

尊爵品味，卓然一生

PW470SS 觸控式多功能蒸烤爐

使用與安裝手冊



CLEARWELL
KITCHEN | BATHROOM | LIVING

進口廚衛代理商

客林渥股份有限公司

CLEARWELL (TAIWAN) CO., LTD.

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

E-mail: clearwell@uc-clearwell.com

Baumatic 廚房家電有“客林渥”
專人、專業、專心
的服務網為後盾，品質更有保障
北區客服部：02 - 2662-6555
中區客服部：04 - 3707-4200
南區客服部：07 - 345-3925

After Service

為何選擇BAUMATIC

廚房是維繫每個家庭健康與情感最重要的地方。

您知道！您使用！當然您更愛它！！

Baumatic所帶給您的不僅僅只是科技的進步及便利，其體貼入微與細膩的設計，是Baumatic在歐洲聞名的原因。在充滿人性化功能的廚房裡，會讓你更盡情的享受它。相信這些因素就足以令您動心，而Baumatic堅強的售後服務絕對讓您放心。擁有40多國行銷經驗及團隊，全電腦品質檢查，秉持“今日報修，三日完修”的理念，Baumatic用心您最放心。

為何選擇PW470SS蒸烤爐

“蒸煮”是最能保留食物原汁原味，100%真原味、真健康。在調理過程中使用無油烹調概念以蒸煮及烘烤的方式減少脂肪堆積，不會破壞食材養份，充分保留維他命、維生素及營養素，是照顧全家人最佳的烹調方式，更可節約效能，避免不必要的資源浪費。

Baumatic蒸烤爐榮獲歐洲A級認證，高效能表現，低能源消耗，不僅照顧全家的健康更照顧了地球的健康。



目錄索引

十大傲人特點	3~4	操作面板\配件	7~8	初次使用及功能設定	10	預約烹調 設定	12	自訂食譜	15
六大蒸烤功能	5	• 給水罐的使用		計時器 的設定	11	MENU	13	保養與清潔	16~17
人性化內建烹調食譜	6	• 食物探針的使用		烹調 設定	11	水質設定	14	電源配置與安裝	18

十大傲人特點



Certificate number: 2724

EEE Producer registration number: WEE / CG0059TT

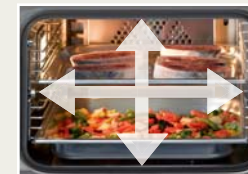
Baumatic • ISO9001

通過ISO9001認證高標準，設計、生產、安裝、服務及效率，滿足顧客的要求。



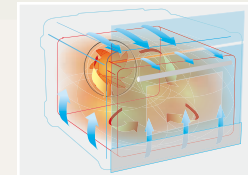
擁有A級認證

歐盟測試，同級產品節能省電NO.1。



超特大的容量

內容量31公升，三層強化玻璃，防燙防壞安全無慮。



六大功能設定

內建自動預設溫度，蒸氣與360°旋風烘烤完美結合，搭配食物探針準確掌握食物內部溫度。



獨立照明設置

可單獨控制燈光開啓或關閉，即使在夜晚也可清楚看見烹調狀況，不必開啓爐門，造成蒸氣或熱氣外洩。



具安全鎖功能

觸控式操作靈敏，不用擔心幼童或誤觸的問題。



專屬烹調模式

可依據自己喜好儲存專屬個人食譜，不必為重新設定傷腦筋。



預約烹調時間

能設定您想要的烹調時間，舒舒服服從容做料理。



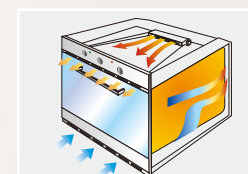
自動清潔系統

水垢、油垢不必擔心，輕輕一按自動清潔系統讓您輕鬆完成。



恢復原廠設定

若有無法解決的問題，輕鬆一按即顯現RESET恢復原廠設定。



自動散熱功能

將蒸烤內部蒸氣自動排出，避免因高溫影響廚櫃主體。

六大蒸烤功能



蒸氣烹調



利用水罐中的水加熱成蒸氣烹煮食物。

適用於：烹調各類蔬菜，可保存蔬菜的原色原味而且營養不流失。

最低到最高溫度：40 ~100℃

預設溫度：100℃

探針預設溫度：70℃



烘烤



熱氣加熱，使熱空氣均勻分散，烘烤快速。
(熱氣的形成是利用爐內後壁的電熱絲加熱，再利用循環風扇將溫度均勻的分佈到蒸烤爐內。)

適用於：燒烤魚類、海鮮、牛排及焗烤食品、蛋糕...等。

最低到最高溫度：40 ~230℃

預設溫度：175℃

探針預設溫度：70℃



二次加熱



先以蒸氣加熱，爾後會自動更改為熱氣加熱。

適用於：加熱煮過的食物或冷凍食品。

最低到最高溫度：60 ~100℃

預設溫度：80℃

探針預設溫度：70℃

貼心小叮嚀

* 使用上述蒸烤爐功能，要先冷卻蒸烤爐內部後才能再次使用，否則無法正常的產生蒸氣。

* 烹調結束，蒸烤爐會自動關掉蒸氣，待顯示幕“BOILER EMPTYING”字樣消失即表示已冷卻。



烤
+
手動蒸氣

此模式可於烘烤時按  “手動”釋放或關閉蒸氣，彌補因油脂不足食物肉質變乾。

適用於：烹調柔嫩的雞肉、羊小排、豬肋排。

最低到最高溫度：80 ~230℃

預設溫度：175℃

探針預設溫度：70℃



烤
+
自動蒸氣

此模式能於烘烤時“自動定時”釋放蒸氣，增加食物的口感。

適用於：法式麵包、起司蛋糕或泡芙等精緻點心。

最低到最高溫度：100 ~230℃

預設溫度：205℃

探針預設溫度：70℃



烤
+
食物探針

利用探針感應設定，來掌控烘烤時的溫度和時間。
(未使用探針時，此功能無法使用)
(使用此功能時，請先將烤爐預熱)

適用於：烹煮柔嫩細軟的肉類。

最低到最高溫度：70 ~100℃

預設溫度：90℃

探針預設溫度：70℃

人性化內建烹調食譜

〈請對照第13頁“預設烹調程式MENU的運用”〉

下述烹煮時間表為蒸烤爐內建食譜(僅供參考)；
可依照個人喜好和烹煮食物的量來調整時間。

內 容	烤架層位	烤爐功能	烹煮溫度(℃)	食物探針溫度(℃)	機器顯示時間(分鐘)
-----	------	------	---------	-----------	------------

麵包/比薩 (BREAD/PIZZA)

鹹酥麵包	3		220	-	25
麵包	3		220	-	35
比薩	3		230	-	25

烘培食品 (TIMBALEA)

義大利肉捲	3		190	-	60
義大利麵	3		180	-	80
烘培蘆筍	3		180	-	70
烘培馬鈴薯	3		180	-	80
烘培蔬菜	3		180	-	40
鹹酥糕點	3		200	-	35

肉 類 (MEAT)

豬臀肉	3		90	70	-
牛臀肉	3		90	70	-
小牛臀肉	3		90	68	-
烤豬肉	3		90	72	-
豬頸肉	3		100	75	-
中肋骨肉	3		75	62	-
上等肋骨肉	3		70	55	-
中等牛肉片	3		75	62	-
上等牛肉片	3		70	57	-
牛肉捲	3		80	65	-
火雞胸肉	3		90	70	-
烤牛肉	3		80	62	-
上等烤牛肉	3		70	57	-
牛肩肉	3		85	70	-
小牛肩肉	3		90	72	-

烤架層位



內 容	烤架層位	烤爐功能	烹煮溫度(℃)	食物探針溫度(℃)	機器顯示時間(分鐘)
-----	------	------	---------	-----------	------------

海 鮮 (FISH)

魚片	3		220	-	10
蛤蜊	3		100	-	30
爐魚	3		80	-	30
蝦\龍蝦	3		100	-	30
鮭\鱒魚	3		100	-	35

點 心 (DESS)

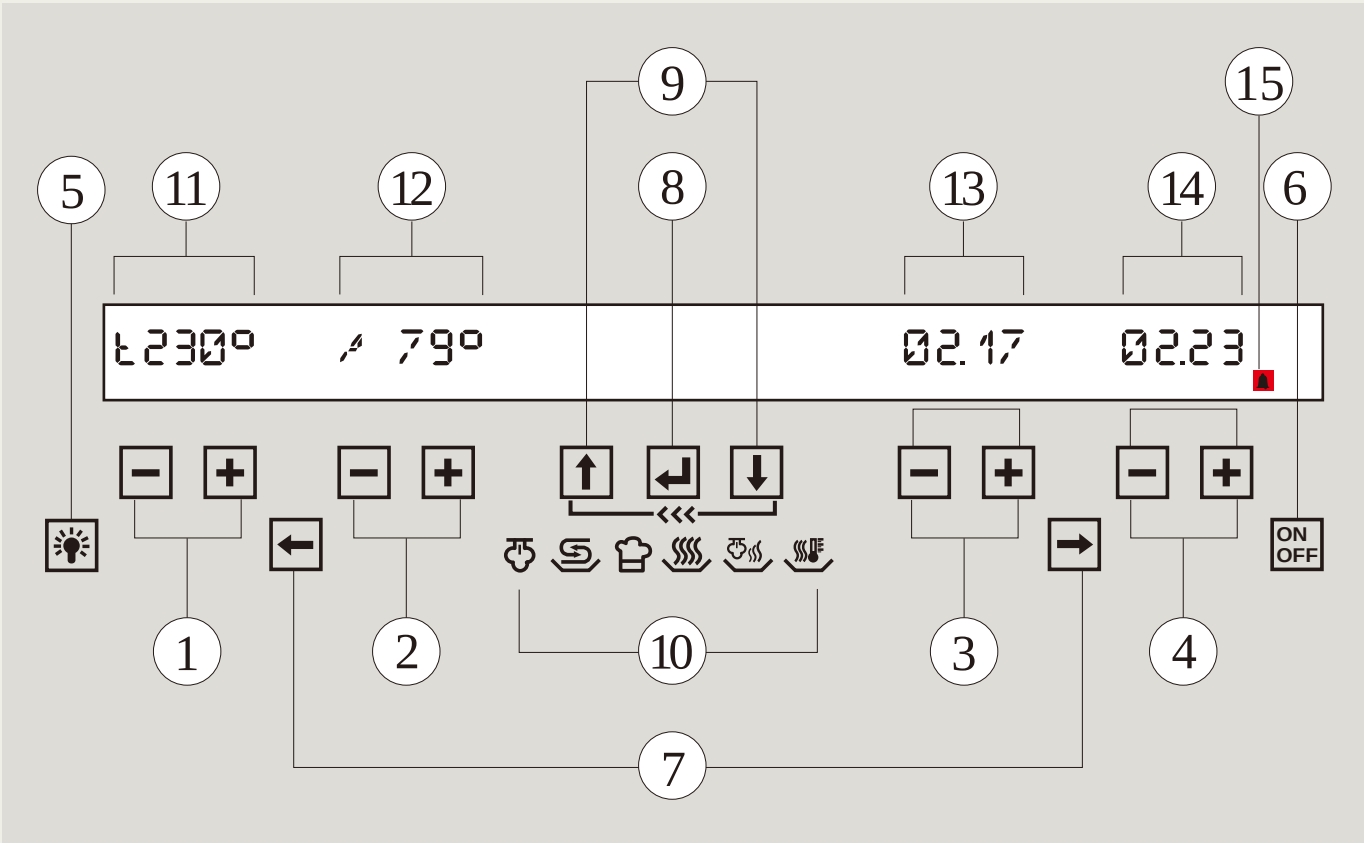
小糕餅	3		150	-	35
優格糕餅	3		170	-	15
果子蛋糕	3		170	-	60
蛋白牛奶酥	3		200	-	35
蘋果派	3		170	-	60
海綿蛋糕	3		170	-	40

蔬 菜 (VEGETABLES)

蘆筍	3		100	-	35
甘藍菜	3		100	-	30
胡蘿蔔	3		100	-	35
芽甘藍菜	3		100	-	35
花椰菜	3		100	-	40
萵苣	3		100	-	35
綠蠶豆	3		100	-	40
茴香	3		100	-	40
馬鈴薯	3		100	-	50
胡椒粉	3		100	-	25
韭 蔥	3		100	-	40
米	3		100	-	35
芹菜	3		100	-	35
菠菜	3		100	-	20
南瓜	3		100	-	30

• 用餐後若有剩餘的食物或欲加熱冷凍食品可使用  功能來加熱食物。

操作面板



- 1. 烹煮溫度 選擇鍵
- 2. 食物探針 溫度選擇鍵
- 3. 烹煮時間 設定鍵
- 4. 語言\計時器時間 選擇鍵
- 5. 烤爐燈 開關鍵
- 6. 烤爐 開關鍵
- 7. 烤爐功能 選擇鍵
- 8. 確認鍵
- 9. 功能選項 (MENU) 設定鍵 (參考P13操作)
- 10. 烤爐功能 指示燈
- 11. 烹煮溫度 顯示幕 (攝氏)
- 12. 探針溫度 顯示幕 (攝氏)
- 13. 烹煮剩餘時間 顯示幕 (4插探針時不顯示，溫度到達不再加熱)
- 14. 日常時間 顯示幕
- 15. 計時器 顯示幕 (可單獨使用，不影響加熱狀態)

完善貼心的配件



給水罐的使用



將「蒸餾水」或「濾水器之給水」注入給水罐中達到1.2L。如果不方便則使用冷水。

重要：不要灌滿水，最多只能至1.2L，否則水會溢出來。



把給水罐放入給水罐隔間內。

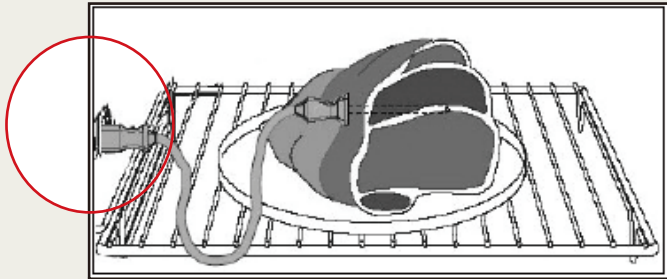
重要：給水罐要完全地放進去，以確保與進水口完全密合。



如果使用的蒸烤爐功能沒有使用蒸氣，亦可將給水罐留在給水罐隔間內。這麼做不會影響蒸烤爐的烹煮能力。

食物探針的使用

1 插入探針



- 將蒸烤爐內左上角的螺絲頭取下，再將探針的插頭插入，於顯示幕即會出現探針預設溫度。
- 探針以水平的方式插入食物的中心，可得知食物中心在烹煮時的溫度。
- 請不要碰觸到骨頭或插入油脂較多的地方。

重要：探針必須完全地插入你所烹煮的食物中心。

2 調整探針溫度



當蒸烤爐正在烹煮並使用探針時，顯示幕會顯示上述畫面，可用(2)的“+”或“-”鍵來調整所需食物中心溫度。

重要：

- 如果沒有顯示  這個訊號，表示食物探針沒有適切的連結。
- 於烹調中同時按住(2)的“+”和“-”鍵即能測出探針當下的溫度並顯示在面板上。
- 設定的溫度到了以後，會有一個嗶嗶聲響起並停止烹調，此時不再加熱。(若需再加熱只要使用(2)的“+”鍵便可以增加食物探針溫度，延長烹煮時間)
- 烹煮溫度設定一定要高於探針溫度的設定，否則面板上的烹煮溫度會閃爍，表示錯誤。
- 探針溫度最高為90°C，最低為30°C。
- 檢查食物前，你必須確認食物自始自終都在烹煮中。

食物探針溫度選擇鍵 設定指南

推薦的中心溫度					
牛 肉	烤牛肉/上等牛肉片	45 ~ 50°C	鹿 肉	鹿腿肉	75 ~ 80°C
	5 分熟	55 ~ 65°C		鹿背肉	65 ~ 70°C
	全熟	70 ~ 80°C	家禽類	雞	85°C
	烤牛肉	80 ~ 85°C		鵝	85 ~ 90°C
	90°C/195F ⁰ 煮牛肉片	90°C		火雞 / 鴨子	80 ~ 85°C
豬 肉	烤豬肉	80 ~ 85°C	小羊肉	鴨胸肉	70°C
	豬背肉	65 ~ 70°C		小羊腿肉 5 分熟	55 ~ 65°C
	火腿肉	85°C		全熟羊肉	75 ~ 80°C
小牛肉	烤小牛肉	75 ~ 80°C	羊 肉	羊腿肉 5 分熟	75 ~ 80°C
	小牛胸肉	75 ~ 80°C		羊背肉 全熟	80°C
	5 分熟小牛背肉	65 ~ 70°C	麵 包		90°C

蒸烤兩用跨界烹調的唯一選擇

您也可以擁有大師級的廚藝
讓食物更多汁・味美

一 初次使用

在第一次使用前，請依序完成下列步驟再使用。

初次使用及功能設定

初次使用：

在一般使用前，請先將爐內「塑膠製品」取出，用溫水加入少許清潔劑以乾淨的軟布或海綿沾濕後擦拭內部，再放入烤盤及滴水盤等，將室內窗戶打開及接上主電源，先完成下列1~3項步驟設定，再按照4~7的步驟空機運轉後開始使用，於此過程中會有些味道產生，建議完成後打開爐門，待其冷卻以濕布擦拭內部。

1 開啓



按下(6)，面板出現“WAIT”字樣。〈表示：稍待〉

2 選擇希望使用的語言

(“LANGUAGE”字樣未出現前，請勿觸碰任何按鍵。)



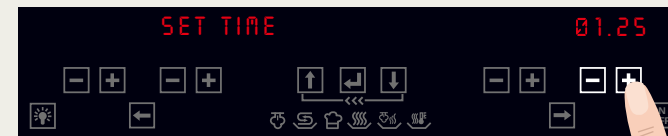
以(4)的“+”或“-”鍵，選擇所需語言。



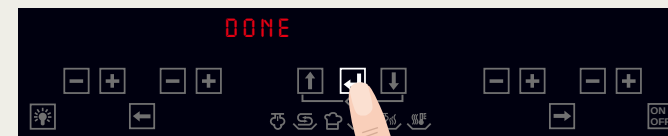
按下(8)，顯示幕會出現“DONE”。〈表示：完成〉

3 日常時間設定

(持續按按鍵，計時器會轉得較快。)



以(4)的“+”或“-”鍵，設定日常時間。

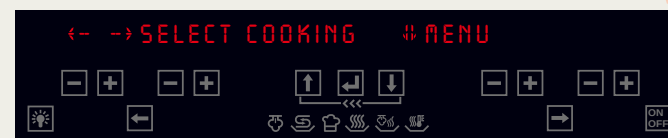


按下(8)，顯示幕會出現“DONE”。〈表示：完成〉

4 開啓蒸烤爐

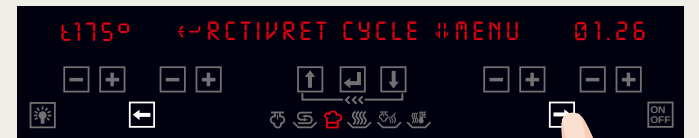


再按一次(6)出現“ON”。〈表示：開啓〉

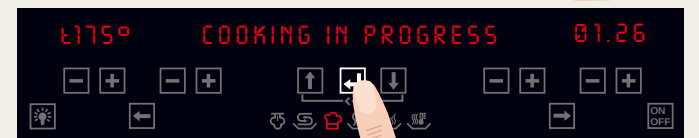


接著顯示幕將出現“SELECT COOKING”的字樣，即進入步驟5「烤爐功能設定」。

5 功能設定

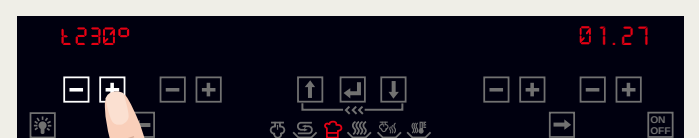


以(7)的“←”或“→”鍵，設定為功能。



按下(8)確認你的選擇，“COOKING IN PROGRESS”的字樣會出現在顯示幕上。〈表示：烹調進行中〉

6 烹煮溫度設定(每一功能皆有內建溫度設定)

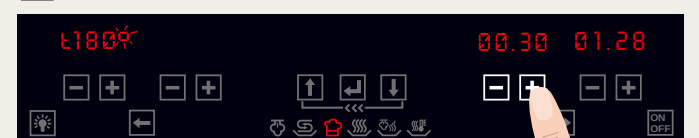


以(1)的“+”或“-”鍵將溫度調整至230度。

附註：

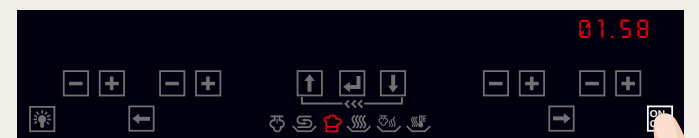
“度數符號”**180°**會在顯示幕上閃爍表示加熱中，當設定溫度到達時，便不再閃爍。

7 烹煮時間設定(持續按按鍵，計時器會轉得較快)



以功能(3)的“+”或“-”鍵將時間設定在30~40分鐘。

8 烹調結束\關閉烤爐



時間結束，會聽到嗶嗶聲，並顯示目前時間，此時蒸烤爐不會再加熱，按下(6)關閉蒸烤爐。



功能設定

此台蒸烤爐除本身內建食譜(MENU功能)外，您可以透過下列步驟操作您想要的功能設定。

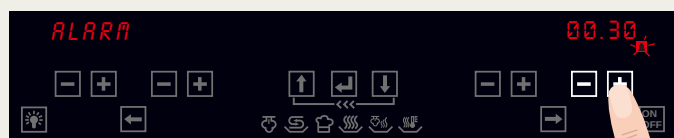
「計時器」設定

1 開啓蒸烤爐

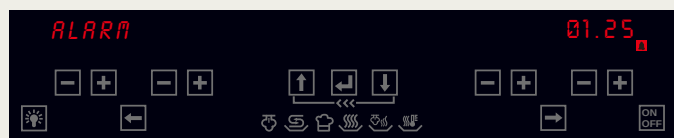


按下(6)，顯示幕出現“SELECT COOKING “的字樣。

2 設定計分器(00h01m~23h59m)

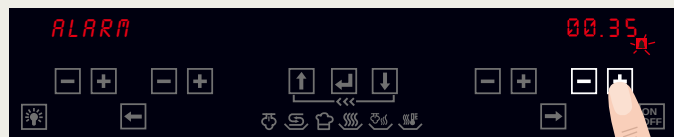


以(4)“+”或“-”鍵調整所需計時的時間。



計分過程中，顯示幕持續出現計時符號，
(14)回復顯示日常時間。

中途變更設定



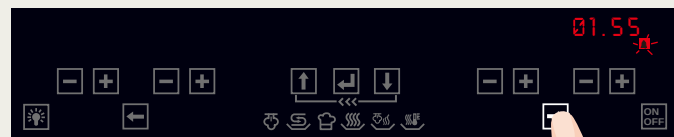
按下(4)的“+”或“-”仍可調整時間。
(計時符號會開始閃爍，直到設定完成才會停止閃爍)

中途結束設定



同時按下(4)“+”和“-”鍵，計時符號即消失。

3 計時(分)結束



時間結束，會聽到嗶嗶聲，計時符號開始閃爍，
按下除了(6)以外的任何按鍵即可消除警示音。

• 重要：如果蒸烤爐功能正在進行，嗶嗶聲出現蒸烤爐仍會繼續加熱，
可利用(6)關閉。

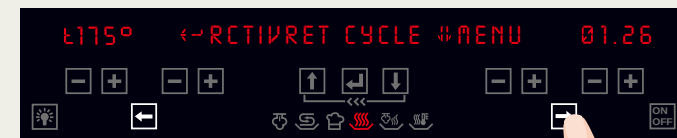
「烹調」設定

1 開啓蒸烤爐

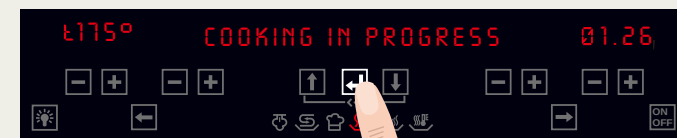


按下(6)，顯示幕出現“SELECT COOKING “的字樣。

2 功能設定(螢幕顯示之符號，請參照p.5六大蒸烤功能)



以(7)的“←”或“→”鍵，設定你想要的烹煮功能



按下(8)確認你的選擇，
“COOKING IN PROGRESS “的字樣會出現現在顯示幕上。

附註：
如果沒有在5分鐘內按下(8)確認你的選擇，烤爐會自動關閉。

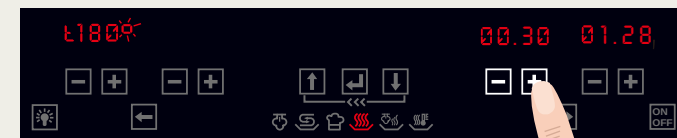
3 烹煮溫度設定(每一功能皆有內建溫度設定，每次以5度為單位)



以(1)的“+”或“-”鍵調整至所需溫度。

附註：
“度數符號” ° 會在顯示幕上閃爍表示加熱中，
當設定溫度到達時，便不再閃爍。

4 烹煮時間設定(每一功能皆能調整時間)



以(3)的“+”或“-”鍵設定烹煮時間。
(持續按按鍵，計時器會轉得較快)

5 烹調結束\關閉烤爐



時間結束，會聽到嗶嗶聲，並顯示目前時間，此時蒸烤爐
不會再加熱，按下(6)便可取消警示音和關閉蒸烤爐。

• 重要：若探針溫度已達到時，會強制結束，
使用食物探針時無法設定「步驟4烹煮時間」。

- 此功能可設定烤箱於多久後開啓及關閉。
- 建議由已熟悉本產品各項基本烹調功能者使用。

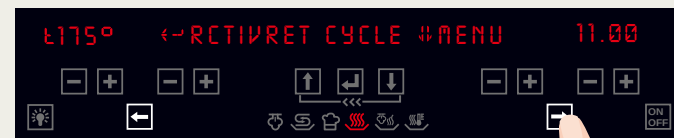
「預約烹調」設定

1 開啓蒸烤爐



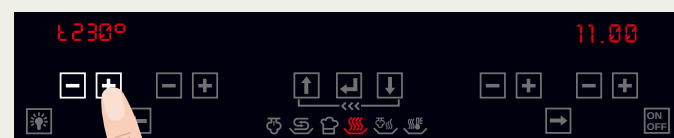
按下(6)，顯示幕出現“SELECT COOKING “的字樣。

2 功能設定(螢幕顯示之符號，請參照p.5六大蒸烤功能)



以(7)的“←”或“→”鍵，設定你想要的烹煮功能

3 烹煮溫度設定(每一功能皆有內建溫度設定，每次以5度為單位)



以(1)的“+”或“-”鍵調整至所需溫度。

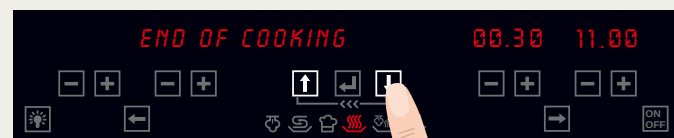
4 烹煮時間設定

(每一功能皆能調整時間，最長的烹煮時間可達10小時)

假設：目前時間為上午11點，烘焙時間為30分鐘



以(3)的“+”或“-”鍵設定烹煮時間。
(持續按按鍵，計時器會轉得較快)



按下(9)的“↑”或“↓”鍵，
直到顯示幕上顯示 “END OF COOKING”
按下(8)確認你的選擇。



5 烹煮結束時間設定

假設：烘焙結束時間為中午12點



當顯示幕出現“SETTIME OF COOKING TIME “的字樣時，
以(3)的“+”或“-”鍵，設定希望蒸烤爐關閉的日常時間。

附註：
烹調結束時間顯示會以「日常時間+烹調時間」為起始。



按下(8)確認你的選擇。

重要：如果要取消預約時間，請同時按下(3)的“+”和“-”鍵。

6 等待烹調

(此時時間呈休眠狀態，日常時間(14)每隔15秒會顯示
距離蒸烤爐開始的剩餘時間。)



7 烹調開始

(顯示幕(13)會顯示距離蒸烤爐結束的剩餘時間。)



開始烹調時“度數符號” ° 會在顯示幕上閃爍表示加熱中，
當設定溫度到達時，便不再閃爍。

8 烹調結束\關閉烤爐



時間結束，會聽到嗶嗶聲，並顯示目前時間，
此時蒸烤爐不會再加熱，按下(6)便可取消警示音和關閉蒸烤爐。

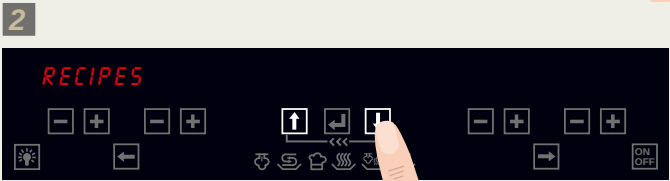
預設烹調程式「MENU」的運用

〈請對照第6頁“人性化內建烹調食譜”使用〉

進入 MENU



按下(6)，顯示幕出現“SELECT COOKING “的字樣。

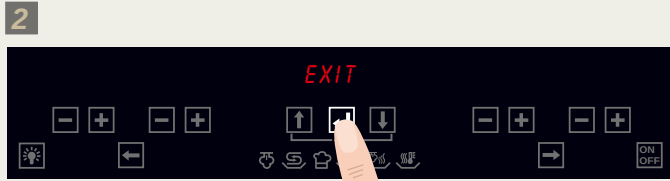


使用(9)的”↑”或”↓”鍵，顯示幕上會出現下述之“RECIPES”或“SETTINGS”或“EXIT”，按下(8)確認你的選擇，即可進入你想要的功能。

離開 MENU



使用(9)的”↑”或”↓”鍵，顯示幕上會出現“EXIT”。



按下(8)確認你的選擇。



此表為MENU螢幕字樣顯示順序(由左至右)

主模式	設定選項	烹調模式&功能選項	功能細項描述		操作模式	
MENU (目錄)	RECIPES (食譜)	BREAD (麵包)			以烘焙麵包為例： ● 按下  (6)開啓蒸烤爐，以(9)的  或  鍵瀏覽。 ● 當出現RECIPES字樣時按下  (8)進入烹調模式再用(9)的  或  鍵瀏覽。 ● 待出現BREAD字樣時，按下(8)  做確定即可運轉。 其餘功能請依此類推。	
		PIZZA (比薩)				
		TIMBALES (烘焙食品)				
		MEAT (肉類)				
		FISH (魚類)				
		VEGETABLES (蔬菜)				
		DESSERTS (點心)				
		YOUR OWN RECIPES (自定食譜)				
	SETTINGS (設定)	LANGUAGE (語言)	ENGLISH(英)、FRANCAIS(法)、DEUTSCH(德)、PORTUGUES(葡萄牙)、NEDERLANDS(荷蘭)、ESPANOL(西班牙)、CZECH(捷克)、DANISH(丹麥)、PYCCKNN(俄)、ITALIANO(義大利)		以(4)的  或  鍵做調整 以“YES”或“NO”做確定	
		SETTING THE CLOCK (設定計時器)	SET THE HOUR(設定日常時間)			以YES / NO做選定
			CLOCK DISPLAYED (是否顯示日常時間)			
			NIGHT MODE(晚上10點到翌日上午7點)			
		BUZZER (鈴響聲)	LOW(低)、MEDIUM(中)、HIGH(高)			
		SETTING KEYBOARD LOCK (設定自動面板鎖)	以YES / NO做選定			
		LIGHTING (照明)				
		WATER HARDNESS (水質硬度)	VERY SOFT(軟水)、AVERAGE(普通水)、VERY HARD(硬水)			
		START THE CLEANING CYCLE (啓動清潔循環)	COOKING CHAMBER(啓動清潔烤爐內部)。 STORAGE TANK DE-SCALING(啓動蒸汽清除水垢)。		以(9)的  或  鍵做調整 按下  (8)做確定	
		RESET SETTINGS (重置設定)	回復設定		以按  (8)兩次恢復原廠設定	
	EXIT (離開)				離開選單	

備註：自動關燈：5分鐘內自動關閉。
手動開\關燈：按下(5)

面板自動鎖定：一分鐘後鍵盤就會鎖住。
面板手動開\關鎖：按下(1)的“-”鍵，並按下(4)的“+”鍵

水質設定 (建議選項)

- 蒸烤爐可依照灌入水槽中的水質硬度做調整。
- 台灣區自來水水質

地 區	水質軟硬度	設定選項
北 部	40 ~ 120 PPM	軟水(VERYSOFT)
中 部	150 ~ 220 PPM	硬水(VERYHARD)
南 部	180 ~ 350 PPM	硬水(VERYHARD)

- 此蒸烤爐已經預設使用普通水質。如果你使用的水質比普通水更硬或軟，請調整蒸烤爐設定。
- 調整水質硬度設定方法：

1 開啓蒸烤爐



按下(6)，顯示幕出現上述畫面。

2 水質設定



按下(9)的“↑”或“↓”鍵，直到顯示幕上顯示 “SETTINGS”。



按下(8)確認你的選擇。



以(9)的“↑”或“↓”鍵，直到顯示“WATER HARDNESS”
按下(8)確認你的選擇。



以(4)的“+”或“-”鍵選擇上表所示之水質需求硬度，
按下(8)確認你的選擇，螢幕出現“DONE”表示設定成功。

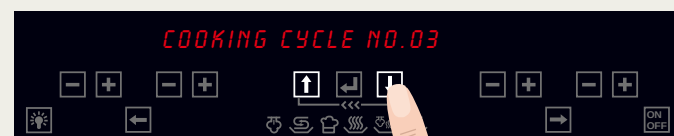
儲存烹煮程式

1 這台蒸烤爐能儲存你之前使用的烤爐功能、溫度和時間。



設定蒸烤爐功能和溫度後，使用(9)的“↑”或“↓”鍵，顯示幕上會出現上述畫面，按下(8)確認你的選擇。

2



使用(9)的“↑”或“↓”鍵瀏覽記憶磁格，顯示幕上會出現“COOKING CYCLE NO.”的字樣，按下(8)確認你的選擇。

重要：

” DONE” 出現在顯示幕上，表示你已經成功儲存了一個烹煮程式。如果沒有，表示儲存記憶已經滿了，需先刪除才能再做儲存。

刪掉已儲存的烹煮程式

步驟1~3請參照“叫出儲存烹煮模式”操作。

4



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，顯示幕上會出現上述畫面，按下(8)確認你的選擇。

5



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，刪除你不要的烹煮循環數字，按下(8)確認你的選擇。

烹煮程式刪除後，面板上會出現“DONE”這個字。



叫出儲存的烹煮程式

1



按下(6)，顯示幕出現上述畫面

2



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，顯示幕上會出現上述畫面，按下(8)確認你的選擇。

3



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，顯示幕上會出現上述畫面，按下(8)確認你的選擇。

4



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，顯示幕上會出現上述畫面，按下(8)確認你的選擇。

5



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，選擇你所需的烹煮循環數字，按下(8)確認你的選擇。

如果只出現EXIT(離開)，表示烤爐裡面沒有儲存個人的烹煮處方。



一般清潔

為防止燙傷意外發生，進行清潔工作前，請務必確認蒸烤爐的內外溫度皆已降到室溫。

蒸烤爐內部

- 1.使用中性溫和的清潔劑擦拭，不可選用有腐蝕性及磨損性的清潔劑(如漂白劑)。
- 2.若不易擦拭，可噴上清潔劑，關上爐門，停留數小時後等髒污被分解後，再用溫水濕布加以清潔擦拭。

⚠ 不要用過量的水清洗蒸烤爐，以免水滲入到風扇及內部細孔中。
基於衛生的考量於每次使用完畢後，請倒掉水灌中多餘的水。

玻璃門

- 1.使用中性溫和的清潔劑擦拭。
- 2.清洗完後將水份應立即擦乾，否則會破壞內部表面。

配件

- 1.層架、滴水盤、水罐，可放入洗碗機中清洗或用溫水、清潔劑加以洗淨。
- 2.清洗完後立即擦乾。
- 3.再放入蒸烤爐內烤10分鐘，把所有的濕氣烤乾，此時將門半開，可讓濕氣跑出來。

⚠ 探針不可以放入洗碗機內清洗。

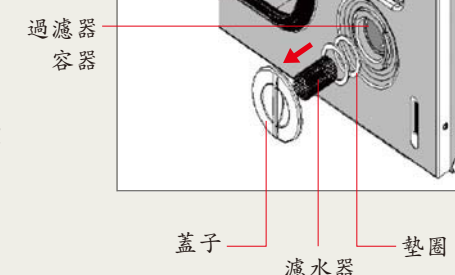
支撐架

- 1.將固定於勾槽內的“D”逆時針取下(前後各一個)。
- 2.接著再往外拉。
- 3.把整個支撐架於“G”處往上提，便可拿出來。
- 4.使用溫水、清潔劑加以清洗。

濾水器

安裝或拆卸過濾器時必需將二個白色墊圈裝回上述圖顯示的位置，並再確認後將蓋子轉緊。
(可先以 ✓ 方向裝在“蓋子”內面)

- 濾水器清潔後，需將骯髒的水倒掉，並用清水洗淨直到完全沒有污垢為止。
- 如果水從過濾器容器滴下，請鬆開蓋子、過濾器和墊圈，並將所有零件和過濾器容器、布料或小海綿...等烘乾。



啓動清潔循環



將水罐加水0.6L
並加入5茶匙的檸檬酸，
攪拌使其全部溶解在水中

別忘了，
水罐要裝水喇！
(最多到1.2L)

清潔烤爐內部

蒸氣清潔



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，顯示幕上會出現上述字樣，按下(8)確認你的選擇。
(此時蒸烤爐會自動清潔內部鍋爐，因耗時12小時請於夜間啓動此系統，才不會影響白天的使用。)



使用(9)的“↑”或“↓”鍵，顯示幕上會出現上述字樣，按下(8)確認你的選擇。
(此時啓動清潔系統並釋放水蒸氣10分鐘，面板上顯示 CLEANING IN PROGRESS 當聽到嗶聲響，清潔程序即完成，關閉機器後螢幕文字即會消失。)



當清潔完成後油污的水將會進入水罐及過濾器中，請用清水清洗數次並用柔軟的布或海綿擦拭。

注意：白色的橡皮墊圈一定要將它裝回過濾器內，以免水會從此處流出來。

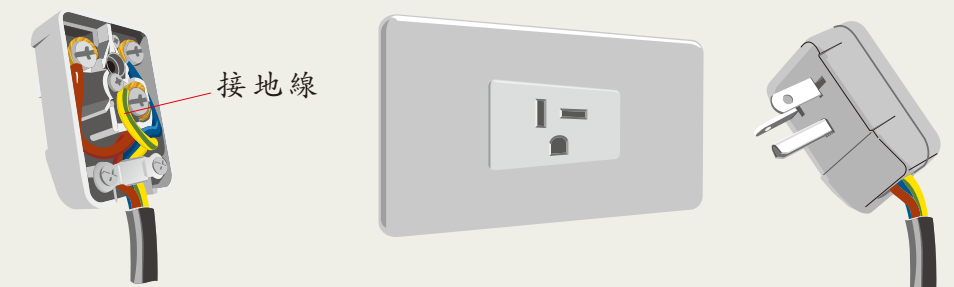


待清潔循環過程結束後打開蒸烤爐門時請注意小心沸騰的蒸氣，並用柔軟的布稍加擦拭即可。

電源說明

- 本蒸烤爐使用220V/60HZ/13A/2.2Kw單相三線式電源，連接本產品之插座需位於易拔易插的地方。
- 需維修前請先拔除電源，如產品仍在保固期間內，可逕與本公司客戶服務部門連繫。
- 任何由非經授權人員所擅自進行的拆裝或維修處理，將導致保固期自動終止。

※本產品務必要使用接地線



安裝注意事項

- 安裝前，請務必確認置放本蒸烤爐的流理台廚櫃尺寸是否符合“安裝尺寸圖”。
- 安裝前，請確認置放本蒸烤爐的流理台廚櫃的背板已移除。
- 安裝本蒸烤爐時，只要注意留下通風距離(85~90mm)，本蒸烤爐直接安裝即可，不需再另外預留通風孔。
- 本蒸烤爐是以爐門旁的四支螺絲(如圖所示A處)固定在櫃上，安裝時，請確認本蒸烤爐已安全的固定於廚櫃上。

本產品需由合格的技術人員依照安裝說明進行安裝，以免發生危險。

