GLEMGAS
Specialisti in cottura

GSO1000
全功能蒸氣烤箱

安裝使用說明書

感謝您選用 GLEM GAS 產品

- 使用前請詳閱本使用說明書，並正確使用。
- 產品拆封時，請務必一併確認保證書已記入必要之事項。
- 因產品研發與功能不斷改善之原因，如產品本體規格與說明書內容不同，請以實物為主。
- 請妥善保存本說明書，以利後續清潔保養或維修之參考。

規格

型號	
額定電壓及額定頻率	220V~60Hz
額定最大輸入功率	2050W
外形尺寸	W595*D457*H457mm
內腔尺寸	W387*D342*H244mm
內腔容積	32L
淨重	約27kg

注意：
因產品改進和技術更新，參數如更改，請以產品的銘牌為准，恕不另行通知。

安裝說明

安裝前

檢查出廠標牌上指明的輸入電壓是否與所要用的電源插座電壓相符。

打開蒸氣烤箱爐門，拿出所有配件並除去包裝材料 。

注意！蒸氣烤箱正面可能有保護膜覆蓋。在第一次使用蒸氣烤箱前，請從內部小心除去保護膜。請檢查蒸氣烤箱是否出現任何損壞。檢查蒸氣烤箱爐門是否可以正常關閉，以及爐門內部和蒸氣烤箱開口前部是否出現損壞。如果出現任何損壞，請聯系客戶服務中心。

如果出現以下情況，請不要使用蒸氣烤箱：電源線或者插頭出現損壞；蒸氣烤箱無法正常工作；蒸氣烤箱出現損壞或跌落，請聯系客戶服務中心。

若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險 。

請將蒸氣烤箱置於平穩的臺面，不能將蒸氣烤箱置於熱源、無線電設備或電視機附近。在安裝階段，請檢查電源線是否潮濕，是否與邊緣鋒利的物品或蒸氣烤箱後部接觸。另外，高溫可能會損害電源線。注意：一旦放置好蒸氣烤箱，請檢查插頭是否可以連接插座。

安裝後

蒸氣烤箱配有一根電源線和一個220 -240V~50/60 Hz 單相電流的電源(家用) 插頭。

在永久安裝的情況下，請求助合格的技術人員。在這種情況下，蒸氣烤箱應該連接一個觸點斷開距離不小於3毫米的全極開關相連。

注意：蒸氣烤箱應連接地線。

對於因未遵守安裝說明而造成的人員、動物或者物品損害，生產商和代理商不承擔任何責任。蒸氣烤箱只在爐門正確關閉的情況下才會工作。

在第一次使用蒸氣烤箱之前，請按照“清洗蒸氣烤箱”這一節中給出的專門說明清洗蒸氣烤箱內部和配件 。在安裝過程中請遵照分別給出的說明。

•注意！請不要讓蒸氣烤箱處於無人監看的狀態下工作。

●注意！如果冒煙或者冒火，請保持爐門關閉以熄滅火焰。請關閉蒸氣烤箱，並從插座中拔出插頭或中斷蒸氣烤箱電力供應。

●過熱的脂肪和油很容易著火 。為了烤肉，在烹調過程中對油進行加熱是很危險的，也應禁止這樣操作。 在撲滅燃燒著的油或者脂肪時，請不要用水(可能發生爆炸) 。請用濕布撲滅火焰，並保持爐門關閉。

●注意！在用蒸氣烤箱烹調時，請不要使用酒精。食物可能會出現過熱的情況。有可能發生爆炸！

●注意！身體、智力或者感官有缺陷的人，或者沒有經驗和能力的人(包括小孩) ，在沒有負責他們安全的人員的監督和指導的情況下不能使用此蒸氣烤箱。請使用安全鎖以禁止小孩玩弄本產品。

●注意！在使用過程中，此蒸氣烤箱可能會變得很熱。請注意不要觸摸蒸氣烤箱內部發熱元件。有燙傷的危險！

●注意！在使用過程中，可接觸到的零件可能會變得很熱。請勿讓小孩靠近。

●注意！在烹調過程中或者在烹調結束時打開爐門，請小心從排氣口處噴出的熱氣或蒸氣氣流和凝結的水滴。請保持適當的距離以避免燙傷。

●注意！請檢查蒸氣烤箱的其它電源線是否與蒸氣烤箱發燙的爐門接觸。電源線的絕緣材料可能會熔化有短路的危險！此蒸氣烤箱是為家庭烹調食物而設計，只供家庭使用。生產商對因不恰當或不正確使用造成的損害不承擔任何責任，為避免損壞蒸氣烤箱或其它危險情況請遵照以下說明：

●請不要覆蓋也不要堵塞通風口。

●請不要將易燃物品置於蒸氣烤箱內，這是因為在開啟蒸氣烤箱時可能會起火。

●請不要把蒸氣烤箱當成儲藏食物的地方。

●請不要在發燙的食物上澆酒精飲料(白蘭地、威士忌、酒精飲料等等) 。有發生爆炸的危險！

●在烹調過程中，腔體內的配件(架子、盤子等等) 將會變得很熱。拿取時請始終帶上防護手套或者使用防燙手墊。

●為了避免燙傷，在操作盤子和容器，以及接觸蒸氣烤箱時，請始終帶上蒸氣烤箱專用手套。

●請不要依靠或坐在蒸氣烤箱打開的爐門上。蒸氣烤箱尤其是安裝鉸鏈的地方可能會受到損壞。爐門可以承受的重量不超過 7 千克。

●架子可以承受的最大載重為7千克。為了避免損害蒸氣烤箱，請不要超過這個限度。

清潔：

●在關閉之後，此蒸氣烤箱在一段時間內還是熱的，它會慢慢冷卻至室溫。在進行清潔前，請等待蒸氣烤箱冷卻至室溫。

●請不要使用磨蝕性的清潔劑或者磨尖的金屬刮刀清潔蒸氣烤箱的爐門玻璃，因為這些物品會劃傷表面，甚至可能造成玻璃破裂。

●為確保蒸氣烤箱能正常運行，爐門的接觸面(腔體的前板和爐門內部) 應始終保持乾淨

●請遵照在“清潔與維護”的說明進行清潔。

維修：

●如果電源線受損，為了避免發生危險，應由生產商、授權代表或者合格技術人員進行更換。

●修理和維護工作，特別是與電氣零件相關的，僅可由生產商授權的技術人員執行

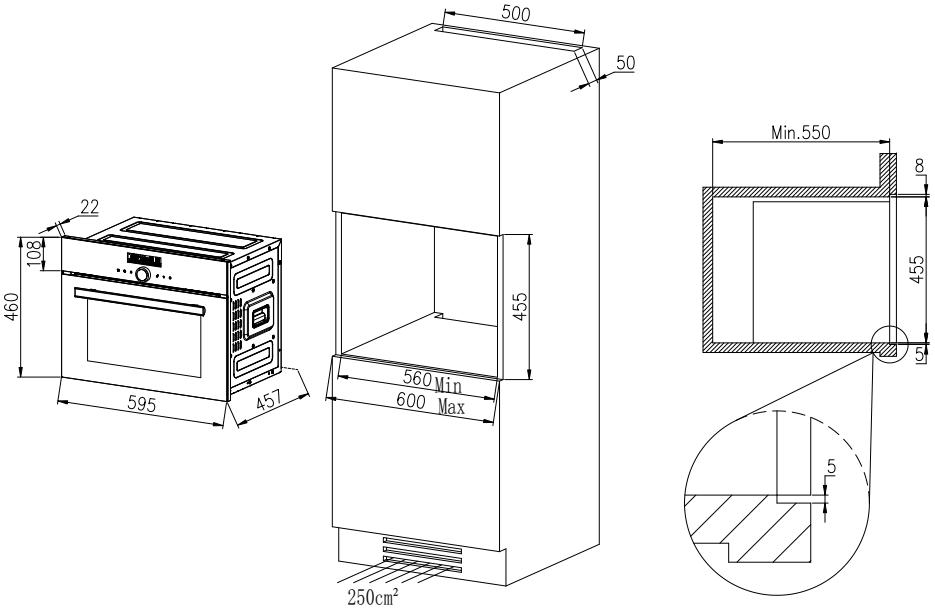
安全使用要點

使用前請詳細閱讀“使用說明書”全部內容。

- 本蒸氣烤箱專為家庭加熱及烹調食物而設計，故不適用於其它工商用途。
- 警告：只有在已經提供充分的指導以致於兒童能夠采用安全的方法使用蒸氣烤箱，並且明白不正確的使用會造成危險時，才能允許兒童在無人監控的情況下使用蒸氣烤箱。
- 警告：烹調前最好把水注滿至水箱最大刻度處，並且把水箱充分插入爐內，確保固定到位，以免工作時泵不到水而導致不能工作。
- 警告：烹調過程中盡量不打開爐門，以免蒸氣流失，影響烹調效果。
- 警告：烹調過程中因需要翻轉食物或其它需要必須打開爐門時，請兒童或用戶身體部位(特別是臉部)不要靠近 爐門，以免蒸氣燙傷。
- 從蒸氣烤箱內提取食物和器皿時，應當戴上隔熱手套，以免高溫燙傷。
- 不要用蒸氣烤箱儲存任何物品。
- 加熱過後的奶瓶和嬰兒食品罐應經過攪拌或搖動，喂食前應檢查瓶內食物的溫度，避免燙傷。
- 警告：除有資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是危險的。
- 警告：如果爐門或爐門密封圈損壞，在修好之前不要使用。
- 警告：如果電源軟線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似的專業人員更換。
- 警告：在蒸氣烤箱使用過程中，其易觸及部件會變得很熱，兒童應該遠離。
- 該電器在使用過程中會變熱，小心不要碰到爐內的發熱組件。
- 烹調結束後，等待三十分鐘，使爐體冷卻再清潔蒸氣烤箱。
- 電源連接的插座和電路必須可靠接地，並保證產品安裝後能夠完全斷開本機的電源連接，必須有專業人員安裝。
- 體能弱反應遲緩或有精神障礙者(包括兒童)必須在對其負有安全負責者的指導或幫助下安全使用本產品。
- 防止兒童玩耍本產品。

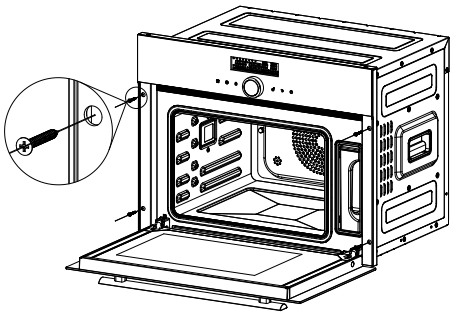
安裝

蒸氣烤箱的產品尺寸及安裝櫃體尺寸



蒸氣烤箱固定在櫃體中

1.將本機嵌入櫃體凹進處;
2.打開蒸氣爐門;
3.取出螺釘包內的4顆螺釘,將蒸氣烤箱的主體固定於櫥櫃的木板。



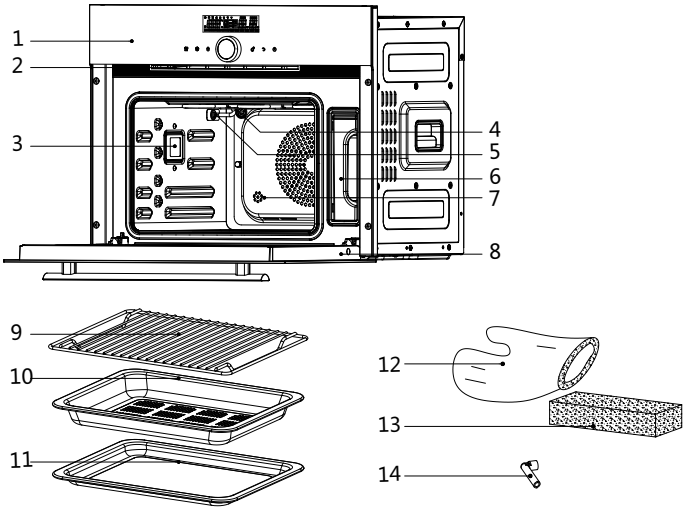
把蒸氣烤箱內的包裝物全部取出。

應仔細查看蒸氣烤箱有否損壞。如有損壞,請立刻聯絡經銷商或本公司維修部。此蒸氣烤箱較重,應放置於有足夠承托力的水平面上。

本蒸氣烤箱應在通風幹燥,無腐蝕性氣體的環境中使用,遠離高溫及蒸氣。

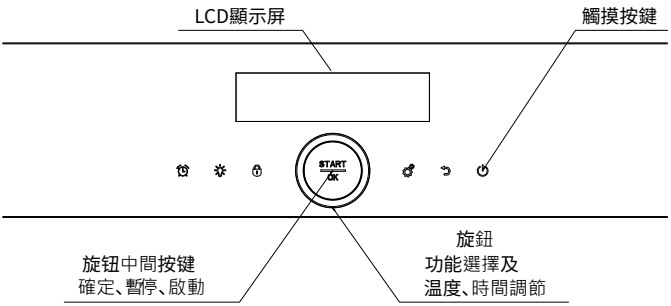
警告——為了防止觸電,必須確保此蒸氣烤箱接地良好

外觀結構圖及配件說明



編號	編號部件名稱	功能簡介
1	控制面板	詳見控制面板說明
2	排氣罩百葉窗	排出爐腔內多餘的蒸氣
3	爐燈	照明爐腔，以便觀察烹調的食物
4	排氣口	爐腔內多餘的蒸氣由此孔排出到排氣罩
5	頂部發熱管	產生熱量，烤熟食物
6	水箱	用於裝清潔水進行蒸氣烹調食物
7	進氣口	由蒸氣發生器產生的蒸氣經此進入爐腔內
8	門組件	關上爐門，才能進行啟動烹調
9	燒烤架	烹調食物時放置食物
10	食物盤	烹調食物時放置食物
11	接油盤	置於燒烤架、食物盤下層，用於接收烹調食物時產生的油漬
12	隔熱手套	用於拿取燒烤架、食物盤、托盤
13	吸水海綿	用於清潔爐腔內的殘留積水
14	接水管	用於啟動功能時，插在出水口，使排出的除垢水流入接油盤內。

控制面板說明

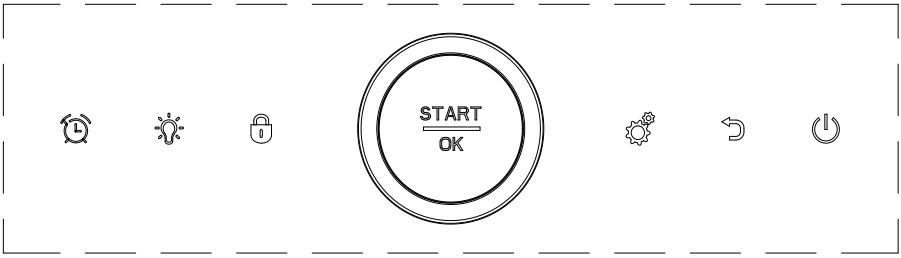


顯示屏內容及功能圖示說明

圖示	功能說明
88:88	時間和時鐘： 1.時鐘--在待機狀態下顯示為時鐘，24 小時制。 2.時間--即運作時間，在運作模式下顯示為烹調時間，可調範圍 00：05~03：00。
888℃	溫度:調節範圍：35℃~230℃
888。	同步溫度【機器運作過程腔體內的即時溫度】
888	記憶代碼
	時鐘
	鬧鐘
	水箱有水狀態
	水箱缺水狀態
	兒童鎖

圖示	功能說明
	爐燈
	蒸發盤蒸氣清潔提示
	烹調進行狀態
自動食譜	自選功能表功能【框內顯示】
	蒸氣圖示
	燒烤圖示
	熱風圖示
	一般功能選項圖示
	自動食譜圖示
	手動模式圖示
蒸氣	蒸氣功能【框內顯示】
高溫蒸氣	高溫蒸氣功能【框內顯示】
燒烤	燒烤功能【框內顯示】
旋風燒烤	旋風燒烤功能【框內顯示】
蒸烤	蒸烤功能【框內顯示】
預熱	預熱功能
解凍	解凍功能
發酵	發酵功能
殺菌	殺菌功能
自清除垢	自清除垢

旋鈕按鍵及觸摸按鍵說明



基礎功能說明

	圖示	功能說明
01		旋鈕 選擇功能、溫度、時間、菜單
02	START OK	旋鈕中鍵 1、啟動;2、暫停;3、確定。
03		1、設置; 2、工作過程中點按設置鍵,可進入溫度切換顯示;
04		1、返回/取消; 2、設置過程中,按此件可返回上一階參數的調整; 3、查詢 DIY程序狀態下,長按可拭除已保存程序。
05		1、爐燈(默認: 觸摸一次,爐燈亮起 30秒) ; 2、長按 3 秒,爐燈常亮 3 分鐘,顯示屏爐燈圖示亮起, (長按 3 秒取消常亮 3 分鐘,顯示屏爐燈圖示熄滅) 。
06		童鎖長按 3 秒可進入童鎖/解鎖。
07		電源(控制顯示屏及按鍵背景燈的亮起與熄滅)
08		預約 選定功能模式、溫度、時間的前提下,按預約鍵進入 預約設置。

主要功能介紹

圖示	模式	功能介紹	預設 時間/溫度	時間/溫度 設定範圍
	蒸氣	此模式以蒸氣烹調食物，可保留食物原有的味道，營養及顏色。適合蒸煮蔬菜，肉類，海鮮或燉湯等。	30分 鐘 /100℃	1~359分鐘 /50~110℃
	高溫蒸氣	以熱風煮食並加入蒸氣，讓烹調的食物不會因烤焗的高溫而流失水分。背部風扇使熱風均勻循環流動，可確保食物受熱更平均。適用於烹煮各種食物	30分 鐘 /180℃	1~359分 鐘 /100~230℃
	燒烤	傳統的一層烘焙與烤焗。熱量會從上面及底部均勻的散發出來。適 用於烹調肉類、魚類等食物。尤其適合頂部有濕潤配料的蛋糕。	30分 鐘 /180℃	1~179分 鐘 /100~230℃
	旋風燒烤	上下發熱管及背部風扇同時運作，用於各種烤焗菜色，如肉類、海鮮類、薄餅、麵包以及各式曲奇、糕點及甜品等。	30分 鐘 /180℃	1~179分 鐘 /100~230℃
	蒸烤	此模式使用上下火、蒸氣及風扇，烹調過程中加入蒸氣，讓烹調的食物不會因高溫而流失水分。背部風扇使熱風均勻循環流動， 可確保食物受熱更平均。適用於烹煮各種食物。例如較大的肉類或蛋糕。	30分 鐘 /180℃	1~179分 鐘 /100~230℃
	預熱(蒸氣)	以蒸氣進行預熱。 使爐腔達到預設溫度。	**當前時間** /100℃	50~110℃
	預熱(燒烤)	以燒烤進行預熱。 使爐腔達到預設溫度。	**當前時間** /180℃	100~230℃
	解凍	用於解凍冷藏或冷凍食物。	30分鐘 /55℃	1~179分鐘 /50~60℃
	發酵	此模式以蒸氣運作，使爐腔達到設置的穩定而潮濕的環境。用於麵團發酵，例如薄餅的餅底或製作麵包時的麵團。麵團發酵的速度會比在室溫下快，麵團表面也不會過乾。	30分鐘 /35℃	1~179分鐘 /30~40℃
	殺菌	以高溫蒸氣殺菌，可消毒餐具或嬰兒奶瓶等。	20分鐘 /110℃	**固定值， 不可調整**
	自清除垢	當蒸氣模式或者其他帶有蒸氣功能模式使用的累計時間達到 100 個小時，“自清除垢圖示” 會亮起，提醒使用者進行自清除垢模式。 需配合自清除垢劑使用。	50分鐘 /85℃	**固定值， 不可調整**

操作方法

以下分別介紹設置時間及功能操作。

一、設置時間

1.首次插上電源“嘀”一聲後，進入待機畫面，顯示"12 時 00 分"與 ⏲ 亮起。

2.首次插上電源時間預設為12時00分，按鍵燈亮，超過五分鐘無任何操作將進入省電模式，按鍵燈及顯示背光熄滅，再按 ⏻ 後可進行操作。

設置時間操作

在待機狀態下，長按 ✿ 按鍵，進入時間設置狀態。 此時畫面顯示 ⏲ 及12 時 00 分亮起，同時數字"12"會閃爍。

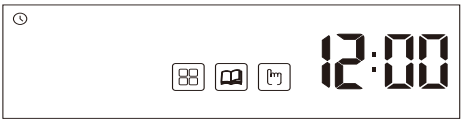
可按旋轉旋鈕設置【0~23】再按“旋鈕中鍵”確認，此時分鐘數字會閃爍；
可按旋轉旋鈕設置【0~59】再按“旋鈕中鍵”確認，完成時間設定。
返回待機畫面。

二、功能操作

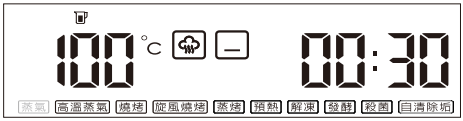
完成時間的設定後，旋轉旋鈕選擇功能模式。
此時畫面時間顯示為當前時間【預設為12時00分】，同時三個烹調模式圖示亮起。如下圖：

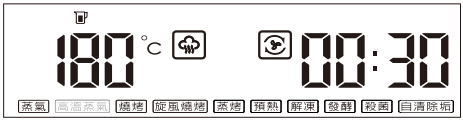
旋轉旋鈕，可進入烹調模式的選擇，共有三個烹調模式可供使用者選擇，
順時針旋轉旋鈕時，依次是：
一般功能模式 ⊞ ;自動食譜 📖 ;手動模式 ✋。
逆時針旋轉旋鈕時，依次是：
手動模式 ✋ ;自動食譜 📖;一般功能模式 ⊞ 。

【選擇自動食譜 ，畫面顯示如下】



以下分別介紹各模式：
一、一般功能模式
按旋轉旋鈕，選擇此圖示，圖示會閃爍顯示；
按“旋鈕中鍵”確定模式，則進入一般功能模式下的 10 個一般功能的選擇，畫面顯示如下：



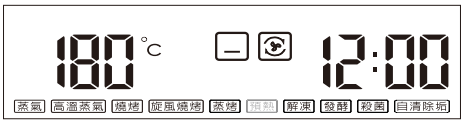


預熱有兩種模式選擇：“蒸氣”預熱；“燒烤”預熱。
“蒸氣”預熱時，溫度預設為 100℃，可調範圍 50℃-110℃；
“燒烤”預熱時，溫度預設為 180℃，可調範圍 100℃-230℃。
預設優先為“蒸氣”預熱。
當顯示幕溫度為 100℃，且為閃爍顯示，即是溫度可調；
即是代表了當前使用的預熱模式是“蒸氣”預熱，
時間位數字顯示為當前時間。

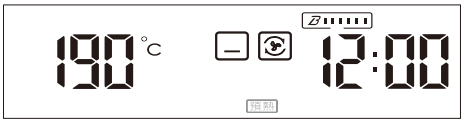
顯示畫面如下：

按“旋鈕中鍵”，確認為“蒸氣”預熱； 按下“旋鈕中鍵”，即啓動“蒸氣”預熱。 畫面下方的其他功能圖示熄滅。

如果要使用“燒烤”預熱，只需順時針旋轉旋鈕，往前步進一檔； 此時畫面溫度為 180℃，且為閃爍顯示，即是溫度可調； 即是代表了當前使用的預熱模式是“燒烤”預熱，功能圖示跟著切換； 時間位數字顯示為當前時間。

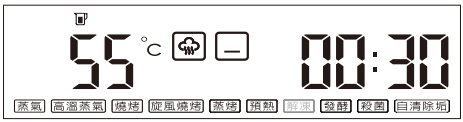


旋轉旋鈕，即可調整溫度資料，轉到想要的溫度值， 再按“旋鈕中鍵”，確認使用當前的“燒烤”預熱。 顯示幕顯示介面如下【比如預熱溫度設置為190℃】：



當選中其他功能的顯示介面如下：

解凍：
解凍溫度有三個檔位元：50℃、55℃、60℃；【預設運作溫度是 55℃】 設定好溫度後，時間可以設置；



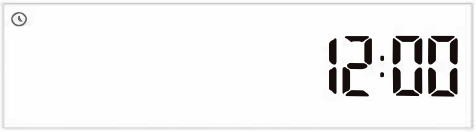
發酵：
發酵溫度有三個檔位元：30℃、35℃、40℃；【預設運作溫度是 35℃】 設定好溫度後，時間可以設置；

殺菌：
殺菌使用“高溫蒸氣”功能，溫度固定在 110℃，時間固定在 20 分鐘。

自清除垢：

使用蒸氣功能會導致蒸氣腔體內產生水垢。累積使用蒸氣模式或其他帶有蒸氣功能模式的時間達到 100 個小時，顯示幕上自清除垢提示圖示 會亮起，提醒使用者進行自清除垢模式。直至使用者啓動自清除垢模式後，圖示才會熄滅。自清除垢模式分 3 個階段，分別進行 1 次自清除垢和 2 次自清除垢。在整個自清除垢過程中，需要更換水箱內的液體 3 次，並需要倒掉接水盤內的污水。當需要倒掉接水盤內的污水時，顯示幕上的自清除垢提示圖示 會相應閃爍亮起去提醒用戶。
進行自清除垢模式時，建議使用除垢劑和淨水量如下：
a、除垢液按照1:10的比例進行配比(即50 毫升除垢劑和 500 毫升淨水)。
b、純白醋按照1:5的比例進行配比（即100毫升的醋+500毫升的水）
c、檸檬酸按照1:50的比例進行配比（即10毫升的檸檬酸+500毫升的水）
進行步驟：
第 1 階段：依除垢劑不同進行配比，時間為 30 分鐘。
第 2 階段：第 1 次清潔，時間為 10 分鐘。建議使用 550 毫升淨水。
第 3 階段：第 2 次清潔，時間為 10 分鐘。建議使用 550 毫升淨水。

操作步驟：
1、 先將接水管安裝於腔體內右下出水管，接油盤放置於最下層（非腔體底部）成為接水盤，使除垢水能流入盤內。
在待機狀態下，按旋轉旋鈕，選中一般功能模式；按 ” 旋鈕中鍵 ” 確定模式



2、按旋轉旋鈕，選中此功能，圖示閃爍顯示；按“旋鈕中鍵”確定，即開始自清除垢模式。

說明：

1、第1個階段：

(1)先將配好的除垢液放入水箱中，啓動自清除垢功能;

(2)需時30分鐘，程式完成後，顯示幕上的時間位會閃動，並發出“嘀嘀嘀”提示第1個階段完成。同時顯示幕上自清除垢提示圖示 會閃爍亮起，提醒用戶倒掉接水盤內的污水；

(3)請倒掉污水，並裝回接水盤。

2、第2個階段：第1次自清除垢

(1)打開爐門，將550毫升淨水倒入水箱至水箱上自清除垢圖示 位置；

(2)將水箱放回機內並關上爐門，程式會自動啓動，繼續自清除垢運作；

(3)第2個階段完成後，顯示幕上的時間位會閃動，並發出“嘀嘀嘀”去提示第2個階段完成，同時顯示幕上自清除垢提示圖示 會閃爍亮起，提醒用戶倒掉接水盤內的污水；

(4)請倒掉污水，並裝回接水盤。

3、第3個階段：第2次自清除垢

(1)打開爐門，將550毫升淨水倒入水箱至水箱上自清除垢圖示 位置；

(2)將水箱放回機內並關上爐門，程式會自動啓動，繼續自清除垢運作。

(3)第3個階段完成後，顯示幕會顯示“End”提示，並發出“嘀嘀嘀”去提示第2個階段完成，同時顯示幕上自清除垢提示圖示 會閃爍亮起，提醒用戶倒掉接水盤內的污水；

(4)請倒掉污水，並裝回接水盤。

4、自清除垢完成。

注意：

1、“複合鍵：爐腔溫度顯示”功能不適用於此模式；

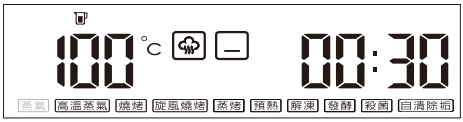
2、自清除垢過程中，如操作有誤(包括操作過程中按暫停或沒有按指示下開關爐門等)，自清除垢模式程式會被擾亂而無法正常運作。建議重新開機啓動自清除垢模式並按照自清除垢模式中的指示再次操作。

以下介紹一般功能模式　各功能的操作步驟：

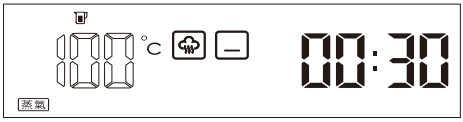
一、蒸氣

說明：
一般功能模式，以“蒸氣”功能為例；其他的“高溫蒸氣”、“燒烤”、“旋風燒烤”、“蒸烤”，其設置過程及烹調過程中、暫停狀態下的設置、烹調完成後的狀態及相關設置，都同於以下的“蒸氣”烹調例子，不再對各功能進行舉例。
舉例：設置烹調溫度為 105℃、烹調時間為 1 時 40 分的程式。
1、待機狀態下，旋轉旋鈕，選中一般功能模式 ，圖示閃爍顯示；

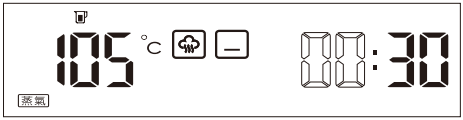
2、按“旋鈕中鍵”確定模式，則進入一般功能模式下的“蒸氣”功能選項；



3、按“旋鈕中鍵”1 次，，確認選擇“蒸氣”功能，圖示長亮顯示， 顯示幕下方的其他功能圖示熄滅，同時自動跳轉至溫度的設置，溫度閃爍顯示；



4、順時針旋轉旋鈕，調整溫度為 105，按“旋鈕中鍵”確認， 即自動跳轉至小時的設置，小時閃爍顯示；

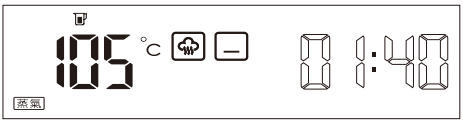


5、順時針旋轉旋鈕，調整小時為 01，按“旋鈕中鍵”確認， 即自動跳轉至分鐘的設置，分鐘閃爍顯示；。

6、順時針旋轉旋鈕，調整分鐘為 40，按“旋鈕中鍵”確認，即啓動烹調。

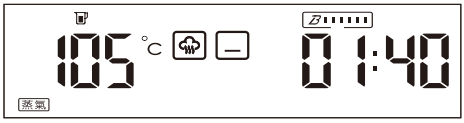
在設置過程中：
想要返回上一階進行調整，可以按“返回” 鍵，回到上一階的設置(功能或者資料)， 直至返回待機介面。

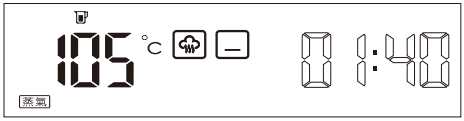
在烹調過程中：
想要暫停烹調，只需按“旋鈕中鍵”1 次，顯示幕顯示如下：



想要繼續進行烹調，只需再按“旋鈕中鍵”1 次，則可正常啓動烹調。顯示幕顯示如下：

在暫停狀態下：
按“設置” 鍵 ✿ 1 次，可以重新調整運作時間和溫度。
例如：把當前設置的烹調時間 01時40分及溫度 105
1、在烹調過程中，按“旋鈕中鍵”暫停烹調；



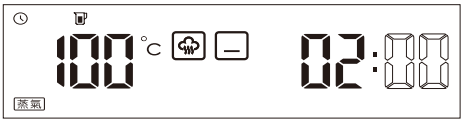


2、按“設置”✿ 1 次，此時自動進入烹調溫度的重新設置， 顯示幕上閃爍顯示時鐘圖示⏲

3、逆時針旋轉旋鈕，減少溫度，當溫度變為100，按“設置”鍵 ✿ 1 次， 此時自動跳至時鐘的調整設置，時鐘閃爍顯示；

4、順時針旋轉旋鈕，調整時鐘，當時鐘變為 02，按“設置”鍵 ✿ 1 次， 此時自動跳至分鐘的調整設置，分鐘閃爍顯示；

5、順時針旋轉旋鈕，調整分鐘，當分鐘變為 00，按“旋鈕中鍵”確認數字，便完成烹調時間及溫度的重新設置，開始繼續烹調。

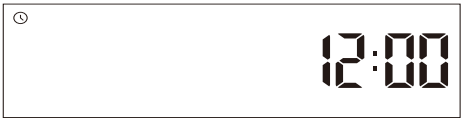


在烹調結束後：
1、顯示幕上原溫度切換為顯示“End”提示，蜂鳴器 “嘀…”連續響起 5 秒鐘，每秒鐘一響；停頓 5 秒鐘後，再次響起 5 秒鐘；再次停頓5 秒鐘後，第三次響起 5 秒鐘。

之後蜂鳴器停止鳴響，顯示幕的“End”提示切換為閃爍顯示爐腔高溫提示“Hot”

在這 25 秒中內用戶有打開爐門，則停止鳴響, 取出食物後，關上爐門，顯示幕返回待機介面。

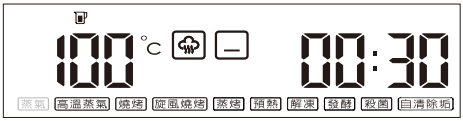
2、不論是在待機狀態下還是在省電模式狀態下，只要爐腔內的溫度高於 50℃，顯示幕就要顯示爐腔高溫提示“Hot”；直到爐腔內溫度低於 50℃，顯示幕上的高溫提示圖示 Hot 才會消失。



預約設置：
在進行程式操作之前，必須先設置好當前時間。
舉例：當前時間為12時00分，設置使用“蒸氣”功能、烹調溫度為 105℃結束時間為13時40分程式。

1、待機狀態下，旋轉旋鈕，選中一般功能模式 ，圖示閃爍顯示；

2、按“旋鈕中鍵”確定模式，則進入一般功能模式下的“蒸氣”功能選項；

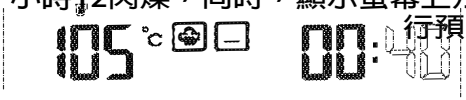


3、按“旋鈕中鍵”1 次，，確認選擇“蒸氣”功能，圖示長亮顯示， 顯示幕下方的其他功能圖示熄滅，同時自動跳轉至溫度的設置，溫度閃爍顯示；

4、順時針旋轉旋鈕，調整溫度為 105，按“旋鈕中鍵”確認， 即自動跳轉至小時的設置，小時閃爍顯示；

5、按“旋鈕中鍵”確認，即自動跳轉至分鐘的設置，分鐘閃爍顯示；

岳、頓時針旋轉旋鈕，調整分鐘為的，按下 鬧鐘鍵 。即進入烹調結束的小時設置，此時時間顛示由運作時間切摸回顯示當前12：帥，自小時12閃燥，同時，顯示螢幕上方頓示鬧鐘圖示閃爍顯示，表示正在進行預約設置。

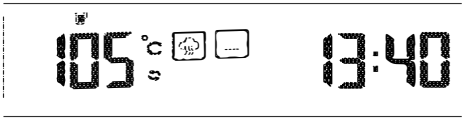


7、順時針旋轉旋鈕，調整小時，即結束時間的小時 13，按“旋鈕中鍵”確認小時，則自動跳轉至設置分鐘；

8、順時針旋轉旋鈕，調整分鐘，即結束時間的分鐘 40，按“旋鈕中鍵”確認，即完成烹調預約設置，時鐘自動返回為顯示當前時間；顯示螢幕上方的鬧鐘圖示長亮，表示當前正處於預約運作狀態。

查詢預約狀態，操作步驟如下：

1、按下“設置”✿ ，可以查詢預約結束時間；此時鬧鐘圖示閃爍顯示



2、在查詢預約結束時間的狀態下，按面；“設置”☼ 3 秒鐘，可返回到預約設置介

3、如果需要結束預約功能，可直接按“電源鍵”⏻ ，即退出運作，自動返回到待機界面。

在處於預約狀態，兒童鎖功能可以正常使用。
即是在完成預約設置後，為防止不小心觸摸到按鍵而誤將預約取消，需將控制面板鎖定。可長按“童鎖”鍵 🔒 3秒 ， 進入童鎖狀態，此時顯示螢幕上方的童鎖圖示亮起。當選到預定的啓動時間，機器可正常啓動運作，不受童鎖影響 。

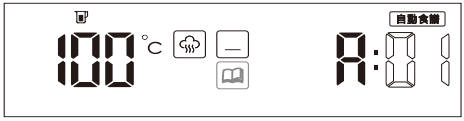
如果要取消童鎖 ，可長按“童鎖”鍵 🔒 3秒 ，即可解除童鎖。

二、自動食譜模式📖
旋轉旋鈕，當使用者選中此圖示，圖示閃爍顯示；

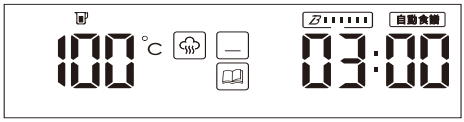
1、自動食譜分為五類功能模式，依次為 純蒸模式、燒烤模式、蒸烤組合、旋風燒烤、經典模式。
時鐘顯示字母為 A，即代表純蒸模式；
時鐘顯示字母為 b，即代表燒烤模式；
時鐘顯示字母為 C，即代表蒸烤組合；
時鐘顯示字母為 d，即代表旋風燒烤；
時鐘顯示字母為 E，即代表經典模式。
以上 A、b、C、d 這四類功能模式，烹調溫度及時間為固定，不可調整

按“旋鈕中鍵”確定模式，則進入功能模式的類別選擇，類別字母閃爍顯示。程式預設進入 A類自動功能表，畫面顯示如下：

①按“旋鈕中鍵” ，確定功能模式，此時自動跳轉至食譜序號的選擇，食譜序號 01 閃爍顯示；



②按“旋鈕中鍵”1 次，即啓動烹調任務。畫面顯示食譜類別及序號切換的烹調時間，如下：



【若需其他功能序號，可按旋轉旋鈕進行切換選擇，然後按“旋鈕中鍵”確認，啓動。】

自動食譜一覽表

烹飪模式	食譜編號	料理名稱	烹飪時間(時/分)	烹飪溫度
純蒸模式	A 01	大蒜鮮菇燉烏骨雞	3:00	100℃
	A 02	和風鯛魚茶碗蒸	0:18	100℃
	A 03	蒜蓉鮮蝦蒸豆腐	0:15	100℃
	A 04	覆熱懷舊韭菜盒	0:15	110℃
	A 05	泰式清蒸鱸魚	0:15	100℃
	A 06	覆熱黃金流沙包	0:10	100℃
	A 07	豆豉蒸排骨	0:28	110℃
	A 08	香菇上湯蒸娃娃菜	0:20	100℃
	A 09	蒸香甜竹山地瓜	0:40	100℃
	A 10	嫩滑香草奶酪木瓜盅	0:23	95℃
燒烤模式	b 01	蜜汁烤雞翅	0:15	180℃
	b 02	亞洲風味烤全鴨	2:00	180℃
	b 03	蒜香奶油烤鮭魚	0:15	200℃
	b 04	香蔥烤肉串	0:18	200℃
	b 05	鮮嫩蒜香烤牛肉	0:20	190℃
	b 06	古早味悶烤地瓜	0:40	230℃
	b 07	燻雞蘑菇披薩	0:15	200℃
	b 08	香料烤玉米	0:25	200℃
蒸烤組合	C 01	酥烤肋眼牛排	0:18	190℃
	C 02	嫩烤秋刀魚	蒸 0:10+烤 0:20	蒸 100℃+烤 180℃
	C 03	胡椒風味烤全雞	0:45	190℃
	C 04	紹興風味燒五花肉	蒸 0:15+烤 0:28	蒸 110℃+烤 200℃

備註:C02、C04蒸烤組合功能，在第一個蒸煮功能結束後，請再按【旋鈕中鍵】，進行第二階段燒烤功能。

烹飪模式	食譜編號	料理名稱	烹飪時間(時/分)	烹飪溫度
旋風燒烤	d 01	美式巧克力豆餅乾	0:30	150℃
	d 02	酥皮蛋塔	0:20	200℃
	d 03	海鹽烤南瓜	0:30	180℃
	d 04	台式菠蘿麵包	0:12	180℃
	d 05	原味戚風蛋糕	熱風0:20+熱風0:10	熱風130℃+熱風160℃
	d 06	香緹鮮奶油泡芙	0:30	180℃
	d 07	蔓越莓貝果	0:20	190℃
	d 08	粉紅香橙馬卡龍	00:22(悶十分鐘)	140℃
	d 09	匈牙利風味炸薯條	0:18	200℃
	d 10	風乾秋刀魚	2:00	100℃
	d 11	糖粒奶油烤土司	0:08	200℃
	d 12	香酥烤饅頭	0:07	180℃
經典模式	E 01	溫奶瓶	0:13	38℃
	E 02	溫紹興酒	0:08	80℃
	E 03	優格製作	6:00	40℃
	E 04	烘果乾	5:00	90℃
	E 05	加熱冷藏麵包	蒸00:08 ＋ 烤00:07	蒸 80℃+烤180℃
	E 06	加熱室溫麵包	蒸00:06＋ 烤00:07	蒸 80℃+烤180℃

三、手動模式

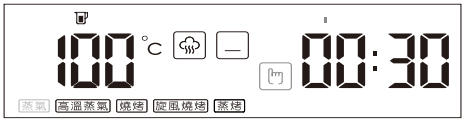
手動模式是將幾個基本烹調模式自由組合，可任意設置將蒸氣、高溫蒸氣、燒烤、旋風燒烤、蒸烤五個基本功能自由組合，最多一次設置 3 個功能組合。設置完成後，程序按設定好的幾個功能組合自動完成工作，使食物烹調更加便捷，並提高食物口感。

1.操作舉例

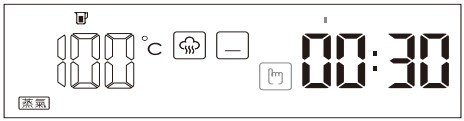
烹調一塊麵包，想要達到最佳的口感、質感，做到外酥內軟，上色金黃的效果。使用者可以按照以下步驟進行設置烹調過程：
1、先以蒸氣功能100°C 蒸 5 分鐘，軟化麵包；
2、再以旋風燒烤功能， 160°C 加熱 5 分鐘
3、最後，以燒烤功能 220°C 烤 5 分鐘烤黃麵包表面

步驟1:
待機狀態下，旋轉旋鈕，選擇 到手動模式:

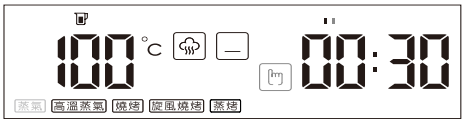
步驟 2：
按“旋鈕中鍵”確定，進入組合功能第一個功能設置，此時，顯示螢幕上方的烹調狀態”圖示的第一個小方點閃爍顯示 ■ ， 表示此時正處於手動模式組合功能的第一道烹調程式的設置；



選中"蒸氣"功能，按“旋鈕中鍵”確定功能，進入蒸氣功能時間溫度設置

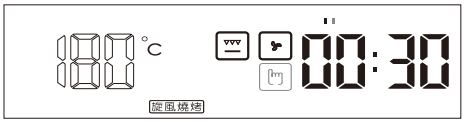


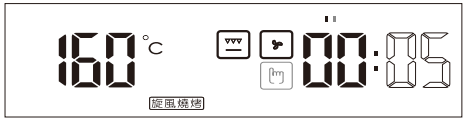
步驟 3 ：
調好 “蒸氣” 功能的分鐘後，按"設置"鍵 ✿ 進入手動模式組合功能的第二個功能設置。顯示螢幕上方的"烹調狀態"圖示第二個小方點顯示■□ ，表示正處於手動模式組合功能的第二個功能設置：



選中"旋風燒烤"功能，按"旋鈕中鍵"確定功能，進入旋風燒烤功能時間溫度設置。

溫度設置：





步驟 4 ：
調好 “旋風燒烤” 功能的分鐘後，按"設置"鍵 ✿ 進入手動模式組合功能的第三個功能設置。顯示螢幕上方的"烹調狀態"圖示第三個小方點顯示■■□表示正處於手動模式組合功能的第三個功能設置：

溫度設置：

時間設置：

設置好"燒烤"功能的分鐘後，整個手動模式組合功能設置己完成，再按【旋鈕中鍵】自動工作，蒸烤箱會按照設定組合功能自動逐步工作:

溫度設置：

蒸氣功能 100°C，工作 5 分鐘

⇩

旋風燒烤 160°C，工作 5 分鐘

⇩

燒烤功能 220°C，工作 5 分鐘

⇩

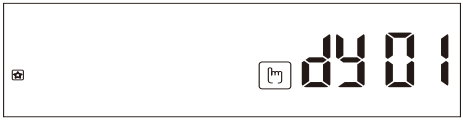
工作結束

烹調完成後，顯示幕上方顯示"End"提示，表示工作完成。
(說明:若只需設置兩個功能組合，在調好第二個功能溫度、時間後，按【旋鈕中鍵】即可自動工作。

2.手動模式食譜儲存

對於常用的手動模式組合，使用者可對設置的手動模式組合功能進行保存備用，實際操作如下：
在此次手動組合功能工作結束時，顯示幕左邊會出現儲存提示圖案 ，提示使用是否需要保存此次的手動模式組合：

當需要保存此次的手動模式組合時，按設置鍵 進入保存頁面，dy01表示保存的食譜序號。最多可保存 10 個手動模式組合。



3.選用已保存的手動模式組合：
1)待機狀態下，旋轉旋鈕，選中 "手動模式"

2)在 圖示閃爍時，長按“設置”鍵 2秒 ，則進入已保存的手動模式組合畫面，旋轉旋鈕即可選擇需要的組合模式：

選定某個手動模式程序代碼後，按"設置"鍵 1次，可查詢該代碼的組合功能模式，顯示幕自動切換顯示這個手動模式各階段的功能模式以及時間溫度

3)選好需要的組合模式後，按【旋鈕中鍵】即可自動選定的手動模式組合工作

4.清除已保存的手動模式組合：
當需要清除已保存的手動模式組合時：
1)待機狀態下，旋轉旋鈕，選中 "手動模式" ，圖示閃爍顯示：

2)在 圖示閃爍時，在長按“返回”鍵 2秒 ，蜂鳴器“嘀嘀嘀”三聲響起，表示已經刪除已保存的所有手動模式。 刪除完成後，顯示幕返回待機畫面。

使用常識

下列現象均屬正常：

現象	原因
蒸氣凝結在排氣口	烹調時爐腔內多餘的蒸氣按排氣口排出，但少部分蒸氣由於環境溫度，會凝結在排氣口處，這是正常現象。
電壓波動，會影響烹調效果	當電壓在−10%至+5%的範圍波動時，蒸氣烤箱仍能運作，只是受電壓偏低或者偏高的影響，輸出功率相對降低或者升高，對烹調效果 會有影響，這是正常現象。

注意： 1、如果蒸氣烤箱不能正常運作，應檢查以下：

■ 電源插頭是否插好；
■ 爐門是否關好；
■ 水箱是否安置到位；
■ 家用保護器是否跳閘或燒斷；
■ 童鎖是否已啓動。

2、爐腔內未放食物而蒸氣烤箱被偶然啓動：請立即按“電源鍵”⏻ ，使其停止運作。

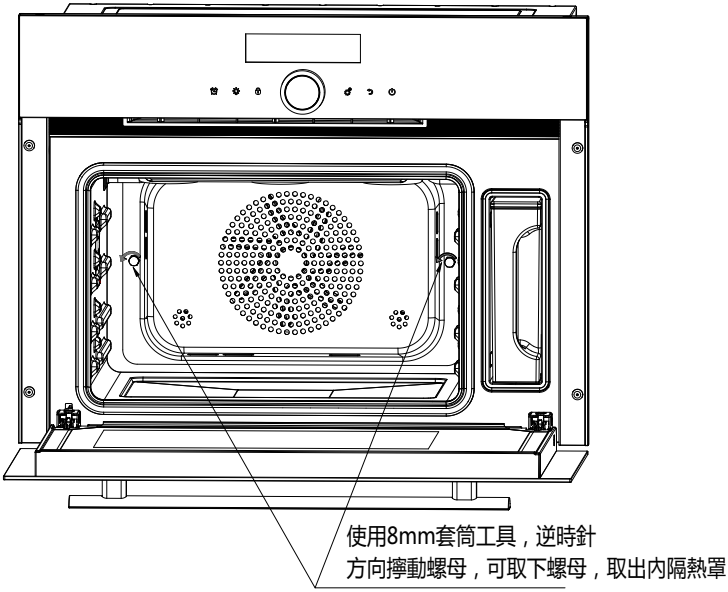
提醒：

■ 烹調運作時間最小需要設定 5 分鐘；
■ 排風扇會延時運作 3 分鐘，將腔體內的熱量排盡，這是正常現象；
■ 在烹調過程中，使用者將爐門打開，機器預設在暫停狀態；
■ 當用戶將爐門關上，則自動啓動繼續烹調。

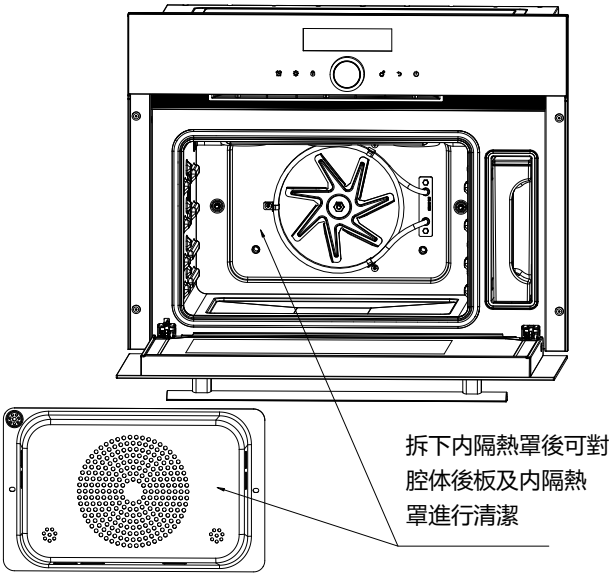
清潔與保養

一、內隔熱罩拆卸

1、使用套筒套住固定內隔熱罩的螺母，按逆時針方向擰動，可拆下螺母，取下內隔熱罩

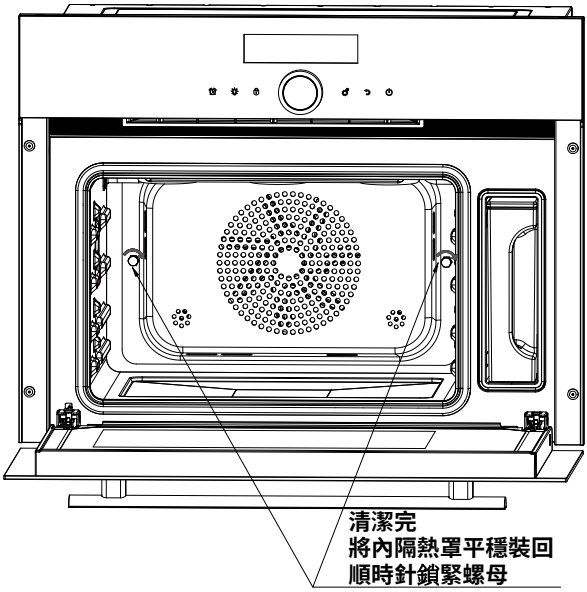


2、對拆下來的內隔熱罩進行清洗。



二、內隔熱罩安裝

將內隔熱罩平整的放入爐腔內，安置於內後板對應的螺絲上，用2顆配套螺母順時針方向鎖緊，確保牢固。整個拆卸與安裝過程，必須小心操作，避免刮傷人手或劃傷腔體表面。

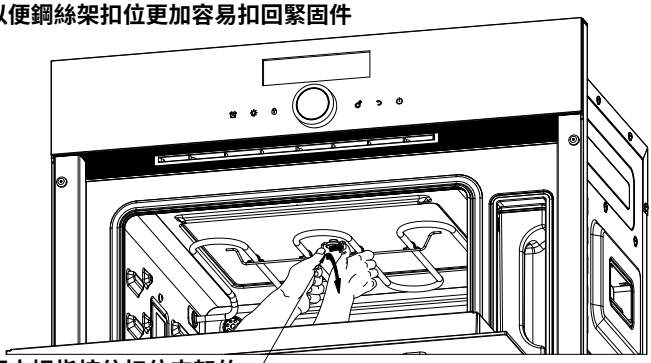


三、上發熱管的翻轉清潔操作說明

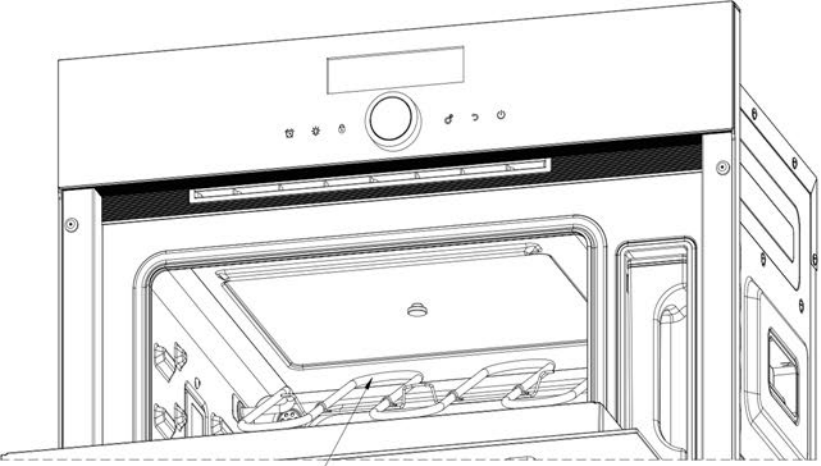
1、用兩個大拇指按住上發熱管的固定鋼絲架扣位的左右兩側，稍微用力往後壓，如圖箭頭所示位置；

2、鋼絲架脫落後，將上發熱管輕輕往下擺，即可對腔體頂部進行清潔；

3、清潔完成後，需將上發熱管向上翻轉，固定回上發熱管的緊固件，在扣合的時候，需要稍微用力往後壓，以便鋼絲架扣位更加容易扣回緊固件



用兩個大拇指按住扣位支架的左右兩側，稍微用勁往後推；脫扣後，發熱管可往下擺



發熱管下拉後，
方便對腔體頂部清潔。

注意

不可使用蒸汽清潔器

切勿使用腐蝕性洗滌劑、研磨粉和金屬刷來清洗產品。

蒸烤箱在長時間使用後，腔體內 有異味，可以在腔體內放置 5-6 片檸檬，使用普通蒸氣功能，設置 110°C 運作 15-20 分鐘後，即可清除異味。

1、清洗爐腔之前，須關閉蒸烤箱，並從插座上拔去電源線插頭。
2、經常保持爐腔清潔。當食物或湯水濺到爐內壁時，可用濕布擦去。不宜用硬質材料，如爐內壁很髒則 可使用軟性洗劑，切勿使用粗糙、腐蝕性的洗劑。
3、蒸烤箱烹調用水建議使用純淨水或蒸餾水，若長期使用自來水，腔體內壁上會有水垢產生。
4、水箱至少每月檢查一次，取出水箱，擦洗乾淨後放回原處。
5、烹調完畢，需清理接水板中的殘留水。
6、應經常清潔門的玻璃表面，可用軟布擦拭。
7、如控制面板被弄濕，請用軟布擦拭，不能用粗糙、腐蝕性的洗滌劑來擦控制面板，擦控制面板時，請將電源切斷，以免誤操作
8、蒸烤箱若長時間不使用，應拔掉電源插頭，腔體內清潔乾淨後放在通風乾燥，沒有腐蝕性氣體的環境中。
9、蒸烤箱發生故障時，必須由本公司培訓的專業維修人員檢修，其它任何人拆修將是危險的。
10、更換爐燈前必須斷開電源，打開機殼，爐燈請洽專業服務人員。
11、不能用粗糙的清潔器或鋒利的金屬刮洗玻璃爐門，因為這樣會引起玻璃的破碎。
12、在清潔食物盤、托盤器皿時，請用軟質材料(比如布類物料)來清潔，勿用硬質物料(比如金屬類的鐵絲)， 以免刮傷器皿，破壞保護層。
13、處理並拋棄此產品時，應遵守當地環境管理條列。更多關於此產品的處理、回收、循環使用等資訊， 請諮詢當廢棄**家電處理服務站，和當地環保相關管理部門**。

故障顯示與排除

故障現象	可能原因	排除辦法
螢幕不亮	1.蒸烤箱沒有接上電源 2.電源線不能正常運作	1.蒸烤箱接上電源(配有保險絲) 2.聯繫售後服務部
螢幕顯示異常	1.螢幕損壞 2.電路板電子元件損壞	聯繫售後服務部
烹調期間水或水蒸氣洩露出爐門	1.門沒有關緊 2.門的密封層破壞	1.重新把門關緊 2.聯繫售後服務部
爐門漏氣	1.門上的密封圈裝配不良 2.門鉤損壞	聯繫售後服務部
爐燈不亮	1.爐燈損壞 2.主電腦板損壞	聯繫售後服務部
風扇電機不運作	1.電機損壞 2.主電腦板損壞	聯繫售後服務部
按鍵失靈	1.導電橡膠按鍵裝配不良或損壞 2.電路板電子元件損壞	聯繫售後服務部
無蒸氣產生	1.水管折到、堵塞或損壞 2.水泵損壞 3.注水系統密封不好	聯繫售後服務部

	原因	原因說明	排除辦法
Er1	腔體高溫保護	腔體溫度感應器溫度高於250℃	聯繫售後服務部
Er2	蒸發盤高溫保護	蒸發盤溫度感應器溫度高於180℃	聯繫售後服務部
Er3	感測器連接故障	底部感測器斷路	聯繫售後服務部
Er4	感測器感應故障	底部感測器短路	聯繫售後服務部
Er5	感測器連接故障	蒸發盤感測器斷路	聯繫售後服務部
Er6	感測器感應故障	蒸發盤感測器短路	聯繫售後服務部
Er7	感測器連接故障	腔體感測器短路	聯繫售後服務部
Er8	感測器感應故障	腔體感測器短路	聯繫售後服務部
Er9	橫流風扇故障	橫流風扇無作動	聯繫售後服務部

維修保固卡

維修保固卡					
★產品名稱 型號				用戶姓名	
★經銷商				★電話號碼	
★購買日期		發票 號碼		★機身編碼	
用戶地址				E-Mail	

維修記錄				
序號	日期	故障情況	處理意見	維修員簽字

★ 必填

★ 個資保護法相關聲明

保固除外條款

1. 無保固卡、無有效憑證或者經過塗改；
2. 未按說明書的要求操作引起故障。
3. 自行改裝或加裝其他功能後出現故障、以及非專業維修人員拆動造成損壞的；
4. 因移動或者跌落而造成的故障、劃傷或破損的；
5. 因顧客保管、維修、使用不當造成損壞的；
6. 因不可抗拒原因造成故障或損壞的
7. 不在保修範圍內的產品(或零件)，維修時將合理收費。

台灣總代理：創匯家居科技股份有限公司

地　　址：高雄市新興區六合路69-41號

服 務 電 話：0800-707168

服 務 時 間：一般工作日上午 9:00-下午 17:00

敬告用戶環境影響書

本產品超過使用期限或者經過維修無法正常工作後，不應隨意丟棄，請交由廢電器電子產品處理資格的企業處理，正確的處理方式請查閱國家或者當地有關舊電器電子產品處理的規定。

設備名稱：蒸烤箱 Equipment name	型號（型式）：GSO1000 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^{+6})	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電路組件	超出0.1 wt %	○	○	○	○	○
塑膠組件	○	○	○	○	○	○
金屬組件	○	○	○	○	○	○
配件組	○	○	○	○	○	○
電源線組、配線	○	○	○	○	○	○

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："○" 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.