

SIEMENS



嵌入式焗爐

CS656GB.1B

siemens-home.com/welcome

zh-hk 說明手冊

Register
your
product
online

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.....	20
蒸煮.....	6	結束時間.....	20
清潔功能.....	6	 控制面板安全鎖	21
 損壞原因	6	啟用與停用.....	21
一般資訊.....	6	 基本設定	22
蒸煮.....	7	變更設定.....	22
 環境保護	7	設定清單.....	22
節省能源.....	7	變更時間.....	22
符合環保規定的廢棄處理.....	7	 長時間保溫模式	23
 了解您的電器	8	啟動長時間保溫模式.....	23
控制面板.....	8	 清潔功能	23
控制功能.....	8	清潔功能.....	23
顯示屏.....	9	除垢.....	24
操作模式選單.....	9	 清潔劑	25
加熱方式.....	9	適合的清潔劑.....	25
蒸煮.....	10	爐腔表面.....	26
更多資訊.....	10	保持電器清潔.....	26
爐腔功能.....	11	 軌道	27
水箱.....	11	拆除與重新安裝軌道.....	27
 配件	11	 電器機門	28
配件包括.....	11	拆除與安裝焗爐機門.....	28
安裝配件.....	12	拆除機門蓋.....	28
選購配件.....	12	拆除及安裝機門面板.....	29
 首次使用前	13	 疑難排解	30
首次使用前.....	13	故障表.....	30
初次使用.....	13	超過最長操作時間.....	31
調校電器和清潔爐腔.....	14	爐腔燈泡.....	31
清潔配件.....	14	 客戶服務中心	31
 操作電器	15	產品編號及生產編號.....	31
開關電器.....	15	 菜式	32
開始或中斷操作.....	15	相關設定資訊.....	32
選擇操作模式.....	15	選擇及設定食物.....	32
設定加熱方式與溫度.....	15		
快速加熱.....	16		
 蒸煮	16		
全蒸氣 – 蒸煮.....	16		
蒸煮輔助烹調.....	17		
翻熱.....	17		
麵團發酵.....	17		
解凍.....	18		
將水注入水箱中.....	18		
每次完成蒸煮操作後.....	19		



建議的烹調時間..... 33

矽膠模具	33
烘焙	33
烘烤與燉煮	36
燒烤	39
急凍及冷藏食品	42
蒸煮	44
乳酪	46
利用節能的加熱方式節省能源	46
食材內的丙烯醯胺	47
慢煮	48
烘乾	49
保存、榨汁及消毒	50
麵團發酵	51
解凍	51
翻熱	52
保溫	53
測試菜式	53

關於產品、配件、更換零件和服務的資訊，請瀏覽：
www.bosch-home.com.hk 以及網上商店
www.bosch-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。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在日後，或供下一位使用者使用時查閱。

此電器只供於廚房中安裝。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。操作時務必有人在場看管。僅供室內使用。

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。

請勿讓兒童把玩此電器，或在此電器附近玩耍。不可讓 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。

請勿讓 8 歲以下的兒童走近此電器及其電源線路。

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！

- 易燃物品存放在爐腔中，可能會引致火災。切勿在爐腔中儲放易燃物品。如果爐內冒煙，切勿開啟電器的機門。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 - 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。請勿讓兒童走近此電器。
- 配件和焗爐器皿的溫度極高。必須戴上隔熱手套後，方可從爐腔中取出配件或焗爐器皿。
- 在高溫的烹調空間內，酒精可能會起火。切勿製作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作烹調。請小心打開機門。

警告 - 灼傷風險！

- 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。請勿將水倒入高溫的爐腔內。

警告 - 受傷風險！

- 電器機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清洗助劑或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。請將手遠離門鉸。

警告 - 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。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。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣物料，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。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿啟動已損壞的電器。請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。

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 - 灼傷風險！

- 若繼續操作電器，水箱中的水溫可能會變得極高。每次完成蒸煮操作後，都請清空水箱。
- 爐腔內會產生熱氣。執行任何蒸煮操作時，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 - 受傷風險及火災風險！

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。

清潔功能

⚠ 警告 - 燙傷風險！

△ 執行清潔功能時，電器外部可能會變得非常熱。切勿觸碰機門。讓電器冷卻。不要讓孩童走近電器。

損壞原因

一般資訊

注意！

- 爐腔板上的配件、錫紙、防油紙或焗爐器皿：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焗爐器皿，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。
- 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。
- 爐腔中的濕氣：長時間過後，爐腔中的濕氣可能會導致腐蝕情況。使用完畢後，請讓焗爐機門保持開放狀態，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：操作後電器會變得很熱，因此只可以在機門關閉的狀態下讓電器冷卻。切勿將物品夾在機門上。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放，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，請使用較深的萬用焗盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能把電器機門緊閉。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。機門把手無法承受焗爐的重量，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焗爐器皿。矽膠烤模不適合用於複合式蒸煮烹調操作。
- 焗爐器皿生鏽：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。
- 滴落的液體：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。藉此承載滴下的液體。
- 水箱中存有熱水：熱水可能會令水泵損壞。水箱中只可注入冷水。
- 搪瓷物料受損：若爐腔門殘留水分，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨爐腔門上殘留的水分。
- 除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸控制面板或其他敏感表面。否則會使得表面受損。若發生此狀況，請使用清水將除垢劑清理乾淨。
- 清理水箱：請勿將水箱放入洗碗機清洗。否則會損壞水箱。請使用軟布和標準清洗液來清潔水箱。

環境保護

此電器的節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置電器。

節省能源

- 僅在食譜或操作說明表中指定需要預熱時，才預熱電器。
- 使用深色、黑色或瓷漆烘焙烤模。這類廚具的吸熱效果較好。
- 操作期間盡量不要開啟電器機門。
- 烘焙多個蛋糕時，以輪流的方式烘焙效果最佳。爐腔仍保持溫熱。減少接下來烘焙蛋糕的時間。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框架。

了解您的電器

此章節將說明顯示屏與控制功能。您亦可以了解到電器的各種功能。

提示：電器的細節與顏色會視乎型號而有所不同。

控制面板

在控制面板中，您可以使用各種按鈕和旋鈕來設定所需的電器功能。目前的設定會顯示於顯示屏上。



- 1 **按鈕**
旋鈕左邊與右邊的按鈕皆設有壓力點。請按一下這些按鈕來啟用功能。
- 2 **旋鈕**
您可以以順時針或逆時針方向來轉動旋鈕。
- 3 **觸控顯示屏**
您可以在觸控顯示屏上查看目前調整的數值、選項或提示。如要套用設定，請觸按適當的文字欄。文字欄內容會隨著選取的项目而變更。

控制功能

電器的各種功能會以個別的控制方式來操控。您可以輕易地直接設定電器。

按鈕

這裡為您提供了各種按鈕的簡短說明。

按鈕	說明
on/off	開關電器
menu	選單 打開操作模式選單
i	資訊 顯示提示 控制面板安全 啟用 / 停用控制面板安全鎖
🕒	時間設定選項 打開時間設定選項選單
⏏	快速加熱 啟動及關閉快速加熱功能
🔒	開啟頂蓋 將水份注入水箱或清空水箱 → 第 18 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的調整數值。

在大部份選單中，例如加熱方式，第一個選項會緊接在最後一個選項之後顯示。但例如溫度，當到達最低或最高溫度時，您必須以相反方向轉動旋鈕。

顯示屏

顯示屏經過精心編排，讓您一目了然。

您目前能設定的數值會以聚焦方式顯示。此數值將會在深色背景上以白色字體顯示。

狀態列

狀態列位於顯示屏的頂端。時間及設定時間功能會在此顯示。

進度線

例如，進度線會顯示焗爐的加熱程度或已經過了多少時間。操作持續運行期間，聚焦數值下面的直線會由左進展至右。

倒數

如果在沒有烹調時間的情況下啟動電器，您可以在狀態列的右上方看到操作已經運行了多少時間。

如果您已設定一個烹調時間但已將之刪除，倒數將以剩餘的時間繼續倒數。因此，您可以查看到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	加熱指示器會顯示爐腔內不斷升高的溫度。當所有列位都填滿時，便是將食物放入焗爐的最佳時間。設定為燒烤及清潔時不會顯示此列位。
餘溫指示燈	電器關閉時，溫度指示器會顯示爐腔內的餘熱。一旦溫度降到 60 °C 左右，顯示屏便會關掉。

加熱方式

為讓您了解菜式的正確加熱方式，我們在此說明一下各種加熱方式的差別與作用。

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。

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

操作模式選單

選單會分為不同的操作模式。這樣，您便可以快速地存取所需的功能。

不同的電器類型有不同的操作模式。在右上方的狀態列中，您可以查看到操作模式選單有多少個頁面。如果狀態列顯示 1/2，您便正處於兩頁中的第一頁。

操作模式	使用
加熱方式	電器內置幾個經過微調的加熱方式，以供您烹調食物。
蒸煮 → 第 16 頁的「蒸煮」	電器內置經過微調的蒸煮加熱方式，以供您烹調食物。
菜式 → 第 32 頁的「菜式」	在此，您可以找到為多種菜式而提供的預先編制設定數值。
清潔功能 → 第 23 頁的「清潔功能」	清潔功能會以差不多自動的方式清潔焗爐。
除垢 → 第 23 頁的「清潔功能」	您可使用此功能來去除蒸發皿中殘留的水垢。
烘乾 → 第 16 頁的「蒸煮」	每次完成蒸煮操作後使用。
設定 → 第 22 頁的「基本設定」	您可以修改焗爐的基本設定以符合使用需求。

	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	適合燒烤家禽、整條魚與較大塊的肉類。 烘烤元件與風扇會以交替形式開關。風扇會將熱風在食物周圍循環流動。
	全面燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	適合燒烤扁平的食材，如牛排與香腸、以及使食物的色澤金黃焦脆。 燒烤加熱元件的整個區域會變得很燙。
	集中燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	適合燒烤小量食物，如牛排、香腸或麵包，以及使食物的色澤金黃焦脆。 燒烤加熱元件的中心部份會變得很熱。
	烘烤冷藏食品	30-250 °C	適合製作薄餅，以及下方需要大量熱力的菜式。 由底部與環狀加熱元件來加熱。
	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。 熱力會從底部散發出來。
	特快加熱功能	30-250 °C	適合快速製作在第一層的冷藏食品。溫度需視乎生產商說明而定。使用包裝上指定的最高溫度。指定或較短的烹調時間。預熱的作用不大。
	保溫 *	60-100 °C	適合將已烹調的食物保溫。
	暖碟	30-70 °C	適合暖碟。

* 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，電器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

為了協助您找到菜式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作用。

加熱方式	溫度	使用	
	蒸煮	30-100 °C	適合烹調蔬菜、魚類、配菜，或者水果榨汁及出水。
	翻熱	80-180 °C	適合溫和地加熱食物和使糕點變得酥脆。 蒸氣可確保食物不會過乾。
	麵團發酵	30-50 °C	適合將酵母麵團及酸麵團發酵，以製作乳酪。 麵團發酵的速度會比在室溫下快。麵團表面也不會過乾。
	解凍	30-60 °C	適合處理蔬菜、肉類、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

在大多數情況下，電器會提供操作的提示和更多資訊。如需執行上述操作，請按  按鈕。備註會顯示數秒。

某些提示會自動顯示，例如確認，或是提供指示或警告。

爐腔功能

有些功能使電器更易使用。例如，它們可令爐腔有良好的照明，而散熱風扇則可避免電器過熱。

開啟電器機門

若在操作期間打開電器機門，操作便會暫停。關閉機門後即會繼續操作。

內壁照明

當機門打開時，內壁照明即會開啟。若機門保持開啟超過 15 分鐘，則照明會再次關閉。

在大多數的操作模式下，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

散熱風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

注意！

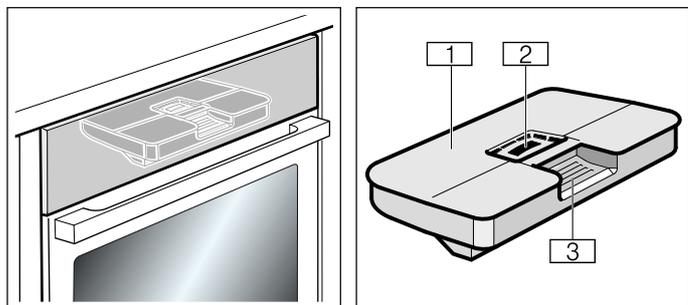
切勿遮蓋散熱槽。否則焗爐會過熱。

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

此電器附有水箱。水箱位於面板後方。如要執行蒸煮操作，請在水箱中注入清水。→ 第 16 頁的「蒸煮」



- 1 水箱頂蓋
- 2 注水口
- 3 用於取出和裝入水箱的操作把手

配件

電器附有各式各樣的配件。您可以在這裡查看及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 用於焗爐器皿、蛋糕模具與耐熱盤。 適用於烘焙和燒烤食物。
	萬用焗盤 適用於濕潤的蛋糕、其他烘焙食品、急凍食品與大型烘烤食品。 使用烤網架直接燒烤時，可將萬用焗盤放在烤網架下方以盛載滴下的油份。在蒸煮操作期間，萬用焗盤亦可用作盛載滴下的水份。
	小型有孔蒸煮盤 適合蒸煮蔬菜、將莓果榨汁及解凍。
	小型無孔蒸煮盤 適合煮飯、烹調豆類及穀物。
	加大型有孔蒸煮盤 適合蒸煮大量食物。

只可使用原裝配件 這些配件是專為電器而設計。

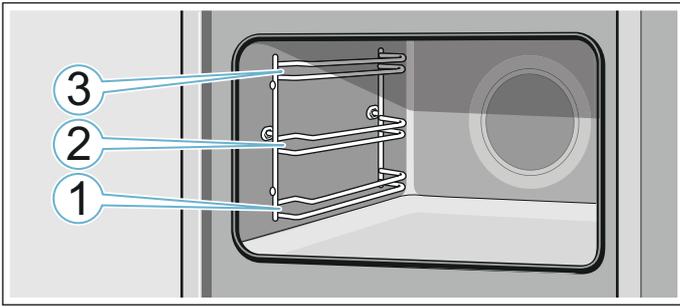
您可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

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：您可以在所有加熱模式中隨意使用蒸煮盤，包括蒸煮模式。如果您將其他加熱模式設為高溫，請將蒸煮盤從爐腔中取出。高溫會使蒸煮盤永久變形和變色。

安裝配件

爐腔有三個隔層位置。隔層位置由下往上排列。



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。

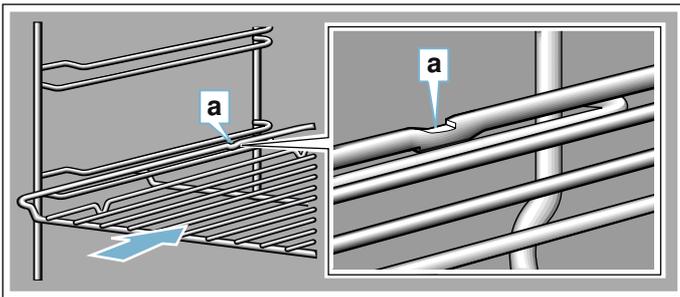
提示

- 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，以免配件觸碰電器機門。

鎖定功能

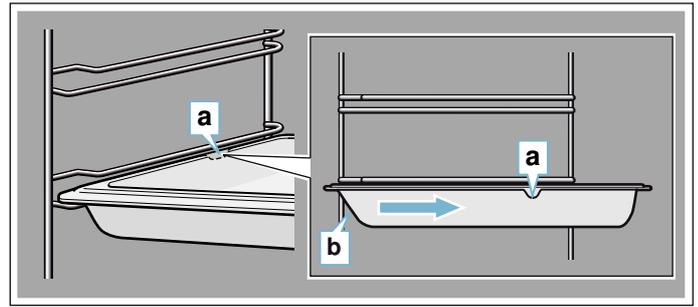
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才會生效。

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



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

圖例：萬用焗盤

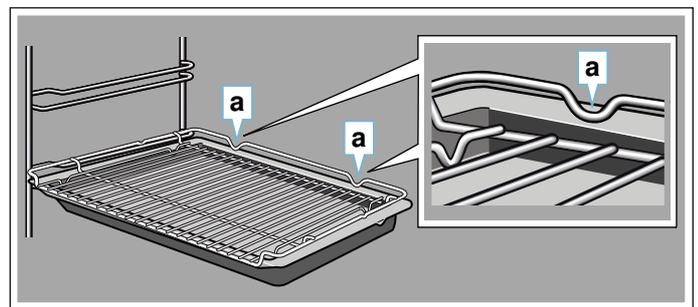


組合配件

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** 都位於後方邊緣。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



小型蒸煮盤只可放置在有烤網架的爐腔中。

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，請查看銷售小冊子。

購買時，請務必提供選購配件的正確訂單編號。

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 31 頁的「客戶服務中心」

特殊配件	訂單編號
烤網架 適用於焗爐器皿、蛋糕模具與耐熱盤，並可用於烘焙和燒烤食物。	HZ664070
萬用焗盤 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型烤肉。 使用烤網架直接燒烤時，可將萬用焗盤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 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型烤肉。 可更輕易地從萬用焗盤上，清除酥皮餡餅與烤肉的殘餘物。	HZ632010
易潔焗盤 適用於大型與小型的烘焙類食品。 可更輕易從焗盤上清除酥皮餡餅的殘餘物。	HZ631010
Profi 焗盤 適用於製作大量食物。	HZ633070
Profi 焗盤蓋子 蓋子可將 Profi 焗盤變成 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
玻璃烘焗盤 (5.1 公升) 用於燉煮與烘焙。 尤其適合「整套菜單烹調」操作模式。	HZ915001
玻璃焗盤 適用於大型烤肉、濕潤糕點與烘焙類食品。	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 適用於蒸煮蔬菜、將莓果榨汁及解凍。	HZ36D613G
小型無孔蒸煮盤 適合煮飯、烹調豆類及穀物。	HZ36D613
小型無孔烹調瓷器 適合蒸煮肉類、魚類及蔬菜，並將菜式上碟。	HZ36D513P
大型無孔烹調瓷器 適合蒸煮肉類、魚類及蔬菜，並將菜式上碟。	HZ36D533P
伸縮層架, 1 層 第 1 層的伸縮軌道可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。	HZ638D18

首次使用前

使用新電器之前，您必須調整一些設定。您亦必須先清潔爐腔與配件。

首次使用前

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！

使用不適當的液體可能會損壞電器。

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 > 箭咀。
下一個設定便會出現。

設定時間

時間從 12:00 開始。

1. 使用旋鈕來設定目前時間。
2. 觸碰 > 箭咀

設定日期

預設日期為 1.1.2014。

1. 只要觸碰 > 箭咀便可以前往下一個設定。
2. 使用旋鈕來設定目前的日期、月份和年份。

設定水硬度

預設水的硬度設定為「非常硬」。

1. 使用旋鈕來設定硬度。
2. 觸碰 > 箭咀。
顯示屏上隨即會顯示提示，確認已完成初次使用。

調校電器及清潔爐腔

水的沸點會視乎氣壓而定。調校時，電器會根據安裝地點自行設定氣壓比例。首次蒸煮操作時，便會自動出現此情況。因而會令大量蒸氣出現。

準備調校

1. 從爐腔中移除配件。
2. 將殘餘包裝物（例如發泡膠粒）從爐腔中移除。
3. 調校電器前，請使用一塊濕潤的軟布擦拭爐腔內部的柔軟表面。

調校電器及清潔爐腔

提示

- 調校只會在爐腔處於冷卻狀態（室溫）時啟動。
 - 調校期間請勿打開電器機門。否則調校會中斷。
1. 按下開 / 關按鈕以啟動電器。
 2. 將水注入水箱。→ 第 18 頁的「將水注入水箱中」
 3. 設定具體的加熱方式、溫度和調校維持時間，然後啟動電器操作。→ 第 16 頁的「全蒸氣 - 蒸煮」

調校	
加熱方式	蒸煮 
溫度	100 °C
持續時間	30 分鐘

4. 調校後，請讓電器加熱。

注意！

搪瓷物料損壞

若爐腔板殘留水分，請勿開始執行操作。執行操作前，請拭淨爐腔板上殘留的水分。

5. 抹乾爐腔板。
6. 設定加熱方式和溫度以加熱，然後啟動電器操作。

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. 指定時間過後，請停止電器操作。按下開啟 / 關閉按鈕以關閉焗爐。
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「每次蒸煮操作後」

提示

- 搬家後，電器會適應新的安裝地點，請將電器重設回原廠設定。重複初次使用設定及調校。
- 即使停電或拔掉插頭，電器也會儲存已調校的設定值。請勿重複調校。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作電器

您已了解過控制功能與其運作方式。接著，我們將會說明如何設定您的電器。您將了解當電器開啟和關閉時會有什麼事情發生，以及如何選擇操作模式。

關閉電器

您必須先開啟電器才能調整設定。

除外事宜：當電器關閉時，您可設定控制面板安全鎖及計時器。

當電器關閉後，顯示或資訊仍會保留在顯示屏上，例如爐腔的餘溫指示燈。

如無需使用，請關閉電器。若長時間未套用設定，則電器會自動關閉。

啟動電器

使用開 / 關按鈕以啟動電器。

按鈕上的開 / 關訊號會發出藍色的光。

顯示屏上會顯示 Siemens 標誌，然後顯示加熱方式和溫度。

提示：在基本設定中，您可以指定啟動電器時應顯示的操作模式。

關閉電器電源

使用開啟 / 關閉按鈕以關閉焗爐。

按鈕上的照明會熄滅。

設定的功能會取消。

顯示屏會顯示時間。

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

如要開始操作或中斷一個正在運行的操作，請按下啟動 / 停止按鈕。操作中斷後，冷卻風扇可能會持續運轉。

若要取消所有設定，請按開 / 關按鈕。

若在操作期間打開爐腔機門，操作便會中斷。關閉爐腔機門以繼續操作。

選擇操作模式

當選擇操作模式時，電器必須處於開啟狀態。

1. 按下選單按鈕。操作模式選單便會打開。
2. 觸碰所需的操作模式。各種操作模式都有不同的選項。
3. 使用旋鈕來更改選擇。在不同的選項中更改更多設定值。
4. 使用啟動 / 停止按鈕以開始。剩餘時間會顯示在顯示屏上。您可以看到設定和進度線。

設定加熱方式與溫度

電器開啟後，建議的加熱方式會和溫度一起顯示。您可以使用啟動 / 停止按鈕來立即開始這項操作設定。如果想設定另一種加熱方式，請依照以下指示。

對於其他設定，您可以依照下列指示來更改設定值：

圖片範例：以 180 °C 上下加熱。

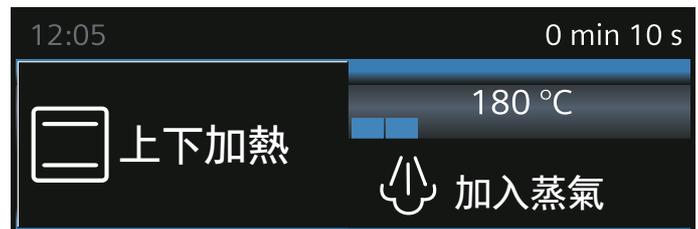
1. 使用旋鈕來變更加熱方式。



2. 觸按建議的溫度。
3. 使用旋鈕來變更溫度。



4. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。



設定的加熱方式與溫度會顯示於顯示屏上。

快速加熱

您可以使用 >>> 按鈕來顯著地快速加熱爐腔。
快速加熱功能並不適用於所有加熱方式。

適用的加熱方式：

	4D 熱風
	上下加熱

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。

調整設定

請確保已選取適合的加熱方式。溫度必須設定為高於 100 °C，否則不能啟動快速加熱功能。

1. 設定加熱方式與溫度。
2. 按下 c 按鈕。



>>> 訊號會出現在溫度的左邊。溫度指示器會開始增加。

當快速加熱完成時，訊號聲音會響起。>>> 訊號便會熄滅。
請將菜式放入爐腔中。

提示

- 如果更改了加熱方式或溫度，快速加熱功能便會取消。
- 設定了的持續時間會在不受到快速加熱影響之下運行，並會在操作啟動時立即開始倒數。
- 您可於快速加熱時使用 按鈕來檢查爐腔的目前溫度。

取消

按下 >>> 按鈕。顯示屏上的 >>> 訊號會消失。

蒸煮

蒸煮方法會溫和地烹調食物。在部分加熱方式下，您可以運用蒸煮輔助來製作食物。另外，亦可選擇用作麵團發酵、翻熱和解凍的加熱方式。

警告 - 灼傷風險！

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。

全蒸氣 – 蒸煮

蒸煮時，熱蒸氣會包圍食物，因而防止食物的營養流失。此烹調方法可以將菜式的外觀、顏色及原有香味保留。

提示：若在蒸煮期間水箱變乾，操作便會中斷。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. 使用旋鈕來設定「蒸煮 」。
5. 觸按「溫度」欄位，並使用旋鈕來設定溫度。
6. 觸按「持續時間」欄位，並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
電器便會開始加熱。如電器已加熱，訊號聲便會響起並開始操作。

訊號聲響起同時，焗爐停止加熱。您可以使用 按鈕來提早取消訊號聲音。

取消

觸按啟動 / 停止按鈕來取消操作。

完成

觸按開啟 / 關閉按鈕以關閉電器。

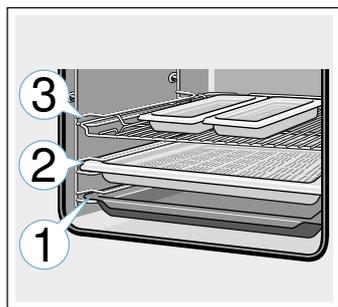
整套菜單烹調

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。

依特定次序安裝配件：

- 第 3 層：放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。這樣會令菜式的效果更佳。

食物

- 外層將變得更加酥脆
- 外觀吸引，有光澤
- 內層多汁柔軟
- 食物的體積差不多，沒有變小

您可按自己的需要設定各種加熱方式與蒸氣強度組合。使用列表中的資訊，選擇適合的加熱方式與蒸氣強度或程式。

蒸氣強度

增加水蒸氣時可使用各種不同的強度等級：

- 低
- 中
- 高

適用的加熱方式

您可在這些加熱方式下啟用蒸煮輔助：

- 4D 熱風
- 上下加熱
- 熱風燒烤
- 保溫

啟動

1. 將水注入水箱。
2. 使用旋鈕來設定加熱方式。
3. 觸按「溫度」欄位，並使用旋鈕來設定溫度。
4. 觸按「加入蒸氣」欄位，並使用旋鈕來設定蒸氣強度。
5. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
電器便會開始加熱。如電器已加熱，訊號聲便會響起並開始操作。

提示：若水箱在蒸煮操作期間變乾，顯示屏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。

取消加入蒸氣

如要提早關閉蒸氣輔助，請觸按「加入蒸氣」欄位。使用旋鈕來設定為「關閉」。

提示：隨後會在不加入水蒸氣的狀態下繼續操作。

取消電器操作

觸按啟動 / 停止按鈕來取消操作。

完成

觸按開啟 / 關閉按鈕以關閉電器。

翻熱

您可使用「翻熱 」的加熱方式，以溫火來重新把已烹調的食物加熱，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：在使用「翻熱」設定操作的期間，若水箱變乾，操作便會中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 觸按選單按鈕。
3. 觸碰「蒸煮」欄位。
4. 使用旋鈕來設定「翻熱 」功能。
5. 觸按「溫度」欄位，並使用旋鈕來設定溫度。
6. 觸按「持續時間」欄位，並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
電器便會開始加熱。

訊號聲響起同時，焗爐停止加熱。您可以使用 按鈕來提早取消訊號聲音。

取消

觸按啟動 / 停止按鈕來取消操作。

完成

觸按開啟 / 關閉按鈕以關閉電器。

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室溫之下，且水分不會被抽乾。

使用列表中的資訊來選擇適當設定。→ 第 33 頁的「建議的烹調時間」

提示：在使用「麵團發酵」設定操作期間，若水箱變乾，操作便會中斷。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」功能。
2. 觸按選單按鈕。
3. 觸碰「蒸煮」欄位。
4. 使用旋鈕來設定「麵團發酵」。
5. 觸按「溫度」欄位，並使用旋鈕來設定溫度。
6. 觸按「持續時間」欄位，並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
電器便會開始加熱。

訊號聲響起同時，焗爐停止加熱。您可以使用  按鈕來提早取消訊號聲音。

取消

觸按啟動 / 停止按鈕來取消操作。

完成

觸按開啟 / 關閉按鈕以關閉電器。

解凍

使用「解凍」加熱方式來解凍冷藏製品。

提示：在使用「解凍」設定操作期間，若水箱變乾，操作便會中斷。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. 使用旋鈕來設定「解凍」。
5. 觸按「溫度」欄位，並使用旋鈕來設定溫度。
6. 觸按「持續時間」欄位，並使用旋鈕來設定持續時間。
7. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
電器便會開始加熱。如電器已加熱，訊號聲便會響起並開始操作。

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

觸按啟動 / 停止按鈕來取消操作。

完成

觸按開啟 / 關閉按鈕以關閉電器。

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。

確保您已正確地設定水硬度範圍。→ 第 22 頁的「基本設定」

警告 - 受傷風險及火災風險！

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。熱氣或火焰可能會湧出。

警告 - 燙傷風險！

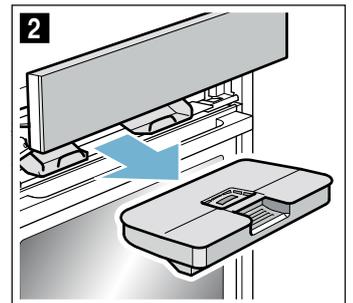
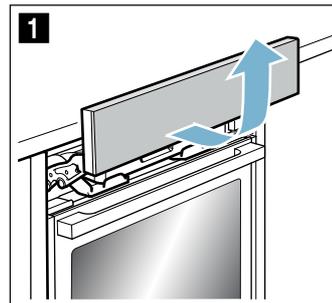
水箱在電器處於操作狀態可能會變熱。完成電器操作後，請稍待片刻直至水箱冷卻。從水箱凹口取下水箱。

注意！

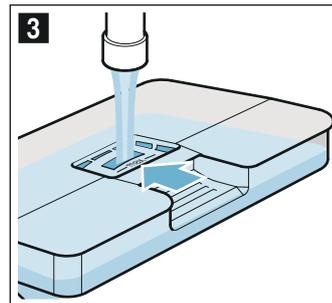
使用不適當的液體可能會損壞電器。請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。

僅可使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

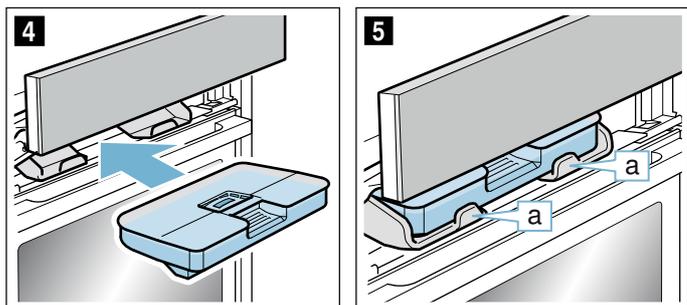
1. 觸碰  欄位。
控制面板會自動向前推出。
2. 使用雙手將控制面板向前拉出，然後再向上推拉直至鎖定就位（圖 1）。
3. 抬起水箱並將它從水箱凹口取下（圖 2）。



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）。確保已將水箱鎖定至兩個固定片的後方並扣住就位 a（圖 5）。



6. 慢慢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變乾，顯示屏上便會顯示訊息提示您為水箱注水。

提示

- 在不加入蒸氣的狀態下，繼續執行蒸煮輔助操作。
- 使用「蒸煮」、「麵團發酵」、「翻熱」或「解凍」設定操作期間，若水箱變乾，操作便會中斷。請將水注入水箱。

1. 打開控制面板。
2. 取出水箱並為其重新注水。
3. 裝入已注水的水箱，然後再關閉控制面板。

每次蒸煮操作後

⚠ 警告 - 灼傷風險！

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 - 燙傷風險！

電器在運作時會變得很熱。清潔前，請務必等待電器完全冷卻。

注意！

搪瓷物料受損：若爐腔板殘留水分，請勿開始任何操作。操作前，請拭淨爐腔板上殘留的水分。

每次完成蒸煮操作後，都會將殘餘水份抽回水箱中。隨後再清空並抽乾水箱。爐腔中會殘留濕氣。若要抽乾爐腔，您可使用「烘乾」功能，或是手動擦乾爐腔。

提示

- 關閉電器電源後， 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。

清空水箱

注意！

- 切勿在高溫的爐腔中擦乾水箱。否則會損壞水箱。
- 請勿將水箱放入洗碗機清洗。否則會損壞水箱。

1. 打開控制面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水箱外蓋。
4. 清空並清洗水箱。
5. 使用軟布擦乾所有部件。
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

烘乾時爐腔會加熱，以蒸發爐腔中的濕氣。之後請打開電器機門，使蒸氣散發。

1. 讓電器冷卻。
2. 立即清除爐腔中的明顯污垢，然後擦去爐腔板的濕氣。
3. 如有需要，按下開啟 / 關閉按鈕以開啟電器電源。
4. 按下選單按鈕。
可供選取的操作模式選項便會顯示。
5. 觸碰「下一步」欄位。
6. 觸按「烘乾」欄位。
7. 觸碰「下一步」欄位。
8. 按下啟動 / 停止按鈕。
烘乾功能就會啟動，並在 10 分鐘後自動結束。
9. 打開電器機門並保持開啟 1 至 2 分鐘，使爐腔中的濕氣散發。

用手擦乾爐腔

1. 讓電器冷卻。
2. 清除爐腔中的所有污垢。
3. 使用軟布擦乾爐腔。
4. 讓電器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。設定時間結束，訊號聲便會響起。
 烹調時間	設定的烹調時間結束，訊號聲便會響起。電器會自動關閉。
 結束	設定烹調時間及結束時間。電器會自動啟動，並會在所需的時間完成操作。

提示

- 最長為一小時的烹調時間，可精確地將其設成以分鐘為單位。
超過一小時的烹調時間，可將其設成以每五分鐘為間距來遞增。
- 根據第一次轉動旋鈕的方向，烹調時間會以預設值來開始：逆時針方向，10 分鐘、順時針方向，30 分鐘。
- 當時間設定選項結束，訊號聲便會響起。
- 使用  按鈕便可以在操作時查看資訊，而資訊會簡短地顯示在顯示屏上。

計時器

即使電器已經關閉，您仍可隨時設定計時器。計時器會與其他時間設定並列運行，並有獨立的訊號聲。這樣，您可以知道是計時器的時間還是烹調時間結束。最大設定值為 24 小時。

1. 按下  按鈕。
計時器欄位會開啟。
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  訊號及倒數時間會顯示於狀態列的左邊。

當時間結束

訊號聲響起。「計時器結束」會在顯示屏上顯示。使用  按鈕來提早取消訊號聲。

取消計時器持續時間

按下  按鈕以打開時間設定選項選單，並把時間倒回。按下  按鈕以關閉選單。

變更計時器時間

使用  按鈕來打開時間設定選項選單，並使用旋鈕在接下來的幾秒內變更計時器的時間。使用  按鈕來開始計時器。

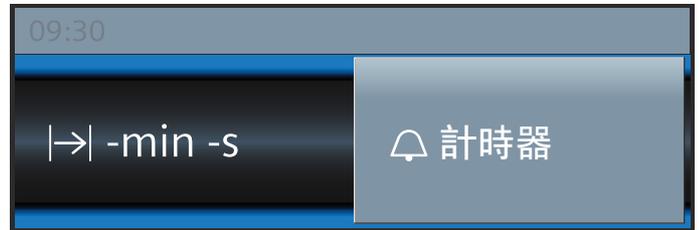
烹調時間

如果為菜式設定烹調時間，當時間結束後電器便會自動結束操作。焗爐停止加熱。

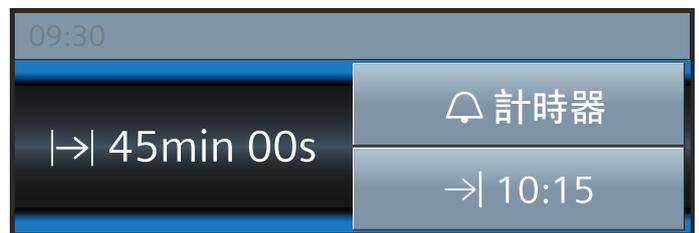
需要條件：設定一個加熱方式與溫度。

例如：設定 180 °C 的 4D 熱風，烹調時間為 45 分鐘。

1. 按下  按鈕。
時間設定選項選單開啟。



2. 使用旋鈕以設定烹調時間。



3. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
您會在狀態列中看到  烹調倒數時間。

烹調時間結束後

訊號聲響起同時，焗爐停止加熱。狀態列會顯示「完成」，您可以使用  按鈕來提早取消訊號聲。

取消烹調時間

按下  按鈕來打開時間設定選項選單。倒回時間。設定的加熱方式和溫度會顯示在顯示屏上。

變更烹調時間

按下  按鈕來打開時間設定選項選單。請使用旋鈕變更烹調時間旋鈕。

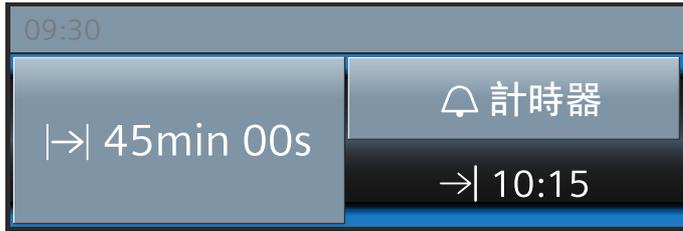
結束時間

如果您更改結束時間，記著請勿將容易腐壞的食物長期保留在爐腔中。

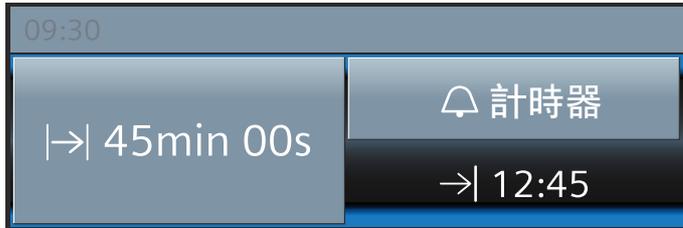
需要條件：所選的操作還未開始。已經設定烹調時間。時間設定選項選單  已開啟。

圖例：您於 9:30 將菜式放進爐腔中。菜式需要 45 分鐘來烹調，並會於 10:15 完成，但您希望到 12:45 才完成烹調。

1. 觸按「結束 →」欄位。
結束時間便會顯示出來。



2. 使用旋鈕以延後結束時間。



3. 按啟動 / 停止按鈕確認。



焗爐處於待機狀態。→ 訊號及操作的完成時間會顯示於狀態列中。操作會在適當的時間開始。您可在狀態列中看到烹調時間的倒數。

烹調時間結束後

訊號聲響起同時，焗爐停止加熱。狀態列會顯示「完成」，你可以使用 ⊖ 按鈕來提早取消訊號聲。

修正結束時間

如焗爐處於待機狀態，便可修正結束時間。使用 ⊖ 按鈕來打開時間設定選項選單，觸按「結束 →」並使用旋鈕來修正結束時間。按下 ⊖ 按鈕來關閉選單。

取消結束時間

如焗爐處於待機狀態，便可取消結束時間。如要這樣操作，請使用 ⊖ 按鈕來打開時間設定選項選單。觸按「結束 →」並使用旋鈕來重設結束時間。烹調時間會立即開始倒數。

🔒 控制面板安全鎖

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。電器電源只能使用開 / 關按鈕關閉。

啟動與停用

您可以在電器開啟或關閉時，啟動及停用控制面板安全鎖。

無論電器開啟或關閉，請按下 ⊖ 按鈕約 4 秒。確認提示會顯示在顯示屏上，而 ⊖ 訊號會出現在狀態列中。

基本設定

我們提供的各種設定能助您輕鬆有效地使用電器。您可以按需要變更這些設定。

變更設定

1. 按下開啟 / 關閉按鈕。
2. 按下選單按鈕。
操作模式選單便會開啟。
3. 選擇「設定」操作模式。
第一個基本設定會出現，並可使用旋鈕來變更。
4. 觸按 > 箭咀。
5. 使用旋鈕來變更數值。
6. 使用 > 箭咀來切換至下一個基本設定。
7. 按下選單按鈕來儲存。
「儲存」或「放棄」會出現在顯示屏上。

設定清單

此清單包含了所有基本設定，並說明了當中的變更方法。根據電器的型號，顯示屏只會顯示適用的相關設定。

您可以變更以下設定：

設定	選項
選擇語言	附設其他語言
一天中的時間	設定目前時間
日期	設定目前日期
水的硬度	0 (軟化)
	1 (軟)
	2 (中等)
	3 (硬)
	4 (非常硬)
訊號聲持續時間	短 (30 秒)
	中等 (1 分鐘)
	長 (5 分鐘)
按鈕音調	關閉 (當使用開 / 關按鈕來開啟 / 關閉時，按鈕聲會持續響起)
	開啟
顯示屏亮度	有五個不同等級可供調教
時鐘顯示	數字及日期
	關機
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
	開機 (在晚上 10 時至清晨 5.59 之間以暗光方式顯示)
品牌名稱標誌	顯示
	不顯示
風扇運行時間	建議
	最少
伸縮層架	未安裝
	已安裝
長時間保溫模式 (Sabbath Mode)	開啟
	關閉
原廠設定	重設
	不重設

*) 視乎電器型號而包括其中

注意！

適用於層架和單軌道：「未安裝」設定。
適用於兩或三條軌道：「加固」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

您可以在基本設定中變更時間。

例如：從夏令時間變更至冬令時間。

1. 按下開啟 / 關閉按鈕。
2. 按下選單按鈕。
操作模式選單便會開啟。
3. 觸按「設定」。
4. 使用 > 箭咀來切換至「時鐘」。
5. 使用旋鈕來變更時間。
6. 按下選單按鈕。
「儲存」或「放棄」會出現於顯示屏上。

停電

在長時間停電後，初次使用設定會出現於顯示屏上。
重設語言、時間及日期。

長時間保溫模式 (Sabbath mode)

使用長時間保溫模式 (Sabbath mode) 時，烹調時間最長可設定至 74 小時。您不必開關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)

需要條件：在基本設定中啟動了「長時間保溫模式啟動」。→ 第 22 頁的「基本設定」

爐腔會以上下加熱方式及在 85 °C 及 140 °C. 之間加熱。

1. 按下開 / 關按鈕。
顯示屏會出現加熱方式與溫度的建議。
2. 以逆時針方向轉動旋鈕，並選擇「長時間保溫模式」加熱方式。
3. 觸按建議的溫度，並使用旋鈕來設定溫度。
4. 按下  按鈕來打開時間設定選項選單，並觸按「烹調時間」欄位。
建議使用 25:00 小時。
5. 使用旋轉旋鈕來設定所需的烹調時間。
6. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
您可以在狀態列中查看烹調時間倒數。

烹調時間結束後

訊號聲響起同時，焗爐停止加熱。狀態列會出現「完成」。

延後結束時間

不能延後結束時間。

取消長時間保溫模式

按下開 / 關按鈕。刪除所有設定。您可套用新的設定。

清潔功能

電器具有「清潔功能」及「除垢」操作模式。爐腔內的自動清潔表面會利用清潔功能來清潔。您可使用「除垢」操作模式來清除蒸發皿中殘留的水垢。

清潔功能

自動清潔表面（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烘焙、燉烤及燒烤時所產生的濺出物。如果表面不再具備適當的自動清潔能力且出現污漬，可用清潔功能來清潔。

提示：焗爐會記錄使用次數。如果到了需要清潔的時間即會發出建議。建議內容將持續顯示，直到完成清潔功能為止。

如未有跟隨建議來清潔，自動清潔表面可能會受損。如果焗爐過早積聚大量污垢，或是背板上出現污漬，那麼您無需等候焗爐顯示建議即可清潔。因為越常清潔焗爐，越能保持自動清潔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！

如果電器具有蒸煮功能，便會同時出現建議您為電器除垢及執行清潔功能的訊息。請依照建議為電器除垢。執行清潔功能的建議不會再次出現在顯示屏上，直至您為電器除垢為止。

啟動清潔功能之前

先從爐腔中取出隔層、軌道、配件和廚具。

清潔爐腔板與電器機門內部

清除爐腔板、電器機門內部和內部照明上的明顯污漬。否則將會出現難以清除的污垢。

注意！

請勿在自動清潔表面上使用焗爐清潔劑。否則會損害表面。如果焗爐清潔劑沾附到此類表面上，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的清潔物料。

設定清潔功能

清潔會維持 60 分鐘。
此時間無法變更。

1. 按下選單按鈕。
操作模式選單便會打開。
2. 選擇「清潔功能」操作模式。
觸按「下一步」欄位便會顯示清潔功能的資訊。
3. 按下「開始 / 停止」按鈕來開始清潔操作。
您可以在狀態列中看到時間倒數。
清潔時請保持廚房空氣流通。

當清潔功能完成時

訊號聲響起。焗爐停止加熱。狀態列會顯示「完成」。使用  按鈕來關閉訊號聲。狀態列會顯示「電器冷卻中」。

取消清潔

按下開 / 關按鈕。刪除所有設定。您可以套用新的設定值。

注意！

沒有重設清潔建議。執行清潔功能的建議會出現在顯示屏上。

您可以將清潔操作設定為深夜執行

「時間設定」章節會介紹如何延後結束時間。這樣您便可以在一天中隨時使用焗爐。→ 第 20 頁的「時間設定選項」

當清潔功能結束時

爐腔冷卻後，如有需要可以使用濕布揩拭爐腔。

提示：操作期間以及清潔功能運作時，表面上可能會出現紅色斑點。這不是生鏽，只是食物殘渣。這些紅點對健康無害，並不影響自動清潔表面的清潔能力。

除垢

電器必須定期除垢以保持正常運作。

除垢程式具有幾個步驟。基於衛生原因，您必須徹底執行除垢程式以讓電器重新準備好操作。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（例如停電或關閉電器電源），則在電器電源重新啟動後會發出兩次清洗電器提示。待完成第二次清洗週期後，方可使用電器。

每隔多久為電器除垢，需視乎用水硬度而定。若使用蒸餾輔助操作次數不到五次，則電器會利用顯示屏訊息提醒您執行除垢。開啟電器電源後，即會顯示剩餘的操作次數。因此可讓您在適當時候做好除垢準備。

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。其它除垢劑可能會損壞電器。
除垢劑訂購編號：311 680
- 除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸控制面板或其他敏感表面。否則會損害表面。若發生此狀況，請使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餾輔助操作，則必須先將電器電源關閉，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 毫升除垢劑來製作除垢清潔液。
2. 按下開 / 關按鈕。
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。
操作模式選單便會打開。
7. 選擇除垢操作模式。
觸按「下一步」欄位便會出現清潔操作資訊。
接著會顯示除垢程式的持續時間。此時間無法變更。
8. 按下開始 / 停止按鈕來開始清潔操作。
接著會執行電器除垢。您可以從狀態列中查看倒數時間。當除垢程式完成，訊號聲便會響起。

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. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
隨後即會清洗電器。當清洗週期完成時，訊號聲便會響起。

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. 按下啟動 / 停止按鈕以開始。
隨後即會清洗電器。當清洗週期完成時，訊號聲便會響起。

最後清洗

1. 開啟控制面板。
2. 清空並抽乾水箱。
3. 關閉電器電源。
完成除垢，電器便可重新使用。

清潔劑

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好的外觀與功能。我們將說明護理和清潔電器的正確方法。

適合的清潔劑

請遵照列表中的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害電器的表面。您的電器可能不會包含所有下列事項，視乎電器機型而定。

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、
- 適用於高溫電器的特殊清潔劑。

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 - 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。請勿讓兒童走近此電器。

區域	清潔
電器外部	
不鏽鋼正面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白所造成的斑點。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。

機門面板	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。否則任何污漬都無法清除。
電器外部	
搪瓷表面和自動清潔表面	遵照列表中清潔爐腔表面的指示。
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，最理想的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。 因澱粉質食物（如飯）而令不鏽鋼焗盤上出現污漬，可使用醋溶液來清潔。
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。

提示

- 使用不同的材質（例如玻璃、塑膠與金屬）會令電器正面的顏色出現些微差異。
- 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、頂板和邊側具有自動清潔特性。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來清潔。

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電器運作過程中，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自動清潔表面不再具備足夠的自動清潔能力且出現污漬，可用清潔功能來清潔。要執行此動作，請參閱相關章節的資訊。→ 第 23 頁的「清潔功能」

注意！

請勿在自動清潔表面上使用焗爐清潔劑。否則會損害表面。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物料。

保持電器清潔

請務必保持電器清潔並立即去除垢漬，避免頑強污漬累積。

建議

- 每次使用後都清潔爐腔。這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。
- 使用萬用焗盤烘焙極為濕潤的蛋糕。
- 使用適合的焗爐器皿來燒烤，例如，烘焗盤。

軌道

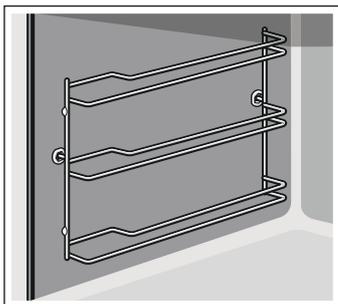
妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好的外觀與功能。此章節將讓您了解如何拆除烤網架以便清潔。

拆除與重新安裝軌道

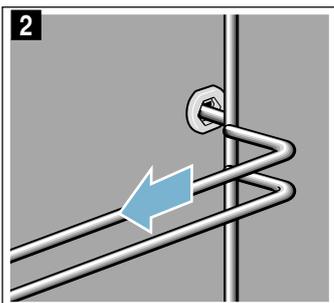
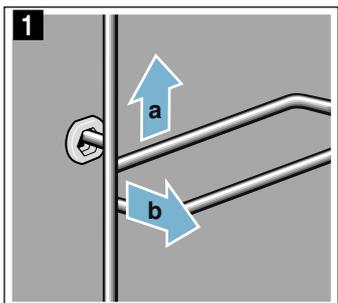
⚠ 警告 - 燙傷風險！

軌道會變得非常熱。請勿觸碰高溫軌道。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童靠近電器。

卸下軌道



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

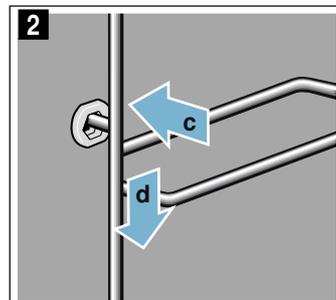
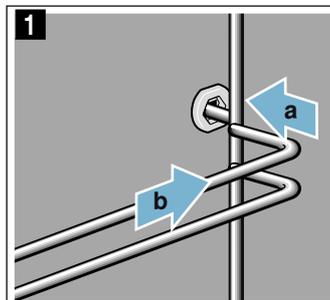


使用清潔劑與海綿清潔軌道。請使用刷子清理頑固污漬。

安裝軌道

軌道僅可安裝在右側或左側。請確保兩側的曲桿均位於正面。

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，再推它回去 **b**（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，再將它向下壓 **d**（圖 **2**）。



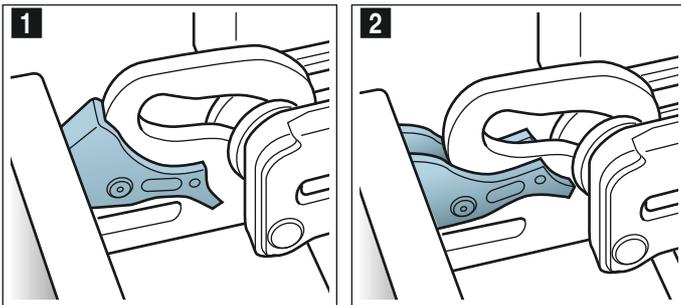
電器機門

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好的外觀與功能。此章節將讓您了解如何拆除電器機門以便清潔。

拆除與安裝焗爐機門

為了清潔與拆除機門面板，您可以將電器機門拆走。

電器機門樞紐各有一個鎖定桿。
當鎖定桿關閉，（圖 1），電器機門會穩定地鎖住。無法將它拆走。
當要拆走電器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。

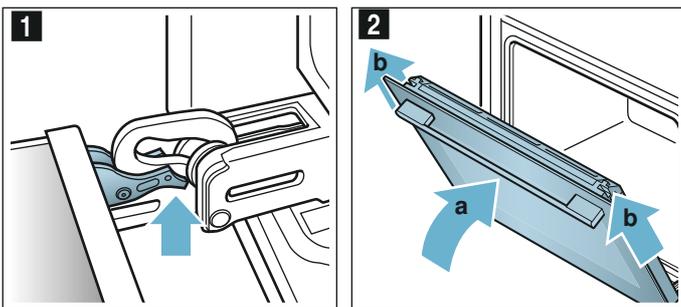


⚠ 警告 - 受傷風險！

- 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，或在拆走電器機門時將其保持開啟。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。請將手遠離門鉸。

拆除電器機門

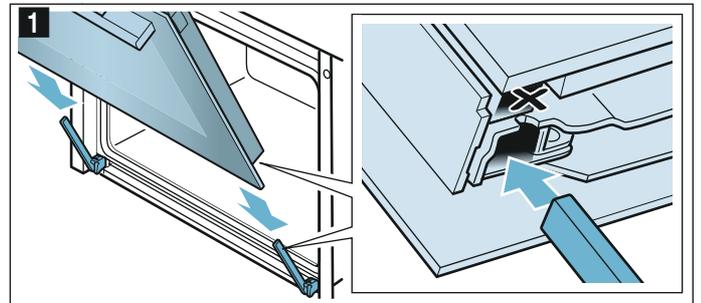
1. 完全打開電器機門。
2. 將左右兩個鎖定桿折起（圖 1）。
3. 將電器機門關至指定位置 a。用雙手抓住機門的左右兩邊 b，並向上拉出（圖 2）。



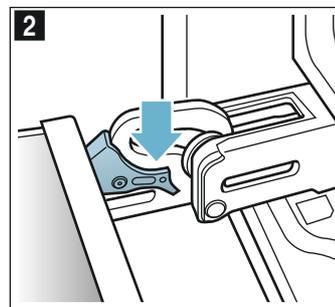
安裝電器機門面板

請依拆除時的相反程序將電器機門重新裝上。

1. 當安裝電器機門面板時，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。您定能輕易無阻地安裝它們。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）。

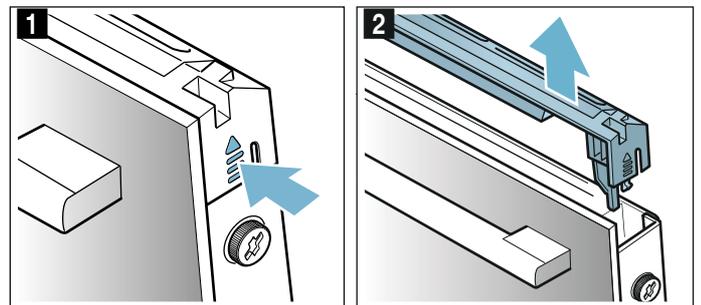


3. 關閉焗腔機門。

移除機門蓋

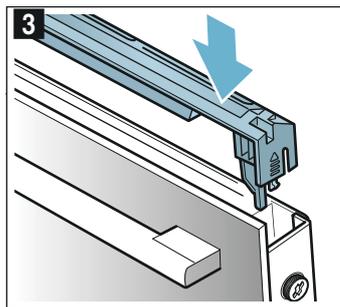
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

1. 稍微打開電器機門。
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：使用不鏽鋼清潔劑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。

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



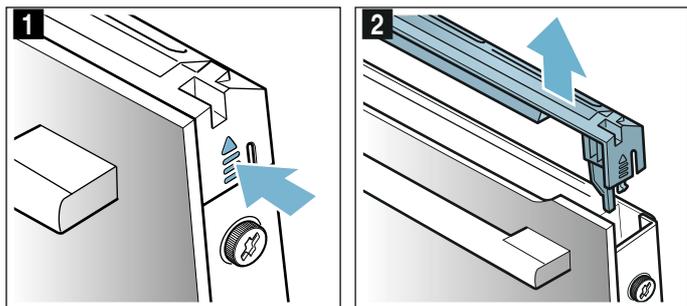
- 關閉電器門。

拆除及安裝機門面板

你可以拆下電器機門的玻璃面板，以方便清潔。

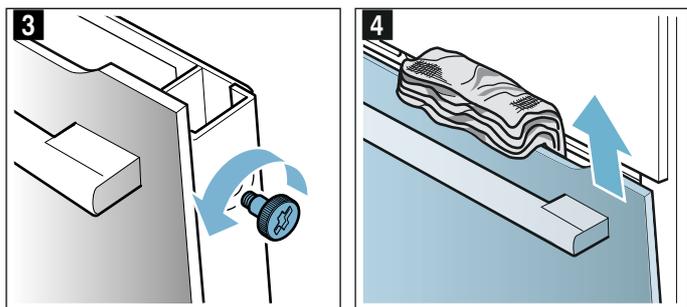
拆除電器機門

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



- 鬆開並拆除電器機門左右的螺絲（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。



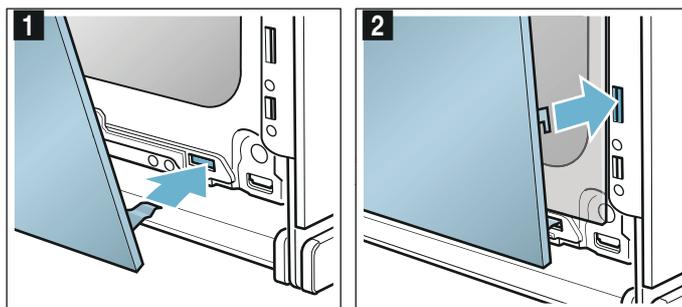
使用玻璃清潔劑與軟布清潔面板。

警告 - 受傷風險！

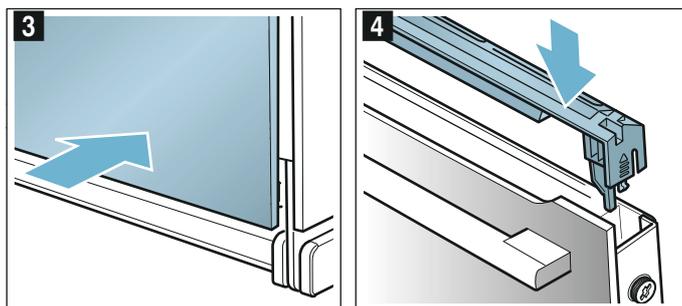
- 電器機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清洗助劑或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。請勿將手放近樞紐。

安裝電器機門面板

- 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。
- 將兩粒螺絲上回左右兩側。
- 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！

正確安裝面板後，方可再次使用爐腔。

疑難排解

故障通常都可以輕易解決。聯絡售後服務中心前，請先參閱故障列表，並嘗試自行修正錯誤。

提示：如果菜式的烹調效果未達預期，請參閱此手冊結尾的列表章節，您可以在當中找到充分的提示和資訊。
→ 第 33 頁的「建議的烹調時間」

故障表

如果錯誤訊息以「E」開首，例如 E0111，那麼請將電器電源關上然後重新開啟。如果訊息再次出現，請聯絡售後服務中心

故障錯誤	可能原因	資訊 / 修正方法
電器無法運作。	保險絲故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲運作正常
	停電	確認廚房中其他電器是否正在運作
雖然電器已開啟，但不能操作，顯示屏出現  訊息	控制面板安全鎖已經啟動	長按  按鈕，直至  訊息消失
不能加熱爐腔，顯示屏上出現「示範模式」字樣	電器正處於示範模式。	關閉保險絲盒中的保險絲，約 10 秒後再次接通保險絲。關啟電器電源，並在設定中選擇「關閉示範模式」。
內壁照明失靈	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能繼續運行	水箱處於清空狀態	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
	感應器發生故障	請致電售後服務中心
電器提示您執行除垢	執行除垢程序時電源供應中斷，或是關閉了電器電源	重新開啟電器電源，以繼續執行除垢程序
電器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，如有需要請加以調整
按鈕閃爍	通常是因控制面板後方發生冷凝所致	冷凝蒸發後，按鈕便不再閃爍
使用蒸煮輔助程式所烹調的菜式過濕或過乾	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「水箱正處於清空狀態」訊息	面板已開啟	關閉面板
	感應器發生故障	請致電售後服務中心
未將卸除水箱的面板開啟	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作
	斷路器故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲運作正常
	 欄位感應器故障	請致電售後服務中心 如有需要，請將水箱清空：開啟機門，並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，蒸氣從通風孔中冒出	正常程序	此乃正常現象

警告 - 觸電風險！

不當維修會造成危險。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。請聯絡售後服務中心。

蒸煮烹調時產生大量蒸氣	電器正在自動調校	正常程序
蒸煮烹調時大量蒸氣不斷地產生	如果烹調時間過短，電器便會無法自動調校	將電器重設回原廠設定，並重複調校程序
烹調時發出「啪啪」聲噪音	蒸氣造成冷凍食品出現冷 / 熱效果	此乃正常現象

超出了最長操作時間

如果沒有設定持續時間以及長時間沒有更改此設定，電器便會自動結束操作。

何時出現此情況，會視乎所設定的溫度或燒烤設定值。

電器顯示屏出現訊息，提示您操作已自動地結束。操作便會取消。

如要再次使用電器，請先將電源關閉。再次開啟電器，並設定所需的操作。

建議：設定烹調時間，這樣電器便不會在不適當的時候關閉（例如，極長的製作時間）。電器會加熱，直到設定的烹調時間結束為止。

爐腔燈泡

電器附有一或兩顆長效型 LED 燈泡，以照明爐腔內部。

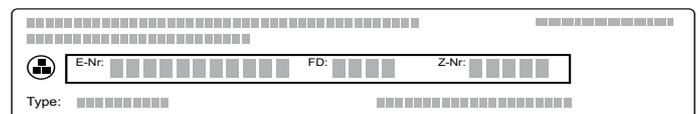
不過，如果 LED 燈泡或其玻璃罩有任何破損，請聯絡客戶服務中心。請勿把燈罩拆除。

客戶服務中心

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們定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。開啟電器機門時，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，即使在保養期內，售後服務人員上門服務仍需收費。

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

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。電器為您會選擇最佳的設定。

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。如要獲得最佳烹調效果，請僅使用優質食材與冷藏肉類。至於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 焗爐會為一些食材提供建議溫度、加熱模式和烹調時間。溫度與烹調時間可按需要來變更。
- 至於其他菜式，電器會要求您輸入重量。除非是焗爐提出其他要求，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。
- 當焗爐自動選擇溫度來烘烤菜式時，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動作。此類內容會在啟動操作後不久出現在顯示屏上。期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 33 頁的「建議的烹調時間」

蒸煮

對於某些食物，電器會自動啟動蒸煮功能。電器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 16 頁的「蒸煮」

操作開始後會顯示烹調時間。烹調時間會在達到設定溫度時開始倒數。

警告 - 灼傷風險！

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。

選擇及設定食物

1. 按下選單按鈕。
操作模式選單便會打開。
2. 選擇「菜式」操作模式。
第一個程序組別會顯示於顯示屏上。
3. 使用旋鈕來選擇需要的程序組別。
4. 觸碰「下一步」欄位。
5. 使用旋鈕來選擇食物。

電器會為所選擇的食物，指示您整個設定過程。觸碰「下一步」欄位以查閱下一個指示。

套用所有設定後，請按「開始 / 停止」按鈕以開始。

提示：如果焗腔仍然對於所選的食物來說太熱，電器會通知您。

程式已結束

訊號聲響起。狀態列會出現「完成」。焗爐會停止加熱。你可以使用 ⊖ 按鈕來提早取消訊號聲。

如果您不滿意烹調效果，可再次提升烹調時間。觸按「延長烹調時間」欄位。焗爐即會建議烹調時間。不過，您可按需要更改這個時間。

如果對烹調結果感到滿意，請觸按「完成」。顯示屏便會出現「請享用食物」。

取消程式

按下「開 / 關」按鈕。刪除所有設定。您可以套用新的設定。

延後結束時間

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

當設定了結束時間，顯示屏便會顯示等候時間。狀態列會出現操作開始的時間。所有這些設定都不能更改。請記著，容易腐壞的食物不能長時間放置在爐腔中。

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。同時您還會得到廚房用具與製作方法的相關提示。

提示：烹調食物時，爐腔內會產生大量蒸氣。電器極為節能，操作期間只會有少量熱能散發到四周。由於電器內外的溫差極大，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。在蒸煮或蒸煮輔助操作期間，爐腔中會產生大量的蒸氣。待爐腔冷卻後，應將爐腔擦拭乾淨。

矽膠模具

為獲得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

不過，若您想使用矽膠模具，請遵照生產商的指示與食譜說明。矽膠模具通常較正常烤模為小。數量與食譜指示規格可能會有所差異。

矽膠模具不適合用於蒸煮輔助烹調及蒸煮。

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提示，了解麵團發酵的資訊。

請僅使用電器所提供的原裝配件。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

若以蒸煮輔助模式來烘焙，則可讓某些類型的烘焙食品（例如發酵酥皮餡餅）的餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙類食品將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

某些食物若分幾層來烘焙，效果會更佳。這些菜式在列表中皆有說明。

隔層位置

使用指定的隔層位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時，請使用下列的隔層位置：

- 第 1 層

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同時將麵包放入焗爐的焗盤上或烤模 / 器皿上，未必能同時完成烹調。

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

同一時間製作幾道菜式，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

將開口端朝向電器機門，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指定位置，並將斜邊朝向電器機門。

烘焙濕潤的蛋糕或酥皮餡餅時，如使用萬用焗盤，便可避免多餘的汁液溢出而弄髒爐腔。

烤模

深色的金屬烤模最為合用。

鍍錫烤模、陶瓷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，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的色澤效果更金黃。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。這樣做，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幾分鐘。

特定的菜式需要預熱，列表中已有說明。

若您想依照其中一份食譜來烘焙，請以列表中相似的烘焙類食品作為參考。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

蒸氣強度等級在列表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	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 厘米模具	1		160-170*	-	20-30
維多利亞海綿蛋糕	2x Ø20 厘米模具	1		150-160	1	25-35
鬆軟水果蛋糕	高身 Ø20 厘米模具	1		140-160*	-	70-90
鬆軟水果蛋糕	高身 Ø20 厘米模具	1		140-150	1	90-100
香濃水果蛋糕	高身 Ø23 厘米模具	1		130-150*	-	150-180
水果批	扁平玻璃烘焗盤	2		150-170*	-	30-45
脫脂海綿蛋糕, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模, Ø26 厘米	1		160-170*	-	25-35
脫脂海綿蛋糕, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模, Ø26 厘米	1		150-160	1	10
					-	25-35
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, Ø28 厘米	1		150-170*	-	30-50
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, Ø28 厘米	1		150-160	1	10
					-	30-35
瑞士卷	瑞士卷模具	2		180-190*	-	10-18
瑞士卷	瑞士卷模具	2		180-190*	1	10-15
撻	碟子 Ø20 厘米或批模	1		180-190*	-	40-50
法式蛋批	法式蛋批模 (塗上深色)	1		190-210	-	30-45
白麵包	麵包條模具 (1x 900 克或 2x 450 克)	1		190-210*	-	20-30
白麵包	麵包條模具 (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- 杯形 - 模具	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- 杯形 - 模具	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	1.2 L- 梳乎厘盤子	1		160-170*	-	40-50
梳乎厘	1.2 L- 梳乎厘盤子	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
* 預熱						

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
批	長形批模	1	Ⓢ	170-190	-	50-70
批	長形批模	1	Ⓢ	170-180	2	40-50
約克郡布甸	12- 杯形 - 模具	1	Ⓢ	200-220*	-	15-25
連皮馬鈴薯	焗盤	2	Ⓢ	150-170*	-	75-90
連皮馬鈴薯	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
多層烘焙						
維多利亞海綿蛋糕, 2 層	4x Ø20 厘米模具	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- 杯形 - 模具	3+1	Ⓢ	140-160*	-	22-32
千層酥皮條, 2 層	2 個焗盤	3+1	Ⓢ	170-190*	-	20-45
果醬餡餅, 2 層	2x 12- 杯形 - 模具	3+1	Ⓢ	160-180*	-	20-35
蛋白糖霜脆餅, 2 層	2 個焗盤	3+1	Ⓢ	90-100*	-	100-130
連皮馬鈴薯, 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, 表示蛋糕已經焗好。
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。遵照食譜中指定的材料與製作程序。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	僅在彈性蛋糕模具底部塗油。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。這樣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。	如果隔層位置與廚具適當, 則應該視乎需要來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。	如有需要, 下次請選擇較低的溫度並延長烘烤時間。
蛋糕色澤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 凸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放置在爐腔後方內壁的開口前面。 烘焙小食品時, 食物應盡量有相似的大小與厚度。
您正使用多層來烘焙。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。同時將麵包放入焗爐的焗盤上或烤模 / 器皿上, 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。
將器皿倒轉時無法將蛋糕取出。	烘焙後請先讓蛋糕冷卻 5 至 10 分鐘。如果仍然沾黏，請小心地在邊緣使用刀具，再次嘗試取出蛋糕。請再次將蛋糕模倒轉，並使用濕涼的布覆蓋幾次。下次請在烤模 / 器皿上塗油並灑上麵包屑。

烘烤與燉煮

此章節說明了烘烤與燉煮家禽和肉類的資訊。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

家禽

請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。這樣便可讓油脂流出。

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。

肉類

燉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，請確保皮在最下方。

肉塊製作妥當後，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。指定的烹調時間不包括建議的靜置時間。

使用烤網架烘烤

在烤網架上，家禽和肉類的每面都香脆可口。使用烤網架烘烤，適合於烹調大型家禽或同時烹調多塊肉片。

視乎肉類的大小與種類，為萬用焗盤添加最多 ½ 公升的水。以便承接任何滴落的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。除此之外，還可減少煙霧產生，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隔層位置。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

使用廚具來烘烤與燉煮肉類會較為方便。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製作醬料。

請務必使用適用於焗爐的廚具。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。

若肉塊較瘦，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。

水的份量需視肉類、廚具材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉塊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。肉塊的烹調速度會較慢，且色澤會較為不足。使用較高的溫度及 / 或較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

在無蓋廚具中烘烤

烘烤家禽和肉類時最好使用深的焗盤 / 器皿。將焗盤 / 器皿放於烤網架上。如果沒有適合的廚具，請使用萬用焗盤。

在有蓋廚具燉煮

使用有蓋廚具製作食物時，可保持爐腔清潔。確保蓋子的大小剛好且能密合。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。廚具的底部應覆蓋最少 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

若採用蒸煮式烹調，某些菜式會變得酥脆美味，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。

無需將肉塊翻面。

若在設定表中出現蒸煮輔助指示，請按指示使用。在多階段烹調之下，某些菜式會變得更加美味。這些菜式已列於列表中。

蒸煮

相比起蒸煮輔助功能，蒸煮功能可以更溫和地烹調肉類，但肉類外層不會變得鬆脆。食物會保持多汁。另外，您亦可以在蒸煮前先快速地炒一下肉片，令烹調時間縮短。

較大塊的肉片需要較長的加熱和烹調時間。如果幾塊肉片的重量相若，加熱時間會增加，而烹調時間則不受影響。

無需將肉片翻轉。

使用加大型有孔蒸煮盤及將萬用焗盤放在下面。您亦可以使用玻璃托盤，並將其放置於烤網架上。

建議的設定數值

列表提供了家禽和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，電器提供了不同的設定範圍。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，並已製作好烘烤的冷藏家禽和肉類放入冰涼的焗爐中。這樣做，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幾分鐘。

列表提供了家禽和肉類的預設重量數值。如果想要製作較重的家禽或肉類，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：家禽或肉塊越大，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 $\frac{2}{3}$ 時將家禽和肉類翻轉。

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

使用的加熱方式：

-  4D 熱風

蒸氣強度等級在列表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
慢烤肉塊	烤網架	1		130-140*	-	40+40
慢烤肉塊, 1.5 公斤	烤網架	1		130-140	1	50-60
					-	40-50
後腿肉 / 臀肉	烤網架	1		160-170*	-	30+25
後腿肉 / 臀肉	烤網架	1		170-180	1	100-120
羊肉						
帶骨腿肉	烤網架	1		160-170*	-	30+25
帶骨腿肉, 1.5 公斤	烤網架	1		180-190	1	80-90
帶骨肩肉	烤網架	1		160-170*	-	25+20
去骨肩肉卷	烤網架	1		170-180*	-	25+25
原條羊架 / 羊排	烤網架	1		180-190*	-	25+25
原條羊架 / 羊排, 每塊 700 克	烤網架	1		200	-	20
				170-180	1	25-30

* 預熱

** 總烹調時間, 1/2 時間後翻轉

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
烤肉塊	烤網架	1	☉	180-190*	-	35+35
烤肉塊, 1.5 公斤	烤網架	1	☉	120	3	30
				190-200	-	30
				160-170	1	80-100
里脊肉	烤網架	1	☉	170-180*	-	30+30
里脊肉, 1 公斤	烤網架	1	☉	180-190	-	25-30
				170-180	1	70-80
腩肉	烤網架	1	☉	160-170*	-	30+25
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
全隻雞						
全隻雞	烤網架	1	☉	170-180*	-	25+25
全隻雞, 1.5 公斤	烤網架	1	☉	180-190	2	65-75
雞件, 每份 200-250 克 **	烤網架	1	☉	190-200*	-	35-45
雞件, 每份 200-250 克	烤網架	2	☉	200-210	2	35-45
雞, 四分之一隻, 每份 450 克 **	烤網架	1	☉	180-190*	-	40-60
雞, 四分之一隻, 每份 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
火雞鎚	烤網架	1	☉	160-170	-	25+25
全隻火雞, 3-4 公斤	烤網架	1	☉	160-170*	-	15+10
全隻火雞, 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
煲類菜式						
肉粒 (牛肉、豬肉、羊肉)	廚具, 有蓋	1	☉	140	-	60+120
燉煮牛排	廚具, 有蓋	1	☉	140	-	65+120
去骨雞塊	廚具, 有蓋	1	☉	140	-	70+110
全餐						
連牛肉	烤網架 + 萬用焗盤上的烤網架	3+1	☉	160, 然後 200 (約克郡布甸)	-	肉類重量 (請參閱上表) + 15-25 約克郡布甸
連雞肉	烤網架 + 萬用焗盤上的烤網架	3+1	☉	180	-	雞肉重量 (請參閱上表)
* 預熱						
** 總烹調時間, 1/2 時間後翻轉						

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製作食物。使用燒焗盤將能得到最佳的燒烤效果。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，及 / 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

這裡提供了燒烤家禽、肉類、魚類和多士的資訊。設定列表提供了某些菜式的理想烹調設定。

利用循環熱風燒烤

循環熱風燒烤非常適合製作全隻家禽、魚類和肉類，例如燒豬。

家禽

請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。這樣便可讓油脂流出。

若是鴨胸，請在鴨皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻轉。

翻轉家禽時，請確保先在下方的是胸肉或是皮。

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。

肉類

燉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，請確保皮在最下方。

肉塊製作妥當後，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。指定的烹調時間不包括建議的靜置時間。

魚類

烹調整條魚時無需翻面。將全條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焗爐容器放入魚的胃腔內，便可令烹調更穩定。

如果背鰭可輕易移除，即表示魚肉已經熟透。

使用烤網架烘烤

在烤網架上，家禽和肉類的每面都香脆可口。使用烤網架烘烤，適合於烹調大型家禽或同時烹調多塊肉片。

視乎肉類的大小與種類，為萬用焗盤添加最多 ½ 公升的水。以便承接任何滴落的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。除此之外，還可減少煙霧產生，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隔層位置。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

使用廚具來烘烤與燉煮肉類會較為方便。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製作醬料。

請務必使用適用於焗爐的廚具。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。

若肉塊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、廚器材質以及是否有使用蓋子而定。若將家禽、肉類或魚類放在深色金屬烘焗盤中，則需要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烘焗盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。肉塊的烹調速度會較慢，且色澤會較為不足。使用較高的溫度及 / 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

烘烤肉類時使用深的烘焗盤 / 器皿。將焗盤 / 器皿放於烤網架上。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。確保蓋子的大小剛好且能密合。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肉類也可變得香脆可口。若要這樣，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。

若在設定表中出現蒸煮輔助指示，請按指示使用。在多階段烹調之下，某些菜式會變得更加美味。這些菜式已列於列表中。

燒烤扁平的肉塊

扁平的家禽、肉類和魚類，如牛排、腿部和漢堡可以利用「燒烤」加熱方式來得到理想的烹調效果。燒烤多士亦可以得到出色的效果。

燒烤

使用焗爐時請保持電器機門緊閉。切勿開著電器機門來燒烤。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的隔層位置。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。

請盡量燒烤有相若厚度及重量的食物。如此可讓食物均勻受熱，保持肉質良好及多汁。直接將要燒烤的食物放在烤網架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果使用叉子會刺穿肉塊，肉汁便會流出使肉塊變乾。

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。燒烤設定會影響開關頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議的設定數值

列表提供了家禽、肉類、魚類和多士的理想加熱方式。溫度與烹調時間會視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此電器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，並已製作好烘烤的冷藏家禽、肉類和魚類放入冰涼的焗爐中。

列表提供了家禽、肉類和魚類的預設重量數值。如果想要製作較重的家禽、肉類或魚類，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、肉類或魚類越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間內約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時將家禽、肉類或魚類翻轉。

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

使用的加熱方式：

-  循環熱風燒烤
-  全面燒烤

蒸氣強度等級在列表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
牛排, 厚 2-3 厘米	烤網架	3		3	-	第一面 8-10 第二面 5-7
漢堡, 厚 1-2 厘米	烤網架	3		3*	-	第一面 6-8 第二面 4-6
慢烤肉塊	烤網架	2		180-200	-	30+30
後腿肉 / 臀肉	烤網架	2		150-160	-	30+30
羊肉						
羊排, 厚 2-3 厘米	烤網架	3		3*	-	第一面 8-10 第二面 4-6
羊骨排, 厚 2-3 厘米	烤網架	3		3	-	第一面 6-8 第二面 6-8
* 預熱						
** 預熱 3 分鐘						

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
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
原條羊架 / 羊排	烤網架	1		190-200	-	25+20
豬肉						
豬排, 厚 2 厘米	烤網架	3		2	-	第一面 12-14 第二面 6-8
排骨, 厚 2-3 厘米	烤網架	3		3*	-	第一面 10-12 第二面 9-10
漢堡, 厚 1-2 厘米	烤網架	3		3*	-	第一面 6-8 第二面 4-6
香腸, 厚 2-4 厘米	烤網架	2		3*	-	10-15
烤肉塊	烤網架	1		180-200	-	35+40
里脊肉	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
家禽						
雞鎚, 每隻 150 克	烤網架	2		210-230	-	20-30
雞鎚, 每隻 150 克	烤網架	2		210-220	2	30-40
去骨雞胸肉, 每份 150 克 **	烤網架	2		3*	-	第一面 10-15 第二面 10-15
去骨雞胸肉, 每份 150 克	烤網架	2		200-210	2	20-30
全隻雞	烤網架	1		200-220	-	25+15
全隻雞, 1.5 公斤	烤網架	1		180-190	2	65-75
雞件, 每份 200-250 克	烤網架	2		210-230	-	第一面 15-20 第二面 10-15
雞件, 每份 200-250 克	烤網架	2		200-210	2	35-45
雞, 四分之一隻, 每份 450 克	烤網架	1		210-230	-	第一面 20-25 第二面 15-20
雞, 四分之一隻, 每份 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
火雞鎚	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	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
鱒魚, 全條, 每隻 300 克	烤網架	1		170-190	-	20-30
魚柳, 每塊 150 克 **	烤網架	2		1*	-	第一面 5-10 第二面 5-10
多士						
烘烤白麵包	烤網架	3		3	-	2-6
* 預熱						
** 預熱 3 分鐘						

急凍及冷藏食品

此章節提供了製作急凍和冷藏食品的理想設定。

請僅使用電器所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

建議

- 食物的品質會大大影響烹調效果。包裝食品可能會預先調色和出現色澤不均勻的情況。
- 請勿使用嚴重結霜的冷藏食品。請去除食物上的冰塊。
- 平均分布塊狀的食物如圓麵包和馬鈴薯食品，使食物平坦和平均地散布在烹調配件上。每塊食物之間請預留一點空位。
- 請遵照包裝上的說明。

蒸煮輔助烘焙

若以蒸煮輔助模式來烘焙，則可讓某些類型的烘焙食品（例如發酵酥皮餡餅）的餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙類食品將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

隔層位置

使用指定的隔層位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時，請使用下列的隔層位置：

- 第 1 層

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同時將麵包放入焗爐的焗盤上或烤模 / 器皿上，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

將開口端朝向電器機門，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指定位置，並將斜邊朝向電器機門。

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品的數量與成份而定。因此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的色澤效果更金黃。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度無法縮短烹調時間。食物只有外部煮熟，中心卻無法完全烘焙熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。這樣做，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幾分鐘。

特定的菜式需要預熱，列表中已有說明。

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

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

蒸氣強度等級在列表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	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
急凍薄餅						
薄餅, 薄底 *	烤網架	1	☉*	-	-	-
薄餅, 薄底, 2 層	2 個烤網架	3+1	☉	200-220	-	15-25
薄餅, 厚底 *	烤網架	1	☉*	-	-	-
薄餅, 厚底, 2 層	2 個烤網架	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						
烤薯條 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
烤薯條, 2 層 **	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	200-220	-	30-40
炸丸子 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
馬鈴薯煎餅 *	萬用焗盤	2	☉*	-	-	-
薯角 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
經預先烘焙的冷藏烘焙食品						
圓麵包, 法式長麵包	萬用焗盤	2	☐	200-220	-	15-25
圓麵包, 法式長麵包	萬用焗盤	2	☐	180-200	1	15-25
圓麵包, 法式長麵包, 2 層	網格 + 萬用焗盤	3+1	☉	160-180	-	15-25
白麵包	萬用焗盤	2	☉	200-220	-	15-25
冷藏煎炸食物						
魚柳手指 *	焗盤	1	☉*	-	-	-
雞塊 *	萬用焗盤	2	☉*	-	-	-
冷藏食品						
千層麵, 400 克	烤網架上的耐熱盤	1	☐	180-200	-	30-40
千層麵, 400 克	烤網架上的耐熱盤	1	☉	180-190	2	30-40
千層麵, 1.2 公斤	萬用焗盤上的耐熱盤	1	☉	180-200	-	35-45
千層麵, 1.2 公斤	烤網架上的耐熱盤	1	☉	160-170	2	35-45
冷藏食品						
千層麵, 400 克 *	萬用焗盤上的耐熱盤	1	☉*	-	-	-
千層麵, 400 克	烤網架上的耐熱盤	1	☉	180-190	2	40-50
千層麵, 1.2 公斤	萬用焗盤上的耐熱盤	1	☉	160-180	-	60-80
千層麵, 1.2 公斤	烤網架上的耐熱盤	1	☉	160-170	2	45-55

2* 請細閱包裝上的資料

** 烹調時翻轉

蒸煮

只可使用原裝配件。在使用加大型有孔蒸煮盤時，請務必在底下放置萬用焗盤。藉此承載滴下的液體。

使用一層蒸煮

使用設定列表中的隔層位置。

使用兩層蒸煮

使用兩層蒸煮，尤為適合於同時烹調西蘭花和馬鈴薯。如果烹調時間不同，請稍後才放入需要較短烹調時間的食物。

- 烤網架和附設的小型蒸煮盤，有孔及 / 或無孔：第 3 層
- 加大型有孔蒸煮盤：第 2 層

烹調廚具

如果使用烹調廚具，請將其放置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。當使用厚邊烹調廚具時，烹調時間會增加。

一般在水中烹調的食物，均須用鋁箔蓋住。

烹調時間和數量

蒸煮的烹調時間會視乎食物的大小而定，但與總數量無關。如果烹調數量較多的食物時，加熱時間會增加，而烹調時間則不受影響。

較大塊的肉片需要較長的加熱和烹調時間。如果幾塊肉片的重量相若，加熱時間會增加，而烹調時間則不受影響。

參考列表中所列的食物單品大小。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。亦即是說，所列的設定值純粹只供參考。

請將食物平均放置在烹調器皿內。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。建議使用兩個盤。

飯類及穀類

依照比例加水或液體。例如「1:1.5」，意思是每 100 米加入 150 毫升液體。

製作米飯布甸

1. 量度米的重量，並加入 2.5 倍重的牛奶。
2. 將碗裝滿飯及牛奶，令飯和奶的混合物深 2.5 厘米。對於份量較多的食材，您可以使用萬用焗盤。
3. 使用列表中所說明的設定。
4. 烹調後加以攪拌。
剩餘的牛奶會被迅速吸收。

果盤

量度水果的重量，並加入約 $\frac{1}{3}$ 的水。根據個人口味加入糖和香料。使用列表中所說明的設定。

焦糖布丁和梳乎厘

將小碟子直接放入加大型有孔蒸煮盤中。無需浸水。使用列表中所說明的設定。

一般在水中烹調的食物，均須用鋁箔蓋住。

Dampfnudel (蒸麵包卷)

依照食譜來製作發酵麵團，無需煮熟。將球形麵團放入已塗油的加大型有孔蒸煮盤中，並讓其發酵。使用列表中所說明的設定。

建議的設定值

使用的加熱方式：

-  蒸煮

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
家禽					
雞胸肉柳，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					
全條魚，300 克，例如鱒魚	有孔蒸煮盤	2		80-90	15-25
全條魚，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
冷藏魚類					
全條魚，300 克，例如鱒魚	有孔蒸煮盤	2		80-100	20-25
魚類菜式					
魚肉醬糕	雙重蒸鍋	2		70-80	45-80

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
馬鈴薯					
已焗熟的連皮馬鈴薯 *	有孔蒸煮盤	2	☒	100	35-45
已焗熟的馬鈴薯, 四分之一	有孔蒸煮盤	2	☒	100	20-25
新鮮蔬菜					
雅枝竹, 全棵	有孔蒸煮盤	2	☒	100	30-35
椰菜花, 整棵	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
蘿蔔, 切片	有孔蒸煮盤	2	☒	100	10-20
椰菜, 切絲	有孔蒸煮盤	2	☒	100	17-20
韭菜, 切絲	有孔蒸煮盤	2	☒	100	6-9
甜粟米, 全條	有孔蒸煮盤	2	☒	100	30-40
紅菜頭, 全棵	有孔蒸煮盤	2	☒	100	43-50
白蘆筍, 全棵	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
冷藏蔬菜					
椰菜花	有孔蒸煮盤	2	☒	100	15-25
四季豆	有孔蒸煮盤	2	☒	100	5-8
西蘭花	有孔蒸煮盤	2	☒	100	6-10
豌豆	有孔蒸煮盤	2	☒	100	6-10
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	廚具, 扁平	1	☒	100	10-15
長粒米, 1:1.5	廚具, 扁平	1	☒	100	20-30
糙米, 1:1.5	廚具, 扁平	1	☒	100	30-40
半熟米, 1:1.5	廚具, 扁平	1	☒	100	15-20
意式燉飯, 1:2	廚具, 扁平	1	☒	100	25-35
穀類					
北非古斯米, 1:1	廚具, 扁平	1	☒	100	6-10
小米, 整盤, 1:1.25	廚具, 扁平	1	☒	100	25-35
意大利式粟米粥, 1:5	廚具, 扁平	1	☒	100	20-45
蛋類					
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

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
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	萬用焗盤	1		100	25-30
米飯布甸, 1:2.5	萬用焗盤	1		100	25-35
水果蜜餞, 1/3 水	萬用焗盤	1		100	10-20
全餐					
冷藏三文魚柳	小型無孔蒸煮盤	3		100	20
西蘭花塊	加大型有孔蒸煮盤	2		100	9
煲過的馬鈴薯	小型有孔蒸煮盤	3		100	25

乳酪

您可以使用電器來自製乳酪。

製作乳酪

從爐腔中移除配件及層架。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，然後冷卻至 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，並用保鮮紙蓋住。
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，便可將乳酪放入雪櫃冷藏。

使用的加熱方式：

- 麵團發酵

菜式	廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
酸奶	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。否則不會得到任何節能效果。烹調時請務必保持電器機門緊閉。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到理想的烹調效果，同時能節省能源。

請僅使用電器所提供的原裝配件。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，外緣軌道則朝下。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到指定位置，並將斜邊朝向電器機門。

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等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，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的色澤效果更金黃。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	隔層位置	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 厘米模具	1		170-180	30-40
鬆軟水果蛋糕	高身 Ø20 厘米模具	1		150-170	70-90
香濃水果蛋糕	高身 Ø23 厘米模具	1		140-160	120-180
水果批	扁平玻璃烘焗盤	1		160-180	40-60
脫脂海綿蛋糕, 3 隻蛋	彈性蛋糕模, Ø26 厘米	1		160-170	25-35
瑞士卷	瑞士卷模具	1		180-200	10-20
撻	碟子 Ø20 厘米或批模	1		170-190	55-70
法式蛋批	法式蛋批模 (塗上深色)	1		190-210	35-45
白麵包	麵包模 (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- 杯形 - 模具	1		170-190	15-30
梳乎厘	1.2 L- 梳乎厘盤子	1		160-170	40-50
批	長形批模	1		190-210	40-55
連皮馬鈴薯	焗盤	2		150-170	60-90
肉類					
牛肉, 慢烤肉塊	烤網架	1		130-140	40+40
煲類菜式					
肉粒 (牛肉、豬肉、羊肉)	廚具, 有蓋	1		140	40+80
燉煮牛排	廚具, 有蓋	1		140	45+80
魚類					
魚, 燉煮, 整條重 300 克, 例如: 鱒魚	廚具, 有蓋	1		190-210	25-35
魚, 燉煮, 整條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	廚具, 有蓋	1		190-210	45-55
魚柳, 原味, 燉烤, 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食品馬鈴薯食品, 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)。

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。
烤薯條	在焗盤上平均地鋪上單層薯條。焗盤上至少放入 400 克的薯條, 以免薯條太乾。

慢煮

慢煮是一種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」的高級肉類（例如牛肉、小牛肉、豬肉、羊肉或家禽的細嫩部位）。肉質會保持多汁嫩滑。

因為慢煮的肉類非常容易保溫，因此這種烹調方式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。小心清除肉塊邊緣的筋腱與脂肪。油脂會在慢煮時散發出強烈的獨特氣味。此外還可以製作經過調味醃製的肉類。請勿使用解凍肉類。

肉類可能會在慢煮後立即綻開。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。

此電器設有「慢煮」加熱方式。當爐腔完全冷卻時才可開始操作。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	隔層位置	加熱方式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
家禽						
鴨胸, 400 克	廚具, 無蓋	1		6-8	90*	45-60
雞胸肉柳, 各 200 克	廚具, 無蓋	1		5-7	90*	45-60
去骨火雞胸, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	90*	120-150
豬肉						
豬裡脊肉, 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
整塊牛里脊肉, 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
小牛柳, 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	隔層位置	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, 先用油煎側邊的皮。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

使用 4D 熱風, 食物會有絕佳的烘乾效果。使用這種保存方式, 味道便會取決於脫水。

僅使用沒有損壞的水果、蔬菜與藥草, 並徹底加以清洗。將防油紙或羊皮紙鋪在烤網架上。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。

烘乾時, 請使用下列隔層位置:

- 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

列表提供了各種食品的烘乾設定。溫度與烹調時間需視乎有待烘乾食物的種類、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。因此電器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:

- ☑ 4D 熱風

菜式	配件	隔層位置	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	4-7
有硬核的水果 (梅子)	烤網架	2	☑	80	8-10
根類蔬菜 (蘿蔔), 刨削, 出水	烤網架	2	☑	80	4-7
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、榨汁及消毒

此電器亦可用來保存、榨汁及消毒。

保存

您可以使用電器來保存水果與蔬菜。

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。

罐子

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

建議：您可以使用消毒功能來清潔罐子。

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 1/2 或 1 公升的保存瓶。請勿使用比這個更大或更高的瓶子。蓋子可能會裂開。

保存程序期間，電器中的保存瓶不可互相觸碰。

製作水果及蔬菜

請僅使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

根據水果與蔬菜的種類削皮、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。

擦拭瓶口，務必將其保持清潔。將濕的橡皮圈及蓋子放在各瓶子上。使用鉗子密封瓶子。將瓶子放入加大型有孔蒸

煮盤中，避免它們互相觸碰。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。

完成保存工序

經過特定烹調時間後，打開電器機門。待保存瓶完全冷卻後，方可從爐腔中取出保存罐。

之後請將爐腔擦拭乾淨。

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。

然後將莓果裝入加大型有孔蒸煮盤中，並將容器放入焗爐的第 2 層。將萬用焗盤放在下面以盛載滴下的果汁。使用列表中所說明的設定。

烹調後，以布拭擦莓果，並將餘下的果汁擠出。

之後請將爐腔擦拭乾淨。

消毒

需要消毒的物品外觀上必須清潔。將這件物品放在烤網架上。

選擇「消毒瓶子」程序。

之後請將爐腔擦拭乾淨。

建議的設定數值

設定列表所示的時間，是保存水果、蔬菜及多汁水果的參考數值。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。規格是以 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	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存					
蔬菜，例如蘿蔔	1 公升的保存瓶 + 加大型蒸煮盤	1		100	30-120
硬核水果，例如櫻桃、西洋李子	1 公升的保存瓶 + 加大型蒸煮盤	1		100	25-30
梨果類，例如蘋果、士多啤梨	1 公升的保存瓶 + 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室溫之下，且水分不會抽乾。請務必待電器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發酵麵團。使用列表中所說明的設定。

發酵期間請勿開啟電器機門，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隔層位置。

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	隔層位置	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
	萬用焗盤	1		最後一次發酵	35-40	10-20
豐厚麵團，例如意式水果蛋糕	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						
例如薄餅	碗	1		麵團發酵	40-45	40-90
	萬用焗盤	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
	萬用焗盤	1		最後一次發酵	35-40	15-25
雜穀麵包	碗	1		麵團發酵	35-40	25-40
	萬用焗盤	1		最後一次發酵	35-40	10-20
圓麵包	碗	1		麵團發酵	35-40	30-40
	萬用焗盤	1		最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

「解凍」的蒸煮功能適用於解凍冷藏水果和蔬菜。使用 4D 熱風加熱方式來解凍點心。家禽、肉類與魚類使用雪櫃來解凍則較為理想。

解凍冷藏食品時，請將包裝移除。

將冷藏水果和蔬菜放置於加大型有孔蒸煮盤中，並在下面放置萬用焗盤。這樣，食物不會停留在由冰雪溶解的水中，並能盛載所有滴下的液體。使用烤網架上的萬用焗盤或廚具來放置冷藏食物，使液體留在盤子中，例如冷藏奶油菠菜。

將烘焙類食品放在烤網架上。

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，可增加時間。

建議：扁平或分件的冷凍食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

菜式	配件	隔層位置	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，濕的	焗盤	1		50	70-90
蛋糕，乾的	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，則會利用蒸氣將食物慢慢地翻熱。這樣便可保留食物的味道和外觀。即使是隔日的烘焙糕點亦可恢復酥脆口感。

盡可能使用扁平、寬闊且耐熱的容器。冰冷的容器會延長翻熱程序的時間。

請盡可能同時為有相似大小和類型的菜式翻熱。若此方法難以做到，請以最長翻熱時間的菜式為準。

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。

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想設定。指定的時間僅為平均值。需視乎所使用的廚具、食物的品質、溫度和相似程度而定。提供了不同的時間範圍。先設定較低的時間，視乎需要延長時間。

列表中的數值適用於放入冷卻爐腔的菜式。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。讓您得到理想的烹調效果，同時節省能源。

使用的加熱方式：

-  翻熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	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
急凍食物					
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，例如意粉、餃子、馬鈴薯、米飯	廚具，無蓋	1		120-130	8-25
烘焙類食品，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
* 預熱					

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙食品					
圓麵包、法式長麵包, 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
冷藏烘焙食品					
薄餅, 已烹調	烤網架	1		170-180*	5-15
圓麵包、法式長麵包, 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，以避免烹調的菜式變乾。

切勿蓋住食物。

請勿將烹調完成的菜式保溫超過兩個小時。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：烘焙類食品和配菜
- 強度 3：燉菜和湯品

餐點測試

這些列表供測試機構用作檢查電器之用。

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，未必能同時完成烹調。

使用兩層烘焙時的框架位置：

- 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，而並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。
- 請注意列表所提供的預熱資訊。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

蒸氣強度等級在列表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	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
扭紋蛋糕, 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
* 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						

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, Ø26 厘米	1	☐	160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, Ø26 厘米	1	☉	160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, Ø26 厘米	1	☉	150-160	1	10
					-	15-25
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤, Ø20 厘米	1	☐	180-200	-	60-70
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤, Ø20 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

經常將萬用焗盤放置在加大型有孔蒸煮盤中。藉此承載滴下的液體。

使用一層來蒸煮的隔層位置 (最大可載 2.5 公斤) :

- 加大型有孔蒸煮盤 : 第 2 層

使用兩層來蒸煮的隔層位置 (每層最大可載 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	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸煮					
冷藏豌豆, 兩個盤, 每個 1.8 公斤	加大型蒸煮盤 x 2 + 萬用焗盤	3+2+1	☉	100	3-15
新鮮西蘭花, 300 克	加大型蒸煮盤 + 萬用焗盤	2+1	☉	100	6-7
新鮮西蘭花, 一個容器	加大型蒸煮盤 + 萬用焗盤	2+1	☉	100	6-7

燒烤

同時亦放入萬用焗盤。藉此盛載滴下的液體, 並保持爐腔清潔。

使用的加熱方式 :

- ☐ 全面燒烤

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
金黃多士	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 後翻轉

BSH Home Appliances Limited

Siemens Showroom

5/F, Club Lusitano, 16 Ice House Street, Central, Hong Kong (side entrance on Duddell Street)

Product Hotline: 2625 5577 (Hong Kong) / 0800 030 (Macau local call only)

Fax: 2565 6681

www.siemens-home.com.hk



9001078208 950121