

Baumatic B300SS vapor makeuse installation Manual

<http://www.manuallib.com/file/2544883>

From ManualLib.com

ManualLib.com collects and classifies the global product instruction manuals to help users access anytime and anywhere, helping users make better use of products.

Home: <http://www.manuallib.com/> Chinese: <http://www.shuomingshuku.com/>

B300SS

觸控式蒸氣爐

使用及安裝說明書



進口廚衛代理商

容林渥股份有限公司
CLEARWELL (TAIWAN) CO., LTD.
Http://www.uc-clearwell.com
服務專線：02-26626555

CLEARWELL⁺
KITCHEN | BATHROOM | LIVING

進口廚衛代理商

容林渥股份有限公司
CLEARWELL (TAIWAN) CO., LTD.
Http://www.uc-clearwell.com

■ 總公司

台北縣深坑鄉北深路三段155巷27號2樓
2F., No.27, Lane 155, Sec.3, Bei-Shen Road,
Shen-Keng, Taipei, Taiwan
TEL:+886-2-26627888 FAX:+886-2-26628089
E-mail:clearwell@uc-clearwell.com

■ 台中展示中心

台中市北屯區環中一路998號
TEL:+886-4-24220958 FAX:+886-4-24220938
E-mail:taichung@uc-clearwell.com

■ 高雄服務處



高雄市左營區政德路633號
TEL:+886-7-3453919 FAX:+886-7-3502900
E-mail:khbranch@uc-clearwell.com

Baumatic 廚房家電有“容林渥”
專人、專業、專心
的服務網為後盾，品質更有保障
服務專線：(02)2662-6555

After Service

疑難排除

此產品無法設定蒸的溫度，只可設定蒸的時間5~60MINS

常見問題	檢查方式	處理動作
無動作	把門打開，內照明燈有亮起嗎？	<p>否：請檢查家中總電源總開關及插頭。</p> <p>是：詢問是否可開啓螢幕？</p> <p>否：當機，請客人重開家中總電源總開關。</p> <p>是：應為給水盒未放置妥當，螢幕若顯示  請加水。</p> <p>若螢幕右下角顯示  的圖案，請按住STOP五秒解鎖。</p>

使用和安裝指示

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：_____



目錄

1. 一般注意事項.....	3
2. 警告及注意事項.....	4
3. 使用說明.....	5
4. 清潔說明.....	9
5. 安裝說明.....	9
6. 電氣連接.....	11
7. 技術資料.....	12
8. 保固條款.....	13
9. 附錄.....	14

魚	建議烹調時間	準備工作	備註
北方長槍魚	25~30分鐘	整條(1kg)	◎魚排： 切成厚度2~3公分厚，每片重量約180~200g。 ◎食材要新鮮。 ◎魚放入盤中時，需加入茴香等去腥調味。 ◎盡快的完成烹調讓魚肉可以輕鬆切開。
鱈魚	13~15分鐘	魚排(800g)	
鯛魚	20~25分鐘	整條(1kg)	
黑線鱈魚	15分鐘	切片	
鱈魚	20分鐘	整條(200g)	
線鱈	15~20分鐘	魚排(180g)	
翻車魚	15分鐘	依厚度	
鯖魚	20分鐘	整條(250g)	
大西洋鱈魚	15分鐘	切片	
冰魚	20~30分鐘	/	
紅鱈魚	15分鐘	整條(200g)	
	10分鐘	魚片	
狗鯊	20分鐘	魚排(長度6~10公分)	
鮭魚	15~20分鐘	魚排(180/200g)	
鮪魚	20~25分鐘	魚排(180/200g)	
鱈魚	20~25分鐘	整條(1kg/條)	
肉 / 蛋	建議烹調時間	準備工作	備註
牛肉	15~30分鐘		◎當肉烘烤成焦黃時就可放入魚肉一起烹調。
豬肉片	20~25分鐘	烘烤(800g)：55~60分鐘	
雞、鴨、鵝肉	20~25分鐘	雞腿：30~40分鐘	
		烤火雞：50~60分鐘	
香腸	15~20分鐘	400g/片	
在室溫下存放的蛋	7分鐘	稍微煮熟：直接放在網架上	
	5~6分鐘	炒：把蛋打在平底鍋內蓋上鍋蓋放在網架上	
	8分鐘	適中煮熟：把蛋直接放在網架上	
	10~12分鐘	完全熟透：隔水燉煮	
米、義大利麵、穀類	建議烹調時間	準備工作	備註
米布丁	30分鐘	100g浸軟的米/20cc牛奶	◎完成烹調時食物會成為膨脹狀。
穀類	20分鐘	200g/250cc的水	
將米、穀類直接放入盤中，加入水或牛奶完全蓋住食材，蒸氣無法完全滲透到膨脹的食物，可放置一塊錫箔片在盤內，預防水滴落到盤內影響食材美味。			

9. 附錄

烹調建議

蔬菜類	建議烹調時間	準備工作	備註
洋蔥	10~15分鐘	將食材倒放在盤內	◎這些時間的設定需看蔬菜的種類大小和新鮮度，請參考準備工作欄的各項說明。 ◎數量多寡都不影響烹調時間。舉例：1個或4個洋蔥都是相同的烹調時間。 ◎若要查看食物蒸熟程度可用尖的刀叉插入食物中，若可輕易插入就代表熟了。
蘆筍、龍鬚菜	10~12分鐘	可因量的多寡增減時間的設定	
甘藍、包心菜	10~12分鐘	撥成小部分	
胡蘿蔔	10~12分鐘	切片	
芹菜莖	10~12分鐘	切片	
南瓜	10~12分鐘	切塊	
蘑菇	8~10分鐘	撕成條狀	
花椰菜	10~12分鐘	剝成塊狀	
胡瓜	8~10分鐘	切片	
中國洋蔥	10~12分鐘	切片	
菠菜	8~10分鐘	(新鮮)烹調時須攪拌	
	10~12分鐘	(冷凍)烹調時須攪拌	
萵苣	10~12分鐘	切除中心部份，切半、長條狀	
茴香	22分鐘	切半	
綠豆	30~35分鐘	/	
蕪菁塊根	15~20分鐘	切塊	
豌豆	20~25分鐘	/	
韭菜	10~12分鐘	切半	
馬鈴薯	10~12分鐘	切片	
	20~30分鐘	整顆	
蟹貝類	建議烹調時間	準備工作	備註
扇貝	10~12分鐘	當令食材	◎將扇貝放入盤中，加入辛香料即可。 ◎以海菜舖底將蝦蟹至放其上。
玉黍螺	20~25分鐘	當令食材	
蟹	25分鐘	/	
龍蝦	30~35分鐘	依重量	
大明蝦	12~15分鐘	/	
水果	建議烹調時間	準備工作	備註
蘋果、梨、桃	10~15分鐘	去皮，整顆	◎時間的設定依蒸熟的狀況而定。
糖煮水果	25分鐘	水果削成條狀	
布丁	10分鐘	將水果放在模型內	

1. 一般注意事項

◎使用本產品前請務必先詳讀本使用手冊，以了解所有的操作步驟及控制功能。

◎本使用及安裝說明書包含重要資訊、電氣安全及安裝重點，請妥善保管。

◎請將本手冊第4頁的警告及安全注意事項牢記於心，以確保使用上的安全。

⚠ 注意：

* 與本產品搭配使用的廚具組合之材質需為耐熱性材質，且耐熱溫度需在85°C以上。一般塑膠材質的廚具組合容易有融化或褪色的情形發生。

* 如安裝廚具組之材質與本公司所示耐熱溫度不符時，或安裝之櫥櫃距離本產品不到4mm時，其所發生的任何後果，本公司不負相關責任。

* 任何非於本產品限定使用範圍內或未經本公司書面同意之使用目的而導致任何傷害或損失者，本公司不負任何保固及法律責任。

* 除人為不當使用及耗材外，本產品相關電氣及機械零件均在保固範圍內。

* 使用本產品前，請先確定所有的包裝物品及覆蓋物皆已清除，確保使用上之安全。為避免環境污染，請將所拆下的包裝物品做好垃圾分類及資源回收。

* 初次使用本產品時，可能會有些包裝物品或濕氣所遺留下來的味道，經過一段時間，這些味道會自動消散，請安心使用。

◎由於Baumatic持續致力於產品改善，提供消費者更好的產品，本公司保有隨時調整及修改規格的權利。

2. 警告及注意事項

- ◎本產品所有設計皆符合歐洲安全規範所規定之事宜。但本公司仍要再次提醒您注意，本產品在使用過程中及使用後，其機體表面溫度非常高，請注意切勿觸碰以免燙傷。
- ◎為防止意外發生，切勿讓嬰兒及幼兒靠近本產品，以確保孩童安全。
- ◎不得已必須讓幼兒待在廚房中時，請務必隨時注意幼兒安全。使用及清潔本產品時，也需隨時注意幼兒的安全及照顧。
- ◎請勿將重物置放於蒸爐上方或開啓蒸爐門時將蒸爐傾斜，以免蒸爐的安裝絞鏈受損。
- ◎請勿將電線或任何電氣用品與本產品發熱處接觸，以免發生危險。
- ◎請勿將本產品作為空間濕氣調節使用，以免發生危險。
- ◎本產品在空水位時請勿持續加熱，以免發生危險。
- ◎如欲移動本產品時，請勿用手握門把或把手拖曳移動，以免發生危險。

⚠ 注意：

- * “客林渥”不承擔因為本產品不正常使用或是不當安裝所造成的人員和財產損失。
- * 本產品需由合格的技術人員依照安裝說明進行安裝，以免發生危險。電氣電路之安裝需由合格的專業技工進行，以免發生危險。
- * 熱氣、蒸氣及水氣會對本產品造成不良影響及損壞，請務必注意使用時需保持空間的空氣流通。如需要長時間使用，除確保空氣流通外，如有任何疑問，請洽詢合格專業技師。
- * 當完成烹調後打開蒸爐門時，請勿將頭手靠近蒸爐門，以免蒸氣瞬間衝出造成燙傷。

8. 保固條款

親愛的客戶

- ◎本產品中所附的保固卡請妥善保管。
- ◎本額外的保固條款並不損害消費者任何法律保障的權力。
- ◎本保固條款適用於您新的Baumatic產品，所有的保固工作必須由“客林渥”或“客林渥”的服務商進行。聲明保固條款的權力時必須出示購買時的原始發票或出貨單。
- ◎保固期間由原始購買日起算，製造商將提供本產品機械和電器故障維修所需要的零件和服務。在保固期間這項服務免費。

以下情形並不包含於保固範圍內

- ◎搬運、誤用或是疏忽所造成的損壞。
- ◎裝飾和易損壞的零件：插頭、保險絲、燈泡、燈罩、飾邊、電線、濾網和附件、旋鈕、橡膠和封條、陶瓷或玻璃表、凹痕、刮痕和裝飾圖案。
- ◎附件、火爐架和把手、淺底鍋、平底鍋架、擱架、鍋蓋、環圈和烘箱襯墊。之後的任何外加附件。
- ◎週期性的設備維護，以及自然磨損的零件更換與維修。
- ◎材料腐蝕以及退色。
- ◎不當安裝，修改或由未授權人員進行維護。
- ◎使用非Baumatic的零件。
- ◎外在物體所造成的損壞。
- ◎非家庭用途使用。
- ◎以不正確的電壓，水或瓦斯供應操作設備。
- ◎意外、戰爭、天災或是非客林渥所能控制的用途所造成的損壞。

★ 請注意所有保固條款的權利不得移轉給他人 ★

7. 技術資料

外觀尺寸

高度：390 mm
寬度：595 mm
深度：450 mm

電氣規格

額定電壓：AC 220V
電氣連接：3mm雙極斷電器

電力輸出功率及保險絲級數

最大輸出功率：1.77Kw
總電流量：8A
能源消耗(加熱到100°C並消耗1小時)：0.71Kwh
最低保險絲級數：15A

烤箱內部尺寸

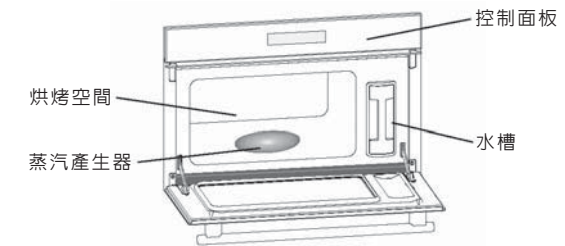
高度：182 mm
寬度：385 mm
深度：335 mm
有效容積：23.5公升

3. 使用說明

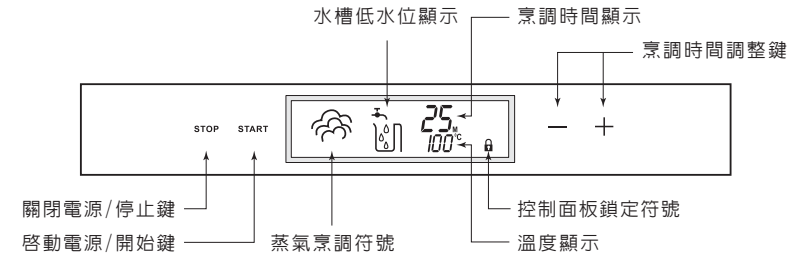
簡易操作：

1. 插上 220V 電壓。
2. 水槽加滿水，食物放入。
3. 按左 2 .stsr 啓動。
4. 按右調整烹調時間。
5. 設定好亦可使用。
6. 烹調完成(到數 3 分鐘)完按 stop。
7. 取出食物，清空水槽。

產品外觀說明



控制面板說明



水槽

- ◎ 每次使用前，請將水槽加到滿水位
- ◎ 加水時，請將水槽取出並添加水，除了水請勿添加其它東西，將水槽放回並推到底部，卡入定位。

⚠ 注意：

- * 如果所使用的自來水為硬水時，最好改用瓶裝的軟性水，但是不建議使用去礦物質的水。
- * 每次烹調結束，務必取出水槽清空裡面的水避免產生淤積，並擦乾水槽座內部的水。

發現食物的美味

- ◎不像一般使用壓力鍋的情形，本產品在一般正常的大氣壓力下，100°C 開始烹調食物以維持食物的組織纖維、溼潤性、香味和色澤。
- ◎水槽中的水經由底部的斜面進入蒸爐，水在接觸到蒸爐底部的加熱板時變成蒸汽。烤盤中不需要額外添加水。為了達到真正的蒸汽式烹調，蒸爐附有特殊設計的專用烤盤。
- ◎對於具有同時含有多種不同烹調時間蔬菜的食物，最好以其中需要最長烹調時間的蔬菜來決定烹調時間，如此可以節省時間和處理程序。

開始烹調

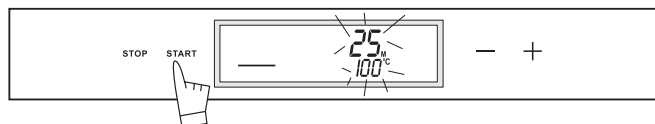
- ◎將水槽加滿水後放入水槽座並確認是否固定。
- ◎將食物放在盤中置於支架上並關上蒸爐的門。

1) 啓動蒸爐電源

- ◎欲啓動蒸爐電源請按“START”，螢幕左

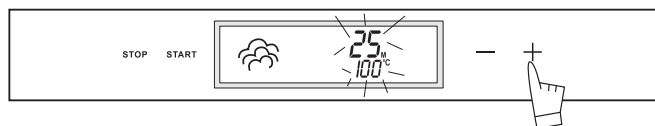
方會顯示“—”，同時右方會顯示“25M”及“100°C”閃爍。

- ◎當蒸爐開始之後，會出現蒸汽符號。

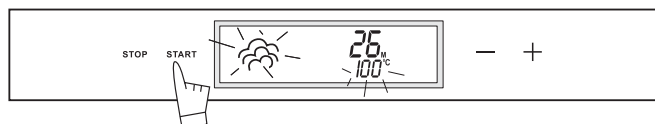


2) 按下“+”或“-”設定烹調時間


- ◎在烹調時可以按下+或-來改變烹調時間。



3) 完成烹調的時間後，再按一次“START”，即可開始烹調



⚠ 注意：

- * 如果蒸爐在烹調時缺水，“空水位”指示燈“ ”會亮起閃爍並發出警報。只要打開門加水，關上門後，蒸爐會繼續正常烹調。
- * 為了保持蒸爐烹調的最佳狀態，最好在開始烹調前將水槽加滿。

6. 電氣連接

- ◎安裝前，請務必確認供電源的電壓與本產品所需的電壓相符。



警告：本產品務必接地。

連接主電源

- ◎在安裝機台或更換電源線(H05 RR-F，H05 RN-F或H05 VV-F)時，在接上電線到終端接頭時先拆下連接螺絲。
- ◎如果蒸爐要固定連接在一個位置時，必須使用接觸距離至少3mm的雙極開關。或是確認蒸爐的插頭可以很容易地裝卸。
- ◎本設備需使用專用插座，勿與其他電器產品共用插座。

設備維修

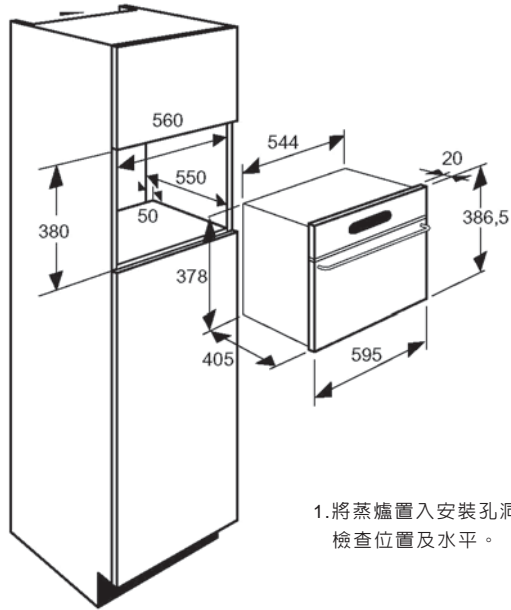
- ◎在保固期間，如有任何問題需要服務可以諮詢“客林渥”客服部門。



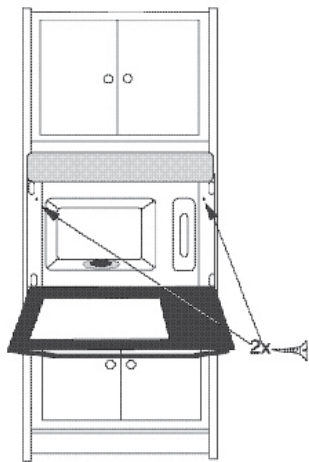
注意：

- * 如因非授權人員安裝、維修或使用所造成的問題不在保固範圍內。
- * 進行維修前，請先將電源插頭拔下。

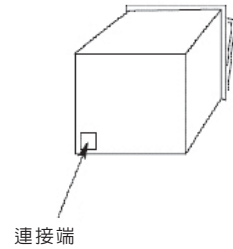
外部安裝



1. 將蒸爐置入安裝孔洞中。
檢查位置及水平。



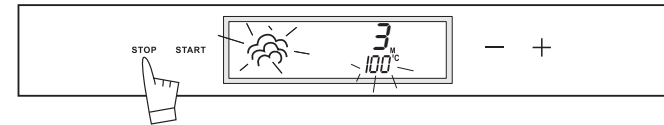
2. 將蒸爐門柱上的孔洞以
兩顆螺絲將蒸爐固定。



3. 連接電線

在烹調過程中停止

- ◎ 蒸爐在烹調時按下STOP可以隨時停止烹調。
- ◎ 如果蒸汽還沒開始產生(也就是三分鐘內)蒸爐會立即停止，烹調時間會停止顯示並出現正常時間。
- ◎ 如果蒸汽已經產生時，時間會變成顯示3分鐘並開始倒數計時。倒數時，會開始消除蒸汽並在可以開門前開始乾燥烤箱。



烹調時間結束時的停止

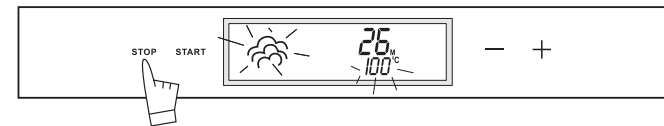
- ◎ 烹調結束後螢幕會顯示 0:00，指示燈熄滅並發出警報。
- ◎ 警報聲可以藉由按下START或STOP鍵及打開門來進行取消。
- ◎ 取出食物並清空水槽。

⚠ 注意：為了保護蒸爐，烹調結束後必須讓風扇繼續轉動一小段時間。

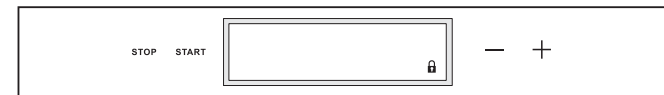
安全鎖的設定

為防止不注意時錯誤的操作或避免孩童的隨意碰觸而產生錯誤動作，本機設有控制面板鎖定功能，其操作步驟如下：

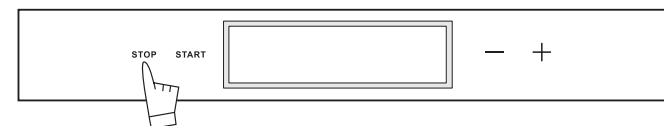
1. 持續按住“STOP”控制鍵數秒鐘。



2. 直到聽到一聲長的警示聲音，而且螢幕右下角會出現一個鎖住的符號。



3. 要解除鎖定時，只要再按住“STOP”控制鍵數秒鐘，直到聽到一聲長的警示聲音，鎖住的符號會自螢幕上消失。



開門警告

- ◎本蒸爐所使用的烹調方式會在蒸爐內產生大量的蒸汽。因此在烹調結束的訊號出現前請勿打開蒸爐的門。如果在烹調時打開門，會突然產生大量的蒸汽，並影響食物的烹調。

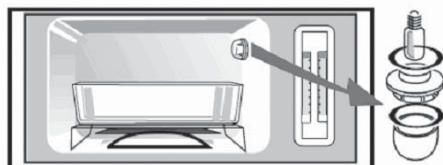
更換燈泡

- ◎將燈罩輕輕地逆時針旋轉取下(左)。
- ◎以相同方式取下燈泡。



警告：在更換燈泡前請先關閉蒸爐主電源，燈泡位於右上角。

- ◎燈泡規格：- 25 W - 220/240 V
可承受300°C高溫的Type E14型燈泡
- ◎更換燈泡後將蒸爐重新裝好，
確認封條放置正確。
- ◎打開蒸爐主電源。



故障排除

如果發現	可能原因	處理方式
水位計符號閃爍但水槽滿水位	· 水槽沒有放置定位 · 偵測器故障	· 檢查水槽是否放置正確 · 聯絡客服部門
顯示面板沒有亮起	· 蒸爐電源供應有問題 · 電線故障	· 檢查電源的保險絲 · 聯絡客服部門
燈泡故障	· 必須更換燈泡 · 蒸爐主電源沒有打開 · 保險絲燒斷	· 更換燈泡 · 打開蒸爐主電源 · 更換保險絲
烹調時蒸汽或水從門漏出	· 門沒有正確關上 · 門封有問題	· 檢查水槽是否正確放置 · 聯絡客服部門 · 更換保險絲
有時會聽到幫浦打水的聲音	· 供水幫浦	· 這是蒸爐操作的正常現象

- ◎如果遇到任何無法自行解決的狀況，請及時聯絡客服部門

4. 清潔說明

- ◎清潔時請鎖上安全鎖，以免因不小心觸碰到功能鍵而啟動操作功能。
- ◎進行清潔工作時，請務必確定蒸爐的溫度已降低，以防止燙傷意外發生。
- ◎請勿使用酸性或鹼性清潔劑、磨砂粒子清潔劑、金屬刷或紗布等清潔本蒸爐，以免機體受損。
- ◎一般性污垢，請用軟布沾中性清潔劑擦拭即可。較髒的污垢，請依下列方法進行清潔。

不銹鋼內槽部分

- ◎在每次使用之後，可用乾的棉布將槽內的殘餘水份擦乾即可，若有油污請選擇適用此材質的專用清潔劑，但注意不可使用含氯化物的清潔劑（如漂白水）。

玻璃門

- ◎請勿使用磨砂粒子的清潔劑，以免損壞玻璃門。玻璃門表面若受損，將引起使用上的危險。

5. 安裝說明

產品配件(打開包裝時請仔細清點)

1. 觸控式蒸汽爐使用及安裝手冊



2. 有孔的托盤以免食物與冷凝的水接觸



3. 可拆卸式的烤架



4. 承接蒸汽冷凝水的托盤

這些配件可以直接在洗碗機中進行清洗。