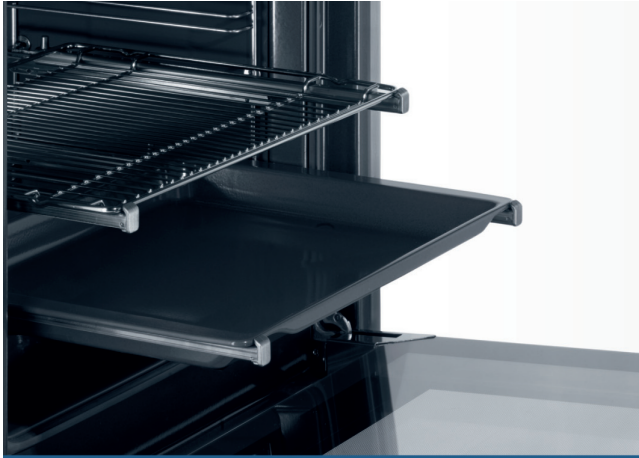
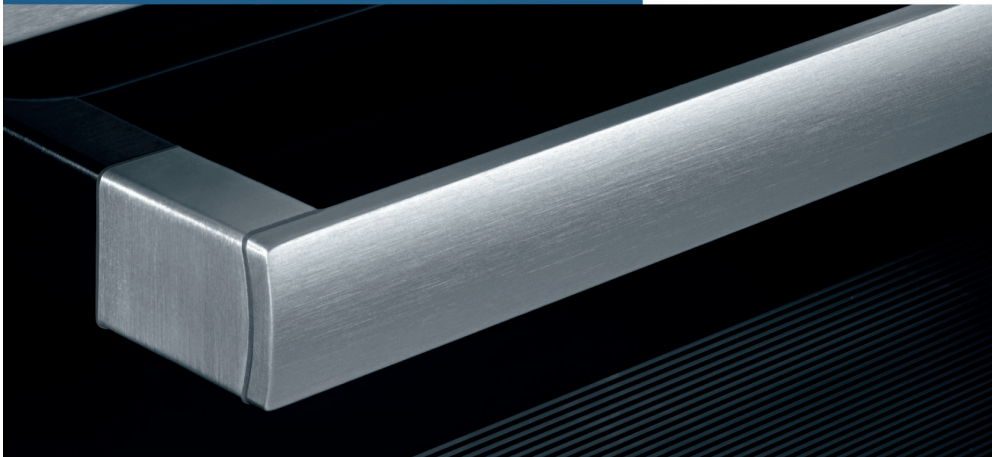




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



嵌入式烤箱
HBN531E0K



BOSCH

zh-tw 說明手冊

目錄

重要安全資訊.....	3	故障一覽表.....	13
損壞原因.....	5	更換烤箱頂部照明的燈泡.....	13
烤箱簡介.....	5	玻璃蓋.....	13
控制面板.....	5	售後服務.....	14
功能旋鈕.....	6	產品編號及生產編號.....	14
按鈕與顯示.....	6	能源及環保提示.....	14
溫度旋鈕.....	6	節能.....	14
爐腔.....	6	符合環保規定的廢棄處理.....	14
配件.....	7	運送時的注意事項.....	14
安裝配件.....	7	建議的烹調時間.....	15
選購配件.....	7	糕點與酥皮點心.....	15
首次使用前.....	8	烘焙提示.....	16
設定時鐘.....	8	肉品、禽肉、魚類.....	17
加熱烤箱.....	8	烘烤與燒烤秘訣.....	19
清潔配件.....	8	烘烤、焗烤、烤沾醬吐司.....	19
設定烤箱.....	8	產品準備作業.....	19
加熱型態與溫度.....	8	特殊料理.....	20
烤箱會自動關閉.....	8	解凍.....	20
烤箱會自動開啟與關閉.....	9	烘乾.....	20
快速加熱.....	9	保存.....	20
設定時鐘.....	9	食材內的丙烯醯胺.....	21
設定計時器.....	10	料理測試.....	22
兒童安全鎖.....	10	烘焙.....	22
烤箱.....	10	燒烤.....	22
保養與清潔.....	10		
清潔劑.....	10		
清潔烤箱中的自動清潔面.....	11		
分離與重新安裝烤架.....	11		
分離與安裝烤箱機門.....	12		
拆除與安裝機門嵌板.....	12		
疑難排解.....	13		

關於產品、配件、備品與服務的其他資訊，請參閱 www.bosch-home.com 與線上商店 www.bosch-eshop.com

⚠ 重要安全資訊

請仔細閱讀本說明書中的指示。如此才能安全且正確的使用本產品。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便未來使用或交給下一位持有人。本產品僅可安裝於廚房使用。請遵守特殊安裝說明。

在開箱後請檢查產品是否有損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿連接本產品。

僅經過認證的專業人員可不使用插頭連接本產品。因不當連接而造成的損壞，不在保固範圍之內。

本產品僅限於國內使用。只限預備食物及飲料之用。操作時務必在場監督。僅供室內使用。

8 歲以上的兒童、身體、知覺或智能殘障人士及欠缺使用本爐具經驗和知識者，可於有人在旁監督或已學習如何安全使用並明瞭危險後，使用本產品。

不可讓兒童將本電器當作玩具、或在本電器周圍玩耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下進行本產品的清潔與保養。

請將本產品及其電纜與 8 歲以下兒童保持安全距離。

本電器僅適用於最高海拔 2000 公尺以下的地區。

烤箱爐腔內的配件必須正確放置。請參閱說明手冊中的「配件說明」

火災風險！

- 將易燃物品放在爐腔中可能會起火。請勿將易燃物品放在爐腔內。若本產品內出現煙霧，請勿開啟機門。請將產品關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 烤箱機門打開時，會有熱氣湧出。防油紙如果接觸到加熱元件，可能會起火。預熱時，請務必將防油紙固定於配件上。請務必用盤子或烤模壓住防油紙。請將防油紙鋪在需要遮蓋的表面上。防油紙不可超出配件範圍。

燙傷風險！

- 本產品會產生高熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓烤箱冷卻。兒童應保持安全距離。
- 配件與耐熱器皿會變得很燙。將配件或耐熱器皿從爐腔中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 在高溫的烹煮空間內，氣化酒精可能會起火。切勿製作含大量高酒精濃度飲料的食物。請只使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開機門。

燙傷風險！

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常高溫。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 當開啟機門時，可能有高溫水蒸汽溢出。請小心打開機門。兒童應保持安全距離。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。絕對不要將水倒入高溫的爐腔中。

受傷風險！

機門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具磨擦性的清潔液或洗劑。

觸電風險！

- 不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。烤箱如有故障，請拔掉烤箱插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡售後服務中心。
- 電器上的電纜絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電纜與機體的高熱零件接觸。
- 切勿使用任何高壓清潔器，以免觸電。
- 更換爐腔燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，請將產品關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 有瑕疵的產品可能會造成觸電。請勿啟動有瑕疵的產品。請拔掉烤箱插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

火災風險！

- 脫落的食物殘渣、油脂與肉汁在自動清潔過程中可能會起火。每次自動清潔前，請先將明顯的髒污從爐腔中與配件中去除。
- 烤箱外側在自動清潔過程中會變得很燙。請勿在機門握把上掛易燃物（例如小毛巾）。請勿將任何物品放在烤箱前方。兒童應保持安全距離。

燙傷風險！

- 爐腔在自動清潔過程中會變得很燙。請勿用手開啟機門或取下鎖定栓。先讓烤箱冷卻。兒童應保持安全距離。
-  烤箱外側在自動清潔過程中會變得很燙。請勿碰觸機門。先讓烤箱冷卻。兒童應保持安全距離。

損壞原因

注意！

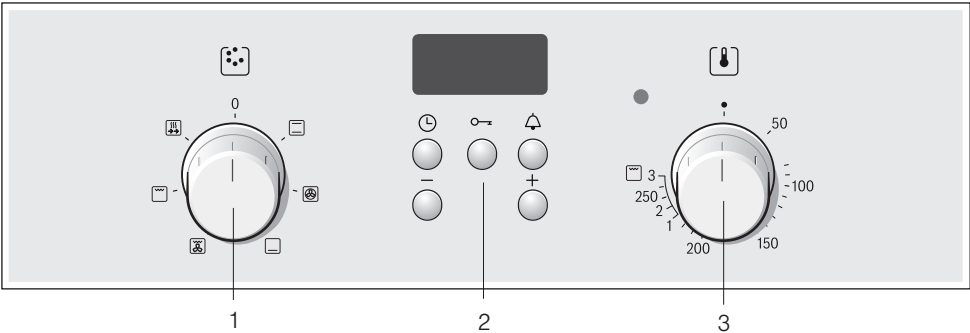
- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或耐熱器皿：不可將配件放在爐腔板上。不可在爐腔板鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔板上放置耐熱器皿，以免熱量累積。烘焙與烘焙時間將變得不正確，令瓷釉器皿受損。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸汽。溫度變化亦可能損壞瓷釉器皿。
- 濕潤的食物：烤箱機門關上時，請勿將濕潤的食物長時間放在爐腔中，以免損壞瓷釉器皿。
- 果汁：由於水果派水分較多，烘焙時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。如果可能的話，請使用較深的通用烤盤。
- 打開機門，讓冷卻烤箱：請在機門關閉的情況下讓爐腔冷卻。即使機門只打開些微縫隙，與前方面板相鄰的組件在一段時間後仍可能會損壞。
- 機門密封條太髒：若機門密封條太髒，運作時機門將無法緊閉。這會造成烤箱前方附近的組件損壞。請保持密封條清潔。
- 將烤箱機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤箱機門上，或將任何東西放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的烤箱機型裡，關上烤箱機門時就可能刮傷機門面板。務必將配件儘可能推入爐腔之中。
- 搬運烤箱：請勿利用機門把手搬運或扶住烤箱。機門把手無法承受烤箱的重量，可能會斷裂。

烤箱簡介

本節將介紹您的新烤箱。說明控制面板與各個操作控制裝置。並提供爐腔與配件的相關資訊。

控制面板

此處為控制面板的概要。產品設計會依型號而有不同。



說明	
1	功能旋鈕
2	操作開關與顯示面板
3	溫度旋鈕

功能旋鈕

功能旋鈕可設定烤箱的加熱模式。功能旋鈕可向右或向左旋轉。
當設定需要的加熱型態後，烤箱照明便會亮起。

位置	功能
0 關	關閉烤箱。
 上 / 下加熱	烘焙、烘烤或燒烤僅可使用單層。本設定適合以烤模或烤盤裝盛的糕點與披薩，以及牛肉與小牛肉的關節。由上往下或由下往上均勻加熱。
 3D 熱風 *	您可同時在兩層上烘烤蛋糕、披薩、餅乾、小蛋糕與泡芙酥皮點心。 烤箱後方面板上帶有環形加熱元件的風扇可讓熱氣均勻分佈。
 底部加熱	使用底部加熱進行烘焙並從下方烘焙餐點。溫度會從下方產生。
 熱風燒烤	熱風燒烤特別適合用於燒烤魚類、禽肉與大塊的肉品。燒烤元件與風扇會交替開關。風扇會使熱氣分佈於食物上。
 大面積輻射燒烤	可用於燒烤大量的牛排、香腸與魚類或烤麵包。燒烤加熱元件下方的區域會變得很燙。
 快速加熱	可快速加熱餐點。

* 加熱型態符合能源效能分級 EN50304 規範。

按鈕與顯示

按鈕可用於設定附加功能。設定值可在顯示器上讀取。

按鈕	功能
 時鐘按鈕	使用本按鈕可設定時間、 → 烹調時間與 → 結束時間。
 按鈕	使用本按鈕可開啟或關閉兒童安全鎖。
 計時器按鈕	使用本按鈕可設定計時器。
 負數按鈕	使用此按鈕可將設定值下調。
 正數按鈕	使用此按鈕可將設定值上調。

溫度旋鈕

使用溫度旋鈕設定溫度與燒烤設定。

位置	功能
• 關	烤箱不會變熱。
50-270 溫度範圍	溫度 (°C)
1, 2, 3 燒烤設定	「大  面積燒烤」的燒烤設定。 設定 1 = 低 設定 2 = 中 設定 3 = 高

溫度旋鈕上的小燈會在烤箱加熱過程中亮起。當加熱暫停時會熄滅。在某些設定中，其並不會亮起。

燒烤設定

使用  輻射燒烤，利用溫度旋鈕設定燒烤設定。

爐腔

烤箱照明位於爐腔中。冷卻風扇可防止烤箱過熱。

烤箱照明

在烤箱運作時，烤箱照明會亮起。將功能旋鈕轉至任意位置，也可在無需加熱烤箱的情況下將烤箱照明開啟。

散熱風扇

冷卻風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

為讓爐腔在運作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

注意！

請勿蓋住散熱槽。否則烤箱會過熱。

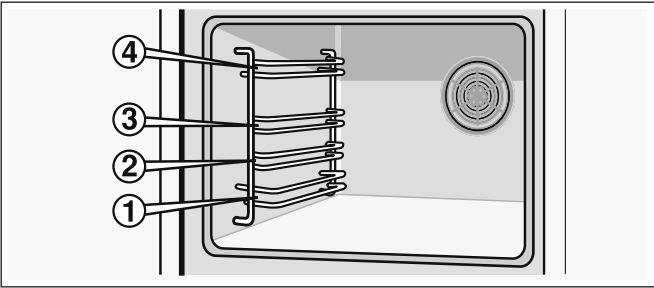
配件

本產品所附配件可用於製作各式餐點。請務必注意每次均在爐腔中安裝正確的配件。

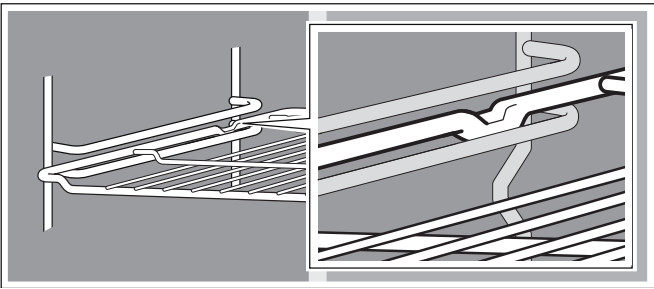
同時也有一系列的選購配件，讓您能做出最美味的料理或簡化烹調的作業。

安裝配件

配件可安裝在烤箱中 4 個不同的層中。請盡量將配件安裝在遠離機門的位置，使其不要與機門玻璃接觸。



把配件向外拉出約一半時將會自動卡住。如此可方便將餐點取出。
把配件放入烤箱中時，請確認凹槽處位於後方。如此才能正確將其卡至定位。



備註：加熱可能會讓配件變形。待配件冷卻後，便會恢復原狀。其功能不會受到影響

用雙手將烤盤兩側握住並將其平行推入架中。在將烤盤推入時請避免向左右移動。否則會難以推入並讓漆面產生損傷。

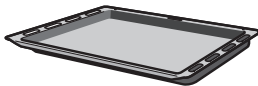
你可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。請指定 HEZ 編號。



烤架
可用於放耐熱器皿、蛋糕模、排骨、燒烤與結凍的食物。
將開口端朝向烤箱機門並將彎曲處向下。把烤架放入。



瓷釉烤盤
可用於放糕點與餅乾。
以斜邊朝烤箱機門的方式將烤盤滑入。



通用烤盤
適用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤食品。也可在使用烤架直接燒烤時放在烤架下方盛裝滴下的油脂。
以斜邊朝烤箱機門的方式將通用烤盤滑入。

選購配件

您可以在售後服務中心、專賣店訂購配件。您可在型錄及網際網路上找到許多適合您的烤箱使用之產品。銷售的選購配件及可訂購的方式依國家而定。相關資訊請參閱銷售文件。

並非所有配件均可適用各個產品。購買時，請提供產品的完整識別碼（E no.）。

選購配件	HEZ 編號	功能
烤架	HEZ 434000	可用於放耐熱器皿、蛋糕模、烘烤、燒烤與結凍的食物。
鋁製烤盤	HEZ 430001	可用於糕點與餅乾。 將傾斜端朝向烤箱機門把烤盤推入烤箱中。
瓷釉烤盤	HEZ 431001	可用於糕點與餅乾。 將傾斜端朝向烤箱機門把烤盤推入烤箱中。
通用烤盤	HEZ 432001	適用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。也可放在烤架下方盛裝油脂或肉汁。 將傾斜端朝向烤箱機門把通用烤盤推入烤箱中。

烤箱機門 - 其他安全預防措施

在長時間烹調時，烤箱機門會變得很燙。
若有年紀較小的兒童，在烤箱運作的過程中務必特別小心。
此外，有個安全裝置可避免直接與烤箱機門接觸。此選購配件（440651）可透過售後服務中心購買。

首次使用前

在本節中，提供初次使用烤箱烹調食品前的準備工作。請先詳讀「重要安全資訊」一節。

設定時鐘

在連接烤箱後，顯示上會亮起 ☹ 標示與三個零。設定時鐘。

1. 按下 ☹ 按鈕。
顯示幕上會出現 12:00 的時間且 ☹ 符號會閃爍。
2. 使用 + 或 - 按鈕變更時鐘設定。
數秒後，便會採用設定後的時間。

加熱烤箱

若要去除新烤箱的氣味，可在烤箱空置並關上時加熱。建議以 240 °C 的溫度將上下加熱裝置 ☐ 均加熱約一個小時。請確認爐腔中不要遺留任何包裝殘留物。

在烤箱啟動時請保持廚房空氣流通。

1. 利用功能旋鈕設定上 / 下加熱 ☐。
 2. 將溫度旋鈕設定為 240 °C。
- 經過一小時後，關閉烤箱。作法為將功能旋鈕轉至關閉位置。

清潔配件

在初次使用配件前，請用熱的肥皂水及軟布將其徹底清潔。

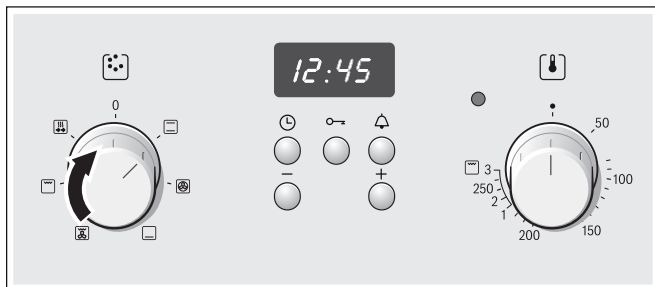
設定烤箱

有多種設定烤箱的方式。這裡將說明如何選擇想要的加熱型態以及溫度或燒烤設定。您可依烤箱中的餐點選擇烹調時間與結束時間。

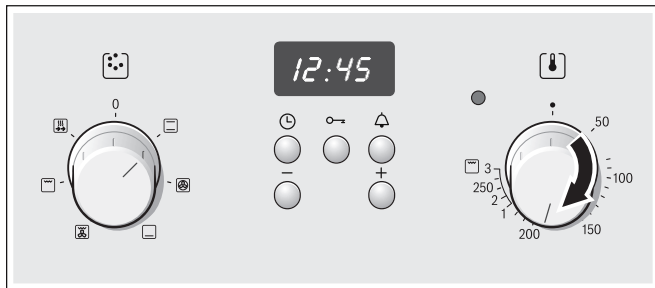
加熱型態與溫度

圖片範例：以 190 °C 上 / 下加熱。

1. 使用功能旋鈕選擇需要的加熱型態。



2. 使用溫度旋鈕設定溫度或燒烤設定。



烤箱開始加熱。

關閉烤箱

將功能旋鈕轉至關閉位置。

變更設定

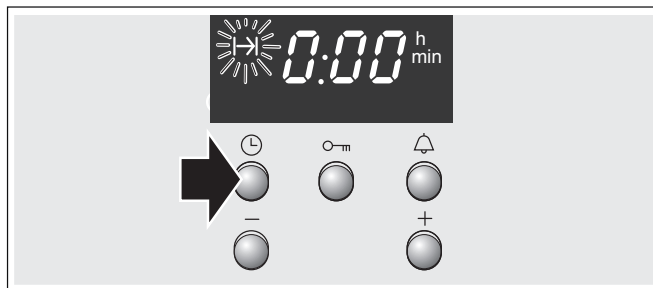
您可依需要變更加熱型態、溫度與燒烤設定。

烤箱會自動關閉

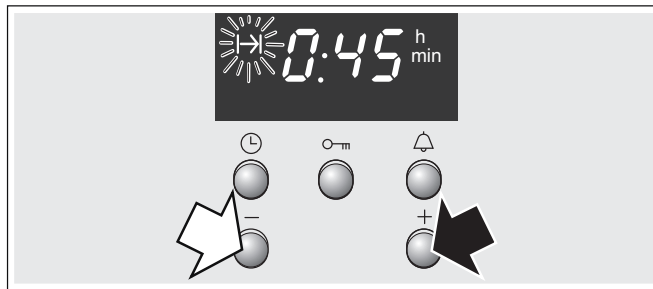
輸入餐點的烹調時間。

圖片範例：☐ 上 / 下加熱，200 °C，烹調時間 45 分鐘。

1. 使用功能旋鈕選擇需要的加熱型態。
2. 使用溫度旋鈕設定溫度或燒烤設定。
3. 按下 ☹ 時鐘按鈕。
☹ 烹調時間符號會閃爍。



4. 使用 + 或 - 按鈕設定烹調時間。
+ 按鈕的預設值 = 30 分鐘
- 按鈕的預設值 = 10 分鐘



烹調時間已過

發出訊號聲響。烤箱關閉。按下 ☹ 鈕兩次並關閉功能旋鈕。

變更設定

按下 ☹ 時鐘按鈕。使用 + 或 - 按鈕變更烹調時間。

取消設定

按下  時鐘按鈕。按下 - 鈕直到顯示幕上出現零。關閉功能旋鈕。

在時鐘隱藏時設定烹調時間

按下  時鐘鈕兩次並依第 4 點所述進行設定。

烤箱會自動開啟與關閉

請不要將食物放在烤箱中過久。肉品與魚類若未放冰箱很容易壞掉。

圖片範例：上 / 下加熱 ，200 °C。時間為 10:45。食物需 45 分鐘烹調，預計在 12:45 完成。

1. 使用功能旋鈕選擇需要的加熱型態。
2. 使用溫度旋鈕設定溫度或燒烤設定。
3. 按下  時鐘按鈕。
|→| 烹調時間符號會閃爍。
4. 使用 + 或 - 按鈕設定烹調時間。
5. 反覆按下  時鐘鈕直到 →| 結束時間符號閃爍為止。
您可檢視顯示幕了解食物何時會完成。



6. 使用 + 鈕設定較晚的結束時間。
設定會在數秒後被採用。
顯示幕在烤箱開始運作前會顯示結束時間。



烹調時間已過

發出訊號聲響。烤箱關閉。按下  鈕兩次並關閉功能旋鈕。

備註：只要符號閃爍便可進行變更。當符號亮起時，設定便會套用。

快速加熱

使用快速加熱，烤箱會較快達到設定的溫度。

請僅在選擇 100 °C 以上的溫度時使用快速加熱。

僅在烤箱完成快速加熱後再放入食物，以確保其可受熱均勻。

1. 將功能旋鈕轉至  位置。
2. 使用溫度旋鈕設定溫度。

烤箱會在數秒後啟動。溫度旋鈕上方的指示燈會亮起。

快速加熱程序完成

溫度旋鈕上方的指示燈熄滅 將餐點放入烤箱中並選擇需要的加熱型態。

取消快速加熱

將功能旋鈕轉至關閉位置。烤箱關閉。

設定時鐘

當烤箱在斷電後初次連接時，顯示幕上會閃爍  符號與三個零。
設定時鐘。功能旋鈕必須關閉。

設定流程

1. 按下  時鐘按鈕。
顯示幕上會出現 12:00 且  符號會閃爍。
2. 使用 + 或 - 按鈕變更時鐘設定。
時間設定會在數秒後儲存起來。  符號熄滅。

例如從夏季時間變更為冬季時間

按下  時鐘鈕兩次並使用 + 或 - 鈕改變時間。

設定計時器

您可使用計時器作為廚房計時器。其可獨立於烤箱之外運作。該計時器有特殊的訊號音。也就是說您可知道計時器的時間或烹調時間何時結束。您也可在兒童安全鎖啟動時設定計時器。

設定流程

1. 按下  計時器鈕。
 符號會閃爍。
2. 使用 + 或 - 按鈕變更計時器時間。
+ 按鈕的預設值 = 10 分鐘
- 按鈕的預設值 = 5 分鐘

計時器會在數秒後啟動。顯示幕上的  符號會亮起。您會看見時間倒數。

當時間結束後

發出訊號聲響。按下  計時器鈕。計時器會關閉。

變更計時器時間

按下  計時器鈕。使用 + 或 - 按鈕變更時間。

取消設定

按下  計時器鈕。按下 - 鈕直到顯示幕上出現零。

計時器與烹調時間會同時倒數

兩個符號均會亮起。您可在顯示幕上看到計時器的時間倒數。要叫出 |→| 剩餘烹調時間、→| 結束時間或  時鐘：反覆按下  時鐘鈕直到相關符號出現為止。您查看的值會在顯示幕上出現數秒。

兒童安全鎖

烤箱

烤箱有一個兒童安全鎖可防止兒童意外將其開啟。

關閉兒童安全鎖

功能旋鈕必須關閉。

若要開啟：按住  鈕直到 顯示幕上出現  符號為止。約會費時 4 秒。

若要關閉：按住  鈕直到  符號熄滅。

注意事項

- 您可隨時設定計時器與時鐘。
- 若兒童安全鎖啟動，其會在斷電後取消。

保養與清潔

妥善的保養與清潔，可以讓烤箱長期保持良好外觀與功能。本章節將說明如何正確保養與清潔烤箱。

注意事項

- 烤箱正面顏色的些許差異，是使用不同材質的結果（例如玻璃、塑膠與金屬）。
- 機門上的陰影像是斑紋污漬，其實這只是由烤箱照明燈反光所造成。
- 瓷釉器皿會經歷非常高溫的烘焙，並可能因而出現些許變色。這是正常情況，不會影響正常功能。薄型托盤邊緣無法完全製造出瓷釉效果。因此，邊緣的質地可能較為粗糙。但是這並不會損及抗腐蝕保護能力。

清潔劑

錯誤的清潔劑可能會令不同的表面受損。請遵照下列指示，以防發生此類情況。

當清潔烤箱時請勿使用

- 尖銳或具磨擦性的清潔溶液、
- 具高酒精成份的清潔劑、
- 菜瓜布、
- 高壓清洗器或蒸汽噴槍。
- 請勿將個別零件放入洗碗機中清洗。

在初次使用前請將新的海綿徹底洗淨。

控制面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。清潔時請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
不銹鋼表面	用濕布沾一些清潔液擦拭。請固定順著其紋路擦拭。否則，可能會刮傷表面。用軟布將其擦乾。立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。請勿使用耐磨布料、海綿或粗糙的清潔布。這些不銹鋼表面可使用特殊的保養產品拋光。請參考製造商說明。您可從售後服務中心或專賣店購買特殊的不銹鋼清潔用品。
瓷釉表面與漆面	用濕布沾一些清潔液進行清潔。用軟布將其擦乾。
旋鈕	用濕布沾一些清潔液進行清潔。用軟布將其擦乾。
機門玻璃	可使用玻璃清潔劑進行清潔。請勿使用具磨擦性的清潔劑或尖端的金屬物品。這些會刮傷金屬面板表面。
密封條	用濕布沾一些清潔液進行清潔。用軟布將其擦乾。

烤箱頂部與兩側面板	使用熱水或醋酸溶劑清潔。遇嚴重髒污時：請不要用烤箱清潔劑清潔烤箱頂部與後方面板。
烤箱照明的玻璃蓋	用濕布沾一些清潔液進行清潔。用軟布將其擦乾。
配件	用熱肥皂水浸泡。使用刷子或海綿清潔。
鋁製烤盤（選購）	請勿用洗碗機清洗。請勿使用烤箱清潔劑。為避免刮傷，請勿讓刀子或小形尖銳物品與金屬表面接觸。用濕的玻璃清潔布或微纖維布料沾一些清潔液進行清潔。用軟布將其擦乾。請勿使用耐磨布料、海綿或粗糙的清潔布。可能會造成烤盤刮傷。
兒童安全鎖（選購）	若烤箱機門少有安裝兒童安全鎖，在清潔前請將其拆除。將所有塑料零件浸泡在熱肥皂水中並用海綿清潔。用軟布將其擦乾。若非常髒，則兒童安全鎖將無法正常運作。
爐架	保養與清潔資訊請參閱爐架的說明手冊。

清潔烤箱中的自動清潔面

烤箱的背板與頂部鍍有一層自動清潔陶瓷。本塗料會吸收並分解在烤箱運作過程中，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。烤箱以較高的溫度與較長的時間運作可獲得更好的效果。

若經過數次使用髒污仍清楚可見，請依以下作業：

1. 首先，清潔烤箱中的瓷釉表面。
2. 接著設定 3D 熱風或 頂部與底部加熱。
3. 將空烤箱以最高溫加熱約 2 小時。

陶瓷塗層會重新產生。可用水及軟海綿將棕色與黑色的殘渣去除。

輕微的塗層色差並不影響自動清潔功能。

注意！

- 請勿使用磨料清潔劑。如此會刮傷表面塗層。
- 請勿在自動清潔面上使用烤箱清潔劑。若烤箱清潔劑不慎沾到這些表面，請立即用海綿及清水將其擦掉。

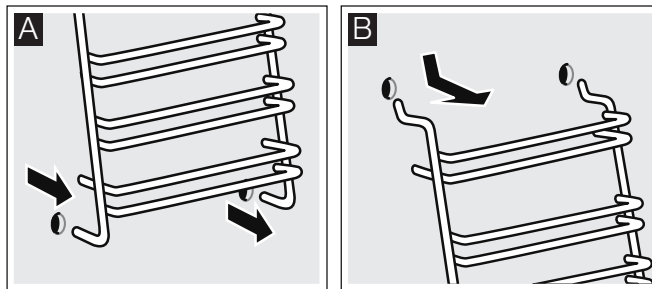
分離與重新安裝烤架

烤架可取下清潔。烤箱務必冷卻。

將烤架取下

1. 從下方握至架子並輕向前拉。將烤架下方的延伸腳從安裝管中拉出（圖 A）。

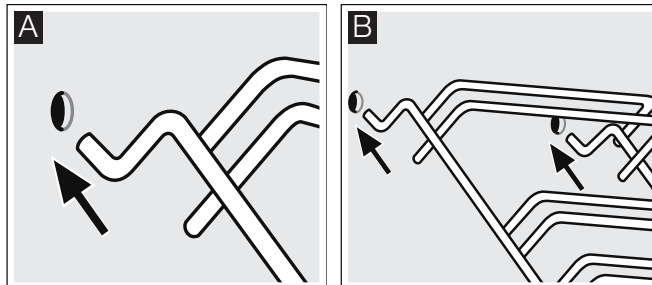
2. 接著將烤架上折並小心將其拆下（圖 B）。



使用清洗劑及安培將烤架清潔。針對頑強髒污，請使用刷子。

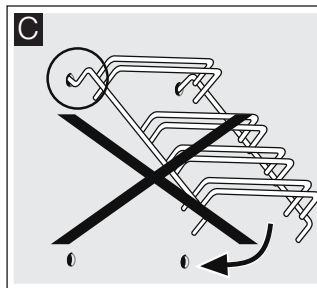
安裝架子

1. 小心的將兩個勾子安裝在上方孔中。（圖 A-B）

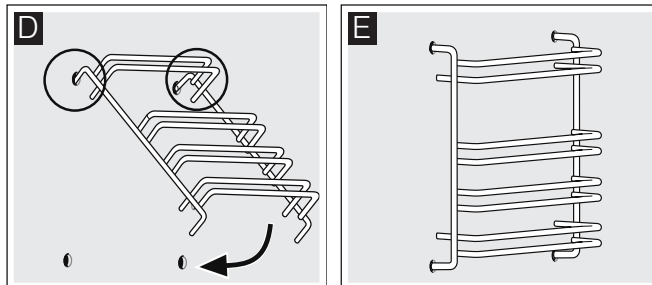


組裝錯誤！

在上方孔的兩個勾子完全勾住前請不要移動框架。瓷釉可能會因此而受損甚至斷開（圖 C）。



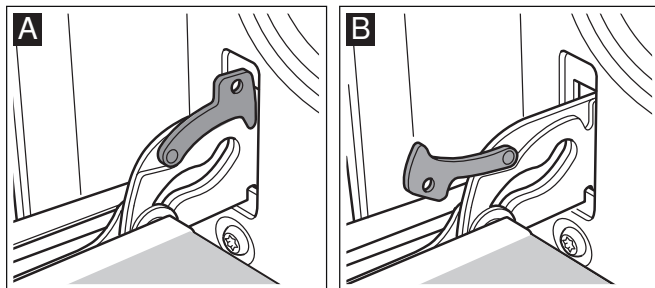
2. 兩個勾子需完全插入上方孔中。現在請緩慢向下移動框架並插入下方孔中（圖 D）。
 3. 將所有框架安裝至烤箱的側壁中（圖 E）。
- 若烤架安裝正確，兩個上方架間的距離會較大。



分離與安裝烤箱機門

為清潔與拆除機門面板，可將烤箱機門分離。

烤箱機門樞紐各有一個鎖定桿。當鎖定桿關閉（圖 A）時，烤箱機門是鎖住的。無法加以分離。當要分離烤箱而將鎖定桿打開時（圖 B），鉸鍊會鎖住。其無法扣住。

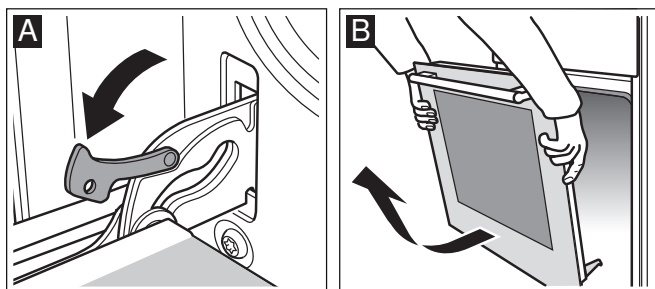


⚠ 受傷風險！

如果樞紐未固定，它們將以極強的力道咬合。請確實將鎖定桿保持關閉或在分離烤箱機門將其保持開啟。

分離機門

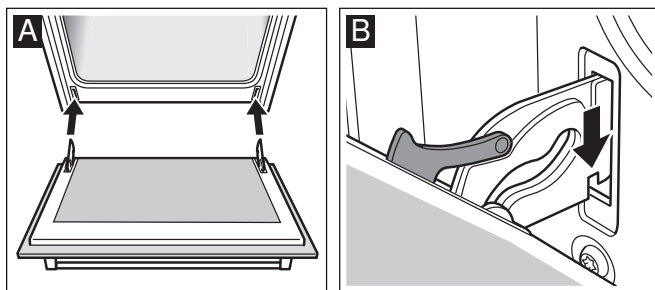
1. 將烤箱機門完全打開。
2. 將左右兩個鎖定桿折起（圖 A）。
3. 將烤箱機門關至限停點。用雙手握住機門的左右兩側。將機門進一步關閉並拉出（圖 B）。



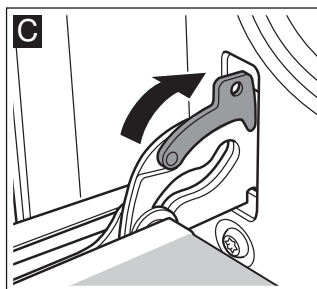
連接機門

請依拆除時的相反程序將烤箱機門重新裝上。

1. 當安裝烤箱機門時，請確實將兩個樞紐均裝入開口中（圖 A）。
2. 兩側樞紐上的缺口需確實連接（圖 B）。



3. 將兩個鎖定桿收回（圖 C）。關上烤箱機門。



⚠ 受傷風險！

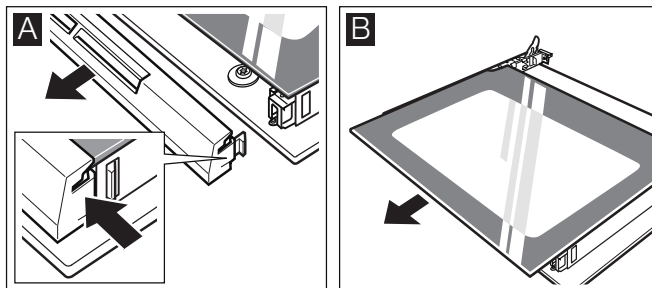
若烤箱機門意外掉落或樞紐意外咬合，請勿伸手碰觸樞紐。請聯絡售後服務中心。

拆除與安裝機門嵌板

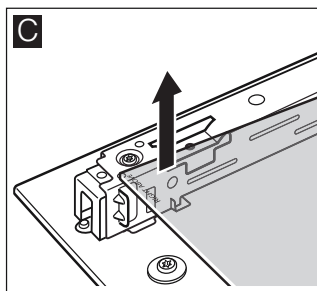
你可以拆下烤箱機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆卸

1. 分離烤箱機門並將其握把朝下放在布上。
2. 將烤箱機門頂部的蓋子取下。用手指壓下左右兩側的固定片（圖 A）。
3. 將上方面板升高並拉出（圖 B）。



4. 將面板升高並拉出（圖 C）。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

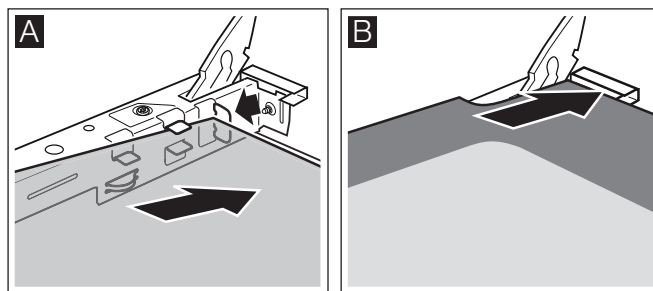
⚠ 受傷風險！

機門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具磨擦性的清潔液或洗劑。

安裝

在安裝時，請確實讓「右上角」的字樣顛倒位於左下角。

1. 將面板以向後的角度裝入（圖 A）。
2. 將上方面板以向後的角度裝入托架中。光滑表面務必向外（圖 B）。



3. 將蓋子放回原位並壓住。

4. 安裝烤箱機門。

在正確安裝面板前請不要再使用烤箱。

疑難排解

故障通常可以簡易排除。在聯絡售後服務中心前請先參閱本表，因多數問題均可自行排除。

故障一覽表

若餐點成果不如預期，請參閱建議的烹調時間一節，在此可找到相關的烹調秘訣與提示。

⚠ 觸電風險！

不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。

故障情況	可能原因	排除方式 / 資訊
烤箱無法運作。	斷路器有瑕疵。	檢視保險絲盒並檢查斷路器是否正常。
	停電	請檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
時鐘顯示屏閃爍。	停電	重設時鐘。
烤箱無法加熱。	接點上有灰塵。	將控制旋鈕前後轉動幾次。

注意！

若電源線損壞，必須請製造商的服務人員或專人進行更換以免發生危險。

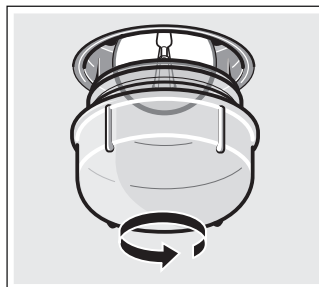
更換烤箱頂部照明的燈泡

若烤箱照明中的燈泡失效，則必須進行更換。可向售後服務中心、專業零售商購買耐熱、40 瓦特的替換燈泡。請務必使用這類燈泡。

⚠ 觸電風險！

關閉保險絲盒內的斷路器。

1. 當烤箱冷卻時，請在裡面放一條小毛巾以防止損壞。
2. 將玻璃蓋逆時針旋轉將其鬆開。



3. 用同一型燈泡將其更換。
4. 將玻璃蓋固定回去。
5. 將小毛巾取出並開啟斷路器。

玻璃蓋

損壞的玻璃蓋請務必更換。可向售後服務中心購買適用的玻璃蓋。請提供烤箱的產品編號及生產編號。

售後服務

若您的電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們將找出正確的解決方法，以免維修技術人員不必要的登門維修。

產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.) 以便提供正確的建議。標有這些編號的額定銘牌位於烤箱機門側面。為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
售後服務 ☎	
0800-368-888	

您可以附加檔案的售後服務目錄中，找到所有國家的售後服務聯絡詳細資料。

能源及環保提示

本章節將說明烘焙與燒烤工作的節能提示，以及如何以正確回收本烤箱。

節能

- 僅在食譜及操作說明表中註明需預熱烤箱時，再進行預熱作業。
- 使用深色、黑色或烘焙烤模。這類廚具吸熱效率較高。
- 烹調、烘焙或燒烤期間，盡量不要打開烤箱機門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。因為這樣可以充分利用烤箱餘溫，減少接下來的蛋糕烘焙時間。你也可以並排放入兩個蛋糕模。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前十分鐘關閉烤箱，利用餘熱完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

請以環境方法丟棄包裝材料。



本爐具已按歐盟就汰換電子及電器用品所制訂的指令 2012/19/EU (廢棄電機電子設備 - WEEE) 貼上相關標籤。該指令規定歐盟範圍內舊電器退還及回收的框架。

運送時的注意事項

使用拆下時不會有殘膠的膠帶將所有移動零件固定在電器上。將所有配件（例如烤盤）推至邊緣有紙板的對應插槽中，以免損壞電器本身。將紙板或類似物品放在前後端間以免撞擊機門玻璃內側。使用膠帶將烤箱機門固定在電器的側壁上。

請保留原本的包裝。務必使用原本的包裝運送電器。請遵守包裝上的箭頭指示。

若原始包裝已不在時

使用具保護效果的包裝，可確保電器在運送過程中可獲得充分的保護。

運送電器時請保持直立。請勿利用機門把手或後方的連接處握住電器，這些部分會因此而損壞。請勿在電器上放置重物。

建議的烹調時間

在本節會提供一些餐點選擇及適合的設定資料。我們會告訴您各餐點適合的加熱型態與溫度為何。也會提供適用的配件及對應安裝高度之資訊。同時有關於廚房用具與準備方式的秘訣。

注意事項

- 表中的值適用於冷卻且無其他物品的爐腔。
僅有在本表要求時才需要做預熱。在預熱完成前請不要將防油紙放在配件上。
- 表中的時間僅作參考。實際時間將取決於食材的特性與成分。
- 使用隨機所附的配件。可向專賣店與售後服務中心購買其他特殊配件。
使用前，請先從爐腔中取出不必要的配件與耐熱器皿。
- 將高熱的配件或耐熱器皿從爐腔中取出時請務必配戴烤箱手套。

糕點與酥皮點心

單層烘焙

當烘焙糕點與塔類食品時，使用 □ 上 / 下加熱可獲得最佳成果。

當使用 ㊟ 3D 熱風進行烘烤，請使用以下的配件架位置：

- 糕點盤中的糕點：框架位置 2
- 烤盤中的糕點：框架位置 3

在兩層以上進行烘焙與烘烤

使用 ㊟ 3D 熱風。

在兩層上進行烘焙與烘烤時的框架位置：

- 通用烤盤：框架位置 3
- 烤盤：框架位置 1

同時放入烤箱中的餐點不需同時完成。

本表提供餐點的選擇。

烤模

最好使用深色的金屬烤模。

當使用薄金屬或玻璃盤製成的淺色烤模時，烘焙次數會增加，且糕點的顏色會深淺不均。

若希望使用矽樹脂製成的烤模時，請參考製造商所提供的資訊與食譜。矽樹脂烤模通常較正常烤模要小。使用的成份及食譜說明可能會有不同。

表

以下表格顯示不同糕點與酥皮點心的理想加熱型態。溫度與烘焙時間視成份的數量與組成而定。因此表中的溫度均提供範圍。可先嘗試較低的溫度，因較低的溫度可讓成品的色澤較均勻。下次製作時便可視需要增加溫度。

若預熱烤箱，烘焙時間可縮短 5 至 10 分鐘。

其他資訊請參閱表格後的烘焙秘訣。

模子中的糕點	烤模	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
海綿蛋糕 (簡易)	水果蛋糕模	2	□	160-180	55-65
海綿蛋糕, (精緻, 如豆沙蛋糕)	水果蛋糕模	2	□	155-175	65-75
帶硬皮的鹹塔皮酥餅	圓形蛋糕模	1	□	160-180	30-40
海綿餡餅	餡餅蛋糕模	2	□	160-180	25-35
海綿蛋糕	圓形蛋糕模	2	□	160-180	30-40
水果塔或起司蛋糕, 鹹塔皮酥餅 *	深色圓形蛋糕模	1	□	170-190	70-90
精緻水果派、海綿	圓形蛋糕模	2	□	150-170	55-65
鹹糕點 * (例如蛋餅 / 洋蔥塔)	圓形蛋糕模	1	□	180-200	50-60

* 讓糕點在烤箱中冷卻約 20 分鐘。

烤盤上的糕點	配件	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
海綿蛋糕原料或有乾料的發酵麵團	通用烤盤	3	□	160-180	25-35
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3	㊟	150-170	40-50
海綿蛋糕原料或有新鮮水果的發酵麵團	通用烤盤	3	□	140-160	40-50
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3	㊟	130-150	50-60
海綿蛋糕 (預熱)	通用烤盤	2	□	170-190	15-20
麻花麵包, 500 公克的麵粉	通用烤盤	2	□	160-180	25-35
德式聖誕麵包, 500 公克麵粉	通用烤盤	3	□	160-180	50-60

* 當使用兩層進行烘焙時，請固定將通用烤盤放在上層。

烤盤上的糕點	配件	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
德式聖誕麵包, 1 公斤麵粉	通用烤盤	3		150-170	90-100
水果卷, 甜	通用烤盤	2		180-200	55-65
披薩	通用烤盤	3		180-200	20-30
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3		150-170	35-45

* 當使用兩層進行烘焙時, 請固定將通用烤盤放在上層。

麵包與麵包卷

若未特別註明, 在烘焙麵包時請固定進行預熱。

切勿直接將水倒入熱烤箱中。

麵包與麵包卷	配件	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵包, 1.2 公斤麵粉	通用烤盤:	2		270 190	8 35-45
酸麵包, 1.2 公斤麵粉	通用烤盤:	2		270 190	8 35-45
麵包卷 (例如麥芽麵包)	通用烤盤:	2		200-220	20-30

小型烘烤產品	配件	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
餅乾	通用烤盤	3		150-170	10-20
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3		130-150	30-40
酥皮	通用烤盤	3		70-90	135-145
奶油泡芙	通用烤盤	2		200-220	30-40
馬卡龍	通用烤盤	3		110-130	30-40
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3		100-120	35-45
泡芙酥皮點心	通用烤盤	3		190-210	20-30
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3		180-200	30-40

* 當使用兩層進行烘焙時, 請固定將通用烤盤放在上層。

烘焙提示

希望依自己的配方烘烤。	請使用烘焙表中類似的項目作為參考。
如何確認海綿蛋糕已經焗好。	在食譜指定的烘焙時間結束前十分鐘, 將一根牙籤插入蛋糕最高點。若牙籤抽出時不會沾黏糕點, 表示糕點已烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水量, 或將烤箱溫度降低十度。請按照食譜中所註記的混合次數。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	請勿在圓形蛋糕模型內側塗油。烘烤後, 用刀子小心將糕點取下。
糕點頂部顏色過深。	將蛋糕放在烤箱低一層的位置, 並以較低的溫度與較長的時間烘焙。
蛋糕過乾。	烘焙後, 使用牙籤在蛋糕上製造細小的孔洞。在蛋糕上噴灑一些果汁或酒精飲料。下次請將烘焙溫度提高十度, 並減少烘焙時間。
麵包或蛋糕 (例如起司蛋糕) 外表正常, 但內部潮濕 (沾粘、有水漬)。	下次降低水份, 並以較低的溫度烘烤較長的時間。蛋糕頂部如有濕潤的配料, 請從底部開始加熱。可先在蛋糕頂部灑上杏仁或麵包屑, 再加上配料。請遵照食譜與烘焙時間。
蛋糕烘烤不均。	稍微降低溫度設定, 以確保蛋糕均勻受熱。使用  上 / 下加熱以單層烘烤精緻酥皮點心。突出的防油紙會影響熱氣循環。因此, 請記得裁切防油紙使其符合烤盤的大小。
水果蛋糕的底部顏色太淺。	下次請將餡餅放至更低一層的位置。
有果汁溢出。	下次請使用較深的通用烤盤 (如有)。

以發酵麵團製成的小型烘烤品在烘烤時黏 每個麵團之間必須保持大約 2 公分的距離。如此可讓麵包有足夠的空間變大並能均勻受熱。在一起。

您正使用多層進行烘焙。最上方烤盤中的 在多層上烘烤時固定使用  3D 熱風。同時放入烤箱中的烤盤不需同時完成。成品會較底部烤盤中的顏色要深。

烘焙濕潤蛋糕時出現凝結物。

烘焙時會形成水蒸氣，並從機門上溢出。水蒸汽凝結後，會在控制面板或前方附近的組件上形成水滴。這是自然現象。

肉品、禽肉、魚類

耐熱器皿

你可以使用任何耐熱器皿。通用烤盤可用於大型烘烤餐點。

最適合使用的是玻璃耐熱器皿。確認烘烤盤的蓋子大小剛好且能密合。

當使用瓷釉烘烤盤時加入多一點的水份。

使用不銹鋼製成的烘烤盤，深色部分不是那麼密且肉品的熟度會較不足。增加烹調時間。

表中的資訊：

無蓋的耐熱器皿 = 開啟

有蓋的耐熱器皿 = 關閉

固定將耐熱器皿放在烤架中間。

烹調後將熱玻璃耐熱器皿放在乾燥的墊子上。若放在冷卻或潮濕的表面上玻璃可能會裂開。

烘烤

若肉品較瘦可加入一些水份。用約 $\frac{1}{2}$ 公分的水覆蓋耐熱器皿的底部。

水份的數量視肉品的類型及耐熱器皿的材質而定。用約 1 - 2 公分的水覆蓋耐熱器皿的底部。

水份的數量視肉品的類型及耐熱器皿的材質而定。若將肉品放在瓷釉烘烤盤中，會需要加入較使用玻璃耐熱器皿烹調時稍多的水份。

以不銹鋼製成的烘烤盤並非理想選擇。肉品烹調速度會較慢且熟度較不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

燒烤秘訣

燒烤時記得將烤箱機門關好。

將食物放上烤架前先加熱燒烤架約 3 分鐘。

直接要燒烤的食物放在烤架上。若僅烤一件食物，將其放在烤架中央可得到最佳的成果。第 1 層上仍應裝通用烤盤。

通用烤盤可盛裝肉汁，保持烤箱的清潔。請不要將烤盤或通用烤盤裝在第 4 層。其在高溫下會變形而在取出時使爐腔受損。

可能的話，請盡量讓燒烤食材維持一致大小。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。在牛排烤好後加鹽即可。

經過指定時間 $\frac{2}{3}$ 後將烤好的食物翻面。

燒烤元件會交替開關。這是正常的現象；燒烤設定會影響其頻率。

肉

烹調到一半時，可以將肉塊翻面。

燒烤後，關閉烤箱並靜置十分鐘。如此可讓肉汁均勻分佈。

烹調後，將沙朗牛排用鋁箔包住，並在烤箱中靜置 10 分鐘。

在烘烤帶皮的豬肉時，將皮做十字形的切開，再將皮朝下放在盤子中。

肉	重量	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
帶骨牛肉	1.0 公斤	有蓋	2		200-220	120
	1.5 公斤		2		190-210	140
	2.0 公斤		2		180-200	160
里肌肉，三分熟	1.0 公斤	無蓋	1		210-230	70
	1.5 公斤		1		200-220	80
沙朗，三分熟	1.0 公斤	無蓋	1		230-250	50
牛排，3 公分，三分熟		烤架 + 通用烤盤	4+1		3	15
小牛肉						
小牛肉塊	1.0 公斤	無蓋	1		200-220	100
	1.5 公斤		1		190-210	120
	2.0 公斤		1		180-200	140
豬肉						
不帶皮（例如頸部肉）	1.0 公斤	無蓋	1		190-210	120
	1.5 公斤		1		180-200	150
	2.0 公斤		1		170-190	170

肉	重量	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
帶皮 (例如肩部肉)	1.0 公斤	無蓋	1		180-200	130
	1.5 公斤		1		190-210	160
	2.0 公斤		1		170-190	190
帶骨煙燻豬肉	1.0 公斤	有蓋	1		210-230	80
羊肉						
羊腿肉, 帶骨, 五分熟	1.5 公斤	無蓋	1		170-190	120
碎肉						
肉塊	約 750 公克	無蓋	1		180-200	70
香腸						
香腸		烤架 + 通用烤盤	4+1		3	15

禽肉

表中的值適用於冷卻的烤箱。

表中顯示的重量指經處理過可進行烘烤的禽肉。

若直接放在烤架上燒烤, 也應將通用烤盤放在第 1 層。

當烹調鴨肉或鵝肉時, 請將翅膀下方的皮切開讓油脂可散出。

將鳥禽以胸部朝下的方式放在烤架上。當烹調時間經過三分之二時再將整隻鳥禽翻面。

燒烤禽肉的尾聲時, 如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁, 可以令肉變得金黃香脆。

禽肉	重量	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
半雞, 1-4 塊	每塊 400 公克	烤架	2		210-230	40-50
雞塊	每塊 250 公克	烤架	3		210-230	30-40
全雞, 14 塊	約 1 公斤	烤架	2		200-220	55-85
全鴨	1.7 公斤	烤架	2		170-190	80-100
全鵝	3.0 公斤	烤架	2		160-180	110-130
小火雞, 整隻	3.0 公斤	烤架	2		180-200	80-100
2 支火雞腿	每塊 800 公克	烤架	2		180-200	80-100

魚類

經過指定時間 $\frac{2}{3}$ 後將魚塊翻面。

全魚不需翻面。將全魚以背鰭朝上的方式以立姿放在烤箱中。

為確保魚可保持此狀態, 請在胃腔中放半個馬鈴薯或一個小的耐熱容器。

若直接放在烤架上燒烤, 也應將通用烤盤放在第 1 層。通用烤盤可盛裝魚的水份, 保持烤箱的清潔。

魚類	重量	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
全魚	每塊 300 公克	烤架	3		2	20-25
	1.0 公斤	烤架	2		190-210	40-50
	1.5 公斤	烤架	2		180-200	60-70
魚片 (如魚排)	每塊 300 公克	烤架	4		2	20-25

烘烤與燒烤秘訣

本表資訊不含骨頭的重量。	請從說明中選擇次低的重量並延長時間。
如何確認烘烤已完成。	用溫度計（可在專賣店購買）或以湯匙進行測試。用湯匙壓住燒烤肉塊。若感到肉塊堅實，表示肉塊已經煮熟。若湯匙可以壓入肉中，則表示肉塊還需要再烤上一段時間。
烤太黑且有部分燒焦。	檢查架子高度與溫度。
烤肉外觀良好，但肉汁已乾。	下次採用較小的烘烤盤或加入更多水份。
烤肉外觀良好，但肉汁太稀。	下次使用較大的烘烤盤並減少水份。
塗油時出現蒸汽。	此為正常的物理現象。大量的蒸汽從氣孔溢出。水蒸汽會在冷卻的開關面板或前方附近的組件上凝結。

烘烤、焗烤、烤沾醬吐司

若直接放在烤架上燒烤，也應將通用烤盤放在第 1 層。如此可保持烤箱清潔。

請固定在烤架上放耐熱器皿。

烘烤情況因盤子的大小與烘烤物的高度而異。表中的數字僅為平均值。

菜餚	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘烤					
烘烤，甜	耐熱盤	2		170-190	50-60
焗麵	耐熱盤	2		210-230	25-35
焗烤					
採用生食材製作的馬鈴薯焗烤，深度最多 2 公分	耐熱盤	2		150-170	50-60
吐司					
吐司麵包，12 片	烤架	4		3	4-5
吐司，有沾醬，12 片	烤架	3		3	5-8

產品準備作業

請遵守包裝上的說明。

若在配件上放防油紙，請確認其可適用這些溫度。確認紙張大小與烹調用的盤子相符。

烹調成果受食物品質影響頗大。有時在生食材中也可發現變色與變質的情況。

菜餚	配件	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
有水果內餡的水果卷	通用烤盤	3		190-210	45-55
薯片	通用烤盤	3		210-230	25-30
披薩	烤架	2		200-220	15-20
比薩麵包	烤架	2		190-210	15-20

注意

當烹調結凍的餐點時通用烤盤會彎曲。此情況的原因是因配件產生大幅度的溫度變化。變形的情況會在烹調流程的初期消失。

特殊料理

於低溫時， 3D 熱風適合製作濃郁優格與輕發酵麵團。

首先，將配件、勾架或伸縮架從爐腔取下。

準備優格

1. 將 1 公升的牛奶（脂肪含量 3.5%）煮開，再讓其冷卻至 40 °C。
2. 拌入 150 公克的優格（溫度狀態為剛從冰箱取出）。
3. 倒入杯子或較小可密封的罐子中並用保鮮膜蓋住。

菜餚	耐熱器皿	加熱方式	溫度	烹調時間
優格	杯子或頂部有蓋的罐子 放在爐腔板上		50 °C 預熱	5 分鐘
			50 °C	8 小時
麵團發酵	耐熱盤 放在爐腔板上		50 °C 預熱	5-10 分鐘
			關閉烤箱並將發酵麵團放在爐腔中	20-30 分鐘

解凍

解凍時間依食物的數量與類型而定。

請遵守包裝上的說明。

將食物從包裝中取出並用適合的耐熱器皿方在烤架上。

將禽肉以胸部朝盤子放置。

結凍的食物	配件	層數	加熱方式	溫度
例如鮮奶油蛋糕、奶油蛋糕、帶巧克力或糖霜的法式蛋糕、水果、雞肉、香腸與肉品、麵包與麵包卷、蛋糕與其他烘烤食品	烤架	2		溫度旋鈕保持關閉

烘乾

利用  3D 熱風，可輕鬆將食物風乾。

僅使用未損壞的水果與蔬菜並徹底清洗。

將多餘的水份瀝乾，再將其風乾。

將通用烤盤與烤架鋪上防油或羊皮紙。

將多汁的水果或蔬菜翻轉數次。

一旦水果與蔬菜乾燥後立即從紙上取下。

水果與藥草	配件	層數	加熱方式	溫度	烹調時間
600 公克蘋果圈	通用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	5 小時（接近）
800 公克梨子片	通用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	8 小時（接近）
1.5 公斤西洋李或李子	通用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	8-10 小時（接近）
200 公克藥草，清洗過	通用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	1½ 小時（接近）

保存

保存時，罐子與橡膠封口需清潔且完整。可能的話，請使用相同大小的罐子。表格中的資訊適用圓型，一公升裝的罐子。

注意！

請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

僅使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

表格中的時間僅供參考。時間會因室溫、罐子的數量以及內容物的數量與溫度而異。在關閉烤箱或改變烹調前，請確認罐子中的內容物有正常冒泡。

準備事項

1. 裝填罐子，但不要裝滿。
 2. 擦拭罐口，讓其保持清潔。
 3. 將濕的橡膠封口及蓋子放在各罐子上。
 4. 用夾子將罐子封好。
- 在爐腔中不要放超過六個罐子。

進行設定

1. 將通用烤盤裝在第 2 層。排列罐子讓其彼此不會接觸。
2. 將 ½ 公升的熱水（約 80 °C）倒入通用烤盤中。
3. 關上烤箱機門。
4. 設定  底部加熱。
5. 將溫度設定在 170 與 180 °C 之間。

保存水果
經過 40 至 50 分鐘後，會開始產生小氣泡。關閉烤箱。

經過 25 至 35 分鐘的餘熱後，將保存罐從爐腔中取出。若在爐腔中冷卻更長的時間，菌數會加乘，使保存的水果更酸。

一公升罐中的水果	當開始冒泡時	餘熱
蘋果、紅醋栗、草莓	關機	約 25 分鐘
櫻桃、杏桃、桃子、醋栗	關機	約 30 分鐘
蘋果泥、梨子、李子	關機	約 35 分鐘

蔬菜
一旦罐子中開始冒泡，立即將溫度調回 120 與 140 °C 之間。依蔬菜類型，加熱約 35 至 70 分鐘。時間過後機烤箱關閉再以餘熱加熱。

一公升罐子中的蔬菜與冷水	當開始冒泡時	餘熱
酸瓜	-	約 35 分鐘
紅菜頭	約 35 分鐘	約 30 分鐘
球芽甘藍	約 45 分鐘	約 30 分鐘
豆子、甘藍、紅甘藍	約 60 分鐘	約 30 分鐘
豌豆	約 70 分鐘	約 30 分鐘

取出罐子
保存後，將罐子從爐腔中取出。

注意！
請勿將熱罐子放在冷卻或潮濕的表面上。如此可能會使其突然裂開。

食材內的丙烯醯胺

丙烯醯胺主要來自經高溫處理的穀類或馬鈴薯產品，例如馬鈴薯片、吐司、麵包捲或精緻烘焙食品（餅乾、薑餅、甜餅）。

在處理食品時，如何將丙烯醯胺降至最低	
一般處理方式	■ 儘量縮短烹調時間。 ■ 將食材烹調至金黃色，但顏色不宜過深。 ■ 體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。
烘焙	使用上 / 下加熱最高 200 °C。 立體熱風或熱風最高溫 180 °C。
餅乾	使用上 / 下加熱最高 190 °C。 立體熱風或熱風最高溫 170 °C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯片	平均放在烤盤上，置於單一層架上。每個烤盤烘焙至少 400 公克，讓薯片不會乾掉

料理測試

本表供測試機構進行檢查及測試各種電器使用。
符合 EN 50304/EN 60350 (2009) 與 IEC 60350 標準。

烘焙

在 2 層上烘焙：
固定將通用烤盤放在烤盤上方。
擠花餅乾（例如使用糖漿的 Spritz 餅乾）：
同時放入烤箱中的餐點不需同時完成。

德式蘋果派，第 1 層
改變深色圓形蛋糕模型的位置，傾斜滑動。
德式蘋果派，第 2 層
改變深色圓形蛋糕模型的位置。
金屬圓形蛋糕模中的蛋糕：
使用  上 / 下加熱在第 1 層上烘烤。將圓形蛋糕模放在通用烤盤上而非烤架上。

菜餚	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
維也納餅乾	通用烤盤	3		150-170	20-30
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 **	1+3		140-160	35-45
小蛋糕	通用烤盤	3		150-170	25-35
小蛋糕，預熱	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 **	1+3		140-160	30-40
熱水海綿蛋糕	圓形蛋糕模	2		160-180	30-40
德式蘋果派	通用烤盤 + 2 個圓形蛋糕模，直徑 20 公分 ***	1		190-210	70-80
	2 個烤架 * + 2 個圓形蛋糕模，直徑 20 公分 ***	1+3		170-190	65-75

* 其他烤架可以選購配件的方式向售後服務中心或專賣店購買。

** 當使用兩層進行烘焙時，請固定將通用烤盤放在上層。

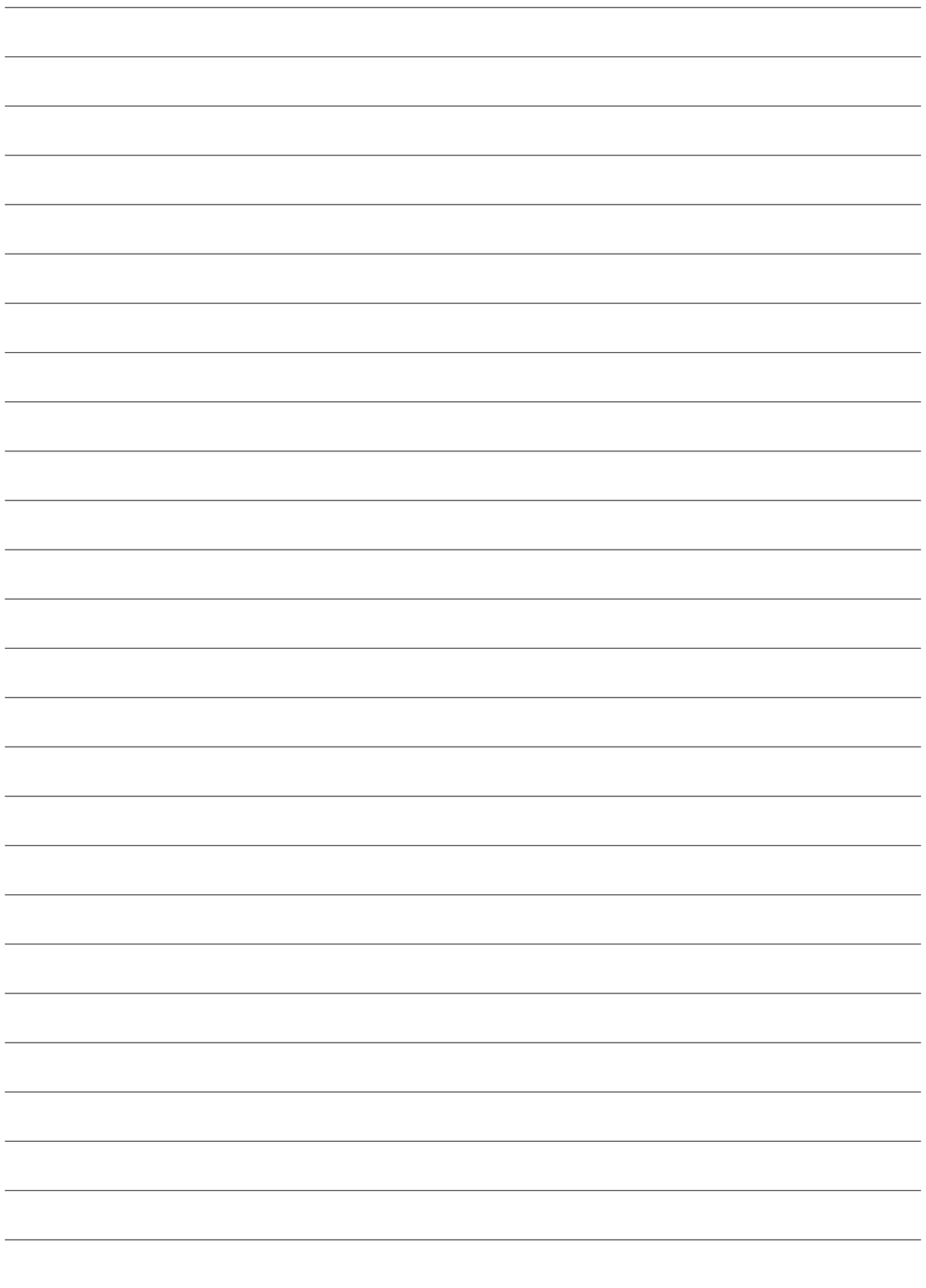
*** 將蛋糕模斜放在配件上。

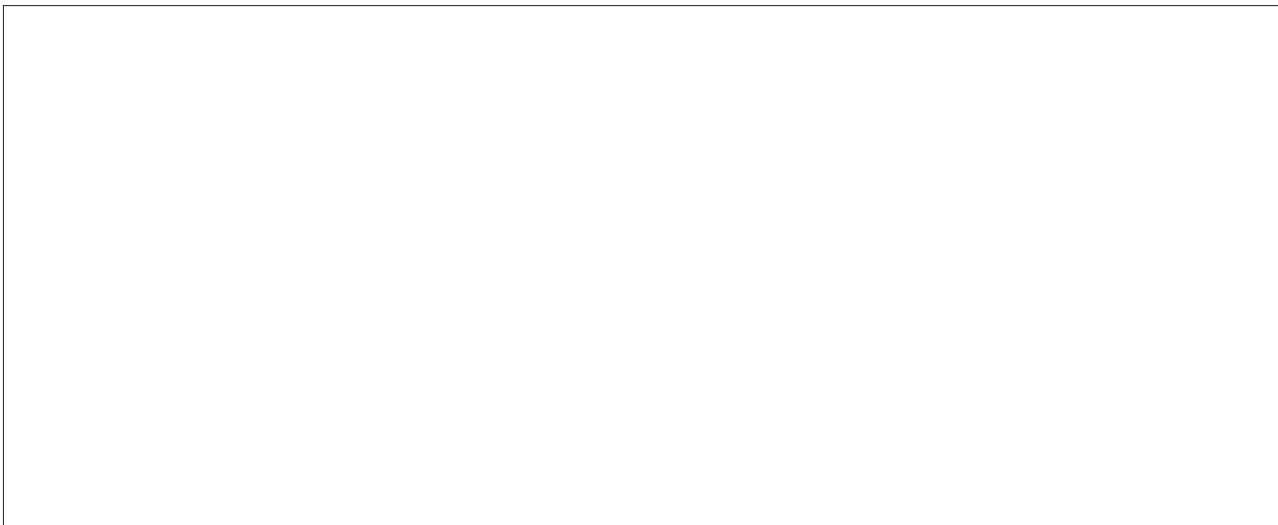
燒烤

若直接放在烤架上燒烤食物，也應將通用烤盤放在第 1 層。如此可收集水份，保持烤箱清潔。

菜餚	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
烤吐司 預熱約 10 分鐘	烤架	4		3	1/2-2
漢堡牛肉，12 塊 * 不預熱	烤架 + 通用烤盤	4+1		3	25-30

* 在 2/3 的烹調時間後翻面。





博西家用電器股份有限公司

台北總公司：114台北市內湖區洲子街80號11樓 (02) 8978 0999

台中分公司：407台中市西屯區大恩街16號1樓 (04) 2369 0789

高雄分公司：804高雄市鼓山區中華一路276號 (07) 262 0998

維修專線：0800-368-888

<http://www.bosch-home.com.tw>



9001008060

05-290516