



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



蒸爐  
CDG634B.1



**BOSCH**

[zh-tw]說明手冊



# 目錄

 <b>使用須知</b>	4	 <b>清潔</b>	18
 <b>重要安全資訊</b>	4	合適的清潔劑 .....	18
 <b>損壞原因</b>	5	除垢 .....	18
 <b>環境保護</b>	5	卸除及安裝電器箱門 .....	19
節能 .....	5	卸除與安裝箱門嵌板 .....	20
符合環保規定的廢棄處理 .....	5	拆卸與重新安裝層架 .....	21
 <b>瞭解您的電器</b>	6	 <b>疑難排解</b>	22
控制面板 .....	6	自行修復故障 .....	22
控制功能 .....	6	更換電器燈泡 .....	23
顯示螢幕 .....	7	更換玻璃罩或封條 .....	23
加熱模式 .....	7	更換箱門封條 .....	23
更多資訊 .....	7	 <b>客戶服務中心</b>	24
箱體功能 .....	7	產品編號及生產編號 .....	24
 <b>配件</b>	8	 <b>設定列表與提示</b>	24
標準配件 .....	8	配件 .....	24
安裝配件 .....	8	耐熱器皿 .....	24
選購配件 .....	8	烹調時間和數量 .....	24
 <b>第一次使用前</b>	9	將食物平均擺放 .....	24
第一次使用前 .....	9	精緻的食物 .....	24
初次使用設定 .....	9	依照菜單來烹調 .....	24
校準電器並清潔內部 .....	9	蔬菜 .....	25
清潔配件 .....	9	配菜與豆類 .....	25
 <b>操作電器</b>	10	禽肉與肉類 .....	26
開關電器電源 .....	10	魚類 .....	26
開始操作 .....	10	蔬菜湯、其他類別 .....	27
將水注入水箱中 .....	10	甜品、蜜漬水果 .....	27
設定加熱模式與溫度 .....	11	重新加熱食物 .....	27
每次使用後 .....	11	解凍 .....	28
 <b>時間設定選項</b>	12	麵團發酵 .....	28
設定烹調時間 .....	12	榨汁 .....	28
設定結束時間 .....	12	醃製保存 .....	28
設定計時器 .....	13	冷凍製品 .....	29
 <b>自動烹調程式</b>	14	料理測試 .....	29
套用菜餚設定 .....	14		
菜式烹調說明 .....	14		
肉類烹調建議 .....	15		
 <b>兒童安全鎖</b>	16		
啟動與停用 .....	16		
 <b>基本設定</b>	16		
變更基本設定 .....	16		
基本設定清單 .....	16		
停電 .....	17		
變更時間 .....	17		

關於產品、配件、更換零件和服務的資訊，請瀏覽：  
[www.bosch-home.com.tw](http://www.bosch-home.com.tw) 以及網上商店 [www.boscheshop.com](http://www.boscheshop.com)



## 使用須知

請詳細閱讀說明。才可以安全並正確地使用本電器。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便未來使用或交給下一位持有人。

本產品僅可安裝於廚房使用。請遵守原廠安裝說明。

開箱後請檢查電器有無損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿將電器連接電源。

僅經過認證的專業人員可不使用插頭連接本產品。因不當連接而造成的損壞，不在保固範圍之內。

本產品僅限於家庭使用。只限預備食物及飲料之用。操作時務必在場監督。僅供室內使用。

本電器僅適用於最高海拔 2000 公尺以下的地區。

8 歲以上的兒童，身體、知覺或精神有障礙者，以及欠缺使用本電器經驗和知識者，可由監護人在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性後，使用本產品。

不可讓兒童將本電器當作玩具、或在本電器周圍玩耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下進行本電器的清潔與保養。

8 歲以下的兒童須與本電器及其電源線保持距離。

請務必以正確的方式安裝配件。→ " 配件 "

第 8 頁

## 重要安全資訊

### 警告 – 灼傷風險！

- 本電器會產生高熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。
- 配件與耐熱器皿會變得很燙。將配件或耐熱器皿從蒸烤爐中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 操作時熱蒸氣可能會從設備中冒出。切勿碰觸通風口。不要讓孩童靠近。

### 警告 – 燙傷風險！

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常高溫。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 在高溫電器內的水份可能會轉化成高溫水蒸氣。絕對不要將水倒入高溫的電器中。
- 開啟電器箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器箱門。不要讓孩童靠近。
- 即使電器關閉後，蒸發器中的水仍處於高溫狀態。切勿在關閉電器後立即清空蒸發器。清潔或打理前，請務必等待電器完全冷卻。
- 從電器取出配件時，灼熱的湯汁可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

### 警告 – 受傷風險！

- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 當電器處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水箱中（例如酒精類飲料）。水箱中只能注入水或本產品建議使用的除鈣劑。

### 警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。烤箱如有故障，請拔掉烤箱插頭或關閉保險絲盒內的保險絲。請聯絡售後服務中心。
- 電器上的電源線絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電源線與機體的高熱零件接觸。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 更換烤箱燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，請將電器關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 這項電器配有歐盟規格插頭。為了確保接在丹麥式插座的保險接地功能，這項電器必須要使用合適的轉接頭。這個轉接頭（容許之最大值 13 安培）可以在售後服務中取得（備用品號碼 616581）。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開啟損壞電器的電源。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

## 損壞原因

### 注意！

- 電器底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件直接放置在電器底部。亦不可在電器底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。電器板與蒸發皿必須保持空置。累積的熱能可能會損壞電器。請一律將器皿放置在穿孔的烹調容器內或爐架上。
- 蒸爐內的鋁箔紙不能碰觸到箱門面板。否則可能令箱門面板永久變色。
- 耐熱器皿：耐熱器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。
- 烤具生鏽：請勿使用任何出現生鏽的器皿。即使是極小的生鏽點也會腐蝕箱體。
- 滴落的液體：使用穿孔的烹調容器蒸煮食物時，請務必在下面放置烤盤、萬用平底鍋或實底的烹調容器。藉此承載滴下的液體。
- 箱體中的濕氣：長時間過後，箱體中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓箱體乾燥。請勿將潮濕食品長時間放在密閉的箱體內。請勿將食物存放在箱體內。
- 密封條太髒：若密封條太髒，操作期間就無法關緊電器箱門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必隨時保持密封條清潔。→ "清潔" 第 18 頁
- 將電器箱門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在電器箱門上，或將任何東西放置或懸掛於箱門上。請勿將廚房用具或配件放在箱門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的電器機型裡，關上電器箱門時就可能刮傷箱門面板。務必將配件儘可能推入電器之中。
- 搬運電器：請勿利用箱門把手搬運或扶住電器。箱門把手無法承受電器的重量，可能會斷裂。
- 保養電器：電器的電器是以高品質不銹鋼製造。保養不慎可能會腐蝕電器。請參考說明手冊中的保養與清潔說明。電器冷卻後，請盡快將食物殘渣從電器中取出。
- 水箱中存有熱水：熱水可能會使泵浦損壞。水箱中僅能注入冷水。
- 除鈣劑：請勿讓除鈣劑直接接觸控制面板或其他敏感表面。如此會使得表面受損。若發生此狀況，請使用清水將除鈣劑清理乾淨。
- 清理水箱：請勿使用洗碗機清潔水箱。否則水箱將會損壞。請使用軟布和標準清潔劑來清潔水箱。

## 環境保護

您的新電器節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該電器。

### 節能

- 僅在食譜或操作說明表中指定需要預熱時，才預熱電器。
- 使用深色、黑色或瓷釉材質的烘焙烤模。這類廚具的吸熱效果特別好。
- 操作期間盡量不要開啟電器箱門。
- 烘焙多個蛋糕時，最好一個接著一個烘焙。箱體仍保持溫熱。減少下一個蛋糕的烘焙時間。您可以在箱體內並排放置兩個蛋糕烤模。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉電器，利用餘熱完成烹調。

### 符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。

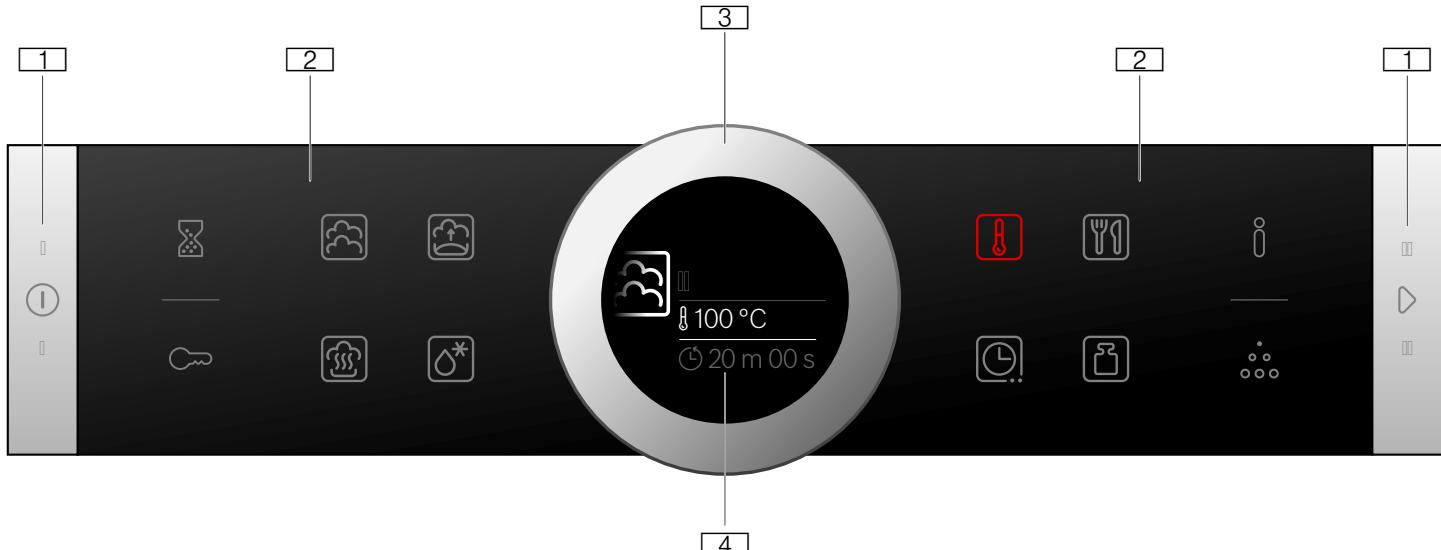


本電器根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）貼有相關標籤。該指令規定歐盟範圍內舊電器退還及回收的框架。

## 瞭解您的電器

我們將在此章節解說顯示螢幕與控制功能。您將瞭解電器的各種功能。

**提示：**細節與顏色會視電器型號而異。



### 1 按鈕

控制面板左側與右側的按鈕皆有按壓點。請以按壓的方式來啟動功能。

顯示螢幕周圍非不鏽鋼材質的電器，其兩側按鈕不具有按壓點。

### 2 觸控欄

觸控欄下方有感應器。只要點選個別符號即可選取功能。

### 3 控制環

您可以向左或向右旋轉直至選單的最後一個選項，以檢視選單內容。使用手指輕壓並朝您要的方向移動。

### 4 顯示螢幕

您可以在顯示螢幕上看見目前調整的數值、選項或備註。

## 控制功能

電器的各種功能皆為獨立且個別控制，您可以直接輕鬆設定您的電器。

### 按鈕與觸控欄

這裡為您提供各種按鈕與觸控欄的簡短說明。

訊號燈	意思
<b>按鈕</b>	
① 開 / 關	開啟、關閉電器電源
▷ 啟動 / 停止	啟動、暫停、或停止運作（按住約 3 秒）
<b>外部觸控欄位</b>	
⌚ 計時器	開啟計時功能
🔒 兒童安全鎖	啟用或停用兒童安全鎖（按住約 4 秒）

## 控制面板

控制面板中，您可以使用各種按鈕、觸控欄位與旋鈕來設定不同的設備功能。確認後，所設定的功能將會顯示於顯示螢幕上。

當微波烤爐開啟時已選定了加熱方式，概覽會顯示控制面板。

### i 資訊

開啟電器電源後：顯示備註  
關閉電器後：按住（約 3 秒鐘）以叫出基本設定

### ⋮ 除垢

選取除垢

### 內部觸控欄位

▢ 蒸煮	選取「蒸煮」加熱模式
▢ 麵團發酵	選取「麵團發酵」加熱模式
▢ 重新加熱	選取「重新加熱」加熱模式
▢* 解凍	選取「解凍」加熱模式
▢ 溫度	選取爐腔內的溫度
▢ 自動烹調	為具備烹調程序的菜式選擇操作模式
▢ 時間設定選項	開啟時間設定選項
▢ 重量	為菜式的操作模式選擇重量

觸控欄位會有一個數值顯示於顯示屏上，如在最前的地方變更或顯示，它便會亮起紅燈。

### 控制環

控制環可用於變更顯示螢幕上所顯現的設定值。

在大部份的選單中，如溫度選單，若您達到最低或最高數值，則必須將控制環往另一方向轉回。

## 顯示螢幕

顯示螢幕經過有系統的編排，因此在任何情況下都能一目了然。

您目前能設定的數值會清楚聚焦。將以白色字顯示並加註白色底線。其它數值或資訊則顯示為灰色。

聚焦數值	顯示螢幕上聚焦的數值可不經選取直接進行變更。 在電器啟動後，聚焦內顯示的一律是溫度或強度。同時，白線則是加熱線，會隨著加熱的狀態逐漸由白色變為紅色。
放大數值	當您使用控制環變更聚焦內的數值時，只有此待變更之數值會放大。



## 加熱模式

本電器有多種加熱模式，可使用控制面板予以選擇。

加熱模式	溫度	說明
	蒸煮	30-100 °C 用於烹調蔬菜、魚類、配菜，水份充足的水果及汆燙。
	重新加熱	80-100 °C 用於已裝盤的餐點 以溫火重新加熱已烹調的食物。蒸氣可確保食物不會過乾
	麵團發酵	30-50 °C 用於發酵麵糰 麵團發酵的速度遠比在室溫下快。麵團表面也不會過乾
	解凍	30-60 °C 用於水果與蔬菜 水氣會溫和地將熱傳送至冷凍食物。食物不會過乾或變形

## 預設值

電器會建議每種加熱模式的溫度或強度。您可以採用此數值或在一定的範圍內加以變更。

## 更多資訊

在多數情況下，電器會提供與前一項已執行動作有關的備註與更多資訊。

點選 觸控欄。備註即會在顯示螢幕中顯示數秒鐘。使用控制環以捲動至較長備註的結尾。

某些備註會自動顯示，例如為確認，或是提供指示或警告。

## 箱體功能

箱體內的功能使電器更容易使用。例如，它們使箱體具有良好照明，散熱風扇則可避免電器過熱。

## 開啟電器箱門

若在操作期間打開電器箱門，操作便會暫停。關上電器箱門後就會繼續操作。

## 顯示環

顯示環位於顯示螢幕的外圍。

當您變更數值時，顯示環會顯示您目前在選單中的位置。依選單種類或其長度的不同，您在顯示螢幕中所看到的顯示環可能會是連續或分段的。

電器運作時，顯示環會分段逐秒變紅。每一分鐘，秒數線段會再次從頭變紅。倒數烹調時間時，線段會隨著秒數逐一消失。

## 溫度顯示螢幕

操作開始後，顯示螢幕上會以圖形顯示目前的電器溫度。

加熱線	溫度下方的白線會在電器加熱時由左至右變紅。當您預熱蒸烤箱時，加熱線完全變紅時即是將食物放入電器內的最佳時機。
餘溫指示燈	關閉電器後，顯示環會顯示電器內的餘溫。爐內溫度完全冷卻後，顯示環會逐漸變深直至完全消失。

**提示：**由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與爐內實際溫度有些微不同。

## 內部照明

打開電器箱門時，內部照明即會開啟。若電器箱門開啟超過約 15 分鐘，照明就會關閉。

大多數的操作模式下，內部照明會在操作開始時開啟。操作結束後，照明即會關閉。

**提示：**您可以在基本設定中，將操作期間的內部照明設定為不要開啟。→ "基本設定" 第 16 頁

## 散熱風扇

散熱風扇會依需要開啟或關閉。熱氣會從箱門上方散出。

## 注意！

請勿蓋住散熱槽。否則電器可能會過熱。

為讓箱體在操作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

**提示：**您可以在基本設定中，變更散熱風扇繼續運轉的時間。→ "基本設定" 第 16 頁

## 配件

您的電器附有各式各樣的配件。您可以在這裡總覽配件，並找到正確的使用方法。

### 標準配件

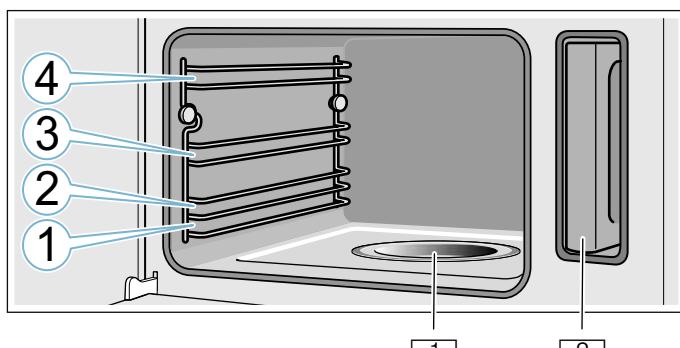
本電器所附配件如下：

	<b>大型深帶孔蒸盤</b> 適用於蒸煮整條魚或大量的蔬菜，或者 莓果榨汁等
	<b>大型深實心蒸盤</b> 於蒸煮時承接滴落的液體，以及用於烹 調米飯、豆類和穀類

請僅使用原裝配件。這些配件是專為電器而設計。  
您可以在我們的售後服務中心或專賣店訂購配件。

### 安裝配件

電器有四個層架位置。層架位置由下往上排列。  
某些電器的烤箱上會以燒烤符號標示烤架節最高位置。



- [1] 蒸發皿
- [2] 水箱凹槽中的水箱

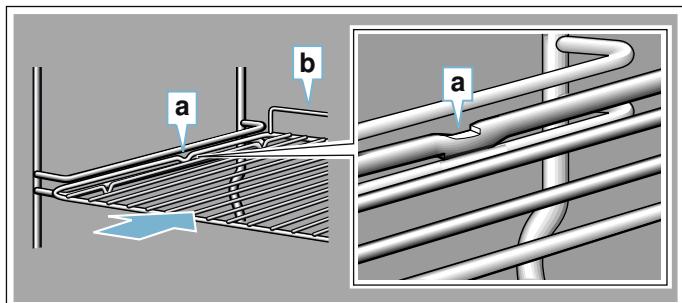
#### 注意！

- 請勿將任何物品放在蒸爐底板上。請勿用鋁箔紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞蒸爐。
- 蒸爐板與蒸發皿必須保持空置。請一律將器皿放置在穿孔的烹調容器內或爐架上。
- 請勿在層架位置間滑動任何配件，以防止翻倒。

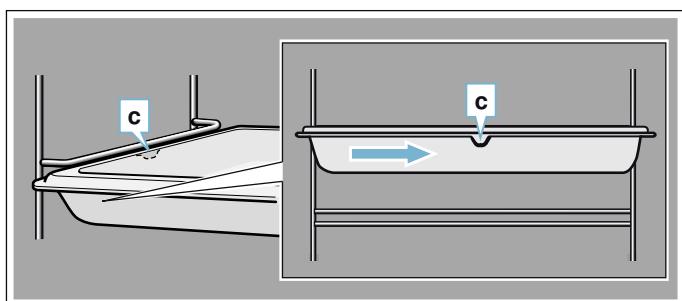
### 卡鎖功能

把配件向外拉出約一半時將會自動卡住。卡住功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至電器中，防止傾側功能才會生效。

安裝爐架時，請確保耳狀凹槽 **b** 面朝下，以及爐架上的 **a** 安全耳狀凹槽位於後方且面朝上。



安裝蒸煮容器時，請確保耳狀凹槽 **c** 面朝下。



### 選購配件

你可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店選購配件。\* 我們的目錄與線上商店全方位提供您電器所需的產品。

有無現貨與能否在線上訂購會因國家不同而有所差異。若需詳細資訊，請查看產品目錄。

**提示：**選購配件並非適用所有電器。購買時，請務必提供您電器的確切識別碼 (E no.)。→ "客戶服務中心" 第 24 頁

#### 配件

- 小型深帶孔蒸盤
- 小型深實心蒸盤
- 大型深帶孔蒸盤
- 大型深實心蒸盤
- 電器用爐架
- 小型深實心陶瓷蒸盤
- 大型深實心陶瓷蒸盤
- 裝飾邊

用於隱藏設備和電器的底部。

# 第一次使用前

在使用新電器之前您必須進行一些設定。同時，請先清潔電器與配件。

## 第一次使用前

第一次使用電器前，請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

如此可讓電器在必要時能夠更精確地提醒您執行軟水作業，而您必須正確設定水質硬度範圍。

### 注意！

若使用的液體不當，可能會損壞電器。

請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。

僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

### 提示

- 倘若水質很硬，建議改用軟化水。
- 若您僅使用軟化水，則在此情況下可將水質硬度範圍設為「已軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水質硬度範圍設為「4 極硬」。
- 若您使用礦泉水，則僅能使用非碳酸礦泉水。

水質硬度範圍	設定
0	00 已軟化
1 (最高 1.3 毫莫耳 / 公升)	01 軟
2 (1.3 - 2.5 毫莫耳 / 公升)	02 中度
3 (2.5 - 3.8 毫莫耳 / 公升)	03 硬
4 (超過 3.8 毫莫耳 / 公升)	04 極硬

## 初次使用設定

將電器接上電源或是在斷電後，顯示螢幕上會顯示初次使用的設定。操作指示可能需要數秒鐘後才會顯示在螢幕上。

**提示：**您隨時可以在基本設定中變更這些設定。→ " 基本設定 " 第 16 頁

### 設定語言

1. 轉動控制環以設定所需語言。
2. 點選  位置確認。  
下一個設定即會出現。

### 設定時間

1. 利用控制環設定時間。
2. 點選  位置確認。  
下一個設定即會出現。

### 設定水的硬度

1. 使用控制環設定水質硬度。
2. 點選  位置確認。

螢幕上會顯示已完成初次使用的訊息。即會顯接著顯示當前的時間。

如果不繼續使用電器，請使用  開 / 關鈕關閉電源。

## 校準電器並清潔內部

水的沸點取決於氣壓。進行校準時，電器會根據本身所在位置設定壓力比。首次蒸煮操作時會自動進行上述作業。該作業將產生許多蒸氣。

### 準備校準

1. 從電器中移除配件。
2. 將殘餘包裝（例如聚苯乙烯球）從內部移除。
3. 校準電器前，請以柔軟的濕布擦拭電器內平滑的表面。

### 校準電器並清潔內部

#### 提示

- 只可在電器冷卻（室溫）時啟動校準。
  - 請勿在校準期間打開箱門。否則校準會因而中斷。
1. 按下  開 / 關鈕以開啟電源。
  2. 請將水注入水箱。→ " 將水注入水箱中 " 第 10 頁
  3. 設定加熱模式、溫度及烹調時間。

#### 設定

加熱模式	
溫度	100 °C
烹調時間	20 分鐘

4. 按下  開 / 關鈕以開啟電源。
5. 等待電器冷卻。
6. 使用肥皂水和洗碗布來清潔光滑的表面。
7. 清空水箱並擦乾電器內部。→ " 每次使用後 " 第 11 頁

#### 提示

- 為了讓電器在運送後適應新的放置環境，請先將它重設為原廠設定。重複執行初次使用設定和校準流程。
- 即使停電或拔掉插頭，電器也會儲存校準設定值。不需要重新校準。

## 清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

## 操作電器

您已瞭解控制功能與其操作方式。我們接著將解說如何設定您的電器。您將瞭解當您的電器在開啟與關閉時會如何運作，以及運作模式選取的相關須知。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

開啟電器箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器箱門。不要讓孩童靠近。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

即使電器關閉後，蒸發器中的水仍處於高溫狀態。切勿在關閉電器後立即清空蒸發器。清潔或打理前，請務必等待電器完全冷卻。

## 開啟電器電源

您必須先將電源開啟才能設定電器。

**提示：**兒童安全鎖與計時器也可以在電源關閉時進行設定。針對某些特定訊息，如電器內部餘溫，即使在電源關閉後仍會顯示於顯示螢幕上。

如無需使用，請關閉您的電器電源。若在設定模式中閒置過久，則電器將會自動關閉。

### 開啟電器電源

按下 ① 開 / 關鈕以開啟電源。

所有觸控欄會亮起紅燈。顯示屏上會顯示 Bosch 標誌，然後顯示選單中的第一個加熱方式。

### 關閉電器電源

按下 ① 開 / 關鈕以關閉電源。

所有運作中的功能皆會停止。

顯示螢幕上會顯示時間與餘熱指示燈（如適用）。

**提示：**在基本設定中，您可以設定是否要在微波烤爐關閉時顯示時鐘。→ "基本設定" 第 16 頁

## 開始操作

您必須按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕以啟動每個操作。

啟動後，顯示螢幕上會顯示時間與設定。顯示環與加熱線也同時會顯現。

### 暫停操作

您也可以使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停運作。

如果您按住 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕約 3 秒鐘，即會取消運作且所有設定皆會被重設。

**提示：**運作暫停或停止後，風扇仍可繼續運轉。

## 將水注入水箱中

打開箱門時，可在右側找到水箱。啟動操作前，請為水箱注水。

確認您已正確設定水硬度範圍。→ "基本設定" 第 16 頁

### 注意！

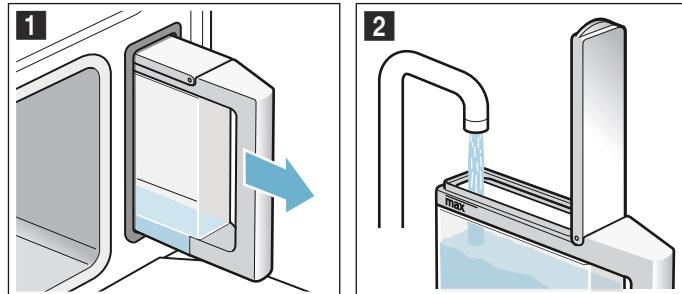
若使用的液體不當，可能會損壞電器。

請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水（> 40 毫克 / 公升）或其他液體。

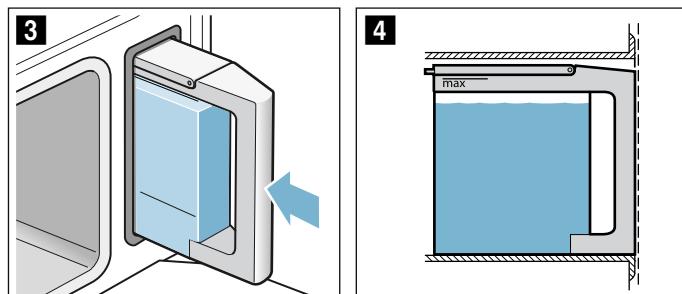
僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

每次使用前，請先將水注入水箱：

1. 打開箱門。
2. 從放置水箱的凹槽取下水箱（圖 1#）。
3. 將冷水注入水箱至「最高」記號。（圖 2#）。



4. 關緊水箱蓋。
5. 裝入已注水的水箱（圖 3#）。
6. 檢查水箱是否已完全推入水箱凹槽（圖 4#）。



7. 關閉電器箱門。
- 水箱已注水。您現在可以開始操作。

## 將水箱重新注水

若水箱是空的，則顯示螢幕上會顯示訊息提示您為水箱注水。此時會停止操作。

1. 請小心打開箱門。
2. 取出水箱並將其注滿水。
3. 將水箱放回並關上箱門。
4. 開始操作。  
操作將繼續進行。

## 設定加熱模式與溫度

下圖範例：溫度設在 90 °C，蒸煮 15 分鐘。

1. 在左邊位置點選所欲選擇的加熱模式。  
溫度會在顯示螢幕中以反白的方式顯示。



2. 使用控制環設定溫度。
3. 點選 計時器。

預定的結束時間會反白顯示於顯示螢幕中。



4. 旋轉控制環以設定烹調時間。
5. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。

開始加熱。



當餐點完成烹調時，使用 開 / 關鈕關閉電器電源。

### 提示

- 若您已啟動蒸煮 的加熱模式，則只有在到達指定的溫度時，烹調時間才會開始倒數計時。
- 若在蒸煮期間打開箱門，電器會停止操作。箱門再度關上後，電器必須先加熱至指定溫度，烹調時間才會繼續倒數計時。

### 變更

啟動電器後，溫度即會以反白方式顯示。當您移動控制環，溫度即會變更並立即加以套用。

若要變更加熱模式，請先使用 Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷運作。點選加熱模式的符號。隨即會顯示加熱模式以及相應的預設溫度。

**提示：**當您變更加熱模式，其他設定也會重設。

## 每次使用後

### ⚠️ 警告 – 燙傷風險！

開啟電器箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器箱門。不要讓孩童靠近。

每次操作完成後，電器中會殘留髒污和濕氣。因此每次使用過後，都應將電器擦乾並進行清潔。每次使用後也要清空水箱。

### 擦乾電器

### ⚠️ 警告 – 燙傷風險！

蒸發皿中的水可能仍然很燙。請待其冷卻後再拭擦。

1. 在電器冷卻前，請半開箱門。
2. 立即清除電器中的所有髒污。
3. 請使用清潔海綿拭擦冷卻的電器和蒸發皿，然後用軟布擦乾。
4. 若形成水氣凝結，請擦乾該機組的正面。

### 將水箱清空

每次完成蒸煮操作後，皆請清空並擦乾水箱。

### 注意！

- 切勿在在電器運作時清空水箱。否則會損壞水箱。
- 請勿使用洗碗機清潔水箱，這麼做會損害水箱。

1. 打開箱門。
2. 取下水箱並清空剩餘的水。
3. 徹底將水箱封口與電器的水箱凹槽擦乾。
4. 將水箱插入水箱凹槽。
5. 關閉電器箱門。

## 時間設定選項

您的電器有不同的時間設定選項。

時間設定選項	說明
 烹調時間	烹調時間結束後，電器即會自動停止操作。
 結束時間	輸入所需的烹調時間與指定的結束時間。電器將自動啟動，並在指定的結束時間完成烹調行程。
 計時器	計時器與煮蛋計時器的功能類似。計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響。計時時間結束後，電器不會自動開啟或關閉。

您可以在使用  欄位設定操作後，調用烹調時間與結束時間。計時器擁有個別  欄位，且能隨時調整。

烹調時間或定時期間結束後，訊號聲即會響起。您可以觸碰  欄位來提前取消訊號。

**提示：**您可以在基本設定中變更訊號聲的長度。→ " 基本設定 " 第 16 頁

### 設定烹調時間

您可以在電器設定烹調時間。如此一來，便不會過度烹調餐點，且您也無需為了停止電器運作而中斷其它事情。

您可以設定每種加熱模式的烹調時間。

#### 套用設定

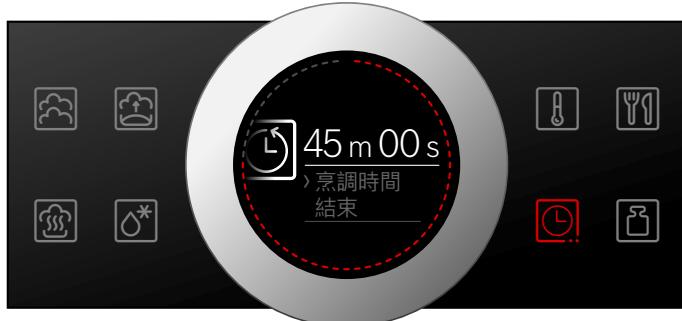
烹調時間可逐分增加到最多一小時，接著以每分鐘的級距增加。

圖例：將烹調時間為 45 分鐘。

1. 設定加熱模式與溫度。
2. 於開始前觸碰  欄位。

預定的結束時間會反白顯示於顯示螢幕中。

3. 旋轉控制環以設定烹調時間。



數秒後即會套用該數值，或觸碰  欄位兩次。烹調時間會顯示在顯示屏上的加熱方式、溫度，或是強度的下方。

4. 按下  Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。開始加熱。



烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用  欄位來設定另一個烹調時間，或使用  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不設定烹調時間。

當您您的餐點完成時，使用  On/Off (開 / 關) 鈕關閉電器電源。

#### 變更及取消

若要變更烹調時間，請觸碰  欄位。顯示螢幕中的烹調時間會以反白的方式顯示，請用控制環加以變更。請使用  欄位接受變更。

若要取消烹調時間，請將烹調時間重設為 0。套用變更後，您便可在不含烹調時間的狀況下，使用  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

### 設定結束時間

您可以延後啟動電器，並指定餐點出爐的時間。例如，您可以在早上將餐點放入電器並設定烹調時間及結束時間，讓餐點於午餐時間烹調完成。

#### 提示

- 請勿將食物留在電器內過久，以免食物腐壞。
- 電器一旦開始運作，請勿調整結束時間。否則將影響烹調結果。

#### 套用設定

結束時間最長可延至 23 小時又 59 分鐘。

圖例：烹調時間設定為 45 分鐘，您希望料理在中午 12:00 時完成。

1. 設定加熱模式與溫度或層次。
2. 設定烹調時間。
3. 啓動前，請再次觸碰  欄位。

預定的結束時間會反白顯示於顯示螢幕中。

#### 4. 使用控制環以設定結束時間。



數秒後即會套用該數值，或再次觸碰 欄位。結束時間會顯示在顯示屏中的操作模式，以及溫度或強度的下方。

#### 5. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。

電器的啟動時間顯示在顯示螢幕中。



此時，電器處於待機模式。電器啟動時，顯示螢幕中將會倒數剩餘的烹調時間。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用 欄位來設定另一個烹調時間，或使用 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不設定烹調時間。

當您的餐點完成時，使用 On/Off (開 / 關) 鈕關閉電器電源。

#### 變更及取消

若要變更結束時間，請使用 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕中斷操作，然後觸碰 欄位兩次。結束時間會以反白的方式顯示，請用控制環加以變更。請使用 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

如果您想取消結束時間，請將結束時間重設為零。您可以使用 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來立即設定烹調時間。

**提示：**只有當烹調時間還未結束時，才能變更結束時間。否則烹調效果不佳。

## 設定計時器

計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響，即使電器已停止運作，您仍可隨時加以設定。計時器有其特有的訊號聲，因此您可以辨別聲音訊號是來自計時器或烹調行程。

#### 調整設定

計時器時間可從 0 分鐘開始往上設定。

數值越高，計時器設定的時間間距越大。

最多可設定 24 小時。

#### 1. 點選 計時器。

符號會亮起紅燈。在顯示螢幕上，計時器的烹調時間會以白色顯示並加以聚焦。

#### 2. 利用控制環設定計時器烹調時間。

#### 3. 按下 位置啟動。

**提示：**計時器會在數秒後自動啟動。

計時器隨即會開始倒數計時。

如果關閉電器的電源，顯示螢幕上仍會顯示計時器。使用此功能時，操作的設定會顯示在前景中。當您點選 位置，計時器烹調時間會顯示數秒。

計時器烹調時間結束時，即會響起訊號聲且顯示螢幕上會顯示備註。訊號燈會熄滅。

**建議：**如果設定的計時器烹調時間與電器運作相關，請使用烹調時間。時間顯示於前景中且電器會自動關閉。

#### 變更及取消

若要變更時間，請點選 位置。計時器的烹調時間會以白色顯示並加以聚焦，並可使用控制環做變更。

若要取消計時器，請將計時器烹調時間重設為 0。一旦套用變更，訊號燈即會熄滅。

## 自動烹調程式

您可以使用「菜式」操作模式很容易的來烹製各類食物。電器會幫您選擇最佳設定。

### 套用菜餚設定

使用控制環查看所有餐點，以了解自動操作模式有哪些餐點可選。

烹調時間視餐點而定，無法加以變更。

1. 點選  計時器。首份餐點會在顯示幕中以白色字體醒目顯示。
2. 轉動控制環以設定所需的餐點。
3. 使用  (啟動 / 停止) 按鈕來確定。配件和層架位置上會顯示備註。
4. 按下  Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。

當餐點完成烹調時，使用  開 / 關鈕關閉電器電源。

### 繼續烹調

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調結果，則可讓部份餐點繼續烹調。

顯示螢幕上會出現訊息，詢問您是否要繼續烹調。如果您想繼續烹調，則按下  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。電器即會建議烹調時間，此時間可變更。按下  Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。

**提示：**您可以隨意延長烹調時間。

如果對烹調效果感到滿意，請觸碰  欄位。

按下  開 / 關鈕以關閉電源。

### 設定結束時間

您可以對某些料理設定結束時間。啟動微波烤爐前，先觸碰  欄位，並使用旋鈕來設定一個延後結束時間。

電器會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法再進行變更。

### 變更及取消

啟動電器後，即無法再變更設定。

如果您想要取消運作，請使用  On/Off (開 / 關) 鈕關閉電源。您無法再使用  Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕暫停操作。

### 菜式烹調說明

所有自動烹調程式適用在一個層位上烹調。

烹調效果可能會因食物大小或份量而有所差異。

#### 烤具

使用建議的廚具。所有餐點都已使用此廚具通過測試。烹調結果可能會因為使用不同廚具而有差異。

使用帶孔的蒸煮容器進行烹調時，也應將實心蒸煮容器插入第 1 層。藉此可承接滴落的液體。

#### 份量 / 重量

請勿在配件中放入深度超過 4 公分的食物。

總重量不得超過指定重量範圍。

### 烹調時間

顯示中的溫度可能在前幾分鐘時變更，其中原因是加熱時間會受到食物和水的溫度所影響。

#### 準備蔬菜

蔬菜在烹煮前請勿調味。

#### 準備穀類食品 / 扁豆

量度食物的重量，並加入正確比例的水：

印度香米，1:1.5

庫斯庫斯 1:1

糙米，1:1.5

扁豆 1:2

請攪拌完成烹調的穀類食品。剩餘的水會被迅速吸收。

#### 雞胸肉（蒸煮）

請勿將雞胸肉疊放在烹調器皿內。

#### 蒸魚

烹調魚類時，請將帶孔蒸煮容器塗油。

請勿將整條魚或魚片重疊放置。輸入其中最重的魚重量，並盡量選擇相似的大小。

#### 準備優格

在爐頭將牛奶加熱至 90 °C。然後讓其冷卻到 40 °C。保久乳加熱到 40 °C 即足夠。將 150 公克（冷藏）的優格倒入攪拌。

倒入杯子或小罐子中並用保鮮膜蓋住。將杯子或瓶子放在蒸盤上，並使用列表指定的定位。準備妥當後，將優格放入冰箱中冷藏。

#### 製作米布丁

秤一下米的重量，並加入 2.5 倍的牛奶。確認米和牛奶在配件中的高度不超過 2.5 公分。烹調後加以攪拌。剩餘的牛奶會被迅速吸收。

#### 製作蜜漬水果

此程序僅適用於含果核與果仁的水果。秤一下水果的重量，並加入大約  $\frac{1}{3}$  份量的水，然後依口味喜好加入糖與香料。

#### 消毒奶瓶

使用後務必立即以瓶刷清理奶瓶。然後使用洗碗機清洗。

將瓶子放在帶孔的蒸煮容器，以免彼此碰觸。

消毒後用乾淨的布擦乾。這個過程相當於以煮沸來作正常消毒。

#### 烹調蛋類

烹調前請先將蛋戳洞。請勿將蛋重疊放置。

## 肉類烹調建議

按照菜式烹調說明。

餐點	備註	配件	層數
蒸煮花椰菜	大小相同	穿孔的 實心蒸盤	3 1
蒸煮花椰菜 *	大小相同	穿孔的 實心蒸盤	3 1
蒸煮青豆	-	穿孔的 實心蒸盤	3 1
蒸煮胡蘿蔔切片	切片約 3 公分厚	穿孔的 實心蒸盤	3 1
蒸煮混合冷凍蔬菜	-	穿孔的 實心蒸盤	3 1
未削皮的水煮馬鈴薯	中等大小，直徑 4 - 5 公分	穿孔的 實心蒸盤	3 1
印度香米	最重 .75 公斤	實心蒸盤	2
糙米	最重 .75 公斤	實心蒸盤	2
庫斯庫斯	最重 .75 公斤	實心蒸盤	2
扁豆	最重 .55 公斤	實心蒸盤	2
重新加熱煮熟的配菜 *		實心蒸盤	2
蒸煮新鮮雞胸肉	總重量為 .2 - 1.5 公斤	穿孔的 實心蒸盤	3 1
蒸煮新鮮魚塊	最厚為 2.5 公分	穿孔的 實心蒸盤	3 1
蒸煮整條新鮮魚	.3 - 2 公斤	穿孔的 實心蒸盤	3 1
玻璃罐裝優格	-	罐子 + 實心蒸盤	2
米布丁	-	實心蒸盤	2
蜜漬水果 *	-	實心蒸盤	2
消毒奶瓶 *		實心蒸盤	2
半熟水煮蛋 *	蛋，中等大小，最重為 1 公斤	穿孔的 實心蒸盤	3 1
全熟水煮蛋 *	蛋，中等大小，最重為 1.8 公斤	穿孔的 實心蒸盤	3 1

\* 您可以為此菜式設定結束時間

## 兒童安全鎖

您的電器附有兒童安全鎖功能。當此功能啟用時，孩童便無法任意開啟電源或變更設定。

兒童安全鎖啟用後，控制面板會自動鎖定且無法進行任何設定。僅能使用 ① On/Off (開 / 關) 鈕來關閉電源。

### 啟動與停用

您可以在電器電源開啟或關閉時啟用及停用兒童安全鎖。按住 ⌂ 位置約 4 秒鐘。

顯示螢幕上會顯示確認訊息。

當電器電源開啟時，⌂ 位置會亮起紅燈。當電器電源關閉時，⌂ 位置則不會亮起。

## 基本設定

我們提供各種設定以協助您更有效、輕鬆地使用您的電器。您可以視需求變更這些設定。

### 變更基本設定

必須關閉電器電源。

1. 觸碰 i 欄位約 3 秒鐘。  
有關自動烹調程式的備註會顯示於顯示螢幕上。
2. 按下 ⌂ 欄位以確認備註。  
第一個設定「語言」會顯示於顯示螢幕上。
3. 視乎需要，轉動旋鈕以變更設定。
4. 點選 ⌂ 計時器。  
下一個設定會顯示於顯示螢幕上，並可使用旋鈕來變更。
5. 觸碰 ⌂ 欄位以查看所有設定，並視乎需要使用旋鈕來變更。
6. 完成後，按住 i 欄位約 3 秒以確認設定。  
顯示螢幕上會顯示備註，以確認設定已儲存。

### 取消

如果您不想儲存設定，您可以按下 ① On/Off (開 / 關) 鈕來取消。顯示螢幕上會顯示備註，以確認設定未儲存。

### 基本設定清單

基本設定的項目內容，視電器功能而定。

設定	選項
語言	提供多國語言
時鐘	24 小時制
水硬度	00 (已軟化) 01 (軟) 02 (中度) 03 (硬) 04 (極硬)
聲音訊號	短 (30 秒) 中 (1 分鐘) * 長 (5 分鐘)
按鈕聲音	開啟電源 關機 * (維持 ① On/Off (開 / 關) 音調)
顯示亮度	5 級
時鐘顯示	關閉 數字顯示 *
照明	運作時關閉 運作時開啟 *
開機顯示功能	加熱模式 * 自動烹調
夜間照明減弱	關閉 * 開啟
品牌標識	顯示 * 不顯示

風扇運轉時間	建議值 *
	最小值
原廠設定	重置設定
	不重置設定 *

\* 原廠設定（原廠設定可能因機型而相異）

**提示：**對語言、按鈕聲音與顯示亮度設定進行的變更會立即生效。所有其他變更會在設定變更後生效。

## 停電

您對設定進行的變更，即使停電後仍會保留。

只有在長期停電後，您才需要為初次使用重新設定。電器可彌補短期停電。

## 變更時間

如果您要變更時間，例如從夏令變更為冬令，則必須變更基本設定。

必須關閉電器電源。

1. 觸碰  欄位約 3 秒鐘。  
有關自動烹調程式的備註會顯示於顯示螢幕上。
2. 按下  欄位以確認備註。  
第一個設定「語言」會顯示於顯示螢幕上。
3. 點選  計時器。  
時鐘設定隨即顯示。
4. 轉動旋鈕來變更時鐘時間。
5. 按住  欄位約 3 秒鐘以確認設定。  
顯示螢幕上會顯示備註，以確認設定已儲存。



## 清潔

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好的外觀與功能。我們將解說保養和清潔電器的正確方法。

### ⚠ 警告 – 短路風險 !!

切勿使用高壓清潔器或蒸氣噴射清潔器來清潔電器。

#### 注意!

#### 小心損害表面

請勿使用

- 強效或腐蝕性的清潔劑

- 爐用清潔劑

- 腐蝕性、強效或含氯的清潔劑

- 含高酒精成份的清潔劑

若電器正面不慎接觸到此類清潔劑，請立即用清水洗淨。

## 合適的清潔劑

電器表層（鋁質正面）	請使用肥皂水清潔並以軟布擦乾。 溫和性窗戶清潔劑 - 使用抹窗軟布或無絨毛超細纖布，輕輕地以水平方式拭擦鋁質正面。
電器表層（不鏽鋼正面）	請使用肥皂水清潔並以軟布擦乾。 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。特殊的不鏽鋼清潔劑在售後服務中心或專賣店有售。
含蒸發皿的電器內部	熱肥皂水或醋液 - 使用隨附的清潔海綿或柔軟清潔刷。
	<b>注意!</b> <b>電器可能會生鏽。</b> 切勿使用鋼板或硬毛刷。
水箱	肥皂水 - 請勿用洗碗機清洗。
水箱凹槽	每次使用後擦乾
水箱蓋的封口	每次使用後徹底擦乾
層架	請參閱章節：拆卸與重新安裝層架
箱門面板	請參閱章節：清潔箱門面板
	<b>注意!</b> <b>小心損害表面</b> 清潔後，使用玻璃清潔劑拭擦箱門面板，然後擦乾。否則，留下的殘漬將無法清除。
箱門封口	熱肥皂水
配件	用熱肥皂水浸泡。使用刷子或清洗用海綿加以清潔，或者放入洗碗機。如果層架因澱粉食物（如米飯）而變色，請用醋液清潔。

## 清潔用海綿

隨附的清潔用海綿吸水性特佳。僅可使用清潔用海綿來清潔電器以及清除蒸發皿上殘留的水。

首次使用清潔用海綿前，請先徹底清洗。您可以使用洗衣機清洗清潔用海綿（熱洗）。

## 超細纖維布

蜂巢式超細纖維布特別適用於清潔敏感表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不鏽鋼或鋁質（產品編號 460 770，可從客戶中心洽詢）。它能一次清除液體和油漬。

## 注意!

### 小心損害表面

若電器正面或任何其他敏感表面不慎接觸到除污劑，請立即用清水洗淨。

電器冷卻後，請盡快將食物殘渣從電器中取出。

鹽的腐蝕性很強，可能造成生鏽。電器冷卻後，請立即清除電器中的酸性醬料殘漬（番茄醬、芥末）或鹽漬食品。

請勿使用硬質百潔布或清潔海綿。

## 除垢

### 必須定期對電器進行除垢，以保持正常運作。

除垢程式具有數項步驟。所有步驟必須完整地執行。唯有完成所有步驟，電器才會處於就緒狀態以供重新使用。

**提示：**① 除垢程式期間如碰觸開 / 關按鈕，將中斷該程式並關閉電器電源。再度開啟電器電源後，會先沖洗兩次，以清除電器內殘留的除垢劑。電器會鎖定其他應用，直到第二次清洗週期完成為止。

- 進行除垢（約 30 分鐘），然後清空蒸發皿並將水重新注入水箱
- 進行第一次清洗週期（20 秒），然後清空蒸發皿
- 進行第二次清洗週期（20 秒），然後清除殘留的水份

電器所需要的除鈣頻率，視用水硬度而定。若可用的添加蒸氣烘烤操作次數不到五次，則電器會透過螢幕訊息提醒您執行除鈣。開啟電器電源後，即會顯示剩餘的操作次數。因此可協助您在適當時機做好除鈣準備。

## 啟動

### 注意！

- 損壞風險：請僅使用我們建議的除垢劑執行除垢程式。產品的除垢時間取決於所用除垢劑的類型。其他除垢劑可能會損害電器。  
除垢劑（訂購編號 311 680）
- 除垢劑：請勿讓除垢 / 除垢劑直接接觸電器的控制面板或其它敏感表面，否則會損害表面。若發生此狀況，請使用清水將除垢劑清理乾淨。

1. 將 300 毫升清水混合 60 毫升汁液除垢劑，即可製作除垢溶液。
2. 取出水箱並注入除垢劑。
3. 水槽注入除污劑後，再完全裝入電器。
4. 關閉電器箱門。
5. 碰觸開 / 關按鈕 ①。
6. 碰觸除垢操作模式 ...  
接著會顯示除垢程式的持續時間，且無法變更。
7. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕 ▶ 開始作業。  
接著會執行電器除垢。螢幕上會倒數剩餘的時間。時間結束時，就會響起訊號聲。

## 第一次清洗週期

1. 使用隨附的清潔用海綿以清除蒸發皿上的除垢劑。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉電器箱門。
4. 按下 ▶ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。  
隨後電器即開始進行清洗。第一次清洗週期約在 20 秒後結束。
5. 打開箱門。
6. 用水徹底清洗清潔用海綿。
7. 使用清潔用海綿以清除蒸發皿上殘留的水份。
8. 進行第二次清洗週期。

## 第二次清洗週期

1. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
2. 關閉電器箱門。
3. 按下 ▶ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。  
隨後電器即開始進行清洗。第二次清洗週期約在 20 秒後結束。
4. 使用清潔用海綿以清除蒸發皿上殘留的水份。
5. 使用清潔用海綿拭擦電器，然後用軟布擦乾。
6. 關閉電源。  
完成除垢行程，電器已就緒可重新啟用。

## 僅為蒸發皿除垢

若只想為電器內的蒸發皿除垢，而並非替整台電器除污，您也可以使用「除垢」功能。

唯一的差異如下所示：

1. 將 100 毫升清水混合 20 毫升除垢劑，即可製作除垢清潔液。
2. 將蒸發皿注滿除垢劑。
3. 只將水注入到水箱中。
4. 按照說明啟動「除垢」。

您也可以手動為蒸發皿除垢。

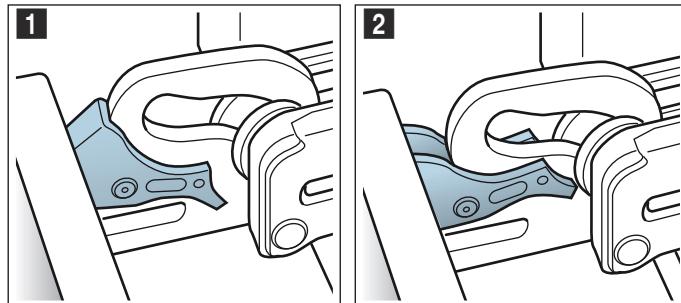
## 卸除及安裝電器箱門

為清潔與卸除箱門面板，可將電器箱門拆卸。

電器箱門鉸鏈各有一個鎖定桿。

當鎖定桿關閉，(圖 1)，電器箱門是鎖住的。無法加以拆卸。

當要拆卸電器而將鎖定桿打開時 (圖 2)，鉸鏈會鎖住。此時鉸鏈無法咬合。

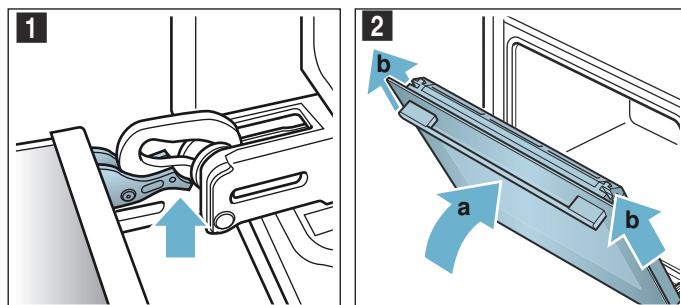


### ⚠ 警告 – 受傷風險！

- 鉸鍊在未固定的情況下，咬合度極高。請確實將鎖定桿保持關閉或在拆卸電器箱門時將其開啟。
- 開啟及關閉箱門時，電器箱門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離鉸鏈。

## 拆除電器箱門

1. 完全打開電器箱門並將箱門朝電器方向推入。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 1)。
3. 盡可能關閉電器箱門 a。用雙手抓住箱門的左邊與右邊並向上拉出 (圖 2)。

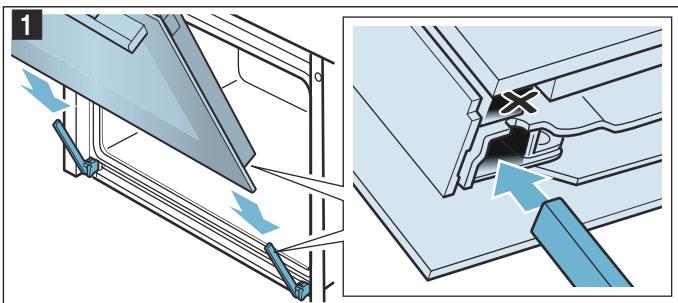


## 安裝電器機門

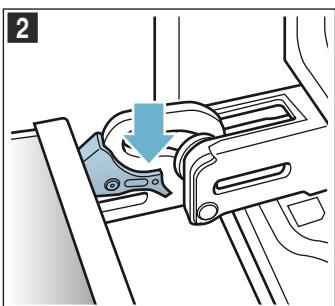
請依拆除時的相反程序將電器機門重新裝上。

- 當安裝電器機門時，請確定兩只樞紐均直接插入開孔中（圖 1）。

請將兩只樞紐放在外面板的底部，並以此作為指引。  
請確認兩只樞紐均插入正確的開孔中。您必須能夠輕鬆毫無阻力地將它們插入。如果您感受到任何阻力，請檢查樞紐是否插入正確的開孔中。



- 完全打開電器機門。再次將兩個鎖定桿收回（圖 2）。



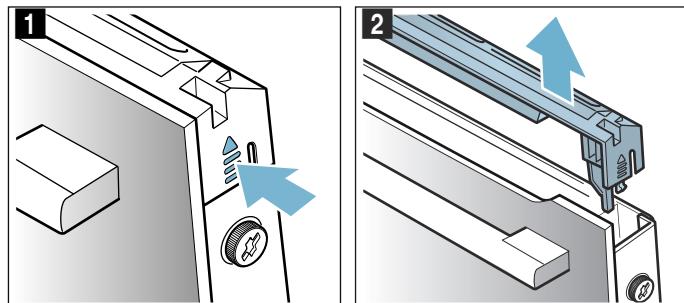
- 關閉爐腔機門。

## 卸除與安裝箱門嵌板

您可以拆下電器箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

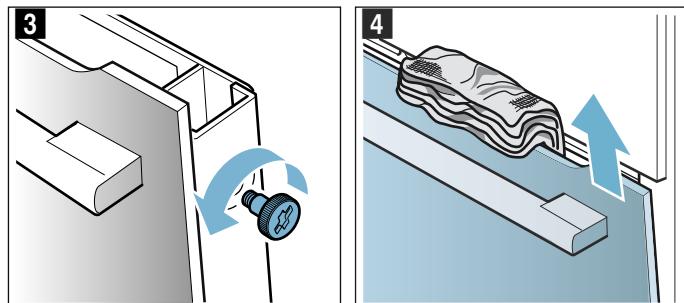
### 拆除電器箱門

- 稍微打開電器箱門。
- 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
- 拆除蓋子（圖 2）。



- 鬆開並拆除電器箱門左右的螺絲（圖 3）。
- 再次關上爐門前，將摺疊數次的茶巾夾在箱門上（圖 4）。

向上拉出正面面板，並將箱門把手朝下平放。



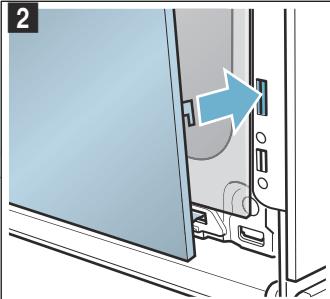
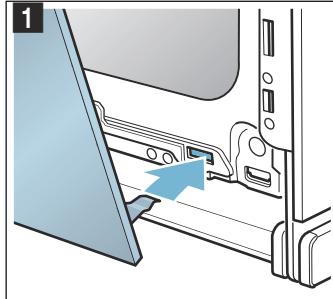
使用玻璃清潔劑與軟布清潔面板。

### ⚠️ 警告 – 受傷風險！

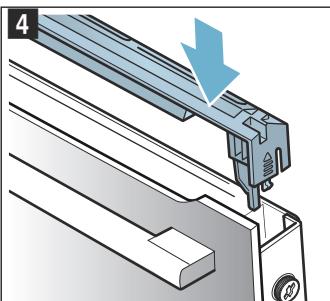
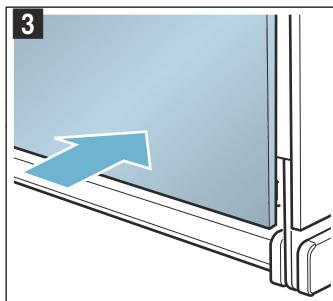
- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉箱門時，電器箱門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離鉸鏈。

## 安裝電器箱門

1. 將正面面板插入底部的固定器中（圖 1）。
2. 待上端兩個勾架與開口相對時再關閉正面面板（圖 2）。



3. 按壓正面面板底部直到聽見歸位的聲音（圖 3）。
4. 再次稍微開啟箱門並移除茶巾。
5. 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
6. 將蓋子放回原處並按壓直到聽見歸位的聲音（圖 4）。



7. 關閉電器箱門。

### 注意！

在正確安裝面板前請勿再次使用電器。

## 拆卸與重新安裝層架

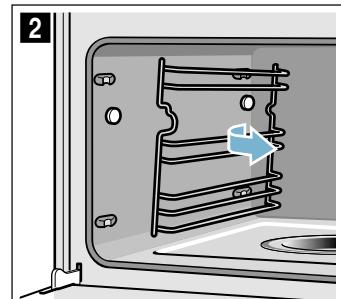
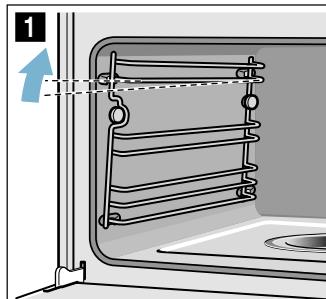
滑軌可取下清潔。

**⚠ 警告 – 電器中過熱的零件可引發火警！！**  
等待電器冷卻。

### 分離滑軌

**提示：**盡量搖動層架前端（直到感到阻力），否則電器側邊的面板可能會彎折。

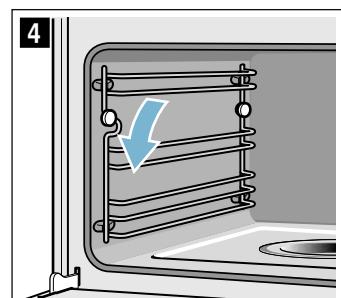
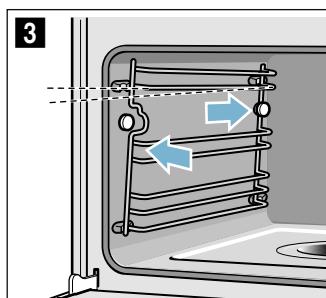
1. 小心將層架前端往上按，直到卸下設備，然後將它與側邊的支架分開（如圖 1）。
2. 使用清洗劑和海綿或刷子清潔層架（如圖 2）。



3. 使用清洗劑及海綿將烤架清潔。  
或  
用洗碗機清潔滑軌。

### 連接層架

1. 放置層架，讓凹槽向上。
2. 將層架背部扣上，然後將其推至後面，直到密合為止（如圖 3）。
3. 將層架前端與支架扣上，然後向下按以將它密合，並再次於電器中將它定位（如圖 4）。



每組層架只能與一側密合。

## 疑難排解

如果發生故障，通常有簡易的解說。在聯絡售後服務中心前，請先參閱錯誤列表並嘗試自行修正錯誤。

**建議：**若餐點的烹調結果未如預期，請參閱「建議的烹調時間」一節，查看各種烹飪的秘訣和注意事項。

### ⚠ 警告 – 觸電風險！

不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

### 自行修復故障

您通常都可以輕易地自行修正電器的技術性故障。

如果菜式成品不如預期，您可以在操作手冊的最後部份，找到許多準備工作的提示與指引。

故障錯誤	可能原因	說明 / 解決方法
電器無法運作。	保險絲故障。 停電	檢查保險絲盒內的斷路器。 檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
「Sprache Deutsch」出現在顯示螢幕上。	停電	重設語言與時間。
電器電源關閉時不會顯示時間。	基本設定遭到變更。	變更時鐘顯示的基本設定。
電器未加熱；顯示螢幕上的  訊號燈亮起。	基本設定中的展示模式已啟用。	暫時拔掉插頭（關閉保險絲盒內的斷路器），然後在 3 分鐘內到基本設定中停用展示模式。
控制面板的控制環不受支撐而掉落。	控制環意外鬆脫。	控制環可被卸除。只要將控制環放回控制面板中的支撐位置並加以按推，即可裝回並照常轉動。
控制環轉動不順暢	控制環下方藏污納垢。	控制環可以卸除。若要鬆開控制環，只要從支撐位置上卸除即可。或者，按壓控制環的外緣，即能傾卸並輕鬆取下。 使用乾布與肥皂水小心清潔控制環與其支撐部位。用軟布將其擦乾。不可使用任何尖銳或具砂磨特性之材質。請勿浸泡或用洗碗機清潔。 請勿過於經常拆卸控制環，以保持支撐部位穩固。
無法啟動電器	箱門未完全關上 電器未關閉電源	關閉箱門 關閉電器電源，然後再次開啟
電器會提醒您擦乾電器內部與加滿水箱。	除垢過程中，電源供給中斷或電源遭關閉	重新開啟電源時，再清洗兩次
切換操作模式後，顯示螢幕上會出現溫度過高的訊息指示。	電器尚未完全冷卻	請讓電器冷卻並再次切換操作模式。
在未事先通知的情況下提示您執行除鈣	設定的水硬度範圍過低	執行除鈣 檢查設定的水硬度範圍，並視需要進行調整
按鈕閃爍	通常是由控制面板後方發生冷凝所致	冷凝蒸發後，按鈕即不再閃爍
即使水箱是滿的，蒸發皿中的液體已完全蒸發	水箱安裝不正確 水箱的給水管堵塞	將水箱推至完全密合。 為電器除垢 檢查設定的水硬度範圍，並視需要予以變更
水箱無水，找不到確切原因。蒸發皿有溢出情形	水箱未完全關上 水箱蓋封口太髒 水箱蓋封口故障	請將蓋子關至密合 清潔封口 請向客戶服務中心洽詢新水箱
即使水箱已滿，電器的顯示螢幕仍提醒您為水箱注水。	水箱安裝不正確 感應器故障	將水箱推至完全密合。 請聯絡客服中心
即使水箱不是空的，電器的顯示螢幕卻提醒您為水箱注水，或者雖然水箱已空，但顯示螢幕上沒有出現相應訊息	水箱有髒污。移動水位指示器卡住	搖動並清理水箱。如果無法卸開卡住的部件，請向客戶服務中心洽詢新水箱
會顯示「電器加熱」，但溫度尚未到設定值。	自動調校的數值並非完美無缺。	將電器回復到出廠設定，然後重複初始運作流程 → "基本設定" 第 16 頁。 → "第一次使用前" 第 9 頁 下次您將蒸汽功能調到 100 °C 時，會自動進行調校並產生更多蒸汽。
蒸煮烹調會產生大量蒸氣	電器將自動校準	正常程序

蒸煮烹調會不斷產生大量蒸氣	如果烹調時間過短，電器便會無法自動校準	將電器重設為出廠設定值並重複校準程序
烹調時，蒸氣從通風孔冒出	正常程序	無

### ⚠ 警告 – 觸電風險！

不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

### 顯示螢幕上的錯誤訊息

當顯示螢幕上顯示的錯誤訊息為「D」或「E」（例如：D0111 或 E0111）時，請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕來關閉及重新開啟電器電源。

如為一次性錯誤，則顯示螢幕會熄滅。如果錯誤訊息再次出現，請聯絡售後服務中心並確實提供錯誤訊息。

### 更換電器燈泡

230 V/25 W 的耐熱鹵素燈泡以及封條可從售後服務中心購買。請提供烤箱的產品編號及生產編號。

### ⚠ 警告 – 觸電風險！

更換烤箱燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，請將電器關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。

### ⚠ 警告 – 灼傷風險！

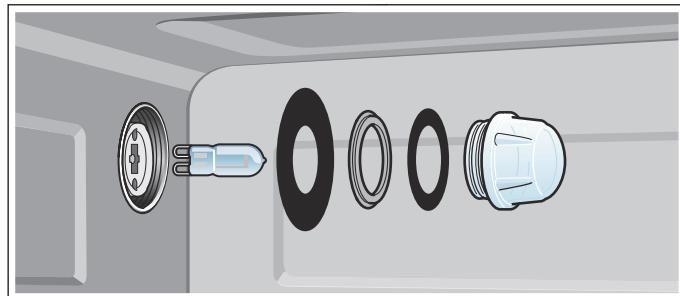
本電器會產生高熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

1. 請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。
2. 逆時針轉開蓋子以將其取下。
3. 取下燈泡。  
放入新的燈泡，確定燈泡的位置正確。將燈泡確實裝上。

#### 注意！

請務必在有玻璃罩和封條的情況下操作電器。

4. 以正確次序將新封條和壓圈貼上玻璃罩。



5. 使用封條將玻璃罩再次鎖回。
6. 將電器連接至電源插座並再次嘗試操作。

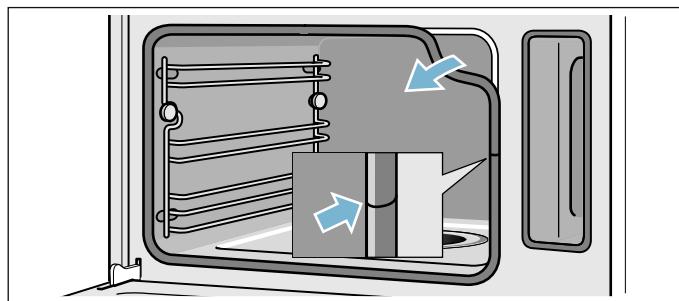
### 更換玻璃罩或封條

如果鹵素燈泡的玻璃罩或封條損壞，則必須加以更換。您可以從客戶服務中心洽詢新的玻璃罩。請提供烤箱的產品編號及生產編號。

### 更換箱門封條

若電器外圍的封條出現故障，必須予以更換。可從客戶服務中心洽詢封條以作更換。請提供烤箱的產品編號及生產編號。

1. 打開箱門。
2. 拉下舊封條。
3. 在某一點黏上新箱門封條，然後將其拉至周圍貼上。接頭必須在側邊。
4. 再次檢查封條是否在每個角落都正確地安裝。



## 客戶服務中心

若您的電器需要維修，請聯絡我們的客服中心。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

### 產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供完整的產品編號（E no.）和生產編號（FD no.），以便我們提供正確的建議。打開暖盤機時，即可找到印有這些編號的銘牌。如果您的電器在運作時產生蒸氣，可至面板後方右側找到銘牌。



為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
售後服務中心 ☎	

請注意，若為誤用本電器，即使在保固期內，售後服務技師到府服務仍非免費的服務。

各國的聯絡資訊請參閱附件的客戶服務列表。

#### 預約技師到府服務以及產品諮詢

**TW** 0800 368 888

需要支付當地市話或行動通話費用。

**IE** 01450 2655

高峰時段每分鐘 0.03 €。其他時段每分鐘 0.0088 €。

信賴製造商的專業水準。您可確保電器由訓練有素的維修技術人員，以原廠配件進行維修。

## 設定列表與提示

以蒸煮方式烹調食物格外溫和。在食物周圍環繞蒸氣進行烹調，可避免食物的營養流失。在適當壓力下進行烹調，因此可保留餐點的外觀、顏色及原有香味。

此表包含特別適用於蒸爐的餐點。您可了解最佳的加熱模式、配件、溫度及烹調時間。除非另有說明，此處指的安裝配件需在電器冷卻時。

### 配件

使用隨附的配件。

在帶孔的蒸煮容器上蒸煮時，務必在底下放置實心蒸煮容器。藉此承載滴下的液體。

### 耐熱器皿

使用器皿時，請一律將其放在帶孔蒸煮容器的中央。器皿必須耐熱和耐蒸氣。若使用厚質器皿，烹調時間會增加。

一般在雙重蒸鍋中烹調的食物，均須用鋁箔紙蓋住（如將巧克力融化時）。

### 烹調時間和數量

蒸煮的烹調時間取決於食材大小，而非總份量。此電器可蒸煮最重 2 公斤的食物。

請遵照表格中所示的單位大小。小份食材的烹調時間會較短，反之則較長。烹調時間也會受食物份量與熟度所影響。此處列明的份量只供參考。

### 將食物平均擺放

請將食物平均放置在器皿內。若放置高度不同，會造成烹調不均勻。

### 精緻的食物

蒸煮容器中放置細緻食物時，請勿堆放過高。最好使用兩個蒸煮容器。

### 依照菜單來烹調

透過蒸煮方式，您就能一次烹調一整套菜單，且不會混雜不同味道。先將烹調時間最長的食物放入電器，其餘的依適當烹調時間逐一放入。這樣所有食物便可同時完成烹調。

同時烹調多樣菜色時，因箱內的蒸氣及溫度會隨著打開箱門的次數而散失，蒸烤爐須重新加熱至原濕度及溫度，所以總烹調時間會延長。

## 蔬菜

將蔬菜裝在有孔蒸煮盤中，然後放進第 3 層。請務必在底下的第 1 層放置實底蒸煮盤，以承載滴下的液體。

食物	份量	配件	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
朝鮮薺	整份	孔狀 + 實底	蒸煮	100	30 - 35
花椰菜	整份	孔狀 + 實底	蒸煮	100	25 - 35
花椰菜	小花	孔狀 + 實底	蒸煮	100	10 - 15
花椰菜	小花	孔狀 + 實底	蒸煮	100	8 - 10
豌豆	-	孔狀 + 實底	蒸煮	100	5 - 10
茴香	切片	孔狀 + 實底	蒸煮	100	10 - 14
蔬菜鹹派	-	1.5 公升雙重蒸鍋 + 第 2 層爐架	蒸煮	100	50 - 70
四季豆	-	孔狀 + 實底	蒸煮	100	20 - 25
胡蘿蔔	切片	孔狀 + 實底	蒸煮	100	10 - 20
甘藍	切片	孔狀 + 實底	蒸煮	100	20 - 25
韭蔥	切片	孔狀 + 實底	蒸煮	100	6 - 9
甜玉米	整份	孔狀 + 實底	蒸煮	100	25 - 35
莙�蓬菜 *	切絲	孔狀 + 實底	蒸煮	100	8 - 10
綠蘆筍 *	整份	孔狀 + 實底	蒸煮	100	7 - 12
白蘆筍 *	整份	孔狀 + 實底	蒸煮	100	10 - 15
菠菜 *	-	孔狀 + 實底	蒸煮	100	2 - 3
寶塔花菜	小花	孔狀 + 實底	蒸煮	100	8 - 10
球芽甘藍	小花	孔狀 + 實底	蒸煮	100	20 - 30
紅菜頭	整份	孔狀 + 實底	蒸煮	100	40 - 50
紅球甘藍	切絲	孔狀 + 實底	蒸煮	100	30 - 35
白菜	切絲	孔狀 + 實底	蒸煮	100	25 - 35
翠肉瓜	切片	孔狀 + 實底	蒸煮	100	3 - 4
嫩豌豆	-	孔狀 + 實底	蒸煮	100	8 - 12

\* 預熱電器

## 配菜與豆類

依指定比例加水或液體。例如：1:1.5 = 每 100 克的米加 150 毫升的液體

您可以為實心蒸盤選擇任何架位。

食物	比例	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
未削皮且燙過的馬鈴薯 (中等大小)	-	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	35 - 45
水煮馬鈴薯 (四分之一)	-	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	20 - 25
糙米	1:1.5	實心	-	蒸煮	100	35 - 45
長粒米	1:1.5	實心	-	蒸煮	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	實心	-	蒸煮	100	20 - 30
蒸穀米	1:1.5	實心	-	蒸煮	100	15 - 20
義大利燉飯	1:2	實心	-	蒸煮	100	30 - 35
扁豆	1:2	實心	-	蒸煮	100	35 - 50
菜豆，已預先軟化	1:2	實心	-	蒸煮	100	65 - 75
庫斯庫斯	1:1	實心	-	蒸煮	100	6 - 10
未成熟德國小麥穀粒，粗磨	1:2.5	實心	-	蒸煮	100	15 - 20
小米，整粒	1:2.5	實心	-	蒸煮	100	25 - 35

食物	比例	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麥, 整顆	1:1	實心	-	蒸煮	100	60 - 70
餃子	-	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	95	20 - 25

## 禽肉與肉類

### 禽肉

食物	份量	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
雞胸肉	每條 0.15 公斤	實心	2	蒸煮	100	15 - 25
鴨胸肉 *	每塊 .35 公斤	實心	2	蒸煮	100	12 - 18

\* 先烤過再用鋁箔紙包起來

### 牛肉

食物	份量	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
牛腩薄片, 五分熟 *	1 公斤	實心	2	蒸煮	100	25 - 35
牛腩厚片, 五分熟 *	1 公斤	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	30 - 40

\* 先烤過再用鋁箔紙包起來

### 豬肉

食物	份量	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
豬肉片	0.5 公斤	實心	2	蒸煮	100	16 - 20
豬排 *	大約 3 公分厚	實心	2	蒸煮	100	10 - 12
煙燻排骨	切片	實心	2	蒸煮	100	15 - 20

\* 先烤過再用鋁箔紙包起來

### 香腸

食物	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
維也納香腸	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	12 - 18
巴伐利亞小牛肉香腸	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	20 - 25

### 魚類

食物	份量	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
鯛魚, 整條	每條 .3 公斤	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	15 - 25
鯛魚片	每條 0.15 公斤	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	10 - 20
沙鍋魚	雙重蒸鍋 1.5 公升	實心	2	蒸煮	70 - 80	40 - 80
鱈魚, 整條	每條 0.2 公斤	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	12 - 15
鱈魚片	每條 0.15 公斤	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	10 - 14
鮭魚片	每條 0.15 公斤	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	8 - 10

食物	份量	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
貝類	1.5 公斤	實心	2	蒸煮	100	10 - 15
海鱸魚片	每條 0.15 公斤	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	10 - 20
魚捲, 包餡		穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 90	10 - 20

## 蔬菜湯、其他類別

食物	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
皇家 (蛋卡士達)	實心	2	蒸煮	90	15 - 20
粗小麥粉餃	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	90 - 95	7 - 10
全熟水煮蛋 ( 中等大小, 最重為 1.8 公斤 )	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	10 - 12
半熟水煮蛋 ( 中等大小, 最重為 1 公斤 )	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	6 - 8

## 甜品、蜜漬水果

### 蜜漬水果

秤一下水果的重量，並加入大約  $\frac{1}{3}$  份量的水，然後依口味喜好加入糖與香料。

### 米布丁

秤一下米的重量，並加入 2.5 倍的牛奶。確認米和牛奶在配件中的高度不超過 2.5 公分。烹調後加以攪拌。剩餘的牛奶會被迅速吸收。

### 優格

在爐頭將牛奶加熱至  $90^{\circ}\text{C}$ 。然後讓其冷卻到  $40^{\circ}\text{C}$ 。UHT 牛奶加熱到  $40^{\circ}\text{C}$  即可。

將 150 公克 (冷藏) 的優格倒入攪拌。倒入杯子或小罐子中，然後用保鮮膜蓋住。將杯子或玻璃杯放在蒸盤上，並依照列表中指示進行設定。

完成後，便可將優格放入冰箱冷藏。

食物	配件	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
酵母餃子	實底	蒸煮	100	20 - 25
焦糖布丁	小型模具 + 帶孔	蒸煮	80	15 - 20
米布丁 *	實底	蒸煮	100	25 - 35
優格 *	特定尺寸玻璃杯 + 有孔	蒸煮	40	300 - 360
蜜漬蘋果	實底	蒸煮	100	10 - 15
蜜漬梨子	實底	蒸煮	100	10 - 15
蜜漬櫻桃	實底	蒸煮	100	10 - 15
蜜漬大黃	實底	蒸煮	100	10 - 15
蜜漬李子	實底	蒸煮	100	15 - 20

\* 您亦可使用適當的自動烹調程式（請參閱章節：自動烹調程式）

## 重新加熱食物

使用重新加熱功能，餐點可溫和地重新加熱。味道與外觀有如新鮮烹調。

食物	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜	實心蒸盤	3	重新加熱	100	12 - 15
義大利麵、馬鈴薯、米飯	實心蒸盤	3	重新加熱	100	5 - 25

## 解凍

「解凍」功能適用於解凍冷凍水果與蔬菜。讓禽肉、肉類與魚類在雪櫃中解凍較為理想。解凍冷凍食物時，請先拆開包裝。將冷凍水果與蔬菜放置於有孔蒸盤之中，並將實底蒸盤放於其下。如此可以讓食物遠離除霜的水，同時可收集這些滴落下來的水。處理烹調時需要保持水份的冷凍食物（例如：奶油波菜）時，可以在烤網架上使用無孔實底蒸盤或烹調器皿。

表中所指定的時間僅作為參考。需視乎食物的品質、冷凍溫度 (-18 °C) 和成份而定。時間範圍如表中指定。先設定最短的時間，再視需要延長時間。

**建議：**解凍較薄或分成小份的食物所需時間，比解凍大塊狀的食物還要快。

食物	份量	配件	層數	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
莓果	0.5 公斤	穿孔的 實底	3 1	50 - 55	15 - 20
蔬菜	0.5 公斤	穿孔的 實底	3 1	40 - 50	15 - 50

## 麵團發酵

使用發酵加熱方式時，麵糰發酵速度比室溫下快很多。  
請小心在爐架上選擇任何您想使用的架位，或在電器中放置爐架。  
注意：請勿刮花電器底板。

在爐架上放置裝著麵團的碗。請勿覆蓋麵團。

食物	份量	配件	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團	1 公斤	碗 + 爐架	35	20 - 30

## 榨汁

榨汁之前，請先將莓果放入碗裡並灑上糖。閒置至少一小時，以抽取果汁。

將莓果放入帶孔蒸煮容器，並置於第 3 層。在第 1 層裝入實心蒸煮容器以承載果汁。

最後，以布子包著莓果，並擠壓出剩餘的果汁。

食物	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
覆盆子	穿孔的 + 實底	3 1	蒸煮	100	30 - 45
紅醋栗	穿孔的 + 實底	3 1	蒸煮	100	40 - 50

## 醃製保存

盡量保存食物新鮮。食物若醃製保存過久，維他命含量會減少，且更容易發酵和腐壞。

使用熱水徹底清潔橡膠圈和罐子。「消毒器皿」程序也適用於清潔罐子。

請務必使用狀況良好的水果與蔬菜。

將罐子放入帶孔的蒸煮容器。罐子間彼此不得碰觸。

此電器無法醃製保存下列食物：

經過指定烹調時間後，請打開箱門。

罐頭食品、罐頭肉類、罐頭魚類或酥皮麵團。

待保存罐完全冷卻後，再從電器中取出。

檢查保存罐、橡膠圈、夾子和彈簧。

食物	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜	1 升的保存罐	2	蒸煮	100	30 - 120
果核類水果	1 升的保存罐	2	蒸煮	100	25 - 30
果仁類水果	1 升的保存罐	2	蒸煮	100	25 - 30

## 冷凍製品

請按照產品包裝上的製造商使用說明

指示的烹調時間適用於冷卻電器中的食物。

食物	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
冷藏新鮮義大利麵 *	實心	2	蒸煮	100	5 - 10
鱈魚	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 100	20 - 25
鮭魚片	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	80 - 100	20 - 25
花椰菜	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	6 - 10
花椰菜	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	5 - 8
豆類	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	6 - 10
豌豆	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	5 - 12
胡蘿蔔	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	4 - 6
綜合蔬菜	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	6 - 10
球芽甘藍	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	5 - 10
** 添加少量液體					

## 料理測試

測試餐點符合 EN 60350-1 標準。

本表供測試機構進行檢查及測試各種電器使用。

食物	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
花椰菜 ( 蒸氣輸送 )	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	7 - 9
花椰菜 ( 蒸氣供給 )	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	7 - 9
豌豆 * ( 最大容量 )	穿孔的 實底	3 1	蒸煮	100	5 - 12

\* 將 2 公斤豌豆平均放置在蒸煮盤裡。





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001078113  
960706