



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

嵌入式烤箱

HBG634B.1

[zh-tw]

說明手冊

嵌入式烤箱

目錄

 使用須知	4	 清潔	17
 重要安全資訊	4	合適的清潔劑	17
一般資訊	4	箱體內壁	18
鹵素燈	5	保持電器清潔	18
 損壞原因	5	 層架	18
一般資訊	5	拆卸與重新安裝滑軌	18
 環境保護	6	 電器機門	19
節能	6	卸除及安裝電器箱門	19
符合環保規定的廢棄處理	6	移除箱門蓋	20
 瞭解您的電器	7	卸除與安裝箱門嵌板	20
控制面板	7	 疑難排解	21
控制功能	7	自行修復故障	21
顯示螢幕	8	最長操作時間	21
加熱模式	8	更換箱體頂部的燈泡	21
更多資訊	9	玻璃蓋	21
箱體功能	9	 客戶服務	22
 配件	10	E碼 與FD碼	22
標準配件	10	 建議烹調時間	22
安裝配件	10	矽樹脂模具	22
選購配件	10	蛋糕與小麵包	22
 第一次使用前	11	麵包與麵包卷	25
初次使用設定	11	披薩、法式鹹派與鹹蛋糕	26
清潔爐腔與配件	11	點心與舒芙蕾	28
 操作電器	12	禽肉	28
開關電器電源	12	肉類	29
開始操作	12	魚類	31
設定加熱模式與溫度	12	蔬菜與配菜	32
快速加熱	13	優格	33
 時間設定	13	環保加熱模式	33
設定烹調時間	13	食材內的丙烯醯胺	35
設定結束時間	14	低溫烹調 / 慢煮	35
設定計時器	15	烘乾	36
 兒童安全鎖	15	保存	36
啟動與停用	15	麵團發酵	37
 基本設定	16	解凍	37
變更基本設定	16	保溫	38
基本設定清單	16	料理測試	39
停電	16		
變更時間	16		
 長時間保溫模式	17		
啟動長時間保溫模式	17		

關於產品、配件、更換零件和服務的相關資訊，請瀏覽：
www.bosch-home.com.tw

使用須知

請詳細閱讀說明。以確保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。請遵守原廠安裝說明。

開箱後請檢查電器有無損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿將電器連接電源。

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

本產品僅供家用。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。

本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下的地區。

8 歲以上的兒童，身體、感官或精神有障礙者，以及欠缺使用此產品經驗和知識者，可由監護人在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性後，使用本產品。

請勿讓孩童將本機當成玩具或在其周圍嬉戲。

15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離本機及電源線。

請務必以正確的方式安裝配件。→ "配件" 第 10 頁

重要安全資訊

一般資訊

警告 – 火災風險!

- 將易燃物品放在電器中可能會起火。請勿將易燃物品放在電器內。若本電器內出現煙霧，請勿開啟機門。請將電源關閉並將插頭從電源上拔除，或直接關閉保險絲盒中的斷路器。
- 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁可能會起火。使用本電器前，請將箱體、加熱元件與配件中殘餘的食物殘渣取出。
- 箱門打開時，會有熱風產生。烘焙紙如果接觸到加熱元件，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!

- 電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。
- 配件與耐熱器皿在加熱過程中或加熱後會變得很燙。將配件或耐熱器皿從箱體中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 在高溫箱體內，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。僅能使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開機門。

警告 – 燙傷風險!

- 電器可接觸的部位在操作期間會變得非常灼熱。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 開啟電器機門時，熱蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視其溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫箱體內的水分可能會轉化成高溫水蒸氣。請勿將水倒入高溫的箱體中。

警告 – 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、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉機門時，門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。請將手遠離鉸鏈。

警告 – 觸電風險!

- 不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業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，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 電器上的電源線絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電源線與機體的高熱零件接觸。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 有瑕疵的電器可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

⚠ 警告 – 磁力造成的危險!

控制面板或控制零件中使用永久磁鐵。這可能會影響電子植入裝置，例如：心律調整器或胰島素泵。電子植入物配戴者必須遠離控制面板至少 10 公分。

鹵素燈**⚠ 警告 – 燙傷風險!**

箱體內的燈泡溫度極高。即使關機後仍有可能會造成皮膚灼傷。請勿觸摸玻璃罩。清潔時，請避免接觸皮膚。

⚠ 警告 – 觸電風險!

更換電器燈泡時，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。

➔ 損壞原因**一般資訊****注意!**

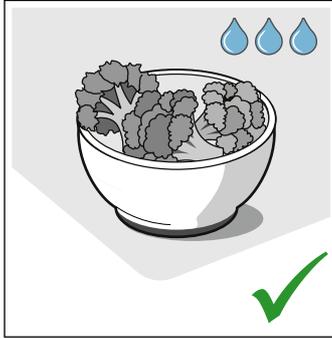
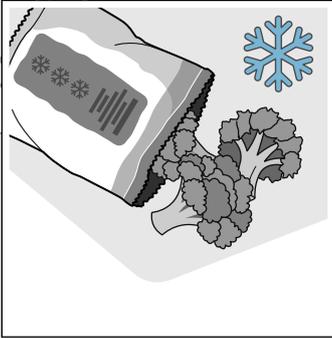
- 電器底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件直接放置在電器底部。亦不可在電器底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在電器底部上放置耐熱器皿，以免熱量累積，烘焙與烘焙時間將變得不正確，繼而令搪瓷物料受損。
- 鋁箔紙：請勿讓電器內的鋁箔紙接觸機門玻璃。否則可能使機門玻璃永久變色。
- 高溫電器中的水分：電器處於高溫狀態時，請勿將水倒入電器中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞搪瓷物料。
- 箱體中的濕氣：長時間過後，箱體中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓箱體乾燥。請勿將潮濕食品長時間放在密閉的箱體內。請勿將食物存放在箱體內。
- 開啟電器門降溫：高溫操作後，必須在電器門關閉的狀態下降溫。切勿將物品夾在電器機門上。即使電器門只打開一條小縫隙，經過一段時間後，鄰近傢俱的正面還是可能受損。
唯有當電器操作產生大量濕氣時，才能打開機門使其自然風乾。
- 果汁：由於水果派水分較多，烘焙時淺烤盤中的餡餅份量不要太多。從淺烤盤上滴落的果汁會留下無法清除的污漬。請盡量使用較深的萬用烤盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能關緊電器機門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。→ "清潔"第 17 頁
- 將電器機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在電器機門上，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電器機型裡，關上電器機門時就可能刮傷機門面板。務必將配件儘可能推入電器之中。
- 搬運電器：請勿利用機門把手搬運或支撐電器。機門把手無法承受電器的重量，可能會斷裂。

環境保護

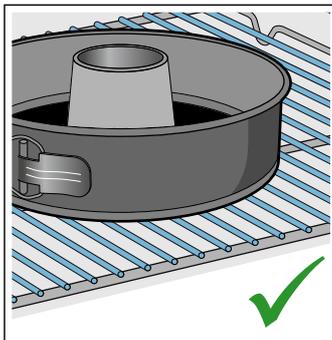
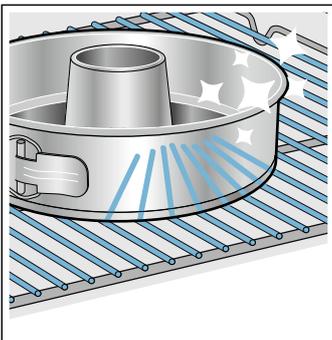
您的新電器節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該電器。

節能

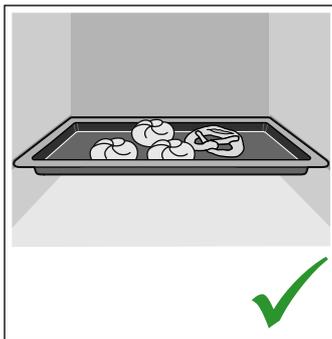
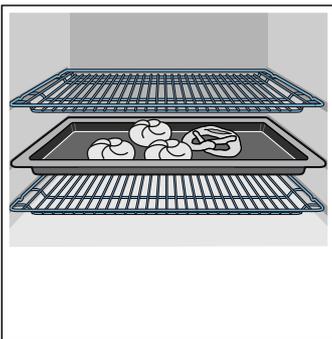
- 僅在食譜或操作說明中指定需要預熱時，才預熱電器。
- 請將冷凍食材先解凍後再放入箱體內。



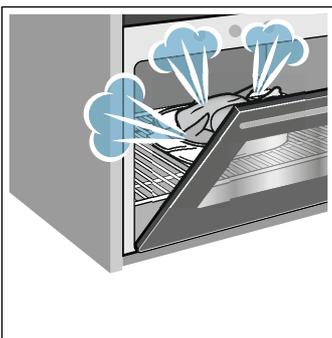
- 請使用深色、漆黑或塗有瓷釉的烤模。這類器皿吸熱效率較高。



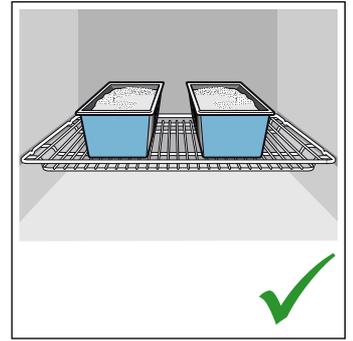
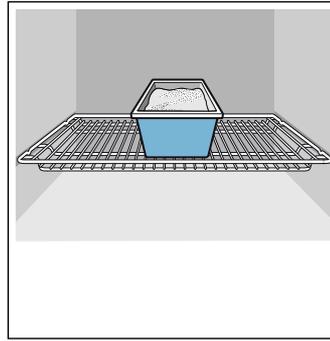
- 將箱體中不需要的配件取出。



- 烹調食物時，請盡量不要打開機門。



- 烘焙多個蛋糕時，最好一個接著一個烘焙。可讓箱體保持溫熱。減少接下來的蛋糕烘焙時間。您可以在箱體內併排放置兩個蛋糕烤模。



- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉電器，利用餘溫完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



本電器根據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）貼有相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

瞭解您的電器

在這個章節，我們會解釋指示燈及控制功能。您將瞭解電器的各種功能。

提示： 細節與顏色會視電器型號而異。



- 1 按鈕**
控制面板左側與右側的按鈕皆有按壓點。請以按壓的方式來啟動功能。
顯示螢幕周圍非不鏽鋼材質的電器，其兩側按鈕不具有按壓點。
- 2 觸控欄**
觸控欄下方有感應器。只要點選個別符號即可選取功能。
- 3 控制環**
您可以向左或向右旋轉直至選單的最後一個選項，以檢視選單內容。使用手指輕壓並朝您要的方向移動。
- 4 顯示螢幕**
您可以在顯示螢幕上看見目前調整的數值、選項或備註。

控制功能

電器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電器。

按鈕與觸控欄

這裡為您提供各種按鈕與觸控欄的簡短說明。

訊號燈	意思	
按鈕		
ⓘ	開 / 關	開啟、關閉電器電源
▷	啟動 / 停止	啟動、暫停、或停止運作 (按住約 3 秒)

控制面板

控制面板中，您可以使用各種按鈕、觸控欄位與旋鈕來設定不同的設備功能。確認後，所設定的功能將會顯示於顯示螢幕上。

當微波烤爐開啟時已選定了加熱方式，概覽會顯示控制面板。

外部觸控欄位

⌚	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) 可叫出基本設定
💡	內部照明	開關內部照明

內部觸控欄位

🔥	4D熱風	直接選取「4D熱風」加熱類型
☰	上下加熱	直接選取「上下加熱」加熱類型
🌿	節能式熱風	直接選取「節能式熱風」加熱類型
🍖	全面燒烤	直接選取「全面燒烤」加熱類型
📄	加熱模式	選取加熱模式的清單
🌡️	溫度	選取爐腔內的溫度
🕒	時間設定選項	開啟時間設定選項
🔥	快速加熱	啟動或取消快速加熱爐腔

觸控欄位會有一個數值顯示於顯示屏上，如在最前的地方變更或顯示，它便會亮起紅燈。

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

顯示螢幕經過有系統的編排，在任何情況下都能一目了然。

您目前能設定的數值會清楚聚焦，並以白色字顯示並加註白色底線顯示。其他數值或資訊則顯示為灰色。

聚焦數值	顯示螢幕上聚焦的數值可不經選取直接進行變更。 在電器啟動後，聚焦顯示的一律是溫度或強度。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。
放大數值	當您使用控制環變更聚焦內的數值時，只有此待變更之數值會放大。



顯示環

顯示環位於顯示螢幕的外圍。

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。

電器運作時，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。

溫度顯示螢幕

操作開始後，顯示螢幕上會以圖形方式顯示目前的箱體溫度。

加熱線段	箱體加熱時，溫度下方的白線會由左至右變紅。預熱電器時，當加熱線完全變紅，就是將食物放入箱體的最佳時機。 對於設定強度，例如燒烤設定，加熱線會立即變紅。
餘熱指示燈	關閉電器時，顯示環會顯示箱體內的餘熱。餘熱冷卻時，顯示環會逐漸變暗，然後在某個時刻完全消失。

提示: 由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與電器內的實際溫度略有差異。

加熱模式

為了讓您能找到菜餚的正確加熱模式，我們在此解說應用的差異與範圍。

每個加熱類型的訊號燈可協助您加深記憶。

當以極高溫度來烹調時，電器會在一段時間後將溫度稍為降低。

加熱模式	溫度	說明
4D熱風	30 - 275 °C	適合多層烘焙與烘烤。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往爐腔各處。
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。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
節能式熱風	30 - 275 °C	放在同一層上並且不預熱，以最節能的方法烹調所選餐點。 風扇可從烤箱背板上將加熱環所產生的熱能分散。 125 - 275 °C之間的加熱模式最有效率。 此加熱模式是用來計算 炫風模式的耗能並確認能源效率等級。
節能式上下加熱	30 - 300 °C	以最節能的方式 烹調所選的餐點。 上下同時加熱。 150 - 250 °C之間的加熱模式最有效率。 此加熱模式是用來計算 傳統模式的耗能。
熱風上火燒烤	30 - 300 °C	適用於燒烤禽肉、全魚與較大塊的肉品。 電器上方之烘烤加熱管與風扇將會交替運轉。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	適合燒烤扁平的食材（如牛排與香腸）、製作吐司及烹調焗烤料理。 燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
集中燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	適合燒烤少量牛排或香腸、製作多士及烹調焗烤料理。 燒烤加熱元件下方的中心區域會變得很熱。
烘烤冷藏食品	30 - 275 °C	製作披薩及需要從下方大量加熱的菜餚。 由底部與背板處的環狀加熱元件來加熱。

	低溫烹調 / 慢煮	70 - 120 °C	低溫烹調 / 慢煮適用於烹製不加蓋器皿盛裝的柔軟肉片。熱度來自上下均勻散發的低溫。
	底部加熱	30 - 250 °C	適用於雙層蒸鍋及烘焙的最後階段。僅從下方散發熱能。
	解凍	30 - 60 °C	溫和解凍冷凍食物。
	保溫	60-100 °C	適合保溫已煮熟的食物。
	耐熱器皿預熱	30-70 °C	適合預熱烘焙用具。

預設值

對於每種加熱模式，電器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，電器會提供與前一項已執行動作有關的備註與更多資訊。

點選  觸控欄。備註即會在顯示螢幕中顯示數秒鐘。使用控制環以捲動至較長備註的結尾。

某些備註會自動顯示，例如為確認，或是提供指示或警告。

箱體功能

箱體內的功能使電器更容易使用。例如，它們使箱體具有良好照明，散熱風扇則可避免電器過熱。

開啟電器箱門

若在操作期間打開電器箱門，操作便會暫停。關上電器箱門後就會繼續操作。

內部照明

打開電器箱門時，內部照明即會開啟。若電器箱門開啟超過約 15 分鐘，照明就會關閉。

大多數的操作模式下，內部照明會在操作開始時開啟。操作結束後，照明即會關閉。

提示: 您可以在基本設定中，將操作期間的內部照明設定為不要開啟。→ "基本設定"第 16 頁

散熱風扇

散熱風扇會依需要開啟或關閉。熱氣會從箱門上方散出。

注意!

請勿蓋住散熱槽。否則電器可能會過熱。

為讓箱體在操作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

提示: 您可以在基本設定中，變更散熱風扇繼續運轉的時間。→ "基本設定"第 16 頁

配件

您的電器附有各式配件。在此您可以了解本電器所附的配件及其使用方式。

標準配件

電器所附標準配件如下：

	烤架 適用於烤皿、蛋糕烤模與耐熱烤盤。 適用烘烤、燒烤過的食材以及冷凍食品。
	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。
	淺烤盤 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。

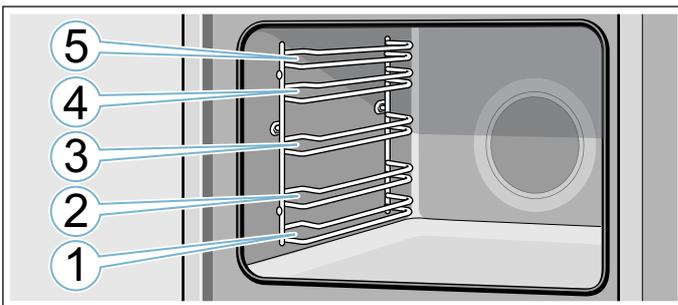
請務必使用原有配件。這些配件是專為電器而設計。

您可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店訂購配件。

提示： 配件在高溫下可能會變形。這不會影響它們的功能。這些配件一旦再度冷卻，即會恢復原始形狀。

安裝配件

箱體內有五個層架位置。層架位置由下往上排列。某些電器內，最高層架位置在箱體上標有燒烤符號。



請務必將配件插入至層架位置的兩個導桿之間。配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。

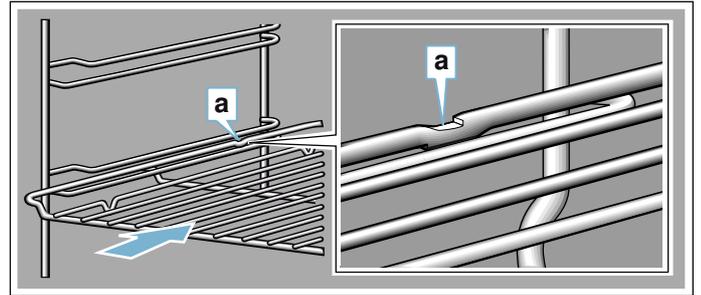
提示

- 請務必注意每次均在箱體中安裝正確的配件。
- 請務必將配件完全推入電器之中，以免配件觸碰電器箱門。

卡住功能

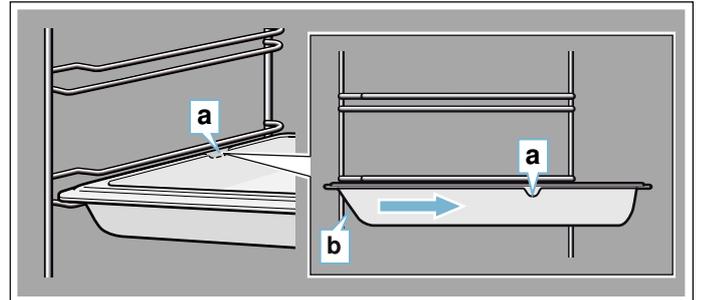
把配件向外拉出約一半時將會自動卡住。卡住功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至電器中，防止傾側功能才會生效。

安裝烤網架時，請確保耳狀凹槽 **a**，位於後方並面朝向下。開口端必須朝向電器箱門，且外層架必須朝下。



安裝烤盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向電器箱門。

圖例：萬用烤盤

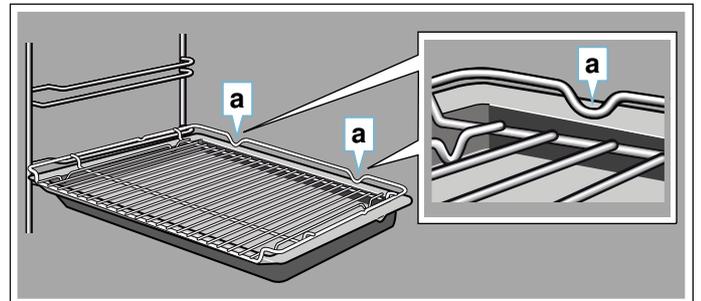


組合配件

您可以同時安裝網架與萬用烤盤以接取滴落的液體。

安裝烤網架時，請確保兩處間隔凹槽 **a** 皆位於後方邊緣。安裝萬用烤盤時，網架應位於層架欄位上方導桿的頂端。

圖例：萬用烤盤



選購配件

您可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店選購配件。* 我們的目錄與線上商店全方位提供您電器所需的產品。

有無現貨與能否在線上訂購會因國家不同而有所差異。若需詳細資訊，請查看產品目錄。

提示： 選購配件並非適用所有電器。購買時，請務必提供您電器的確切識別碼 (E no.)。→ "客戶服務"第 22 頁

選購配件**烤架**

適用於烹飪用具、蛋糕模型與耐熱盤，並可用於烘烤與燒烤食物。

萬用烤盤

可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤肉類。

使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛裝滴下的油脂。

淺烤盤

適用於烤盤糕點與小型的烘焙糕點。

網架

適用於肉品、禽肉和魚類。

適合安裝於萬用烤盤中，以盛載滴下的油份與肉汁。

不沾黏萬用烤盤

可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤肉類。

可更輕鬆將酥皮點心與燒烤肉類從萬用烤盤上清除。

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。

專業烤盤

適用於烹煮大量食物時。也適合做希臘菜 Moussaka。

特深烤盤

適用於烹煮大量食物時。

特深烤盤上蓋

蓋子可將特深烤盤轉變成特深烘烤盤組。

披薩烤盤

用於披薩與圓型大蛋糕。

兩片式燒烤盤

可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。

烘焙石

適用於自製成品底部酥脆的麵包、麵包卷和披薩。

必須將烘焙石板預熱至建議溫度。

玻璃烘烤盤 (5.1 公升)

用於燉煮與烘焙。

特別適用於「肉類」操作模式。

玻璃烤盤

適用於大量烘烤、濕潤的蛋糕與烘焙點心。

玻璃烤盤

適用於烘焙點心、蔬菜佳餚與烘焙食品。

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。

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。

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。

裝飾邊

用於隱藏設備和電器的底部。

第一次使用前

在可使用新電器之前您必須進行一些設定。同時，請先清潔箱體內部與配件。

初次使用設定

將電器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。→ "基本設定"第 16 頁

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  欄位以確認。
下一個設定即會出現。

設定時間

時間從「12:00」開始。

1. 利用控制環設定時間。
2. 按下  欄位以確認。

螢幕上會顯示已完成初次使用的訊息。接著會顯示目前的時間。

清潔爐腔與配件

初次使用電器烹製食物前，您必須先清潔爐腔與配件。

清潔爐腔

若要去掉新設備的氣味，請以空爐腔狀態關閉機門加熱。

請確保爐腔內沒有殘餘的包裝，如聚苯乙烯料。電器加熱前，請以柔軟的濕布擦拭爐腔內平滑的表面。加熱時請保持廚房通風。

調整指示的設定。您可以在下一個章節中瞭解如何設定加熱方式與溫度。→ "操作電器"第 12 頁

設定

加熱模式	上下加熱 
溫度	240 °C
烹調時間	1小時

指示的烹調時間過後，請使用  開啟 / 關閉按鈕關閉微波烤爐。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與洗碗布清潔平滑的表面。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作電器

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電器。您將瞭解當您的電器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。

開關電器電源

您必須先將電源開啟才能設定電器。

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，如電器內部餘溫，即使在電源關閉後仍會顯示於顯示螢幕上。

如無需使用，請關閉您的電器電源。若在設定模式中置過久，則電器將會自動關閉。

開啟電器電源

按下  開 / 關鈕以開啟電源。

所有觸控欄會亮起紅燈。顯示屏上會顯示 Bosch 標誌，然後顯示選單中的第一個加熱方式。

關閉電器電源

按下  開 / 關鈕以關閉電源。

所有運作中的功能皆會停止。

顯示螢幕上會顯示時間與餘熱指示燈（如適用）。

提示: 在基本設定中，您可以設定是否要在微波烤爐關閉時顯示時鐘。→ "基本設定"第 16 頁

開始操作

您必須按下  Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕以啟動每個操作。

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

觸碰  欄位以選擇加熱方式。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。

圖例：熱風上火燒烤  195 °C。

1. 使用控制環設定加熱模式。



2. 觸碰  欄位。

溫度在顯示螢幕中以反白顯示。

3. 使用控制環設定溫度。



4. 按下  Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕啟動。

顯示螢幕上會顯示電器從開啟到目前為止所運轉的總時間。



開始加熱。

當您的餐點完成時，使用  On/Off（開 / 關）按鈕關閉電器電源。

提示: 您可以在電器上設定操作的烹調時間與結束時間。→第 13 頁

變更

啟動電器後，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套用。

若要變更加熱方式，請先按下  Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕中斷操作，然後觸碰  欄位。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方式。

提示: 變更加熱模式後，其他設定也會重設。

直接選取加熱模式

您可以使用觸控欄位直接選取特定加熱模式。這可讓設定電器變得更輕鬆快速。

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. 觸碰所需加熱模式的欄位。
溫度隨即會以反白顯示。
2. 使用控制蓋以設定溫度或燒烤設定。
3. 按下  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
開始加熱。

快速加熱

您可以透過快速加熱縮短加熱時間。

適合快速加熱的加熱模式有：

-  4D熱風
-  上下加熱

若要確保烹調均勻，請勿在快速加熱完成前將食物或配件放入箱體內。

調整設定

請確保您已選取合適的加熱模式並將溫度設定到至少100°C。否則將無法啟動快速加熱。

1. 設定加熱模式與溫度。
2. 觸碰  欄位。

符號會亮起紅燈。顯示螢幕上會顯示確認訊息。

快速加熱結束時訊號聲會響起，且顯示螢幕上會顯示備註。訊號燈會熄滅。請將您的餐點放入電器中。

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，請再次觸碰  欄位。訊號燈會熄滅。

時間設定

您的電器有不同的時間設定選項。

時間設定選項	說明
 烹調時間	烹調時間結束後，電器即會自動停止操作。
 結束時間	輸入所需的烹調時間與指定的結束時間。電器將自動啟動，並在指定的結束時間完成烹調行程。
 計時器	計時器與煮蛋計時器的功能類似。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，電器不會自動開啟或關閉。

您可以在使用  欄位設定操作後，調用烹調時間與結束時間。計時器擁有一個別  欄位，且能隨時調整。

烹調時間或定時期間結束後，訊號聲即會響起。您可以觸碰  欄位來提前取消訊號。

提示：您可以在基本設定中變更訊號聲的長度。→ "基本設定"第 16 頁

設定烹調時間

您可以在電器設定烹調時間。如此一來，便不會過度烹調餐點，且您也無需為了停止電器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。

烹調時間可以每分鐘為單位增加到最多一小時，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. 設定加熱模式與溫度或層位。
2. 於開始前觸碰  欄位。
烹調時間在顯示螢幕中反白顯示。
3. 轉動控制環以設定烹調時間。



數秒後即會套用該數值，或觸碰  欄位兩次。烹調時間會顯示在顯示螢幕中加熱模式與溫度或層位的下方。

4. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
顯示螢幕會顯示剩餘的烹調時間。



電器開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間00分00秒。

您可以使用 [Clock] 欄位設定另一個烹調時間，或是使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不設定烹調時間。

當您的餐點完成時，使用 [On/Off] (開 / 關) 按鈕關閉電器電源。

變更及取消

若要變更烹調時間，請觸碰 [Clock] 欄位。顯示螢幕中的烹調時間會以反白的方式顯示，請用控制環加以變更。請使用 [Clock] 欄位接受變更。

若要取消烹調時間，請將烹調時間重設為 0。套用變更後，您便可在不含烹調時間的狀況下，使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

設定結束時間

您可以延後啟動電器，並指定餐點出爐的時間。例如，您可以在早上將餐點放入電器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

- 請勿將食物留在電器內過久，以免食物腐壞。
- 電器一旦開始運作，請勿調整結束時間。否則將影響烹調結果。

套用設定

結束時間最多可延長至23小時59分鐘。

圖例：設定的烹調時間為45分鐘，餐點應在12:00時完成。

- 設定加熱模式與溫度或層位。
- 設定烹調時間
- 啟動前，請再次觸碰 [Clock] 欄位。
結束時間在顯示螢幕中以反白顯示。
- 使用控制環以延後結束時間。



數秒後即會套用該數值，或再次觸碰 [Clock] 欄位。結束時間會顯示在顯示螢幕中的操作模式，以及溫度或層位的下方。

- 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
電器的啟動時間顯示在顯示螢幕中。



此時，電器處於待機模式。電器啟動時，顯示螢幕中的烹調時間將會開始倒數。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間00分00秒。

您可以使用 [Clock] 欄位設定另一個烹調時間，或是使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不設定烹調時間。

當您的餐點完成時，使用 [On/Off] (開 / 關) 按鈕關閉電器電源。

變更及取消

若要變更結束時間，請使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕中斷操作，然後觸碰 [Clock] 欄位兩次。結束時間會以反白的方式顯示，請用控制環加以變更。請使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

如果您想取消結束時間，請將結束時間重設為零。您可以使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來立即設定烹調時間。

提示： 只有當烹調時間還未結束時，才能變更結束時間。否則烹調效果不佳。

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，即使電器已停止運作，您仍可隨時加以設定。計時器有其特有的訊號聲，因此您可以辨別聲音訊號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。

數值越高，計時器設定的時間間距越大。

最多可設定 24 小時。

1. 點選  計時器。
符號會亮起紅燈。在顯示螢幕上，計時器的烹調時間會以白色顯示並加以聚焦。
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。

如果關閉電器的電源，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電器運作相關，請使用烹調時間。時間顯示於前景中且電器會自動關閉。

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白色顯示並加以聚焦，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

您的電器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。

啟動與停用

您可以在電器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。

當電器電源開啟時， 位置會亮起紅燈。當電器電源關閉時， 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、輕鬆地使用您的電器。您可以視需求變更這些設定。

變更基本設定

必須關閉電器電源。

1. 觸碰  欄位約 3 秒鐘。
有關自動烹調程式的備註會顯示於顯示螢幕上。
2. 按下  欄位以確認備註。
第一個設定「語言」會顯示於顯示螢幕上。
3. 視乎需要，轉動旋鈕以變更設定。
4. 點選  計時器。
下一個設定會顯示於顯示螢幕上，並可使用旋鈕來變更。
5. 觸碰  欄位以查看所有設定，並視乎需要使用旋鈕來變更。
6. 完成後，按住  欄位約 3 秒以確認設定。
顯示螢幕上會顯示備註，以確認設定已儲存。

取消

如果您不想儲存設定，您可以按下  On/Off（開 / 關）按鈕來取消。顯示螢幕上會顯示備註，以確認設定未儲存。

基本設定清單

基本設定的項目內容，視電器功能而定。

設定	選項
語言	提供多國語言
時鐘	24 小時制
聲音訊號	短 (30 秒) 中 (1 分鐘) * 長 (5 分鐘)
按鈕聲音	開啟電源 關機* (維持  On/Off (開 / 關) 音調)
顯示亮度	5 級
時鐘顯示	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* 機門鎖定與按鈕鎖定
夜間照明減弱	關閉* 開啟
品牌標識	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。電器可彌補短期停電。

變更時間

如果您要變更時間，例如從夏令變更為冬令，則必須變更基本設定。

必須關閉電器電源。

1. 觸碰  欄位約 3 秒鐘。
有關自動烹調程式的備註會顯示於顯示螢幕上。
2. 按下  欄位以確認備註。
第一個設定「語言」會顯示於顯示螢幕上。
3. 點選  計時器。
時鐘設定隨即顯示。
4. 轉動旋鈕來變更時鐘時間。
5. 按住  欄位約 3 秒鐘以確認設定。
顯示螢幕上會顯示備註，以確認設定已儲存。

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。您不必開關電器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用長時間保溫模式，方能加以使用。→ "基本設定"第 16 頁

完成長時間保溫模式設定後，此模式將會列在加熱模式中最後一種加熱模式。

電器會使用上下加熱。您可以將溫度設定在 85 °C 與 140 °C 之間。

1. 使用控制環設定  長時間保溫模式的加熱模式。
2. 觸碰  欄位。
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. 於開始前觸碰  欄位。
烹調時間在顯示螢幕中反白顯示。
5. 使用控制環設定所需烹調時間。
提示：不得延後結束時間。
6. 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
顯示螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
電器開始加熱。

長時間保溫模式的烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 分 00 秒。

按下 \odot On/Off (開 / 關) 按鈕以關閉電源。

提示：即使在加熱途中打開電器箱門，操作不會因此中斷。

變更及取消

啟動電器後，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) 鈕關閉電器電源。您無法再使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕暫停操作。

清潔

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好外觀與功能。我們將解說保養和清潔電器的正確方法。

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電器表面。根據機型，您的電器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棉
- 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！

電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

區域	清潔
電器外部	
不鏽鋼正面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 立即除去水垢、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，再以軟布擦乾。 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，再以軟布擦乾。
控制面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
烤箱門玻璃面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 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，再以軟布擦乾。 如果除鏽劑接觸到機門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。
電器內部	
搪瓷表面和自清表面	遵照此表下方，關於電器內壁的清潔指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 如果電器髒污嚴重，請使用專用清潔劑。

機門密封條 請勿卸除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
機門蓋	不鏽鋼製 不鏽鋼清潔劑：請遵照製造商說明。請勿使用不鏽鋼保養產品。 塑膠製 請使用熱肥皂水及洗碗布清潔。用軟布將其擦乾。切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。 卸除機門蓋進行清潔。
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。 如果有經年累積的髒污，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）會令電器正面的顏色出現些微差異。
- 機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。

箱體內壁

爐腔背壁具有自潔特性。從粗糙表面即可看出。底座、頂板和側板都含瓷釉，且表面光滑。

清潔 琺瑯材質表面

請用抹布以及高溫的洗碗精或 醋水清潔光滑的琺瑯材質表面。用 軟布擦乾。

用濕布和洗碗精擦拭 燒焦的食物殘渣。如為頑強污垢，請使用鋼刷或烤箱專用清潔劑。

注意！

請勿於烤箱在高溫情況下 使用烤箱清潔劑。可能會在 琺瑯材質上造成損壞。請在下次加熱前 徹底去除烤箱裡以及烤箱門的殘渣。

清潔後請打開烤箱 使之乾燥。

提示：食物殘渣可能會產生白色的 覆蓋物。其為無害且不會對 功能造成影響。您可視情況使用 檸檬酸去除。

清潔自清壁面

自清壁面上塗佈有一層多孔、表面粗糙的陶瓷。此塗料會在電器運轉過程中，吸收並分解於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自清表面不再具備足夠的自潔能力且出現污漬，可用加熱方式進行清潔。

進行設定

先從爐腔中卸下導軌、抽移隔層、配件和耐熱器皿。徹底清潔爐腔中的平滑瓷釉表面、電器機門內側和內部照明玻璃罩。

- 設定4D熱風加熱方式。
 - 設定最高溫度。
 - 啟動該模式，運轉至少一小時。
- 陶瓷塗層會重新產生。
爐腔冷卻後，請以肥皂水與海綿布清潔深色或白色殘渣。

提示：運轉時表面會形成紅點。這不是生鏽，只是食物殘渣。這些紅點是無害的，並不影響自清表面的清潔能力。

注意！

請勿在自動清潔面上使用烤箱清潔劑。否則將會損害表面。如果烤箱清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿摩擦表面或使用腐蝕性清潔器材。

保持電器清潔

請務必保持電器清潔並立即去除髒污，避免頑強髒污積累。

⚠ 警告 – 火災風險！

掉落的食物殘渣、油脂與肉汁可能會起火。使用本電器前，請將箱體、加熱元件與配件中殘餘的食物殘渣取出。

建議

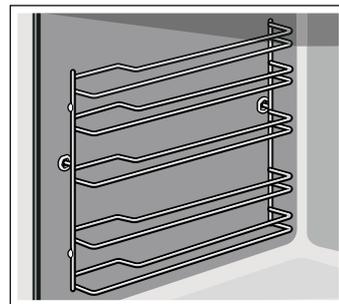
- 每次使用後清潔電器。這將能確保烘焙時避免髒污附著。
- 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
- 使用萬用烤盤烘焙極為濕潤的糕點。
- 使用合適的耐熱器皿進行燒烤，例如，烘烤盤。

層架

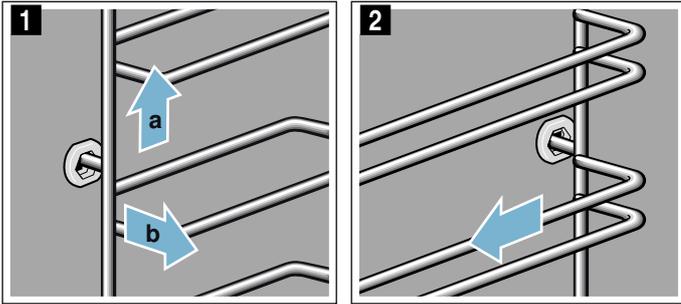
妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除層架並進行清潔。

拆卸與重新安裝滑軌**⚠ 警告 – 燙傷風險！**

層架會變得非常燙。請勿點選高溫層架。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童靠近電器。

拆除層架

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

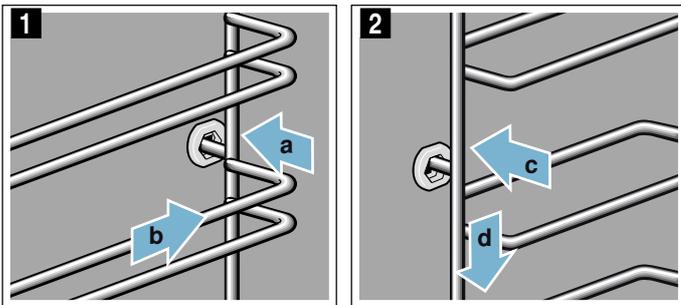


使用清潔劑與海綿清潔層架。針對頑強髒污，請使用刷子。

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**，待層架抵住電器內壁後，再推回去 **b** (圖 **1**)。
2. 接著，將層架插入前方插口 **c**，待層架抵住此處的電器內壁後，再向下壓 **d** (圖 **2**)。



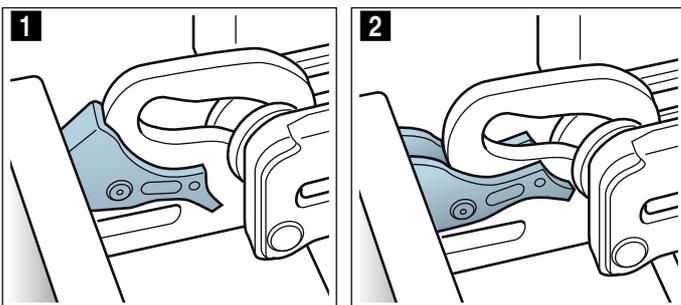
電器機門

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除電器門並進行清潔。

卸除及安裝電器箱門

為清潔與卸除箱門面板，可將電器箱門拆卸。

電器箱門鉸鏈各有一個鎖定桿。當鎖定桿關閉，(圖 **1**)，電器箱門是鎖住的。無法加以拆卸。當要拆卸電器而將鎖定桿打開時 (圖 **2**)，鉸鏈會鎖住。此時鉸鏈無法咬合。

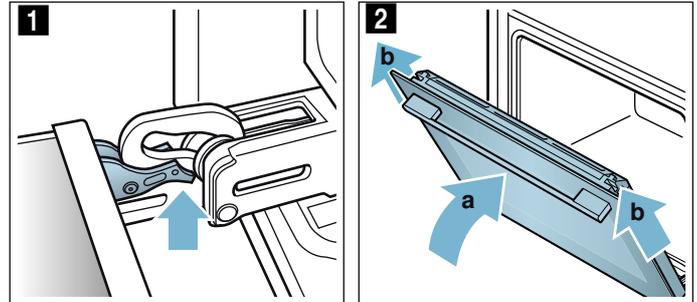


警告 - 受傷風險!

- 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電器箱門時將其開啟。
- 開啟及關閉機門時，門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。請將手遠離鉸鏈。

拆除電器箱門

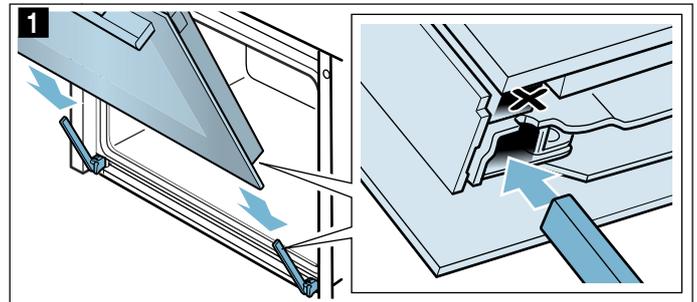
1. 完全打開電器箱門並將箱門朝電器方向推入。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 **1**)。
3. 盡可能關閉電器箱門 **a**。用雙手抓住箱門的左邊與右邊並向上拉出 (圖 **2**)。



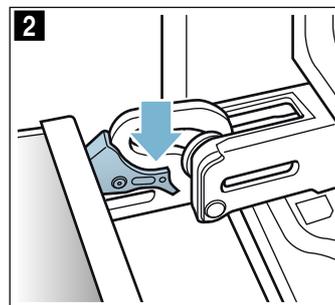
安裝 電器機門

請依拆除時的相反程序將電器機門重新裝上。

1. 當安裝電器機門時，請確定兩只樞紐均直接插入開孔中 (圖 **1**)。請將兩只樞紐放在外面板的底部，並以此作為指引。請確認兩只樞紐均插入正確的開孔中。您必須能夠輕鬆毫無阻力地將它們插入。如果您感受到任何阻力，請檢查樞紐是否插入正確的開孔中。



2. 完全打開電器機門。再次將兩個鎖定桿收回 (圖 **2**)。

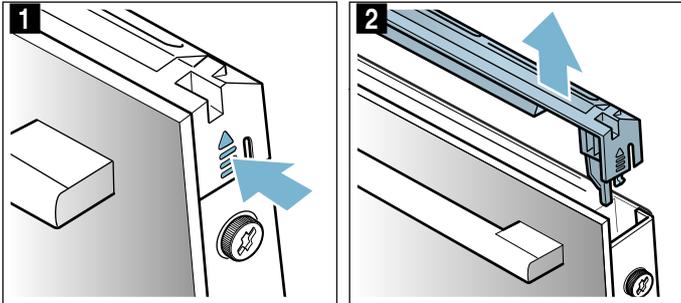


3. 關閉爐腔機門。

移除箱門蓋

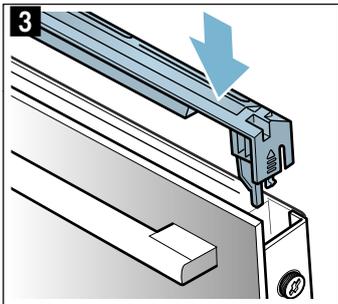
箱門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要進行完整清潔，您可以卸除蓋子。→ "清潔" 第 17 頁

1. 稍微打開電器箱門。
2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 1)。
3. 拆除蓋子 (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。

4. 再次稍微打開電器箱門。將蓋子放回原處並按壓直到聽見歸位的聲音 (圖 3)。



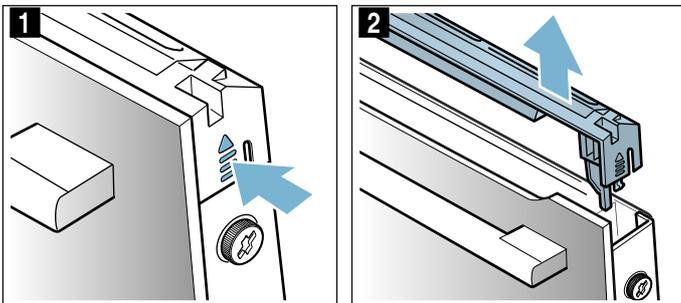
5. 關閉電器箱門。

卸除與安裝箱門嵌板

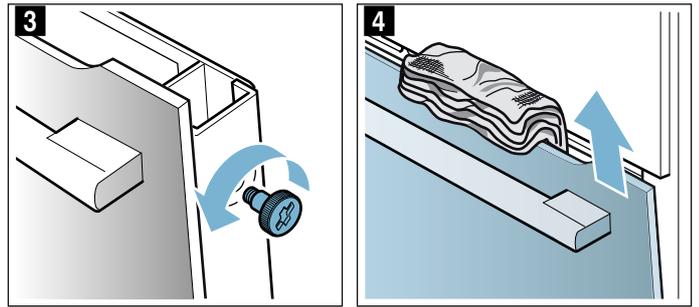
您可以拆下電器箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆除電器箱門

1. 稍微打開電器箱門。
2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 1)。
3. 拆除蓋子 (圖 2)。



4. 鬆開並拆除電器箱門左右的螺絲 (圖 3)。
5. 再次關上爐門前，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。



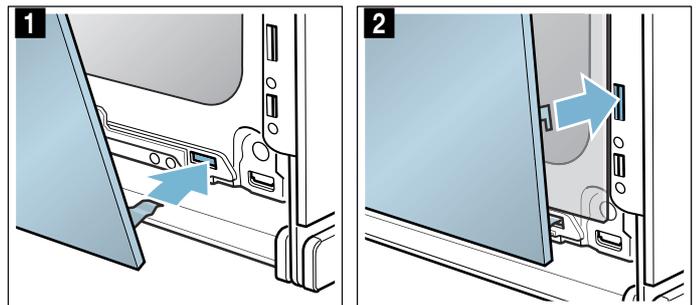
使用玻璃清潔劑與軟布清潔面板。

警告 - 受傷風險!

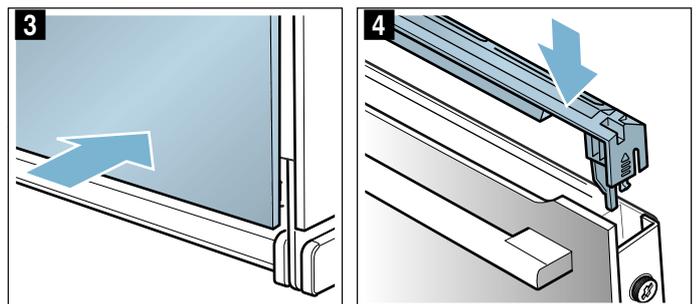
- 機門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉機門時，門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。請將手遠離鉸鏈。

安裝電器箱門

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



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



7. 關閉電器箱門。

注意!

在正確安裝面板前請勿再次使用電器。

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本表，因多數問題均可自行排除。

故障錯誤	可能原因	說明 / 解決方法
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。
「Sprache Deutsch」出現在顯示螢幕上。	停電	重設語言與時間。
電器電源關閉時不會顯示時間。	基本設定遭到變更。	變更時鐘顯示的基本設定。
電器未加熱；顯示螢幕上的 [] 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。
電器不會啟動，顯示螢幕上出現「爐腔溫度過高」	爐腔溫度過高，不適用於所選擇的菜餚或加熱模式	請先讓爐腔降溫後再重新啟動
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。僅由受過訓練的專業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，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

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）時，請使用 Ⓞ On/Off（開 / 關）鈕來關閉及重新開啟電器電源。

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。

最長操作時間

如果數小時未變更電器的設定，則電器會自動停止加熱。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）鈕關閉電器電源。

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

更換箱體頂部的燈泡

若箱體內的照明燈泡出現故障，必須予以更換。您可從售後服務中心或專賣店購買耐熱的40瓦230伏特鹵素燈泡。

請使用乾布處理鹵素燈泡。這將能延長燈泡的使用壽命。請務必使用這類燈泡。

自行修復故障

您通常都可以輕易地自行修正電器的技術性故障。

如果菜式成品不如預期，您可以在操作手冊的最後部份，找到許多準備工作的提示與指引。→ "建議烹調時間" 第 22 頁

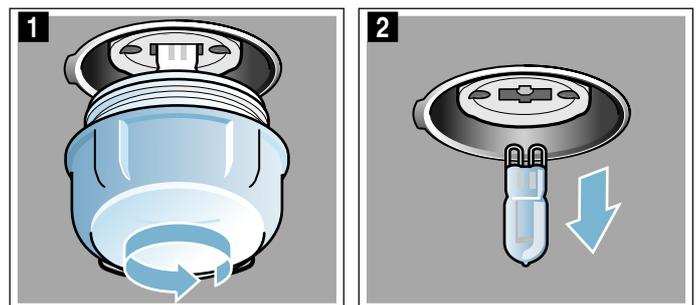
⚠ 警告 – 觸電風險！

更換電器燈泡時，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。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

- 請在冰涼的箱體中鋪上小毛巾，避免造成損壞。
- 逆時針轉開玻璃蓋以將其取下（圖1）。
- 不要轉動燈泡直接將其取出（圖2）。
放入新的燈泡，確保燈泡的位置正確。穩穩地推入燈泡。



- 將玻璃蓋固定回去。
依電器機種不同，玻璃蓋可能有密封環。若玻璃蓋有密封環，請將其放回原位再將玻璃蓋固定回去。
- 將小毛巾取出並開啟斷路器。

玻璃蓋

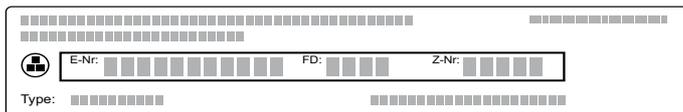
如果鹵素燈泡的玻璃蓋損壞，則必須加以更換。您可以向售後服務中心購買新的玻璃蓋。請提供電器的產品編號及生產編號。

客戶服務

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。

E碼 與FD碼

來電時請您提供完整的產品型號（E碼）以及產品序號（FD碼），以便為您提供最專業的服務。打開產品機門，找到機型銘牌，上頭即印有這兩個號碼。具有蒸氣功能的部份機種，其機型銘牌位於護板之後。



您可以在這裡寫上產品相關資料及客戶服務中心的電話號碼，以備不時之需。

產品型號	產品序號
售後服務 ☎	

請注意：客服人員到府服務後若發現問題來自操作錯誤，只要在保固期間內便不收取任何費用。

預約技師到府服務以及產品諮詢
TW 0800 368 888

信賴製造商的專業水準。您可確保電器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。您將了解合適的烹調配件，以及它們在烤箱中應放置的高度。同時您還能取得關於烹調器皿與準備方式的提示。

提示：烹調食物時，爐腔內會產生大量蒸氣。您的電器非常節能，操作期間只會有少量熱能散發到四周。由於電器內外溫差極大，因此電器機門、控制面板或相鄰的廚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機門，均可減少水氣凝結。

矽樹脂模具

為了取得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

不過，若您想要使用矽樹脂模具，請遵照製造商的指示與食譜的說明。矽樹脂模具通常較正常烤模要小。數量與食譜指示規格可能會有所差異。

蛋糕與小麵包

您的電器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，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用單層架烘焙

在單一層架上烘焙時，請使用下列層架位置：

- 高身烘焙食品：第 2 層
- 扁平型烘焙食品：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱模式，則可採用第 1、2、3 或第 4 層。

使用多層架烘焙

使用 4D 熱風。同時放入電器中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

使用兩層進行烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

使用三層進行烘焙：

- 淺烤盤：第 5 層
萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層

使用四層進行烘焙：

- 4 層烤架鋪上烘焙紙
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

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於電器中。

烤架

將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烘焙濕潤的糕點或酥皮點心時，請使用萬用烤盤，避免多餘的液體溢出而弄髒電器。

烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且烘焙的點心顏色會不均。如果您想使用這些烤模 / 烤具並使用上下加熱來烘焙，請將烤模 / 烤具放入第1層。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

表格提供了各種烘焙食物的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團/混合物的數量與濃度而定。有基於此，此表會指出設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度，可令烘焙效果更均勻。下次製作時可視需求使用較高的設定。

提示: 使用較高的溫度並無法縮短烘焙時間。蛋糕或小麵包只有外層會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘的烘焙時間。

特定食物需要預熱，詳情請參照下表。完成預熱前，請勿將食物或配件放置在箱體中。

若您想要依照自己的烘焙食譜，您應參考列表中相似烘焙點心的設定值。設定表後的烘焙秘訣提供更多的資訊。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式:

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

菜餚	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	持續時間 (分鐘)
用烤模的蛋糕					
磅蛋糕, 簡易	圓形 / 長方形烤模	2		150-170	50-70
磅蛋糕, 簡易, 2 層	圓形 / 長方形烤模	3+1		140-160	60-80
磅蛋糕, 精製	圓形 / 長方形烤模	2		150-170	60-80
水果蛋糕 (麵糊製), 精製	純圓錐形空心蛋糕 / 彈簧扣烤模	2		160-180	40-60
蛋糕底 (麵糊製)	蛋糕底烤模	3		160-180	20-30
水果或輕乳酪蛋糕 (含油酥皮底)	彈簧扣烤模 (直徑 26 公分)	2		170-190	60-80
瑞士水果塔	披薩烤盤	3		170-190	45-55
水果塔	水果塔烤模, 黑色烤盤	3		190-210	25-40
酵母環狀蛋糕	中空環狀烤模	2		150-170	50-70
酵母蛋糕	彈簧扣烤模 (直徑 28 公分)	2		160-170	20-30
海綿蛋糕底, 2 個雞蛋	蛋糕底烤模	3		150-170*	20-30
海綿蛋糕底, 3 個雞蛋	彈簧扣烤模 (直徑 26 公分)	2		160-170*	25-35
海綿蛋糕底, 6 個雞蛋	彈簧扣烤模 (直徑 28 公分)	2		150-170*	30-50
烤盤上的蛋糕					
磅蛋糕 (含鋪料)	烤盤	3		160-180	20-40
磅蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-160	30-50
酥皮塔 (含乾鋪料)	烤盤	3		170-190	25-35
酥皮塔 (含乾鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		160-170	35-45
酥皮塔 (含多汁鋪料)	萬用烤盤	3		160-180	55-65
瑞士水果塔	萬用烤盤	3		170-190	45-55
酵母蛋糕 (含乾鋪料)	萬用烤盤	3		160-180	15-20
酵母蛋糕 (含乾鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170	20-30
酵母蛋糕 (含多汁鋪料)	萬用烤盤	3		180-200	30-40
酵母蛋糕 (含多汁鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170	45-60
* 預熱					
** 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能					

菜餚	附件／餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	持續時間 (分鐘)
辮子麵包, 辮子花環麵包	烤盤	2	☐	160-170	25-35
瑞士卷	烤盤	3	☉	180-200*	8-15
史多倫 (含 500 公克麵粉)	烤盤	2	☐	150-170	45-60
薄酥卷餅, 甜味	萬用烤盤	2	☉	170-180	50-60
薄酥卷餅, 已冷凍	萬用烤盤	3	☉	200-220	35-45
點心					
小蛋糕	烤盤	3	☐	160**	20-30
小蛋糕	烤盤	3	☉	150**	25-35
小蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150**	25-35
小蛋糕, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	140**	35-45
瑪芬	瑪芬烤盤	3	☐	170-190	15-20
瑪芬, 2 層	瑪芬烤盤	3+1	☉	160-180*	15-30
酵母點心	烤盤	3	☐	160-180	25-35
酵母點心, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-170	25-40
千層酥皮	烤盤	3	☉	170-190*	20-35
千層酥皮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	170-190*	20-45
千層酥皮, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	170-190*	20-45
千層酥皮, 扁平, 4 層	4 個烤架	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
泡芙酥皮	烤盤	3	☐	200-220	30-40
泡芙酥皮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	190-210	35-45
丹麥酥餅	烤盤	3	☉	160-180	20-30
餅乾					
奶油酥餅	烤盤	3	☐	140-150**	25-40
奶油酥餅	烤盤	3	☉	140-150**	25-40
奶油酥餅, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	140-150**	30-40
奶油酥餅, 3 層	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	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	140-160	15-30
餅乾, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	140-160	15-30
蛋白酥	烤盤	3	☉	80-90*	120-150
蛋白酥, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	80-90*	120-180
杏仁餅	烤盤	3	☉	90-110	20-40
杏仁餅, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	90-110	25-45
杏仁餅, 3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	90-110	30-45
* 預熱					
** 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能					

烘焙提示

如要知道蛋糕中間是否已經完全烤熟。	請將牙籤插入蛋糕的最高點。若牙籤抽出時沒有沾黏麵糊, 表示蛋糕已經烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度設定降低 10 °C 並延長烘焙時間。遵循食譜中指定的材料與準備程序。
蛋糕中央突起, 但邊緣塌陷。	僅在彈性蛋糕模型的底部抹油。烘焙後, 用小刀小心地將糕點脫模。
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。	麵團與麵團間必須間隔大約 2 公分。如此便可讓麵團有足夠的空間膨脹且均勻上色。
蛋糕過乾。	將溫度設定提高 10 °C, 並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果層架位置與烤具都正確, 就應該視需要提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺, 底部顏色過深。	下次請使用較高一層的位置烘焙蛋糕。

蛋糕頂部顏色過深，底部顏色過淺。	下次請使用較低一層的位置烘焙蛋糕。選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
使用烤盤或烤模烘焙的蛋糕背部顏色過深。	請將烤盤置於配件的中央，不要直接觸碰到後方內壁。
整個蛋糕顏色過深。	下次請視需要選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
蛋糕烘烤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 突出的烘焙紙會影響空氣循環。一律將烘焙紙裁切成適當大小。 請確保烤模沒有直接放在箱體後方內壁的開口前面。 烘焙小糕點時，您應該盡可能採用相似的大小與厚度。
您正使用多層進行烘焙。最上層烤盤中的成品較低層烤盤中的顏色要深。	使用多層烘焙時，請務必使用 4D 熱風。同一時間放入烤盤或烤模裡且同時開始烘焙的東西，其完成時間未必相同。
蛋糕外觀良好，但中間未完全熟透。	請以較低的溫度烘焙稍微久一點；如有必要，請稍微減少水份。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從烘焙底部。可先灑上杏仁或麵包屑，再於頂部加上配料。
將器皿倒扣時無法將蛋糕取出。	烘焙後，先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏，請再次小心地用小刀從邊緣將蛋糕脫模。請再次將蛋糕模倒扣並使用濕涼的布覆蓋數次。下次請在烤模 / 烤具上抹油並灑上麵包屑。

麵包與麵包卷

您的電器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。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用單層架烘焙

在單一層架上烘焙時，請使用下列層架位置：

- 高身烘焙食品：第 2 層
- 扁平型烘焙食品：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱模式，則可採用第 1、2、3 或第 4 層。

使用兩層進行烘焙

使用 4D 熱風。同時放入電器中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

- 萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於電器中。

烤架

將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且烘焙的點心顏色會不均。如果您想使用這些烤模 / 烤具並使用上下加熱來烘焙，請將烤模 / 烤具放入第 1 層。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地被預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

表格提供了各種麵包與麵包卷的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團/混合物的數量與濃度而定。有基於此，此表會指出設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。低溫可深度烘焙。下次您可以視需要提高設定值。

提示：使用較高的溫度並無法縮短烘焙時間。麵包或麵包卷只有外層會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘的烘焙時間。

特定食物需要預熱，詳情請參照下表。完成預熱前，請勿將食物或配件放置在箱體中。某些食物若分數個階段進行烘焙成果會最佳。這些食物已列於表中。

麵包麵團的設定數值適用於置於烤盤上的麵團與置於吐司模中的麵團兩者。

若您想依照自己的食譜烘焙，您應參照下表內類似的烘焙點心設定值。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

注意！

請勿將水倒入高溫的電器中，或在電器底部上放置裝水的烤具。溫度變化亦可能損壞搪瓷表面。

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	層架位置	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		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
雜糧麵包, 1.5公斤	萬用烤盤或蛋糕模	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麥麵包, 1公斤	萬用烤盤	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
薄餅	萬用烤盤	3		250-270	-	20-25
麵包卷						
部分熟的麵包卷或長棍麵包, 預先烘焙	萬用烤盤	3		180-200	-	10-15
新鮮麵包卷, 甜	淺烤盤	3		170-190*	-	15-20
新鮮麵包卷, 甜, 2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170*	-	20-30
新鮮麵包卷	淺烤盤	3		180-200	-	20-30
長棍麵包, 預先烘焙, 冷卻	萬用烤盤	3		180-200	-	20-30
冷凍麵包卷						
部分熟的麵包卷或長棍麵包, 預先烘焙	萬用烤盤	3		180-200	-	10-15
鹼水麵包, 分塊麵團	萬用烤盤	3		180-200	-	20-25
可頌, 分塊麵團	萬用烤盤	3		170-190	-	30-35
吐司						
吐司, 有頂部配料, 4片	烤架	3		190-210	-	10-15
吐司, 有頂部配料, 12片	烤架	3		230-250	-	10-15
吐司麵包 (請勿預熱)	烤架	5		-	3	4-6
* 預熱						

披薩、法式鹹派與鹹蛋糕

您的電器提供各種加熱模式以便您準備披薩、法式鹹派與鹹蛋糕。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。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用單層架烘焙

在單一層架上烘焙時，請使用下列層架位置：

- 高身烘焙食品：第 2 層
- 扁平型烘焙食品：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱模式，則可採用第 1、2、3 或第 4 層。

使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。同時放入電器中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

使用兩層進行烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

使用四層進行烘焙：

- 4 層烤架鋪上烘焙紙
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

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於電器中。

烤架

將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

製作配料豐富的披薩時請使用萬用烤盤。

烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且烘焙的點心顏色會不均。如果您想使用這些烤模 / 烤具並使用上下加熱來烘焙，請將烤模 / 烤具放入第1層。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地被預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

此表列出各種食物的最佳加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團/混合物的數量與濃度而定。有基於此，此表會指出設定

範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度，可令烘焙效果更均勻。下次製作時可視需求使用較高的設定。

提示: 使用較高的溫度並無法縮短烘焙時間。食物只有外部會熟，內部中心可能無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘的烘焙時間。

特定食物需要預熱，詳情請參照下表。完成預熱前，請勿將食物或配件放置在箱體中。

若您想依照自己的食譜烘焙，您應參照下表內類似的烘焙點心設定值。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 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	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
披薩					
新鮮披薩	淺烤盤	3		200-220	25-35
新鮮披薩	淺烤盤	3		200-220	25-35
新鮮披薩, 2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	35-45
新鮮披薩, 薄底	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1個	烤架	3		190-210	15-20
薄底披薩2個	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	20-25
厚底披薩, 1個	烤架	3		180-200	20-25
厚底披薩, 2個	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	20-30
披薩麵包	烤架	3		200-220	15-20
迷你披薩	萬用烤盤	3		180-200	15-20
迷你薄餅, 直徑7公分, 4層	4層烤架	5+3+2+1		180-200*	20-30
鹹蛋糕和法式鹹派					
烤模中的鹹蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑28公分)	2		170-190	55-65
法式鹹派	餡餅蛋糕模, 黑色	3		190-210	30-40
德式火焰薄餅	萬用烤盤	3		260-280*	10-15
波蘭水餃	耐熱盤	2		190-200	30-45
西班牙餡餅	萬用烤盤	3		180-190	30-45
土耳其餡餅	萬用烤盤	1		200-220*	20-30

* 預熱

點心與舒芙蕾

您的電器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。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您電器的箱體與操作模式量身打造的配件。

層架位置

請務必使用指示的層架位置。

您可以在一層使用烤模 / 器皿或萬用烤盤準備餐點。

- 烤架上的烤模 / 器皿：第2層
- 萬用烤盤：第3層

您也可以使用萬用烤盤，以隔水方式加熱舒芙蕾。若要進行上述操作，請將萬用烤盤推入第2層。

同時準備數道餐點可以節省最多百分之45的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於電器中。

烤架

將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤

小心地將萬用烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

點心與舒芙蕾	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
鹹點, 烹調的食材	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
馬鈴薯焗烤, 生食材 (深度4公分)	耐熱盤	2	☉	160-190	50-70
馬鈴薯焗烤, 生食材 (深度4公分), 2層	耐熱盤	3+1	☼	150-170	60-80
舒芙蕾	耐熱盤	2	☼	160-180*	35-45
舒芙蕾	個別模具	2	☐	170-190	65-75

禽肉

您的電器提供各種加熱模式以便您準備禽肉。設定表格提供了特定餐點的理想烹調設定。

使用烤架進行烘烤

使用烤架進行烘烤尤其適合大型禽肉或同時烹調多塊肉。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入電器中指示的層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件" 第 10 頁

根據禽肉的大小與種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛裝所有滴下的油脂。您可以使用這些肉汁製作醬料。這也會減少煙霧並確保電器維持清潔。

使用烤具烘烤

請務必使用電器適用的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

玻璃材質的烤具最為適合。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。

烹調器皿

製作點心與焗烤時使用寬淺的廚具。使用深窄的廚具烹調食物需要更多時間，且頂部顏色將較深。

建議的設定數值

表格提供了各種點心與舒芙蕾的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物數量與食譜而定。烘烤情況將因烤具的大小與烘烤物的深度而異。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。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: 使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。點心或舒芙蕾只有外層會熟，內部中心仍是生的。

設定數值適用於放入冷卻電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

若您想在烹調時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的餐點。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式:

- ☼ 4D 熱風
- ☐ 上下加熱
- ☉ 烘烤冷藏食品

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

烘烤禽肉時最好使用深的烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，箱體可以保持得相當乾淨。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放在烤架上。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

使用帶蓋烘烤器皿的禽肉也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

燒烤

燒烤時請保持電器箱門緊閉。切勿開著箱門進行燒烤。

將要燒烤的食物放在烤架上。同時，將通用烤盤放入下方至少一個隔層的位置，並將傾斜側朝向電器箱門。藉此盛裝所有滴下的油脂。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿肉塊，則肉汁會流出使其變乾。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議的設定數值

表格提供了各種禽肉的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定數值是假設將無餡料且已能進行烘烤的冷藏禽肉放入冰涼的電器內而定。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供禽肉重量預設數值的說明。如果您想要烹調重量較重的禽肉，請依每個情況使用較低的溫度。如果烹調多

個肉塊，請採用最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每個肉塊大小皆應相近。

一般而言：禽肉越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。請在約指示時間的 1/2 到 2/3 時將禽肉翻面。

提示：請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議

- 如果是鴨肉或鵝肉，請將翅膀內側去皮。如此可讓油脂流出。
- 若使用鴨胸，請在皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻面。
- 翻轉禽肉時，請確保先將胸肉或帶皮那面朝下。
- 燒烤禽肉至尾聲時，如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 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 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
雞肉						
雞肉, 1公斤	烤架	2		200-220	-	60-70
雞胸肉片, 每片150克 (燒烤)	烤架	4		-	3*	15-20
小塊雞肉, 每塊250克	烤架	3		220-230	-	30-35
冷凍雞柳條、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						
鴨肉, 2公斤	烤架	1		180-200	-	90-110
鴨胸, 每塊300克	烤架	3		230-250	-	25-30
鵝肉, 3公斤	烤架	2		160-180	-	120-150
鵝腿, 每支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
火雞胸肉, 去骨, 1公斤	加蓋器皿	2		240-260	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1公斤	烤架	2		180-200	-	80-100

* 預熱5分鐘

肉類

您的電器提供各種加熱模式以便您準備肉類。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

烘烤與燉煮

燉煮含適量油脂的瘦肉，或以培根片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保先將肉皮那面朝下。

肉塊完成後，請關閉電源並在箱內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁均勻分佈。視需求使用鋁箔紙包住肉塊。指定的烹調時間不包含建議靜置時間。

使用烤架進行烘烤

烤架上的肉類每面都香脆可口。

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。這也會減少煙霧並確保電器維持清潔。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入電器中指示的層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件" 第 10 頁

使用烤具烘烤與燉煮

使用烤具烘烤與燉煮肉類較為便利。您可以更輕鬆地將裝在烤具裡的肉塊從箱體中取出，還能在烤具裡準備醬料。

請務必使用適用於電器的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

玻璃材質的烤具最為適合。烹調後將高溫的玻璃烤具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃破裂。

若肉質較瘦，可加入一些水份來烘烤。任何一種玻璃材質的烤具，其底部液體皆應約有 1/2 公分深。

水的份量會依肉類、烤具的材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉品放在瓷釉或深色金屬烘烤盤中，加入的液體應該比玻璃烤具稍多。

烘烤時烹調用具中的蒸氣會蒸發。請視需要小心倒入更多水份。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。肉類的烹調速度會較慢且上色不足。使用較高的溫度及 / 或較長的烹調時間。

請依照製造商的指示使用烘烤用具。

不帶蓋烤具

使用深烤盤或器皿烘烤肉類。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，箱體可以保持得相當乾淨。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放在烤架上。

肉塊與蓋子之間必須至少距離 3 公分。肉品可能會脹起。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

如有需要，請先以高溫來燉煮肉塊。將水、酒、醋或類似的液體加入燉汁中。烹調用具的底部應有約 1-2 公分深的液體。

烘烤時烹調用具中的蒸氣會蒸發。請視需要小心倒入更多水份。

使用加蓋烘烤器皿烹調的肉類也可以香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

燒烤

燒烤時請保持電器箱門緊閉。切勿開著箱門進行燒烤。

將要燒烤的食物放在烤架上。同時，將通用烤盤放入下方至少一個隔層的位置，並將傾斜側朝向電器箱門。藉此盛裝所有滴下的油脂。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿肉塊，則肉汁會流出使其變乾。

在肉燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉中的水份。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議的設定數值

表格提供了肉類餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定數值適用於放入冰涼箱體內的冷藏肉品。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供有關燒烤肉類與重量預設值的資訊。若您想要烘烤沉重的肉塊，請務必使用較低的溫度。若要烘烤數個肉塊，請使用最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每個肉塊大小皆應相近。

一般而言：烘烤肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 1/2 到 2/3 時將烘烤肉塊與燒烤肉類翻面。

若您想在烘焙時遵照您其中一份食譜，您應參考類似的餐點。您可以在設定表格附加的提示中找到有關烘烤、燉煮與燒烤的額外資訊。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 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 / 烹調器皿	層架位置	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	不加蓋器皿	2		180-190	-	110-130
帶皮豬肉塊 (例如：肩部) 2公斤	烤架	2		190-200	-	130-140
豬里肌排, 1.5公斤	不加蓋器皿	2		220-230	-	70-80
豬肉片, 400克	烤架	3		220-230	-	20-25
帶骨燻豬肉, 1公斤 (添加一點水份)	加蓋器皿	2		210-230	-	70-90
豬排, 2公分厚	烤架	5		-	2	16-20
豬肉片, 3公分厚 (預熱電器5分鐘)	烤架	5		-	3*	8-12

* 預熱

** 請勿預熱

*** 切勿翻面

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
牛肉片, 五分熟, 1公斤	烤架	2		210-220	-	40-50
燉牛肉, 1.5公斤	加蓋器皿	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	3		-	3	15-20
漢堡肉, 3-4公釐厚	烤架	4		-	3	25-30
小牛肉						
小牛肉塊, 1.5公斤	不加蓋器皿	2		160-170	-	100-120
小牛膝, 1.5公斤	不加蓋器皿	2		200-210	-	100-120
小羊肉						
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1.5公斤	不加蓋器皿	2		170-190	-	50-80
帶骨羊脊肉***	烤架	2		180-190	-	40-50
羊排	烤架	3		-	3	12-16
香腸						
燒烤香腸	烤架	4		-	3	10-15
肉類菜餚						
肉塊, 1公斤	不加蓋器皿	2		170-180	-	60-70
* 預熱						
** 請勿預熱						
*** 切勿翻面						

烘烤與燉煮提示

箱體變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤用具或燒烤盤來準備食物。使用燒烤盤將能達到最佳的燒烤成果。燒烤盤可於稍後購買作為特殊配件。
烘烤的食物顏色過深而且到處都有燒焦的脆皮, 且 / 或烘烤的食物太乾。	檢查層架位置與溫度。如有需要, 下次可選擇較低的溫度並縮短烘烤時間。
脆皮太薄。	提高溫度, 或在烘烤時間快結束時短暫開啟燒烤模式。
烤肉外觀良好, 但肉汁已燒乾。	如有需要, 下次可使用較小的烘烤盤, 並多加一點水份。
烤肉外觀良好, 但肉汁太稀。	如有需要, 下次可使用較大的烘烤盤, 並少加一點水份。
肉類在燉煮期間燒焦。	烘烤盤與蓋子的大小必須剛好且能密合。 如有需要, 燉煮時可降低溫度並多加一點水份。

魚類

您的電器提供各種加熱模式以便您準備魚類。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

全魚不必翻面。將全魚以背鰭朝上的方式以立姿放入電器中。將半顆馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚的胃腔內可提供穩定性。

由於背鰭可輕鬆移除, 因此您可以辨別魚肉是否已熟透。

在烤架上進行烘烤與燒烤

將要燒烤的食物放在烤架上。同時, 將通用烤盤放入下方至少一個隔層的位置, 並將傾斜側朝向電器箱門。

根據魚的大小與種類, 請將最多 1/2 公升的水倒入萬用烤盤中。以便承接任何滴落的液體。如此可減少煙霧產生, 並保持箱體清潔。

燒烤時請保持電器箱門緊閉。切勿開著箱門進行燒烤。

燒烤時, 請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿魚肉, 則肉汁會流出使其變乾。

提示

- 加熱管會持續自動開關; 此屬正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

使用烤具烘烤與燉煮

請務必使用電器適用的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

玻璃材質的烤具最為適合。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。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。

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

不帶蓋烤具

若要烹調全魚，最好使用深的烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，箱體可以保持得相當乾淨。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放在烤架上。

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到烤具中。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

使用帶蓋烘烤器皿的魚肉也可變得香脆可口。若要如其所述，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿並設定較高的溫度。

建議的設定數值

表格提供了魚類餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的

設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時可視需求使用較高的設定。

設定數值是假設將冷藏的魚類放入冰涼的電器而定。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供有關魚類重量預設值的資訊。若您想要烘烤較重的魚類，請務必使用較低的溫度。若要烘烤數條魚，請使用最重的魚作為決定烹調時間的參考基準。每條魚大小皆應相近。

一般而言：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時將所有非立姿的魚翻面。

提示：請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果並節省最多百分之 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 / 烹調器皿	層架位置	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
魚類，冷凍						
一般魚片	加蓋器皿	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

** 將萬用烤盤置於層架位置2下方

蔬菜與配菜

本章節提供有關準備燒烤蔬菜、馬鈴薯與冷凍馬鈴薯製品的資訊。

從電器中移除未使用的配件。這將讓您得到理想的烹調效果，同時能節省能源。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用一個層位進行烹調

依照表格中的說明。

使用兩個層位進行烹調

使用4D熱風。即使同時放入烤爐中的食物，使用不同烤盤未必能同時完成烹調。

- 通用烤盤：第3層
- 淺烤盤：第1層

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於電器中。

烤架

將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

表格提供了各種餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量與組成而定。基於此原因提供了不同的設定範

圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可使著色更為均勻。下次製作時可視需求使用較高的設定。

設定數值適用於放入冷卻電器內的餐點。如果您預熱蒸烤爐，則可以縮減數分鐘指示的烹調時間。

若您想在烹調時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的餐點。

餐點	配件	層架位置	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
馬鈴薯						
烤馬鈴薯，切半	萬用烤盤	3	☉	160-180	-	45-60
冷凍馬鈴薯製品						
馬鈴薯煎餅	萬用烤盤	3	☉	200-220	-	25-35
馬鈴薯口袋餅，填料	萬用烤盤	3	☉	190-210	-	20-30
炸肉餅	萬用烤盤	3	☉	200-220	-	25-35
薯條	萬用烤盤	3	☉	190-210	-	25-35
薯條，2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	190-210	-	30-40

優格

您可以使用電器來自製優格。

製作 優格

將配件及掛座取出 烤箱。烤箱必須淨空。運轉期間請勿打開 機門。

- 1公升鮮奶（含脂率3.5%）在爐上加熱至90 °C 後讓它冷卻至40 °C。

使用的加熱模式:

- ☉ 4D 熱風
- ☐ 全面燒烤
- ☉ 烘烤冷藏食品

若是保久乳，只需直接加溫熱至40 °C即可。

2. 拌入150 g優格（冷藏溫度）。
3. 倒入瓷標或小玻璃瓶，然後蓋上保鮮膜。
4. 將瓷杯或玻璃瓶 放到烤箱底部，然後依照表格進行設定。
5. 製作完成後 請將優格放入冰箱降溫冷藏。

使用的加熱模式:

- ☉ 4D 熱風

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
優格	個別模具	箱體底板	☉	40-45	8-9

環保加熱模式

「環保式熱風」及「環保式上 / 下火」是十分溫和、適合烹調魚類肉類或西點烘焙 的智慧型加熱模式。本機可隨選調控送入烤箱的功率。食材將分階段利用餘溫進行烹煮。因此，這種處理方式 更為溫和、少有過焦情形。根據您所選用的烹調方式及食材而定，也可達到節能的功效。烹調時若您若提前打開機門 或做了預熱動作，便無法再達到原本應有的效果。

僅可使用這台裝置的原廠配件。它的設計百分之百配合烤箱及所有操作模式。將不需用到的配件從烤箱中取出。

請將處理好的食材放入在 未預熱的空烤箱內。在環保式熱風下，請選擇 介於125 - 275 °C之間的任一溫度；在環保式上 / 下火下，請選擇介於150 - 250 °C 之間的任一溫度。烹煮期間，機門應全程保持關閉狀態。請您僅放入 單層食材進行烹調。

「環保式熱風」加熱模式是用來 計算炫風模式的耗能 並確認能源效率等級。「環保式上 / 下火」加熱模式是用來計算 傳統模式的耗能。

熱風節能加熱用來決定節能效率等級。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於電器中。

烤架

將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烤模與烤具

深色的金屬烤模最為合適。這能讓您節能多達 35%。

不鏽鋼或鋁製烤具會像鏡子般反射熱能。瓷釉、耐熱玻璃或壓鑄鍍鋁等非反射性烤具較為合適。

鍍錫烤模、陶質器皿或玻璃器皿會延長烘焙時間，且使蛋糕上色不均。

烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

您可以在這裡找到各類餐點的規格。溫度與烘焙時間視麵團的數量與成分而定。因此我們提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可使著色更為均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示: 採用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。蛋糕或小麵包只有外層煮熟，但中心卻無法完全烘焙熟透。

使用的加熱模式:

-  節能式熱風
-  節能式上下加熱

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	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	圓形烤模 / 蛋糕模	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	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	2		160-170	30-45
水果蛋糕, 6顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 (直徑28公分)	2		150-160	50-60
磅蛋糕, 添加酵母	環形蛋糕烤模	2		150-170	50-70
烤盤上的糕點					
頂部配料乾燥的海綿蛋糕	淺烤盤	3		150-170	25-40
頂部配料乾燥的鹹酥皮塔	淺烤盤	3		170-180	25-35
瑞士卷	淺烤盤	3		180-190	15-20
麻花麵包、薩瓦琳	淺烤盤	3		160-170	25-35
頂部配料乾燥的酵母蛋糕	淺烤盤	3		160-180	15-20
小糕點					
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	2		160-180	15-25
小蛋糕	淺烤盤	3		150-160	25-35
泡芙酥皮點心	淺烤盤	3		170-190	20-35
酥皮點心	淺烤盤	3		200-220	35-45
餅乾	淺烤盤	3		140-160	15-30
擠花餅乾	淺烤盤	3		140-150	25-35
小酵母蛋糕	淺烤盤	3		160-180	25-35
麵包和麵包卷					
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	淺烤盤	3		170-190	15-20
新鮮麵包卷	淺烤盤	3		180-200	20-30
肉類					
去皮豬肉塊 (例如: 頸部) 1.5公斤	不加蓋器皿	2		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5公斤	加蓋器皿	2		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5公斤	不加蓋器皿	2		170-180	110-130
魚類					
全魚, 燉煮, 300克 (例如: 鱒魚)	加蓋器皿	2		190-210	25-35
全魚, 燉煮, 1.5公斤 (例如: 鮭魚)	加蓋器皿	2		190-210	45-55
一般魚片, 燉煮	加蓋器皿	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，例如油炸薯片、切片麵包、麵包卷、麵包或精緻烘焙食品（餅乾、薑餅、香料餅乾）。

減少丙烯醯胺的提示

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，丙烯醯胺含量較少。
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產生。
烤薯片	在淺烤盤上平均地鋪上單層薯片。烤盤上一次至少放入 400 公克薯片，以免薯片太乾。

低溫烹調 / 慢煮

低溫烘烤是以低溫長時間烹調食物的方法。因此，又稱為「低溫烹調」。

低溫烹調/慢煮適用於各種想要烹調至「七分熟」的高級肉品（例如，牛肉的細嫩部位、小牛肉、豬肉、羊肉或禽肉）。肉質會保持多汁嫩滑。

因為低溫烹調/慢煮的肉類非常容易保溫，因此這種烹調方式能讓餐點的安排極有彈性。烹調時，您不需翻動肉品。請將電器箱門保持關閉，以維持均勻的烹調環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的去骨肉類。仔細剔除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在低溫烹調/慢煮時發出強烈氣味。此外還可使用調味過或醃漬過的肉類。請勿使用解凍肉類。

否則肉品很容易在低溫烹調/慢煮後立即綻開。其間無需靜置。由於方法獨特，肉塊仍會保持粉紅色澤，但並非生肉或未熟。

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

使用淺式烤具，例如玻璃 / 瓷製餐盤。將烤具放入箱體內預熱。

不帶蓋烤具一律放置於烤架的第 2 層。

如需有關低溫烹調/慢煮的詳細資訊，請參閱設定列表的附加提示。

本電器有「低溫烘烤」加熱模式。請務必待電器完全冷卻後再開始作業。烤具放入箱體後，請先暖機約 15 分鐘。

將肉類放於極高溫的加熱板上，各面（包括末端）均加熱足夠時間。然後立刻放入預熱過的烤具。再次將裝有肉類的烤具放入箱體中，以低溫烘烤慢慢烹調。

建議的設定數值

低溫烹調/慢煮的溫度與烹調時間取決於肉塊的大小、厚度和品質。因此我們提供了不同的設定範圍。

使用的加熱模式：

-  低溫烹調/慢煮

菜式	烹飪用具	層架位置	加熱功能	加熱時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
禽肉						
鴨胸肉，三分熟，各 300 公克	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	90*	45-60
雞胸肉片，各 200 公克，全熟	烹飪用具，不加蓋	2		4	120*	45-60
火雞胸肉，去骨，1 公斤，全熟	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	120*	110-130
豬肉						
里肌豬排，5-6 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	130-180
豬肉片，整塊	烹飪用具，不加蓋	2		4-6	80*	45-70
牛肉						
整塊牛肉（牛臀肉），6-7 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	100*	150-180
牛肉片，1 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		4-6	80*	90-120
沙朗牛排，5-6 公分厚	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	120-180
牛柳/牛臀肉排，4 公分厚	烹飪用具，不加蓋	2		4	80*	30-60
小牛肉						
小牛肉塊，4-5 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	80-140
小牛肉塊，7-10 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	140-200

* 預熱

菜式	烹飪用具	層架位置	加熱功能	加熱時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
小牛肉片, 整塊, 800 公克	烹飪用具, 不加蓋	2		4-6	80*	70-120
小牛柳, 4 公分厚	烹飪用具, 不加蓋	2		4	80*	30-50
小羊肉						
羊脊肉, 無骨, 各 200 公克	烹飪用具, 不加蓋	2		4	80*	30-45
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1 公斤, 捆綁	烹飪用具, 不加蓋	2		6-8	95*	120-180

* 預熱

低溫烘烤提示

低溫烘烤鴨胸。	將冷鴨胸肉放入平底鍋中, 先煎帶皮那面。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。	因此烤好的肉不致太快變涼, 請將餐盤溫熱並佐以高溫醬料。

烘乾

使用4D熱風對食物的乾燥效果絕佳。使用這種方式保存, 食物風味會因脫水而濃縮。

只能使用未損壞的水果、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。

刨削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾刨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。

使用下列層架位置進行乾果製作:

- 1個烤架: 第3層
- 2塊烤架: 第3+1層

將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。脫水後, 請立即從紙上移去脫水的食物。

建議的設定數值

您可以在列表中找到各種食物的乾果製作設定。溫度與烹調時間視待乾果製作的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物脫水的時間越長, 保存效果越佳。切片越薄, 乾果製作程序越快且乾果製作後的食物風味更佳。基於此原因提供了不同的設定範圍。

如想乾果製作其他食物, 請參考列表中類似食物的做法。

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公釐厚, 每層烤架200克)	1-2個烤架		80	5-9
核果 (李子)	1-2個烤架		80	8-10
根莖類蔬菜 (例如: 胡蘿蔔), 刨削, 汆燙	1-2個烤架		80	5-8
切片蘑菇	1-2個烤架		60	6-9
藥草, 洗淨	1-2個烤架		60	2-6

保存

您可以使用電器來保存水果與蔬菜。

警告 – 受傷風險!

若食物的保存方式錯誤, 保存罐可能爆裂。請遵循指示進行保存。

罐子

請務必使用乾淨未破損的保存罐。並使用耐熱、乾淨未損壞的橡皮筋。預先檢查夾子與鉗子。

每次保存過程, 都請使用大小相同且盛裝相同食物的保存罐。在爐腔中, 您一次最多可以處理 6 只 ½ 1 或 1 ½ - 公升的保存罐。請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

保存過程中, 爐腔中的保存罐 不可互相接觸。

準備 水果與蔬菜

請務必使用狀況良好的 水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

根據水果與蔬菜種類削皮、去核及分切, 然後裝進保存罐中, 高度大約至邊緣下方 2 公分處 為止。

水果

將水果與脫脂熱糖液 裝入保存罐中 (1 公升的罐子需約 400 毫升糖液)。1 公升的水:

- 甜水果需約 250 克糖
- 酸水果需約 500 克糖

蔬菜

將蔬菜與滾燙的熱水 裝入保存罐中。

擦拭罐口, 務必使其保持清潔。將濕的橡皮筋及蓋子放在各個罐子上。用鉗子密封罐子。將罐子放入萬用烤盤中 避免它們相互碰觸。將 500 毫升的熱水 (約 80 °C) 倒入萬用烤盤中。採用列表指示的 設定。

結束 保存程序

水果

不久之後，每隔片刻便會形成小氣泡。一旦所有保存罐都在冒泡時，就關閉電器電源。所指示的冷卻時間結束後，請將罐子從爐腔中取出。

蔬菜

不久之後，每隔片刻便會形成小氣泡。一旦所有保存罐都開始冒泡後，請根據列表指示，將溫度降低至 120 °C 並讓罐子在緊閉的爐腔中持續冒泡。這段時間過後，請關閉電器電源，並根據列表所示時間善用餘熱。

保存程序完成後，將罐子從爐腔中取出 放在乾淨的布上。請勿將這些熱罐子 放在冰冷或潮濕表面上，否則可能導致

罐子碎裂。蓋住保存罐以免它們 乾掉。待罐子冷卻後，才可移除鉗子。

建議的 設定數值

設定列表所示的時間，是保存水果與蔬菜的平均值。可能會因室溫、罐子數量、份量、熱度與罐中內容物的品質 而有所影響。規格是以 1 公升左右的圓罐為基礎。關閉電器電源或變更烹調模式前，請確認 罐內物有無正常冒泡。大約 30-60 分鐘後即會開始冒泡。

使用的加熱模式：

- ☼ 4D 熱風

保存	烹飪用具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜，例如紅蘿蔔	1 公升 保存罐	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				120	開始冒泡時：30-40
				-	餘熱：30
蔬菜，例如小黃瓜	1 公升 保存罐	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：30
帶核水果，例如櫻桃、西洋李	1 公升 保存罐	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：35
梨果類，例如蘋果、草莓	1 公升 保存罐	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：25

麵團發酵

在微波燒烤爐中進行麵團發酵較在室溫下快速。使用上 / 下加熱方式。請務必待爐腔完全冷卻後再開始操作。

請務必讓麵團發酵兩次。第1次與第2次發酵過程（麵團發酵與最後一次發酵），都應依照設定表格的說明。

麵團發酵

使用表格所示的設定並加熱微波燒烤爐。將裝著麵團的碗放在爐架上。

發酵期間請勿開啟電器機門，否則水份會流失。以濕布蓋住麵團。

最後一次發酵

將待烘焙的麵團放入電器內表格所示的層架位置。

如要預熱烤爐，請在電器外溫暖的地方進行最後一次發酵。

建議的設定數值

溫度與發酵時間需視成份的種類和份量而定。因此列表中的數值僅為平均值。

使用的加熱模式：

- ☐ 上下加熱

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，輕型	碗	2	☐	麵團發酵	35-40	25-30
	淺烤盤	2	☐	最後一次發酵	35-40	10-20
發酵麵團，沉重紮實	碗	2	☐	麵團發酵	35-40	20-40
	淺烤盤	2	☐	最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

解凍加熱模式適用於解凍 冷藏水果、蔬菜與烘焙食品。禽類、肉類與魚類應在冰箱裡解凍 較為理想。

解凍時 請使用下列層架位置：

- 1 層烤架：第 2 層
- 2 層烤架：第 3 及第 1 層

建議的 設定數值

表格中的時間為平均值。需視乎食物的品質、冷凍溫度 (-18 °C) 和成份而定。提供了不同的時間範圍。請先設定較低的時間，再視需要 延長時間。

建議：扁平狀或分小包的冷凍食物 會比塊狀的冷凍食物較快解凍。

移除冷凍食物的包裝後，將其放入合適的烹飪用具內再放到烤網架上。

攪拌食物或在期間翻動一兩次。較大塊的食物應翻動數次。有時候可將食物分開，或是從爐腔中取出已經解凍的食物。

再次將解凍的食物靜置在電源關閉的電器中 10 到 30 分鐘，讓溫度達到平衡。

使用的加熱模式：

- 解凍

菜餚	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包, 圓麵包					
一般麵包及 圓麵包	淺烤盤	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
蛋糕					
濕潤型蛋糕	淺烤盤	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
乾燥型蛋糕	淺烤盤	2	<input checked="" type="checkbox"/>	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。這樣可以避免凝結產生，而且不必清潔爐腔。

餐點保溫時間請勿超過兩小時。請注意某些料理在保溫期間仍可能繼續烹調。必要時，請覆蓋菜餚。

料理測試

本表供測試機構進行電器測試使用。

符合EN 60350-1規範。

烘焙

同一時間放入烤盤或烤模裡且同時開始烘焙的東西，其完成時間未必相同。

使用兩層烘焙時的層架位置：

- 萬用烤盤：第 3 層
淺烤盤：第 1 層
- 放在烤架上的烤模 / 烤具
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

使用三層烘焙時的層架位置：

- 淺烤盤：第 5 層
- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

蘋果派

使用一層烘焙夾心蘋果派：將數個深色的彈簧式蛋糕烤模對角排列。

以兩層來烘焙夾心蘋果派：將深色的彈簧式蛋糕烤模以相互垂直的方式疊放。

鍍錫彈簧式蛋糕烤模：使用一層並以上 / 下加熱模式進行烘焙。將彈簧式蛋糕烤模放在萬用烤盤上，而非直接放在烤架上。

熱水海綿蛋糕

使用兩層烘焙熱水海綿蛋糕：在烤架上以交錯方式垂直堆疊彈簧式蛋糕烤模。

提示

- 設定值適用於在室溫箱體內烹調的餐點。
- 請注意表格提供的預熱資訊。在非快速加熱下，設定值便會生效。
- 若要烘焙，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	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙					
酥皮麵包	淺烤盤	3		140-150*	25-40
酥皮麵包	淺烤盤	3		140-150*	25-40
酥皮麵包, 2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-150*	30-40
酥皮麵包, 3層	淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140*	35-55
小蛋糕	淺烤盤	3		160*	20-30
小蛋糕	淺烤盤	3		150*	25-35
小蛋糕, 2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150*	25-35
小蛋糕, 3層	淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		140*	35-45
脫脂海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	2		160-170**	25-35
脫脂海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	2		160-170**	30-40
脫脂海綿蛋糕, 2層	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	3+1		150-170**	30-50
蘋果派	2個黑色烤盤 (直徑20公分)	2		170-180	60-80
蘋果派	2個黑色烤盤 (直徑20公分)	2		180-200	60-80
蘋果派, 2層	2個黑色烤盤 (直徑20公分)	3+1		170-190	70-90
* 預熱5分鐘，切勿使用快速加熱功能					
** 預熱，不使用快速加熱功能					

燒烤

同時放入萬用烤盤。藉此盛裝滴下的汁液並維持電器清潔。

使用的加熱模式：

-  全面燒烤

菜餚	配件	層架位置	加熱模式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
吐司麵包*	烤架	5		3	4-6
牛肉漢堡, 12 個**	烤架	4		3	25-30
** 請勿預熱					
** 總時間 2/3 過後翻面					

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Taiwan RoHS Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
內外殼 Enclosure	○	○	○	○	○	○
電路板 PCB	○	○	○	○	○	○
馬達 Motor	○	○	○	○	○	○
加熱組 Thermal Module	○	○	○	○	○	○
控制面板 Control Panel	○	○	○	○	○	○
電源線 Power Cord Plug	○	○	○	○	○	○
<p>備考 1 : “超出0.1 wt %” 及 “超出0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.</p> <p>備考 2 : “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.</p> <p>備考 3 : “-” 係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.</p>						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com

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

0800-368-888

www.bosch-home.com.tw



9001058738
980130