮容器

蒸煮容器必須是耐高溫耐蒸氣的材質。若使用厚實的容器，請延長烹調時間。

容器要放在帶孔蒸烤盤的中間。

需要隔水加熱的食物，則必須用錫箔紙蓋起來。(如融化巧克力)

烹調時間與食材的量

就“蒸”而言，烹調時間的長短取決於食材的大小粗細，而非食材的數量多寡。本機的烹調最大容量可以到2公斤。

請依據表格中的建議尺寸預備食材。若尺寸大一點就延長烹調時間，尺寸小一點，則縮短時間。

除了食材的大小粗細，食材的品質與熟度也會影響烹調時間。表列的時間僅供參考。

食材的分布

請將食材均勻分布在容器中，分布不均的食材會影響食物的熟度。

精緻食物

處理較精緻的食材時，避免堆疊太高，或者分別裝在兩個容器中。

烹調整套的菜餚

用“蒸”烹調數道菜餚，可以一氣呵成，味道不會彼此混淆。先烹調須時最長的菜餚，接著依序放入其他菜餚。最後所有的菜餚都同時預備好。

烹調整套菜餚的時間會比烹調各個菜餚時間的加總來的更久一些。原因是，每次打開機門就會流失部份的蒸氣，需要花點時間再加熱。

蔬菜

將蔬菜放在帶孔蒸烤盤中，蒸烤盤置於機器第三層，下面第一層需裝實心蒸烤盤承接汁液。

食材	尺寸	配件	烹調模式	溫度°C	時間/分鐘
朝鮮薊	整個	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 35
白花椰	整顆	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 40
白花椰	切成小朵	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
青花菜	切成小朵	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 10
甜豆		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	5 - 10
茴香	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 14
蔬菜餡餅		1.5公升雙層蒸烤盤+帶孔蒸烤盤放第2層	蒸	100	50 - 70
綠色長豆		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 25
紅蘿蔔	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 20
球莖甘藍	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20
青蒜	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	4 - 6
瑞士甜菜*	切絲	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 10
綠蘆筍*	整支	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	7 - 12
白蘆筍*	整支	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
菠菜*		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	2 - 3

* 須預熱機器

食材	尺寸	配件	烹調模式	溫度℃	時間/分鐘
羅馬花椰菜	切成小朵	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 10
高麗菜苗	切成小塊	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 30
甜菜根	整個	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	40 - 50
紫高麗	切絲	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 35
高麗菜	切絲	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	25 - 35
綠色櫛瓜	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	2 - 3
嫩豌豆		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 12

* 須預熱機器

配菜

依據表列的比例計算水分的量。

例如：1:1.5=100公克的米:150毫升的水

實心的蒸烤盤可以放在任何一層。

食材	尺寸/比例	配件	烹調模式	溫度℃	時間/分鐘
未剝皮、煮過的馬鈴薯	中型	帶孔蒸烤盤（第3層） +實心蒸烤盤（第1層）	蒸	100	35 - 45
煮過的馬鈴薯	一切四	帶孔蒸烤盤（第3層） +實心蒸烤盤（第1層）	蒸	100	20 - 25
糙米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 40
長米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 30
預煮的米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20
乾扁豆	1:2	實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 45
軟化過的扁豆	1:2	實心蒸烤盤	蒸	100	65 - 75
北非米	1:1	實心蒸烤盤	蒸	100	6 - 10
生斯卑爾脫麥 (粗顆粒)	1:2.5	實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20

食材	尺寸	配件	烹調模式	溫度℃	時間/分鐘
全粒小米	1:2.5	實心蒸烤盤	蒸	100	25 - 35
全粒小麥	1:1	實心蒸烤盤	蒸	100	60 - 70
冷凍餃子		帶孔蒸烤盤（第3層） +實心蒸烤盤（第1層）	蒸	95	20 - 25

肉類、家禽、魚

蒸烤盤置於機器的第三層，下面第一層需裝實心蒸烤盤盛接汁液。

肉蒸好的時候，將兩個旋鈕歸零，關上機門讓肉繼續停留在蒸爐內10分鐘，這樣可以保持肉汁不流失

家禽

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
雞胸肉	每0.15公斤	實心蒸烤盤	2	蒸	100	15 - 25
鴨胸肉*	每0.35公斤	實心蒸烤盤	2	蒸	100	12 - 18

* 先煎過再以鋁箔紙包覆

牛肉

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
五分熟	1公斤	實心蒸烤盤	2	蒸	100	25 - 35
薄牛肉片*						
五分熟	1公斤	帶孔蒸烤盤	3	蒸	100	30 - 40
厚片沙朗*		+實心蒸烤盤	1			

* 先煎過再以鋁箔紙包覆

豬肉

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
豬里肌*	0.5公斤	實心蒸烤盤	2	蒸	100	10 - 12
豬排*	約3公分厚	實心蒸烤盤	2	蒸	100	10 - 12
煙燻豬肋排	切片	實心蒸烤盤	2	蒸	100	15 - 20

* 先煎過再以鋁箔紙包覆

肉腸

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
維也納肉腸	-	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -85	12 - 18
巴伐利亞小牛 肉腸	-	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -85	15 - 20

* 先煎過再以鋁箔紙包覆

魚類

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
海鱒全魚	每0.3公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	15 - 25
海鱒魚排	每0.15公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	10 - 20
魚肉凍	1.5公升 隔水加熱容器	實心蒸烤盤	2	蒸	70 -80	40 - 80
整條鱒魚	每0.2公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	12 - 15
鱒魚排	每0.15公斤	帶孔蒸烤盤	3	蒸	80 -90	10 - 14
鮭魚排	每0.15公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	100	8 - 10
淡菜	1.5公斤	實心蒸烤盤	2	蒸	100	10 - 15

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
玫瑰魚	每0.15公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	10 -20
帶餡鰈魚捲		帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	10 -20

湯的材料

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
奶蛋凍	實心蒸烤盤	2	蒸	90	15 - 20
粗麵粉餃子	帶孔蒸烤盤 實心蒸烤盤	3 1	蒸	90 -95	7 - 10

甜點，水果盅

水果盅

首先秤水果重量，加入其重量1/3的水，調入適量的糖和香料。

米布丁

首先稱米的重量，加入其重量2.5倍的牛奶。在實心蒸烤盤中，米與牛奶的總高不超過2.5公分。烹調後攪拌之，剩餘的牛奶會快速被吸收。

優格

在爐子上將牛奶加熱到90℃，等它降溫到40℃(如果牛奶已經過高溫殺菌就不需要加熱)。每100毫升的牛奶加入1-2小匙的天然無糖優格，或等量的優格菌種。將混合液裝在乾淨的罐子裡蓋好。

將完成的優格放進冰箱冷藏。

食材	配件	模式	溫度℃	時間/分鐘
蒸包子	實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 25
雞蛋布丁	模具+帶孔蒸烤盤	蒸	90 - 95	15 - 25
優格*	瓶罐+帶孔蒸烤盤	蒸	40	300 - 360
米布丁	實心蒸烤盤	蒸	100	25 - 35
蘋果盅	實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
梨子盅	實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
櫻桃盅	實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
李子盅	實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20

*也適用於自動烹調模式(請參考“自動烹調模式”)

解凍

經過解凍的食物，保鮮程度大幅降低，容易腐敗。
將冷凍袋的食物放在盤子上或帶孔蒸烤盤上，下面一定要有實心蒸烤盤。這樣一來，可避免食物浸泡在解凍的汁液裡，機器也可以保持乾淨。

使用解凍模式進行解凍。

必要的時候，將已經解凍到可以剝開的部份先行取出。

解凍後取出的食物，等約5-15分鐘即可回到室溫。

* 要冷凍的食物應盡量鋪平，理想的冷凍溫度為-18℃。避免冷凍過量的食物。



小心食物污染

凡解凍動物類及相關食物，一定要將解凍所產生之汁液完全清除。不可與其他食物接觸，以免產生細菌交叉污染。

解凍後再利用100℃“蒸”機器15分鐘。

解凍肉類

肉類解凍的程度要到能夠讓調味料和麵包粉可以沾附在肉上的狀態。

解凍家禽

先去除外包裝再進行解凍，解凍中所產生的汁液一定要倒掉。

食材	份量/重量	配件	層架	溫度℃	時間/分鐘
雞	1 公斤	帶孔蒸烤盤	3	45 - 50	60 - 70
		實心蒸烤盤	1		
雞腿	0.4 公斤	帶孔蒸烤盤	3	45 - 50	30 - 35
		實心蒸烤盤	1		
整包冷凍蔬菜 (如菠菜)	0.4 公斤	帶孔蒸烤盤	3	45 - 50	20 - 30
		實心蒸烤盤	1		
莓果類	0.3 公斤	帶孔蒸烤盤	3	45 - 50	5 - 8
		實心蒸烤盤	1		
魚排	0.4 公斤	帶孔蒸烤盤	3	45 - 50	15 - 20
		實心蒸烤盤	1		
匈牙利蔬菜燉肉		帶孔蒸烤盤	3	45 - 50	40 - 50
		實心蒸烤盤	1		
烤牛肉		帶孔蒸烤盤	3	45 - 50	70 - 80
		實心蒸烤盤	1		

發酵麵糰

利用低溫“蒸”的模式，麵糰發酵的時間比在室溫發酵快很多。帶孔蒸烤盤可以放在任何一層，再將麵糰容器放在蒸烤盤上。

食材	份量	器皿	溫度℃	時間/分鐘
酵母麵糰	1公斤	容器 + 蒸烤盤	35	20 - 30
酸種麵糰	1公斤	容器 + 蒸烤盤	35	20 - 30

水果煮汁

煮汁前先將莓果放入容器中，隨後灑上糖。一小時後果汁會流出來。

將莓果裝在帶孔蒸烤盤放入機器第3層架，實心蒸烤盤放在第1層盛接煮出來的汁液。

最後將莓果裝在紗布袋中擠出剩餘果汁。

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
蔓越莓	帶孔蒸烤盤	3	蒸	100	30 - 45
	+實心蒸烤盤	1			
紅漿果	帶孔蒸烤盤	3	蒸	100	40 - 50
	+實心蒸烤盤	1			

醃製蔬果

利用瓶裝醃製保存食物，要選擇最新鮮完好的食材。當食物保存一段長時間後，其維他命含量會降低，更容易烹調。

檢查確認瓶罐的瓶身、橡皮封條、按釦及彈簧等。用熱水將瓶罐與橡皮封條洗淨。也可以利用自動烹調程式中的P18“消毒瓶罐”。

將瓶罐放置在帶孔蒸烤盤上，瓶與瓶之間留空隙。烹調時間結束後，打開機門。

等所有的瓶罐在機體內全部冷卻之後才取出。

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
蔬菜	1 公升裝瓶罐	2	蒸氣	100	30 - 120
帶核水果	1 公升裝瓶罐	2	蒸氣	100	25 - 30
帶小核仔的水果	1 公升裝瓶罐	2	蒸氣	100	25 - 30

冷凍食物

閱讀冷凍食品上的使用說明。

以下的烹調時間為冷機啟動所需的時間。

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
冷藏新鮮義大利麵*	實心蒸烤盤	2	蒸氣	100	5 - 10
鱒魚	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	20 - 25
	實心蒸烤盤	1			
鮭魚排	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	20 - 25
	實心蒸烤盤	1			
青花椰	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	4 - 6
	實心蒸烤盤	1			
白花菜	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	5 - 8
	實心蒸烤盤	1			
帶荚青豆	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	4 - 6
	實心蒸烤盤	1			
青豆仁	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	4 - 6
	實心蒸烤盤	1			
紅蘿蔔	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	3 - 5
	實心蒸烤盤	1			
多種蔬菜	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	4 - 8
	實心蒸烤盤	1			
高麗菜苗	帶孔+	3+	蒸氣	80 - 100	5 - 10
	實心蒸烤盤	1			

* 加一點水分

烹調設定參考與要領指南 II

<蒸烤爐HBC34D553/HBC34D554>

表格中包含各種適合本機烹調的餐點，方便您選擇最好的烹調模式、配件容器和時間設定。
其中的數值為將食物放入未加熱的蒸烤爐中之數值。

配件

建議使用配件的容器。
當食材放在帶孔蒸烤盤中烹調時，下面需裝實心蒸烤盤盛接汁液。

蒸烤容器必須是耐高溫耐蒸氣的材質。若使用厚實的容器，請延長烹調時間。

容器要放在帶孔蒸烤盤的中間。

蒸烤容器

需要隔水加熱的食物，則必須用錫箔紙蓋起來。(如融化巧克力)

蒸煮

“蒸”是一種特別溫和的烹調方式。蒸氣包覆著食物可以避免食物營養素的流失。在蒸煮當中，食物不會受到過大的壓力；因此食物的形狀、顏色和原味都能保留。

烹調時間與食材的量

就“蒸”而言，烹調時間的長短取決於食材的大小粗細，而非食材的數量多寡。本機的烹調最大容量可以到2公斤。

請依據表格中的建議尺寸預備食材。若尺寸大一點就延長烹調時間，尺寸小一點，則縮短時間。

除了食材的大小粗細，食材的品質與熟度也會影響烹調時間。表列的時間僅供參考。

食材的分布

請將食材均勻分布在容器中，分布不均的食材會影響食物的熟度。

精緻食物

烹調整套的菜餚

處理較精緻的食材時，避免堆疊太高，或者分別裝在兩個容器中。

用“蒸”烹調數道菜餚，可以一氣呵成，味道不會彼此混淆。先烹調須時最長的菜餚，接著依序放入其他菜餚。最後所有的菜餚都同時預備好。

烹調整套菜餚的時間會比烹調各個菜餚時間的加總來的更久一些。原因是，每次打開機門就會流失部份的蒸氣，需要花點時間再加熱。

烘烤

烘烤的加熱方式適用於甜點、鹹派、各種蛋糕和燉肉等。

蒸烤

蒸烤的方式即包含蒸、烤兩種加熱方式，特別適合烹調大塊肉、雞、發酵麵包點心等。

大塊肉和雞肉經由蒸烤後，外皮酥脆，內部肉質多汁，尤其肉的重量流失較少。

經由蒸烤的發酵麵包和點心會有吸引人的光澤，不會變乾。

蔬菜

將蔬菜放在帶孔蒸烤盤中，蒸烤盤置於機器第三層，下面第一層需裝實心蒸烤盤盛接汁液。

食材	尺寸	配件	烹調模式	溫度℃	時間/分鐘
朝鮮薊	整個	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 35
白花椰	整顆	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 40
白花椰	切成小朵	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15

食材	尺寸	配件	烹調模式	溫度°C	時間/分鐘
青花菜	切成小朵	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 10
甜豆		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	5 - 10
茴香	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 14
塞餡的蔬菜 (櫛瓜、茄子、椒類)	不須先煮過	實心蒸烤盤放第2層	蒸烤	160-180	15 - 30
蔬菜餡餅		1.5L雙層蒸烤盤+ 帶孔蒸烤盤放第2層	蒸	100	50 - 70
綠色長豆		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 25
紅蘿蔔	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 20
球莖甘藍	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20
青蒜	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	4 - 6
瑞士甜菜*	切絲	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 10
綠蘆筍*	整支	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	7 - 12
白蘆筍*	整支	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
菠菜*		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	2 - 3
羅馬花椰菜	切成小朵	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 10
高麗菜苗	切成小塊	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 30
甜菜根	整個	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	40 - 50
紫高麗	切絲	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 35
高麗菜	切絲	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	25 - 35
綠色櫛瓜	切片	帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	2 - 3
嫩豌豆		帶孔蒸烤盤+實心蒸烤盤	蒸	100	8 - 12

* 須預熱機器

配菜

依據表列的比例計算水分的量。

例如：1:1.5=100公克的米:150毫升的水

實心的蒸烤盤可以放在任何一層。

食材	尺寸/比例	配件	烹調模式	溫度°C	時間/分鐘
未剝皮、煮 過的馬鈴薯	中型	帶孔蒸烤盤（第3層） +實心蒸烤盤（第1層）	蒸	100	35 - 45
煮過的馬鈴薯	一切四	帶孔蒸烤盤（第3層） +實心蒸烤盤（第1層）	蒸	100	20 - 25
焗烤馬鈴薯	-	實心蒸烤盤（第2層）	烘烤	170-180	35 - 45
糙米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 40
長米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 30
預煮的米	1:1.5	實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20
乾扁豆	1:2	實心蒸烤盤	蒸	100	30 - 45
軟化過的扁豆	1:2	實心蒸烤盤	蒸	100	65 - 75
北非米	1:1	實心蒸烤盤	蒸	100	6 - 10
生斯卑爾脫麥 (粗顆粒)	1:2.5	實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20
全粒小米	1:2.5	實心蒸烤盤	蒸	100	25 - 35
全粒小麥	1:1	實心蒸烤盤	蒸	100	60 - 70
冷凍餃子		帶孔蒸烤盤（第3層） +實心蒸烤盤（第1層）	蒸	95	20 - 25

肉類、家禽、魚

將網架置於第三層，實心蒸烤盤放下面第一層盛接汁液。肉蒸烤結束的時候，將旋鈕都歸零，關上機門，讓肉繼續停留在機器內10分鐘，這樣可以保持肉汁不流失。

使用蒸烤模式烹調肉類，外皮酥脆、肉質鮮嫩多汁。

家禽

食材	份量/重量	配件	層架	烹調模式	溫度℃	時間/分鐘
全雞	1.2 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	180-190	50-60
半雞	每份 0.4 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	180-190	35-45
雞胸肉	每份150 公克	帶孔蒸烤盤+ 實心蒸烤盤	3 1	蒸	100	15-25
雞塊	每份120 公克	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	180-200	20-35
全鴨	2 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	170	60-80
鴨胸肉*	每份0.35 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	170-180	10-15
火雞卷	1.5 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	150-160	70-90
火雞胸肉	1 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	150-160	60-80

*先煎過將肉的外部封住

牛肉

食材	份量/重量	配件	層架	烹調模式	溫度℃	時間/分鐘
燉牛肉*	1.5 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	再加熱	140-150	100-140
五分熟 牛菲力	1 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	再加熱	170-180	20-28
五分熟 烤牛肉薄片*	1 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	烤	170-180	40-55
五分熟 厚片沙朗*	1 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	烤	170-180	45-60

* 先煎過將肉的外部封住

豬肉

食材	份量/重量	配件	層架	烹調模式	溫度℃	時間/分鐘
豬排*	0.5 公斤	網架+ 實心蒸烤盤	2 1	蒸烤	160-180	20-30
煙燻豬肋排	切片	實心蒸烤盤	2	蒸	100	15-20

* 先煎過

魚類

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
海鱈全魚	每 0.3 公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	15 - 25
海鱈魚排	每 0.15 公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	10 - 20
魚肉凍	1.5 公升 隔水加熱容器	實心蒸烤盤	2	蒸	70 -80	40 - 80
整條鱈魚	每 0.2 公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	12 - 15

食材	份量/重量	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
鱈魚排	每 0.15 公斤	帶孔蒸烤盤	3	蒸	80 -90	10 - 14
鮭魚排	每 0.15 公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	100	8 - 10
淡菜	1.5 公斤	實心蒸烤盤	2	蒸	100	10 - 15
玫瑰魚	每 0.15 公斤	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	10 - 20
帶餡鱈魚捲		帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	80 -90	10 - 20

蒸烤麵點及湯的材料

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
千層麵	實心蒸烤盤	2	蒸烤	160 - 170	35 - 45
舒芙蕾	烤模+網架	2	蒸烤	180 - 200	15 - 25
奶蛋凍	實心蒸烤盤	2	蒸	90	15 - 20
粗麵粉餃子	帶孔蒸烤盤 + 實心蒸烤盤	3 1	蒸	90 - 95	7 - 10

甜點，水果盅

水果盅

首先秤水果重量，加入其重量1/3的水，調入適量的糖和香料。

米布丁

首先稱米的重量，加入其重量2.5倍的牛奶。在實心蒸烤盤中，米與牛奶的總高不超過2.5公分。烹調後攪拌之，剩餘的牛奶會快速被吸收。

優格

在爐子上將牛奶加熱到90℃，等它降溫到40℃(如果牛奶已經過高溫殺菌就不需要加熱)。每100毫升的牛奶加入1-2小匙的天然無糖優格，或等量的優格菌種。將混合液裝在乾淨的罐子裡蓋好。

將完成的優格放進冰箱冷藏。

食材	配件	模式	溫度℃	時間/分鐘
蒸包子	實心蒸烤盤	蒸	100	20 - 25
雞蛋布丁	模具+帶孔蒸烤盤	蒸	90 - 95	15 - 25
優格*	瓶罐+帶孔蒸烤盤	蒸	40	300 - 360
米布丁	實心蒸烤盤	蒸	100	25 - 35
蘋果盅	實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
梨子盅	實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
櫻桃盅	實心蒸烤盤	蒸	100	10 - 15
李子盅	實心蒸烤盤	蒸	100	15 - 20

*也適用於自動烹調模式(請參考“自動烹調模式”)

蛋糕與點心

下列表格明示各種糕餅適用的烘烤模式。至於烘烤溫度與時間的設定，則依數量與西點類別而不同。這也是為何表中之溫度與時間設定值均為“區段”。建議一開始先選擇較低溫度，這樣能讓食物烘烤色澤較為均勻；若有需要，下次再選擇較高的溫度設定。

若已先行預熱蒸烤爐，請將數值縮減5到10分鐘。

烤模蛋糕

食材	器皿	層架	烘焙模式	溫度℃	時間/分鐘
海綿蛋糕	圓型/長方形烤模	2	烘烤	150-160	60-70
鹹派	鹹派烤模	2	烘烤	180-190	35-60
蘋果塔	塔模	2	烘烤	170-190	35-50

蒸烤盤蛋糕

食材	器皿	層架	烘焙模式	溫度℃	時間/分鐘
瑞士捲	實心蒸烤盤	2	烘烤	180-200	10-15
辮子麵包 (500 公克麵粉)	實心蒸烤盤 + 烘焙紙	2	蒸烤	150-160	25-35

麵包／餐包

食材	器皿	層架	烘焙模式	溫度℃	時間/分鐘
白麵包 (750 公克麵粉)	實心蒸烤盤 + 烘焙紙	2	蒸烤 烘烤	200 - 210 160 - 170	15-20 20-25
全穀類麵包 (750 公克麵粉)	實心蒸烤盤 + 烘焙紙	2	蒸烤 烘烤	200 - 220 140 - 150	20-30 40-60
綜合穀類麵包 (750 公克麵粉)	實心蒸烤盤 + 烘焙紙	2	蒸烤 烘烤	200 - 220 160 - 170	15-20 25-40
餐包 (生麵糰每個70 公克)	實心蒸烤盤 + 烘焙紙	2	蒸烤	190 - 200	25-30
甜餐包 (生麵糰每個70公克)	實心蒸烤盤 + 烘焙紙	2	蒸烤	170 - 180	20-30

小糕點

食材	器皿	層架	烘焙模式	溫度℃	時間/分鐘
馬芬	馬芬烤盤	2	烘烤	170-180	20-30
馬卡龍	實心蒸烤盤	2	烘烤	140-160	15-25
泡芙	實心蒸烤盤	2	蒸烤	170-190	10-20
比士吉	實心蒸烤盤	2	烘烤	150-160	12-17

再加熱

使用溫和的再加熱模式，重新加熱的食物看起來，吃起來都像是現作的一般。甚至前一天烤的麵包也好似現烤般香脆。

食材	器皿	層架	烘焙模式	溫度℃	時間/分鐘
放在盤上的熟食	網架	2	再加熱	120	12-18
蔬菜	實心蒸烤盤	3	再加熱	100	12-15
麵、馬鈴薯、飯	實心蒸烤盤	3	再加熱	100	5-10
麵包*	網架	2	蒸烤	170-180	8-12
餐包*	網架	2	蒸烤	170-180	6-8
披薩	網架+ 實心蒸烤盤	3 1	再加熱	170-180	12-15

*預熱5分鐘

發酵麵糰

利用低溫“蒸”的模式，麵糰發酵的時間比在室溫發酵快很多。帶孔蒸烤盤可以放在任何一層，再將麵糰容器放在蒸烤盤上。

食材	份量	器皿	溫度℃	時間/分鐘
酵母麵糰	1 公斤	容器 + 蒸烤盤	35	20 - 30
酸種麵糰	1 公斤	容器 + 蒸烤盤	35	20 - 30

水果煮汁

煮汁前先將莓果放入容器中，隨後灑上糖。一小時後果汁會流出來。

將莓果裝在帶孔蒸烤盤放入機器第3層架，實心蒸烤盤放在第1層盛接煮出來的汁液。

最後將莓果裝在紗布袋中擠出剩餘果汁。

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
蔓越莓	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	100	30 - 45
紅漿果	帶孔蒸烤盤 +實心蒸烤盤	3 1	蒸	100	40 - 50

醃製蔬果

利用瓶裝醃製保存食物，要選擇最新鮮完好的食材。當食物保存一段長時間後，其維他命含量會降低，更容易烹調。

檢查確認瓶罐的瓶身，橡皮封條，按扣及彈簧等。用熱水將瓶罐與橡皮封條洗淨。也可以利用自動烹調程式中的P38“消毒瓶罐”。

將瓶罐放置在帶孔蒸烤盤上，瓶與瓶之間留空隙。烹調時間結束後，打開機門。

等所有的瓶罐在機體內全部冷卻之後才取出。

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
蔬菜	1 公升裝瓶罐	2	蒸氣	100	30 - 120
帶核水果	1 公升裝瓶罐	2	蒸氣	100	25 - 30
帶小核仔的水果	1 公升裝瓶罐	2	蒸氣	100	25 - 30

冷凍食物

閱讀冷凍食品上的使用說明。

以下的烹調時間為冷機啟動所需的時間。

食材	配件	層架	模式	溫度℃	時間/分鐘
薯條	實心蒸烤盤 + 烘焙紙	2	蒸烤	170 - 190	25 - 35
冷藏新鮮義大利麵*	實心蒸烤盤	2	蒸氣	100	5 - 10
鱒魚	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	80 - 100	20 - 25
鮭魚排	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	80 - 100	20 - 25
青花椰	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	100	4 - 6
白花菜	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	100	5 - 8
帶莢青豆	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	100	4 - 6
青豆仁	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	100	4 - 6
紅蘿蔔	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	100	3 - 5
多種蔬菜	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	100	4 - 8
高麗菜苗	帶孔 + 實心蒸烤盤	3 + 1	蒸氣	100	5 - 10

* 加一點水分