


嵌入式烤箱
HBG634B.1



BOSCH

[zh-tw] 說明手冊

目錄

 用途	4	 清潔須知	18
 重要安全資訊	4	合適的清潔劑.....	18
一般資訊.....	4	烤箱表面.....	19
鹵素燈.....	5	保持烤箱清潔.....	19
 損壞原因	6	 層架	20
一般資訊.....	6	拆卸與重新安裝層架.....	20
 環境保護	6	 烤箱箱門	21
節能.....	6	卸除及安裝箱門.....	21
符合環保規定的廢棄處理.....	6	移除箱門蓋.....	21
 瞭解您的烤箱	7	卸除與安裝箱門嵌板.....	22
控制面板.....	7	 疑難排解	23
控制功能.....	7	自行修復故障.....	23
顯示螢幕.....	8	最長操作時間.....	23
加熱模式.....	8	照明燈泡.....	24
更多資訊.....	9	玻璃蓋.....	24
箱體功能.....	9	 客戶服務中心	24
 配件	10	產品編號及生產編號.....	24
標準配件.....	10	 建議烹調時間	25
安裝配件.....	10	矽膠模具.....	25
選購配件.....	11	蛋糕與小麵包.....	25
 第一次使用前	12	麵包與麵包卷.....	28
初次使用設定.....	12	披薩、法式鹹派與鹹蛋糕.....	29
清潔箱體與配件.....	12	點心與舒芙蕾.....	31
 操作烤箱	13	禽肉.....	32
開關烤箱電源.....	13	肉類.....	33
開始操作.....	13	魚類.....	36
設定加熱模式與溫度.....	13	蔬菜、配菜與蛋類.....	37
快速加熱.....	14	優格.....	38
 時間設定選項	14	使用節能加熱模式節省能源.....	38
設定烹調時間.....	14	食材內的丙烯醯胺.....	40
設定結束時間.....	15	低溫烹調 / 慢煮.....	40
設定計時器.....	16	乾果製作.....	41
 兒童安全鎖	16	保存.....	42
啟用與停用.....	16	麵團發酵處理.....	43
 基本設定	17	解凍.....	43
變更基本設定.....	17	保溫.....	43
基本設定清單.....	17	料理測試.....	44
停電.....	17		
變更時間.....	17		
 長時間保溫模式	18		
啟動長時間保溫模式.....	18		

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱
www.bosch-home.com.tw

用途

請仔細閱讀本說明書中的指示，才可以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，請勿安裝本產品。

僅經過認證的專業人員可不使用插頭安裝本產品。因不當安裝而造成的損壞，不在保固範圍之內。

本產品僅限於家庭使用。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烤箱經驗和知識者，可於有成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。

不可讓兒童將本烤箱當作玩具、或在本烤箱周圍玩耍。8歲以上兒童可於有成人在旁監督的情況下進行本烤箱的清潔與保養。

8歲以下的兒童須與本烤箱及其電源線保持距離。

烤箱內的配件必須正確放置。→ 第 10 頁的「配件」

重要安全資訊

一般資訊

警告

火災風險！

- 將易燃物品放在烤箱中可能會起火。請勿將易燃物品放在烤箱內。若本產品內出現煙霧，請勿開啟箱門。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。
- 將烤箱箱門打開時，會有熱氣湧出。烘焙紙如果接觸到加熱管，可能會起火。預熱時，請務必將烘焙紙固定於配件上。請務必用盤子或烤模壓住烘焙紙。請將烘焙紙鋪在需要遮蓋的表面上。烘焙紙不可超出配件範圍。

警告

燙傷風險！

- 本產品會產生高熱。請勿觸碰烤箱內壁或加熱管。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烤箱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。請僅使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開箱門。

⚠ 警告**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。
- 開啟烤箱箱門時，熱氣可能會突然竄出。根據當時的溫度而定，可能會看不見蒸氣。開啟箱門時，切勿太靠近烤箱。請小心打開烤箱箱門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫烤箱內的水份可能會轉化成高溫水蒸氣。絕對不要將水倒入高溫的烤箱中。

⚠ 警告**受傷風險！**

- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開關烤箱箱門時上頭的鉸鏈會移動，請小心夾傷。請避免讓手部接近鉸鏈。

⚠ 警告**觸電風險！**

- 不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源電線。如果烤箱出現問題，請拔掉烤箱的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。
- 電器上的電線絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電線與機體的高熱零件接觸。
- 請勿使用任何高壓清潔器，以免觸電。
- 損壞的烤箱可能導致觸電。請勿開啟損壞烤箱的電源。請拔掉烤箱插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

⚠ 警告**磁性物質相關危險！**

控制面板或控制元件係採用永久磁鐵。其可能會對電子植體造成影響，例如心律調整器或胰島素幫浦。電子植體配戴者應與控制面板至少保持 10 公分距離。

鹵素燈**⚠ 警告****觸電風險！**

更換烤箱燈泡時，燈泡插座會帶電。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。

損壞原因

一般資訊

注意！

- 烤箱底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件放在烤箱底部上。不可在烤箱底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在烤箱底部上放置耐熱器皿，以免熱量累積。烘焙與烘焙時間將變得不正確，令搪瓷器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓烤箱內的鋁箔紙接觸箱門玻璃。否則可能會使箱門玻璃永久變色。
- 高溫烤箱中的水份：烤箱處於高溫狀態時，請勿將水倒入烤箱中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能損壞搪瓷器皿。
- 烤箱內部濕氣：烤箱中的濕氣在長期累積下，可能會導致腐蝕。讓烤箱在使用完畢後風乾。請勿長期在密閉的烤箱中存放潮濕食品。請勿在烤箱中存放食品。
- 開啟箱門進行冷卻：完成高溫狀態操作後，僅讓烤箱在箱門關閉的狀態下進行冷卻。切勿將物品夾在箱門上。即使箱門僅開啟一點縫隙，長期下來仍可能導致鄰近的烤箱損壞。僅在操作烤箱後產生大量濕氣時，才開啟箱門讓內部烤箱風乾。
- 果汁：由於水果派水份較多，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，請使用較深的萬用烤盤。
- 密封條過髒：若密封條髒污不堪，運作期間就無法關緊箱門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。
- 將烤箱箱門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤箱箱門上，或將任何東西放置或懸掛於箱門上。請勿將廚房用具或配件放在箱門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的烤箱機型裡，關上箱門時就可能刮傷箱門面板。務必將配件盡可能推入烤箱之中。
- 搬運烤箱：請勿利用箱門把手搬運或扶住烤箱。箱門把手無法承受烤箱的重量，可能會斷裂。

環境保護

您的全新烤箱特別注重節能表現。本章節將說明關於如何使用本烤箱提高節能效益的提示，以及如何適當回收本烤箱。

節能

- 僅在食譜或操作指示表中說明需要預熱時，才預熱烤箱。
- 使用深色、黑色或烘焙烤模。這類烤具吸熱效率較高。
- 操作時請盡可能不要開啟烤箱箱門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。烤箱仍保持溫熱狀態。減少接下來的蛋糕烘焙時間。您可將兩個蛋糕烤模並鄰放入烤箱中。
- 若烹調時間較長，則您可在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉烤箱，以利用餘熱完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。

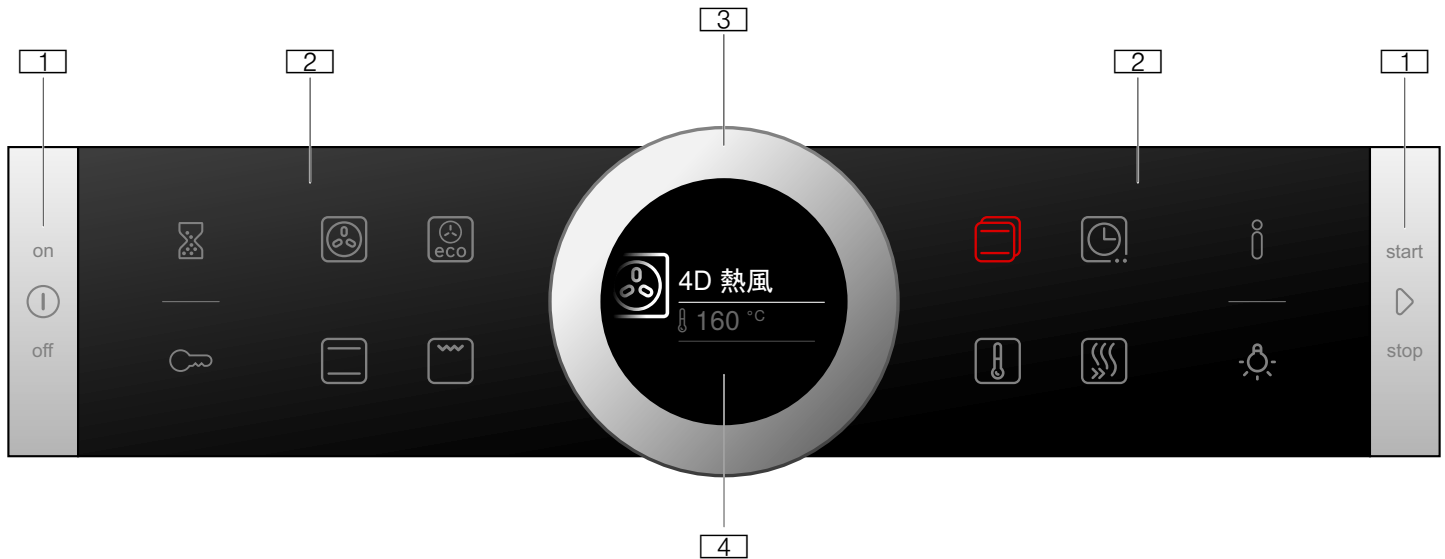


此烤箱貼有歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

瞭解您的烤箱

我們將在此章節解說顯示螢幕與控制功能。您將瞭解烤箱的各種功能。

提示：詳細內容與顏色視烤箱型號而異。



- 1 按鈕**
控制面板左右兩側的按鈕都有各自的按壓點。按壓這些按鈕即可加以啟動。
面板周圍非不鏽鋼材質的烤箱，其兩側按鈕不具有按壓點。
- 2 觸控欄**
觸控欄下方裝設有感應器。只需點選相關符號就可選擇功能。
- 3 控制環**
控制環的安裝方式能向左或向右持續旋轉。使用時，請以手指輕輕按並朝所要的方向轉動。
- 4 顯示螢幕**
您可以在顯示螢幕中查看目前的設定值、選項或備註。

控制功能

烤箱的各種功能皆為獨立且個別控制，您可以直接輕鬆設定您的烤箱。

按鈕與觸控欄

您可在此處找到關於各個按鈕和觸控欄的簡短說明。

符號	說明	
按鈕		
⓪ On/Off	開 / 關	開啟、關閉烤箱電源
▷ Start/Stop	啟動 / 停止	啟動、暫停或取消操作（持續按 3 秒鐘左右）

控制面板

在控制面板中，您可以使用各種按鈕、觸控欄與控制環來設定不同的烤箱功能。目前的設定會顯示於顯示螢幕上。

下圖為烤箱啟動後，控制面板的顯示模式。

外部觸控欄

⌚	計時器	開啟計時功能
🔒	兒童安全鎖	啟用或停用兒童安全鎖（按住約 4 秒）
i	資訊	顯示備註 按住（約 3 秒）以開啟基本設定
💡	內部照明	開關內部照明

內部觸控欄

🔥	4D 熱風	直接選取「4D 熱風」加熱模式
👉	上下加熱	直接選取「上下加熱」加熱模式
🌿	節能式熱風	直接選取「節能式熱風」加熱模式
👉	全面燒烤	直接選取「全面燒烤」加熱模式
👉	加熱模式	選取加熱模式的清單
🌡️	溫度	選取烤箱內的溫度
🕒	時間設定選項	選取時間設定選項
🔥	快速加熱	啟動或關閉快速加熱

觸控欄上，可在顯示螢幕中變更或顯示的數值會亮起紅燈。

控制環

您可以使用控制環來變更顯示螢幕上顯示的調整數值。

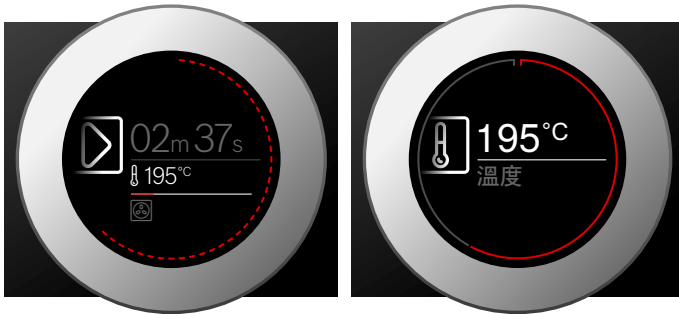
在大部份的選單中，如溫度選單，若您達到最低或最高數值，則必須將控制環往另一方向轉回。不過，若是加熱模式的選單，則第一個選項會緊接在最後一個選項之後顯示。

顯示螢幕

顯示螢幕經過系統化編排，因此在任何情況下都能一目了然。

顯示螢幕會當下將可設定的數值以反白的方式呈現，其它數值或資訊則顯示為灰色。

反白顯示	顯示螢幕上反白的數值可不經選取直接進行變更。 在烤箱啟動後，溫度或強度會保持反白。同時，白線則是加熱線，會隨著加熱的狀態逐漸由白色變為紅色。
放大顯示	當您使用控制環變更反白數值時，顯示螢幕將放大顯示其數值。



顯示環

顯示環位於顯示螢幕的外圈，和控制環的交界處。

當您變更數值時，顯示環會顯示您目前在選單中的位置。依選單種類或其長度的不同，您在顯示螢幕中所看到的顯示環可能會是連續或分段的。

烤箱運作時，顯示環會分段逐秒變紅。每一分鐘，秒數線段會再次從頭變紅。倒數烹調時間時，線段會隨著秒數逐一消失。

溫度顯示

開始運作後，顯示螢幕上會以圖形顯示目前的溫度。









加熱線	溫度下方的白線會在烤箱加熱時由左至右變紅。當您預熱烤箱時，加熱線完全變紅時即是將食物放入烤箱內的最佳時機。 設定加熱模式後，例如：燒烤設定，加熱線會立即變紅。
餘熱指示燈	關閉烤箱後，顯示環會顯示烤箱內的餘溫。箱內溫度完全冷卻後，顯示環會逐漸變深直至完全消失。

提示：由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與烤箱內實際溫度略有不同。

加熱模式

為讓您了解各種餐點的正確加熱模式，我們在此為您說明各種加熱模式的差異與使用方式。

加熱模式	溫度	用途
4D 熱風	30-275 °C	適合多層烘焙與烘烤。 風扇會將後方環狀加熱管產生的熱氣均勻送往烤箱各處。
上下加熱	30-300 °C	進行傳統的單層烘焙與烘烤。尤其適合具有濕潤配料的蛋糕。 由上往下且由下往上均勻加熱。
節能式熱風	30-275 °C	以節能方式，針對不需預熱的餐點，進行單層烘焙與烘烤。 風扇會將後方環狀加熱管產生的節能熱氣均勻送往烤箱各處。
節能式上下加熱	30-300 °C	對選定的餐點以節能的方式搭配上 / 下火進行烹調。 由上往下或由下往上均勻加熱。
熱風上火燒烤	30-300 °C	燒烤禽肉、全魚與較大塊的肉品。 烤箱上方之烘烤加熱管與風扇將會交替運作。風扇會將熱風送往箱體各處，使食物均勻地被熱風包圍。

	全面燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	燒烤扁平的食材，如牛排或香腸，以及烘烤吐司與焗烤料理。 加熱管下方全區會處於高溫狀態。
	集中燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	燒烤少量牛排或香腸、以及烘烤吐司與焗烤料理。 加熱管下方之中心區域會處於高溫狀態。
	烘烤冷藏食品	30-275 °C	適用於披薩或其他需從下方集中加熱之餐點。 烤箱會從底部及後方環狀加熱管加熱
	低溫烹調 / 慢煮	70-120 °C	適合以連續小火慢烤柔軟肉片。 由上往下或由下往上以低溫均勻加熱。
	底部加熱	30-250 °C	適合雙層蒸鍋或最終烘焙階段烹調。 僅從底部散發熱能。
	解凍	30-60 °C	溫和解凍冷凍食物。
	保溫	60-100 °C	適合用於保溫熟食。
	暖盤	30-70 °C	適合用於預熱耐熱器皿。

預設值

對於每種加熱模式，烤箱皆會指定預設的溫度或強度。您可以採用此數值或在一定的範圍內加以變更。

更多資訊

在多數情況下，烤箱會針對目前進行的加熱模式提供註解及資訊。

點選觸控欄上的 ⓘ 註解即會在顯示螢幕中顯示數秒鐘。若遇註解內容較長，請使用控制環以捲動的方式閱讀。

某些註解會自動顯示，例如確認，或是提供指示或警告。

箱體功能

烤箱的硬體功能可讓您在使用的變得更為簡便。例如，提供烤箱內部良好的照明或散熱風扇可避免烤箱過熱。

開啟烤箱箱門

若在烤箱運作期間打開箱門，運作便會暫停。關閉箱門後烤箱即會繼續執行作業。

內部照明

當打開箱門時，內部照明會立即開啟。若箱門保持開啟超過約 15 分鐘，則照明會自動關閉。

對於大多數的運作模式，內部照明會在運作開始時開啟。運作結束後，照明即會關閉。

提示：您可以在基本設定中將照明設定為不要在運作期間開啟。→ 第 17 頁的「基本設定」

冷卻風扇

冷卻風扇會依需要自動開啟或關閉。熱氣會從箱門上方散出。

注意！

請勿蓋住散熱口。否則烤箱可能會過熱。

為讓烤箱在運作後快速降溫，風扇會在烹調行程結束後持續運轉一段時間。




提示：您可以在基本設定中設定冷卻風扇持續運轉的時間。→ 第 17 頁的「基本設定」

配件

您的烤箱附有各式配件。在此您可以了解本烤箱所附的配件及其使用方式。

標準配件 (隨付配件可能會因機型 / 國家而異)

烤箱所附配件如下：

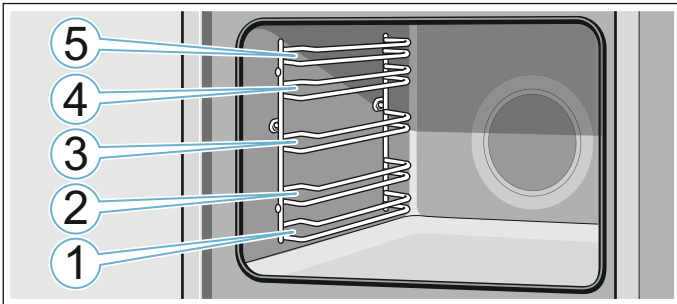
	烤架 適用於耐熱器皿、蛋糕模型和耐熱盤。 適用於燒烤肉類與燒烤食物。
	萬用烤盤 適用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型烘焙品。 可與烤架同時使用，並放在烤架下方盛裝滴下的油脂
	淺烤盤 適用於烤盤烘烤與小型烘焙製品。

請僅使用原裝配件。這些配件是專為您的烤箱而設計。您可以在我們的售後服務中心或專賣店訂購配件。

提示：配件在高溫下可能會變形。但這不會影響它們的功能。配件在冷卻後會回復原形。

安裝配件

烤箱有五種層位位置。層架位置由下往上排列。



烤盤等配件需放置在兩個導桿之間。

如此一來，配件可向外拉出約一半而不會傾倒。

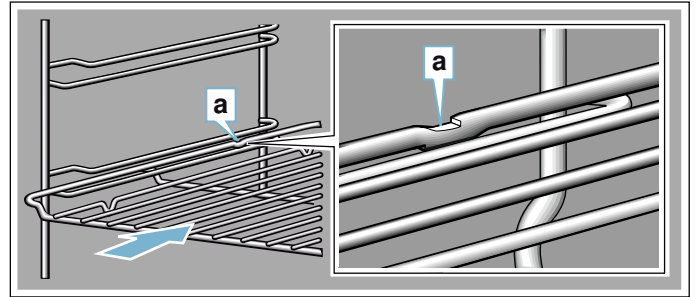
提示

- 請務必注意每次均在烤箱中正確安裝配件。
- 務必將配件完全推入烤箱中，以避免讓配件觸碰到箱門。

鎖定功能

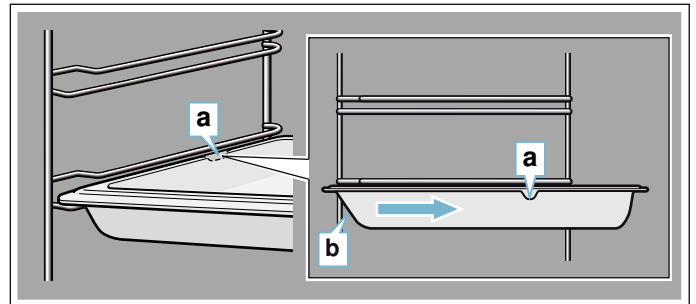
把配件向外拉出約一半至配件與層架自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾倒。配件必須正確安裝至烤箱中，才能防止拉出配件時傾倒。

安裝烤架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並向下。開口端必須朝向箱門且外軌必須向下。



放入烤盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向箱門。

圖例：萬用烤盤

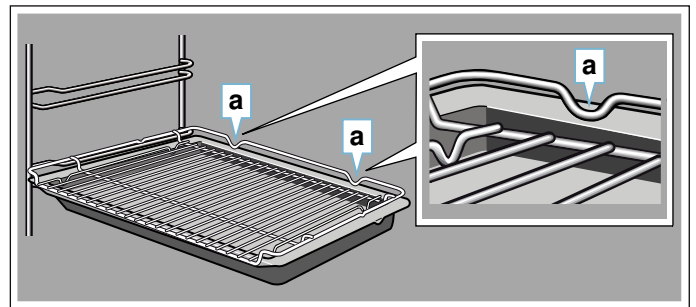


組合配件

您可以同時安裝烤架與萬用烤盤以接取滴漏汁液。

安裝烤架時，請確保兩個耳狀凹槽 **a** 皆位於後方邊緣。安裝萬用烤盤時，烤架需位於層架位置上導桿的上方。

圖例：萬用烤盤



選購配件

您可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店訂購選用配件。* 您可透過我們的產品型錄，找到合適的烤箱且種類多樣完整的各種產品。

選購配件的供應情況以及是否提供線上訂購，視各國不同而異。若需詳細資訊，請查看產品型錄。

購買時，請務必提供選購配件的正確型號。

提示：並非所有選購配件皆適用於每種烤箱。購買時，請務必提供烤箱的產品編號 (E no.)。→ 第 24 頁的「客戶服務中心」

配件	型號
烤架 適用於烤箱器皿、蛋糕模型與耐熱盤，並可用於燒烤肉類與燒烤食物。	HEZ634070
萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可與烤架同時使用，並放在烤架下方盛裝滴下的汁液。	HEZ632070
淺烤盤 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。	HEZ631070
網架 適用於肉品、禽肉和魚類 適用於安裝於萬用烤盤上以盛裝滴下的油脂與肉汁。	HEZ324000
不沾黏萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可更輕鬆將西點與燒烤肉類從萬用烤盤上清除。	HEZ632010
不沾黏淺烤盤 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。 可更輕鬆將點心從烤盤上清除。	HEZ631010
特深烤盤 適用於大量食物。	HEZ633070
特深烤盤上蓋 蓋子可將特深烤盤轉變成特深烘烤盤組。	HEZ633001
披薩烤盤 用於披薩與大型圓蛋糕。	HEZ617000
兩片式燒烤盤 可代替烤架進行燒烤或是作為防濺網使用。僅可用於萬用烤盤。	HEZ625071
烘焙石 適用於需要酥脆基底的自製麵包、麵包卷和披薩。 必須將烘焙石板預熱至建議溫度。	HEZ327000

玻璃烘烤盤 (5.1 公升) 用於燉煮與烘焙。	HEZ915001
深玻璃烤盤 可用於大型燒烤肉類、濕潤的糕點與烘焙點心。	HEZ864000
淺玻璃烤盤 可用於烘焙點心、蔬菜佳餚與烘焙食品。	HEZ636000
單層滑軌架 安裝於第 2 層位的滑軌架可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。	HEZ638100
雙層滑軌架 安裝於第 2 與第 3 層位的滑軌架可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。	HEZ638200
三層滑軌架 安裝於第 1、第 2 與第 3 層位的滑軌架可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。	HEZ638300

第一次使用前

在使用新烤箱之前您必須進行一些設定。同時，請先清潔烤箱與配件。

初次使用設定


將烤箱接上電源或是在斷電後，顯示螢幕上會顯示初次使用的設定。操作指示可能需要數秒鐘後才會顯示在螢幕上。

提示：您隨時可以在基本設定中變更這些設定。

→ 第 17 頁的「基本設定」


選取語言

語言是第一個顯示的設定。預設語言為「德文」。

1. 轉動控制環以設定所需語言。
2. 按下  位置確認。
下一個設定即會出現。

設定時鐘

時鐘起始時間為「12:00」。

1. 使用控制環設定時間。
2. 按下  位置確認。

顯示螢幕上隨即會顯示備註確認已完成初次使用。接著顯示當前的時間。

清潔箱體與配件

在第一次使用烤箱準備食物前，您必須先清潔烤箱箱體與配件。


清潔烤箱

如要除去新烤箱的氣味，請關上箱門以空機狀態加熱烤箱。

確保烤箱中沒有留下任何包裝材料，例如聚苯乙烯球。加熱烤箱前，以柔軟濕布將烤箱內部的平滑表面擦拭乾淨。加熱過程中應保持廚房空氣流通。

然後依照指示調整設定。有關如何設定加熱模式與溫度的資訊詳列於下一章節中。→ 第 13 頁的「操作烤箱」

設定	
加熱模式	上下加熱 
溫度	240 °C
持續時間	1 小時

經過指示的烹調時間後，利用  On/Off（開 / 關）鈕關閉烤箱電源。

待烤箱冷卻後，以肥皂水和洗碗布清潔平滑面。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作烤箱

您已瞭解控制功能與其操作方式。我們接著將解說如何設定您的烤箱。您將瞭解當您的烤箱在開啟與關閉時會如何運作，以及運作模式選取的相關須知。

開關烤箱電源

您必須先將電源開啟才能設定烤箱。

提示：兒童安全鎖與計時器也可以在電源關閉時進行設定。針對某些特定訊息，如烤箱內部餘溫，即使在電源關閉後仍會顯示於顯示螢幕上。

如無需使用，請關閉您的烤箱電源。若在設定模式中閒置過久，則烤箱將會自動關閉。

開啟烤箱電源

按下 **On/Off**（開 / 關）鈕以開啟烤箱電源。

所有觸控欄會亮起紅燈。Bosch 標誌即會出現在顯示螢幕中，隨後並列出加熱模式的選擇清單。

關閉烤箱電源

按下 **On/Off**（開 / 關）鈕以關閉烤箱電源。

所有運作中的功能皆會停止。

顯示螢幕上會顯示時間與餘溫指示燈（如適用）。

提示：您可以在基本設定中，設定在關閉電源後是否應顯示時間。→ 第 17 頁的「基本設定」

開始操作

您必須按下 **Start/Stop**（啟動 / 停止）鈕，以啟動各項操作。

啟動後，顯示螢幕上會顯示時間與設定。顯示環與加熱線也同時會顯現。

暫停操作

您也可以使用 **Start/Stop**（啟動 / 停止）鈕暫停運作。

如果您按住 **Start/Stop**（啟動 / 停止）鈕約 3 秒鐘，即會取消運作且所有設定皆會被重設。

提示：運作暫停或停止後，風扇仍可繼續運轉。

設定加熱模式與溫度

點選 **位置** 選取加熱模式。符號會亮起紅燈，且顯示螢幕上會顯示第一種加熱模式與預設溫度。

下圖範例：設在 195 °C 的熱風上火燒烤 **位置**。

1. 使用控制環設定加熱模式。



- 點選 **位置**。
- 溫度在顯示螢幕中以反白顯示。
- 使用控制環設定溫度。



- 按下 **Start/Stop**（啟動 / 停止）鈕啟動。螢幕上的時間會顯示已執行操作的經過時間。



烤箱會開始加熱。

您的餐點完成時，請使用 **On/Off**（開 / 關）鈕關閉烤箱。

提示：您可以在烤箱上設定操作的烹調時間與結束時間。→ 第 14 頁

變更

啟動烤箱後，溫度即會以反白方式顯示。您可藉由轉動控制環來設定溫度，轉動控制環後溫度即會變更並立即被套用。

若要變更加熱模式，請先按下 **Start/Stop**（啟動 / 停止）鈕中斷操作，然後點選 **位置**。隨即會顯示含對應預設溫度的加熱模式。利用控制環來變更加熱模式。

提示：當您變更加熱模式，其他設定也會重設。

直接選取加熱模式

您可以使用觸控欄直接選取特定加熱模式。這可讓設定烤箱變得更輕鬆快速。

可以直接設定的加熱模式為：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  節能式熱風
-  全面燒烤



套用設定

1. 點選所需加熱模式的位置。
溫度立即會以反白顯示。
2. 使用控制環以設定溫度或燒烤設定。
3. 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
烤箱即會開始加熱。

快速加熱

您可以透過快速加熱縮短加熱時間。


適用於「快速加熱」的加熱模式包括：

-  4D 熱風
-  上下加熱

若要確保烹調成果一致，請勿在快速加熱完成前將食物放入烤箱中

調整設定

請確認您已選取適合的加熱模式，並至少將烤箱設定為 100 °C。否則將無法啟用快速加熱。

1. 設定加熱模式與溫度。
2. 點選  位置。
符號會亮起紅燈。顯示螢幕上會顯示確認備註。

當快速加熱結束時，會響起訊號聲，並在顯示螢幕上顯示訊息。訊號燈會熄滅。請將您的餐點放入烤箱中。




提示：「烹調時間」的時間設定選項會與快速加熱同時啟動。因此，僅在快速加熱結束時才設定烹調時間。



取消


若要取消快速加熱，請再次點選  位置。訊號燈會熄滅。

時間設定選項

您的烤箱有不同的時間設定選項。

時間設定選項	用途
 烹調時間	烹調時間結束後，烤箱即會自動停止操作。
 結束時間	輸入所需的烹調時間與指定的結束時間。烤箱將自動啟動，並在指定的結束時間完成烹調行程。
 計時器	計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響。計時時間結束後，烤箱不會自動開啟或關閉。

您可以在使用  位置設定操作後，調整烹調時間與結束時間。計時器有個別的  位置，且可隨時進行調整。

烹調時間或定時時間結束後訊號聲即會響起。您可以經由點選  位置提前取消訊號。

提示：訊號聲的持續時間長短可在基本設定中變更。
→ 第 17 頁的「基本設定」

設定烹調時間

您可以在烤箱設定烹調時間。如此一來，便不會過度烹調餐點，且您也無需為了停止烤箱運作而中斷其它事情。


套用設定

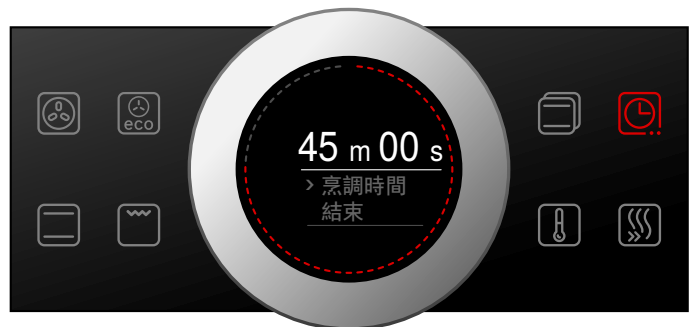
請以轉動控制環的方式設定烹調時間。烹調時間的預設值為：向左 = 10 分鐘，向右 = 30 分鐘。


烹調時間可逐分增加到最多一小時，接著以每五分鐘的級距增加。

最長可設定 23 小時又 59 分鐘。

圖例：將烹調時間為 45 分鐘。

1. 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
2. 啟動前點選  位置。
在螢幕中會以反白顯示烹調時間。
3. 轉動控制環以設定烹調時間。



數秒後即會套用該數值，或點選  位置兩次。烹調時間會顯示在顯示螢幕中加熱模式與溫度或強度的下方。

- 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
螢幕上會顯示剩餘的烹調時間。



烤箱會開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。烤箱停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用 [CLOCK] 位置設定另一個烹調時間，或是使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕繼續操作而不設定烹調時間。

您的餐點完成時，請使用 [ON/OFF] (開 / 關) 鈕關閉烤箱電源。

變更及取消

若要變更烹調時間，請點選 [CLOCK] 位置。烹調時間以反白顯示且可使用控制環加以變更。請使用 [CLOCK] 位置接受變更。

若要取消烹調時間，請將烹調時間重設為 0。套用變更後，您便可使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕繼續操作而不含烹調時間。

設定結束時間

您可以延後啟動烤箱，並指定餐點出爐的時間。例如，您可以在早上將餐點放入烤箱並設定烹調時間及結束時間，讓餐點於午餐時間烹調完成。

提示

- 請勿將食物留在烤箱內過久，以免食物腐壞。
- 烤箱一旦開始運作，請勿調整結束時間。否則將影響烹調結果。

套用設定

結束時間最長可延至 23 小時又 59 分鐘。

圖例：設定的烹調時間為 45 分鐘，料理應在 12:00 完成。

- 設定加熱模式與溫度或強度。
- 設定烹調時間。

- 啟動前，請再次點選 [CLOCK] 位置。
預定的結束時間會反白顯示於顯示螢幕中。
- 使用控制環設定延後結束時間。



數秒後即會套用該數值，或再次點選 [CLOCK] 位置。結束時間會顯示在顯示螢幕中操作模式和溫度或強度的下方。

- 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
烤箱的啟動時間顯示在顯示螢幕中。



此時，烤箱處於待機模式。烤箱啟動時，顯示螢幕中將會倒數剩餘的烹調時間。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。烤箱停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用 [CLOCK] 位置設定另一個烹調時間，或是使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕繼續操作而不設定烹調時間。

您的餐點完成時，請使用 [ON/OFF] (開 / 關) 鈕關閉烤箱電源。

變更及取消

若要變更結束時間，請使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷操作，然後點選 [CLOCK] 位置兩次。結束時間以反白顯示且可使用控制環加以變更。請使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕繼續操作。

如果您要變更結束時間，請將結束時間重設為零。您可以使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕立即設定烹調時間。

提示：只有當烹調時間未結束，才能變更結束時間。否則烹調結果將不會令人滿意。

設定計時器



計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響，即使烤箱已停止運作，您仍可隨時加以設定。計時器有其特有的訊號聲，因此您可以辨別訊號聲是來自計時器或烹調行程。

調整設定

計時器時間可從 0 分鐘開始往上設定。


設定計時器時，數值越高代表經過的時間越長。

最多可設定 24 小時。

1. 點選  欄位。
符號會亮起紅燈。在顯示螢幕上，計時器的烹調時間會以反白顯示並加以聚焦。
2. 利用控制環設定計時器烹調時間。
3. 按下  位置啟動。

提示：計時器會在數秒後自動啟動。


計時器隨即會開始倒數計時。

如果關閉烤箱的電源，顯示螢幕上仍會顯示計時器。使用此功能時，操作的設定會顯示在前景中。當您點選  位置，計時器烹調時間會顯示數秒。

計時器烹調時間結束時，即會響起訊號聲且顯示螢幕上會顯示備註。訊號燈會熄滅。

建議：如果設定的計時器烹調時間與烤箱運作相關，請使用烹調時間。時間顯示於前景中且烤箱會自動關閉。


變更及取消

若要變更時間，請點選  位置。計時器的烹調時間會以反白顯示並加以聚焦，並可使用控制環做變更。

若要取消計時器，請將計時器烹調時間重設為 0。一旦套用變更，訊號燈即會熄滅。

兒童安全鎖

您的烤箱附有兒童安全鎖功能。當此功能啟用時，孩童便無法任意開啟電源或變更設定。



兒童安全鎖啟用後，控制面板會自動鎖定且無法進行任何設定。僅能使用  On/Off（開 / 關）鈕來關閉電源。

啟用與停用

您可以在烤箱電源開啟或關閉時啟用及停用兒童安全鎖。

按住  位置約 4 秒鐘。

顯示螢幕上會顯示確認訊息。






當烤箱電源開啟時， 位置會亮起紅燈。當烤箱電源關閉時， 位置則不會亮起。

基本設定


我們提供各種設定以協助您更有效、輕鬆地使用您的烤箱。您可以視需求變更這些設定。

變更基本設定

必須關閉烤箱電源。

1. 點選  位置約 3 秒鐘。
有關程序的備註會顯示於顯示螢幕上。
2. 按下  位置以確認備註。
第一個設定「語言」會顯示於顯示螢幕上。
3. 視需求轉動控制環以變更設定。
4. 點選  位置。
下一個設定會顯示於顯示螢幕上並可使用控制環加以變更。
5. 點選  位置過目所有設定並視需求使用控制環進行變更。
6. 完成後，按住  位置約 3 秒鐘以確認設定。
顯示螢幕上會顯示備註確認設定已儲存。

取消

如果您不要儲存設定，您可以按下  On/Off（開 / 關）鈕取消。顯示螢幕上會顯示備註確認設定未儲存。

基本設定清單

依據您烤箱的功能，並非所有基本設定皆能進行調整。

設定	選項
語言	提供多國語言。
時間設定	24 小時制
訊號聲	短（30 秒） 中（1 分鐘）* 長（5 分鐘）
按鈕聲音	開啟 關閉*（保留  On/Off（開 / 關）鈕聲音）
顯示亮度	等級 01 - 05
時間顯示	關閉 數字顯示*
照明	運作時關閉 運作時開啟*
兒童安全鎖	僅鎖定按鈕* 鎖定門鎖與按鈕
夜間照明減弱	關閉* 開啟
品牌標誌	顯示* 不顯示

風扇運轉時間	建議值* 最小值
滑軌架	未改裝*（適用於烤架與單層滑軌架） 已改裝（適用於雙層與三層滑軌架）
長時間保溫模式	開啟 關閉*
原廠設定	重置設定 不重置設定*

* 原廠設定（原廠設定可能因機型而相異）

提示：對語言、按鈕聲音與顯示亮度設定進行的變更會立即生效。所有其他變更會在設定變更後生效。

停電





您對設定進行的變更，即使停電後仍會保留。

只有在長期停電後，您才需要為初次使用重新設定。烤箱可彌補短期停電。

變更時間

如要變更時間，例如從夏令時間變更為冬季時間，您必須變更基本設定。

必須開啟烤箱電源。

1. 點選  位置約 3 秒鐘。
有關程序的備註會顯示於顯示螢幕上。
2. 按下  位置以確認備註。
第一個設定「語言」會顯示於顯示螢幕上。
3. 點選  位置。
時間設定隨即顯示。
4. 轉動控制環來變更時間。
5. 按住  位置約 3 秒鐘以確認設定。
顯示螢幕上會顯示備註確認設定已儲存。

長時間保溫模式




使用長時間保溫模式，烹調時間最高可設定至 74 小時。您不必開關烤箱電源即可保持箱體內食物的溫度。

啟動長時間保溫模式

您必須先在基本設定中啟動長時間保溫模式。→ 第 17 頁的「基本設定」

據此變更基本設定後，長時間保溫模式即會歸列於加熱模式清單中的最後一個選項。

烤箱會以上下加熱模式進行加熱。您可將溫度設定在 85 °C 至 140 °C 之間。

1. 使用控制環設定  長時間保溫模式加熱模式。
2. 點選  位置。
溫度在顯示螢幕中以反白顯示。
3. 使用控制環設定所需溫度。
4. 啟動前點選  位置。
在螢幕中會以反白顯示烹調時間。
5. 使用控制環設定所需的烹調時間。
提示：不得延後結束時間。
6. 按下 \triangleright Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
螢幕上會顯示剩餘的烹調時間。
烤箱會開始加熱。

長時間保溫模式的烹調時間到後，訊號聲隨即響起。烤箱停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間為 00 m 00 s。

按下 \odot On/Off（開 / 關）鈕關閉烤箱電源。

提示：即使在加熱途中打開烤箱箱門，操作不會因此中斷。

變更及取消

長時間保溫模式啟動後，即無法再變更設定。

若您想要取消長時間保溫模式，請使用 \odot On/Off（開 / 關）鈕關閉烤箱電源。您無法再使用 \triangleright Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停操作。

清潔須知

妥善的保養與清潔，可以讓烤箱長期保持良好的外觀與功能。我們將解說保養和清潔烤箱的正確方法。

合適的清潔劑

請遵循下表內的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害烤箱表面。根據機型，您的烤箱可能不會包含所有下列區域。

注意！ 小心損害表面

請勿使用：

- 具刺激性或侵蝕性的清潔劑
- 含高酒精成份的清潔劑
- 硬質百潔布或清潔海綿
- 高壓或蒸氣清潔器
- 適用於高溫設備的特殊清潔劑

使用前，請徹底清潔新的海綿布。

建議：強烈建議您透過售後服務中心購買清潔與保養產品。請遵照各個製造商的指示。

警告

燙傷風險！

本產品使用時會產生高溫。請勿觸碰烤箱內壁或加熱管。使用後，請務必讓烤箱冷卻。兒童應保持安全距離。

區域	清潔
烤箱外部	
不鏽鋼正面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類垢斑會造成腐蝕。 適用於高溫表面的特殊不鏽鋼清潔劑，可以在我們的售後服務處或專賣店購買。 在軟布上沾上薄薄一層清潔劑產品。
塑膠	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
漆面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。
控制面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。

箱門面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃刮刀或不鏽鋼絲絨。
箱門把手	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果除鏽劑接觸到箱門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。
烤箱外部	
搪瓷表面和自清壁面	遵照表後所附清潔箱體表面的相關指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果烤箱髒污嚴重，請使用專用清潔劑。
箱門密封條 請勿拆卸。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
不鏽鋼箱門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商指示。 請勿使用不鏽鋼保養產品。 卸除箱門蓋進行清潔。
層架	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
滑軌架	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 請勿在拉出滑軌架時去除潤滑油，最佳方式是將其推進後進行清潔。請勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 如果有經年累月的髒污，請使用不鏽鋼絲絨。

提示

- 使用不同的材質（例如玻璃、塑膠與金屬）會令烤箱正面的顏色出現些微差異。
- 箱門上看似是斑紋污漬的陰影，只是由內部照明反射所造成。
- 搪瓷是以極高溫進行烘焙，這可能會造成顏色出現些微差異。這是正常現象，不會對運作產生影響。淺盤邊緣無法完全呈現出搪瓷效果。因此，邊緣的質地可能較為粗糙。但是這並不會影響抗腐蝕保護能力。

烤箱表面

烤箱後壁具有自清特性。從粗糙表面即可看出。底部、頂部和兩側都含搪瓷，且表面光滑。

清潔搪瓷壁面

使用洗碗布與熱肥皂水或稀釋醋液來清潔光滑搪瓷表面。然後再使用軟布擦乾。

使用以肥皂水沾濕的清潔布擦拭，以讓烘焙食物的殘渣軟化方便去除。若堆積厚重塵垢，請使用不鏽鋼百潔布或烤箱清潔劑。

清潔完畢後，請讓烤箱保持開啟狀態以自然風乾。

清潔自清壁面

自清壁面上塗佈有一層多孔、壁面粗糙的陶瓷物質。此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。

如果自清壁面不再具備足夠的自清能力且出現污漬，可用加熱模式進行清潔。

進行設定

先從烤箱中卸下層架、滑軌架、配件和耐熱器皿。徹底清潔烤箱中的平滑搪瓷表面、烤箱箱門內側和內部照明玻璃罩。

1. 設定 4D 熱風加熱模式。
 2. 設定最高溫度。
 3. 啟動該模式，任其至少運轉一小時。
- 陶瓷塗層會重新產生。

烤箱冷卻後，請以肥皂水與海綿布清潔深色或白色殘渣。

提示：操作期間，表面會形成紅點。這不是生鏽，只是食物殘渣。這些紅點是無害的，並不影響自清壁面的清潔能力。

注意！

請勿在自清壁面上使用烤箱清潔劑。否則將會損害壁面。如果烤箱清潔劑沾附到此類壁面，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿摩擦壁面或使用腐蝕性助潔劑。

保持烤箱清潔

請務必保持烤箱清潔並立即去除髒污，避免頑強髒污積累。

建議

- 使用後清潔烤箱。這將能確保烘焙時避免髒污附著。
- 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
- 使用萬用烤盤烘焙極為濕潤的糕點。
- 使用合適的烤箱器皿進行燒烤，例如，烘烤盤。

層架

妥善的保養與清潔，可以讓烤箱長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除層架並進行清潔。

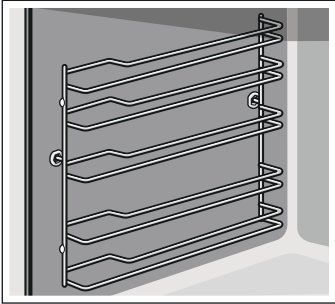
拆卸與重新安裝層架

警告

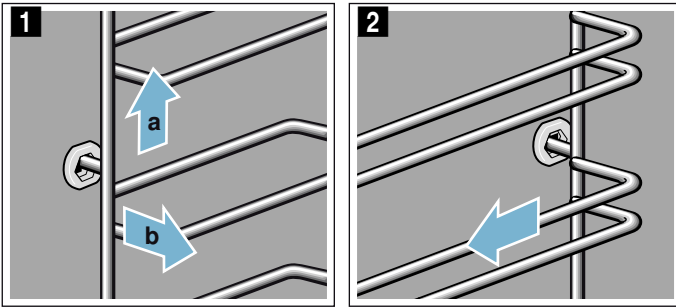
燙傷風險！

層架會變得非常燙。請勿觸碰高溫層架。請務必讓烤箱冷卻。不要讓孩童靠近。

拆卸層架



1. 從正面稍微抬起層架 **a** 並加以拆卸 **b** (圖 **1**)。
2. 接著將整個層架往您的方向拉出並取出 (圖 **2**)

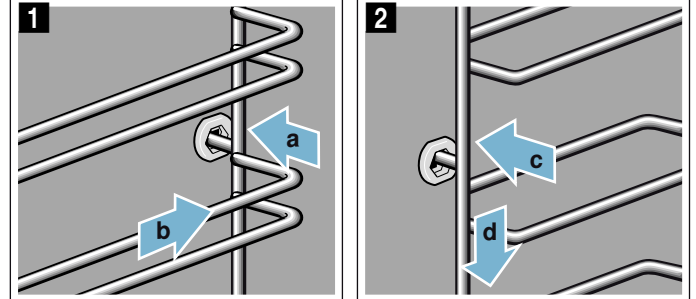


使用清潔劑與海綿清潔層架。針對頑強髒污，請使用刷子。

連接層架

層架僅可安裝在右側或左側。請確保兩側的曲桿皆位於正面。

1. 首先，將層架插入後方插口的中央 **a**，待層架抵住烤箱內壁，再推回去 **b** (圖 **1**)。
2. 接著，將層架插入前方插口 **c**，待層架抵住此處的烤箱內壁，再向下壓 **d** (圖 **2**)。



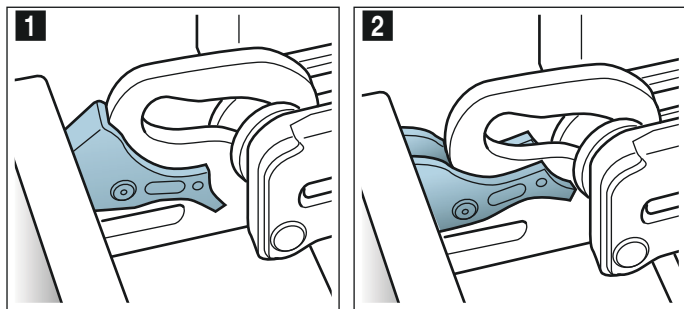
烤箱箱門

妥善的保養與清潔，可以讓烤箱長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除烤箱箱門並進行清潔。

卸除及安裝箱門

為清潔與卸除箱門面板，可將箱門拆卸。

烤箱箱門樞紐各有一個鎖定桿。當鎖定桿關閉，(圖 1)，箱門是鎖住的。無法加以拆卸。當要拆卸烤箱而將鎖定桿打開時 (圖 2)，樞紐會鎖住。此時樞紐無法咬合。



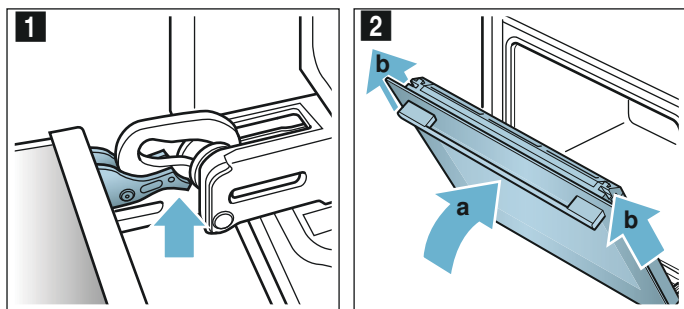
警告

受傷風險！

- 鉸鍊在未固定的情況下，咬合度極高。請確實將鎖定桿保持關閉或在拆卸箱門時將其開啟。
- 開啟及關閉箱門時，箱門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離鉸鏈。

卸除箱門

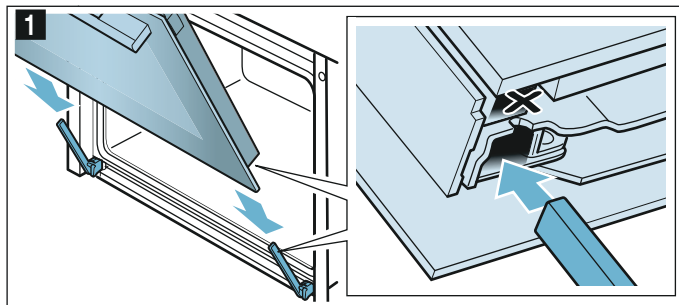
1. 完全打開箱門。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 1)。
3. 將箱門關至限停點 a。用雙手抓住箱門左右兩側 b，並向上拉出 (圖 2)。



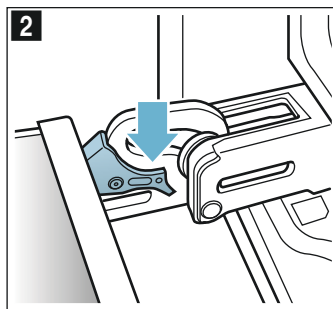
安裝箱門

請依卸除時的相反程序將箱門重新裝上。

1. 當安裝箱門時，請確實將兩個樞紐均裝入開口中 (圖 1)。請將兩個樞紐裝置於外部面板的底部，並以此作為導軌。請確實將兩個樞紐均裝入正確的開口中。您必須能夠輕鬆毫無阻力地安裝它們。如果您感受到任何阻力，請檢查是否已將樞紐裝入正確的開口中。



2. 完全打開箱門。再次將兩個鎖定桿折回 (圖 2)。

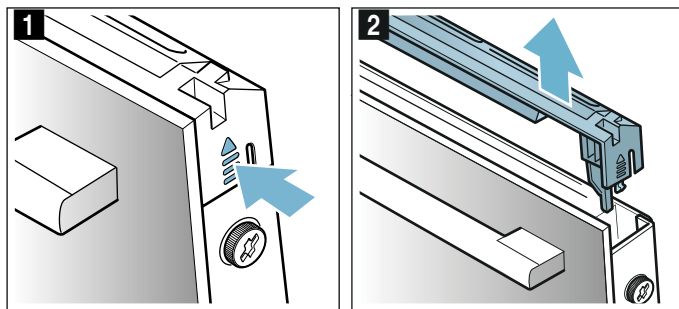


3. 關閉烤箱箱門。

移除箱門蓋

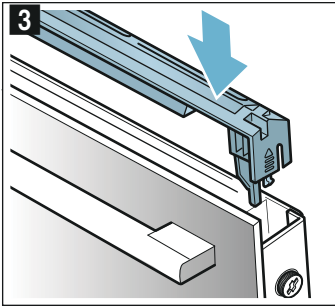
箱門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要進行完整清潔，您可以卸除蓋子。

1. 稍微打開箱門。
2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 1)。
3. 卸除蓋子 (圖 2)。小心地關上箱門。



提示：使用不鏽鋼清潔器清潔蓋子上的不鏽鋼鑲嵌。使用肥皂水與柔軟乾布清潔箱門蓋的其他部位。

- 再次稍微打開箱門。將蓋子放回原處並按壓直到聽見歸位的聲音（圖 3）。



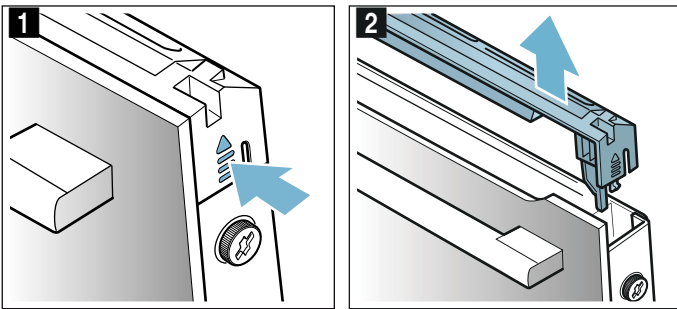
- 關閉箱門。

卸除與安裝箱門嵌板

您可以拆下箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

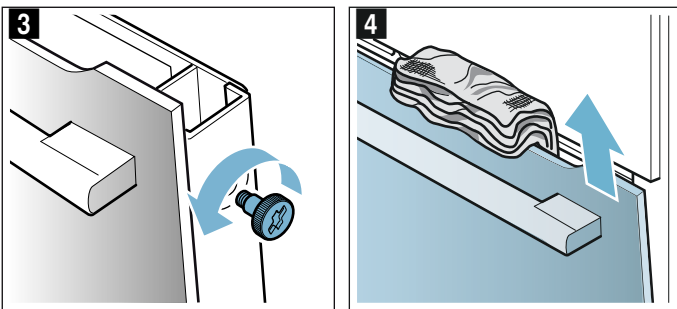
卸除烤箱箱門

- 稍微打開箱門。
- 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
- 卸除蓋子（圖 2）。



- 鬆開並卸除箱門左右的螺絲（圖 3）。
- 再次關上箱門前，將摺疊數次的茶巾夾在箱門上（圖 4）。

向上拉出正面面板並將箱門把手朝下平放。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

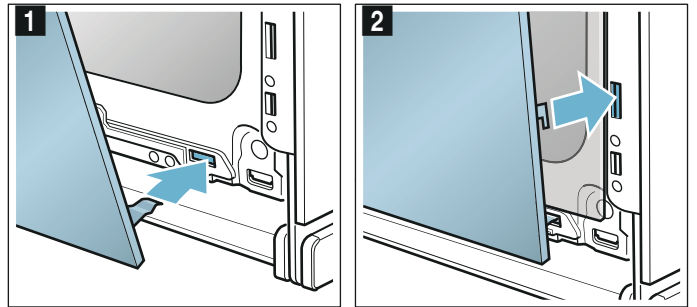
警告

受傷風險！

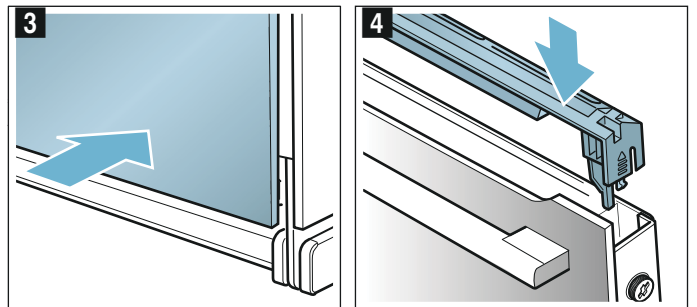
- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉箱門時，箱門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離鉸鏈。

安裝烤箱箱門

- 將正面面板插入底部的固定器中（圖 1）。
- 待上端兩個勾架與開口相對時再關閉正面面板（圖 2）。



- 按壓正面面板底部直到聽見歸位的聲音（圖 3）。
- 再次稍微開啟箱門並移除茶巾。
- 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
- 將蓋子放回原處並按壓直到聽見歸位的聲音（圖 4）。



- 關閉烤箱箱門。

注意！

在正確安裝面板前請勿再次使用烤箱。

疑難排解

針對一般故障，通常有簡易的解說。在聯絡售後服務中心前，請先參閱下表並嘗試自行修正錯誤。


故障情形	可能原因	修復方式
電器無法運作。	保險絲故障	檢查保險絲盒內的斷路器。
	停電	檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
顯示螢幕上會顯示 "Sprache Deutsch"。	停電	重設語言與時間。
電源關閉時未顯示時間。	基本設定遭到變更。	變更時間顯示的基本設定。
烤箱未加熱；顯示螢幕上的 <input type="checkbox"/> 訊號燈亮起。	基本設定中的展示模式已啟用。	暫時拔掉插頭（關閉保險絲盒內的斷路器），然後在 3 分鐘內到基本設定中停用展示模式。
控制面板的控制環不受支撐而掉落。	控制環意外鬆脫。	控制環可被卸除。只要將控制環放回控制面板中的支撐位置並加以按推，即可裝回並照常轉動。
控制環轉動不順暢。	控制環下方藏污納垢。	控制環可以卸除。若要鬆開控制環，只要從支撐位置上卸除即可。或者，按壓控制環的外緣，即能傾卸並輕鬆取起。 使用乾布與肥皂水小心清潔控制環與其支撐部位。用軟布將其擦乾。不可使用任何尖銳或具砂磨特性之材質。請勿浸泡或用洗碗機清洗。 請勿過於經常拆卸控制環，以保持支撐部位穩固。

警告

觸電風險！

不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉其主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

顯示螢幕上的錯誤訊息

當顯示螢幕上顯示的錯誤訊息為 "D" 或 "E"（例如：D0111 或 E0111），請使用  On/Off（開 / 關）鈕關閉並再次開啟烤箱。

如為一次性錯誤，則顯示螢幕會熄滅。如果錯誤訊息再次出現，請聯絡售後服務中心並確實提供錯誤訊息。

自行修復故障

您通常可以輕鬆自行修正烤箱的技術性故障。

如果烹飪成果不如預期，您可以在此手冊的最後章節尋求準備工作的提示與建議。→ 第 25 頁的「建議烹調時間」

最長操作時間


如果數小時未變更烤箱的設定，則烤箱會自動停止加熱。這可避免不必要的持續運作。

達到最長操作時間時，操作模式的相應設定會自動進行管理。

達到最長操作時間

顯示螢幕上會顯示確認已達到最長操作時間。

若要繼續操作，請點選任何位置或轉動控制環。

如果不需使用，請使用  On/Off（開 / 關）鈕關閉烤箱電源。

建議：設定烹調時間，如此烤箱便不會在您不希望它關閉時關閉（例如，極長的準備時間）。烤箱會加熱直到設定的烹調時間結束為止。

照明燈泡

如果烤箱燈泡損壞，即必須更換。請向客戶服務中心或專賣店購買耐熱型 40 瓦 230 V 鹵素燈泡。

處理鹵素燈泡時，應使用乾布。以延長燈泡的使用壽命。請務必使用這類燈泡。

警告

觸電風險！

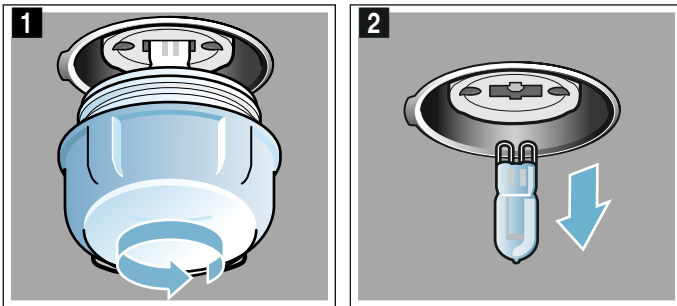
更換烤箱燈泡時，燈泡燈頭會帶電。更換燈泡前，請拔掉烤箱電源插頭或關閉保險絲盒中的斷路器。

警告

燙傷風險！

本產品會產生高熱。請勿觸碰烤箱內壁或加熱管。請務必讓烤箱冷卻。兒童應保持安全距離。

1. 在冷卻的烤箱中放入一條小毛巾以避免受傷。
2. 逆時針轉開玻璃蓋以將其取下（圖 1）。
3. 抽出燈泡 – 切勿旋轉（圖 2）。
放入新燈泡，並確保插栓位於正確位置。將燈泡推至定位。



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

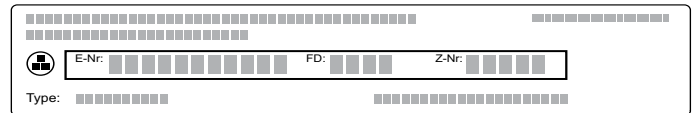
如果鹵素燈泡的玻璃蓋已損壞，則必須進行更換。您可以向客戶服務中心購買新的玻璃蓋。請提供烤箱的產品編號及生產編號。

客戶服務中心

若您的烤箱需要維修，請聯絡我們的客服中心。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供完整的產品編號（E no.）和生產編號（FD no.），以便我們提供正確的建議。開啟烤箱箱門時，即可找到印有這些編號的銘牌。



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	

請注意，即使在保固期內，售後服務技師到府服務仍非免費的服務。

信賴製造商的專業水準。您可確保烤箱由訓練有素的維修技術人員，以原廠配件進行維修。

建議烹調時間

此章節提供了多種餐點的理想烹調設定。我們會告訴您各餐點適合的加熱模式與溫度為何。您將能獲取烹調配件與它們在烤箱中所應放置位子的相關資訊。同時您還能取得關於廚房用具與準備方式的提示。

提示：烹調食物時，烤箱內會產生大量蒸氣。您的烤箱極為節能，且操作期間散發到周遭的熱能極為少量。由於烤箱內部與外部部位的溫差極大，因此箱門、控制面板或相鄰的櫥櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱烤箱或小心開啟箱門可減緩水氣凝結。在自動烹調程式操作期間，烤箱箱體中會產生大量的蒸氣。待烤箱冷卻後，應將烤箱擦拭乾淨。

矽膠模具

建議採用深色金屬烤模 / 烤盤，以達到最佳的烹調效果。

不過，若您想要使用矽膠模具，請遵照製造商的指示與食譜。矽膠模具通常較正常烤模要小。相關數量與食譜因此可能會有不同。

蛋糕與小麵包

您的烤箱提供各種加熱模式以便您準備蛋糕與小麵包。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解麵團發酵的相關資訊。

請務必使用您烤箱提供的原有配件。這些是專為您的烤箱及其操作模式所打造而成。

層位位置

請依指示使用層位位置。

使用一個層位烘焙

於一層進行烘焙時，請使用下列層架位置：

- 高麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。以烤盤或烤模同時放入烤箱中的烘焙品不一定會同時完成。

使用兩層架烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層
- 烤模 / 烤盤置於烤架上
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

使用三層架烘焙：

- 烤盤：第 5 層
萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層

使用四層架烘焙：

- 4 個烤架鋪上烘焙紙
第一個烤架：第 5 層
第二個烤架：第 3 層
第三個烤架：第 2 層
第四個烤架：第 1 層

如能同時準備數道料理，將可節省高達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰排放，或垂直交錯疊置於烤箱中。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入烤箱。

烤架

放入烤架時，開口端朝向烤箱箱門，外側層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烘焙濕潤蛋糕時，請使用萬用烤盤，以免多餘液體溢出並弄髒烤箱。

烤模

最好使用深色金屬烤模。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上下加熱進行烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

建議設定值

表格中列有各類蛋糕與小麵包的理想加熱模式。溫度與烘焙時間主要取決於麵團數量與成份。不同的情況會對應到不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。必要時，下次再使用較高的設定。

提示：使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。其間只會烘焙蛋糕或小糕點的外部，內部可能不會烤透。




設定值適用於放入冷卻烤箱的餐點。採用此種方式時，可節省多達 20% 的能源。如果預熱烤箱，則可讓指示的烘焙時間縮短數分鐘。


































特定料理將需要預熱，表中會予以指出。

如要依照自己的食譜進行烘焙，您應參考表中的類似料理。如需其他資訊，可參閱設定表中所附的蛋糕與小麵包提示。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點					
海綿蛋糕, 簡易	環形烤模 / 蛋糕烤模	2		150-170	50-70
海綿蛋糕, 簡易, 2 層位	環形烤模 / 蛋糕烤模	3+1		140-160	50-70
海綿蛋糕, 精緻	環形烤模 / 蛋糕烤模	2		150-170	60-80
海綿蛋糕成份製作的水果塔, 精緻	圓形磅蛋糕模	2		160-180	40-60
水果蛋糕	餡餅模	3		160-180	20-30
水果塔或起司蛋糕, 鹹塔皮酥餅為基底	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	2		170-190	60-80
瑞士派	披薩烤盤	3		220-240	35-45
蛋塔	蛋塔烤模, 模盤	3		190-210	30-45
酵母磅蛋糕	圓形磅蛋糕模	2		150-170	50-70
酵母蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 28 公分	2		160-170	20-30
海綿基底, 2 顆蛋	餡餅模	3		150-170*	20-30
水果蛋糕, 3 顆蛋	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	2		160-170*	25-35
水果蛋糕, 6 顆蛋	圓形蛋糕模, 直徑 28 公分	2		150-170*	30-50
烤盤上的糕點					
含配料的海綿蛋糕	烤盤	3		160-180	20-40
海綿蛋糕, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		140-160	30-50
乾配料鹹酥皮塔	烤盤	3		170-190	20-30
乾配料鹹酥皮塔, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		160-170	35-45
濕配料鹹酥皮塔	萬用烤盤	3		160-180	55-65
瑞士派	萬用烤盤	3		200-210	40-50
乾配料酵母蛋糕	萬用烤盤	3		160-180	15-20
乾配料酵母蛋糕, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		150-170	20-30
濕配料酵母蛋糕	萬用烤盤	3		180-200	30-40
濕配料酵母蛋糕, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		150-170	45-60
麻花麵包, 薩瓦林	烤盤	2		160-170	25-35
瑞士捲	烤盤	3		180-200*	8-15
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	烤盤	2		150-170	45-60
水果派, 甜	萬用烤盤	2		190-210	55-65
水果派, 冷凍	萬用烤盤	3		200-220	35-45
小糕點					
小蛋糕	烤盤	3		150*	25-35
小蛋糕	烤盤	3		150*	25-35
小蛋糕, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		150*	30-40
小蛋糕, 3 層位	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		140*	35-55
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	3		170-190	15-20

* 預熱

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
馬芬蛋糕, 2 層位	馬芬烤盤	3+1	☉	160-180*	15-40
小酵母蛋糕	烤盤	3	☐	160-180	25-35
小酵母蛋糕, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☉	150-170	25-40
泡芙酥皮點心	烤盤	3	☉	170-190*	20-35
泡芙酥皮點心, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☉	170-190*	20-45
泡芙酥皮點心, 3 層位	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	170-190*	20-45
泡芙酥皮點心, 扁平, 4 層位	4 層烤架	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
酥皮點心	烤盤	3	☐	200-220	30-40
酥皮點心, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☉	190-210	35-45
丹麥麵包	烤盤	3	☉	160-180	20-30
餅乾					
擠花餅乾	烤盤	3	☐	140-150*	25-40
擠花餅乾	烤盤	3	☉	140-150*	25-40
擠花餅乾, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☉	140-150*	30-40
擠花餅乾, 3 層位	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	130-140*	35-55
餅乾	烤盤	3	☉	140-160	15-30
餅乾, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☉	140-160	15-30
餅乾, 3 層位	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	140-160	15-30
蛋白霜馬林	烤盤	3	☉	80-90*	120-150
蛋白霜馬林, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☉	80-90*	120-180
馬卡龍	烤盤	3	☉	90-110	20-40
馬卡龍, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☉	90-110	25-45
馬卡龍, 3 層位	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	90-110	30-45
* 預熱					

蛋糕與小麵包烘焙提示

您想要檢查蛋糕中間部位是否烤透。	用牙籤放入蛋糕的最高點。若牙籤抽出時不會沾黏蛋糕，表示蛋糕已烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度降低 10 °C 並延長烘焙時間。遵照食譜中的指定成份與料理指示。
蛋糕中央突起，但周圍塌陷。	僅在圓形蛋糕模底部塗油。烘烤後，用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用烤盤。
小糕點在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 公分的距離。如此可讓糕點有足夠的空間變大並能均勻受熱。
蛋糕過乾。	將溫度調高 10 °C 並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色太淡。	如果層位位置與烤具皆正確，則應適需要調高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色太淡，底部則深。	下次請將蛋糕放至烤箱中更高一層的位置。
蛋糕頂部顏色太深，底部則太淡。	下次請將蛋糕放至烤箱中更低一層的位置。選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
以烤盤或烤模烘焙的蛋糕其背側過於焦黃。	將烤盤放在配件中央，不要直接靠著內壁。
整個蛋糕顏色過深。	下次請選擇較低的溫度，並視需要延長烘焙時間。

蛋糕烘烤不均。	選擇略低的溫度。 突出的烘焙紙會影響熱氣循環。務必將烘焙紙裁切至適當大小。 確保烤模不是直接放在烤箱內壁開口的正前方。 烘焙小糕點時，大小與厚度應盡量雷同。
您正使用多層進行烘焙。最上方烤盤中的成品會較底下烤盤中的顏色要深。	使用數個層位時，務必選擇 4D 熱風。以烤盤或烤模同時放入烤箱中的烘焙品不需同時完成。
蛋糕外觀良好，但中間未烤透。	下次請以較低的溫度烘烤較長的時間；必要時，也可減少水量。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。
倒置烤盤時，蛋糕無法脫離。	烤好後讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍然沾粘，請小心用刀具再次從邊緣鬆脫蛋糕。然後再次倒置烤模，並以冰涼濕布覆蓋數次。下次請為烤模 / 烤盤抹油並灑上麵包屑。

麵包與麵包卷

您的烤箱提供各種加熱模式以便您烘焙麵包與麵包卷。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您烤箱提供的原有配件。這些是專為您的烤箱及其操作模式所打造而成。

層位位置

請依指示使用層位位置。

使用一個層位烘焙

於一層進行烘焙時，請使用下列層架位置：

- 高麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

使用雙層架烘焙

使用 4D 熱風。以烤盤或烤模同時放入烤箱中的烘焙品不需同時完成。

- 萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層
- 烤模 / 烤盤置於烤架上
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

如能同時準備數道料理，將可節省高達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰排放，或垂直交錯疊置於烤箱中。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入烤箱。

烤架

放入烤架時，開口端朝向烤箱箱門，外側層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烤模

最好使用深色金屬烤模。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上下加熱進行烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

冷凍製品

切勿使用已大量結霜的冷凍製品。請移除食品上的結冰。

有些冷凍製品可能經歷過不均勻的預先烘焙。即使再次烘焙，色澤可能依然不均。

建議設定值

您可以在表格中找到各類麵包與麵包卷的理想加熱模式。溫度與烘焙時間主要取決於麵團數量與成份。不同的情況會對應到不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。必要時，下次再使用較高的設定。

提示：使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。麵包或麵包卷將只有外部受熱，中心可能無法全然烤透。

設定值適用於放入冷卻烤箱的餐點。採用此種方式時，可節省多達 20% 的能源。如果預熱烤箱，則可讓指示的烘焙時間縮短數分鐘。

特定料理將需要預熱，表中會予以指出。有些食品若分成數個階段進行烘烤，效果更佳。表中也指出此類料理。

麵團的設定值同時適用於以淺烤盤盛裝或放入長麵包模中的麵團。






如要依照自己的食譜進行烘焙，您應參考表中的類似料理。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

注意！

切勿將水倒入高溫烤箱，或將含水烤具置於烤箱底板上。溫度變化亦可能損壞搪瓷器皿。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
麵包						
白麵包, 750 克	萬用烤盤或蛋糕模	2		180-200*	-	25-40
雜糧麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	2		220*	-	10
				180	-	20-30
雜糧麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤	2		200-210*	-	40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用烤盤	2		200-210*	-	40-50
薄餅	萬用烤盤	3		250-270	-	20-25
麵包卷						
半熟麵包卷或長棍麵包, 已預烤	萬用烤盤	3		180-200	-	10-15
麵包卷, 甜, 新鮮	烤盤	3		170-190*	-	15-20
麵包卷, 甜, 新鮮, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		150-170*	-	20-30
麵包卷, 新鮮	烤盤	3		180-200	-	20-30
長棍麵包, 已預烤、冷藏	萬用烤盤	3		180-200	-	20-30
麵包卷, 冷凍						
半熟麵包卷或長棍麵包, 已預烤	萬用烤盤	3		180-200	-	10-15
裸麥麵包, 麵團塊	萬用烤盤	3		180-200	-	20-25
可頌麵包, 麵團塊	萬用烤盤	3		170-190	-	30-35
吐司						
含配料吐司, 4 片	烤架	3		190-210	-	10-15
含配料吐司, 12 片	烤架	3		230-250	-	10-15
烤吐司 (勿預熱)	烤架	5		-	3	4-6
* 預熱						

披薩、法式鹹派與鹹蛋糕

您的烤箱提供各種加熱模式以便您準備披薩、法式鹹派與可口的蛋糕。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您烤箱提供的原有配件。這些是專為您的烤箱及其操作模式所打造而成。

層位位置

請依指示使用層位位置。

使用一個層位烘焙

於一層進行烘焙時，請使用下列層架位置：

- 高麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。以烤盤或烤模同時放入烤箱中的烘焙品不需同時完成。

使用兩層架烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層
- 烤模 / 烤盤置於烤架上
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

使用四層架烘焙：

- 4 個鋪有烘焙紙的烤架
第一個烤架：第 5 層
第二個烤架：第 3 層
第三個烤架：第 2 層
第四個烤架：第 1 層

如能同時準備數道料理，將可節省高達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰排放，或垂直交錯疊置於烤箱中。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入烤箱。

烤架

放入烤架時，開口端朝向烤箱箱門，外側層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

對於含豐富配料的披薩，請使用萬用烤盤。

烤模

最好使用深色金屬烤模。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上下加熱進行烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

冷凍製品

切勿使用已大量結霜的冷凍製品。請移除食品上的結冰。有些冷凍製品可能經歷過不均勻的預先烘焙。即使再次烘焙，色澤可能依然不均。

建議設定值

您可以在表格中找到眾多料理的加熱模式。溫度與烘焙時間主要取決於麵團的稠度與份量。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。下次再視需要調高設定。

提示：使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。料理將只有外部受熱，中間部位可能不會烤透。




設定值適用於放入冷卻烤箱的餐點。採用此種方式時，可節省多達 20% 的能源。如果預熱烤箱，則可讓指示的烘焙時間縮短數分鐘。

特定料理將需要預熱，表中會予以指出。

如要依照自己的食譜進行烘焙，您應參考表中的類似料理。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
披薩					
新鮮披薩	烤盤	3		200-220	25-35
新鮮披薩	烤盤	3		200-220	25-35
新鮮披薩, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		180-200	35-45
新鮮薄皮披薩	披薩烤盤	2		220-230	20-30
冷藏披薩	烤架	3		190-210	10-15
冷凍披薩					
薄底披薩 x 1	烤架	3		190-210	15-20
薄底披薩 x 2	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	20-25
厚底披薩 x 1	烤架	3		180-200	20-25
厚底披薩 x 2	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	20-30
披薩麵包	烤架	3		200-220	15-20
* 預熱					

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
迷你披薩	萬用烤盤	3	☒	180-200	15-20
迷你披薩, 直徑 7 公分, 4 層位	4 層烤架	5+3+2+1	☒	180-200*	20-30
鹹蛋糕與法式鹹派					
烤模中的鹹蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 28 公分	2	☐	170-190	65-75
法式鹹派	蛋塔烤模, 模盤	3	☒	190-210	35-45
德式火焰薄餅	萬用烤盤	3	☐	260-280*	10-15
波蘭餃子	耐熱盤	2	☒	170-190	50-70
西班牙金槍魚餡餅	萬用烤盤	3	☒	180-190	30-45
土耳其薄餅	萬用烤盤	2	☐	180-200	35-45
* 預熱					

點心與舒芙蕾

您的烤箱提供各種加熱模式以便您準備點心與舒芙蕾。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

請務必使用您烤箱提供的原有配件。這些是專為您的烤箱及其操作模式所打造而成。

層位位置

務必使用指定的層位位置。

您可以在單一層位上, 利用烤模 / 烤盤或萬用烤盤來準備食物。

- 烤架上的烤模 / 器皿：第 2 層

- 萬用烤盤：第 3 層

還可用萬用烤盤以水浴法製作舒芙蕾。若要這麼做, 請將萬用烤盤放入第 2 層。

藉由同時準備數道料理, 您將能節省多達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰放入烤箱。

配件

務必使用合適的配件, 並以正確方式置入烤箱。

烤架

放入烤架時, 開口端朝向烤箱箱門, 外側層架則朝下。

萬用烤盤

將萬用烤盤推入至盡頭, 傾斜側朝向箱門。

烤具

對烘焙品與焗烤餐點使用寬大、淺平的烤具。食物在深窄的烤具中需要更多時間烹調, 而且頂部受熱較多。

建議設定值

您可以在表格中找到眾多點心與舒芙蕾的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食材數量與食譜。烘焙情況因烤具的大小與烘焙品的深度而異。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度, 可令燒烤效果更均勻。下次製作時便可視需要增加溫度。

提示: 使用較高溫度並不會縮短烹調時間。烘焙品或舒芙蕾只有外部受熱, 中心部位可能無法熟透。

設定值適用於放入冷卻烤箱的餐點。透過此種方式, 可讓您節省多達 20% 的能源。如果預熱烤箱, 還可讓指定的烹調時間縮短數分鐘。

如要依照自己的食譜進行烹調, 請以表中的類似料理作為參考。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果, 並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

- ☒ 4D 熱風
- ☐ 上下加熱
- ☒ 烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
鹹點, 食材已烹調	耐熱盤	2	☐	200-220	30-50
甜點	耐熱盤	2	☐	170-190	40-60
新鮮千層麵, 1 公斤	耐熱盤	2	☒	160-180	50-60
冷凍千層麵, 400 克	烤架	2	☒	190-210	30-35

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
馬鈴薯焗烤, 生食材, 4 公分深	耐熱盤	2	☒	160-190	50-70
馬鈴薯焗烤, 生食材, 4 公分深, 2 層位	耐熱盤	3+1	☒	150-170	60-80
舒芙蕾	耐熱盤	2	☒	170-190	35-45
舒芙蕾	專用模具	3	☒	190-210	25-30

禽肉

您的烤箱提供各種加熱模式以便您準備禽肉。您可以在設定表中找到特定餐點的理想設定。

在烤架上烘烤

以烤架烘烤特別適用於較大禽類，或同時處理多件食材。將安裝上烤架的萬用烤盤放入烤箱中指示的層位位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 10 頁的「配件」

根據禽肉的大小與種類，在萬用烤盤中倒入不超過 1/2 公升的水。據以承接任何滴落的油脂。而這些肉汁可用於製作醬料。此外還可減少煙霧並確保烤箱保持清潔。

置於烤具中烘烤

請務必使用烤箱適用的烤具。檢查烤具是否符合烤箱。玻璃烤具最為適合。烹調後將熱玻璃烤具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷可能會導致玻璃碎裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適合。禽肉熟得較慢且不好受熱。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

不帶蓋烤具

最好使用深烤模 / 烤盤來烘烤禽肉。將烤模 / 烤盤置於烤架上。如果沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，烤箱較為清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具置於烤架上。

烹調完成揭起蓋子時，可能會有高溫蒸氣逸出。請從後端揭起蓋子，以免熱氣散出時觸及身體。

以帶蓋烤具盛裝還可讓禽肉更加香脆。採取此方式時，請使用附玻璃蓋的烤盤，並設定較高溫度。

燒烤

燒烤時，烤箱箱門應保持關上。切勿打開箱門進行燒烤。將安裝上烤架的萬用烤盤放入烤箱中指示的層位位置。藉此盛裝滴下的油脂。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 10 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，請放在第 2 層。

進行燒烤時，盡量使用厚度與重量相近的食材。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在烤架上。

並使用鉗子翻動燒烤的各項食材。如果用叉子叉肉，肉汁會逸出且食材會變乾。

提示

- 加熱管會不斷自行啟動與關閉；這是正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議設定值

您可以在表格中找到所烹調禽類的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食物的份量、組成和溫度。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定值是以下列前提為依據：使用未填料、已冷藏、可立即燒烤的禽肉，而且是放入溫度冰涼的烤箱。透過此種方式，可讓您節省多達 20% 的能源。如果預熱烤箱，還可讓指定的烹調時間縮短數分鐘。

您可以在表格中找到禽肉規格以及重量的預設值。如要烹調更重的禽肉，請使用較低的溫度。烹調多項食材時，請以最重的一件為參考來決定烹調時間。各項食材的大小應彼此相近。

通則：禽類愈大，則烹調溫度愈低且烹調時間愈長。

指定時間經過 1/2 到 2/3 後，請翻動禽肉。





提示：僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

建議

- 如果是鴨子或鵝，請將翅膀內側去皮。以方便油脂流出。
- 如果使用鴨胸肉，請劃開表皮。切勿翻動鴨胸。
- 翻動禽肉時，確保先將胸側或帶皮側置於下方。
- 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。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
雞肉						
雞, 1 公斤	烤架	2		200-220	-	60-70
雞胸肉, 各 150 克 (燒烤)	烤架	4		-	3*	15-20
小型雞塊, 每個 250 克	烤架	3		220-230	-	30-35
雞柳, 冷凍雞塊	萬用烤盤	3		190-210	-	20-25
肉雞, 1.5 公斤	烤架	2		200-220	-	70-90
鴨肉與鵝肉						
鴨, 2 公斤	烤架	1		180-200	-	90-110
鴨胸, 每份 300 克	烤架	3		230-250	-	17-20
鵝, 3 公斤	烤架	2		160-180	-	120-150
鵝腿, 每隻 350 克	烤架	2		210-230	-	40-50
火雞肉						
小火雞, 2.5 公斤	烤架	2		180-200	-	70-90
火雞胸, 去骨, 1 公斤	帶蓋烤具	2		240-260	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	烤架	2		180-200	-	80-100

* 預熱

肉類

您的烤箱提供各種加熱模式以便您準備肉類。您可以在設定表中找到多種料理的理想設定。

烘烤與燉烤

視需要為瘦肉添加油脂，或覆上培根肉片。

並在外表劃刻十字痕。如在烹調時翻動捆肉，確保外表部位應先置於下方。

當捆肉完成時，關閉烤箱電源，並讓其在烤箱中另外靜置 10 分鐘。如此可讓肉汁分佈更均勻。必要時可包覆鋁箔紙。指定的烹調時間並不含建議的靜置時間。

在烤架上烘烤

在烤架上烘烤，肉類的每一側都會極為香脆。

根據肉的大小與種類，請將最多 1/2 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛裝所有滴下的油脂與肉汁。您可以使用這些肉汁製作醬料。此外還可減少煙霧並確保烤箱保持清潔。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入烤箱中指示的層位位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 10 頁的「配件」

在烤具中進行烘烤與燉烤

將肉類放入烤具再進行烘烤與燉烤會更為便利。您可以輕鬆地隨烤具將肉塊取出烤箱，並直接在烤具中製作醬汁。請僅使用適用於烤箱的烤具。檢查烤具是否放得進烤箱。

玻璃烤具最為適宜。烹調後請將高溫玻璃烤具放在乾燥的墊子上。如果放置在冰冷或潮濕的表面，玻璃可能會破裂。

若肉品較瘦可加入一些水份。注入量應滿到任何玻璃烤具底部約 1/2 公分的高度。

水量須視肉品種類、烤具材質以及是否使用蓋子而定。若將肉品放在搪瓷或金屬烘烤盤中，會需要加入較使用玻璃烤具烹調時稍多的水份。

進行烘烤時，烤具中會散發蒸氣。請視需要另外加水。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適合。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。

請遵循烘烤烤具的製造商指示。

不帶蓋烤具

請使用較深的烤模 / 烤盤來烘烤肉類。將烤模 / 烤盤置於烤架上。如果沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，烤箱較為清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具置於烤架上。

肉品與蓋子必須至少距離 3 公分。因為肉品可能會漲升。

烹調完成揭起蓋子時，可能會有高溫蒸氣逸出。請從後端揭起蓋子，以免熱氣散出時觸及身體。

必要時，可透過炙烤先燉熟肉品。請於燉汁中添加水、酒、醋或類似液體。液體高度應距烤具底部約 1-2 公分。

進行烘烤時，烤具中會散發蒸氣。請視需要另外加水。

使用帶蓋烤具來烘烤還可讓肉質更加香脆。採取此方式時，請使用附玻璃蓋的烤盤，並設定較高溫度。

燒烤

燒烤時，烤箱箱門應保持關上。切勿打開箱門進行燒烤。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入烤箱中指示的層位位置。藉此盛裝滴下的油脂。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 10 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，請放在第 2 層。

進行燒烤時，盡量使用厚度與重量相近的食材。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在烤架上。

並使用鉗子翻動燒烤的各項食材。如果用叉子叉肉，肉汁會逸出且食材會變乾。

提示

- 加熱管會不斷自行啟動與關閉；這是正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議設定值

您可以在附表中找到多種肉類料理的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食品的份量、成份和溫度。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。下次製作時便可視需要增加溫度。

所列設定值適用於放入冷卻烤箱的冷藏肉品。在此情況下烹調，您可以節省多達 20% 的能源。如果預熱烤箱，還可將指定的烹調時間縮短數分鐘。

您可以在附表中找到烘烤肉品的相關資訊以及重量的預設值。如要烘烤大型結合肉塊，您必須使用較低的溫度。烘烤數個肉塊時，請以最重一塊的重量為基準，來決定烹調時間。各項食材的大小應彼此相近。

通則：烤肉塊愈大，則烹調溫度愈低且烹調時間愈長。

指示的時間經過約 1/2 到 2/3 後，請翻動肉塊與燒烤肉品。

如要依照自己的食譜，應使用類似的料理作為參考。您可以在設定表所附的烘烤、燉烤及燒烤提示中找到其他資訊。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

- 上下加熱
- 熱風上火燒烤

- 全面燒烤

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
去皮豬肉塊 (例如：頸部)，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		180-190	-	110-130
帶皮豬肉塊 (例如：肩胛肉)，2 公斤	烤架	2		190-200	-	130-140
豬里肌排，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		220-230	-	70-80
豬肉片，400 克	烤架	3		220-230	-	20-25
帶骨煙燻豬肉，1 公斤 (添加少量水)	帶蓋烤具	2		210-230	-	70-90
豬排，2 公分厚	烤架	5	<input type="checkbox"/>	-	2	16-20
豬排，3 公分厚	烤架	5	<input type="checkbox"/>	-	3*	8-12
牛肉						
菲力，五分熟，1 公斤	烤架	2		210-220	-	40-50
燻烤牛肉，1.5 公斤	帶蓋烤具	2		200-220	-	130-160
沙朗，五分熟，1.5 公斤	烤架	2		220-230	-	60-70
牛排，3 公分厚，五分熟	烤架	5	<input type="checkbox"/>	-	3	15-20
漢堡肉，3-4 公分深	烤架	4	<input type="checkbox"/>	-	3	25-30
小牛肉						
小牛肉塊，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		160-170	-	100-120
小牛肘，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2	<input type="checkbox"/>	200-210	-	100-120
羊肉						
羊腿肉，去骨，五分熟	不帶蓋烤具	2		170-190	-	50-80
帶骨羊脊肉 (除去肌腱，從大骨上切下長條而不翻面)	烤架	2		180-190	-	40-50
薄羊肉片 **	烤架	5	<input type="checkbox"/>	-	3	12-16
香腸						
烤香腸	烤架	4	<input type="checkbox"/>	-	3	10-15
肉類料理						
肉糕，1 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	-	60-70

* 預熱

** 將萬用烤盤放入層位位置 2 下方

烘烤、燉烤和燒烤提示

烤箱變得極為髒污。	使用密閉的烘烤器皿或燒烤盤準備您的食物。以使用燒烤盤的效果最佳。燒烤盤是可另購的特殊配件。
烤肉顏色過深且脆皮有多處焦黑，甚至烤肉過乾。	檢查層位位置與溫度設定。下次請選擇較低的溫度，並視需要縮短烘烤時間。
脆皮過薄。	提高溫度或在烘烤時間快結束前短暫開啟燒烤功能。
烤肉外觀良好，但肉汁已乾。	下次請使用較小的烤盤，並視需要多加一點水。
烤肉外觀良好，但肉汁太稀。	下次請使用較大的烤盤，並視需要少加一點水。
肉品進行烘烤時燒焦。	烘烤盤與蓋子必須彼此密合。 請減低溫度，並視需要多加一點水。
燒烤食物太乾。	未燒烤完畢前，切勿幫烤肉加鹽。鹽份會吸取肉中的水份。翻動食物時切勿使用叉子。請改用鉗子。

魚類

您的烤箱提供各種加熱模式以便您準備魚肉。您可以在設定表中找到多種料理的理想設定。

全魚並不需要翻面。請將全魚背鰭朝上以立姿放入烤箱中。在魚腹中放入半顆馬鈴薯或小型耐熱容器以穩固魚身。

一旦可輕鬆移除魚鰭就表示料理已完成。

在烤架上烘烤與燒烤

將安裝上烤架的萬用烤盤放入烤箱中指示的層位位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ 第 10 頁的「配件」

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，請放在第 2 層。

視魚肉的大小與種類，在萬用烤盤中倒入 ½ 公升以內的水。如此便可承載滴下的液體。這會產生較少的水蒸氣且烤箱可保持得較乾淨。

燒烤時，烤箱箱門應保持關上。切勿打開箱門進行燒烤。進行燒烤時，盡量使用厚度與重量相近的食材。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在烤架上。

並使用鉗子翻動燒烤的各項食材。如果用叉子叉魚，魚汁會外流而導致魚肉變乾。

提示

- 加熱管會不斷自行啟動與關閉；這是正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

於烤具中烘烤與蒸煮

請僅使用適用於烤箱的烤具。檢查烤具是否放得進烤箱。玻璃烤具最為適宜。烹調後請將高溫玻璃烤具放在乾燥的墊子上。如果放置在冰冷或潮濕的表面，玻璃可能會破裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適合。魚肉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。

請遵循烘烤烤具的製造商指示。

不帶蓋烤具

烹調全魚時，最好使用較深的烤模 / 烤盤。將烤模 / 烤盤置於烤架上。如果沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，烤箱較為清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具置於烤架上。

蒸煮時，在烤具中加入兩或三湯匙液體，以及少許檸檬汁或醋。

烹調完成揭起蓋子時，可能會有高溫蒸氣逸出。請從後端揭起蓋子，以免熱氣散出時觸及身體。

使用帶蓋烤具還可讓魚肉更加酥脆。因此，請使用附玻璃蓋的烤盤，並設定較高的溫度。

建議設定值

您可以在附表中找到魚類料理的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食物的份量、組成和溫度。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試較低的設定值。下次再視需要調高設定。

所列設定值是以下列前提為依據：使用冷藏魚肉，並且是放入冰涼的烤箱。在此情況下烹調，您可以節省多達 20% 的能源。如果預熱烤箱，還可將指定的烹調時間縮短數分鐘。

您可以在附表中找到魚類的相關資訊，以及重量的預設值。如要烹調更重的魚，請務必使用較低的溫度。如果是烹調數條魚，則應使用最重一條的重量作為參考，來決定烹調時間。每條魚的大小應相近。

通則：魚身愈大，烹調溫度愈低且烹調時間愈長。

當指示的時間經過 ½ 到 ⅔ 後，請將每條魚翻面。

提示：僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

- □ 上下加熱
- ☒ 熱風上火燒烤

- □ 全面燒烤

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
魚類						
全魚, 燒烤, 300 公克 (例如: 鱒魚)	烤架	2	☒	170-190	-	20-30
全魚, 燒烤, 1.5 公斤 (例如: 鮭魚)	烤架	2	☒	170-190	-	30-40
魚片						
一般魚片, 燒烤	烤架	4	□	-	1*	15-25
魚排						
魚排, 3 公分厚 **	烤架	4	□	-	3	10-20
冷凍魚肉						
一般魚片	帶蓋烤具	2	□	210-230	-	20-30
魚片, 焗烤	烤架	2	☒	200-220	-	45-60
魚條 (烹調期間需翻面)	萬用烤盤	3	□	200-220	-	20-30
* 預熱						
** 將萬用烤盤放入層位位置 2 下方						

蔬菜、配菜與蛋類

您可以在這裡找到料理燒烤蔬菜、馬鈴薯和冷凍馬鈴薯製品的相關資訊。

請移除烤箱中未用到的配件。這麼做可獲得最佳的烹調效果並節省能源。

層位位置

請依指示使用層位位置。

在一個層位上烹調

遵循附表中的規格。

在兩個層位上烹調

請使用 4D 熱風。食物以不同烤盤同時放入烤箱時不見得會同時完成。

- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入烤箱。

烤架

放入烤架時，開口端朝向烤箱箱門，外側層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

建議設定值

您可以在附表中找到眾多餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食物的份量與成份。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。下次再視需要調高設定。

設定值適用於放入冷卻烤箱的餐點。如果預熱烤箱，還可將指示的烹調時間縮短數分鐘。

如要依照自己的食譜進行烹調，請以表中的類似料理作為參考。

使用的加熱模式：

- ☒ 4D 熱風
- □ 全面燒烤
- ☑ 烘烤冷藏食品

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
蔬菜料理						
燒烤蔬菜	萬用烤盤	5	□	-	3	10-15

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 剖半	萬用烤盤	3	☼	160-180	-	45-60
馬鈴薯製品, 冷凍						
馬鈴薯煎餅	萬用烤盤	3	☼	200-220	-	25-35
馬鈴薯口袋餅, 填餡	萬用烤盤	3	☼	190-210	-	20-30
炸肉餅	萬用烤盤	3	☼	200-220	-	25-35
薯片	萬用烤盤	3	☼	190-210	-	25-35
薯片, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3	☼	190-210	-	30-40

優格

您可以使用個人烤箱自製優格。

製作優格

先將配件與層位從烤箱取下。烤箱必須清空。

1. 在火爐上將 1 公升牛奶 (3.5 % 脂肪) 加熱至 90 °C, 然後冷卻至 40 °C。
使用保久乳時, 加熱至 40 °C 即已足夠。

2. 拌入 150 克 (冷藏) 優格。
3. 倒入杯子或小罐子中並用保鮮膜蓋住。
4. 將杯子或罐子移至烤箱底板上, 並依照表中指示的設定來操作。
5. 準備妥當後, 將優格放入冰箱中冷藏。

使用的加熱模式 :

- ☼ 4D 熱風

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
優格	專用模具	烤箱底部	☼	40-45	7-8

使用節能加熱模式節省能源

烹調食物時, 您可以使用節能加熱模式「節能式熱風」與「節能式上下加熱」節省能源。

請在食物加熱前放入空的烤箱內。否則節能不會有任何效果。烹調時請務必保持烤箱箱門緊閉。

從烤箱箱體中移除未使用的配件。這將能呈現出理想的烹調成果並節省能源。

請務必使用您烤箱提供的原有配件。這些是專為您的烤箱及其操作模式所打造而成。

配件

務必使用合適的配件, 並以正確方式置入烤箱。

烤架

放入烤架時, 開口端朝向烤箱箱門, 外側層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門, 將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烤模與烤具

以深色金屬烤模最為適宜。可讓您節省多達 35% 的能源。不鏽鋼或鋁製烤具會如同鏡子般反射熱能。由陶瓷、耐熱玻璃或覆面鑄鋁製成的非反射烤具會較為適用。

鍍錫烤盤、陶瓷烤盤或玻璃烤盤會延長烘焙時間, 且蛋糕色澤較不均勻。

烘焙紙


僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。


建議設定值






























您可以在這裡找到各類料理的規格。溫度與烘焙時間主要取決於麵團數量與成份。不同的情況會對應到不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度, 可令燒烤效果更均勻。必要時, 下次再使用較高的設定。

提示: 使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。蛋糕或烘焙品將只有外部受熱, 中央部位可能不會烤透。

使用的加熱模式：

-  節能式熱風

-  節能式上下加熱

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點					
烤模中的海綿蛋糕	環形烤模 / 蛋糕烤模	2		140-160	60-80
水果蛋糕	餡餅模	2		150-170	20-30
海綿基底, 2 顆蛋	餡餅模	2		150-170	20-30
水果蛋糕, 3 顆蛋	圓形蛋糕模 (直徑 26 公分)	2		160-170	25-40
水果蛋糕, 6 顆蛋	圓形蛋糕模 (直徑 28 公分)	2		150-160	50-60
酵母磅蛋糕	圓形磅蛋糕模	2		150-170	50-70
烤盤上的糕點					
乾配料海綿蛋糕	烤盤	3		150-170	25-40
乾配料鹹酥皮塔	烤盤	3		170-180	25-35
瑞士卷	烤盤	3		180-190	15-20
麻花麵包, 薩瓦林	烤盤	3		160-170	25-35
乾配料酵母蛋糕	烤盤	3		160-180	15-20
小糕點					
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	2		160-180	15-25
小蛋糕	烤盤	3		150-160	25-35
小蛋糕, 2 層位	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		150-160	30-40
泡芙酥皮點心	烤盤	3		170-190	20-35
酥皮點心	烤盤	3		200-220	35-45
餅乾	烤盤	3		140-160	15-30
擠花餅乾	烤盤	3		140-150	25-35
小酵母蛋糕	烤盤	3		160-180	25-35
麵包與麵包卷					
雜糧麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	2		200-210	35-45
薄餅	萬用烤盤	3		250-275	15-20
新鮮麵包卷, 甜	烤盤	3		170-190	15-20
新鮮麵包卷	烤盤	3		180-200	20-30
肉					
去皮豬肉塊 (例如: 頸部), 1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5 公斤	帶蓋烤具	2		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	110-130
魚類					
魚, 燉煮, 300 克全魚 (例如: 鱒魚)	帶蓋烤具	2		190-210	25-35
魚, 燉煮, 1.5 公斤全魚 (例如: 鮭魚)	帶蓋烤具	2		190-210	45-55
一般魚片, 燉烤	帶蓋烤具	2		190-210	15-25

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、切片吐司、麵包卷、麵包或精緻烘焙食品（餅乾、薑餅、香料餅乾）。

如何將丙烯醯胺降至最低的提示	
一般處理方式	<ul style="list-style-type: none"> 盡量縮短烹調時間。 將食物烹調至金黃色，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。 使用熱風最高 180 °C。
餅乾	使用上下加熱最高 190 °C。 使用熱風最高 170 °C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯片	在烤盤上平均地以單層方式鋪上薯片。烤盤上至少放入 400 克的薯片，以免薯片太乾。

低溫烹調 / 慢煮

低溫烹調 / 慢煮是以低溫長時間烹調食物的方法。因此，又稱為「慢速烹調」。

低溫烹調適用於各種要烹調至「七分熟」的一級肉品（例如，軟嫩部位牛肉、小牛肉、豬肉、羊肉或禽肉）。肉品會保持多汁且柔嫩。

此種烹調方式的好處是能讓菜單的安排擁有極大空間，因為低溫烹調肉品非常容易保溫。烹調時，您不需翻動肉品。請將箱門保持關閉，以維持均勻的烹調環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的無骨肉品。仔細剔除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在低溫烹調時發出強烈異味。此外還可使用經過調味醃製的肉品。切勿使用解凍肉類。

否則易在低溫烹調後立即綻開。其間無需靜置。由於方法獨特，肉品色澤仍會保持粉紅，但其實並非生肉或火候不足。

提示：低溫烹調 / 慢煮加熱模式無法透過結束時間來延後啟動操作。

烤具

使用淺平烤具，例如玻璃 / 瓷製餐盤。將烤具放入烤箱進行預熱。

不帶蓋烤具務必置於烤架的第 2 層。

如需有關低溫烹調 / 慢煮的詳細資訊，請參閱設定表的附加提示。


本烤箱配有「低溫烹調 / 慢煮」加熱模式。唯有當烤箱完全冷卻時才開始操作。在放入烤具的情況下，請讓烤箱暖機約 15 分鐘。

隨即將肉品置於加熱板上，以極高溫度燒炙各側達到足夠時間，甚至包括末端。然後立刻放入預熱過的烤具。再次將內含肉品的烤具放入烤箱，慢慢烹調。

建議設定值

低溫烹調 / 慢煮溫度與烹調時間取決於肉品的大小、厚度和品質。不同的情況會對應到不同的設定範圍。

使用的加熱模式：

-  低溫烹調 / 慢煮

餐點	烤具	層位位置	加熱模式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
禽肉						
鴨胸, 400 克	不帶蓋烤具	2		6-8	80*	60-120
雞胸肉, 各 200 克	不帶蓋烤具	2		5-7	90*	60-90
火雞胸, 去骨, 1 公斤	不帶蓋烤具	2		8-10	90*	150-210
豬肉						
里肌豬排, 5-6 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		8-10	80*	180-210
豬肉片, 整塊	不帶蓋烤具	2		6-8	80*	60-120
圓豬排, 4 公分厚	不帶蓋烤具	2		5-7	80*	90-120

* 預熱

餐點	烤具	層位位置	加熱模式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
牛肉塊 (例如：後腿)， 6-7 公分厚，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2	☐	8-10	80*	180-240
里肌牛排，整塊，1 公斤	不帶蓋烤具	2	☐	4-6	80*	180-240
莎朗牛排，5-6 公分厚	不帶蓋烤具	2	☐	6-8	80*	210-270
小牛排 / 後腿，4 公分厚	不帶蓋烤具	2	☐	5-7	80*	30-60
小牛肉						
小牛肉塊，4-5 公分厚， 1.5 公斤	不帶蓋烤具	2	☐	8-10	80*	180-240
小牛肉塊，10-15 公分厚， 1.5 公斤	不帶蓋烤具	2	☐	8-10	80*	210-240
小牛肉片，整塊，800 克	不帶蓋烤具	2	☐	5-7	80*	120-150
小牛排，4 公分厚	不帶蓋烤具	2	☐	5-7	80*	30-45
羊肉						
羊脊肉，無骨，各 200 克	不帶蓋烤具	2	☐	5-7	80*	120-180
羊腿肉，去骨，五分熟， 1 公斤，捆綁	不帶蓋烤具	2	☐	6-8	80*	150-210
* 預熱						

低溫烹調 / 慢煮提示

低溫烹調 / 慢煮鴨胸。	將冷鴨胸肉放入鍋中，先油煎帶皮側。經過低溫烹調 / 慢煮後，燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
低溫烹調 / 慢煮的肉不會像傳統烤肉那麼熱。	因燉烤肉品冷卻較慢，請加熱餐盤並佐以高溫醬料。

乾果製作

使用 4D 熱風，食物的脫水成果絕佳。使用這種方式保存，調味取決於脫水。

僅使用未損壞的水果、蔬菜與藥草並徹底清洗。將烤架鋪上防油或羊皮紙。去除水果的多餘水份並擦乾。

如有必要，請切成等塊或薄片。將未去皮的水果切面朝上放置在器皿中。請確保水果或蘑菇未疊放在烤架上。

削削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾削削的蔬菜並均勻分佈在烤架上。

擦乾帶梗藥草。將藥草均勻放置在烤架上並稍作堆疊。

使用下列層位位置進行乾果製作：

- 1 層烤架：第 3 層
- 2 個烤架：第 3+1 層

將多汁的水果與蔬菜翻動數次。脫水後，請立即從紙上移去脫水的食物。

建議設定值

表格提供各種食品的乾果製作設定。溫度與烹調時間視待脫水的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物脫水的時間越長，越好保存。切片越薄，脫水程序越快且脫水的食物風味更佳。基於此原因提供了不同的設定範圍。

若您想要脫水額外食品，應參考表格採用類似的食品。

使用的加熱模式：

- ☐ 4D 熱風

水果、蔬菜與藥草	配件	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (例如：蘋果圈)，3 公厘厚，每層烤架 200 克	1-2 個烤架	☐	80	5-9
核果 (例如：李子)	1-2 個烤架	☐	80	8-10
根莖類蔬菜 (例如：胡蘿蔔)，削削，汆燙	1-2 個烤架	☐	80	5-8
蘑菇切片	1-2 個烤架	☐	60	6-9
香草，洗淨	1-2 個烤架	☐	60	2-6

保存

您可以使用本烤箱來保存水果與蔬菜。

警告

受傷風險！

食物如果保存不當，可能會使保存罐破裂。請遵照指示進行保存。

罐子

僅使用乾淨、完好的保存罐。僅使用耐熱、乾淨且完好的橡皮圈。事前作好扣環與夾具檢查。

進行每項保存處理時，僅使用相同大小的保存罐並盛裝相同食物。您可以在烤箱內，同時保存最多 6 個 ½、1 或 1½ 公升的保存罐。請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會破裂。

進行保存處理時，保存罐在烤箱中彼此不得碰觸。

準備水果與蔬菜

僅使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

依類型將蔬菜適當去皮、去核及剝碎，然後塞入保存罐直到距離罐口約 2 公分處。

水果

將水果連同去渣熱糖水（1 公升罐子約需 400 毫升）裝入保存罐。水量若為 1 公升：

- 甜性水果約加 250 克的糖
- 酸性水果約加 500 克的糖

蔬菜

將蔬菜連同煮沸熱水裝入保存罐。

擦拭罐口，讓其保持清潔。將濕的橡膠圈及蓋子放在各罐子上。以夾具密封罐子。將罐子放入萬用烤盤，注意勿讓罐子觸及彼此。將 500 毫升的熱水（約 80 °C）倒入萬用烤盤中。依照附表指示的設定進行操作。

結束保存處理

水果

過一下子，就會開始出現小水泡。一旦所有保存罐都冒泡後，關閉烤箱電源。等指示的冷卻時間一過，將罐子從烤箱中取出。

蔬菜


不久後，就會開始出現小水泡。一旦所有保存罐都開始冒泡，將溫度調低到 120 °C，依照表格指示讓罐子在密閉烤箱中繼續滾沸。等到此時間經過後，關閉烤箱電源並依附表指示利用餘熱繼續加熱數分鐘。





完成保存後，將罐子從烤箱中取出並置於清潔的乾布上。切勿將高溫罐子置於冰冷潮濕的表面，否則可能會破裂。蓋上保存罐以免受風。待罐子降溫後，才取下夾具。

建議設定值

設定表中指定的時間是水果與蔬菜保存處理的平均值。可能會因室溫、罐數、食材數量、熱度和內容物品質而受到影響。所列規格是以 1 公升圓罐為基準。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。冒泡現象大約會在 30-60 分鐘後開始。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風

保存	烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜 (例如：胡蘿蔔)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				120	當開始冒泡時：30-40
				-	餘熱：30
蔬菜 (例如：小黃瓜)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：30
核果 (例如：櫻桃、西洋李子)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：35
梨果 (例如：蘋果、草莓)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：25

麵團發酵處理

您可以用烤箱讓麵團比在室溫下時更快速地發酵。使用的是上下加熱模式。唯有當烤箱完全冷卻時才開始操作。

務必讓麵團發酵兩次。請遵照設定表中的指示，進行第 1 次與第 2 次發酵（即麵團發酵與最後發酵）。

麵團發酵

使用表格中的設定，將烤箱加熱。將裝有麵團的碗置於烤架上。

發酵過程中切勿開啟箱門，否則濕氣會散逸。請覆蓋麵團。

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，略發	碗	2		麵團發酵	35-40	25-30
	烤盤	2		最後一次發酵	35-40	10-20
發酵麵團，飽發	碗	2		麵團發酵	35-40	20-40
	烤盤	2		最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

解凍加熱模式適用於解凍冷凍水果、蔬菜與點心。禽肉、肉類與魚類使用冰箱解凍則較為理想。

解凍時請使用下列層位位置：

- 1 個烤架：第 2 層
- 2 個烤架：第 3+1 層

建議設定值

表中的時間僅為平均值。主要取決於食物的品質、冷凍溫度 (-18 °C) 和成份。另外還列有時間範圍。請先設定較低的時間，再視需要延長時間。

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包，麵包卷					
一般麵包與麵包卷	烤盤	2		50	40-70
蛋糕					
蛋糕，濕軟	烤盤	2		50	70-90
蛋糕，乾硬	烤盤	2		60	60-75

保溫

您可以使用「保溫」加熱模式，讓烹調好的料理保溫。如此可避免出現凝結，也就不需要擦拭烤箱。

最後發酵

依表格指示的層位位置，將烘培物品放入烤箱。

若要預熱烤箱，可在烤箱外部的溫暖處所進行最後發酵。

建議設定值

溫度與發酵時間主要取決於材料類型與數量。表中的數字僅為平均值。

使用的加熱模式：

- 上下加熱

建議：解凍扁平或分割狀的冷凍物品，會比冷凍大塊的物品來得快。

移除冷凍食物的包裝，並放入合適的烤具再放到烤架上。

解凍過程中，可攪拌食物或翻動一兩次。較大塊的食物應翻動數次。有時也可分開食品，或從烤箱中取出已解凍的部份。

關閉電源時，可將已解凍的食物多留置 10 到 30 分鐘以使溫度平衡。

使用的加熱模式：

- 解凍

烹調好的料理切勿保溫超過兩小時。請注意，有些餐點在保溫狀態下仍會繼續烹煮。必要時，請覆蓋餐點。

料理測試

以下表格供測試機構便於檢測本烤箱使用。

符合 EN 60350-1:2013 與 IEC 60350-1:2011 標準。

烘焙

以烤盤或烤模同時放入烤箱中的烘焙品不需同時完成。

在兩層上進行烘焙時的層架位置：

- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層
- 烤模 / 烤盤置於烤架上
- 第一個烤架：第 3 層
- 第二個烤架：第 1 層

在三層上進行烘焙時的層架位置：

- 烤盤：第 5 層
- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

雙層蘋果派

雙層蘋果派，使用一個層位：將深色圓形蛋糕模彼此對角放置。

使用兩層烘焙夾心蘋果派：將深色圓形蛋糕模上下交錯放置。

蛋糕，置於馬口鐵圓形蛋糕模內：於單一層位中以上下加熱模式烘焙。將圓形蛋糕模置於萬用烤盤而非烤架上。




熱水海綿蛋糕

熱水海綿蛋糕，使用兩個層位：在烤架上交叉垂直疊放圓形蛋糕模。

提示

- 設定值適用於放入冷卻烤箱的餐點。
- 請注意，表中所列是關於預熱的資訊。設定值並不適用於快速加熱。
- 進行烘焙時，請先使用較低的指示溫度。

使用的加熱模式：


-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品



餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙					
擠花餅乾 (預熱 5 分鐘)	烤盤	3		140-150*	25-40
擠花餅乾 (預熱 5 分鐘)	烤盤	3		140-150*	25-40
擠花餅乾, 2 層位 (預熱 5 分鐘)	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		140-150*	30-40
擠花餅乾, 3 層位 (預熱 5 分鐘)	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140*	35-55
小糕點 (預熱 5 分鐘)	烤盤	3		150*	25-35
小糕點 (預熱 5 分鐘)	烤盤	3		150*	25-35
小糕點, 2 層位 (預熱 5 分鐘)	烤盤 + 萬用烤盤	1+3		150*	30-40
小糕點, 3 層位 (預熱 5 分鐘)	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		140*	35-55
熱水海綿蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	2		160-170*	20-35
熱水海綿蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	2		160-170*	25-35
熱水海綿蛋糕, 2 層位	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	3+1		150-170*	30-50
雙層蘋果派	2 x 黑色碟狀模型, 直徑 20 公分	2		170-180	60-80
雙層蘋果派	2 x 黑色碟狀模型, 直徑 20 公分	2		180-200	60-80
雙層蘋果派, 2 層位	2 x 黑色碟狀模型, 直徑 20 公分	3+1		170-190	70-90
* 預熱					

燒烤

將萬用烤盤一併推入。如此既可承接液體，也能保持烤箱清潔。

使用的加熱模式：

-  全面燒烤

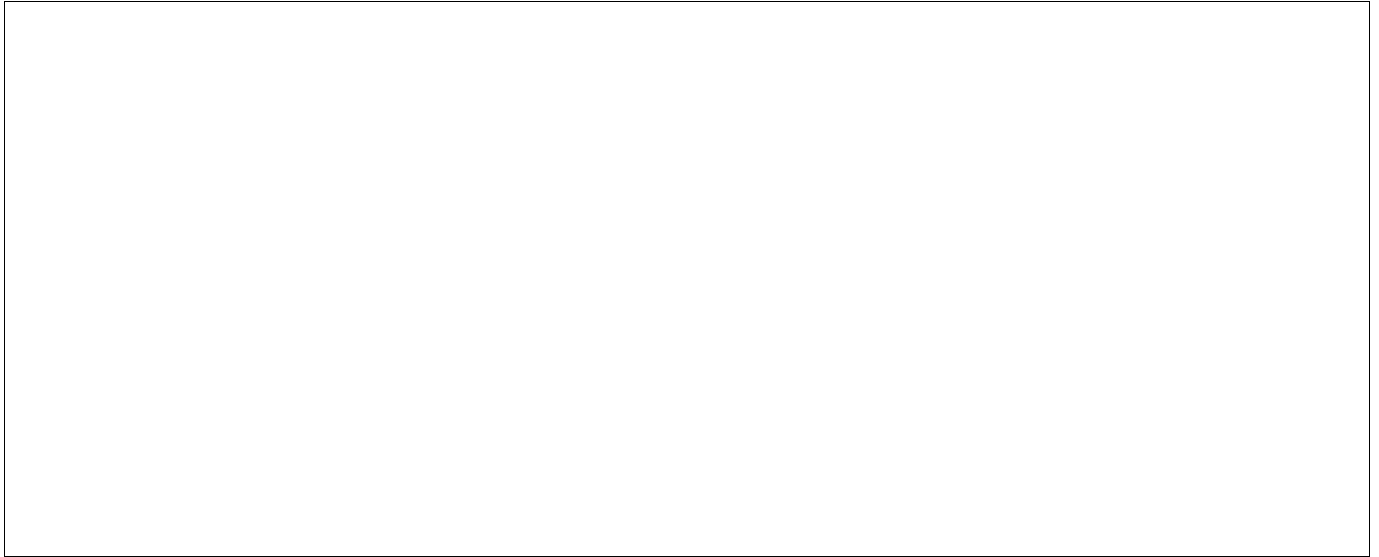
餐點	配件	層位位置	加熱模式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
烤吐司 *	烤架	5		3	4-6
牛肉漢堡 x 12**	烤架	4		3	25-30
* 請勿預熱					
** 經過總時間 2/3 後翻動					

貼心提醒：

1. Bosch 產品所內附的贈品或零件，皆非買賣標之物之一部份，僅為服務客戶可能需要時，所額外免費提供，若有遺失或毀損，消費者應自行購買規格相同之零件，Bosch 將不再另行補發，且所有內附的贈品或零件，皆依內附現況交付，本公司不負任何品質、瑕疵擔保或使用教學責任。
2. Bosch 產品所內附的贈品或零件內容，會依所購買之產品而異，並非所有 Bosch 產品皆內附有完全相同贈品或零件。
3. 若消費者因本公司內附贈品或零件之使用，而受有人身或財產上之損害，本公司不負任何責任。消費者應自行斟酌是否使用內附贈品或零件。如有需要，自行購入規格相同或是具備相同功能之零件以便順利安裝 Bosch 產品。
4. 內附贈品或零件不得轉售、轉贈或出借。若因自行轉售、轉贈或出借第三人後所致一切損害，應由客戶完全承擔相關責任。



A series of horizontal lines spanning the width of the page, serving as a template for writing. The lines are evenly spaced and extend across most of the page width, leaving a small margin on the left and right sides.



博西家用電器股份有限公司
台北市內湖區洲子街 80 號 11 樓
客服專線 : 0800-368-888
www.bosch-home.com.tw



9001058738

941107