

BOP 240/241

烤箱

目錄

重要安全資訊	3
損壞 原因	4
環境保護	5
符合環保規定的廢棄處理	5
節能提示	5
瞭解本電器	6
烤箱	6
顯示螢幕與操作控制	7
符號	7
顏色與顯示螢幕	8
其他資訊 i 與 i [®]	8
散熱風扇	8
功能旋鈕位置	9
配件	10
特殊配件	10
第一次使用前	11
設定語言	11
設定 時間形式	11
設定時鐘	11
設定日期形式	11
設定日期	12
設定溫度形式	12
結束 原始設定	12
濾油網	12
加熱 烤箱	12
清潔配件	12
啟動電器	13
待機	13
啟動 本電器	13
操作電器	13
箱體	13
安裝配件	13
開啟	14
快速加熱	14
安全 關閉	14
計時器功能	14
叫出計時器表單	14
計時器	14
碼錶	15
烹調時間	15
烹調結束時間	16
長時間 計時器	17
設定 長時間計時器	17
個別的食譜	18
記錄食譜	18
編製食譜	18
輸入名稱	19
啟動食譜	19
變更食譜	19
刪除食譜	19

核心溫度探測器	20
將核心溫度探測器插入待煮的食物中。	20
設定 核心溫度	21
核心溫度指導準則	22
炙烤功能	23
兒童安全鎖	23
啟動 兒童安全鎖	23
停用 兒童安全鎖	23
基本設定	24
清潔與維護	26
清潔劑	26
移除滑軌	27
催化式清潔 (清潔輔助功能)	27
準備 催化式清潔	27
啟動 催化式清潔	27
疑難排解	28
停電	28
示範模式	28
更換烤箱照明燈	29
售後 - 服務 中心	29
產品編號及生產編號	29
設定列表與提示	30
蔬菜	30
小菜與餐點	31
魚類	33
肉	34
禽肉	36
燒烤 / 烘焙	37
烘焙	38
揉好的生麵團	42
甜點	42
解凍	43
保存	43
消毒	44
乾果製作	44
石烤板	44
炙烤菜餚	45
食材內的丙烯醯胺	47

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。

本電器僅適用於最高海拔 2000 公尺以下地區。

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物。請僅使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開箱門。
- 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。
- 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。請讓燈泡冷卻後再行更換。

燙傷風險！

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常高溫。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 當開啟電器時，可能會有高溫水蒸汽溢出。請小心打開箱門。兒童應保持安全距離。
- 在高溫電器內的水份可能會轉化成高溫水蒸氣。絕對不要將水倒入高溫的電器中。

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。

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。
- 更換烤箱燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，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。
- 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。

燙傷風險！

電器外側在執行清潔功能的過程中會變得很燙。請勿碰觸爐門。請讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

損壞 原因

注意！

- 電器底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件直接放置在電器底部。亦不可在電器底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在電器底部上放置耐熱器皿，以免熱量累積，烘焙與烘烤時間將變得不正確，令搪瓷器皿受損。
- 高溫電器中的水份：電器處於高溫狀態時，請勿將水倒入電器中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能損壞釉質器皿。
- 濕潤的食物：爐門關上時，請勿將濕潤的食物長時間放在箱體中，以免損壞釉質器皿。
- 果汁：由於水果派水份較多，烘焙時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。如果可能的話，請使用較深的萬用烤盤。
- 爐門開啟下讓烤箱冷卻：請在爐門關閉的情況下讓箱體冷卻。即使爐門只打開些微縫隙，與前方面板相鄰的組件在一段時間後仍可能會損壞。
- 爐門密封條太髒：若爐門密封條太髒，運作時爐門將無法緊閉。這會造成電器前方附近的組件損壞。請保持密封條清潔。
- 將電器箱門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在電器箱門上，或將任何東西放置或懸掛於箱門上。請勿將廚房用具或配件放在箱門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的電器機型裡，關上電器箱門時就可能刮傷箱門面板。務必將配件儘可能推入電器之中。
- 搬運電器：請勿利用箱門把手搬運或扶住電器。箱門把手無法承受電器的重量，可能會斷裂。

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。

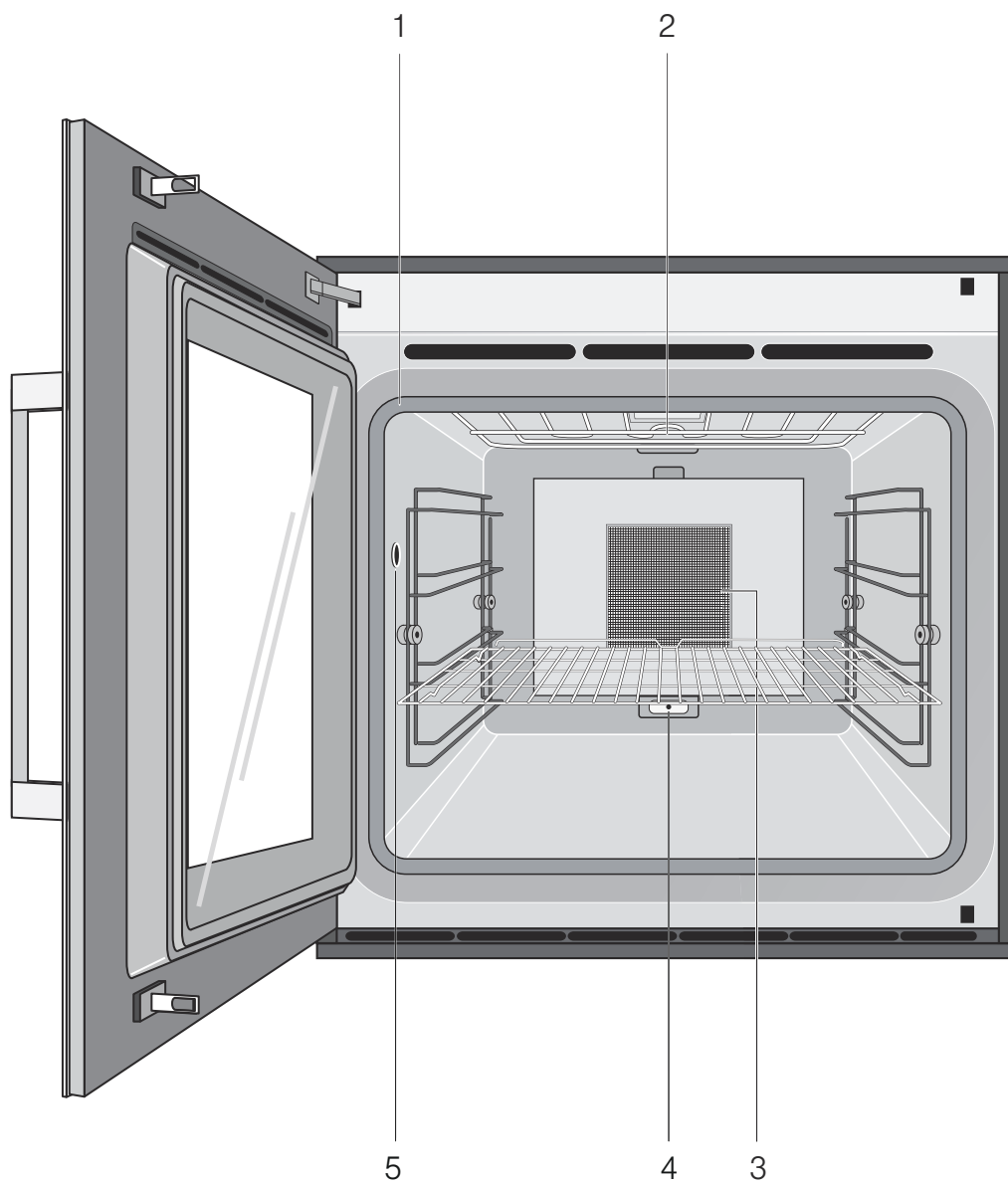
節能提示

- 烹調、烘焙、烘烤時若要開啟爐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。這類廚具吸熱效率較高。
- 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。你也可以並排放入兩個蛋糕模。
- 在熱風模式下，可同時在好幾個層架進行 烘焙。
- 若烹調時間相對較長，可於烹調時間結束前的 10 分鐘關閉烤箱 並使用烤箱的餘熱來完成烹調程序。

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。

烤箱

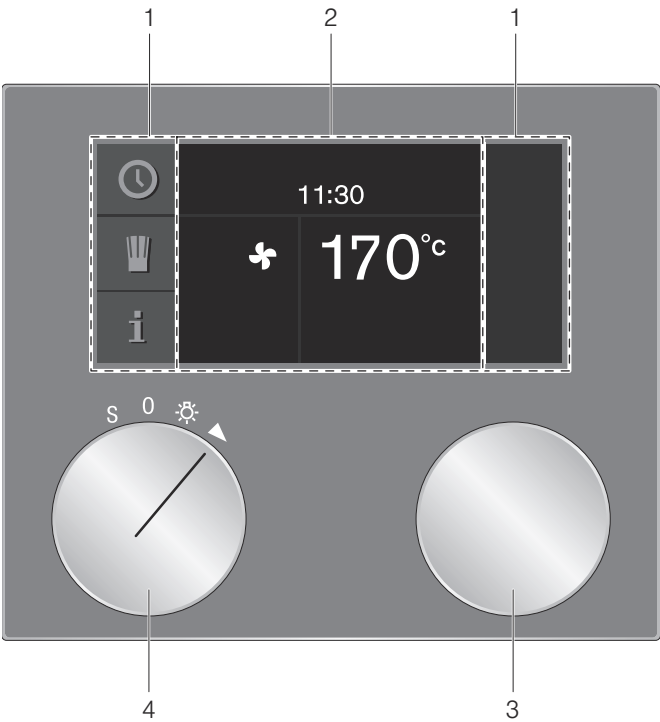


1	箱門封口
2	燒烤加熱元件
3	濾油網
4	其他加熱原件專用插槽（石烤板和炙烤盤專用配件）
5	核心溫度探測器的插座

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
>>	附有狀態顯示器的快速加熱
🍽	叫出個別的 食譜
rec	記錄表單
↶	編輯設定
>A ^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
>>	開始炙烤功能
>>	結束炙烤功能

顏色與顯示螢幕

顏色

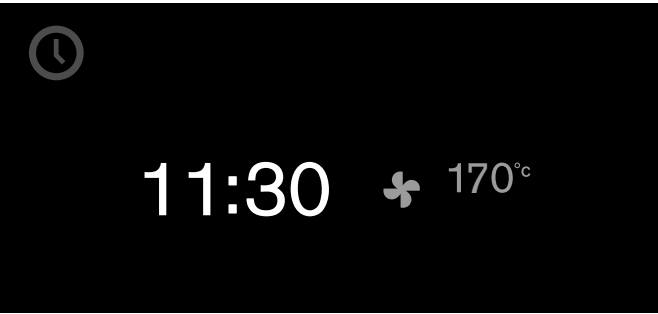
在相關的設定情況下使用不同的顏色來引導使用者。

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^⓪

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^⓪ 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。

散熱風扇

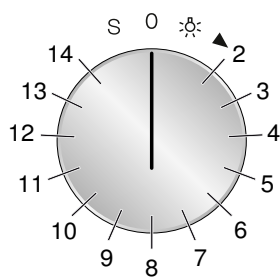
本電器備有散熱風扇。操作過程中散熱風扇會啟動。依照電器版本的不同，熱風會從爐門上方或下方散出。

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。

功能旋鈕位置



位置	功能 / 加熱模式	溫度	說明
0	關機位置		
☀	輕度		
2	☼ 熱氣	50 - 300 °C 預設溫度 170 °C	熱風：在各層溫度烘焙蛋糕、餅乾及進行烘烤。烤箱背壁內的風扇會將熱度平均分布到爐腔內。
3	☼ ^e 節能熱風 *	50 - 300 °C 預設溫度 170 °C	節能熱風模式用於烘烤蛋糕、肉類、烘培食品及焗烤類食物。使用餘溫來加熱為最佳的方式。便利的功能仍會關閉（例如內部照明）。爐腔溫度只會在電器加熱時顯示。請勿預熱烤箱。 請確保爐腔已冷卻，在放進食材前裡頭沒有其他物品。然後開始指定烹調時間。烹調時請務必關閉機門，避免熱度流失。
4	--- 上火 + 下火加熱	50 - 300 °C 預設溫度 170 °C	用於烘烤烤模內或烤盤上的蛋糕、焗烤及烘烤。
5	--- 上火加熱	50 - 300 °C 預設溫度 170 °C	上火加熱，例如，燒烤酥皮水果蛋糕。
6	--- 下火加熱	50 - 300 °C 預設溫度 170 °C	用於最後階段烘烤（例如濕潤的水果蛋糕）、保存食物、水盤慢烤。
7	☼ 熱風 + 下火加熱	50 - 300 °C 預設溫度 170 °C	增加下火加熱，用於濕潤型蛋糕，例如水果蛋糕。
8	☼ 表面完全燒烤 + 循環熱風	50 - 300 °C 預設溫度 220 °C	全面、均勻的熱度，用於烹調肉類、禽類和全魚。
9	~~~~~ 表面完全燒烤	50 - 300 °C 預設溫度 220 °C	用於燒烤片狀食物，如肉片、香腸片或魚片。燒烤及脆皮燒烤。
10	~~~~~ 集中燒烤	50 - 300 °C 預設溫度 220 °C	只加熱燒烤加熱元件的中央區域。節能燒烤少量食物。
11	~~~~~ 石烤板功能	50 - 300 °C 預設溫度 250 °C	石烤板為特殊配件 石烤板從底部加熱，用於製作脆皮石烤披薩、麵包或麵包卷。
12	☐ 炙烤盤功能	50 - 220 °C 預設溫度 180 °C	炙烤盤為特殊配件 可加熱鑄鐵炙烤盤用於製作大量綜合肉類、焗烤或節慶炙烤。
13	☕ 麵團發酵	30 - 50 °C 預設溫度 38 °C	發酵：用於酵母麵團與酸麵糰。 麵團發酵的速度會比室溫快很多。酵母麵團最理想的發酵溫度設定為 38 °C。
14	* 解凍	40 - 60 °C 預設溫度 45 °C	用於處理蔬菜、肉類、魚及水果。

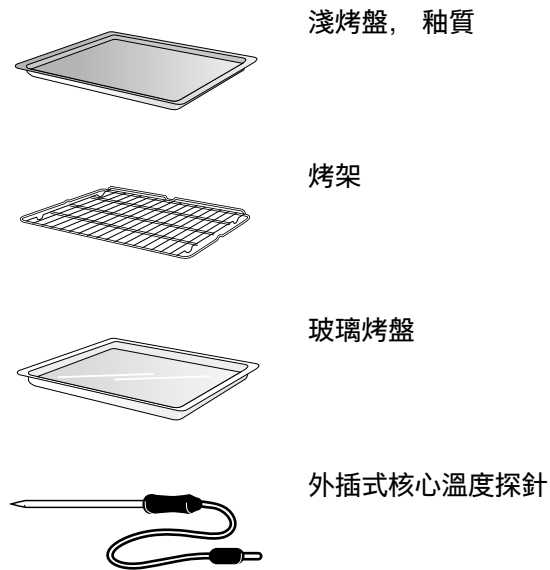
* 加熱模式的能源效率等級符合 EN60350-1 規範。

位置	功能 / 加熱模式	溫度	說明
S	 基本設定		您烤箱的基本設定可以個別進行調整。
	 催化式清潔	300 °C	清潔輔助功能
* 加熱模式的能源效率等級符合 EN60350-1 規範。			

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：



特殊配件

可向專業零售商購買以下的特殊配件。

BA 016 105	拉出裝置	完全伸縮式拉出架及鑄鐵邊框，可承受高溫分解清洗。
BA 026 115	烤盤，琺瑯面 15 mm 深	
BA 036 105	烤架，鍍鉻，無開口，附腳座	
BA 226 105	燒烤盤，琺瑯面 30 mm 深	
BA 046 115	玻璃盤，24 毫米深	
BA 056 115	石烤板及炙烤盤專用加熱元件（230 V）	
BA 056 125	石烤板及炙烤盤加熱元件（400 V）	
BA 056 133	石烤板	包含石烤板座及披薩鏟（分開訂購加熱元件）
BS 020 002	薄餅鏟，2 組	
GN 340 230	鋁器皿 GN 2/3, 高度 165°mm，不沾黏層	

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。

從爐腔中移除配件不需要使用的配件。爐腔後方其他加熱元件的襯套：在沒有其他加熱元件的一般操作下，務必確認其中有蓋子。

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
- 時間形式
- 時間
- 日期形式
- 日期
- 溫度形式

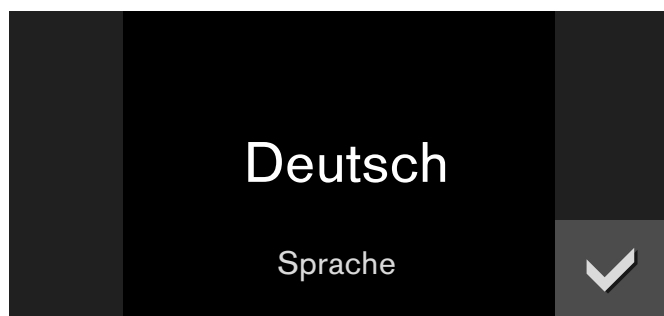
提示

- 「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。

與 ✓ 確認。



電器進入待機模式，顯示待機畫面。烤箱現在可開始運轉。

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。

加熱 烤箱

請確認箱體中不要遺留任何包裝殘留物。

若要去掉新烤箱的氣味，可在烤箱空置並關上時加熱。建議使用一小時的 ✱ 200°C 熱風。有關如何設定此類加熱的操作方法，請參照 操作電器 章節。

清潔配件

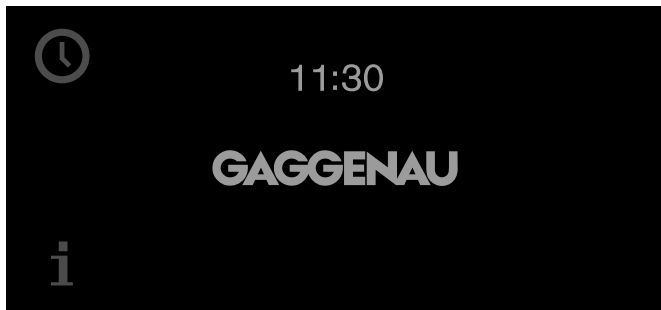
初次使用這些配件前，請先使用熱清潔劑與軟布徹底清潔。

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。

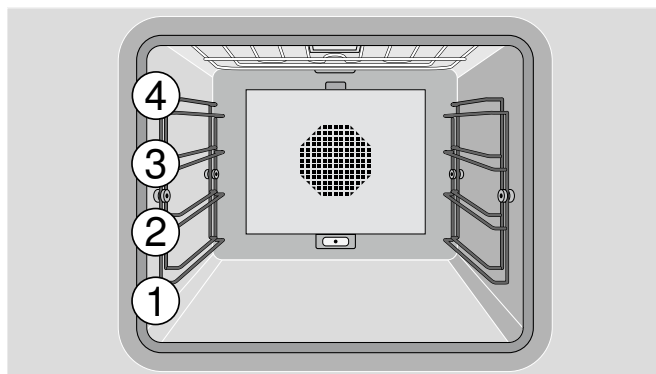
提示

- 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

箱體

烤箱內有四個層架位置。層架位置由下往上排列。



注意！

- 請勿將任何物品放在烤箱底板上。請勿用鋁箔紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞烤箱。
- 請勿在層架位置間滑動任何配件，以防止翻倒。

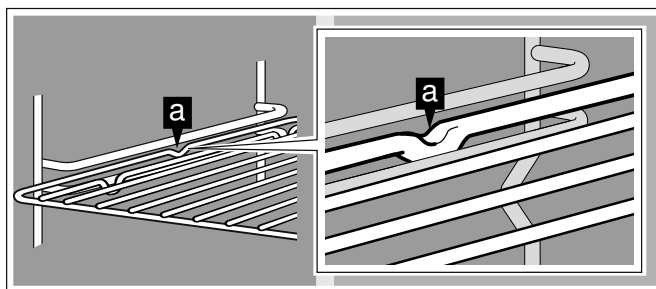
每次都必須 將爐門開到最大。於該位置上 開啟的門才不會因擺盪又關回去。

安裝配件

配件附有鎖定功能。卡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。

安裝爐架時，請檢查

- 鎖耳 (a) 是否指向下方
- 爐架上的安全條耳是否在後方且面朝上。



開啟

- 1 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。
- 2 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  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  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

電源關閉：
將 功能旋鈕轉至 0。

快速加熱

在「快速加熱」功能下，本電器可特別針對頂部加熱、底部加熱以及頂部 / 底部加熱方式達到所需的溫度。

若要確保烹調成果均勻，請勿在「快速加熱」完成前以及  加熱符號消失前將食物放入烤箱中。。

提示：「快速加熱」功能在原廠設定下已預設。在基本設定下可選擇  快速加熱或  加熱。

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

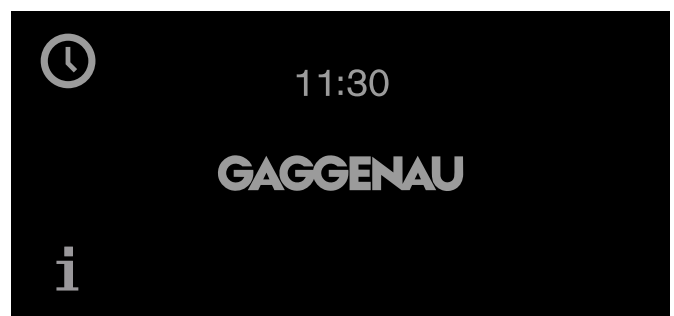
 烹調 時間 (不存在於待機模式)

 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。



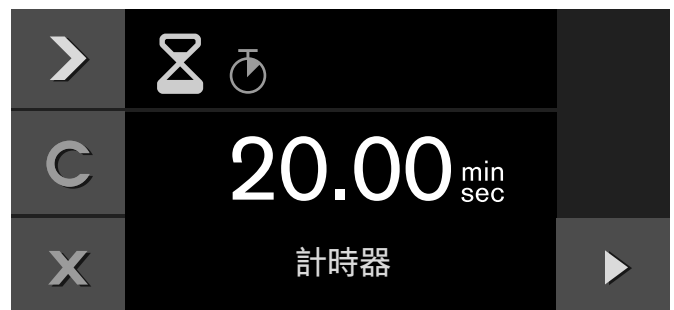
計時器表單就會出現。

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。

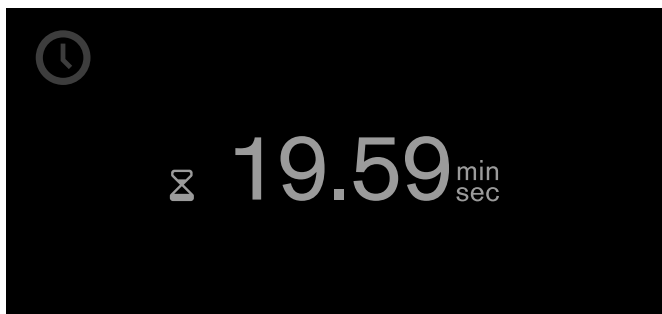
設定計時器

- 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。

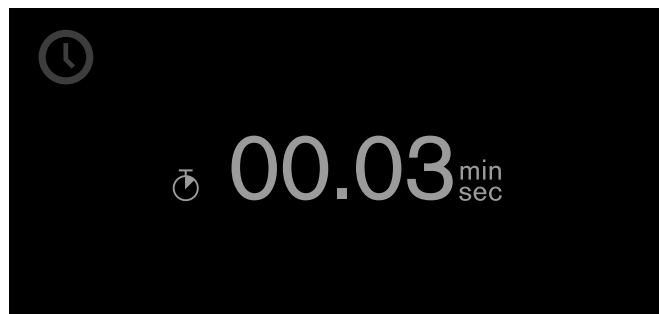
啟動碼錶

- 1 叫出計時器表單。
- 2 點選 ➤ 以選擇 ⌚ 「碼錶」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。



暫停並重新啟動碼錶

- 1 叫出計時器表單。
- 2 點選 ➤ 以選擇 ⌚ 「碼錶」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。

關閉碼錶：

叫出計時器表單：按下 ➤ 以選擇 ⌚ 「碼錶」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

您已設定好加熱方式、溫度及烹調時間，並且已將菜餚放入烤箱內。

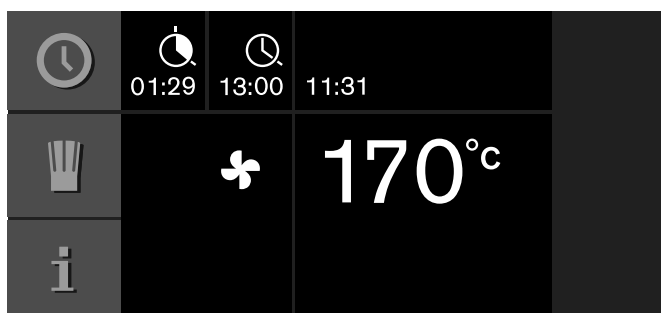
- 1 點選 ⌚ 符號。
- 2 使用 ➤ 以選擇 ⌚ 「烹調結束時間」功能。

3 使用旋鈕來設定所需的烹調時間。

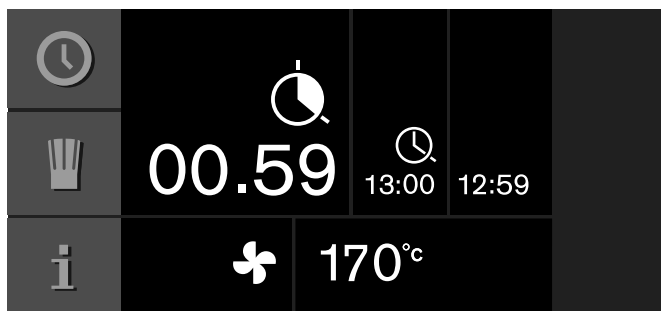


4 按 ▶ 以啟動。

設備即會啟動。計時器表單關閉。螢幕上顯示溫度、加熱方式、已經過的時間、及烹調結束時間。



在烹調時間的最後一分鐘 剩餘的時間會以放大形式來顯示。



電器在烹調時間結束後 自動關閉。🕒 符號 會閃爍並發生訊號聲響。假如您按 ✓ 符號、開啟爐門，或將功能旋鈕轉至 0，訊號聲就會停止。

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旋鈕。按 ▶ 以啟動。

清除烹調時間：

叫出計時器表單：使用 ▶ 以選擇 🕒 「烹調時間」功能。按 C 以清除烹調時間。按 X 以恢復正常運轉。

取消整個操作：

設定功能旋鈕至 0。

提示：也可以在烹調時間內變更 加熱方式與溫度。

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。

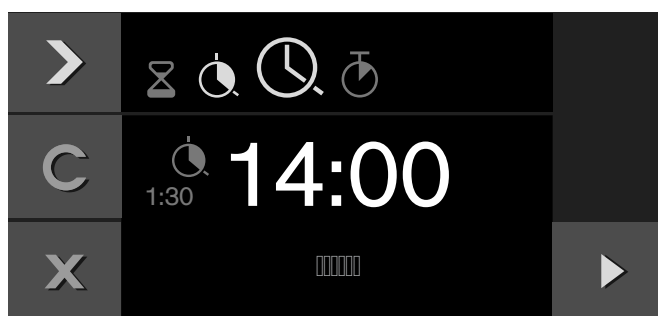
輸入烹調時間並延後 烹調結束時間至 15:30。電子系統便會計算開始的時間。電器將會自動於 14:50 啟動，並於 15:30 關閉。

請注意勿將容易溢出的食物留置在 烤箱內過久。

延緩烹調結束時間

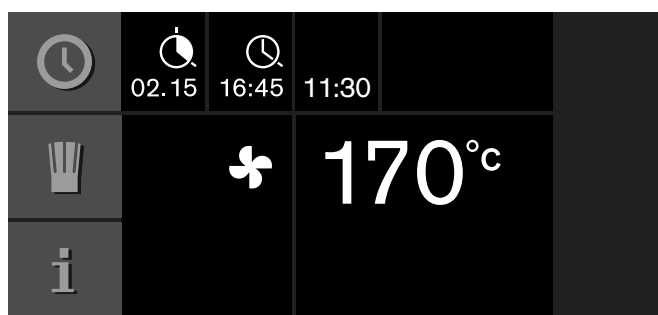
您必需設定加熱方式、溫度及烹調時間。

- 1 點選 🕒 符號。
- 2 使用 ▶ 選擇 🕒 「烹調結束時間」功能。



3 請使用旋鈕以設定所需的烹調結束時間。

4 按 ▶ 以啟動。



電器切換至待機狀態。螢幕上顯示加熱方式、溫度、烹調時間、及烹調結束時間。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：若 🕒 符號在閃爍：您還未設定烹調時間。請務必先設定烹調時間。

一旦烹調時間結束後，電器將關閉。🕒 符號閃爍及一聲訊號聲。假如您按 ✓ 符號、開啟電器門或設定旋鈕至 0，訊號聲將提早停止。

變更烹調結束時間：

叫出計時器表單。使用 ▶ 選擇 🕒 「烹調結束時間」功能。使用旋鈕以設定所需的烹調結束時間。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。

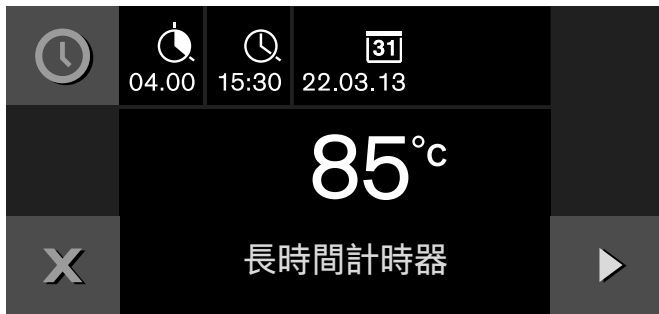
食物可在無須開或關本電器下便可 持續保溫至最多 74 小時。

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。

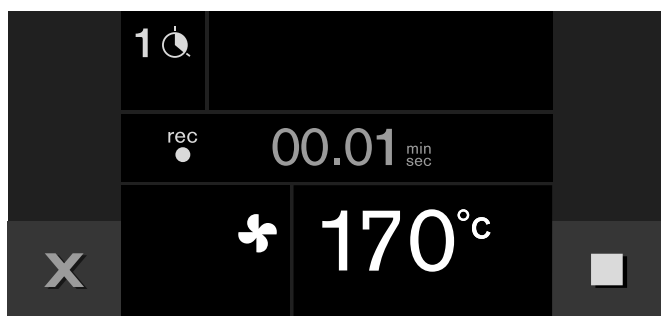
個別的食譜

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

可同時連續地設定 5 個階段及記錄。

- 1 使用功能旋鈕選擇所需的加熱模式。
■ 符號就會出現。
- 2 點選 ■ 符號。
- 3 用旋鈕選擇空白的記憶位置。
- 4 觸碰 ^{rec} 符號。



- 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：
使用功能旋鈕選擇所需的加熱型態。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，點選 ■ 符號來完成這個食譜。
- 9 以「ABC」鍵入名稱（請參照 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。
- 在新階段的第一分鐘，可變更加熱型態或溫度。

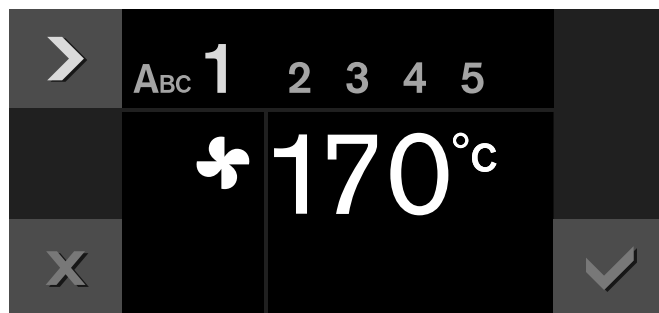
為一個階段設定核心溫度：

連接核心溫度探測器到烤箱的插座。設定加熱方式與溫度。點選 ^{rec} 符號。使用旋鈕設定所需的核心溫度及按 ^{rec} 確認。

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。
■ 符號就會出現。
- 2 觸碰 ■ 符號。
- 3 使用旋鈕選擇自由記憶位置。
- 4 觸碰 ^{rec} 符號。
- 5 鍵入 "ABC" 名稱（請見鍵入名稱章節）。
- 6 使用 > 符號來選擇第一階段。
會顯示初始的加熱方式與溫度。您可用旋鈕變更加熱方式及溫度。



- 7 使用 > 符號來選擇時間設定。
- 8 旋轉旋鈕以設定所需的烹調時間。
- 9 使用 > 符號來選擇下一個階段。
- 或 -
假如準備已完成，就可結束輸入。
- 10 按 ✓ 以儲存。
- 或 -
按 X 以取消並離開該表單。

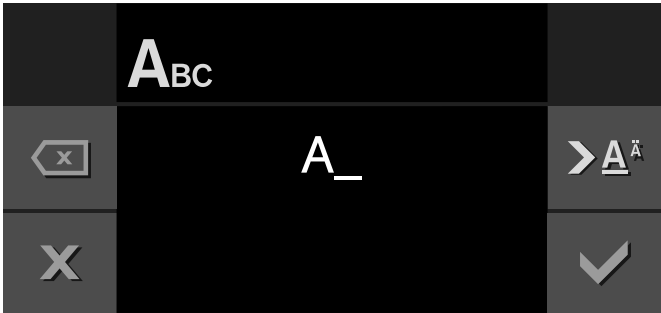
為單一階段設定核心溫度：

使用 > 符號來選擇下一個階段。設定加熱方式與溫度。觸碰 ^{rec} 符號。使用旋鈕設定所需的核心溫度，並用 ^{rec} 加以確認。

提示：核心溫度程式無法用來設定階段烹調時間。

輸入名稱

- 1 將食譜的名稱輸入至「ABC」。



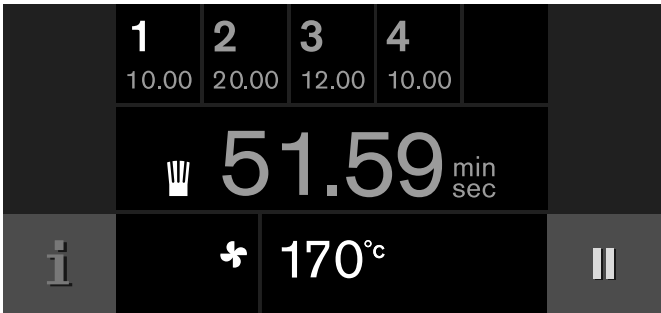
控制環	選擇文字 新的字必須以大寫文字開頭。
>A ^ä	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換至母音與特殊字體 按兩下：確定該變更
>Ä	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換為正常字體 按兩下：確定該變更
<x	刪除字母

- 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。

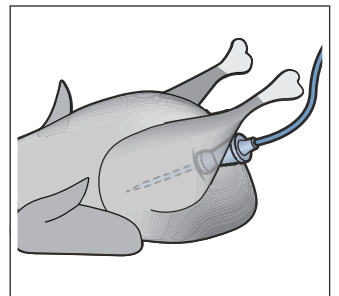
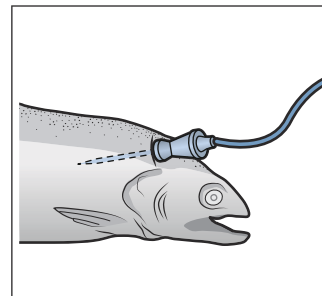
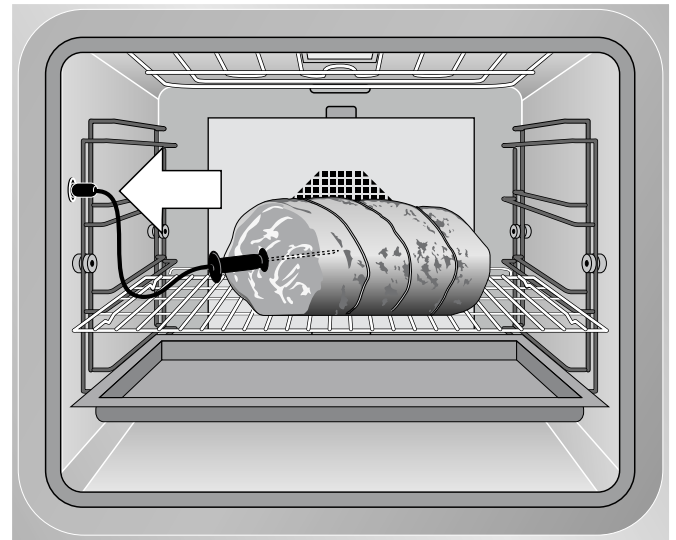
在您把它放置於爐腔內壁前，先將核心溫度探測器插入待煮的食物中。

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。

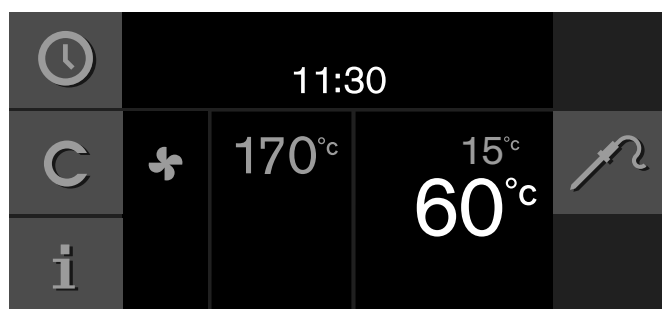
就禽肉來說，請確保核心溫度探測器的尖端不在腔的中央，而是在肚子與腿上方之間。



當您要將核心溫度探測器使用於麵包上時，在開始烘焙後先等待 10 - 15 分鐘，然後將探測器插入麵包最冷的區域。核心溫度探測器會無法穿透麵包皮來測量麵包內的溫度。繼續烘焙麵包直到達成所要求的核心溫度。

設定 核心溫度

- 1 將插有核心溫度探測器 的食物放入蒸爐內部。將核心溫度探測器插入 蒸爐內部的插座並關上爐門。
請勿塞進 核心溫度探測器的纜線！
螢幕上會顯示  以及 目前使用的核心溫度探測器
- 2 將功能旋鈕設定至所需的加熱模式。
- 3 使用旋鈕設定蒸爐內部的溫度。
- 4 觸碰  符號。使用旋鈕設定所需的核⼼溫度並且按  以確定。
所設定的核⼼溫度必須高於目前的核⼼溫度。



- 5 電器會依照 所設定的加熱模式來加熱。
螢幕會顯示目前的核⼼溫度， 其下方為所設定的核⼼溫度。
您可隨時變更所設定的核⼼溫度。

食物內的核⼼溫度到達設定值後，訊號聲響起。烹調模式會自動結束。按  以確定 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」顯示目前的核⼼溫度。
- 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

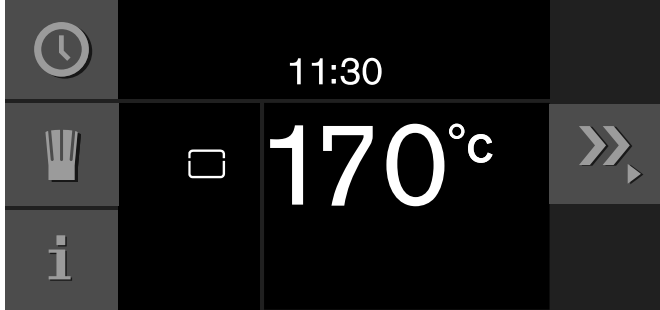
食物	核心溫度指導準則
禽肉	
雞肉	85 °C
珠雞	75 – 80 °C
鵝，火雞，鴨	80 – 85 °C
鴨胸肉	
五分熟	55 – 60 °C
全熟	70 – 80 °C
駝鳥肉排	60 – 65 °C
小羊肉	
小羊肉腿	
五分熟	60 – 65 °C
全熟	70 – 80 °C
帶脊骨的小羊腰肉	
五分熟	55 – 60 °C
全熟	65 – 75 °C
羊肉	
羊肉腿	
五分熟	70 – 75 °C
全熟	80 – 85 °C
帶脊骨的羊腰肉	
五分熟	70 – 75 °C
全熟	80 °C
魚類	
魚片	62 – 65 °C
整份	65 °C
風味冷盤	62 – 65 °C
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

炙烤功能

僅在「炙烤盤功能」：

在快速炙烤功能階段，烤箱會以全火力加熱約 3 分鐘。您可以利用快速炙烤功能，例如將牛排表面上色。

觸碰 **»»** 符號。快速炙烤功能啟動 您可多次選擇快速炙烤功能。



如果您想要終止快速炙烤功能，請點選 **»»** 符號。

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。

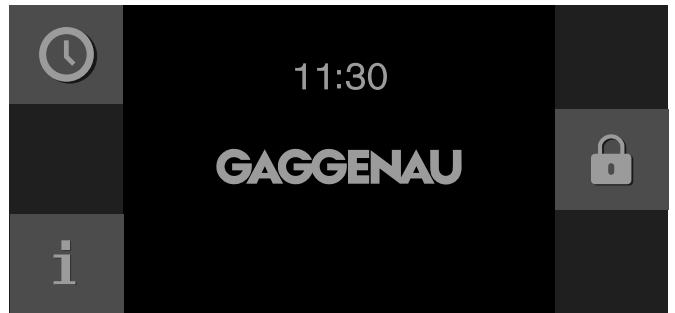
提示

- 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。

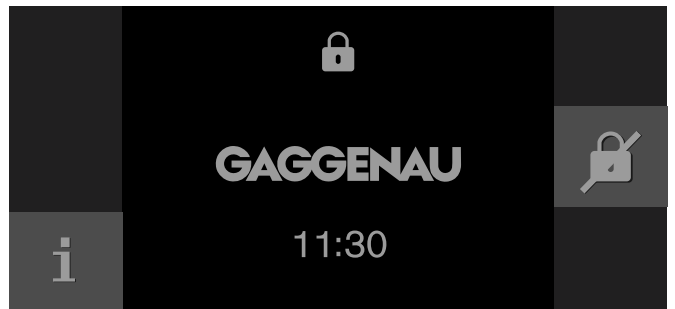


兒童安全鎖已經啟動。顯示 待機畫面。⏻ 符號 出現在顯示螢幕的最上方。

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 ✕ 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
	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
	顯示螢幕	簡化版 */ 標準版
	觸碰欄位的顏色	灰 */ 白
	觸碰欄位聲音	聲音 1* / 聲音 2 / 關閉
	觸碰欄位的按鍵音量	等級 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8
	加熱時間 / 聲音訊號	有聲音訊號的加熱 有聲音訊號 * 的快速加熱 無聲音訊號的加熱 無聲音訊號的快速加熱
	訊號音量	等級 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8
	時間形式	AM/PM / 24 小時 *
	時間	目前的時間
	變更時鐘	手動 */ 自動
	日期形式	日 . 月 . 年 * 日 / 月 / 年 月 / 日 / 年
	日期	目前的日期

	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：使用軟布或超細纖維布清潔。 請勿使用玻璃刮刀。
顯示幕	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。特殊不銹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	用溫和的窗戶清潔劑來清潔。使用擦窗布或無絨超細纖維布，以水平方向擦拭表面。
爐腔	高溫皂質水：先以微濕的抹布清潔，再以軟布抹乾。

區域	清潔劑
非常骯髒的爐腔	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： ● 切勿接觸機門密封條。 ● 使用時間不可超過 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。
箱門密封條 切勿卸除。	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。
中心溫度探針	以濕布擦拭。 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。
支架	洗碗機，請參見「移除支架」章節
旋轉式烤叉 （並非所有機型皆適用）	熱肥皂水：使用洗碗布或刷子清潔。 請勿浸泡或以洗碗機清洗旋轉式烤叉的驅動零件。
伸縮導軌 （選配）	熱肥皂水：使用洗碗布或刷子清潔。 請勿浸泡或以洗碗機清洗。
石烤板 （選配）	用刷子刷除烤漬殘渣。 請勿用水清洗石烤板。
炙烤菜餚 （選配）	熱肥皂水：浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 切勿用洗碗機清洗烤盤。

超細纖維布

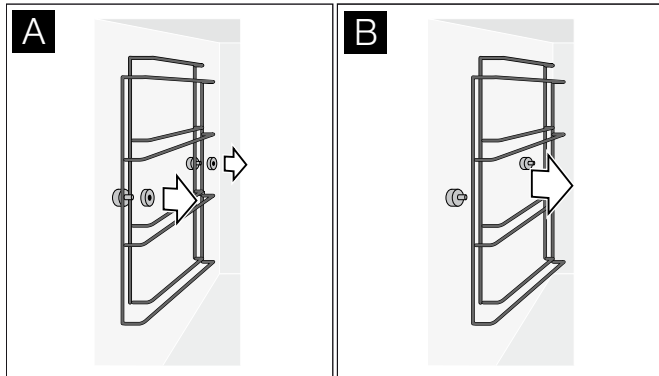
蜂巢式超細纖維布特別適用於清潔敏感表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不鏽鋼或鋁質（產品編號 00460770，可從售後服務中心或我們的線上電子商店購買）。它能一次清除液體和油漬。

移除滑軌

您可以移除滑軌架，方便清潔。

移除滑軌架

- 1 在烤箱內先放一條小毛巾，避免刮傷琺瑯表面。
- 2 鬆開滾花螺帽（圖 A）。
- 3 分離滑軌架（圖 B）。



滑軌架可以用洗碗機清洗。

裝回滑軌架

- 1 依正確方向裝回滑軌架：長邊向上。滑軌架無分左右，一模一樣。
- 2 鎖緊滾花螺帽。

催化式清潔（清潔輔助功能）

烤箱內部的底座與頂部面板佈有一層特殊催化式釉質。在具有催化效果的清潔下，髒污在高溫時被清除。

於催化式清潔無法清潔烤箱內部的底座與側壁、爐門內部及玻璃面板。

您可以改變催化式分解清潔的關閉時間（例如，如果您希望在夜間執行高溫清潔的話）。

⚠ 燙傷風險！

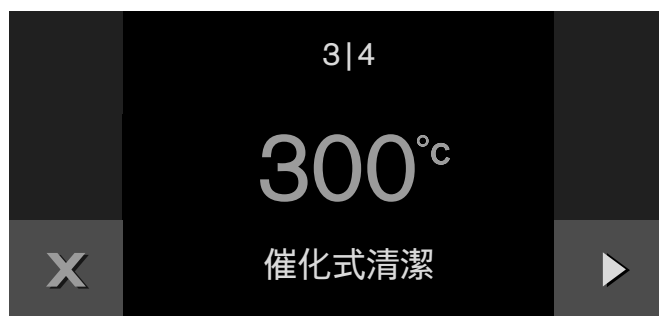
電器外側在執行清潔功能的過程中會變得很燙。請勿碰觸爐門。請讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

準備 催化式清潔

- 清除烤箱內較大的髒污和食物殘渣。
- 由於催化式清潔無法清潔 烤箱內部的底座與側壁、爐門密封條、爐門內部及玻璃面板，需手動清潔這些部分。
- 將所有鬆脫的內部零件從烤箱內移除。內部絕不可殘留任何物品。
- 關上烤箱門。

啟動 催化式清潔

- 1 設定功能旋鈕至 S。
- 2 𠂇+ 符號就會出現。按 ✓ 以確定。
- 3 催化式清潔 即將完成時會顯示關閉時間。若有需要 可使用旋鈕來變更關閉時間。按 ✓ 以確定。
- 4 將所有配件 與較大的髒污從烤箱內部移除。按 ✓ 以確定。
- 5 按 ▶ 以啟動。螢幕上顯示已經過的清潔時間。若關閉時間有被變更過，螢幕上會顯示直到催化式清潔開始後已經過的時間。烤箱內部的燈保持在關閉的狀態。



催化式清潔完成後會聽到 訊號聲響。螢幕上會顯示訊息。先讓烤箱冷卻。

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。
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

本電器可跨接數秒的斷電。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）。

設定列表與提示

提示

- 務必預熱電器。
如此才能讓食物有最佳的烹飪結果。所記載的烹調時間適用於已預熱的電器。
- 指定的數值可作為參考。實際的烹調時間因烹煮前的食材品質、溫度、待煮食物的重量及厚度而異。
- 圖表提供溫度和 / 或時間範圍。請從最低值開始。您可以在下次使用時調整較長的時間。
較低的溫度，可令烘焙效果更均勻。若需要可以設定至較高的溫度。
- 所提供的數值約為四人份。假如您想要準備更多的食物，可加長烹調的時間。
- 使用所指定的烹調用具。若使用其他的廚具，烹調時間可能會延長或縮短。
- 可使用任一種耐熱廚具。將廚具放在烤架的中間。若為大面積的燒烤，也可使用燒烤盤或玻璃盤。
- 不要在烤架或烤盤上一次塞進太多食材。這是唯一能確保理想的熱循環的方法。
- 準備大量食材時，您可以移除旁邊的滑架。將架子放置於烤箱底部，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烤箱的釉質底部。
- 只有將食物放進烤箱時才短暫地開啟已預熱好的機門。
- 層架的數值是指四層烤架電器內的層架（從下往上數）。括弧內的數值適用五層烤架的電器。
- 若取下烤箱內的玻璃廚具，請放在乾燥的碗架或耐熱墊上，切勿放在冷或溼的表面上。否則玻璃可能會破裂。
- 部分運轉模式並非適用於所有烤箱機型，或是僅為選購配件可使用。
- 節能熱風加熱功能：
節能熱風模式用於烘烤蛋糕、肉類、烘培食品及焗烤類食物。使用餘溫來加熱為最佳的方式。便利的功能仍會關閉（例如內部照明）。爐腔溫度只會在電器加熱時顯示。請勿預熱烤箱。
請確保爐腔已冷卻，在放進食材前裡頭沒有其他物品。然後開始指定烹調時間。烹調時請務必關閉機門，避免熱度流失。

蔬菜

- 用烤箱燒烤或烘焙的蔬菜可做為用平底鍋煎的蔬菜的替代品。不同的風味變得更加濃郁，而因為蔬菜是用烤的，味道會非常獨特。此外，烹調蔬菜時只需使用少量的油。
- 蔬菜清洗並準備好後，在碗裡將其和少量的油混在一起。將其放在耐熱的烘烤盤、烤模或玻璃盤 / 燒烤烤盤上並分散均勻。
- 在烹調的過程中最少將其徹底攪拌一次。烹調完成後，加上調味並灑上新鮮的藥草再品嚐。
- 蔬菜可做為冷或熱的開胃菜、素食的主菜或肉類與魚類的配菜。
- 準備少人份（2 - 3 人份）時請使用耐熱盤並將其放在烤架上。若使用玻璃盤 / 燒烤烤盤，少量的食物會燒起來或乾掉。
- 此外，若是已烹調過的食物或冷凍食品，請務必遵照製造商的指示來使用。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
蔬菜串	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	220	~~~~~	24*	將木串的長度縮短，或在串上食材前將木串浸在水中一晚以避免其燒焦。 烹調訣竅：胡椒、洋蔥、甜玉米（已烹調過的）、櫻桃、蕃茄、小胡瓜
綠蘆筍， 燒烤過的	玻璃盤 / 燒烤盤	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	烹調訣竅：使用洋蔥、油、醋、鹽、胡椒粉來調味。
根莖類 蔬菜	玻璃盤 / 燒烤盤	3 (4)	200	✱	30*	烹調訣竅：使用油、大蒜、鹽與胡椒粉來幫胡蘿蔔、芹菜、瑞典蕪菁及甜菜根調味。
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
切片南瓜	玻璃盤 / 燒烤盤	3 (4)	200	✱	30*	烹調祕訣：使用油、大蒜、薑、蒔蘿、鹽與胡椒粉來調味。
前菜	玻璃盤 / 燒烤盤	3 (4)	200	✱	30*	烹調祕訣：在蔬菜還是熱的時候灑上陳年醋並調味。
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
烤蔬菜沙拉 (地中海風燒烤蔬菜)	耐熱盤	4 (5)	250	~~~~~	15*	烹調祕訣：茄子、洋蔥、蕃茄、胡椒、油。冷或熱皆美味。

* 烹調時間過半後請將食物翻面。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
燉爛蔬菜	玻璃盤 / 燒烤盤	3 (4)	200	---	30 - 40*	烹調祕訣: 享用前灑上帕馬森起司。
用烤箱燒烤的蕃茄	耐熱盤	2 (3)	120	✱	60	烹調祕訣: 在烘焙盤上放入蕃茄或切片蕃茄、迷迭香與大蒜, 並加上油與少量蜂蜜。 若有需要, 在使用烤箱燒烤前可用沸水燙蕃茄使其去皮。
菊苣	耐熱盤	2 (3)	180	✱	25 - 30	烹調祕訣: 對切後調味並用煮熟的火腿包住, 淋上奶油與白醬再灑上起司。
		2 (3)	190	✱ ^e	45 - 50	無需預熱, 請勿打開機門。
青椒鑲餡, 素食	耐熱盤 / 烘焙盤	2 (3)	200	---	30 - 34	食譜訣竅: 填入煮過的米飯、軟麥或扁豆, 及洋蔥、起司、香草和調味料 / 辛香料。
鑲料的小胡瓜, 素食	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	180	✱	25	烹調祕訣: 塞入烤過的胡蘿蔔、青蔥、山羊起司、大蒜、百里香、鹽、胡椒粉並灑上帕馬森起司。
烘烤蔬菜	耐熱盤	2 (3)	200	---	20 - 30	事先烹調蔬菜與其他食材 / 用沸水去皮。
素漢堡, 冷凍的	烤盤 + 防油紙	2 (3)	220	✱	12 - 15*	

* 烹調時間過半後請將食物翻面。

小菜與餐點

- 烤箱最適合製作的小菜主要使用的是馬鈴薯, 例如焗馬鈴薯。然而就算是一般用平底鍋油煎的小菜, 使用烤箱烹調也可以得到非常好的效果, 例如馬鈴薯煎餅與炸薯條。該烹調方式的優點: 可同時準備相對來說較大量的食物, 烹調的味道不會散佈整個房間, 並且可使用較少的油來烹調食物。
- 另一個種類豐富又適用合用烤箱製作的小菜是起司。特別是做為素食來說這是一種非常好的附加食材, 依照烹調方式的不同, 還可以將起司做為開胃菜或手拿食物。
- 烘培食品與焗烤等燒烤菜餚特別適合使用烤箱來烹調。此外, 薄餅、餡餅及加餡 (例如玉米粉薄烙餅) 的蛋料理等使用生麵糰或油酥麵糰的菜餚也適合用烤箱烹調。
- 準備少量食物 (2 - 3 人份) 時使用耐熱的烤盤或烤模並將其放在烤架上。若使用玻璃盤 / 燒烤盤, 少量的食物會燒起來或乾掉。
- 此外, 若是已烹調過的食品或冷凍食品, 請務必遵照製造商的指示來使用。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分鐘	備註
小菜						
下方鋪滿鹽的馬鈴薯	耐熱盤	2 (3)	200	---	40-60*	在耐熱盤裡放入 2 公分的海鹽。將小馬鈴薯放入盤子內, 此時皮朝上並塗上橄欖油。
馬鈴薯片	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	15*	烹調祕訣: 將馬鈴薯切塊並使用橄欖油、辣椒粉與鹽來調味。
馬鈴薯片, 新鮮的	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	✱	15-20*	烹調祕訣: 覆蓋上少量的油, 並且在烹調後使用鹽、辣椒粉或咖哩粉來調味。
馬鈴薯片, 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	220	✱	14*	
焗馬鈴薯	耐熱盤	2 (3)	180	✱	35	
		2 (3)	190	✱ ^e	55 - 60	無需預熱, 請勿打開機門。

* 烹調時間過半後請將食物翻面。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分鐘	備註
馬鈴薯煎餅	淺烤盤	2 (3)	175	✱	20-30*	將淺烤盤塗上足夠的油，從帶餡的油炸馬鈴薯煎餅擠出多餘的液體並塗上少量的油。翻面一次。
		2 (3)	200	---	20-30*	
烘烤馬鈴薯	燒烤盤	2 (3)	180	✱	30 - 45*	低脂準備。在燒烤盤均勻分散開來並徹底攪拌數次。
舖在培根上的山羊起司	玻璃盤 / 淺烤盤	2 (3)	220	✱	8-10	可使用山羊起司或山羊卡門貝爾起司。
		3 (4)	220	~~~~~	8-10	
加上蜂蜜的山羊起司	玻璃盤 / 淺烤盤	2 (3)	200	✱	8	烹調祕訣：在山羊起司或山羊卡門貝爾起司輕灑上薰衣草蜂蜜並灑上松子仁。
		3 (4)	200	~~~~~	8	
烘烤過的卡門貝爾起司， 覆蓋上新鮮的麵包屑	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	180	✱	15-20	烘烤至麵包屑的覆蓋層中間膨脹起來。
烘烤過的卡門貝爾起司， 覆蓋上冷凍的麵包屑	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	180	✱	15-20	烘烤至麵包屑的覆蓋層中間膨脹起來。
		2 (3)	200	---	15	
義大利白乾酪條， 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	180	✱	10	
羊奶起士	淺烤盤	2 (3)	250	~~~~~ ☼	12	烹調祕訣：將油、蕃茄、洋蔥、大蒜與迷迭香放上烤盤並使用鹽與胡椒粉來調味。
使用烤箱烘焙的新鮮起司	淺烤盤	2 (3)	180	✱	20	10 分鐘後在軟起司上劃十字並打開。如果可能的話，烤盤不要比起司大太多以免起司滑動。
料理						
墨西哥薄餅	耐熱盤	2 (3)	160	✱	40	烹調祕訣：加上紅辣椒、橄欖、洋蔥、西班牙山火腿、曼徹格起司。
鄉村歐姆蛋	耐熱盤	2 (3)	160	✱	40	烹調祕訣：加上綠色與白色蘆筍以及冷醃鮭魚。
義式蛋餅	耐熱盤	2 (3)	190	---	45-50	烹調祕訣：加上菠菜、洋蔥與明蝦。
辣椒肉餡玉米捲餅， 燒烤過的	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	200	---	15-20	
寬麵條	耐熱盤	2 (3)	175	✱	35	烹調祕訣：傳統做法或加上燒烤蔬菜與水牛莫扎瑞拉起司的素食。
		2 (3)	180 - 190	✱ ^e	55 - 60	無需預熱，請勿打開機門。
通心麵起司	耐熱盤	2 (3)	180/220	✱	10-20	為使起司產生脆皮，請在 10 分鐘後提高溫度至 220 °C，再放置 10 分鐘至變成褐色。
起司德國蛋麵（斯華比雅麵料理）	耐熱盤	2 (3)	180/220	✱	30	將剛烹調好的德國蛋麵一層一層地放進烤盤，再於每一層灑上起司。 完成此步驟後，在盤子上面放入起司與烘烤洋蔥，將溫度提高至 220 °C 後烹調 5 分鐘。
春捲， 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	225	✱	18-20*	
迷你春捲， 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	225	✱	10*	
新鮮披薩	淺烤盤	2 (3)	230-250	---	10-15	將淺烤盤稍微塗一點油。

* 烹調時間過半後請將食物翻面。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分鐘	備註
預先烘焙過的披薩	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	230	✚	6-8	
		2 (3)	230	---	6-8	
冷凍披薩	烤架	2 (3)	200	✚	11-13	
		2 (3)	220	---	11-13	
美式薄餅 (厚餅皮), 冷凍的	淺烤盤	2 (3)	200	---	20-24	不需預熱。
德式火焰薄餅 新鮮的	淺烤盤	2 (3)	250	---	8-10	烹調訣竅: 傳統做法或加上山羊起司、帕爾馬火腿、無花果及青蔥。
德式火焰薄餅 預先烘焙的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	250	✚	7	
德式火焰薄餅 冷凍的	烤架	2 (3)	200	✚	10-12	
		2 (3)	230	---	8-10	
法式鹹派	塔模或盤子	2 (3)	200	---	20 + 20	先將底部預先烘焙 20 分鐘, 再將混合原料放上底部後烘烤 20 分鐘。
洋蔥塔	淺烤盤	2 (3)	200	---	30-40	
* 烹調時間過半後請將食物翻面。						

魚類

- 基於食品衛生的考量, 魚類在烹調後需達到最少 62 - 70 °C 的核心溫度。這也是最理想的烹調溫度。
- 切勿在魚類尚未完全烹調完成前就用鹽調味。才能確保維持原有的風味以及魚類不會流失太多水分。
- 將烤架或淺烤盤塗上少量的油, 如此魚類才不會黏附在上面。
- 帶皮的魚片: 魚片放在烤架或盤子上時將帶皮的那一面朝上 – 這可幫助讓魚片不會散掉並保持風味。
- 將木串的長度縮短, 或在串上食材前將木串浸在水中一晚以避免其燒焦。
- 此外, 若是已烹調過的食物或冷凍食品, 請務必遵照製造商的指示來使用。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
烤蝦串, 新鮮的	烤架 + 燒烤 烤盤	3 (4)	180	~~~~~	10*	
烤蝦串, 冷凍的	烤架 + 燒烤 烤盤	3 (4)	180	~~~~~	12*	
烤魚串	烤架 + 燒烤 烤盤	3 (4)	200	~~~~~	12*	請使用較結實的魚肉, 例如鮭魚、綠鱒、海鱸及鱈魚。
鱒魚, 整條	淺烤盤	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	烹調訣竅: 塞入 檸檬、大蒜與芹菜。
鯛魚, 整條	烤架 + 燒烤 烤盤	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	烹調訣竅: 塞入 檸檬、大蒜與百里香, 或使用薄荷增加一點夏日風味。在鯛魚的皮膚劃上斜的切口。
	淺烤盤	3 (4)	175	✚	20 - 25*	
鮭魚排	烤架 + 燒烤 烤盤	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	烹調 訣竅: 浸泡在甜萊姆、鹽、胡椒粉與大蒜的混合液中。
	淺烤盤	2 (3)	200	✚	10 - 12	
鮪魚排	淺烤盤	3 (4)	250	~~~~~	8 - 10	烹調訣竅: 使用 醬油、芝麻油、薑、蜂蜜、大蒜、辣椒與香菜籽來調配成 亞洲風味。

* 烹調 時間過了一半後請將食物翻面。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
炸魚條, 冷凍的	淺烤盤 + 烘 焙紙	2 (3)	220	✱	15 - 17*	
魷魚圈, 冷凍的	淺烤盤 + 烘 焙紙	2 (3)	220	---	8 - 12	

* 烹調 時間過了一半後請將食物翻面。

肉

- 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。
- 放置肉類：烹調後將肉類進一步放置 10 - 15 分鐘。這給予肉類一個「放鬆」的機會。肉汁開始較少流動，因此切肉時較不會流失肉汁。帶骨的部分等大塊的肉可留置在烤箱內。牛排等較小塊的肉必須用鋁箔紙包起來後放置在烤箱外。
- 份量較少（2 - 3 人份）時可使用耐熱烤盤或烤模，如此食物才不會燒起來或乾掉。
- 若為大塊排骨肉或牽涉到使用大量液體的排骨肉烹調方式，請使用燒烤烤盤或烤盤。
- 為達到最佳效果，將肉類浸在醬汁裡一晚並在烘烤或燒烤前利用刀背或湯匙等取出。否則藥草與香料會燒起來。
- 若排骨肉的顏色變得過深且有些部分開始燒焦，下一次烹調排骨肉時請降低設定溫度並且確認烤架層數。
- 若排骨肉有烹調好但醬汁有一點燒焦，下一次烹調排骨肉時請使用小一點的烤盤並加多一點液體。若醬汁太稀，請使用大一點的烤盤並加少一點液體。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	註釋
牛肉						
帶骨牛肉 (1.5 公斤)	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
後腿牛排，三分熟 (500 公克)	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	200	✱	30	中心溫度 65 °C。
		2 (3)	200	✱°	45 - 50	中心溫度 65 °C。 無需預熱，請勿打開機門。
烤牛肉 / 沙朗牛排 (1 公斤) – 一分熟	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	烹調訣竅：配上法式伯那西醬汁或加料蛋黃醬與烤馬鈴薯作成冷盤都十分美味。
– 五分熟	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	30 - 40**	
– 全熟	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
豬肉						
豬肉片，整塊	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	烹調訣竅：浸泡在 油、大蒜與芹菜的混合液中。
豬肉片 (250 公克)	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	180	✱	30	中心溫度 70 °C。
		2 (3)	180	✱°	40 - 45	中心溫度 70 °C。 無需預熱，請勿打開機門。
豬排	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	180	✱	12 - 15*	烹調訣竅：取出烤箱前，在玻璃盤 / 燒烤盤上加一小球奶油與一小枝帶葉的迷迭香，並烤久一點。
帶骨豬肉 – 腿部 (1 公斤)	玻璃盤 / 燒 烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	

* 先在瓦斯爐上的煎鍋 / 烤盤內燒烤每個表面。

** 在高溫下燒烤肉類；15 - 20 分鐘後再設定為低一點的溫度。

*** 在低溫下烹調肉類；最後的 15 - 20 分鐘再設定高一點的溫度來烹調。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	註釋
帶骨豬肉 – 頸部 (1.5 公斤)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
酥脆帶骨豬肉 / 脆皮烤豬肉 (1.5 公斤)	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
豬肉肘	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	在豬皮劃上雙向斜紋使其有交錯的刀痕。這會使外觀好看並酥脆。
煙燻豬肉 (1 公斤)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	180 / 160	✱	50 - 60**	
烤熟的大塊肉卷	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	65 - 70***	
	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
小牛肉						
小牛肉塊 (1.5 公斤)	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	180	✱	50 - 60*	
小牛肘	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
小牛腰部肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	160 - 170	✱	20	
帶餡的小牛胸肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	120 - 130	✱	120	
野味						
帶骨野豬肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	170	✱	60 - 90*	烹調訣竅: 在油、大蒜、芥末、普羅旺斯藥草的混合液中浸泡一晚。
去骨鹿腿肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	170 - 180	✱	60 - 80	
帶脊骨的鹿腰肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烤盤	2 (3)	165 - 175	✱	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
帶脊骨的兔肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	180	✱	15 - 25*	烹調訣竅: 浸泡在大蒜、迷迭香、橄欖油、高級陳年醋的混合液中。
小羊肉腿 – 三分熟	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	180 - 190	✱	100*	烹調 訣竅: 在橄欖油、大蒜、迷迭香、切片檸檬的混合液中浸泡一晚。
– 全熟	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	180 - 190	✱	120*	
小羊肘	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	180 - 200	✱	35 - 45	

* 先在瓦斯爐上的煎鍋 / 烤盤內燒烤每個表面。

** 在高溫下燒烤肉類; 15 - 20 分鐘後再設定為低一點的溫度。

*** 在低溫下烹調肉類; 最後的 15 - 20 分鐘再設定高一點的溫度來烹調。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	註釋
雜項						
肉丸 (每個 80 公克)	烤盤 + 防油紙	2 (3)	200	✱	30 - 35	肉丸愈扁，則烹調時間愈短。可輕鬆準備好大量食物。
肉丸，稍微煎過的 (每個 80 公克)	烤盤 + 防油紙	2 (3)	200	✱	20	呈現漂亮的褐色又多汁的肉丸：先在煎鍋上稍微油煎一下，再放入烤箱。
肉丸 (每個 25 公克)	烤盤 + 防油紙	2 (3)	200	✱	25 - 30	烹調訣竅：可簡單做成餐點，例如加蕃茄醬的肉丸，瑞典風肉丸及德式肉丸（配上白醬與續隨子的普魯士風肉丸）。
肉丸，稍微煎過的 (每個 25 公克)	烤盤 + 防油紙	2 (3)	200	✱	15	烹調訣竅：將絞碎的羊或兔肉所製成的肉丸串起來，配上薄荷優格或無花果芥末。
新鮮肉塊 (700 克)	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	160	✱	60	使用中心溫度探針（中心溫度 67 °C）。
培根片（烤箱烤過的培根），薄片	烤盤 + 防油紙	3 (4)	180	✱	8 - 10	從烤箱取出培根後，放在廚房紙巾上以吸取油脂。
培根片（烤箱烤過的培根），厚片	烤盤 + 防油紙	3 (4)	190	✱	8 - 12	
青椒鑲肉	耐熱盤 / 烘烤盤	2 (3)	175	✱	55 - 60	烹調訣竅：塞入絞肉餡並在蕃茄醬裡烹調。
* 先在瓦斯爐上的煎鍋 / 烤盤內燒烤每個表面。						
** 在高溫下燒烤肉類；15 - 20 分鐘後再設定為低一點的溫度。						
*** 在低溫下烹調肉類；最後的 15 - 20 分鐘再設定高一點的溫度來烹調。						

禽肉

- 使用核心溫度探測器，如此您可以更容易地觀察核心溫度。將其插入家禽的腹部與大腿之間，而非插入中間（腔）。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。
- 燒烤禽肉的尾聲時，如果塗上牛油、鹽水、固態油脂或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。
- 烹調鴨肉或鵝肉時，撕開翅膀下方的皮以便油脂滲出。
- 若烘烤的菜餚有加大量的液體，請使用烤盤或另一個耐熱烤盤或烘焙紙。若像是烤鵝等可能會滴出大量油脂的食物也是如此。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
全鴨 (1.5 - 2 公斤)	烤架 + 烤架 / 烘烤盤	2 (3)	160/180	---	75*	烹調祕訣：塞入 柳橙、蘋果或乾燥水果。
鴨胸肉	烘烤盤 / 耐熱盤	2 (3)	160	✱	25 - 35	在表皮上劃出雙向斜紋使其有交錯的刀痕。
全鵝 (5 公斤)	烤架 + 烤架 / 烘烤盤	2 (3)	160/190	✱	110 - 130*	烹調祕訣：塞入蘋果、洋蔥與墨角蘭，再用雞尾酒棒或類似的尖銳物品將開口處壓住封起來。
		2 (3)	160/190	---	110 - 130*	
火雞肉，全雞	烤架 + 烤架 / 烘烤盤	2 (3)	160/190	✱	120 - 180*	
		2 (3)	160/190	---	120 - 180*	
全雞 (1 公斤) (符合 EN 60350-1 標準)	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	190	✱	70 - 80	預熱。
		2 (3)	190	☼	70 - 80	

* 在低溫下烹調肉類；在最後的 15 - 20 分鐘再設定較高的溫度烹調。

** 烹調時間過半後請將食物翻面

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
雞棒腿	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	220		30**	烹調訣竅: 使用醬油、蜂蜜、辣椒、大蒜、薑、蒔蘿、甜萊姆味與胡荽來調配成亞洲風味。
		3 (4)	220		30**	
雞腿	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	220		30**	雞腿翻面後，有較多皮的那一面需朝上。這會使外觀好看並酥脆。 浸在油、迷迭香、切片檸檬與大蒜的混合液中
		3 (4)	220		30**	
雞胸肉	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	200		25	烹調祕訣: 烹調前抹上印度唐杜里醬。
		2 (3)	200		50	無需預熱，請勿打開機門。
冷凍雞塊	烤盤 + 防油紙	2 (3)	200		15**	
鵝胸肉	淺烤盤	3 (4)	220		10 - 12	塗上油與調味料 / 香料，例如辣椒粉、百里香、刺柏與大蒜。
整隻鵝鶉 (每隻 150 克)	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	200		20 - 25	塗上油與調味料 / 香料，例如辣椒粉、百里香、刺柏與大蒜。

* 在低溫下烹調肉類；在最後的 15 - 20 分鐘再設定較高的溫度烹調。

** 烹調時間過半後請將食物翻面

燒烤 / 烘焙

- 切勿開著爐門進行燒烤。
- 燒烤時請使用附有金屬絲的燒烤烤盤（依照機型的不同這可能是配件或選購的配件）。倒入約 100 毫升的水至燒烤烤盤，這可幫助承接肉汁以使烤箱保持乾淨。若倒入過多的水，可能會因為產生過多蒸汽而影響烹調的結果。
- 用來燒烤的食物必須厚度都要差不多（最少在 2 到 3 公分之間）。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。燒烤前無需加鹽。直接要燒烤的食物放在烤架上。
- 若使用木串可能會燒焦。為防止燒焦，請儘可能將木串縮短、串上食材前先浸泡在水裡一晚或使用金屬串。
- 量少時請使用節能的「小巧型燒烤」加熱功能。使用該加熱功能時只有燒烤的中心部分會被加熱。將燒烤食材放在網架中央。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分鐘	備註
五花肉， 切片	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	230		18-20*	
		2 (3)	230		18-20*	
烤肉串	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	190		16*	
臘腸（德國香腸）	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	270		10*	
法式北非香腸	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	250		12*	
肋排， 已烹調過的	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	200-220		24*	
		3 (4)	200-220		24*	
肋排， 生食	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	220		40*	烹調訣竅: 放入混合好的油、芥末、甜醋、蜂蜜、大蒜、伍斯特醬、蕃茄泥與辣椒醬。
		3 (4)	220		30*	

* 烹調時間過半後請將食物翻面。

** 使所需的層架位置受熱。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分鐘	備註
沙嗲雞肉	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	250		10-14*	附上沙嗲醬。
哈羅米起司 (燒烤起司)	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	250		5-8	哈羅米是一種半硬的起司，用於土耳其與希臘料理中。這種起司經過完整的燒烤。
吐司麵包	烤架	3 (4)	200		1-2*	預熱最多五分鐘。請待在電器旁以免吐司烤太焦。
夏威夷吐司	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	190		8-10**	
法國吐司	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	190		8-11**	
麵包塊	淺烤盤	2 (3)	180		15*	烹調訣竅：將新鮮的白麵包和橄欖油、大蒜與迷迭香葉子混合。 小心使用太多油且享用前不要倒上去，否則麵包塊會溼掉。翻動數次。
烤焦的酥皮	可分離式圓形蛋糕模	2 (3)	220-250		4-5**	請留意電器以免吐司烤太焦。
舖在培根上的梅乾	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200		8-10	用棗子與杏仁也一樣美味。

* 烹調時間過半後請將食物翻面。

** 使所需的層架位置受熱。

烘焙

- 建議您使用深色的金屬烤模，較能有效地吸收熱能。將烤模放在烤架中間。
- 若沒有使用烘焙紙下裝在淺烤盤裡烘焙，請事先將淺烤盤稍微塗一點油。
- 奶油泡芙、餅乾、泡芙酥片等的小型糕點可在兩層烤架上烘焙，1+3 或 2+4。
- 若使用單層以上的烤架來烘焙，烤箱內同時放進各個淺烤盤的食物在不同時間點烹調完畢是正常的。將需要烹調久一點的食物放在烤箱較下層的淺烤盤，或者在下次將其早點放入烤箱內。
- 要切開烘焙完的食物前，請將其放在烤架上冷卻。
- 若糕點的底部顏色過深，將其放在上層並選擇較低的溫度。
若糕點的頂部顏色過深，將其放在下層，選擇較低的溫度並稍微延長烘焙時間。
- 若蛋糕太乾，將溫度調高一點。若蛋糕中間沒熟，請設定為較低的溫度。
無法藉由設定較高的溫度來減少烘焙時間；最好將溫度設低一點。
- 若蛋糕塌掉，請使用少一點液體或將溫度設定降低 10°C。請勿太快打開爐門。
- 如果蛋糕只有中間站起來，將烤模的側邊塗上油。
- 請勿將餅乾從淺烤盤上移開；趁餅乾還是熱的時候將淺烤盤放回熱的烤箱內一下再移開餅乾。
- 若蛋糕無法從烤模倒出，請使用刀子小心地滑進側邊來將蛋糕鬆開。請再次將蛋糕倒扣並使用濕涼的布覆蓋數次。下次烘焙時，請在烤模內仔細塗油並灑上一些麵包屑。
- 此外，有關已事先烘焙過的食物或冷凍食品，請務必遵守製造商的指示。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分鐘	備註
蛋糕						
起司蛋糕	可分離式圓形蛋糕模	1 (2)	160-165	✱	70-75	
		1 (2)	160-165	---	70-75	
		1 (2)	160-165	✱	85-90	
		1 (2)	160-165	---	80-90	
		1 (2)	160-165	✱	40-45	
海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模	2 (3)	160-170	✱	50-60	
		2 (3)	160-170	---	50-60	
長條蛋糕	蛋糕模	2 (3)	160-170	✱	60-65	為確保均勻的烤成褐色，請將烤模在烤箱內排成縱列。
		2 (3)	160-170	---	55-60	
磅蛋糕， 環形蛋糕	蛋糕圈	1 (2)	165	✱	30	烹調祕訣：傳統環形蛋糕或加上培根與胡桃。
		1 (2)	170	✱ ^e	55	無需預熱，請勿打開機門。
以烤盤烤成的蛋糕	淺烤盤	2 (3)	165-170	✱	40-45	將淺烤盤塗上少量的油。
		2 (3)	165-170	---	40-50	
瑞士麵包卷	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	190	✱	6	趁著還是熱的時候，放在灑有糖的烘焙紙上然後捲起。
海綿餅	可分離式圓形蛋糕模	2 (3)	165-175	✱	30-35	使用烘焙紙將圓形蛋糕模排成一列。
烤盤酵母烘焙	淺烤盤	2 (3)	165	✱	30-35	烹調祕訣：在上面加上梅子、無花果或洋蔥及火腿。
		2 (3)	165	---	30-35	
帶有酥皮的水果餡餅	塔模或盤子	2 (3)	165	✱	40-50	烹調祕訣：在上面加上草莓或杏仁以及杏仁蛋白糖漿。
		2 (3)	170	---	40-50	
		2 (3)	165	✱	45-55	
塔	塔模或盤子	2 (3)	190	✱	30-40	帶有酥皮底的法式餡餅，例如蘋果塔、翻轉焦糖蘋果塔、巧克力塔及檸檬塔。
		2 (3)	190	---	30-40	
		2 (3)	190	✱	40-45	
		2 (3)	190	---	45-50	用於淡色塔模或盤子。
用酥皮泡芙做成的 果餡餅	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	20-25	烹調祕訣：加滿卡士達醬與櫻桃或蘋果。
蘋果派 (符合 EN 60350-1 標準)	直徑 20 公分彈性邊框蛋糕模	2 (3)	160**	✱	85-105	預熱
	直徑 20 公分彈性邊框蛋糕模	1 (2)	180**	---	80-95	預熱

* 將 電器預熱至指定的溫度。食物放進烤箱時，將溫度調低至第二個指定的溫度。

** 在基本設定中停止「快速加熱」功能
(請參閱 章節：基本設定 > 加熱時間 / 訊號聲 > 加熱時使用訊號聲)

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分鐘	備註
無油海綿蛋糕 (符合 EN 60350-1 標準)	直徑 26 公分彈性邊框蛋糕模	2 (3)	160**	✱	22-30	預熱
	直徑 26 公分彈性邊框蛋糕模	2 (3)	160**	---	20-45	預熱
小糕點						
奶油泡芙, 長條泡芙	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	180	✱	35	烹調祕訣: 加滿香草卡士達醬、巧克力慕斯或水果或咖啡奶油。
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✱	35	
餅乾, 維也納餅乾	淺烤盤	2 (3)	160-170	✱	15	
		2 (3)	160-170	---	18	
泡芙酥皮小糕點	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	15-20	
已加餡的酥皮泡芙塊	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	✱	15	烹調祕訣: 加滿火腿與起司, 或蘋果與葡萄乾。
泡芙酥皮點心	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	✱	15	烹調祕訣: 加上芝麻籽、罌粟籽與糖衣。
泡芙酥皮條	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	✱	15	烹調祕訣: 加上起司、火腿與堅果。
精緻酥皮點心	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	15-20	烹調祕訣: 加上卡士達醬、水果。
鬆餅餅乾	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	140	✱	8-10	趁鬆餅餅乾還是熱的時候成形, 例如塑造成冰淇淋筒或甜點的捲餅。
麵包條	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	160	✱	30	灑上海鹽、迷迭香、咖哩粉、芝麻或葛縷子。
甜餅乾 (每個 20 公克)	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	175	✱	12-14	加上巧克力、葡萄乾、堅果或檸檬。
巧克力方塊蛋糕	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	120	✱	60	烘焙完成後立刻切成正方形或長方形。由於使用低溫, 布朗尼中間部位會稍微保有粘度。
		2 (3)	180	✱ ^e	40 - 45	無需預熱, 請勿打開機門。
馬芬蛋糕	馬芬烤盤 / 紙盒	2 (3)	160	✱	25-30	加上巧克力、堅果或葡萄乾。
		2 (3)	175	---	25-30	
		2 (3)	160-165	---	25-30	
小蛋糕 (符合 EN 60350-1 標準)	玻璃盤	2 (3)	150**	✱ ^e	25-40	預熱
	淺烤盤	3 (4)	150**	✱ ^e	25-40	預熱
	玻璃盤	1 (2)				用於以兩層烘焙時
	玻璃盤	3 (4)	160**	---	20-30	預熱
維也納餅乾 (符合 EN 60350-1 標準)	淺烤盤	2 (3)	140**	✱	30-40	預熱
	淺烤盤	3 (4)	140**	✱	30-45	預熱
	玻璃盤	1 (2)				用於以兩層烘焙時
	淺烤盤	2 (3)	160**	---	15-33	預熱

* 將 電器預熱至指定的溫度。食物放進烤箱時, 將溫度調低至第二個指定的溫度。

** 在基本設定中停止「快速加熱」功能
(請參閱 章節: 基本設定 > 加熱時間 / 訊號聲 > 加熱時使用訊號聲)

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 單位: 分 鐘	備註
麵包、麵包卷						
雜糧麵包	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200 / 170*	✱	40-50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45-50	
酸麵包	淺烤盤	2 (3)	200 / 180*	---	50-60	
加上橄欖油與蕃茄 的麵包	淺烤盤	2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
蛋糕模裡的麵包	蛋糕模	2 (3)	175	---	40-45	
長棍麵包, 預先烘焙的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	220	---	10-12	
拖鞋麵包 預先烘焙的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	190	---	12-14	
		2 (3)	180	✱	12-14	
薄餅	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	15-20	烹調時間依照薄餅的大小與厚度而不同。
		2 (3)	210	---	15-20	
義式麵包	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	210	---	15-20	加上藥草、海鹽、鯷魚、橄欖油、洋蔥、火腿、蕃茄或起司等食材。
大蒜 / 藥草長棍麵包	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	---	8-10	
用酥皮泡芙做成的 果餡餅	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	20-25	烹調祕訣: 加滿綿羊起司與希臘白色軟乳酪。
麻花麵包	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	165	✱	20	無需預熱, 請勿打開機門。
		2 (3)	170	✱ ^e	30 - 35	
麵包卷, 預先烘焙的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	210	---	8-10	
		2 (3)	200	✱	8-10	
麵包卷, 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	180	✱	10-12	
		2 (3)	200	---	10-12	
麵包卷, 新鮮的 (每個 50 公克)	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	250 / 200*	---	15-20	
用浸泡過鹼液的酵 母生麵糰所製成的 糕點, 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	10-12	
牛角麵包, 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	170	---	15-25	

* 將 電器預熱至指定的溫度。食物放進烤箱時, 將溫度調低至第二個指定的溫度。

** 在基本設定中停止「快速加熱」功能
(請參閱 章節: 基本設定 > 加熱時間 / 訊號聲 > 加熱時使用訊號聲)

揉好的生麵團

- 將盛有麵團的碗放在烤架上。選擇 "麵團發酵" 加熱功能。
- 大量麵團，例如做麵包時，溫度設定為 38 - 40 °C。這樣有助於麵團從內到外平均發起。
- 小量麵團，如小西點或麵包捲時，溫度可以設定為 40 - 45 °C。
- 烹調時間僅供指引參考。將麵團靜置到體積變為兩倍大。
- 麵團如果沒發，代表您使用的酵母不足、或未將麵團揉夠。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
攪拌麵團容器	碗	2 (3)	38		25 - 45	例如，酵母麵團、天然發酵麵種、酸麵團、酵母餃子

甜點

- 使用烤箱來烹調甜點非常簡單 – 唯一要做的就是把它們放進烤箱。這個烹調方式在份量相對較大時非常好用，例如有客人來時。
- 一般來說用烤箱烹調的甜點都是熱熱地吃，特別是在寒冷的季節裡特別享受。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
蘋果酥片	耐熱盤	2 (3)	200		35 - 40	上面加有酥片的烘烤蘋果；使用莓果或西洋李也一樣美味。
		2 (3)	200		25 - 30	用於各種軟蘋果的變化。
		2 (3)	200		25 - 30	用於各種硬蘋果的變化。
烘烤過的蘋果	耐熱盤	2 (3)	190 - 200		20 - 30	推薦：使用德國蘋果等烹調專用的蘋果。這些尤其適用於烹調與烘焙。 夏日風味：塞入義大利鄉村軟酪、檸檬、蜂蜜、小豆蔻、香草及松子。
蜜漬水果	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	160 - 180		30 - 40	例如杏仁或各種莓果
		2 (3)	200		30 - 40	請勿加入任何液體；徹底攪拌數次。使用蜂蜜、新鮮的香草或肉桂提煉。
法式櫻桃布丁	耐熱盤	2 (3)	190		30 - 35	法式甜點：傳統做法是使用櫻桃來製成；與西洋李或莓果同樣美味。
		2 (3)	200		55	無需預熱，請勿打開機門。
甜的烘焙食物	耐熱盤	2 (3)	160 - 180		30 - 40	如，粗粒小麥粉，奶酪或米布丁
麵包與奶油布丁，德國櫻桃麵包布丁（加有酸櫻桃的德式麵包與奶油布丁）	耐熱盤	2 (3)	150		50 - 55	例如加上櫻桃或杏仁
奧地利甜薄煎餅（內有奶酪的烘焙式甜薄煎餅）	耐熱盤	2 (3)	180 - 190		8 - 10	奧地利名產：內有奶酪、葡萄乾，上面加上奶油來燒烤的甜薄煎餅。
蛋白霜馬林	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	100		150	分開混合液時，請確保每個部份都有攤開至最薄以使混合液能好好地乾燥。

解凍

- 使用 " 解凍 " 加熱功能來解凍食物。
- 解凍時間僅作為指引參考。實際解凍時間視冷凍食物的大小、重量、形狀而異。這樣可以縮短解凍時間。
- 將冷凍食物放在烤架上，滑入第二層（機型為五層者，則滑入第三層）。將玻璃盤 / 燒烤盤滑入下層，承接食物解凍時低落的液體。
- 解凍前，拿掉食物的包裝。
- 不要解凍超過預訂食量的食物。
- 請記得，食物一旦解凍就無法長期保存，而且比新鮮食物更快腐壞。食物解凍後盡快烹煮，而且必須煮到熟透。

- 解凍時間過了一半後，將肉品或魚翻面。將大塊食物分成小塊，例如莓果、肉塊等。魚類不需要完全解凍；表面解凍到變軟後，就可以添加調味料入味。
- 本烤箱不宜用來解凍全雞或綜和肉類，因為耗時過久。使用蒸烤爐及綜合蒸烤爐可快速解凍這類食物。

⚠ 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。將玻璃盤 / 燒烤盤滑入烤箱內的食物下方。肉類或禽類解凍時承接的液體必須倒掉。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洗玻璃盤 / 燒烤盤。解凍後，將烤箱溫度設在 180 °C " 熱風 " 狀態，運轉 15 分鐘。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
莓果 (500 克)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
蔬菜 (500 克)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	解凍時間視食物大小而定。小型蔬菜，如碗豆、豆粒的解凍速度比冷凍菠菜、高麗菜來得快。
大雞腿 (每只 200 克)	烤架	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50*	
魚片 (每片 150 克)	烤架	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50*	
大蝦	烤架	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

* 增加均衡時間：解凍時間過去後，關閉烤箱電源，並將食物留置於密閉烤箱內 10 - 15 分鐘後再取出，有助於食物中心也均衡解凍。

保存

- 在購買食品或採收 / 取下 / 挖出後，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。
- 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。
- 保存罐請放在裝有水的耐熱容器中。確保它們不會碰觸到。水位最少必須到達罐內物品的四分之三高度。
- 一旦烹調時間結束，請打開爐門。待保存罐完全冷卻後，再從烤箱中取出。
- 請將這些保存食品儲存在食品儲藏室等陰乾涼爽處。罐子打開後請迅速吃掉內裝的食物並將剩下的放在冰箱內冷藏。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
水果	烤架	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	在密封罐
蔬菜	烤架	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	在密封罐

消毒

- 在開始保存食物前，烤箱內的玻璃必須先消毒以預防食物溢出。這是唯一能確保食物可以保存較久的時間，以及可以在冰箱以外的環境下儲藏的方法。
- 將空罐在 100 °C「熱風」（風扇烤箱）設定下消毒最少 20 分鐘。罐子的封蓋與橡膠密封條可在煮沸的水內一起消毒，以免在烤箱的乾燥熱風中乾掉。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
消毒	烤架	2 (3)	100	✱	20 - 25	保存罐，奶瓶

乾果製作

- 乾燥是一種保存食物的方法，可藉由曝曬於乾燥的熱能下來去除食物中所含最多 50% 的水分。這也會使味道更濃郁。
- 食物愈厚則乾燥的過程持續愈久。使食物乾燥最快的方法 – 也是最節省能源的方法 – 就是將其切片。
- 將覆蓋有烘焙紙的準備食物放在烤架或淺烤盤上。在乾燥的過程中偶爾將食物翻面一下。
- 所需的乾燥時間依照食物的厚度與食物中所原本含有的水分程度而不同，例如蕃茄比蘑菇需要更長的時間。
- 若想要同時在兩層進行食物的乾燥，請使用等級 1 和 3（或 2 和 4）。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 (小時)	備註
切片蘑菇	烤架 + 防油紙	2 (3)	50 - 60	✱	3 - 4	
蘋果圈	烤架 + 防油紙	2 (3)	50 - 70	✱	5 - 8	
切成四等分的蕃茄	烤架 + 防油紙	2 (3)	60 - 70	✱	7 - 8	挖掉蕃茄裡面的籽 以避免乾燥時間過長。
藥草	烤架 + 防油紙	2 (3)	50 - 60	✱	1½ - 2	例如細香蔥、芹菜 及鼠尾草

石烤板

- 您會需要用到石烤板與加熱元件 – 這些是選購配件。
- 不管是烘焙脆皮披薩或新鮮麵包，由於您可以精確地控制烘焙溫度，使用烘焙石板可以達到一個媲美石頭窯烤、甚至超越石頭窯烤的效果。
- 依照大小的不同，可在石烤板上一次放上好幾個薄餅、麵包卷或其他糕點。
- 您可連續烘焙多個披薩。每多一個披薩可能會增加 1 - 3 分鐘的烘焙時間。
- 烘焙麵包時建議您使用中心溫度探針。開始烘焙 10 - 15 分鐘後，才將探針插入麵包最厚的部分。感測器會測量烘焙食物的內部溫度，並在達到設定的中心溫度時關閉烤箱。
- 烘烤時，生麵糰需要在表面不斷裂的情況下延展開來。可利用叉子將生麵糰戳出數個洞或用刀子切開以達此目的。
- 烹飪表中指示的溫度和時間僅為一般準則。除了參考此表之外，請務必遵照製造商對已烹調過和冷凍產品的說明。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
新鮮麵包卷 (每個麵包卷 50 克)	烘焙石	1	250 / 200*	☞	15 - 20	
烤餅	烘焙石	1	210	☞	15	烹調時間依照 烤餅的大小與厚度而不同
義式麵包	烘焙石	1	210	☞	15	加上藥草、海鹽、鯷魚、橄欖油、洋蔥、火腿、蕃茄或起司等食材。
雜糧麵包	烘焙石	1	175	☞	45	

* 將 電器預熱至指定的溫度。將食物放進 烤箱的時候將溫度調低。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
酸麵包	烘焙石	1	250 / 200*		50 - 60	
加上橄欖油與蕃茄的麵包	烘焙石	1	175		45	
新鮮薄餅	烘焙石	1	275		5 - 8	烹調時間依照 生麵糰與配料的種類及厚度而不同。
冷凍薄餅	烘焙石	1	230		8 - 10	烹調時間依照 生麵糰的厚度而不同。請遵循製造商的說明。
油煎麵包塊, 新鮮的	烘焙石	1	300		3 - 4	烹調訣竅: 傳統做法 或加上山羊起司、帕爾馬火腿、無花果及青蔥。
油煎麵包塊, 冷凍的	烘焙石	1	250		4 - 5	
* 將 電器預熱至指定的溫度。將食物放進 烤箱的時候將溫度調低。						

炙烤菜餚

- 您需要用到炙烤盤及加熱元件等選配。
 - 您也可以用炙烤盤輕鬆做出大量肉品，做大量燴肉。
 - 利用烤箱輕鬆烹調出美食且繼續保溫。您的廚房看起來將會整齊清潔，爐頭不再髒汙，食物在烤箱中烹調時產生的氣味也會較淡。
 - 不沾塗層可以讓您使用少量油脂炙烤。
- 訣竅：在肉上刷油，而不是把油倒入炙烤盤。這樣可確保熱度直接傳遞到肉上。
- 快速減少烹調液體。確保隨時都有足夠的烹調液體。30 分鐘的烹調，約加入 ½ 公升液體。
 - 烹調醬汁時，隨時加入烹調液體，確認醬汁維持可流動狀態。
 - 此外，遵照說明手冊炙烤菜餚。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
雞胸肉	炙烤菜餚	1	200		初始炙烤 + 15 - 20	先用 " 炙烤功能 " 加熱炙烤盤後，再把食物放在盤內。然後插入核心溫度探針。
燉牛肉	炙烤菜餚	1	220 / 130 - 140*		初始炙烤 + 60 - 120	先使用 " 炙烤功能 " 炙烤洋蔥和肉類。倒入液體後，調低溫度；視肉品種類烹調 60 - 120 分鐘。
牛膝	炙烤菜餚	1	220 / 140*		初始炙烤 + 60 - 90	先使用 " 炙烤功能 " 炙烤肉類和蔬菜。倒入液體後，調低溫度；蓋上蓋子，再烹調 60 - 90 分鐘。翻面一次。
維也納水煮牛肉	炙烤菜餚	1	220 / 130*		初始炙烤 + 210 - 240	快速炙烤切半洋蔥後，加入蔬菜快速炙烤，然後在盤內倒入液體。蔬菜湯煮沸後，調味並加入維也納水煮牛肉。液體必須完全蓋過肉類。蓋上蓋子，繼續以 130 °C 烹煮。
燉鹿肉	炙烤菜餚	1	220 / 130 - 140*		初始炙烤 + 60 - 100	先使用 " 炙烤功能 " 炙烤肉類及其他食材。倒入液體後，調低溫度；視肉品種類及肉塊大小烹調 60 - 100 分鐘。
肉捲	炙烤菜餚	1	220 / 120*		初始炙烤 + 60 - 90	先使用 " 炙烤功能 " 分批炙烤肉捲。
玉米餅	炙烤菜餚	1	175		初始炙烤 + 10 - 15	先用炙烤盤炙烤雞蛋以外的全部食材；然後從上層倒入打散後的蛋，繼續烹調，直到玉米餅緊實為止。
農夫蛋捲	炙烤菜餚	1	175		初始炙烤 + 10 - 15	先用炙烤盤炙烤雞蛋以外的全部食材；然後從上層倒入打散後的蛋，繼續烹調，直到農夫蛋捲變得緊實為止。

* 炙烤 一開始就是高溫；若要繼續烹煮，請將溫度降低。

菜餚	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱功能	烹調時間 單位: 分鐘	註釋
青椒鑲餡, 素食	炙烤菜餚	1	200		30	食譜訣竅: 填入煮過的米飯、軟麥或扁豆, 及洋蔥、起司、香草和調味料 / 辛香料。
墨西哥辣肉醬	炙烤菜餚	1	220 / 130*		初始炙烤 + 60 - 90	
* 炙烤 一開始就是高溫; 若要繼續烹煮, 請將溫度降低。						

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	○	○	○	○	○	○
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. 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. 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.						

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001281954 zh-tw (980101)