

SIEMENS



嵌入式焗爐








CS658GR.1B

siemens-home.com/welcome

zh-hk 說明手冊

線上註冊
您的產品

目錄

 使用前須知.....	4	 時間設定選項.....	20
 重要安全資訊.....	5	計時器.....	20
一般資訊.....	5	烹調時間.....	21
蒸煮.....	6	結束時間.....	21
肉類溫度計.....	6	 控制面板安全鎖.....	22
清潔功能.....	6	啟動與停用.....	22
 損壞原因.....	6	 基本設定.....	22
一般資訊.....	6	變更設定.....	22
蒸煮.....	7	設定清單.....	22
 環境保護.....	7	變更時間.....	23
節能.....	7	 長時間保溫模式 (Sabbath mode).....	23
符合環保規定的廢棄物處理.....	7	啟動長時間保溫模式 (Sabbath mode).....	23
 了解您的焗爐.....	8	 肉類溫度計.....	24
控制面板.....	8	加熱方式.....	24
控制功能.....	8	將肉類溫度計插入食物中.....	24
顯示屏.....	8	設定核心溫度.....	24
操作模式選單.....	9	不同食物的核心溫度.....	25
加熱方式.....	9	 清潔功能.....	26
蒸煮.....	10	清潔功能.....	26
更多資訊.....	10	除垢.....	27
爐腔功能.....	11	 清潔劑.....	28
水箱.....	11	適合的清潔劑.....	28
 配件.....	11	爐腔表面.....	29
內含配件.....	11	保持焗爐清潔.....	29
安裝配件.....	11	 軌道.....	29
選購配件.....	13	分離與重新安裝軌道.....	29
 首次使用前.....	14	 機門.....	30
首次使用前.....	14	拆除與安裝焗爐機門.....	30
初次使用.....	14	移除機門蓋.....	30
調校焗爐並清潔爐腔.....	14	拆除及安裝機門面板.....	31
清潔配件.....	15	 疑難排解.....	32
 操作焗爐.....	15	故障表.....	32
開關電器.....	15	超過最長操作時間.....	33
開始或中斷操作.....	15	爐腔燈泡.....	33
選擇操作模式.....	16	 客戶服務中心.....	34
設定加熱方式和溫度.....	16	產品編號及生產編號.....	34
快速加熱.....	16	 菜式.....	34
 蒸煮.....	17	相關設定資訊.....	34
完整蒸煮 – 蒸煮烹調.....	17	烘焙感應器.....	35
蒸煮輔助烹調.....	17	選擇和設定食物.....	35
翻熱.....	18		
麵團發酵.....	18		
解凍.....	18		
將水注入水箱中.....	19		
每次完成蒸煮操作後.....	19		

 建議的烹調時間.....	36
請勿使用矽膠模具.....	36
烘焙.....	36
烘烤與燉煮.....	39
燒烤.....	42
急凍及冷藏食品.....	45
蒸煮.....	47
乳酪.....	49
使用節能加熱方式節省能源.....	49
食材內的丙烯醯胺.....	50
慢煮.....	51
烘乾.....	52
保存、榨汁和消毒.....	53
麵團發酵.....	54
解凍.....	55
翻熱.....	55
保溫.....	56
測試菜式.....	56

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

使用前須知

請詳細閱讀說明，確保安全及正確地操作電器。請妥善保管使用說明書及安裝說明，以便您在日後，或供下一位使用者使用時查閱。

此電器為廚房應用而設。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連接電器。保養不包括因不當連接而造成的損壞。

本電器只限家用。同時只限用作預備食物及飲料。使用時請務必留意電器的操作狀況。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）缺乏使用經驗與知識者，在使用本電器時，須由負責其安全並明白相關風險之人士從旁監督或指導，以安全地使用電器。

切勿讓兒童把玩電器，或在此電器附近玩耍。切勿讓8歲以下兒童清潔此電器或進行一般修護工作，而8歲或以上兒童則必須有旁人監督方可進行以上工作。

切勿讓8歲以下兒童走近此電器及其電線。

請務必以正確的方式將配件安裝在爐腔中。

→ 第11頁的「配件」

重要安全資訊

一般資訊

警告

火災風險！

- 存放在爐腔中的可燃物可能會造成火災。切勿在爐腔中存放可燃物。如果爐腔冒煙，切勿開啟電器的爐門。請關閉電器並拔下插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 打開焗爐機門時，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。請務必使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。

警告

灼傷風險！

- 電器使用時會變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童接近此電器。
- 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。
- 在高溫的烹煮空間內，酒精或會起火。切勿製作含大量高酒精濃度醬汁成份的食物。只可使用少量含高酒精成份的醬汁作烹調。請小心開啟爐門。

警告

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。請勿讓兒童接近此電器。
- 開啟電器機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。受當時溫度的影響，可能看不見蒸氣。開啟機門時，切勿太靠近電器。小心地打開機門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸氣。切勿將水倒入高溫的爐腔中。

警告

受傷風險！

- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。將手遠離樞紐。

警告

觸電風險！

- 不當維修會構成危險。只能由受過訓練的客戶服務技術人員維修或更換受損的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客戶服務中心。
- 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。
- 請勿使用任何高壓或蒸汽清潔器，以免觸電。
- 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。請聯絡客戶服務中心。

警告**磁力造成的危險！**

控制面板或控制元件中使用了永久磁鐵。這可能會影響電子植入裝置，例如：心律調整器或胰島素泵。電子植入裝置配戴者必須遠離控制面板至少 10 厘米。

蒸煮**警告****燙傷風險！**

- 若繼續操作焗爐，水箱中的水溫度可能會變得極高。每次完成蒸煮操作後，皆請清空水箱。
- 爐腔內會產生熱氣。執行任何蒸煮操作時，皆請勿將手伸入爐腔內。
- 從爐腔取出配件時，灼熱的液體可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

警告**受傷和火災風險！**

當爐腔處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水箱中（例如酒精類醬汁）。水箱中只能注入水或我們建議的除垢液。

肉類溫度計**警告****觸電風險！**

非相容肉類溫度計的絕緣層可能會損壞。請僅使用本焗爐建議的肉類溫度計。

清潔功能**警告****灼傷風險！**

執行清潔功能時，焗爐外部可能會變得極為高溫。切勿觸碰機門。先讓焗爐冷卻。不要讓孩童靠近焗爐。

損壞原因**一般資訊****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，請勿在爐腔板上放置烤焗器皿，以免熱量累積。烘焙與烘烤時間將變得不正確，令搪瓷物料受損。
- 錫紙：請勿讓爐腔內的錫紙接觸機門玻璃。否則可能令機門玻璃永久變色。
- 矽膠焗盤：請勿使用任何矽膠焗盤，或是任何含有矽膠材質的墊子、外蓋或配件。焗爐感應器可能已損壞。
- 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。溫度變化亦可能會損壞搪瓷物料。
- 爐腔中的濕氣：長時間過後，爐腔中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓焗爐機門保持開啟狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。請勿在爐腔中存放食品。
- 開啟機門冷卻：操作後焗爐會變得很熱，因此只可以在機門關閉的狀態下冷卻。切勿將物品夾在爐門上。即使機門只開啟一條縫隙，經過一段時間後附近傢俱的正面仍可能會因此受損。當焗爐操作產生大量濕氣時，請讓爐腔機門保持開啟，使其自然風乾。
- 果汁：當烘焙特定的水果餡餅時，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。如果可能的話，請使用較深的通用焗盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能關緊機門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。
- 將焗爐機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在焗爐機門上，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焗爐機型裡，關上焗爐機門時便可能會刮傷機門面板。請務必將配件盡量推入爐腔之中。
- 搬運焗爐：請勿利用機門把手搬運或拿著焗爐。爐門手柄無法承受爐具的重量，可能會因此而斷裂。

蒸煮

注意！

- 烤模：必須使用耐熱與耐蒸氣的器皿。矽膠烤模不適合用於複合式蒸煮烹調操作。
- 烤焗器皿出現生鏽：請勿使用任何出現生鏽的器皿。即使是極小的生鏽點也能腐蝕爐腔。
- 滴落的汁液：使用孔狀的烹調盤蒸煮食物時，請務必在下面放置焗盤、萬用平底鍋或實底的烹調盤。藉此承載滴下的汁液。
- 水箱中存有熱水：熱水可能會使幫浦損壞。僅在水箱中注入冷水。
- 搪瓷材質受損：若爐腔板殘留水分，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨爐腔板上殘留的水分。
- 除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸控制面板或其他敏感表面。如此會使得表面受損。若發生此狀況，請使用清水將除垢劑清理乾淨。
- 清理水箱：請勿使用洗碗機清潔水箱。否則水箱將會損壞。請使用一條軟布和標準清洗劑來清潔水箱。

環境保護

此焗爐節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此焗爐時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置此焗爐。

節能

- 僅在食譜或操作說明表中指定需要預熱時，才預熱焗爐。
- 使用深色、黑色或搪瓷模型。這類廚具的吸熱效果較好。
- 操作期間盡量不要開啟機門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。爐腔仍保持溫熱。減少接下來的蛋糕烘烤時間。你可以在爐腔內以並列方式放置兩個蛋糕模具。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉焗爐，利用餘熱完成烹調。

符合環保規定的廢棄物處理

以環保方式處理包裝。



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方法。

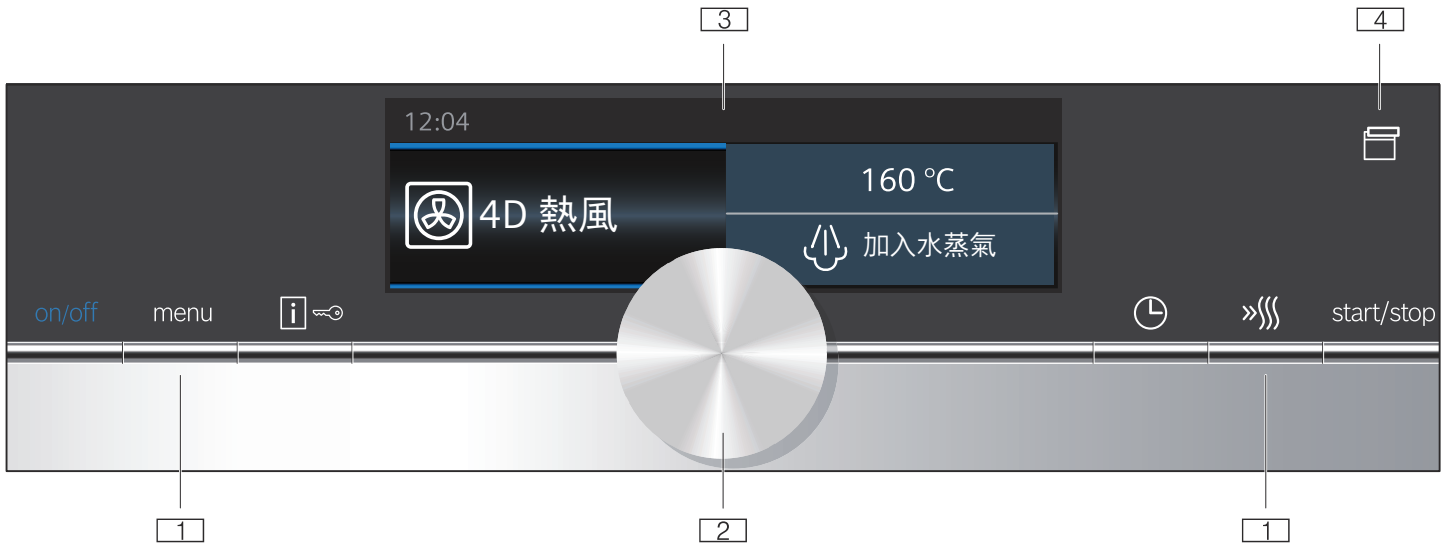
了解您的焗爐

我們將在此章節說明顯示屏與控制功能。您亦將可以了解焗爐的各種功能。

提示：細節與顏色會視乎焗爐型號而有所不同。

控制面板

在控制面板中，您可以使用各種按鈕與旋鈕來設定需要的焗爐功能。目前的設定會顯示於顯示屏上。



- 1 **按鈕**
旋鈕左側與右側的按鈕皆有壓力點。請按一下這些按鈕來啟用功能。
- 2 **旋鈕**
您可以順時針與逆時針旋轉旋鈕。
- 3 **觸控顯示屏**
您可以在觸控顯示屏上看見目前調整的數值、選項或備註。若要執行設定，請觸按適當的文字欄。文字欄內容會隨選取的項目而變。
- 4 **觸控欄位**
您可以觸按此欄位來開啟面板。您可取出水箱。

🕒	時間設定選項	開啟時間設定選單
»»»»	快速加熱	開啟與關閉快速加熱
📁	開啟蓋板	將水箱注入水或清空 → 第 19 頁的「將水注入水箱中」
start/stop		啟動、暫停或取消操作

旋鈕

使用旋鈕來變更顯示屏上顯示的調整數值。

在大部份的選單中（如加熱方式），最後一個選項之後接的是第一個選項。以溫度為例，達到最低或最高溫時，必須將旋鈕回轉。

顯示屏

顯示屏經過精心編排，資訊顯示一目了然。

您目前能設定的數值會以聚焦方式顯示。此數值將在深色背景中以白色字顯示。

狀態列

狀態列位於顯示屏的頂端。這裡會顯示時間和設定時間功能。

控制功能

焗爐的各種功能會以個別控制方式操控。您可以輕鬆地直接設定您的焗爐。

按鈕

這裡為您提供各種按鈕的簡短說明。

按鈕	說明
on/off	開關焗爐電源
menu	選單 開啟操作模式選單
i 🔒	資訊 顯示備註 控制面板安全 啟用 / 停用控制面板安全鎖

進度線

舉例來說，進度線會顯示焗爐的加熱進度或經歷時間。聚焦數值下面的直線會從左到右進行，長度增加表示持續進行操作。

倒數計時

若您在沒有烹調時間的情況下啟動焗爐，您可於狀態列的右上方查看操作持續進行的時間。

若您已設定烹調時間卻遭到刪除，則倒數計時會套用已經歷的時間並從該時間繼續倒數。您可藉此檢查操作已經運行了多久。

溫度指示器

溫度指示列顯示加熱階段或爐腔內的餘熱。

加熱指示器	加熱指示器顯示爐腔內不斷升高的溫度。當所有的指示列已滿，表示已達將食物放入蒸爐的最佳時刻。 套用燒烤與清潔的設定時，此列不會顯示。
餘溫指示燈	焗爐關閉時，溫度指示器會顯示爐腔內的餘熱。一旦溫度降到 60 °C 左右，顯示屏便會熄滅。

提示：由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與蒸爐內實際溫度有些微不同。您可於加熱時使用 i 鈕來檢查目前的加熱溫度。

加熱方式

為了協助您找到適合料理的正確加熱方式，我們會在此詳加說明各項應用的差異與範圍。

加熱方式	溫度	使用
 4D 熱風 *	30-250 °C	在一層或以上烘焙與烘烤。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣，均勻地送往爐腔各處。
 上下加熱 *	30-250 °C	傳統的一層烘焙與烘烤。尤其適合頂部有濕潤配料的蛋糕。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 節能式熱風	30-250 °C	在不預熱之下，為一層上選定的菜式以節能方式烹調。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的節能式熱風均勻送往爐腔各處。
 節能式上下加熱	30-250 °C	為選定的菜式以節能方式烹調。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 熱風燒烤 *	30-250 °C	燒烤家禽、整條魚與較大塊的肉類。 烘烤元件與風扇會以交替形式啟用。風扇會將熱風在食物周圍循環流動。

操作模式選單

選單分為不同的操作模式。藉此您可快速使用所需的功能。

視焗爐的類型而定，有各種操作模式。您可從右上方的狀態列查看操作模式選單中有多少頁面。若狀態列中顯示 1/2，表示您查看的是第一頁，總共有兩頁。

操作模式	使用
加熱方式	電器內置多種經過微調的加熱方式，幫您烹調美食。
蒸煮 → 第 17 頁的「蒸煮」	電器內置經過微調的蒸煮加熱方式，幫您烹調美食。
菜式 → 第 34 頁的「菜式」	此處顯示為多種料理提供預先編制的設定數值。
清潔功能 → 第 26 頁的「清潔功能」	清潔功能幾乎能自動幫您清理焗爐。
除垢 → 第 26 頁的「清潔功能」	您可使用此功能去除蒸發皿中殘留的水垢。
烘乾 → 第 17 頁的「蒸煮」	每次使用蒸煮操作後
設定 → 第 22 頁的「基本設定」	您可以調整焗爐的基本設定，以滿足需求。

	全面燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	適合燒烤扁平的食材（如牛扒、香腸或麵包）以及烤褐食物。 燒烤加熱元件的區域會變得很燙。
	集中燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	適合燒烤小份量的食材（如牛扒、香腸或麵包）以及烤褐食物。 燒烤加熱元件下方的中心區域會變得很熱。
	烘烤冷藏食品	30-250 °C	準備薄餅，以及下方需要大量熱力的菜式。 將由底部與環狀加熱元件來加熱。
	底部重點加熱	30-250 °C	適合底部酥脆的料理。 熱能會從上方散發，但會從底部更密集地散發熱力。
	慢煮	70-120 °C	適合以溫和慢火，燒烤以沒有蓋子的器皿裝著的柔軟肉片。 低溫會上下散發，均勻加熱。
	底部加熱	30-250 °C	適合雙層蒸鍋或烘焙的最後階段。 從底部散發熱力。
	烘乾	30-150 °C	適合烘乾香草、水果和蔬菜。
	保溫 *	60-100 °C	適合保溫已烹調的食物。
	特快加熱功能	30-250 °C	適合在第 1 層快速烹調冷藏食品。請遵照生產商的說明指示設定溫度。使用包裝上指示的最高溫。依指示設定烹調時間（勿超過指示的時間）預熱沒有效用。
	暖碟	30-70 °C	適合預熱烤焗器皿。

* 針對此加熱方式可使用蒸氣（此操作僅適用於水箱已注滿時）

預設值

對於每種加熱方式，焗爐均會提供一個預設的溫度或強度。您可以採用此數值，或在適合的區域中將之變更。


蒸煮

為了協助您找到適合料理的正確加熱蒸煮方式，我們會在
此詳加說明各項應用的差異與範圍。

加熱方式	溫度	使用	
	蒸煮	30-100 °C	用於烹調蔬菜、魚類、配菜，或者水果榨汁及出水。
	翻熱	80-180 °C	適合溫火加熱食材和烤脆酥皮餡餅。 蒸氣可確保食物不會過乾。
	麵團發酵	30-50 °C	適用於將發酵麵團與酸酵麵團靜置發酵，以及培養乳酪菌。 麵團發酵的速度比在室溫下快。麵團表面也不會過乾。
	解凍	30-60 °C	適用於處理蔬菜、肉品、魚類及水果 水氣會溫和地將熱力傳送到食物。食物不會過乾或變形

更多資訊

某些提示會自動顯示，例如確認，或是提供指示或警告。

在大多數情況下，焗爐會提供操作的備註與更多資訊。如需執行上述操作，按下  按鈕。備註會顯示數秒。

爐腔功能

其功能可使焗爐更易使用。例如，它們可令爐腔有良好的照明，而散熱風扇則可避免焗爐過熱。

開啟機門

若在操作期間打開機門，操作便會暫停。關閉機門後即會繼續操作。

內壁照明

當打開機門時，內壁照明即會開啟。若機門保持開啟超過約 15 分鐘，則照明會再次關閉。

對於大多數的操作模式，內壁照明會在操作開始時開啟。操作結束後，照明即會關閉。

提示：您可以在基本設定中，將照明設為不要在操作期間開啟。

散熱風扇

冷卻風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

注意！

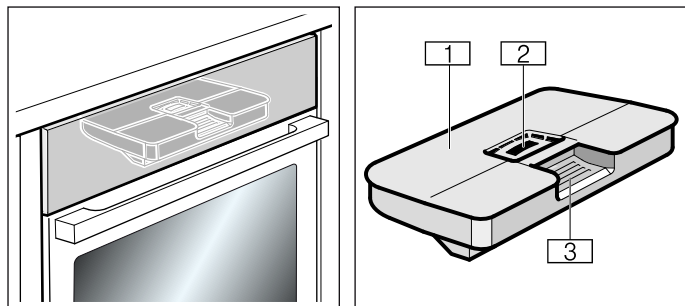
切勿遮蓋散熱槽。否則焗爐會過熱。

為讓爐腔在運作後更快降溫，風扇會持續運轉一段時間。

提示：您可以在基本設定中，設定散熱風扇持續運轉的時間。→ 第 22 頁的「基本設定」

水箱

本焗爐附有水箱。水箱位於面板後方。針對蒸煮操作，請在水箱中注入清水。→ 第 17 頁的「蒸煮」




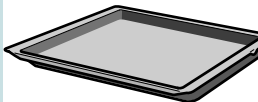



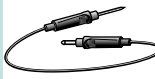
- 1 水箱蓋板
- 2 注水口
- 3 用於取出和裝入水箱的操作把手

配件

您的焗爐附有各式各樣的配件。您可以在這裡查看了解內含配件的概要，以及如何正確使用它們。

內含配件

電器所附配件如下：

	烤網架 用於烤焗器皿、蛋糕模具與耐熱盤。 適用於烘焙和燒烤食物。
	萬用焗盤 適用於濕潤的糕點、其他烘焙點心、冷凍食物與大型烘烤食品。 使用烤網架直接燒烤時，可放在烤網架下方盛載滴下的油份。在蒸煮操作期間，也可用來盛載水滴。
	小型有孔蒸煮盤 用於蒸煮蔬菜、莓果榨汁和解凍。
	小型無孔蒸煮盤 用於烹調米飯、豆類和穀類。
	加大型有孔蒸煮盤 用於蒸煮大量食物。
	肉類溫度計 協助您在烹調過程中精確達成目標燒烤溫度要求。 其使用前須知可參考相關章節的說明。→ 第 24 頁的「肉類溫度計」

只可使用原裝配件。這些配件是專為本焗爐而設計。

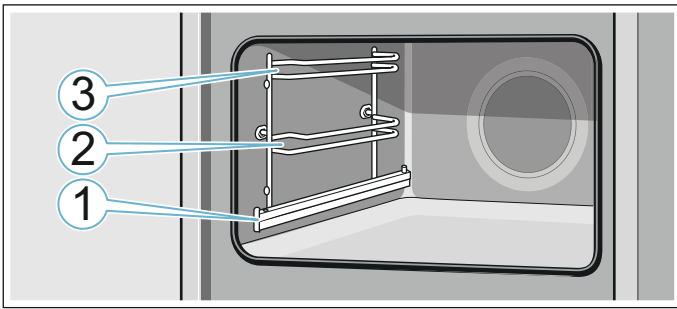
您可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

提示：配件在高溫下可能會變形。這不會影響它們的功能。冷卻後它們便會回復原形。

提示：您可將蒸煮盤用在所有蒸煮加熱模式，不受任何限制。如果您要設定其他高溫加熱模式，請將蒸煮盤從爐腔中移開。高溫可導致蒸煮盤永久變形與變色。

安裝配件

爐腔有三個隔層位置。隔層位置由下往上排列。

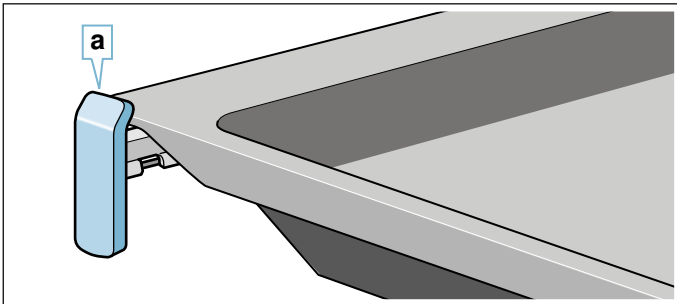


使用位置 2、3 時，焗盤等配件必須放置在兩個導桿之間。

配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。隔層 1 設有拉動滑軌，因此可協助您將配件進一步向外拉出。

確認配件安置在拉動滑軌上的固定桿 其後方。

圖例：萬用焗盤



將拉動滑軌完全拉出後，其即會鎖定就位。此可方便置放配件於定點。若要解除鎖定，請使用適當力道將拉動滑軌推回爐腔中。

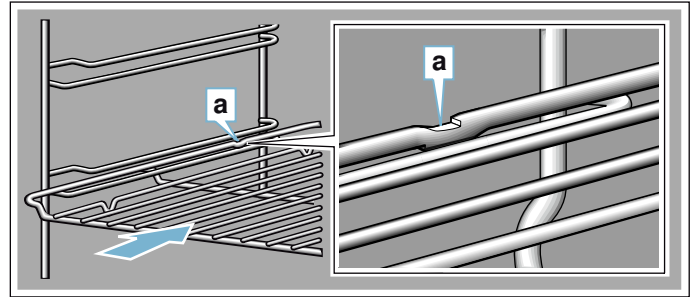
提示

- 請務必正確地在爐腔中安裝配件。
- 請務必將配件完全安裝入爐腔之中，以免配件觸碰機門。

鎖定功能

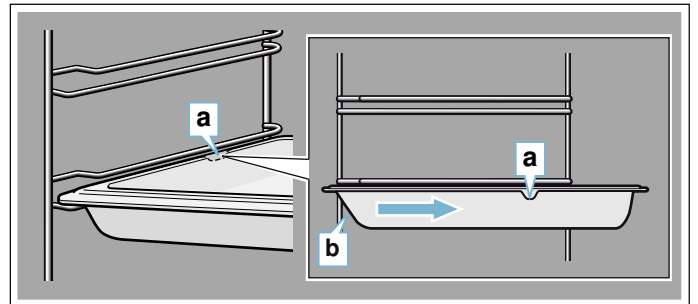
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才會生效。

安裝烤網架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。開口端必須朝向機門，而外軌必須向下。



安裝焗盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向機門。

圖例：萬用焗盤

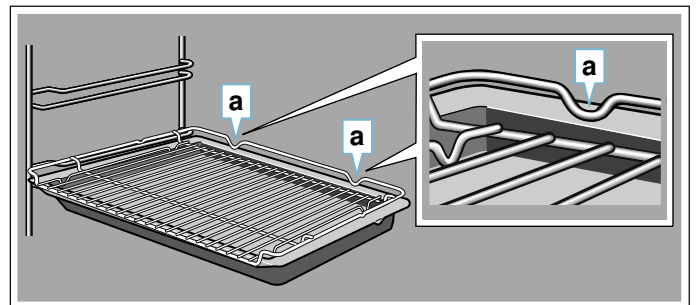


組合配件

您可以同時安裝烤網架與萬用焗盤以接取滴漏汁液。

安裝烤網架時，請確保兩個間隔凹槽 **a** 皆位於後方邊緣。安裝萬用焗盤時，烤網架需位於隔層位置上方導桿的頂端。

圖例：萬用焗盤



小型蒸煮盤只能放置在有烤網架的爐腔內。

選購配件

配件可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店選購。* 我們的小冊子與網頁提供了為電器而設的各種產品。

供貨情況與是否可在網上訂購，會因不同國家而有所差異。若需詳細資訊，請查看產品小冊子。

購買時，請務必提供選購配件的適切訂單編號。

提示：選購的配件並非適用於所有產品。購買時，請務必提供產品的正確識別碼 (E no.)。→ 第 34 頁的「客戶服務中心」

特殊配件	訂單編號
烤網架 適用於烤焗器皿、蛋糕模具與耐熱盤，並可用於烘焙和燒烤食物。	HZ664070
萬用盤 可用於濕潤的糕點、酥皮餡餅、急凍食品與大型燒烤肉類。 使用烤網架直接燒烤時，可放在烤網架下方盛載滴下的油份。	HZ632070
焗盤 適用於大型與小型的烘焙類食品。	HZ631070
安裝烤網架 適用於肉類、家禽和魚類 適合安裝於萬用焗盤中，以盛載滴下的油份與肉汁。	HZ324000
易潔萬用焗盤 可用於濕潤的糕點、酥皮餡餅、急凍食品與大型燒烤肉類。 可更輕鬆地從萬用焗盤上，清除酥皮餡餅與烤肉的殘餘物。	HZ632010
不沾粘焗盤 適用於大型與小型的烘焙類食品。 可更輕鬆從焗盤上清除酥皮餡餅的殘餘物。	HZ631010
Profi 焗盤 適用於準備大量食物。	HZ633070
Profi 焗盤的蓋子 蓋子可將 Profi 焗盤轉變成 Profi 烘焗盤。	HZ633001
薄餅焗盤 適用於薄餅與大型圓形蛋糕。	HZ617000
燒焗盤 可代替烤網架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用焗盤。	HZ625071

麵包烘焙石板 適用於製作酥脆底層的自製麵包、圓麵包和薄餅。 必須將烘焙石板預熱至建議溫度。	HZ327000
玻璃焗盤 (5.1 公升) 用於燉煮與烘焙。 尤其適合「烹調」操作模式。	HZ915001
玻璃焗盤 可用於大型燒烤肉類、濕潤糕點與烘焙點心。	HZ86S000
加大型有孔蒸煮盤 適用於蒸煮大量食物。	HZ36D663G
小型有孔蒸煮盤 用於蒸煮蔬菜、莓果榨汁和解凍。	HZ36D613G
小型實底蒸煮盤 用於烹調米飯、豆類和穀類。	HZ36D613
小型實底烹調瓷器 用於蒸煮與盛裝肉品、魚類及蔬菜。	HZ36D513P
大型實底烹調瓷器 用於蒸煮與盛裝肉品、魚類及蔬菜。	HZ36D533P
伸縮層架, 1 層 第 1 層的伸縮烤網架可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。	HZ638D18

第一次使用前

使用新電器之前，您必須調整一些設定。您也必須先清潔爐腔與配件。

第一次使用前

第一次使用電器前，請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

如此可讓電器在必要時能夠更精確地提醒您執行水軟化作業，而您必須設定水硬度範圍。

注意！

若使用不適用的液體，則可能會導致電器損壞。
請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。
僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

提示

- 倘若水質很硬，建議改用軟化水。
- 若您僅使用軟化水，則在此情況下可將水硬度範圍設為「軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水硬度範圍設為「4 非常硬」。
- 若您使用礦泉水，則僅能使用非碳酸礦泉水。

水硬度範圍	設定
0	0 軟化
1 (最高 1.3 毫莫耳 / 公升)	1 軟
2 (1.3 - 2.5 毫莫耳 / 公升)	2 中等
3 (2.5 - 3.8 毫莫耳 / 公升)	3 硬
4 (3.8 毫莫耳 / 公升以上)	4 非常硬

初次使用

將電器接上電源或是在斷電後，顯示屏上會顯示初次使用的設定。

提示：您隨時可以在基本設定中變更這些設定。
→ 第 22 頁的「基本設定」

設定語言

預設語言為「德文」。

1. 使用旋鈕以選擇所需語言。
2. 觸碰 √ 箭頭。
下一個設定便會出現。

設定時鐘

時間從 12:00 開始。

1. 利用旋鈕設定目前時間。
2. 觸碰 √ 箭頭

設定日期

預設日期為 1.1.2014。

1. 一律觸按 √ 箭頭來移至下一個設定。
2. 利用旋鈕設定目前日期、月份及年度。

設定水硬度

預設水硬度設定為「非常硬」。

若您的水質較軟，請變更此設定。請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

1. 使用旋鈕設定硬度。
2. 觸碰 √ 箭頭。
顯示屏上隨即會顯示備註，確認已完成初次使用。

調校焗爐並清潔爐腔

水的沸點取決於氣壓。進行調校時，焗爐會根據本身所在位置設定壓力比。首次蒸煮操作時會自動進行上述作業。該作業將造成許多蒸氣。

準備調校

1. 從爐腔中移除配件。
2. 將殘餘包裝（例如發泡膠粒）從爐腔中移除。
3. 調校焗爐前，請以柔軟的濕布擦拭爐腔內平滑的表面。

調校焗爐並清潔爐腔

提示

- 只可在爐腔冷卻（室溫）時啟動調校。
- 請勿在調校期間打開機門。否則調校會因而中斷。

1. 按下開 / 關按鈕以啟動焗爐。
2. 將水注入水箱。→ 第 19 頁的「將水注入水箱中」
3. 指定調校的加熱方式、溫度和持續時間，然後啟動焗爐。→ 第 17 頁的「完整蒸煮 - 蒸煮烹調」

調校	
加熱方式	蒸煮 
溫度	100 °C
持續時間	30 分鐘

4. 請於調校後將焗爐加熱。

注意！

搪瓷材質受損

若爐腔板殘留水分，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨爐腔板上殘留的水分。

5. 拭乾爐腔板
6. 設定加熱時的加熱方式和溫度，然後啟動焗爐操作。

加熱	
加熱方式	上下加熱
溫度	240 °C
持續時間	30 分鐘

7. 加熱時請保持廚房空氣流通。
8. 在指定的持續時間過後停止焗爐的操作。按下開 / 關按鈕以關閉焗爐電源。
9. 等待爐腔冷卻。
10. 使用肥皂水和洗碗布來清潔柔軟表面。
11. 清空水箱並擦乾爐腔。 → 第 19 頁的「每次完成蒸煮操作後」

提示

- 為了讓蒸爐在移動後適應新的放置環境，請先將它重設為原廠設定。重複執行初次使用設定和調校。
- 即使停電或拔掉插頭，焗爐也會儲存已調校的設定值。切勿重複調校。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作焗爐

您已了解過控制功能與其運作方式。我們接著將說明如何設定您的焗爐。您將了解當焗爐開啟和關閉時有什麼事情發生，以及如何選擇操作模式。

開關電器

您必須先開啟焗爐才能調整設定。

例外：控制面板安全鎖與計時器可於焗爐關閉時設定。特定資訊（如爐腔內的餘熱顯示器）即使在焗爐關閉時仍會顯示於顯示屏上。

如無需使用，請關閉焗爐電源。若長時間未套用設定，則焗爐會自動關閉。

啟動焗爐

利用開 / 關按鈕以開啟電源。
按鈕上面的開 / 關符號會發出藍光。

Siemens 標誌、加熱方式以及溫度會於顯示屏上顯示。

提示：在基本設定中，您可以指定啟動焗爐時應顯示的操作模式。

關閉電器電源

使用開 / 關按鈕以關閉焗爐電源。
按鈕上方的照明即會消失。

設定功能也隨之取消。

然後時間會顯示在顯示屏上。

提示：您可以在基本設定中，設定若關閉電源時是否應顯示時間。

開始或中斷操作

若要啟動操作或中斷已啟動運行的操作，請按下 Start/ Stop（啟動 / 停止）按鈕。操作中斷後，冷卻風扇仍可持續運轉。

按下開 / 關按鈕以刪除所有設定。

若在操作期間打開爐腔，操作便會中斷。關閉爐腔機門以繼續操作。

選擇操作模式

選擇操作模式時，必須先開啟電源。

1. 按下選單按鈕，操作模式選單隨即開啟。
2. 觸按需要的操作模式。視操作模式而定，提供不同的選項。
3. 利用旋鈕來變更選擇。根據選擇的項目，變更進一步設定。
4. 利用 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。顯示屏會顯示經歷的時間。您也會看見設定和進度線。

設定加熱方式和溫度

開啟焗爐電源後，設定的建議加熱方式會伴隨溫度一起顯示。您可以使用 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來立即開始這項操作設定。若您要設定其他加熱方式，請按照以下說明進行。

如需其他設定，您可如下所示變更數值：

圖例：以 180 °C 上下加熱。

1. 使用旋鈕來變更加熱方式。



2. 觸碰建議溫度。
3. 使用旋鈕變更溫度。



4. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。



設定的加熱方式和溫度會顯示在顯示屏上。

快速加熱

您可使用 >>>> 來大幅加速爐腔加熱。並非所有加熱方式都適用快速加熱功能。

適用的加熱方式

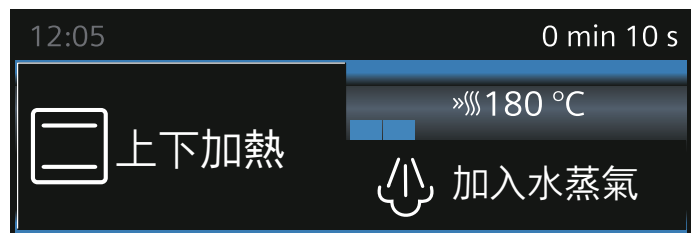
⊗	4D 熱風
☐	上下加熱
☐	底部重點加熱

若要確保烹調得均勻，請勿在快速加熱完成前將食物放入爐腔中。

套用設定

請確保您已選取合適的加熱方式。溫度必須設在 100 °C 以上，否則無法啟動快速加熱功能。

1. 設定加熱方式與溫度。
2. 按下 c 按鈕。



>>>> 符號會緊鄰溫度的左側顯示。溫度指示器隨即開始填充。

完成快速加溫後，訊號聲便會響起。>>>> 符號隨即熄滅。請將您的菜式放入爐腔中。

提示

- 若已設定烹調時間，則運行時無法搭配快速加熱，且在操作開始後立即倒數計時。
- 您可於快速加熱期間使用 ⓘ 按鈕來檢查目前的爐腔溫度。

取消

按下 >>>> 按鈕。顯示屏上的 >>>> 符號隨即消失。

蒸煮

可透過蒸煮方式，格外溫和地烹調食物。針對部分加熱方式，可運用蒸煮輔助進行食物烹調準備。此外亦提供「麵團發酵」、「翻熱」與「解凍」加熱方式。

警告

燙傷風險！

開啟電器機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。受當時溫度的影響，可能看不見蒸氣。開啟機門時，切勿太靠近電器。小心地打開機門。不要讓孩童靠近。


完整蒸煮 – 蒸煮烹調

進行蒸煮時，食物周圍會充滿熱氣，讓食物的營養不致流失。此準備方式因而可保留菜式的外觀、顏色及原有香味。

提示：若在水箱抽乾狀態進行蒸煮時，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 按下「選單」按鈕。
3. 觸碰「蒸煮」欄位。
4. 使用旋鈕以設定「蒸煮」。
5. 觸碰「溫度」欄位並使用旋鈕設定溫度。
6. 觸碰「持續時間」欄位並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。
電器便會開始加熱。焗爐一經加熱後，訊號聲便會響起且開始操作。

訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。您可使用  按鈕提前取消訊號聲。

取消

觸碰 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕取消操作。

完成

觸碰「開 / 關」按鈕以關閉焗爐電源。

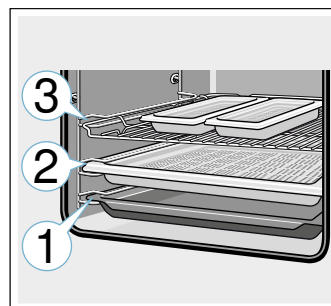
菜單烹調

以蒸煮方式，您就能一次過烹調一整套菜單，且不會混雜不同味道。先將烹調時間最長的食物放入電器，其餘的依適當烹調時間逐一放入。這樣所有食物便可同時完成烹調。

因為每當打開機門時，會溢出一些蒸氣，且需要翻熱，所以整套菜單烹調的總體烹調時間會延長。

按照指定順序安裝配件：

- 第 3 層：具有小型蒸煮盤的烤網架
- 第 2 層：加大型蒸煮盤
- 第 1 層：萬用焗盤



蒸煮輔助烹調

若您使用蒸煮輔助烹調，則會依各種不同間隔和強度，將水蒸氣引入爐腔中。這有助於增進料理烹調品質。

您的食物

- 外層將變得更加酥脆
- 外觀吸引，有光澤
- 內層多汁柔軟
- 在大小上幾近無縮水

您可視需要設定各種加熱方式與蒸氣強度組合。使用表中的資訊，選擇適合的加熱與蒸氣強度，或是選擇程式化。




蒸氣強度

增加水蒸氣時可使用各種不同的強度等級：

- 低
- 中度
- 高

適用的加熱方式

您可針對這些加熱方式，啟用蒸煮輔助：

- 4D 熱風：
- 上下加熱 
- 熱風燒烤 
- 保溫 

啟動

1. 將水注入水箱。
2. 使用旋鈕設定加熱方式。
3. 觸碰「溫度」欄位並使用旋鈕設定溫度。
4. 觸碰「加入水蒸氣」欄位並使用旋鈕設定蒸氣強度。
5. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。
電器便會開始加熱。焗爐一經加熱後，訊號聲便會響起且開始操作。

提示：若水箱在蒸煮輔助操作期間是以抽乾狀態下運作，則螢幕上會顯示訊息提示您為水箱注水。隨後會在不加入水蒸氣的狀態下繼續操作。

取消水蒸氣增加

若要提前關閉蒸氣輔助，請觸碰「加入水蒸氣」欄位。使用旋鈕以設定為「關閉」。

提示：隨後會在不加入水蒸氣的狀態下繼續操作。

取消焗爐操作

觸碰 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕取消操作。

完成


觸碰「開 / 關」按鈕以關閉焗爐電源。


翻熱

您可透過「翻熱 W」的加熱方式，使用溫火來翻熱已烹調的食物，或是將已存放一整天的烘焙食品重新烤脆。系統會自動開啟蒸煮模式。

提示：在採用「翻熱」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 觸碰「選單」按鈕。
3. 觸碰「蒸煮」欄位。
4. 使用旋鈕以設定「翻熱 」。
5. 觸碰「溫度」欄位並使用旋鈕設定溫度。
6. 觸碰「持續時間」欄位並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。
電器便會開始加熱。

訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。您可使用  按鈕提前取消訊號聲。

取消

觸碰 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕取消操作。

完成

觸碰「開 / 關」按鈕以關閉焗爐電源。


麵團發酵


若使用「麵團發酵 R」加熱方式，則麵團發酵的速度會遠快於處於室溫下時，且水分不會抽乾。

使用表中的資訊選擇適當設定。→ 第 36 頁的「建議的烹調時間」

提示：在採用「麵團發酵」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
提示：僅在爐腔完全冷卻（至室溫）時，才啟用「麵團發酵」。
2. 觸碰「選單」按鈕。
3. 觸碰「蒸煮」欄位。
4. 使用旋鈕以設定為「麵團發酵 」。
5. 觸碰「溫度」欄位並使用旋鈕設定溫度。
6. 觸碰「持續時間」欄位並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。
焗爐便會開始加熱。

訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。您可使用  按鈕提前取消訊號聲。


取消

觸碰 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕取消操作。

完成


觸碰「開 / 關」按鈕以關閉焗爐電源。

解凍

使用「解凍 」加熱方式以解凍冷藏食品。

提示：在採用「解凍」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 觸按「選單」欄位。
3. 觸碰「蒸煮」欄位。
4. 使用旋鈕以設定為「解凍 」。
5. 觸碰「溫度」欄位並使用旋鈕設定溫度。
6. 觸碰「持續時間」欄位並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。
電器便會開始加熱。焗爐一經加熱後，訊號聲便會響起且開始操作。

持續時間結束後，即會響起訊號聲。電器會停止加熱。在顯示屏上會以「00 分 00 秒」顯示持續時間。

取消

觸碰 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕取消操作。

完成

觸碰「開 / 關」按鈕以關閉焗爐電源。

將水注入水箱中

水箱位於控制面板後方。啟動蒸煮操作前，請開啟控制面板並為水箱注水。

確認您已正確設定水硬度範圍。→ 第 22 頁的「基本設定」

警告

受傷和火災風險！

水箱中只能注入水或我們建議的除垢液。切勿將任何易燃液體倒入水箱中（例如酒精類醬汁）。由於表面高溫，因此氣化易燃液體留在爐腔中可能會引起火警（爆炸）。機門可能會彈開。熱氣或火焰可能會竄出。


警告

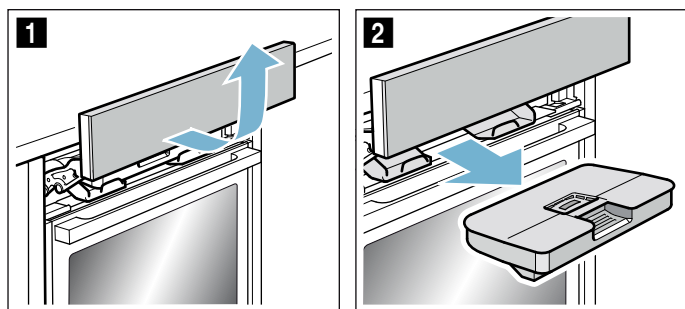
灼傷風險！

水箱在焗爐處於操作狀態時溫度可能會升高。完成焗爐操作後，請稍待片刻直到水箱冷卻。從水箱凹口取下水箱。

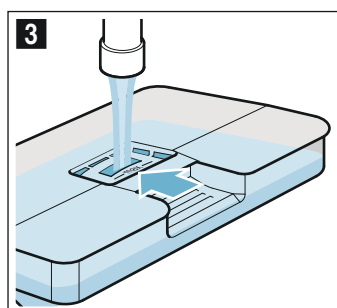
注意！

若使用不適用的液體，則可能會導致電器損壞。請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水（> 40 毫克 / 公升）或其他液體。僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

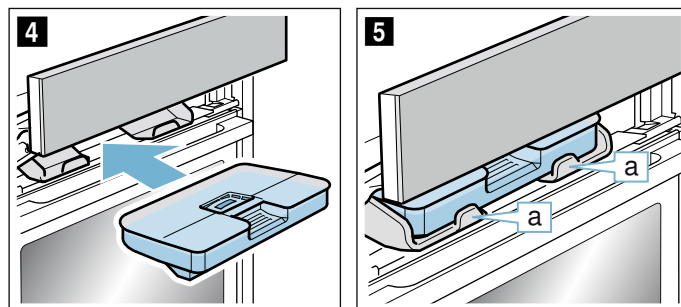
1. 觸碰  欄位。
控制面板會自動向前推出。
2. 使用雙手將控制面板向前拉出，然後再向上推拉直至鎖定就位（圖 1）。
3. 抬起水箱並將其從水箱凹口取下（圖 2）。



4. 將冷水注入水箱至「最高」記號（圖 3）。



5. 裝入已注水的水箱（圖 4）。確認已將水箱鎖定至兩個固定片 a 的後方並扣住就位（圖 5）。



6. 緩慢地將控制面板朝後方向下推動，直到其完全關閉為止。
水箱已注水。您可啟動蒸煮操作。

將水箱重新注水

若水箱在蒸煮輔助操作期間是以抽乾狀態下運作，則顯示屏上會顯示訊息提示您為水箱注水。

提示

- 將會在不加入蒸氣的狀態下，繼續執行蒸煮輔助操作。
- 在採用「蒸煮」、「麵團發酵」、「翻熱」或「解凍」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱並將其重新注水。
3. 裝入已注水的水箱，然後再關閉控制面板。

每次完成蒸煮操作後

警告

燙傷風險！

開啟電器機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。受當時溫度的影響，可能看不見蒸氣。開啟機門時，切勿太靠近電器。小心地打開機門。不要讓孩童靠近。

警告

灼傷風險！

電器在運轉時會變得很熱。清潔前，請務必等待電器完全冷卻。

注意！

搪瓷材質受損：若爐腔板殘留水分，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨爐腔板上殘留的水分。

每次完成蒸煮操作後，皆會將殘水抽送回水箱。隨後再清空並抹乾水箱。爐腔中會殘留濕氣。若要抽乾爐腔，您可使用「烘乾功能」操作模式，或是手動擦乾爐腔。

提示

- 關閉焗爐電源後，X 欄位仍會亮起一段時間以提醒您清空水箱。
- 使用以醋泡過的軟布去除水痕，然後再以清水擦淨，並使用一塊軟布擦乾水箱。

將水箱清空**注意！**

切勿在高溫的爐腔中擦乾水箱。否則會損壞水箱。

注意！

請勿用洗碗機清洗水箱。否則會損壞水箱。

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水箱外蓋。
4. 清空並清潔水箱。
5. 使用一塊軟布擦乾所有部件。
6. 將外蓋置於水箱上並往下按壓。
7. 裝入水箱並關閉控制面板。

啟動烘乾功能

進行烘乾時爐腔會加熱，以蒸發爐腔中的濕氣。之後請打開機門，使蒸汽散逸。




1. 先讓焗爐冷卻。
2. 立即清除爐腔中的顯著髒污，然後擦去爐腔板的濕氣。
3. 必要時，按下「開啟 / 關閉」鈕以開啟焗爐電源。
4. 按下選單按鈕。
操作模式清單就會顯現。
5. 觸碰「下一個」欄位。
6. 觸按「烘乾」欄位。
7. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕。
烘乾功能就會啟動並在 10 分鐘後自動結束。
8. 打開機門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使爐腔中的濕氣散逸。

用手擦乾爐腔


1. 先讓焗爐冷卻。
2. 清除爐腔中的任何髒污。
3. 使用軟布擦乾爐腔。
4. 讓機門保持開啟一小時，使爐腔完全乾燥。

時間設定選項

電器有不同的時間設定選項。


時間設定選項	使用
 計時器	計時器與煮蛋計時器的功能相似。如設定時間已過，訊號聲便會響起。
 烹調時間	如設定的烹調時間已過，訊號聲便會響起。焗爐會自動關閉。
 結束時間	設定烹調時間和結束時間。焗爐會自動關閉，並會在所需的時間完成操作。


提示

- 用一分鐘為單位設定烹調時間，最多可設至一小時。烹調時間若超過一小時，則設定會以每五分鐘的間距增加。
- 根據第一次轉動旋鈕的方向，烹調時間會以預設值開始：逆時針，10 分鐘，順時針，30 分鐘。
- 經歷過選擇的時間設定後，訊號聲便會響起，並在狀態列上顯示「完成」。
- 您可在操作期間使用  按鈕來要求相關資訊，接著顯示屏便會簡短顯示資訊。


計時器

即使焗爐已關閉，您仍可隨時設定計時器。計時器的運行與其他時間設定無關，且有獨自的訊號聲。您可知道計時器的時間或烹調時間何時結束。您可套用的最大設定為 24 小時。



1. 按下  按鈕。
計時器的欄位隨即開啟。
2. 使用旋鈕來設定計時器持續時間。
計時器會在數秒後啟動。

計時器的  符號和倒數計時的時間會顯示在狀態列的左側。



當時間結束後

訊號聲響起。顯示屏會顯示「計時器已結束」。使用  按鈕以提前取消訊號聲。

取消計時器時間

按下  按鈕以開啟時間設定選單，並將時間轉回去。按下  按鈕以關閉選單。

變更計時器時間

使用  按鈕以開啟時間設定選單，並在接下來的幾秒內使用旋鈕變更計時器的時間。使用  按鈕啟動計時器。


烹調時間

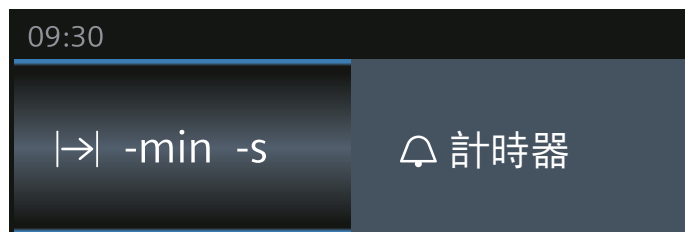
若您設定了菜式的烹調時間，則該時間到後操作會自動停止。焗爐停止加熱。

您可套用的最長設定為 23 小時 59 分鐘。

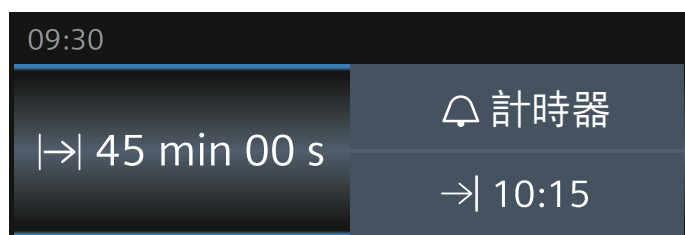
必要條件：必須設定加熱方式與溫度。


範例：設為 4D 熱風，180 °C，烹調時間 45 分鐘。

1. 按下  按鈕。
時間設定選單隨即開啟。




2. 請使用旋鈕以設定烹調時間。




3. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來啟動。
您可在狀態列中看到  烹調時間倒數。


烹調時間結束後

訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。狀態列中會顯示「完成」。您可以使用  按鈕提前取消訊號聲。

取消烹調時間


按下  按鈕以開啟時間設定選單。將時間往回轉。加熱方式和設定溫度會顯示在顯示屏上。

變更烹調時間


按下  按鈕以開啟時間設定選單。請使用旋鈕變更烹調時間旋鈕。

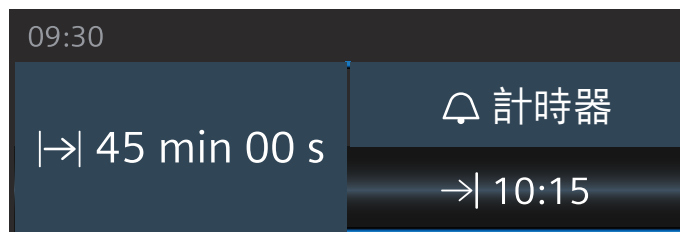
結束時間

若您要變更結束時間，請記得不要將容易腐壞的食物放在爐腔內太久。

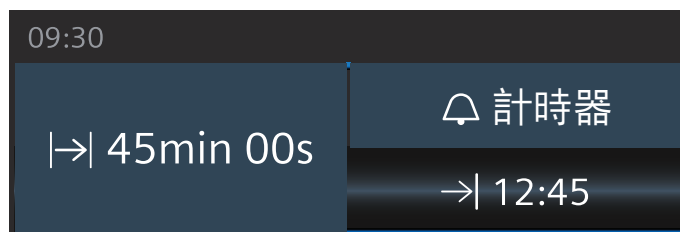
必要條件：選取的操作尚未開始。已經設定烹調時間。時間設定選單  會開啟。

圖例：您於 9:30 將菜式放入爐腔。烹調需時 45 分鐘並將於 10:15 完成，但您希望改為 12:45 完成。

1. 觸碰「結束 」欄位。
結束時間隨即顯示。



2. 使用旋鈕以延後結束時間。




3. 按 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕確認。






焗爐處於待機狀態。→ 符號和操作完成的時間會顯示在狀態列中。您可在狀態列中看到烹調時間倒數。

烹調時間結束後



訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。狀態列中會顯示「完成」。您可以使用  按鈕提前取消訊號聲。

更正結束時間

若焗爐處於待機狀態，則無法執行。

使用  按鈕開啟時間設定選單，然後觸碰「結束 」並使用旋鈕更正結束時間。按下  按鈕以關閉選單。

取消結束時間

若焗爐處於待機狀態，則無法執行。若要取消結束時間，請使用  按鈕開啟時間設定選單。觸碰「結束 」並利用旋鈕重設結束時間。烹調時間立即開始倒數。



控制面板安全鎖

您的電器配備了控制面板安全鎖，這樣兒童便不能意外地啟動電器或變更任何設定。

控制面板會鎖定且無法調整任何設定。焗爐電源只能使用「開啟 / 關閉」按鈕關閉。

啟動與停用


您可以在焗爐開啟或關閉時，啟動及停用控制面板安全鎖。

在各個情況下，按住  按鈕約 4 秒。顯示屏會顯示確認提示，而狀態列則顯示  符號。

基本設定

我們提供各種設定，協助您輕鬆有效地使用本焗爐。您可以視乎需要變更這些設定。

變更設定

1. 按下選單按鈕。
操作模式選單隨即開啟。
2. 選擇「設定」操作模式。
第一個基本設定隨即顯示。
3. 利用旋鈕來變更值。
4. 觸碰  箭頭以切換至下一個基本設定。
5. 按下選單按鈕以儲存。
「儲存」或「捨棄」會顯示於顯示屏上。

設定清單

此清單列出所有基本設定並說明如何將其變更。視您擁有的焗爐型號而定，顯示屏只會顯示適用於您焗爐的設定。

您可以變更設定，如下所示。

設定	選項
選擇語言	可提供其他語言。
一天中的時間	設定目前的時間
日期	設定目前的日期
水的硬度	0 (軟化)
	1 (軟化)
	2 (中)
	3 (硬)
	4 (非常硬)
訊號聲持續時間	短 (30 秒)
	中 (1 分鐘)
	長 (5 分鐘)
音量	可調整為五種音量等級中的一種
按鈕音調	關閉 (使用「開啟 / 關閉」切換時仍會聽到按鈕音色)
	開啟
顯示亮度	可調整為五種音量等級中的一種
時鐘顯示	數字和日期
	類比
	關
照明	操作時開啟
	操作時關閉
控制面板安全鎖 *	機門鎖 + 按鈕鎖
	僅使用按鈕鎖

開機後操作	主選單
	加熱模式
	蒸煮
	菜式 *
夜間暗光	關閉
	開啟 (從 10 p.m. 到 5.59 a.m. 之間顯示暗光)
品牌名稱標誌	顯示屏
	不顯示
風扇運行時間	建議
	最少
伸縮層架	未改裝
	已改裝
長時間保溫模式 (Sabbath mode)	開啟
	關閉
原廠設定	重設
	不重設

***) 內含，視焗爐型號而定**

注意！

適用於隔層和單一軌道：「未改裝」設定。

適用於二或三個軌道組：「已改裝」設定。

提示：語言、按鈕音色及顯示屏亮度設定的變更會立即套用。所有其他變更會在設定儲存後生效。

變更時間

您可從基本設定中變更時間。

例如：從夏令時間變更為冬令時間。

1. 按下選單按鈕。
操作模式選單隨即開啟。
2. 觸碰「設定」。
3. 觸碰箭頭 √ 以移至「時鐘」。
4. 利用旋鈕變更時間。
5. 按下選單按鈕。
顯示屏上會出現「儲存」或「捨棄」。

停電

長期停電後，顯示屏會顯示初次使用的設定。

設語言、時間和日期。


長時間保溫模式 (Sabbath mode)

使用長時間保溫模式 (Sabbath mode) 時，烹調時間最高可設定至 74 小時。您不必關閉焗爐即可保持爐腔內食物的溫度。

啟動長時間保溫模式 (Sabbath mode)

必要條件：必須在基本設定中啟用「啟用 Sabbath mode」。→ 第 22 頁的「基本設定」

爐腔以上下加熱的方式進行加熱，溫度為 85 °C 到 140 °C。

1. 按下「開啟 / 關閉」按鈕。
顯示屏上隨即顯示建議的加熱方式與溫度。
2. 以逆時針方向旋轉旋鈕並選擇「長時間保溫模式 (Sabbath mode)」加熱方式。
3. 觸碰建議的溫度並利用旋鈕設定溫度。
4. 按下  按鈕以開啟時間設定選單，然後觸按「烹調時間」欄位。
建議為 25:00 小時。
5. 利用旋鈕以設定所需的烹調時間。
6. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
您可在狀態列看到烹調時間的倒數。

烹調時間結束後

訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。狀態列會顯示「完成」。

設定稍後的結束時間

無法設定延後的結束時間。

取消長時間保溫模式 (Sabbath mode)










按下「開啟 / 關閉」按鈕。刪除所有設定。您可套用新設定。

肉類溫度計

肉類溫度計可使烹調更加精確。其可測量食物內部的溫度。達到設定溫度後，即會自動關閉焗爐電源。

加熱方式

只要將肉類溫度計置於爐腔中，即可選擇下列加熱模式。

	4D 熱風
	節能式熱風
	上下加熱
	節能式上下加熱
	烘烤冷藏食品
	熱風燒烤
	底部重點加熱
	蒸煮
	翻熱

提示

- 肉類溫度計可測量食物內部的溫度（30 °C 至 99 °C）。
- 請僅使用隨附的肉類溫度計。您可透過售後服務中心購買此配件。
- 使用肉類溫度計後，請務必將其從爐腔中取出。切勿將肉類溫度計存放於爐腔中。

爐腔溫度

為了避免肉類溫度計損壞，請勿設定超過 250 °C 的溫度。爐腔中設定的內部溫度，必須較設定完成的核心溫度至少高 10 °C。

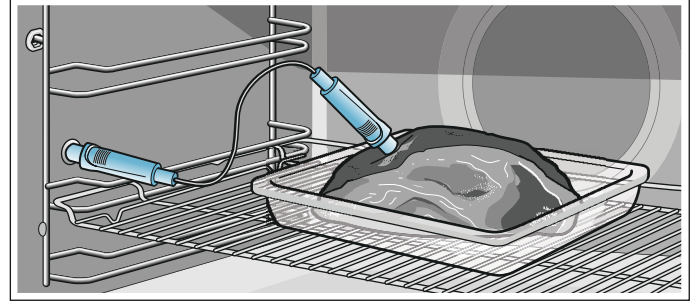
將肉類溫度計插入食物中

將食物放入爐腔前，請將肉類溫度計插入食物中。

肉類溫度計具有三個測量點。確認將中間測量點插入食物中。

肉類：針對大塊肉類，請將肉類溫度計從上方盡可能斜向插入肉類中。

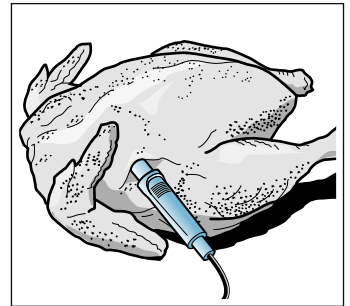
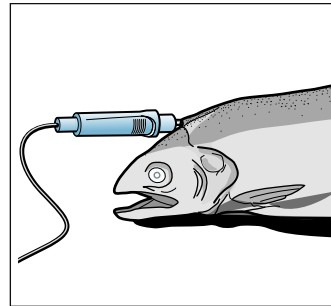
針對較薄的肉塊，請從最厚處插入肉類溫度計。



提示：務必將配件安裝於肉類溫度計插口的下方。

魚類：請將整條魚放在烤網架上，並使用半顆馬鈴薯將其撐住並保持立姿。將肉類溫度計插入魚頭後方，直至接觸到魚身中段的骨頭部分。

家禽：將整隻家禽放在烤網架上，且將胸部分朝上。將肉類溫度計插入，直至接觸到兩隻翅膀之間肩部處的里脊肉部分。



注意！

切勿讓肉類溫度計的纜線夾纏。

為了避免肉類溫度計因溫度過高而損壞，在燒烤元件與肉類溫度計之間應留有數厘米的間隙。肉類在烹調過程中可能會膨脹。

設定核心溫度

加熱方式

1. 開啟電器電源。
2. 將肉類溫度計插入至爐腔左側的插口。
3. 使用旋鈕來選取加熱方式。
4. 觸碰建議的溫度並利用旋鈕設定溫度。
5. 觸碰「核心溫度」欄位並使用旋鈕設定核心溫度。
6. 如需要，請觸碰「加入水蒸氣」欄位並使用旋鈕設定蒸氣強度。
7. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。進度線會隨著核心溫度上升而加以顯示。

蒸煮

1. 開啟電器電源。
2. 將肉類溫度計插入至爐腔左側的插口。
3. 按下選單按鈕。
4. 碰觸「蒸煮」欄位並使用旋鈕設定加熱方式。
5. 碰觸「核心溫度」欄位並使用旋鈕設定核心溫度。
6. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
進度線會隨著核心溫度上升而加以顯示。

菜式

1. 開啟電器電源。
2. 將肉類溫度計插入至爐腔左側的插口。
3. 按下選單按鈕。
4. 觸碰「菜式」欄位。
5. 使用旋鈕和「下一個」欄位以選擇需要的食物。
6. 必要時，請碰觸「調整」欄位並使用旋鈕調整設定。
7. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
進度線會隨著核心溫度上升而加以顯示。

食物內一旦到達設定的核心溫度

訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。您可將肉類溫度計從插口拔除。✓ 符號隨即熄滅。

變更核心溫度

您可隨時使用旋鈕來變更核心溫度。

取消

將肉類溫度計從插口拔除。

⚠ 警告

灼傷風險！

爐腔內壁和核心溫度探測器的溫度很高。使用焗爐用手套插入和拔除核心溫度探測器。

⚠ 警告

觸電風險！

非相容肉類溫度探測器的絕緣層可能會損壞。請僅使用本焗爐建議的肉類溫度探測器。

不同食物的核心溫度

請勿使用冷凍食品。下表提供的數字可作為指引使用前須知。實際時間將取決於食材的特性與成分。

您可在本說明手冊末尾，找到有關加熱模式與溫度的完整資訊。→ 第 36 頁的「建議的烹調時間」

食物	核心溫度 (°C)
禽類	
雞肉	80-85
雞胸肉	75-80
鴨肉	80-85
鴨胸肉, 三分熟	55-60
火雞肉	80-85
火雞胸	80-85
鵝肉	80-90
豬肉	
豬肩肉	85-90
豬柳, 三分熟	62-70
豬腰肉, 全熟	72-80
牛肉	
里肌肉或沙朗, 一分熟	45-52
里肌肉或沙朗, 三分熟	55-62
里肌肉或沙朗, 全熟	65-75
小牛肉	
小牛肉塊或瘦肩肉	75-80
小牛肉塊, 肩肉	75-80
小牛肘	85-90
羊肉	
羊腿肉, 三分熟	60-65
羊腿肉, 全熟	70-80
羊脊肉, 三分熟	55-60
魚類	
全魚	65-70
魚柳	60-65
其他	
肉卷, 所有肉類	80-90
將食物加熱 / 翻熱	65-75

清潔功能

您的焗爐設有「清潔功能」與「除垢」操作模式。爐腔內的自清表面是透過清潔功能來進行清潔。您可使用「除垢」功能去除蒸發皿中殘留的水垢。

清潔功能

自清表面（背板、頂板及側板）上塗佈有一層多孔、消光的搪瓷物質。此塗層會吸收並分解在焗爐運作過程中，於烘焙、燉烤及燒烤時產生的濺出物。如果表面不再具備適當的自動清潔能力且出現污漬，可用清潔功能進行清潔。

提示：焗爐會記錄其使用次數。如果達到應執行清潔的時間即會提出建議。建議內容將持續顯示，直到完成清潔功能為止。

如未回應此建議，自清表面可能會受損。

如果焗爐過早積聚大量髒污，或是背板上出現污漬，不需等候焗爐顯示建議即應進行清潔。因為愈常清潔焗爐，愈能保持自清表面的自動清潔能力。您可以視需要隨時利用清潔功能來清潔焗爐。

注意！

若您的焗爐具有蒸煮功能，則建議您對焗爐除垢以及建議您執行清潔功能的訊息可能會同時出現。請按照建議為焗爐除垢。除非您已完成對焗爐除垢，否則顯示屏不會再次顯示執行清潔功能的建議。

啟動清潔功能之前

先從爐腔中取出隔層、導軌、配件和廚具。

清潔爐腔板與機門內部

清除爐腔板、機門內部和內部照明上的明顯髒污。否則，將會出現難以移除的污漬。

注意！

請勿在自動清潔表面上使用焗爐清潔劑。否則將會損害表面。如果焗爐清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿磨擦或使用任何研磨性清潔材料。


設定清潔功能

持續清潔 60 分鐘。

可變更持續時間。

1. 按下選單按鈕。
操作模式選單隨即開啟。
2. 選擇「清潔功能」操作模式。
若您觸碰「下一個」欄位，則會顯示清潔操作的資訊。
3. 按下「Start/Stop（啟動 / 停止）」按鈕以開始清潔操作。
您可在狀態列看到持續時間的倒數。
進行清潔時請保持廚房空氣流通。

清潔一旦完成

訊號聲響起同時焗爐會停止加熱。狀態列會顯示「完成」。請使用  按鈕關閉訊號聲。隨後狀態列會顯示「焗爐冷卻中」。

取消清潔

按下「開啟 / 關閉」按鈕。刪除所有設定。您可以導入新設定。

注意！

清潔建議不會重設。執行清潔功能的建議會在顯示屏上顯示。

您可將清潔設為夜間運行

您可從「時間設定」章節中了解如何延後結束時間。您可藉此在任何時間使用焗爐。→ 第 20 頁的「時間設定選項」

清潔功能一旦結束

等爐腔冷卻後，視需要以濕布揩拭爐腔。

提示：操作期間以及清潔功能作用時，表面上可能會出現紅色斑點。這不是生鏽，只是食物殘渣。這些斑點對健康無害，並不影響自清表面的清潔能力。

除垢

電器必須定期除垢以保持正常運作。

除垢程式具有數項步驟。基於衛生考量，您必須徹底執行除垢程式以讓焗爐重新準備好進行操作。除垢程式的總計執行時間約為 70-90 分鐘。

- 除垢（約 55-70 分鐘），然後再清空並為水箱重新注水
- 第一次清洗週期（約 6-9 分鐘），然後再清空並為水箱重新注水
- 第二次清洗週期（約 6-9 分鐘），然後再清空並風乾水箱

若除垢程序中斷（例如發生停電或焗爐電源已關閉），則在焗爐電源重新啟動後會發出兩次清洗焗爐提示。待完成第二次清洗週期後，方可使用焗爐。

需要的焗爐除垢頻率，視用水硬度而定。若可用的蒸煮輔助操作次數不到五次，則焗爐會透過顯示屏訊息提醒您執行除垢。開啟焗爐電源後，即會顯示剩餘的操作次數。因此可協助您在適當時機做好除垢準備。

啟動

注意！

可能會使電器損壞：請僅使用我們建議的除垢劑執行除垢程式。可能會使電器損壞：請僅使用我們建議的除垢劑執行除垢程式。其它除垢劑可能會損壞電器。

除垢劑訂購編號：311 680

注意！

除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸控制面板或其他敏感表面。否則將會損害表面。若發生此狀況，請用清水將除垢劑清理乾淨。

僅在爐腔完全冷卻時，方可啟動除垢程式。若爐腔溫度過高，則會在顯示屏上顯示訊息。等待爐腔冷卻。然後再重新啟動程序。

若您在除垢完畢後立即使用蒸煮輔助操作，則必須先將焗爐電源關閉，以將蒸發皿系統中殘留的水分排出。

1. 將 500 毫升清水混合 150 毫升除垢劑，即可製作除垢清潔液。
2. 按下「開啟 / 關閉」按鈕。
3. 取出水箱並注入除垢劑。
4. 將已注入除垢劑的水箱完全裝入。
5. 關閉控制面板。

6. 按下「選單」按鈕。
操作模式選單隨即開啟。
7. 選擇除垢操作模式。
如果您觸碰「下一個」欄位，則會顯示清潔操作的資訊。
接著會顯示除垢程式的持續時間。此時間無法變更。
8. 按下「Start/Stop（啟動 / 停止）」按鈕以開始清潔操作。
接著會執行焗爐除垢。您可在狀態列看見持續時間的倒數。除垢程序完成時，即會響起訊號聲。

第一次清洗週期

1. 開啟控制面板。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。
隨後即會清洗焗爐。清洗週期執行完畢時，會響起訊號聲。

第二次清洗週期

1. 開啟控制面板。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來啟動。
隨後即會清洗焗爐。清洗週期執行完畢時，會響起訊號聲。

最後一次清洗

1. 開啟控制面板。
2. 清空並抹乾水箱。
3. 關閉電器電源。
完成除垢，電器已就緒可重新使用。

清潔劑

妥善的保養與清潔，可以讓焗爐長期保持良好的外觀與功能。我們將說明護理和清潔焗爐的正確方法。

適合的清潔劑

請遵照表格內的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害電器的表面。根據焗爐機型，您的焗爐可能不會包含所有下列事項。

注意！

小心損害表面

請勿使用：

- 強效或腐蝕性的清潔劑
- 含高酒精成份的清潔劑
- 硬質百潔布或清潔海綿
- 高壓或蒸氣清潔器
- 適用於高溫焗爐的特殊清潔劑

使用全新的海綿布前，請先將之徹底清洗。

建議：強烈建議您於售後服務中心購買清潔與護理產品。請遵照各個生產商的指示。

警告

灼傷風險！

電器使用時會變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童接近此電器。

區域	清潔
烤箱外部	
不鏽鋼正面	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。這類斑點會造成腐蝕。 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。
塑膠	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。
漆面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。
控制面板	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。

爐門面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 請勿使用玻璃刮刀或不鏽鋼絲絨。
機門把手	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果除鏽劑接觸到機門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。
烤箱外部	
搪瓷表面和自動清潔表面	遵照列表所列的清潔爐腔表面指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果爐腔髒污嚴重，請使用焗爐清潔劑。
機門封口 請勿拆除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
不鏽鋼機門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照生產商的指示。 請勿使用不鏽鋼護理產品。 拆除機門蓋以便清潔。
軌道	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
伸縮層架	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 請勿在拉出軌道時去除潤滑油，最佳方式是將軌道推進後才清潔。切勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 使用稀釋醋液清理澱粉類食物（如米飯）在不鏽鋼焗盤上留下的污垢。
水箱	熱肥皂水： 使用洗碗布徹底清潔和清洗，以去除殘留的污垢。 然後再使用軟布擦乾。開啟外蓋讓水箱風乾。將外蓋上的密封條擦乾。 切勿用洗碗機清洗。
肉類溫度計	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 切勿用洗碗機清洗。

提示

- 電器正面顏色的細微差異是因使用不同材質所致（例如玻璃、塑膠和金屬）。
- 機門上看似是斑紋污漬的陰影，只是由內部照明反射所造成。

- 搪瓷是以極高溫度來烘焙，這可能會造成顏色出現些微差異。這是正常現象，不會對運作產生影響。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。

爐腔表面

爐腔背壁、頂板和邊側具有自清特性。從粗糙表面即可看出。

爐腔底板則經過搪瓷處理，表面光滑。

清潔搪瓷表面

使用洗碗布與熱肥皂水或稀釋醋液來清潔光滑搪瓷表面。然後再使用軟布擦乾。

使用濕布與肥皂水軟化焗爐上的食物殘渣。如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨或焗爐清潔劑。

清潔完畢後，請讓焗爐機門保持開啟狀態，使其自然風乾。

清潔自動清潔表面

自動清潔表面上塗了一層多孔、表面粗糙的搪瓷。此塗料會吸收並分解在焗爐運作過程中，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自清表面不再具備足夠的自動清潔能力且出現污漬，可用清潔功能進行清潔。要執行此動作，請參閱相關章節的資訊。→ 第 26 頁的「清潔功能」

注意！

切勿在自動清潔表面上使用焗爐清潔劑。否則將會損害表面。如果焗爐清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿摩擦表面或使用腐蝕性清潔器材。

保持焗爐清潔

請務必保持焗爐清潔並立即去除污漬，避免頑強污漬積累。

建議

- 每次使用後都需要清潔爐腔。這將能確保烘焙時避免污漬黏附。
- 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
- 使用萬用盤烘焙極為濕潤的糕點。
- 使用合適的烤焗器皿來燒烤，例如，焗焗盤。

軌道

妥善的保養與清潔，可以讓焗爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除烤網架以便清潔。

分離與重新安裝軌道

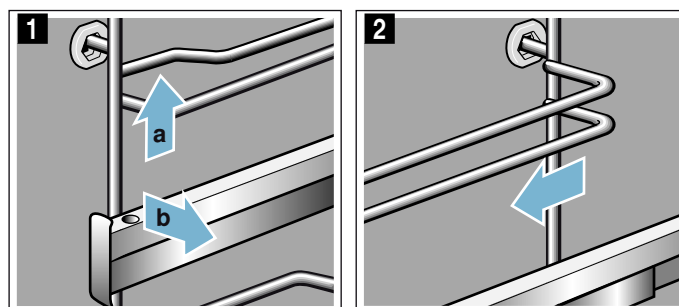
警告

灼傷風險！

軌道會變得非常熱。請勿觸碰高溫軌道。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童靠近焗爐。

卸下軌道

1. 從正面稍微抬起軌道 **a**，然後拆除 **b** (圖 1)。
2. 接著將整個軌道往您的方向拉出並取出 (圖 2)。

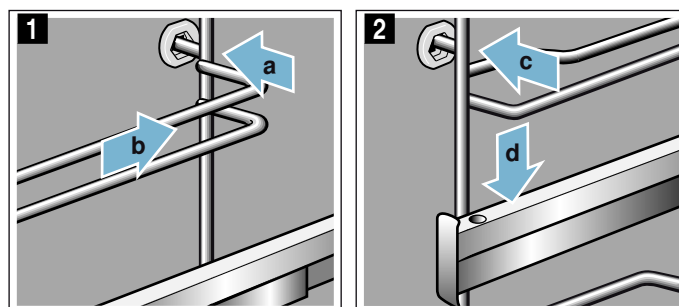


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

安裝軌道

軌道僅可安裝在右側或左側。拉動軌道需要朝向您自己拉出。

1. 首先，將軌道插入後方插口的中央 **a**，待軌道抵住爐腔內壁後，再將它朝 **b** 推回去 (圖 1)。
2. 接著，將軌道插入前方插口 **c**，待軌道抵住此處的爐腔內壁後，再將它朝 **d** 向下壓 (圖 2)。



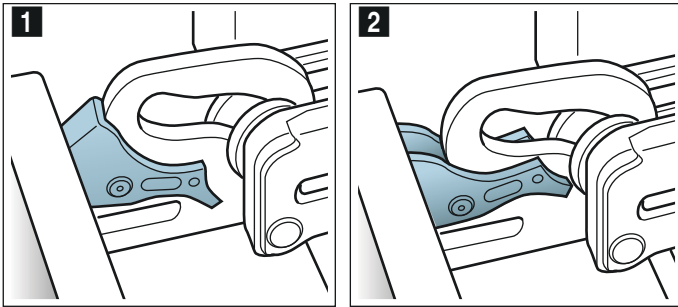
焗爐機門

妥善的保養與清潔，可以讓焗爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除機門以便清潔。

拆除與安裝焗爐機門

為了清潔與拆除機門面板，可將機門分離。

機門樞紐各有一個鎖定桿。當鎖定桿關閉，(圖 1)，機門會穩定地鎖住。無法加以分離。當要分離機門而將鎖定桿打開時 (圖 2)，樞紐會鎖住。此時樞紐無法咬合。



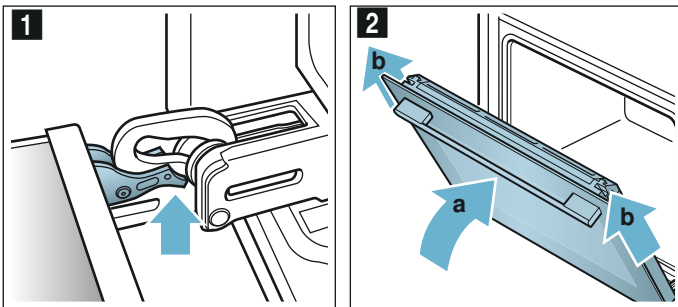
警告

受傷風險！

- 如果樞紐未固定，它們將以極強的力道咬合。請確保將鎖定桿保持關閉，或在分離機門時將其保持開啟。
- 開啟及關閉機門時，機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。將手遠離樞紐。

拆除電器機門

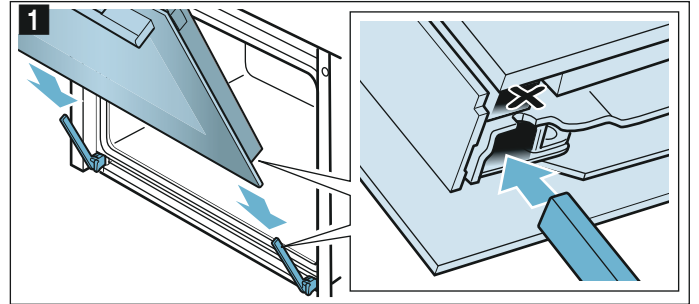
1. 完全打開電器機門。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 1)。
3. 將機門關至指定位置 a。用雙手抓住機門的左與右邊 b，並向上拉出 (圖 2)。



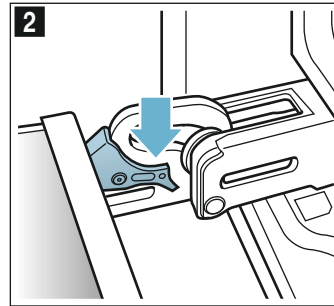
安裝電器機門

請依拆除時的相反程序將機門重新裝上。

1. 當安裝機門時，請確保將兩個樞紐均裝入開口中 (圖 1)。請將兩個樞紐安裝於外部面板的底部，並以此作為指引。請確保兩個樞紐均裝入正確的開口中。您必定能夠輕鬆無阻地安裝它們。如果您感受到任何阻力，請檢查是否已將樞紐裝入正確的開口中。



2. 完全打開電器機門。再次將兩個鎖定桿收回 (圖 2)。

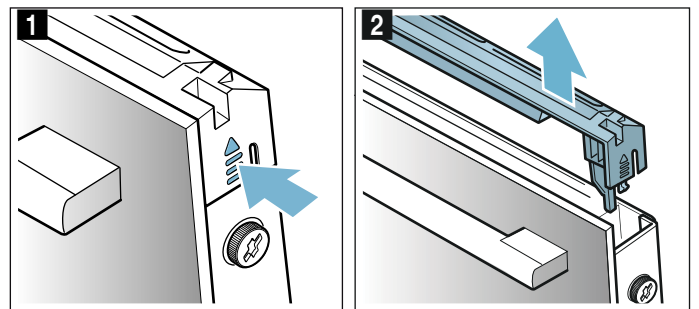


3. 關閉爐腔機門。

移除機門蓋

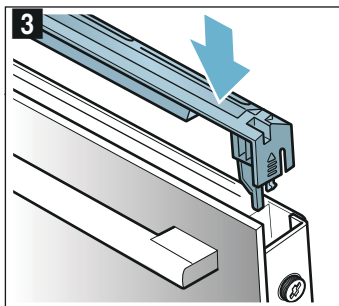
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

1. 稍微打開機門。
2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 1)。
3. 拆除蓋子 (圖 2)。小心地關上機門。



提示：使用不鏽鋼清潔器清潔蓋子上的不鏽鋼鑲嵌物。使用肥皂水與柔軟乾布清潔機門蓋的其他部位。

- 再次稍微打開機門。將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 3）。



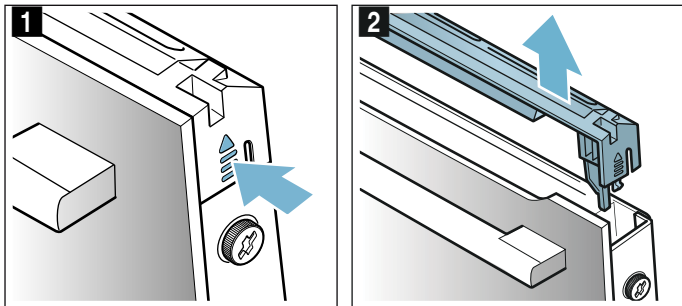
- 關閉電器門。

拆除及安裝機門面板

你可以拆下機門的玻璃面板，以增加清潔效率。

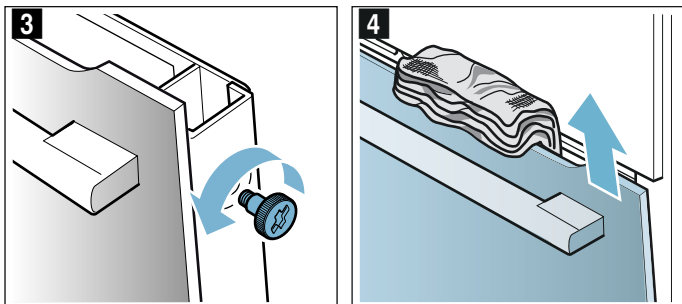
拆除機門

- 稍微打開機門。
- 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
- 拆除蓋子（圖 2）。



- 鬆開並拆除機門左右的螺絲（圖 3）。
- 再次關上機門前，將摺疊數次的茶巾夾在機門上（圖 4）。

向上拉出機門面板，並將機門把手朝下平放。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔面板。

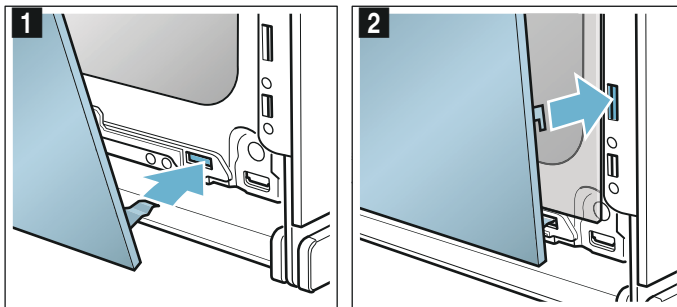
警告

受傷風險！

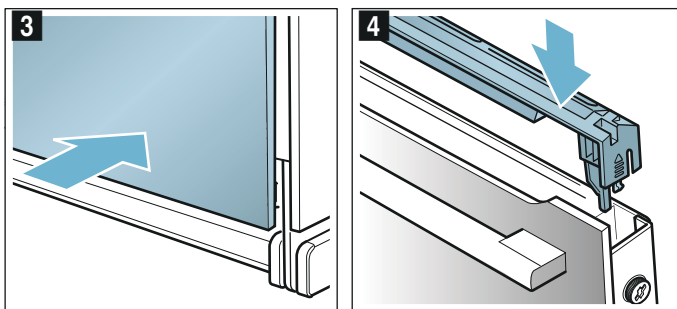
- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。將手遠離樞紐。

安裝機門

- 將機門面板插入底部的固定器中（圖 1）。
- 直至上端兩個勾架與開口相對時，才關閉機門面板（圖 2）。



- 按壓底部的機門面板，直到聽見歸位的聲音（圖 3）。
- 再次稍微開啟機門並移除茶巾。
- 將兩個螺絲上回左右兩側。
- 將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 4）。



- 關閉電器門。

注意！

在正確安裝面板前，請勿再次使用爐腔。

疑難排解

如果發生故障，原因通常不會太複雜。在聯絡售後服務中心前，請先參閱錯誤列表，並嘗試自行修正錯誤。

提示：若餐點成果不如預期，請參閱說明手冊末端的列表區段，您可在該區段找到許多相關提示與資訊。

→ 第 36 頁的「建議的烹調時間」




故障表

若顯示開頭為「E」的訊息（例如：E0111），請將焗爐關閉後再次開啟。如果此訊息再次出現，請聯絡售後服務中心。

警告

觸電風險！

不當維修會構成危險。只能由受過訓練的客戶服務技術人員維修或更換受損的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客戶服務中心。

故障錯誤	可能原因	資訊 / 補救措施
電器無法運轉。	保險絲故障	檢查保險絲盒，並確認焗爐的保險絲運作正常
	停電	確認廚房中其他電器是否正在運轉
雖然已開啟焗爐，仍無法進行操作；顯示屏上顯示  符號	控制面板安全鎖已經啟動	按住  鈕直到  符號熄滅
爐腔未加熱且顯示屏上顯示「示範模式」	電器在示範模式中。	關閉保險絲盒中的保險絲，約 10 秒後再次接通保險絲。開啟焗爐並在設定中選擇「關閉示範模式」。
內壁照明故障	LED 燈出現故障	請致電售後服務中心
蒸煮或除垢操作未啟動或未繼續	水箱已清空	請重新為水箱注水
	面板已開啟	關閉面板
	除垢鎖定了蒸煮操作	執行除垢
	感應器故障	請致電售後服務中心
焗爐提示您執行除垢	執行除垢程序時電源供應中斷，或是將焗爐電源關閉	重新開啟焗爐電源，以繼續執行除垢程序
焗爐在未事先通知的情況下提示您執行除垢	設定的水硬度範圍過低	執行除垢 檢查設定的水硬度範圍，並視需要進行調整
按鈕閃爍	通常是因控制面板後方發生冷凝而產生的水滴所致	冷凝的水滴蒸發後，按鈕即不再閃爍
使用蒸煮輔助應用所烹調的料理過濕或過乾	選取的蒸氣強度錯誤	請選取更高或更低的蒸氣強度
即使已將水箱注水，仍顯示「水箱已清空」訊息	面板已開啟	關閉面板
	感應器故障	請致電售後服務中心
未將水箱卸除面板開啟	插頭未插入電源	將電器連接至電源插座
	停電	確認廚房中其他電器是否正在運轉
	斷路器故障	檢查保險絲盒，並確認焗爐的保險絲運作正常
	X 欄位感應器故障	請致電售後服務中心 若有必要，請將水箱清空：開啟機門，使用手指握住左右兩側的面板底端部分，然後將面板拉出。
烹調時，蒸氣從通風孔冒出	正常程序	此乃正常現象

蒸煮烹調會產生大量蒸氣	焗爐正在自動調校	正常程序
蒸煮烹調會重複產生大量蒸氣	如果烹調時間過短，電器便會無法自動調校	將蒸氣爐重設為出廠設定值並重複調校程序
烹調時發出「啪啪」雜音	蒸氣造成冷凍食品出現冷 / 熱效果	此乃正常現象

超過最長操作時間

若您的焗爐沒有設定持續時間且設定值久未變更，則會自動結束操作。

自動結束操作的時間點取決於溫度或已設定的燒烤設定。焗爐的顯示屏上會顯示操作正在自動結束的訊息。隨後會取消操作。

若要再次使用焗爐，請先將它關閉。若要將焗爐重新開啟，請設定需要的操作。

建議：設定烹調時間，如此焗爐便不會在您不希望它關閉時關閉（例如，極長的準備時間）。焗爐會加熱直到設定的烹調時間結束為止。

爐腔燈泡

為照明爐腔內部，您的焗爐附有一或兩顆長效型 LED 燈泡。

不過，如果 LED 燈泡或其玻璃罩有任何破損，請聯絡售後服務中心。燈罩不得拆除。

客戶服務中心

如果您的電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們必會找出適合的解決方案，盡量避免售後服務人員上門拜訪。

產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供完整的產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.)，以便我們給予正確的建議。開啟機門時，即可找到印有這些編號的牌子。



為節省時間，您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，即使在保固期內，售後服務技師到府服務仍非免費的服務。

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

HK 電話：(852) 2625 5577 (香港) /
0800 030 (澳門本地專用)
傳真：(852) 2565 6681
網址：www.siemens-home.com.hk
電郵：siemens.hk.showroom@bshg.com

信賴生產商的專業水準。因此，您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。

菜式

您可以使用「菜式」操作模式來烹製各類食物。焗爐會幫您選擇最佳設定。

相關設定資訊

- 烹調結果主要取決於食材品質以及廚具的大小與類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優質食材與冷藏鮮肉。對於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 焗爐會就一些食材提供建議溫度、加熱模式和烹調時間。溫度與烹調時間可視您的需要進行變更。
- 至於其他料理，會要求您輸入重量。除非焗爐提出其他要求，否則請一律輸入總重量。焗爐隨即會為您套用時間與溫度設定。
所設定的重量不得超出適用範圍。
- 在焗爐自動選擇溫度來烘烤菜式的功能下，最高可儲存 300 °C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 焗爐會提供相關資訊，例如廚具、隔層位置或烹調肉類時是否需要加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等。此類內容會在啟動操作後不久即出現在顯示屏上。其間訊號聲會在適當時間提醒您。
- 有關選擇適合廚具，以及菜式的烹調秘訣與提示等資訊，則列於此說明手冊的結尾部份。→ 第 36 頁的「建議的烹調時間」

蒸煮

針對某些食物，會自動啟動蒸煮功能。蒸爐會指示您為水箱注水。您可在相關章節中，找到關於蒸煮功能的一般資訊。→ 第 17 頁的「蒸煮」

烹調時間會在操作啟動後顯示。未達到所設溫度前，不會啟動倒數計時。

警告

燙傷風險！

開啟電器機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。受當時溫度的影響，可能看不見蒸氣。開啟機門時，切勿太靠近電器。小心地打開機門。不要讓孩童靠近。

肉類溫度計

針對某些食物，您亦可使用肉類溫度計。將肉類溫度計裝入焗爐後，即會顯示適合的食物。您可變更爐腔內部溫度和核心溫度。→ 第 24 頁的「肉類溫度計」

烘焙感應器

本焗爐附有烘焙感應器。若在選擇清單中選取對應的烘焙品項，即會自動啟動此感應器。隨後即會交由焗爐自動烹調。烘焙品項烹調完成後，即會關閉焗爐電源。訊號聲響起。約略的烹調時間會列於烘焙品項的食譜當中，因此不會顯示。

請勿使用任何矽膠材質的烘焙器皿，或是含有矽膠材質的配件。否則會致使烘焙感應器損壞。

顯示屏上顯示「烘焙感應器作用中」時，不得開啟機門。否則將會取消設定。在此情況下，焗爐會提供必須由您自行監控的設定。

選擇和設定食物

1. 按下選單按鈕。
操作模式選單隨即開啟。
2. 選取「菜式」操作模式。
第一個程序群組會顯示在顯示屏上。
3. 使用旋鈕選擇需要的程序群組。
4. 觸碰「下一個」欄位。
5. 利用旋鈕來選擇食物。

焗爐將會針對您選擇的食物指引您進行整個設定程序。請一律觸碰「下一個」欄位。

在導入所有設定後，請按下「Start/stop（啟動 / 停止）」按鈕來啟動。

提示：如果爐腔對於所選食物來說溫度仍過高，焗爐會向您通知。

程序已結束

訊號聲響起。狀態列會顯示「完成」。焗爐此時停止加熱。您可以使用 ⊖ 按鈕來提前取消訊號聲。

如果您不滿意烹調效果，可再次增加烹調時間。觸按「延長烹調時間」欄位。隨即建議烹調時間。不過，您可視需要變更時間。

如果對烹調結果感到滿意，觸按「完成」。顯示屏上隨即顯示「請享用您的菜式」。

取消程序

按下「開啟 / 關閉」按鈕。刪除所有設定。您可導入新設定。

設定稍後的結束時間

您可以為某些菜式設定延後的結束時間。請參照時間設定選項。→ 第 20 頁的「時間設定選項」

您設定結束時間後，顯示屏上隨即顯示等待時間。狀態列則顯示操作將啟動的時間。這些設定都無法變更。切勿將容易腐壞的食物放置在爐腔中過久。

建議的烹調時間

此章節提供了多種菜式的理想烹調設定。我們會告訴您各種菜式的最佳加熱方式與溫度。您將了解合適的烹調配件，以及它們在焗爐中應放置的高度。同時您還會知道廚房用具與準備方法的相關提示。

提示：烹調食物時，爐腔內會產生大量蒸氣。您的焗爐極為節能，操作期間只有少量熱能散發到四周。由於焗爐內外的溫差極大，因此機門、控制面板或相鄰的廚櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱焗爐或小心開啟機門，可減少水氣凝結。在蒸煮或使用蒸煮料理輔助操作期間，焗爐中會產生大量的蒸氣。待爐腔冷卻後，應將爐腔擦拭乾淨。

請勿使用矽膠烤模

為了獲得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

注意！

請勿使用任何矽膠材質的烘焙烤模，或是含有矽膠或膠膜的配件。焗爐感應器可能會損壞。即使焗爐感應器未處於使用狀態，仍可能會損壞。

烘焙

此章節提供了多種菜式的建議烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

蒸煮輔助烘焙

若搭配蒸煮輔助模式進行烘焙，則可讓某些類型的烘焙品項（例如發酵酥皮餡餅）餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

某些食物若分幾個階段來烘焙，效果會更佳。這些菜式在列表中皆有說明。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一個層架來烘焙

在一個層架上烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 第 1 層

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間將焗盤上或烤模 / 器皿上的麵包放入焗爐中，麵包未必能同時完成烹調。

- 萬用焗盤：第 3 層
焗盤：第 1 層
- 焗爐上的烤模 / 器皿
第一個烤網架：第 3 層
第二個烤網架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在焗爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到限定點，將斜邊朝向機門。

烘焙濕潤的糕點或酥皮餡餅時，請使用萬用焗盤，避免多餘的液體溢出而弄髒爐腔。

烤模

深色的金屬烤模最為合用。

鍍錫烤模、陶釉焗盤和玻璃焗盤會延長烘烤時間，且會令烘烤色澤較不均勻。

蒸煮輔助烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模。

防油紙

請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

列表中提供了不同酥皮餡餅的理想加熱方式。溫度與烘烤時間視乎麵團的數量與成份而定。因此需要不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘烤時間。蛋糕或小麵包只有外層會熟，內部則無法完全烘焙熟透。




設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您便能節省最多 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

若您想依照其中一份食譜來烘焙，請查看列表中類似的烘焙點心以作參考。如需有關的詳細資訊，請參閱設定列表的附加提示。































從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並可節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  烘烤冷藏食品
-  蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
單層烘焙						
維多利亞海綿蛋糕	2x Ø20 厘米烤模	1		160-170*	-	20-30
維多利亞海綿蛋糕	2x Ø20 厘米烤模	1		150-160	1	25-35
鬆軟水果蛋糕	高 Ø20 厘米烤模	1		140-160*	-	70-90
鬆軟水果蛋糕	高 Ø20 厘米烤模	1		140-150	1	90-100
香濃水果蛋糕	高 Ø23 厘米烤模	1		130-150*	-	150-180
水果批	玻璃盤	2		150-170*	-	30-45
脫脂海綿蛋糕, 3 隻雞蛋	圓形蛋糕模, Ø26 厘米	1		160-170*	-	25-35
脫脂海綿蛋糕, 3 隻雞蛋	圓形蛋糕模, Ø26 厘米	1		150-160	1	10
					-	25-35
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	圓形蛋糕模, Ø28 厘米	1		150-170*	-	30-50
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	圓形蛋糕模, Ø28 厘米	1		150-160	1	10
					-	30-35
瑞士卷	瑞士卷烤模	2		180-190*	-	10-18
瑞士卷	瑞士卷烤模	2		180-190*	1	10-15
撻	盤子 Ø20 厘米或批模	1		180-190*	-	40-50
法式蛋批	法式蛋批模 (深色塗佈)	1		190-210	-	30-45
白麵包	多士模 (1x 900 克或 2x 450 克)	1		190-210*	-	20-30
白麵包	多士模 (1x 900 克或 2x 450 克)	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
英式鬆餅	焗盤	1		180-200*	-	10-14
餅乾	焗盤	2		140-160*	-	10-25
小蛋糕	12 杯模	1		140-160*	-	20-35
千層酥皮條	焗盤	2		170-190*	-	20-45
千層酥皮條	焗盤	1		210-220*	1	15-25
果醬餡餅	12 杯模	2		160-180*	-	15-30
蛋白糖霜脆餅	焗盤	2		90-100*	-	100-130
奶油鮮果蛋白餅	焗盤	2		90-100*	-	120-180
梳乎厘	1 個 2 公升梳乎厘器皿	1		160-170*	-	40-50
梳乎厘	1 個 2 公升梳乎厘器皿	1		170-180	2	35-45
梳乎厘	個別模具	1		100	-	40-45
泡芙	焗盤	1		190-210*	-	30-40
泡芙	焗盤	1		200-220*	1	25-35
批	矩形批模	1		170-190	-	50-70

* 預熱

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
批	矩形批模	1	⊗	170-180	2	40-50
約克郡布甸	12 杯模	1	⊗	200-220*	-	15-25
焗薯	焗盤	2	⊗	150-170*	-	75-90
焗薯	焗盤	2	⊗	180-190	1	40-50
自製薄餅	焗盤	1	⊗	200-220	-	20-30
自製薄餅	焗盤	1	⊗	220-230	-	25-30
自製薄餅, 薄底	薄餅焗盤	1	⊗	210-230	-	20-30
多層架烘培						
維多利亞海綿蛋糕, 2 層	4x Ø20 厘米烤模	3+1	⊗	160-170*	-	20-35
英式鬆餅, 2 層	2 個焗盤	3+1	⊗	180-200*	-	12-16
餅乾, 2 層	2 個焗盤	3+1	⊗	140-160*	-	15-30
小蛋糕, 2 層	2x 12 杯模	3+1	⊗	140-160*	-	22-32
千層酥切片, 2 層	2 個焗盤	3+1	⊗	170-190*	-	20-45
果醬餡餅, 2 層	2x 12 杯模	3+1	⊗	160-180*	-	20-35
蛋白脆餅, 2 層	2 個焗盤	3+1	⊗	90-100*	-	100-130
焗薯, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊗	150-170*	-	75-90
自製薄餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊗	180-200	-	35-45
* 預熱						

烘焙提示

如要知道蛋糕中間是否已經完全熟透。	請將牙籤插入蛋糕的最高處。若牙籤抽出時不會沾黏麵糊, 表示蛋糕已經烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度降低 10 °C, 並延長烘烤時間。遵循食譜中指定的材料與準備程序。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	只在圓形蛋糕模底部塗油。烘焙後, 用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用焗盤。
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。如此便可讓麵包有足夠的空間變大, 並能均勻受熱。
蛋糕過乾。	將溫度設定提高 10 °C, 並縮短烘烤時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果層架位置與廚具適當, 則應該視乎需要提高溫度或延長烘烤時間。
蛋糕頂部顏色過淺, 底部過深。	下次請使用焗爐較高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深, 底部過淺。	下次請使用焗爐較低一層的位置烘焙蛋糕。選擇較低的溫度並延長烘烤時間。
使用焗盤或烤模來烘焙的蛋糕背部顏色過深。	請將焗盤置於配件的中央, 不要直接觸碰到後方內壁。
整個蛋糕顏色過深。	下次請視乎需要, 選擇較低的溫度並延長烘烤時間。
蛋糕烘烤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 突出的防油紙會影響熱氣循環。請一律將防油紙裁切成適當的大小。 請確保沒有將烤模直接置於爐腔後方內壁的開口前面。 烘焙小麵包時, 您應盡量使用類似的大小與厚度。
您正使用多層進行烘焙。最上方焗盤中的成品較低層焗盤中的顏色要深。	使用幾層來烘焙時, 請務必使用 4D 熱風。同一時間將焗盤上或烤模 / 器皿上的麵包放入焗爐中, 麵包未必能同時完成烹調。

蛋糕外觀良好，但中間未完全熟透。	請以較低的溫度來烘烤較長的時間；如有必要，請減少水份。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從底部開始烘焙。可先在蛋糕上面灑上杏仁或麵包屑，再於頂部加上配料。
倒置焗盤時，蛋糕無法脫離。	烘焙後請先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏，請小心地在邊緣使用刀具，再次嘗試取出蛋糕。然後再次倒置焗模，並以冰涼濕布覆蓋數次。下次請在烤模 / 器皿上塗油並灑上麵包屑。

烘烤與燉煮

此章節提供烘烤與燉煮禽類和肉類的資訊。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

禽類

請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。如此便可讓油脂流出。

若是鴨胸，請在鴨皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻轉。

翻轉家禽時，請確保先在下方的那面是胸肉或是皮。

在燒烤家禽的完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

肉類

煮含適量油脂的瘦肉，或以煙肉片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保肉皮先在下方。

肉塊完成後，請關閉焗爐並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁分佈得更好。如有需要，請使用錫紙包住肉塊。指示的烹調時間不包括建議的靜置時間。

使用烤網架烘烤

烤網架上的禽類和肉類每面都香脆可口。使用烤網架烘烤，相當適合於烹調大型家禽或同時烹調多塊肉片。

視肉類的大小與種類而定，在萬用焗盤添加 ½ 公升以內的水。藉此盛載所有滴下的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。除此之外，加水還可減少產生的煙霧，並讓爐腔保持清潔。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的層架位置。請確保將烤網架放置在萬用焗盤上的正確位置。

→ 第 11 頁的「配件」

使用廚具烘烤與燉煮

使用廚具烘烤與燉煮肉類較為便利。使用廚具您可以更輕易地將肉塊從爐腔中取出，並可使用廚具本身來準備醬料。

請務必使用焗爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃碎裂。

若肉品較瘦，可加入一些水份來烘烤。所有玻璃廚具的底部皆應覆蓋約 ½ 厘米深。

水的份量會依肉類、廚具材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉品放在深色金屬焗盤中，需加入較使用玻璃廚具烹調時稍多的水份。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

不鏽鋼或鋁製的亮面焗盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。肉品烹調速度會較慢且色澤會較為不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

使用無蓋廚具進行烘烤

烘烤禽類與肉類時最好使用深的焗盤 / 器皿。將焗盤 / 器皿放上烤網架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用焗盤。

使用有蓋廚具燉煮

使用有蓋廚具烹調食物，可保持爐腔清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤網架上。

肉塊與蓋子必須至少距離 3 厘米。肉塊可能會浮起。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

如有需要，請先以高溫來燉煮肉塊。將水、酒、醋或類似的液體加入燉汁中。廚具的底部皆應至少覆蓋約 2 厘米深。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

蒸煮輔助烘烤與燉煮

某些料理若採用蒸煮式烹調可變得酥脆美味，且不易流失過多水分。

請使用無蓋廚具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

肉塊不需要翻轉。

請使用蒸煮輔助烹調（若在設定表中出現指示）。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

蒸煮

與蒸煮料理小幫手功能相較之下，蒸煮功能烹調肉品的方式格外溫和，但表面卻不那麼酥脆。肉品仍保持鮮美多汁。或者您也可在蒸煮肉品前先快速油煎，如此一來烹調時間便會減少。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相當的食材，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

肉塊不需要翻轉。

使用加大型有孔蒸煮盤，並在下面放置萬用焗盤。您也可以使用玻璃焗盤並將它放在烤網架上。

肉類溫度計

您可使用肉類溫度計更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用肉類溫度計的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱方式以及其他資訊。→ 第 24 頁的「肉類溫度計」

建議的設定數值

此列表提供了禽類與肉類的理想加熱方式。溫度與烹調時間會視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此需要不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

設定數值是根據以下假設而定：將未填料，並已準備好烘烤的冷藏禽類與肉類放入冰涼的焗爐中。如這樣做，您便能節省最多百 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減幾分鐘。

列表提供了禽類與肉類的預設重量規格。如果想要烹調較重的禽類或肉類，請依照個別情況使用較低的溫度。若要烘烤幾片肉塊，請以最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每片肉塊都應有相若的大小。

一般而言：禽類或肉類越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時將禽類與肉類翻轉。

從焗爐中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並可節省能源最多達 20%。

使用的加熱方式

- 4D 熱風

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
慢火烤肉	烤網架	1	4D	130-140*	-	40+40
慢火烤肉, 1.5 公斤	烤網架	1	4D	130-140	1	50-60
					-	40-50
後腿肉 / 臀肉	烤網架	1	4D	160-170*	-	30+25
後腿肉 / 臀肉	烤網架	1	4D	170-180	1	100-120
羊肉						
帶骨腿肉	烤網架	1	4D	160-170*	-	30+25
帶骨腿肉, 1.5 公斤	烤網架	1	4D	180-190	1	80-90
帶骨肩肉	烤網架	1	4D	160-170*	-	25+20
去骨肩肉卷	烤網架	1	4D	170-180*	-	25+25
原條羊架 / 羊排	烤網架	1	4D	180-190*	-	25+25
原條羊架 / 羊排, 各 700 克	烤網架	1	4D	200	-	20
				170-180	1	25-30
豬肉						
烤肉	烤網架	1	4D	180-190*	-	35+35
烤肉, 1.5 公斤	烤網架	1	4D	120	3	30
				190-200	-	30
				160-170	1	80-100
腰脊肉	烤網架	1	4D	170-180*	-	30+30
腰脊肉, 1 公斤	烤網架	1	4D	180-190	-	25-30
				170-180	1	70-80
腩肉	烤網架	1	4D	160-170*	-	30+25
* 預熱						
** 烹煮總時間；時間經過 1/2 時翻面						

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
豬腿肉	烤網架	1	Ⓢ	160-170*	-	30+30
豬腿肉, 1.5 公斤	烤網架	1	Ⓢ	170-180	2	100-120
禽類						
全雞	烤網架	1	Ⓢ	170-180*	-	25+25
全雞, 1.5 公斤	烤網架	1	Ⓢ	180-190	2	65-75
雞件, 各 200-250 克 **	烤網架	1	Ⓢ	190-200*	-	35-45
雞件, 各 200-250 克	烤網架	2	Ⓢ	200-210	2	35-45
雞, 1/4 隻, 各 450 克 **	烤網架	1	Ⓢ	180-190*	-	40-60
雞, 1/4 隻, 各 450 克	烤網架	2	Ⓢ	190-200	2	45-55
鴨, 2-3 公斤	烤網架	1	Ⓢ	180-190*	-	20+20
鴨, 2-3 公斤	烤網架	1	Ⓢ	160-170	1	70-90
				170-180	-	30-40
火雞肉團	烤網架	1	Ⓢ	160-170*	-	20+15
火雞腿	烤網架	1	Ⓢ	160-170	-	25+25
整隻火雞, 3-4 公斤	烤網架	1	Ⓢ	160-170*	-	15+10
整隻火雞, 4.5-8 公斤	烤網架	1	Ⓢ	160-170*	-	12+12
肉類菜式						
肉卷	廚具, 無蓋	1	Ⓢ	170-180*	-	20+35
肉卷, 1 公斤	廚具, 無蓋	1	Ⓢ	190-200	1	70-80
砂鍋菜						
肉丁 (牛肉、豬肉、羊肉)	廚具, 有蓋	1	Ⓢ	140	-	60+120
燉煮牛扒	廚具, 有蓋	1	Ⓢ	140	-	65+120
去骨雞塊	廚具, 有蓋	1	Ⓢ	140	-	70+110
全餐						
牛肉	烤網架 + 萬用焗盤上的烤網架	3+1	Ⓢ	160, 然後 200 (約克郡布甸)	-	牛肉重量 (請見上面列表) + 約克郡布甸 15-25
雞肉	烤網架 + 萬用焗盤上的烤網架	3+1	Ⓢ	180	-	雞肉重量 (請見上面列表)
* 預熱						
** 烹煮總時間 ; 時間經過 1/2 時翻面						

烘烤與燉煮提示

爐腔變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤器皿或燒焗盤來準備食物。若使用燒焗盤，將能達到最佳的燒烤效果。燒焗盤為特殊配件，可於日後購買。
烘烤的食物顏色過深而且到處都有燒焦的脆皮，且 / 或烘烤的食物太乾。	檢查隔層位置與溫度設定。如有需要，下次可選擇較低的溫度並縮短烘烤時間。
脆皮太薄。	提高溫度，或在烘烤時間結束時短暫開啟燒烤。
烤肉外觀良好，但肉汁已乾。	如有需要，下次可使用較小的烘焗盤，並多加一點水份。
烤肉外觀良好，但肉汁太稀。	如有需要，下次可使用較大的烘焗盤，並少加一點水份。
肉類在燉煮期間燒焦。	烘焗盤與蓋子的大小必須剛好且能密合。 如有需要，燉煮時可降低溫度並多加一點水份。

燒烤

此章節提供燒烤禽類、肉類、魚類及多士的資訊。設定列表提供了某些菜式的理想烹調設定。

循環熱風燒烤

循環熱風燒烤十分適合烹調整隻禽類、魚類以及肉類，例如脆皮烤豬。

禽類

請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。如此便可讓油脂流出。

若是鴨胸，請在鴨皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻轉。

翻轉家禽時，請確保先在下方那面是胸肉或是皮。

在燒烤家禽的完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

肉類

煮含適量油脂的瘦肉，或以煙肉片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保肉皮先在下方。

肉塊完成後，請關閉焗爐並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁分佈得更好。如有需要，請使用錫紙包住肉塊。指示的烹調時間不包括建議的靜置時間。

魚類

全魚不必翻轉。將全魚以背鰭朝上及直立的方式放入爐腔中。將半個馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚的胃腔內，便可令烹調更穩定。

由於背鰭可輕易移除，因此您便可以辨別魚肉是否已經熟透。

使用烤網架烘烤

烤網架上的禽類和肉類每面都香脆可口。使用烤網架烘烤，相當適合於烹調大型家禽或同時烹調多塊肉片。

視肉類的大小與種類而定，在萬用焗盤添加 ½ 公升以內的水。藉此盛載所有滴下的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。除此之外，加水還可減少產生的煙霧，並讓爐腔保持清潔。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的層架位置。請確保將烤網架放置在萬用焗盤上的正確位置。

→ 第 11 頁的「配件」

使用廚具烘烤

使用廚具烘烤與燉煮肉類較為便利。使用廚具您可以更輕易地將肉塊從爐腔中取出，並可使用廚具本身來準備醬料。

請務必使用焗爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃碎裂。

若肉品較瘦可加入一些水份。所有玻璃廚具的底部皆應覆蓋約 ½ 厘米深。

水的份量會依肉類、廚具材質以及是否有使用蓋子而定。若將家禽、肉品或魚放在搪瓷或深色金屬焗盤中，需加入較使用玻璃廚具烹調時稍多的水份。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

不鏽鋼或鋁製的亮面焗盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。肉品烹調速度會較慢且色澤會較為不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

無蓋廚具

烘烤肉品時使用深的焗盤 / 器皿。將焗盤 / 器皿放上烤網架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用焗盤。

有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，可保持爐腔清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤網架上。

肉塊與蓋子必須至少距離 3 厘米。肉塊可能會浮起。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

如有需要，請先以高溫來燉煮肉塊。將水、酒、醋或類似的液體加入燉汁中。廚具的底部皆應覆蓋約 1-2 厘米深。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

使用有蓋烘烤器皿的家禽也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

蒸煮輔助烘烤

在執行蒸煮輔助烹調的過程中，某些食物會變得更加酥脆。這些食物的外層會更具光澤且不易抽乾水分。

請使用無蓋廚具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

請使用蒸煮輔助烹調（若在設定表中出現指示）。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

燒烤扁平的食材

家禽、肉品及魚類的扁平食材（如牛扒、禽腿及漢堡肉）適合使用「燒烤」加熱方式烹調。此加熱方式也十分適合烤多士。

燒烤

使用焗爐時請保持機門緊閉。切勿開著機門來燒烤。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的層架位置。藉此盛載滴下的油脂。請確保烤網架放置於萬用焗盤的正確位置上。→ 第 11 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用焗盤放入烤網架下方，反之應該放置在第 1 層上。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓肉塊受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接將要燒烤的食物放在烤網架上。

使用鉗子翻轉燒烤的各項食材。如果用叉子，會流失肉汁並變乾。

在食物燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉塊中的水份。

提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

肉類溫度計

您可使用肉類溫度計更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用肉類溫度計的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱方式以及其他資訊。→ 第 24 頁的「肉類溫度計」

建議的設定數值

此列表提供了家禽、肉品及魚類菜式的理想加熱方式（不包含多士）。溫度與烹調時間會視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此焗爐提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

設定數值是根據以下假設而定：將未填料，並已準備好烘烤的冷藏家禽、肉品及魚類放入冰涼的焗爐中。

列表提供了家禽的預設重量規格。如果想要烹調較重的家禽、肉品或魚類，請依照個別情況使用較低的溫度。若要烘烤幾片肉塊，請以最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每片肉塊都應有相若的大小。



一般而言：家禽、肉品或魚類越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 $\frac{1}{2}$ 到

$\frac{2}{3}$ 時將家禽、肉品及魚類翻轉。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並可節省能源最多達 20%。

使用的加熱方式：

-  循環熱風燒烤
-  全面燒烤

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件	層架位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
牛扒, 2-3 厘米厚	烤網架	3		3	-	第一面 8-10 第二面 5-7
漢堡肉 1-2 厘米厚	烤網架	3		3*	-	第一面 6-8 第二面 4-6
慢火烤肉	烤網架	2		180-200	-	30+30
後腿肉 / 臀肉	烤網架	2		150-160	-	30+30
羊肉						
羊扒, 2-3 厘米厚	烤網架	3		3*	-	第一面 8-10 第二面 4-6
羊扒, 2-3 厘米厚	烤網架	3		3	-	第一面 6-8 第二面 6-8
帶骨腿肉	烤網架	1		160-180	-	30+30
帶骨腿肉	烤網架	1		170-180	1	80-90
帶骨肩肉	烤網架	1		170-190	-	25+15
去骨肩肉卷	烤網架	1		170-190	-	25+20
* 預熱						
** 預熱 3 分鐘						

菜式	配件	層架位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
原條羊架 / 羊排	烤網架	1		190-200	-	25+20
豬肉						
豬扒, 2 厘米厚	烤網架	3		2	-	第一面 12-14 第二面 6-8
肉片, 2-3 厘米厚	烤網架	3		3*	-	第一面 10-12 第二面 9-10
漢堡肉, 1-2 厘米厚	烤網架	3		3*	-	第一面 6-8 第二面 4-6
香腸, 2-4 厘米厚	烤網架	2		3*	-	10-15
烤肉	烤網架	1		180-200	-	35+40
裡脊肉	烤網架	1		170-180*	-	30+25
腩肉	烤網架	1		220-240	-	25+40
腩肉, 1 公斤	烤網架	1		170-180 190-200	1 -	50-60 25-35
豬腿肉	烤網架	2		180-200	-	30+25
禽類						
雞翅, 各 150 克	烤網架	2		210-230	-	20-30
雞翅, 各 150 克	烤網架	2		210-220	2	30-40
去骨雞胸肉, 各 200 克 **	烤網架	2		3*	-	第一面 10-15 第二面 10-15
去骨雞胸肉, 各 200 克	烤網架	2		200-210	2	20-30
全雞	烤網架	1		200-220	-	25+15
全雞, 1.5 公斤	烤網架	1		180-190	2	65-75
雞件, 各 200-250 克	烤網架	2		210-230	-	第一面 15-20 第二面 10-15
雞件, 各 200-250 克	烤網架	2		200-210	2	35-45
雞, 1/4 隻, 各 450 克	烤網架	1		210-230	-	第一面 20-25 第二面 15-20
雞, 1/4 隻, 各 450 克	烤網架	2		190-200	2	45-55
鴨, 2-3 公斤	烤網架	1		190-210	-	20+20
鴨, 2-3 公斤	烤網架	1		150-160	2	100-120
火雞肉團	烤網架	1		190-210	-	20+10
火雞腿	烤網架	1		190-210	-	25+20
全隻火雞, 3-4 公斤	烤網架	1		160-180	-	15+10
全隻火雞, 4.5-8 公斤	烤網架	1		140-160	-	12+12
* 預熱						
** 預熱 3 分鐘						

菜式	配件	層架位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
魚類						
鱒魚, 整條, 各 300 克	烤網架	1		170-190	-	20-30
魚柳, 150 克 **	烤網架	2		1*	-	第一面 5-10 第二面 5-10
多士						
烤白麵包	烤網架	3		3	-	2-6
* 預熱						
** 預熱 3 分鐘						

急凍及冷藏食品

此章節提供了冷藏和冷凍食品的理想烹調設定。

請務必使用焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

建議

- 烹調成果受食物品質影響頗大。包裝製品可能已經預先燒烤或呈現不均狀態。
- 請勿使用嚴重結霜的冷藏食品。請去除食物上的冰塊。
- 將食物分開擺放（如圓麵包和馬鈴薯製品），讓其在配件上平放且均勻分布。在各個食材間留小空隙。
- 請遵照包裝上的說明。

蒸煮輔助烘焙

若搭配蒸煮輔助模式進行烘焙，則可讓某些類型的烘焙品項（例如發酵酥皮餡餅）餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一個層架來烘焙

在一個層架上烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 第 1 層

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間將焗盤上或烤模 / 器皿上的麵包放入焗爐中，麵包未必能同時完成烹調。

- 萬用焗盤：第 3 層
焗盤：第 1 層

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到限定點，將斜邊朝向機門。

防油紙

請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量與成份而定。因此電器提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。菜式只有外部煮熟，中心卻無法完全煮熟。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如這樣做，您便能節省最多百 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減幾分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並可節省能源最多達 20%。

使用的加熱方式：

- 4D 熱風
- 上下加熱
- 烘烤冷藏食品
- 特快加熱功能

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
急凍薄餅						
急凍薄餅	烤網架	1	☉	210-230	-	10-20
冷藏薄餅						
薄餅, 薄底 *	烤網架	1	☉*	-	-	-
薄餅, 薄底, 2 層	2 組烤網架	3+1	☉	200-220	-	15-25
薄餅, 厚皮 *	烤網架	1	☉*	-	-	-
薄餅, 厚皮, 2 層	2 組烤網架	3+1	☉	160-180	-	25-35
長型薄餅麵包 *	烤網架	1	☉	200-220	-	20-30
冷藏馬鈴薯食品						
烤焗薯條 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
烤焗薯條, 2 層 **	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	200-220	-	30-40
炸丸子 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
馬薯煎餅 *	萬用盤	2	☉*	-	-	-
薯角 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
經預先烘焙的烘焙食品						
法式長麵包	萬用盤	2	☐	200-220	-	15-25
法式長麵包	萬用盤	2	☐	180-200	1	15-25
法式長麵包, 2 層	烤網 + 萬用盤	3+1	☉	160-180	-	15-25
白麵包	萬用盤	2	☉	200-220	-	15-25
冷凍油炸食品						
魚條 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
雞塊 *	萬用盤	2	☉*	-	-	-
急凍食品						
千層麵, 400 克	烤網架上耐熱盤	1	☐	180-200	-	30-40
千層麵, 400 克	烤網架上耐熱盤	1	☉	180-190	2	30-40
千層麵, 1.2 公斤	萬用盤上耐熱盤	1	☉	180-200	-	35-45
千層麵, 1.2 公斤	烤網架上耐熱盤	1	☉	160-170	2	35-45
冷藏食品						
千層麵, 400 克 *	萬用盤上耐熱盤	1	☉*	-	-	-
千層麵, 400 克	烤網架上耐熱盤	1	☉	180-190	2	40-50
千層麵, 1.2 公斤	萬用盤上耐熱盤	1	☉	160-180	-	60-80
千層麵, 1.2 公斤	烤網架上耐熱盤	1	☉	160-170	2	45-55
* 請遵照包裝上的說明資訊						
** 烹調時翻動。						

蒸煮

請務必使用原有配件。使用加大型有孔蒸煮盤進行蒸煮時，請務必在下面放置萬用焗盤。藉此承載滴下的汁液。

使用一個層位進行蒸煮

請依設定表格指示使用層位位置。

使用兩個層位進行蒸煮

例如，若要同時烹調青花菜與馬鈴薯，很適合使用兩個層位進行蒸煮。假使烹調時間不同，請將烹調時間較短的食材延後放入。

- 烤網架與所附的小型孔狀 / 無孔蒸煮盤：第 3 層
- 加大型有孔蒸煮盤：第 2 層

烤具

若有使用烤具，請將其放在烤網架上或加大型有孔蒸煮盤上。

器皿必須是耐熱和耐蒸氣。使用厚邊烤具時，烹調時間會增加。

需以水浴法烹製的食物一律要用錫紙蓋住。

烹調時間和數量

蒸煮的烹調時間視食材大小而定，並非取決於總體數量。烹調大量食材時，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相當的食材，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

請遵照設定表格的單位大小指示。小份食材的烹調時間會較短，反之則較長。烹調時間也會受食物份量與熟度所影響。因此指示的設定值僅供參考。

請將食物平均放置在器皿內。若放置高度不同，會造成烹調不均勻。在烹調盤中放置細緻食物時，請勿堆放過高。建議使用兩個容器。

米飯和穀類

按照指示的比例加入水或液體。

例如：「1:1.5」表示每 100 克的米加入 150 毫升的液體。

製作米飯布甸

1. 量取米重，並加入 2.5 倍重的牛奶。
2. 在碗裡倒入米和牛奶，讓兩者混合的高度不超過 2.5 厘米。數量多時，您也可使用萬用焗盤。
3. 使用表格中指示的設定。
4. 烹調後加以攪拌。剩餘的牛奶會被迅速吸收。

糖煮果泥

量取水果重量，並加入約此重量 $\frac{1}{3}$ 的水。根據個人口味加糖和香料。使用列表中所說明的設定。

焦糖布甸和梳乎厘

將小碟直接放到孔狀且加大型有孔蒸煮盤中。不需要水浴法。使用列表中所說明的設定。

需以水浴法烹製的食物一律要用錫紙蓋住。

德國饅頭（蒸麵包卷）



































依照食譜製作發酵麵團，無需烹調。將揉成球狀的麵糰放到塗油的加大型有孔蒸煮盤中，讓其發酵。使用列表中所說明的設定。

建議的設定數值

使用的加熱方式

-  蒸煮

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
禽類					
雞胸肉，各 150 克	蒸煮盤	2		100	15-25
豬肉					
豬柳，400 克	蒸煮盤	2		100	18-20
魚類					
全魚，300 克（例如鱒魚）	有孔蒸煮盤	2		80-90	15-25
全魚，1.5 公斤（例如鱈魚）	有孔蒸煮盤	2		80-90	35-50
魚柳，200 克	有孔蒸煮盤	2		80-100	10-16
魚類，冷凍					
全魚，300 克（例如鱒魚）	有孔蒸煮盤	2		80-100	20-25
魚料理					
魚肉醬糕	雙重蒸鍋	2		70-80	45-80
馬鈴薯					
未削皮且已焯熟的馬鈴薯	有孔蒸煮盤	2		100	35-45
煲煮過的馬鈴薯，切四等份	有孔蒸煮盤	2		100	20-25

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
新鮮蔬菜					
整顆雅枝竹	有孔蒸煮盤	2		100	30-35
整顆椰菜花	有孔蒸煮盤	2		100	25-35
西蘭花塊	有孔蒸煮盤	2		100	6-9
四季豆	有孔蒸煮盤	2		100	18-25
紅蘿蔔, 切片	有孔蒸煮盤	2		100	10-20
蕪菁甘藍, 切片	有孔蒸煮盤	2		100	17-20
大蔥, 切片	有孔蒸煮盤	2		100	6-9
整根甜玉米	有孔蒸煮盤	2		100	30-40
整顆紅菜頭	有孔蒸煮盤	2		100	43-50
整根白蘆筍	有孔蒸煮盤	2		100	7-15
菠菜	有孔蒸煮盤	2		100	2-3
翠肉瓜, 切片	有孔蒸煮盤	2		100	3-4
冷凍蔬菜					
椰菜花	有孔蒸煮盤	2		100	15-25
四季豆	有孔蒸煮盤	2		100	5-8
青花菜	有孔蒸煮盤	2		100	6-10
豌豆	有孔蒸煮盤	2		100	6-10
紅蘿蔔	有孔蒸煮盤	2		100	3-10
小椰菜	有孔蒸煮盤	2		100	4-6
雜菜, 1 公斤	有孔蒸煮盤	2		100	5-10
米					
印度香米, 1:1.5	淺平的廚具	1		100	10-15
長粒米, 1:1.5	淺平的廚具	1		100	20-30
糙米, 1:1.5	淺平的廚具	1		100	30-40
半熟米, 1:1.5	淺平的廚具	1		100	15-20
義大利燉飯, 1:2	淺平的廚具	1		100	25-35
穀類					
北非古斯米, 1:1	淺平的廚具	1		100	6-10
小米, 整盤, 1:1.25	淺平的廚具	1		100	25-35
意大利式粟米粥, 1:5	淺平的廚具	1		100	20-45
蛋					
全熟水煮蛋	有孔蒸煮盤	2		100	9-11
半熟水煮蛋	有孔蒸煮盤	2		100	6-8
甜品					
焦糖布甸	有孔蒸煮盤	1		80	15-25
梳乎厘	個別模具	1		100	40-45
酵母饅頭	萬用盤	1		100	25-30
米飯布甸, 1:2.5	萬用盤	1		100	25-35
水果蜜餞, 1/3 水	萬用盤	1		100	10-20

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
全餐					
冷凍鮭魚柳	小型實底蒸煮盤	3		100	20
西蘭花塊	加大型有孔蒸煮盤	2		100	9
已焯熟的連皮馬鈴薯	小型有孔蒸煮盤	3		100	25

乳酪

您可以使用電器來自製乳酪。

準備乳酪

從爐腔中移除配件及架子。爐腔必須是空的。

1. 在爐頭上將 1 公升的牛奶（含 3.5% 脂肪）加熱到 90 °C，然後冷卻到 40 °C。
保鮮裝牛奶加熱到 40 °C 便足夠。

2. 將 150 克（冷藏）乳酪倒入攪拌。
3. 倒入杯子或小瓶子中，並用保鮮膜蓋住。
4. 將杯子或瓶子放在爐腔板上，並使用列表中的指定設定。
5. 準備妥當後，將乳酪放入雪櫃冷藏。

使用的加熱方式

- 麵團發酵

菜式	廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
乳酪	個別模具	爐腔板上		35-40	5-6

使用節能加熱方式節省能源

烹調食物時，您可以使用「節能熱風」與「節能式上下加熱」的節能加熱方式來節省能源。

請在食物加熱前放入空的爐腔內。否則不會達到任何節能效果。烹調時請務必保持機門緊閉。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到出理想的烹調效果，同時能節省能源。

請務必使用焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

插放烤網架時應讓印有 "Microwave" 字樣的一側朝向電器機門，外緣導軌則朝下。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到限定點，將斜邊朝向機門。

烤模與廚具

深色的金屬烤模最為適用。這能讓您節省最多 35% 能源。

不鏽鋼或鋁製的亮面廚具會像鏡子般反射熱能。搪瓷、耐熱玻璃或壓鑄鍍鋁的非反射性廚具則較為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿或玻璃器皿會延長烘烤時間，且糕點的烘焙效果會不均勻。

防油紙

請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

您可以在這裡找到各類菜式的規格。溫度與烘烤時間視乎麵團的數量與成份而定。因此需要不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘烤時間。蛋糕或小麵包只有外層煮熟，但中心卻無法完全烘焙熟透。

使用的加熱方式：

- 節能熱風
- 節能式上下加熱

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙					
維多利亞海綿蛋糕	2x Ø20 厘米烤模	1		170-180	30-40
鬆軟水果蛋糕	高 Ø20 厘米烤模	1		150-170	70-90
香濃水果蛋糕	高 Ø23 厘米烤模	1		140-160	120-180
水果批	玻璃盤	1		160-180	40-60
脫脂海綿蛋糕, 3 顆蛋	圓形蛋糕模, Ø26 厘米	1		160-170	25-35
瑞士卷	瑞士卷烤模	1		180-200	10-20
撻	盤子 Ø20 厘米或批模	1		170-190	55-70
法式蛋批	法式蛋批模 (深色塗佈)	1		190-210	35-45
白麵包	多士模 (1x 900 克或 2x 450 克)	1		190-200	45-55
英式鬆餅	焗盤	1		190-210	15-20
餅乾	焗盤	2		140-160	15-30
果醬餡餅	12 杯模	1		170-190	15-30
梳乎厘	1.2 公升梳乎厘器皿	1		160-170	40-50
批	矩形批模	1		190-210	40-55
焗薯	焗盤	2		150-170	60-90
肉類					
慢烤牛肉	烤網架	1		130-140	40+40
砂鍋菜					
肉丁 (牛肉、豬肉、羊肉)	廚具, 有蓋	1		140	40+80
燉煮牛扒	廚具, 有蓋	1		140	45+80
魚類					
魚隻, 燉煮, 整條重 300 克 (例如: 鱒魚)	廚具, 有蓋	1		190-210	25-35
魚隻, 燉煮, 整條重 1.5 公斤 (例如: 鮭魚)	廚具, 有蓋	1		190-210	45-55
魚柳, 平直, 燉煮, 100 克	廚具, 有蓋	1		190-210	15-35

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, 例如薯片、切片多士、圓麵包、麵包或精緻烘焙食品 (餅乾、薑餅、香料餅乾)。

如何盡量減少丙烯醯胺的提示

一般處理方式	<ul style="list-style-type: none"> 盡量縮短烹調時間。 將食物烹調至金黃色, 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	以最高 200 °C 來上下加熱。 以最高 180 °C 熱風來加熱。
餅乾	以最高 190 °C 來上下加熱。 以最高 170 °C 熱風來加熱。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤焗薯條	在焗盤上平均地鋪上單層薯條。焗盤上至少放入 400 公克的薯片, 以免薯片太乾。

慢煮

慢煮是以低溫長時間烹調食物的方法。因此，又稱為「低溫烹調」。

慢煮適用於各種要烹調至「七分熟」的高級肉品（例如，牛肉的細嫩部位、小牛肉、豬肉、羊肉或家禽）。肉質會保持多汁且嫩滑。

因為慢煮的肉類非常容易保溫，因此這種烹調方式的能讓菜單的安排擁有極大的彈性。烹調時，您無需翻動肉塊。請將機門保持關閉，以保持均勻烹調的環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的無骨肉類。小心清除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在慢煮時散發出強烈的獨特氣味。此外還可使用經過調味醃製的肉類。請勿使用解凍肉類。

否則很容易在慢煮後立即綻開。烹調期間無需靜置。由於方法獨特，肉塊的色澤仍會保持粉紅，但其實並非生肉或未熟。

提示：慢煮加熱方式無法利用結束時間來延後啟動操作。

廚具

使用淺平的廚具，例如玻璃 / 瓷製菜盤。將廚具放入爐腔內預熱。

無蓋廚具務必放置於烤網架的第 1 層。

如需有關慢煮的詳細資訊，請參閱設定列表的附加提示。


此焗爐設有「慢煮」加熱方式。請務必待焗爐完全冷卻後再開始操作。在放入廚具的情況下，讓爐腔加熱 10 分鐘左右。

隨即將肉類放於加熱板上，預留足夠時間來以極高溫度燒炙各側以及末端。然後立刻放入預熱過的廚具中。再次將裝載著肉類的廚具放入爐腔中，然後慢慢烹調。

建議的設定數值

慢煮溫度與烹調時間取決於肉塊的大小、厚度和品質。因此需要不同的設定範圍。

使用的加熱方式

-  慢煮

菜式	廚具	層架位置	加熱方式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
禽類						
鴨胸, 400 克	廚具, 無蓋	1		6-8	90*	45-60
雞胸肉片, 各 200 克	廚具, 無蓋	1		5-7	90*	45-60
火雞胸, 去骨, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	90*	120-150
豬肉						
豬裡脊肉排, 5-6 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	85*	210-240
豬柳, 整塊	廚具, 無蓋	1		6-8	85*	60-90
豬排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	90-120
牛肉						
牛關節肉 (臀肉), 6-7 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	85*	240-300
牛里脊肉, 整塊, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		4-6	85*	120-180
西冷牛扒, 5-6 厘米厚	廚具, 無蓋	1		6-8	85*	210-270
小牛排 / 臀肉, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	60-120
小牛肉						
小牛肉塊, 4-5 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	85*	180-240
小牛肉塊, 10-15 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	85*	240-300
小牛肉片, 整塊, 800 克	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	150-210
小牛排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	90-120
* 預熱						

菜式	廚具	層架位置	加熱方式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
羊肉						
無骨羊脊肉, 各 200 克	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	45-75
捆綁去骨羊腿肉, 五分熟, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		6-8	85*	180-240
* 預熱						

慢煮提示

慢煮鴨胸。	將冷鴨胸肉放入鍋中，先油煎側邊的皮。慢煮後，燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
慢煮的肉不會像傳統烤肉那麼熱。	因烤肉冷卻較慢，請加熱餐盤並佐以高溫醬料。

烘乾

本電器具有「烘乾」加熱方式，適合用來將水果、蔬菜和香草徹底抽乾。使用這種方式保存，調味取決於脫水。

僅使用沒有損壞的水果、蔬菜與藥草，並徹底加以清洗。將烤網架鋪上防油紙或羊皮紙。去除水果的多餘水份並擦乾。

如有需要，請切成等塊或薄片。將未去皮的水果切面朝上，並放置在器皿中。請確保水果或蘑菇在烤網架上沒有互相疊放。

刨削蔬菜然後加以出水。瀝乾刨削的蔬菜，並均勻放置在烤網架上。

擦乾帶莖的藥草。將藥草均勻放置在烤網架上，並稍作堆疊。

使用下列層位位置進行脫水：

- 1 層烤網架：第 2 層
- 2 層烤網架：第 3+1 層

將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。烘乾後，請立即從紙上移去烘乾的食物。






建議的設定數值

列表提供各種食品的烘乾設定。溫度與烹調時間需視乎待烘乾的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物烘乾的時間越長，便會保存得越好。切片越薄，烘乾程序越快，同時烘乾的食物風味更佳。因此焗爐提供了不同的設定範圍。

如想烘乾額外食品，請以列表中類似的食品作參考。

使用的加熱方式

-  烘乾

菜式	配件	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤網架 200 克)	烤網架	2		80	6-8
有硬核的水果 (梅子)	烤網架	2		80	8-10
根類蔬菜 (胡蘿蔔), 刨削, 出水	烤網架	2		80	6-9
切片蘑菇	烤網架	2		60	6-8
已洗淨的香草	1-2 層烤網架	-		60	2-6

保存、榨汁和消毒

本焗爐也適用於食材保存、榨汁和消毒。

保存

您可以使用此焗爐來保存水果與蔬菜。

警告

受傷風險！

若食物的保存方式錯誤，保存瓶可能會爆裂。請遵照指示保存。

瓶子

務必使用乾淨未破損的保存瓶。並使用耐熱、乾淨未損壞的橡皮圈。預先檢查夾子與鉗子。

建議：您可使用消毒功能清潔瓶子。

每次保存程序，都請使用大小相同且盛載相同食物的保存瓶。在爐腔中，您一次最多可以處理六個 ½、1 或 1½- 公升的保存瓶。請勿使用較大或較高的瓶子。蓋子可能會裂開。

保存程序期間，爐腔中的保存瓶不可互相觸碰。

處理水果與蔬菜

請務必使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

根據水果與蔬菜種類削皮、去籽及剝切，並以裝填至邊緣下方約 2 厘米處的方式，放入保存瓶中。

水果：將水果與熱脫脂糖液（1 公升的罐頭食品需約 400 毫升糖液）

裝入保存瓶中。一公升的水：

- 甜水果需約 250 克糖
- 酸水果需約 500 克糖

蔬菜：將蔬菜與滾燙的熱水裝入保存瓶中。

擦拭罐口，讓其保持清潔。將濕的橡皮圈及蓋子放在各瓶子上。使用鉗子密封瓶子。將保存瓶放入加大型有孔蒸煮盤，讓瓶子之間保有距離。將 500 毫升的熱水（約 80 °C）倒入萬用焗盤中。使用列表中所說明的設定。

結束保存程序

經過特定烹調時間後，打開機門。待保存瓶完全冷卻後，再從焗爐中取出。

接著將爐腔擦拭乾淨。

榨汁

榨汁之前，請先將莓果放入碗裡並灑上糖。閒置至少一小時，以抽出果汁。

接著在加大型有孔蒸煮盤內裝滿莓果，然後將它放入蒸烤的第 2 層。請在其底下放置萬用焗盤以收集果汁。使用列表中所說明的設定。

烹調完成後，以布子包著莓果，並擠壓出剩餘的果汁。

接著將爐腔擦拭乾淨。

消毒

要消毒的物品看起來必須是乾淨的。將它放上烤網架。

選取「消毒瓶子」程式。

接著將爐腔擦拭乾淨。

建議的設定數值

設定列表所示的時間，是保存水果與蔬菜以及榨汁的參考指引值。時間可能會因空間溫度、瓶子數目、份量、熱度與罐中裝填物的品質而有所影響。提引是以 1 公升左右的圓罐為基礎。

使用的加熱方式

-  蒸煮

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存					
蔬菜，例如胡蘿蔔	1 公升保存瓶 + 加大型蒸煮盤	1		100	30-120
硬核水果，例如櫻桃、西洋李子	1 公升保存瓶 + 加大型蒸煮盤	1		100	25-30
梨果類，例如蘋果、士多啤梨	1 公升保存瓶 + 加大型蒸煮盤	1		100	25-30
榨汁					
紅莓	蒸煮盤	2		100	30-45
紅加侖子	蒸煮盤	2		100	40-50

麵團發酵

若使用「麵團發酵」加熱方式，則麵團發酵的速度會遠快於處於室溫下時，且水分不會抽乾。請務必待焗爐完全冷卻後再開始操作。

請務必讓麵團發酵兩次。對於第 1 與第 2 個發酵過程（麵團發酵與最後一次發酵），請查閱設定列表的說明規範。

麵團發酵

將裝有麵團的碗置於爐架上，以進行麵團發酵。使用列表中所說明的設定。

發酵期間請勿開啟機門，否則水份會流失。請勿覆蓋麵團。

最後一次發酵


將麵包放入列表所示的層位位置。

進行烘焙前，請將爐腔中殘留的濕氣拭淨。

建議的設定數值

溫度與發酵時間需視乎成份的種類和份量而定。因此列表中的數字僅為平均值。

使用的加熱方式

-  麵團發酵

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，甜						
例如小糕點	碗	1		麵團發酵	35-40	30-45
	萬用盤	1		最後一次發酵	35-40	10-20
飽發，例如義式水果蛋糕	碗	1		麵團發酵	35-40	20-40
	烤網架上的模具	1		最後一次發酵	35-40	10-20
發酵麵團，鹹						
例如披薩	碗	1		麵團發酵	40-45	40-90
	萬用盤	1		最後一次發酵	40-45	30-60
發酵麵包						
白麵包	碗	1		麵團發酵	35-40	30-40
	萬用盤	1		最後一次發酵	35-40	15-25
雜糧麵包	碗	1		麵團發酵	35-40	25-40
	萬用盤	1		最後一次發酵	35-40	10-20
圓麵包	碗	1		麵團發酵	35-40	30-40
	萬用盤	1		最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

「解凍」功能適用於解凍冷凍水果與蔬菜。使用 4D 熱風的加熱方式解凍點心。家禽、肉類與魚類使用雪櫃來解凍則較為理想。

請將冷凍食品從包裝中取出並予以解凍。

將冷凍水果與蔬菜放入加大型有孔蒸煮盤，並在下面放置萬用焗盤。如此食物才不會置於融水中，且可承載任何滴落的汁液。針對菜式中要保留液體的冷凍食品，例如冷凍奶油菠菜，請在烤網架上使用萬用焗盤或廚具。

將烘焙點心放上烤網架。

菜式	配件	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包、圓麵包					
一般處理方式	焗盤	1	🔥	50	40-70
蛋糕					
蛋糕，濕潤	焗盤	1	🔥	50	70-90
蛋糕，乾燥	焗盤	1	🔥	60	60-75
水果，蔬菜					
莓果	蒸煮盤	2	🔥	40-50	15-20
蔬菜	蒸煮盤	2	🔥	40-50	15-50

翻熱

若使用「翻熱」加熱方式，則會以蒸氣將食物慢慢地翻熱。如此可確保食物新鮮。即使是隔日的烘焙糕點亦可恢復酥脆口感。

盡可能使用平整、寬廣且耐熱的容器。冰冷容器會使翻熱程序的處理時間延長。

請盡可能同時翻熱大小和類型相同的料理。若此方法難以做到，請以所需翻熱時間最長的料理部分為準。

翻熱時切勿蓋住食物。

將食物放在烤網架上的廚具中，或是直接放在第 1 層烤網架上。

操作過程中切勿開啟機門，否則會冒出大量蒸氣。

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
急凍蔬菜					
1 公斤	廚具，無蓋	1	🔥	120-130	15-25
250 克	廚具，無蓋	1	🔥	120-130	5-15
* 預熱					

建議的設定數值

列表中的時間為平均值。需視乎食物的品質、冷凍溫度 (-18 °C) 和成份而定。提供了不同的時間範圍。先設定較低的時間，如有需要，可延長時間。

建議：扁狀或分件的冷凍物會比塊狀的食物解凍得較快。

使用的加熱方式：

- 🔥 4D 熱風
- 🔥 解凍

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想設定方式。指定的時間僅為平均值。需視乎使用的廚具、食物的品質、溫度和稠度而定。提供了不同的時間範圍。先設定最短的時間，視乎需要延長時間。

列表中的數值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到出理想的烹調效果，同時能節省能源。

使用的加熱方式

- 🔥 翻熱

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
急凍菜餚					
盛盤餐點, 1 份	廚具, 無蓋	1	☒	120-130	15-25
燉湯, 400 毫升	廚具, 無蓋	1	☒	120-130	10-25
配菜, 例如義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯	廚具, 無蓋	1	☒	120-130	8-25
烘焙食物, 例如千層麵、焗馬鈴薯	廚具, 無蓋	1	☒	120-140	10-25
薄餅 (已烹調)	烤網架	1	☒	170-180*	5-15
烘焙食品					
麵包捲、長棍麵包, 已烘焙	烤網架	1	☒	150-160	10-20
酥皮餡餅 (夾餡酥盒)	烤網架	1	☒	180*	4-10
冷凍烘焙食品					
薄餅 (已烹調)	烤網架	1	☒	170-180*	5-15
麵包捲、長棍麵包, 已烘焙	烤網架	1	☒	160-170*	10-20
* 預熱					

保溫

您可以使用「保溫」加熱方式，將烹調好的菜式保溫。您可使用各種濕度等級，以避免烹調的料理抽乾。

切勿蓋住食物。

將烹調完成的菜式保溫，請勿超過兩個小時。請注意，某些菜式在保溫期間仍可能繼續烹調。切勿蓋住食物。

您可使用各種適合的蒸氣強度，將下列食物保溫：

- 強度 1：烘烤肉塊與焗盤酥炸食物
- 強度 2：烘焙食物和小菜
- 強度 3：燉菜和湯品

測試菜式

這些列表供測試機構用作檢查焗爐之用。

符合 EN 60350-1:2013 與 IEC 60350-1:2011 標準。

烘焙

同一時間將焗盤上或烤模 / 器皿上的麵包放入焗爐中，麵包未必能同時完成烹調。

在兩層上烘焙時的層位位置：

- 萬用焗盤：第 3 層
- 焗盤：第 1 層

夾心蘋果批

一層上的夾心蘋果批：將各個深色的彈性蛋糕模具對角並列。

鍍錫彈性蛋糕模具中的蛋糕：使用一層並以上下加熱方式來烘焙。將彈性蛋糕模具放上萬用焗盤上，而非直接放置在烤網架上。

提示

- 設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。
- 請注意表格提供的預熱資訊。在非快速加熱下，設定值便會生效。
- 若要烘焙，請先使用較低的指示溫度。

使用的加熱方式：

- ☒ 4D 熱風
- ☒ 上下加熱
- ☒ 烘烤冷藏食品
- ☒ 底部重點加熱

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
烘焙						
扭紋麵包	焗盤	1	☐	150-160*	-	25-40
扭紋麵包	焗盤	1	⊗	140-150*	-	25-35
扭紋麵包, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊗	140-150*	-	30-40
小蛋糕	焗盤	1	☐	160*	-	25-35
小蛋糕	焗盤	1	⊗	150*	-	25-35
小蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊗	150*	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	1	☐	160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	1	⊗	160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	1	⊗	150-160	1	10
					-	15-25
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	1	☐	170-180	-	65-90
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	1	⊗	170-180	-	60-80
* 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能						
** 預熱, 請勿使用快速加熱功能						

蒸煮

請務必在加大型有孔蒸煮盤下面放置萬用焗盤。藉此承載滴下的汁液。

使用一個層位進行蒸煮時的層位位置 (最多使用 2.5 公斤) :

- 加大型有孔蒸煮盤 : 第 2 層

使用兩個層位進行蒸煮時的層位位置 (每層最多使用 1.8 公斤) :

- 加大型有孔蒸煮盤 : 第 3 層
- 加大型有孔蒸煮盤 : 第 2 層

使用的加熱方式

- ⊗ 蒸煮

菜式	配件	層架位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸煮					
冷凍豌豆, 兩個容器, 各 1.8 公斤	加大型蒸煮盤 x 2 + 萬用焗盤	3+2+1	⊗	100	3-15
新鮮青花菜, 300 公克	加大型蒸煮盤 + 萬用焗盤	2+1	⊗	100	6-7
新鮮青花菜, 一個容器	加大型蒸煮盤 + 萬用焗盤	2+1	⊗	100	6-7

燒烤

同時放入萬用焗盤。藉此盛載滴下的液汁, 並保持爐腔清潔。

使用的加熱方式

- ☐ 全面燒烤

菜式	配件	層架位置	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
烤多士	烤網架	3	☐	3	3-6
漢堡牛肉餅, x 12*	烤網架	2	☐	3	20-30
* 總時間經過 2/3 後翻面					

BSH Home Appliances Limited

Siemens Showroom
5/F, Club Lusitano, 16 Ice House Street,
Central, Hong Kong

www.siemens-home.com.hk



9001078204 950109