

義大利 ARISTON 阿里斯頓

# 蒸烤箱 MS 798 IX A 60HZ 使用說明書

 ARISTON



## KE 總代理 嘉儀企業股份有限公司

成立於 1968 年，每個細節都用心，每個環節都關心

維修專線：台北(02)2627-2199 新竹(03)553-4998

台中(04)2381-8388 高雄(07)550-5398

網址：<http://ke.kenk.com.tw>

### KE@HOME 嘉儀家品

德國 Fissler 菲仕樂精品鍋具	義大利 ARISTON 阿里斯頓家電
德國 LIEBHERR 利勃冰箱	義大利 FABER 抽油煙機
德國 Miele 精品家電	葡萄牙 Airfree 空氣殺菌機
德國嘉儀 HELLER 家電	墨西哥 mabe 瑪貝美式家電
日本 Chikuma 廚餘機	瑞士 Stadler Form 小家電
日本 INADA 稻田按摩椅	英國 E&M ACTIVE 按摩精品
台灣 HOBOT 玻妞清潔機器人	韓國 NOVITA 諾維達智能便座
台灣嘉儀小家電	奧地利 Artweger 亞維格晾曬架



0117201988

## CONTENTS 目錄

使用安全注意事項 .....	1
產品/控制面板說明 .....	5
配件介紹說明 .....	6
功能介紹說明 .....	7
初次使用本器具 .....	8
功能選擇使用 .....	8
設定與啟動功能 .....	9
特殊功能介紹 .....	10
蒸烤功能表 .....	12
維護與清潔 .....	15
排除疑難 .....	16
<b>附錄</b>	
安裝說明 .....	17

## 安全注意事項

### 務必閱讀並遵守

使用本產品前請閱讀本安全注意事項。

請保留供日後參考。這些安全注意事項及機器本身提供的重要安全警語應隨時遵守。製造商對未遵守這些安全注意事項、對不正確使用本機或不正確設定(所造成損害)概不負責。

### 安全警告

除非全程監督，不可讓3歲以下幼兒及3-8歲兒童接近本產品。

8歲以上兒童及心智不健全、經驗知識不足者，只可在監督下或給予安全說明並瞭解危險性後方可使用本機器。孩童不可用以玩耍，不可任由孩童在無人監督情形下自行清理或進行使用者保養。

**警告：**本機器及其附件在使用時很燙，除非全程監護，8歲以下兒童不得接近。

**警告：**避免碰觸加熱元件或內部表面——有灼傷危險。

使用於食物蒸煮時不可離開機器旁，須在旁照管。

若機器適用於使用探針，務必使用建議適用於本爐具的溫度探針。

在所有組件完全冷卻之前，應使布料或其他易燃物質等遠離本機。

過熱的油或油脂容易著火。烹煮富含脂肪或油的食材或添加料酒（如蘭姆、白蘭地、白酒）時應隨時保持警覺——慎防失火。

使用烤爐手套取出烤盤及附件時，請小心不要碰到加熱元件。

烹煮結束時務必特別小心開門；應先讓熱空氣或蒸氣逐漸散出方可拿取器具。

不可阻擋機器前方的熱氣排放口。

**許可使用警告：**本機器設計非供配合外部計時器或分離式遙控系統使用。

本機僅供家用，非供商業使用。切勿在室外使用本器具。切勿在器具內或附近存放諸如噴霧罐等爆炸性或可燃物質，或汽油及其他可燃物質；若機器被不經意打開會爆發火災。不可做其他用途（例如使房間升溫）。

## 安裝前注意事項

本機器應由2人或多人搬運與安裝。應使用保護手套拆除包裝與安裝。

須由合格技術人員依照廠商指示及當地安全法規執行安裝與修理。除非使用手冊有明確說明，不可修理或更換機器的任何零件。

不可由兒童進行安裝；安裝時應避免孩童接近。安裝時及安裝後，避免讓孩童接觸包裝材料（塑膠袋、聚苯乙烯零件等）。

機器拆封後，確認未於運送中受損。若有問題，請聯絡經銷商或售後服務站。

任何安裝作業前，應先將機器的電源切離。

安裝時，小心別讓機器損壞電源纜線。

安裝完成後方可啟動。安裝後，機器底部應不再能接近。

本機裝配入傢俱中時，先完成廚具切割作業，並小心清除所有木屑及鋸屑。

切勿阻擋流理台面與爐具上緣之間的最小規定間隙。只有在即將安裝時，方可從聚苯乙烯發泡基座上拆下本機。切勿將機器安裝在裝飾門背後——火災風險。

## 電氣警告事項

為使安裝符合現行安全法規，應使用接點間隙不超過3mm的開關，且機器必須接地。

電源纜線若受損，應以相同規格者替換。電源纜線須由合格技術人員依照廠商指示及現行安全法規更換，請洽授權服務中心。

若插頭在便於近接的部位，應可透過拔下插頭的方式切離電源，或利用按照國際電氣安全標準、安裝於插座上游的可近接多極式開關切離電源。額定值銘牌位於機器前緣（打開爐門時即可看見）。

電源纜線必須有足夠長度可將電源連接到機器在屋內的裝設處。不可拉扯電源纜線。切勿使用延長線、多連插座或轉接器。

機器電源線或插頭損壞、運作不正常或損壞或跌落時，不可操作本機。應使電線遠離高熱表面。

安裝後，電氣組件不可外露於使用者可及處。身體任何有水部位不可碰觸器具；不可光腳操作器具。

## 清潔與保養

切勿使用蒸氣清潔設備。

警告：更換燈泡前應確保器具已關閉，以避免觸電危險。

切勿使用強烈清潔劑或尖銳金屬刮片清理爐門玻璃，以免刮傷表面，致使玻璃破裂。清潔保養時請穿戴防護手套。任何保養作業前，務必切離機器電源。

確認機器已充分冷卻，方可進行清潔或保養作業。

## 保護環境

### 棄置包裝材料

包裝材料100%可回收，並標有回收符號 。因此應負責任依據當地廢棄物法規，丟棄包裝材料的各不同部分。

### 家用電器報廢

家用電器報廢時，請剪去電源線、拆除器具門及架板（若有）使其不能使用，且兒童無法輕易進入玩耍以致困陷其中。

本機器以可回收  及可再利用材料製造。應依當地廢棄物法規棄置。

若需處理、回收及再利用家用電器的相關資料，請洽當地管理機關、家庭垃圾收集服務業者，或購買此產品的商家。

本機器標示符合歐盟指令2012/19/EU[廢氣電氣及電子設備（WEEE）]。

為確保正確處置本產品，請協助避免因不當處置而造成對環境及人類健康的不良影響。

產品上或伴隨文件上的  符號，表示該產品不可當作普通家庭垃圾處理，應交由電氣及電子設備收集中心回收。

## 省電訣竅

機器開啟（ON）時請確認爐門確實關閉，並於烹煮時盡量保持關閉。

將食材切成均等的小塊以縮短烹煮時間，並節省電力。

烹煮時間長度超過30分鐘者，請在最後階段（3-10分鐘）將溫度設定調低；爐內剩餘熱量可繼續烹煮食物。

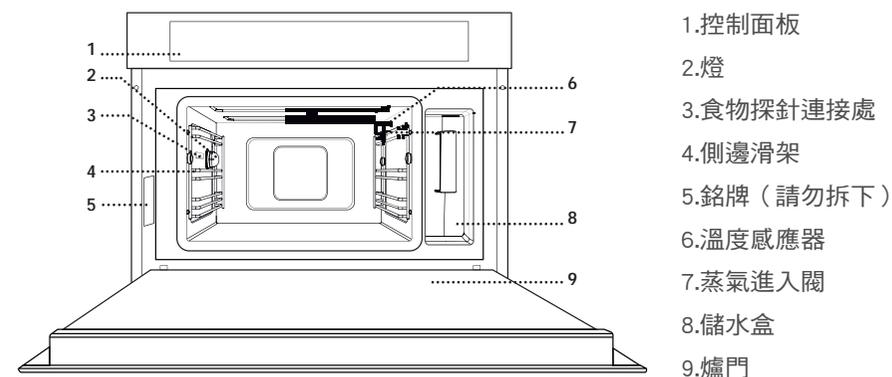
### 符合聲明

本機器係依據下列歐盟指令設計、構造及發賣：LVD2014/35/EU、EMC 2014/30/EU及RoHS 2011/65/EU。

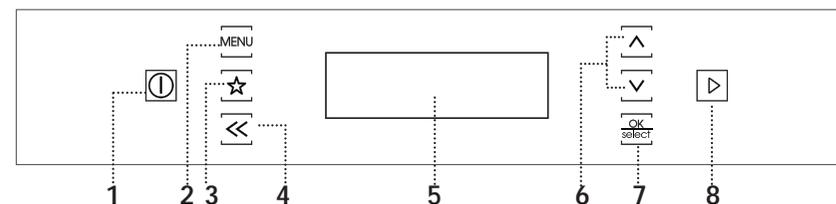
本機器可供與食材直接接觸，並符合歐盟規範 **CE** n.1935/2004。

本機器符合歐盟規範n.65/2014及66/2014的Eco 設計需求條件，並符合歐盟標準EN 60350-1。

### 產品說明



### 控制面板



- |                                  |                             |                       |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1.開／關／暫停<br>可開啟或關閉電烤箱，以及暫停或停止功能。 | 4.返回<br>返回前一功能表。            | 7.確定／選擇<br>選擇功能及確認設定。 |
| 2.功能表<br>可快速進入主功能表。              | 5.顯示幕                       | 8.開始<br>開始選擇的功能。      |
| 3.我的最愛<br>可顯示10個最常用功能。           | 6.瀏覽按鈕<br>可瀏覽功能表、移動游標與變更設定。 |                       |

## 配件

### 網架

讓蒸氣有效地循環。將食材直接置於網架上，或用於支撐烘焙盤、烤模或其他耐熱烤箱器皿。直接於網架上調理食材時，請在其下方層架放置滴油盤。亦可置於滴油盤上方，或與蒸盤置於同一層架上。



### 滴油盤

可與「旋風烘烤」功能搭配作為烘焙盤使用，可調理肉品、魚肉、蔬菜或不同類型的麵包與派餅。或置放烤箱器皿時也非常實用，表示您不需於電烤箱底部放滴油盤。置於網架或蒸盤下方時，可收集食材流出的汁液。



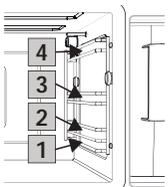
### 蒸盤

蒸盤可使蒸氣更容易循環，有助均勻烹調食材。在下方層架放置滴油盤以收集食材流出的汁液。



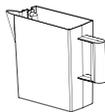
### 側邊滑架上放置配件

以水平滑入側架的方式插入蒸盤，確認邊緣凸起朝上。可放置配件的層架（導架）皆已編號，1 號位置最低，4 號位置最高。



### 儲水盒

只要將爐門打開便可輕鬆拿取儲水盒。稍微往上提起，然後朝自己的方向移動即可將其取出。



將飲用水注入儲水盒直到「MAX」記號為止。注滿水後，請將儲水盒放回固定座中。請確認儲水盒正確放置：儲水盒頂部及右側應接觸固定座側邊。將儲水盒完全插入，接著將其下壓，直到卡入定位為止。請小心地取出儲水盒，並在每次使用後將其倒空。將管路中的水排出時請小心。

### 食物探針(建議僅可使用此烤箱使用之溫度探棒)

調理時用來測量食材的核心溫度。



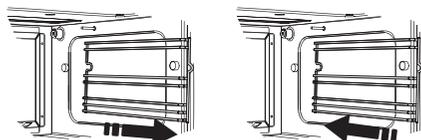
### 海綿

可吸除清潔調理時產生的凝結水氣。



### 拆下與裝回側邊滑架

若要拆下滑架，請將其往前滑動並往自己的方向移動，以便從支架上解開（圖 a）。若要裝回滑架，請將其輕壓鉤於支架上，直到卡入定位為止（圖 b）。



a.

b.

選購市面上其他配件前，請確認該配件可耐熱且適用於蒸煮。  
請確認任一容器頂部與蒸爐內壁之間留有至少30mm的間隙，使蒸氣能夠充分流動。

## 傳統功能(manual)

**純蒸(Steam)**  
使用蒸氣調理天然的健康菜餚。本功能尤其適合烹調蔬菜、魚肉與水果，亦適合川燙。

**旋風烘烤(Forced Air)**  
可獲得與使用傳統烤箱類似結果的烹調方式。

本功能建議搭配網架使用，使空氣可有效循環。可使用烘焙盤或其他適合電烤箱使用的廚具來調理特定食材。

**旋風烘烤 + 純蒸(Forced Air+Steam)**  
本功能結合電烤箱調理特色與純蒸特性，可快速有效地調理食材，製作出外酥內軟又多汁的佳餚。

## 蒸氣解凍(Steam Defrost)

可將肉類、禽肉、魚肉、蔬菜、麵包及水果解凍。為獲得最佳烹調效果，請勿將食材完全解凍，需在靜置時間內結束本程序。

## 翻熱(Reheating)

可將冷凍、冷藏或室溫下的即食食品重新加熱。

## 快速調理(Finishing)

可將即食食品調理效果最佳化，同時保持鮮嫩多汁。建議將食材置於烘焙盤上於層架3蒸煮，並在下方層架上放置滴油盤。需將溫度設為食材包裝上標示所需的溫度。

## 特殊功能(Special Functions)

**發酵(Proving)**  
可使甜或鹹麵糰發酵效果最佳化。為了維持發酵品質，若機器在烹調週期後溫度仍相當高，請勿啟動本功能。

**入瓶醃製(Preservation)**  
可醃製裝瓶新鮮水果及蔬菜。

**優格(Yoghurt)**  
製作優格。

**消毒(Disinfection)**  
消毒嬰兒奶瓶。

**排水(Drain)**  
自動排出蒸煮時未用完的用水，避免機器在一段時間不使用時殘留水分。此功能僅可在機器溫度低於60°C時啟動。

**除垢(Descale)**  
清除機器中的水垢沉澱。建議定期使用本功能。

**蒸氣清潔(Steam cleaning)**  
便於清潔機器內部。請定期使用本功能以預防水垢積而損傷表面。

## AUTO 自動模式

從多個預設食譜中擇一，更有效地調理義大利麵、米飯、素食餐點、肉品、魚肉、禽肉、開胃菜、披薩、派、麵包、蛋糕、蛋及甜點。蒸烤箱會針對各類餐點自動套用建議設定，有時還會提供說明以達最佳效果。

## 設定(Setting)

進入設定可變更本機設定及顯示幕設定的功能表（語言、時間、亮度、提示音量、Eco模式、校正）。  
請注意：啟動Eco模式時，顯示幕亮度會於數秒後降低以節省能源。按下任一按鈕時，顯示幕會重新啟動。

## 初次使用本器具

### 1. 請選擇語言

初次啟動機器時，需設定語言及時間：可用語言清單會顯示在顯示幕上。

使用 $\wedge$ 或 $\vee$ 選擇所需語言，並按下 $\text{OK}$ 確認。請注意：稍後亦可於「設定」功能表項目中變更語言。



### 2. 設定時間

選擇語言後，需設定目前時間：顯示幕將閃爍 12:00。

使用 $\wedge$ 或 $\vee$ 選擇所需語言，並按下 $\text{OK}$ 確認。請注意：稍後亦可於「設定」功能表項目中變更語言。



### 3. 沖洗並裝填儲水盒

取出海綿，接著沖洗並於儲水盒中注入飲用水直到「MAX」記號為止。

### 4. 校正

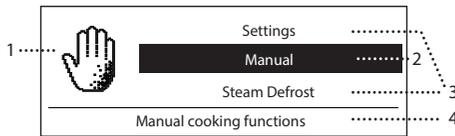
機器使用前，為了使本機器能夠有效地產生蒸氣，需進行校正。儲水盒裝滿並放回定位後，按一下 $\text{OK}$ 開啟電烤箱，接著使用 $\wedge$ 或 $\vee$ 選擇「設定」功能表項目，再按一下 $\text{OK}$ 。選擇「校正」再按一下 $\text{OK}$ 以確認。按一下 $\blacktriangleright$ 開始校正，確認爐門在程序結束前皆保持在關閉狀態。校正結束後，先使機器冷卻，再以布擦乾機器內部。請注意：此過程中可能會產生大量蒸氣：此為正常現象。

### 5. 重新加熱蒸烤箱

開始調理食物前，建議將機器內部清空並重新加熱，以去除製造過程中所留下的異味。建議使用「旋風烘烤」功能將本機器加熱至 200°C 約一小時。依照說明正確設定功能。請注意：初次使用本機器後，建議保持室內通風。

## 日常使用

### 1. 選擇功能



1. 所選擇功能圖案
2. 選擇功能
3. 其他可用功能
4. 選擇功能說明

### 開啟機器

按一下 $\text{OK}$ ：顯示幕會顯示主功能表。

### 瀏覽功能表

按下 $\wedge$ 或 $\vee$ 瀏覽主功能表，並將欲選擇的功能反白顯示。

### 從功能表中選擇項目

欲選擇的項目已反白顯示於顯示幕中時，按一下 $\text{OK}$ 確認，並前往該功能設定功能表，或至功能清單。

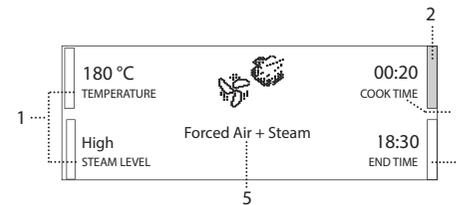
### 選擇功能

按下 $\wedge$ 或 $\vee$ 瀏覽顯示清單。按一下 $\text{OK}$ 確認，並前往設定功能表。

### 食物探針選項

選好所需功能後，某些自動功能將提示您指定是否使用食物探針。按下 $\wedge$ 或 $\vee$ 反白顯示所需選項，並按下 $\text{OK}$ 確認。

## 2. 設定與啟動功能



1. 功能設定（溫度、蒸氣量等）
2. 游標（反白顯示選擇設定）
3. 調理時間
4. 功能結束時間
5. 功能名稱

### 移動游標

按下 $\wedge$ 或 $\vee$ 將游標移動至可修改的設定上。

### 套用設定

游標定位後，按一下 $\text{OK}$ 以變更設定：選擇的設定將開始閃爍。

使用 $\wedge$ 或 $\vee$ 變更設定，並按下 $\text{OK}$ 確認。

請注意：即使正在進行調理，也可稍後再次執行這些步驟來變更設定。

### 啟動功能

顯示設定若為所需設定，按一下 $\blacktriangleright$ 啟動功能。

請注意：功能啟動後，可按一下 $\text{OK}$ 暫停。

若要使功能繼續，按一下 $\blacktriangleright$ 。

### · 預熱(Preheating)

「旋風烘烤」功能（可針對「自動模式」中特定食譜自動啟動）可在調理前預熱電烤箱。選擇「是」將啟動預熱功能。功能啟動後，顯示幕將顯示預熱進度。



預熱結束後，將發出訊號音，顯示幕會指示電烤箱已達設定溫度：此時，可放入食材並按一下 $\blacktriangleright$ 開始調理。

請注意：食物探針無法在預熱階段使用。選擇「否」可減少整體調理時間（含預熱）及最高 25% 能量消耗。

在預熱結束前將食材放入機器，可能會對最終烹調結果造成反效果。

### · 設定調理結束時間／開始延遲

諸多功能可讓您藉著延遲功能開始時間的方式來排定調理結束時間。設定功能持續時間時，顯示幕上會顯示調理預期完成時間。

使用 $\wedge$ 或 $\vee$ 將游標移動至「結束時間」，按一下 $\text{OK}$ ：時間將會閃爍。

使用 $\wedge$ 或 $\vee$ 選擇調理結束所需時間，按一下 $\text{OK}$ 。

按一下 $\blacktriangleright$ 並將食材放入機器內，再按一下 $\blacktriangleright$ 來啟動功能。機器經過計算會在調理完成時間前將自動開啟。



請注意：按一下 $\blacktriangleright$ 可立即啟動此功能，取消等候時間。

### · 使用蒸氣的功能(Steam)

選擇需要使用蒸氣的功能時，顯示幕一定會提示您將儲水盒裝滿。

確認儲水盒填裝飲用水至「MAX」記號後，按一下 $\text{OK}$ 前往該功能設定功能表。

### · 使用食物探針

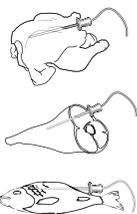
使用食物探針讓您能夠在調理時測量食物的核心溫度。

將食物探針深入肉品中，避開骨頭或脂肪部位。

禽肉：將尖端插入胸部中心，避開胸腔部位。

腰肉或腿肉：將尖端插入最厚的部位。

魚（全魚）：將尖端插入最厚的部位，避開魚刺。



### 使用手動功能

將食物放入機器內。建議將食材放在網架上，並於下方放置滴油盤以收集食材流出的汁液。

取下食物探針把手蓋子，並插上插頭。關上爐門前，確認電線沒有被門絆住。

選擇手動功能：該功能設定功能表讓您能夠變更電烤箱或蒸氣溫度，以及食物探針所需溫度。



套用所有所需設定後，按一下「開始」啟動功能：食物探針達所需溫度後，將發出訊號音，顯示幕也會顯示。

請注意：功能啟動後，不得再連接食物探針。

### 自動模式中 AUTO

「自動模式」中的某些食譜功能讓您能夠使用食物探針：選擇「食物探針」選項，接著執行顯示幕上的說明。

顯示提示時，將菜餚放入機器內，並將食物探針插入至合適的部位。



請注意：若選擇預熱功能，則無法放入食材或連接食物探針。

### · 使用特殊功能 (Special Functions)

#### 入瓶醃製 (Preservation)

僅建議使用優質的新鮮水果或蔬菜來製作果醬並保存。

在瓶罐中裝滿蔬菜水果（若可以請預先煮過），並倒入保存液或罐頭糖漿，頂部預留約2cm。接著蓋上蓋子，但勿關緊。

將網架置於第2層架上，在下方層架置放滴油盤，並將瓶罐放在網架上。或者，也可將瓶罐直接放在滴油盤上。

啟動功能。結束後，將瓶罐蓋子完全關緊（此時請配戴隔熱手套或以耐熱布保護雙手），接著靜置冷卻至室溫。

請注意：建議使用「消毒」功能徹底清潔瓶罐。

#### 優格 (Yoghurt)

啟動功能前，在室溫下將約100g的市售新鮮全脂優格加入一公升的全脂鮮奶中。

請注意：若使用生乳，請先以溫火慢煮，再將其靜置冷卻至室溫。

將混和液倒入耐熱罐中，蓋上耐熱蓋或薄膜，接著將其置於層架2的網架上。

選擇功能並將持續時間設為五小時（不可變更溫度）。

功能結束後，將優格冷藏數小時才可食用。保存期限為1-2週。您可在5-7天內取用些許優格來製作另一批優格。

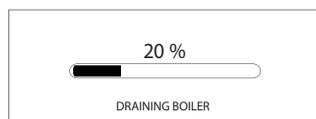
請注意：建議使用「消毒」功能徹底清潔製作優格所需的器皿及瓶罐。

#### 排水 (Drain)

為避免水分殘留在蒸煮器內，建議機器有一段時間不使用時啟動此功能。

請注意：若機器溫度過高，本功能在電烤箱溫度低於60°C前將不會啟動。一旦降溫達到此溫度後，本功能將自動啟動。

啟動功能，並執行顯示幕上的步驟。結束後，排空儲水盒並以飲用水沖洗。



### 除垢 (Descale)

若定期使用，本特殊功能可使機器保持在最佳狀態。

啟動功能，並執行顯示幕上的步驟，按一下以繼續。

為獲得最佳除垢效果，建議在儲水盒中加入250ml白醋，然後注入飲用水到「MAX」記號。

除垢程序約需30分鐘；此時請勿關閉機器。清潔循環中，無法啟動調理功能。



結束後，為避免留下殘餘物，請以飲用水沖洗儲水盒，接著在未放入食材的情況下啟動「蒸氣清潔」功能。

### 蒸氣清潔 (Steam Cleaning)

本功能可將沉積物及食物殘渣軟化，方便清潔機器內壁。若定期使用本功能，可輕鬆去除爐內任何食物殘渣或沉積物。

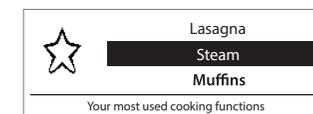
請注意：啟動本功能前，建議將機器內部的配件取出。



結束後，請靜候機器冷卻，接著以海綿或布擦乾表面，以完成清潔工作。

### · 我的最愛 (Favourites)

本機器將自動彙整出您最常使用功能的清單。按一下⓪按鈕啟動機器，接著按一下☆顯示您最常使用功能的清單。



使用∧或∨選擇所需功能，按一下OK確認。若有需要，可依需求修正設定（建議為基本設定）。

結束後，按一下▶啟動功能。

### · 計時器 (Timer)

當機器關閉不使用時，顯示幕可作計時器使用。

若要啟動功能，確認機器已關閉，並按一下OK；計時器將閃爍於顯示幕上。



使用∧或∨設定所需時間長度，接著按一下OK啟動計時器。計時器將選擇時間倒數完畢後，會發出訊號音。

請注意：按一下⓪可隨時停止計時器。

### · 鍵盤鎖 (Keypad Lock)

若要鎖定鍵盤，請同時按住OK及◀至少五秒。再重複一次步驟即可解鎖鍵盤。

請注意：本功能亦可在調理中啟動。基於安全，按一下⓪按鈕即可隨時關閉本功能。

### 蒸烤功能表

食材	功能	預熱	溫度(°C)	蒸氣量	調理時間	層架及配件
奶油蛋糕(蛋糕)		是	160	-	35-40	2
餅乾		是	165 - 175	-	12 - 15	2
泡芙		是	190 - 200	-	25 - 30	2
麵包		是	180 - 190	低 - 中	35 - 40	2
瑞士捲		是	230	-	7 - 8	2
法式鹹派		是	180 - 190	-	35 - 40	2
千層酥皮		是	180 - 190	-	15 - 20	2
馬鈴薯麵疙瘩		-	90 - 100	-	10 - 15	3, 1
冷凍水牛城辣雞翅		是	190 - 200	-	15 - 18	2
火雞胸肉		是	200 - 210	中	50 - 60	2, 1,
肋排		是	160 - 170	低	80 - 90	2, 1,
焗烤魚		是	190 - 200	低	15-25	2, 1,
魚肉醬		-	75 - 80	-	60 - 90	3
水煮蛋		-	90	-	20 - 25	3
烤蔬菜		是	200 - 210	中 - 高	20 - 30	2, 1
甜菜根		-	100	-	50 - 60	3, 1
紫甘藍		-	100	-	30 - 35	3, 1
高麗菜		-	100	-	25 - 30	3, 1
白腰豆		-	100	-	75 - 90	3, 2/1
即食餐		-	100	-	18 - 25	3, 2/1
湯/高湯		-	100	-	20 - 25	3
蔬菜		-	100	-	20 - 25	3, 2/1
米飯/義大利麵		-	100	-	15 - 20	3, 2/1
馬鈴薯		-	100	-	20 - 25	3, 2/1
肉片		-	100	-	15 - 20	3, 2/1
肉醬		-	100	-	25 - 30	3
魚柳		-	100	-	10 - 15	3, 2/1

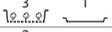
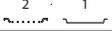
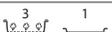
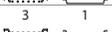
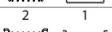
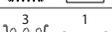
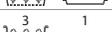
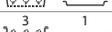
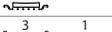
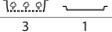
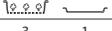
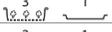
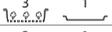
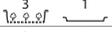
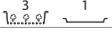
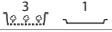
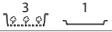
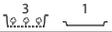
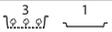
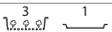
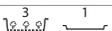
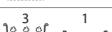
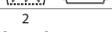
純蒸   
 旋風烘烤   
 旋風烘烤+純蒸   
 快速調理

✦		蒸氣解凍				
食材		重量(g)	調理時間	靜置時間	溫度(°C)	層架及配件
肉類	絞肉	500	25 - 30	30 - 35	60	3, 1
	切片			20 - 25	60	3, 1
	臘腸	450	10 - 15	10 - 15	60	3, 1
禽肉	全禽	1000	60 - 70	40 - 50	60	3, 1
	切片	500	25 - 30	20 - 25	60	3, 1
	腿		30 - 35	25 - 30	60	3, 1
魚類	全魚	600	30 - 40	25 - 30	60	3, 1
	切片	300	10 - 15	10 - 15	60	3, 1
	切塊	400	20 - 25	20 - 25	60	3, 1
蔬菜	切塊	300	25 - 30	20 - 25	60	3, 1
	小片	400	10 - 15	5 - 10	60	
麵包	長條麵包	500	15 - 20	25 - 30	60	3, 1
	切片	250	8 - 12	5 - 10	60	
	麵包捲/圓麵包		10 - 12	5 - 10	60	
水果	蛋糕	400	8 - 10	15 - 20	60	3, 1
	綜合	400	10 - 15	5 - 10	60	
	莓果	250	5 - 8	3 - 5	60	

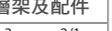
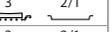
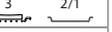
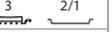
AUTO自動功能*							
米飯及義大利麵	食譜	調理時間	層架及配件	素食餐點	食譜	調理時間	層架及配件
		千層麵	25 - 35		2		焗烤馬鈴薯
	冷凍千層麵	40 - 50	2		烤馬鈴薯	45 - 55	2
	紫米 (300 g + 450 ml水)	20 - 60	3		冷凍焗烤食品	20 - 30	2
	印度香米 (300 g + 450 ml水)	25 - 30	3		鑲嵌番茄	30 - 35	2
	長白米 (300 g + 450 ml水)	35 - 40	3		鑲嵌甜椒	35 - 40	2
	布格麥 (300 g + 600 ml水)	10 - 40	3		鑲嵌南瓜	20 - 30	2
	庫斯庫斯 (300 g + 300 ml水)	10 - 15	3		鑲嵌茄子	35 - 40	2

\*請注意：如需更多資訊、食譜及使用本功能的實用建議，請至 [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) 下載並閱讀「使用與保養指南」

網架   
 器皿置於網架上   
 滴油盤   
 蒸盤   
 食物探針 (選購)

	食譜	調理時間	層架及配件
肉類	水煮熱狗	10 - 15	
	烘肉餅	35 - 45	
	烤羊肉	60 - 90	
	烤牛肉	40 - 60	
	烤小牛肉	50 - 70	
禽肉	清蒸肉片	25 - 30	
	烤雞	50 - 60	
	雞肉片	25 - 30	
	烤鴨	60 - 90	
魚類	清蒸鴨肉	12 - 18	
	魚柳	15 - 20	
	清蒸全魚	35 - 55	
	烤全魚	25 - 40	
	冷凍焗烤食品	35 - 45	
	貽貝	8 - 12	
	蝦	8 - 12	
開胃菜	冷凍蔬菜	12 - 20	
	整顆馬鈴薯	30 - 40	
	馬鈴薯條	20 - 30	
	綠花椰菜	15 - 25	
	紅蘿蔔	20 - 30	
	白花椰菜	20 - 30	
	玉蜀黍	20 - 30	
	青豆	20 - 30	
	清蒸甜椒	8 - 12	
	清蒸南瓜	5 - 10	
	蘆筍	20 - 30	
	朝鮮薊	40 - 55	
	芽甘藍	20 - 35	
	馬鈴薯塊	30 - 40	
	冷凍薯條	15 - 25	

	食譜	調理時間	層架及配件
披薩及鹹蛋糕	冷凍烤盤披薩	12 - 20	
	冷凍薄皮披薩	8 - 12	
	冷藏披薩	7 - 12	
	手作披薩	12 - 18	
	法式鹹派	30 - 45	
	冷凍法式鹹派	20 - 30	
麵包·蛋糕	長條麵包	30 - 40	
	麵包麵糰	10 - 15	
	冷凍麵包捲	10 - 13	
	真空包麵包捲	8 - 10	
	罐裝麵包捲	10 - 14	
	餅乾	10 - 15	
	蛋白霜餅	50 - 60	
	馬芬蛋糕	15 - 20	
蛋	全熟	15 - 18	
	五分熟	12 - 15	
	溏心蛋	9 - 12	
	糖燉水果	10 - 20	
甜點	預烤冷凍水果派	15 - 20	
	水果派	20 - 30	
	舒芙蕾	35 - 50	
	烤蘋果	20 - 30	
	烤布蕾	20 - 30	

入瓶醃製			
食材	量	時間(MIN)	層架及配件
蔬菜	1 l	40 - 120	
	500 ml	25 - 105	
水果	1 l	30 - 50	
	500 ml	15 - 35	

請注意：本測試食譜表係依據 IEC 60350-1 標準針對認證機構彙整。

網架	器皿置於網架上	滴油盤	蒸盤	食物探針 (選購)
				

## 維護與清潔

- 執行任何維護或清潔作業前，請確認本機器已冷卻。
- 請勿使用蒸氣清潔器。
- 請戴上防護手套。
- 請勿使用鋼絲絨、具磨蝕性的刷子或磨蝕性/腐蝕性清潔劑進行清潔，因此類物品可能會使器具表面受損。
- 執行任何維護作業前，需拔除機器插頭。

### 外表面

- 請將超細纖維抹布沾濕清潔表面。
- 若表面非常骯髒，請添加幾滴中性清潔劑。以乾布擦乾結束清潔。
- 以合適的液態清潔劑清潔爐門內玻璃。

### 內表面

- 每次使用後，請靜待機器冷卻再進行清潔。餘溫尚存時為最佳清潔時機，需清除食物殘渣形成的任何沉積物或汗漬。
- 若要清除蒸煮所產生的水氣，請靜待機器冷卻再以布或隨附海綿擦拭爐內。建議定期使用蒸氣清潔功能。

### 配件

- 大多數配件皆可以洗碗機清洗，含側邊滑架。
- 但儲水盒及食物探針不可使用洗碗機清洗。使用海綿及少許中性清潔劑仔細清潔儲水盒。可以飲用水沖洗。
- 可使用濕布或廚房紙巾清潔食物探針。

### 機器內部

為確保蒸烤箱隨時以最佳性能運作，並防止水垢長期累積，建議定期使用「排水」及「除垢」功能。

### 更換燈泡

1. 拔除機器插頭。
2. 鬆開燈罩螺絲，小心地取下密封環及墊圈。
3. 更換燈泡並鎖上燈罩，請注意將密封環及墊圈正確裝回。
4. 將機器重新接上電源。
5. 更換之前確定電器已斷電以避免遭受電擊。

請注意：

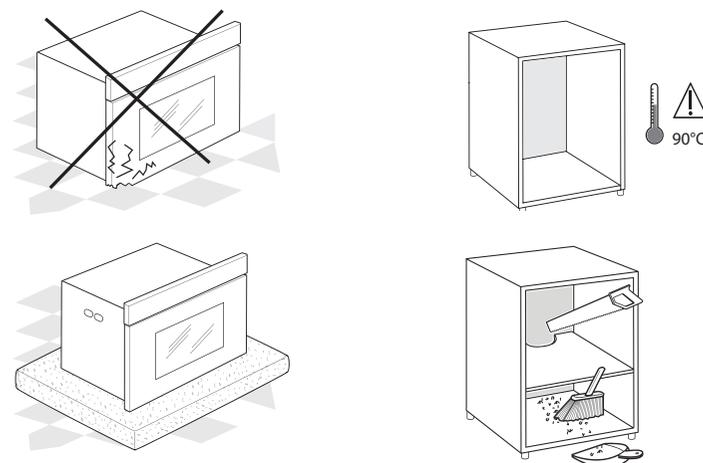
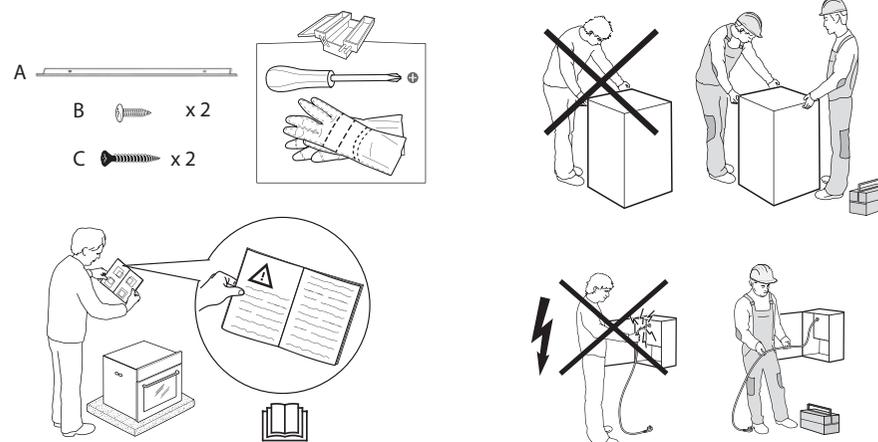
使用10W/12 V G4型，T300°C鹵素燈泡。本器具使用燈泡係針對家用電器所特製，不適用於一般家用室內照明(IEC規範244/2009)。可透過售後服務取得燈泡。  
- 請勿徒手拿取燈泡，否則指紋將導致燈泡損壞。  
燈罩裝回前，請勿使用蒸烤箱。

### 疑難排解

問題	可能成因	解決方式
機器無法運作。	停電。 未接上插座。	查看主電源是否通電及機器是否連接電源。 將機器關閉再重新啟動，查看故障情形是否仍存在。
機器無法產生蒸氣。	儲水盒未正確插入。 儲水盒沒水。	查看儲水盒是否放置於正確位置，且飲用水是否加至「MAX」記號，接著再次啟動所需功能。
顯示幕顯示「F」字母開頭的數字。	軟體故障。	連繫客戶售後服務中心，並說明字母「F」後的數字。

### 附錄-安裝說明

※為避免翻覆，電器不得安裝於裝飾門之後方，除非說明書聲明與此相反。





設備名稱：蒸烤箱 型號（型式）：MS798 IX A 60HZ Equipment name Type designation (Type)						
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>16</sup> )	多溴聯苯Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
加熱元件 (旋風、蒸氣)	○	○	○	○	○	○
泵浦	○	○	○	○	○	○
電動機 (散熱、旋風)	○	○	○	○	○	○
NTC/斷路器/開關	○	○	○	○	○	○
內部配線、電源線	○	○	○	○	○	○
電路板	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1 wt %” 及 “超出0.01 wt %” 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. “○” 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 : “o” 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.

型號：MS 798 IX A 60HZ

