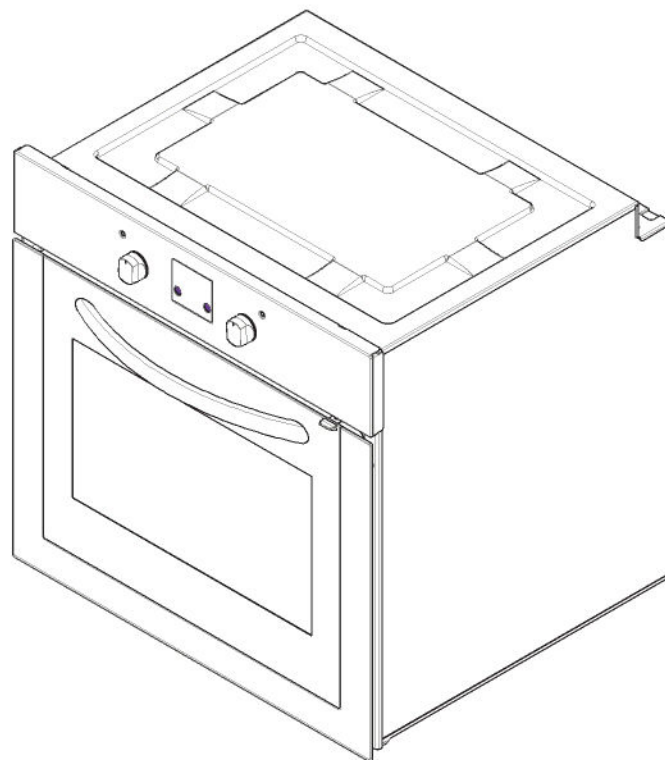


Rasonic

ROV - 630

嵌入式焗爐操作及使用說明
第四部份：使用焗爐

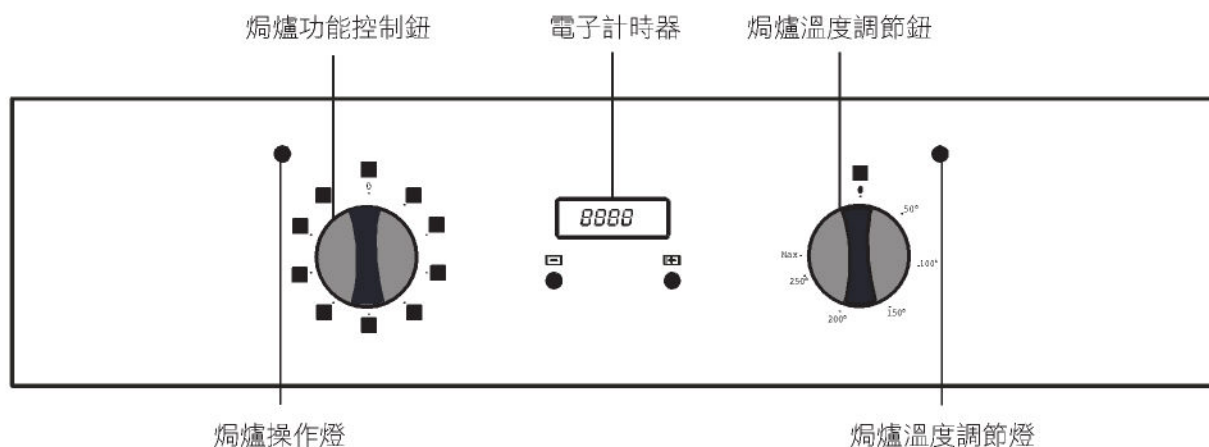
中文版



第 4 部分：使用焗爐

4.1 控制面板

入牆式焗爐



焗爐功能控制鈕：

選取你想要的烹調功能，只需調到相關的圖示 (圖 11) 即可。焗爐功能會在下一部分詳加說明。

焗爐溫度調節鈕：

設定烹調功能後，可用焗爐溫度調節鈕調校烹調的溫度，然後選擇焗爐檔位鈕啟動。(必須設定時間，如適用)

溫度調節訊號燈會根據溫度調節功能的運作而亮起或熄滅。

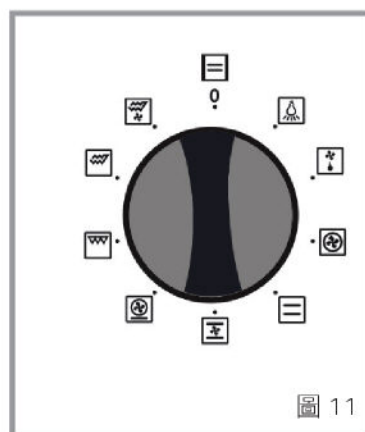


圖 11

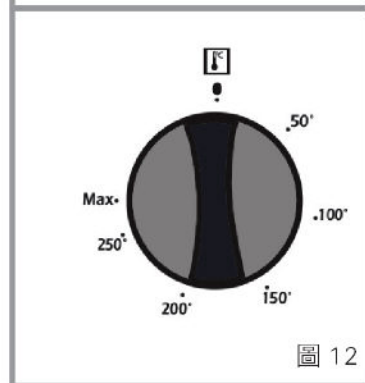







圖 12

4. 產品使用

4.2 使用焗爐功能控制鈕

* 焗爐功能因應產品型號而異。

	焗爐燈
只有焗爐燈會亮起，它會在所有烹調功能操作時一直亮著。	
	靜態烹調功能
焗爐的溫度調節燈和警示燈會同時亮起，下層及上層的發熱器會啟動。 靜態烹調功能會發熱，並確保能均勻地烹調下層及上層食物。此功能適用於烘焗糕餅、蛋糕、焗製麵食、千層麵和薄餅。使用此功能時，建議預熱焗爐 10 分鐘，每次只使用一層架效果更佳。	
	解凍功能
焗爐的警示燈會亮起，風扇會啟動。 使用解凍功能時，拿出你的雪藏食物，然後放置於從底數上第三層架。建議在需要解凍的食物下方放置一個烤盤，以盛載溶雪造成的積水。這項功能不能烹調或烤焗食物，只有助將食物解凍。	
	渦輪功能
焗爐的溫度調節燈和警示燈會同時亮起，環狀發熱器及風扇會啟動。 渦輪功能會使焗爐均勻地受熱，平均地烹調所有在層架上的食物。建議預熱焗爐約 10 分鐘。	
	風扇功能
焗爐的溫度調節燈和警示燈會同時亮起，上層及下層的發熱器和風扇會啟動。 使用此功能烘焗糕餅，能達到最佳烘焙效果。烹調過程主要由焗爐內下層及上層的發熱器和風扇，帶動熱空氣流動，以達到輕微烤焗效果。建議預熱焗爐約 10 分鐘。	

4. 產品使用



烤焗功能

焗爐的溫度調節燈和警示燈會同時亮起，燒烤用加熱器會啟動。

此功能需使用焗爐的上層架，適用於烤焗或烘烤食物。先稍微在鐵絲網塗上油，避免黏著食物，然後將食物放在網中央。須經常於下方放置一個烤盤，以盛載烤焗時滴下的油脂。建議預熱焗爐約 10 分鐘。

警告：烤焗時，必須關閉焗爐門，焗爐溫度須調至 190°C。



快速烤焗功能

焗爐的溫度調節燈和警示燈會同時亮起，燒烤用加熱器及上層發熱器會啟動。

此功能需使用焗爐的上層架，適用於特快燒烤和大面積燒烤，例如烤焗肉類。先稍微在鐵絲網塗上油，避免黏著食物，然後將食物放在網中央。須經常於下方放置一個烤盤，以盛載烤焗時滴下的油脂。建議預熱焗爐約 10 分鐘。

警告：烤焗時，必須關閉焗爐門，焗爐溫度須調至 190°C。



烤焗薄餅（比薩）功能

焗爐的溫度調節燈和警示燈會同時亮起，環狀發熱器、下層發熱器及風扇會啟動。

此功能使用下層發熱器及風扇，適用於短時間內、均勻地烤焗食物如薄餅。啟動風扇使焗爐均勻地受熱，而使用下層發熱器，以確保麵團平均地受熱。



雙重燒烤及吹風功能

焗爐的溫度調節燈和警示燈會同時亮起，環狀發熱器、上層發熱器及風扇會啟動。

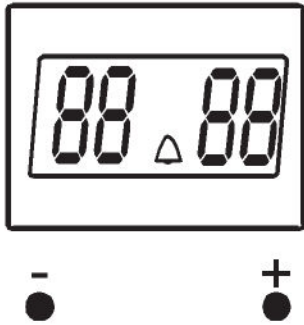
此功能適用於快速烤焗厚身食物和烤焗大面積的食物。上層發熱器、燒烤用加熱器及風扇會啟動，確保能均勻地烹調食物。此功能需使用焗爐的上層架。先稍微在鐵絲網塗上油，避免黏著食物，然後將食物放在網中央。須經常於下方放置一個烤盤，以盛載烤焗時滴下的油脂。建議預熱焗爐約 10 分鐘。

警告：烤焗時，必須關閉焗爐門，焗爐溫度須調至 190°C。

節省能源

- 使用焗爐時，必須配合使用平底煎盤。
- 請選擇大小適中的烹調用具。
- 請使用煲蓋，以減少烹調時間。
- 將液體或油脂減到最少，縮短烹調時間。
- 當液體煮至沸騰，請調低烹調溫度。
- 烹調時，請勿打開焗爐門。

使用電子響鬧計時器



同時按動電子響鬧計時器上的 (+) 及 (-) 鍵，數字會開始閃動，你可以按動 (+) 及 (-) 鍵調校時間。在設定時間之後按下 (+) 或 (-) 鍵，圖示 (△) 會顯示，表示響鬧計時已設定好。最後，響鬧計時器會發出一下嗶聲，但焗爐會繼續運作。如需關掉焗爐，必須將開關鍵及溫度調節鈕調至關的位置。

聲音設定

計時器上會顯示當日時間，如果按著 (-) 鍵 1-2 秒，會響起第二下嗶聲。每按完一次 (-) 鍵，計時器會發出三種不同的嗶聲。切勿再按動其他按鈕，就會儲存最後選擇的響鬧提示音。

主菜	渦輪功能			上下發熱功能			上下風扇功能			烤焗功能		
	溫度 (°C)	層架位置	烹調時間 (分鐘)	溫度 (°C)	層架位置	烹調時間 (分鐘)	溫度 (°C)	層架位置	烹調時間 (分鐘)	溫度 (°C)	層架位置	烹調時間 (分鐘)
酥皮糕餅	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
蛋糕	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
曲奇	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
烤肉丸										200	4	10-15
流質食物	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
雞肉				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
排骨										200	3-4	15-25
牛扒										200	4	15-25
兩盤蛋糕	160-180	1-4	30-40									
兩盤糕餅	170-190	1-4	35-45									

* 使用烤叉烹調

Rasonic 樂信牌



SHUN HING GROUP
信興集團
SINCE 1953

信興電工工程有限公司

SHUN HING ELECTRIC WORKS & ENGINEERING CO.,LTD

辦公室：香港九龍尖沙咀東部麼地道 67 號半島中心 9 樓 909-912 室

OFFICE: ROOM 909-912, 9/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD, TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON, HONG KONG

電話 TEL: (852) 28612767

傳真 FAX : (852) 28656706

網址 WEBSITE: www.rasonic.com

電郵 EMAIL: shew@shunhinggroup.com

保養及維修 Maintenance and Repair Service:

信興電器服務中心有限公司

SHUN HING ELECTRIC SERVICE CENTRE LTD.

辦公室：香港新界葵涌勝耀街 8 號信興中心 18 樓

OFFICE: 18/F SHUN HING CENTRE, 8 SHING YIU STREET, KWAI CHUNG, N.T., HONG KONG

電話 TEL: 24065666 圖文傳真 FAX: 24080316

消耗品/附件銷售熱線 Consumable Accessories Sales Hotline: (852) 2406 5555

網址 WEBSITE: www.shunhing-service.com

香港客戶服務中心 Hong Kong Customer Service Centres:

香港新界葵涌勝耀街 8 號信興中心 19 字樓

19/F, Shun Hing Centre, 8 Shing Yiu Street, Kwai Chung, N.T

電話 Tel: (852) 2406 5439 傳真 Fax: (852) 2408 1389

澳門客戶服務中心 Macau Customer Service Centres:

澳門雅廉訪大馬路 56 號A東方花園地下T舖

Avenida do Ouvidor Arriaga, No.56A, R/C (T), Edf. Tong Fong Garden, Macau

電話 Tel: (853) 2852 6286 傳真 Fax: (853) 2852 7354

有關最新之客戶服務中心資訊，請參閱信興服務中心網址：www.shunhing-service.com 或致電維修服務熱線查詢。

For the latest information of customer service centres, please visit www.shunhing-service.com or call us at our hotline.