



BSCS45.1SS

蒸 爐 (46cm 高)

使用及安裝說明書



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

機型號碼： _____

序 號： _____

購買日期： _____

店 章：



※ 本手冊包含安全安裝重要資訊，可協助你有效率的使用本產品。
請將手冊放在容易接近的安全地方，以便未來的你或任何不熟悉本產品操作的人參考。

Content 目錄

1 環保注意	03	5 清潔與維護	10
環境保護		清潔前方表面	
廢棄物處理		清潔蒸爐內部	
2 重要安全資訊	04	清潔配件	
一般警告		清潔機器內部	
清潔警告		如何移開層架	
維修警告		如何移開爐門	
3 認識您的蒸烤爐	05	清潔水垢	
BSCS45.1SS 外觀說明		清潔水垢的適當方法	
BSCS45 控制面板說明		清潔水垢流程	
4 操作說明	06	6 安裝說明	12
首次設定		安裝	
時鐘設定		產品尺寸	
隱藏 / 顯示時鐘		產品規格	
水質硬度設定		8 附錄	13
水位自動偵測		常見問題	
安全鎖		螢幕顯示資訊	
計時器		蒸氣烹調建議	
功能介紹			
給水罐功能			
水位顯示			
給水罐再次補水			
水位視窗功能			
清空給水灌			
於烹調過程當中：			
中斷烹調過程			
改變烹調設定			
取消烹飪模式			
機器內部殘水			
機器內部配件使用方法			
烹調建議			

1

環保注意

環境保護

請將所有包裝物料如硬紙板，泡棉，塑膠物料等放入紙箱內，以便確保這些物料可以再利用，所有包裝物料必須遠離孩童，因為可能造成窒息危險。

廢棄設備處理

依照歐洲 2002/96/EC 有關廢棄電子和電器設備 [WEEE] 指令，家用電器產品不可利用一般廢棄物處理系統處理。

過期產品組件應分開收集，使產品零件的回收再利用達到最高效率，可以防止對人類健康與環境的潛在危害。對角線上畫有直線的垃圾車符號印在所有類似產品上，藉以提醒人們對於這類物品應該分開回收。

請詢問當地資源回收業者或回收站，有關回收舊家電用品的適當地點。

處理廢棄產品前請先切斷電源，裁去電源線，讓它無法利用後再拋棄它。

●一般警告：

- ◎使用蒸爐時不可無人在旁監督。
- ◎發現冒煙或火焰時，請關閉爐門，以令火焰因為沒有空氣而熄滅，並關閉蒸爐，拔掉插頭或電源。
- ◎過度加熱油脂或油品極易招來火焰。在烹煮空間內將油加熱到讓肉變成焦黑是危險的，切勿如此。
- ◎請勿嘗試用水熄滅燃燒中的油脂或油品〔有可能發生爆炸危險！〕關閉所有門窗，用一塊濕布熄滅火焰。
- ◎蒸爐內勿烹煮含酒精食材，否則可能使食物過熱且有爆炸危險。
- ◎本產品不適合殘障、弱智、缺乏經驗或缺乏意識者〔包括孩童〕使用，除非有負責他們安全的人在旁監督，或他們已從監督者口中獲得適合的操作訓練。孩童應受監督，確認他們沒把本產品當玩具玩。
- ◎孩童應受監督，確認沒把本產品當玩具玩。請使用安全鎖。
- ◎本產品使用期間變得非常熱，請小心，勿碰蒸爐裡的熱元件，否則會有燙傷危險！
- ◎使用期間配件變熱，幼童應遠離。
- ◎烹煮期間或完成烹煮循環打開爐門時，請小心從爐膛跑出來的熱空氣／蒸氣與水滴，最好往後站或靠邊站以免燙傷。
- ◎請確認，你不會在熱爐門或熱爐膛內抓著其他電器產品的電線，因為電線可能會融化，且有可能造成電路短路的危險
- ◎此蒸爐是家用產品！這個蒸爐是設計給家庭烹煮食物使用。不正確或不恰當使用造成的損壞製造商概不負責。為免蒸爐受損或發生危險狀況，請遵守以下指示：
 - 請勿遮蓋或堵塞通風口。
 - 勿將易燃物放在蒸爐內，否則啟動蒸爐時有可能會燒起來。
 - 勿將蒸爐當貯藏間使用。
 - 勿將酒精液體〔如白蘭地，威士忌，杜松子…等〕倒在熱食物上，否則有爆炸危險！

- 配件如電線架、托盤…等，在烹煮空間內會變熱，請戴防護手套或穿著蒸爐裝。若要避免燙傷，當你手拿盤碟、容器和碰觸蒸爐時，請務必戴手套。
- 請勿依靠或坐在開著的爐門上，否則可能損壞烤爐，特別是鉸鍊區。此門可承受的最大重量為 8 公斤。支架能承受的最大重量也是 8 公斤。為免損壞爐門，載物時請勿超過此重量。

●清潔警告：

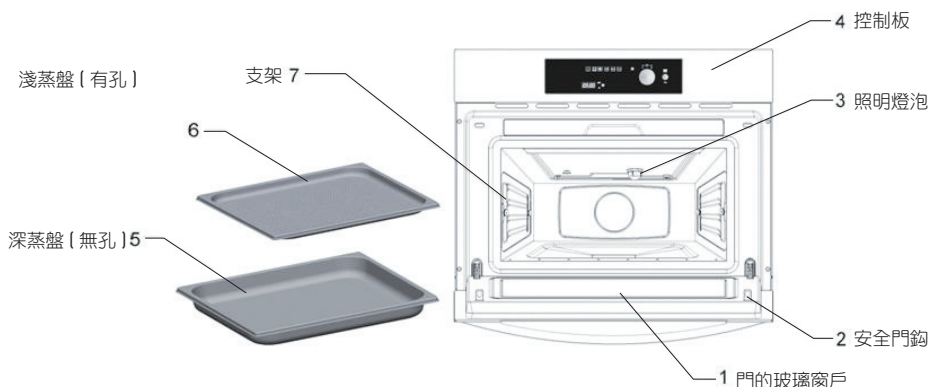
- ◎關閉蒸爐後，本產品仍有一段時間是熱的，但會慢慢冷卻到室溫。請在產品冷卻前清潔產品。
- ◎請勿使用粗糙的具研磨性清潔工具，或尖銳的金屬刮刀清潔爐門玻璃，否則易刮傷表面使玻璃粉碎。
- ◎門的接觸表面〔烹煮區前方和爐門裡〕必須保持非常乾淨，以便查看蒸爐功能是否正確運作。
- ◎請依照蒸爐清潔和維護章節執行清潔工作。

●維修警告：

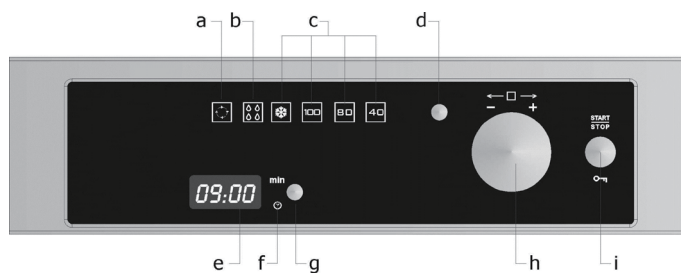
- ◎若電纜線壞損，應由製造商、授權代理商或具合格技術員執行更換工作，以免發生危險，而且這種工作還需要特別工具。
- ◎修理和維護尤其是電流部分，只能由製造商授權的技術員施作。

3 認識您的蒸爐

BSCS45.1SS 外觀說明



BSCS45.1SS 控制面板說明

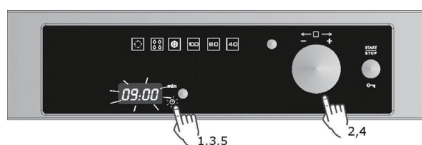


- a. 清除水垢指示燈
- b. 再注水指示燈
- c. 功能指示燈
- d. 功能選擇鍵
- e. 時鐘 / 持續時間顯示
- f. 時鐘 / 持續時間指示燈
- g. 時鐘 / 持續時間選擇鍵
- h. 時間調整旋鈕
- i. 開始 / 停止 / 安全鎖鍵

●首次設定

- ◎ 當蒸爐第一次插上插座或停電時，時鐘顯示開始閃爍，告訴你時間顯示不正確。
- ◎ 直到完成時鐘設定和水質參數設定後，蒸爐才會開始運作。

●時鐘設定



時鐘設定方法如下：

1. 按時鐘設定鍵，小時數字開始閃爍。〔若蒸爐第一次插上插頭或停電就不需要〕
2. 把旋轉鈕轉到正確的小時數字。
3. 再按時鐘設定鍵設定分鐘。分鐘數字開始閃爍。
4. 把旋轉鈕轉到正確的分鐘數字。
5. 完成後，再按一次時鐘設定鍵。

●隱藏 / 顯示時鐘

- ◎ 若你感覺時鐘顯示的數字打擾了你，可按時鐘設定鍵 3 秒，把它們隱藏起來。此時分隔小時、分鐘的圓點仍持續閃爍，但時鐘上的其它數字就被隱藏起來。
- ◎ 若要重新顯示時鐘時間，再按一次時鐘設定鍵 3 秒即可。

●水質硬度設定

- ◎ 本產品有一個系統特徵，當它需要清除水垢時，會自動顯示訊息。
- ◎ 家庭用水的水質硬度，無論非常軟〔也可能是經由軟水裝置造成〕或非常硬，只要將水質設定到

相關範圍〔參考下表〕就可使本產品的系統運作達到最佳狀況。

設定水質硬度參數的方法如下：

1. 同一時間內按開始 / 停止鍵和功能選擇鍵，硬度數字即在顯示板上閃爍〔若蒸爐第一次插上插頭或停電就不需要〕。
2. 依照下表，將旋轉鈕轉到需要的水質硬度參數。
3. 按時鐘鍵以設定參數，接著時鐘出現。

●安全鎖：此蒸爐具有上鎖功能〔例如，用來防止孩童使用〕。



1. 若要上鎖，按開始 / 停止鍵 3 秒，面板顯示訊息 SAFE，表示蒸爐已上鎖，無法再使用。
2. 需要開鎖時，再按一次開始 / 停止鍵 3 秒，接著聽到一個訊號聲，時鐘顯示再次出現。若簡短地按開始 / 停止鍵，也可以看到時鐘。

●蒸氣功能 100 °C：可烹煮所有種類蔬菜，米，魚和肉類，也可在製作果乾時，同時進行解凍和蔬菜烹煮。



1. 按功能選擇鍵，其中一個功能燈會閃爍。
2. 向其中一個方向轉動旋轉鈕，直到 100 功能燈閃爍為止。

型態	水質硬度				顯示
	鈣 + 鎂 (ppm)	英國度數 [°eH]	法國度數 [°dF]	德國度數 [°dH]	
軟水	0 到 150	0 到 11	0 到 15	0 到 8	1
水質硬度中度	151 到 350	12 到 25	16 到 35	9 到 20	2
硬水	501 到 500	26 到 35	36 到 50	21 到 28	3

3. 按持續選擇鈕以改變運作時間，與其對應的顯示開始閃爍。
4. 選擇運作時間時，向其中一個方向轉動旋轉鈕（例如轉到 9 分鐘）。
5. 按開始鍵，蒸爐開始運作。

● **蒸氣功能 80 °C**：使用此功能為低溫烹煮魚、肉、甜點和燉煮水果。



1. 按功能選擇鍵，其中一個功能燈會閃爍。
2. 向其中一個方向轉動旋轉鈕，直到 80 功能燈閃爍為止。
3. 按持續選擇鈕以改變運作時間，與其對應的顯示開始閃爍。
4. 選擇運作時間時，向其中一個方向轉動旋轉鈕（例如轉到 9 分鐘）。
5. 按開始鍵，蒸爐開始運作。

● **蒸氣功能 40 °C**：使用此功能可製作優格，或為食材除霜、解凍。



1. 按功能選擇鍵，其中一個功能燈會閃爍。
2. 向其中一個方向轉動旋轉鈕，直到 40 功能燈閃爍為止。
3. 按持續選擇鈕以改變運作時間，與其對應的顯示開始閃爍。
4. 選擇運作時間時，向其中一個方向轉動旋轉鈕（例如轉到 9 分鐘）。
5. 按開始鍵，蒸爐開始運作。

● **除霜解凍功能**：使用此功能，小心地為食物除霜、解凍。



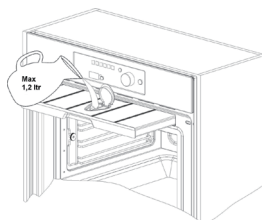
1. 按功能選擇鍵，其中一個功能燈會閃爍。
2. 向其中一個方向轉動旋轉鈕，直到除霜、解凍功能燈閃爍為止。
3. 按持續選擇鈕以改變運作時間，與其對應的顯示開始閃爍。
4. 選擇運作時間時，向其中一個方向轉動旋轉鈕（例如轉到 9 分鐘）。
5. 按開始鍵，蒸爐開始運作。

功能說明

符號	功能	食材
100	100 °C 蒸氣	可烹煮所有種類食物，蔬菜，水果甜湯，魚類，肉類，熱菜。製作莓果乾。
80	80 °C 蒸氣	水煮蛋，烹煮魚和肉。
40	40 °C 蒸氣	製作優格。
❄️	自動除霜和 解凍	除霜、解凍和烹煮蔬菜。

● **水槽注水**：蒸爐的所有功能都需要在水槽內注水。

- ◎ 將 1 公升新鮮飲用冷水注入水槽至最高水位，如此可讓水進入爐艙上方的溝槽中。
- ◎ 訊息出現 rES 表示水槽沒有適當插好。



●**再注水**：水槽總共容積約可供應 50 到 60 分鐘的一次烹煮。

◎ 必須再注水時，再注水燈會亮起。只有在水槽注水滿 0.5 公升後，才能保證水不會再回流到水槽內。

●**淨空水槽**：關閉本產品後，剩餘的水會回流到水槽。

◎ 當水完成回流水槽動作時，訊息「PUMP」出現，此訊息停留到水溫達 75°C 為止。

警告 水槽裡的水可能非常燙，小心燙傷！

當水回流水槽後會出現「DEP」訊息，表示需要做以下動作：

1. 移開並淨空水槽。
2. 水槽乾了以後將它放回爐艙上方溝槽中，也請保持烹煮空間的清潔乾燥。
3. 打開爐門讓烹煮空間徹底冷卻與乾燥。

重要訊息：每一次的烹煮循環後，建議移出並淨空水槽，以免在產品內累積細菌與形成沉澱物。

◎ 若未從蒸爐中移出水槽就進行新的烹煮循環，蒸爐會顯示警告訊息「DEP」。

◎ 未移開與淨空水槽就進行一個新的烹煮循環時，按停止鍵可取消警告。

蒸爐運作時

●**中斷一個烹煮循環**：任何時候按開始 / 停止鍵，都可中斷烹煮運作。

按開始 / 停止鍵後，混合蒸氣功能，蒸爐漸漸從爐艙內釋出蒸氣，所以當爐門打開時，不會有突然出現蒸氣情形。此功能大約需要 3 分鐘，此期間顯示的文字是「VAP」。

警告 持續烹煮期間或完成烹煮循環時打開爐門，請小心從烹煮艙內跑出來的熱空氣 / 或蒸氣。最好往後站或靠邊站以免燙傷。

此時：

- 蒸氣的產生被打斷。
- 爐艙壁和水槽依然很燙，小心燙傷！
- 計時器停止，蒸爐顯示剩餘的運作時間

(如果已設定時間) 若你希望，此時可以：

1. 轉動或稍微移動食物以確保烹煮均勻。
 2. 改變烹煮參數。
- 若要重新烹煮，關上門，按開始 / 停止鍵。

●改變參數

◎ 持續烹煮運作可在蒸爐運作中被中斷，或以轉動旋鈕中斷烹煮方式中斷。當顯示燈停止閃爍後，就可開始一個新的持續運作。

◎ 只有在蒸爐被打斷時才能改變溫度。改變溫度方法：按功能選擇鍵，轉動旋轉鈕直到溫度閃爍，再按一次功能選擇鍵以使選擇的溫度生效。

●取消烹煮循環

◎ 若要取消烹煮循環，按開始 / 停止鍵 3 秒鐘，你將聽到一次嗶嗶聲，同時顯示板上會出現時鐘。

●結束烹煮循環

◎ 設定的持續烹煮結束，或當你按開始 / 停止鍵結束烹煮循環時，你將聽到 3 次嗶嗶聲，顯示板出現訊息「End」，蒸爐便開始執行降低蒸氣功能。

◎ 此功能會漸漸從爐艙內釋出蒸氣，所以打開爐門

時不會有突然衝出蒸氣情形，耗時約 3 分鐘，在此期間內面板顯示訊息「VAP」。

警告 持續烹煮期間或完成烹煮循環時打開爐門，請小心跑出來的蒸氣。最好往後或靠邊站以免燙傷。

◎ 關閉蒸爐後，冷風扇會持續運作一段時間。這是正常功能，表示正在降低蒸爐內的溫度，當顯示板出現訊息「DEP」，表示水已被抽乾，可以取出水槽。

◎ 取出水槽後讓它徹底乾燥。待烹煮空間冷卻一陣子後再以抹布清潔擦乾。爐門也要打開一點時間，好讓蒸爐徹底乾燥。

● 蒸爐中剩餘的水

◎ 若要減少蒸爐中剩餘的水，建議在底座層架上放一個托盤。讓食物冷凝釋出的水滴到盤中，如此一來，剩餘的水可以很容易地用抹布擦乾。

烹煮建議

● 使用配件

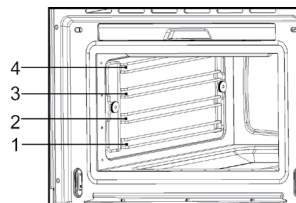
◎ 淺蒸盤適合煮新鮮或冷凍較久的蔬菜、肉類和家禽類食材。因為這樣，把深蒸盤放在第 1 層很重要，這種方法可以收集滴下來的汁液，保持蒸爐乾淨，而淺蒸盤和食材應該放在第 2 層。

◎ 深蒸盤一般用來蒸煮較敏感食材，如餃子等。

◎ 使用較小容器烹煮時可用架子，如烹煮餐後甜點。

◎ 建議的時間和溫度可作為參考。實際烹煮時間可依照食材的型態和品質適度調整。

◎ 附錄提供不同食材的烹飪建議時間。



● 兩層烹煮

◎ 兩層一起烹煮時，配件應插入第 2 層或第 3 層，和第 1 層。

◎ 不同烹煮時間可用以下方法控制：需要較長烹煮時間食物，請放在蒸爐上方區域，較短烹煮時間食物，放在第 1 層。例如：蔬菜、馬鈴薯，魚。

◎ 將蔬菜和馬鈴薯放入架子上的合適容器內，再插入第 2 層或第 3 層。魚插入第 1 層。

◎ 使用有排孔托盤煮魚時，無排孔托盤應插入產品底部，以收集從魚盤滴下來的汁液，如此可讓蒸爐保持清潔。

時間：蔬菜和馬鈴薯 25-35 分。

時間：魚 – 視種類而定 – 15-25 分。

◎ 請選擇最長烹煮時間，這種做法可讓不同層的食物在同一時間內完成而不會超時烹煮。

5

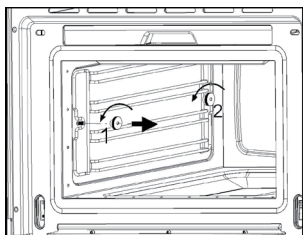
清潔與維護

●清潔烹煮空間

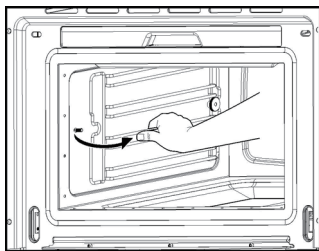
- ◎ 請避免使用具研磨性清潔工具，如擦洗墊、鋼刷…等，否則會損壞產品表面。
- ◎ 產品仍熱的時候，用濕布擦拭烹煮空間，再把烹煮空間弄乾即可。
- ◎ 若要輕鬆清潔，可把架子移開（請參考以下章節）

●移開架子

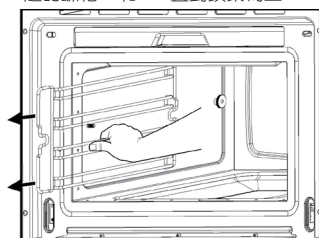
- ◎ 以逆時針方向，把架子前方凸起的螺帽鬆開 (1)。
- ◎ 以逆時針方向，把架子後方凸起的螺帽鬆開 (2)，但勿完全移除這些螺帽。



- ◎ 先將架子拉向爐腔內，再從前方取出來。

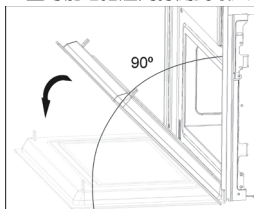


- ◎ 放回原位時，把架子插入後方凸起的螺帽 2 上，前方螺帽 1 也放回原位，再以順時針方向鎖住凸起的螺帽 1 和 2，直到鎖緊為止。

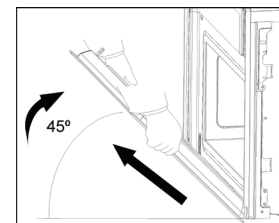


●移開爐門

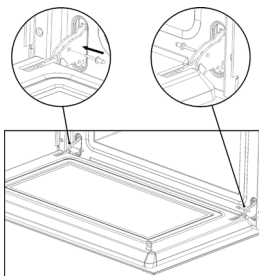
1. 盡可能地把爐門打開到最大。



2. 把 2 支針插入鉸鍊洞內。
3. 關閉爐門到能舉起並取出爐門的程度。



4. 重新組裝時，把鉸鍊推入前方洞內。



5. 盡可能地打開爐門，拿掉之前插入的針。

●清除水垢

- ◎ 蒸氣產生時，與當地供應水無關的水質硬度（如水中的水垢內含物）的水垢，會沉澱在內部的蒸氣引擎中。
- ◎ 應該隔多久清除一次水垢，須視水質硬度與使用頻繁情況決定。若一週使用蒸氣 4 次，每次 30 分鐘，必須清水垢時間（視水質硬度）粗估如下：

水質硬度	清除水垢相隔時間
非常軟	18 個月
中等	9 個月
非常硬	6 個月

需要清除水垢時蒸爐能自動察覺。一旦需要清除水垢時，清除水垢指示燈會持續亮著。若未清除水垢，在某些烹煮循環結束後，清水垢指示燈開始閃爍。若仍不清除水垢，某些烹煮循環在蒸爐功能結束後即受阻且無法運作，此時清除水垢指示燈會持續亮著，顯示板出現閃爍的訊息「CAL」。

重要：不清除水垢將減弱蒸爐功能和造成損壞。

●清除水垢的適當方法

◎建議使用清除水垢劑 durgol 清除水垢。此方法可提供專業和小心的清除水垢成果，請向客服中心請教。

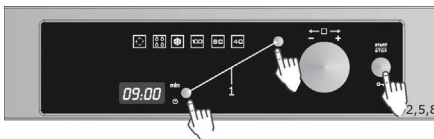
警告 勿使用醋或以醋為基礎的產品，因為醋會使蒸爐內部迴路受損。傳統的清除水垢劑含有泡沫，不適合用來清除本產品內的水垢。

●除水垢過程

◎無論爐門是開啟或關閉，皆可清除水垢。啟動清除水垢循環前，本產品必須處於閒置狀態。

警告 為安全理由，清除水垢過程不能被打攪，前後約 45 分鐘。

清除水垢過程如下：



1. 在同一時間內按功能選擇鍵和持續鍵，面板顯示訊息 CAL 和出現嗶嗶聲。
2. 按開始 / 停止鍵。
3. 面板顯示「0.5L」時，取出水槽。
4. 把適合的清除水垢劑 0.5 公升倒入水槽內，再將水槽放回原位。
5. 按開始 / 停止鍵，清除水垢循環開始，約需 30 分鐘。
6. 當顯示訊息 1.0L 閃爍，蒸爐發出嗶嗶聲時，取出水槽，淨空水槽。
7. 清洗水槽，注入 1.0 公升冷水，將水槽放回原位。

8. 按開始 / 停止鍵，開始第一次清水循環。

9. 當顯示訊息 1.0L 再次閃爍，蒸爐發出一個新嗶嗶聲，取出水槽，淨空水槽。

10. 將 1.0 公升冷水注入水槽，再將水槽放回原位。

12. 按開始 / 停止鍵，開始第二次清水循環。

13. 清水循環完成時，顯示訊息 End。

14. 取出，淨空，晾乾水槽。

警告 蒸爐關閉後才可清潔，請先拔掉插頭或關閉蒸爐電路。

警告 請勿使用具有攻擊性或研磨性清潔產品擦拭表面刮痕或變硬污漬。

警告 請勿使用高壓或蒸氣噴射物清洗蒸爐。

●前方表面

◎一般說來，只需要一塊濕抹布擦拭蒸爐即可。如果非常髒污，可加幾滴清洗液一起清洗，再用乾抹布擦拭即可。

◎前方是鋁材的蒸爐，以溫和清潔劑和一塊沒有纖維和線的抹布，在不釋出任何壓力下，從一邊表面擦到另外一邊表面。

◎請儘速擦去水垢、油脂、澱粉或蛋白形成的污漬，因這些污漬會造成腐蝕勿讓水進入蒸爐內。

●蒸爐內部

◎使用蒸爐後，用一塊軟布清除烹煮空間底部的水。請讓蒸爐門保持開啟，好讓蒸煮區冷卻。

◎若要清除不易移除的髒污，請使用不具研磨性的清潔產品。請勿使用蒸爐噴霧劑或其他具研磨性清潔產品。

◎請經常保持爐門和蒸爐前方非常清潔，以確保爐門可以恰當開關。

◎請確認水未進入蒸爐通風口內。

◎為了清洗，你可以把蒸爐天花板上罩著的玻璃燈輕鬆地取下。若要如此，你只需要鬆開螺絲，再用清潔液和清水清洗即可。

●配件

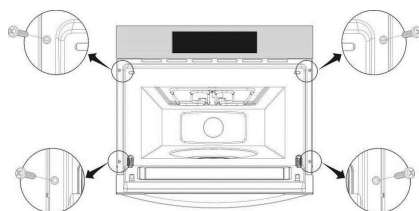
◎每次使用蒸爐後，請清洗配件。如果配件非常髒污，先用水浸泡，再用刷子和海綿清洗。這些配件也可以放在洗碗機內清洗。

6

安裝說明

安裝

1. 把蒸爐完全地推進櫥櫃中央。
2. 打開門，以 4 個提供的螺絲將蒸爐固定在櫥櫃內。
需由前方的洞插入螺絲。



產品尺寸

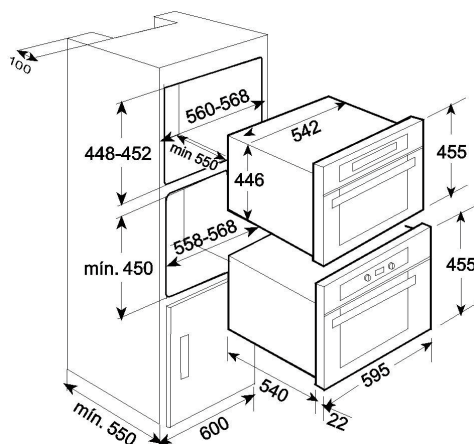
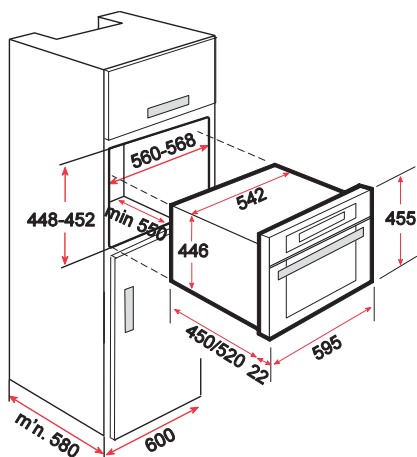
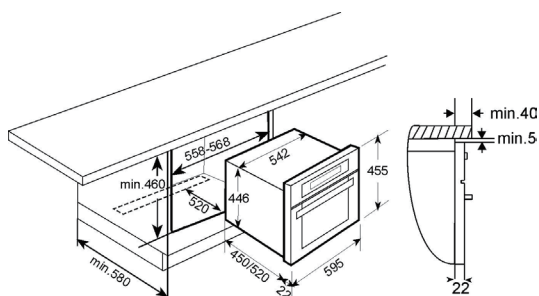
產品尺寸 W595 X H455 X D472 mm

安裝尺寸 W560-568 X H448-452 X D550 mm

產品規格

AC 伏特 220V / 60HZ / 1500 W

內 容 量 35 公升



7

附錄

常見問題

蒸烤爐無法運作時該如何處理？

警告 蒸爐的任何種類的修理都要由專業技術員處理。未經製造商授權的修理是危險的。

以下是不需要技術員協助處理的問題：

◎面板不顯示！請檢查是否：

時間指示關閉（參考基礎設定章節）。

◎按鍵後無任何反應！請檢查是否：

安全鎖已開啟。（參考基礎設定章節）。

◎蒸爐不運作！請檢查是否：

1. 插頭已正確插入插座。2. 蒸爐電力已開啟。

◎蒸爐運作時聽到奇怪聲音！這不是問題。蒸爐運作期間會出現運轉聲。如：蒸氣引擎中的抽水泵浦聲。爐艙內蒸氣製造壓力的聲音，有時候當爐艙壁對壓力產生反應時也可能發出噪音。這些噪音都是正常的，沒問題。

◎食物未變熟或熱得非常慢！請檢查是否：

1. 運作時間與溫度設定選擇正確。
2. 放入蒸爐內的食物太大塊或比你平常放入的食物冷。

◎烹煮完成後，蒸爐仍會製造聲音！

有時候是冷風扇繼續運轉的聲音。當溫度降得足夠時，風扇就會自動關閉。

◎啟動蒸爐後，爐內燈不亮！

若所有功能仍正確運作，可能是燈壞了，可以繼續使用蒸爐。

●更換燈泡

更換燈泡方法如下：

◎切斷蒸爐電源。從插座上拔掉插頭或關閉蒸爐的電力迴路。

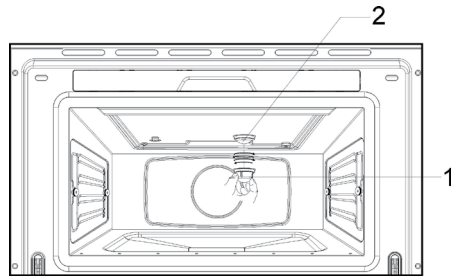
◎鬆開螺絲，卸下玻璃燈罩 (1)。

◎卸下燈泡 (2)。警告！燈泡可能非常燙。

◎依照燈具製造商指示，換一個新的 E14 230-240V/15W 燈泡。

◎將玻璃燈罩鎖回位置 (1)。

◎重新連接蒸爐的供應電源。



各種食材烹煮建議

● 魚類

種類	重量	溫度 °C	分鐘	容器	層數
金頭雕魚	800-1200 g	80	30-40	淺蒸盤	2
鱒魚	4 x 250 g	80	20-25	淺蒸盤	2
鮭魚片	500-1000 g	80	15-25	淺蒸盤	2
鮭鱒魚	1000-1200 g	80	25-35	淺蒸盤	1/2
大蝦	500-1000 g	80	15-20	淺蒸盤	2
綠殼貝	1000-1500 g	100	25-35	淺蒸盤	2
大比目魚片	500-1000 g	80	20-25	淺蒸盤	2
小扇貝	500-1000 g	100	10-20	淺蒸盤	2
龍蝦	800-1200 g	100	25-30	淺蒸盤	1/2
鱒魚	1000-1200 g	80	20-25	淺蒸盤	2
藍貝	1000-1200 g	100	15-25	淺蒸盤	2
大湖鱒魚	4 x 250 g	80	25-30	淺蒸盤	2
黑線鱒魚	1000-1200 g	80	20-25	淺蒸盤	2
鮭魚片	500-1000 g	80	15-20	淺蒸盤	2
暗斑梭鱒魚	4 x 250 g	80	25-30	淺蒸盤	2

● 肉類

種類	重量	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數
雞腿	4-10	100	40-45	深蒸盤	2
雞胸	4-6	100	25-35	深蒸盤	2
煙燻豬腰肉	500g – 1000 g	100	40-50	深蒸盤	2
火雞薄片	4-8	100	20-25	深蒸盤	2
豬肉里脊	4-8	100	20-30	深蒸盤	2
香腸，臘腸		80-100	10-15	深蒸盤	2

● 雞蛋

蛋	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數
玻璃盤上的蛋	100	10-15	支架	2
水煮蛋	100	15	支架	2
軟煮雞蛋	100	10-12	支架	2

● 清蒸

種類	數量	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數
如豌豆，韭蔥		100	10-12	淺蒸盤	2
捲曲甘藍	1000-2000 g	100	12-16	淺蒸盤	2
皺葉甘藍	10-20	100	12-15	淺蒸盤	2
整個白甘藍	2000-2500 g	100	30-45	淺蒸盤	1
去皮番茄		80	12	架子	2

● 蔬菜類

種類	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數	
茄子	切成薄片	100	15-20	淺蒸盤	2
蠶豆		100	35-45	淺蒸盤	2
球花甘藍	有梗小花	100	25-30	淺蒸盤	2
球花甘藍	無梗小花	100	15-20	淺蒸盤	2
花椰菜	有花	100	25-30	淺蒸盤	2
花椰菜	整個頭	100	40-45	淺蒸盤	1
豌豆		100	30-35	淺蒸盤	2
茴香	呈條紋	100	15-20	淺蒸盤	2
茴香	對半切	100	20-30	淺蒸盤	2
有皮馬鈴薯	整個，非常小	100	20-25	淺蒸盤	2
有皮馬鈴薯	整個，非常大	100	45-50	淺蒸盤	2
無皮馬鈴薯	小塊狀	100	20-25	淺蒸盤	2
蕪菁甘藍	枝條狀	100	20-25	淺蒸盤	2
白碗豆		100	15-20	淺蒸盤	2
胡蘿蔔	條狀	100	25-30	淺蒸盤	2
粒狀玉米		100	50-60	淺蒸盤	2
甜椒	條狀	100	12-15	淺蒸盤	2
辣椒		100	12-15	淺蒸盤	2
蘑菇	切大塊	100	12-15	淺蒸盤	2
韭蔥	條狀	100	10-12	淺蒸盤	2
芽球甘藍		100	25-35	淺蒸盤	2
芹菜	條紋	100	15-20	淺蒸盤	2
蘆筍		100	20-35	淺蒸盤	2
菠菜		100	12-15	淺蒸盤	2
有梗芹菜		100	25-30	淺蒸盤	2
密生西葫蘆	切薄片	100	12-18	淺蒸盤	2

● 點心類

種類	重量	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數
燉蘋果	500-1500 g	100	15-25	深蒸盤	2
燉洋梨	500-1500 g	100	25-30	深蒸盤	2
焦糖布丁		80	20-25	架子 - 碗	2
焦糖奶油		80	25-30	架子 - 碗	2
優格		40	4-6 hrs.	架子 - 碗	2
燉桃子	500-1500 g	100	15-20	深蒸盤	2

● 水果類

種類	數量	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數
洋梨	4-6 個 1/ 杯	100	30-35	架子	1
櫻桃	4-6 個 1/ 杯	80	30-35	架子	1
桃子	4-6 個 1/ 杯	80	30-35	架子	1
梅子	4-6 個 1/ 杯	80	30-35	架子	1

● 二次加熱

加熱	數量	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數
盤子	1-2	100	12-15	架子	2
盤子	3-4	100	15-20	架子	2
做好的食物		100	15-20	架子	2

● 解凍

種類	溫度 °C	時間 - 分鐘	容器	層數	層數
球花甘藍	小花有梗	100	15-20	淺蒸盤	2
混合蔬菜		100	15-20	淺蒸盤	2
菠菜葉	部分	100	10-15	深蒸盤	2
白色花椰菜	小花	100	15-20	淺蒸盤	2
豌豆		100	15-25	淺蒸盤	2
捲曲甘藍	大份	100	25-35	深蒸盤	2
胡蘿蔔	切薄片	100	15-20	淺蒸盤	2
芽球甘藍		100	20-25	淺蒸盤	2
蘆筍		100	25-30	淺蒸盤	2
做好的食物		100	依需求	架子	2
麵包		100	10-25	架子	2
米		100	15-25	深蒸盤	2
扁豆		100	15-20	深蒸盤	2
麵條		100	15-20	深蒸盤	2

顯示板說明

顯示板	描述
清除水垢	
1	軟水
2	中度硬度水
3	硬水
CAL	機器必須清除水垢 閃爍 - 清除水垢開始
0.6L	注入 0.5 公升清除水垢劑到水槽內
1.0L	注入 1 公升冷水到水槽內進行清洗
水槽	
	代表水槽不見了
	必須取出水槽，先淨空，再插入
減少蒸氣	
VAP	表示正在減少蒸氣
PUMP	表示冷水已進入鍋爐，熱水正被抽到水槽內
FULL	必需取出水槽，先淨空，再插入
系統警告	
	印刷電路板上的溫度太高

24 小時免費客服專線

0800 800 669

- > 48 小時內快速維修
- > 專業的安裝指導
- > 完整的使用教學
- > 迅速完修的回覆
- > 售後保固 2 年

總代理



優氏集團

客林渥股份有限公司

總公司

台北市內湖區行愛路 67 號 2 樓

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中分公司

台中市北屯區后庄路 1080-12 號

TEL 04-2422 0958

FAX 04-2422 0938

高雄分公司

高雄市左營區政德路 633 號

TEL 07-345 3919

FAX 07-350 2900

www.uc-clearwell.com