



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



家用蒸焗爐
HSG636E.1



BOSCH

[zh-hk] 說明手冊

目錄

 使用前須知	4	 肉類溫度計	22
 重要安全資訊	5	加熱方式.....	22
一般資訊.....	5	插入肉類溫度計於食物中.....	22
蒸煮.....	6	設定核心溫度.....	22
肉類溫度計.....	6	不同食物的核心溫度.....	23
 損壞原因	6	 時間設定選項	24
一般資訊.....	6	設定烹調時間.....	24
蒸煮.....	7	設定結束時間.....	24
 環境保護	7	設定計時器.....	25
節省能源.....	7	 控制面板安全鎖	26
符合環保規定的廢棄處理.....	7	啟動與停用.....	26
 了解您的電器	8	 基本設定	26
控制面板.....	8	變更基本設定.....	26
控制功能.....	8	基本設定清單.....	27
顯示屏.....	9	停電.....	27
操作模式.....	9	變更時間.....	27
加熱方式.....	10	 長時間保溫模式 (Sabbath mode)	28
蒸煮.....	11	啟動長時間保溫模式 (Sabbath mode).....	28
更多資訊.....	11	 清潔劑	28
爐腔功能.....	11	適合的清潔劑.....	28
水箱.....	11	爐腔表面.....	29
 配件	12	保持電器清潔.....	30
內含配件.....	12	 清潔功能	30
安裝配件.....	12	除垢.....	30
選購配件.....	13	 軌道	31
 首次使用前	14	分離與重新安裝軌道.....	31
第一次使用前.....	14	 電器機門	32
初次使用.....	14	拆除與安裝蒸焗爐機門.....	32
調校蒸爐並清潔爐腔.....	15	移除機門蓋.....	33
清潔配件.....	15	拆除及安裝機門面板.....	33
 操作電器	16	 疑難排解	35
開關電器.....	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	爐腔燈泡.....	36
設定加熱方式與溫度.....	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	 菜式	37
蒸煮.....	18	相關設定資訊.....	37
蒸煮烘焙 – 蒸煮輔助烹調.....	18	烘焙感應器.....	38
翻熱.....	19	以輔助模式烹調料理.....	38
麵團發酵設定.....	19		
解凍.....	19		
將水注入水箱中.....	20		
每次完成蒸煮操作後.....	21		

 建議的烹調時間	39
請勿使用矽膠模具.....	39
蛋糕與小麵包.....	39
麵包與圓麵包.....	43
薄餅、法式蛋批與鹹點.....	45
點心及梳乎厘.....	47
禽類.....	48
肉.....	50
魚類.....	53
蔬菜、配菜與雞蛋.....	55
甜點.....	58
使用節能加熱方式節省能源.....	58
食材內的丙烯醯胺.....	60
慢煮.....	60
烘乾.....	61
保存、榨汁之與消毒.....	62
允許透過麵團發酵設定進行麵團發酵處理.....	63
解凍.....	64
翻熱.....	64
保溫.....	65
餐點測試.....	65

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。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在日後，或供下一位使用者使用時查閱。

此電器只能完整地安裝於廚房中。請遵照特定的安裝說明。

打開包裝後，請檢查電器有否損壞。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。

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 12 頁的「配件」

重要安全資訊

一般資訊

警告 - 火災風險！

- 存放在爐腔中的易燃物品，可能會引致火災。切勿在爐腔中儲放易燃物品。如果爐內冒煙，切勿開啟電器的機門。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 - 灼傷風險！

- 蒸焗爐會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童接近此蒸焗爐。
- 配件和烤焗器皿的溫度極高。戴上隔熱手套後，才可從爐腔取出配件或器皿。
- 在高溫的烹調空間內，酒精可能會起火。切勿製作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。請小心開啟爐門。

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。請勿讓兒童接近此蒸焗爐。
- 開啟蒸焗爐機門時，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。請小心打開蒸焗爐機門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。請勿將水倒入高溫的爐腔內。

警告 - 受傷風險！

- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，蒸焗爐機門上的門鉸會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離樞紐。

警告 - 觸電風險！

- 不當維修會構成危險。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。如果蒸焗爐出現問題，請拔掉蒸焗爐的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客戶服務中心。
- 電器的電線絕緣部分，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。
- 切勿使用任何高壓或蒸汽清潔器，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。切勿開動已損壞的電器。請從插座拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客戶服務中心。

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。

蒸煮

⚠ 警告 - 燙傷風險！

- 若繼續操作電器，水箱中的水溫度可能會變得極高。每次完成蒸煮操作後，皆請清空水箱。
- 爐腔內會產生熱氣。執行任何蒸煮操作時，皆請勿將手伸入爐腔內。
- 從爐腔取出配件時，灼熱的液體可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

⚠ 警告 - 受傷和火災風險！

當爐腔處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水箱中（例如酒精類醬汁）。水箱中只能注入水或本電器建議使用的除垢劑。

肉類溫度計

⚠ 警告 - 觸電風險！

不相容的肉類溫度計絕緣層可能會損壞。請僅使用本焗爐所建議的肉類溫度計。

損壞原因

一般資訊

注意！

- 爐腔板上的配件、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。烘焙與烘培時間將變得不正確，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。
- 矽膠焗盤：請勿使用任何矽膠焗盤，或是任何含有矽膠材質的墊片、外蓋或配件。蒸焗爐感應器可能受損壞。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸汽。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，請讓焗爐機門保持開啟狀態，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：操作後蒸焗爐會變得很熱，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。如果可能的話，請使用較深的通用焗盤。
- 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。

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。
- 烤焗器皿出現生鏽：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爐腔。
- 滴落的汁液：使用孔狀的烹調容器蒸煮食物時，請務必在下面放置焗盤、萬用平底鍋或實底的烹調容器。藉此承載滴下的汁液。
- 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。
- 搪瓷物料受損：若爐腔門殘留水分，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨爐腔門上殘留的水分。
- 除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸控制面板或其他敏感表面。如此會使得表面受損。若發生此狀況，請使用清水將除垢劑清理乾淨。
- 清理水箱：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

你的蒸焗爐節能效果極佳。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蒸焗爐。

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蒸焗爐機門。
- 烘焙多個蛋糕時，以輪流的方式烘焙效果最佳。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。

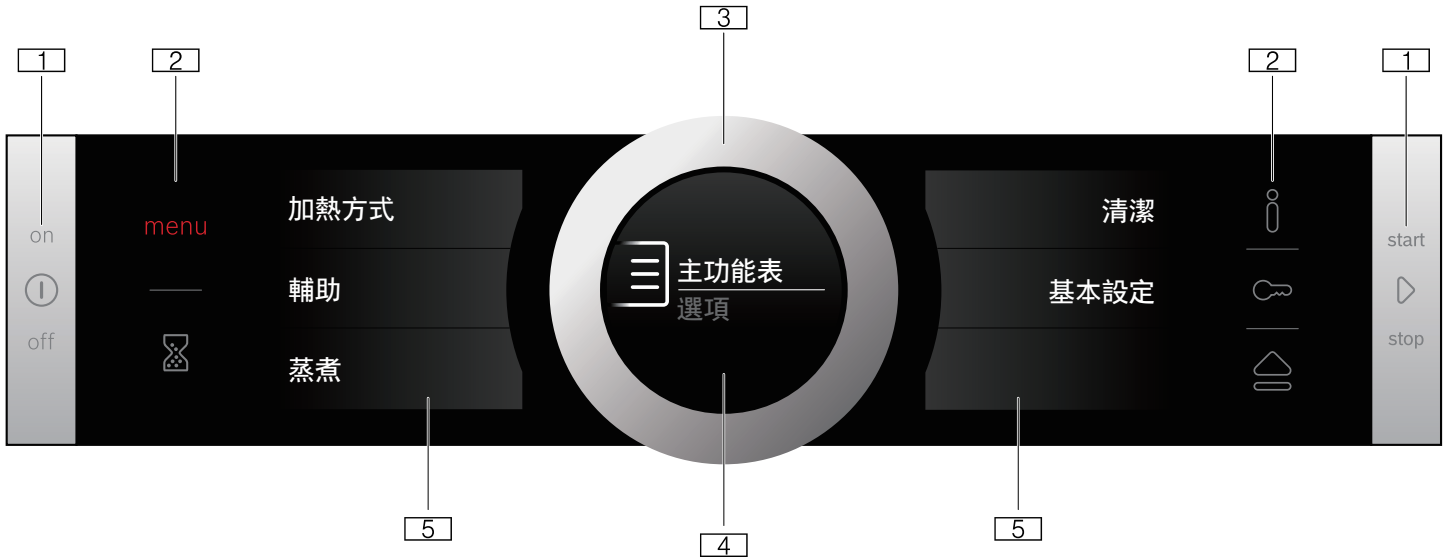


此電器根據歐盟關於舊電器及電子產品之指令 2012 / 19 / EU (棄置的電器及電子產品 - WEEE)，貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的方法。

了解您的電器

我們將在此章節說明顯示屏與控制功能。您亦將可以了解電器的各種功能。

提示：細節與顏色會視乎蒸焗爐型號而有所不同。



- 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，因此您可以無盡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。只需觸按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

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蒸焗爐。

控制面板

在控制面板中，您可以使用各類按鈕、觸控欄、觸控螢幕和旋鈕來設定不同功能。目前的設定會顯示於顯示屏上。以下所示為透過選單顯示幕開啟烤箱電源時出現的控制面板。

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
觸控欄	
☰	Menu 選單 開啟「操作模式」選單
⌚	計時器 選取計時器
i	資訊 顯示資訊
🔒	控制面板安全鎖 啟用及停用（按住約 4 秒）控制面板安全鎖
☰	開啟頂蓋 將水箱注入水或清空

旋鈕

旋鈕可用於變更顯示幕上所顯現的設定值。

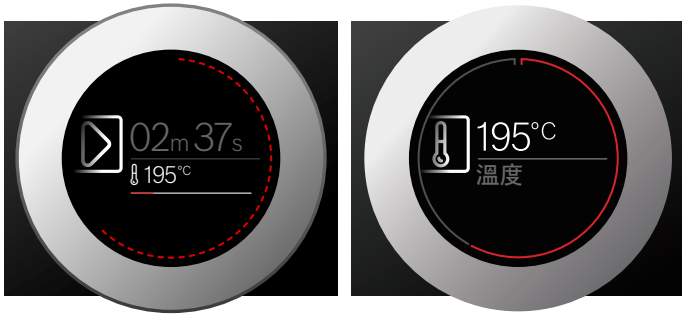
還可用於捲動觸控螢幕中的選擇清單。

在大多數選單中，一旦抵達開頭或結尾，您即必須以相反方向轉動。

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。將當前能夠設定的值以高亮度白色文字呈現。背景中的數值則顯示為灰色。

高亮顯示	高亮度的值可不經選取就直接進行變更。啟動操作後，溫度或強度均會保持高亮度。同時，白線則是加熱辨別線，會逐漸變為紅色。
增大	當您使用旋鈕變更高亮度值時，顯示幕上只有此值會增大。



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。當您預熱蒸烤箱，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	蒸焗爐關閉時，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蒸焗爐內的實際溫度有些微不同。

觸控螢幕

觸控螢幕兼具顯示媒介與控制元件兩種功用。其內會顯示可供選取的功能選項與目前設定。若要選取功能，只需直接觸按文字欄即可。

旁邊會出現紅色垂直列的代表目前選擇的功能。其對應值會在顯示幕中以高亮度白色顯示。

文字欄一旁的紅色小箭頭則指出向前或向後捲動時的下一項功能。



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。

您可以透過按下**選單**欄來開啟「操作模式」選單。

操作模式	使用
加熱方式 → 第 16 頁的「操作電器」	蒸焗爐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。
輔助 → 第 37 頁的「菜式」	針對多種料理，提供預先規劃的設定值。
蒸煮 → 第 18 頁的「蒸煮」	提供各種經過精密微調的蒸煮方式，讓您的食物預備作業完美無缺。
清潔 → 第 30 頁的「清潔功能」	提供數種清潔功能：除垢和烘乾。
基本設定 → 第 26 頁的「基本設定」	您可以變更蒸烤箱的基本設定，以滿足需求。

加熱方式

為了讓你能尋得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。

加熱方式	溫度	使用
 4D 熱風 *	30 - 250 °C	在一層或以上烘焙與烘烤。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱風，均勻地送往爐腔各處。
 上下加熱 *	30 - 250 °C	傳統的一層烘焙與烘烤。尤其適合頂部有濕配料的蛋糕。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 節能式熱風	30 - 250 °C	在不預熱之下，為一層上選定的菜式以節能方式烹調。 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 - 250 °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 - 250 °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 - 250 °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。
 底部重點加熱	30 - 250 °C	適合雙層蒸鍋或烘焙的最後階段。 從底部散發熱力。
 保溫 *	60 - 100 °C	適合保溫已烹調的食物。
 暖碟	30 - 70 °C	適合預熱焗爐器皿。

* * 此加熱方式可使用蒸氣（此操作僅適用於水箱已注滿時）。

預設值

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


蒸煮

為了協助您找到適合料理的正確加熱蒸煮方式，我們會在
此詳加說明各項應用的差異與範圍。

加熱方式	溫度	使用
 蒸煮	30 - 100 °C	用於烹調蔬菜、魚類、配菜，或者水果榨汁及出水。
 翻熱	80 - 180 °C	適用於已裝盤的餐點和烘焙食品 已烹調的食物會以溫火翻熱。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。麵團表面也不會過乾。
 解凍	30 - 60 °C	用於處理蔬菜、肉類、魚類及水果。 水氣會溫和地將熱力傳送到食物。食物不會過乾或變形。

更多資訊

在大多數情況下，電器會提供操作的備註與更多資訊。

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。

某些備註會自動顯示，例如確認，或是提供指示或警告。

爐腔功能

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

開啟電器機門

若在操作期間打開蒸焗爐機門，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 26 頁的「基本設定」

散熱風扇

冷卻風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

注意！

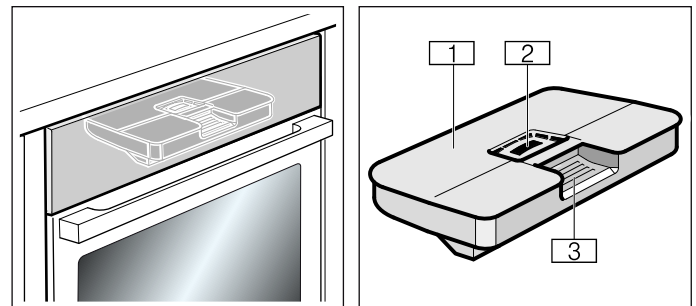
切勿遮蓋散熱槽。否則蒸焗爐可能會過熱。




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 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」









-  水箱頂蓋
-  注水口
-  用於取出和裝入水箱的操作把手

配件

您的蒸焗爐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

蒸焗爐包括的配件如下：

	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。
	焗盤 適用於盤烤糕點與小型的烘焙類食品。
	萬用焗盤 適用於濕潤的蛋糕、其它烘焙品項、酥皮餡餅、冷凍食物與大型烘烤食品。 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。利用蒸煮功能操作期間，亦可盛載滴下的水份。
	小型有孔蒸煮盤 用於蒸煮蔬菜、榨莓果汁以及解凍。
	小型無孔蒸煮盤 適合烹調米飯，以及豆類與穀類。
	加大型有孔蒸煮盤 適用於蒸煮大量食物。
	肉類溫度計 協助您在烹調過程中精確達成目標燒烤溫度要求。 其用途可參考相關章節的說明。 → 第 22 頁的「肉類溫度計」

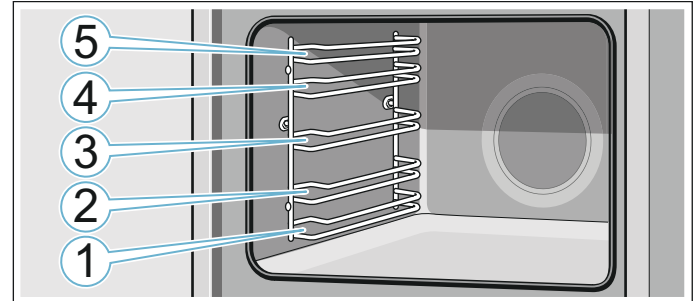
只可使用原裝配件 這些配件是專為您的蒸焗爐而設計。您可以在售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

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

提示：您可將蒸煮盤用在所有蒸煮加熱模式，不受任何限制。若其它加熱模式設定在高溫，請先將蒸煮盤由爐腔中取出。高溫可能造成蒸煮盤永久變形與變色。

安裝配件

爐腔有五個隔層位置。隔層位置由下往上排列。



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。

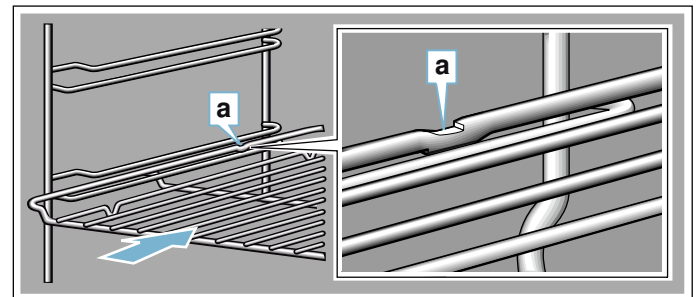
提示

- 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，以免配件觸碰蒸焗爐機門。

鎖定功能

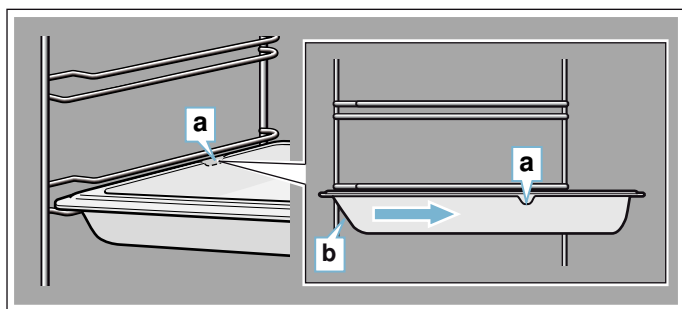
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

安裝烤網架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面向向下。開口端必須朝向蒸焗爐機門，而外軌必須向下。



安裝焗盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向蒸焗爐機門。

圖例：萬用焗盤

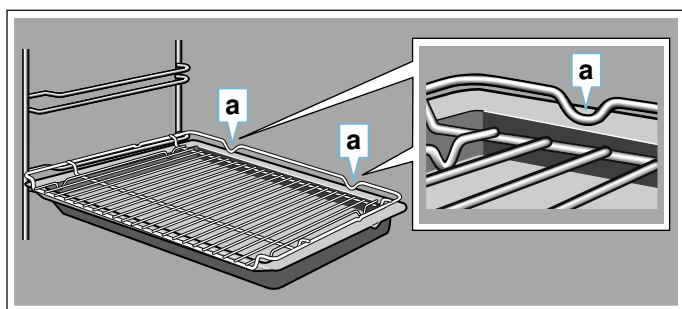


組合配件

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



小型蒸煮盤僅可放置於爐腔中的烤網架上。

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蒸焗爐而設的各種產品。

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確切訂單編號。

提示：選購的配件並非適用於所有產品。購買時，請務必提供產品的確切識別碼 (E no.)。→ 第 37 頁的「客戶服務中心」

特殊配件	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。	HEZ664070
萬用焗盤 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品與大型燒烤肉類。 使用烤網架直接燒烤時，可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、急凍食品與大型燒烤肉類。 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 適用於大型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 烘焗盤。	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「烹調」操作模式。	HEZ915001
玻璃焗盤 可用於大型燒烤肉類、濕潤糕點與烘焙點心。	HEZ864000
加大型有孔蒸煮盤 適用於蒸煮大量食物。	HEZ36D663G
小型有孔蒸煮盤 適用於蒸煮蔬菜、榨莓果汁，以及解凍。	HEZ36D163G
小型實底蒸煮盤 適用於烹調米飯、豆類與穀類。	HEZ36D163
小型實底烹調瓷器 適用於蒸煮與盛裝肉類、魚類及蔬菜。	HEZ36D153P
大型實底烹調瓷器 適用於蒸煮與盛裝肉類、魚類及蔬菜。	HEZ36D353P
伸縮層架, 1 層 第 2 層的伸縮烤網架可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。	HEZ638D10
伸縮層架, 3 層 第 1、2、3 層的伸縮烤網架可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。	HEZ638D30

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。

第一次使用前

第一次使用蒸焗爐前，請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

如此可讓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，則可能會導致蒸焗爐損壞。請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

提示

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

水硬度範圍	設定
0	00 軟化
1 (最高 1.3 毫莫耳 / 公升)	01 軟化
2 (1.3 - 2.5 毫莫耳 / 公升)	02 中
3 (2.5 - 3.8 毫莫耳 / 公升)	03 硬
4 (3.8 毫莫耳 / 公升以上)	04 非常硬

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 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. 轉動旋鈕以設定所需語言。
2. 觸按下一個文字欄加以確認。
下一個設定便會出現。

設定時鐘

時鐘起始時間為「12:00」。

1. 觸按「時鐘」文字欄。
2. 使用旋鈕設定時鐘。
3. 觸按下一個文字欄加以確認。
下一個設定便會出現。

設定水硬度

預設水硬度設定為「非常硬」。

1. 使用旋鈕設定水硬度。
2. 觸按「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確認提示。

如果不需使用，請使用 ⓪ On / Off（開 / 關）按鈕以關閉電器。

調校蒸焗爐與清潔爐腔

水的沸點取決於氣壓。進行調校時，蒸焗爐會根據安裝地點設定本身的壓力比。首次蒸煮操作時會自動進行上述作業。這項作業會產生大量蒸氣。

準備調校

1. 從爐腔中移除配件。
2. 將殘餘包裝（例如發泡膠粒）從爐腔中移除。
3. 調校蒸焗爐前，請使用一塊用水沾濕的軟布擦拭爐腔內的平滑面。

調校蒸焗爐與清潔爐腔

提示

- 只可在爐腔冷卻（室溫）時啟動調校作業。
- 請勿在調校期間打開爐門。否則會中斷調校作業。

1. 按下 ⓪ 開 / 關按鈕以啟動蒸焗爐。
2. 將水注入水箱。
3. 設定加熱方式、溫度和調校持續時間，然後開始蒸焗爐的操作。

設定	
加熱方式	蒸煮
溫度	100 °C
持續時間	30 分鐘

4. 調校完成後，先讓蒸焗爐加熱。

注意！

搪瓷物料受損

爐腔板上若有殘留水分，切勿執行操作。執行操作前，請拭淨爐腔板上殘留的水分。

5. 擦乾爐腔板。
6. 加熱電器前請先設定加熱方式與溫度，再啟動電器。

加熱

加熱方式	上下加熱
溫度	240 °C
持續時間	30 分鐘

7. 加熱時請保持廚房空氣流通。
8. 指定的運作時間結束後關閉電器。按下 ⓪ 開 / 關按鈕以關閉電器。
9. 等待爐腔冷卻。
10. 使用肥皂水和洗碗布來清潔柔軟表面。
11. 清空水箱並擦乾爐腔。

提示

- 為了讓蒸焗爐在搬運後適應新的安裝地點，請先將它重設為原廠設定。重複執行初次使用設定和調校。
- 即使停電或拔掉插頭，蒸焗爐也會儲存已調校的設定值。切勿重複調校。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作電器

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蒸焗爐。您將了解當電器開啟和關閉時有什麼事情發生，以及如何選擇操作模式。

關閉電器

您必須先開啟蒸焗爐才能調整設定。

提示：蒸焗爐關閉時，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，則蒸焗爐會自動關閉。

啟動電器

按下 ① 開 / 關按鈕以啟動電器。

Bosch 標誌即會出現在顯示幕中，隨後並列出加熱方式的選擇清單。

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 26 頁的「基本設定」

關閉電器

按下 ① 開 / 關按鈕以關閉蒸焗爐。

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：您可以在基本設定中，設定若關閉電源時是否應顯示時間。→ 第 26 頁的「基本設定」

開始操作

您必須按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）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

啟動蒸焗爐後，就會顯示預設的操作模式。


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

以下事項一律適用：

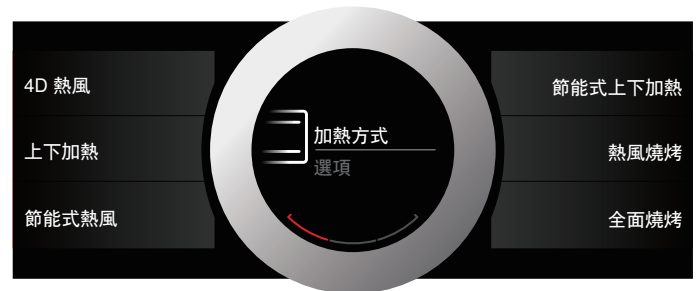
1. 觸按適當的文字欄。功能就會以高亮度顯示。
2. 轉動旋鈕來變更以高亮度顯示的選項。
3. 必要時可套用其他設定。若要這麼做，請觸按適當文字欄，然後以旋鈕變更設定值。
4. 按下 ▷ Start / Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。電器會開始操作。

設定加熱方式與溫度

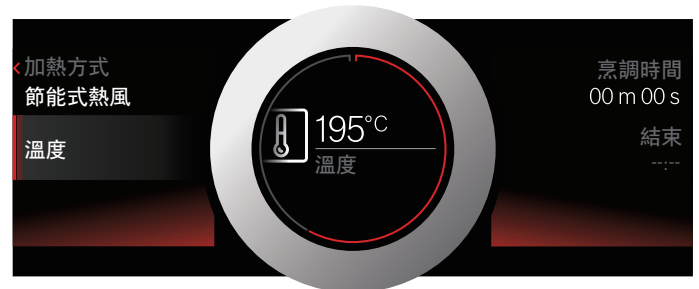
如已選取「加熱方式」操作模式，請觸按選單中的「加熱方式」文字欄。觸控螢幕上就會顯示加熱方式的選項清單。

圖中範例：設在 195 °C 的節能熱風 。

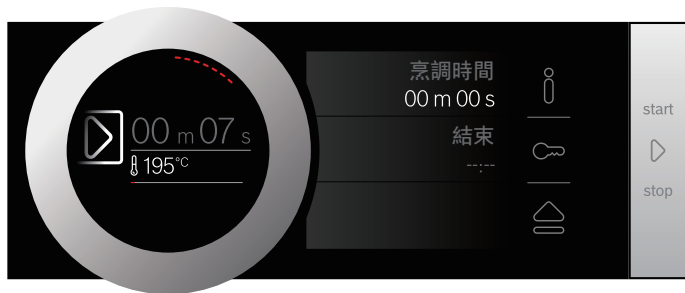
1. 觸按內含所需加熱方式的文字欄。必要時，利用旋鈕捲閱選擇清單。



2. 溫度就會高亮顯示為白色。



3. 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。



蒸焗爐會開始加熱。

當菜式完成烹調時，使用 Ⓛ On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉蒸焗爐。

提示：您還可設定各項操作的烹調時間與結束時間。
→ 第 24 頁的「時間設定選項」

變更

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

如要變更加熱方式，請先用 ▷ Start / Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷操作，然後觸按「加熱方式」文字欄。選擇清單就會出現。請觸按所要的加熱方式。此時顯示幕會顯示對應的預設溫度。

提示：當您變更加熱方式時，其他設定也會重設。

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。

套用設定

確保您已選取適當的加熱方式，並至少設定 100 °C 的溫度。否則將無法啟動快速加熱。

1. 設定加熱方式和溫度。
2. 觸按「快速加熱」文字欄。文字欄中就會出現「開啟」字樣。顯示幕上則顯現確認訊息。

當快速加熱結束時，會響起音調訊號，並在顯示幕上顯示訊息。此時「關閉」字樣會出現在文字欄中。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

如要取消快速加熱，請再次觸按「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，格外溫和的烹調食物。部分加熱模式讓您可運用蒸煮輔助烹調食物。此外，亦提供「麵團發酵」、「解凍」，以及「翻熱」模式。

警告 - 燙傷風險！

開啟蒸焗爐機門時，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。請小心打開蒸焗爐機門。不要讓孩童靠近。

蒸煮

蒸煮過程中，環繞於食物四周的蒸氣可防止養份流失。菜式的外觀、顏色及原有香味因此種烹調方式而得以保留。

提示：蒸煮期間，若水箱是以抽乾狀態運作，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. 觸按選單欄塊。就會出現可供選取操作模式的選項。
3. 觸碰「蒸煮」文字欄位。
4. 觸碰「蒸煮」文字欄位。此時會強調顯示溫度。
5. 使用旋鈕設定溫度。
6. 觸碰「持續時間」文字欄位，然後設定持續時間。

提示：蒸煮加熱方式一律需要設定持續時間。

7. 按下 ▷ Start / Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。

蒸焗爐會開始加熱。

持續時間結束後，即會響起訊號聲。同時蒸焗爐會停止加熱。在螢幕上會以「00 分 00 秒」顯示持續時間。

當菜式完成烹調時，使用 ⓪ On / Off（開啟 / 關閉）按鈕來關閉蒸焗爐。

變更

您可如常變更設定。

若要變更溫度或持續時間，請觸碰對應的文字欄位，並使用旋鈕進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱方式，請先使用 ▷ 「啟動 / 停止」按鈕中斷操作。

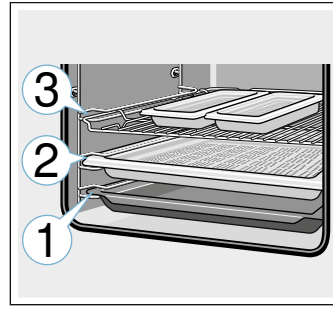
菜單烹調

利用蒸煮方式可讓您烹調一整套菜單，且不會混雜不同味道。先將烹調時間最長的食物放入蒸焗爐，其餘的依適當烹調時間逐一放入。這樣所有食物便可同時完成烹調。

因為每當打開爐門時，會溢出一些蒸氣，且需要翻熱，所以整套菜單烹調的總體烹調時間會延長。

依據指定順序安裝配件：

- 第 3 層：Level 3: 小型蒸煮盤與烤網架
- 第 2 層：加大型蒸煮盤
- 第 1 層：萬用焗盤



蒸煮烘焙 – 蒸煮輔助烹調

若您使用蒸煮輔助烹調，則會依各種不同間隔和強度，將水蒸氣引入爐腔中。這有助於增進料理烹調品質。

您的食物

- 外層將變得更加酥脆
- 外觀閃耀誘人
- 內層多汁柔軟
- 在大小上幾近無縮水

您可視需要設定各種加熱方式與蒸氣強度組合。使用表中的資訊，選擇適合的加熱方式與蒸氣強度，或是選擇程式化。

蒸氣強度

增加水蒸氣時可使用各種不同的強度等級：

強度	層數
低	01
中度	02
高	03

適用的加熱方式

您可針對這些加熱方式，啟用蒸煮輔助：

- 4D 熱風
- 上下加熱
- 熱風燒烤
- 保溫

啟動

1. 將水注入水箱。
2. 設定加熱方式和溫度。
3. 觸碰「加入水蒸氣」文字欄位。在螢幕上會以白色重點顯示蒸氣強度。
4. 轉動旋鈕以設定蒸氣強度。
5. 按下 ▷ Start / Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。蒸焗爐會開始加熱。

提示：若水箱在蒸煮輔助操作期間是以抽乾狀態下運作，則螢幕上會顯示訊息提示您為水箱注水。隨後會在不加入水蒸氣的狀態下繼續操作。

變更及取消

若要變更蒸氣強度，請觸碰「蒸氣強度」文字欄位。蒸氣強度會反白顯示，且可使用旋鈕進行變更。變更內容會立即生效。

若您想要取消蒸氣輔助，請將「加入水蒸氣」重設為「0」。

提示：隨後會在不加入水蒸氣的狀態下繼續操作。

翻熱

您可透過「翻熱」的加熱方式，使用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。系統會自動開啟蒸煮模式。

提示：在採用「翻熱」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，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. 觸按選單欄塊。
就會出現可供選取操作模式的選項。
3. 觸碰「蒸煮」文字欄位。
4. 觸碰「翻熱」文字欄位。
此時會強調顯示溫度。
5. 使用旋鈕設定溫度。
6. 觸碰「持續時間」文字欄位，然後設定持續時間。
提示：蒸煮加熱方式一律需要設定持續時間。
7. 按下 ▾ Start / Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。
蒸焗爐會開始加熱。

持續時間結束後，即會響起訊號聲。同時蒸焗爐會停止加熱。在螢幕上會以「00分00秒」顯示持續時間。
當菜式完成烹調時，使用 ⓪ On / Off（開啟 / 關閉）按鈕來關閉蒸焗爐。

變更

您可如常變更設定。

若要變更溫度或持續時間，請觸碰對應的文字欄位，並使用旋鈕進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱方式，請先使用 ▾ 「啟動 / 停止」按鈕中斷操作。

麵團發酵設定

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

使用表中的資訊選擇適當設定。→ 第 39 頁的「建議的烹調時間」

提示：在採用「麵團發酵」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
提示：僅在爐腔完全冷卻（至室溫）時，才啟用「麵團發酵」設定。
2. 觸按選單欄塊。
3. 觸碰「蒸煮」文字欄位。
4. 觸碰「麵團發酵」文字欄位。
此時會強調顯示溫度。
5. 使用旋鈕設定溫度。
6. 觸碰「持續時間」文字欄位，然後設定持續時間。
提示：蒸煮加熱方式一律需要設定持續時間。
7. 按下 ▾ Start / Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。
蒸焗爐會開始加熱。

持續時間結束後，即會響起訊號聲。同時蒸焗爐會停止加熱。在螢幕上會以「00分00秒」顯示持續時間。

當菜式完成烹調時，使用 ⓪ On / Off（開啟 / 關閉）按鈕來關閉蒸焗爐。

變更

您可如常變更設定。

若要變更溫度或持續時間，請觸碰對應的文字欄位，並使用旋鈕進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱方式，請先使用 ▾ 「啟動 / 停止」按鈕中斷操作。

解凍

以「解凍」加熱方式解凍冷凍食品。

提示：在採用「解凍」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，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. 觸按選單欄塊。
3. 觸碰「蒸煮」文字欄位。
4. 觸碰「解凍」文字欄位。
此時會強調顯示溫度。
5. 使用旋鈕設定溫度。

6. 觸碰「持續時間」文字欄位，然後設定持續時間。

提示：蒸煮加熱方式一律需要設定持續時間。

7. 按下 ▷ Start / Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。蒸焗爐會開始加熱。

持續時間結束後，即會響起訊號聲。同時蒸焗爐會停止加熱。在螢幕上會以「00 分 00 秒」顯示持續時間。

當菜式完成烹調時，使用 ⓪ On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉蒸焗爐。

變更

您可如常變更設定。

若要變更溫度或持續時間，請觸碰對應的文字欄位，並使用旋鈕進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱方式，請先使用 ▷ 「啟動 / 停止」按鈕中斷操作。

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電器建議使用的除垢劑。切勿將任何易燃液體倒入水箱中（例如酒精類醬汁）。由於表面高溫，因此氣化易燃液體留在爐腔中可能會引起火警（爆炸）。機門可能會彈開。熱氣或火焰可能會竄出。

⚠ 警告 - 灼傷風險！

水箱在蒸焗爐處於操作狀態時溫度可能會升高。完成蒸焗爐操作後，請稍待片刻直到水箱冷卻。從水箱凹口取下水箱。

注意！

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

提示

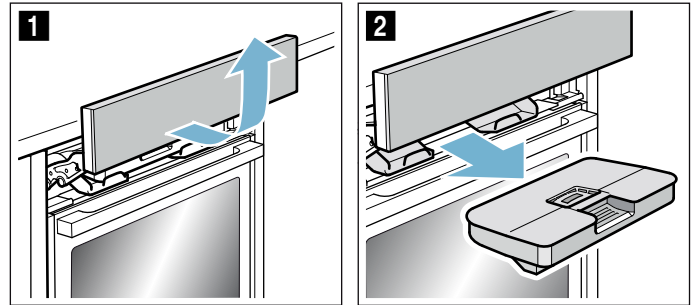
- 倘若水質很硬，建議改用軟化水。
- 若您僅使用軟化水，則可將電器的水硬度範圍設為「軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水硬度範圍設為「4 非常硬」。
- 若您使用礦泉水，則僅能使用非碳酸礦泉水。

1. 觸碰 ≡ 欄位。

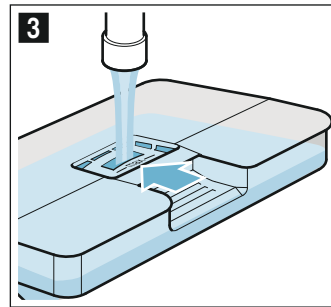
控制面板會自動向前推出。

2. 使用雙手將控制面板向前拉出，然後再向上推拉直至鎖定位（圖 1）。

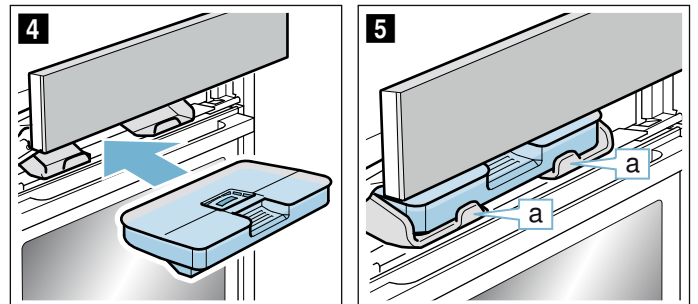
3. 抬起水箱並將其從水箱凹口取下（圖 2）。



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，（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

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

提示

- 將會在不加入蒸氣的狀態下，繼續執行蒸煮輔助操作。
 - 在採用「蒸煮」、「翻熱」、「麵團發酵」或「解凍」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。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！

開啟蒸焗爐機門時，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。請小心打開蒸焗爐機門。不要讓孩童靠近。

⚠ 警告 - 灼傷風險！


蒸焗爐在運轉時會變得很熱。清潔前，請務必等待電器完全冷卻。

注意！

搪瓷物料受損：若爐腔門殘留水分，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨爐腔門上殘留的水分。

每次完成蒸煮操作後，皆會將殘水抽送回水箱。隨後再清空並抹乾水箱。爐腔中會殘留濕氣。若要抽乾爐腔，您可使用「烘乾」操作模式，或是手動擦乾爐腔。

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！

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

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水箱外蓋。
4. 清空並清潔水箱。
5. 使用一塊軟布擦乾所有部件。
6. 將外蓋置於水箱上並往下按壓。
7. 裝入水箱並關閉控制面板。

啟動烘乾

進行烘乾時爐腔會加熱，以蒸發爐腔中的濕氣。之後請打開電器機門，使蒸汽散逸。

1. 先讓電器冷卻。
2. 立即清除爐腔中的顯著髒污，然後擦去爐腔板的濕氣。
3. 必要時，按下  On / Off（開啟 / 關閉）鈕以開啟蒸焗爐電源。
4. 觸按 **選單** 欄塊。就會出現可供選取操作模式的選項。
5. 觸碰「清潔」文字欄位。
6. 觸按「烘乾」文字欄。就會顯示持續時間。此時間無法變更。
7. 按下  Start / Stop（啟動 / 停止）按鈕開始。烘乾功能就會啟動並在 10 分鐘後自動結束。
8. 打開蒸焗爐機門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使爐腔中的濕氣散逸。

用手擦乾爐腔

1. 先讓電器冷卻。
2. 清除爐腔中的任何髒污。
3. 使用軟布擦乾爐腔。
4. 讓蒸焗爐機門保持開啟一小時，使爐腔完全乾燥。

肉類溫度計

肉類溫度計讓烹調過程更加精確。其可測量食物內部的溫度。一旦達到設定溫度後，蒸焗爐即會自動關閉。

加熱方式

不是所有加熱方式都適合搭配肉類溫度計操作。

一旦您將肉類溫度計置於爐腔中，即可由下列選擇您所需要的加熱方式。

<input checked="" type="checkbox"/>	4D 熱風
<input type="checkbox"/>	上下加熱
<input checked="" type="checkbox"/>	節能式熱風
<input type="checkbox"/>	節能式上下加熱
<input checked="" type="checkbox"/>	熱風燒烤
<input checked="" type="checkbox"/>	烘烤冷藏食品
<input type="checkbox"/>	蒸煮
<input checked="" type="checkbox"/>	翻熱

提示

- 肉類溫度計可測量食物內部的溫度（30 °C 至 99 °C）。
- 請僅使用隨附原裝的肉類溫度計。您可向售後服務中心購買此配件。
- 每次使用後，請將肉類溫度計從爐腔中取出。切勿將之存放於爐腔中。

警告 - 觸電風險！

不相容的肉類溫度計絕緣層可能會損壞。請僅使用本焗爐所建議的肉類溫度計。

爐腔溫度

為避免肉類溫度計損壞，請勿將溫度設定超過 250 °C。

爐腔中設定的內部溫度必須較設定完成的核心溫度至少高 10 °C。

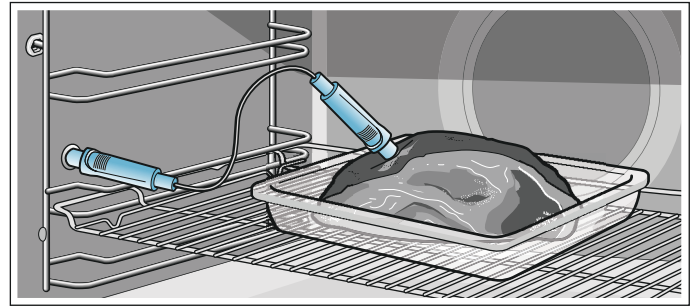
插入肉類溫度計於食物中

將食物放入爐腔前，先將肉類溫度計插入食物中。

肉類溫度計有三個測量點。確認將中間測量點插入食物中。

肉類：針對大塊肉類，請將肉類溫度計盡可能的自上方斜向插入肉類中

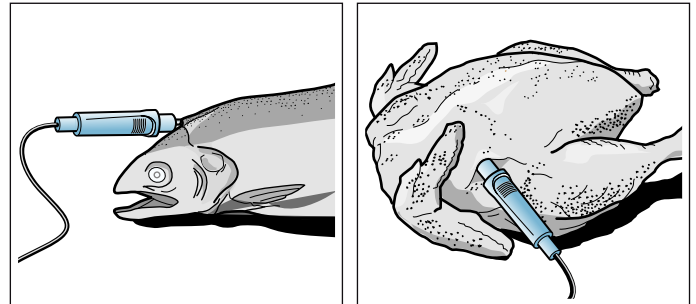
針對較薄的肉塊，請由側邊最厚處插入肉類溫度計。



提示：務必將配件安裝於肉類溫度計插口的下方。

魚類：請將整條魚放在烤網架上，並使用半顆馬鈴薯將其撐住並保持立姿。將肉類溫度計插入魚頭後方直至接觸到魚身中段的骨頭部分。

家禽：將整隻家禽放在烤網架上，胸的部分朝上。將肉類溫度計盡可能的由肩部插入兩翅之間的胸肉部分。



注意！

切勿使肉類溫度計的電纜夾纏。

為避免肉類溫度計因過度的高溫而損壞，燒烤元件與肉類溫度計之間應保持數公分的間距。肉品在烹調的過程中可能會膨脹。

設定核心溫度

肉類溫度計應插入爐腔左手邊的插口之中。

加熱方式

1. 觸按內含所需加熱方式的文字欄。
顯示幕會以白色高亮顯示預設溫度。
2. 使用旋鈕設定爐腔溫度。
3. 觸按「核心溫度」文字欄。
顯示幕會以白色高亮顯示預設溫度。
4. 旋轉旋鈕以設定核心溫度。
5. 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。
蒸焗爐會開始加熱。

蒸煮

1. 觸按選單欄塊。
2. 觸碰「蒸煮」文字欄位。
3. 觸按內含所需加熱方式的文字欄。
顯示幕會以白色高亮顯示預設溫度。
4. 使用旋鈕設定爐腔溫度。
5. 觸按「核心溫度」文字欄。
顯示幕會以白色高亮顯示預設溫度。
6. 旋轉旋鈕以設定核心溫度。
7. 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。
蒸焗爐會開始加熱。

輔助

1. 觸按選單欄塊。
2. 觸按「輔助」文字欄。
3. 觸按內含所需類別的文字欄。
4. 觸按內含所需食物的文字欄。
5. 觸按內含所需菜式的文字欄。
6. 若有需要，觸按「調校」文字欄。
使用旋鈕調校爐腔溫度。
或
觸按「核心溫度」文字欄。
使用旋鈕調校核心溫度。
7. 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。
蒸焗爐會開始加熱。

顯示屏會以白色高亮顯示核心溫度，並在左手邊呈現當下溫度，右手邊則顯示設定溫度，如：「🔥 15 | 80 °C」。加熱線指出核心溫度。

當食物達到核心溫度後，即會響起訊號聲。同時蒸焗爐會停止加熱。顯示屏中的核心溫度與設定溫度顯示一樣溫度，如：「🔥 80 | 80 °C」。時間暫停。

可透過 Ⓞ On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉蒸焗爐並將肉類溫度計自插口移除。

⚠ 警告 - 灼傷風險！

爐腔、配件和肉類溫度計的溫度極高。戴上隔熱手套後，才可從爐腔中取出高溫配件與肉類溫度計。

變更

啟動蒸焗爐後，核心溫度即會以高亮顯示。當您轉動旋鈕時，核心溫度便會變更並立即加以套用。

若您想變更爐腔溫度，請先觸按「溫度」文字欄。

若要變更加熱方式，請先使用 ▷ 「啟動 / 停止」按鈕中斷操作。

提示：當您變更加熱方式時，其他設定也會重設。

取消

若您想取消操作，請移除插口與肉品上的肉類溫度計。不用肉類溫度計的狀況下，您仍可以使用 ▷ Start / Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

不同食物的核心溫度



切勿使用冷凍食物。表中的數字僅作為參考。實際溫度視乎食材的特性和成分。


在說明書的最後，您可以找到更詳盡的有關加熱方式與溫度的資訊。→ 第 39 頁的「建議的烹調時間」

食物	核心溫度 (°C)
禽類	
雞肉	80 - 85
雞胸肉柳	75 - 80
鴨肉	80 - 85
鴨胸，半熟	55 - 60
火雞肉	80 - 85
火雞胸	80 - 85
鵝肉	80 - 90
豬肉	
豬腩肉	85 - 90
豬柳，三分熟	62 - 70
豬扒，全熟	72 - 80
牛肉	
牛柳或西冷，一分熟	45 - 52
牛柳或西冷，三分熟	55 - 62
牛柳或西冷，全熟	65 - 75
小牛肉	
小牛肉塊或前肩，瘦	75 - 80
小牛肉塊或前肩	75 - 80
小牛腿	85 - 90
羊肉	
羊腿，三分熟	60 - 65
羊腿，全熟	70 - 80
羊脊肉，三分熟	55 - 60
魚類	
全條魚	65 - 70
魚柳	60 - 65
其他	
肉卷，各類肉品	80 - 90
加熱 / 翻熱食物	65 - 75

時間設定選項

蒸焗爐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。蒸焗爐會自動啟動，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。它會獨立執行操作與其他時間設定選項。設定時間到後，蒸焗爐不會自動開啟或關閉。

利用觸控螢幕設定一項操作後，您可以叫出烹調時間與結束時間。計時器擁有個別欄位 ，且能隨時調整。

烹調時間或計時期間一到，就會發出音調訊號。只需觸按某一欄位或觸控螢幕，就可提前取消音調訊號。

提示：音調訊號的發聲時間長度可在基本設定中變更。→ 第 26 頁的「基本設定」

設定烹調時間

您可以在蒸焗爐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。

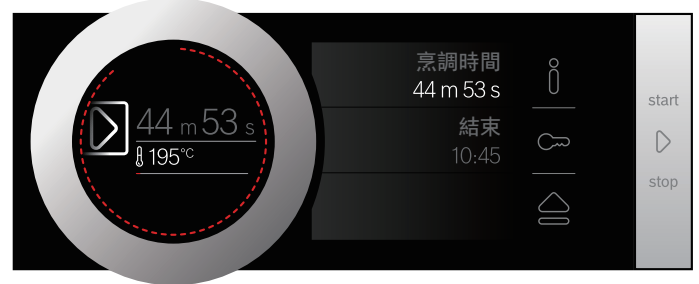
最長可設定為 23 小時 59 分鐘。

圖中範例：當前為 10:00，烹調時間為 45 分鐘。

- 設定操作模式，然後是溫度或強度。
- 啟動操作前，觸按「烹調時間」文字欄。烹調時間會在顯示屏中以白色高亮顯示。
- 旋轉旋鈕以設定烹調時間。烤箱會自動計算結束時間。





- 按下  Start / Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。烹調時間開始倒數。



蒸焗爐會開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。同時蒸焗爐會停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 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。

菜式烹調完成時，請使用  On / Off (開 / 關) 按鈕關閉蒸焗爐。

變更及取消

如要變更烹調時間，請觸按「烹調時間」文字欄。此時就會高亮度顯示烹調時間，而且可用旋鈕加以變更。變更內容會立即生效。

如果您想取消烹調時間，請將烹調時間重設為零。變更生效後，操作會在沒有烹調時間的情況下繼續進行。

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。

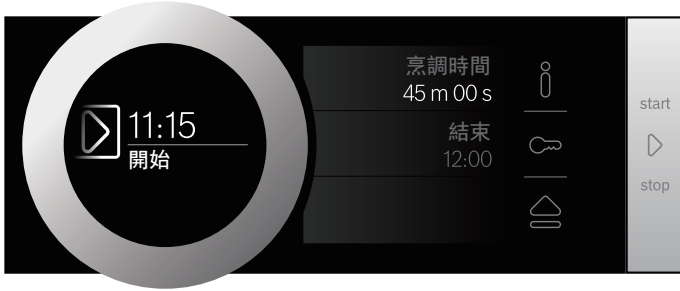
圖中範例：當前為 10:00，設定的烹調時間為 45 分鐘，料理應在 12:00 完成。

- 設定操作模式，然後是溫度或強度。
- 設定烹調時間
- 啟動操作前，先觸按「結束」文字欄。預測的結束時間會高亮度顯現於顯示幕中。

4. 使用旋鈕以延後結束時間。



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



電器處於待機模式。蒸焗爐啟動時，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。同時蒸焗爐會停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 分鐘 00 秒。

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。

菜式烹調完成時，請使用 Ⓞ On / Off (開 / 關) 按鈕關閉蒸焗爐。

變更及取消

啟動蒸焗爐後，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) 鈕來中斷操作。您可以在沒有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，而且蒸焗爐會自動關閉。


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

您的蒸焗爐配備了控制面板安全鎖，這樣兒童便不能無意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

您可以在蒸焗爐開啟或關閉時，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

必須開啟蒸焗爐電源。

1. 觸按**選單**欄塊。
就會出現可供選取操作模式的選項。
2. 觸按「基本設定」文字欄。
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 觸按內含所需設定的文字欄。
文字欄旁邊的紅桿即亮起，代表目前已選擇該項設定。其對應值會出現在顯示幕中。
4. 轉動旋鈕以變更所要的值。
5. 觸按下一項設定的文字欄。
其值會出現在顯示幕中，且可透過旋鈕進行變更。
6. 完成各項設定，並視需要使用旋鈕進行變更。
若要捲動設定，請觸按「進一步設定」文字欄。
7. 觸按**選單**欄塊以確認。
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
8. 觸按「儲存」文字欄。
顯示幕會出現訊息，確認已儲存設定。

取消

如要儲存變更，請觸按**選單**欄塊，再觸按「不儲存」文字欄。顯示幕會顯示訊息，確認尚未儲存變更。如已不需使用電器，可透過  On / Off（開啟 / 關閉）鈕來關閉電源。

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
水的硬度	00 (軟化) 01 (軟化) 02 (中) 03 (硬) 04 (非常硬) *
原廠設定	重設 不重設 *
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)
音量	級別 01 - 05
按鈕音色	開機 關機 * (維持 ⓪ 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 *
開機後操作	主選單 加熱方式 * 蒸煮 輔助
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	未安裝 * (適用於軌道與單一伸縮層架) 已安裝 (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 (原廠設定根據電器機型可能有所差異)

提示：語言、按鈕音色及顯示屏亮度設定的變更會立即套用。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。

必須開啟蒸焗爐電源。

1. 觸按選單欄塊。
就會出現可供選取操作模式的選項。
2. 觸按「基本設定」文字欄。
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 觸按「時鐘」文字欄。
顯示幕就會顯示時間。
4. 轉動旋鈕以變更時間。
5. 觸按選單欄塊以確認。
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
6. 觸按「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 (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。您不必開關蒸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 26 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 / 下方式加熱。您可以將溫度設定在 85 °C 與 140 °C 之間。

隨後必須選取「加熱方式」操作模式。觸控螢幕上就會顯示加熱方式的選項清單。

1. 請觸按「長時間保溫模式」文字欄。
顯示幕會以白色高亮顯示預設溫度。
2. 使用旋鈕設定所需溫度。
3. 啟動操作前，觸按「烹調時間」文字欄。
顯示幕會以白色高亮度顯示預設烹調時間。
4. 使用旋鈕設定所需的烹調時間。
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) 按鈕開始。
顯示幕會顯示剩餘的烹調時間。
蒸焗爐會開始加熱。

長時間保溫模式 (Sabbath mode) 的烹調時間到後，訊號聲隨即響起。同時蒸焗爐會停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 分鐘 00 秒。

按下 ⓪ On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉蒸焗爐。

提示：若打開蒸焗爐機門，操作不會因此中斷。

變更及取消

啟動蒸焗爐後，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 ⓪ On / Off (開 / 關) 按鈕來關閉電器。您無法使用 ▷ 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蒸焗爐的正確方法。

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，您的蒸焗爐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 - 灼傷風險！

蒸焗爐會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童接近此蒸焗爐。

區域	清潔
蒸焗爐外部	
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。 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。

機門面板	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。
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。
蒸焗爐外部	
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。 利用醋液清理澱粉類食物（例如：米飯）殘留在不鏽鋼焗盤上的污垢。
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。 切勿用洗碗機清洗。
肉類溫度計	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 切勿用洗碗機清洗。

提示

- 使用不同的材質（例如玻璃、塑膠與金屬）會令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蒸焗爐上的食物殘渣。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，請讓焗爐機門保持開啟狀態，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、蒸焗爐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垢漬，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，烘焗盤。

清潔功能

您的焗爐設有「除垢」操作模式。您可使用「除垢」功能去除蒸發皿中殘留的水垢。

除垢

蒸焗爐必須定期除垢以保持正常運作。

除垢程式具有數項步驟。基於衛生考量，您必須徹底執行除垢程式以讓電器重新準備好進行操作。除垢程式的總計執行時間約為 70-90 分鐘。

- 除垢（約 55-70 分鐘），然後再清空並為水箱重新注水
- 第一次沖洗程序（約 6-9 分鐘），然後再清空並為水箱重新注水
- 第二次沖洗程序（約 6-9 分鐘），然後再清空並風乾水箱

若除垢程序中斷（例如發生停電或電器電源已關閉），則在電器電源重新啟動後會發出兩次清洗電器提示。待完成第二次沖洗程序後，方可使用電器。

蒸焗爐所需要的除垢頻率，視用水硬度而定。若可用的蒸煮輔助操作次數不到五次，則電器會透過螢幕訊息提醒您執行除垢。開啟電器電源後，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垢準備。

啟動

注意！

- 可能會使電器損壞：請僅使用我們建議的除垢劑執行除垢程式。其它除垢劑可能會損壞電器。
除垢劑訂購編號：311 680
- 除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸控制面板或其它敏感表面。否則將會損害表面。若發生此狀況，請使用清水將除垢劑清理乾淨。

僅在爐腔完全冷卻時，方可啟動除垢程式。若爐腔溫度過高，則會在顯示屏上顯示訊息。等待爐腔冷卻。然後再重新啟動程序。

若您在除垢完畢後立即使用蒸煮輔助操作，則必須先將電器電源關閉，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 毫升除垢劑，即可製作除垢清潔液。
2. 使用 ① 「開 / 關」按鈕以啟動。
3. 取出水箱並注入除垢劑。
4. 將已注入除垢劑的水箱完全裝入。
5. 關閉控制面板。
6. 觸按選單欄塊。
就會出現可供選取操作模式的選項。
7. 觸碰「清潔」文字欄位。
8. 觸碰「除垢」文字欄位。
接著會顯示除垢程式的持續時間。此時間無法變更。
9. 按下 ▷ Start / Stop (啟動 / 停止) 按鈕開始。
接著會執行電器除垢。螢幕上會顯示剩餘的時間。
持續時間結束後，即會響起訊號聲。

第一次沖洗程序

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) 按鈕開始。
隨後即會清洗電器。
持續時間結束後，即會響起訊號聲。

第二次沖洗程序

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) 按鈕開始。
隨後即會清洗電器。
持續時間結束後，即會響起訊號聲。

清洗

1. 開啟控制面板。
2. 清空並抹乾水箱。
3. 按下 ① 「開 / 關」按鈕以關閉蒸焗爐電源。
完成除垢，電器已就緒可重新使用。

軌道

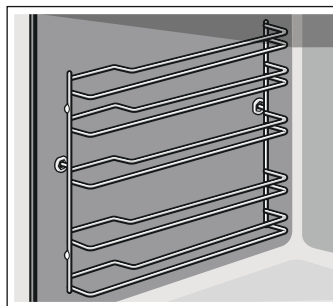
妥善的保養與清潔，可以讓蒸焗爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除烤網架以便清潔。

分離與重新安裝軌道

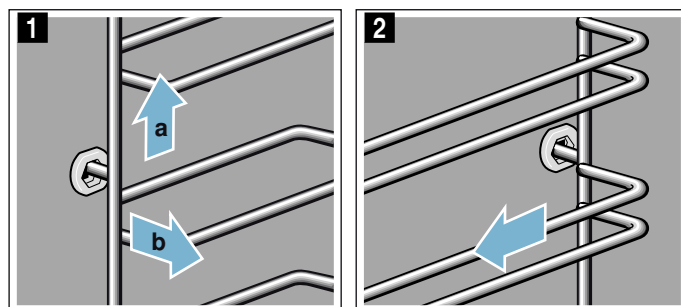
⚠ 警告 - 灼傷風險！

軌道會變得非常熱。請勿觸碰高溫軌道。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童靠近電器。

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)。

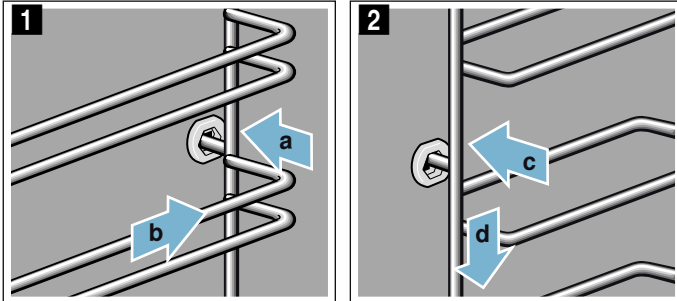


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

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，可以讓蒸焗爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除蒸焗爐機門以便清潔。

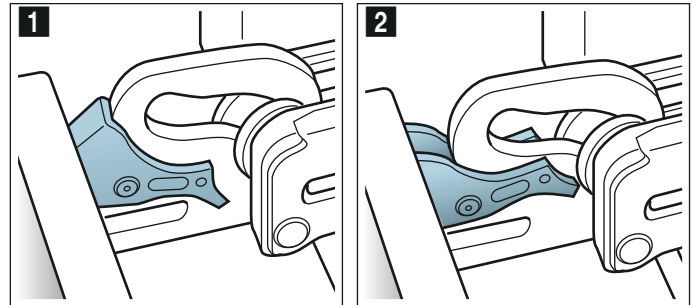
拆除與安裝焗爐機門

為了清潔與拆除機門面板，可將電器機門分離。

蒸焗爐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。

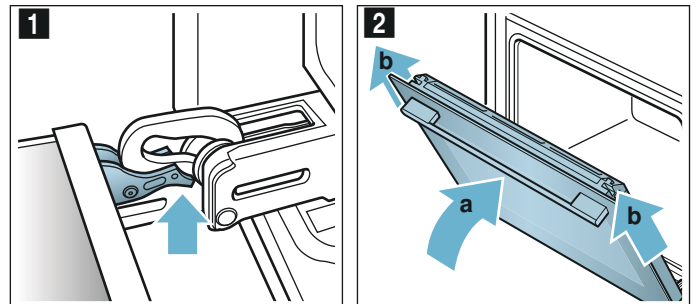


⚠ 警告 - 受傷風險！

- 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，或在分離蒸焗爐機門時將其保持開啟。
- 開啟及關閉機門時，蒸焗爐機門上的門鉸會移動，您可能因此被夾住。將手遠離樞紐。

拆除電器機門

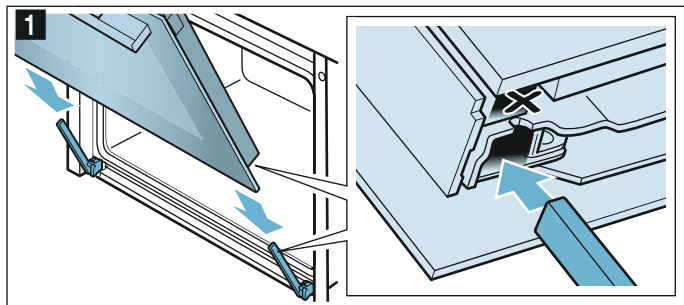
1. 完全打開電器機門。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 **1**)。
3. 將蒸焗爐機門關至限停點 **a**。用雙手抓住機門的左與右邊 **b**，並向上拉出 (圖 **2**)。



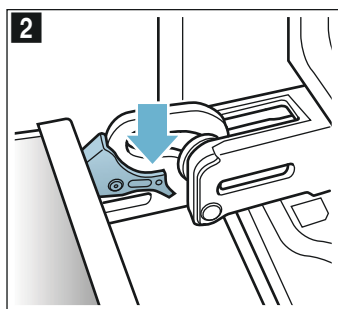
安裝電器機門面板

請依拆除時的相反程序將蒸焗爐機門重新裝上。

- 當安裝蒸焗爐機門時，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）。

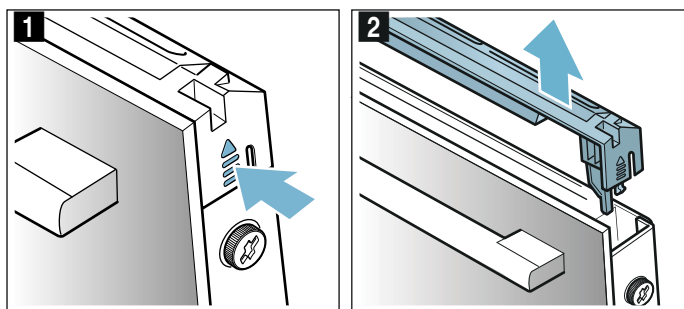


- 關閉爐腔機門。

移除機門蓋

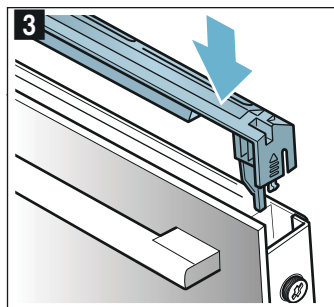
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

- 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。

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



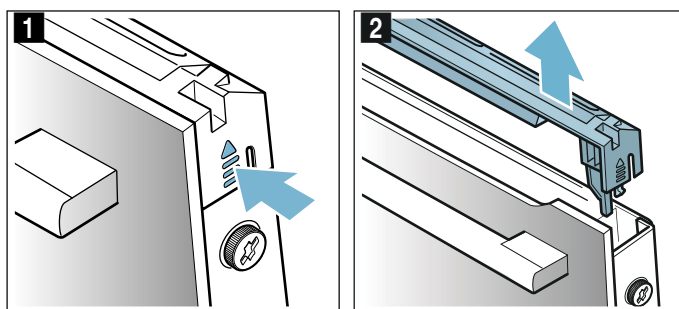
- 關閉電器機門。

拆除及安裝機門面板

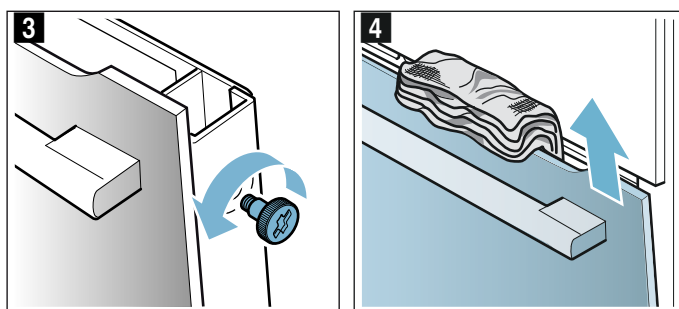
你可以拆下電器機門的玻璃面板，以增加清潔效率。

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）。



- 鬆開並拆除蒸焗爐機門左右的螺絲（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。



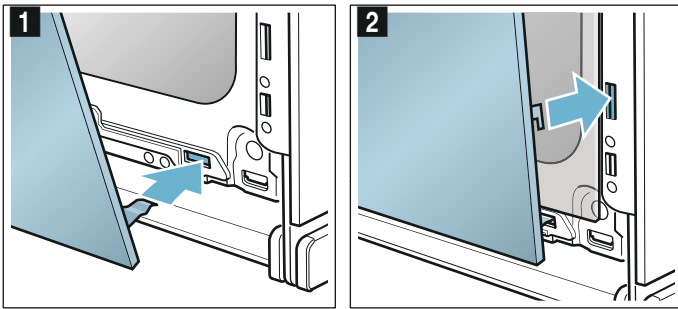
使用玻璃清潔劑與軟布清潔面板。

⚠ 警告 - 受傷風險！

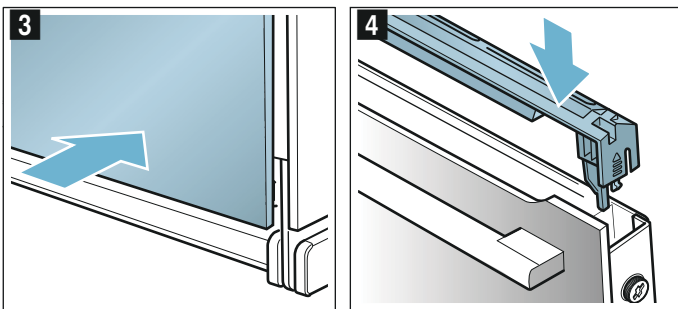
- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，蒸焗爐機門上的門鉸會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離樞紐。

安裝電器機門面板

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



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



7. 關閉蒸焗爐機門。

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。

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 39 頁的「建議的烹調時間」


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。	拔掉蒸焗爐的電源插頭（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，以及其在蒸焗爐上的支撐位置。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。
蒸煮或除垢操作未啟動或未繼續	水箱已清空	請重新為水箱注水
	面板已開啟	關閉面板
	除垢鎖定了蒸煮操作	執行除垢
	感應器故障	請聯絡客服中心
電器提示您執行除垢	執行除垢程序時電源供應中斷，或是將電器電源關閉	重新開啟電器電源，以繼續執行除垢程序
電器在未事先通知的情況下提示您執行除垢	設定的水硬度範圍過低	執行除垢 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而產生的水滴所致	冷凝的水滴蒸發後，按鈕即不再閃爍
使用蒸煮輔助應用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「水箱已清空」訊息	面板已開啟	關閉面板
	感應器故障	請聯絡客服中心

未將水箱卸除面板開啟	插頭未插入電源	將電器連接至電源插座
	停電	確認廚房中其他電器是否正在運轉
	斷路器故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲運作正常
	△ 欄位感應器故障	請聯絡客服中心 若有必要，請將水箱清空：開啟機門，使用手指握住左右兩側的面板底端部分，然後將面板拉出。
蒸煮時會產生大量蒸氣	蒸焗爐正進行自動調校	此乃正常現象
蒸煮時會重複產生大量蒸氣	如果烹調時間過短，蒸焗爐便無法自動調校	將蒸焗爐重設為原廠設定值並重複進行調校程序
烹調時發出「啪啪」雜音	蒸氣造成冷凍食品出現冷/熱效果	此乃正常現象

警告 - 觸電風險！

不當維修會構成危險。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。如果蒸焗爐出現問題，請拔掉蒸焗爐的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客戶服務中心。

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。

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，如此蒸焗爐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。

爐腔燈泡

您的焗爐有一個或更多的長效 LED 燈泡，以照明爐腔內部。

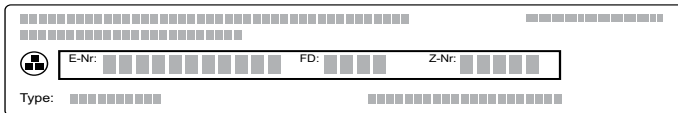
但是，如果有 LED 燈泡或是燈泡的玻璃罩損壞了，請聯絡售後服務中心。切勿移除燈罩。

客戶服務中心

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們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。開啟蒸焗爐機門時，即可找到印有這些編號的牌子。



為節省時間，您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。

您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) 2625 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，您可確保電器由曾受訓的維修技術人員使用原廠配件來維修。

菜式

您可以使用「菜式」操作模式來烹製各類食物。蒸焗爐會為您選擇最佳的設定。

相關設定資訊

- 烹調結果主要取決於食材品質以及廚具的大小與類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優質食材與冷藏鮮肉。對於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 烤箱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。
- 至於其它料理，會要求您輸入重量。除非蒸焗爐提出其它要求，否則請一律輸入總重量。蒸焗爐隨即會為您套用時間與溫度設定。所設定的重量不得超出適用範圍。
- 在電器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。
- 電器會提供相關資訊，例如廚具、隔層位置或烹調肉類時是否需要加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等。此類內容會在啟動操作後不久即出現在顯示幕上。其間聲音訊號會在適當時間提醒您。
- 有關選擇適合廚具，以及菜式的烹調秘訣與提示等資訊，則列於此說明手冊的結尾部份。→ 第 39 頁的「建議的烹調時間」

蒸煮

針對某些食物，會自動啟動蒸煮功能。電器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。在達到設定的溫度後，即會開始倒數計時。

⚠ 警告 - 燙傷風險！

開啟蒸焗爐機門時，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。請小心打開蒸焗爐機門。不要讓孩童靠近。

肉類溫度計

有些食物也可使用肉類溫度計。當您將肉類溫度計插上焗爐時，適合使用的食物即會顯示在顯示屏上。您可以變更爐腔內部溫度與核心溫度。→ 第 22 頁的「肉類溫度計」

烘焙感應器

您的焗爐配備了一個烘焙感應器。當您在選擇清單中選取了一個對應的烘焙品項時，即會自動啟動該感應器。隨後即交由電器自動烹調。當烘焙品項烹調完成後，蒸焗爐電源即會關閉。訊號聲響起。烹調時間與您的烘配品項的食譜中所列大致相同，不會在顯示屏上呈現。

切勿使用任何矽膠焗盤或是任何含有矽膠材質的配件。否則烘焙感應器將會損壞。

當顯示屏顯示「烘焙感應器啟動」時，切勿打開蒸焗爐機門。否則設定將會被取消。在此情況下，蒸焗爐會提供必須由您自行監控的設定。

以輔助模式烹調料理

請瀏覽各層次以查看哪些料理具備「輔助」內容，以及是否需要輸入菜餚重量。確保事前已為菜餚稱重，據以完成此動作。

各類料理將以一致性結構排列：

- 類別
- 食物
- 菜餚

請使用旋鈕來捲動個別層次。

1. 觸按選單欄塊。
操作模式清單就會顯現。
2. 觸按「輔助」文字欄。
即會顯示類別。
3. 觸按所要的類別。
即會顯示該類別中的食物。
4. 觸按所要的食物。
即會顯示菜餚。
5. 觸按所要的菜式。
此道菜式的設定就會顯現在顯示幕中。您可以根據自己的需要，變更其中多種菜式的設定。
不過有一些菜式，則必須設定重量。
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。
蒸焗爐會開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。同時蒸焗爐會停止加熱。

當菜式完成烹調時，使用 ⓪ On / Off（開啟 / 關閉）按鈕來關閉蒸焗爐。

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。如要繼續烹調，請觸按「延長烹調」文字欄。蒸焗爐即會建議烹調時間，此時間可變更。按下 ▷ 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。

如果對烹調結果感到滿意，觸按「完成」文字欄。

按下 ⓪ 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。啟動烤箱前，請觸按「結束」文字欄，並使用旋鈕來設定稍晚的結束時間。

蒸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

啟動蒸焗爐後，即無法再變更設定。

如果您想取消操作，請使用 ⓪ On / Off（開啟 / 關閉）按鈕以關閉蒸焗爐。您無法使用 ▷ 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。在蒸煮時或以蒸煮輔助操作期間，爐腔中會產生大量的蒸氣。待爐腔冷卻後，應將爐腔擦拭乾淨。

請勿使用矽膠模具

為了獲得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

注意！

切勿使用任何矽膠烤具或是任何含有矽膠材質的配件或膠膜。焗爐感應器可能受損壞。即便焗爐感應器不在使用當中，也可能會受損壞。

蛋糕與小麵包

您的蒸焗爐提供各種加熱方式，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備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用蒸焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為蒸焗爐的爐腔與操作模式所設計。

蒸煮輔助烘焙

若搭配蒸煮輔助模式進行烘焙，則可讓某些類型的烘焙品項（例如發酵酥皮餡餅）餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

某些食物若分幾層來烘焙，效果會更佳。這些菜式在列表中皆有說明。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時，請使用下列的隔層位置：

- 高的烘焙品項：第 2 層
- 扁平的烘焙品項：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

用數層烘焙

使用 4D 熱風 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。

用兩層烘焙：

- 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

用三層烘焙：

- 焗盤：第 5 層
萬用焗盤：第 3 層
焗盤：第 1 層

用四層烘焙

- 4 個烤網架與防油紙
第一個烤網架：第 5 層
第二個烤網架：第 3 層
第三個烤網架：第 2 層
第四個烤網架：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蒸焗爐中。

烤網架

將開口端朝向蒸焗爐機門，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，將斜邊朝向蒸焗爐機門。

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、陶釉焗盤和玻璃焗盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。若您希望使用鍍錫烤模 / 器皿並利用上下加熱方式進行烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

蒸煮輔助烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模。

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。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此需要不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。蛋糕或小麵包只有外層會熟，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。如此一來，您便能節省最多 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

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點心以作參考。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，並可節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點						
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模	2		150 - 170	-	50 - 70
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模	2		150 - 160	1	50 - 70
海綿蛋糕 (簡易), 2 層	圓形烤模 / 蛋糕模	3 + 1		140 - 160	-	60 - 80
海綿蛋糕, 精緻	圓形烤模 / 蛋糕模	2		150 - 170	-	60 - 80
以海綿蛋糕成份製作的水果批 (精緻)	環形蛋糕焗模	2		160 - 180	-	40 - 60
海綿餡餅	餡餅模	3		160 - 180	-	20 - 30
海綿餡餅	餡餅模	2		150 - 160	1	20 - 30
酥皮餡餅餅底的水果撻或芝士蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		170 - 190	-	60 - 80
瑞士餡餅	薄餅焗盤	3		220 - 240	-	35 - 45
撻	撻模 (鍍錫)	3		190 - 210	-	25 - 40
環型發酵蛋糕	環形蛋糕焗模	2		150 - 170	-	50 - 70
環型發酵蛋糕	環形蛋糕焗模	2		150 - 160	1	60 - 70
發酵蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		160 - 170	-	20 - 30
發酵蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		150 - 160	2	25 - 35
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	3		150 - 170*	-	20 - 30
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	2		150 - 160	1	20 - 35
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		160 - 170*	-	25 - 35
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		150 - 160	1	10
					-	20 - 25
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		150 - 170*	-	30 - 50
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		150 - 160	1	10
					-	30 - 35

* 預熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
焗盤上的糕點						
頂部有配料的海綿蛋糕	焗盤	3	☐	160 - 180	-	20 - 40
頂部有配料的海綿蛋糕	焗盤	3	☉	160 - 170	1	30 - 40
海綿蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	140 - 160	-	30 - 50
頂部配有乾配料的酥皮餡餅	焗盤	3	☉	170 - 190	-	20 - 30
頂部配上乾配料的酥皮餡餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	160 - 170	-	35 - 45
頂部配上濕配料的酥皮餡餅	萬用焗盤	3	☐	160 - 180	-	55 - 65
頂部配上濕配料的酥皮餡餅	萬用焗盤	3	☉	150 - 170	-	55 - 85
瑞士餡餅	萬用焗盤	3	☐	200 - 210	-	40 - 50
頂部配上乾配料的發酵蛋糕	萬用焗盤	3	☐	160 - 180*	-	10 - 15
頂部配上乾配料的發酵蛋糕	焗盤	3	☉	150 - 160	1	20 - 30
頂部配有乾配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	150 - 170	-	20 - 30
頂部配上濕配料的發酵蛋糕	萬用焗盤	3	☐	180 - 200	-	30 - 40
頂部配上濕配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	150 - 170	-	45 - 60
環型辮子麵包	焗盤	2	☐	160 - 170	-	25 - 35
環型辮子麵包	焗盤	2	☉	150 - 160	2	25 - 35
瑞士卷	焗盤	3	☉	180 - 200*	-	8 - 15
瑞士卷	焗盤	3	☉	180 - 190*	1	10 - 15
德式果子麵包, 500 克麵粉	焗盤	2	☐	150 - 170	-	45 - 60
德式果子麵包, 500 克麵粉	萬用焗盤	3	☉	140 - 150	2	80 - 90
薄酥卷餡餅, 甜	萬用焗盤	2	☉	170 - 180	-	50 - 60
薄酥卷餡餅, 甜	萬用焗盤	3	☉	180 - 190	2	50 - 60
薄酥卷餡餅, 冷凍	萬用焗盤	3	☉	200 - 220	-	35 - 45
薄酥卷餡餅, 冷凍	萬用焗盤	3	☉	180 - 200	1	35 - 45
小糕點						
小蛋糕 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3	☐	160**	-	25 - 35
小蛋糕 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3	☉	150**	-	25 - 35
小蛋糕, 2 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	150**	-	25 - 35
小蛋糕, 3 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤 + 通用焗盤	5 + 3 + 1	☉	140**	-	35 - 45
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	3	☐	170 - 190	-	15 - 20
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	3	☉	150 - 160	1	25 - 30
英式鬆餅, 2 層	英式鬆餅焗盤	3 + 1	☉	160 - 180*	-	15 - 30
小型發酵蛋糕	焗盤	3	☐	160 - 180	-	25 - 35
小型發酵蛋糕	焗盤	3	☉	150 - 170	-	25 - 35
小型發酵蛋糕	焗盤	3	☉	160 - 170	2	20 - 30
小型發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	150 - 170	-	25 - 40
酥皮泡芙	焗盤	3	☉	170 - 190*	-	20 - 35
酥皮泡芙	焗盤	3	☉	200 - 220*	1	15 - 25
千層酥, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	170 - 190*	-	20 - 45
千層酥, 3 層	焗盤 + 通用焗盤	5 + 3 + 1	☉	170 - 190*	-	20 - 45

* 預熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
千層酥, 扁平, 4 層	4 層烤網架	5 + 3 + 2 + 1	☉	180 - 200*	-	20 - 35
泡芙	焗盤	3	☐	200 - 220	-	30 - 40
泡芙	焗盤	3	☉	200 - 220*	1	25 - 35
泡芙, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	190 - 210	-	35 - 45
丹麥甜酥	焗盤	3	☉	160 - 180	-	20 - 30
丹麥甜酥	焗盤	3	☉	160 - 170	1	20 - 30
餅乾						
擠花曲奇 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3	☐	140 - 150**	-	25 - 40
擠花曲奇 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3	☉	140 - 150**	-	25 - 40
擠花曲奇, 2 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	140 - 150**	-	30 - 40
擠花曲奇, 3 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤 + 通用焗盤	5 + 3 + 1	☉	130 - 140**	-	35 - 55
餅乾	焗盤	3	☉	140 - 160	-	15 - 30
餅乾, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	140 - 160	-	15 - 30
餅乾, 3 層	焗盤 + 通用焗盤	5 + 3 + 1	☉	140 - 160	-	15 - 30
蛋白糖霜脆餅	焗盤	3	☉	90 - 100*	-	100 - 130
蛋白糖霜脆餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	90 - 100*	-	100 - 150
馬卡龍	焗盤	3	☉	90 - 110	-	20 - 40
馬卡龍, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1	☉	90 - 110	-	25 - 45

* 預熱

烘焙提示

如要知道蛋糕中間是否已經完全熟透。	請將牙籤插入蛋糕的最高處。若牙籤抽出時不會沾黏麵糊, 表示蛋糕已經烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度降低 10 °C, 並延長烘焙時間。遵循食譜中指定的材料與準備程序。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	僅在彈性蛋糕模具底部塗油。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, 並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果隔層位置與廚具適當, 則應該視乎需要提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺, 底部過深。	下次請使用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焙時間。
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焙時間。
蛋糕烘烤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 突出的防油紙會影響熱氣循環。請一律將防油紙裁切成適當的大小。 請確保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。

您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。
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。蛋糕頂部如有濕潤的配料，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

蒸焗爐提供各種加熱方式，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備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用蒸焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為蒸焗爐的爐腔與操作模式所設計。

蒸煮輔助烘焙

若搭配蒸煮輔助模式進行烘焙，則可讓麵包和圓麵包餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時，請使用下列的隔層位置：

- 高的烘焙品項：第 2 層
- 扁平的烘焙品項：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間將焗盤上或烤模 / 器皿上的麵包放入焗爐中，麵包未必能同時完成烹調。

- 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蒸焗爐中。

烤網架

將開口端朝向蒸焗爐機門，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，將斜邊朝向蒸焗爐機門。

烤模

深色的金屬烤模最為合用。

鍍錫烤模、陶釉焗盤和玻璃焗盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。若您希望使用鍍錫烤模 / 器皿並利用上下加熱方式進行烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

蒸煮輔助烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模。

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。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此需要不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。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。如此一來，您便能節省最多 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。某些食物若分幾層來烘焙，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點心以作參考。

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
-  烘烤冷藏食品

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
麵包						
白麵包, 750 克	萬用焗盤或蛋糕模	2		210 - 220*	-	10 - 15
白麵包, 750 克	萬用焗盤或蛋糕模	2		210 - 220	3	15 - 20
				180 - 190	-	25 - 35
雜穀麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	2		210 - 220*	-	10 - 15
				180 - 190	-	40 - 50
雜穀麵包, 1.5 公斤	萬用焗盤	2		200 - 210*	-	40 - 50
雜穀麵包, 1.5 公斤	萬用焗盤或蛋糕模	2		210 - 220	3	15 - 20
				180 - 190	-	35 - 45
全麥麵包, 1 公斤	萬用焗盤	2		200 - 210*	-	40 - 50
全麥麵包, 1 公斤	萬用焗盤	2		210 - 220	3	10 - 15
				180 - 190	-	40 - 50
中東麵包	萬用焗盤	3		240 - 250	-	20 - 25
中東麵包	萬用焗盤	3		220 - 230	3	20 - 30
圓麵包						
半熟圓麵包或法式長麵包, 預先烘焙	萬用焗盤	3		180 - 200	-	10 - 15
半熟圓麵包或法式長麵包, 預先烘焙	焗盤	3		200 - 220	2	10 - 15
圓麵包, 甜, 新鮮	焗盤	3		170 - 190*	-	15 - 20
圓麵包, 甜, 新鮮	焗盤	3		150 - 160	3	25 - 35
圓麵包, 甜, 新鮮, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1		150 - 170*	-	20 - 30
圓麵包, 新鮮	焗盤	3		180 - 200	-	20 - 30
圓麵包, 新鮮	焗盤	3		200 - 220	2	20 - 25
法式長麵包, 預先烘焙, 冷藏	萬用焗盤	3		180 - 200	-	20 - 30
法式長麵包, 預先烘焙, 冷藏	焗盤	3		200 - 220	1	10 - 20

* 預熱

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
圓麵包, 冷凍						
半熟圓麵包或法式長麵包, 預先烘焙	萬用焗盤	3	☉	180 - 200	-	10 - 15
半熟圓麵包或法式長麵包, 預先烘焙	焗盤	3	☐	180 - 200	1	15 - 25
鹹水麵包, 麵團塊	萬用焗盤	3	☉	180 - 200	-	20 - 25
鹹水麵包, 麵團塊	焗盤	3	☐	210 - 230	1	18 - 25
牛角麵包, 麵團塊	萬用焗盤	3	☉	170 - 190	-	30 - 35
牛角麵包, 麵團塊	焗盤	3	☉	180 - 200	1	20 - 25
多士						
頂部配有配料的多士, 4 片	烤網架	3	☼	190 - 210	-	10 - 15
頂部配有配料的多士, 12 片	烤網架	3	☼	230 - 250	-	10 - 15
烤多士 (不要預熱)	烤網架	5	☼	3	-	4 - 6

* 預熱

薄餅、法式蛋批與鹹點

蒸焗爐提供各種加熱方式, 以便您準備薄餅、法式鹹派和鹹點。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註, 了解麵團發酵的資訊。

請務必使用蒸焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為蒸焗爐的爐腔與操作模式所設計。

蒸煮輔助烘焙

若搭配蒸煮輔助模式進行烘焙, 則可讓某些類型的烘焙品項 (例如發酵酥皮餡餅) 餅皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

蒸煮輔助烘焙僅支援單層烹調。

層架位置

使用指定的層架位置。

使用一層來烘焙

一層烘焙時, 請使用下列的隔層位置:

- 高的烘焙品項: 第 2 層
- 扁平的烘焙品項: 第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方, 您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

用數層烘焙

使用 4D 熱風 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。

用兩層烘焙:

- 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

用四層烘焙

- 4 個烤網架與防油紙
第一個烤網架: 第 5 層
第二個烤網架: 第 3 層
第三個烤網架: 第 2 層
第四個烤網架: 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蒸焗爐中。

烤網架

將開口端朝向蒸焗爐機門, 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, 將斜邊朝向蒸焗爐機門。

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、陶釉焗盤和玻璃焗盤會延長烘焙時間, 且會令烘烤色澤較不均勻。若您希望使用鍍錫烤模 / 器皿並利用上下加熱方式進行烘焙, 請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

蒸煮輔助烘焙功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模。

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。溫度與烘焙時間需視乎麵團的稠度和數量而定。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焙時間。食物只有外部煮熟，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。如此一來，您便能節省最多 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

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點心以作參考。

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。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
薄餅						
薄餅, 新鮮	焗盤	3		200 - 220	-	25 - 35
薄餅, 新鮮, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1		180 - 200	-	35 - 45
薄餅, 新鮮, 薄底	薄餅焗盤	2		220 - 230	-	20 - 30
急凍薄餅	烤網架	3		190 - 210	-	10 - 15
冷藏薄餅						
薄餅, 薄底, x 1	烤網架	3		190 - 210	-	15 - 20
薄餅, 薄底, x 2	萬用焗盤 + 烤網架	3 + 1		190 - 210	-	20 - 25
薄餅, 厚底, x 1	烤網架	3		180 - 200	-	20 - 25
薄餅, 厚底, x 2	萬用焗盤 + 烤網架	3 + 1		190 - 210	-	20 - 30
長型薄餅麵包	烤網架	3		200 - 220	-	15 - 20
迷你薄餅	萬用焗盤	3		180 - 200	-	15 - 20
迷你薄餅, 直徑 7 釐米, 4 層	4 層烤網架	5 + 3 + 2 + 1		180 - 200*	-	20 - 30
鹹點及法式蛋批						
烤模中的鹹點	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		170 - 190	-	55 - 65
烤模中的鹹點	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		170 - 180	1	60 - 70
法式蛋批	撻模 (鍍錫)	3		190 - 210	-	30 - 40
阿爾薩斯火焰薄餅	萬用焗盤	3		240 - 250*	-	10 - 18
阿爾薩斯火焰薄餅	萬用焗盤	2		200 - 210*	2	15 - 25
波蘭餃子	耐熱盤	2		170 - 190	-	50 - 70
西班牙金槍魚餡餅	萬用焗盤	3		180 - 190	-	30 - 45
西班牙金槍魚餡餅	萬用焗盤	2		170 - 180	2	30 - 40
土耳其薄餅	萬用焗盤	1		200 - 220*	-	20 - 30

* 預熱

點心及梳乎厘

蒸焗爐提供各種加熱方式，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。

請務必使用蒸焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為蒸焗爐的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

您可在一個隔層上使用烤模 / 器皿或是萬用焗盤中烹調菜式。

- 烤網架上的烤模 / 器皿：第 2 層
- 萬用焗盤：第 2 層

使用蒸煮功能製作梳乎厘。無須使用隔水方式加熱。將小型器皿放在加大型有孔蒸煮盤上或在烤網架上。

一般需要隔水加熱處理的食物都要覆蓋上錫紙。

同一時間準備幾道菜式可以節省最多 45% 能源。請在爐腔內將烤模 / 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蒸焗爐中。

烤網架

將開口端朝向蒸焗爐機門，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，並將斜邊朝向蒸焗爐機門。

廚具

製作點心與焗烤食物時，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。

蒸煮輔助烹調功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模 / 器皿。

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烘烤食物的深度而定。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。點心或梳乎厘只有外層煮熟，中心卻仍未熟透。

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

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。

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。

使用的加熱方式：




-  4D 熱風
-  上下加熱
-  循環熱風燒烤
-  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

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
烘焙類食品、開胃菜、已烹調的食材	耐熱盤	2		200 - 220	-	30 - 50
烘焙類食品、開胃菜、已烹調的食材	耐熱盤	2		150 - 170	2	40 - 45
烘焙類食品，甜	耐熱盤	2		170 - 190	-	40 - 60
千層麵，新鮮，1 公斤	耐熱盤	2		160 - 180	-	50 - 60
千層麵，新鮮，1 公斤	耐熱盤	2		170 - 180	2	35 - 45
千層麵，冷凍，400 克	烤網架	2		190 - 210	-	30 - 35
千層麵，冷凍，400 克	廚具，無蓋	2		180 - 190	2	40 - 50
焗烤馬鈴薯，生食材，4 厘米深	耐熱盤	2		160 - 190	-	50 - 70
焗烤馬鈴薯，生食材，4 厘米深	耐熱盤	2		160 - 170	3	50 - 60
焗烤馬鈴薯，生食材，4 厘米深，2 層	耐熱盤	3 + 1		150 - 170	-	60 - 80

* 預熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
梳乎厘	耐熱盤	2		160 - 180*	-	35 - 45
梳乎厘	耐熱盤	2		170 - 180	2	30 - 40
梳乎厘	個別模具	3		100	-	40 - 45
* 預熱						

禽類

您的蒸焗爐提供各種加熱方式，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。

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 12 頁的「配件」

根據家禽的大小和種類，請將最多 ½ 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，可能會導致玻璃碎裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘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烘焗盤 / 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，可保持爐腔清潔。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。從後方掀起蓋子，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。若要這樣，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

蒸煮輔助烘烤

在執行蒸煮輔助烹調的過程中，某些食物會變得更加酥脆。這些食物的外層會更具光澤且不易抽乾水分。

請使用無蓋廚具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

若在設定表中出現蒸煮輔助指示，請按指示使用。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較使用蒸氣輔助更加溫和。肉質能保持多汁。或者您也可在蒸煮家禽之前先將之快速油煎，烹調時間便會減少。

越大塊的家禽需要更長的加熱時間與更長的烹調時間。若您同時烹調數塊相當重量的肉，增加的會是加熱時間而非是烹調時間。

烹調家禽不需要翻轉。

使用加大型有孔蒸煮盤並在下方放置萬用焗盤。您也可以利用玻璃盤，並將其放置在烤網架上。

燒烤

使用焗爐時請保持蒸焗爐機門緊閉。切勿開著蒸焗爐機門來燒烤。

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 12 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 2 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。將直接將要燒烤的食物放在烤網架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果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。

肉類溫度計

使用肉類溫度計讓您可以精確的烹調。請在對應的章節中詳閱有關使用肉類溫度計的重要備註。在那些章節中，您可以找到有關於安插肉類溫度計、適合的加熱模式的備註，以及更多相關資訊。→ 第 22 頁的「肉類溫度計」

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。這樣做，您便能節省最多百 20% 能源。如果您預熱焗爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

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。每塊肉都應有相若的大小。

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 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 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，並可節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  循環熱風燒烤
-  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

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
雞肉						
雞, 1 公斤	烤網架	2		200 - 220	-	60 - 70
雞, 1 公斤	烤網架	2		190 - 210	2	55 - 65
				200 - 220	-	35 - 40
雞胸肉柳, 每片 150 克 (燒烤: 預熱烤箱 5 分鐘)	烤網架	4		3*	-	15 - 20
雞胸肉柳 (蒸煮)	蒸煮盤	3		100	-	15 - 25
小型雞件, 每份 250 克。	烤網架	3		220 - 230	-	30 - 35
小型雞件, 每份 250 克。	烤網架	3		200 - 220	2	30 - 45
雞柳條、雞塊, 冷凍	萬用焗盤	3		190 - 210	-	20 - 25
雞隻, 1.5 公斤	烤網架	2		200 - 220	-	70 - 90
雞隻, 1.5 公斤	烤網架	2		180 - 200	2	70 - 80
				190 - 210	-	40 - 45

* 預熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
鴨肉與鵝肉						
鴨, 無填塞, 2 公斤	烤網架	1		180 - 200	-	90 - 110
鴨, 無填塞, 2 公斤	烤網架	2		150 - 160	2	70 - 90
				180 - 190	-	30 - 40
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	3		230 - 250	-	17 - 20
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	3		220 - 240	2	15 - 20
鵝, 3 公斤	烤網架	2		160 - 180	-	120 - 150
鵝, 3 公斤	烤網架	2		130 - 140	2	110 - 120
				150 - 160	2	20 - 30
				170 - 180	-	30 - 40
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	2		210 - 230	-	40 - 50
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	3		190 - 200	2	45 - 55
火雞肉						
小火雞, 2.5 公斤	烤網架	2		180 - 200	-	70 - 90
小火雞, 2.5 公斤	烤網架	2		140 - 150	2	70 - 80
				170 - 180	-	20 - 30
				170 - 180	-	10 - 20
去骨火雞胸, 1 公斤	廚具, 有蓋	2		240 - 250	-	80 - 100
帶骨火雞腿, 1 公斤	烤網架	2		180 - 200	-	80 - 100
帶骨火雞腿, 1 公斤	烤網架	2		170 - 180	2	80 - 100
* 預熱						

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 12 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，可能會導致玻璃破裂。

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

水的份量會依肉類、廚具材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉品放在深色金屬焗盤中，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烘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烘焗盤 / 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，可保持爐腔清潔。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。若要這樣，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

蒸煮輔助烘烤與燉烤

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。

請使用無蓋廚具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

肉塊無須翻面。

若在設定表中出現蒸煮輔助指示，請按指示使用。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

有別於蒸氣輔助功能，蒸煮功能可以格外溫和的烹調肉類，卻無法使肉類表面酥脆。但肉質仍保持多汁。或者您也可在蒸煮肉類之前先快速油煎，烹調時間將會減少。

越大塊的家禽需要更長的加熱時間與更長的烹調時間。若您同時間烹調數塊相當重量的肉，增加的會是加熱時間而非是烹調時間。

烹調肉塊時不需要翻轉。

使用加大型有孔蒸煮盤並在下方放置萬用焗盤。您也可以利用玻璃盤，並將它放置在烤網架上。

燒烤

使用焗爐時請保持蒸焗爐機門緊閉。切勿開著蒸焗爐機門來燒烤。

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 12 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 2 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。將直接將要燒烤的食物放在烤網架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果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。鹽會帶走肉中的水份。

提示

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

肉類溫度計

使用肉類溫度計讓您可以精確的烹調。請在對應的章節中詳閱有關使用肉類溫度計的重要備註。在那些章節中，您可以找到有關於安插肉類溫度計、適合的加熱模式的備註，以及更多相關資訊。→ 第 22 頁的「肉類溫度計」

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爐腔內的冷藏肉品。這樣，您便能節省最多 20% 能源。如果預熱焗爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

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






一般而言：烘烤的肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

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

若想依照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。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  循環熱風燒烤
-  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

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
去皮豬肉塊 (例如頸部), 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		180 - 190	-	110 - 130
去皮豬肉塊 (例如頸部), 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		180 - 190	1	130 - 150
帶皮豬肉塊 (例如豬蹄肉), 2 公斤	烤網架	2		190 - 200	-	130 - 140
帶皮豬肉塊 (例如豬蹄肉), 2 公斤	廚具, 無蓋	2		100	-	25 - 30
				200 - 210	-	20 - 25
				170 - 180	1	60 - 75
豬里肌肉, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		220 - 230	-	70 - 80
豬里肌肉, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		170 - 180	1	80 - 90
豬柳, 400 克	烤網架	3		220 - 230	-	20 - 25
豬柳, 400 克	廚具, 無蓋	3		210 - 220*	1	25 - 30
豬柳, 400 克	蒸煮盤	3		100	-	18 - 20
帶骨燻豬肉, 1 公斤 (含一點添加水份)	廚具, 有蓋	2		210 - 230	-	70 - 90
帶骨煙燻豬肉, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		160 - 170	1	70 - 80
豬排, 2 厘米厚	烤網架	5		2	-	16 - 20
圓形豬排, 3 厘米厚 (預熱焗爐 5 分鐘)	烤網架	5		3*	-	8 - 12
牛肉						
里肌肉, 五分熟, 1 公斤	烤網架	2		210 - 220	-	40 - 50
里肌肉, 五分熟, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		190 - 200	1	50 - 60
燉牛肉, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	2		200 - 220	-	130 - 160
燉牛肉, 1.5 公斤 **	廚具, 無蓋	2		150	3	30
				130	2	120 - 150
西冷, 五分熟, 1.5 公斤	烤網架	2		220 - 230	-	60 - 70
西冷, 五分熟, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		190 - 200	1	65 - 80
維也納水煮牛肉 **	廚具, 無蓋	2		95	-	120 - 150

* 預熱

** 開始烹調時，在廚具中倒入約 200 毫升的水；操作過程中水箱應呈滿水狀態。

*** 不要旋轉，縱向從骨頭切下以清除筋腱。

**** 將萬用焗盤放入下方的隔層位置 2

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
牛排, 3 厘米厚, 五分熟	烤網架	5		3	-	15 - 20
漢堡肉, 3 - 4 厘米厚	烤網架	4		3	-	25 - 30

小牛肉

小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		160 - 170	-	100 - 120
小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		170 - 180	1	90 - 110
小牛蹄, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		200 - 210	-	100 - 120
小牛蹄, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		170 - 180	1	100 - 120

羊肉

去骨羊腿肉, 五分熟	廚具, 無蓋	2		170 - 190	-	50 - 80
去骨羊腿肉, 五分熟	廚具, 無蓋	2		170 - 180	1	80 - 90
帶骨羊脊肉 ***	烤網架	2		180 - 190	-	40 - 50
帶骨羊脊肉	廚具, 無蓋	3		200 - 210*	1	25 - 30
羊扒 ****	烤網架	5		3	-	12 - 16

香腸

燒烤香腸	烤網架	4		3	-	10 - 15
維也納香腸	蒸煮盤	3		80	-	14 - 20
巴伐利亞小牛肉香腸	蒸煮盤	3		80	-	12 - 20

肉類菜式

肉卷, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		170 - 180	-	60 - 70
肉卷, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		190 - 200	1	70 - 80

* 預熱

** 開始烹調時, 在廚具中倒入約 200 毫升的水; 操作過程中水箱應呈滿水狀態。

*** 不要旋轉, 縱向從骨頭切下以清除筋腱。

**** 將萬用焗盤放入下方的隔層位置 2

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。

全條魚不必翻轉。將全條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。請確保將烤網架放置在萬用焗盤上的正確位置。

→ 第 12 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用焗盤放入烤網架下方，反之應該放置在第 2 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。藉此承載滴下的汁液。這會產生較少的水蒸氣，且爐腔可保持得較乾淨。

使用焗爐時請保持蒸焗爐機門緊閉。切勿開著蒸焗爐機門來燒烤。

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。將直接將要燒烤的食物放在烤網架上。

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

提示

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

使用廚具烘烤與燉煮

請務必使用焗爐適用的廚具。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。

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

若要烹調全條魚，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，可保持爐腔清潔。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。

蒸煮輔助烘烤

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。

請使用無蓋廚具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

魚類並不需要翻轉。

若在設定表中出現蒸煮輔助指示，請按指示使用。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

使用蒸煮功能更溫和的烹調魚類，並使肉質保持特別多汁。

越大塊的家禽需要更長的加熱時間與更長的烹調時間。若您同時烹調數塊相當重量的肉，增加的會是加熱時間而非是烹調時間。

烹調中的魚不需要翻轉。

使用加大型有孔蒸煮盤，並在下方放置萬用焗盤。您亦可使用玻璃盤並將其放置於烤網架上。

一般會使用隔水加熱處理的食物都要覆蓋錫紙。

肉類溫度計

使用肉類溫度計讓您可以精確的烹調。請在對應的章節中詳閱有關使用肉類溫度計的重要備註。在那些章節中，您可以找到有關於安插肉類溫度計、適合的加熱模式的備註，以及更多相關資訊。→ 第 22 頁的「肉類溫度計」

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。這樣，您便能節省最多 20% 能源。如果預熱焗爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

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：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指定時間下約 1/2 到 2/3 時，將所有非直立的魚翻轉。

提示：請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，並可節省最多 20% 能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  循環熱風燒烤
-  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

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
魚類						
魚隻, 燒烤, 整條重 300 克 (例如: 鱒魚)	烤網架	2		170 - 190	-	20 - 30
全條魚, 酥炸, 300 克 (例如鱒魚)	萬用焗盤	2		170 - 180	1	15 - 20
				160 - 170	-	5 - 10
全條魚, 燒烤, 重 300 克 (例如: 鱒魚)	蒸煮盤	3		80 - 90	-	15 - 25
全條魚, 燒烤, 重 1.5 公斤 (例如: 鮭魚)	烤網架	2		170 - 190	-	30 - 40
全條魚, 蒸煮, 重 1.5 克, (例如: 鱒魚)	蒸煮盤	3		80 - 90	-	35 - 50
魚柳						
魚柳, 平放, 燒烤	烤網架	4		1*	-	15 - 25
魚柳, 平放, 蒸煮	蒸煮盤	3		80 - 100	-	10 - 16
魚扒						
魚扒, 3 厘米厚 **	烤網架	4		3	-	10 - 20
魚類, 冷凍						
全條魚, 300 克 (例如鱒魚)	蒸煮盤	3 + 1		80 - 100	-	20 - 25
魚柳, 平放	廚具, 有蓋	2		210 - 230	-	20 - 30
魚柳, 法式奶油烤焗	烤網架	2		200 - 220	-	45 - 60
魚柳, 法式奶油烤焗	廚具, 無蓋	2		200 - 220	1	35 - 45
魚柳手指 (烹調期間需翻轉)	萬用焗盤	3		200 - 220	-	20 - 30
魚類菜式						
魚肉醬糕	砂鍋	2		70 - 80	-	45 - 80

* 預熱

** ** 將萬用焗盤放入下方隔層位置 1

蔬菜、配菜與雞蛋

在此, 您可獲得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, 例如冷凍薯片的相關資訊。

蒸煮

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

利用一個層位蒸煮

使用設定表上指定的層架位置。

利用兩個層位蒸煮

使用兩個層位的蒸煮方式非常適合同時烹調, 像是椰菜花和馬鈴薯等蔬菜。如遇烹調時間有差異, 可延後放入烹調時間較短的食材。

- 烤網架與所附的小型蒸煮盤, 多孔與 / 或無孔: 5 層
- 加大型有孔蒸煮盤: 3 層

廚具

若您使用廚具, 請放置於烤網架或加大型有孔蒸煮盤上。器皿必須是耐熱和耐蒸氣。使用厚邊烤具時, 烹調時間會增加。

一般會用隔水加熱處理的食物都要覆蓋錫紙。

烹調時間與分量

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，但不會影響烹調時間。

越大塊的家禽需要更長的加熱時間與更長的烹調時間。若您同時間烹調數塊相當重量的肉，增加的會是加熱時間而非是烹調時間。

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

請將食物平均放置在廚具內。若鋪陳的層次高低不同，會造成烹調不均勻。在烹調容器中鋪陳細緻食物時，請勿堆疊過高。建議使用兩個容器。

米飯與穀類

依據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 毫升的水。

烘焙與燒烤

只可使用原裝配件。

以一層來烹調

請依設定表格中的指示使用層位位置。

使用兩層來烹調

使用 4D 熱風。不同焗盤中的食物儘管是同時被放入焗爐之中，卻不一定會同時完成烹調。

- 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蒸焗爐中。

烤網架

將開口端朝向蒸焗爐機門，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，將斜邊朝向蒸焗爐機門。

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。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

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
-  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

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
新鮮蔬菜						
蒸煮整顆雅枝竹	蒸煮盤	3		100	-	30 - 35
蒸煮整顆椰菜花	蒸煮盤	3		100	-	25 - 35
蒸西蘭花塊	蒸煮盤	3		100	-	7 - 9
蒸四季豆	蒸煮盤	3		100	-	18 - 25
蒸紅蘿蔔片	蒸煮盤	3		100	-	10 - 20
蒸煮椰菜切片	蒸煮盤	3		100	-	20 - 25
蒸大蔥圈	蒸煮盤	3		100	-	8 - 10
蒸整串粟米	砂鍋	3		100	-	30 - 40
蒸整顆紅椰菜	蒸煮盤	3		100	-	43 - 50
蒸紅椰菜絲	蒸煮盤	3		100	-	30 - 35
蒸整條白蘆筍	蒸煮盤	3		100	-	7 - 15
蒸菠菜	蒸煮盤	3		100	-	2 - 3
蒸翠肉瓜片	蒸煮盤	3		100	-	3 - 4

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
冷凍蔬菜						
菠菜	蒸煮盤	3		100	-	10 - 25
椰菜花	蒸煮盤	3		100	-	5 - 8
四季豆	蒸煮盤	3		100	-	6 - 10
青花菜	蒸煮盤	3		100	-	6 - 10
豌豆	蒸煮盤	3		100	-	2 - 15
蘿蔔	蒸煮盤	3		100	-	4 - 6
小椰菜	蒸煮盤	3		100	-	8 - 12
雜菜, 1 公斤	蒸煮盤	3		100	-	10 - 15
蔬菜菜式						
燒烤蔬菜	萬用焗盤	5		3	-	10 - 15
蒸蔬菜餡餅	個別模具	2		100	-	50 - 70
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 切半	萬用焗盤	3		160 - 180	-	45 - 60
烤馬鈴薯, 切半	萬用焗盤	3		180 - 190	1	40 - 50
整顆已焗熟的連皮馬鈴薯	蒸煮盤	3		100	-	35 - 45
已焗熟的馬鈴薯 (四分之一)	蒸煮盤	3		100	-	20 - 25
餃子	蒸煮盤	3		95	-	20 - 25
馬鈴薯製品, 冷凍						
馬鈴薯煎餅	萬用焗盤	3		200 - 220	-	25 - 35
馬鈴薯餡餅, 填餡	萬用焗盤	3		190 - 210	-	20 - 30
炸丸子	萬用焗盤	3		200 - 220	-	25 - 35
馬薯煎餅	萬用焗盤	3		190 - 210	-	25 - 35
烤焗薯條, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1		190 - 210	-	30 - 40
米						
印度香米, 1 : 1.5	廚具, 平底	3		100	-	20 - 30
長粒米, , 1 : 1.5	廚具, 平底	3		100	-	20 - 30
糙米, 1 : 1.5	廚具, 平底	3		100	-	35 - 45
半熟米, 1 : 1.5	廚具, 平底	3		100	-	15 - 20
義大利燉飯, 1 : 2	廚具, 平底	3		100	-	25 - 35
穀類						
北非古斯米, 1 : 1	廚具, 平底	3		100	-	6 - 10
小米, 整盤, 1 : 2.5	廚具, 平底	3		100	-	25 - 35
意大利式粟米粥 / 粗粒小麥粉, 大火 1 : 5	廚具, 平底	3		100	-	7 - 10
洋薏米, 1 : 3	廚具, 平底	3		80 - 100	-	20 - 45
扁豆, 1 : 2	廚具, 平底	3		100	-	35 - 50
白腰豆, 預先軟化 ; 1 : 2	蒸煮盤	3		100	-	65 - 75
粗小麥粉餃	蒸煮盤	3		95	-	6 - 10

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
雞蛋						
蛋吉士 (2 顆蛋)	廚具, 無蓋	2		80	-	14 - 16
全熟水煮蛋	蒸煮盤	3		100	-	10 - 12
半熟水煮蛋	蒸煮盤	3		100	-	5 - 8

甜點

您可以輕鬆的使用您的蒸焗爐製作多種甜點。

準備乳酪

從爐腔中移除配件及架子。爐腔必須是空的。

- 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。
- 將 150 克 (冷藏) 乳酪倒入攪拌。
- 倒入杯子或小瓶子中, 並用保鮮紙蓋住。
- 將杯子或瓶子放在爐腔板上, 並使用列表中的指定設定。
- 準備妥當後, 將乳酪放入雪櫃冷藏。

製作米飯布甸

- 秤量米的重量並加入 2.5 倍的牛奶。
- 在碗裡倒入米和牛奶, 兩者混合的高度不超過 2.5 厘米。
較大份量可以使用萬用焗盤。
- 使用列表中所說明的設定。
- 烹調後加以攪拌。
剩餘的牛奶會被迅速吸收。

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
焦糖布甸	蒸煮盤	3		80 - 95	15 - 25
德國饅頭 (蒸麵包卷)	萬用焗盤	3		100	20 - 30
乳酪	個別份量模具	爐腔板上		35 - 40	300 - 360
米飯布甸, 1 : 2.5	萬用焗盤	3		100	35 - 45
水果蜜餞, 1/3 的水	萬用焗盤	3		100	10 - 20

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。

水果蜜餞

量取水果, 並加入約 1/3 多的水。加入糖與香料調味。使用列表中所說明的設定。

焦糖布甸

直接將小器皿置放於加大型有孔蒸煮盤之上。不需要隔水處理。使用列表中所說明的設定。

一般會使用隔水加熱處理的食物都要覆蓋錫紙。

德國饅頭 (蒸麵包卷)

依照食譜製作發酵麵糰, 不需烹調。將揉成球狀的麵糰放入一個塗油的加大型有孔蒸煮盤內發酵。使用列表中所說明的設定。

建議的設定數值

使用的加熱方式：

- 蒸煮
-

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到出理想的烹調效果, 同時能節省能源。

請務必使用蒸焗爐所提供的原裝配件。這些配件是專為蒸焗爐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蒸焗爐中。

烤網架

將開口端朝向蒸焗爐機門，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，將斜邊朝向蒸焗爐機門。

烤模與廚具

深色的金屬烤模最為適用。這能讓您節省最多 35% 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等非反射性廚具則較為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿或玻璃器皿會延長烘焙時間，且糕點的烘焙效果會不均勻。

防油紙



請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。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此需要不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

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

使用的加熱方式：

-  節能熱風
-  節能式上下加熱

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	2		140 - 160	60 - 80
海綿餡餅	餡餅模	2		150 - 170	20 - 30
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	2		150 - 170	20 - 30
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		160 - 170	25 - 40
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	2		150 - 160	50 - 60
環型發酵蛋糕	環形蛋糕焗模	2		150 - 170	50 - 70
焗盤上的糕點					
頂部配有乾配料的海綿蛋糕	焗盤	3		150 - 170	25 - 40
頂部配有乾配料的鹹塔皮撻	焗盤	3		170 - 180	25 - 35
瑞士卷	焗盤	3		180 - 190	15 - 20
環型辮子麵包	焗盤	3		160 - 170	25 - 35
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	焗盤	3		160 - 180	15 - 20
小糕點					
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	2		160 - 180	15 - 25
小蛋糕	焗盤	3		150 - 160	25 - 35
千層酥	焗盤	3		170 - 190	20 - 35
千層酥	焗盤	3		200 - 220	35 - 45
餅乾	焗盤	3		140 - 160	15 - 30
擠花曲奇	焗盤	3		140 - 150	30 - 45
小型發酵蛋糕	焗盤	3		160 - 180	25 - 35
麵包及圓麵包					
雜穀麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	2		200 - 210	35 - 45
扁麵包	萬用焗盤	3		240 - 250	20 - 25
圓麵包, 甜, 新鮮	焗盤	3		170 - 190	15 - 20
圓麵包, 新鮮	焗盤	3		180 - 200	20 - 30

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
肉					
去皮豬肉塊 (例如頸部), 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		180 - 190	120 - 140
燉牛肉, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	2		200 - 220	140 - 160
小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		170 - 180	110 - 130
魚類					
全條魚, 燉煮, 300 克 (例如: 鱒魚)	廚具, 有蓋	2		190 - 210	25 - 35
全條魚, 燉煮, 1.5 公斤 (例如: 鮭魚)	廚具, 有蓋	2		190 - 210	45 - 55
魚柳, 平放, 燉煮	廚具, 有蓋	2		190 - 210	15 - 25

食材內的丙烯醯胺

丙烯醯胺主要來自經高溫處理的穀類或馬鈴薯產品, 例如薯片、切片多士、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。
烤焗薯條	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。烹調其間無需靜置。由於方法獨特, 肉塊的色澤仍會保持粉紅, 但其實並非生肉或未熟。

提示: 慢煮加熱方式無法利用結束時間來延後啟動操作。

廚具

使用淺平廚具, 例如玻璃 / 瓷製餐盤。將廚具放入爐腔內預熱。

無蓋廚具務必放置於烤網架的第 2 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。請務必待電器完全冷卻後再開始操作。在放入廚具的情況下, 請讓爐腔暖機約 15 分鐘。

















隨即將肉類放於加熱板上, 預留足夠時間來以極高溫度燒炙各側以及末端。然後立刻放入預熱過的廚具中。再次將裝載著肉類的廚具放入爐腔中, 然後慢慢烹調。

建議的設定數值

慢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)
禽類						
鴨胸, 400 克	廚具, 無蓋	2		6 - 8	90*	45 - 60
雞胸肉柳, 各 200 克	廚具, 無蓋	2		5 - 7	90*	30 - 60
去骨火雞胸, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		8 - 10	90*	150 - 210
豬肉						
豬裡脊肉, 5-6 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8 - 10	80*	210 - 240
豬柳, 整塊	廚具, 無蓋	2		6 - 8	80*	90 - 120
豬排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	2		5 - 7	80*	90 - 120
牛肉						
牛關節肉 (後臀肉), 6 - 7 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8 - 10	80*	210 - 270
牛柳, 整塊, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		4 - 6	80*	150 - 210
西冷, 5 - 6 厘米厚	廚具, 無蓋	2		6 - 8	80*	210 - 270
牛排 / 牛臀排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	2		5 - 7	80*	30 - 60
小牛肉						
小牛肉塊, 4 - 5 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8 - 10	80*	210 - 240
小牛肉塊, 10 - 15 厘米厚, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	2		8 - 10	80*	210 - 240
小牛肉片, 整塊, 800 克	廚具, 無蓋	2		5 - 7	80*	120 - 150
小牛排, 4 厘米厚	廚具, 無蓋	2		5 - 7	80*	45 - 90
羊肉						
無骨羊脊肉, 各 200 克	廚具, 無蓋	2		5 - 7	80*	120 - 180
捆綁去骨羊腿肉, 五分熟, 1 公斤	廚具, 無蓋	2		6 - 8	80*	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。將香料均勻放置在烤網架上, 並稍作堆疊。

使用下列隔層位置來烘乾:

- 1 層烤網架: 第 3 層
- 2 層烤網架: 第 3 + 1 層

將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。烘乾後, 請立即從紙上移去烘乾的食物。


建議的設定數值

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

時烘乾的食物風味更佳。因此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

菜式	配件	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤網架 200 克)	1 - 2 層烤網架		80	5 - 9
有硬核的水果 (梅子)	1 - 2 層烤網架		80	8 - 10
根類蔬菜 (胡蘿蔔), 刨削, 出水	1 - 2 層烤網架		80	5 - 8
切片蘑菇	1 - 2 層烤網架		60	6 - 9
已洗淨的香草	1 - 2 層烤網架		60	2 - 6

保存、榨汁與消毒

您的蒸焗爐也適合用於保存、榨汁與消毒。

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

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

建議：您可以使用「消毒功能」來清潔瓶子。

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

保存程序期間，電器中的保存瓶不可互相觸碰。

處理水果與蔬菜

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裝入保存瓶中（1 公升的瓶子需約 400 毫升糖液）。一公升的水：

- 甜水果需約 250 克糖
- 酸水果需約 500 克糖

蔬菜：將蔬菜與滾燙的熱水裝入保存瓶中。

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。使用鉗子密封瓶子。將瓶子放入加大型有孔蒸焗盤中，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

在特定烹調時間過後，打開蒸焗爐門。待保存瓶完全冷卻後，再從蒸焗爐中取出。

最後以擦拭清潔爐腔。

榨汁

萃取果汁前，請先將莓果放入碗裡並灑上糖。閒置至少 1 小時，以析出果汁。

再將莓果倒進加大型有孔蒸焗盤之中並放進焗爐第 2 層。在下方放置萬用焗盤以收集果汁。使用列表中所說明的設定。

烹調完成後，使用布料將莓果包住並擠出剩餘的果汁。

使用後擦拭爐腔。

消毒

要消毒的物品看起來必須是乾淨的。將其放置在烤網架上。

選取「消毒瓶子」程式。

使用後擦拭爐腔。

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值。可能會因空間溫度、瓶子數目、份量、熟度與罐中內容物的品質而有所影響。提引是以 1 公升左右的圓罐為基礎。

使用的加熱方式

-  蒸煮

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存					
蔬菜, 例如胡蘿蔔	1 公升保存瓶	2		100	30 - 120
硬核水果, 例如櫻桃、西洋李子	1 公升保存瓶	2		100	25 - 30
梨果類, 例如蘋果、士多啤梨	1 公升保存瓶	2		100	25 - 30
榨汁					
紅莓	加大型蒸煮盤	3		100	30 - 45
紅加侖子	加大型蒸煮盤	3		100	40 - 50

允許透過麵團發酵設定進行麵團發酵處理

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

將裝有麵團的碗置於爐架上，以進行麵團發酵。使用列表中所說明的設定。

發酵期間請勿開啟電器機門，否則水份會流失。請勿覆蓋麵團。

最後一次發酵

將麵包放入列表所示的隔層位置。

進行烘焙前，請將爐腔中殘留的濕氣拭淨。

建議的設定數值

溫度與發酵時間需視乎成份的種類和份量而定。因此列表中的數字僅為平均值。

使用的加熱方式

- 麵團發酵

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團, 甜						
例如小糕點	碗	2		麵團發酵	35 - 40	30 - 45
	焗盤	2		最後一次發酵	35 - 40	10 - 20
飽發, 例如義式水果蛋糕	碗	2		麵團發酵	40 - 45	40 - 90
	焗盤	2		最後一次發酵	40 - 45	30 - 60
發酵麵團, 鹹						
例如披薩	碗	2		麵團發酵	35 - 40	20 - 30
	焗盤	2		最後一次發酵	35 - 40	10 - 15
發酵麵包						
白麵包	碗	2		麵團發酵	35 - 40	30 - 40
	焗盤	2		最後一次發酵	35 - 40	15 - 25

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)
雜糧麵包	碗	2		麵團發酵	35 - 40	25 - 40
	焗盤	2		最後一次發酵	35 - 40	10 - 20
圓麵包	碗	2		麵團發酵	35 - 40	30 - 40
	焗盤	3		最後一次發酵	35 - 40	15 - 25

解凍

蒸煮功能中的「解凍」適合解凍冷凍水果與蔬菜。利用 4 D 熱風的加熱方式解凍烘焙項目。家禽、肉類與魚類使用雪櫃來解凍則較為理想。

移除冷凍食物的包裝後，再進行解凍。

放置冷凍水果與蔬菜至加大型有孔蒸煮盤之中，並將萬用鍋放進爐腔蒸煮盤之下。這表示食物無法在融水中保存，且任何滴落下的汁液都會被承接。處理冷凍食物（例如：冷凍奶油菠菜）時，可以在烤網架上使用萬用焗盤或廚具以盛裝烙下的水份。

將烘焙點心放置在烤網架上。

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。先設定在最短的時間，在視需要增加時間。

建議：扁狀或分件的冷凍物會比塊狀的食物解凍得較快。

使用的加熱方式：

- 4D 熱風
- 解凍

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包、圓麵包					
麵包及一般圓麵包	焗盤	2		50	40 - 70
蛋糕					
濕的蛋糕	焗盤	2		50	70 - 90
乾的蛋糕	焗盤	2		60	60 - 75
水果、蔬菜					
莓果	蒸煮盤	3		40 - 50	15 - 20
蔬菜	蒸煮盤	3		40 - 50	15 - 50

翻熱

若使用「翻熱」加熱方式，則會以蒸氣將食物慢慢地翻熱。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。冰冷容器會使翻熱程序的處理時間延長。

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

翻熱時切勿蓋住食物。

將食物放在烤網架上的廚具中，或是直接放在第 1 層烤網架上。

操作過程中切勿開啟機門，否則會冒出大量蒸氣。

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想設定方式。指定的時間僅為平均值。需視乎使用的廚具、食物的品質、溫度和稠度而定。提供了不同的時間範圍。先設定較低的时间，如有需要，可延長時間。

列表中的數值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到出理想的烹調效果，同時能節省能源。

使用的加熱方式

-  翻熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
急凍蔬菜					
1 公斤	廚具, 無蓋	2		120 - 130	15 - 25
250 克	廚具, 無蓋	2		120 - 130	5 - 15
急凍菜餚					
盛盤餐點, 1 份	廚具, 無蓋	2		120 - 130	15 - 25
燉湯, 400 毫升	廚具, 無蓋	2		120 - 130	10 - 25
配菜, 例如義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯	廚具, 無蓋	2		120 - 130	8 - 25
烘焙類食品, 例如千層麵、焗馬鈴薯	廚具, 無蓋	2		120 - 140	10 - 25
披薩 (已烹調)	烤網架	2		170 - 180*	5 - 15
烘焙食品					
麵包捲、法式長麵包, 已烘焙	烤網架	2		150 - 160	10 - 20
酥皮餡餅 (夾餡酥盒)	烤網架	2		180*	4 - 10
冷藏烘焙食品					
披薩 (已烹調)	烤網架	2		170 - 180*	5 - 15
麵包捲、法式長麵包, 已烘焙	烤網架	2		160 - 170*	10 - 20
* 預熱					

保溫

您可以使用「保溫」加熱方式，將烹調好的菜式保溫。您可使用各種濕度等級，以避免烹調的料理抽乾。

切勿蓋住食物。

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

您可使用各種適合的蒸氣強度，將下列食物保溫：

- 強度 1：烘烤肉塊與焗盤酥炸食物
- 強度 2：烘焙類食品和小菜
- 強度 3：燉菜和湯品

餐點測試

這些列表供測試機構用作檢查電器之用。

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
- 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

在三層上進行烘焙時的框架位置：

- 焗盤：第 5 層
- 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。




使用兩層烘焙夾心蘋果派：將深色圓形蛋糕模具上下交錯放置。

鍍錫彈性蛋糕模具中的蛋糕：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

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙					
擠花曲奇 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3		140 - 150*	25 - 40
擠花曲奇 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3		140 - 150*	25 - 40
擠花曲奇, 2 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1		140 - 150*	30 - 40
擠花曲奇, 3 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤 + 通用焗盤	5 + 3 + 1		130 - 140*	35 - 55
小蛋糕 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3		160*	20 - 30
小蛋糕 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤	3		150*	25 - 35
小蛋糕, 2 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	萬用焗盤 + 焗盤	3 + 1		150*	25 - 35
小蛋糕, 3 層 (預熱焗爐 5 分鐘)	焗盤 + 通用焗盤	5 + 3 + 1		140*	35 - 45
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		160 - 170*	25 - 35
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	2		160 - 170*	25 - 35
熱水海綿蛋糕 (2 層)	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	3 + 1		150 - 170*	30 - 50
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	2		170 - 180	60 - 80
夾心蘋果派	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	2		180 - 200	60 - 80
夾心蘋果派 (2 層)	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	3 + 1		170 - 190	70 - 90

* 預熱

蒸煮

每次烹調都要將萬用焗盤放置在加大型有孔蒸煮盤之下。藉此承載滴下的汁液。

使用一個層位進行蒸煮時的層位位置 (最多使用 2.5 公斤)：

- 大型有孔蒸煮盤：3 層

用兩個層位蒸煮時的隔層位置 (每層最多放 1.8 公斤)

- 加大型有孔蒸煮盤：5 層
- 加大型有孔蒸煮盤：3 層

使用的加熱方式


-  蒸煮



菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸煮					
冷藏豌豆, 兩個盤, 各 1.8 公斤	加大型蒸煮盤 x 2, + 萬用焗盤	5 + 3 + 1		100	8 - 15
新鮮西蘭花, 300 克	加大型蒸煮盤 + 萬用焗盤	3		100	7 - 8
新鮮西蘭花, 1 個盤	加大型蒸煮盤 + 萬用焗盤	3		100	7 - 8

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					
吐司麵包 *	烤網架	5		3	4 - 6
漢堡牛肉餅, x 12**	烤網架	4		3	25 - 30
* 請勿預熱					
** 總時間經過 2/3 後轉動					

BSH 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

www.bosch-home.com.hk



9001078162

950120