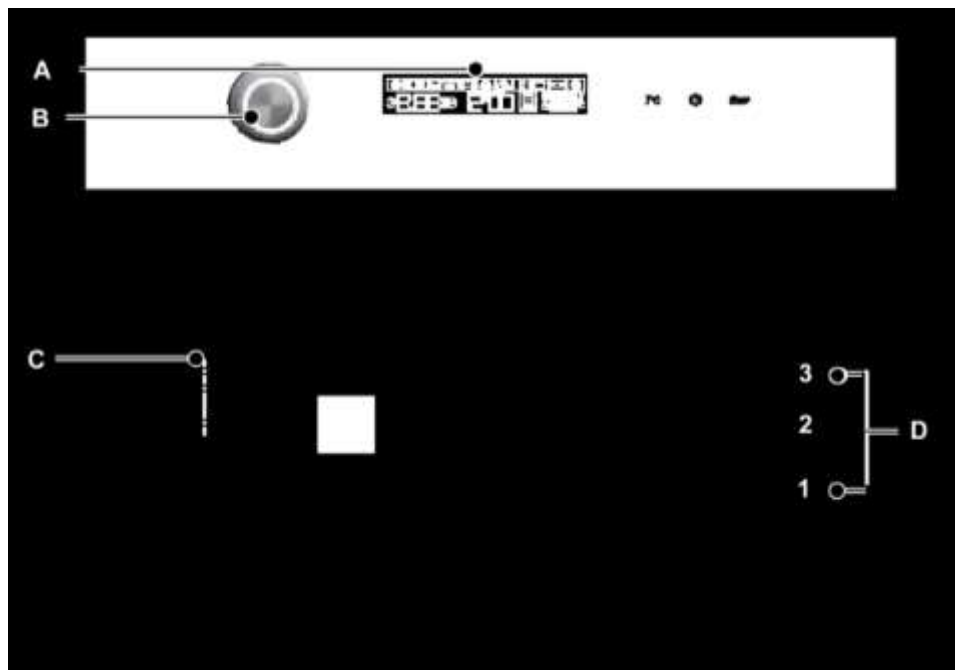


DOP1145X - 45cm 鉑金烤箱面板介紹

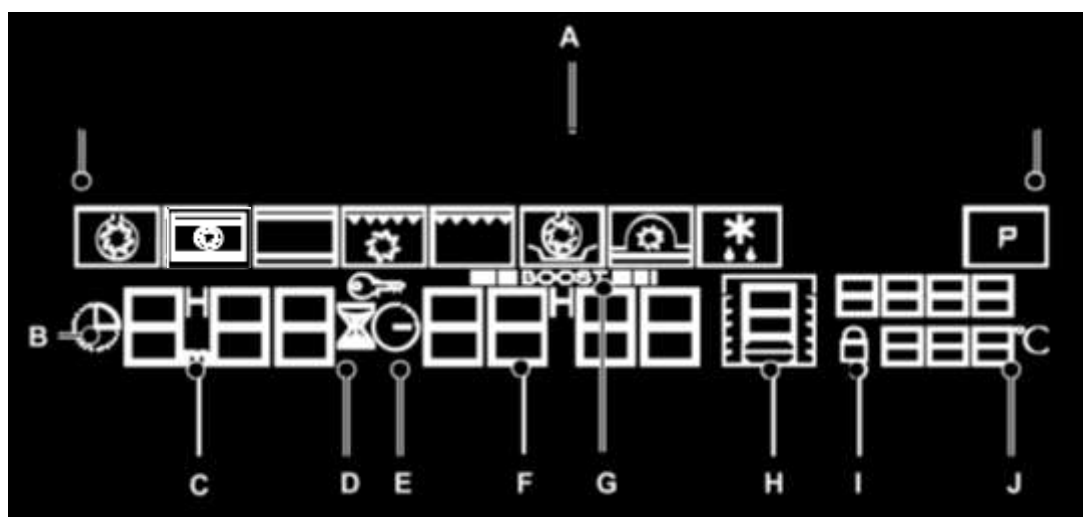


A 顯示面板

C 照明

B 控制旋鈕

D 金屬層架 ① ② ③



A 烹調模式

F 時鐘

B 烹調時間圖示

G 溫度上升圖示

C 烹調時間／計時器時間

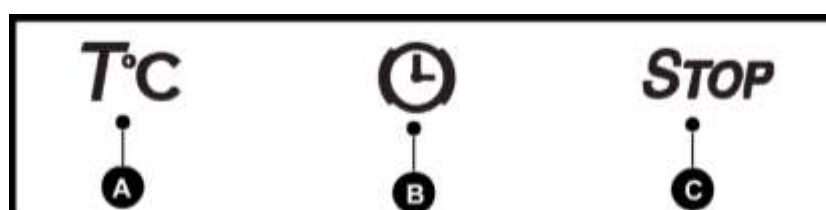
H 層架圖示

D 計時器圖示

I 控制面板鎖定圖示（兒童安全鎖）

E 烹調結束圖示

J 烤箱溫度



A 溫度調整鍵

B 時間設定鍵

C 停止鍵

八種烹調模式

風扇烤箱



（建議溫度為 190°C，最低 35°C、最高 250°C）

- 利用烤箱底部加熱元件及風扇烹調。
- 溫度快速上升：可將仍冰冷的菜餚放入烤箱中。
- 建議用於白肉、魚類及蔬菜料理，以保留食材內的水氣。

如欲烹調多項食品，一次最多使用 3 層。

複合熱源



（建議溫度為 180°C，最低 35°C、最高 230°C）

- 利用上方下方加熱元件以及風扇烹調。
- 組合三種熱源：主要使用底部加熱元件、少許熱氣循環和燒烤加熱元件之熱源。
- 建議用於烘烤鹹派、甜派、內含多汁水果之塔皮點心，使用陶製器皿為佳。

傳統



（建議溫度為 200°C，最低 35°C、最高 275°C）

- 使用上方下方加熱元件烹調。
- 此設定既節能也保留烹調品質。
- 所有烹調程序無須預熱。

燒烤



（建議溫度為 190°C，最低 100°C、最高 250°C）

- 交替使用上方加熱元件及風扇烹調。
- 無需預熱。炙烤各式肉塊將使得整塊酥脆多汁。
- 將滴盤放置最下面的層架上。
- 建議所有串烤家禽或肉類，請將腿肉或牛肋包裹烹調。可保留魚排濕潤的口感。

變動式中火及大火燒烤（1—4 段）



- 使用上方加熱元件燒烤。
- 大火燒烤包含整個烤架表面。中火燒烤火力相同但加熱面積較小。
- 建議用於烹調烤網上之肉排、香腸、吐司、明蝦。

保溫



（建議溫度為 60°C，最低 35°C、最高 100°C）

- 此功能利用烤箱底部間斷熱源及風扇來保溫食物。
- 建議用於發酵麵包、布里歐、奶油圓蛋糕等麵糰，不可超過 40 °C，及用於溫盤、解凍。

麵包



（建議溫度為 205°C，最低 35°C、最高 220°C）

- 建議用於製作麵包。
- 預熱後，請將麵團放入糕點模型，並置於第 2 層架。
- 請記得於烤箱底部放置一盤水，以烤出金黃酥脆的表皮。

解凍



（建議溫度為 35°C，最低 35°C、最高 75°C）

- 使用溫和低溫的熱度及風扇解凍菜餚。
- 非常適合用於水果塔、卡士達派等精緻食物。
- 請用 50°C 解凍肉類、小圓麵包等。肉類請放置燒烤元件下，下方放置盤子以盛接解凍融化的水。

