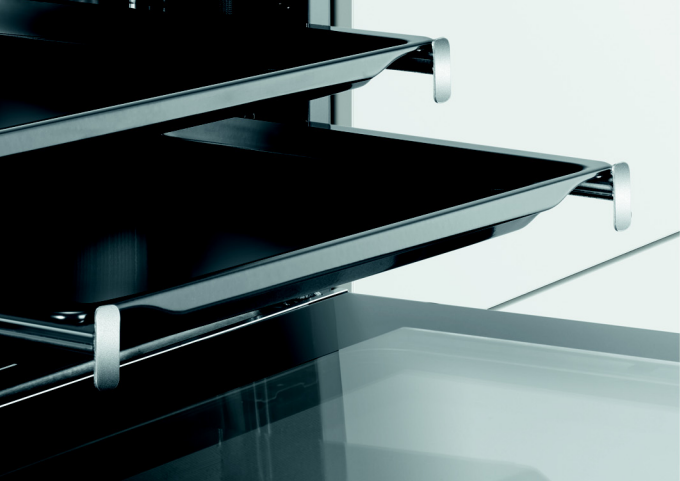




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



蒸烤爐
CSG656RS1



BOSCH

[zh-tw] 使用說明書

目錄

	使用須知	4		時間設定選項	22
	重要安全資訊	5	設定烹調時間	22	
一般資訊	5	設定結束時間	22		
蒸煮	6	設定計時器	23		
多點食物探針	6		多點食物探針	24	
清潔功能	6	加熱模式	24		
	損壞原因	6	將多點食物探針插入食物中	24	
一般資訊	6	設定中心溫度	24		
蒸煮	7	不同食物的中心溫度	25		
	環境保護	7		兒童安全鎖	26
節能	7	啟用與停用	26		
符合環保規定的廢棄處理	7		基本設定	26	
	瞭解您的蒸烤爐	8	變更基本設定	26	
控制面板	8	基本設定清單	27		
控制功能	8	停電	27		
顯示螢幕	9	變更時間	27		
主選單	9		長時間保溫模式	28	
加熱模式	10	啟動長時間保溫模式	28		
蒸煮	11		清潔須知	28	
更多資訊	11	合適的清潔劑	28		
箱體功能	11	箱體內壁	29		
水箱	11	保持蒸烤爐清潔	29		
	配件	12		清潔功能	30
標準配件	12	自清功能	30		
安裝配件	12	除鈣	31		
選購配件	13		層架	32	
	第一次使用前	14	拆卸與重新安裝層架	32	
第一次使用前	14		蒸烤爐箱門	32	
初次使用設定	14	卸除及安裝蒸烤爐箱門	32		
校準蒸烤爐並清潔內部	15	移除箱門蓋	33		
清潔配件	15	卸除與安裝箱門嵌板	33		
	操作蒸烤爐	16		疑難排解	35
開關蒸烤爐電源	16	自行修復故障	35		
開始操作	16	最長操作時間	36		
選擇操作模式	16	照明燈泡	36		
設定加熱模式與溫度	16		客戶服務中心	37	
快速加熱	17	產品編號及生產編號	37		
	蒸煮	18		自動烹調程式	37
蒸煮	18	相關設定資訊	37		
添加蒸氣烘烤	18	烘焙感應器	38		
重新加熱	19	使用自動烹調程式	38		
麵團發酵	19				
解凍	19				
將水注入水箱中	20				
每次完成蒸煮操作後	21				

	建議烹調時間.....	39
請勿使用矽膠烤模		39
蛋糕與小麵包		39
麵包與麵包卷		42
披薩、法式鹹派與鹹蛋糕		44
點心與舒芙蕾		46
禽肉		47
肉類		49
魚類		53
蔬菜、配菜與蛋類		55
甜點		57
使用節能加熱模式節省能源		58
食材內的丙烯醯胺		59
低溫烹調 / 慢煮		59
乾果製作		61
保存、榨汁與消毒		61
麵團發酵處理		62
解凍		63
重新加熱		64
保溫		65
料理測試		65

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱
www.bosch-home.com.tw

使用須知

請詳細閱讀說明，以確保能安全且正確的使用本產品。請妥善保管使用說明書及安裝手冊，以便您日後，或供下一位使用者使用時查閱。

本產品僅可安裝於廚房中。請遵守原廠安裝說明。

打開包裝後，請檢查產品是否有損壞。若產品在運送過程受損，切勿安裝。

僅經過認證的專業人員可在不使用插頭的情況下連接本產品。因不當連接而造成的損壞，不在保固範圍之內。

本產品僅供家用。只限準備食物之用。操作時務必在場監督。僅供室內使用。

8 歲以上的兒童，身體、感官或精神有障礙者，以及欠缺使用此產品經驗和知識者，可由監護人在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性後，使用本產品。

不可讓兒童將本產品當作玩具、或在本產品周圍玩耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下進行本產品的清潔與保養。

8 歲以下的兒童須與本蒸烤爐及其電源線保持距離。

請務必以正確的方式安裝配件。→ 第 12 頁的「配件」

重要安全資訊

一般資訊

警告 - 火災風險！！

- 將易燃物品放在蒸烤爐中可能會起火。請勿將易燃物品放在蒸烤爐內。若本產品內出現煙霧，請勿開啟箱門。請將電源關閉並將插頭從電源上拔除，或直接關閉保險絲盒中的斷路器。
- 蒸烤爐箱門打開時，會有熱氣湧出。烘焙紙如果接觸到加熱管，可能會起火。預熱時，請務必將烘焙紙固定於配件上。請務必用盤子或烤模壓住烘焙紙。請將烘焙紙鋪在需要遮蓋的表面上。烘焙紙不可超出配件範圍。

警告 - 燒傷風險！

- 本產品使用時會產生高溫。請勿觸碰蒸烤爐內壁或加熱管。請務必讓蒸烤爐冷卻。兒童應與其保持安全距離。
- 配件與耐熱器皿在加熱過程中或加熱後會變得很燙。將配件或耐熱器皿從蒸烤爐中取出時，請務必配戴隔熱手套。
- 在高溫的烹煮空間內，氣化酒精可能會起火。切勿製作含大量高酒精濃度的食物。請僅使用含少量高酒精濃度的調味料。

警告 - 燙傷風險！

- 蒸烤爐可接觸的部位在操作期間會變得非常灼熱。請勿觸碰高溫部位。兒童應保持安全距離。
- 開啟蒸烤爐箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開蒸烤爐箱門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫蒸烤爐內的水分可能會轉化成高溫水蒸氣。切勿將水倒入高溫的蒸烤爐中。

警告 - 受傷風險！

- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉箱門時，門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。請將手遠離鉸鏈。

警告 - 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。應由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果蒸烤爐出現問題，請拔掉其主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。並聯絡客服中心。
- 電源線上的絕緣層可能會因接觸高溫部位而融化。請勿讓電源線接觸蒸烤爐高溫部位。
- 請勿使用任何高壓清潔機清洗本產品，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開啟損壞電器的電源。並拔掉其插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

警告 - 磁力造成的危險！

控制面板或控制零件中使用了永久磁鐵。這可能會影響電子植入裝置，例如：心律調整器或胰島素泵。電子植入物配戴者必須遠離控制面板至少 10 公分。

蒸煮

⚠ 警告 - 燙傷風險！

- 若繼續使用蒸烤爐，水箱中的水溫可能會變得極高。每次完成蒸煮操作後，請務必清空水箱。
- 蒸烤爐在使用時會產生蒸氣。執行任何蒸煮操作時，切勿將手伸入箱體內。
- 從蒸烤爐中取出配件時，灼熱的湯汁可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

⚠ 警告 - 受傷和火災風險！

當蒸烤爐處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水箱中（例如酒精類飲料）。水箱中只能注入水或本產品建議使用的除鈣劑。

多點食物探針

⚠ 警告 - 觸電風險！

非相容多點食物探針的絕緣層可能會損壞。請僅使用本蒸烤爐建議的多點食物探針。

清潔功能

⚠ 警告 - 燒傷風險！

△ 執行清潔功能時，蒸烤爐外部可能會變得極為高溫。請勿碰觸箱門。請讓蒸烤爐冷卻。不要讓孩童靠近清潔中的蒸烤爐。

損壞原因

一般資訊

注意！

- 蒸烤爐底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件直接放置在蒸烤爐底部。亦不可在蒸烤爐底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在蒸烤爐底部上放置耐熱器皿，以免熱量累積，烘焙與烘烤時間將變得不正確，令搪瓷器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓蒸烤爐內的鋁箔紙接觸箱門玻璃。否則可能使箱門玻璃永久變色。
- 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。蒸烤爐感應器可能損壞。
- 高溫蒸烤爐中的水分：蒸烤爐處於高溫狀態時，請勿將水倒入蒸烤爐中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能損壞搪瓷器皿。
- 蒸烤爐中的濕氣：長時間過後，蒸烤爐中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓蒸烤爐箱門保持開啟狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的蒸烤爐中存放潮濕食品。請勿在蒸烤爐中存放食品。
- 開啟箱門冷卻：蒸烤爐內部溫度會在使用過後變高，為避免過遭的傢俱或櫥櫃因高溫而受損，請在箱門關閉的狀態下冷卻蒸烤爐。切勿將物品夾在箱門上，或將箱門與箱體間開啟一條細縫。只有在蒸烤爐因作業產生大量濕氣時，才建議將箱門保持開啟狀態，使其自然風乾。
- 果汁：由於水果派水分較多，烘焙時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。請盡量使用較深的萬用烤盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能緊閉箱門。相鄰電器的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。
- 將蒸烤爐箱門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在箱門上，或將任何東西放置或懸掛於箱門上。請勿將廚房用具或配件放在箱門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的電器裡，關上箱門時可能刮傷箱門面板。務必將配件儘可能推入蒸烤爐之中。
- 搬運電器：請勿利用箱門把手搬運或支撐蒸烤爐。箱門把手無法承受蒸烤爐的重量，可能會斷裂。

蒸煮

注意！

- 烤模：必須使用耐熱與耐蒸氣的器皿。矽膠烤模不適合用於複合式蒸煮烹調操作。
- 耐熱器皿出現生鏽：請勿使用任何出現生鏽的器皿。即使是極小的生鏽點也能腐蝕蒸烤爐。
- 滴落的液體：使用帶孔的烹調容器蒸煮食物時，請務必在下面放置烤盤、萬用烤盤或實心的烹調容器。藉此承載滴下的液體。
- 水箱中存有熱水：熱水可能會使幫浦損壞。僅在水箱中注入冷水。
- 搪瓷材質受損：若箱門殘留水分，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨箱門上殘留的水分。
- 除鈣劑：請勿讓除鈣劑直接接觸控制面板或其他敏感表面。如此會使得表面受損。若發生此狀況，請使用清水將除鈣劑清理乾淨。
- 清理水箱：請勿使用洗碗機清潔水箱。否則水箱將會損壞。請使用一條軟布和標準清洗劑來清潔水箱。

環境保護

您的蒸烤爐特別節能。此章節說明了如何在使用此蒸烤爐時節省更多能源，以及如何以正確方式棄置此蒸烤爐。

節能

- 僅在食譜或操作指示表中說明需要預熱時，才預熱電器。
- 使用深色、黑色容器或烘焙烤模。這類烤具吸熱效率較高。
- 運作期間盡量不要開啟蒸烤爐箱門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。蒸烤爐仍保持溫熱。減少接下來的蛋糕烘焙時間。您可以在蒸烤爐內並排放置兩個蛋糕模型。
- 若烹調時間較長，您可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉蒸烤爐，利用餘溫完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。

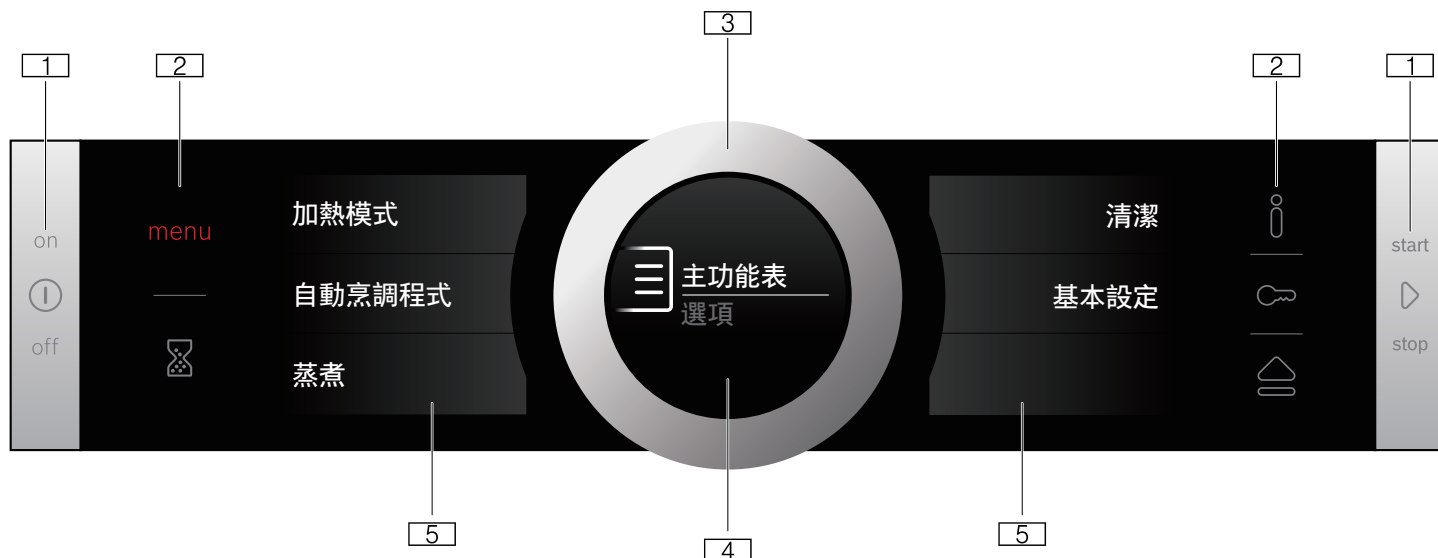


此電器貼有歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

瞭解您的蒸烤爐

我們將在此章節解說顯示螢幕與控制功能。您將瞭解蒸烤爐的各種功能。

提示：細節與顏色會視蒸烤爐型號而異。



- 1 按鈕**
控制面板左側與右側的按鈕皆有按壓點。請以按壓的方式來啟動功能。
顯示螢幕周圍非不鏽鋼材質的蒸烤爐，其兩側按鈕不具有按壓點。
- 2 觸控欄**
觸控欄下方有感應器。只要點選個別符號即可選取功能。
- 3 控制環**
您可以向左或向右旋轉直至選單的最後一個選項，以檢視選單內容。使用手指輕壓並朝您要的方向移動。
- 4 顯示螢幕**
您可以在顯示螢幕上看見目前調整的數值、選項或備註。
- 5 觸控螢幕**
您可以在觸控螢幕中查看目前的選項。只需觸壓適當文字欄就能在此直接選取。文字欄內容會隨選取的項目而變。

控制功能

蒸烤爐的各種功能皆為獨立且個別控制，您可以直接輕鬆設定您的蒸烤爐。

控制面板

在控制面板中，您可以使用按鈕、觸控欄、觸控螢幕和控制環來設定不同的蒸烤爐功能。確認後，所設定的功能將會顯示於顯示螢幕上。

下圖為蒸烤爐啟動後，控制面板的顯示模式。

按鈕與觸控欄

這裡為您提供各種按鈕與觸控欄的簡短說明。

符號

說明

按鈕

① On/Off	開 / 關	開啟、關閉蒸烤爐電源
▷ Start/Stop	啟動 / 停止	啟動、暫停、或停止運作（按住約 3 秒）

觸控欄

Menu	主選單	開啟主選單檢視主要選項
⌚	計時器	開啟計時功能
i	資訊	顯示資訊
🔒	兒童安全鎖	啟用或停用兒童安全鎖（按住約 4 秒）
☰	開啟上蓋	將水注入水箱或將水箱清空

控制環

控制環可用於變更顯示螢幕上所顯現的設定值。

還可用於捲動瀏覽觸控螢幕中的選擇清單。

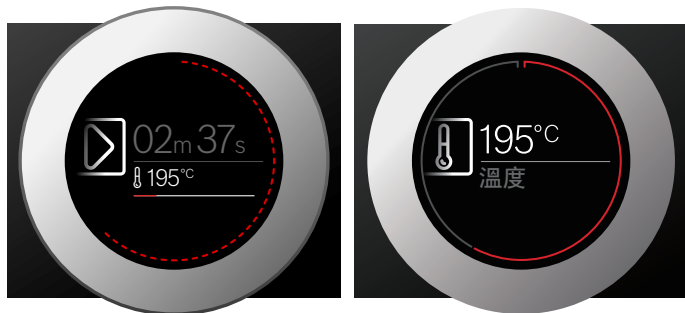
在大多數選擇清單中，一旦抵達開頭或結尾，您即必須反轉控制環。

顯示螢幕

顯示螢幕經過系統化編排，因此在任何情況下都能一目了然。

顯示螢幕會當下將可設定的數值以反白的方式呈現，其它數值或資訊則顯示為灰色。

反白數值	顯示螢幕上反白的數值可不經選取直接進行變更。 在蒸烤爐啟動後，溫度或強度會保持反白。同時，白線則是加熱線，會隨著加熱的狀態逐漸由白色變為紅色。
放大數值	當您使用控制環變更反白數值時，顯示螢幕將放大顯示其數值。



顯示環

顯示環位於顯示螢幕的外圈，和控制環的交界處。

當您變更數值時，顯示環會顯示您目前在選單中的位置。依選單種類或其長度的不同，您在顯示螢幕中所看到的顯示環可能會是連續或分段的。

蒸烤爐運作時，顯示環會分段逐秒變紅。每一分鐘，秒數線段會再次從頭變紅。倒數烹調時間時，線段會隨著秒數逐一消失。

溫度顯示

開始運作後，顯示螢幕上會以圖形顯示目前的溫度。

加熱線	溫度下方的白線會在蒸烤爐加熱時由左至右變紅。當您預熱蒸烤爐時，加熱線完全變紅時即是將食物放入蒸烤爐內的最佳時機。 設定加熱模式後，例如：燒烤設定，加熱線會立即變紅。
餘溫指示燈	關閉蒸烤爐後，顯示環會顯示蒸烤爐內的餘溫。箱內溫度完全冷卻後，顯示環會逐漸變深直至完全消失。

提示：由於熱慣性的因素，顯示溫度可能與箱內實際溫度有些微不同。

觸控螢幕

觸控螢幕兼具顯示與控制兩種功用。其內會顯示可選取的功能選項與目前設定。若要選取功能，只需直接點選文字欄即可。

目前選擇的功能，其文字側邊會出現紅色直線，且功能對應之數值會在顯示螢幕中以反白顯示。

主功能文字欄側邊會出現紅色箭頭，您可藉由滾動控制環來選擇主功能下的子選項。



主選單

本蒸烤爐提供多種主要選項以方便您使用。

其相關說明可參閱對應章節的內容。

您可以透過按下觸控欄上的 "Menu" 來開啟「主選單」。

主要選項	使用
加熱模式 → 第 16 頁的「操作蒸烤爐」	本蒸烤爐搭載多種加熱模式，能以最佳方式烹製您的食物。
自動烹調程式 → 第 37 頁的「自動烹調程式」	內建各種預設的自動料理行程。
蒸煮 → 第 18 頁的「蒸煮」	提供各種蒸煮方式，完美呈現您的烹調成果。
清潔 → 第 30 頁的「清潔功能」	提供數種清潔功能：自清功能、除鈣和烘乾。
基本設定 → 第 26 頁的「基本設定」	您可依個人喜好變更蒸烤爐的各項設定。

加熱模式

為讓您了解各種餐點的正確加熱模式，我們在此為您說明各種加熱模式的差異與使用方式。

加熱模式	溫度	使用
 4D 熱風 *	30 - 250 °C	適合多層烘焙與烘烤。 風扇會將後方環狀加熱管產生的熱氣均勻送往蒸烤爐各處。
 上下加熱 *	30 - 250 °C	進行傳統的單層烘焙與烘烤。尤其適合具有濕潤配料的蛋糕。 由上往下且由下往上均勻加熱。
 節能式熱風	30 - 250 °C	以節能方式，針對不需預熱的餐點，進行單層烘焙與烘烤。 風扇會將後方環狀加熱管產生的節能熱氣均勻送往蒸烤爐各處。
 節能式上下加熱	30 - 250 °C	對選定的餐點以節能的方式搭配上 / 下火進行烹調。 由上往下或由下往上均勻加熱。
 熱風上火燒烤 *	30 - 250 °C	燒烤禽肉、全魚與較大塊的肉品。 蒸烤爐上方之烘烤加熱管與風扇將會交替運作。風扇會將熱風送往箱體各處，使食物均勻地被熱風包圍。
 全面燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	燒烤扁平的食材，如牛排或香腸，以及烘烤吐司與焗烤料理。 加熱管下方全區會處於高溫狀態。
 集中燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	燒烤少量牛排或香腸、以及烘烤吐司與焗烤料理。 加熱管下方之中心區域會處於高溫狀態。
 烘烤冷藏食品	30 - 250 °C	適用於披薩或其他需從下方集中加熱之餐點。 蒸烤爐會從底部及後方環狀加熱管加熱。
 底部重點加熱	30 - 250 °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能。
 低溫烹調 / 慢煮	70 - 120 °C	適合以連續小火慢烤柔軟肉片且烹調容器不需加蓋。 由上往下且由下往上以低溫均勻加熱。
 底部加熱	30 - 250 °C	適合以隔水燉鍋烹調或進行最後烘培。 僅從底部加熱。
 乾果製作	30 - 80 °C	適合脫水香草、水果和蔬菜。
 保溫 *	60 - 100 °C	適合用於保溫熟食。
 預熱	30 - 70 °C	適合用於預熱耐熱器皿。

* 針對此加熱模式可使用蒸氣（此操作僅適用於水箱已注滿時）。

預設值

對於每種加熱模式，蒸烤爐皆會指定預設的溫度或強度。
您可以採用此數值或在一定的範圍內加以變更。

蒸煮

為讓您了解各種餐點的正確蒸煮方式，我們在此為您說明各種蒸煮方式的差異與使用方式。

蒸煮方式	溫度	使用
 蒸煮	30 - 100 °C	用於烹調蔬菜、魚類、配菜，水份充足的水果及汆燙。
 重新加熱	80 - 180 °C	適用於已裝盤的餐點和烘焙食品 以溫火重新加熱已烹調的食物。蒸氣可確保食物不會過乾。
 麵團發酵	30 - 50 °C	適用於發酵麵團與酸酵麵團 麵團發酵的速度會遠比在室溫下時快。麵團表面不會過乾。
 解凍	30 - 60 °C	用於處理蔬菜、肉品、魚類及水果 水氣會溫和地將熱傳送至冷凍食物。食物不會過乾或變形。

更多資訊

在多數情況下，蒸烤爐會針對目前進行的加熱模式提供註解及資訊。

點選觸控欄上的 。註解即會在顯示螢幕中顯示數秒鐘。若遇註解內容較長，請使用控制環以捲動的方式閱讀。

某些註解會自動顯示，例如確認，或是提供指示或警告。

箱體功能

蒸烤爐的硬體功能可讓您在的使用上變得更加簡便。例如，提供蒸烤爐內部良好的照明或散熱風扇可避免蒸烤爐過熱。

開啟蒸烤爐箱門

若在蒸烤爐運作期間打開箱門，運作便會暫停。關閉箱門後蒸烤爐即會繼續執行作業。

內部照明

當打開箱門時，內部照明會立即開啟。若箱門保持開啟超過約 15 分鐘，則照明會自動關閉。

對於大多數的運作模式，內部照明會在運作開始時開啟。運作結束後，照明即會關閉。

提示：您可以在基本設定中將照明設定為不要在運作期間開啟。→ 第 26 頁的「基本設定」

冷卻風扇

冷卻風扇會依需要自動開啟或關閉。熱氣會從箱門上方散出。

注意！

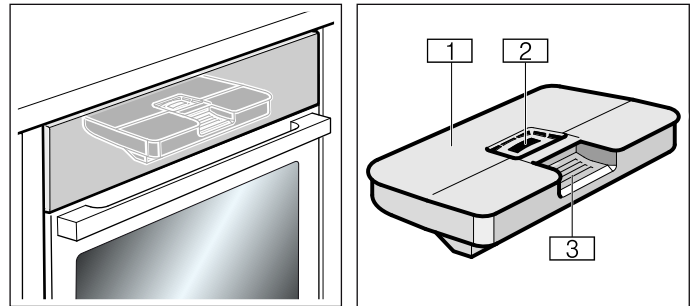
請勿遮蓋散熱槽。否則電器可能會過熱。

為讓蒸烤爐在運作後快速降溫，風扇會在烹調行程結束後持續運轉一段時間。

提示：您可以在基本設定中設定冷卻風扇持續運轉的時間。→ 第 26 頁的「基本設定」

水箱

本電器附有水箱。水箱位於面板後方。針對蒸煮操作，請在水箱中注入清水。→ 第 18 頁的「蒸煮」



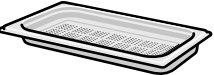
-  水箱蓋板
-  注水口
-  水箱握把

配件

您的蒸烤爐附有各式配件。在此您可以了解本蒸烤爐所附的配件及其使用方式。

標準配件

您的蒸烤爐所附配件如下：

	烤架 適用於烤箱器皿、蛋糕模型與耐熱盤。 適用於燒烤肉類與燒烤食物。
	萬用烤盤 適用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型烘烤食品。 可與烤架同時使用，並放在烤架下方盛裝滴下的油脂。在蒸煮操作期間，也可用來盛裝水滴。
	小深帶孔蒸盤 用於蒸煮蔬菜、莓果和解凍。
	小深實心蒸盤 用於烹調米飯、豆類和穀類。
	大深帶孔蒸盤 用於蒸煮大量食物。
	多點食物探針 協助您在烹調過程中精確達成目標燒烤溫度要求。 其用途可參考相關章節的說明。 → 第 24 頁的「多點食物探針」

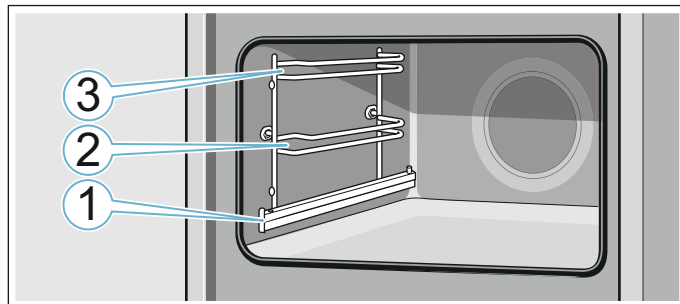
請僅使用原裝配件。這些配件是專為您的蒸烤爐而設計。您可以在我們的售後服務中心或專賣店訂購配件。

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

提示：上述之蒸盤適用於所有蒸煮加熱模式，不受任何限制。如果您要設定其他高溫加熱模式，請將蒸盤從蒸烤爐中移開。高溫可導致蒸盤永久變形與變色。

安裝配件

蒸烤爐有三種層架位置。層架位置由下往上排列。

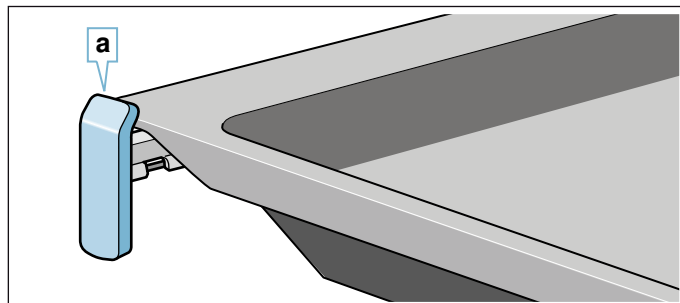


使用位置 2、3 時，務必將配件插入至層架位置的兩個導桿之間。

可把配件向外拉出約一半而不會傾翻。層位 1 設有拉動滑軌，因此可協助您將配件進一步向外拉出。

確認配件安置在拉動滑軌上的固定桿 其後方。

圖例：萬用烤盤



將拉動滑軌完全拉出後，其即會鎖定就位。此可方便置放配件於定點。若要解除鎖定，請使用適當力道將拉動滑軌推回蒸烤爐中。

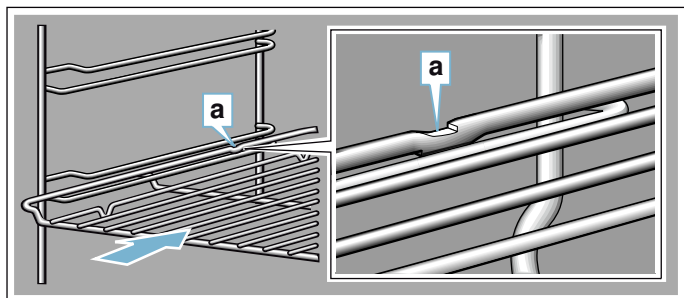
提示

- 請務必注意每次均在蒸烤爐中正確安裝配件。
- 請務必將配件完全推入蒸烤爐之中，以免配件碰撞箱門。

鎖定功能

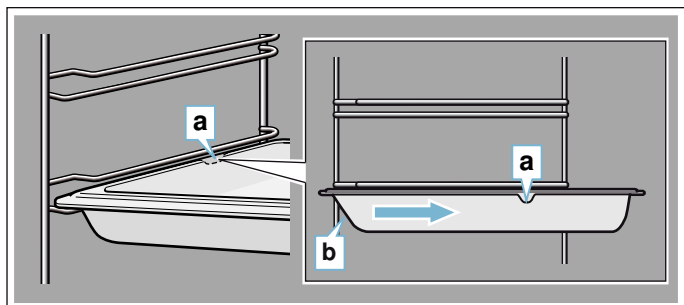
把配件向外拉出約一半至配件與層架自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾倒。配件必須正確安裝至蒸烤爐中，才能防止拉出配件時傾倒。

安裝烤架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並向下。開口端必須朝向箱門且外軌必須向下。



安裝烤盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向箱門。

圖例：萬用烤盤

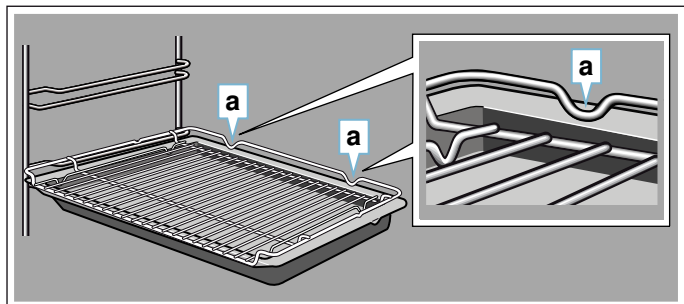


組合配件

您可以同時安裝烤架與萬用烤盤以接取滴漏汁液。

安裝烤架時，請確保兩個間隔凹槽 **a** 皆位於後方邊緣。安裝萬用烤盤時，烤架需位於層架位置上導桿的上方。

圖例：萬用烤盤



小型蒸盤只能放置在有烤架的蒸烤爐內。

選購配件

您可以在我們的客戶服務中心、專賣店或線上商店選購配件。* 我們的目錄與線上商店提供您的蒸烤爐全方位的產品。

供貨與是否可在線上訂購會因國家有所差異。若需詳細資訊，請查看產品目錄。

購買時，請務必提供選購配件的確切訂單編號。

提示：選購配件並非適合所有產品。購買時，請務必提供正確的產品編號 (E no.)。→ 第 37 頁的「客戶服務中心」

配件	訂單編號
烤架 適用於烤箱器皿、蛋糕模型與耐熱盤，並可用於烤肉與其他燒烤食物。	HEZ664070
萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可與烤架同時使用，並放在烤架下方盛裝滴下的汁液。	HEZ632070
淺烤盤 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。	HEZ631070
網架 適用於肉品、禽肉和魚類 適用於安裝於萬用烤盤上以盛裝滴下的油脂與肉汁。	HEZ324000
不沾黏萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可更輕鬆將西點與燒烤肉類從萬用烤盤上清除。	HEZ632010
不沾黏淺烤盤 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。 可更輕鬆將點心從烤盤上清除。	HEZ631010
特深烤盤 適用於大量食物。	HEZ633070
特深烤盤上蓋 蓋子可將特深烤盤轉變成特深烘烤盤組。	HEZ633001
披薩烤盤 用於披薩與大型圓蛋糕。	HEZ617000
兩片式燒烤盤 可代替烤架進行燒烤或是作為防濺網使用。僅可用於萬用烤盤。	HEZ625071
烘焙石 適用於需要酥脆基底的自製麵包、麵包卷和披薩。 必須將烘焙石板預熱至建議溫度。	HEZ327000

玻璃烘烤盤 (5.1 公升) 用於燉煮與烘焙。	HEZ915001
玻璃烤盤 可用於大型燒烤肉類、濕潤的糕點與烘焙點心。	HEZ864000
大深帶孔蒸盤 適用於蒸煮大量食物。	HEZ36D663G
小深帶孔蒸盤 用於蒸煮蔬菜、莓果和解凍。	HEZ36D163G
小深實心蒸盤 用於烹調米飯、豆類和穀類。	HEZ36D163
小深實心陶瓷蒸盤 用於蒸煮與盛裝肉品、魚類及蔬菜。	HEZ36D153P
大深實心陶瓷蒸盤 用於蒸煮與盛裝肉品、魚類及蔬菜。	HEZ36D353P



第一次使用前

在使用新電器之前您必須進行一些設定。同時，請先清潔蒸烤爐與配件。

第一次使用前

第一次使用電器前，請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

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

注意！

若使用不適用的液體，可能會導致電器損壞。
請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。
僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

提示

- 倘若水質很硬，建議改用已軟化後的水。
- 若您僅使用軟水，則在此情況下可將水的硬度範圍設為「已軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水的硬度範圍設為「04 極硬」。
- 若您使用礦泉水，則僅能使用非碳酸礦泉水。

水硬度範圍	設定
0	00 已軟化
1 (最高 1.3 毫莫耳 / 公升)	01 軟
2 (1.3 - 2.5 毫莫耳 / 公升)	02 中度
3 (2.5 - 3.8 毫莫耳 / 公升)	03 硬
4 (超過 3.8 毫莫耳 / 公升)	04 極硬

初次使用設定

將蒸烤爐接上電源或是在斷電後，顯示螢幕上會顯示初次使用的設定。操作指示可能需要數秒鐘後才會顯示在螢幕上。

提示：您隨時可以在基本設定中變更這些設定。
→ 第 26 頁的「基本設定」

設定語言

語言是第一個顯示的設定。預設語言為「德文」。

1. 轉動控制環以設定所需語言。
2. 點選下一個文字欄加以確認。
下一個設定即會出現。

設定時鐘

時鐘起始時間為「12:00」。

1. 點選「時間設定」文字欄。
2. 使用控制環設定時間。
3. 點選下一個文字欄加以確認。
下一個設定即會出現。

設定水的硬度

水的硬度預設值為「極硬」。

1. 使用控制環設定水的硬度。
2. 點選「完成設定」文字欄加以確認。
螢幕上會顯示已完成初次使用的訊息。

如果不繼續使用蒸烤爐請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉電源。

校準蒸烤爐並清潔內部

水的沸點取決於氣壓。進行校準時，蒸烤爐會根據本身所在位置設定壓力比。首次蒸煮操作時會自動進行上述作業。該作業將產生許多蒸氣。

準備校準

1. 從蒸烤爐中移除配件。
2. 將殘餘包裝（例如聚苯乙烯球）從內部移除。
3. 校準蒸烤爐前，請以柔軟的濕布擦拭蒸烤爐內平滑的表面。

校準並清潔內部

提示

- 只可在蒸烤爐冷卻（室溫）時啟動校準。
- 請勿在校準期間打開箱門。否則校準會因而中斷。

1. 按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以開啟電源。
2. 將水注入水箱。
3. 指定校準的加熱模式、溫度和持續時間，然後啟動蒸烤爐。

設定	
加熱模式	蒸煮
溫度	100 °C
持續時間	30 分鐘

4. 請於校準後將蒸烤爐加熱。

注意！

搪瓷材質受損

若蒸烤爐底部上殘留水分，請勿執行任何操作。執行操作前，請拭淨蒸烤爐上殘留的水分。

5. 拭乾蒸烤爐底板
6. 設定加熱時的加熱模式和溫度，然後啟動蒸烤爐操作。

設定	
加熱模式	上下加熱
溫度	240 °C
持續時間	30 分鐘

7. 加熱時請保持廚房通風。
8. 在指定的持續時間過後停止蒸烤爐操作。按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以關閉蒸烤爐電源。
9. 等待蒸烤爐冷卻。
10. 使用肥皂水和洗碗布來清潔光滑的表面。
11. 清空水箱並擦乾蒸烤爐內部。

提示

- 為了讓蒸烤爐在運送後適應新的放置環境，請先將它重設為原廠設定。重複執行初次使用設定和校準流程。
- 即使停電或拔掉插頭，蒸烤爐也會儲存校準設定值。切勿重複校準。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作蒸烤爐

您已瞭解控制功能與其操作方式。我們接著將解說如何設定您的蒸烤爐。您將瞭解當您的蒸烤爐在開啟與關閉時會如何運作，以及運作模式選取的相關須知。

開關蒸烤爐電源

您必須先將電源開啟才能設定蒸烤爐。

提示：兒童安全鎖與計時器也可以在電源關閉時進行設定。針對某些特定訊息，如蒸烤爐內部餘溫，即使在電源關閉後仍會顯示於顯示螢幕上。

如無需使用，請關閉您的蒸烤爐電源。若在設定模式中閒置過久，則蒸烤爐將會自動關閉。

開啟蒸烤爐電源

按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以開啟電源。

Bosch 標誌即會出現在顯示螢幕中，隨後並列出加熱模式的選擇清單。

提示：在基本設定中，您可以指定開啟電源時蒸烤爐所顯示的操作模式。→ 第 26 頁的「基本設定」

關閉蒸烤爐電源

按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以關閉電源。

所有運作中的功能皆會停止。

顯示螢幕上會顯示時間與餘溫指示燈（如適用）。

提示：您可以在基本設定中，設定在關閉電源後是否應顯示時間。→ 第 26 頁的「基本設定」

開始操作

您必須按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕以啟動每個操作。

啟動後，顯示螢幕上會顯示時間與設定。顯示環與加熱線也同時會顯現。

暫停操作

您也可以使用 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停運作。

如果您按住 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕約 3 秒鐘，即會取消運作且所有設定皆會被重設。

提示：運作暫停或停止後，風扇仍可繼續運轉。

選擇操作模式

一旦開啟電源，就會顯現預設的操作模式。

如要選取不同操作模式，可透過 "Menu" 主選單來進行。您可以在對應的章節中找到各項操作模式的詳細說明。

您可以：

1. 點選您想選取的文字欄。功能就會以反白顯示。
2. 轉動控制環以選取反白顯示的選項。
3. 必要時，可套用其他設定。點選您想選取的文字欄，然後以控制環變更設定值。
4. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

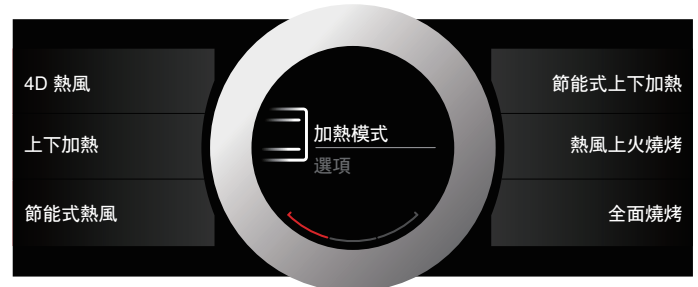
蒸烤爐就會啟動操作。

設定加熱模式與溫度

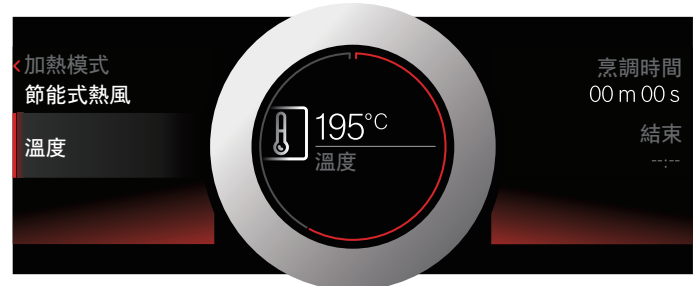
請點選觸控欄上的 "Menu" 主選單，並選取左上方的 "加熱模式" 文字欄。觸控螢幕上就會顯示加熱模式的選項清單。

下圖範例：設在 195 °C 的節能式熱風

1. 點選文字欄中所欲選擇的加熱模式。必要時，利用控制環捲閱選擇清單。



2. 之後，溫度會以反白的方式顯示。
2. 使用控制環設定溫度。



3. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
顯示螢幕上會顯示蒸烤爐從開啟到目前為止所運作的總時間。



蒸烤爐開始加熱。

當您的餐點完成時，使用 ⓘ On/Off (開 / 關) 鈕關閉蒸烤爐電源。

提示：您還可設定各項操作的烹調時間與結束時間。
→ 第 22 頁的「時間設定選項」

變更

啟動蒸烤爐後，溫度即會以反白方式顯示。您可藉由轉動控制環來設定溫度，轉動控制環後溫度即會變更並立即被套用。

如要變更加熱模式，請先用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷運作，然後點選「加熱模式」文字欄。選項清單就會出現。請點選所欲選擇的加熱模式。此時顯示螢幕會顯示對應的預設溫度。

提示：當您變更加熱模式，其他設定也將被重新設定。

快速加熱

您可以透過快速加熱縮短加熱時間。

適合快速加熱的加熱模式為：

- 4D 熱風
- 上下加熱
- 底部重點加熱

若要確保烹調成果一致，請勿在快速加熱完成前將食物放入蒸烤爐中。

套用設定

請確認您已選取適合的加熱模式，並至少將蒸烤爐設定為 100 °C。否則將無法啟用快速加熱。

1. 設定加熱模式與溫度。
2. 點選「快速加熱」文字欄。
文字欄中就會出現「開啟」字樣。顯示螢幕上則顯示確認訊息。

當快速加熱結束時，會響起聲音訊號，並在顯示螢幕上顯示訊息。此時文字欄會出現「關閉」字樣。請將您的餐點放入蒸烤爐中。

提示：「烹調時間」的時間設定選項會與快速加熱同時啟動。因此，僅在快速加熱結束時才設定烹調時間。

取消

如要取消快速加熱，請再次點選「快速加熱」文字欄。此時「關閉」字樣會出現在文字欄中。

蒸煮

可透過蒸煮方式，溫和地烹調食物。針對部分加熱需求，可添加蒸氣以進行食物烹調準備。此清單除包含蒸氣模式，亦提供「麵團發酵」、「解凍」與「重新加熱」模式。

警告 - 燙傷風險！

開啟蒸烤爐箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開蒸烤爐箱門。不要讓孩童靠近。

蒸煮

進行蒸煮時，食物周圍會充滿熱氣，讓食物的營養不致流失。因而可保留餐點的外觀、顏色及原有香氣。

提示：蒸煮進行時，若水箱沒水，運作將中斷。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
提示：唯有在蒸烤爐內部溫度與室溫一致時，才能使用此模式。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 點選「蒸煮」文字欄。
此時顯示螢幕會顯示溫度。
5. 使用控制環設定溫度。
6. 點選「烹調時間」文字欄位，然後設定烹調時間。
提示：蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起。蒸烤爐停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 Ⓜ On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄，並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

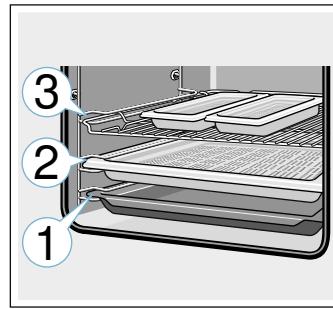
同時烹調多樣菜色

透過蒸煮方式，您能一次烹調多樣菜色，且不會混雜不同味道。先將烹調時間最長的食物放入並啟動蒸烤爐，其餘的餐點依所需的烹調時間，在蒸煮的過程中逐一放入。如此一來所有食物便可同時完成烹調。

同時烹調多樣菜色時，因箱內的蒸氣及溫度會隨著打開箱門的次數而散失，蒸烤爐須重新加熱至原濕度及溫度，所以總烹調時間會延長。

按照指定順序安裝配件：

- 第 3 層：烤架及小蒸盤
- 第 2 層：大深帶孔蒸盤
- 第 1 層：萬用烤盤



添加蒸氣烘烤

使用此功能時，水蒸氣會分段以不同的蒸氣強度釋放至蒸烤爐內，給您更好的烹調品質。

您的食物

- 外層將變得更加酥脆
- 表面將更有光澤
- 內層多汁柔軟
- 食材份量幾乎無縮水

以下提供您各種蒸氣強度及適用的加熱模式做參考。您可依據不同的需求，自行搭配設定。

蒸氣強度

您可依需求選擇不同蒸氣強度：

強度	選項
低	01
中	02
高	03

適用的加熱模式

您可針對下述加熱模式，啟用「添加蒸氣」功能：

- 4D 熱風
- 上下加熱
- 熱風上火燒烤
- 保溫

啟動

1. 將水注入水箱。
2. 設定加熱模式與溫度。
3. 點選「添加蒸氣」文字欄位。
蒸氣強度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
4. 轉動控制環以設定蒸氣強度。
5. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
開始加熱。

提示：若水箱在功能運作時沒水了，則螢幕上會顯示訊息，提示您為水箱注水。在此過程中，蒸烤爐會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。

變更及取消

若要變更蒸氣強度，請點選「蒸氣強度」文字欄位。蒸氣強度會反白顯示，且可使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若您想要取消「添加蒸氣」功能，請將此設定重設為「0」。

提示：在此過程中，蒸烤爐會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。

重新加熱

您可透過「重新加熱」，以溫火來翻熱已烹調的食物，或是將已存放一整天的烘焙食品重新烤脆。系統會自動添加蒸氣。

提示：在使用「重新加熱」功能時，若水箱沒水，則會使運作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 點選「重新加熱」文字欄。
5. 此時溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
6. 使用控制環設定溫度。
7. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。

提示：蒸煮料理一律需要設定烹調時間。

按下 ▾ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起，蒸烤爐停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 Ⓜ On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄，並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▾ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

麵團發酵

若使用「麵團發酵」加熱模式，麵團發酵的速度會遠快於置於室溫下發酵，且麵團可保持濕潤。

可參考以下資訊，選擇適當的模式。→ 第 39 頁的「建議烹調時間」

提示：以「麵團發酵」模式運作時，若蒸烤爐在水箱沒水的狀態下運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
- 提示：**僅在蒸烤爐完全冷卻（至室溫）時，才啟用「麵團發酵」設定。
2. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 點選「麵團發酵」文字欄。
5. 此時溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
6. 使用控制環設定溫度。
7. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。
- 提示：**蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下 ▾ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起，蒸烤爐停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 Ⓜ On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄，並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▾ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

解凍

使用「解凍」的加熱模式將冷凍製品解凍。

提示：在使用「解凍」的操作期間，若蒸烤爐在水箱沒水的狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 點選「解凍」文字欄。
5. 溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
6. 使用控制環設定溫度。

6. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。

提示：蒸煮料理一律需要設定烹調時間。

7. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起，蒸烤爐停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄，並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

將水注入水箱中

水箱位於控制面板後方。啟動蒸煮操作前，請開啟控制面板並為水箱注水。

確認您已正確設定水的硬度範圍。→ 第 26 頁的「基本設定」

⚠ 警告 - 受傷和火災風險！

水箱中只能注入水或本蒸烤爐建議使用的除鈣劑。切勿將任何易燃液體倒入水箱中（例如酒精類飲料）。由於機體表面高溫，若將氣化易燃液體留在蒸烤爐中可能會引起火警（爆炸）。箱門可能會彈開。熱氣或火焰可能會竄出。

⚠ 警告 - 燒傷風險！

水箱在機器運作狀態下溫度可能會升高。電器停止運轉後，請稍待片刻直到水箱冷卻。從放置水箱的凹槽取下水箱。

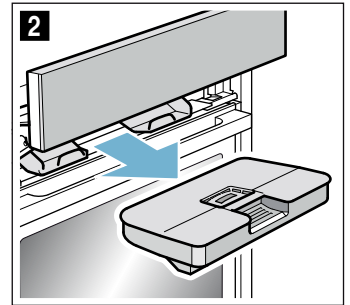
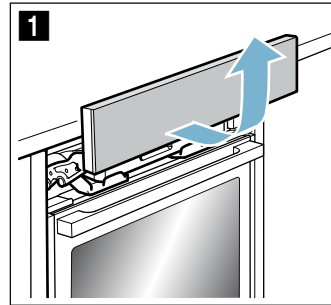
注意！

若使用不適用的液體，可能會導致蒸烤爐損壞。請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水（> 40 毫克 / 公升）或其他液體。僅能使用冷的純淨自來水、軟水或未碳酸化的礦泉水。

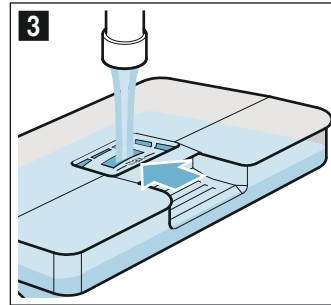
提示

- 倘若水質很硬，建議改用已軟化的水。
- 若您僅使用軟水，則可將水質硬度範圍設為「已軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水質硬度範圍設為「4 極硬」。
- 若您使用礦泉水，則僅能使用非碳酸礦泉水。

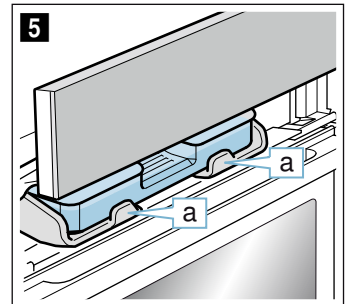
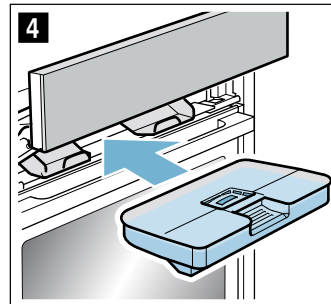
1. 觸選  觸控欄。控制面板會自動向前推出。
2. 使用雙手將控制面板向前拉出，然後再向上推拉直至鎖定位（圖 1）。
3. 抬起水箱並將其從放置水箱的凹槽取下（圖 2）。



4. 將冷水注入水箱至「最高」記號（圖 3）。



5. 裝入已注水的水箱（圖 4）。確認已將水箱鎖定至兩個固定片後方並扣住就位 a（圖 5）。



6. 緩慢地將控制面板朝後方向下推動，直到其完全關閉為止。水箱已注水。您可啟動蒸煮操作。

將水箱重新注水

若水箱在「添加蒸氣」功能運作時沒水，則螢幕上會顯示訊息提示您為水箱注水。

提示

- 在此過程中，蒸烤爐會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。
- 在採用「蒸煮」、「重新加熱」、「麵團發酵」或「解凍」的運作期間，若水箱沒水，則會使運作中斷。請將水注入水箱。

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱並將其重新注水。
3. 裝入已注水的水箱，然後再關閉控制面板。

每次完成蒸煮操作後

警告 - 燙傷風險！

開啟蒸烤爐箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開蒸烤爐箱門。不要讓孩童靠近。

警告 - 燒傷風險！

蒸烤爐在運作時會發燙。清潔或維護前，請務必等待電器完全冷卻。

注意！

搪瓷材質受損：若發現蒸烤爐箱門上有水份殘留，請勿啟動機器。啟動前，請拭淨蒸烤爐箱門上殘留的水分。

蒸烤爐在每次完成蒸煮操作後，皆會將殘水抽送回水箱。請清空並抽乾水箱。蒸烤爐中會殘留濕氣。若要使蒸烤爐箱內乾燥，您可使用「烘乾」模式，或是手動擦乾蒸烤爐內部。

提示

- 關閉電器電源後， 欄位仍會亮起一段時間以提醒您清空水箱。
- 使用以醋液泡過的軟布去除水痕，然後再以清水擦淨，並使用一塊軟布擦乾水箱。

將水箱清空

注意！

- 切勿在在蒸烤爐運作時清空水箱。否則會損壞水箱。
- 請勿將水箱放入洗碗機中清洗。否則會損壞水箱。

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水箱上蓋。
4. 清空並以洗劑清潔水箱，然後以清水沖淨水箱。
5. 使用一塊軟布擦乾所有部件。
6. 將上蓋置於水箱上並往下按壓。
7. 將水箱裝回蒸烤爐中並關閉控制面板。

啟動烘乾

進行烘乾時，蒸烤爐會自動加熱，以蒸散蒸烤爐中的濕氣。之後請打開蒸烤爐箱門，使蒸氣散逸。

1. 先讓電器冷卻。
2. 立即清除蒸烤爐中的顯著髒污，然後擦去蒸烤爐底部的濕氣。
3. 必要時，按下  On/Off（開 / 關）鈕以開啟蒸烤爐電源。
4. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。隨即出現可供選取的操作模式選項。
5. 點選「清潔」文字欄。
6. 點選「烘乾」文字欄。就會顯示時間。此時間無法變更。
7. 按下  Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。烘乾功能就會啟動並在 10 分鐘後自動結束。
8. 打開蒸烤爐箱門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使蒸烤爐中的濕氣散逸。

用手擦乾蒸烤爐

1. 先讓電器冷卻。
2. 清除蒸烤爐中的髒污。
3. 使用軟布擦乾蒸烤爐。
4. 讓蒸烤爐箱門保持開啟一小時，使蒸烤爐內部完全乾燥。

時間設定選項

您的蒸烤爐有不同的時間設定選項。

時間設定選項	說明
 烹調時間	烹調時間結束後，蒸烤爐即會自動停止操作。
 結束時間	輸入所需的烹調時間與指定的結束時間。蒸烤爐將自動啟動，並在指定的結束時間完成烹調行程。
 計時器	計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響。計時時間結束後，蒸烤爐不會自動開啟或關閉。

每次選取加熱模式後，烹調時間與結束時間會在顯示螢幕中反白顯示，此時，即可進行設定。計時器在觸控欄以符號表示 ，且能單獨使用，隨時調整。

烹調時間或計時時間一到，就會發出訊號聲。只需點選任一欄位或觸控螢幕，就可提前取消訊號聲。

提示：訊號聲的持續時間長短可在基本設定中變更。
→ 第 26 頁的「基本設定」

設定烹調時間

您可以在蒸烤爐設定烹調時間。如此一來，便不會過度烹調餐點，且您也無需為了停止蒸烤爐運作而中斷其它事情。

套用設定

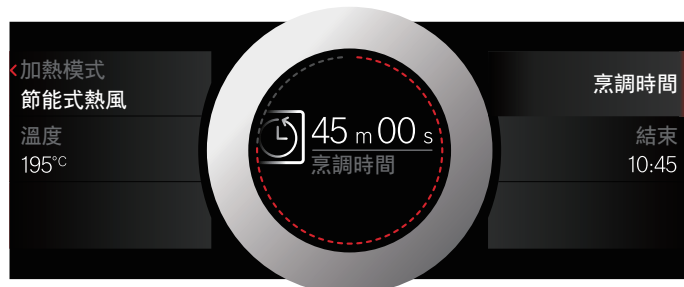
請以轉動控制環的方式設定烹調時間。烹調時間的預設值為：向左 = 10 分鐘，向右 = 30 分鐘。

烹調時間可逐分增加到最多一小時，接著以每五分鐘的級距增加。

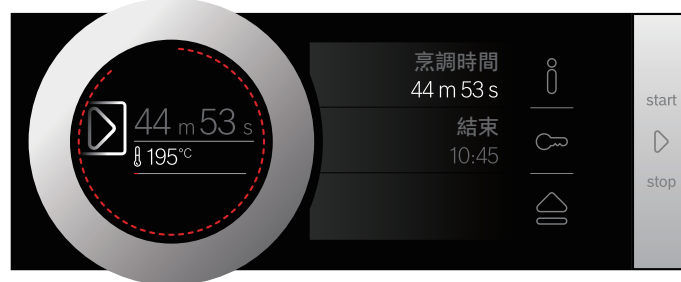
最長可設定 23 小時又 59 分鐘。

圖中範例：當前為 10:00，烹調時間為 45 分鐘。

1. 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
2. 啟動操作前，點選「烹調時間」文字欄。
烹調時間在顯示螢幕中反白顯示。
3. 旋轉控制環以設定烹調時間。
蒸烤爐會自動計算結束時間。



4. 按下  Start / Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。烹調時間開始倒數。



開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。蒸烤爐停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下  Start/Stop（啟動 / 停止）鈕在沒有設定烹調時間的情形下繼續操作。

您的餐點完成時，請使用  On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

變更及取消

如要變更烹調時間，請點選「烹調時間」文字欄。此時顯示螢幕中的烹調時間會以反白的方式顯示，請用控制環加以變更。變更內容會立即生效。

若要取消烹調時間，請將烹調時間重設為 0。變更生效後，操作會在沒有設定烹調時間的情況下繼續進行。

設定結束時間

您可以延後啟動蒸烤爐，並指定餐點出爐的時間。例如，您可以在早上將餐點放入蒸烤爐並設定烹調時間及結束時間，讓餐點於午餐時間烹調完成。

提示

- 請勿將食物留在蒸烤爐內過久，以免食物腐壞。
- 蒸烤爐一旦開始運作，請勿調整結束時間。否則將影響烹調結果。

套用設定

結束時間最長可延至 23 小時又 59 分鐘。

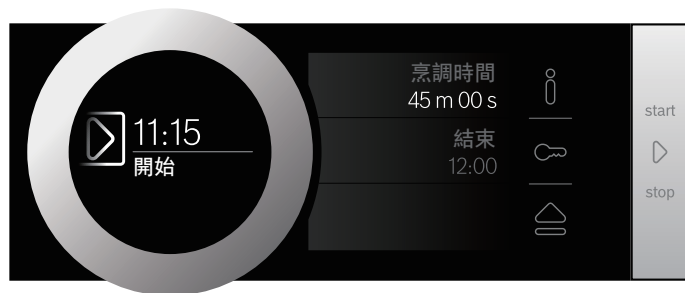
圖中範例：當前為 10:00，設定的烹調時間為 45 分鐘，料理應在 12:00 完成。

1. 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
2. 設定烹調時間
3. 啟動運作前，先點選「結束」文字欄。
預定的結束時間會反白顯示於顯示螢幕中。

4. 使用控制環以設定結束時間。



5. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。 蒸烤爐的啟動時間顯示在顯示螢幕中。



此時，蒸烤爐處於待機模式。蒸烤爐啟動時，顯示螢幕中將會倒數剩餘的烹調時間。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。蒸烤爐停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕在沒有烹調時間的情形下繼續操作。

您的餐點完成時，請使用 Ⓢ On/Off (開 / 關) 鈕關閉蒸烤爐電源。

變更及取消

啟動蒸烤爐後，就無法再變更結束時間。

如要取消烹調時間與結束時間，請按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕來中斷運作。您可以在沒有設定烹調時間或結束時間的情形下繼續操作。

設定計時器

計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響，即使蒸烤爐已停止運作，您仍可隨時加以設定。計時器有其特有的訊號聲，因此您可以辨別聲音訊號是來自計時器或烹調行程。

調整設定

計時器時間可從 0 分鐘開始往上設定。

最多可設定 24 小時。

- 點選 Ⓢ 計時器。
符號會亮起紅燈。在顯示螢幕上，計時器的烹調時間會以白色顯示並加以聚焦。
- 利用控制環設定計時器烹調時間。
- 按下 Ⓢ 位置啟動。

提示：計時器會在數秒後自動啟動。
計時器隨即會開始倒數計時。

如果關閉蒸烤爐的電源，顯示螢幕上仍會顯示計時器。使用此功能時，操作的設定會顯示在前景中。當您點選 Ⓢ 位置，計時器烹調時間會顯示數秒。

計時器烹調時間結束時，即會響起訊號聲且顯示螢幕上會顯示備註。訊號燈會熄滅。

建議：如果設定的計時器烹調時間與蒸烤爐運作相關，請使用烹調時間。時間顯示於前景中且蒸烤爐會自動關閉。

變更及取消

若要變更時間，請點選 Ⓢ 位置。計時器的烹調時間會以白色顯示並加以聚焦，並可使用控制環做變更。

若要取消計時器，請將計時器烹調時間重設為 0。一旦套用變更，訊號燈即會熄滅。

多點食物探針

多點食物探針可讓烹調過程更加精確。其可測量食物內部的溫度。達到設定溫度後，即會自動關閉蒸烤爐電源。

加熱模式

並非所有加熱模式皆適用於搭配多點食物探針操作。

只要將多點食物探針置於蒸烤爐中，即可選擇下列加熱模式。

	4D 熱風
	上下加熱
	節能式熱風
	節能式上下加熱
	熱風上火燒烤
	烘烤冷藏食品
	蒸煮
	重新加熱

提示

- 多點食物探針可測量食物內部的溫度（30 °C 至 99 °C）。
- 請僅使用隨附的多點食物探針。您可透過客戶服務中心購買此配件。
- 使用多點食物探針後，請務必將其從蒸烤爐中取出。切勿將多點食物探針存放於蒸烤爐中。

警告 - 觸電風險！

非相容多點食物探針的絕緣層可能會損壞。請僅使用本蒸烤爐建議的多點食物探針。

蒸烤爐溫度

為了避免多點食物探針損壞，請勿設定超過 250 °C 的溫度。

蒸烤爐中設定的內部溫度，必須較設定完成的中心溫度至少高 10 °C。

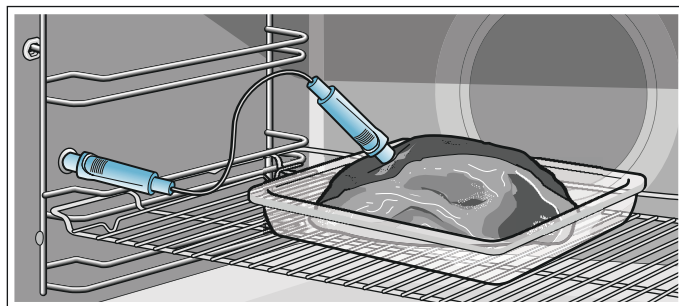
將多點食物探針插入食物中

將食物放入蒸烤爐前，請將多點食物探針插入食物中。

多點食物探針具有三個測量點。確認將中間測量點插入食物中。

肉類：針對大塊肉類，請將多點食物探針從上方盡可能斜向插入肉類中。

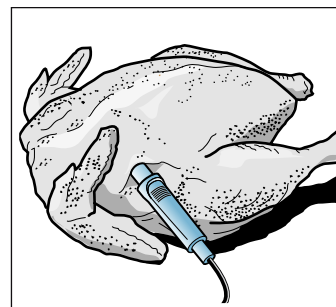
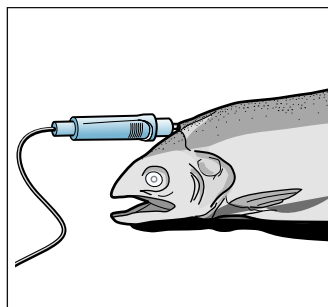
針對較薄的肉塊，請從最厚處插入多點食物探針。



提示：務必將配件安裝於多點食物探針插口的下方。

魚類：請將整條魚放在層架上，並使用半顆馬鈴薯將其撐住並保持立姿。將多點食物探針插入魚頭後方，直至接觸到魚身中段的骨頭部分。

禽肉：將整隻禽肉放在層架上，且將胸部分朝上。將多點食物探針插入，直至接觸到兩隻翅膀之間肩部處的雞胸肉部分。



注意！

切勿讓多點食物探針的纜線夾纏。

為了避免多點食物探針因溫度過高而損壞，在加熱管與多點食物探針之間應留有數公分的間隙。肉類在烹調過程中可能會膨脹。

設定中心溫度

必須將多點食物探針插入至蒸烤爐左側的插口。

加熱模式

1. 點選內含所需加熱模式的文字欄。
在螢幕中會以反白顯示預設蒸烤爐溫度。
2. 使用控制環設定蒸烤爐溫度。
3. 點選「中心溫度」文字欄位。
在螢幕中會以反白顯示預設中心溫度。
4. 旋轉控制環以設定中心溫度。
5. 按下 ▢ Start / Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
顯示螢幕上的時間會顯示操作已經運行的時間。
蒸烤爐開始加熱。

蒸煮

1. 點選主選單欄位。
2. 點選「蒸煮」文字欄位。
3. 點選內含所需加熱模式的文字欄。
在螢幕中會以反白顯示預設蒸烤爐溫度。
4. 使用控制環設定蒸烤爐溫度。
5. 點選「中心溫度」文字欄位。
在螢幕中會以反白顯示預設中心溫度。
6. 旋轉控制環以設定中心溫度。
7. 按下 ▢ Start / Stop （啟動 / 停止）鈕啟動。
顯示螢幕上的時間會顯示操作已經運行的時間。
蒸烤爐開始加熱。

自動烹調程式

1. 點選主選單欄位。
2. 點選「自動烹調程式」文字欄。
3. 點選內含所需類別的文字欄。
4. 點選內含所需食物的文字欄。
5. 點選內含所需餐點的文字欄。
6. 若有需要，點選「調節」文字欄。
使用控制環調節蒸烤爐溫度。
或
點選「中心溫度」文字欄位。
旋轉控制環以調節中心溫度。
7. 按下 ▢ Start / Stop （啟動 / 停止）鈕啟動。
顯示螢幕上的時間會顯示操作已經運行的時間。
蒸烤爐開始加熱。

在螢幕上會以反白顯示中心溫度，左側為目前溫度，右側為設定溫度，例如：「 15 | 80 °C」。加熱指示線亦會參考中心溫度。

食物達到中心溫度後，即會響起訊號聲。蒸烤爐停止加熱。螢幕上顯示的目前中心溫度會與設定溫度相同，例如：「 80 | 80 °C」。時間會暫停。

使用 ① On/Off （開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源，然後將多點食物探針從插口取出。

⚠ 警告 - 燒傷風險！

蒸烤爐、配件和多點食物探針會變得極燙。請務必戴上隔熱手套，方可從蒸烤爐中取出高熱的配件和多點食物探針。

變更

啟動裝置後，即會以反白顯示中心溫度。只要轉動控制環，即可立即變更和套用中心溫度。

若您想要變更蒸烤爐溫度，請點選前景顯示的「溫度」文字欄位。

若要變更加熱模式，請先使用 ▢ Start/Stop （啟動 / 停止）鈕中斷操作。

提示：當您變更加熱模式，其它設定也會重設。

取消

若您想要取消操作，請從插口取下多點食物探針並取出肉類。您可使用 ▢ Start/Stop （啟動 / 停止）鈕，以繼續在不使用多點食物探針的狀態下操作。

不同食物的中心溫度

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。→ 第 39 頁的「建議烹調時間」

食物	中心溫度 (°C)
禽肉	
雞肉	80 - 85
雞胸肉	75 - 80
鴨肉	80 - 85
鴨胸肉，三分熟	55 - 60
火雞肉	80 - 85
火雞胸	80 - 85
鵝肉	80 - 90
豬肉	
豬肩肉	85 - 90
豬肉片，三分熟	62 - 70
豬腰肉，全熟	72 - 80
牛肉	
里肌肉或沙朗，一分熟	45 - 52
里肌肉或沙朗，三分熟	55 - 62
里肌肉或沙朗，全熟	65 - 75
小牛肉	
小牛肉塊或瘦肩肉	75 - 80
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，三分熟	55 - 60
魚類	
全魚	65 - 70
魚排	60 - 65
雜項	
肉塊，所有肉類	80 - 90
將食物加熱 / 重新加熱	65 - 75

兒童安全鎖

您的蒸烤爐附有兒童安全鎖功能。當此功能啟用時，孩童便無法任意開啟電源或變更設定。

兒童安全鎖啟用後，控制面板會自動鎖定且無法進行任何設定。僅能使用 ① On/Off（開 / 關）鈕來關閉電源。

啟用與停用

您可以在蒸烤爐電源開啟或關閉時啟用及停用兒童安全鎖。

按住  位置約 4 秒鐘。

顯示螢幕上會顯示確認訊息。

當蒸烤爐電源開啟時， 位置會亮起紅燈。當蒸烤爐電源關閉時， 位置則不會亮起。

基本設定

我們提供各種設定以協助您更有效、輕鬆地使用您的蒸烤爐。您可以視需求變更這些設定。

變更基本設定

必須開啟蒸烤爐電源。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
2. 點選「基本設定」文字欄。
觸控螢幕將顯示各類設定。
3. 點選欲設定之選項。
文字欄旁的紅桿即亮起，代表已選定欲設定之項目。
其對應值會出現在顯示幕中。
4. 轉動控制環以選擇所要的值。
5. 點選下一項設定的文字欄。
其值會出現在顯示螢幕中，且可透過控制環進行變更。
6. 完成各項設定，並視需要使用控制環進行變更。
若要捲動設定，請點選「更多設定」文字欄。
7. 點選 "Menu" 主選單欄位以進行確認。
顯示螢幕即會顯示 "是否儲存變更" 的訊息。
8. 點選「儲存」文字欄。
您所做的變更將立即被儲存。

取消

如不需儲存變更，請點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。再點選「不儲存」文字欄。顯示螢幕即會顯示 "未儲存變更" 之訊息。您可透過 ① On/Off（開 / 關）鈕來關閉電源。

基本設定清單

基本設定功能依產品型號不同而異。

設定	選項
語言	提供多國語言
時鐘	24 小時制
水硬度	00 (已軟化) 01 (軟) 02 (中度) 03 (硬) 04 (極硬) *
原廠設定	重置設定 不重置設定 *
訊號聲	短 (30 秒) 中 (1 分鐘) * 長 (5 分鐘)
音量	等級 01 - 05
按鈕聲音	開啟 關閉 * (保留 ① On/Off (開 / 關) 鈕聲音)
顯示亮度	等級 01 - 05
時鐘顯示	關閉 數字顯示 *
照明	運作時開啟 * 運作時關閉
開機顯示功能	主選單 加熱模式 * 蒸煮 自動烹調程式
夜間照明減弱	關閉 * 開啟
品牌標識	顯示 * 不顯示
風扇運轉時間	建議值 * 最小值
滑軌架	未改裝 * (適用於烤架與單層滑軌架) 已改裝 (適用於雙層與三層滑軌架)
長時間保溫模式	開啟 關閉 *

* 原廠設定 (原廠設定可能因機型而相異)

提示：對語言、按鈕聲音與顯示亮度設定進行的變更會立即生效。所有其他變更會在設定變更後生效。

停電

您對設定進行的變更，即使停電後仍會保留。

只有在長期停電後，您才需要為初次使用重新設定。蒸烤爐可彌補短期停電。

變更時間

如要變更時間，例如從夏令時間變更為冬季時間，您必須變更基本設定。

必須開啟蒸烤爐電源。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
2. 點選「基本設定」文字欄。
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 點選「時間設定」文字欄。
顯示幕就會顯示時間。
4. 轉動控制環以變更時間。
5. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
6. 點選「儲存」文字欄。
顯示幕會出現訊息，確認已儲存設定。



長時間保溫模式

使用長時間保溫模式，烹調時間最高可設定至 74 小時。您不必開關蒸烤爐電源即可保持箱體內食物的溫度。

啟動長時間保溫模式

您必須先在基本設定中啟動長時間保溫模式。→ 第 26 頁的「基本設定」

完成長時間保溫模式設定後，此模式將在「加熱模式」選單裡，歸列於最後一種加熱模式。

蒸烤爐會使用上下加熱。您可以將溫度設定在 85 °C 與 140 °C 之間。

自觸控螢幕上選取「加熱模式」後，觸控螢幕隨即顯示選單：

1. 點選「長時間保溫模式」文字欄。
顯示螢幕會以反白顯示預設溫度。
2. 利用控制環設定所需溫度。
3. 啟動加熱前，點選「烹調時間」文字欄。
顯示螢幕會以反白顯示預設烹調時間。
4. 使用控制環設定所需烹調時間。
提示：結束時間是自動計算而得，無法變更。
5. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
顯示螢幕會顯示剩餘烹調時間。

開始加熱。

長時間保溫模式的烹調時間到後，訊號聲隨即響起。蒸烤爐停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間為 00 m 00 s。

按下 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

提示：即使在加熱途中打開蒸烤爐箱門，操作不會因此中斷。

變更及取消

長時間保溫模式啟動後，即無法再變更設定。

若您想要取消長時間保溫模式，請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。您無法再使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停操作。



清潔須知

妥善的保養與清潔，可以讓蒸烤爐長期保持良好的外觀與功能。我們將解說保養和清潔蒸烤爐的正確方法。

合適的清潔劑

請遵循下表內的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害蒸烤爐表面。根據機型，您的蒸烤爐可能不會包含所有下列區域。

注意！

小心損害表面

請勿使用：

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

使用前，請徹底清潔新的海綿布。

建議：強烈建議您透過售後服務中心購買清潔與保養產品。請遵照各個製造商的指示。

警告 - 燒傷風險！

本產品使用時會產生高溫。請勿觸碰蒸烤爐內壁或加熱管。使用後，請務必讓蒸烤爐冷卻。兒童應保持安全距離。

區域	清潔
蒸烤爐外部	
不鏽鋼正面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類垢斑會造成腐蝕。 適用於高溫表面的特殊不鏽鋼清潔劑，可以在我們的售後服務處或專賣店購買。 在軟布上沾上薄薄一層清潔劑產品。
塑膠	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 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，再用柔軟乾布擦乾。
控制面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。

箱門面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃刮刀或不鏽鋼絲絨。
箱門把手	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果除鏽劑接觸到箱門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。

蒸烤爐外部

搪瓷表面和自清表面	遵照此表下方，關於蒸烤爐內壁的清潔指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果蒸烤爐髒污嚴重，請使用專用清潔劑。
箱門密封條 請勿卸除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
不鏽鋼箱門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商指示。 請勿使用不鏽鋼保養產品。 卸除箱門蓋進行清潔。
層架	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
滑軌架	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 請勿在拉出滑軌架時去除潤滑油，最佳方式是將其推進後進行清潔。請勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 使用稀釋醋酸液清理澱粉類食物在不鏽鋼烘烤盤上留下的污垢。
水箱	熱肥皂水： 使用洗碗布徹底清潔和清洗，以去除殘留的污垢。 然後再使用軟布擦乾。開啟外蓋讓水箱風乾。將外蓋上的密封條擦乾。 請勿用洗碗機清洗。
多點食物探針	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）會令蒸烤爐正面的顏色出現些微差異。
- 箱門上看似是斑紋污漬的陰影，只是由內部照明反射所造成。
- 搪瓷是以極高溫進行烘焙，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。淺盤邊緣無法完全呈現出搪瓷效果。因此，邊緣的質地可能較為粗糙。但是這並不會影響抗腐蝕保護能力。

箱體內壁

蒸烤爐後壁、頂部和兩側具有自清特性。從其粗糙表面即可看出。

蒸烤爐底部則經過搪瓷處理，表面光滑。

清潔搪瓷表面

使用洗碗布與熱肥皂水或稀釋醋酸液來清潔光滑搪瓷表面。然後再使用軟布擦乾。

使用濕布與肥皂水軟化蒸烤爐上的食物殘渣。如果有經年累月的髒污，請使用不鏽鋼絲絨或專用清潔劑。

清潔完畢後，請讓蒸烤爐保持開啟狀態，使其自然風乾。

清潔自清壁面

自清壁面上塗佈有一層多孔、表面粗糙的陶瓷。此塗料會在蒸烤爐運作過程中，吸收並分解於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自清壁面不再具備足夠的自清能力且出現污漬，可用清潔功能進行清潔。要執行此動作，請參閱相關章節的資訊。→ 第 30 頁的「清潔功能」

注意！

請勿在自清壁面上使用蒸烤爐清潔劑。否則將會損害表面。如果蒸烤爐清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿摩擦表面或使用腐蝕性清潔器材。

保持蒸烤爐清潔

請務必保持蒸烤爐清潔並立即去除髒污，避免頑強髒污積累。

建議

- 使用後清潔蒸烤爐。這將能確保烘焙時避免髒污附著。
- 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
- 使用萬用烤盤烘焙極為濕潤的糕點。
- 使用合適的烤箱器皿進行燒烤，例如，烘烤盤。

清潔功能

蒸烤爐具備「自清功能」和「除鈣」操作模式。蒸烤爐內的自清壁面是透過「自清功能」來進行清潔。您可使用「除鈣」模式去除蒸發皿中殘留的水垢。

自清功能

操作模式設為「清潔功能」時，蒸烤爐內的自清壁面會進行清潔。

自清壁面（後壁、頂部及兩側）上塗有一層多孔、粗糙的陶瓷物質。此塗層會在蒸烤爐運作過程中，吸收並分解於烘焙、燉烤及燒烤時產生的濺出物。如果表面不再具備適當的自清能力且出現污漬，可用清潔功能進行清潔。

提示：蒸烤爐會記錄使用次數。如果達到應執行清潔的時間即會提出建議。建議內容將持續顯示，直到完成清潔功能為止。

如未回應此建議，自清壁面可能會受損。

如果蒸烤爐過早積聚大量髒污，或是後壁上出現污漬，不需等候顯示建議即應進行清潔。因為愈常清潔蒸烤爐，愈能保持自清壁面的自清能力。您可以視需要隨時利用清潔功能來清潔蒸烤爐。

啟動清潔功能之前

先從蒸烤爐中取出層架、滑軌架、配件和烤具。

清潔蒸烤爐底部與蒸烤爐箱門內側

清除蒸烤爐底部、箱門內側和內部照明上的明顯髒污。否則，污漬將逐漸變得難以清理。

注意！

請勿在自清壁面上使用蒸烤爐清潔劑。否則將會損害表面。如果蒸烤爐清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿磨擦或使用任何具腐蝕性的清潔材料。

設定清潔功能

設定清潔功能之前，確保已遵循所有準備指示。

清潔功能的運行時間預設為 1 小時。此時間無法變更。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
操作模式清單就會顯現。
2. 點選「清潔」文字欄。
3. 點選「自清功能」文字欄。
4. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
螢幕上會顯示剩餘的時間。進行清潔功能時，加熱線不會顯現。

清潔功能啟動。

執行清潔功能期間請保持廚房通風。

清潔功能結束時，訊號聲隨即響起。螢幕上會以「00 分 00 秒」顯示持續時間。按下 Ⓢ On/Off（開 / 關）鈕以關閉蒸烤爐電源。

設定結束時間

您可以設定延後的結束時間。啟動蒸烤爐前，點選「結束」文字欄，並使用控制環來設定延後結束時間。

蒸烤爐會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法再進行變更。

取消

如要取消清潔功能，請使用 Ⓢ On/Off（開 / 關）鈕關閉電源。您無法再使用 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停操作。

提示：操作計時器並不會進行重設。清潔功能的指示仍會顯現在顯示螢幕上。

清潔功能一旦結束

等蒸烤爐冷卻後，視需要以濕布擦拭蒸烤爐。

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

除鈣

必須定期對蒸烤爐進行除鈣，以保持正常運作。

除鈣程序具有數項步驟。基於衛生考量，您必須徹底執行除鈣程序以讓蒸烤爐做好重新運作的準備。除鈣程序的總計執行時間約為 70-90 分鐘。

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

若除鈣程序中斷（例如發生停電或蒸烤爐電源已關閉），則在蒸烤爐電源重新啟動後會發出兩次清洗提示。待完成第二次清洗週期後，方可使用蒸烤爐。

蒸烤爐所需要的除鈣頻率，視用水硬度而定。若可用的添加蒸氣烘烤操作次數不到五次，則蒸烤爐會透過螢幕訊息提醒您執行除鈣。開啟蒸烤爐電源後，即會顯示剩餘的操作次數。因此可協助您在適當時機做好除鈣準備。

啟動

注意！

- 蒸烤爐損壞之可能性：請使用我們建議的液態除鈣劑執行除鈣程序。除鈣行程所需時間，取決於您使用的除鈣劑類型。其它除鈣劑可能會損壞蒸烤爐。
除鈣劑（訂購編號 311680）
- 除鈣劑：請勿讓除鈣劑直接接觸控制面板或其他較細緻表面。否則將會損害表面。若發生此狀況，請使用清水將除鈣劑清理乾淨。

僅在蒸烤爐完全冷卻時，方可啟動除鈣程序。若蒸烤爐溫度過高，則會在螢幕上顯示訊息。等待蒸烤爐冷卻。然後再重新啟動程序。

若您在除鈣前剛使用完添加蒸氣功能，則必須先將蒸烤爐電源關閉，以將蒸發皿系統中殘留的水分排出。

1. 將 500 毫升清水混合 150 毫升除鈣劑，即可製作除鈣清潔液。
2. 使用 ① On/Off（開 / 關）鈕啟動。
3. 取出水箱並注入除鈣劑。
4. 將已注入除鈣劑的水箱完全鑲入。
5. 關閉控制面板。
6. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
7. 點選「清潔」文字欄。
8. 點選「除鈣」文字欄。
接著會顯示除鈣程序的持續時間。此時間無法變更。
9. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
蒸烤爐接著會執行除鈣行程。螢幕上會顯示剩餘的時間。行程結束後，即會響起訊號聲。

第一次清洗週期

1. 開啟控制面板。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
隨後蒸烤爐即開始進行清洗。
洗程結束後，即會響起訊號聲。

第二次清洗週期

1. 開啟控制面板。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
隨後蒸烤爐即開始進行清洗。
洗程結束後，即會響起訊號聲。

清洗

1. 開啟控制面板。
2. 清空並抽乾水箱。
3. 按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以關閉蒸烤爐電源。
完成除鈣行程，蒸烤爐已就緒可重新啟用。

層架

妥善的保養與清潔，可以讓蒸烤爐長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除層架並進行清潔。

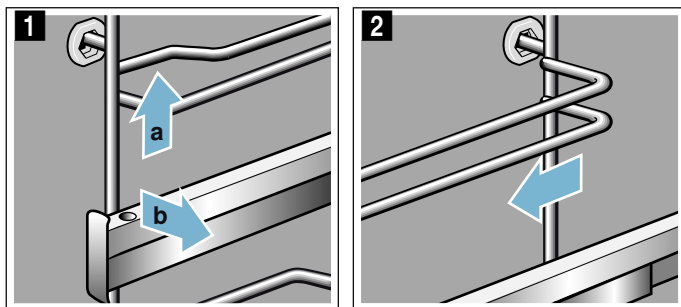
拆卸與重新安裝層架

⚠ 警告 - 燒傷風險！

層架會變得非常燙。請勿觸碰高溫層架。請務必讓蒸烤爐冷卻。不要讓孩童靠近蒸烤爐。。

拆卸層架

1. 從正面稍微抬起層架 **a** 並加以拆卸 **b** (圖 **1**)。
2. 接著將整個層架往您的方向拉出並取出 (圖 **2**)。

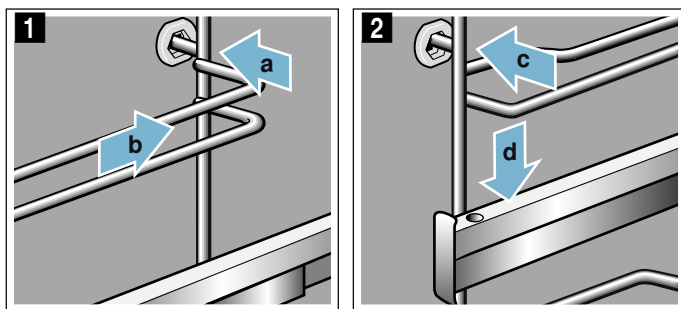


使用清潔劑與海綿清潔層架。針對頑強髒污，請使用刷子。

連接層架

層架僅可安裝在右側或左側。請確保兩側的曲桿皆位於正面。

1. 首先，將層架插入後方插口的中央 **a**，待層架抵住蒸烤爐內壁，再推回去 **b** (圖 **1**)。
2. 接著，將層架插入前方插口 **c**，待層架抵住此處的蒸烤爐內壁，再向下壓 **d** (圖 **2**)。



蒸烤爐箱門

妥善的保養與清潔，可以讓蒸烤爐長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除蒸烤爐箱門並進行清潔。

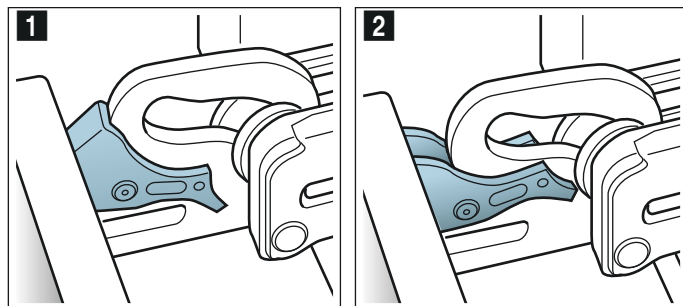
卸除及安裝蒸烤爐箱門

為清潔與卸除箱門面板，可將蒸烤爐箱門拆卸。

蒸烤爐箱門樞紐各有一個鎖定桿。

當鎖定桿關閉，(圖 **1**)，蒸烤爐箱門是鎖住的。無法加以拆卸。

當要拆卸蒸烤爐而將鎖定桿打開時 (圖 **2**)，樞紐會鎖住。此時樞紐無法咬合。

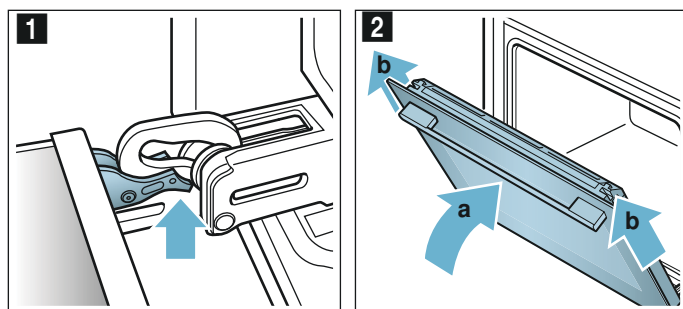


⚠ 警告 - 受傷風險！

- 鉸鍊在未固定的情況下，咬合度極高。請確實將鎖定桿保持關閉或在拆卸蒸烤爐箱門時將其開啟。
- 開啟及關閉箱門時，蒸烤爐箱門上的鉸鏈會移動，您可能因此被夾住。將手遠離鉸鏈。

卸除蒸烤爐箱門

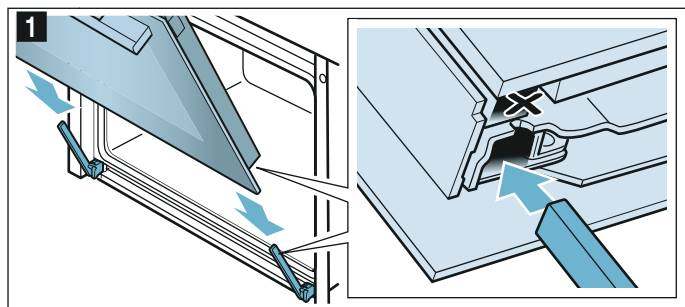
1. 完全打開蒸烤爐箱門。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 **31**)。
3. 將蒸烤爐箱門關至限停點 **a**。用雙手抓住箱門左右兩側 **b**，並向上拉出 (圖 **2**)。



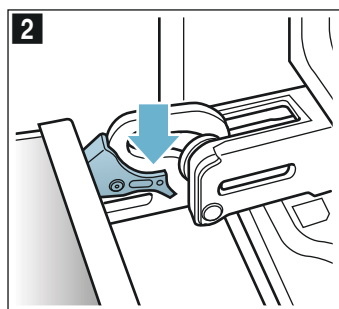
安裝蒸烤爐箱門

請依卸除時的相反程序將蒸烤爐箱門重新裝上。

1. 當安裝蒸烤爐箱門時，請確實將兩個樞紐均裝入開口中（圖 1）。
請將兩個樞紐裝置於外部面板的底部，並以此作為導軌。
請確實將兩個樞紐均裝入正確的開口中。您必須能夠輕鬆毫無阻力地安裝它們。如果您感受到任何阻力，請檢查是否已將樞紐裝入正確的開口中。



2. 完全打開蒸烤爐箱門。再次將兩個鎖定桿折回（圖 2）。

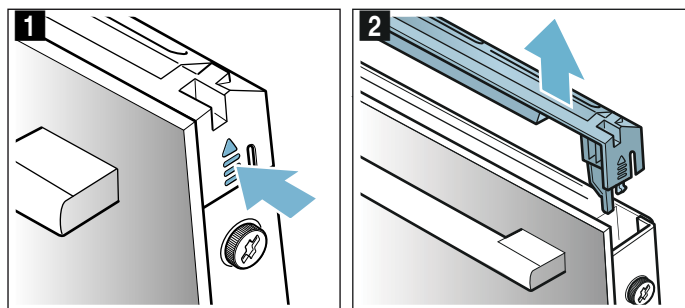


3. 關閉蒸烤爐箱門。

移除箱門蓋

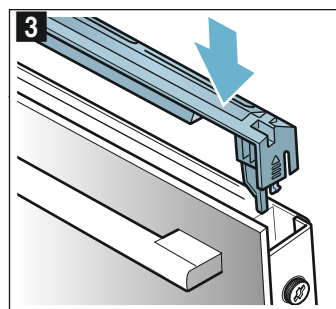
箱門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要進行完整清潔，您可以卸除蓋子。

1. 稍微打開蒸烤爐箱門。
2. 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
3. 卸除蓋子（圖 2）。
小心地關上箱門。



提示：使用不鏽鋼清潔器清潔蓋子上的不鏽鋼鑲嵌。使用肥皂水與柔軟乾布清潔箱門蓋的其他部位。

4. 再次稍微打開蒸烤爐箱門。將蓋子放回原處並按壓直到聽見歸位的聲音（圖 3）。



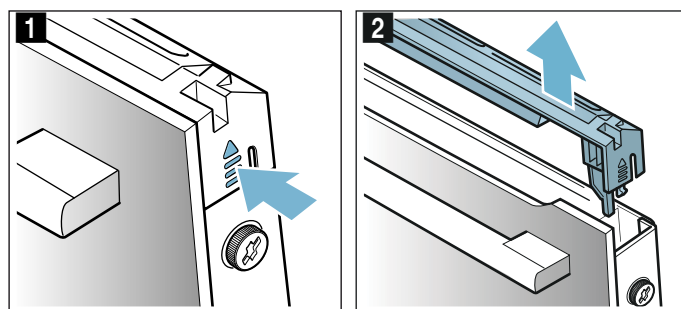
5. 關閉蒸烤爐箱門。

卸除與安裝箱門嵌板

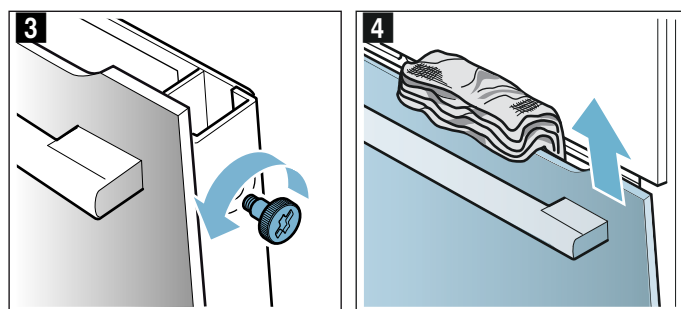
你可以拆下蒸烤爐箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

卸除蒸烤爐箱門

1. 稍微打開蒸烤爐箱門。
2. 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
3. 卸除蓋子（圖 2）。



4. 鬆開並卸除蒸烤爐箱門左右的螺絲（圖 3）。
5. 再次關上爐門前，將摺疊數次的茶巾夾在爐門上（圖 4）。
向上拉出正面面板並將爐門把手朝下平放。



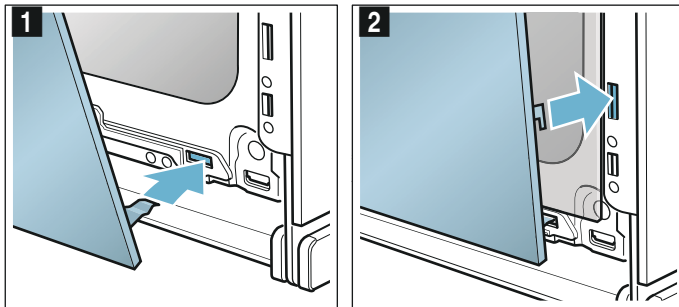
使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 警告 - 受傷風險！

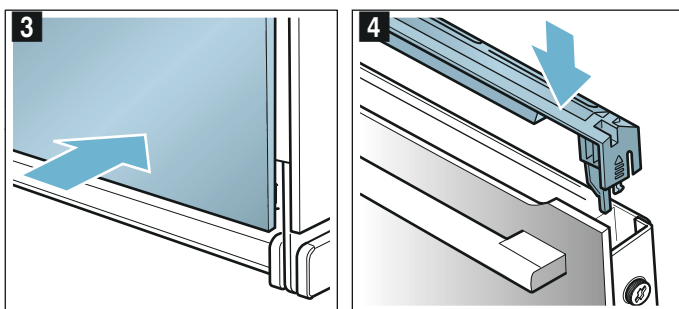
- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉箱門時，蒸烤爐箱門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離鉸鏈。

安裝蒸烤爐箱門

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



3. 按壓正面面板底部直到聽見歸位的聲音（圖 **3**）。
4. 再次稍微開啟箱門並移除茶巾。
5. 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
6. 將蓋子放回原處並按壓直到聽見歸位的聲音（圖 **4**）。



7. 關閉蒸烤爐箱門。

注意！

在正確安裝面板前請勿再次使用蒸烤爐。

疑難排解

針對一般故障，通常有簡易的解說。在聯絡售後服務中心前，請先參閱下表並嘗試自行修正錯誤。

自行修復故障

您通常可以輕鬆自行修正蒸烤爐的技術性故障。

如果烹飪成果不如預期，您可以在此手冊的最後章節尋求準備工作的提示與建議。→ 第 39 頁的「建議烹調時間」

故障情形	可能原因	修復方式
電器無法運作。	保險絲故障	檢查保險絲盒內的斷路器。
	停電	檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
顯示螢幕上會顯示 "Sprache Deutsch"。	停電	重設語言與時間。
電源關閉時未顯示時間。	基本設定遭到變更。	變更時間顯示的基本設定。
蒸烤爐未加熱；顯示螢幕上的  訊號燈亮起。	基本設定中的展示模式已啟用。	暫時拔掉插頭（關閉保險絲盒內的斷路器），然後在 3 分鐘內到基本設定中停用展示模式。
控制面板的控制環不受支撐而掉落。	控制環意外鬆脫。	控制環可被卸除。只要將控制環放回控制面板中的支撐位置並加以按推，即可裝回並照常轉動。
控制環轉動不順暢。	控制環下方藏污納垢。	控制環可以卸除。若要鬆開控制環，只要從支撐位置上卸除即可。或者，按壓控制環的外緣，即能傾卸並輕鬆取起。 使用乾布與肥皂水小心清潔控制環與其支撐部位。用軟布將其擦乾。不可使用任何尖銳或具砂磨特性之材質。請勿浸泡或用洗碗機清洗。 請勿過於經常拆卸控制環，以保持支撐部位穩固。
蒸煮或除鈣操作未啟動或無法繼續	水箱已清空	請重新為水箱注水
	面板已開啟	關閉面板
	除鈣行程鎖定了蒸煮操作	執行除鈣
	感應器故障	請聯絡客服中心
電器提示您執行洗清	電源供給中斷或除鈣行程中電源遭關閉	重新開啟電源時，再清洗兩次
在未事先通知的情況下提示您執行除鈣	設定的水硬度範圍過低	執行除鈣 檢查設定的水硬度範圍，並視需要進行調整
按鈕閃爍	通常是因控制面板後方發生冷凝所致	冷凝蒸發後，按鈕即不再閃爍
添加蒸氣所烹調的料理過濕或過乾	選取的蒸氣強度錯誤	請選取更高或更低的蒸氣強度
即使已將水箱注水，仍顯示「注滿水箱」訊息	面板已開啟	關閉面板
	水箱沒有被完全置入	將水箱放回原處 → 第 18 頁的「蒸煮」
	感應器故障	請聯絡客服中心
	水箱鬆脫。此原因已造成水箱內部的零件鬆脫，水箱開始漏水。	請購買新的水箱。

無法開啟水箱前方的控制面板	插頭未插入電源	將蒸烤爐連接至電源插座
	停電	確認廚房中其他電器是否正常運作
	斷路器故障	檢查保險絲盒，並確認蒸烤爐的保險絲運作正常
	△ 欄位感應器故障	請聯絡客服中心 若有必要，請將水箱清空：開啟箱門，使用手指握住面板底端左右兩側，然後將面板拉出。
蒸煮烹調會產生大量蒸氣	蒸烤爐將自動校準	正常程序
蒸煮烹調會不斷產生大量蒸氣	如果烹調時間過短，蒸烤爐便會無法自動校準	將蒸烤爐重設為出廠設定值並重複校準程序
烹調時發出「啪啪」雜音	蒸氣造成冷凍食品出現冷 / 熱效應	無

警告 - 觸電風險！

不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉其主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

顯示螢幕上的錯誤訊息

當顯示螢幕上顯示的錯誤訊息為 "D" 或 "E"（例如：D0111 或 E0111），請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉並再次開啟蒸烤爐。

如為一次性錯誤，則顯示螢幕會熄滅。如果錯誤訊息再次出現，請聯絡售後服務中心並確實提供錯誤訊息。

最長操作時間

如果數小時未變更蒸烤爐的設定，則蒸烤爐會自動停止加熱。這可避免不必要的持續運作。

達到最長操作時間時，操作模式的相應設定會自動進行管理。

達到最長操作時間

顯示螢幕上會顯示確認已達到最長操作時間。

若要繼續操作，請點選任何位置或轉動控制環。

如果不需使用，請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

建議：設定烹調時間，如此蒸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）。蒸烤爐會加熱直到設定的烹調時間結束為止。

照明燈泡

為照明蒸烤爐內部，本電器附有一或兩顆長效型 LED 燈泡。

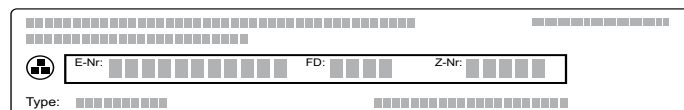
不過，如果 LED 燈泡或其玻璃罩有任何瑕疵，請聯絡客戶服務中心。燈罩不得卸除。

客戶服務中心

若您的蒸烤爐需要維修，請聯絡我們的客服中心。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。開啟蒸烤爐箱門時，即可找到印有這些編號的標牌。



為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
售後服務 ☎ 0800-368-888	

請注意，即使在保固期內，客戶服務技師到府服務仍非免費的服務。

信賴製造商的專業水準。您可確保蒸烤爐由訓練有素的維修技術人員，以原廠配件進行維修。

自動烹調程式

您可以使用「自動烹調程式」模式來烹製各類食物。蒸烤爐會幫您選擇最佳設定。

相關設定資訊

- 烹調結果主要取決於食材品質以及烤具的大小與類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優良食材與冷藏鮮肉。對於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 蒸烤爐會就一些食材提供建議溫度、加熱模式和烹調時間。溫度與烹調時間可視您的需要進行變更。
- 至於其他料理，會要求您輸入重量。除非是蒸烤爐提出其他要求，否則請一律輸入總重量。蒸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。
- 蒸烤爐代為選取溫度來烘烤料理時，最高可儲存 300 °C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 蒸烤爐會提供相關資訊，例如烤具、層架位置或烹調肉品時是否需加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等動作。此類資訊會在啟動操作後不久出現在顯示螢幕上。其間會有訊號聲在適當時間提醒您。
- 有關該用哪種烤具以及料理秘訣與提示之類的資訊，則列於本說明手冊的最後一個章節。→ 第 39 頁的「建議烹調時間」

蒸煮

針對某些食物，會自動啟動蒸煮功能。蒸烤爐會指示您為水箱注水。您可在相關章節中，找到關於蒸煮功能的一般資訊。→ 第 18 頁的「蒸煮」

烹調時間會在操作啟動後顯示。未達到所設溫度前，不會啟動倒數計時。

警告 - 燙傷風險！

開啟蒸烤爐箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開蒸烤爐箱門。不要讓孩童靠近。

多點食物探針

針對某些食物，您亦可使用多點食物探針。將多點食物探針裝入蒸烤爐後，即會顯示適合的食物。您可變更蒸烤爐內部溫度和中心溫度。→ 第 24 頁的「多點食物探針」

烘焙感應器

您的蒸烤爐附有烘焙感應器。若在選擇清單中選取對應的烘焙品項，即會自動啟動此感應器。隨後即會交由蒸烤爐自動烹調。烘焙品項烹調完成後，即會關閉蒸烤爐電源。訊號聲響起。約略的烹調時間會列於烘焙品項的食譜當中，因此不會顯示。

切勿使用任何矽膠材質的烘焙器皿，或是含有矽膠材質的配件。否則會致使烘焙感應器損壞。

當烘焙感應器啟動時，螢幕上將顯示 " 請勿開門 " 字樣，若箱門被開啟，此設定將被取消。在此情況下，蒸烤爐會提供必須由您自行監控的設定。

使用自動烹調程式

請瀏覽各層架以查看哪些料理適用「自動烹調程式」，以及是否需要輸入餐點重量。確保事前已為餐點稱重，據以完成此動作。

各類料理將以一致性結構排列：

- 類別
- 食物
- 餐點

請使用控制環進入個別層次做選擇。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
操作模式清單就會顯現。
2. 點選「自動烹調程式」文字欄。
即會顯示類別。
3. 點選所要的類別。
即會顯示該類別中的食物。
4. 點選所要的食物。
即會顯示餐點清單。
5. 點選所要的餐點。
此道餐點的設定就會顯現在顯示螢幕中。您可以根據自己的需要，變更其中多道餐點的設定。
不過有一些餐點，則必須設定重量。
6. 按下 ▾ Start/Stop （啟動 / 停止）鈕啟動。
顯示螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
蒸烤爐開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。蒸烤爐停止加熱。

當您的餐點完成時，使用 ① On/Off （開 / 關）鈕關閉蒸烤爐電源。

繼續烹調

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調結果，則可讓部份餐點繼續烹調。

顯示螢幕上會出現訊息，詢問您是否要繼續烹調。如要繼續烹調，請點選「繼續」文字欄。蒸烤爐即會建議烹調時間，此時間可變更。按下 ▾ Start/Stop （啟動 / 停止）鈕啟動。

提示：您可以隨意延長烹調時間。

如果對烹調結果感到滿意，點選「完成」文字欄。

按下 ① On/Off （開 / 關）鈕以關閉電源。

設定結束時間

您可以對某些料理設定結束時間。啟動蒸烤爐前，請點選「結束」文字欄，並使用控制環來設定稍晚的結束時間。

蒸烤爐會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法再進行變更。

變更及取消

啟動蒸烤爐後，即無法再變更設定。

如果您想要取消運作，請使用 ① On/Off （開 / 關）鈕關閉電源。您無法再使用 ▾ Start/Stop （啟動 / 停止）鈕暫停操作。

建議烹調時間

此章節提供了多種餐點的理想烹調設定。我們會告訴您各餐點適合的加熱模式與溫度為何。您將能獲取烹調配件與它們在蒸烤爐中所應放置的相關資訊。同時您還能取得關於廚房用具與準備方式的提示。

提示：烹調食物時，蒸烤爐內會產生大量蒸氣。您的蒸烤爐極為節能，且操作期間散發到周遭的熱能極為少量。由於蒸烤爐內部與外部部位的溫差極大，因此箱門、控制面板或相鄰的櫥櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱蒸烤爐或小心開啟箱門可減緩水氣凝結。在蒸煮或使用添加蒸氣操作期間，蒸烤爐中會產生大量的蒸氣。待蒸烤爐冷卻後，應將其擦拭乾淨。

請勿使用矽膠烤模

為了獲得最佳的烹調成品，我們建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

注意！

切勿使用任何矽膠材質的烘焙烤模，或是含有矽膠或膠膜的配件。蒸烤爐感應器可能損壞。即使蒸烤爐感應器未處於使用狀態，仍可能會損壞。

蛋糕與小麵包

您的蒸烤爐提供各種加熱模式以便您準備蛋糕與小麵包。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解麵團發酵的相關資訊。

請務必使用專為此蒸烤爐操作模式所設計的配件。

添加蒸氣烘烤

採用此功能時，可讓某些烘焙品項（例如發酵烘培點心）餅皮變得更加酥脆有光澤，且烘焙點心將不會變得過乾。

添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。

某些食物若分數個階段進行烘焙成果會更佳。這些餐點在表格中皆有所表示。

框架位置

使用指示的框架位置。

使用單層架烘焙

在單一層架上烘焙時，請使用下列層架位置：

- 第 1 層

使用雙層架烘焙

使用 4D 熱風。同時放入蒸烤爐中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

- 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

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在蒸烤爐內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

配件

請務必使用合適的配件並確保以正確的方向將它們放置於蒸烤爐中。

層架

將開口端朝向蒸烤爐箱門並將外側層架向下把烤架放入。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向蒸烤爐箱門。

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

烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且這代表烘焙的點心顏色會不均。

使用蒸氣烘烤功能必須搭配耐熱與耐蒸氣的烤模。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

列表中提供了不同糕點的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團的數量與組成而定。基於此原因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，可令烘焙效果更均勻。如有必要，下次再使用較高的設定。

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，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼蒸烤爐內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘的烘焙時間。

特定餐點需要預熱，詳情請參照下表。

若您想依照自己的食譜烘焙，您應參照下表內類似的烘焙點心。如需更多資訊，請參閱設定列表的附加提示。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  底部重點加熱

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點						
海綿蛋糕，簡易	圓形烤模 / 蛋糕模	1		150-170	-	55-70
海綿蛋糕，簡易	圓形烤模 / 蛋糕模	1		150-160	1	50-70
海綿蛋糕，精緻	圓形烤模 / 蛋糕模	1		150-170	-	60-80
海綿蛋糕成份製作的水果塔，精緻	磅蛋糕模	1		160-180	-	45-60
水果蛋糕	餡餅模	1		150-170	-	20-40
水果蛋糕	餡餅模	2		150-160	1	20-30
水果塔或起司蛋糕，鹹塔皮酥餅為基底	可分離式圓形蛋糕模（直徑 26 cm）	1		170-180	-	60-80
瑞士派	披薩烤盤	1		190-210	-	45-55
塔	塔模（鍍錫）	1		190-210	-	25-40
塔	塔模（鍍錫）	1		210-220	1	30-40
磅蛋糕，添加酵母	磅蛋糕模	1		150-160	-	65-75
磅蛋糕，添加酵母	磅蛋糕模	1		150-160	1	60-70
酵母蛋糕	可分離式圓形蛋糕模（直徑 28 cm）	1		150-160	-	25-35
酵母蛋糕	可分離式圓形蛋糕模（直徑 28 cm）	1		150-160	2	25-35
海綿基底，2 顆蛋	餡餅模	1		170-180	-	20-30
海綿基底，2 顆蛋	餡餅模	1		150-160	1	15-30
水果蛋糕，3 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模（直徑 26 cm）	1		160-170*	-	25-35
水果蛋糕，3 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模（直徑 26 cm）	1		150-160	1	10
					-	15-25
水果蛋糕，6 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模（直徑 28 cm）	1		150-170*	-	30-50
水果蛋糕，6 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模（直徑 28 cm）	1		150-160	1	10
					-	25-35

烤盤上的糕點

有配料的海綿蛋糕	淺烤盤	1		160-180	-	20-40
有配料的海綿蛋糕	淺烤盤	1		160-170	1	30-40

* 預熱

** 預熱 5 分鐘，勿使用快速加熱

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
海綿蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170	-	35-50
頂部配料乾燥的鹹酥皮塔	淺烤盤	1		170-190	-	25-40
頂部配料乾燥的鹹酥皮塔, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170	-	40-55
頂部配料濕潤的鹹酥皮塔	萬用烤盤	1		160-180	-	60-80
瑞士派	萬用烤盤	1		190-210	-	40-50
頂部配料乾燥的酵母蛋糕	淺烤盤	1		160-180	-	15-25
頂部配料乾燥的酵母蛋糕	淺烤盤	1		150-160	1	20-30
頂部配料濕潤的酵母蛋糕	萬用烤盤	1		180-200	-	30-45
頂部配料乾燥的酵母蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		160-170	-	25-35
頂部配料濕潤的酵母蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-160	-	45-60
麻花麵包、薩瓦琳	淺烤盤	1		150-160	-	35-45
麻花麵包、薩瓦琳	淺烤盤	1		150-160	2	25-35
瑞士麵包卷	淺烤盤	1		190-210*	-	10-15
瑞士麵包卷	淺烤盤	1		180-190*	1	10-15
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	萬用烤盤	1		150-160	-	50-60
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	萬用烤盤	1		140-150	2	80-90
水果派, 甜	萬用烤盤	1		170-180	-	40-60
水果派, 甜	萬用烤盤	1		180-190	2	50-60
水果派, 冷凍	淺烤盤	1		190-210	-	30-45
水果派, 冷凍	萬用烤盤	1		180-190	1	35-45

小糕點

小蛋糕 **	淺烤盤	1		160*	-	25-35
小蛋糕 **	淺烤盤	1		150*	-	25-35
小蛋糕, 2 層 **	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150*	-	25-35
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	1		170-190	-	15-30
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	1		150-160	1	25-30
馬芬蛋糕, 2 層	馬芬烤盤	3+1		150-170*	-	20-30
小酵母蛋糕	淺烤盤	1		160-170	-	30-40
小酵母蛋糕	淺烤盤	1		160-170	2	20-30
泡芙酥皮點心	淺烤盤	2		170-190*	-	20-45
泡芙酥皮點心	淺烤盤	1		200-220*	1	15-25
千層酥皮點心, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		170-190*	-	20-45
酥皮點心	淺烤盤	1		200-220	-	30-45
酥皮點心	淺烤盤	1		200-220*	1	25-35
丹麥麵包	淺烤盤	1		160-180	-	20-30
丹麥麵包	淺烤盤	1		160-170	2	20-30

餅乾

擠花餅乾 **	淺烤盤	1		150-160*	-	25-40
擠花餅乾 **	淺烤盤	1		140-150*	-	25-40
擠花餅乾 **, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-150*	-	30-40

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 勿使用快速加熱

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
餅乾	淺烤盤	2		140-160	-	15-30
餅乾, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		130-150	-	20-35
蛋白霜馬林	淺烤盤	2		90-100*	-	100-130
蛋白霜馬林, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		90-100*	-	100-150
馬卡龍	淺烤盤	2		90-110	-	20-40
馬卡龍, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		90-110	-	20-40
* 預熱						
** 預熱 5 分鐘, 勿使用快速加熱						

烘焙提示

您想要知道蛋糕中間是否已完全熟透。	請將牙籤插入蛋糕最高處。若牙籤抽出時不會沾黏麵糊, 表示糕點已烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度設定降低 10 °C 並延長烘焙時間。遵循食譜中的特定材料與準備指示。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	僅在可分離式圓形蛋糕模型底部塗油。烘烤後, 用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用烤盤。
小糕點在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 公分的距離。如此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。	如果層架位置與烤具正確, 則您應該視需求提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺, 底部過深。	下次請使用高一層位的層架烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深, 底部過淺。	下次請使用低一層位的層架烘焙蛋糕。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, 不要直接抵觸後方內壁。
整個蛋糕顏色過深。	下次請視需求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。 突出的烘焙紙會影響熱氣循環。一律將烘焙紙裁切成適當大小。 請確保未將烤模直接置於箱體後方內壁的開口前。 烘焙小糕點時, 您應盡量使其大小與厚度一致。
您正使用多層進行烘焙。最上層烤盤中的成品較低層烤盤中的顏色要深。	使用多層烘焙時, 請務必使用 4D 熱風。同時放入箱內烤盤上或烤模 / 器皿上的烘焙項目未必會同時完成。
蛋糕外觀良好, 但中間未完全熟透。	請以較低的溫度烘烤較長的時間; 如有必要, 請降低水份。蛋糕頂部如有濕潤的配料, 請從底部開始加熱。可先在蛋糕頂部灑上杏仁或麵包屑, 再於頂部加上配料。
將器皿倒扣時無法將蛋糕取出。	烘焙後請將蛋糕靜置 5 到 10 分鐘冷卻。如果仍會沾黏, 請再次小心在邊緣使用刀具取出蛋糕。請再次將蛋糕倒扣並使用濕涼的布覆蓋數次。下次請在烤模 / 器皿上塗油並灑上麵包屑。

麵包與麵包卷

您的蒸烤爐提供各種加熱模式以便您烘焙麵包與麵包卷。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註, 瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您蒸烤爐提供的原有配件。這些是專為您的蒸烤爐及其操作模式所打造而成。

添加蒸氣烘烤

若添加蒸氣進行烘焙, 則可讓麵包和麵包捲表皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用一個層位烘焙

在一個層位上烘焙時，請使用下列層架位置：

- 第 1 層

使用兩層進行烘焙

使用 4D 熱風。同時放入蒸烤爐中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

- 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

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在蒸烤爐內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

配件

請務必使用合適的配件並確保以正確的方向將它們放置於蒸烤爐中。

層架

將開口端朝向蒸烤爐箱門並將外側層架向下把烤架放入。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向蒸烤爐箱門。

烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且這代表烘焙的點心顏色會不均。

添加蒸氣烘烤時必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

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。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

表格提供了各種麵包與麵包卷的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團的數量與組成而定。基於此原因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。如有必要，下次可以使用較高的設定。

提示：使用較高的溫度並無法縮短烘焙時間。麵包或麵包卷只有外層會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼蒸烤爐內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

特定餐點需要預熱，而這在表格中有所表示。某些食物若分數個階段進行烘焙成果會更佳。這些餐點在表格中皆有所表示。

麵包麵團的設定數值適用於置於烤盤上的麵團與置於吐司模中的麵團兩者。

若您想在烘焙時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的烘焙點心。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

注意！

請勿將水倒入高溫的蒸烤爐中，或在蒸烤爐底部上放置裝水的烤具。溫度變化亦可能損壞搪瓷表面。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  集中燒烤

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
麵包						
白麵包, 750 克	萬用烤盤或蛋糕模	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
白麵包, 750 克	萬用烤盤或蛋糕模	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	25-35
* 預熱						

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
雜糧麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤或蛋糕模	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
雜糧麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤或蛋糕模	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	35-45
全麥麵包, 1 公斤	萬用烤盤	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用烤盤	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
薄餅	萬用烤盤	1		220-240	-	25-35
薄餅	萬用烤盤	2		220-230	3	20-30

麵包卷

部分熟的麵包卷或長棍麵包, 預先烘焙	萬用烤盤	2		200-220	-	10-20
部分熟的麵包卷或長棍麵包, 預先烘焙	淺烤盤	2		200-220	2	10-15
新鮮麵包卷, 甜	淺烤盤	1		170-180*	-	15-25
新鮮麵包卷, 甜	淺烤盤	1		160-170	3	25-35
新鮮麵包卷, 甜, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-160*	-	20-30
新鮮麵包卷	淺烤盤	1		180-200	-	25-35
新鮮麵包卷	淺烤盤	1		200-220	2	20-25
長棍麵包, 預先烘焙, 冷卻	萬用烤盤	2		200-220	-	10-20
長棍麵包, 預先烘焙, 冷卻	淺烤盤	2		200-220	2	10-20

冷凍麵包卷

部分熟的麵包卷或長棍麵包, 預先烘焙	萬用烤盤	2		200-220	-	15-25
部分熟的麵包卷或長棍麵包, 預先烘焙	淺烤盤	2		180-200	1	15-25
鹼水麵包, 分塊麵團	淺烤盤	1		220-240	-	15-25
鹼水麵包, 分塊麵團	淺烤盤	2		210-230	1	18-25
可頌, 分塊麵團	淺烤盤	1		150-170*	-	20-35
可頌, 分塊麵團	淺烤盤	1		180-200	1	20-25

吐司

吐司, 有頂部配料, 4 片	烤架	2		3	-	5-15
吐司, 有頂部配料, 12 片	烤架	2		250	-	5-15
烤吐司	烤架	3		3	-	3-6

* 預熱

披薩、法式鹹派與鹹蛋糕

您的蒸烤爐提供各種加熱模式以便您準備披薩、法式鹹派與可口的蛋糕。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您設備提供的原有配件。這些是專為您蒸烤爐的烤箱與操作模式所打造而成。

添加蒸氣烘烤

若添加蒸氣進行烘焙，則可讓某些類型的烘焙品項（例如發酵酥皮點心）餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用一個層位烘焙

在一個層位上烘焙時，請使用下列層架位置：

- 第 1 層

使用兩層進行烘焙

使用 4D 熱風。同時放入蒸烤爐中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

- 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

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在蒸烤爐內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

配件

請務必使用合適的配件並確保以正確的方向將它們放置於蒸烤爐中。

烤架

將開口端朝向蒸烤爐箱門並將外側層架向下把烤架放入。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向蒸烤爐箱門。

製作配料豐富的披薩時請使用萬用烤盤。

烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且這代表烘焙的點心顏色會不均。

自動烹調程式烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

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。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

表格提供了多種餐點的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團的一致性與數量而定。基於此原因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。下次製作時可視需求使用較高的設定。

提示：使用較高的溫度並無法縮短烘焙時間。餐點只有外部會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼蒸烤爐內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

特定餐點需要預熱，而這在表格中有所表示。

若您想在烘焙時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的烘焙點心。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品
-  底部重點加熱

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
披薩						
新鮮披薩	淺烤盤	1		200-220	-	20-30
新鮮披薩，2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	-	35-45
新鮮披薩，薄底	披薩烤盤	1		210-230	-	20-30
冷披薩	烤架	1		210-230	-	10-20
* 預熱						

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
冷凍披薩						
披薩, 薄皮, x 1	烤架	1		210-230	-	10-20
披薩, 薄皮, x 2	烤架 + 烤盤	3+1		200-220	-	15-25
披薩, 厚皮, x 1	烤架	1		190-210	-	20-35
披薩, 厚皮, x 2	萬用烤盤 + 烤架	3+1		160-180	-	25-35
比薩麵包	烤架	1		200-220	-	20-30
迷你披薩	淺烤盤	1		210-230	-	10-20

鹹蛋糕 & 法式鹹派

烤模中的鹹蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑 28 cm)	1		170-190	-	50-60
烤模中的鹹蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑 28 cm)	1		170-180	1	60-70
法式鹹派	塔模 (鍍錫)	1		190-210	-	35-50
德式火焰薄餅	萬用烤盤	1		260-280*	-	10-20
德式火焰薄餅	萬用烤盤	1		200-210*	2	15-25
波蘭水餃	耐熱盤	1		190-200	-	40-50
西班牙金槍魚餡餅	萬用烤盤	1		180-190	-	35-45
西班牙金槍魚餡餅	萬用烤盤	1		170-180	2	25-35
土耳其餡餅	萬用烤盤	1		180-200	-	35-45

* 預熱

點心與舒芙蕾

您的蒸烤爐提供各種加熱模式以便您準備點心與舒芙蕾。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

請務必使用您蒸烤爐提供的原有配件。這些是專為您蒸烤爐的烤箱與操作模式所打造而成。

層架位置

請務必使用指示的層架位置。

您可在一個層位上使用烤模 / 器皿或萬用烤盤烹製餐點。

- 烤架上的烤模 / 器皿：第 1 層
- 萬用烤盤：第 1 層

針對舒芙蕾使用蒸煮功能。無須使用水浴法。將小型餐點放到孔狀且尺寸為 XL 的蒸氣容器中，或放到烤架上。

需以水浴法烹製的食物一律要用鋁箔紙蓋住。

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在蒸烤爐內將烤模 / 器皿相鄰並排放置。

配件

請務必使用合適的配件並確保以正確的方向將它們放置於蒸烤爐中。

烤架

將開口端朝向蒸烤爐箱門並將外側層架向下把烤架放入。

萬用烤盤

小心地將萬用烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向蒸烤爐箱門。

烤具

製作點心與焗烤時使用寬淺的烤具。使用深窄的烤具烹調食物需要更多時間，且頂部顏色將較深。

自動烹調程式烹調功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模 / 餐盤。

建議的設定數值

表格提供了各種點心與舒芙蕾的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物數量與食譜而定。烘烤情況將因烤具的大小與烘烤物的深度而異。基於此原因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，可令烘焙效果更均勻。下次製作時便可視需要增加溫度。

提示：使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。點心或舒芙蕾只有外層會熟，內部中心仍是生的。

設定數值適用於放入冷卻蒸烤爐內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

若您想在烹調時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的餐點。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  烘烤/冷藏食品
-  蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
鹹點，烹調的食材	耐熱盤	1		200-220	-	35-55
鹹點，烹調的食材	耐熱盤	1		150-170	2	40-45
甜點	耐熱盤	1		170-190	-	45-60
新鮮千層麵，1 公斤	耐熱盤	1		160-180	-	50-60
新鮮千層麵，1 公斤	耐熱盤	1		170-180	2	35-45
冷凍千層麵，400 克	萬用烤盤	1		190-210	-	30-40
冷凍千層麵，400 克	不帶蓋烤具	1		180-190	2	40-50
馬鈴薯焗烤，生食材（深度 4 公分）	耐熱盤	1		170-180	-	50-60
馬鈴薯焗烤，生食材（深度 4 公分）	耐熱盤	1		160-170	2	50-60
舒芙蕾	耐熱盤	1		160-170*	-	40-50
舒芙蕾	耐熱盤	1		170-180	2	30-40
舒芙蕾	個別模具	1		100	-	40-45
* 預熱						

禽肉

您的蒸烤爐提供各種加熱模式以便您準備禽肉。設定表格提供了特定餐點的理想烹調設定。

使用烤架進行烘烤

使用烤架進行烘烤尤其適合大型禽肉或同時烹調多塊肉。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入蒸烤爐中指示的層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 12 頁的「配件」

根據禽肉的大小與種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛裝所有滴下的油脂。您可以使用這些肉汁製作醬料。這也會減少煙霧並確保蒸烤爐維持清潔。

使用烤具烘烤

請務必使用蒸烤爐適用的烤具。檢查烤具是否符合蒸烤爐。

玻璃烤具最為適合。烹調後將熱玻璃烤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，因此不太適合。禽肉熟得較慢且不好受熱。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

不帶蓋烤具

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。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，蒸烤爐可維持一定清潔程度。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放上烤架。

烹調後打開蓋子可能會冒出極高溫的水蒸氣。由後方提起蓋子，如此高溫水蒸氣便不會朝您冒出。

使用帶蓋烘烤器皿的禽肉也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿並設定較高的溫度。

添加蒸氣烘烤

在執行此一功能烹調的過程中，某些食物會變得更加酥脆。這些食物的外層會更具光澤且不易抽乾水分。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

請使用添加蒸氣烘烤進行烹調（若在設定表中出現指示）。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

蒸煮

使用蒸煮功能烹調禽類肉品，會比使用添加蒸氣烘烤功能來得溫和。肉質會保持鮮美多汁。或者，您也可在蒸煮禽類肉品前先快速油煎，如此一來烹調時間便會減少。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的禽類肉品，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

禽類肉品不需要翻面。

使用帶孔蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。您也可用玻璃烤盤並將其放在烤架上。

燒烤

使用蒸烤爐時請保持蒸烤爐箱門緊閉。切勿開著蒸烤爐箱門進行燒烤。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入蒸烤爐中指示的層架位置。藉此盛裝滴下的油脂。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 12 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，請放在第 1 層。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿肉塊，則肉汁會流出使其變乾。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

多點食物探針

您可使用多點食物探針更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用多點食物探針的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱模式以及其他資訊。→ 第 24 頁的「多點食物探針」

建議的設定數值

表格提供了各種禽肉的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定數值是假設將無餡料且已能進行烘烤的冷藏禽肉放入冰涼的蒸烤爐箱體內而定。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供禽肉重量預設數值的說明。如果您想要烹調重量較重的禽肉，請依每個情況使用較低的溫度。如果烹調多個肉塊，請採用最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每個肉塊大小皆應相近。

一般而言：禽肉越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時將禽肉翻面。

提示：請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議

- 如果是鴨肉或鵝肉，請將翅膀內側去皮。如此可讓油脂流出。
- 若使用鴨胸，請在皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻面。
- 翻轉禽肉時，請確保先將胸肉或帶皮那面朝下。
- 燒烤禽肉的尾聲時，如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  烘烤冷藏食品
-  蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
雞肉						
雞肉, 1 公斤	烤架	1		200-220	-	60-70
雞肉, 1 公斤	烤架	1		200-220	2	55-65
雞胸肉, 每片 150 克 (燒烤: 預熱 5 分鐘)	烤架	3		3*	-	15-20
雞胸肉 (蒸煮)	蒸煮容器	2+1		100	-	15-25
小塊雞肉, 每塊 250 克	烤架	2		220-230	-	30-35
小塊雞肉, 每塊 250 克	烤架	2		200-220	2	30-45
冷凍雞柳條、雞塊	萬用烤盤	2		200-220	-	10-20
肉雞, 1.5 公斤	烤架	1		200-220	-	70-90
肉雞, 1.5 公斤	烤架	1		180-200	2	70-80
鴨肉與鵝肉						
鴨肉, 2 公斤	烤架	1		180-200	-	90-110
鴨肉, 2 公斤	烤架	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
鴨胸, 每塊 300 克	烤架	2		230-250	-	17-20
鴨胸, 每塊 300 克	烤架	2		220-240	2	15-20
鵝肉, 3 公斤	烤架	1		160-180	-	120-150
鵝肉, 3 公斤	烤架	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
鵝腿, 每支 350 克	烤架	2		210-230	-	40-50
鵝腿, 每支 350 克	烤架	2		190-200	2	45-55
火雞肉						
小火雞, 2.5 公斤	烤架	1		180-190	-	70-90
小火雞, 2.5 公斤	烤架	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
火雞胸肉, 去骨, 1 公斤	帶蓋烤具	1		240-250	-	80-110
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	烤架	1		180-200	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	烤架	1		170-180	2	80-100
* 預熱						

肉類

您的蒸烤爐提供各種加熱模式以便您準備肉類。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

烘烤與燉煮

燉煮含適量油脂的瘦肉，或以培根片加以覆蓋。

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，請關閉蒸烤爐並在箱內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁更好分佈。視需求使用鋁箔紙包住肉塊。指定的烹調時間不包含建議靜置時間。

使用烤架進行烘烤

烤架上的肉類每面都香脆可口。

根據肉的大小與種類，請將最多 $\frac{1}{2}$ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛裝所有滴下的油脂與肉汁。您可以使用這些肉汁製作醬料。這也會減少煙霧並確保蒸烤爐維持清潔。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入指示的烤架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 12 頁的「配件」

使用烤具烘烤與燉煮

使用烤具烘烤與燉煮肉類較為便利。使用烤具您可以更輕易地將肉塊從蒸烤爐中取出，並可使用烤具本身準備醬料。

請務必使用適用的烤具。檢查烤具是否符合蒸烤爐。

玻璃烤具最為適合。烹調後將熱玻璃烤具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷可能會導致玻璃碎裂。

若肉品較瘦，可加入一些水份來烘烤。所有玻璃烤具的基底皆應覆蓋約 $\frac{1}{2}$ 公分深。

水的份量會依肉類、烤具材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉品放在深色金屬烘烤盤中，會需要加入較使用玻璃烤具烹調時稍多的水份。

烘烤時烤具中的水蒸氣會蒸發。請視需求小心倒入更多水份。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適合。肉品烹調速度會較慢且熟度較不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

不帶蓋烤具

烘烤肉品時使用深的烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上層架。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，蒸烤爐可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放上層架。

肉品與蓋子必須至少距離 3 公分。肉品可能會浮起。

烹調後打開蓋子可能會冒出極高溫的水蒸氣。由後方掀起蓋子，如此高溫水蒸氣便不會朝您冒出。

如有必要，請先以高溫燒烤肉品再進行燉煮。將水、酒、醋或類似的液體加入燉汁中。烤具的基底皆應覆蓋約 1-2 公分深。

烘烤時烤具中的水蒸氣會蒸發。請視需求小心倒入更多水份。

使用帶蓋烘烤器皿的禽肉也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿並設定較高的溫度。

添加蒸氣烘烤與燉煮

某些料理若採用蒸煮式烹調可變得酥脆美味，且不易流失過多水分。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

肉塊無須翻面。

請使用添加蒸氣烘烤進行烹調（若在設定表中出現指示）。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

蒸煮

與添加蒸氣烘烤功能相較之下，蒸煮功能烹調肉品的方式格外溫和，但表面卻不那麼酥脆。肉品仍保持鮮美多汁。或者您也可在蒸煮肉品前先快速油煎，如此一來烹調時間便會減少。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的肉品，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

肉塊不需要翻面。

使用孔狀的蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。您也可用玻璃烤盤並將它放在層架上。

燒烤

使用蒸烤爐時請保持蒸烤爐箱門緊閉。切勿開著蒸烤爐箱門進行燒烤。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入蒸烤爐中指示的層架位置。藉此盛裝滴下的油脂。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 12 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放在層架下方，請放在第 1 層。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿肉塊，則肉汁會流出使其變乾。

在食物燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉中的水份。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

多點食物探針

您可使用多點食物探針更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用多點食物探針的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱模式以及其他資訊。→ 第 24 頁的「多點食物探針」

建議的設定數值

表格提供了肉類餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定數值適用於放入冰涼蒸烤爐箱體內的冷藏肉品。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供有關燒烤肉類與重量預設值的資訊。若您想要烘烤沉重的肉塊，請務必使用較低的溫度。若要烘烤數個肉塊，請使用最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每個肉塊大小皆應相近。

一般而言：烘烤肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時將烘烤肉塊與燒烤肉類翻面。

若您想在烘焙時遵照您其中一份食譜，您應參考類似的餐點。您可以在設定表格附加的提示中找到有關烘烤、燉煮與燒烤的額外資訊。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
去皮豬肉塊 (例如：頸部) 1.5 公斤	烤架	1		180-200	-	120-130
去皮豬肉塊 (例如：頸部) 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		180-190	1	130-150
帶皮豬肉塊 (例如：肩部) 2 公斤	烤架	1		190-200	-	130-140
帶皮豬肉塊 (例如：肩部) 2 公斤	不帶蓋烤具	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
豬里肌排, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		220-230	-	70-80
豬里肌排, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	1	80-90
豬肉片, 400 克	烤架	2		220-230	-	20-25
豬肉片, 400 克	不帶蓋烤具	1		210-220*	1	25-30
豬肉片, 400 克	蒸煮容器	2		100	-	18-20
帶骨燻豬肉, 1 公斤 (添加一點水份)	帶蓋烤具	1		210-220	-	60-80
帶骨燻豬肉, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		160-170	1	70-80
豬排, 2 公分厚	烤架	3		2	-	16-20
豬肉片, 3 公分厚 (預熱蒸烤爐 5 分鐘)	烤架	3		3*	-	8-12

* 預熱

** 啟動時，請將約 100 毫升的液體倒入烤具中；水箱在操作期間必須裝滿水

*** 將萬用烤盤置於層架位置 1 下方

**** 總時間 2/3 過後翻面

***** 切勿翻動

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
牛肉片, 五分熟, 1 公斤	烤架	1		210-220	-	40-50
牛肉片, 五分熟, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		190-200	1	50-60
燉牛肉, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		200-220	-	130-140
燉牛肉, 1.5 公斤 **	不帶蓋烤具	1		150	3	30
				130	2	120-150
沙朗, 五分熟, 1.5 公斤	烤架	1		220-230	-	60-70
沙朗, 五分熟, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		190-200	1	65-80
維也納水煮牛肉, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		95	-	120-150
牛排, 3 公分厚, 五分熟	烤架	3		3	-	15-20
漢堡肉, 3-4 公分厚 ****	烤架	2		-	-	25-35

小牛肉

小牛肉塊, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		160-170	-	100-120
小牛肉塊, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	1	90-110
小牛膝, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		200-210	-	100-110
小牛膝, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	1	100-120

羊肉

羊腿肉, 帶骨, 五分熟, 1.5 公斤	烤架	1		170-190	-	50-70
羊腿肉, 帶骨, 五分熟, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	1	80-90
帶骨羊脊肉 *****	烤架	1		180-190	-	40-50
帶骨羊脊肉 *****	不帶蓋烤具	1		200-210*	1	25-30
薄羊肉片 ***	烤架	3		3	-	12-18

香腸

燒烤香腸	烤架	2		3	-	10-20
維也納香腸	蒸煮容器	2		80	-	14-18
巴伐利亞小牛肉香腸	蒸煮容器	2		80	-	12-20

肉類料理

肉塊, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	-	70-80
肉塊, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		190-200	1	70-80

* 預熱

** 啟動時, 請將約 100 毫升的液體倒入烤具中; 水箱在操作期間必須裝滿水

*** 將萬用烤盤置於層架位置 1 下方

**** 總時間 2/3 過後翻面

***** 切勿翻動

烘烤與燉煮提示

蒸烤爐變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤器皿或燒烤盤來烹製食物。若您使用燒烤盤, 將能達到最佳的燒烤成果。燒烤盤可於稍後購買作為特殊配件。
烘烤物顏色過深而且到處都有燒焦的脆皮, 且 / 或烘烤物太乾。	檢查層架位置與燒烤溫度。下次可視需要選取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。	下次請視需求使用較小的烘烤盤，並多加一點水份。
烤肉外觀良好，但肉汁太稀。	下次請視需求使用較大的烘烤盤，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。 燉煮時請視需要降低溫度並多加一點水份。

魚類

您的蒸烤爐提供各種加熱模式以便您準備魚類。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

全魚不必翻面。將全魚以背鰭朝上的方式以立姿放入蒸烤爐中。將半顆馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚的胃腔內可提供穩定性。

由於背鰭可輕鬆移除，因此您可以辨別魚肉是否已熟透。

在層架上進行烘烤與燒烤

將安裝上烤架的萬用烤盤放入指示的層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 12 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，請放在第 1 層。

根據肉的大小與種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此承載滴下的液體。這會產生較少的水蒸氣且蒸烤爐可保持得較乾淨。

使用蒸烤爐時請保持蒸烤爐箱門緊閉。切勿開著蒸烤爐箱門進行燒烤。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿魚肉，則肉汁會流出使其變乾。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

使用烤具烘烤與燉煮

請務必使用適用的烤具。檢查烤具是否符合蒸烤爐。

玻璃烤具最為適合。烹調後將熱玻璃烤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，因此不太適合。魚肉烹調速度會較慢且熟度較不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

不帶蓋烤具

若要烹調全魚，最好使用深的烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，蒸烤爐可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放上烤架。

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到烤具中。

烹調後打開蓋子可能會冒出極高溫的水蒸氣。由後方提起蓋子，如此高溫水蒸氣便不會朝您冒出。

使用帶蓋烘烤器皿的魚肉也可變得香脆可口。若要如其所述，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿並設定較高的溫度。

添加蒸氣烘烤

某些料理若採用此功能烹調可變得酥脆美味，且不易流失過多水分。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

魚類並不需要翻面。

請使用添加蒸氣烘培進行烹調（若在設定表中出現指示）。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

蒸煮

蒸煮功能是以更加溫和的方式烹調魚類，且仍保持魚肉的鮮美多汁。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的魚類肉品，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

魚類並不需要翻面。

使用帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。您也可用玻璃烤盤並將它放在烤架上。

需以水浴法烹製的食物一律要用鋁箔紙蓋住。

多點食物探針

您可使用多點食物探針更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用多點食物探針的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱模式以及其他資訊。→ 第 24 頁的「多點食物探針」

建議的設定數值

表格提供了魚類餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時可視需求使用較高的設定。

設定數值是假設將冷藏的魚類放入冰涼的蒸烤爐而定。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供有關魚類重量預設值的資訊。若您想要烘烤較重的魚類，請務必使用較低的溫度。若要烘烤數條魚，請使用最重的魚作為決定烹調時間的參考基準。每條魚大小皆應相近。

一般而言：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{3}{4}$ 時將所有非立姿的魚翻面。

提示：請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式：

-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  烘烤冷藏食品
-  蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
魚類						
全魚，燒烤，300 克 (例如：鱒魚)	烤架	1		170-190	-	20-30
全魚，酥炸，300 克 (例如：鱒魚)	萬用烤盤	1		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
全魚，蒸煮，300 克 (例如：鱒魚)	蒸煮容器	2		80-90	-	15-25
全魚，燒烤，1.5 公斤 (例如：鮭魚)	烤架	1		170-190	-	30-40
全魚，蒸煮，1.5 公斤 (例如：鱈魚)	蒸煮容器	2		80-90	-	35-50
魚片						
一般魚片，燒烤	烤架	2		1*	-	15-25
一般魚片，蒸煮	蒸煮容器	2		80-100	-	10-16
魚排						
魚排，3 公分厚 **	烤架	2		3	-	18-22
魚類，冷凍						
全魚，300 克 (例如：鱒魚)	蒸煮容器	2		80-100	-	20-25
一般魚片	帶蓋烤具	1		210-230	-	25-40
魚片，焗烤	烤架	2		220-240	-	35-45
魚片，焗烤	不帶蓋烤具	1		200-220	1	35-45
魚條 (烹調期間需翻面)	淺烤盤	1		220-240	-	10-20
魚料理						
沙鍋魚	沙鍋模具	1		70-80	-	45-80

* 預熱

** 將萬用烤盤放入層架位置 1 的下方

蔬菜、配菜與蛋類

您可在此找到蒸煮新鮮和冷凍蔬菜、馬鈴薯、米飯、穀類以及蛋類等食材的相關資訊。您也可找到烹調冷凍薯片等相關食材的資訊。

蒸煮

請務必使用原有配件。使用帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL）進行蒸煮時，請務必在下面放置萬用烤盤。藉此承載滴下的液體。

使用一個層位進行蒸煮

請依設定表格指示使用層位位置。

使用兩個層位進行蒸煮

例如，若要同時烹調青花菜與馬鈴薯，很適合使用兩個層位進行蒸煮。假使烹調時間不同，請將烹調時間較短的食材延後放入。

- 烤架與所附的帶孔及 / 或實心蒸煮容器（尺寸 S）：第 3 層
- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 2 層

烤具

若有使用烤具，請將其放在烤架上或帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）上。

器皿必須耐熱和耐蒸氣。使用厚邊烤具時，烹調時間會增加。

需以水浴法烹製的食物一律要用鋁箔紙蓋住。

烹調時間和數量

蒸煮的烹調時間視食材大小而定，並非取決於總體數量。烹調大量食材時，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的食材，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

請遵照設定表格的單位大小指示。小份食材的烹調時間會較短，反之則較長。烹調時間也會受食物份量與熟度所影響。因此指示的設定值僅供參考。

請將食物平均放置在器皿內。若放置高度不同，會造成烹調不均勻。烹調容器中放置細緻食物時，請勿堆放過高。建議使用兩個容器。

米飯和穀類

按照指示的比例加入水或液體。例如，"1:1.5" 表示每 100 克的米加入 150 毫升的液體。

烘焙和燒烤

請務必使用原有配件。

使用一個層位進行烹調

請依設定表格指示使用層架位置。

使用兩層進行烹調

使用 4D 熱風。同時放入蒸烤爐中的烤盤食材不需同時完成。

- 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向將它們放置於箱體中。

烤架

將開口端朝向蒸烤爐箱門並將外側層架向下把烤架放入。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向蒸烤爐箱門。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

表格提供了各種餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量與組成而定。基於此原因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。下次製作時可視需求使用較高的設定。

設定數值適用於放入冰涼蒸烤爐箱體內的餐點。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烹調時間。

特定餐點需要預熱，而這在表格中有所表示。

若您想在烹調時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的餐點。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  全面燒烤
-  烘烤冷藏食品
-  蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
蔬菜, 新鮮						
蒸煮整顆朝鮮薊	蒸煮容器	2		100	-	30-35
蒸煮整顆花椰菜	蒸煮容器	2		100	-	25-35
蒸煮瓣狀青花椰菜	蒸煮容器	2		100	-	6-9
蒸煮青豆	蒸煮容器	2		100	-	18-25
蒸煮胡蘿蔔切片	蒸煮容器	2		100	-	10-20
蒸煮大頭菜切片	蒸煮容器	2		100	-	20-25
蒸煮韭蔥圈	蒸煮容器	2		100	-	6-9
蒸煮玉米棒	蒸煮容器	2		100	-	30-40
蒸煮整顆甜菜	蒸煮容器	2		100	-	43-50
蒸煮整條蘆筍	蒸煮容器	2		100	-	7-15
蒸煮菠菜	蒸煮容器	2		100	-	2-3
蒸煮櫛瓜切片	蒸煮容器	2		100	-	3-4
蔬菜, 冷凍						
菠菜	蒸煮容器	2		100	-	15-25
花椰菜	蒸煮容器	2		100	-	5-8
四季豆	蒸煮容器	2		100	-	6-10
青花椰菜	蒸煮容器	2		100	-	6-10
豌豆	蒸煮容器	2		100	-	3-10
胡蘿蔔	蒸煮容器	2		100	-	4-6
球芽甘藍	蒸煮容器	2		100	-	5-10
綜合蔬菜, 1 公斤	蒸煮容器	2		100	-	10-15
蔬菜料理						
燒烤蔬菜	萬用烤盤	3		3	-	10-15
蒸煮蔬菜鹹派	個別模具	1		100	-	50-70
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 切半	萬用烤盤	1		160-180	-	45-60
烤馬鈴薯, 切半	萬用烤盤	2		180-190	1	40-50
整顆未削皮且水煮過的馬鈴薯	蒸煮容器	2		100	-	35-45
水煮馬鈴薯, 切四等份	蒸煮容器	2		100	-	20-25
餃子	蒸煮容器	2		95	-	20-25
馬鈴薯製品, 冷凍						
馬鈴薯煎餅 (烹調時翻動)	萬用烤盤	2		200-220	-	20-30
馬鈴薯口袋餅, 含餡 (烹調時翻動)	萬用烤盤	2		190-210	-	15-25
炸肉餅	淺烤盤	1		200-220	-	15-25
薯片 (烹調時翻動)	淺烤盤	1		190-210	-	20-30
薯片, 2 層 (烹調時翻動)	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		200-220	-	30-40

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
米						
印度香米, 1:1.5	淺平的烤具	1		100	-	20-30
長粒米, 1:1.5	淺平的烤具	1		100	-	20-30
糙米, 1:1.5	淺平的烤具	1		100	-	35-45
蒸穀米, 1:1.5	淺平的烤具	1		100	-	15-20
義大利燉飯, 1:2	淺平的烤具	1		100	-	25-35
穀類						
庫斯庫斯, 1:1	淺平的烤具	1		100	-	6-10
整粒小米, 1:2.5	淺平的烤具	1		100	-	25-35
玉米粉 / 粗粒小麥粉, 1:5	淺平的烤具	1		100	-	20-45
珍珠麥, 1:2.5	淺平的烤具	1		80-100	-	35-45
扁豆, 1:2	淺平的烤具	1		100	-	35-50
白腰豆, 預先軟化 ; 1:2	淺平的烤具	1		100	-	65-75
粗小麥粉餃	蒸煮容器	2		95	-	6-10
蛋						
蛋塔, 2 顆蛋	不帶蓋烤具	1		80	-	14-16
全熟水煮蛋	蒸煮容器	2		100	-	9-11
半熟水煮蛋	蒸煮容器	2		100	-	6-8

甜點

您可以使用本蒸烤爐輕鬆製作各類甜點。

準備優格

從蒸烤爐中移除配件及架子。蒸烤爐必須是空的。

1. 在爐頭上將 1 公升的牛奶（脂肪 3.5 %）加熱到 90 °C 然後冷卻到 40 °C。
保久乳加熱到 40 °C 即足夠。
2. 將 150 克（冷藏）的優格倒入攪拌。
3. 倒入杯子或小罐子中並用保鮮膜蓋住。
4. 將杯子或罐子放在蒸烤爐底板上並使用表格指示的設定。
5. 準備妥當後，將優格放入冰箱中冷藏。

製作米布丁

1. 量取米重，並加入 2.5 倍重的牛奶。
2. 在碗裡倒入米和牛奶，讓兩者混合的高度不超過 2.5 公分。
數量多時，您也可使用萬用烤盤。
3. 使用表格中指示的設定。
4. 烹調後加以攪拌。
剩餘的牛奶會被迅速吸收。

蜜漬水果

量取水果重量，並加入大約 1/3 的水。根據個人口味加糖和香料。使用表格中指示的設定。

焦糖布丁

將小型餐點直接放到帶孔且尺寸為 XL 的蒸氣容器中。不需要水浴法。使用表格中指示的設定。

需以水浴法烹製的食物一律要用鋁箔紙蓋住。

德國饅頭（蒸煮麵包卷）

依照食譜製作發酵麵團，無需烹調。將揉成球狀的麵糰放到塗油的帶孔蒸氣容器（尺寸 XL）中，讓其發酵。使用表格中指示的設定。

建議的設定數值

使用的加熱模式：

-  蒸煮
-  麵團發酵

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
焦糖布丁	蒸煮容器	1		80	15-25
德國饅頭（蒸煮麵包卷）	萬用烤盤	1		100	25-30
優格	個別模具	蒸烤爐底部上		35-40	300-360

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
米布丁, 1:2.5	萬用烤盤	1		100	35-45
蜜漬水果	萬用烤盤	1		100	10-20

使用節能加熱模式節省能源

烹調食物時，您可以使用節能加熱模式「節能式熱風」與「節能式上下加熱」節省能源。

請在食物加熱前放入空的蒸烤爐內。否則節能不會有任何效果。烹調時請務必保持蒸烤爐箱門緊閉。

從蒸烤爐箱體中移除未使用的配件。這將能呈現出理想的烹調成果並節省能源。

請務必使用您蒸烤爐提供的原有配件。這些是專為您蒸烤爐的操作模式所打造而成。

配件

請務必使用合適的配件並確保以正確的方向將它們放置於蒸烤爐中。

烤架

將開口端朝向蒸烤爐箱門並將外側層架向下把烤架放入。

萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向蒸烤爐箱門。

烤模與烤具

深色的金屬烤模最為合適。這能讓您節省最多百分之 35 的能源。

不鏽鋼或鋁製的亮面烤具會像鏡子般反射熱能。搪瓷、耐熱玻璃或壓鑄鍍鋁等非反射性烤具較為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿或玻璃器皿會拉長烘焙時間，且糕點烘焙效果將不均勻。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

您可以在這裡找到各類料理的規格。溫度與烘焙時間視麵團的數量與組成而定。基於此原因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，可令烘焙效果更均勻。如有必要，下次可以使用較高的設定。

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，但內部中心無法完全烘焙熟透。

使用的加熱模式：

-  節能式熱風
-  節能式上下加熱

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	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	1		140-160	60-80
水果蛋糕	餡餅模	1		140-160	20-40
海綿基底, 2 顆蛋	餡餅模	1		150-170	20-30
水果蛋糕, 3 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 (直徑 26 cm)	1		160-170	25-35
水果蛋糕, 6 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 (直徑 28 cm)	1		150-160	50-60
磅蛋糕, 添加酵母	磅蛋糕模	1		150-160	65-75

烤盤上的糕點

頂部配料乾燥的海綿蛋糕	淺烤盤	1		160-180	20-40
頂部配料乾燥的鹹酥皮塔	淺烤盤	1		170-180	25-35
麻花麵包、薩瓦琳	淺烤盤	1		150-160	35-45
頂部配料乾燥的酵母蛋糕	淺烤盤	1		150-170	20-35

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
小糕點					
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	2		160-180	15-30
小蛋糕	淺烤盤	1		150-160	25-35
泡芙酥皮點心	淺烤盤	2		170-190	25-50
酥皮點心	淺烤盤	1		200-220	35-45
餅乾	淺烤盤	2		140-160	15-30
擠花餅乾	淺烤盤	2		140-150	25-40
小酵母蛋糕	淺烤盤	1		150-160	30-40
麵包 & 麵包卷					
雜糧麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	1		200-210	35-45
薄餅	萬用烤盤	1		240-250	20-25
新鮮麵包卷, 甜	淺烤盤	1		170-190	15-20
新鮮麵包卷	淺烤盤	1		180-200	25-35
肉					
去皮豬肉塊 (例如: 頸部) 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	110-130
魚類					
魚, 燉煮, 300 克全魚, (例如: 鱒魚)	帶蓋烤具	1		190-210	25-35
魚, 燉煮, 1.5 公斤全魚, (例如: 鮭魚)	帶蓋烤具	1		190-210	45-55
一般魚片, 燉煮	帶蓋烤具	1		190-210	15-35

食材內的丙烯醯胺

丙烯醯胺主要來自經高溫處理的穀類或馬鈴薯產品, 例如馬鈴薯片、切片吐司、麵包卷、麵包或精緻烘焙食品 (餅乾、薑餅、香料餅乾)。

如何將丙烯醯胺降至最低的提示

一般處理方式	- 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	使用上下加熱最高 200 °C。 使用熱風最高 180 °C。
餅乾	使用上下加熱最高 190 °C。 使用熱風最高 170 °C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯片	在烤盤上平均地以單層方式鋪上薯片。烤盤上至少放入 400 克的薯片, 以免薯片太乾。

低溫烹調 / 慢煮

低溫烹調 / 慢煮是以低溫長時間烹調食物的方法。因此, 又稱為「慢速烹調」。

低溫烹調 / 慢煮適用於各種要烹調至「七分熟」的一級肉品 (例如, 軟嫩部位牛肉、小牛肉、豬肉、羊肉或禽肉)。肉品會保持多汁且柔嫩。

此種烹調方式的好處是能讓菜單的安排擁有極大空間, 因為低溫烹調肉品非常容易保溫。烹調時, 您不需翻動肉品。請將箱門保持關閉, 以維持均勻的烹調環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的無骨肉品。仔細剔除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在低溫烹調時發出強烈異味。此外還可使用經過調味醃製的肉品。切勿使用解凍肉類。

否則易在低溫烹調後立即綻開。其間無需靜置。由於方法獨特，肉品色澤仍會保持粉紅，但其實並非生肉或火候不足。

提示：低溫烹調 / 慢煮加熱模式無法透過結束時間來延後啟動操作。

烤具

使用淺平烤具，例如玻璃 / 瓷製菜盤。將烤具放入蒸烤爐進行預熱。

不帶蓋烤具務必置於烤架的第 1 層。

如需有關低溫烹調 / 慢煮的詳細資訊，請參閱設定表的附加提示。

本蒸烤爐配有「低溫烹調 / 慢煮」加熱模式。請務必待蒸烤爐完全冷卻後再開始作業。在放入烤具的情況下，讓蒸烤爐熱機 10 分鐘左右。

隨即將肉品置於加熱板上，以極高溫度燒炙各側達到足夠時間，甚至包括末端。然後立刻放入預熱過的烤具。再次將內含肉品的烤具放入蒸烤爐，慢慢烹調。

建議的設定數值

低溫烹調溫度與烹調時間取決於肉品的大小、厚度和品質。基於此原因提供了不同的設定範圍。

使用的加熱模式

-  低溫烹調 / 慢煮

餐點	烤具	層架位置	加熱模式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
禽肉						
鴨胸, 400 克	不帶蓋烤具	1		6-8	90*	45-60
雞胸肉, 各 200 克	不帶蓋烤具	1		5-7	90*	45-60
火雞胸肉, 去骨, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		8-10	90*	120-150
豬肉						
里肌豬排, 5-6 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		8-10	85*	210-240
豬肉片, 整塊	不帶蓋烤具	1		6-8	85*	60-90
圓豬排, 4 公分厚	不帶蓋烤具	1		5-7	85*	90-120
牛肉						
牛肉塊 (後腿), 6-7 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		8-10	85*	240-300
里肌牛排, 整塊, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		4-6	85*	120-180
莎朗牛排, 5-6 公分厚	不帶蓋烤具	1		6-8	85*	210-270
小牛排 (後腿), 4 公分厚	不帶蓋烤具	1		5-7	85*	60-120
小牛肉						
小牛肉塊, 4-5 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		8-10	85*	180-240
小牛肉塊, 10-15 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		8-10	85*	240-300
小牛肉片, 整塊, 800 克	不帶蓋烤具	1		5-7	85*	150-210
小牛排, 4 公分厚	不帶蓋烤具	1		5-7	85*	90-120
羊肉						
羊脊肉, 無骨, 各 200 克	不帶蓋烤具	1		5-7	85*	45-75
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1 公斤, 捆綁	不帶蓋烤具	1		6-8	85*	180-240

* 預熱

低溫烹調提示

低溫烹調鴨胸。	將冷鴨胸肉放入鍋中，先油煎帶皮側。經過低溫烹調後，燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
低溫烹調的肉不會像傳統烤肉那麼熱。	因燉烤肉品冷卻較慢，請加熱餐盤並佐以高溫醬料。

乾果製作

本蒸烤爐具有「乾果製作」加熱模式，適合用來將水果、蔬菜和香草徹底抽乾。使用這種方式保存，食物風味因脫水而濃縮。

僅使用未損壞的水果、蔬菜與藥草並徹底清洗。將烤架鋪上防油或羊皮紙。去除水果的多餘水份並擦乾。

如有必要，請切成等塊或薄片。將未去皮的水果切面朝上放置在器皿中。請確保水果或蘑菇未疊放在烤架上。

刨削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾刨削的蔬菜並均勻分佈在烤架上。

擦乾帶梗藥草。將藥草均勻放置在烤架上並稍作堆疊。

使用下列層架位置進行乾果製作：

- 1 層烤架：第 2 層
- 2 層烤架：第 3+1 層

將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。乾果製作後，請立即從紙上移去脫水的食物。

建議的設定數值

表格提供各種食品的乾果製作設定。溫度與烹調時間視待脫水的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物脫水的時間越長，越好保存。切片越薄，乾果製作程序越快且脫水的食物風味更佳。基於此原因提供了不同的設定範圍。

若您想要脫水額外食品，應參考表格採用類似的食品。

使用的加熱模式

-  乾果製作

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (例如：蘋果圈，3 公釐厚，每層烤架 200 克)	烤架	2		80	4-7
硬核水果 (例如：李子)	烤架	2		80	8-10
根莖類蔬菜 (例如：胡蘿蔔)，刨削，汆燙	烤架	2		80	4-7
切片蘑菇	烤架	2		60	6-8
藥草，洗淨	1-2 層烤架	-		60	2-6

保存、榨汁與消毒

本蒸烤爐也適用於食材保存、榨汁與消毒。

保存

您可以使用您的蒸烤爐保存水果與蔬菜。

警告 - 受傷風險！

若食物的保存方式錯誤，保存罐可能爆裂。請遵循指示進行保存。

罐子

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

建議：您可使用消毒功能清潔罐子。

針對每次保存程序，請務必使用大小相同且盛裝相同食物的保存罐。您可以在蒸烤爐內，同時保存最多 6½、1 或 1½ 公升的保存罐。請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

保存程序期間，蒸烤爐中的保存罐不得相互碰觸。

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，並裝入保存罐邊緣下方約 2 公分處。

水果：將水果與熱脫脂糖液（1 公升的罐子約放 400 毫升）裝入保存罐中。一公升的水：

- 甜水果約 250 克
- 酸水果約 500 克

蔬菜：將蔬菜與滾燙後的熱水裝入保存罐中。

擦拭罐口，讓其保持清潔。將濕的橡皮筋及蓋子放在各罐子上。使用鉗子密封罐子。將保存罐放入帶孔蒸氣容器（尺寸 XL），讓罐子之間保有距離。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

在指定的烹調時間過後，打開箱門。待保存罐完全冷卻後，再從蒸烤爐中取出。

接著將蒸烤爐擦拭乾淨。

榨汁

榨汁之前，請先將莓果放入碗裡並灑上糖。閒置至少一小時，以抽取果汁。

接著在帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL）內裝滿莓果，然後將它放入蒸烤爐的第 2 層。請在其底下放置萬用烤盤以收集果汁。使用表格中指示的設定。

烹調完成後，使用布料將莓果包住並擠出剩餘的果汁。

接著將蒸烤爐擦拭乾淨。

消毒

要消毒的物品看起來必須是乾淨的。將它放上層架。

選取「消毒器皿」程式。

接著將蒸烤爐擦拭乾淨。

建議的設定數值

設定表格中指示的時間為保存水果與蔬菜以及榨汁的參考指引值。可能會因空間溫度、罐子數目、份量、熱度與罐中內容物的品質而有所影響。規格是以 1 公升左右的圓罐為基礎。

使用的加熱模式

-  蒸氣

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存					
蔬菜（例如：胡蘿蔔）	1 公升保存罐 + XL 蒸煮容器	1		100	30-120
硬核水果（例如：櫻桃、西洋李子）	1 公升保存罐 + XL 蒸煮容器	1		100	25-30
梨果（例如：蘋果、草莓）	1 公升保存罐 + XL 蒸煮容器	1		100	25-30
榨汁					
覆盆子	蒸煮容器	2		100	30-45
紅醋栗	蒸煮容器	2		100	40-50

麵團發酵處理

若使用「麵團發酵」加熱模式，則麵團發酵的速度會遠快於處於室溫下時，且水分不會抽乾。請務必待蒸烤爐完全冷卻後再開始作業。

請務必讓麵團發酵兩次。針對第 1 與第 2 個發酵過程（麵團發酵與最後一次發酵），查閱設定表格中的說明規範。

麵團發酵

將裝有麵團的碗置於爐架上，以進行麵團發酵。使用表格中指示的設定。

發酵過程期間請勿開啟蒸烤爐箱門，否則水份會流失。請勿覆蓋麵團。

最後一次發酵

將您的麵包放入表格指示的層架位置。

進行烘焙前，請將蒸烤爐中殘留的濕氣拭淨。

建議的設定數值

溫度與發酵時間視成份種類與份量而定。因此表格中的數字僅為平均值。

使用的加熱模式

-  麵團發酵

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，甜						
例如：小糕點	碗	1		麵團發酵	35 - 40	30 - 45
	萬用烤盤	1		最後一次發酵	35 - 40	10 - 20
重油、重脂肪麵糰（例如：托尼甜麵包）	碗	1		麵團發酵	35 - 40	20 - 40
	烤架上的模具	1		最後一次發酵	35 - 40	10 - 20
發酵麵團，鹹						
例如：披薩	碗	1		麵團發酵	40 - 45	40 - 90
	萬用烤盤	1		最後一次發酵	40 - 45	30 - 60
發酵麵包						
白麵包	碗	1		麵團發酵	35 - 40	30 - 40
	萬用烤盤	1		最後一次發酵	35 - 40	15 - 25
雜糧麵包	碗	1		麵團發酵	35 - 40	25 - 40
	萬用烤盤	1		最後一次發酵	35 - 40	10 - 20
麵包卷	碗	1		麵團發酵	35 - 40	30 - 40
	萬用烤盤	1		最後一次發酵	35 - 40	15 - 25

解凍

「解凍」功能適用於解凍冷凍水果與蔬菜。使用 4D 熱風的加熱模式解凍點心。禽肉、肉類與魚類使用冰箱解凍則較為理想。

請將冷凍食品從包裝中取出並予以解凍。

將冷凍水果與蔬菜放入帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。如此食物才不會置於融水中，且可承接任何滴落的液體。針對餐點中要保留液體的冷凍食品，例如冷凍奶油菠菜，請在烤架上使用萬用烤盤或烤具。

將烘焙點心放上層架。

建議的設定數值

表格中的時間為平均值。將視食物品質、冷凍溫度 (-18 °C) 與成份而定。提供了不同的時間範圍。請先設定最短的時間，再視需要延長時間。

建議：扁狀或份份的冷凍物解凍較塊狀的快速。

使用的加熱模式：

- 4D 熱風
- 解凍

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包、麵包卷					
一般處理方式	淺烤盤	1		50	40-70

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蛋糕					
蛋糕, 濕潤	淺烤盤	1		50	70-90
蛋糕, 乾燥	淺烤盤	1		60	60-75
水果, 蔬菜					
莓果	蒸煮容器	2		40-50	15-20
蔬菜	蒸煮容器	2		40-50	15-50

重新加熱

若使用「重新加熱」加熱模式，則會以蒸氣將食物慢慢地重新加熱。如此可確保食物新鮮。即使是隔日的烘焙糕點亦可恢復酥脆口感。

盡可能使用平整、寬廣且耐熱的容器。冰冷容器會使重新加熱程序的處理時間延長。

請盡可能同時重新加熱大小和類型相同的料理。若此方法難以做到，請以所需重新加熱時間最長的料理部分為準。

重新加熱時切勿蓋住食物。

將食物放在層架上的烤具中，或是直接放在第 1 層層架上。

操作過程中切勿開啟爐門，否則會冒出大量蒸氣。

建議的設定數值

表格提供了多種餐點的理想設定。指定的時間僅為平均值。將視使用的烤具、食物品質、溫度以及稠度而定。提供了不同的時間範圍。先設定較低的时间，視乎需要延長時間。

表中的值適用於放入冷卻箱體的料理。特定餐點需要預熱，而這在表格中有所表示。

從蒸烤爐中移除未使用的配件。這將能呈現出理想的烹調成果並節省能源。

使用的加熱模式

-  重新加熱

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜, 冷藏					
1 公斤	不帶蓋烤具	1		120-130	15-25
250 克	不帶蓋烤具	1		120-130	5-15
餐點, 冷藏					
盛盤餐點, 1 份	不帶蓋烤具	1		120-130	15-25
燉湯, 400 毫升	不帶蓋烤具	1		120-130	10-25
配菜 (例如: 義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯)	不帶蓋烤具	1		120-130	8-25
烘焙食物 (例如: 千層麵、焗馬鈴薯)	不帶蓋烤具	1		120-140	10-25
披薩, 已烹調	烤架	1		170-180*	5-15
烘焙食品					
麵包捲、長棍麵包, 已烘焙	烤架	1		150-160	10-20
酥皮點心 (例如: 法式酥皮餡餅)	烤架	1		180*	4-10
冷凍烘焙食品					
披薩, 已烹調	烤架	1		170-180*	5-15
麵包捲、長棍麵包, 已烘焙	烤架	1		160-170*	10-20
* 預熱					

保溫

您可以使用「保溫」加熱模式，讓烹調好的料理保溫。您可使用各種濕度等級，以避免烹調的料理抽乾。

切勿蓋住食物。

保溫烹調完成的料理請勿超過兩個小時。請注意某些料理在保溫期間仍可能繼續烹調。切勿蓋住食物。

您可使用各種適合的蒸氣強度，將下列食物保溫：

- 強度 1：烘烤肉塊與煎煮食物
- 強度 2：烘焙食物和配菜
- 強度 3：燉菜和湯品

料理測試

本表供測試機構進行檢查蒸烤爐使用。

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

烘焙

同時放入蒸烤爐中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

在兩層上進行烘焙時的層架位置：

- 萬用烤盤：第 3 層
- 烤盤：第 1 層

夾心蘋果派

夾心蘋果派：將深色可分離式圓形蛋糕模型對角並列。

使用鍍錫可分離式圓形蛋糕模型的蛋糕：使用一層並以上下加熱方式進行烘焙。將可分離式圓形蛋糕模型放上萬用烤盤而非直接放置在烤架上。

提示

- 設定數值適用於放入冰涼箱體內的餐點。
- 請注意表格提供的預熱資訊。不進行快速加熱設定數值即會生效。
- 若要進行烘焙，請先使用較低的指示溫度。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品
-  底部重點加熱

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
烘焙						
擠花餅乾	淺烤盤	1		150-160*	-	25-40
擠花餅乾	淺烤盤	1		140-150*	-	25-35
擠花餅乾, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-150*	-	30-40
小蛋糕	淺烤盤	1		160*	-	25-35
小蛋糕	淺烤盤	1		150*	-	25-35
小蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150*	-	25-35
熱水海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑 26 cm)	1		160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑 26 cm)	1		160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑 26 cm)	1		150-160	1	10
					-	15-25
夾心蘋果派	2 x 黑色烤盤 (直徑 20 公分)	1		170-180	-	60-70
夾心蘋果派	2 x 黑色烤盤 (直徑 20 公分)	1		170-180	-	60-80

* 預熱 5 分鐘，切勿使用快速加熱功能

** 預熱，不使用快速加熱功能

蒸煮

請務必在帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL）下面放置萬用烤盤。藉此承載滴下的液體。

使用一個層位進行蒸煮時的層架位置（最多使用 2.5 公斤）：

- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 2 層

使用兩個層位進行蒸煮時的層架位置（每層最多使用 1.8 公斤）：

- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 3 層
- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 2 層

使用的加熱模式

-  蒸煮

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸煮					
冷凍豌豆，兩個容器，各 1.8 公斤	XL 蒸煮容器 x 2 + 萬用烤盤	3+2+1		100	3-15
新鮮青花椰菜，300 克	XL 蒸煮容器 + 萬用烤盤	2+1		100	6-7
新鮮青花椰菜，一個容器	XL 蒸煮容器 + 萬用烤盤	2+1		100	6-7

燒烤

同時放入萬用烤盤。藉此盛裝滴下的汁液並維持蒸烤爐清潔。

使用的加熱模式

-  全面燒烤

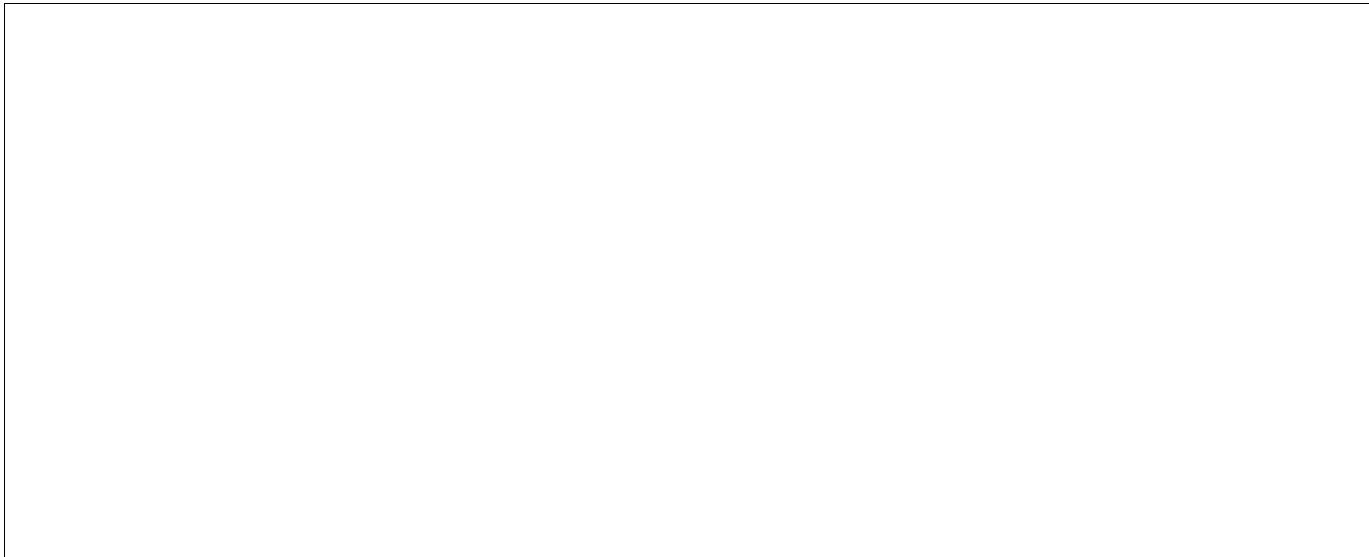
餐點	配件	層架位置	加熱模式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
烤吐司	烤架	3		3	3-6
牛肉漢堡肉，x 12*	烤架	2		3	20-30
* 總時間經過 2/3 後轉動					

貼心提醒：

1. Bosch 產品所內附的贈品或零件，皆非買賣標的物之一部份，僅為服務客戶可能需要時，所額外免費提供，若有遺失或毀損，消費者應自行購買規格相同之零件，Bosch 將不再另行補發，且所有內附的贈品或零件，皆依內附現況交付，本公司不負任何品質、瑕疵擔保或使用教學責任。
2. Bosch 產品所內附的贈品或零件內容，會依所購賣之產品而異，並非所有 Bosch 產品皆內附有完全相同贈品或零件。
3. 若消費者因本公司內附贈品或零件之使用，而受有人身或財產上之損害，本公司不負任何責任。消費者應自行斟酌是否使用內附贈品或零件。如有需要，自行購入規格相同或是具備相同功能之零件以便順利安裝 Bosch 產品。
4. 內附贈品或零件不得轉售、轉贈或出借。若因自行轉售、轉贈或出借第三人後所致一切損害，應由客戶完全承擔相關責任。



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



博西家用電器股份有限公司
台北市內湖區洲子街 80 號 11 樓
客服專線 : 0800-368-888
www.bosch-home.com.tw



9001078109

950120