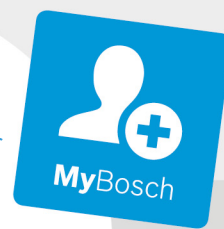




BOSCH



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

HRG6769.2B

[zh-tw]

說明手冊

嵌入式烤箱

目錄

 使用須知	4	 時間設定	19
 重要安全資訊	5	設定烹調時間	19
一般資訊	5	設定結束時間	19
蒸煮	5	設定計時器	20
多點食物探針	5	 三點食物探針	20
清潔功能	5	加熱模式	20
 損壞原因	6	將三點食物探針插入食物中	20
一般資訊	6	設定中心溫度	21
蒸煮	6	不同食物的核心溫度	21
 環境保護	7	 兒童安全鎖	22
節能	7	啟動與停用	22
符合環保規定的廢棄處理	7	 基本設定	22
 瞭解您的電器	8	變更基本設定	22
控制面板	8	基本設定清單	22
控制功能	8	停電	23
顯示螢幕	8	變更時間	23
主選單	9	 長時間保溫模式	23
加熱模式	9	啟動長時間保溫模式	23
蒸煮	10	 清潔須知	24
更多資訊	10	合適的清潔劑	24
箱體功能	10	保持電器清潔	25
水箱	11	 清潔功能	25
 配件	11	高溫分解自動清潔	25
標準配件	11	除鈣	26
安裝配件	11	 層架	27
選購配件	12	拆卸與重新安裝滑軌	27
 第一次使用前	13	 電器機門	28
第一次使用前	13	卸除及安裝電器箱門	28
初次使用設定	13	移除箱門蓋	28
清潔爐腔與配件	14	卸除與安裝箱門嵌板	29
 操作電器	14	 疑難排解	30
開關電器電源	14	自行修復故障	30
開始操作	14	最長操作時間	31
選擇操作模式	14	照明燈泡	31
設定加熱模式與溫度	15	 客戶服務	31
快速加熱	15	E碼 與FD碼	31
 蒸煮	16		
噪音	16		
添加蒸氣烘烤	16		
重新加熱	16		
麵糰發酵	16		
將水注入水箱中	17		
每次完成蒸煮操作後	18		

 自動烹調程式	32
相關設定資訊.....	32
選擇餐點.....	32
烘焙感應器.....	32
套用菜餚設定.....	33
 建議烹調時間	33
請勿使用矽膠模具.....	33
烘焙.....	33
烘烤與燉煮.....	36
燒烤.....	39
便利食品.....	41
優格.....	43
環保加熱模式.....	43
食材內的丙烯醯胺.....	44
低溫烹調 / 慢煮.....	44
脫水.....	45
保存.....	46
麵團發酵處理.....	47
解凍.....	47
重新加熱.....	48
保溫.....	48
料理測試.....	49

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 11 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。

蒸煮

⚠ 警告 – 燙傷風險!

- 若持續操作電器，水箱中的水溫可能會變得極高。每次完成蒸煮操作後，皆請清空水箱。
- 箱體內會產生熱氣。執行任何蒸煮操作時，皆請勿將手伸入箱體內。
- 從電器取出配件時，灼熱的湯汁可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

⚠ 警告 – 受傷和火災風險!

當電器處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水箱中（例如酒精類飲料）。水箱中只能注入水或本產品建議使用的除鈣劑。

多點食物探針

⚠ 警告 – 觸電風險!

非相容多點食物探針的絕緣層可能會損壞。請僅使用本電器建議的三點食物探針。

清潔功能

⚠ 警告 – 火災風險!

- 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁在自動清潔過程中可能會著火。每次開始清潔功能前，請先去除殘留在爐腔和配件上的大塊污垢。
- 電器外側在執行清潔功能的過程中會變得很燙。請勿在機門握把上掛易燃物（例如小毛巾）。請勿將任何物品放在電器前方。孩童務必遠離電器。

⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險!

執行清潔功能時，電器可能會變得非常高溫。不沾烤盤和烤模上的塗層會損壞，然後散發有毒氣體。切勿使用清潔功能來清潔不沾烤盤和烤模。清潔功能僅用來清潔瓷釉配件。

⚠ 警告 – 可能對健康產生危害!

此清潔功能是將烤箱加熱至極高溫度，將烤焗、燒烤與烘培時所產生的殘渣燒掉。此時散發的蒸氣可能會引發人體黏膜處感到不適。執行清潔功能時，請讓廚房充份通風。請勿長時間在室內逗留。讓兒童及寵物遠離。因延時操作而使結束時間順延時，也應遵從相關指示。

警告 – 燙傷風險!

- 爐腔在執行清潔功能的過程中會變得很燙。請勿打開電器箱門。請讓電器冷卻。務必確保孩童遠離電器。
- **△** 執行清潔功能時，電器外部可能會變得極為高溫。請勿碰觸箱門。請讓電器冷卻。不要讓孩童靠近清潔中的電器。

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。
- 矽膠模具：請勿使用矽膠材質的烘焙模具 或含矽膠成份的烘焙墊布、遮蓋或配件。烘焙感應器可能損壞。可使用經塗矽處理 的烘焙紙。
- 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。
- 烤箱專用清潔劑：請勿於烤箱在高溫情況下 使用烤箱專用清潔劑。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。
- 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。
- 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。

蒸煮**注意!**

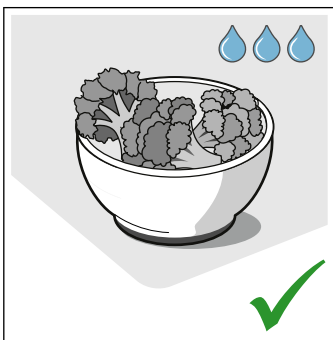
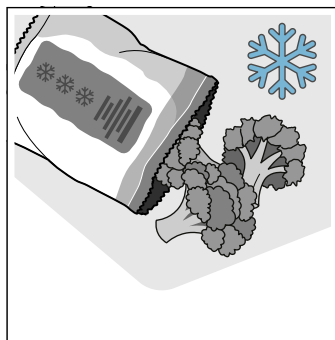
- 烤模：必須使用耐熱與耐蒸氣的器皿。矽膠烤模不適用於烘烤加蒸煮之複合式操作。
- 烤具生鏽：請勿使用任何出現生鏽的器皿。即使是極小的生鏽點也會腐蝕箱體。
- 滴落的液體：使用穿孔的烹調容器蒸煮食物時，請務必在下面放置烤盤、萬用平底鍋或實底的烹調容器。藉此承載滴下的液體。
- 水箱中存有熱水：熱水可能會使泵浦損壞。水箱中僅能注入冷水。
- 瓷釉材質受損：若蒸烤箱門殘留水份，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨電器箱門上殘留的水份。
- 除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸電器的控制面板或其他敏感表面。這樣會造成表面損壞。若發生此狀況，請使用清水將除垢劑清理乾淨。
- 清理水箱：請勿使用洗碗機清潔水箱。否則水箱將會損壞。請使用軟布和標準清潔劑來清潔水箱。

環境保護

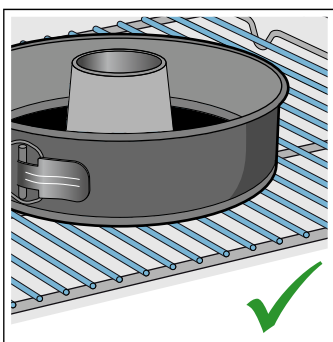
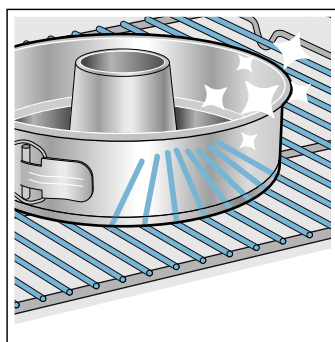
您的新電器節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該電器。

節能

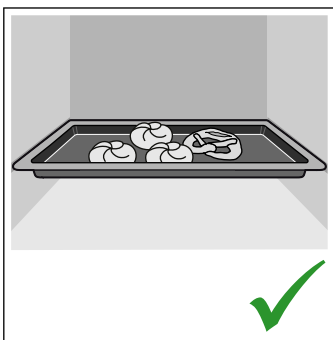
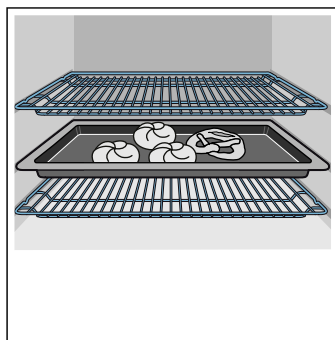
- 僅在食譜或操作說明中指定需要預熱時，才預熱電器。
- 請將冷凍食材先解凍後再放入箱體內。



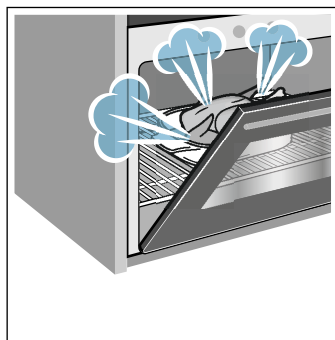
- 請使用深色、漆黑或塗有瓷釉的烤模。這類器皿吸熱效率較高。



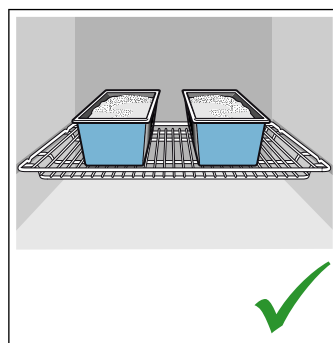
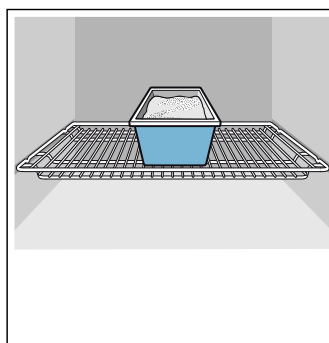
- 將箱體中不需要的配件取出。



- 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

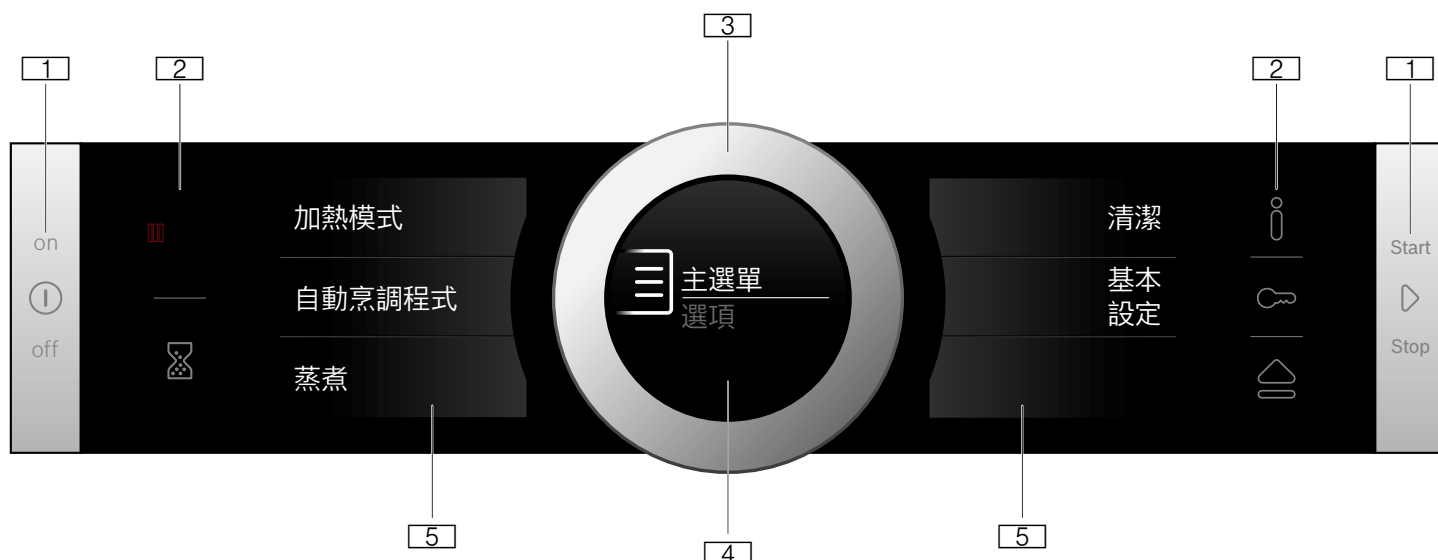
在這個章節，我們會解釋指示燈及控制功能。您將瞭解電器的各種功能。

提示：細節與顏色會視電器型號而異。

控制面板

在控制面板中，您可以使用按鈕、觸控欄、觸控螢幕和控制環來設定不同的電器功能。確認後，所設定的功能將會顯示於顯示螢幕上。

以下所示為透過功能表顯示螢幕開啟電器電源時出現的控制面板。



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。

5 觸控螢幕
您可以在觸控螢幕中查看目前的選項。只需觸壓適當文字欄就能在此直接選取。文字欄內容會隨選取的項目而變。

⌚	計時器	開啟計時功能
i	資訊	顯示資訊
🔒	兒童安全鎖	啟用或停用兒童安全鎖（按住約 4 秒）
🚰	開啟上蓋	將水注入水箱或將水箱清空

控制環

控制環可用於變更顯示螢幕上所顯現的設定值。

還可用於捲動瀏覽觸控螢幕中的選擇清單。

在大多數選擇清單中，一旦抵達開頭或結尾，您即必須反轉控制環。

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。

反白數值	反白的數值可以不經選取就直接進行變更。 啟動操作後，溫度或強度均會保持反白顯示。同時，白線是加熱辨別線，它會逐漸變為紅色。
放大數值	放大數值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。

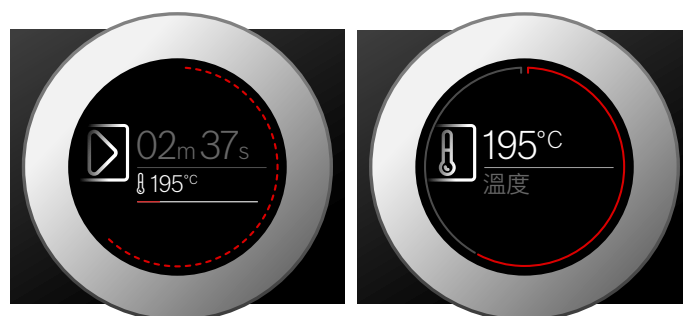
控制功能

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		
①	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）
觸控欄		
Menu	功能表	開啟主選單檢視主要選項



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。

觸控螢幕

觸控螢幕兼具顯示與控制兩種功用。其內會顯示可選取的功能選項與目前設定。若要選取功能，只需直接點選文字欄即可。

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。

加熱模式	溫度	使用
 4D 熱風 *	30 - 275 °C	適用於單層或多層烘焙與烘烤。 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/下火加熱 *	30 - 300 °C	適用於傳統的單層烘焙與烘烤。尤其適合頂部有濕潤配料的蛋糕。 熱度由上下均勻散出。
 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。
 熱風燒烤 *	30 - 300 °C	適用於烘烤禽肉、全魚與較大塊的肉品。 燒烤元件與風扇將會交替操作。風扇會使熱風在食物周圍循環流通。
 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。

目前選擇的功能，其文字側邊會出現紅色直線，且功能對應之數值會在顯示螢幕中以反白顯示。

主功能文字欄側邊會出現紅色箭頭，您可藉由滾動控制環來選擇主功能下的子選項。

溫度

< 加熱模式
4D 熱風

主選單

本電器提供多種主要選項以方便您使用。

其相關說明可參閱對應章節的內容。

您可以透過按下觸控欄上的 "Menu" 來開啟「主選單」。

操作模式	使用
加熱模式 → "操作電器"第 14 頁	配備多種經過微調的加熱模式，能以最佳方式烹製您的食物。
自動烹調程式 → "自動烹調程式"第 32 頁	針對多種料理，提供程式化的設定值。
蒸煮 → "蒸煮"第 16 頁	提供各種經過精密微調的蒸煮方式，讓您的食物準備作業完美無缺。
清潔 → "清潔功能"第 25 頁	提供數種清潔功能：高溫分解自動清潔、除垢和烘乾。
基本設定 → "基本設定"第 22 頁	您可以視需要變更電器的基本設定。

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。

	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。
	密集加熱	30 - 300 °C	適合烹製底部酥脆的料理。 熱力從上、下方散發，下方的熱更為密集。
	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。
	乾果製作	30 - 80 °C	適合用於乾燥香草、水果和蔬菜。
	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。
	預熱	30-70 °C	適合預熱烘焙用具。

* 這種加熱模式或許可以使用蒸氣（此操作僅適用於水箱已注滿水時）。

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。

蒸煮

為了協助您找到適合料理的正確加熱蒸煮方式，我們會在
此詳加說明各項應用的差異與範圍。

加熱模式	溫度	使用
	再加熱	80 - 180 °C 適用於已裝盤的餐點和烘焙食品 熟食會以低溫烘烤重新加熱。蒸氣可確保食物不會過乾。
	麵團發酵	30 - 50 °C 適用於酵母麵團與酸酵麵團 麵團發酵的速度遠比在室溫下快。麵團表面也不會過乾。

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

若和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 22 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！

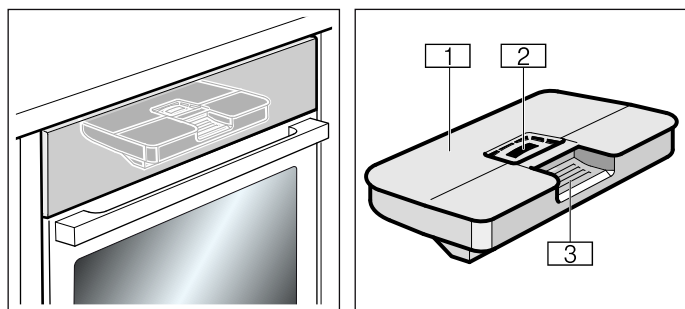
請勿蓋住散熱槽。否則電器可能會過熱。

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 22 頁

水箱

本電器附有水箱。水箱位於面板後方。如要執行蒸煮操作，請在水箱中注入清水。→ "蒸煮"第 16 頁



- 1 水箱蓋板
- 2 注水口
- 3 水箱握把

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。
	多點食物探針 精確滿足您的烘烤要求。 其使用可參考相關章節的說明。→ "多點食物探針"第 20 頁

請務必使用原有配件。這些配件是專為電器而設計。

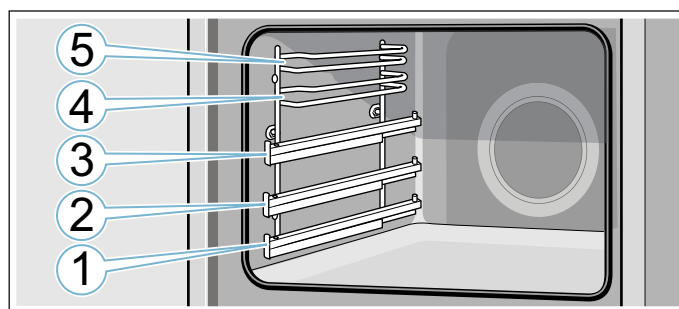
你可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店訂購配件。

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。

某些電器的烤箱上會以燒烤符號標示烤架節最高位置。

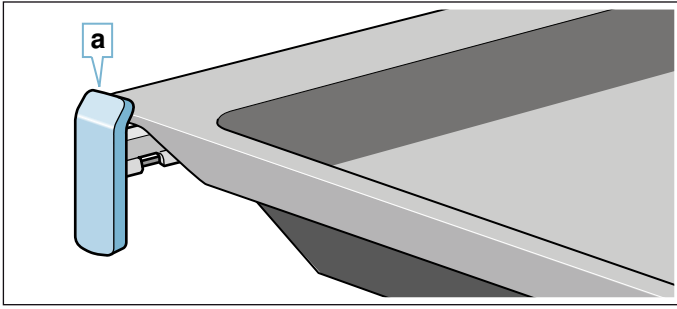


使用烤架位置 4 與 5 時，一律將配件插入在烤架位置的兩個導桿之間。

配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。層架 1、2 和 3 設有拉出式層架，您可以將配件進一步向外拉出。

確定配件安置在層架上的卡桿 **a** 後方。

圖例：萬用烤盤



將拉動層架完全拉出後，其即會鎖定就位。這可協助您輕鬆將配件安裝定位。若要解除鎖定，請使用適當力道將拉動層架推回箱體中。

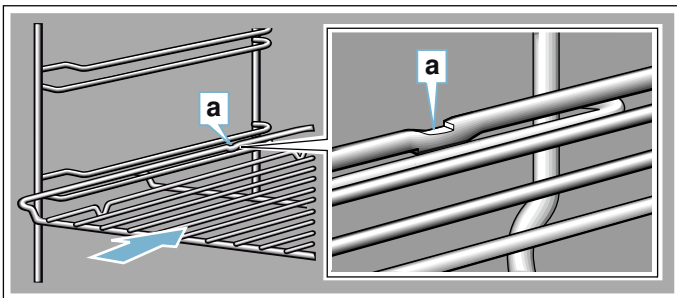
提示

- 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箱體之中，以免配件觸碰電器箱門。

卡住功能

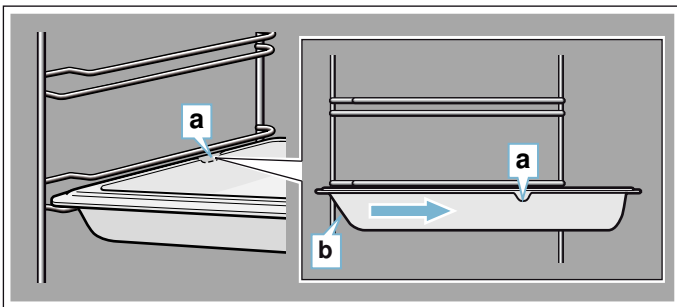
把配件向外拉出約一半時將會自動卡住。卡住功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至電器中，防止傾側功能才會生效。

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。

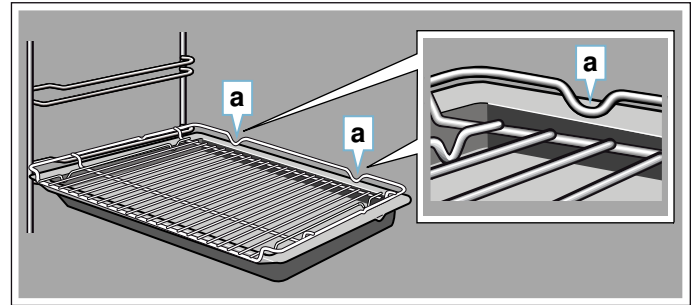
圖例：萬用烤盤

**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**

你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 31 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, 高溫分解

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。

烘焙烤盤, 高溫分解

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。

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焙烤盤組。

披薩烤盤

用於披薩與圓型大蛋糕。

燒烤盤, 高溫分解

可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。

烘焙麵包用石板, 高溫分解

適用於自製成品底部酥脆的麵包、圓麵包和披薩。

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。

拉出式層架, 1 層, 高溫分解

第 2 層的拉出式滑軌可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。

拉出式層架, 2 層, 高溫分解

第 2 與第 3 層的拉出式滑軌可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。

拉出式層架, 3 層, 高溫分解

第 1、第 2 與第 3 層的拉出式滑軌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。

第一次使用前

第一次使用電器前，請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

為確保電器在必要時能夠更精確地提醒您除垢，您必須正確設定水質硬度範圍。

注意！

- 若使用的液體不當，可能會損壞電器。
請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。
僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或無碳酸的礦泉水。
- 使用過濾水或軟化水可能會造成故障。
電器可能會要求您在水箱滿時加水，或在蒸氣操作開始的兩分鐘後取消。
需要時，請將過濾水或軟化水和瓶裝非碳酸礦泉水以同等比例混合使用。

提示

- 若水質很硬，建議改用軟化後的水。
- 若您僅使用軟化水，則在此情況下可將水質硬度範圍設為「已軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水的硬度範圍設為「4 極硬」。
- 若要使用礦泉水，僅能使用非碳酸礦泉水。

水硬度範圍	選項
0	00 已軟化
1 (最高 1.3 毫莫耳 / 公升)	01 軟
2 (1.3 - 2.5 毫莫耳 / 公升)	02 中度
3 (2.5 - 3.8 毫莫耳 / 公升)	03 硬
4 (3.8 毫莫耳 / 公升以上)	04 極硬

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 22 頁

設定語言

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. 點選下一個文字欄加以確認。
下一個設定即會出現。

設定時鐘

時鐘起始時間為「12:00」。

1. 點選「時間設定」文字欄。
2. 使用控制環設定時鐘。
3. 點選下一個文字欄加以確認。
下一個設定即會出現。

設定水的硬度

水的硬度預設值為「極硬」。

1. 使用控制環設定水質硬度。
2. 點選「完成設定」文字欄加以確認。
螢幕上會顯示已完成初次使用的訊息。

如果不繼續使用電器，請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉電源。

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

若要去掉新電器的氣味，請將爐腔清空後關閉烤箱機門開始加熱。

1. 從電器中移除配件。
2. 請注意烤箱內是否遺留了包裝物（例如，保麗龍球），並且清除機器內部和機器上的膠帶。
3. 加熱電器前，請使用一塊濕軟布擦拭爐腔內部的光滑表面。
4. 按下 ① On/Off（開 / 關）按鈕以開啟電器電源。
5. 請將水注入水箱。
6. 設定加熱模式、溫度並增加蒸氣，然後啟動電器。

設定	
加熱模式	☐ 上/下火加熱並增加蒸氣，強度 01（低）
溫度	240 °C
持續時間	1 小時

7. 加熱電器時請保持廚房通風。
8. 指示時間結束後，請使用 ① On/Off（開 / 關）按鈕關閉電器電源。
9. 等待爐腔冷卻。
10. 使用肥皂水和洗碗布來清潔柔軟表面。
11. 清空水箱並擦乾爐腔。

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。若在設定模式中閒置過久，則電器將會自動關閉。

開啟電器電源

按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以開啟電源。

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。

提示：在基本設定中，您可以指定開啟電源時電器所顯示的操作模式。→ "基本設定"第 22 頁

關閉電器電源

按下 ① On/Off（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：您可以在基本設定中，設定若關閉電源時是否應顯示時間。→ "基本設定"第 22 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。

選擇操作模式

一旦開啟電源，就會顯現預設的操作模式。

若要選取不同操作模式，可透過 "Menu" 主選單來進行。您可以在對應的章節中找到各項操作模式的詳細說明。

其間一律適用下列動作：

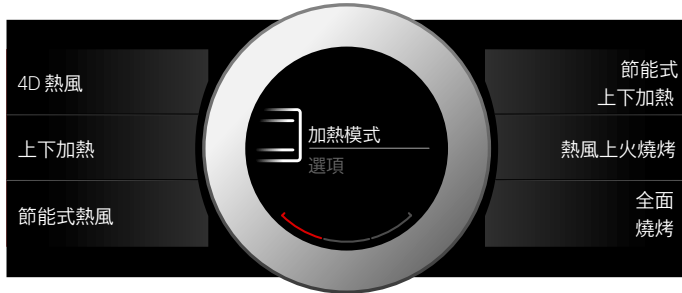
1. 點選您想選取的文字欄。
功能就會以反白顯示。
2. 轉動控制環以選取反白顯示的選項。
3. 必要時，可套用其他設定。
點選您想選取的文字欄，然後以控制環變更設定值。
4. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
電器就會啟動操作。

設定加熱模式與溫度

請點選觸控欄上的 "Menu" 主選單, 並選取左上方的 "加熱模式" 文字欄。觸控螢幕上就會顯示加熱模式的選項清單。

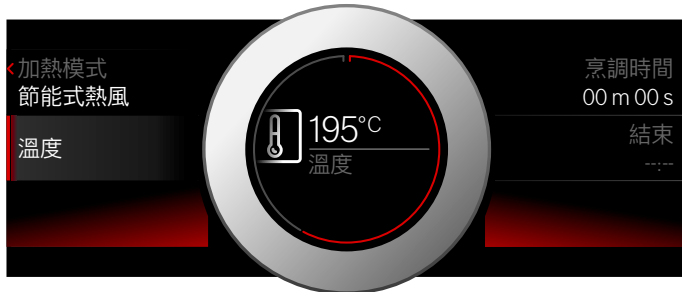
下圖範例: 設在 195 °C 的節能式熱風 .

1. 點選內含所需加熱模式的文字欄。必要時, 利用控制環捲閱選擇清單。

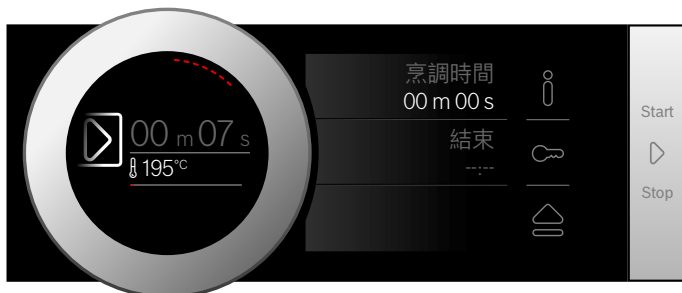


之後, 溫度會以反白的方式顯示。

2. 使用控制環設定溫度。



3. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
顯示螢幕上會顯示電器從開啟到目前為止所運作的總時間。



開始加熱。

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

提示: 您還可設定各項操作的烹調時間與結束時間。→ "時間設定選項"第 19 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被套用。

如要變更加熱模式, 請先用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷運作, 然後點選「加熱模式」文字欄。選項清單就會出現。請點選所欲選擇的加熱模式。此時顯示螢幕會顯示對應的預設溫度。

提示: 當您變更加熱模式, 其他設定也將被重新設定。

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
-  底部重點加熱

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電器中。

套用設定

請確認您已選取適合的加熱模式, 並至少將電器設定為 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「快速加熱」文字欄。
文字欄位中就會出現「開啟」字樣。顯示螢幕上則顯現確認訊息。

當快速加熱結束時, 會響起聲音訊號, 並在顯示螢幕上顯示訊息。此時文字欄會出現「關閉」字樣。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

如要取消快速加熱, 請再次點選「快速加熱」文字欄。此時文字欄會出現「關閉」字樣。

蒸煮

針對部分加熱模式，可運用蒸煮料理小幫手進行食物烹調準備。此外亦提供「麵糰發酵」與「重新加熱」模式。

警告 – 燙傷風險！

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。

噪音

泵浦

當泵浦正在運作時和關閉後您會聽到嗡嗡的噪聲。這種噪音是由泵浦的功能測試所致。這是正常的操作聲響。

控制面板

開啟控制面板時您會聽到嗡嗡或咔嚓聲的噪音。這些噪音是由控制面板被推出所致。這些是正常的操作聲響。

添加蒸氣烘烤

使用此功能時，水蒸氣會分段以不同的蒸氣強度釋放至電器內，給您更好的烹調品質。

您的食物

- 外層將變得更加酥脆
- 表面將更有光澤
- 內層多汁柔軟
- 食材份量幾乎無縮水

以下提供您各種蒸氣強度及適用的加熱模式做參考。您可依據不同的需求，自行搭配設定。

蒸氣強度

您可依需求選擇不同蒸氣強度：

強度	選項
低	01
中	02
高	03

適用的加熱模式

您可針對下述加熱模式，啟用「添加蒸氣」功能：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  保溫

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 設定加熱模式與溫度。
3. 點選「添加蒸氣」文字欄。
蒸氣強度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
4. 轉動控制環以設定蒸氣強度。
5. 按下  Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
開始加熱。

提示：若水箱在功能運作時沒水了，則螢幕上會顯示訊息，提示您為水箱注水。在此過程中，電器會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。

變更及取消

若要變更蒸氣強度，請點選「蒸氣強度」文字欄。蒸氣強度會反白顯示，且可使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若您想要取消「添加蒸氣」功能，請將此設定重設為「0」。

提示：在此過程中，電器會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。

重新加熱

您可透過「重新加熱」，以溫火來翻熱已烹調的食物，或是將已存放一整天的烘焙食品重新烤脆。系統會自動添加蒸氣。

提示：在使用「重新加熱」功能時，若水箱沒水，則會使運作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 觸碰「重新加熱」文字欄。
此時溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
5. 使用控制環設定溫度。
6. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。
提示：蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下  Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用  On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用  Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

麵糰發酵

若使用「麵團發酵」加熱模式，麵團發酵的速度會遠快於置於室溫下發酵，且麵團可保持濕潤。

可參考以下資訊，選擇適當的模式。→ "建議烹調時間" 第 33 頁

提示：在採用「麵糰發酵」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
提示：僅在電器完全冷卻（至室溫）時，才啟用「麵團發酵」設定。
2. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 觸碰「麵團發酵」文字欄位。
此時溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。

5. 使用控制環設定溫度。
6. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。
提示：蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 Ⓢ On/Off (開 / 關) 鈕關閉電器電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷運作。

將水注入水箱中

水箱位於控制面板後方。啟動蒸煮操作前，請開啟控制面板並為水箱注水。

確認您已正確設定水的硬度範圍。→ "基本設定"第 22 頁

⚠ 警告 – 受傷和火災風險！

水箱中只能注入水或本電器建議使用的除鈣劑。切勿將任何易燃液體倒入水箱中 (例如酒精類飲料)。由於機體表面高溫，若將氣化易燃液體留在電器中可能會引起火警 (爆炸)。箱門可能會彈開。熱氣或火焰可能會竄出。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

水箱在機器運作狀態下溫度可能會升高。電器停止運轉後，請稍待片刻直到水箱冷卻。從放置水箱的凹槽取下水箱。

注意！

若使用的液體不當，可能會損壞電器。

請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克/公升) 或其他液體。

僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

注意！

使用過濾水或軟化水可能會造成故障。

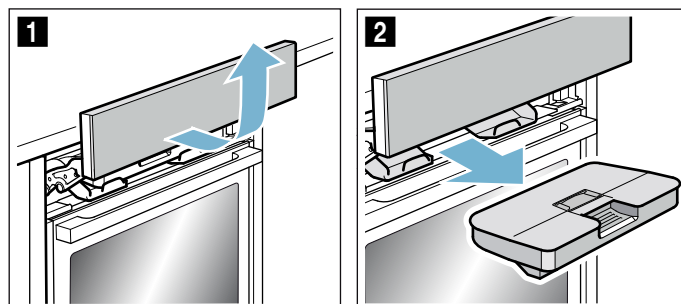
電器可能會要求您在水箱滿時加水，或在蒸氣操作開始的兩分鐘後取消。

需要時，請將過濾水或軟化水和瓶裝非碳酸礦泉水以同等比例混合使用。

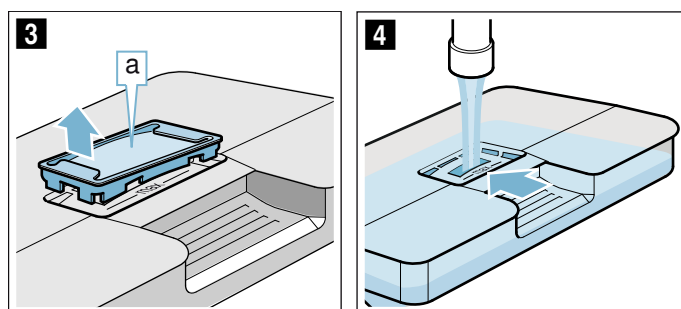
提示

- 倘若水質很硬，建議改用軟化水。
- 若您僅使用軟化水，則在此情況下可將水質硬度範圍設為「已軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水質硬度範圍設為「4 極硬」。
- 若您使用礦泉水，則僅能使用非碳酸礦泉水。

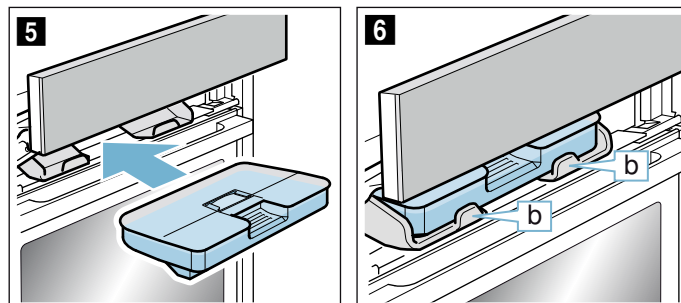
1. 點選 ≡ 觸控欄。
控制面板會自動向前推出。
2. 使用雙手將控制面板向前拉出，然後再向上推拉直至鎖定就位 (圖 1)。
3. 抬起水箱並將其從水箱凹口取下 (圖 2)。



4. 向下按沿密封水箱蓋，以防止水箱漏水。
5. 卸下蓋子 a (圖 3)。
6. 將冷水注入水箱至「最高」記號 (圖 4)。



7. 在水箱開口處裝入蓋子 a。
8. 裝入已注水的水箱 (圖 5)。確認已將水箱鎖定至兩個固定片 b 後方並扣住就位 (圖 6)。



9. 緩慢地將控制面板朝後方向下推動，直到其完全關閉為止。
水箱已注水。您可啟動蒸煮操作。

將水箱重新注水

提示

- 將會在不加入蒸氣的狀態下，繼續執行蒸煮料理小幫手操作。
- 在採用「麵糰發酵」或「重新加熱」設定操作的期間，若水槽是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水槽。

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱並將其重新注水。
3. 裝入已注水的水箱，然後再關閉控制面板。

每次完成蒸煮操作後

⚠ 警告 – 燙傷風險！

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。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

電器在運作時會發燙。清潔前，請務必等待電器完全冷卻。

注意！

瓷釉材質受損：若蒸烤箱門殘留水份，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨電器箱門上殘留的水份。

電器在每次完成蒸煮操作後，皆會將殘水抽送回水箱。請清空並抽乾水箱。電器中會殘留濕氣。若要使電器箱內乾燥，您可使用「烘乾」模式，或是手動擦乾電器內部。

提示

- 關閉設備電源後， 欄位仍會亮起一段時間以提醒您清空水箱。
- 使用以醋液泡過的軟布去除水痕，然後再以清水擦淨，並使用一塊軟布擦乾水箱。

將水箱清空

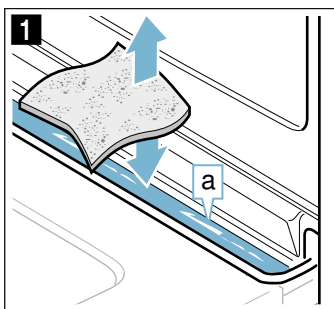
注意！

- 切勿在在電器運作時清空水箱。否則會損壞水箱。
- 請勿將水箱放入洗碗機中清洗。否則會損壞水箱。

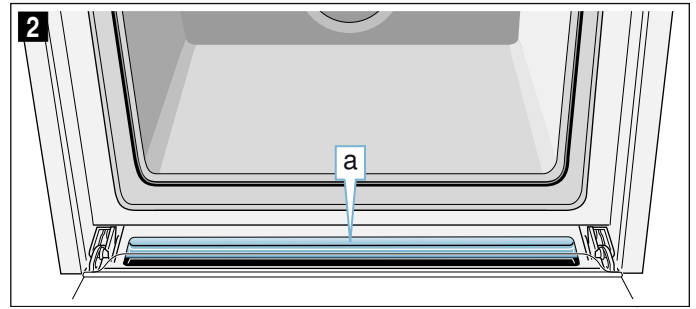
1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水箱上蓋。
4. 清空並以洗劑清潔水箱，然後以清水沖淨水箱。
5. 使用一塊軟布擦乾所有部件。
6. 將外蓋上的密封條擦乾。
7. 開啟外蓋讓水箱風乾。
8. 將上蓋置於水箱上並往下按壓。
9. 將水箱裝回電器中並關閉控制面板。

徹底清潔水滴

1. 請讓電器冷卻。
2. 打開箱門。
3. 用海綿布吸乾（圖 1）滴水箱 a 的水，然後小心擦拭。



滴水箱 a 位於箱體下方（圖 2）。



啟動烘乾

進行烘乾時，電器會自動加熱，以蒸散電器中的濕氣。之後請打開電器箱門，使蒸氣散逸。

注意！

瓷釉材質受損：若蒸烤箱門殘留水份，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨電器箱門上殘留的水份。

1. 先讓電器冷卻。
2. 立即清除電器中的顯著髒污，然後擦去電器底部的濕氣。
3. 必要時，按下  On/Off（開 / 關）鈕以開啟電器電源。
4. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。隨即出現可供選取的操作模式選項。
5. 點選「清潔」文字欄。
6. 點選「烘乾」文字欄。就會顯示持續時間。此時間無法變更。
7. 按下  Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。烘乾功能就會啟動並在 10 分鐘後自動結束。
8. 打開電器箱門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使電器中的濕氣散逸。

用手擦乾電器

1. 請讓電器冷卻。
2. 清除箱體中的所有食物殘渣。
3. 使用海綿擦乾箱體。
4. 讓電器箱門保持開啟一小時，使電器內部完全乾燥。

時間設定

您的電器有不同的時間設定選項。

時間設定選項	使用
 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。

每次選取加熱模式後，烹調時間與結束時間會在顯示螢幕中反白顯示，此時，即可進行設定。計時器在觸控欄以符號表示，且能單獨使用，隨時調整。

烹調時間或計時時間一到，就會發出訊號聲。只需點選任一欄位或觸控螢幕，就可提前取消訊號聲。

提示：聲音訊號持續的時間長短可在基本設定中變更。
→ "基本設定"第 22 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。

烹調時間可逐分增加到最多 1 小時，接著以每 5 分鐘的長度增加。

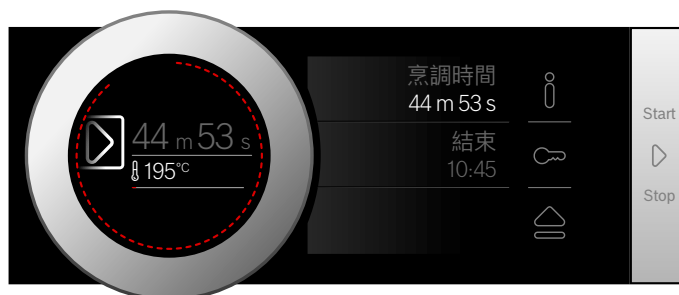
最長可設定 23 小時又 59 分鐘。

圖中範例：當前為 10:00，烹調時間為 45 分鐘。

1. 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
2. 啟動操作前，點選「烹調時間」文字欄。烹調時間在顯示螢幕中反白顯示。
3. 旋轉控制環以設定烹調時間。電器會自動計算結束時間。



4. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。烹調時間開始倒數。



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 m 00 s。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕在沒有設定烹調時間的情形下繼續操作。

當您的餐點完成時，使用 Ⓢ On/Off (開 / 關) 鈕關閉電器電源。

變更及取消

如要變更烹調時間，請點選「烹調時間」文字欄。此時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。變更內容會立即生效。

若要取消烹調時間，請將烹調時間重設為 0。變更生效後，操作會在沒有設定烹調時間的情況下繼續進行。

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

烹調結束時間最多可延長 23 小時又 59 分鐘。

圖中範例：當前為 10:00，設定的烹調時間為 45 分鐘，料理應在 12:00 完成。

1. 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
2. 設定烹調時間。
3. 啟動操作前，先點選「結束」文字欄。預定的結束時間會反白顯示於顯示螢幕中。
4. 使用控制環以設定結束時間。



5. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 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，顯示螢幕中將會倒數剩餘的烹調時間。

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 m 00 s。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕在沒有烹調時間的情形下繼續操作。

當您的餐點完成時，使用 Ⓢ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

變更及取消

啟動電器後，就無法再變更結束時間。

如要取消烹調時間與結束時間，請按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來中斷操作。您可以在沒有設定烹調時間或結束時間的情形下繼續操作。

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。

三點食物探針

三點食物探針可讓烹調過程更加精確。其可測量食物內部的溫度。達到設定溫度後，即會自動關閉電器電源。

加熱模式

並非所有加熱模式皆適用肉類溫度計。

一旦將肉類溫度計放入爐腔後，即可選擇下列加熱模式。

🔥	4D 熱風
🔥	上/下火加熱
🌬️	節能式熱風
🌬️	節能式上下加熱
🔥	熱風燒烤
🔥	烘烤冷藏食品
🔥	再加熱

提示

- 三點食物探針可測量食物內部的溫度（30 °C 至 99 °C）。
- 請僅使用隨附的三點食物探針。您可透過客戶服務中心購買此配件。
- 使用三點食物探針後，請務必將其從電器中取出。切勿將三點食物探針存放於電器中。

⚠️ 警告 – 觸電風險！

非相容多點食物探針的絕緣層可能會損壞。請僅使用本電器建議的三點食物探針。

電器溫度

為了避免三點食物探針損壞，請勿設定超過 250 °C 的溫度。

電器中設定的內部溫度，必須較設定完成的中心溫度至少高 10 °C。

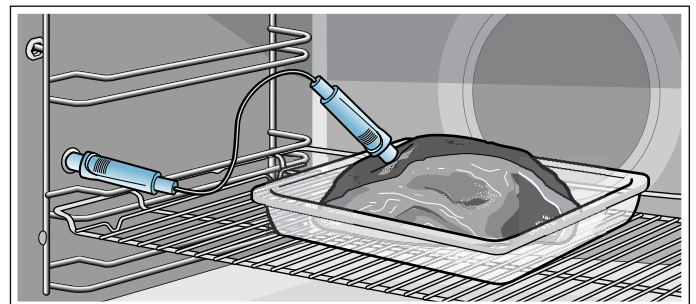
將三點食物探針插入食物中

將食物放入電器前，請將三點食物探針插入食物中。

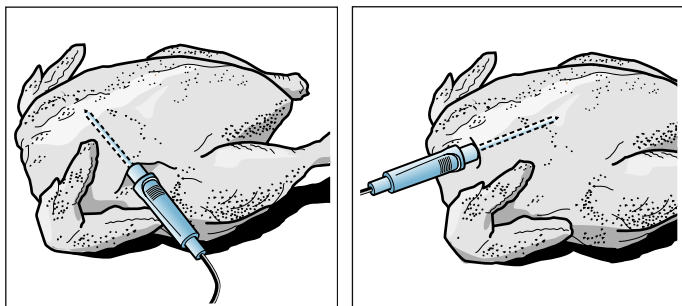
三點食物探針有三個測量點。請確保將中間的測量點插入食物中。

肉類：針對大塊肉類，請將三點食物探針從上方盡可能斜向插入肉類中。

針對較薄的肉塊，請從最厚處插入三點食物探針。



禽肉：將三點食物探針儘量插入到胸部最厚的點。根據禽肉構造逆紋理或縱向插入三點食物探針。接著將禽肉翻面，以胸部朝下的位置放至於烤架上。



將食物翻面：如果您希望將食物翻面，請勿取出三點食物探針。將食物翻面後，請檢查三點食物探針是否位於正確位置。

如果您在烹煮期間取出三點食物探針，所有設定將會重設，而您必須重新套用。

注意！

確定三點食物探針的纜線沒有被夾住。

為了避免三點食物探針因溫度過高而損壞，在加熱管與三點食物探針之間應留有數公分的間隙。肉類在烹調過程中可能會膨脹。

設定中心溫度

必須將多點食物探針插入至電器左側的插口。

加熱模式

1. 點選內含所需加熱模式的文字欄。
在螢幕中會以反白顯示預設電器溫度。
2. 使用控制環設定電器溫度。
3. 點選「中心溫度」文字欄。
在螢幕中會以反白顯示預設中心溫度。
4. 旋轉控制環以設定中心溫度。
5. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
顯示螢幕上的時間會顯示操作已經運行的時間。
開始加熱。

蒸煮

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
2. 點選「蒸煮」文字欄。
3. 點選內含所需加熱模式的文字欄。
在螢幕中會以反白顯示預設電器溫度。
4. 使用控制環設定電器溫度。
5. 點選「中心溫度」文字欄。
在螢幕中會以反白顯示預設中心溫度。
6. 旋轉控制環以設定中心溫度。
7. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
顯示螢幕上的時間會顯示操作已經運行的時間。
開始加熱。

自動烹調程式

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
2. 點選「自動烹調程式」文字欄。
3. 點選內含所需類別的文字欄。
4. 點選內含所需食物的文字欄。
5. 點選內含所需餐點的文字欄。

6. 若有需要，點選「調整」文字欄。
使用控制環調整箱體溫度。
或
點選「中心溫度」文字欄。
旋轉控制環以調整中心溫度。
7. 按下 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
顯示螢幕上的時間會顯示操作已經運行的時間。
開始加熱。

顯示螢幕會以反白顯示中心溫度，並在左側呈現當下溫度，右側則顯示設定溫度，如：「15|80 °C」。加熱指示線也會顯示中心溫度。

食物達到中心溫度後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。在顯示螢幕上，當下的中心溫度與設定溫度一致，如：「80|80 °C」。時間將會暫停。

按下 ① On/Off (開 / 關) 鈕以關閉電源，並將多點食物探針自插口移除。

警告 – 燙傷風險！

電器、配件和多點食物探針會變得極燙。請務必戴上隔熱手套，方可從電器中取出高熱的配件和多點食物探針。

變更

啟動裝置後，即會以反白顯示中心溫度。只要轉動控制環，即可立即變更和套用中心溫度。

若您想要變更電器溫度，請點選前景顯示的「溫度」文字欄位。

若要變更加熱模式，請先使用 ▽ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷操作。

提示：當您變更加熱模式，其他設定也將被重新設定。

取消

若您想要取消操作，請從插口取下多點食物探針並取出肉類。您可使用 ▽ Start / Stop (啟動 / 停止) 鈕，以繼續在不使用多點食物探針的狀態下操作。

不同食物的核心溫度

切勿使用冷凍食品。下表提供的數字可作為指引用途。實際時間將取決於食材的特性與成分。

您可在本說明手冊末尾，找到有關加熱模式與溫度的完整資訊。→ "建議烹調時間"第 33 頁

食物	核心溫度 (°C)
禽肉	75
豬肉	75
三分熟牛肉	50
五分熟牛肉	60
全熟牛肉	70
羔羊肉	70
其他：加熱 / 重新加熱食物	65-75

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 ① 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

必須開啟電器電源。

- 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
- 點選「基本設定」文字欄。
觸控螢幕就會顯示各類設定。
- 點選欲設定之選項。
文字欄旁邊的紅桿即亮起，代表目前已選擇該項設定。
其對應值會出現在顯示螢幕中。
- 轉動控制環以變更所要的數值。
- 點選下一項設定的文字欄。
其值會出現在顯示螢幕中，且可透過控制環進行變更。
- 完成各項設定，並視需要使用控制環進行變更。
若要捲動設定，請點選「更多設定」文字欄。
- 點選 "Menu" 主選單欄位以進行確認。
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
- 點選「儲存」文字欄。
您所做的變更將立即被儲存。

取消

如不需儲存變更，請點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。再點選「不儲存」文字欄。顯示螢幕即會顯示 "未儲存變更" 之訊息。您可透過 ① On/Off（開 / 關）鈕來關閉電源。

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
水硬度	00 (已軟化) 01 (軟) 02 (中度) 03 (硬) 04 (極硬) *
原廠設定	重置設定 不重置設定*
聲音訊號	短 (30 秒) 中 (1 分鐘) * 長 (5 分鐘)
音量	等級 01 - 05
按鈕聲音	開啟電源 關機* (維持 ① 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

開機顯示功能	主選單 加熱模式* 蒸煮 自動烹調程式
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 (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。

必須開啟電器電源。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
2. 點選「基本設定」文字欄。
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 點選「時間設定」文字欄。
顯示螢幕就會顯示時間。
4. 轉動控制環以變更時間。
5. 點選 "Menu" 主選單欄位以進行確認。
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
6. 點選「儲存」文字欄。
您所做的變更將立即被儲存。



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 22 頁

完成長時間保溫模式設定後，此模式將在「加熱模式」選單裡，歸列於最後一種加熱模式。

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。

自觸控螢幕上選取「加熱模式」後，觸控螢幕隨即顯示選單：

1. 請點選「長時間保溫模式」文字欄。
顯示螢幕會以反白顯示預設溫度。
2. 使用控制環設定所需溫度。
3. 啟動加熱前，點選「烹調時間」文字欄。
顯示螢幕會以反白顯示預設的烹調時間。
4. 使用控制環設定所需烹調時間。
提示: 結束時間是自動計算而得，無法變更。
5. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
顯示螢幕會顯示剩餘烹調時間。

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為 00 m 00 s。

按下 ① On/Off (開 / 關) 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 ① On/Off (開 / 關) 鈕關閉電器電源。您無法再使用 ▷ 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！

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。 若控制面板接觸到除垢劑，請立即擦去。若未清除，控制面板會留有漬斑。
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	

琺瑯材質表面	高溫的 洗碗精或醋水： 利用一條抹布清潔，再用軟布擦乾。 用濕布和洗碗精擦拭 燒焦的食物殘渣。如為頑強污垢，可使用鋼刷或烤箱清潔劑。 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。 最好使用清潔功能。→ "清潔功能"第 25 頁 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。 視情況使用檸檬酸去除。
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。
水箱	熱肥皂水： 使用洗碗布徹底清潔和沖水，以去除殘留的洗劑。 然後再用軟布擦乾。打開蓋子讓水箱風乾。擦乾蓋子上的密封條。 切勿用洗碗機清洗。
多點食物探針	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 切勿用洗碗機清洗。

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。

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。

清潔功能

本電器具有「高溫分解自動清潔」與「除垢」清潔功能。您可使用「高溫分解自動清潔」功能來輕鬆清潔爐腔。您可使用「除垢」功能去除蒸發皿中殘留的水垢。

高溫分解自動清潔

請使用「activeClean自動清潔模式」來清潔烤箱。

三種清潔設定供您擇一選用。

設定	清潔程度	持續時間
1	輕度	約 1 小時 15 分
2	中度	約 1 小時 30 分
3	加強	約 2 小時

爐腔越髒且塵垢的堆積時間越久，需要的清潔設定強度就越高。建議您每隔兩到三個月清潔一次爐腔。若有需要，您可更頻繁地清潔烤箱。清潔週期僅需耗費約 2.5 – 4.7 度電。

提示

- 基於安全起見，達到特定溫度後即會自動鎖定機門。必須靜待螢幕上顯示的鎖住功能  訊號燈消失後，方可重新開啟機門。
- 執行清潔功能期間不會開啟內部照明。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

- 爐腔在執行清潔功能的過程中會變得很燙。請勿打開電器箱門。請讓電器冷卻。務必確保孩童遠離電器。
- ⚠ 執行清潔功能時，電器外部可能會變得極為高溫。請勿碰觸箱門。請讓電器冷卻。不要讓孩童靠近清潔中的電器。

⚠ 警告 – 可能對健康產生危害！

此清潔功能是將烤箱加熱至極高溫度，將烤焗、燒烤與烘焙時所產生的殘渣燒掉。此時散發的蒸氣可能會引發人體黏膜處感到不適。執行清潔功能時，請讓廚房充份通風。請勿長時間在室內逗留。讓兒童及寵物遠離。因延時操作而使結束時間順延時，也應遵從相關指示。

啟動清潔功能之前

注意！

開始清潔之前，請先移除電器中的水箱。→ "蒸煮" 第 16 頁

使用清潔功能時，可以同時清潔一個配件，例如：萬用烤盤或烘焙烤盤。啟動清潔功能前，請先清除頑強污漬。將配件推進第 2 層。

清潔電器機門內側以及爐腔表面邊緣靠近密封條的地方。切勿用力擦拭密封條，切勿卸除。

提示：使用清潔功能時，您可以同時清潔所附的搪瓷配件。使用清潔功能時不可清潔任何烤架。烤架並不適合使用清潔功能進行清潔；如此將會使烤架變色。其它適合以清潔功能來清洗的配件都列在特別配件表單內。→ "配件" 第 11 頁

警告 – 火災風險!

- 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁 在自動清潔過程中可能會著火。每次開始清潔功能前，請先去除殘留在爐腔和配件上的大塊污垢。
- 電器外側在執行清潔功能的過程中會變得很燙。請勿在機門握把上掛易燃物 (例如小毛巾)。請勿將任何物品放在電器前方。孩童務必遠離電器。

警告 – 嚴重危害健康的風險!

執行清潔功能時，電器可能會變得非常高溫。不沾烤盤和烤模上的塗層會損壞，然後散發有毒氣體。切勿使用清潔功能來清潔不沾烤盤和烤模。清潔功能僅用來清潔瓷釉配件。

設定 清潔功能

設定清潔功能之前，確保 已遵循所有準備指示。

每項清潔設定的持續時間 皆為預設值，且無法進行變更。

- 觸碰 **功能表** 欄位。
就會出現操作模式清單。
- 觸碰「清潔」文字欄位。
- 觸碰「高溫分解自動清潔」文字欄位。
清潔設定會以高亮度反白 出現在顯示螢幕上。
- 轉動旋鈕 以進行清潔設定。
系統會同時自動計算 結束時間。
- 按下 $\triangleright$ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕進行啟動。
顯示螢幕會開始倒數烹調時間。進行清潔功能時，加熱線不會顯現。
清潔功能啟動。

執行清潔功能期間 請保持廚房通風。

啟動功能後 很快就會鎖定電器機門。顯示螢幕上會出現 訊息和 訊號燈。

清潔功能結束時，訊號聲隨即響起。顯示螢幕上顯示的烹調時間為 00 分 00 秒。按下 $\odot$ On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕 以關閉電器電源。

必須靜待 卡住功能 訊號燈消失，方可重新開啟電器機門。

結束時間延後的設定

您可以設定延後結束時間。啟動電器前，請觸碰「結束」文字欄位，並使用旋鈕來設定延後的結束時間。

電器會在啟動後切換至待機狀態。結束時間就無法再變更。

變更及取消

啟動電器後，即無法再變更清潔設定。

如要取消清潔功能，請使用 $\odot$ On/Off (開 / 關) 按鈕來關閉電器電源。您無法使用 $\triangleright$ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來暫停操作。

必須靜待螢幕上顯示的鎖定功能 訊號燈消失，方可開啟電器機門。

清潔功能一旦結束

待爐腔冷卻後，請使用濕布將爐腔、烤架配件上和電器機門四周殘留的灰燼拭淨。

使用濕布擦拭伸縮滑軌。然後再將伸縮滑軌來回推拉數次。清潔完畢後，伸縮滑軌可能會略有變色。但不會影響其功能。

提示: 頑強污垢可能造成白色沉澱污漬留在瓷釉表面上。這是無損害的食物殘渣。不會影響其功能。如果有需要，您可以使用檸檬汁來清除這些殘留物。

除鈣

必須定期對電器進行除鈣，以保持正常運作。

除鈣程序具有數項步驟。基於衛生考量，您必須徹底執行除鈣程序以讓電器做好重新運作的準備。除鈣程序的總計執行時間約為 70-90 分鐘。

- 除鈣 (約 55-70 分鐘)，然後再清空並為水箱重新注水
- 第一次清洗週期 (約 6-9 分鐘)，然後再清空並為水箱重新注水
- 第二次清洗週期 (約 6-9 分鐘)，然後再清空並風乾水箱

若除鈣程序中斷 (例如發生停電或電器電源已關閉)，則在電器電源重新啟動後會發出兩次清洗提示。待完成第二次清洗週期後，方可使用電器。

電器所需要的除鈣頻率，視用水硬度而定。若可用的添加蒸氣烘烤操作次數不到五次，則電器會透過螢幕訊息提醒您執行除鈣。開啟電器電源後，即會顯示剩餘的操作次數。因此可協助您在適當時機做好除鈣準備。

啟動**注意!**

- 損壞風險：請僅使用我們建議的除垢劑執行除垢程式。除鈣行程所需時間，取決於您使用的除鈣劑類型。其它除鈣劑可能會損壞電器。
除鈣劑 (訂購編號 311 680)
- 除垢劑：請勿讓除垢 / 除鈣劑直接接觸電器的控制面板或其它敏感表面。如此會損壞表面。若發生此狀況，請使用清水將除鈣劑清理乾淨。

若您在除鈣前剛使用完添加蒸氣功能，則必須先將電器電源關閉，以將蒸發皿系統中殘留的水分排出。

- 將 400 毫升清水混合 200 毫升除鈣劑，即可製作除鈣清潔液。
- 使用 $\odot$ On/Off (開 / 關) 鈕以啟動。
- 取出水箱並注入除鈣劑。
- 水槽注入除垢劑後，再完全裝入電器。
- 關閉控制面板。
- 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
就會出現操作模式清單。
- 點選「清潔」文字欄。
- 點選「除鈣」文字欄。
接著會顯示除鈣程式的持續時間。此時間無法變更。
- 按下 Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕 $\triangleright$ 以開始。
接著會執行設備除污。螢幕上會顯示剩餘的時間。
烹調時間到後，訊號聲隨即響起。

第一次清洗週期

- 開啟控制面板。
- 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
- 關閉控制面板。
- 按下 $\triangleright$ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
隨後電器即開始進行清洗。
洗程結束後，即會響起訊號聲。

第二次清洗週期

1. 開啟控制面板。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

隨後電器即開始進行清洗。
洗程結束後，即會響起訊號聲。

清洗

1. 開啟控制面板。
 2. 清空並抽乾水箱。
 3. 按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以關閉電源。
- 完成除鈣行程，電器已就緒可重新啟用。

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。

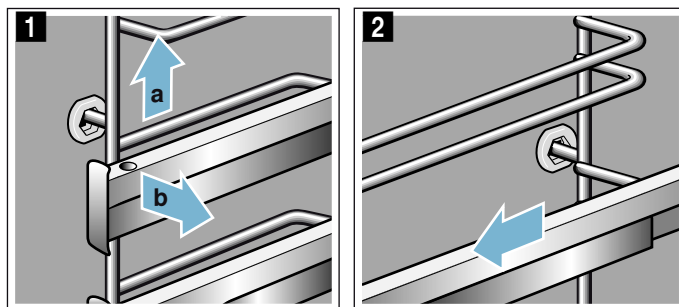
拆卸與重新安裝滑軌

⚠ 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** 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）。

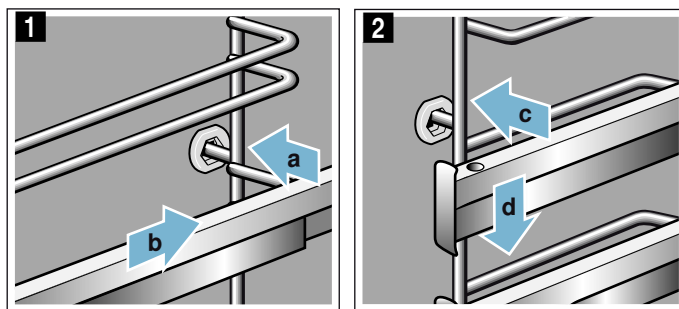


使用清潔劑與海綿清潔層架。針對頑強髒污，請使用刷子。

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。

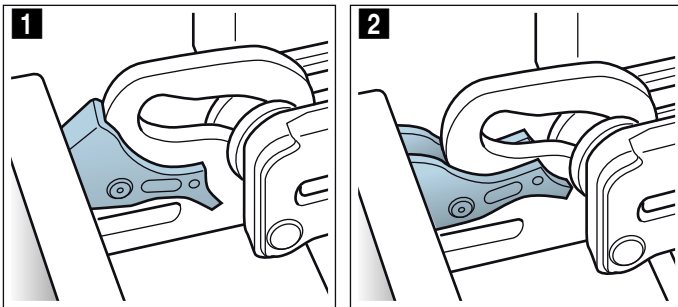
卸除及安裝電器箱門

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。

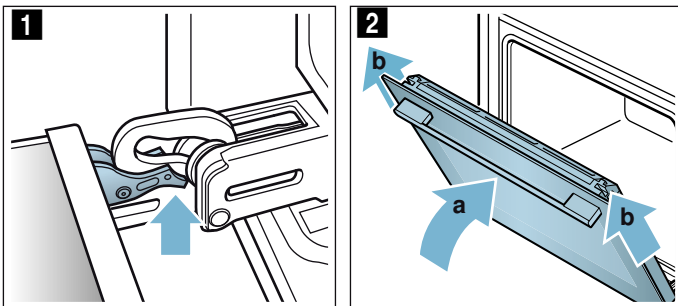


⚠ 警告 – 受傷風險!

- 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

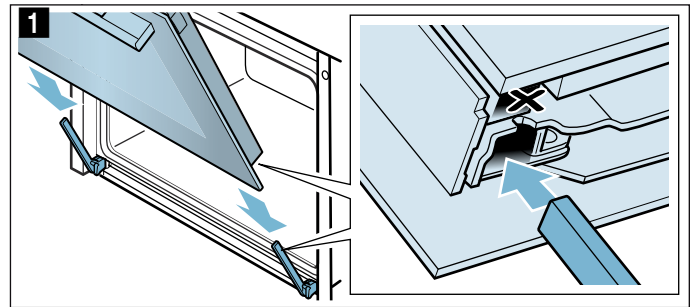
- 完全打開電器箱門並將箱門朝電器方向推入。
- 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 1)。
- 盡可能關閉電器箱門 a。用雙手抓住箱門的左邊與右邊並向上拉出 (圖 2)。



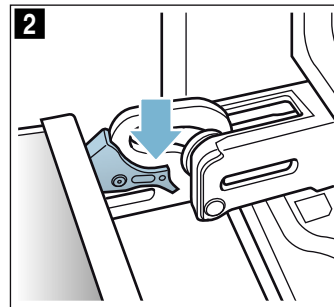
安裝 電器機門

請依拆除時的相反程序將電器機門重新裝上。

- 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。



- 完全打開電器機門。再次將兩個鎖定桿收回 (圖 2)。

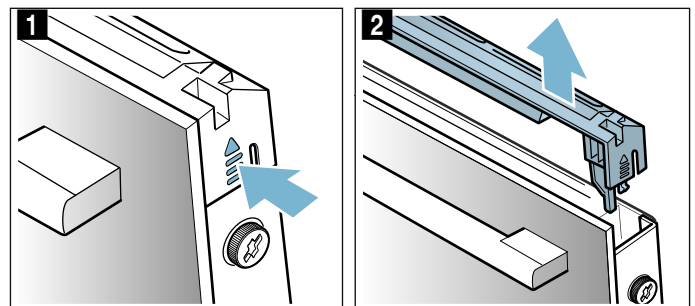


- 關閉爐腔機門。

移除箱門蓋

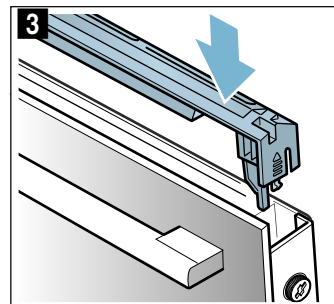
箱門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。若要進行完整清潔，您可以卸除蓋子。

- 稍微打開電器箱門。
- 按下蓋子的左右兩方 (圖 1)。
- 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。

- 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)。



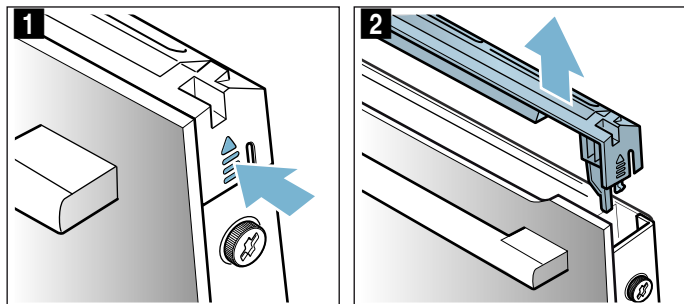
- 關閉電器箱門。

卸除與安裝箱門嵌板

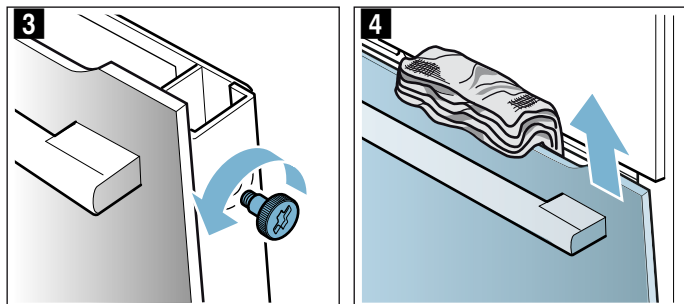
您可以拆下電器箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆除電器機門

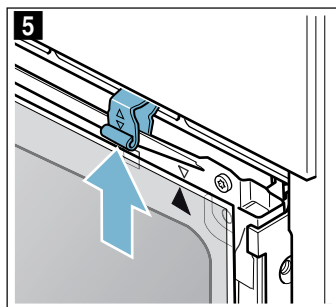
1. 稍微打開電器機門。
2. 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
3. 拆除蓋子（圖 2）。



4. 鬆開並拆除電器機門左右的螺絲（圖 3）。
 5. 再次關上電器機門前，將茶巾摺疊數次後夾在電器機門上（圖 4）。
- 向上拉出正面面板，並將機門把手朝下平放。



6. 將中間面板兩側的扣具朝上推，但不要取下（圖 5）。以單手握持面板。卸下面板。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔面板。

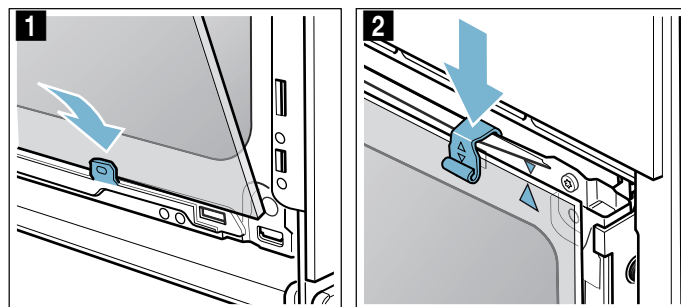
警告 – 受傷風險！

- 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。

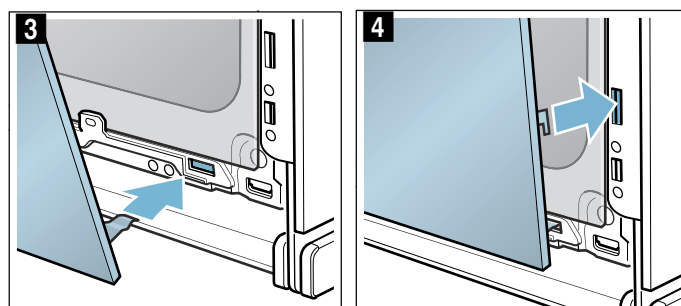
安裝電器機門

安裝中間面板時，請確保箭頭位於面板右上方並與金屬面板上的箭頭對齊。

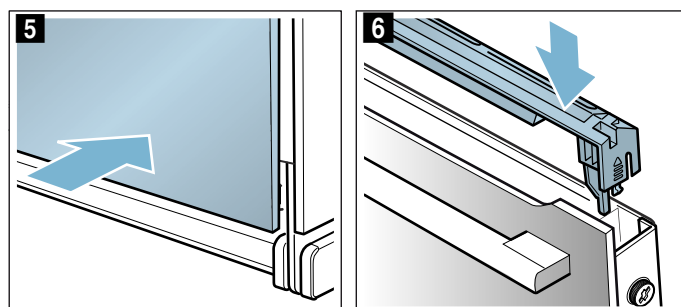
1. 將中間面板插入底端扣具，然後從上方穩固推入（圖 1）。
2. 向下推回兩個扣具（圖 2）。



3. 將正面面板插入底部的固定器中（圖 3）。
4. 直至上端兩個勾架與開口相對時，才關閉正面面板（圖 4）。



5. 按壓底部的正面面板，直到聽見歸位的聲音（圖 5）。
6. 再次稍微開啟機門並移除茶巾。
7. 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
8. 將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 6）。



9. 關閉電器機門。

注意！

在正確裝好面板前，請勿再次使用爐腔。

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。

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 33 頁

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。
電器機門無法開啟。	電器機門已由兒童安全鎖鎖定。	按下  欄位約 4 秒鐘，以解除兒童安全鎖。您可在基本設定中關閉鎖定。
電器機門無法開啟；顯示螢幕上會亮起  訊號燈。	電器機門因執行清潔功能而鎖定。	請靜待爐腔冷卻且  訊號燈消失。
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。
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。
蒸煮或除鈣操作未啟動或無法繼續	水箱已清空	請重新為水箱注水
	面板已開啟	關閉面板
	除鈣鎖定了蒸煮操作	執行除鈣
	感應器故障	請聯絡客服中心
電器提示您執行洗清	電源供給中斷或除鈣行程中電源遭關閉	重新開啟電源時，再清洗兩次
在未事先通知的情況下提示您執行除鈣	設定的水硬度範圍過低	執行除鈣 檢查設定的水硬度範圍，並視需要進行調整
按鈕閃爍	通常是因控制面板後方發生冷凝所致	冷凝蒸發後，按鈕即不再閃爍
添加蒸氣所烹調的料理過濕或過乾	選取的蒸氣強度錯誤	請選取較高或較低的蒸氣強度
即使已將水箱注水，仍顯示「注滿水箱」訊息	面板已開啟	關閉面板
	水箱沒有被完全置入	將水箱放回原處 → "蒸煮" 第 16 頁
	感應器故障	請聯絡客服中心
	水箱鬆脫。此原因已造成水箱內部的零件鬆脫，水箱開始漏水。	請購買新的水箱。
無法開啟水箱前方的控制面板	插頭未插入電源	將電器連接至電源插座
	停電	確認廚房中其他電器是否正常運作
	斷路器故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲運作正常
	 欄位感應器故障	請聯絡客服中心 若有必要，請將水箱清空：開啟箱門，使用手指握住左右兩側的面板底端部分，然後將面板拉出。
烹調時發出「啪啪」雜音	蒸氣造成冷凍食品出現冷/熱效應	無
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

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 ① 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 ① 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。

照明燈泡

為照明電器內部，本電器附有一或兩顆長效型 LED 燈泡。不過，如果 LED 燈泡或其玻璃罩有任何瑕疵，請聯絡客戶服務中心。燈罩不得卸除。

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。

The diagram shows a rectangular label with a header bar containing a circular icon with a person. Below the header, there are four main fields: 'E-Nr:' followed by a row of 10 small squares, 'FD:' followed by a row of 4 small squares, 'Z-Nr:' followed by a row of 4 small squares, and 'Type:' followed by a row of 8 small squares. The entire label is enclosed in a thin black border.

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。

自動烹調程式

您可以使用「自動烹調程式」操作模式來烹調各類食物。電器會為您選擇最佳的設定。

為了達到良好的烹飪效果，您所選擇的食物類型不適合在電器溫度過高時放入。如果溫度過高，顯示螢幕將會顯示以下訊息。請先讓電器降溫後再重新啟動。

相關設定資訊

- 烹調結果主要取決於食材品質以及廚具的大小與類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優良食材與冷藏鮮肉。至於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 電器會就一些食材提供建議溫度、加熱模式和烹調時間。溫度與烹調時間可視您的需要進行變更。
- 至於其他料理，會要求您輸入重量。除非是電器提出其他要求，否則請一律輸入總重量。電器隨即會為您套用時間與溫度設定。所設定的重量不得超出適用範圍。
- 電器代為選取溫度來烘烤料理時，最高可儲存 300 °C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 電器會提供相關資訊，例如烤具、層架位置或烹調肉品時是否需加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等動作。此類資訊會在啟動操作後不久出現在顯示螢幕上。其間會有訊號聲在適當時間提醒您。
- 有關該用哪種烤具以及料理秘訣與提示之類的資訊，則列於本說明手冊的最後一個章節。→ "建議烹調時間" 第 33 頁

蒸煮自動烹調程式

針對某些食物，會自動啟動蒸煮功能。您可在相關章節中，找到關於蒸煮功能的一般資訊。→ "蒸煮" 第 16 頁

警告 – 燙傷風險！

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。

多點食物探針

針對某些食物，您亦可使用多點食物探針。將多點食物探針裝入電器後，即會顯示適合的食物。您可變更電器內部溫度和中心溫度。→ "多點食物探針" 第 20 頁

選擇餐點

各類料理將以一致性結構排列：

- 類別
- 食物
- 餐點

下表列出類別與其相應的食物。每種食物旁會列出一或多道餐點。

類別	食物
蛋糕、麵包、披薩	蛋糕
	小糕點
	餅乾
	麵包
	麵包卷
	鹹點、披薩、法式鹹派

類別	食物
點心、舒芙蕾	新鮮點心、開胃菜、已烹調的食材
	新鮮千層麵
	馬鈴薯焗烤，生食材（深度4公分）
	新鮮、甜的烘焙食物
冷凍製品	獨立模具內的舒芙蕾
	披薩
	烘焙
	馬鈴薯製品
禽肉	禽肉、魚類
	蔬菜
	雞肉
	鴨肉、鵝肉
肉類	火雞肉
	豬肉
	牛肉
	小羊肉
魚類	肉類菜餚
蔬菜	魚類
再加熱、重新烤脆	烤整顆馬鈴薯
	蔬菜
	功能表
	烘焙食品
	小菜

烘焙感應器

您的機器配有一組烘培感應器。只要從選單裡的以下類別中選擇一種糕點，烘焙感應器便會自動啟用。烘焙感應器啟用時，螢幕會出現此符號

類別	食物	料理
蛋糕、麵包、披薩	蛋糕	深烤模蛋糕
		淺烤模蛋糕
		烤盤蛋糕
	小糕點	泡芙酥皮點心
		司康餅
		馬芬蛋糕
		發糕
	鹹蛋糕、披薩、法式鹹派	鹹蛋糕、法式鹹派
		披薩
冷凍製品	馬鈴薯製品	馬鈴薯製品

電器將會開始烹調，並自動調整烘焙程序 – 不需要進行其他設定。烹調完成後，電器將會自動關閉。同時會有訊號音響起。約略的烹調時間會列於烘焙品項的食譜當中，因此不會顯示。烤箱感應器只能從冷卻的烤箱中啟動。

烘焙感應器不會監控其他烘焙類別。如有需要，您可以使用自訂選項嘗試及測試設定。

深色的金屬烤模最為適合。請勿使用任何矽膠材質的烘焙器皿，或是含有矽膠材質的配件。否則會損壞烘焙感應器。

烘焙感應器做動時，顯示螢幕上會出現「請勿開啟機門」。請勿開啟電器機門，否則設定會被取消。電器將詢問您是否繼續烹調。電器將持續加熱，您可以調整所建議的時間。您必須自己監控過程。

套用菜餚設定

電器將會針對您選擇的食物指引您進行整個設定程序。
請使用控制環進入個別層次做選擇。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
操作模式清單就會顯現。
2. 點選「自動烹調程式」文字欄。
即會顯示類別。
3. 點選所要的類別。
即會顯示該類別中的食物。
4. 點選所要的食物。
即會顯示餐點清單。
5. 點選所要的餐點。
此道餐點的設定就會顯現在顯示螢幕中。您可以根據自己的需要，變更其中多道餐點的設定。
不過有一些餐點，則必須設定重量。
建議：「建議」欄位說明提供您配件與架子的高度。
6. 按下▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
顯示螢幕會開始倒數烹調時間。
開始加熱。

行程結束後，即會響起訊號聲。電器停止加熱。
當餐點完成烹調時，使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

繼續烹調

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調結果，則可讓部份餐點繼續烹調。

顯示螢幕上會出現訊息，詢問您是否要繼續烹調。如要繼續烹調，請點選「繼續」文字欄。電器即會建議烹調時間，此時間可變更。按下▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

提示：您可以隨意延長烹調時間。

如果對烹調結果感到滿意，點選「完成」文字欄。
按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以關閉電源。

設定結束時間

您可以對某些料理設定結束時間。啟動電器前，請點選「結束」文字欄，並使用控制環來設定稍晚的結束時間。
電器會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法再進行變更。

變更及取消

啟動電器後，即無法再變更設定。
如果您想要取消運作，請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉電源。您無法再使用▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停操作。

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。在蒸煮輔助操作期間，爐腔產生大量蒸氣是預期現象。烹調後一旦爐腔冷卻，就應將爐腔擦拭乾淨。

請勿使用矽膠模具

為確保最佳的烹調效果，建議您使用深色金屬材質的烘焙模具。

注意！

請勿使用矽膠材質的烘焙模具或含矽膠成份的烘焙墊布、遮蓋或配件。烤焙感應器可能損壞。

烤焙感應器即使未使用，亦可能受損。

例外：

- 可使用經塗矽處理的烤焙紙。
- 隨貨若有附贈烤箱用溫度計，則可將它放入使用。

烘焙

此章節提供了多種菜式的設定建議。
同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。
請務必使用電器所提供的原裝配件。這些是專為您電器的爐腔與操作模式量身打造的配件。

添加蒸氣烘烤

採用此功能時，可讓某些烘焙品項（例如發酵烘焙點心）餅皮變得更加酥脆有光澤，且烘焙點心將不會變得過乾。
添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。
某些食物若分數個階段進行烘焙成果會更佳。這些餐點在表格中皆有所表示。

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。

您也可以使用萬用烤盤，以隔水方式加熱舒芙蕾。若要如此，請將萬用烤盤推入第 2 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。

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，而且這代表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。

使用蒸煮烘烤功能必須搭配耐熱與耐蒸氣的烤模。

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

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
單層烘焙						
維多利亞海綿蛋糕	2個直徑20公分烤模	2		160-170*	-	25-30
維多利亞海綿蛋糕	2個直徑20公分烤模	2		150-160	1	25-35
鬆軟水果蛋糕	直徑20公分高烤模	2		140-160	-	70-90
鬆軟水果蛋糕	直徑20公分高烤模	2		140-150	1	90-100
香濃水果蛋糕	直徑23公分高烤模	2		130-150	-	150-180
水果塔	平底玻璃皿	3		150-170*	-	35-45
脫脂海綿蛋糕, 3顆蛋	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, 3顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 直徑26公分	2		150-160	1	10
					-	20-25
					-	30-50
水果蛋糕, 6顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 直徑28公分	2		150-170*	-	30-50
水果蛋糕, 6顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 直徑28公分	2		150-160	1	10
					-	30-35
					-	30-35
瑞士卷	瑞士卷烤模	3		180-190*	-	10-15
瑞士卷	瑞士卷烤模	3		180-190*	1	10-15
水果派	直徑20公分烤盤或派模	2		160-170	-	55-65
法式鹹派	法式鹹派不沾模	3		190-210	-	30-40
白麵包	吐司麵包模 (900克1個或450克2個)	2		180-200*	-	20-30
白麵包	吐司麵包模 (900克1個或450克2個)	2		190-200	2	30-40

* 預熱

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
司康餅	淺烤盤	3		180-200*	-	10-14
餅乾	淺烤盤	3		140-160*	-	10-25
小蛋糕	12入杯子蛋糕模	3		140-160*	-	20-30
千層酥皮條	淺烤盤	3		170-190*	-	20-35
千層酥皮條	淺烤盤	3		200-220*	1	15-25
果醬塔	12入杯子蛋糕模	3		170-190*	-	15-30
蛋白霜馬林	淺烤盤	3		80-90*	-	120-150
水果蛋白霜蛋糕	淺烤盤	3		90-100*	-	120-180
舒芙蕾	1.2公升舒芙蕾烤盤	2		160-170*	-	35-45
舒芙蕾	1.2公升舒芙蕾烤盤	2		160-180	2	35-45
舒芙蕾	個別模具	2		170-190	-	65-75
酥皮點心	淺烤盤	3		190-210*	-	30-40
酥皮點心	淺烤盤	3		200-220*	1	25-35
肉派	長方形派模	2		180-190	-	40-50
肉派	長方形派模	2		170-180	2	40-50
約克夏布丁	12入杯子蛋糕模	3		200-220*	-	15-25
烤馬鈴薯	淺烤盤	3		150-170	-	75-90
烤馬鈴薯	萬用烤盤	3		180-190	2	40-50
自製披薩	淺烤盤	3		200-220	-	25-35
自製薄皮披薩	披薩烤盤	2		250-270	-	20-25
自製薄皮披薩	披薩烤盤	2		210-220	-	25-30

多層烘焙

維多利亞海綿蛋糕，2層	4個直徑20公分烤模	3+1		160-170*	-	25-35
司康餅，2層	2只淺烤盤	3+1		170-190*	-	12-16
餅乾（2層）	2只淺烤盤	3+1		140-160*	-	10-25
餅乾（3層）	3只淺烤盤	5+3+1		140-160*	-	15-30
小蛋糕，2層	2只12入杯子蛋糕模	3+1		140-160*	-	22-32
千層酥皮條，2層	2只淺烤盤	3+1		170-190*	-	25-45
千層酥皮條，3層	3只淺烤盤	5+3+1		170-190*	-	25-45
果醬餡餅，2層	2只12入杯子蛋糕模	3+1		170-190*	-	20-35
蛋白糖霜脆餅，2層	2只淺烤盤	3+1		80-90*	-	120-150
烤馬鈴薯，2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170*	-	75-90
白麵包，2層	4只吐司麵包模	3+1		170-190*	-	30-40
自製披薩，2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	-	35-45

* 預熱

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。

烘烤 與 燉煮

此章節提供烘烤 與 燉煮禽肉和肉類的資訊。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

禽肉

請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。如此可讓油脂 流出。

若是鴨胸，請在皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻面。

翻轉禽肉時，請確保 先在下方的那面是胸肉或是皮。

在禽肉燒烤完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

肉

依照需求拍打有脂肪的瘦肉，或用培根片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保肉皮先在下方。

肉塊完成後，請關閉烤箱電源 並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁 均勻分佈。視需要 用鋁箔紙包住肉塊。指示的烹調時間 不包括建議的靜置時間。

使用烤架 烘烤

烤架上的禽類和肉類 每一面都香脆可口。烤架烘烤非常適合於 烹調大型禽肉或同時烹調多塊肉片。

視肉類的大小與種類而定，在萬用烤盤添加 ½ 公升的水。以便承接任何滴落的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。此外，加水還可減少煙霧產生，讓爐腔保持清潔。

將萬用烤盤推入已裝有烤架的指定層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件"第 11 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，可能會導致玻璃碎裂。

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 ½ 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。

使用無蓋烹飪用具進行烘烤

最好使用深烤盤 / 器皿 烘烤禽類或肉類。將烤盤 / 器皿 放到烤架上。如果沒有適合的烹飪用具，請使用萬用烤盤。

使用有蓋烹飪用具進行燉煮

使用有蓋烹飪用具烹調食物，爐腔可以保持得相當清潔。確認蓋子大小恰當 且能密合。將烹飪用具 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。烹飪用具底部的液體 至少應有 2 公分深。

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。

蒸煮 - 輔助烘烤與燉煮

若採用蒸煮式烹調，某些餐點會變得酥脆美味，且不易流失過多水份。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

肉塊無須翻面。

請依設定表指示使用蒸煮輔助烹調。某些餐點如果經過多階段烹調，會變得更加美味。這些餐點已列於列表中。

多點食物探針

使用多點食物探針，您可以更精確地進行烹調。請詳閱對應章節中關於多點食物探針使用上的重要備註。您可以在那些章節裡，找到有關多點食物探針如何插入、適用的加熱模式等說明及其他資訊。→ "多點食物探針"第 20 頁

建議的設定數值

本表格提供禽類及肉類的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。因此我們提供不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下一次便可視需要提高溫度。

設定數值是根據以下假設而定：將未塞入餡料、並已準備好烘烤的冷藏禽類與肉類放入冰涼的爐腔中。如此一來，您便能節省最多百分之二十的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

本表格提供禽肉及肉類的重量預設數值。如果您想要烹調較重的禽肉或肉類，皆應使用較低溫度。若要烘烤數個肉塊，請使用最重一塊的重量做為決定烹調時間的基準。每個肉塊大小應相近。

一般而言：禽類或肉類越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時將禽肉與肉類翻面。

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，並節能多達百分之二十。

烹調時間計算（例如 20+35）：

請以每500克肉類20分鐘，再額外加上35分鐘來計算。例如重量1.5公斤時，所計算出的烹調時間為95分鐘。

烹調時間範圍（例如 10-15）：
食物會在標示的時間內烹調完成。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	時間 (分鐘)
牛肉						
低溫烘烤的大塊肉塊	烤架	2		140-150	-	35+40
低溫烘烤的大塊肉塊, 1.5公斤	烤架	2		130-140	1	70-80
					-	40-50
後腿肉 / 臀肉	烤架	2		160-170	-	30+25
臀肉, 1.5公斤	烤架	2		170-180	1	100-120
小羊肉						
帶骨腿肉	烤架	2		160-170	-	25+25
帶骨腿肉, 1.5公斤	烤架	2		180-190	1	80-90
帶骨羊肩	烤架	2		160-170	-	25+20
去骨肩肉卷	烤架	2		170-180	-	25+25
羊架**	烤架	2		180-190*	-	15+25
羊排 (每塊700克)	烤架	2		200	-	20
				170-180	1	25-30
豬肉						
烘烤的大塊肉塊	烤架	2		180-190	-	30+35
烘烤的大塊肉塊, 1.5公斤	烤架	2		120	3	30
				190-200	-	30
				160-170	1	80-100
里脊肉塊	烤架	2		180-190	-	35+35
里脊肉塊, 1公斤	烤架	2		180-190	-	25-30
				170-180	1	70-80
豬五花肉	烤架	2		170-180	-	30+25
豬腿肉	烤架	2		160-170	-	30+30
燻腿肉, 1.5公斤	烤架	2		170-180	2	100-120
禽肉						
全雞	烤架	2		170-180	-	25+15
全雞, 1.5公斤	烤架	2		180-190	2	65-75
雞肉 (每塊200-250克) ***	烤架	2		190-200	-	35-45
雞肉 (每塊200-250克) ***	烤架	2		200-210	2	35-45
鴨肉	烤架	2		180-190	-	25+20

* 預熱

** 無脂肪層（最佳部位跟頸部），無須翻面

*** 皮面朝下

**** 帶骨面朝下

***** 大約1小時後翻面

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	時間 (分鐘)
鴨, 2-3公斤	烤架	2		160-170	2	70-90
				170-180	-	30-40
豪華火雞****	烤架	2		150-160	-	20+15
豪華火雞, 3公斤	烤架	2		140-150	2	100-140
火雞大腿	烤架	2		170-180	-	25+30
全隻火雞, 4-8公斤*****	烤架	2		150-160	-	12+12
全隻火雞, 7公斤	烤架	1		140-150	2	120-150
				170-180	-	30-40

肉類菜餚

肉糕	不加蓋器皿	2		170-180	-	20+35
肉塊, 1公斤	不加蓋器皿	2		190-200	1	70-80

烘雜燴

肉丁 (牛肉、豬肉、羊肉), 500克肉類	加蓋器皿	2		140*	-	100-120
去骨雞丁, 500克肉類	加蓋器皿	2		140*	-	90-100
燉煮牛排	加蓋器皿	2		140	-	65+60

全餐

含牛肉	烤架 + 烤架	4+1		160, then 200 (Yorkshire Pudding)	-	calculation for meat (see table above) + 15-25 for Yorkshire Pudding
含雞肉	烤架 + 烤架	4+1		180	-	calculation for chicken (see table above)
含雞肉, 1.5公斤	烤架 + 烤架	4+1		180	low (steam 0 when Yorkshire Pudding is inserted)	65-75

* 預熱

** 無脂肪層 (最佳部位跟頸部), 無須翻面

*** 皮面朝下

**** 帶骨面朝下

***** 大約1小時後翻面

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。

燒烤

此章節提供燒烤禽類、肉類、魚類及吐司的資訊。設定列表提供了某些菜式的理想烹調設定。

循環熱氣 燒烤

循環熱氣燒烤十分適合烹調整隻禽類、魚類以及肉類，例如脆皮烤豬。

禽肉

請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。如此可讓油脂流出。

若是鴨胸，請在皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻面。

翻轉禽肉時，請確保先在下方的那面是胸肉或是皮。

在禽肉燒烤完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

肉

依照需求拍打有脂肪的瘦肉，或用培根片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保肉皮先在下方。

肉塊完成後，請關閉烤箱電源，並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁均勻分佈。視需要，用鋁箔紙包住肉塊。指示的烹調時間不包括建議的靜置時間。

魚類

烹調全魚時，不必翻面。將全魚以背鰭朝上的游泳姿態放入爐腔中。將半個馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚身內，便可令烹調更為穩定。

由於背鰭可輕易移除，方便您辨別魚肉是否已經熟透。

使用烤架 烘烤

烤架上的禽類和肉類，每一面都香脆可口。烤架烘烤非常適合烹調大型禽肉或同時烹調多塊肉片。

視肉類的大小與種類而定，在萬用烤盤添加 ½ 公升的水。以便承接任何滴落的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。此外，加水還可減少煙霧產生，讓爐腔保持清潔。

將萬用烤盤推入已裝有烤架的指定層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件"第 11 頁

使用烹調用具 烘烤

使用烹調用具烘烤與燉煮肉類較為便利。您可以更輕鬆地將裝在烹飪用具裡的肉塊從爐腔中取出，還能在烹飪用具裡準備醬料。

請務必使用適用於烤箱的烹飪用具。檢查烹飪用具是否適合爐腔大小。

玻璃材質的烹飪用具最為適合。烹調後將高溫的玻璃烹飪用具放在乾燥墊子上。若表面濕冷，可能導致玻璃碎裂。

若肉塊較瘦可加入一些水份。任何一種玻璃材質的烹飪用具，其底部液體皆應約有 ½ 公分深。

液體的份量會依肉類、烹飪用具的材質以及是否加蓋而定。若將禽肉、肉品或魚放在瓷釉或深色金屬烘烤盤中，需加入較使用玻璃烹飪用具時稍多的水份。

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。肉品烹調速度會較慢且上色不足。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。

添加蒸氣烘烤

在執行此一功能烹調的過程中，某些食物會變得更加酥脆。這些食物的外層會更具光澤且不易抽乾水分。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

請依設定表指示使用蒸氣輔助烹調。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

燒烤 扁平的食材

禽肉、肉品及魚類等扁平食材，例如牛排、禽腿及漢堡肉，都適合使用「燒烤」加熱模式烹調。燒烤吐司的效果也極佳。

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。

多點食物探針

使用多點食物探針，您可以更精確地進行烹調。請詳閱對應章節中關於多點食物探針使用上的重要備註。您可以在那些章節裡，找到有關多點食物探針如何插入、適用的加熱模式等說明及其他資訊。→ "多點食物探針"第 20 頁

建議的設定數值

除了吐司已外，此列表還提供禽肉、肉類及魚類的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

設定數值是根據以下假設而定：將未塞入餡料，並已準備好烘烤的冷藏禽肉、肉類及魚類放入冰涼的爐腔中。

本表格提供禽肉、肉類及魚類的重量預設數值。如果您想要烹調較重的禽肉、肉類或魚類，應使用較低的溫度。若

要烘烤數個肉塊，請使用最重一塊的重量做為決定烹調時間的基準。每個肉塊大小應相近。

一般而言：禽肉、肉類或魚類越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{3}{4}$ 時將禽肉、肉類及魚類翻面。

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，並節能多達百分之二十。

烹調時間計算（例如 20+35）：

請以每500克肉類20分鐘，再額外加上35分鐘來計算。例如重量1.5公斤時，所計算出的烹調時間為95分鐘。

烹調時間範圍（例如 10-15）：
食物會在標示的時間內烹調完成。

使用的加熱模式：

-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	時間 (分鐘)
牛肉						
牛排，2-3公分厚**	烤架	3		3	-	1st side 10-12 2nd side 3-5
漢堡肉，1-2公分厚	烤架	3		3*	-	1st side 6-8 2nd side 4-6
後腿肉 / 臀肉	烤架	2		150-160	-	30+30
小羊肉						
牛排，2-3公分厚**	烤架	3		3*	-	1st side 8-10 2nd side 4-6
豬排，2-3公分厚	烤架	3		3	-	1st side 6-8 2nd side 6-8
帶骨腿肉	烤架	2		170-180	-	25+30
帶骨腿肉，1.5公斤	烤架	2		170-180	1	80-90
帶骨羊肩	烤架	2		170-190	-	25+15
去骨肩肉卷	烤架	2		170-180	-	20+15
羊架	烤架	2		190-200	-	15+25
豬肉						
豬排肉，2公分厚	烤架	5		2	-	1st side 10-12 2nd side 5-7
豬排，2-3公分厚	烤架	3		3*	-	1st side 10-12 2nd side 9-10
漢堡肉，1-2公分厚	烤架	3		3***	-	1st side 6-8 2nd side 4-6
培根肉片	烤架	3		3*****	-	1st side 4-5 2nd side 3-4
香腸，2-4公分厚	烤架	3		3****	-	10-15
烘烤的大塊肉塊	烤架	2		180-200	-	30+40
里脊肉塊	烤架	2		180-200	-	35+35
豬五花肉	烤架	2		200-220	-	30+25
五花肉，1公斤	烤架	2		170-180	1	50-60
				190-200	-	25-35
豬腿肉	烤架	2		180-200	-	30+25

* 預熱

** 請勿預熱

*** 預熱3分鐘

**** 預熱3分鐘，翻面數次

***** 預熱5分鐘

***** 皮面朝下

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	時間 (分鐘)
禽肉						
棒棒腿, 每支150克	烤架	3		210-230	-	20-30
棒棒腿, 每支150克	烤架	3		210-220	2	30-40
去骨雞胸肉, 每塊150克	烤架	3		3***	-	1st side 10-15 2nd side 10-15
去骨雞胸肉, 每塊150克	烤架	3		200-210	2	20-30
全雞	烤架	2		200-220	-	20+15
全雞, 1.5公斤	烤架	2		180-190	2	65-75
帶骨雞肉, 每塊200-250克*****	烤架	3		200-220	-	30-45
帶骨雞肉, 每塊200-250克*****	烤架	3		200-210	2	35-45
鴨, 2-3公斤	烤架	2		190-200	-	20+20
鴨, 2-3公斤	烤架	2		150-160	2	100-120
火雞大腿	烤架	2		180-190	-	25+30
全隻火雞, 4-8公斤	烤架	2		140-160	-	12+12
全隻火雞, 7公斤	烤架	1		140-150 170-180	2 -	120-150 30-40
魚類						
整條鱒魚, 每條300克	烤架	2		170-190	-	20-30
魚片, 每片150克	烤架	4		1***	-	1st side 5-10 2nd side 5-10
吐司						
燒烤吐司麵包**	烤架	5		3	-	4-6
* 預熱 ** 請勿預熱 *** 預熱3分鐘 **** 預熱3分鐘, 翻面數次 ***** 預熱5分鐘 ***** 皮面朝下						

便利 食品

此章節提供了 急凍和冷凍食品的理想烹調設定。
請務必使用電器所提供的 原裝配件。這些配件是專為您的電器爐腔 與操作模式所設計。

建議

- 烹調成果受食物品質影響頗大。包裝製品可能已經預先燒烤且上色不均。
- 請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。
- 將食物分開擺放 (如圓麵包和馬鈴薯製品), 讓其在配件上平放且均勻分布。各個食物間應保持空隙。
- 請遵守包裝上的說明。

添加蒸氣烘烤

採用此功能時, 可讓某些烘焙品項 (例如發酵烘培點心) 餅皮變得更加酥脆有光澤, 且烘焙點心將不會變得過乾。

添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。

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。

- 萬用烤盤: 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

列表提供了多種菜式的 理想加熱模式。溫度與烹調時間 視產品的數量與組成而定。因此我們提供了不同的設定範圍。請先試著採用較低的數值。較低的溫度 可使著色更為均勻。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度 並無法縮短烹調時間。菜餚只有外部煮熟，中心卻無法熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您可節能多達 20%。如果您預熱烤箱，則可以將指定的烘焙時間縮短 幾分鐘。

需要預熱的菜餚 已指定於列表中。

請移除爐腔中未使用到的 配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節能多達 20%。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
冷藏披薩						
冷藏披薩	烤架	3		190-210	-	10-15
冷凍披薩						
薄皮披薩	烤架	3		190-210	-	15-20
薄皮披薩, 2層	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	-	20-25
厚皮披薩	烤架	3		180-200	-	20-25
厚皮披薩, 2層	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	-	20-30
披薩麵包	烤架	3		200-220	-	15-20
冷凍馬鈴薯製品						
烤薯條	萬用烤盤	3		190-210	-	25-35
烤薯條, 2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		190-210	-	30-40
炸肉餅	萬用烤盤	3		200-220	-	25-35
薯餅	萬用烤盤	3		200-220	-	25-35
馬鈴薯角	萬用烤盤	3		190-210	-	25-35
預先烘焙過的冷凍烘焙食品						
法式長棍麵包	萬用烤盤	3		180-200	-	10-15
法式長棍麵包	萬用烤盤	3		180-200	1	15-25
冷凍油炸食品						
炸魚條*	萬用烤盤	3		200-220	-	20-30
雞塊	萬用烤盤	3		190-210	-	20-25
冷凍食品						
千層麵, 500克	耐熱盤放在烤架上	2		190-210	-	25-35
千層麵, 500克	耐熱盤放在烤架上	2		180-190	2	30-40
千層麵, 1.5公斤	耐熱盤放在烤架上	2		180-200	-	30-40
千層麵, 1.5公斤	耐熱盤放在烤架上	2		160-170	2	35-45
冷凍食品						
千層麵, 500克	耐熱盤放在烤架上	2		190-210	-	30-40
千層麵, 500克	耐熱盤放在烤架上	2		180-190	2	40-50
千層麵, 1.5公斤	耐熱盤放在烤架上	2		180-200	-	50-70
千層麵, 1.5公斤	耐熱盤放在烤架上	2		160-170	2	45-55
* 烹調時翻面						

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。
若是保久乳，只需直接加溫熱至40 °C即可。

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

使用的加熱模式：

-  麵團發酵

菜餚	烹飪用具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
優格	個別模具	cooking compartment floor		35-40	5-6

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。

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)
烘焙					
維多利亞海綿蛋糕	2個直徑20公分烤模	2		170-180	25-35
鬆軟水果蛋糕	直徑20公分高烤模	2		150-170	70-90
香濃水果蛋糕	直徑23公分高烤模	2		140-160	120-180
水果塔	平底玻璃皿	3		160-180	40-70
脫脂海綿蛋糕，3顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 直徑26公分	2		160-170	25-40
瑞士卷	瑞士卷烤模	3		180-190	15-25
水果派	直徑20公分烤盤或派模	2		170-190	60-75
法式鹹派	法式鹹派不沾模	3		190-210	35-45
白麵包	吐司麵包模（900克1個或450克2個）	2		190-200	40-50
司康餅	淺烤盤	3		190-210	15-20
果醬塔	12入杯子蛋糕模	3		180-200	20-30
舒芙蕾	1.2公升舒芙蕾烤盤	2		160-170	40-50

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)
肉派	長方形派模	2		190-200	40-55
烤馬鈴薯	淺烤盤	3		150-170	60-90
肉類					
慢烤牛肉	烤架	2		140-150	35+40
烘雞爐					
肉丁 (牛肉、豬肉、羊肉), 500克肉類	加蓋器皿	2		140	100-120
燉煮牛排	加蓋器皿	2		140	65+60
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
燉煮魚片, 100克	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	- 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
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。

脫水

本電器具有「脫水」加熱模式，非常適用於把水果、蔬菜和香草徹底脫水。使用這種方式保存，風味會因脫水而濃縮。

僅使用沒有損壞的水果、蔬菜與香草，徹底加以清洗。將烤架鋪上防油紙或羊皮紙。濾乾水果的多餘水份並擦乾。視需要切成同樣大小的塊狀或薄片。將未去皮的水果切面朝上放置在器皿中。請確保水果或蘑菇在烤網架上沒有互相疊放。

刨削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾刨削的蔬菜，並均勻放置在烤網架上。

擦乾帶梗香草。將香草均勻放在烤網架上，並稍加堆疊。

使用下列層架位置進行脫水：

- 1 層烤架：第 3 層
- 2 層烤架：第 3 及第 1 層
- 3 層烤架：第 5、第 3 及第 1 層
- 4 層烤架：第 5、第 3、第 2 及第 1 層

將多汁的水果與蔬菜翻面數次。脫水後，請立即從紙上移去脫水食物。

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：

- ㊄ 乾果製作

水果、蔬菜與香草	配件	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤網架 200 克)	1-2 層烤架	㊄	80	3-6
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤網架 200 克)	3-4 層烤架	㊄	80	6-8
帶核水果 (李子)	1-2 層烤架	㊄	80	4-8
帶核水果 (李子)	3-4 層烤架	㊄	80	8-10
根類蔬菜 (紅蘿蔔), 刨削, 出水	1-2 層烤架	㊄	80	6-8
根類蔬菜 (紅蘿蔔), 刨削, 出水	3-4 層烤架	㊄	80	6-8
切片蘑菇	1-2 層烤架	㊄	60	4-7
切片蘑菇	3-4 層烤架	㊄	60	7-9
香草, 洗淨	1-2 層烤架	㊄	60	1-3
香草, 洗淨	3-4 層烤架	㊄	60	3-6

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:

- ㊄ 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	㊄	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	㊄	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	㊄	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	㊄	160-170	開始冒泡前: 30-40
				-	餘熱: 25

麵團發酵處理

使用「麵團發酵」加熱模式的酵母麵團，其發酵速度遠快於室溫發酵，而且不會乾硬。請務必待箱體完全冷卻後再開始作業。

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），都應依照設定列表的說明。

麵團發酵

將麵團碗置於爐架上以發酵麵團。使用表格中指示的設定。

發酵期間請勿開啟電器箱門，否則水份會流失。請勿覆蓋麵團。

最後一次發酵

將待烘焙的麵團放入電器內列表所示的層架位置。

烘焙前，請將箱體中的濕氣拭淨。

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：

-  麵團發酵

菜餚	配件 / 烹飪用具	層架位置	加熱模式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵 甜麵團						
例如 小西點	碗	2		麵團發酵	35-40	30-45
	萬用烤盤	2		最後一次發酵	35-40	10-20
飽發 麵團，例如義式水果蛋糕	碗	2		麵團發酵	40-45	40-90
	烤架上的模具	2		最後一次發酵	40-45	30-60
發酵 鹹麵團						
例如 披薩	碗	2		麵團發酵	35-40	20-30
	萬用烤盤	2		最後一次發酵	35-40	10-15
麵包麵團						
白麵包	碗	2		麵團發酵	35-40	30-40
	萬用烤盤	2		最後一次發酵	35-40	15-25
雜糧麵包	碗	2		麵團發酵	35-40	25-40
	萬用烤盤	2		最後一次發酵	35-40	10-20
圓麵包	碗	2		麵團發酵	35-40	30-40
	萬用烤盤	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。請先設定較低的时间，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		50	40-70
蛋糕					
濕潤型 蛋糕	淺烤盤	2		50	70-90
乾燥型蛋糕	淺烤盤	2		60	60-75

重新加熱

「重新加熱」方式是利用蒸氣，緩和地再次加熱食物。如此可確保食物新鮮美觀。即使是前一天烘焙好的糕點亦可恢復酥脆口感。

盡可能使用扁平、寬口且耐熱的容器。冰冷的容器會延長重新加熱所需的時間。

請盡可能同時重新加熱大小和種類相似的餐點。若此方法難以做到，所需時間請以重新加熱時間最長的菜式為準。

重新加熱時切勿將食物加蓋。

將食物放入烤具，再放在烤架上，或是直接放在第 2 層烤架上。

操作過程中切勿開啟電器箱門，以免大量蒸氣逸出。

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想設定。指定的時間僅為平均值。時間將視使用的烤具、食物品質、溫度及稠度而定。提供了不同的時間範圍。請先設定最低的時間，再視需要延長時間。

列表中的數值適用於爐腔冷卻時放入的菜式。需要預熱的菜式在列表中均有指定。

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。

使用的加熱模式：

-  重新加熱

菜餚	配件 / 烹飪用具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
冷凍 蔬菜					
1公斤	不加蓋烹飪用具	2		120-130	15-25
250 克	不加蓋烹飪用具	2		120-130	5-15
冷凍 菜餚					
盛盤餐點，1 人份	不加蓋烹飪用具	2		120-130	15-25
燉湯，400 毫升	不加蓋烹飪用具	2		120-130	10-25
配菜，例如麵條、餃子、馬鈴薯、米飯	不加蓋烹飪用具	2		120-130	8-25
烘烤食物，例如千層麵、焗馬鈴薯	不加蓋烹飪用具	2		120-140	10-25
披薩（熟）	烤架	2		170-180*	5-15
烘焙食品					
已烘焙的圓麵包、法國長棍麵包	烤架	2		150-160*	10-20
酥皮點心（法式餡餅）	烤架	2		180*	4-10
冷凍 烘焙食品					
披薩（熟）	烤架	2		170-180*	5-15
已烘焙的圓麵包、法國長棍麵包	烤架	2		160-170*	10-20
* 預熱					

保溫

您可以使用「保溫」加熱模式，讓烹調好的料理保溫。您可使用各種濕度等級，以避免已做好的餐點變乾。

切勿蓋住食物。

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。切勿蓋住食物。

您可使用各種適合的蒸氣強度，將下列食物保溫：

- 強度 1：烘烤肉塊與烤盤酥炸食物
- 強度 2：烘焙食品和小菜
- 強度 3：燉菜和湯品

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
-  底部重點加熱

蒸氣強度等級在列表中以數字方式表示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

菜餚	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	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 + 烘焙 淺烤盤	3+1		140-150*	-	30-40
酥皮麵包, 3 層	淺烤盤 + 萬用 烤盤	4+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 + 烘焙 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	彈簧式蛋糕模, 直徑 26 公分	2		160-170**	-	25-35
脫脂海綿蛋糕	彈簧式蛋糕模, 直徑 26 公分	2		160-170**	-	30-40
脫脂 海綿蛋糕	彈簧式蛋糕模, 直徑 26 公分	2		150-160	1	10
					-	20-25
脫脂海綿蛋糕, 2 層	彈簧式蛋糕模, 直徑 26 公分	3+1		150-170**	-	30-50
蘋果派	黑色烤盤 2 只, 直徑 20 公分	2		170-180	-	60-80
蘋果派	黑色烤盤 2 只, 直徑 20 公分	2		170-180	-	75-95
蘋果派, 2 層	黑色烤盤 2 只, 直徑 20 公分	3+1		170-190	-	70-90

* 預熱 5 分鐘，請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	○	○	○	○	○	○

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.

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.

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.



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



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



9001149335

980130