

SIEMENS



嵌入式烤箱

HV541ANS0

siemens-home.com/welcome

[zh-hk]說明手冊

網上
註冊
您的
產品

重要安全資訊.....	15	拆除與安裝烤箱的機門.....	21
損壞原因.....	16	拆除與安裝掛勾式托架.....	21
您的全新家電.....	16	疑難排解.....	22
功能旋鈕.....	17	更換烤箱照明燈.....	22
溫度旋鈕.....	17	售後服務.....	23
電子時鐘.....	17	產品編號及生產編號.....	23
配件.....	17	能源及環保提示.....	23
首次使用前.....	18	節能.....	23
設定時鐘.....	18	符合環保規定的棄置方式.....	23
預熱烤箱.....	18	食材內的丙烯醯胺.....	23
清潔配件.....	18	使用烤箱的提示.....	24
如何操作.....	18	烘焙.....	24
啟動烤箱.....	18	燒烤.....	24
操作電子時鐘.....	18	建議的烹調時間.....	25
設定自動計時器.....	19		
顯示與變更設定值.....	19		
保養與清潔.....	20		
清潔劑.....	20		
觸媒爐腔板.....	20		
拆除與安裝機門嵌板.....	20		

關於產品、配件、更換零件和服務的資訊，請瀏覽：
www.siemens-home.com 以及網上商店 www.siemens-eshop.com

⚠ 重要安全資訊

請詳細閱讀說明，以能安全及正確地操作電器。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在未來，或供下一位使用者使用時查閱。

此設備只能完整地安裝於廚房中。請遵照特定的安裝說明。

打開包裝後，請檢查電器有否損壞。如電器在運送過程中損壞，切勿安裝。

只有持牌的專業人士才可以不經插頭來連接電器。保養不包括因不當連接而造成的損壞。

此設備只供家居使用。同時只限用作預備食物及飲料。使用時請務必留意設備的操作狀況。只供室內使用。

凡（一）8歲以上兒童；（二）身體、感官或心智能力欠佳者；或（三）欠缺使用經驗與知識者，在使用本電器時，須由負責其安全並明瞭相關風險之人士從旁監督或指導，以安全地使用電器。

不可讓兒童把玩電器，或在此電器附近玩耍。除非有人監督，否則8歲以下兒童不可清潔本電器或進行一般修護工作。

請勿讓8歲以下兒童走近此電器及其電源線。烤箱爐腔內的配件必須正確放置。請參閱說明手冊中的「配件說明」。

火災風險！

- 存放在爐腔中的可燃物可能會造成火災。切勿在爐腔中儲放可燃物。如果爐腔冒煙，切勿開啟設備的機門。請關閉設備並拔下插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 烤箱機門打開時，會有熱氣流湧出。防油紙如果接觸到加熱元件，可能會起火。預熱時，請務必將防油紙固定於配件上。請務必用碟子或焗模壓住防油紙。請將防油紙鋪在需要遮蓋的表面上。防油紙不可超出配件範圍。

灼傷風險！

- 設備會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓設備冷卻。請勿讓孩童接近設備。
- 配件和耐熱器皿的溫度極高。必須戴上隔熱手套後，方可從爐腔取出配件或耐熱器皿。
- 在高溫的烹煮空間內，氣化酒精或會起火。切勿製作含大量高酒精濃度飲料的食物。請只使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心開啟機門。

燙傷風險！

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常灼熱。請勿觸碰高溫部件。請勿讓孩童接近設備。
- 開啟設備機門時，熱氣可能會一下子竄出。請小心開啟機門。請勿讓孩童接近設備。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸氣。絕對不要將水倒入高溫的爐腔中。

受傷風險！

設備機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔輔助功能或清潔劑。

觸電風險！

- 不當維修會造成危險。設備只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。烤箱如有故障，請拔掉烤箱插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣部分，可能會因接觸電器高溫部分而融化。切勿讓電線接觸電器的高溫部分。
- 切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。
- 更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉烤箱電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 損壞的電器可能導致觸電。切勿開動已損壞的電器。請從插座拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

損壞原因

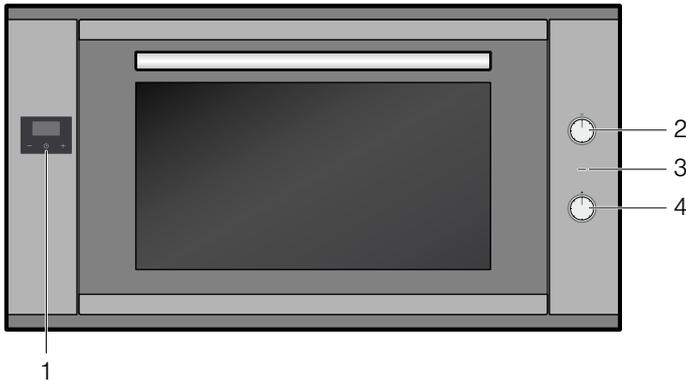
注意！

- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或耐熱器皿：不可將配件放在爐腔板上。不可在爐腔板鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔板上放置耐熱器皿，以免熱量累積。烘焙與烘烤時間將變得不正確，令搪瓷物質受損。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸汽。溫度變化亦可能損壞搪瓷物質。
- 濕潤的食物：烤箱機門關上時，請勿將濕潤的食物長時間放在爐腔中，以免損壞搪瓷物質。
- 果汁：由於水果餡餅水分較多，烘烤時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。如果可能的話，請使用較深的萬用盤。
- 打開機門，讓冷卻烤箱：請在機門關閉的情況下讓爐腔冷卻。即使機門只打開些微縫隙，與前方面板相鄰的組件在一段時間後仍可能會損壞。
- 機門密封條過於骯髒：若機門密封條太髒，運作時機門將無法關閉。這會造成烤箱前方附近的組件損壞。請保持密封條清潔。

- 將烤箱機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤箱機門上，或將任何東西放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不兼容的烤箱機型裏，關上烤箱機門時就可能刮傷機門面板。務必將配件儘量插入爐腔之中。
- 搬運烤箱：請勿利用機門手柄搬運或扶住烤箱。機門手柄無法承受烤箱的重量，或會斷裂。

您的全新家電

瞭解你的電器。你可以在本章節找到控制面板、烤箱、加熱類型與配件等相關詳細資訊。



說明

- | | |
|---|------|
| 1 | 電子時鐘 |
| 2 | 功能旋鈕 |
| 3 | 指示燈 |
| 4 | 溫度旋鈕 |

功能旋鈕

使用功能旋鈕設定所要的加熱功能。

設定	使用
○ 關機位置	關閉烤箱。
☐ 上 / 下加熱	適用於糕點、烘烤食品與帶骨瘦肉塊。由上往下或由下往上均勻加熱。
☉ 熱風	適合同時為一層或兩層的糕點與酥皮點心加熱。風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往爐腔各處。
☉ 節能熱風 *	適合同時為一層或兩層的糕點與酥皮點心加熱。風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往爐腔各處。 啟用此功能後，烤箱照明將會關閉。
☉ 循環熱風	適合同時為一層或兩層的糕點、酥皮點心與新鮮薄餅加熱。風扇會將加熱元件的熱氣均勻送往爐腔各處。

* 加熱功能節能效率符合 EN 50304 規範。

設定	使用
☉ 薄餅設定	無需預熱，即可快速解凍冷凍產品，例如薄餅、薯條或餡餅卷。將由底部與環狀加熱元件進行加熱。
☉ 熱風燒烤	適合為烘焙食品、烤肉、禽肉與全條魚加熱。烘烤元件與風扇將交替啟用。風扇可讓熱風在菜餚之間流動。
☐ 表面完全燒烤	適合燒烤肉排、香腸、多士和魚片。燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
☐ 中央區域燒烤	適合燒烤少量肉排、香腸、多士和魚片。燒烤元件的中央區域會變得灼熱。
☐ 底部加熱	延長烹調時間。只從底部散發熱能。
☉ 照明	開啟烤箱照明。

* 加熱功能節能效率符合 EN 50304 規範。

備註：設定加熱功能時，烤箱爐腔內的照明將會開啟。

備註：啟用「環保式熱風」加熱功能後，烤箱照明燈將會維持關閉狀態。

溫度旋鈕

使用溫度旋鈕以設定溫度或燒烤設定。

設定	說明
● 關機位置	烤箱無法加熱。
50-250 溫度範圍	爐腔內的溫度單位為 °C。

烤箱加熱時，指示燈將亮起。暫停加熱時，燈光會關閉。

電子時鐘

你可以使用電子時鐘控制你的烤箱。例如，你可以預設烤箱的啟動時間，或設定自動終止烘焙或烹調程序的時間。電子時鐘亦可作為計時器。

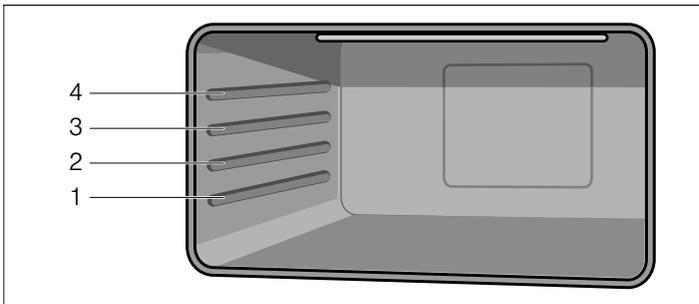


電子時鐘功能按鈕

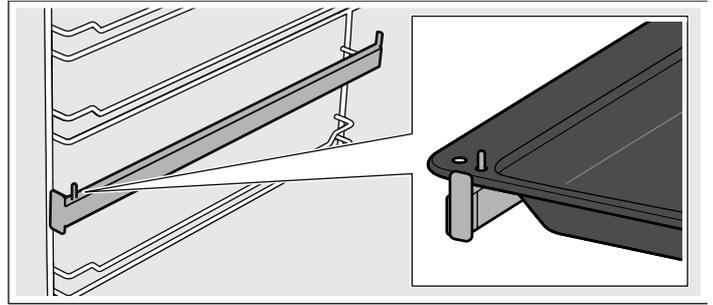
符號	說明	使用
🕒	電子時鐘	設定烹調時間或時鐘時間
-	下調	下調烹調時間或時鐘時間
+	上調	上調烹調時間或時鐘時間

配件

配件可分別安裝四個爐腔隔層中。務必將配件插入到最深的位置，以免碰觸到機門面板。請確認配件已正確安裝至爐腔中。



抽取式軌道可讓你完全抽出配件。



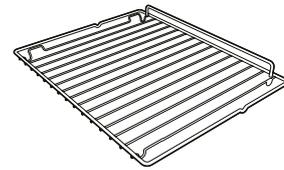
配件即使抽出了三分之二，仍可避免翻倒。這令碟盤器皿可以更易取出。

配件在高溫下可能會變形。變形的情況會在配件冷卻之後消失，不會對其功能造成任何影響。

您可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

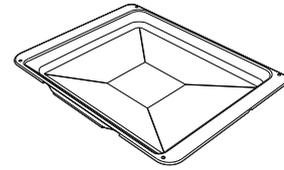
配件

說明



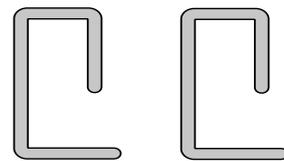
烘焙與燒烤架

適用於耐熱器皿、蛋糕模型、帶骨肉塊、燒烤食品與冷凍肉類。



搪瓷烤盤

適用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。亦可用來盛接滴下來的油脂。



固定插銷

用來固定樞紐。

首次使用前

在本章節裏，會提到在首次使用前必須處理的事項。請先詳讀「重要安全資訊」一節。

拆下烤箱包裝，以適當方式丟棄。

設定時鐘

將烤箱連接到主電源或切斷電源後，顯示屏上會閃爍三個 0 及「A」符號。

1. 按下 🕒 按鈕，直到顯示屏上的點開始閃爍。
2. 使用「+」和「-」按鈕設定目前的時間。

七秒鐘後，系統就會儲存設定的時間。

備註：如要變更時間設定，請按下「+」和「-」按鈕，直到顯示屏上的點開始閃爍。然後使用「+」和「-」按鈕設定目前的時間。

預熱烤箱

預先清潔烤箱

1. 從爐腔中移除配件及掛勾式托架。
2. 將任何剩餘的包裝移除，例如爐腔中的小型聚苯乙烯材料。
3. 某些部件會由保護膜覆蓋。請拆下這些防刮保護膜。
4. 使用軟質濕布清潔烤箱外殼。
5. 用熱肥皂水清潔爐腔。

加熱烤箱

若要去除新烤箱的氣味，可在烤箱空置並關上時加熱。

1. 轉動功能旋鈕，設定上 / 下加熱操作模式。
2. 將溫度旋鈕轉至最高溫。
3. 40 分鐘後關上烤箱電源。

重新清潔烤箱

1. 用熱肥皂水清潔爐腔。
2. 將掛勾式托架裝回原位。

清潔配件

使用配件前，請用布料與溫肥皂水徹底清潔配件。

如何操作

按鈕式操作控制旋鈕

功能旋鈕和溫度旋鈕可以彈出。按下有關的操作控制旋鈕，讓它壓下或彈起。

啟動烤箱

1. 使用功能旋鈕設定所要的加熱功能。
2. 使用溫度旋鈕設定溫度。

烤箱會開始加熱。

關閉烤箱

將功能旋鈕和溫度旋鈕轉至關閉位置。

變更設定

你隨時可以使用個別旋鈕，以變更加熱功能和溫度，或是燒烤設定。

加熱

若需要盡快加熱爐腔，請使用「循環熱風」加熱功能。如果已達到設定的溫度（指示燈熄滅），即可設定所需的加熱功能。

操作電子時鐘

顯示屏上除會顯示時鐘和剩餘時間，有時還會出現下列符號：

符號	說明
•	在小時與分鐘之間的點。 閃爍時表示可以設定時鐘時間。
🕒	計時器 顯示計時器的操作狀態。
A	自動模式 顯示自動模式的操作狀態。
🔥	操作準備就緒 顯示時，表示烤箱已準備就緒，可供使用。

設定時鐘時間

將烤箱連接到主電源或切斷電源後，顯示屏上會閃爍三個 0 及「A」符號。

1. 按下 🕒 按鈕，直到顯示屏上的點開始閃爍。
 2. 使用「+」和「-」按鈕設定目前的時間。
- 七秒鐘後，系統就會儲存設定的時間。

備註：如要變更時間設定，請按下「+」和「-」按鈕，直到顯示屏上的點開始閃爍。然後使用「+」和「-」按鈕設定目前的時間。

設定計時器

計時器不會影響烤箱的功能。計時器可設定的時間長度介乎 1 分鐘至 23 小時 59 分鐘。

1. 按下 🕒 按鈕，直到顯示屏上的 🕒 符號開始閃爍並顯示三個 0。
2. 使用「+」和「-」按鈕設定所需的烹調時間。
如烹調時間已過，會有訊號聲響起。

備註

- 如要變更剩餘時間，請按下 🕒 按鈕，直到顯示屏上的 🕒 符號開始閃爍。然後使用「+」和「-」按鈕變更剩餘的時間。
- 如要取消設定，請按下 🕒 按鈕，直到顯示屏上的符號開始閃爍。然後同時按下「+」和「-」按鈕。

關閉訊號聲

按下「🕒」按鈕，直到 🕒 符號消失。

七分鐘後，訊號聲會自動關閉。

變更訊號音調

有三種不同的訊號音調可供選擇。

1. 同時按下「+」和「-」按鈕。
2. 按下 🕒 按鈕。
目前的訊號音調會出現在顯示屏中，例如「Tone 1」。
3. 按下「-」按鈕選擇不同的訊號音調。

設定自動計時器

電子時鐘可以用來自動開啟或關閉烤箱。

自動關閉

1. 按下 🕒 按鈕，直到顯示屏上的 🕒 符號開始閃爍並顯示三個 0。
2. 再次按下 🕒 功能按鈕，直到顯示屏交替閃爍「dur」與「0.00」，且「A」符號會閃爍。
3. 使用「+」和「-」按鈕設定烹調時間。
烹調時間的可設定範圍介乎 1 分鐘至 10 小時。
4. 設定所需的加熱功能及溫度。
烤箱啟動，A 符號與目前的時間會出現顯示屏上。

烹調時間已過

訊號音調響起，顯示屏上的 🔥 符號消失且 A 符號閃爍。

1. 關閉溫度旋鈕和溫度旋鈕。
2. 按下 🕒 按鈕，直到 🔥 符號出現。
烤箱會切換回手動模式。

自動開啟和關閉

預先選擇所需的烘焙或燒烤時間。

1. 按下  按鈕，直到顯示屏上的  符號開始閃爍並顯示三個 0。
2. 再次按下  功能按鈕，直到顯示屏交替閃爍「dur」與「0.00」，且「A」符號會閃爍。
以目前時間 17:30 為例。
3. 使用「+」和「-」按鈕設定烹調時間（例如 1 小時）。
烹調時間的可設定範圍介乎 1 分鐘至 10 小時。
4. 再次按下  功能按鈕，直到顯示屏上交替閃爍「End」和烤箱關閉時間「18:30」（目前時間加上設定的烹調時間）。
5. 使用「+」和「-」按鈕設定關閉時間（例如 19:30）。
關閉時間的可設定範圍最長為 23 小時 59 分鐘。
6. 設定所需的加熱功能及溫度。
顯示屏上的  符號消失。
在此範例中，烤箱啟動時間為 18:30，而關閉時間為 19:30。

烹調時間已過

訊號音調響起，顯示屏上的  符號消失且 A 符號閃爍。

1. 關閉溫度旋鈕和溫度旋鈕。
2. 按下  按鈕，直到  符號出現。
烤箱會切換回手動模式。

保養與清潔

妥善的保養與清潔，可以讓烤箱長期保持良好外觀與功能。本章節將說明如何正確保養與清潔烤箱。

備註

- 烤箱正面顏色的些許差異，是使用不同材質的結果（例如玻璃、塑膠與金屬）。
- 乍看之下，機門上的陰影或似是斑紋污漬，其實這只是由烤箱照明燈反光所造成。
- 搪瓷物質會經歷非常高溫的烘焙，並可能因而出現些許變色。這是正常情況，不會影響正常功能。薄型托盤邊緣無法完全造出搪瓷效果。因此，邊緣的質地可能較為粗糙。但是這並不會損及抗腐蝕保護能力。

觸電風險！

切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。

灼傷風險！

設備會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓設備冷卻。請勿讓孩童接近設備。

顯示與變更設定值

利用顯示屏上的電子時鐘，你可以隨時查看或變更多種操作模式的設定值和剩餘時間。

顯示計時器的剩餘時間。

按下  按鈕，直到顯示屏上的  符號開始閃爍。

使用「+」和「-」按鈕可以變更顯示屏上的剩餘時間。

顯示與變更烹調時間和關機時間。

1. 按下  按鈕，直到顯示屏上的  符號開始閃爍。
2. 再次按下  功能按鈕，直到顯示屏交替閃爍「dur」和剩餘的烹調時間，以及 A 符號在閃爍。
使用「+」和「-」按鈕變更烹調時間。同時按下「+」和「-」按鈕關閉自動計時器。
3. 再次按下  按鈕，直到顯示屏上的「End」和設定的關機時間交替閃爍。
使用「+」和「-」按鈕變更關閉時間。同時按下「+」和「-」按鈕關閉自動計時器。

清潔劑

錯誤的清潔劑可能會令不同的表面受損。請遵照下列指示，以防發生此類情況。

切勿使用

- 強效或腐蝕性的清潔劑
- 含高濃度酒精的清潔劑
- 硬質百潔布或清潔海綿
- 使用高壓清潔器或蒸氣清潔器。

使用全新的海綿布前，請先將之徹底清洗。

區域	清潔劑
烤箱外部	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
不鏽鋼	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類殘留物會造成腐蝕。 如需適用於高溫表面的特殊不鏽鋼清潔劑，可以在我們的售後服務處或專賣店購買。在軟布上沾上薄薄一層清潔劑產品。
鋁質與塑膠	玻璃清潔劑： 使用軟布清潔。

區域	清潔劑
搪瓷表面（光滑表面）	如需加強清潔效果，你可以開啟內部照明燈，並拆下烤箱機門。在濕的軟布或麂皮上，沾上市面可購買到的一般清潔劑或醋類溶劑，使用乾布擦乾。使用濕布與清潔劑，清除黏在烤箱上的食物殘渣。如烤箱過於骯髒，建議使用烤箱專用清潔劑。可以在受影響區域使用。清潔完畢後，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。
自動清潔表面（粗糙表面）	請見本章節備註：自動清潔表面
機門面板	玻璃清潔劑： 使用軟布清潔。切勿使用玻璃刮刀。
烤箱照明燈玻璃罩	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。
密封條 請勿拆除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。請勿沖刷。
隔層	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。

觸媒爐腔板

觸媒爐腔板表面具有可自動清潔的搪瓷物質。

烤箱運轉時，其表面將自動清潔。至於較大的污漬，則可能要多次運轉後才可清除。

自動清潔表面

側壁以觸媒板覆蓋 請勿在這些表面上使用烤箱清潔劑。搪瓷表面輕微變色，不會影響自動清潔功能。

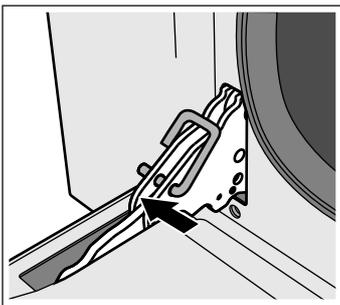
拆除與安裝機門嵌板

你可以拆下烤箱機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆除機門嵌板

1. 將烤箱機門完全打開。
2. 使用固定插銷固定左右兩邊的樞紐。

備註： 固定插銷必須完全插入樞紐孔之中。

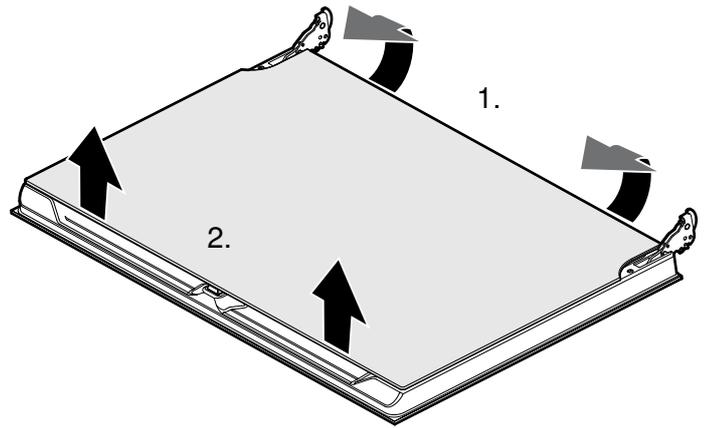


3. 輕輕從底部拉起內嵌板，直到固定插銷從固定座鬆開（1）。

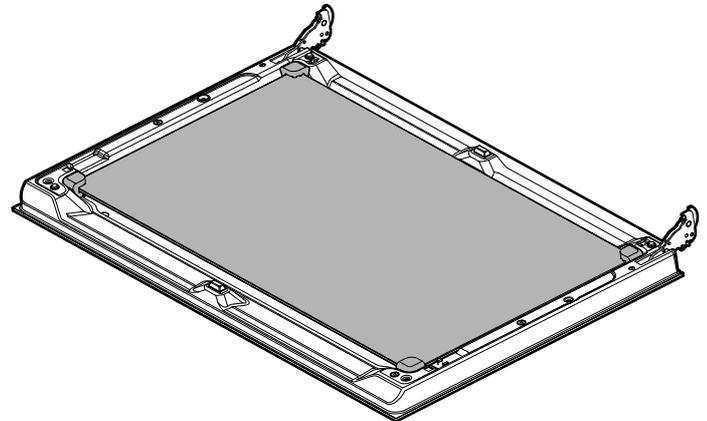
4. 小心從頂部拉起內嵌板，直到固定插銷從固定座鬆開（2）。

注意！

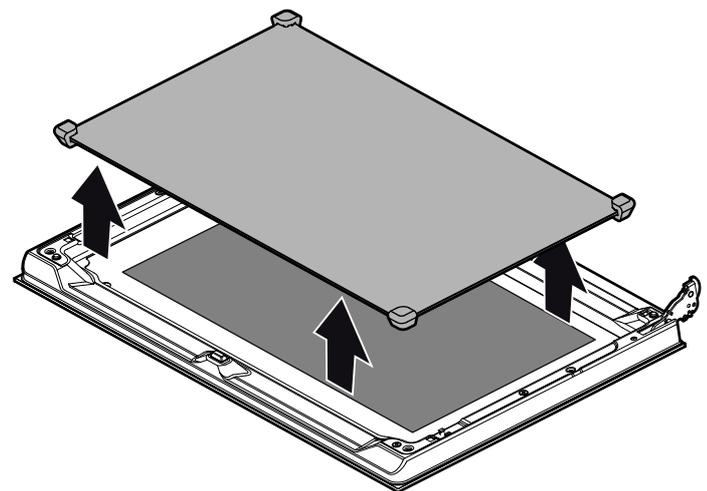
拉起內嵌板時，中央嵌板可能會黏附在內嵌板上。切勿讓中央嵌板掉落。



5. 拆下內嵌板。
6. 拆下中央嵌板。



備註： 中央嵌板由橡膠襯套固定，不是固定插銷。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 受傷風險！

設備機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔輔助功能或清潔劑。

安裝機門嵌板

1. 將中央嵌板裝回原位。

備註：務必正確安裝嵌板。所有橡膠襯套必須平置並貼合外嵌板。

2. 將內嵌板裝回原位。

備註：所有固定插銷必須與對應的固定座接合。

3. 拆下固定插銷後關上機門。

拆除與安裝烤箱的機門

如果烤箱嚴重髒污，可拆除機門以方便清潔。在正常情況下不需要拆下機門。

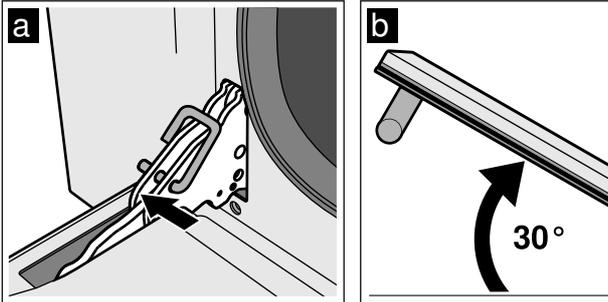
拆除設備機門

1. 將烤箱機門完全打開。

2. 使用固定插銷固定左右兩邊的樞紐 (a)。

備註：固定插銷必須完全插入樞紐孔之中。

3. 用雙手捉住烤箱機門兩側，並將機門關上約 30° (b)。



4. 輕輕抬高烤箱機門，然後拔出。

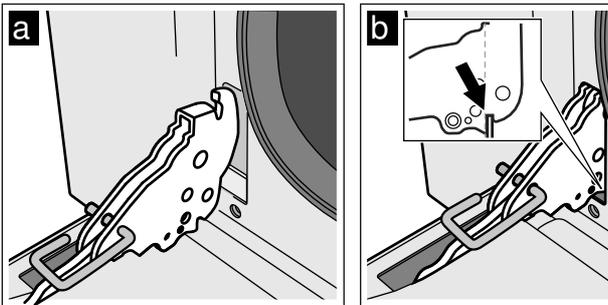
備註：請勿完全關閉烤箱機門。否則樞紐或會彎曲，令搪瓷損壞。

安裝設備機門

1. 用雙手捉住機門兩側。

2. 將樞紐插入烤箱樞紐槽中 (a)。

備註：樞紐下方槽口必須嵌入烤箱外框 (b)。



3. 放下機門。

4. 拆下固定插銷。

⚠ 受傷風險！

若烤箱機門意外掉落或樞紐意外咬合，請勿伸手碰觸樞紐。請與售後服務中心聯絡。

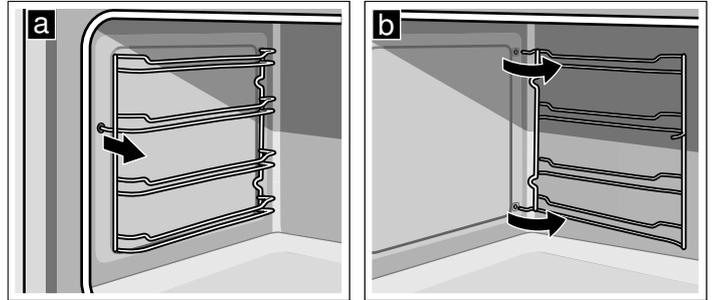
拆除與安裝掛勾式托架

你可以拆除掛勾式托架，以方便清潔。

拆除掛勾式托架

掛勾式托架可固定於爐腔側板的三個點上。

1. 握住托架前端掛勾，並將托架拉到爐腔中央。
托架前端掛勾將從固定孔中鬆開。
2. 將掛勾式托架從內側固定孔與側板向外拉出。
3. 固定觸媒爐腔板。
4. 將掛勾式托架從爐腔中拆下。



安裝掛勾式托架

1. 固定觸媒爐腔板。
2. 將掛勾式托架的掛勾壓入側板後方的固定孔。
3. 將掛勾式托架的前掛勾壓入固定孔。

疑難排解

大多數故障都可以輕易地解決在聯絡售後服務中心前，請先詳讀下列說明。

故障	可能原因	說明 / 解決方法
烤箱無法運作。	斷路器故障。	查看保險絲盒中的斷路器是否正常運作。
	停電	檢查廚房燈有無失靈。
烤箱無法關閉。	電子元件故障。	關閉斷路器。請聯絡售後服務中心。
時鐘顯示屏閃爍。	停電	重設時鐘。
烤箱無法加熱。	斷路器故障。	檢查斷路器，必要時請更換斷路器。
	未設定功能旋鈕。	設定功能旋鈕。
機門玻璃破裂。		關閉設備電源。請聯絡售後服務中心。
搪瓷表面上有果汁或蛋白污漬。	來自濕潤的蛋糕或肉汁。	無害的搪瓷改變，無法清除。

⚠ 觸電風險！

不當維修會造成危險。設備只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。

錯誤的維修方式將會讓使用者暴露於嚴重的風險之下。

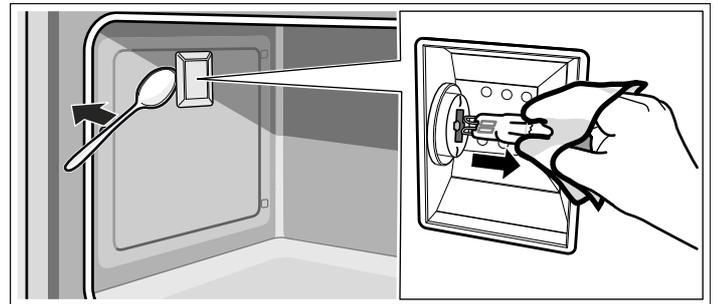
更換烤箱照明燈

必須更換故障的烤箱照明燈泡。可向我們的售後服務中心或專賣店訂購耐熱燈泡。請提供設備的產品編號及生產編號。請勿使用其他類型的燈泡。

⚠ 觸電風險！

更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉烤箱電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。

1. 請先讓烤箱冷卻。
2. 打開設備機門。
3. 請在爐腔中鋪上抹布，避免造成損害。
4. 拆除掛勾式托架。
5. 拆除玻璃罩。請先用手開啟玻璃罩前端。若無法順利拆下玻璃罩，可使用湯匙輔助。
6. 拆下烤箱照明燈泡。



7. 裝上同型號的照明燈泡：
電壓：230 V；
功率：40 W；
接頭類型：G9；
耐受溫度：300 °C
8. 將烤箱照明燈泡玻璃罩裝回原位。
9. 將掛勾式托架裝回原位。
10. 取出抹布。
11. 開啟斷路器。
12. 確認烤箱照明是否再次正常運作。

售後服務

如果您的電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們將找出正確的解決方法，以免工程師為瑣事上門。

產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.) 以便提供正確的建議。如需查看紀錄了資訊的銘牌，請打開烤箱機門，並查看爐腔底部前方區域。為節省時間，您可以在以下空白處寫下設備的編號及售後服務中心的電話，以備不時之需。

產品編號
(E no.)

生產編號
(FD no.)

售後服務 ☎

請注意，即使是在保養期內，技術人員上門仍需收費。
您可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的資料。

預約工程師上門並提供產品建議

GB 0344 892 8999

通話價格視乎當地電話或手提電話費率。

IE 01450 2655

繁忙時段每分鐘 0.03 €。其他時段每分鐘 0.0088 €。

信賴生產商的專業水準。因此，您可確保設備由曾受訓的維修技術人員使用原廠配件來維修。

能源及環保提示

本章節將說明烘焙與燒烤工作的節能提示，以及如何以正確回收本烤箱。

節能

- 食譜要求時，才預熱烤箱。
- 使用深色、黑色或搪瓷模型。這類廚具吸熱效率較高。
- 烹調、烘焙或燒烤期間，盡量不要打開烤箱機門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。因為這樣可以充分利用烤箱餘溫，減少接下來的蛋糕烘焙時間。你也可以並排放入兩個蛋糕模。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前十分鐘關閉烤箱，利用餘熱完成烹調。

符合環保規定的棄置方式

請以環保方式丟棄包裝材料。



此電器根據歐盟關於舊電器及電子產品之指令 2012/19/EU (棄置的電器及電子產品 - WEEE)，貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的做法。

食材內的丙烯醯胺

丙烯醯胺主要來自經高溫處理的穀類或馬鈴薯產品，例如馬鈴薯片、多士、麵包捲或精緻烘焙食品（餅乾、薑餅、甜餅）。

在處理食品時，如何將丙烯醯胺降至最低

一般處理方式

- 儘量縮短烹調時間。
- 將食材烹調至金黃色，但顏色不宜過深。
- 體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。

烘焙

上 / 下加熱最高溫 200 °C。
立體熱風或熱風最高溫 180 °C。

餅乾

上 / 下加熱最高溫 190 °C。
立體熱風或熱風最高溫 170 °C。
蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。

烤薯條

在烤盤上平均地鋪上單層薯條。烤盤上至少放入 400 公克的薯條，以免薯條太乾。

使用烤箱的提示

本章節提供一系列關於如何選擇耐熱器皿與食材處理的提示。

備註

- 使用隨附的配件。可向專賣店與售後服務中心購買其他特殊配件。使用前，請先從爐腔中取出不必要的配件與耐熱器皿。
- 從烤箱爐腔中取出配件或耐熱器皿時，必須使用隔熱布或隔熱手套。

烘焙提示

如何確認海綿蛋糕已經焗好。	在食譜指定的烘焙時間結束前十分鐘，將一根牙籤插入蛋糕最深處。如果牙籤抽出後未沾黏蛋糕，即蛋糕已準備好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水量，或將烤箱溫度降低十度。注意食譜中所載的攪拌時間。
蛋糕中央膨脹，周圍塌縮。	請勿在圓形蛋糕模型內側塗油。烘焙完畢後，請小心用刀具從焗模中取出蛋糕。
蛋糕頂部焦黑。	將蛋糕放在烤箱低一層的位置，並以較低的溫度與較長的時間烘焙。
蛋糕過乾。	烘焙後，使用牙籤在蛋糕上製造細小的孔洞。在蛋糕上噴灑一些果汁或酒清飲料。下次請將烘焙溫度提高十度，並減少烘焙時間。
麵包或蛋糕（如芝士蛋糕）外觀良好但內部黏稠（潮濕區呈條塊狀）。	下次請減少水份，並使用較低的溫度與較長的時間設定。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從底部開始加熱。可先在蛋糕頂部灑上杏仁或麵包屑，再加上配料。請遵照食譜上的指示與烘焙時間。
糕點外層未呈現均勻褐色。	稍微降低溫度設定，以確保蛋糕均勻受熱。使用過多防油紙會妨礙空氣循環。務必裁走烤盤上多餘的防油紙。
水果餡餅底部未熟透。	下次請將餡餅放至更低一層的位置。
有果汁溢出。	下次請使用較深的萬用盤（如有）。
使用發酵麵團製成的小麵包，在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 公分的距離。如此，每個麵團才有足夠的空間膨脹並呈現均勻的褐色。
烘焙濕潤蛋糕時出現凝結物。	烘焙過程中可能產生水蒸汽，並從機門上方溢出。水蒸汽凝結後，會在控制面板或前方附近的組件上形成水滴。這是自然現象。

燒烤

耐熱器皿

你可以使用任何耐熱器皿。請務必將耐熱器皿放在網架中央。搪瓷烤盤亦適用於大型燒烤肉類。

燒烤提示

- 較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。
- 依照帶骨肉塊的大小，在瘦肉上加入 2-3 湯匙的液體，在燉肉上加入 8-10 湯大匙的液體。
- 烹煮鴨肉或鵝肉時，撕開翅膀下方的皮以便油脂滲出。
- 燒烤禽肉的尾聲時，如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。
- 烹調到一半時，可以將肉塊翻面。

烘焙

焗模

- 盡量使用淺色焗模與烤盤。
- 務必將焗模放在烘烤網架中央。

- 燒烤後，關閉烤箱並靜置十分鐘。這樣可讓肉汁更好地在肉塊中分配。
- 燒烤大型肉類時，烤箱機門上可能會出現比平常更多的蒸汽與凝結物。這是正常現象，不會影響烤箱功能。燒烤後，請用布擦乾烤箱機門和機門窗。
- 如在網架上燒烤，請在第一層放置搪瓷烤盤盛接滴落的油脂。

燒烤提示

- 可能的話，請盡量讓燒烤食材維持一致大小。每個食材厚度至少為 2-3 公分。如此可確保呈現均勻的褐色，同時保持肉汁分量。
- 將燒烤食材放在網架中央。在搪瓷烤盤中倒入些許清水，並下方隔層裝上烤盤盛接滴落的油脂。請勿將烤盤放在爐腔底板上。
- 將燒烤食材放到網架上前，先在食材上噴灑一些橄欖油。

- 如果燒烤的食材厚度較薄，可在燒烤到一半時翻轉食材。若食材厚度較厚，可在燒烤時多次翻轉。請用夾子翻轉食材，以免破壞食材（特別是燒烤肉類時，以鎖住肉汁）。
- 紅肉（小羊肉與牛肉等）比白肉（豬肉與小牛肉等）更容易烤至褐色。

燒烤提示

如何判斷燒烤食材已經熟透？ 使用肉類溫度計（可從專賣店購買）或湯匙測試。用湯匙壓住燒烤肉塊。若感到肉塊堅實，表示肉塊已經煮熟。若湯匙可以壓入肉中，則表示肉塊還需要再烤上一段時間。

燒烤食材太焦黑，而且許多地方已經燒得裂開。 檢查隔層位置與溫度設定。

烤肉外觀良好，但肉汁已乾。 下次請使用較小的碟子，並多加一點水。

烤肉外觀良好但肉汁過多且稀。 下次請使用較大的碟子，並少加一點水。

建議的烹調時間

本章節提供多種菜餚的理想烹調設定。包括加熱類型、溫度、烤箱隔層位置等設定資訊。

備註

- 表中時間只供參考。表中時間只供參考。實際時間將取決於食材的特性與成分。
- 使用隨附的配件。可向專賣店與售後服務中心購買其他特殊配件。使用前，請先從爐腔中取出不必要的配件與耐熱器皿。
- 從烤箱爐腔中取出配件或耐熱器皿時，必須使用隔熱布或隔熱手套。

所有設定值皆預定烤箱已預熱。

菜餚	重量 (公斤)	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
寬麵條	3-4	1	☐	200-230	50-60
焗麵	2	1	☐	220-230	40-45
小牛肉塊	1.5	2	⊗	180-190	70-80
豬腰肉	1	2	⊗	180-190	50-60
帶骨兔肉	1.5	2	⊗	180-190	70-80
烤雞	1	2	⊗	180-190	50-60
烤雞	2	2	⊗	180-190	80-90
香腸	1	3	⊗	最高溫	第一面 7-9 分鐘 第二面 5-6 分鐘
豬排	2	4	☐	最高溫	第一面 12-15 分鐘 第二面 5-7 分鐘
鮮魚	1.5	2	⊗	160-170	50-60
新鮮薄餅	3	1	⊗	最高溫	9-11
麵包	2	2	⊗	190-200	40-50
海綿蛋糕	1	2	⊗	150-160	50-60
果醬餡餅	1	2	☐	160-170	40-50
奶油蛋捲	1	2	⊗	160-170	25-30

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000997725 940812