
CBD6550.0

繁體中文使用說明書



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

目錄

1 圖示的說明	3
2 安全須知	5
2.1 連接與操作	5
2.2 開啟與操作	5
2.3 烤箱	6
2.4 家長須知	7
2.5 首次使用	7
2.6 環境保護	7
2.7 能源資訊	8
2.8 用戶須知	8
3 清潔與保養	9
3.1 產品表面	9
3.2 烤箱門的清潔	11
3.3 高溫熱解自清潔的烤箱（部分型號）	12
4 首次使用前的注意事項	12
4.1 重要建議	12
4.2 配件清潔	12
5 維護	14
5.1 烤箱燈的更換	14
5.2 拆卸和裝配烤箱門	15
5.3 拆卸和裝配烤箱內門玻璃	17
5.4 拆卸和裝配烤箱側邊支架	17
5.5 拆卸後部背板	18

6 烤箱結構	19
6.1 操作面板——觸摸控制及屏顯.....	20
7 燒烤和烹飪菜單	21
7.1 烘焙指南.....	21
7.2 燒肉指南.....	24
7.3 燒烤指南.....	26
7.4 烘焙探針建議溫度.....	27
7.5 低溫慢煮烹飪指南.....	28
8 烤箱功能	29
8.1 烹飪功能.....	29
8.2 特殊功能.....	30
9 蒸汽功能	31
9.1 烹飪功能.....	31
9.2 特殊功能.....	32
10 操作蒸箱	34
10.1 圖示.....	34
10.2 開啟/關閉蒸箱.....	34
10.3 睡眠模式.....	34
10.4 首次使用.....	35
10.5 選擇烹飪功能.....	36
10.6 選擇特殊功能.....	36
10.7 烹飪過程中更改設置.....	37
10.8 自動功能表.....	37
10.9 更改重量和溫度.....	38
10.10 時間設置.....	39
10.11 快速加熱.....	42
11 自訂我的最愛	43
11.1 喚醒我的最愛.....	43
11.2 存儲我的最愛.....	43

11.3 刪除我的最愛.....	43
12 設置.....	44
12.1 語言.....	44
12.2 ECO 模式.....	44
12.3 開機提示音.....	44
12.4 單位設置.....	45
12.5 設置日期和時間.....	45
12.6 設置水硬度級別.....	46
12.7 除垢.....	46
13 其他功能.....	47
13.1 設置演示模式（待機狀態下）.....	47
13.2 童鎖.....	47
13.3 出廠設置.....	48
13.4 自動確認.....	48
14 烘焙探針.....	48
14.1 烹飪功能表中的烘焙探針.....	49
14.2 自動功能表中的烘焙探針.....	50
15 蒸汽功能.....	50
15.1 選擇蒸汽烹飪功能.....	51
15.2 自動蒸汽噴射.....	52
16 蒸汽清潔.....	53
17 故障原因.....	54

1. 圖示的說明

我們的產品都是通過最新最好的技術來進行生產的，但是仍會有一些使用風險存在。為了更安全地使用產品，請務必仔細以下內容。

某些地方會出現以下圖示：

	危險！ 可能產生致命的威脅！
---	--------------------------

	警告！ 可能產生致命的威脅！
---	--------------------------

	危險！ 可能產生產品的損害！
--	--------------------------

	提示！ 注意觀察產品狀態，以便及時應對
---	-------------------------------

某些地方會出現以下圖示：

	會產生致命傷害的用電危險警告！ 在一些部件旁會出現此圖示。未經授權的專業技術人員請勿撕下該標籤。
---	--



務必遵守靜電放電規定及標準！

此圖示標識後有該靜電瀕危元件及模組。切勿觸碰插座上方導體及零部件。未經授權，不熟悉 ESDs 相關規定的專業技術人員切勿執行操作。



燙傷！危險

此圖示標識出現在會有高溫的表面，這些表面即便是在機器已關機狀態仍存在燙傷危險。

運輸與包裝

運輸以及送貨請務必確保蒸箱正確的放置在平地，方可移除包裝。請務必由經授權專業技術人員進行安裝。

- 檢查任何運輸中所可能發生的危險
- 如包裝有破損或有任何運輸中產生的問題，請及時聯繫我們



警告！

切勿將損害的電器投入使用

2. 安全須知

2.1 連接與操作

- 庫博仕所配置或可選配的烤盤/爐盤是經工廠測試生產的可安全用於庫博仕蒸箱產品的配件，請勿使用其他配件。
- 因庫博仕產品需要通過專業工具進行零部件的拆卸及更換，請聯繫庫博仕專業技術售後服務人員來進行拆機、移機、更換電線等事宜，請勿私自進行移動、修理以及拆機工作，以便造成一定的安全隱患或對機器造成損害。
- 必須嚴格遵守所在國家所規定的用電規範
- 蒸箱等的安裝、維修及更換，務必在拔掉蒸箱插頭，切斷蒸箱電源的情況下進行
- 蒸箱的安裝務必確保在完全安全的狀態下進行，以避免發生不必要的情況
- 更換插頭位置或電纜務必由經過授權的專業售後技術人員來操作
- 為了使蒸箱不被損壞，請在蒸箱連接電源前先確認連接資料（頻率和電壓）是否符合主電源的要求。電源的連接務必由經過授權的專業售後技術人員來操作
- 為了用電安全，切勿將蒸箱的主電源連接多眼插座或者延長電源線
- 請務必確保蒸箱在正確安裝完成後，再使用蒸箱
- 請確保無其他獨立式或嵌入式電器的電源線連接本蒸箱

2.2 開啟與操作

- 請勿在蒸箱運作時讓兒童靠近蒸箱
- 請勿讓兒童操作或玩耍蒸箱。
- 請勿讓行動不便或喪失行為能力人群（無意識、精神低下、缺乏經驗或知識）以及兒童在未經監護下使用蒸箱。

-
- 切勿私自改裝或變更蒸箱電源連接，否則將造成機器損害，嚴重時更會危及人身安全
 - 如要更換蒸箱燈時，請務必確保蒸箱已關閉並斷開電源連接：
 - 切斷電源保險絲或
 - 完全擰開電源保險絲或
 - 拔下電源插頭

2.3 蒸箱

- 蒸箱如遇故障請立即拔下電源插頭
- 蒸箱如遇玻璃破損、開裂及破碎情況，請立即切斷電源並立即聯繫經授權售後服務進行報修
- 請勿私自拆開蒸箱
- 蒸箱的維修未必由經授權售後服務專業人員來操作
- 蒸箱的所有操作務必在蒸箱門已關閉狀態進行
- 除了用於家庭烹飪食物外，製造廠商不承擔用於其他用途產生問題的責任
- 請務必在蒸箱已完全嵌入櫥櫃並安裝完畢後開啟蒸箱
- 請勿在蒸箱中存放油、脂肪或易燃物質的食材，一旦蒸箱運行將危及蒸箱並產生安全隱患
- 當蒸箱門開啟時，請勿倚靠或搭靠壓制門板，以造成門板損壞，並危及人身安全
- 請使用烤盤或烤架烹飪食材，以便烹飪完成時能輕鬆取出食材，安全便捷
- 請勿將食材或容器直接放置於蒸箱爐內底部表面
- 蒸箱運轉時請確保爐內底部無積水或積液，以免損害爐內搪瓷塗層
- 運行過程中請儘量小幅度打開蒸箱門，以節約能耗
- 請務必使用蒸箱專用防護手套
- 當烹飪一些湯汁較多的食材時蒸箱門板出現凝結的水珠屬於正常現象

-
- 由於蒸箱到達一定高溫後，內置冷卻系統將進行冷卻工作，即使在烹飪已經完成，蒸箱已經關機狀況下，此時蒸箱發出的散熱的運轉音屬於正常現象。

2.4 家長須知

- 8 歲以下兒童以及無行為能力者若使用蒸箱，請務必在監護人的陪同及指導下進行。切勿讓兒童玩耍蒸箱。兒童也務必在家長或監護人的指導下進行蒸箱的清潔和維護。
- 蒸箱在運轉中表面會比較熱，切勿讓幼兒靠近。

2.5 首次使用

- 去除外包裝及包裝袋
- 請確保蒸箱已由經授權售後專業人員正確安裝，完全嵌入櫥櫃並測試後使用蒸箱，否則後果本公司不予承擔
- 蒸箱僅適用於家庭的菜肴烹飪及使用，不適用於商業用途
- 蒸箱將不能被任意改動
- 請根據當地相關條例及規範對蒸箱進行正確的防觸電保護以確保電器使用安全
- 切勿將蒸箱與延長的電源線進行連接
- 切勿將蒸箱安裝在洗碗機或乾衣機之上，因洗碗機或乾衣機所排放的蒸汽會損害蒸箱
- 請在首次使用前先清潔一次蒸箱

2.6 環境保護



- 請移除機器外包裝以及廢舊電器
- 請將廢舊電器盡可能回收至專門電器回收點以保護環境
- 電子廢棄物本身有很多可再利用的資源，將電子廢棄物進行回收不僅能減少眾多金屬物質對人體乃至環境的損害，同時也能合理回收可用材料以降低資源浪費。回收電子廢棄物前，請確保該電器已不再可用。

2.7 能源資訊

根據 EN 60350-1 要求測試證明，本產品符合歐盟 66/2014 (Eco-Design) 和 65/2014 (Energy Labelling) 規定的要求 (TUV 認證)

2.8 用戶須知

- 本產品僅適用於家庭或家用型環境的使用
- 本產品不能在室外安裝及使用
- 本產品僅適用於家庭烹飪，如烤、烘焙、燒烤、煮、解凍、翻熱以及乾燥食材。
- 本產品僅適用於具備完全行為能力的用戶，在瞭解相關電器產品的安全特性情況下進行使用，不具備完全行為能力（包括兒童）務必在監護人或家長的陪同及指導下進行操作
- 本產品務必在完全嵌入安裝於櫥櫃中後進行使用，一切在不經授權安裝人員以及不當安裝情況下所導致的機器損害及人身傷害，本公司將不予承擔責任
- 本產品僅適用於家庭使用，不能用於商業用途
- 本產品不適用於安裝在較熱環境的房間
- 本產品的照明僅用於蒸箱的內部照明，不作為室內照明使用
- 蒸箱門嚴禁作支撐、停靠等使用



本產品僅適用於以上所標明的適用用途！

3. 清潔與保養

確保蒸箱日常的清潔和保養，可以更好地保持蒸箱長久如新的狀態，故請在使用蒸箱前仔細閱讀本章節內容。

3.1 產品表面



警告！危險！

請勿使用蒸汽或高壓清潔蒸箱，否則會產生極其嚴重的後果！



警惕高溫灼傷！

請務必在蒸箱冷卻後清潔蒸箱，以免高溫灼傷！

- 每次使用後請清潔蒸箱。蒸箱使用後所殘留的髒汙，如果沒有及時清潔，會牢固的凝結在蒸箱爐壁，不僅增加清潔難度，同時也容易留下印記

當蒸箱內部不是特別髒時，可以用一塊乾淨的濕抹布、軟刷或海綿等柔軟材質的清潔工具溫水加入一些低腐蝕性清潔劑來進行清潔。隨後用冷水沖洗，以避免洗滌劑殘留，導致表面脫色或造成更多污漬。針對較為頑固難清潔的污漬，這裡有一個清潔方法。VSR 0-FIX-C 庫博仕專用清潔粉可針對微晶玻璃、搪瓷塗層及玻璃表面的清潔，可諮詢經銷商/代理商進行採購。

- 如果需要移除蒸箱內部支架來進行清潔，請務必在清潔後正確安裝回蒸箱
- 蒸箱外部表面的清潔可以使用肥皂水或中性清潔劑進行，請務使用較硬工具清潔金屬表面，以免刮傷



嚴禁使用！

- 禁止使用含酒精、氯等一切含腐蝕性的化學製劑
- 研磨劑、鋼絲球、不銹鋼肥皂、硬毛刷、金屬洗滌器、百潔布尤其是硬面這些材料，清潔時會產生刮痕，造成積垢及表面損傷

3.1.1 對已乾燥污漬的清潔

事先須浸泡使其軟化，然後再用濕布進行擦拭

蒸箱使用一段時間以後，一些如番茄、過酸及鹽焗的食材在頻繁的烹飪後可能會導致搪瓷表面變色



警告！當心刮傷！

使用刮刀清潔一些表面污漬，尖銳鋒利的刀面容易導致表面刮傷，請慎重使用

切勿用刮刀鋒利的角去清除污漬；日常放置此類物件請儘量密封存放，以免傷人。

3.1.2 蒸箱清潔噴霧的使用建議



警告！

請勿拆卸爐內後壁，將噴霧噴在風扇上，此會造成 Ökotherm® 烤箱清潔催化器的損壞。

蒸箱清潔噴霧會對鋁、表面漆以及塑膠表面造成損傷。蒸箱清潔噴霧僅適用於蒸箱內壁及搪瓷烤盤。

不銹鋼鍍絡支架

帶鍍絡黑色飾邊的蒸箱門板及把手

- 石灰、油脂及澱粉沉積物必須立即清除，否則會影響飾面
- 該裝飾配件一旦用堅硬的清潔器具或蒸箱噴霧進行清潔門都極易損害表面，切勿使用



用一塊乾淨的濕抹布、軟刷或海綿等柔軟材質的清潔工具，溫水加入一些低腐蝕性清潔劑來進行清潔。

蒸箱門板及控制按鈕上的不銹鋼飾面



用一塊乾淨的濕抹布、軟刷或海綿等柔軟材質的清潔工具，溫水加入一些低腐蝕性清潔劑來進行清潔。



警告！

不銹鋼飾面特別容易被刮損，切勿使用利器。
石灰、油脂及澱粉沉積物必須立即清除，否則會影響飾面

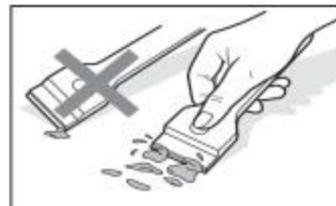


請每週清理不銹鋼飾面，以確保其煥然一新的外觀

搪瓷飾面

蒸箱內腔及烤盤

可以使用塑膠海綿及水壺沖洗部件，請務必使用柔軟的海綿清潔。



建議使用庫博仕 VSR 0-FIX-C。

3.2 蒸箱門的清潔（不包括微波爐、微烤一體機）

請勿使用任何金屬鍋清潔劑，鋼絲刷，擦洗粉末或研磨劑清潔蒸箱門，否則可能會導致表面劃傷或玻璃破碎。用溫肥皂水或溫和清潔劑清潔門及其配件的外部，且使用不會造成刮傷的海綿或布。

3.2.1 玻璃門

內玻璃門——鍍膜



警告！

切勿使用蒸箱清潔噴霧，以免損害玻璃



建議使用庫博仕 VSR 0-FIX-C。

請注意玻璃密封處的清潔

蒸箱前門及控制台



請經常用溫水及少量清潔劑擦拭玻璃

3.2.2 玻璃門

定期清潔玻璃門密封處的油脂油污，以防長時間積垢對密封材料的損傷。
切勿試圖撥開密封層。

3.3 高溫熱解自清潔的烤箱（部分型號）

高溫熱解自清潔是通過高溫將油脂油污進行氧化和碳化的過程，熱解清潔過程完成後，您只需需用濕布清除過程中產生的灰塵即可。內部難以進入的地方使用非堅硬的清潔工具進行清潔，以免損壞搪瓷塗層。

高溫熱解功能有三個執行時間選擇，分別是 60、90 和 120 分鐘。請根據內部的髒汙情況來選擇所需要清潔的程式用時。不需要在每次使用烤箱烘烤或烘烤時都運行熱解清潔過程，我們建議根據烤箱內部的髒汙程度每 4-5 次烤箱用於烘烤或烘烤程式後，運行一次高溫熱解功能。而在程式運作中，烤箱內的內部照明將保持關閉狀態。

非常重要！



運行高溫熱解程式前請從烤箱中取出所有配件和烤盤，包括烤盤的導軌或滑動式擱架。由於食材在高溫下會被點燃引發危及人身安全的事務，請務必在運行程式前取出所有食物殘渣和殘留。

4. 首次使用前的注意事項

請務必在首次使用蒸箱烹飪前按以下步驟操作：

- 請移除所有包裝紙和塑膠袋、塑膠封條
- 連接蒸箱，安裝水箱，使用蒸汽功能運作 30 分鐘
- 完成程式，待蒸箱完全冷卻後打開蒸箱門。
- 請清潔蒸箱內腔和配件

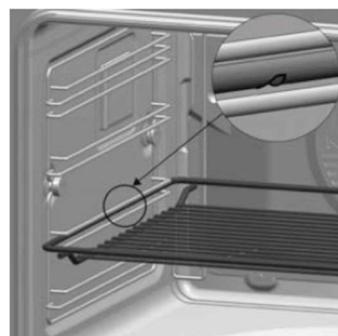
初次操作會有一些氣味，請保持廚房的通風良好。

4.1 重要建議

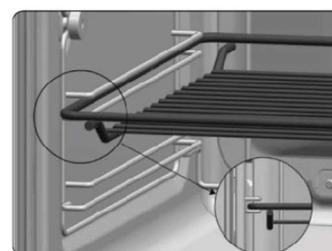
- 請勿將錫箔或煎鍋等熔點低的類似產品置於爐內，以防止過度加熱對爐內搪瓷塗層的損害。請勿將水倒在爐內底部，以損傷搪瓷表面。
- 當烹飪一些湯汁較多的食材時蒸箱門板出現凝結的水珠屬於正常現象

-
- 當烹飪過程中關閉蒸箱門，會感覺和聽到帶有阻力的空氣的聲音，這是由於蒸箱的密閉性而導致的，屬於正常現象
 - 請勿將食材或容器直接放置於蒸箱爐內底部表面
 - 製作優酪乳請務必使用容器
 - 請務必將帶有容器（可適用於蒸箱的）的食材擱置於烤架上
- 蒸箱內腔兩側均安置了可抽拉烤盤的軌道

- 切斷電源
- 滑軌軌道均有固定槽，以防止移動或被取出。將這些凹槽朝向蒸箱的背面，朝下放置



- 烤架或烤盤務必正確放置在圖示位置以防止自行滑動



- 烤盤正面帶有可易於取出的把手設計，將此面朝外放置



4.2 配件清潔

如自選的可伸縮滑動擱架配件

水箱：

- 水箱安置於控制台的後面
- 水箱容量 0.8L，單個程式至少用到 0.25L 容量

請取出配件並使用中性清潔劑或溫熱的肥皂水，切勿使用鋼絲球等堅硬清潔用品。



警告！

請勿將可伸縮滑動擱架放入洗碗機清洗，因為洗碗機的專用洗滌劑會洗掉滑軌上的潤滑油，影響後續使用

5. 維護

5.1 蒸箱燈的更換



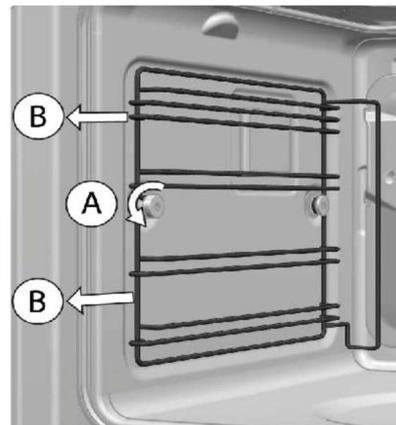
非常重要！

更換蒸箱燈前請務必切斷蒸箱主電源。

蒸箱燈務必選擇可受熱達 300°C 以上高溫的燈，所以請務必聯繫品牌售後進行預訂配件及更換等相關事宜。

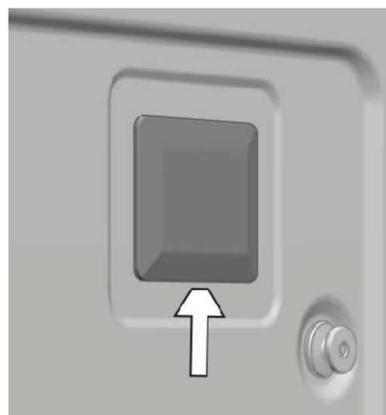
5.1.1 更換側面燈泡

- 將支架固定旋鈕（A）向外旋開後取出滑軌支架



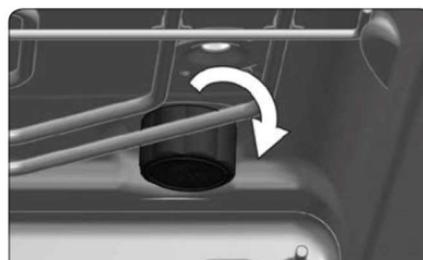
- 使用工具卸下燈罩
- 更換燈泡
- 正確安裝後，蓋上燈罩

蒸箱燈務必選擇可受熱達 300°C 以上高溫的燈，所以請務必聯繫品牌售後進行預訂配件及更換等相關事宜。



5.1.2 更換頂部燈泡

- 擰下玻璃燈罩
- 更換燈泡



5.1.3 更換 LED

請聯繫品牌售後服務人員

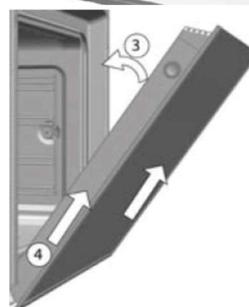
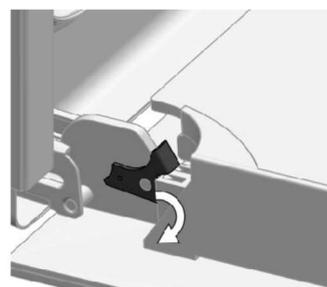
5.2 拆卸和裝配蒸箱門

為了更好地清潔蒸箱內部及一些較為難清潔的地方，可以將蒸箱門拆卸下來。

5.2.1 鉸鏈在箱體上的門板拆卸

拆卸門板

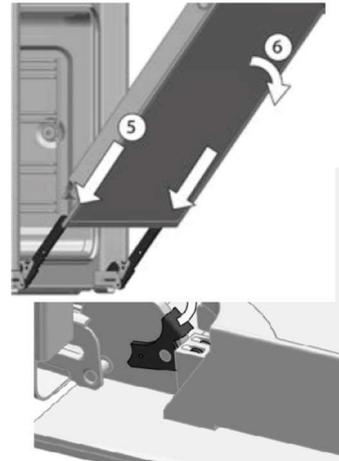
- 蒸箱門完全打開
- 轉動門鎖住鉸鏈
- 向下撥動鉸鏈上的鎖扣（按圖示）
- 將門回關至鎖的位置（按圖示③）



- 雙手緊握門板兩側，斜上方向輕提（按圖示④）

裝配門板

- 雙手緊握門板兩側，斜下方向將門板鉸鏈介面對準鉸鏈臂插入（按圖示⑤），然後將門板向下盡可能完全打開（按圖示⑥）。
- 再將蒸箱門完全關閉
- 鉸鏈上鎖扣向內扣緊（按圖示）



警告！

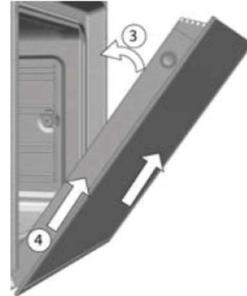
請確保門完全插回，否則會導致鉸鏈受阻，門板無法正常使用。



如果鉸鏈鎖扣比較緊，難以扳開，請用一些例如平口螺絲刀類的工具輔助。

5.2.2 鉸鏈在門板上的拆卸

- 蒸箱門完全打開
- 轉動門鎖住鉸鏈
- 向下撥動鉸鏈上的鎖扣（按圖示）
- 將門回關至鎖的位置（按圖示③）





警告！

請確保門完全插回，否則會導致鉸鏈受阻，門板無法正常使用。



如果鉸鏈鎖扣比較緊，難以扳開，請用一些例如平口螺絲刀類的工具輔助。

5.3 拆卸和裝配蒸箱門內玻璃

根據不同型號的產品，蒸箱門板內會有含 2、3 或 4 層玻璃的情況。

組裝：部分型號的多層玻璃門板外包了不銹鋼包邊，此類不適用於拆卸內部玻璃。



注意！

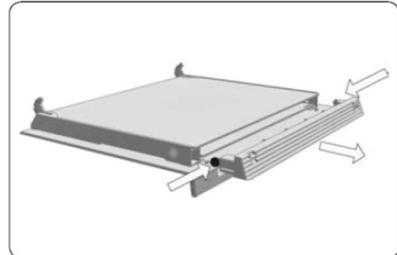
如果拆卸蒸箱門上的玻璃門板，請始終在鉸鏈處於鎖定位置時進行。否則可以造成玻璃損害。



為防止出現這種情況，請按照上一節中的說明

拆卸玻璃門板。

- 手指按壓玻璃門板兩側的按鈕（按圖示）
- 按住按鈕並同時拉出頂部的塑膠密封（按圖示）
- 抽出內玻璃，使用玻璃清潔劑或洗潔劑，軟布清洗

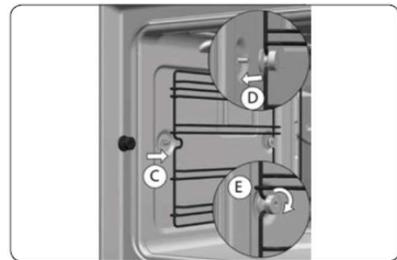
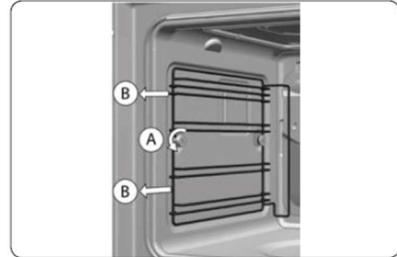


5.4 拆卸和裝配蒸箱側邊支架

兩邊支架各 12 級，按從上至下順序，第一層在最底部。

拆卸

- 盡可能完全打開蒸箱門
- 將蒸箱內所有配件取出
- 將支架固定旋鈕 (A) 向外旋開，取出支架的固定 (B)
- 拉出兩邊支架
- 將後部的螺母插入後部缺口
- 將前部螺母 (C) 固定在支架的前部槽口中
- 調節螺母 (D) 直至完整安裝完成

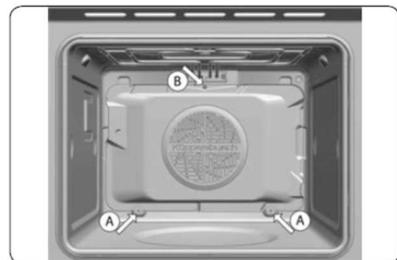


5.5 拆卸後部背板



請務必在拆卸兩邊支架後再拆卸背板

- 按圖示先擰下底部 4 個螺絲 (A) 然後再擰下頂部的螺絲 (B)



重新安裝背板請根據以上步驟反順序安裝



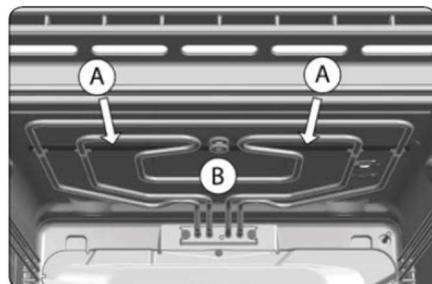
注意！

為了安全考慮，切勿在未安裝背板的情況下使用蒸箱

蒸箱頂部烤架的拆卸

為了清潔蒸箱頂部：

- 取出蒸箱內部配件
- 在蒸箱冷卻後

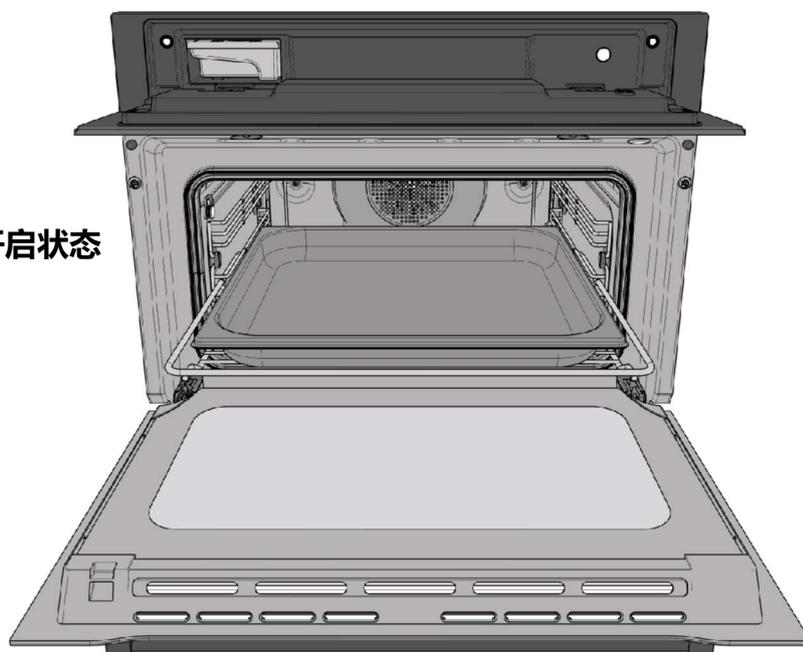


-
- 用手將烤架元件 (A) 的導軌推到爐壁後部,
使其從上部固定螺母 (B) 上鬆開
 - 降下烤架並擦拭蒸箱頂部
 - 按相反順序將烤架安置回原位



6. 蒸箱結構

操作面板开启状态



可選配件

專業版+烹飪套件

(Acc.N.ZB8030)

披薩石帶把手

(Acc.N.145)

有孔烹飪深盤 (Acc.N.ZB1008)

無孔烹飪盤 (Acc.N.ZB1009)

有孔烹飪深盤 (Acc.N.ZB1006)

可伸縮滑動擱架 (Acc.N.ZB1001)

標準配件

搪瓷深烤盤 1 個

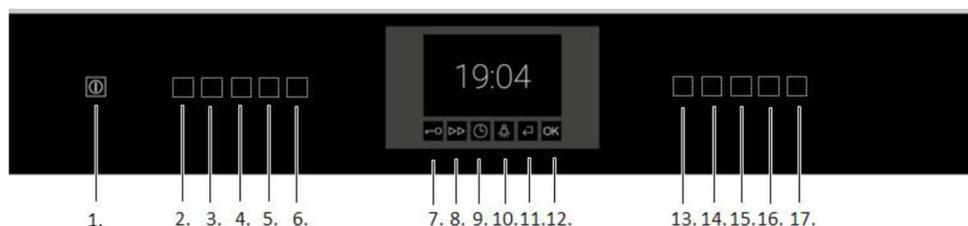
烹飪深盤 1 個

有孔烹飪盤 1 個

烤架 1 個

1. 控制面板
2. 水箱位置
3. 烤架元件
4. 层架
5. 烤架
6. 烤盘
7. 铰链
8. 蒸箱内门板
9. 散热孔
10. 固定孔
11. 灯
12. 炉内后壁
13. 加热风扇
14. 密封圈
15. 门
16. 进水连接

6.1 操作面板——觸摸控制及屏顯



時間/計時設置

時鐘及烹飪時間的設置
燈



1

打開操作面板

ON/OFF 鍵

电器的开关键



2

功能鍵

选择烹饪功能



3

自动菜单

选择对应食谱



4

收藏夹

选择一个收藏的菜单



5

蒸汽烹饪

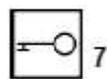
选择相应的蒸汽烹饪模式



6

设置

进入系统设置按钮



7

童锁

按此键启动或取消童锁功能



8

快速加热

按此键启动或取消快速加热



9

时间/计时设置

时钟及烹饪时间的设置



10

灯

长按 3 秒直到听到提示音打开炉内灯光，同样操作关闭炉内灯光



11

返回键

回到上一步



12

确认键

选择功能和开始的确认键



13

上-下键

温度调节、菜单选择等的键



14



15

烹饪功能中的时间设置

设置烹饪时长或结束时间



16

温度键

按此键可更改程序温度



17

重量键

按此键可更改食材重量



18

打開操作面板

按此键打開操作面板已放置/拿取水箱

7. 燒烤與烹飪菜單

7.1 烹飪指南

- 使用專業的烘焙工具搭配各類不同食材，能讓溫度更好、更均勻地進入食材，更美味
- 由於不同的食材烹飪，時間和溫度都會有不同。如何判斷蛋糕已完成，可以用一根竹籤插入蛋糕的正中，抽出來籤子上如果沒有附著物，那就表示蛋糕已經好了
- 當烘焙如水果蛋糕這類水份較為充分的食材，由於高溫下這類食材中的水份和水汽會膨脹，所以不建議同時烘焙多個此類食材
- 當烘焙多個帶模具的蛋糕，建議增加烘焙時間，以單個 5-10 分鐘為參考

烘焙指南							
操作模式	熱風功能		上/下加熱		披薩功能		烘焙時間 (分鐘)
	層	溫度°C	層	溫度°C	熱風對流模式	底部加熱模式	
首選設置 灰底	層	溫度°C	層	溫度°C	層	溫度°C	烘焙時間 (分鐘)
蛋糕							
混合蛋糕							
奶油圓蛋糕	2	170	2	170-			60-70
模具蛋糕	2	170	2	170-			50-70
馬德拉蛋糕	2	160	2	160-			60-70
水果蛋糕胚底	2	170	2	170-			20-30
馬芬	2	160-	2	170-			20-25
水果蛋糕							
乾果類	2	160-		180-			20-35
新鮮水果類	1-2	160-		170-	3	160-	35-50
麵粉類							
水果蛋糕胚底	2	170-	2	180-			25-35
芝士蛋糕	2	150-	1-2	160-			70-80
小餅乾	2	170	2	180-			15-30
水果蛋糕							
乾果類	2	160-	2	180-			25-35
新鮮水果類	1-2	160-	1-2	170-	2	160-	30-50
麵粉發酵類							
奶油圓蛋糕	2	150-	2	175-			40-65
發酵類蛋糕	2	150-	2	175-			40-50
甜麵包 (預熱)	2	150-	2	175-			50-70
小餅乾	2	160-	2	180-			15-30
水果蛋糕							
乾果類	2	150-	2	180-			30-40

新鮮水果類	1-2	160-	1-2	170-	3	160-	30-50
海綿蛋糕							
奶油蛋糕和餡餅 (預熱))	2	150- 160	2	175- 180			30-40
蛋糕卷(預熱)	2	170-	2	180-			15-25
蛋清相關							
酥皮	2	80-90	2	100-			80-
肉桂星環包	2	100-	2	120-			20-40
馬卡龍	2	100-	2	120-			20-50
其他麵粉類							
松餅	2	170-	2	190-			15-30
發酵麵粉類酥皮	2	170-	2	190-			30-40
乳酪類酥皮	2	160-	2	180-			30-40
泡芙糕點	2	170-	2	190-			30-40
乳酪油類麵粉	2	150-	2	170-			30-40
蜂蜜蛋糕	2	140-	2	170-			20-35

烘焙指南							
操作模式	熱風功能		上/下加熱		披薩功能		烘焙時間 (分鐘)
	層	溫度°C	層	溫度°C	熱風對流模式	底部加熱模式	
首選設置 灰色背景	層	溫度°C	層	溫度°C	層	溫度°C	烘焙時間 (分鐘)
麵包與披薩							
酸麵團	2	180	2	180			50-70
預熱：230°C							
預焙：10 分鐘 - 230°C							
發酵麵包/白麵包 (預熱)	2	180	1 或 2	200			30-60
蝴蝶脆餅	2	200	2	220			15-20
(預熱：230°C)							
披薩 (預熱：250					1	220	8-12

7.2 烤肉指南

- 經過懸掛晾乾的肉更適合於燒烤
- 肉脂肪層這面做一下十字刀處理 (例如肉排等)
- 烤肉可以加或不加油脂
- 烤架上烤肉時底下加一個接油盤
- 一些表面塗刷油、鹽、胡椒等醬料的家禽，例如雞、鵝和火雞，無需烤時再抹油

更多提示

一些過後的食材，尤其是帶骨頭的食材，很難從外部來判斷烹飪的程度，所以一些專業人士建議使用烘焙探針，插入食材較為中心的位置 (避免插到骨頭上)，設定內部需要到達的溫度，以此更好地完成整個食材的烹飪。

烤肉指南								
操作模式	熱風功能		上/下加熱		熱風對流模式 底部加熱模式		重量	時間 (分鐘)
	層	溫度°C	層	溫度°C	層	溫度°C		
首選設置 灰色背景								
種類								
豬肉								
烤豬肉	2	170	2	170-190	2	160-180	2000	120
豬肩肉	2	180	2	180-200	2	170-190	1200	120
裡脊肉	2	180	2	180-200	2	170-190	1000	45
牛肉								
牛腱子肉	2	170	2	170-190			2000	150
烤牛肉	2	160/90*	2	160/100*			1500	30
牛排	2	160/90*	2	160/100*			1200	30
小牛肉/羊肉								
烤羊肉	2	160	2	170-180			1000	140
烤小牛肉	2	160	2	170-180			1000	90
牛排								
牛後臀 (提前上色)	2	120**	2	120**			300	10

T 骨 (提前上色)	2	180**	2	180-200**			1000	6
家禽								
雞肉	2	180	2	180-200	2	180-200	1000	60
鴨肉	2	170	2	170-190	2	170-190	1500	75
鵝肉	1 或 2	160	1 或 2	170-190	1 或 2	170-190	3000	120
火雞	1 或 2	160	1 或 2	170-190	1 或 2	170-190	5000	180
魚								
整魚	2	200	2	200-220			1000	35

7.3 燒烤指南

- 請預先烤箱預熱 5 分鐘左右
- 將肉預先放置於烤架，保持每個 3 釐米左右的間隔
- 務必在做此類烹飪操作時，底下放置一個接油盤
- 烤架上的食材注意需要在烘烤過程中翻面
- 第一面的烘烤時間一定會比另一面時間長
- 食材由於性質、大小和厚度不同，所以需要時刻關注烘烤的程度。燒烤指南僅作為參考。

更多提示

使用烘焙探針能更好地保證食材內部溫度到達理想烘焙程度，以避免過度烘焙的問題。

燒烤指南					
操作模式	層	烤		大面積烤	
		第 1 邊	第 2 邊	第 1 邊	第 2 邊
肉類					
豬肉					
豬排	4	10-12	8-10	14-15	8-10
五花肉	4	12-15	8-10	16-18	10-12
裡脊肉	4	10-12	8-10	14-16	10-12
煎香腸	4	8-10	6-8	12-15	10-12
煎香腸卷	4	10-12	8-10	10-14	9-11
肉串	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
牛肉					
菲力	4	6-7	5-6	8-10	6-7
牛裡脊	4	7-9	6-7	9-11	6-9
羊肉					
羊排	4	7-8	6-7	9-11	6-9
小牛排	4	8-10	7-8	10-12	8-9
家禽					
翅根	3	15-18	10-12	17-20	11-14
雞腿	3	18-20	10-12	22-24	12-15
魚					
魚排	4	6-7	4-5	10-12	7-8
整魚	3	5-7	4-6	8-11	7-10
吐司					

吐司	3	2-3	2-3	4-6	3-4
吐司表面	3	6-8		10-12	

7.4 烘焙探針建議溫度

烘焙探針建議溫度			
	中心溫度 °C		
	一分熟	五分熟	全熟
肉類			
豬肉			
豬排		63	65
脆皮燒肉/醬汁		68-70	75
豬腱子肉			80-85
帶骨肉排			75-80
豬肩肉			95
醃豬腿肉		55-62	64-68
肉條			75
牛肉			
牛排	38-55	58-65	65 以上
烤牛肉	38-55	55-60	65 以上
肉卷			70
牛腱子肉			85-90
燉牛肉			90
大塊牛排		55-58	
羊肉			

羊肉			79-85
羊腿		60	70-72
羊排		55	
羊裡脊		60-62	68
羊脊		55	
家禽			
雞肉			80-90
鴨肉			80-90
鴨胸肉		62-65	
鵝肉		75-80	90-92
火雞			80-90
魚			
三文魚		57	60
梭魚		58	60
鱸魚		58	60
金槍魚		55	58
紅魚		55	60
鱒魚		54	60
鱒魚		54	60
竹筴魚		54	60

7.5 低溫烹飪指南

低溫烹飪指南				
	重量 (g)	上色時間 (分鐘)	烹飪時間 (分鐘) (探針中心溫度作為備選)	溫度°C (烤箱設定)
肉類				
豬肉				
豬排	400-600	5	60-90	85
脆皮燒肉/醬汁	1000-1500	10-12	230-350	85
豬腰	1000-1500	10-12	120-150	85
肋排/肉片	800-1000	8-10	120-140	85
牛肉				
菲力	700-1200	5-9	100-140	80
烤牛肉	700-1800	10-12	180-120	70
牛排	1500-1800	10-15	150-200	80
Nut	1500-2000	10-12	200-230	80
大塊牛肉	1500-1800	10-12	150-180	80
小牛肉				
牛排	500-800	5-6	90-110	85
Nut	1500-1800	10-12	140-160	85
牛脊	1000-1500	8-10	110-120	85
家禽				
鴨胸肉	400-600	4-5	70-80	85
土雞胸肉	400-600	3-4	50-60	85

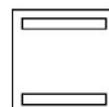
8. 烤箱功能

根據型號，型號不同，所具備功能不同

8.1 烹飪功能

上/下加熱

通過上部及下部加熱元件加熱，確保同一層的食材能夠均勻受熱。適合於發酵麵粉類的蛋糕、奶油蛋糕以及芝士蛋糕。



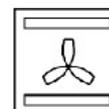
Ökotherm 熱風功能

環形風扇加熱元件能將熱量均勻分佈於烤箱內部，保證每層食材的受熱均勻，且不會串味。



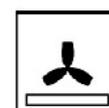
上/下加熱+熱風功能

環形風扇加熱元件，能將上部及下部加熱元件所傳導的熱量更均勻的分佈烤箱。適合烘烤餅乾類的食材。



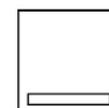
Ökotherm 披薩模式

通過環形風扇與底部加熱元件的組合，能更好地確保一些需要保持水份、濕度的食材，如脆皮、披薩或者帶水果的餡餅等食材



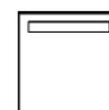
底部加熱功能

僅僅底部加熱元件傳導熱量，能較好的實現底部酥脆的口感，尤其適合蛋糕或蛋糕胚的烘焙。



頂部加熱功能

僅僅頂部加熱元件傳導熱量，適合烘烤、烤制菜肴的最佳選擇。



ECO 節能模式

ECO 能夠以比平常更低的能量烹飪菜肴。為了節省能源，烤箱在烹飪時間結束前幾分鐘自動關閉，並使用烤箱剩餘的熱量烹飪食物。



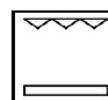
Ökotherm 熱風加強模式

該模式能保證食材表面的酥脆及漂亮的色澤，尤其適合土豆、烤肉等食材的烹飪。



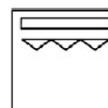
燒烤+底部加熱模式

頂部烤架與底部加熱元件的結合，適合肉類的烘焙，確保其香脆口感。



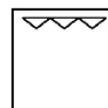
大面積燒烤模式

大面積燒烤能使較多的食材能在更短時間內完成烹飪及上色，適合大量的魚類、肉類。



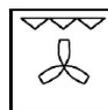
燒烤模式

當一些少量食材的烹飪時，該功能能讓食材在較短時間內煮熟，達到表面上色快，不影響內部口感的效果，同時也更節能。



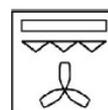
風扇輔助燒烤

環形風扇加熱元件將烤架所產生的熱量分佈到整個烤箱中，從而提供食材內部結實而且多汁的口感，尤其適合烤雞，烤鴨和烤肉等食材。



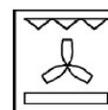
風扇輔助燒烤加強模式

環形風扇加熱與大面積烤架的結合，能讓食材保持外酥裡嫩的豐富口感，適合較大的禽類及肉類食材。



風扇輔助燒烤加強+底部加熱模式

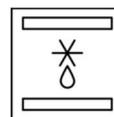
環形風扇加熱與大面積烤架以及底部加熱的組合模式，能讓食材保持多汁的口感及外皮漂亮的色澤，適合較大的肉類等食材。



8.2 特殊功能

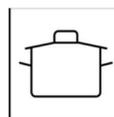
解凍

冷凍食材類的解凍功能



低溫烹飪

食材在柔和的低溫下烹飪，是時下更為崇尚健康與美味的更好選擇。適用於牛肉、豬肉、羊肉、小牛肉及家禽等食材。



保溫

無需再入爐灶翻炒，食材能保持一個較為適宜的溫度，尤其是一些會迅速變涼的菜肴，此功能在上菜時很好地保持食物溫度



冷凍食材

些微的熱量分佈能更好地給冷凍食材除霜。



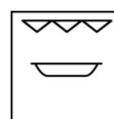
暖碟

有些菜肴需要具備合適溫度的餐具來搭配，此功能能確保食材不會在盛入冰冷碟具後迅速冷卻，更好地保證菜肴美味。



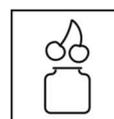
炙烤

焗烤的功能，適合焗烤、酥皮、奶酥等的烘焙。



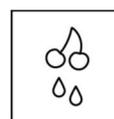
果醬

用於果蔬製作果醬的功能。

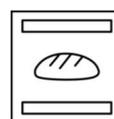


脫水

隨著水份通過脫水模式從食物中抽出，能更好地延長保鮮期，也更好地保存了食物的維生素及礦物質，適合做乾果、幹肉、水果泥及魚乾等。



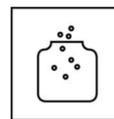
麵包



此功能能讓麵包擁有漂亮的外皮和鬆軟的口感。

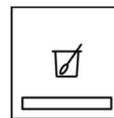
發酵

麵粉發酵功能。



優酪乳模式

製作濃厚美味的優酪乳。



9. 蒸烤功能一覽

功能根據型號

9.1 烹飪功能

蒸汽烹飪

100%柔和蒸汽，給食物最柔和的烹飪方式，適合米飯、蔬菜和魚類



組合蒸汽烹飪

50%的蒸汽結合 50%的熱風，適合烘焙、布丁、舒芙蕾等的烹飪



輔助蒸模式

75%的熱風輔助以 25%的蒸汽，很好保持了食材水份，最為適合烹飪麵包、蛋糕和糕點，以及肉類和家禽。



低溫慢煮

真空真空烹飪是用蒸汽產生恒定的溫度來烹飪真空包裝的食物，你可以像專業廚師一樣使用真空蒸汽烹飪程式。



翻熱

蒸汽與熱風的結合更好地保留了食物原有的新鮮口感



9.2 特殊功能

功能根據型號

蒸汽解凍

柔和的蒸汽解凍食材



嬰兒器皿消毒

這個功能是用來給嬰兒奶瓶等物品消毒的。消毒前請務必將器具拆分，一般一次程式在 12 分鐘，待程式完成請至少等待 4 分鐘以上以確保器具冷卻並取出烘乾。



融化

根據功能表，該功能可進行融化食材的烹飪，如巧克力類



蒸汽保溫



蒸汽清潔



手動噴射蒸汽

可在程式運行時設置蒸汽噴射，並更改其強度與持續時間



自動蒸汽噴射

程式運行前設置該功能，有四擋可選



蒸汽保鮮

需要一個帶蓋子的容器，放在有孔深盤上，在同一時間對預先準備好的水果進行消毒，大約 20 分鐘時間。



蒸汽榨汁

首先要清洗蔬果、去核，隨後放在有孔深盤上。一般 100°C 情況下程式需要 40-80 分鐘，取決於果蔬本身，如蘋果、梨或樹莓這類時間上可能更短。



蒸汽優酪乳

根據食譜製作優酪乳



消毒

將物件分拆進行消毒，根據物件數量選擇消毒時間



發酵

將麵團放置在足夠大的容器中並放進蒸箱，根據菜譜選擇發酵的溫度和時間



加熱毛巾

將毛巾卷起放入深盤中，選擇該程式



10. 操作蒸箱

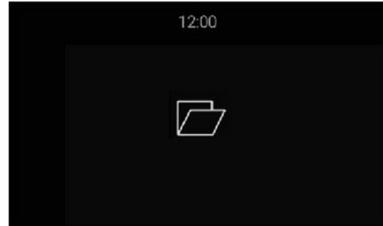


風扇的啟動和關閉是根據所選程式而定的

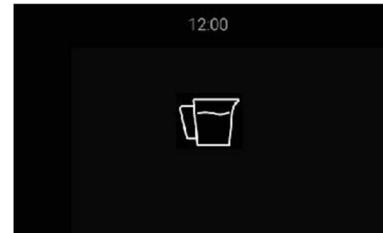
10.1 圖示

按下按鍵，面板持續打開，待達到最大打開角度後，可手動打開面板。

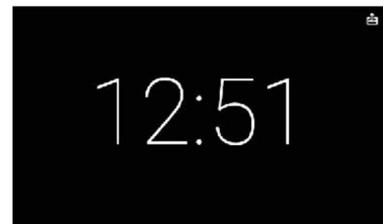
□ 水箱已空，請填充並開啟程式



□ 水泵將余水抽回水箱，請傾倒水箱水



見右上角圖示的時候表明，此時水泵正在抽余水會水箱，此時如果打開面板，該程式會被中斷，故在此圖示消失之前，請勿操作。



注意！

請務必小心打開蒸箱，以免蒸汽過燙不安全，最好的方式是先打開一點小角度。

蒸箱門下方有滴水通道，請在每次程式結束後，擦除水珠。

請務必每次在使用有空深盤時下方再放置一個滴盤，以收集余汁或水

10.2 開啟/關閉蒸箱



按 打開蒸箱，選擇程式進行運行。如果打開後無任何操作，幾秒後蒸箱自動回到待機

狀態。

按  關閉蒸箱

10.3 睡眠模式

如果在 30 秒內沒有對設備進行設置，則設備將在 30 秒後切換到睡眠模式。啟動睡眠模式

的 5 分鐘內，您可以通過按下  或  鍵返回到之前的螢幕

10.4 首次使用

第一次使用蒸箱前，請先設置語言、日期和時間、溫度和重量單位。

10.4.1 首次設定

- 按  或  鍵選擇所需語言
-  鍵確認

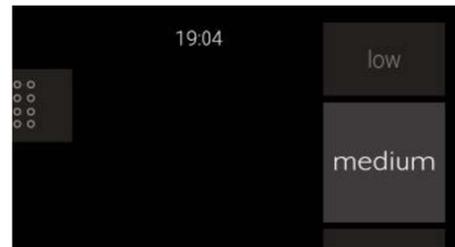
設置日期和時間

- 按  或  鍵選擇年份
-  鍵確認
- 重複以上步驟選擇月份和日期
-  鍵確認
- 按  或  鍵選擇小時
-  鍵確認
- 重複以上步驟選擇分鐘
-  鍵確認，並選擇時鐘樣式
-  鍵確認，選擇時鐘顯示形式（日期顯示或日期不顯示）
-  鍵確認
- 按  或  鍵選擇重量單位（預設千克）
-  鍵確認

-
- 按  或  鍵選擇溫度單位（預設攝氏度）
 -  鍵確認

設置水硬度級別

- 按  或  鍵選擇  水硬度菜單
-  鍵確認
- 按  或  鍵選擇水硬度級別
-  鍵確認



設置完成後，螢幕返回主功能表

10.5 選擇烹飪功能

- 按  開關鍵開啟蒸箱
- 螢幕主功能表選擇  鍵
- 按  或  鍵選擇所需烹飪功能
-  鍵確認
- 按  或  鍵選擇功能
-  鍵確認
- 按  或  鍵選擇溫度
-  鍵確認

此時螢幕顯示設定預覽，您也可以設置烹飪時長或結束時間（見設置烹飪時長/烹飪結束時間章節）

-  鍵確認

10.6 選擇特殊功能



部分特殊功能為組合蒸汽功能，所以請提前將水箱的水填滿。

您可以在翻閱 10.蒸汽功能章節預覽各功能詳情

- 按  開關鍵開啟蒸箱
- 螢幕主功能表選擇  鍵
- 按  或  鍵選擇  特殊功能
-  鍵確認
- 根據所選擇的功能按  或  鍵選擇溫度
-  鍵確認

10.7 烹飪過程中更改設置

烹飪過程中如果想要更改功能功能表，可按  鍵並按以上步驟操作

更改溫度可按  鍵，按  鍵更改烹飪時間，操作步驟可參見相關章節，按  鍵完成更改操作



更改程式過程時必須按  鍵確認，否則程式將在 8 秒內自動返回

10.8 自動功能

10.8.1 選擇一個自動功能



根據所選擇的功能功能表（烤、蒸、組合蒸等）選擇適合的餐具

-  打開蒸烤一體機
- 螢幕主功能表選擇  自動功能表
- 按  或  鍵選擇功能表
-  鍵確認
- 按  或  鍵選擇自動功能
-  鍵確認

隨後，用相同步驟設置烹飪的其他設置如食材重量，此時系統會根據重量自行計算所需烹飪時間，您也可以自行設置烹飪結束時間或更改烹飪時間

-  鍵確認

*自動功能表中食材重量是一定要預先根據實際來設置的，根據所選擇的功能表，系統會告知您食材放置在第幾層或提示烹飪前所需操作的步驟

選擇自動功能表，請提前預熱烤箱，系統會提示食材放在哪一層

10.8.2 烹飪功能表的重要資訊



當程式啟動，烤箱根據食材重量自動計算烹飪食物所需的溫度和時間，溫度可以在烹飪過程中進行調整。此時給到的烹飪時長是不含預熱時間的，也便於您提前預熱烤箱做準備。對一些特定功能表，當進行到一定時間後，烤箱會顯示翻轉食材，並發出提示音提示，並在螢幕上顯示 。這個提示會一直提示直到程式結束，如果食材沒有翻轉，幾分鐘後烤箱會自動按程式繼續進行。

10.9 更改重量和溫度

10.9.1 更改食物的重量

如果您想要更改食物的重量，您可以根據所選的程式自動更改烹飪時間和溫度

- 按  鍵
- 按  或  鍵更改重量並按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇食材所放置層級
- 按  鍵確認

此時螢幕自動返回設置預覽

- 按  鍵確認

更改程式在  鍵確認後，程式自動按照新設置進行

備選方案（進程中止）：

-
- 反復按幾次  鍵直到回到重量設置
 - 按  或  鍵更改重量並按  鍵確認
 - 按  或  鍵選擇食材所放置層級
 - 按  鍵確認

此時螢幕自動返回設置預覽

- 按  鍵確認

程式自動按照新設置進行

10.9.2 更改溫度

所有的程式功能表出廠均已預設溫度，溫度可在 30°C-300°C之間進行更改

- 按  鍵
- 按  或  鍵更改溫度
- 按  鍵確認

此時螢幕自動返回設置預覽

- 按  鍵確認

程式自動按照新設置進行

10.10 時鐘設置

10.10.1 烹飪時長的設置

程式功能表的烹飪時長是默認設置，更改見以下步驟：

- 按  鍵
- 按  或  鍵設置烹飪時長
- 按  鍵確認

此時螢幕可能顯示烹飪的結束時間，當程式中更改烹飪結束時間，此步驟將跳過

- 按  鍵確認

當程式運行到設置時間，烤箱會自動關閉並發出提示音，按 鍵關閉提示音。螢幕顯示時鐘，
烤箱自動關閉

10.10.2 更改烹飪時間

- 按  鍵
- 按  或  鍵設置烹飪時長
- 按  鍵確認

下一步您將設置烹飪結束時間，程式會根據結束時間自動計算並運行

- 按  鍵確認



 如果在前面的步驟中禁用了烹飪時間，則不需要設置烹飪時間

此時螢幕自動返回設置預覽

- 按  鍵確認

 當程式運行到設置時間，烤箱會自動關閉並發出提示音，按 鍵關閉提示音。螢幕
顯示時鐘，烤箱自動關閉

10.10.3 刪除烹飪時間

- 按照上述步驟操作，並將烹飪時間設置為 00:00
- 烤箱將在沒有烹飪時長或烹飪結束時間情況下繼續運行，螢幕不再顯示時間

10.10.4 設置最終烹飪時間

烹飪結束時間的設定也表示烤箱在此時會自動關閉

- 按  或  鍵設置烹飪結束時間

-
- 按  鍵確認

- 此時螢幕回到待機模式直到烹飪程式按時運行



在確定了建議的烹飪時間後，烤箱立即啟動這個過程

10.10.5 更改烹飪結束時間

- 按  鍵

- 按  或  鍵設置烹飪結束時間

- 按  鍵確認

此時螢幕自動返回設置預覽

- 按  鍵確認

- 螢幕將回到待機模式直到烹飪程式按時運行



當程式運行到設置時間，烤箱會自動關閉並發出提示音，按  鍵關閉提示音。螢幕顯

示時鐘，烤箱自動關閉

10.10.6 刪除烹飪結束時間

- 按  鍵 3 秒以上刪除烹飪結束時間

- 按  鍵確認

螢幕回到待機模式

10.10.7 設置計時器

- 按  鍵

- 按  或  鍵設置計時時間

當到達設定時間時，程式會發出提示音， 不停閃爍

- 按  鍵停止提示音



該功能獨立於正在運行的烹飪過程

10.10.8 更改計時器

- 按 鍵
- 按 或 鍵設置計時時間

此時螢幕顯示設定時間，如果在程式運行中設置或更改計時器，螢幕上會顯示計時進程。

當到達設定時間時，程式會發出提示音， 不停閃爍

- 按 鍵停止提示音

10.10.9 刪除計時器

- 按 鍵
- 按 或 鍵將計時時鐘調整至 00: 00，按 鍵確認
- 螢幕返回最初畫面



計時器的設置不依賴於烹飪時間，也不影響烹飪過程

10.11 快速加熱（出廠已設置）

- 待機狀態下，按住 鍵直到進入設置介面
 - 按 或 鍵將計時時鐘調整至 00: 00，以便在運行過程中快速打開 或關閉
- 快速加熱
- 按 鍵確認

您的設置將保持不變，直到您更改設置

11. 使用者自設功能表

烤箱配備了記憶功能，可以保存多達 20 個自設功能表和您最喜歡的烹飪設置

11.1 喚醒我的最愛

- 按  鍵
- 按  或  鍵選擇功能表
- 按  鍵確認

您可以進入設置頁面啟動快速加熱、計時器和烹飪結束時間。(操作請見相關章節)

此外，您還可以更改功能表或烹飪設置。

- 按  鍵確認
- 烤箱運行新進程

11.2 保存菜單至我的最愛

在設置預覽和烹飪進程中，您可以選擇保存烹飪程式到我的最愛

- 按  鍵
- 按  或  鍵選擇存儲位置 (1-20)
- 按  鍵確認

請等待幾分鐘，存儲完成後程式自動回到設置預覽



如您存儲的位置已有存儲功能表，則原來的功能表會被覆蓋

11.3 刪除我的最愛菜單

- 在螢幕主頁，按住  鍵 3 秒以上便可進入刪除介面
- 按  或  鍵選擇所要刪除功能表
- 按  鍵確認

此時螢幕返回到設置預覽

12. 設置



注意！

設置菜單如下：

1. 語言
2. ECO 模式
3. 開機音
4. 單位
5. 日期，時間
6. 水硬度
7. 除垢

12.1 語言

- 按 或 鍵選擇語言功能表
- 按 鍵確認
- 按 或 鍵選擇所需語言
- 按 鍵確認

螢幕回到主頁

12.2 ECO 模式

- 按 或 鍵選擇 ECO 模式
- 按 鍵確認
- 啟動 ECO 模式按 鍵，取消按 鍵



注意！

部分程式無法啟動 ECO 模式以降低能耗。當 ECO 模式被啟動，螢幕上將一直顯示

“ECO” 字樣。

12.3 開機音

- 按  或  鍵選擇音樂功能表
- 按  鍵確認
- 啟動開機音按  鍵，取消按  鍵



注意！

如果取消開機音，開機時將不再有聲音，建議設置

- 螢幕回到主頁

12.4 單位設置

- 按  或  鍵選擇單位功能表
- 按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇單位
- 按  鍵確認

相同步驟關閉單位按  鍵確認

- 螢幕回到主頁

12.5 設置日期和時間

- 按  或  鍵選擇日期和時間功能表
- 按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇年份
- 按  鍵確認

-
- 重複以上步驟設置月份和日
 - 按  鍵確認
 - 按  或  鍵選擇小時
 - 按  鍵確認
 - 重複以上步驟設置分鐘
 - 按  鍵確認，選擇時鐘顯示樣式
 - 按  鍵確認，選擇時鐘樣式
 - 按  鍵確認
 - 螢幕回到主頁

12.6 設置水硬度

- 按  或  鍵選擇水硬度功能表 
- 按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇水硬度級別
- 按  鍵確認
- 螢幕回到主頁

12.7 除垢

系統會自動檢測內部的鈣化程度，並提示您進行除垢。

當長時期使用本產品時，系統內部管路容易積垢，所以除垢對於保護機器的使用壽命是非常必須的，當系統提示需要除垢時，螢幕會顯示“除垢”字樣資訊，直到完成除垢程式。



注意！

請使用專業除垢劑進行除垢程式（如“Durgol®”品牌的除垢劑）

警告！

因酸性物質容易損壞機器內部管路電爐，請勿使用醋或酸性清潔劑。含泡沫添加劑的標準除垢劑也不適用。

請根據以下步驟除垢：

當看到除垢資訊後，請按  鍵開始除垢程式。

您也可以進入設置頁面，找到“除垢”功能表，按  鍵進入設置。

除垢程式將含兩輪運行週期：

- 對管道積垢進行清潔
- 沖洗管道

當程式運行完成第一步除垢後，會立即進入沖洗週期：

- 務必將水箱水注滿 500ml（請用淨水）

一旦水箱安置完成，程式立即啟動沖洗週期。當沖洗週期運行完成，螢幕會出現新的資訊。

- 務必將水箱水注滿 500ml（請用淨水），一旦水箱安置完成，第二輪運行立即開始。

當沖洗週期運行完畢，水泵將抽余水回泵，請稍等片刻，待出現“請移除水箱並傾倒水箱水”時，按資訊操作，將水箱清洗完畢再裝回蒸烤箱。

13. 其他功能

13.1 設置演示模式（待機模式下）

演示模式是用於在機器不加熱情況下展示各個功能而設置的，適合在展示廳或其它向公眾展示本產品功能時使用。

- 同時按住  和  鍵 3 秒以上直到聽到提示音，且螢幕顯示  字樣符號
- 同時按住  和  鍵 4 秒以上直到聽到提示音取消該模式，且螢幕  字樣符號消失。

13.2 童鎖

當開啟童鎖，烤箱僅能關閉，其它按鍵將不能被啟動。

13.2.1 開啟童鎖

- 按住  鍵 3 秒以上直到聽到提示音，且螢幕顯示  符號

13.2.2 關閉童鎖

- 按住  鍵 4 秒以上直到聽到提示音取消該模式，且螢幕  符號消失。



注意！

當高溫熱解時，系統會有雙重防護，當同時啟動熱解和童鎖功能，烤箱門將不能被打開

13.3 出廠設置

- 同時按住 和 鍵 3 秒以上直到螢幕顯示設定頁面
- 按 或 鍵選擇
- 按 鍵確認

此時拔出電源插頭，稍等幾分鐘後重新插回，機器重新啟動，此時請重新設置語言、日期和時間、重量和溫度單位等必要設置。

13.4 自動確認

在自動確認 模式中，所有設置數值將在 8 秒後自動啟動（僅限運行的程式數值）

- 待機模式下同時按住 和 鍵 3 秒以上直到螢幕顯示設定頁面
- 按 或 鍵選擇自動確認 模式或手動確認 模式
- 按 鍵確認

螢幕回到主頁

14. 烘焙探針



警告！

如果您不使用烘焙探針，請將烤箱壁上的探針插口螺帽蓋緊！
請務必使用本產品所配備的原廠探針

烘焙探針是用於烹飪肉類食材的絕佳方式，由探針來判斷食材內部是否已達到理想狀態，能確保外酥裡嫩的口感，達到肉類不幹不生，剛剛好的狀態。

肉類食材因大小和質地不同，烹飪溫度以及烹飪方式不同，很難去判斷其是否已到剛剛好的狀態，而使用烘焙探針，烤箱將持續運行直至食材到達探針所設定溫度。所以烘焙探針適用於所有加熱模式。

正確使用烘焙探針

- 請確保探針金屬部分完全插入食材的中心位置
- 請務必將探針連接至烤箱內插槽
- 探針請務必不要插在接近脂肪或骨頭的部位
- 家禽類探針請務必插到骨頭處

烘焙探針的使用

- 將準備好的食材插入烘焙探針並放入烤箱
- 將烘焙探針連接至烤箱內壁左側插孔
- 此時螢幕會出現  圖示，根據所需溫度設定即可

14.1 烹飪功能中使用烘焙探針



注意！

組合蒸功能也可以使用烘焙探針。按  鍵並按以下步驟進行設置。

- 螢幕主頁上選擇 
- 按  或  鍵選擇烹飪功能
- 按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇溫度
- 按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇烘焙探針中心溫度
- 按  鍵確認

此時螢幕回到設定預覽，按  鍵確認

烤箱開始運轉，直到食材內部達到烘焙探針所設定溫度，烤箱自動關閉。

如果想要更改烘焙探針的設定溫度或出廠建議溫度，按  鍵並按以上步驟操作即可。

14.2 自動功能中使用烘焙探針

- 螢幕主頁上選擇 ，按  或  鍵選擇功能表
- 按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇自動功能表
- 按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇烘焙探針中心溫度
- 按  鍵確認

此時螢幕回到設定預覽，按  鍵確認

烤箱開始運轉，直到食材內部達到烘焙探針所設定溫度，烤箱自動關閉。



注意

烘焙探針不能用於所有自動功能表，當選擇某自動功能表時，系統會發出提示音並在螢幕上顯示正確資訊。

15. 蒸汽烹飪

蒸汽烹飪是一種極其柔和加熱的烹飪方式，它能很好地保持食材中所富含的營養物質：

- 100%的蒸汽烹飪適合煮魚、蒸飯和蔬菜
- 50%蒸汽+50%熱風的組合方式適合布丁、舒芙蕾的製作
- 對於烘焙麵包和肉類食材，75%的多維蒸能使食材的口感保留一定的濕度，不易過幹過柴
- 再加熱程式則適合預熱和加熱碗碟

15.1 蒸汽烹飪功能



注意

請在使用蒸汽功能前確保水箱水已注滿並正確安裝

-
-  打開蒸烤一體機
 - 螢幕主頁選擇  鍵，按  或  鍵選擇蒸汽烹飪功能表
 - 按  鍵確認
 - 按  或  鍵選擇溫度
 - 按  鍵確認

根據所選擇的程式，您可以在設置預覽上看到烹飪時長，也可以按  或  鍵更改烹飪時長，按  鍵確認。您還可以更改烹飪溫度，還可以更改烹飪時長和烹飪結束時間。

- 按  鍵確認

當程式運行結束，螢幕右上角會出現“pump off the water 水泵抽回水”，此時系統正將管路余水抽回水泵，此時請勿打開蒸烤箱。



注意！

運行過程中請勿移除水箱！

當管路余水抽回水泵後，水箱標識會在螢幕上顯示

- 請將水箱取出，並傾倒水箱水，清洗水箱
- 安裝回水箱，關閉操作面板



注意！

如果運行過程中水箱缺水，請暫停程式，螢幕此時會顯示水箱標識。

待水箱再次充滿淨水並安裝回蒸烤箱，關閉操作面板，按繼續使程式再運行

- 水箱請正確推入蒸烤箱
- 關閉操作面板，水箱標識不再顯示

系統會在停頓一些時間後繼續自動運行，如果螢幕上水箱標識未消失，則請檢查水箱是否正確安裝。



警告！

打開蒸箱時請務必保持一定的安全距離，以免蒸汽燙傷

15.2 自動蒸汽烹飪



注意！

請在使用蒸汽功能前確保水箱水已注滿並正確安裝

選擇烤箱功能時可以打開自動蒸汽功能

- 操作前請按正確步驟選擇烹飪程式

- 打開蒸烤一體機

- 螢幕主頁選擇 鍵，按 或 鍵選擇蒸汽烹飪功能表

- 按 鍵確認

- 如未設置烹飪時長，按 或 鍵設置

- 按 鍵確認

系統在一定時間內會自動噴射蒸汽

調整自動蒸汽：

- 更改自動蒸汽，再按一次 鍵

- 按 或 鍵選擇蒸汽噴射強度，按 鍵確認

- 取消自動蒸汽，反復按 鍵直到所有按鍵變暗，按 鍵確認

此時螢幕上顯示圖示標識不再顯示

16. 蒸汽清潔

本產品備有蒸汽清潔功能，每次程式完成後，請利用餘熱和水蒸氣清潔蒸烤箱。當蒸烤箱髒汙程度較大時，請使用蒸汽清潔功能輔助清潔工作。



注意！

請準備一些含中性清潔劑的清水（靜置 5 分鐘），裝置在烤盤中並放置蒸烤箱最底

部位置。水箱注滿 500ml 淨水，根據步驟操作清潔程式

- 螢幕主頁上選擇 
- 按  或  鍵選擇 ，按  鍵確認
- 按  或  鍵選擇 ，按  鍵確認
- 再按  鍵確認

請務必根據以上步驟操作清潔程式，蒸烤箱開始蒸汽清潔程式。

一旦程式完成，請待 4-5 分鐘後打開蒸烤箱門使爐內冷卻，用乾淨的抹布擦淨爐內四壁

17. 故障原因



一旦發生問題或出現故障，請務必聯繫品牌授權專業售後人員上門檢查！

若您的機器發生故障，可以參照以下資訊進行查看和解決，若還是無法解決或問題不在此列表，請務必撥打品牌售後服務熱線或聯繫您的購買方取得售後服務：

問題	解決
蒸箱不加熱	開啟蒸箱
	設置所需時間
	確認是否設定都按正確步驟操作
	在“自動關機”章節查看所有資訊
	檢查童鎖
	小心關閉烤箱門
檢查電源連接是否完好，或聯繫專業售後人員上門檢查電源	
燈不亮	更換燈泡
按鍵點不亮	檢查主電源是否已連接？ 家中總電源是否工作正常？ 是否停電？ 童鎖功能是否已開啟？
部分或大部分按鍵失靈，而燈可以點亮	切斷主電源 15 秒後再連接開啟蒸箱，可重複操作，按鍵會自動調節
切斷電源後再開啟，部分或大部分按鍵仍失靈	重複上述步驟仍無效，請聯繫專業售後人員上門檢查
蒸箱門出現裂痕	切斷蒸箱電源，並聯繫專業售後人員

蒸箱門密封圈損壞	<p>更換密封條，見《更換密封圈》</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: flex; align-items: center;">  <p>如蒸箱門密封條已損壞，切勿使用烤箱！</p> </div>
蒸箱的燈損壞	燈的損壞不影響蒸箱的使用。更換燈泡請在未使用蒸箱前，見《更換蒸箱燈一節》
有一股強烈的氣味	<p>更換回收 ökootherm® 烤箱空氣清潔催化器。</p> <p>見《更換回收 ökootherm® 烤箱空氣清潔催化器》或聯繫專業售後人員</p>
螢幕上顯示代碼 F111	拔掉主電源，幾分鐘後再插上重試或聯繫專業售後人員
螢幕上顯示錯誤代碼	關閉蒸箱後重新開啟蒸箱
	仍出現錯誤代碼，請聯繫專業售後人員上門檢查
爐內和食材上積余大量水蒸汽（冷凝水）	烹飪程式完成後，請在 15-20 分鐘內取出食材
蒸汽烹飪程式不出蒸汽	檢查水箱是否注滿水並正確安裝，檢查控制台是否安裝回完畢