

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



嵌入式焗爐

CBG635B.1



BOSCH

[zh-hk] 說明手冊

目錄

 使用前須知	4	 清潔劑	19
 重要安全資訊	4	適合的清潔劑.....	19
一般資訊.....	4	爐腔表面.....	20
鹵素燈.....	5	保持電器清潔.....	20
 損壞原因	5	 軌道	21
一般資訊.....	5	拆除與重新安裝軌道.....	21
 環境保護	6	 電器機門	22
節省能源.....	6	拆除與安裝焗爐機門.....	22
符合環保規定的廢棄處理.....	6	拆除機門蓋.....	22
 了解你的電器	7	拆除及安裝機門面板.....	23
控制面板.....	7	 疑難排解	24
控制功能.....	7	自行修正錯誤.....	24
顯示屏.....	8	最長操作時間.....	24
操作模式.....	8	更換爐腔頂部的燈泡.....	25
加熱方式.....	9	玻璃蓋.....	25
更多資訊.....	9	 客戶服務中心	25
爐腔功能.....	10	產品編號及生產編號.....	25
 配件	10	 菜式	26
配件包括.....	10	資訊.....	26
插入配件.....	10	利用自動操作功能烹調菜式.....	26
選購配件.....	11	 建議的烹調時間	27
 首次使用前	12	矽膠模具.....	27
初次使用.....	12	蛋糕與小麵包.....	27
清潔爐腔與配件.....	12	麵包與圓麵包.....	30
 操作電器	13	薄餅、法式蛋批與鹹點.....	31
開關電器.....	13	烘焙類食品與梳乎厘.....	33
開始操作.....	13	家禽.....	33
選擇操作模式.....	14	肉類.....	35
設定加熱方式與溫度.....	14	魚類.....	37
快速加熱.....	15	蔬菜與配菜.....	39
 時間設定選項	15	乳酪.....	40
設定烹調時間.....	15	餐點測試.....	40
設定結束時間.....	16	利用節能的加熱方式節省能源.....	41
設定計時器.....	17	食材內的丙烯醯胺.....	43
 控制面板安全鎖	17	慢煮.....	43
啟用與停用.....	17	烘乾.....	44
 基本設定	18	保存.....	45
變更基本設定.....	18	麵團發酵.....	46
基本設定列表.....	18	解凍.....	47
截斷電源.....	18	保溫.....	47
變更時間.....	18	 長時間保溫模式	19
 長時間保溫模式	19	啟動長時間保溫模式.....	19

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

使用前須知

請詳細閱讀說明，確保安全及正確地操作電器。請妥善保管使用說明書及安裝說明，以便你在日後，或供下一位使用者使用時查閱。

此電器只可安裝於廚房中。請遵照特定的安裝說明。

打開包裝後，請檢查電器有否損壞。如電器在運送過程中受損，請勿安裝。

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。

本蒸爐僅適用於最高海拔 2000 米以下地區。

8 歲以上的兒童、身體、感官或智能殘障人士，以及對於使用此電器欠缺經驗和知識的人士，需於有人在旁監督，或其本人已學習如何安全地使用並了解當中的危險後，方可使用產品。

請勿讓兒童把玩此電器，或在此電器附近玩耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下，清潔及保養此電器。

請勿讓 8 歲以下的兒童走近此電器及其電源線路。

請務必以正確的方式將配件安裝在爐腔中。

→ 第 10 頁的「配件」

重要安全資訊

一般資訊

警告 - 火災風險！

- 易燃物品存放在爐腔中，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，切勿開啟電器機門。請關閉電器並拔下插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 打開焗爐機門時，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。請務必使用碟子或焗盤壓住防油紙。只需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 - 燙傷風險！

- 電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此電器。
- 配件和焗爐器皿的溫度極高。必須戴上隔熱手套後，方可從爐腔中取出配件或焗爐器皿。
- 在高溫的烹調空間內，酒精可能會起火。切勿烹調含有大量高酒精濃度醬汁的食物。請僅使用含有少量高酒精濃度的醬汁作烹調。請小心打開機門。

警告 - 燙傷風險！

- 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。請勿讓兒童走近此電器。
- 開啟電器機門時，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，切勿太靠近電器。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸氣。請勿將水倒入高溫的爐腔內。

⚠ 警告 - 受傷風險！

- 電器機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清洗助劑或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。請將手遠離門鉸。

⚠ 警告 - 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。只能由受過訓練的客戶服務技術人員維修或更換受損的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣物料，可能會因接觸電器高溫部分而融化。切勿讓電線接觸電器的高溫部分。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿啟動已損壞的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

⚠ 警告 - 磁力造成的危險！

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

鹵素燈泡**⚠ 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。

➔ 損壞原因**一般資訊****注意！**

- 爐腔板上的配件、錫紙、防油紙或焗爐器皿：請勿將配件放在爐腔板上。請勿在爐腔板上鋪上任何錫紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔板上放置焗爐器皿，以免熱量累積。烘焙與烘烤時間將變得正確，繼而令搪瓷物料受損。
- 錫紙：請勿讓爐腔內的錫紙接觸機門玻璃。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搪瓷物料。
- 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，請讓爐腔機門保持開啟狀態，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品。
- 開啟機門冷卻：操作後電器會變得很熱，因此只可以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，經過一段時間後附近傢俱的正面仍可能會因此受損。當焗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：當烘焙特定的水果餡餅時，請勿在焗盤中放置過多的餡餅。從焗盤滴落的果汁，會留下無法清除的污漬。如果可行，請使用較深的萬用焗盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能關緊電器門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。
- 將焗爐機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在焗爐機門上，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焗爐機型裡，關上焗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。
- 搬運焗爐：請勿利用機門把手搬運或拿著焗爐。機門把手無法承受焗爐的重量，可能會因此而斷裂。

環境保護

你的電器節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置此焗爐。

節省能源

- 僅在食譜或操作說明表中指定需要預熱時，才預熱電器。
- 使用深色、黑色或瓷漆烘焙烤模。這類廚具的吸熱效果較好。
- 操作期間盡量不要開啟電器機門。
- 烘焙多個蛋糕時，逐個烘焙的效果最佳。爐腔仍保持溫熱。減少接下來烘焙蛋糕的時間。你可以在爐腔內以並列方式放置兩個蛋糕模具。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉焗爐，利用餘熱完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



根據歐盟關於經使用的電器及電子產品之指令 2012/19/EU (經使用的電器及電子產品 - WEEE)，此電器已貼上相關標籤。該指令制訂了在歐盟範圍內，舊電器退還及回收的程序。

了解您的電器

我們將在此章節解說顯示屏與控制功能。您亦將可以了解電器的各種功能。

提示：細節與顏色會視乎電器型號而有所不同。



- 1 **按鈕**
控制面板左側與右側的按鈕皆有壓力點。請按一下這些按鈕來啟用功能。
正面不是不鏽鋼的電器，這兩側的按鈕觸控欄位則沒有壓力點。
- 2 **觸控欄位**
觸控欄位下方設有感應器。只需觸碰相應的符號即可選取功能。
- 3 **旋鈕**
旋鈕已安裝穩妥，因此您可以不斷地向左或向右旋轉它們。使用手指輕壓旋鈕，並朝您要的方向移動。
- 4 **顯示屏**
您可以在顯示屏上看見目前調整的數值、選項或提示。

控制面板

在控制面板中，您可以使用各種按鈕、觸控欄位與旋鈕來設定不同的電器功能。目前的設定會顯示於顯示屏上。

圖中展示當電器開啟並已選定了加熱方式時，控制面板的狀態。







控制功能

電器的各種功能會以個別控制方式操控。您可以輕鬆地直接設定您的電器。

按鈕與觸控欄位

這裡為您提供各種按鈕與觸控欄位的簡短說明。

符號	說明	
按鈕		
ⓘ	開 / 關	開關電器
▷	啟動 / 停止	啟動、暫停或取消（按住約 3 秒）操作
外部觸控欄位		
⌚	計時器	選取計時器
🔒	控制面板安全鎖	啟用及停用（按住約 4 秒）控制面板安全鎖
i	資訊	顯示備註 按住（約 3 秒）以顯示基本設定
💡	內部照明	開關內部照明
內部觸控欄位		
🔥	4D 熱風	直接選取「4D 熱風」加熱方式
☰	上下加熱	直接選取「上下加熱」加熱方式

	加熱方式	選擇「加熱方式」操作模式
	溫度	選取爐腔內的溫度
	自動烹調	選擇烹調程序
	重量	選擇菜式的重量
	時間設定選項	選取時間設定選項
	快速加熱	啟動或取消快速加熱爐腔

觸控欄位會有一個數值顯示於顯示屏上，如可在觸控欄位變更或顯示，它便會亮起紅燈。

旋鈕

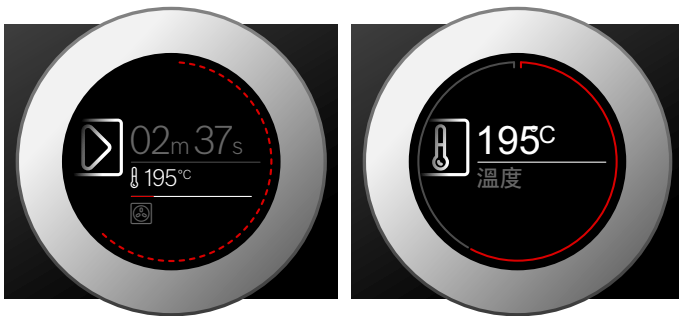
您可以使用旋鈕來變更顯示屏上顯示的調整數值。

在大部份的選單中（如溫度選單），若已達到最低或最高數值，則必須將旋鈕往另一方向回轉。不過，若是加熱方式的選單，則第一個選項會緊接在最後一個選項之後顯示。

顯示屏

顯示屏經過精心編排，因此在任何情況下都能一目了然。您目前能設定的數值會以聚焦方式顯示。此數值將以白色字顯示並加註白色底線。背景中的數值則顯示為灰色。

聚焦	聚焦內的數值可直接變更而無需先行選取。 操作啟動後，一直聚焦的數值只會是溫度或強度。同時，白線則是加熱辨別線，會逐漸變為紅色。
放大	當您使用旋鈕變更聚焦內的數值時，只有此數值會放大顯示。



顯示環

顯示環位於顯示屏的外圍。

若您變更數值，顯示環會顯示您在選單中的位置。根據選單的設定區域與長度，顯示環可能會是連續或區分為幾個區段。

操作期間，顯示環會逐秒變紅。每一分鐘，區段會再次從頭變紅。烹調時間倒數時，每秒會有一個區段消失。

溫度顯示屏

操作開始後，顯示屏上會以圖形方式顯示目前的爐腔溫度。

加熱線	爐腔加熱時，溫度下方的白線會由左至右變紅。當您預熱電器，加熱線完全變紅時，就是將食物放入爐腔內的最佳時間。對於設定強度，例如燒烤設定，加熱線會立即變紅。
餘溫指示燈	電器關閉時，顯示環會顯示爐腔內的餘熱。餘熱冷卻時，顯示環會逐漸變深，並在某個時間會完全消失。

提示：由於熱慣性，顯示的溫度可能會與焗爐內的實際溫度有些微不同。

操作模式

此電器提供多種操作模式以方便您使用。

各種模式的相關說明可參閱相應章節的描述。

操作模式	使用
加熱方式 → 第 13 頁的「操作電器」	電器內置多種經過微調的加熱方式，能以最佳方式烹調您的食物。
自動烹調 → 第 26 頁的「菜式」	為多種料理提供預先編制的設定數值。

加熱方式

為讓您了解菜式的正確加熱方式，我們在此說明一下各種加熱方式的差別與作用。

每個加熱類型的符號可讓您記著它們。


當以極高溫度來烹調時，電器會在一段時間後將溫度稍為降低。

加熱方式	溫度	使用
 4D 熱風	30-275 °C	在一層或以上烘焙與烘烤。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往爐腔各處。
 上下加熱	30-300 °C	傳統的一層烘焙與烘烤。尤其適合頂部有濕配料的蛋糕。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 節能式熱風	30-275 °C	在不預熱之下，為一層上選定的菜式以節能方式烹調。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的節能式熱風均勻送往爐腔各處。
 節能式上下加熱	30-300 °C	為選定的菜式以節能方式烹調。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 熱風燒烤	30-300 °C	燒烤家禽、整條魚與較大塊的肉類。 烘烤元件與風扇會以交替形式啟用。風扇會將熱風在食物周圍循環流動。
 全面燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	適合燒烤扁平的食材（如牛排與香腸）、製作多士及烹調焗烤料理。 燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
 集中燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	適合燒烤少量牛排或香腸、製作多士及烹調焗烤料理。 燒烤加熱元件下方的中心區域會變得很熱。
 烘烤冷藏食品	30-275 °C	準備薄餅，以及下方需要大量熱力的菜式。 將由底部與環狀加熱元件來加熱。
 慢煮	70-120 °C	適合以溫和慢火，燒烤以沒有蓋子的器皿裝著的柔軟肉片。 低溫會上下散發，均勻加熱。
 底部加熱	30-250 °C	適合雙層蒸鍋或烘焙的最後階段。 從底部散發熱力。
 解凍	30-60 °C	溫和解凍急凍食品。
 保溫	60-100 °C	適合保溫已烹調的食物。
 暖碟	30-70 °C	適合暖碟。

預設值

對於每種加熱方式，電器均會提供一個預設的溫度或強度。您可以採用此數值，或在適合的區域中將之變更。

更多資訊

在大多數情況下，電器會提供操作的提示與更多資訊。觸碰  欄位。提示會在顯示屏上顯示數秒。對於較長的提示，您可以使用旋鈕來捲動以查看下面的資料。某些提示會自動顯示，例如確認，或是提供指示或警告。

爐腔功能

爐腔內的功能使電器更易使用。例如，它們可令爐腔有良好的照明，而散熱風扇則可避免電器過熱。

開啟電器機門

若在操作期間打開電器機門，操作便會暫停。關閉機門後即會繼續操作。

內壁照明

當打開機門時，內壁照明即會開啟。若機門保持開啟超過約 15 分鐘，則照明會再次關閉。

對於大多數的操作模式，內壁照明會在操作開始時開啟。操作結束後，照明即會關閉。

提示：您可以在基本設定中，將照明設為不要在操作期間開啟。→ 第 18 頁的「基本設定」

散熱風扇

散熱風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

注意！

切勿遮蓋散熱槽。否則電器可能會過熱。

為讓爐腔在操作後更快降溫，風扇會持續運轉一段時間。

提示：您可以在基本設定中，設定散熱風扇持續運轉的時間。→ 第 18 頁的「基本設定」

配件

您的電器附有各式各樣的配件。您可以在這裡查看了解內含配件的概要，以及如何正確使用它們。

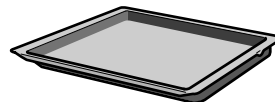
內含配件

電器包括的配件如下：



烤網架

用於焗爐器皿、蛋糕模具與耐熱盤。
適用於烘焙和燒烤食物。



萬用焗盤

適用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型烘烤食品。
使用烤網架直接燒烤時，可放在烤網架下方盛載滴下的油份。

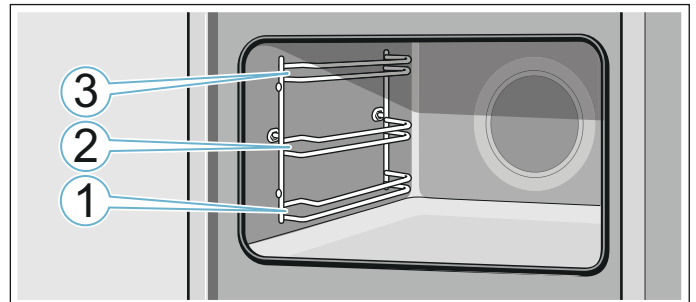
只可使用原裝配件 這些配件是專為電器而設計。

你可以在售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

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

安裝配件

爐腔有三個隔層位置。隔層位置由下往上排列。



焗盤等配件必須放置在兩個導桿之間。

配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。

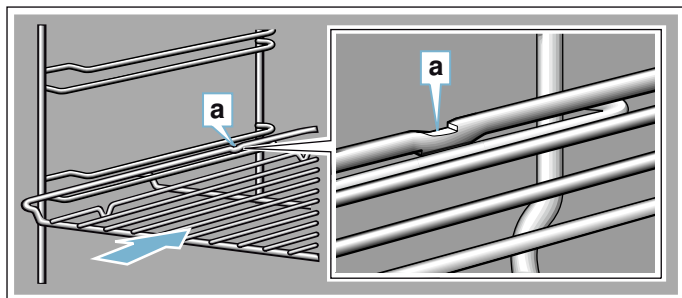
提示

- 請務必注意每次均須在爐腔中安裝正確的配件。
- 請務必將配件完全安裝入爐腔之中，以免配件觸碰電器機門。

鎖定功能

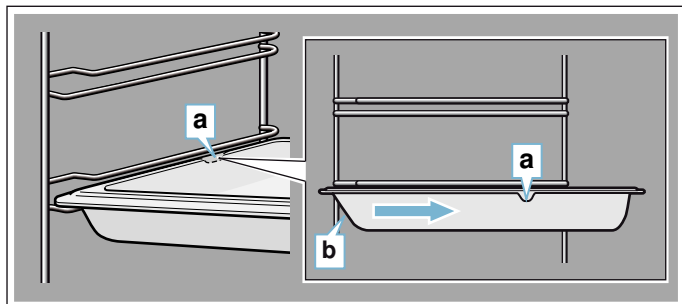
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

安裝烤網架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。開口端必須朝向電器機門，而外軌必須向下。



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

圖例：萬用焗盤

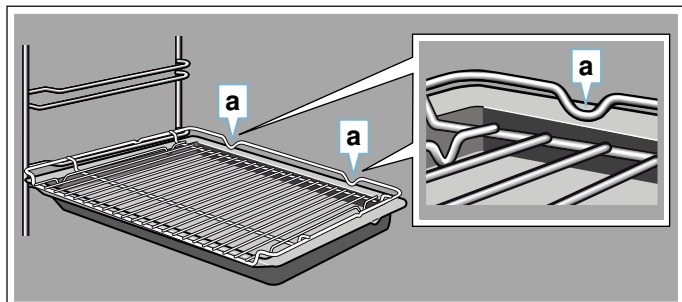


組合配件

您可以同時安裝烤網架與萬用焗盤以接取滴漏汁液。

安裝烤網架時，請確保兩個間隔凹槽 **a** 皆位於後方邊緣。安裝萬用焗盤時，烤網架需位於隔層位置上方導桿的頂端。

圖例：萬用焗盤



選購配件

配件可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店選購。* 我們的小冊子與網頁提供了為電器而設的各種產品。

供貨情況與是否可在網上訂購，會因不同國家而有所差異。若需詳細資訊，請查看產品小冊子。

購買時，請務必提供選購配件的正確訂單編號。

提示：選購的配件並非適用於所有產品。購買時，請務必提供產品的正確識別碼 (E no.)。→ 第 25 頁的「客戶服務中心」

選購配件	訂單編號
烤網架 適用於焗爐器皿、蛋糕模具與耐熱盤，並可用於烘焙和燒烤食物。	HEZ634000
萬用焗盤 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型烤肉。 使用烤網架直接燒烤時，可放在烤網架下方盛載滴下的油份。	HEZ632070
焗盤 適用於大型與小型的烘焙類食品。	HEZ631070
安裝烤網架 適用於肉類、家禽和魚類 適合安裝於萬用焗盤中，以盛載滴下的油份與肉汁。	HEZ324000
易潔萬用焗盤 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型烤肉。 可更輕鬆地從萬用焗盤上，清除酥皮餡餅與烤肉的殘餘物。	HEZ632010
易潔焗盤 適用於易潔萬用焗盤與小型的烘焙類食品。 可更輕鬆從焗盤上清除酥皮餡餅的殘餘物。	HEZ631010
Profi 焗盤 適用於準備大量食物。	HEZ633070
Profi 焗盤的蓋子 蓋子可將 Profi 焗盤轉變成 Profi 焗焗盤。	HEZ633001
薄餅焗盤 適用於薄餅與大型圓形蛋糕。	HEZ617000
燒焗盤 可代替烤網架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用焗盤。	HEZ625071
麵包烘焙石板 適用於製作酥脆底層的自製麵包、圓麵包和薄餅。 必須將烘焙石板預熱至建議溫度。	HEZ327000

玻璃烘焗盤 (5.1 公升) 用於燉煮與烘焙。 尤其適合「菜式」操作模式。	HEZ915001
玻璃焗盤 可用於大型烤肉、濕潤糕點與烘焙類食品。	HEZ864000
伸縮層架, 1 層 第 1 層的伸縮軌道可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。	HEZ638108
裝飾邊 用於隱藏設備和部件的底部。	HEZ660060

首次使用前

使用新電器之前，您必須調整一些設定。您也必須先清潔爐腔與配件。


初次使用

將電器接上電源或是在斷電後，顯示屏上會顯示初次使用的設定。說明可能需要數秒鐘才會顯示。

提示：您隨時可以在基本設定中變更這些設定。
→ 第 18 頁的「基本設定」

選擇語言

語言是第一個顯示的設定。預設語言為「德文」。

1. 轉動旋鈕以設定所需語言。
2. 按下  欄位以確認。
下一個設定便會出現。

設定時間

時間從「12:00」開始。

1. 利用旋鈕設定時間。
2. 按下  欄位以確認。

顯示屏上隨即會顯示備註，確認已完成初次使用。顯示當前時間。

清潔爐腔與配件

在第一次使用電器準備食物前，您必須先清潔爐腔與配件。

清潔爐腔


若要去除新電器的氣味，請清空焗爐並保持焗爐機門關閉，然後加熱爐腔。

請確保爐腔內沒有殘餘的包裝物料，如發泡膠粒料。加熱電器前，請以柔軟的濕布擦拭爐腔內平滑的表面。加熱時請保持廚房空氣流通。

調整所指示的設定。您可以在下一個章節中了解如何設定加熱方式與溫度。→ 第 13 頁的「操作電器」

設定

加熱方式	上下加熱 
溫度	240 °C
烹調時間	1 小時

指示的烹調時間過後，請使用  開 / 關按鈕關閉電器。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與洗碗布清潔平滑的表面。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作電器

您已了解過控制功能與其運作方式。我們接著將說明如何設定您的電器。您將了解當電器開啟和關閉時會有什麼事情發生，以及如何選擇操作模式。

開關電器

您必須先開啟電器才能調整設定。

提示：電器關閉時，您也可以調整控制面板安全鎖與計時器的設定。某些顯示資訊與備註（如與爐腔內餘熱相關的備註），即使電器關閉時仍會顯示於顯示屏上。

如無需使用，請關閉電器。若長時間未套用設定，則電器會自動關閉。

啟動電器

按下 ⊗ 開 / 關按鈕以啟動電器。

所有觸控欄位都會亮起紅燈。顯示屏上會顯示 Bosch 標誌，然後顯示選單中的第一個加熱方式。

提示：在基本設定中，您可以指定啟動電器時應顯示的操作模式。→ 第 18 頁的「基本設定」

關閉電器

按下 ① 開 / 關按鈕以關閉電器。

所有可能操作中的功能皆會取消。

顯示屏上會顯示時間與餘溫指示燈（如適用）。

提示：在基本設定中，您可以設定是否要在電器關閉時顯示時鐘。→ 第 18 頁的「基本設定」

開始操作

您必須按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕以開始每個操作。

啟動電器後，顯示屏上會顯示時間與設定。顯示環與加熱線同時也會顯示。

暫停操作

您也可以使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來中斷然後繼續操作。

如果您按住 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕約 3 秒，即會取消操作且所有設定皆會重設。

提示：操作暫停或取消後，風扇仍可持續運轉。

選擇操作模式

啟動電器後，就會顯示預設的操作模式。您可以使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來立即開始這項操作設定。

如果想選擇另一個操作模式，您可以在相關章節中，找到這些模式的詳細描述。

以下事項一律適用：

1. 觸按適當的欄位。
訊號燈會亮起。
2. 轉動旋鈕來變更以高亮度顯示的選項。
3. 必要時可套用其他設定。
如要這樣做，請觸按適當的欄位，然後以旋鈕變更設定值。
4. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕以啟動。
電器會開始操作。

設定加熱方式與溫度

如還沒有選取「加熱方式」操作模式，請觸按 ◻ 欄位。訊號燈會亮起，且顯示屏上會顯示第一種加熱方式與預設溫度。

圖中範例：設在 195 °C 的節能熱風 ◻。

1. 使用旋鈕設定加熱方式。



2. 觸按 ◻ 欄位。
溫度會在顯示屏中以白色高亮度顯示。
3. 使用旋鈕設定溫度。



4. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。
顯示屏上的時間顯示了操作已經運行了多久。



電器開始加熱。

當菜式完成時，請使用 ⓪ On/Off（開啟 / 關閉）按鈕來關閉焗爐。

提示：您可以在電器上設定操作的烹調時間與結束時間。
→ 第 15 頁的「時間設定選項」

變更

啟動電器後，溫度即會以高亮度顯示。當您轉動旋鈕時，溫度便會變更並立即加以套用。

若要變更加熱方式，請先按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕中斷操作，然後觸按 ◻ 欄位。隨即會顯示加熱方式以及相應的預設溫度。使用旋鈕來變更加熱方式。

提示：當您變更加熱方式時，其他設定也會重設。

直接選取加熱方式

您可以使用觸控欄位來直接選取特定的加熱方式。設定電器變得更輕鬆快捷。

可以直接設定的加熱方式有：

- ◻ 4D 熱風
- ◻ 上下加熱



套用設定

1. 觸按所需加熱方式的欄位。
溫度立即會以白色高亮度顯示。
2. 使用旋鈕設定溫度。
3. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕以啟動。
電器會開始加熱。

快速加熱

您可以利用快速加熱，以縮短某些加熱方式的加熱時間。


適合快速加熱的加熱方式有：

-  4D 熱風
-  上下加熱

若要確保烹調得均勻，請勿在快速加熱完成前將食物放入爐腔中。

調整設定

請確保您已選取合適的加熱方式，並將溫度設定到至少 100 °C。否則將無法啟動快速加熱。

1. 設定加熱方式與溫度。
2. 觸碰  欄位。

訊號燈會亮起。顯示屏上會顯示確認提示。

快速加熱結束時，即會響起訊號聲且顯示屏上會顯示提示。訊號燈會熄滅。請將您的菜式放入爐腔中。




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，只有在快速加熱結束後才能設定烹調時間。



取消


若要取消快速加熱，請再次觸碰  欄位。訊號燈會熄滅。

時間設定選項

電器有不同的時間設定選項。

時間設定選項	使用
 烹調時間	烹調時間到後，電器即會自動結束操作。
 結束	輸入烹調時間與所需的結束時間。電器會自動啟動，並會在所需的時間完成操作。
 計時器	計時器與煮蛋計時器的功能相似。計時器會獨立運作，與操作及其他時間設定無關。設定時間到後，電器不會自動開啟或關閉。

設定操作後，您可以在使用  欄位來調用烹調時間與結束時間。計時器有獨立的  欄位，且可隨時予以調整。

烹調時間或定時期間結束後，訊號聲即會響起。您可以觸碰  欄位來提前取消訊號。

提示：您可以在基本設定中變更訊號聲的長度。
→ 第 18 頁的「基本設定」

設定烹調時間

您可以在電器上設定菜式的烹調時間。這表示您不會無意間超出了烹調時間，且無需暫停其他工作來結束電器的操作。


套用設定

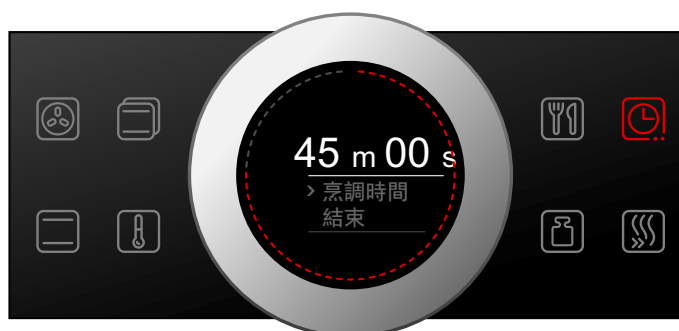
根據您第一次轉動旋鈕的方向，烹調時間會以特定的預設值開始：向左 = 10 分鐘，向右 = 30 分鐘。


烹調時間可從一分鐘增加到最多一小時，接著以每五分鐘的間距增加。

最長可設定為 23 小時 59 分鐘。

圖例：烹調時間為 45 分鐘。

1. 設定操作模式，然後是溫度或強度。
2. 開始前觸碰  欄位。
烹調時間會在顯示屏中以白色高亮度顯示。
3. 旋轉旋鈕以設定烹調時間。



數秒後即會套用該數值，或觸碰  欄位兩次。烹調時間會顯示在顯示屏上的操作模式，以及溫度或強度的下方。

4. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
顯示幕會顯示剩餘的烹調時間。



電器開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用 [Clock] 欄位設定另一個烹調時間，或是使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來繼續操作而不設定烹調時間。

菜式烹調完成時，請使用 [On/Off] (開 / 關) 按鈕關閉電器。

變更及取消

若要變更烹調時間，請觸碰 [Clock] 欄位。烹調時間以白色高亮度顯示，且可使用旋鈕來變更。請使用 [Clock] 欄位接受變更。

如果您想取消烹調時間，請將烹調時間重設為零。套用變更後，您便可使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不含烹調時間。

設定結束時間

您可以延後烹調的結束時間。例如，您可以在早上將菜式放入爐腔並設定烹調時間，讓菜式於午餐時間完成烹調。

提示

- 請確保不要把食物留在爐腔內過久，以免食物腐壞。
- 一旦操作開始，請勿調整結束時間。否則烹調效果不佳。

套用設定

烹調結束時間最長可延至 23 小時 59 分。

圖例：設定的烹調時間為 45 分鐘，菜式應在 12:00 時完成。

1. 設定操作模式，然後是溫度或強度。
2. 設定烹調時間
3. 啟動前，請再次觸碰 [Clock] 欄位。
結束時間在顯示屏中會以白色高亮度顯示。

4. 使用旋鈕以延後結束時間。



數秒後即會套用該數值，或再次觸碰 [Clock] 欄位。結束時間會顯示在顯示屏中的操作模式，以及溫度或強度的下方。

5. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
電器的啟動時間會顯示在顯示屏中。



電器處於待機模式。電器啟動時，顯示屏會顯示倒數中的烹調時間。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用 [Clock] 欄位來設定另一個烹調時間，或是使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不設定烹調時間。

菜式烹調完成時，請使用 [On/Off] (開 / 關) 按鈕關閉電器。

變更及取消

若要變更結束時間，請使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕中斷操作，然後碰觸 [Clock] 欄位兩次。結束時間以白色高亮度顯示，且可使用旋鈕來變更。請使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

如果您想取消結束時間，請將結束時間重設為零。您可以使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來立即設定烹調時間。

提示：只有當烹調時間還未結束時，才能變更結束時間。否則烹調效果不佳。

設定計時器



計時器會在其他設定旁邊運作。即使電器已關閉，您仍可隨時加以設定。計時器有獨立自的訊號聲，讓您可以辨別結束的是計時器還是烹調時間。

調整設定


計時器持續時間一律會從零分鐘開始。

數值越高，設定計時器的時間間距越大。

最大設定為 24 小時。

1. 碰觸  欄位。
訊號燈會亮起。在顯示屏上，計時器的持續時間會以白色及聚焦方式顯示。
2. 使用旋鈕來設定計時器持續時間。
3. 按下  欄位以開始。


提示：計時器會在數秒後自動開始。
計時器即會開始倒數計時。

如果關閉電器的電源，顯示屏上仍會顯示計時器。操作運行時，此操作的設定會顯示在最前的位置。當您觸碰  欄位時，計時器持續時間會顯示數秒。

計時器持續時間結束時，即會響起訊號聲且顯示屏上會顯示提示。訊號燈會熄滅。

建議：如果設定的計時器持續時間與電器操作相關，請使用烹調時間。時間會顯示於最前位置，而且電器會自動關閉。


變更及取消

若要變更計時器持續時間，請觸碰  欄位。計時器的持續時間會以白色及聚焦方式顯示，並可使用旋鈕來變更。

如果您想取消計時器，請將計時器持續時間重設為零。一旦套用變更，訊號燈即會熄滅。


控制面板安全鎖

您的電器配備了控制面板安全鎖，這樣兒童便不能意外地啟動電器或變更任何設定。



控制面板會鎖定且無法調整任何設定。電器電源只能使用  On/Off（開 / 關）按鈕關閉。

啟動與停用

您可以在電器開啟或關閉時，啟動及停用控制面板安全鎖。

在各個情況下，按住  欄位約 4 秒。

顯示屏上會顯示確認提示。






電器電源開啟時， 欄位會亮起紅燈。電器電源關閉時， 欄位則不會亮起。

基本設定


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

變更基本設定

必須關閉電器電源。

1. 觸碰  欄位約 3 秒。
有關程序的提示會顯示於顯示屏上。
2. 按下  欄位以確認提示。
第一個設定「語言」會顯示於顯示屏上。
3. 視乎需要，轉動旋鈕以變更設定。
4. 觸碰  欄位。
下一個設定會顯示於顯示屏上，並可使用旋鈕來變更。
5. 觸碰  欄位以查看所有設定，並視乎需要使用旋鈕來變更。
6. 完成後，按住  欄位約 3 秒以確認設定。
顯示屏上會顯示提示，確認設定已儲存。

取消

如果您不想儲存設定，您可以按下  On/Off（開 / 關）按鈕來取消。顯示屏上會顯示提示，確認設定未儲存。

基本設定清單

依據電器的功能，並非所有基本設定皆可調整。

設定	選項
語言	可提供其他語言。
時鐘	24 小時格式時鐘
聲音訊號	短烹調時間（30 秒） 中等烹調時間（1 分鐘）* 長烹調時間（5 分鐘）
按鈕音色	開機 關機*（維持  On/Off（開 / 關）音色）
顯示亮度	5 個等級
時鐘顯示	關 數位*
照明	操作時關閉 操作時開啟*
控制面板安全鎖	僅使用按鈕鎖* 機門鎖與按鈕鎖
開機後操作	加熱方式* 自動烹調
夜間暗淡	關機* 開機

品牌標誌	顯示* 不顯示
風扇運行時間	建議* 最少
伸縮層架	未改裝*（適用於軌道與單一伸縮層架） 已改裝（適用於雙重與三重伸縮層架）
長時間保溫模式 (Sabbath Mode)	開機 關機*
原廠設定	重設 不重設*

* 原廠設定（原廠設定根據電器機型可能有所差異）

提示：立即套用語言、按鈕音色及顯示屏亮度設定的變更。所有其他變更會在設定變更後生效。

停電





設定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。電器在短期停電下仍可操作。

變更時間

如果您想變更時間，例如從夏令時間變更為冬令時間，則必須變更基本設定。

必須關閉電器電源。

1. 觸碰  欄位約 3 秒。
有關程序的提示會顯示於顯示屏上。
2. 按下  欄位以確認提示。
第一個設定「語言」會顯示於顯示屏上。
3. 觸碰  欄位。
時鐘設定隨即顯示。
4. 轉動旋鈕來變更時鐘時間。
5. 按住  欄位約 3 秒以確認設定。
顯示屏上會顯示提示，確認設定已儲存。

長時間保溫模式 (Sabbath mode)





使用長時間保溫模式 (Sabbath mode) 時，烹調時間最高可設定至 74 小時。您不必開關焗爐即可保持爐腔內食物的溫度。

啟動長時間保溫模式 (Sabbath mode)


您必須先在基本設定中啟用長時間保溫模式 (Sabbath mode)，方能予以使用。→ 第 18 頁的「基本設定」

基本設定有相關變更時，長時間保溫模式 (Sabbath mode) 會列為最後一種加熱方式。

電器會使用上 / 下加熱。您可以將溫度設定在 85 °C 與 140 °C 之間。

1. 使用旋鈕設定  長時間保溫模式 (Sabbath mode) 加熱方式。
2. 觸碰  欄位。
溫度會在顯示屏中以白色高亮度顯示。
3. 使用旋鈕設定所需溫度。
4. 開始前觸碰  欄位。
烹調時間會在顯示屏中以白色高亮度顯示。
5. 使用旋鈕設定所需的烹調時間。
提示：不能延後結束時間。
6. 按下  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
顯示幕會顯示剩餘的烹調時間。
電器開始加熱。



長時間保溫模式 (Sabbath mode) 的烹調時間到後，訊號聲隨即響起，電器停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

按下  On/Off (開 / 關) 按鈕以關閉電器。

提示：若打開電器機門，操作不會因此中斷。

變更及取消

啟動電器後，即無法再變更設定。

如果您想取消長時間保溫模式 (Sabbath mode)，請使用  On/Off (開 / 關) 按鈕來關閉電器。您無法再使用  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來暫停操作。

清潔劑

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好的外觀與功能。我們將說明護理和清潔電器的正確方法。

適合的清潔劑

請遵照列表中的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害電器的表面。根據電器機型，您的電器可能不會包含所有下列事項。

注意！ 小心損害表面

請勿使用：

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

使用全新的海綿布前，請先將之徹底清洗。

建議：強烈建議您於售後服務中心購買清潔與護理產品。請遵照各個生產商的指示。

警告 - 燙傷風險！

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

區域 清潔

烤箱外部

不鏽鋼正面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白所造成的斑點。這類斑點會造成腐蝕。 如需適用於高溫表面的特殊不鏽鋼清潔劑，可以在我們的售後服務處或專賣店購買。在軟布上沾上薄薄一層清潔劑產品。
塑膠	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 請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。 請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。

機門面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 請勿使用玻璃刮刀或不鏽鋼絲絨。
機門把手	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果除鏽劑接觸到機門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。
烤箱外部	
搪瓷表面和自動清潔表面	遵照列表所列的清潔爐腔表面指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果爐腔髒污嚴重，請使用焗爐清潔劑。
機門封口 請勿拆除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
不鏽鋼機門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照生產商的指示。 請勿使用不鏽鋼護理產品。 拆除機門蓋以便清潔。
軌道	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
伸縮層架	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 請勿在拉出軌道時去除潤滑油，最佳方式是將軌道推進後才清潔。切勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨。

提示

- 使用不同的材質（例如玻璃、塑膠與金屬）會令電器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。
- 搪瓷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搪瓷效果。因此，邊緣的質地可能會較為粗糙。但是這並不會影響抗腐蝕保護能力。

爐腔表面

爐腔背壁具有自動清潔特性。從粗糙表面即可看出。底座、頂板和側板都含搪瓷，且表面光滑。

清潔搪瓷表面

使用洗碗布與熱肥皂水或稀釋醋液來清潔光滑搪瓷表面。然後再使用軟布擦乾。

使用濕布與肥皂水軟化焗爐上的食物殘渣。如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨或焗爐清潔劑。

清潔完畢後，請讓爐腔機門保持開啟狀態，使其自然風乾。

清潔自動清潔表面

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，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自動清潔表面不再具備足夠的自動清潔能力且出現污漬，可用加熱方式來清潔。

進行設定

先從爐腔中拆下軌道、拉出隔層、配件和焗爐器皿。徹底清潔爐腔中的平滑搪瓷表面、電器機門內側和內部照明玻璃罩。

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

爐腔冷卻後，請以肥皂水與海綿布清潔深色或白色殘渣

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

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加以清除。請勿摩擦表面或使用腐蝕性助潔劑。

保持電器清潔

請務必保持電器清潔並立即去除污漬，避免頑強污漬積累。

建議

- 每次使用後都需要清潔爐腔。這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。
- 使用萬用焗盤烘焙極為濕潤的蛋糕。
- 使用合適的焗爐器皿來燒烤，例如，焗焗盤。

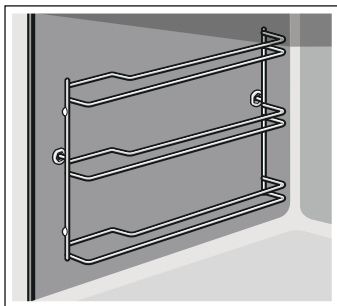
軌道

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

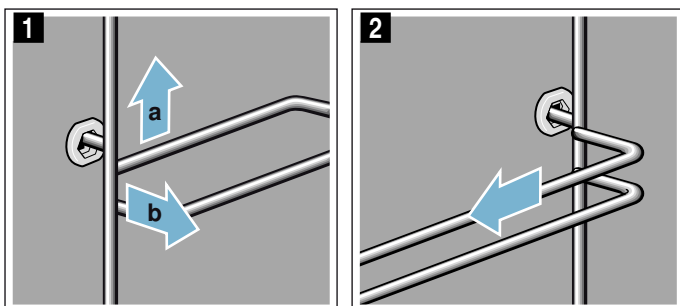
分離與重新安裝軌道

警告 - 燙傷風險！
軌道會變得非常熱。請勿觸碰高溫軌道。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童靠近電器。

拆除軌道



1. 從正面稍微抬起軌道 **a**，然後拆除 **b**（圖 **1**）。
2. 接著將整個軌道往您的方向拉出並取出（圖 **2**）。

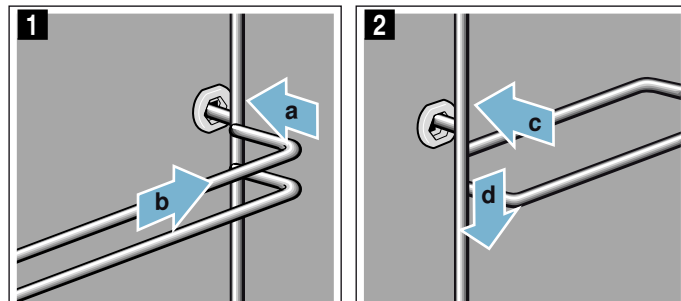


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

安裝軌道

軌道僅可安裝在右側或左側。請確保兩側的曲桿均位於正面。

1. 首先，將軌道插入後方插口的中央 **a**，待軌道抵住爐腔內壁後，再推它回去 **b**（圖 **1**）。
2. 接著，將軌道插入前方插口 **c**，待軌道抵住此處的爐腔內壁後，再將它向下壓 **d**（圖 **2**）。



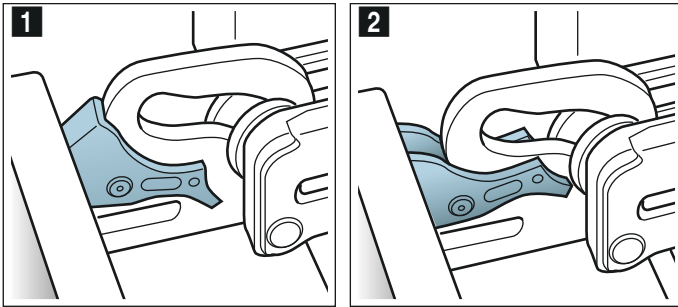
電器機門

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除電器機門以便清潔。

拆除與安裝焗爐機門

為了清潔與拆除機門面板，可將電器機門分離。

電器機門樞紐各有一個鎖定桿。
當鎖定桿關閉，(圖 1)，電器機門會穩定地鎖住。無法加以分離。
當要分離電器而將鎖定桿打開時 (圖 2)，樞紐會鎖住。此時樞紐無法咬合。

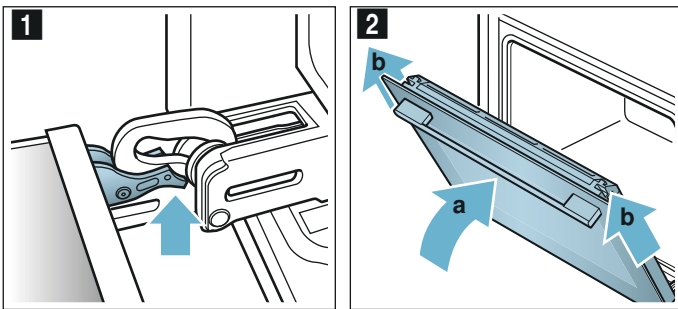


⚠ 警告 - 受傷風險！

- 如果樞紐未固定，它們將以極強的力道咬合。請確保將鎖定桿保持關閉，或在分離電器機門時將其保持開啟。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。請將手遠離門鉸。

拆除電器機門

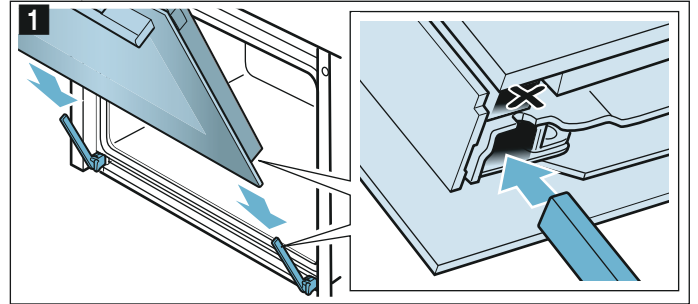
- 完全打開電器機門並將其推入電器方向。
- 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 1)。
- 盡可能關閉電器機門 a. 用雙手抓住機門的左邊與右邊並向上拉出 (圖 2)。



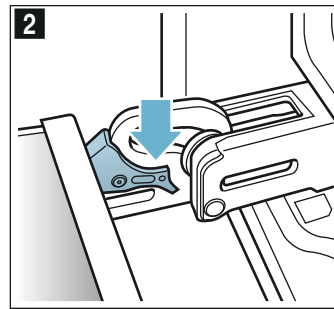
安裝電器機門面板

請依拆除時的相反程序將電器機門重新裝上。

- 當安裝電器機門面板時，請確保將兩個樞紐均裝入開口中 (圖 1)。請將兩個樞紐安裝於外部面板的底部，並以此作為指引。請確保兩個樞紐均裝入正確的開口中。您必定能夠輕鬆無阻地安裝它們。如果您感受到任何阻力，請檢查是否已將樞紐裝入正確的開口中。



- 完全打開電器機門。再次將兩個鎖定桿收回 (圖 2)。

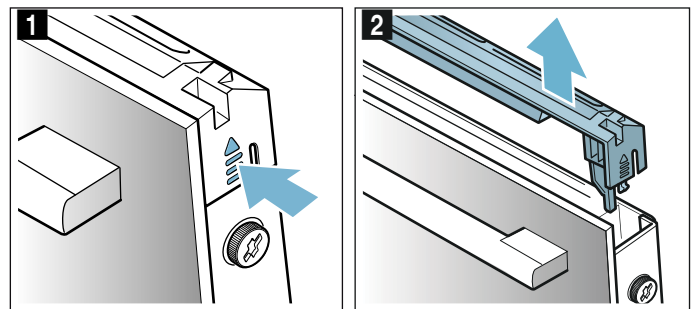


- 關閉爐腔機門。

移除機門蓋

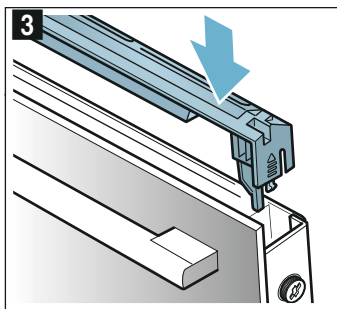
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

- 稍微打開電器機門。
- 按下蓋子的左右兩方 (圖 1)。
- 拆除蓋子 (圖 2)。小心地關上機門。



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

- 再次稍微打開電器機門。將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 3）。



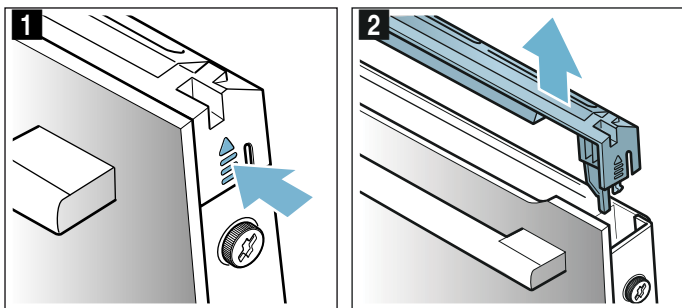
- 關閉電器機門。

拆除及安裝機門面板

你可以拆下電器機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

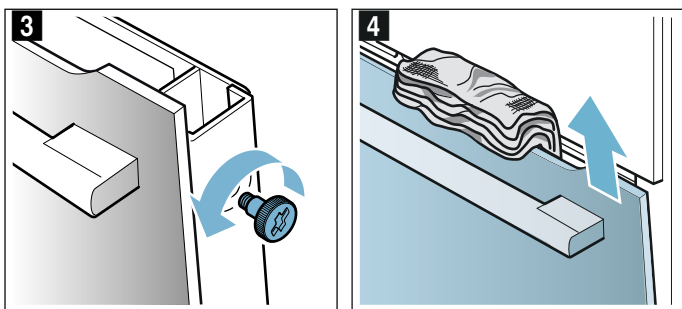
拆除電器機門

- 稍微打開電器機門。
- 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
- 拆除蓋子（圖 2）。



- 鬆開並拆除電器機門左右的螺絲（圖 3）。
- 再次關上機門前，將摺疊數次的茶巾夾在機門上（圖 4）。

向上拉出機門面板，並將機門把手朝下平放。



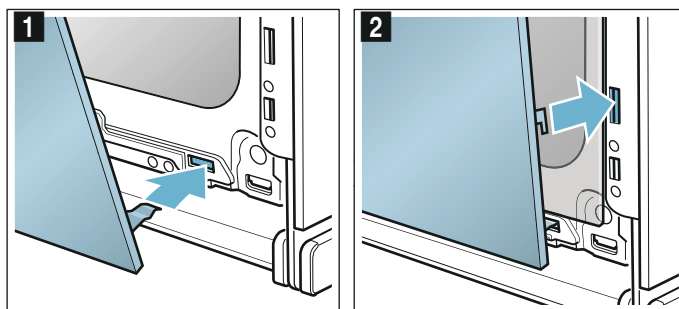
使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

警告 - 受傷風險！

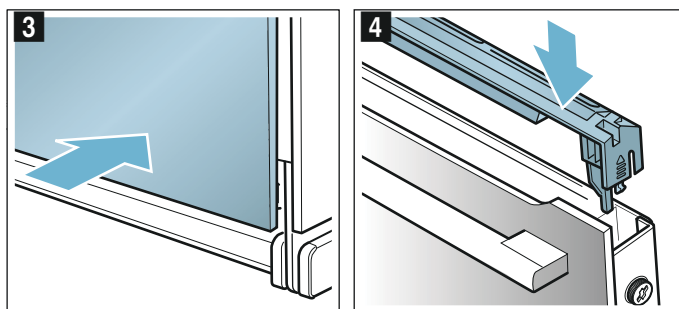
- 電器機門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清洗助劑或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的門鉸會移動，你可能會因此被夾住。將手遠離樞紐。

安裝電器機門面板

- 將機門面板插入底部的固定器中（圖 1）。
- 直至上端兩個勾架與開口相對時，才關閉機門面板（圖 2）。



- 按壓底部的機門面板，直到聽見歸位的聲音（圖 3）。
- 再次稍微開啟機門並移除茶巾。
- 將兩個螺絲上回左右兩側。
- 將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 4）。



- 關閉電器機門。

注意！

在正確安裝面板前，請勿再次使用爐腔。

疑難排解


如果發生故障，原因通常不會太複雜。在聯絡售後服務中心前，請先參閱錯誤列表，並嘗試自行修正錯誤。

故障錯誤	可能原因	說明 / 解決方法
焗爐無法運作。	保險絲故障	檢查保險絲盒內的斷路器。
	停電	請檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
顯示屏上會顯示 "Sprache Deutsch"。	停電	重設語言與時間。
電器關閉時沒有顯示時間。	變更了基本設定。	變更時鐘顯示的基本設定。
電器未加熱；顯示屏上的 <input type="checkbox"/> 訊號燈亮起。	啟用了基本設定中的示範模式。	拔掉電器的電源插頭（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示範模式。
控制面板的旋鈕不受支撐而掉落。	旋鈕意外鬆脫。	旋鈕可以拆除。只要將旋鈕放回控制面板中的支撐位置並加以按壓，即可裝回並照常轉動。
旋鈕難以轉動。	旋鈕下方藏有污垢。	旋鈕可以拆除。若要鬆開旋鈕，只要從支撐位置上拆除即可。或者，按壓旋鈕的外緣，即能傾卸並輕鬆取起。使用乾布及肥皂水小心清潔旋鈕，以及其在電器上的支撐位置。用軟布將其擦乾。不可使用任何尖銳或具砂磨材質來清潔。請勿浸泡或用洗碗機清洗。請勿經常拆卸旋鈕，以保持支撐位置穩固。

警告 - 觸電風險！

不當維修會造成危險。只能由受過訓練的客戶服務技術人員維修或更換受損的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

顯示屏上的錯誤訊息

當顯示屏上顯示的錯誤訊息為「D」或「E」（例如：D0111 或 E0111）時，請使用  On/Off（開 / 關）按鈕以關閉並再次開啟電器。

如為單一發生的錯誤，顯示屏便會熄滅。如果錯誤訊息再次出現，請聯絡售後服務中心，並確切提供錯誤訊息。

自行修復故障

您通常都可以輕易地自行修正電器的技術性故障。

如果菜式成品不如預期，您可以在操作手冊的最後部份，找到許多準備工作的提示與指引。→ 第 27 頁的「建議的烹調時間」

最長操作時間


如果幾小時都未變更電器的設定，電器便會自動停止加熱。這可避免不必要的連續操作。

當達到最長操作時間時，操作模式的相應設定會干預操作。

達到最長操作時間

顯示屏上會顯示提示，確認已達到最長操作時間。

若要繼續操作，請觸碰任何欄位或轉動旋鈕。

如果不需使用，請使用  On/Off（開 / 關）按鈕以關閉電器。

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

更換爐腔頂端的燈泡

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

請使用乾布處理鹵素燈泡。這將能延長燈泡的使用壽命。請務必使用這類燈泡。

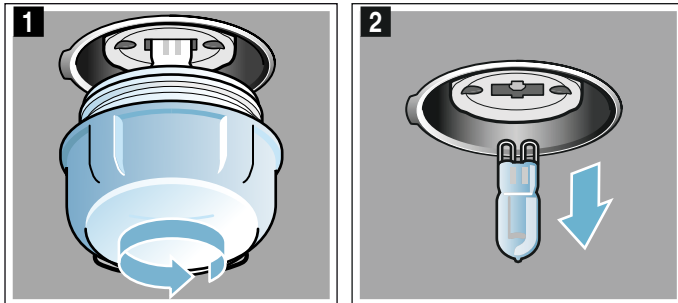
⚠ 警告 - 觸電風險！

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

⚠ 警告 - 燙傷風險！

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

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



4. 將玻璃蓋固定回原來位。
5. 將小毛巾取出並開啟斷路器。

玻璃蓋

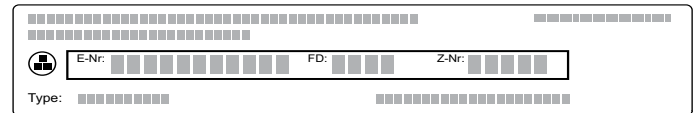
如果鹵素燈泡的玻璃蓋損壞，則必須予以更換。您可以從售後服務中心獲取新的玻璃蓋。請提供焗爐的產品編號及生產編號。

客戶服務中心

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們定必會找出適合的解決方案，盡量避免售後服務人員上門拜訪。

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.），以便我們給予正確的建議。開啟電器機門時，即可找到印有這些編號的牌子。



為節省時間，你可在下面空位中記下這些編號及售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
售後服務 ☎	

請注意，即使在保養期內，售後服務人員的上門服務仍需收費。

你可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的資料。

預約工程師上門並提供產品建議

HK 電話：(852) 2626 9655 (香港) / 0800 863 (澳門本地專用)
 傳真：(852) 2565 6681
 網址：www.bosch-home.com.hk
 電郵：bosch.hk.service@bshg.com

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

菜式

有了「自動烹調」操作模式，你便可以烹調各式各樣的菜式。電器會自動為您選擇最適合的設定。

程序的有關資訊



- 烹調效果主要取決於食材品質以及廚具類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優質食材與冷藏鮮肉。
- 電器為您會選擇最佳的加熱方式、時間和溫度設定值。你只需要輸入重量便可。所設定的重量不得超出適用範圍。
- 在焗爐自動選擇溫度來烘烤菜式的功能下，最高可儲存 300 °C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 焗爐會提供相關資訊，例如廚具、隔層位置或烹調肉類時是否需要加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等。此類訊息會在啟動操作不久後出現在顯示屏上。其間聲音訊號會在適當時間提醒您。
- 有關選擇適合廚具，以及菜式的烹調秘訣與提示等資訊，則列於此使用說明書的結尾部份。

以自動操作模式烹調菜式

使用旋鈕查看所有菜式，以了解自動操作模式有哪些菜式可以選擇。

將食物放入爐腔前，先量度它們的重量，以調教正確的重量數值。

電器會根據菜式和重量來計算烹調時間，時間不能更改。

- 觸碰  欄位。
首個菜式會在顯示屏中以白色高亮度顯示。
- 轉動旋鈕以設定所需的菜式。
- 觸碰  欄位。
重量會在顯示屏中以白色高亮度顯示。
- 轉動旋鈕以設定菜式的重量。
焗爐會自動計算烹調時間。
- 使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來確定。
配件和層架位置上會顯示備注。
- 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
顯示幕會顯示剩餘的烹調時間。菜式不會顯示加熱線。
電器開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。

當菜式完成烹調時，使用 $\textcircled{1}$ On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉焗爐。

繼續烹調

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調效果，可讓部份菜式繼續烹調。


顯示幕上會出現查詢，詢問您是否要繼續烹調。如果您想繼續烹調，則按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。焗爐即會建議烹調時間，此時間可變更。按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕以開始繼續烹調。

提示：您可以按需要延長烹調時間。

如果對烹調效果感到滿意，請觸按  欄位。

按下 $\textcircled{1}$ On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉焗爐。

設定延後結束時間

您可以為某些菜式設定延後的結束時間。啟動電器前，先觸按  欄位，及使用旋鈕來設定一個延後結束時間。

焗爐會在啟動後切換至待機狀態，此時結束時間即無法變更。

變更及取消

啟動電器後，即無法再變更設定。

如果您想取消操作，請使用 $\textcircled{1}$ On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉焗爐。您無法使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來暫停操作。

建議的烹調時間

此章節提供了多種菜式的理想烹調設定。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，以及它們在焗爐中應放置的高度。同時您還會知道廚房用具與準備方法的相關提示。

提示：烹調食物時，爐腔內會產生大量蒸氣。您的電器極為節能，操作期間只有少量熱能散發到四周。由於電器內外的溫差極大，因此機門、控制面板或相鄰的廚櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱焗爐或小心開啟機門，可減少水氣凝結。

矽膠模具

為了獲得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

不過，若您想使用矽膠模具，請遵照生產商的指示與食譜說明。矽膠模具通常較正常烤模為小。數量與食譜指示規格可能會有所差異。

蛋糕與小麵包

電器提供各種加熱方式，以便您準備蛋糕與小麵包。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的提示，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用電器所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時，請使用下列的隔層位置：

- 第 1 層

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同時將麵包放入焗爐的焗盤上或烤模 / 器皿上，未必能同時完成烹調。

- 萬用焗盤：第 3 層
焗盤：第 1 層
- 烤網架上的烤模 / 器皿
第一個烤網架：第 3 層
第二個烤網架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在焗爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到指定位置，將斜邊朝向電器機門。

烘焙濕潤的蛋糕或酥皮餡餅時，請使用萬用焗盤，避免多餘的汁液溢出而弄髒爐腔。

烤模

深色的金屬烤模最為合用。

鍍錫烤模、陶瓷焗盤和玻璃焗盤會延長烘烤時間，且會令烘烤色澤較不均勻。

防油紙

請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

列表中提供了不同酥皮餡餅的理想加熱方式。溫度與烘烤時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，電器提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘烤時間。蛋糕或小麵包只有外層會熟，內部則無法完全烘焙熟透。




設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。這樣做，您便能節省最多 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減數分鐘。

特定的菜式需要預熱，列表中已有說明。

若您想在遵照其中一份食譜來烘焙，您應以列表中相似的烘焙類食品作為參考。如需有關的詳細資訊，請參閱設定列表的附加提示。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點					
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模	1	☐	150-170	55-70
海綿蛋糕 (精緻)	圓形烤模 / 蛋糕模	1	☐	150-170	60-80
以海綿蛋糕成份製作的水果餡餅 (精緻)	環形蛋糕模	1	☐	160-180	45-60
海綿餡餅餅底	餡餅模	1	☐	150-170	20-40
酥皮餡餅餅底的水果撻或芝士蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	1	☐	170-180	60-80
瑞士餡餅	薄餅焗盤	1	☐	190-210	45-55
撻	餡餅蛋糕模, 黑色	1	☑	190-210	25-40
環形發酵蛋糕	環形蛋糕模	1	☑	150-160	65-75
在彈性蛋糕模中的發酵蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	1	☑	150-160	25-35
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	1	☐	170-180	20-30
海綿餡餅餅底, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	1	☐	160-170*	25-35
海綿餡餅餅底, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 28 厘米)	1	☑	150-170*	30-50
焗盤上的糕點					
頂部有配料的海綿蛋糕	焗盤	1	☐	160-180	20-40
海綿蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☑	150-170	35-50
頂部配有乾配料的酥皮餡餅	焗盤	1	☐	170-190	25-40
頂部配上乾配料的酥皮餡餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☑	150-170	40-55
頂部配上濕配料的酥皮餡餅	萬用焗盤	1	☐	160-180	60-80
瑞士餡餅	萬用焗盤	1	☐	190-210	40-50
頂部配上乾配料的發酵蛋糕	焗盤	1	☐	160-180	15-25
頂部配上濕配料的發酵蛋糕	萬用焗盤	1	☐	180-200	30-45
頂部配有乾配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☑	160-170	25-35
頂部配上濕配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☑	150-160	45-60
環型辮子麵包	焗盤	1	☑	150-160	35-45
瑞士卷	焗盤	1	☐	190-210*	10-15
德式果子麵包, 500 克麵粉	萬用焗盤	1	☑	150-160	50-60
薄酥卷餡餅, 甜	萬用焗盤	1	☑	170-180	40-60
薄酥卷餡餅, 冷凍	焗盤	1	☑	190-210	30-45
小糕點					
小蛋糕 **	焗盤	1	☐	160*	25-35
小蛋糕 **	焗盤	1	☑	150*	25-35
小蛋糕, 2 層 **	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☑	150*	25-35
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	1	☐	170-190	15-30
英式鬆餅, 2 層	馬芬焗盤	3+1	☑	150-170*	20-30
小發酵蛋糕	焗盤	1	☐	160-170	30-40
千層酥	焗盤	2	☑	170-190*	20-45
千層酥, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☑	170-190*	20-45
泡芙	焗盤	1	☐	200-220	30-45
丹麥甜酥	焗盤	1	☑	160-180	20-30

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
餅乾					
擠花曲奇 **	焗盤	1	☐	150-160*	25-40
擠花曲奇 **	焗盤	1	☉	140-150*	25-40
擠花曲奇, 2 層 **	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	140-150*	30-40
餅乾	焗盤	2	☉	140-160	15-30
餅乾, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	130-150	20-35
蛋白糖霜脆餅	焗盤	2	☉	80-90*	120-150
蛋白糖霜脆餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	80-90*	120-180
馬卡龍	焗盤	2	☉	90-110	20-40
馬卡龍, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☉	90-110	20-40

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能

烘焙提示

如要知道蛋糕中間是否已經完全熟透。	請將牙籤插入蛋糕的最高處。若牙籤抽出時不會沾黏麵糊, 表示蛋糕已經烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度降低 10 °C, 並延長烘烤時間。遵循食譜中指定的材料與準備程序。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	僅在彈性蛋糕模具底部塗油。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。
小麵包在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 厘米的距離。如此便可讓麵包有足夠的空間變大, 並能均勻受熱。
蛋糕過乾。	將溫度設定提高 10 °C, 並縮短烘烤時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果隔層位置與廚具適當, 則應該視乎需要提高溫度或延長烘烤時間。
蛋糕頂部顏色過淺, 底部過深。	下次請使用焗爐較高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深, 底部過淺。	下次請使用焗爐較低一層的位置烘焙蛋糕。選擇較低的溫度並延長烘烤時間。
使用焗盤或烤模來烘焙的蛋糕背部顏色過深。	請將焗盤置於配件的中央, 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烤時間。
蛋糕烘烤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 突出的防油紙會影響熱氣循環。請一律將防油紙裁切成適當大小。 請確保沒有將烤模直接置於爐腔後方內壁的開口前面。 烘焙小麵包時, 您應盡量使用類似的大小與厚度。
你正使用多層進行烘焙。最上方焗盤中的成品較低層焗盤中的顏色要深。	使用幾層來烘焙時, 請務必使用 4D 熱風。同一時間放入焗爐的焗盤上或烤模 / 器皿上的麵包, 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烤較長的時間; 如有必要, 請減少水份。蛋糕頂部如有濕的配料, 請從底部開始烘焙。可先在蛋糕上面灑上杏仁或麵包屑, 再於頂部加上配料。
將器皿倒轉時無法將蛋糕取出。	烘焙後請先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏, 請小心地在邊緣使用刀具, 再次嘗試取出蛋糕。請再次將蛋糕模倒轉, 並使用濕涼的布覆蓋幾次。下次請在烤模 / 器皿上塗油並灑上麵包屑。

麵包與圓麵包

電器提供各種加熱方式，以便您烘焙麵包與圓麵包。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的提示，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用電器所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時，請使用下列的隔層位置：

- 第 1 層

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同時將麵包放入焗爐的焗盤上或烤模 / 器皿上，未必能同時完成烹調。

- 萬用焗盤：第 3 層
焗盤：第 1 層
- 烤網架上的烤模 / 器皿
第一個烤網架：第 3 層
第二個烤網架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在焗爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到指定位置，將斜邊朝向電器機門。

烤模

深色的金屬烤模最為合用。

鍍錫烤模、陶瓷焗盤和玻璃焗盤會延長烘烤時間，且會令烘烤色澤較不均勻。

防油紙

請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

列表提供了各種麵包與圓麵包的理想加熱方式。溫度與烘烤時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，電器提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘烤時間。麵包或圓麵包只有外層會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。這樣做，您便能節省最多 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。某些食物若分幾個階段來烘焙，效果會更佳。這些菜式在列表中皆有說明。

麵包麵團的設定值，均適用於置於焗盤上的麵團和置於多士模中的麵團。

若您想依照其中一份食譜來烘焙，請查看列表中類似的烘焙類食品以作參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並可節省最多 20% 能源。

注意！

請勿將水倒入高溫的爐腔中，或在爐腔板上放置裝著水的廚具。溫度變化亦可能會損壞搪瓷物料。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  循環熱風燒烤
-  全面燒烤
-  集中燒烤

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
麵包						
白麵包, 750 克	萬用焗盤或蛋糕模	1	☼	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
雜穀麵包, 1.5 公斤	萬用焗盤或蛋糕模	1	☼	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用焗盤	1	☼	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
中東麵包	萬用焗盤	1	☐	250-270	-	20-30
圓麵包						
半熟圓麵包或法式長麵包, 預先烘焙	萬用焗盤	2	☐	200-220	-	10-20
圓麵包, 甜, 新鮮	焗盤	1	☐	170-180*	-	15-25
圓麵包, 甜, 新鮮, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☼	150-160*	-	20-30
圓麵包, 新鮮	焗盤	1	☐	180-200	-	25-35
法式長麵包, 預先烘焙, 冷藏	萬用焗盤	2	☐	200-220	-	10-20
圓麵包, 冷凍						
半熟圓麵包或法式長麵包, 預先烘焙	萬用焗盤	2	☐	200-220	-	15-25
鹼水麵包, 麵團塊	焗盤	1	☐	220-240	-	15-25
牛角麵包, 麵團塊	焗盤	1	☼	150-170*	-	20-35
多士						
頂部配有配料的多士, 4 片	烤網架	2	☐	-	3	5-15
頂部配有配料的多士, 12 片	烤網架	2	☼	250	-	5-15
黑多士	烤網架	3	☐	-	3	3-6
* 預熱						

薄餅、鹹點與法式蛋批

電器提供各種加熱方式，以便您準備薄餅、法式鹹派和美味蛋糕。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的提示，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用電器所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時，請使用下列的隔層位置：

- 第 1 層

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同時將麵包放入焗爐的焗盤上或烤模 / 器皿上，未必能同時完成烹調。

- 萬用焗盤：第 3 層
焗盤：第 1 層
- 烤網架上的烤模 / 器皿
第一個烤網架：第 3 層
第二個烤網架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在焗爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到指定位置，將斜邊朝向電器機門。

製作配料豐富的薄餅時，請使用萬用焗盤。

烤模

深色的金屬烤模最為合用。

鍍錫烤模、陶瓷焗盤和玻璃焗盤會延長烘烤時間，且會令烘烤色澤較不均勻。

防油紙

請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想加熱方式。溫度與烘烤時間需視乎麵團的稠度和數量而定。因此提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘烤時間。菜式只有外部煮熟，中心卻無法完全烘焙熟透。




設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。這樣做，您便能節省最多 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減數分鐘。

特定的菜式需要預熱，列表中已有說明。

若您想依照其中一份食譜來烘焙，請查看列表中類似的烘焙類食品以作參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
薄餅					
薄餅, 新鮮	焗盤	1		200-220	20-30
薄餅, 新鮮, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		180-200	35-45
薄餅, 新鮮, 薄底	薄餅焗盤	1		210-230	20-30
薄餅, 冷藏	烤網架	1		210-230	10-20
薄餅, 冷藏					
薄餅, 薄底, x 1	烤網架	1		210-230	10-20
薄餅, 薄底, x 2	烤網架 + 焗盤	3+1		200-220	15-25
薄餅, 厚底, x 1	烤網架	1		190-210	20-35
薄餅, 厚底, x 2	萬用焗盤 + 烤網架	3+1		160-180	25-35
長型薄餅麵包	烤網架	1		200-220	20-30
迷你薄餅	焗盤	1		210-230	10-20
鹹點與法式蛋批					
烤模中的鹹點	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	1		170-190	50-60
法式蛋批	餡餅蛋糕模, 黑色	1		190-210	35-50
阿爾薩斯火焰薄餅	萬用焗盤	1		260-280*	10-20
波蘭餃子	耐熱盤	1		190-200	40-50
波蘭餃子	耐熱盤	2		170-190	50-70
西班牙金槍魚餅	萬用焗盤	1		180-190	35-45
土耳其薄餅	萬用焗盤	1		180-200	35-45
土耳其薄餅	萬用盤	1		180-200	35-45
* 預熱					

烘焙類食品與梳乎厘

電器提供各種加熱方式，以便您準備點心和梳乎厘。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

請務必使用電器所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

請務必使用指定的隔層位置。

您可以在一層上使用烤模 / 器皿或萬用焗盤來準備菜式。

- 烤網架上的烤模 / 焗盤：第 1 層
- 萬用焗盤：第 2 層

您也可以使用萬用焗盤，以隔水方式加熱梳乎厘。若要如此，請將萬用焗盤插放至第 1 層。

同一時間準備幾道菜式可以節省最多 45% 能源。請在焗爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤

小心地將萬用焗盤盡量放入指定位置，並將斜邊朝向電器機門。

廚具

製作烘焙類食品與焗烤食物時，使用闊而淺的廚具。使用深窄的廚具烹調食物需要更多時間，且食物頂部的顏色將較深。

建議的設定數值

列表提供了各種點心和梳乎厘的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物數量和食譜而定。烘烤效果會因廚具的大小與焗烤食物的深度而定。因此，電器提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。下次製作時便可視乎需要提高溫度。




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

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如這樣做，您便能節省最多百 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減幾分鐘。

若您想依照其中一份食譜來烹調，請查看列表中類似的菜式以作參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

烘焙類食品與梳乎厘	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙類食品、開胃菜、已烹調的食材	耐熱盤	1		200-220	35-55
烘焙類食品，甜	耐熱盤	1		170-190	45-60
千層麵，新鮮，1 公斤	耐熱盤	1		160-180	50-60
千層麵，冷凍，400 克	萬用焗盤	1		190-210	30-40
馬鈴薯焗烤，生食材，4 厘米深	耐熱盤	1		170-180	50-60
梳乎厘	耐熱盤	1		160-170*	40-50
梳乎厘	個別模具	1		170-190	65-75

* 預熱

家禽

電器提供各種加熱方式，以便您準備家禽。設定列表提供了某些菜式的理想烹調設定。

使用烤網架烘烤

使用烤網架烘烤，特別適合於烹調大型家禽或同時烹調多塊肉片。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的隔層位置。請確保烤網架在萬用焗盤上的位置正確無誤。

→ 第 10 頁的「配件」

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

使用廚具烘烤

請務必使用焗爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃破裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面焗盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。家禽會熟得較慢，且烹調色澤不好。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

無蓋廚具

烘烤家禽時最好使用深的焗盤 / 器皿。將焗盤 / 器皿放上烤網架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用焗盤。

有蓋廚具

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

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

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

燒烤

使用焗爐時請保持電器機門緊閉。切勿開著電器機門來燒烤。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的隔層位置。藉此盛載滴下的油脂。請確保烤網架放置於萬用焗盤的正確位置上。→ 第 10 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用焗盤放入烤網架下方，反之應該放置在第 1 層上。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在放在烤網架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果使用叉子會刺穿肉塊，肉汁便會流出使肉塊變乾。

提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議的設定數值

列表提供了各種家禽的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

設定數值是根據以下假設而定：將未填料，並已準備好烘烤的冷藏家禽放入冰涼的焗爐中。如這樣做，您便能節省最多百 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減幾分鐘。

列表提供了家禽的預設重量規格。如果想要烹調較重的家禽，請依照個別情況使用較低的溫度。如果烹調多片肉塊，請以最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每片肉塊都應有相若的大小。

一般而言：家禽越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 1/2 到 2/3 時將家禽翻轉。


提示：請務必使用適合選定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。


建議





- 請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。如此便可讓油脂流出。
- 若是鴨胸，請在鴨皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻轉。
- 翻轉家禽時，請確保先在下方的那面是胸肉或是皮。
- 在燒烤家禽的完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並節省最多 20% 能源。





使用的加熱方式：

-  上下加熱
-  循環熱風燒烤
-  全面燒烤
-  烘烤冷藏食品




菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
雞肉						
雞肉, 1 公斤	烤網架	1		200-220	-	60-70
* 預熱						

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
雞胸肉柳, 每片 150 克 (燒烤: 預熱烤箱 5 分鐘)	烤網架	3		-	3*	15-20
小型雞肉塊, 每份 250 克	烤網架	2		220-230	-	30-35
雞柳條、雞塊, 冷藏	萬用焗盤	2		200-220	-	10-20
雞隻, 1.5 公斤	烤網架	1		200-220	-	70-90

鴨肉與鵝肉

鴨肉, 2 公斤	烤網架	1		180-200	-	90-110
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	2		230-250	-	17-20
鵝肉, 3 公斤	烤網架	1		160-180	-	120-150
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	2		210-230	-	40-50

火雞肉

小火雞, 2.5 公斤	烤網架	1		180-190	-	70-90
去骨火雞胸, 1 公斤	廚具, 有蓋	1		240-260	-	80-100
帶骨火雞腿, 1 公斤	烤網架	1		180-200	-	80-100

* 預熱

肉

電器提供各種加熱方式以便您準備肉類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

烘烤與燉煮

燉煮含適量油脂的瘦肉, 或以煙肉片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊, 請確保皮在最下方。

肉塊完成後, 請關閉焗爐並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁分佈得更好。如有需要, 請使用錫紙包住肉塊。指定的烹調時間不包括建議的靜置時間。

使用烤網架烘烤

烤網架上的肉類每面都香脆可口。

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

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的隔層位置。請確保將烤網架放置在萬用焗盤上的正確位置。

→ 第 10 頁的「配件」

使用廚具烘烤與燉煮

使用廚具烘烤與燉煮肉類較為便利。使用廚具您可以更輕易地將肉塊從爐腔中取出, 並可使用廚具本身來準備醬料。

請務必使用焗爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷, 可能會導致玻璃碎裂。

若肉品較瘦, 可加入一些水份來烘烤。所有玻璃廚具的底部皆應覆蓋約 1/2 厘米深。

水的份量會依肉類、廚具材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉品放在深色金屬焗盤中, 需加入較使用玻璃廚具烹調時稍多的水份。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要, 請小心地倒入更多水份。

不鏽鋼或鋁製的亮面焗盤會像鏡子般反射熱能, 因此不太適用。肉品烹調速度會較慢且色澤會較為不足。使用較高的溫度與 (或) 較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

無蓋廚具

烘烤肉品時使用深的焗盤 / 器皿。將焗盤 / 器皿放上烤網架。如果沒有適合的廚具, 請使用萬用焗盤。

有蓋廚具

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

肉塊與蓋子必須至少距離 3 厘米。肉塊可能會浮起。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

如有需要，請先以高溫來燉煮肉塊。將水、酒、醋或類似的液體加入燉汁中。廚具的底部皆應覆蓋約 1-2 厘米深。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

使用有蓋烘烤器皿的家禽也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

燒烤

使用焗爐時請保持電器機門緊閉。切勿開著電器機門來燒烤。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的隔層位置。藉此盛載滴下的油脂。請確保烤網架放置於萬用焗盤的正確位置上。→ 第 10 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用焗盤放入烤網架下方，反之應該放置在第 1 層上。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在放在烤網架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果使用叉子會刺穿肉塊，肉汁便會流出使肉塊變乾。

在食物燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉塊中的水份。

提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議的設定數值

列表提供了肉類菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間會視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此，電器提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

設定數值適用於放入冰涼焗腔內的冷藏肉品。如此，您便能節省最多 20% 能源。如果預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減幾分鐘。

列表提供有關烤肉與預設重量的資訊。若想要烘烤較重的肉塊，請使用較低的溫度。若要烘烤幾片肉塊，請以最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每片肉塊都應有相若的大小。




一般而言：烘烤的肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。






請在指定時間內約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時，將烘烤肉塊與燒烤食物翻轉。

若想依照其中一份食譜來烘焙，請以類似的菜式作參考。您可以在設定列表附加的提示中找到有關烘烤、燉煮與燒烤的額外資訊。

從焗腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  上下加熱
-  循環熱風燒烤
-  全面燒烤

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
去皮豬肉塊 (例如頸部), 1.5 公斤	烤網架	1		180-200	-	120-130
帶皮豬肉塊 (例如肩膀), 2 公斤	烤網架	1		190-200	-	130-140
豬裡脊肉, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		220-230	-	70-80
豬柳, 400 克	烤網架	2		220-230	-	20-25
帶骨燻豬肉, 1 公斤 (含一點添加水份)	廚具, 有蓋	1		210-220	-	60-80

* 預熱

** 將萬用焗盤放入隔層位置 1 的下方

*** 總時間的 2/3 過後翻轉

**** 請勿翻轉

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
豬排, 2 厘米厚	烤網架	3		-	2	16-20
圓形豬排, 3 厘米厚	烤網架	3		-	3*	8-12
牛肉						
牛肉片, 五分熟, 1 公斤	烤網架	1		210-220	-	40-50
燉牛肉, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	1		200-220	-	130-140
西冷牛排, 五分熟, 1.5 公斤	烤網架	1		220-230	-	60-70
牛排, 3 厘米厚, 五分熟	烤網架	3		-	3	15-20
漢堡肉, 3-4 厘米厚 **	烤網架	2		-	3	20-30
小牛肉						
小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		160-170	-	100-120
小牛關節, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		200-210	-	100-110
羊肉						
去骨羊腿肉, 五分熟, 1.5 公斤	烤網架	1		170-190	-	50-70
帶骨羊脊肉 ****	烤網架	1		180-190	-	40-50
炸羊肉 **	烤網架	3		-	3	12-18
香腸						
燒烤香腸	烤網架	2		-	3	10-20
肉類菜式						
肉塊, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		170-180	-	70-80

*** 預熱**

** 將萬用焗盤放入隔層位置 1 的下方

*** 總時間的 2/3 過後翻轉

**** 請勿翻轉

烘烤與燉煮提示

爐腔變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤器皿或燒焗盤來準備食物。若使用燒焗盤，將能達到最佳的燒烤效果。燒焗盤為特殊配件，可於日後購買。
烘烤的食物顏色過深而且到處都有燒焦的脆皮，且 / 或烘烤的食物太乾。	檢查隔層位置與溫度設定。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焗盤，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焗盤，並少加一點水份。
肉類在燉煮期間燒焦。	烘焗盤與蓋子的大小必須剛好且能密合。 如有需要，燉煮時可降低溫度並多加一點水份。

魚類

電器提供各種加熱方式，以便您準備魚類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

全魚不必翻轉。將全魚以背鰭朝上及直立的方式放入爐腔中。將半個馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚的胃腔內，便可令烹調更穩定。

由於背鰭可輕易移除，因此您便可以辨別魚肉是否已經熟透。

在烤網架上烘烤與燒烤

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的隔層位置。請確保烤網架在萬用焗盤上的位置正確無誤。

→ 第 10 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用焗盤放入烤網架下方，反之應該放置在第 1 層上。

根據魚的大小與種類，請將最多 1/2 公升的水倒入萬用焗盤中。藉此承載滴下的液體。這會產生較少的水蒸氣，且爐腔可保持得較乾淨。

使用焗爐時請保持電器機門緊閉。切勿開著電器機門來燒烤。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在放在烤網架上。

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

提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

使用廚具烘烤與燉煮

請務必使用焗爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃破裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面焗盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。魚肉烹調速度較慢且色澤不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

無蓋廚具

若要烹調全魚，最好使用深的焗盤 / 器皿。將焗盤 / 器皿放上烤網架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用焗盤。

有蓋廚具

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

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到廚具中。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

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

建議的設定數值

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

設定值是根據以下情況來假定：將冷藏的魚類放入冰涼的焗爐中。如此，您便能節省最多 20% 能源。如果預熱焗爐，則可以將指定的烘烤時間縮減幾分鐘。

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

一般而言：魚的體積越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指定時間下約 1/2 到 2/3 時，將所有非直立的魚翻轉。

提示：請務必使用適合選定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能達至最佳的烹調效果，並節省最多 20% 能源。

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
魚類						
魚隻，燒烤，整條重 300 克（例如：鱒魚）	烤網架	1		170-190	-	20-30
魚隻，燒烤，整條重 1.5 公斤（例如：鮭魚）	烤網架	1		170-190	-	30-40
魚柳						
魚柳，平放，燒烤	烤網架	2		-	1*	15-25

* 預熱

** 將萬用焗盤放入隔層位置 1 的下方

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
魚扒						
魚扒, 3 厘米厚 **	烤網架	2		-	3	18-22
魚類, 冷藏						
魚柳, 平放	廚具, 有蓋	1		210-230	-	25-40
魚柳, 法式奶油烤焗	烤網架	2		220-240	-	35-45
魚柳手指 (烹調期間需翻轉)	焗盤	1		220-240	-	10-20

* 預熱

** 將萬用焗盤放入隔層位置 1 的下方

蔬菜與配菜

本章節提供有關準備烤蔬菜、馬鈴薯與冷凍馬鈴薯製品的資訊。

從爐腔中移除未使用的配件。讓您得到理想的烹調效果，同時節省能源。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一層來烹調

依照列表中的說明。

使用兩層來烹調

使用 4D 熱風。同一時間將不同焗盤的食物放入焗爐中，食物未必能同時完成烹調。

- 萬用焗盤：第 3 層
- 焗盤：第 1 層

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到指定位置，將斜邊朝向電器機門。

防油紙

請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

列表提供了各種菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量與成份而定。因此提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

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

若想依照您其中一份食譜來烹調，請以列表中類似的菜式作參考。

使用的加熱方式：

- 4D 熱風
- 上下加熱
- 全面燒烤
- 烘烤冷藏食品

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
蔬菜菜式						
烤蔬菜	萬用焗盤	3		-	3	10-15
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 切半	萬用焗盤	1		160-180	-	45-60
馬鈴薯製品, 冷藏						
馬鈴薯煎餅 (烹調時翻動)	萬用焗盤	2		200-220	-	20-30
有餡薯批 (烹調時翻動)	萬用焗盤	2		190-210	-	15-25

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
炸丸子	焗盤	1	☐	200-220	-	15-25
薯片 (烹調時翻動)	焗盤	1	☒	190-210	-	20-30
薯片, 2 層 (烹調時翻動)	萬用焗盤 + 焗盤	3+1	☒	200-220	-	30-40

乳酪

您可以使用電器來自製乳酪。

準備乳酪

從爐腔中移除配件及架子。爐腔必須是空的。

1. 在爐頭上將 1 公升的牛奶 (含 3.5% 脂肪) 加熱到 90 °C, 然後冷卻到 40 °C。
保鮮裝牛奶加熱到 40 °C 便足夠。
2. 將 150 克 (冷藏) 乳酪倒入攪拌。
3. 倒入杯子或小瓶子中, 並用保鮮紙蓋住。
4. 將杯子或瓶子放在爐腔板上, 並使用列表中的指定設定。
5. 準備妥當後, 將乳酪放入雪櫃冷藏。

使用的加熱方式

- ☐ 上下加熱

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

餐點測試

這些列表供測試機構用作檢查電器之用。

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

烘焙

同一時間將焗盤上或烤模 / 器皿上的麵包放入焗爐中, 麵包未必能同時完成烹調。

在兩層上烘焙時的框架位置:

- 萬用焗盤: 第 3 層
- 焗盤: 第 1 層

夾心蘋果批

一層上的夾心蘋果批: 將各個深色的彈性蛋糕模具對角並列。

鍍錫彈性蛋糕模具中蛋糕: 使用一層並以上下加熱方式來烘焙。將彈性蛋糕模具放上萬用焗盤上, 而非直接放置在烤網架上。

提示

- 設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。
- 請注意表格提供的預熱資訊。在非快速加熱下, 設定值便會生效。
- 若要烘焙, 請先使用較低的指示溫度。

使用的加熱方式:

- ☒ 4D 熱風
- ☐ 上下加熱
- ☒ 烘烤冷藏食品

蒸氣強度等級在列表中會以數字方式顯示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
扭紋蛋糕	焗盤	1	☐	150-160*	-	25-40
扭紋蛋糕	焗盤	1	☒	140-150*	-	25-35

* 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能

** 預熱, 請勿使用快速加熱功能

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
扭紋蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		140-150*	-	30-40
小蛋糕	焗盤	1		160*	-	25-35
小蛋糕	焗盤	1		150*	-	25-35
小蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150*	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	1		160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	1		160-170**	-	25-35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	1		150-160	1	10
					-	15-25
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	1		180-200	-	60-70
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	1		170-180	-	60-80

* 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能

** 預熱, 請勿使用快速加熱功能

燒烤

同時放入萬用焗盤。藉此盛載滴下的液汁, 並保持爐腔清潔。

使用的加熱方式

- 全面燒烤

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
黑多士	烤網架	3		3	3-6
漢堡牛炸丸子, x 12*	烤網架	2		3	20-30

* 總時間經過 2/3 後轉動

使用節能加熱方式節省能源

烹調食物時, 您可以使用「節能熱風」與「節能式上下加熱」的節能加熱方式來節省能源。

請在食物加熱前放入空的爐腔內。否則不會達到任何節能效果。烹調時請務必保持電器機門緊閉。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到理想的烹調效果, 同時能節省能源。

請務必使用電器所提供的原裝配件。這些配件是專為電器的爐腔與操作模式所設計。

配件

請務必使用合適的配件, 並確保以正確的方式將它們放置於焗爐中。

烤網架

將開口端朝向電器機門, 並將外側軌道向下把烤網架放入。

萬用焗盤或焗盤

小心地將萬用焗盤或焗盤盡量放到指定位置, 將斜邊朝向電器機門。

烤模與廚具

深色的金屬烤模最為適用。這能讓您節省最多 35% 能源。

不鏽鋼或鋁製的亮面廚具會像鏡子般反射熱能。搪瓷、耐熱玻璃或壓鑄鍍鋁的非反射性廚具則較為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿或玻璃器皿會延長烘烤時間, 且糕點的烘焙效果會不均勻。

防油紙



請務必使用適合設定溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。




























建議的設定數值

您可以在這裡找到各類菜式的規格。溫度與烘烤時間視乎麵團的數量與成份而定。因此, 電器提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要, 下次可以使用較高的設定值。

提示: 使用較高的溫度並不能縮短烘烤時間。蛋糕或小麵包只有外層煮熟, 但中心卻無法完全烘焙熟透。

使用的加熱方式：

-  節能熱風
-  節能式上下加熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點					
烤模中的海綿蛋糕	圓形烤模 / 蛋糕模	1		140-160	60-80
海綿餡餅餅底	餡餅模	1		140-160	20-40
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	1		150-170	20-30
海綿餡餅餅底, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	1		160-170	25-35
海綿餡餅餅底, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	1		150-160	50-60
環形發酵蛋糕	環形蛋糕 (Gugelhupf) 烤模	1		150-160	65-75
焗盤上的糕點					
頂部配有乾配料的海綿蛋糕	焗盤	1		160-180	20-40
頂部配有乾配料的鹹塔皮撻	焗盤	1		170-180	25-35
麻花麵包、薩瓦蘭蛋糕	焗盤	1		150-160	35-45
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	焗盤	1		150-170	20-35
小糕點					
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	2		160-180	15-30
小蛋糕	焗盤	1		150-160	25-35
千層酥	焗盤	2		170-190	25-50
千層酥	焗盤	1		200-220	35-45
餅乾	焗盤	2		140-160	15-30
擠花曲奇	焗盤	2		140-150	25-40
小發酵蛋糕	焗盤	1		150-160	30-40
麵包及圓麵包					
雜穀麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	1		200-210	35-45
扁麵包	萬用焗盤	1		250-270	15-20
圓麵包, 甜, 新鮮	焗盤	1		170-190	15-20
圓麵包, 新鮮	焗盤	1		180-200	25-35
肉					
去皮豬肉塊 (例如頸部), 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	1		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		170-180	110-130
魚類					
魚隻, 燉煮, 整條重 300 克 (例如: 鱒魚)	廚具, 有蓋	1		190-210	25-35
魚隻, 燉煮, 整條重 1.5 公斤 (例如: 鮭魚)	廚具, 有蓋	1		190-210	45-55
魚柳, 平放, 燉煮	廚具, 有蓋	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，例如薯片、切片多士、圓麵包、麵包或精緻烘焙食品（餅乾、薑餅、香料餅乾）。

如何盡量減少丙烯醯胺的提示

一般處理方式	<ul style="list-style-type: none"> 盡量縮短烹調時間。 將食物烹調至金黃色，但顏色不宜過深。 體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。
烘焙	以最高 200 °C 來上下加熱。 以最高 180 °C 熱風來加熱。
餅乾	以最高 190 °C 來上下加熱。 以最高 170 °C 熱風來加熱。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯條	在焗盤上平均地鋪上單層薯條。焗盤上至少放入 400 克薯條，以免薯條太乾。

慢煮

慢煮是以低溫長時間烹調食物的方法。因此，又稱為「低溫烹調」。

慢煮適用於各種要烹調至「七分熟」的高級肉品（例如，牛肉的細嫩部位、小牛肉、豬肉、羊肉或家禽）。肉質會保持多汁且嫩滑。

因為慢煮的肉類非常容易保溫，因此這種烹調方式的能讓菜單的安排擁有極大的彈性。烹調時，您無需翻動肉塊。請將機門保持關閉，以保持均勻烹調的環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的無骨肉類。小心清除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在慢煮時散發出強烈的獨特氣味。此外還可使用經過調味醃製的肉類。請勿使用解凍肉類。

否則很容易在慢煮後立即綻開。烹調期間無需靜置。由於方法獨特，肉塊的色澤仍會保持粉紅，但其實並非生肉或未熟。

提示：慢煮加熱方式無法利用結束時間來延後啟動操作。

廚具

使用淺平的廚具，例如玻璃 / 瓷製菜盤。將廚具放入爐腔內預熱。

無蓋廚具務必放置於烤網架的第 1 層。

如需有關慢煮的詳細資訊，請參閱設定列表的附加提示。

此電器設有「慢煮」加熱方式。當爐腔完全冷卻時才可開始操作。在放入廚具的情況下，讓爐腔加熱 10 分鐘左右。隨即將肉類放於加熱板上，預留足夠時間來以極高溫度燒炙各側以及末端。然後立刻放入預熱過的廚具中。再次將裝載著肉類的廚具放入爐腔中，然後慢慢烹調。

建議的設定數值

慢煮溫度與烹調時間取決於肉塊的大小、厚度和品質。因此需要不同的設定範圍。

使用的加熱方式

- 慢煮

菜式	廚具	隔層位置	加熱方式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
家禽						
鴨胸, 400 克	廚具, 無蓋	1	<input type="checkbox"/>	6-8	90*	45-60
雞胸肉柳, 各 200 克	廚具, 無蓋	1	<input type="checkbox"/>	5-7	90*	45-60
去骨火雞胸, 1 公斤	廚具, 無蓋	1	<input type="checkbox"/>	8-10	90*	120-150

豬肉

豬裡脊肉, 5-6 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1	<input type="checkbox"/>	8-10	85*	210-240
豬柳, 整塊	廚具, 無蓋	1	<input type="checkbox"/>	6-8	85*	60-90
豬排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	1	<input type="checkbox"/>	5-7	85*	90-120

* 預熱

菜式	廚具	隔層位置	加熱方式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
牛關節肉 (後腿), 6-7 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	85*	240-300
牛里脊肉, 整塊, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		4-6	85*	120-180
西冷牛扒, 5-6 厘米厚	廚具, 無蓋	1		6-8	85*	210-270
小牛排 / 後腿, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	60-120
小牛肉						
小牛肉塊, 4-5 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	85*	180-240
小牛肉塊, 10-15 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		8-10	85*	240-300
小牛肉片, 整塊, 800 克	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	150-210
小牛排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	90-120
羊肉						
無骨羊脊肉, 各 200 克	廚具, 無蓋	1		5-7	85*	45-75
去骨羊腿肉, 五分熟, 1 公斤, 捆綁	廚具, 無蓋	1		6-8	85*	180-240

* 預熱

慢煮提示

慢煮鴨胸。	將冷鴨胸肉放入鍋中, 先油煎側邊的皮。慢煮後, 燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
慢煮的肉不會像傳統烤肉那麼熱。	因烤肉冷卻較慢, 請加熱餐盤並佐以高溫醬料。

烘乾

使用 4D 熱風, 食物的烘乾效果絕佳。使用這種方式保存, 調味取決於脫水。

僅使用沒有損壞的水果、蔬菜與藥草, 並徹底加以清洗。將烤網架鋪上防油紙或羊皮紙。去除水果的多餘水份並擦乾。

如有需要, 請切成等塊或薄片。將未去皮的水果切面朝上, 並放置在器皿中。請確保水果或蘑菇在烤網架上沒有互相疊放。

刨削蔬菜然後加以出水。瀝乾刨削的蔬菜, 並均勻放置在烤網架上。

擦乾帶莖的藥草。將藥草均勻放置在烤網架上, 並稍作堆疊。

使用下列隔層位置來烘乾:

- 1 層烤網架: 第 2 層
- 2 層烤網架: 第 3+1 層


將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。烘乾後, 請立即從紙上移去烘乾的食物。

建議的設定數值

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

如想烘乾額外食品, 請以列表中類似的食品作參考。

使用的加熱方式

-  4D 熱風

水果、蔬菜與藥草	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤網架 200 克)	烤網架	2	☼	80	4-7
硬核水果 (李子)	烤網架	2	☼	80	8-10
根類蔬菜 (紅蘿蔔), 刨削, 出水	烤網架	2	☼	80	4-7
切片蘑菇	烤網架	2	☼	60	6-8
已洗淨的香草	1-2 層烤網架	-	☼	60	2-6

保存

您可以使用電器來保存水果與蔬菜。

⚠ 警告 - 受傷風險!

若食物的保存方式錯誤, 保存瓶可能會爆裂。請遵照指示保存。

瓶子

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

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

保存程序期間, 電器中的保存瓶不可互相觸碰。

準備水果與蔬菜

請務必使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

根據水果與蔬菜種類削皮、去籽及剝切, 並以裝填至邊緣下方約 2 厘米處的方式, 放入保存瓶中。

水果

將水果與熱脫脂糖液 (1 公升的罐頭食品需約 400 毫升糖液) 裝入保存瓶中。一公升的水:

- 甜水果需約 250 克糖
- 酸水果需約 500 克糖

蔬菜

將蔬菜與滾燙的熱水裝入保存瓶中。

擦拭瓶口, 讓其保持清潔。將濕的橡皮圈及蓋子放在各瓶子上。使用鉗子密封瓶子。將瓶子放入萬用焗盤中, 避免它們互相觸碰。將 500 毫升的熱水 (約 80 °C) 倒入萬用焗盤中。使用列表中所說明的設定。

結束保存程序

水果

一段短時間過後, 每隔一陣子便會有小氣泡形成。一旦所有保存瓶都在冒泡時, 請關閉電器。指示的冷卻時間過後, 請將瓶子從爐腔中取出。

蔬菜

一段短時間過後, 每隔一陣子會有小氣泡形成。一旦所有保存瓶都開始冒泡, 請根據列表所示, 將溫度降低至 120 °C, 並讓瓶子在緊閉的電器中繼續冒泡。這段時間過後, 請根據列表所示關閉電器, 並善用餘熱幾分鐘。

保存後, 將瓶子從爐腔中取出並放置在乾淨的布上。請勿將這些熱瓶子放在潮濕或冰冷的表面上, 否則可能導致瓶子碎裂。蓋住保存瓶, 避免它們乾掉。一旦瓶子冷卻, 請移除鉗子。

建議的設定數值

設定列表所示的時間, 是保存水果與蔬菜的平均值。時間可能會因空間溫度、瓶子數目、份量、熱度與罐中裝填物的品質而有所影響。提引是以 1 公升左右的圓罐為基礎。在關掉焗爐或改變烹調模式前, 請確認瓶子中的內容物有正常冒泡。大約 30-60 分鐘後即會開始冒泡。

使用的加熱方式

- ☼ 4D 熱風

保存	廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜, 例如紅蘿蔔	1 公升的保存瓶	1	☼	160-170	開始冒泡前: 30-40
				120	開始冒泡時: 30-40
				-	餘熱: 30
蔬菜, 例如小黃瓜	1 公升的保存瓶	1	☼	160-170	開始冒泡前: 30-40
				-	餘熱: 30

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

麵團發酵

在電器中發酵麵團會較在室溫下快速。使用上下加熱方式。請務必待電器完全冷卻後再開始操作。

請務必讓麵團發酵兩次。對於第 1 與第 2 個發酵過程 (麵團發酵與最後一次發酵), 請查閱設定列表的說明規範。

麵團發酵

使用列表所示的設定並加熱。在爐架上放置裝著麵團的碗。

發酵期間請勿開啟電器機門, 否則水份會流失。以濕布蓋住麵糰。

最後一次發酵

將麵包放入列表所示的隔層位置。

如要預熱焗爐, 請在電器外面溫暖的地方進行最後一次發酵。

建議的設定數值

溫度與發酵時間需視乎成份的種類和份量而定。因此列表中的數字僅為平均值。

使用的加熱方式

- 上下加熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團, 輕巧	碗	1		麵團發酵	35-40	25-30
	焗盤	1		最後一次發酵	35-40	10-20
發酵麵團, 沉重結實	碗	1		麵團發酵	35-40	20-40
	焗盤	1		最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

解凍加熱方式適用於解凍冷藏水果、蔬菜與點心。家禽、肉類與魚類使用雪櫃來解凍則較為理想。

使用下列隔層位置來解凍：

- 焗盤：第 1 層

建議的設定數值

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


建議：扁狀或分件的冷藏食物會比塊狀的食物解凍得較快。




移除急凍食品的包裝，並放入合適的廚具再放到烤網架上。

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

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

使用的加熱方式

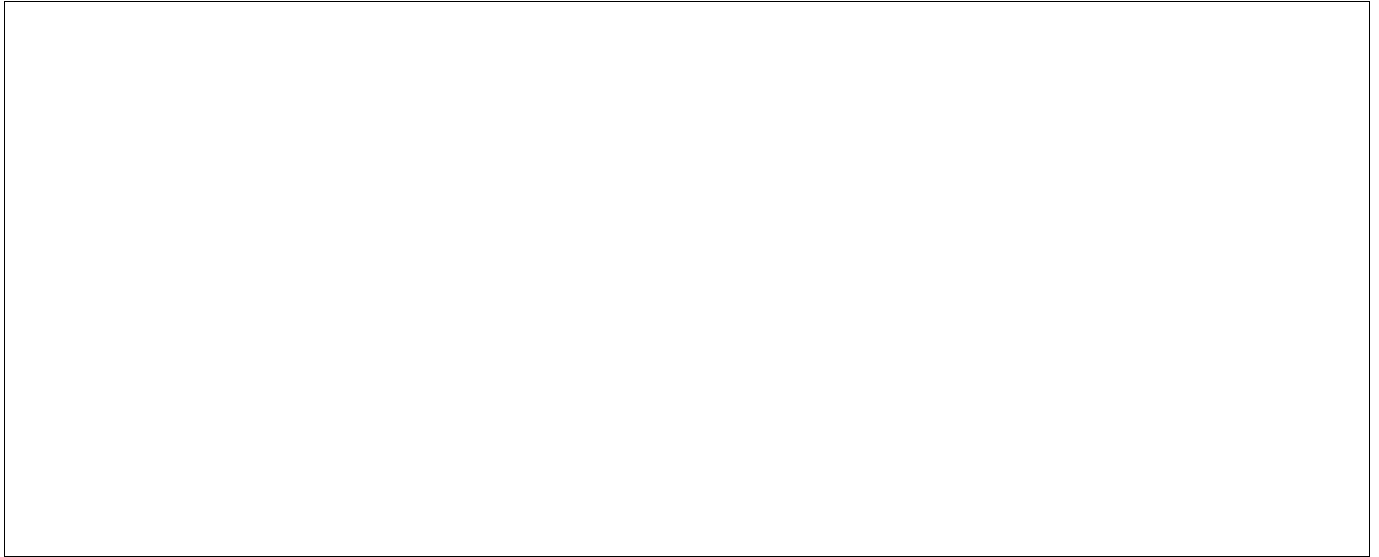
-  解凍

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包、圓麵包					
麵包及一般圓麵包	焗盤	1		50	40-70
蛋糕					
蛋糕，濕的	焗盤	1		50	70-90
蛋糕，乾的	焗盤	1		60	60-75

保溫

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

將烹調完成的菜式保溫，請勿超過兩個小時。請注意，某些菜式在保溫期間仍可能繼續烹調。如有需要，請覆蓋菜式。



BSH Home Appliances Limited

Customer Care Centre Hong Kong:
Unit 1&2, 3/F, North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui
Kowloon, Hong Kong

Customer Care Hotline: 2626 9655 (Hong Kong) / 0800 863 (Macau local call only)
Fax: 2565 6681

www.bosch-home.com.hk



9001078136

950115