

SIEMENS



嵌入式焗爐




















HB634GC.1S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

zh-hk 說明手冊

Register
your
product
online

目錄

 用途	4	 肉類溫度計	14
 重要安全資訊	4	加熱模式	14
一般資訊	4	將肉類溫度計插入肉類中	15
鹵素燈	5	設定核心溫度	15
肉類溫度計	5	不同食物的核心溫度	15
 損壞原因	5	 持續烹調模式 (Sabbath Mode)	15
一般資訊	5	啟動持續烹調模式	15
 環境保護	6	 清潔	16
節能	6	適合的清潔劑	16
環保廢棄管理	6	爐腔表面	16
 瞭解您的電器	7	保持設備清潔	17
控制面板	7	 軌道	17
控制功能	7	分離與重新安裝軌道	17
顯示屏	7	 冰箱門	18
操作模式功能表	8	拆除與安裝焗爐機門	18
加熱方式	8	拆除機門蓋	18
更多資訊	9	拆除及安裝機門嵌板	19
爐腔功能	9	 疑難排解	20
 配件	9	故障表	20
內含的配件	9	超過最長操作時間	20
安裝配件	9	更換爐腔頂部的燈泡	20
選購配件	10	玻璃蓋	20
 第一次使用前	11	 客戶服務中心	21
初次使用	11	產品編號及生產編號	21
清潔爐腔與配件	11	 建議的烹調時間	21
 操作該器具	11	矽膠模具	21
開關烤爐	11	蛋糕與小麵包	21
開始或中斷操作	11	麵包與麵包卷	24
選擇操作模式	11	薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕	26
設定加熱方式與溫度	12	點心與梳乎厘	27
快速加熱	12	禽類	28
 時間設定選項	12	肉類	29
計時器	12	魚類	31
烹調時間	13	蔬菜與配菜	32
結束時間	13	乳酪	33
 兒童安全鎖	13	節能加熱方式	33
啟動與停用	13	食材內的丙烯醯胺	35
 基本設定	14	慢火烹調	35
變更設定	14	烘乾	36
設定清單	14	保存	37
變更時間	14	麵團發酵	37
		解凍	38
		保溫	38
		餐點測試	38

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

用途

詳細閱讀說明 才可以安全並正確地使用本產品
 請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在日後
 或供下一位使用者查閱。

微波烤爐必須完整地安裝於廚房中。請遵照特定的
 安裝說明。

打開包裝後，請檢查微波烤爐有否損壞。如微波
 烤爐在運送過程中受損，請切勿安裝。

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

本產品僅限於家居中使用。只限預備食物及飲料
 之用。操作時務必有人在場看管。僅供室內使
 用。

本爐具僅適用於最高海拔 4000 米以下地區。

8 歲以上兒童、身體、感官或心智能力欠佳者、
 或欠缺使用經驗與知識者，在使用本設備時，須
 由負責其安全並明瞭相關風險之人士從旁監督或
 指導，以安全地使用設備。

不可讓兒童將此設備當成玩具。除非有人監督，
 否則 15 歲以下兒童不可清潔本設備或進行一般
 修護工作。

8 歲以下的兒童應與設備和電源線保持安全的距
 離。

請務必以正確方式將配件安裝在爐腔中。→ "
 配件 " 第 9 頁

重要安全資訊

一般資訊

警告 – 火災風險！

- 存放在爐腔中的易燃物品，可能會引致火災。切勿在爐腔中存放易燃物品。如果爐內冒煙，切勿開啟設備機門。請關閉電器並拔下插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 打開烤爐機門時，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。請務必使用碟子或烤盤壓住防油紙。請只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！

- 設備會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。
- 配件和烤爐器皿的溫度極高。務必戴上隔熱手套後，才可從爐腔取出配件或烤爐器皿。
- 在高溫的烹調空間內，氣化酒精可能會起火。切勿烹調含有大量高酒精濃度飲料的食物。請僅使用含有少量高酒精濃度的飲料。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。請勿讓兒童走近此設備。
- 開啟設備機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。蒸氣是否可見視乎當時的溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近設備。請小心打開設備機門。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。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。只能由受過訓練的售後服務技術人員維修或更換受損的電線。如果設備出現問題，請拔掉設備的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣部分會因接觸電器高溫部分而溶化。切勿讓電線接觸電器高溫的部分。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 損壞的設備可能導致觸電。請勿開動損壞的電器。請拔掉設備插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。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上裝有永久磁鐵。這可能會影響電子植入物，例如：心律調整器或胰島素泵。電子植入物配戴者必須遠離控制面板至少 10 厘米。

鹵素燈**⚠ 警告 – 觸電風險！**

更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座的接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉焗爐的電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。

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。請僅使用本烤爐建議的肉類溫度計。

➔ 損壞原因**一般資訊****注意！**

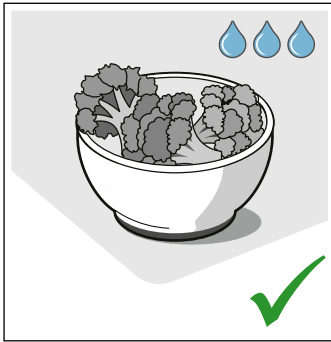
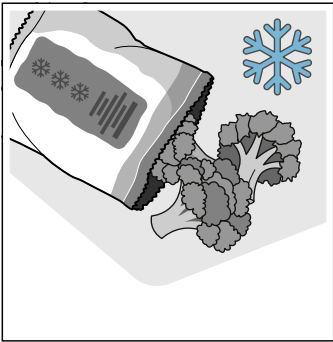
- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或烤爐器皿：請勿將配件放在爐腔板上。請勿在爐腔板上鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔板上放置烤爐器皿，以免熱量累積。烘焙與烘培時間將變得不正確，繼而令瓷釉器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓爐腔內的鋁箔紙接觸機門玻璃。否則可能令機門玻璃永久變色。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。
- 爐腔中的濕氣：長時間過後，爐腔中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓爐腔保持開放狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。請勿在爐腔中存放食物。
- 開啟機門冷卻：操作後伴隨著高溫，因此只允許在電器機門關閉的狀態下冷卻。切勿將物品夾在機門上。即使機門只開啟一條縫隙，經過一段時間鄰近傢俱的正面可能會因此受損。
當烤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：當烘焙特定的水果批時，請勿在烤盤中放置過多的餡餅。從烤盤滴落的果汁，會留下無法清除的污漬。如果可行，請使用較深的萬用烤盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能關緊設備門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。→ "清潔" 第 16 頁
- 將烤爐機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤爐機門上，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烤爐機型裡，關上烤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。
- 搬運烤爐：請勿利用機門把手搬運或拿著烤爐。機門把手無法承受烤爐的重量，因此可能會斷裂。

環境保護

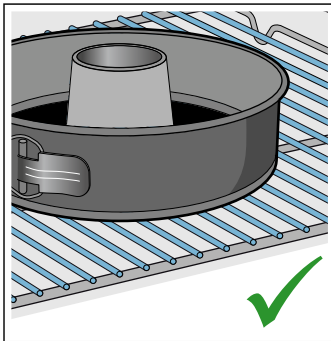
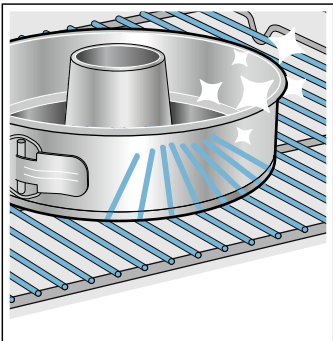
你的新設備節能效果極佳。此章節說明了如何在使用微波烤爐時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該設備。

節能

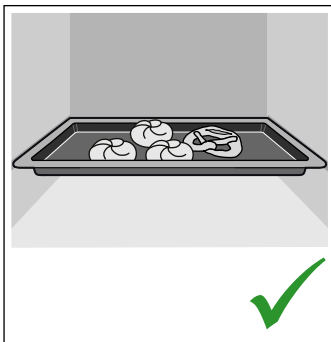
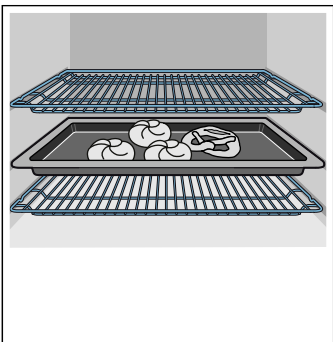
- 只有在食譜或使用手冊表格指示的情況下，才可預熱機器。
- 將冷凍食品送入焗爐前，請先解凍。



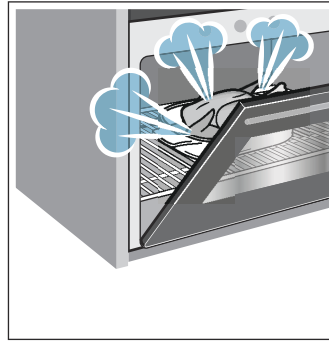
- 請使用深色、黑色塗層或搪瓷製成的烤模。這類材質的儲熱能力特別好。



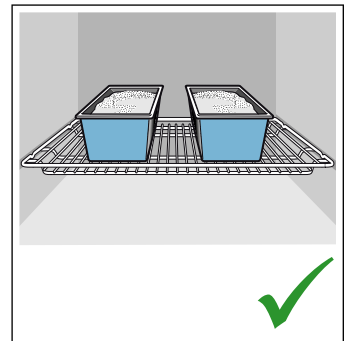
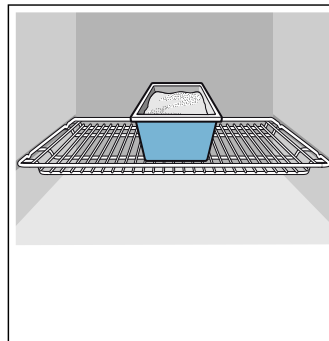
- 將不需要的配件從焗爐中取出。



- 盡量不要在機器運作時開啟爐門。



- 最好分批烘烤蛋糕。焗爐裡的溫度依然很高。因此可縮短第二批蛋糕的烘烤時間。也可將 2 個方形烤模並列於焗爐。



- 如需延長烹調時間，可在烹調結束前 10 分鐘關閉機器，用餘溫完成佳餚。

環保廢棄管理

以環保方式處理包裝。



此爐具根據歐盟關於使用過的爐具及電子產品的指令 2012/19/EU (棄置的爐具及電子產品 - WEEE) 貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊爐具退還及回收的方法。

瞭解您的電器

我們將在此章節解說顯示屏與控制功能。您將了解電器的各種功能。

提示： 詳細內容與顏色會因電器型號而有所不同。



- 1 按鈕**
旋鈕左右兩側的按鈕皆有一個壓力點。請按一下這些按鈕啟用。
- 2 旋鈕**
您可以順時鐘或逆時鐘方向轉動旋鈕。
- 3 顯示屏**
您可以在顯示屏上看見目前調整的數值、選項或注意事項。
- 4 觸控位置**
顯示屏左側 < 與右側 > 觸控欄位下方設有感應器。觸碰個別符號以選取功能。

控制功能

設備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設備。

按鈕與觸控欄

這裡為您提供各種按鈕與觸控欄的簡短說明。

按鈕	說明
開 / 關	開關電器
功能表	開啟操作模式功能表
i	顯示備註
兒童安全鎖	啟用 / 停用兒童安全鎖
⌚	開啟時間設定功能表
»»»	開啟與關閉快速加熱
啟動 / 停止	啟動、暫停或取消操作
觸控位置	
<	顯示屏左側觸控位 向左瀏覽
>	顯示屏右側觸控位 向右瀏覽

控制面板

在控制面板中，您可以使用各種按鈕、觸控位置與旋鈕來設定所需的各種電器功能。目前的設定會顯示於顯示屏上。

> 顯示屏右側觸控位 向右瀏覽
置

旋鈕

使用旋鈕來變更操作模式與調整顯示屏上的數值。

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。溫度方面，當已達最低溫或最高溫時，您必須將旋鈕往回轉。

顯示屏

顯示屏經過組織編排，相關資訊一目了然。

您目前能設定的數值會清楚聚焦，並以白色字體與深色背景。

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。

進度線

進度線位在狀態列下方。進度線可顯示經過時間。聚焦數值的線會從左到右進行，長度增加表示持續進行操作。


經過時間

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。

檢查溫度。

溫度指示列顯示爐腔內的加熱階段。

加熱指示器加熱指示器	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，表示已達將菜餚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。
餘熱指示燈	蒸爐電源關閉後，狀態列下方會出現線條，顯示爐腔內的餘熱程度。一旦溫度降到 60 °C 左右，顯示屏便會關掉。

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


操作模式功能表

功能表分為不同的操作模式。便於快速存取需要的功能。

操作模式	使用
加熱方式	設備內置多種經過微調的加熱方式，幫您烹調美食。
設定 → "基本設定" 第 14 頁	您可以變更烤爐的基本設定，以滿足需求。

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 -275 °C	在一層以上進行烘焙與烘烤。 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	30-300 °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。 熱能會平均的從上方與底部散發。
 節能式熱風	30 -275 °C	在不預熱之下，為一層上選定的菜式以溫和方式烹調。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣送往爐腔各處。
 節能式上下加熱	30-300 °C	為一層上選定的菜式以溫和方式烹調。 熱能會從上方與底部散發。
 熱風燒烤	30-300 °C	烘烤禽肉、整條魚與較大塊的肉類。 燒烤加熱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。
 大面積燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 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。
 小面積燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 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灼熱。
 薄餅設定	30 -275 °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。
 慢火烹調	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。
 保溫	60-100 °C	適合保溫已烹調的食物。
 預熱耐熱器皿	30-70 °C	適合預熱烤爐器皿。
 CoolStart 啟動	30 -275 °C	如要在第 3 層上快速製作冷藏食品，請依照生產商的說明來設定溫度。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）不需要預熱。

預設值

對於每種加熱方式，烤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。

更多資訊

在多數情況下，烤爐會提供與有關執行動作的備註與更多資訊。如需執行上述操作，按下 **i** 按鈕。備註會顯示數秒。

某些備註會自動顯示，例如要確認、提供指示或警告。

爐腔功能

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

開啟焗爐機門

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。

內部照明

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。

執行大多數的操作模式時，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，將內部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。否則烤爐會過熱。

為讓爐腔在運作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

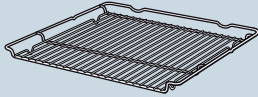
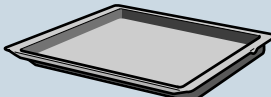
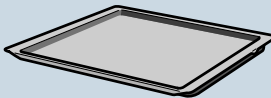

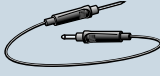
提示：您可以在基本設定中，設定散熱風扇繼續運轉的時間。→ "基本設定" 第 14 頁

配件

您的電器附有各式各樣的配件。您可以在這裡了解內含的配件概要，以及如何正確使用它們。

內含的配件

電器所附配件如下：

	烤網架 適用於烤爐器皿、蛋糕模型與耐熱盤。 適用於烘烤、燒烤食品與冷凍肉類。
	萬用盤 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛載滴下的油份。
	烤盤 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。
	薄餅焗盤 適用於薄餅與大型圓形蛋糕。
	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。 其用途可參考相關章節的說明。→ "肉類溫度計" 第 14 頁

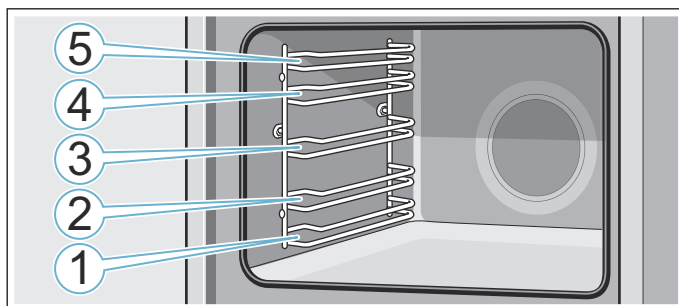
請務必使用原有配件。這些配件是專為本電器而設計。您可以在售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

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。

安裝配件

爐腔有五個隔層位置。隔層位置由下往上排列。

某些電器內，最高層架位置在爐腔上標有燒烤符號。



請務必在兩個導桿之間安裝隔層位置。

配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。


提示

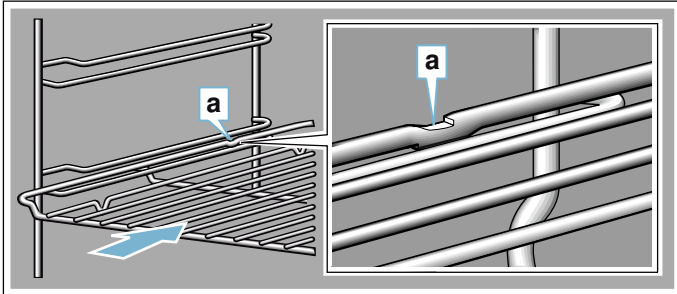
- 請務必注意每次均須在爐腔中安裝正確的配件。

- 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

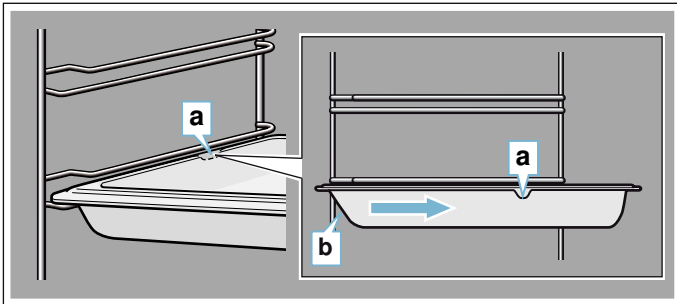
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

安裝烤網架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。開口端必須朝向焗爐機門，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** 必須朝向焗爐機門。

圖例：萬用焗盤



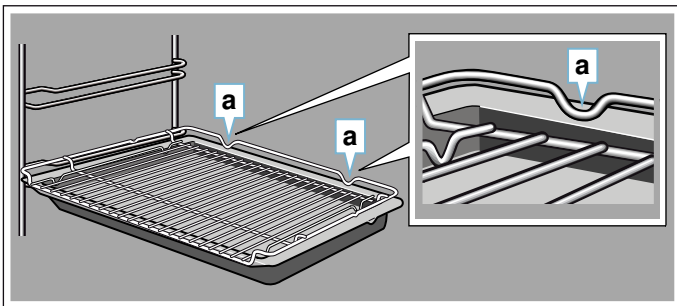
組合配件

您可以同時安裝烤架與萬用烤盤以接取滴漏液體。

安裝烤網架時，請確保兩個間隔凹槽 **a**，皆位於後方邊緣。

安裝萬用烤盤時，烤架需位於隔層位置上方導桿的頂端。

圖例：萬用焗盤



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設備而設的各種產品。

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。

提示：選購的配件並非適用於所有產品。購買時，請務必提供產品的確切識別碼 (E no.)。→ "客戶服務中心" 第 21 頁

選購配件

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。

萬用焗盤

可用於濕潤的蛋糕、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，可將萬用焗盤放在烤網架下方盛載滴下的油份。

焗盤

適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。

安裝烤網架

適用於肉類、禽肉和魚類
適合安裝於萬用烤盤中，以盛載滴下的油份與肉汁。

不沾粘萬用烤盤

可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型燒烤肉類。可更輕鬆地從萬用烤盤上，清除酥皮點心與燒烤肉類的殘餘物。

不沾粘烤盤

適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。
可更輕鬆從烤盤上清除酥皮點心的殘餘物。

Profi 烤盤

適用於準備大量食物。

Profi 烤盤的蓋子

蓋子可將 Profi 焗盤轉變成 Profi 烘烤盤。

薄餅焗盤

適用於薄餅與大型圓形蛋糕。

燒焗盤

可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。

麵包烘焙石板

適用於製作酥脆底層的自製麵包、麵包卷和薄餅。
必須將烘焙石板預熱至建議溫度。

玻璃烘烤盤 (5.1 公升)

用於燉煮與烘焙。
尤其適合「烹調」操作模式。

玻璃烤盤

可用於大型燒烤肉類、濕潤糕點與烘焙點心。

玻璃烤盤

可用於烘焙點心、蔬菜菜式與烘焙食品。

伸縮層架, 1 層

第 2 層的伸縮軌道可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。

拉出裝置, 2 層

第 2 與第 3 層的拉出烤網架可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。

拉出裝置, 3 層

第 1、第 2 與第 3 層的拉出軌道，可讓您把配件拉得更出而不造成傾翻。

裝飾邊

用於隱藏設備和部件的底部。

第一次使用前

在使用新電器之前您必須進行一些設定。您也必須先清潔爐腔與配件。

初次使用

將烤爐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。→ "基本設定" 第 14 頁

設定語言

預設語言為「德文」。

1. 使用旋鈕選擇所需語言。
2. 觸碰 > 箭咀。
下一個設定即會出現。

設定時間

時間從「12:00」開始。

1. 轉動旋鈕以設定目前時間。
2. 觸碰 > 箭咀。

設定日期

預設日期為 1.1.2014。

1. 利用旋鈕設定目前日期、月份及年度。
2. 觸碰 > 箭咀進行確認。
螢幕上會顯示已完成初次使用的確認備註。

清潔爐腔與配件

在第一次使用烤爐準備食物前，您必須先清潔爐腔與配件。

清潔爐腔

若要去除新烤爐的氣味，請在爐腔空置及機門關閉下加熱。

請確保爐腔內沒有殘餘的包裝，如聚苯乙烯粒料。加熱電器前，請使用一塊用水沾濕的軟布，擦拭爐腔內部的光滑表面。加熱時請保持廚房通風。

套用所指示的設定。

設定	
加熱方式	上 / 下加熱 
溫度	240 °C
烹調時間	1 小時

您可以在下一個章節中了解如何設定加熱方式與溫度。

指示的烹調時間過後，請使用開 / 關按鈕關閉設備。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與洗碗布清潔平滑的表面。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作該器具

您已了解控制功能與其運作方式。我們接著將說明如何設定您的設備。您將了解開啟和關閉電器會發生的情況，以及如何選取操作模式。

開關烤爐

您必須先開啟烤爐才能調整設定。

特例：兒童安全鎖與計時器皆可以在烤爐關閉時設定。顯示或資訊（例如爐腔內的餘熱指示燈），即使設備關閉時仍會顯示於顯示屏上。

如無需使用，請關閉烤爐電源。若長時間未套用設定，烤爐將會自動關閉。

啟動烤爐

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，您可以指定啟動烤爐時應顯示的操作模式。

關閉烤爐電源

使用開 / 關按鈕以關閉烤爐電源。
按鈕上方的燈光將會熄滅。

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電源關閉時是否顯示時間。

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，冷卻風扇仍可繼續運轉。

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

如果你想選擇操作模式，必須先開啟電源。

1. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 使用旋鈕選擇所需操作模式。
可用功能選項會因操作模式而有所不同。
3. 使用 > 箭咀以達所需的操作模式。
4. 使用旋鈕變更選項。
依據所選選項變更其他設定。
5. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕啟動。

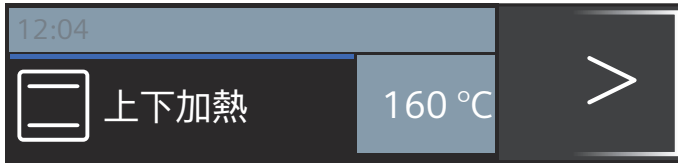
設定加熱方式與溫度

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。

若需要其他設定，您可以依圖所示變更數值。

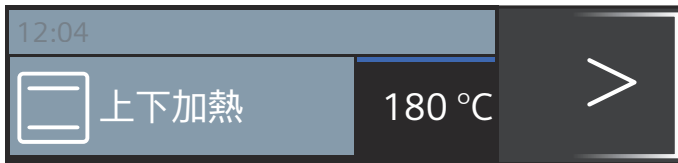
例如：上 / 下加熱，180 °C

1. 使用旋鈕來變更加熱方式。使用旋鈕來變更加熱方式。



2. 按下箭頭 > 切換到溫度。

3. 使用旋鈕變更溫度。



4. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕。



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：



若要確保烹調得均勻，請勿在快速加熱完成前將食物和配件放入爐腔內。

進行設定

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 >>>> 按鈕。



則 >>>> 符號會緊鄰溫度的左側顯示。進度線開始移動。

完成快速加熱後，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，則運作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 [i] 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。

時間設定選項

您的微波烤爐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	設定烹調時間和結束時間。焗爐會自動啟動，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，最多可設置一小時。最長為一小時的烹調時間，可將其設成以 5 分鐘來遞增。
- 視乎轉動旋鈕的方向，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。
- 您可在操作期間使用 [i] 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

即使烤爐已關閉，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 ⌚ 按鈕來提前取消聲音訊號。

取消計時器時間

按下 ⌚ 按鈕以開啟時間設定功能表，並將時間轉回去。
按下 ⌚ 按鈕以關閉功能表。

變更計時器時間


使用  按鈕以開啟時間設定功能表，並在幾秒鐘後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

如果您幫食物設定了烹調時間，那麼時間一到，操作就會自動停止。焗爐停止加熱。

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。
時間設定功能表隨即開啟。




2. 請使用旋鈕以設定烹調時間。




3. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
您可在  狀態列看到烹調時間的倒數。


烹調時間結束後

發出訊號聲響。焗爐停止加熱。您可以使用  按鈕來提前取消訊號聲。

取消烹調時間


按下  按鈕以開啟時間設定功能表。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功能表。請使用旋鈕變更烹調時間旋鈕。

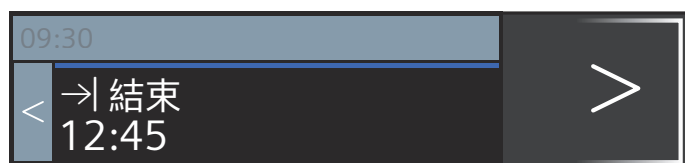
結束時間

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。

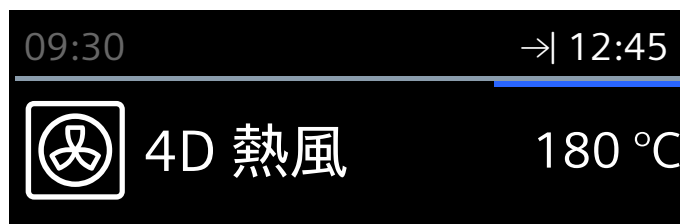
必要條件：選取的操作尚未開始。已經設定烹調時間。時間設定功能表  會開啟。


圖例：您於 9:30 將菜餚放入爐腔。烹煮時間預計 45 分鐘，菜式將會在 10:15 完成，但是您希望在 12:45 完成。

1. 觸碰這個  以繼續到「 結束」。
2. 使用旋鈕設定結束時間。




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。您可在狀態列看到烹調時間的倒數。

烹調時間結束後

發出訊號聲響。焗爐停止加熱。您可以使用  按鈕來提前取消訊號聲。





更正結束時間

若焗爐處於待機狀態，則無法執行。

1. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。
2. 按下  按鈕。
時間設定功能表隨即開啟。
3. 使用  箭咀切換至「 結束」並轉動旋鈕以變更結束時間。
4. 按下  按鈕。
5. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。
焗爐處於待機狀態。

取消結束時間

若焗爐處於待機狀態，則無法執行。

1. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。
2. 按下  按鈕。
時間設定功能表隨即開啟。
3. 使用  箭咀切換至「 結束」並轉動旋鈕將結束時間調回。
4. 按下  按鈕。
5. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
烹調時間立即開始倒數。



兒童安全鎖

您的微波烤爐配備了兒童安全鎖，如此兒童便不能無意地啟動設備或變更任何設定。

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

啟動與停用

您可以在設備開啟或關閉時，啟動及停用兒童安全鎖。

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

基本設定

我們提供各種設定，協助您有效輕鬆地使用您的電器。您可以視乎需要變更這些設定。

變更設定

1. 按下「開啟 / 關閉」按鈕。
2. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
3. 使用旋鈕選擇「設定」。
4. 觸碰箭咀 >。
5. 使用旋鈕來變更數值。
6. 使用箭咀 > 切換至下個設定，同時視需要將其變更。
7. 按下功能表按鈕進行儲存。
顯示屏上會出現「儲存」或「捨棄」選項。

設定清單

本清單提供所有基本設定與其變更方式資訊。顯示屏僅會顯示適用於該電器型號設定資訊。

可以透過以下方法變更設定：

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	設定目前日期
訊號聲持續時間	短 (30 秒)
	中 (1 分鐘)
	長 (5 分鐘)
按鈕音色	關閉 (使用「開啟 / 關閉」切換時仍會聽到按鈕音色)
	開機
顯示亮度	可調整為五種音量等級中的一種
時鐘顯示	數字
	關
照明	操作時開啟
	操作時關閉
開機後操作	主功能表
	加熱模式
	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	顯示屏
	不顯示
風扇運行時間	建議
	最少
拉出裝置	未改裝
	已改裝
持續烹調模式 (Sabbath Mode)	開機
	關閉

原廠設定	重設
	不重設

*) 內含，視烤爐型號而定

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、按鈕音調與顯示屏亮度設定的變更會立即生效。所有其他變更會在設定儲存後生效。

變更時間

您可在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「開啟 / 關閉」按鈕。
2. 按下功能表按鈕。
3. 使用旋鈕選擇「設定」。
4. 觸碰箭咀 > 以前往「一天時間」。
5. 使用旋鈕變更時間。
6. 按下功能表按鈕。
顯示屏上會出現「儲存」或「捨棄」選項。

截斷電源

長期停電後，顯示屏會顯示初次使用的設定。
重設語言、時間和日期。

肉類溫度計

肉類溫度計可使烹調更加精確。它可用來測量食物內部的溫度。達到設定溫度後，即會自動關閉烤爐電源。

加熱模式

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

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。

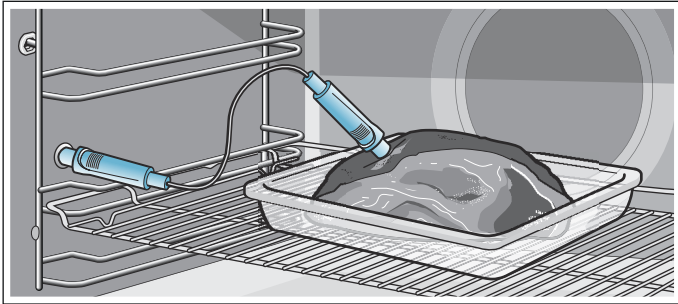
爐腔溫度

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。

將肉類溫度計插入肉類中

將食物放入爐腔前，請將肉類溫度計插入肉類中。

肉類：從最厚處插入肉類溫度計。請確保尖端的末梢大約在肉類的中間。不要插到脂肪的部份或碰觸到烹調器皿及骨頭。



將食物翻面：如果您想要翻面食物，請勿取出肉類溫度計。翻面後，請檢查肉類溫度計是否正確插入食物中。

如果您在烹煮食物時取出肉類溫度計，所有設定將重置而您必須重新套用設定。

注意！

切勿纏繞肉類溫度計的纜線。

為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

1. 將肉類溫度計插入至爐腔左側的插孔。
2. 使用旋鈕來選取加熱模式。
3. 使用箭號 > 切換溫度並使用旋鈕來設定溫度。
4. 使用箭號 > 切換核心溫度 / 並使用旋鈕來設定核心溫度。
5. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。
操作隨即開始。

食物內一旦到達設定的核心溫度

訊號聲響起。烤爐停止加熱。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。使用烤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。請僅使用本烤爐建議的肉類溫度探測器。

不同食物的核心溫度

切勿使用急凍食品。列表中提供的數字可供參考。實際時間將取決於食材的特性與成分。

您可在本說明手冊最後找到有關加熱模式與溫度的完整資訊。→ "建議的烹調時間" 第 21 頁

食物	核心溫度 (°C)
豬肉	
豬肩肉	85-90
豬肉片, 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
里脊肉或西冷, 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, 半熟	60-65
羊腿肉, 全熟	70-80
羊脊肉, 半熟	55-60

持續烹調模式 (Sabbath Mode)

使用持續烹調模式 (Sabbath mode) 時，烹調時間最高可設定至 74 小時。您不必開關烤爐即可保持爐腔內食物的溫度。

啟動持續烹調模式

必要條件：必須在基本設定中啟用「啟用持續烹調模式 (Sabbath mode)」。→ "基本設定" 第 14 頁

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 / 關按鈕。
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「持續烹調模式 (Sabbath mode)」加熱方式。
3. 輕觸 > 箭咀並使用旋鈕設定溫度。
4. 按下 ⌚ 按鈕以開啟時間設定功能表。
建議為 25:00 小時。
5. 使用旋鈕以設定所需的烹調時間。
6. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
您可在狀態列看到烹調時間的倒數。

烹調時間結束後

發出訊號聲響。焗爐停止加熱。

設定延後結束時間

無法設定延後的結束時間。

取消持續烹調模式 (Sabbath mode)

按下「開啟 / 關閉」按鈕。刪除所有設定。您可套用新設定。

清潔

妥善的保養與清潔可以讓電器長期保持良好外觀與功能。我們將解說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設備的表面。根據設備機型，您的設備可能不會包含所有下列事項。

注意！

小心損害表面

請勿使用：

- 具刺激性或研磨效果的清潔劑
- 含高酒精成份的清潔劑
- 硬質百潔布或清潔海棉
- 高壓或蒸氣清潔器
- 適用於高溫設備的特殊清潔劑

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！

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

區域	清潔
烤箱外部	
不鏽鋼正面	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白所造成的斑點。這類污漬會造成腐蝕。 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，再以軟布擦乾。 切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，再以軟布擦乾。
控制面板	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 切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，再以軟布擦乾。 切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，再以軟布擦乾。 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	
瓷釉表面和自潔表面	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，再以軟布擦乾。 如果爐腔髒污嚴重，請使用烤爐清潔劑。
機門封口 請勿拆除。	熱肥皂水 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
機門蓋	不鏽鋼製： 使用不鏽鋼清潔劑。注意 製造商說明。請勿使用不鏽鋼養護劑。 塑膠製： 用 高溫清潔劑和抹布加以清潔。利用一條柔軟的布 進行再烘乾。請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。 請卸下機門以利清潔。
軌道	熱肥皂水 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
拉出裝置	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。 如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨。
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

- 使用不同的材質（例如玻璃、塑膠與金屬）會令設備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。
- 瓷釉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瓷釉效果。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

爐腔背壁具有自潔特性。從粗糙表面即可看出。

底座、頂板和側板都含瓷釉，且表面光滑。

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。使用不鏽鋼絲絨或焗爐清潔劑去除頑強污垢。

清潔完畢後，請讓焗爐機門保持開放狀態，使其自然風乾。

提示：食物殘渣會導致白色沉澱形成。這些為無損害的殘留物且不會影響電器運作。如果有需要，您可以使用檸檬汁來清除這些殘留物。

清潔自潔表面

自潔表面上塗了一層多孔、表面粗糙的瓷釉。此塗料會吸收並分解在設備運作過程中，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自潔表面不再具備足夠的自潔能力且出現污漬，可用加熱方式來清潔。

進行設定

先從爐腔中拆下軌道、拉出隔層、配件和烤爐器皿。徹底清潔爐腔中的平滑瓷釉表面、設備機門內側和內部照明玻璃罩。

1. 設定 4D 熱風加熱方式。
2. 設定最高溫度。
3. 開始操作模式，並讓其至少運作一小時。

陶瓷塗層會重新產生。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與海綿布清潔深色或白色殘渣

提示：操作期間，表面會形成紅點。這不是生鏽，只是食物殘渣。這些紅點是無害的，並不影響自潔表面的清潔能力。

注意！

請勿在白潔表面上使用烤爐清潔劑。否則將會損害表面。如果烤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助潔劑。

保持設備清潔

請務必保持設備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。
- 使用合適的烤爐器皿來燒烤，例如，烘烤盤。

軌道

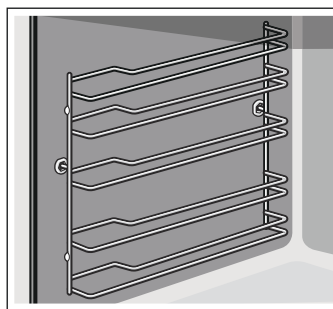
妥善的保養與清潔，可以讓烤爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除烤架以便清潔。

分離與重新安裝軌道

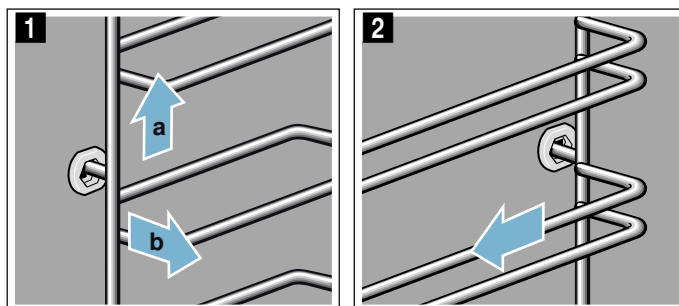
⚠ 警告 – 灼傷風險！

軌道會變得非常熱。請勿觸碰高溫軌道。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童走近設備。

拆除軌道



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**)。

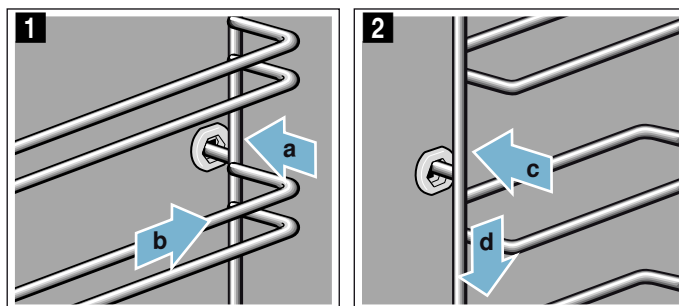


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

安裝軌道

軌道僅可安裝在右側或左側。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**)。



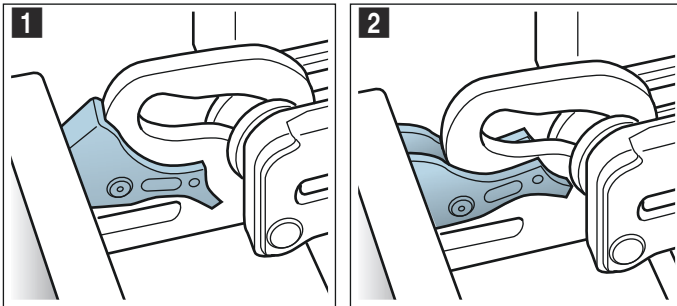
☑ 冰箱門

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設備機門以便清潔。

拆除與安裝焗爐機門

為了清潔與拆除機門面板，可將焗爐機門分離。

設備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。
當要分離焗爐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。

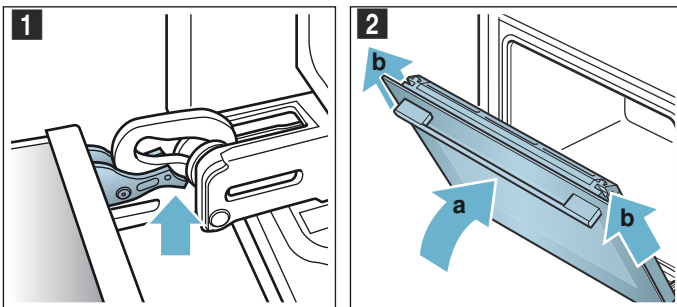


⚠ 警告 - 受傷風險！

- 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，或在分離焗爐機門時將其保持開啟。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

拆除焗爐機門

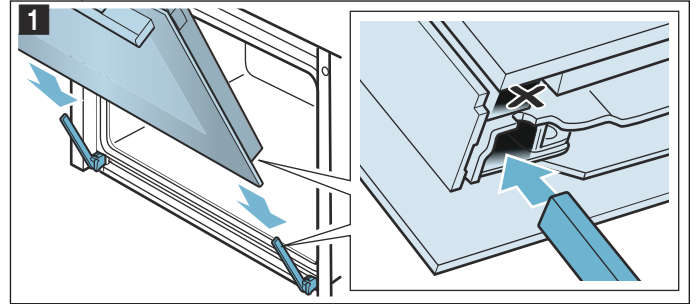
- 完全打開焗爐機門並將其推入設備方向。
- 將左右兩個鎖定桿折起(圖 1)。
- 盡可能關閉焗爐機門 a。用雙手抓住機門的左邊與右邊並向上拉出(圖 2)。



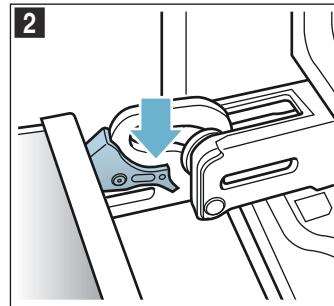
安裝焗爐機門

請依拆除時的相反程序將焗爐機門重新裝上。

- 當安裝焗爐機門時，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。



- 完全打開設備機門。再次將兩個鎖定桿收回(圖 2)。

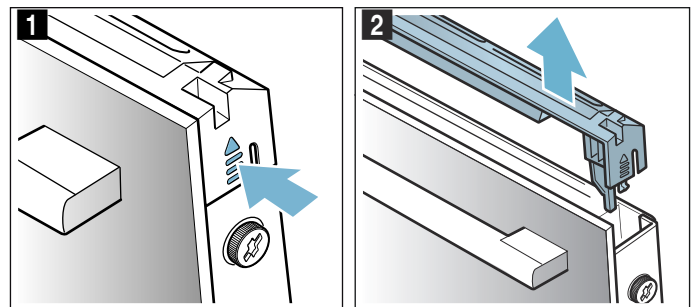


- 關閉爐腔機門。

拆除機門蓋

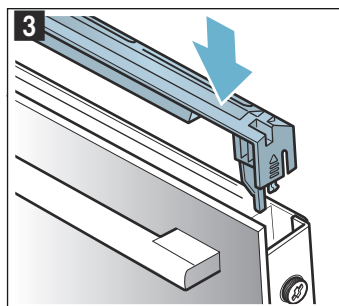
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。要徹底清潔，您可以拆除蓋子。→ "清潔" 第 16 頁

- 稍微打開設備機門。
- 按下蓋子的左右兩方(圖 1)。
- 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。

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



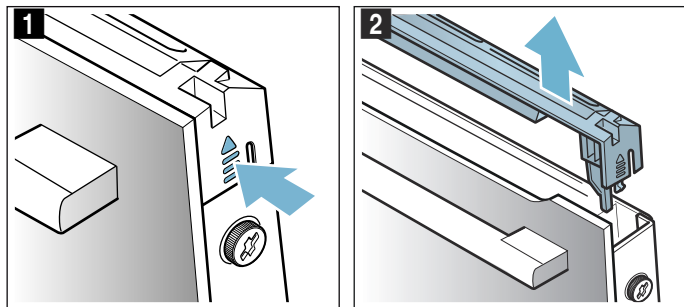
5. 關閉設備機門。

拆除及安裝機門嵌板

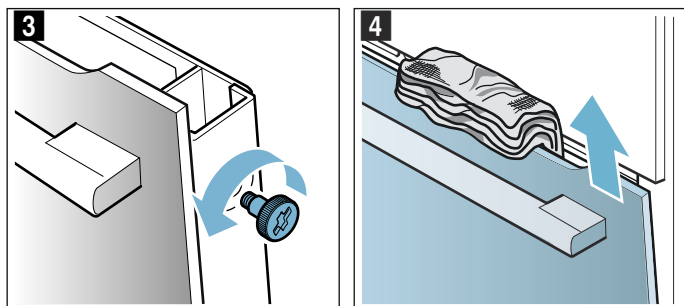
你可以拆下焗爐機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆除焗爐機門

1. 稍微打開設備機門。
2. 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
3. 拆除蓋子（圖 2）。



4. 鬆開並拆除焗爐機門左右的螺絲（圖 3）。
 5. 再次關上機門前，將摺疊數次的茶巾夾在機門上（圖 4）。
- 向上拉出正面面板，並將機門把手朝下平放。



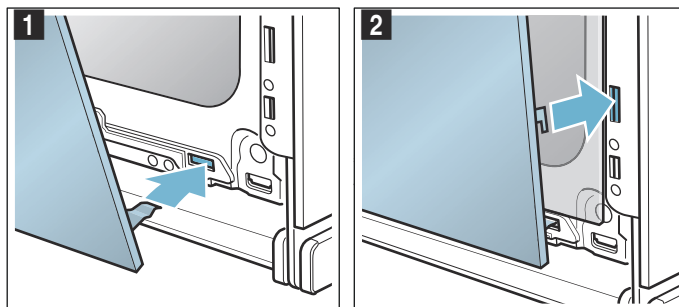
使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 警告 – 受傷風險！

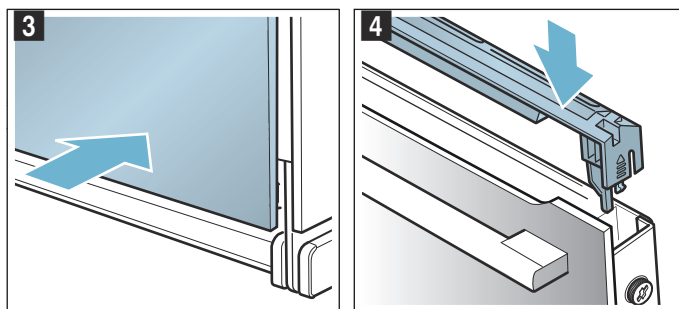
- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

安裝焗爐機門

1. 將正面面板插入底部的固定器中（圖 1）。
2. 直至上端兩個勾架與開口相對時，才關閉正面面板（圖 2）。



3. 按壓底部的正面面板，直到聽見歸位的聲音（圖 3）。
4. 再次稍微開啟機門並移除茶巾。
5. 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
6. 將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 4）。



7. 關閉設備機門。

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。

故障表

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

故障錯誤	可能原因	資訊 / 補救措施
烤爐無法運轉。	保險絲故障 截斷電源	檢查保險絲盒，並確認設備的保險絲運作正常 確認廚房中其他設備是否正在運轉
雖然已開啟烤爐，仍無法進行操作；顯示屏上顯示  符號	兒童安全鎖已經啟動	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」	烤爐處於示範模式中。	關閉保險絲盒中的保險絲，約 10 秒後再次接通保險絲。開啟烤爐並在設定中選擇「關閉示範模式」。
電器不會啟動，顯示屏上顯示「爐腔溫度過高」	爐腔溫度過高不適用所選擇的菜餚或加熱方式	請先讓烤爐冷卻再重新啟動

超過最長操作時間

若您的烤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。烤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。

若要再次使用烤爐，請先將它關閉。若要將烤爐重新開啟，請設定需要的操作。

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

更換爐腔頂部的燈泡

如爐腔內的照明燈泡出現故障，必須予以更換。您可從售後服務中心或專賣店購買耐熱的 40 瓦 230 伏特鹵素燈泡。

請使用乾布處理鹵素燈泡。這將能延長燈泡的使用壽命。請務必使用這類燈泡。

⚠ 警告 – 觸電風險！

更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座的接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉焗爐的電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。

⚠ 警告 – 灼傷風險！

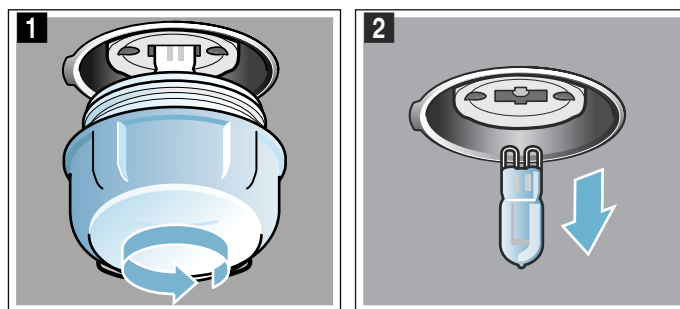
設備會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。

- 請在冰涼的爐腔中鋪上抹布，避免造成損壞。
 - 逆時針扭動玻璃蓋以將其取下（圖 **1**）。
 - 不要轉動，直接拉出燈泡（圖 **2**）。
- 安裝新的燈泡，確保燈泡的位置正確。穩固地推入燈泡。

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。→ "建議的烹調時間" 第 21 頁

⚠ 警告 – 觸電風險！

不當維修會造成危險。只能由受過訓練的售後服務技術人員維修或更換受損的電線。如果設備出現問題，請拔掉設備的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。



- 將玻璃蓋固定回原來位置。
- 將小毛巾取出並開啟斷路器。

玻璃蓋

如果鹵素燈泡的玻璃蓋損壞，則必須予以更換。您可以從售後服務中心獲取新的玻璃蓋。請提供設備的產品編號及生產編號。

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。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

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.)，以便我們提供正確的建議。開啟電器門時，即可找到印有這些編號的標牌。

如果您的電器在運作時產生蒸氣，可至面板後方右側找到銘牌。



您也可以在下方空位中記下電器編號和售後服務中心的電話號碼，省卻尋找時間。

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，若因誤用本電器而使售後服務技師到府服務仍需收費。

您可以在附件的客戶服務中心目錄內，找到所有國家的客戶服務中心聯絡詳細資料。

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

建議的烹調時間

此章節提供了多種菜餚的理想烹調設定。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，以及它們在烤爐中應放置的高度。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。您的微波烤爐極為節能，操作期間只會有少量熱能散發到四周。由於微波烤爐內外的溫差極大，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。預熱烤爐或小心開啟機門，可減少水氣凝結。

矽膠模具

為了取得最佳的烹調效果，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。

蛋糕與小麵包

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作蛋糕和小麵包。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 高身麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

使用兩層來烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

使用三層來烘焙：

- 烤盤：第 5 層
萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層

使用四層來烘焙：

- 4 個鋪上防油紙的烤架
第一個烤架：第 5 層
第二個烤架：第 3 層
第三個烤架：第 2 層
第四個烤架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 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微波烤爐中。

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。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

烘焙濕潤的糕點或酥皮點心時，請使用萬用烤盤，以避免多餘的液體溢出而弄髒爐腔。

焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

防油紙

請一律使用適合於所選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

列表提供了各種烘焙食品的理想加熱方式。溫度與烘焙時間需視乎麵團的稠度和數量而定。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烘焙時間。蛋糕或小麵包只有外層會熟，內部則無法完全烘焙熟透。




請將該設定值套用至置於冰涼爐腔中的食物。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

指定的食物需要預熱，在列表中已有所說明。請勿在預熱完成前將食物或配件放入爐腔內。

若您想在遵照自己的一份食譜來烘焙，您應以設定值列表中相似的烘焙點心作為參考。更多資訊可在設定列表後所列的烘烤提示中找到。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上 / 下加熱
-  薄餅設定

菜餚	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	持續時間 (分鐘)
用烤模的蛋糕					
磅蛋糕, 簡易	圓形 / 長條烤模	2		150-170	50-70
磅蛋糕, 簡易, 2 層	圓形 / 長條烤模	3+1		140-160	60-80
磅蛋糕, 精製	圓形 / 長條烤模	2		150-170	60-80
水果蛋糕 (麵糊製), 精製	純圓錐形空心蛋糕 / 彈簧扣烤模	2		160-180	40-60
蛋糕底 (麵糊製)	蛋糕底烤模	3		160-180	20-30
水果或輕芝士蛋糕 (含油酥皮底)	彈簧扣烤模 (直徑 26 厘米)	2		170-190	60-80
瑞士水果撻	披薩烤盤	3		170-190	45-55
水果撻	水果撻烤模, 黑色烤盤	3		190-210	25-40
酵母環狀蛋糕	中空環狀烤模	2		150-170	50-70
酵母蛋糕	彈簧扣烤模 (直徑 28 厘米)	2		160-170	20-30
海綿蛋糕底, 2 個雞蛋	蛋糕底烤模	3		150-170*	20-30
海綿蛋糕底, 3 個雞蛋	彈簧扣烤模 (直徑 26 厘米)	2		160-170*	25-35
海綿蛋糕底, 6 個雞蛋	彈簧扣烤模 (直徑 28 厘米)	2		150-170*	30-50
烤盤上的蛋糕					
磅蛋糕 (含鋪料)	烤盤	3		160-180	20-40
磅蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-160	30-50
酥皮撻 (含乾鋪料)	烤盤	3		170-190	25-35
酥皮撻 (含乾鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		160-170	35-45
酥皮撻 (含多汁鋪料)	萬用烤盤	3		160-180	55-65
瑞士水果撻	萬用烤盤	3		170-190	45-55
酵母蛋糕 (含乾鋪料)	萬用烤盤	3		160-180	15-20
* 預熱					
** 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能					

菜餚	附件／餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	持續時間 (分鐘)
酵母蛋糕 (含乾鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-170	20-30
酵母蛋糕 (含多汁鋪料)	萬用烤盤	3	☐	180-200	30-40
酵母蛋糕 (含多汁鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-170	45-60
辮子麵包, 辮子花環麵包	烤盤	2	☐	160-170	25-35
瑞士卷	烤盤	3	☉	180-200*	8-15
史多倫 (含 500 克麵粉)	烤盤	2	☐	150-170	45-60
薄酥卷餅, 甜味	萬用烤盤	2	☉	170-180	50-60
薄酥卷餅, 已冷凍	萬用烤盤	3	☉	200-220	35-45
點心					
小蛋糕	烤盤	3	☐	160**	20-30
小蛋糕	烤盤	3	☉	150**	25-35
小蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150**	25-35
小蛋糕, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	140**	35-45
鬆餅	鬆餅烤盤	3	☐	170-190	15-20
鬆餅, 2 層	鬆餅烤盤	3+1	☉	160-180*	15-30
酵母點心	烤盤	3	☐	160-180	25-35
酵母點心, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-170	25-40
千層酥皮	烤盤	3	☉	170-190*	20-35
千層酥皮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	170-190*	20-45
千層酥皮, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	170-190*	20-45
千層酥皮, 扁平, 4 層	4 個烤架	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
泡芙酥皮	烤盤	3	☐	200-220	30-40
泡芙酥皮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	190-210	35-45
丹麥酥餅	烤盤	3	☉	160-180	20-30
餅乾					
奶油酥餅	烤盤	3	☐	140-150**	25-40
奶油酥餅	烤盤	3	☉	140-150**	25-40
奶油酥餅, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	140-150**	30-40
奶油酥餅, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	130-140**	35-55
餅乾	烤盤	3	☉	140-160	15-30
餅乾, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	140-160	15-30
餅乾, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	140-160	15-30
蛋白酥	烤盤	3	☉	80-90*	120-150
蛋白酥, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	80-90*	120-180
杏仁餅	烤盤	3	☉	90-110	20-40
杏仁餅, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	90-110	25-45
杏仁餅, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	90-110	30-45

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能

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，並延長烘焙時間。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。	僅在彈性蛋糕模型底部塗油。烘焙後，用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用烤盤。
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，並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果隔層位置與廚具適當，則應該視乎需要提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺，底部過深。	下次請使用烤爐較高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深，底部過淺。	下次請使用烤爐較低一層的位置烘焙蛋糕。選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
使用烤盤或烤模來烘焙的蛋糕背部顏色過深。	請將烤盤置於配件的中央，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焙時間。
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。 請確保烤模沒有直接置於爐腔後方內壁的開口前面。 烘焙小高點時，您應盡量使用類似的大小與厚度。
你正使用多層進行烘焙。最上方烤盤中的成品較低層烤盤中的顏色要深。	使用多層來烘焙時，請務必使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，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焙較長的時間；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。可先灑上杏仁或麵包屑，再於頂部加上配料。
當器皿倒轉時無法將蛋糕取出。	烘焙後，先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏，請使用工具小心地使蛋糕邊緣與器皿鬆脫。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。

麵包與麵包卷

微波烤爐提供各種加熱方式，以便您烘焙麵包與麵包卷。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 高身麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 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微波烤爐中。

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。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的色澤可能仍然不均勻。

建議的設定數值

列表提供了各種麵包與麵包卷的理想加熱方式。溫度與烘焙時間需視乎麵團的稠度和數量而定。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烘焙時間。麵包或圓麵包只有外層會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

請將該設定值套用至置於冰涼爐腔中的食物。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

指定的食物需要預熱，在列表中已有所說明。請勿在預熱完成前將食物或配件放入爐腔內。某些食物若分幾層來烘焙，效果會更佳。這些食物已列於列表中。

麵包麵團的設定值，均適用於置於焗盤上的麵團和置於多士模中的麵團。

若您想在遵照自己的一份食譜來烘焙，您應以設定值列表中相似的烘焙點心作為參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

注意！

請勿將水倒入高溫的爐腔中，或在爐腔底板上放置裝著水的廚具。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上 / 下加熱
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤
-  coolStart 啟動

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
麵包						
白麵包, 750 克	萬用烤盤或蛋糕模	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
雜穀麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤或蛋糕模	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用盤	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
烤餅	萬用盤	3		250-270	-	20-25
麵包卷						
半熟麵包卷或長條麵包, 預先烘焙 **	萬用盤	3		-	-	-
麵包卷, 甜, 新鮮	烤盤	3		170-190*	-	15-20
麵包卷, 甜, 新鮮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170*	-	20-30
麵包卷, 新鮮	烤盤	3		180-200	-	20-30
長條麵包, 預先烘焙, 冷藏	萬用盤	3		-	-	-
麵包卷, 冷凍						
半熟麵包卷或長條麵包, 預先烘焙 **	萬用盤	3		-	-	-
鹼水麵包, 麵團塊 **	萬用盤	3		-	-	-
牛角麵包, 麵團塊	萬用盤	3		170-190	-	30-35
多士						
頂部配有配料的多士, 4 片	烤架	3		190-210	-	10-15
頂部配有配料的多士, 12 片	烤架	3		230-250	-	10-15
多士麵包 (請勿預熱)	烤架	5		-	3	4-6
* 預熱						
** 請查閱包裝上的資訊。						

薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作薄餅、法式鹹批和美味蛋糕。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 高身麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

使用兩層來烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

使用四層來烘焙：

- 4 個鋪上防油紙的烤架
第一個烤架：第 5 層
第二個烤架：第 3 層
第三個烤架：第 2 層
第四個烤架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 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微波烤爐中。

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。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

製作配料豐富的義式薄餅時，請使用萬用烤盤。

焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的色澤可能仍然不均勻。

建議的設定數值

列表中，提供了各種食物的理想加熱方式。溫度與烘焙時間需視乎麵團的稠度和數量而定。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烘焙時間。食物只有外部煮熟，中心卻無法完全烘焙熟透。

請將該設定值套用至置於冰涼爐腔中的食物。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。







指定的食物需要預熱，在列表中已有所說明。請勿在預熱完成前將食物或配件放入爐腔內。

若您想在遵照自己的一份食譜來烘焙，您應以設定值列表中相似的烘焙點心作為參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上 / 下加熱
-  薄餅設定
-  CoolStart 啟動

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
薄餅					
薄餅, 新鮮	烤盤	3		200-220	25-35
薄餅, 新鮮	烤盤	3		200-220	25-35
薄餅, 新鮮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		180-200	35-45
薄餅, 新鮮, 薄底	薄餅烤盤	2		220-230	20-30
薄餅, 冷藏 **	烤架	3		-	-
薄餅, 冷凍					
薄底薄餅 x 1	烤架	3		-	-
* 預熱					
** 請查閱包裝上的資訊。					

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
薄底薄餅 x 2	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	20-25
薄餅, 深盤, x 1**	烤架	3		-	-
薄餅, 深盤, x 2	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	20-30
薄餅麵包**	烤架	3		-	-
迷你薄餅**	萬用盤	3		-	-
迷你薄餅, 直徑 7 厘米, 4 層	4 個烤架	5+3+2+1		180-200*	20-30
鹹蛋糕與法式鹹批					
烤模中的鹹蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		170-190	55-65
法式鹹批	餡餅蛋糕模, 黑色	3		190-210	30-40
火焰薄餅	萬用盤	3		260-280*	10-15
波蘭餃子	耐熱盤	2		190-200	30-45
餡餅	萬用盤	3		180-190	30-45
土耳其薄餅	萬用盤	1		200-220*	20-30
* 預熱					
** 請查閱包裝上的資訊。					

點心與梳乎厘

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作點心和梳乎厘。設定列表中，提供了多種菜式的理想烹調設定。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為設備的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

請務必使用指定的隔層位置。

您可以在一層上使用烤模 / 器皿或萬用烤盤來準備菜式。

- 烤架上的烤模 / 烤盤：第 2 層
- 萬用烤盤：第 3 層

您也可以使用萬用烤盤，以隔水方式加熱梳乎厘。若要如此，請將萬用烤盤插放至第 2 層。

同一時間製作幾道菜式可以節省最多 45% 的能源。請在爐腔中將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置。

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微波烤爐中。

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。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

萬用盤

小心地將萬用烤盤盡量放入限定點，並將斜邊朝向微波烤爐機門。

廚具

使用闊而淺的廚具來製作點心與焗烤食物。使用深窄的廚具烹調食物需要更多時間，且食物頂部的顏色會較深。

建議的設定數值

列表提供了各種點心和梳乎厘的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物數量和食譜而定。烘烤效果會受到廚具大小與烘烤食物的深度而影響。因此設備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。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

提示：使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。點心或梳乎厘只有外層煮熟，中心卻仍未熟透。

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 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

若您想依照自己的一份食譜來烹調，請查看列表中類似的菜餚以作參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

- 4D 熱風
- 上 / 下加熱
- 薄餅設定
- coolStart 啟動

點心 & 梳乎厘	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
點心, 可口菜式, 已烹調的食材	耐熱盤	2		200-220	30-50
烘焙, 甜	耐熱盤	2		170-190	40-60
千層麵, 新鮮, 1 公斤	耐熱盤	2		160-180	50-60
* 請遵照包裝上的說明資訊					

點心 & 梳乎厘	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
千層麵, 冷凍, 400 克	烤架	2		-	-
焗馬鈴薯, 生食材, 4 厘米深	耐熱盤	2		160-190	50-70
焗馬鈴薯, 生食材, 深度 4 厘米, 2 層	耐熱盤	3+1		150-170	60-80
梳乎厘	耐熱盤	2		160-180*	35-45
梳乎厘	個別模具	2		170-190	65-75

* 請遵照包裝上的說明資訊

禽類

微波烤爐提供各種加熱方式, 以便您製作禽肉。設定列表提供了某些菜式的理想烹調設定。

使用烤架烘烤

使用烤架烘烤特別適合用於烹調大型禽肉或同時烹調多塊肉片。

將安裝在烤架上的萬用烤盤放入蒸烤爐中指定的隔層位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件" 第 9 頁

根據禽肉的大小和種類, 請將最多 1/2 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛載所有滴下的油脂。您可以使用這些肉汁來製作醬料。這也會減少煙霧的產生, 並確保爐腔保持清潔。

使用廚具烘烤

請務必使用烤爐適用的廚具。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。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能, 因此不太適用。禽肉會熟得較慢, 且烹調色澤不好。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

烘烤禽肉時最好使用深的烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具, 請使用萬用烤盤。

有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時, 爐腔可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

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。

有蓋烘烤器皿中的禽肉亦可變得香脆可口。若要如此, 請使用有玻璃蓋的烘烤器皿, 並設定較高的溫度。

燒烤

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門來燒烤。

將待燒烤的食物放在烤網架上。同時, 將萬用焗盤放入隔層下方至少一層的位置, 並將傾斜側朝向電器門。藉此盛載所有滴下的油脂。

燒烤時, 請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其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。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果用叉子刺穿肉塊, 會使肉汁流失而變乾。

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。→ "肉類溫度計" 第 14 頁

建議的設定數值

列表提供了各種禽肉的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備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。

設定數值是根據將未填料, 並已準備好烘烤的冷藏禽肉放入冰涼的烤爐中的狀況假設而定。如這樣做, 您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐, 則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

列表提供了禽肉的預設重量值。如果想要烹調較重的禽肉, 請依照個別情況使用較低的溫度。如要烹調多片肉塊, 請以最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每塊肉都應有相若的大小。

一般而言: 禽肉越大, 烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 1/2 到 2/3 時, 將禽肉翻轉。

提示: 請一律使用適合於所選溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議

- 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。
- 翻轉禽肉時, 請確保先在下方的那面是胸肉或是皮。
- 在禽肉燒烤完結前, 如果塗上牛油、鹽水或橙汁, 可以令肉質變得金黃香脆。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果, 並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式:

- □ 上 / 下加熱
- ☒ 循環熱氣燒烤

- ☐ 大面積燒烤
- ☒ coolStart 啟動

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
雞						
雞, 1 公斤	烤網架	2	☒	200-220	-	60-70
雞胸肉片, 每片 150 公克 (燒烤)	烤網架	4	☐	-	3*	15-20
小型雞肉塊, 每份 250 克	烤網架	3	☒	220-230	-	30-35
雞柳條、雞塊, 冷凍	萬用盤	3	☒	-	-	-
雞隻, 1.5 公斤	烤網架	2	☒	200-220	-	70-90
鴨與鵝						
鴨, 2 公斤	烤網架	1	☒	180-200	-	90-110
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	3	☒	230-250	-	25-30
鵝, 3 公斤	烤網架	2	☒	160-180	-	120-150
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	2	☒	210-230	-	40-50
火雞肉						
小火雞, 2.5 公斤	烤網架	2	☒	180-200	-	70-90
去骨火雞胸, 1 公斤	有蓋廚具	2	☐	240-260	-	80-100
帶骨火雞腿, 1 公斤	烤網架	2	☒	180-200	-	80-100
* 預熱 5 分鐘						

肉類

微波烤爐提供各種加熱方式以便您製作肉類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

烘烤與燉煮

根據要求拍打有脂肪的瘦肉，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，請關閉烤爐並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。可讓肉汁分佈得更好。如有需要，請使用鋁箔紙包住肉塊。指定的烹調時間不包括建議的靜置時間。

使用烤架烘烤

烤架上的肉類每面都香脆可口。

據肉塊的大小和種類，請將最多 1/2 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛載所有滴下的油脂與肉汁。您可以使用這些肉汁來製作醬料。這也會減少煙霧的產生，並確保爐腔保持清潔。

將安裝在烤架上的萬用烤盤放入蒸烤爐中指定的隔層位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件" 第 9 頁

使用廚具烘烤與燉煮

使用廚具烘烤與燉煮肉類較為便利。使用廚具讓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。

請務必使用烤爐適用的烤具。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 1/2 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。若將肉品放在瓷釉或深色金屬烘烤盤中，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烘烤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

使用深烘烤盤或器皿烘烤肉類。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

肉塊與蓋子之間必須至少距離 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肉類也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

燒烤

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門來燒烤。

將待燒烤的食物放在烤網架上。同時，將萬用焗盤放入隔層下方至少一層的位置，並將傾斜側朝向電器門。藉此盛載所有滴下的油脂。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其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。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果用叉子刺穿肉塊，會使肉汁流失而變乾。

在肉品燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉中的水份。

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。→ "肉類溫度計" 第 14 頁

建議的設定數值

列表提供了多種肉類菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間會視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了

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。

設定數值適用於放入冰涼爐腔內的冷藏肉品。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

列表提供了有關燒烤肉類與預設重量的資訊。若想要烘烤較重的肉塊，請使用較低的溫度。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。每塊肉都應有相若的大小。




一般而言：烘烤的肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指定時間下約 1/2 到 2/3 時，將烘烤肉塊與燒烤食物翻轉。




若想依照自己的一份食譜來烘烤，請以類似的菜式作為參考。您可以在設定列表所附加的提示中，找到有關烘烤、燉煮和燒烤的額外資訊。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  上 / 下加熱
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
去皮豬肉塊，例如頸部，1.5 公斤	無蓋廚具	2		180-190	-	110-130
帶皮豬肉塊，例如肩膀，2 公斤	烤網架	2		190-200	-	130-140
豬裡脊肉，1.5 公斤	無蓋廚具	2		220-230	-	70-80
豬柳，400 公克	烤網架	3		220-230	-	20-25
帶骨燻豬肉，1 公斤 (含一點添加水份)	有蓋廚具	2		210-230	-	70-90
豬排，2 厘米厚	烤網架	5		-	2	16-20
豬柳，3 厘米厚 (預熱焗爐 5 分鐘)	烤網架	5		-	3*	8-12
牛肉						
牛柳，半熟，1 公斤	烤網架	2		210-220	-	40-50
燉牛肉，1.5 公斤	有蓋廚具	2		200-220	-	130-160
西冷，半熟，1.5 公斤	烤網架	2		220-230	-	60-70
肉排，3 公分厚，半熟 (不預熱)	烤網架	3		-	3	15-20
漢堡肉，3-4 厘米厚	烤網架	4		-	3	25-30
小牛肉						
小牛肉塊，1.5 公斤	無蓋廚具	2		160-170	-	100-120
小牛關節，1.5 公斤	無蓋廚具	2		200-210	-	100-120
羊肉						
去骨羊腿肉，半熟，1.5 公斤	無蓋廚具	2		170-190	-	50-80
帶骨羊脊肉 **	烤網架	2		180-190	-	40-50
* 預熱						
** 請勿翻轉						

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
羊肉排骨	烤網架	3		-	3	12-16
香腸						
燒烤香腸	烤網架	4		-	3	10-15
肉類菜式						
肉卷, 1 公斤	無蓋廚具	2		170-180	-	60-70
* 預熱						
** 請勿翻轉						

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烤盤來準備食物。若使用燒烤盤，將能達到最佳的燒烤效果。燒烤盤為特殊配件，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。	檢查層位位置與烘烤溫度。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烤盤，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烤盤，並少加一點水份。
肉類在燉煮期間燒焦。	烘烤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。

魚類

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作魚類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

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腹腔內，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。

在烤網架上烘烤與燒烤

將待燒烤的食物放在烤網架上。同時，將萬用焗盤放入隔層下方至少一層的位置，並將傾斜側朝向電器門。

根據魚的大小與種類，請將最多 1/2 公升的水倒入萬用焗盤中。以便盛載所有滴落的液體。如此可減少煙霧產生，並保持爐腔清潔。

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門來燒烤。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其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。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿魚肉，則肉汁會流出使魚肉變乾。

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。

使用廚具烘烤與燉煮

請務必使用烤爐適用的廚具。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，可能會導致玻璃破裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。魚肉烹調速度較慢且色澤不足。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

烹調全魚時，最好使用深底烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以保持得相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到廚具中。

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。

在有蓋烘烤器皿中的魚肉也可變得香脆可口。在這情況下，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

建議的設定數值

列表提供了魚類菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的設定值。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

設定值是根據將冷藏的魚類放入冰涼的爐腔中的情況來假定。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

列表提供了有關魚類的預設重量資訊。若您想要烹調較重的魚類，請使用較低的溫度。若要烹調幾條魚，請以最重的那一條作為決定烹調時間的參考基準。每條魚都應有相若的大小。




一般而言：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指定時間下約 1/2 到 2/3 時，將所有非直立的魚翻轉。

提示：請一律使用適合於所選溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  上 / 下加熱
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
魚類						
魚隻，燒烤，整條重 300 克，例如：鱒魚	烤架	2		170-190	-	20-30
魚隻，燒烤，整條重 1.5 公斤，例如：三文魚	烤架	2		170-190	-	30-40
魚片						
魚片，平直，燒烤	烤架	4		-	1*	15-25
魚排						
魚排，3 厘米厚 **	烤架	4		-	3	10-20
魚類，冷凍						
魚片，平直	廚具，有蓋	2		210-230	-	20-30
魚片，焗烤	烤架	2		200-220	-	45-60
魚條（烹調期間需翻轉）	萬用盤	3		200-220	-	20-30
* 預熱						
** 將萬用烤盤放入隔層位置 2 的下方						

蔬菜與配菜

本章節提供有關準備燒烤蔬菜、馬鈴薯與冷凍馬鈴薯製品的資訊。

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。

層架位置

使用指定的層架位置。

以單層烹調

依照列表中的說明。

以兩層來烹調

使用 4D 熱風。同依時間放入烤爐中不同烤盤的食物，未必能同時完成烹調。

- 萬用烤盤：第 3 層
- 烤盤：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微波烤爐中。

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。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

防油紙

請一律使用適合於所選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，提供了各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。因此設備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。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

若您想依照自己的一份食譜來烹調，請查看列表中類似的菜餚以作參考。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  大面積燒烤
-  coolStart 啟動

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
蔬菜菜式						
燒烤蔬菜	萬用盤	5		-	3	10-15
* 請遵照包裝上的說明資訊						

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 切半	萬用盤	3	Ⓢ	160-180	-	45-60
馬鈴薯製品, 冷凍						
馬鈴薯絲煎餅 *	萬用盤	3	Ⓢ	-	-	-
馬鈴薯口袋餅, 填料 *	萬用盤	3	Ⓢ	-	-	-
肉餅 *	萬用盤	3	Ⓢ	-	-	-
薯片 *	萬用盤	3	Ⓢ	-	-	-
薯片, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	Ⓢ	190-210	-	30-40
* 請遵照包裝上的說明資訊						

乳酪

您可以使用微波烤爐來自製乳酪。

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. 倒入杯子或小罐子中, 並用保鮮膜蓋住。
4. 將杯子或罐子放在爐腔板上, 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:

- Ⓢ 4D 熱風

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
乳酪	個別模具	爐腔板	Ⓢ	40-45	8-9

節能加熱方式

熱風節能與上下節能加熱為智能型加熱類型, 用於烹飪肉、魚與糕點。電器會優化爐腔的能源供給控制。用餘溫處理食物。食品保持肉質良好避免煮焦。節能效果依食材與處理方式而不同。

請在食物加熱前放入空的爐腔內。烹調時請務必保持設備機門緊閉。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到最理想的烹調效果, 同時能節省能源。

請務必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。

熱風節能加熱用來決定節能效率等級。

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微波烤爐中。

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。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點, 將斜邊朝向微波烤爐機門。

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% 的能源。

不鏽鋼或鋁製的亮面廚具會像鏡子般反射熱能。瓷釉、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焙時間, 且糕點的烘焙效果會不均勻。

防油紙

請一律使用適合於所選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。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此, 設備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焙時間。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)
烤模中的蛋糕					
烤模中的海綿蛋糕	圓形烤模 / 蛋糕模具	2	☉	140-160	60-80
海綿餡餅	餡餅模	2	☉	150-170	20-30
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	2	☉	150-170	20-30
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2	☉	160-170	30-45
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2	☉	150-160	50-60
環型發酵蛋糕	環形蛋糕模	2	☐	150-170	50-70
焗盤上的蛋糕					
頂部配有乾配料的海綿蛋糕	焗盤	3	☉	150-170	25-40
頂部配有乾配料的酥皮餡餅	焗盤	3	☉	170-180	25-35
瑞士卷	焗盤	3	☉	180-190	15-20
環型辮子麵包	焗盤	3	☐	160-170	25-35
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	焗盤	3	☐	160-180	15-20
小糕點					
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	2	☉	160-180	15-25
小蛋糕	焗盤	3	☉	150-160	25-35
千層酥	焗盤	3	☉	170-190	20-35
泡芙	焗盤	3	☉	200-220	35-45
餅乾	焗盤	3	☉	140-160	15-30
扭紋麵包	焗盤	3	☉	140-150	25-35
小型發酵蛋糕	焗盤	3	☐	160-180	25-35
麵包和麵包卷					
雜穀麵包, 1.5 公斤	蛋糕模具	2	☐	200-210	35-45
中東麵包	萬用盤	3	☐	250-275	15-20
新鮮圓麵包, 甜	焗盤	3	☐	170-190	15-20
新鮮圓麵包	焗盤	3	☐	180-200	20-30
肉類					
去皮豬肉塊, 例如頸部, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	☐	180-190	120-140
燉牛肉, 1.5 公斤	有蓋廚具	2	☐	200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	☐	170-180	110-130
魚					
魚, 燉煮, 全條重 300 克 (例如: 鱒魚)	有蓋廚具	2	☐	190-210	25-35
魚, 燉煮, 全條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	有蓋廚具	2	☐	190-210	45-55
魚柳, 平放, 燉煮	有蓋廚具	2	☐	190-210	15-25

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、麵包卷、麵包或精緻烘焙食品（餅乾、薑餅、香料餅乾）。

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。
烤薯片	在烤盤上平均地鋪上單層薯片。盤上至少放入 400 克薯片，以免薯片太乾。

慢火烹調

慢火烹調是以低溫長時間烹調食物的方法。因此，又稱為「低溫烹調」。

慢火烹調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、羊肉或禽肉）。肉質會保持多汁且嫩滑。

因為慢火烹調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。油脂會在慢火烹調時散發出強烈的獨特氣味。您也可使用經過調味醃製的肉類。請勿使用解凍肉類。

否則肉品很容易在慢火烹調後立即綻開。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：慢火烹調加熱方式無法利用結束時間來延後啟動操作。

廚具

使用淺平廚具，例如玻璃 / 瓷製餐盤。將廚具放入爐腔內預熱。

一律將無蓋廚具放置於烤架的第 2 層。

如需有關慢火烹調的詳細資訊，請參閱設定列表的附加提示。

此設備設有「慢火烹調」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，請讓爐腔暖機約 15 分鐘。

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

慢火烹調溫度與烹調時間取決於肉塊的大小、厚度和品質。因此，烤爐提供了不同的設定範圍。

使用的加熱方式：

- 慢火烹調

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	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	6-8	90*	45-60
雞胸肉片, 各 200 克	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	5-7	90*	30-60
去骨火雞胸, 1 公斤	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	8-10	90*	150-210
豬肉						
豬裡脊肉牛排, 5-6 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	8-10	80*	210-240
豬肉片, 整塊	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	6-8	80*	90-120
豬排, 4 厘米厚	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	5-7	80*	90-120
牛肉						
牛關節肉 (後腿), 6-7 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	8-10	80*	210-270
牛里脊肉, 整塊, 1 公斤	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	4-6	80*	150-210
西冷牛扒, 5-6 厘米厚	無蓋廚具	2	<input type="checkbox"/>	6-8	80*	210-270
* 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)
小牛排 / 後腿, 4 厘米厚	無蓋廚具	2		5-7	80*	30-60
小牛肉						
小牛肉塊, 4-5 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-240
小牛肉塊, 10-15 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-240
小牛肉片, 整塊, 800 克	無蓋廚具	2		5-7	80*	120-150
小牛排, 4 厘米厚	無蓋廚具	2		5-7	80*	45-90
羊肉						
無骨羊脊肉, 各 200 克	無蓋廚具	2		5-7	80*	120-180
捆綁去骨羊腿肉, 五分熟, 1 公斤	無蓋廚具	2		6-8	80*	180-240
* 預熱						

慢火烹調提示

慢火烹調鴨胸。	將冷鴨胸肉放入鍋中, 先油煎側邊的皮。慢火烹調後, 燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
慢火烹調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, 食物的烘乾效果絕佳。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、蔬菜與香料, 並徹底加以清洗。將烤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架上沒有互相疊放。

刨削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾刨削的蔬菜, 並均勻放置在烤網架上。

擦乾帶莖的藥草。將香料均勻放置在烤架上, 並稍作堆疊。

使用下列隔層位置來烘乾:

- 1 層烤架: 第 3 層
- 2 層烤架: 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。因此設備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

水果、蔬菜與藥草	配件	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)	1 - 2 層烤網架		80	5-9
核果 (李子)	1 - 2 層烤網架		80	8-10
根類蔬菜 (胡蘿蔔), 刨削, 汆燙	1 - 2 層烤網架		80	5-8
切片蘑菇	1 - 2 層烤網架		60	6-9
已洗淨的香草	1 - 2 層烤網架		60	2-6

保存

您可以使用設備來保存水果與蔬菜。

⚠ 警告 – 受傷風險！

若食物的保存方式錯誤，保存罐可能會爆裂。請遵照指示保存。

罐子

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

每次保存程序，都請使用大小相同且盛載相同食物的保存罐。在爐腔中，您一次最多可以處理六個 1/2 1 或 1 1/2- 公升的保存罐。切勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

保存程序期間，爐腔中的保存罐不可互相觸碰。

準備水果與蔬菜

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，並裝填進保存罐中，至邊緣下方約 2 厘米處。

水果

將水果與熱脫脂糖液裝入保存罐中（1 公升的罐子需約 400 毫升糖液）。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罐中。

擦拭罐口，使其保持清潔。將濕的橡皮圈及蓋子放在各罐子上。使用鉗子密封罐子。將罐子放入萬用烤盤中，避免它們互相觸碰。將 500 毫升的熱水（約 80 °C）倒入萬用烤盤中。使用表格中指示的設定。

結束保存程序

水果

片刻過後，每隔一陣子便會有小氣泡形成。一旦所有保存罐都在冒泡時，請關閉微波烤爐。指示的冷卻時間過後，請將罐子從爐腔中取出。

蔬菜


片刻過後，每隔一陣子便會有小氣泡形成。一旦所有保存罐都開始冒泡，請根據列表所示，將溫度降低至 120 °C，並讓罐子在緊閉的爐腔中繼續冒泡。這段時間過後，請根據列表所示關閉設備，並善用餘熱幾分鐘。

保存程序完成後，將罐子從爐腔中取出並放置在乾淨的布上。請勿將這些熱罐子放在潮濕或冰冷的表面上，否則可能導致罐子碎裂。蓋住保存罐，避免它們乾掉。待罐子冷卻後，才可移除鉗子。

建議的設定數值

設定列表所示的時間，是保存水果與蔬菜的平均值。時間可能會因空間溫度、罐子數目、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。在關掉微波烤爐或改變烹調模式前，請確認罐子中的內容物有正常冒泡。大約 30-60 分鐘後即會開始冒泡。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風

保存	廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜，例如胡蘿蔔	1 公升保存瓶	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				120	開始冒泡時：30-40
				-	餘熱：30
蔬菜，例如小黃瓜	1 公升保存瓶	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：30
硬核水果，例如櫻桃、西洋李子	1 公升保存瓶	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：35
梨果類，例如蘋果、士多啤梨	1 公升保存瓶	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：25

麵團發酵

在設備中發酵麵團會較在室溫下快速。使用上 / 下加熱方式。當爐腔完全冷卻時才可開始操作。

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

使用列表所示的設定並加熱烤爐。在爐架上放置裝著麵團的碗。

發酵期間請勿開啟烤爐機門，否則水份會流失。以濕布蓋住麵糰。

最後一次發酵


將麵包放入列表所示的烤爐隔層位置。



如要預熱烤爐，請在設備外面溫暖的地方進行最後一次發酵。

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：

-  上 / 下加熱

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，輕巧	碗	2		麵團發酵	35-40	25-30
	焗盤	2		最後一次發酵	35-40	10-20

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, 沉重結實	碗	2	☐	麵團發酵	35-40	20-40
	焗盤	2	☐	最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

使用 4 D 熱風的加熱方式解凍水果、蔬菜和烘焙項目。家禽、肉類與魚類使用雪櫃來解凍則較為理想。

解凍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

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。

移除冷凍食物的包裝，並放入合適的廚具再放到烤網架上。

攪拌食物或在期間翻動一兩次。較大塊的食物應翻動幾次。偶爾將食物分開，或是從爐腔中取出已經解凍的食物。

再次將解凍的食物靜置在電源關閉的設備中 10 到 30 分鐘，以讓溫度平衡。

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 (分鐘)
麵包、麵包卷					
麵包及一般麵包卷	焗盤	2	☉	50	40-70
蛋糕					
蛋糕, 濕潤	焗盤	2	☉	50	70-90
蛋糕, 乾燥	焗盤	2	☉	60	60-75

保溫

您可以使用「保溫」加熱方式，將烹調好的菜式保溫。這將避免產生凝結水珠，亦讓您無需清掃爐腔。

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。如有需要，請覆蓋菜式。

餐點測試

這些列表供測試機構用作檢查設備之用。

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

烘焙

同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

使用兩層烘焙時的框架位置：

- 萬用烤盤：第 3 層
- 烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
- 第一個烤架：第 3 層
- 第二個烤架：第 1 層

以三層來烘焙時的層架位置：

- 烤盤：第 5 層
- 萬用烤盤：第 3 層
- 烤盤：第 1 層

夾心蘋果派

使用一層烘焙夾心蘋果批：將各個深色的圓形蛋糕模型對角並列。

以兩層來烘焙夾心蘋果批：將深色的彈性蛋糕模型以堆疊的方式放置。

鍍錫彈性蛋糕模型中蛋糕：使用一層並以上 / 下加熱方式來烘焙。將彈性蛋糕模型放上萬用烤盤上，而非直接放置在烤架上。



熱水海綿蛋糕


使用兩層烘焙熱水海綿蛋糕：在烤架上以交錯的方式垂直堆疊圓形蛋糕模型。















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


-  薄餅設定



菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙					
酥皮麵包	焗盤	3		140-150*	25-40
酥皮麵包	焗盤	3		140-150*	25-40
酥皮麵包, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		140-150*	30-40
酥皮麵包, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		130-140*	35-55
小蛋糕	焗盤	3		160*	20-30
小蛋糕	焗盤	3		150*	25-35
小蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150*	25-35
小蛋糕, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		140*	35-45
脫脂海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		160-170**	25-35
脫脂海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		160-170**	30-40
脫脂海綿蛋糕, 2 層	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	3+1		150-170**	30-50
蘋果批	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	2		170-180	60-80
蘋果批	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	2		180-200	60-80
蘋果批, 2 層	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	3+1		170-190	70-90
* 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					

燒烤

同時放入萬用烤盤。藉此盛載滴下的液汁, 並保持爐腔清潔。

使用的加熱方式:

-  大面積燒烤

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
多士麵包 *	烤網架	5		3	4-6
漢堡牛肉, x 12**	烤網架	4		3	25-30
** 請勿預熱					
** 總時間 2/3 過後翻面					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

由 BSH 家用电器有限公司根据西门子股份公司的商标许可制造
MANUFACTURED BY BSH HAUSGERAETE GMBH UNDER TRADEMARK LICENSE OF SIEMENS AG



9001290970
970220