

Gaggenau

zh-tw 使用手冊與安裝說明

# BSP2501.1, BSP2511.1

組合式蒸烤爐

# 目錄

## 使用手冊

1	安全性	2
2	避免財物損失	4
3	環境保護和節省能源	4
4	深入瞭解	6
5	附件	9
6	第一次使用前	11
7	基本操作	11
8	定時功能	13
9	長時間定時器	14
10	兒童安全鎖	14
11	自動程式	15
12	客製化食譜	15
13	中心溫度探針	16
14	Home Connect	18
15	基本設定	20
16	清潔和保養	21
17	排除故障	25
18	廢棄處理	27
19	大功告成	27
20	客戶服務	43
21	符合性聲明	43
22	安裝說明	43
22.1	一般安裝注意說明	43

## 1 安全性

請注意以下的安全須知。

### 1.1 一般提示說明

- 請仔細閱讀本說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本電器於運送途中受損，切勿安裝。

### 1.2 使用須知

本電器僅供妥善安裝使用。請注意專用的安裝說明書。

只有具備相關證照的專業人員才能在不使用插頭的情況下連接本電器。保固範圍不包括因錯誤安裝造成的損壞。

本機只能用於以下用途：

- 準備食物和飲料。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內區域。
- 最高可在海拔 4000 公尺以下使用

### 1.3 用戶限制

凡年滿 8 歲的孩童，身體、感官或智力有缺陷及缺乏相關操作經驗人士，必須在負責其安全的人員監督下或了解電器安全及相關危險的人員指導下才可使用本電器。

請勿讓孩童將本電器當成玩具玩耍。

凡 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 歲以下的孩童遠離電器及電源線。

### 1.4 使用安全性

附件請務必正確推入爐腔內。

→ 「附件」，頁次9

#### 警告 – 火災風險!

置放於爐腔內的易燃物品可能會著火。

- ▶ 請勿將易燃物品存放於爐腔內。
- ▶ 若有煙冒出，須關閉本電器或拔掉插頭，並讓電器門維持關閉，藉此可熄滅內部可能出現的火焰。

散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。

- ▶ 操作前，先清除爐腔、加熱元件及附件上的大型髒污。

打開電器門時會出現一道風。可能會導致烘焙紙接觸到加熱元件，因而著火。

- ▶ 預熱和烹調時，烘焙紙務必固定在附件上。
- ▶ 烘焙紙必須裁剪成適當尺寸，並用烹調用具或烤模增加其重量。

#### 警告 – 燙傷風險!

使用期間，本電器和其可觸摸的部位皆呈現高溫。

- ▶ 請務必小心，避免觸摸到加熱元件。
- ▶ 8 歲以下的兒童必須遠離本電器。

附件或烹調用具呈現高溫。

- ▶ 請務必使用隔熱手套將高溫的附件或烹調用具從爐腔取出。

酒精蒸氣可能會在高溫的爐腔內引燃。

- ▶ 食材中請僅添加含少量高酒精成分的飲品。
- ▶ 小心地打開電器門。

**⚠ 警告 – 燙傷風險!**

運行時，易觸及到的零件具有高溫。

- ▶ 請勿觸摸高溫的零件。
  - ▶ 請勿讓兒童靠近。
- 打開電器門時，可能會流洩出高溫蒸氣。視溫度而定，蒸氣可能會看不見。
- ▶ 小心地打開電器門。
  - ▶ 請勿讓兒童靠近。
- 高溫爐腔內若有水分，可能形成水蒸氣。
- ▶ 請勿將水倒入高溫的爐腔內。

**⚠ 警告 – 受傷風險!**

電器門上有刮痕的玻璃可能會破裂。

- ▶ 請勿使用具研磨效果的清潔劑或銳利的金屬刮板清潔爐腔門的玻璃，因為可能會刮傷其表面。

本電器及其可碰觸到的部件可能相當鋒利。

- ▶ 處理和清潔時需多加留意。
  - ▶ 必要時請戴上手套。
- 開啟和關閉電器門時，電器門的鉸鏈會移動，您可能會被夾住。
- ▶ 手請勿伸入鉸鏈的範圍內。
- LED 燈的光線很刺眼，可能會損壞眼睛（風險類組 1）。
- ▶ 請勿直視啟動的 LED 燈超過 100 秒鐘。

**⚠ 警告 – 觸電風險!**

維修不當可能發生危險。

- ▶ 唯有合格的專業人員方可維修電器。
  - ▶ 僅限使用原廠零件來維修電器。
  - ▶ 若本電器的電源線損壞，必須向製造商或其客戶服務購買專門的電源線進行更換。
- 電源線絕緣層若損壞可能發生危險。
- ▶ 請勿將電源線靠近發熱的電器零件或熱源。
  - ▶ 請勿將電源線靠近鋒利的尖銳處或邊緣。
  - ▶ 切勿彎折、擠壓或更改電源線。

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機、高壓清潔機清潔本電器。

電器損壞或電源線損壞時可能發生危險。

- ▶ 請勿操作受損的電器。
- ▶ 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若電器或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉保險絲盒的保險絲。
- ▶ 請聯絡客戶服務。 → 頁次43

**⚠ 警告 – 窒息風險!**

孩童有可能用包材將頭部套住或將自己纏住而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離包材。
- ▶ 請勿讓孩童玩耍包材。

孩童可能會吸入或吞食小型零件而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。
- ▶ 切勿讓孩童玩小型零件。

**1.5 蒸氣**

使用蒸氣功能時，請注意以下安全提示說明。

**⚠ 警告 – 燙傷風險!**

水箱內的水在後續電器運行時可能會被加熱到極高溫。

- ▶ 電器每一次使用蒸氣運行後，請清空水箱。爐腔內會形成高溫蒸氣。
- ▶ 器使用蒸氣運行期間，手勿伸入爐腔內。將爐腔中的附件取出時，高溫液體可能會從附件側邊溢出。
- ▶ 請使用隔熱手套小心地取出烹調附件。

**⚠ 警告 – 火災風險!**

易燃液體揮發成蒸氣狀態後可能會自燃（爆燃）。機門可能會彈開。逸出高溫蒸氣和猛烈的火焰。

- ▶ 請勿將可燃性的液體倒入水箱中，例如酒精飲料。
- ▶ 只能在水箱中加入水或是我們建議的除鈣液。

**⚠ 警告 – 燙傷風險!**

運行過程中可能會逸出高溫蒸氣。

- ▶ 請勿觸摸通風口。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

**1.6 中心溫度探針**

使用中心溫度探針時請注意這些安全提示說明。

**⚠ 警告 – 觸電風險!**

若使用錯誤的中心溫度探針，高溫可能會破壞其絕緣作用。

- ▶ 請僅使用適用於本電器的中心溫度探針。

**1.7 清潔**

清潔本電器時請注意這些安全提示說明。

**⚠ 警告 – 燙傷風險!**

除鈣錠會導致口腔、喉嚨、眼睛和皮膚灼傷。

- ▶ 請遵守除鈣錠包裝上的安全說明。
- ▶ 避免皮膚接觸除鈣錠。
- ▶ 讓兒童遠離除鈣錠。

除鈣溶液會導致口腔、喉嚨、眼睛和皮膚灼傷。

- ▶ 避免皮膚接觸除鈣溶液。
- ▶ 請勿讓兒童靠近除鈣溶液。
- ▶ 請勿飲用除鈣溶液。
- ▶ 請勿將除鈣溶液與食物接觸。
- ▶ 再次使用本產品之前，請先用洗碗機清洗水箱或用手徹底清洗。

## 2 避免財物損失

### 2.1 一般資訊

#### 注意!

熱氣積聚可能損壞本電器。

- ▶ 請勿將任何物品直接放置在爐腔底部上。
  - ▶ 請勿在爐腔底部鋪上鋁箔紙。
  - ▶ 烹調用具請一律放置在有孔烹調容器內或烤網上。
- 含氯化物的自來水 (>40 mg/l) 可能會損壞本電器。
- ▶ 請使用無碳酸的低氯礦泉水。
  - ▶ 有關自來水的資訊請洽詢當地自來水公司。

氯和酸會破壞不鏽鋼的表面。

- ▶ 鹽巴和番茄醬或芥末等醬汁殘留或醃製烤肉等鹹味食物或其他含氯化物或含酸的食物殘留請務必立刻清除。

鋁箔紙可能會造成門玻璃永久性變色。

- ▶ 請確認，鋁箔紙不會接觸到門玻璃。

果汁可能會在爐腔內造成永久性污漬。

- ▶ 請務必立即清除果汁。
- ▶ 然後再用濕布和乾布擦拭。

爐腔內長時間有濕氣存在，會導致鏽蝕現象。

- ▶ 請勿將潮濕的食物長時間存放在關閉的爐腔內。
- ▶ 請勿將食材存放在爐腔內。

會生鏽的材料可能造成爐腔鏽蝕。

- ▶ 爐腔內請僅使用原廠配件。
- ▶ 請勿使用琺瑯烤盤或燒烤盤。
- ▶ 請勿使用可能會生鏽的盤子或餐具。

非原廠小零組件可能損壞本電器。

- ▶ 請僅使用原廠小零組件，例如：滾花螺母。
- ▶ 若有需求，可透過我們的備件服務訂購小零組件。

高溫可能會損壞不鏽鋼烹調容器。

- ▶ 不鏽鋼烹調容器僅能加熱到230 °C。
- ▶ 烤箱內請勿使用不鏽鋼烹調容器。

打開電器門讓電器冷卻，長期下來會導致緊鄰的家具門板損壞。

- ▶ 本電器高溫運行後，僅能在電器門關閉的情況下讓爐腔冷卻。
- ▶ 不能有任何物件被電器門夾住。
- ▶ 僅能在烹調非常潮濕的食物後，才能以打開電器門的方式讓爐腔乾燥。

密封件若嚴重髒污，電器門於運行時即無法正確關閉。緊鄰的家具門板可能會受損。

- ▶ 請保持密封件乾淨。
- ▶ 請勿在密封件損壞或沒有密封件的情況下操作本電器。

若將電器門當成座椅或置物架使用，可能會損壞電器門。

- ▶ 請勿將物件放置或掛在電器門上，也切勿坐在電器門上。
- ▶ 請勿將烹調用具或附件放置在電器門上。

### 2.2 蒸氣

#### 注意!

滴落的液體可能損壞爐腔。

- ▶ 使用有孔的烹調容器蒸煮時，請在下方放置無孔烹調容器，以收集滴落的液體。

矽膠烤模不適用於搭配蒸氣的混合運作。

- ▶ 烹調用具必須耐熱耐蒸氣。
- 使用有鏽斑的烹調用具可能會造成爐腔腐蝕。即使只有一點點的鏽斑都會造成腐蝕。

- ▶ 請勿使用有鏽斑的烹調用具。

在水箱中注入熱水可能會造成蒸氣系統損壞。

- ▶ 水箱僅可注入冷水。

若除鈣液會讓接觸到的操作面板或其他脆弱表面受損。

- ▶ 請立刻用水清除除鈣液。

### 2.3 中心溫度探針

#### ⚠ 警告 – 觸電風險!

若使用錯誤的中心溫度探針，高溫可能會破壞其絕緣作用。

- ▶ 請僅使用適用於本電器的中心溫度探針。

#### 注意!

溫度超過250 °C會損壞中心溫度探針。

- ▶ 本電器設定最高溫度為230 °C時，才可使用中心溫度探針。

中心溫度探針的電纜可能會被電器門損壞。

- ▶ 中心溫度探針的電纜不能被夾在電器門內。

烤架加熱元件的高溫可能會損壞中心溫度探針。

- ▶ 請確認，烤架加熱元件和中心溫度探針以及中心溫度探針電纜之間需有數公分的距離。同時請注意，肉品在烹調時可能會膨脹。

濕氣可能損壞中心溫度探針。

- ▶ 中心溫度探針請勿放入洗碗機清潔。

### 2.4 清潔

#### 注意!

鈣質會損壞本電器。

- ▶ 本電器應定期進行除鈣處理。

使用錯誤的除垢劑可能損壞本電器。

- ▶ 請僅使用規定的除垢錠。

本電器保養不當，可能造成爐腔內鏽蝕。

- ▶ 請遵守本電器的保養和清潔說明。

→ 「清潔和保養」，頁次21

- ▶ 請於每次使用完本電器，待冷卻後立即清潔爐腔。

- ▶ 清潔後使用烘乾程式 → 頁次23烘乾爐腔。

除垢錠可能損壞爐腔。

- ▶ 除垢錠僅能用於除鈣程式。

- ▶ 將除垢錠置入水箱內。

- ▶ 請勿將除垢錠置入爐腔或在爐腔內加熱。

高溫會損壞水箱。

- ▶ 請勿在高溫爐腔內烘乾水箱。

## 3 環境保護和節省能源

### 3.1 廢棄包材處理

包材符合環保要求且可回收。

- ▶ 請分類處理各組件。

### 3.2 節約能源

若您注意此提示說明，電器的耗電量將會更低。

蒸煮時可同時放入多層食材。

- 不同的食材可同時蒸煮，不會互相竄味。食材的烹調時間不同，請先放入烹調時間最長的食材。

連續或同時烹調數種食材。

- 爐腔在第一次烹調程序後已達高溫。因此可縮短烹調後續食材的時間。

長時間烹調時，請於烹調時間結束前10分鐘關閉本電器。

- 本電器的餘溫足以讓菜餚熟透。

請使用深色、黑色塗層或琺瑯材質的烤模。

- 這種烤模的吸熱效果特別好。

盡量不要在本電器運作時開啟電器門，

- 這可維持爐腔內的溫度，就無須後續加熱。

將不需用到的附件從爐腔中取出。

- 不需用到的附件組件無須加熱。

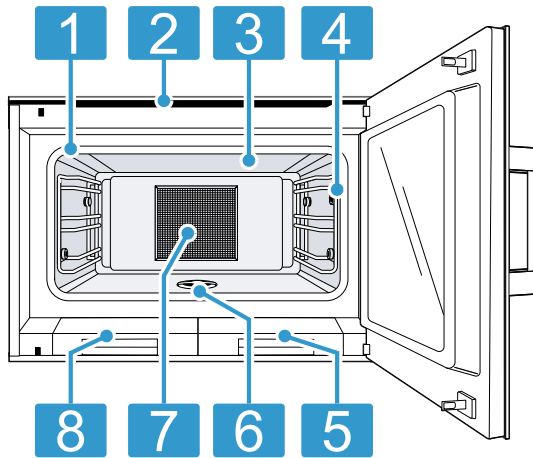
開始烹調前，先解凍冷凍食材，

- 即可省下解凍食材的能源。

## 4 深入瞭解

### 4.1 電器

可在此查看電器相關組件一覽。



1	電器門密封條
2	通風槽
3	玻璃陶瓷燒烤表面
4	中心溫度探針 → 頁次16的連接插座
5	清水箱
6	排水篩網
7	濾油網
8	運行水箱

#### 爐腔

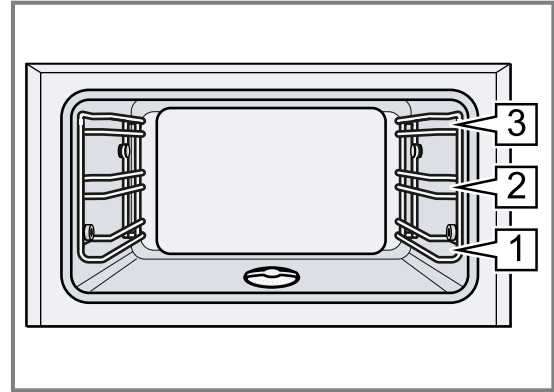
爐腔有三層插入層架。插入層架的編號從下往上編。

#### 注意!

熱氣積聚可能損壞本電器。

- ▶ 請確認，爐腔底部維持淨空。
- ▶ 請勿將任何物品直接放置在爐腔底部上。
- ▶ 請勿在爐腔底部鋪上鋁箔紙。
- ▶ 烹調用具請一律放置在有孔烹調容器內或烤網上。附件可能翻傾。
- ▶ 請勿將附件推入插入條中間。

使用蒸氣、解凍、烹調和復熱時，可同時最多使用三層插入層架。只能在同一層上烘焙。烘焙時請使用第2層，或較高的烤模使用第1層。若烘焙成品很小，也可使用兩層，例如：第1層和第3層。



#### 清水箱和運行水箱

本電器備有一個清水箱和一個運行水箱。

打開電器門時，即可看見左側的運行水箱和右側的清水箱。每次使用蒸氣的加熱模式運行前，請在清水箱中加水。

→ 「為水箱加水」，頁次11

進行無蒸氣的運行時，請將清空的水箱留在水槽內。

清水箱的容量約為1.7公升。使用蒸氣功能運行後，讓本電器冷卻。清空、清潔和擦乾清水箱和運行水箱。

電器、水箱和水箱蓋上標有清水和運行水的符號。若置上錯誤的水箱蓋，則無法鎖上水箱蓋。若將水箱推入錯誤的開口，則無法將該水箱完全推入。

#### 濾油網

濾油網可防止電器部件變髒。

將濾油網留在爐腔內備用。

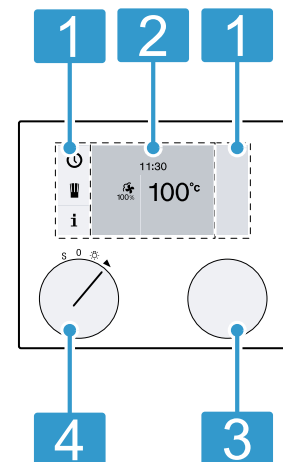
烹飪後的嚴重髒污，請使用熱肥皂水或洗碗機清潔濾油網。

#### 控制元件

可透過操作面板設定電器的所有功能並獲得有關操作狀態的資訊。

根據機型，圖片中的細節可能有所差異，例如顏色和形狀。

所有電器類型的操作方式皆相同。



<b>1</b>	<b>觸控區域</b>	這些區域為觸控式。觸控符號，即可選擇相應的功能。
<b>2</b>	<b>顯示螢幕</b>	顯示螢幕會顯示例如：目前的設定和選擇可能性。
<b>3</b>	<b>旋鈕</b>	使用旋鈕可選擇溫度和變更其他設定。
<b>4</b>	<b>功能選擇器</b>	使用功能選擇器可選擇加熱模式、清潔或基本設定。

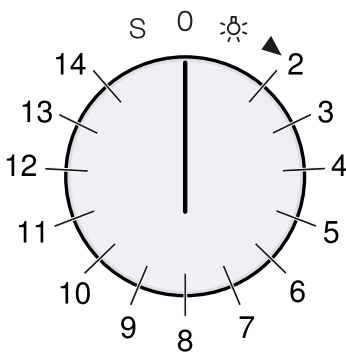
#### 符號

使用符號啟動或結束功能或在選單中瀏覽。

符號	功能
▶	啟動
■	停止
	暫停或結束
X	取消
C	刪除
✓	確認或儲存設定
>	選擇箭頭
i	開啟附加資訊
i <sup>Ⓢ</sup>	開啟重要資訊和行動請求
>>	配備狀態顯示的快速加熱
👤	開啟自動程式或個人食譜
rec	錄製選單
↶	編輯設定
>A <sup>A</sup>	輸入名稱
◀x	刪除字母

#### 功能選擇器的位置

使用功能選擇器可選擇功能或加熱模式。



位置	功能 / 加熱模式	溫度	用途
0	歸零位置		
☀	照明		啟動爐腔內部照明 透過Home Connect存取其他功能，例如：自動程式、客製化食譜、遠端啟動功能

<sup>1</sup> 使用根據EN60350-1確定之能效等級的加熱種類

符號	功能
🔒	兒童安全鎖
🕒	開啟定時器選單
🕒	開啟長時間定時器
🔗	示範模式
📍	中心溫度探針 → 頁次16
💧	啟動加濕功能
💧	結束加濕
📶	網路連接 (Home Connect)

#### 顏色

不同的顏色可在各設定情況下引導使用者。
















橘色	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 初步設定</li> <li>■ 主要功能</li> </ul>
藍色	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 基本設定</li> <li>■ 清潔</li> </ul>
白色	可設定數值

#### 顯示

符號、數值或整個顯示螢幕的呈現會視情況而改變。

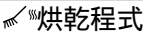

縮放	本電器會放大顯示您正在變更的設定。 正在進行的持續時間在結束前不久會放大顯示，例如：定時器。
----	---

簡化顯示螢幕的顯示	不久後，本電器會簡化顯示螢幕的顯示，只顯示重要資訊。這些功能為預設功能。設定可在基本設定中變更。
-----------	--

位置	功能 / 加熱模式	溫度	用途
2	 熱風 + 100 %加濕	30-230 °C 建議溫度100 °C	以70 °C至100 °C的溫度蒸煮：適用於蔬菜、魚類和配菜 食材周圍充滿蒸氣。 120 °C至230 °C時的組合模式： 適用於酥皮麵團、麵包、小麵包 本電器結合熱風和蒸氣。
3	 熱風 + 80 %加濕	30-230 °C 建議溫度170 °C	組合模式：適用於酥皮麵團、肉品和禽類 本電器結合熱風和蒸氣。
4	 熱風 + 60 %加濕	30-230 °C 建議溫度170 °C	組合模式：適用於酵母糕點和麵包 本電器結合熱風和蒸氣。
5	 熱風 + 30 %加濕 <sup>1</sup>	30-230 °C 建議溫度170 °C	以自身水分烹調：適用於糕點 使用此設定時，本電器不會產生蒸氣。食材本身釋出的水分會保留在爐腔內，避免食材變乾。
6	 熱風 + 0 %加濕	30-230 °C 建議溫度170 °C	熱風：適用於蛋糕、小餅乾和焗烤後壁上的通風機會將熱能均勻分散在爐腔內。
7	 低溫烹調	30-90 °C 建議溫度70 °C	低溫烹調肉類 溫和且緩慢地烹調，確保軟嫩的口感
8	 真空低溫烹調	50-95 °C 建議溫度60 °C	在「真空」下以介於50 - 95 °C之間的低溫和100 %蒸氣烹調食材： 適用於肉類、魚類、蔬菜和甜點 使用真空密封器將食材密封在一種專門的耐熱烹煮袋內。利用真空袋的保護功能，可保留食物的營養成份及香氣。
9	 大面積燒烤等級1 + 加濕	30-230 °C 建議溫度170 °C	搭配加濕功能的燒烤模式：適用於焗烤和奶油焗菜
10	 大面積燒烤等級2 + 加濕	30-230 °C 建議溫度170 °C	搭配加濕功能的燒烤模式：適用於有填餡的蔬菜 燒烤功率已增加。
11	 大面積燒烤 + 循環空氣	30-230 °C 建議溫度230 °C	用以於烹調時間的最後以230 °C進行焗烤。用以在180 °C的溫度下燒烤蔬菜串或蝦串。
12	 發酵麵團	30-50 °C 建議溫度38 °C	發酵：適用於酵母麵團和發酵麵團 相較於在室溫下，麵團發酵會明顯變得更快。本電器結合熱風和蒸氣，所以麵團表面也不會乾掉。 酵母麵團的最佳溫度設定為38 °C。
13	 解凍	40-60 °C 建議溫度45 °C	適用於蔬菜、肉類、魚類和水果 本電器透過水分溫和地將熱力傳導至食材上。食材不會乾掉，也不會變形。
14	 復熱	60-180 °C 建議溫度120 °C	適用於熟食和烘焙食品 用以溫和地重新加熱熟食。透過蒸氣輸入，食材不會變乾。 盤菜以120 °C復熱，烘焙食品則以180 °C復熱。
S	 基本設定		在基本設定 → 頁次20中依照個人需求調整本電器
S	 清潔輔助		使用清潔輔助 → 頁次23透過蒸氣清除爐腔內的嚴重髒污

<sup>1</sup> 使用根據EN60350-1確定之能效等級的加熱種類



位置	功能 / 加熱模式	溫度	用途
S	 烘乾程式		使用烘乾程式 → 頁次23可使爐腔快速乾燥，例如：於清潔後
S	 除鈣程式		使用除鈣程式 → 頁次23清除電器內的鈣質

<sup>1</sup> 使用根據EN60350-1確定之能效等級的加熱種類

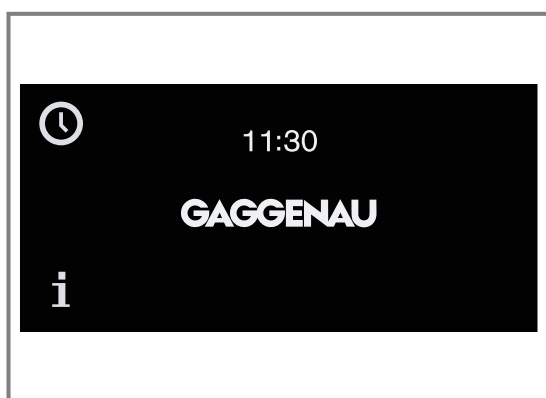
## 4.2 待機

若未設定任何功能或兒童安全鎖啟動後，本電器即位於待機模式。長時間未進行任何設定時，便會出現待機顯示。待機模式有不同的顯示內容。已預設GAGGENAU標誌和時間。

在待機模式下，操作面板的亮度會降低。顯示亮度視垂直視角而定。可在基本設定 → 頁次20中變更顯示和亮度。

若在本設定中待機顯示的選項為「關閉」，則旋轉功能選擇器，以退出待機模式。

電器門開啟時，爐腔內部照明不久後即會熄滅。



## 4.3 附加資訊

按下*i*，以顯示附加資訊，例如：有關所設定加熱模式或目前爐腔溫度的資訊。

在加熱後的持續運作下，些許的溫度波動是正常現象。

本電器會顯示此符號*i*<sup>®</sup>，來表示重要資訊和行動請求。本電器也會偶爾自動顯示重要的安全資訊和模式狀態。這些訊息會在數秒鐘後自動熄滅或請按下✓，確認訊息。出現Home Connect相關訊息時，本電器會在符號*i*<sup>®</sup>中額外顯示Home Connect狀態。

## 4.4 散熱扇

散熱扇在電器運行時會自動啟動。熱氣會從電器門上方流洩出。

取出食物後，保持電器門關閉，直至電器冷卻。電器門不得半敞開，否則可能導致緊鄰的廚房家具受損。散熱扇會繼續運轉一段時間，然後自動關閉。

請勿遮蓋住通風槽，否則本電器會過熱。

## 4.5 爐腔烘乾

使用蒸氣功能運行後，爐腔會很潮濕。本電器關閉後，爐腔背面上的散熱扇和風扇輪還會繼續運行一段時間，然後自動關閉。

爐腔烘乾最長可達95分鐘。爐腔烘乾期間，電器門全程保持關閉。

## 4.6 安全自動關機

為了您的安全，本電器配備了安全自動關機。加熱程序進行12小時期間若未進行任何操作，本電器會自動關閉該程序。顯示螢幕上會出現一則訊息。

使用長時間定時器進行設定時，本電器不會啟動安全自動關機。

# 5 附件

請使用原廠配件。其適用於您的電器。

**注意事項：** 配件變熱時，可能會變形。變形對功能沒有影響。隨著配件冷卻，變形狀況會消失。

提供的配件會因電器機型而不同。

配件	用途
烤架	<ul style="list-style-type: none"> <li>烹調用具</li> <li>蛋糕烤模</li> <li>焗烤模</li> <li>燒烤</li> </ul>
不鏽鋼烹調容器，無孔，深度40 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>烹調米</li> <li>烹調豆類</li> <li>烹調穀類</li> <li>烘烤薄餅</li> <li>收集蒸煮時滴落的液體</li> </ul>
不鏽鋼烹調容器，有孔，深度40 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>蒸蔬菜</li> <li>蒸魚</li> <li>莓果類榨汁</li> <li>解凍</li> </ul>

配件	用途
中心溫度探針	用以精準烹調以下食材的中心溫度探針 → 頁次 16: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 肉類</li> <li>■ 魚類</li> <li>■ 禽類</li> <li>■ 麵包</li> </ul>
濾油網	濾油網 → 頁次6可防止爐腔後壁上的風扇髒污，例如煎烤油濺

## 5.1 其他配件

可向售後服務中心、專業零售商或線上商店購買其他配件。

我們的目錄與線上商店上有許多您電器所需的產品：

www.gaggenau.com

電器所能使用的配件各不相同。購買配件時，請務必提供您電器的正確識別碼（E編號）。

您可以在線上商店或向售後服務中心查詢可用的配件。

其他配件	訂購號碼
三段全拉式伸縮滑軌架	BA010301
不鏽鋼烹調容器，無孔，深度40 mm，5 l	BA020360
不鏽鋼烹調容器，有孔，深度40 mm，5 l	BA020370
烹調容器，不沾塗層，無孔，深度40 mm，5 l	BA020380
烹調容器，不沾塗層，有孔，深度40 mm，5 l	BA020390
燒烤架，含底座	BA030300
4入除鈣錠	17002490
GN轉接器，以使用GN烘烤層架和焙燒鍋	GN010330
不鏽鋼烹調容器，GN 1/3，無孔，深度40 mm，1.5 l	GN114130
不鏽鋼烹調容器，GN 2/3，無孔，深度40 mm，3 l	GN114230
不鏽鋼烹調容器，GN 1/3，有孔，深度40 mm，1.5 l	GN124130
不鏽鋼烹調容器，GN 2/3，有孔，深度40 mm，3 l	GN124230
鑄鋁焙燒鍋	GN340230

## 5.2 鎖定功能

鎖定功能可防止附件在拉出時傾倒。

附件可往外拉出約一半長度，直到其卡入為止。附件必須正確推入爐腔，防傾倒保護才會發揮功能。

## 5.3 將附件推入爐腔內

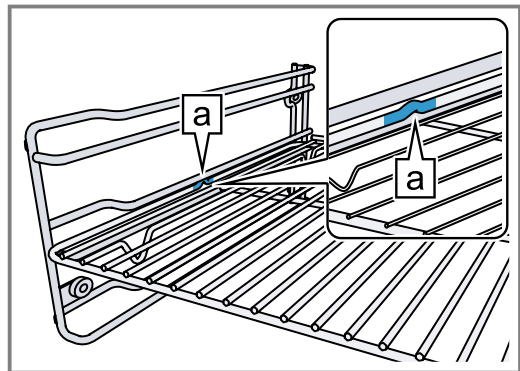
烤網和有孔烹調容器備有鎖定功能。烤網和有孔烹調容器四周務必正確推入爐腔內，防傾倒保護才能運作。

**注意！**

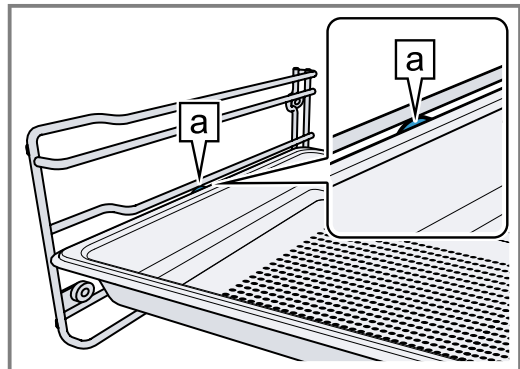
附件可能翻傾。

▶ 請勿將附件推入插入條中間。

1. 推入烤網時請確認，鎖銷<sup>a</sup>要朝上。



2. 請確認，烤網的安全架位於後方且朝上。
3. 推入有孔烹調容器時請確認，鎖銷<sup>a</sup>要朝上。



**注意事項：** 若要完全拉出，請略微抬高附件。將運行時不需使用的附件從爐腔取出。

## 6 第一次使用前

請清潔本電器和配件。

### 6.1 首次啟用

使用本電器前，請先進行首次啟用的設定。

請先詳閱安全性 → 頁次2中的注意事項。

本電器必須完成安裝並已連接。

連接電源後，GAGGENAU標誌會出現約30秒鐘，然後本電器會顯示「初步設定」選單。即可為首次啟用設定您的新電器。

「初步設定」選單僅於連接電源或本電器數日沒電後首次啟動時才會出現。

可於基本設定 → 頁次20中變更所有設定。

#### 設定語言

**要求：**顯示螢幕會顯示預設的語言。

1. 使用旋鈕選擇所需的顯示螢幕語言。
2. 按下✓確認。

#### 設定時間規格

**要求：**顯示螢幕會顯示可使用的規格24h和AM/PM。24h已預設。

1. 使用旋鈕設定所需的規格。
2. 按下✓確認。

#### 設定時間

**要求：**顯示螢幕會顯示時間。

1. 使用旋鈕設定所需時間。
2. 按下✓確認。

#### 設定日期規格

**要求：**顯示螢幕會顯示可使用的規格D.M.Y.、D/M/Y和M/D/Y。D.M.Y已預設。

1. 使用旋鈕設定所需的規格。
2. 按下✓確認。

#### 設定日期

**要求：**顯示螢幕會顯示預設的日期。日的設定已啟動。

1. 使用旋鈕設定所需的日。
2. 若要切換至月的設定，請按下➤。

3. 使用旋鈕設定月。
4. 若要切換至年的設定，請按下➤。
5. 使用旋鈕設定年。
6. 按下✓確認。

#### 設定溫度單位

**要求：**顯示螢幕會顯示可使用的單位°C和°F。已預設單位°C。

1. 使用旋鈕設定所需的單位。
2. 按下✓確認。

#### 結束首次啟用

**要求：**顯示螢幕會顯示「首次啟用已結束」。

- ▶ 按下✓。
- ✓ 本電器切換至待機模式。
- ✓ 顯示螢幕會出現待機顯示。
- ✓ 本電器已達運行就緒狀態。

#### 掛入截油濾網

- ▶ 將隨附的截油濾網 → 頁次6掛在爐腔後壁上的兩個螺栓上。
  - 請勿刮到爐腔後壁。

#### 清潔門玻璃

**注意事項：**電器門密封條出廠時已塗上潤滑油，以確保確實密封。食物殘留可能會附著在門玻璃上。

- ▶ 首次使用前，使用玻璃清潔劑和玻璃擦布或超細纖維布清潔門玻璃。請勿使用玻璃刮刀。

#### 清潔附件

- ▶ 首次使用前，使用熱肥皂水和柔軟的抹布徹底清潔附件。

#### 加熱電器

1. 請確認，爐腔內無包裝殘留。
2. 將附件從電器取出。
3. 若要清除新品的異味，可關上電器門，加熱清空的電器。加熱的最佳設定為☺和200 °C進行一小時。

## 7 基本操作

### 7.1 啟動本電器

1. 若要退出待機模式，請打開設備門、旋轉功能選擇器或觸摸觸控面板。
2. 設定所需功能。

### 7.2 打開電器門

- ▶ 打開電器門時，請務必將門完全打開。電器門在此位置上不會自行轉回。

### 7.3 為水箱加水

#### ⚠ 警告 – 火災風險!

易燃液體揮發成蒸氣狀態後可能會在爐腔內因高溫表面而自燃，進而導致爆燃。電器門可能會彈開，逸出高溫蒸氣和猛烈的火焰。

- ▶ 只能在水箱中加入水或是我們建議的除鈣液。

#### ⚠ 警告 – 燙傷風險!

運行時，爐腔前緣會很高溫。

- ▶ 取出水箱時，請僅觸摸水箱的把手。

#### 注意!

使用不合適的液體可能導致本電器受損。

- ▶ 請僅使用新鮮的自來水、軟化水或無碳酸的礦泉水。
- ▶ 若自來水的鈣質含量很高，建議使用軟化水。
- ▶ 請勿使用蒸餾水、氯化物含量高的自來水（超過40 mg/l）或其他液體。

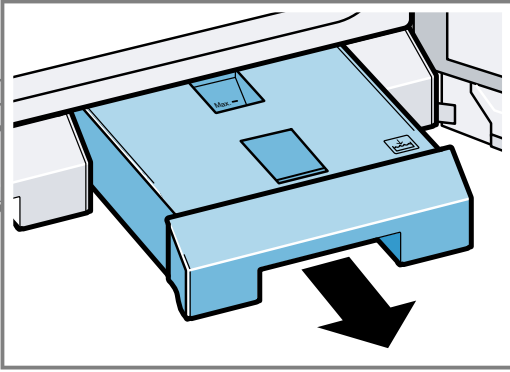
**注意事項：**每次使用蒸氣運行前，請在清水箱 → 頁次6中加滿水。

無蒸氣運行時，請將清空的水箱留在本電器水槽內。

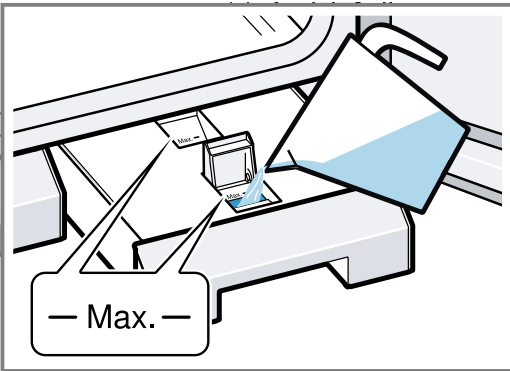
清水箱位於電器右側。清水箱的容量為1.7公升。

1. 打開電器門。

- 將清水箱從本電器拉出，直至可看見液位指示器或將清水箱完全從本電器取出。



- 打開清水箱上的蓋罩。
- 在清水箱中添加冷水至「Max.」標記處。



- 關上清水箱上的蓋罩。
- 將清水箱完全推入到底。
- 置上水箱蓋和推入水箱時，請注意清水和運行水 → 頁次6的符號。

## 7.4 開機

- 使用功能選擇器設定所需的加熱模式。
  - 顯示螢幕會顯示所選的加熱模式和建議溫度。
- 若有需求，可使用旋鈕設定所需的溫度。
  - 顯示螢幕會顯示加熱符號。
  - 條狀會持續顯示加熱狀態。
  - 本電器達到所設定溫度時，會響起訊號音，且加熱符號會熄滅。

### 注意事項

- 若選擇其他加熱模式，則設定的溫度維持不變。顯示螢幕僅於啟動後才會顯示建議溫度。
- 當水箱見底時，顯示螢幕會顯示一則訊息。  
→ 「為水箱加水」，頁次11

## 7.5 關機

- 將功能選擇器轉至0。  
視加熱模式而定，可能會聽到自動洗清程序的聲音。

## 7.6 加濕功能

使用加濕功能時，本電器會有針對性地將蒸氣注入爐腔內。如此一來，即可例如：以足夠的濕氣烘焙麵包和小麵包。讓酵母糕點的外皮平滑、有光澤且口感酥脆。加濕功能僅於進行以下加熱模式才會運作：

- 熱風 + 30%加濕
- 熱風 + 0%加濕
- 大面積燒烤 + 循環空氣

### 啟動加濕功能

- 加熱前請確認，清水箱內有水。清水箱見底時，顯示螢幕不會顯示。
  - 按下。
- 不久，本電器就會將蒸氣注入爐腔內。
  - 加濕時間約為5分鐘。

### 取消加濕功能

- 按下。

## 7.7 每次運行結束後

使用蒸氣的加熱模式結束後，請清空、清潔和擦乾清水箱和運行水箱。使爐腔乾燥，電器內才不會殘留濕氣，避免產生異味。

### 警告 – 燙傷風險!

打開電器門時，可能會流洩出高溫蒸氣。視溫度而定，蒸氣可能會看不見。

- 小心地打開電器門。
- 請勿讓兒童靠近。

### 清空水箱

#### 注意!

高溫會損壞水箱。

- 請勿在高溫爐腔內烘乾水箱。

- 將電器門完全打開。  
高溫蒸氣流洩出。
- 取出、清空、清潔和烘乾兩個水箱。

### 使爐腔乾燥

- 本電器冷卻後立刻清除爐腔內的食材殘留或髒污。  
燒焦的食材殘留或髒污之後更難清除。
- 擦拭冷卻的爐腔，再使用軟布徹底擦乾。
- 必要時，擦掉家具或把手上的冷凝水。
- 必要時可使用烘乾程式使爐腔快速乾燥。烘乾程式 → 頁次23

## 7.8 安全自動關機後啟動電器

要求：長時間運行後，安全自動關機 → 頁次9會關閉本電器。

- 將功能選擇器轉至0。
- 本電器重新啟動。

## 8 定時功能

本電器各種不同的定時功能，可用來操控電器運行。

### 8.1 定時功能概覽

使用○可以選擇不同的定時功能。

定時功能	用途
	短時間定時器
	烹調時間 <sup>1</sup>
	烹調結束時間 <sup>1</sup>
	碼表

<sup>1</sup> 待機模式下無法使用

### 8.2 開啟定時器選單

**注意事項：** 定時器選單可從各操作模式開啟。在基本設定中將功能選擇器轉至S時，定時器選單無法使用。

- ▶ 按下○。
- ✓ 顯示螢幕會出現定時器選單。

### 8.3 退出定時器選單

- ▶ 按下X。
- ✓ 定時器選單已關閉。
- ✓ 未儲存的設定隨即遺失。

**注意事項：** 可隨時退出定時器選單。

### 8.4 短時間定時器

短時間定時器的運行與其他電器設定無關。可輸入最多90分鐘。

#### 設定短時間定時器

1. 按下○。
- ✓ 顯示螢幕會顯示「短時間定時器」功能⌘。
2. 使用旋鈕設定所需的持續時間。
3. 使用▶啟動。
- ✓ 本電器即關閉定時器選單。
- ✓ 時間開始倒數。
- ✓ 顯示螢幕會顯示⌘以及經過的時間。
- ✓ 時間結束後，會響起訊號音。
4. 按下✓。
- ✓ 訊號音停止。

#### 停止短時間定時器

1. 按下○。
- ✓ 顯示螢幕會顯示「短時間定時器」功能⌘。
2. 按下||。
- ✓ 短時間定時器隨即停止。
- ✓ 顯示螢幕會顯示▶。
3. 若要讓短時間定時器繼續運行，則按下▶。

#### 提前關閉短時間定時器

1. 按下○。
- ✓ 顯示螢幕會顯示「短時間定時器」功能。
2. 按下C。

### 8.5 碼表

碼表的運行與其他電器設定無關。碼表會從0秒計數到90分鐘。

碼表有暫停功能。即可在期間停止碼表。

#### 啟動碼表

1. 按下○。
2. 使用>選擇「碼表」功能○。
3. 使用▶啟動。
- ✓ 本電器即關閉定時器選單。
- ✓ 時間開始倒數。
- ✓ 顯示螢幕會顯示○以及經過的時間。

#### 停止碼表

1. 按下○。
2. 使用>選擇「碼表」功能○。
3. 按下||。
- ✓ 時間隨即停止。
- ✓ 顯示螢幕會顯示▶。
4. 若要讓碼表繼續運行，則按下▶。
- ✓ 時間即繼續運行。
- ✓ 達到90分鐘時，顯示開始閃爍，且訊號音響起。
5. 按下✓。
- ✓ 訊號音停止。

#### 關閉碼表

1. 按下○。
2. 使用>選擇「碼表」功能○。
3. 按下C。

### 8.6 烹調時間

若設定食材的烹調時間，則本電器會在該時間結束後自動關閉。烹調時間可設定在1分鐘至23小時59分之間。可在烹調時間結束時，更改加熱模式和溫度。

#### 設定烹調時間

**要求：** 食材位於爐腔內。您已設定好加熱模式和溫度。

1. 按下○。
2. 使用>選擇「烹調時間」功能○。
3. 使用旋鈕設定所需的烹調時間。
4. 使用▶啟動。
- ✓ 本電器便會開始計數烹調時間。
- ✓ 本電器即關閉定時器選單。
- ✓ 顯示螢幕會顯示溫度、操作模式、剩餘烹調時間和烹調結束時間。
- ✓ 烹調時間結束前一分鐘，顯示螢幕會放大顯示烹調時間。
- ✓ 烹調時間結束後，本電器機隨即關閉。
- ✓ ○閃爍，且訊號音響起。
5. 按下✓，打開電器門或將功能選擇器轉至0。
- ✓ 訊號音停止。

#### 變更烹調時間

1. 按下○。
2. 使用>選擇「烹調時間」功能○。
3. 使用旋鈕變更烹調時間。
4. 使用▶啟動。

#### 刪除烹調時間

1. 按下○。
2. 使用>選擇「烹調時間」功能○。

3. 使用**C**刪除烹調時間。
4. 使用**X**返回正常模式。

### 取消整個程序

- ▶ 將功能選擇器轉至0。

## 8.7 烹調結束時間

可將烹調結束時間往後延。

範例：現在14:00時，食材需要40分鐘的烹調時間，食材應於15:30時煮熟。

請輸入烹調時間為40分鐘，然後將烹調結束時間延遲至15:30時。電子裝置會計算出起始時間。本電器會在14:50時自動啟動，在15:30時關閉。

請注意，容易腐爛的食材不得放在本電器內太久。

### 延後烹調結束時間

**要求：** 食材位於爐腔內。您已設定好加熱模式、溫度和烹調時間。

1. 按下 $\odot$ 。
2. 使用 $\triangleright$ 功能選擇「烹調時間」 $\odot$ 。

3. 使用旋鈕設定所需的烹調結束時間。  
 $\odot$ 閃爍時，先設定烹調時間。
4. 使用 $\triangleright$ 啟動。
  - ✓ 本裝置進入等候位置。
  - ✓ 顯示螢幕會顯示操作模式、溫度、烹調時間和烹調結束時間。
  - ✓ 裝置會在計算所得的時間點啟動，並於烹調時間結束時自動關閉。
  - ✓ 烹調時間結束後， $\odot$ 會發出脈動，且訊號音響起。
5. 按下 $\checkmark$ ，打開電器門或將功能選擇器轉至0。
  - ✓ 訊號音停止。

### 變更烹調結束時間

1. 按下 $\odot$ 。
2. 使用 $\triangleright$ 功能選擇「烹調時間」 $\odot$ 。
3. 使用旋鈕設定所需的烹調結束時間。
4. 使用 $\triangleright$ 啟動。

### 取消整個程序

- ▶ 將功能選擇器轉至0。

## 9 長時間定時器

使用此功能，本電器就能以熱風+0%加濕 $\odot$ 的加熱模式維持在50°C和230°C之間的溫度。

可保溫食材長達74個小時，無須啟動或關閉本電器。

請注意，容易腐爛的食材不得放在本電器內太久。

### 9.1 啟動長時間定時器

**要求：** 長時間定時器已在基本設定 → 頁次20中設定為「可使用」。

1. 將功能選擇器轉至 $\odot$ 。
2. 按下 $\odot$ 。
  - ✓ 顯示螢幕於85°C時會出現建議數值24h。
3. 按下 $\odot$ ，並使用旋鈕設定所需的烹調時間。
4. 按下 $\triangleright$ ，並使用旋鈕設定所需的烹調結束時間。

5. 按下 $\triangleright$ ，並使用旋鈕設定所需的關閉日期，然後按下 $\checkmark$ 確認。
6. 使用旋鈕設定所需的溫度。
7. 使用 $\triangleright$ 啟動。
  - ✓ 本電器隨即啟動長時間定時器。
  - ✓ 顯示螢幕會顯示 $\odot$ 和溫度。
  - ✓ 爐腔內部照明和顯示螢幕照明已關閉。
  - ✓ 操作面板已鎖定。
  - ✓ 觸摸操作面板時，按鍵音不會響起。
  - ✓ 時間結束時，本電器不再加熱，且顯示熄滅。
8. 將功能選擇器轉至0。

### 9.2 關閉長時間定時器

- ▶ 將功能選擇器轉至0。

## 10 兒童安全鎖

啟動兒童安全鎖，以防止兒童不慎啟動本電器或變更設定。

兒童安全鎖啟動後，若停電，電力恢復時，兒童安全鎖可能是關閉的。

### 10.1 啟動兒童安全鎖

#### 要求

- 在基本設定 → 頁次20中將兒童安全鎖設定為「可用」。
- 功能選擇器位於0上。

- ▶ 按住 $\odot$ 約6秒鐘。
- ✓ 顯示螢幕會顯示待機顯示和 $\odot$ 。
- ✓ 兒童安全鎖已啟動。

### 10.2 關閉兒童安全鎖

**要求：** 功能選擇器位於0上。

1. 按住 $\odot$ 約6秒鐘。
2. 如常設定本電器。

## 11 自動程式

使用自動程式可烹調各種食材。本電器會自動選擇最適合的設定。

### 11.1 有關自動程式設定的注意事項

請注意有關自動程式設定的注意事項。

- 烹調結果取決於食材的品質以及烹調用具的大小和類型。為達最佳的烹調結果，請僅使用完好無損的食材和冷藏溫度的肉品。若是冷凍食品，則將食材直接從冷凍庫取出使用。
- 食材劃分為幾個類別。每個類別中包含一個或多個食材。顯示螢幕會在最前方顯示上一次選擇的類別。
- 自動程式會提供溫度、加熱模式和烹調所需時間的建議。
- 使用部分食材時本電器會要求您輸入食材的重量。重量不能設定在規定的重量範圍之外。
- 本電器會要求您輸入有些食材所需的焦化程度、厚度、肉品或蔬菜的熟度。
- 處理部分食材時，要先清空爐腔進行預熱。預熱結束後，且顯示螢幕上出現一則訊息後，再將食材置入爐腔內。
- 本電器下一次會將您偏好的設定顯示為建議。
- 有些食譜需要用到中心溫度探針。處理這些食譜時請使用中心溫度探針。→ 頁次16
- 為取得良好的結果，爐腔的溫度對所選食材而言不能過高。爐腔溫度若太高，顯示螢幕上會顯示相應的提示說明。讓本電器冷卻，然後再重新啟動。

### 11.2 設定食材

**注意事項：** 本電器會引導您完成設定程序。

1. 請依照顯示螢幕上的指示進行操作。
  2. 使用旋鈕在不同層級之間瀏覽。
  3. 將功能選擇器轉至☺。
  4. 按下⏴。
  5. 按下✓確認。
  6. 使用旋鈕選擇類別。
  7. 使用旋鈕選擇所需食材。
  8. 許多食材的設定可根據自己的需求調整。有些食材必須設定重量。
- ✓ 顯示螢幕會顯示可能的設定。

9. 按下⏴。
- ✓ 顯示螢幕會顯示有關附件和烹調的注意事項。
10. 按下✓確認所需設定。
11. 遵照顯示螢幕上的指示操作。
- ✓ 烹調時間結束時，會響起訊號音。
- ✓ 本電器隨即停止加熱。

**注意事項：** 若在自動程式運行期間打開電器門，會影響到烹調結果。打開電器門的時間應盡量縮短。電器會中斷自動程式，關閉電器門後，才會再繼續運行。

#### 繼續烹調

若對烹調結果不盡滿意，有些食材可在烹調持續時間結束後繼續烹調。

**要求：** 顯示螢幕上會出現您是否想要繼續烹調的詢問。

1. 按下✓確認。
2. 必要時可選擇一倍或兩倍的持續時間。
3. 使用▶啟動。
4. 繼續烹調結束後，將功能選擇器轉至0。

#### 變更和取消程式

**注意事項：** 啟動程式後，即無法再變更設定。

- ▶ 將功能選擇器轉至0。
- ✓ 本電器隨即結束程式。

### 11.3 開啟之前的自動程式

本電器會儲存前5個食材連同您所選的設定。您可將這些食材連同所選的設定儲存為客製化食譜。

**注意事項：** 若透過「之前的自動程式」功能儲存客製化食譜的設定，則後續不能再變更這些客製化食譜的設定。

→ 「客製化食譜」，頁次15

1. 將功能選擇器轉至☺。
- ✓ 顯示螢幕會顯示⏴。
2. 按下⏴。
3. 使用旋鈕選擇「之前的自動程式」。
4. 按下✓確認。
5. 使用旋鈕選擇所需食材。
6. 為食材輸入和儲存名稱。→ 頁次16

## 12 客製化食譜

您可儲存最多50道包含名稱的客製化食譜，有需要時即可快速且輕鬆地使用所儲存的食譜。您可以記錄食譜。

### 12.1 記錄食譜

您可依序設定和記錄最多5個階段。

1. 將功能選擇器轉至☺。
2. 按下⏴。
3. 使用旋鈕選擇「客製化食譜」。
4. 按下✓確認。
5. 使用旋鈕選擇可用的儲存位置。
6. 按下<sup>rec</sup>。
7. 使用旋鈕設定所需的溫度。
- ✓ 本電器隨即記錄烹調時間。
8. 若要記錄另一個階段，可將功能選擇器調至所需的加熱模式，然後使用旋鈕設定所需的溫度。
- ✓ 新的階段隨即開始。

9. 當菜餚到達所需的烹調結果時，按下■。

10. 在「ABC」下方輸入名稱。

→ 「輸入名稱」，頁次16

本電器到達所設定的溫度後，才會開始進行該階段的記錄。

每一階段必須至少一分鐘。

每一階段的第一分鐘內可變更加熱模式或溫度。

#### 輸入階段的核心溫度

1. 將中心溫度探針 → 頁次16插入爐腔內的插座。
2. 設定加熱模式和溫度。
3. 按下↙。
4. 使用旋鈕輸入所需的核心溫度，然後按下↘確認。

### 12.2 設定食譜

1. 將功能選擇器轉至☺。

2. 按下 $\downarrow$ 。
3. 使用旋鈕選擇「客製化食譜」，然後按下 $\checkmark$ 確認。
4. 使用旋鈕選擇可用的儲存位置。
5. 按下 $\backslash$ 。
6. 在「ABC」下方輸入名稱。  
→ 「輸入名稱」，頁次16
7. 使用 $\triangleright$ 選擇第一階段。  
 $\checkmark$  顯示螢幕會顯示一開始設定的加熱模式和溫度。
8. 必要時可使用旋鈕變更加熱模式和溫度。
9. 使用 $\triangleright$ 選擇時間設定。
10. 使用旋鈕設定所需的烹調時間。
11. 製作完成後，按下 $\times$ 結束輸入或使用 $\triangleright$ 選擇下一階段。
12. 使用 $\checkmark$ 儲存或使用 $\times$ 取消，然後退出選單。

### 輸入階段的核心溫度

**注意事項：** 設有核心溫度的階段無法輸入烹調時間。

1. 若要選擇下一階段，請按下 $\triangleright$ 。
2. 設定加熱模式和溫度。
3. 按下 $\wedge$ 。
4. 使用旋鈕輸入所需的核心溫度，然後按下 $\wedge$ 確認。

### 12.3 輸入名稱

1. 在「ABC」下方輸入食譜名稱。
2. 使用旋鈕選擇字母。  
新詞一律以大寫字母為開頭。  
可使用拉丁字母、特定的特殊符號和數字。
3. 若要將游標向右移動，請按一下 $\triangleright A^{\wedge}$ 。
4. 若要切換至變母音和特殊符號，請長按 $\triangleright A^{\wedge}$ 。
5. 若要插入轉換，請按 $\triangleright A^{\wedge}$ 兩次。
6. 若要將游標向右移動，請按一下 $\triangleright \bar{A}$ 。
7. 若要切換至正常字元，請長按 $\triangleright \bar{A}$ 。
8. 若要插入轉換，請按 $\triangleright \bar{A}$ 兩次。
9. 若要刪除字母，請按下 $\square$ 。
10. 使用 $\checkmark$ 儲存或使用 $\times$ 取消，然後退出選單。

### 12.4 啟動食譜

1. 將功能選擇器轉至 $\odot$ 。
2. 按下 $\downarrow$ 。
3. 使用旋鈕選擇「客製化食譜」，然後按下 $\checkmark$ 確認。
4. 使用旋鈕選擇所需的食譜。
5. 若該食譜包含儲存的核心溫度，則插入中心溫度探針  
→ 頁次16。
6. 使用 $\triangleright$ 啟動。  
本電器到達所設定的溫度後，持續時間才會開始倒數。  
食譜運行期間，可在旋鈕上變更溫度。變更溫度，不會變更儲存的食譜。  
 $\checkmark$  運行隨即啟動。  
 $\checkmark$  即可看見持續時間開始倒數。  
 $\checkmark$  顯示螢幕會在顯示列中顯示該階段的設定。

### 12.5 變更食譜

您可以變更已記錄或設定之食譜的設定。

1. 將功能選擇器轉至 $\odot$ 。
2. 按下 $\downarrow$ 。
3. 使用旋鈕選擇「客製化食譜」，然後按下 $\checkmark$ 確認。
4. 使用旋鈕選擇所需的食譜。
5. 按下 $\backslash$ 。
6. 使用 $\triangleright$ 選擇所需階段。  
 $\checkmark$  顯示螢幕會顯示設定的加熱模式、溫度和烹調時間。
7. 必要時可使用旋鈕或功能選擇器變更設定。
8. 使用 $\checkmark$ 儲存或使用 $\times$ 取消，然後退出選單。

### 12.6 刪除食譜

1. 將功能選擇器轉至 $\odot$ 。
2. 按下 $\downarrow$ 。
3. 使用旋鈕選擇「客製化食譜」，然後按下 $\checkmark$ 確認。
4. 使用旋鈕選擇所需的食譜。
5. 使用 $\text{C}$ 刪除食譜。
6. 按下 $\checkmark$ 確認。

## 13 中心溫度探針

使用中心溫度探針可精準烹調。中心溫度探針會測量食物內部3個測量點上的溫度。達到所需核心溫度後，本電器便自動關閉，並確認食物已精準熟透。

### $\triangle$ 警告 – 燙傷風險！

爐腔和中心溫度探針都會很高溫。

- ▶ 插入和拔出中心溫度探針時，請使用烤箱手套。

### 注意！

溫度超過250 °C會損壞中心溫度探針。

- ▶ 本電器設定最高溫度為230 °C時，才可使用中心溫度探針。

### $\triangle$ 警告 – 觸電風險！

若使用錯誤的中心溫度探針，高溫可能會破壞其絕緣作用。

- ▶ 請僅使用適用於本電器的中心溫度探針。

### 注意！

濕氣可能損壞中心溫度探針。

- ▶ 中心溫度探針請勿放入洗碗機清潔。

請僅使用隨附的中心溫度探針。中心溫度探針可作為備件至客戶服務或線上商店購買。  
使用中心溫度探針時，請勿將食物推到最上方插入層架上。

使用後請務必將中心溫度探針從爐腔取出。請勿將中心溫度探針留在爐腔內。

每次使用後請用濕布清潔中心溫度探針。

### 13.1 烹調時間預估

溫度設定超過100 °C，且插入核心溫度探針時，顯示螢幕會在預熱約5至20分鐘後顯示預估的烹調時間。本電器會持續更新預估的烹調時間。

烹調程序時間越長，預估的烹調時間越準確。請勿打開電器門，否則會導致烹調時間預估錯誤。

顯示螢幕在正常模式和自動程式下會顯示烹調時間預估。

若要顯示目前的核心溫度，請按下 $i$ 。

若要顯示目前的核心溫度，而非預估的烹調時間，請變更基本設定 → 頁次20中的設定。

烹調時間開始時，顯示螢幕所顯示目前核心溫度會有約3至4分鐘為「<15 °C」。

可測量範圍為15 °C至99 °C。目前核心溫度超過可測量範圍時，顯示螢幕會顯示「<15 °C」或「- °C」。

烹調運行結束後若將食物留在爐腔內一小段時間，核心溫度會因爐腔內的餘熱略微上升。

若同時設定核心溫度探針和烹調時間定時器，則先達到輸入數值的設定會關閉本電器。



## 13.2 核心溫度的參考值

以下為核心溫度的參考值概覽。這些參考值取決於食材的品質和特性。  
請僅使用未冷凍的新鮮食材。基於衛生因素請確認，魚肉和野味等容易變質的食材應達至少62 °C至70 °C的核心溫度，禽類和絞肉則達80 °C至85 °C。

食物	核心溫度參考值，單位：°C
<b>牛肉</b>	
烤牛排、牛菲力、鴨胸肉，極度帶血	45-47
烤牛排、牛菲力、鴨胸肉，帶血	50-52
烤牛排、牛菲力、鴨胸肉，粉紅色	58-60
烤牛排、牛菲力、鴨胸肉，全熟	70-75
烤牛肉	80-85
<b>豬肉</b>	
燒烤豬肉	72-80
豬腰部瘦肉，粉紅色	65-70
豬腰部瘦肉，全熟	75
肉餅	85
豬菲力	65-70
<b>小牛肉</b>	
烤小牛肉，全熟	75-80
小牛胸，填餡	75-80
小牛背肉，粉紅色	58-60
小牛背肉，全熟	65-70
小牛菲力，帶血	50-52
小牛菲力，粉紅色	58-60
小牛菲力，全熟	70-75
<b>野味</b>	
小鹿背肉	60-70
鹿腿肉	70-75
鹿背肉排	65-70
兔背肉	65-70
<b>禽類</b>	
雞	90
珍珠雞	80-85
鵝、火雞、鴨	85-90
鴨胸肉，粉紅色	55-60
鴨胸肉，全熟	70-80
駝鳥肉排	60-65
<b>羔羊肉</b>	
羔羊腿，粉紅色	60-65
羔羊腿，全熟	70-80
羔羊腰肉，粉紅色	55-60
羔羊腰肉，全熟	65-75
<b>羊肉</b>	
羊腿，粉紅色	70-75
羊腿，全熟	80-85
羊腰肉，粉紅色	70-75
羊腰肉，全熟	80
<b>魚類</b>	

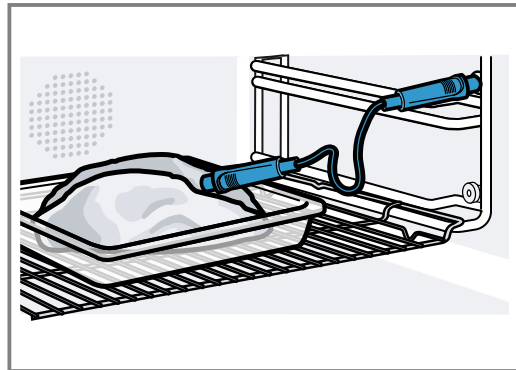
食物	核心溫度參考值，單位：°C
魚片	62-65
整隻	65
法式派	62-65
<b>其他</b>	
麵包	96
油酥塔皮	72-75
法式派	60-70
肥肝醬	45
加熱食物	75

## 13.3 將中心溫度探針插入食物內

1. 將中心溫度探針完全插入食物內。
2. 請勿將中心溫度探針插入肥肉內。
3. 請確認，中心溫度探針沒有接觸到烹調用具和骨頭。
4. 將食物放入爐腔內。

### 將中心溫度探針插入肉內

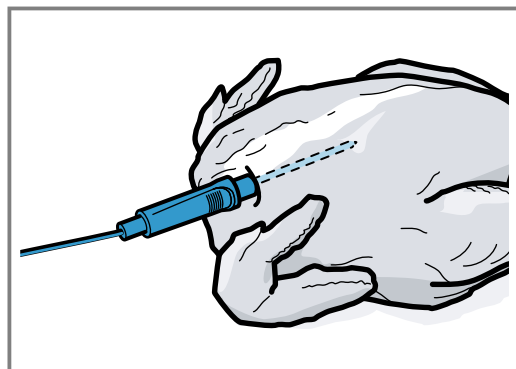
1. 將中心溫度探針從側面完全插入肉的最厚處內。



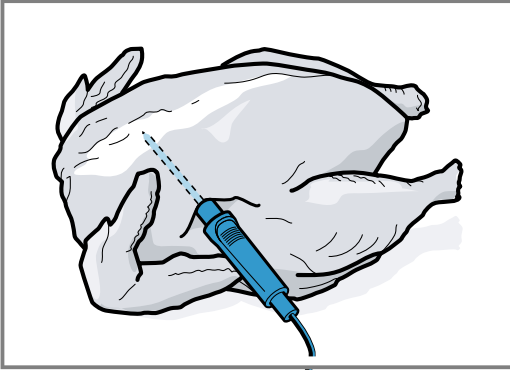
2. 若有數塊肉，則將中心溫度探針插入最厚那一塊的中間。

### 將中心溫度探針插入禽肉內

1. 將中心溫度探針完全插入禽胸部肉的最厚處內。



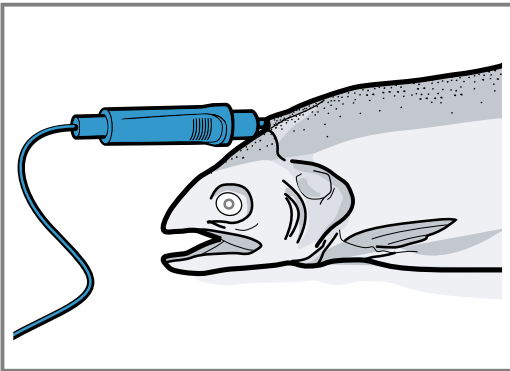
- 視禽肉特性而定，可橫向或直向插入中心溫度探針。



- 將中心溫度探針插入禽肉時請注意，溫度計的尖端不要插入其空腔內。

### 將中心溫度探針插入魚肉內

- 將中心溫度探針從魚頭後方往中間魚骨方向插入到底。



- 將整隻魚用半塊的馬鈴薯作為支撐，立在烤架上。

### 13.4 將食物翻面

- 食物翻面時請勿拉出中心溫度探針。運行期間若拉出中心溫度探針，本電器會重置所有設定。就必須重新進行設定。

- 將食物翻面。
- 食物翻面後檢查插在食物內的中心溫度探針位置是否還正確。

### 13.5 設定中心溫度探針

#### 注意！

烤架加熱元件的高溫可能會損壞中心溫度探針。

- ▶ 請確認，烤架加熱元件和中心溫度探針以及中心溫度探針電纜之間需有數公分的距離。同時請注意，肉品在烹調時可能會膨脹。

中心溫度探針的電纜可能會被電器門損壞。

- ▶ 中心溫度探針的電纜不能被夾在電器門內。

- 將食物連同插入的中心溫度探針推入爐腔內。
- 將中心溫度探針插入爐腔內的插座。
- 關上電器門。
- 將功能選擇器調至所需的加熱模式。
- 使用旋鈕設定爐腔溫度。
- 按下↵。
- 使用旋鈕輸入所需的核心理溫度，然後按下↵確認。
  - 請確認，所設定的核心理溫度高於目前的核心理溫度。所設定的核心理溫度可隨時變更。
- ✓ 本電器會以所設定的加熱模式進行加熱。
- ✓ 顯示螢幕會顯示目前的核心理溫度，其下方則顯示所設定的核心理溫度。
- ✓ 食物達到所設定的核心理溫度時，訊號音響起。
- ✓ 本電器隨即自動結束烹調運行。
- 按下✓確認。
- 將功能選擇器轉至0。

#### 變更所設定的核心理溫度

- 按下↵。
- 使用旋鈕變更所設定的食物核心理溫度，然後按下↵確認。

#### 刪除所設定的核心理溫度

- 按下↵。
  - 使用C刪除所設定的核心理溫度。
- ✓ 本電器會在正常的烹調運行下繼續加熱。

## 14 Home Connect

本電器具備網路功能。將電器連線到行動裝置，以便利用 Home Connect App 操作功能、調整基本設定或監視目前運作狀態。


Home Connect服務只在部分國家／地區提供。Home Connect的功能是否可用取決於您所在國家／地區是否提供Home Connect的服務。如需相關資訊，請前往：[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)。

Home Connect App 將引導您完成整個登入過程。請按 Home Connect App 上的指示說明進行設定。

#### 建議

- 請注意隨附的Home Connect文件。
- 同時，也請注意在Home Connect App 的提示說明。

#### 注意事項

- 請確保經由Home Connect App操作本電器時，也應遵循使用說明書的重要安全須知。  
→ 「安全性」，頁次2
- 如果要透過Home Connect App操作電器，必須先在Home Connect設定中啟動遙控功能。此功能是為了您的安全。將電器上的功能選擇器撥至燈號以啟用遠端遙控功能。

- 請務必以在本電器上操作為優先。在本電器上進行操作期間，將無法經由 Home Connect App 進行操作。
- 本電器在聯網待機模式下最多需要 2 瓦。

### 14.1 建立Home Connect

#### 要求

- 電器已連接到電源並已啟動。
- 您的行動終端裝置具有最新版本的iOS或Android操作系統，例如智慧型手機。
- 行動終端裝置和電器在家庭網路的WiFi訊號範圍內。

- 下載Home Connect App。



- 打開Home Connect App，然後掃描以下QR-Code。



3. 請遵守Home ConnectAPP中的指示說明。

## 14.2 Home Connect設定

您可在此電器的基本設定中調整Home Connect的設定和網路設定。  
顯示螢幕所顯示的設定取決於Home Connect的設定及此電器是否連線到家用網路而定。

符號	基本設定	可能的設定	說明
LAN / WLAN	連線類型	區域網路 無線Wi-Fi	可在使用有線網路和無線網路Wi-Fi的連線類型之間切換。請根據連線類型按照設定說明進行操作。
📶	連接	連接 斷開	可視需求啟動或關閉網路連線。關閉後，仍可保留網路資訊。啟動後稍待數秒鐘，直到本電器重新與網路連接。 <b>注意事項：</b> 本電器在聯網待機模式下耗電最多需2W。
📱	與應用程式連接		啟動應用程式與本電器之間的連線程序。
↓	軟體更新		有新版本的軟體時，顯示螢幕上便會出現訊息通知。可在Home Connect選單中利用↓安裝新軟體。
📶	遠端遙控	啟動 關閉	使用Home Connect App可存取本電器的功能。遙控關閉後，應用程式中僅能看見本電器的運行狀態。只有將旋鈕轉到燈號📶時才能使用遠端遙控。幾分鐘後燈光熄滅。
📶	永久性的遠端遙控啟動	啟動 關閉	透過啟用永久性的遠端遙控啟動，您可以隨時啟動和操作電器，而無需電器事先核准。只有將旋鈕轉到燈號📶時才能持續使用遠端遙控啟動。幾分鐘後燈光熄滅。
⊗	刪除網路設定		可隨時刪除本電器的所有網路設定。
🗨️	電器資訊		顯示螢幕會顯示： <ul style="list-style-type: none"> <li>COM模組的MAC位址</li> <li>電器序號</li> <li>軟體版本</li> </ul> 視連線類型而定，觸摸箭頭按即可看見SSID網路名稱等其他資訊。

## 14.3 資料保護

請您注意資料保護的相關提示說明。  
電器在第一次連線到與網際網路相連的家用網路時，將傳輸下列各類資料至Home Connect伺服器（首次註冊）：

- 唯一電器標識（包括機器密鑰和已安裝的Wi-Fi通訊模組的MAC位址）。
- Wi-Fi通訊模組的安全證書（資訊技術的連接保障）。

- 您家電目前的軟體和硬體版本。
- 將之前任何的狀態恢復至出廠設定值。

此首次註冊是準備提供給Home Connect功能使用，並在您第一次使用Home Connect功能時才會被啟用。

**注意事項：** 請注意，Home Connect 功能只有在連線至Home Connect App 時才能使用。您可在 Home Connect Ap 中檢索資料保護的相關資訊。

## 15 基本設定







您可以根據需要調整電器的基本設定。

### 15.1 基本設定概覽

您可以在此查看基本設定和出廠設定一覽。基本設定取決於機器的配置。

顯示	基本設定	選擇	說明
	亮度	級別1、2、3、4、5 <sup>1</sup> 、6、7、8	設定顯示螢幕亮度
	待機顯示	開 <sup>1</sup> 關 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 時鐘</li> <li>■ 時鐘 + GAGGENAU標誌<sup>1</sup></li> <li>■ 日期</li> <li>■ 日期+ GAGGENAU標誌</li> <li>■ 時鐘 + 日期</li> <li>■ 時鐘 + 日期+ GAGGENAU標誌</li> </ul>	待機顯示的畫面 關閉：無顯示。此設定可降低本電器的待機能耗。 開：數種顯示皆可設定。使用✓確認「開」，然後使用旋鈕選擇所需的顯示。
	顯示螢幕內容	簡化 <sup>1</sup> 標準	「簡化」：不久後，顯示螢幕只顯示重要資訊。
	觸控區域顏色	灰色 <sup>1</sup> 白色	選擇觸控區域上的符號顏色
	觸控區域音調	聲音 <sup>1</sup> 聲音 <sup>2</sup> 關	若要選擇訊號音，可按下觸控區域
	觸控區域音量	級別1、2、3、4、5 <sup>1</sup> 、6、7、8	設定觸控區域聲音的音量
	加熱訊號	開 <sup>1</sup> 關	本電器在加熱時達到所需溫度時，會響起訊號音。
	訊號音量	級別1、2、3、4、5 <sup>1</sup> 、6、7、8	設定訊號音的音量
	時間規格	AM/PM 24h <sup>1</sup>	設定24小時規格或12小時規格
	時間	目前時間	設定時間
	時間調整	手動 <sup>1</sup> 自動	從夏季時間切換至冬季時間時自動調整時間
	日期規格	D.M.Y <sup>1</sup> D/M/Y M/D/Y	設定日期規格
	日期	目前的日期	設定日期。按下➤，在年、月和日之間切換。
	溫度單位	°C <sup>1</sup> °F	設定溫度單位
	重量單位	kg <sup>1</sup> oz.	設定重量單位
	語言	中文 <sup>1</sup> 法文 [...] 英文	設定文字顯示的語言 調整語言時，系統會重新啟動。重新啟動需要數秒鐘時間。重新啟動後，本電器會關閉基本設定選單。

<sup>1</sup> 原廠設定（視洗碗機型號而定）

顯示	基本設定	選擇	說明
	原廠設定	將本電器重置回原廠設定	這個問題：「刪除所有個人化設定，並將本電器重置回原廠設定嗎？」請按下✓確認或按下✗取消。 重置回原廠設定時，本電器會刪除個人化食譜。重置回原廠設定後，您將會進入「初步設定」選單。
	示範模式	開 <sup>1</sup> 關	示範模式的功能僅為展示用途。本電器在示範模式下不會加熱。所有其他功能皆可使用。 「關閉」設定必須啟動，正常模式才能運作。連接本電器後的前3分鐘才可進行此設定。
	長時間定時器	無法使用 <sup>1</sup> 可使用	可使用：可設定長時間定時器 → 頁次14。
	利用中心溫度探針顯示預估的烹調時間	開 <sup>1</sup> 關閉	開：若使用中心溫度探針，則顯示螢幕會顯示預估的烹調時間。
	兒童安全鎖	無法使用 <sup>1</sup> 可使用	可使用：可啟動兒童安全鎖 → 頁次14。
	家用網路	LAN/WLAN 連線類型 Wi-Fi 連線 與應用程式連接 ↓ 軟體更新 遙控 永久性的遠端啟動 ⊗ 刪除網路設定 ☑ 電器資訊	選擇與家用網路和行動終端裝置連接的設定 視連接狀態而定，顯示螢幕會顯示各種不同的設定可能性。

<sup>1</sup> 原廠設定（視洗碗機型號而定）

## 15.2 變更基本設定

1. 將功能選擇器轉至S。
2. 使用旋鈕選擇「基本設定」。
3. 按下✓。
4. 使用旋鈕選擇所需的基本設定。

5. 按下\。
6. 使用旋鈕進行基本設定。
7. 使用✓儲存或使用✗取消，然後退出目前的基本設定。
8. 若要退出基本設定選單，將功能選擇器轉至0。  
✓ 變更即已儲存。

# 16 清潔和保養

為了讓電器長時間保持功能順暢，請仔細進行清潔和保養。

## 16.1 清潔劑

請勿使用不合適的清潔劑，避免損壞本電器上的各種表面。

### ⚠ 警告 – 觸電風險！

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機、高壓清潔機清潔本電器。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

使用期間，本電器和其可觸摸的部位皆呈現高溫。

- ▶ 請務必小心，避免觸摸到加熱元件。
- ▶ 8歲以下的兒童必須遠離本電器。

### ⚠ 警告 – 受傷風險！

電器門上有刮痕的玻璃可能會破裂。

- ▶ 請勿使用具研磨效果的清潔劑或銳利的金屬刮板清潔電器門的玻璃，因為可能會刮傷其表面。

### 注意！

不合適的清潔劑會損壞本電器的表面。

- ▶ 請勿使用腐蝕性或磨蝕性的清潔劑。
- ▶ 請勿使用高酒精含量的清潔劑。
- ▶ 請勿使用硬質白潔布或清潔海綿。
- ▶ 用溫水清潔時，請勿使用特殊清潔劑。

新的海綿布含有生產過程中的殘留物，

- ▶ 使用前使用新的海綿布徹底清洗。
- 烤箱清潔劑在高溫爐腔內會損壞不鏽鋼表面。
- ▶ 請勿於高溫爐腔內使用烤箱清潔劑。
- ▶ 請在下次加熱前徹底去除爐腔以及電器門上的殘渣。

## 合適的清潔劑

務必使用適合清潔本電器各種表面的清潔劑。

### 電器門

區域	合適的清潔劑	提示說明
門玻璃	<ul style="list-style-type: none"> <li>玻璃清潔劑</li> </ul>	請勿使用玻璃刮刀。 使用玻璃擦布或超細纖維布清潔。
電器門密封條	<ul style="list-style-type: none"> <li>熱肥皂水</li> </ul>	使用抹布清潔。 請勿取下和擦拭。 清潔時，請勿使用金屬刮刀或玻璃刮刀。
顯示螢幕	<ul style="list-style-type: none"> <li>肥皂水</li> </ul>	使用超細纖維布或微濕的布擦拭。 請勿溼擦

### 爐腔

區域	合適的清潔劑	提示說明
爐腔內壁	<ul style="list-style-type: none"> <li>高溫肥皂水</li> </ul>	使用抹布清潔，再用軟布擦乾。 適用於本電器的不鏽鋼清潔劑請至客戶服務或上網購買。 請立即清除不鏽鋼表面上的鈣質、脂肪、澱粉和蛋白質污漬，以避免出現鏽蝕。這些污漬下方可能會形成鏽蝕。 請勿使用烤箱噴霧或其他具腐蝕性的烤箱清潔劑或去污劑。硬質百潔布、粗糙的海綿和鍋具清潔劑不適用。這些物質會刮傷表面。 清潔後請務必使爐腔乾燥。 → 「烘乾程式」，頁次23 <b>注意事項：</b> 清潔劑殘留在加熱時會形成無法清除的污漬。烘乾爐腔前，使用清水徹底清除清潔劑或保養物質的殘留。
爐腔的嚴重髒污	<ul style="list-style-type: none"> <li>烤箱專用清潔噴霧</li> </ul>	烤箱專用清潔噴霧請至客戶服務或網上商店購買。 <ul style="list-style-type: none"> <li>請勿朝向爐腔背面上的蒸氣出口噴。</li> <li>不得噴在電器門上的密封條以及照明燈上。</li> <li>讓噴霧作用最多12個小時。</li> <li>請勿使用在高溫表面上。</li> <li>再使用清水徹底沖洗。</li> <li>請遵守製造商說明。</li> </ul>
玻璃陶瓷燒烤表面	<ul style="list-style-type: none"> <li>玻璃陶瓷清潔劑</li> </ul>	定期使用玻璃陶瓷清潔劑進行清潔。 請勿使用玻璃刮刀。
爐腔照明的玻璃蓋	<ul style="list-style-type: none"> <li>高溫肥皂水</li> </ul>	使用抹布清潔。
水箱	<ul style="list-style-type: none"> <li>熱肥皂水</li> <li>洗碗機</li> </ul>	若要於清潔後清除清潔劑殘留，請用清水徹底沖洗。 必要時置入洗碗機內清潔。 取下蓋子，然後將水箱頭朝下置入洗碗機內。 <b>注意事項：</b> 蓋上蓋子之前，請確認吸入軟管沒有殘留物。 → 「檢查水箱」，頁次27 清潔後打開水箱的蓋子，使其風乾。
推入式烤網	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗碗機</li> <li>高溫肥皂水</li> </ul>	<b>注意事項：</b> 必要時，可鬆脫推入式烤網，以進行清潔。 → 「取出推入式烤網」，頁次24 若有嚴重髒污，則先浸泡，再使用刷子。
烹調容器，烤網	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗碗機</li> <li>高溫肥皂水</li> </ul>	浸泡燒焦的殘留，並用刷子清潔。 蛋白殘留會在不鏽鋼上留下淺色污漬。可用檸檬汁清除這類污漬。使用清水徹底沖洗。
中心溫度探針	<ul style="list-style-type: none"> <li>高溫肥皂水</li> </ul>	使用濕布擦拭 請勿置入洗碗機內清潔。
濾油網	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗碗機</li> <li>熱肥皂水</li> </ul>	將濾油網掛在爐腔的後壁上進行清潔。 請勿刮到爐腔後壁。

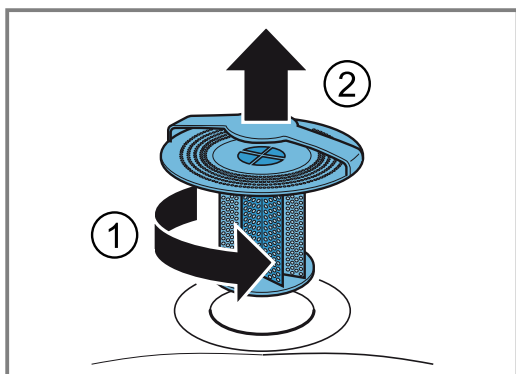
## 16.2 超細纖維布

蜂窩結構的超細纖維布非常適用於清潔容易受損的敏感表面，例如：玻璃、玻璃陶瓷、不鏽鋼或鋁。超細纖維布可直接去除含水和含油的髒污。  
超細纖維布請至客戶服務或網上商店購買。

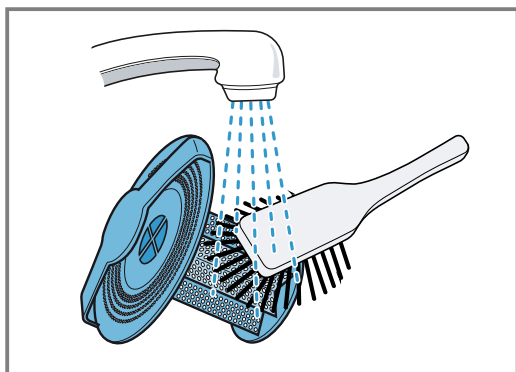
## 16.3 清潔排水篩網

- 必要時可清潔排水篩網。  
建議每次烹調魚肉或肉品後進行清潔。

2. 將排水篩網向左轉①，然後取出②。



3. 清除排水篩網內的食物殘渣。



4. 在水流下沖洗排水篩網或若有嚴重髒污時，則放入洗碗機內清潔。

5. 裝上排水篩網，然後向右轉到底。

**注意事項：** 蒸氣烤箱必須裝上排水篩網後才可使用。

## 16.4 清潔輔助

清潔輔助可清除爐腔內頑強的髒污，讓清潔更輕鬆。請讓清潔輔助運轉到結束。請勿中途取消清潔輔助。

### 準備清潔輔助

1. 將所有附件從爐腔取出。
2. 將推入式烤網從爐腔取出。→ 頁次24
3. 將濾油網 → 頁次6從爐腔取出。
4. 用清潔噴霧噴灑冷卻的爐腔。  
清潔噴霧請至網上商店或客戶服務購買。
5. 請確認運行熱水箱是空的。
6. 在清水箱中添加冷水至「Max」標記處。
7. 將清水箱完全推入到底。
8. 關上電器門。

### 啟動清潔輔助

1. 將功能選擇器調至S。  
✓ 顯示螢幕會顯示。
2. 按下✓確認。  
✓ 本電器會顯示清潔持續時間。
3. 使用▶啟動。  
✓ 清潔持續時間開始倒數。  
✓ 爐腔內的照明維持關閉狀態。  
✓ 清潔持續時間結束後，會響起訊號音。  
✓ 顯示螢幕會顯示一則訊息。
4. 擦拭爐腔。
5. 清空清水箱，並打開水箱蓋使其風乾。
6. 清空運行水箱，並打開水箱蓋使其風乾。
7. 使用軟布擦乾爐腔。
8. 使用烘乾程式徹底烘乾爐腔。
9. 下一次烹調前，清除爐腔內的所有清潔劑殘留。

**注意事項：** 若停電導致清潔輔助中斷，則於下一次烹調前重新啟動清潔輔助，以清除電器內的清潔劑殘留。

### 掛入截油濾網

- ▶ 將隨附的截油濾網 → 頁次6掛在爐腔後壁上的兩個螺栓上。
- 請勿刮到爐腔後壁。

## 16.5 烘乾程式

清潔或使用蒸氣後可使用烘乾程式烘乾爐腔。烘乾程式耗時20分鐘。

**注意！**

- 高溫會損壞水箱。
- ▶ 請勿在高溫爐腔內烘乾水箱。

### 啟動烘乾程式

1. 將功能選擇器調至S。
2. 使用旋鈕選擇烘乾程式。  
✓ 顯示螢幕會顯示。
3. 按下✓確認。  
✓ 顯示螢幕會顯示烘乾時間為20分鐘。
4. 使用▶啟動。  
✓ 顯示螢幕會顯示正在倒數的烘乾時間。  
✓ 烤箱內的照明維持關閉狀態。  
✓ 20分鐘後會響起訊號音。  
✓ 顯示螢幕會顯示一則訊息。
5. 按下✓確認。  
✓ 烘乾程式已結束。
6. 讓本電器冷卻。
7. 使用軟布擦拭爐腔和門玻璃。

## 16.6 除鈣程式

使用除鈣程式可為本電器進行全自動除鈣、沖洗和烘乾。定期為本電器進行除鈣處理，可確保其良好狀態。

**注意！**

- 鈣質會損壞本電器。
- ▶ 本電器應定期進行除鈣處理。
- 使用錯誤的除垢劑可能損壞本電器。
- ▶ 請僅使用規定的除垢錠。
- 除垢錠可能損壞爐腔。
- ▶ 除垢錠僅能用於除鈣程式。
- ▶ 將除垢錠置入水箱內。
- ▶ 請勿將除垢錠置入爐腔或在爐腔內加熱。

除垢錠可透過客戶服務、我們的網站或至網上商店購買。顯示螢幕上的訊息會根據水質硬度和本電器使用情況提醒您執行除鈣程式。為避免損壞電器，本電器會在訊息反覆出現後封鎖使用蒸氣的運行模式。您仍可以無蒸氣的運行模式使用本電器。執行除鈣程式後，才可再度正常使用本電器。完整的除鈣程式須進行1小時50分鐘。在1小時30分鐘後必須清空、清潔並重新注滿水箱。

### 準備除鈣程式

#### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

- 除鈣錠會導致口腔、喉嚨、眼睛和皮膚灼傷。
- ▶ 請遵守除鈣錠包裝上的安全說明。
- ▶ 避免皮膚接觸除鈣錠。
- ▶ 讓兒童遠離除鈣錠。

除鈣溶液會導致口腔、喉嚨、眼睛和皮膚灼傷。

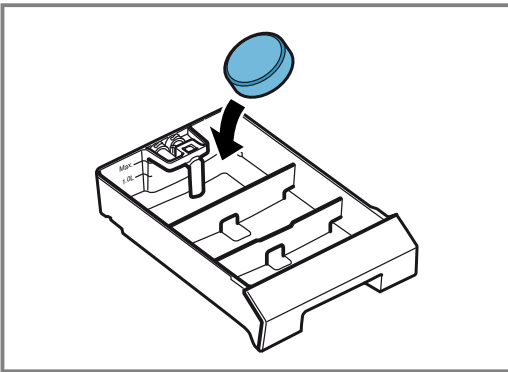
- ▶ 避免皮膚接觸除鈣溶液。
- ▶ 請勿讓兒童靠近除鈣溶液。
- ▶ 請勿飲用除鈣溶液。
- ▶ 請勿將除鈣溶液與食物接觸。
- ▶ 再次使用本產品之前，請先用洗碗機清洗水箱或用手徹底清洗。

### 注意!

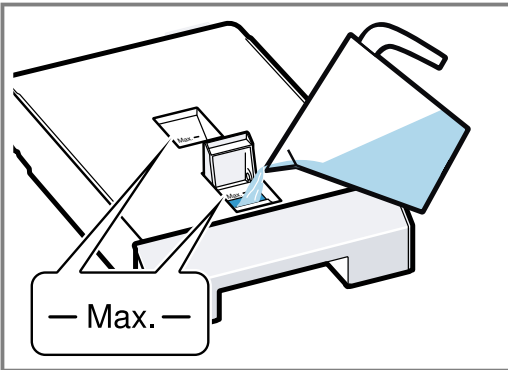
使用錯誤的除垢劑可能損壞本電器。

- ▶ 請僅使用規定的除垢錠。

1. 將功能選擇器調至S。
2. 使用旋鈕選擇除鈣程式。  
除鈣程式不能取消。請讓除鈣程式運轉到結束。
- ✓ 顯示螢幕會顯示
3. 按下✓確認。
4. 將所有附件從爐腔取出。
5. 將清水箱從本電器取出，然後取下水箱蓋。
6. 將除垢錠從塑膠包裝中取出。
7. 將除鈣錠放入清水箱後方的盒子裡。



8. 將蓋子置於清水箱上並扣入。
9. 在清水箱中添加1.7公升的冷水至「Max.」標記處。



10. 將清水箱完全推入到底。

### 啟動除鈣程式

1. 關上電器門。
2. 按下✓確認。  
✓ 顯示螢幕會顯示除鈣持續時間1.50小時。
3. 使用▶啟動。  
✓ 顯示螢幕上的除鈣持續時間開始倒數。  
✓ 烤箱內的照明維持關閉狀態。  
✓ 約1小時30分鐘後，顯示螢幕上會出現一則訊息。

### 繼續除鈣程式

#### ⚠ 警告 – 燙傷風險!

除鈣溶液會導致口腔、喉嚨、眼睛和皮膚灼傷。

- ▶ 避免皮膚接觸除鈣溶液。
- ▶ 請勿讓兒童靠近除鈣溶液。
- ▶ 請勿飲用除鈣溶液。
- ▶ 請勿將除鈣溶液與食物接觸。
- ▶ 再次使用本產品之前，請先用洗碗機清洗水箱或用手徹底清洗。

1. 清空運行水箱。
2. 徹底清潔運行水箱，然後推入本電器內。
3. 徹底清潔清水箱。
4. 在清水箱中加入1.7 l的冷水，然後推入本電器中。
5. 按下✓確認。  
✓ 本電器隨即啟動沖洗程序。  
✓ 除鈣程式結束後，會響起一個訊號音。  
✓ 顯示螢幕會顯示一則訊息。

### 清潔水箱

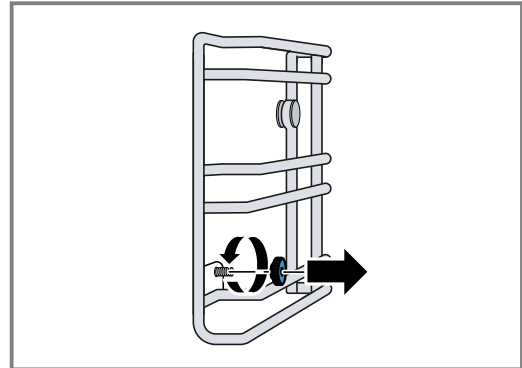
除鈣程式結束後，清除清水箱和運行水箱的除垢錠殘留。

1. 將清水箱和運行水箱從本電器取出。
2. 取下水箱蓋。
3. 將清水箱、運行水箱和水箱蓋置入洗碗機內清潔或用手徹底清潔。

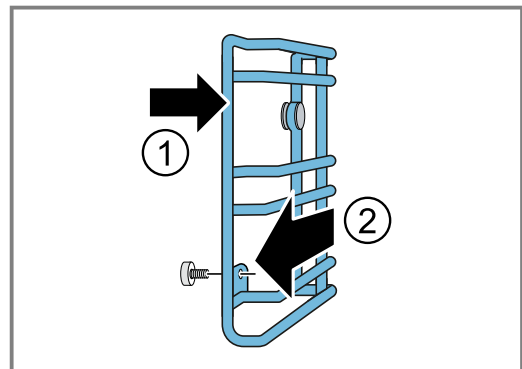
### 16.7 取出推入式烤網

推入式烤網可取出清潔。

1. 為避免不鏽鋼被劃傷，可在爐腔內放入一條餐巾擦抹布。
2. 鬆開滾花螺母。



3. 將推入式烤網的側面略微從螺栓拉開①，然後向前拉出②。



4. 使用熱肥皂水或置入洗碗機中清潔推入式烤網。



## 16.8 掛上推入式烤網

### 注意!

使用錯誤的備件會導致爐腔鏽蝕。

- ▶ 請僅使用原廠的滾花螺母。

1. 將推入式烤網四周正確掛上。
  - 擋塊定位在爐腔後方區域。
2. 將推入式烤網推到插銷背面，然後將前方掛上。
3. 鎖緊滾花螺母。

**注意事項：** 滾花螺母若遺失，可作為備件向我們的客戶服務訂購滾花螺母。

## 17 排除故障

機器上發生的輕微故障，大多可以自行解決。聯絡客戶服務之前，請先利用故障排除資訊嘗試自行解決問題。此舉可避免不必要的開銷。

### 警告 - 受傷風險!

維修不當可能發生危險。

- ▶ 唯有合格的專業人員方可維修電器。
- ▶ 若本電器發生故障，請致電客戶服務。


### 警告 - 觸電風險!

維修不當可能發生危險。

- ▶ 唯有合格的專業人員方可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠零件來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須向製造商或其客戶服務購買專門的電源線進行更換。

### 17.1 功能故障

故障	原因及疑難排解
電器故障。	<p>電源線的插頭未插入。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 將電器連接電源。</li> </ul> <p>保險絲盒中的保險絲已燒斷。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 檢查保險絲盒中的保險絲。</li> </ul> <p>電源發生故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 檢查室內照明或其他室內電器是否正常運作。</li> </ul> <p>錯誤操作。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 關閉保險絲盒內的電器保險絲，然後約60秒鐘後重新啟動。</li> </ul>
本電器無法運作。顯示螢幕顯示「電器鎖定。必須進行除鈣處理。」	<p>本電器鈣化。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 啟動除鈣程式 → 頁次23。</li> </ul>
完成除鈣處理後，顯示螢幕仍顯示「請執行除鈣處理」。	<p>本電器鈣化，使用了錯誤的除垢劑。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請使用規定的除垢錠。</li> <li>2. 啟動除鈣程式 → 頁次23。</li> </ol>
本電器無法啟動。	<p>電器門未完全關好。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 關閉電器門。</li> </ul>
無法透過Home Connect App啟動本電器。	<p>本電器未連線到Home Connect App。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 請開始本電器與Home Connect App之間的連線。 → 「建立Home Connect」，頁次18</li> </ul> <p>本電器已與Home Connect App連線，但是遙控功能無法啟用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 請在Home Connect設定中啟用遙控功能。 → 「Home Connect設定」，頁次19</li> </ul> <p>功能選擇器不在光源位置上。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 請將功能選擇器旋轉至光源位置上。</li> </ul>
本電器無法運作。顯示螢幕顯示E182。	<p>電器沒水。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請檢查水箱。 → 頁次27</li> <li>2. 顯示螢幕若再次顯示錯誤訊息，請聯絡客戶服務 → 頁次43。</li> </ol>
本電器無法運作。顯示沒有反應。顯示螢幕上出現兒童安全鎖的符號  .	<p>兒童安全鎖已啟動。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 請關閉兒童安全鎖。 → 頁次14</li> </ul>
電器自動關閉。	<p>安全自動關機：超過12個小時未進行操作。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請使用✓確認訊息。</li> <li>2. 關閉本電器。</li> <li>3. 重新執行設定。</li> </ol>

故障	原因及疑難排解
電器無法加熱，顯示螢幕上出現示範模式的符號  。	本電器位於示範模式下。 ▶ 在基本設定 → 頁次20中關閉示範模式。
本電器無法啟動，顯示螢幕上出現一則訊息。	水箱是空的。 ▶ 為水箱加水。 → 「為水箱加水」，頁次11
中心溫度探針已插入，顯示螢幕上顯示99 °C。	中心溫度探針的插頭或爐腔內的插座潮濕。 ▶ 將中心溫度探針的插頭從爐腔內的插座拔出，然後再插入，重複數次。
中心溫度探針已插入，但顯示螢幕上未顯示中心溫度探針的符號  。	爐腔內的插座潮濕。 ▶ 將中心溫度探針的插頭從爐腔內的插座拔出，然後再插入，重複數次。
看不到蒸氣。	超過100 °C的水蒸氣是看不見的。 ▶ 這是正常現象。 無需採取任何處理。
電器門上方流洩出大量蒸氣。	您已切換操作模式。 ▶ 這是正常現象。 無需採取任何處理。
電器門側面流洩出大量蒸氣。	電器門密封條髒污或鬆脫。 1. 清潔電器門密封條。 2. 將電器門密封條裝入凹槽內。
啟動時出現異音。	排水幫浦開始運轉。 ▶ 正常運行的聲音 無需採取任何處理。 本電器已關閉數日。啟用時自動沖洗。 ▶ 正常：啟用時自動沖洗。 無需採取任何處理。
加熱時會出現類似口哨的聲音。	產生蒸氣的過程中可能會形成噪音。 ▶ 這是正常現象。 無需採取任何處理。
烹調時會出現「啪啪」聲響。	溫差太大時的壓力膨脹。 ▶ 這是正常現象。 無需採取任何處理。
無法使用蒸氣。	本電器鈣化。本電器必須執行除鈣，以避免電器損壞。 ▶ 啟動除鈣程式 → 頁次23。
本電器無法正確進行蒸煮。	本電器鈣化。 ▶ 啟動除鈣程式 → 頁次23。
照明無法正常運作。	照明故障。 ▶ 請聯絡客戶服務。 → 「客戶服務」，頁次43
運行水箱無法拆下。	烹調程序結束後，運行水箱短暫鎖定。 ▶ 請稍候，直至本電器解除鎖定。
雖然已清空並裝上左側水箱，但顯示螢幕仍顯示「清空左側水箱」。	水箱側壁髒污。 1. 清潔和清空水箱。 2. 將水箱裝入本電器中。 插入槽內有水、髒污或鈣質沉澱。 ▶ 清潔並擦乾插入槽。
顯示螢幕上出現錯誤訊息"Exx"。	發生錯誤。 1. 顯示螢幕出現錯誤訊息時，將功能選擇器轉至0。 ✓ 顯示螢幕不再顯示錯誤訊息時，表示那是一次性的問題。 2. 顯示螢幕若持續或反覆出現錯誤訊息，請聯絡客戶服務 → 頁次43，並告知錯誤代碼。
打開電器門時會滴水。	玻璃門底部的收集槽已滿。 ▶ 使用洗碗海綿擦乾收集槽。

故障	原因及疑難排解
----	---------

加熱時出現異味。	<p>電器是全新的。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 首次使用前，以60 %濕度<sup>60%</sup>和200 °C的溫度加熱本電器一小時。</li> <li>→ 「加熱電器」，頁次11</li> </ul>
----------	--



## 17.2 停電

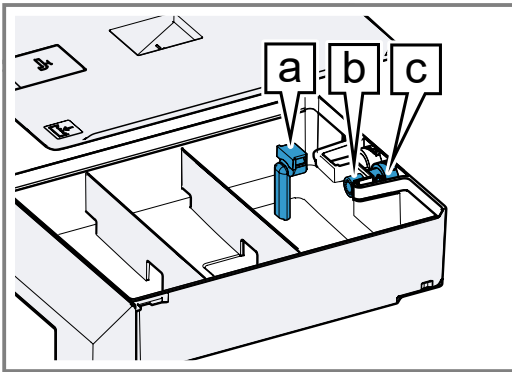
停電時，本電器可於數秒鐘內接上備援電力，繼續運作。若停電較長時間，且當時本電器正在運行，則顯示螢幕上會出現一則訊息。運作已中斷。

### 停電後重新啟動電器

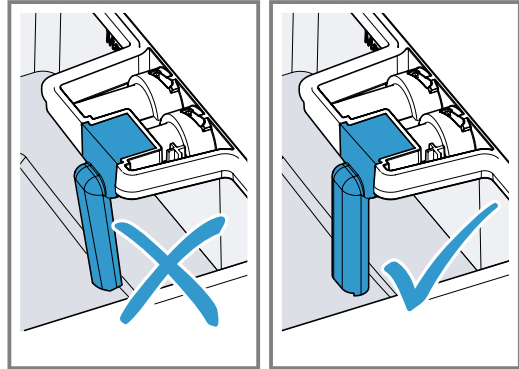
1. 將功能選擇器轉至0。
2. 如常啟動本電器。

## 17.3 檢查水箱

1. 將功能選擇器轉至0。
2. 取出右側水箱。
3. 取下水箱蓋。
4. 拔下吸入軟管<sup>a</sup>，然後在水龍頭下沖洗。



5. 檢查吸入軟管是否無任何殘留。
6. 檢查排水閥<sup>c</sup>上的濾網<sup>b</sup>是否無任何殘留。
7. 將吸入軟管<sup>a</sup>完全推上。
  - 請確認，吸入軟管未彎折。



8. 置上水箱蓋。

## 17.4 示範模式

若顯示螢幕上出現<sup>✂</sup>，表示示範模式已啟動。本電器不會加熱。

### 關閉示範模式

1. 若要暫時斷開本電器的電源，可關閉保險絲盒內的保險絲或斷路器。
2. 3分鐘內在基本設定 → 頁次20中關掉示範模式。

# 18 廢棄處理

可在此了解如何妥善處理舊電器。

## 18.1 舊電器處理

舊電器在經由合乎環保的標準處理後，可以回收有價值的原材料。

1. 拔除電源線插頭。
2. 剪斷電源線。

3. 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。



本機已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

# 19 大功告成

請於此處查看不同食材的合適設定以及最適附件和烹調用具。我們根據此電器提供了最佳的建議。

## 19.1 一般烹調提示說明

烹調所有食材時，請注意這些資訊。

- 所標示的烹飪時間是參考值，原食材的品質和溫度、重量和食材厚度會影響到實際的烹調時間。
- 所示資訊是根據一般四人份所設。若要烹調較大份量，請計算較長的烹調時間。
- 請使用規定的烹調容器。若使用其他烹調用具，烹調時間可能要延長或縮短。

- 若對烹調某項食材的經驗不足，請先從最短的預設時間開始。必要時，可讓餐點食材繼續烹調。
- 本電器預熱後，請僅短暫打開爐腔門，盡快將食材置入本電器內。
- 若只使用一個烹調容器，則可將烹調容器推入由下數來的第二層。
- 使用蒸氣、解凍、烹調和復熱時，可同時最多使用3層插入層架（插入層架1、2和3），才不致讓氣味流竄。以這種方式可同時處理魚肉、蔬菜和甜點。處理的食物量大時，所示烹調時間可能會延長。
- 若只使用一層，則請使用第2層。若同時使用兩層，則使用第1第3層。
- 請確認，食材不會緊貼在爐腔、濾油網或後板上。



























- 電器門必須確實關上。密封件的接觸面請隨時保持乾淨。
- 烤網上的食材和容器之間請勿太靠近，以確保最佳的蒸氣循環。
- 食材溫度太低或太高可能會導致烹調容器變形。容器變形不會影響到功能。烹調容器重新恢復冷卻後，變形隨即消失。
- 若本電器溫度超過100 °C，在使用蒸氣前，請先讓本電器降溫。否則食物會因高溫而變乾燥。
- 溫度100 °C以內的蒸煮無須預熱。將食材置入冷卻的爐腔，然後再啟動本電器。

## 19.2 蔬菜

請注意蔬菜的設定建議。

- 蒸煮蔬菜的效果比滾水穿燙好：比較能保留其原有味道、顏色和特性。水溶性維生素和成分不會流失。
- 所有所示資料皆以1 kg洗淨蔬菜為依據。
- 蒸煮蔬菜時請使用有孔烹調容器。將有孔烹調容器推入由下數來的第二層，再將無孔烘烤層架推入其下一層。收集到的蔬菜湯汁可當作醬汁或蔬菜高湯的基底。
- 在預熱的電器中川燙8至10分鐘。蔬菜或水果烹調後若未立刻食用，可用冰水冰鎮，避免餘熱的繼續烹調作用。

## 蔬菜

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
洋蔥, 大	有孔蒸盤	100		100	60-65	
洋蔥, 小	有孔蒸盤	100		100	45-50	
花椰菜, 整顆	有孔蒸盤	100		100	25-30	
花椰菜, 花的部位	有孔蒸盤	100		100	15-25	
豆子, 綠色	有孔蒸盤	100		100	35-50	
綠花椰, 花的部位, 根 據EN60350-1	有孔蒸盤	90-100		100	20-25	
菊苣	有孔蒸盤	100		100	25-30	
豌豆, 新鮮	無孔蒸盤	100		100	25-30	水覆蓋過食材
蔬菜凍派	有孔蒸盤 或 肉凍模	90		100	50-60	
豌豆, 冷凍, 根據 EN60350-1, 3 kg	有孔蒸盤	100		100	35-45	
	有孔蒸盤	100		100	20-25	
馬鈴薯, 削皮, 切成四 等份	有孔蒸盤	100		100	30-35	
大頭菜, 切片	有孔蒸盤	100		100	25-35	
蔥, 切片	有孔蒸盤	100		100	20-30	
蔥, 整支	有孔蒸盤	100		100	35-45	
彩椒, 填餡	有孔蒸盤	180-200	 或 	100 或 80	20-25	預熱。 若有肉餡, 請先將餡料 炒過。
帶皮馬鈴薯, 各約50 g	有孔蒸盤	100		100	30-35	
帶皮馬鈴薯, 各約 100 g	有孔蒸盤	100		100	35-40	
球芽甘藍	有孔蒸盤	100		100	25-30	
紅菜頭, 切片	有孔蒸盤	100		100	65-75	
蘆筍, 綠	有孔蒸盤	100		100	15-20	
蘆筍, 白	有孔蒸盤	100		100	20-35	
菠菜	有孔蒸盤	100		100	8-12	然後在鍋子裡和洋蔥和 蒜頭一起炒。
地瓜, 切片	有孔蒸盤	100		100	15-20	
將蕃茄去皮	有孔蒸盤	100		100	3-4	預熱。 番茄切塊, 蒸好後用冰 水沖洗乾淨。

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
櫛瓜, 切片	有孔蒸盤	100		100	15-20	
甜豌豆	有孔蒸盤	100		100	10-15	











### 19.3 魚類

請注意魚類的設定建議。

- 蒸煮是一種能讓魚肉不乾柴的無油烹調方法。
- 請確認, 基於衛生因素, 烹調後魚肉的核心溫度至少為 62至65 °C。這個溫度同時也是最佳的烹調溫度。
- 為保留其自然香氣以及魚肉水分, 魚肉在烹調後再加鹽調味。

- 使用有孔烹調容器時: 魚肉若嚴重沾黏, 請在容器上塗點油。
- 為避免魚肉湯汁弄髒爐腔, 將無孔烘烤層架推到由下數來的第一層。
- 帶皮魚片: 將魚肉帶皮的那一面朝上, 以保留其結構和香氣。

#### 魚肉 - 蒸魚

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
鯛魚, 整隻, 各500 g	有孔蒸盤	100		100	20-30	在魚隻下方墊上半塊馬鈴薯, 就能以立起姿勢烹調魚隻。
魚餃, 各20-40 g	無孔蒸盤	90-100		100	8-12	在烹調容器上鋪上烘焙紙。
海蝦	無孔蒸盤	80		100	10-12	
龍蝦, 煮熟, 肉已取出, 復熱	有孔蒸盤	70-80		100	10-15	
鯉魚, 藍色, 整隻, 1.5 kg	無孔蒸盤	90-100		100	35-45	含湯汁
鱒魚, 各250 g	無孔蒸盤	180		60	8-12	
鮭魚片, 各150 g	有孔蒸盤	80		100	20-25	
鮭魚, 整隻, 2.5 kg	有孔蒸盤	100		100	65-75	
淡菜, 1.5 kg	有孔蒸盤	100		100	12-15	淡菜的殼一打開, 就是熟了。
黑鱈魚, 整隻, 800 g	有孔蒸盤	90-100		100	20-25	
鮫鱈魚片, 各300 g	玻璃烤盤	180-200		100	8-10	預熱。
鱸魚, 整隻, 各400 g	有孔蒸盤	90-100		100	20-25	

### 19.4 魚 - 低溫蒸氣烹調












使用低溫蒸氣烹調來處理魚肉。

- 使用70至90 °C之間的蒸氣, 魚肉不容易過熟和散開。在這個溫度範圍內蒸煮特別適用於脆弱的魚肉。
- 各種魚類的所示資料皆以魚片為依據。

- 為避免魚肉湯汁弄髒爐腔, 將無孔烘烤層架推到由下數來的第一層。
- 將煮好的魚肉放置在預熱的烹調用具上再上桌。
- 低溫蒸氣烹調無須預熱。將食材置入冷卻的烤箱, 然後再啟動本電器。

#### 魚類

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
生蠔, 10顆	無孔蒸盤	80-90		100	7-10	含湯汁
麗魚科, 吳郭魚, 各150 g	有孔蒸盤	80-90		100	15-17	
鯛魚, 各200 g	有孔蒸盤	80-90		100	17-20	
魚片, 各200-300 g	有孔蒸盤	80-90		100	17-20	
魚肉凍	肉凍模	80-90		100	50-90	

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
鯛魚, 整隻, 各250 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	17-20	
比目魚, 各300 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	17-20	
扇貝, 各15-30 g	無孔蒸盤	80-90	 100%	100	9-13	貝類越多, 烹調時間就越久。
鱒魚, 各250 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	15-17	
紅鯛魚, 各200 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	17-20	
紅鮭魚, 各120 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	15-17	
鮫鱈魚, 各200 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	15-17	
鯛魚捲, 填料, 各150 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	17-20	
比目魚, 各300 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	17-20	
鱸魚, 各150 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	15-17	
梭鱸, 各250 g	有孔蒸盤	80-90	 100%	100	17-20	













## 19.5 魚肉 - 高溫烹調

請注意高溫烹調的設定建議。

- 蒸氣和熱風的組合是烹調許多魚類的理想方式。在進行這種操作模式時, 爐腔是密封的, 水分会防止傳統熱風造成的乾燥效果。透過可變式水分調節可為每一種食材提供最佳烹調條件。
- 所標示的烹調時間是參考值, 取決於食材的原始溫度和煎烤時間長短。請使用核心溫度探針, 可達到更好的控制。提示和最佳目標溫度請參閱核心溫度探針 → 頁次 16。

- 於烹調前一小時將肉品從冰箱取出。
- 使用有孔烹調容器或烤架時, 請在其下方推入一個無孔烹調容器。為避免燒焦, 可在無孔烹調容器內加入些許水。若想取得美味的醬汁基底, 還可在無孔烹調容器中加入蔬菜、葡萄酒、香料和香草植物。
- 若想品嚐帶血或粉紅色的肉品: 在達到所需核心溫度前 5 °C 打開電器門, 然後稍待片刻, 直至達到目標溫度。打開電器門, 可防止肉品過熟, 讓肉品靜置。
- 靜置: 烹調結束後讓肉品在烤架上再靜置 5 分鐘。此舉可讓肉品「放鬆」。肉汁的循環降低, 切肉的時候比較不會流失肉汁。

## 肉類

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
鴨胸肉, 微煎烤過, 粉紅色, 各350 g	無孔蒸盤	170-180	 30%	30	10-20	
菲力, 微煎烤過, 粉紅色, 包在酥皮麵團內, 600 g	無孔蒸盤	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	在烹調容器上鋪上烘焙紙。
肉派	法式鹹派烤模	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
小牛膝, 1公斤	無孔蒸盤	1. 180 2. 120	1.  100% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
小牛背肉, 微煎烤過, 粉紅色, 1 kg	無孔蒸盤	160-180	 30% 或  60%	30 或 60	20-30	若已在無孔烹調容器內添加水, 則30%的加濕就足夠。
煙燻豬肉, 熟食, 切片	無孔蒸盤	100	 100%	100	15-20	
脆皮燒肉, 帶皮烤豬肉, 全熟, 1.5 kg	1. 烤架 2. 無孔蒸盤	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  100%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	烹調前在皮面上用刀子劃出格紋。使用核心溫度探針: 第一階段先加熱到約65-70 °C的核心溫度, 第二階段則是加熱到70-75 °C的核心溫度。

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
羊腰肉, 微煎烤過, 粉紅色, 各150 g	無孔蒸盤	160-170	☁ 或 ☁ 30%	0 或 30	12-15	
羔羊腿, 微煎烤過, 粉紅色, 1.5 g	無孔蒸盤	1. 200 2. 140	1. ☁ 2. ☁ 30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
手撕豬肉, 1公斤	無孔蒸盤	150	☁ 100%	100	110	
小鹿背肉, 微煎烤過, 粉紅色, 各500 g	無孔蒸盤	160-170	☁ 或 ☁ 30%	0 或 30	12-18	
烤牛肉, 全熟, 1.5 kg	1. 烤架 2. 無孔蒸盤	1. 230 2. 160	1. ☁ 2. ☁ 30%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	若已在無孔烹調容器內添加水, 則30%的加濕就足夠。
烤牛排, 微煎烤過, 粉紅色, 1 kg	無孔蒸盤	170-180	☁ 30%	30	50-60	
烤豬肉, 豬頸肉或豬肩肉, 全熟, 1-1.5 kg	1. 烤架 2. 無孔蒸盤	1. 200-220 2. 160-180	1. ☁ 2. ☁ 30%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	若已在無孔烹調容器內添加水, 則30%的加濕就足夠。
香腸, 水煮過, 加熱	無孔蒸盤	85-90	☁ 100%	100	10-20	例如: 里昂香腸、白香腸

## 19.6 肉類和禽類 - 低溫烹調

請注意低溫蒸氣烹調肉類和禽類的設定建議。

- 低溫烹調的溫度介於60和80 °C之間, 烹調持續時間則介於數分鐘至數小時之間。這種烹調方式主要適用於肉類和魚類料理。這種烹調方式可保留食物細嫩和多汁的特性。經過溫和加熱後, 肉質細緻多汁, 呈現均勻的粉紅色, 除了薄薄的外皮。不需要翻面或淋油。
- 所標示的烹調時間是參考值, 取決於食材的原始溫度和煎烤時間長短。請使用核心溫度探針, 可達到更好的控制。提示和最佳目標溫度請參閱核心溫度探針 → 頁次 16。
- 於烹調前一小時將肉品從冰箱取出。
- 烹調前基於衛生因素先在平底鍋內高溫略微煎烤肉品的每一面。此舉可使外皮酥脆, 防止肉汁流出, 保有一般的煎烤香氣。

- 酌量調味: 肉品緩慢熟成會強化所有香氣。
- 相較於傳統的烹調方法, 低溫烹調會更加強化自然野味和馬肉的原始味道。
- 請使用「低溫烹調」操作模式☁。食材本身散發的水分会保留在爐腔內, 避免食材變乾。
- 進行此操作模式時不需要預熱。
- 請注意, 核心溫度不能高於爐腔溫度。經驗法則: 請選擇高於所需核心溫度10至15 °C的爐腔溫度。
- 若賓客來遲, 可於烹調時間即將結束時將溫度降低至60 °C, 以延長烹調時間。若要停止烹調程序, 爐腔溫度不得高於所需核心溫度。大塊食材可留在爐腔內1至1.5小時, 小塊食材則30至45分鐘。
- 將煮好的魚肉放置在預熱的烹調用具上再上桌。

## 肉類/禽類

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
鴨胸肉, 粉紅色, 各350 g	無孔蒸盤	70-80	☁	-	40-60	烹調後可用平底鍋短暫煎烤皮側, 使其呈現酥脆口感。或: 5分鐘燒烤 + 循環空氣 230 °C。
鴨胸肉, 粉紅色, 各350 g	無孔蒸盤	70-80	☁	-	40-70	
小牛菲力, 全熟, 1 kg	無孔蒸盤	80-90	☁	-	150-200	
去骨羊腿肉, 綁線, 粉紅色, 1.5 kg	無孔蒸盤	70-80	☁	-	180-240	烹調前在加入蒜頭和香草植物的油中翻炒
牛菲力, 粉紅色, 1 kg	無孔蒸盤	70-80	☁	-	120-180	
牛排, 粉紅色, 各175 g	無孔蒸盤	70-80	☁	-	30-60	

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
烤牛排, 粉紅色, 1-1.5 kg	無孔蒸盤	70-80		-	150-210	
豬菲力, 全熟, 各70 g	無孔蒸盤	90		-	90-115	
厚切豬排, 全熟, 各 70 g	無孔蒸盤	80		-	50-70	

## 19.7 禽類

請注意禽類的設定建議。

- 組合操作時的水分可避免食材變乾, 這正是處理禽類最重要的一點。同時食材表面在高溫作用下還能呈現酥脆的焦化作用。高溫蒸氣的熱傳導能力是傳統熱風的兩倍, 可觸及到食物的每個部分。高溫蒸氣可讓雞肉表皮呈現均勻焦化的酥脆效果, 同時保有細緻多汁的口感。

- 所標示的烹調時間是參考值, 取決於食材的原始溫度。請使用中心溫度探針, 可達到更好的控制。請勿將中心溫度探針插入中間或空腔, 而是插入雞胸肉內。其他提示和最佳目標溫度請參閱中心溫度探針 → 頁次16。
- 若主要以香料和少許油或不添加油來調味禽肉, 就能讓雞皮酥脆。

## 禽類

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
鴨肉, 整隻, 3 kg	無孔蒸盤	1. 150-160 2. 220	1. 2.	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	胸肉朝下烹調。經過一半烹調時間後, 將鴨隻翻面。如此一來, 鴨胸肉才不會流失太多肉汁。
鴨胸肉, 煎烤過, 粉紅色, 各350 g	無孔蒸盤	160		0	25-30	
肥肝醬	肉凍模	65		100	50	
雞肉, 整隻, 1.5 kg	1. 無孔蒸盤 2. 烤網	1. 150 2. 230	1. 2.	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	將綁在一起的腿肉和胸部朝上烹調。
雞胸肉, 填料, 已蒸過, 各200 g	有孔蒸盤	100		100	25-30	食譜秘訣: 填入波菜和羊乳酪。
火雞胸肉, 已蒸過, 各300 g	有孔蒸盤	100		100	17-25	
小雞、鶉鶉, 已蒸過, 各150-200 g	有孔蒸盤	100		100	20-25	
小雞、鶉鶉, 已蒸過, 各150-200 g	無孔蒸盤	180-200	 或 	60 或 80	15-20	食譜秘訣: 刷上油和普羅旺斯香草。
鴿子, 已蒸過, 各300 g	有孔蒸盤	100		100	25-35	
鴿子, 各300 g	無孔蒸盤	180-200	 或 	60 或 80	25-30	



## 19.8 舒肥烹調

真空低溫烹調是在「真空」下以介於50-95 °C之間的低溫和100 %蒸氣烹調食材。

### ⚠ 警告 – 危害健康的風險!

由於真空低溫烹調的烹飪溫度較低，若未遵守以下使用說明和衛生說明，將造成健康風險。

- ▶ 僅限使用高品質的新鮮食材。
  - ▶ 洗淨並消毒雙手。使用一次性手套或燒烤夾。
  - ▶ 對於要求嚴格的食材，例如：禽肉類、蛋類及魚類，應特別謹慎處理。
  - ▶ 請徹底洗淨蔬菜和水果並於必要時將其去皮。
  - ▶ 保持工作檯面和砧板乾淨。針對不同的食材，請使用不同的砧板。
  - ▶ 維持冷鏈條件。僅於準備食材時，才將食材從冷鏈條件中取出。將真空的食材再次放入冰箱，直到烹調前。
  - ▶ 這些食物只適合立即食用。烹調結束後，應立即食用這些食物，不宜存放過久。亦勿將食物存放於冰箱。這些食物不宜重新加熱。
- 進行此操作模式時不需要預熱。
  - 真空低溫烹調是一種非常溫和且低脂的烹調方式，適合烹調肉類、魚類、蔬菜和甜點。使用真空密封器將食材密封在一種專門的耐熱烹煮袋內。
  - 利用真空袋的保護功能，可保留食物的營養成份及香氣。藉由低溫再加上直接傳熱的方式，能夠精準達到所需的烹煮熟度。食材過熟的情形幾乎不可能發生。
  - 請注意烹調表中所示的份量資訊。量大和份量多時，請調整烹調時間。所示的魚肉、肉品和禽類分量相當於一人食用量。所示蔬菜和甜點份量相當於四人食用量。
  - 可同時使用最多2層進行烹調。為取得最佳烹調結果，請將烹調容器推至第1和第3層。若僅使用一層烹調，請使用第2層。
  - 真空低溫烹調時僅限使用其專用的耐熱真空袋。請勿使用購買食材時所使用的真空袋進行烹調，例如：分裝好的魚肉。這種真空袋不適用於真空低溫烹調。
  - 為達到均勻的熱傳導和最佳的烹調結果，請使用可99 %真空封口的箱式真空封口機來密封食材。

### 真空密封

真空密封可將食材密封在專用的塑膠袋內。

真空密封時請注意以下事項：

- 真空包裝袋內無空氣或幾乎無空氣。
- 接縫處確實密封。
- 真空包裝袋沒有破洞。請勿使用中心溫度探針。
- 一起密封的肉塊或魚片不能重疊在一起。

- 真空處理蔬菜和甜點時應盡量鋪平。

烹調前請檢查，真空包裝袋是否仍為真空。如有疑慮，請將食材改放至新的真空包裝袋，然後重新真空密封。食物最早只能在進行烹調程序的前一天進行真空密封。如此才能避免蔬菜等食材釋放氣體，阻礙傳熱或防止食材因真空壓力產生結構上的變化，導致其烹調特性有所變化。

### 食材品質

原始食材的特性會100 %影響到烹調結果的品質。請僅使用最高級的新鮮食材。唯有如此，才能確保烹調結果安全又美味。

### 做法

真空烹調法可鎖住食物香氣，並強化食材的原有口感。請注意，平常同等份量的辛香料例如調味料、香草植物及大蒜的味道可能會比原先更強烈。因此，請先將平常用量減半。

高品質的原食材通常只需加上一小片奶油和少許鹽和胡椒就可放進真空包裝袋內。食物本身散發的強烈天然香氣大多足以讓人沈浸其中久久無法忘懷。

真空密封的食材請勿在烹調容器中堆疊或排得太緊密。為確保熱力平均分散，請注意食材不要互相接觸。若有數個真空包裝袋，可同時使用兩層。

完成烹調程序後，小心地取出真空包裝袋，否則熱水會積聚在真空包裝袋上。將無孔烹調容器推到有孔烹調容器和高溫食物的下一層。

先擦乾真空包裝袋外側，放在乾淨的無孔烹調容器上，再用剪刀剪開。將其所有內容物和所含液體全數倒入烹調容器中。




食材在完成舒肥烹調後可如下述處理：






- 蔬菜：在平底鍋或鐵板燒上稍微煎烤，以使其散發燒烤香氣。同時可為蔬菜調味或加入其他配料，不會讓蔬菜冷掉。
- 魚：調味後淋上高溫奶油。由於許多魚肉在舒肥烹調後容易分散，可依照個人意願在進行舒肥烹調前先略微煎烤魚肉。經過舒肥烹調後，若食材還未達到預期熟度，可延長煎烤時間。
- 肉：每一面高溫煎烤數秒鐘。如此可讓肉品外皮酥脆，保有一貫的燒烤香氣，還可避免過熟。使用鐵板燒或燒烤，效果特別好。

**注意事項：**肉塊放入高溫油液之前，請先用廚房紙巾擦乾，以免油液飛濺。




請將菜餚擺在預熱過的餐盤上，上菜時請盡量附上熱醬或熱奶油，因為舒肥烹調是採用相對低溫料理食物。

## 舒肥 - 肉類






食材	附件 / 烹調用具	溫度，單位： °C	加熱模 式	烹調時 間，單 位：分鐘	備註
鴨胸肉，帶血，各 180 g	有孔蒸盤	58	 100%	100	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後，在高溫下快速煎香兩面。可使外皮酥脆，並散發平常烘烤的香氣，也不會把肉煮過頭。
鴨胸肉，粉紅色，各 180 g	有孔蒸盤	63	 100%	90	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後，在高溫下快速煎香兩面。可使外皮酥脆，並散發平常烘烤的香氣，也不會把肉煮過頭。
鴨胸肉，全熟，各 180 g	有孔蒸盤	70	 100%	85	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後，在高溫下快速煎香兩面。可使外皮酥脆，並散發平常烘烤的香氣，也不會把肉煮過頭。

食材	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
小牛臀牛排, 各160 g	有孔蒸盤	60		80	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後, 在高溫下快速煎香兩面。可使外皮酥脆, 並散發平常烘烤的香氣, 也不會把肉煮過頭。
牛排, 帶血, 各180 g	有孔蒸盤	58		60	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後, 在高溫下快速煎香兩面。可使外皮酥脆, 並散發平常烘烤的香氣, 也不會把肉煮過頭。
牛排, 粉紅色, 各180 g	有孔蒸盤	63		50	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後, 在高溫下快速煎香兩面。可使外皮酥脆, 並散發平常烘烤的香氣, 也不會把肉煮過頭。
牛排, 全熟, 各180 g	有孔蒸盤	70		45	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後, 在高溫下快速煎香兩面。可使外皮酥脆, 並散發平常烘烤的香氣, 也不會把肉煮過頭。
厚切豬排, 各80 g	有孔蒸盤	63		75	完成在鐵板燒或烤架上的烹調程序後, 在高溫下短暫煎兩面。可使外皮酥脆, 並散發平常烘烤的香氣, 也不會把肉煮過頭。


### 舒肥 - 禽類

食材	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
鴨胸肉, 各350 g	有孔蒸盤	58		70	完成烹調程序後, 在高溫平底鍋內將外皮煎至酥脆。
肥鵝肝醬, 1捲, 各300 g	有孔蒸盤	80		30	食譜秘訣: 清理鵝肝, 並加入其他配料。用保鮮膜捲起來, 並戳幾個洞。將鵝肝捲真空密封, 進行真空低溫烹調前放入冰箱冷藏數小時。
雞胸肉, 各250 g	有孔蒸盤	65		60	

### 舒肥 - 魚類/海鮮

食材	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
海蝦, 各125 g	有孔蒸盤	60		30	食譜秘訣: 加入橄欖油、鹽和蒜頭後真空密封。
扇貝, 各20-50 g	有孔蒸盤	60		6-10	貝類越重, 烹調時間就越久。
鱈魚, 各140 g	有孔蒸盤	59		25	
鮭魚片, 各140 g	有孔蒸盤	58		30	可依個人喜好於烹調後在高溫平底鍋內略微煎烤。
梭鱸, 各140 g	有孔蒸盤	60		20	

### 舒肥 - 蔬菜

食材	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
蘑菇, 切成四等份, 500 g	有孔蒸盤	85		20	食譜秘訣: 加入奶油、迷迭香、蒜頭和鹽巴後真空密封。

食材	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
菊苣, 切半, 4-6個	有孔蒸盤	85		40	食譜秘訣: 菊苣切半。加入柳橙汁、糖、鹽、奶油和百里香後真空密封。
白蘆筍, 整根, 500 g	有孔蒸盤	85		45	食譜秘訣: 加入奶油、鹽和少許糖後真空密封。
綠蘆筍, 整根, 600 g	有孔蒸盤	85		15-20	食譜秘訣: 食材真空密封前川燙過即可保持鮮綠。加入奶油、鹽和胡椒後真空密封。
紅蘿蔔, 切成0.5 cm的片狀, 600 g	有孔蒸盤	95		35-40	食譜秘訣: 加入柳橙汁、咖哩和奶油後真空密封。
馬鈴薯, 削皮, 切成2x2 cm大小的塊狀, 800 g	有孔蒸盤	95		40	食譜秘訣: 加入奶油和鹽後真空密封。適合用於沙拉等菜餚的前置處理。
馬鈴薯, 不削皮, 整顆或切半, 800 g	有孔蒸盤	95		50	食譜秘訣: 加入奶油和鹽後真空密封。事先將其徹底清洗乾淨。
小蕃茄, 整顆或切半, 500 g	有孔蒸盤	85		15	食譜秘訣: 加入橄欖油、鹽和糖後真空密封。混合紅色及黃色小蕃茄。
南瓜, 切成2x2 cm大小的小塊狀, 600 g	有孔蒸盤	90		20-25	烹調時間可能會因南瓜品種不同而有差異。
櫛瓜, 切成1 cm片狀, 600 g	有孔蒸盤	85		30	食譜秘訣: 加入橄欖油、鹽和百里香後真空密封。
甜豌豆, 整個, 500 g	有孔蒸盤	85		5-10	食譜秘訣: 加入奶油和鹽後真空密封。

## 舒肥 - 甜點

食材	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
鳳梨, 切成1.5 cm的片狀, 400 g	有孔蒸盤	85		70	食譜秘訣: 加入奶油、蜂蜜和香草後真空密封。
蘋果, 削皮, 切成0.5 cm片狀, 2-4個	有孔蒸盤	85		10-15	食譜秘訣: 加入焦糖漿後真空密封。
香蕉, 整根, 2-4根	有孔蒸盤	65		15-20	食譜秘訣: 加入奶油、蜂蜜和香草莢後真空密封。
西洋梨, 削皮後切成楔形, 2-4顆	有孔蒸盤	85		30	食譜秘訣: 加入蜂蜜或糖調味。
金桔, 切半, 12-16顆	有孔蒸盤	85		75	食譜秘訣: 加入奶油、香草莢、蜂蜜和杏桃醬後真空密封。用熱水洗過後, 切半並去籽。
香草醬, 0.5 l	有孔蒸盤	82		18-20	食譜秘訣: 0.5公升牛奶、1顆蛋、3個蛋黃、80克糖、1根香草莢。

## 19.9 燒烤

請注意燒烤的設定建議。















共有三種燒烤功能, 可根據您的需求焗烤、燒烤(大面積燒烤和循環空氣)或同時焗烤加燒烤食材(大面積燒烤等級1 + 加濕以及大面積燒烤等級2 + 加濕)。

- | 以230 °C的溫度和大面積燒烤 + 循環空氣進行焗烤: 又稱脆皮烘烤。烹調程序的最後一個步驟。可讓食材表面呈現焦化的酥脆口感。只需要幾分鐘的時間。食材已預先烹調過。
- | 以180-200 °C的溫度和大面積燒烤 + 循環空氣進行燒烤: 表面經過烘烤的完整烹調程序。此烹調程序的時間會比焗烤還長。食材無須預先烹調。

- - | 大面積燒烤等級1 + 加濕和以大面積燒烤等級2 + 加濕進行焗烤 + 燒烤: 使用這兩種功能將於一種加熱模式同時執行兩個步驟。透過蒸氣烹調食物, 例如: 焗烤馬鈴薯, 然後在步驟二進行焗烤。
- 燒烤時, 請務必關閉電器門。
- 使用大面積燒烤加上循環空氣的功能時, 只需預熱5分鐘。不需要等到本電器達到設定的溫度。使用大面積燒烤加上循環空氣的功能時, 所選溫度和本電器內的實際溫度可能會有差異。燒烤是一種比較快速的高溫烹調程序。此時須選擇能使食材表面焦化或進行烘烤的實際溫度還高的溫度。

- 搭配核心溫度探針使用大面積燒烤加上循環空氣或大面積燒烤加上加濕功能時，請注意核心溫度探針須至少與烤架相距5公分。否則高溫的烤架加熱元件可能會損壞核心溫度探針。




## 燒烤











食物	附件 / 烹調用具	層架位置	溫度, 單位: °C	加熱模式	加濕, 單位: %	烹調時間, 單位: 分鐘	備註
蛋白酥皮, 蛋糕或甜點上面	烤架	2	230			3-8	
夾料土司	烤架或無孔蒸盤	2	200			12-15	
鱒魚, 整隻	烤架或無孔蒸盤	2	230			每一面 12-15	食譜秘訣: 加入檸檬片和歐芹。
燒烤茄子, 切片	無孔蒸盤	2	200			20	
燒烤蔬菜, 700 g	無孔蒸盤	2	230			20-25	例如: 櫛瓜
焗烤蔬菜	無孔蒸盤	2	190			30-35	例如: 綠花椰和花椰菜
蔬菜串	無孔蒸盤或烤架	2	230			每一面15	烹調時間視蔬菜種類而定。
雞腿, 各350 g	烤架或無孔蒸盤	2	180-200			35-40	
漢堡排, 125 g, 符合EN60350-1	烤架或無孔蒸盤	2	230			每一面 12-15	本電器先預熱5分鐘。
焗烤馬鈴薯, 1 kg 馬鈴薯	烤架或無孔蒸盤	2	180			35-40	
千層麵	烤架	2	180			40-45	
地瓜, 切片	無孔蒸盤	2	200			15	
土司, 符合EN60350-1	烤架	1	230			5-7	本電器先預熱5分鐘。
烘烤過的櫛瓜, 有填料, 縱向切半	無孔蒸盤	2	180			30-40	

## 19.10 配菜

請注意配菜的設定建議。  
亦請注意包裝上的規定。

## 配菜








食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模式	加濕, 單位: %	烹調時間, 單位: 分鐘	備註
印度香米, 250 g + 500 ml的水	無孔蒸盤	100		100	20-25	
小麥片, 250 g + 250 ml的水	無孔蒸盤	100		100	10-15	
庫斯庫斯, 250 g + 250 ml的水	無孔蒸盤	100		100	10-15	

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
馬鈴薯丸子, 各90 g	有孔蒸盤 或 無孔蒸盤	95-100		100	25-30	
長米, 250 g + 500 ml 的水	無孔蒸盤	100		100	25-30	
糙米, 250 g + 375 ml 的水	無孔蒸盤	100		100	30-35	
玉米粥, 250 g + 625 ml的水做成硬的玉 米粥, 250 g + 1125 ml的水做成軟的 玉米粥	無孔蒸盤	100		100	10-15	
藜麥, 250 g + 500 ml 的水	無孔蒸盤	100		100	30-40	
義式燉飯, 250 g + 750 ml的高湯	無孔蒸盤	100		100	35-40	
紅豆	無孔蒸盤	100		100	85-95	浸泡1小時。 水覆蓋過食材。
紅扁豆, 250 g + 375 ml的水	無孔蒸盤	100		100	15-20	
扁豆, 250 g + 375 ml 的水	無孔蒸盤	100		100	50-60	
白豆, 預泡軟, 250 g + 1 l的水	無孔蒸盤	100		100	55-65	

## 19.11 甜點

請注意甜點的設定建議。

### 甜點

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
法式烤布蕾, 各130 g	有孔蒸盤	90		80	55-65	
饅頭或酵母餃子, 各 100 g	無孔蒸盤	100		100	20-30	蒸煮前讓饅頭發酵30 分鐘。 → 「發酵麵糰 - 發 酵」, 頁次40
水果餡餅或焦糖布丁, 各130 g	有孔蒸盤	90		100	35-40	
蜜餞	無孔蒸盤	100		100	20-25	例如: 蘋果、西洋梨、 大黃 食譜秘訣: 加入糖、香 草糖、肉桂或檸檬汁。
米布丁, 200 g米 + 800 ml牛奶	無孔蒸盤	100		100	55-60	使其冷卻10分鐘並攪 拌。 食譜秘訣: 加入水果、 糖或肉桂。
柳橙餡餅	有孔蒸盤	90		100	40-45	
水煮梨	有孔蒸盤	100		100	45-50	

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
焗烤甜點	無孔蒸盤	180-200	0% 或 60%	0 或 60	20-40	預熱。 例如: 粗粒麵粉、誇克 乳酪或預煮米布丁
舒芙蕾	無孔蒸盤	160	0%	0	30	含水果、巧克力、香草

## 19.12 其他

請注意設定建議。

### 其他

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
消毒, 例如: 奶瓶、果 醬罐	烤架	100	100%	100	20-25	
烘乾水果或蔬菜	有孔蒸盤	80-100	0%	0	180-300	例如: 將番茄、菇類、 櫛瓜、蘋果、西洋梨等 切成薄片
雞蛋, 硬	有孔蒸盤	100	100%	100	13-15	預熱。
雞蛋, 中等	有孔蒸盤	100	100%	100	7	預熱。
雞蛋, 軟	有孔蒸盤	100	100%	100	4	預熱。
蛋花湯, 500 g	玻璃烤盤	90	100%	100	25-30	
粗粒麵粉丸子	無孔蒸盤	90-95	0%	0	12-15	
熱毛巾	無孔蒸盤	100	100%	100	10-15	浸濕毛巾。
焗烤馬鈴薯, 1 kg馬鈴 薯	焗烤模	180	30%	30	45-65	
千層麵	無孔蒸盤	170-190	30% 或 60%	30 或 60	40-55	
舒芙蕾, 舒芙蕾起司蛋 糕	舒芙蕾烤模	160	0%	0	30	
溶化巧克力	耐熱烹調用具	60	100%	100	15-20	使用耐熱的透明膜蓋 住。
融化奶油	耐熱烹調用具	90	30%	30	15-25	






























## 19.13 糕點












請注意糕點的設定建議。

- 使用蒸氣烤箱可為烘焙食品提供最佳的濕氣環境:
  - 0% | 熱風 + 0%加濕: 水果蛋糕法式鹹派可能會流出多餘的水分。此操作模式相當於傳統烤箱的熱風。
  - 30% | 熱風 + 30%加濕: 磅蛋糕不會變乾。食材本身的濕氣不會從爐腔逸出。
  - 60%-100% | 熱風 + 60 -100%加濕: 酥皮麵團和酵母糕點內部蓬鬆, 外部酥脆有光澤。

- 若只使用一層進行烘焙, 則請使用第2層。若同時使用兩層烘焙, 則使用第1第3層, 並將無孔烘烤層架推入第2層。若使用高烤模, 請將高烤模放置在推入第一層的烤架上。
- 使用加濕功能時, 本電器會為食物添加水分。熱風模式(0%加濕)和加濕等級30%時可使用加濕功能。請於烤麵包或酵母蛋糕的烘烤程序一開始就使用此功能。此功能可讓烘焙食品蓬鬆, 表面酥脆且有光澤。


## 糕點

食物	附件 / 烹調用具	層架位置	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
蘋果派, 符合 EN60350-1	彈簧扣烤模, 直徑 20 cm	2	160		0	110	
貝果	無孔蒸盤	2	190-210	 或 	80 或 100	20-25	
法國麵包, 已預烤	烤架	2	190-210	 或  或 	0、30、 60或80	10-15	
海綿蛋糕底, 高, 6個蛋	彈簧扣烤模	2	150		0	45	
海綿蛋糕底, 平 面, 2個蛋	無孔蒸盤	2	200		100	8-10	例如: 用於瑞士 卷
酥皮麵團小糕點	無孔蒸盤	2	190-210	 或 	80 或 100	10-18	例如: 加上罌粟 籽、杏仁膏或加 上火腿、乳酪做 成辣味鹹點
布里歐麵包、小麵 包	無孔蒸盤	2	160		0	8-12	
小麵包, 各 50-100 g	1. 無孔蒸盤 2. 無孔蒸盤	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	步驟2. 170 °C (淺色) 或230 °C (深 色)
小麵包, 已預烤	烤架	2	150-170		0	8-10	一開始就使用加 濕功能。
麵包, 0.5-1 kg	1. 無孔蒸盤 2. 無孔蒸盤	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	步驟2. 170 °C (淺色) 或230 °C (深 色) 若要精準控 制烹調時間點, 請使用核心溫度 探針 → 頁次16。 放在烤架冷卻。
麵糊製成的扁平蛋 糕	無孔蒸盤	2	160-165		0	35-40	
圓環蛋糕, 1 kg麵 粉	中空環狀烤模	2	160-175		30	45-50	
酵母薄皮蛋糕	無孔蒸盤	2	160-170	 或  或 	0、30或 60	30-45	製作酵母薄皮蛋 糕含溼鋪料時, 如: 梅子蛋糕或 洋蔥蛋糕, 請使 用0%加濕, 若含 乾鋪料, 例如: 奶酥蛋糕, 則請 使用60%加濕。
辮子麵包, 500 g 麵粉	無孔蒸盤	2	160-170		30	25-35	一開始: 加濕一 次
瑪芬	瑪芬烤盤	2	170		30	20-30	
馬卡龍	無孔蒸盤	2	150-160		0	15-20	
餅乾	無孔蒸盤	2	150-165		0	10-20	
法式鹹派, 派	法式鹹派烤模	2	1. 230 2. 180	1.  2. 	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
磅蛋糕	長條烤模 或 彈簧扣烤模	2	165-170	 或 	0 或 30	50-75	

食物	附件 / 烹調用具	層架位置	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
小蛋糕, 符合 EN60350-1	無孔蒸盤	2	160		0	25-30	
小蛋糕, 符合 EN60350-1	有孔蒸盤	1+3	150		0	30-35	使用第1層和第3層。
奶油酥餅, 符合 EN60350-1	無孔蒸盤	2	140		0	50	
奶油酥餅, 符合 EN60350-1	有孔蒸盤	1+3	140		0	50	使用第1層和第3層。
水果塔	水果塔烤模	2	190-200	 或 	0 或 30	30-45	例如: 加上蘋果、巧克力、杏子, 或加上蘆筍、洋蔥、乳酪做成辣味鹹點
全麥麵包	長條烤模	2	1. 230 2. 200	1.  2. 	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	一開始就使用加濕功能。
薄硬餅乾, 符合 EN60350-1	無孔蒸盤	2	150		0	40	
奶油夾心餅、泡芙	無孔蒸盤	2	180-190	 或 	0 或 30	40-45	




### 19.14 發酵麵糰 - 發酵

本電器提供能使麵團發酵又不會乾掉的理想條件。

- 此時請使用「發酵麵糰」操作模式.

- 不需要用濕布蓋住麵團。發酵所需時間只需傳統發酵的一半。
- 所示的發酵時間僅為參考值。讓麵團發酵到面積成兩倍大。


#### 發酵麵糰

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
麵食, 披薩	攪拌杯	38		-	25	例如: 酵母麵團, 烘焙發酵, 發酵麵團
麵食, 麵包	攪拌杯	45		-	40	例如: 酵母麵團, 烘焙發酵, 發酵麵團
麵食, 布里歐麵包	攪拌杯	45		-	55	例如: 酵母麵團, 烘焙發酵, 發酵麵團

### 19.15 復熱 - 加熱

使用蒸氣輔助溫和地加熱食材。食材的口感和外觀有如現做的一般。也可烘烤前一天的烘焙食品。


- 蒸氣烤箱能提供加熱熟食, 但又不曾使熟食流失水分的最佳條件。能保有食材的味道和品質, 口感就像現做的一般。

- 此時請使用「復熱」操作模式.
- 請勿蓋住食材。請勿使用鋁箔紙或保鮮膜。
- 所示資料為一人份。量多時也可在無孔烘烤層架上加熱。此時須延長所示的時間。

#### 復熱

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
法國麵包、小麵包, 冷 凍	烤架	140		-	10-15	
法國麵包、小麵包, 前 一天烘焙	烤架	180		-	4-7	



食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
烤肉, 切片, 各150 g	無孔蒸盤	120		-	15-20	切成手指厚的片狀, 不要疊放, 將醬汁一併倒入烹調容器中, 食材口感更多汁。
蔬菜	盤子	120		-	10-12	
披薩, 前一天烘焙, 未 冷凍	烤架	180		-	8-10	
澱粉類配菜	盤子	120		-	8-12	例如: 麵條, 切四等分的馬鈴薯、飯, 薯條或炸馬鈴薯丸等烘烤或油炸食物不適合
已裝盤的菜餚	盤子	120		-	15-20	

### 19.16 解凍

使用本電器可溫和地解凍食材, 相較於在冰箱解凍, 時間更快, 相較於微波爐則解凍效果更均勻。

#### 警告 – 嚴重危害健康的風險!

肉類和禽類解凍可能有沙門氏菌風險。肉類和禽類可能會傳播細菌。

- ▶ 葷食解凍後的液體務必丟棄。解凍後的液體不得接觸到其他食材。
- ▶ 在食材下方推入無孔烘烤層架。倒掉無孔烘烤層架上積聚的肉類和禽類解凍液體。然後清潔水槽, 並用大量水沖洗。使用熱肥皂水或置入洗碗機中清潔烘烤層架。
- ▶ 解凍後, 以180 °C的熱風運行蒸氣烤箱15分鐘。

- 此時請使用「解凍」操作模式\*。
- 進行此操作模式時不需要預熱。
- 所標示的解凍時間僅為參考值。解凍時間取決於冷凍食材的大小、重量和形狀。若要縮短解凍時間, 將食材平鋪, 且勿疊放。
- 解凍前才將食材從包裝袋取出。
- 僅請解凍立即使用的份量。
- 請記住, 食材解凍後無法久放, 會比新鮮食材容易腐爛。食材解凍後請立即處理, 並完全煮熟。
- 解凍到一半時, 將肉品和魚肉翻面, 若為莓果或肉塊之類的塊狀食材, 則將食材分開。魚肉不需要完全解凍。當魚肉表面解凍到可以吸收調味料的軟度, 就可以了。

### 解凍

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
	有孔蒸盤	45-50		-	6-8	
	有孔蒸盤	45-50		-	90-120	
	有孔蒸盤	45-50		-	15-20	
	有孔蒸盤	45-50		-	10-12	
	有孔蒸盤	45-50		-	40-55	
	有孔蒸盤	45-50		-	60-70	
	有孔蒸盤	45-50		-	40-50	



### 19.17 熬煮

用寬口密封瓶保存水果和蔬菜。

- 使用本電器可輕鬆熬煮水果和蔬菜。
- 買來或收成後立刻熬煮食材。食材長時間存放, 其所含的維生素會降低, 也容易發酵。
- 請僅使用完好無損的蔬果。
- 本電器不適用於熬煮肉類。

- 請仔細檢查寬口密封瓶、橡膠密封環、夾子和彈簧。
- 在溫度100 °C以及濕度100 %的蒸氣烤箱中熬煮20至25分鐘前, 請消毒洗淨的密封玻璃瓶。
- 將密封的寬口密封瓶置入有孔烹調容器上。密封玻璃瓶彼此之間不得靠在一起。
- 烹調時間結束後, 打開爐腔門。寬口密封瓶完全冷卻後, 再從爐腔取出。

**熬煮**

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
水果、蔬菜, 在密封的寬口密封瓶內, 0.75 l	有孔蒸盤	100	 100%	100	35-40	
豆類、豌豆, 在密封的寬口密封瓶內, 0.75 l	有孔蒸盤	100	 100%	100	120	


**19.18 榨汁 - 莓果類**

使用本電器可輕鬆榨莓果汁, 還不需要清洗大量器具。

- 將莓果放入有孔烘烤層架中, 然後將該容器推入由下數來的第二層。再將無孔烘烤層架推到下一層, 以收集汁液。

- 讓莓果留在本電器內, 直至無汁液流出。
- 然後將莓果包在擦碗布內擠壓, 取出剩餘的汁液。

**榨汁 (莓果類)**

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
莓果類	有孔蒸盤 或 無孔蒸盤	100	 100%	100	60-120	

**19.19 製作優格**

使用本電器製作優格。

- 使用本電器可製作優格。
- 將經巴氏消毒的牛奶在爐具上加熱到90 °C, 以避免干擾優格菌的培養。保久乳則無須加熱。若使用冷牛奶製作優格, 需要較長的製作時間。
- 為使優格順利培養, 讓隔水加熱的牛奶冷卻到40 °C。
- 將含有指定優格菌的天然優格邊攪拌邊與牛奶混合。每100毫升的牛奶加入一至二湯匙的優格。

- 請注意包裝盒上有關優格發酵的相關說明。
- 將優格倒入洗淨的玻璃瓶內。
- 洗淨的玻璃瓶可置入本電器中, 以溫度100 °C和濕度100 %消毒20至25分鐘。將優格倒入消毒過的玻璃瓶內, 然後置入本電器前, 請先讓玻璃瓶和爐腔冷卻。
- 優格製作完成後放入冰箱冷藏。
- 若要製作較為凝固的優格, 可在加熱前在牛奶中加入脫脂奶粉。每一公升牛奶加入一至兩湯匙的脫脂奶粉。

**製作優格**

食物	附件 / 烹調用具	溫度, 單位: °C	加熱模 式	加濕, 單 位: %	烹調時 間, 單 位: 分鐘	備註
優格材料, 在密封的玻璃瓶內	有孔蒸盤	45	 100%	100	300	食譜秘訣: 在優格材料中加入果泥、果醬、蜂蜜、香草或巧克力, 增加風味。

**19.20 製作大型菜餚**

製作大型菜餚的建議

- 製作大型菜餚時, 可取出側面的推入式烤網。
- 此時須鬆開推入式烤網上的前方滾花螺母, 然後將推入式烤網向前拉出。
- 直接將烤網放在爐腔底部上, 然後將食材或烤肉置於烤網上。請勿將食材或烤肉直接放置在爐腔底部上。

- 食材烤色呈現金黃色即可, 色澤不宜過深。
- 請使用大且厚的食材。在烹調過程中會產生較少的丙烯醯胺。

**烘焙食品**

- 熱風溫度設定最高180 °C。

**餅乾**

- 在餅乾上塗上蛋液或蛋黃, 可減少丙烯醯胺的形成。
- 食材均勻分散在烤盤上。

**使用烤箱製作薯條**

- 薯條均勻分散在烤盤上, 不要重疊。
- 每個烤盤至少烤400 g, 薯條才不會過乾。

**19.21 減少產生丙烯醯胺的建議**

丙烯醯胺有害健康, 是高溫烹調穀物產品和馬鈴薯產品的產物。

**一般資訊**

- 盡可能縮短烹調時間。

## 20 客戶服務

若在使用上有任何疑問，無法自行排除電器故障或需要維修服務，請聯絡本公司的客戶服務。

有關您所在國家／地區的保固期和保固條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、經銷商或本公司網站查詢。

聯絡客戶服務時，需要提供電器的產品編號 (E-Nr.) 和生產編號 (FD)。

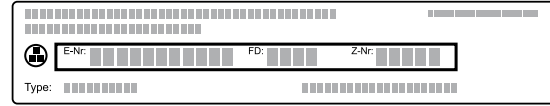
可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

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。

### 20.1 產品編號 (E-Nr.) 和生產編號 (FD)

可在電器的規格銘板上查看產品編號 (E-Nr.) 和生產編號 (FD)。

打開機門時，便可查看具有編號的規格銘板。



如需快速重複查看電器資料和客戶服務電話號碼，可將資料加以記錄。

## 21 符合性聲明

本公司 Gaggenau Hausgeräte GmbH 在此嚴正聲明配有 Home Connect 功能的家用電器符合指令 2014/53/EU 的基本要求以及其他相關的規定。

有關詳細的 RED 符合性聲明，您可以上網在 [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) 您的機器產品頁面中的其他文件查看相關資訊。



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

5 GHz WLAN (Wi-Fi)：僅限室內使用。

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi)：僅限室內使用。

2.4-GHz 頻帶 (2400–2483.5 MHz)：最大 100 mW

5-GHz 頻帶 (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz)：最大 100 mW

## 22 安裝說明

安裝電器時請依照此資訊。



### ⚠ 22.1 一般安裝注意說明

開始安裝本電器前，請詳讀這些注意說明。

#### ⚠ 警告 – 受傷風險!

本電器非常重。

- ▶ 需要兩人合力移動本電器。
  - ▶ 請僅使用合適的輔助工具。
- 進行安裝時，可能會碰觸到尖銳部件。
- ▶ 請戴上防護手套。

- 唯有按照本安裝說明正確安裝，才能保證使用的安全性。安裝人員必須承擔因錯誤安裝導致的損害責任。
- 執行任何作業之前，請關閉電源供應。
- 本電器拆封後，請先進行檢查。若在運輸途中受損，請勿接電。
- 請勿將門把做為搬運或安裝之用。
- 安裝時請遵守現行建築規範和各地區電力公司的規定。
- 按照安裝簡圖安裝本電器。請注意最小間距。
- 安裝在家具面板後方：必須採取適當措施排除電器運行時這類門板關閉的可能性。如果家具面板在運行時或冷卻期間（風扇模式下）無法維持敞開，可能會有過熱的危險。
- 初次使用前，請移除爐腔內及電器門上的包裝材料及貼膜。
- 圖中的尺寸，單位為 mm。

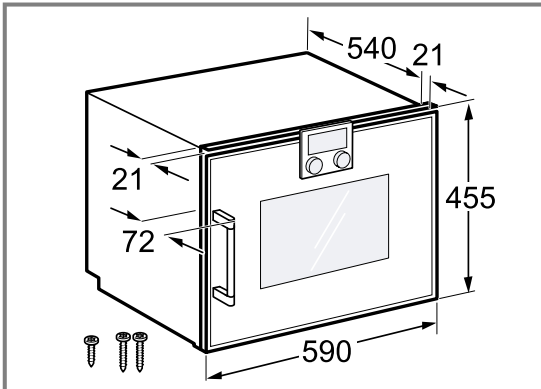
## 22.2 設計備註

安裝本電器前請注意以下設計備註。

- 門擋無法更換。
- 家具本體到電器門正面的距離為21 mm。
- 家具本體到門把外緣的距離為72 mm。
- 打開側面抽屜時，請注意正面包含門把的凸起距離。
- 設計角落安裝時，請考量開門角度至少為110°。
- 請勿在櫥櫃內的本電器上方安裝其他電器。
- 本電器可進行正面平嵌式安裝。即便櫥櫃門板僅略微凸出於本電器，也可能會因竄出的蒸氣而受損。

## 22.3 電器尺寸

您可以在此處找到電器的尺寸資訊



## 22.4 準備家具

**要求：** 內嵌家具必須可耐熱至90 °C，而相鄰的櫥櫃門板則必須可耐熱至70 °C。

1. 請確認，連接插座位於嵌入式櫥櫃外。
2. 在家具上進行開口切割作業，然後安裝本電器。
3. 完成開口作業後，清除碎屑。  
碎屑可能會影響電子組件的運作。
4. 未固定的家具請用一般市售角形件固定在牆面上。
5. 本電器的安裝高度，必須確保使用者可輕鬆取下附件。

## 22.5 電源連接

為確保能安全地完成電器的電氣連接，請留意以下注意事項。

- 本電器符合防護等級I，僅可搭配接地線連接使用。
- 必須按照機型銘牌上額定功率及當地法規，做好保險絲防護措施。
- 進行所有安裝作業時，本電器必須保持斷電狀態。
- 僅能使用隨附的連接電纜連接本電器。將電器背面的連接電纜完全插入。
- 連接電纜僅能以原廠電纜更換，連接電纜可至客戶服務購買。
- 必須透過安裝確保不會意外接觸裝置。

### 備有接地插頭的電源線

電器若使用備有接地插頭的電源線時，請注意這些提示說明。

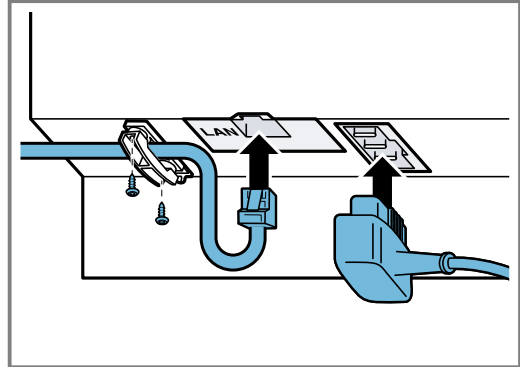
- 請僅將本電器連接在依規定安裝的接地插座上。
- 若接地插頭在安裝後無法再觸及到，則依照安裝規定，在進行固定的電路安裝時，須在相位內設置一個隔離開關。

## 22.6 區域網路連接在家用網路上

本電器具備網路功能。可使用區域網路電纜將本電器連接在家用網路上。區域網路電纜不包含在出貨範圍內。

### 建立區域網路連線

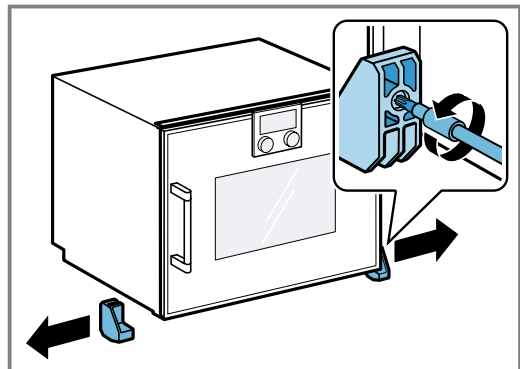
1. 安裝本電器前，將區域網路電纜插入電器背面的插座內。
2. 使用耐拉連接器固定區域網路電纜。



3. 將區域網路電纜與網路接口連接。

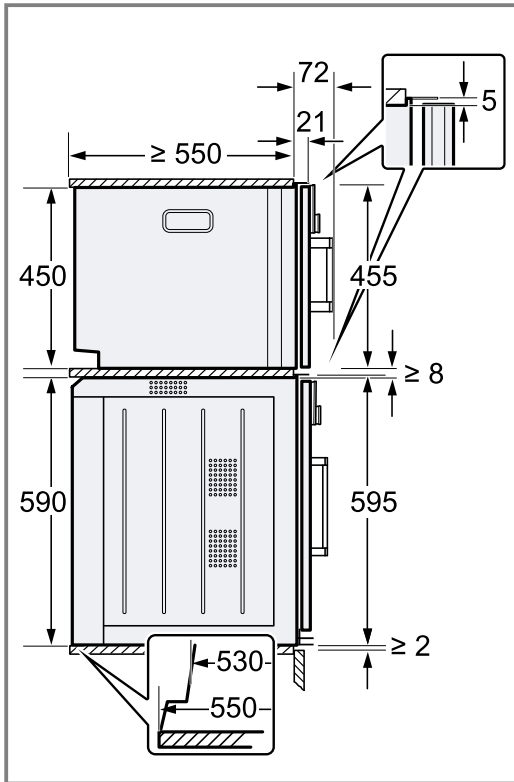
## 22.7 本電器安裝在高櫃內

1. 將搬運固定條從上方門鎖上的紅色塑膠件上拆下。
  - 從後方鬆開螺栓。
  - 取下搬運固定條。

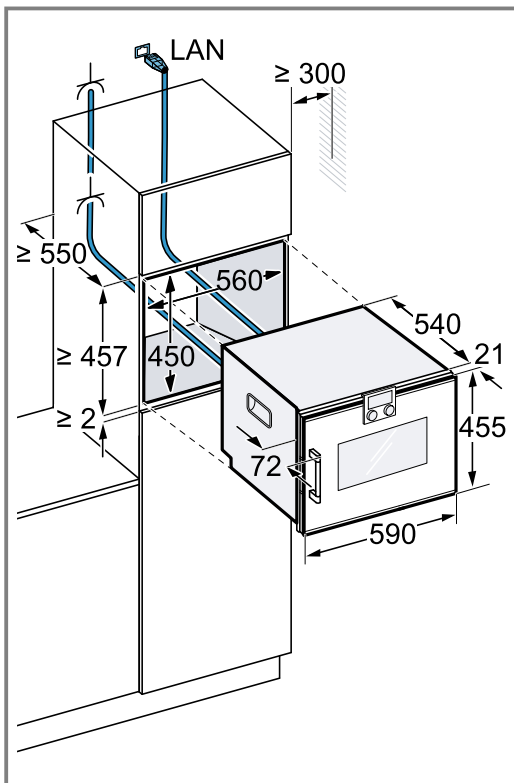


2. 緊鄰安裝兩台電器時，將兩個門把朝向中間。

3. 上下相疊安裝兩台電器時，請注意間距。

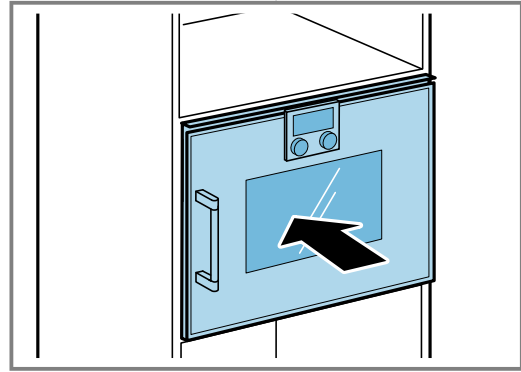


4. 安裝在高櫃內時，請注意間距。

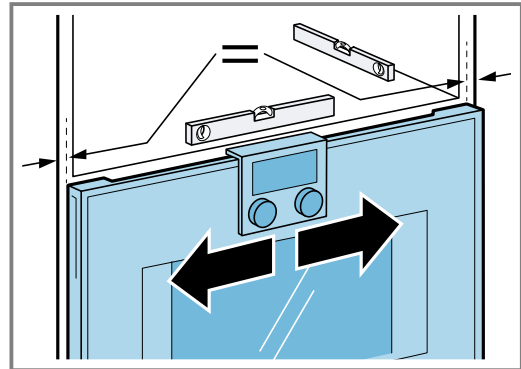


5. 本電器上方若無隔板，則必須將櫃內的電器妥善固定，避免其傾倒。將2個一般市售角形件固定在櫥櫃內兩側深度450mm、電器高度上方5mm處。

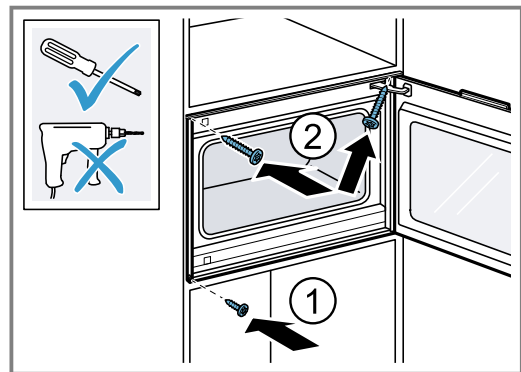
6. 將本電器完全推入內嵌家具內。  
- 請勿彎折或夾住連接電纜。



7. 置中對齊本電器。  
8. 使用水平儀校準本電器至完全水平。



9. 打開電器門。  
10. 用隨附螺栓固定本電器。  
- 先用下方螺栓將本電器固定在家具內①。  
- 然後再固定上方螺栓②。

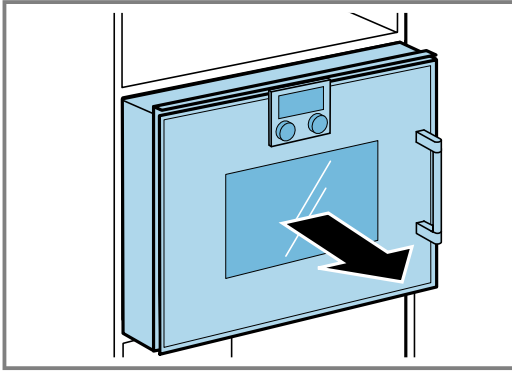


## 22.8 校準電器門

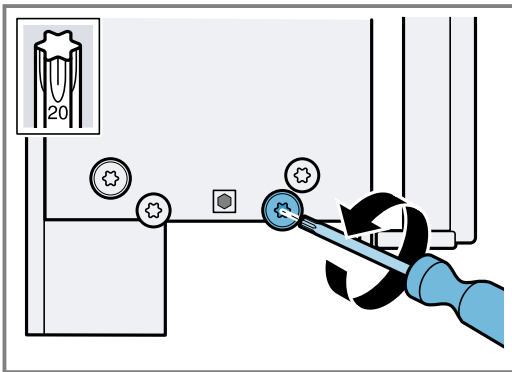
電器門交貨時已經校準。原則上無須再校準。必要時，從鉸鏈上校準電器門的方位，以精準調整間隙尺寸。電器門高度無法調整。

### 校準電器門

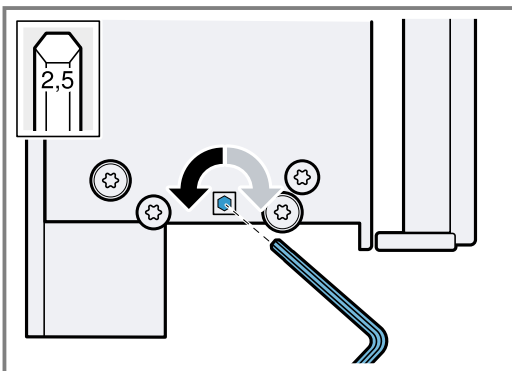
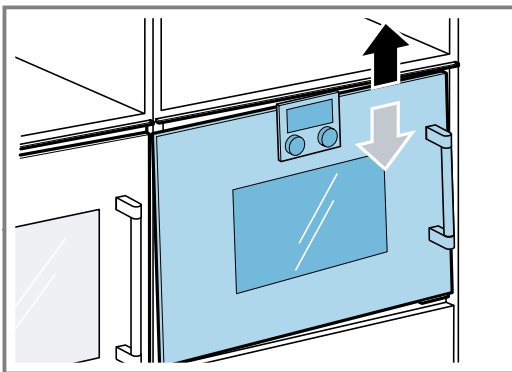
1. 將本電器略微從嵌入式櫥櫃拉出。



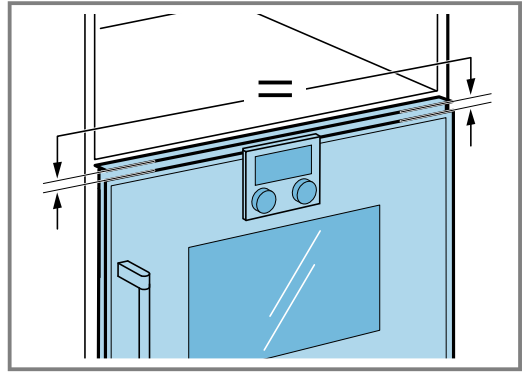
2. 鬆開側面螺栓。



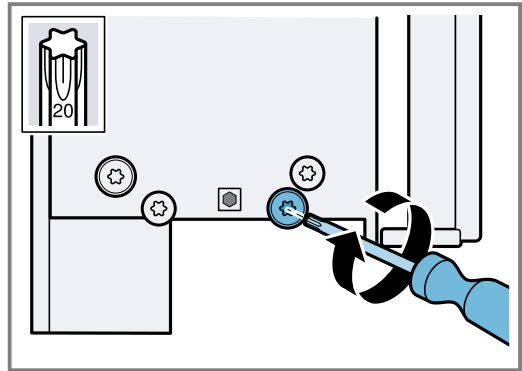
3. 使用平頭螺栓校準電器門，必要時打開然後再關上電器門。



4. 檢查對準情況。



5. 鎖緊側面螺栓。



6. 將本電器推入嵌入式櫥櫃內。

### 22.9 本電器與烤箱組合

1. 僅與相同品牌及相同系列的合適電器組合使用。
2. 先安裝蒸氣烤箱，然後再安裝烤箱。
3. 安裝在烤箱旁時請確認，兩電器的門把應位於中間。

### 22.10 電器與拉式保溫櫃組合

#### 注意！

電器上的尖銳邊緣可能損壞拉式保溫櫃的面板。

► 推入本電器時，請勿拉式保溫櫃的面板。

1. 僅與相同品牌及相同系列的合適電器組合使用。
2. 先安裝拉式保溫櫃。
3. 請遵照拉式保溫櫃的安裝說明書。
4. 將本電器推入嵌式壁櫥內的拉式保溫櫃上方。

### 22.11 拆卸電器

1. 切斷電器的電源
2. 鬆開固定螺栓。
3. 略微抬高本電器，然後整個拉出。

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**博西家用電器股份有限公司**

台北市內湖區洲子街80號11樓

0800-783-888

[www.gaggenau.com.tw](http://www.gaggenau.com.tw)

**GAGGENAU**



9001698526 zh-tw (020218)