

BSP 250/251

組合式蒸烤爐

目錄

重要安全資訊	3
損壞 原因	4
環境保護	4
節能	4
符合環保規定的廢棄處理	4
瞭解本電器	5
蒸爐	5
顯示螢幕與操作控制	6
符號	6
顏色與顯示螢幕	6
其他資訊 i 與 i [®]	7
散熱風扇	7
功能旋鈕位置	7
配件	8
特殊配件	8
第一次使用前	9
設定語言	9
設定 時間形式	9
設定時鐘	9
設定日期形式	9
設定日期	10
設定溫度形式	10
設定水硬度	10
結束 原始設定	10
校準	11
濾油網	11
清潔機門面板	11
清潔配件	11
啟動電器	12
待機	12
啟動 本電器	12
操作電器	12
將水注入水槽中	12
箱體	13
安裝配件	13
開啟	13
在每次使用完後	13
安全 關閉	13
計時器功能	14
叫出計時器表單	14
計時器	14
碼錶	14
烹調時間	15
烹調結束時間	16
長時間 計時器	16
設定 長時間計時器	16

個別的食譜	17
記錄食譜	17
編製食譜	17
輸入名稱	18
啟動食譜	18
變更食譜	18
刪除食譜	18
核心溫度探測器	19
將核心溫度探測器插入待煮的食物中。	19
設定中心溫度	19
核心溫度指導準則	20
兒童安全鎖	21
啟動 兒童安全鎖	21
停用 兒童安全鎖	21
基本設定	22
清潔與維護	24
清潔劑	24
清潔輔助功能	25
烘乾程序	25
除水垢程序	25
移除滑軌	26
疑難排解	27
停電	28
示範模式	28
更換烤箱照明燈	28
售後 - 服務 中心	28
產品編號及生產編號	28
設定列表與提示	29
蔬菜	29
魚類	30
魚 - 低溫蒸煮	31
肉類 - 在高溫烹調	31
肉類 / 禽肉低溫烹調。	32
禽肉	33
小菜	33
甜點	34
雜項	34
烘焙	35
重新加熱	36
揉好的生麵團	36
解凍	37
保存	37
榨出果汁 (軟皮無核的水果)	38
準備優格	38
準備龐大的食物	38
食材內的丙烯醯胺	38

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱
www.gaggenau.com/zz/store 與線上商店
www.gaggenau-eshop.com

⚠ 重要安全資訊

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

本產品僅可安裝於廚房使用。請遵守原廠安裝說明。

在開箱後請檢查電器是否有損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿連接本電器。

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

本產品僅限於家庭使用。只限預備食物及飲料之用。操作時務必在場監督。僅供室內使用。

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

不可讓兒童將本產品當作玩具、或在本產品周圍玩耍。15 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下進行本產品的清潔與保養。

8 歲以下的兒童須與本電器及其電源線保持距離。

烤箱箱體內的配件必須正確放置。請參閱說明手冊中的配件說明。

火災風險！

- 將易燃物品放在電器中可能會起火。請勿將易燃物品放在電器內。若本電器內出現煙霧，請勿開啟箱門。請將電器關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 箱門打開時，會有風產生。烘焙紙如果接觸到加熱元件，可能會起火。預熱時，請務必將烘焙紙固定於配件上。請務必用盤子或烤模壓住烘焙紙。請將烘焙紙鋪在需要遮蓋的表面上。烘焙紙不可超出配件範圍。

燙傷風險！

- 本電器會產生高熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。
- 配件與耐熱器皿會變得很燙。將配件或耐熱器皿從蒸烤爐中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 在高溫的烹調空間內，氣化酒精可能會起火。切勿製作含大量高酒精濃度飲料的食品。請僅使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開箱門。
- 操作時熱蒸氣可能會從設備中冒出。切勿碰觸通風口。不要讓孩童靠近。
- 燈泡開啟時會變得非常燙。有時候燈泡關閉後仍有燙傷的風險。請讓燈泡冷卻後再清潔電器。清潔時關閉電器照明。

燙傷風險！

- 開啟電器箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器箱門。不要讓孩童靠近。
- 即使電器關閉後，蒸發器中的水仍處於高溫狀態。切勿在關閉電器後立即清空蒸發器。清潔或打理前，請務必等待電器完全冷卻。
- 從電器取出配件時，灼熱的湯汁可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

觸電風險！

- 不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 電源線上的絕緣層可能會因接觸高溫部分而融化。請勿讓電源線接觸電器高溫部分。
- 切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開啟損壞電器的電源。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。
- 非相容肉類溫度探測器的絕緣層可能會損壞。請只使用本電器建議的肉類溫度探測器。

損壞原因

注意！

- 請勿將任何物品放在蒸爐底板上。請勿用鋁箔紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞蒸爐。蒸爐板與蒸發皿必須保持空置。請一律將器皿放置在穿孔的烹調容器內或爐架上。
- 蒸爐內的鋁箔紙不能碰觸到箱門面板。否則可能令箱門面板永久變色。
- 假如您的自來水含大量的氯化物 (>40 mg/l)，我們建議您使用低氯化物及不加碳酸的礦泉水。您可向您當地的水源供應公司獲取自來水的相關資訊。
- 器皿必須耐熱和耐蒸氣。矽膠烤模不適合用於複合式蒸煮烹調操作。
- 在爐腔內，只能使用原廠的配件。生鏽的物質（如淺盤或刀叉）會造成烤箱內部腐蝕。
- 只使用原來的小零件（如帶孔滾花螺帽）。假如小的零件遺失了，請向我們的售後服務中心訂購。
- 滴落的液體：使用穿孔的烹調容器蒸煮食物時，請務必在下面放置烤盤、萬用平底鍋或實底的烹調容器。藉此承載滴下的液體。
- 請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。否則可能會腐蝕爐腔。
- 鹽、辣醬（如蕃茄醬或芥末醬）或鹽的餐點（如烤肉）含氯化物及酸。這些物質會侵蝕不銹鋼表面。請務必立即移除殘餘。
- 果汁可能在蒸爐上留下污漬。請立即移除果汁，並使用乾溼布擦拭蒸爐。
- 保養電器不慎可能會腐蝕蒸爐。請參考說明手冊中的保養與清潔說明。一旦電器冷卻後，請立即清除蒸爐。在清潔蒸爐後，使用烘乾程序來烘乾爐腔。
- 請勿拆掉爐門封口。若電器門的密封條被破壞，電器門便不能關緊。相鄰機組的正面可能會受損。請替換門的密封條。
- 請勿提或握住電器門的把手。門把手無法承擔該電器的重量，且可能造成損壞。

環境保護

您的電器特別節能。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確方式棄置此電器。

節能

- 烹調時，若要開啟電器門請儘可能開小一點。
- 烘焙時請使用暗色或黑色亮漆或釉質的烤模。這類廚具吸熱效率特別高。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。烤箱仍處於高溫狀態。減少接下來的蛋糕烘焙時間。您也可以並排放入兩個蛋糕模。
- 若烹調時間較長，您可以在設定的烹調時間結束前十分鐘關閉蒸氣烤箱，利用餘熱完成烹調。
- 蒸煮時，您可以同時使用不同層。假如餐點需要不同的烹調時間，先把需要最長時間的餐點置入。

符合環保規定的廢棄處理

請以環保的方式將包裝丟棄。

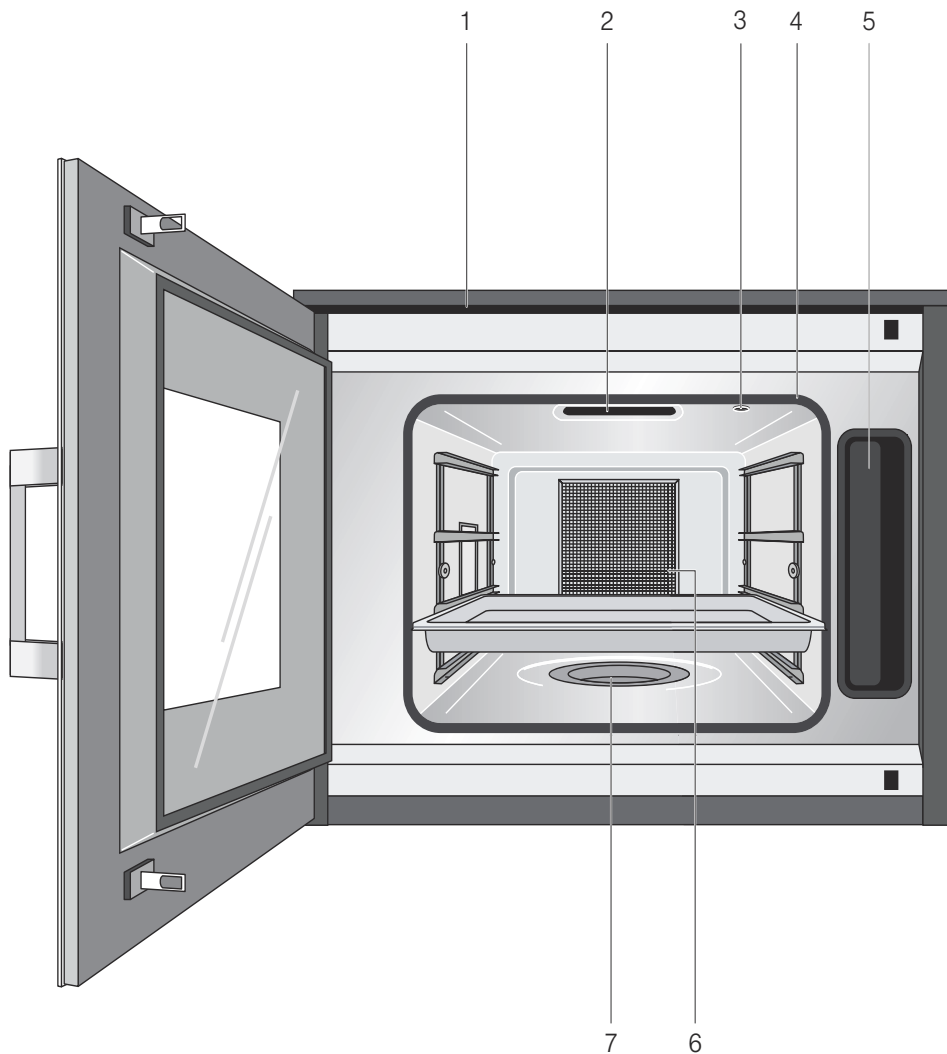


本電器 根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）貼有相關標籤。該指令規定歐盟範圍內舊電器退還及回收的框架。

瞭解本電器

請詳細閱讀此部分以熟悉您的新電器。說明控制面板與各個操作控制裝置。並提供箱體與配件的相關資訊。

蒸爐

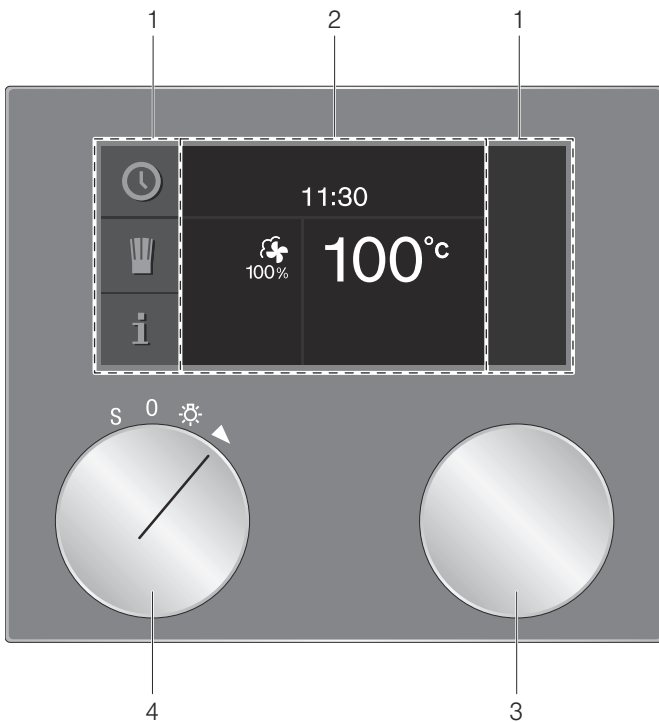


- | | |
|---|------------|
| 1 | 通風口開啓 |
| 2 | 通風蓋 |
| 3 | 核心溫度探測器的插座 |
| 4 | 箱門封口 |
| 5 | 水槽 |
| 6 | 濾油網 |
| 7 | 蒸發皿 |

顯示螢幕與操作控制

這些使用手冊適用於各種不同版本的電器。各電器機型之間會有些微的差別。

所有家電的版本都以相同的方式運轉。



1	控制面板	這些區域為觸控式感應。按下符號以選擇相對應的功能。
2	顯示螢幕	該顯示螢幕會顯示目前的設定與選項等。
3	控制環	可使用旋鈕 設定溫度並做進一步的設定。
4	功能控制環	使用功能旋鈕選擇 加熱方式、清潔功能或基本設定。

符號

符號	功能
▶	啟動
■	停止
	暫停 / 結束
x	取消
C	刪除
✓	確定 / 儲存設定
>	選擇箭頭
i	叫出其他資訊
⌆	加熱狀態指示
🍷	叫出個別的 食譜
rec ●	記錄表單

↵	編輯設定
>A ⁺	輸入名稱
✕	刪除文字
🔒	兒童安全鎖
🕒	叫出計時器表單
🕒	叫出長時間計時器。
🔧	示範模式
🌡️	撥核心溫度探測器

顏色與顯示螢幕

顏色

在相關的設定情況下使用不同的顏色來引導使用者。

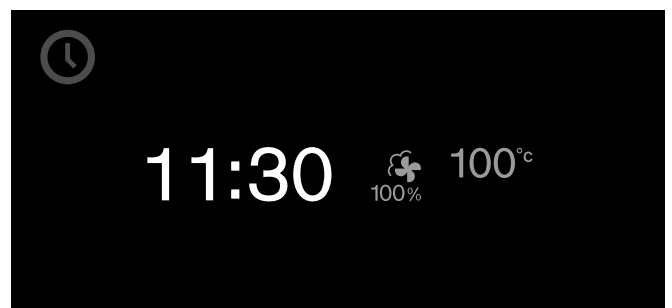
橘色	原始設定 主要功能
藍色	基本設定 清潔
白色	可設定的數值

外觀

符號的外觀、數值或整個顯示螢幕依照個別情況有所不同。

放大縮小	您所變更的設定，在顯示螢幕上會放大顯示。 如果您設定了時間且時間快到了，顯示螢幕在時間結束之前會放大顯示 (例如您設定計時器後，結束前 60 秒螢幕會放大顯示)。
------	--

縮小顯示螢幕	一段時間後，顯示螢幕的訊息數量會減少，僅顯示最重要的資訊。此為預設功能，您可以在基本設定上修改。
--------	--



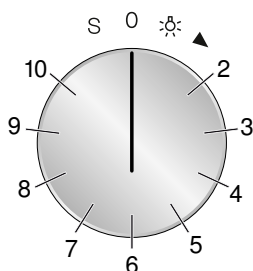
其他資訊 i 與 i^o

透過點選 i 符號可叫出其他資訊。例如有關所設定的加熱功能或目前烤箱溫度的資訊。

提示：連續運轉時溫度會有些微的波動，這是烤箱加熱後的正常現象。

i^o 符號會及時顯示重要資訊與動作。安全及運轉模式相關的重要訊息必要時會自動顯示。這些訊息有的會在數秒後自動消失，有的必須按 ✓ 以確定。

功能旋鈕位置



位置	功能 / 加熱方式	溫度	使用
0	關機位置		
☀	輕度		
2	熱風 + 100% 溼度	30 - 230 °C 預設溫度 100 °C	蔬菜，魚，及小菜：以 70 °C - 100 °C 蒸煮。 食品應完全圍繞在水蒸氣。 酥餅，麵包，麵包卷：結合 120 °C - 230 °C： 熱風及水蒸氣結合。
3	熱風 + 80% 溼度	30 - 230 °C 預設溫度 170 °C	結合：酥餅，魚及禽肉 熱風及水蒸氣結合。
4	熱風 + 60% 溼度	30 - 230 °C 預設溫度 170 °C	結合：發酵酥皮及麵包。 熱風及水蒸氣結合。
5	熱風 + 30% 溼度 *	30 - 230 °C 預設溫度 170 °C	就酥皮而言：烹調時不需加任何的液體。 在這個設定之下，不會產生蒸氣但通風蓋是關閉著。 任何從食物散發的水蒸氣將保留在蒸爐裡，如此可避免食物變乾。
6	熱風 + 0% 溼度	30 - 230 °C 預設溫度 170 °C	熱風：就蛋糕，餅乾及烘培食品。 在蒸爐背部的風扇會平均地散布熱能到爐腔內。
7	麵團發酵	30 - 50 °C 預設溫度 38 °C。	發酵：用於酵母麵團與酸麵團。 麵團發酵的速度能比在室溫下快很多。熱風及蒸氣結合，如此麵團的表面不會變乾。 最理想的發酵麵團溫度設定為 38 °C。
8	解凍	40 - 60 °C 預設溫度 45 °C。	用於處理蔬菜、肉品、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。
9	重新加熱	60 - 180 °C 預設溫度 120 °C。	用於處理熟食及烘焙食品。 已烹調的食物會以溫火重新加熱。蒸氣可確保食物不會過乾。 重新加熱餐食 120 °C 及烘焙食品 180 °C。
10	低溫烹調	30 - 90 °C 預設溫度 70 °C。	肉類低溫烹調。 尤其是嫩肉，應以慢，溫和的烹調方式。

* 根據 EN60350-1 規範，加熱方式用來決定節能效率等級。






散熱風扇

本電器備有散熱風扇。操作過程中散熱風扇會啟動。依照電器版本的不同，熱風會從爐門上方或下方散出。

移除已烹調完成的食物後，請在本電器冷卻前關上爐門。爐門不可開著，否則可能會損壞鄰近的廚房設備。操作結束後，散熱風扇會持續運轉一段時間後自動關閉。

注意！

請勿蓋住散熱槽。否則電器可能會過熱。

位置	功能 / 加熱方式	溫度	使用
S	 基本設定		您的電器可分別地調整基本設定。
	 清潔輔助功能		您可以用清潔輔助功能及蒸氣來清除爐腔內的任何髒污。
	 烘乾程序		在蒸煮或清潔後，烘乾程序可烘乾爐腔。
	 除水垢程序。		您可以使用除水垢程序來清除爐腔中的水垢。
	 刪除除水垢通知		在除水垢後，在顯示屏上刪除除水垢通知。

* 根據 EN60350-1 規範，加熱方式用來決定節能效率等級。

配件

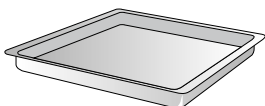
請勿使用本產品附屬配件或售後服務中心提供之配件以外的配件。這些配件是專為您的電器而設計。請務必確認每次均在烤箱中正確的安裝配件。

本電器所附配件如下：



烤架

用於烹調用具，蛋糕烤模，砂鍋及烤肉。



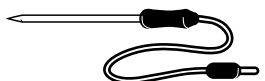
不鏽鋼烹調容器，未穿孔的，GN 2/3，40 mm 深

用於煮米，豆類，穀類，用於烤盤上烘焙蛋糕，及收集蒸煮時滴下的液體。



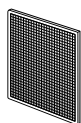
不鏽鋼，烹調容器，孔狀，GN Y 2/3，深度為 40 毫米

用於蒸煮蔬菜或魚，用於榨果汁及解凍。



核心溫度探測器

用於精確地準備肉類、魚類、禽肉和麵包。



濾油網

保護在蒸爐背面的風扇變髒（如液體灑落）。

特殊配件

可向專業零售商購買以下的特殊配件。

GN 114 130	不鏽鋼烹調容器，GN 1/3，孔狀，40 mm 深，1.5 l
GN 114 230	不鏽鋼烹調容器 GN 2/3，未穿孔的，40 mm 深，3 l
GN 124 130	不鏽鋼烹調容器，GN 1/3，孔狀，40 mm 深，1.5 l
GN 124 230	不鏽鋼烹調容器 GN 2/3，孔狀，40 mm 深，3 l
GN 340 230	鋁器皿 GN 2/3，高度 165°mm，不沾黏層
GN 410 130	不鏽鋼蓋，GN 1/3
GN 410 230	不鏽鋼蓋 GN 2/3
GR 220 046	烤架，鍍鉻，附腳座

請勿使用指定配件以外的物品。若這些配件使用不正確，製造商將不對此負起任何責任。

第一次使用前

在此章節裏，會說明在首次使用本電器準備食物前，你必須處理的事項。請先詳讀「重要安全資訊」章節。

本電器需完整安裝並連接至主電源。

連接主電源後，「原始設定」表單會顯示於螢幕上。現在您可為此新電器做各種設定。

- 語言
- 時間格式
- 時間
- 日期格式
- 日期
- 溫度格式
- 水硬度

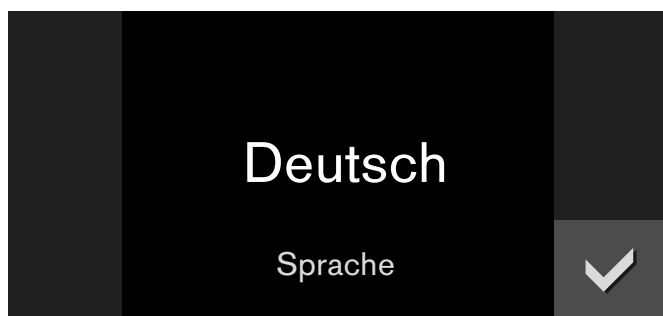
提示

- 「原始設定」表單僅會在電器首次連接電源後開啟時，或者當電器好幾天都沒有連接電源時才會出現。電器連接電源後，GAGGENAU 商標將會持續顯示約 30 秒。接下來「原始設定」表單將會自動顯示。
- 您可以隨時變更設定（請參照「基本設定」章節）。

設定語言

預設的語言會顯示於螢幕上。

- 1 轉動旋鈕以選擇所需的顯示螢幕語言。
- 2 與 ✓ 確認。



提示：變更語言設定後系統會重新啟動。該動作需耗費數秒。

設定 時間形式

24 小時與 AM/PM 的兩種形式顯示於螢幕上。預設值為 24 小時。

- 1 使用旋鈕來選擇所需的形式。
- 2 與 ✓ 確認。



設定時鐘

時間顯示於螢幕上。

- 1 利用旋鈕設定所需的時間。
- 2 與 ✓ 確認。



設定日期形式

日 . 月 . 年、日 / 月 / 年、月 / 日 / 年的三種形式顯示於螢幕上。預設值為日 . 月 . 年。

- 1 使用旋鈕來選擇所需的形式。
- 2 與 ✓ 確認。



設定日期

預設日期顯示在螢幕上。已啟動日期設定。

- 1 利用旋鈕設定日期。
- 2 按下 ➤ 符號以切換至月份設定。
- 3 利用旋鈕設定月份。
- 4 按下 ➤ 符號以切換至年份設定。
- 5 利用旋鈕設定年份。
- 6 與 ✓ 確認。



設定水硬度

螢幕上顯示「水硬度」。

- 1 使用附的測試組，來測試自來水碳酸硬度。將小型量測管子裝滿自來水至 5 ml 的刻度處。
- 2 加幾滴指示劑直到顏色由紫變黃。
重要：數每滴的滴數並小心地搖擺量測管子，直到液體完全地溶合在一起。總滴數相當於水的硬度。
- 3 使用旋鈕來設定測量的水硬度。預設值是 12。
- 4 與 ✓ 確認。



設定溫度形式

°C 與 °F 的兩種形式將顯示在螢幕上。預設形式為 °C。

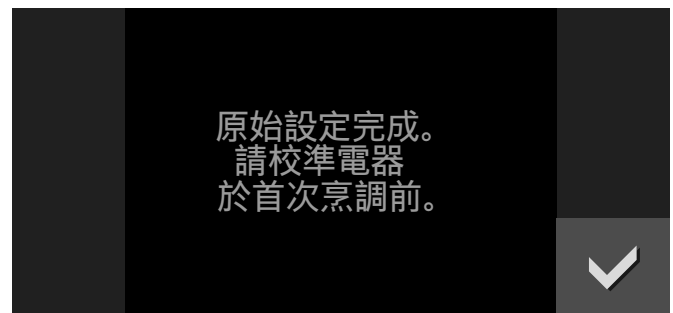
- 1 使用旋鈕來選擇所需的形式。
- 2 與 ✓ 確認。



結束 原始設定

「原始設定完成」顯示於螢幕上。首次使用前，校準電器。

與 ✓ 確認。



電器進入待機模式，顯示待機畫面。電器目前已準備就緒。

在首次使用蒸煮前，校準電器。設定電器沸點。

校準

水的沸點取決於氣壓。氣壓下降及上升的海拔，會使沸點下降。校準時，電器依其安裝地點的壓力條件來設定其沸點。

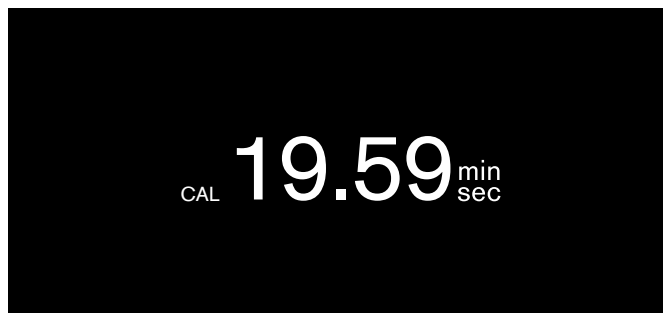
電器在無干擾下，以 100 °C 蒸煮 20 分鐘。這段期間請勿打開電器機門。

提示

- 當電器冷卻時，校準電器。
 - 在校準期間，電器會比平時散發出更多的水蒸氣。
- 1 轉動功能旋鈕至 **S**。
 - 2 使用旋鈕選擇「基本設定」。
 - 3 點選 ✓ 標誌。
 - 4 使用旋鈕選擇「校準」。
 - 5 點選 _ 標誌。
 - 6 在水槽中注入冷水，並按 ✓ 標誌。
 - 7 移除烤箱內部所有的配件並按 ✓ 標誌。
 - 8 出現烘乾時間為 20 分鐘。按下 ▶ 來啟動校準。



校準開始。剩餘時間顯示於螢幕上。



提示：請勿干擾校準。請勿轉動功能旋鈕。請勿打開電器箱門。

一旦校準結束，螢幕上會顯示訊息。按 ✓ 確認，並將功能旋鈕轉至 **0**。

搬家後

重覆校準，電器才能自動適應新的安裝位置。

重新設定工廠功能後

在基本功能表單，重新設定工廠功能後，您必須重覆校準。

在斷電後

即使停電或拔掉插頭，電器也會儲存校準設定值。不需要重新校準。

濾油網

密封的濾油網扣至烤箱背板的熱風網罩上。

將濾油網留在所有電器的烤箱中。請使用熱肥皂水或是洗碗機來清潔濾油網每次在烹飪後所留下的嚴重汙漬。

清潔機門面板

機門密封條在出廠時塗有潤滑劑，以便保持良好的密封效果。在機門面板上可能會有一些潤滑劑的痕跡。

首次使用電器前，請使用玻璃清潔劑搭配玻璃清潔布或超細纖維布清潔機門。請勿使用玻璃刮刀。

清潔配件

初次使用這些配件前，請先使用熱清潔劑與軟布徹底清潔。

啟動電器

待機

若沒有設定任何功能或已啟用兒童安全鎖功能，電器便會進入待機模式。

控制面板的亮度在待機模式下會變暗。



提示

- 待機模式可選擇不同的顯示螢幕。預設的設定為 GAGGENAU 商標與時鐘。有關變更顯示螢幕，請參照基本設定章節。
- 顯示螢幕的亮度隨著直視角度的不同而有所變化。可使用基本設定裡的「亮度」設定來調整顯示螢幕。

啟動本電器

欲離開待機模式您可

- 轉動功能旋鈕，
- 按下控制面板，
- 打開或關閉爐門。

您現在可設定想要的功能。您可於相對的章節參考如何設定功能。

提示

- 若在基本設定中選擇「待機畫面 = 關閉」，您必須轉動功能旋鈕方能離開待機模式。
- 若啟動後長時間都未做任何設定，電器將回到待機畫面。
- 門開啟時內部照明會在短時間後關閉。

操作電器

將水注入水槽中

打開箱門時，可在內側找到水槽。

注意！

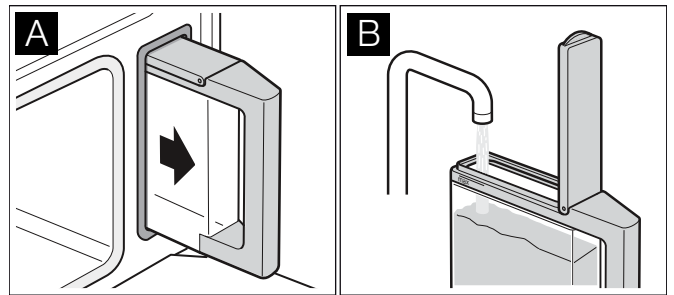
使用不當液體可能會損害電器

- 只能用純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。
- 如果你的自來水的硬度太高，建議你使用軟化水。
- 請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 升) 或其他液體。

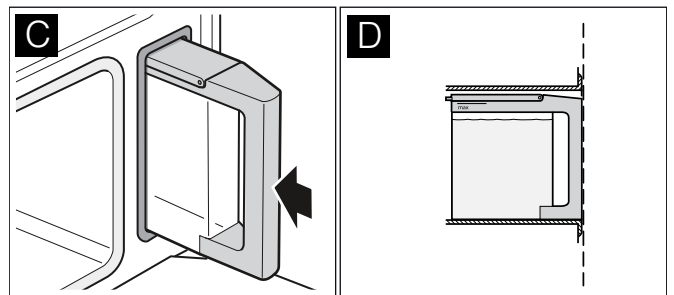
您可向水源供應部門獲取自來水的相關資訊。水的硬度可用隨附的測試組檢測。

在每次操作前，注水至水槽中 (除了 "熱風 + 30% 濕度", "熱風 + 0% 濕度" 及 "烘乾程式"):

- 1 打開電器門並取出水槽 (如圖 A)。
- 2 將冷水注入水槽至「最高」記號 (如圖 B)。



- 3 關緊水箱蓋。
- 4 滑入水槽 (如圖 C)。

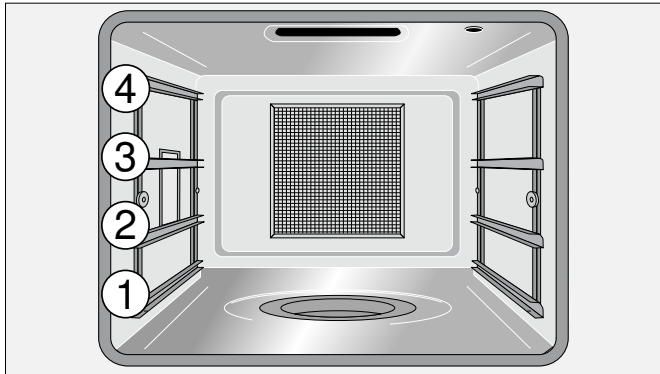


水槽必須與水槽凹槽一起沖洗 (如圖 D)。

箱體

蒸爐有四個層架位置。隔層位置由下往上排列。

提示：當在蒸煮，解凍，發酵，及重新加熱時，您可以同時使用三個插入層（2, 3 及 4 層）。您只可以使用一層烘烤，使用第二層作烘烤（或使用第一層烘烤較高的蛋糕烤模）。



注意！

- 請勿將任何物品放在蒸爐底板上。請勿用鋁箔紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞蒸爐。蒸爐板與蒸發皿必須保持空置。請一律將器皿放置在孔狀的烹調容器內或爐架上。
- 請勿在層架位置間滑動任何配件，以防止翻倒。

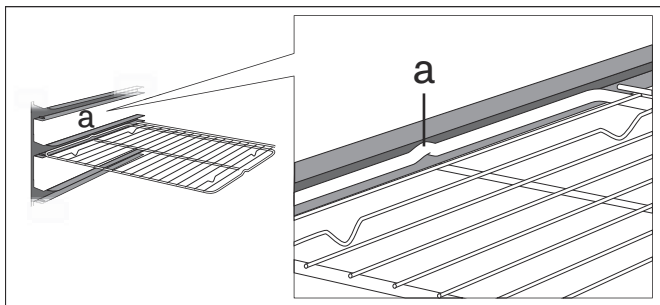
每次都必須將爐門開到最大。於該位置上開啟的門才不會因擺盪又關回去。

安裝配件

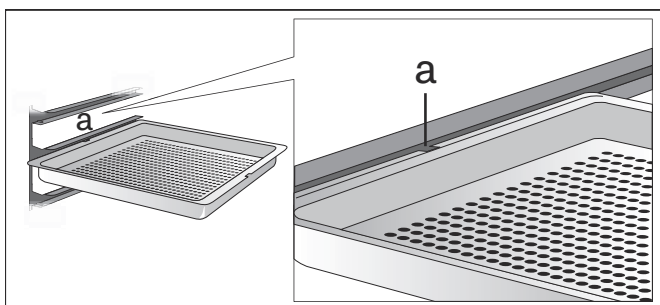
烤架及孔狀的烹調容器具有鎖的功能。鎖住功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至烤箱中，防止傾側功能才會生效。當移除配件時，您必需稍微抬起它們。

安裝烤架時，請檢查

- 接合的把手朝上
- 烤架上的安全條耳是否在後方且面朝上。



當推進穿孔的烹調容器時，請確保凹處朝側邊。



開啟

- 使用功能旋鈕設定所需的加熱模式。就會出現所選擇的加熱模式與預設溫度。
- 欲變更預設溫度時：利用旋鈕設定所需溫度。

顯示螢幕中會出現 $\hat{=}$ 的預熱符號。橫槓會繼續顯示預熱狀態。到達設定的溫度時，會聽到訊號聲，預熱符號 $\hat{=}$ 會消失。

提示：溫度設定低於 70°C 時 烤箱的內部照明會保持在關閉的狀態

加水：

當水槽空時，螢幕上會顯示訊息。將水注入水槽至「最高」記號，並將其滑入。

電源關閉：

將功能旋鈕轉至 0。

在每次使用完後

將水槽清空。

- 請小心打開烤箱箱門。熱蒸氣會冒出。
- 取出水槽並予以清理。
- 徹底將水槽封口與電器的水槽凹槽擦乾。

注意！

切勿在高溫的蒸爐中擦乾水槽。否則會損壞水槽。

擦乾蒸爐

⚠ 燙傷風險！

蒸發皿中的水可能仍然很燙。在清空前，先讓它冷卻。

- 一旦冷卻後，立即清除爐腔中的污垢。燒焦的殘留物之後會更難清除。
- 請使用隨附的清潔用海綿來清空蒸發皿。
- 設備冷卻後，請使用隨附的清潔海綿拭擦爐腔和蒸發皿，然後用軟布徹底擦乾。
- 假如廚房設備或把手有凝結的水珠，擦拭它們。
- 設定烘乾程序來乾燥爐腔（請見 烘乾程序 章節）或將電器門打門直到內部完全乾燥。

安全 關閉

為保護您的安全 本電器備有自動安全關閉功能。若烤箱在 12 小時內都沒有運轉，所有加熱程序的電源 將會關閉。螢幕上會顯示訊息。

例外情況：

已排定長時間 計時器。

將功能旋鈕設定為 0，接下來便正常操作本電器。

計時器功能

可使用計時器表單做以下的設定：

⌚ 短時間 計時器

🕒 碼表

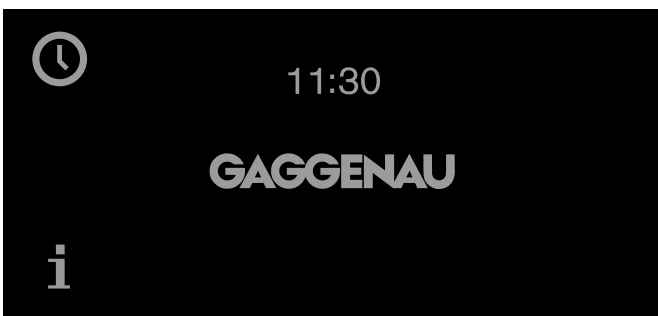
🕒 烹調 時間 (不存在於待機模式)

🕒 烹調 結束時間 (不存在於待機模式)

叫出計時器表單

可從任何模式叫出計時器表單。只有從基本設定裡 旋鈕設定至 S，計時器 表單才會無效。

點選 🕒 符號。



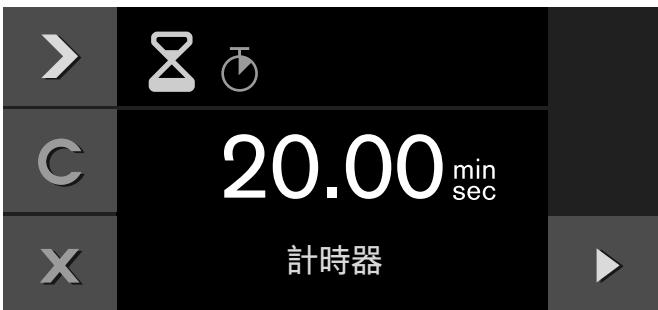
計時器表單就會出現。

計時器

有別於其他電器功能，計時器的功能可單獨運轉。最多可輸入 90 分鐘。

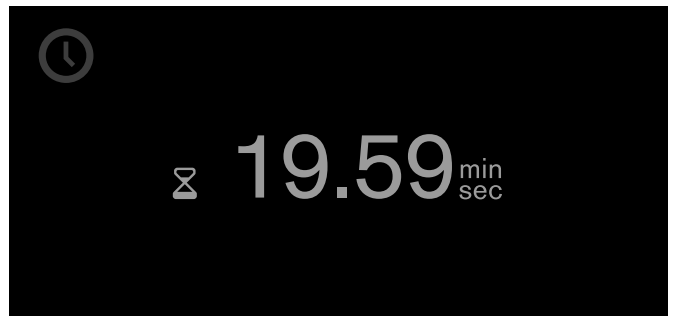
設定計時器

- 1 叫出計時器表單。
「計時器」⌚ 功能就會出現。
- 2 旋轉旋鈕以設定所需的烹調時間。



- 3 先從 ▶ 開始。

計時器表單關閉，計時器開始倒數。⌚ 符號與倒數顯示在螢幕上。



當設定時間結束後會發出訊號聲。按下 ✓ 符號來停止訊號聲。

可藉由按下 ✕ 符號以隨時離開計時器表單。該動作將會清除設定。

停止計時器：

叫出計時器表單。點選 ▶ 以選擇「計時器」⌚ 功能並點選 || 符號。若要使計時器繼續倒數，請按下 ▶ 符號。

提早關閉計時器：

叫出計時器表單。點選 ▶ 以選擇「計時器」⌚ 功能並點選 C 符號。

碼錶

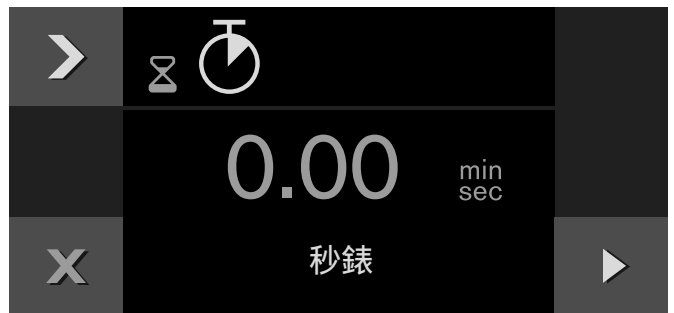
有別於其他電器功能，碼錶的功能可單獨運轉。

碼錶可從 0 秒到 90 分鐘之間計數。

另附有暫停功能，可用來 暫時停止時鐘。

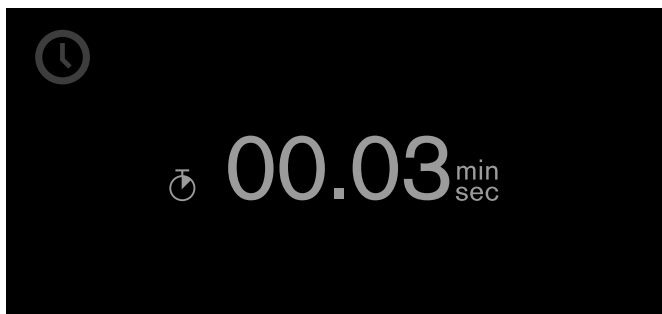
啟動碼表

- 1 叫出計時器表單。
- 2 點選 ▶ 以選擇 🕒 「碼表」功能。



3 按下 ▶ 來啟動。

計時器表單關閉後開始計時。⌚ 符號與已經過的時間會顯示在螢幕上。



暫停並重新啟動碼表

- 1 叫出計時器表單。
- 2 點選 ▶ 以選擇 ⌚ 「碼表」功能。
- 3 點選 || 符號。



計時時間停止。該符號變為 ▶ 啟動。

4 按下 ▶ 來啟動。

繼續計時。到達 90 分鐘後 顯示螢幕會振動並發出訊號聲。按下 ✓ 符號後 訊號聲停止。顯示螢幕上的 ⌚ 符號消失。該程序已完成。

關閉碼表：

叫出計時器表單：按下 ▶ 以選擇 ⌚ 「碼表」功能並按下 C 符號。

烹調時間

若 您為自己的餐點設定一個烹調時間，電器會 在所選擇的時間後自動關閉加熱功能。

烹調時間可從 1 分鐘 到 23 小時 59 分鐘之間做設定。

設定烹調時間

您必需設定加熱方式、溫度，並將菜餚放進烤箱中。

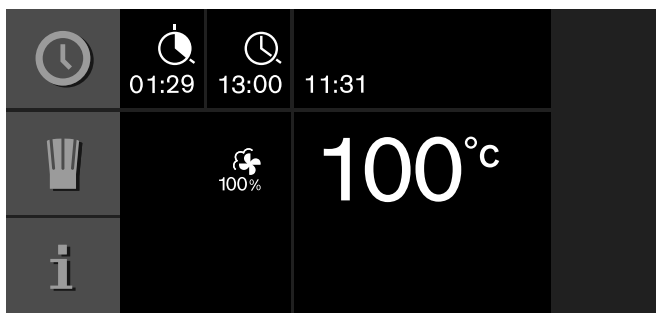
- 1 點選 ⌚ 符號。
- 2 使用 ▶ 選擇 ⌚ "烹調時間" 功能。

3 使用旋鈕以設定所需的烹調時間。

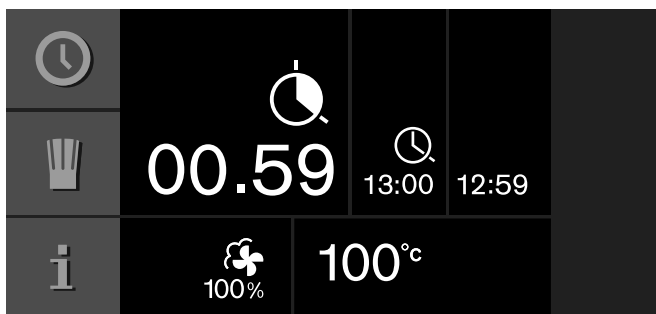


4 按 ▶ 以啟動。

電器即會啟動。計時器表單關閉。螢幕上顯示溫度、加熱方式、剩餘烹調時間、及烹調時間終止。



在最後一分鐘的烹調時間，剩餘時間會以加大格式顯示。



當烹調時間消逝後，它自動關閉。⌚ 標誌 閃爍及一聲訊號聲。當您按標誌 ✓，開啟電器門，或轉換功能選擇器至 0，訊號聲將停止。

變更烹調時間：

叫出計時器表單：使用 ▶ 選擇 ⌚ "烹調時間" 功能。請使用旋鈕變更烹調時間。按 ▶ 以啟動。

清除烹調時間

叫出計時器表單：使用 ▶ 選擇 ⌚ "烹調時間" 功能。清除烹調時間，點選 C。回到正常操作，點選 X。

取消所有操作：

設定功能旋鈕至 0。

提示：在烹調時，您也可變更加熱方式及溫度。

烹調結束時間

可延後烹調結束時間。




範例：現在時刻為 14:00。該料理需要 40 分鐘的烹調時間。您希望它在 15:30 時完成。

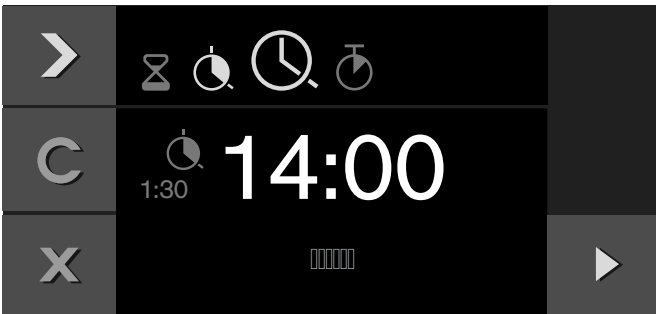
輸入烹調時間並延後烹調結束時間至 15:30。電子系統便會計算開始的時間。電器將會自動於 14:50 啟動，並於 15:30 關閉。


請注意勿將容易溢出的食物留置在烤箱內過久。

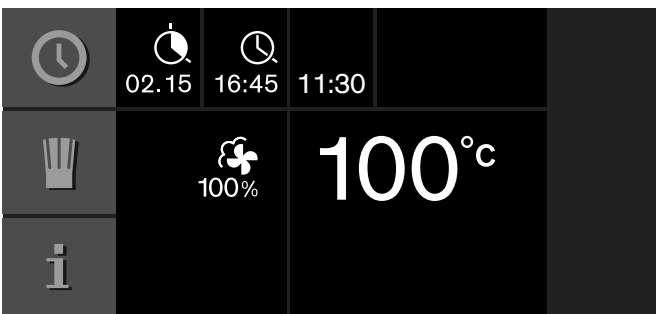
延緩烹調時間終止

您必需設定加熱方式、溫度及烹調時間。


- 1 點選  標誌。
- 2 使用  選擇  "烹調時間終止" 功能。





- 3 請使用旋鈕以設定所需的烹調時間終止。
- 4 按下  啟動按鈕。






電器切換至待機狀態。螢幕上顯示加熱方式、溫度、烹調時間、及烹調時間終止。電器在預先計劃的時間內啟動。當烹調時間消逝後，它自動關閉。

提示：假如  標誌在閃爍：您還未設定烹調時間。請務必先設定烹調時間。

一旦烹調時間消逝，電器將關閉。 標誌閃爍及一聲訊號聲。假如您按  標誌，開啟電器門，或設定功能選擇器至 0，訊號聲將提早停止。

改變烹調時間終止：

點選定時器主選單。使用  選擇  "烹調時間終止" 功能。使用旋鈕以設定所需的烹調時間終止。按  以啟動。

終止整個過程：

設定功能旋鈕至 0。

長時間計時器




於此功能下本電器的溫度可在「熱風」加熱功能運轉時維持在 50 與 230°C 之間。

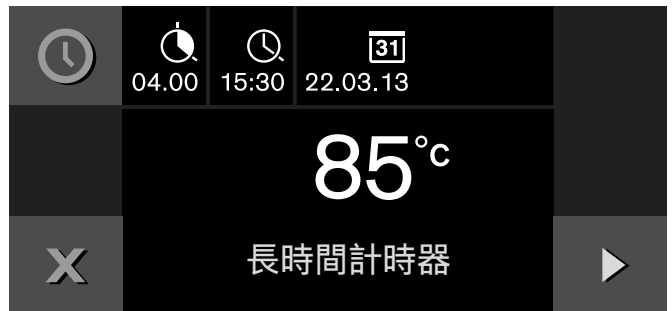
食物可在無須開或關本電器下便可持續保溫至最多 74 小時。









請注意勿將容易溢出的食物留置在烤箱內過久。


提示：請務必在基本設定裡將長時間計時器設為「有效」（請參照 基本設定 章節）。

設定 長時間計時器

- 1 將功能旋鈕設定至 。
- 2 觸碰  符號。
顯示螢幕中會出現於 85 °C 下 24 小時的預設值。按  以啟動
- 或 -
請變更烹調時間、烹調結束時間、關閉日期與溫度。



- 3 變更烹調時間 ：
點選  符號。使用旋鈕設定所需的烹調時間。
- 4 變更烹調結束時間 ：
觸碰  符號。使用旋鈕設定所需的烹調結束時間。
- 5 變更電源關閉日期 ：
點選  符號。使用旋鈕設定所需的電源關閉日期。與  確認。
- 6 變更溫度：
使用旋鈕設定所需的溫度。
- 7 按  以啟動。

本電器將啟動 ，溫度將顯示於螢幕。

烤箱與顯示螢幕的照明被切斷，控制面板鎖上；按鍵按下時沒有按鍵聲。

當設定的時間過去後，電器便會停止加熱。將功能旋鈕轉至 0。

電源關閉：

將功能旋鈕轉至 0 以結束設定內容。

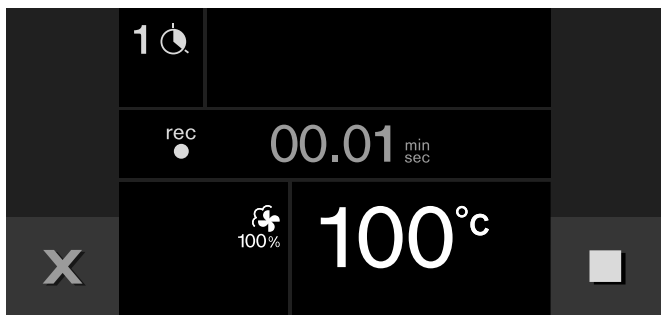
個別的食譜

可儲存最多 50 個不同的食譜。可記錄下食譜。可將這些食譜賦予名稱以便需要時能 快速並方便叫出。

記錄食譜

有可能同時連續地設定 5 個階段及記錄。

- 1 使用功能旋鈕選擇需要的加熱型態。
■ 標誌顯示中。
- 2 點選 ■ 標誌。
- 3 用旋鈕選擇自由記憶位置。
- 4 點選 ^{rec} ● 標誌。



- 5 利用旋鈕設定所需溫度。
- 6 記錄烹調時間。
- 7 記錄另一個階段：
使用功能旋鈕選擇需要的加熱型態。使用旋鈕設定溫度。這開始了新的階段。
- 8 假如餐點已達到了所需的烹調結果，觸碰 ■ 標誌來完成這個食譜。
- 9 以「ABC」鍵入名稱 (參考 鍵入名稱 章節)。

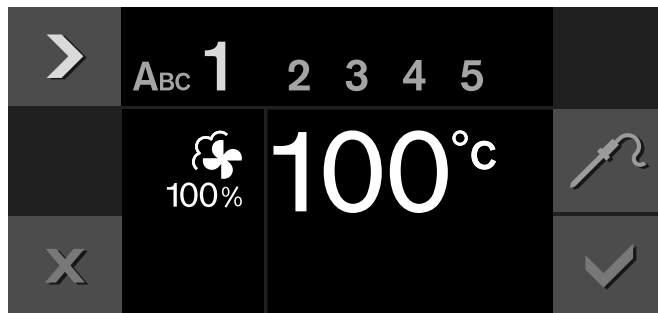
提示

- 一旦設定的溫度達到，便開始記錄階段。
- 每個階段最短的期間為 1 分鐘。
- 在新階段的第 1 分鐘，可改變加熱方式或溫度。

編製食譜

您可以制定計劃並存取 5 個準備階段。

- 1 使用功能旋鈕來設定加熱方式。旋轉旋鈕以設定所需溫度。
■ 標誌被顯示中。
- 2 點選 ■ 標誌。
- 3 使用旋鈕選擇自由記憶位置。
- 4 點選 _ 標誌。
- 5 鍵入 "ABC" (請見 鍵入名稱 章節)
- 6 使用 > 標誌來選擇第一階段。
初次的加熱方式與溫度顯示。您可用旋鈕變更加熱方式及溫度。



- 7 使用 > 標誌來選擇時間設定。
- 8 轉動旋轉旋鈕以設定所需的烹調時間。
- 9 使用 > 標誌來選擇下一個階段。
- 或 -
假如準備已完成，就可結束輸入設定。
- 10 存取 ✓
- 或 -
取消 × 及離開主選單。

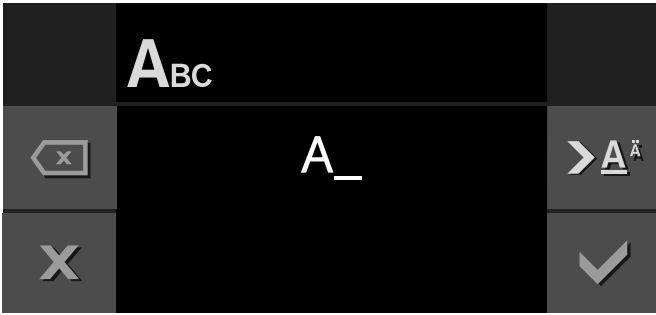
為一個階段設定核心溫度：

使用 > 標誌來選擇下一個階段。設定加熱方式與溫度。點選 ✓ 標誌。使用旋鈕設定所需的核心溫度及確認 ✓。

提示：烹飪時間無法為制定好的核心溫度階段所設定。

輸入名稱

- 1 將食譜的名稱輸入至「ABC」。



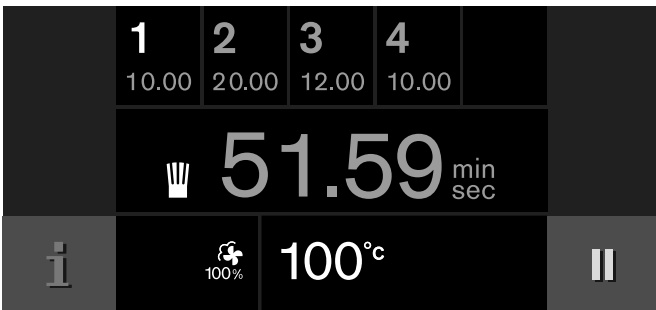
控制環	選擇文字 新的字必須以大寫文字開頭。
➤A [^]	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換至母音與特殊字體 按兩下：確定該變更
➤Ä	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換為正常字體 按兩下：確定該變更
⊞	刪除字母

- 2 按 ✓ 以儲存。
- 或 -
按 X 以取消並離開該表單。

提示：輸入名稱時可使用拉丁文字或某些特殊的字體與數字。

啟動食譜

- 1 將功能旋鈕設定至任一個加熱模式。
⏏ 符號就會出現。
- 2 觸碰 ⏏ 符號。使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 3 按 ▶ 以啟動。
操作便會啟動。烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。每個階段的設定均會顯示於螢幕上。



提示

- 電器到達設定的溫度後烹調時間才會開始倒數。
- 食譜進行中可使用旋鈕來變更溫度。此動作不會變更已儲存的食譜。

變更食譜

可變更已記錄的或已製作的食譜之設定。

- 1 使用功能旋鈕來設定加熱方式。
⏏ 符號就會出現。
- 2 觸碰 ⏏ 符號。
- 3 使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 4 觸碰 _ 符號。
- 5 使用 ➤ 符號來選擇所需的階段。
則會顯示所製作的加熱方式、溫度及烹調時間。可使用旋鈕或功能旋鈕來變更設定。
- 6 按 ✓ 以儲存。
- 或 -
按 X 以取消並離開該表單。

刪除食譜

- 1 將功能旋鈕設定至任何一個加熱方式。
⏏ 符號就會出現。
- 2 點選 ⏏ 符號。
- 3 使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 4 按 C 以刪除食譜。
- 5 與 ✓ 確認。

核心溫度探測器

核心溫度探測器使得烹調到達所需的溫度。其可測量煮食中的食物內部溫度。當達到所需的溫度時，會自動關閉，以確保每個食物都準備的烹調。

僅使用所附的核心溫度探測器。您可透過售後服務中心或網路商店購買備用的配件。

若核心溫度達到 250°C，核心溫度探測器會損壞。所以，只在您的烤箱中使用，且最高溫度到達 230°C。

請在使用後，從烤箱中拔除核心溫度探測器。請勿將它儲藏在烤箱中。

在每次使用後，用溼布清潔核心溫度探測器。請勿用洗碗機清洗。

⚠ 觸電風險！

非相容肉類溫度探測器的絕緣層可能會損壞。請只使用本電器建議的肉類溫度探測器。

⚠ 燙傷風險！

箱體內壁和核心溫度探測器的溫度變得很高。使用烤爐用手套插入及拔除核心溫度探測器。

將核心溫度探測器插入待煮的食物中。

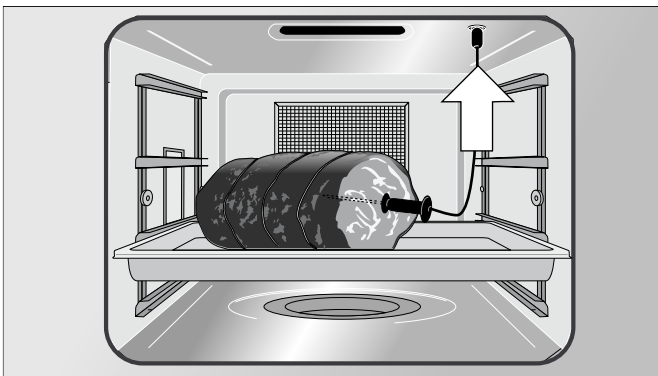
在您把它放置於爐腔內壁前，先將核心溫度探測器插入待煮的食物中。

將金屬尖端插入待煮食物最厚的部位。請確保尖端的末梢大約在中間。它不能放在脂肪處，也不能觸碰到任何廚房用具及骨頭。

假如有數片，將核心溫度探測器插入最厚一片的中間。

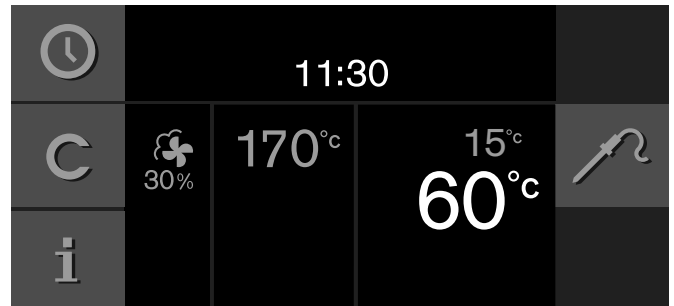
假如有可能，徹底地插入核心探測器。

就禽肉來說，請確保核心溫度探測器的尖端不在腔的中央，而是在肚子與腿上方之間。



設定中心溫度

- 1 將核心溫度探測器插入待煮的食物中，並將食物放入爐腔內壁。將核心溫度探測器插入烤箱內的插座中，再關上電器門。
請勿卡住核心溫度探測器的纜線。
↷ 螢幕上顯示目前核心溫度。
- 2 使用功能旋鈕 設定所需的加熱模式。
- 3 使用旋鈕設定烤箱內部所需溫度。
- 4 點選 ↷ 標誌。使用旋鈕設定所需的中心溫度並按 ↷ 確認。
所設定核心溫度必須要高於目前的中心溫度。



- 5 電器按照所設定的加熱模式加熱。
螢幕顯示目前的中心溫度，在這之下為設定的中心溫度。
您可以隨時改變設定的核心溫度。

食物內一旦到達設定的核心溫度，訊號聲響起。烹調模式自動結束。與 ✓ 確認，並將功能旋鈕轉至 0。

提示

- 可測量的範圍為 15 °C to 99 °C。在可測量的範圍外，「--°C」顯示目前的中心溫度。
- 若您將食物於烹調結束後，留在箱體內一段時間，殘餘溫度會使核心溫度繼續稍微上升。
- 若您同時設定核心溫度探測器和烹調計時器，無論哪個程序先達到預設值，電器將自動關閉。

變更所設定的核心溫度

觸碰 ↷ 符號。使用旋鈕來改變設定的核心溫度及與 ↷ 確認。

刪除設定的核心溫度：

觸碰 ↷ 符號。按 C 刪除設定的核心溫度。電器持續在正常的運作下加熱。

核心溫度指導準則

請使用冷藏食品，非冷凍食品。以下表格內的細節為指導準則。實際結果將取決於食物的品質與成分。

基於衛生理由，關鍵性的食材像是魚與野味應達到 62 – 70 °C 的核心溫度；而家禽和絞肉應達到 80 – 85 °C 的核心溫度。

食物	核心溫度指導準則
牛肉	
牛腰肉，牛嫩腰肉，牛排骨肉	
介於生與一分熟之間	45 – 47 °C
一分熟	50 – 52 °C
五分熟	58 – 60 °C
全熟	70 – 75 °C
帶骨牛肉	80 – 85 °C
豬肉	
豬肘	72 – 80 °C
豬腰肉	
五分熟	65 – 70 °C
全熟	75 °C
肉塊	85 °C
豬肉片	65 – 70 °C
小牛肉	
小牛肘，全熟	75 – 80 °C
小牛胸肉，裝餡	75 – 80 °C
帶脊骨的小牛腰肉	
五分熟	58 – 60 °C
全熟	65 – 70 °C
小牛肉片	
一分熟	50 – 52 °C
五分熟	58 – 60 °C
全熟	70 – 75 °C
野味	
帶脊骨的鹿腰肉	60 – 70 °C
去骨鹿腿肉	70 – 75 °C
鹿腰肉排	65 – 70 °C
帶脊骨的兔肉	65 – 70 °C

食物	核心溫度指導準則
禽肉	
雞肉	85 °C
珠雞	75 – 80 °C
鵝，火雞，鴨	80 – 85 °C
鴨胸肉	
五分熟	55 – 60 °C
全熟	70 – 80 °C
駝鳥肉排	60 – 65 °C
小羊肉	
小羊肉腿	
五分熟	60 – 65 °C
全熟	70 – 80 °C
帶脊骨的小羊腰肉	
五分熟	55 – 60 °C
全熟	65 – 75 °C
羊肉	
羊肉腿	
五分熟	70 – 75 °C
全熟	80 – 85 °C
帶脊骨的羊腰肉	
五分熟	70 – 75 °C
全熟	80 °C
魚類	
魚片	62 – 65 °C
整份	65 °C
風味冷盤	62 – 65 °C
雜項	
麵包	96 °C
肝醬	72 – 75 °C
風味冷盤	60 – 70 °C
肥鵝肝醬	45 °C

兒童安全鎖

烤箱有一個兒童安全鎖可防止兒童意外將其開啟。


提示

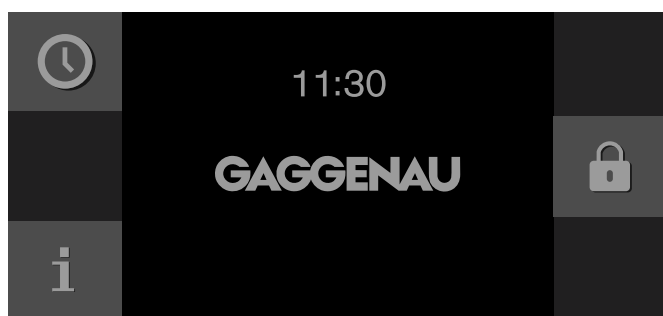
- 請務必在基本設定裡將兒童安全鎖設為「有效」（請參照「基本設定」章節）。
- 兒童安全鎖啟動後若發生電源中斷，兒童安全鎖功能可能在電源恢復後處於關閉狀態。


啟動 兒童安全鎖

必要事項:

所選擇的 功能將被設定為 **0**。

長按  符號 6 秒以上。




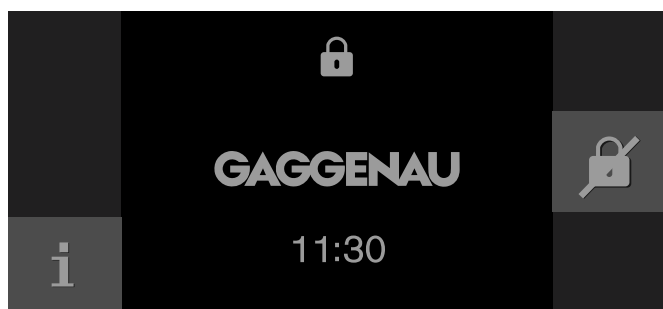
兒童安全鎖已經啟動。顯示 待機畫面。  符號 出現在顯示螢幕的最上方。

停用 兒童安全鎖

必要事項:

所選擇的 功能將被設定為 **0**。

長按  符號 6 秒以上。










兒童安全鎖已停用。您現在可正常設定本電器。

基本設定

本電器可於基本設定裡做個別的調整。

- 1 轉動功能旋鈕至 **S**。
- 2 使用旋鈕選擇「基本設定」。
- 3 觸碰 ✓ 符號。
- 4 轉動旋鈕以選擇所需的基本設定。
- 5 觸碰 _ 符號。
- 6 利用旋鈕做基本設定。
- 7 按 ✓ 以儲存或按 X 以取消並離開目前的基本設定。
- 8 將功能旋鈕轉至 **0** 以離開基本設定表單。
變更會被儲存。

	基本設定	適當的設定	說明
	亮度	等級 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	設定顯示螢幕的亮度
	待機畫面	開 */ 關 - 時鐘 - 時鐘 + GAGGENAU 商標 * - 日期 - 日期 + GAGGENAU 商標 - 時鐘 + 日期 - 時鐘 + 日期 + GAGGENAU 商標	待機畫面的外觀。 關閉: 無螢幕顯示。使用該設定以減少電器待機時的耗電量。 開: 可設定數個顯示螢幕, 按 ✓ 以確定「開」並使用旋鈕來選擇所需的顯示螢幕。 選項就會出現。
	顯示螢幕	簡化版 */ 標準版	若選擇「簡化版」設定, 短時間後僅有最重要的訊息會出現在顯示螢幕上。
	觸碰欄位的顏色	灰 */ 白	於觸碰欄位上 選擇符號的顏色
	觸碰欄位聲音	聲音 1* / 聲音 2 / 關閉	請選擇一個 按下觸碰欄位時可聽見的訊號聲
	觸碰欄位的按鍵音量	等級 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	設定觸碰欄位 的按鍵音量
	預熱訊號	開 */ 關	當蒸爐達到所需的溫度時, 訊號聲響。
	訊號音量	等級 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	設定 訊號音量
	水硬度	1-18	使用隨附的測試組, 來測試您的自來水水硬度。設定量測的水硬度。
	校準	校準電器	調整沸點
	時間形式	AM/PM / 24 小時 *	將時鐘顯示成 24 或 12- 小時的形式
	時間	目前的時間	設定時鐘
	變更時鐘	手動 */ 自動	自動將時鐘 變更至夏令時間。若為自動: 時間變更 完成後設定月、日與週數。設定為 夏令與冬令時間兩種。
	日期形式	日 . 月 . 年 * 日 / 月 / 年 月 / 日 / 年	設定日期形式

	日期	目前的日期	設定日期。可使用 符號 > 在年 / 月 / 日之間做切換。
	溫度形式	°C* / °F	設定溫度 單位
	語言	德語* / 法語 / 義大利語 / 西班牙語 / 葡萄牙語 / 荷蘭語 / 丹麥語 / 瑞典語 / 挪威語 / 芬蘭語 / 希臘語 / 土耳其語 / 俄語 / 波蘭語 / 捷克語 / 斯洛維尼亞語 / 斯洛伐克語 / 阿拉伯語 / 希伯來語 / 日語 / 韓語 / 泰語 / 中文 / 美式英語 / 英式英語	請選擇文字顯示螢幕的語言 提示： 變更語言設定後系統會重新啟動。該動作需耗費數秒。基本設定表單也會關閉。
	原廠設定	將電器恢復至原廠設定	針對「刪除所有已做的設定並復歸至原廠設定嗎？」的問題選擇確定。藉由按下 ✓ 或按下 ✕ 以取消。 提示： 電器恢復至原廠設定後所有食譜也會被刪除。 恢復至原廠設定後會顯示「原始設定」表單。
	示範模式	開 / 關*	僅適用演示的用途。電器在示範模式下不會加熱，除此之外所有功能均有效。 正常運轉時必須啟動「關」的設定。該設定僅可於電器連接至主電源後的 3 分鐘內做變更。
	長時間計時器	無效* / 有效	有效：可設定長時間計時器；請參照「長時間計時器」章節。
	兒童安全鎖	無效* / 有效	有效：可啟動兒童安全鎖（請參照「兒童安全鎖」章節）。

* 原廠 設定

清潔與維護

徹底保養與清潔，可使本電器保持良好外觀。我們將解說保養和清潔設備的正確方法。

⚠ 觸電風險！

切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。

⚠ 燙傷風險！

本電器會產生高熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

⚠ 燙傷風險！

燈泡開啟時會變得非常燙。有時候燈泡關閉後仍有燙傷的風險。請讓燈泡冷卻後再清潔電器。清潔時關閉電器照明。

⚠ 受傷風險！

箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。

清潔劑

請注意列表上的資訊以避免因使用不適當的清潔劑損壞各種表面。

請勿使用

- 強效或腐蝕性的清潔劑
- 金屬或玻璃刮刀來清潔爐門的玻璃。
- 金屬或玻璃刮刀來清潔爐門密封條。
- 硬質且具研磨效果的百潔布或清潔海棉

使用前，請徹底沖洗乾淨新的海綿布。

區域	清潔劑
機門面板	玻璃清潔劑：使用洗碗布清潔。請勿使用玻璃刮刀。
顯示螢幕	使用超細纖維布或微濕布擦拭。請勿使用濕布擦拭。
不鏽鋼	高溫皂質水：先以微濕的抹布清潔，再以軟布抹乾。立即除去水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類痕跡或噴濺會造成腐蝕。特殊不鏽鋼清潔產品都可以從我們的售後服務或專業零售商購得。
鋁	用溫和的窗戶清潔產品來清潔。使用擦窗布或無絨超細纖維布，以水平方向擦拭表面。

區域	清潔劑
不鏽鋼材質或瓷釉爐腔	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 請勿使用烤箱噴劑，或使用其他侵蝕性的烤箱清潔劑或磨蝕性材料。亦不適用菜瓜布、硬質海綿和平底鍋清潔劑。這些物件都會刮傷表面。 一般保養時，可使用符合製造商指示的爐腔保養產品（可向售後服務中心或網路商店購買，訂購編號 667027）。 注意！ – 請勿將清潔產品噴入爐腔頂部的通風蓋內。 – 若清潔產品殘留在表面上，爐腔加熱時會出現斑點或痕跡。烘乾爐腔前，請先用清水徹底去除殘留的清潔產品。 清潔爐腔後務必烘乾（請參閱「 ○○○ 」章節）。
非常骯髒的不鏽鋼材質或瓷釉爐腔	烤箱專用清潔凝膠（可向售後服務中心或網路商店購買，訂購編號 00311860）。 請注意： <ul style="list-style-type: none">● 凝膠不得接觸機門密封條、照明或蒸發皿。● 不得放置超過 12 小時。● 請勿在熱表面上使用。● 用水徹底地沖洗。● 請遵循製造商的說明。
爐腔照明的玻璃燈罩	熱肥皂水：使用洗碗布清潔。
濾油網	洗碗機
水箱	熱肥皂水。請勿以洗碗機清洗。讓蓋子打開，徹底晾乾蓋子上的密封條。
水箱凹槽	每次使用後擦乾。
機門密封條	熱肥皂水：使用洗碗布清潔，請勿沖刷。請勿使用金屬或玻璃刮刀清潔。請勿拆除。
中心溫度探針	以濕布擦拭。請勿以洗碗機清洗。
烹調容器、烤架	洗碗機或熱肥皂水。浸泡後，用刷子清除烤漬殘渣。
支架	使用洗碗機或熱肥皂水；請參閱「 ○○○ 」章節

清潔用海綿

隨附的清潔用海綿吸水性特佳。僅使用清潔用海綿來清潔蒸爐以及清除蒸發皿上殘留的水。

首次使用清潔用海綿前，請先徹底清洗。您可以用洗衣機清洗清潔用海綿（熱洗）。

超細纖維布



蜂巢式超細纖維布特別適用於清潔敏感表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不鏽鋼或鋁質（產品編號 00460770，可從售後服務中心或我們的線上電子商店購買）。它能一次清除液體和油漬。

清潔輔助功能


清潔輔助可幫助軟化在蒸爐內的頑強污垢，並使清潔更容易。

清潔輔助包含清潔步驟及兩個沖洗步驟。


啟動清潔輔助功能

- 1 設定功能旋鈕至 **S**。
- 2  標誌被顯示中。與  確認。
- 3 從蒸爐中移除配件及濾油網。從爐腔中移除滑動烤架 (請見 移除滑動烤架章節)。使用清潔劑擦拭爐腔。
- 4 將冷水注入水槽至「最高」記號，並將其滑入水箱中。關閉烤箱箱門。
- 5 螢幕顯示清潔時間為 30 分鐘。先從 ▶ 開始。螢幕上會顯示剩餘的清潔時間。爐腔內的燈仍然關閉。



- 6 約 .30 分鐘後，訊號聲便會響起。螢幕上顯示一個訊息。
- 7 擦拭爐腔。移除清潔劑殘餘。將清水注入到水槽中。與  確認。
- 8 第一個沖洗程序顯示。先從 ▶ 開始。電器開始沖洗。螢幕上會顯示剩餘沖洗的時間。



- 9 約 .1 分鐘後，訊號聲便會響起。請使用隨附的清潔用海綿來清空蒸發皿。與  確認。
- 10 出現第二個沖洗程序。先從 ▶ 開始。電器開始沖洗。螢幕上會顯示剩餘沖洗的時間。

約 .1 分鐘後，訊號聲便會響起。請使用隨附的清潔用海綿來清空蒸發皿。清空水槽，並開啟外蓋讓水槽風乾。使用軟布擦乾蒸爐，並徹底地用烘乾程序來烘乾它。

提示

- 清潔輔助必須完整的進行，並不能取消。
- 在烹調前，從蒸爐內移除任何除清潔劑的殘餘。
- 假如清潔輔助因斷電而取消，它必需在使用烤箱前，再次啟動，以避免任何的清潔劑殘留在電器裡。

烘乾程序



在蒸煮或清潔後，您可使用烘乾程序來烘乾爐腔。

烘乾程序約花 20 分鐘。


注意！

切勿在高溫的烤箱內部中擦乾水槽。否則會損壞水槽。

啟動脫水程序

- 1 取出水槽。從蒸爐中移除配件。請使用隨附的清潔用海綿來清空蒸發皿。擦拭爐腔。徹底的移除清潔劑的殘餘。關閉烤箱箱門。
- 2 設定功能旋鈕至 **S**。使用旋鈕選擇烘乾程序。
- 3  標誌被顯示中。觸碰  來確認。
- 4 出現烘乾時間為 20 分鐘。觸碰 ▶ 以啟動。螢幕上顯示消逝的烘乾時間。蒸爐裡的照明燈仍關著的。



- 5 約 .20 分鐘後，訊號聲便會響起。螢幕上顯示一個訊息。觸碰  以確認。

烘乾程序結束。請讓電器冷卻。使用軟布將蒸爐及控制面板擦亮。

除水垢程序

您的電器需每隔一段時間除水垢，以維持運作。螢幕上顯示一個提醒。

除水垢程序包含除水垢的步驟及兩次的沖洗。

除污劑




關於除水垢，僅使用售後服務中心所推薦的液體除污劑 (訂購號碼 . 311138 從售後服務中心或網路商店訂購)。其他除水垢劑可能對電器造成損壞。

注意！

表面損壞：若除水垢劑沾到密封門條，前門，或其他敏感的表面，請立即用清水擦掉。

啟動除水垢程序

爐腔必須完全冷卻。

- 1 準備除污液時，請將 300 毫升的水和 60 毫升的除污劑混合。
- 2 設定功能旋鈕至 **S**。使用旋鈕選擇除水垢的程序。
- 3  標誌被顯示中。與  確認。
- 4 將除污劑注入水槽中，並將其滑入水槽箱中。關閉烤箱箱門。與  確認。

- 5 除水垢時間 30 分鐘顯示中。先從 ▶ 開始。螢幕上會顯示剩餘的除水垢時間。爐腔內的燈仍然關閉。



- 6 30 分鐘後，訊號聲便會響起。螢幕上顯示一個訊息。
7 請使用隨附的清潔用海綿來清空蒸發皿。在水槽中注入冷水。與 ✓ 確認。
8 第一個沖洗程序顯示。先從 ▶ 開始。電器開始沖洗。螢幕上會顯示剩餘沖洗的時間。



- 9 1 分鐘後，訊號聲便會響起。請使用隨附的清潔用海綿來清空蒸發皿。與 ✓ 確認。
10 出現第二個沖洗程序。先從 ▶ 開始。電器開始沖洗。螢幕上會顯示剩餘沖洗的時間。

1 分鐘後，訊號聲便會響起。除污程序結束。

請使用隨附的清潔用海綿來清空蒸發皿。清空水槽，並開啟外蓋讓水槽風乾。使用軟布擦乾蒸爐，並徹底地用烘乾程序來烘乾它。

刪除在螢幕上的除水垢提示。

刪除除水垢提示。

- 1 設定功能旋鈕至 **S**。使用旋鈕選擇「刪除除水垢提示」。與 ✓ 確認。
- 2 一個通知出現。與 ✓ 確認。

提示

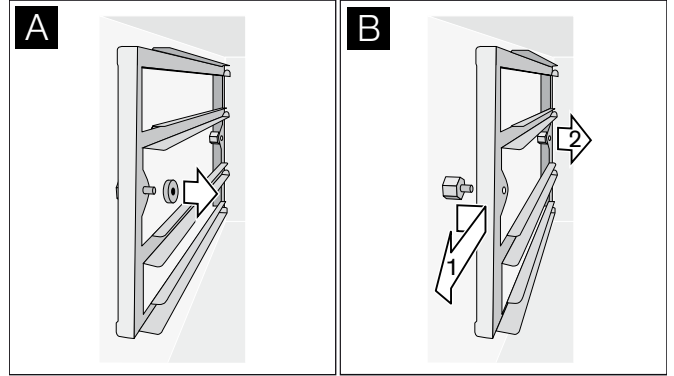
- 除水垢程序必須完整的進行，並不能取消。
- 在烹調前，從蒸爐內移除任何除水垢劑的殘餘。
- 假如除水垢程序因斷電而取消，它必需在使用烤箱前，再次啟動，以避免任何的水垢殘留在電器裡。

移除滑軌

清潔時，您可以移除滑軌。

拆除軌道

- 1 放置一個洗碗布於蒸爐內，以避免不鏽鋼刮傷。
- 2 鬆開帶孔滾花螺帽 (圖 A)。
- 3 稍微向側邊的螺絲拉開滑軌，並朝您的方面拉 (圖 B)。



用洗碗機清洗滑軌。

安裝滑軌

- 1 將滑軌正確地放回，塞子在後方。
- 2 將滑軌往背部的螺栓推進，並在前方鉤住它們。
- 3 鎖緊帶孔滾花螺帽。




提示：假如您丟失了帶孔滾花螺帽，您可透過售後服務中心購買此備用零件。使用非原有的帶孔滾花螺帽將會腐蝕烤箱內部。

疑難排解

故障通常可被輕易排除。在聯絡客服中心前，請先閱讀下列說明。

觸電風險！

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

破裂	可能原因	解決方法
電器 無法運轉，無顯示	插頭未插上	將電器連接至主電源
	電源中斷	確認廚房中其他設備是否正在運作
	保險絲故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲是否運作正常
	操作錯誤	關閉保險絲盒內電器用的保險絲，約 60 秒後再次接通。
無法啟動電器	爐門未完全關上	關閉爐門
電器沒有在運轉且顯示螢幕沒有反應。  顯示於螢幕上	兒童安全鎖已啟用	停用兒童安全鎖（請參閱「兒童安全鎖」章節）
電器會自動 關閉	安全關閉裝置：電器超過 12 小時都沒有運轉之下	按  以確定，並關閉 電器後再設定一次。
電器無法加熱，  顯示於螢幕上	電器處於示範模式。	在基本設定中停止示範模式。
電器無法啟動，螢幕顯示錯誤訊息。	水槽已清空	請將水注入水槽
水蒸氣在烤箱內無法看見	蒸氣超過 100°C 是看不見的	這是正常的現象。
許多蒸氣從門上方流失。	電器在校準沸點，預熱中或加熱功能被改變。	這是正常的現象。
	電器尚未被校準。	校準電器
許多蒸氣從門旁邊流失。	門的密封條弄髒或鬆掉。	清潔門的密封條並將它插入槽內。
烹調時發出「啪啪」雜音	蒸氣造成冷凍食品出現冷 / 熱效果	這是正常的現象。
電器未能正常地產生蒸氣	電器中形成水垢	啟動除水垢程序。
錯誤訊息「Exxx」		若出現 錯誤訊息，請將功能旋鈕轉至 0；若該顯示消失則代表此為非重複型問題。若錯誤訊息 不斷出現於顯示螢幕上，或一直停留在螢幕上，請聯絡售後服務中心 並告知錯誤代碼。


停電

本電器可跨越數秒的斷電。繼續運轉。

若斷電時間較長而該電器仍在運轉，顯示螢幕上會出現訊息。運轉被中斷。

請將功能旋鈕設定為 0，電器便可再次正常運轉。

示範模式

當電器在示範模式下顯示螢幕會出現  符號。該電器將不會加熱。

請暫時拔掉電器插頭（關閉家居保險絲或保險絲盒中的斷路器）。接下來在 3 分鐘內於基本設定中關閉示範模式（請參照「基本設定」章節）。

更換烤箱照明燈

由於技術原因，照明燈無法被移除。照明燈只能由 Gaggenau 的售後服務人員更換。

注意！

請勿拆下照明燈外蓋。這會損壞其焊接處。

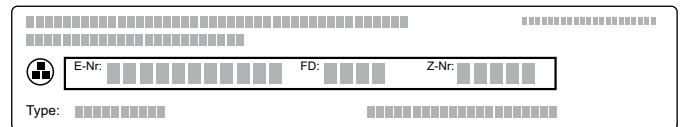
假如照明燈外蓋有損壞，應立即修理。你可以從向售後服務中心取得外蓋。請提供你的電器的 E 號碼及 FD 號碼。

售後 - 服務中心

若您的電器需要維修，請聯絡我們的客服中心。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

產品編號及生產編號


與我們聯絡時，請提供完整的產品編號（E no.）和生產編號（FD no.），以便我們提供正確的建議。打開暖盤機時，即可找到印有這些編號的銘牌。



為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號
(E no.)

生產編號
(FD no.)

售後服務中心 

請注意，即使在保固期內，售後服務工程師到府服務仍需酌收費用。

各國的聯絡資訊請參閱附件的客戶服務列表。

預約技師到府服務以及產品諮詢

TW 0800 368 888
免付費電話

製造商的專業技術值得信賴；請放心將您的居家電氣用品交給我們，其維修工作皆由訓練精良的客服技術人員執行並且使用原廠備用零件。

設定列表與提示

提示

- 指定的烹調時間僅供參考。實際的烹調時間因煮前的食材品質、溫度、待煮食物的重量及厚度而異。
- 請總是預熱電器。如此才能讓食物有最佳的烹飪結果。指定的烹調時間與預熱的電器有關。若您未預熱機器，延長烹調時間約 5 分鐘。
- 所提供的數值約為四份。假如您想要準備更多的食物，您應允許更長的烹調時間。
- 使用所指定的烹調用具。假如您使用其他的烹調用具，烹煮時間也許會更長或更短。
- 假如您對一道菜餚並不熟悉，先使用最短的指定時間。必要時，您可延長烹調時間。
- 請短暫地將預熱過的烤箱門打開，並快速地裝進機器裡。
- 當僅使用一個烹調容器時，從下插入第二層。

- 假如您使用通風的烹飪架或烤架，且沒有使用另外的烹調容器，請務必放置樸素的盤子在架子底下，以避免烤箱底部及通風口造成過多的汙染。
- 蒸，解凍，燉，及重新加熱時，您可以同時使用三層架子（從底部數來的第 2, 3 及 4 層）。這樣不會轉移味道。所以，魚，蔬菜，及甜點也許能同時準備。然而，較多數量的食物或許需要延長時間來準備。
- 烘烤僅在一層。可以用底下數來第二層烹調。
- 食物不能與爐腔，瀘油網，或背板有接觸。
- 關上蒸氣烤箱門。請隨時保持密封條表面乾淨。
- 請勿放置架子及容器過近。這樣可以確保最佳的蒸氣循環。
- 確保每個應用的裝置內設有瀘油網。
- 假如您希望用蒸氣準備菜餚，而機器的溫度超過 100°C（因之前被使用來烘烤東西），請允許它在蒸之前先冷卻。否則，食物將在高溫下變乾。

蔬菜

- 用蒸的調理蔬菜比水煮的更溫和。他們的味道，顏色，及軟硬度更持久。維他命及可溶解的成分也不會被洗去。由於蒸氣烤箱在運作時沒有壓力，而且只有 100°C，食物準備起來比壓力鍋更溫和。如，
- 所有的資料請參考 1 公斤的清洗過的蔬菜。
- 用穿孔的烹調容器來蒸蔬菜，將它們從下方滑入第二層。在下方，插入未穿孔的烹調容器。如此可預防烤箱內部變髒。您可以收集蔬菜汁，並將它用來當醬料或湯的基底。
- 在預熱的電器裡，用沸水燙 4 分鐘，使蔬菜變白。假如蔬菜或水果沒有馬上上菜，將它們放置於冰水裡，以預防他們在殘留的熱能裡燉煮。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度比例	烹調時間 (分鐘)	備註
朝鮮薊，大型	穿孔的	100	100	25 - 35	
朝鮮薊，小型	穿孔的	100	100	15 - 20	
整顆花椰菜	穿孔的	100	100	20 - 25	
蒸煮花椰菜，分成小花	穿孔的	100	100	15 - 20	
豆類，綠色的	穿孔的	100	100	25 - 30	
綠花椰菜，分成小花	穿孔的	100	100	10 - 15	
茴香，條狀	穿孔的	100	100	10 - 15	
蔬菜，風味冷盤	穿孔的 / 烤架	100	100	50 - 60	以風味冷盤的做法
蘿蔔，切片	穿孔的	100	100	10 - 15	
馬鈴薯 削皮，及分為四等分	穿孔的	100	100	20 - 35	
嫩藍，切片	穿孔的	100	100	15 - 25	
韭蔥，切片	穿孔的	100	100	5 - 10	
帶餡的青椒	未穿孔的	180 - 200	80/100	15 - 20	假如裡頭有肉餡，預先炒肉餡。
焗薯 (每個大約 50 克)	穿孔的	100	100	25 - 30	
焗薯 (每個大約 100 克)	穿孔的	100	100	40 - 45	
球芽甘藍	穿孔的	100	100	15 - 20	

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度比例	烹調時間 (分鐘)	備註
蘆筍, 綠色	穿孔的	100	100	10 - 15	
蘆筍, 白色	穿孔的	100	100	18 - 25	
菠菜	穿孔的	100	100	4	
蕃茄, 去皮	穿孔的	100	100	3 - 4	切及削皮一次, 在蒸過後, 放入冰水中。
小胡瓜, 帶餡	穿孔的	160 - 180	80/100	15 - 35	假如裡頭有肉餡, 預先炒肉餡。
甜豆	穿孔的	100	100	10 - 15	

魚類

- 蒸煮是一種不需要任何油脂, 也不會讓魚變乾的烹調方法。
- 基於食品衛生理由, 煮過的魚的核心溫度至少為 62-65 °C。這也是理想的烹調溫度。
- 請勿在魚完全煮熟前加鹽。這樣可保留自然的風味, 及較少水份從魚流失。
- 當使用穿孔的烹煮用具, 假如魚易黏, 您可以在烹煮用具上面塗油。
- 滑入未穿孔的烹調插入物到從下方數來的第一層, 以避免讓魚湯灑落在蒸爐表面。
- 對於含皮的魚片, 將魚皮面朝上放置於烹調插入物或烤架上 – 這樣可幫助保持其質地及味道。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
鯛魚, 整條 (每片 500 克)	實底	90 - 100	100	18 - 20	假如放在切半的馬鈴薯上, 可將魚立起來進行烹調。
魚肉餃子 (每個 20 - 40 克)	實底	90 - 100	100	4 - 8	在未穿孔的廚房用具裡墊上防油紙。
龍蝦, 熟的, 去殼的, 重新加熱的	穿孔的	70 - 80	100	10 - 12	
鯉魚, 生的, 整隻 (1.5 公斤)	實底	90 - 100	100	35 - 45	有庫存
鮭魚片 (每片 150 克)	穿孔的	90 - 100	100	10 - 12	
鮭魚, 整條 (2.5 公斤)	穿孔的	100	100	65 - 75	
藍貝 (1.5 公斤)	穿孔的	100	100	6 - 8	一旦藍貝的殼打開, 即煮熟了。
狹鱈, 整條 (800 克)	穿孔的	90 - 100	100	18 - 20	
鮫鱈魚, 魚片 (每片 300 克)	玻璃托盤 / 烤架	180 - 200	100	8 - 10	含汁
鱸魚, 整條 (每片 400 克)	穿孔的	90 - 100	100	12 - 18	

魚 – 低溫蒸煮

- 假如您蒸魚的溫度在 70 到 90 °C 之間，較不會煮過熟，或分散開。對於易受損的魚，這是一個特別的優勢。
- 對於不同種類魚的數值，請參考魚片。
- 滑入未穿孔的烹調插入物到從下方數來的第一層，以避免讓魚湯灑落在蒸爐表面。
- 端上預熱的餐盤。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
牡蠣 (x 10)	實底	80 - 90	100	2 - 5	有庫存
羅非魚 (每片 150 克)	穿孔的	80 - 90	100	10 - 12	
鯛魚 (每片 200 克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	
魚片 (每片 200 - 300 克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	
沙鍋魚	烤架	70 - 80	100	50 - 90	在一個沙鍋模具 使用核心溫度探測器來確認精確的的烹調溫度 (請見 '核心溫度感測器' 章節)。
整條鱒魚, (每片 250 公克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	
大比目魚 (每片 300 克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	
扇貝 (每片 15 - 30 克)	實底	80 - 90	100	4 - 8	扇貝愈重, 烹調時間愈長。
鱈魚 (每片 250 克)	穿孔的	80 - 90	100	10 - 12	
紅鯛 (每片 200 克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	
革平魷 (每片 120 克)	穿孔的	80 - 90	100	10 - 12	
鮫鱈魚 (每片 200 克)	穿孔的	80 - 90	100	10 - 15	
魚捲, 包餡 (每片 150 克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	
大口鱈 (每片 300 克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	
鱸魚 (每片 150 克)	穿孔的	80 - 90	100	10 - 12	
梭鱸 (每片 250 克)	穿孔的	80 - 90	100	12 - 15	

肉類 – 在高溫烹調

- 混合蒸氣及熱風是最佳的烹調不同種類魚的方法。在這個操作模式下，蒸爐為密封的，且溼度可抵消熱風所引起的乾燥。這個方法被用於傳統的烹調。幸虧有多變溼度控制系統，任何種類的食物皆可達到最佳狀況。
- 所列示的烹調時間僅為參考之用，這是取決於肉品開始烹調時的溫度，以及肉品高溫快煎的時間長短。使用核心溫度探測器，如此您可以更容易地觀察核心溫度。相關資訊，用法說明，以及最佳的目標溫度可在核心溫度探測器章節找到。
- 在準備開始烹調前，先將肉品由冷凍取出一個小時。
- 當使用穿孔的烹調插入物或烤架，滑入一個烹調用具及一個未穿孔的基底在下面。倒入一點水到未穿孔的烹調插入物裡，以避免肉烤焦並黏在上面。您可加入蔬菜，酒，香料及草本植物而製作美味的醬汁。
- 若您想要一分熟或三分熟的肉，當溫度達到所需核心溫度的 5 °C 以下時，打開電器門，並一直等到目標溫度達成。這樣可以避免煮過熟，及讓肉有足夠的時間來靜置。
- 靜置時間：烹調完成後，讓肉能在烤架上靜置 5 分鐘。這樣能提供一個機會讓肉 "放鬆"。肉汁開始減少循環，以及切肉時，較少的肉汁會流失。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度比例	烹調時間 (分鐘)	備註
牛排骨肉, 褐色, 三分熟 (每片 350 克)	未穿孔的	170 - 180	0/30	10 - 20	
無骨肉片, 褐色, 三分熟, 在酥皮內 (600 克)	未穿孔的	190 - 200	80/100	25 - 40	將烘焙紙鋪在烹調容器上。
小牛肉背部, 褐色, 三分熟 (1 公斤)	未穿孔的	160 - 180	30/60	20 - 30	當液體加入未穿孔的烹調容器裡, 30 % 的溼度為足夠的。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度比例	烹調時間 (分鐘)	備註
煙燻豬排, 熟, 切片	未穿孔的	100	100	15 - 20	
烤豬, 帶皮全熟 (1.5 公斤)	烤架	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	在烹調前, 斜對角地切皮。使用溫度探測器: 在第二個烹調步驟, 您應該達到約 65°C 的核心溫度, 在第三個步驟烹調, 達到 75 - 80 °C 的核心溫度。
羊腿肉, 褐色, 三分熟 (1.5 公斤)	未穿孔的	170 - 180	30/60	60 - 80	
鹿背, 褐色, 三分熟 (每個 500 克)	未穿孔的	160 - 180	0/30	12 - 18	
烤牛肉, 全熟 (1.5 公斤)	烤架	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30/60	15 - 20 60 - 90	當液體加入未穿孔的烹調容器裡, 30 % 的溼度為足夠的。
烤牛肉, 褐色, 三分熟 (1 公斤)	未穿孔的	160 - 180	0/30	40 - 60	
烤豬 (頸或肩), 全熟 (1.5 公斤)	烤架	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30/60	20 60 - 90	當液體加入未穿孔的烹調容器裡, 30 % 的溼度為足夠的。
加熱 (水煮) 香腸	未穿孔的	85 - 90	100	10 - 20	如, 巴伐利亞式小牛肉香腸 ('Weisswurst') 或里昂那香腸 ('Lyoner')

肉類 / 禽肉低溫烹調。

- 高溫快煎肉後, 再以低溫煮一段時間。這樣會使肉遍佈一種均等的粉紅色 (除了非常薄的邊) 及特別地多汁。在烹調時, 您不需翻轉肉品, 或加任何的液體。
- 所列示的烹調時間僅為參考之用, 這是取決於肉品開始烹調時的溫度, 以及肉品高溫快煎的時間長短。使用核心溫度探測器, 如此您可以更容易地觀察核心溫度。相關資訊, 用法說明, 以及最佳的目標溫度可在核心溫度探測器章節找到。
- 在準備開始烹調前, 先將肉品由冷凍取出一個小時。
- 基於食品衛生的理由, 在烹飪前, 先以煎鍋短暫地高溫快煎肉品的每面。這樣會使得肉的表皮變硬, 如此可預防肉汁流出及產生一種特有風味的煎肉。
- 小心地調味。肉品在小火烹調時, 其味道會愈來愈強烈。
- 當野味及馬肉在用慣用的方式小火烹調時, 它們的味道將更強烈。
- 使用小火烹調方式。藉由這個方式, 任何流失的水分將會保留在蒸爐裡, 並且防止食物變乾。
- 請注意食物的核心溫度不能比蒸爐內的溫度還高。憑經驗估計, 蒸爐的溫度應設定為 10 - 15 °C 高於要求的核心溫度。
- 當烹調快結束時, 降低溫度至 60 °C。這可允許您延長烹調時間 (比如, 您的客人將會晚到)。假如您想暫停烹調, 蒸爐裡的溫度不能高於要求的核心溫度。這指大的食物可保留在蒸爐裡 1 - 1.5 個小時, 而小的食物可保留在蒸爐裡 30 - 45 分鐘。
- 端上預熱的餐盤。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	加熱方式	烹調時間 (分鐘)	註釋
鴨胸肉, 三分熟 (每片 350 克)	實底	70 - 80	☞	40 - 60	在烹調後, 您可以快速地用煎鍋將其皮煎的酥脆。
牛排骨肉, 三分熟 (每片 350 克)	實底	70 - 80	☞	40 - 70	
捆綁去骨羊腿肉, 三分熟 (1.5 公斤)	實底	70 - 80	☞	180 - 240	在烹調前, 取得蒜頭及草本植物。
牛排, 三分熟 (每片 175 克)	實底	70 - 80	☞	30 - 60	
沙朗牛排, 三分熟 (1 - 1.5 公斤)	實底	70 - 80	☞	150 - 210	切片, 於上菜前淋上白醬
圓形去骨豬肉片, 全熟 (每片 70 克)	實底	80	☞	50 - 70	

禽肉

- 溼度代表當電器在運作「混合」模式時，可預防食物變乾。這對於禽肉特別重要。在同時，高溫可使表面變焦及酥脆。水蒸氣可轉移兩倍的熱能及熱風，並傳達到食物的每個部分。這樣可使雞肉全身均勻焦脆，而雞胸肉維持鮮嫩多汁。
- 所列示的烹調時間僅為參考之用，這是取決於肉品開始烹調時的溫度。使用核心溫度探測器，如此您可以更容易地觀察核心溫度。插入肚子及大腿間，而不是家禽的腔中。相關資訊，用法說明，以及最佳的目標溫度可在核心溫度探測器章節找到。
- 為使表皮更焦脆，可以在禽肉上加香料及草本植物，並加一點油或者不加。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度比例	烹調時間 (分鐘)	備註
全鴨 (3 公斤)	未穿孔的	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	開始烹調時，胸部朝下。當烹調時間過了一半時，將鴨翻面。這樣敏感的鴨胸肉才不會變乾。
鴨胸肉，褐色，三分熟 (每個 350 克)	未穿孔的	160 - 180	0	12 - 18	
全雞，(1.5 公斤)	烤架	170 - 180	60	50 - 60	
雞胸肉，含餡，蒸煮 (每片 200 克)	穿孔的	100	100	10 - 15	
雞腿 (每隻 350 克)	烤架	170 - 180	30/60	40 - 45	
火雞胸肉片，蒸煮 (每片 300 克)	穿孔的	100	100	12 - 15	
春雞，鵝鶉，鴿子 (300 克)	穿孔的	100	100	25 - 30	
春雞，鵝鶉，鴿子 (300 克)	穿孔的	180 - 200	60/80	12 - 16	

小菜

請遵循包裝上提供的指示。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
印度香米 (250 克 + 500 毫升的水)	實底	100	100	15 - 20	
古斯米，250 克 + 500 毫升的水	實底	100	100	5 - 10	
餃子 (每個 90 克)	穿孔的 / 未穿孔的	95 - 100	100	20 - 25	
長粒米，250 克 + 500 毫升的水	實底	100	100	20 - 25	
糙米 (250 克 + 375 毫升的水)	實底	100	100	25 - 35	
小扁豆 (250 克 + 500 毫升的水)	實底	100	100	25 - 35	
扁豆，預先泡過 (250 克 + 1 公升的水)	實底	100	100	55 - 65	




甜點

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
法式烤布蕾 (每個 130 g)	實底	90	100	40 - 45	在烤盤蓋上耐熱保鮮膜。
酵母餃子 (每片 100 克)	實底	100	100	20 - 30	在蒸之前，讓酵母餃子發酵 30 分鐘 (請見 '麵團發酵' 章節)。
法式烤布蕾 (每個 130 g)	穿孔的	90 - 95	100	30 - 35	在烤盤蓋上耐熱保鮮膜。
糖煮果泥	實底	100	100	15 - 25	如，蘋果，梨子，大黃 食譜提示：加糖，香草糖，肉桂或檸檬汁。
米布丁 (250 克的米 + 625 毫升的牛奶)	實底	100	100	35 - 45	食譜提示：加水果，糖，或肉桂。
甜的烘焙食物	實底	180 - 200	0 / 60	20 - 40	如，粗粒小麥粉，凝乳或預煮過的米布丁。

雜項

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
消毒 (如 嬰兒奶瓶，果醬瓶)	烤架	100	100	20 - 25	
水果乾、蔬菜	穿孔的	80 - 100	0	180 - 300	如，蕃茄薄片，蘑菇，小胡瓜，蘋果，梨子等等。
蛋，中型 (x 5)	穿孔的	100	100	8 - 15	
乳蛋凍 (500 克)	玻璃托盤，烤架	90	80 - 100	25 - 30	覆蓋上耐熱保鮮膜。
粗小麥粉餃	實底	90 - 95	100	8 - 10	
寬麵條	實底	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
舒芙蕾	烤盤，烤架	180 - 200	60	12 - 20	
融化巧克力	耐熱碗，烤架	100	100	5 - 8	覆蓋上耐熱保鮮膜。

烘焙

- 使用蒸氣烤箱，您的烘烤食品可以達到最理想的溼度。
 -  | 熱風 + 0% 溼度
就水果蛋糕或法式鹹派而說，水份會流失。這個模式會與常見烤箱的熱風相對應。
 -  | 熱風 + 30% 溼度
混合的蛋糕不會變乾。食物本身的溼度無法由烤箱內部流失。
 -  | 熱風 + 60 - 100% 溼度：
酥皮及發酵的餅皮的內部變鬆，及外部變酥脆及有光澤。
- 您僅可在蒸氣烤箱中的一層烘烤。在下方數起第二層插入未穿孔的烹調容器。當使用一個較高的烤模，將它放在下方數起第一層的烤架上。
- 烘烤時，請將濾油網留在正確的位置。


食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度比例	烹調時間 (分鐘)	備註
蘋果派	20 公分彈簧安全器蛋糕烤模, 烤架	160 - 170	0	70 - 80	
貝果 (每個 100 克)	未穿孔的	190 - 210	80/100	20 - 25	
法式長條麵包, 預先烘焙的	烤架	190 - 200	60/100	10 - 15	
餅乾底座, 高 (6 個蛋)	彈簧安全器蛋糕烤模	160 - 170	0	30 - 35	
瑞士卷 (2 個蛋)	未穿孔的	210 - 220	0/30	6 - 8	
小型酥皮蛋糕	未穿孔的	180 - 200	80/100	15 - 25	
麵包卷 (每個 50 - 100 克)	未穿孔的	180 - 200	80/100	15 - 25	
麵包卷, 預先烘焙的	烤架	170 - 180	60	8 - 15	
麵包 (1 - 1.5 kg)	未穿孔的	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
方形海綿蛋糕	未穿孔的	150 - 160	0	25 - 30	
奶油環形蛋糕 (由 1 公斤的麵粉發酵的麵團)	奶油環形蛋糕烤模	160 - 175	30/60	35 - 45	
酵母盤烘焙	未穿孔的	160 - 170	30/60	30 - 45	濕的配料的食品 (如李子蛋糕或洋蔥塔) 使用溼度 30% 的酵母烘焙, 而乾的配料的食品 (如奶酥) 使用溼度 60% 的酵母烘焙。
奶油蛋捲 (500 克的麵粉)	未穿孔的	150 - 160	60/80	20 - 30	
馬芬蛋糕	馬芬烤盤, 烤架	170 - 180	0/30	20 - 30	
馬卡龍	未穿孔的	140 - 150	0	25 - 35	
餅乾	未穿孔的	150 - 170	0	15 - 25	
法式鹹派	果餡餅烤模, 烤架	180 - 190	0	35 - 60	
海綿蛋糕	蛋糕烤模 / 彈簧安全器蛋糕模具, 烤架	160 - 175	30	50 - 60	
小蛋糕	未穿孔的	150 - 160	0	35 - 45	
管狀餅乾	未穿孔的	150 - 160	0	25 - 30	
塔	果餡餅烤模, 烤架	190 - 210	0/30	30 - 45	
奶油泡芙, 長條泡芙	未穿孔的	170 - 180	0/30	40 - 45	

重新加熱

- 蒸烤爐非常適合重新加熱已熟食物，而且不會讓食物變得乾燥。在色香味方面都能媲美新鮮現做。
- 要使用此功能，請選擇「重新加熱」模式 。
- 請勿蓋住食物。請勿使用鋁箔或保鮮膜。
- 表中所列為一人份。您可以使用無孔的烹調器皿加熱大量的食物，烹調時間會比表內指定的時間更長。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)	註釋
法式長條麵包, 麵包卷 (冷凍)	烤架	140	10 - 15	
法式長條麵包, 麵包卷 (前一天的剩下來的)	烤架	180	5 - 8	
烤肉切片 (150 克 / 每片)	實底	120	12 - 15	厚切片, 請勿一片一片地堆疊; 將醬汁倒入烹飪用具裡, 使得烤肉更多汁。
蔬菜	盤, 烤架	90 - 100	8 - 10	
披薩, 薄餅皮	烤架	180	10 - 12	
披薩, 厚餅皮	烤架	180	12 - 14	
含大量澱粉的, 小菜	盤, 烤架	120	7 - 8	如, 披薩, 馬鈴薯, 米; 烘烤或炸物, 像是薯條或炸丸子就不適合。
已裝盤的餐點	盤, 烤架	120	8 - 15	

揉好的生麵團

- 在不使麵團變乾的情況下，蒸氣烤箱提供一個理想的環境來發起麵團，麵團混合物或麵團塊。
- 選擇「麵團發酵」模式  來執行。
- 不需要使用溼布蓋住碗。麵團發起僅需要平常一半的時間。
- 指定的麵團發起時間僅為參考。麵團發起直到它的體積雙倍成長。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)	備註
麵團混合物	碗 / 爐架	38	25 - 45	如, 酵母麵團, 烘焙酵素, 與酸麵麵團。

解凍

- 蒸爐解凍較室溫解凍更快速，且能溫和地及均勻地解凍冷凍食品。
- 選擇「解凍模式」* 來執行。
- 指定的解凍時間僅為建議。解凍時間取決於冷凍食品的大小及重量；平坦地及單獨地冷凍您的食品。這樣可縮短解凍時間。
- 解凍前，移除包裝。
- 僅解凍您所需準備的數量。

- 請記得，解凍後食物就無法長久保存，且比新鮮食物更快腐壞。立即處理解凍食物，並徹底地烹調。
- 解凍時間過了一半後，將肉品或魚翻面。將一塊一塊的冷凍食品分離，如莓果，或肉塊。不需要完全解凍魚。假如脂肪組織夠軟能吸收香料，它便能充分地解凍。

⚠ 健康風險！

解凍動物食材時，必須清除解凍時流出的液體。切勿讓這些液體與其他食物接觸。否則可能會散播細菌。將未穿孔的烹調容器滑入食物底下。將由肉品及禽肉收集來的解凍液體掉倒。然後，清理洗滌槽，並用大量的水沖洗。用熱肥皂水或洗碗機清理烹調容器。解凍後，以熱風，180 °C，運轉蒸氣烤箱 15 分鐘。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
莓果, 300 克	穿孔的	40 - 45	* ◊	3 - 4	
烤肉 (1,000 克)	穿孔的	40 - 45	* ◊	45 - 60*	
魚片, (每片 150 克)	穿孔的	40 - 45	* ◊	5 - 10*	
蔬菜 (400 克)	穿孔的	40 - 45	* ◊	5 - 7	
燉牛肉 (600 克)	穿孔的	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
雞肉 (1,000 克)	穿孔的	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
雞腿 (每隻 400 克)	穿孔的	45 - 50	* ◊	20 - 30*	

您應該保留更多時間來準備這道餐點：在解凍時間消逝後，關閉電器並將餐點留在關閉的電器中 10 - 15 分鐘，如此它們的內部可徹底的解凍。

保存

- 保藏水果及蔬菜在混合式蒸爐十分容易。
- 在購買食品或採收後，請立即烹調。延長儲存將降低維他命內容量，而且食物也將瀕臨發酵。
- 請務必使用狀況良好的水果與蔬菜。
- 混合式蒸氣烤箱並不適合保存肉類。
- 小心地檢查及清潔保存罐、橡膠、密封圈、夾子和彈簧。
- 在保存前，用混合式蒸爐，以 100 °C 及 100% 濕度消毒清洗過的罐子 20 - 25 分鐘。
- 將保存罐放置在穿孔的廚房用具。不要讓它們互相碰觸。
- 一旦烹調時間結束，打開爐腔機門。待保存罐完全冷卻後，再從烤箱中取出。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
水果, 蔬菜 (在密封的 0.75 l 保存罐)	穿孔的	100	100	35 - 40	
豆類, 豌豆 (在密封的 0.75 l 保存罐)	穿孔的	100	100	120	

榨出果汁 (軟皮無核的水果)

- 您可不費力的在蒸氣烤箱榨取莓汁。
- 將莓果放於穿孔的烹調容器中，將它們從下方滑入第三層。將未穿孔的烹調容器滑入下一層以取得果汁。
- 將莓果留在電器裡直到沒有果汁出現。
- 最後，以布包著莓果，並擠壓出剩餘的果汁。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
莓果	孔狀 + 實底	100	100	60 - 120	

準備優格

- 混合蒸氣烤箱甚至可用來準備優格。
- 在爐盤上加熱殺菌牛奶至 90 °C，以預防優格培養任何不需要的細菌。超高溫消毒的牛奶 (UHT milk) 則不需要再加熱。(請注意：假如您使用冷牛奶製作優格，菌種繁殖的時間會比較長)。
- 重要！讓牛奶隔水降溫至 40 °C，如此優格培養菌的過程不會被破壞。
- 攪拌一些自然優格及鑑定的優格培養菌 (每 100 ml 的優格加入 1 - 2 茶匙)。
- 當使用優格起動裝置，遵照包裝上的操作指南。
- 將優格倒入洗過的罐子中。
- 在倒入優格前，您可以用混合式蒸氣烤箱消毒罐子，設定 100 °C 及 100% 溼度，時程 20 - 25 分鐘。在倒入優格及將罐子置入電器前，請確保讓罐子及蒸爐先冷卻。
- 一旦完成製作優格，請將它放置於冰箱裡。
- 若欲製作濃郁的優格，在加熱前，請在牛奶中加入脫脂牛奶粉 (每公升 1 - 2 湯匙)。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	溼度 %	烹調時間 (分鐘)	註釋
優格混合物 (在密封罐)	實底	40 - 45	100	300 - 360	食譜提示：為優格增添口味，可混合水果泥，果醬，蜂蜜，香草或巧克力。必要時，加長準備時間。

準備龐大的食物

- 準備龐大食材時，您可以移除旁邊的滑動架子。
- 作法為鬆開在滑動架子前方的帶孔滾花螺帽，將滑動架朝您的方向拉。
- 將架子放置於蒸爐底部，及將食材或烤盤放置於架上。請勿將食材或烤盤直接放置於蒸爐底部。

食材內的丙烯醯胺

哪些食材會受到影響？

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

在處理食品時，如何將丙烯醯胺降至最低

一般處理方式	盡量縮短烹調時間。將食物烹調至金黃色，但顏色不宜過深。體積較大或較厚的食材，丙烯醯胺含量較少。
烘焙	使用熱風最高 180°C。
餅乾	蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺產生。在烤盤上平均地以單層方式鋪上薯片。
烤箱薯片	烤盤上至少放入 400 克的薯條，以免薯條太乾。

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Taiwan RoHS Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
內外殼 Enclosure	○	○	○	○	○	○
電路板 PCB	○	○	○	○	○	○
馬達 Motor	○	○	○	○	○	○
加熱組 Thermal Module	○	○	○	○	○	○
控制面板 Control Panel	○	○	○	○	○	○
電源線 Power Cord Plug	○	○	○	○	○	○
<p>備考 1 : “超出0.1 wt %” 及 “超出0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.</p> <p>備考 2 : “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.</p> <p>備考 3 : “—” 係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.</p>						

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU



900115517 zh-tw (970328)