

嵌入式烤箱  
HBA23B2.0K



**BOSCH**

[zh-tw] 說明手冊



# 目錄

重要安全資訊 .....	4	建議的烹調時間 .....	16
損壞原因 .....	5	糕點與酥皮點心 .....	16
烤箱簡介 .....	6	烘焙提示 .....	18
控制面板 .....	6	肉品、禽肉、魚類 .....	19
按鈕與顯示 .....	6	烘烤與燒烤提示 .....	21
功能旋鈕 .....	6	烘烤、焗烤、烤沾醬吐司 .....	21
溫度旋鈕 .....	6	便利速食 .....	22
烤箱 .....	7	特殊料理 .....	23
配件 .....	7	解凍 .....	23
安裝配件 .....	7	脫水 .....	23
選購配件 .....	7	保存 .....	23
售後服務產品 .....	9	食材內的丙烯醯胺 .....	24
首次使用前 .....	9	料理測試 .....	25
設定時鐘 .....	9	烘焙 .....	25
加熱烤箱 .....	9	燒烤 .....	25
清潔配件 .....	9		
設定烤箱 .....	9		
加熱型態與溫度 .....	9		
快速加熱 .....	10		
設定時間 - 設定選項 .....	10		
計時器 .....	10		
烹調時間 .....	10		
結束時間 .....	11		
時鐘 .....	11		
兒童安全鎖 .....	11		
變更基本設定 .....	12		
保養與清潔 .....	12		
清潔劑 .....	12		
卸除與重新安裝烤架 .....	13		
將加熱管向下扳 .....	13		
卸除與安裝烤箱箱門 .....	13		
卸除與安裝箱門嵌板 .....	14		
疑難排解 .....	15		
故障一覽表 .....	15		
更換烤箱頂部照明的燈泡 .....	15		
玻璃蓋 .....	15		
售後服務 .....	15		
產品編號及生產編號 .....	15		
能源及環保提示 .....	16		
節能 .....	16		
符合環保規定的廢棄處理 .....	16		

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱  
[www.bosch-home.com.tw](http://www.bosch-home.com.tw)

## ⚠ 重要安全資訊

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，請勿連接本產品。

僅經過認證的專業人員才可在不使用插頭下安裝本產品。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、智能與知覺不適或殘障人士及欠缺使用本烤箱經驗和知識者，需於有成人在旁監督或已學習如何安全使用並明瞭危險後，才可使用本產品。

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。

烤箱烤箱內的配件必須正確放置。請參閱說明手冊中的「配件說明」

### 火災風險！

- 將易燃物品放在烤箱中可能會起火。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。
- 烤箱箱門打開時，會有熱氣湧出。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。

### 燙傷風險！

- 本產品會產生高熱。請勿觸碰烤箱內壁或加熱元件。請務必讓烤箱冷卻。兒童應保持安全距離。
- 配件與耐熱器皿會變得很燙。將配件或耐熱器皿從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品。請僅使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開箱門。

### 燙傷風險！

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常高溫。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 當開啟箱門時，可能會有高溫水蒸汽溢出。請小心打開箱門。兒童應保持安全距離。
- 在高溫烤箱內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。絕對不要將水倒入高溫的烤箱中。

## 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。

## 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。烤箱如有故障，請拔掉烤箱插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡客服中心。
- 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。
- 更換烤箱燈泡時，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。

## 損壞原因

### 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，令瓷釉器皿受損。
- 高溫烤箱中的水分：烤箱處於高溫狀態時，請勿將水倒入烤箱中，否則將產生水蒸汽。溫度變化亦可能損壞瓷釉器皿。
- 濕潤的食物：烤箱箱門關上時，請勿將濕潤的食物長時間放在烤箱中，以免損壞瓷釉器皿。
- 果汁：由於水果派水分較多，烘焙時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。如果可能的話，請使用較深的萬用烤盤。
- 打開箱門，讓冷卻烤箱：請在箱門關閉的情況下讓烤箱冷卻。即使箱門只打開些微縫隙，與前方面板相鄰的組件在一段時間後仍可能會損壞。
- 箱門密封條太髒：若箱門密封條太髒，運作時箱門將無法緊閉。這會造成烤箱前方附近的組件損壞。請保持密封條清潔。
- 將烤箱箱門當作座椅、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，關上烤箱箱門時就可能刮傷箱門面板。務必將配件儘可能推入烤箱之中。
- 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。

# 烤箱簡介

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

## 控制面板

下圖是控制面板的總覽。所有符號不會同時出現在顯示面板，詳細內容視乎烤箱型號不同。



### 控制旋鈕

旋鈕本身也是按鈕。讓要鎖住或彈起旋鈕，請將控制旋鈕按下至關機位置。

### 按鈕

感應器位於每一個按鈕下方。無需強力按下按鈕。僅需觸碰對應的符號。

### 按鈕與顯示

按鈕可用於設定附加功能。您可以在顯示面板上讀取所設定的值。

按鈕	使用
快速加熱	快速加熱烤箱
時間設定選項	選擇計時器 、烹調時間 、結束時間 ，以及時鐘 。
兒童安全鎖	鎖定與解鎖烤箱功能。
- 下調	減少設定值。
+ 上調	增加設定值。

所選取的時間設定選項將以 [ ] 圈著相對應的符號。例外：僅在變更時間時，亮起 符號。

### 功能旋鈕

使用功能旋鈕設定所要的加熱類型。

設定	使用
關機位置	烤箱關閉。
3D 立體旋風 *	適合同時為一至三層的糕點與酥皮點心加熱。風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往烤箱各處。

\* 加熱方式節能效率符合 EN 50304 規範。

設定	使用
上 / 下火烘烤	第一層適用於糕點、烘烤食品與帶骨瘦肉塊（例如牛肉或野味）。由上往下或由下往上均勻加熱。
旋風 + 上火烘烤	適合為烤肉、禽肉及整條魚加熱。烘烤元件與風扇將會交替操作。風扇可讓熱風在菜餚之間流動。
大面積燒烤	適合燒烤肉排、香腸、麵包和魚排。燒烤加熱元件下方的區域會變得很燙。
單獨下火	適用於保存、受熱均勻，以及最後燒烤階段。可以從底部散發熱力。
烤箱照明	開啟烤箱照明。

\* 加熱方式節能效率符合 EN 50304 規範。

設定功能時，烤箱內的照明將會開啟。

### 溫度旋鈕

使用溫度旋鈕設定溫度或燒烤設定。

設定	意思
關機位置	烤箱無法加熱。
50-270 溫度範圍	烤箱內的溫度單位為 °C。
I, II, III 燒烤溫度設定	「大面積燒烤 」的燒烤溫度設定。 I = 設定 1, 低 II = 設定 2, 中 III = 設定 3, 高

烤箱加熱時，顯示幕上的 符號會亮起。當加熱暫停時會熄滅。

## 烤箱

烤箱照明位於烤箱中。冷卻風扇可防止烤箱過熱。

### 烤箱照明

運作時，烤箱中的烤箱照明會亮起。☒ 功能旋鈕可用來打開照明無需加熱烤箱。

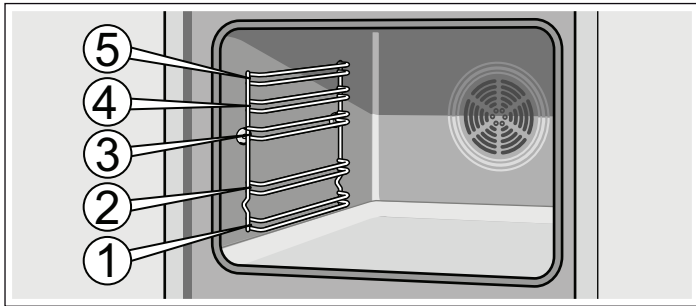
## 配件

本產品所附配件可用於製作各式餐點。請務必注意每次均在烤箱中安裝正確的配件。(隨付配件可能會因機型/國家而異)

同時也有一系列的選購配件，讓你能做出最美味的料理或簡化烹調的作業。

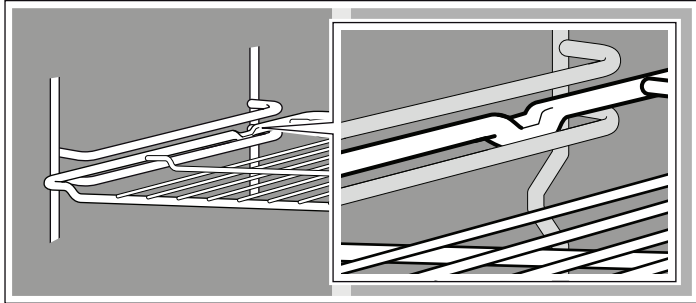
### 安裝配件

配件可分別安裝於烤箱內的 5 個隔層中。請務必將配件放入到最深的位置，以免碰觸到箱門面板。



把配件向外拉出約一半時將會自動卡住。這令碟盤器皿可以更易取出。

將配件划入烤箱時，請確保後方有凹槽。如此才能正確將其卡至定位。



### 散熱風扇

冷卻風扇會依需要開關。熱氣會從箱門上方散出。注意：請勿蓋住散熱槽。否則烤箱會過熱。

為讓烤箱在運作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

**提示：**配件在高溫下可能會變形。冷卻後會回復原形。不會影響其運作。

你可以在我們的客戶服務中心訂購配件。請指定 HEZ 編號。



#### 烤架

可用於放耐熱器皿、蛋糕模、排骨、燒烤與結凍的食物。

將開口端朝向烤箱箱門並將彎曲處向下。把烤架放入。



#### 淺烤盤

可用於放糕點與餅乾。

以斜邊朝烤箱箱門的方式將烤盤滑入。



#### 萬用烤盤

適用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤食品。也可在使用烤架直接燒烤時放在烤架下方盛裝滴下的油脂。

以斜邊朝烤箱箱門的方式將萬用烤盤滑入。

### 選購配件

可向客戶服務洽詢選購配件。我們的產品目錄和網上都有完整的烤箱產品系列。選購配件以及線上購物品項會因國家不同而異。若需詳細資訊，請查看產品目錄。

選購配件並非適用所有產品。購買時，請提供產品的完整識別碼 (E no.)。

選購配件	HEZ 編號	使用
烤架	HEZ334000	適用於烤箱器皿、蛋糕碟、帶骨肉塊、燒烤食品與冷凍肉類。
淺烤盤	HEZ331003	可用於糕點與餅乾。 將傾斜端朝向烤箱箱門把烤盤推入烤箱中。
萬用烤盤	HEZ332003	可用於濕潤的糕點、烘焙、冷凍肉類與大型帶骨肉類。也可在使用烤架直接燒烤時放在烤架下方盛裝滴下的油脂。 以斜邊朝烤箱箱門的方式將萬用烤盤滑入。
內置網架	HEZ324000	適用烘烤。請僅放在萬用烤盤內。可確保收集油滴

選購配件	HEZ 編號	使用
兩片式燒烤盤	HEZ325000	可放置於烤架用來燒烤，或做為防濺罩以免烤箱過髒。僅能在萬用烤盤使用燒烤盤。 使用燒烤盤進行燒烤：僅使用隔層位置 1、2 以及 3。 做為防濺罩：將燒烤盤放入萬用烤盤，放置於烤架下方。
披薩烤盤	HEZ317000	適用於披薩、冷凍食品或大塊圓形蛋糕。您可以用披薩盤取代萬用烤盤。請將烤盤放置於烤架上方，並依照表格中的指示操作。
烘焙石	HEZ327000	烘焙石適用於自製麵包、麵包卷以及脆皮披薩。烘焙石必須預熱至建議溫度。
淺烤盤，不粘型	HEZ331011	能順利從烤盤中取出餅乾與糕點。將傾斜端朝向烤箱箱門把烤盤推入烤箱中。
萬用烤盤，不粘型	HEZ332011	能順利從萬用烤盤中取出濕潤的糕點、烘烤食物、酥皮點心、冷凍肉類與排骨肉類。以斜邊朝烤箱箱門的方式將萬用烤盤滑入。
特深烤盤組	HEZ333003	適用於大量食材。
烤盤上蓋	HEZ333001	蓋子可將 Profi 超深烤盤變成 Profi 烘烤盤。
玻璃烘烤盤	HEZ915001	玻璃烘烤盤適用於烤箱燉煮或烘烤之菜餚。適用於自動程序或自動燒烤。
滑軌架		
2 層	HEZ338250	安裝在 2 與 3 號位置的抽取式軌道可讓你完全抽出配件。
3 層	HEZ338352	安裝在 1、2 與 3 號位置的抽取式軌道可讓你完全抽出配件。 3 層抽取式不適用搭載旋轉烤叉的烤箱。
3 層完全抽取式裝置	HEZ338356	安裝在 1、2 與 3 號位置的抽取式軌道可讓你完全抽出配件。 3 層抽取式不適用搭載旋轉烤叉的烤箱。
具有中止功能的 3 層完全滑軌架裝置	HEZ338357	安裝在 1、2 與 3 號位置的抽取式軌道可讓你完全抽出配件。抽取式軌道定位鎖定可讓你輕易將配件放置頂部。 具有中止功能的 3 層完全抽取式裝置不適用搭載旋轉烤叉的烤箱。
自動清潔壁面側邊		
具備烤箱照明的烤箱	HEZ339020	你可以替換側面壁面，烤箱運作時會自動清潔。
具備烤箱照明與自動燒烤的烤箱	HEZ339020	你可以替換側面壁面，烤箱運作時會自動清潔。
自動清潔烤箱壁面頂部與側邊		
具備烤箱照明與掛勾式烘烤元件的烤箱	HEZ329020	你可以替換頂部與側面壁面，烤箱運作時會自動清潔。
具備兩組烤箱照明與掛勾式烘烤元件的烤箱	HEZ329022	你可以替換頂部與側面壁面，烤箱運作時會自動清潔。
具備烤箱照明、掛勾式烘烤元件以及食物探針的烤箱	HEZ329027	你可以替換頂部與側面壁面，烤箱運作時會自動清潔。
蒸煮濾網	HEZ329000	你可以替換至烤箱。蒸煮濾網會過濾排氣中的油脂粒子，進而減少異味。 僅限於產品編號第二位數為 6、7 或 8 的烤箱。(例如：HBA38B750)
系統蒸籠	HEZ24D300	可妥善準備蔬菜與魚類。



## 售後服務產品

您可以在我們的客戶服務中心洽詢，獲得合適的產品維護、清潔與配件。請指定相關產品編號。

不銹鋼表面清潔布	產品編號 311134	減少大量污漬。使用特殊油質以有效保養烤箱的不銹鋼表面。
烤箱與烤盤清潔劑	產品編號 463582	清潔烤箱。清潔劑無味。
蜂巢式超細纖維布	產品編號 460770	特別適用於清潔敏感表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不銹鋼或鋁質。它能一次過清除液體和油漬。
門鎖	產品編號 612594	預防兒童開啟烤箱箱門。箱門門鎖位置因烤箱而異。請參閱門鎖的補充資料表。

## 首次使用前

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

### 設定時鐘

在連接烤箱後，顯示上會亮起 ⌚ 標示與三個零。設定時鐘。

1. 按下 ⌚ 按鈕。  
顯示幕上顯示「12:00」。時間標示亮起，括號包圍 ⌚。
2. 使用 + 或 - 按鈕變更時鐘設定。  
數秒後，便會採用設定後的時間。

### 加熱烤箱

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

在烤箱啟動時請保持廚房空氣流通。

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

### 清潔配件

在初次使用配件前，請用熱的肥皂水及軟布將其徹底清潔。

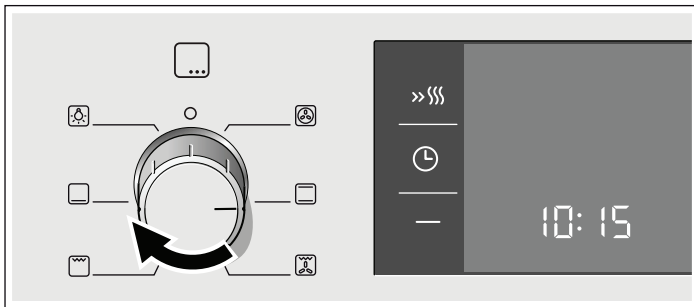
## 設定烤箱

有多種設定烤箱的方式。這裡將說明如何選擇想要的加熱型態以及溫度或燒烤設定。您可選擇烤箱烹調時間與結束時間。請參閱「設定時間 - 設定選項」一節

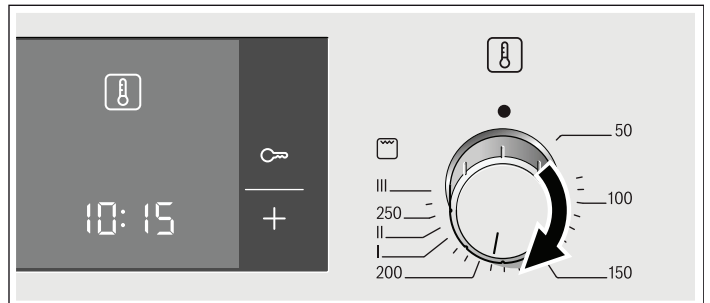
### 加熱方式與溫度

圖片範例：上 / 下火烘烤，190 °C。

1. 使用功能旋鈕設定加熱型態。



2. 使用溫度旋鈕以設定溫度或燒烤設定。



烤箱會開始加熱。

### 關閉烤箱

將功能旋鈕轉至關閉位置。

### 變更設定

你隨時可以使用個別旋鈕，以變更加熱類型和溫度，或是燒烤設定。

## 快速加熱

使用快速加熱，烤箱會較快達到設定的溫度。

請僅在選擇 100 °C 以上的溫度時使用快速加熱。適合加熱方式為：

- 3D 立體旋風
- 上/下火烘烤

若要確保烹調成果均勻，請勿在快速加熱完成前將食物放入烤箱中。

1. 設定加熱方式與溫度。

2. 按下 >> 按鈕。

顯示幕上的 >> 符號會亮起。烤箱會開始加熱。

### 快速加熱程序完成

發出訊號聲響。顯示面板上的 >> 符號消失 將料理放置烤箱。

### 取消快速加熱

按下 >> 按鈕。顯示面板上的 >> 符號消失。

## 設定時間 - 設定選項

烤箱有不同的時間設定選項。您可以使用 ⏸ 按鈕開啟功能表，並切換不同的功能。時間符號亮起時可進行設定。括號 [ ] 代表目前選取的時間設定選項。當相關時間符號包含在括號裡，可使用 + 或 - 按鈕來變更已設定的時間設定選項。

### 計時器

您可使用計時器作為廚房計時器。其可獨立於烤箱之外運作。該計時器有自己的訊號音。您可知道計時器的時間或烹調時間何時結束。

1. 按一下 ⏸ 按鈕。  
時間符號會亮起，⏸ 會被包含在括號裡。

2. 使用 + 或 - 按鈕變更計時器時間。  
+ 按鈕的預設值為 10 分鐘  
- 按鈕的預設值為 5 分鐘。

設定會在數秒後被套用。開啟定時器。[⏸] 符號會亮起，計時器開始倒數時間。其他時間符號會消失。

### 計時器持續時間結束時

發出訊號聲響。顯示幕上顯示「00:00」。使用 ⏸ 按鈕關閉計時器。

### 變更計時器時間

使用 + 或 - 按鈕來變更計時器持續時間。設定會在數秒後被套用。

### 取消計時器持續時間

使用 - 將持續時間重設為 00:00。設定會在數秒後被套用。已關閉計時器。

### 檢查時間設定

如果設定多個時間設定選項，顯示幕會亮起相關符號。可用的時間設定選項會被包含在括號裡。

要叫出 ⏸ 計時器、⏸ 烹調時間、⏸ 結束時間或 ⏸ 時鐘，重複按下 ⏸ 直到相關符號出現括號。顯示幕中顯示數秒鐘。

### 烹調時間

您可以在烤箱上設定菜餚的烹調時間。烹調時間到時，烤箱便會自動關機。所以您不用中斷其他作業來關閉烤箱。不會意外超過烹調時間超過。

圖例：將烹調時間為 45 分鐘。

1. 使用功能旋鈕來設定加熱方式。

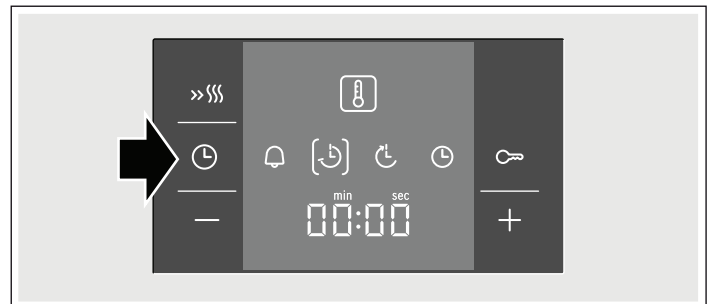
2. 使用溫度旋鈕以設定溫度或燒烤設定。

3. 按兩下 ⏸ 按鈕。

顯示幕上顯示「00:00」。時間符號亮起，括號圍住 ⏸。

4. 使用 + 或 - 按鈕設定烹調時間。

+ 按鈕預設值為 30 分鐘  
- 按鈕預設值為 10 分鐘



烤箱會在數秒後啟動。顯示幕會顯示剩餘的烹調時間，[⏸] 符號會亮起。其他時間符號會消失。

### 烹調時間已過

發出訊號聲響。烤箱停止加熱。顯示幕上顯示「00:00」。按下 ⏸ 按鈕。您可以使用 + 或 - 按鈕設定新的烹調時間。按兩下 ⏸ 按鈕並將功能旋鈕轉至關閉位置。烤箱關閉。

### 變更烹調時間

使用 + 或 - 按鈕變更烹調時間。設定會在數秒後被套用。如果已設定計時器，先按下 ⏸ 按鈕。

### 取消烹調時間

使用 - 按鈕將烹調時間設定為 00:00。設定會在數秒後被套用。已取消烹調時間。如果已設定計時器，先按下 ⏸ 按鈕。

## 檢查時間設定

如果設定多個時間設定選項，顯示幕會亮起相關符號。可用的時間設定選項會被包含在括號裡。

要叫出 ⏰ 計時器、🕒 烹調時間、🕒 結束時間或 🕒 時鐘，重複按下 🕒 按鈕直到相關符號出現括號。顯示幕中顯示數秒鐘。

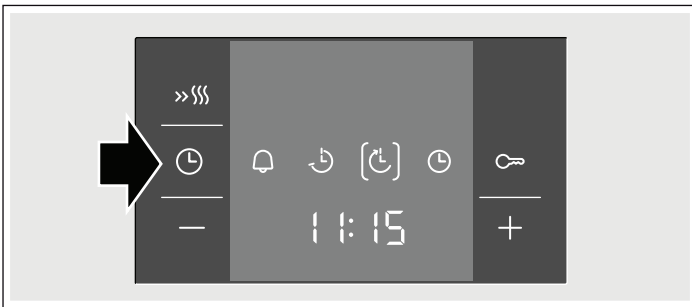
## 結束時間

您可以變更時間，設定菜餚完成烹調的時間。烤箱會自動啟動並於設定的時間內完成。例如，您可以在早上將菜餚放入烤箱並設定烹調時間，讓菜餚於午餐時間烹調完成。

請確保不要把食物留在烤箱內過久，以免食物腐壞。

圖例：目前時間 10:30 設定的烹調時間為 45 分鐘，菜餚應在 12:30 時完成。

1. 調整功能旋鈕。
2. 設定溫度旋鈕。
3. 按兩下 🕒 按鈕。
4. 使用 + 或 - 按鈕設定烹調時間。
5. 按下 🕒 按鈕。  
🕒 被包含在括號裡。將顯示菜餚完成時間。



6. 使用 + 或 - 按鈕設定較晚的結束時間。



幾秒後，烤箱會套用設定並切換至待機位置。菜餚的完成時間顯示在顯示幕中，🕒 符號會被包含在括號裡。🕒 與 🕒 符號會消失。烤箱啟動時，烹調時間會在顯示幕上倒數計時，🕒 符號會包含在括號裡。🕒 符號消失。

## 烹調時間已過

發出訊號聲響。烤箱停止加熱。顯示幕上顯示「00:00」。按下 🕒 按鈕。您可以使用 + 或 - 按鈕來設定新的烹調時間。或按兩下 🕒 按鈕將功能旋鈕轉至關閉位置。烤箱關閉。

## 變更結束時間

使用 + 或 - 按鈕來變更結束時間。設定會在數秒後被套用。若已經設定計時器，請先按兩下 🕒 按鈕。如果烹調時間已經開始倒數，請勿變更結束時間。否則烹調效果將不如預期。

## 取消結束時間

使用 - 按鈕將結束時間重設為目前時間。設定會在數秒後被套用。烤箱即會啟動。如果已經設定計時器，先按兩下 🕒 按鈕。

## 檢查時間設定

如果設定多個時間設定選項，顯示幕會亮起相關符號。可用的時間設定選項會被包含在括號裡。

要叫出 ⏰ 計時器、🕒 烹調時間、🕒 結束時間或 🕒 時鐘，重複按下 🕒 按鈕直到相關符號被包含在括號裡。顯示幕中顯示數秒鐘。

## 時鐘

連接烤箱或在斷電後初次連接時，顯示幕上會閃爍 🕒 符號與四個零。設定時鐘。

1. 按下 🕒 按鈕。  
顯示幕上顯示「12:00」。時間標示亮起，括號包圍 🕒。
2. 使用 + 或 - 按鈕設定時鐘。  
數秒後，便會採用設定後的時間。

## 變更時鐘

無需設定其他的時間設定選項。

1. 按四下 🕒 按鈕。  
顯示幕亮起時間符號，🕒 被包含在括號。
2. 使用 + 或 - 按鈕變更時鐘。  
數秒後，便會採用設定後的時間。

## 隱藏時鐘

您可以隱藏時鐘。如需詳細資訊，請參閱變更基本設定。

## 兒童安全鎖

烤箱有一個兒童安全鎖可防止兒童意外將其開啟。

烤箱不會回應任何設定，啟動兒童安全鎖後仍然可以設定時鐘與計時器。

如果已設定加熱方式、溫度或是燒烤，兒童安全鎖會影響加熱元件。

**提示：**如果已連接爐具，烤箱的兒童安全鎖不會影響爐具。

## 啟動兒童安全鎖

無需設定烹調時間或是結束時間。

按住 🔒 按鈕約 4 秒。

顯示幕中會出現 🔒 標示。兒童安全鎖已啟用。


## 停用兒童安全鎖

按住 🔒 按鈕約 4 秒。

顯示面板上的 🔒 符號消失。兒童安全鎖已停用。





# 變更基本設定

烤箱有不同的基本設定。可因您的需求自定這些設定。

基本設定	選擇 1	選擇 2	選擇 3
c1 時鐘顯示	一直 *	僅有  按 鈕	-
c2 烹調時間或定時時間 結束後的訊號聲持續 時間	約 10 秒	約 2 分鐘 *	約 5 分鐘
c3 套用設定的等待時間	約 2 秒	約 5 秒 *	約 10 秒

\* 出廠設定

無需設定其他的時間設定選項。

1. 按住  按鈕約 4 秒。  
顯示幕出現目前時鐘顯示的基本設定，例如選擇 1 的 c1 1。
2. 使用 + 或 - 按鈕變更基本設定。
3. 按下  按鈕以確認。  
下一個基本設定會顯示於顯示幕上。您可以使用  按鈕搜尋所有層級，並利用 + 或 - 按鈕變更設定。
4. 結束後，按住  按鈕約 4 秒。  
已套用所有基本設定。  
您隨時可變更這些設定。

# 保養與清潔

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

## 提示

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

## 清潔劑

請遵循表格內的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害烤箱的表面。請勿使用：

- 具刺激性或研磨效果的清潔劑、
- 含高濃度酒精的清潔劑、
- 硬鋼絲絨或海綿、
- 高壓或蒸氣清潔器。

使用前，請用新的海綿布徹底清潔。


區域	清潔劑
控制面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
不鏽鋼	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類殘留物會造成腐蝕。 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。

區域	清潔劑
箱門面板	玻璃清潔劑： 使用軟布清潔。請勿使用玻璃刮刀。
烤箱照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。
密封條 請勿卸除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。請勿沖刷。
軌道	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。 請勿在拉出軌道時去除潤滑油，最佳方式是在放入後進行清潔。請勿浸泡或用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。

## 清潔烤箱中的自動清潔面

烤箱後方內壁塗上一層高透水陶瓷塗層。本塗料會吸收並分解在烤箱運作過程中，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。烤箱以較高的溫度與較長的時間運作可獲得更好的效果。

如果重複使用後仍然發現濺出物，請按照下列步驟：

1. 徹底清理烤箱底部、頂部以及側板。
2. 設定  3D 立體旋風。
3. 關閉箱門後，以最大溫度加熱空烤箱約 2 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

表面輕微變色並不會影響自動清潔功能。

## 注意！

- 請勿使用具研磨性的清潔劑。會磨傷或損壞高透水塗漆。
- 請勿使用烤箱清潔劑清理陶瓷塗層。若誤用烤箱清潔劑，請立即使用海綿布與大量水沖洗。

## 清潔烤箱、爐板、頂部與側壁

使用洗碗布與熱肥皂水或醋液。

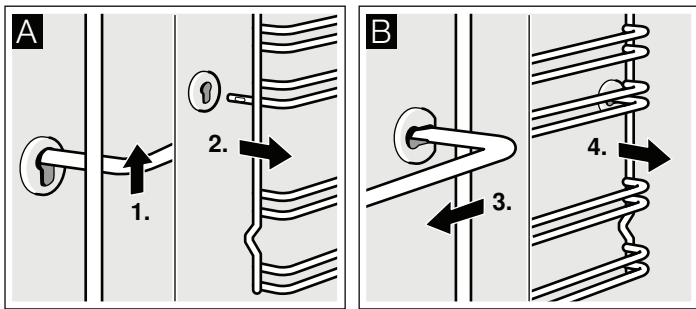
如果有經年累月的髒污，請使用不鏽鋼絲絨或烤箱清潔劑。僅限於烤箱冷卻時使用。勿在自動清潔面上使用不鏽鋼絲絨或烤箱清潔劑。

## 卸除與重新安裝層架

層架可取下清潔。烤箱務必冷卻。

### 卸除層架

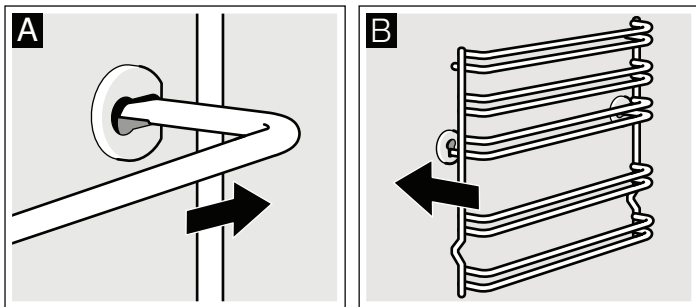
1. 抬起層架前端
2. 並解開 (圖 A)。
3. 將整個層架往前拉出
4. 並取出之 (圖 B)。



使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強髒污，請使用刷子。

### 新安裝層架

1. 首先，將軌道放入後凹槽，並輕輕向後壓 (圖 A)，
2. 再鉤住前端凹槽 (圖 B)。



層架便安裝在右側或左側。如圖 B 所示，1 層與 2 層在下方；3、4、5 層在上方。

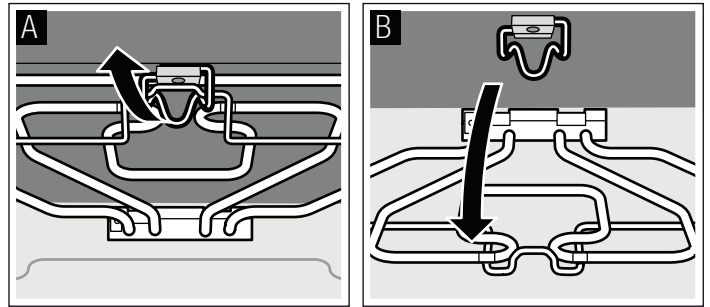
## 將加熱管往下扳

您可以將加熱管往下扳，方便清理頂部。

### ⚠ 燙傷風險！

烤箱必須冷卻。

1. 拿著加熱管，扶著手把往前拉至定位，直到出現卡嗒聲 (圖 A)。
2. 將加熱管向下扳 (圖 B)。

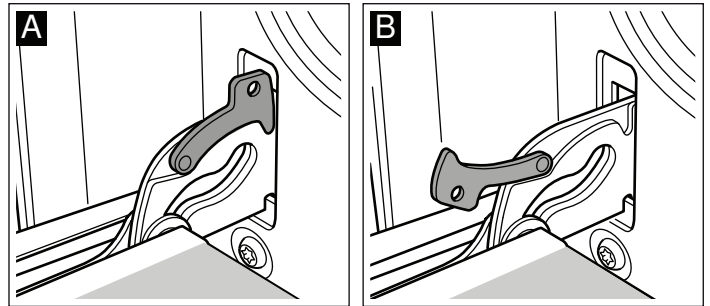


3. 清洗完畢後將加熱管扳回去，並握住元件。
4. 將手把往下拉至定位，直到出現卡嗒聲。

## 卸除與安裝烤箱箱門

為清潔與卸除箱門面板，可將烤箱箱門卸除。

烤箱箱門樞紐各有一個鎖定桿。當鎖定桿關閉 (圖 A) 時，烤箱箱門是鎖住的。無法加以卸除。當要卸除烤箱而將鎖定桿打開時 (圖 B)，樞紐會鎖住。此時樞紐無法咬合。

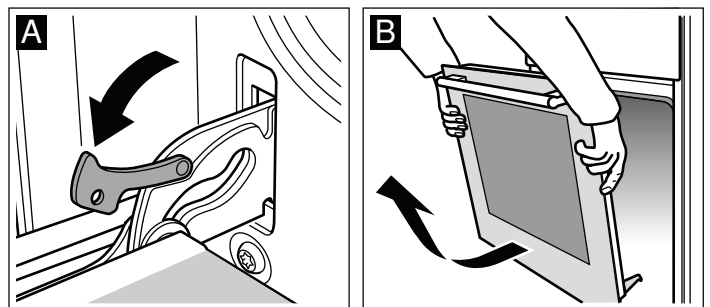


### ⚠ 受傷風險！

如果樞紐未固定，它們將以極強的力道咬合。請確實將鎖定桿保持關閉或在卸除烤箱箱門將其保持開啟。

### 卸除箱門

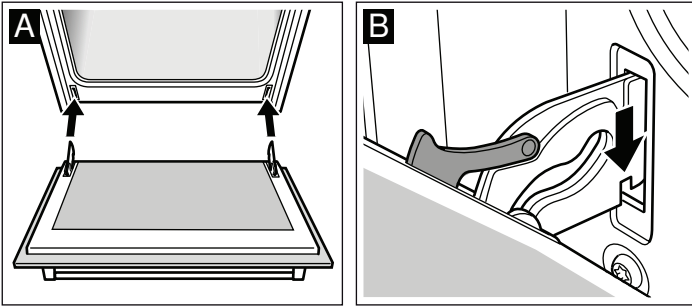
1. 將烤箱箱門完全打開。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 A)。
3. 將烤箱箱門關至限停點。用雙手握住箱門的左右兩側。將箱門進一步關閉並拉出 (圖 B)。



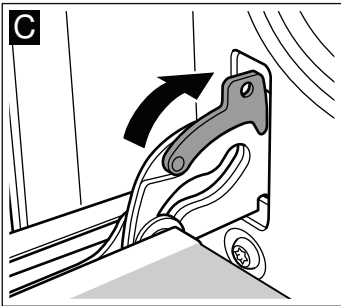
## 連接箱門

請依卸除時的相反程序將烤箱箱門重新裝上。

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



3. 將兩個鎖定桿收回（圖 C）。關上烤箱箱門。



### ⚠ 受傷風險！

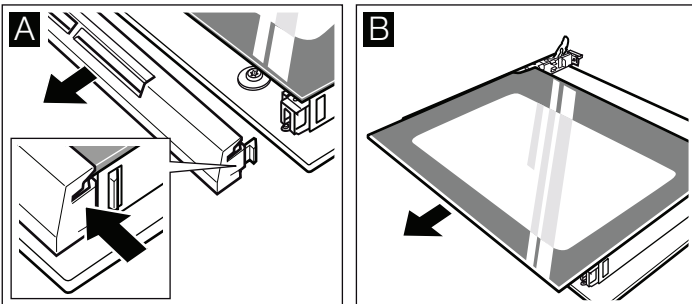
若烤箱箱門意外掉落或樞紐意外咬合，請勿伸手碰觸樞紐。請聯絡客戶服務中心。

## 卸除與安裝箱門嵌板

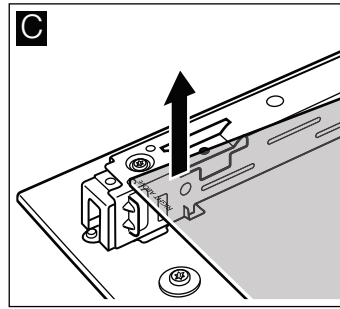
你可以拆下烤箱箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

### 拆卸

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



4. 將面板升高並拉出（圖 C）。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

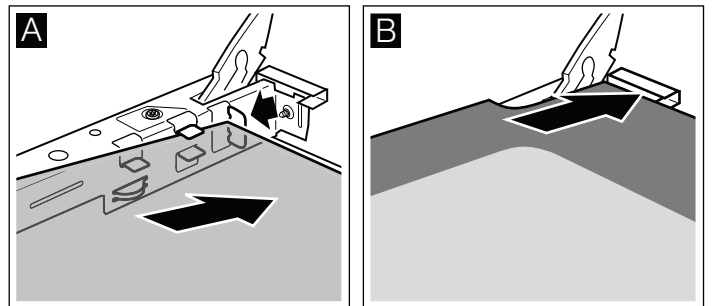
### ⚠ 受傷風險！

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。

### 安裝

在安裝時，請確實讓「右上角」的字樣顛倒位於左下角。

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



3. 將蓋子放回原位並壓住。

4. 安裝烤箱箱門。

在正確安裝面板前請不要再使用烤箱。

# 疑難排解

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

## 故障一覽表

若餐點成果不如預期，請參閱「建議的烹調時間」一節，在此可找到相關的烹調提示與注意事項。

故障情況	可能原因	排除方式 / 資訊
烤箱無法運作。	斷路器有瑕疵。	檢視保險絲盒並檢查斷路器是否正常。
	停電	檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
⊖ 示幕上閃爍著 0。	停電	重設時鐘。
烤箱無法加熱。	接點上有灰塵。	將控制旋鈕前後轉動幾次。

## 錯誤訊息

如果顯示幕上出現錯誤訊息 E 按下 ⊖ 按鈕。訊息會消失。設定時間功能已清除。如果錯誤訊息沒有消失，請聯絡客服中心。

如果出現下列錯誤訊息，您可以自行補救。

錯誤訊息	可能原因	排除方式 / 資訊
E011	按鈕按得太久或無法按下。	將所有按鈕逐個按下。檢查是否有任何卡住、或有汗漬的按鈕

## ⚠ 觸電風險！

不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。

# 售後服務

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

## 產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.) 以便提供正確的建議。標有這些編號的額定銘牌位於烤箱箱門右側面。您也可以在下方的記錄烤箱編號和客戶服務的電話號碼，省去尋找的時間。

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

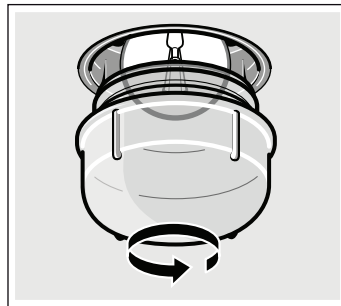
## 更換烤箱頂部照明的燈泡

若烤箱照明中的燈泡失效，則必須進行更換。可向客戶服務中心洽詢耐熱、40 瓦特的替換燈泡。請務必使用這類燈泡。

### ⚠ 觸電風險！

關閉保險絲盒內的斷路器。

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



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

## 玻璃蓋

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

請注意，即使是在保固期內，維修技術人員登門服務仍需收費。信賴製造商的專業水準。你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。

## 能源及環保提示

本章節將說明烘焙與燒烤工作的節能提示，以及如何以正確回收本烤箱。

### 節能

- 僅在食譜及操作說明表中註明需預熱烤箱時，再進行預熱作業。
- 使用深色、黑色或烘焙烤模。這類廚具吸熱效率較高。
- 烹調、烘焙或燒烤期間，盡量不要打開烤箱箱門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。因為這樣可以充分利用烤箱餘溫，減少接下來的蛋糕烘焙時間。你也可以並排放入兩個蛋糕模。

- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前十分鐘關閉烤箱，利用餘熱完成烹調。

### 符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



此烤箱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。該指令規定歐盟範圍內舊電器退還及回收的框架。

## 建議的烹調時間

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

### 提示

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

### 糕點與酥皮點心

#### 單層烘焙

當烘焙糕點時，使用 □ 上 / 下火烘烤可獲得最佳成果。

使用 ⊗ 3D 立體旋風烘焙時，請套用下列的配件隔層高度：

- 烤模中的糕點：第 2 層
- 烤盤上的糕點：第 3 層

#### 使用兩層以上進行烘焙

使用 ⊗ 3D 立體旋風。

在兩層上進行烘焙時的隔層高度：

- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

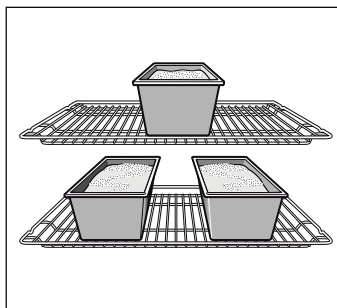
在三層上進行烘焙時的隔層位置：

- 烤盤：第 5 層
- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

同時放入烤箱中的烤盤不需同時完成。

表格提供許多做菜的建議。

如果您同時要放 3 個蛋糕 / 長麵包模型，請依圖所示放置烤架。



### 烤模

最好使用深色的金屬烤模。

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

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

### 表

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

若預熱烤箱，烘焙時間可縮短 5 至 10 分鐘。

其他資訊請參閱表格後的**烘焙提示**。



烤模中的糕點	烤模	層位	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
海綿蛋糕 (簡易)	環形烤模 / 圓形烤模	2	☉	160-180	50-60
	3 個長麵包模	3+1	☉	140-160	60-80
海綿蛋糕, 精緻	環形烤模 / 圓形烤模	2	☐	150-170	65-75
水果蛋糕	派皮烤模	3	☐	160-180	20-30
精緻水果派、海綿	圓形蛋糕模 / 環形烤模	2	☐	160-180	50-60
海綿基底, 2 顆蛋 (預熱)	派皮烤模	2	☐	160-180	20-30
水果蛋糕, 6 顆蛋 (預熱)	圓形蛋糕模	2	☐	160-180	40-50
帶硬皮的鹹塔皮酥餅	圓形蛋糕模	1	☐	170-190	25-35
果塔 / 起司蛋糕, 酥餅 *	圓形蛋糕模	1	☐	170-190	70-90
瑞士派	披薩烤盤	1	☐	220-240	35-45
環形蛋糕	環形蛋糕烤模	2	☐	150-170	60-70
薄底薄料披薩 (預熱)	披薩烤盤	1	☐	250-270	10-15
鹹味蛋糕 *	圓形蛋糕模	1	☐	180-200	45-55

\* 關閉烤箱與箱門, 讓蛋糕冷卻 20 分鐘。

烤盤上的糕點	配件	層位	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
乾配料海綿蛋糕	淺烤盤	2	☐	170-190	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	150-170	35-45
濕配料海綿蛋糕 (水果)	萬用烤盤	2	☐	180-200	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	140-160	40-50
乾配料發酵麵團	淺烤盤	3	☐	170-190	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	150-170	35-45
濕配料麵團 (水果)	萬用烤盤	3	☐	160-180	40-50
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	150-170	50-60
乾配料酥皮酥餅	淺烤盤	2	☐	170-190	20-30
濕配料酥皮酥餅 (水果)	萬用烤盤	2	☐	170-190	60-70
瑞士派	萬用烤盤	1	☐	210-230	40-50
瑞士卷 (預熱)	淺烤盤	2	☐	170-190	15-20
麻花麵包, 500 公克的麵粉	淺烤盤	2	☐	170-190	25-35
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	淺烤盤	3	☐	160-180	60-70
德式聖誕麵包, 1 公斤麵粉	淺烤盤	3	☐	140-160	90-100
水果卷, 甜	萬用烤盤	2	☐	190-210	55-65
披薩	淺烤盤	2	☐	210-230	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	180-200	40-50
烘餅 (預熱)	萬用烤盤	2	☐	250-270	10-15
土耳其薄餅	萬用烤盤	2	☐	180-200	40-50

小糕點	配件	層位	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
餅乾	淺烤盤	3	☉	140-160	15-25
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	130-150	25-35
	2 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	☉	130-150	30-40

小糕點	配件	層位	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
維也納餅乾 (預熱)	淺烤盤	3	☐	140-150	30-40
	淺烤盤	3	⊗	140-150	30-40
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	⊗	130-140	40-55
馬卡龍	淺烤盤	2	☐	100-120	30-40
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	⊗	100-120	40-50
酥皮	淺烤盤	3	⊗	80-100	100-150
馬芬蛋糕	馬芬烤盤烤架	2	☐	170-190	20-25
	2 馬芬烤盤烤架	3+1	⊗	160-180	25-35
泡芙	淺烤盤	2	☐	210-230	30-40
泡芙酥皮點心	淺烤盤	3	⊗	180-200	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	⊗	170-190	35-45
發糕	淺烤盤	2	☐	180-200	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	⊗	160-180	25-35

### 麵包卷

切勿將水倒入熱烤箱中。


除非有另外說明，烘焙麵包前請先預熱烤箱。

麵包與麵包卷	配件	層位	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵包, 1.2 公斤麵粉	萬用烤盤	2	☐	270	5
				200	30-40
酸麵包, 1.2 公斤麵粉	萬用烤盤	2	☐	270	8
				200	35-45
烤餅	萬用烤盤	2	☐	270	10-15
麵包卷 (請勿預熱)	淺烤盤	3	☐	200-220	20-30
甜發酵麵團麵包卷	淺烤盤	3	☐	180-200	15-20
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	⊗	160-180	20-30

### 烘焙提示

希望依自己的配方烘烤。	請使用烘焙表中類似的項目作為參考。
如何確認海綿蛋糕已經焗好。	在食譜指定的烘焙時間結束前十分鐘，將一根牙籤放入蛋糕最高點。若牙籤抽出時不會沾黏糕點，表示糕點已烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水量，或將烤箱溫度降低十度。請按照食譜中所註記的混合次數。
蛋糕中央突起，但周圍塌陷。	請勿在圓形蛋糕模型內側塗油。烘烤後，用刀子小心將糕點取下。
糕點頂部顏色過深。	將蛋糕放在烤箱低一層的位置，並以較低的溫度與較長的時間烘焙。
蛋糕過乾。	烘焙後，使用牙籤在蛋糕上製造細小的孔洞。在蛋糕上噴灑一些果汁或酒精飲料。下次請將烘焙溫度提高十度，並減少烘焙時間。
麵包或蛋糕（例如起司蛋糕）外表正常，但內部潮濕（沾粘、有水漬）。	下次降低水份，並以較低的溫度烘烤較長的時間。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從底部開始加熱。可先在蛋糕頂部灑上杏仁或麵包屑，再加上配料。請遵照食譜與烘焙時間。
蛋糕烘烤不均。	稍微降低溫度設定，以確保蛋糕均勻受熱。使用 ☐ 上 / 下火烘烤以單層烘烤精緻酥皮點心。突出的烘焙紙會影響熱氣循環。因此，請記得裁切烘焙紙使其符合烤盤的大小。
水果蛋糕的底部顏色太淺。	下次請將餡餅放至更低一層的位置。
有果汁溢出。	下次請使用較深的萬用烤盤（如有）。

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

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

烘焙濕潤蛋糕時出現凝結物。烘焙時會形成水蒸氣，並從箱門上溢出。水蒸汽凝結後，會在控制面板或前方附近的組件上形成水滴。這是自然現象。

## 肉品、禽肉、魚類

### 耐熱器皿

你可以使用任何耐熱器皿。萬用烤盤可用於大型烘烤餐點。

最適合使用的是玻璃耐熱器皿。確認烘烤盤的蓋子大小剛好且能密合。

當使用瓷釉烘烤盤時加入多一點的水份。

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

表中的資訊：

不加蓋的耐熱器皿 = 開啟

加蓋的耐熱器皿 = 關閉

固定將耐熱器皿放在烤架中間。

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

### 烘烤

若肉品較瘦可加入一些水份。用約 1/2 公分的水覆蓋耐熱器皿的底部。

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

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

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

### 燒烤

烘焙時先預熱烤箱約 3 分鐘，再將食材擺入烤箱。

烘焙時記得將烤箱箱門關好。

可能的話，請盡量讓烘焙的食材維持一致大小。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。

2/3 時間後，翻轉烘焙的食物。

在牛排烤好後加鹽即可。

直接要燒烤的食物放在烤架上。若僅烤一件食物，將其放在烤架中央可得到最佳的成果。

第 1 層上仍應裝萬用烤盤。如此可收集水份，保持烤箱清潔。

燒烤食物時，請勿將淺烤盤放入第 4 或 5 層。高溫會損毀之，移除時還會破壞烤箱。

加熱管會交替開關。這是正常的現象。燒烤設定會決定其發生頻率

### 肉

烹調到一半時，可以將肉塊翻面。

燒烤後，關閉烤箱並靜置十分鐘。如此可讓肉汁均勻分佈。

烹調後，將沙朗牛排用鋁箔包住，並在烤箱中靜置 10 分鐘。

在烘烤帶皮的豬肉時，將皮做十字形的切開，再將皮朝下放在盤子中。

肉	重量	配件與耐熱器皿	層位	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>牛肉</b>						
燻烤牛肉, 1.5 公斤	1.0 公斤	加蓋	2		210-230	100
	1.5 公斤		2		200-220	120
	2.0 公斤		2		190-210	140
菲力, 五分熟	1.0 公斤	不加蓋	2		210-230	60
	1.5 公斤		2		200-220	80
沙朗, 五分熟	1.0 公斤	不加蓋	1		220-240	60
牛排, 3 公分厚, 五分熟		烤架 + 萬用烤盤	5+1		3	15
<b>小牛肉</b>						
小牛肉塊	1.0 公斤	不加蓋	2		190-210	110
	1.5 公斤		2		180-200	130
	2.0 公斤		2		170-190	150
小牛肘	1.5 公斤	不加蓋	2		210-230	140

肉	重量	配件與耐熱器皿	層位	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>豬肉</b>						
無皮豬關節肉, 例如豬頸肉	1.0 公斤	不加蓋	1	☒	190-210	120
	1.5 公斤		1	☒	180-200	150
	2.0 公斤		1	☒	170-190	170
帶皮豬關節肉, 例如肩胛肉	1.0 公斤	不加蓋	1	☒	190-210	130
	1.5 公斤		1	☒	180-200	160
	2.0 公斤		1	☒	170-190	190
豬柳	500 克	烤架 + 萬用烤盤	3+1	☒	220-230	30
豬關節肉, 瘦肉	1.0 公斤	不加蓋	2	☐	200-220	120
	1.5 公斤		2	☐	190-210	140
	2.0 公斤		2	☐	180-200	160
帶骨煙燻豬肉	1.0 公斤	加蓋	2	☐	200-220	70
牛排, 2 公分厚		烤架 + 萬用烤盤	5+1	☒	3	20
圓豬排, 3 公分厚		烤架 + 萬用烤盤	5+1	☒	3	10
<b>羊肉</b>						
帶骨羊脊肉	1.5 公斤	不加蓋	2	☒	190	60
羊腿肉, 去骨, 五分熟	1.5 公斤	不加蓋	1	☒	150-170	120
<b>野味</b>						
帶骨鹿肉	1.5 公斤	不加蓋	2	☐	200-220	50
去骨鹿腿肉	1.5 公斤	加蓋	2	☐	210-230	100
燒烤野味	1.5 公斤	加蓋	2	☐	180-200	140
帶骨鹿肉	1.5 公斤	加蓋	2	☐	180-200	130
兔肉	2.0 公斤	加蓋	2	☐	220-240	60
<b>碎肉</b>						
肉塊	用 500 克肉所做成	不加蓋	1	☒	180-200	80
<b>香腸</b>						
香腸		烤架 + 萬用烤盤	4+1	☐	3	15

#### 禽肉

表格中所標註之重量係為可直接燒烤的禽肉 (無填充餡料)。將禽肉以胸部朝下的位置放至於較低的烤架。經過指定時間  $\frac{2}{3}$  後將食物翻面。  
經過烹調時間一半時翻動燒烤食物, 例如火雞腿捲。經過  $\frac{2}{3}$  時間後, 翻轉禽肉。

如果是鴨子或鵝, 請將翅膀內側去皮。以方便油脂流出。燒烤禽肉的尾聲時, 如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁, 可以令肉變得金黃香脆。

禽肉	重量	配件與耐熱器皿	層位	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
全雞	1.2 公斤	烤架	2	☒	200-220	60-70
全肉雞	1.6 公斤	烤架	2	☒	190-210	80-90
雞, 切半	每塊 500 公克	烤架	2	☒	220-240	40-50
雞塊	每塊 150 公克	烤架	3	☒	210-230	30-40
雞塊	每塊 300 公克	烤架	3	☒	220-240	35-45
雞胸肉	每塊 200 公克	烤架	2	☐	3	30-40

禽肉	重量	配件與耐熱器皿	層位	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
全鴨	2.0 公斤	烤架	1	☒	190-210	100-110
鴨胸肉	每塊 300 公克	烤架	3	☒	240-260	30-40
全鵝	3.5-4.0 公斤	烤架	2	☒	170-190	120-140
鵝腿	每塊 400 公克	烤架	3	☒	220-240	50-60
小火雞, 整隻	3.0 公斤	烤架	2	☒	180-200	80-100
火雞腿捲	1.5 公斤	不加蓋	1	☒	190-210	110-130
火雞胸	1.0 公斤	加蓋	2	☐	180-200	80-90
火雞腿	1.0 公斤	烤架	2	☒	180-200	90-100

**魚類**  
經過指定時間  $\frac{2}{3}$  後將魚塊翻面。

全魚並不需要翻面。將全魚以背鰭朝上的方式以立姿放在烤箱中。在魚腹中放入半顆馬鈴薯或小型耐熱容器以穩固魚身。  
燒烤魚排時請加上少許湯匙的水以保持蒸汽。

魚類	重量	配件與耐熱器皿	層位	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
全魚	約 300 公克	烤架	2	☐	2	20-25
	1.0 公斤	烤架	2	☒	210-230	45-55
	1.5 公斤	烤架	2	☒	180-200	60-70
	2.0 公斤	加蓋	2	☐	180-200	70-80
魚排, 3 公分厚		烤架	3	☐	2	20-25
魚排		加蓋	2	☐	210-230	20-30

## 烘烤與燒烤提示

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

## 烘烤、焗烤、烤沾醬吐司

請固定在烤架上放耐熱器皿。

若不需要使用耐熱器皿，直接在烤架上燒烤，也應將萬用烤盤放在第 1 層。如此可保持烤箱清潔。  
烘烤情況因耐熱器皿的大小與烘烤物的高度而異。表中的數字僅為平均值。

菜餚	配件與耐熱器皿	層位	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>烘烤</b>					
烘烤, 甜	耐熱盤	2	☐	180-200	50-60
舒芙蕾	耐熱盤	2	☐	170-190	35-45
	小烤模	2	☐	190-210	25-30
焗麵	耐熱盤	2	☐	200-220	40-50
寬麵條	耐熱盤	2	☐	180-200	40-50

菜餚	配件與耐熱器皿	層位	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>焗烤</b>					
馬鈴薯焗烤, 生食材, 4 公分深	1 個耐熱盤	2	☒	160-180	60-80
	2 個耐熱盤	1+3	☒	150-170	60-80
<b>吐司</b>					
加料吐司, 4 片	烤架	3	☒	160-170	10-15
加料吐司, 12 片	烤架	3	☒	160-170	15-20

## 便利速食


請遵守包裝上的說明。

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

烹調成果受食物品質影響頗大。有時在生食材中也可發現變色與變質的情況。

菜餚	配件	層位	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>冷凍披薩</b>					
薄底披薩 x 2	萬用烤盤	2	☐	190-210	15-25
	萬用烤盤 + 烤架	3+1	☒	180-200	20-30
厚皮披薩 x 2	萬用烤盤	2	☐	180-200	20-30
	萬用烤盤 + 烤架	3+1	☒	170-190	25-35
比薩麵包	萬用烤盤	3	☐	180-200	20-30
迷你披薩	萬用烤盤	3	☐	190-210	10-20
<b>冷藏披薩</b>					
披薩 (預熱)	萬用烤盤	3	☐	190-210	10-15
<b>馬鈴薯製品, 冷凍</b>					
屑片	萬用烤盤	3	☐	190-210	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☒	180-200	30-40
肉餅	萬用烤盤	3	☐	200-220	20-25
填料馬鈴薯絲煎餅	萬用烤盤	3	☐	210-230	15-25
<b>冷凍糕點</b>					
麵包卷, 長棍麵包	萬用烤盤	3	☐	170-190	10-20
蝴蝶脆餅 (麵團)	萬用烤盤	3	☐	210-230	15-25
<b>糕點, 預烤</b>					
半熟麵包捲, 已預烤長棍麵	萬用烤盤	3	☐	190-210	10-20
	萬用烤盤 + 烤架	3+1	☒	160-180	20-25
<b>冷凍加工食物</b>					
炸魚條	萬用烤盤	2	☐	220-240	10-20
雞柳, 雞塊	萬用烤盤	3	☐	200-220	15-25
<b>水果捲, 冷凍</b>					
水果捲	萬用烤盤	3	☐	200-220	35-40



## 特殊料理

於低溫時， 3D 熱風適合製作濃郁優格與輕發酵麵團。

首先，將配件、勾架或伸縮架從烤箱取下。

### 準備優格

1. 將 1 公升的牛奶（脂肪含量 3.5%）煮開，再讓其冷卻至 40 °C。
2. 拌入 150 公克的優格（溫度狀態為剛從冰箱取出）。


菜餚	耐熱器皿	加熱方式	溫度	烹調時間
優格	杯子或頂部加蓋的罐子 放在烤箱底部上		50 °C 預熱	5 分鐘
			50 °C	8 小時
麵團發酵	耐熱盤 放在烤箱底部上		50 °C 預熱	5-10 分鐘
			關閉烤箱並將發酵麵團放在烤箱中	20-30 分鐘

## 解凍


解凍時間因食物總類與數量而異。

請遵守包裝上的說明。

將冷凍食物從包裝中取出並用適合的耐熱器皿方在烤架上將禽肉以胸部朝下放置。



結凍的食物	配件	層位	加熱方式	溫度
例如鮮奶油蛋糕、奶油蛋糕、帶巧克力或糖霜的法式蛋糕、水果、雞肉、香腸與肉品、麵包與麵包卷、蛋糕與其他烘烤食品	烤架	1		溫度旋鈕保持關閉

## 脫水

利用  3D 熱風，可輕鬆將食物風乾。

僅使用未損壞的水果與蔬菜並徹底清洗。

將多餘的水份瀝乾，再將其風乾。  
將萬用烤盤與烤架鋪上防油或羊皮紙。  
將多汁的水果或蔬菜翻轉數次。  
一旦水果與蔬菜乾燥後立即從紙上取下。

水果與藥草	配件	層位	加熱方式	溫度	烹調時間
600 公克蘋果圈	萬用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	5 小時（接近）
800 公克梨子片	萬用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	8 小時（接近）
1.5 公斤西洋李或李子	萬用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	8-10 小時（接近）
200 公克藥草，清洗過	萬用烤盤 + 架子	3+1		80 °C	1½ 小時（接近）

## 保存

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

### 注意！

請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。


僅使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

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

### 準備事項

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

### 進行設定

1. 將萬用烤盤裝在第 2 層。排列罐子讓其彼此不會接觸。
2. 將 ½ 公升的熱水（約 80 °C）倒入萬用烤盤中。
3. 關上烤箱箱門。
4. 設定  單獨下火。
5. 將溫度設定在 170 與 180 °C 之間。

## 保存

### 水果

經過 40 至 50 分鐘後，會開始產生小氣泡。關閉烤箱。

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

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

### 蔬菜

一旦罐子中開始冒泡，立即將溫度調回 120 與 140 °C 之間。依蔬

菜類型，加熱約 35 至 70 分鐘。時間過後機烤箱關閉再以餘熱加熱。

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

### 取出罐子

保存後，將罐子從烤箱中取出。

### 注意！

請勿將熱罐子放在冷卻或潮濕的表面上。如此可能會使其突然裂開。

## 食材內的丙烯醯胺

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

### 在處理食品時，如何將丙烯醯胺降至最低

一般處理方式	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 儘量縮短烹調時間。</li><li>■ 將食材烹調至金黃色，但顏色不宜過深。</li><li>■ 體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。</li></ul>
烘焙	使用上 / 下火烘烤最高 200 °C。 3D 立體熱風或炫風最高溫 180 °C。
餅乾	使用上 / 下火烘烤最高 190 °C。 3D 立體熱風或炫風最高溫 170 °C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯片	平均放在烤盤上，置於單一層架上。每個烤盤烘焙至少 400 公克，讓薯片不會乾掉



# 料理測試

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

## 烘焙

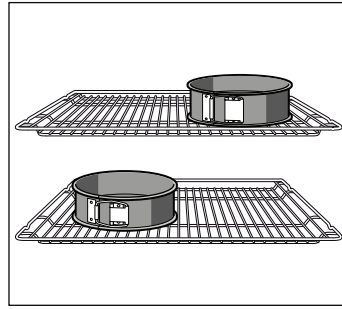
在 2 層上烘焙：  
固定將萬用烤盤放在烤盤上方。

在 3 層上烘焙：  
將萬用烤盤放入中間。

擠花餅乾：  
同時放入烤箱中的烤盤不需同時完成。

在 1 層上烘焙雙層蘋果派：  
在同層將深色圓形蛋糕模型彼此對角放置。

在 2 層上烘焙雙層蘋果派：  
將深色圓形蛋糕模型併排 (如圖)。



糕，置於馬口鐵圓形蛋糕模型內：  
於第 1 層中以 □ 以上 / 下火烘烤方式烘焙。將圓形蛋糕模型置於萬用烤盤而非烤架上。

提示：進行烘焙時，請先使用較低的指示溫度。

菜餚	配件與模型	層位	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
維也納餅乾 (預熱*)	淺烤盤	3	□	140-150	30-40
	淺烤盤	3	⊗	140-150	30-40
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 個烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	⊗	130-140	40-55
小蛋糕 (預熱*)	淺烤盤	3	□	150-170	20-35
	淺烤盤	3	⊗	150-170	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 個烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	⊗	130-150	35-55
熱水海綿蛋糕 (預熱*)	將圓形蛋糕模放置在烤架上	2	□	160-170	30-40
熱水海綿蛋糕	將圓形蛋糕模放置在烤架上	2	⊗	160-170	30-45
蘋果派	烤架 + 2 個圓形蛋糕模，直徑 20 公分	1	□	170-190	80-100
	2 個烤架* + 2 個圓形蛋糕模，直徑 20 公分	3+1	⊗	170-190	70-100

\* 請勿用快速加熱來預熱烤箱。

## 燒烤

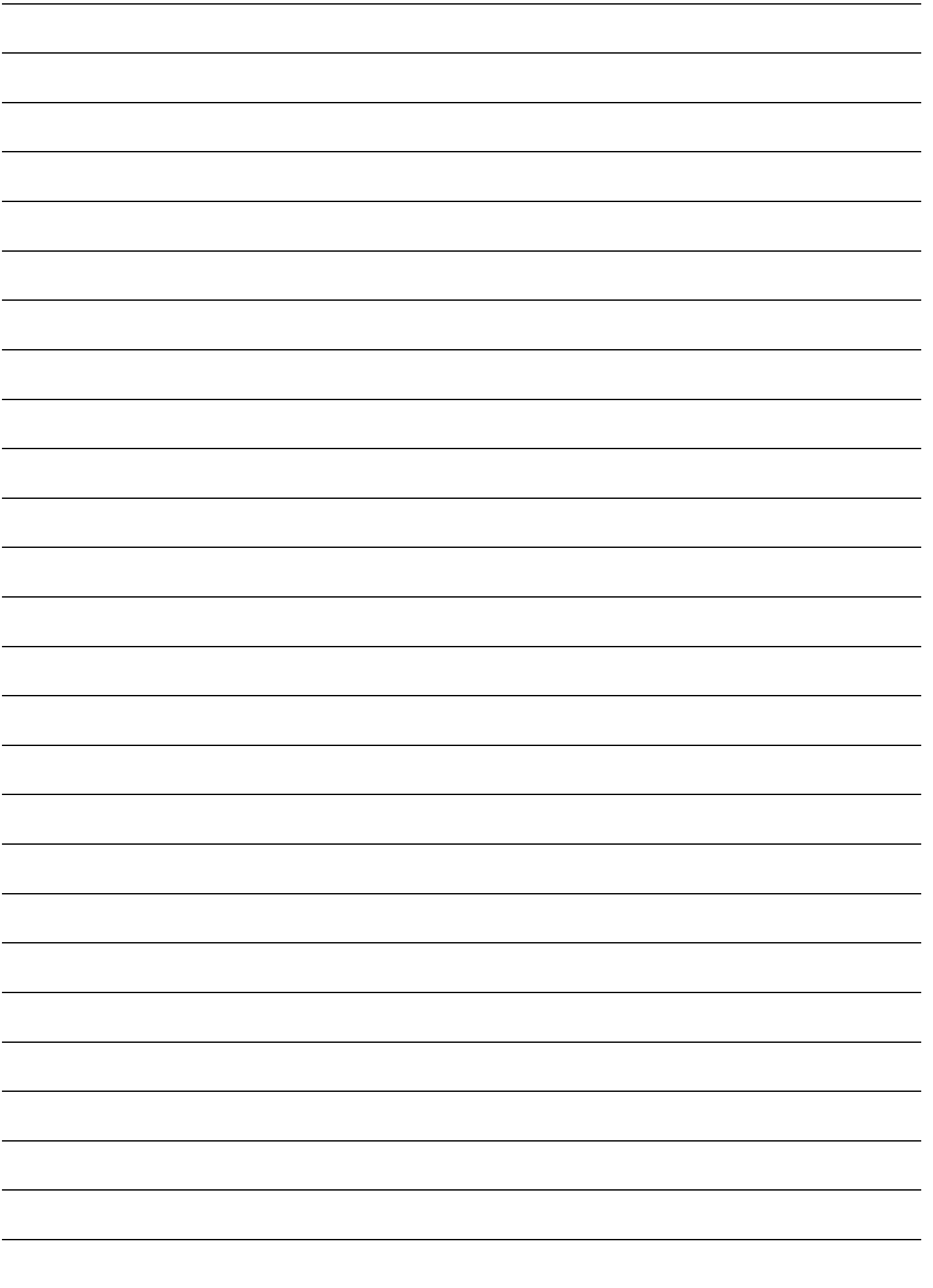
若直接放在烤架上燒烤食物，也應將萬用烤盤放在第 1 層。如此可收集水份，保持烤箱清潔。

菜餚	配件	層位	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
吐司 預熱 10 分鐘	烤架	5	☐	3	1/2-2
牛肉漢堡，12 個* 請勿預熱	烤架 + 萬用烤盤	4+1	☐	3	25-30

\* 在 2/3 的烹調時間後翻面。

## 貼心提醒：

- Bosch 產品所內附的贈品或零件，皆非買賣標的物之一部份，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。
- Bosch 產品所內附的贈品或零件內容，會依所購賣之產品而異，並非所有 Bosch 產品皆內附有完全相同贈品或零件？
- 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。
- 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。



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 <sup>+6</sup> )	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>						

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](http://www.bosch-home.com.tw)



9001059847

941113