

BM 450/451

BM 454/455

微波烤箱

目錄

重要安全資訊	3	個別的食譜	20
損壞原因	5	記錄食譜	20
環境保護	5	編製食譜	20
符合環保規定的廢棄處理	5	輸入名稱	20
節能提示	5	啟動食譜	21
		刪除食譜	21
了解電器	6	計時器功能	21
顯示螢幕與操作控制	6	叫出計時器表單	21
功能旋鈕位置	7	計時器	22
符號	7	碼錶	22
顏色與顯示螢幕	7		
自動開啟箱門	7	長時間 計時器	23
其他資訊 i	8		
散熱風扇	8	兒童安全鎖	23
配件	8	啟動兒童安全鎖	23
特殊配件	8	停用 兒童安全鎖	23
第一次使用前	9	基本設定	24
設定語言	9		
設定 時間形式	9	清潔	26
設定時鐘	9	箱體自動清潔壁面	26
設定日期形式	9	清潔劑	26
設定日期	10		
設定溫度單位	10	疑難排解	27
結束 原始設定	10	停電	27
加熱烤箱	10	示範模式	27
清潔配件	10	更換烤箱照明燈泡	27
啟動電器	11	技術規格	28
待機	11		
啟動 本電器	11	售後服務	29
		產品編號及生產編號	29
微波	11		
關於器皿的說明	11	設定列表與提示	30
微波功率設定	11	解凍	30
微波設定	12	解凍和加熱或烹調冷凍食物	31
		加熱食物	32
烤箱	12	烹調食物	33
設定加熱功能與溫度	12	微波建議	33
安全 關閉	13	糕點與酥皮點心	34
		烘焙建議	35
表面完全燒烤	13	燒烤	35
設定表面完全燒烤	13	烘烤與燒烤建議	37
		烘焙、焗烤	37
複合模式	14	冷凍便利食品	37
設定複合模式	14	餐點測試	38
		食材內的丙烯醯胺	39
循序運作	15		
設定循序運作	15		
烹調結束時間	16		
自動編程	17		
設定程序	17		
個別調整	17		
自動程序相關說明	18		
自動烹調程式列表	19		

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

⚠ 重要安全資訊

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

本產品僅可安裝於廚房使用。請遵守原廠安裝說明。

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。

⚠ 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。
- 在預定用途範圍之外使用本電器十分危險，可能讓電器損壞。
禁止以下用途：烘乾食物或衣服、暖腳拖鞋、填充枕頭、海棉、潮濕衣物或是類似物品。
例如，即使已結束加熱數小時，暖腳拖鞋或填充枕頭仍有可能會起火。本電器只可用於預備食物及飲料。

- 食物可能會起火。切勿將食物連同保溫包裝一起加熱。
加熱存放於塑膠、紙類或其他易燃材質容器的食物時，請勿離開。
請勿選擇過高的微波功率或過長時間設定。請遵從本使用說明書內提供的資訊。請勿利用微波燒烤爐除去食物水份。請勿以高微波功率或長時間將含水量較低的食物（如麵包）解凍或加熱。
- 食用油可能會起火。請勿使用微波燒烤爐單獨加熱食用油。

⚠ 警告 – 爆炸風險!

密封容器內的液體或其他食物可能會爆炸。請勿為密封容器內的液體或其他食物加熱。

⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險!

- 不當清潔可能會損害電器表面。微波能量可能會因此外洩。請定期清潔電器，並立即清除食物殘渣。經常保持箱體、箱門密封條、箱門及門擋清潔；同時請參閱清潔章節。
- 若箱門或箱門密封條受損，微波能量可能就會外洩。如果箱門或箱門密封條受損，請勿使用電器。請聯絡售後服務中心。
- 微波烤爐若無外殼保護，微波能量將會外洩。請勿移除外殼。若需維護或維修，請聯絡售後服務中心。

⚠ 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。
- 微波爐是高電壓設備。請勿移除外殼。
- 這項電器配有歐盟規格插頭。為了確保丹麥式插座的接地功能安全，這項電器必須要使用合適的轉接頭。這個轉接頭 (最多可承載 13 安培) 可透過售後服務中心取得 (產品編號 623333)。

⚠ 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。
- 加熱期間 (甚至在加熱後)，需削皮或帶皮的食物可能會爆裂或爆開。請勿烹煮帶殼蛋類或重新加熱水煮蛋類。請勿烹煮貝類或甲殼類食物。請務必在烘烤或烹煮蛋類時戳破蛋黃。需削皮或是帶皮的食物 (例如蘋果、蕃茄、馬鈴薯和香腸) 其外皮可能會爆裂。請在加熱前先刺破果皮。
- 嬰兒食品中的熱度分佈並不均勻。請勿在密封容器中加熱嬰兒食品。請務必取下蓋子或奶嘴。攪拌或搖晃已加熱的食品。檢查食物溫度後，才將食物交給孩童。
- 食物加熱後會散發熱氣。器皿可能變熱。戴上隔熱手套後，方可從爐箱取出配件或器皿。
- 真空包裝袋可能會在加熱過程中爆裂。請務必遵守包裝上的指示。戴上隔熱手套後，方可從後微波燒烤爐中取出料理。

⚠ 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。
- 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。
- 液體加熱時，可能會發生沸點延遲的狀況。其意思是指液體雖然已達到沸騰的溫度，但表面卻仍未出現蒸汽氣泡。此時，即使容器稍微振動，都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱時，請在容器中放入一隻玻璃棒 / 湯匙。這可防止出現沸點延遲的情況。
- 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。

⚠ 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。
- 不適合的器皿可能會出現龜裂。陶瓷類器皿在手柄或蓋子上有些小孔縫。這些孔縫隱藏了其下的空洞。濕氣如果穿透這些空洞，可能會導致器皿龜裂。只可使用適合用於微波爐的器皿。
- 若電器僅使用微波模式，在電器內放入由金屬製成或有金屬裝飾的廚具和容器可能會產生火花。這樣會導致電器損壞。若電器僅以微波模式運作時，切勿使用金屬容器。僅能使用微波專用廚具，或是以微波搭配加熱功能代替。
- 使用不適合的廚具會導致損壞。使用微波複合模式時，務必使用以合適材質製成、可用於熱風和燒烤模式的耐熱廚具。
- 玻璃轉盤可能會碎裂。請避免堅硬物體撞擊轉盤。
- 若玻璃轉盤出現裂痕或細縫會造成危險。請小心處理轉盤。

損壞原因

注意!

- **產生火花：**金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與箱壁和箱門內側保持至少 2 cm 的距離。火花可能會對箱門內側的玻璃造成無法修復的損害。
- **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。這樣會產生蒸氣。溫度變化亦可能會損壞玻璃底板。
- **金屬箔紙容器：**切勿在電器中使用金屬箔紙容器。產生的火花會損壞設備。
- **濕潤的食物：**請勿長時間在密閉的箱體中存放濕潤的食物。切勿使用電器存放食物。這樣會腐蝕電器。
- **開啟箱門散熱。**：請在箱門關閉的情況下讓箱體散熱。切勿將物品夾在電器箱門上。即使箱門只打開些微縫隙，與前方相鄰的櫥櫃在一段時間後仍可能會損壞。
- **極髒的密封條：**若密封條太髒，運作期間就不能關緊箱門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必隨時保持密封條清潔。
- **搬運電器：**請勿使用箱門把手搬運或固定電器。箱門把手無法承受電器的重量，可能會斷裂。
- **請勿空轉本電器：**若未在箱體中放入食物而空轉本電器，可能導致電器過載。請務必在箱體中放入食物後，才開啟電源。唯一例外情況是進行短時間的器皿測試（請參閱「微波烹調、關於器皿的說明」）。
- **微波烹調爆米花：**請勿設定過高的微波功率。使用不高於 600 W 的功率設定。請將爆米花袋放置在玻璃盤上。如果過載，盤子可能會跳動。

環境保護

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



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。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

節能提示

- 僅在食譜或操作指示中說明需要預熱時才預熱烤箱。
- 烘焙時請使用深色或黑色亮漆或釉質的烤模。這類器皿吸熱效率較高。
- 烘焙多個蛋糕時，最好一個接著一個烘焙。因為這樣可以充分利用烤箱餘溫，減少接下來的蛋糕烘焙時間。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉烤箱，利用餘熱完成烹調。

了解電器

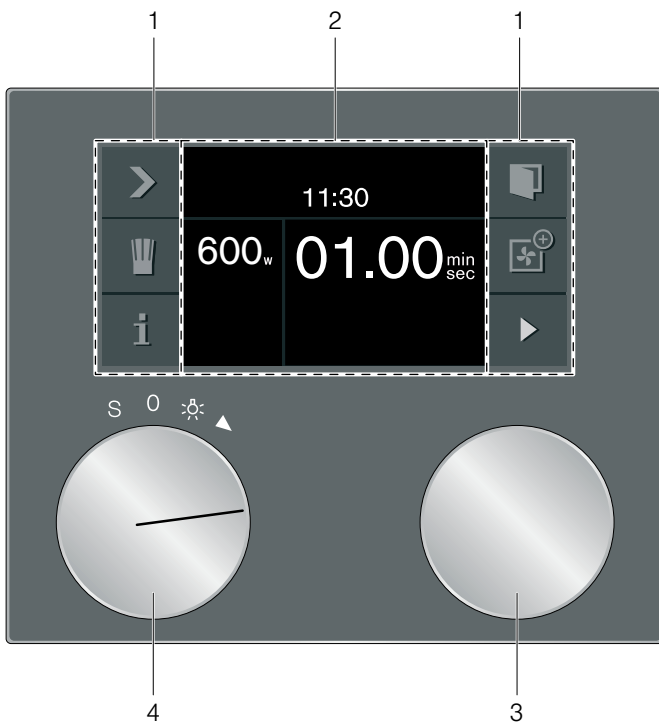
請詳細閱讀此部分以熟悉您的新電器。說明控制面板與各個操作控制裝置。並提供箱體與配件的相關資訊。

顯示螢幕與操作控制

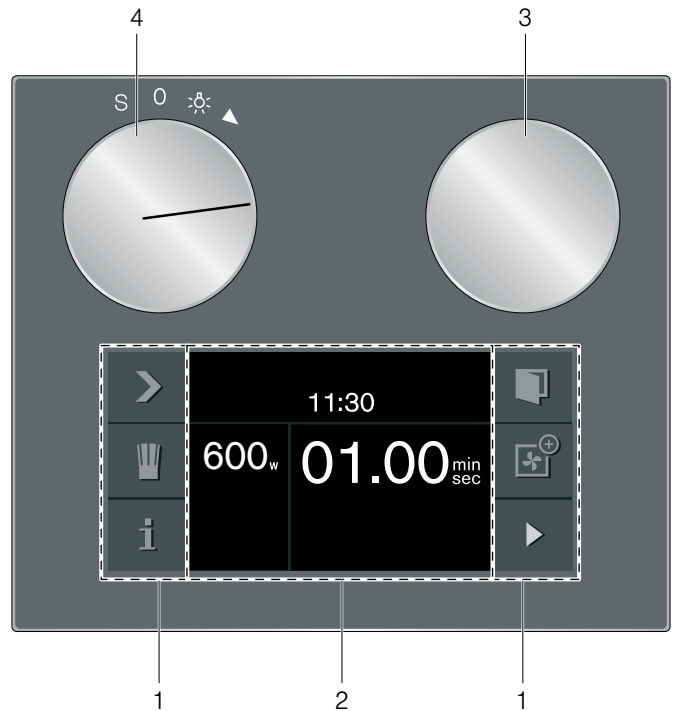
這些使用手冊適用於各種不同版本的電器。各電器機型之間有些細節可能會不同。

所有家電的版本都以相同的方式操作。

電器上方的操作控制裝置

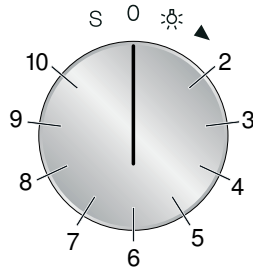


電器下方的操作控制裝置



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	旋鈕	可使用旋鈕或功能旋鈕在不同的運作模式下進行設定。
4	功能旋鈕	使用功能旋鈕選擇微波輸出功率、加熱模式、基本設定或照明。

功能旋鈕位置



位置	功能
0	零設定
☀️	照明
2	1000瓦微波
3	600瓦微波
4	360瓦微波
5	180瓦微波
6	90瓦微波
7	✶ 熱風
8	✶ 表面完全燒烤 + 熱風
9	☼ 表面完全燒烤 + 循環熱風
10	☼ 表面完全燒烤
S	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
🗨️	叫出其他提示
📖	叫出自動程序、個別食譜
✍️	編輯設定
🔒	兒童安全鎖
🕒	叫出計時器表單
🕒	叫出長時間計時器。
> ¹⁻⁵	循序運作
rec	記錄表單
>A	輸入名稱
0 _w	微波, 靜置餐點
✂️	示範模式
⤴️	加熱狀態指示
⤵️	附有狀態顯示器的快速加熱
⌚	計時器
🕒	碼錶

📏	重量
📊	烹調結果
❄️	解凍
🍲	烹調、複合烹調
	複合模式:
🔊	呼叫烤箱功能
🗑️	移除烤箱功能
➕	加入烤箱功能
📺	叫出微波功能
🗑️	移除微波功能
➕	加入微波功能

顏色與顯示螢幕

顏色

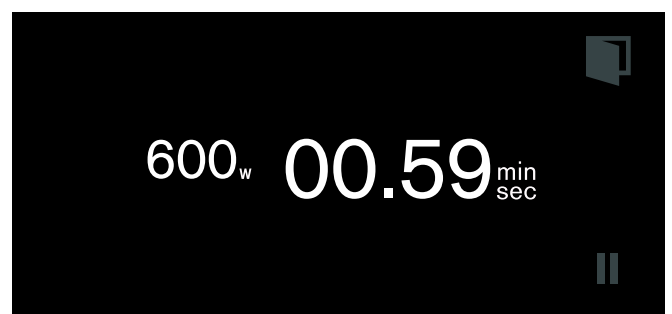
在各個設定情境中會以不同顏色引導使用者。

橘色	初始設定
	主要功能
藍色	基本設定
白色	可設定的數值

顯示螢幕

依情況不同, 出現的符號、數值及顯示內容亦會有所不同。

放大縮小	所選的數值和符號會以放大的格式顯示。
顯示畫面縮圖	短時間後該顯示螢幕被簡化成只有最重要的訊息才會顯示。該功能已預設並可在基本設定裡做變更。



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。

其他資訊 i

透過觸碰 **i** 符號可叫出其他資訊。

啟動前電器會顯示相關資訊，例如：已設定的加熱模式。您可以確認目前的設定是否符合您的餐點。

運作時電器會顯示已運作時間和剩餘時間，以及目前箱體內的溫度。

提示：加熱後若連續運作，溫度可能會稍微有點誤差。

散熱風扇

本電器配備散熱風扇。電器運作時散熱風扇會啟動。熱氣會從箱門上方散出。

運作結束後，散熱風扇會持續運轉一段時間。

注意！

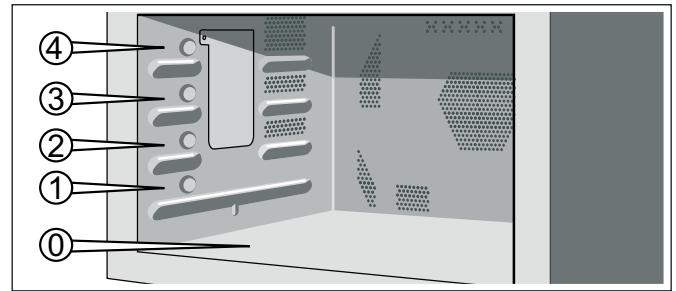
請勿遮蓋散熱槽。否則電器可能會過熱。

提示

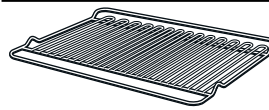
- 如果是微波運作，電器不會發熱。散熱風扇將持續開啟。即使微波運作已結束，風扇可能仍會轉動。
- 箱門玻璃、內壁和箱體底部可能出現凝結的水氣。這是正常現象，不會對微波運作產生不良的影響。烹調後擦去凝結的水氣即可。

配件

配件能以四種不同的高度插入電器中。



提示：耐熱器皿可放在烤箱底板上（第0層）。



烤架

可用於放耐熱器皿、蛋糕模、烘烤、燒烤與結凍的食物。

提示：

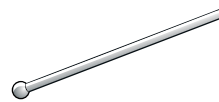
您可以將烤架拉出三分之二而不會掉落。讓餐點更容易取出。



玻璃烤盤

適用於大型燒烤肉類、濕潤的糕點、烘焙製品和焗烤類食物。直接在烤架上燒烤肉類時可作為防濺擋板使用，只要將玻璃烤盤推入第1層即可。

在微波運作時，玻璃烤盤可以做為底盤使用。



玻璃棒

用於在窄口容器中加熱液體。它可以防止出現沸點延遲的情況。加熱液體時，請在容器中放入一隻玻璃棒 / 湯匙。

特殊配件

可向專業零售商購買以下的特殊配件。

BA 476 310 適用於BM 450/451/454/455的不鏽鋼把手

BA 476 330 適用於BM 450/451/454/455的鋁質把手

BA 478 310 適用於BM 484/485的不鏽鋼把手

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

第一次使用前

此處提供您於首次使用微波燒烤爐準備食物時，所需進行事項的完整資訊。請先詳讀 重要安全資訊章節。

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

- 語言
- 時間格式
- 時間
- 日期形式
- 日期

本電器需完整安裝並連接至主電源。

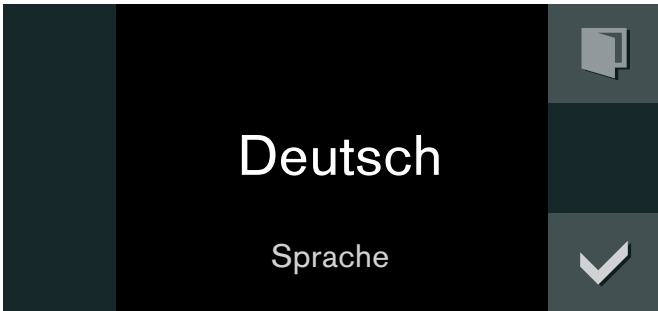
提示

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

設定語言

預設的語言會顯示於螢幕上。

- 1 轉動旋鈕以選擇所需的顯示螢幕語言。
- 2 與 ✓ 確認。



提示：變更語言設定後系統會重新啟動。該動作需耗費數秒。

設定時間形式

24 小時與 AM/PM 的兩種形式顯示於螢幕上。預設值為 24 小時。

- 1 使用旋鈕來選擇所需的形式。
- 2 與 ✓ 確認。



設定時鐘

時間顯示於螢幕上。

- 1 利用旋鈕設定所需的時間。
- 2 與 ✓ 確認。



設定日期形式

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

- 1 使用旋鈕來選擇所需的形式。
- 2 與 ✓ 確認。



設定日期

預設日期顯示在螢幕上。已啟動日期設定。

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



設定溫度單位

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

「原始設定完成」顯示於螢幕上。


確認 ✓。



烤箱進入待機模式，顯示待機畫面。烤箱現在可開始運轉。

加熱烤箱

請確認箱體中不要遺留任何包裝殘留物。

若要去除新烤箱的氣味，可在烤箱空置並關上時加熱。建議使用一小時的  表面完全燒烤 + 200°C 熱風。有關如何設定此類加熱的操作方法，請參閱烤箱章節。

清潔配件

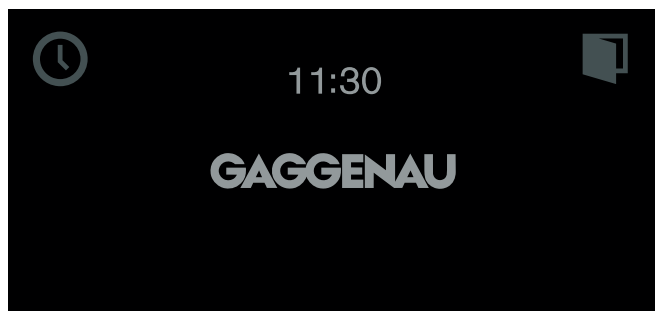
初次使用這些配件前，請先使用熱清潔劑與軟布徹底清潔。

啟動電器

待機

若沒有設定任何功能或已啟用兒童安全鎖功能，電器便會進入待機模式。

在待機模式下。控制面板的亮度會變暗。



提示

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

微波

微波在食物中轉換為熱能。微波功能可單獨使用或與不同的加熱模式並用。

提示: 在表格和建議章節，可以找到與解凍、加熱和烹調食物等有關的資訊。

關於器皿的說明

適合用於微波爐的耐熱器皿，由玻璃、玻璃陶瓷、瓷、陶瓷或耐熱塑膠所製。這些材料可以讓微波順利穿透。也可以使用正式餐盤。以節省更換餐盤的時間。除非製造商保證，否則不要將有金、銀裝飾邊的器皿放入微波燒烤爐中使用。

不能使用金屬器皿。金屬會反射微波。無法加熱金屬容器內的食物。

注意!

金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與箱壁和箱門內側保持至少2公分的距離。火花可能會對箱門內側的玻璃造成無法修復的損害。

微波測試: 如果爐內未放置食物，請勿開啟微波燒烤爐電源。以下器皿測試是唯一的例外。若不確定器皿是否適合微波，請進行以下測試：以最大功率加熱空的器皿30到60秒。檢查器皿在這段時間的溫度。碰觸時，器皿應仍然是冷或微溫。如果器皿變得極熱或產生火花，即表示不適用於本電器。

微波功率設定

微波功率設定並不一定是對應電器使用的精確瓦數。

以下微波功率設定可供選擇：

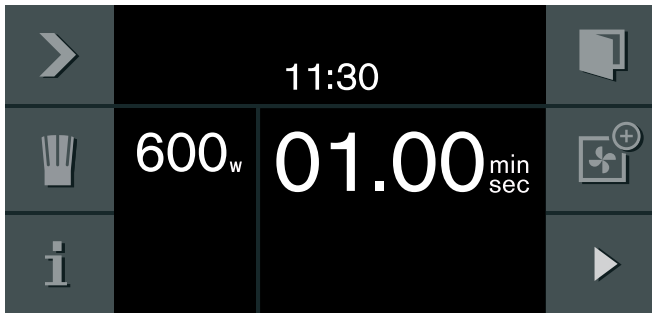
90瓦	適合解凍精緻食品
180瓦	適合解凍和繼續烹調食物
360瓦	適合烹調肉類和加熱精緻食物
600瓦	適合加熱和烹調食物
1,000瓦	適合加熱液體

提示: 1,000瓦微波功率最長可設定為30分鐘。其他功率設定最長則可設定為90分鐘。

最高設定為加熱液體。經過一段時間後，微波的輸出功率將降低並低於最大值以保護電器。冷卻一段時間之後，微波的最大功率將可再次使用。

微波設定

- 1 使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出設定。
- 2 使用旋鈕以設定烹調時間。
- 3 按 ▶ 啟動。



電器便會開始運作。烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。

當設定時間結束後會發出訊號聲。若觸碰 ✓ 符號、開啟箱門或將功能旋鈕轉至 0，訊號聲就會停止。微波運作隨即結束。

若在烤箱運作時打開箱門，運作便會暫停。關閉箱門後，請觸碰 ▶ 符號。電器將會繼續運轉。

可隨時使用旋鈕變更烹調時間。

可隨時使用功能旋鈕變更輸出功率。按 ▶ 重新啟動。

使用 i 符號可以叫出所經過的烹調時間。觸碰 ✓ 返回標準顯示內容。

暫停：

使用 || 符號可以暫停運作。使用 ▶ 符號以繼續。

關閉：

若要停止操作，可將功能旋鈕轉至 0。

提示：即使打開箱門，風扇仍會持續運轉。

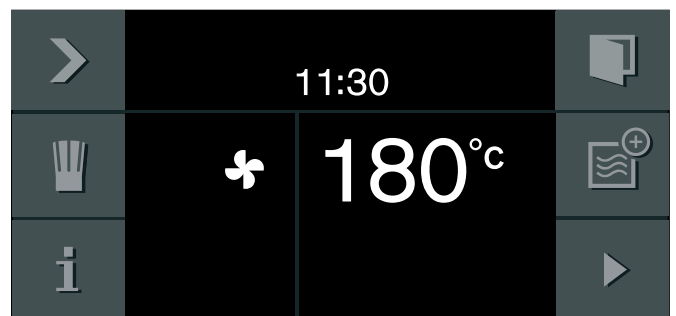
烤箱

在烤箱模式下，您可以選擇以下加熱模式：

加熱模式	溫度	說明
✿ 熱風	40 °C	酵母麵糰發酵、解凍奶油蛋糕
	100-250 °C	烘焙蛋糕，放在玻璃烤盤上的小型烘焙製品和披薩
✿ 表面完全燒烤 + 熱風	100-250 °C	燒烤大塊的肉品
✿ 表面完全燒烤 + 循環熱風	100-250 °C	適合烘焙製品、醬料和整隻禽類

設定加熱功能與溫度

- 1 使用功能旋鈕設定所需的加熱功能，例如「熱風」。顯示螢幕中會出現 ✿ 「熱風」及預設溫度 180 °C。



- 2 使用旋鈕設定溫度。

如有需要，也可以設定餐點的烹調時間並延後結束烹調的時間。請參閱循序運作章節。

- 3 按 ▶ 啟動。

顯示幕中會出現 ☰ 加熱符號（只有在烤箱溫度設定為 100 °C 時）。這些直條會持續顯示加熱狀態。達到設定的溫度後，會有一聲訊號聲響起，且 ☰ 加熱符號會熄滅。

若啟動「快速加熱」會出現 ☰ 「快速加熱」的符號。

提示：您可以在基本設定中啟用或停用加熱訊號。到達所需的溫度時會發出該訊號聲。

您可隨時使用旋鈕來變更溫度。

可隨時使用功能旋鈕變更加熱模式。按 ▶ 重新啟動。

暫停：

使用 || 符號可以暫停運作。使用 ▶ 符號以繼續。

關閉：

若要停止操作，可將功能旋鈕轉至 0。

呼叫目前溫度：

觸碰 i 符號會顯示目前的烤箱溫度數秒（從 100 °C 開始）。使用 ✓ 符號返回標準顯示內容。

提示：加熱後若連續進行操作，溫度可能會稍微有點誤差（視加熱功能而定）。

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。

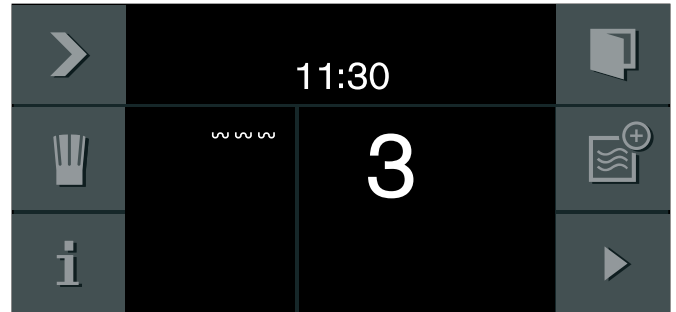
表面完全燒烤

在燒烤模式下，您可以選擇三種燒烤設定其中一種：

加熱功能	燒烤設定	說明
表面完全燒烤	1 (低)	用於舒芙蕾和蛋糕類
	2 (中)	用於派類和魚
	3 (高)	用於肉類、香腸和吐司

設定表面完全燒烤

- 1 使用功能旋鈕設定至表面完全燒烤。
顯示螢幕上會出現 表面完全燒烤符號和燒烤設定 3。



- 2 使用旋鈕進行燒烤設定。
如有需要，也可以設定餐點的烹調時間。請參閱循序運作章節。
- 3 按 ▶ 啟動。

可隨時使用旋鈕變更燒烤設定。

可隨時使用功能旋鈕變更操作模式。按 ▶ 重新啟動。

暫停：

使用 || 符號可以暫停運作。使用 ▶ 符號以繼續。

關閉：

若要停止操作，可將功能旋鈕轉至**0**。

複合模式

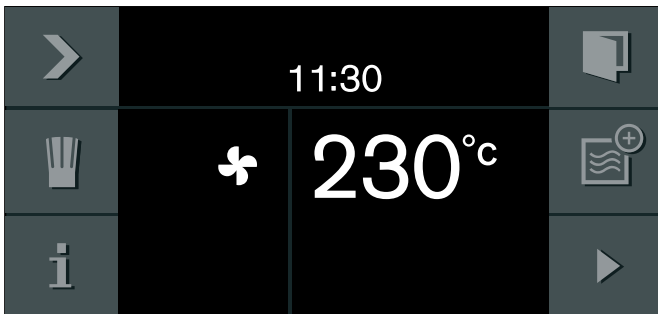
在複合模式中，烤箱加熱功能或表面完全燒烤可以和微波同時運作。這樣可以讓餐點更快完成，同時上色效果更好。

您可以使用所有微波輸出設定。1000瓦除外。

您也可以將所選的加熱功能和微波的循序運作結合。

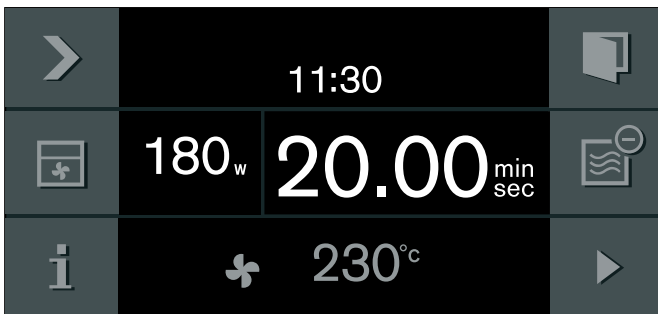
設定複合模式

- 1 使用功能旋鈕選擇所需的烤箱加熱功能或微波輸出。
提示：您可以啟動包含烤箱加熱功能和微波輸出的複合模式。在下列範例中是以烤箱加熱功能啟動。
- 2 使用控制旋鈕烤箱溫度或燒烤設定。



依選擇的運作模式不同，微波的 ☰ 符號或烤箱的 ☀ 符號會顯示在右側控制面板，您可以依此加入對應的其他操作模式。

- 3 使用 ☰ 符號加入微波輸出設定。
- 4 使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出設定。
- 5 使用旋鈕以設定烹調時間。



- 6 按 ▶ 啟動。

電器便會開始運作。烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。

當設定時間結束後會發出訊號聲。若觸碰 ✓ 符號、開啟箱門或將功能旋鈕轉至 0，訊號聲就會停止。複合運作隨即結束。

變更設定

您可以變更烤箱加熱功能和烤箱溫度、燒烤設定或微波輸出及烹調時間。運作時也進行變更；要執行此動作，請觸碰 || 符號。運作隨即會停止。

- 1 使用 ☰ 或 ☀ 符號選擇運作模式。
- 2 使用功能旋鈕選擇變更烤箱加熱功能或微波輸出設定。
- 3 使用旋鈕變烤箱溫度、燒烤設定或微波輸出設定的持續時間。
- 4 按 ▶ 啟動。

刪除設定

運作時也可以刪除設定；要執行此動作，請觸碰 || 符號。運作隨即會停止。

- 1 使用 ☰ 或 ☀ 符號選擇運作模式。
- 2 使用 ☰ 或 ☀ 符號取消加熱設定。
- 3 按 ▶ 啟動。

暫停：

使用 || 符號可以暫停運作。使用 ▶ 符號以繼續。

關閉：

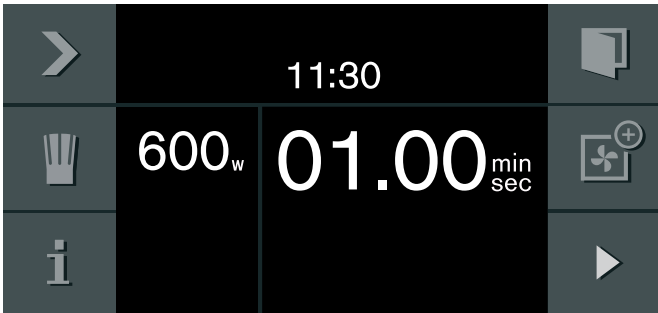
若要停止操作，可將功能旋鈕轉至 0。

循序運作

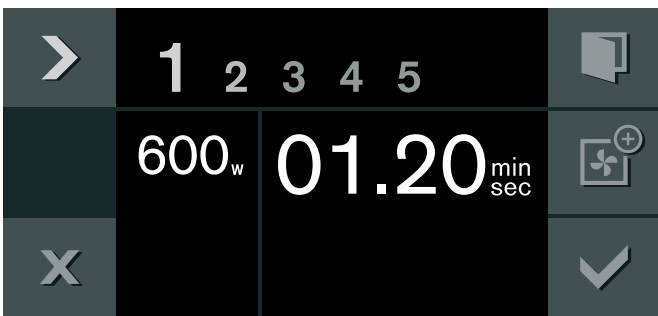
循序運作功能可以讓您設定五種不同的加熱和烹調時間並依順序執行。

設定循序運作

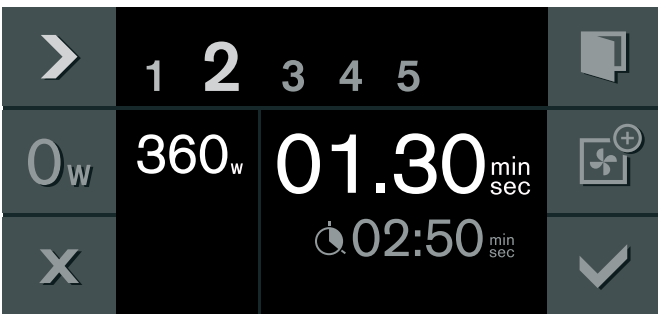
- 1 使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出或烤箱加熱功能的方式。



- 2 觸碰 > 符號。
「循序運作」選單就會出現。
- 3 使用旋鈕設定烹調時間、溫度或燒烤設定。



- 4 使用 > 選擇第二階段。
- 5 使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出或烤箱加熱功能。
使用旋鈕設定烹調時間、溫度或燒烤設定。



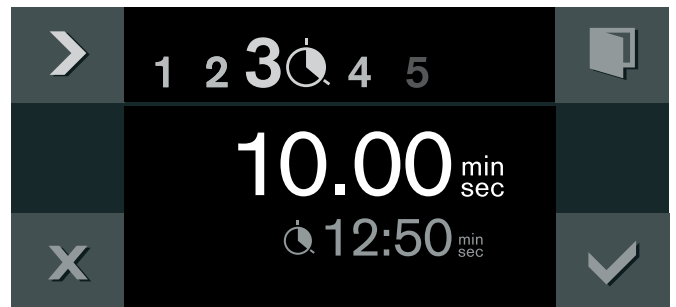
提示: 您可以在兩次微波輸出中設定一段靜置時間，讓溫度可以平均分佈到食物中。要執行此動作，請觸碰 0_w 符號並使用旋鈕設定時間。

- 6 使用 > 選擇第三階段。

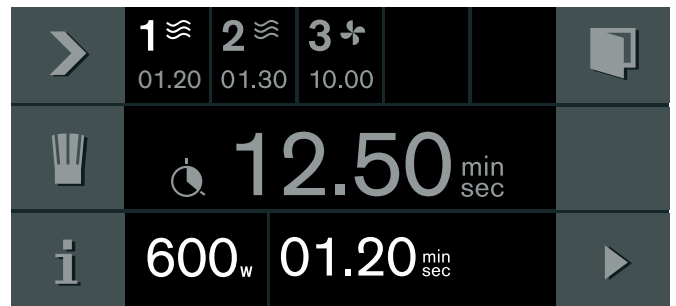
- 7 使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出或烤箱加熱功能。
使用旋鈕設定烹調時間、溫度或燒烤設定。



- 8 使用 > 選擇 ⌚ 「烹調時間」功能。
- 9 使用旋鈕設定所需的烹調時間。



- 10 使用 ✓ 確認。
循序運作的主選單就會出現。每個階段的設定均會出現於顯示螢幕上。



- 11 按 ▶ 啟動。
電器便會開始運作。烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。

一旦烹調時間結束後，電器將關閉。一訊號聲響起。若觸碰 ✓ 符號、開啟箱門或將功能旋鈕轉至 0，訊號聲就會停止。循序運作隨即結束。

變更目前階段的設定:

觸碰 || 符號。運作隨即便會停止。觸碰 > 符號並變更設定。
使用 ✓ 符號離開選單。按 ▶ 啟動。

刪除設定

觸碰 X 符號。

暫停:

使用 || 符號可以暫停運作。使用 ▶ 符號以繼續。

關閉:

若要停止操作，可將功能旋鈕轉至 0。

提示

- 循序運作可搭配複合模式使用。
- 1000瓦微波輸出設定只能選擇一次。
- 烤箱加熱功能無法結合1000瓦微波輸出設定使用。
- 每種設定的順序可以依需求自由調整。您可以搭配烹調時間、微波輸出或搭配烤箱加熱功能。
- 如果在烹調時打開箱門，風扇會持續轉動。

烹調結束時間

在烤箱模式中可延後烹調結束時間。此功能無法搭配微波烤箱使用。

範例：時間為14:00。該餐點需要40分鐘的烹調時間。您希望在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放置在烤箱內太久。

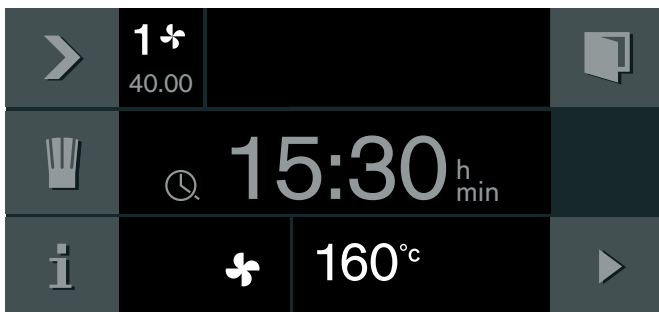
延後烹調結束時間

您必須設定加熱功能、溫度及烹調時間。

- 1 使用 > 選擇 ⌚ 「烹調結束時間」功能。
- 2 使用旋鈕設定所需的烹調結束時間。



- 3 使用 ✓ 確認。
顯示螢幕上會出現訊息，警示您已設定延後烹調時間。使用 ✓ 確認。



- 4 按 ▶ 啟動。

電器會切換至待機狀態。電器在預先計算的時間內啟動，並在烹調時間結束後，自動關閉。

一旦烹調時間結束後，電器將關閉。一訊號聲響起。若觸碰 ✓ 符號、開啟箱門或將功能旋鈕設定為0，訊號聲就會提前停止。循序運作隨即停止。

要變更烹調時間：

觸碰 || 符號。使用 > 選擇 ⌚ 「烹調時間」功能。使用旋鈕設定所需的烹調時間。使用 ✓ 確認。按 ▶ 啟動。

變更烹調結束時間：

觸碰 || 符號。使用 > 選擇 ⌚ 「烹調結束時間」功能。使用旋鈕設定所需的烹調結束時間。使用 ✓ 確認。按 ▶ 啟動。

刪除設定

觸碰 ✕ 符號。



終止整個過程：

將功能旋鈕轉至0。


自動編程

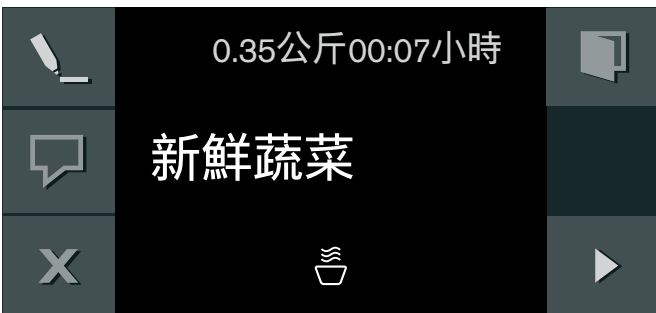
自動編程可以讓您很輕鬆的準備食物。請選擇程序並輸入食物的重量。利用自動編程功能建立最佳的設定。有15種程序可供選擇。





設定程序


- 將功能旋鈕設定至任一個運作模式。
提示: 功能旋鈕不得轉到  或 **S**。
- 觸碰  的主廚帽符號; 即會顯示自動程序。



- 使用  確認。
第一個程序隨即在顯示螢幕上顯示。
- 使用旋鈕來選擇所需的程序, 例如烹調: 「新鮮蔬菜」。





- 觸碰  以選擇  「重量」功能。
- 使用旋鈕設定重量。
- 使用  確認。
- 按  啟動。
電器便會開始運作。烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。

當設定時間結束後會發出訊號聲。若觸碰  符號、開啟箱門或將功能旋鈕轉至 **0**, 訊號聲就會停止。程序隨即結束。



靜置時間:


部分餐點需要在程序結束後靜置, 讓溫度平均分布或悶熟。先等待靜置時間結束再從電器中取出食物。

建議:



觸碰  檢視器皿、配件和層架高度的建議。使用  符號離開此畫面。

注意事項:

使用  檢視準備餐點的注意事項。使用  符號離開此畫面。

在準備某些餐點期間, 顯示螢幕會提供翻面或攪拌指示。請按照這些資訊操作。開啟箱門會使操作暫停。關閉箱門後, 按  符號就會繼續運作。若不將餐點翻面或攪拌, 程序將正常運作至時間結束。

暫停:




使用  符號可以暫停運作。使用  符號以繼續。

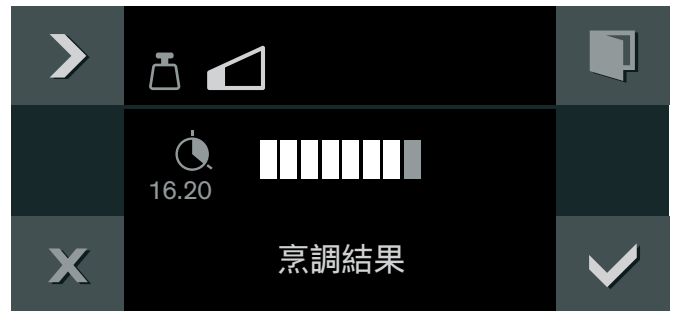
關閉:



若要停止操作, 可將功能旋鈕轉至 **0**。

個別調整

若程序的烹調結果不如預期, 您可以在程序開始前個別調整。依步驟1到4所述輸入設定。

- 使用  選擇個別設定。
- 使用  選擇  「烹調結果」功能。
- 使用旋鈕以設定烹調結果。
逆時針 = 烹調結果較生。
順時針 = 烹調結果較熟。



- 使用  確認。
螢幕會切換到程序。烹調時間會依調整變更。
- 按  啟動。
電器便會開始運作。烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。

提示: 此變更只會套用在目前的程序中。下次叫出程序時, 將會套用原始的自動程序數值。

自動程序相關說明

將食物放入未預熱的烤箱中。

取出包裝中的食物並稱重。如果無法輸入確實的重量，請以四捨五入計算。

使用自動程序烹調時，請使用可微波的耐熱器皿，例如玻璃或陶瓷器皿。請遵照程序表上的配件建議。

建議後的表格包含適用的食物類型、重量範圍與所需配件資訊。

無法設定超過範圍的重量。

若有多道餐點，訊號聲會每隔一段時間響起。翻動或攪拌食物。

解凍：

- 盡量將食物分成多份並平放，並以-18 °C冷凍。
- 將冷凍食物放在平底耐熱器皿中，例如玻璃或瓷盤。
- 解凍後，再將食物靜置解凍約15至90分鐘，直到溫度均勻。
- 肉類或家禽肉類在解凍時會產生液體。翻動肉類或家禽肉類時順便倒掉這些液體。這些液體絕不可用於其他用途或接觸其他食物。
- 僅解凍所需量的麵包或麵包卷，否則它會很快變得乾硬。
- 將冷凍麵包卷放入烤箱中。只適用於烤好的麵包卷。
- 翻動後，取出所有已解凍的碎肉。
- 整隻禽類應將皮朝下放在耐熱器皿中。

蔬菜：

- 新鮮蔬菜：將蔬菜均勻切塊。每100公克的蔬菜加入一湯匙的水。
- 冷凍蔬菜：此程序只適用於汆燙過的蔬菜，不適合未煮過的蔬菜。不適合加有奶油醬的冷凍蔬菜。加入1到3湯匙的水。菠菜或紫甘藍不可加水。

烤馬鈴薯：

使用相同大小的馬鈴薯，先洗淨並晾乾。刺破表皮。

米：

- 切勿使用糙米或袋內煮熟的米。
- 加入米量兩倍至兩倍半的水。

魚：

新鮮魚片：加入1到3湯匙的水或檸檬汁。

羊腿肉：

將脂肪面朝下放在耐熱器皿中。羊腿肉的應覆蓋耐熱器皿底部的三分之二。加入50-100毫升的水。

禽肉：

- 胸部朝下放在盤中。
- 將雞塊的皮朝上放在耐熱器皿中。

冷凍披薩：

使用已預烤過的冷凍薄底披薩。

靜置時間：

部分餐點不需要在程序結束後靜置。

餐點	靜置時間
蔬菜	約5分鐘
馬鈴薯	約5分鐘。先倒出剩下的水分
米	5到10分鐘
烤豬排、肉糕	10分鐘

自動烹調程式列表

	適用的食物	重量範圍 (公斤)	器皿 / 配件、層架高度
解凍			
麵包*	白麵包、雜麥麵包、全麥麵包	0.20 - 1.50	無蓋的淺耐熱器皿 箱體底板
麵包卷	烤好的全麥麵包卷	0.05 - 0.60	烤架 第1層
絞肉*	牛肉、豬肉或羊肉絞肉	0.20 - 1.00	無蓋的淺耐熱器皿 箱體底板
整隻禽類	雞、鴨	0.70 - 2.00	無蓋的淺耐熱器皿 箱體底板
* 注意提示定時翻動食物的訊號聲。			
烹調			
新鮮蔬菜*	花椰菜、西蘭花、蘿蔔、大頭菜、韭菜、胡椒、西葫蘆	0.20 - 1.00	加蓋的耐熱器皿 箱體底板
冷凍蔬菜*	花椰菜、西蘭花、蘿蔔、大頭菜、紫甘藍、菠菜	0.15 - 1.00	加蓋的耐熱器皿 箱體底板
烤馬鈴薯	蠟質馬鈴薯，以蠟質或粉質馬鈴薯為主，厚度約6公分	0.20 - 2.00	無蓋的耐熱器皿 箱體底板
米*	米，長粒米	0.10 - 0.50	加蓋的深耐熱器皿 箱體底板
新鮮魚片	狗魚、鱈魚、鮪魚、狹鱈、梭鱈魚片	0.20 - 1.00	加蓋的耐熱器皿 箱體底板
* 注意提示定時攪拌食物的訊號聲。			
複合烹調			
冷凍披薩	已預烤過的薄底披薩	0.15 - 0.55	烤架 第3層
冷凍千層麵	肉醬千層麵	0.40 - 1.05	無蓋的耐熱器皿 箱體底板
新鮮全雞*	全雞	0.80 - 1.80	加蓋的耐熱器皿 箱體底板
新鮮雞肉塊	雞腿肉、半雞	0.40 - 1.60	加蓋的耐熱器皿 箱體底板
肉糕	大約8公分厚	0.80 - 1.50	無蓋的耐熱器皿 箱體底板
小羊肉腿*	去骨羊肩或羊腿	0.80 - 2.00	無蓋的耐熱器皿 箱體底板
* 注意提示定時翻動食物的訊號聲。			

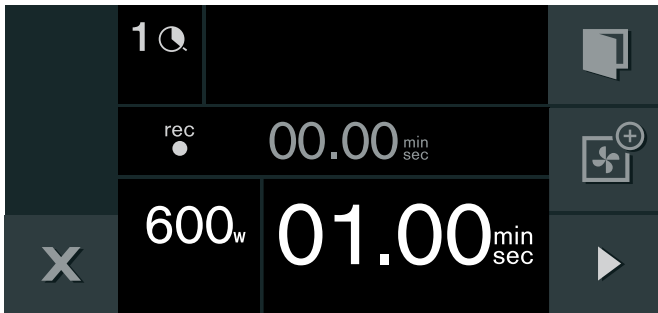
個別的食譜

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

記錄食譜

可同時連續地設定 5 個階段及記錄。

- 1 使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出或烤箱加熱功能。
▮ 符號就會出現。
- 2 觸碰 ▮ 符號然後使用旋鈕選擇「個別食譜」。
- 3 使用 ✓ 確認。
- 4 用旋鈕選擇空白的記憶位置。
- 5 觸碰 ^{rec} 符號。
- 6 使用旋鈕設定微波烹調時間、溫度或燒烤設定。



- 7 按 ▶ 啟動。
微波輸出：烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。烹調時間過後會詢問您「是否繼續目前的記錄？」。
提示：時間已過的微波階段會被完整儲存；提早結束的階段只有在建立另一個階段時才會儲存。
烤箱加熱功能：會記錄烹調時間。要完成烹調階段，請觸碰 ▮ 符號。此時會詢問您「是否繼續目前的記錄？」。
提示：只有在設定其他階段（不論內容為何）時才會儲存烤箱階段。
- 8 按 ✓ 繼續記錄。
- 或 -
按 X 結束記錄。
- 9 記錄另一個階段：
使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出或烤箱加熱功能。使用旋鈕設定烹調時間、溫度或燒烤設定。這樣就會開始新的階段。
- 10 假如餐點已達到了所需的烹調結果，觸碰 X 符號來完成這個食譜。
- 11 以「ABC」鍵入名稱（請參照鍵入名稱章節）。

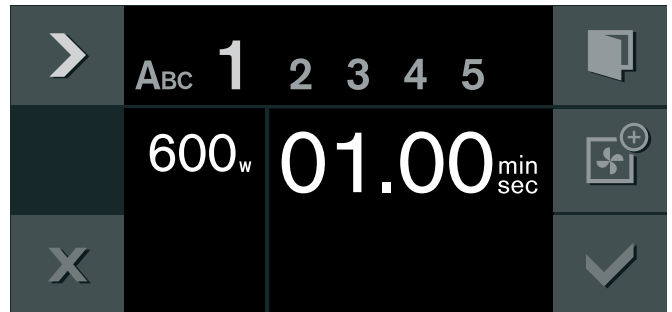
提示

- 若開啟箱門，記錄就會暫停直到箱門關上為止。
- 可以使用複合模式運作（請參閱複合模式章節）。

編製食譜

您可以自訂程序並儲存 5 個準備階段。

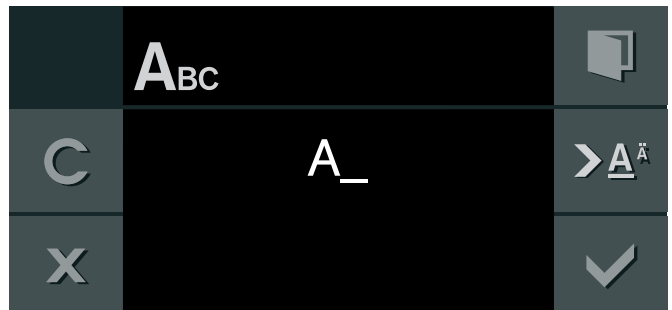
- 1 使用功能旋鈕選擇所需的微波輸出或烤箱加熱功能。
▮ 符號就會出現。
- 2 觸碰 ▮ 符號然後使用旋鈕選擇「個別食譜」。
- 3 按 ✓ 確認。
- 4 用旋鈕選擇空白的記憶位置。
- 5 觸碰 _ 符號。
- 6 以「ABC」鍵入名稱（請參照鍵入名稱章節）。
- 7 觸碰 _ 符號。
- 8 使用 > 符號選擇第一階段。
螢幕上會顯示初始的加熱功能。使用功能旋鈕變更加熱功能。可以使用複合模式運作（請參閱複合模式章節）。
- 9 使用旋鈕設定微波烹調時間、溫度或燒烤設定。



- 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 ✓ 儲存。
- 或 -
按 X 取消並離開選單。

輸入名稱

- 1 將食譜的名稱輸入至「ABC」。



旋鈕	選擇文字
	新字會固定以大寫開頭。
>A [^]	短按一下：將游標移至右邊 按住：切換變音與特殊字元 按兩下：增加破折號

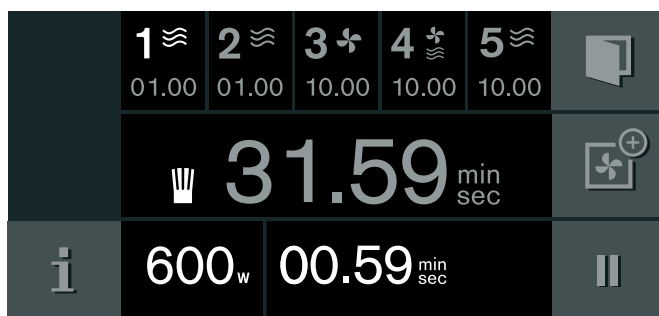
> A	短按一下：將游標移至右邊 按住：切換成正常字元 按兩下：增加破折號
C	刪除字母

- 按 **✓** 儲存。
- 或 -
按 **✕** 取消並離開選單。

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

- 使用功能旋鈕來設定想要的加熱模式。
■ 符號就會出現。
- 觸碰 **■** 符號然後使用旋鈕選擇「個別食譜」。
- 使用 **✓** 確認。
- 使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 按 **▶** 啟動。
電器便會開始運作。烹調時間會在顯示螢幕上開始倒數。
每個階段的設定均會出現於顯示螢幕上。



提示：正在執行食譜時，可使用旋鈕設定烤箱加熱的溫度或燒烤設定，或微波輸出的烹調時間。此動作不會變更已儲存的食譜。

刪除食譜

- 使用功能旋鈕來設定想要的加熱模式。
■ 符號就會出現。
- 觸碰 **■** 符號。使用旋鈕選擇「個別食譜」。
- 使用 **✓** 確認。
- 使用旋鈕來選擇所需的食譜。
- 按 **C** 刪除食譜。
- 使用 **✓** 確認。

計時器功能

可使用計時器選單進行以下的設定：

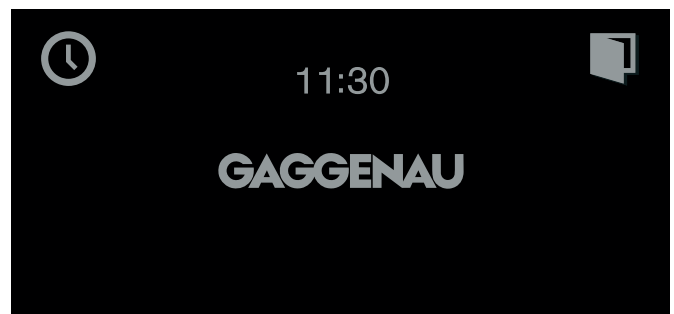
⌚ 短時間計時器

⌚ 碼錶

叫出計時器表單

電器必須處於開啟狀況且功能旋鈕位於**0**或 \odot 。

觸碰 **⌚** 符號。



「計時器」選單就會出現。

提示

- 若在計時器或碼錶運作時將功能旋鈕轉到加熱功能或**S**「基本設定」，則顯示螢幕上會出現訊息。請按 **✓** 符號確認訊息，並將計時器和碼錶暫停。本電器就緒可開始運轉。
要繼續操作計時器或碼錶，請將功能旋鈕轉回零設定**0**或 \odot 「照明」。
- 計時器和碼錶可以同時使用。
功能旋鈕轉到零設定**0**時，只會顯示計時器。
若轉到 \odot 「照明」設定時，則會顯示計時器和碼錶。

計時器

只有未設定其他功能時才能使用計時器。最多可輸入90分鐘。

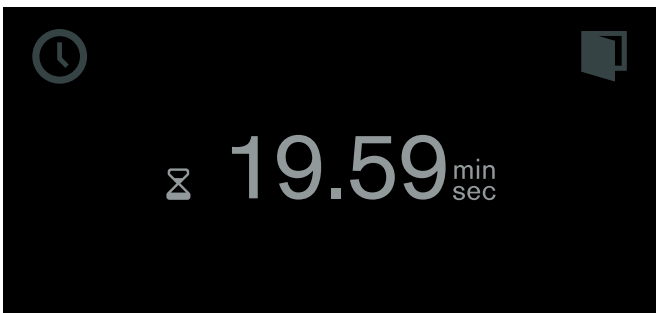
設定計時器

- 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

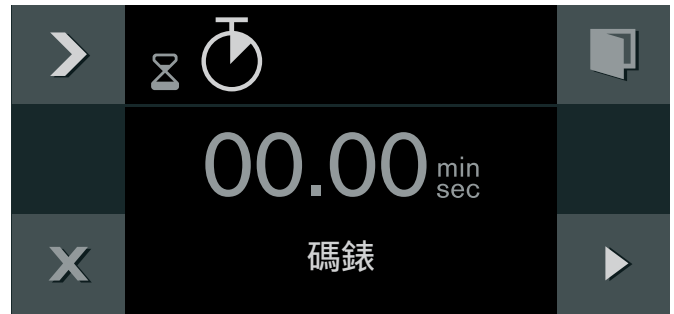
只有未設定其他功能時才能使用碼錶。

碼錶可從0秒到90分鐘之間計數。

另附有暫停功能，可用來暫時停止計時。

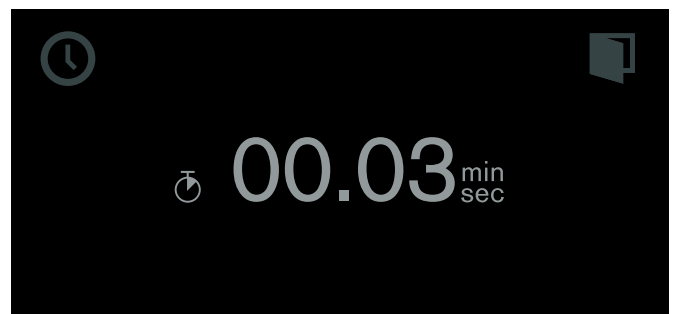
啟動碼錶

- 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。

長時間計時器

於此功能下，本電器的溫度可在「熱風」加熱功能運轉時維持在85 °C。




食物可在無須開或關本電器下便可持續保溫至最多74小時。

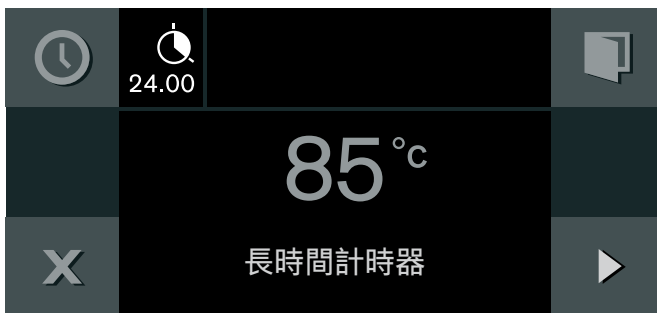
請注意，勿將容易溢出的食物放置在烤箱內太久。




提示


- 請務必在基本設定裡將長時間計時器設為「可用」（請參閱基本設定章節）。
- 若已啟動計時器或碼錶，則無法選擇長時間計時器。

設定長時間計時器

- 1 將功能旋鈕設定至 。
- 2 觸碰  符號。
顯示螢幕中會出現於85 °C下24小時的預設值。
- 3 觸碰  符號。



- 4 使用旋鈕設定所需的烹調時間 。
- 5 使用  確認。
- 6 按  啟動。

電器隨即會啟動。顯示螢幕中會出現  與溫度。

烤箱與顯示螢幕的照明被關閉。控制面板已鎖定；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。

關閉：

將功能旋鈕轉至0以結束設定程序。

兒童安全鎖


烤箱有一個兒童安全鎖可防止兒童意外操作。

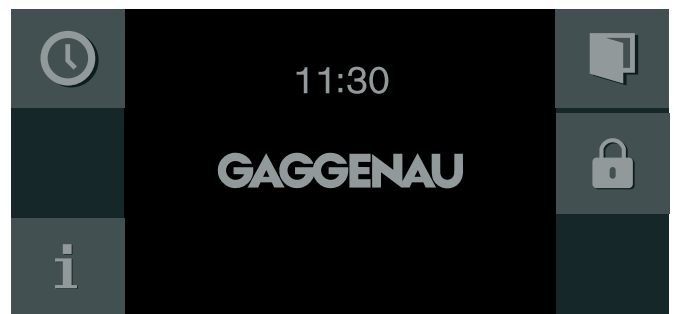
提示


- 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。

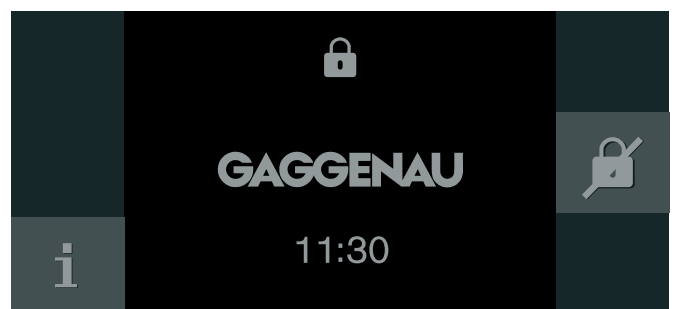


兒童安全鎖已經啟動。顯示待機畫面。 符號出現在顯示螢幕的最上方。

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。

基本設定

電器的基本設定可以個別進行調整。

- 1 設定功能旋鈕至**S**。
您已進入「基本設定」選單。
- 2 轉動旋鈕以選擇所需的基本設定。
- 3 觸碰  符號。
- 4 利用旋鈕做基本設定。
- 5 按  以儲存或 按  以取消 並離開現在的基本設定。
- 6 將功能旋鈕轉至 **0** 以設定基本設定選單。
隨即儲存變更。

	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
	訊號音量	等級 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	設定 訊號音量
	加熱時間 / 聲音訊號	有聲音訊號*的加熱 有聲音訊號的快速加熱 無聲音訊號的加熱 無聲音訊號的快速加熱	在加熱功能下, 到達所需的溫度時訊號聲會響起。在「快速加熱」功能下, 會特別快速地到達所需的溫度。
	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

	語言	德語* / 法語 / 義大利語 / 西班牙語 / 葡萄牙語 / 荷蘭語 / 丹麥語 / 瑞典語 / 挪威語 / 芬蘭語 / 希臘語 / 土耳其語 / 俄語 / 波蘭語 / 捷克語 / 斯洛維尼亞語 / 斯洛伐克語 / 阿拉伯語 / 希伯來語 / 日語 / 韓語 / 泰語 / 中文 / 美式英語 / 英式英語	請選擇文字顯示螢幕的語言 提示: 變更語言設定後系統會重新啟動。該動作需耗費數秒。 基本設定表單也會關閉。
	原廠設定	將電器恢復至原廠設定	針對「刪除所有已做的設定並復歸至原廠設定嗎？」的問題選擇確定。藉由按下 ✓ 或按下 ✕ 以取消。 提示: 電器恢復至原廠設定後所有食譜也會被刪除。 恢復至原廠設定後會顯示「原始設定」表單。
	示範模式	開 / 關 *	僅適用演示的用途。電器在示範模式下不會加熱，除此之外所有功能均有效。 正常運轉時必須啟動「關」的設定。該設定僅可於電器連接至主電源後的 3 分鐘內做變更。
	長時間計時器	無* / 有	有：可設定長時間計時器。
	兒童安全鎖	無* / 有	有：可啟動兒童安全鎖。→ "兒童安全鎖"第 23 頁

* 原廠 設定

清潔

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。

提示：臭味，例如處理魚類之後留下的味道可以輕鬆去除。在一杯水中加入幾滴檸檬汁。在容器中放入一隻玻璃棒 / 湯匙，以避免延遲沸騰。以最高微波功率將水加熱1至2分鐘。

⚠ 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 – 觸電風險！

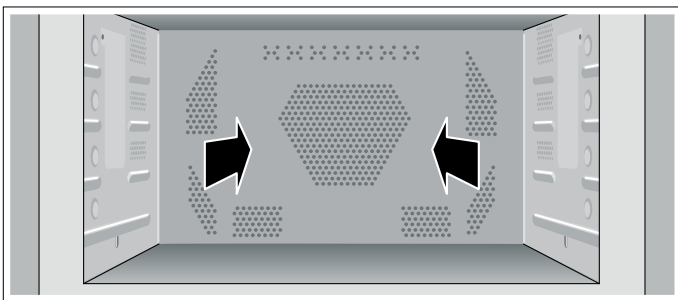
請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。

⚠ 警告 – 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。

箱體自動清潔壁面

烤箱的後壁面塗有具備自動清潔功能的搪瓷表面。烤箱運作時會自動清潔。有時較大的污漬需要數次運轉後才會清除。調味料或其他配料的殘留物可以使用乾布或軟刷清除。



提示

- 不得在自動清潔壁面上使用烤箱清潔劑。若後壁面不小心沾到烤箱清潔劑，請立刻使用海綿和大量的水去除。
- 請勿使用具研磨性的清潔劑。會磨傷或損壞高透水塗漆。
- 不得使用菜瓜布清理自動清潔壁面。
- 搪瓷表面輕微變色並不會影響自動清潔功能。

清潔箱體頂部和兩側壁面，使用洗碗布搭配熱清潔液或醋液。

清潔劑

請遵循下表內的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害電器表面。

請勿使用

- 強效或腐蝕性的清潔劑。
- 金屬或玻璃刮刀來清潔箱門的玻璃。

- 金屬或玻璃刮刀來清潔箱門密封條。
- 硬菜瓜布或清潔海綿。

使用前，請徹底清潔新的海綿布。

區域	清潔劑
電器正面	熱清潔液：使用洗碗布清潔後，再用軟布擦乾。請勿使用金屬或玻璃刮刀清潔。
顯示螢幕	使用超細纖維布或微濕布擦拭。請勿使用濕布擦拭。
不鏽鋼	熱清潔液：使用洗碗布清潔後，再用軟布擦乾。立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類殘留物會造成腐蝕。特殊的不鏽鋼清潔劑在售後服務中心或專賣店有售。
鋁	用溫和的窗戶清潔劑清潔。使用擦窗布或不起毛球超細纖維布，以水平方向擦拭表面。
箱體（自動清潔後壁面）	請勿使用烤箱清潔劑。用乾布或軟刷去除殘留物。請參閱「箱體自動清潔壁面」章節。
箱體（不含不鏽鋼）	熱清潔液或醋液：使用洗碗布清潔後，再用軟布擦乾。如果烤箱非常骯髒：請使用烤箱清潔劑，但烤箱必須完全冷卻。
不鏽鋼材質的箱體	請勿使用烤箱噴劑，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。請務必徹底擦乾內部表面。
不鏽鋼或搪瓷材質的箱體非常骯髒	烤箱清潔凝膠（訂購號碼463582，可從售後服務中心或網路商店訂購）。 請注意： <ul style="list-style-type: none"> ● 凝膠不得接觸箱門密封條或照明。 ● 使用時間不可超過12小時。 ● 切勿在溫熱表面上使用。 ● 務必用清水洗淨。 ● 請遵守包裝上的說明。
箱體照明的玻璃燈罩	熱清潔液：使用洗碗布清潔。
機門面板	玻璃清潔劑：用洗碗布清潔。請勿使用玻璃刮刀。
爐門密封條 請勿拆除	熱清潔液：使用洗碗布清潔，不可刮磨。請勿使用金屬或玻璃刮刀清潔。
配件	熱清潔液：浸泡後使用洗碗布或刷子清潔。

玻璃罩

烤箱照明的玻璃罩位於箱體內部左側箱壁。將玻璃罩的螺絲鬆開。然後使用清潔劑清潔玻璃

⚠ 警告 – 燙傷風險！

烤箱照明的玻璃罩會變得非常燙。要取下玻璃罩前務必穿戴耐熱手套。

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。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。電器如有故障，請拔掉電器插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡客服中心。

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 食物加熱時間較平常久	爐門未完全關上	關閉爐門
	微波輸出設定太低	選擇較高的功率設定
	放入了過多的食物，超出正常份量。 食物較平常冷	兩倍份量 = 將近兩倍的時間 烹調時攪拌或翻動食物
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 23 頁
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。

更換烤箱照明燈泡

烤箱照明燈可以更換。可向售後服務中心或專賣店購買 60 W，240 V耐熱鹵素燈。

警告 – 觸電風險!

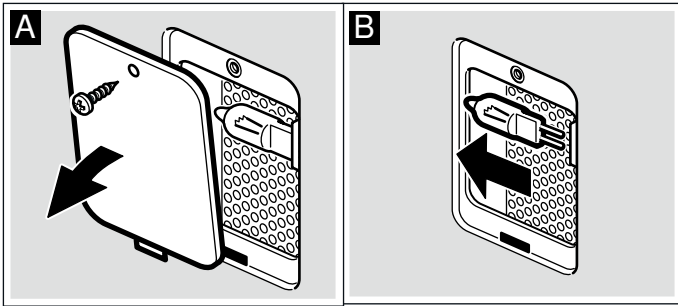
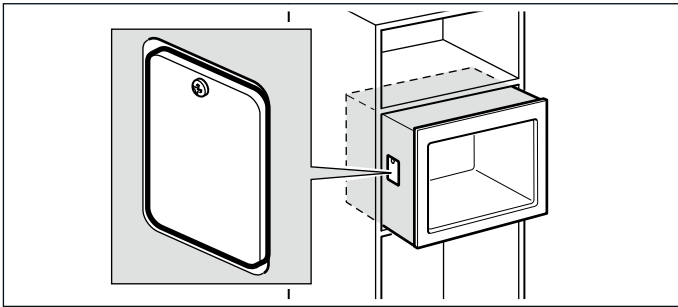
更換電器燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，請將產品關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。

提示: 請務必使用乾布將新的鹵素燈從包裝內取出。如此方可延長燈的壽命。

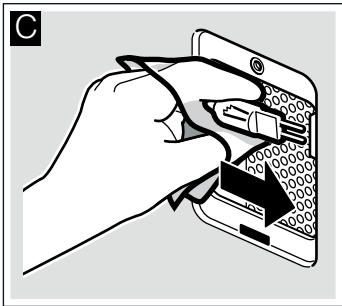
方法

提示: 您必須拆除整個電器才能更換箱體照明。請依照安裝說明的指示。

- 1 請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 2 打開電器機門。
卸下左右兩側上的螺絲。請依照安裝說明的指示。
- 3 小心地抬起電器。
- 4 拆下左側壁面外燈罩的螺絲拆下燈罩。(圖A) 拆下鹵素燈。(圖B)。



- 5 裝上新的鹵素燈泡 (圖C)



- 6 將燈罩鎖回。
以相反順序重新裝回電器。
- 7 接上電器插頭或開啟保險絲盒內的斷路器。

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。

技術規格

電源	220-240 V, 50/60 Hz
連接的總負載量	3100 W
微波輸出設定	1000 W (IEC 60705)
最大燒烤輸出功率	2000 W
熱風輸出功率	1950 W
微波頻率	2450 MHz
保險絲	16 A

尺寸 (高 / 寬 / 深)

- 整體體積	455 x 590/752 x 582 mm
- 箱體	236 x 445 x 348 mm

VDE核准 有

CE標誌 有

本電器符合EN 55011和CISPR 11標準，並屬於Group 2, Class B產品。

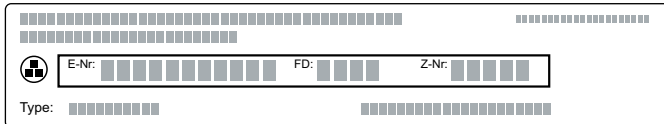
Group 2表示用於加熱食物的微波。Class B表示該電器為家用產品。

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。

本產品包含能源效率為 G 級的電燈。該電燈作為備件提供，只能由經過訓練的專業人員更換。

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。

設定列表與提示

您可在此處找到各種食譜及相關的合適設定，包括食材適合的加熱種類、溫度或微波輸出設定。也會提供適用的配件及對應安裝高度之資訊。此外，還有關於如何選擇耐熱器皿與食材處理的建議。

提示

- 表中的數值適用於冷卻且無其他物品的箱體。僅在本表要求時才需要進行預熱。使用電器前，請先取出箱體中所有未使用的配件。
- 在預熱完成前請不要將烘焙紙放在配件上。
- 表中時間只供參考。實際時間將取決於食材的特性與成分。
- 使用隨機所附的配件。可向專賣店和售後服務中心購買其他配件。
- 從箱體中取出配件或耐熱器皿時，必須使用隔熱布或隔熱手套。

⚠ 警告 – 燙傷的危險!

將玻璃烤盤拉出時可能會有高溫液體濺出。小心的將玻璃烤盤從箱體中拉出。

下表提供多種的微波選項和設定。

表中時間只供參考。實際所需時間可能會因所用的器皿和食物的特性、溫度和黏稠度而不同。

餐點	數量	微波輸出功率 (單位為瓦), 烹調時間 (單位為分鐘)	注意事項
肉類、肉塊、豬肉、小牛肉 (帶骨或去骨)	800公克	180瓦, 15分鐘 + 90瓦, 15-25分鐘	翻動數次。
	1000公克	180瓦, 15分鐘 + 90瓦, 25-35分鐘	
	1500公克	180瓦, 20分鐘 + 90瓦, 25-35分鐘	
牛肉塊或肉片、豬肉、小牛肉	200公克	180瓦, 5分鐘 + 90瓦, 4-6分鐘	翻動時應分開肉塊
	500公克	180瓦, 10分鐘 + 90瓦, 5-10分鐘	
	800公克	180瓦, 10分鐘 + 90瓦, 10-15分鐘	
混合絞肉	200公克	90瓦, 15分鐘	冷凍食物時應盡量平放。解凍時應翻動數次, 並去除已解凍的肉塊。
	500公克	180瓦, 5分鐘 + 90瓦, 10-15分鐘	
	800公克	180瓦, 10分鐘 + 90瓦, 15-20分鐘	
禽肉與禽肉塊	600公克	180瓦, 5分鐘 + 90瓦, 10-15分鐘	解凍時翻動。倒掉產生的水份。
	1200公克	180瓦, 10分鐘 + 90瓦, 20-25分鐘	
鴨肉	2000克	180瓦, 20分鐘 + 90瓦, 30-40分鐘	翻動數次。倒掉產生的水份。
鵝肉	4500公克	180瓦, 30分鐘 + 90瓦, 60-80分鐘	每20分鐘翻動。倒掉產生的水份。

表中一般會列出時間範圍，先設定較低的時間，視需要延長時間。

餐點的份量可能會與表中指定的不同。在只有使用微波模式時可以套用以下原則：雙倍的量 - 將近雙倍的烹調時間，一半的量 - 一半的烹調時間。

將烹調器皿放在烤架箱體底板中央，使食材的每一面都能夠吸收微波。

解凍

將冷凍食品放在開放式的容器中，再烤箱底板上。

需要小心處理的食材（如雞腿和雞翅或烤肉外層脂肪）可使用小片鋁箔覆蓋。鋁箔絕對不可接觸箱壁。經過一半解凍時間後，即可移開鋁箔。

解凍時，翻動或攪拌食物一或兩次。較大塊的食物應翻動數次。翻動時應清除所有解凍期間產生的水份。

讓解凍的食物在室溫下靜置10至60分鐘，使其溫度均勻。此時，可先去除家禽的內臟。

提示: 將耐熱器皿放在箱體底板上。

餐點	數量	微波輸出功率 (單位為瓦), 烹調時間 (單位為分鐘)	注意事項
魚類 魚片、魚柳、切片	400公克	180瓦, 5分鐘 + 90瓦, 10-15分鐘	將已解凍的部份分開。
全魚	300公克 600公克	180瓦, 3分鐘 + 90瓦, 10-15分鐘 180瓦, 8分鐘 + 90瓦, 15-25分鐘	解凍時翻動。
蔬菜, 例如豌豆	300公克 600公克	180瓦, 10-15分鐘 180瓦, 10分鐘 + 90瓦, 8-13分鐘	在解凍過程中, 請仔細攪拌。
水果, 例如覆盆子	300公克 500公克	180瓦, 7-10分鐘 180瓦, 8分鐘 + 90瓦, 5-10分鐘	在解凍過程中, 請仔細攪拌並將已解凍的部份分開。
奶油, 解凍	125公克 250公克	90瓦, 6-8分鐘 180瓦, 2分鐘 + 90瓦, 3-5分鐘	移除所有包裝。
全麥麵包	500公克 1000公克	180瓦, 3分鐘 + 90瓦, 10-15分鐘 180瓦, 5分鐘 + 90瓦, 15-25分鐘	解凍時翻動。
蛋糕, 乾燥, 例如海綿蛋糕	500公克 750公克	90瓦, 10-15分鐘 180瓦, 3分鐘 + 90瓦, 10-15分鐘	分開蛋糕片。只適用於沒有糖霜、奶油或卡士達醬的蛋糕。
蛋糕, 濕潤, 例如水果塔、起士蛋糕	500公克 750公克	180瓦, 5分鐘 + 90瓦, 15-25分鐘 180瓦, 7分鐘 + 90瓦, 15-25分鐘	只適用於沒有糖霜、奶油或明膠的蛋糕。

解凍和加熱或烹調冷凍食物

將即食冷凍食品從包裝取出。在適合微波的耐熱器皿中, 食物能更迅速且均勻地加熱。餐點成分不同的話, 加熱時間可能就不一樣。

食物平整放置, 烹調速度會比堆疊的食物快。因此, 請盡可能將食物平整地分配在容器上。不同的食物不應堆疊放置。

請將食物加蓋。如果沒有合適的蓋子, 請使用盤子或專用微波鋁箔。

在烹調過程中, 請攪拌或翻動食物2至3次。

加熱後, 讓食物靜置2至5分鐘, 使溫度均勻。

這將有助於食品保持其原味, 減少調味料使用。

提示: 將耐熱器皿放在箱體底板上。

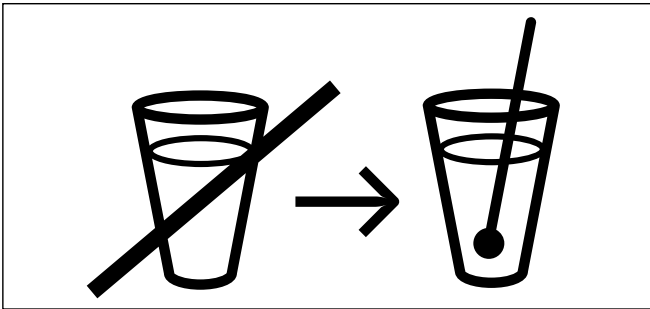
餐點	數量	微波輸出功率 (單位為瓦), 烹調時間 (單位為分鐘)	注意事項
全餐, 單道餐點, 即食餐點 (2-3種)	300-400公克	600瓦, 11-15分鐘	加蓋
湯品	400-500公克	600瓦, 8-13分鐘	加蓋的耐熱器皿
燉菜	500公克 1000公克	600瓦, 10-15分鐘 600瓦, 20-25分鐘	加蓋的耐熱器皿
帶有醬汁的肉片或肉塊, 如燉牛肉	500公克 1000公克	600瓦, 12-17分鐘 600瓦, 25-30分鐘	加蓋的耐熱器皿

餐點	數量	微波輸出功率 (單位為瓦), 烹調時間 (單位為分鐘)	注意事項
魚, 如魚片、魚柳	400公克	600瓦, 10-15分鐘	加蓋
	800公克	600瓦, 20-25分鐘	
配菜, 如米飯、麵食	250公克	600瓦, 2-5分鐘	加蓋的耐熱器皿; 加入水
	500公克	600瓦, 8-10分鐘	
蔬菜, 如豌豆、花椰菜、蘿蔔	300公克	600瓦, 8-10分鐘	加蓋的耐熱器皿, 加入一茶匙的水
	600公克	600瓦, 14-17分鐘	
奶油菠菜	450公克	600瓦, 11-16分鐘	烹調時不需加入額外的水

加熱食物

⚠ 警告 – 燙傷的危險!

液體加熱時, 可能會發生沸點延遲的狀況。其意思是指液體雖然已達到沸騰的溫度, 但表面卻仍未出現蒸汽氣泡。此時, 即使容器稍微振動, 都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱液體時, 請在容器中放入一隻玻璃棒 / 湯匙。這可防止出現沸點延遲的情況。



注意!

金屬 (如玻璃杯中的湯匙) 必須與箱壁和箱門內側保持至少2公分的距離。火花可能會對箱門內側的玻璃造成無法修復的損害。

提示

- 將即食冷凍食品從包裝取出。在適合微波的耐熱器皿中, 食物能更迅速且均勻地加熱。餐點成分不同的話, 加熱時間可能就不一樣。
- 請將食物加蓋。如果沒有合適的蓋子, 請使用盤子或專用微波鋁箔。
- 在烹調過程中, 請攪拌或翻動食物數次。檢查溫度。
- 加熱後, 讓食物靜置2至5分鐘, 使溫度均勻。
- 從箱內取出器皿時, 請務必使用隔熱布或手套。

提示: 將耐熱器皿放在箱體底板上。

加熱食物	重量	微波輸出功率 (瓦), 烹調時間 (分鐘)	注意事項
飯菜、盤裝菜、熟食 (2-3個種類)	350-500公克	600瓦, 4-8分鐘	加蓋
飲料	150毫升	1000瓦, 1-2分鐘	務必在容器中放入一隻玻璃棒 / 湯匙。不要過度加熱含酒精的飲料; 在加熱過程中檢查。
	300毫升	1000瓦, 2-3分鐘	
	500毫升	1000瓦, 4-5分鐘	
嬰兒食品, 例如嬰兒奶瓶	50毫升	360瓦, ½-1分鐘	不要蓋上奶嘴或蓋子。加熱後務必搖勻。務必檢查溫度
	100毫升	360瓦, ½-1½分鐘	
	200毫升	360瓦, 1-2分鐘	
湯, 1杯	每份175公克	600瓦, 2-3分鐘	-
湯, 2杯	每份175公克	600瓦, 3-4分鐘	-
湯, 4杯	每份175公克	600瓦, 6-8分鐘	-
帶有醬汁的肉塊或肉片	500公克	600瓦, 8-11分鐘	加蓋
燉菜	400公克	600瓦, 6-8分鐘	加蓋的耐熱器皿
	800公克	600瓦, 8-11分鐘	
蔬菜, 1份	150公克	600瓦, 2-3分鐘	添加少量水
蔬菜, 2份	300公克	600瓦, 3-5分鐘	

烹調食物

食物平整放置，烹調速度會比堆疊的食物快。因此，請盡可能將食物平整地分配在容器上。不同的食物不應堆疊放置。

使用加蓋的器皿來煮熟食物。烹調時應攪拌或翻動食物。

這將有助於食品盡可能保持原味，減少調味料使用。

加熱後，讓食物靜置2至5分鐘，使溫度均勻。

提示：將耐熱器皿放在箱體底板上。

餐點	數量	微波輸出功率 (瓦), 烹調時間 (分鐘)	注意事項
生全雞, 無內臟	1200公克	600瓦, 25-30分鐘	烹調時間過半時翻動食物。
新鮮魚片	400公克	600瓦, 7-12分鐘	
新鮮蔬菜	250公克 500公克	600瓦, 6-10分鐘 600瓦, 10-15分鐘	將蔬菜均勻切塊。每100公克的蔬菜加入1至2湯匙的水然後攪拌。
配菜, 馬鈴薯	250公克 500公克 750公克	600瓦, 8-10分鐘 600瓦, 12-15分鐘 600瓦, 15-22分鐘	將馬鈴薯均勻切塊。每100公克加入1至2湯匙的水然後攪拌。
米	125公克 250公克	600瓦, 4-6分鐘 + 180瓦, 12-15分鐘 600瓦, 6-8分鐘 + 180瓦, 15-18分鐘	添加兩倍的水量。
甜食, 例如奶凍	500毫升	600瓦, 6-8分鐘	烹調時, 用打蛋器徹底攪拌布丁2至3次。
糖漬水果	500公克	600瓦, 9-12分鐘	在烹調過程中均勻攪拌。

微波建議

如果沒有食物份量的相關資訊。	請依照以下原則調整烹調時間：雙倍的量 = 雙倍的烹調時間，一半的量 = 一半的烹調時間
食物變得太乾。	下次請縮短烹調時間，或選擇較低的微波輸出設定。加蓋並加入更多的水。
經過所設定的時間後，食物仍未解凍、加熱或煮熟。	設定較長的時間。大量和堆疊的食物需要更長的時間。
經過所設定的時間後，食物的邊緣烤焦，但中心部分仍未熟透。	烹調時攪拌，並於下次選擇較低的微波功率並延長烹調時間。
解凍後，家禽或肉類的外層已解凍，但中間並未解凍。	下次請選擇較低的微波輸出設定。若解凍的食物量較大，請翻動數次。

糕點與酥皮點心

烤模：最好使用深色的金屬烤模。

使用微波功能時，請使用玻璃、陶瓷或塑膠烘焙容器。耐熱效果應達250 °C。若使用這些容器，則上色效果較差。

表格：表中的數值適用於冷卻的烤箱。

溫度和烘焙時間主要取決於麵團的稠度和份量。因此表中的溫度均提供範圍。從最低的溫度開始烹調，如有需要，下次烹調時可調高設定。較低的溫度會使得燒烤效果更均勻。

如需詳細資訊，請參閱表格後的「烘烤建議」章節。

蛋糕模請務必放在烤架中間。

蛋糕	耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
簡單的海綿蛋糕	圓形蛋糕烤模 / 圓形烤模 / 蛋糕烤模	1	✿	160-170	60-80
精緻的海綿蛋糕，例如粟粉蛋糕	圓形烤模 / 蛋糕烤模	1		150-160	60-70
水果蛋糕基底加鹹塔皮酥餅外皮	可分離式圓形蛋糕模	1	✿	160-170	35-45
水果蛋糕基底	派皮烤模	1	✿	160-170	35-45
水果蛋糕 (脫脂海綿蛋糕)	可分離式圓形蛋糕模	1	✿	170-180	45-50
頂部配料乾燥的海綿蛋糕	玻璃烤盤	2	✿	160-170	35-50
頂部配料濕潤的蛋糕，例如酵母麵糰加上蘋果酥片	玻璃烤盤	2	✿	155-165	55-65
麻花麵包，500公克麵粉	玻璃烤盤	2	✿	160-170	30-40
德式聖誕麵包，500公克麵粉	玻璃烤盤	2	✿	170-180	60-70
披薩	玻璃烤盤	2	✿	200-210	30-40
發酵麵包1公斤**	玻璃烤盤	2	✿	180-190	50-60

* 蛋糕靜置在烤箱內20分鐘冷卻。

** 切勿直接將水倒入熱烤箱中。

蛋糕	耐熱器皿	層數	微波輸出設定 (瓦)	烹調時間 (分鐘)	加熱模式	溫度 (°C)
堅果蛋糕	可分離式圓形蛋糕模	1	90瓦	30-35	✿	170-180
水果塔或起司蛋糕，鹹塔皮酥餅為基底*	可分離式圓形蛋糕模	2	360瓦	40-50	✿	150-160
精緻海綿水果派	圓形蛋糕模或可分離式蛋糕模	1	90瓦	30-45	✿	170-190
鹹糕點，例如法式鹹派 / 洋蔥塔	可分離式蛋糕模或法式鹹派模	2	90瓦	50-70	✿	160-180

* 蛋糕靜置在烤箱內20分鐘冷卻。

小糕點	耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
餅乾	玻璃烤盤	2	✿	150-170	20-35
蛋白霜馬林	玻璃烤盤	2	✿	110	90-120
馬卡龍	玻璃烤盤	2	✿	110	35-45
泡芙酥皮點心	玻璃烤盤	2	✿	180-200	35-45
麵包卷，例如麥芽麵包	玻璃烤盤	2	✿	180-200	25-45

烘焙建議

希望按照自己的食譜烘焙。	請使用烘焙表中類似的項目作為參考。
如何確認海綿蛋糕已經烤好。	在食譜指定的烘焙時間結束前十分鐘，將一根牙籤插入蛋糕最高點。若牙籤抽出時不會沾黏糕點，表示糕點已烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份，或將烤爐的溫度降低十度。請按照食譜中所註記的混合次數。
蛋糕中央突起，但周圍塌陷。	僅在圓形蛋糕模的底部抹油。烘烤後，用刀子小心將糕點取下。
蛋糕顏色過深。	選擇較低的溫度和稍長的烘焙時間。
蛋糕過乾。	烘焙後，使用牙籤在蛋糕上戳出細小的洞。在蛋糕上噴灑一些果汁或酒精飲料。下次請將烘焙溫度提高十度，並減少烘焙時間。
麵包或蛋糕（例如起司蛋糕）外表正常，但內部潮濕（沾黏、有水痕）。	下次降低水份，並以較低的溫度烘烤較長的時間。若要烘焙表層濕潤的蛋糕，請先烘焙底部，蓋上杏仁或麵包屑後再加上頂部配料。請遵照食譜和烘焙時間。
將器皿倒扣時無法將蛋糕取出。	烘焙完成後，靜置蛋糕，冷卻5至10分鐘後即可輕鬆取出。如果仍會沾黏，請再次小心地用小刀從邊緣將蛋糕脫模。請再次將蛋糕倒扣並使用濕涼的布覆蓋數次。下一次烘焙時，請在烤模內仔細塗油並灑上一些麵包屑。
使用自己的溫度計測量烤箱溫度，發現和顯示的溫度有差異。	製造商以放置於烤箱中央的測試架，在特定時間內測量烤箱的溫度。器皿和配件會影響溫度的測量，所以和您測試所得溫度一定會有所差異。
烤模和烤架間產生火花。	檢查烤模的外側是否乾淨。或是，將烤模移到烤箱中的不同位置。若仍有相同狀況，應停止使用微波功能烘焙，或改用玻璃容器放置材料。烘焙的時間將變長。

燒烤

表格：表中的數值適用於冷卻的烤箱。

溫度和烘焙時間視食物的種類和份量而定。因此表中的溫度均提供範圍。從最低的溫度開始烹調，如有需要，下次烹調時可調高設定。

如需詳細資訊，請參閱表格後的「燒烤和烘烤建議」章節。

耐熱器皿：您可以使用適合微波的耐熱器皿。金屬烤盤僅適用於無微波功能的烘烤。

器皿可能變得非常熱。從烤箱中取出器皿時，請戴上隔熱手套。

將玻璃耐熱器皿從烤箱取出後，請放在乾的廚房紙巾上。若放在冷卻或潮濕的表面上玻璃可能會裂開。

烘烤秘訣：使用深烤盤烘烤肉類或禽類。

確認器皿是否可以放入箱內。器皿尺寸不得過大。

肉類：用少量液體覆蓋耐熱器皿的底部。燜烤時可以多加一點的水。烹調到一半時，可以將肉塊翻面。燒烤後，關閉烤箱並讓食物在烤箱內靜置10分鐘。如此可讓肉汁均勻分佈。

燒烤秘訣：燒烤時請務必關上箱門，不需預熱。

可能的話，請盡量讓烘焙的食材維持一致大小。牛排厚度至少為2-3公分。如此可讓食物受熱均勻以保持肉質良好及多汁。在牛排烤好後加鹽即可。

使用夾子翻動您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿肉塊，則肉汁會流出而造成肉塊變乾。

牛肉等深色肉類會比淺色的小牛肉或豬肉更快烤成棕色。燒烤淺色肉類或魚肉時，即使內部熟透而且多汁，表面也只會稍微烤成棕色。

燒烤組件會自動開關來調整溫度。這是正常的現象。燒烤設定會決定開關動作發生的頻率。

悶煮秘訣：使用加蓋的耐熱器皿悶煮魚類。

將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到耐熱器皿中。

餐點	數量	微波輸出功率 (單位為瓦), 烹調時間 (單位為分鐘)	層數	加熱模式	溫度 (°C), 燒烤設定	注意事項
燜烤牛肉	約1000公克	180瓦, 80-90分鐘	0	☼	160-170	加蓋的耐熱器皿。
沙朗, 三分熟	約1000公克	180瓦, 30-40分鐘	0	☼	180-200	無蓋的耐熱器皿。烹調時間過半時翻動食物。
帶骨不帶皮豬肉, 例如頸肉	約 750 公克	360瓦, 35-45分鐘	0	☼	170-180	無蓋的耐熱器皿。
帶骨脆皮燒肉, 例如肩肉	約1000公克	180瓦, 80-90分鐘	0	☼	170-180	無蓋的耐熱器皿。不需翻動。
豬腰肉	約500-600公克	180瓦, 35-40分鐘	0	☼	180-190	無蓋的耐熱器皿。
肉糕	約 750 公克	360瓦, 30-35分鐘	0	☼	200-210	無蓋的耐熱器皿。
全雞	約1000-1200公克	360瓦, 30-40分鐘	0	☼	230-250	加蓋的耐熱器皿。胸部朝上。不需翻動。
雞肉塊, 例如整隻雞腿	約800公克	360瓦, 20-30分鐘	0	☼	230-250	無蓋的耐熱器皿。皮朝上。不需翻動。
鴨肉	約1500-1700公克	180瓦, 70-80分鐘	0	☼	220-240	加蓋的耐熱器皿。不需翻動。
鴨胸肉 鴨胸肉, 2塊	約500公克 (每塊250-300公克)	180瓦, 15-20分鐘	0	☼	3	無蓋的耐熱器皿。皮朝上。不需翻動。
鵝胸、鵝腿	700-900公克	180瓦, 30-40分鐘	0	☼	2	無蓋的深耐熱器皿。不需翻動。
魚片	約500公克	600瓦, 10-15分鐘	0	☼	3	無蓋的耐熱器皿。烹調之前請先將魚解凍。

* 在豬皮上劃上刀痕

餐點	數量	重量	層數	加熱模式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
牛排, 2-3公分厚	2-3片	每片約200公克	1+3**	☼	3	第一面: 約10-15
					3	第二面: 約5-10
牛排 (頸肉), 2-3公分厚	2-3片	每片約120公克	1+3**	☼	2	第一面: 約15-20
					2	第二面: 約10-15
燒烤香腸	4-6片	每片約150公克	1+3**	☼	3	第一面: 約10-15
					3	第二面: 約5-10
魚排*	2-3片	每片約150公克	1+3**	☼	3	第一面: 約10-12
					3	第二面: 約8-12
全魚, 例如鱒魚	2-3片	每片約300公克	1+3**	☼	2	第一面: 約10-15
					2	第二面: 約10-15
吐司	12片	-	3	☼	3	第一面: 約3-5
					3	第二面: 約2-3
抹餡的吐司	2-4片***	-	1+3**	☼	3	依餡料不同: 8-10

* 先在烤架上塗油。

** 將烤架推入第3層, 將玻璃烤盤放入第1層。

*** 先烤一些吐司切片。

烘烤與燒烤建議

本表資訊不含骨頭的重量。	若烘烤小型食材，請選擇較高的溫度和較短的烹調時間。若烘烤體積較大的食材，請選擇較低的溫度和較長的烹調時間。
如何確認烘烤已完成。	用溫度計(可在專賣店購買)或以湯匙進行測試。用湯匙壓住燒烤肉塊。若感到肉塊堅實，表示肉塊已經煮熟。若湯匙可以壓入肉中，則表示肉塊還需要再烤上一段時間。
烤肉外觀良好，但肉汁已乾。	下次採用較小的烘烤盤或加入更多水份。
烤肉外觀良好，但肉汁太稀。	下次請使用較大的碟子，並少加一點水。
烤肉熟度不足。	將烤肉切片。在烘烤盤中加入醬汁，將肉片放入醬汁中。單獨使用微波來完成料理。




烘焙、焗烤

表中的值適用於冷卻的烤箱。

將想要烘焙的餐點裝入微波器皿並放在箱體底板上。

烘焙和焗烤時，請使用大型扁平耐熱器皿。以深窄容器盛裝的食物需要較長的烹調時間，且只有最頂部會烤出金黃色。







電器關閉後，烘焙和焗烤食物應靜置在烤箱中超過5分鐘。

餐點	數量	耐熱器皿	層數	微波功率(瓦)	烹調時間(分鐘)	加熱模式	溫度(°C)
甜糕點，例如水果夸克糕點	約1500公克	淺盤4-5公分	0	180瓦	25-35		130-150
鹹點，以生食材烹調，例如烘焙義大利麵食	約1000公克	淺盤4-5公分	0	600瓦	20-30		160-190
鹹點，以生的食材製作，例如馬鈴薯焗烤	約1100公克	扁平的耐熱盤	0	600瓦	25-35		170-180

冷凍便利食品

請遵守包裝上的說明。

表中的數值適合冷卻的爐具。

餐點	耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度(°C)	烹調時間(分鐘)
有水果內餡的水果卷	玻璃烤盤	2		200-220	40-50
馬鈴薯片	玻璃烤盤	2		210-230	20-30
披薩	烤架	2		180-200	10-20
披薩麵包	烤架	2		160-190	15-20
炸肉餅	玻璃烤盤	2		200-220	20-30
薯餅	玻璃烤盤	2		200-220	20-30

* 預熱烤箱5分鐘。

餐點測試

微波混合電器的品質和功能由測試機構使用以下餐點測試。

符合EN 60705、IEC 60705、DIN 44547和EN 60350

微波解凍

餐點	微波輸出功率 (瓦), 烹調時間 (分鐘)	注意事項
肉類, 500公克	180瓦, 7分鐘 + 90瓦, 8-12分鐘或解凍「絞肉」程序	將直徑22公分的Pyrex餐具放在烤箱底板。

微波烹調

餐點	微波輸出功率 (瓦), 烹調時間 (分鐘)	注意事項
卡士達醬, 1,000公克	600瓦, 11-12分鐘 + 180瓦, 15-20分鐘	將Pyrex餐具放在烤箱底板。
海綿蛋糕, 475公克	600瓦, 8-10分鐘	將直徑22公分的Pyrex餐具放在烤箱底板。
肉糕, 900公克	600瓦, 25-30分鐘	將Pyrex餐具放在烤箱底板。

複合微波烹調

餐點	微波輸出功率 (瓦), 烹調時間 (分鐘)	加熱模式	溫度 (°C), 燒烤設定	注意事項
焗烤馬鈴薯	360瓦, 30-35分鐘	~~~~~	1	將直徑22公分的Pyrex餐具放在烤箱底板。
蛋糕	180瓦, 20-25分鐘	✻	190-200	將直徑22公分的Pyrex餐具放在第1層的烤架上。
雞肉	360瓦, 30-35分鐘	~~~~~✻	240	將雞胸朝下放進深的無蓋器皿中, 然後放在箱體底板上。烹調時間過半時翻動食物。

符合DIN 44547和EN 60350

烘焙

表中的數值適合冷卻的爐具。

餐點	耐熱器皿和注意事項	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烘焙時間 (分鐘)
擠花餅乾	玻璃烤盤	2	✻	160-170	30-35
小蛋糕*	玻璃烤盤	2	✻	160-170	25-30
脫脂海綿蛋糕	將圓形蛋糕模放置在烤架上	1	✻	170-180	45-50
烤盤上的酵母蛋糕	玻璃烤盤	2	✻	160-180	50-60
蘋果派	深色可分離式圓形蛋糕模, 直徑 20公分, 直接放在烤架上	2	✻	170-190	80-100

* 預熱烤箱5分鐘。

燒烤

表中的數值適合冷卻的爐具。

餐點	配件	層數	燒烤~~~~~	烹調時間 (分鐘)
吐司	烤架	3	3	4-5
牛肉漢堡肉, 12片*	烤架與玻璃托盤	3+1	3	30-35

* 經過烹調時間 $\frac{1}{2}$ 後翻動。

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、薯條、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	儘量縮短烹調時間。將食材烹調至金黃色，但顏色不宜過深。體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。
烘焙	使用熱風，最高180 °C。
餅乾	蛋或蛋黃可以降低丙烯醯胺的形成。在玻璃烤盤上平均地以單層方式鋪上。
烤薯條	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	○	○	○	○	○	○
加熱組 Thermal Module	○	○	○	○	○	○
電磁組 Electromagnetic	○	○	○	○	○	○
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

9001478797 (011013)
zh-tw



GAGGENAU