

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

MAXIMIZE YOUR COOKING *Possibilities*



COUNTERTOP COMBI STEAMER SERIES

惠而浦座檯式蒸焗爐系列

4S座檯式蒸焗爐系列

一爐多用 煮出百變佳餚



惠而浦4S蒸焗爐系列，一爐集齊蒸、焗、燉功能於一身。無論是哪一項功能，都能滿足喜愛烹飪的你，讓你創製百變佳餚。全新系列備有32公升及25公升兩款選擇，讓用家可進行多層煮食，適合不同廚房空間需要。

SPACE

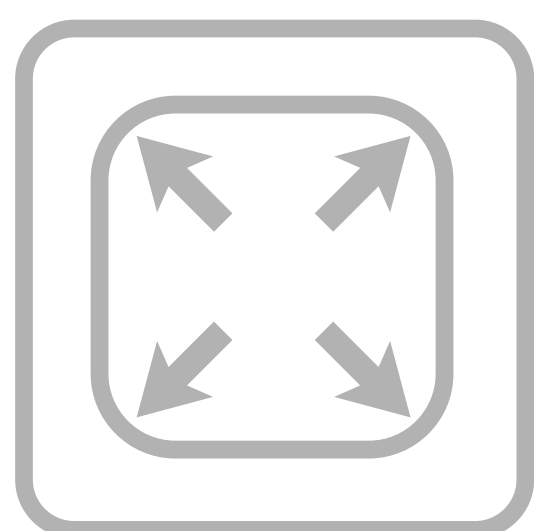


創新前排風 + 內置風扇設計
有效減少蒸氣輸出 令煮食環境更舒適

4S蒸焗爐的排風口設在前方，需要預留通風空間大大減少，在廚房尋找擺放空間時更具靈活性；而頂部有內置風扇，可大量減少排出的蒸氣和熱氣，讓你體驗更舒適的煮食環境。



* 前置排風口不適用於CS1250蒸焗爐



特闊爐腔
體積細 容量大

一般較細蒸焗爐的弊病是爐腔太窄太淺，要放入湯煲也不容易！4S mini雖然體積細，但容量大，可輕易放入一個26厘米闊的湯煲，燉湯炆餸無難度！



STEAM



3小時連續蒸氣 毋須看顧爐火

中國人喜歡燉湯，惠而浦4S蒸焗爐及4S Mini蒸焗爐均內置1.1公升特大容量水箱，可以100°C連續蒸煮達3小時亦無需加水。無間斷的蒸氣烹調，毋須看顧爐火，讓菜餚更濃郁入味，中式燉湯更滋陰好火候。

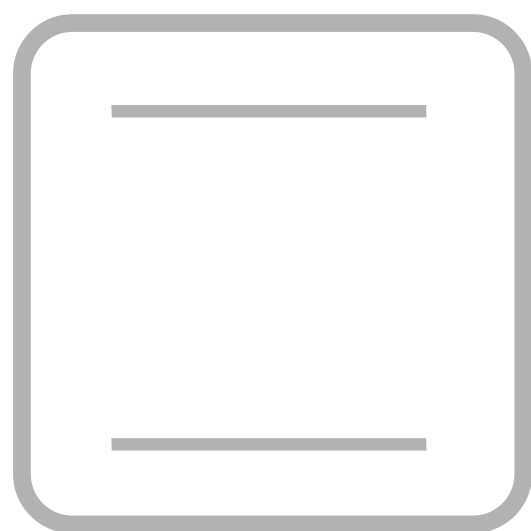


低溫慢煮 潮食新煮意

只需把食物放進真空袋密封，即可以低溫慢煮模式烹調出大師級菜餚。慢煮模式可調校至50°C – 90°C低溫處理肉類、海鮮或蔬菜等食材，鎖住食物的水分，增加肉的嫩度及保存食物的鮮味。



SEPARATE



獨立調控上下火 專業控制火候



利用不同模式，讓你輕鬆烹調出不同美食。如上火適合燒烤食材及為食物表面加強金黃效果；利用下火可加熱食物底部；亦可先後使用上、下火烹調需要不同時段受熱的菜式如馬卡龍或餡餅。



全功能蒸焗 鎖住肉汁 外脆內軟



蒸焗是專業廚師常用的烹調手法。在烤焗過程中加入蒸氣，有效鎖住食物肉汁。蒸焗烹調最適用於肉類，讓你輕鬆做出外脆內軟的效果。

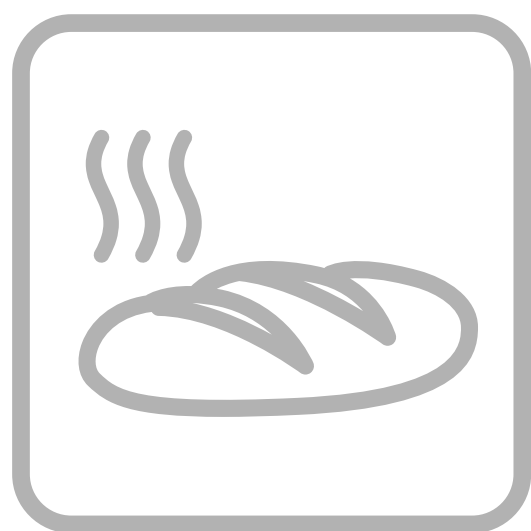


加強熱風對流 熱力均勻吹送

加強熱風對流是上下火再加發熱線與風扇在背部運作的模式，將所產生的熱力均勻輸送到爐腔每一角落。火力均勻適中，令食物色澤金黃，是烤焗肉類及焗出各式甜品的理想之選。



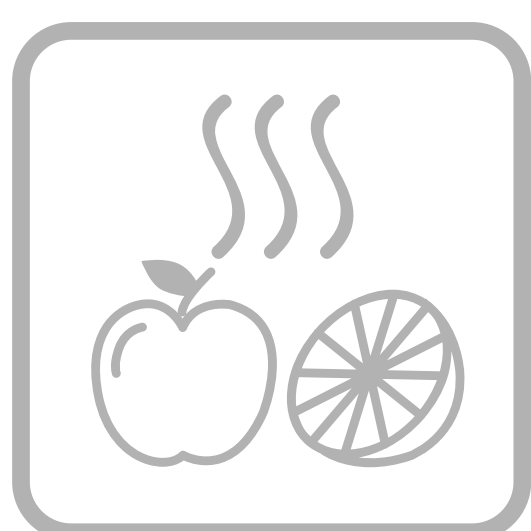
SPECIAL



發酵功能 精準控制發酵過程



冷熱天氣及濕度均會影響發酵的效果。4S蒸焗爐可以低至30°C蒸氣發酵麵糰，減低因室溫及濕度變化而對發酵過程的影響，而且大大縮減時間。最後亦可以同機烤焗健康而有創意的新鮮麵包。



乾果模式 自製健康小食

蒸焗爐的乾果模式可讓你輕鬆自製乾果、肉乾等健康小食。



多款特別功能

輕鬆發揮料理天份



翻熱麵包

有烘烤程式翻熱西式麵包，
有蒸氣翻熱中式包點，
效果如新鮮出爐一樣。



蒸/烤焗預熱

具備蒸或烤焗預熱兩個選擇，
更有效掌握煮食效果。



追加時間

在烹調過程中或完結後，
因應需要增加或減少烹調時間，
更具靈活性。



解凍

以底溫為食物進行解凍，
省時方便。



保溫

蒸焗爐的保溫功能，
時刻保持食物新鮮和溫暖。

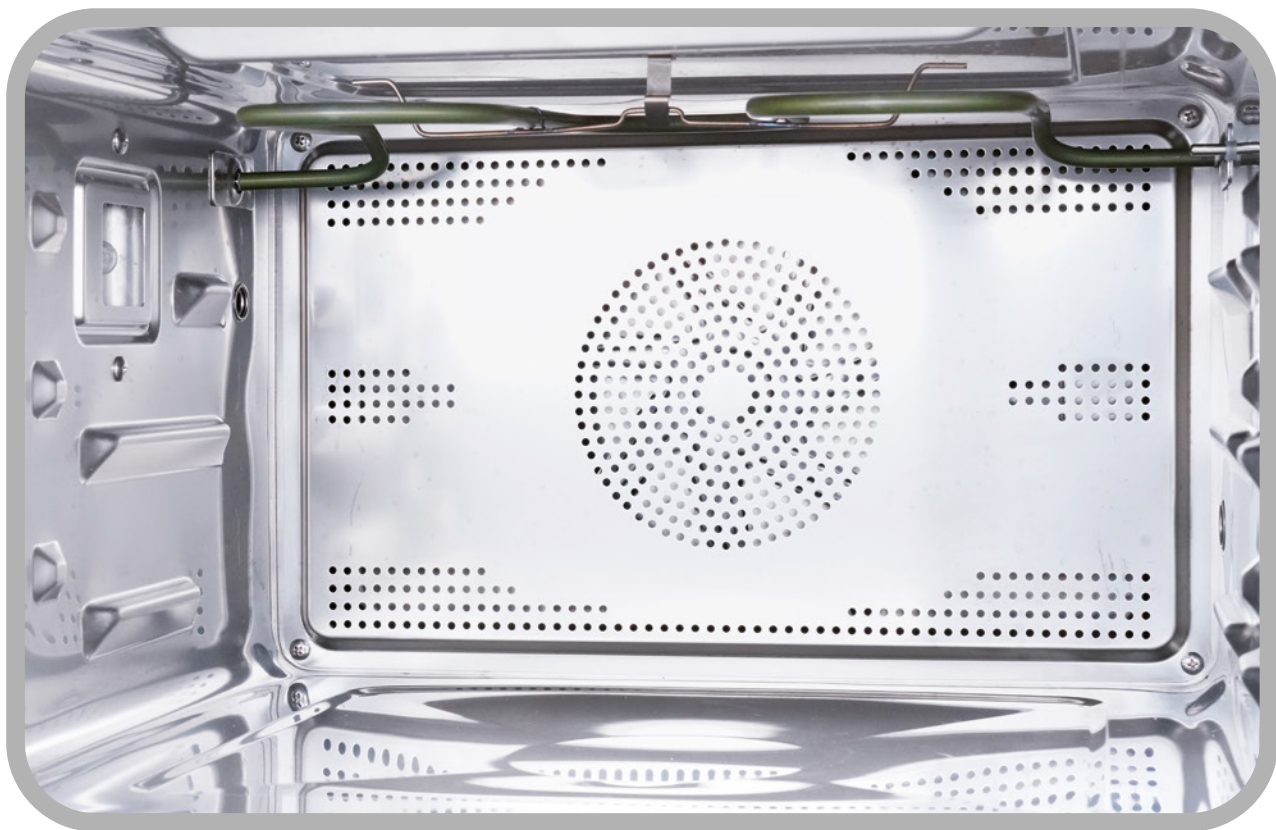


消毒

以蒸氣為食具進行高溫消毒，
確保乾淨衛生。

貼心設計及自動清潔模式

清潔爐腔更輕鬆方便



烘乾爐腔模式

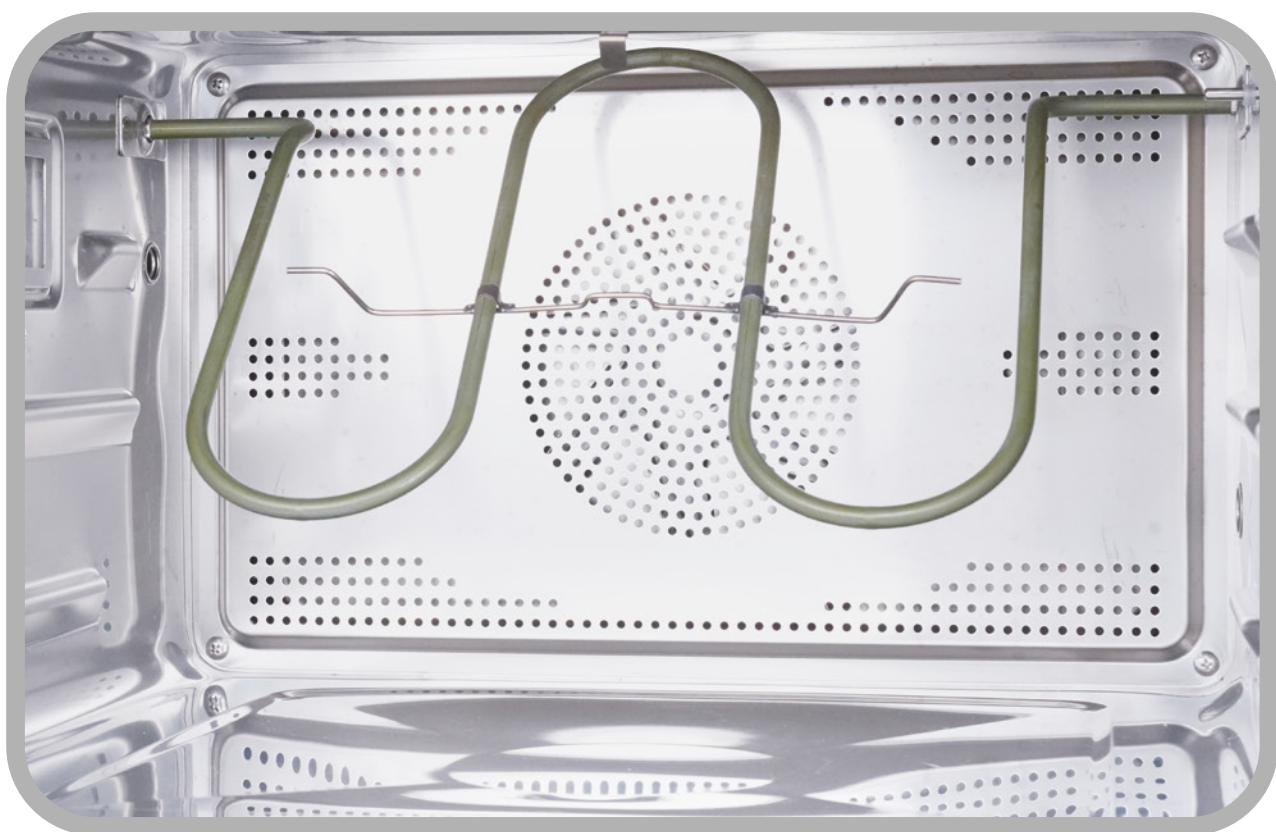
高溫加熱爐腔，徹底蒸發
爐腔中多餘水份及濕氣。



除垢模式

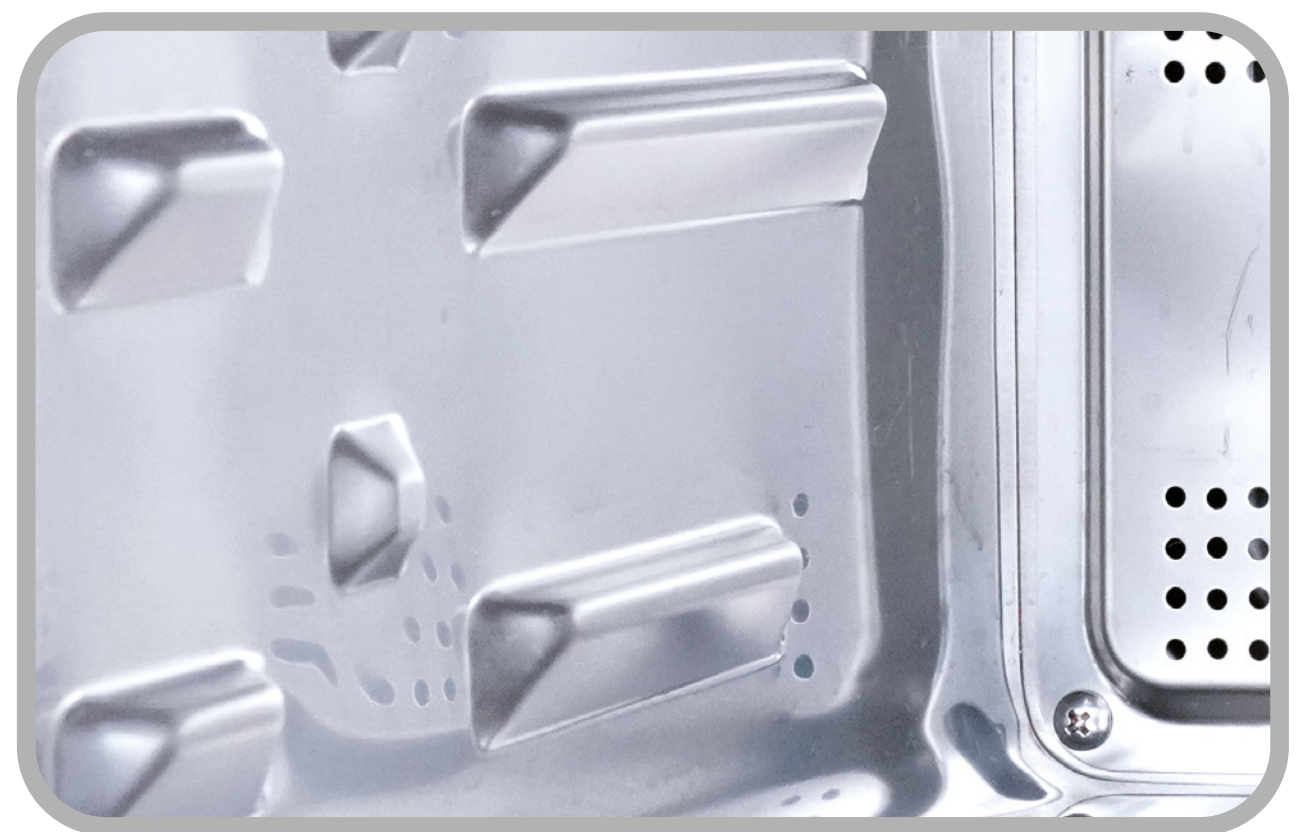
當機內積存水垢時，
除垢提示會即時亮起。

除垢模式可配合WPro除垢劑使用*



可下拉發熱線

拉下發熱線即可清潔上方



無路軌設計

兩旁不設路軌，更易清潔

蒸焗爐需定時進行除垢，以清除管道內因長期使用蒸氣
模式所產生的水垢。

運行蒸焗爐除垢模式時，建議同時配合「**Wpro除鈣
去垢劑**」使用，有關詳情請參閱說明書。



* 請登入www.whirlpool.com.hk了解更多有關Wpro除鈣去垢劑之詳情

產品規格

CS2320



32L



顏色：黑色
內膽：不銹鋼
爐腔尺寸：244高 x 387闊 x 342深 (毫米)
產品尺寸：405高 x 530闊 x 457*深 (毫米)

* 不包括手柄

功能

- 9個煮食模式：
 - ✧ 蒸氣 (50-110°C)
 - ✧ 熱風 (100-230°C)
 - ✧ 熱風對流 (100-230°C)
 - ✧ 加強熱風對流 (100-230°C)
 - ✧ 頂部燒烤 (100-230°C)
 - ✧ 底部燒烤 (100-230°C)
 - ✧ 上下燒烤 (100-230°C)
 - ✧ 熱風加蒸氣 (100-230°C)
 - ✧ 全功能蒸焗 (100-230°C)
- 8個特別模式：
 - ✧ 發酵 (30-40°C)
 - ✧ 翻熱麵包 (預設)
 - ✧ 慢煮 (50-90°C)
 - ✧ 乾果 (40-90°C)
 - ✧ 解凍 (50-60°C)
 - ✧ 預熱 (蒸氣50-110°C/ 烤焗100-230°C)
 - ✧ 保溫 (50-60°C)
 - ✧ 消毒 (110°C)

其他特點

- 追加時間
- 預較時間
- 水箱缺水提示
- 清潔接水盤提示
- 除垢提示
- 爐腔實際溫度顯示
- 餘溫高溫提示
- 兒童安全鎖
- 靜音功能
- 可向下拉45°發熱線
- 爐腔兩旁不設路軌
- 2個清潔模式：
 - ✧ 烘乾爐腔程式
 - ✧ 除垢功能

外觀設計及配件部份

- 外觀設計
 - ✧ 前排風設計
 - ✧ LED輕觸式介面
- 配件
 - ✧ 不銹鋼蒸盤 (1個)
 - ✧ 不銹鋼焗盤 (1個)
 - ✧ 燒烤架 (1個)
 - ✧ 隔熱手套 (1個)
 - ✧ 清潔海綿 (1個)

產品規格

CS1250



25L



顏色 : 黑色
內膽 : 不銹鋼
爐腔尺寸 : 220高 x 366闊 x 309深 (毫米)
產品尺寸 : 330高 x 500闊 x 441*深 (毫米)

* 不包括手柄

功能

- 9個煮食模式：
 - ◇ 蒸氣 (50-110°C)
 - ◇ 熱風 (100-230°C)
 - ◇ 熱風對流 (100-230°C)
 - ◇ 加強熱風對流 (100-230°C)
 - ◇ 頂部燒烤 (100-230°C)
 - ◇ 底部燒烤 (100-230°C)
 - ◇ 上下燒烤 (100-230°C)
 - ◇ 熱風加蒸氣 (100-230°C)
 - ◇ 全功能蒸焗 (100-230°C)
- 10個特別模式：
 - ◇ 發酵 (30-40°C)
 - ◇ 翻熱西式麵包 (預設)
 - ◇ 翻熱中式包點 (預設)
 - ◇ 慢煮 (50-90°C)
 - ◇ 乾果 (40-90°C)
 - ◇ 解凍 (50-60°C)
 - ◇ 蒸氣預熱 (50-110°C)
 - ◇ 烤焗預熱 (100-230°C)
 - ◇ 保溫 (50-60°C)
 - ◇ 消毒 (110°C)

其他特點

- 追加時間
- 預較時間
- 水箱缺水提示
- 清潔接水盤提示
- 除垢提示
- 餘溫高溫提示
- 兒童安全鎖
- 可向下拉45°發熱線
- 爐腔兩旁不設路軌
- 2個清潔模式：
 - ◇ 烘乾爐腔程式
 - ◇ 除垢功能

外觀設計及配件部份

- 外觀設計
 - ◇ 後排風設計
 - ◇ LED輕觸式介面
- 配件
 - ◇ 不銹鋼焗盤 (2個)
 - ◇ 燒烤架 (1個)
 - ◇ 隔熱手套 (1個)
 - ◇ 清潔海綿 (1個)