

**SIEMENS**



## 嵌入式焗爐

VB558C0S0

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

說明手冊

Register  
your  
product  
online



# 目錄

	<b>用途</b>	4
	<b>重要安全資訊</b>	4
一般資訊		4
	<b>損壞原因</b>	5
一般資訊		5
	<b>環境保護</b>	6
節能		6
環保廢棄管理		6
	<b>瞭解您的電器</b>	7
控制面板		7
按鈕		7
顯示屏		7
加熱模式及功能		8
溫度旋鈕		8
爐腔功能		8
	<b>配件</b>	9
隔層位置		9
鎖定功能		9
伸縮滑軌組合		9
特殊配件		10
	<b>第一次使用前</b>	10
設定時鐘時間		10
預熱焗爐		10
清潔配件		10
安裝伸縮架組合		10
	<b>操作該器具</b>	11
開啟和關閉烤箱		11
自動安全關閉功能		11
	<b>時間設定選項</b>	11
時間設定選項概覽		11
操作電子時鐘		11
設定自動計時器		12
	<b>兒童安全鎖</b>	12
啟動兒童安全鎖		12
停用兒童安全鎖		12
	<b>基本設定</b>	13
基本設定列表		13
變更基本設定		13
設定節能模式		13
	<b>清潔</b>	14
適合的清潔劑		14
爐腔表面		14
保持設備清潔		15
清潔爐腔		15
	<b>軌道</b>	15
將隔層支架拆開		15
重新安裝支架		15
	<b>機門</b>	16
拆除及安裝機門面板		16
拆除和安裝電器機門		17
	<b>疑難排解</b>	18
故障訊息		18
更換焗爐照明燈		18
	<b>客戶服務中心</b>	19
產品編號及生產編號		19
	<b>建議的烹調時間</b>	20
菜式列表		20
使用提示		21
餐點測試		22

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



## 用途

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

微波烤爐必須完整地安裝於廚房中。請遵照特定的安裝說明。

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

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

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

本爐具僅適用於最高海拔 2000 米以下地區。

本爐具不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

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

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

8 歲以下的兒童應與設備和電源線保持安全的距離。

請務必以正確方式將配件安裝在爐腔中。→ "配件"第 9 頁



## 重要安全資訊

### 一般資訊

 **警告 – 火災風險！**

- 存放在爐腔中的易燃物品，可能會引致火災。  
切勿在爐腔中存放易燃物品。如果爐內冒煙，切勿開啟設備機門。請關閉電器並拔下插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。操作前，先清除焗爐、加熱元件及附件中的嚴重髒污。
- 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，氯化酒精可能會起火。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。
- 伸縮架在電器使用過程中會變熱。將其拉出時請特別小心。

 **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。電器只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。電器如有故障，請拔掉主電源插頭或關閉保險絲盒內的保險絲。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。
- 更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座的接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉焗爐的電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 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。

## 損壞原因

### 一般資訊

#### 注意！

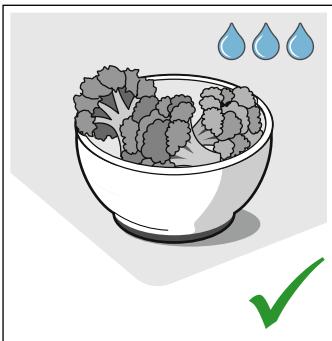
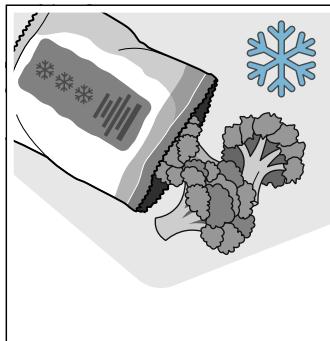
- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或烤爐器皿：請勿將配件放在爐腔板上。請勿在爐腔板上鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在50 °C以上，請勿在爐腔板上放置烤爐器皿，以免熱量累積。烘焙與烘焙時間將變得不正確，繼而令瓷釉器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓爐腔內的鋁箔紙接觸機門玻璃。否則可能令機門玻璃永久變色。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。
- 爐腔中的濕氣：長時間過後，爐腔中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。請勿在爐腔中存放食物。
- 開啟機門冷卻：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。→ "清潔" 第 14 頁
- 將烤爐機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤爐機門上，或將任何物件放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放置在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的烤爐機型裡，關上烤爐機門時便可能會刮傷機門面板。請務必將配件盡量推入爐腔之中。
- 搬運烤爐：請勿利用機門把手搬運或拿著烤爐。機門把手無法承受烤爐的重量，因此可能會斷裂。

## 環境保護

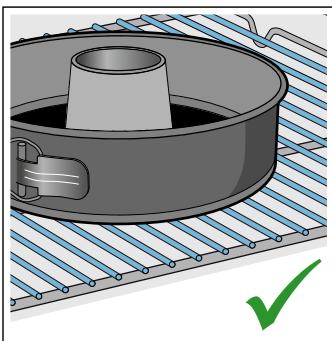
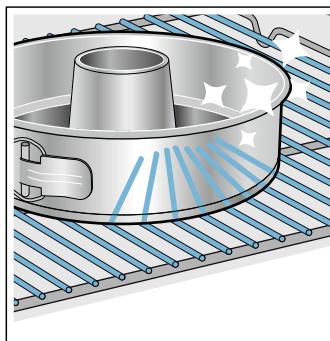
你的新設備節能效果極佳。此章節說明了如何在使用微波烤爐時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該設備。

### 節能

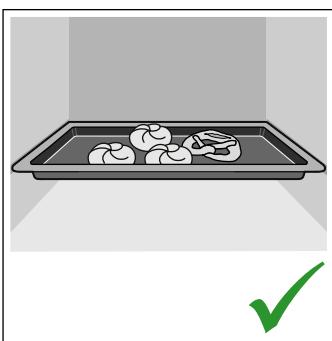
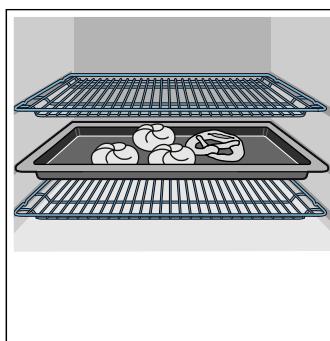
- 只有在食譜或使用手冊表格指示的情況下，才可預熱機器。
- 將冷凍食品送入焗爐前，請先解凍。



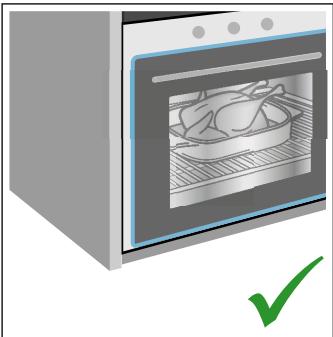
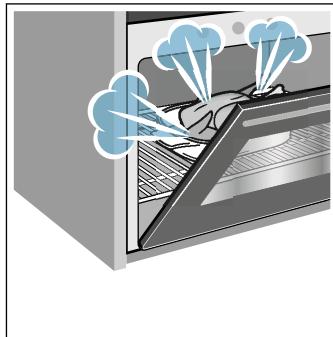
- 請使用深色、黑色塗層或搪瓷製成的烤模。這類材質的儲熱能力特別好。



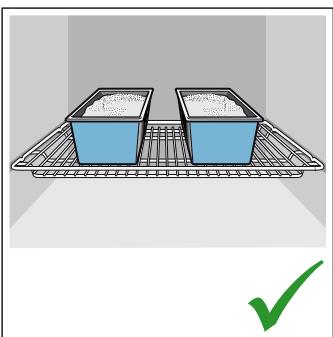
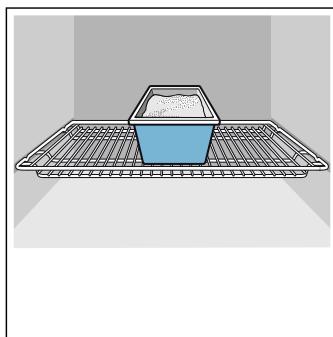
- 將不需要的配件從焗爐中取出。



- 盡量不要在機器運作時開啟爐門。



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



- 如需延長烹調時間，可在烹調結束前10分鐘關閉機器，用餘溫完成佳餚。

### 環保廢棄管理

以環保方式處理包裝。



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

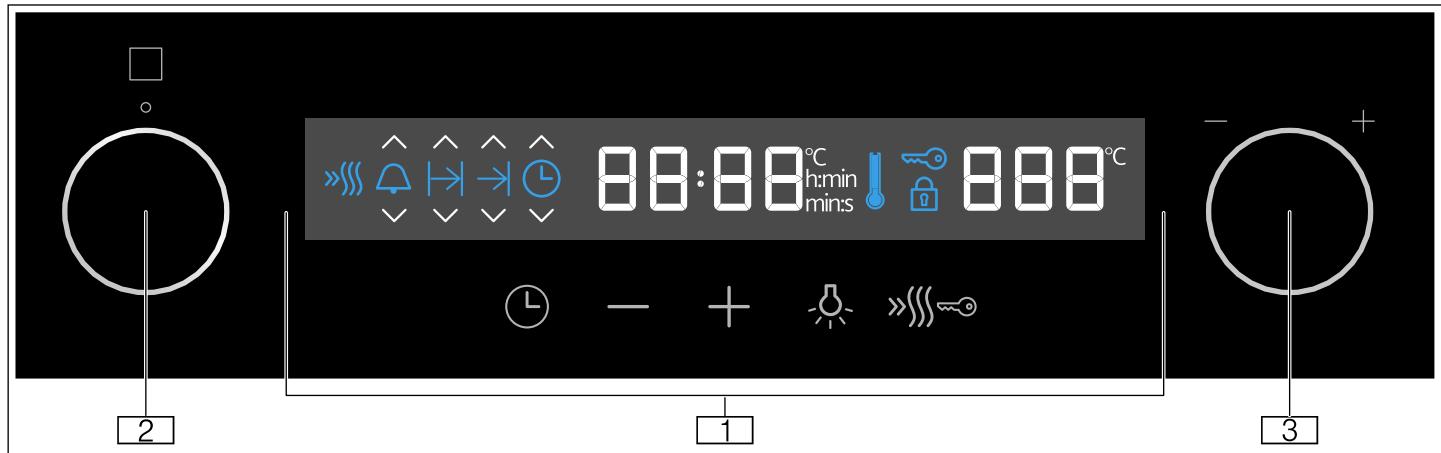
## 瞭解您的電器

我們將在此章節解說顯示屏與控制功能。您將了解電器的各種功能。

**提示:** 詳細內容與顏色會因電器型號而有所不同。

### 控制面板

您可在控制面板設定本電器的各種功能。下圖是控制面板的總覽以及控制裝置的配置方式。



#### 1 按鈕和顯示屏

所有按鈕均為觸控式，感應器位於下方。只要觸碰個別符號，即可選取該功能。

顯示屏上會顯示啟動功能之符號以及溫度設定選項。

#### 2 功能旋鈕

使用功能旋鈕設定加熱功能及其他功能。您選擇的加熱功能或其他功能會亮起。

您可從「Off」（關閉）位置將功能旋鈕以順時針方向或逆時針方向轉動。

#### 3 溫度旋鈕

使用溫度旋鈕可設定加熱功能的溫度或選擇其他功能的設定。

溫度旋鈕可順時針方向或逆時針方向轉動。它不具備「關閉」位置。

### 按鈕

以下是各種按鈕的簡短說明。

若按鈕無法操作，便會出現訊號聲。

按鈕	說明
(⌚)	時間設定選項 設定計時器⌚、持續時間→、結束時間→及時鐘時間⌚
-	下調 降低設定值
+	上調 提高設定值
💡	照明 打開 / 關閉內部照明
»☰«	快速加熱 開啟 / 關閉快速加熱功能
	兒童安全鎖 啟動和停用待命模式的兒童安全鎖

### 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。

符號	說明
»☰«	快速加熱
⌚	計時器
→	持續時間
→	結束時間
⌚	時鐘時間
88:88	時間
🌡	溫度指示器
🔓	兒童安全鎖
🔒	機門鎖
888	溫度

## 加熱模式及功能

使用功能旋鈕設定加熱模式與其他功能。

為確保您使用正確的加熱模式烹調食物，以下會說明各模式之間的差異和用途。

加熱功能	溫度 / 設定	使用
● 「Off」(關閉) 位置	-	在此位置時，焗爐會關閉。
◎ 3D熱風	50-280 °C	用於以單層或雙層烹調。風扇會將背板中環形加熱元件的熱氣均勻送往爐腔各處。此加熱功能可用於測量空氣再循環模式中的能源消耗。
■ 空氣再循環	50-280 °C	用於單層烘焙蛋糕及烘焙糕點。風扇會將加熱元件的熱氣均勻送往爐腔各處。
□ 薄餅設定	50-280 °C	適用於烹調新鮮薄餅及急凍食品（如薯片或餡餅）。加熱元件及風扇會加速加熱並將熱氣均勻送往爐腔各處。
*○ 解凍	30-60 °C	適用於解凍肉、家禽、麵包和蛋糕等。風扇可讓熱風在食材之間流動。
□ 底部重點加熱	50-280 °C	在希望能縮短食材烹調時間時使用。只從底部散發熱能。
□ 中央區域燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	適合燒烤少量肉排、香腸、麵包和魚片。燒烤加熱元件的中央區域會變得灼熱。
□ 表面完全燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	適用於燒烤扁平的食材（如牛扒、香腸或麵包）以及將食物烤至更深色。燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
■ 循環熱氣燒烤	50-280 °C	適合加熱烘焙食品、烤肉、禽肉和全條魚。風扇可讓熱風在食材之間流動。
□ 上 / 下加熱，溫和	50-280 °C	適用於溫和烹調所選的食物種類（例如肉類、蔬菜），放在單層不預熱。此加熱功能不適合會在烘焙過程中變大的食材（如麵包）。此加熱功能可用於測量傳統模式的能源消耗以及能源效率級數。
□ 上下加熱	50-280 °C	適用於糕點、烘烤食品和帶骨瘦肉。熱能會平均地從上方和底部散出。

**提示：**對於每種加熱功能，電器皆會指定預設的溫度或強度。您可以採用此數值，或在適合的區域中將之變更。

## 溫度旋鈕

使用溫度旋鈕設定溫度。設定的溫度會出現在顯示屏上。

**提示：**溫度可以1度為單位增加到100 °C，接著便會以5度為單位增加。

## 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	加熱指示器顯示爐腔內不斷升高的溫度。當所有的指示列已滿，表示已達將食材放入焗爐的最佳時刻。 在燒烤和清潔設定中，一開始便會將指示列填滿。 這些指示列在溫和上 / 下加熱中不會填滿。
餘溫指示燈	電器關閉時，溫度指示器會顯示爐腔內的餘熱。一旦溫度降到60 °C左右，指示器便會熄滅。

## 爐腔功能

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

### 開啟焗爐機門

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。若機門開啟超過15分鐘，照明便會再次關閉。

在大多數的操作模式中，內壁照明會在電器啟動時開啟。程序完成後，照明即會關閉。

**提示：**在上 / 下溫和加熱模式中，內壁照明會在1分鐘後自動熄滅。可使用  按鈕啟動。

### 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！

請勿遮蔽通風口，否則焗爐會過熱。

為加快爐腔在運作後的降溫速度，風扇會繼續運轉一段時間。

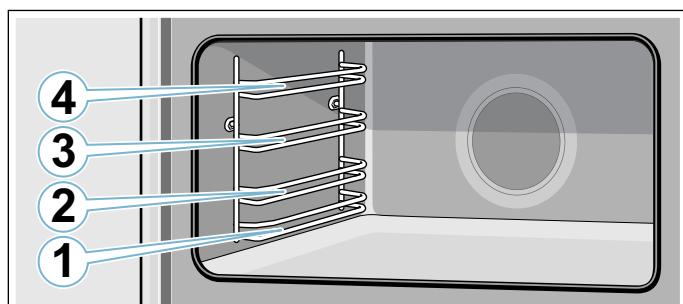
## 配件

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。

配件	描述
	<b>烘焙和燒烤架</b> 適用於烹調器皿、蛋糕模型、帶骨肉塊、燒烤食品和急凍食品。
	<b>萬用焗盤</b> 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品和大型燒烤肉類。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。
	<b>瓷釉烤盤</b> 適用於大型和小型的烘焙類食品。
	<b>伸縮滑軌組</b> 您可使用抽取式滑軌將配件進一步拉出。
	<b>鎖針</b> 用來固定樞紐。

## 隔層位置

烘焙盤和烘焙及燒烤架可放在爐腔中四個不同高度。務必將配件插入到最深的位置，以免觸碰到機門面板。請注意每次均須在爐腔中安裝正確的配件。



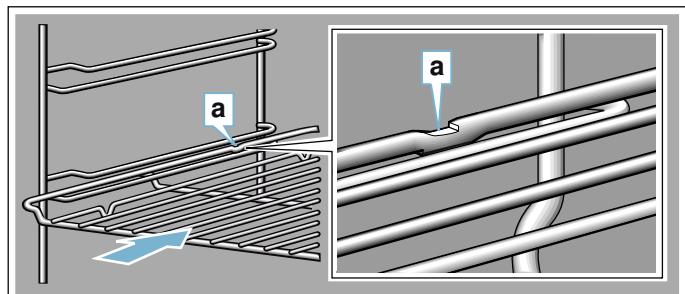
### ⚠ 警告 – 火災風險！

無論如何，請不要直接將烘烤模、烘焙盤、平底煎鍋或其他任何烹調器皿直接放在焗爐底板上。這樣會令電器底板過熱，並嚴重損害電器。

## 鎖定功能

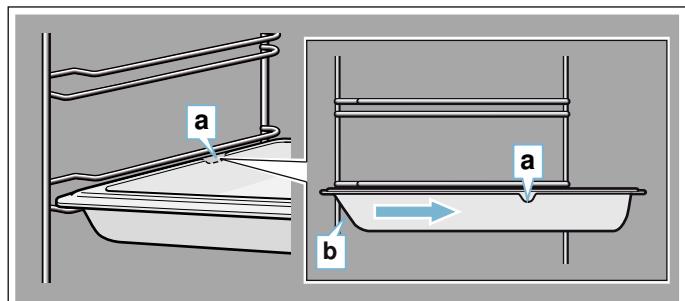
將配件固定前，可以先將它拉出約一半。此鎖定功能避免配件在拉出時傾斜。配件必須正確安裝至爐腔中，才能成功防止傾側。

安裝烤架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。開口端必須朝向電器機門，而且彎曲處必須在下方（亦即 ）。



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

圖例：萬用焗盤

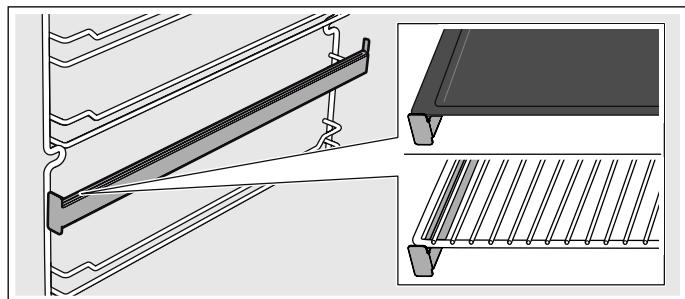


## 伸縮滑軌組合

### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

伸縮架在電器使用過程中會變熱。將其拉出時請特別小心。

抽取式軌道讓您完全拉出配件。將轉接器插到烘焙盤和烘焙及燒烤架時，請確保爐腔卡在拉出滑軌的卡榫前方。



## 特殊配件

您可以在售後服務中心購買配件。

配件	描述
搪瓷烘焙盤	適用於焗盤烘焙及小型烘焙糕點。 售後服務中心訂購號碼: 11012235
萬用焗盤	可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品和大型燒烤肉類。 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。 售後服務中心訂購號碼: 11012236
烘焙與燒烤架	適用於烹調器皿、蛋糕模型、帶骨肉塊、燒烤食品和急凍食品。 售後服務中心訂購號碼: 00776605
伸縮架組合	單層伸縮架組合。 售後服務中心訂購號碼: 12006236



## 第一次使用前

此章節提供首次使用焗爐烹調食品前的準備工作。

拆下電器包裝，並以適當方式丟棄包裝物料。

### 設定時鐘時間

電器連接電源後，顯示屏上便會閃爍 **12:00** 且 **(L)** 符號會一直亮起。設定時間。

1. 請使用 **-** 或 **+** 按鈕設定時間。

2. 按下 **(L)** 按鈕。

**提示:** 可設定時鐘時間的期間結束後，便會自動儲存時鐘時間。  
時間隨即設定完成。

### 預熱焗爐

#### 預先清潔焗爐

1. 從爐腔移除配件和隔層支架。→ "軌道"第 15 頁
2. 將任何剩餘的包裝拆除，例如爐腔中細小的聚苯乙烯物料。
3. 某些部件會以保護膜覆蓋。請撕除這些防刮保護膜。
4. 用柔軟的濕布清潔電器外殼。
5. 用熱肥皂水清潔爐腔。

#### 加熱爐具

若要去除新爐具的氣味，可在爐具空置並關上時加熱。

**提示:** 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，用一塊已濕水的軟布擦拭爐腔內部平滑的表面。在電器加熱時請讓廚房保持通風。

1. 將功能旋鈕轉至 **□**。
2. 將溫度旋鈕轉至最高溫。
3. 1小時後將烤箱關閉。

**提示:** 電器第一次加熱時，您可能會聽到爐具內發出爆裂聲。

#### 重新清潔爐具

1. 用熱肥皂水清潔爐腔。
2. 將掛勾式托架裝回原位。
3. 視乎需要機門板。→ "機門"第 16 頁

### 清潔配件

使用配件前，請先用布和暖肥皂水徹底清潔。

### 安裝伸縮架組合

安裝伸縮架組合中有附安裝說明。

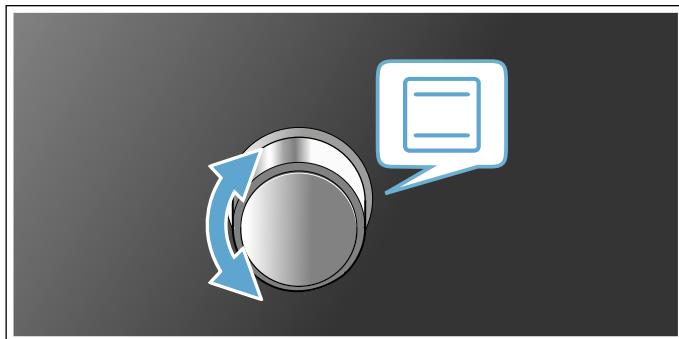
## 操作該器具

### 開啟和關閉烤箱

#### 啟動爐具

- 用功能旋鈕設定加熱功能。

**提示:** 每個功能均有預設的溫度或燒烤設定。



- 用溫度旋鈕修改溫度或燒烤設定。



接著焗爐便會開始加熱。

**提示:** 溫度指示會顯示目前的加熱階段。

#### 變更設定

您可隨時用對應的旋鈕更改加熱功能和溫度或燒烤設定。

#### 關閉爐具

將功能旋鈕轉至「Off」（關閉）位置。

#### 啟動快速加熱功能

若想盡快加熱焗腔，請按下  按鈕。

**提示:** 在3D熱風模式、空氣再循環模式、薄餅設定及上 / 下加熱中均可使用快速加熱功能。

#### 自動安全關閉功能

本電器有自動安全關閉功能。焗爐會在13小時後自動關閉。

## 時間設定選項

您的微波焗爐有不同的時間設定選項。

### 時間設定選項概覽

時間設定選項	使用
⌚ 計時器	計時器和煮蛋計時器的功能相似。計時器在電器加熱時獨立運作，亦獨立於其他時間設定選項，而且不會影響電器設定。
🕒 時鐘時間	前景無執行其他功能時，電器會在顯示屏上顯示今天的時間。
▶ 烹調時間	設定的烹調時間結束後，電器便會自動停止加熱。
➔ 結束時間	輸入烹調時間和所需的結束時間。電器會自動啟動，以便在要求的時間完成烹調。

### 操作電子時鐘

#### 設定計時器

計時器不會影響焗爐的操作方式。計時器的持續時間設定範圍介乎30秒至13小時之間。持續時間可以30秒為單位增加到最多10分鐘，10分鐘到1小時間以1分鐘為單位增加，接著便會以5分鐘為單位增加。

- 按下  按鈕。  
⌚ 符號會亮起。
- 使用 + 和 - 按鈕設定所需的持續時間。時間一到，訊號聲就會響起。

#### 提示

- 要變更剩餘時間，請按  按鈕。然後使用 + 和 - 按鈕變更剩餘的時間。
- 若要將計時器停止倒數，請將剩餘時間設為零。

#### 關閉訊號聲

要關閉訊號聲，請按任何一個按鈕或打開機門。

**提示:** 訊號聲不久後便會自動停止。

#### 設定電子時鐘

您可視乎需要修改時鐘設定（例如從夏令時間變更為冬令時間）。修改時，必須啟動焗爐。

- 按下  按鈕。  
⌚ 符號會亮起。
- 再次按下  按鈕。  
🕒 符號會亮起。
- 使用 + 和 - 按鈕設定目前的時間。

## 設定自動計時器

電子時鐘可以用來自動開啟或關閉爐具。

### 設定烹調時間

您可以在電器設定食材的烹調時間。這樣可避免不小心烹煮過久，亦代表您不用記著何時要關閉焗爐。

1. 設定所需的加熱方式與溫度。

焗爐隨即啟動。

2. 按兩下  $\odot$  按鈕。

3. 使用 + 和 - 按鈕設定所需的烹調時間。

**提示：**烹調時間的設定範圍介乎30秒至13小時之間。烹調時間可以1分鐘為單位增加到最多1小時，接著便會以5分鐘為單位增加。  
 $\rightarrow$  符號會亮起。

### 烹調時間結束後

訊號聲會響起。電器會停止加熱。

1. 要關閉訊號聲，請按任何一個按鈕或打開機門。

**提示：**訊號聲不久後便會自動停止。

2. 將功能旋鈕轉至「Off」（關閉）位置。

### 設定結束時間

預先選擇所需的烘焙或燒烤時間。

1. 設定所需的加熱方式與溫度。

焗爐隨即啟動。

2. 按兩下  $\odot$  按鈕。

3. 使用 + 和 - 按鈕設定所需的烹調時間。

**提示：**烹調時間的設定範圍介乎30秒至13小時之間。烹調時間可以1分鐘為單位增加到最多1小時，接著便會以5分鐘為單位增加。  
 $\rightarrow$  符號會亮起。

4. 再次按下  $\odot$  按鈕。

5. 使用 + 和 - 按鈕設定結束時間。

**提示：**首次按下按鈕時，顯示屏會出現建議值。建議的值是以時鐘目前的時間及烹調時間計算得出。該值可用 + 和 - 按鈕變更。

$\rightarrow$  符號會亮起。顯示屏會顯示結束時間。電器便會切換至待機模式。

### 烹調時間結束後

訊號聲會響起。電器會停止加熱。

1. 要關閉訊號聲，請按任何一個按鈕或打開機門。

**提示：**訊號聲不久後便會自動停止。

2. 將功能旋鈕轉至「Off」（關閉）位置。

## 兒童安全鎖

焗爐設有兒童安全鎖，防止兒童意外將其開啟。

**提示：**若爐具在使用中，焗爐的兒童安全鎖不會影響爐具運作。

### 啟動兒童安全鎖

必須關閉電器電源。

按住  $\gg\ll\circlearrowleft$  按鈕約4秒。

顯示屏上會出現  $\circlearrowright$  符號。兒童安全鎖隨即啟用。

### 停用兒童安全鎖

按住  $\gg\ll\circlearrowleft$  按鈕約4秒。

顯示屏上的  $\circlearrowright$  符號會消失。兒童安全鎖隨即停用。

# 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。

## 基本設定列表

基本設定會因電器的功能不同而有差異。

基本設定	選項
c01 在烹調時間或計時器時間結束後發出訊號聲	1 = 約10秒 2 = 約30秒* 3 = 約2分鐘
c02 套用設定的等待時間	1 = 約3秒* 2 = 約6秒 3 = 約10秒
c03 觸碰按鈕時的按鈕訊號聲	0 = 關 1 = 開*
c04 顯示幕照明顯度	1 = 暗 2 = 適中* 3 = 亮
c05 顯示目前時間	0 = 隱藏時間 1 = 顯示時間*
c06 電器運作時開啟內部照明	0 = 否 1 = 是*
c07 冷卻風扇持續運轉時間	1 = 短暫* 2 = 適中 3 = 長 4 = 超長
c08 重設所有數值為原廠設定	0 = 否* 1 = 是
c09 啟動示範模式 <small>示範模式只用於展示；焗爐在示範模式時不會加熱。示範模式只能在本電器連接至主電源後的5分鐘內啟動。</small>	0 = 否* 1 = 是

\* 原廠設定

## 變更基本設定

功能旋鈕必須轉至「Off」（關閉）位置。

1. 按住  按鈕約4秒。  
顯示幕上會出現第一個基本設定（例如 c01 / 1）。
2. 視需求使用溫度旋鈕變更設定。
3. 使用 + 按鈕瀏覽下一個基本設定。
4. 使用 - 或 + 按鈕檢視上述所有基本設定，若需要變更任何設定再用溫度旋鈕變更。
5. 完成後，再次按住  按鈕約4秒以確認設定。  
此部分適用所有基本設定。

您可隨時改變基本設定。示範模式只能在本電器連接至主電源後的5分鐘內啟動。

**提示：**即使電源中斷，基本設定中的變更仍會保留。

## 設定節能模式

您可透過降低顯示屏亮度來節省電力。可在基本設定 c04 調整顯示屏亮度。

**提示：**此設定會改變電器運作時的顯示屏亮度。在待命模式中，電器會自動降低顯示屏亮度。顯示屏的亮度在22:00到05:59之間會調到最低。



## 清潔

妥善的保養與清潔可以讓電器長期保持良好外觀與功能。  
我們將解說護理和清潔電器的正確方法。

**⚠ 警告 – 觸電風險！**

請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。

**⚠ 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。

### 適合的清潔劑

請遵守以下資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害機器的表面。

請勿將以下的清潔劑

#### 用於焗爐：

- 任何強效或腐蝕性的清潔劑、
- 含高濃度酒精的清潔劑、
- 硬鋼絲絨或海綿、
- 高壓或蒸氣清潔器。

使用全新的海綿布前，請先將它徹底清洗。

區域	清潔
<b>烤箱外部</b>	
不鏽鋼正面	<p>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。</p>
控制面板	<p>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。</p>
機門面板	<p>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。</p>
機門把手	<p>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。</p>
<b>烤箱外部</b>	
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	<p>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。</p>
機門面板	<p>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。 最適合用於清潔機門面板及爐腔。→ "清潔爐腔"</p>
第 15 頁	

機門封口 請勿拆除。	熱肥皂水 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
機門蓋	<p>不鏽鋼 製： 使用不鏽鋼清潔劑。注意 製造商說明。請勿使用不鏽鋼養護劑。 塑膠製： 用高溫清潔劑和抹布加以清潔。利用一條柔軟的布進行再烘乾。請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。 請卸下機門以利清潔。</p>
軌道	熱肥皂水 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
拉出裝置	<p>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。</p>
配件	<p>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。</p>

#### 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

爐腔背壁和側邊能自動清潔。從粗糙表面即可看出。  
爐腔底板和頂板則經過搪瓷處理，表面光滑。

#### 清潔搪瓷表面

用洗碗布和熱肥皂水或稀釋醋來清潔光滑的瓷釉表面。然後再用軟布擦乾。

使用濕布和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。

#### 注意！

爐腔仍然溫熱時，切勿使用清潔劑。這樣可能會損壞搪瓷表面。下次加熱電器前，請去除爐腔和焗爐機門上所有食物殘渣。

清潔完畢後，請保持焗爐機門開啟，讓它自然風乾。

**提示：**食物殘渣或會形成白色沉澱物。這些殘留物無害，也不會影響電器運作。需要時，您可以用檸檬汁清除這些殘留物。

## 自動清潔表面

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

### 注意！

請勿在自動清潔表面上使用焗爐清潔劑。否則將會損害表面。如果焗爐清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即清除。請勿磨擦表面或使用腐蝕性輔助潔劑。

## 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。

### ⚠ 警告 – 火災危險！

散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。操作前，先清除焗爐、加熱元件及附件中的嚴重髒污。

### 建議

- 每次使用後都需要清潔焗腔。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。

## 清潔焗腔

1. 將0.4公升水倒入焗腔底板中央。
2. 設定  加熱功能。
3. 使用溫度旋鈕將溫度設定在50 °C。
4. 18分鐘後關掉電器。
5. 讓電器冷卻。
6. 用軟布清潔焗腔。

### ⚠ 警告 – 灼傷風險！

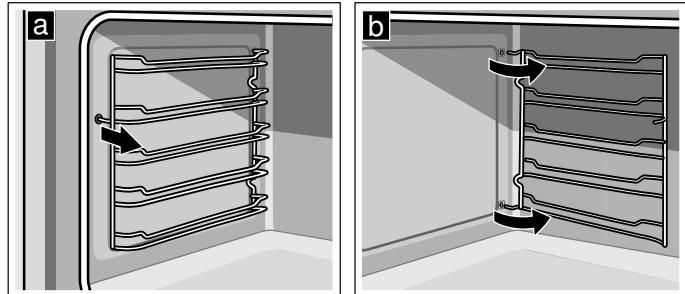
設備會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰焗腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。

## 軌道

### 將隔層支架拆開

隔層支架可固定於焗腔側板的三個點上。

1. 抓住托架前端，並將托架拉到焗腔中央。  
隔層支架前方的掛勾便會從孔中穿出。
2. 將支架往前搖並將其從側板的後方孔中拉出。
3. 從焗腔取出隔層支架。



### 重新安裝支架

1. 將隔層支架的掛勾壓入側板後方的固定孔。
2. 將隔層支架的前方推入孔中。

## 機門

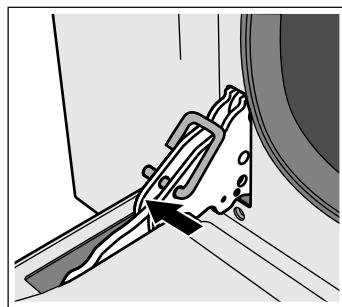
妥善的保養與清潔，可以讓設備長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何清潔設備機門。

### 拆除及安裝機門面板

你可以拆下烤爐機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

#### 拆除機門嵌板

1. 完全打開爐具機門。
  2. 使用鎖針固定左右兩邊的樞紐。
- 提示:** 鎖針必須完全插入樞紐孔中。

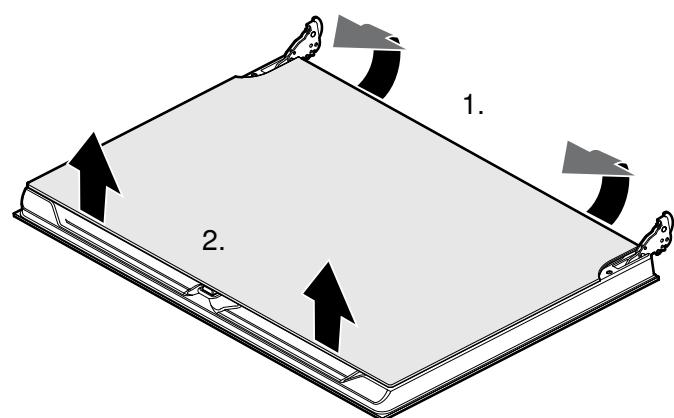


3. 輕輕從底部拉起內嵌板，直到鎖針從固定座鬆開(1)。

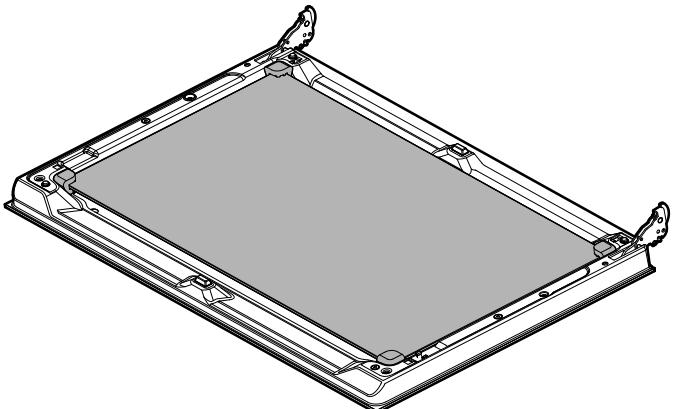
4. 小心從頂部拉起內嵌板，直到鎖針從固定座鬆開(2)。

#### 注意!

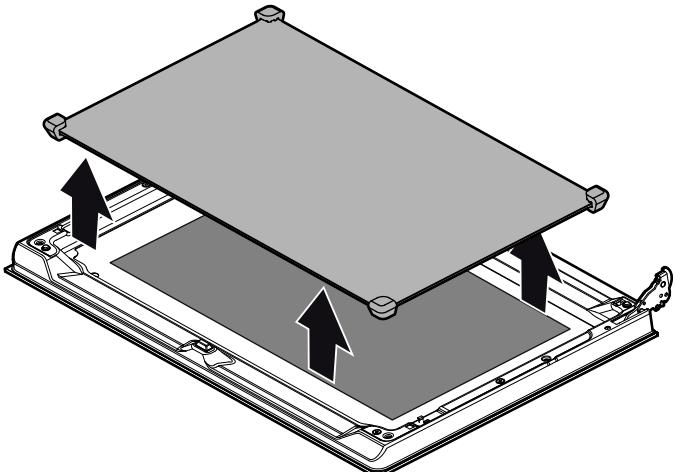
拉起內嵌板時，中央嵌板可能會黏附在內嵌板上。切勿讓中央嵌板掉落。



5. 拆下內嵌板。
6. 拆下中央嵌板。



**提示:** 中央嵌板由橡膠襯套固定，並非以鎖針。



使用玻璃清潔劑和軟布清潔嵌板。

#### ⚠️ 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。

#### 安裝機門嵌板

1. 將中央嵌板裝回原位。

#### 提示

- 若可以看到小寫E符號，表示中央嵌板已安裝正確。
- 務必正確安裝嵌板。所有橡膠襯套必須平置並貼合外嵌板。

2. 將內嵌板裝回原位。

**提示:** 全部四條鎖針都必須與對應的固定座接合。

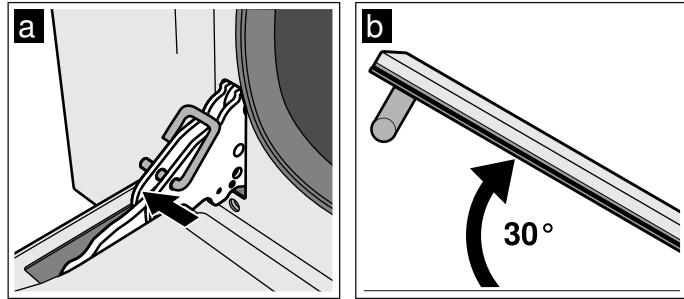
3. 拆下鎖針後關上機門。

## 拆除和安裝電器機門

如果爐具非常骯髒，可拆除機門以方便清潔。在正常情況下不需要拆下機門。

### 拆除電器機門

1. 完全打開爐具機門。
2. 使用鎖針固定左右兩側的鉸鍊 (a)。  
**提示:** 鎖針必須完全插入樞紐孔中。
3. 用雙手握住焗爐機門兩側並將機門關上約30° (b)。



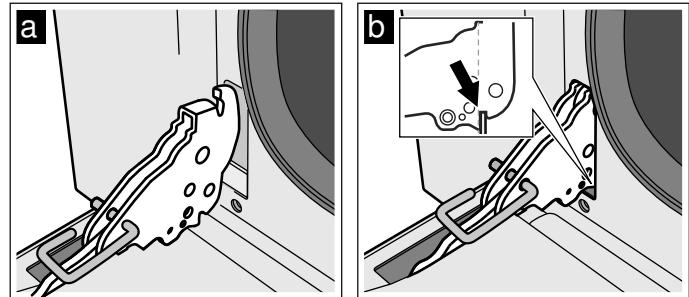
4. 輕輕抬高焗爐機門，然後將其拉出。  
**提示:** 請勿將焗爐機門完全關上，否則鉸鍊會扭曲並損壞搪瓷表面。

### 安裝電器機門

1. 用雙手握住焗爐機門兩側。

2. 將鉸鏈插入焗爐鉸鏈槽中 (a)。

**提示:** 鉸鍊底部的槽口必須嵌入烤箱外框 (b)。



3. 降低機門。

4. 拆除鎖針。

#### ⚠️ 警告 – 受傷風險!

若焗爐門意外掉落或鉸鏈意外咬合，請勿伸手觸鉸鏈。請致電售後服務中心。

#### ⚠️ 警告 – 受傷風險!

若機門鉸鍊未正確安裝，便無法正確安裝機門。這樣熱氣會散出，而電器零件則會變得非常燙。為避免發生此情況，請將機門再次拆下。接著如圖所示裝回機門，確保鉸鍊底部的溝槽和焗爐門框接合。

## 疑難排解

故障	可能原因	說明 / 解決方法
焗爐無法運轉	插頭未插入電源	將焗爐連接至電源插座
	停電	確認廚房中其他電器是否正在運作
	斷路器故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲正常
無法啟動電器	電器機門未完全關上	關掉電器機門
	無法關閉電器電源	將電器電源關上後再打開
顯示屏上閃爍 12:00	停電	重設時鐘。
無法使用內壁照明	啟用上 / 下溫和加熱模式	在上 / 下溫和加熱模式中，內壁照明不會亮起。
	燈泡故障	更換燈泡。
焗爐中的食材在很短的時間內便焦掉。	溫度計故障。	請致電售後服務中心。
機門面板出現蒸氣。	此為溫度差異造成的正常情況。	將電器加熱至100 °C再於5分鐘後將其關閉。
雖然已開啟電器，仍無法操作；顯示屏上顯示 $\infty$ 符號	兒童安全鎖隨即啟用。	按住 $\gg\ll\infty$ 觸控按鈕直到 $\infty$ 熄滅為止。

## 故障訊息

若顯示屏上出現以 Err 開頭的故障訊息，請將功能旋鈕轉至「Off」（關）。如果故障訊息沒有消失，請聯絡售後服務中心。

故障訊息	可能原因	資訊 / 處理方式
Err 1	溫度感應器故障。	請致電售後服務中心。
Err 2	爐腔內的溫度過高。	請致電售後服務中心。
Err 4	機門鎖定機制未正確啟動。	請致電售後服務中心。
Err 5	風扇加熱元件故障或未連接。	請致電售後服務中心。
Err 6	摩打故障或未連接。	請致電售後服務中心。
Err 8	冷卻風扇故障或未連接。	請致電售後服務中心。

## 更換焗爐照明燈

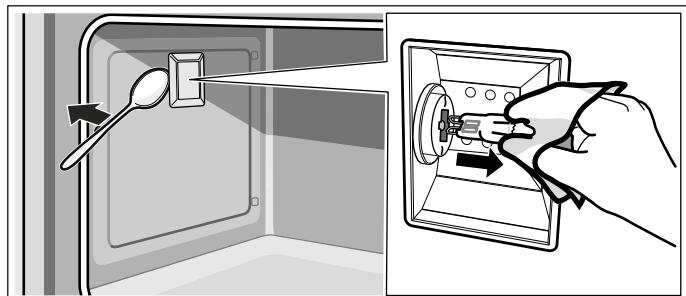
必須更換故障的焗爐照明燈泡。可在售後服務中心或專門店購買耐熱燈泡。請提供電器的產品編號及生產編號。請勿使用其他類型的燈泡。

### ⚠ 警告 – 觸電風險！

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

1. 請先讓焗爐冷卻。
2. 打開電器機門。
3. 請在爐腔中鋪上抹布，避免造成損害。
4. 卸下隔層支架。
5. 卸下玻璃罩。請先用手開啟玻璃罩前端。若無法順利拆下玻璃罩，可使用湯匙輔助。

### 6. 拆下焗爐照明燈泡。



### 7. 裝上同型號的照明燈泡：

電壓：230伏特；

功率：40瓦；

接頭類型：G9；

可承受溫度：300 °C

### 8. 將焗爐照明燈泡玻璃罩裝回原位。

### 9. 裝回隔層支架。

### 10. 取出抹布。

### 11. 開啟斷路器。

### 12. 請檢查焗爐照明燈是否再次正常運作。

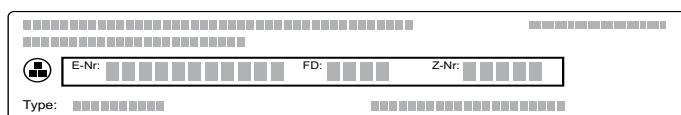
# 客戶服務中心

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

聯絡我們時，請提供完整的產品編號（E no.）和生產編號（FD no.），以便服務人員提供正確的建議。開啟電器門時，即可找到印有這些編號的標牌。

在部分有蒸氣輔助烹調功能的電器中，您可於控制面板後方找到標牌。



您也可以在下方空位記下電器編號和售後服務中心的電話號碼，節省尋找時間。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
售後服務 	

請注意，即使在保養期內，若因錯誤使用本電器而需要售後服務技工上門服務，亦需要收費。

您可以在附件的客戶服務中心目錄內，找到所有國家的客戶服務中心聯絡詳細資料。

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

## 建議的烹調時間

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

### 菜式列表

菜式	重量（以公斤為單位）	隔層位置	加熱功能	溫度（°C）	烹調時間（分鐘）
千層麵	3-4	1		220-230*	45-50
焗意粉	3-4	1		220-230*	45-50
小牛肉塊	2	2		180-190*	90-100
豬里脊	1.5-2	2		190-200*	90-100
豬里脊	2	2		200**	125
香腸	1.5	3		280*	第一面：10 第二面：7
烤牛肉	1	2		200*	45-55
烤兔肉	1.5	2		180-190*	70-80
火雞胸	2	2		180-190*	110-120
豬頸肉	2-3	2		180-190*	170-180
烤雞	1.2	2		190-200*	65-70
豬排	1.5	3		280*	第一面：15 第二面：5
肋排	1.5	3		280*	第一面：15 第二面：10
煙肉	0.7	4		3*	第一面：10 第二面：8
豬柳	1.5	3		280*	第一面：12 第二面：5
牛肉片	1	4		3*	第一面：7 第二面：4
大條虹鱈魚	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
鮫鯨魚	0.7-1.5	2		160*	60-65
多寶魚	1.5	2		160*	45-50
薄餅	1-1.5	2		280*	10-12
麵包	1	2		180-190*	25-30
意大利香料麵包	1	2		180-190*	20-25
環形蛋糕	1	2		160*	55-60
水果餡餅	1	2		160*	35-40
芝士蛋糕	1	2		160-170*	45-55
酥皮點心	1	2		160-170*	35-40
酥皮點心	1	2		170**	65
凍蛋糕	1.2	2		160*	55-60
忌廉泡芙	0.7-1.2	2		180*	50-60
海綿蛋糕	1	2		150-160*	55-60
米布丁	1	2		160*	55-60
奶油蛋捲	1-1.2	2		160*	30-35

\* 預熱

\*\*請勿預熱

### 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。

## 使用提示

此章節將提供烹調器皿和食材準備方式等提示。

### 提示

- 使用隨附的配件。可在專門店和售後服務中心購買額外配件。  
從焗爐爐腔取出配件或烹調器皿時，必須使用隔熱布或隔熱手套。

- 從焗爐爐腔中取出配件或烹調器皿時，必須使用隔熱布或隔熱手套。
- 溫和上 / 下加熱為一可讓您溫和烹調肉類、魚類及烘焙無需發酵之糕點的智慧加熱功能。電器會優化爐腔的能源供給控制。會利用餘溫處理食物。可保持肉質，避免煮焦。若在食物完成烹煮前或預熱焗爐時打開機門，則無法達到此效果。請在焗爐加熱前將食材放入空的爐腔。烹調時請務必保持電器機門緊閉。

## 烘焙提示

如要知道蛋糕中間是否已經完全熟透，	請將牙籤插入蛋糕的最高處。若牙籤抽出時不會沾黏麵糊，表示蛋糕已經焗好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度降低 $10^{\circ}\text{C}$ ，並延長烘焙時間。遵循食譜中指定的材料和準備程序。
蛋糕中央突起，但周圍塌陷。	只在彈性蛋糕模具底部塗油。烘焙後，用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用焗盤。
小烘焙糕點在烘焙期間黏在一起。	每個糕點之間必須保持大約2厘米的距離。這樣，烘焙糕點便有足夠空間變大，並能均勻受熱。
蛋糕過乾。	將溫度設定提高 $10^{\circ}\text{C}$ ，並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果隔層位置正確並使用適當的廚具，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。	下次請在焗爐高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深，底部過淺。	下次請在焗爐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。	<p>請選擇稍微低一點的溫度。</p> <p>突出的防油紙會影響熱氣循環。請將防油紙裁切成適當的大小。</p> <p>請確保焗模沒有直接置於爐腔後方內壁的開口前面。</p> <p>烘焙小糕點時，您應盡量使用類似的大小和厚度。</p>
您正使用多層烘焙。最上方焗盤中的成品較低層焗盤中的顏色要深。	使用多層烘焙時，請務必使用熱風。同一時間被放入焗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，再於頂部放上配料。
將器皿倒轉時無法將蛋糕取出。	烘焙後，先讓蛋糕冷卻5至10分鐘。如果仍會沾黏，請小心地在邊緣用刀再次嘗試取出蛋糕。請再次將蛋糕模具倒轉，並使用濕涼的布覆蓋幾次。下次請在烤模 / 器皿上塗油並灑上麵包屑。

## 烘烤和燉煮提示

烘烤的食物顏色過深，而且到處都有燒焦的脆皮，和 / 或烘烤的食物太乾。	檢查隔層位置和烘烤溫度。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。	<p>烘烤盤和蓋子的大小形狀必須剛好，並能互相緊合。</p> <p>如有需要，燉煮時可降低溫度並多加一點水份。</p>

## 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"> <li>▪ 當量縮短烹調時間。</li> <li>▪ 將食物烹調至金黃色，但顏色不宜過深。</li> <li>▪ 體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。</li> </ul>
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 热風來加熱。 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。

## 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

### 烘焙

菜式	配件	隔層位置	加熱功能	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
脆餅條	有防油紙的焗盤	2	Ⓐ	160*	23-25
脆餅條，2層	2個有防油紙的焗盤	2+4	Ⓐ	160*	28
小蛋糕	有防油紙的焗盤	2	Ⓑ	160*	21-22
小蛋糕，2層	有防油紙的焗盤 + 烤架	2+4	Ⓐ	160*	30
熱水海綿蛋糕	圓形蛋糕模	2	Ⓑ	160*	35
熱水海綿蛋糕，2層	2個彈性邊框蛋糕模	2+4	Ⓐ	155-165*	35-45
夾心蘋果批1個	圓形蛋糕模	2	Ⓓ	170*	75-80
夾心蘋果批2個	2個彈性邊框蛋糕模	2	Ⓑ	160*	75-80

\* 預熱

### 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。

菜式	配件	隔層位置	加熱功能	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
烘烤多士麵包	烤網架	4	□	3*	2
牛肉漢堡10個，直徑75毫米	烤盤 + 烤架	3+4	□	3*	第一面：15 第二面：5

\* 預熱



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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001317311  
980301