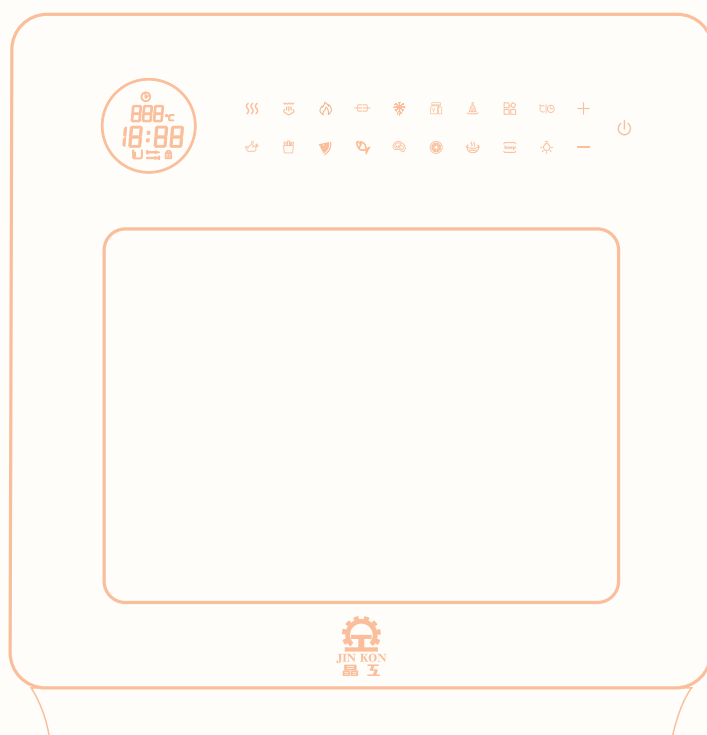




# 蒸氣烤箱 使用說明書

JK-7615



家庭用

商品請以實物為準

產品使用前，請務必詳閱本說明書，  
避免不當使用，造成危險或機器故障。

# 目錄

一、溫馨提醒、安全注意事項、安裝說明、清潔與維護	01-03
二、除垢功能、產品規格、產品各部位說明	03
三、配件說明、顯示幕和控制面板說明	04
四、顯示幕和控制面板說明、烹飪模式說明	05
五、操作說明	06
六、自動菜單	07
七、簡易故障排除、電路原理圖、限用物質聲明書	08
八、各地維修站、保固書	09
九、全能蒸烤氣炸烤箱專用食譜	10-12



## 溫馨提醒


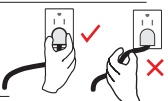
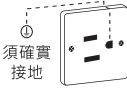
- 1.初次使用時，請先空燒15分鐘，空燒時因加熱管上的防鏽膜蒸發，會有煙霧及異味產生，此為正常現象，請放心使用。
- 2.烤箱加熱管為不鏽鋼鐵管，使用時不會發亮及發紅，若因長時間或高溫使用而微微發紅，乃屬於正常現象。
- 3.消費者享有收到商品後翌日起算七日鑑賞期(含例假日)，欲退換貨者請於期間內提出申請，逾期恕不受理。
- 4.「鑑賞期並非試用期」退回的商品必須是全新狀態，且還原完整包裝(含商品本體、配件、贈品、原廠外箱、保護袋、保麗龍及隨貨文件等)，若前述品項毀損或缺項、超過7天鑑賞期、包材不完整或是商品有明顯使用、組裝、無法還原且已缺乏完整性，即失去再次販售價值，恕無法退換貨。


## 安全注意事項

使用前請詳細閱讀「安全注意事項」並正確使用。若忽視內容或操作不當，將導致危險及損害。

 切勿 進行操作	 必須重視 的部分	 必須嚴格 執行操作
--	---	--

-  產品在運作過程中或程序剛結束時，內膽處於高溫狀態，不可向內膽灑水，以免損壞內膽。
-  不可改裝；非專業人員，絕對不可拆解及修理，避免造成火災、觸電、受傷，維修請洽原經銷商或廠商指定之維修站。
- 若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換，以避免危險。
- 不要在產品中存放易燃、易爆及易腐蝕之物品。
- 請勿使用鬆動或接觸不良的電源插座。
- 請勿損傷或用重物擠壓、夾擠電源線。
- 請勿使用110V/60Hz以外的電源。
- 請不要使用非原廠配件，這樣將會對用戶造成危害或構成潛在危險。
- 若產品有故障或其它原因造成不能正常運作時，請將產品送至原廠或各地維修站由專業維修人員進行檢修，不得自行拆卸。
- 不要在戶外使用本產品或在陽光下長時間曝曬。
- 切勿讓電源線懸掛在桌子邊緣或接觸到高溫表面。
- 不要將產品放置於熱表面或靠近熱源(如：微波爐、瓦斯爐)，請放置在平穩表面、於乾燥環境中使用。

-  請單獨使用額定電流15A以上的插座，並確實接地。
- 拔起電源插頭時，務必手握插頭端部將其拔出，切勿拉扯電線，否則易發生觸電、短路、起火等危險。
- 
- 須確實  
接地
- 
- 產品使用過程中，其發熱元件及玻璃門表面高溫，請勿觸碰，以免燙傷。

 注意 熱表面，勿直接碰觸

## 安全注意事項



注意

長時間不使用時，應拔下電源插頭，避免因電源線老化而引起漏電、火災的情況發生。

產品在運作過程中或程序剛結束時，內膽處於高溫狀態，請配戴隔熱手套拿取烹飪器皿及配件，並小心不要碰觸到內膽各部位，以避免燙傷。

打開烤箱門時，不要靠近門縫處，以免被蒸氣燙傷。

電源插頭的灰塵髒汙要定期清除，避免塵埃堆積，因濕氣造成絕緣不良，而引起火災。



不要將食物或器皿直接放在內膽底部，請將它們放在烤網或烤盤上。



不要用高壓清洗機或蒸氣清潔機清潔產品，否則會發生短路、起火等危險。

確保產品周圍通風良好，須與四周保持至少10公分的距離，以避免影響烤箱之散熱狀態。

請確實接地，但不得將接地線接於煤氣管、自來水管、避雷針及電話線上；接地不良會造成觸電，引發意外事故。

應安裝於能承受足夠重量且表面平坦處，否則會使部件掉落造成傷害及損失。

酒精蒸氣可能會在高溫內膽中著火，切勿烹飪含有酒精的食物。

使用純水或蒸餾水注滿水箱，勿在其中加入礦泉水、牛奶或其他液體。



警告

請不要使用尖銳、堅硬、具研磨性或腐蝕性的清潔用品及洗潔劑清潔玻璃門。玻璃門如果有刮傷，可能會導致裂開。

烤箱門上的拉桿會在開關門時移動，雙手必須遠離拉桿，以避免被夾住而導致受傷。

換爐燈燈泡及維修前應確保產品已斷開電源，以避免觸電的危險。

搬運時應從產品底部抬起，輕搬輕放。

本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

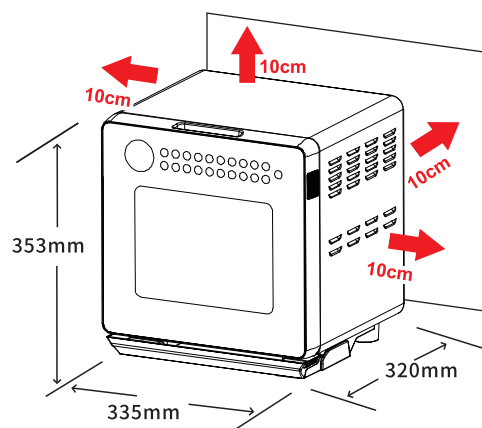
電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

本電器為家用，不適用於其他商業用途。

## 安裝說明

使用時必須遵守以下安裝須知，如不遵守安裝說明可能導致產品損壞或造成危險。

1. 請單獨使用額定電流15A以上的插座，並確實接地。確保電源電壓/頻率與本產品標明的額定電壓/頻率：110V/60Hz相符。
2. 確保插頭與插座連接穩固，否則因接觸不良導致電源線過熱，將影響產品功能，加速產品損壞或引起火災等危險。
3. 使用時要確保產品處於良好的通風條件下。避免堵塞蒸氣烤箱的通風孔，導致過熱而引發危險。不要在產品上放置任何東西，不要將金屬物品(如：針或鐵絲等)插入產品、縫隙內或蒸氣出口。
4. 將產品放置在沒有腐蝕性氣味、高溫、強磁、蒸氣、濕氣、煙霧或易燃物接觸的通風環境中。
5. 蒸氣烤箱擺放位置須與四周保持至少10公分的距離。
6. 請勿將產品置於無排氣功能之電器櫃內，以免造成水氣累積。



產品尺寸

## 清潔與維護

1. 清潔烤箱時，須待烤箱冷卻後再進行，且應先關閉電源並拔掉插頭。
2. 為確保產品良好運作，請保持烤箱門表面的清潔。不要使用硬物、具研磨性或腐蝕性的清潔用品及洗潔劑清潔玻璃門，會劃傷玻璃表面，並可能導致玻璃破裂。
3. 若食物或湯汁噴濺到內膽表面，請用濕布擦拭，勿用尖銳、堅硬的物品(如：鋼絲絨、金屬刮刀等)進行清潔。

- 請使用純水或蒸餾水注滿水箱，勿在其中加入礦泉水、牛奶或其他液體。長時間使用自來水會在內膽及管線中產生水垢；使用礦泉水會加速水垢的形成。
- 建議每周至少清潔一次水箱。將水箱水平拉出，用軟布清潔水箱，清潔後再將水箱安裝到位。
- 不要用高壓清洗機或蒸氣清潔機清潔烤箱，否則會發生短路、起火等危險。
- 經常用軟布清潔烤箱門的密封膠條。
- 在斷電的情況下，如果控制面板被弄濕，請用軟布清潔。勿使用具研磨性的清潔劑來清潔。
- 若烤箱長期不使用或需存放，請拔掉電源插頭並清潔乾淨，放入紙箱後，再將其存放在通風環境中。
- 請用軟布或海綿清洗配件(如：烤盤、蒸盤及接水盤等)，勿用尖銳、堅硬的物品(如：鋼絲絨、金屬刷等)清洗，以避免刮傷配件或損壞保護層。
- 切勿使用有毒或腐蝕性的清潔劑進行清潔。
- 清潔後，須待烤箱及配件完全乾燥，才能插上電源插頭。
- 切勿將電源線纏繞在烤箱上或在電源線上方放置任何物品，可能會導致電源線損壞或破裂。
- 不要用強效洗滌劑、稀釋劑、汽油、研磨粉或金屬刷清潔烤箱。

注意：若長時間使用後，烤箱內有異味，可在烤盤上鋪錫箔紙放5~6片檸檬，置於內膽中，選擇100°C的“SSS”蒸氣模式，運作15~20分鐘後即可去除異味。

## 除垢功能

使用一段時間後，為防止蒸發器和軟管中的水垢堆積影響烤箱的加熱性能，建議定期使用除垢功能，清除蒸發器和軟管中的水垢。步驟如下：

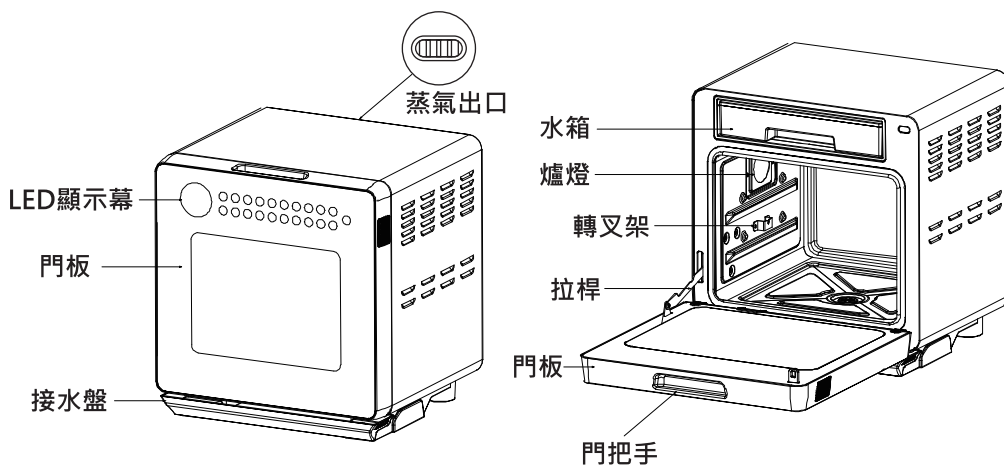
- 將純水與適當比例的檸檬酸(依外包裝上建議比例)混合後，再加入水箱中。
- 在開機模式下，按下“☺”除垢，圖示將閃爍，顯示幕上顯示除垢步驟C01，按下“▲”啟動/暫停鍵，開始運行。
- 除垢功能大致分兩個階段(包括注水、浸泡和沸水程序)。第一階段大約25分鐘，蜂鳴器會發出鳴叫提示，提醒用戶更換水箱清潔水(純水)，更換後關上烤箱門，立即開始第二階段，大約15分鐘。整個除垢功能完成約需40分鐘。
- 完成後，“嗶”聲響起，顯示幕顯示“結束END”，代表除垢功能已完成，將接水盤中的水倒出。
- 打開烤箱門散熱(注意！蒸氣)。待完全冷卻後，用濕布清潔內膽並擦乾積水，倒空水箱中的剩餘水，注入乾淨的純水並安裝確實，烤箱即可再次使用。

## 產品規格

型號	JK-7615
產品尺寸	335(W)×320(D)×353(H) mm
內膽尺寸	270(W)×263(D)×200(H) mm
內膽 / 水箱容量	15L / 600ml
淨重	8.8 kg
額定電壓/頻率	AC 110V / 60Hz
總額定消耗電功率	1600W
材質	310S不鏽鋼(加熱管)、矽橡膠(密封膠條)、玻璃、PC(水箱)、鍍鋅板+噴塗(外殼)、304不鏽鋼(內膽、烤網、烤/蒸盤、轉籠與加熱管護罩)、電鍍鐵(托叉)

(規格尺寸皆為人工測量，請容許±5%誤差值)

## 產品各部位說明



## 配件說明

由於產品會持續升級和優化，如實物與下表有差異，請以實物為準。

序號	名稱	圖示	數量	說明
1	烤盤/接油盤		1件	燒烤或者製作其他菜，也可以置於蒸盤、烤網下方，用於承接油脂、水分或者食物殘渣。
2	蒸盤		1件	蒸或氣炸食物時使用。
3	烤網		1件	蒸或氣炸食物時使用，建議於下方擺放烤盤，用於承接油脂、水分或者食物殘渣。
4	接水盤		1件	收集蒸烤過程中蒸發的水分，每次使用後，須倒乾水分，清理乾淨。
5	說明書 (含食譜)		1本	產品使用前，請務必詳閱說明書，避免不當使用，造成危險或機器故障。

可選購配件	轉叉組件		1件	由轉叉軸、烤叉及螺絲組成，配合轉燒功能使用。
	托叉		1件	使用轉燒功能烤製好食物後，用來將轉叉組件或轉籠從烤箱中取出的工具。
	轉籠		1件	須搭配轉叉軸及螺絲使用，可烘烤堅果或爆米花之類的食物。

## 顯示幕和控制面板說明



**888°C** 溫度顯示區  
 ▶ 溫度設置顯示，溫度設定範圍為30°C~230°C，每5°C一個檔位。

**18:00** 時間顯示區  
 ▶ 時間設置顯示，“:”左邊兩個數字代表小時；“:”右邊兩個數字代表分鐘。烹飪時間可設置範圍為00:01~19:59。

安全鎖顯示  
 ▶ 如果顯示幕上出現安全鎖圖示，則代表按鈕(除爐燈、開關按鍵外)被鎖定；長按“C/C”溫度/時間鍵3秒即可解鎖/上鎖，解鎖時安全鎖圖示關閉。

缺水顯示  
 ▶ 當水箱缺水時，圖示會出現在屏幕上並閃爍。

預約結束時間  
 ▶ 設置好工作模式，工作時間和工作溫度後，長按“C/C”溫度/時間按鍵進入預約設置，此時該圖標開始閃爍，表示正在設置預約。

預約開始時間  
 ▶ 預約成功後，該圖標“C/C”會亮起，時間開始倒計時，表示多少時間後烤箱開始工作。

啟動/暫停  
 ▶ 電源鍵，長按“⏻”電源鍵，啟動/關閉機器；觸摸“⏻”電源鍵，機器開始運作；運作過程中，觸摸“⏻”電源鍵，暫停當前功能。

增加  
 ▶ 觸摸此圖示可選擇菜單、增加溫度或時間，長按為快速遞增。

減少  
 ▶ 觸摸此圖示可選擇菜單、減少溫度或時間，長按為快速遞減。

爐燈  
 ▶ 觸摸此圖示可開啟/關閉烤箱的燈光。

溫度/時間  
 ▶ 觸摸此圖示可以在溫度/時間之間切換。

菜單  
 ▶ 觸摸此圖示進入自動菜單選擇介面。

## 顯示幕和控制面板說明

-  ▶ 【純蒸氣模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【蒸氣+烘烤模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【氣炸模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【開/關旋轉燒烤功能】可於使用氣炸、烤雞、烤魚、肉類、保溫等功能時啟動。
-  ▶ 【解凍模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【優格發酵模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【水垢清除模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【烤雞模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【氣炸模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【披薩模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【烘烤魚模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【肉類燒烤模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【乾果模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【煲湯模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。
-  ▶ 【保溫模式】選中時閃亮，運作時常亮，不運作時暗，待機時暗。

## 烹飪模式說明

烹飪模式	預設時間	預設溫度	時間設置範圍	溫度設置範圍
蒸氣	15分鐘	100°C	1分鐘~3小時	40~115°C
嫩烤	30分鐘	180°C	1分鐘~3小時	40~230°C
氣炸	30分鐘	180°C	1分鐘~3小時	40~230°C
轉燒	可於使用氣炸、烤雞、烤魚、肉類、保溫等功能時啟動。			
解凍	45分鐘	45°C	1分鐘~19小時59分鐘	30~95°C
優格	8小時	45°C	1分鐘~19小時59分鐘	30~70°C
除垢	40分鐘	100°C	不適用	不適用
烤雞	45分鐘	200°C	1分鐘~1小時	160~230°C
薯條	25分鐘	220°C	15~35分鐘	160~230°C
披薩	20分鐘	180°C	1~30分鐘	170~190°C
烤魚	40分鐘	190°C	1~50分鐘	160~230°C
肉類	15分鐘	200°C	15~35分鐘	160~230°C
乾果	8小時	70°C	1分鐘~12小時	30~95°C
湯	蒸烤 30分鐘 蒸氣 2小時50分鐘 蒸烤 10分鐘	200°C 110°C 150°C	不適用	不適用
保溫	20分鐘	65°C	1分鐘~3小時	50~80°C

- 註1.長按【+】或【-】鍵，進入快速調整時間和溫度。  
 註2.按【+】或【-】鍵，增加或減少1分鐘的烹飪時間設置。  
 註3.按【+】或【-】鍵，增加或減少5°C的烹飪溫度設置。

# 操作說明

## ◆ 水箱安裝

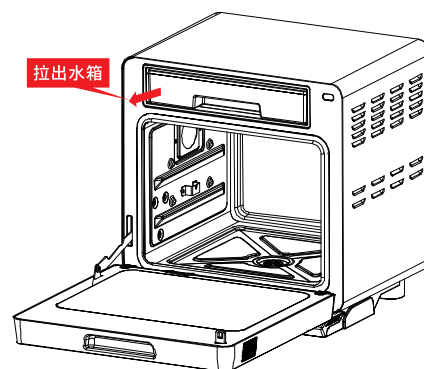
使用前請確保水箱注滿水並正確安裝。安裝步驟如下：

1. 打開烤箱門，將水箱從烤箱中水平拉出。
2. 打開橡膠蓋，水箱加入純水或蒸餾水至最大刻度“MAX”處，擰緊橡膠蓋。
3. 將裝好水的水箱水平推裝入烤箱內並按推到位。

注意：

- 加水不能超過水箱的最大刻度“MAX”。
- 請勿使用自來水、礦泉水、鹼性離子水或礦物質含量高之水源。

※純蒸氣運作模式下，水箱600ml的水，約可連續工作45~50分鐘。



## ◆ 待機模式

首次接通電源，蜂鳴器會發出“嗶”一聲，顯示幕上所有按鍵和圖示會同時亮起1秒鐘，“ $\text{⏻}$ ”鍵呈呼吸燈效果，進入待機模式。



## ◆ 選擇模式

在待機模式下，按“ $\text{⏻}$ ”鍵3秒鐘，蜂鳴器會“嗶”一聲，進入選擇模式，所有可觸及的按鍵同時亮起（“ $\text{↔}$ ”鍵除外）。



## ◆ 首次使用

初次使用時，請先空燒 15 分鐘，空燒時因加熱管上的防鏽膜蒸發，會有煙霧及異味產生，此為正常現象，請放心使用。步驟如下：

1. 開機後，選擇“ $\text{🔥}$ ”氣炸模式，按“ $\text{⌂}$ ”鍵切換溫度/時間。按“+”或“-”鍵來調整溫度/時間。
2. 將溫度和時間分別設置為 230°C 和 15 分鐘，然後按“ $\text{⏻}$ ”鍵，烤箱開始運作。
3. 完成後，待烤箱完全冷卻，即可再次使用。

## ◆ 功能設置

**烹飪模式設置** 在選擇模式下，選擇所需的烹飪模式，顯示幕會顯示預設烹飪溫度和時間。

**烹飪溫度設置** 按“ $\text{⌂}$ ”鍵，預設烹飪溫度閃爍，按“+”或“-”鍵設置所需溫度，再按“ $\text{⌂}$ ”鍵確認。

**烹飪時間設置** 按“ $\text{⌂}$ ”鍵，預設烹飪時間閃爍，按“+”或“-”鍵設置所需時間，再按“ $\text{⌂}$ ”鍵確認。

**開始運作** 按“ $\text{⏻}$ ”鍵確認，烤箱開始運作，時間倒計時顯示；當溫度達到設定溫度時，會顯示設定溫度。

## ◆ 預約功能設置

預約功能可以讓機器設定烹飪開始時間

1. 當設置好功能溫度、時間後，長按溫度/時間切換鍵“ $\text{⌂}$ ”進入預約設定。此時螢幕出現“ $\text{⏰}$ ”圖示，並有0:00閃爍，進入烹飪預約時間設定狀態。

注意:此時螢幕顯示的時間0:00為機器倒數計時開始的時間，即為多少分鐘的時間後開始工作該程式。

例如機器在“預約設定中” $\text{⏰}$ 設置的時間為0:45，代表機器將在45分鐘後開始烹飪。

2. 點選“+”“-”按鍵(長按可快速調整)設定所需的小時數值；小時數值設定好後，點選開關/啟動按鍵，分鐘數值閃爍，點選“+”“-”按鍵(長按可快速調整)設定所需的分鐘數值；調整好分鐘後，點選開關/啟動按鍵，完成預約設定。

3. 預約操作完成後，螢幕出現預約設定成功圖示“ $\text{⏰}$ ”，代表預約設定成功。

注意：

預約成功後，如需更改取消已經設定好的預約功能，可長按開關/啟動按鍵取消預約功能。此時會關閉機器並進入待機狀態。



# 自動菜單

按“”與“+或-”鍵選擇所需的菜單，進入自動烹飪。詳細內容如下：

代碼	名稱	預設時間	運作模式/溫度	可調時間	可調溫度
P01	殺菌	0:30	純蒸氣100°C	1分鐘~3小時	不可調
P02	清潔	0:30	純蒸氣100°C	1分鐘~3小時	不可調
P03	烏雞白鳳湯	1:30	純蒸氣110°C	1分鐘~3小時	90~110°C
P04	蒸蛋	0:15	純蒸氣100°C	1~20分鐘	90~110°C
P05	蒸魚	0:15	純蒸氣100°C	1~50分鐘	100~130°C
P06	蒸雞	0:35	純蒸氣100°C	1~50分鐘	100~130°C
P07	粉蒸肉	0:30	純蒸氣110°C	1~50分鐘	110~130°C
P08	蒸海鮮	0:15	純蒸氣100°C	1~50分鐘	100~130°C
P09	蒜蓉粉絲蒸扇貝	0:15	純蒸氣100°C	1~20分鐘	90~110°C
P10	冷凍麵點加熱	0:10	純蒸氣100°C	1~20分鐘	100~120°C
P11	蒸饅頭	0:18	純蒸氣110°C	1~30分鐘	110~130°C
P12	蒸排骨	0:25	純蒸氣115°C	1~35分鐘	110~130°C
P13	清蒸娃娃菜	0:15	純蒸氣100°C	1~20分鐘	90~120°C
P14	蒸地瓜	0:40	純蒸氣115°C	1~50分鐘	90~120°C
P15	木瓜嫩牛奶	0:23	純蒸氣95°C	1~35分鐘	90~110°C
P16	牛奶加熱	0:13	純蒸氣90°C	1~35分鐘	90~110°C
P17	清酒加熱	0:08	純蒸氣90°C	1~35分鐘	90~110°C
P18	蜜汁雞翅	0:20+0:05翻面	氣炸180°C	1~35分鐘	160~230°C
P19	烤海鮮	0:20	氣炸190°C	1~50分鐘	160~230°C
P20	優格發酵	8:00	優格發酵45°C	1分鐘~19小時59分鐘	30~70°C
P21	嫩烤牛肉	0:20	氣炸190°C	1~35分鐘	180~220°C
P22	烤地瓜	0:40	氣炸210°C	1~50分鐘	160~230°C
P23	烤玉米	0:25	氣炸180°C	1分鐘~1小時	160~230°C
P24	烤餅乾	0:20	氣炸155°C	1~50分鐘	140~190°C
P25	烤蛋塔	0:18	氣炸170°C	1~35分鐘	170~220°C
P26	烤板栗	0:20	氣炸180°C	1~50分鐘	180~220°C
P27	菠蘿包	0:15	嫩烤150°C	1~35分鐘	150~220°C
P28	戚風蛋糕	0:40	氣炸125°C	1分鐘~3小時	120~160°C
P29	泡芙	0:25	氣炸170°C	1~30分鐘	170~200°C
P30	貝果	0:20	氣炸160°C	1~30分鐘	160~220°C
P31	馬卡龍	0:05+0:12	氣炸 140°C+120°C	不可調	不可調
P32	炸薯條	0:18	氣炸200°C	1~30分鐘	180~220°C
P33	風乾秋刀魚	0:20	氣炸180°C	1分鐘~3小時	90~180°C
P34	脆烤吐司	0:03+0:02翻面	氣炸200°C	不可調	不可調
P35	脆烤饅頭	0:08+0:04翻面	氣炸180°C	不可調	不可調
P36	烤牛排	0:15	氣炸190°C	1~20分鐘	180~220°C
P37	嫩烤魚	0:10+0:10翻面	嫩烤190°C	不可調	不可調
P38	烤雞	0:30+0:30	氣炸130°C+160°C	不可調	不可調
P39	嫩烤海鮮	0:20	嫩烤180°C	1~30分鐘	180~220°C
P40	紅燒肉	蒸0:20+烤0:15	蒸110°C+烤200°C	不可調	不可調
P41	冷藏麵包加熱	0:04	氣炸180°C	1~30分鐘	180~220°C
P42	室溫麵包加熱	0:03	氣炸180°C	1~30分鐘	180~220°C
P43	蒸糯米	0:40	純蒸氣100°C	40~60分鐘	不可調

## ◆ 溫馨提醒

- 1.以上烹飪溫度/時間僅供參考，實際所需時間會因食材的溫度、種類、厚度、水分含量及重量等，而有所不同，請根據實際烹飪狀況做適當調整。
- 2.冷凍的食物可能需要更長的時間烹調。
- 3.在烹飪過程中，隨時注意食物狀態。
- 4.烹飪時，由於食物中的水分蒸發，烤箱的玻璃門上可能出現蒸氣，此為正常現象，不影響操作。
- 5.在烹飪過程中或剛使用完時，玻璃處於高溫狀態，請勿用水擦拭，以免導致玻璃破裂。
- 6.為避免過熱，烤箱配有溫控器，當達到設定溫度時，烤箱會暫停加熱，待降溫後會自動恢復運行。
- 7.烹飪過程中儘量不打開烤箱門，以免蒸氣及熱能流失，影響烹飪效果。
- 8.烹飪過程中因需要翻轉食物或其他原由必須打開烤箱門時，身體各部位(特別是臉部)請勿靠近門縫處，以免被蒸氣燙傷。
- 9.烹飪中或完成後，從烤箱內拿取盛裝食物的器皿及配件時，應戴上隔熱手套，以免高溫燙傷。



# 簡易故障排除

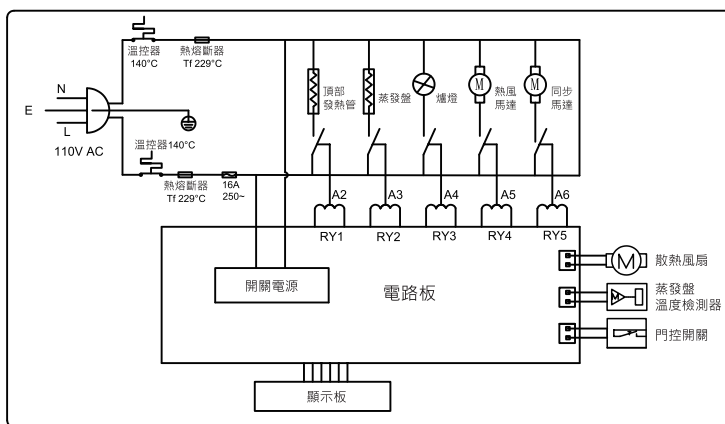
## ◆ 操作提示

- ▶ 在以下情形，排風扇會持續運作約3分鐘，協助烤箱散熱降溫。
  1. 烹飪時間結束。
  2. 烤箱在運行中被關閉。
  3. 烤箱啟動過任一功能模式。
- ▶ 建議最短工作時間為5分鐘。
- ▶ 在開門狀態下，烤箱無法啟動。運作過程中，如用戶將烤箱門打開，機器暫停運作；關上烤箱門，烤箱自動恢復運作。
- ▶ 若按以下步驟處理後，故障仍無法排除，請聯繫原廠或指定維修站進行檢修。

故障現象	可能原因	解決方法
烤箱不運作	檢查是否接上電源	重新接上電源
	門沒關緊	再次正確關門
	水箱是否安裝正確	將水箱安裝確實
	溫控器斷開或保險絲熔斷	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
顯示幕不亮	檢查是否接上電源	重新接上電源
	電源線損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
顯示幕上的異常指示	顯示幕損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	電路板損壞	
烤箱門漏水或漏蒸氣	門沒關緊	再次正確關門
	門密封膠條脫落或損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	門或拉桿損壞或裝配不正確	
烤箱爐燈不亮	爐燈損壞	更換原廠零件，或聯繫原廠、指定維修站進行檢修。
	電路板損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。

故障現象	可能原因	解決方法
排氣扇發生故障	風扇馬達損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	電路板損壞	
不出蒸氣	軟管被折疊、堵塞或損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	蒸發器損壞	
	水路系統密封不當	
按鍵故障	控制面板損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	電路板損壞	
E-1	內膽溫度高溫保護	停止運作，將蒸氣烤箱門打開，待內膽自然冷卻10分鐘，重新啟動。若仍無法使用，請聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
E-2	蒸發盤溫度高溫保護	停止運作，水箱加水，將蒸氣烤箱門打開，待內膽自然冷卻10分鐘，重新啟動。若仍無法使用，請聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
E-5	溫度探頭開路	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
E-6	溫度探頭短路	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
E-7	通信故障	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。

## 電路原理圖



## 限用物質聲明書

設備名稱：蒸氣烤箱		主型號（型式）：JK-7615				
系列型號	JK-7616 / JK-7617 / JK-7618					
單元Unit	限用物質及其化學符號					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr <sup>6+</sup> )	多溴聯苯 Polybrominate d biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominate d diphenyl ethers (PBDE)
電源線組材	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
電路板組件	○	○	○	○	○	○
加熱組件	○	○	○	○	○	○
馬達組件	○	○	○	○	○	○
開關組件	○	○	○	○	○	○
塑料組件	○	○	○	○	○	○
鐵組件	○	○	○	○	○	○

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。  
 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。  
 備考 3. “-” 係指該項限用物質為排除項目。

## 各地維修站(務必先電聯再送修)

德軒	02-28973990 新北市八里區龍米路一段143-1號	國辰科技	06-2570936 台南市青砂街一段65巷61弄91號
元崇電氣	02-29543781 0936-055524 新北市板橋區三民路二段204之5號1樓(不修理咖啡機)	有信電料	06-2906690 0912-784205(黃先生) 台南市東區崇善路913巷6弄5號
新鶯	03-3754676 0933-830126 桃園市八德區寶豐街17-1號	嘉泰	06-2456252 台南市安南區安中路一段189巷93號(由安通一街進入)
嘉豪電器	03-4377555 0905-518932 桃園市中壢區龍和二街353號(不修理開飲機)	宏日發(森普)	06-2451997(李老闆) 台南市安南區同安路80巷45弄6號
建詳	03-5422886 新竹市光華東一街76號	和美電器	07-3856632 0911-365007 高雄市三民區應昇路41號
國量	037-664223 苗栗縣頭份鎮中華路617號	富恩	07-6420739 高雄市林園區中芸三路128之1號
普鴻(原廠)	04-25378510 台中市潭子區新田里豐興路二段338巷13-3號	建和電器行	0912-714755 高雄市鳥松區水管路6-1號F棟
環成科技	04-22112557 台中市東區十甲東路518號	遠商	03-8331076 花蓮市國盛五街86號(目前不修理烤箱、攪拌機)
至成	04-23376366 0931-318777(沈先生) 台中市烏日區信義街279巷11號	照弘	03-8528345 0911-276176 花蓮縣吉安鄉文化七街23號
捷登	0973-665588 彰化市崙美路399-20號		

## 保證書

全能蒸烤氣炸烤箱	
型號：JK-7615	經銷商專用章
購買日期：	
保固期限：自購買日起一年	
姓名：	
電話：	
地址：	

親愛的顧客：  
感謝您的惠顧，歡迎成為本公司的客戶，即日起您將可以享有本公司的售後服務，請您注意以下事項

1. 本公司銷售的產品均提供一年保固，自購買日開始計算。
2. 維修請附上**保修卡**、**發票**或列印網路上的**購買紀錄**，以此為依據，若無法提供資料，將以產品上的機身序號判定保固起始日。
3. 產品需要維修服務時，消費者可自行與本公司聯絡，並直接將維修品寄回本公司維修(寄回時請標註維修部收，於箱內留下姓名、電話、地址及狀況描述，並附上購買證明)，待產品修繕後，本公司將會為您寄回。如不方便寄回，請務必先電聯再將產品自行送至各地的維修服務站，待修繕後須自行前往領回。
4. 商品在保固期間內，非人為之損壞(不包含天災)，消費者無須負擔維修費用，而送修產生之運費由消費者負擔，我司亦無提供到府收送服務。
5. 商品本身以外，配件、烤盤、烤網、贈品等，不在保固維修範圍內。
6. 超過保固期後的維修檢測費用，將由本公司工程師判定後電話通知報價詢問是否同意維修，待消費者確認後才進行維修。若經報價後不同意維修，本公司會將商品寄回並收取300元檢測費。
7. 經判定未依正確方法使用，或產品用於娛樂或商業活動將被視為非正常環境下使用或使用不當，將依實際情況酌收維修費用。
8. 維修工作天數，以本公司收到維修品後起算3-7個工作天(不含假日)。
9. 建議使用年限：自購買日起3年。

委製  
進口商

**普鴻國際股份有限公司**  
PU HONG INTERNATIONAL CO.,LTD.  
地址：台中市潭子區新田里豐興路二段338巷13-3號  
TEL：04-25378510 FAX：04-25385496



### P03 烏雞白鳳湯

材料		調味料	
烏骨雞.....	半隻	料酒.....	適量
秀珍菇.....	50g	鹽.....	適量
薑.....	數片	味精.....	適量
紅棗.....	30g		
桂圓肉.....	30g		
枸杞.....	15g		

- 作法**
- 1、烏骨雞切塊冷水下鍋，焯水去除多餘血水，撈出沖洗乾淨。
  - 2、紅棗去核、生薑切片。
  - 3、準備一個焗盅，放入雞肉、薑片、紅棗、桂圓肉、枸杞、料酒，最後加入純水(水量沒過雞肉即可)。
  - 4、放入蒸氣烤箱底層(搭配烤網或蒸盤使用)，選擇菜單P03，純蒸氣模式110°C蒸90分鐘。
  - 5、最後加入鹽、味精調味即可。

### P04 蒸蛋

材料		調味料	
雞蛋.....	2-3個	醬油.....	少許
蔥花.....	適量	香油.....	少許
溫開水:雞蛋液	1.5:1	鹽.....	少許

- 作法**
- 1、雞蛋打散成蛋液，加入少許鹽和1.5倍量的溫開水，混合均勻，用網篩過濾一遍到瓷碗裡，過濾掉泡沫。
  - 2、蓋上保鮮膜包好，用牙籤紮幾個小孔。
  - 3、放入蒸氣烤箱底層(搭配烤網或蒸盤使用)，關上爐門，選擇菜單P04，純蒸氣模式100°C蒸15分鐘，烹飪結束後取出，淋上少許醬油和香油即可。

### P05 蒸魚

材料		調味料	
鱈魚.....	1條(350g)	料酒.....	適量
大蔥.....	適量	熱油.....	適量
薑.....	適量	蒸魚豉油.....	適量
薑.....	適量		
紅辣椒.....	適量		

- 作法**
- 1、準備好蔥絲、薑絲、紅辣椒絲，泡在水裡備用。
  - 2、鱈魚處理乾淨，兩面劃刀，加入薑片、大蔥段、料酒醃製10分鐘。
  - 3、蒸魚豉油倒在小碗或小盤中。
  - 4、把鱈魚盤和小碗都放進蒸氣烤箱(搭配烤網或蒸盤使用)，選擇菜單P05，純蒸氣模式100°C蒸15分鐘後取出，倒掉魚盤內多餘湯汁，把薑和大蔥段取出。
  - 5、薑絲、辣椒絲、蔥絲及大蔥段，鋪放在魚上，淋上熱油激發出香味，再淋上蒸魚豉油即可。

### P06 蒸雞

材料		調味料	
全雞.....	1隻(1-2斤)	花生油.....	適量
蔥.....	3根	鹽.....	適量

- 作法**
- 1、全雞洗淨，擦乾水分。
  - 2、放在深碟裡，全雞抹一層食用鹽和一層花生油，小蔥打好結塞進雞肚子裡。
  - 3、放入蒸氣烤箱，選擇菜單P06，純蒸氣模式100°C蒸35分鐘，蒸好取出放涼切塊，沾醬料食用。

### P07 粉蒸肉

材料		調味料	
五花肉.....	400g	蒸肉粉.....	150g
馬鈴薯.....	200g	醬油.....	適量
蔥.....	適量	豆瓣醬.....	適量
薑.....	適量	料酒.....	適量

- 作法**
- 1、五花肉切片、馬鈴薯去皮切小塊，薑蔥切碎，用少量開水泡10分鐘。
  - 2、鍋燒熱油放入一大勺豆瓣醬，炒出紅油，炒香備用。
  - 3、肉片加入蔥薑水、醬油、料酒及炒好的豆瓣醬，抓拌均勻。
  - 4、加入一半的蒸肉粉抓勻，再加入剩下一半，加入炒豆瓣醬的紅油抓勻。
  - 5、準備一個蒸盤，馬鈴薯塊墊底，再鋪上五花肉。
  - 6、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P07，純蒸氣模式110°C蒸30分鐘即可。

### P08 蒸海鮮

材料		調味料	
沙蝦.....	250g	熱油.....	適量
鮑魚.....	6個	醬油.....	5小匙
魷魚鬚.....	200g	魚露.....	1小匙
竹蛤(竹蛸).....	300g	蠔油.....	2小匙
清水.....	300ml	烏醋.....	1小匙
		蒜末.....	適量
		檸檬汁.....	半顆

- 作法**
- 1、鮮蝦去掉鬚腳及腸泥，魷魚、鮑魚切花，所有海鮮洗淨備用。
  - 2、整齊地鋪入烤盤裡，放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P08，純蒸氣模式100°C蒸15分鐘取出，過冰水瀝乾水分。
  - 3、調製醬汁：芝麻、辣椒圈、蒜末、花椒，澆上熱油；烏醋、醬油、魚露、蠔油、鹽、糖、清水、檸檬汁、香菜，所有調料加在一起攪拌均勻。
  - 4、淋在海鮮上，放冰箱冷藏1小時後食用。

### P09 蒜蓉粉絲蒸扇貝

材料		調味料	
扇貝.....	500g	料酒.....	1小匙
冬粉.....	100g	醬油.....	1小匙
蒜末.....	8瓣	太白粉.....	1小匙
蔥花.....	適量	蒸魚豉油.....	3小匙
		蠔油.....	1小匙
		鹽.....	少許

- 作法**
- 1、扇貝開殼，分開成兩瓣，用水沖去內臟去腮，刷乾淨裙邊。
  - 2、冬粉用溫水泡開。
  - 3、用刀分離扇貝肉和殼，扇貝肉加入料酒、醬油和太白粉抓勻醃製10分鐘。
  - 4、大蒜切成末，放入熱油裡炒至金黃色，放入蒸魚豉油和蠔油，鹽拌均勻(吃辣的可以加入適量辣椒)。
  - 5、扇貝殼裡鋪上少量冬粉，再把醃製好的扇貝肉放上去，淋上蒜蓉醬，鋪入蒸盤裡。
  - 6、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P09，純蒸氣模式100°C蒸15分鐘，出爐撒上蔥花即可。

### P10 冷凍麵點加熱

材料	
冷凍包子、饅頭	

- 作法**
- 1、放在烤網或蒸盤上。
  - 2、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P10，純蒸氣模式100°C蒸10分鐘即可。

### P11 蒸饅頭

材料		調味料	
中筋麵粉.....	250g	豬油.....	6g
泡打粉.....	2g	溫水.....	100g
白糖.....	30g	(麵團太軟可再加麵粉)	
酵母.....	2g		

- 作法**
- 1、溫水30-40°C倒入大碗裡，加入酵母，靜置5分鐘。
  - 2、繼續加入麵粉、泡打粉和白糖、豬油，先用筷子攪拌成絮狀，再用手揉成不黏手光滑的麵團即可(越光滑饅頭越漂亮)。
  - 3、取出麵團放在揉麵墊上(防黏可撒些許乾粉)繼續揉製排氣，搓成均等的長條，用刮板分成大致均等的大小(揉好的麵團切開來的切口是平整沒有大氣孔的)大概50-60g一個。
  - 4、滾圓，排氣揉至光滑，饅頭底下墊合適大小的蒸籠紙，放在蒸盤或者烤網上。
  - 5、放入蒸氣烤箱底層，選擇發酵模式35°C，30分鐘，發酵至1.5倍大小，發好的麵團是輕按表皮，能緩慢回彈。
  - 7、發酵好後，選擇菜單P11，純蒸氣模式110°C蒸18分鐘，燜5分鐘即可出爐。

### P12 蒸排骨

材料		調味料	
芋頭.....	100g	鹽.....	適量
排骨.....	300g		
薑.....	適量		
蒜.....	3顆		
紅辣椒.....	1根		
食用鹼水.....	2g		

- 作法**
- 1、將排骨的血水沖洗乾淨。
  - 2、芋頭切塊、薑切片、蒜切末、辣椒切段。
  - 3、蒜末擠壓出蒜汁在排骨裡，加入鹼水、薑片和鹽，醃製1小時。
  - 4、準備好一個深盤，放入芋塊，再放入排骨，最後撒上薑片。
  - 5、放進蒸氣烤箱底層(搭配烤網或蒸盤使用)，選擇菜單P12，純蒸氣模式115°C蒸25分鐘，出爐即可。

### P13 清蒸娃娃菜

材料		調味料	
娃娃菜.....	1顆	蠔油.....	適量
冬粉.....	1把	醬油.....	適量
大蒜.....	1顆	食用油.....	適量
小米椒.....	2個	鹽.....	適量
蔥花.....	適量	糖.....	少量
		清水.....	適量

- 作法**
- 1、冬粉提前用溫水泡開，蒜、小米辣剝成末。
  - 2、油加入鍋中燒熱，放入蒜末炒至微黃加入蠔油、醬油、鹽及少量清水煮開，備用。
  - 3、娃娃菜洗淨大的可以切6瓣，小的可以切4瓣。
  - 4、準備一個淺盤，冬粉鋪盤底，再擺上娃娃菜，淋上蒜蓉醬。
  - 5、放入蒸氣烤箱底層(搭配烤網或蒸盤使用)，選擇菜單P13，純蒸氣模式100°C蒸15分鐘即可。

### P14 蒸地瓜

材料	
地瓜	

- 作法**
- 1、地瓜洗淨，放在烤架或者蒸盤上。
  - 2、放入蒸氣烤箱，選擇菜單P14，純蒸氣模式115°C蒸40分鐘。

### P15 木瓜燉牛奶

材料	
木瓜.....	適量
紅棗.....	適量
枸杞.....	適量
牛奶.....	2碗
清水.....	1碗

- 作法**
- 1、木瓜去皮去籽後切成小塊、紅棗去核，放入燉碗裡。
  - 2、加入一碗清水、少許冰糖、枸杞和牛奶。
  - 3、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P15，純蒸氣模式95°C蒸23分鐘。



**P16** **材料**  
**牛奶加熱** 牛奶.....1杯

**P17** **材料**  
**清酒加熱** 清酒.....1壺

**P18** **材料**  
**蜜汁雞翅** 雞中翅.....400g  
薑.....適量  
蔥.....適量

**P19** **材料**  
**烤海鮮** 鮑魚.....4個  
章魚.....3隻  
花蛤.....適量  
蝦.....適量  
冬粉.....1把

**P20** **材料**  
**優格發酵** 牛奶.....900g 細砂糖.....20g  
優格粉1袋.....1.5g (依各品牌，比例有所不同)

**P21** **材料**  
**嫩烤牛肉** 牛肉.....400g  
金針菇.....200g  
洋葱.....半個  
蔥花.....適量  
辣椒末.....適量

**P22** **材料**  
**烤地瓜** 地瓜.....數個

**P23** **材料**  
**烤玉米** 玉米.....2根

**P24** **材料**  
**烤餅乾** 無鹽奶油.....65g  
糖粉.....30g  
鹽.....0.5g  
蛋白.....15g

**P25** **材料**  
**烤蛋塔** 現成蛋塔皮.6-8個  
雞蛋.....2個  
細砂糖.....25g  
鮮奶油.....50g  
牛奶.....60g

**P26** **材料**  
**烤板栗** 板栗.....500g  
細砂糖.....40g  
食用油.....25g

**P27** **麵團材料**  
**菠蘿包** 高筋麵粉.....200g  
低筋麵粉.....40g  
清水.....120g  
無鹽奶油.....24g  
細砂糖.....40g

**P28** **材料**  
**戚風蛋糕** 雞蛋.....3個  
沙拉油.....35g  
牛奶.....40g  
低筋麵粉.....50g

**P29** **材料**  
**泡芙** 無鹽奶油.....40g  
低筋麵粉.....60g  
清水.....75g  
細砂糖.....5g  
鹽.....1g  
雞蛋(常溫).....2個

**作法**  
將容器放入蒸氣烤箱底部，選擇菜單P16，純蒸氣模式90°C蒸13分鐘。

**作法**  
將酒壺放入蒸氣烤箱底部，選擇菜單P17，純蒸氣模式90°C蒸8分鐘。

**作法**  
1、將雞翅洗淨沖去血水，在背上用刀劃兩刀。  
2、將蔥切段，生薑切絲備用。  
3、將雞翅和蔥、薑混合，加入料酒、醬油、蠔油、白糖和10g的蜂蜜，混合均勻，醃製2小時(期間可以翻面使醃料均勻吸收)。  
4、將醃製好的雞翅，均勻擺放在烤網上，刷上一層蜂蜜後放入蒸氣烤箱，底下放入接油盤。  
5、選擇菜單P18，氣炸模式180°C烤25分鐘(烤20分鐘、翻面再烤5分鐘)，完成後取出撒上些許白芝麻即可。

**作法**  
1、鮮蝦去掉鬚腳，放蔥薑蒜、醬油、蠔油、辣椒粉、白胡椒粉及料酒拌均勻，冷藏醃製。  
2、準備一盆清水，放入少量鹽和香油，放入花蛤讓其吐沙乾淨。  
3、鮑魚清洗乾淨切花，和章魚一起加入料酒、鹽醃製一會兒。  
4、冬粉用溫水泡開，金針菇去掉根部，撕成小撮、大蒜切末、辣椒切圈。  
5、蒜蓉醬：燒熱油倒入蒜末、辣椒，放入醬油、白糖、白胡椒粉，翻炒均勻出鍋備用；花蛤熱水下鍋開口撈出；  
6、烤盤鋪上錫箔紙，刷一層油，冬粉墊底再放上金針菇，最後鋪上海鮮，淋上蒜蓉醬，放入蒸氣烤箱，選擇菜單P19，氣炸模式190°C烤20分鐘，取出撒上蔥花即可。

**作法**  
1、將製作優格需要用到的杯子、奶鍋和刮刀，放入蒸氣烤箱用純蒸氣模式100°C蒸10分鐘以上，進行消毒殺菌，然後轉氣炸模式100°C進行烘乾後，室溫放涼。  
2、奶鍋倒入牛奶和白糖用小火煮至60°C左右，切勿煮沸。  
3、涼卻至30°C左右，加入優格粉攪拌均勻。  
4、倒入優格瓶裡，蓋上蓋子(優格無氧環境發酵)。  
5、放入蒸氣烤箱，選擇菜單P20，優格發酵模式45°C發酵8小時，發酵越久越凝固，發酵好的優格冷藏備用。  
6、冷藏後的優格可加入堅果、水果及果醬等一起食用。

**作法**  
1、牛肉切成薄片，先加入除了太白粉和食用油以外的所有調料和清水，抓拌均勻後，再加入太白粉抓勻，最後加入食用油醃製20分鐘。  
2、金針菇切除根部，撕成小撮、洋葱切絲。  
3、烤盤鋪上錫箔紙，依次擺上洋葱絲、金針菇和牛肉片，再蓋一張錫箔紙，四邊捲好密封起來。  
4、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P21，氣炸模式190°C烤20分鐘，看到錫箔紙鼓起來就可以取出，錫箔紙中間劃開，撒上蔥花和辣椒末即可。

**作法**  
1、將地瓜洗淨。  
2、把地瓜放在鋪有錫箔紙的烤盤上，放入蒸氣烤箱底層。  
3、選擇菜單P22，氣炸模式210°C烤40-50分鐘。

**作法**  
1、蒸氣烤箱預熱180°C。  
2、烤盤鋪錫箔紙，將玉米洗淨，刷上油放在錫箔紙上。  
3、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P23，氣炸模式180°C烤25分鐘。  
4、取出撒點孜然粉、黑胡椒粒及鹽即可。

**作法**  
1、把室溫軟化好的奶油和糖粉用手持打蛋器快速打發，打至泛白蓬鬆。  
2、分次加入蛋白，用中速打至蛋白融入奶油中。  
3、把低筋麵粉、高筋麵粉過篩倒入，加鹽，用刮刀拌勻。  
4、擠花袋裝上花嘴，再將麵糊裝入擠花袋，擠成花形在烤盤上。  
5、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P24，氣炸模式155°C烤20分鐘，表面金黃上色即可。

**作法**  
1、雞蛋液加入細砂糖、牛奶和鮮奶油，攪拌均勻，過篩一遍，篩入量杯裡，再用保鮮膜貼合表面隔掉泡沫(去掉表面的泡泡)。  
2、蛋塔皮擺放在烤盤上，將蛋塔液倒入蛋塔皮中，至8分滿即可。  
3、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P25，氣炸模式170°C烤18分鐘，烤至金黃上色，烹飪結束即可取出。

**作法**  
1、板栗洗乾淨，背部切十字刀備用。  
2、鍋中加入清水和細砂糖煮沸，放入板栗，轉小火蓋上鍋蓋煮20分鐘。  
3、瀝乾水分，放入食用油炸勻。  
4、烤盤中墊一張烘培紙，把板栗倒在烤盤上。  
5、放入蒸氣烤箱中層，選擇菜單P26，氣炸模式180°C烤20分鐘。

**作法**  
1、麵團：將除無鹽奶油和鹽以外的麵團材料都加入到攪拌機中，慢速攪打至成團，轉中速攪打至麵團光滑，稍微有筋性，此時加入奶油和鹽，慢速攪打至奶油全部被吸收，然後轉快速攪打至出薄膜即可。  
2、將麵團揉圓，放在大碗中，蓋上保鮮膜，蒸氣烤箱28°C(或室內常溫)發酵1小時，至兩倍大小，手指按壓下去不會回彈即可。  
3、麵團發酵時，製作酥皮：將軟化好的奶油加入糖粉、奶粉攪拌均勻，全蛋液分2次加入，篩入低筋麵粉，分成8份放冰箱冷藏。  
4、發酵好的麵團取出排氣，然後分成8等份，揉圓鬆弛10分鐘。  
5、將酥皮取出，攤開和麵團大小一致，然後鋪到麵團上，用刮刀(或牙籤)壓出鳳梨的紋路。  
6、放入蒸氣烤箱35°C，發酵30分鐘左右，至1.5倍大小，取出刷上一層蛋黃液。  
7、蒸氣烤箱預熱，發酵好的麵團放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P27，嫩烤模式150°C烤15分鐘即可。

**作法**  
1、蛋白和蛋白分離，放入兩個乾淨無油無水的容器(打發蛋白最好用不鏽鋼盆)。  
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：蛋白加入檸檬汁，先打至粗泡狀態後，分3次加入細砂糖，第3次加入細砂糖時加入玉米澱粉，中高速打發至提起打蛋器呈大彎鉤狀。  
4、取1/3蛋白霜加入到蛋黃麵糊中用橡皮刮刀翻拌均勻後，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，在桌上震幾下。  
6、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P28，氣炸模式125°C烤40分鐘，取出立馬震一下排出大熱氣，立即倒扣在烤網上，等完全冷卻後脫模。

**作法**  
1、奶油、糖、鹽倒入奶鍋裡，加入清水，小火加熱至沸騰離火。  
2、立刻倒入過篩的低筋麵粉攪拌成團至無乾粉狀。  
3、再開小火加熱1分鐘，邊加熱邊攪拌麵糊，至鍋底有層粘膜即可(這一步是讓麵粉充分燙熟)，取出散熱至50-60°C。  
4、雞蛋打散，分3-5次加入麵糊裡充分攪拌均勻，每次混合均勻再加入下一次。  
5、至麵糊光滑，刮刀攪起呈倒三角狀即可，即使蛋液有多也可以不用用完。  
6、用八齒花嘴，將麵糊裝入擠花袋，均等地擠在鋪有烘培紙的烤盤上(每個糊的間距可以再大一點)。  
7、放入預熱好的蒸氣烤箱中層，選擇菜單P29，氣炸模式170°C烤25分鐘，燜2-3分鐘，再取出放涼。  
8、鮮奶油+細砂糖打發到有紋路，擠入泡芙底部即可(餡料也可以自行DIY，加入果醬、起士醬等都可)。



### P30

#### 貝果

##### 材料

清水.....140g  
細砂糖.....10g  
鹽.....3g  
高筋麵粉.....170g

##### 輔料

黑麥粉.....80g  
酵母.....3g  
奶油.....8g  
黑芝麻.....12g

##### 作法

- 1、麵團材料按照先液體後乾粉的順序(奶油、黑芝麻除外)，放入攪拌機中，中低速揉15分鐘揉至成團。
- 2、再放入奶油繼續揉至出膜，最後放入黑芝麻繼續揉至均勻。
- 3、麵團蓋保鮮膜醒20分鐘，平均分成6份，取一個麵團擀開，長22-25cm，長邊下面3/1對折過去，上邊3/1對折過來，用手掌根部壓緊，防止有空氣，再捏緊。
- 4、一頭壓扁，收口接攏，做成圓圈狀，均勻放入鋪好烘焙紙的烤盤，放入蒸氣烤箱發酵30分鐘。
- 5、鍋裡加入水和細砂糖，微微煮沸時，把發酵好的貝果放入，正反面各煮30秒。
- 6、撈出放入烤盤，放入提前預熱好的蒸氣烤箱，選擇菜單P30，氣炸模式160°C烤20分鐘。

### P31

#### 馬卡龍

##### 材料

蛋白.....33g  
白糖.....30g  
杏仁粉.....43g  
糖粉.....43g  
色素.....適量

##### 餡料

無鹽奶油.....20g  
糖粉.....20g  
奶油乳酪.....35g

##### 作法

- 1、杏仁粉和糖粉混合過篩至少一遍(杏仁粉可提前放入烤箱氣炸模式120°C烤20分鐘烘乾)。
- 2、蛋白(常溫)，加入1-2滴白醋(助打發)，分3次加入白糖打發到硬性發泡，即蛋白能豎起來不彎曲。
- 3、加入色素打發均勻。
- 4、分多次加入杏仁粉，用力壓拌均勻，使麵糊細膩、黏稠有光澤。
- 5、麵糊裝進擠花袋，均勻地擠在矽膠墊上，將烤盤從10cm處摔下震出氣泡，有大的氣泡可用牙籤戳破，靜置至表皮不黏手(約30-50分鐘)，也可用氣炸模式40-50°C烘乾。
- 6、放入蒸氣烤箱，選擇菜單P31，氣炸模式140°C烤5分鐘，裙邊出來，轉120°C烤12分鐘。

### P32

#### 炸薯條

##### 材料

冷凍薯條.....200g

##### 作法

- 1、薯條無需解凍，均勻地放在鋪有錫箔紙的烤盤上。
- 2、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P32，氣炸模式200°C烤18分鐘，烤至金黃色，烹飪結束取出。

### P33

#### 風乾秋刀魚

##### 材料

秋刀魚.....3條  
檸檬片.....數片  
薑片.....數片  
橄欖油.....適量

##### 調味料

白醋.....適量  
料酒.....適量  
鹽.....適量  
孜然粉.....適量  
胡椒粉.....適量

##### 作法

- 1、秋刀魚剖肚去掉內臟，洗淨，背部劃幾刀，用廚房紙巾吸乾水分。
- 2、加入薑片、料酒、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，放在烤網上，放入蒸氣烤箱，選擇菜單P33，氣炸模式180°C烤20分鐘，中途翻面一次，烤好取出，擠上檸檬汁即可食用。

### P34

#### 脆烤吐司

##### 材料

吐司.....2片  
奶油.....10g

##### 作法

- 1、將奶油塗抹在吐司片上，放入烤盤
- 2、再放入蒸氣烤箱，選擇菜單P34，氣炸模式200°C烤3分鐘，中間翻面一次，再續烤2分鐘即可。

### P35

#### 脆烤饅頭

##### 材料

常溫小饅頭.....8個  
食用油.....適量  
煉乳.....適量

##### 作法

- 1、饅頭均勻地擺放在烤盤上，刷上一層玉米油。
- 2、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P35，氣炸模式180°C烤8分鐘，中途翻面一次，再續烤4分鐘，淋上煉乳即可。

### P36

#### 烤牛排

##### 材料

牛排.....1塊180g  
奶油.....5g  
迷迭香.....適量

##### 調味料

黑胡椒粒.....適量  
海鹽.....適量

##### 作法

- 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，撒鹽、黑胡椒調味醃製30分鐘左右。
- 3、放在烤網上，放入預熱好的蒸氣烤箱頂層，底下放接油盤鋪錫箔紙。
- 4、選擇菜單P36，氣炸模式烤3分鐘後，翻個面繼續烤4分鐘出爐，烤出來的牛排中心溫度在70°C左右，約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，直接沾醬或搭配沙拉食用，低脂健康。

### P37

#### 嫩烤魚

##### 材料

魚.....1尾  
檸檬汁.....適量  
食用油.....適量

##### 調味料

醬油.....3小匙  
料酒.....2小匙  
蠔油.....1小匙  
鹽.....少許  
辣椒粉.....3小匙  
五香粉.....1小匙  
孜然粉.....1小匙

##### 作法

- 1、魚去內臟清洗乾淨，花刀劃格子。
- 2、調製醃料：將調味料拌製均勻，塗抹在魚身，醃製5-10分鐘。
- 3、烤盤鋪上錫箔紙，放上魚，刷一層油。
- 4、放入蒸氣烤箱，選擇菜單P37，嫩烤模式190°C烤10分鐘後翻面，刷醃料繼續烤10分鐘，結束取出，擠點檸檬汁即可食用。

### P38

#### 烤雞

##### 材料

全雞.....1隻(1-2斤)  
奶油蜂蜜汁.....適量  
(奶油：蜂蜜 1：1)

##### 調味料

奧爾良醃料.....20g  
醬油.....4小匙  
五香粉.....5g  
料酒.....適量

##### 作法

- 1、全雞去內臟洗淨後，去除雞脖、雞頭、雞爪。
- 2、加入上調味料，全身抹均勻，蓋上保鮮膜，醃製4小時以上，醃製的料汁不要倒掉。
- 3、放入鋪有錫箔紙的烤盤或烤網上，刷上一層奶油蜂蜜汁，四肢肉少部位包裹上錫箔紙(避免上色過快)。
- 4、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P38，氣炸模式130°C烤30分鐘，烤製中途可以開門取出，刷1-3次蜂蜜奶油汁(增加光澤度)和醃料汁(便於上色)，接著再用160°C烤30分鐘，烤製結束前5分鐘去掉四肢的錫箔紙讓其上色。

### P39

#### 嫩烤海鮮

##### 材料

鮑魚.....4個  
章魚.....3隻  
花蛤.....適量  
蝦.....適量  
冬粉.....1把

##### 調味料

金針菇.....1把  
大蒜.....2顆  
香蔥.....2根  
薑.....適量  
辣椒.....適量  
醬油.....適量  
蠔油.....適量  
辣椒粉.....適量  
白胡椒粉.....適量  
鹽、白糖.....適量  
料酒.....適量

##### 作法

- 1、鮮蝦去掉鬚腳，放蔥薑蒜、醬油、蠔油、辣椒粉、白胡椒粉及料酒拌均勻，冷藏醃製。
- 2、準備一盆清水，放入少量鹽和香油，放入花蛤讓其吐沙乾淨。
- 3、鮑魚清洗乾淨切花，和章魚一起加入料酒、鹽醃製一會兒。
- 4、冬粉用溫水泡開，金針菇去掉根部，撕成小環、大蒜切末、辣椒切成圈。
- 5、蒜蓉醬：燒熱油倒入蒜末、辣椒，放入醬油、白糖、白胡椒粉，翻炒均勻出鍋備用；花蛤熱水下鍋開口撈出。
- 6、烤盤鋪上錫箔紙，刷一層油，冬粉墊底再放上金針菇，最後鋪上海鮮，淋上蒜蓉醬，放入蒸氣烤箱，選擇菜單P39，嫩烤模式180°C烤20分鐘，取出撒上海鮮即可。

### P40

#### 紅燒肉

##### 材料

五花肉.....500g  
蔥.....適量  
薑.....適量  
乾辣椒.....適量  
八角.....適量

##### 調味料

冰糖.....30g  
啤酒.....200-250ml  
醬油.....適量  
鹽、雞粉.....適量  
胡椒粉.....適量

##### 作法

- 1、選擇條狀五花肉，切成小方塊，放鹽水泡10分鐘，濾出雜質。
- 2、起鍋不放油，倒入五花肉煸炒至每面金黃色，把肥油炒出來。
- 3、放入蔥薑片、乾辣椒、八角、冰糖，小火炒化讓五花肉裹上一層焦糖色。
- 4、加入200ml啤酒、醬油、鹽、胡椒粉、雞粉煮開。
- 5、倒入湯煲裡，放入蒸氣烤箱中上層(搭配烤網或蒸盤使用)，選擇菜單P40，純蒸氣模式110°C蒸20分鐘即可，接著烘烤模式200°C烤15分鐘，出爐撒上海鮮即可。

### P41

#### 冷藏麵包加熱

##### 材料

冷藏麵包

##### 作法

- 1、麵包放在烤網上。
- 2、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P41，氣炸模式180°C烤4分鐘，出爐即可食用。

### P42

#### 室溫麵包加熱

##### 材料

室溫麵包

##### 作法

- 1、麵包放在烤網上。
- 2、放入蒸氣烤箱底層，選擇菜單P42，氣炸模式180°C烤3分鐘，出爐即可食用。

### P43

#### 蒸糯米

##### 材料

糯米.....適量

##### 作法

- 1、糯米浸泡8-12小時。
- 2、放入蒸氣烤箱，選擇菜單P43，純蒸模式100°C蒸40分鐘即可。

### 溫馨提示

- 1、食譜中「全能蒸烤氣炸烤箱」，簡稱「蒸氣烤箱」。
- 2、食譜中的圖片、材料及調味料等僅供參考。
- 3、溫度/時間僅供參考，實際所需時間會因食材的溫度、種類、厚度、水分含量及重量等，而有所不同，請根據實際烹飪狀況做適當調整。