

SIEMENS



嵌入式微波爐

HS636GD.1

siemens-home.com/welcome

zh-hk 說明手冊

Register
your
product
online

目錄

 用途	4	 時間設定選項	18
 重要安全資訊	5	計時器	18
一般資訊	5	烹調時間	18
蒸煮	5	結束時間	18
肉類溫度計	5	 兒童安全鎖	19
 損壞原因	6	啟動與停用	19
一般資訊	6	 基本設定	20
蒸煮	6	變更設定	20
 環境保護	6	設定清單	20
節省能源	6	變更時間	20
合環保規定的廢棄物處理	6	 持續烹調模式 (Sabbath Mode)	21
 瞭解您的電器	7	啟動持續烹調模式	21
控制面板	7	 肉類溫度計	21
控制功能	7	加熱方式	21
顯示屏	7	將肉類溫度計插入食物中	21
操作模式功能表	8	設定核心溫度	22
加熱方式	8	不同食物的核心溫度	22
蒸煮	9	 清潔功能	23
更多資訊	9	除污	23
爐腔功能	9	 清潔劑	24
水箱	9	適合的清潔劑	24
 配件	10	爐腔表面	25
內含的配件	10	保持設備清潔	25
安裝配件	10	 軌道	26
選購配件	11	分離與重新安裝軌道	26
 第一次使用前	12	 冰箱門	26
首次使用前	12	拆除與安裝焗爐機門	26
初次使用	12	拆除機門蓋	27
調校電器並清潔爐腔	12	拆除及安裝機門嵌板	28
清潔配件	12	 疑難排解	29
 操作該器具	13	故障表	29
開關烤爐	13	超過最長操作時間	30
開始或中斷操作	13	爐腔燈泡	30
選擇操作模式	13	 客戶服務中心	30
設定加熱方式與溫度	13	產品編號及生產編號	30
快速加熱	13	 菜式	31
 蒸煮	14	相關設定資訊	31
噪音	14	選擇菜式	31
全蒸氣 - 蒸煮	14	套用菜式設定	32
蒸煮輔助烹調	15		
重新加熱	15		
麵團發酵	15		
解凍	15		
將水注入水槽中	16		
每次蒸煮操作後	17		

**建議的烹調時間** 32

矽膠模具	32
蛋糕與小麵包	32
麵包與麵包卷	36
薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕	38
點心與梳乎厘	39
禽類	40
肉類	42
魚類	45
蔬菜、配菜及蛋	46
甜品	49
整套菜單烹調	49
節能加熱方式	50
食材內的丙烯醯胺	51
慢火烹調	51
烘乾	52
保存和榨汁	53
消毒奶瓶和衛生殺菌	54
麵團發酵	54
解凍	55
重新加熱	55
保溫	56
餐點測試	57

**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。

本產品僅適用於最高海拔 2000 米以下地區。

8 歲以上的兒童，身體、感官或心智能力欠佳
者，以及對於使用此電器缺乏使用經驗和知識的
者，在使用本電器時須由負責其安全並明白相關
風險之人士從旁監督或指導以安全地使用本產
品。

切勿讓兒童把玩本微波烤爐，或在本電器附近玩
耍。切勿讓 8 歲以下兒童清潔此電器或進行一般
維修及護理工作，而 8 歲或以上兒童則必須有旁
人監督方可進行以上工作。

切勿讓 8 歲以下兒童走近此電器及其電線。

請務必以正確方式將配件安裝在爐腔中。→ " 配件 " 第 10 頁

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

重要安全資訊

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汽。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。

蒸煮

警告 – 燙傷風險！

- 若繼續操作設備，水槽中的水溫可能會變得極高。每次完成蒸煮操作後，都請清空水槽。
- 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 – 受傷和火災風險！

當爐腔處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水槽中（例如酒精類飲料）。水槽中只能注入水或本烤爐建議使用的除污劑。

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。烘焙與烘焙時間將變得不正確，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，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。請勿在爐腔中存放食物。
- 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啟，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。
- 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。

蒸煮

注意!

- 烤模：必須使用耐熱與耐蒸氣的烤爐器皿。矽膠烤模不適合用於複合式蒸煮烹調操作。
- 烤爐器皿生鏽：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：使用孔狀的烹調容器蒸煮食物時，請務必在下面放置烤盤、萬用平底鍋或實底的烹調容器。藉此承載滴下的液體。
- 水槽中存有熱水：熱水可能會令水泵損壞。水槽中只可注入冷水。
- 瓷釉材質受損：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。
- 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。
- 清理水槽：請勿將水槽放入洗碗機清洗。否則會損壞水槽。請使用軟布和標準清洗液來清潔水槽。

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。

節省能源

- 僅在食譜或操作說明表中指定需要預熱時，才預熱微波烤爐。
- 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微波烤爐機門。
- 烘焙多個蛋糕時，逐個烘焙的效果最佳。爐腔仍保持溫熱。減少接下來烘焙蛋糕的時間。您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 分鐘關閉微波烤爐，利用餘熱完成烹調。

合環保規定的廢棄物處理

以環保方式處理包裝。



此電器根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU (棄置的電器及電子產品 - WEEE) 貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的方法。

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 **輕觸式顯示屏**
您可以在輕觸式顯示屏上看見目前調整的數值、選項或注意事項。若要執行設定，請觸按適當的文字欄。文字欄內容會隨著選取的項目而變更。

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

這裡為您提供各種按鈕的簡短說明。

按鈕	說明
開 / 關	開關電器
功能表	功能表 開啟操作模式功能表
i	資訊 兒童安全鎖 顯示備註 啟用 / 停用兒童安全鎖
⌚	時間設定選項 開啟時間設定功能表
»»»	快速加熱 開啟與關閉快速加熱
☰	開啟頂蓋 將水份注入水箱或清空水箱 → "將水注入水槽中" 第 16 頁
啟動 / 停止	啟動、暫停或取消操作

控制面板

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

旋鈕

使用旋鈕來變更顯示屏上顯示的調整數值。

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

顯示屏

顯示屏經過組織編排，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

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

倒數計時


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

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

溫度指示器

溫度指示列顯示加熱階段或爐腔內的餘熱。

加熱指示器	加熱指示器顯示爐腔內不斷升高的溫度。當所有的指示列已滿，表示已達將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	烤爐關閉時，溫度指示器會顯示爐腔內的餘熱。一旦溫度降到 60 °C 左右，顯示屏便會關掉。

提示：由於熱慣性，顯示的溫度可能會與烤爐內的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。操作模式的數量會依電器類型而有所不同。您可從右上方的狀態列查看操作模式功能表中有多少頁面。若狀態列中顯示 1/2，表示您查看的是第一頁，總共有兩頁。

操作模式	使用
加熱方式	設備內置多種經過微調的加熱方式，幫您烹調美食。
蒸煮 → "蒸煮" 第 14 頁	電器內置經過微調的蒸煮加熱方式，以供您烹調食物。
菜式 → "菜式" 第 31 頁	此處顯示為多種菜式提供預先編制的設定數值。
除垢 → "清潔功能" 第 23 頁	您可使用此功能來去除蒸發皿中殘留的水垢。
烘乾 → "蒸煮" 第 14 頁	每次完成蒸煮操作後使用。
設定 → "基本設定" 第 20 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 *	30-250 °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風，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	30-250 °C	為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 *	30-250 °C	適合燒烤家禽、全條魚與較大塊的肉類。 烘烤元件與風扇會以交替形式啟用。風扇會將熱風在食物周圍循環流動。
 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。
 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。 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。
 特快加熱功能	30-250 °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。使用包裝上指定的最高溫度。指定或較短的持續時間。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（水箱注滿時此操作方為適用）

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。

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	用於烹調蔬菜、魚類、配菜，或者水果榨汁及出水。
 重新加熱	80-180 °C	適合溫火加熱食材和烤脆酥皮點心。蒸氣可確保食物不會過乾。
 麵團發酵	30-50 °C	適用於將發酵麵團與酸酵麵團靜置發酵，以及培養乳酪菌。麵團發酵的速度比在室溫下快。麵團表面也不會過乾。
 解凍	30-60 °C	適合處理蔬菜、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  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！

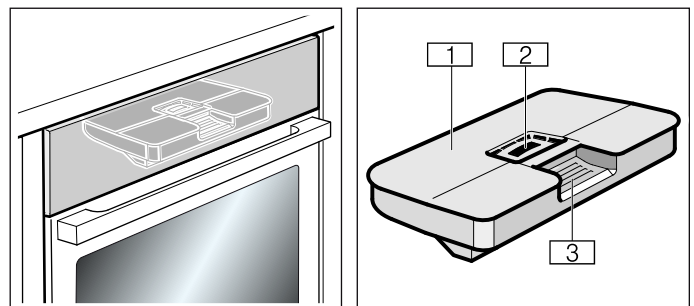
切勿遮蓋散熱槽。否則烤爐會過熱。




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 20 頁

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。→ "蒸煮" 第 14 頁



-  水箱頂蓋
-  注水口
-  用於取出和裝入水箱的操作把手

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。
	烤盤 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。
	萬用焗盤 適用於濕潤的蛋糕、其他烘焙食品、冷藏肉類與大型烘烤食品。 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 適用於蒸煮蔬菜、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 適用於蒸煮大量食物。
	肉類溫度計 協助您在烹調過程中精確達成目標燒烤溫度要求。 其用途可參考相關章節的說明。→ "肉類溫度計" 第 21 頁

只可使用原裝配件 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。

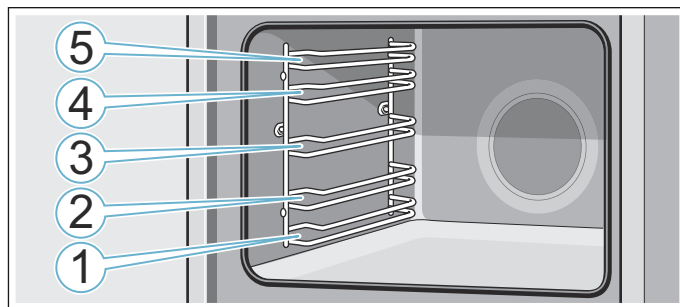
提示： 配件在高溫下可能會變形。這不會影響它們的功能。冷卻後它們便會回復原形。

提示： 您可以在所有加熱模式（包括蒸煮模式）中隨意使用蒸煮盤。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。

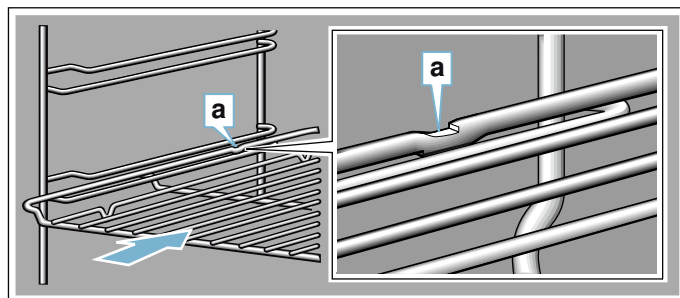
提示

- 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

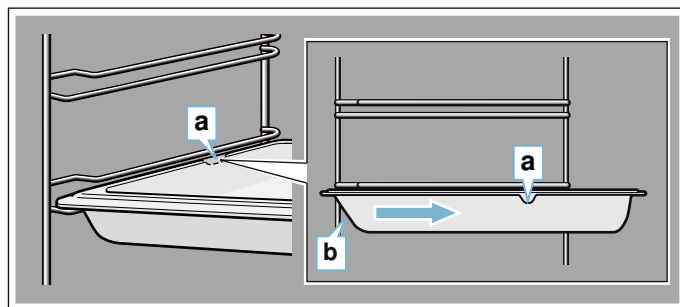
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

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



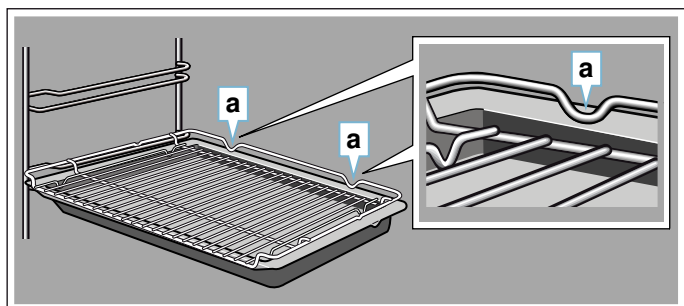
組合配件

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



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 30 頁

特殊配件

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。

玻璃焗烤盤 (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。

加大型有孔蒸煮盤

適用於蒸煮大量食物。

小型有孔蒸煮盤

適用於蒸煮蔬菜、將莓果榨汁及解凍。

小型實底蒸煮盤

適合煮飯、烹調豆類及穀物。

Porcelain cooking container, solid, size S

適合蒸煮肉類、魚類及蔬菜，並將菜式上碟。

大型實底烹調瓷器

適合蒸煮肉類、魚類及蔬菜，並將菜式上碟。

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。

伸縮層架, 3 層

第 1、2、3 層的伸縮軌道可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。

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。

首次使用前

第一次使用烤爐前，請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

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

注意！

若使用不適用的液體，則可能會導致烤爐損壞。

請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。

僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

提示

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

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

初次使用

將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 20 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 > 箭號。
下一個設定即會出現。

設定時間

時間從「12:00」開始。

1. 利用旋鈕設定目前時間。
2. 觸碰 > 箭號

設定日期

預設日期為 1.1.2014。

1. 只要觸碰 > 箭號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。

設定水質硬度

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 > 箭號。
顯示屏上隨即會顯示提示，確認已完成初次使用。

調校電器並清潔爐腔

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

準備調校

1. 從爐腔中移除配件。
2. 將殘餘包裝物（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。

調校電器並清潔爐腔

提示

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

1. 按下開 / 關按鈕以啟動電器。
2. 請將水注入水箱。→ "將水注入水槽中" 第 16 頁
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。→ "全蒸氣 - 蒸煮" 第 14 頁

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。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，然後開始電器操作。

加熱	
加熱方式	上下加熱 
溫度	240 °C
持續時間	30 分鐘

7. 加熱時請保持廚房通風。
8. 指定時間過後，請停止電器操作。按下 On/Off（開啟 / 關閉）按鈕以關閉電器。
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。→ "每次蒸煮操作後" 第 17 頁

提示

- 為了讓電器在移動後適應新的放置環境，請先將它重設為原廠設定。重複執行初次使用設定和調校。
- 即使停電或拔掉插頭，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

選擇操作模式時，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. 觸按需要的操作模式。
可用功能選項會因操作模式而有所不同。
3. 使用旋鈕變更選項。
依據所選選項變更其他設定。
4. 利用 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來啟動。
經過時間隨即顯示在顯示屏上。此時可以看到設定與進度線。

設定加熱方式與溫度

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

如需其他設定，您可如下所示變更數值：

圖例：以 180 °C 上 / 下加熱。

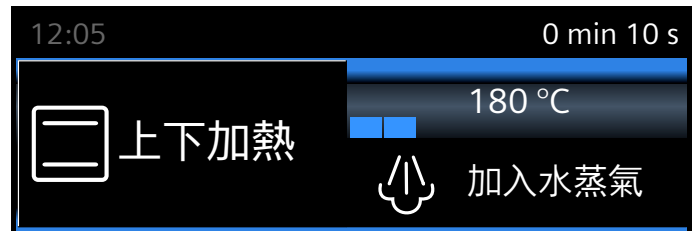
1. 使用旋鈕來變更加熱方式。



2. 觸碰建議溫度。
3. 使用旋鈕變更溫度。



4. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。

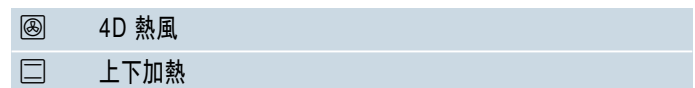


設定的加熱方式和溫度會顯示在顯示屏上。

快速加熱

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

適用的加熱方式：



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 »»» 按鈕。



則 »»» 符號會緊鄰溫度的左側顯示。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。»»» 符號隨即熄滅。請將您的菜式放入爐腔中。

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。
- 您可於快速加熱期間使用 按鈕來檢查目前的爐腔溫度。

取消

按下 »»» 按鈕。顯示屏上的 »»» 符號隨即消失。

蒸煮

蒸煮方法會溫和地烹調食物。針對部分加熱模式，可運用蒸煮輔助進行食物烹調準備。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。

噪音

泵浦

當泵浦正在運作時和關閉後您會聽到嗡嗡的噪聲。這種噪音是由泵浦的功能測試所致。這是正常的操作聲響。

控制面板

開啟控制面板時您會聽到嗡嗡或咔嚓聲的噪音。這些噪音是由控制面板被推出所致。這些是正常的操作聲響。

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。
提示：僅在爐腔完全冷卻（至室溫）時，才啟用蒸煮功能。
2. 按下選單按鈕。
3. 觸碰「蒸煮」欄位。
4. 使用旋鈕來設為「蒸煮 」。
5. 觸碰「溫度」欄位，並使用旋鈕來設定溫度。
6. 觸碰「烹調時間」欄位並使用旋鈕設定烹調時間。
7. 按下 Start/Stop（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。焗爐停止加熱。您可以使用 按鈕來提前取消訊號聲。

取消

觸碰 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕取消操作。

完成

觸碰「開 / 關」按鈕以關閉烤爐電源。

整套菜單烹調

利用蒸煮方式，您便能一次過烹調整套菜單，且不會混雜不同的味道。→ " 建議的烹調時間 " 第 32 頁

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
- 外觀閃耀吸引
- 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
- 中度
- 高高

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. 請將水注入水槽。
2. 使用旋鈕設定加熱方式。
3. 觸碰「溫度」欄位並使用旋鈕設定溫度。
4. 觸碰「加入水蒸氣」欄位並使用旋鈕設定蒸氣強度。
5. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
電器便會開始加熱。

提示：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。隨後會在不加入水蒸氣的狀態下繼續操作。

取消水蒸氣增加

如要提早關閉蒸氣輔助，請觸按「加入蒸氣」欄位。使用旋鈕以設為「關閉」。

提示：隨後會在不加入水蒸氣的狀態下繼續操作。


取消烤爐操作

觸碰 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕取消操作。

完成


觸碰「開 / 關」按鈕以關閉烤爐電源。


重新加熱

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

提示：在使用「重新加熱」設定操作的期間，若水槽變乾，操作便會中斷。請將水注入水槽。

啟動

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

發出訊號聲響。爐具停止加熱。您可以使用  按鈕來提前取消訊號聲。


取消

觸碰 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕取消操作。

完成

觸碰「開 / 關」按鈕以關閉烤爐電源。


麵團發酵

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

使用列表中的資訊來選擇適當設定。→ " 建議的烹調時間 " 第 32 頁

提示：在使用「麵團發酵」設定操作期間，若水槽變乾，操作便會中斷。將水注入水箱。

啟動

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

發出訊號聲響。爐具停止加熱。您可以使用  按鈕來提前取消訊號聲。


取消

觸碰 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕取消操作。

完成

觸碰「開 / 關」按鈕以關閉烤爐電源。

解凍

使用「解凍 」的加熱方式將冷藏食品解凍。

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. 觸碰「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 Start/Stop (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。電器停止加熱。在螢幕上會以「00 分 00 秒」顯示持續時間。

取消

觸碰 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕取消操作。

完成

觸碰「開 / 關」按鈕以關閉烤爐電源。

將水注入水槽中

水槽位於控制面板後方。啟動蒸煮操作前，請開啟控制面板並為水槽注水。

確保您已正確地設定水硬度範圍。→ "基本設定" 第 20 頁

⚠ 警告 – 受傷和火災風險！

水槽中只能注入水或本烤爐建議使用的除污劑。切勿將任何易燃液體倒入水槽中（例如酒精類飲料）。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 – 灼傷風險！


水槽在設備處於操作狀態可能會變熱。完成烤爐操作後，請稍待片刻直到水槽冷卻。從水槽凹口取下水槽。

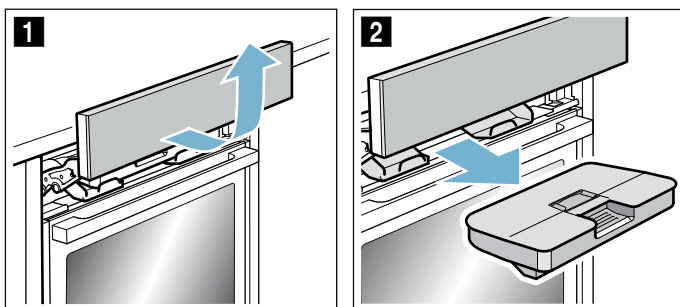
注意！

若使用不適用的液體，則可能會導致烤爐損壞。

請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。

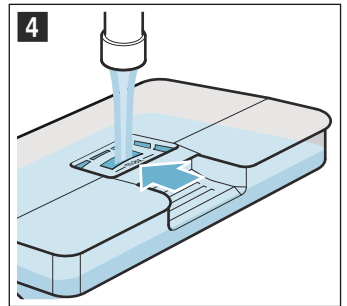
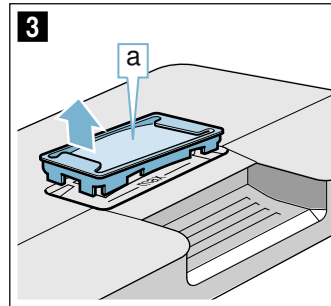
僅可使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

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. 抬起水箱並將其從水箱凹口取下 (圖 2)。

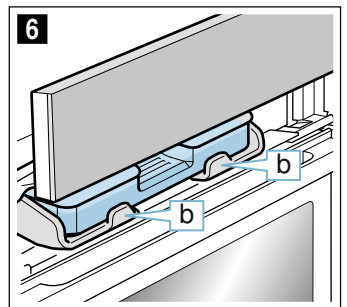
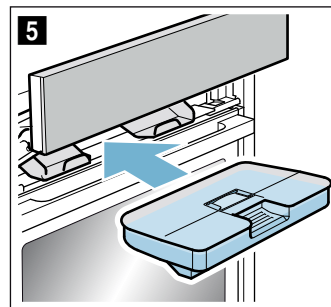


4. 向下按沿密封水箱蓋，以防止水箱漏水。

5. 卸下蓋子 a (圖 3)。
6. 將冷水注入水箱至「最高」記號 (圖 4)。



7. 重新在水箱開口裝入蓋子 a。
8. 裝入已注水的水箱 (圖 5)。確認已將水箱鎖定至兩個固定片後方並扣住就位 b (圖 6)。



9. 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。

將水槽重新注水

若水槽在蒸煮輔助操作期間是以抽乾狀態下運作，則螢幕上會顯示訊息提示您為水槽注水。

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. 取出水槽並為其重新注水。
3. 裝入已注水的水槽，然後再關閉控制面板。

每次蒸煮操作後

⚠ 警告 – 灼傷風險！

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。

⚠ 警告 – 灼傷風險！


設備在運轉時會變得很熱。清潔前，請務必等待設備完全冷卻。

注意！

瓷釉材質受損：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槽中。隨後再清空並抽乾水槽。爐腔中會殘留濕氣。若要抽乾爐腔，您可使用「烘乾功能」操作模式，或是手動擦乾爐腔。

提示

- 關閉設備電源後， 欄位仍會亮起一段時間以提醒您清空水箱。
- 使用以醋液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槽。

清空水槽

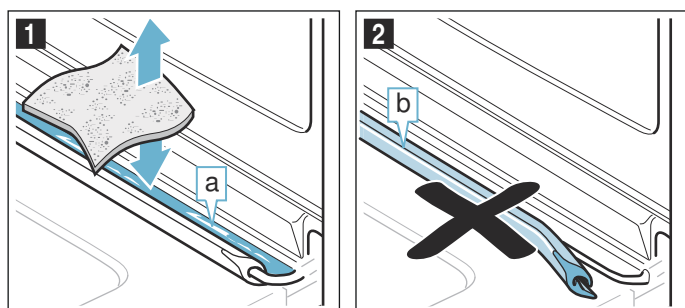
注意！

- 切勿在高溫的爐腔中擦乾水槽。否則會損壞水槽。
- 請勿用洗碗機清洗水槽。否則會損壞水箱。

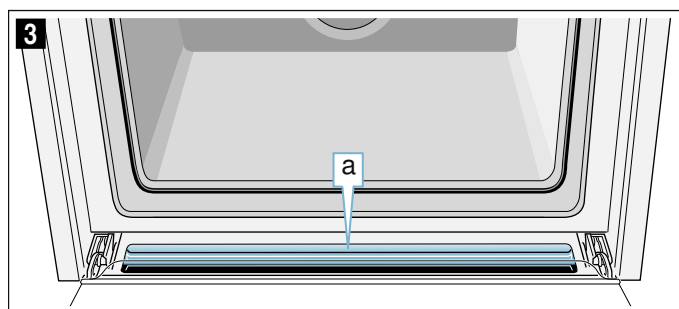
1. 打開控制面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水槽外蓋。
4. 清空水箱，用清潔劑進行清潔，然後用清水徹底沖洗水箱。
5. 使用軟布擦乾所有部件。
6. 將外蓋上的密封條擦乾。
7. 開啟外蓋讓水箱風乾。
8. 將外蓋置於水槽上並往下按壓。
9. 裝入水槽並關閉控制面板。

徹底清潔水滴

1. 讓電器冷卻。
2. 打開電器機門。
3. 用海綿布小心擦拭 (圖 1) 浸於滴水槽 a 的水。當您在擦拭時，請小心勿將密封條 b 從滴水槽邊緣 (圖 2) 分離。



滴水槽 a 位於爐腔下 (圖 3)。



提示：若密封條脫落，請先卸下電器機門並將密封條安裝回滴水槽上。→ "冰箱門" 第 26 頁

啟動烘乾功能

烘乾時會加熱爐腔，以蒸發爐腔中的濕氣。之後請打開設備機門，使蒸氣散發。

注意！

瓷釉材質受損：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。

1. 先讓電器冷卻。
2. 立即清除爐腔中的明顯污垢，然後擦去爐腔板的濕氣。
3. 必要時，按下 On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕以開啟電器電源。
4. 按下選單按鈕。就會出現可供選取操作模式的選項。
5. 觸碰「下一個」欄位。
6. 觸按「烘乾」欄位。
7. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。烘乾功能就會啟動，並在 10 分鐘後自動結束。
8. 打開電器機門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使爐腔中的濕氣散逸。

用手擦乾爐腔

1. 先讓烤爐冷卻。
2. 清除爐腔中的所有污垢。
3. 使用軟布擦乾爐腔。
4. 讓烤爐機門保持開啟一小時，使爐腔完全乾燥。

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 ⓘ 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。

- 按下 ⏸ 按鈕。
計時器的欄位隨即開啟。
- 使用旋鈕設定計時器持續時間。
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

若您設定了菜餚的烹調時間，則該時間到後操作會自動停止。爐具停止加熱。

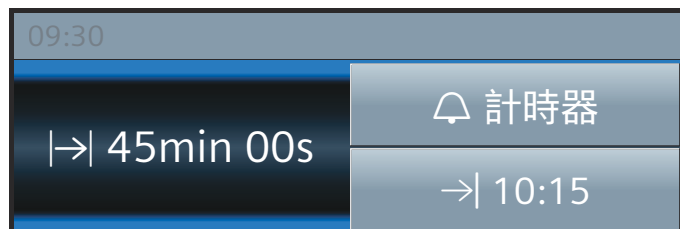
必要條件：必須設定加熱方式與溫度。

範例：設為 4D 熱風，180 °C，烹調時間 45 分鐘。

- 按下 ⏸ 按鈕。
時間設定功能表隨即開啟。



- 使用旋鈕以設定烹調時間。



- 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。爐具停止加熱。狀態列中會顯示「完成」。您可以使用 ⏸ 按鈕提前取消訊號聲。

取消烹調時間

按下 ⏸ 按鈕以開啟時間設定功能表。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。

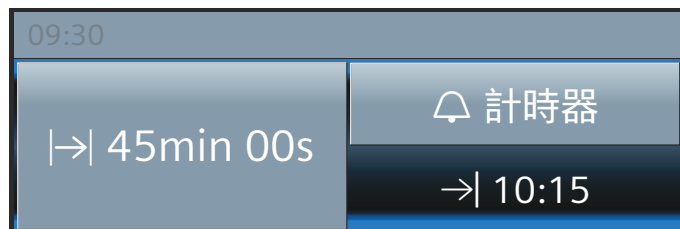
結束時間

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。

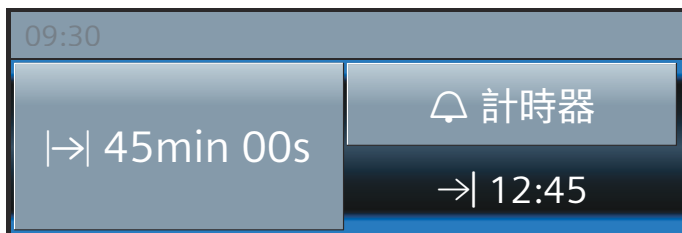
需要條件：所選的操作還未開始。已經設定烹調時間。時間設定選單 ⏸ 會開啟。

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。

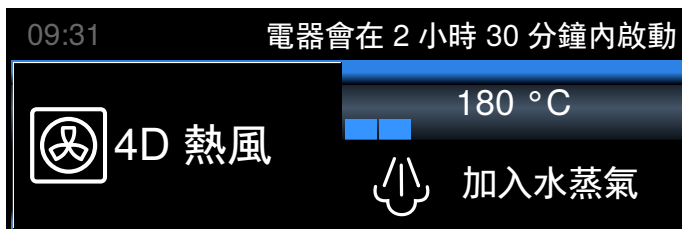
- 觸碰「結束 ⏩」欄位。
結束時間便會顯示出來。



2. 使用旋鈕以延後結束時間。



3. 按下 Start/Stop (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。您可以在狀態列中查看烹調時間倒數。

烹調時間結束後

發出訊號聲響。爐具停止加熱。狀態列中會顯示「完成」。您可以使用 ⊖ 按鈕提前取消訊號聲。

更正結束時間

若烤爐處於待機狀態，則無法執行。使用 ⊖ 按鈕開啟時間設定選項，然後觸碰「結束 →」並使用旋鈕更正結束時間。按下 ⊖ 按鈕以關閉功能表。

取消結束時間

如烤爐處於待機狀態，便可取消結束時間。若要取消結束時間，請使用 ⊖ 按鈕來開啟時間設定功能表。觸碰「結束 →」並利用旋鈕重設結束時間。烹調時間立即開始倒數。

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. 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. 觸碰 > 箭號。
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
水的硬度	0 (軟化) 1 (軟化) 2 (中) 3 (硬) 4 (非常硬)
訊號聲持續時間	短 (30 秒) 中 (1 分鐘) 長 (5 分鐘)
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	數字和日期 類比 關
照明	操作時開啟 操作時關閉
控制面板安全鎖 *	機門鎖 + 按鈕鎖 僅使用按鈕鎖
開機後操作	主選單 加熱模式 蒸煮 菜式 *

夜間暗光	關閉 開機 (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。
操作模式功能表將會開啟。
3. 觸碰「設定」。
4. 使用 > 箭咀來切換至「時鐘」。
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。


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 20 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「開啟 / 關閉」按鈕。
顯示屏上隨即顯示建議的加熱方式與溫度。
2. 以逆時針方向旋轉旋鈕並選擇「持續烹調模式 (Sabbath mode)」加熱方式。
3. 觸碰建議的溫度並利用旋鈕設定溫度。
4. 按下  按鈕以開啟時間設定選項表，然後觸按「烹調時間」欄位。
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。烤爐停止加熱。狀態列會顯示「完成」。

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。

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。

加熱方式

一旦您將肉類溫度計置於爐腔中，即可由下列選擇您所需要的加熱方式。

	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
	蒸煮
	翻熱

提示

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

爐腔溫度

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

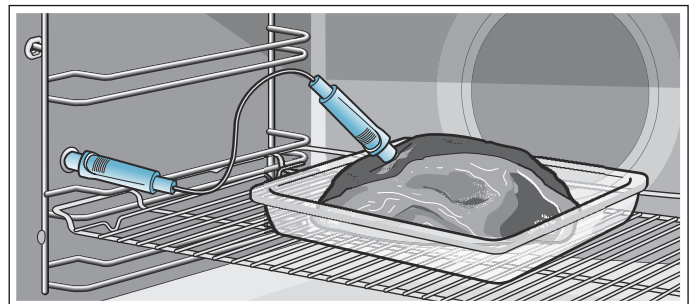
將肉類溫度計插入食物中

將食物放入爐腔前，請將肉類溫度計插入食物中。

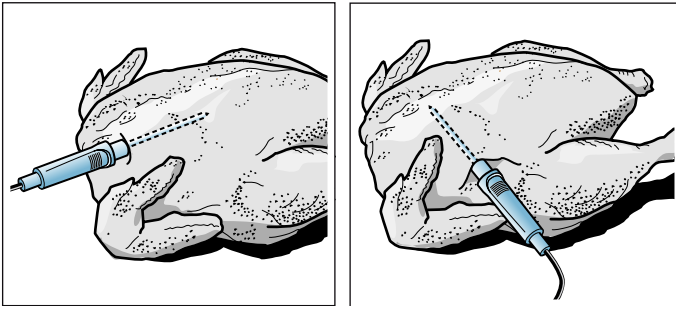
肉類溫度計具有三個測量點。請確保將中間的測量點插入食物中。

肉類：針對大塊肉類，請將肉類溫度計從上方盡可能斜向插入肉類中。

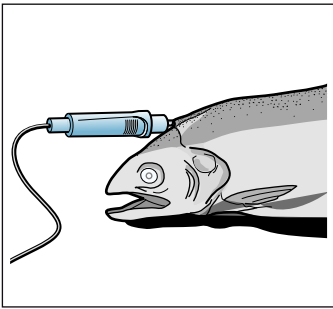
針對較薄的肉塊，請從最厚處插入肉類溫度計。



家禽：將肉類溫度計盡可能從最厚處插入胸肉。根據其結構，將肉類溫度計橫向或縱向或插入家禽肉塊中。將家禽翻面，以胸部朝下的位置放至於烤架上。



魚類：將肉類溫度計插入魚頭後方，直至接觸到脊骨部分。魚類：請將整條魚放在烤架上，並使用半顆馬鈴薯將其撐住並保持立姿。



將食物翻面 如果您想要翻面食物，請勿取出肉類溫度計。一旦翻面食物，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。

注意！

請確認肉類溫度計電源線沒有卡住。

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

設定核心溫度

加熱方式

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

蒸煮

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

菜式

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

食物內一旦到達設定的核心溫度

訊號聲響起。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

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

您可在本說明手冊末尾，找到有關加熱模式與溫度的完整資訊。→ "建議的烹調時間" 第 32 頁

食物	核心溫度 (°C)
禽類	
雞肉	80-85
雞胸肉	75-80
鴨肉	80-85
鴨胸肉, 三分熟	55-60
火雞肉	80-85
火雞胸	80-85
鵝肉	80-90
豬肉	
豬肩肉	85-90
豬肉片, 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
里肌肉或沙朗, 全熟	65-75
小牛肉	
小牛肉塊或瘦肩肉	75-80

食物	核心溫度 (°C)
小牛肉塊, 肩肉	75-80
小牛肘	85-90
羊肉	
羊腿肉, 三分熟	60-65
羊腿肉, 全熟	70-80
羊脊肉, 半熟	55-60
魚類	
全魚	65-70
魚片	60-65
其他	
肉塊, 所有肉類	80-90
將食物加熱 / 重新加熱	65-75

清潔功能

您的電器設有「除垢」操作模式。您可使用「除垢」操作模式來清除蒸發皿中殘留的水垢。

除污

設備必須定期除污以保持正常運作。

除污程式具有幾個步驟。基於衛生原因，您必須徹底執行除污程式以讓設備重新準備好操作。除污程式的總計執行時間約為 70-90 分鐘。

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

若除污程序中斷 (例如停電或關閉設備電源)，則在設備電源重新啟動後會發出兩次清洗設備提示。待完成第二次清洗週期後，方可使用設備。

每隔多久為設備除污，需視乎用水硬度而定。若使用蒸煮輔助操作次數不到五次，則設備會利用顯示屏訊息提醒您執行除污。開啟設備電源後，即會顯示剩餘的操作次數。因此可讓您在適當時候做好除污準備。

啟動

注意!

- 可能會損壞烤爐：僅限使用我們建議的除鈣 / 除垢劑執行除鈣 / 除垢程序。產品的除垢時間取決於所用除垢劑的類型。其它除污劑可能會損壞設備。
除垢劑訂購編號：311 680
- 除垢劑：請勿讓除垢 / 除鈣劑直接接觸控制面板或其它敏感表面。否則會損害表面。若發生此狀況，請使用清水將除污劑清理乾淨。

若您在除污完畢後立即使用蒸煮輔助操作，則必須先將設備電源關閉，以將蒸發皿系統中殘留的水分排出。

1. 將 400 毫升清水混合 200 毫升除污劑來製作除污清潔液。
2. 按下「開啟 / 關閉」按鈕。
3. 取出水槽並注入除污劑。
4. 將已注入除污劑的水槽完全裝入。
5. 關閉控制面板。
6. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
7. 選取「除垢」操作模式。
如果您觸碰「下一個」欄位，則會顯示清潔操作的資訊。
接著會顯示除污程式的持續時間。此時間無法變更。
8. 按下「Start/Stop (啟動 / 停止)」按鈕以開始清潔操作。
接著會執行設備除污。您可在狀態列看見持續時間的倒數。除垢程序完成時，即會響起訊號聲。

第一次清洗週期

1. 打開控制面板。
2. 取出水箱並徹底清洗，然後將其注水並重新裝回原處。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
隨後即會清洗烤爐。清洗週期執行完畢時，會響起訊號聲。

第二次清洗週期

1. 打開控制面板。
2. 取出水箱並徹底清洗，然後將其注水並重新裝回原處。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
隨後即會清洗烤爐。清洗週期執行完畢時，會響起訊號聲。

最後一次清洗

1. 打開控制面板。
2. 清空並抽乾水槽。
3. 關閉設備電源。
完成除垢，設備已就緒可重新使用。

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。
不鏽鋼機門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商的說明： 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。
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。 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。
水槽	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。開啟外蓋讓水槽風乾。將外蓋上的密封條擦乾。 切勿用洗碗機清洗。
肉類溫度計	熱肥皂水 使用洗碗布或刷子清潔。 切勿用洗碗機清洗。

提示

- 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啟狀態，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。

- 設定 4D 熱風加熱方式。
- 設定最高溫度。
- 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！

請勿在自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

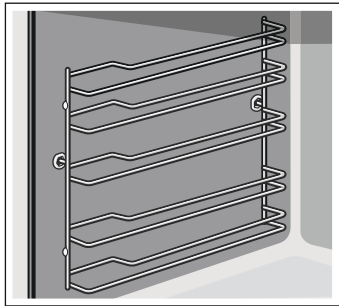
妥善的保養與清潔，可以讓烤爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除烤架以便清潔。

分離與重新安裝軌道

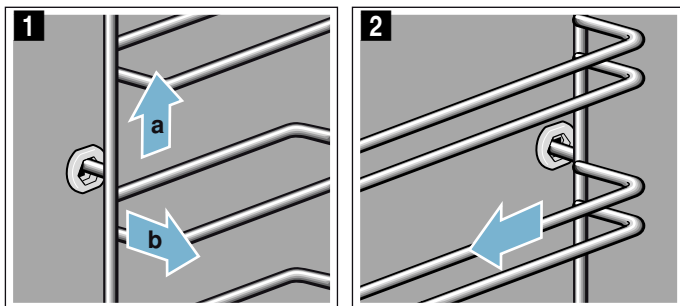
⚠ 警告 – 灼傷風險！

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)。

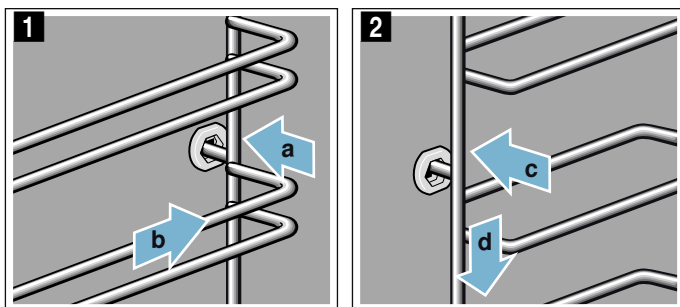


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

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)。



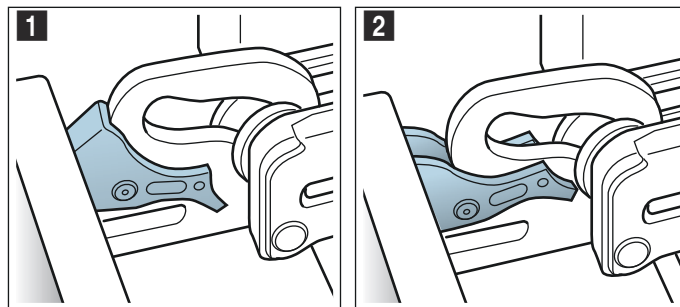
冰箱門

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。

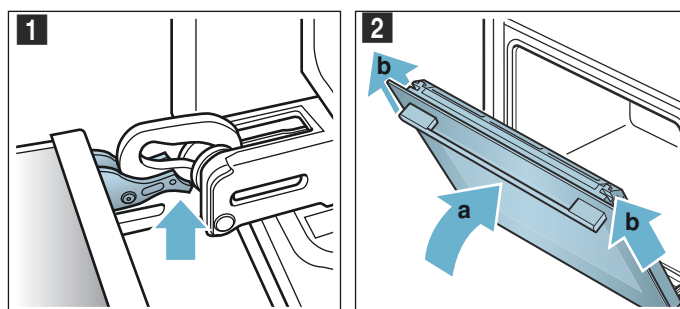


⚠ 警告 – 受傷風險！

- 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。

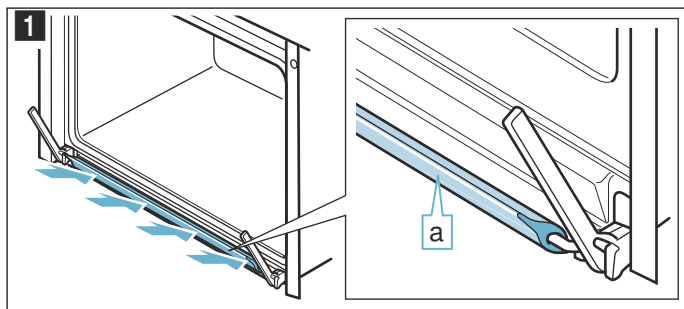
拆除焗爐機門

1. 完全打開焗爐機門並將其推入設備方向。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 1)。
3. 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)。

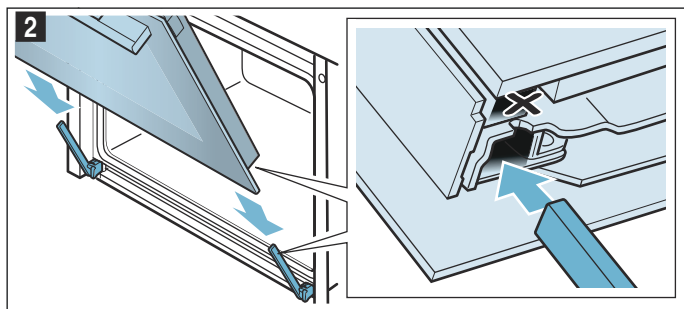


安裝電器機門

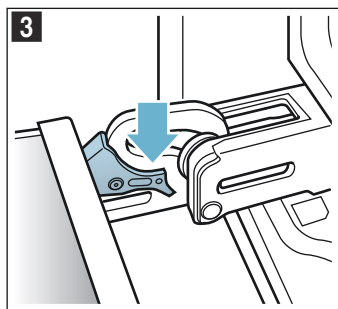
1. 延著滴水槽向下按壓密封條 **a** (圖 **1**) ; 以免密封條 **a** 在清潔過程中脫落。



2. 請依照說明的相反程序將電器機門重新裝上。當安裝電器機門時，請確定兩個鉸鏈均直接插入開口中 (圖 **2**)。請將兩個鉸鏈安裝於外部面板的底部，並以此作為指引。請確保兩個鉸鏈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，請檢查是否已將鉸鏈裝入正確的開口中。



3. 完全打開電器機門。關閉兩個鎖定桿 (圖 **3**)。

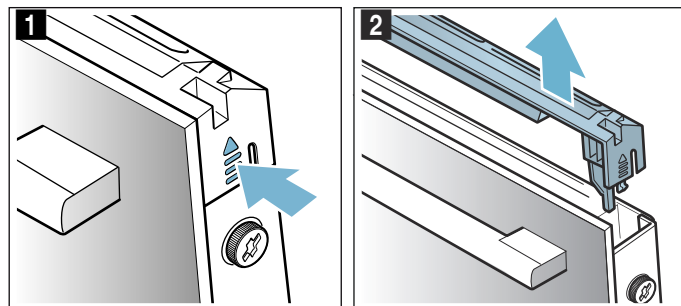


4. 關閉爐腔機門。

拆除機門蓋

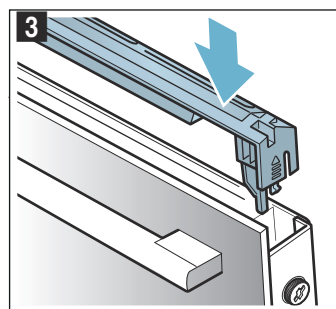
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

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**)。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**)。



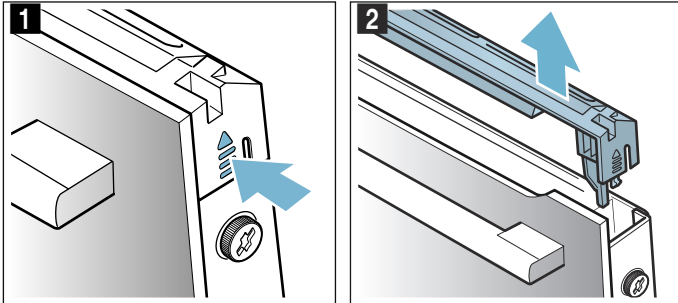
5. 關閉設備機門。

拆除及安裝機門嵌板

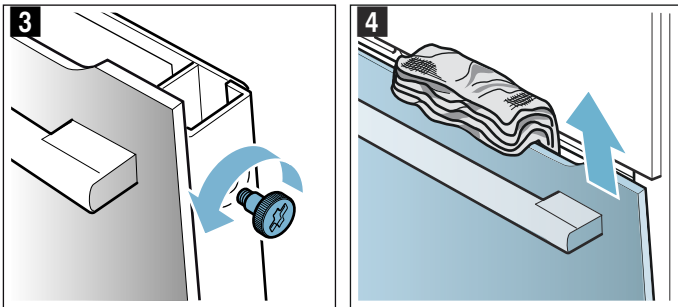
你可以拆下焗爐機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

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。



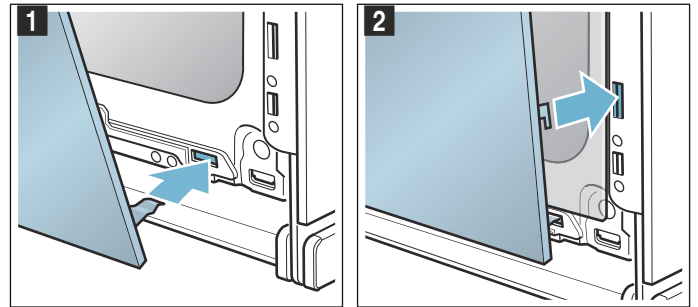
使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 警告 - 受傷風險！

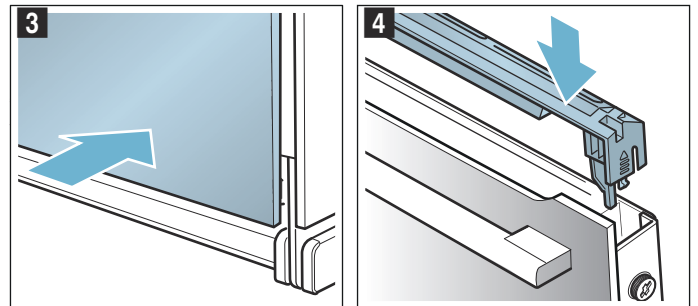
- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

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。

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 32 頁

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
內壁照明故障	LED 燈出現故障	請致電售後服務中心
蒸煮或除污操作未啟動或未能繼續運行	水槽處於清空狀態 面板已開啟 除污鎖定了蒸煮操作 感應器發生故障	請重新為水槽注水 關閉面板 執行除污 請致電售後服務中心
烤爐提示您執行清潔	執行除垢程序時電源供應中斷，或是將烤爐電源關閉	待烤爐電源再次啟動時清洗設備兩次。
烤爐在未事先通知的情況下提示您執行除垢	設定的水硬度範圍過低	執行除污 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
即使水箱已滿，仍顯示「將水注入水箱」訊息	面板已開啟 水箱未放置定位 感應器發生故障 水箱脫落。由於受到撞擊，造成水箱內部零件鬆脫以及水箱漏水。	關閉面板 將水箱放置至定位 → "蒸煮" 第 14 頁 請致電售後服務中心 訂購一個新水箱
未將卸除水箱的面板開啟	未插入電源 截斷電源 斷路器故障  欄位感應器故障	將電器連接至電源插座 確認廚房中其他電器是否正在運作 檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲運作正常 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，蒸氣從通風孔冒出	此乃正常現象	此乃正常現象
蒸煮烹調會產生大量蒸氣	電器正在自動調校	此乃正常現象
蒸煮烹調會重複產生大量蒸氣	如果烹調時間過短，電器便會無法自動調校	將電器重設為出廠設定值並重複調校程序
烹調時發出「啪啪」聲噪音	蒸氣造成冷藏食品出現冷 / 熱效果	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。

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。

爐腔燈泡

為照明爐腔內部，您的微波烤爐附有一或兩顆長效型 LED 燈泡。

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

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。

您可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的聯絡資料。

預約工程師上門並提供產品建議

GB 0344 892 8999
需要支付當地或流動通話費用。

IE 01450 2655
繁忙時短每分鐘以 .03 € 計費。非繁忙時段每分鐘以 .0088 歐元計費。

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。烤爐會幫您選擇最佳設定。

為了達到良好的效果，您選的食物類型不適合在爐腔溫度過高時放入。如果爐腔溫度過高，顯示屏將會顯示以下訊息。請先讓焗爐冷卻再重新啟動

相關設定資訊

- 烹調結果主要取決於食材品質以及廚具的大小與類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優質食材與冷藏鮮肉。至於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 烤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，設備會要求您輸入重量。除非是烤爐提出其他要求，否則請一律輸入總重量。烤爐隨即會為您套用時間與溫度設定。所設定的重量不得超出適用範圍。
- 在微波烤爐自動選擇溫度來烘烤菜式的功能下，最高可儲存 300 °C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 設備會提供相關資訊，例如廚具、隔層位置或烹調肉類時是否需要加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等。此類內容會在啟動操作後不久出現在顯示幕上。其間聲音訊號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，則列於此使用說明書的結尾部份。→ " 建議的烹調時間 " 第 32 頁

蒸煮輔助烹調

對於某些食物，烤爐會自動啟動蒸煮功能。烤爐會指示您為水箱注水。您可在相關章節中，找到關於蒸煮功能的一般資訊。→ " 蒸煮 " 第 14 頁

⚠ 警告 - 灼傷風險！

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。

肉類溫度計

針對某些食物，您亦可使用肉類溫度計。將肉類溫度計裝入烤爐後，即會顯示適合的食物。您可變更爐腔內部溫度和核心溫度。→ " 肉類溫度計 " 第 21 頁

選擇菜式

各類料理將以一致性結構排列：

- 類別
- 食物
- 菜式

下表列出類別與其相應的食物。每種食物旁會列出一或多道菜式。

類別	食物
蛋糕	烤模中的糕點
	焗盤上的糕點
	小糕點
	餅乾


類別	食物
麵包、圓麵包	麵包
	圓麵包
薄餅、鹹點	薄餅
	鹹點及法式蛋批
點心 & 梳乎厘	新鮮點心、可口菜式、已烹調的食材
	新鮮千層麵
	焗馬鈴薯，生食材，4 厘米深
	新鮮甜的烘焙類食品
冷藏食品	個別模具內的梳乎厘
	薄餅
	圓麵包
	烘焙
	馬鈴薯製品
家禽	家禽、魚類
	蔬菜
	雞
	鴨肉及鵝肉
肉類	火雞肉
	豬肉
	牛肉
	小牛肉
	羊肉
	野味
	肉類菜式
魚	全條魚
	魚柳
	魚類菜式
	海鮮
配菜與蔬菜	蔬菜
	馬鈴薯
	米
	穀類
	豆子
	意大利麵、餃子
	蛋
點心, 水果蜜餞	點心, 水果蜜餞
保存、果汁、消毒	保存
	萃取果汁
	消毒奶瓶
翻熱、重新烤脆	蔬菜
	選單
	烘焙食品
	小菜
解凍食物	水果, 蔬菜

套用菜式設定

電器將會針對您選擇的食物指引您進行整個設定程序。請一律觸碰「下一個」欄位。

1. 按下選單按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 選取「菜式」操作模式。
顯示屏上隨即顯示第一種類別。
3. 使用旋鈕來選擇所需的類別。
4. 觸碰「下一步」欄位。
5. 使用旋鈕來選擇食物。
6. 觸碰「下一步」欄位。
7. 使用旋鈕來選擇菜式。
8. 觸碰「下一步」欄位。
9. 轉動旋鈕以設定重量。
提示：觸碰「提示」欄位查看最佳層架位置、廚具等使用資訊。
10. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕以開始。

設定已結束

發出訊號聲響。狀態列會出現「完成」。焗爐會停止加熱。您可以使用  按鈕來提前取消訊號聲。

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

如果對烹調結果感到滿意，觸按「完成」。顯示屏上隨即顯示「請享用您的菜式」。

取消設定

按下「開啟 / 關閉」按鈕。刪除所有設定。您可導入新設定。

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。您可從「時間設定」選項中了解如何設定延後結束時間。→ "時間設定選項" 第 18 頁

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

建議的烹調時間

此章節提供了多種菜餚的理想烹調設定。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。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。

矽膠模具不適合用於蒸煮輔助烹調及蒸煮。

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。

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（例如發酵酥皮點心）的餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

某些食物若分幾個階段來烘焙，效果會更佳。這些菜式在列表中皆有說明。

層架位置

使用指定的層架位置。

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

深色的金屬焗模最為適用。

鍍錫焗模、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。如果您想使用這些焗模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將焗模 / 器皿放入第 1 層。

蒸煮輔助烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的焗模。

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

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)
烤模中的蛋糕						
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模	2		150-170	-	50-70
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模	2		150-160	1	50-70
海綿蛋糕, 簡易, 2 層	圓形烤模 / 蛋糕模	3+1		140-160	-	60-80
海綿蛋糕 (精緻)	圓形烤模 / 蛋糕模	2		150-170	-	60-80
以海綿蛋糕成份製作的水果餡餅 (精緻)	環形蛋糕模	2		160-180	-	40-60
海綿餡餅餅底	餡餅模	3		160-180	-	20-30
海綿餡餅餅底	餡餅模	2		150-160	1	25-35
酥皮餡餅餅底的水果撻或芝士蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		170-190	-	60-80
瑞士餡餅	薄餅焗盤	3		170-190	-	45-55
撻	餡餅蛋糕模, 黑色	3		190-210	-	25-40
撻	餡餅蛋糕模, 黑色	3		200-220	1	30-40
環形發酵蛋糕	環形蛋糕模	2		150-170	-	50-70
環形發酵蛋糕	環形蛋糕模	2		150-160	1	60-70
發酵蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2		160-170	-	20-30
發酵蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2		150-160	2	25-35
* 預熱						
** 預熱 5 分鐘, 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)
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	3	☐	150-170*	-	20-30
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	2	☉	150-160	1	20-35
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2	☉	160-170*	-	25-35
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2	☉	150-160	1	10
					-	20-30
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2	☉	150-170*	-	30-50
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2	☉	150-160	1	10
					-	25-35
焗盤上的蛋糕						
頂部有配料的海綿蛋糕	焗盤	3	☐	160-180	-	20-40
頂部有配料的海綿蛋糕	焗盤	3	☉	160-170	1	30-40
海綿蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	140-160	-	30-50
頂部配有乾配料的酥皮餡餅	焗盤	3	☐	170-190	-	25-35
頂部配有乾配料的酥皮餡餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	160-170	-	35-45
頂部配有濕配料的酥皮餡餅	萬用焗盤	3	☐	160-180	-	55-65
頂部配有濕配料的酥皮餡餅	萬用焗盤	3	☉	150-170	-	55-85
瑞士餡餅	萬用焗盤	3	☉	170-190	-	45-55
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	萬用焗盤	3	☐	160-180*	-	10-15
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	焗盤	3	☉	150-160	1	20-30
頂部配有乾配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	150-170	-	20-30
頂部配有濕配料的發酵蛋糕	萬用焗盤	3	☐	180-200	-	30-40
頂部配有濕配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	150-170	-	45-60
環型辮子麵包	焗盤	2	☐	160-170	-	25-35
環型辮子麵包	焗盤	2	☉	150-160	2	25-35
瑞士卷	焗盤	3	☉	180-200*	-	8-15
瑞士卷	焗盤	3	☉	180-200*	1	10-15
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	焗盤	2	☐	150-170	-	45-60
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	萬用焗盤	3	☉	140-150	2	80-90
薄酥卷餡餅, 甜	萬用焗盤	2	☉	170-180	-	50-60
薄酥卷餡餅, 甜	萬用焗盤	3	☉	180-190	2	50-60
冷藏薄酥卷餡餅	萬用焗盤	3	☉	200-220	-	35-45
冷藏薄酥卷餡餅	萬用焗盤	3	☉	180-200	1	35-45
小糕點						
小蛋糕	焗盤	3	☐	160**	-	25-35
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
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	3	☐	170-190	-	15-20
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	3	☉	150-160	1	25-35
英式鬆餅, 2 層	英式鬆餅焗盤	3+1	☉	160-180*	-	15-30
小型發酵蛋糕	焗盤	3	☐	160-180	-	25-35

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 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)
小型發酵蛋糕	焗盤	3	⊕	150-170	-	25-35
小型發酵蛋糕	焗盤	3	⊕	160-180	2	25-35
小型發酵蛋糕 (2 層)	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊕	150-170	-	25-40
千層酥	焗盤	3	⊕	170-190*	-	20-35
千層酥	焗盤	3	⊕	200-220*	1	15-25
千層酥, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊕	170-190*	-	20-45
千層酥, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1	⊕	170-190*	-	20-45
千層酥, 扁平, 4 層	4 個烤網架	5+3+2+1	⊕	180-200*	-	20-35
泡芙	焗盤	3	☐	200-220	-	30-40
泡芙	焗盤	3	⊕	200-220*	1	25-35
泡芙, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊕	190-210	-	35-45
丹麥甜酥	焗盤	3	⊕	160-180	-	20-30
丹麥甜酥	焗盤	3	⊕	160-180	1	25-35
餅乾						
扭紋麵包	焗盤	3	☐	140-150**	-	25-40
扭紋麵包	焗盤	3	⊕	140-150**	-	25-40
扭紋麵包, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊕	140-150**	-	30-40
扭紋麵包, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1	⊕	130-140**	-	35-55
餅乾	焗盤	3	⊕	140-160	-	15-30
餅乾, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊕	140-160	-	15-30
餅乾, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1	⊕	140-160	-	15-30
蛋白糖霜脆餅	焗盤	3	⊕	90-100*	-	100-130
蛋白糖霜脆餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊕	90-100*	-	100-150
馬卡龍	焗盤	3	⊕	90-110	-	20-40
馬卡龍, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊕	90-110	-	25-45
* 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。
您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，請使用刀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。

蒸煮輔助烘焙

若以蒸煮輔助模式來烘焙，則可讓麵包和麵包卷的餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

層架位置

使用指定的層架位置。

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

深色的金屬焗模最為適用。

鍍錫焗模、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。如果您想使用這些焗模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將焗模 / 器皿放入第 1 層。

蒸煮輔助烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的焗模。

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

蒸汽強度級別將在表中以數字表示：

- 1 = 低度
- 2 = 中度
- 3 = 高度

菜餚	附件	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙 烤級別	蒸汽強度	持續時間 (分鐘)
麵包						
白麵包, 750 克	萬用烤盤 或 條形烤模	2	☉	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
白麵包, 750 克	萬用烤盤 或 條形烤模	2	☉	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
裸麥麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤 或 條形烤模	2	☉	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
裸麥麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤 或 條形烤模	2	☉	210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
全麥麵包, 1 公斤	萬用烤盤	2	☉	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用烤盤	2	☉	210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
無酵餅	萬用烤盤	3	☐	230-250	-	20-30
無酵餅	萬用烤盤	3	☐	220-230	3	20-30
小麵包						
脆皮麵包或 脆皮法國麵包, 已預烤 **	萬用烤盤	3	☉*	-	-	-
脆皮麵包或 脆皮法國麵包, 已預烤	烤盤	3	☐	200-220	2	10-20
小麵包, 甜味, 新鮮	烤盤	3	☐	170-190*	-	15-20
小麵包, 甜味, 新鮮	烤盤	3	☐	150-170	3	25-35
小麵包, 甜味, 新鮮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-170*	-	20-30
小麵包, 新鮮	烤盤	3	☐	180-200	-	20-30
小麵包, 新鮮	烤盤	3	☉	200-220	2	20-30
法國麵包, 已預烤, 已冷凍 **	萬用烤盤	3	☉*	-	-	-
法國麵包, 已預烤, 已冷凍	烤盤	3	☐	200-220	1	10-20
小麵包, 法國麵包, 回烤	烤架	2	☉	150-160*	-	10-20
小麵包, 已冷凍						
脆皮麵包或 脆皮法國麵包, 已預烤 **	萬用烤盤	3	☉*	-	-	-
脆皮麵包或 脆皮法國麵包, 已預烤	烤盤	3	☐	180-200	1	15-25
椒鹽卷餅, 生麵團 **	萬用烤盤	3	☉*	-	-	-
椒鹽卷餅, 生麵團	烤盤	3	☐	210-230	1	18-25
牛角酥, 生麵團	萬用烤盤	3	☉	170-190	-	30-35
牛角酥, 生麵團	烤盤	3	☉	180-200	1	20-25
小麵包, 法國麵包, 回烤	烤架	2	☉	160-170	-	10-20
多士						
焗烤多士, 4 塊	烤架	3	☉	190-210	-	10-15

* 預熱

** 請注意包裝上的信息

菜餚	附件	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤級別	蒸汽強度	持續時間 (分鐘)
焗烤多士, 12 塊	烤架	3		230-250	-	10-15
烤多士 (無預熱)	烤架	5		3	-	4-6

* 預熱
** 請注意包裝上的信息

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。

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（例如發酵酥皮點心）的餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

層架位置

使用指定的層架位置。

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

深色的金屬焗模最為適用。

鍍錫焗模、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。如果您想使用這些焗模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將焗模 / 器皿放入第 1 層。

蒸煮輔助烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的焗模。

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。

請將該設定值套用於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

蒸汽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)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
薄餅						
薄餅, 新鮮	焗盤	3	☉	200-220	-	25-35
薄餅, 新鮮, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	180-200	-	35-45
新鮮薄底薄餅	薄餅焗盤	2	☉	220-230	-	20-30
急凍薄餅 **	烤網架	3	☉*	-	-	-
冷藏薄餅						
薄底薄餅, x 1**	烤網架	3	☉*	-	-	-
薄底薄餅, x 2	萬用焗盤 + 烤網架	3+1	☉	190-210	-	20-25
薄餅, 深盤, x 1**	烤網架	3	☉*	-	-	-
薄餅, 深盤, x 2	萬用焗盤 + 烤網架	3+1	☉	190-210	-	20-30
長型薄餅麵包 **	烤網架	3	☉*	-	-	-
迷你薄餅 **	萬用焗盤	3	☉*	-	-	-
迷你薄餅, 直徑 7 厘米, 4 層	4 個烤網架	5+3+2+1	☉	180-200*	-	20-30
鹹點及法式蛋批						
烤模中的鹹點	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2	☉	170-190	-	55-65
烤模中的鹹點	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2	☉	170-190	1	60-70
法式蛋批	餡餅蛋糕模, 黑色	3	☉	190-210	-	30-40
阿爾薩斯火焰薄餅	萬用焗盤	3	☐	240-250*	-	10-18
阿爾薩斯火焰薄餅	萬用焗盤	2	☉	200-220*	2	15-25
波蘭餃子	耐熱盤	2	☐	190-200	-	30-45
西班牙金槍魚餅	萬用焗盤	3	☉	180-190	-	30-45
西班牙金槍魚餅	萬用焗盤	2	☉	170-190	2	30-40
土耳其薄餅	萬用焗盤	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。

隔層位置

使用指定的隔層位置。

您可在一個層位上使用烤模 / 器皿或萬用焗盤來製作菜式。

- 烤網架上的烤模 / 烤盤：第 2 層
- 萬用焗盤：第 2 層

使用蒸煮功能來製作梳乎厘。無需浸水。將小型菜式放到加大型有孔蒸煮盤或烤網架上。

一般以浸水來烹調的食物，均須用錫紙蓋住。

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。

蒸煮輔助烹調功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模 / 烤盤。

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
-  循環熱氣燒烤
-  薄餅設定
-  coolStart 啟動
-  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)
點心, 可口菜式, 已烹調的食材	耐熱盤	2		200-220	-	30-50
點心, 可口菜式, 已烹調的食材	耐熱盤	2		150-170	2	40-50
烘焙類食品, 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
千層麵, 新鮮, 1 公斤	耐熱盤	2		170-180	2	35-45
冷藏千層麵, 400 克 **	烤網架	2		-	-	-
冷藏千層麵, 400 克	無蓋廚具	2		180-190	2	40-50
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, 4 厘米深	耐熱盤	2		160-170	3	50-60
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	耐熱盤	2		170-180	2	30-40
梳乎厘	個別模貝	3		100	-	40-45

* 預熱
** 請查閱包裝上的資訊。

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 10 頁

根據禽肉的大小和種類，請將最多 ½ 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。

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。

若在設定表中出現指示，請使用蒸煮輔助烹調。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

製作家禽肉品時，蒸煮功能會比蒸煮輔助功能烹調得較溫和。肉質會保持鮮美多汁。或者，您也可在蒸煮家禽肉品前先快速油煎，烹調時間便會減少。

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。

家禽肉品不需要翻面。

使用加大型有孔的蒸煮盤並在下面放置萬用焗盤。您亦可以使用玻璃托盤，並將它放置於烤網架上。

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 21 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：

-  4D 熱風
-  上 / 下加熱
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤
-  coolStart 啟動
-  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) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
雞						
雞, 1 公斤	烤網架	2		200-220	-	60-70
雞, 1 公斤	烤網架	2		190-210	2	50-60
雞胸肉柳, 各 150 克	烤網架	4		3*	-	15-20
雞胸肉柳 (蒸煮)	蒸煮盤	3		100	-	15-25
小型雞肉塊, 每份 250 克	烤網架	3		220-230	-	30-35
小型雞肉塊, 每份 250 克	烤網架	3		200-220	2	30-45
冷藏雞柳條、雞塊 **	萬用盤	3		-	-	-
雞隻, 1.5 公斤	烤網架	2		200-220	-	70-90
雞隻, 1.5 公斤	烤網架	2		180-200	2	65-75

* 預熱 5 分鐘

** 請查閱包裝上的資訊。

菜式	配件 / 廚具	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)
鴨與鵝						
鴨, 未裝填, 2 公斤	烤網架	1		180-200	-	90-110
鴨肉, 未裝填, 2 公斤	烤網架	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	3		230-250	-	25-30
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	3		220-240	2	25-30
鵝, 3 公斤	烤網架	2		160-180	-	120-150
鵝, 3 公斤	烤網架	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	2		210-230	-	40-50
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	3		190-200	2	45-55
火雞肉						
小火雞, 2.5 公斤	烤網架	2		180-200	-	70-90
小火雞, 2.5 公斤	烤網架	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
去骨火雞胸, 1 公斤	有蓋廚具	2		240-250	-	80-100
帶骨火雞腿, 1 公斤	烤網架	2		180-200	-	80-100
帶骨火雞腿, 1 公斤	烤網架	2		170-180	2	80-100
* 預熱 5 分鐘						
** 請查閱包裝上的資訊。						

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 ½ 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 10 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 ½ 厘米深。

水的份量會依肉類、廚具材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉品放在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。從後方擡起蓋子，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。

蒸煮輔助烘烤與燉烤

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。

若在設定表中出現指示，請使用蒸煮輔助烹調。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，您亦可以在蒸煮前更快速地炸肉片，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。

使用加大型有孔的蒸煮盤並在下面放置萬用焗盤。您亦可以使用玻璃托盤，並將它放置於烤網架上。

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 21 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 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 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：

- ☉ 4D 熱風
- ☐ 上 / 下加熱
- ☒ 循環熱氣燒烤
- ☒ 大面積燒烤
- ☉ 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) / 燒烤設定	蒸氣強度	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
去皮豬肉塊，例如頸部，1.5 公斤	無蓋廚具	2	☉	180-190	1	110-130
帶皮豬肉塊，例如肩膀，2 公斤	烤網架	2	☒	190-200	-	130-140
帶皮豬肉塊，例如肩膀，2 公斤	無蓋廚具	2	☉	100	-	25-30
			☉	170-180	1	60-75
			☒	200-210	-	20-25
豬裡脊肉，1.5 公斤	無蓋廚具	2	☒	220-230	-	70-80
* 預熱						
** 啟動時，請將約 200 毫升的液體倒入廚具中；水箱在操作期間必須裝滿水						
*** 請勿翻轉						
**** 啟動時，請將約 100 毫升的液體倒入廚具中；水箱在操作期間必須裝滿水						

菜式	配件 / 廚具	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)
豬裡脊肉, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		170-180	1	80-90
豬柳, 400 公克	烤網架	3		220-230	-	20-25
豬柳, 400 公克	無蓋廚具	3		210-220*	1	25-30
豬柳, 400 公克	蒸煮盤	3		100	-	18-20
帶骨燻豬肉, 1 公斤 (含一點添加水份)	有蓋廚具	2		210-230	-	70-90
帶骨煙燻豬肉, 1 公斤	無蓋廚具	2		160-170	1	70-80
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
牛柳, 半熟, 1 公斤	無蓋廚具	2		190-200	1	50-60
燉牛肉, 1.5 公斤	有蓋廚具	2		200-220	-	130-160
燉牛肉, 1.5 公斤****	無蓋廚具	2		150	3	30
				130	2	120-150
西冷, 半熟, 1.5 公斤	烤網架	2		220-230	-	60-70
西冷, 半熟, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		190-200	1	65-80
維也納水煮牛肉**	無蓋廚具	2		95	-	120-150
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
小牛肉塊, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		170-180	1	90-110
小牛關節, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		200-210	-	100-120
小牛關節, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		170-180	1	100-120
羊肉						
去骨羊腿肉, 半熟, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		170-190	-	50-80
去骨羊腿肉, 半熟, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		170-180	1	80-90
帶骨羊脊肉***	烤網架	2		180-190	-	40-50
帶骨羊脊肉***	無蓋廚具	3		200-210*	1	25-30
羊肉排骨	烤網架	3		3	-	12-16
香腸						
燒烤香腸	烤網架	4		3	-	10-15
維也納香腸	蒸煮盤	3		80	-	14-20
巴伐利亞小牛肉香腸	蒸煮盤	3		80	-	12-20
肉類菜式						
肉卷, 1 公斤	無蓋廚具	2		170-180	-	60-70
肉卷, 1 公斤	無蓋廚具	2		190-200	1	70-80
* 預熱						
** 啟動時, 請將約 200 毫升的液體倒入廚具中; 水箱在操作期間必須裝滿水						
*** 請勿翻轉						
**** 啟動時, 請將約 100 毫升的液體倒入廚具中; 水箱在操作期間必須裝滿水						

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胃腔內，便可令烹調更穩定。

由於背鰭可輕易移除，因此您便可以辨別魚肉是否已經熟透。

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。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。

蒸煮輔助烘烤

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。

魚類並不需要翻面。

若在設定表中出現指示，請使用蒸煮輔助烹調。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

蒸煮功能是以更加溫和的方式烹調魚類，且仍保持魚肉的鮮美多汁。

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。

魚類並不需要翻面。

使用加大型有孔蒸煮盤，並在下面放置萬用焗盤。您亦可以使用玻璃托盤，並將它放置於烤網架上。

一般以浸水來烹調的食物，均須用錫紙蓋住。

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 21 頁

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：

-  4D 熱風
-  上 / 下加熱
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤
-  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) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
魚類						
魚, 燒烤, 全條重 300 克, 例如: 鱒魚	烤網架	2		170-190	-	20-30
魚, 煎炸, 全條重 300 克, 例如鱒魚	萬用焗盤	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
魚, 蒸煮, 全條重 300 克, 例如鱒魚	蒸煮盤	3		80-90	-	15-25
魚, 燒烤, 全條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	烤網架	2		170-190	-	30-40
魚, 蒸煮, 全條重 1.5 公斤, 例如鱈魚	蒸煮盤	3		80-90	-	35-50
魚柳						
魚柳, 平放, 燒烤	烤網架	4		1*	-	15-25
魚柳, 平放, 蒸煮	蒸煮盤	3		80-100	-	10-16
魚扒						
魚扒, 3 厘米厚 **	烤網架	4		3	-	10-20
冷藏魚類						
魚, 全條重 300 克, 例如鱒魚	蒸煮盤	3+1		80-100	-	20-25
魚柳, 平放	有蓋廚具	2		210-230	-	20-30
魚柳, 焗烤	烤網架	2		200-220	-	45-60
魚柳, 焗烤	無蓋廚具	2		200-220	1	35-45
魚柳手指 (烹調期間需翻轉)	萬用焗盤	3		200-220	-	20-30
魚類菜式						
魚肉醬糕	沙鍋模具	2		70-80	-	45-80
* 預熱						
** 將萬用焗盤放入下方隔層位置 2						

蔬菜、配菜及蛋

您可在這裡找到蒸煮新鮮和冷藏的蔬菜、馬鈴薯、米飯、穀類以及蛋類等食材的相關資訊。您也可找到烹調冷藏薯片等相關食材的資訊。

蒸煮

只可使用原裝配件。在加大型有孔蒸煮盤上蒸煮時，請務必在底下放置萬用焗盤。藉此承載滴下的汁液。

使用一層蒸煮

使用設定列表中的隔層位置。

使用兩層蒸煮

兩層蒸煮尤為適合用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有孔及 / 或無孔蒸煮盤：第 5 層
- 加大型有孔蒸煮盤：第 3 層

廚具

如果使用廚具，請將其放置在烤網架上或加大型有孔蒸煮盤上。

廚具必須是耐熱和耐蒸氣。當使用厚邊的烹調廚具時，烹調時間會增加。

一般以浸水來烹調的食物，均須用錫紙蓋住。

烹調時間和份量

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廚具內。若放置高度不同，會造成烹調效果不均勻。在烹調容器中放置易碎的食物時，請勿堆放過高。建議使用兩個盤。

米和穀類

依照比例加水或液體。例如「1:1.5」即表示每 100 克米需加入 150 毫升液體。

烘焙和燒烤

只可使用原裝配件。

以單層烹調

使用設定列表中的隔層位置。

以兩層來烹調

使用 4D 熱風。同時放入焗爐中的焗盤食材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，提供了各種食物的理想加熱方式。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。

請將該設定值套用至置於冰涼爐腔中的食物。如果預熱焗爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

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。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  大面積燒烤
-  coolStart 啟動
-  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) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
新鮮蔬菜						
蒸煮整棵雅枝竹	蒸煮盤	3		100	-	30-35
蒸煮整棵椰菜花	蒸煮盤	3		100	-	25-35
蒸西蘭花塊	蒸煮盤	3		100	-	7-8
蒸煮四季豆	蒸煮盤	3		100	-	18-25
蒸煮紅蘿蔔片	蒸煮盤	3		100	-	10-20
蒸煮切片大頭菜	蒸煮盤	3		100	-	20-25
蒸煮大蔥圈	蒸煮盤	3		100	-	8-10
蒸煮粟米棒	沙鍋模具	3		100	-	30-40
蒸煮整棵甜菜	蒸煮盤	3		100	-	43-50
蒸煮切條紅捲心菜	蒸煮盤	3		100	-	30-35
蒸煮白蘆筍，整棵	蒸煮盤	3		100	-	7-15
蒸煮菠菜	蒸煮盤	3		100	-	2-3
蒸煮切片櫛瓜	蒸煮盤	3		100	-	3-4
冷藏蔬菜						
菠菜	蒸煮盤	3		100	-	10-25
椰菜花	蒸煮盤	3		100	-	5-8
四季豆	蒸煮盤	3		100	-	6-10

* 請細閱包裝上的資料

菜式	配件 / 廚具	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)
青花菜	蒸煮盤	3		100	-	6-10
豌豆	蒸煮盤	3		100	-	2-15
紅蘿蔔	蒸煮盤	3		100	-	4-6
小椰菜	蒸煮盤	3		100	-	8-12
雜菜, 1 公斤	蒸煮盤	3		100	-	10-15
蔬菜菜式						
烤蔬菜	萬用焗盤	5		3	-	10-15
蒸煮蔬菜餡餅	個別模具	2		100	-	50-70
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 切半	萬用焗盤	3		160-180	-	45-60
烤馬鈴薯, 切半	萬用焗盤	3		180-190	1	40-50
已焗熟的連皮馬鈴薯, 全個	蒸煮盤	3		100	-	35-45
已焗熟的馬鈴薯, 四分之一	蒸煮盤	3		100	-	20-25
餃子	蒸煮盤	3		95	-	20-25
冷藏馬鈴薯食品						
馬鈴薯絲煎餅 *	萬用焗盤	3		-	-	-
馬鈴薯口袋餅, 填料 *	萬用焗盤	3		-	-	-
炸丸子 *	萬用焗盤	3		-	-	-
薯片 *	萬用焗盤	3		-	-	-
薯片, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		190-210	-	30-40
米						
印度香米, 1:1.5	廚具, 扁平	3		100	-	20-30
長粒米, 1:1.5	廚具, 扁平	3		100	-	20-30
糙米, 1:1.5	廚具, 扁平	3		100	-	35-45
半熟米, 1:1.5	廚具, 扁平	3		100	-	15-20
意式燉飯, 1:2	廚具, 扁平	3		100	-	25-35
穀類						
北非古斯米, 1:1	廚具, 扁平	3		100	-	6-10
小米, 整盤, 1:2.5	廚具, 扁平	3		100	-	25-35
意大利式粟米粥 / 粟米小麥粉, 供全蒸 1:5	廚具, 扁平	3		100	-	7-10
珍珠麥, 1:3	廚具, 扁平	3		80-100	-	20-45
扁豆, 1:2	廚具, 扁平	3		100	-	35-50
預先軟化的白腰豆; 1:2	蒸煮盤	3		100	-	65-75
粗小麥粉餃	蒸煮盤	3		95	-	6-10
蛋類						
牛奶蛋羹 (2 隻蛋)	無蓋廚具	2		80	-	14-16
全熟水煮蛋	蒸煮盤	3		100	-	10-12
半熟水煮蛋	蒸煮盤	3		100	-	5-8

* 請細閱包裝上的資料

甜品

您可以使用此電器輕鬆製作各類甜點。

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。

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。

菜餚	附件	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	持續時間 (分鐘)
焦糖焗蛋	單份模	3	☒	85	20-30
焦糖布丁	單份模	3	☒	85	25-35
甜酵母餃	萬用烤盤	3	☒	100	20-30
乳酪	單份模	爐腔底部	☒	35-40	300-360
米布丁, 1:2.5	萬用烤盤	3	☒	100	35-45
水果拼盤, 1/3 水	萬用烤盤	3	☒	100	10-20

整套菜單烹調

電器讓您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。

蒸煮

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

請遵守本章節中相關段落的資訊：

- 加熱時間取決於食物的大小和重量
- 烹調時間非取決於食材份量
- 請使用耐蒸氣功能的廚具
- 請用錫紙覆蓋梳乎厘
- 請務必在第 1 層裝上萬用焗盤

果盤

量度水果的重量，並加入約 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。

焦糖布甸與法式烤布蕾

將混合物倒入模具約 2~3 公分厚。將模具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。

一般以浸水來烹調的食物，均須用錫紙蓋住。

如果模具材料偏厚，需延長烹調時間。

Dampfnudeln (蒸麵包卷)

依照食譜來製作發酵麵團，無需煮熟。將球形麵團放入塗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。

建議的設定數值

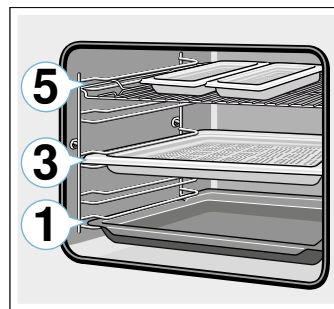
使用的加熱方式：

- ☒ 蒸煮
- ☒ 麵糰發酵

配件層架位置

請按照指定順序安裝配件：

- 第 5 層：有小型蒸煮盤的烤網架
- 第 3 層：加大型蒸煮盤
- 第 1 層：萬用焗盤



建議的設定數值

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)
冷藏三文魚柳	小型無孔蒸煮盤	5	☒	100	20

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
青花菜	加大型有孔蒸煮盤	3		100	9
已焗熟的馬鈴薯，四分之一	小型有孔蒸煮盤	5		100	25

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。

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	2		140-160	60-80
海綿餡餅餅底	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	25-40
海綿餡餅，6 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2		150-160	50-60
環形發酵蛋糕	環形蛋糕 (Gugelhupf) 烤模	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
擠花曲奇	焗盤	3		140-150	30-45

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
小型發酵蛋糕	焗盤	3	☐	160-180	25-35
麵包及圓麵包					
雜穀麵包, 1.5 公斤	蛋糕模具	2	☐	200-210	35-45
中東麵包	萬用焗盤	3	☐	240-250	20-25
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
魚類					
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。烹調其間無需靜置。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		6-8	90*	45-60
雞胸肉柳, 各 200 克	無蓋廚具	2		5-7	90*	30-60
去骨火雞胸, 1 公斤	無蓋廚具	2		8-10	90*	150-210
豬肉						
豬裡脊肉, 5-6 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-240
豬柳, 整塊	無蓋廚具	2		6-8	80*	90-120
豬排, 4 厘米厚	無蓋廚具	2		5-7	80*	90-120
牛肉						
牛關節肉 (臀肉), 6-7 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-270
整塊牛里脊肉, 1 公斤	無蓋廚具	2		4-6	80*	150-210
西冷, 5-6 厘米厚	無蓋廚具	2		6-8	80*	210-270
小牛排 / 臀肉, 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
小牛柳, 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, 五成熟, 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、蔬菜與香料, 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, 並放置在廚具中。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。

擦乾帶莖的香草。將香料均勻放置在烤網架上, 並稍作堆疊。

使用下列隔層位置來烘乾：

- 1 層烤架：第 3 層
- 2 層烤網架：第 3 + 1 層


將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。烘乾後, 請立即從紙上移去烘乾的食物。

建議的設定數值

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

菜式	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
有硬核的水果 (梅子)	1-2 層烤網架		80	8-10
根類蔬菜 (紅蘿蔔), 刨削, 出水	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

保存和榨汁

此電器亦可用來保存和榨汁。

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。

瓶子

請務必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瓶子。

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

保存程序期間，爐腔中的保存瓶不可互相觸碰。

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，並裝填進保存瓶中，至邊緣下方約 2 厘米處。

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，使其保持清潔。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。

結束保存程序

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瓶。

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 1 小時，以析出果汁。

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。使用表格中指示的設定。

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。

建議的設定數值

在設定列表中所示的時間，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。提引是以 1 公升左右的圓瓶為基礎。

使用的加熱方式：

- 蒸氣

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，例如紅蘿蔔	1 公升的保存瓶	2		100	30-120
有硬核的水果，例如櫻桃、西洋李子	1 公升的保存瓶	2		100	25-30
梨果類，例如蘋果、士多啤梨	1 公升的保存瓶	2		100	25-30
榨汁					
紅莓	加大型蒸煮盤	3		100	30-45
紅加侖子	加大型蒸煮盤	3		100	40-50

消毒奶瓶和衛生殺菌

電器能讓您輕易消毒廚具和嬰兒奶瓶。這個過程相當於正常的煮沸消毒法。

消毒奶瓶

使用後務必立即以瓶刷清理奶瓶。然後用洗碗機清洗。

將奶瓶放入加大型有孔蒸煮盤中，避免它們互相觸碰。啟動「消毒」程序。消毒後請擦拭電器內部。消毒後請用乾淨的布擦乾奶瓶。

Hygiene (衛生殺菌)

您的電器也適用於處理果醬瓶或保存瓶及其對應的蓋子。也可用於果醬的後置處理。改善了果醬的儲存壽命。

建議的設定數值

請務必使用乾淨未破損的瓶子和蓋子。它們應該事先再洗碗機裡清洗較為理想。廚具必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

建議時間視乎所使用的瓶子。

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)
Hygiene (衛生殺菌)					
煮沸果醬瓶或保存瓶	加大型蒸煮盤	2	☑	100	10-15
後置處理果醬瓶	加大型蒸煮盤	2	☑	100	15-20
消毒乾淨的廚具 *	加大型蒸煮盤	2	☑	100	15-20

* 這個過程相當於正常的煮沸消毒法。

麵團發酵

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

將裝有麵團的碗置於爐架上以發酵麵團。使用表格中指示的設定。

發酵期間請勿開啟烤爐機門，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烤爐的隔層位置。

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：

- ☑ 麵糰發酵

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	2	☑	麵團發酵	35-40	30-45
	焗盤	2	☑	最後一次發酵	35-40	10-20
飽發，例如意式水果蛋糕	碗	2	☑	麵團發酵	40-45	40-90
	焗盤	2	☑	最後一次發酵	40-45	30-60
發酵麵團，鹹						
例如薄餅	碗	2	☑	麵團發酵	35-40	20-30
	焗盤	2	☑	最後一次發酵	35-40	10-15
發酵麵包						
白麵包	碗	2	☑	麵團發酵	35-40	30-40
	焗盤	2	☑	最後一次發酵	35-40	15-25
雜穀麵包	碗	2	☑	麵團發酵	35-40	25-40
	焗盤	2	☑	最後一次發酵	35-40	10-20
圓麵包	碗	2	☑	麵團發酵	35-40	30-40
	焗盤	3	☑	最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

「解凍」功能適用於解凍冷藏水果與蔬菜。使用 4D 熱風加熱方式來解凍烘焙類食品。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汁液。使用烤網架上的萬用焗盤或廚具來放置冷藏食物，使汁液留在盤子中，例如冷藏奶油菠菜。

將烘焙類食品放在烤網架上。

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					
麵包及一般圓麵包	焗盤	2	🔥	50	40-70
蛋糕					
蛋糕，濕的	焗盤	2	🔥	50	70-90
蛋糕，乾的	焗盤	2	🔥	60	60-75
水果、蔬菜					
莓果	蒸煮盤	3	🌫	30-40	10-15
蔬菜	蒸煮盤	3	🌫	40-50	15-50

重新加熱

若使用「重新加熱」加熱方式，則會利用蒸氣將食物慢慢地重新加熱。如此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。冰冷的容器會延長重新加熱程序的時間。

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

重新加熱時切勿蓋住食物。

將食物放在烤架上的廚具中，或是直接放在第 2 層烤架上。

操作過程中切勿開啟機門，否則會冒出大量蒸氣。

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
急凍蔬菜					
1 公斤	無蓋廚具	2	🌫	120-130	15-25
250 克	無蓋廚具	2	🌫	120-130	5-15
急凍菜式					
盛盤餐點，1 份	無蓋廚具	2	🌫	120-130	15-25
燉湯，400 毫升	無蓋廚具	2	🌫	120-130	10-25
配菜，例如意大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯	無蓋廚具	2	🌫	120-130	8-25
烘焙食物，例如千層麵、焗馬鈴薯	無蓋廚具	2	🌫	120-140	10-25
薄餅，已烹調	烤網架	2	🌫	170-180*	5-15
* 預熱					

建議的設定數值

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

建議：扁狀或分件的冷凍物會比塊狀的食物解凍得較快。

使用的加熱方式：

- 🔥 4D 熱風
- 🌫 解凍

建議的設定數值





列表提供了多種菜式的理想設定。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，如有需要，可延長時間。

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。這將讓您得到理想的烹調效果，同時能節省能源。

使用的加熱方式：

- 🌫 重新加熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙食品					
已烘焙的圓麵包、法式長麵包	烤網架	2		150-160*	10-20
酥皮餡餅 (夾餡酥盒)	烤網架	2		180*	4-10
冷藏烘焙食品					
薄餅, 已烹調	烤網架	2		170-180*	5-15
已烘焙的圓麵包、法式長麵包	烤網架	2		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。

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

您可使用各種適合的蒸氣強度，將下列食物保溫：

- 強度 1：烘烤肉塊與烤盤酥炸食物
- 強度 2：烘焙食物和配菜
- 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。

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

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)	蒸氣強度	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**	-	25-35
脫脂海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		150-160	1	10
					-	20-25
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						

蒸煮

如表所述，將萬用焗盤放置在加大型有孔蒸煮盤中。Any dripping liquid is caught.


使用一層來蒸煮的隔層位（最重可載 2.5 公斤）：

- 加大型有孔蒸煮盤：第 3 層

使用兩層來蒸煮的隔層位置（每層最重可載 1.8 公斤）：

- 加大型有孔蒸煮盤：第 5 層
- 加大型有孔蒸煮盤：第 3 層

使用的加熱方式：


-  蒸煮



菜餚	附件	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	持續時間 (分鐘)
蒸汽					
豌豆，已冷凍，二個容器	2 個蒸盤 XL + 萬用烤盤	5+3+1		100	**
椰菜，新鮮，300 克	蒸盤 XL	3		100*	7-8***
椰菜，新鮮，一個容器	蒸盤 XL	3		100*	7-8***
* 預熱					
** 若最低溫度達到 85 °C，代表測試已結束（參閱 IEC 60350-1）					
*** 若參照樣品 5 分鐘（請按 IEC 60350-1 所述製作）變熟，代表參照樣品和主樣品之間有了可比較的變熟溫度。					

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
漢堡牛肉餅，x 12**	烤網架	4		3	25-30
* 請勿預熱					
** 總時間經過 2/3 後轉動					

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

siemens-home.com

由 BSH HOME APPLIANCES (中國) CO., LTD. 按 Siemens AG 商標使用授權製造



9001078206
960428