

# BS 450/451

# BS 454/455

組合式蒸烤爐

## 目錄

<b>使用須知</b>	<b>4</b>	<b>計時器功能</b>	<b>15</b>
<b>重要安全資訊</b>	<b>5</b>	叫出計時器表單	15
<b>損壞原因</b>	<b>6</b>	計時器	15
<b>環境保護</b>	<b>6</b>	碼錶	16
節能	6	烹調時間	16
符合環保規定的廢棄處理	6	烹調結束時間	17
<b>瞭解您的電器</b>	<b>7</b>	<b>長時間計時器</b>	<b>18</b>
蒸爐	7	設定 長時間計時器	18
乾淨水箱及回收水箱	7	<b>兒童安全鎖</b>	<b>18</b>
顯示螢幕與操作控制符號	7	啟動兒童安全鎖	18
顏色與顯示螢幕	8	停用 兒童安全鎖	18
自動開啟箱門	8	<b>自動程序</b>	<b>19</b>
待機	9	相關設定資訊	19
啟動 本電器	9	選擇料理	19
其他資訊 i 與 i <sup>®</sup>	9	套用料理的設定	19
冷卻風扇	9	叫出最近一次使用的自動程序	19
擦乾爐腔	9	<b>個別的食譜</b>	<b>20</b>
功能旋鈕位置	10	記錄食譜	20
配件	11	編製食譜	20
特殊配件	11	輸入名稱	20
<b>第一次使用前</b>	<b>12</b>	啟動食譜	21
設定語言	12	變更食譜	21
設定 時間形式	12	刪除食譜	21
設定時鐘	12	<b>核心溫度探針</b>	<b>22</b>
設定日期形式	12	將核心溫度探測器插入食物中	22
設定日期	12	設定核心溫度	22
設定溫度單位	12	核心溫度的建議值	23
設定水硬度	12	<b>Home Connect</b>	<b>24</b>
結束 原始設定	12	設定	24
清潔機門面板	12	遙控啟動	25
清潔配件	12	Home Connect設定	25
將電器加熱	12	遠端遙控診斷	26
<b>啟動電器</b>	<b>13</b>	關於資料保護	26
待機	13	合規聲明	26
啟動 本電器	13	<b>基本設定</b>	<b>27</b>
<b>操作電器</b>	<b>13</b>	<b>清潔與維護</b>	<b>29</b>
將水注入水箱中	13	清潔劑	29
箱體	14	清潔程序	30
安裝配件	14	烘乾程序	31
開啟	14	除水垢程序	31
關閉	14	拆下烤架	33
蒸氣注入	14	<b>疑難排解</b>	<b>34</b>
在每次使用完後	14	停電	35
安全 關閉	15	示範模式	35

<b>售後服務</b>	<b>35</b>
產品編號及生產編號	35
<b>表格與秘訣</b>	<b>36</b>
蔬菜	36
魚類	37
魚 – 低溫蒸煮	37
肉類 – 在高溫烹調	38
肉類 / 禽肉低溫烹調。	39
禽肉	39
真空低溫烹調	40
燒烤	43
小菜	43
甜點	44
雜項	44
烘焙	45
揉好的生麵團	46
重新加熱	46
解凍	47
保存	47
榨出果汁 ( 軟皮無核的水果 )	48
準備優格	48
食材內的丙烯醯胺	49

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

## **⚠ 使用須知**

請詳細閱讀說明。以確保能安全且正確的使用本產品。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便未來使用或交給下一位持有人。

本產品僅可安裝於廚房使用。請遵守原廠安裝說明。

開箱後請檢查電器有無損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿將電器連接電源。

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

本產品僅供家用。只限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 4000 公尺以下的地區。

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。

請勿讓孩童將本機當成玩具或在其周圍嬉戲。15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離本機及電源線。

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。

## ⚠ 重要安全資訊

### ⚠ 警告 – 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，請勿開啟機門。請將電源關閉並將插頭從電源上拔除，或直接關閉保險絲盒中的斷路器。
- 箱門打開時，會有熱風產生。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。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險!

- 電器會在使用時變得非常灼熱。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。
- 配件與耐熱器皿在加熱過程中或加熱後會變得很燙。將配件或耐熱器皿從箱體中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 在高溫箱體內，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。僅能使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開機門。
- 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。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險!

- 開啟電器機門時，熱蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。
- 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。

### ⚠ 警告 – 觸電風險!

- 不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業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，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

- 電器上的電源線絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電源線與機體的高熱零件接觸。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 有瑕疵的電器可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 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。

### ⚠ 警告 – 受傷風險!

- 清潔劑可能會對嘴巴、喉嚨及眼睛和皮膚造成化學灼傷。請遵循清潔匣包裝上的安全說明。請勿喝下清潔液。清潔液不得接觸食物。再次使用電器前，請先徹底沖洗水箱。
- 除鈣錠可能會對嘴巴、喉嚨及眼睛和皮膚造成化學灼傷。請遵循除鈣錠包裝上的安全說明。避免皮膚接觸除鈣錠。不要讓孩童靠近除鈣錠。
- 除鈣液可能會對嘴巴、喉嚨及眼睛和皮膚造成化學灼傷。避免皮膚接觸除鈣液。不要讓孩童靠近除鈣液。請勿喝下除鈣液。除鈣液不得接觸食物。再次使用電器前，請先徹底沖洗水箱。

### ⚠ 警告 – 受傷風險!

LED照明燈非常明亮，可能會造成眼睛傷害(風險類別1)。請勿直視開啟的LED燈超過100秒。

## 損壞原因

### 注意!

- 請勿將任何物品放在電器底板上。請勿用鋁箔紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞電器。爐腔底板必須保持淨空。請一律將器皿放置有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。
- 在箱體內只能使用原廠的配件。請勿使用任何搪瓷烘焙或烤盤。生鏽的材料 (例如菜盤或刀具) 會造成爐腔的腐蝕。
- 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。如此可盛接滴下的水份。
- 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。

## 環境保護

您的新電器節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該電器。

### 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。

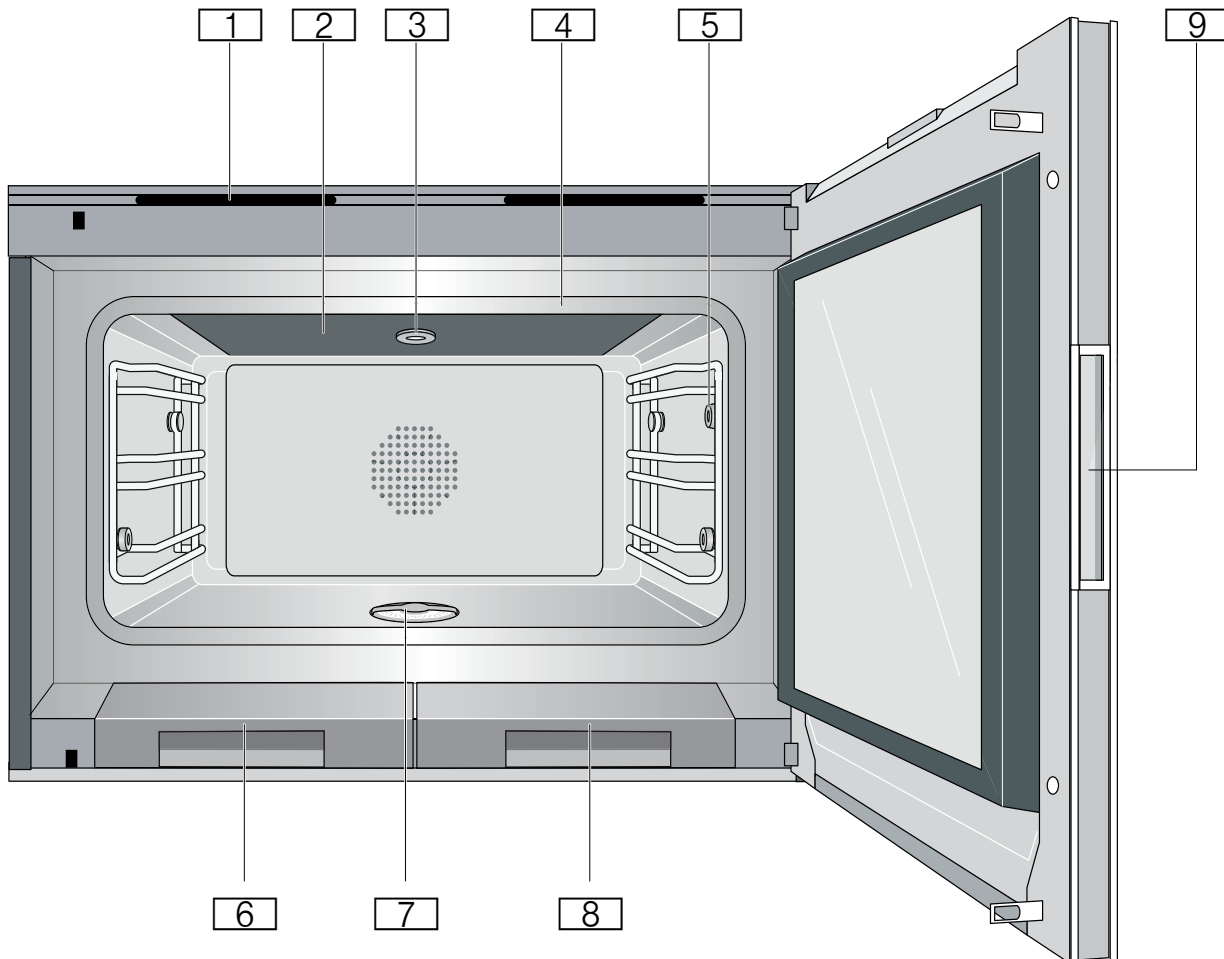


本電器根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU (使用過的電器及電子產品 - WEEE) 貼有相關標籤。該指令規定歐盟範圍內舊電器退還及回收的框架。

## 瞭解您的電器

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 通風裝置插槽
- 2 陶瓷玻璃燒烤表面
- 3 清潔匣座
- 4 機門密封條
- 5 核心溫度探針插座
- 6 回收水箱
- 7 過濾網
- 8 乾淨水箱
- 9 嵌入式機門把手

### 乾淨水箱及回收水箱

您的電器配備有乾淨水箱及回收水箱。開啟電器機門，便可看到左側的回收水箱和右側的乾淨水箱

使用電器前，務必將乾淨水箱加滿。→ "將水注入水箱中" 第 13 頁

乾淨水箱的容量約1.7公升。

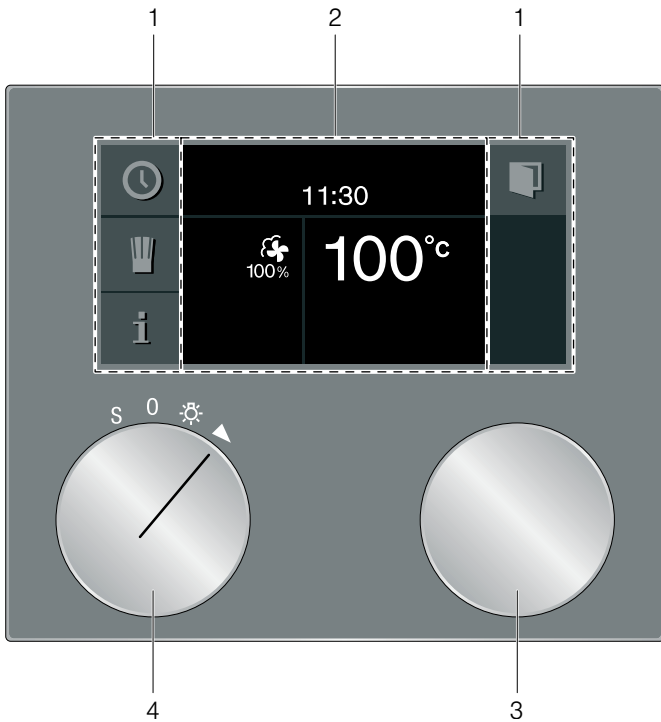
使用完蒸氣功能後，請先讓電器冷卻並清空回收水箱。

### 顯示螢幕與操作控制

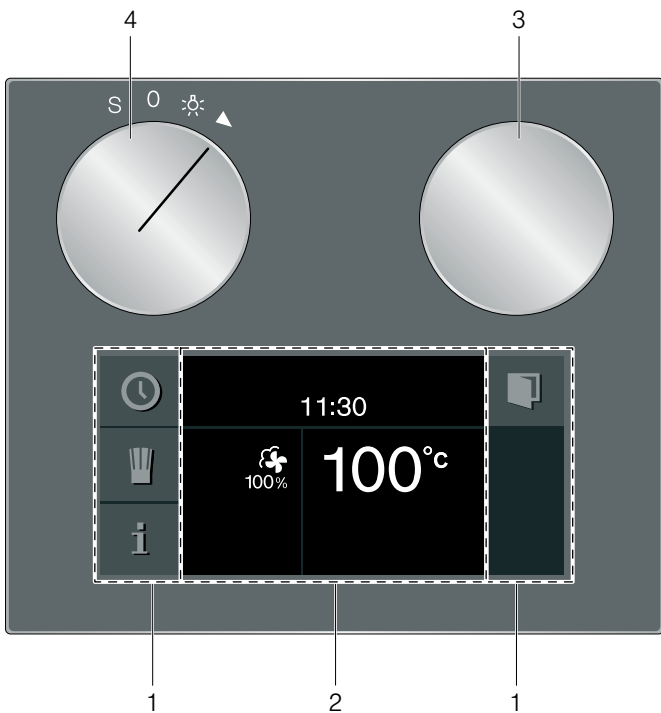
這些指示適用於各種不同版本的電器。各電器機型之間有些細節可能會不同。

所有家電的版本都以相同的方式運轉

## 電器上方的運轉控制



## 電器下方的運轉控制



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
🚪	打開爐門
i	叫出其他資訊
⏩	附有狀態顯示器的快速加熱
🍷	叫出自動設定或個別食譜
rec	記錄表單
✍️	編輯設定
>A <sup>A</sup>	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
🌫️	開始噴霧
🌫️	停止噴霧
📶	網路連線 (Home Connect)

## 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。

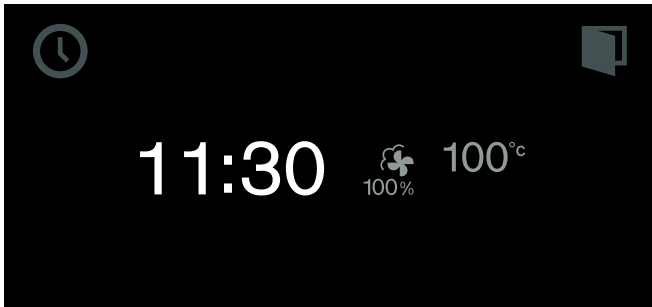
橘色	原始設定
	主要功能
藍色	基本設定
	清潔
白色	可設定的數值

## 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	<p>您所變更的設定，在顯示螢幕上會放大顯示。</p> <p>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)。</p>
縮小顯示螢幕	<p>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。</p>



## 自動開啟箱門

碰觸這個  符號後，即可開啟烤箱彈簧門，再利用側邊的內凹門把將門完全打開。

孩童安全鎖為啟用狀態、或無電源供應時，都無法使用自動開門功能。您可以從側邊的內凹門把開門。

## 待機

未設定功能或兒童安全鎖啟動時，電器會自動切換至待機模式。

在待機模式下。控制面板的亮度會變暗。

### 提示

- 待機模式下可以顯示不同的內容。預設的設定為 GAGGENAU 商標與時間。
- 顯示螢幕的亮度隨著直視角度的不同而有所變化。
- 您隨時可以在基本設定中變更顯示內容和亮度。

## 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。

## 其他資訊 i 與 i<sup>Ⓢ</sup>

透過觸碰 i 符號可叫出其他資訊。例如有關所設定的加熱方式或目前烤箱溫度的資訊。

**提示:** 加熱後若連續進行操作，溫度可能會稍微有點誤差。

i<sup>Ⓢ</sup> 符號表示有重要訊息和應採取的行動。關於安全和操作狀態的重要資訊會不時自動出現。這些訊息會在數秒後自動消失，或必須透過 ✓ 確認。

若有 Home Connect 訊息，在 i<sup>Ⓢ</sup> 中會額外顯示 Home Connect 狀態。有關本功能的詳細資訊，請參閱以下章節 → "Home Connect" 第 24 頁。

## 冷卻風扇

本電器配備散熱風扇。電器運轉時散熱風扇會啟動。熱氣會從機門上方散出。

取出食物後，請保持機門關閉直到電器冷卻。請勿將機門保持半開，因為這樣可能會造成鄰近的廚房器具受損。停止加熱後，散熱風扇仍會持續運轉一段時間；之後便會自動關閉。

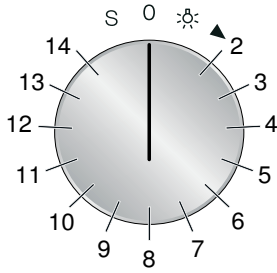
### 注意!

請勿遮蓋散熱槽。否則電器可能會過熱。

## 擦乾爐腔






使用蒸氣功能運作後，爐腔內會變得潮濕。爐腔後壁中的冷卻風扇及風扇轉輪會在電器關閉後繼續運轉一段時間自動關閉。這個過程可能費時 95 分鐘。烘乾時機門必須保持關閉。

## 功能旋鈕位置



位置	功能 / 加熱功能	溫度	用途
0	關機位置		
☀️	照明		打開內部照明。進入其他功能，例如自動程序、個別食譜、遠端啟動 (Home Connect) 等。
2	 熱風 + 100%濕度	30–230 °C 預設溫度100 °C	以70–100 °C蒸煮：適用於蔬菜、魚及小菜。 食材會完全被蒸氣圍繞。 120 - 230 °C混合模式：適用於酥皮點心、麵包及麵包卷。 結合熱風及蒸氣。
3	 熱風 + 80%濕度	30–230 °C 預設溫度170 °C	混合模式：適用於酥皮點心、肉類及禽肉。 結合熱風及蒸氣。
4	 熱風 + 60%濕度	30–230 °C 預設溫度170 °C	混合模式：適用於發酵烘焙食品及麵包。 結合熱風及蒸氣。
5	 熱風 + 30%濕度*	30–230 °C 預設溫度170 °C	不添加任何液體烹調：適用於烘焙食品。 使用此設定則不會產生蒸氣。食物散出的水分会保留在爐腔中可防止食物變乾。
6	 熱風 + 0%濕度	30–230 °C 預設溫度170 °C	熱風：適用於蛋糕、餅乾及烘焙食品。 烤箱背壁內的風扇會將熱度平均分布到爐腔內。
7	 低溫烹調	30–90 °C 預設溫度70 °C	肉類低溫烹調。 以文火慢煮達到特別細嫩的效果。
8	 真空低溫烹調	50–95 °C 預設溫度60 °C	在真空狀態下以介於50到95 °C的低溫及100%的蒸氣烹調：適用於肉類、魚類、蔬菜及甜點。 真空包裝機可用熱度將食材熱封在特殊的氣密耐熱烹調袋中。這樣的封裝方式可保留食物的營養與風味。
9	 表面完全燒烤設定1 + 濕氣	30–230 °C 預設溫度170 °C	使用濕氣的燒烤模式：適用於烘焙及焗烤。
10	 表面完全燒烤設定2 + 濕氣	30–230 °C 預設溫度170 °C	使用濕氣的燒烤模式：適用於塞有餡料的蔬菜。 燒烤輸出火力會增加。
11	 表面完全燒烤 + 空氣再循環	30–230 °C 預設溫度230 °C	焗烤餐點的烹調時間結束時以230 °C加熱。以180 °C燒烤蔬菜串及蝦肉串。
12	 麵團發酵	30–50 °C 預設溫度38 °C	發酵：適用於酵母麵團與酸麵團。 麵團會比在室溫下快更快發酵。熱風及蒸氣結合，讓麵團的表面不會變乾。 最理想的發酵麵團溫度設定為38 °C。
13	 解凍	40–60 °C 預設溫度45 °C	適用於蔬菜、肉品、魚類及水果。 水氣會將熱傳送至食物上，溫和地解凍而不影響品質。食物不會過乾或變形。

\* 加熱功能的節能效率符合EN 60350-1規範。

位置	功能 / 加熱功能	溫度	用途
14	 重新加熱	60–180 °C 預設溫度 120 °C	適用於熟食及烘焙食品。 可用文火重新加熱已烹調的食物而不影響其品質。蒸氣可確保食材不會過乾。 盤裝料理以 120 °C 重新加熱，烘焙食品則以 180 °C 重新加熱。
S	 基本設定		電器的基本設定可以依您需要進行調整。
	 清潔程序		清潔程序可用於清除爐腔內的頑強髒污。
	 烘乾程序		可加速爐腔烘乾，例如清潔後，請使用烘乾程序。
	 除垢程序		除垢程序可用於去除電器中的水垢。

\* 加熱功能的節能效率符合 EN 60350-1 規範。

## 配件

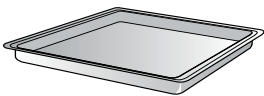
請勿使用本產品附屬配件或售後服務中心提供之配件以外的配件。這些配件是專為您的電器而設計。請務必確認每次均在烤箱中正確的安裝配件。

本電器所附配件如下：

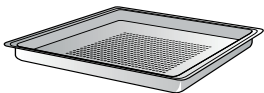


### 烤架

用於烹調用具，蛋糕烤模，砂鍋及烤肉。



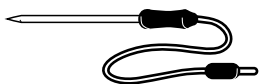
**不鏽鋼製烹調容器，無孔，深 40 公釐**  
用於蒸煮時承接滴落的液體，以及用於烹調米飯、豆類和穀類



**40 公釐深的有孔不鏽鋼烹調容器**  
用於蒸煮蔬菜或魚類、莓果與解凍



**4個一組的清潔匣**



### 核心溫度探測器

用於精確地準備肉類、魚類、禽肉和麵包。

## 特殊配件

可向專業零售商購買以下的特殊配件。

BA 010 301	三段伸縮抽取式層架
BA 020 360	40公釐深、5公升的無孔不鏽鋼製容器
BA 020 370	40公釐深、5公升的有孔不鏽鋼烹調容器
BA 020 380	深40公釐、5公升的無孔不沾材質容器
BA 020 390	深40公釐、5公升的有孔不沾材質容器
BA 030 300	附腳座的烤架
CL S10 040	4個一組的清潔匣
17002490	除垢錠（一組有四個除垢錠）
GN 010 330	GN變壓器 (用於搭配GN烹調插件及烤架使用)
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

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。

不沾烹調容器不可加熱超過 230 °C。僅能在混合式蒸氣烤箱中使用不沾鍋。

## 第一次使用前

在此章節中，會說明在首次使用本電器準備食物前，你必須處理的事項。請參閱以下章節 → "重要安全資訊" 第 5 頁。

本電器需完整安裝並連接至主電源。

將電器連接到電源後，「初始設定」功能表將會出現。現在您可以進行電器的初始設定。

### 提示

- 「初始設定」功能表只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「初始設定」功能表將會自動顯示。
- 您隨時可以在基本設定中變更這些設定。

## 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。

## 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。

## 設定溫度單位

顯示螢幕上有 °C 與 °F 兩種單位可供選擇。預設單位為 °C。

- 1 使用控制環來選擇所需的單位。
- 2 使用 ✓ 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。

## 結束 原始設定

顯示螢幕會出現「初始設定完成」。

使用 ✓ 確認。

電器便會切換至待機模式且待機顯示畫面會出現。電器目前已準備就緒。

## 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。

## 將電器加熱

請確保爐腔內沒有殘餘的包裝。

為去除新電器的味道，請將電器內部清空並將機門關上進行加熱。建議使用一小時 200 °C 熱風 + 60% 濕度。

## 啟動電器

### 待機

未設定功能或兒童安全鎖啟動時，電器會自動切換至待機模式。

在待機模式下。控制面板的亮度會變暗。



#### 提示

- 待命模式可出現不同顯示內容。預設的設定為 GAGGENAU 商標與時間。您可用基本設定中的「待命畫面」設定調整顯示內容。
- 顯示螢幕的亮度隨著直視角度的不同而有所變化。您可用基本設定中的「亮度」設定調整顯示螢幕。

### 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

### 將水注入水箱中

要使用蒸氣烹調，請打開機門並右側的水箱加水，然後啟動電器。不使用蒸氣烹調，請將空水箱放在電器的水箱槽位中。

請確認您設定了正確的水硬度。→ "設定水硬度"第 12 頁

電器乾淨水箱及回收水箱的本體和水箱蓋上有對應的符號。查看乾淨水箱和回收水箱的符號，並依水箱蓋上符號安裝在正確的水箱上，然後推入電器中。若安裝的水箱蓋錯誤，則無法蓋緊。若想要將水箱推入錯誤的開口，則無法推到底。

#### ⚠ 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鈣劑。切勿將任何易燃液體倒入水箱中（例如酒精類飲料）。由於機體表面高溫，若將氯化易燃液體留在電器中可能會引起火警（爆炸）。箱門可能會彈開。熱氣或火焰可能會竄出。

#### ⚠ 警告 - 灼傷 / 燙傷的風險!

使用時，爐腔前方的溫度會變得非常高。想要取出水箱，則必須握住水箱把手。

#### 注意!

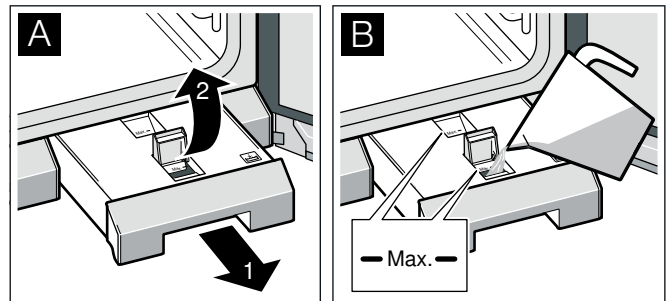
#### 使用不當液體可能會損害電器

- 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。

若想選擇需要蒸氣的加熱模式，在每次開始操作前請先加滿水箱：

- 1 打開電器機門。
- 2 拉出電器中的乾淨水箱，加入清水直到可以看見水位指示（圖A）。
- 3 在水箱中注入清水至「Max.」記號（圖B）。

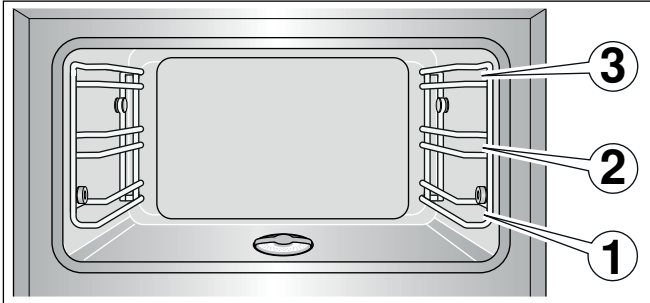


- 4 推回乾淨水箱（圖C）。

## 箱體

爐腔中有三個層架。層架位置由下往上排列。

**提示:** 蒸、解凍、發酵及重新加熱時，最多可同時使用三層架子。烘焙時僅可使用一層；第2層即專用於此用途（或搭配深烤模時可用第1層）。針對少量烘焙的餐點，也可使用兩層如第1層及第3層。



### 注意!

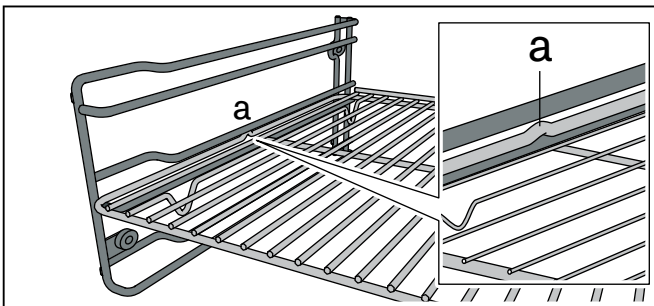
- 請勿將任何物品放在電器底板上。請勿用鋁箔紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞電器。爐腔底板必須保持淨空。請一律將烹調器皿放置有孔的烹調容器內或烤架上。
- 請勿滑動烤架間的任何配件，以防止翻倒。

## 安裝配件

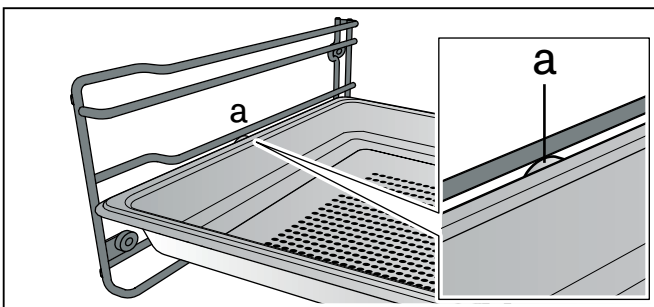
烤架及有孔的烹調容器具有卡住的功能。卡住功能可避免拉出配件時令配件傾倒。配件必須正確安裝至電器中，才能防止拉出配件時傾倒。拉出配件時，請稍微抬起。

安裝烤架時，請確保

- 鎖耳 (a) 朝下
- 烤架上的安全條耳是否在後方且面朝上。



安裝烹調容器時，請確認鎖耳 (a) 面向下方。



## 開啟

- 使用功能旋鈕設定需要的加熱模式。選擇的加熱模式與建議的溫度會出現在顯示螢幕上。
- 若希望變更溫度：轉動旋鈕以設定所需溫度。

顯示螢幕中會出現加熱符號  $\curvearrowright$ 。會以橫條呈現目前的加熱狀態。達到設定的溫度後，會有一聲訊號聲響起，且加熱符號  $\curvearrowright$  會熄滅。

**提示:** 變更為不同操作模式時已設定的溫度會保留。電器啟動後才會出現建議的溫度。

## 關閉

將功能旋鈕轉至0。

依操作模式不同，可能會聽到自動沖洗程序執行的聲音。

## 蒸氣注入

使用蒸氣注入功能時會將蒸氣注入爐腔中。如此可在烘焙食物（如麵包與麵包卷）時有足夠的濕氣。也能讓發酵烘焙食品的皮面柔軟光滑。

蒸氣注入僅適用以下加熱功能：

- 熱風 + 30%濕度
- 熱風 + 0%濕度
- 表面完全燒烤 + 空氣再循環

電器加熱前，請確認乾淨水箱裡有水。若乾淨水箱中沒有水，顯示螢幕上不會出現  $\text{☁}$  符號。

觸碰  $\text{☁}$  符號即可啟動蒸氣注入功能。一小段時間後，蒸氣便會注入爐腔中。

蒸氣會注入約5分鐘。

**若要取消蒸氣注入：**  
按下  $\text{☁}$  符號。

## 在每次使用完後

將水箱清空

- 請小心打開電器機門，此時熱蒸氣會冒出。
- 拆下並清空兩個水箱。

### 注意!

切勿在高溫的蒸爐中擦乾水槽。否則會損壞水槽。

## 擦乾爐腔

- 1 電器冷卻後，請盡快清除電器中的食物殘留物。燒焦的殘留物之後會更難清除。燒焦的殘留物之後會更難清除。
- 2 爐腔冷卻後，請用軟布徹底擦乾。
- 3 擦拭廚房裝置並擦乾形成凝結的部位。
- 4 必要時，可用烘乾程序將爐腔快速烘乾。→ "烘乾程序"第 31 頁

## 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

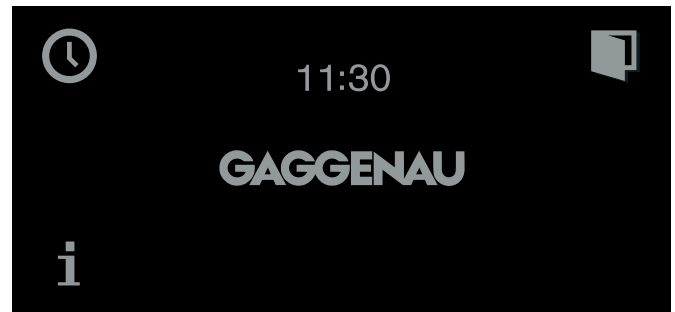
🕒 烹調 時間 (不存在於待機模式)

🕒 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。

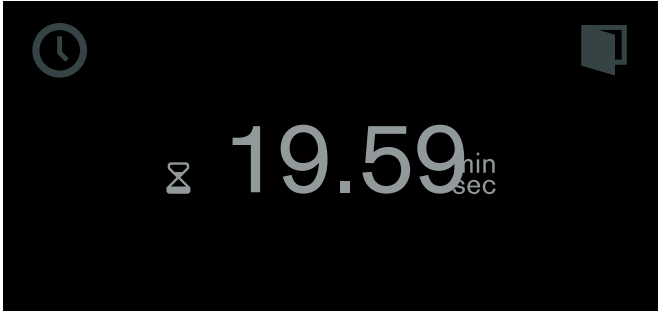
### 設定計時器

- 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 按 ▶ 以啟動。

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。

可藉由點選 ✕ 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，請點選 ▶ 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。

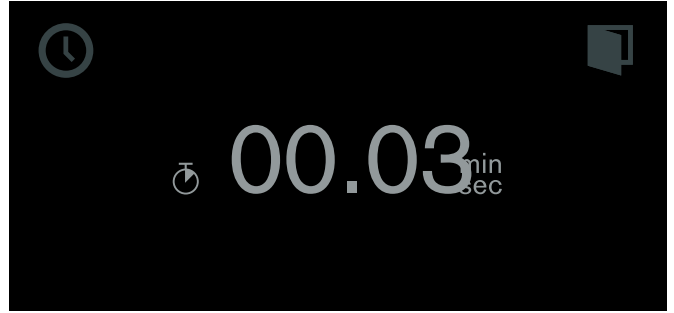
#### 啟動碼錶

- 1 叫出「計時器」表單。
- 2 點選 ▶ 以選擇 ⌚ 「碼錶」功能。



- 3 按 ▶ 以啟動。

「計時器」表單關閉並開始倒數。⌚ 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 ▶ 以啟動。

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。點選 ▶ 以選擇 ⌚ 「碼錶」功能並點選 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。

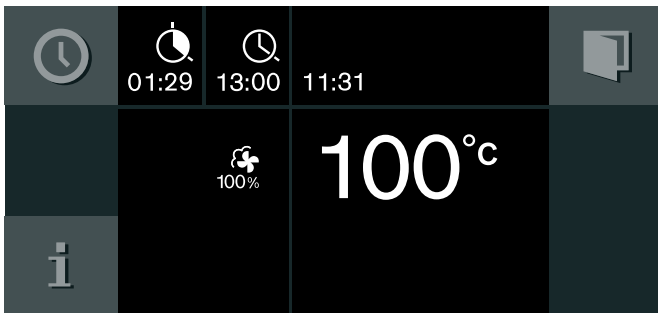


### 3 使用旋鈕以設定所需的烹調時間。

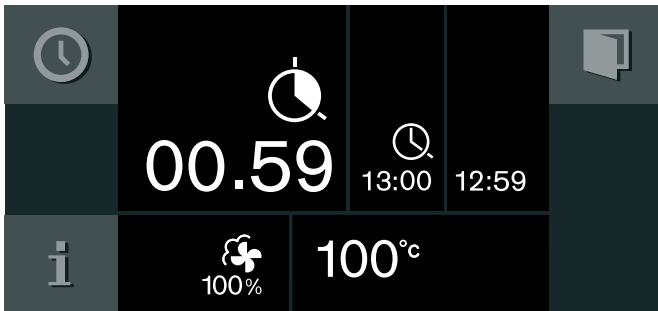


### 4 按 ▶ 以啟動。

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 🕒 「烹調結束時間」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

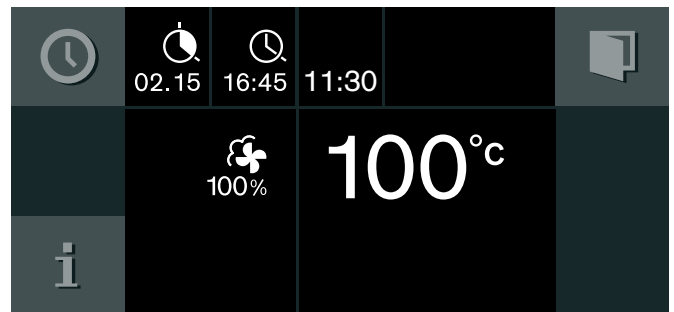
您已設定加熱方式、溫度及烹調時間。

- 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 ▶ 以選擇 🕒 「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




電器在「熱風 + 濕度0%」模式下，此功能會將溫度保持在50到230 °C間。

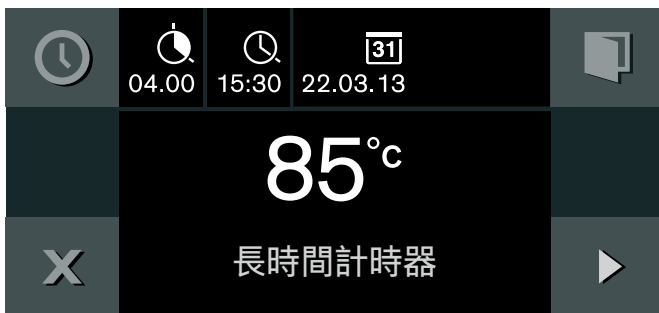
無須開關本電器，食物便可持續保溫最多74小時。









請注意，勿將容易溢出的食物放置在烤箱內太久。


**提示:** 要使用長時間計時器，您必須在基本設定中設定為「可用」。

### 設定 長時間計時器

- 1 將功能旋鈕設定至 。
- 2 點選  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 與關閉日期。



- 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 :  
點選  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。  
按  以確定。
- 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。

## 兒童安全鎖

烤箱有一個兒童安全鎖可防止兒童意外操作。


#### 提示

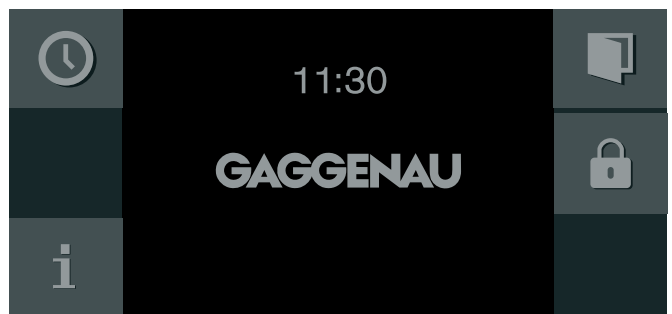
- 要使用兒童安全鎖，您必須在基本設定中設定為「可用」。
- 兒童安全鎖啟動後若發生電源中斷，兒童安全鎖功能可能在電源恢復後處於關閉狀態。


### 啟動兒童安全鎖

#### 必要事項:

功能旋鈕設定至 0。

長按  符號 6 秒以上。




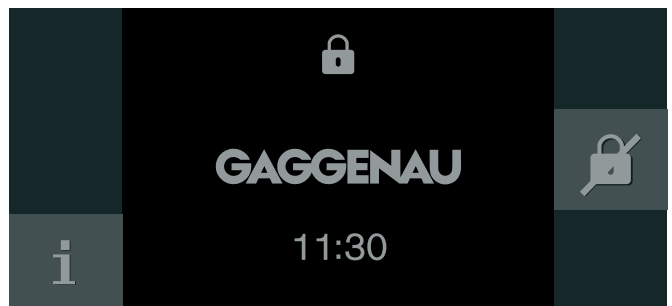
兒童安全鎖已經啟動。顯示待機畫面。 符號出現在顯示螢幕的最上方。

### 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。

## 自動程序

您可以使用自動程序準備豐富的食物。電器會幫您選擇最佳設定。

為了達到良好的烹飪效果，您所選擇的食物類型不適合在箱體溫度過高時放入。如果溫度過高，顯示幕會出現以下訊息。請讓電器冷卻後再試一次。

### 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，請僅使用優良食材與冷藏鮮肉。至於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 自動程序會自動提供溫度、加熱方式與烹調時間等建議。
- 部分料理會要求您輸入重量。重量設定不可超過預設的重量範圍。
- 部分料理會要求您輸入希望的焦黃程度、食物的厚度及 / 或肉類或蔬菜的烹煮程度。
- 部分料理會以空箱體預熱。預熱完成且顯示幕上出現訊息後請將食物放到箱體內。
- 您偏好的設定會出現在下次的建議中。

### 核心溫度探測器

針對部分食譜，您會需要用到核心溫度探針。這類食譜請使用核心溫度探針。→ "核心溫度探針"第 22 頁

## 選擇料理

提供以下分類。每個分類旁會列出一或多道料理。

**提示:** 最後選擇的類別會顯示在第一個位置中。








類別:

- 肉類與禽肉
- 魚類
- 蔬菜
- 小菜及烤箱料理
- 甜點
- 麵包和酥皮點心
- 發酵麵團
- 再加熱
- 解凍

## 套用料理的設定

系統會引導您完成整個設定過程。請依顯示幕上的說明操作。

使用旋鈕捲動各個層級。



- 1 將功能旋鈕設定至 。
- 2 觸碰  符號。按下  確認。
- 3 用旋鈕選擇類別並按  確認。
- 4 用旋鈕選擇希望的餐點並按  確認。  
顯示幕上會出現可能的設定。您可以根據自己的需要，變更其中多道料理的設定。  
部分料理會需要設定重量。  
**建議:** 按下  符號可取得配件與料理準備方式相關資訊。
- 5 按  確認所需的設定。請依顯示幕上的指示操作。  
烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器會停止加熱。

開啟電器機門會影響烹調成果。電器機門僅可短暫開啟。自動程序會中斷並在機門關上後繼續。

### 增加烹調時間

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調結果，則可讓部份餐點繼續烹調。

顯示幕上會出現訊息，詢問您是否要繼續烹調。

- 1 按下  確認。
- 2 依需要選擇一倍或雙倍的烹調時間。
- 3 按下  啟動。
- 4 若「Continue cooking」（繼續烹調）功能已結束，請將功能旋鈕轉至 0。






### 變更及取消

啟動電器後，即無法再變更設定。

若要取消操作，可將功能旋鈕轉至 0。

## 叫出最近一次使用的自動程序

會儲存最後五道餐點及選擇的設定。您可選擇將這些餐點含所選的設定儲存為個別的食譜。若您未使用「Last automatic programmes」（最近的自動程序）功能儲存個別的食譜設定，則之後無法變更。→ "個別的食譜"第 20 頁





- 1 將功能旋鈕設定至 。  
便會顯示 。
- 2 觸碰  符號。
- 3 用旋鈕選擇「Last automatic programmes」（最近的自動程序）並按  確認。
- 4 用旋鈕選擇希望的餐點並按  確認。
- 5 輸入餐點的名稱並儲存。→ "輸入名稱"第 20 頁

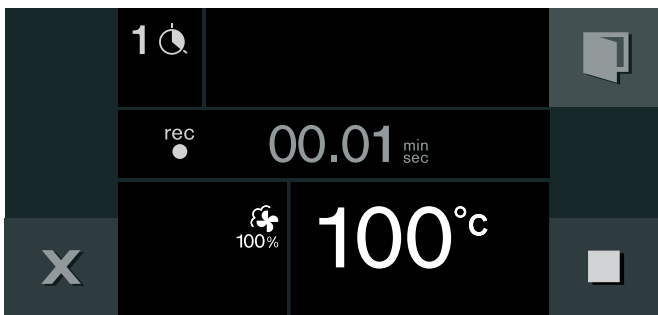
## 個別的食譜


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

最多可連續地設定 5 個階段並同時記錄。

- 1 將功能旋鈕設定至 .
- 2 觸碰  符號。
- 3 使用旋鈕選擇「個別食譜」再按  確認。
- 4 使用旋鈕選擇未使用的記憶位置。
- 5 觸碰  符號。





- 6 利用旋鈕設定所需溫度。
- 7 烹調時間將會記錄下來。
- 8 記錄另一個階段：  
使用功能旋鈕來設定加熱方式。利用旋鈕設定所需溫度。這樣便會啟動新的階段。
- 9 當您取得想要的餐點烹調結果，請觸碰  符號以完成食譜。
- 10 將食譜的名稱輸入在「ABC」處。→ "輸入名稱" 第 20 頁

#### 提示




- 未達到設定的溫度前，電器不會開始記錄階段。
- 每個階段至少持續 1 分鐘。
- 在每個階段的第一分鐘，您可以變更加熱模式或溫度。


#### 為一個階段設定核心溫度：

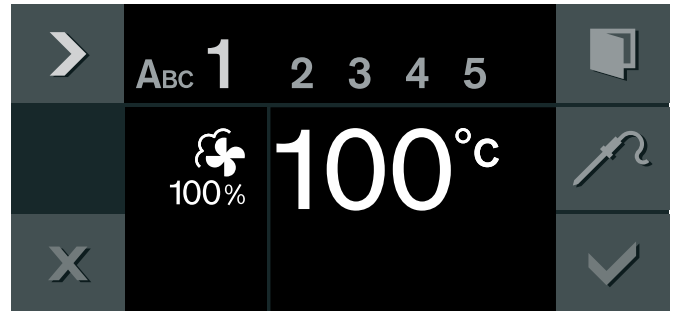
連接核心溫度探測器到烤箱的插座。設定加熱方式與溫度。點選  符號。使用旋鈕設定所需的核心理溫度及按  確認。





### 編製食譜

您可以自訂程序並儲存 5 個準備階段。




- 1 將功能旋鈕設定至 .
- 2 觸碰  符號。
- 3 使用旋鈕選擇未使用的記憶位置。
- 4 觸碰  符號。

- 5 將食譜的名稱輸入在「ABC」處。→ "輸入名稱" 第 20 頁
- 6 使用  符號選擇第一階段。  
螢幕上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  符號選擇時間設定。
- 8 使用旋鈕設定所需烹調時間。
- 9 使用  符號選擇下一個階段。  
- 或 -  
假如準備已完成，就可結束輸入。
- 10 按  儲存。  
- 或 -  
按  取消並離開選單。

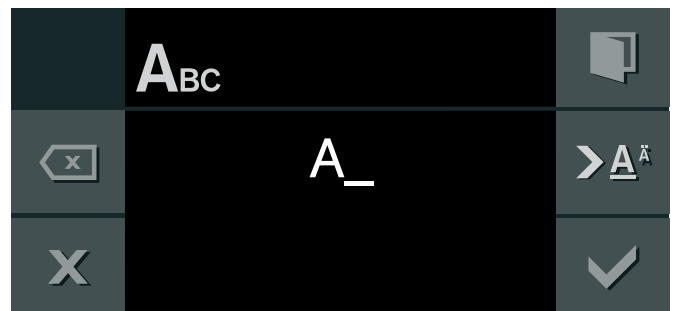
#### 為一個階段設定核心溫度：




使用  符號選擇下一個階段。設定加熱功能與溫度。觸碰  符號。使用旋鈕設定所需的核心理溫度，並按  加以確認。

提示：已設定核心理溫度的階段無法設定烹調時間。

### 輸入名稱

- 1 將食譜的名稱輸入至「ABC」。



旋鈕	選擇文字
	新的字必須以大寫文字開頭。
 A <sup>Ä</sup>	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換至母音與特殊字體
 Ä	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換為正常字體 按兩次：增加一個換行
	刪除字母





- 2 按  以儲存。

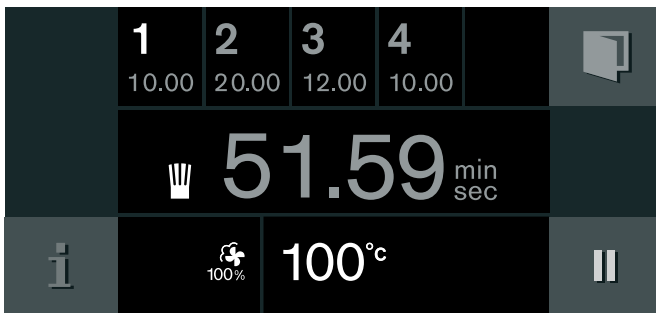
- 或 -

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 .
- 2 觸碰  符號。
- 3 使用旋鈕選擇「Individual recipes」（個別食譜）再按  確認。
- 4 使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 5 按下  啟動。  
便會開始運作。烹調時間會開始倒數。  
每個階段的設定均會出現於顯示幕上。









### 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。
- 若食譜有包含核心溫度，請插入核心溫度探針。

## 變更食譜

可變更已記錄的或已製作的食譜之設定。

- 1 將功能旋鈕設定至 .
- 2 觸碰  符號。
- 3 使用旋鈕選擇「Individual recipes」（個別食譜）再按  確認。
- 4 使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 5 觸碰  符號。
- 6 使用  符號來選擇所需的階段。  
便會顯示設定的加熱方式、溫度及烹調時間。可使用旋鈕或功能旋鈕來變更設定。
- 7 按  以儲存。  
- 或 -  
按 **X** 取消並離開功能表。

## 刪除食譜

- 1 將功能旋鈕設定至 .
- 2 觸碰  符號。
- 3 使用旋鈕選擇「Individual recipes」（個別食譜）再按  確認。
- 4 使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 5 按 **C** 刪除食譜。
- 6 按下  確認。

## 核心溫度探針

核心溫度探針可讓烹調過程更加精準。其可測量食物內部的溫度。達到需要的核心溫度後，探針便會自動關閉，以確保所有食物都能有完美的成果。

若核心溫度達到250°C，核心溫度探針會損壞。因此，使用時電器最大溫度為230°C。

### ⚠ 警告 – 觸電風險!

非相容肉類溫度探針的絕緣層可能會損壞。請只使用本電器建議的肉類溫度探針。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險!

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

限使用隨電器附的核心溫度探針。您可透過售後服務中心或網路商店購買該配件。

使用核心溫度探針時，切勿將食物放在烤箱的頂層架上。

使用後，請務必將核心溫度探針從箱體中取出。切勿將其收納在箱體中。

在每次使用後，用溼布清潔核心溫度探針。請勿用洗碗機清洗。

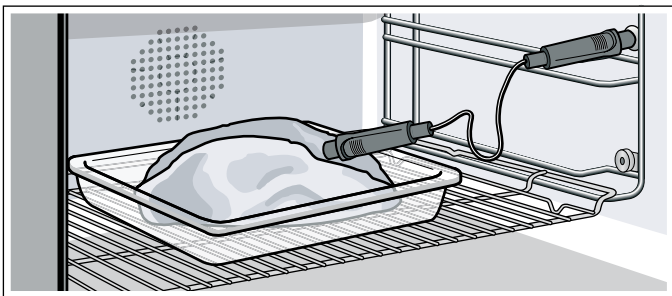
## 將核心溫度探針插入食物中

將食物放到箱體中前，請先將核心溫度探針插到食物中。

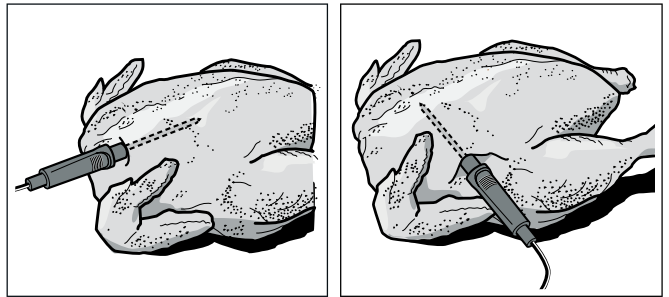
核心溫度探針有三個測量點。盡量將核心探針插入最深處。不可插到脂肪或碰觸到烹調器皿或骨頭。

**肉類：**將核心溫度探針從肉最厚的一側插進肉的中心部位。

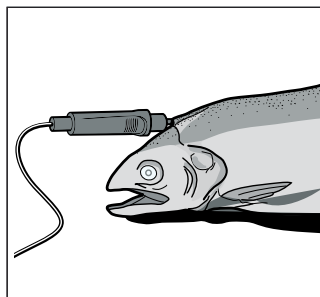
若有數個肉片，請將核心溫度探針插入最厚肉片的中間。



**禽肉：**將核心溫度探針儘量插入到胸部最厚的點。依其結構紋理，將核心溫度探針以逆紋或縱向插入。料理禽肉時，請確定核心溫度探針的尖端不會插到鳥禽類中間的腔室中。



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



**將食物翻面：**若要將食物翻面，請不要取出核心溫度探針。將食物翻面後，請檢查核心溫度探針是否位於正確位置。

若在電器運作過程中將核心溫度探針取出，則所有設定均會重設且您必須重新套用一次。

## 設定核心溫度

### 注意!



#### 核心溫度探針受損:

若燒烤加熱元件與核心溫度探針間的距離過近，可能會使核心溫度探針受損。請確定燒烤加熱元件與核心溫度探針或核心溫度探針的纜線之間至少有數公分的距離。肉類在烹調過程中可能會膨脹。

### 注意!

#### 核心溫度探針受損:

請勿讓核心溫度探針的纜線被機門夾到。

- 1 將插好核心溫度探針的食物推到爐腔內。將核心溫度探針插到爐腔內的插座中並關上電器機門。
- 2 轉動功能旋鈕設定想要的加熱方式。
- 3 使用旋鈕設定爐腔溫度。
- 4 點選  符號。使用旋鈕設定希望的食物溫度再按  確認。  
設定的核心溫度必須高於目前的核心溫度。
- 5 電器會使用設定的加熱方式開始加熱。  
目前的核心溫度會出現在顯示幕上，其下方則是設定的核心溫度。  
您可隨時變更設定的核心溫度。

食物達到設定的核心溫度後，會出現一聲訊號聲。烹調便會自動結束。以 ✓ 確認並將功能旋鈕轉至0。

### 預估烹調時間

預熱後，若電器有超過100 °C的溫度設定，插入核心溫度探針後，顯示幕會出現5–20分鐘的預估烹調時間。

預估烹調時間會持續更新。烹調過程越久，預估烹調時間就會越準。請勿開啟機門，如此會改變預估烹調時間。

預估烹調時間在正常運作與自動程序中均會顯示。

當您觸碰 i 符號，顯示幕便會出現目前的核心溫度。

預估烹調時間顯示功能可在基本設定中關閉，此時便會以顯示目前核心溫度代替。

### 提示

- 烹調時間開始時，目前的核心溫度會顯示「<15 °C」約3–4分鐘。
- 可測量的範圍為15 °C到99 °C。超出可測量範圍時，目前的核心溫度會顯示「<15 °C」。
- 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。
- 若您同時以核心溫度探測器和烹調計時器設定程序，無論哪個程序先達到預設值，電器都會自動關閉。

### 變更設定的核心溫度

觸碰 ↻ 符號。使用旋鈕來改變設定的核心溫度並按 ↻ 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。

## 核心溫度的建議值

限使用未經冷凍的新鮮食材。表中的數據僅供參考。實際時間將取決於食材的特性與成分。

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	核心溫度的建議值
<b>牛肉</b>	
沙朗、牛肉片、肋眼	
介於生與一分熟之間	45–47 °C
一分熟	50–52 °C
三分熟	58–60 °C
全熟	70–75 °C
烤牛肉	80–85 °C
<b>豬肉</b>	
豬肘	72–80 °C
豬腰肉	
三分熟	65–70 °C
全熟	75 °C
肉糕	85 °C
豬肉片	65–70 °C
<b>小牛肉</b>	
小牛肘，全熟	75–80 °C
塞入餡料的小牛胸肉	75–80 °C
小牛脊肉	
三分熟	58–60 °C
全熟	65–70 °C
小牛肉片	
一分熟	50–52 °C
三分熟	58–60 °C
全熟	70–75 °C
<b>野味</b>	
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
<b>禽肉</b>	
雞肉	90 °C
珠雞	80–85 °C
鵝、火雞、鴨	85–90 °C
鴨胸肉	
三分熟	55–60 °C
全熟	70–80 °C
駝鳥肉排	60–65 °C
<b>小羊肉</b>	
小羊肉腿	
三分熟	60–65 °C
全熟	70–80 °C

食物	核心溫度的建議值
小羊脊肉	
三分熟	55–60 °C
全熟	65–75 °C
<b>羊肉</b>	
羊腿肉	
三分熟	70–75 °C
全熟	80–85 °C
羊脊肉	
三分熟	70–75 °C
全熟	80 °C
<b>魚類</b>	
肉片	62–65 °C
整份	65 °C
法式醬糜	62–65 °C
<b>其他</b>	
麵包	96 °C
法式肉醬	72–75 °C
法式醬糜	60–70 °C
鵝肝	45 °C
重新加熱食物	75 °C

## Home Connect

本電器可連線到網路並使用行動裝置遙控。Home Connect app所提供的額外功能可以讓網路電器的運作更加完美。若電器未連接到家用網路，仍可以使用顯示螢幕操作。

Home Connect可用的功能視所在國家提供的Home Connect服務而定。並非所有國家都有提供Home Connect服務。更多資訊，請參閱[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)。

### 提示

- 務必遵循本使用說明書中的安全說明，即使您不在家時透過Home Connect app操作本電器，您也必須遵循這些安全說明。同時也必須遵循Home Connect app中的說明。
- 直接在電器上操作擁有優先權。此時無法使用Home Connect app來操作電器。
- 請參閱隨附的Home Connect說明書以取得更多的資訊。

## 設定

要透過Home Connect進行設定，您必須先在行動裝置上安裝並設定Home Connect app。

您的電器還需要連線到家用網路和Home Connect app，您可以選擇下列連線類型：

- 透過區域網路纜線連接：電器會在電器確認後自動連線到家用網路。
- 透過WLAN連接：建立和家用網路的連線然後連線到Home Connect app。

**提示：**App會指引您完成整個註冊程序。如有疑問，請遵循App中的指示操作。

### 安裝App

將Home Connect app安裝到您的行動裝置（例如平板電腦或智慧型手機）。

- 1 開啟行動裝置上的App Store（Apple裝置）或Google Play商店（Android裝置）。
- 2 輸入搜尋字詞「Home Connect」。
- 3 設定Home Connect app並安裝到您的行動裝置。
- 4 啟動App並設定Home Connect存取。  
App會指引您完成註冊程序。

### 將電器連接到家用網路（區域網路）

本電器必須先使用區域網路纜線連接至家用網路。






電器首次連接到主電源和操作時，網路線連將會自動建立。



## 將電器連接到家用網路（使用WPS的WLAN）






需求：

- 您的路由器必須具備WPS按鈕。您可以在路由器的手冊中找到相關資訊。
- 您必須可以存取您的路由器。

- 1 在基本設定中，選擇  「Home Connect」。
- 2 觸碰  符號。
- 3 轉動旋鈕至「WLAN」。
- 4 觸碰  符號以確認。  
關閉WPS功能的訊息將會消失。
- 5 觸碰  符號以繼續。
- 6 轉動旋鈕至「自動 (WPS)」。
- 7 觸碰  符號以啟動連線程序。
- 8 在接下來的2分鐘內按下路由器上的WPS按鈕。

若顯示螢幕出現「網路連線成功」表示連線程序已完成。請遵循App指示操作。




## 將電器連接到家用網路（不使用WPS的WLAN）

- 1 在基本設定中，選擇  「Home Connect」。
- 2 觸碰  符號。
- 3 轉動旋鈕至「WLAN」。
- 4 觸碰  符號以確認。  
關閉WPS功能的訊息將會消失。
- 5 觸碰  符號以繼續。
- 6 轉動旋鈕至「手動」。
- 7 觸碰  符號以啟動連線程序。  
本電器將會建立一個「Home Connect」WLAN網路供平板電腦或智慧型手機連線。
- 8 請遵循App指示操作。

若顯示螢幕出現「網路連線成功」表示連線程序已完成。請遵循App指示操作。

## Home Connect設定



Home Connect可隨時依您的特殊需要調整。

	基本設定	適當的設定	說明
	連線類型	區域網路 / Wi-Fi	您可以切換連線類型（區域網路纜線和Wi-Fi）。 依照設定對應連線類型的說明。→ "設定"第 24 頁
	連接	連線 / 中斷連線	視需要切換網路連線開啟或關閉（例如假日時）。 電器關閉後，網路資訊會保留。開啟電器後，需要稍等幾秒鐘才能重新連線到網路。 在網路待命模式下，電器需要最大2瓦的電力。
	連線到App		開啟App和電器的連線程序。

## 將電器連線到App

設定Home Connect時將電器連線到App，或將電器連線到其他的Home Connect帳戶。Home Connect app可以安裝在不限數量的行動裝置上，然後連線到電器。

需求：

- 本電器必須連線到家用網路。
  - Home Connect app已安裝到行動裝置。
- 1 要連接到其他的帳戶，請選擇基本設定中的「Home Connect」。
  - 2 使用旋鈕選擇「連線到App」。
  - 3 觸碰  符號並使用  啟動連線程序。
  - 4 請遵循App指示操作。

若顯示螢幕出現「成功連線到App」表示連線程序已完成。





## 遙控啟動

必須啟用電器的遙控啟動功能才能透過Home Connect app操作電器。若遙控啟動停用，Home Connect app只會顯示電器的操作模式和讓您調整設定。


若機門開啟，遙控啟動會自動停用。

使用電器上的控制器啟動加熱模式後，遙控啟動功能會自動啟用。您可以從行動裝置上變更或啟動新的程序。




### 啟用遙控啟動

- 1 將功能旋鈕設定至 
- 2 觸碰  符號。  
符號  會出現在  符號旁。

遙控啟動已啟用。現在可以透過行動裝置上的App啟動加熱模式並將想要的設定傳送到電器上。

觸碰  符號以停用遙控啟動。

**提示：**您可以在電器的基本設定中找到Home Connect設定。顯示螢幕上出現的設定視Home Connect是否設定或電器是否連線到家用網路。

	軟體更新		若有可用的新軟體版本，顯示螢幕上會出現訊息。您可以在Home Connect功能表 ↓ 中安裝新軟體。
	遙控	啟動 / 關閉	透過Home Connect app存取電器的功能。 停用後，App中只會顯示電器操作狀態。
	刪除網路設定		您隨時可以從電器上刪除所有網路設定。
	電器資訊		螢幕顯示： <ul style="list-style-type: none"> <li>● MAC位址 COM模組</li> <li>● 電器的序號</li> <li>● 軟體版本</li> </ul> 您可以觸碰箭頭按鈕查看更多資訊 – 例如SSID (網路名稱)，視連線類型而定。

## 遠端遙控診斷

若希望聯絡客戶服務，機器應連線到Home Connect伺服器，同時在使用本機的國家／地區提供有遙控診斷，則客戶服務即可透過機器上的遙控診斷存取本機。

**提示：**有關您所在國家／地區可用的遙控診斷詳細資訊和提示說明，請查看當地網站的服務／支援頁面：  
[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 關於資料保護

若電器是首次連接到有網際網路連線的無線網路，您的電器會將下列的資料類型傳送到Home Connect伺服器（初次註冊時）：

- 獨特的電器識別資料（由電器代碼和安裝Wi-Fi通訊模組的Mac位址組成）。
- Wi-Fi通訊模組的安全認證（確保IT連線安全）。
- 家用電器目前的軟體和硬體版本。
- 將所有之前的狀態重設為原廠設定。

初次註冊只需要在第一次使用Home Connect功能前執行，完成後即可使用Home Connect功能。

**提示：**Home Connect功能只能搭配Home Connect app使用。在Home Connect app中可以存取相關資料保護的相關資訊。

## 合規聲明


Gaggenau Hausgeräte GmbH聲明具備Home Connect功能的電器符合指令2014/53/EU的基本要求和相關規定。

詳細的RED合規聲明位於[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)電器產品頁面的其他文件。



2.4 GHz頻段：最大100毫瓦

5 GHz頻段：最大100毫瓦

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz Wi-Fi: 限室內使用

## 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	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。
 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。
 溫度單位	°C* / °F	設定溫度單位

	重量單位	公斤* / 盎司。	設定重量單位
	語言	德文* / 法文 [...] / 英文	請選擇文字顯示螢幕的語言 <b>提示:</b> 若變更語言，系統會重新啟動。約需費時數秒。 基本設定功能表也會隨即關閉。
	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。 <b>提示:</b> 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。
	展示清潔程序	啟動展示清潔程序	僅供展示用途。不會實際清潔或加熱。 展示清潔程序費時10分鐘。此作業可以隨時終止。 會需要全新或用過的標準清潔匣。 接著手動擦乾爐腔。
	長時間計時器	無* / 有	有：可設定長時間計時器。→ "長時間計時器"第 18 頁
	以核心溫度探針顯示預估的烹調時間	開* / 關	啟動：使用核心溫度探針時，預估烹調時間會顯示在顯示幕上。
	門鎖	關* / 開	門鎖防止爐門不小心打開。設定為「開」時，必須長按 🔒 符號數秒以開啟門。
	兒童安全鎖	無* / 有	有：可啟動兒童安全鎖。→ "兒童安全鎖"第 18 頁
	家用網路	LAN / WLAN 連線類型 📶 連線 📱 連線到App ↕ 軟體更新 📶 遙控 ⊗ 刪除網路設定 📄 電器資訊	連線到家用網路和行動裝置的設定。 依連線狀態會出現不同的設定選項。

\* 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。

### ⚠ 警告 – 觸電風險!

請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險!

電器會在使用時變得非常灼熱。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。

### ⚠ 警告 – 受傷風險!

機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：使用擦窗戶的軟布或超細纖維布清潔。請勿使用玻璃刮刀。
顯示	使用超細纖維布或微濕布擦拭。請勿使用濕布擦拭。
不鏽鋼	熱肥皂水：先以微濕的抹布清潔，再以軟布擦乾。水垢、油脂、澱粉與蛋白質（如蛋白）噴濺與痕跡請立即去除。這類痕跡或噴濺會造成腐蝕。特殊不鏽鋼清潔產品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清潔。使用擦窗布或無絨超細纖維布，以水平方向輕擦表面。

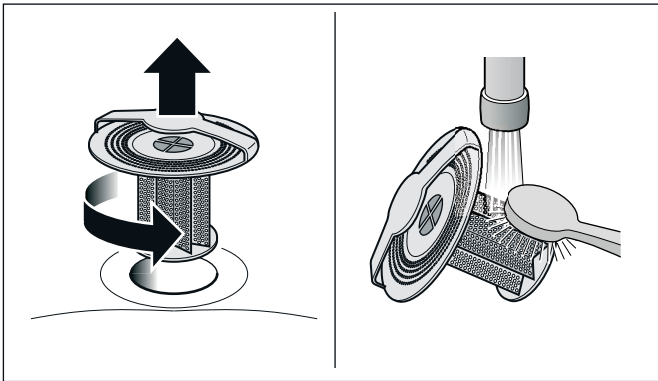
區域	清潔劑
爐腔	<p>熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。</p> <p>請勿使用微波爐噴劑，或使用其他侵蝕性的微波爐清潔劑或磨蝕性材料。亦不適用菜瓜布、硬質海綿和平底鍋清潔劑。這些物件都會刮傷表面。</p> <p>清潔爐腔後請務必烘乾。→ "烘乾程序"第 31 頁</p> <p>進行不鏽鋼爐腔例行保養時，可使用符合製造商指示的爐腔保養產品（可向售後服務中心或網路商店購買，訂購編號00667027）。</p> <p><b>注意!</b> 若清潔產品殘留在表面上，爐腔加熱時會出現斑點或痕跡。烘乾爐腔前，請先用清水徹底去除殘留的清潔產品。</p>
非常髒污的爐腔	清潔程序可去除頑固的髒污。→ "清潔程序"第 30 頁
陶瓷玻璃燒烤表面	請定期用陶瓷玻璃清潔劑（訂購編號 00311499，可從售後服務中心或網路商店訂購）清潔爐腔中的陶瓷玻璃燒烤表面。
爐腔照明的玻璃燈罩	熱肥皂水：使用洗碗布清潔。
機門密封條 請勿拆除。	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。
水箱	可視需要用洗碗機清潔。將蓋子取下，然後將水箱倒置於洗碗機中。
核心溫度探針	以濕布擦拭。請勿用洗碗機清洗。
烹調容器、烤架	<p>洗碗機或熱肥皂水。浸泡後，用刷子清除烤漬殘渣。</p> <p>用檸檬汁去除不銹鋼上有色的髒污（蛋白、蛋白質殘留物）。</p>

### 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。

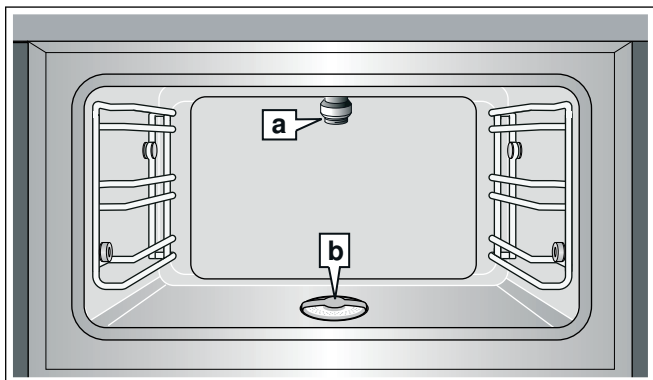
**過濾網**

您可視需要清潔爐腔底板中的過濾網。烹調魚類或肉類時，建議每次使用後都清潔本電器。



- 1 將過濾網逆時針方向轉動即可拆下。
- 2 將過濾網中的所有食物殘渣清除。
- 3 用水沖洗。若非常髒污，可用洗碗機清洗。
- 4 將過濾網插入並順時針方向轉到底。

請勿在未裝過濾網的狀態下使用混合式蒸氣烤箱。

**清潔程序**

清潔程式可去除頑固的髒污。清潔匣 (a) 固定在爐腔頂部。箱體會自動清潔、沖洗並烘乾。清潔程式執行時，過濾網 (b) 必須留在箱體中。

依電器的版本不同，完整清潔程式會費時3小時20分到3小時45分。

在正常使用下，建議每年用清潔程式清潔電器四次。依使用電器的方式不同，可能會需要提高清潔頻率。

若箱體上有許多食物殘渣，請不要任其燒焦。待電器冷卻至40 °C後盡快啟動清潔程式。

清潔程式會需要特殊的清潔匣。這類產品可向售後服務中心或線上商店購買 (CL S10 040, 四個清潔匣一組, 訂購編號00311703)。

清潔匣僅可使用一次且無法補充。請勿使用任何其他清潔產品。

**注意！  
箱體損壞風險**

清潔程式只能使用特殊的清潔匣。清潔匣僅可用於清潔程式。切勿將清潔匣放在高溫箱體中或放在箱體中加熱。

**提示**

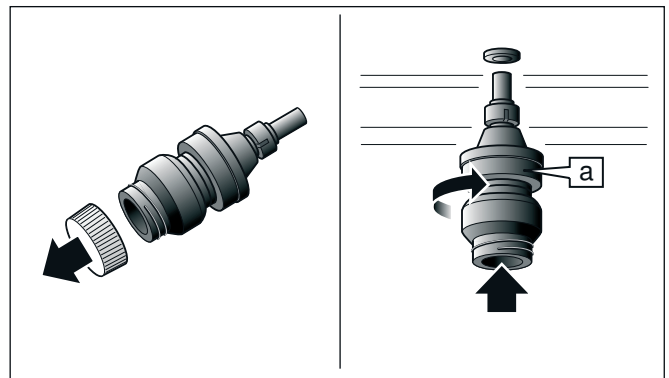
- 電器冷卻到40 °C以下前不可啟動清潔程式。
- 啟動清潔程式前請將所有配件從箱體中取出 (烤架、烹調容器、核心溫度探針等)。
- 清除箱體中的最頑強的食物殘渣。
- 清潔程式執行時，過濾網必須留在箱體中。若在清潔程式啟動前將過濾網取出，則程式結束後將無法清潔箱體。
- 清潔程式執行中箱門會保持鎖住。
- 清潔程式執行中請勿嘗試開啟箱門。否則，可能會漏水。
- 請務必讓清潔程式完整執行完畢。清潔程式無法取消。

**啟動清潔程式**

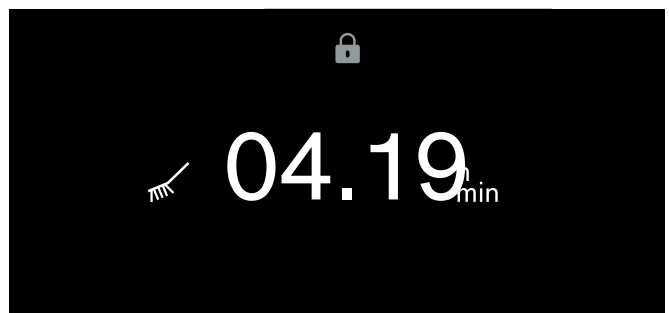
- 1 設定功能旋鈕至S。
- 2 ✓ 符號就會出現。按下 ✓ 確認。
- 3 會顯示清潔程式結束後的關閉時間。必要時，可用旋鈕改變關閉時間。按下 ✓ 確認。啟動時間與關閉時間會改變但清潔時間維持不變。
- 4 將所有配件從箱體中取出並去除最頑強的髒污。按下 ✓ 確認。
- 5 取出回收水箱並加以清潔。在兩個水箱中各加入1.7公升的水並裝回電器中。按下 ✓ 確認。
- 6 將清潔匣的蓋子拆掉。

**注意！**

請勿將清潔匣開口的蠟塞拆掉。請勿使用任何其他清潔產品。若匣體有任何損壞時請勿使用。



- 7 將清潔匣 (a) 完全鎖到箱體頂部的插座中。關閉箱門。按下 ✓ 確認。螢幕會顯示清潔時間為3小時20分鐘。
- 8 按下 ▶ 啟動。螢幕上會顯示剩餘的清潔時間。箱體內的照明會保持熄滅。箱門會保持鎖定。



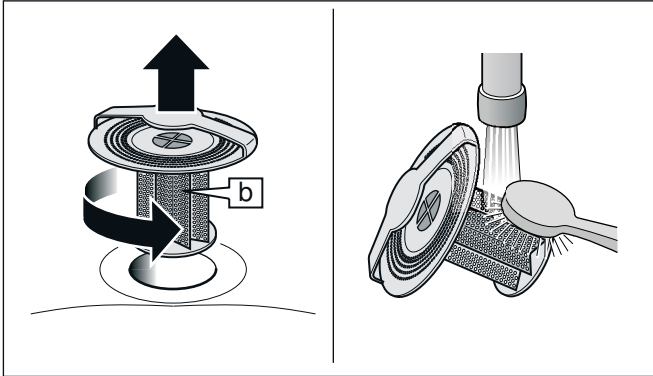
待清潔程式結束後，提示音會響起。箱門會解鎖。顯示螢幕上會顯示訊息。

## 9 取出清潔匣。

### 注意!

箱體損壞風險：切勿在清潔匣仍在裡面時加熱電器。

## 10 將箱體中的過濾網逆時針方向轉動並拆下。將過濾網中的所有食物殘渣清除。用水沖洗。



## 11 將過濾網插入並順時針方向轉到底。按下 ✓ 確認。

清潔程式已結束。請讓機器冷卻。接著用軟布將箱體及玻璃擦亮。

**提示：**最後的沖洗行程可能會於烘乾後在箱體及玻璃上留下白色痕跡。視水的硬度而定。請用濕布清除白色痕跡。

清潔程式完成後，請將乾淨水箱、回收水箱和蓋子清空並放入洗碗機中清洗。

### ⚠ 警告 – 受傷風險!

清潔劑可能會對嘴巴、喉嚨及眼睛和皮膚造成化學灼傷。請遵循清潔匣包裝上的安全說明。請勿喝下清潔液。清潔液不得接觸食物。再次使用電器前，請先徹底沖洗水箱。

請依當地法規將空清潔匣與家用廢棄物一同丟棄。

### 清潔效果不佳的原因

若爐腔在清潔程序結束後仍不夠乾淨，請用下表找出原因。接著插入新的清潔匣並再次啟動清潔程序。

可能原因	解決方法
清潔匣上的鎖定蓋	清潔匣上的鎖定蓋未拆掉。 清潔程序結束後，將清潔匣從電器中取出。請勿重複使用清潔匣。請依當地法規處理清潔匣。 <b>⚠ 警告 – 受傷風險!</b> 為避免清潔劑接觸到皮膚或眼睛，請勿將用過的清潔匣蓋子拆掉。
未插入過濾網	清潔程序過程中，過濾網必須留在爐腔中。
停電	在超過3分鐘的斷電後，會以一個短程序將清潔程序結束。
頑固的燒焦食物殘渣	再次執行清潔程序以去除頑固的食物殘渣。

## 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。

### 啟動烘乾程序

- 1 設定功能旋鈕至**S**。使用旋鈕選擇烘乾的程序。
- 2 符號就會出現。按下 ✓ 確認。
- 3 螢幕會顯示烘乾時間為20分鐘。按下 ▶ 啟動。螢幕上會顯示剩餘的烘乾時間。爐腔內的燈會保持熄滅。



- 4 20分鐘後，會響起訊號聲。顯示幕上會顯示訊息。按下 ✓ 確認。

烘乾程序便會結束。請讓電器冷卻。接著用軟布將爐腔及玻璃擦亮。

## 除水垢程序

請定期除垢讓電器保持在良好狀態。除垢程序可全自動進行電器的除垢、沖洗和烘乾。

依水質及使用的電器類型不同，顯示螢幕中會有訊息提醒您執行除垢程序。

為防止電器受損，此訊息重複出現時會停用使用蒸氣的運作模式。您仍可用電器執行無需蒸氣的運作模式。只有執行過除垢程序後，才能不受限制的使用電器。

除垢程序從開始到結束會費時1小時50分鐘。

使用除垢程序時會需要特殊的除垢錠。這類產品可向售後服務中心或線上商店購買（17002490，四片除垢錠一組）。

### 注意!




- **電器損壞風險：**水垢會導致電器損壞。請定期為電器除垢。
- **電器損壞風險：**使用錯誤的除垢錠會導致電器損壞。限使用指定的除垢錠。
- **爐腔損壞風險：**僅可在除垢程序中使用除垢錠。請將除垢錠放到水箱中。請勿將除垢錠放在爐腔中或放在爐腔中加熱。

### 提示

- 啟動除垢程序前請將所有配件從爐腔中取出（烤架、烹調容器、核心溫度探針等）。
- 除垢程序過程中，過濾網必須留在爐腔中。

- 請務必讓除垢程序完整執行完畢。除垢程序無法取消。

### 啟動除垢程序

- 1 將功能旋鈕設定為S。用旋鈕選擇除垢功能。
- 2  符號將會出現。按下  確認。
- 3 將所有配件爐腔中取出。按下  確認。
- 4 將除鈣錠從塑膠包裝中取出。

#### 警告 - 受傷風險!

除鈣錠可能會對嘴巴、喉嚨及眼睛和皮膚造成化學灼傷。請遵循除鈣錠包裝上的安全說明。避免皮膚接觸除鈣錠。不要讓孩童靠近除鈣錠。

#### 警告 - 受傷風險!

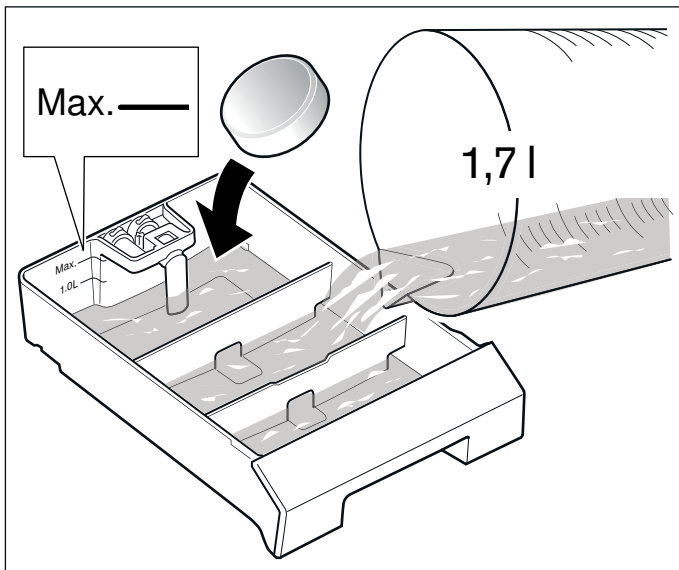
除鈣液可能會對嘴巴、喉嚨及眼睛和皮膚造成化學灼傷。避免皮膚接觸除鈣液。不要讓孩童靠近除鈣液。請勿喝下除鈣液。除鈣液不得接觸食物。再次使用電器前，請先徹底沖洗水箱。


#### 注意!


#### 電器損壞風險

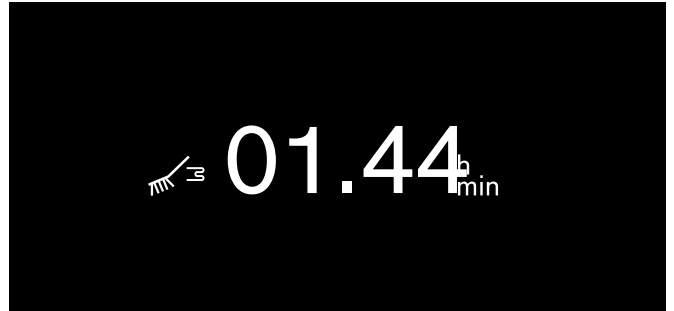
使用錯誤的除鈣錠會導致電器損壞。限使用指定的除鈣錠。


- 5 將乾淨水箱從電器中取出並拆掉蓋子。
- 6 請將除垢錠放到乾淨水箱後方的爐腔中。請將乾淨水箱裝水至 "Max." 標記 (1.7公升) 的位置。



- 7 將乾淨水箱蓋子放好並卡至定位。
- 8 將乾淨水箱推入電器中。
- 9 關閉電器機門。按下  確認。會顯示除垢時間為1小時50分鐘。

- 10 按下  啟動。顯示螢幕上會倒數剩餘的除垢時間。爐腔內的燈會保持熄滅。



- 11 經過1小時30分鐘後，顯示螢幕上會出現訊息。清空回收水箱後將水箱推入電器中。在乾淨水箱中加入1.7公升的水，然後將水箱推入電器中。按下  確認。

#### 警告 - 受傷風險!

除鈣液可能會對嘴巴、喉嚨及眼睛和皮膚造成化學灼傷。避免皮膚接觸除鈣液。不要讓孩童靠近除鈣液。請勿喝下除鈣液。除鈣液不得接觸食物。再次使用電器前，請先徹底沖洗水箱。

### 清潔水箱

除垢後，除垢劑的殘留物會遺留在乾淨水箱及回收水箱中。在除垢程序完成後，您必須清潔乾淨水箱及回收水箱。

- 1 將乾淨水箱和回收水箱從電器中取出並取下蓋子。
- 2 將乾淨水箱、回收水箱和蓋子放入洗碗機中清洗。

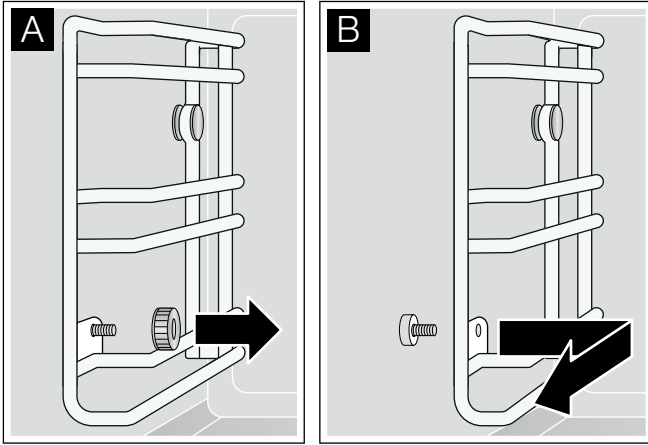


## 拆下烤架

烤架可取下清潔。

### 拆下烤架

- 1 放一塊洗碗布到爐腔內，以避免刮傷釉質。
- 2 鬆開滾花螺帽（圖A）。
- 3 將烤架兩側稍微掀離螺絲並將其朝前拉出（圖B）。



您可用洗碗機清洗烤架。

### 重新安裝烤架

- 1 已正確方式裝回烤架 – 將後端推到底。
- 2 將烤架後端滑到螺帽上，再將其正面重新裝回。
- 3 鎖緊滾花螺帽。

**提示：**若滾花螺帽遺失，可向售後服務中心訂購備品零件。  
使用非原廠滾花螺帽會造成爐腔銹蝕。

## 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。

### ⚠ 警告 – 觸電風險!

不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業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，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

破裂	可能原因	解決方法
電器 無法運轉，無顯示	插頭未插上 電源中斷 保險絲故障 操作錯誤	將電器連接至主電源 確認廚房中其他設備是否正在運作 檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲是否運作正常 關閉保險絲盒內電器用的保險絲，約 60 秒後再次接通。
電器未運作，顯示螢幕出現「裝置已鎖定。需要除垢。」	電器內有水垢淤積	啟動除垢程序 → "除水垢程序" 第 31 頁
僅管已除垢，顯示螢幕上仍出現「請除垢」	電器中有水垢沉積，使用的除垢劑不對	請使用指定的除垢錠，啟動除垢程序 → "除水垢程序" 第 31 頁
無法啟動電器	爐門未完全關上	關閉爐門
電器無法運作時，顯示螢幕會出現「E182」	電器中沒有水	請取出水箱並確認水箱中的吸水管筆直未扭曲。如果錯誤訊息沒有消失，請聯絡客服中心。
電器沒有在運轉且顯示螢幕沒有反應。🔒 出現在顯示螢幕上	兒童安全鎖已啟動	停用兒童安全鎖 → "兒童安全鎖" 第 18 頁
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
核心溫度探針已插入但未顯示 🌡 符號	爐腔中的插座上有濕氣	將核心溫度探針在爐腔差插座中前後移動數次
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。
機門上方有強大的蒸氣出口	操作模式已變更	這是正常的現象
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。
啟動時發出低鳴噪音	排水泵開始運作 電器已關機數天	這是正常的現象 這是正常的情況：開啟後電器會自動清洗
加熱時發出低沉的哨音	蒸氣產生時可能會發出噪音	這是正常的現象
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。
無法蒸煮	電器內有水垢淤積。電器必須除垢以免損壞	啟動除垢程序 → "除水垢程序" 第 31 頁
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。
照明不運作	照明出現故障	請聯絡客服中心
無法取出回收水箱	烹調結束後，回收水箱會保持鎖定一段時間	請等待其解鎖
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。
打開電器機門時有水流出	機門面板下方的集水槽已滿	請使用海綿清潔集水槽

### ⚠ 警告 – 受傷風險!

LED照明燈非常明亮，可能會造成眼睛傷害（風險類別 1）。請勿直視開啟的LED燈超過100秒。

### LED燈

應由製造商、客服部門或是經過認證的技術人員（技師）更換故障的LED燈。


## 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

當電器在展示模式下，顯示螢幕會出現  符號。電器將不會加熱。

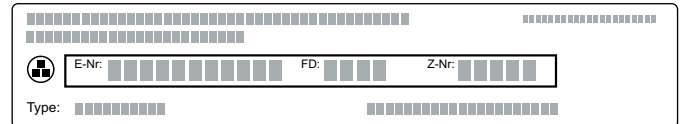
請暫時拔掉電器插頭（關閉家用保險絲或保險絲盒中的斷路器）。在3分鐘內停用基本設定中的展示模式。

## 售後服務

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 368 783**

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。

## 表格與秘訣

### 提示

- 指定的烹調時間僅供參考。實際的烹調時間因烹調前的食材品質、溫度、食物的重量及厚度而異。
- 圖表所提供的數值約為四人份食材。若您想要烹調大量食物，請延長烹調時間。
- 使用所指定的烹調用具。若使用其他的烹調器皿，烹調時間可能需要更長或更短。
- 若先前未烹調過這種食物，可從所載的最短時間開始。必要時，您可延長烹調時間。
- 預熱完成後，應盡快將食材放入電器中，避免機門開啟時間過長。
- 蒸、解凍、發酵及重新加熱時，最多可同時使用三層架子（從底部算上來的第1、2、3層烤架）。如此不會造成味道沾染。讓魚類、蔬菜及甜點可同時製作。然而，數量較多的食物可能會需要較長的時間來準備。
- 若僅用一層烘焙，請用第2層。若同時用兩層進行烘焙，請用第1與3層。
- 請勿讓食物與爐腔或蒸烤爐的背板接觸。
- 蒸烤爐的機門必須能正常關閉。請隨時保持密封條表面乾淨。
- 不要將烤架或容器中放太多食材且放得過於緊密。這樣可以確保最佳的蒸氣循環。
- 若是準備龐大的食物，您可以拆下兩側的架子。將烤架放置於蒸烤爐底部，然後將食材或烤盤放置於烤架上。請勿將食材或烤盤直接放置於蒸烤爐底部。烹調很冷的食物及以高溫烹調時，烹調容器可能會變形。這類變形不影響效果。烹調容器再次冷卻後，便會恢復原來的形狀。
- 若希望用蒸氣烹調且電器已加熱超過100 °C（例如之前已用於烘焙），請讓電器冷卻後再蒸煮食物。否則高溫會使食物乾掉。

## 蔬菜

- 蔬菜建議以蒸氣烹調比用滾水更好：整個風味、顏色及均勻度都更好。幾乎不會流失任何水溶性維他命與營養成份。例如因混合式蒸氣烤箱在100 °C下不會有任何壓力，故烹調過程會比壓力鍋更加溫和。
- 所有細節均以1公斤的水洗蔬菜為基準。
- 以蒸氣烹調蔬菜時，請將有孔的烹調插件裝在由下算起來的第二層上。在下方塞入未穿孔的烹調插件。以蔬菜湯作為醬汁或蔬菜高湯的基底。
- 在預熱好的電器中熱燙8–10分鐘。若蔬菜或水果不會立即上菜，可用冰水冰鎮以免餘熱繼續加溫。
- 以接近100 °C蒸煮時無需預熱。將食物放在冷爐腔中再啟動電器。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
大顆朝鮮薊	有孔	100	100	35–40	
小顆朝鮮薊	有孔	100	100	25–30	
整顆花椰菜	有孔	100	100	25–30	
小塊花椰菜	有孔	100	100	20–25	
青豆	有孔	100	100	25–30	
小塊青花菜 (符合EN 60350-1標準)	有孔	90–100	100	20–25	食譜提示：上菜時加上用油烤過的杏仁。
茴香片	有孔	100	100	20–25	
砂鍋蔬菜	穿孔的 / 烤架	90	100	50–60	置於砂鍋模具中
冷凍豌豆 (符合EN 60350-1標準) (3公斤)	有孔	100	100	35–45	
切成0.5公分薄片的胡蘿蔔	有孔	100	100	20–25	
去皮並切成四等份的馬鈴薯	有孔	100	100	30–35	
切片大頭菜	有孔	100	100	25–30	
切片青蔥	有孔	100	100	15–20	
青椒鑲餡	無孔	180–200	80 / 100	20–25	預熱。若填入肉類，請先將肉煎過。
未去皮的水煮馬鈴薯 (每個約50公克)	有孔	100	100	30–35	
未去皮的水煮馬鈴薯 (每個約100公克)	有孔	100	100	35–40	

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
球芽甘藍	有孔	100	100	25–30	
綠蘆筍	有孔	100	100	15–20	
白蘆筍	有孔	100	100	15–30	
菠菜	有孔	100	100	8–12	接著用平底鍋與洋蔥及大蒜一同發水。
去皮蕃茄	有孔	100	100	3–4	預熱。切開蕃茄並在蒸過後用冰水沖洗。
荷蘭豆	有孔	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，煮過的魚核心溫度至少要有62–65 °C。這也是理想的烹調溫度。
- 以90–100 °C蒸煮時無需預熱。將冷魚放到蒸烤箱中再啟動電器。
- 請勿在魚完全煮熟前調味。這樣可保留魚的自然風味，並減少水份流失。
- 使用有孔的烹調容器時，若魚有嚴重沾粘的情況，可先將容器塗油。
- 將無孔的烹調配件放到從下方數來的第一層，以避免讓魚湯灑落在爐腔表面。
- 對於含皮的魚片，請將魚皮面朝上放置於烹調配件或烤架上 – 這樣有助於維持其口感及風味。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
鯛魚，整條 (每條500克)	有孔	100	100	20–30	若放在切半的馬鈴薯上，可將魚立起來烹調。
魚餃 (每個20–40公克)	無孔	90–100	100	8–12	在無孔的烹調容器中墊上烘焙紙。
煮熟的龍蝦，去殼重新加熱	有孔	70–80	100	10–15	
生鯉魚，整條 (1.5公斤)	有孔	90–100	100	35–45	放在湯汁內
鮭魚片 (每片150公克)	有孔	80	100	20–25	
鮭魚，整條 (2.5公斤)	有孔	100	100	65–75	
淡菜 (1.5公斤)	有孔	100	100	12–15	淡菜的殼打開即表示煮熟了。
狹鱈，整條 (800公克)	有孔	90–100	100	20–25	
鮫鱈魚片 (每片300公克)	玻璃托盤 / 烤架	180–200	100	8–10	預熱
鱸魚，整條 (每片400公克)	有孔	90–100	100	20–25	

## 魚 – 低溫蒸煮

- 假如蒸魚的溫度在70到90 °C 之間，較不會煮過熟或散開。對於易受損的魚，這是一個優點。
- 針對不同內型的魚所提供的值均是以魚片為參考。
- 將無孔的烹調配件放到從下方數來的第一層，以避免讓魚湯灑落在爐腔表面。
- 以預熱的餐盤上菜。
- 進行低溫蒸煮時，無需預熱。請將料理放到冷烤箱中再啟動電器即可。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
牡蠣 (10顆)	無孔	80–90	100	7–10	放在湯汁內
吳郭魚 (每片150公克)	有孔	80–90	100	15–17	
鯛魚 (每片200公克)	有孔	80–90	100	17–20	
魚片 (每片200 - 300公克)	有孔	80–90	100	17–20	
沙鍋魚	烤架	80–90	100	50–90	置於砂鍋模具中
整條鱒魚 (每片250公克)	有孔	80–90	100	17–20	

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
大比目魚 (每片300公克)	有孔	80–90	100	17–20	
扇貝 (每個15–30公克)	無孔	80–90	100	9–13	扇貝愈重, 烹調時間愈長。
鱈魚 (每片250公克)	有孔	80–90	100	15–17	
紅笛鯛 (每片200公克)	有孔	80–90	100	17–20	
海鱸魚 (每片120公克)	有孔	80–90	100	15–17	
鮫鱈魚 (每片200公克)	有孔	80–90	100	15–17	
塞入餡料的魚肉卷 (每個150公克)	有孔	80–90	100	17–20	
大菱鯪 (每片300公克)	有孔	80–90	100	17–20	
鱸魚 (每片150公克)	有孔	80–90	100	15–17	
梭鱸 (每片250公克)	有孔	80–90	100	17–20	


## 肉類 – 在高溫烹調







- 結合蒸氣與熱氣是許多種魚的最佳烹調方式。在此運作模式中, 爐腔可完全密封且濕氣可制衡傳統烹調方式中熱氣的乾燥效果。可變的濕度控制系統讓各種食物都能達到最佳狀態。
- 所列的烹調時間僅供參考, 實際依肉品開始烹調時的溫度以及肉品煎煮的時間長短而定。使用核心溫度探測器, 如此您可以更容易地觀察核心溫度。資訊與最佳目標溫度, 請參閱相關章節 → "核心溫度探針" 第 22 頁。
- 請在準備開始烹調前1小時先將肉品從冷凍取出。
- 使用穿孔的烹調插入物或烤架時, 請在底下裝一個未穿孔的烹調容器。倒一些水到未穿孔的烹調插件中以防止肉焦掉。也可加入蔬菜、酒、香料及香草製作美味的醬汁。
- 若希望肉能在一分熟到三分熟, 請在溫度低於需要的核心溫度5 °C時將機門打開再等待其達到目標溫度。這樣可以避免煮過熟並讓肉有足夠的時間來靜置。
- 靜置時間: 烹調完成後, 讓肉在烤架上靜置5分鐘。這樣能讓肉質「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)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
煎過的三分熟肋眼牛排 (每片350公克)	無孔	170–180	30	10–20	
酥皮點心中煎過的三分熟肉片 (600公克)	無孔	180–200	80	30–45	在烹調容器中墊上烘焙紙。
煎過的三分熟小牛脊肉 (1公斤)	無孔	160–180	30/60	20–30	若在無孔烹調容器中有加水, 30%的濕度便已足夠。
煮熟的切片煙燻豬肉	無孔	100	100	15–20	
烤脆皮豬肉 (帶皮豬肉塊), 全熟 (1.5公斤)	烤架 + 無孔	1) 100 2) 165 3) 200	100 0 燒烤、 第2層 + 濕氣	30 30–60 20	烹調前請先將表皮劃成格狀。 在烹調的第二階段中用核心溫度探針, 將食物烹調到核心溫度最高約60–70 °C, 再於烹調的第三階段中將其烹調至核心溫度75–80 °C。
煎過的三分熟羊脊肉 (每片150公克)	無孔	160–170	0/30	12–15	
煎過的三分熟羊腿肉 (1.5公斤)	無孔	170–180	30/60	60–80	
煎過的三分熟鹿脊肉 (每片500公克)	無孔	160–170	0/30	12–18	
全熟牛肘 (1.5公斤)	烤架 + 無孔	1) 230 2) 160	100 60*	15 60–90	* 若在無孔烹調容器中有加水, 30%的濕度便已足夠。
煎過的三分熟沙朗牛排 (1公斤)	無孔	170–180	30	50–60	

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
豬肘 (頸或肩), 全熟 (1-1.5 公斤)	烤架 + 無孔	1) 200-220	100	15	* 若在無孔烹調容器中有加水, 30%的濕度便已足夠。
		2) 160-180	60*	40-60	
加熱水煮過的香腸	無孔	85-90	100	10-20	例如波隆那香腸、巴伐利亞小牛肉香腸

## 肉類 / 禽肉低溫烹調。

- 使用低溫烹煮時, 料理會以60到80 °C的低溫烹調, 並可持續烹調數分鐘到數小時直到熟透為止。本烹調方式主要用於肉類及魚類料理。如此可保留食材的口感特性 (如柔軟與多汁)。慢慢加熱會使肉呈現均勻的粉紅色 (而非邊緣特別淡) 並格外多汁。烹調時不需翻動肉品或添加任何的液體。
- 所列的烹調時間僅供參考, 實際依肉品開始烹調時的溫度以及肉品煎煮的時間長短而定。使用核心溫度探測器, 如此您可以更容易地觀察核心溫度。資訊與最佳目標溫度, 請參閱相關章節 → "核心溫度探針" 第 22 頁。
- 請在準備開始烹調前1小時先將肉品從冷凍取出。
- 基於食品衛生因素, 烹調前請先以煎鍋將肉品每一面以高溫快煎一下。如此可讓肉的表面變硬, 可防止肉汁流出並產生一種特有燒肉風味。
- 請小心地調味: 因肉在慢火烹調時風味會愈來愈強烈。
- 以低溫烹調野味及馬肉時的風味會比一般烹調方式更強烈。
- 使用「低溫烹調」模式 。在此模式中, 食物散出的水份會保留在爐腔中可防止食物變乾。
- 在這種運作模式下, 無需進行預熱。
- 請注意食物的核心溫度無法比爐腔內的溫度還高。依經驗法則, 爐腔溫度應設定為比需要的核心溫度高10 - 15 °C。
- 烹調快結束時, 可將溫度降至60 °C。如此可延長烹調時間 (例如當客人會比較晚到時)。若希望暫停烹調, 則爐腔中的溫度不可高於需要的核心溫度。這表示大的食物可在爐腔中放1 - 1.5個小時, 而小的食物在爐腔中可放30 - 45分鐘。
- 以預熱的餐盤上菜。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
鴨胸, 三分熟 (每片350 公克)	無孔	70-80		40-60	烹調後可以用煎鍋將其表面快煎一下讓其變酥脆。或是: 燒烤 + 空氣再循環230 °C 烹調5分鐘。
肋眼牛排, 三分熟 (每片 350公克)	無孔	70-80		40-70	
綁好的帶骨羊腿肉, 三分熟 (1.5公斤)	無孔	70-80		180-240	用油烹調前先加入大蒜與香草
牛排, 三分熟 (每片175 公克)	無孔	70-80		30-60	
沙朗牛排, 三分熟 (1- 1.5公斤)	無孔	70-80		150-210	
豬里肌, 全熟 (每片70公 克)	無孔	80		50-70	

## 禽肉

- 電器以「混合」模式運作時會有濕氣以預防食物乾掉, 這對於禽肉特別重要。同時, 高溫可使表面變焦及酥脆。熱蒸氣可傳導較傳統熱風兩倍的熱能, 並傳達到食物的每個部分。這樣可讓雞肉均勻焦脆, 而雞胸肉維持鮮嫩多汁。
- 所列的烹調時間僅供參考, 實際依肉品開始烹調時的溫度而定。使用核心溫度探測器, 如此您可以更容易地觀察核心溫度。將其插到雞胸中而非中央處 (腔)。若需其他設定與最佳目標溫度資訊, 請參閱相關章節 → "核心溫度探針" 第 22 頁。
- 為使表皮更焦脆, 可以在禽肉上添加香料及香草, 並使用少量的油或不加油。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
全鴨 (3公斤)	無孔	1) 150–160 2) 220	60 0	80–90 20–30	胸肉朝下烹調。烹調時間經過一半時將鴨肉翻面。如此可防止細嫩的胸肉太乾。
煎過的三分熟鴨胸 (每片350公克)	無孔	160	0	25–30	
全雞 (1.5公斤)	烤架 + 無孔	1) 170–180 2) 190	60 50	55–65 15	將大腿綁好並以胸肉朝上烹調。
蒸過的含餡雞胸肉 (每份200公克)	有孔	100	100	25–30	請勿預熱。食譜題示：塞入菠菜及羊起司。
蒸過的火雞胸肉片 (每片300公克)	有孔	100	100	17–25	請勿預熱。
蒸過的小雞、鶉鶉 (每份150–200公克)	有孔	100	100	20–25	請勿預熱。
小雞、鶉鶉 (每份150–200公克)	無孔	180–200	60/80	15–20	食譜提示：刷上油及普羅旺斯香草。
蒸過的鴿子 (每份300公克)	有孔	100	100	25–35	請勿預熱。
鴿子 (每份300公克)	無孔	180–200	60/80	25–30	

## 真空低溫烹調

真空低溫烹調是一種讓食材保持在50-95 °C之間真空環境下以100%蒸汽進行烹調的方式。

在這種運作模式下，無需進行預熱。

真空低溫烹調是用於烹調肉品、魚類、蔬菜與甜點的一種溫和、低脂烹調。真空包裝機會以熱度將食材熱封在特殊的氣密耐熱烹調袋中。

這樣的封裝方式可保留食物的營養與風味。低溫與直接的導熱方式可進行精確的控制，進而達到希望的烹調成果。這種方式幾乎不會有煮過頭的情況。

### 份量

請使用烹調表中所列的份量。針對大量或大件的食材，必須適度調整烹調時間。

魚類、肉類、禽肉類的份量均是一人份。蔬菜與甜點的份量則夠四人份食用。

### 層架數

您最多可用兩層進行烹調。請將烹調容器放在第1與第3層以達到最佳烹調效果。僅用單層烹調時，請使用第2層。

### 衛生

#### ⚠ 警告 – 健康風險!

真空低溫烹調是一種在低溫下烹調的方法。因此，請務必依照以下的應用方式與衛生說明：

- 務必使用新鮮、優質的食材。
- 請清洗並消毒雙手。使用拋棄式手套或烹調 / 燒烤夾具。
- 準備禽肉、蛋、魚等重點食物時請格外仔細。
- 請務必徹底沖洗及 / 或將水果與蔬菜削皮。
- 請務必保持工作檯表面和砧板的清潔。使用不同的砧板來處理不同種類的食材。

- 請維持低溫狀態。請確保只有在準備食物時才短暫地打斷低溫狀態，在烹調前必須將食物放回其真空密封袋且放入冰箱存放。
- 食物僅適合立即食用。食物經烹調後，請立即食用。食物烹調後請勿再次存放 — 也不要再放入冰箱。此類食物不適合再次加熱。

### 真空密封袋

使用真空低溫烹調法時，限使用專用的耐熱真空密封袋。

請勿直接使用購買時用來裝食物（例如魚片）的袋子進行烹調。這類袋子均不適合用於真空低溫烹調。

### 真空密封

將食材真空密封時請使用能達到99%真空的真空密封機。這是唯一能夠均勻移轉熱能的方式，進而達到完美的烹調效果。

烹調食物前，請確認袋子中的真空狀態是否完好。請務必確認：

- 真空密封袋中無任何空氣。
- 熱封接合處有完全密封。
- 真空密封袋中沒有孔洞。請不要使用核心溫度探針。
- 真空密封在一起的肉片及魚片沒有彼此相擠壓。
- 真空密封蔬菜與甜點時請盡可能避免堆疊。

若有疑慮，請將食物裝入新的袋子並且再次進行真空密封處理。

食物必須至少在進行烹調一天前完成真空密封處理。這是唯一能讓真空壓力防止會抑制熱傳導之氣體從蔬菜等食物中散出，或防止食物變質，進而改變烹調方式的方法。

### 食物品質

烹調成果的品質一定會受到使用之食材的影響。務必使用新鮮、最佳品質的食材。這是唯一能確保穩定出現絕佳美味之烹調成果的方法。



**烹調**

真空低溫烹調法可防止風味散失、加強食物的天然風味。請注意正常用量之調味品如香草、香料及大蒜等，對風味會有更大的影響。一開始請先將日常用量減半。

若使用高品質食材，通常在密封袋中加入少量的奶油及一點鹽與胡椒便已足夠。一般來說，藉由烹調時增強的食物天然風味便足以達到美味的烹調成果。

請勿在烹調容器中堆疊已真空密封食材或將食材放得太近。為確保熱能可均勻分佈，食材間請勿彼此接觸。若有多個真空密封袋，請使用兩個層架烹調。

烹調後取出真空密封袋時請格外小心，因袋子上會累積熱水。將無孔的烹調容器放在爐腔中裝有熱食的有孔烹調容器下層。

將袋子外層擦乾，放在乾淨、無孔的烹調容器中再用剪刀剪開。將所有食材及產生的汁液放到烹調容器中。

待真空低溫烹調階段完成後，可用以下方式將食物收尾：

















**肉類：**以高溫將每一面快速的煎幾秒鐘。如此可讓食物變的香脆，產生煎煮的風味又不會煮過頭。尤其使用鐵板燒或燒烤方式的效果最佳。重要資訊：將肉品放到熱油上請先用紙巾輕擦表面，以防油脂從鍋中濺出。

**蔬菜：**以炒鍋或鐵板燒快炒一下可產生如熱炒般的風味。用這種方式炒蔬菜時，較容易在不降低溫度的情況下進行調味或與其他食材混合。


















**魚類：**調味及沾上熱奶油。因許多魚類採用真空低溫烹調法烹調後容易散開，若希望再將魚煎過，應在真空低溫烹調階段前進行。

若食材在真空低溫烹調階段煮的不夠熟，可增加煎煮的時間。





因真空低溫烹調法的溫度較低，故上菜時請用預熱過的盤子裝盛，並盡量淋上熱油或熱醬汁。












食物	烹調容器	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
<b>肉類</b>					
肋眼牛排，一分熟 (每片180公克)	有孔	58		100	肉類煮好後，請用鐵板燒或燒烤方式以高溫將兩面都烤一下。如此可讓肉類變得香脆，產生煎煮的風味又不會煮過頭。
肋眼牛排，三分熟 (每片180公克)	有孔	63		90	
肋眼牛排，全熟 (180公克)	有孔	70		85	
小牛臀肉 (每片160公克)	有孔	60		80	
牛排，一分熟 (每個180公克)	有孔	58		60	
牛排，三分熟 (每個180公克)	有孔	63		50	
牛排，全熟 (每個180公克)	有孔	70		45	
豬排 (每個80公克)	有孔	63		75	
<b>禽肉</b>					
鴨胸 (每片350公克)	有孔	58		70	鴨胸煮好後，請用熱鍋子將表皮煎熟。
鵝肝 (1塊300公克)	有孔	80		30	烹調訣竅：準備鵝肝並混合其他食材。用鋁箔紙包幾層。將鵝肝真空密封起來放在冰箱中冰鎮數小時再以真空低溫烹調法烹調。
雞胸肉 (每塊250公克)	有孔	65		60	
<b>魚及海鮮</b>					
明蝦 (125公克)	有孔	60		30	烹調訣竅：加些橄欖油、鹽及大蒜一同真空密封。
扇貝 (每個20-50公克)	有孔	60		6-10	扇貝愈重，烹調時間愈長。
鱈魚 (每片140公克)	有孔	59		25	
鮭魚片 (每片140公克)	有孔	58		30	烹調完成後您可依個人喜好用熱煎鍋將魚片煎一下。
梭鱸 (每片140公克)	有孔	60		20	

**蔬菜**

食物	烹調容器	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
香菇, 切塊 (500公克)	有孔	85		20	烹調訣竅: 加些奶油、迷迭香、鹽及大蒜一同真空密封。
菊苣, 切半 (4-6片)	有孔	85		40	烹調訣竅: 將菊苣切半。加些柳橙汁、糖、鹽、奶油與百里香一同真空密封。
白蘆筍, 整條 (500公克)	有孔	88		45	烹調訣竅: 加些奶油、鹽及少許糖一同真空密封。
綠蘆筍, 整條 (600公克)	有孔	85		15-20	烹調訣竅: 真空密封前先燙過保留色澤。 加些奶油、鹽及胡椒一同真空密封。
胡蘿蔔, 切成0.5公分的薄片 (600公克)	有孔	95		35-40	烹調訣竅: 加些柳橙汁、咖哩及奶油一同真空密封。
馬鈴薯, 去皮, 切成2 x 2公分的小塊 (800公克)	有孔	95		40	烹調訣竅: 加些奶油及鹽一同真空密封。 方便用於製作沙拉等料理。
馬鈴薯, 帶皮, 整個或切半 (800公克)	有孔	95		50	烹調訣竅: 加些奶油及鹽一同真空密封。 先徹底洗淨。
小蕃茄, 整個或切半 (500 公克)	有孔	85		15	烹調訣竅: 加些橄欖油、鹽及糖一同真空密封。 將紅、黃蕃茄混合。
南瓜, 切成2 x 2公分的小塊 (600公克)	有孔	90		20-25	烹調時間依南瓜種類而有所不同。
櫛瓜, 切成1公分的薄片 (600公克)	有孔	85		30	烹調訣竅: 加些橄欖油、鹽及百里香一同真空密封。
荷蘭豆, 整顆 (500公克)	有孔	85		5-10	烹調訣竅: 加些奶油及鹽一同真空密封。
<b>甜點</b>					
鳳梨, 切成1.5公分的薄片 (400公克)	有孔	85		70	烹調訣竅: 加些奶油、蜂蜜及香草一同真空密封。
蘋果, 去皮, 切成0.5薄片 (2-4片)	有孔	85		10-15	烹調訣竅: 加些焦糖醬一同真空密封。
香蕉, 整根 (2-4)	有孔	65		15-20	烹調訣竅: 加些奶油、蜂蜜及一個香草莢一同真空密封。
梨子, 去皮, 切片 (2-4)	有孔	85		30	烹調訣竅: 加糖或蜂蜜添加甜味。
金桔, 切半 (12-16)	有孔	85		75	烹調訣竅: 加些奶油、一個香草莢、蜂蜜及杏桃果醬一同真空密封。 用溫水沖洗, 切半並去籽。
香草醬 (0.5公升)	有孔	82		18-20	烹調訣竅: 0.5公升牛奶、1顆蛋、3個蛋黃、80公克糖、1個香草莢。

## 燒烤

- 共有三種燒烤功能表示您可依需要將食物上色或燒烤（表面完全燒烤及空氣再循環）– 或以單一步驟同步進行（表面完全燒烤第1級 + 濕氣與表面完全燒烤、設定2 + 濕度）。
  -  | 以表面完全燒烤 + 230 °C空氣再循環的方式上色：  
也請參閱焗烤烹調。烹調過程的最後一個步驟。讓食物表面呈現金黃酥脆。僅需費時數分鐘。食材已預先烹調過。
  -  | 表面完全燒烤 + 180–200 °C的空氣再循環：  
讓表面微焦的完整烹調程序。本烹調程序較上色更久。食材不可預先烹調過。
  -  -  上色 + 以表面完全燒烤第1級進行燒烤 + 濕氣與表面完全燒烤第2級 + 濕氣：  
這兩個功能可讓食物同時烹調並上色 / 以一種加熱類型執行兩個步驟。蒸氣會烹煮食物（如焗馬鈴薯），第二個步驟則負責上色
- 切勿開著機門進行燒烤。
- 利用表面完全燒烤及空氣再循環功能，只需預熱五分鐘便已足夠。無需等候溫度到達。使用表面完全燒烤與空氣再循環功能時，選擇的溫度可能會與電器中的實際溫度不同。燒烤是一種快速的高溫烹調程序。因此在上色和烘烤時，必須固定選擇比需要之食物表面溫度更高的設定。
- 若使用核心溫度探針搭配表面完全燒烤結合空氣再循環功能，或是搭配濕氣結合表面完全燒烤功能，請務必確認核心溫度探針與燒烤架至少相距5公分。否則核心溫度探針可能會受損。

食物	水平烹調容器	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
蛋白霜餡料 (鋪在蛋糕 / 甜點上)	烤架 2	230		3–8	
抹餡的吐司	烤架 + 無孔 2	200		12–15	
鱒魚 (整條)	烤架 + 無孔 2	230		12–15 每一面	食譜提示：塞入切片檸檬與芹菜。
燒烤蔬菜 (700公克)	無孔 2	230		20–25	例如櫛瓜、茄子
烘烤蔬菜	無孔 2	190		30–35	例如搭配青花菜及花椰菜
串燒蔬菜	烤架 + 無孔 2	230		每一面15	烹調時間依蔬菜類型而定。
雞大腿 (每隻350公克)	烤架 + 無孔 2	180–200		35–40	
符合EN 60350-1標準的漢堡 (125公克)	烤架 + 無孔 2	230		每一面 12–15	預熱5分鐘
焗烤馬鈴薯 (1公斤馬鈴薯)	烤架 + 無孔 2	180		45–65	
符合EN 60350-1標準的吐司	烤架 1	230		5–7	預熱5分鐘。
有蓋料的燒烤櫛瓜、填入餡料、對半切	無孔 2	180		30–40	

## 小菜

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
印度香米 (250公克 + 500毫升的水)	無孔	100	100	20–25	
古斯米 (250公克 + 250毫升的水)	無孔	100	100	10–15	
餃子 (每個90公克)	有孔 / 無孔	95–100	100	25–30	
長米 (250公克 + 500毫升的水)	無孔	100	100	25–30	
糙米 (250公克 + 375毫升的水)	無孔	100	100	30–35	

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
扁豆 (250公克 + 500毫升的水)	無孔	100	100	30–35	
扁豆, 預先泡過 (250公克 + 1公升的水)	無孔	100	100	55–65	




## 甜點

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
法式烤布蕾 (每個130公克)	有孔	90	100	45–50	
蒸餃 / 包子 (每份100公克)	無孔	100	100	20–30	蒸之前請先發酵30分鐘。→ "揉好的生麵團"第 46 頁
焦糖布丁 / 法式烤布蕾 (每個130公克)	有孔	90	100	35–40	
糖漬水果	無孔	100	100	20–25	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 (200公克米 + 800毫升牛奶)	無孔	100	100	55–60	冷卻10分鐘並攪拌。食譜提示: 加水果、糖或肉桂。
甜的烘焙食物	無孔	180–200	0 / 60	20–40	預熱 如粗粒小麥粉、夸克起司或預煮過的米布丁

## 雜項

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
消毒 (如嬰兒奶瓶、果醬瓶)	烤架	100	100	20–25	
水果乾或蔬菜	有孔	80–100	0	180–300	如蕃茄薄片、蘑菇、櫛瓜、蘋果、梨子等等。
蛋, 中型 (5顆)	有孔	100	100	12–19	
乳蛋凍 (500公克)	玻璃盤、烤架	90	100	25–30	
粗小麥粉餃	無孔	90–95	100	12–15	
千層麵	無孔	170–190	30 / 60	40–55	
蛋奶酥模型、烤架	烤皿、烤架	180–200	60	12–20	
融化巧克力	耐熱碗、烤架	60	100	15–20	蓋上耐熱保鮮膜。

## 烘焙

- 利用混合式蒸氣烤箱可固定以最佳濕度製作烘焙食物：
  -  | 熱風及0%濕度：  
烘焙水果餡餅及鹹派時，會溢出大量濕氣。此操作模式相當於傳統烘焙烤箱的熱風功能。
  -  | 熱風及30%濕度：  
海綿蛋糕不會乾掉。食物中的濕氣不會從爐腔中散出。
-  | 熱風 + 60 - 100%濕度：  
酥皮點心及發酵點心能外酥內鬆，並散發出光澤。
- 若僅使用一層進行烘焙，請用第2層。若同時用兩層進行烘焙，請用第1與3層。在第二層裝入無孔烹調容器。若使用深烘焙模，請放到裝在第一層的烤架上。
- 噴出蒸氣時（可能是熱風模式（0%濕度）及30%濕度），會快速將濕氣送入食材中。除此之外，在烘焙麵包或發糕的初期使用時，此功能可確保體積更大並有一層更酥脆、發亮的脆皮。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
蘋果蛋糕 (符合EN 60350-1標準)	20公分可分離式圓形蛋糕模、烤架	160	0	110	預熱
貝果	無孔	190-210	80-100	20-25	
預先烘焙過的法式長條麵包	烤架	190-200	0-80	10-15	
厚海綿基底 (6顆蛋)	可分離式圓形蛋糕模	150	0	45	
薄海綿基底 (2顆蛋)	無孔	190-210	0-30	8-10	例如用於瑞士卷
酥皮點心	無孔	190-210	80-100	10-18	例如搭配罌粟籽、杏仁膏或火腿、起司鹹點
布里歐修麵包卷	無孔	160	0	8-12	
麵包卷 (每份50-100公克)	無孔	1) 150 2) 170-230	100 30	10 25	步驟2) 淺焙170 °C / 深焙230 °C
預先烘焙過的麵包卷	烤架	150-170	0	8-15	在開始時噴出蒸氣。
麵包 (0.5-1公斤)	無孔	1) 150 2) 170-230	100 30	10 25-45	步驟2) 淺焙170 °C / 深焙230 °C 用核心溫度探針監控精確的烹調溫度。→ 第 22 頁 放在烤架上冷卻。
烤盤海綿蛋糕	無孔	160-165	0	35-40	
磅蛋糕 (1公斤麵粉)	磅蛋糕模、烤架	160-175	30	45-50	
烤盤酵母烘焙	無孔	160-170	0-60	30-45	針對有濕餡料的發酵烘焙餐點 (如梅子塔或洋蔥塔)，請使用0%的濕度設定，針對採用乾餡料的發酵烘焙餐點 (例如奶酥) 請用60%的濕度設定。
麻花麵包 (500公克麵粉)	無孔	160-170	30	25-35	在開始時噴出蒸氣
馬芬蛋糕	馬芬模、烤架	170	30	20-30	
馬卡龍	無孔	150-160	0	15-20	
餅乾	無孔	150-165	0	10-20	
水果餡法式鹹派	法式鹹派盤或模、烤架	190-210	0	45-60	
海綿蛋糕	麵包模 / 分離式圓形蛋糕模、烤架	165-170	0-30	50-75	
小蛋糕 (符合EN 60350-1標準)	無孔 - 第2層 有孔 - 第1層 無孔 - 第3層	160 150	0 0	25-30 30-35	預熱

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
維也納餅乾 (符合EN 60350-1標準)	無孔 – 第2層	140	0	50	預熱
	有孔 – 第1層	140	0	50	
	無孔 – 第3層				
塔	塔盤或模、 烤架	190–200	0–30	30–45	例如搭配蘋果、巧克力、杏仁或搭有蘆筍、洋蔥、起司的鹹點
脫脂海綿蛋糕 (符合EN 60350-1標準)	無孔	150	0	40	預熱
奶油泡芙, 長條泡芙	無孔	180–190	0–30	40–45	

## 揉好的生麵團

- 混合式蒸氣烤箱可為麵團或生糕點提供良好的環境，讓它不會乾掉。
- 方法為使用 ☐「發酵」運作模式。
- 在這種運作模式下，無需進行預熱。
- 碗無需蓋上濕布。發酵僅需花費平常一半的時間。
- 指示的烹調時間僅供參考。讓麵團靜置直到發酵成兩倍大。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
麵團 – 披薩	碗 / 爐架	38		25	例如，酵母麵團、天然發酵麵種、酸麵團等
麵團 – 麵包	碗 / 爐架	45		40	
麵團 – 布里歐修	碗 / 爐架	45		55	

## 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)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
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 (隔夜的)	烤架	180		4–7	
烤肉片 (每片150 公克)	無孔	120		15–20	厚切片，請勿一片一片地堆疊；請將醬汁加到烹飪容器裡，讓烤肉更多汁。
蔬菜	盤、烤架	120		10–12	請勿預熱。
披薩 (隔夜的, 未冷凍)	烤架	180		8–10	
高澱粉量的小菜	盤、烤架	120		8–12	如義大利麵、切塊馬鈴薯、飯；烘烤或炸物，如薯片或炸丸子就不適合
盤子餐點	盤、烤架	120		15–20	

## 解凍

- 用混合式蒸氣烤箱可比冰箱更溫和且快速地解凍食物，同時也比微波爐更加均勻。
- 方法為使用 \*「解凍」運作模式。
- 在這種運作模式下，無需進行預熱。
- 顯示的解凍時間僅供參考。實際解凍時間視冷凍食物的大小、重量、形狀而異：請將食物統一或分裝冷凍。如此可縮短解凍時間。
- 解凍前請拿掉食物包裝。
- 僅解凍目前需要的數量。

- 請記得：已解凍的食物保鮮期可能無法與新鮮食物一樣長，甚至可能會更快腐壞。食物解凍後盡快烹煮且必須煮到熟透。
- 解凍時間過一半後，請將魚或肉或個別的冷凍食材如野莓或肉片等翻面。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。

### ⚠ 警告 – 健康風險!

解凍動物食材時，請務必去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。

在食物下方塞入未穿孔的烹調容器。肉類或禽類解凍時承接的液體必須倒掉。然後清理水槽，並用大量的水沖洗。用熱肥皂水或洗碗機清洗烹調容器。

解凍後，以180 °C熱氣運轉混合式蒸氣烤箱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公克)	有孔	45–50	* ◊	6–8	
烤物 (1–1.5公斤)	有孔	45–50	* ◊	90–120	
魚片 (每片150公克)	有孔	45–50	* ◊	15–20	
蔬菜 (400公克)	有孔	45–50	* ◊	10–12	
燉牛肉 (600公克)	有孔	45–50	* ◊	40–55	
雞肉 (1公斤)	有孔	45–50	* ◊	60–70	
雞大腿 (每隻400公克)	有孔	45–50	* ◊	40–50	

## 保存

- 混合式蒸氣烤箱保存水果及蔬菜十分容易。
- 請在購買食品或採收後盡速烹調。長時間保存會讓營養成份減少且容易壞掉。
- 請僅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。
- 請仔細地檢查並清潔保存罐、橡膠密封圈、夾子和彈簧。
- 保存前請用混合式蒸氣烤箱以100 °C的溫度及100%濕度將洗好的罐子消毒20–25分鐘。
- 將保存罐放到帶孔的烹調容器中。彼此不可接觸。
- 烹調時間結束後請將爐腔機門打開。請待保存罐完全冷卻後再從爐腔中取出。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
水果、蔬菜 (在密封的0.75 公升保存罐中)	有孔	100	100	35–40	
豆類、豌豆 (在密封的0.75 公升保存罐中)	有孔	100	100	120	

## 榨出果汁 (軟皮無核的水果)

- 混合式蒸氣烤爐可輕鬆且乾淨地榨取莓子汁。
- 請將野莓放到有孔的烹調容器中並放到從底下算起來的第二層上。在下層裝上無孔的烹調容器以接住滴下的汁液。
- 讓野莓留在電器中直到所有的汁液都榨乾為止。
- 接著可將野莓放在茶巾中將剩餘的汁液擰出來。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
莓果	有孔 + 無孔	100	100	60–120	

## 準備優格

- 甚至可用混合式蒸氣烤箱自行製作優格。
- 將殺菌過的牛奶以爐子加熱至90 °C，以防止乳酸菌培養出任何不想要的微生物。超高溫消毒的牛奶 (UHT牛奶) 則不需要再加熱。(請注意：若使用冷牛奶製作優格，培養的時間會比較長)。
- 重要！讓牛奶隔水降溫至40 °C，如此才不會破壞乳酸菌。
- 將一些含乳酸菌的天然優格混合到牛奶中 (每100毫升加1–2茶匙的優格)。
- 使用優格酵素時，請遵守包裝上的說明。
- 將優格倒入清潔的罐子中。
- 倒入優格前可用混合式蒸氣烤箱以100 °C的溫度及100%濕度將洗好的罐子消毒20–25分鐘。倒入優格及將罐子放到電器中之前，必須先讓罐子及爐腔冷卻。
- 優格製作完成後，請將它放置於冰箱裡。
- 製作濃優格時，請在加熱前於牛奶中加入脫脂奶粉 (每公升1 - 2湯匙)。

食物	烹調容器	溫度 (°C)	濕度 (%)	烹調時間 (分鐘)	備註
乳酸菌 (放在密封罐中)	有孔	45	100	300	食譜提示：以混合水果泥、果醬、蜂蜜、香草或巧克力為乳酸菌增添風味，再視需要延長製作時間。



## 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）。

<b>在處理食品時，如何將丙烯醯胺降至最低</b>	
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 <sup>+6</sup> )	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](http://www.gaggenau.com)

9001346390 (000707)  
zh-tw



**GAGGENAU**