

型號:RBSO-970-TW

家庭用

附保證卡



# 蒸烤爐 使用說明書

# Rinnai

# 目錄

1. 重要說明及安全警告 .....	1	11. 烘烤料理 .....	14
2. 初次使用 .....	3	更改烹飪模式	
使用烤架及滴水盤		更改溫度	
使用蒸盤		預熱階段	
3. 尊重環境聲明 .....	4	環保模式	
4. 操作面板		12. 蒸氣料理 .....	15
按鍵說明		蒸氣操作	
5. 蒸烤爐基本資訊 .....	6	蒸氣烹調	
故障代碼		低溫烘烤+蒸氣輔助	
嗶聲(蜂鳴聲)		內火旋風+蒸氣輔助	
原廠設定		蒸氣輔助功能	
故障代碼		13. 使用蒸烤爐照明燈 .....	17
蒸烤爐預熱		14. 蒸烤爐定時模式操作 .....	18
定時功能		烹飪時間	
6. 蒸烤爐基本提示 .....	7	停止時間	
預熱蒸烤爐		如何操作延遲定時模式	
操作建議		15. 設定肉類食物探針 .....	20
烘焙		如何使用食物探針	
7. 準備開始 .....	8	16. 食譜 .....	23
初次開機說明		儲存個人化食譜	
8. 使用者設定 .....	9	取消個人化食譜	
語言		17. 蒸烤爐清潔與保養 .....	25
溫度與重量單位設定		清潔蒸烤箱	
時間		清潔蒸氣循環	
日期		清除	
亮度		18. 更換蒸烤爐燈泡 .....	26
音量		19. 安裝須知 .....	27
9. 系統設定 .....	12	櫥櫃內安裝	
事件記錄		電力連接	
模擬示範		20. 解決基本烘烤問題 .....	29
10. 開始使用蒸烤爐 .....	13	21. 故障排除 .....	30
開啟與關閉蒸烤爐		22. 產品規格 .....	31
選擇烹飪模式		23. 限用物質含有情況標示說明 .....	32
烹飪模式表			

# 1 重要說明及安全警告

敬請詳閱提供日後參考

親愛的消費者：

非常感謝您選用林內產品。

本產品經過精心設計，使用優質材料製作而成，並經過精密測試確保能符合您的烹飪需求。敬請閱讀並遵守這些簡單的規範，這能幫助您在初次使用產品時就能獲得完美的烹飪結果。我們以最先進的電器產品，陪伴您迎接每一個美好。

本產品設計為家庭使用。

若因不正確的安裝、不當使用者，製造商拒絕承擔全部責任。

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。

產品內部請勿放置鋁箔、鍋具或類似會與蒸烤爐底座接觸之物品。

電器在使用期間將發熱，請小心避免碰觸爐內之加熱元件。

警告：使用時可觸及的部件可能會發熱，孩童宜保持距離。

**注意：**

- 如果蒸烤爐門的密封膠條受損，在經由合格的維修技術人員處理好之前，請勿使用本蒸烤爐。
- 本設備及其內部零組件，尤其是電子類零件，必須由原廠維修調整。非經合格的維修將會導致嚴重的意外、設備損壞及周圍環境受損。
- 請注意：即使是更換燈泡，都必須由合格人員執行。
- 若設備無法運作、需要維修，請聯絡林內客服部門。
- 更換零件必須使用原廠零件做替換。
- 電器在安裝後需可切斷電源。可藉由拔除插頭切斷電源。
- 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。

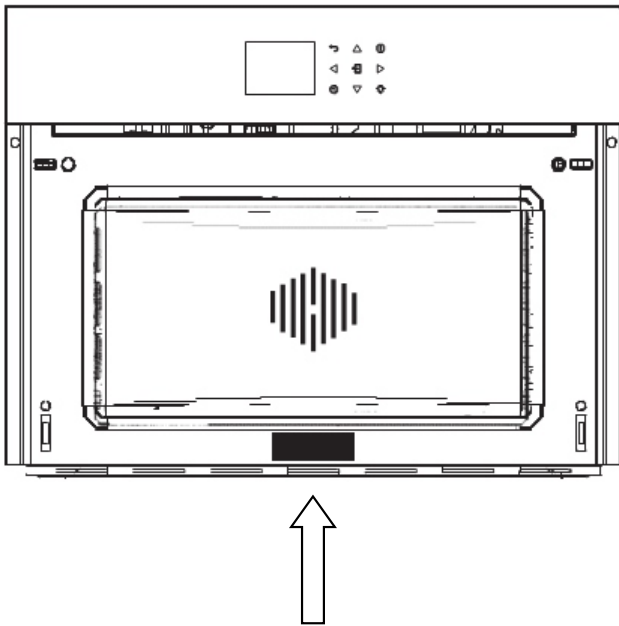
**重要：**

- 為了安全起見，在清潔本蒸烤爐前，務必拔下插頭、移除電源。
- 另外，避免使用酸性及鹼性物質（例如檸檬、醋、鹽、番茄等）在清潔帶有烤漆零件時，應避免使用含氯、酸性或研磨劑的清潔品。
- 雖然本蒸烤爐庫內材質使用高級不銹鋼製成，但不正確的保養方式也會造成腐蝕。
- 本蒸烤爐必須定期清潔，並清除食物殘渣。
- 烹飪完成拿出承裝食物的盤子後，請勿立即清潔蒸烤爐，因為內部仍然有高溫蒸氣，有燙傷危險，請確認螢幕上顯示的剩餘溫度降低或停止顯示再清潔。
- 打開蒸烤爐門時務必小心，因為蒸烤爐運作時的蒸氣會引起灼燙傷。
- 如果中途停電，再恢復供電時重新開啟後，蒸烤爐有可能需要清空水迴路，以免因停電時殘留積水。（參考P.25 清潔蒸氣循環模式）
- 請勿使用粗糙的研磨劑或鋒利的金屬刮刀清潔蒸烤爐的玻璃門，因為可能劃傷玻璃表面引起碎裂。
- 清潔時請注意避免蒸烤爐內部進水。
- 僅能使用稍微弄濕的抹布。
- 切勿在本設備的內部及內部噴灑水。
- 請勿使用蒸氣類設備清潔本產品，因為滲入的水可能造成損壞。
- 請勿將本產品用於室內環境加熱或加濕。
- 使用時環境溫度必須介於5°C到35°C之間。
- 若使用時環境低溫可能結霜時，幫浦殘留的水分可能會影響設備。
- 本設備僅能使用原廠溫度探針。
- 食物探針為本系列產品之配件。

## 重要

本設備安裝完成後，可清楚看到本產品的規格銘牌。當您打開蒸烤爐的門就可以看到。

## 規格銘牌位置



## 2 初次使用

本蒸烤爐可使用中性清潔劑和水徹底擦拭，設定最高溫下讓蒸烤爐加熱約30分鐘，蒸烤爐內部不要放置其他附件的情況下，開啟風扇功能。可以消除因製造時沾染的剩餘油漬產生的異味。

在初次使用本蒸烤爐其他配件前，請先以中性洗劑和軟布清潔乾淨。

### 使用烤架及滴水盤

卸下烤架時，將烤架往自己的方向拉到底並往上抬，直到完全拿出。若要放置烤架，以傾斜45°滑入蒸烤爐，然後將烤架水平降低並完全推入。



若烤架下有放置滴水盤，要卸下滴水盤，將滴水盤輕輕抬起，往自己的方向拉動。若要重新插入，請將滴水盤往後滑動後直到正確就定位。

### 使用蒸盤

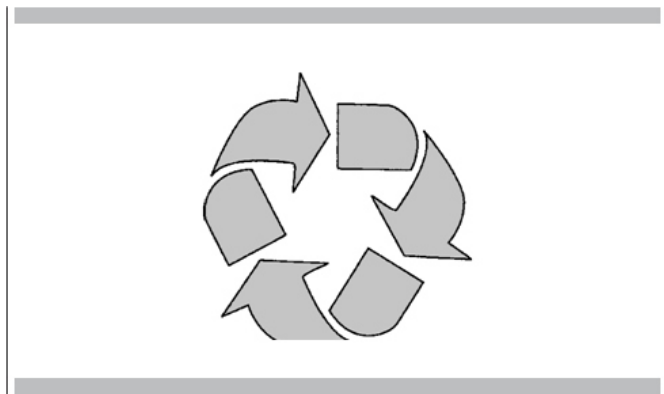
帶有孔洞的蒸盤可以用來蒸氣料理，並支援燒烤類烹飪。



### 3 尊重環境聲明

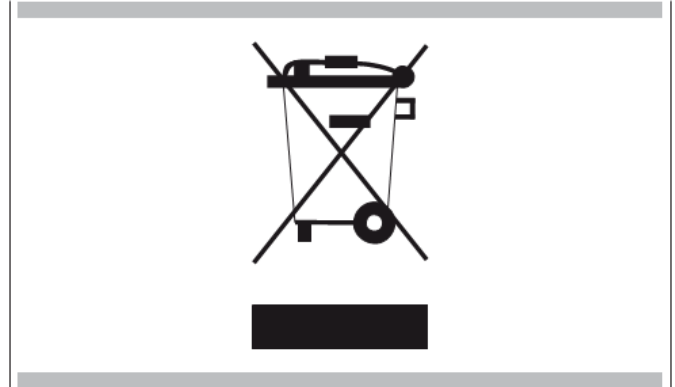
本設備的相關文件由非經氯漂白的紙張或再生紙張所印製，有助於保護環境。  
包裝設計避免傷害環境，包裝材採用回收材或可回收的環保材質。包裝材經回收後可節省原物料並減少工業及家用垃圾量。

包裝材是100%可回收並標示回收標記。  
丟棄包裝時請遵守當地法律，包含塑膠袋、保力龍（聚苯乙烯）等含有潛在風險的材料，必須避免接觸兒童。



本設備已標示為符合歐洲聯盟指令2002/96/EC、報廢電子電器設備指令（WEEE）。  
確保在棄置本設備時，使用者不會對環境和健康增加潛在的負面影響。

本符號標示於產品或相關的文件，意思是不得將此產品視為家用廢棄物，必須送到適當的收集點，進行電器類和電子設備的回收。  
棄置時必須遵守當地法律進行廢棄物處置。  
有關棄置本類產品的其他訊息：產品的回收和再利用，請聯繫當地的適合處理單位（家用廢棄物收集處或回收商）。



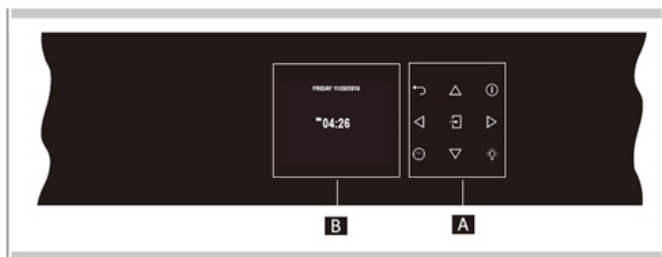
丟棄之前，請先確保移除電源。

## 4 操作面板

操作部簡示如下

A部分：操作鍵

B部分：顯示螢幕



### 按鍵說明

輕觸按鍵即可操作。

若同時觸壓2個以上的按鍵將無法作動。

	調整箭頭
	回到上一個操作，長按此鍵將回到操作首頁
	開關鍵
	確認設定值並開始操作。在烹飪過程中按住此鍵，則執行中的功能會暫停，再按一次時會繼續運作。
	設定定時 在烹飪中進入功能選單
	切換庫內照明燈開啟或關閉。

## 5 蒸烤爐基本資訊

在第一次使用蒸烤爐之前，請移除蒸烤爐中的所有包裝材料及異物，任何殘留的此類物品都可能在使用設備時融化或燃燒。

### 故障代碼

電子控制錯誤時會出現故障代碼，當故障碼顯示時，正在進行的功能將會被鎖住。

如果故障碼與安全功能有關，蒸烤爐將停止使用，若您每次嘗試啟動時都出現相同的故障碼，在這種情況下，請致電林內客服中心。

如果故障碼是小故障引起，則重新啟動蒸烤爐後，可以執行不涉及故障零件的其他功能。

### 嗶聲 (蜂鳴聲)

使用者按下功能鍵，會有「嗶」的確認音。「嗶」聲也代表當計時功能完成 (如定時烹飪)，若操作未完成時，也會發生警示音，提醒使用者完成操作 (例如放入烤盤或將食物定位等)。

機器故障時也會有「嗶」蜂鳴聲。

### 原廠設定

原廠預設的烹飪模式，會自動選擇適合的溫度。預設溫度可以自由更改為不同的設定溫度。(請參考P.13)

### 故障代碼

本機的電子控制裝置偵測到錯誤時，將顯示故障代碼，故障代碼將記錄在「設定」選單的「事件記錄」中，有助於消費者通知原廠維修時，讓技術人員預先瞭解問題的可能原因。

### 蒸烤爐預熱

只要設定烹飪模式，開啟烘烤功能，蒸烤爐就會開始預熱。操作面板會顯示溫度與溫度計的圖示，若達到設定溫度，即將停止預熱，蒸烤爐將發出提示音，預熱中的溫度值將停止顯示。









## 定時功能

### 警告

本機器的計時器無法自動開啟烹飪工作，或透過計時器中止、關閉工作。計時器的設置是透過蜂鳴嗶聲提醒使用者。當您使用本機的預約烹飪 (延遲烹飪) 功能時，烤箱會自動開啟與結束工作。

### 注意：

按下OFF並不會重置或停止計時器。

1. 按下計時器  按鈕，並使用上下箭頭   符號設定需求的時間，設定完成時，按下確認鈕  完成設定。若要切換小時與分鐘時，請使用左右箭頭  。
2. 時間可以設置為 1 分鐘到 12 小時 59 分鐘，設定後，顯示區底部的將會顯示剩餘時間，直到時間完成或再次重新設定。
3. 若要更改或取消定時，請按住  按鈕幾秒鐘，重新設定。
4. 計時器格式通常為「時時：分分」，在最後一分鐘倒數讀秒時，將切換為「分分：秒秒」。
5. 時間到時，顯示區將顯示「00：00」並且蜂鳴聲將響一分鐘，直到定時按鈕  被按下，解除工作。

## 6 蒸烤爐基本提示

### 預熱蒸烤爐

- 選擇較高的溫度預熱時間通常較長。
- 烘焙蛋糕、餅乾、派、麵包時，通常必須預熱。
- 烹飪肉類料理時，預熱能讓肉類鎖住肉汁。
- 預熱前，請將烤架先放置於適當的位置。
- 在預熱時會顯示出設定的烹飪溫度。
- 預熱完成到達設定溫時，蒸烤爐會發出蜂鳴聲。

### 操作建議

- 請勿將任何物品放在打開的蒸烤爐門上。
- 使用蒸烤爐內部的照明燈來觀察食物烹飪狀況，避免反覆開啟門板，導致溫度流失。

### 烘焙

- 高溫烘焙會依照食譜和烹飪時間而有各自不同的標準。

# 7 準備開始

## 初次開機說明

當本機初次連接電源後，主機控制部將自動進入設定模式。

### 注意：

連接電源後，蒸烤爐門安全鎖功能將會開始執行校準作業，在這個階段，請始終保持關閉蒸烤爐門。

- 語言設定
- 溫度與重量設定
- 時間設定
- 日期設定

有關設定說明，請參閱第8章節「使用者設定」內容。

設定完成後，主機將自動顯示待機顯示畫面如下。



## 8 使用者設定

開啟電源後選擇設定圖示 ，按確認鍵  進行進入設定選單。





此選單能讓本機依照您的喜好進行個人化設定，透過個人設定，能讓烹飪模式更得心應手。

### 注意：

在定時（計時）狀態下，無法進行任何功能設定，必須先解除執行中的定時功能。




1. 按左右箭頭   選擇子選單，然後按確認鍵 。



2. 使用這個選單可以更改以下設定：  
按壓左右箭頭   或上下箭頭   從以下六個子項中選擇要設定或更改的項目。








### 語言

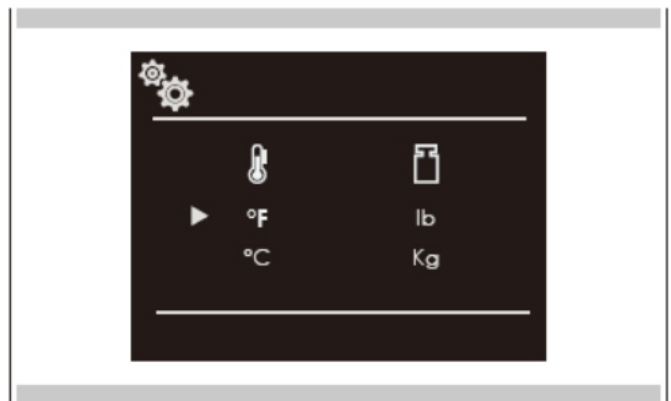
按壓上下箭頭   選擇語言設定，按下確認鍵 。



### 溫度與重量單位設定

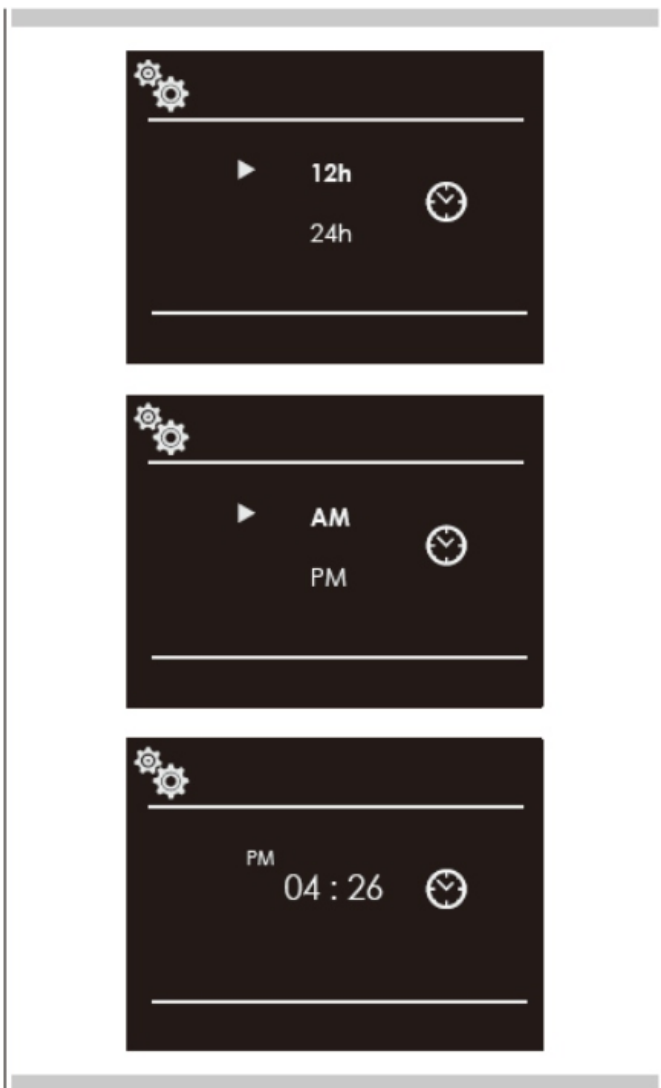
按壓左右箭頭   與上下箭頭   選擇溫度表示單位°C（攝氏）或°F（華氏）。

重量單位選擇kg（公斤）或lb（磅）並按確認鍵 。



## 時間

按壓上下箭頭  $\triangle \nabla$  選擇時間格式 (12小時制或24小時制) 確認  $\square$  後，再以上下箭頭設定好當前時間後，按確定鍵  $\square$ 。



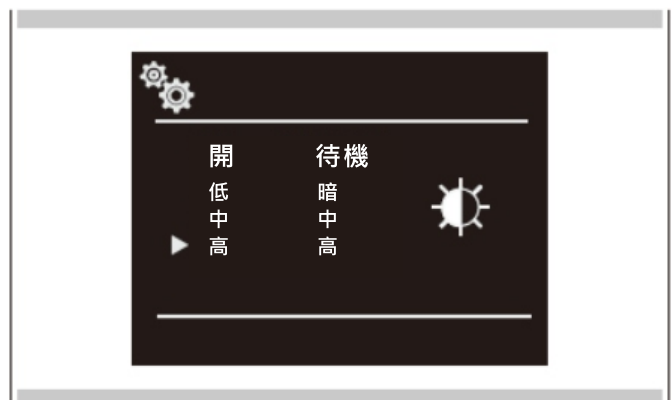
## 日期

按壓上下箭頭  $\triangle \nabla$  選擇日期顯示順序 (D/日 M/月 Y/年) 並按下確認鍵  $\square$ ，選擇格式後，續以上下箭頭  $\triangle \nabla$  調整至正確的日期後確認鍵  $\square$ 。



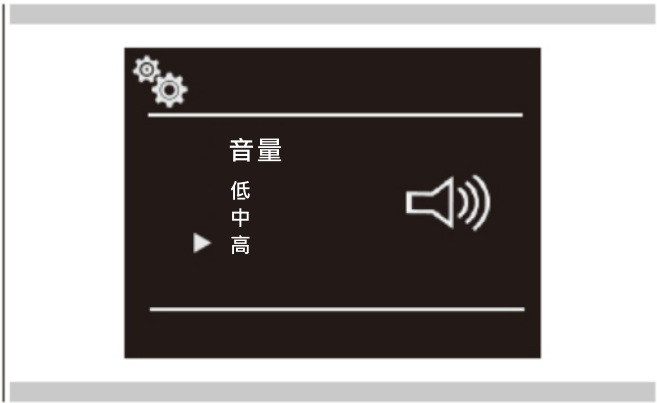
## 亮度

按壓左右箭頭  $\triangleleft \triangleright$  選擇開 (執行時) 和待機 (待機時) 的明亮度 (低/中/高)，再按下確認鍵  $\square$ 。







## 音量

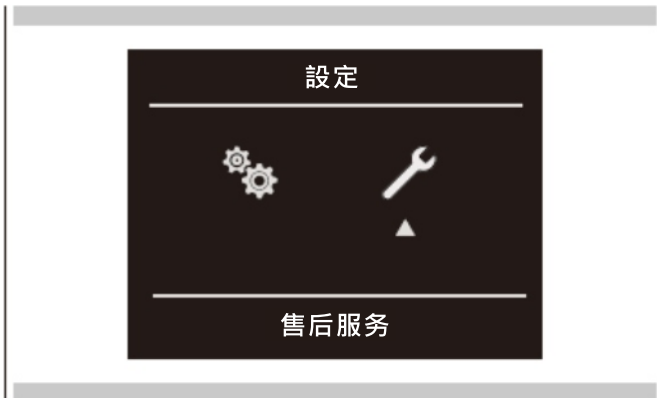
以上下箭頭  $\Delta$  $\nabla$  選擇需要的音量等級，並以  
確認鍵  $\square$  完成設定。



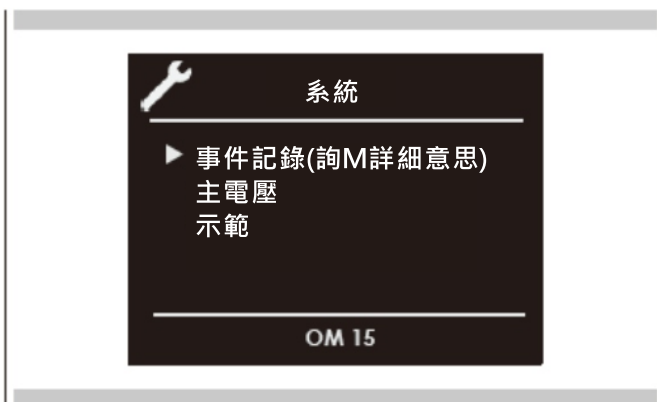
## 9 系統設定

當蒸烤爐開啟時，選擇  圖示，按下確認鍵  進入設定選單。本系統功能設定允許設定多種參數、特殊功能，並有錯誤紀錄的記憶功能。

1. 按壓左右箭頭   選擇子選單，然後按下確認鍵 。



2. 使用這個選單去更改以下設定：  
按壓上下箭頭   從以下三個選項做調整更改並按下確認鍵 。



### 事件記錄

這個選單提供每一次的錯誤記錄，錯誤碼能讓原廠客服維修提早知悉與判定。



### 模擬示範

這個功能的目的是設定模擬模式，這個功能是讓蒸烤爐即使沒有用於烹飪，也示範完整的運作行程。

1. 按壓左右箭頭   選擇開啟模擬模式。
2. 按確認鍵 。
3. 按下電源鍵 。

30秒後，蒸烤爐自動開始模擬模式。

要暫時停止示範功能，只需按住任意一個鍵數秒鐘，就能讓蒸烤爐切換到待機狀態。若要重新啟動，請按壓電源鍵。

要停用此功能，請進入模擬功能顯示頁面，並將功能設定為OFF後確認。

### 注意：


設定此功能後，即使蒸烤爐是關機狀態也能夠運作此功能。




# 10 開始使用蒸烤爐











## 開啟與關閉蒸烤爐












### 重要

- 確認鍵  無法停止功能執行。
- 本機關閉後，散熱風扇仍會持續運轉直到蒸烤爐內部降溫。











按下開關鍵  啟動與關閉蒸烤爐，關閉後蒸烤爐回復為待機模式。

## 選擇烹飪模式

烘烤料理	
	內火旋風
	上火+內火旋風
	上火旋風
	上火
	省電烘焙模式
蒸氣料理	
	蒸氣烹調 (100°C)
	低溫烘烤+蒸氣輔助 (130°C)
	內火旋風+蒸氣輔助
	清潔蒸烤箱
	清潔蒸氣循環







1. 選擇圖示  並按下確認鍵 ，根據食物類別選擇適合的烹飪模式，並利用左右箭頭   與上下箭頭   做選擇後，按下確認鍵 。
2. 在此顯示頁面上，仍然可以使用左右箭頭   更改烹飪模式。
3. 如果烹飪模式所建議的溫度正確，請按下確認鍵  後後開始烹飪；否則，如果10秒內沒有按下確認鍵 ，蒸烤爐將切換為自動模式，並且烹飪圖示將以動畫呈現。

## 烹飪模式表

烹飪模式	圖示	溫度		
		最小值	預設值	最大值
內火旋風		50°C	165°C	230°C
上火+內火旋風		50°C	210°C	230°C
上火旋風		50°C	165°C	230°C
上火		50°C	230°C	230°C
省電烘焙模式		50°C	165°C	230°C
蒸氣烹調 (100°C)		40°C	100°C	100°C
低溫烘烤+蒸氣輔助 (130°C)		70°C	130°C	130°C
內火旋風+蒸氣輔助		50°C	165°C	230°C
清潔模式	圖示	溫度		
		最小值	預設值	最大值
清潔蒸烤箱		—	100°C	—
清潔蒸氣循環		—	—	—






# 11 烘烤料理

## 更改烹飪模式

1. 在未設置定時的烹飪過程，可以使用按壓確認鍵 ，來暫時停止烹飪。此時所有的設定與烹飪狀態都暫停，若要重新啟動，再按一次確認鍵  則接續運作。
2. 當蒸烤爐正在運作時想要更改烹飪模式，先按壓確認鍵 ，再按回復鍵 ，此時可使用左右箭頭   來選擇可用的烹飪模式。

## 更改溫度 重要

當蒸烤爐功能執行結束時，待機頁面的螢幕將顯示庫內殘留溫度。

1. 在烹飪模式預覽的頁面上，可以透過上下箭頭   更改溫度，隨後按壓確認鍵 。
2. 一旦開始烹飪，也可以透過上下箭頭   隨時更改溫度。

## 預熱階段

當機器正在預熱時，預熱溫度顯示在烹飪模式的下方。



只要達到設定溫度時，機器會發出警示信號音，預熱溫度也會停止顯示。



## 環保模式

使用環保模式能較節省能源。

料理冷凍食品、預煮食品或小份量餐點時的理想選擇，預熱時間非常短、烹飪時間也會趨於較慢，達到節能省電的目的。環保模式不建議處理大份量的餐食。

# 12 蒸氣料理

## 注意：

請務必仔細閱讀，並注意正確使用。

## 蒸氣操作

蒸氣烹飪以往常應用於東方料理，是非常方便的一種料理型式。

蒸氣烹飪可以無油料理，最大優勢是保留食物原味。食物不是直接水煮，而是透過水蒸氣烹飪。

蒸氣可以完全煮熟食物，除了脂肪外，沒有任何的營養素會從食物中消失。

食物的細胞壁和肉類的肌腱會慢慢軟化；但是食物內的蛋白質會凝結不會損失；澱粉會在烹飪過程中溶解、膨脹、結合；糖和礦物質並不會改變。

食物的氣味也不會受到影響，甚至能保持食物的原色。


## 有用提示

使用蒸烤爐時，請務必從低溫開始不建議直接在高溫的蒸烤爐中使用蒸氣（在烘烤料理後直接使用蒸氣輔助），因為如此一來，使用蒸氣料理的好處將會被削減。

使用蒸氣烹飪時，請盡量使用帶孔的不銹鋼托盤與連同下部的不銹鋼滴水盤。

第一個托盤支撐在烤架上，透過帶孔的設計讓蒸氣能充分蒸熟食物。第二個下部托盤可收集滴落的水，保持蒸烤爐內清潔。當烹飪完成後，可以直接拿取第一層的多孔托盤，方便拿取食物。


## 注意



在使用任何蒸氣功能前，水箱必須充滿。如果機器開機時，螢幕上出現「檢查水箱」字樣（同時發出警示音）請打開門，當蒸烤爐內部的熱蒸氣排出後，取出水箱並重新注滿水。當機器門關閉時，蒸烤爐會進入暫停模式，按壓確認鍵  即可繼續烹飪。

## 注意

若機器門未關閉，蒸氣功能不會啟動，此時螢幕會顯示「請關門」字樣，

當門被打開，原本是啟動狀態的蒸烤爐會進入暫停模式，要重新啟動功能，必須關閉門。

選擇功能後並按下確認鍵 ，此時蒸氣迴路將滿載準備運作，當水溫到達正確溫度時，產生的蒸氣將進入庫內空間。

運作時可以使用確認鍵 ，中途暫停運作；若重新啟動則再次按下確認鍵  即可。



## 蒸氣烹調

### 蒸氣烹調 (100°C)

透過旋風的對流效果，蒸氣能平均分布確保食物能完整受熱與煮熟。

蒸烤爐的優點在於可以同時分層料理，在最高層放置最滿的食物，依序在下層放置較低密度的食材。

## 注意：

在蒸煮過程中，注意下方要放置不銹鋼滴水盤，收集烹飪時的食物殘渣，或因蒸氣產生的滴落的冷凝物。

### 低溫烘烤+蒸氣輔助 (130°C)

重新加熱時，庫內空間會充滿蒸氣和熱氣，能夠迅速且持續加熱或烘烤食物。

根據想要重新加熱的食物種類，這個程式可以隨時依照您的喜好修正蒸烤爐內部溫度，這個功能特別適用在：

- 將現成食品、半現成食品和冷凍食品，從70°C加熱到130°C。

#### 注意：

加熱此類餐食，請注意在蒸烤爐內放置適合的餐具（非合成材料製成的容器）並將承裝食物的容器放置在烤架上方，並確定加熱時卸下蓋子。

#### 注意：

蒸烤食物功能完成後，蒸氣水迴路將會排放。（請參考P.25清潔蒸氣循環模式）

### 內火旋風+蒸氣輔助

本模式提供更專業的烹飪程序，先將要煮熟的食物置入尚未預熱的庫內空間。

啟動蒸烤爐後，首先食物會先暴露在蒸氣中，短時間接觸蒸氣後，依照食物的體積大小和密度，機器會自動開啟進入第二個暖風階段。這個功能特別適合應用於大塊肉類及海鮮，還有大型麵包（白麵粉或全麥麵粉製成）、含酵母的麵團、空心或含餡的派皮或酥皮點心，這些食材不論是新鮮或冷凍的，都可以加熱到190-210°C。

#### 注意：

當連續烘烤本程序時，為了完美的烘烤結果，蒸烤爐在放置第二次食材和容器前，必須先冷卻。


#### 注意：

蒸烤食物功能完成後，蒸氣水迴路將會排放。（請參考P.25清潔蒸氣循環模式）

### 蒸氣輔助功能






這個特殊功能只能跟傳統烘烤功能搭配。



打開蒸烤爐後，蒸氣輔助功能只有在蒸烤爐內部溫度到達100°C後才能使用。這時顯示區的下方會出現蒸氣輔助  的圖示。

#### 注意：


「蒸氣輔助」功能是搭配烘烤功能使用，單純蒸氣烹飪時，「蒸氣輔助」功能不起作用。

要執行蒸氣輔助功能，把蒸氣注入庫內，請按  鍵，選擇  符號，使用左右箭頭   確認後，按確認鍵  。



蒸氣輔助功能啟動後，可以在動畫顯示區上看到執行狀態。蒸氣輔助功能會持續5分鐘為食物加濕，讓食物在烹飪過程中不會變乾。是燒烤大型肉類、海鮮或軟質的烹飪的理想選擇。5分鐘後，蒸烤爐將回復到先前的設定功能。

## 13 使用蒸烤爐照明燈

本蒸烤爐照明使用 ，單鍵控制開啟與關閉。  
當蒸烤爐門開啟時，燈自動開啟照明。  
當使用蒸烤爐時並進入烘烤模式時，蒸烤爐燈自動開啟照明。  
當烘烤模式取消時，蒸烤爐燈也會自動開啟照明。

### **注意：**

照明燈自動開啟時間為 3 分鐘後關閉，若要重新開啟，按壓照明燈或者打開蒸烤爐門即可。

# 14 蒸烤爐定時模式操作

首先確認蒸烤爐顯示的時間是正確的，定時模式結束時，蒸烤爐也會關閉。

### 警告：

烹調前後都不要讓食物久置在蒸烤爐內（例如超過一小時）因為會破壞食物新鮮度。









### 注意：

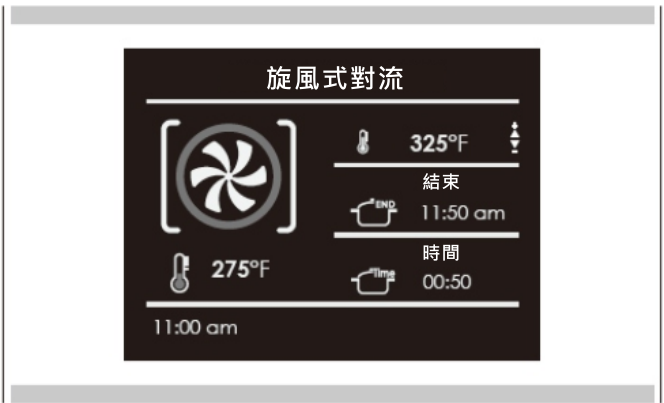
在使用肉類食物探針時，定時模式不起作用。烹飪定時最長範圍為12小時。


### 烹飪時間

使用「烹飪時間」(COOK TIME)功能來操作有特定時間區段的蒸烤爐模式。蒸烤爐會隨著時間而自動開啟或關閉。

### 設定定時模式

1. 選擇烹飪模式與溫度
2. 兩種設定方式：
  - a) 選擇  設定起始時間，接者按確認鍵 。
  - b) 選擇  設定結束時間，接者按確認鍵 。
3. 選擇以上兩個選項之一後，使用上下箭頭   來設定時間，確認後按壓確認鍵 。
4. 按下確認鍵  後，開始烹飪而且螢幕上顯示出烹飪時間資訊：
  - 烹飪模式
  - 溫度
  - 烹飪時間
  - 結束時間









5. 烹飪結束時，蒸烤爐會關閉且發出信號聲警示烹飪已經中止。若蒸烤爐已經運作時要更改烹飪時間，只需按下定時鍵並輸入新的時間，再按確認鍵  即可。



### 停止時間

使用「停止時間」功能(STOP TIME)可以延後定時烹飪。輸入烹飪停止的時間，蒸烤爐將自動計算何時開始，接者蒸烤爐會自動啟動與關閉。

### 如何操作延遲定時模式

1. 首先按照主選單的指示，設置所需的定時烹飪段落。
2. 選擇  設定停止時間，按確認鍵 。
3. 使用上下箭頭   設定停止時間，接著按確認鍵 。
4. 按下確認鍵  後，本功能會進入預備狀態，螢幕上會顯示延遲定時的烹飪細節：
  - 烹飪模式
  - 溫度
  - 烹飪時間
  - 結束時間



烹飪後，蒸烤爐會關閉並發出聲音信號，警示烹飪已經結束。若在蒸烤爐運行中想要改變烹飪時間與結束時間，只需按下  並輸入新的烹飪時間或停止時間，然後再按確認鍵  即可。

# 15 設定肉類食物探針

當烹飪燒烤肉類、牛排、或雞鴨類時，使用食物探針能分辨食物的最佳煮熟時機。

蒸烤爐搭配肉類探針，能夠在偵測到肉類烹飪已達設定值時，會立即停止烹飪。

使用探針功能時，蒸烤爐會自動確認烹飪時間。

## 注意：

食物探針是僅在某些狀況下可搭配的附件。食物的柔軟度、香氣和調味是烹飪精確控制後的結果，食物探針是插入在食物內部的溫度計，可以檢查食物內部加熱程度，到達設定值後結束烹飪。可以避免肉類外熟內生之類的狀況。

食物烹飪過程中的溫度和健康與細菌的問題息息相關，細菌可以存在各種肉類、禽類和魚、生雞蛋之中。

某些存在於食物中的細菌，例如沙門氏菌、曲狀桿菌、李斯特菌、大腸桿菌和金黃葡萄球菌可能會對人體產生嚴重的傷害。

細菌在攝氏4.4度到60度都能迅速繁殖，尤其是碎肉更容易隱藏這個危機。

為了避免細菌繁殖，料理時請遵守以下措施：

- 不要在室溫下解凍食物，請務必在冰箱或蒸烤爐的解凍或特定功能。
- 要食用之前，才處理填充雞肉的程序，請不要購買已經預先包裝好、填充好調味料（餡料）的雞肉，或是直接購買已經煮熟的含餡料的雞肉類食品，並且在兩小時內食用。
- 醃製類食物不要放在室溫下，請貯放於冰箱。
- 當肉類、魚類、家禽類食物超過五公分厚度時，可使用食物探針來確認烹飪溫度，確保是否到達煮熟的最低溫度。
- 未完全煮熟的雞肉很有可能會滋生沙門氏菌。
- 盡量避免烹飪到中途停止、暫放食物後再繼續完成烹飪過程，因為未全熟的食物和蒸烤爐中溫暖的環境會滋生細菌。
- 燒烤肉類和家禽類至少需達攝氏165度。

## 重要：

食物探針只能與本蒸烤爐搭配使用。

以下是美國國家食物安全資料庫 ( National Food Safety Database, USA ) 所建議的食物料理溫度：

食物	內部最低溫度
絞肉、碎肉	
漢堡排	71° C
牛肉、羊肉、豬肉	74° C
雞肉、火雞肉	74° C
牛肉、牛排、羊肉 ( 燒烤類 )	
三分熟(生)	因為健康因素，NFSD 並未提出此種料理方式的建議溫度
五分熟	63° C
七分熟	71° C
全熟	77° C
豬肉 ( 豬排、烤肉、肋排 )	
七分熟	71° C
全熟	77° C
西式新鮮火腿	71° C
西式新鮮香腸	71° C
禽類	
整隻雞或雞肉塊	82° C
鴨肉	82° C
整隻火雞 ( 未塞填餡料 )	82° C
火雞胸肉	77° C

### 警告：

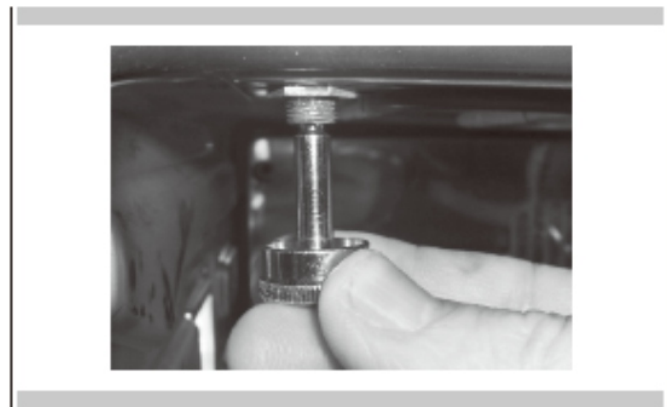
- 避免燙傷，在蒸烤爐有熱度的時候，要插入或移除食物探針時，請使用廚房隔熱手套。
- 要移除食物探針時請手握握把操作，若直接拔除感應線會造成器具損壞。
- 使用食物探針時，請務必確認食物已完全解凍，以免損壞器具。

### 注意：

- 肉類探針並非適用於所有功能（在食譜模式下食物探針不起作用）若在不適用的情況下使用食物探針，螢幕上會顯示「移除食物探針」的訊息。
- 若在烹飪過程中，食物探針意外被移除，螢幕上也會顯示警示訊息。
- 食物探針可設定的溫度約華氏104°F到212°F（攝氏40°C到100°C）
- 蒸烤爐會自動記憶上次所設定的食物探針溫度。

### 如何使用食物探針

從外觀上可以發現，食物探針的插座位於蒸烤爐庫內的左上角，並包覆著金屬插頭。移除插頭上蓋並將探針插入插座，可以聽到小聲的確認音。



插入食物探針，避免將食物探針碰觸到肉類的大骨。



### 警告：

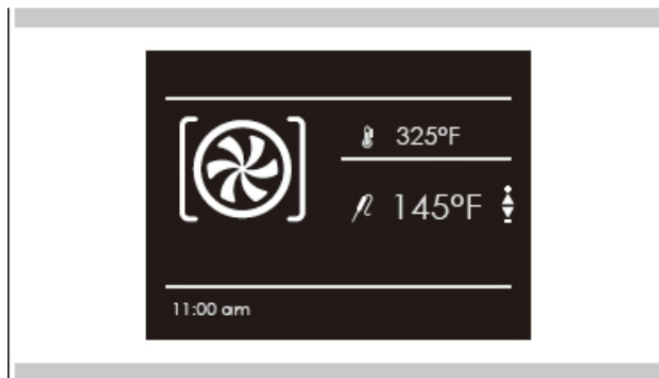
若在蒸烤爐啟動後再連接食物探針，此時食物探針不起作用。

將食物探針的尖端插入肉類的中心點與最厚的地方。

確認食物探針沒有接觸到油脂、骨頭、蒸烤爐零件或烤盤。

插入食物探針後，圖示會顯示在螢幕上，食物探針也會自動配對。

探針插入後開始烹飪，顯示區的頁面會自動顯示。



1. 使用上下箭頭  $\Delta$   $\nabla$  來設定需求溫度，確認後按確認鍵  $\square$ 。



2. 按確認鍵  $\square$  後開始烹飪，探針資訊會顯示在螢幕上。

- 烹飪模式
- 烤溫
- 探針設定溫度
- 目前探針溫度

當到達探針設定溫度時，蒸烤爐會停止並發出警示音，此時烹飪完成。

#### 注意：







烹飪開始之後，可以隨時使用上下箭頭  $\Delta$   $\nabla$  來改變烤溫。

若要改變探針設定溫度，先按確認鍵  $\square$  後再按返回鍵  $\leftarrow$ ，並最後按確認鍵  $\square$ 。


# 16 食譜







食譜功能，可以讓您每次烹飪不同的食物時免於手動設定蒸烤爐，選擇「設定」食譜、烹飪模式後，蒸烤爐依據食譜自動設定溫度與時間。

選擇一個已設定好的食譜：

1. 開啟電源，選擇主選單  圖示，按下確認鍵 。
2. 以上下箭頭  $\Delta \nabla$  在「預設」與「個人」之間選擇清單並按確認鍵 。
3. 使用上下箭頭  $\Delta \nabla$  與左右箭頭  $\triangleleft \triangleright$  選擇要烹飪的食物類型並按確認鍵 。
4. 使用上下箭頭  $\Delta \nabla$  選擇食物狀態是「新鮮」或「冷凍」/「全隻」或「切塊」並按確認鍵 。
5. 使用上下箭頭  $\Delta \nabla$  選擇需求的食譜並按確認鍵 。
6. 選擇食譜後，以下顯示頁面將出現在螢幕上：



7. 請按確認鍵  開始啟動食譜模式。在食譜模式中，會有一些聲音和視覺的訊息要求您執行以下的操作，您只要依照螢幕上的說明執行就可以。
8. 食譜模式完成後，蒸烤爐將關閉，並有提示音與視覺訊息警示模式已中止。

食譜清單	食物類型	食物狀態	食物清單	顯示資訊
預設或個人模式		新鮮	麵包披薩 (BREAD PIZZA FIRST)	配件種類
		冷凍		
		全隻	肉類 (MEAT)	水平位置
		切塊		
		全隻	禽類 (POULTRY)	食物重量
		切塊		
	全隻	魚類 (FISH)	烹飪時間	
	切塊			
	—	蔬菜	是否 需要 預熱	
	—			
	—	糕餅酥皮派類		
	—			

## 儲存個人化食譜

選定食譜後，關於「時間」與「重量」的設定可以更改後，並保存於「個人化」的食譜內。

1. 選定食譜後，按壓上箭頭  $\Delta$  後，按確認鍵  $\square$ 。
2. 若要改變重量，請以上下箭頭  $\Delta \nabla$  輸入食材的重量後，按確認鍵  $\square$ 。



3. 蒸烤爐自動啟動烹飪時間，若需改變時間，使用上下箭頭  $\Delta \nabla$  更改後按確認鍵  $\square$ 。



4. 此時可以將您設定的「個人化」清單，選擇「儲存」及按確認鍵  $\square$ 。



### 注意：

如果更改了時間與重量的數值而沒有馬上儲存您的個人化食譜，蒸烤爐將會出現提示訊息詢問您是否要儲存。

5. 按壓確認鍵  $\square$  開啟食譜模式。

### 取消個人化食譜：

1. 從個人化食譜清單中選擇該份食譜並刪除。
2. 按壓左箭頭  $\triangleleft$  選擇選項後並按確認鍵  $\square$ 。



# 17 蒸烤爐清潔與保養

## 清潔蒸烤箱

蒸烤爐清潔功能是透過蒸氣注入蒸烤爐庫內15分鐘的清潔循環流程，在蒸烤爐執行烹飪過程中，會因為高溫而使蒸烤爐庫內產生硬化的污垢，透過蒸烤爐清潔功能，能讓污垢軟化，容易清除。

### 注意：

此功能完成後，蒸氣水迴路將會排放。  
(請見 "清除" 段落)。

## 清潔蒸氣循環

本功能執行水路清潔循環，保持水路清潔並使蒸烤爐保持高效率。

### 注意：

此功能完成後，蒸氣水迴路將會排放。  
(請見 "清除" 段落)

本機器的蒸氣系統運行不需使用除垢劑。


## 清除

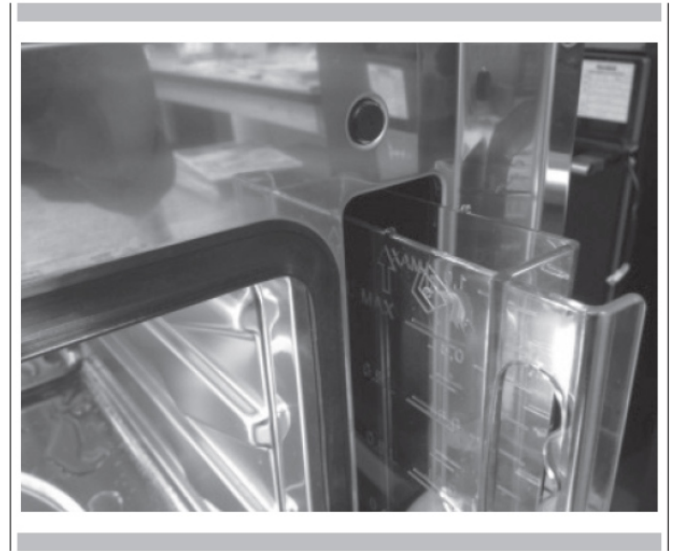
在蒸氣功能結束時，請先關閉蒸烤爐，使用蒸氣水迴路排放功能操作。

螢幕上將顯示以下消息：

請排水 / 請開門

打開蒸烤爐門時，請小心逸出的熱蒸氣。

螢幕上將會顯示新訊息，並以動畫圖示顯示，要求使用者清空蒸烤爐內的盤架。接著按確認鍵  開始蒸氣水迴路排放。



在這個過程結束時，

清除結束 / 移除並清潔水箱

會顯示訊息，確認排放完成，如果您不想立即開始新的蒸氣烹飪循環，請清空水箱並放入原本位置，接著關閉蒸烤爐門。如此蒸烤爐會回到烹飪待機模式。

## 18 更換蒸烤爐燈泡

### 重要事項：

蒸烤爐燈需符合以下特性方能使用：

- a) 適用於高溫（最高300°C）結構
- b) 電源：請見序號列上的V/Hz值  
（台灣規格為220V/60Hz）
- c) 功率25W
- d) G9型連接器  
（插入式燈頭，兩插腳中心距離9mm）

### 警告：

在更換光源之前，確定電器已斷電以避免遭受電擊。且必須由合格人員執行。

- 為避免損壞，若蒸烤爐內仍有鍋盤，請在其上鋪上茶巾布。
- 卸下固定框架的螺絲釘。
- 將舊燈泡拉出，並小心不要弄破。
- 插入新燈泡，注意不要用手觸摸（建議使用一次性乳膠手套操作）
- 鎖入先前卸下的不銹鋼螺絲釘。
- 將機器開啟電源。



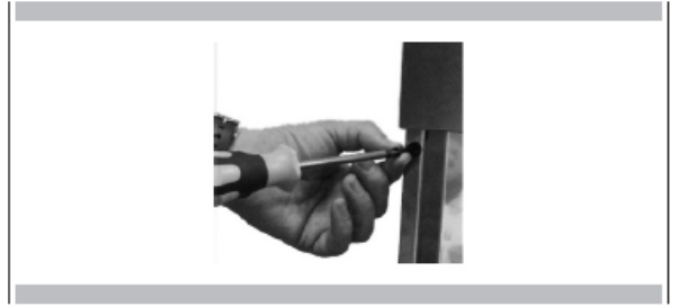
# 19 安裝須知

電器的各部件與設施間至少保持3mm的距離。  
 電器櫃背面至少須有50寬x500mm長的距離通風開口空間用以散熱。

## 櫥櫃內安裝

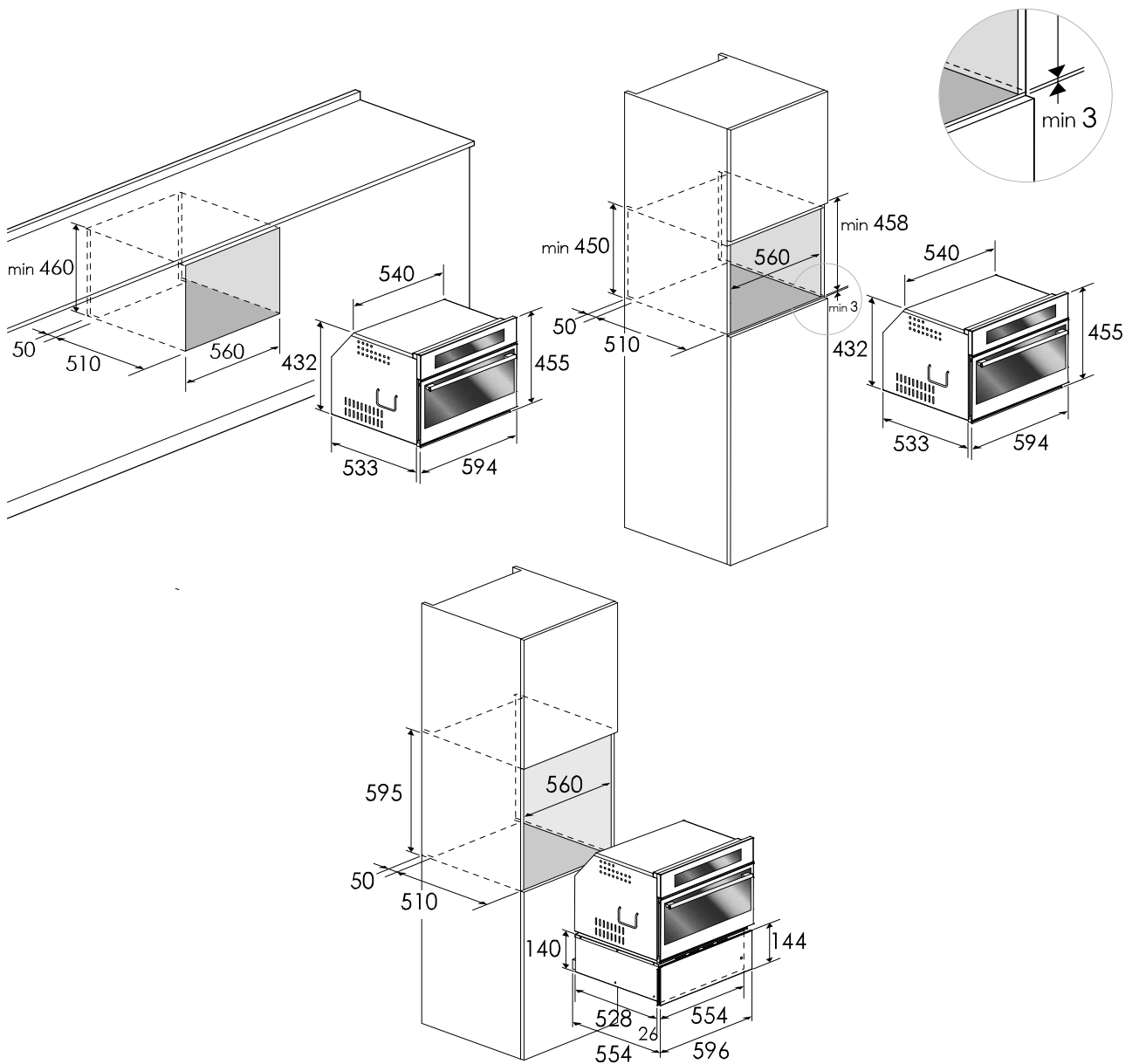
本蒸烤爐必須安裝於櫥櫃的其中一格，或與相關的保溫抽屜結合。空間尺寸必須符合圖中所示，櫥櫃的材質必須能承受熱度，蒸烤爐必須在櫥櫃壁內居中，使用機器提供的螺絲與襯套完善固定。

為了避免翻覆，電器不得安裝於裝飾門之後方。



安裝尺寸示意圖

單位：mm



## 電力連接

在接通電源之前，請確認以下事項：

- 電力系統必須滿足本機器型號與規格。
- 必須有效接地並符合當前的安裝法規。

依照規範必須確實執行接地，電線在任何情況下都不能高於攝氏50°C。

本蒸烤爐必須通過與電源插座相容的電源線與插頭來作為供電系統。

## 20 解決基本烘烤問題

使用烘烤功能時，除了蒸烤爐故障以外，還有許多原因可能導致不良結果，請參考下列圖表，以下是幾個最常見問題原因，由於烘焙器具的尺寸、形狀和材料都會直接影響烘焙結果，最好的解決方案是更換老舊而變色、變形的舊烘焙用具。

烘焙問題	原因
食物烤色不均	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 蒸烤爐未預熱</li> <li>■ 蒸烤爐架或蒸烤爐底部有鋁箔材質</li> <li>■ 烘焙用具太大不適合食譜所示</li> <li>■ 烤鍋或器皿碰觸到蒸烤爐壁</li> </ul>
食物底部上色太深	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 蒸烤爐未預熱</li> <li>■ 使用玻璃、厚重的、深色的金屬烤盤</li> <li>■ 烤皿放置在錯誤的層架位置</li> <li>■ 烤皿彼此堆疊放置或碰觸到蒸烤爐壁</li> </ul>
食物烤得太乾或過度縮水	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 蒸烤爐溫度太低</li> <li>■ 蒸烤爐未預熱</li> <li>■ 蒸烤爐門經常被打開</li> <li>■ 食材被鋁箔紙密封</li> <li>■ 烤皿尺寸太小</li> </ul>
食物烤熟速度太慢	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 蒸烤爐溫度太低</li> <li>■ 蒸烤爐未預熱</li> <li>■ 蒸烤爐門經常被打開</li> <li>■ 食材被鋁箔紙密封</li> <li>■ 烤皿尺寸太小</li> </ul>

烘焙問題	原因
餡餅或派皮底色不呈現烤色或餅皮外部濕潤	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 烘烤時間不足</li> <li>■ 使用閃亮的鋼鍋作為烤皿</li> <li>■ 烤皿放置在錯誤的層架位置</li> <li>■ 烤溫過低</li> </ul>
蛋糕沒有上色、扁平沒有膨脹、內部可能沒熟	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 烤溫過低</li> <li>■ 烘烤時間設定錯誤</li> <li>■ 蛋糕過早測試是否烤熟</li> <li>■ 蒸烤爐門太常被打開</li> <li>■ 烤皿尺寸過大</li> </ul>
蛋糕中間膨脹高起，頂部有裂紋	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 烤溫過高</li> <li>■ 烘烤時間太長</li> <li>■ 烤皿彼此接觸或烤皿接觸到蒸烤爐壁</li> <li>■ 烤皿放置在錯誤的層架位置</li> <li>■ 烤皿尺寸過小</li> </ul>
派皮邊緣烤色過深	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 烤溫過高</li> <li>■ 派皮邊緣過薄</li> </ul>

## 21 故障排除

若您在聯繫服務人員之前，可以先檢查以下內容，先行排除基本障礙，可以避免不必要的服務費用。

問題	解決步驟
其他F__錯誤 ( F__Error ) 顯示於螢幕上	關閉電源，幾秒鐘後重新打開，若錯誤情況仍然存在，請記下錯誤代碼（可在事件記錄中查詢）並聯繫服務人員。
蒸烤爐顯示關機 ( OFF )	關閉主電源（保險絲或斷路器）再重新打開，若情況仍然存在，請聯繫服務人員。
關閉蒸烤爐後，冷卻風扇持續運轉	風扇會在電子元件已充分冷卻時自動關閉。
蒸烤爐不加熱	檢查蒸烤爐電源是否正確，確認蒸烤爐是否有設定烤溫。
蒸烤爐烹飪不均勻	請參考說明書中關於烘烤層架的建議位置，若使用對流烘烤模式，可將烤溫設計為比食譜配方降低15°C（約25°F）。
蒸烤爐燈運作不正常	如果燈泡鬆動或損壞，請更換或重新旋入燈泡（請見「更換蒸烤爐燈」章節） 避免用裸露的手指觸摸燈泡玻璃，若手指塗抹指甲油，也可能會導致燈泡過早燒壞。
時鐘和定時器運作不正常	請確認蒸烤爐供電系統正常。

## 22 產品規格

型 號	RBSO-970-TW
外 觀 尺 寸	W594 x H455 x D550(不含把手)(mm)
容 量	34 公升
溫 度 設 定	40°C~230°C
淨 量	34 kg
額定電壓/頻率	220V / 60Hz
消耗電功率	3000W
面 板 材 質	不鏽鋼/耐熱玻璃
電 流	13.7A
配 件	說明書(1本) 烤架(1只) 滴水盤(1只) 蒸盤(1只) 蒸盤蓋(1只) 蒸盤架(1只) 食物探針(1只) 螺絲(4只) 襯套(4只)

## 23 限用物質含有情況標示說明

設備名稱: 蒸烤爐 Equipment name		型號(型式): Type designation RBSO-970-TW (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>+6</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
烤箱體	○	○	○	○	○	○
發熱組	○	○	○	○	○	○
馬達組	○	○	○	○	○	○
電源線組	—	○	○	○	○	○
電路板組	—	○	○	○	○	○
螺絲與金屬組件	○	○	○	○	○	○
<p>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            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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>						

# 保證卡

- ① 正常使用及安裝的情況下，本機提供一年保固。詳細的使用及安裝方式請參照說明書。
- ② 超過一年保證期限，如需更換零件，則需收取工本費。
- ③ 其他保固有關於事項，請詳閱下方說明內容。
- ④ 服務人員到府上服務時，請出示保證卡。

## 客戶資料欄

安 裝 日 期	年 月 日	使 用 者 姓 名	電 話
安 裝 地 址	市 (縣)	鄉 (鎮)	路 (街) 段 巷 弄 號 樓
經 銷 商 章	安 裝 者 章		
(未蓋店章者無效)			

### 售後服務保固條款

家庭用機器售後服務收費之零件保固時間1年，業務用機器保固期半年，但如耗材（例如：電池、燈泡、燈管...等等）、包裝材料、說明書、保證卡、贈品等部分或因下列之原因發生不良或損壞，不在保固範圍內：

1. 天災、意外或人為疏忽。（如：地震、水災、雷擊、沙塵暴、颱風.....等）
2. 水質不良造成鏽蝕或結垢。（如：使用非自來水或管線老舊）
3. 安裝方式或環境違反消防安全法規或有安全疑慮者經告知仍未改善者，無法進行維修服務。
4. 未依產品手冊之使用提示進行安裝及操作或使用未經認可之配件者。
5. 不符允許使用之環境或規格。（如：瓦斯種類、瓦斯壓力、水壓或使用電壓不符規格造成損壞）
6. 安裝後因搬遷或其他原因於移運過程發生碰撞及震動等狀況造成損壞。
7. 家庭用機器使用於營業用途。（如：游泳池、餐廳、旅館、溫泉會館）。
8. 環境因素造成線路或零件氧化。（如：高溫潮濕、長期曝曬或雨淋造成退色或鏽蝕）
9. 做為展示或測試設備使用。
10. 維修現場如有安全疑慮者無法進行保固維修。（如:安裝懸掛於外牆無法接近的地方）

※本說明書內容若有變更等未盡事宜，本公司保有條文修改之權利，不另通知。

※本產品為台灣國內專用商品，請勿使用及安裝於海外地區。若使用於其他國家及地區可能造成意外事故、器具故障。萬一被使用於海外時，本公司不負責含產品維修在內的一切責任。

※外島地區如欲使用林內產品，請洽當地林內經銷商，以保有完整售後保固及服務。

# Rinnai

**台灣林內工業股份有限公司**

32658 桃園市楊梅區梅獅路二段577號

電話 (03)431-3366

免付費電話 0800-093-789

電話受理時間 08:30-21:00

[www.rinnai.com.tw](http://www.rinnai.com.tw)