

BO 450/451 ..2

烤箱

目錄

使用須知	4	自動程序	17
重要安全資訊	4	相關設定資訊	17
損壞原因	6	選擇料理	17
環境保護	6	套用料理的設定	17
節能	6	叫出最近一次使用的自動程序	17
符合環保規定的廢棄處理	6	個別的食譜	18
瞭解您的電器	7	記錄食譜	18
烤箱	7	編製食譜	18
顯示螢幕與操作控制	8	輸入名稱	19
符號	8	啟動食譜	19
顏色與顯示螢幕	8	變更食譜	19
自動開啟箱門	9	刪除食譜	19
待機	9	核心溫度探針	20
啟動 本電器	9	將核心溫度探測器插入食物中	20
其他資訊 i 與 i [®]	9	設定核心溫度	20
散熱風扇	9	核心溫度的建議值	21
功能旋鈕位置	10	炙烤功能	22
配件	11	兒童安全鎖	22
特殊配件	11	啟動兒童安全鎖	22
首次使用前	12	停用 兒童安全鎖	22
設定語言	12	Home Connect	23
設定 時間形式	12	設定	23
設定時鐘	12	遙控啟動	24
設定日期形式	12	Home Connect設定	24
設定日期	12	遠端遙控診斷	25
設定溫度單位	12	關於資料保護	25
結束 原始設定	12	合規聲明	25
加熱烤箱	12	基本設定	26
清潔配件	12	清潔和保養	28
操作電器	13	清潔劑	28
箱體	13	拆卸嵌網	29
安裝配件	13	高溫分解自清模式	29
開啟	13	準備進行高溫分解自動清潔	29
快速加熱	13	啟動高溫分解自動清潔功能	30
安全 關閉	13	使用高溫分解自動清潔來清潔配件	30
計時器功能	14	故障處理程序	31
叫出計時器表單	14	停電	31
計時器	14	示範模式	31
碼錶	14	更換烤箱照明燈泡	32
烹調時間	15	售後服務	32
烹調結束時間	15	產品編號及生產編號	32
長時間計時器	16		
設定 長時間計時器	16		

表格與秘訣	33
蔬菜	34
小菜與餐點	35
魚類	37
肉	38
禽肉	40
燒烤 / 烘焙	41
烘焙	42
揉好的生麵團	45
甜點	46
解凍	47
保存	47
消毒	48
乾果製作	48
石烤板	48
炙烤菜餚	49
食材內的丙烯醯胺	50

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

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 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。

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。
- 電器在運作時，機門內側會變得非常燙。請盡可能完全打開機門。確保機門不會盪回。避免接觸機門內側。
- 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。
- 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。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

- 電器可接觸的部位在操作期間會變得非常灼熱。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。
- 在高溫箱體內的水分可能會轉化成高溫水蒸氣。請勿將水倒入高溫的箱體中。

⚠ 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。

⚠ 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。
- 更換電器燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，請將產品關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 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 – 火災風險!

- 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁在高溫分解清潔時可能會起火。每次進行高溫分解清潔前，請先將箱體和與配件上的明顯髒污除去。
- 烤箱外側在高溫分解清潔過程中會變得很燙。請勿在箱門握把上掛易燃物（例如小毛巾）。請勿將任何物品放在烤箱前方。兒童應保持安全距離。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

- 箱體在高溫分解清潔過程中會變得很燙。請勿用手開啟箱門或取下鎖定栓。請讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。
- **⚠** 烤箱外側在自動清潔過程中會變得很燙。請勿碰觸箱門。請讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險!

烤箱在高溫清潔過程中會變得很燙。烤盤和模型上的非黏性塗層會損壞，並且散發有毒氣體。切勿將不沾烤盤與模型使用高溫分解清潔。只有琺瑯材質的配件才可以同時清洗。

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。請勿將任何物品放在烤箱的底板上。這樣會造成熱量累積。烘焙與烘烤時間將變得不正確，而且會造成搪瓷物料受損。
- 高溫電器中的水分：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。溫度變化亦可能會損壞搪瓷物料。
- 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：由於水果派水分較多，烘焙時淺烤盤中的餡餅份量不要太多。從淺烤盤上滴落的果汁會留下無法清除的污漬。請盡量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。
- 將電器機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在電器機門上，或將任何東西放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的電器機型裡，關上電器機門時就可能刮傷機門面板。務必將配件儘可能推入電器之中。
- 搬運電器：請勿利用機門把手搬運或支撐電器。機門把手無法承受電器的重量，可能會斷裂。

環境保護

下一個章節裡，我們明列了節能秘訣與電器廢棄處理相關資訊。

節能

- 使用深色、黑色或搪瓷烤模。這類廚具吸熱效率較高。
- 操作期間若要開啟烤箱門，請盡量將開門幅度縮小。
- 若要烹調多個蛋糕，建議一次烘焙一個。仍保持溫度的烤箱可以降低下個蛋糕烘焙的時間。您也可以並排放入兩個蛋糕模。
- 多層烘烤時請使用熱風模式。
- 若烹調時間相對較長，你可以在設定的烹調時間結束前10分鐘關閉電器，利用餘溫完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

請以環保的方式將包裝丟棄。

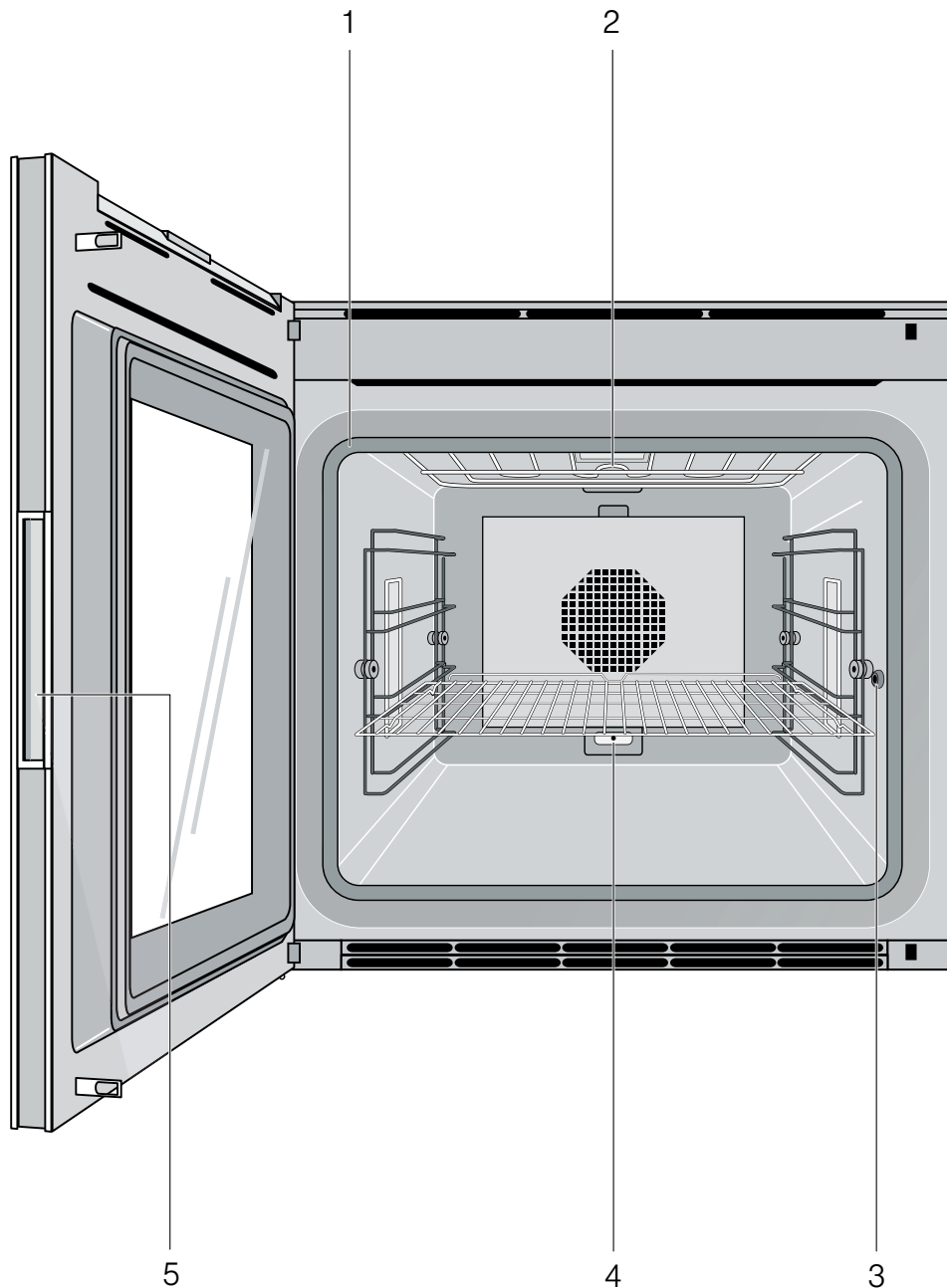


本電器 根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU (使用過的電器及電子產品 - WEEE) 貼有 相關標籤。該指令規定歐盟範圍內 舊電器退還及回收的框架。

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。

烤箱

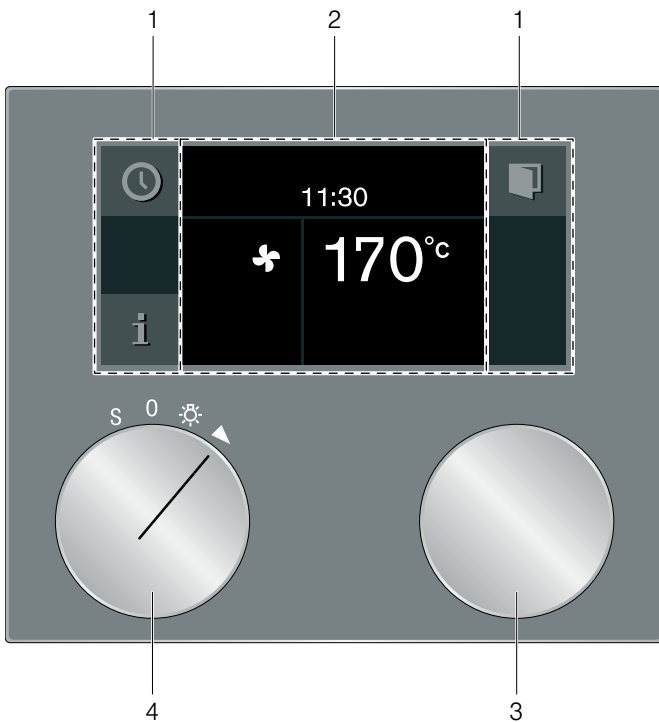


1	機門密封條
2	燒烤元件
3	核心溫度感測器開口
4	額外加熱元件（石烤板和烤具的選用配件）的開口
5	嵌入式把手

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
🔒	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 ^â	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
🌐	網路連線 (Home Connect)
🌡️	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

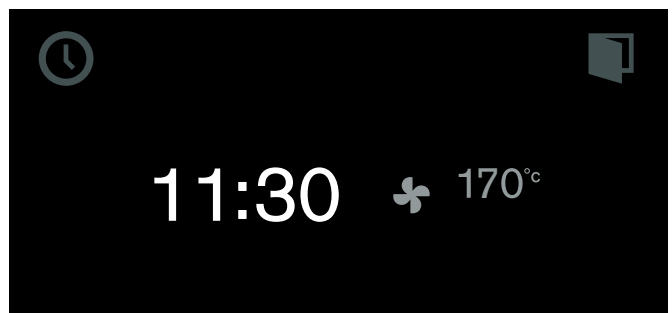
在相關的設定情況下使用不同的顏色來引導使用者。

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。



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。→ "基本設定"第 26 頁

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[Ⓢ]

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[Ⓢ] 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[Ⓢ] 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 23 頁。

散熱風扇

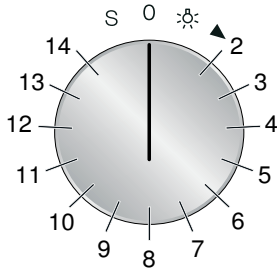
本電器備有散熱風扇。操作過程中散熱風扇會啟動。依照電器版本的不同，熱風會從爐門上方或下方散出。

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	用途
0	「關閉」位置		
☼	照明		打開內部照明。進入其他功能，例如自動設定、個別食譜、遠端啟動 (Home Connect) 等。
2	☼ 熱風	50–300 °C 預設溫度170 °C	熱風：適用在多層烤架烘焙蛋糕、餅乾及烘焙食品。 烤箱背壁內的風扇會將熱度平均分布到箱體內。
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、烘焙食品及焗烤類食物。以最佳方式利用餘溫。便利的功能仍會關閉 (例如內部照明)。內部溫度只會在電器加熱時顯示。請勿預熱烤箱。 請確保箱體已冷卻，在放進食材前裡頭沒有其他物品。然後開始指定烹調時間。烹調時請務必關閉電器機門。這樣可以避免熱量流失。
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、焗烤及炙烤。
5	— — — 上火加熱	50–300 °C 預設溫度170 °C	上火加熱，例如，燒烤蛋白糖霜水果蛋糕。
6	— — — 下火加熱	50–300 °C 預設溫度170 °C	用於增加額外烘烤時間 (例如濕潤的水果蛋糕)、熬煮、隔水加熱菜餚。
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。例如水果餡餅。
8	☼ 表面完全燒烤 + 空氣再循環	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。燒烤與表面上色。
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	限搭配石烤板與加熱元件使用 – 這些是選購配件。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	限搭配炙烤盤、拉出系統與加熱元件使用 (選購配件)。 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：適用於酵母麵團與酸麵團。 麵團會比在室溫下快更快發酵。最理想的發酵麵團溫度設定為38 °C。
14	❄️ 解凍	40–60 °C 預設溫度45 °C	用於處理蔬菜、肉品、魚類及水果。

* 加熱方式節能效率符合EN 60350-1規範。

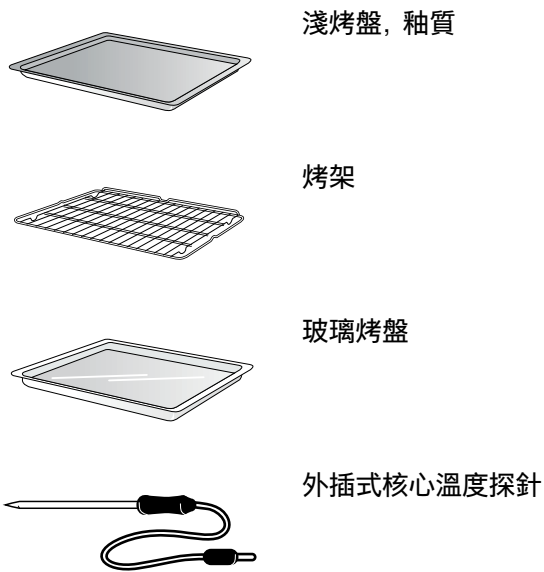
位置	功能 / 加熱模式	溫度	用途
S	 基本設定		電器的基本設定可以依您需要進行調整。
	 高溫分解自清模式	485 °C	自動清潔

* 加熱方式節能效率符合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：



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，珐瑯面 15 mm 深
BA 036 105	烤架，鍍鉻，無開口，附腳座
BA 226 105	燒烤盤，珐瑯面 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	GN 2/3鑄鋁烤具，高165公釐，不沾材質 (加熱元件與拉出系統需個別訂購)

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。

首次使用前

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 4 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。→ "基本設定" 第 26 頁

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。

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。

加熱烤箱

請確保爐腔內沒有殘餘的包裝。

為去除新電器的味道，請將烤箱內部清空並將機門關上進行加熱。建議使用熱風 ✪ 200 °C 一小時。

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。

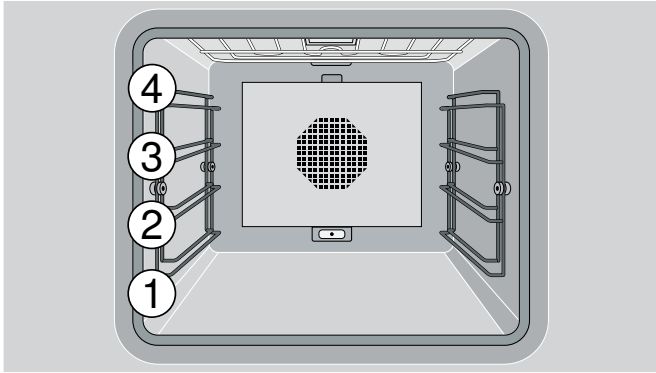
操作電器

箱體

⚠ 警告 – 燙傷風險！

電器在運作時，機門內側會變得非常燙。請盡可能完全打開機門。確保機門不會盪回。避免接觸機門內側。

烤箱內有四個層架位置。層架位置由下往上排列。



注意！

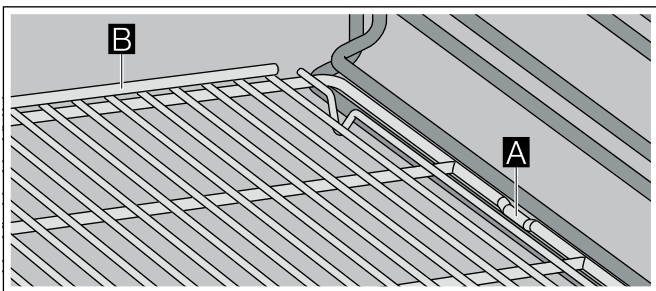
- 請勿將任何物品放在烤箱底板上。請勿用鋁箔紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞烤箱。
- 請勿在層架位置間滑動任何配件，以防止翻倒。

安裝配件

此配件有卡鎖功能，避免拉出配件造成配件傾斜。配件必須正確安裝至電器中，防止傾側功能才會生效。

安裝烤架時，請確保

- 鎖耳 **A** 是否指向下
- 烤架上的安全條耳 **B** 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 \gg 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 \gg 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，本電器可特別針對上火加熱、下火加熱以及上下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 \gg 加熱符號消失前將食物放入烤箱中。

提示：「快速加熱」功能已在原廠設定中預先設定完成。您可以選擇「快速加熱」 \gg 或「加熱」 \wedge 。→ "基本設定"第 26 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

⌚ 碼錶

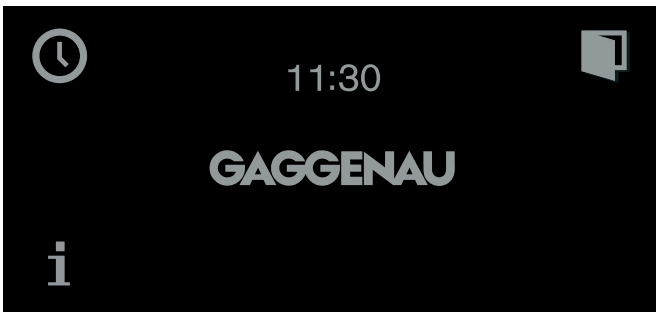
🕒 烹調 時間 (不存在於待機模式)

🕒 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。



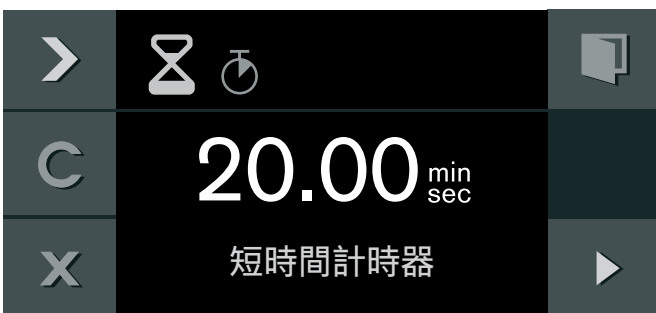
計時器表單就會出現。

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。

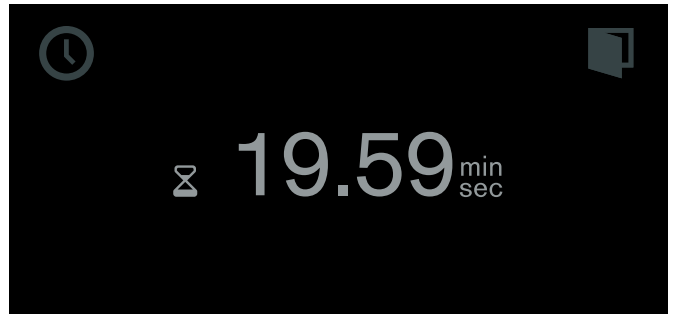
設定計時器

- 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。

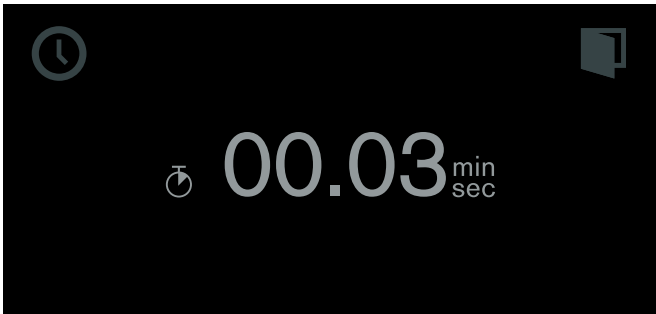
啟動碼錶

- 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。



暫停並重新啟動碼表

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



計時時間停止。該符號變為 ▶ 「啟動」。

- 4 按 ▶ 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。

關閉碼表：

叫出「計時器」表單。點選 > 以選擇 ⌚ 「碼表」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

您已經設定了加熱模式、溫度及烹調時間，食物也已經放入烤箱。

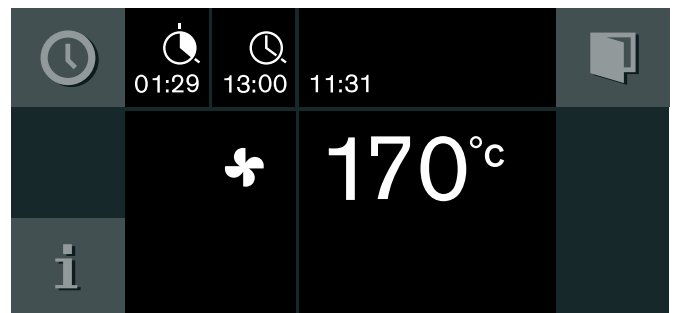
- 1 點選 ⌚ 符號。
- 2 使用 > 符號來選擇 ⌚ "烹調時間" 功能。

- 3 使用旋鈕來設定所需的烹調時間。

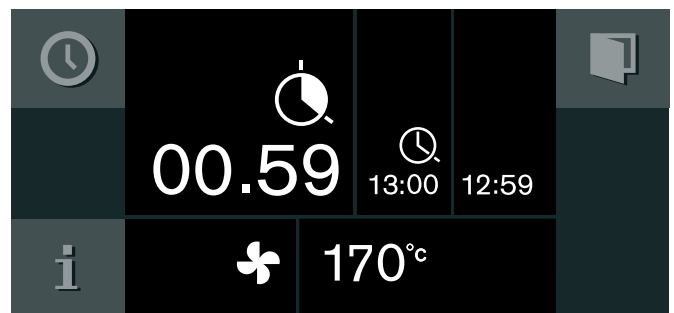


- 4 按 ▶ 以啟動。

烤箱即會啟動。計時器選單關閉。螢幕上顯示溫度、加熱模式、已消逝的時間及烹調終止時間。



烹調到最後 1 分鐘時，剩餘時間會放大顯示。



烹調時間消逝後，烤箱就會關閉。這個 ⌚ 符號閃爍且訊號聲響起。要開啟烤箱門，可以輕觸這個 ✓ 符號，或將功能旋鈕轉到 0。

變更烹調時間：

叫出 計時器表單：使用 > 選擇 ⌚ 「烹調時間」功能。請使用旋鈕變更烹調時間。按下 ▶ 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。用 C 符號來清除烹調時間。用 X 符號回到正常操作。

取消整個操作：

設定功能旋鈕至 0。

提示：烹調過程中，您也可以變更加熱模式與溫度。

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。

延後烹調終止時間

您已經設定了加熱模式、溫度及烹調時間。


- 1 點選  符號。
- 2 使用  選擇  「烹調終止時間」功能。





- 3 請使用旋鈕以設定所需的烹調終止時間。
- 4 按  以啟動。






烤箱切換至待機狀態。螢幕上顯示加熱模式、溫度、烹調時間、及烹調終止時間。烤箱在預定的時刻啟動，烹調時間過後就自動關閉。

提示: 假如  符號在閃爍，則表示：您還未設定烹調時間。請務必先設定烹調時間。

一旦烹調時間消逝，烤箱會關閉。 符號閃爍及訊號聲響起。假如您輕觸了  符號、打開烤箱門、或將功能旋鈕設定為 0，訊號聲將提早停止。

變更烹調終止時間：

叫出計時器表單：使用  來選擇  「烹調終止時間」功能。使用旋鈕來設定所需要的烹調終止時間。按  以啟動。

終止整個過程：

將功能旋鈕設定為 0。

長時間計時器




電器在熱風模式下，此功能會將溫度保持在 50 到 230 °C 間。

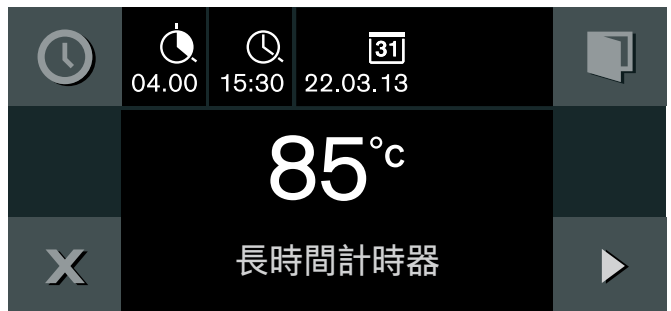
無須開關本電器，食物便可持續保溫最多 74 小時。









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」。→ "基本設定"第 26 頁

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。

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 20 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。

類別：

- 蔬菜
- 烤箱料理
- 魚類
- 肉類與禽肉
- 麵包、披薩與蛋糕
- 烘乾
- 麵團

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。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

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。

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 18 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 19 頁

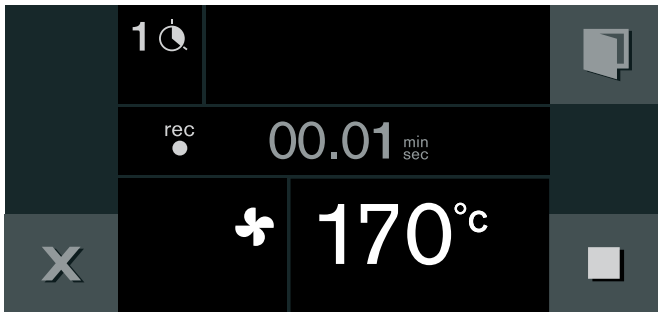
個別的食譜


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「Individual recipes」（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 19 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。

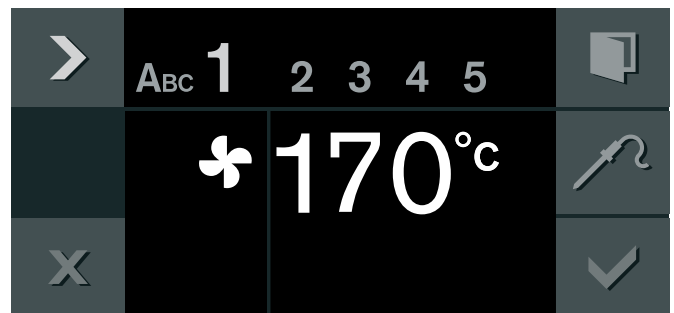
為一個階段設定核心溫度：





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




您最多可設定並儲存五個準備階段。

- 1 將功能旋鈕設定至 .
- 2 觸碰  符號。
- 3 使用旋鈕選擇「Individual recipes」（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 將食譜的名稱輸入在「ABC」處。→ "輸入名稱" 第 19 頁
- 7 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。



- 8 使用  符號選擇時間設定。
- 9 使用旋鈕設定所需烹調時間。
- 10 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。
- 11 按  以儲存。
- 或 -
按  取消並離開功能表。

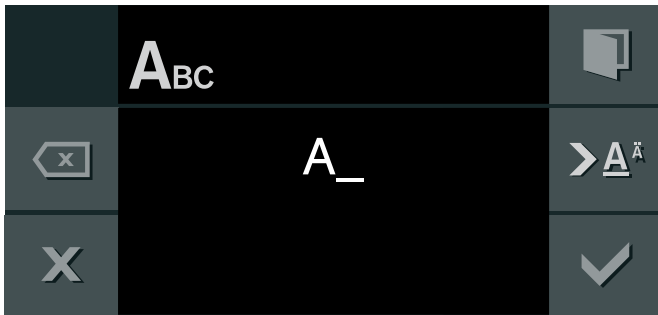
為單一階段設定核心溫度：

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」。



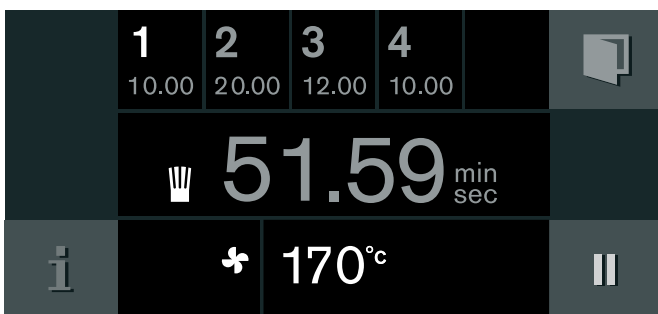
旋鈕	選擇文字 新的字必須以大寫文字開頭。
>A ^Ä	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換至母音與特殊字體 按兩次：增加一個換行
>Ä	短按一下：將游標移至右邊 長按：變換為正常字體 按兩次：增加一個換行
<X	刪除字母

- 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 ☼。
- 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。

⚠ 警告 – 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。

⚠ 警告 – 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。

注意!

核心溫度探針受損:

請勿在表面完全燒烤或簡易燒烤加熱模式中使用核心溫度探針。使用表面完全燒烤或簡易燒烤加熱模式前，請將核心溫度探針從箱體中取出。表面完全燒烤加熱模式及熱風循環時的溫度可高達250 °C。

注意!

核心溫度探針受損:

若核心溫度達到250 °C，核心溫度探測器會損壞。W使用核心溫度探針時，切勿將溫度設定超過250 °C。

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。

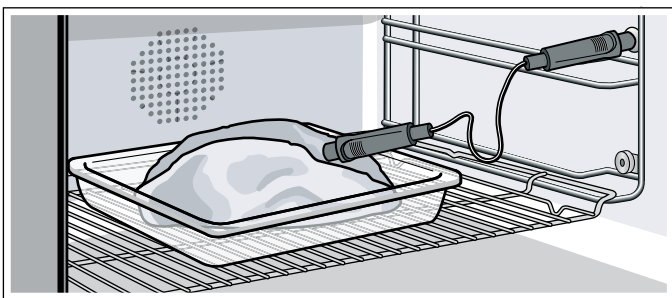
在每次使用後，用溼布清潔核心溫度探測器。請勿用洗碗機清洗。

將核心溫度探測器插入食物中

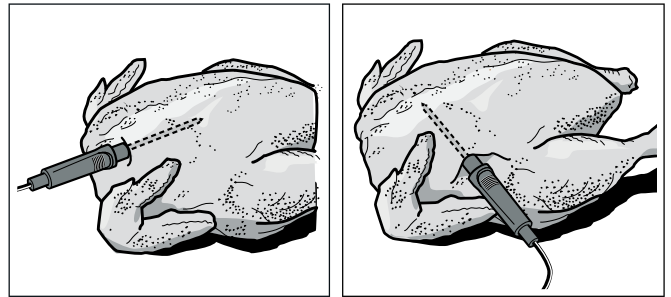
將食物放到箱體中前，請先將核心溫度探針插到食物中。

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

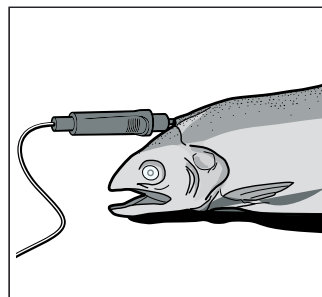
肉類：將核心溫度探針從肉最厚的一側插進肉的中心部位。若有數個肉片，請將核心溫度探測器插入最厚肉片的中間。



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。→ "基本設定"第 26 頁

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
牛肉	
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
豬肉	
豬肘	72–80 °C
豬腰肉	
三分熟	65–70 °C
全熟	75 °C
肉糕	85 °C

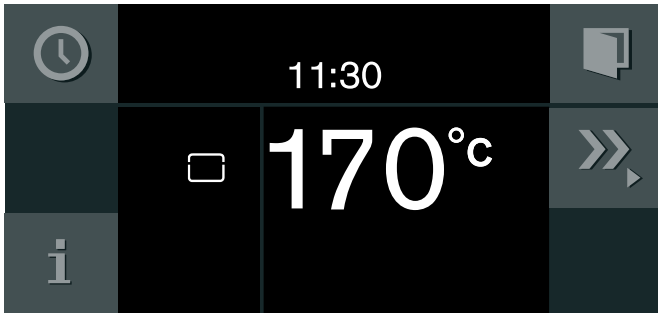
食物	核心溫度的建議值
豬肉片	65–70 °C
小牛肉	
小牛肘，全熟	75–80 °C
塞入餡料的小牛胸肉	75–80 °C
小牛脊肉	
三分熟	58–60 °C
全熟	65–70 °C
小牛肉片	
一分熟	50–52 °C
三分熟	58–60 °C
全熟	70–75 °C
野味	
帶脊骨的鹿腰肉	60–70 °C
去骨鹿腿肉	70–75 °C
鹿腰肉排	65–70 °C
帶脊骨的兔肉	65–70 °C
禽肉	
雞肉	90 °C
珠雞	80–85 °C
鵝、火雞、鴨	85–90 °C
鴨胸肉	
三分熟	55–60 °C
全熟	70–80 °C
駝鳥肉排	60–65 °C
小羊肉	
小羊肉腿	
三分熟	60–65 °C
全熟	70–80 °C
小羊脊肉	
三分熟	55–60 °C
全熟	65–75 °C
羊肉	
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
魚類	
肉片	62–65 °C
整份	65 °C
法式醬糜	62–65 °C
其他	
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

炙烤功能

限設定為「Roaster function」（炙烤盤功能）加熱模式時。您會需要用到炙烤盤、拉出系統與加熱元件 – 這些是選購配件。

使用炙烤功能時，烤箱會以全功率加熱約3分鐘。您可以利用這個功能，例如將牛排表面上色。

觸碰 **»** 符號。炙烤功能便會啟動。您也可設定讓炙烤功能連續運轉幾分鐘。



若要提早結束炙烤功能，請觸碰 **»** 符號。

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

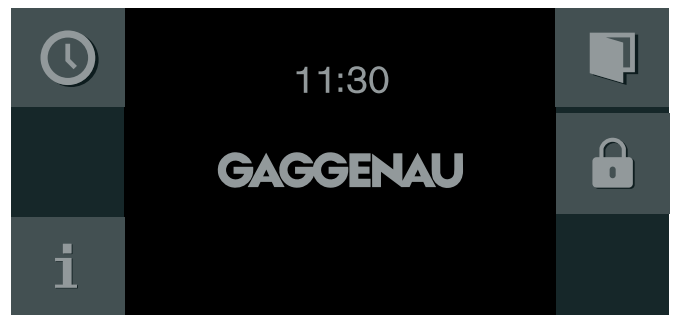
- 要使用兒童安全鎖，您必須在基本設定中設定為「可用」。→ "基本設定"第 26 頁
- 兒童安全鎖啟動後若發生電源中斷，兒童安全鎖功能可能在電源恢復後處於關閉狀態。

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。



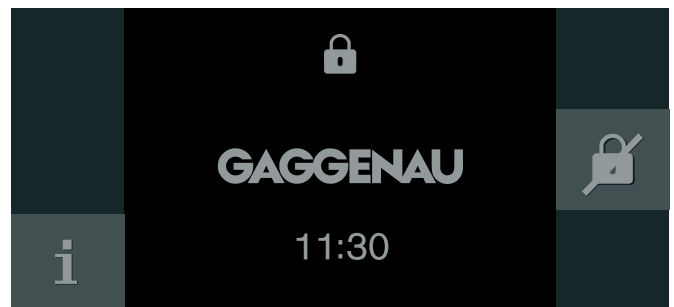
兒童安全鎖已經啟動。顯示待機畫面。**🔒** 符號出現在顯示螢幕的最上方。

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。

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。

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。

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

必須啟動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。

遙控啟動在以下情況會自動停用：




- 遙控啟動功能啟動後，機門打開至少15分鐘。
- 操作結束後，機門打開至少15分鐘。
- 遙控啟動功能啟動24小時後。

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


Home Connect設定

Home Connect可隨時依您的特殊需要調整。









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。

	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 23 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。
	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"> ● MAC位址 COM模組 ● 電器的序號 ● 軟體版本 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

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
	快速加熱	開* / 關	快速加熱功能可以快速達到所需的溫度。
	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
	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 提示: 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。 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* / 有	有：可設定長時間計時器。→ "長時間計時器"第 16 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 22 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

清潔和保養

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 – 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。

⚠ 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：使用洗碗布清潔後，再用軟布擦乾。立即除去水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類痕跡或噴濺會造成腐蝕。特殊不鏽鋼清潔產品都可以從我們的售後服務或專業零售商購得。
鋁	用溫和的窗戶清潔劑清潔。使用擦窗布或無絨超細纖維布，以水平方向擦拭表面。
箱體	熱肥皂水：使用洗碗布清潔後，再用軟布擦乾。

區域	清潔劑
非常骯髒的箱體	烤箱專用清潔凝膠（可向售後服務中心或網路商店購買，訂購編號 00311860）。 請注意： <ul style="list-style-type: none"> ● 凝膠不得接觸機門密封條。 ● 不得放置超過12小時。 ● 請勿在高溫表面上使用。 ● 用水徹底地沖洗。 ● 請遵循製造商的說明。
箱體照明的玻璃燈罩	熱肥皂水：使用洗碗布清潔。
機門密封條 請勿去除。	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。
核心溫度探針	以濕布擦拭。 請勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水：浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
嵌網	使用洗碗機時，請參閱以下章節 → "拆卸嵌網"第 29 頁
旋轉烤叉 (並非所有機型皆提供)	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 (選用配件)	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 (選用配件)	用刷子刷除烤漬殘渣。 請勿用水清洗石烤板。
炙烤盤 (選用配件)	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

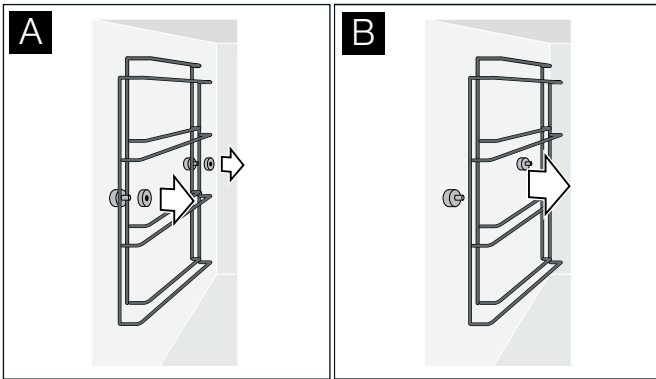
蜂巢式超細纖維布特別適用於清潔敏感表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不鏽鋼或鋁質（產品編號 00460770，可從售後服務中心或我們的線上電子商店購買）。它能一次清除液體和油漬。

拆卸嵌網

嵌網可拆下清潔。

拆卸嵌網

- 1 放一塊洗碗布到箱體內，以避免刮傷釉質。
- 2 鬆開滾花螺帽（圖A）。
- 3 拆下嵌網（圖B）。



嵌網可用洗碗機清洗。

重新安裝嵌網

- 1 將嵌網的每一側均裝好：較長的一端朝下。嵌網左右完全相同。
- 2 鎖緊滾花螺帽。

高溫分解自清模式

⚠ 警告 – 火災風險!

掉落的食物殘渣、油脂與肉汁在高溫分解清潔時可能會起火。每次進行高溫分解清潔前，請先將箱體和與配件上的明顯髒污除去。

⚠ 警告 – 火災風險!

烤箱外側在高溫分解清潔過程中會變得很燙。請勿在箱門握把上掛易燃物（例如小毛巾）。請勿將任何物品放在烤箱前方。兒童應保持安全距離。

⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險!

烤箱在高溫清潔過程中會變得很燙。烤盤和模型上的非黏性塗層會損壞，並且散發有毒氣體。切勿將不沾烤盤與模型使用高溫分解清潔。只有琺瑯材質的配件才可以同時清洗。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

箱體在高溫分解清潔過程中會變得很燙。請勿用手開啟箱門或取下鎖定栓。請讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

執行清潔功能時，電器外部可能會變得極為高溫。請勿碰觸箱門。請讓電器冷卻。不要讓孩童靠近清潔中的電器。






準備進行高溫分解自動清潔

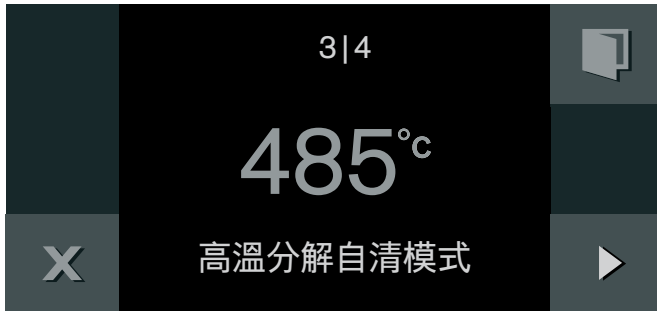
注意!

火災風險! 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁可能會起火。使用濕布擦拭爐腔。

- 清除烤箱中嚴重的污漬和食物殘渣。
- 手動清潔機門封條，機門內測和玻璃板，高溫分解自動清潔程序不會清潔這些部分。
- 取出爐腔中任何可拆式配件。層架可防高溫分解。請確認爐腔中沒有其他物品。
- 爐腔後方其他加熱元件的襯套：確認襯套中有蓋子。
- 關上烤箱箱門。

啟動高溫分解自動清潔功能

- 1 設定功能旋鈕至S。
- 2 + 符號就會出現。按下  確認。
- 3 此時會顯示高溫分解自動清潔的完成後自動關閉的時間。必要時，可用旋鈕改變關閉時間。按下  確認。
- 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 按下  啟動。顯示螢幕上會倒數剩餘的清潔時間。若自動關閉的時間延後，顯示螢幕上會出現高溫分解自動清潔啟動的倒數時間。箱體內的燈會保持熄滅。



高溫分解自動清潔功能結束時會發出訊號聲。顯示螢幕上會顯示訊息。待電器冷卻後，請使用濕布擦掉箱體和電器機門四周殘留的灰燼。

提示

- 高溫分解自動清潔的總持續時間包含清潔時間和冷卻階段。螢幕上會顯示高溫分解自動清潔對應階段的剩餘時間。
- 為安全起見，烤箱門會自動鎖上。冷卻時，機門鎖定機構會在溫度低於200 °C時解除。

視污垢的類型不同，可能會在搪瓷表面上留下白色沉積物。這些沉積物是無害的食物殘渣。這些無害的殘留物不會影響電器運作。如果有需要，您可以使用檸檬汁和軟布來清除這些殘留物。

使用高溫分解自動清潔來清潔配件

Gaggenau烤盤及燒烤盤均有防高溫分解珐瑯塗層。為了達到烤箱的最佳清潔效果，建議在進行高溫自動清潔前先取出所有配件。這是唯一能確保均勻加熱的方法。

若想要去除烤盤或燒烤盤上的燒焦殘渣，必須依照以下方式處理：

提示




- 在執行高溫分解自動清潔前，請先去除所有明顯污垢、肉汁與食物殘渣。食物殘渣、油脂與肉汁在高溫分解自動清潔時可能會起火。
- 在各種情況下，只能將一個烤盤或一個燒烤盤放入烤箱最下層。
- 將烤盤或燒烤盤推到底。
- 網架、旋轉式烤叉、金屬炙烤盤、石烤板、中心溫度探針及其他配件，都不可以使用高溫分解自動清潔。
- 在高溫分解自動清潔時，具有不鏽鋼襯套的燒烤盤可能會褪色。這並不會影響使用。

故障處理程序

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	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。顯示螢幕上出現 	兒童安全鎖已啟動	停用兒童安全鎖 → "兒童安全鎖" 第 22 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 錯誤訊息「Exxx」	電器處於示範模式。	在基本設定中停止示範模式。 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。→ "基本設定" 第 26 頁

更換烤箱照明燈泡

烤箱的照明燈泡是可以更換的。可向售後服務中心或專業零售商購買耐熱鹵素燈泡。請使用同類型的鹵素燈泡。

- 頂部燈泡規格：60 W/230 V/G9
- 側邊燈泡規格：10 W/12 V/G4

⚠ 警告 – 觸電風險!

更換電器燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，請將產品關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。

⚠ 警告 – 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。請讓燈泡冷卻後再行更換。

提示：請務必使用乾的布將新的鹵素燈從包裝內取出。如此方可延長燈的壽命。

更換頂部 照明

- 1 鬆開燈罩上的螺絲。將燈罩傾斜。
- 2 拉出燈泡。裝上新的燈泡。
- 3 將燈罩向上傾斜並鎖回螺絲。
- 4 重新開啟斷路器。

更換 側邊照明

- 1 在烤箱裡放一條小毛巾以預防損壞。
- 2 鬆開滾花螺帽後，拉出層架。
- 3 將上嵌式網架推回去，然後移除玻璃罩。
- 4 拉出燈泡。裝上新的燈泡。
- 5 裝回下嵌式網架下方的玻璃罩，並從上往下按壓穩固。玻璃罩的斜邊務必朝向烤箱內側。
- 6 取走小毛巾。
- 7 重新開啟斷路器。

更換玻璃罩

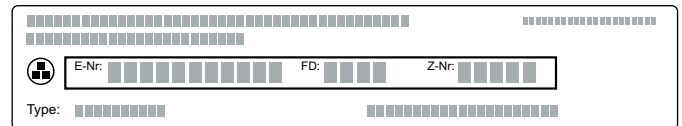
如果烤箱的玻璃罩損壞，則必須予以更換。您可以從售後服務中心購買新的玻璃罩。請提供電器的產品編號及生產編號。

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

- 烹調前務必預熱電器。
如此才能讓食物有最佳的烹飪結果。所記載的烹調時間和預熱的電器相關。
- 所記載的數值僅供參考。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。
- 圖表提供溫度與 / 或時間範圍。請從最低值開始。如有需要，您可以在下次使用時調整較長的時間。較低的溫度會使得燒烤效果更均勻。若需要可以設置較高溫度。
- 圖表所提供的數值約為四人份食材。您若想要烹調大量食物，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。
- 可使用任一種耐熱鍋具。將鍋具放在烤架的中間。若為大面積的燒烤，也可使用燒烤盤或玻璃盤。
- 烤架或淺烤盤上不要一次將太多食材放得過於緊密。這是唯一能確保理想的熱循環的方法。
- 若要準備烹調大體積食材，您可以移除兩側的支架。將架子放置於烤箱底部，及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烤箱的釉質底部。
- 只有當要將食物放進烤箱時才短暫地開啟已預熱好的烤箱門。
- 每個層架所定的編號是指四層烤架的電器內的層架（從下往上數）。括弧內的編號是用於五層烤架的電器。
- 若取下烤箱內的玻璃廚具，請放在乾燥的三腳架或耐熱墊上，切勿放在冰冷或潮濕的表面上。否則玻璃可能會破裂。
- 僅部分烤箱具備某些操作模式，且只能搭配特定的選購配件。
- **節能熱風：**
節能熱風模式用於烘烤蛋糕、肉類、烘焙食品及焗烤類食物。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）。內部溫度只會在電器加熱時顯示。請勿預熱烤箱。
請確保箱體已冷卻，在放進食材前裡頭沒有其他物品。然後開始指定烹調時間。烹調時請務必關閉電器機門。這樣可以避免熱量流失。
- **完整表面燒烤與完整表面燒烤 + 循環熱風：**
在這些操作模式中，烤箱內實際溫度可能和設定的溫度不同。因為燒烤是需要高溫的快速烹調方式。對於上色和烘烤，食物表面的溫度必須比設定的溫度更高。

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 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
串燒蔬菜	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	220	~~~~~	24*	縮短木串的長度，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)	220	~~~~~	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	✦	20 - 30*	烹調訣竅：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*	烹調訣竅：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*	烹調秘訣：茄子、洋蔥、蕃茄、胡椒、油。冷或熱皆美味。
燉爛蔬菜	玻璃盤 / 燒烤盤	3 (4)	200	---	30 - 40*	烹調訣竅：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	烹調訣竅：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以便去皮。
菊苣	耐熱盤	2 (3)	180	✦	25 - 30	烹調秘訣：切半後做調味並用煮熟的火腿包住，淋上奶油或白醬再灑上起司。
		2 (3)	190	✦°	45 - 50	無需預熱；請勿打開機門。
青椒鑲餡，素食	耐熱盤 / 烘烤器	2 (3)	190	---	50	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	---	40	烹調秘訣：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)	180	✦	40 - 50	事先烹調蔬菜與其他食材 / 用沸水去皮。
素漢堡，冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	220	✦	12 - 15*	

* 烹調時間過半時翻動食物。

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 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
配菜						
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。
馬鈴薯角	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	15*	烹調訣竅：將馬鈴薯切塊並使用橄欖油、辣椒粉與鹽來調味。
薯條 新鮮的	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	✱	15 - 20*	烹調秘訣：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。
薯條 冷凍的	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	220	✱	14*	
焗烤馬鈴薯	耐熱盤	2 (3)	180	✱	35	
		2 (3)	190	✱ ^e	55 - 60	無需預熱；請勿打開機門。
馬鈴薯煎餅	淺烤盤	2 (3)	175	✱	20 - 30*	在淺烤盤塗上足夠的油，擠出帶餡薯餅中多餘的水分並塗上少量的油。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。
培根包山羊起司	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	烹調訣竅：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	烹調訣竅：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，烤盤不要比起司太多以免起司滑動。
餐點						
玉米餅	耐熱盤	2 (3)	160	---	25	烹調訣竅：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	烹調訣竅：加上綠色與白色蘆筍以及冷醃鮭魚。

* 烹調時間過半時翻動食物。

餐點	配件	層數	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
義式蛋餅	耐熱盤	2 (3)	190	---	45 - 50	烹調訣竅：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	
千層麵	耐熱盤	2 (3)	175	✿	35	烹調訣竅：有燒烤蔬菜與水牛莫扎瑞拉起司的傳統餐點或素食。
		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（施瓦本麵料理）	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。 然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。
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	
美式披薩 (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	

* 烹調時間過半時翻動食物。

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。

餐點	配件	層數	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
串燒蝦仁, 新鮮的	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	180	~~~~~	10*	
串燒蝦仁, 冷凍的	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	180	~~~~~	12*	
烤魚串	烤架 + 燒烤盤	3 (4)	200	~~~~~	12*	請使用較結實的魚肉，例如鮭魚、鱈魚、海鱸及鱒魚。
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。
整條鯛魚	烤架 + 燒烤盤	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。在鯛魚皮上劃出斜的切口。
	淺烤盤	3 (4)	190	✿	20 - 25*	
鮭魚排	烤架 + 燒烤盤	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	2 (3)	200	✿	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。
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	

* 烹調時間過半時翻動食物。

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。資訊與最佳目標溫度，請參閱相關章節 → "核心溫度探針"第 20 頁。
- 放置肉類：烹調後將肉類靜置放置10 - 15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。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，請使用燒烤烤盤或炙烤盤。
- 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炙烤盤並加多一點液體。若醬汁太稀，請使用大一點的炙烤盤並加少一點液體。

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
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 (450公克)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	200	✱	30	核心溫度65 °C。
		2 (3)	200	✱ ^e	40	核心溫度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 - 五分熟 - 全熟	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	烹調訣竅: 加上法式伯那西醬汁或配上加料蛋黃醬與烤馬鈴薯的什錦冷盤十分美味。
					35 - 45**	
					50 - 60**	
豬肉						
整塊豬肉片 (400公克)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	烹調訣竅: 以油、大蒜與芹菜的混合液醃漬。
豬肉片 (260公克)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	180	✱	30	核心溫度70 °C。
		2 (3)	180	✱ ^e	40	核心溫度70 °C。 無需預熱; 請勿打開機門。
豬排	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	210	☼	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**	
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***	
豬蹄	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。可讓外觀好看又酥脆。
煙燻豬肉 (1公斤)	玻璃盤 / 燒烤盤	2 (3)	180 / 160	✱	50 - 60**	

* 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; 請在最後的15 - 20分鐘再設定高一點的溫度來烹調。

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
烤大塊肉卷	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)	230 / 180	---	50 - 60***	
小牛肘	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	150 / 180	☁	50 - 60***	
小牛腰肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	160 - 170	✦	20	
塞入餡料的小牛胸肉	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: 以油、大蒜、芥末、普羅旺斯香草的混合液醃漬一晚。
去骨鹿腿肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	170 - 180	✦	60 - 80	
鹿脊肉	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	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: 以大蒜、迷迭香、橄欖油、高級陳年醋的混合液醃漬。
小羊肉腿 - 五分熟	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	180 - 190	✦	100*	烹調訣竅: 以橄欖油、大蒜、迷迭香、切片檸檬的混合液醃漬一晚。
		- 全熟	2 (3)	180 - 190	✦	
小羊肘	玻璃盤 / 燒烤盤, 烘烤盤	2 (3)	180 - 200	✦	35 - 45	
其他						
肉丸 (每顆80公克)	淺烤盤 + 烘焙紙	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。
稍微煎過的肉丸 (每顆80公克)	淺烤盤 + 烘焙紙	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 (每顆25公克)	淺烤盤 + 烘焙紙	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)。
稍微煎過的肉丸 (每顆25公克)	淺烤盤 + 烘焙紙	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。

* 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; 請在最後的15 - 20分鐘再設定高一點的溫度來烹調。

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
新鮮肉塊 (700公克)	烤架 + 燒烤盤	2 (3)	160	✦	60	使用核心溫度探針 (核心溫度67°C)。
薄片培根 (烤箱烤過的培根)	淺烤盤 + 烘焙紙	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。
厚片培根 (烤箱烤過的培根)	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	190	✦	8 - 12	
青椒鑲肉	耐熱盤 / 燒烤盤	2 (3)	190	---	55 - 60	烹調訣竅：塞入絞肉餡並以蕃茄醬烹調。

* 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；請在最後的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)。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 20 頁。
- 燒烤禽肉接近完成時，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。
- 若烘烤的料理需要加入大量的液體，請使用炙烤盤或其他耐熱烘焙盤或烤模。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 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
全鴨 (1.5 - 2公斤)	烤架 + 烤架 / 燒烤盤	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)	190	☼	25 - 35	在豬皮劃上雙向斜紋使其有交錯的刀痕。
全鵝 (5公斤)	烤架 + 烤架 / 燒烤盤	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*	
整隻火雞	烤架 + 烤架 / 燒烤盤	2 (3)	200/160	✦	120 - 180*	
		2 (3)	200/160	---	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	
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。可讓外觀好看又酥脆。 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	✦	20 - 25	烹調祕訣：烹調前抹上印度坦都里醬。 無需預熱；請勿打開機門。
		2 (3)	200	☼	50	
冷凍雞塊	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✦	15**	

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
















** 烹調時間過半後翻動食物。

餐點	配件	層數	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
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、杜松與大蒜。
整隻鵝 (每隻150公克)	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、杜松與大蒜。

* 在低溫下烹調肉類; 請在最後的15 - 20分鐘再設定高一點的溫度來烹調。
** 烹調時間過半後翻動食物。

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	建議溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 (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, 生的	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*	
雞肉沙嗲	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。
烤麵包 (電器寬度: 60公分)	烤架	3	200		2:30-3	預熱最多至5分鐘。請待在電器旁以免吐司烤太焦。切勿開著機門進行燒烤。
烤麵包 (電器寬度: 76公分)	烤架	4	200		2-2:30	預熱最多至5分鐘。請待在電器旁以免吐司烤太焦。切勿開著機門進行燒烤。
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**	

* 烹調時間過半時翻動食物。

** 使所需的層架位置受熱。

餐點	配件	層數	建議溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
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。 避免使用太多油且享用前先不要倒上去, 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。
培根包梅乾	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	~~~~	8–10	用棗子與杏仁也一樣美味。

* 烹調時間過半時翻動食物。
** 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。

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
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	帶有50%奶酪混合液的輕乳酪起司蛋糕。
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	環形蛋糕模	1 (2)	165	✿	30	烹調秘訣: 使用傳統磅蛋糕食譜或加上培根與胡桃。
		1 (2)	170	✿ ^e	55	無需預熱; 請勿打開機門。
使用烤盤烘焙	淺烤盤	2 (3)	165–170	✿	20–30	將淺烤盤塗上少量的油。
		2 (3)	165–170	---	40–50	

* 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 → "基本設定"第 26 頁

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
瑞士卷	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。
海綿底	可分離式圓形蛋糕模	2 (3)	150	✦	40–45	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	烹調秘訣：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	烹調秘訣：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	
用千層酥皮做成的果餡卷	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✦	20–25	烹調秘訣：加滿卡士達醬與櫻桃或蘋果。
蘋果派 (符合EN 60350-1標準) (電器寬度：60公分)	直徑20公分可分離式圓形蛋糕模	2	160**	✦	90–105	預熱
		1	160**	---	90–100	預熱
蘋果派 (符合EN 60350-1標準) (電器寬度：76公分)	直徑20公分可分離式圓形蛋糕模	3	160**	✦	85–100	預熱
		2	160**	---	100–110	預熱
無油海綿蛋糕 (符合EN 60350-1標準) (電器寬度：60公分)	直徑26公分可分離式圓形蛋糕模	2	160**	✦	22–30	預熱
		2	160**	---	20–30	預熱
無油海綿蛋糕 (符合EN 60350-1標準) (電器寬度：76公分)	直徑26公分可分離式圓形蛋糕模	3	160**	✦	22–30	預熱
		3	160**	---	25–30	預熱
小糕點						
奶油泡芙，長條泡芙	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	180	✦	35	烹調秘訣：加滿香草卡士達醬、巧克力慕斯或水果奶油或咖啡奶油。
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✦	35	
餅乾，擠花餅乾	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	烹調秘訣：加滿火腿與起司，或蘋果與葡萄乾。

* 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 → "基本設定"第 26 頁

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
泡芙酥皮點心	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	✱	15	烹調秘訣: 加上芝麻籽、罌粟籽與糖衣。
千層酥條	淺烤盤 + 烘焙紙	3 (4)	200	✱	15	烹調秘訣: 加滿起司、火腿與堅果。
精緻酥皮點心	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	15-20	烹調秘訣: 附上卡士達醬和 / 或水果。
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, 例如做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。
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黏度。
		2 (3)	180	✱	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)	160	---	25-30	
		2 (3)	160-165	---	25-30	
小蛋糕 (符合EN 60350-1 標準) (電器寬度: 60公分)	玻璃烤盤	2	150**	✱	25-30	預熱
	淺烤盤	3	150**	✱	28-32	預熱
	玻璃烤盤	1				用於以兩層烘焙時
小蛋糕 (符合EN 60350-1 標準) (電器寬度: 76公分)	玻璃烤盤	3	160**	---	20-25	預熱
	玻璃烤盤	3	150**	✱	26-32	預熱
	淺烤盤	4	150**	✱	30-32	預熱
擠花餅乾 (符合EN 60350-1 標準) (電器寬度: 60公分)	玻璃烤盤	2				用於以兩層烘焙時
	玻璃烤盤	3	160**	---	23-24	預熱
	淺烤盤	4	140**	✱	35-40	預熱
擠花餅乾 (符合EN 60350-1 標準) (電器寬度: 76公分)	淺烤盤	2	140**	✱	35-40	預熱
	淺烤盤	3	140**	✱	35-40	預熱
	玻璃烤盤	1				用於以兩層烘焙時
擠花餅乾 (符合EN 60350-1 標準) (電器寬度: 60公分)	淺烤盤	2	140**	---	26-30	預熱
	淺烤盤	3	140**	✱	30-35	預熱
	淺烤盤	4	140**	✱	30-40	預熱
擠花餅乾 (符合EN 60350-1 標準) (電器寬度: 76公分)	玻璃烤盤	2				用於以兩層烘焙時
	淺烤盤	3	140**	---	30-35	預熱
麵包、麵包卷						
穀物麵包	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	

* 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 → "基本設定"第 26 頁

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
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	
用千層酥皮做成的果餡卷	淺烤盤 + 烘焙紙	2 (3)	200	✱	20-25	烹調秘訣：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團所製成的糕點， 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 → "基本設定"第 26 頁

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 (°C)	加熱功能	烹調時間 (分鐘)	備註
麵團	碗	2 (3)	38 - 45		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。

⚠ 警告 – 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	

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)。

菜餚	配件	層數	溫度 (°C)	加熱功能	烹調時間 (小時)	備註
切片蘑菇	烤架 + 烘焙紙	2 (3)	50 - 60	✦	3 - 4	
蘋果圈	烤架 + 烘焙紙	2 (3)	70	✦	5 - 8	
切成四等分的蕃茄	烤架 + 烘焙紙	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 + 烘焙紙	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。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
新鮮麵包卷 (每個50公克)	石烤板	1	250 / 200*	☰	15 - 20	
薄餅	石烤板	1	210	☰	15	烹調時間依照烤餅的大小與厚度而不同
義式麵包	石烤板	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。
穀物麵包	石烤板	1	175	☰	45	
酸麵包	石烤板	1	250 / 200*	☰	50 - 60	

* 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。

餐點	配件	層數	溫度 單位: °C	加熱模式	烹調時間 (分鐘)	備註
加上橄欖油與蕃茄的麵包	石烤板	1	175	☐	45	
新鮮披薩	石烤板	1	275	☐	5 - 8	烹調時間依生麵糰與配料的種類及厚度而不同。
冷凍披薩	石烤板	1	230	☐	8 - 10	烹調時間依生麵糰的厚度而不同。請遵循製造商的說明。
德式火焰薄餅 新鮮的	石烤板	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。
德式火焰薄餅 冷凍的	石烤板	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

- 您會需要用到炙烤盤、拉出系統與加熱元件 – 這些是選購配件。
- 您也可以用炙烤盤輕鬆做出大量肉品與燴肉。
- 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，爐具不再髒汙，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。
- 收汁速度更快。請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，請隨時加入烹調液體，確保醬汁維持流動狀態。
- 此外，請遵守炙烤盤使用手冊的說明。

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
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	<input type="checkbox"/>	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*	<input type="checkbox"/>	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	○	○	○	○	○	○
<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

9001421439 (001012)
zh-tw



GAGGENAU