

SIEMENS



嵌入式微波爐

HM678G4.1

siemens-home.com/welcome

zh-hk 說明手冊

Register
your
product
online

目錄

 用途	4	 微波	14
 重要安全資訊	4	廚具	14
一般資訊	4	微波輸出設定	15
微波	5	設定微波與一種加熱方式合併使用	15
肉類溫度計	5	微波爐設定	15
清洗功能	5	烘乾	15
 損壞原因	6	 肉類溫度計	15
一般資訊	6	加熱模式	15
微波	6	將肉類溫度計插入食物中	16
 環境保護	6	設定核心溫度	16
節省能源	6	不同食物的核心溫度	16
合環保規定的廢棄物處理	6	 持續烹調模式 (Sabbath Mode)	17
 瞭解您的電器	7	啟動持續烹調模式	17
控制面板	7	 清潔功能	17
控制功能	7	啟動清潔功能之前	17
顯示屏	7	設定自動清潔功能	18
操作模式功能表	8	當清潔功能結束時	18
加熱方式	8	 清潔劑	18
更多資訊	9	適合的清潔劑	18
爐腔功能	9	保持設備清潔	19
 配件	9	 軌道	19
內含的配件	9	分離與重新安裝軌道	19
安裝配件	9	 冰箱門	20
選購配件	10	拆除機門蓋	20
 第一次使用前	10	拆除與安裝機門嵌板	20
初次使用	10	 疑難排解	22
清潔爐腔與配件	10	故障表	22
 操作該器具	11	超過最長操作時間	22
開關烤爐	11	爐腔燈泡	22
開始或中斷操作	11	 客戶服務中心	23
選擇操作模式	11	產品編號及生產編號	23
設定加熱方式與溫度	11	 菜式	23
快速加熱	12	相關設定資訊	23
 時間設定選項	12	選擇菜式	23
計時器	12	烘焙感應器	24
烹調時間	12	套用菜式設定	24
結束時間	13	 兒童安全鎖	13
 兒童安全鎖	13	啟動與停用	13
啟動與停用	13	鎖上烤爐機門	13
鎖上烤爐機門	13	 基本設定	13
 基本設定	13	變更設定	13
變更設定	13	設定清單	13
設定清單	13	變更時間	14
變更時間	14		

	建議的烹調時間	25
	請勿使用矽膠模具	25
	蛋糕與小麵包	25
	麵包與麵包卷	28
	薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕	29
	點心與梳乎厘	31
	禽類	32
	肉類	34
	魚類	36
	蔬菜與配菜	38
	甜品	39
	節能加熱方式	40
	食材內的丙烯醯胺	41
	慢火烹調	42
	烘乾	43
	保存	43
	麵團發酵	44
	解凍	44
	以微波加熱食物	46
	保溫	47
	餐點測試	47

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

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 4000 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 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。

微波

⚠ 警告 – 火災風險！

- 在預定用途範圍之外使用本微波烤爐十分危險，而且可能令設備損壞。禁止以下用途：烘乾食物或衣服，烘暖拖鞋、填充枕頭、海綿，濕潤衣物或類似物品。例如，即使已結束加熱數小時，暖腳拖鞋或填充枕頭仍有可能會起火。本電器只可用於預備食物及飲料。
- 食物可能會起火。切勿將食物連同保溫包裝一起加熱。加熱存放於塑膠、紙類或其他易燃材質容器的食物時，請勿離開。切勿選擇過高的微波功率或過長的時間設定。請遵從本使用說明書內提供的資訊。切勿利用微波功能抽去食物水分。切勿以高微波功率或長時間解凍或加熱含水量低的食物（如麵包）。
- 食用油可能會起火。切勿使用微波爐單獨加熱食用油。

⚠ 警告 – 爆炸風險！

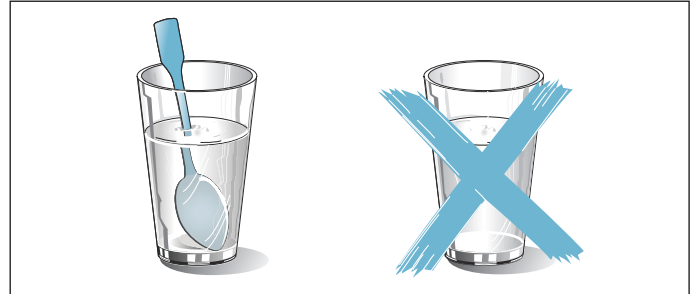
密封容器內的液體或其他食物可能會爆炸。切勿加熱密封容器內的液體或其他食物。

⚠ 警告 – 灼傷風險！

- 加熱期間或甚至在加熱後，需削皮或帶皮的食物可能會爆裂或爆開。切勿烹煮帶殼蛋類或重新加熱水煮蛋類。切勿烹煮貝類或甲殼類食物。請務必在烘烤或烹煮水波蛋時戳破蛋黃。需削皮或是帶皮的食物（例如蘋果、馬鈴薯和香腸）的皮可能會爆裂。請在加熱前先刺破果皮。
- 嬰兒食品中的熱度分佈並不均勻。切勿使用密封容器加熱嬰兒食品。必須除下蓋子或奶嘴。攪拌或搖晃已加熱的食品。檢查食物溫度後，才將食物交給孩童。
- 食物加熱後會散發熱氣。器皿可能變熱。戴上隔熱手套後，方可從爐腔取出配件或器皿。
- 真空包裝袋可能會在加熱過程中爆裂。請務必遵守包裝上的指示。戴上隔熱手套後，方可從爐腔取出菜餚。

⚠ 警告 – 灼傷風險！

- 液體加熱時，可能會發生延遲沸騰的狀況。意思是，雖然液體已達到沸騰的溫度，但表面仍未有一般常見的蒸汽氣泡。此時，即使容器稍微震動，都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱時，請在容器中放入一隻湯匙。這可防止出現延遲沸騰的情況。



⚠ 警告 – 受傷風險！

- 不適合的器皿可能會出現龜裂。陶瓷器皿在手柄或蓋子上可能有些小孔洞。這些孔洞隱藏了洞下的空隙。濕氣如果穿透這些空隙，可能會令器皿龜裂。只可使用適合放入微波爐的器皿。
- 如電器僅使用微波模式，放置於內部由金屬製成的廚具和容器在電器運作時可能會產生火花。這會導致電器損壞。電器僅使用微波模式時切勿使用金屬容器。只可使用微波爐專用廚具或是搭配加熱方式併用。

⚠ 警告 – 觸電風險！

微波爐是高電壓電器。切勿移除外殼。

⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險！

- 不當地清潔或會損害電器表面。微波能量可能會外洩。定期清潔電器，並立即清除食物殘渣。請隨時保持爐腔、爐門密封條、爐門及門擋的清潔。
- 若爐腔門或爐門密封條受損，微波能量可能會外洩。如果爐腔門、爐門密封條或塑膠門框受損，切勿使用電器。請聯繫售後服務處。
- 微波烤爐若無外殼保護，微波能量將會外洩。切勿移除外殼。若需維護或維修，請聯絡售後服務中心。

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。

清洗功能

⚠ 警告 – 火災風險！

- 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁在自動清潔過程中可能會起火。每次自動清潔前，請先去除殘留在爐腔和配件上明顯的污垢。
- 執行清潔功能時，烤爐外部可能會變得極為高溫。切勿在機門握把掛上易燃物（例如小毛巾）。切勿將任何物品放置在烤爐前方。不要讓孩童走近烤爐。

警告 – 嚴重危害健康的風險！

執行清潔功能時，烤爐可能會變得極為高溫。烤盤和模具上的防黏塗層會損壞，並且散發有毒氣體。切勿使用清潔功能來清潔有防黏塗層的烤盤和模具。僅使用清潔功能來清潔瓷釉配件。

警告 – 燙傷風險！

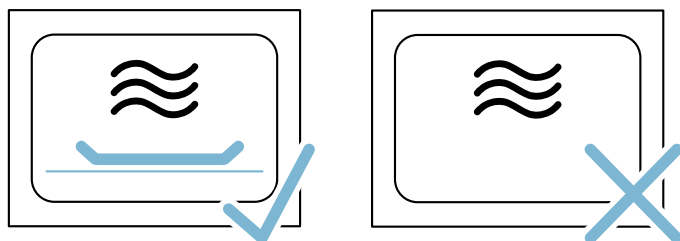
- 爐腔在執行清潔功能的過程中會變得極為高溫。請勿打開電器機門。先讓電器冷卻。不要讓孩童走近電器。
- ▲ 執行清潔功能時，烤爐外部可能會變得極為高溫。切勿觸碰機門。讓設備冷卻。不要讓孩童走近設備。

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。
- 矽膠烤盤：請勿使用任何矽膠烤盤，或是任何含有矽膠材質的墊子、外蓋或配件。烤爐感應器可能會損壞。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸氣。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。

微波**注意！**

- 產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和爐門內側保持至少 2 厘米的距離。火花會對爐門內側的玻璃造成無法修復的損害。
- 合併配件：切勿將烤架與萬用烤盤合併使用。如果將它們直接交疊放入，可能會產生火花。兩者必須分開插入各自的隔層。
- 僅限微波爐：萬用焗盤和焗盤不適合使用於微波爐。若您要使用這兩種，可能會產生火花，並對爐腔造成傷害。將廚具擺放在隨附的烤網架上，或是置放於微波爐中，並設定加熱方式。
- 金屬錫紙容器：切勿在電器中使用金屬錫紙容器。產生的火花會損壞電器。
- 未放置食物就使用微波：若未在爐腔中放入食物而空轉微波爐，可能會令電器過度負荷。爐內如無食物，切勿開啟微波爐電源。此規則不適用於執行簡短陶瓷餐具測試時。→ "微波" 第 14 頁



- 微波爆谷：切勿設定過高的微波輸出功率。最多使用 600 瓦的微波輸出。請將爆谷袋放在玻璃盤上。若發生過載，機門面板可能會跳動。

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。



- 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	開啟操作模式功能表
i	資訊 顯示備註
兒童安全鎖	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
啟動 / 停止	啟動、暫停或取消操作

旋鈕

使用旋鈕來變更顯示屏上顯示的調整數值。

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

提示：詳細內容與顏色會因電器型號而有所不同。

控制面板

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

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 **1** 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。
菜式 → "菜式" 第 23 頁	此處顯示為多種菜式提供預先編制的設定數值。

微波爐 → "微波" 第 14 頁	使用微波讓您可以更快速地烹調、加熱和解凍您的菜餚。
微波組合 → "微波" 第 14 頁	使用微波組合，您可以同時開啟微波與一種加熱方式。
烘乾 → "微波" 第 14 頁	請於每次微波操作後使用。
自動清潔 → "清潔功能" 第 17 頁	自動清潔功能自動幫您清理烤爐。
設定 → "基本設定" 第 13 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。
 密集加熱	30-300 °C	適合底部酥脆的料理。 熱能會從上方散發，但會從底部更密集地散發熱力。
 慢火烹調	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。
 烘乾	30-150 °C	適合烘乾香草、水果和蔬菜。
 保溫	60-100 °C	適合保溫已烹調的食物。
 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。

開啟設備機門

若在操作期間打開機門，操作便會暫停。當您關上機門時，操作便會恢復。

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。

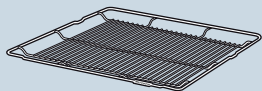
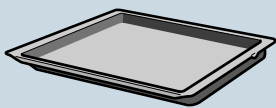
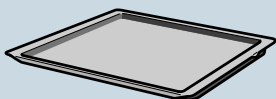
提示：您可以在基本設定中，設定散熱風扇繼續運轉的時間。→ "基本設定" 第 13 頁

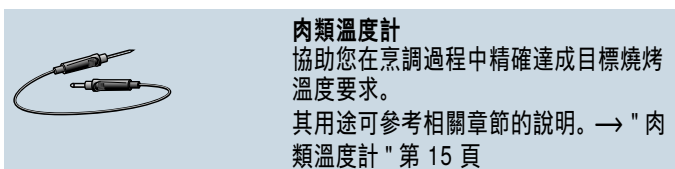
配件

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：

	<p>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。 烤架可用於微波。</p>
	<p>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。</p>
	<p>烤盤 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。</p>



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。

微波爐

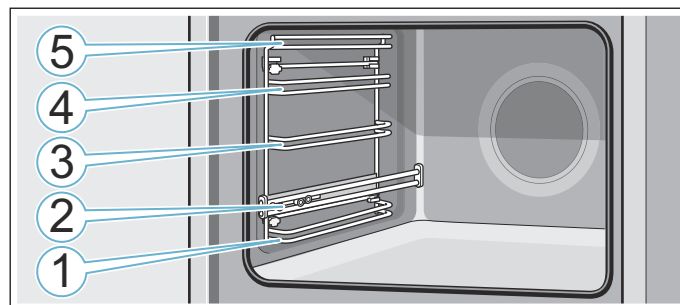
只有在使用微波爐時，隨附的烤網架才適合使用。若您要使用萬用焗盤或焗盤，可能會產生火花，並對爐腔造成傷害。

當搭配微波或是「菜式」模式使用電器時，您可以使用萬用焗盤、焗盤或是其他隨附在電器中的配件。

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。

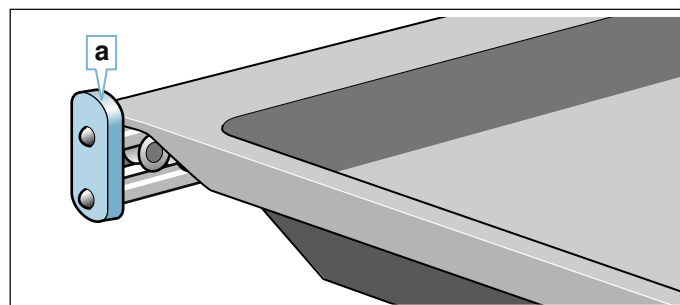


使用位置 1、3、4 和 5 時，務必將配件插入至隔層位置的兩個導桿之間。

配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。隔層 2 設有伸縮軌道，因此可協助您將配件進一步向外拉出。

確認配件安置在伸縮軌道上的固定桿 **a**，其後方。

圖例：萬用焗盤



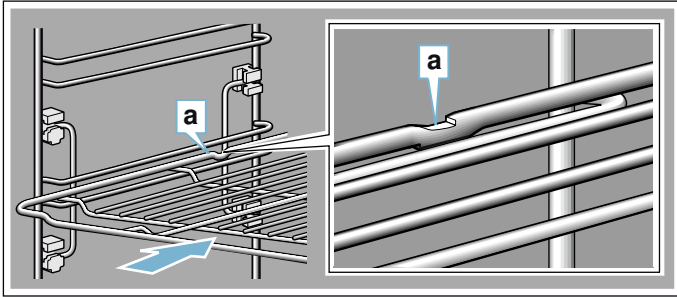
提示

- 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

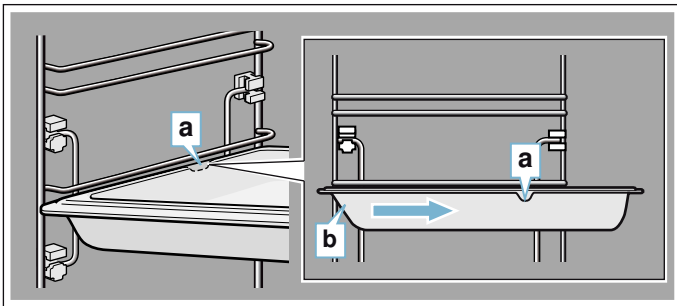
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

安裝烤架時，請確保扣掣挺桿 **a** 位於後方並面朝向下。「微波」(microwave) 的字樣必須位在前面且外軌必須面朝向下。



安裝烤盤時，請確保扣掣挺桿 **a** 位於後側且面朝下方。配件的斜邊 **b** 必須面向前方朝著設備機門。

圖例：萬用烤盤



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 23 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，自動清潔

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。

烤盤，自動清潔，自動清潔

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。

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。

燒烤盤，自動清潔，自動清潔

可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。

烘焙石板，自動清潔

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。

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 13 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。

設定時鐘

時間從「12:00」開始。

1. 利用旋鈕設定目前時間。
2. 觸碰 ✓ 箭咀。

設定日期

預設日期為 1.1.2014。

1. 只要觸碰 ✓ 箭咀便可以前往下一個設定。
2. 利用旋鈕設定目前日期、月份及年度。

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。

關閉烤爐

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。關閉爐腔機門以恢復操作。

建議：您可以在基本設定中變更此項設定。→ "基本設定" 第 13 頁

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。

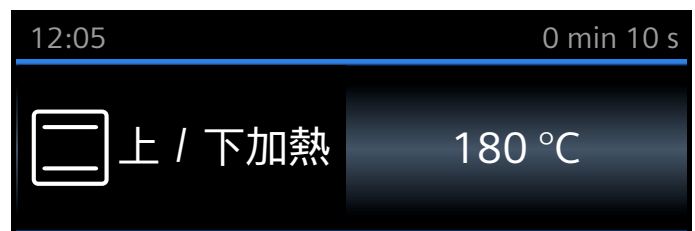
1. 使用旋鈕來變更加熱方式。



2. 觸碰預設溫度。
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：

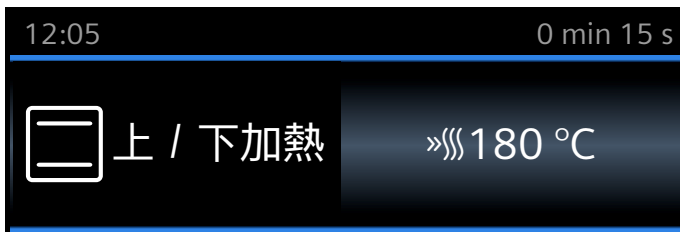
	4D 熱風
	上下加熱
	特強加熱

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。

套用設定

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

1. 設定加熱方式與溫度。
2. 按下 **»»»** 按鈕。



則 **»»»** 符號會緊鄰溫度的左側顯示。溫度指示器隨即開始填充。

完成快速加溫後，訊號聲便會響起。而 **»»»** 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 **⏏** 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。烤爐會自動關閉。
	結束時間 設定烹調時間和結束時間。烤爐會自動關閉，並會在所需的時間完成操作。

提示

- 用一分鐘為單位設定烹調時間，最多可設置一小時。烹調時間若超過一小時，則設定會以每五分鐘的間距增加。

- 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。
- 經歷過選擇的時間設定後，訊號聲便會響起，並在狀態列上顯示「完成」。
- 您可在操作期間使用 **⏏** 按鈕來要求相關資訊，接著顯示屏便會簡短顯示資訊。

計時器

即使烤爐已關閉，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。

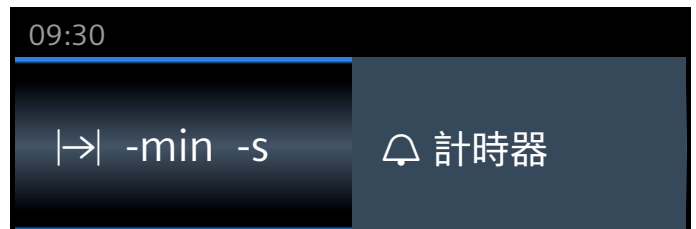
烹調時間

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。
您可套用的最長設定為 23 小時又 59 分鐘。

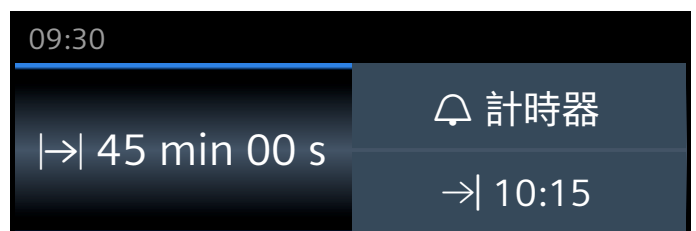
必要條件：必須設定加熱方式與溫度。

範例：設為 4D 熱風，180 °C，烹調時間 45 分鐘。

1. 按下 **⏏** 按鈕。
時間設定功能表隨即開啟。



2. 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。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。

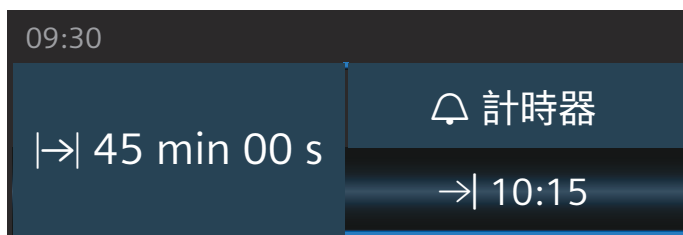
結束時間

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。

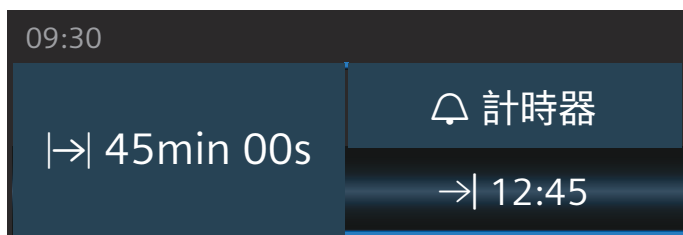
必要條件：選取的操作尚未開始。已經設定烹調時間。時間設定功能表 ⊖ 會開啟。

圖例：您於 9:30 將菜式放入爐腔。烹調時間為 45 分鐘並將於 10:15 完成，但您希望 12:45 完成烹調。

1. 觸碰「結束 →」欄位。
結束時間隨即顯示。



2. 使用旋鈕以延後結束時間。



3. 按 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕確認。



烤爐處於待機狀態。烹調操作會於適當時間開始。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。

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。

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。

鎖上烤爐機門

除了控制面板以外，您也可以基本設定中變更設定以鎖上烤爐機門。

如果爐腔中的溫度達到約 50 °C，烤爐機門會因此上鎖。狀態列上會顯示 ⊞ 符號。如果兒童安全鎖在烤爐停止運作時已啟用，設備機門會立即上鎖。

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. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 選擇「設定」操作模式。
第一個基本設定隨即顯示。
3. 使用旋鈕來變更數值。
4. 觸碰 ∨ 箭咀以切換至下一個基本設定。
5. 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)
音量	可調整為五種音量等級中的一種
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
自動繼續	關上機門時 不自動繼續 (按下「停止 / 啟動」按鈕)
兒童安全鎖	機門鎖 + 按鈕鎖 僅使用按鈕鎖
開機後操作	主功能表 加熱方式 微波 微波組合 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
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

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. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 觸碰「設定」。
3. 觸碰箭咀 ∇ 以移至「時鐘」。
4. 使用旋鈕變更時間。
5. 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。

微波

您可以使用微波來快速地烹調、加熱和解凍食物。可單獨使用微波功能，或與其它加熱方式並用。

為確保妥善運用微波，請詳閱廚具上的使用要點，並熟悉列於本說明手冊末應用表格中的資料。

廚具

並非所有廚具都適合微波。為確保您的食物有加熱且設備不會受損，務必僅使用適合微波的廚具。

由玻璃、玻璃陶瓷、陶瓷或耐熱塑料製成的耐熱廚具均適用。這些材料可以讓微波順利穿透。您也可以使用完全上釉且無裂痕的的瓷器。

也可以使用正式餐碟，以節省更換餐碟的時間。除非製造商保證，否則不要將有金、銀裝飾邊沿的廚具放入微波爐中使用。

在組合模式操作下，您可以使用一般的金屬烤模。這意味蛋糕下方也會烘烤金黃。
金屬器皿不適合其它應用。金屬無法讓微波穿透，有蓋金屬容器內的食物無法加熱。

注意！

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和爐門內側保持至少 2 厘米的距離。火花可能對爐門內側的玻璃造成無法修復的損害。

廚具測試

爐內如無食物，切勿開動微波爐。快速廚具測試則不在此限。

若不確定廚具是否適用於微波，請執行下列測試。

1. 以最強的功率加熱空廚具 ½ 分鐘到 1 分鐘。
2. 期間請檢查廚具溫度。
廚具應保持冰涼或溫熱。
如果廚具變得極熱或產生火花，即表示不適用於微波爐。此時，請停止測試。

警告 – 燙傷風險！

運轉時可接觸部分會變得非常灼熱。請勿碰觸。請勿讓兒童走近此設備。

內含的配件

只有在使用微波爐時，隨附的烤網架才適合使用。若您要使用萬用焗盤或焗盤，可能會產生火花，並對爐腔造成傷害。

當搭配微波或是「菜式」模式使用電器時，您可以使用萬用焗盤、焗盤或是其他隨附在電器中的配件。

當使用微波爐時，除非有其他任何指示，否則最好將配件置放於第 2 層。

微波輸出設定

您可以設定五個不同的微波輸出設定。

輸出	食物	最長烹調時間
90 瓦	適合解凍精緻食品	1 小時 30 分鐘
180 瓦	適合解凍和持續烹調食物	1 小時 30 分鐘
360 瓦	適合烹調肉類和加熱精緻食物	1 小時 30 分鐘
600 瓦	適合加熱和烹調食物	1 小時 30 分鐘
max	適合加熱液體	30 分鐘

設定微波與一種加熱方式合併使用。

您可將輸出設定由 90 瓦設定為 360 瓦。
不是所有加熱方式都適合與微波合併使用。


適用的加熱方式

<input checked="" type="checkbox"/>	4D 熱風
<input type="checkbox"/>	上 / 下加熱
<input checked="" type="checkbox"/>	熱風燒烤
<input type="checkbox"/>	大面積燒烤
<input type="checkbox"/>	小面積燒烤

1. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 選取「微波組合」操作模式。
會提供您一種加熱方式、溫度、微波輸出設定，以及烹調時間的建議。
3. 請觸碰適當的欄位並使用旋鈕選取所需的數值。
4. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
電器會顯示剩餘的烹調時間。

您可以變更數值。按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕暫停烤爐。請觸按適當的微波欄位，然後以旋鈕變更烹調時間。按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕以重新啟動。

烹調時間結束後

訊號聲響起。爐腔停止加熱。|→| 0 min 00 s 會在顯示屏中出現且狀態列中會顯示「結束」。您可以在烹調節數之前按下  按鈕取消訊號聲。

暫停操作

按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕：烤爐暫停。再按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕；繼續操作。

打開烤爐機門：操作會因此中斷。關閉機門後：繼續操作。

取消操作

按下「開啟 / 關閉」按鈕。

微波爐設定


為使用微波來達到最佳烹調結果，請務必網架推進爐腔中第 2 層位置。

1. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 選取「微波」操作模式。
會提供您微波輸出設定與烹調時間的建議。
3. 觸碰所需的微波輸出設定來選取。

4. 觸碰「烹調時間」欄位並使用旋鈕設定烹調時間。
5. 利用 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來啟動微波。
電器會顯示剩餘的烹調時間。

您可以變更微波輸出設定。按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕暫停烤爐。觸碰適當的微波欄位。按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕以重新啟動。
您可隨時在操作運作期間變更烹調時間。

烹調時間結束後

發出訊號聲響。微波操作結束。|→| 0 min 00 s 會出現在顯示屏上，狀態列則會顯示「完成」。您可以在完成微波之前，使用  按鈕關閉訊號聲。

如果您想要再設一個微波輸出設定，請觸碰恰當的欄位並輸入一個烹調時間。再次啟動操作。

暫停操作

按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕：烤爐暫停。再按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕；繼續操作。

打開烤爐機門：操作會因此中斷。關閉爐門後，按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。操作會繼續進行。

取消操作

按下「開啟 / 關閉」按鈕。

烘乾

「烘乾」操作模式，會加熱爐腔並蒸發其中的濕氣。於每次微波操作後使用烘乾功能。

1. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 選取「烘乾」操作模式。
3. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
烘乾功能就會啟動，並在 10 分鐘後自動結束。

讓烤爐機門保持敞開 1 到 2 分鐘，使爐腔中的濕氣散逸。

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。
對於某些加熱方式，您可以將加熱方式與微波組合使用。
切換到「微波組合」操作模式。

<input checked="" type="checkbox"/>	4D 熱風	微波
<input checked="" type="checkbox"/>	節能熱氣	
<input type="checkbox"/>	上 / 下加熱	微波
<input checked="" type="checkbox"/>	節能上 / 下加熱	
<input checked="" type="checkbox"/>	薄餅設定	
<input checked="" type="checkbox"/>	熱風燒烤	微波

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

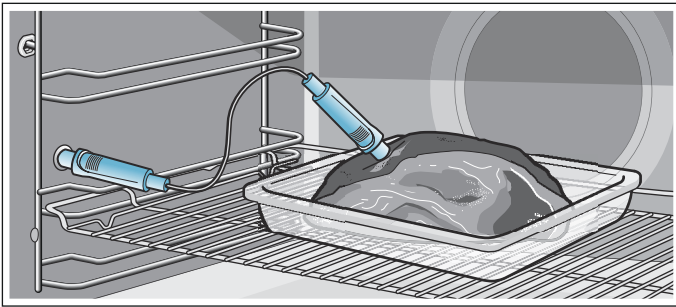
將食物放入爐腔前，請將肉類溫度計插入食物中。

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。

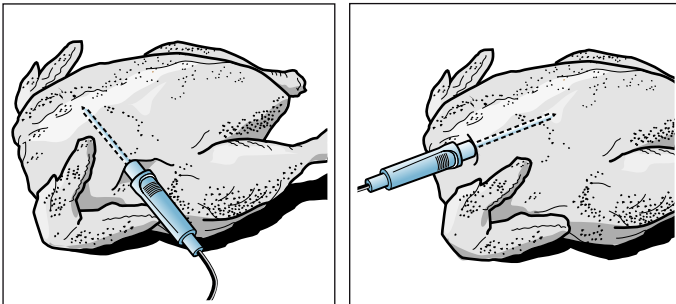
注意！

開啟微波時，肉類溫度計尖端必須插入食物中。

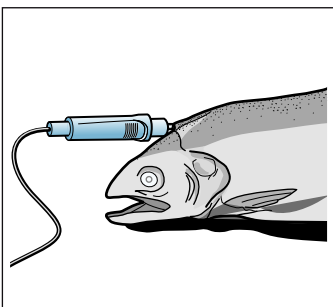
肉類：針對大塊肉類，請將肉類溫度計從上方盡可能斜向插入肉類中。
針對較薄的肉塊，請從最厚處插入肉類溫度計。



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，直至接觸到脊椎部分。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新套用。

注意！

請確認肉類溫度計電源線沒有卡住。
切勿使用附蓋的耐熱器皿。

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

1. 將肉類溫度計插入至爐腔左側的插口。
2. 使用旋鈕來選取加熱方式或是「菜式」操作模式。
3. 觸碰預設的溫度並利用旋鈕設定溫度。
4. 觸碰「核心溫度」欄位並使用旋鈕設定核心溫度。如有需要，您可以啟動微波功能。
5. 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。

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 25 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

食物	核心溫度 (°C)
豬腰肉, 全熟	72-80
牛肉	
里肌肉或沙朗, 一分熟	45-52
里肌肉或沙朗, 三分熟	55-62
里肌肉或沙朗, 全熟	65-75
小牛肉	
小牛肉塊或瘦肩肉	75-80
小牛肉塊, 肩肉	75-80
小牛肘	85-90
羊肉	
羊腿肉, 三分熟	60-65
羊腿肉, 全熟	70-80
羊脊肉, 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


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 13 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。


清潔功能

利用「自動清潔」操作模式, 您可毫不費力的清潔爐腔。爐腔加熱到一個很高的溫度。會將烘烤、燒烤, 以及烘焙留下的殘渣燒焦。


您可由三種清潔方式進行選擇。

設定	清潔等級	持續時間
1	照明	約 1 小時 15 分鐘
2	中度	約 1 小時 30 分鐘
3	強洗	約 2 小時

爐腔越骯髒, 污漬殘留時間越久, 需要越高的清潔設定。每 2 至 3 個月清潔一次爐腔即可。若有必要, 您亦可更頻繁的清潔烤爐。每一清潔循環所消耗電量只需約 2.5 - 4.7 個千瓦小時。

提示: 為了您的安全, 爐腔機門會自動鎖上。代表鎖上機制的  符號在狀態列上消失後, 才能夠再開啟。清潔時內部照明會一直保持關閉。

警告 - 燙傷風險!

- 爐腔在執行清潔功能的過程中會變得極為高溫。請勿打開電器機門。先讓電器冷卻。不要讓孩童走近電器。
-  執行清潔功能時, 烤爐外部可能會變得極為高溫。切勿觸碰機門。讓設備冷卻。不要讓孩童走近設備。

啟動清潔功能之前

啟動清潔功能時, 可同時清潔一個配件, 例如: 萬用烤盤或烘焙烤盤。進行清潔之前, 請先清除頑強污漬。將配件放進第 2 層。

清潔烤爐門內側以及爐腔邊緣表面靠近封條的部位。請勿摩擦密封條, 請勿拆除。

提示: 啟動清潔功能時, 您可同時清潔所附搪瓷配件。啟用清潔功能時, 您無法清潔任一烤架。烤架不適合透過清潔功能來清理, 這會使其變色。其它適合以清潔功能來清理的配件都列在特別配件的表單之中。[→ "配件" 第 9 頁](#)

警告 - 火災風險!



- 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁在自動清潔過程中可能會起火。每次自動清潔前, 請先去除殘留在爐腔和配件上明顯的污垢。
- 執行清潔功能時, 烤爐外部可能會變得極為高溫。切勿在機門握把掛上易燃物 (例如小毛巾)。切勿將任何物品放置在烤爐前方。不要讓孩童走近烤爐。

警告 - 嚴重危害健康的風險!


執行清潔功能時, 烤爐可能會變得極為高溫。烤盤和模具上的防黏塗層會損壞, 並且散發有毒氣體。切勿使用清潔功能來清潔有防黏塗層的烤盤和模具。僅使用清潔功能來清潔瓷釉配件。

設定自動清潔功能


1. 按下功能表按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
2. 選擇「自動清潔」操作模式。
建議使用清潔設定 3 您可以使用 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來立即啟動清潔程式。
3. 使用旋鈕來選擇不同的清潔設定。
4. 按下「Start/Stop（啟動 / 停止）」按鈕以開始清潔操作。

啟動操作後，爐腔機門會立即鎖上。代表鎖上機制的  符號會出現在持續時間旁邊狀態列的右手邊。狀態列上的  符號消失之前，爐腔機門都無法開啟。

清潔一旦完成

訊號聲響起。烤爐停止加熱。狀態列會顯示「完成」。請使用  按鈕關閉訊號聲。隨後狀態列會顯示「烤爐冷卻中」。

取消清潔操作

使用開 / 關按鈕關閉烤爐。狀態列上的  符號熄滅以前，爐腔機門無法開啟。

調節清潔設定

一旦啟動清潔功能後，就無法再變更清潔時間。

您可將清潔設為夜間運行

您可從「時間設定」章節中了解如何延後結束時間。您可藉此在任何時間使用烤爐。→ " 時間設定選項 " 第 12 頁

當清潔功能結束時

等待爐腔冷卻後，請使用濕布將爐腔、配件、架子和電器機門四周殘留的塵垢拭淨。

使用濕布擦拭伸縮軌道。然後再將伸縮軌道來回推拉數次。清潔完畢後，伸縮軌道可能會略有變色。但不會影響其功能。

提示

- 機門內部外框在清潔執行過程中可能會變色。此屬正常情況，並不影響其功能。您可使用不鏽鋼清潔劑來去除變色。
- 頑強污垢可能造成白色沉澱汗漬留在瓷釉表面上。這是無損害的食物殘渣。不會影響其功能。如果有需要，您可以使用檸檬汁來清除這些殘留物。

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	熱肥皂水或醋酸溶劑： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 使用濕布與肥皂水軟化烤爐上的食物殘渣。如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨或烤爐清潔劑。 清潔完畢後，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。 使用清潔功能效果最佳。→ " 清潔功能 " 第 17 頁 提示： 頑強污垢可能造成白色沉澱汗漬留在瓷釉表面上。這是無損害的食物殘渣。不會影響其功能。如果有需要，您可以使用檸檬汁來清除這些殘留物。
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。
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。
不鏽鋼機門內框：	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商的說明： 可用於去除變色。 請勿使用不鏽鋼護理產品。
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。

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。

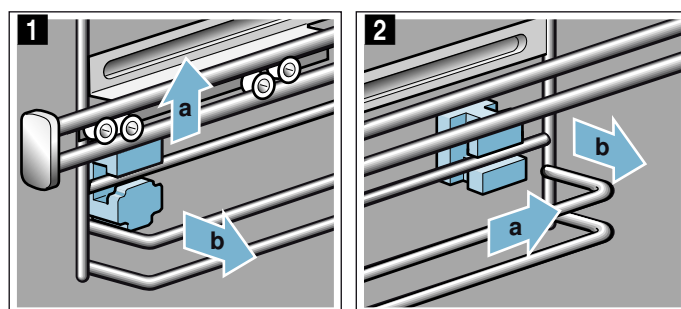
分離與重新安裝軌道

⚠ 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

- 將前方軌道往前再向上推 **a** 並將之拆除 **b** (圖 **1**)。
- 然後將整個軌道稍微往後移動 **a** 並將之移除 **b** (圖 **2**)。

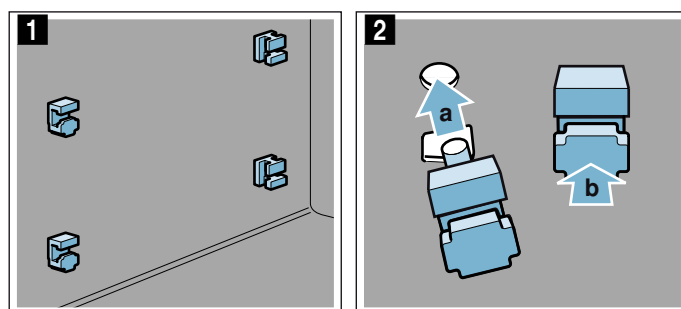


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

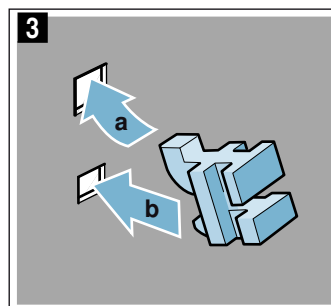
安裝支座

如果支座在卸除軌道時掉落，必須將其重新安裝。

- 前後兩方的軌道支座並不相同 (圖 **1**)。
- 將前方支座上端的鉤子插入圓孔之中 **a**，使其稍作傾斜，扣上底部，並拉直 **b** (圖 **2**)。



- 將後方支座上的鉤子插入上端開孔 **a**，再扣入下端開孔 **b** (圖 **3**)。

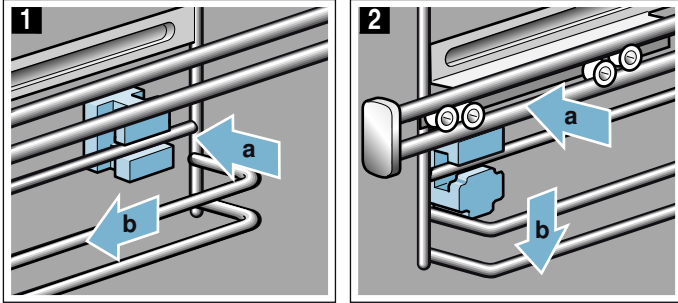


安裝軌道

掛上軌道時，請確保斜邊是位於軌道之上。

軌道僅可安裝在右側或左側。拉出烤架需要朝前拉出。

1. 將框架後邊安裝於頂部與底部 **a** 並往前拉出 **b** (圖 **1**)。
2. 再將滑軌安裝於前方 **a** 並將其往下推按 **b** (圖 **2**)。



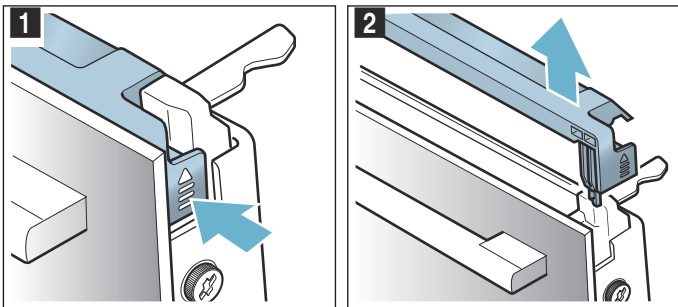
冰箱門

妥善的保養與清潔，可以讓設備長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何清潔設備機門。

拆除機門蓋

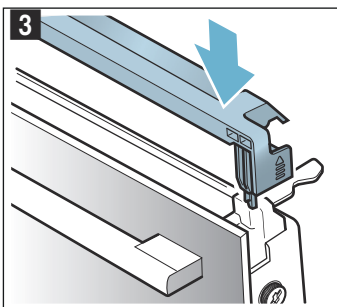
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

1. 稍微打開設備機門。
2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 **1**)。
3. 卸下蓋子 (圖 **2**)。
小心地關上機門。



提示：使用不鏽鋼清潔劑清潔鑲嵌在蓋子上的不鏽鋼。使用肥皂水與柔軟乾布清潔機門蓋的其他部位。

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



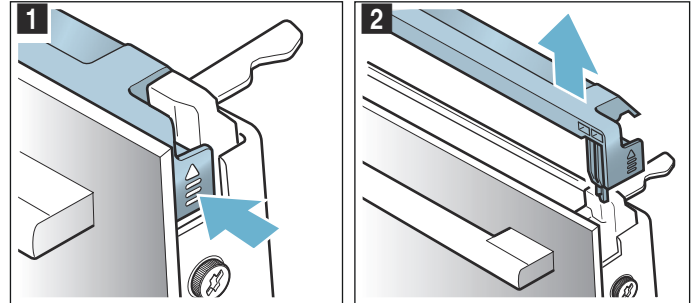
5. 關閉設備機門。

拆除與安裝機門嵌板

你可以拆下設備機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

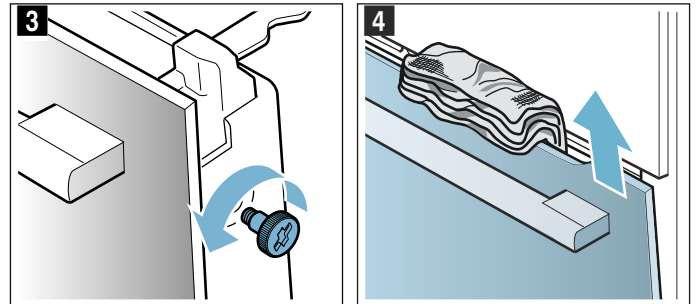
自設備拆除機門嵌板

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

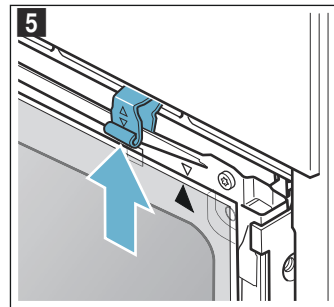


4. 開並拆除微波烤爐機門左右的螺絲 (圖 **3**)。
5. 再次關上機門前，將摺疊數次的茶巾夾在機門上 (圖 **4**)。

向上拉出正面面板，並將機門把手朝下平放。



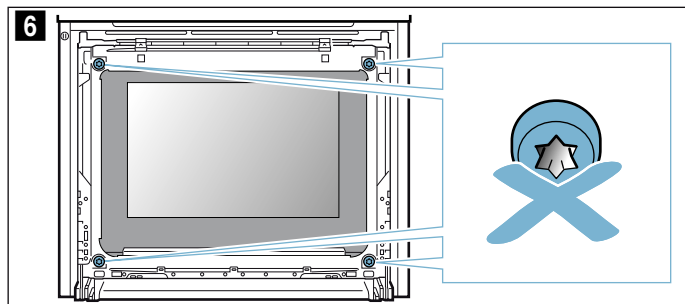
6. 將中間面板上的兩個固定器往上推，但不要移除它 (圖 **5**)。以單手握持面板。取出面板。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險！
如果螺絲鬆動，則無法保證微波烤爐的安全性。微波能量可能會外洩。切勿讓螺絲鬆動。

請勿鬆開四個黑色螺絲（圖 6）。

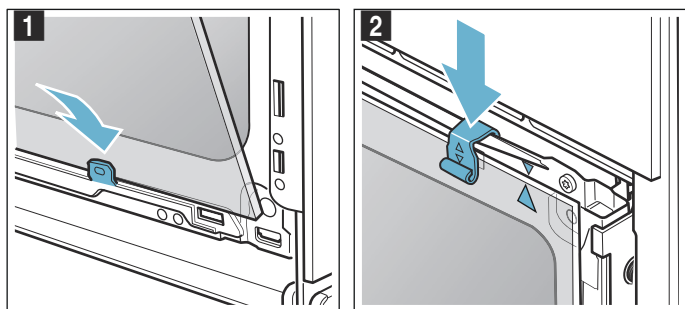


- ⚠ 警告 – 受傷風險！**
- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
 - 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

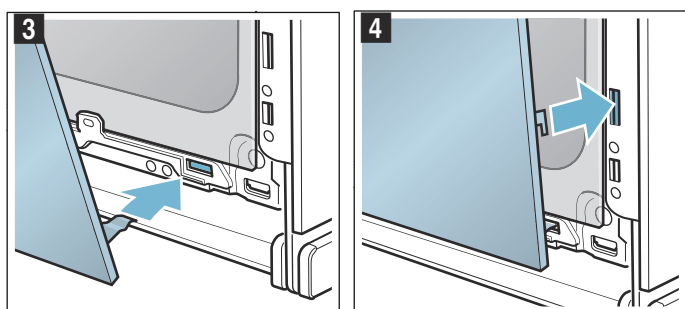
安裝微波烤爐機門

安裝中間面板時，請確保箭頭位於面板右上方並與金屬面板上的箭頭對齊。

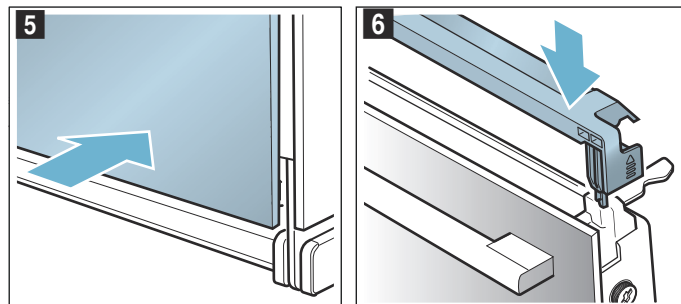
- 將中間面板插入底部的固定器中，再由上方穩固推入（圖 1）。
- 將兩個固定器往下壓（圖 2）。



- 將正面面板往下插入固定器中（圖 3）。
- 將正面面板關上，直至上端兩個勾架與開口相對（圖 4）。



- 向下按壓正面面板，直到聽見歸位的聲音（圖 5）。
- 再次稍微開啟機門並移除茶巾。
- 將兩個螺絲上回左右兩側。
- 將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 6）。



- 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
當  出現在顯示屏，烤爐機門將無法開啟。	直到爐腔冷卻後才會解鎖。	請靜候  符號熄滅。
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

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。

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 25 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。

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。

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 25 頁

微波

對於某些食物，微波功能會自動啟動。使用微波功能可大幅減少烹調時間—幾乎可以減少一半時間。設備會指示您適合微波的廚具。您可在「微波」的章節中找到關於適用的廚具類型的資訊。→ "微波" 第 14 頁

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 15 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, 麵包	蛋糕
	小糕點
	餅乾
	麵包、圓麵包
	鹹點, 薄餅, 法式蛋批

類別	食物
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
	個別模具內的梳乎厘
冷藏食品	薄餅
	圓麵包
	烘焙
	馬鈴薯製品
	家禽、魚類
家禽	雞
	鴨肉及鵝肉
	火雞肉
	豬肉
肉類	牛肉
	小牛肉
	羊肉
	野味
	肉類菜式
	魚
魚	魚
	魚柳
	蔬菜
	馬鈴薯
配菜與蔬菜	米
	穀類
	麵包、圓麵包
	蛋糕
解凍食物	肉類、家禽
	魚

烘焙感應器

電器配備烘焙感應器，當您從選單中的類別選擇烘焙品後，感應器會自動啟動。

類別	食物	菜式
蛋糕、麵包、薄餅	蛋糕	烤模中的糕點
		焗盤上的糕點
		批 / 撻
	小糕點	千層酥
		英式鬆餅
		發酵蛋糕
		圓麵包
	麵包 / 麵包卷	麵包
		中東麵包
		鹹蛋糕、法式鹹批
鹹蛋糕、薄餅、法式鹹批	薄餅	
	阿爾薩斯火焰薄餅	

電器隨即開始烹調，並全自動調整烘焙程序 – 無需其他設定。烹調完成後，電器將會自動關掉。同時會有訊號音響起。烹調時間與烘焙品於食譜中所列的所需時間大致相同，而不會在顯示屏上呈現。焗爐感應器只能從冷卻的焗爐中啟動。

烘焙感應器不會監控其他烘焙類別。此情況下，您可以在自訂選項中自行嘗試並測試設定。

深色的金屬烤模最為適用。切勿使用任何矽膠焗盤或任何含有矽膠材質的配件。否則烘焙感應器將會損壞。


顯示屏上顯示「請勿開啟機門」時，會啟用烘焙感應器。請勿開啟電器機門，否則設定會被取消。電器會持續加熱，而您可以調整所建議的時間。您必須自己監控過程。

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。

- 按下選單按鈕。
操作模式功能表將會開啟。
- 選取「菜式」操作模式。
顯示屏上隨即顯示第一種類別。
- 使用旋鈕來選擇所需的類別。
- 觸碰「下一步」欄位。
- 使用旋鈕來選擇食物。
- 觸碰「下一步」欄位。
- 使用旋鈕來選擇菜式。
- 觸碰「下一步」欄位。
- 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。
- 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 12 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。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。

請勿使用矽膠模具

為了獲得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模。

注意！

切勿使用任何矽膠焗盤、任何含有矽膠或薄膜材質的配件。否則烘焙感應器將會損壞。

即便焗爐感應器不在使用當中，也可能會受損壞。

例外：如果電器配備肉類溫度計，則可使用。

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。

搭配微波烘焙

如果搭配微波進行烘焙，將可大幅縮短烹調時間。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

在組合模式操作下，您可以使用傳統的金屬烤模。如果烤模與烤架之間出現火花，請檢查烤模外部是否清潔。並變更烤架上的烤模位置。如果無效，請停止使用微波並繼續烘焙。但烘焙時間將會拉長。

如果使用塑膠、陶瓷或玻璃製成的烤模 / 器皿，設定表中指示的烘焙時間將會縮短。蛋糕底面色澤將會較淡。

搭配微波進行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

放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器機門，外緣導軌則朝下。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焙提示中找到。

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
-  密集加熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的蛋糕						
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模具	2		150-170	-	50-70
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模具	2		160-180	90	30-40
海綿蛋糕, 簡易, 2 層	圓形烤模 / 蛋糕模具	3+1		140-150	-	60-80
海綿蛋糕 (精緻)	圓形烤模 / 蛋糕模具	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
以海綿蛋糕成份製作的水果餡餅 (精緻)	環形蛋糕模	2		160-180	90	35-45
海綿餡餅	餡餅模	3		160-180	-	20-30
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		150-170	-	65-85
底層為鹹塔皮酥餅的水果撻或芝士蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
瑞士餡餅	薄餅焗盤	3		190-210	-	50-60
撻	餡餅蛋糕模具, 黑色	1		220-240	-	25-35
環型發酵蛋糕	環形蛋糕模	2		150-170	-	50-70
在彈性蛋糕模中的發酵蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2		160-170	-	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*	-	25-35
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	2		150-170*	-	30-50
焗盤上的蛋糕						
頂部有配料的海綿蛋糕	焗盤	3		160-180	-	20-40
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		180-200	-	25-30
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	萬用盤	3		160-180	-	55-75
瑞士餡餅	萬用盤	3		200-210	-	50-60
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	萬用盤	3		160-180*	-	15-25
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
瑞士卷	焗盤	3		180-190*	-	15-20
德式果子麵包, 500 克麵粉	焗盤	2		150-170	-	45-60
甜薄酥卷餡餅	萬用盤	2		170-180	-	50-60
冷藏薄酥卷餡餅	萬用盤	3		200-220	-	35-45
冷藏薄酥卷餡餅	萬用盤	3		200-220	90	20-25

* 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)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
小糕點						
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
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	3	☐	170-190	-	15-20
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	-	25-40
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, 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
千層酥, 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
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	⊗	80-90*	-	120-150
蛋白糖霜脆餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	⊗	80-90*	-	120-180
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
馬卡龍, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	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。

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

放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器機門，外緣導軌則朝下。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* 180-190	10-15 25-35
雜穀麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤或蛋糕模	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用盤	2		210-220* 180-190	10-15 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*	10-20
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	3-5
* 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。

搭配微波烘焙

如果搭配微波進行烘焙, 將可大幅縮短烹調時間。

在組合功能操作下, 您可以使用傳統的金屬烤模。如果烤模與烤架之間出現火花, 請檢查烤模外部是否清潔。並變更烤架上的烤模位置。如果無效, 請停止使用微波並繼續烘焙。烘焙時間將會拉長。

如果使用塑膠、陶瓷或玻璃製成的烤模 / 器皿, 設定表中指示的烘焙時間將會縮短。鹹味蛋糕底部的色澤會較淡。

搭配微波進行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

放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器機門，外緣導軌則朝下。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
-  密集加熱
-  coolStart 啟動

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
薄餅						
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		250-270	-	20-25
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						
薄餅, 薄皮, x 1**	烤架	3		-	-	-
薄餅, 薄皮, x 1	萬用盤	2		210-230	90	10-20
薄餅, 薄皮, 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 1	萬用盤	2		180-200	90	15-25
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		-	-	-
薄餅麵包, x 2	萬用盤	2		180-200	90	10-20
迷你薄餅 **	萬用盤	3		-	-	-
迷你薄餅, x 9	萬用盤	2		210-230	90	10-20
迷你薄餅, 直徑 7 厘米, 4 層	4 個烤架	5+3+2+1		180-200*	-	20-30

* 預熱

** 請查閱包裝上的資訊。

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
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		180-200	-	60-70
烤模中的鹹蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	1		180-200	90	35-40
法式鹹批	餡餅蛋糕模, 黑色	1		190-210	-	40-50
法式鹹批	餡餅蛋糕模, 黑色	3		190-210	-	30-40
火焰薄餅	萬用盤	3		280-300*	-	10-18
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	3		200-210	-	30-40
* 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。

以微波準備食物

如果您僅用微波或搭配微波準備食物，將可大幅縮短烹調時間。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

從包裝中取出即時餐點。使用適合微波的廚具，將可更快速且均勻地完成烹調。

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

放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器機

門，外緣導軌則朝下。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
- 循環熱氣燒烤
- 薄餅設定
- coolStart 啟動

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	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	360	20-30
烘焙, 甜	耐熱盤	2		170-190	-	40-60
* 預熱 ** 請查閱包裝上的資訊。						

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
烘焙, 甜	耐熱盤	2	☐	150-170	360	20-30
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	☐	180-200	360	20-30
千層麵, 冷凍, 400 克	烤架	2	☉*	-	-	-
千層麵, 冷凍, 400 克	廚具, 無蓋	2	☐	200-210	180	20-25
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	☒	170-190	360	20-25
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

* 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。

插入烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向設備機門。

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。

搭配微波進行烘烤

禽肉特別適合搭配微波烹調。如此可大幅縮短烹調時間。

有別於傳統操作，搭配微波進行烘烤時的烹調時間是以總重量為依據。

建議：如果您的數量在設定表格中未有指示，可遵循下列基本原則：數量加倍約等同烹調時間加倍。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。金屬烤盤或 Römertopf 陶土烤盤僅適用於不使用微波的烘烤。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

燒烤

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門來燒烤。

插入烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器門，外緣導軌則朝下。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 15 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 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 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：

-  4D 熱風
-  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	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
雞						
雞肉, 1 公斤	烤網架	2		200-220	-	60-70
雞肉, 1 公斤	有蓋廚具	2		230-250	360	25-35
雞胸肉柳, 每片 150 公克 (燒烤)	烤網架	4		3*	-	15-20
雞胸肉柳, x 2, 各 150 克 (燒烤)	無蓋廚具	2		190-210	180	25-30
小份雞肉, 每份 250 克	烤網架	3		220-230	-	30-35
小份雞肉, x 4, 各 250 克	無蓋廚具	2		190-210	360	20-30
冷藏雞柳條、雞塊 **	萬用盤	3		-	-	-
雞柳條、雞塊, 冷凍, 250 克	萬用盤	2		190-210	360	10-15
肉雞, 1.5 公斤	烤網架	2		200-220	-	70-90
肉雞, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	2		210-230	360	30
					180	15-25
鴨與鵝						
鴨肉, 2 公斤	烤網架	2		180-200	-	90-110
鴨肉, 2 公斤	烤網架	2		170-190	180	60-80
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	3		230-250	-	25-30
鵝肉, 3 公斤	烤網架	2		160-180	-	120-150
鵝肉, 3 公斤	烤網架	2		170-190	180	80-90
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	2		210-230	-	40-50
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	2		170-190	180	30-40
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		170-190	180	60-80
火雞胸, 去骨, 1 公斤	有蓋廚具	2		240-260	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	烤網架	2		180-200	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	有蓋廚具	2		210-230	360	45-50

* 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。

視肉類的大小與種類而定，在萬用烤盤添加 1/2 公升以內的水。藉此盛載所有滴下的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。除此之外，加水還可減少產生的煙霧，並讓爐腔保持清潔。

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向設備機門。

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，可能會導致玻璃破裂。

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。從後方掀起蓋子，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。

搭配微波進行烘烤

有些食品可搭配微波進行烹調。如此可大幅縮短烹調時間。

有別於傳統操作，搭配微波進行烘烤時的烹調時間是以總重量為依據。

建議：如果您的數量在設定表格中未有指示，可遵循下列基本原則：數量加倍約等同烹調時間加倍。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。金屬烤盤或 Römertopf 陶土烤盤僅適用於不使用微波的烘烤。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

注意！

如果使用烤箱袋，切勿使用金屬夾來封口。請用烹調用綿繩。製作肉捲時切勿使用金屬烤肉叉。否則可能會導致火花產生。

燒烤

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門來燒烤。

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器門，外緣導軌則朝下。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 15 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：

- ④ 4D 熱風

- ☐ 上 / 下加熱
- ☒ 循環熱氣燒烤
- ☐ 大面積燒烤
- ☒ 微波

菜譜	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤級別	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
豬肉						
去皮 叉燒肉，例如：豬頸肉，1.5 公斤	餐具已打開	2	☒	180-190	-	110-130
去皮 叉燒肉，例如：豬頸肉，1.5 公斤	餐具已關上	2	④	220-240	360	55-65
帶皮 叉燒肉，例如：豬肩肉，2 公斤	烤架	2	☒	190-200	-	130-140
燒豬里脊肉，1.5 公斤	餐具已打開	2	☒	220-230	-	70-80
燒豬里脊肉，1.5 公斤	餐具已關上	2	☒	230-240	90	50-60
豬柳，400 克	烤架	3	☒	220-230	-	20-25
帶骨臘肉，1 公斤（添加少許水）	餐具已關上	2	☒	210-230	-	70-90
帶骨臘肉，1 公斤	餐具已打開	2	☒	-	360	40-50
豬扒，2 厘米厚	烤架	5	☐	2	-	16-20
豬柳，3 厘米厚（預熱 5 分鐘）	烤架	5	☐	3*	-	8-12
牛肉						
牛柳，五成熟，1 公斤	烤架	2	☒	210-220	-	40-50
牛柳，五成熟，1 公斤	餐具已關上	2	☐	240-260	90	30-40
燉牛肉，1.5 公斤	餐具已關上	2	☒	200-220	-	130-160
燒牛肉，五成熟，1.5 公斤	烤架	2	☒	220-230	-	60-70
燒牛肉，五成熟，1.5 公斤	餐具已打開	2	☐	240-260	180	30-40
牛扒，3 厘米厚，五成熟（無預熱）	烤架	3	☐	3	-	15-20
漢堡牛肉餅，3 至 4 厘米高	烤架	4	☐	3	-	25-30
牛仔肉						
燒牛仔肉，1.5 公斤	餐具已打開	2	☒	160-170	-	100-120
燒牛仔肉，1.5 公斤	餐具已關上	2	④	200-210	90	70-80
牛仔膝，1.5 公斤	餐具已打開	2	☐	200-210	-	100-120
牛仔膝，1.5 公斤	餐具已打開	2	☒	200-220	180	30
					90	30-40
羊肉						
去骨羊脾，五成熟，1.5 公斤	餐具已打開	2	☒	170-190	-	50-80
去骨羊脾，五成熟，1.5 公斤	餐具已關上	2	④	240-260	360	30
					180	35-40
帶骨羊鞍**	烤架	2	☒	180-190	-	40-50
帶骨羊鞍，1 公斤**	餐具已打開	2	☒	190-210	90	30-40
羊扒	烤架	3	☐	3	-	12-16
燒香腸	烤架	4	☐	3	-	10-15
* 預熱						
** 無需翻面						

菜餚	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤級別	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
肉類菜餚						
肉糜糕, 1 公斤	餐具已打開	2	☒	170-180	-	60-70
肉糜糕, 1 公斤以上 20 毫升水	餐具已打開	2	☒	170-190	360	30-40
* 預熱						
** 無需翻面						

烘烤與燉煮提示

爐腔變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤爐或使用燒烤盤來準備食物。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。
烤肉未全熟。	請切開烤肉。在烘烤盤內準備醬汁，再將烤肉片加入醬汁中。只使用微波完成肉類烹調。

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

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器門，外緣導軌則朝下。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。

以微波蒸魚

您也可使用微波來蒸煮魚類。

若要如此，請使用適合微波的封閉廚具，或以盤子或微波膜覆蓋菜式。請遵循微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

如此有助於保留風味，您只需加入少量的鹽和調味料即可。烹調全魚時，請加一到三湯匙的水或檸檬汁。

烹調後，將魚靜置 2-3 分鐘以補償溫差。

從包裝中取出即時餐點。使用適合微波的廚具，將可更快速且均勻地完成烹調。

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 15 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。請在指定時間內約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 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
-  微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	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 300 克，例如：鱒魚	烤架	3		2	90	15-20
魚隻，燉煮，整條重 300 克（例如：鱒魚）	廚具，有蓋	2		-	600	3
					360	2-7
魚隻，燒烤，整條重 1.5 公斤，例如：三文魚	烤架	2		170-190	-	30-40
魚隻，燒烤，整條重 1.5 公斤，例如：三文魚	廚具，無蓋	2		230-250	360	30-40
魚隻，燉煮，整條重 1.5 公斤，例如：三文魚	廚具，有蓋	2		-	600	10
					360	10-15
魚片						
魚片，平直，燒烤	烤架	4		1*	-	15-25
魚片，平直，燉煮，400 克	廚具，有蓋	2		-	600	4
					360	5-15
魚排						
魚排，3 厘米厚 **	烤架	4		3	-	10-20
魚類，冷凍						
全魚，300 克（例如鱒魚）	廚具，有蓋	2		-	600	5
					360	7-12
魚片，平直	廚具，有蓋	2		210-230	-	20-30
魚片，一般，400 克	廚具，有蓋	2		-	600	10-15
魚片，焗烤	烤架	2		200-220	-	45-60
魚片，焗烤，400 克	廚具，無蓋	2		3	360	15-20
魚條（烹調期間需翻轉）	萬用盤	3		200-220	-	20-30
魚料理						
沙鍋魚，1000 克	沙鍋模具	2		-	360	20-25

* 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。

搭配微波烹調食物

如要搭配微波來進行烹調，請務必使用適合微波的密閉廚具。如果廚具沒有適合的蓋子，可用盤子或微波膜替代。請詳閱微波專用廚具的使用要點。

食物平整放置，烹調速度將比堆高的食物快。因此，請將食物儘可能平置於廚具中。

烹調穀類製品時會大幅膨脹。針對各種穀類製品，例如稻米，請使用高身的有蓋廚具。

這將有助於保持食物風味。您只需加添少許的鹽和調味料。

如果找不到符合您的食物數量的相關設定，請依下列基本原則來延長或縮短烹調時間：數量加倍約相當於烹調時間加倍。

期間請攪拌或翻動食物兩到三次。食物加熱後，靜置兩到三分鐘，以使溫度均勻分佈。

食物會將熱力傳送到廚具。僅使用微波烹調時，廚具可能會變得非常灼熱。

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

放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器機門，外緣導軌則朝下。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
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤
-  coolStart 啟動
-  微波

菜餚	附件/餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤級別	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
蔬菜, 新鮮						
蔬菜, 新鮮, 250 克 *	餐具已關上	2		-	600	6-10
蔬菜, 新鮮, 500 克 *	餐具已關上	2		-	600	10-15
蔬菜, 已冷凍						
菠菜, 450 克 *	餐具已關上	2		-	600	11-16
什錦蔬菜, 250 克 +25 毫升水 *	餐具已關上	2		-	600	8-12
什錦蔬菜, 500 克 + 25 毫升水 *	餐具已關上	2		-	600	13-18
蔬菜類菜餚						
炙烤蔬菜	萬用烤盤	5		3	-	10-15
馬鈴薯						
燒馬鈴薯, 切半	萬用烤盤	3		160-180	-	45-60
燒馬鈴薯, 半量, 1 公斤	萬用烤盤	3		200-220	360	15-20
帶皮煮馬鈴薯, 整個, 250 克 *	餐具已關上	2		-	600	8-11
鹽煮馬鈴薯, 切四等分, 500 克 *	餐具已關上	2		-	600	12-15
* 期間 進行一至兩次攪拌						
** 請注意包裝上的信息						

菜餚	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤級別	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
馬鈴薯製品, 已冷凍						
馬鈴薯煎餅 **	萬用烤盤	3		-	-	-
馬鈴薯餡餅, 包餡 **	萬用烤盤	3		-	-	-
炸馬鈴薯丸 **	萬用烤盤	3		-	-	-
炸薯條 **	萬用烤盤	3		-	-	-
炸薯條, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		190-210	-	30-40
米類						
長粒米, 250 克 + 500 毫升水	餐具 已關上	2		-	600	7-9
					180	13-16
糙米, 250 克 + 650 毫升水	餐具 已關上	2		-	600	11-13
					180	25-30
意式燉飯, 250 克 + 900 毫升水	餐具 已關上	2		-	600	12-14
					180	22-27
穀類						
古斯米, 250 克 + 500 毫升水	餐具已關上	2		-	600	6-8
小米 整個, 250 克 + 600 毫升水	餐具 已關上	2		-	600	8-10
					180	10-15
波倫塔 / 玉米粥, 125 克 + 500 毫升水 *	餐具已關上	1		-	600	6-8
薏米, 250 克 + 750 毫升水	餐具 已關上	2		-	600	11-13
					180	15-20
蛋類						
卡士達 (2 顆雞蛋)	餐具已關上	2		-	360	6-8
* 期間 進行一至兩次攪拌						
** 請注意包裝上的信息						

甜品

您可以使用微波烤爐來製作優格與各類甜點。

用微波烹調食物時, 請務必使用微波專用的耐熱廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

如果您將廚具放在烤架上, 插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門, 外緣導軌則朝下。

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。

以卡士達粉製作軟凍

根據包裝上的資訊, 在適合微波用的高身容器中攪和卡士達粉與牛奶和糖。使用表格中指示的設定。

當牛奶沸騰即徹底攪拌。重複此步驟兩到三次。

製作米布丁

1. 量取米重, 並加入 4 倍重的牛奶。
2. 將米連同牛奶倒入適用於微波的高身容器。
3. 使用表格中指示的設定。
4. 當牛奶開始沸騰, 即徹底攪拌並依照表格指示調低微波功率。
持續烹調的同時, 攪拌數次。

糖煮果泥

以適用微波容器秤量水果, 每 100 克加入一湯匙的水。根據個人口味加糖和香料。蓋上容器並使用列表中所說明的設定。

烹調期間攪拌兩到三次。

微波爆米花

使用淺平的耐熱玻璃廚具, 例如耐熱烤盤的蓋子。切勿使用陶瓷或彎曲的餐盤。

將爆米花袋放入廚具, 並讓印有標籤的一面朝下。使用表格中指示的設定。視乎所用的產品與數量而定, 烹調時間可能需要調整。

於 1½ 分鐘後取出爆米花袋，並加以搖晃以避免爆米花燒焦。使用後將爐腔擦拭乾淨。

⚠ 警告 – 灼傷風險！

真空包裝袋可能會在加熱過程中爆裂。請務必遵守包裝上的指示。戴上隔熱手套後，方可從爐腔取出菜餚。

建議的設定數值

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C), 麵團發酵設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
以卡士達粉製作軟凍 *	廚具, 有蓋	2		-	600	5-8
乳酪	個別模具	爐腔板		40-45	-	8-9h
米布丁, 125 克 + 500 毫升牛奶 *	廚具, 有蓋	2		-	600	10
					180	20-25
糖煮果泥, 500 克	廚具, 有蓋	2		-	600	9-12
微波爆米花, 每 1 袋, 100 克 **	廚具, 無蓋	2		-	600	4-6

* 烹調中需攪拌一或兩次

** 將密封袋置於廚具中

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

放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向電器機門，外緣導軌則朝下。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

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點					
烤模中的海綿蛋糕	圓形烤模 / 蛋糕模	2		140-160	60-80
海綿餡餅	餡餅模	2		150-170	20-30
海綿底層, 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
Bundt 酵母蛋糕	Bundt 蛋糕模	2		150-170	50-70
烤盤上的糕點					
頂部配有乾燥配料的海綿蛋糕	烤盤	3		150-170	25-40

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
頂部配有乾燥配料的鹹塔皮撻	烤盤	3		170-180	25-35
瑞士卷	烤盤	3		180-190	15-20
麻花麵包、薩瓦琳	烤盤	3		160-170	25-35
頂部配有乾燥配料的酵母蛋糕	烤盤	3		160-180	15-20
小糕點					
馬芬蛋糕	瑪芬烤盤	2		160-180	15-25
小蛋糕	烤盤	3		150-160	25-35
酥皮泡芙	烤盤	3		170-190	20-35
泡芙	烤盤	3		200-220	35-45
餅乾	烤盤	3		140-160	15-30
扭紋麵包	烤盤	3		140-150	30-45
小酵母蛋糕	烤盤	3		160-180	25-35
麵包和麵包卷					
雜穀麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	2		200-210	35-45
烤餅	萬用盤	3		250-275	15-20
麵包卷, 甜, 新鮮	烤盤	3		170-190	15-20
麵包卷, 新鮮	烤盤	3		180-200	20-30
肉類					
去皮豬肉塊, 例如頸部, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	2		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		170-180	110-130
魚類					
魚隻, 燉煮, 整條重 300 克 (例如: 鱒魚)	廚具, 有蓋	2		190-210	25-35
魚隻, 燉煮, 整條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	廚具, 有蓋	2		190-210	45-55
魚片, 平直, 燉煮	廚具, 有蓋	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

菜餚	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)
禽類						
鴨胸, 400 克	廚具, 無蓋	2		6-8	90*	45-60
雞胸肉片, 各 200 克	廚具, 無蓋	2		5-7	90*	30-60
火雞胸, 去骨, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		8-10	90*	150-210
豬肉						
豬裡脊肉牛排, 5-6 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8-10	80*	210-240
豬肉片, 整塊	廚具, 無蓋	2		6-8	80*	90-120
豬排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	2		5-7	80*	90-120
牛肉						
牛關節肉 (後腿), 6-7 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8-10	80*	210-270
牛里脊肉, 整塊, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		4-6	80*	150-210
西冷牛扒, 5-6 厘米厚	廚具, 無蓋	2		6-8	80*	210-270
小牛排 / 後腿, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	2		5-7	80*	30-60
小牛肉						
小牛肉塊, 4-5 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8-10	80*	210-240
小牛肉塊, 10-15 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8-10	80*	210-240
小牛肉片, 整塊, 800 克	廚具, 無蓋	2		5-7	80*	120-150
小牛排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	2		5-7	80*	45-90
羊肉						
羊脊肉, 無骨, 各 200 克	廚具, 無蓋	2		5-7	80*	120-180
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1 公斤, 捆綁	廚具, 無蓋	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

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

僅使用沒有損壞的水果、蔬菜與香料，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
- 3 層烤架：第 5 + 3 + 1 層
- 4 層烤架：第 5 + 3 + 2 + 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：

-  烘乾

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤架 200 克)	1 - 2 層烤架	-		80	3-6
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤架 200 克)	3 - 4 層烤架	-		80	6-8
核果 (李子)	1 - 2 層烤架	-		80	4-8
核果 (李子)	3 - 4 層烤架	-		80	8-10
根類蔬菜 (胡蘿蔔), 刨削, 汆燙	1 - 2 層烤架	-		80	6-8
根類蔬菜 (胡蘿蔔), 刨削, 汆燙	3 - 4 層烤架	-		80	6-8
切片蘑菇	1 - 2 層烤架	-		60	4-7
切片蘑菇	3 - 4 層烤架	-		60	7-9
藥草, 洗淨	1 - 2 層烤架	-		60	1-3
藥草, 洗淨	3 - 4 層烤架	-		60	3-6

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 或 1 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

菜餚	廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存					
蔬菜，例如胡蘿蔔	1 公升保存罐	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 公升保存罐	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 公升保存罐	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 公升保存罐	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

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，輕巧	碗	2		35-40	25-30
	烤盤	2		35-40	10-20
發酵麵團，沉重結實	碗	2		35-40	20-40
	烤盤	2		35-40	15-25

解凍

使用「微波」操作模式將冷凍水果、蔬菜、禽類、肉品、魚和烘培食品解凍。

從包裝袋中取出冷凍食品，以適合微波的廚具盛裝後放到烤架上。請遵循微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

插放烤架時讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。

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。

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。分數道步驟解凍，通常效果較佳。表中將會一一指出這些步驟。

建議：扁狀或分件的冷凍物會比塊狀的食物解凍得較快。

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。

建議：如果數量與設定列表不同，可參考下列基本原則：數量加倍約等同烹調時間加倍。

使用的加熱方式:

- ☰ 微波

菜餚	附件/餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
麵包, 小麵包						
麵包, 500 克	餐具 已打開	2	☰	-	180	3
					90	10-15
小麵包	烤架	2	☰	140-160	90	2-4
蛋糕						
蛋糕, 多汁, 500 克	餐具 已打開	2	☰	-	180	2
					90	10-15
蛋糕, 乾, 750 克	餐具已打開	2	☰	-	90	10-15
肉類 & 家禽類						
雞肉, 整隻, 1.2 公斤 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	10
					90	10-15
雞翼, 250 克 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	10
					90	10-15
鴨肉, 2 公斤 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	10
					90	40-50
肉類, 整塊, 例如: 燒烤 (生肉) 800 克 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	15
					90	10-15
肉類, 整塊, 例如: 燒烤 (生肉) 1 公斤 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	15
					90	20-30
肉類, 整塊, 例如: 燒烤 (生肉) 1.5 公斤 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	15
					90	25-35
肉類, 切丁或切片, 例如: 燉牛肉 (生肉), 500 克 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	8
					90	5-10
絞肉, 混合, 200 克 *	餐具已打開	2	☰	-	90	8-15
絞肉, 混合, 500 克 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	5
					90	10-15
絞肉, 混合, 1000 克 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	10
					90	20-30
魚類						
魚肉, 整條, 300 克 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	3
					90	10-15
魚柳, 400 克 *	餐具 已打開	2	☰	-	180	5
					90	10-15
水果, 蔬菜						
莓果類, 300 克	餐具已打開	2	☰	-	180	5-10
蔬菜, 600 克	餐具 已打開	2	☰	-	180	10
					90	8-13
其他						
室溫白脫, 125 克	餐具已打開	2	☰	-	90	7-9

* 時間過一半需翻面

以微波加熱食物

使用微波，僅需以單一步驟來烹調、加熱和解凍食物。

從包裝中取出即時餐點。以微波專用廚具盛裝食物時，可以較快速完成加熱。菜式的各類成分可能需要不同時間來加熱。

食物平整放置，烹調速度將比堆高的食物快。因此，盡可能將食物平整放置於廚具之中。食物不應垂直疊放。

蓋住食物。此將確保更加的烹調結果。如果你的廚具沒有適合的蓋子，可使用盤子或微波薄膜替代。

烹調時，攪拌食物二至三次並視需要將食物翻轉。食物加熱後，使其靜置 1 到 2 分鐘以補償溫差。

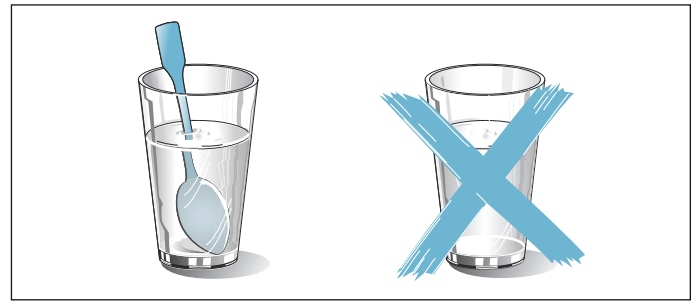
加熱嬰兒食品時，請將移除奶嘴或瓶蓋的瓶子放在烤架上。加熱後，請充分搖晃或攪拌，並仔細檢查溫度。

食物會將熱力傳送到廚具。僅使用微波準備食物時，廚具可能變得非常灼熱。

建議：如果數量與設定列表不同，可參考下列基本原則：數量加倍約等同烹調時間加倍。

⚠ 警告 – 灼傷風險！

液體加熱時，可能會發生延遲沸騰的狀況。意思是，雖然液體已達到沸騰的溫度，但表面仍未有一般常見的蒸汽氣泡。此時，即使容器稍微震動，都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱時，請在容器中放入一隻湯匙。這可防止出現延遲沸騰的情況。



注意！

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和爐門內側保持至少 2 厘米的距離。火花會對爐門內側的玻璃造成無法修復的損害。

建議的設定數值

列表提供了以微波加熱數種飲料與食材的設定值。指定的時間僅為平均值。需視乎使用的廚具、食物的品質與溫度和成份而定。提供了不同的時間範圍。先設定較低的时间，如有需要，可延長時間。

列表中的數值適用於放入冰涼爐腔內的食物。

如果您的食物在列表中沒有指定的數值，請參考類似食物進行操作。

從爐腔中移除未使用的配件。此能確保最佳烹調效果，同時能節省能源。

烹調後，應將爐腔擦拭乾淨。

使用的加熱方式：

- ☑ 微波

菜餚	餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
加熱 飲品						
200 毫升 (攪拌均勻)	餐具已打開	2	☑	-	max	1-3
400 毫升 (攪拌均勻)	餐具已打開	2	☑	-	max	2-6
加熱 嬰兒食品						
小型奶瓶, 150 毫升 (攪拌均勻)	餐具已打開	2	☑	-	360	1-3
蔬菜, 已冷藏						
250 克	餐具已關上	2	☑	-	600	3-8
蔬菜, 已冷凍						
散裝, 250 克	餐具已關上	2	☑	-	600	8-12
奶油菠菜, 塊裝 已冷凍, 450 克 (期間進行 1 至 2 次攪拌)	餐具已關上	2	☑	-	600	11-16
菜餚, 已冷藏						
盤菜, 1 人份	餐具已關上	2	☑	-	600	4-8
湯, 嫩煮, 400 毫升 (攪拌均勻)	餐具已關上	2	☑	-	600	5-7
附餐, 例如: 麵、馬鈴薯丸子、馬鈴薯、飯	餐具已關上	2	☑	-	600	5-10
焗烤, 400 克, 例如: 義大利千層麵、奶油焗薯	餐具已打開	2	☑	-	600	5-10
菜餚, 已冷凍						
盤菜, 1 人份	餐具已關上	2	☑	-	600	11-15

菜餚	餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
湯, 燉煮, 200 毫升 (攪拌均勻)	餐具已關上	2		-	600	6-8
附餐, 500 克, 例如: 麵、馬鈴薯丸、馬鈴薯、飯	餐具已關上	2		-	600	7-10
焗烤, 400 克, 例如: 義大利千層麵、奶油焗薯	餐具已打開	2		180-200	180	20-25

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。

其依據為 EN 60350-1:2013 與 IEC 60350-1:2011, 以及 EN 60705:2012、IEC 60705:2010 等標準。

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
- 密集加熱

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙					
扭紋麵包	烤盤	3		140-150*	25-40
扭紋麵包	烤盤	3		140-150*	25-40
扭紋蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-150*	30-40
扭紋蛋糕, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140*	35-55
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
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	2		160-170**	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	2		160-170**	25-35
熱水海綿蛋糕, 2 層	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	3+1		150-170**	30-50
夾心蘋果派	2 x 黑色烤盤 (直徑 20 厘米)	2		170-180	60-80
夾心蘋果派	2 x 黑色烤盤 (直徑 20 厘米)	2		180-200	60-80

* 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能

** 預熱, 請勿使用快速加熱功能


菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
夾心蘋果派	2 x 黑色烤盤 (直徑 20 厘米)	2		170-180	75-95
夾心蘋果派, 2 層	2 x 黑色烤盤 (直徑 20 厘米)	3+1		170-190	70-90



* 預熱 5 分鐘, 切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

菜餚	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 *	烤架	5		3	3-5
漢堡牛肉, x 12**	烤架	4		3	25-30




** 請勿預熱
 ** 總時間 2/3 過後翻面

以微波準備食物

以微波爐準備食物時, 務必使用耐熱且適合微波的廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 14 頁

如將廚具置於烤架上, 插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門, 外緣導軌則朝下。

使用的加熱方式:

-  4D 熱風
-  循環熱氣燒烤
-  微波

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
微波解凍						
肉類	無蓋廚具	2		-	180	5
					90	10-15
微波烹調						
蛋汁	無蓋廚具	2		-	360	20
					180	20-25
海綿餡餅	無蓋廚具	2		-	600	7-9
肉卷	無蓋廚具	2		-	600	22-27
結合微波烹調						
焗馬鈴薯	無蓋廚具	2		170-190	360	25-30
蛋糕	無蓋廚具	2		180-200	180	18-23
雞 *	烤網架	2		200-220	360	25-35

* 總時間經過 2/3 後翻面

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

siemens-home.com

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



9001103146
960524