

SIEMENS



嵌入式焗爐

HV541ANS0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[zh-hk]使用說明書

線上註冊
您的產品

重要安全訊息	3
損壞原因	4
您的全新家電	5
功能旋鈕	5
溫度旋鈕	5
電子時鐘	5
配件	6
首次使用爐具前	6
設定時鐘	6
預熱爐具	6
清潔配件	6
如何操作爐具	7
啟動爐具	7
操作電子時鐘	7
設定自動計時器	7
顯示與變更設定值	8
護理和清潔	8
清潔劑	8
觸媒爐腔板	9
拆除及安裝機門面板	9

拆除與安裝電器機門	10
拆除與安裝掛勾式托架	10
疑難排解	11
更換焗爐照明燈	11
售後服務	12
產品編號及生產編號	12
能源及環保提示	12
節省能源	12
符合環保規定的廢棄處理	12
食材內的丙烯醯胺	12
使用電器的小技巧	13
烘焙	13
烘烤和燒烤	13
建議的烹調時間	14

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

⚠ 重要安全訊息

請仔細閱讀本說明書中的指示。才可以安全並正確地使用本產品。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在日後，或供下一位使用者查閱。

此電器只可安裝於廚房中。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受損，請切勿安裝。

只有持牌的專業人員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。

本產品僅限於家居中使用。只限預備食物及飲料之用。操作時必須有人在場看管。僅供室內使用。

本產品僅適用於最高海拔 2000 米以下地區。

8 歲以上的兒童、身體、感官或智能殘障人士，以及對於使用此電器欠缺經驗和知識的人士，需於有人在旁監督，或其本人已學習如何安全地使用並了解當中的危險後，方可使用產品。

不可讓兒童把本電器當作玩具、或在本電器周圍玩耍。切勿讓 8 歲以下兒童清潔此電器或進行一般維修及護理工作，而 8 歲或以上兒童則必須有旁人監督方可進行以上工作。

請勿讓 8 歲以下的兒童走近此電器及其電源線路。

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！

- 存放在爐腔中的易燃物品，可能會引致火災。切勿在爐腔中存放易燃物品。如果爐內冒煙，切勿開啟電器機門。請關掉電器並拔下插頭，或關掉保險絲盒內的斷路器。

- 打開電器機門時，會有熱氣湧出。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。請用碟子或焗盤壓住防油紙。只需把防油紙鋪在需要遮蓋的表面上。防油紙不可超出配件範圍。

燙傷風險！

- 電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。
- 配件和烤焗器皿的溫度極高。戴上隔熱手套後，才可從爐腔取出配件或器皿。
- 在高溫的烹調空間內，酒精可能會起火。切勿烹調含有大量高酒精濃度醬汁的食物。請僅使用含有少量高酒精濃度的醬汁。請小心打開機門。

燙傷風險！

- 電器上可接觸的部件，在操作期間會變得非常灼熱。請勿觸碰高溫部件。請勿讓兒童走近此設備。
- 開啟電器機門時，熱氣可能會一下子竄出。請小心打開機門。請勿讓兒童走近此設備。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。切勿將水倒入高溫的爐腔中。

受傷風險！

機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、尖銳或具磨砂功能的清潔用品或除鈣劑。

觸電風險！

- 不當維修會造成危險。電器只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。電器如有故障，請拔掉電器插頭或關掉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或會因接觸電器高溫部分而溶化。切勿讓電線接觸電器的高溫部分。
- 請勿使用任何高壓或蒸汽清潔器，以免觸電。
- 更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座的接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉電器的電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開動損壞的電器。請拔掉電器插頭或關掉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

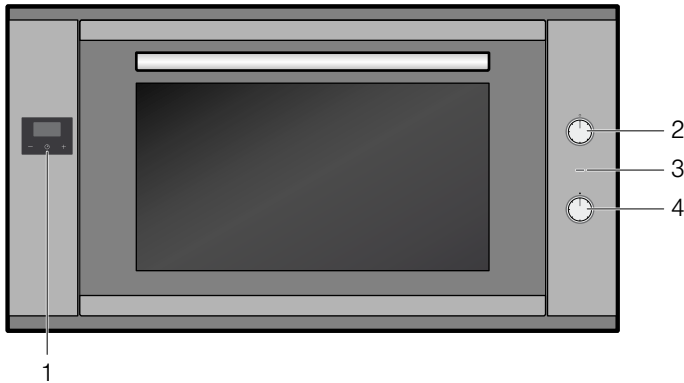
損壞原因

注意！

- 爐腔板上的配件、錫紙、防油紙或烤焗器皿：請勿將配件放在爐腔板上。請勿在爐腔板上鋪上任何錫紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔底板上放置器皿。以免熱量累積。烘焙與烘培時間將變得不正確，繼而令搪瓷物料受損。
- 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，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞搪瓷物料。
- 濕潤的食物：當焗爐門長時間關上時，請勿將濕潤的食物放在爐腔中，以免損壞瓷釉器皿。
- 果汁：當烘焙特定的水果批時，請勿在焗盤中放置過多的餡餅。從焗盤滴落的果汁，會留下無法清除的污漬。如果可行，請使用較深的萬用盤。
- 打開機門，讓電器冷卻：請在機門關閉的情況下讓爐腔冷卻。即使機門只打開了些微縫隙，與前方面板相鄰的組件在一段時間後仍可能會損壞。
- 機門密封條太髒：若機門密封條太髒，電器運作時機門將無法緊閉。這樣會造成焗爐前方附近的組件損壞，因此請保持密封條清潔。
- 將電器機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在電器機門上，或將任何物件放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放置在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的電器機型裡，關上電器機門時便可能會刮傷機門面板。請將配件盡量推入爐腔之中。
- 搬運電器：請勿利用機門把手搬運或拿著電器。機門把手無法承受電器的重量，可能會因此而斷裂。

您的全新家電

了解你的電器。你可以在本章節找到控制面板、焗爐、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

使用功能旋鈕來設定加熱功能。

設定	使用
<input type="checkbox"/> 關機位置	關掉爐具。
<input type="checkbox"/> 上下加熱	適用於糕點、烘烤食品與帶骨瘦肉塊。熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
<input checked="" type="checkbox"/> 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風，均勻地送往爐腔各處。
<input checked="" type="checkbox"/> 節能式熱風 *	風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱風，均勻地送往爐腔各處。不建議使用於必須發酵的甜品。 啟用此功能後，焗爐照明燈會保持關閉。
<input checked="" type="checkbox"/> 空氣再循環	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。
<input checked="" type="checkbox"/> 烘烤冷藏食品	無需預熱，即可快速解凍產品，例如薄餅、薯條或餡餅卷。將由底部與環狀加熱元件來加熱。
<input checked="" type="checkbox"/> 熱氣燒烤	適合為烘焙食品、烤肉、禽肉與全條魚加熱。風扇可讓熱風在菜餚之間流動。
<input type="checkbox"/> 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。

* 加熱功能的節能效率符合 EN 60350-1 規範。

設定	使用
<input type="checkbox"/> 中央區域燒烤	適合燒烤少量肉排、香腸、多士和魚片。燒烤加熱元件的中央區域會變得灼熱。
<input type="checkbox"/> 底部重點加熱	為了延長烹調時間。只從底部散發熱能。
<input checked="" type="checkbox"/> 照明	開啟焗爐照明。

* 加熱功能的節能效率符合 EN 60350-1 規範。

提示：設定加熱功能時，爐腔內的照明燈將會開啟。

提示：啟用「節能式熱風」加熱功能後，焗爐照明燈便會保持關閉。

溫度旋鈕

使用溫度旋鈕以設定溫度或燒烤設定。

設定	描述
<input checked="" type="checkbox"/> 關機位置	爐具無法加熱。
50-260 溫度範圍	爐腔內的溫度單位為 °C。

爐具加熱時，指示燈便會亮起。暫停加熱時，指示燈便會關閉。

電子時鐘

你可以使用電子時鐘控制你的爐具。例如，你可以預設爐具的啟動時間，或設定自動終止烘焙或烹調程序的時間。電子時鐘亦可作用計時器。

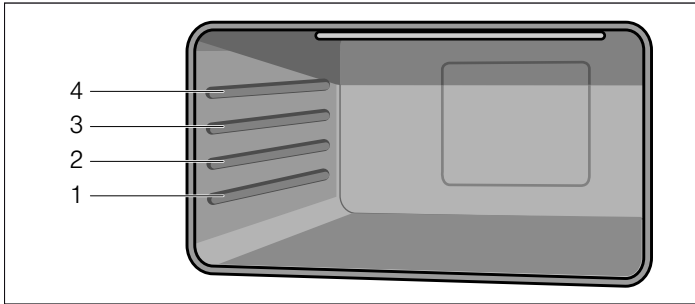


電子時鐘功能按鈕

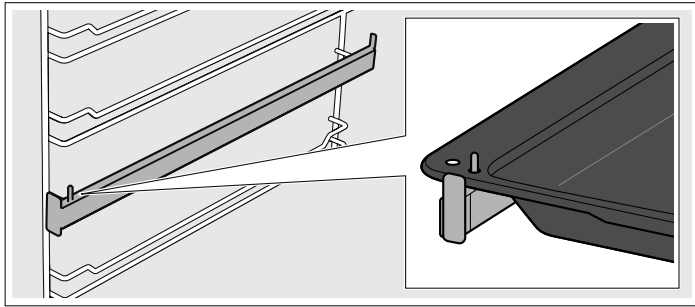
符號	說明	使用
<input checked="" type="checkbox"/>	電子時鐘	設定烹調時間或時鐘時間
-	下調	下調烹調時間或時鐘時間
+	上調	上調烹調時間或時鐘時間

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。請確保配件已正確安裝至爐腔中。



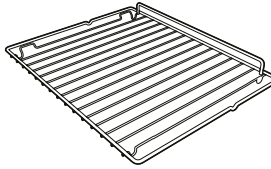
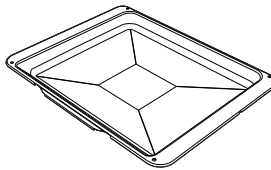
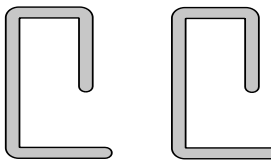
抽取式軌道可讓你完全抽出配件。



配件即使抽出了三分之二，仍不會翻倒。這可以令碟盤器皿更易取出。

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。

你可以在售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

配件	描述
	烘焙與燒烤架 適用於焗爐器皿、蛋糕模型、帶骨肉塊、燒烤食品與冷凍肉類。
	搪瓷烤盤 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型燒烤肉類。亦可用來接載滴下來的油脂。
	固定插銷 用來固定樞紐。


首次使用爐具前

此章節會說明在首次使用本電器前，你必須處理的事項。請先詳讀「重要安全資訊」一節。

拆下電器包裝，並以適當方式將包裝物料丟棄。

設定時鐘

將電器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「-」按鈕來設定目前的時間。
- 七秒鐘後，系統便會儲存設定的時間。

提示：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。

預熱焗爐

預先清潔焗爐

1. 從爐腔中拆除配件及掛勾式托架。
2. 將任何剩餘的包裝拆除，例如爐腔中細小的聚苯乙烯物料。
3. 某些部件會以保護膜覆蓋。請拆下這些防刮保護膜。
4. 使用柔軟的濕布清潔電器外殼。
5. 用熱肥皂水清潔爐腔。

加熱爐具

若要去除新爐具的氣味，可在爐具空置並關上時加熱。

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 分鐘後關上爐具電源。

提示：當電器在第一次加熱時，您可能會聽到從爐具中發出的爆裂聲。

重新清潔爐具

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，請先用布料與溫肥皂水將其徹底清潔。

如何操作爐具

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。

啟動爐具

1. 使用功能旋鈕來設定加熱功能。訊號聲音響起。
2. 使用溫度旋鈕設定溫度。

爐具會開始加熱。

關閉爐具

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「循環熱氣」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。 閃爍時即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 符號顯示時，表示焗爐已準備就緒，可供使用。

設定時鐘時間

將電器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 \odot 按鈕，直到顯示屏上的點開始閃爍。
2. 使用「+」和「-」按鈕來設定目前的時間。
七秒鐘後，系統便會儲存設定的時間。

提示：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

計時器不會影響爐具的功能。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 \odot 按鈕，直到顯示屏上的 \odot 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，訊號聲便會響起。

提示

- 如要變更剩餘時間，請按下 \odot 按鈕，直到顯示屏上的 \odot 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 \odot 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「 \odot 」按鈕，直到 \odot 符號消失。

七分鐘後，訊號聲會自動關閉。

變更訊號音

有三種不同的訊號音可供選擇。

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

設定自動計時器

電子時鐘可以用來自動開啟或關閉爐具。

自動關閉

1. 按下 \odot 按鈕，直到顯示屏上的 \odot 符號開始閃爍並顯示三個 0。
2. 再次按下 \odot 功能按鈕，直到顯示屏以交替方式閃爍著「dur」及「.00」，而「A」符號亦會閃爍。
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。
爐具啟動，A 符號與目前的時間會出現顯示屏上。

烹調時間結束後

訊號聲響起，顯示屏上的 \odot 符號消失，而 A 符號會閃爍。


1. 關閉溫度旋鈕和功能旋鈕。
2. 按下 \odot 按鈕，直到 \odot 符號出現。
焗爐會切換回手動模式。



自動開啟和關閉

預先選擇所需的烘焙或燒烤時間。

1. 按下 \odot 按鈕，直到顯示屏上的 \odot 符號開始閃爍並顯示三個 0。
2. 再次按下 \odot 功能按鈕，直到顯示屏以交替方式閃爍著「dur」及「.00」，而「A」符號亦會閃爍。
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 \odot 功能按鈕，直到顯示屏上以交替方式閃爍「End」及焗爐關閉時間「18:30」（目前時間加上設定的烹調時間）。
5. 使用「+」和「-」按鈕來設定關閉時間（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 \odot 符號消失。
在此範例中，焗爐啟動時間為 18:30，而關閉時間為 19:30。

烹調時間結束後



訊號聲響起，顯示屏上的「」符號消失，而「A」符號會閃爍。

1. 關閉溫度旋鈕和功能旋鈕。
2. 按下「」按鈕，直到「」符號出現。
焗爐會切換回手動模式。

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，直到顯示屏以交替方式閃爍著「dur」及剩餘的烹調時間，以及「A」符號在閃爍。
使用「+」和「-」按鈕來變更烹調時間。同時按下「+」和「-」按鈕來關閉自動計時器。
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「-」按鈕來關閉自動計時器。

護理和清潔

妥善的保養與清潔，可以讓爐具長期保持良好的外觀與功能。此章節將會說明如何正確保養與清潔爐具。

提示

- 使用不同的材質（例如玻璃、塑膠與金屬）會令爐具正面的顏色出現些微差異。
- 機門上看似斑紋污漬的陰影，只是由爐具照明燈反光所造成。
- 瓷釉器皿會在非常高的溫度下烘焙，因而可能會出現少許變色。這是正常情況，不會影響它們的功能。薄型托盤的邊緣無法完全製造出搪瓷效果。因此，邊緣的質地可能會較為粗糙。但是這並不會影響抗腐蝕保護能力。

觸電風險！

請勿使用任何高壓或蒸汽清潔器，以免觸電。

燙傷風險！

電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。

清潔劑

使用不當的清潔劑可能會令不同的表面受損。請遵照下列指示，以防止此類情況發生。

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
- 高壓或蒸氣清潔機。

使用全新的海綿布前，請先將之徹底清洗。

區域	清潔劑
電器外部	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。

區域	清潔劑
不鏽鋼	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白所造成的斑點。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。
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，並拆下電器機門。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，清除黏在焗爐上的食物殘渣。如爐具過於骯髒，建議使用爐具專用清潔膠。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。切勿使用窗刮。
焗爐照明燈玻璃罩	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。

焗爐運轉時，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爐具清潔劑。搪瓷表面輕微變色，不會影響自動清潔功能。

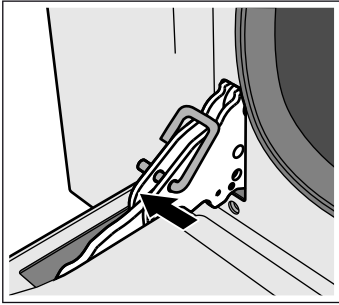
拆除及安裝機門面板

你可以拆下爐具機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆除機門嵌板

1. 將爐具機門完全打開。
2. 使用固定插銷固定左右兩邊的樞紐。

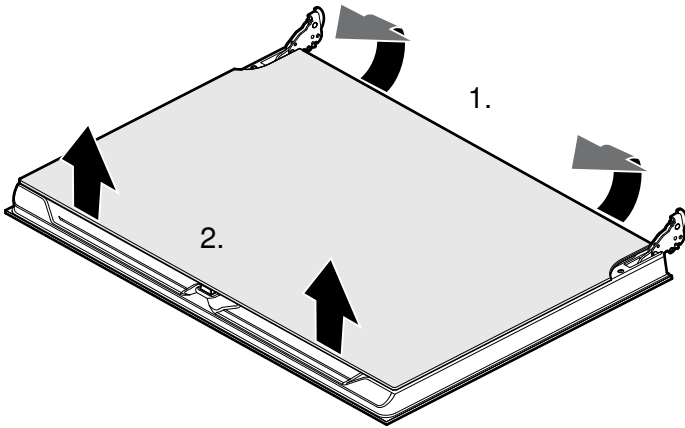
提示：固定插銷必須完全插入樞紐孔之中。



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)。

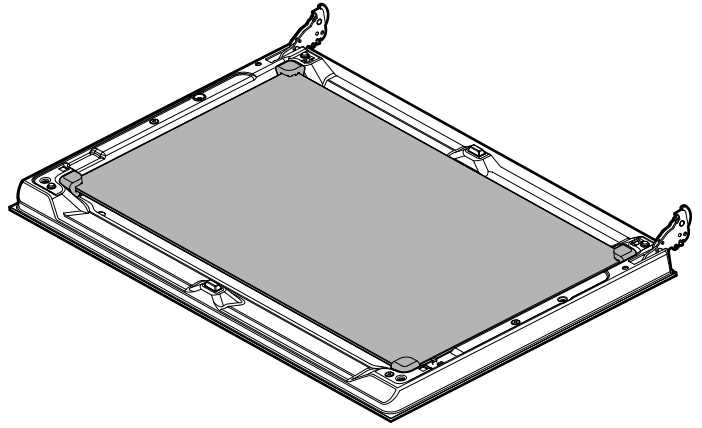
注意！

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。

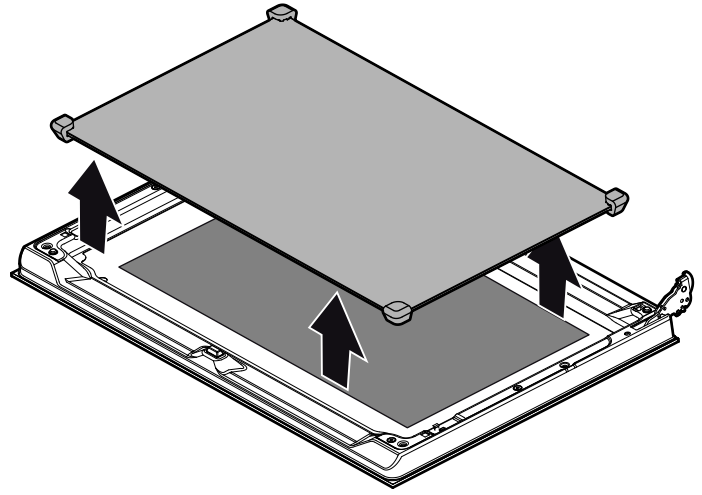


5. 拆下內嵌板。

6. 拆下中央嵌板。



提示：中央嵌板由橡膠襯套固定，並非以固定插銷。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 受傷風險！

機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、尖銳或具磨砂功能的清潔用品或除鈣劑。

安裝機門嵌板

1. 將中央嵌板裝回原位。

提示

- 若可以看到小寫 E 符號，表示中央嵌板已安裝正確。
- 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。

提示：所有四個固定插銷都必須與對應的固定座接合。

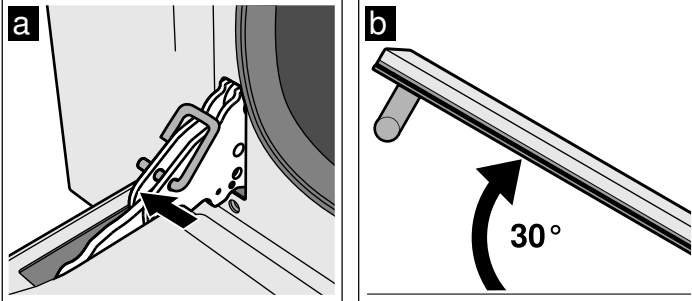
3. 拆下固定插銷後關上機門。

拆除與安裝電器機門

如果爐具嚴重髒污，可拆除機門以方便清潔。在正常情況下不需要拆下機門。

拆除電器機門

1. 將爐具機門完全打開。
2. 使用固定插銷固定左右兩邊的樞紐 (a)。
提示：固定插銷必須完全插入樞紐孔之中。
3. 用雙手抓緊爐具機門的兩側，並將機門關上約 30° (b)。



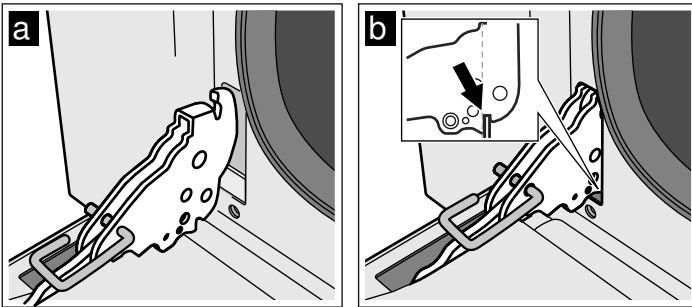
4. 輕輕抬高爐具機門，然後將其拉出。

提示：請勿完全關閉爐具機門。否則樞紐或會彎曲，令搪瓷損壞。

安裝電器機門

1. 用雙手抓緊機門兩側。
2. 將樞紐插入爐具樞紐槽中 (a)。

提示：樞紐下方槽口必須嵌入爐具外框。(b)。



3. 放下機門。
4. 拆下固定插銷。

⚠ 受傷風險！

若爐具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。

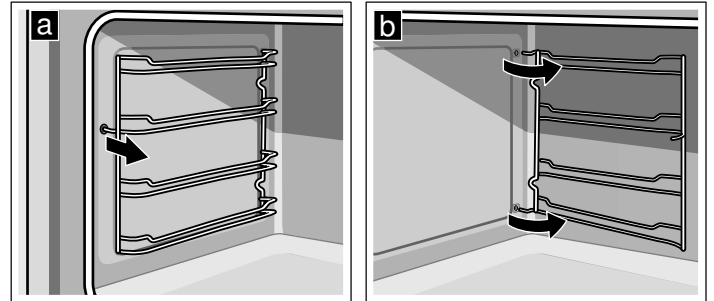
拆除與安裝掛勾式托架

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. 抓住托架前端掛勾，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. 將掛勾式托架疊起，並從側板的後方固定孔向外拉出。
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。

故障情況	可能原因	說明 / 解決方法
電器無法運作。	斷路器故障。	查看保險絲盒中的斷路器是否正常運作。
	截斷電源	檢查廚房燈有否失靈。
爐具無法關閉。	電子元件故障。	關閉斷路器。請聯絡售後服務中心。
每秒發出一次嗶聲。	溫度探測器故障。	將功能旋鈕轉至關閉位置。如果設定新的加熱功能時持續發出嗶聲，請關閉電器，並聯絡售後服務中心。
每秒發出兩次嗶聲。	爐具內部的溫度過高。	
時鐘顯示屏閃爍。	截斷電源	重設時鐘。
爐具無法加熱。	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。
機門玻璃碎裂。		關閉電器電源。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。	對搪瓷物料沒有損害，無法清除。

⚠ 觸電風險！

不當維修會造成危險。電器只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。

錯誤的維修方式將可能會發生嚴重的風險。

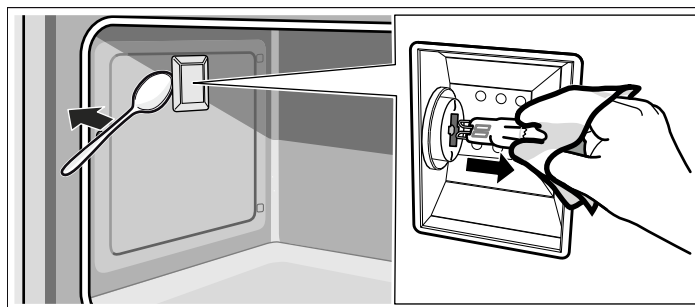
更換焗爐照明燈

必須更換故障的焗爐照明燈泡。可向我們的售後服務中心或專賣店訂購耐熱燈泡。請提供電器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，請注意燈泡座的接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉電器的電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。

1. 請先讓焗爐冷卻。
2. 打開電器機門。
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. 拆下焗爐照明燈泡。



7. 裝上同型號的照明燈泡：
 - 電壓：230 V；
 - 功率：40 W；
 - 接頭類型：G9；
 - 可承受溫度：300 °C
8. 將焗爐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. 請檢查焗爐照明燈是否再次正常運作。

售後服務

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們會找出正確的解決方法，盡量避免工程師為瑣事上門打擾。

產品編號及生產編號

聯絡我們時，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。如需查看紀錄了上述編號的銘牌，請打開爐具機門，並查看爐腔底部的前方區域。為節省時間，你可在下面空位中記下這些編號及售後服務中心電話，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。你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

HK (852) 2625 5577 (香港) /
0800 030 (澳門本地專用)

信賴生產商的專業水準。因此，你可確保電器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

本章節將說明烘焙和燒烤工作的節能提示，以及如何正確回收本電器。

節省能源

- 在食譜要求之時才預熱焗爐。
- 使用深色、黑色或瓷漆烘焙烤模。這類廚具吸熱效率較高。
- 烹調、烘焙或燒烤期間，盡量不要打開爐門。
- 烘焙多個蛋糕時，逐個烘焙的效果最佳。因為這樣可以充分利用爐具餘溫，減少接下來的蛋糕烘焙時間。您也可以兩個蛋糕模並排放入。
- 若烹調時間較長，您可以在設定的烹調時間結束前十分鐘關掉爐具，利用餘溫完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



根據歐盟關於經使用的電器及電子產品之指令 2012/19/EU (經使用的電器及電子產品 - WEEE)，此電器已貼上相關標籤。該指令制訂了在歐盟範圍內，舊電器退還及回收的程序。

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	<ul style="list-style-type: none">■ 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。 立體熱氣或熱氣最高溫為 180 °C。
餅乾	上 / 下加熱最高溫 190 °C。 立體熱氣或熱氣最高溫度為 170 °C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯條	在焗盤上平均地鋪上單層薯條。烤盤上至少放入 400 公克的薯片，以免薯片太乾。

使用電器的小技巧

此章節提供了一系列關於如何選擇焗爐器皿與食材處理的小技巧。

提示

- 使用隨附的配件。可向專賣店與售後服務中心購買其他額外配件。
使用焗爐前，請先從爐腔中取出不必要的配件與焗爐器皿。
- 從爐腔中取出配件或烹調器皿時，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，或將焗爐溫度降低十度。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。	將蛋糕放在焗爐較低層的位置，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。然後在蛋糕上噴灑一些果汁或酒精飲料。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）。	下次請減少水的份量，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，請從底部開始烘焙。可先在蛋糕頂部灑上杏仁或麵包屑，再於頂部加上配料。請遵照食譜上的指示與烘焙時間。
糕點外層未呈現均勻的金黃色。	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。	下次請將餡餅放至低一層的位置。
有果汁溢出。	下次請使用較深的通用烤盤（如有）。
使用發酵麵團製做的小麵包，在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 厘米的距離。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。

烘烤和燒烤

器皿

您可以使用任何耐熱的焗爐器皿。請務必將焗爐器皿放在網架中央。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 湯匙的液體。
- 烹調鴨肉或鵝肉時，撕開翅膀下方的皮以便油脂滲出。
- 在家禽燒烤完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，便可以令肉質變得金黃香脆。

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。

- 烹調到一半時，可以將肉塊翻轉。烹調到一半時，可以將肉塊翻轉。
- 燒烤後，關閉焗爐並靜置十分鐘。這樣可讓肉汁更好地分配在肉塊上。
- 燒烤大型肉類時，爐具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，不會影響焗爐的功能。燒烤後，請用布擦乾爐具機門和機門空隙。
- 如在網架上燒烤，請在第一層放置搪瓷烤盤接載滴落的油脂。

燒烤提示

- 可能的話，請盡量讓燒烤食材維持一致的厚度。每個食材厚度至少為 2 至 3 厘米。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接載滴落的油脂。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）。
- 深色的肉（小羊肉與牛肉等）比淺色的肉（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

此章節提供了多種菜式的理想烹調設定。包括最適合的加熱類型、溫度、焗爐隔層位置等設定資訊。

提示

- 表中時間只供參考。實際時間視乎食材的特性和成分而定。

- 使用隨附的配件。可向專賣店與售後服務中心購買其他額外配件。使用焗爐前，請先從爐腔中取出不必要的配件與焗爐器皿。
- 從焗爐腔中取出配件或烹調器皿時，必須使用隔熱布或隔熱手套。

所有設定值皆預定焗爐已經事先預熱。

菜式	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	☒	最高溫度	第一面 7-9 分鐘 第二面 5-6 分鐘
豬排	2	4	☒	最高溫度	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	2	1	☒	最高溫度	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
英式鬆餅	x 15, 每塊 30 公克	2	☒	170	25

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

siemens-home.bsh-group.com

由 BSH 家用电器有限公司根据西门子股份公司的商标许可制造
由 BSH HOME APPLIANCES (中國) CO., LTD. 按 Siemens AG 商標使用授權製造



9001059432 960701