

---

**操作指南**  
複合式微波爐  
TW

OCM54BGH  
OCM56BGH

# 目錄

介紹 .....	3	觸摸以結束烹飪 .....	27
安全指南 .....	4	一般設定 .....	28
微波爐的安全使用 .....	4	Wi-Fi 管理 .....	31
其他重要安全警示 .....	6	使用 Wi-Fi .....	31
ConnectLife .....	8	管理烤箱的遙控功能 .....	31
電器說明 .....	9	烘烤的一般技巧和建議 .....	33
家電設備 .....	9	烹飪桌 .....	34
控制面板 .....	11	使用食物溫度探針 .....	41
首次使用之前 .....	13	清潔和保養 .....	43
第一次開機 .....	13	清潔微波 .....	44
使用烤箱 .....	15	拆卸並清潔層架軌道 .....	44
主菜單 .....	15	更換燈泡 .....	45
手動烹飪模式 .....	16	問題排除 .....	46
使用微波 .....	18	故障排查表 .....	46
運行時間 - 時間功能 .....	20	標籤 — 設備信息 .....	47
附加菜單 - 額外設置 .....	20	符合性信息 .....	48
自動程序 .....	23	環境保護 .....	49
額外功能 .....	24	烹飪測試 .....	50
開始烹飪 .....	26		

感謝您的信任購買我們的產品。

這本詳盡的使用說明書是為了幫助您使用本產品時更快上手。這些說明應該可以讓您盡快了解您的新設備。


確認您收到的設備未損壞。如果您發現產品在運送時遭到損壞，請聯繫您購買設備的廠商或當地提供設備的倉庫。您可以在發票或送貨單上找到聯絡電話。

連接設備之前請仔細閱讀使用說明。因設備錯誤連線或使用而導致的維修或任何保固索賠皆不在保固範圍內。



如需更詳細的說明和提示，請掃描設備銘牌上的二維碼。

下述圖示貫穿於整個使用指南，意義為：

 資訊！

資訊, 建議, 小妙招, 或推薦

 警告！

警告 - 一般危險

 **ConnectLife**

將您的烤箱連接到Wi-Fi網路和ConnectLife應用程序，以訪問其所有功能，包括高級功能和遠程控制。

## 重要的安全預防措施 - 仔細閱讀說明並保存以供將來參考。

設備必須連接到具有斷開裝置的固定線路。固定線路必須按照接線規則進行。

必須按照接線規則將斷開裝置納入固定線路當中。

為避免過熱，切勿將本產品安裝在裝飾門板之後。

**警告：**損壞的電源線或連接器只能由製造商、授權的服務技術人員或合格的專業人員更換。不當處理可能導致觸電、火災或嚴重傷害。

8歲以上兒童以及行動不便，感官或精神機能不足，甚至缺乏經驗知識人士都可使用本家電品，不過必須受監督及指導安全使用本家電品，及瞭解其中涉及危險。兒童不得將本設備當作玩具玩耍。兒童不得在無人監督的情況下進行設備清潔和保養。

**警告：**在使用過程中，設備及其可接觸部件會變熱；避免接觸加熱元件。8歲以下兒童必須在持續監督下才能靠近。

本設備不適合透過外接定時器或額外的遠端控制系統控制。

請勿使用刺激性研磨清潔劑或鋒利的金屬刮刀清潔爐門玻璃／爐具鉸鏈蓋玻璃（視情況而定），因為可能會劃傷表面，從而導致玻璃碎裂。

請勿使用蒸汽清潔器或高壓清潔器清潔設備，否則可能導致觸電。

**警告：**更換燈泡之前，請確認設備已斷開主電源，以防止觸電危險。

切勿將水直接倒在微波爐外殼底部。溫差可能會導致琺瑯塗層損壞。

## 微波爐的安全使用

**警告：**由於以複合模式使用設備時會產生高溫，建議兒童僅在成人監督下使用微波爐。

**警告：**如果門或門密封部位損壞，在合格人員修理之前不得操作微波爐。

**警告：**除了合格人員以外，任何人進行涉及拆除為防止暴露於微波能量的蓋子之任何服務或維修操作都是極其危險的。

**警告：**液體和其他食物不得在密封容器中加熱，因為容易爆炸。

本設備適合在家庭和類似環境中使用，例如：

- 員工茶水間或其他作業場所；
- 家庭農場；
- 酒店、汽車旅館和其他住宿或寄宿場所為客人提供的住房間；
- 民宿場所。

僅使用適合在微波爐中使用的器具。

使用微波爐烹飪時，請勿使用金屬容器盛放食物或飲料。

加熱塑膠或紙質容器中的食物時，請留意微波爐，因為此類包裝可能會著火。

微波加熱飲料會導致延遲沸騰噴發。因此，處理裝有加熱飲料的容器時要小心。為防止這種情況發生，請在加熱過程中將非金屬物體（例如木頭、玻璃或塑膠湯匙）放入容器中。

為避免燙傷，應搖動或攪拌奶瓶和嬰兒食品罐中的內容物，並在餵食前檢查其溫度。

帶殼雞蛋不應在微波爐中加熱，因為即使加熱結束後，雞蛋也可能爆炸。

如果發現冒煙，請關閉或拔掉設備電源，並關閉微波爐門以撲滅火焰。

微波爐主要作用於加熱食物和飲料。烘乾食物或衣服以及加熱熱敷袋或墊、拖鞋、海綿、濕布等可能會導致受傷、著火或火災。

應定期清潔微波爐，並清除任何食物沉積物。

如果無法保持微波爐清潔，可能會導致表面惡化，進而對設備的使用壽命產生不利影響，並可能導致危險情況。

如果設備集中安置到有門的廚房櫥櫃中，則在使用設備時應打開櫥櫃門。

## 其他重要安全警示

本設備適合家庭使用。請勿將其用於任何其他目的，例如房間供暖、烘乾寵物或其他動物、紙張、織物或草藥等。因為可能會導致受傷或火災危險。

設備必須連接到具有斷開裝置的固定線路。固定線路必須按照接線規則進行。

由於設備重量較重，建議至少由兩人搬運和安裝設備。

請勿握住門把手來提起設備。

微波爐門鉸鏈在負載過重時可能會損壞。不要站在或坐在打開的微波爐門上，也不要靠在上面。另外，請勿將任何重物放置在微波爐門上。

如果烤箱周圍的其他電器的電源線纏繞在烤箱門上，可能會損壞電源線，導致短路。因此，請確保其他電器的電源線保持安全距離。

確認通風口不被任何其他方式覆蓋或阻塞。

不要在烤箱牆壁上鋪設鋁箔紙，也不要將烘焙盤或其他容器放在烤箱底部。這會減少烤箱內的空氣循環，阻礙並減慢烘焙過程，並可能破壞瓷釉塗層。

建議在烘焙過程中避免開啟烤箱門，因為這會增加電力消耗並增加冷凝水的積聚。

在烘烤過程結束時和烘烤過程中，打開微波爐門時要小心，因有燙傷的危險。

為防止水垢積聚，烘烤或使用微波爐後請打開微波爐門，讓微波爐內腔冷卻至室溫。

待微波爐完全冷卻後進行清潔。

由於不同因素，例如觀察設備的不同角度、不同顏色的背景、材料和房間照明，導致同設計系列中的不同設備或零件之間可能會出現色調差異。

如果設備已損壞，請勿使用。將設備從電源插座上拔下並連絡授權服務中心。

不論有或沒有烤盤軌道，微波爐都可以安全使用。

請勿將物品存放在微波爐內，否則在微波爐電源開啟時可能會造成危險。

**注意** 微波爐上緣與其上方最近的物體之間的最小距離。

微波爐主要作用於加熱食物和飲料。烘乾食物或衣服以及加熱熱敷袋或墊、拖鞋、海綿、濕布等可能會導致受傷、著火或火災。

**每次都使用微波爐手套** 將餐餚從微波爐中取出。有些鍋、平底鍋或托盤可能會吸收食物的熱量，變得非常熱。

確認**僅放入適合的廚具**在微波爐中。請勿使用鋼製廚具或帶有金銀裝飾邊緣或裝飾品的廚具。

**關閉時，請勿將任何配件或器具**留在微波爐內。請勿讓微波爐內是空的時候運作，以免損壞微波爐。

**請勿使用**瓷器、陶瓷或陶器廚具，如果這些材料是多孔的或內部沒有上釉的。一旦加熱，水分就會滲透到這些毛孔中，從而導致脆裂。僅使用適用於微波爐的廚具。

**請務必閱讀** 並遵守食品包裝上指定的微波爐加熱說明。

**注意** 加熱含酒精食物時，因為微波爐內可能會形成酒精和空氣的可燃混合物。開門時要小心。

**當使用微波爐烹飪或加熱時** 或微波與對流烘烤功能合併使用時，不建議在冷凍食品包裝上使用金屬廚具、叉子、勺子、刀子或訂書釘或緊固物品。加熱後，攪拌食物或靜置直到熱能均勻分佈。

如果電源電路中安裝了 ELCB（漏電斷路器），請勿將設備連接到電源。

### 警告!

**連接設備之前請仔細閱讀使用說明。因設備錯誤連線或使用而導致的維修或任何保固索賠皆不在保固範圍內。**

將設備連接到 ConnectLife 應用程序

**ConnectLife** 是一個智能家居平台，連接人、設備和服務。**ConnectLife** 應用程序包含先進的數字服務和無憂解決方案，允許用戶通過智能手機監控和控制設備、接收通知並更新軟件（支持的功能可能會因您的設備和您所在的地區/國家而有所不同）。

要連接您的智能設備，您需要一個家庭 Wi-Fi 網絡（僅支持 2.4 GHz 網絡）和一個安裝了 **ConnectLife** 應用程序的智能手機。

 ConnectLife



要下載 **ConnectLife** 應用程序，請掃描二維碼或在您喜愛的應用商店中搜索 **ConnectLife**。

1. 安裝 **ConnectLife** 應用程序並創建帳戶。
2. 在 **ConnectLife** 應用程序中，前往“添加設備”菜單並選擇適當的設備類型。然後掃描二維碼（可在設備名牌上找到；您也可以手動輸入 AUID/MV 編號）。
3. 應用程序將引導您完成將設備連接到智能手機的整個過程。
4. 成功連接後，您可以通过移動應用程序遠程操作設備。

## 資訊！

如果此設置不可用，則您的烤箱未配備 Wi-Fi 模塊，不支持互聯網連接。

當 Wi-Fi 模塊啟用且連接成功並同步後，烤箱可以通过移動設備和 **ConnectLife** 應用程序進行控制和操作。

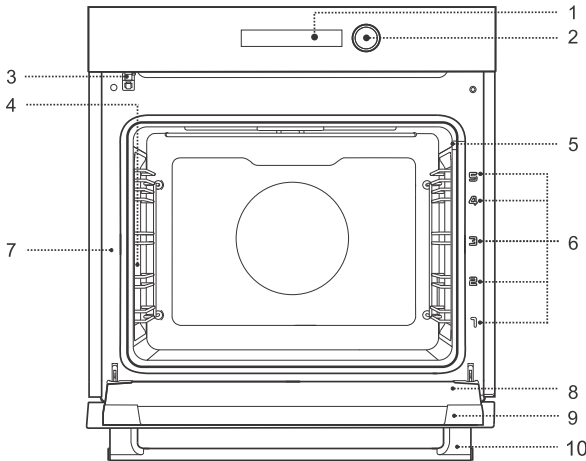
Wi-Fi 連線與其他裝置（例如微波爐和遙控玩具）使用相同的頻率範圍。這可能會導致連線間歇性中斷，甚至永久中斷。在這種情況下，在連線恢復之前，無法保證所提供的功能可用。

確保所提供的功能質量在很大程度上取決於信號強度。如果路由器與設備距離過遠，可能會出現連接可靠性問題。



**警告!**

電器功能和設備取決於型號。



1. 控制單元
2. 操作旋鈕
3. 門開關
4. 光線
5. 食物探針插座
6. 軌道 - 層架層
7. 標籤
8. 烤箱門玻璃
9. 微波爐門
10. 門把手

## 家電設備

### 微波爐門開關

如果在微波爐操作期間打開微波爐門，開關將關閉微波爐內的加熱器、微波和風扇。

### 軌道

**導軌** - 始終將烤架和烘焙盤插入導軌。

注意：導軌 - 烤架層數從底部開始計算。

### 微波爐設備及配件



**警告!**

**烤架、通用烤盤、空氣炸網格烤盤、不鏽鋼蒸盤或任何其他金屬部件均不得在微波系統中使用。**

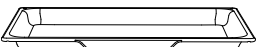


**烤架** - 用於燒烤或作為鍋、烘焙盤或烘焙盤的支撐。

注意：當將烤架插入導軌時，始終確保其抬高的部分在後面和頂部。烤架上有安全插銷。因此，當將烤架從烤箱中拉出時，需要將前端輕微抬起。



**玻璃烤盤** - 適用於所有烤箱系統和微波爐的烹飪。也可以用作上菜盤。



**通用烤盤** - 一種多功能烤盤，適用於烘焙糕點、烘焙產品、烹飪蔬菜和各種肉類。也可以用作滴水盤。

# 電器說明

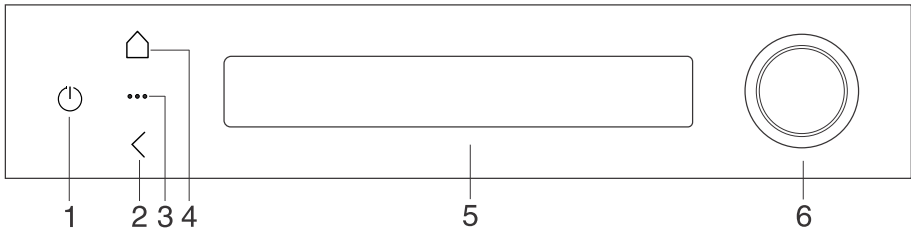
續上表



## 食物溫度探針 - (FOOD PROBE)

它可以用來測量一道菜的中心溫度。當達到設定的溫度時，烹飪將自動停止。

## 控制面板



按鈕	使用
1. 	開/關按鈕用於： - 開關烤箱， - 切換到待機模式 - 強制重新啟動 - 長按（8 秒）。
2. 	此按鈕用於： - 返回， - 關閉菜單， - 取消菜單或功能
3. 	附加設置按鈕
4. 	主菜單（HOME）按鈕
5.	觸控螢幕，用於選擇烤箱設置和查看當前設置。
6.	旋鈕，用於在螢幕上選擇和確認設置。

**注意!**  
為了獲得更好的按鍵反應，請盡量使用手指尖的表面並在旋鈕的中心按壓。每次按鍵都會發出聲音信號（當功能可用時）。

您可以在螢幕上或使用旋鈕選擇和確認設置。  
所選字段會變白。

按壓	左右滑動	上下滑動	旋轉	按壓
				

## 旋鈕動畫和顏色

烤箱的旋鈕有一個集成的LED環，通過不同的顏色和動畫清晰地顯示烤箱的當前狀態或操作模式。

旋鈕上的顏色	含義
白色	顯示待機模式。
琥珀色	烤箱需要用戶的關注（例如警告或確認消息）。
綠色	表示已確認的設置，並顯示烤箱已連接到網路。
紅色	表示已選擇基本烹飪模式或傳統烤箱。
紫色	表示已選擇微波烹飪程序。
藍綠色	表示已選擇清潔程序。
紅色+紫色	表示已選擇組合微程序。
<b>顏色燈常亮</b> - 表示程序正在運行，無需額外關注。	
<b>顏色燈柔和閃爍</b> - 提示背景進程或需要用戶交互。	

1.	請將烤箱配件和任何包裝（紙板、聚苯乙烯泡沫、塑料）從烤箱中移除。
2.	用濕布擦拭微波爐配件和內部。請勿使用研磨性或腐蝕性布或清潔劑。
3.	啟動烤箱（請參閱第 <b>第一次開機</b> 章節）。

## 第一次開機

### 首次開機校準 - Onboarding

當首次將設備連接到電源或將其恢復到出廠設置時，開機時需要進行校準程序。

在開機校準期間，程序會引導您完成設置，以連接到手機應用程序。當烤箱連接到雲端時，日期和時間將自動更新。

請按照顯示螢幕上的指示操作。首先在顯示螢幕上按 **Let's get started**。  
滑動菜單。選擇設置後，按 **下一步**。

- |    |                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>語言設置</b><br>顯示螢幕顯示預設語言（英文）。如果顯示的語言不適合您，請從下拉列表中選擇其他語言。                                                                                                                         |
| 2. | <b>用戶介面說明</b><br>為了方便使用，顯示螢幕會顯示控制面板上的按鈕名稱。                                                                                                                                       |
| 3. | <b>安裝並連接到 ConnectLife 應用程序</b><br>顯示螢幕會顯示安裝 ConnectLife 應用程序的 QR 碼。使用該應用程序可以通過智能設備控制、監控並遠程訪問烤箱控制。<br>連接到 Wi-Fi 網絡以安裝軟件更新：這些更新對於安全性、新功能、優化和修復非常有用。<br>按 <b>連接</b> ，並按照應用程序中的步驟操作。 |
| 4. | <b>設置時鐘</b><br>當烤箱通過應用程序連接到互聯網時，可自動設置時間，包括時區和時間格式（12小時或24小時）。如果未建立連接，則需要手動設置時間。                                                                                                  |
| 5. | <b>設置日期</b><br>選擇顯示格式。                                                                                                                                                           |
| 6. | <b>開啟門 - 開機</b><br>根據需要可以開啟或關閉此功能。開啟後，只需打開烤箱門，即可自動開關烤箱。                                                                                                                          |
| 7. | <b>食物探針校準</b><br>校準程序確保溫度測量的準確性，因為它會自動消除偏差（最大為±1°C）。作為該過程的一部分，還會進行加熱過程，通過特殊的高溫加熱程序去除生產過程中的殘留物和任何不愉快的氣味。這樣，不愉快的氣味就不會轉移到烤箱中準備的食物上。                                                 |

總校準時間最多為 4 小時。如果您決定跳過此程序，設備將不再發送有關執行此程序的彈出通知。可以在設置菜單中隨時進行校準。

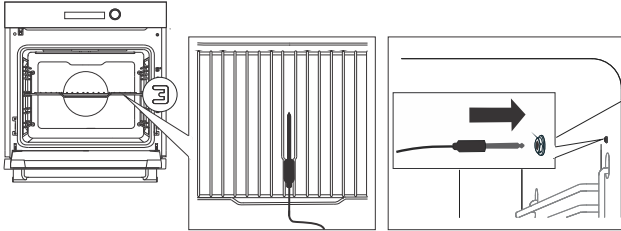
注意：在加熱過程中，可能會從烤箱中散發出不愉快的氣味或特有的“新氣味”。在整個程序期間，要徹底通風房間。

# 首次使用之前

## 使用食物探針進行校準

(取決於型號)

在校準過程中，食物探針可以準確測量烤箱中心的溫度。




1.	請將烤箱內的鬆散配件移除，並將烤架放置在第三層。
2.	將探針放置在烤架的中心，尖端朝向烤箱後部。
3.	擰下（僅部分型號）烤箱前部右上角的插座蓋，並將探針插入插座。
4.	整個校準過程持續 4 小時。在校準期間不要打開烤箱門。
5.	發出聲音信號，校準完成。可以關閉探針並將其安全存放。

可以在設置菜單中隨時跳過食物探針校準程序並在稍後進行。

## 待機模式

為節省能源，顯示器在閒置數分鐘後會自動關閉，並進入耗電量最低的待機模式。部分設定（例如時鐘顯示或Wi-Fi）可在待機模式下進行變更，但這會增加耗電量。（有關節能的更多資訊，請掃描銘牌上的二維碼。）

## 主菜單

點擊 ，主菜單將在螢幕上顯示所有功能（根據型號而定）。

注意：左右滑動以滾動菜單。通過點擊按鈕或按下旋鈕選擇所需功能。

### 主要功能



#### 烤箱

此功能允許使用不同的烹飪方法均勻烘焙和烹飪食物（請參閱第 [手動烹飪模式](#) 章節）。



#### 微波

快速訪問微波系統。用於快速重新加熱、解凍和烹飪食物（請參閱第 [微波](#) 章節）。



#### 組合微

快速訪問組合微波系統（請參閱第 [組合微波系統](#) 章節）。



#### 自動程式

其中包括一系列預設程序，可為不同類型的食物和菜肴提供最佳結果，分為以下類別：單一食材、烘焙、菜肴、即食餐和小吃，以及最愛（請參閱第 [自動程序](#) 章節）。



#### 舞台烹飪

此功能允許您分三步設置烹飪。將三個連續的烹飪步驟組合成一個烹飪例程（參見第 [分步烹飪](#) 章）。



#### 打掃

這些程序有助於清除烤箱內部的污垢（請參閱第 [清潔和保養](#) 章節）。



#### 已儲存的程式

此模式允許您選擇之前保存的程序——最多可保存 50 個手動設置的程序（請參閱第 [保存您自己的烤箱程序](#) 章節）。



#### 除霜

用於冷凍食品（蛋糕、糕點、麵包和水果）的慢速解凍。  
在解凍過程中途，請將食品翻轉，移動食品的位置，並在食品相互粘連時將其分開。



#### 儲存

用於對食品進行熱處理，以降低食品中微生物和酶的活性，從而延長其保質期。



#### 非食品

用於重新加熱餐具、燒烤岩板和消毒奶瓶。您可以設置溫度以及加熱的開始和結束時間。









#### 變暖

用於重新加熱食品並保持其溫度。您可以設置溫度以及加熱的開始和結束時間。

# 使用烤箱

## 手動烹飪模式

1.	打開設備  。在主菜單中，選擇  <b>烤箱</b> 。
2.	選擇烹飪系統（請參閱下方的選擇烹飪系統表格——取決於型號）。
3.	根據選擇的烹飪系統，您將看到以下設置： - 溫度 - 燒烤功率級別（如果您選擇了大塊燒烤系統，則為 1 到 5 級）
4.	如果希望盡快將烤箱加熱到設定溫度，請使用快速預熱。點擊  可選擇預熱，也可以關閉。當達到設定溫度時，會發出聲響信號，顯示屏會顯示 <b>放入食物，預熱完成</b> 。打開門並將食物放入。 <b>預設快速預熱</b> - 烤箱內部會盡快加熱。在此過程中，請勿將食物放入烤箱。 <b>預設預熱</b> - 烤箱內部會快速且高效地加熱。在此過程中，請勿將食物放入烤箱。 <b>預設不預熱</b> - 根據設定的程序逐步開始加熱，這允許立即放入食物進行均勻烹飪。
5.	此外，您還可以設置： -  持續時間（請參閱第 <b>運行時間 - 時間功能</b> 章節）。 - <b>+</b> 菜單（請參閱第 <b>附加菜單 - 額外設置</b> 章節）。
6.	要開始烹飪，請點擊 <b>START</b>  。
注意：在螢幕左側，您可以點擊  查看系統的額外資訊。	

## 選擇烘焙系統

(取決於型號)

符號	使用
	<b>頂部+底部</b> 使用此系統進行單層架傳統烘焙、製作 soufflés 和低温烹飪（慢煮）。
	<b>前 30 位 + 後 70 位</b> 底部加熱器提供的熱量比頂部加熱器上的多。適用於在單個烤架上烹飪菜肴，如濕糕點、蛋糕以及您希望底部更熟的菜肴。
	<b>熱風</b> 熱風可改善熱空氣在食物周圍的循環，從而使其表面更乾燥並形成更厚的外皮。適用於烤肉、烘焙蛋糕、烹飪蔬菜以及同時在一個或多個烤架上烘烤食物。
	<b>生態熱風<sup>1)</sup></b> 適用於在一個層架上烹飪肉類、魚類和糕點，這種烹飪方式能保留肉類中更多的水分，使其更為多汁和柔軟，同時讓糕點均勻上色/烘焙。使用的溫度範圍為 140 °C 至 220 °C。
	<b>熱風+底部</b> 適用於製作披薩和含水量較高的糕點。當您希望食物盡快烤熟並變得酥脆時，可在一個層架上烹飪。
	<b>頂部+底部+風扇</b> 適用於在一個層架上均勻烹飪食物並製作 soufflés。
	<b>小烤肉+熱風</b> 這種烹飪方式可讓食物形成酥脆的外皮，且無需添加油脂。這是一種低卡路里的健康“快餐”版本。適用於小塊肉類、魚類、蔬菜和預先烹調的冷凍食品（如薯條、雞肉獎章等）。 為了獲得最佳效果，建議將食物放入冷烤箱中。如果烤箱已經預熱，請將溫度設定為食品包裝上所示溫度再加高 20°C。
	<b>大型烤肉爐</b> 適用於烹飪大量扁平食品，例如烤麵包、小點心、烤香腸、牛排、魚、串燒、焗烤以及製作酥脆的外皮。安裝在烤箱腔體頂部的加熱元件可均勻加熱整個表面。
	<b>大烤架+風扇</b> 適用於烤禽類和烤大塊肉。
	<b>底部加熱</b> 適用於發酵麵團和額外的底部烹飪。

<sup>1)</sup> 此功能用於根據 EN 60350-1 標準確定能效等級。

# 使用烤箱

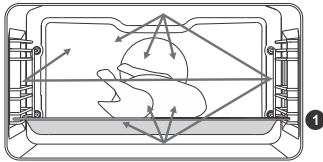
## 使用微波

微波爐用於**食品的烹飪、烘烤和解凍**。可以快速有效地烹飪，而不會改變食物的顏色或形狀。

微波是電磁輻射的一種。這種輻射通常以無線電波、光或紅外線的形式存在於我們的環境中。微波頻率在 2,450 MHz 範圍內。

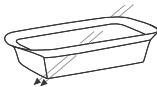
### ⚠ 警告!

**如果微波爐是空的，切勿使用或啟動微波系統。**



以下是他們的特點：

- 微波能被金屬反射，
- 微波可穿過其他材料，
- 微波會被水、油脂和糖分子吸收。



當食物暴露在微波中時，分子開始快速移動，從而產生熱量。

微波可穿透食物約 2.5 公分深。如果食物較厚，則食物的核心將通過傳導的方式來烹飪，就像傳統烹飪一樣。

## 運行功率

功率	使用
1000瓦	快速重新加熱飲料、水和含有大量液體的餐點。
750瓦	烹飪新鮮或冷凍蔬菜。
600瓦	融化巧克力。 烹飪肉類和海鮮。 烹調配菜。
360瓦	重新加熱和烹飪精緻的雞蛋菜餚。
180瓦	解凍其他食物、軟化牛油、軟化冰淇淋。
90瓦	解凍奶油糕點、水果、蔬菜和碎肉/絞肉。



## 組合微波系統

1.	打開設備  。在主菜單中，選擇功能  <b>組合微</b> 。
2.	選擇系統（請參閱下方表格）。
3.	根據選擇的烹飪系統，您將看到以下設置： - 溫度 - 功率 - 微波烹飪時間 - 預熱選項
4.	此外，您還可以設置： - <b>+</b> 菜單（請參閱第 <i>附加菜單 - 額外設置</i> 章節）。
5.	要開始烹飪，請點擊 <b>START ▶</b> 。

符號	使用
	<b>熱風+微波爐</b> 熱風可改善熱空氣在食物周圍的循環，從而使其表面更乾燥並形成更厚的外皮。適合用於更快地烹飪或烘焙肉類、糕點和蔬菜。微波功能起輔助作用，可縮短烹飪時間。
	<b>大烤架+風扇+微波爐</b> 適合用於更快地烹飪禽類、魚類以及烤大塊肉。微波功能起輔助作用，可縮短烹飪時間。
	<b>微波</b> 用於快速重新加熱、解凍和烹飪食物。
	<b>頂部+底部+風扇+微波爐</b> 適合用於更快地準備焗烤食品。微波功能加快了烹飪過程。
	<b>小小燒烤+熱風+微波爐</b> 這是一種健康的油炸食品替代方式，可在無需添加油脂的情況下提供酥脆的外皮。

微波功能可加快食物的準備速度。

## 微波

1.	打開設備  。在主菜單中，選擇功能  <b>微波</b> 。
2.	選擇系統（請參閱下表）。
	顯示的設置包括： - 微波功率和烹飪時間
3.	此外，您還可以設置： - <b>+</b> 菜單（請參閱第 <i>附加菜單 - 額外設置</i> 章節）。
4.	要開始烹飪，請點擊 <b>START ▶</b> 。

# 使用烤箱

## 運行時間 - 時間功能

在此模式下，您可以指定微波爐的運作時間。







### 💡 資訊！

如果設備已連接到雲端，則時間和日期將自動設置。

1.	要選擇計時器功能，請按  。
2.	選擇烤箱運行的持續時間。
3.	要開始烹飪，請點擊 <b>START</b>  。

## 附加菜單 - 額外設置

+ 功能提供額外設置。菜單會根據當時可用的控制選項而有所不同。

	<b>開始 結尾</b> 當您希望食物在烤箱中延遲開始烹飪時，請使用此模式（請參閱第 <a href="#">設置延遲啟動</a> 章節）。
	<b>托盤數量</b> 此功能在使用風扇系統時可用，可根據烤箱中的烤盤數量調節空氣循環。系統會根據所選選項自動調整 airflow，並確保最佳的烹飪結果。
	<b>烤菜</b> 此功能用於烹飪的最後階段，當我們在菜餚上添加調料/配料，或者想要額外將表面烤成棕色時使用。使用焗烤功能時，會在菜餚表面形成一層酥脆的金黃色外皮，這層外皮可以防止食物變乾，同時讓菜餚看起來更為悅目，並提升其口感（請參閱第 <a href="#">焗烤</a> 章節）。
	<b>食物探針</b> 食物溫度探針可在烹飪過程中精確監測食物的核心溫度（請參閱“ <a href="#">食物溫度探針</a> ” 章節）。
	<b>添加舞台</b> 三步烹飪設置，可選擇多種參數（請參閱第 <a href="#">分步烹飪</a> 章節）。
	<b>節省</b> 在此模式下，您可以保存您最喜歡的設置（請參閱第 <a href="#">保存您自己的烤箱程序</a> 章節）。

## 設置延遲啟動


### 💡 資訊！

清潔程序無法設置延遲啟動。

在菜單 + 中選擇  。有兩種延遲啟動類型：

1. **更改啟動時間**  
如果您未在基本設置中設置運行時間，則可以設置啟動延遲。  
設置所需的烹飪開始時間並確認您的選擇。

續上表


2.	<b>更改啟動或結束時間</b> 首先在基本設置中設置烹飪時間。  在菜單 <b>+</b> 中選擇  ，您可以設置希望菜餚完成的時間。確認您的選擇。程序會自動計算烹飪的開始時間。
3.	<b>要開始烹飪，請點擊 START ▶。</b> 螢幕將顯示烹飪的開始時間。 烤箱將進入待機模式，直到設定的啟動時間。選擇的設置將在設定的時間自動開啟和關閉。  設定的時間到後，烤箱將自動停止工作。會發出短促的蜂鳴聲。 您可以通过按 <b>×</b> 重置已選擇的設置。

## 焗烤

此功能用於烹飪的最後階段，當我們在菜餚上添加調料/配料，或者想要額外將表面烤成棕色時使用。

### 資訊！

如果已設置烹飪時間，則可以使用此功能。

1.	在菜單 <b>+</b> 中選擇  。
2.	設置焗烤功能的運行時間（最大 15 分鐘）。當設定的烹飪時間結束時，該功能將在烹飪的最後階段激活。按 <b>✓</b> 確認。
3.	<b>要開始烹飪，請點擊 START ▶。</b>
4.	在運行過程中，也可以關閉此功能。按 <b>&lt;</b> 停止烹飪。

### 警告！

**控制烹飪。使用焗烤功能時，烤箱會達到高溫。**  
**焗烤功能最多運行 15 分鐘，然後烤箱會自動關閉。**

## 分步烹飪

此功能允許您將烹飪過程分為三個步驟（將三個連續的烹飪步驟結合為一個烹飪過程）。

### 資訊！





此功能可在 **+** 菜單或主菜單中選擇。

# 使用烤箱

1.	<b>第一步</b> 按  <b>添加舞台</b> 。您可以選擇第一步的設置：烹飪系統、溫度和烹飪時間。您也可以選擇快速預熱。確認您的選擇。 注意：如果選擇了烹飪時間，您也可以基本設置中設置第一步。
2.	<b>第二步</b> 選擇第二步和第三步的設置。 您也可以烹飪開始之前更改步驟。
3.	要開始烹飪，請點擊 <b>START ▶</b> 。 烤箱最初會從第一步的設置開始運行。
注意：您可以通过點擊 <b>×</b> 刪除個別步驟。	





## 保存您自己的烤箱程序

此功能允許您將最喜愛且經常使用的設置保存到記憶體中，並在其他時間再次使用。最多可以保存 50 個預設。

1.	<b>在設置中保存</b> 從設置中，您可以將所選參數保存到您的預設中，並在未來再次使用。 按  打開鍵盤，為您的預設命名。命名沒有長度限制。按 <b>✓</b> 確認。
2.	<b>烹飪結束後保存設置</b> 操作完成後，屏幕上會顯示  。按此鍵保存預設。 主菜單會顯示在屏幕上。
3.	<b>顯示已保存的設置</b> 您可以通过進入主菜單並選擇  <b>已儲存的程式</b> 重新選擇您最喜愛的菜譜。所有保存的菜譜名稱都會顯示出來。 注意：您也可以更改已保存菜譜的預設值，並在烹飪結束後以新名稱保存。
4.	<b>刪除之前保存的設置</b> 選擇預設。按 <b>+</b> 並選擇  。屏幕上會顯示警告。確認您的選擇。




## 自動程序

該程序為您提供了由廚師和營養學家認可的大量菜譜。

1.	打開設備  。在主菜單中，選擇  <b>自動程式</b> 。
2.	選擇食物類型，然後選擇所選菜譜。按  確認。 這些菜譜有預設的系統、溫度和烹飪時間。 自動程序分為以下主要類別： <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>單一食材</b>：為單獨準備食材（如肉類、蔬菜、雞蛋或水果）設計的程序。</li> <li>• <b>菜譜</b>：為包含更多食材且需要更複雜準備的菜譜設計的程序。</li> <li>• <b>烘焙</b>：為烘焙產品（如麵包和各種糕點）設計的程序。</li> <li>• <b>即食餐和小食</b>：為冷凍或預先準備好的菜譜以及煮熟的小食（如薯條或爆米花）設計的程序。</li> <li>• <b>最愛</b>：您從上述類別中標記為最愛的程序選擇。</li> </ul> <p>注意：對於某些菜譜，您也可以更改程序參數。</p>
3.	此外，您還可以設置： - <b>+ 菜單</b> （請參閱第 <b>附加菜單 - 額外設置</b> 章節）。
4.	自動程序允許您為所選菜譜選擇附加功能（請參閱 <b>後續</b> 章節）。
注意：在屏幕左側，您可以按  查看有關程序的額外信息。	

## 搜索

搜索功能允許您通過輸入單詞或部分單詞進行搜索，例如自動程序的名稱或食材。





1.	打開設備  。在主菜單中，選擇  <b>自動程式</b> 。
2.	按  並輸入您要搜索的菜譜名稱或部分名稱。
3.	按  確認您的選擇。
在輸入一個字符後，搜索結果會自動顯示。	

### 資訊！

如果瀏覽器找不到任何匹配結果，會顯示“無結果”消息。

## 添加到最愛

最愛的程序可以快速訪問經常使用的常規程序。

1.	打開設備  。在主菜單中，選擇  <b>自動程式</b> 。
2.	選擇食物類型，然後選擇所選菜譜。
3.	按 <b>+</b> 並選擇  。確認您的選擇。
要刪除預設，請選擇  。	




# 使用烤箱

## ☀ 資訊！

最愛列表會按字母順序顯示。

## 自定義程序

此功能允許您根據自己的喜好調整程序參數。


1.	打開設備  。在主菜單中，選擇  <b>自動程式</b> 。
2.	選擇食物類型，然後選擇所選菜譜。
3.	按 <b>+</b> 並選擇  。 您會看到選項和預設，這些可以根據您的需求調整和管理關鍵參數，如溫度、系統、濕度和功率。
4.	按 <b>✓</b> 確認您的選擇。

## ☀ 資訊！

自定義設置可以保存為預設。

## 額外功能

(取決於型號)

您可以選擇多個附加功能。按 ，主菜單會顯示在屏幕上。



### 除霜



#### 用微波爐解凍

用於冷凍食品（蛋糕、糕點、麵包和水果）的快速解凍。在解凍過程中，應將食品翻轉、移動並分開，如果它們粘在一起。



### 儲存



#### 巴氏滅菌

此功能通過熱力防止細菌生長。適合用於果汁。



#### 坎寧

用於密封罐頭食品（如果汁、果醬、蘋果醬、番茄醬、醃製食品、保鮮蔬菜等）。

### ≡ 非食品



#### 板加熱

此功能用於在上菜前預熱餐具，使食物保持更長時間的熱度。您可以設置溫度以及加熱的開始和結束時間。



#### 熱石

用於準備岩烤。將乾淨的燒烤岩板放在烘焙盤上，並將其放在第二層烤架上。

續上表

	<b>滅菌</b> 用於非食品物品，如玻璃罐、嬰兒奶瓶等。
 <b>變暖</b>	
	<b>用熱空氣重新加熱</b> 此功能可輕柔地重新加熱已經準備好的菜餚。在運行期間請避免不必要的開門。
	<b>保持溫暖</b> 用於保持食物的熱度。您可以設置溫度以及加熱的開始和結束時間。
	<b>用微波爐加熱</b>
注意：某些功能允許您選擇預設程序。	

# 開始烹飪

按 **START** ► 開始烹飪。

以下參數會顯示在屏幕上（取決於所選設置）：

- 烹飪系統
- 當前和設定的溫度
- 微波功率
- 運行時間
- 延遲啟動

烹飪完成後，顯示屏顯示 **享受!**。會發出提示音。

您也可以通過按 < 來取消操作。

按壓按鈕可以選擇新的設置。

菜單內容會根據當時可用的控制選項而有所不同。

<b>履歷計劃</b>	選擇此項可將烹飪時間延長 5 分鐘。可以設置運行時間和烹飪系統。
<b>節省</b>	此模式允許您將選擇的設置保存到最愛中，並在稍後再次使用（如果您使用的是手動烹飪模式）（請參閱第 <i>保存您自己的烤箱程序</i> 章節）。
<b>保持溫暖</b>	此模式允許您保持烤箱內的熱度水平（烤箱內的食物保持溫暖）。

## 資訊！

操作完成後，冷卻風扇將繼續運行一段時間。

在烘焙程式結束後，烤箱內部和門內層出現冷凝是正常現象，不會影響烘焙結果。然而，在使用蒸汽烹飪後，由於蒸汽過程中使用了水，冷凝會更多。我們建議在程式結束後擦拭烤箱內部，以保持清潔，為下次使用做好準備。

# 一般設定

## 警告!

在斷電或關閉設備後，附加功能的設置將被保留。

按 ... 進入選擇菜單。



### 遠端啟動

按此按鈕可以激活遙控功能（請參閱“Wi-Fi 操作”章節）。



### 烤箱燈

按此按鈕可以打開或關閉烤箱燈光。



### 提醒

報警功能獨立於烤箱操作。最大可設置為 24 小時。  
您可以設置三個不同的報警。要關閉報警，請將時間設置為 0:00。  
注意：即使設備關閉，報警仍將保持激活狀態。



### 螢幕鎖定 - 自動


激活/停用烤箱安全鎖，以防止烤箱意外使用。  
通過觸摸鍵鎖來鎖定螢幕。  
要解鎖螢幕，請觸摸螢幕或任意按鈕。從左向右滑動螢幕，然後按 **按鈕**。

- 如果在沒有啟用定時器功能（僅顯示時鐘）的情況下啟動兒童鎖，則微波爐將不會運作。
- 如果在設置了計時器功能後激活鎖定，則烤箱將正常運行；然而，將無法更改設置。
- 當鍵盤鎖定時，您無法更改烹飪系統或附加功能。您只能關閉烹飪。
- 即使關閉烤箱，鍵盤仍將保持鎖定。要選擇新的系統，您必須停用鎖定。



### 設定

按壓按鈕可以選擇不同的設置並進行調整（請參閱下方表格）。

按  可以選擇和編輯不同的設置。



### 語言-時間

從下拉菜單中選擇您偏好的語言、日期和時間。



### 烹飪




您可以選擇不同的設置：

- **預設預熱**  
此功能會自動激活 **預設快速預熱**，烤箱內部會盡快加熱，或 **預設預熱**，烤箱內部會快速且高效地加熱。當您選擇 **預設不預熱** 時，加熱會隨著設定的程序逐步開始，這允許立即放入食物進行均勻烹飪。
- **烹飪設定**  
您可以選擇一般設置或上次操作結束時保留的設置。
- **提醒**  
您可以選擇達到所需溫度時的提醒以及烹飪結束時的提醒（從一分鐘到五分鐘）。
- **校準和老化**  
校準過程需要4小時。按下“開始”按鈕激活。

續上表

	<p><b>模式</b>                  確認您的選擇後，您將在菜單的右側看到一個顯示活動模式的欄位。點擊該欄位，螢幕將顯示可以更改的設定（ECO模式、夜間模式、安息日模式、演示模式）。</p>
	<p><b>控制</b>                  您可以選擇不同的設置：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>門打開 - 醒來</b>                      若要讓烤箱門開啟時始終顯示主屏幕，請選擇開啟。開啟此功能可能會增加耗電量。</li> <li>• <b>啟動螢幕</b>                      若要讓顯示屏在烤箱關閉後仍然可見，請選擇 開啟。</li> <li>• <b>不活動</b>                      選擇您希望螢幕在無活動期間保持開啟的時間長度。</li> <li>• <b>時鐘螢幕可見性</b>                      此功能允許您開啟和關閉日間模式。</li> <li>• <b>顯示鎖定</b>                      若要讓顯示屏在烤箱不工作時鎖定，請選擇 開啟。</li> </ul>
	<p><b>展示</b>                  選擇所需的屏幕亮度。</p>
	<p><b>聲音</b>                  您可以選擇不同的音效模式。</p>
	<p><b>光</b>                  您可以設置燈光的運行時間。</p>
	<p><b>連接</b>                  您可以設置連接、烤箱連接性和額外用戶。</p>
	<p><b>更新-重置</b>                  此功能允許您恢復出廠設置並進行更新。</p>
	<p><b>資訊 - 支持</b>                  此功能為用戶提供使用說明和設備信息。</p>

通過觸摸 ，您可以選擇和編輯不同的功能。所選功能將標記為 ✓。

	<p><b>安息日</b>                  安息日功能允許烤箱內的食物保持溫暖，而無需開關烤箱。                  設置持續時間（24 或 80 小時）和溫度。按 <b>x</b> 開始倒計時。                  除按鈕 <b>x</b> 外，所有聲音和操作均被關閉。                  注意：如果發生停電，安息日模式將被停用，烤箱將恢復到初始狀態。</p>
	<p><b>ECO模式</b>                  ECO 模式旨在通過自動使用預設的 ECO 設置來提高能源效率。此功能在不犧牲性能的情況下，減少能源消耗，同時保持烹飪和清潔程序的完整功能，提供一種環保解決方案。</p>
	<p><b>夜間模式</b>                  此功能會自動將亮度從高強度降低到低強度 <b>並關閉日間顯示和音響信號</b>。要激活夜間模式，請指定開始和結束時間。按 <b>x</b> 關閉夜間模式。</p>

# 一般設定

續上表

## 演示模式

演示模式是一種展示設定，在此模式下，本電器會以虛擬數值模擬操作，並允許您變更及儲存設定。關閉此模式後，所有設定都會保留，電器會恢復正常運作。

## 使用 Wi-Fi

1.	<p><b>開啟 Wi-Fi 模塊</b></p> <p>進入附加菜單。觸摸 ，選擇 <b>連接</b>，然後選擇選項<b>連接烤箱</b>。通過將開關切換到 <b>開啟</b> 來開啟 Wi-Fi 連接。</p>
2.	<p><b>連接設備</b></p> <p>選擇<b>連接烤箱</b>。在附加菜單中，按下  以選擇 。然後，在Wi-Fi下，選擇<b>連接</b>。按照 <b>ConnectLife</b> 應用程式中的步驟操作。連接成功後，顯示螢幕將顯示"<b>您的烤箱現已連接</b>"。此過程限制為5分鐘。</p> <p>注意：設備在智能應用程序中與用戶帳戶連接後，連接才算成功。</p>
3.	<p><b>連接額外用戶</b></p> <p>使用此設置可以通過 <b>ConnectLife</b> 將額外用戶連接到設備。</p> <p>在附加菜單中，觸摸  以選擇 。選擇選項 <b>連接</b>。</p> <p>選擇 <b>連結用戶</b>，然後按 <b>配對</b>。要繼續設置您的設備，請按照 <b>ConnectLife</b> 應用程式中的說明操作。此過程限制在 3 分鐘內完成。</p>
4.	<p><b>移除所有已連接的用戶</b></p> <p>使用此設置可以從應用程序中移除所有已連接的用戶。 <b>ConnectLife</b></p> <p>在附加菜單中，觸摸  以選擇 。選擇選項 <b>CONNECTION</b>。觸摸 <b>連結用戶</b>，然後按 <b>UNPAIR ALL</b>。確認選擇後，顯示屏會顯示 <b>所有用戶/設備現已解除配對</b>。</p>
5.	<p><b>關閉 Wi-Fi 模塊</b></p> <p>在附加菜單中，觸摸  以選擇 。選擇選項 <b>連接烤箱</b>。通過將開關切換到 <b>OFF</b> 來關閉 Wi-Fi 連接。</p>

### 資訊！


連接是一次性過程。


只有當您更改路由器或更改本地網絡的密碼時，才需要重新配置連接。

## 管理烤箱的遙控功能

### 警告!

通過移動設備進行的遠程監控功能不應用於替代對烤箱烹飪過程的直接個人監督。始終要定期親自檢查烤箱內實際發生的情況。

在附加菜單中，按 。如果設備未連接到 Wi-Fi 網絡，則會顯示連接設備的快捷方式。否則，會顯示一個菜單，讓您可以選擇遠程控制烤箱的持續時間 **始終開啟** 或 **24 小時**。確認其中一個選項後，會顯示以下彈出窗口 **遠程控制已開啟**。

顯示屏會顯示  符號，以表示通過 **ConnectLife** 可進行遠程控制。

# Wi-Fi 管理

## 資訊！

出於安全原因，某些功能無法通過遠程訪問使用。

- 取消或完成烘焙程序或過程是唯一無論遠程控制是否啟用都可用的選項。
- 使用微波系統時（不適用於組合微波系統），遠程控制將被禁用。

## 警告！

始終確保烤箱的使用正確且符合說明，特別是在使用遠程控制時。除非您確定烤箱內確切的內容，否則不要通過遠程訪問運行烤箱。

顯示屏上的 Wi-Fi 狀態		原因
REMOTE (OFF)	REMOTE (ON)	
		Wi-Fi 已禁用 (OFF)。
		符號閃爍： - Wi-Fi 已開啟，但未連接到服務器或雲端（包括與路由器或雲端的連接暫時丟失時）。
		

## 設備：

- 使用耐熱不反射材料製成的設備（提供的烤盤和盤子、珐琅塗層廚具、鋼化玻璃廚具）。顏色鮮豔的材料（不銹鋼或鋁）材料會反射熱量。因此，其中食品的熱處理效果較差。
- 始終將烤盤和烤盤推入軌道的末端。在層架上烘烤時，將烤盤或托盤放在層架中間。
- 請勿將烤盤直接放在微波爐內底部。
- 請勿用鋁箔紙覆蓋微波爐底部或層架。
- 始終將烤盤放在層架上。
- 如果您使用烘培紙，請確認它可耐高溫。修剪至適當尺寸。烘培紙可以防止食物粘在烤盤上，並且更容易從烤盤上取出食物。
- 直接在烤架上進行烹飪時，請將萬用烘培盤插入低一層，作為滴水盤。

## 食物準備：

- 如果**頂部+底部**系統提供的食物底部未煮熟，請調整烹飪級別、溫度和時間，或使用以下系統**前 30 位 + 後 70 位**。
- 為了獲得最佳的食物準備效果，我們建議遵守烹飪表中的指示。選擇較低的指定溫度和最短的指定烹飪時間。當該時間到達時，檢查結果，然後根據需要調整設定。
- 根據舊食譜進行烹飪時，請使用底部和頂部加熱器系統（如傳統微波爐）並將溫度設定為比食譜中指定的溫度低 10 °C。
- 當烹飪較大塊的肉或含水量較高的糕點時，微波爐內會產生大量蒸汽，這些蒸汽可能會凝結在微波爐門上。這是正常現象，不會影響設備的運作。烹飪過程結束後，將門和門玻璃擦乾。

## 高效利用能源

- 只有在食譜或本說明手冊中的表格中指示時，才需要預熱烤箱。如果您使用快速預熱功能，請在烤箱完全加熱之前不要將食物放入烤箱，除非另有推薦。當加熱空烤箱時，會消耗大量能源，因此，如果可能，我們建議您依次或同時準備多道菜。
- 烘烤期間從微波爐中取出所有不必要的設備
- 除非絕對必要，否則烘烤過程中請勿打開微波爐門。
- 對於較長的烹飪程式，您可以在烹飪時間結束前大約 10 分鐘關閉微波爐，以利用積聚的熱量。

## 使用微波

- 使用合適的炊具（玻璃、陶瓷等）。
- 烹飪蔬菜時使用帶蓋的炊具。每 100 克食物加入 1 湯匙水。
- 在解凍過程中翻轉或攪拌食物。

# 烘烤的一般技巧和建議

## 烹飪桌

注意：需要完全預熱烤箱的菜餚在表格中用單星號標記。\* 只需預熱烤箱 5 分鐘的菜餚用雙星號標記。\*\*。在此情況下，請勿使用快速預熱模式。

盤子	 cm			 °C	 min
<b>糕點和麵包類</b>					
<b>模具中的糕點/蛋糕</b>					
海綿蛋糕	60/45	1	—	160-170**	30-40
帶餡的派餅	60	2	—	170-180	60-80
	45	1			
大理石蛋糕	60/45	2	—	180-190	50-70
發酵麵團蛋糕，奶油圓蛋糕（邦特蛋糕，磅蛋糕）	60/45	1	—	170-180	50-60
打開派餅，塔皮	60	3		170-180	35-45
	40	2			
布朗尼蛋糕	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
<b>烤盤和盤子上的糕點</b>					
酥皮捲	60/45	2		170-180	50-60
酥皮捲，冷凍	60/45	2		200-210	80-100
瑞士卷	60	3		160-170	30-40
	45	1			—
甜麵包	60/45	2	—	180-190	30-40
<b>餅乾，餅乾</b>					
紙杯蛋糕	60	3	—	140-150**	25-35
	45	2		—	160-170
酵母發酵小糕點	60	3	—	170-180	20-30
	45	2			
酵母發酵小糕點，2層	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40














# 烘烤的一般技巧和建議

續上表

盤子	 cm			°C	☉ min
酥皮點心	60	3	—	190-200	10-20
	45	1			
酥皮糕點，2層	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
<b>餅乾/餅乾</b>					
擠花曲奇餅乾	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
餅乾/餅乾	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
餅乾，2層	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
蛋白霜	60	2	—	80	110-130
	45				
蛋白霜，2層	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
馬卡龍	60	3	—	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
<b>麵包</b>					
發酵膨脹	60	2		35	30-60
	45	1			
麵包放在烤盤上	60	1	—	220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40
烤模內的麵包	60	1	—	230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-50
大餅（佛卡夏）	60/45	2	—	220 **	20
				180	5-15




# 烘烤的一般技巧和建議

續上表

盤子	 cm			°C	⌚ min
新鮮麵包卷 (圓麵包/早餐卷)	60	3	—	200-210 **	15-25
	45	2	—		
新鮮餐包 (Semmel/早餐卷) , 2層	60	2+4		200-210 **	20-30
	45				15-25
烤麵包	60	5		L5	5-15
	45	4			
開放式三明治	60/45	4		L2	3-10
<b>披薩和其他菜餚</b>					
自製披薩	60	1		max	4-12
	45			max**	
自製披薩, 2層架	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
冷凍披薩	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
冷凍披薩, 2層	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
鹹派、法式鹹派	60	2		190-210	50-60
	45				
波赫肉派	60	1	—	200-210	35-45
	45				40-50
<b>肉</b>					
<b>牛肉和小牛肉</b>					
烤牛肉 (腰部、臀肉) , 1.5 公斤	60/45	2	—	160-170	160-190
牛腰肉, 5分熟, 1 公斤	60/45	2	—	180-190	35-45
烤牛肉, 慢煮	60	2	—	100-120	150-240
	45	1	—		
牛排, 全熟, 厚度 3 公分	60/45	3		L3	20-30
漢堡, 厚度3公分	60	4		L4	30-40
	45	3			




















# 烘烤的一般技巧和建議

續上表

盤子	 cm			°C	⊙ min
烤小牛肉，1.5 公斤	60	2	—	190-200	90-110
	45	1	—		
<b>豬肉</b>					
烤豬肉，臀部，1.5 公斤	60	3	—	190-200	70-100
	45	2	—		85-100
烤豬肩肉，1.5 公斤	60	2	—	190-200	90-110
	45	1	—		
豬里脊，400 克，慢煮	60	2	—	100-120	200-300
	45		—		250-350
烤豬肉，慢煮	60	2	—	100-120	150-240
	45	1	—		
豬肋排，慢煮	60	3	—	120-140	210-310
	45	2	—		
豬排，厚度3公分	60/45	4		220-230	25-35
<b>家禽</b>					
家禽，1.2-2.0公斤	60/45	1		200-210/360	45-60
有內餡的家禽，1.5 公斤	60/45	2		170-180	110-130
家禽、胸肉	60	3		170-180	60-90
	45	2			
雞大腿	60/45	1		190-200/600	20-30
雞翅	60	3		210-220	35-45
	45	2			
家禽，胸肉，慢煮	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
<b>肉料理</b>					
肉餅，1 公斤	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
烤香腸、德國香腸	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*

# 烘烤的一般技巧和建議

續上表

盤子	 cm			°C	⊙ min
<b>魚類和海鮮類</b>					
全魚，350 克	60	3		200-240/360	12-17*
	45			200-220**	20-30*
魚片，厚度1公分	60	4		210-220	5-15
	45	3*			
魚排，厚度2cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
扇貝	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
蝦	60	4		L4	20-30
	45				15-25
<b>蔬菜類</b>					
西蘭花，整棵，500 克	60/45	1		750	8-10
西蘭花，花椰菜，500 克	60/45	1		750	5-15
豌豆，2.5 公斤	60/45	1		750	20-30
花椰菜，花蕾，500 克	60/45	1		750	8-10
胡蘿蔔，整根，500 克	60/45	1		1000	13-14
芦笋，500 克	60/45	1		750	8-10
烤馬鈴薯，薯角	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
烤馬鈴薯，切半	60	3		200-220	30-40
	45	2			
鑲馬鈴薯（焗烤馬鈴薯）	60	3		200-210	25-35
	45	2			
炸薯條，自製	60	3		210-220	15-30
	45	2			
混合蔬菜、薯角	60	4		200-210	10-20
	45	2			15-25

# 烘烤的一般技巧和建議

續上表

盤子	 cm			°C	⊙ min
蔬菜餡	60	2	二	200-210	40-50
	45				
<b>穀物和意大利麵</b>					
米飯	60/45	1		750	20-30
				600	2-10
糙米	60/45	1		750	25-30
				600	2-10
義大利飯	60/45	1		750	20-30
意大利麵	60/45	1		1000	15-25
全麥意大利麵	60/45	1		1000	10-15
				600	5
意大利餃子	60/45	1		1000	10
				750	3-5
<b>傳統產品 - 冷凍類</b>					
炸薯條	60/45	2		200-210/360	25-35**
炸薯條, 2 層	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
雞肉塊	60/45	2		210-220/360	20-30**
魚條	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
千層面, 400 克	60/45	2		210-220**	40-50
蔬菜丁	60/45	2		200-210/360	30-40
牛角麵包	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
<b>烤布丁、舒芙蕾和焗烤菜餚類</b>					

# 烘烤的一般技巧和建議

續上表

盤子	 cm			°C	⌚ min
希臘馬鈴薯餡餅	60	1		200-210/360	20-30
	45	2		180-190	
千層麵	60/45	2		180-190	45-55
甜烤布丁	60	1		750	15-25
	45	2		170-180	35-45
甜舒芙蕾	60	1		360	11-14
	45	2		180 **	16-20
焗菜	60	/		L4-L5	3-10
	45				
玉米餡餅、墨西哥辣捲餅	60/45	2		180-190	10-20
烤奶酪	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*
<b>其他類</b>					
爆米花	60/45	1		1000	2-4
液體	60/45	1		1000	1-3
融化牛油/巧克力	60/45	1		90-180	3-10

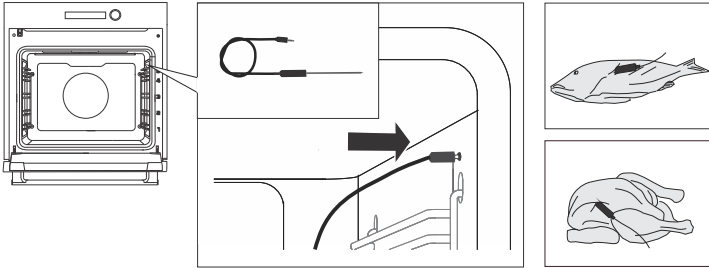
## 使用食物溫度探針 (ΛFOOD PROBE)

(取決於型號)

食物溫度探針可在烹飪過程中精確監測食物的核心溫度。

### ⚠ 警告!

請勿將探針放置在加熱元件附近。



1. 將探針的金屬端插入食物最厚的部分。

注意：使用食物探針開始烹飪過程時，必須先中止當前烹飪過程，然後將探針插入插座。插入探針後，烤箱之前設置的功能將被刪除。

2. 擰開烤箱前部右上角的插座蓋（取決於設備型號），並將探針插入插座。

- 在手動模式下，按 **+** 並選擇 。設定烹飪溫度（最高 200°C）。同時確定食物的核心溫度（範圍為 30 至 99°C）。
- 在自動模式下，首先選擇菜餚，然後選擇探針程序。預設值使用預定的系統、溫度和烹飪時間。您可以更改熟度。

注意：使用探針時，無法設置烹飪時間。

3. 要開始烹飪，請點擊 **START ▶**。

在烹飪過程中，設置的食物核心溫度和當前食物核心溫度會在顯示屏上交替顯示。您可以在烹飪過程中更改烹飪溫度或目標食物核心溫度。

4. 當達到設定的核心溫度時，烤箱將停止運行。會發出提示音，您可以按任意按鈕來關閉提示音。否則，提示音將在一分鐘後自動關閉。

### 📢 資訊！

食物探針不能與焗烤功能同時使用。

### 根據食物類型正確使用探針：

- 禽類：將探針插入胸部最厚的部分；
- 紅肉：將探針插入不含脂肪的瘦肉部分；
- 帶骨的小塊：將探針插入沿骨的區域；

# 烘烤的一般技巧和建議

- 魚類：將探針插入頭部後方，朝向脊椎。

## 警告!

使用後，請小心將探針從食物和插座中取出，清潔後擰緊插座蓋。

## 不同類型肉的建議熟度

食物類型	藍色（生）	三分熟	中	五分熟	全熟
<b>牛肉</b>					
牛肉，烤肉	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
牛肉，牛柳	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
烤牛肉/牛臀肉	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
漢堡	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>小牛肉</b>					
小牛肉，牛柳	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
小牛肉，牛臀肉	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>豬肉</b>					
烤肉，頸部	/	/	/	65-70	75-85
豬肉，豬里脊	/	/	/	60-69	/
肉餡糕	/	/	/	/	80-85
<b>羊肉</b>					
羊肉	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>綿羊肉</b>					
綿羊肉	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>山羊肉</b>					
山羊肉	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>家禽</b>					
家禽，整隻	/	/	/	/	82-90
家禽、胸肉	/	/	/	/	62-65
<b>魚類和海鮮類</b>					
鱒魚	/	/	/	62-65	/
金槍魚	/	/	/	55-60	/
三文魚	/	/	/	52-55	58-60

## ⚠ 警告!

請務必拔下設備電源並等待設備冷卻。

在沒有適當監督的情況下，兒童不應清潔設備或執行保養任務。

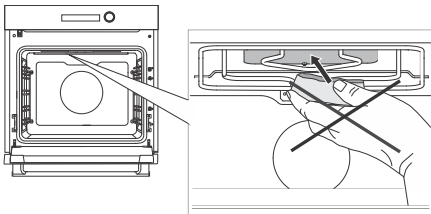
- 為了更容易清潔，微波爐內部和烤盤上塗有特殊的珐琅，表面光滑耐用。
- 定期清潔設備，並使用溫水和洗手乳去除較大的雜質和水垢。使用乾淨的軟布或海綿布。
- 切勿使用侵蝕性或磨蝕性清潔劑和配件（包含磨蝕性海綿和清潔劑、去污劑和除鏽劑、玻璃陶瓷板刮刀）。
- 食物殘渣（油脂、糖、蛋白質）可能會在設備使用過程中被點燃。因此，每次使用前，請清除微波爐內部和配件上的大塊污垢。
- 微波爐設備可用洗碗機清洗。

設備外觀	使用熱肥皂水和軟布去除污垢並擦拭表面乾淨。
設備內部	對於頑固的污垢或油垢，可以使用傳統的烤箱清潔劑。使用這些清潔劑後，請用濕布徹底擦拭設備，以去除任何殘留的清潔劑。
炊具和導軌	使用熱肥皂水和濕布清潔。如果污垢頑固，建議先浸泡，然後使用刷子。



如果清潔效果不理想，請重複清潔過程。

## ⚠ 警告!

請勿使用腐蝕性、研磨性或強效清潔劑來清潔前面板。此類清潔劑可能會損壞表面，造成刮痕，或永久改變其外觀。



切勿在微波爐內頂蓋上使用腐蝕性清潔劑、研磨性清潔劑或海綿、去污劑和除鏽劑等。

按  打開主菜單，選擇基本功能。  打掃。

# 清潔和保養

## 清潔微波

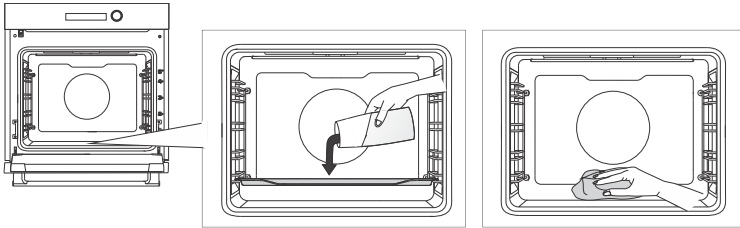
該程式可以更輕鬆地去除微波爐內部的污漬。

如果在每次使用後定期使用，該功能最是有效。

在運作清潔程式之前，清除微波爐腔內所有可見的大塊污垢和食物殘渣。

### ⚠ 警告！

當烤箱完全冷卻後，使用微波清潔系統。



1. 將玻璃烘焙盤插入第一層導軌，並倒入 0.15 升溫水。
2. 選擇功能  **微波爐清潔**，然後按 **START ▶**。
3. 程序運行 8 分鐘。程序結束時，顯示屏會顯示 **完成的**。
4. 程式完成後，使用微波爐手套小心地取出烤盤（烤盤上仍然有一些水）。用濕布和肥皂水擦拭污漬。用濕布徹底擦拭設備，清除所有清潔劑殘留物。  
如果清潔過程不成功（如果污垢特別頑固），請重複清潔過程。

### 💡 資訊！

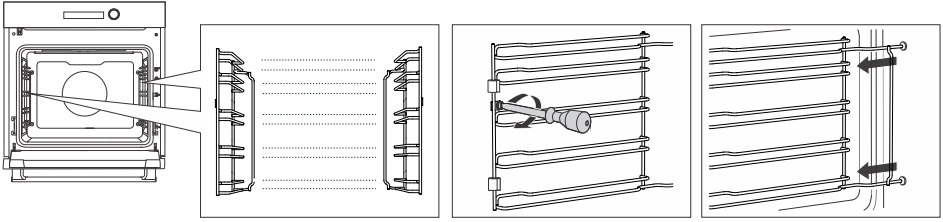
清潔伸縮導軌時，將其拉出並在程序完成後取出。

拉出式導軌可能會變黃、變響或變得更硬，但經過多次使用後，它們應再次平穩運行且無噪音。這不會影響烤箱或配件的功能。

## 拆卸並清潔層架軌道

### 💡 資訊！

取出導軌時，請小心不要損壞瓷釉塗層。



1. 使用螺絲刀取下螺絲（您也可以使用適合螺絲頭凹槽的硬幣）。
2. 從後壁的孔中取出軌道。

注意：請小心不要丟失安裝在導軌上的間隔件。清潔後請將間隔件重新安裝；否則可能會出現火花。清潔後，請用螺絲刀重新擰緊導軌上的螺絲。安裝導軌時，請確保將其安裝在移除前的同一側。

## 更換燈泡

燈泡屬於易損部件，不在保修範圍內。更換燈泡前，請將烤箱內的配件取出。

鹵素燈：G9, 230 V, 25 W

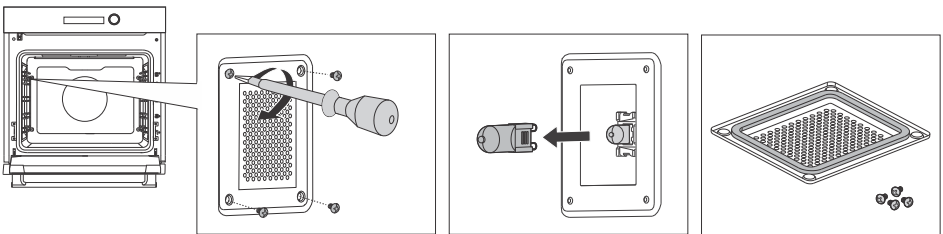
微波爐配有鹵素燈。

本產品含有能效等級（G）的光源。

### ⚠ 警告！

僅在設備斷電時更換燈泡。

小心不要損壞瓷釉。使用保護措施以避免燙傷。



1. 鬆開四個螺絲。取下蓋子和玻璃。
2. 拆下鹵素燈泡並更換為新燈泡。

注意！蓋子上有一個墊圈，不應將其從蓋子上取下。墊圈必須適合微波爐空間的牆壁。

# 問題排除

## 在保固期內，只有製造商授權的服務中心才可以進行任何維修。

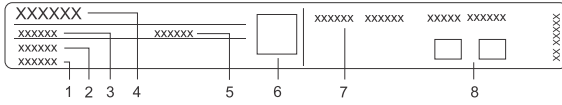
- 在進行任何維修之前，請確認拆下保險絲或從牆壁插座上拔下電源插頭來斷開設備與主電源的連接。
- 任何未經授權的設備維修都可能導致觸電和短路危險；因此，請勿執行這些操作。將此類工作留給專家或維修技術人員。
- 如果設備操作出現小問題，請查看本手冊，看看是否可以自行解決問題。
- 如果設備因操作或處理不當而無法正常運作或根本無法運作，即使在保固期內，維修技術人員的上門服務將收取費用。
- 保存說明文件以供將來參考，並將其提供給本設備的任何後續所有者或用戶。
- 以下是糾正一些常見問題的建議。

## 故障排查表

錯誤會報錯	原因
家裡的主要保險絲經常跳電。	請聯絡服務技術人員。
微波爐照明失效。	更換微波爐燈泡的過程已在更換燈泡章節中說明。
控制單元沒有反應，螢幕當機。	按住開/關按鈕 8 秒，直到螢幕重置。 將設備與電源斷開幾分鐘（拆下保險絲或關閉主開關）；然後，重新連接設備並打開它。
顯示屏顯示錯誤 Err X。 如果出現雙位數錯誤代碼，顯示屏會顯示 Err XX。	電子模組操作出現錯誤。將設備與電源斷開幾分鐘。 如果仍然顯示錯誤，請致電維修技術人員。
當溫度探針未連接時，顯示屏會顯示 SEnS。	清潔插座。 嘗試多次連接和斷開溫度探針。
烤箱內出現火花。	確認所有燈蓋均牢固固定，並且所有墊片均安裝在層架軌道上。 確認微波爐中的軌道放置正確。
打開門時，蒸氣積聚在顯示螢幕上。	完全打開微波爐門，不要讓它保持半開。
烹調時產生大量蒸氣。	某些食物含有大量水分，因此產生大量蒸氣是正常的。
肉類探針出現在螢幕上，即使它並未使用。	錯誤的原因可能是肉類探針插座中有水滴或灰塵。我們建議多次插入和取出肉類探針以清潔插座。
如果遵守上述建議後問題仍然存在，請致電授權維修技術人員。因設備錯誤連線或使用而導致的維修或任何保固索賠皆不在保固範圍內。在這種情況下，用戶將承擔維修費用。	

## 標籤 — 設備信息

設備邊緣附有標有基本設備信息的銘牌。設備類型和型號的精確信息也可以在保修單上找到。



- |       |            |
|-------|------------|
| 1. 序號 | 5. ID/代碼   |
| 2. 型號 | 6. QR 碼    |
| 3. 類型 | 7. 技術資訊    |
| 4. 品牌 | 8. 合規標籤/符號 |

# 符合性信息

無線電設備類型：	內置 WiFi/BLE 模塊
<b>Wi-Fi</b>	
工作頻率範圍：	2412 ~ 2472 MHz
最大輸出功率：	19.99 dBm EIRP
最大天線增益：	3.26 dBi
<b>藍牙</b>	
頻率範圍：	2402 ~ 2480 MHz
載波輸出：	10.00 dBm
發射類型：	F1D



我們的產品包裝由環保材料製成，可以回收、處理或銷毀，對環境無任何危害。為此，包裝材料上已進行了相應標記。

產品或其包裝上的該圖示表示本產品不能作為家庭廢棄物處理，而是應該將其交給回收電器和電子設備的回收點進行處理。

正確處理本產品有助於防止對環境和人類健康造成的潛在負面影響。有關產品回收的詳細信息，請聯繫當地的環保單位或購買本產品的商店。

我們保留對使用指南的任何修改和錯誤的權利。

# 烹飪測試

EN60350-1：僅使用製造商提供的設備。




務必將烤盤完全插入層架軌道的末端位置。如圖所示，將烘烤好的糕點或蛋糕放入模具中。

\* 預熱設備直至達到設定溫度。不要使用快速預熱模式。






\*\* 預熱設備5分鐘。不要使用快速預熱模式。

\*\*\* 預熱設備10分鐘。不要使用快速預熱模式。

1) 在烹飪時間的2/3後翻轉。

烘烤類							
盤子	裝置	模具擺放	 cm		°C	⌚ min	
餅乾/餅乾 - 單層架	通用烤盤		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
餅乾/餅乾 - 單層架	通用烤盤		60	3	140-150	30-40	⌚
			45	2	140	40-50	⌚
餅乾 - 雙層架/層	通用烤盤		60	2,4	135***	35-45	⌚
			45	1,3	140	40-55	⌚
紙杯蛋糕 - 單層架	通用烤盤		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
紙杯蛋糕 - 單層架	通用烤盤		60	3	150-160**	25-35	⌚
			45	2	160-170***	25-35	⌚
紙杯蛋糕 - 雙層架/層	通用烤盤		60	2,4	140	30-40	⌚
			45	1,3	160-170	40-50	⌚
海綿蛋糕	圓形金屬模具，直徑26公分/層架		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
海綿蛋糕	圓形金屬模具，直徑26公分/層架		60	3	170-180**	25-35	⌚
			45	1	165	25-35	⌚
蘋果派	2×圓形金屬模具，直徑20公分/層架	○○	60	1	160-170***	70-90	—
			45	1	170-180***	70-90	—

續上表

烘烤類							
蘋果派	2×圓形金屬模具，直徑20公分/層架		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
燒烤類							
烤麵包	層架		60	5	max	5-15	
			45	4			
漢堡 <sup>1)</sup>	層架+淺烤盤作為滴水盤		60	4	max	30-45	
			45	3			

微波熱處理						
盤子	裝置		~ W	⌚ min		
卡士達醬，1000 克	玻璃烤盤，25 × 25 公分，無蓋 + 玻璃烤盤	1	360	25-35		
海綿蛋糕	圓形玻璃烤盤，直徑22公分，無蓋 + 玻璃烤盤	1	360	15-25		
肉餅，900 克	玻璃烤盤，25 × 12.5 公分，無蓋 + 玻璃烤盤	1	600 360	10 10-15		
解凍碎肉，500 克	玻璃烤盤	1	180 90	8 13-18		
解凍覆盆子，250 克	玻璃烤盤，無蓋 + 玻璃烤盤	1	180	6-9		

使用組合系統進行烘烤						
盤子	裝置		°C	~ W	⌚ min	
焗烤馬鈴薯	圓形玻璃烤盤，直徑22公分，無蓋+玻璃烤盤	1	180-190	600	25-40	
蛋糕	圓形玻璃烤盤，直徑22公分，無蓋+玻璃烤盤	1	180-190	180	17-25	
雞肉，1.2公斤	玻璃烤盤，無蓋 + 玻璃烤盤	1	210-220	360	45-55	

 **ASKO**



944681-a13

CE