

家庭用

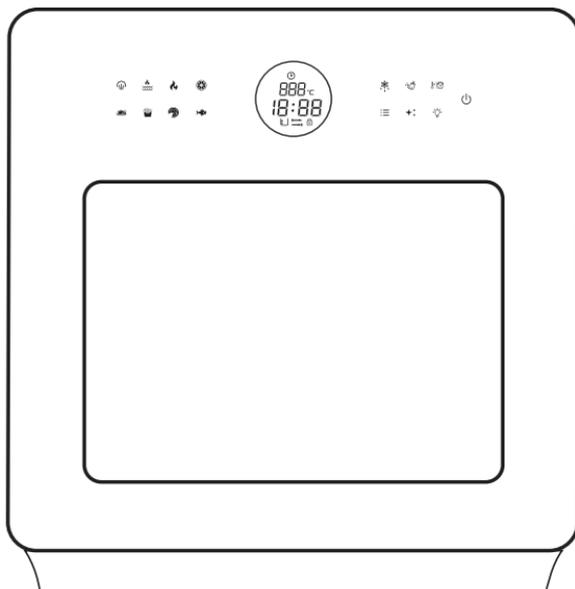
aiwa®

Japan est1951

# 15L 蒸氣烤箱

AF-015ST

使用說明書



※ 使用本產品前請務必先詳閱本說明書，以免不當使用造成故障及危險。

安全注意事項	2
產品介紹	8
產品規格	8
安裝指導說明	9
控制面板說明	10
使用說明	12
功能介紹	13
自動菜單	16
使用後注意	22
烹調用具的選擇	23
常見食物的烹調時間建議	24
注意事項	25
常見現象及處理方式	26
清潔及維護	27
使用常識與保養注意事項	28
故障代碼說明	29
食譜 (參考範例)	30
限用物質含有情況標示	34
產品保固書	封底

## 安全起見，請務必閱讀。

安全起見，請務必閱讀。本使用說明所列用戶可能受到傷害的情況和記述了應對的方法，正確的管理及保管的方法。

由於這些內容涉及安全非常重要的事項，請務必精讀遵守。

1. 本使用說明書所收錄的規格及產品設計，根據設計變更，在未事先通知的情況下可發生變更，敬請諒解。
2. 更換本公司生產產品時使用的配件，或不在授權使用環境中使用時，產品可能會受損。
3. 防止使用說明書受損，請置於使用便利處保管，必要時參考。
4. 將產品轉讓給他人時，請將本使用說明書與產品一起轉讓。
5. 運送過程中發生產品異常或故障時，請向客服中心諮詢。
6. 產品改造可能會讓產品的性能、安全及耐用性帶來不利影響，請勿改造。



產品使用過程中如發生故障，可能會引發各種事故，為安全起見，請立即聯繫客服中心。

產品維修服務：( 02 ) 2662 - 4343



為保證使用安全，避免對您和他人造成傷害和財產損失，請您務必遵守以下安全注意事項。

不遵守安全警告而錯誤使用時可能導致事故發生。

本產品未考慮以下情況：

- 無人照看的幼兒和殘疾人對器具的使用
- 幼兒玩耍器具的情況

## 第一次使用前注意事項：

首次使用時，如有白煙冒出，並非是故障現象。這是由於零件的保護由受熱揮發所致。

- 此產品很重，建議兩個人安裝或移動。
- 必須將產品放置在堅固及平穩的表面，否則會造成身體傷害或產品損壞。
- 此產品只適合家庭廚房使用。請依照說明書內列明的烹調方式使用。切勿使用此產作商業或其他用途。
- 確認家中正在使用的電壓與產品標籤上的電壓一致。
- 如發現產品或電源線損壞，請停止使用此產品並儘快聯絡維修服務中心檢查，切勿自行拆除或維修。
- 不要把電源線 / 插頭浸入水中，並確保電源線遠離熱源，以免發生漏電、火災或其他意外。
- 此產品只適合放置於檯面上使用，不可以做嵌入式安裝。切勿將產品放置於廚櫃內。
- 應放置產品於有足夠承重的平台上面使用。
- 切勿除去產品底部的腳座。
- 請勿阻擋或堵塞產品的散熱通風口，以免對產品造成損壞。
- 生產商不承擔一切由於客戶不正確使用本產品而產生的問題。
- 在使用本產品前，以「蒸氣清潔模式」進行 20 分鐘的消毒清潔。
- 排氣出風口會有蒸氣排出，切勿遮蓋排氣出風口，以免損壞產品。
- 本產品初始使用時，先用濕布清潔烤箱，用柔軟的海綿 & 廚房洗滌劑，輕輕洗滌烤盤後才使用。
- 不要於此產品 / 產品旁加熱或使用易燃物品，以免產生火警或爆炸。
- 切勿使用本產品烘乾布料、紙張、香料、藥材、木材、花朵或其他易燃的物品，否則可能會造成火災。
- 切勿將易燃物品放在產品周圍或蒸氣烤箱內，以免導致起火。

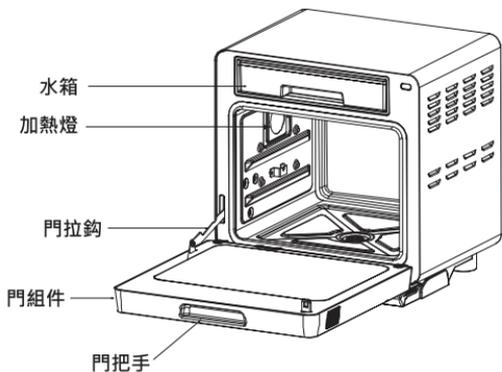
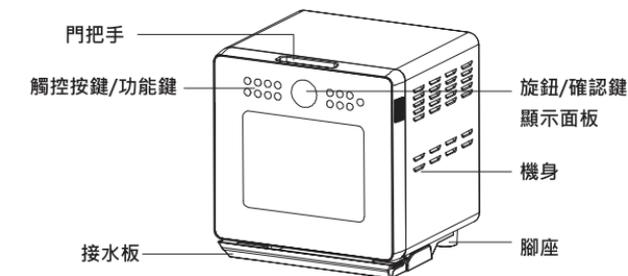
- 如發現有煙霧，應關閉產品開關或拔掉電源插頭，並保持蒸氣烤箱門關閉，以抑制火焰蔓延。按【取消】鍵，然後拔去電源插頭或關掉屋內電源總開關。
- 使用本產品時切勿離開，尤其正當在使用紙、塑膠或其他易燃材料的物品進行烹調。當用作為食物加熱時，紙張可能會著火或燒焦，某些塑膠則可能溶化。如發現有物品在本產品內或外被點燃或冒煙，請將蒸氣烤箱門關上並關閉機器開關。同時拔掉電源線並將裝設有漏電斷路器的插座電源切斷。
- 切勿在蒸氣烤箱內使用腐蝕性化學品或氣體。此產品專為加熱食物或烹調食物而設計，並不適合工業或實驗用途。
- 切勿過度烹調食物，否則可能導致火災。
- 如需要清洗機器，應待蒸氣烤箱內部完全冷卻後才清潔產品。
- 每次完成烹調並待機器完全冷卻後，請擦拭可能凝固於蒸氣烤箱內的殘留物。蒸氣烤箱內頂部容易沾上殘留物，應將蒸氣烤箱內頂部徹底擦乾淨。為確保食物得到最佳烹調效果，於每次使用後，請保持蒸氣烤箱內乾燥。
- 當產品運作時，請避免接觸蒸氣烤箱內的發熱管，以免造成危險。
- 從產品內拿取食物及器皿時，應使用隔熱手套，以免燙傷。
- 不要使用本產品儲存任何物品。
- 液體食物加熱時，液體不要少於容器的八成滿。因為加熱少量液體食物會由因沸騰而導致液體突然飛濺。
- 加熱前或加熱途中請攪拌。
- 加熱後，先讓食物在蒸氣烤箱內放置片刻，略加攪拌後取出。
- 經加熱後的奶瓶或嬰兒食品，於餵食前應攪拌或搖晃，並應檢查清楚瓶內食物的溫度，確保熱度分佈均勻方可食用，以避免燙傷或灼傷嬰兒。
- 當使用任何烹調模式後，將蒸氣烤箱門打開散熱，及將蒸氣烤箱內部清潔擦乾，應等待最少 15 分鐘才進行其他烹調模式避免影響溫度及效果。
- 使用任何帶有「蒸氣」的功能後，水管及蒸氣烤箱內會有殘存的水氣及水珠會流入蒸氣烤箱內，屬正常現象。如需轉用任何「蒸烤」功能而需完全抽乾食物的水份，建議先用「蒸烤」功能 220 °C 30 分鐘將機內水氣完全抽乾，才開始烹調。
- 剛完成嫩烤煮食後或蒸氣烤箱處於高溫狀態下，使用蒸氣相關模式，蒸氣烤箱內的蒸氣可能會迅速蒸發，蒸氣不易被看到，這是正常現象。
- 剛完成嫩烤煮食後或蒸氣烤箱處於高溫狀態下，使用蒸氣相關模式，蒸氣烤箱內的蒸氣可能會迅速蒸發，蒸氣不易被看到，這是正常現象。

- 烹調過程中盡量不要打開蒸氣烤箱，以免蒸氣或熱氣流失和蒸氣烤箱溫度下降，影響烹調效果。如有需要打開蒸氣烤箱門，請酌量增加烹調時間。
- 烹調過程中打開蒸氣烤箱門，功能會自動暫停，門關後會自動恢復，繼續原設工作。
- 如需同時上下層烹調食物，請留意空間對流位置是否足夠，建議使用最高及最低行架，並酌量增加烹調時間。
- 烹調過程中如需翻轉食物或因其它需要，必須打開蒸氣烤箱門時，請盡量不要靠近蒸氣烤箱門（特別是臉部），以免燙傷。
- 維修操作應該由專業人員進行。除專業人員外，任何維修操作均可能帶來危險。
- 需定期檢查蒸氣烤箱門及蒸氣烤箱門側邊，假如發現損壞，在經專業人員維修之前請勿操作本產品。
- 產品操作時，可接觸部份的溫度可能較高，此時請勿觸摸或讓兒童靠近。
- 通電後，請勿用濕手或腳觸摸本產品、產品之電源線或插頭，以免發生危險。
- 勿放置或懸掛任何物品於蒸氣烤箱門或門上的把手柄，以免影響門的開關及損壞門鉸。
- 烹調後，應待蒸氣烤箱內部完全冷卻後才擦去任何殘留的食物。
- 除蒸餾水或過濾過的食用水外，請勿使用儲水箱盛載其他液體。
- 請使用過濾過的食用水或蒸餾水注入儲水箱，直至水位達到標註「MAX」(最高水位)的位置。水勿超過水位線，把儲水箱完整推進於凹位內，直至聽到「卡」一聲，確保固定到位，以免工作時水位不夠導致不能工作。
- 建議每次將水箱注水至「MAX」位置，避免影響蒸氣效果。
- 水箱水量最高位置 600 ml，用 100°C 純蒸氣模式，約可連續使用 1 小時。
- 如長時間蒸煮，當水箱缺水，提示聲響起，請於水箱再次注水至「MAX」位置後，記得將儲水箱內的餘水清除，避免滿溢而漏出。
- 每次使用完畢後務必清空水箱，此舉有助於保持衛生及產品的保養。
- 每次使用完畢後，務必清空接水盤及完全乾透，否則會導致發霉。
- 水箱出現裂紋或缺口時，請勿繼續使用，以免引起因漏水而導致的漏電或觸電。
- 請勿將接水盤內積水注入水箱，因衛生問題及因接水箱的積水有可能沾有油份，如油份落入水箱，會有可能破壞主機的發熱系統。
- 為確保衛生，並防止冷凝水在蒸氣烤箱內積聚，請於每次使用後清空水箱及確保蒸氣烤箱內部完全乾透，否則會導致發霉。使用各種不同材質器皿前，應先確認是否耐高溫。當使用耐熱塑膠或紙包裝進行烹調時，也應注意觀察，以免著火。
- 應使用耐高溫器皿進行烹調，如耐熱性玻璃、耐熱性塑膠容器等。所有非耐熱性器皿都不應放進蒸氣烤箱使用。蒸煮器皿耐熱溫度應高於 150°C，而嫩烤容器耐熱溫度應高於 250°C。

- 不可使用一般的溫度計，必須使用蒸烤箱專用的測肉溫度計檢查烹調結果。如果烹調不足再放入蒸烤箱內繼續烹調。
- 如未能妥善清潔產品及其配件，會導致器具表面劣化，這會影響蒸氣烤箱的壽命，可能會導致危險的情況。
- 清潔前請切斷電源，不可使用具有腐蝕性的清潔劑，以免損壞或腐蝕本產品。
- 過熱的脂肪和油很容易著火。除了烤肉，在烹調過程中對油進行加熱也是很危險的，應禁止這樣操作。
- 門負重不可超過 2 kg，為避免損壞機器，請勿把食物或任何重物放在蒸氣烤箱門上。
- 取放食物時，請勿於蒸氣烤箱門上拖動，以免損壞烤箱門。
- 溫馨提示：發熱管塗上保護層，首次使用時會有輕微白煙及氣味，這是正常現象。建議先開機一分鐘後才使用。
- 不可將產品放置於高溫潮濕地方。例如瓦斯爐，帶電區或水槽旁邊等。
- 本產品應遠離易燃，爆炸性，化學物品及潮濕環境。此本產品只限室內使用。
- 請不要使用交流 110V 以外的電壓，以免引起漏電或發生危險。
- 請勿放在陽光直射、高溫、潮濕、灰塵多、腐蝕性氣體多的地方存放。
- 使用過程中應有成人監督，避免兒童單獨使用或者甚至遠離，以免意外發生。
- 請勿強行彎曲、拉扯、扭曲或粗暴對待電源插頭及電源線。
- 使用後請將電源開關切換為 " OFF "，並將電源插頭從插座拔出。在拔出插頭時，應抓住插頭往外拔出，請勿拉扯電源線。
- 請勿將電源線捲繞在本產品上。
- 請勿把物品擺放在本產品或電源線上。請確保本產品遠離高溫地方。
- 請勿放置在可能洩漏燃油或易燃氣體（汽油、稀釋劑、瓦斯等）的地方。
- 請避免頭髮、鐵絲等異物捲入進風口。
- 請勿在本產品運作時離開。除非得到監護人或負責其安全人士的適當監督或指導，否則，此機器不適合身體官能或心智能力退化者，或缺乏操作經驗和知識人士（包括兒童）使用。
- 兒童應受到適當的監管以確保不會以此機器當作玩具。
- 使用本產品時請遠離幼兒及妥善保存。
- 使用本產品時請勿將手放在出蒸氣口、門、外殼或玻璃上，以避免灼傷。
- 避免本產品掉落或與其他物品碰撞。
- 警告：如果門或者門密封圈損壞，在維修完成之前不要使用產品。
- 警告：使用後短時間內發熱管表面、烤盤及產品外殼溫度都很高，嚴禁觸摸。

- 切勿使用本產品將帶殼生雞蛋及帶殼熟雞蛋加熱，否則可能導致爆炸。
- 使用本產品加熱飲料有可能導致延後飛濺，因此在拿取容器須特別小心。
- 本產品只可用作加熱食物和飲料，請勿用作烘乾食物或衣服、加熱暖包、拖鞋、海綿、濕布，否則可造成傷害或起火。
- 首次使用本產品前，必須連接本產品到標準不少於 13 A 容量的獨立接地家具電源插座。請勿使用延長線拖板。確保插頭完全插入插座，連接良好。
- 本產品必須接地使用。萬一漏電，接地可以提供電流迴路避免觸電。本產品提供的接地插頭必須插在單相兩極帶接地的插座上。
- 電器產品並非為使用外置計時器或遙控系統而設。
- 切勿用水清潔擦拭機身、電源線或電源插頭。
- 本產品運作時，請勿搖晃或移動。
- 切勿將過量的東西放進烤盤內。
- 切勿直接將食物放於發熱管上直接加熱。
- 請勿將烤盤抽出放於其他爐具上加熱。
- 烹調過程中，內有蒸氣，如要打開蒸氣烤箱門，請小心蒸氣，以免產生危險或燙傷。
- 本產品、烤盤及食物皆熱，請帶上隔熱手套，以防燙傷。
- 在使用蒸氣過程中如需打開蒸氣烤箱門對食物進行攪拌、翻轉或重新排放等操作時，請帶上隔熱手套，請注意保持距離，以免蒸氣燙傷臉部或手。
- 不可在本產品中使用木炭或其他燃料。
- 為了避免過熱，不要在本產品使用時用任何柔軟的或者密閉的材料覆蓋，否則會損害產品的安全並且可能導致嚴重的危害。禁止使用揮發性物質擦拭本產品，否則有可能導致產品損傷或變色。
- 不要使用粗糙的擦洗工具或鋒利的金屬刮刀清潔蒸氣烤箱門玻璃。這樣會導致玻璃破裂。
- 使用中或使用後的短時間內蒸氣烤箱會很燙，要小心燙傷。
- 使用中或使用後的短時間內，周邊和底面為高溫，請不要放置受熱變形或引火的物品，否則會發生火災的危險。
- 使用後，在沒有完全降溫之前，禁止觸摸本產品，此舉有可能引致燙傷。
- 電動風扇於烹調結束後，電動風扇會繼續工作一段時間，這是冷卻蒸氣烤箱和電子組件，屬於正常現象。如發生事故需立即停下電動風扇轉動，請關上主電源開關及拔掉電源。
- 電動風扇於烹調結束後，電動風扇會繼續工作一段時間，這是冷卻蒸氣烤箱和電子組件，屬於正常現象。如發生事故需立即停下電動風扇轉動，請關上主電源開關及拔掉電源。

- 保鮮膜遇到高溫會熔化。不建議於本產品使用保鮮膜。
- 烹調食譜僅提供烹調的參考時間。影響烹調時間的因素有：所喜歡的生熟程度、開始溫度、海拔高度、份量、大小，食物形狀和容器的種類等。如果您熟悉 產品的操作，則可以適當參照以上因素，調整烹調時間。
- 無器皿盛放食物時，請必須使用料理紙或錫箔紙包住烤盤配合使用各個功能。
- 使用網架可瀝除多餘油脂，使食物更加清爽不油膩。但建議於下層放入錫箔紙包住的烤盤於底下接住滴出的油脂，方便清潔。
- 不耐熱的玻璃器皿，不耐熱的塑膠容器、漆器、木、竹、紙製器皿，全部都不可用於本產品烹調。
- 注意：如使用陶器及瓷品烹調，器皿上的顏料有可能會脫色及剝落，如出現此情況，請不要使用。
-  注意！熱表面，小心高溫！
- 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

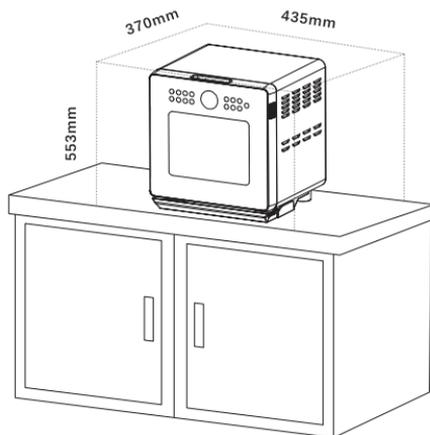
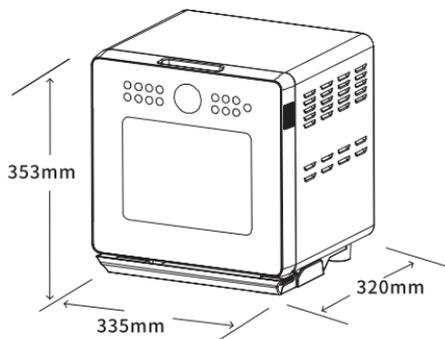


※配件：烤架、烤盤、蒸盤、取盤夾。

產品名稱	15L蒸氣烤箱	產品型號	AF-015ST
額定電壓	110V	額定頻率	60Hz
額定功率	1600W	商品原產地	中國(CHINA)
產品尺寸	335×320×353(mm)	容 量	15L
內部尺寸	270×263×200(mm)	水 箱	600ml

\* 產品形狀因機種不同而略有不同，請以實物為實

● 產品尺寸：尺寸(寬 x 深 x 高)(mm)=335x320x353



● 機器放在台面，需保證機器有足夠的散熱和排氣空間。

- 機器背部、左側、右側需要 50 mm 以上的散熱空間。
- 機器頂部需要設置 200 mm 以上的蒸氣排氣空間。
- 圖標虛線為安裝空間尺寸。



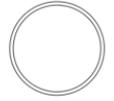
	<b>開關鍵</b> 長按：開機、關機、解鎖 短按：於選單模式時，取消已選定的功能。(未啟動烹調時)		
	純蒸		烤魚
	蒸烤		解凍
	氣炸		蒸氣烤箱內部清潔
	乾果		溫度/時間
	烤雞		自動菜單
	薯條		除垢
	披薩		加熱燈

備註：溫度 / 時間切換

短按：在功能設定模式下，短按可切換溫度和時間設置；

預約成功後，短按可查看預約結束時間、預約開始時間、切換預約溫度設置。

長按：在待機狀態下，長按可調整時鐘；在功能模式下，長按可進入預約結束時間設置。

	旋鈕與顯示面板	
	確認鍵(可按壓)	旋鈕內部黑色部分為按鍵； 點按按鍵，啟動或暫停。 長按解鎖。
	旋鈕	旋轉旋鈕，調節溫度或時間數值。
	時鐘顯示	面板出現此圖標，代表面板的時間數值為12小時制時間（非機器工作時間）；面板出現此圖標，且溫度和時間值一同顯示時，代表機器已設定了預約功能。
	溫度顯示區域	溫度設置顯示。
	時間顯示區域	冒號左邊兩位代表小時數值，冒號右邊兩位代表分鐘數值。可表示位機器設定的工作時間，也可表示為當前時間（12小時制）。
	缺水提示	水箱缺水時，面板出現該圖標並閃爍。
	預約開始時間/ 預約結束時間	上面圖標：預約開始時間 下面圖標：預約結束時間
	兒童安全鎖	面板出現兒童安全鎖圖示，代表按鍵（除加熱等外）已上鎖；長按電源鍵3秒，可解鎖，兒童安全鎖圖示熄滅。
	預約開始工作時間	點按 時間/溫度轉換鍵，可查看預約功能設置。
	預約結束工作時間	點按 時間/溫度轉換鍵，可查看預約功能設置。

## ●待機、關機狀態與選擇狀態

接通產品電源，蜂鳴器發出聲音，所有按鍵及顯示幕圖示閃動一次。

- 開關鍵常亮，時間／溫度切換鍵和加熱燈鍵半亮，面板顯示當前時間，其他按鍵不亮，表示產品進入待機狀態。
- 長按開關鍵，所有按鈕點亮，機器進入選擇狀態。此時，用戶可按照個人喜好選擇不同的烹調模式及附設功能。
- 機器若在 1 分鐘內無任何操作，機器將會再次進入待機狀態。
- 在選擇狀態下，長按開關鍵，可退回待機狀態。

## ●當地時間設定

- 機器在通電進入待機狀態後，機器顯示的時間跟當前當地時間會有不同，此時使用者可以更改機器顯示時間以同步當地當前時間。當前時間以 12 小時制顯示。
- 操作為：在待機狀態下
- 長按時間／溫度切換鍵，此時 0:00 區域閃爍，表示進入小時的調整，旋轉旋鈕  調整小時數值後按確認鍵  確認，此時 0:00 區域閃爍，表示進入分鐘的調整，旋鈕  調整分鐘數值後按確認鍵  確認，此時當前時間設置完畢。

## ●新機首次使用

正式使用前，謹記按照以下步驟進行空燒，以去除新機獨有的氣味。步驟如下：

1. 選擇純蒸模式 ，設定 100°C、20 分鐘，啟動工作。
2. 純蒸程式結束後，將蒸氣烤箱內積水清潔乾淨。
3. 再啟動氣炸模式 ，設定 180°C、20 分鐘，啟動工作。
4. 程式結束，待機體冷卻之後，打開蒸氣烤箱門通風即可。

注：配件單獨清洗晾乾即可。

## ●注水

1. 打開機器門體，取出水箱。
2. 取出水箱後，請檢查水箱是否清潔，或是否有異物堵塞進水口，如有異味或污漬，請勿用熱水清洗。
3. 打開水箱進水密封蓋，將水裝滿至水箱中，注水高度請勿超過水箱 " MAX " 位置。
4. 打開機器門體，將加好水的水箱推入水箱槽中。

注：(1) 為減少水垢產生，建議使用蒸餾水。

(2) 缺水時，顯示幕幕上會顯示 " E " 缺水圖示，閃爍提醒用戶加水，此時用戶無需將機器暫停，只需直接打開蒸氣烤箱門加水即可。

(3) 機器在工作過程中出現缺水，打開蒸氣烤箱門後，注意待熱氣散去後，再取出水箱，避免高溫蒸氣或熱氣燙傷；取出過程中，注意手不要碰到機器內壁，避免高溫燙傷。

(4) 機器偵測因持續未注水導致機體溫度較高時，提示音響起並停止烹飪工作，並於加水後機器恢復運作。

## ● 設定烹調模式

本產品分別提供純蒸功能、氣炸功能及蒸烤功能，及衍生功能包括乾果、烤雞、薯條、披薩、烤魚和共 8 個烹調程序，用戶可因應不同的烹調需要選擇不同的烹調模式。用戶可按以下步驟設定不同烹調模式：選擇烹調功能 → 設置烹調溫度 → 設置烹調時間 → 開始工作。

	功能圖示	預設時間 (分鐘)	時間範圍	預設溫度(°C)	溫度範圍(°C)
純蒸		15	1min-3H	100	80-115
蒸烤		30	1min-3H	180	120-230
氣炸		30	1min-3H	180	40-230
乾果		8H	1min-8H	70	30-95
烤雞		45	1min-1H	220	210-230
薯條		25	15-35min	220	200-230
披薩		20	1-30min	180	170-190
烤魚		40	1-50min	190	170-200
解凍		45	1-19H59min	45	30-95

## ● 選擇烹調功能

於選擇模式下，根據食譜需求，點擊按選擇不同的烹調模式，已點選的烹調功能 圖示會閃爍，預設烹調時間及溫度會顯示於顯示面板。選定烹調模式後，溫度值將會閃爍。

## ● 設置烹調溫度

旋轉旋鈕 ○ 設定所需的烹調 " 溫度 "，完成後，按時間 / 溫度切換鍵 ● 一次進行確認，此時顯示面板中溫度停止閃爍，烹調時間開始閃爍，表示進入烹調時間的設定當中。

## ● 設置烹調溫度

旋轉旋鈕 ○ 設定所需的烹調時間，完成後，按確認鍵 ● 一次，烹調模式設定完成，機器會發出 "BEEP" 一聲，並且加熱燈亮，表示機器已經啟動工作。

備註：設定烹調時間及烹調溫度後，但未開始啟動工作，可按時間 / 溫度切換鍵 (⊕) 交替切換時間及溫度重新設定。

## ● 開始工作

隨著機器開始工作，時間區域將會開始顯示倒數計時。

當到達設定烹調的溫度，蜂鳴器發出 " BEEP " 兩聲，表示機器已經到達預設的溫度。

烹調完成後，蜂鳴器再次發出 "BEEP" 五聲，顯示幕會顯示 " END " 字樣，並且加熱燈亮，表示烹調程序已完成。

注意！烹調完成後，蒸氣烤箱內部溫度仍然很高，散熱風扇會保持作一段時間以排出內部餘溫。

備註：

1. 如使用者預設烹調時間和溫度，於選定烹調模式後可直接按確認鍵 ● 一次，產品將直接開始運作。
2. 使用者選擇純蒸或蒸烤模式後，如工作過程中出現缺水情況，機器會自動提醒使用者加水。如有需要在機器工作過程中加水，使用者應當十分注意開門時的蒸氣上衝、以免燙傷。
3. 機器工作中，如無任何操作，機器會在一段時間後自動進入 " 鎖定 " 狀態，" 鎖 " 指示燈會常亮，此時按普通按鍵無效 ( 加熱燈、解凍按鍵、以及長按開關鍵除外 )。如需解鎖，只需長按確認鍵 3 秒，機器將會自動解鎖。

## ● 附設功能應用

除純蒸、氣炸及蒸烤等烹調功能外，本產品亦備有 2 種附設功能，以滿足使用者不同的需要，附設功能包括：除垢、內部清潔。

	功能圖示	預設時間 (分鐘)	時間範圍	預設溫度(°C)	溫度範圍(°C)
內部清潔		15	10min-1H	100	80-100
除垢		40	/	/	/

## ● 除垢

使用一段時間後，為免加熱部分及輸水管囤積水垢而影響產品的純蒸或蒸烤模式運作，故建議使用者每兩個星期需要對產品進行除垢。除垢步驟如下：

1. 將清水和除垢劑注滿水箱。(以檸檬酸作為除垢劑為例，按每升水 20g 檸檬酸比例加入。)
2. 於選擇模式下，用戶選擇除垢模式，顯示面板顯示 "C01"。按確認確認，加熱燈亮，"Beep" 聲表示已經開始第一階段除垢程式。
3. 機器會自動抽含有除垢劑的水進入加熱部分並靜置 10 分鐘，然後進入純蒸 100°C，15 分鐘模式；此為第一階段，全程顯示 C01。
4. 完成後，機器持續 "Beep" 聲，提示使用者須清空水箱的餘水，並重新注滿乾淨的清水，然後放回機體內。
5. 更換清水並關上門後，產品會自動進行第二階段除垢程序，顯示面板轉為 C02 第二階段除垢程序將會啟動。
6. C02 將會進行純蒸 100°C，15 分鐘模式進行內部清潔，完成後機器持續 "Beep" 聲 5 下，並顯示 "END"。提示使用者須清空水箱的餘水。**注意：Beep 聲提示為清空水箱，並注入清水。**

## ● 內部清潔

每次烹調結束後（特別是氣炸）可能有油煙，肉碎等黏在蒸氣烤箱內部表面，導致機器很難清潔。建議用戶先使用清潔蒸氣烤箱功能，對黏在機器內表面的污漬進行軟化，方便清潔。其操作方式，跟 P14（頁）選擇烹調功能章節內容一致。

## ●自動菜單說明：

### 1. 時間 / 溫度均可調整。

時間 / 溫度調整後，依照調整的時間進行，下次仍恢復預設選單，無記憶；具體操作步驟如下：選擇選單後，顯示幕顯示選單代碼 P01，可用旋鈕在代碼 P01-P43 之間選擇，選擇完成後，按下時間 / 溫度按鍵，進入選單的時間 / 溫度調節，顯示屏顯示出該代碼的時間 / 溫度；調整完成後，按下啟動按鍵啟動，顯示幕顯示變更後的時間溫度；若使用者不調節時間溫度，按下啟動按鍵後，顯示幕顯示預設的時間 / 溫度；

### 2. 多步驟的選單時間 / 溫度皆不可調整；

3. 自主選單預熱結束，進入暫停，不斷響蜂鳴，1 分鐘內開門再關門會繼續工作，或者 1 分鐘內按確認鍵會重新開始工作，或者 1 分鐘內不操作，過完 1 分鐘自動重新工作。

4. 多步驟的選單在完成每一步時，進入暫停，不段響蜂鳴，1 分鐘內開門再關門會繼續工作，或者 1 分鐘內按確認鍵會重新開始工作，或者 1 分鐘內不操作，過完一分鐘自動重新工作。

5. 帶翻面菜單，達到第一步後，蜂鳴器響 1 分鐘，1 分鐘內開門再關門會繼續工作，如 1 分鐘內按確認鍵會重新開始工作或 1 分鐘內不操作，過完 1 分鐘自動重新工作。



自動菜單

## ●自動菜單代碼

註：★P31 和★P38 暫停後，將不計時，需打開烤箱門再關門  
機器才會繼續運作，或者按電源鍵才會繼續運作至烹調結束。

菜單代碼	食譜名稱	預設時間	預設溫度(°C)	可調時間	可調溫度(°C)
P01	殺菌	0:30	純蒸100	1min-3H	不可調
P02	清潔	0:30	純蒸100	1min-3H	不可調
P03	烏雞白鳳湯	1:30	純蒸110	1min-3H	90-110
P04	蒸蛋	0:15	純蒸100	1-20min	90-110
P05	蒸魚	0:15	純蒸100	1-50min	100-130
P06	蒸雞	0:35	純蒸100	1-50min	100-130
P07	蒸肉	0:30	純蒸110	1-50min	110-130
P08	蒸海鮮	0:15	純蒸100	1-50min	100-130
P09	蒜蓉粉絲 蒸扇貝	0:15	純蒸100	1-20min	90-110
P10	加熱麵食	0:10	純蒸100	1-20min	100-120
P11	蒸饅頭	0:18	純蒸110	1-30min	110-130
P12	蒸排骨	0:25	純蒸115	1-35min	110-130
P13	清蒸娃娃菜	0:15	純蒸100	1-20min	90-120
P14	蒸紅薯	0:40	純蒸115	1-50min	90-120
P15	木瓜燉牛奶	0:23	純蒸95	1-35min	90-110

菜單代碼	食譜名稱	預設時間	預設溫度(°C)	可調時間	可調溫度(°C)
P16	嬰兒溫奶	0:13	純蒸90	1-35min	90-110
P17	清酒	0:08	純蒸90	1-35min	90-110
P18	蜜汁雞翅	0:20+0:05 翻面	空炸180	不可調	不可調
P19	海鮮	0:20	空炸180	1-35min	180-230
P20	優酪乳	8:00	45	1-19H59min	30-70
P21	嫩烤牛肉	0:20	空炸190	1-35min	180-220
P22	烤紅薯	0:40	空炸210	1-50min	200-230
P23	烤玉米	0:25	空炸180	1-30min	180-220
P24	曲奇	0:20	空炸155	1-50min	140-190
P25	烤蛋塔	0:18	空炸170	1-35min	170-220
P26	烤栗子	0:20	空炸180	1-50min	180-220
P27	菠蘿麵包	0:15	蒸烤150	1-35min	150-220
P28	戚風蛋糕	0:40	空炸125	1min-3H	120-160
P29	泡芙	0:25	空炸170	1-30min	170-200
P30	貝果	0:20	空炸160	1-30min	160-220
★P31	馬卡龍	0:05+0:12	140+120	不可調	不可調
P32	炸薯條	0:18	空炸200	1-30min	180-220
P33	風乾秋刀魚	0:20	空炸180	1min-3H	90-180
P34	烤吐司	0:03+0:02 翻面	空炸200	不可調	不可調

菜單代碼	食譜名稱	預設時間	預設溫度(°C)	可調時間	可調溫度(°C)
P35	烤饅頭	0:08+0:04 翻面	空炸180	不可調	不可調
P36	烤牛排	0:15	空炸190	1-20min	180-220
P37	嫩烤魚	0:10+0:10 翻面	蒸烤190	不可調	不可調
★P38	烤雞	0:30+0:30	空炸 130+160	不可調	不可調
P39	海鮮	0:20	空炸180	1-30min	180-220
P40	紅燒肉	蒸0:20+ 烤0:15	蒸110+ 烤200	不可調	不可調
P41	加熱麵包 (冰箱)	0:04	空炸180	1-30min	180-220
P42	加熱麵包 (室溫)	0:03	空炸180	1-30min	180-220
P43	蒸糯米	40min	純蒸氣100	40-60min	不可調

※ 註：翻面的食譜功能，須進行翻面的時間會響起提示音提醒翻面。打開烤箱翻面後烹飪繼續運作。如無須打開烤箱門，待提示音響完，烤箱將繼續運作。

## ●變更烹調模式

運作過程中，如用戶想變更已設定的烹調模式、烹調時間或烹調溫度，用戶要先退出兒童安全鎖模式長按確認鍵 ●，後按時間／溫度切換鍵 Ⓢ 進入時間／溫度調節，完成後，按確認鍵 ●

●一次，產品會再次工作。

## ●加熱燈的應用

與運作過程中，用戶可按加熱燈鍵 Ⓢ 啟動蒸氣烤箱內照明系統，以檢視食物烹調狀況；如需關閉照明燈，再按加熱燈鍵 Ⓢ 一次，或等候數分鐘讓照明燈自行熄滅。長按加熱燈可實現照明燈常亮，再次點按加熱燈即可關閉常亮功能。

## ●預約功能

1. 預約功能可以給機器設置烹調結束時間。

當設置好功能，溫度、時間後，長按溫度／時間切換鍵 Ⓢ 進入預約設置。此時旋鈕面板出現烹調結束時間圖示 ，並且時間 0:00 區域閃爍，進入烹調結束時間設置狀態。

2. 扭動旋鈕，可調節小時數值；小時數值設置好後，點按確認鍵 ●，分鐘數值閃爍，轉動旋鈕調節；調好分鐘後，點按確認鍵 ●，完成預約設置。

3. 預約操作完成後，旋鈕面板出現時鐘標示 Ⓛ。

4. 點按溫度／時間切換鍵 Ⓢ，可查看烹調開始時間和烹調結束時間。時間數值下方出現圖標  代表預約烹調開始的時間，數值下方出現 ，代表的是預約烹調結束的時間，即烹調完成時間。

注：此時面板顯示的時間為機器已設定的時鐘時間加上功能模式的烹調時長，即上文提及的烹調結束的時間。（例如：機器時間為 1:45，功能模式需要的烹調時長為 15 分鐘，則面板顯示的時間為 2:00，代表機器將在 2:00 完成烹調。）



代表預約烹調開始的時間



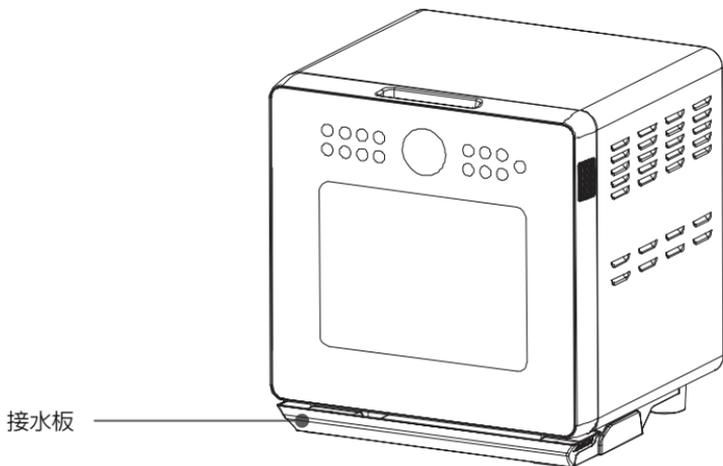
預約烹調結束的時間

注：

1. 預約成功後，如需改變預約溫度，可長按溫度／時間切換鍵 ，至溫度值閃爍，即可通過轉動旋鈕進行調節。已預約好的時間不可調節。
2. 如需取消已經設定好的預約功能，可點按電源鍵  取消預約功能。此時機器會馬上運行設定的程序。

## ● 使用後注意

產品使用完帶蒸的功能後，注意將機器下方接水板取出，倒掉烹調過程中排出的水，並清洗乾淨，再放回接水板槽內；水箱若剩有餘水，建議倒掉，保持每次用的都是新添加的水。



器皿的種類	烘烤/烘焙	蒸氣恆溫發酵	器皿的種類	烘烤/烘焙	蒸氣恆溫發酵
耐熱性玻璃器皿 	⊗	⊙	耐熱性塑膠器皿 	⊗	⊙
不耐熱性玻璃器皿 	⊗	⊗	不耐熱性塑膠器皿 	⊗	⊗
陶器/瓷器  <p>註：內側有彩色圖案的器皿，可能會引起顏色剝落現象，請不要使用。</p>	⊗	⊙	木、竹、紙製器皿  <p>註：烹調溫度在230攝氏度以下時可以使用經過耐熱加工處理的紙製器皿。</p>	⊗	⊗
美耐皿 	⊗	⊗	微波爐專用保鮮膜  <p>註：保鮮膜遇到高溫會融化。</p>	⊗	⊙
鋁等金屬器皿  <p>註：金屬器皿的把手是樹脂材料的，請不要使用。</p>	⊙	⊙	鋁箔 	⊙	⊙
網架 	⊙	⊙	烤盤 	⊙	⊗

## ● 預熱階段建議不要使用附件

蒸功能烹調對盛物器皿的要求：

根據不同的食物，選擇合適的器皿，在使用蒸烤功能時，請使用高溫下無毒素揮發食品專用盛物器皿，所有蒸汽焗爐使用的器皿，都不得帶有蓋子；如非特殊需要，請盡量使用產品附帶的網架，具體器皿選擇建議如下：

- (1) 食物為紅薯、玉米、馬鈴薯、雞蛋、包子饅頭等比較大件類，不會產生滴油的食物可直接選用網架作為器皿；
- (2) 食物為蝦、蟹、雞翅、雞腿、南瓜類，蒸熟後無需保留食物滲透出來的汁液，可以選用整烤盤或網架作為器皿；
- (3) 食物為魚、排骨、全雞、牛肉等可以將食物放置在家用盤中，再將家用盤放置在整烤盤或網架上進行烹調。

## ● 常見食物的烹調時間建議

### 點心製作

製作點心時，通常先預熱蒸氣烤箱，使用烤模式，烘焙過程中如果遇到以下問題，請按相應的辦法處理：

- ◎ 糕點太乾 - - - - - 溫度降低 10°C，延長烹調時間或更改烹調模式
- ◎ 糕點沒膨脹起來 - - - - - 溫度降低 10°C
- ◎ 糕點上表面顏色太深 - - - - 放在較低層上，延長烹調時間
- ◎ 糕點黏鍋 - - - - - 在鍋上抹油，撒麵粉

### 魚和肉的製作

為了不至於烤乾魚和肉，溫度不宜調到最高，如要肉外焦里嫩，可以最開始使用 200°C - 220°C 持續一段時間，然後降溫，肉越大，溫度越低，所需時間越長。

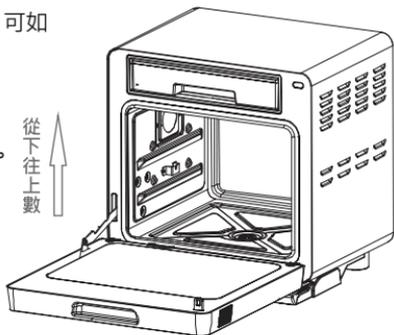
## ● 注意事項

1. 不得以拉扯電源線的方式將本產品的電源插頭從插座上拔出。
2. 清洗蒸氣烤箱內部時，應先將附件取出，然後用乾布擦拭即可。
3. 嚴禁用水直接噴淋機體，避免使用強酸、鹼性洗滌劑。
4. 每次使用後維護蒸氣烤箱內部，當內部冷卻後，使用一塊乾燥的布擦拭整個內部，或者打開箱門使內部完全乾燥。
5. 如果本產品發生故障或者不能正常工作，則應切斷電源，不要試圖自行拆卸修理。

## ● 雙層烹調注意事項

1. 當進行雙層烹調時，烤架須始終位於從下到上數的第二層或者第三層上。這樣，常用的陶瓷或者不鏽鋼器皿可放入本產品內。
2. 深烤盤或者淺烤盤放入從下向上數的第一層。
3. 根據食物烹調時間的長短來控制蒸盤放置的位置，可如下設置

- a. 需要烹調較長時間的食品應放在本產品的上層。
- b. 需要烹調較短時間的食品應放在本產品的第一層。



圖片僅供參考，以收到實際產品為準。

### 小tips

注意：

- 為發揮本機最佳性能，延長其使用壽命，應經常注意保養。保養前必須拔掉電源插頭並開機確認已經切斷電源。
- 建議一個月進行一次除垢。

常見問題	原因	故障排除的方法
烘焙不均勻	烤層位，不正確 食物沒有放烤盤居中位 功能選擇不正確	放置正確的烤層位 將食物放烤盤居中位 選擇正確的功能
烤出的食物上表層顏色或底部顏色較深	功能選擇不正確 食物大小不一或食物未放均勻 烘烤溫度太高 烤層位太高或太低 烘烤期間烤箱門開的次數太多	選擇正確的功能 食物大小切均勻，並在烤盤上放均勻 調低溫度 改放到第一層或高一層的位 至少烤到一半時間才可以開一次門
烤出的糕餅有裂縫和深厚的鍋巴底	時間太長 烘烤的溫度太高 製作糕餅配方或操作過程有誤 容器選擇不正確	調整時間 調低溫度 調整配方，正確操作流程 更換合適的容器
烤出的食物顏色淺及未烤透	烘烤溫度太低 烘烤時間太短	調高溫度 延長烘烤時間

## ● 烤箱清潔與底部清潔

### 清潔內部

在碗中加入 250 ml 水，將其放在產品第一層位置上，關閉蒸氣烤箱門。

設定溫度為 50°C，選擇空氣炸或者烘焙功能，並設定定時器 30 分鐘。

待功能完成後，打開烤箱門，用抹布或者海綿蘸取帶有洗滌液的溫水擦拭內部。清潔完成後，請將產品內部擦乾。

### 清潔面板

用抹布或者海綿蘸取帶有洗滌液的溫水擦拭面板。

注：對帶旋鈕的機型，清潔面板時，不要拔掉旋鈕。

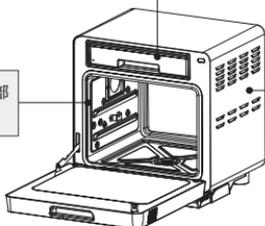
### 烤箱底部

烤底部兩孔屬排水孔，如食物殘渣導致出水口堵住，可拆開蓋子清潔疏通。

## ● 清潔內部

水箱至少每個月檢查一次，如不使用機器可取出水箱倒乾淨水再放回原處。蒸烤爐烹調用水建議使用純淨水，因自來水中的礦物質會令內部產生水垢。

每次使用完機器一定要清潔內部以及附件，保持內餚乾燥。



應當定期清潔本產品並清除本產品所以食物殘渣。保持內部清潔。如灑出的食物或溢出的液體積在蒸氣烤箱內部，請用濕布擦去。若內部相當骯髒則可用軟性清潔劑。不可使用粗糙、磨損性的清潔劑。請把內部附著的油漬和食物殘留物在加熱時可能會引起冒煙，請在內部完全冷卻的條件下進行清潔。

使用軟布擦拭，防止刮傷機器，保持機器乾淨整潔。

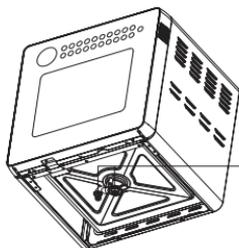


## ● 清潔產品附件



使用後請及時用清潔劑和柔軟抹布清潔配件，請勿使用具有磨損性的物品進行清潔（如：鋼絲球，不要破壞盤面的塗層，以防生鏽）

## ● 烤箱底部



使用完機器後，如排水孔有食物殘渣導致出水口堵住，可拆開底部蓋子進行清潔疏通。

<p>為什麼新機器的水箱內有水殘留？</p>	<p>每一台烤箱出廠之前均會進行完整的功能測試，烤箱內部加熱部份 / 硅膠導管會有少量純淨水殘留，此為正常情況。</p>
<p>不鏽鋼內部如何清潔、保養？</p>	<p>不鏽鋼內部堅固耐磨，如有輕微污漬，塗抹適量洗潔精開啟蒸氣模式 180°C 10分鐘，冷卻後用軟濕布擦拭後再抹乾；若為頑固污漬、重油漬，建議購買不鏽鋼專用清潔劑清理。</p>
<p>烤盤使用過程中為何會翹起或變形？</p>	<p>烤盤由於持續受熱會導致烤盤產生翹起或變形，在烘焙冷藏 / 冷凍食物時尤為明顯，在烘焙完成後會恢復過來，此為正常情況。建議您在收到烤箱後，用 120 - 160°C 的溫度烘焙烤盤 3 - 5 次，會減輕此現象。</p>
<p>烤箱使用完成後應如何保養？</p>	<p>烤箱使用完成後，建議使用濕軟布擦拭烤箱內部再用乾布抹乾，將廢水盒中的冷凝水倒掉。</p>
<p>長時間不使用烤箱應如何保養？</p>	<p>烤箱長時間不使用時，在不插入水盒的情況下，啟動蒸氣模式 100°C 30分鐘，忽略過程中產生的缺水警告直至工作完成後，打開烤箱門，待冷卻後用柔軟的布擦乾烤箱內部並曬乾，將水盒、廢水盒中的水倒掉擦乾放回原處即可。</p>

● 可以根據故障描述來判斷原因

故障代碼	代碼註釋	可能原因
E-1	蒸氣烤箱內部高溫保護裝置啟動	內部溫度傳感器溫度高於安全設定
E-2	加熱部分高溫保護裝置啟動	內部高溫加熱部分溫度高於安全設定
E-3	蒸氣烤箱內部低溫保護裝置啟動	啟動工作後 5 分鐘無變化且蒸氣烤箱內部溫度低於 35°C
E-4	加熱部分低溫保護裝置啟動	啟動蒸模式或蒸有關的模式工作 5 分鐘後無變化且加熱部分溫度低於 35°C
E-5	溫度傳感器連接發生故障	溫度傳感器開路或短路
E-6	溫度傳感器發生故障	溫度傳感器發生短路
E-7	通信故障	電源板與顯示板連接發生故障

## ● 炸薯條

### 食材：

冷凍薯條 200克

### 製作步驟：

- 1.薯條無需解凍，均勻地放在鋪有錫箔紙的烤盤上。
- 2.放入蒸烤箱底層，選擇功能表程式P32，空氣炸模式200°C烤至18分鐘，烤至金黃上色，烹調結束取出。

## ● 烤番薯

### 食材：

番薯 3-6個                      鹽 適量

### 製作步驟：

- 1.洗淨的番薯。
- 2.放入鹽水泡20分鐘。(減輕腹脹，增加甜味)
- 3.燒開一鍋水，燙10分鐘。(烤出的番薯不乾，糖汁更多)
- 4.放在鋪有錫箔紙的烤盤上，放入蒸烤箱底層。
- 5.選擇功能表程式P22，空氣炸模式210°C烤至40-50分鐘即可。

## ● 蛋塔

### 食材：

蛋塔皮(直徑7cm)              雞蛋 2個                      細砂糖 25克  
6-8個                              純牛奶 60克  
淡奶油 50克

### 製作步驟：

- 1.雞蛋液加入細砂糖、純牛奶和淡奶油，攪拌均勻，過篩一遍，製成蛋塔液。
- 2.取出冷凍的蛋塔皮，均勻地擺在鋪有油紙的的烤盤，蛋塔液依次倒入一個個蛋塔皮裡8-9分滿。
- 3.放入蒸烤箱底層，選擇功能表程式P25，空氣炸模式170°C烤至18分鐘，烤至金黃上色，烹調後結束取出。

## ● 烤牛排

### 食材：

牛排一塊(180克)	黑胡椒 適量	海鹽 適量
奶油 5克	迷迭香 適量	

### 製作步驟：

- 1.將牛排(帶包裝)自然解凍後，用廚房紙巾吸乾水分。
- 2.兩面都抹上一層奶油，再撒上鹽、黑胡椒調味醃製30分鐘左右。
- 3.放在網架上，放入預熱好的蒸烤箱頂層，(底下放接油烤盤鋪錫紙)。
- 4.選擇自動功能表P36，烤至3分鐘翻個面繼續烤至4分鐘，烤出來的牛排中心溫度在70分鐘左右，成熟度為7-8分熟。
- 5.放在砧板上冷卻醒肉10分鐘(保持肉汁水分)，再切塊食用，成品鮮嫩，咀嚼容易，直接沾醬或者搭配沙拉食用，低脂健康。

## ● 烤海鮮

### 食材：

鮑魚 4顆	章魚 3隻	紅辣椒 2個
鮮蝦 適量	薑 適量	白胡椒粉 適量
蛤蜊 適量	蔥 2根	醬油 適量
冬粉 一把	大蒜 兩顆	蠔油 適量
金針菇 一把	米酒 適量	辣椒粉 適量
鹽 適量		

### 製作步驟：

- 1.鮮蝦去掉須腳，放蔥薑蒜、醬油、蠔油、白胡椒粉、辣椒粉、米酒拌均勻，冷藏醃製。
- 2.準備一盆清水，放入少量鹽和香油，放入蛤蜊讓其吐沙乾淨。
- 3.鮑魚清洗乾淨割花刀，和章魚一起加入米酒、鹽醃製一段時間。
- 4.冬粉用溫水泡開，金針菇去掉根部，撕成小朵，大蒜切末，紅辣椒切成圈。
- 5.蒜蓉醬：燒熱油倒入蒜末，小米辣，放入醬油、白糖、白胡椒粉，翻炒均勻出鍋備用；蛤蜊熱水下鍋開口撈出。
- 6.烤盤皮上一層錫紙，刷一層油，冬粉墊底再放上金針菇，最後鋪上海鮮，淋上一層蒜蓉醬，放入選擇菜單程式P19，蒸烤箱170°C烤至20分鐘，取出撒上蔥花即可。

## ● 蒸排骨

### 食材：

芋頭 100克	排骨 300克	薑 適量
大蒜 3顆	紅辣椒 1個	鹽 2克

### 製作步驟：

- 1.將排骨沖洗乾淨。
- 2.芋頭切成塊，薑切成片，蒜切末，辣椒切段。
- 3.蒜末擠壓出蒜汁在排骨裡，加入鹼水和薑片，適量鹽，醃製1小時。
- 4.準備好一個蒸盤，放入芋頭塊，在放入排骨塊，最後撒上薑片。
- 5.放進蒸烤箱底層，選擇功能表程式P12，純蒸模式115°C蒸至25分鐘後，即可食用。

## ● 戚風蛋糕

### 食材：

雞蛋 3個	沙拉油 35克	純牛奶 40克
低筋麵粉 50克	細砂糖 55克	玉米澱粉 5克
檸檬汁或者白醋 1克		

### 製作步驟：

- 1.蛋黃和蛋白分離，放入兩個乾淨無油無水的容器(打發蛋白最好用不鏽鋼碗)。
- 2.牛奶、沙拉油混合，攪拌至水和油充分乳化。篩入低筋麵粉，Z字型攪拌，直至無乾粉，加入蛋黃攪拌均勻。
- 3.蛋白霜：蛋清加入檸檬汁，先打至泡狀態後，分三次加入細砂糖，第三次加入細砂糖時加入玉米澱粉，中高速打發至提起打蛋器有大彎鉤狀。
- 4.取1/3蛋白霜加入到蛋黃麵糊中用刮刀翻拌均勻後，再把蛋黃糊加入剩餘的蛋白霜裡上下翻拌均勻。
- 5.倒入6寸戚風模具中，在桌上敲幾下使其平整均勻。
- 6.放入蒸烤箱底層，選擇功能表程式P28，上下烤模式，125°C 40分鐘後，取出倒扣在網架上，等完全冷卻後脫模。

## ● 烤吐司(麵包片)

### 食材：

吐司 2片                      奶油 10克

### 製作步驟：

- 1.將奶油塗抹在吐司片上，放入烤盤。
- 2.再放入蒸烤箱，選擇功能表程式P34，空氣炸模式200°C烤至3分鐘，中間翻面一次，繼續烤至2分鐘結束。

## ● 風乾秋刀魚

### 食材：

秋刀魚 3條	白醋 適量	米酒 適量
鹽 適量	孜然粉 適量	胡椒粉 適量
薑片 適量	橄欖油 適量	檸檬 幾片

### 製作步驟：

- 1.秋刀魚去掉內臟，洗淨，背部劃幾刀，用廚房紙巾吸乾水分。
- 2.加入薑片、米酒、鹽和白醋醃製30分鐘。
- 3.醃製好的秋刀魚刷一層橄欖油，撒上胡椒粉和孜然粉，放在烤架上，放入蒸烤箱，選擇程式P33，空氣炸模式180°C烤至20分鐘，中途翻面一次，烤好取出，擠上檸檬汁即可食用。

設備名稱：15L蒸氣烤箱

型號：AF-015ST

單元Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr <sup>6+</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電源組件	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
電子零件	○	○	○	○	○	○
內膽件	○	○	○	○	○	○
風扇馬達	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
金屬部件 (含螺絲等)	○	○	○	○	○	○
塑膠部件	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1wt%”及“超出0.01wt%”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

Note 1. "Exceeding 0.1 wt %" and "exceeding 0.01 wt %" indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. “0”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2. The "0" indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3. “—”係指該項限用物質為排除項目。

Note 3. The "-" indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

機型：AF-015ST

顧客姓名		經銷商確認章
購買日期		
店名		
電話		

**購買日期請詳填，並加蓋經銷商店章，否則無效。**

保證內容

- 一、自購買日起，保固一年。在正常使用下故障，本公司負責免費維修，若為經常性置換之耗材，則不在此限。
- 二、本公司產品皆經嚴密檢查與試驗，請安心使用。
- 三、本公司無提供到府服務，由客戶自行送達經銷商（或原銷售點）

注意事項

- 一、如有下列情形之一者，雖在保固期限內，恕不免費更換零件或維修服務。
  - ① 電源規格不符、濫用、過失或其他不當使用（保養）等情事。
  - ② 蟲鼠或公害、蟑螂、蟻害、壁虎 - - - 等蟲害。
  - ③ 硫磺地區、海邊化學工廠、沼氣、浸水 - - - 等外在環境因素。
  - ④ 由於天災地變及其他人力所不能抗拒的因素所發生故障或毀損（如颱風、地震、水災、安裝不良或雷擊，運送摔機等）
  - ⑤ 使用於營業地點，工廠或公共場所（非家用）之商品。
  - ⑥ 使用或清潔保養時摔機，擅自拆裝或修改，而導致損壞。
- 二、本公司之客商品均有零件更換保證期限，若超過期限，本公司盡量以現行商品之零件代用維修，如無法修復，敬祈見諒。
- 三、保固期間外之服務，雖未更換零件，得依本公司之價格表收取費用。

代理商：中華大雄股份有限公司  
 製商：愛華國際股份有限公司  
 口商：鉸鑫國際股份有限公司  
 地址：新北市深坑區北深路三段141巷5號  
 電話：(02) 2662-4343  
 北部服務電話：(02) 2662-4343  
 中部服務電話：(04) 2261-0978  
 南部服務電話：(07) 395-7147  
 原產地：中國(CHINA)