

Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



小型烤箱含微波功能  
CMG636B.1





















**BOSCH**

[zh-tw]說明手冊



# 目錄

 用途	4	 兒童安全鎖	18
 重要安全資訊	5	啟動與停用	18
一般資訊	5	 基本設定	18
微波燒烤爐	5	變更基本設定	18
 損壞原因	6	基本設定清單	18
一般資訊	6	停電	19
微波燒烤爐	6	變更時間	19
 環境保護	7	 長時間保溫模式	19
節能	7	啟動長時間保溫模式	19
符合環保規定的廢棄處理	7	 清潔須知	20
 瞭解您的電器	8	合適的清潔劑	20
控制面板	8	箱體內壁	20
控制功能	8	保持電器清潔	21
顯示	8	 層架	21
操作模式	9	拆卸與重新安裝滑軌	21
加熱模式	9	 電器箱門	22
微波燒烤爐	10	移除機門蓋	22
更多資訊	10	拆除與安裝機門面板	22
箱體功能	10	 疑難排解	24
 配件	11	自行修復故障	24
標準配件	11	最長操作時間	24
安裝配件	11	照明燈泡	24
選購配件	11	 客戶服務中心	25
 第一次使用前	12	E碼 與FD碼	25
初次使用設定	12		
清潔爐腔與配件	12		
 操作電器	13		
開關電器電源	13		
開始操作	13		
選擇操作模式	13		
設定加熱模式與溫度	13		
快速加熱	14		
 時間設定選項	14		
設定烹調時間	14		
設定結束時間	15		
設定計時器	15		
 微波燒烤爐	16		
烹調器皿	16		
微波功率	16		
微波設定	16		
微波燒烤 設定	17		
烘乾	17		

 <b>自動烹調程式</b> .....	25
相關設定資訊 .....	25
選擇餐點 .....	25
套用菜餚設定 .....	26
 <b>建議烹調時間</b> .....	27
矽樹脂模具 .....	27
蛋糕與小麵包 .....	27
麵包與麵包卷 .....	29
披薩、法式鹹派與鹹蛋糕 .....	31
點心與舒芙蕾 .....	32
禽肉 .....	33
肉類 .....	34
魚類 .....	37
蔬菜與配菜 .....	38
甜點 .....	40
節能加熱方式 .....	41
食材內的丙烯醯胺 .....	42
低溫烹調 / 慢煮 .....	42
烘乾 .....	43
保存 .....	44
麵團發酵 .....	44
解凍 .....	45
以微波加熱食物 .....	46
保溫 .....	47
測試料理 .....	48

## 用途

請詳細閱讀說明。才可以安全並正確地使用本電器。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。

在開箱後請檢查電器是否有損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿連接本電器。

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

本產品僅限於家庭使用。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。

本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下地區。

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。

不可讓兒童將本產品當作玩具、或在本產品周圍玩耍。15 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下進行本產品的清潔與保養。

8 歲以下的兒童須與本電器及其電源線保持距離。

請務必以正確的方式安裝配件。→ "配件" 第 11 頁

有關產品、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

### 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，請勿開啟箱門。請將電器關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。操作前，先清除烤箱、加熱元件及附件中的嚴重髒污。
- 箱門打開時，會有風產生。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!

- 本電器會產生高熱。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。
- 配件與耐熱器皿會變得很燙。將配件或耐熱器皿從蒸烤爐中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 在高溫的烹調空間內，氣化酒精可能會起火。切勿製作含大量高酒精濃度飲料的食物。請僅使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開箱門。

#### 警告 – 燙傷風險!

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常高溫。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 開啟電器箱門時，高溫蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下室溫而定。開啟箱門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器箱門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫電器內的水份可能會轉化成高溫水蒸氣。絕對不要將水倒入高溫的電器中。

#### 警告 – 受傷風險!

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

#### 警告 – 觸電風險!

- 不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 電源線上的絕緣層可能會因接觸高溫部分而融化。請勿讓電源線接觸電器高溫部分。
- 切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開啟損壞電器的電源。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

#### 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。

### 微波燒烤爐

#### 警告 – 火災風險!

- 在預定用途範圍之外使用本電器十分危險，可能讓電器損壞。禁止以下用途：烘乾食物或衣服、暖腳拖鞋、填充枕頭、海棉、潮濕衣物或是類似物品。例如，即使已結束加熱數小時，暖腳拖鞋或填充枕頭仍有可能會起火。本電器只可用於預備食物及飲料。
- 食物可能會起火。切勿將食物連同保溫包裝一起加熱。加熱存放於塑膠、紙類或其他易燃材質容器的食物時，請勿離開。請勿選擇過高的微波功率或過長時間設定。請遵從本使用說明書內提供的資訊。請勿利用微波燒烤爐除去食物水份。請勿以高微波功率或長時間將含水量較低的食物（如麵包）解凍或加熱。
- 食用油可能會起火。請勿使用微波燒烤爐單獨加熱食用油。

#### 警告 – 爆炸風險!

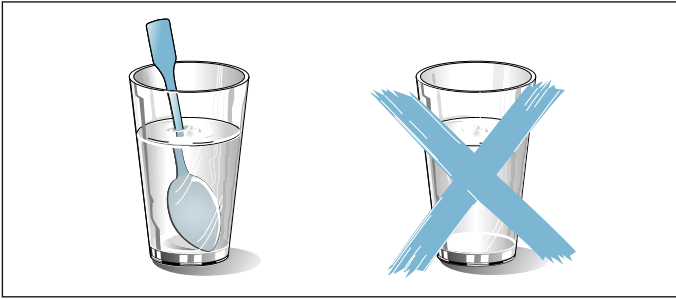
密封容器內的液體或其他食物可能會爆炸。請勿為密封容器內的液體或其他食物加熱。

#### 警告 – 燙傷風險!

- 加熱期間（甚至在加熱後），需削皮或帶皮的食物可能會爆裂或爆開。請勿烹煮帶殼蛋類或重新加熱水煮蛋類。請勿烹煮貝類或甲殼類食物。請務必在烘烤或烹煮蛋類時戳破蛋黃。需削皮或是帶皮的食物（例如蘋果、蕃茄、馬鈴薯和香腸）其外皮可能會爆裂。請在加熱前先刺破果皮。
- 嬰兒食品中的熱度分佈並不均勻。請勿在密封容器中加熱嬰兒食品。請務必取下蓋子或奶嘴。攪拌或搖晃已加熱的食品。檢查食物溫度後，才將食物交給孩童。
- 食物加熱後會散發熱氣。器皿可能變熱。戴上隔熱手套後，方可從爐箱取出配件或器皿。
- 真空包裝袋可能會在加熱過程中爆裂。請務必遵守包裝上的指示。戴上隔熱手套後，方可從後微波燒烤爐中取出料理。
- 運作時可接觸部分會變得非常高溫。請勿觸碰高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 在預定用途範圍之外使用本電器十分危險。電器不得用於烘乾食物與衣物，或加熱拖鞋、填充枕頭、海綿、濕布或類型物品。因過熱的拖鞋、填充枕頭、海綿、濕布等物品可能會造成皮膚燙傷。

#### 警告 – 燙傷風險!

- 液體加熱時，可能會發生沸點延遲的狀況。其意思是指液體雖然已達到沸騰的溫度，但表面卻仍未出現蒸汽氣泡。此時，即使容器稍微振動，都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱時，請在容器中放入一隻湯匙。這可防止出現沸點延遲的情況。



### ⚠ 警告 – 受傷風險!

- 不適合的器皿可能會出現龜裂。陶瓷類器皿在手柄或蓋子上有些小孔縫。這些孔縫隱藏了其下的空洞。濕氣如果穿透這些空洞，可能會導致器皿龜裂。只可使用適合用於微波爐的器皿。
- 若電器僅使用微波模式，在電器內放入由金屬製成或有金屬裝飾的廚具和容器可能會產生火花。這樣會導致電器損壞。若電器僅以微波模式運作時，切勿使用金屬容器。僅能使用微波專用廚具，或是以微波搭配加熱功能代替。

### ⚠ 警告 – 觸電風險!

微波爐是高電壓設備。請勿移除外殼。

### ⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險!

- 不當清潔可能會損害電器表面。微波能量可能會因此外洩。請定期清潔電器，並立即清除食物殘渣。經常保持爐腔、機門密封條、機門及門擋清潔。
- 若機門或機門密封條受損，微波能量可能就會外洩。如果爐腔門、機門密封條或塑膠門框受損，切勿使用電器。請聯絡售後服務中心。
- 微波烤爐若無外殼保護，微波能量將會外洩。請勿移除外殼。若需維護或維修，請聯絡售後服務中心。

## ➔ 損壞原因

### 一般資訊

#### 注意!

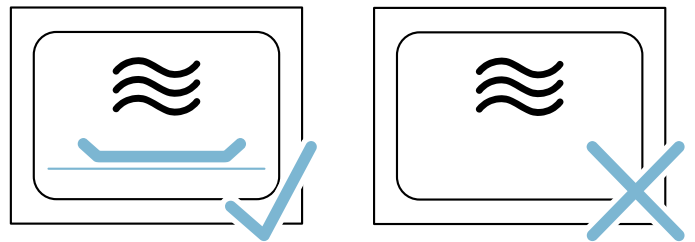
- 電器底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件直接放置在電器底部。亦不可在電器底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。如果烹調溫度設定在50 °C 以上，請勿在電器底部上放置耐熱器皿，以免熱量累積，烘焙與烘烤時間將變得不正確，令搪瓷器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓箱體內的鋁箔紙接觸箱門玻璃。否則可能令箱門玻璃永久變色。
- 高溫電器中的水份：電器處於高溫狀態時，請勿將水倒入電器中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能損壞釉質器皿。

- 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。
- 開啟電器箱門降溫：高溫操作後，必須在電器箱門關閉的狀態下降溫。切勿將物品夾在電器箱門上。即使電器箱門只開啟一條縫隙，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，才能打開箱門使其自然風乾。
- 果汁：由於水果派水份較多，烘焙時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。如果可能的話，請使用較深的萬用烤盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，操作期間就無法關緊電器箱門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必隨時保持密封條清潔。
- 將電器箱門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在電器箱門上，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電器機型裡，關上電器箱門時就可能刮傷箱門面板。務必將配件儘可能推入電器之中。
- 搬運電器：請勿利用箱門把手搬運或扶住電器。箱門把手無法承受電器的重量，可能會斷裂。

### 微波燒烤爐

#### 注意!

- 產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和機門內側保持至少2公分的距離。火花可能會對機門內側的玻璃造成無法修復的損害。
- 組合配件：切勿合用烤架與通用烤盤。如果直接疊置插入，可能會產生火花。兩者必須分開插入各自的隔層。
- 僅限微波爐：萬用烤盤和淺烤盤不適合使用於微波爐。若您要使用這兩種，則可能會產生火花，並對爐腔造成傷害。將廚具擺放在隨附的烤架上，或是置放於微波爐中，並設定加熱方式。
- 金屬箔紙容器：切勿在電器中使用金屬箔紙容器。產生的火花會損壞電器。
- 未放置食物就使用微波：若爐腔中沒有食物時空轉微波燒烤爐，可能會造成電器過度負荷。爐內如無食物，切勿開啟微波。快速陶器測試則不在此限。→ "微波燒烤爐"第 16 頁



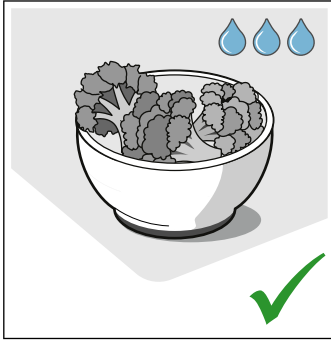
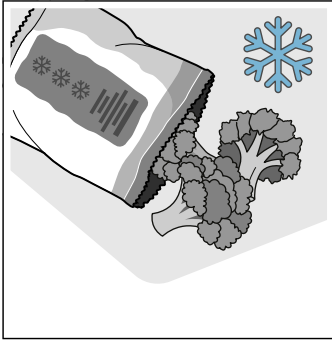
- 微波爆米花：切勿設定過高的微波輸出功率。最多使用600瓦的微波輸出。請將爆米花袋放置在玻璃盤上。若發生過載，則機門面板可能會跳動。

## 環境保護

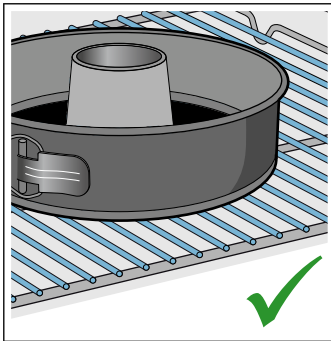
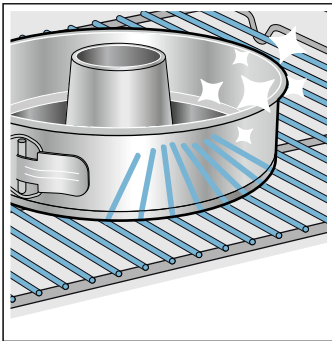
您的電器特別節能。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確方式棄置此電器。

### 節能

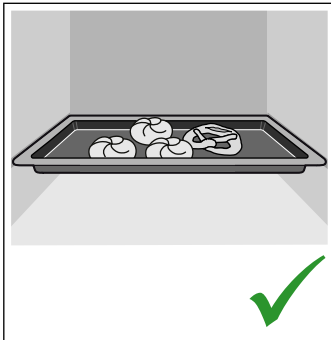
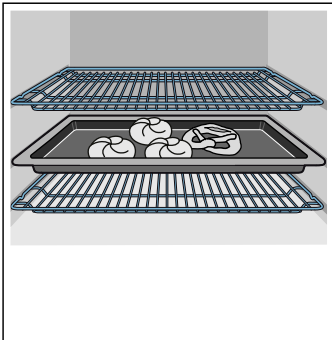
- 只有在食譜或使用手冊表格指示的情況下，才可預熱機器。
- 將冷凍食品送入烤箱之前，請先解凍。



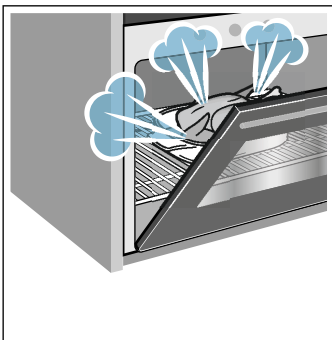
- 請使用深色、黑色塗層或琺瑯材質的烤模。這類材質的集熱能力特別好。



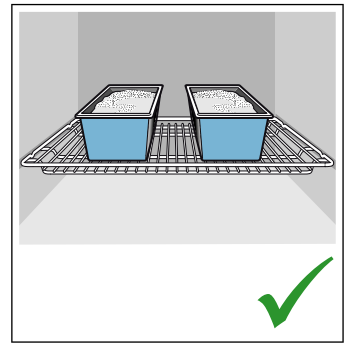
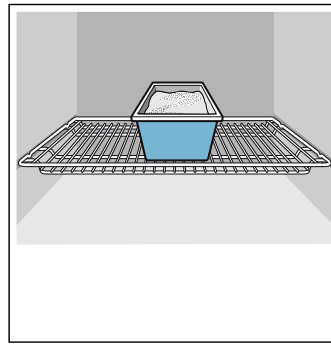
- 將不需要的配件從烤箱中取出。



- 盡量不要在機器運作時開啟箱門。



- 以分批的方式烘烤蛋糕為佳。烤箱裡溫度依然很高。因此可縮短第二批蛋糕的烘烤時間。也可將 2 個方形烤模並列放置於烤箱。



- 如需拉長烹調時間，可在烹調結束前 10 分鐘關閉機器，用餘溫完成佳餚。

### 符合環保規定的廢棄處理

請以環保的方式將包裝丟棄。



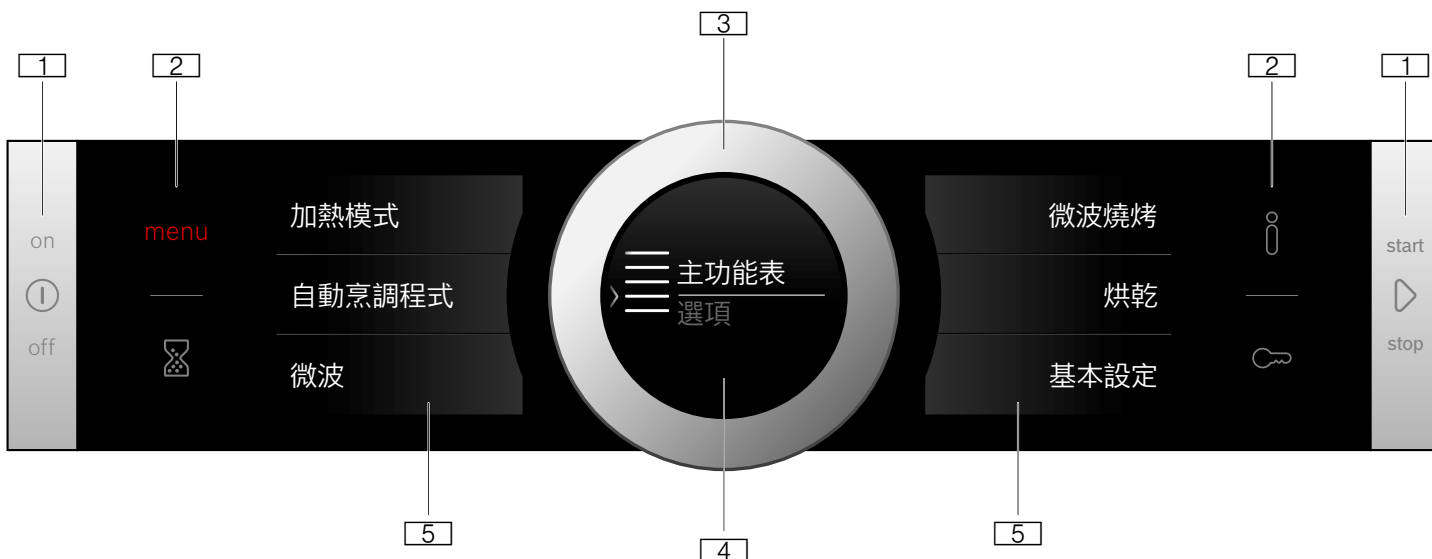
此電器貼有歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。



## 瞭解您的電器

我們將在此章節解說顯示螢幕與控制功能。您將瞭解電器的各種功能。

**提示:** 細節與顏色會視電器型號而異。



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

### 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	
<b>按鈕</b>		
⓪	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)
<b>觸控欄</b>		
Menu	功能表	開啟主選單檢視主要選項

### 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。

⌚	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)

#### 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。

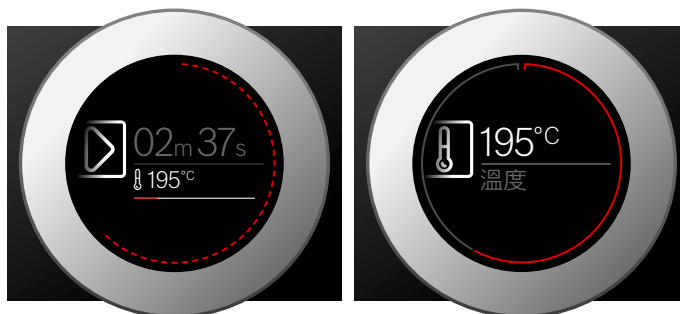
在大多數選擇清單中，一旦抵達開頭或結尾，您即必須反轉控制環。

#### 顯示

顯示螢幕經過有系統的編排，在任何情況下都能一目了然。

將目前能夠設定的值會以高亮度文字顯示在顯示螢幕上。背景中的值則顯示為灰色文字。

高亮度顯示的資訊	高亮度的值不需選取可立即變更。 啟動操作後，溫度或強度均會保持高亮度。白線也可作為加熱線，會逐漸轉為紅色。 <b>提示:</b> 使用微波操作模式時，會以高亮度顯示烹調時間。加熱線則不會出現。
放大數值	若使用旋鈕來變更高亮度顯示的值，則只有該值會隨之增大。





## 顯示環

顯示環位於顯示螢幕的外圍。

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

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

## 溫度顯示螢幕

操作開始後，顯示螢幕上會以圖形方式顯示目前的箱體溫度。

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

**提示:** 由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與電器內的實際溫度略有差異。

## 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。

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。

## 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	說明
 4D熱風	30 - 275 °C	適合多層烘焙與烘烤。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往爐腔各處。
 上下加熱	30 - 300 °C	進行傳統的單層烘焙與烘烤。尤其適合具有濕潤配料的蛋糕。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 節能式熱風	30 - 275 °C	以溫和烹調方式，針對不需預熱的餐點，進行單層烘焙與烘烤。 風扇會將後方環狀加熱管產生的熱氣送往箱體各處。
 節能式上下加熱	30 - 300 °C	以溫和方式烹調指定菜式。 從上方與底部散發熱能。
 熱風上火燒烤	30 - 300 °C	適用於燒烤禽肉、全魚與較大的肉品。 電器上方之烘烤加熱管與風扇將會交替運轉。風扇會將熱風送往箱體各處，使食物均勻地被熱風包圍。
 全面燒烤	燒烤設定: 1 = 低 2 = 中 3 = 高	適合燒烤扁平的食材（如牛排與香腸）、製作吐司及烹調焗烤料理。 燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
 集中燒烤	燒烤設定: 1 = 低 2 = 中 3 = 高	適合燒烤少量牛排或香腸、製作多士及烹調焗烤料理。 燒烤加熱元件下方的中心區域會變得很熱。

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






## 操作模式

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。

操作模式	使用
加熱模式 → "操作電器"第 13 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 25 頁	針對多種料理，提供程式化的設定值。
微波燒烤爐 → "微波燒烤爐"第 16 頁	您可以使用微波更快速地烹調、加熱或解凍菜餚。
微波燒烤 → "微波燒烤爐"第 16 頁	透過微波聯結功能來啟用微波與加熱方式。
烘乾 → "微波燒烤爐"第 16 頁	於每次微波操作後使用。
基本設定 → "基本設定"第 18 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。
	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。
	保溫	60-100 °C	適合保溫已煮熟的食物。
	耐熱器皿預熱	30-70 °C	適合預熱烘焙用具。

### 預設值

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

### 微波燒烤爐

為確保您使用正確的微波功率設定，以下提供一些基本概念，說明不同功率設定的用途。

微波功率設定並不一定是對應電器使用的精確瓦數。

微波功率設定	最長烹調時間	說明
90瓦	1小時30分鐘	適合解凍精緻食品。
180瓦	1小時30分鐘	適合解凍和繼續烹調食物。
360瓦	1小時30分鐘	適合烹調肉類和加熱精緻食物。
600瓦	1小時30分鐘	適合加熱和烹調食物。
最大瓦數	30分鐘	適合加熱液體。


### MicroCombi

有多種加熱方式可以和微波操作模式結合。電器會同時加熱並開啟微波。如此可大幅縮減食物烹調時間。

介於90與360瓦之間的微波功率設定最適合此項用途。

### 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。

### 開啟電器機門

若在運轉時打開電器機門，運轉便會暫停。關閉機門後即會繼續執行作業。

**提示:** 使用微波操作模式時，一旦機門關閉，您必須點選  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕讓電器恢復運轉。您可以變更此項基本設定。→ "基本設定"第 18 頁

### 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 18 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。


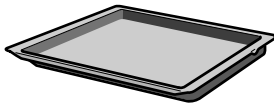
**提示:** 您可以在基本設定中，變更散熱風扇繼續運轉的時間。→ "基本設定"第 18 頁

## 配件

您的電器附有各式各樣的配件。您可以在這裡總覽配件，並找到正確的使用方法。

### 標準配件

本電器所附配件如下：

	<b>烤架</b> 適用於烤皿、蛋糕烤模與耐熱烤盤。 適用於烘烤、燒烤食品與冷凍肉類。 烤架適用於進行微波。
	<b>萬用烤盤</b> 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。

請務必使用原有配件。這些配件是專為電器而設計。

您可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店訂購配件。

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

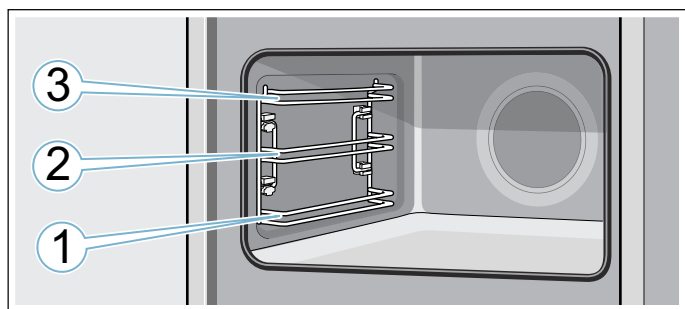
### 微波

只有在使用微波爐時，隨附的烤架才適合使用。若您要使用萬用烤盤或淺烤盤，則可能會產生火花，並對爐腔造成傷害。

當搭配微波或是「料理」模式使用電器時，您可以使用萬用烤盤、淺烤盤或是其他隨附在電器中的配件。

### 安裝配件

爐腔提供三種層架位置。層架位置由下往上排列。



使用位置1、2及3時，務必將配件插入至隔層位置的兩個導桿之間。

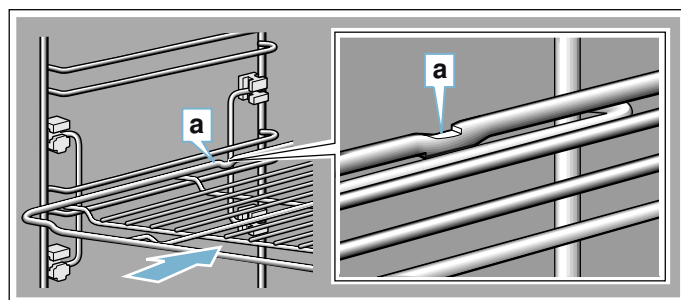
### 提示

- 請務必注意每次均在爐腔中安裝正確的配件。
- 請務必將配件完全推入電器之中，以免配件觸碰電器機門。

### 卡鎖功能

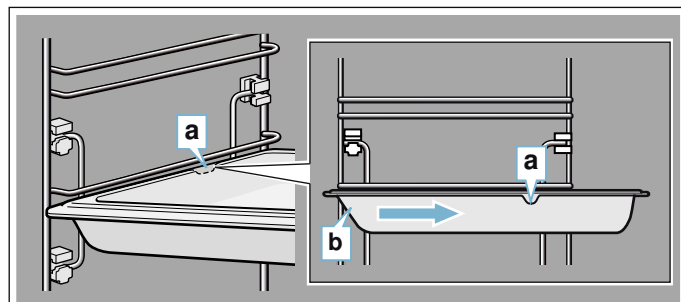
配件向外拉出約一半後將會自動卡住。卡住功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至電器中，才能防止拉出配件時傾側。

插入烤架時，請確認凸起的固定點 **a** 位於後方且面朝下。「Microwave」的字樣必須位在前方，且外軌必須面向向下。



插入淺烤盤時，請確認凸起的固定點 **a** 位於後方且面朝下。配件的斜邊 **b** 必須朝向電器機門。

圖例：通用烤盤



### 選購配件

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

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

**提示：**選購配件並非適用所有電器。購買時，請務必提供您電器的確切識別碼 (E no.)。→ "客戶服務中心" 第 25 頁

### 特殊配件

#### 烤架

適用於烤箱器皿、蛋糕模型與耐熱盤，並可用於燒烤肉類與燒烤食物。

#### 萬用烤盤

可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤肉類。使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛裝滴下的油脂。

#### 淺烤盤

適用於烤盤糕點與小型的烘焙糕點。

#### 網架

適用於肉品、禽肉和魚類。

適合安裝於萬用烤盤中，以盛載滴下的油份與肉汁。

#### 不沾黏萬用烤盤

可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤肉類。可更輕鬆將酥皮點心與燒烤肉類從萬用烤盤上清除。

#### 不沾黏淺烤盤

適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。可更輕鬆將點心從烤盤上清除。

**特深烤盤**

適用於烹煮大量食物時。

**特深烤盤上蓋**

蓋子可將特深烤盤轉變成特深烘烤盤組。

**披薩烤盤**

用於披薩與圓型大蛋糕。

**兩片式燒烤盤**

可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。

**烘焙石**

適用於自製成品底部酥脆的麵包、麵包卷和披薩。

必須將烘焙石板預熱至建議溫度。

**玻璃烘烤盤 (5.1 公升)**

用於燉煮與烘焙。

特別適用於「肉類」操作模式。

**玻璃烤盤**

適用於大量烘烤、濕潤的蛋糕與烘焙點心。

**玻璃烤盤**

適用於烘焙點心、蔬菜佳餚與烘焙食品。

**裝飾邊**

用於隱藏設備和電器的底部。

## 第一次使用前

在使用新電器之前您必須進行一些設定。同時，請先清潔電器與配件。

### 初次使用設定

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

**提示：** 您隨時可以在基本設定中變更這些設定。→ "基本設定"第 18 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。

### 設定時間

時間從「12:00」開始。

1. 點選「時間設定」文字欄。
2. 利用旋鈕設定時間。
3. 點選「完成設定」文字欄加以確認。  
顯示幕就會出現訊息，確認初次使用已完成。

### 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

若要去除新設備的氣味，請以空爐腔狀態關閉機門加熱。請確保爐腔內沒有殘餘的包裝，如聚苯乙烯料。電器加熱前，請以柔軟的濕布擦拭爐腔內平滑的表面。加熱時請保持廚房通風。

調整指示的設定。您可以在下一個章節中瞭解如何設定加熱方式與溫度。→ "操作電器"第 13 頁

#### 設定

加熱模式	上下加熱 
溫度	240 °C
烹調時間	1小時

指示的烹調時間過後，請使用  開啟 / 關閉按鈕關閉微波烤爐。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與洗碗布清潔平滑的表面。

#### 清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。



## 操作電器

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

### 開關電器電源

您必須先將電源開啟才能設定電器。

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

如無需使用，請關閉您的電器電源。若在設定模式中閒置過久，則電器將會自動關閉。

### 開啟電器電源

按下 **ⓘ 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 18 頁

### 關閉電器電源

按下 **ⓘ 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 18 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。

如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。

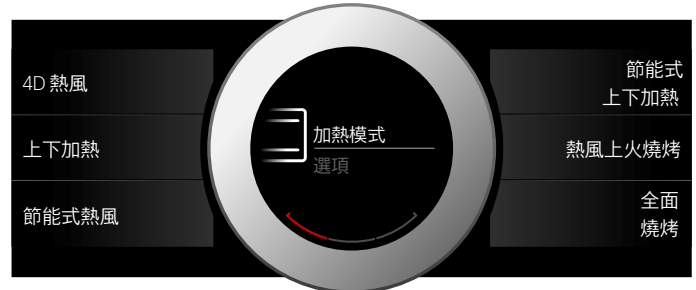
電器就會啟動操作。

### 設定加熱模式與溫度

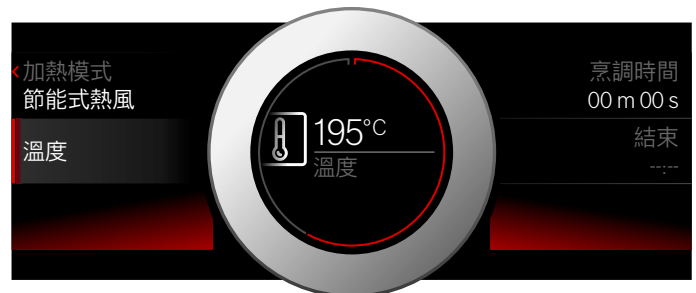
若尚未選擇加熱模式，請點選功能表中的「加熱模式」文字欄。觸控螢幕上就會顯示加熱模式的選項清單。

下圖範例：設定在 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，利用控制旋鈕在清單中捲動。



- 之後，溫度會以高亮度顯示。
2. 使用控制旋鈕設定溫度。



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



開始加熱。

當您的餐點完成時，使用 **ⓘ On/Off** (開啟 / 關閉) 按鈕關閉電器電源。

**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 14 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

若要確保烹調均勻，請勿在快速加熱完成前將食物或配件放入箱體內。

### 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。

## 時間設定選項

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 18 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

請以轉動旋鈕的方式設定烹調時間。烹調時間的預設值為：向左 = 10分鐘，向右 = 30分鐘。

烹調時間可以每分鐘為單位增加到最多一小時，接著以每五分鐘的級距增加。

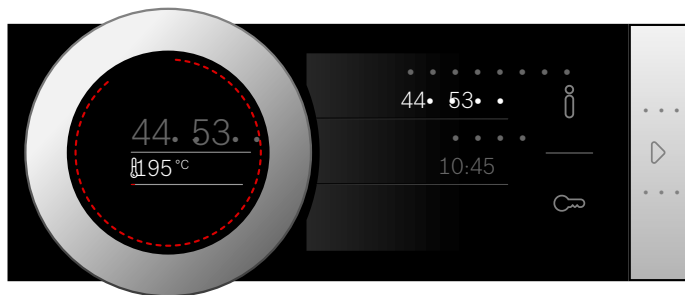
最長可設定23小時59分鐘。

圖中範例：目前為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. 啟動加熱前，點選「烹調時間」文字欄。  
烹調時間在顯示螢幕中以高亮度顯示。
3. 轉動旋鈕以設定烹調時間。  
電器會自動計算結束時間。



4. 按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
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分00秒。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按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  $\odot$  On/Off (開 / 關) 按鈕關閉電器電源。

### 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

結束時間最多可延長至23小時59分鐘。

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

- 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
- 設定烹調時間。
- 開始操作前，先點選「結束」文字欄。  
預定的結束時間會以高亮度顯示於顯示螢幕中。
- 使用旋鈕以延後結束時間。



5. 按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
電器的啟動時間顯示在顯示螢幕中。



此時，電器處於待機模式。電器啟動時，顯示螢幕中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分00秒。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按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  $\odot$  On/Off (開 / 關) 按鈕關閉電器電源。

### 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  $\triangleright$  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。

- 點選  $\boxtimes$  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。
- 利用控制環設定計時器烹調時間。
- 按下  $\boxtimes$  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  $\boxtimes$  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  $\boxtimes$  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。



## 微波燒烤爐

您可以使用微波來快速地烹調、加熱和解凍食物。微波可單獨使用，或與加熱方式併用。

為確保妥善運用微波燒烤爐，請詳閱烹調器皿上的使用要點，並熟悉列於本說明手冊末應用表格中的資料。

### 烹調器皿

並非所有廚具都適合微波。為確保您的食物順利加熱且電器不會受損，請務必使用適合微波的廚具。

適用由玻璃、玻璃陶瓷、瓷、陶瓷或耐熱塑料製成的耐熱廚具。這些材料可以讓微波順利穿透。您也可以使用完全上釉且無裂痕的的瓷器。

也可以使用正式餐碟。以節省更換餐碟的時間。除非製造商保證，否則不要將邊緣有金、銀裝飾的廚具放入微波爐中使用。

在複合模式操作下，您可以使用一般的金屬烤模。這樣表示蛋糕下方也會烤成金黃色。金屬器皿不適合其他應用。金屬無法讓微波穿透。無法加熱金屬容器內的食物。

### 注意！

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和機門內側保持至少2公分的距離。火花可能會對機門內側的玻璃造成無法修復的損害。

### 廚具測試

爐內如無食物，切勿開啟微波電源。此項準則的唯一例外是簡短的廚具測試。

若不確定廚具是否適用於微波，請執行下列測試。

1. 以最強的功率加熱空廚具 $\frac{1}{2}$ 分鐘到1分鐘。
2. 檢查此期間內的廚具溫度。廚具應保持冰涼或溫熱。如果廚具變得極熱或產生火花，即表示不適用於微波爐。此時，請停止測試。

### 警告 – 燙傷風險！

運作時可接觸部分會變得非常高溫。請勿觸碰高溫部件。兒童應保持安全距離。

### 內含的配件

只有在使用微波爐時，隨附的烤架才適合使用。若您要使用萬用烤盤或淺烤盤，則可能會產生火花，並對爐腔造成傷害。

當搭配微波或是「料理」模式使用電器時，您可以使用萬用烤盤、淺烤盤或是其他隨附在電器中的配件。

當使用微波爐時，除非有其他任何指示，否則最好將配件置放於第1層。

## 微波功率

本電器提供多種微波功率設定，適用各種食材與料理。

操作微波時一律必須設定烹調時間。您可以直接套用預設的烹調時間，或在顯示螢幕中進行調整。

選項	說明	最長烹調時間
90瓦	適合解凍精緻食品	1小時30分鐘
180瓦	適合解凍和繼續烹調食物	1小時30分鐘
360瓦	適合烹調肉類和加熱精緻食物	1小時30分鐘
600瓦	適合加熱和烹調食物	1小時30分鐘
最高溫	適合加熱液體	30分鐘

最高設定為加熱液體。經過一段時間後，微波的輸出功率將降低並低於最大值以保護電器。冷卻一段時間之後，微波的最大功率將可再次使用。

## 微波設定

設定微波之前，請先詳閱關於適用廚具的資訊。

1. 點選功能表欄位。隨即會顯示操作模式清單。
2. 觸按「微波」文字欄。
3. 觸按所需微波功率設定的文字欄。預定的結束時間會以高亮度顯示於顯示螢幕中。
4. 旋轉旋鈕以設定烹調時間。
5. 按下 $\triangleright$  Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕啟動。顯示螢幕會開始倒數烹調時間。使用微波操作模式時，不會出現加熱線。電器隨即會啟動。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器運轉結束。顯示螢幕會顯示烹調時間00分00秒。

當餐點完成烹調時，使用 $\odot$  On/Off（開 / 關）按鈕關閉電器電源。

**提示：**若在電器運作時打開機門，運作便會暫停。關上機門後，您必須按下啟動 / 停止按鈕 $\triangleright$ 以繼續運作。若您調整過基本設定，請確認繼續運作時爐內仍有食物。→ "基本設定"第18頁

### 警告 – 燙傷風險！

運作時可接觸部分會變得非常高溫。請勿觸碰高溫部件。兒童應保持安全距離。

### 變更及取消

啟動電器後，烹調時間會維持高亮度顯示。當您轉動旋鈕時，烹調時間便會變更並且立即套用。

使用 $\triangleright$  Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停運轉，以變更微波功率設定。點選代表所需功率設定的文字欄，並使用 $\triangleright$  Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕恢復運轉。烹調時間不受影響。

如果您要取消微波操作模式，請使用 $\triangleright$  Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕暫停運轉，然後選取其他操作模式。



## 微波燒烤 設定

有些加熱方式可以啟動微波功能。

適用的加熱方式包括：

-  4D熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  集中燒烤

90瓦、180瓦和360瓦等微波功率設定可與微波燒烤搭配使用。

設定微波燒烤前，請先詳閱關於適用廚具的資訊。

1. 點選**功能表欄位**。  
隨即會顯示操作模式清單。
2. 觸按「微波燒烤」文字欄。
3. 觸按所需加熱方式的文字欄。
4. 觸按所需微波功率設定的文字欄。  
顯示幕中就會以白色高亮度顯示溫度或隔層。
5. 旋轉旋鈕以設定溫度或隔層。
6. 觸按「烹調時間」文字欄。  
預定的結束時間會以高亮度顯示於顯示螢幕中。
7. 旋轉旋鈕以設定烹調時間。
8. 按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
顯示螢幕會開始倒數烹調時間。  
電器隨即會啟動。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器運轉結束。顯示螢幕會顯示烹調時間00分00秒。

當餐點完成烹調時，使用  $\odot$  On/Off (開 / 關) 按鈕關閉電器電源。

### 變更及取消

啟動電器後，溫度會維持高亮度顯示。轉動旋鈕時，溫度或隔層會立即變更並套用。

請觸按「烹調時間」文字欄並轉動旋鈕來變更烹調時間。變更會立即套用。

如要變更加熱方式或微波功率設定，請先使用  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕暫停運轉。然後觸按加熱方式或微波功率設定的文字欄，並進行調整。

**提示：**變更加熱方式或微波功率設定時，會一併重設其他設定。

如要取消MicroCombi操作模式，請使用  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕暫停運轉，然後選取其他操作模式。

## 烘乾

結束操作後請烘乾爐腔，以避免殘留濕氣。

### 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。

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  $\odot$  On/Off (開 / 關) 按鈕以開啟電器電源。
4. 觸按**功能表欄位**。  
隨即出現可供選取的操作模式選項。
5. 點選「烘乾」文字欄。  
就會顯示持續時間。此時間無法變更。
6. 按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
烘乾功能就會啟動並在10分鐘後自動結束。
7. 打開電器機門並保持開啟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。


### 烘乾功能

為避免純微波時水氣凝結成液滴狀，機器將在600 W時開始運轉並於極限時甚至會自動啟用炙烤加熱器。

您可於基本設定中關閉此功能。→ "基本設定"第 18 頁

## 兒童安全鎖

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



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

### 啟動與停用

您可以在電器電源開啟或關閉時啟用及停用兒童安全鎖。

按住  位置約 4 秒鐘。

顯示螢幕上會顯示確認訊息。

當電器電源開啟時， 位置會亮起紅燈。當電器電源關閉時， 位置則不會亮起。

## 基本設定


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

### 變更基本設定

必須開啟電器電源。

- 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  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
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	分成 5 個等級
按鈕聲音	開啟電源 關機* (維持  On/Off (開 / 關) 音調)
顯示亮度	5 級
時鐘顯示	關閉 數字顯示* 類比
照明	運作時關閉 運作時開啟*
自動繼續運轉	不自動繼續運轉* 關上機門時 (僅適用於微波操作模式)
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	主功能表 加熱模式* 微波燒烤爐 MicroCombi 自動烹調程式
警告 微波爐烤盤	顯示 未顯示
夜間照明減弱	關閉* 開啟
品牌標識	顯示* 不顯示
乾燥微波爐	開啟* 關閉
風扇運轉時間	建議值* 最小值
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 18 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 ⓪ 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 ⓪ 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的外觀與功能。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！

本電器會產生高熱。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
<b>電器外部</b>	
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中心或專賣店購買。在軟布上沾上薄薄一層清潔用品。
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。
箱門面板	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刷。
箱門把手	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 如果除鏽劑接觸到電器箱門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。
<b>電器內部</b>	
搪瓷表面和自清潔表面	遵照此表下方，關於電器內壁的清潔指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 如果箱體髒污嚴重，請使用烤箱清潔劑。

箱門密封條 切勿卸除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
機門蓋	不鏽鋼製： 使用不鏽鋼清潔劑。注意 製造商說明。請勿使用不鏽鋼保養劑。 塑膠製： 用 高溫清潔劑和抹布加以清潔。利用一條柔軟的布 進行再烘乾。請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。 請卸下機門以利清潔。
不鏽鋼內部門框	不鏽鋼清潔劑： 請遵守製造商的使用說明。 這可用於去除斑漬。 請勿使用不鏽鋼保養品。
滑軌	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。 請勿在拉出滑軌時去除潤滑油，最佳方式是在推進後進行清潔。切勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 如果有經年累月的髒污，請使用不鏽鋼絲絨。

### 提示

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

### 箱體內壁

爐腔背壁具有自潔特性。從粗糙表面即可看出。

底座、頂板和側板都含瓷釉，且表面光滑。

### 清潔 琺瑯材質表面

請用抹布以及高溫的洗碗精或 醋水清潔光滑的琺瑯材質表面。用 軟布擦乾。

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

### 注意！

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

清潔後請打開烤箱 使之乾燥。

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



## 清潔自清壁面

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

如果自清表面不再具備足夠的自潔能力且出現污漬，可用加熱方式進行清潔。

### 進行設定

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

1. 設定4D熱風加熱方式。
2. 設定最高溫度。
3. 啟動該模式，運轉至少一小時。

陶瓷塗層會重新產生。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與海綿布清潔深色或白色殘渣。

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

### 注意！

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

## 保持電器清潔

請務必保持電器清潔並立即去除髒污，避免頑強髒污積累。

### ⚠ 警告 – 火災危險！

散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。操作前，先清除烤箱、加熱元件及附件中的嚴重髒污。

### 建議

- 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。
- 使用合適的烤箱器皿進行燒烤，例如，烘烤盤。

## 層架

妥善的保養與清潔，可以讓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。

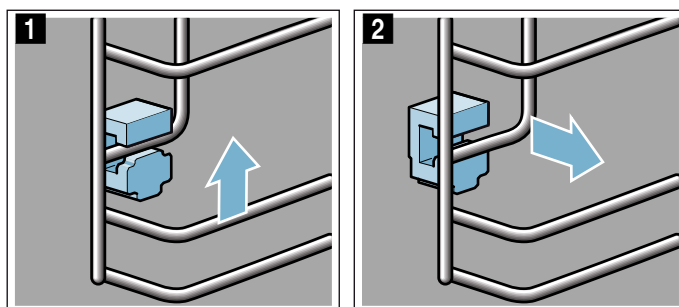
### 拆卸與重新安裝滑軌

#### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

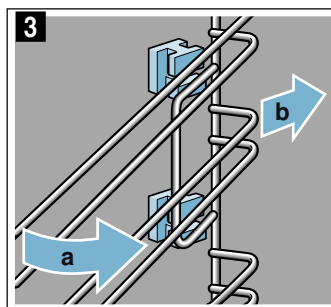
層架會變得非常燙。請勿點選高溫層架。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童靠近電器。

### 拆除導軌

1. 將導軌往前再向上推（圖 1）
2. 並將導軌分離（圖 2）。



3. 將整個導軌向外擺動 a 並由後方卸除 b（圖 3）。

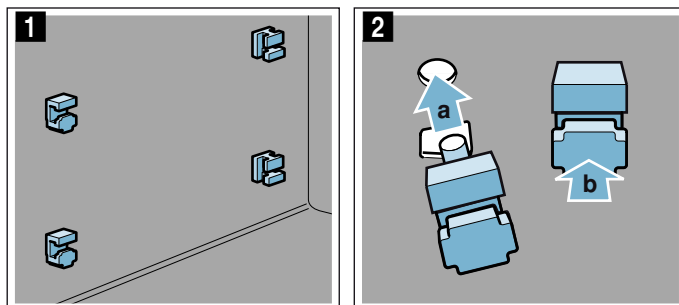


使用清潔劑與海綿清潔導軌。針對頑強髒污，請使用刷子。

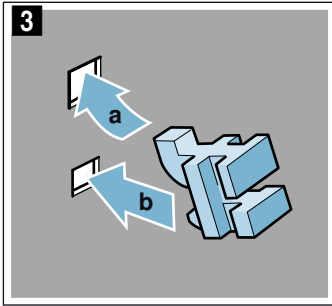
### 安裝支座

如果支座在拆卸導軌時掉落，必須將其插回。

1. 前後兩邊的導軌支座並不相同（圖 1）。
2. 將前方支座頂部的勾子插入圓孔中 a，使座身略微傾斜，裝上底部後調正 b（圖 2）。

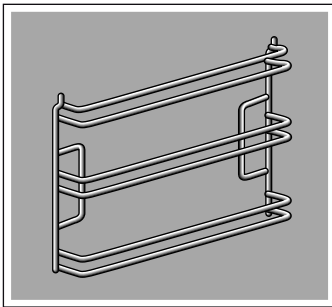


3. 將後方支座的勾子裝入上方開孔 **a**，然後扣入下方開孔 **b** (圖 3)。



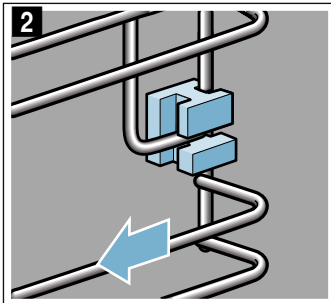
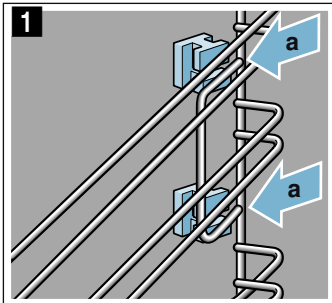
### 連接導軌

掛上導軌時，確保傾斜端位於上方。

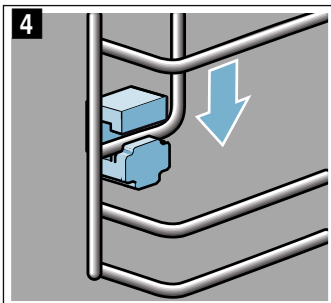
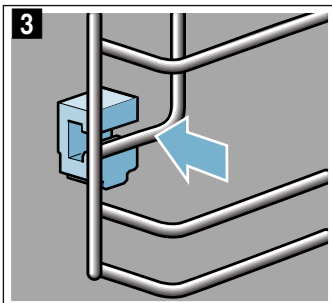


導軌的左右兩側都能安裝。

1. 以一個角度扶住層架後方，再將其安裝於頂部與底部 **a** (圖 1)。
2. 將導軌向前拉出 (圖 2)。



3. 至定位時扣入 (圖 3)。
4. 然後再將導軌向下推 (圖 4)。



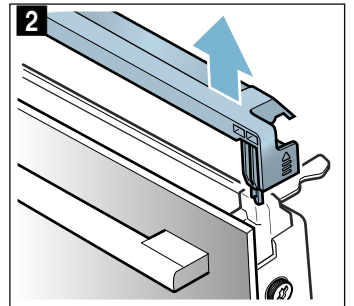
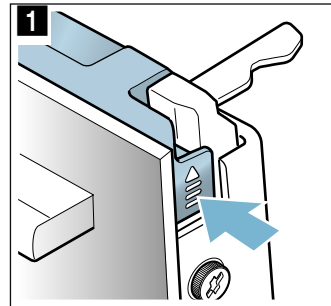
## 電器箱門

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好外觀與功能。以下說明如何清潔電器機門。

### 移除機門蓋

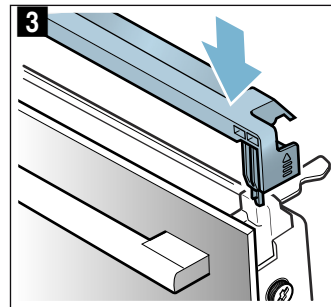
機門護蓋中的不鏽鋼嵌件可能髒污褪色。若要進行完整清潔，您可以拆下蓋子。

1. 稍微打開電器機門。
  2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 1)。
  3. 卸下蓋子 (圖 2)。
- 小心關上電器機門



**提示:** 使用不鏽鋼清潔劑清潔護蓋中的不鏽鋼嵌件。使用肥皂水與柔軟乾布清潔機門蓋的其他部位。

4. 再次稍微打開機門。將護蓋放回定位並壓下，直到出現卡嗒聲 (圖 3)。



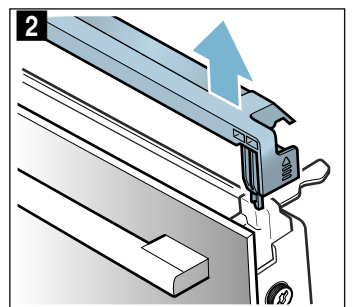
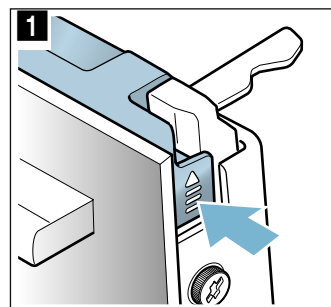
5. 關閉機門。

### 拆除與安裝機門面板

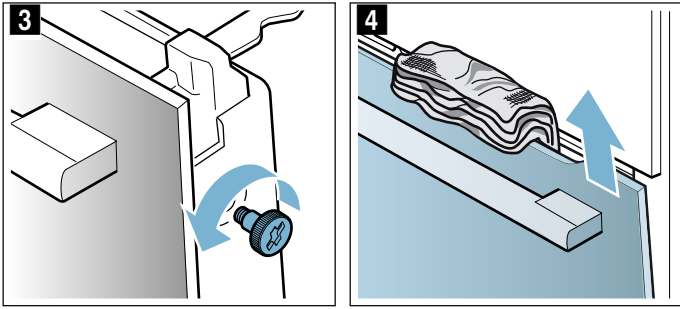
你可以拆下電器機門的玻璃面板，以增加清潔效率。

#### 從電器上拆除機門面板

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



4. 卸下電器機門左右兩側上的螺絲（圖 3）。
  5. 重新關上機門前，將折疊數次的抹布塞入機門中（圖 4）。
- 向上拉出前面板並將機門把手朝下平放。

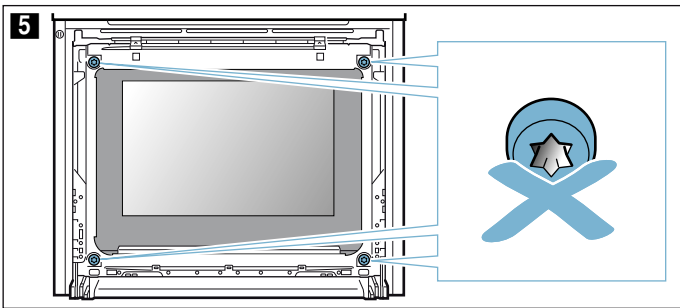


使用玻璃清潔劑與軟布清潔面板。

**⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險!**

如果螺絲鬆脫，將無法保障電器的安全性。微波能量可能會因此外洩。切勿鬆開螺絲。

請勿卸下四顆黑色螺絲（圖 5）。

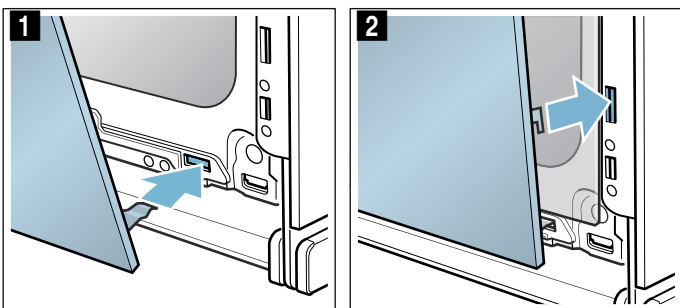


**⚠ 警告 – 受傷風險!**

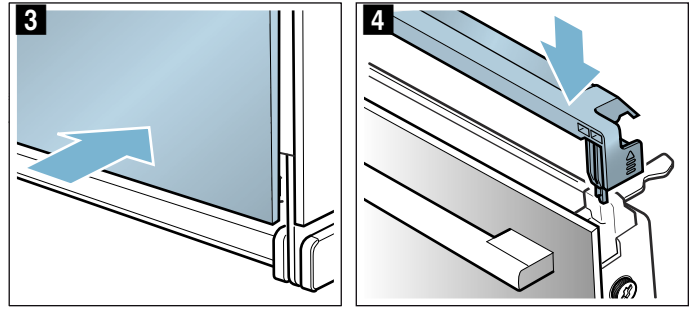
- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉箱門時，電器箱門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。將手遠離鉸鏈。

**將機門面板安裝至電器**

1. 將前面板往下插入固定器中（圖 1）。
2. 將前面板關上，直至上端兩個勾架與開口相對（圖 2）。



3. 將前面板往下壓至定位，直到出現卡嗒聲（圖 3）。
4. 再次稍微開啟機門並取出抹布。
5. 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
6. 將護蓋放回定位並壓下，直到出現卡嗒聲（圖 4）。



7. 關閉機門。

**注意!**

在正確安裝面板前請勿開始使用電器。

## 疑難排解

如果發生故障，通常有簡易的解說。在聯絡售後服務中心前，請先參閱錯誤列表並嘗試自行修正錯誤。

## 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 27 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。
電器未加熱；顯示螢幕上的 <input type="checkbox"/> 訊號燈亮起。	基本設定中的展示模式已啟用。	暫時拔掉插頭（關閉保險絲盒內的斷路器），然後在 3 分鐘內到基本設定中停用展示模式。
電器不會啟動，顯示螢幕上出現「爐腔溫度過高」	爐腔溫度過高，不適用於所選擇的菜餚或加熱模式	請先讓爐腔降溫後再重新啟動
控制面板的控制環不受支撐而掉落。	控制環意外鬆脫。	控制環可被卸除。只要將控制環放回控制面板中的支撐位置並加以按推，即可裝回並照常轉動。
控制環轉動不順暢	控制環下方藏污納垢。	控制環可以卸除。若要鬆開控制環，只要從支撐位置上卸除即可。或者，按壓控制環的外緣，即能傾卸並輕鬆取起。 使用乾布與肥皂水小心清潔控制環與其支撐部位。用軟布將其擦乾。不可使用任何尖銳或具砂磨特性之材質。請勿浸泡或用洗碗機清洗。 請勿過於經常拆卸控制環，以保持支撐部位穩固。

### 警告 – 觸電風險！

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

### 顯示螢幕上的錯誤訊息

當顯示螢幕上顯示的錯誤訊息為「D」或「E」（例如：D0111 或 E0111）時，請使用  On/Off（開 / 關）鈕來關閉及重新開啟電器電源。

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

### 最長操作時間


如果數小時未變更電器的設定，則電器會自動停止加熱。這可避免不必要的持續運作。

達到最長操作時間時，操作模式的相應設定會自動進行管理。

#### 達到最長操作時間

顯示螢幕上會顯示確認已達到最長操作時間。

若要繼續操作，請點選任何位置或轉動控制環。

如果不需使用，請使用  On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

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

### 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。

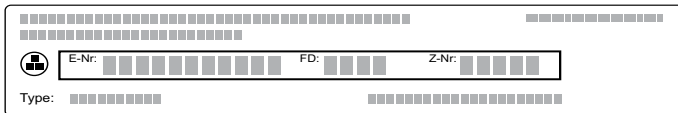


## 客戶服務中心

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

### E碼 與FD碼

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



您可以在這裡寫上產品相關資料及客戶服務中心的電話號碼，以備不時之需。

產品型號	產品序號
售後服務 ☎	

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

各國的聯絡資訊請參閱客戶服務列表。

### 預約技師到府服務以及產品諮詢

TW 0800 368 888

需要支付當地市話或行動通話費用。

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 27 頁

### 微波燒烤爐

對於某些食物，微波功能會自動啟動。使用微波可大幅縮短烹調時間－幾乎可以減半。設備會指示您使用適合進行微波的廚具。您可在「微波」的章節中找到關於適用的廚具類型的資訊。→ "微波燒烤爐" 第 16 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	烤模中的糕點
	烤盤上的糕點
	小糕點
	餅乾
麵包、麵包卷	麵包
	麵包卷
披薩、鹹點	披薩
	鹹點、法式鹹派
點心、舒芙蕾	新鮮點心、開胃菜、烹調的食材
	新鮮千層麵
	焗烤馬鈴薯，生食材（深度4公分）
	新鮮甜的烘焙食物
	個別模具內的舒芙蕾

類別	食物
冷凍製品	披薩
	麵包卷
	烘烤
	馬鈴薯製品
	禽肉、魚類
禽肉	雞肉
	鴨肉及鵝肉
	火雞肉
肉類	豬肉
	牛肉
	小牛肉
	小羊肉
	野味
	肉類料理
魚類	魚類
	魚片
配菜與蔬菜	蔬菜
	馬鈴薯
	米
	穀類
解凍食物	麵包、麵包卷
	蛋糕
	肉類、禽肉
	魚類

## 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。

- 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。  
操作模式清單就會顯現。
- 點選「自動烹調程式」文字欄。  
即會顯示類別。
- 點選所要的類別。  
即會顯示該類別中的食物。
- 點選所要的食物。  
即會顯示餐點清單。
- 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。
- 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 ⓪ 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 ⓪ 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 ⓪ 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。您將能獲取烹調配件與它們在電器中所應放置的相關資訊。同時您還能取得關於廚房用具與準備方式的提示。

**提示:** 烹調食物時，爐腔內會產生大量蒸氣。您的電器非常節能，操作期間只會有少量熱能散發到四周。由於電器內外溫差極大，因此電器機門、控制面板或相鄰的廚櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱烤箱或小心開啟機門，均可減少水氣凝結。

### 矽樹脂模具

為了取得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

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

### 蛋糕與小麵包

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

同時請參閱章節中的備註，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

### 搭配微波烘焙

如果搭配微波進行烘焙，將可大幅縮短烹調時間。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。請遵循微波專用廚具的說明。→ "微波燒烤爐" 第 16 頁

在複合模式操作下，您可以使用傳統的金屬烤模。如果烤模與烤架之間出現火花，請檢查烤模外部是否清潔。並變更烤模在烤架上的位置。如果無效，請停止使用微波並繼續烘焙。但烘焙時間將會拉長。

如果使用塑膠、陶瓷或玻璃製成的烤模 / 器皿，設定表格中指示的烘焙時間將會縮短。蛋糕底面色澤將會較淡。

搭配微波的烘焙只能在一層中進行。

### 層架位置

使用指示的層架位置。

#### 使用單層架烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 第 1 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

將烤架推入時，「microwave」字樣須朝向箱門，外軌則面向下方。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

#### 萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烘焙濕潤的糕點或酥皮點心時，請使用萬用烤盤，避免多餘的液體溢出而弄髒電器。

#### 烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且烘焙的點心顏色會不均。

#### 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

料理	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
用烤模的蛋糕						
磅蛋糕, 簡易	圓形 / 長條烤模	1		150-170	-	55-70
磅蛋糕, 簡易	圓形 / 長條烤模	1		160-180	90	30-40

\* 預熱

\*\* 預熱 5 分鐘，請勿使用快速加熱功能

料理	附件/餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
磅蛋糕, 精緻	圓形/長條烤模	1	☐	150-170	-	60-80
水果蛋糕 (麵糊製), 精緻	中空環狀/彈簧扣烤模	1	☐	160-180	-	45-60
水果蛋糕 (麵糊製), 精緻	中空環狀/彈簧扣烤模	1	☉	170-190	90	35-45
蛋糕底 (麵糊製)	蛋糕底烤模	1	☐	150-170	-	20-40
水果或輕乳酪蛋糕 (含油酥皮底)	彈簧扣烤模 (直徑 26 公分)	1	☉	160-170	-	65-85
水果或輕乳酪蛋糕 (含油酥皮底)	彈簧扣烤模 (直徑 26 公分)	1	☉	160-180	180	30-40
				100	-	20
瑞士水果塔	披薩烤盤	1	☐	190-210	-	45-55
水果塔	水果塔烤模, 黑色烤盤	1	☉	190-210	-	25-40
酵母環狀蛋糕	中空環狀烤模	1	☉	150-160	-	65-75
在彈簧扣烤模的酵母蛋糕	彈簧扣烤模 (直徑 28 公分)	1	☉	150-160	-	25-35
海綿蛋糕底, 2 個雞蛋	蛋糕底烤模	1	☐	170-180	-	20-30
海綿蛋糕, 3 個雞蛋	彈簧扣烤模 (直徑 26 公分)	1	☐	160-170*	-	25-35
海綿蛋糕, 6 個雞蛋	彈簧扣烤模 (直徑 28 公分)	1	☉	150-170*	-	30-50
<b>烤盤上的蛋糕</b>						
磅蛋糕 (含鋪料)	烤盤	1	☐	160-180	-	20-40
磅蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-170	-	35-50
酥皮塔 (含乾鋪料)	烤盤	1	☐	170-190	-	25-40
酥皮塔 (含乾鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-170	-	40-55
酥皮塔 (含多汁鋪料)	萬用烤盤	1	☐	160-180	-	60-80
瑞士水果塔	萬用烤盤	1	☉	180-200	-	60-70
酵母蛋糕 (含乾鋪料)	烤盤	1	☐	160-180	-	15-25
酵母蛋糕 (含乾鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	160-170	-	25-35
酵母蛋糕 (含多汁鋪料)	萬用烤盤	1	☐	180-200	-	30-45
酵母蛋糕 (含多汁鋪料), 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	150-160	-	45-60
辮子麵包, 辮子花環麵包	烤盤	1	☉	150-160	-	35-45
瑞士卷	烤盤	1	☐	190-210*	-	10-15
史多倫 (含 500 公克麵粉)	萬用烤盤	1	☉	150-160	-	50-60
薄酥卷餅, 甜味	萬用烤盤	1	☉	170-180	-	40-60
薄酥卷餅, 已冷凍	萬用烤盤	1	☉	190-210	-	35-50
薄酥卷餅, 已冷凍	萬用烤盤	1	☉	200-220	90	20-25
<b>點心</b>						
小蛋糕	烤盤	1	☐	160**	-	25-35
小蛋糕	烤盤	1	☉	150**	-	20-30
小蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	140**	-	30-40
瑪芬	瑪芬烤盤	1	☐	170-190	-	15-30
瑪芬, 2 層	瑪芬烤盤	3+1	☉	150-170*	-	20-30
酵母點心	烤盤	1	☐	160-170	-	30-40
千層酥皮	烤盤	2	☉	170-190*	-	20-45
千層酥皮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☉	170-190*	-	20-45
泡芙酥皮	烤盤	1	☐	200-220	-	30-45
丹麥酥餅	烤盤	1	☉	160-180	-	20-30

\* 預熱

\*\* 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能



料理	附件／餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
<b>餅乾</b>						
奶油酥餅	烤盤	1		150-160**	-	20-30
奶油酥餅	烤盤	1		140-150**	-	25-35
餅乾	烤盤	2		140-160	-	15-30
餅乾, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		130-150	-	20-35
蛋白酥	烤盤	2		80-90*	-	120-150
蛋白酥, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		80-90*	-	120-180
杏仁餅	烤盤	2		90-110	-	20-40
杏仁餅, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		90-110	-	20-40

\* 預熱

\*\* 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能

## 烘焙提示

如要知道蛋糕中間是否已經完全烤熟。	請將牙籤插入蛋糕的最高點。若牙籤抽出時沒有沾黏麵糊, 表示蛋糕已經烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度設定降低 10 °C 並延長烘焙時間。遵循食譜中指定的材料與準備程序。
蛋糕中央突起, 但邊緣塌陷。	僅在彈性蛋糕模型的底部抹油。烘焙後, 用小刀小心地將糕點脫模。
有果汁溢出。	下次請使用萬用烤盤。
小糕點在烘焙期間黏在一起。	麵團與麵團間必須間隔大約 2 公分。如此便可讓麵團有足夠的空間膨脹且均勻上色。
蛋糕過乾。	將溫度設定提高 10 °C, 並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果層架位置與烤具都正確, 就應該視需要提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺, 底部顏色過深。	下次請使用較高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深, 底部顏色過淺。	下次請使用較低一層的位置烘焙蛋糕。選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
使用烤盤或烤模烘焙的蛋糕背部顏色過深。	請將烤盤置於配件的中央, 不要直接觸碰到後方內壁。
整個蛋糕顏色過深。	下次請視需要選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
蛋糕烘烤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 突出的烘焙紙會影響空氣循環。一律將烘焙紙裁切成適當大小。 請確保烤模沒有直接放在箱體後方內壁的開口前面。 烘焙小糕點時, 您應該盡可能採用相似的大小與厚度。
您正使用多層進行烘焙。最上層烤盤中的成品較低層烤盤中的顏色要深。	使用多層烘焙時, 請務必使用 4D 熱風。同一時間放入烤盤或烤模裡且同時開始烘焙的東西, 其完成時間未必相同。
蛋糕外觀良好, 但中間未完全熟透。	請以較低的溫度烘焙稍微久一點; 如有必要, 請稍微減少水份。蛋糕頂部如有濕潤的配料, 請從烘焙底部。可先灑上杏仁或麵包屑, 再於頂部加上配料。
將器皿倒扣時無法將蛋糕取出。	烘焙後, 先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏, 請再次小心地用小刀從邊緣將蛋糕脫模。請再次將蛋糕模倒扣並使用濕涼的布覆蓋數次。下次請在烤模 / 烤具上抹油並灑上麵包屑。

## 麵包與麵包卷

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

同時請參閱章節中的備註, 瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

### 層架位置

使用指示的層架位置。

### 使用單層架烘焙

使用一層烘焙時, 請使用下列的層架位置:

- 第 1 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**

將烤架推入時，「microwave」字樣須朝向箱門，外軌則面向下方。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

**萬用烤盤或淺烤盤**

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

**烤模**

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且烘焙的點心顏色會不均。

**烘焙紙**

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

**冷凍製品**

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

**建議的設定數值**

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

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

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

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

麵包麵團的設定數值適用於置於烤盤上的麵團與置於吐司模中的麵團兩者。

若您想依照自己的食譜烘焙，您應參照下表內類似的烘焙點心設定值。

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

**注意!**

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

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  集中燒烤

料理	附件	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤等級	持續時間 (分鐘)
<b>麵包</b>					
白麵包, 750 公克	萬用烤盤或條形烤模	1		200-220* 180-190	10-15 25-35
裸麥麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤或條形烤模	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用烤盤	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
無酵餅	萬用烤盤	1		250-270	20-30
<b>小麵包</b>					
脆皮麵包或脆皮法國麵包, 已預烤	萬用烤盤	2		200-220	10-20
小麵包, 甜味, 新鮮	烤盤	1		170-180*	15-25
小麵包, 甜味, 新鮮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-160*	20-30
小麵包, 新鮮	烤盤	1		180-200	25-35
法國麵包, 已預烤, 已冷藏	萬用烤盤	2		200-220	10-20
<b>小麵包, 已冷凍</b>					
脆皮麵包或脆皮法國麵包, 已預烤	萬用烤盤	2		200-220	15-25
椒鹽卷餅, 生麵團	烤架	1		220-240	15-25
牛角麵包, 生麵團	烤盤	1		150-170*	20-35
<b>土司</b>					
焗烤土司, 4 塊	烤架	2		3	5-15
焗烤土司, 12 塊	烤架	2		250	5-15
烤土司	烤架	3		3	3-6
* 預熱					

## 披薩、法式鹹派與鹹蛋糕

您的電器提供各種加熱模式以便您準備披薩、法式鹹派與鹹蛋糕。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

### 搭配微波烘焙

如果搭配微波進行烘焙，將可大幅縮短烹調時間。

在複合模式操作下，您可以使用傳統的金屬烤模。如果烤模與烤架之間出現火花，請檢查烤模外部是否清潔。並變更烤模在烤架上的位置。如果無效，請停止使用微波並繼續烘焙。但烘焙時間將會拉長。

如果使用塑膠、陶瓷或玻璃製成的烤模 / 器皿，設定表格中指示的烘焙時間將會縮短。鹹味蛋糕底部的色澤會較淡。

搭配微波的烘焙只能在一層中進行。

### 層架位置

使用指示的層架位置。

### 使用單層架烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 第1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

將烤架推入時，「microwave」字樣須朝向箱門，外軌則面向下方。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

### 萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

製作配料豐富的披薩時請使用萬用烤盤。

### 烤模

深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且烘焙的點心顏色會不均。

### 烘焙紙

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

### 冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

### 建議的設定數值

此表列出各種食物的最佳加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團/混合物的數量與濃度而定。有基於此，此表會指出設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度，可令烘焙效果更均勻。下次製作時可視需求使用較高的設定。

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




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

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

若您想依照自己的食譜烘焙，您應參照下表內類似的烘焙點心設定值。

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

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
<b>披薩</b>						
新鮮披薩	淺烤盤	1		200-220	-	20-30
新鮮披薩, 2層	通用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	-	35-45
新鮮披薩, 薄底	披薩烤盤	1		210-230	-	20-30
冷披薩	烤架	1		210-230	-	10-20
<b>冷凍披薩</b>						
披薩, 薄皮, 1個	烤架	1		210-230	-	10-20
披薩, 薄皮, 1個	通用烤盤	1		210-230	90	10-20
披薩, 薄皮, 2個	烤架 + 烤盤	3+1		200-220	-	15-25
披薩, 厚皮, 1個	烤架	1		180-200	-	20-30
* 預熱						

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
披薩, 厚皮, 1個	通用烤盤	1		180-200	90	15-25
披薩, 厚皮, 2個	通用烤盤 + 烤架	3+1		160-180	-	25-35
披薩麵包	烤架	1		200-220	-	20-30
披薩麵包, 2個	通用烤盤	1		180-200	90	10-20
迷你披薩	淺烤盤	1		210-230	-	10-20
迷你披薩, 9個	通用烤盤	1		210-230	90	10-20

#### 鹹蛋糕和法式鹹派

烤模中的鹹蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑28公分)	1		170-190	-	50-60
烤模中的鹹蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	1		180-200	90	35-40
法式鹹派	餡餅蛋糕模, 黑色	1		190-210	-	30-45
德式火焰薄餅	通用烤盤	1		260-280*	-	10-20
波蘭水餃	耐熱盤	1		190-200	-	40-50
西班牙鮭魚餡餅	通用烤盤	1		180-190	-	35-45
土耳其餡餅	通用烤盤	1		180-200	-	35-45

\* 預熱

## 點心與舒芙蕾

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

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

### 以微波準備食物

如果您僅用微波或搭配微波準備食物, 將可大幅縮短烹調時間。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。請遵循微波專用廚具的說明。→ "微波燒烤爐"第 16 頁

將即食餐點從包裝中取出。使用適合微波的廚具, 將可更快地且均勻地完成烹調。

### 層架位置

請務必使用指示的層架位置。

您可以在一層使用烤模 / 器皿或通用烤盤準備準備菜餚。

- 烤架上的烤模 / 器皿: 第1層
- 通用烤盤: 第2層

您也可以使用通用烤盤, 以隔水方式加熱舒芙蕾。若要進行上述操作, 請將通用烤盤推入第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。

### 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

將烤架推入時, 「microwave」字樣須朝向箱門, 外軌則面向下方。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

### 萬用烤盤

小心地將萬用烤盤盡量放入盡頭, 將斜邊朝向電器箱門。

### 烹調器皿

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

### 建議的設定數值

表格提供了各種點心與舒芙蕾的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物數量與食譜而定。烘烤情況將因烤具的大小與烘烤物的深度而異。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度, 可令燒烤效果更均勻。下次製作時便可視需要增加溫度。

**提示:** 使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。點心或舒芙蕾只有外層會熟, 內部中心仍是生的。

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

若您想在烹調時遵照您其中一份食譜, 您應參考表格採用類似的餐點。

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

使用的加熱模式:

- 4D 熱風
- 上下加熱
- 熱風上火燒烤
- 烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
鹹點, 烹調的食材	耐熱盤	1		200-220	-	35-55
鹹點, 烹調的食材	耐熱盤	1		140-160	360	20-30

\* 預熱



餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
甜點	耐熱盤	1	☐	170-190	-	45-60
甜點	耐熱盤	1	☒	140-160	360	25-35
新鮮千層麵, 1公斤	耐熱盤	1	☉	160-180	-	50-60
新鮮千層麵, 1公斤	耐熱盤	1	☐	180-200	360	20-30
冷凍千層麵, 400克	通用烤盤	1	☉	190-210	-	30-40
冷凍千層麵, 400克	無蓋廚具	1	☐	200-210	180	20-25
馬鈴薯焗烤, 生食材 (深度4公分)	耐熱盤	1	☉	170-180	-	50-65
馬鈴薯焗烤, 生食材 (深度4公分)	耐熱盤	1	☒	170-190	360	20-25
舒芙蕾	耐熱盤	1	☉	160-170*	-	40-50
舒芙蕾	個別模具	1	☐	170-190	-	65-75

\* 預熱

## 禽肉

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

### 使用烤架進行烘烤

使用烤架進行烘烤尤其適合大型禽肉或同時烹調多塊肉。請將烤架推入指定的隔層位置，並將「Microwave」字樣面朝機門，外軌則朝下。同時，將通用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向電器機門。

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

### 使用烤具烘烤

請務必使用電器適用的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

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

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

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

### 不帶蓋烤具

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

### 帶蓋烤具

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

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

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

### 搭配微波進行烘烤

禽肉特別適合搭配微波進行料理。如此可大幅縮短烹調時間。

有別於傳統操作，搭配微波進行烘烤時的烹調時間是以總重量為依據。

**建議:** 如果數量超過設定表格所示，可遵循下列基本原則：數量加倍就等同烹調時間加倍。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。金屬烤盤或Römertopf陶土烤盤僅適用於不微波的烘烤。請遵循微波專用廚具的說明。→ "微波燒烤爐"第 16 頁

### 燒烤

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門進行燒烤。

請將烤架推入指定的隔層位置，並將 "Microwave" 字樣面朝電器門，外圍導軌則朝下。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門。藉此盛裝所有滴下的油脂。

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

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

### 提示

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

### 建議的設定數值

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

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

表格提供禽肉重量預設數值的說明。如果您想要烹調重量較重的禽肉，請依每個情況使用較低的溫度。如果烹調多個肉塊，請採用最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每個肉塊大小皆應相近。

一般而言：禽肉越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 ½ 到 ¾ 時將禽肉翻面。






**提示:** 請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

**建議**

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

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

**使用的加熱模式：**

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

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
<b>雞肉</b>						
雞肉, 1公斤	無蓋廚具	1		200-220	-	60-70
雞肉, 1公斤	加蓋廚具	1		230-250	360	25-35
雞胸肉片, 每片150克 (燒烤)	烤架	2		3*	-	15-20
雞胸肉片, 2片, 每片150克 (燒烤)	無蓋廚具	1		190-210	180	25-30
小塊雞肉, 每塊250克	烤架	2		220-230	-	30-35
小塊雞肉, 4塊, 每塊250克	無蓋廚具	1		190-210	360	20-30
冷凍雞柳條、雞塊	通用烤盤	2		200-220	-	10-20
雞柳, 雞塊, 冷凍, 250克	通用烤盤	1		190-210	360	15-20
肉雞, 1.5公斤	無蓋廚具	1		200-220	-	70-90
肉雞, 1.5公斤	加蓋廚具	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>鴨肉與鵝肉</b>						
鴨肉, 2公斤	無蓋廚具	1		180-200	-	90-110
鴨肉, 2公斤	通用烤盤	1		170-190	180	60-80
鴨胸, 每塊300克	烤架	2		230-250	-	25-30
鵝肉, 3公斤	無蓋廚具	1		160-170	-	120-150
鵝肉, 3公斤	無蓋廚具	1		170-190	180	80-90
鵝腿, 每支350克	烤架	2		210-230	-	40-50
鵝腿, 每支350克	通用烤盤	1		170-190	180	30-40
<b>火雞肉</b>						
小火雞, 2.5公斤	無蓋廚具	1		180-190	-	70-90
小火雞, 2.5公斤	加蓋廚具	1		210-230	360	45-50
火雞胸肉, 去骨, 1公斤	加蓋廚具	1		240-260	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1公斤	無蓋廚具	1		180-200	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1公斤	加蓋廚具	1		210-230	360	45-50

\* 預熱5分鐘

**肉類**

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

**烘烤與燉煮**

燉煮含適量油脂的瘦肉，或以培根片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保先將肉皮那面朝下。

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

**使用烤架進行烘烤**

烤架上的肉類每面都香脆可口。

視肉類的大小與種類而定，在通用烤盤添加 1/2 公升的水。以便承接任何滴落的油脂與肉汁。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。

請將烤架推入指定的隔層位置，並將「Microwave」字樣面朝機門，外軌則朝下。同時，將通用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向電器機門。

## 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 1/2 公分深。

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

烘烤時烹調用具中的蒸氣會蒸發。請視需要小心倒入更多水份。

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

請依照製造商的指示使用烘烤用具。

### 不帶蓋烤具

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

### 帶蓋烤具

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

肉塊與蓋子之間必須至少距離 3 公分。肉品可能會脹起。

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

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

烘烤時烹調用具中的蒸氣會蒸發。請視需要小心倒入更多水份。

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

## 搭配微波進行烘烤

有些食品可搭配微波進行料理。如此可大幅縮短烹調時間。

有別於傳統操作，搭配微波進行烘烤時的烹調時間是以總重量為依據。

**建議：**如果數量超過設定表格所示，可遵循下列基本原則：數量加倍就等同烹調時間加倍。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。金屬烤盤或 Römertopf 陶土烤盤僅適用於不微波的烘烤。請遵循微波專用廚具的說明。→ "微波燒烤爐"第 16 頁

### 注意！

如果使用烤箱袋，切勿使用金屬夾來封口。請改用料理用綿繩。製作肉捲時切勿使用金屬烤肉叉。否則可能會導致火花產生。

## 燒烤

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門進行燒烤。

請將烤架推入指定的隔層位置，並將 "Microwave" 字樣面朝電器門，外圍導軌則朝下。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門。藉此盛裝所有滴下的油脂。

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

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

在肉燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉中的水份。

### 提示

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

### 建議的設定數值

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

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

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




一般而言：烘烤肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。



請在約指示時間的 1/2 到 2/3 時將烘烤肉塊與燒烤肉類翻面。






























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

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

## 使用的加熱模式:

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤

-  全面燒烤
-  微波

菜餚	附件/餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤等級	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
<b>豬肉</b>						
去皮 叉燒肉, 例如: 豬頸肉, 1.5 公斤	餐具已打開	1		180-200	-	120-130
去皮 叉燒肉, 例如: 豬頸肉, 1.5 公斤	餐具已關上	1		180-200	180	40-50
帶皮 叉燒肉, 例如: 豬肩肉, 2 公斤	餐具已打開	1		190-200	-	130-140
烤豬里肌肉, 1.5 公斤	餐具已打開	1		220-230	-	70-80
烤豬里肌肉, 1.5 公斤	餐具已關上	1		230-240	90	50-60
豬柳, 400 公克	烤架	2		220-230	-	20-25
帶骨臘肉, 1 公斤 (添加少許水)	餐具已關上	1		210-220	-	60-80
帶骨臘肉, 1 公斤	餐具已打開	1		-	360	40-50
豬排, 2 公分厚	烤架	3		2	-	16-20
豬柳, 3 公分厚 (預熱 5 分鐘)	烤架	3		3*	-	8-12
<b>牛肉</b>						
牛柳, 五分熟, 1 公斤	餐具已打開	1		210-220	-	40-50
牛柳, 五分熟, 1 公斤	餐具已關上	1		180-200	90	30-40
嫩牛肉, 1.5 公斤	餐具已關上	1		200-220	-	130-140
爐烤牛排, 五分熟, 1.5 公斤	餐具已打開	1		220-230	-	60-70
爐烤牛排, 五分熟, 1.5 公斤	餐具已打開	1		240-260	180	30-40
牛排, 3 公分厚, 五分熟	烤架	2		3	-	15-20
漢堡牛肉餅, 3 至 4 公分高****	烤架	2		3	-	20-30
<b>小牛肉</b>						
烤小牛肉, 1.5 公斤	餐具已打開	1		160-170	-	100-120
烤小牛肉, 1.5 公斤	餐具已關上	1		200-210	90	70-80
小牛膝, 1.5 公斤	餐具已打開	1		200-210	-	100-110
小牛膝, 1.5 公斤	餐具已打開	1		200-220	180	30
					90	30-40
<b>羊肉</b>						
去骨羊腿肉, 五分熟, 1.5 公斤	餐具已打開	1		170-190	-	50-70
去骨 羊腿肉, 五分熟, 1.5 公斤	餐具已關上	1		240-260	360	30
					180	35-40
帶骨羊鞍**	餐具已打開	1		180-190	-	40-50
帶骨羊鞍**	餐具已打開	1		190-210	90	30-40
羊排***	烤架	2		3	-	12-18
<b>香腸</b>						
烤香腸	烤架	2		3	-	10-20
<b>肉類菜餚</b>						
肉糜糕, 1 公斤	餐具已打開	1		170-180	-	70-80
肉糜糕, 1 公斤 + 50 毫升水	餐具已打開	1		170-190	360	30-40

\* 預熱

\*\* 無需翻面

\*\*\* 使用插件高度 1, 將萬用烤盤 插入其下

\*\*\*\* 整個時間過 2/3 需翻面



## 烘烤與燉煮提示

爐腔變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤器皿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。燒烤盤為另售的特殊配件。
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，或在烘烤時間結束時短暫開啟燒烤。
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。
烤肉未全熟。	將烤肉切片。在烤盤中調製醬汁，然後將烤肉片放入醬汁中。單獨使用微波來完成料理。

## 魚類

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

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

由於背鰭可輕鬆移除，因此您可以辨別魚肉是否已熟透。

### 在烤架上進行烘烤與燒烤

請將烤架推入指定的隔層位置，並將 "Microwave" 字樣面朝電器門，外圍導軌則朝下。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門。

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

燒烤時請保持電器門緊閉。切勿開著電器門進行燒烤。

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

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

### 提示

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

### 使用烤具烘烤與燉煮

請務必使用電器適用的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

玻璃材質的烤具最為適合。烹調後將熱玻璃烤具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷可能會導致玻璃碎裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適合。魚肉烹調速度會較慢且熟度較不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

#### 不帶蓋烤具

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

#### 帶蓋烤具

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

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到烤具中。

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

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

### 以微波蒸魚

您也可使用微波來蒸魚類。

要這麼做，請使用適合微波的封閉廚具，或以盤子或微波膜覆蓋菜餚。請遵循微波專用廚具的使用要點。→ "微波燒烤爐"第 16 頁

這有助於保留風味，因此只需加入少量的鹽和調味料即可。烹調全魚時，請酌加一到三湯匙的水或檸檬汁。

烹調後，另外靜置2-3分鐘，使溫度均勻分佈。

將即食餐點從包裝中取出。使用適合微波的廚具，將可更快速且均勻地完成烹調。

### 建議的設定數值

表格提供了魚類餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時可視需求使用較高的設定。

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

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



一般而言：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。



請在約指示時間的 1/2 到 2/3 時將所有非立姿的魚翻面。

**提示：**請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

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

使用的加熱模式：

-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤

-  烘烤冷藏食品
-  微波

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
<b>魚類</b>						
全魚, 燒烤, 300克 (例如: 鱒魚)	無蓋廚具	1		170-190	-	20-30
全魚, 燒烤, 300克 (例如: 鱒魚)	烤架	2		2	90	15-20
全魚, 燉煮, 300克 (例如: 鱒魚)	加蓋廚具	1		-	600	3
					360	2-7
全魚, 燒烤, 1.5公斤 (例如: 鮭魚)	無蓋廚具	1		170-190	-	30-40
全魚, 燉煮, 1.5公斤 (例如: 鮭魚)	加蓋廚具	1		-	600	10
					360	10-15
<b>魚片</b>						
一般魚片, 燒烤	烤架	2		1*	-	15-25
燉煮魚片, 400克	加蓋廚具	1		-	600	4
					360	5-15
<b>魚排</b>						
魚排, 3公分厚**	烤架	2		3	-	18-22
<b>魚類, 冷凍</b>						
全魚, 300克 (例如: 鱒魚)	加蓋廚具	1		-	600	5
					360	7-12
一般魚片	加蓋廚具	1		210-230	-	25-40
一般魚片, 400克	加蓋廚具	1		-	600	10-15
魚片, 焗烤	烤架	2		220-240	-	35-45
魚片, 焗烤, 400克	無蓋廚具	1		3	360	15-20
炸魚條***	淺烤盤	1		220-240	-	10-20
<b>魚料理</b>						
沙鍋魚, 1000克	沙鍋模具	1		-	360	20-25

\* 預熱

\*\* 將通用烤盤置於層架位置1下方

\*\*\* 烹調時翻面

## 蔬菜與配菜

本章節提供有關準備燒烤蔬菜、馬鈴薯與冷凍馬鈴薯製品的資訊。

從電器中移除未使用的配件。這將讓您得到理想的烹調效果，同時能節省能源。

### 搭配微波烹調食物

如要搭配微波來進行烹調，請務必使用適合微波的密閉廚具。如果廚具沒有適合的蓋子，可用盤子或微波膜替代。請遵循微波專用廚具的說明。

食物平整放置，烹調速度會比堆疊的食物快。因此，請將食物儘可能平置於廚具中。

烹調穀類製品時會產生泡沫。對於各種穀類製品，例如稻米，請使用較高的有蓋廚具。

這將有助於保持食物風味。只需加添少許的鹽和調味料即可。

如果找不到相關設定符合您的食物數量，請依下列基本原則來延長或縮短烹調時間：數量加倍約相當於烹調時間加倍。

烹調時請攪拌或翻動食物兩到三次。食物加熱後，靜置兩到三分鐘，以使溫度均勻分佈。

食物會把熱度傳導給廚具。僅使用微波進行烹調時，廚具可能會變得非常燙。

### 層架位置

使用指示的層架位置。

#### 使用一個層位進行烹調

依照表格中的說明。

#### 使用兩個層位進行烹調

使用4D熱風。即使同時放入烤爐中的食物，使用不同烤盤未必能同時完成烹調。

- 通用烤盤：第3層
- 淺烤盤：第1層

**配件**

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於電器中。

**烤架**

將烤架推入時，「microwave」字樣須朝向箱門，外軌則面向下方。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

**萬用烤盤或淺烤盤**

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

**烘焙紙**

請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

**建議的設定數值**







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





















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

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

若您想在烹調時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的餐點。

使用的加熱模式：

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

菜餚	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤等級	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
<b>蔬菜, 新鮮</b>						
蔬菜, 新鮮, 250 克*	餐具已關上	1		-	600	8-12
蔬菜, 新鮮, 500 克*	餐具已關上	1		-	600	10-15
<b>蔬菜, 已冷凍</b>						
菠菜, 450 克*	餐具已關上	1		-	600	13-18
什錦蔬菜, 250 克 + 25 毫升水*	餐具已關上	1		-	600	10-14
什錦蔬菜, 500 克 + 25 毫升水*	餐具已關上	1		-	600	15-20
<b>蔬菜類菜餚</b>						
炙烤蔬菜	萬用烤盤	3		3	-	10-15
<b>馬鈴薯</b>						
烤馬鈴薯, 切半	萬用烤盤	1		160-180	-	45-60
烤馬鈴薯, 切半, 1 公斤	萬用烤盤	2		200-220	360	15-20
帶皮煮馬鈴薯, 整個, 250 克*	餐具已關上	1		-	600	10-13
鹽煮馬鈴薯, 切四等分, 500 克*	餐具已關上	1		-	600	12-15
<b>馬鈴薯製品, 已冷凍</b>						
馬鈴薯煎餅 (期間需翻面)	萬用烤盤	2		200-220	-	20-30
馬鈴薯餡餅, 包餡 (期間需翻面)	萬用烤盤	2		190-210	-	15-25
炸馬鈴薯丸	烤盤	1		200-220	-	15-25
炸薯條 (期間需翻面)	烤盤	1		190-210	-	20-30
炸薯條, 500 克	萬用烤盤	2		250-270	180	15-20
炸薯條, 2 層 (期間需翻面)	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		200-220	-	30-40
<b>米類</b>						
長米, 250 克 + 500 毫升水	餐具已關上	1		-	600	7-9
					180	13-16
糙米, 250 克 + 650 毫升水	餐具已關上	1		-	600	11-13
					180	25-30
義式燉飯, 250 克 + 900 毫升水	餐具已關上	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>穀類</b>						
古斯米, 250 克 + 500 毫升水	餐具已關上	1		-	600	6-8

\* 期間 進行一至兩次攪拌

菜餚	附件 / 餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C) / 炙烤等級	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
小米 整個, 250 克 + 600 毫升水	餐具 已關上	1		-	600	8-10
					180	10-15
波倫塔 / 玉米粥, 125 克 + 500 毫升水*	餐具 已關上	1		-	600	6-8
薏仁, 250 克 + 750 毫升水	餐具 已關上	1		-	600	11-13
					180	15-20
<b>蛋類</b>						
卡士達 (2 顆雞蛋)	餐具 已關上	1		-	360	6-8
* 期間 進行一至兩次攪拌						

## 甜點

您可以使用本電器來製作優格與各類甜點。

以微波準備食物時，務必使用耐熱且適合微波的廚具。請遵循微波專用廚具的說明。→ "微波燒烤爐"第 16 頁

如將廚具置於烤架上，推入烤架時請將印有「Microwave」字樣的一側朝向機門，外軌則朝下。

### 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150g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。

### 以卡士達粉製作奶黃

根據包裝上的資訊資訊，以較高的微波用容器將卡士達粉與牛奶和糖拌勻。使用表格中指示的設定。

等到牛奶滾起即徹底攪拌。重複此步驟兩到三次。

### 製作米布丁

- 量取米重，並加入4倍重的牛奶。
- 將米與牛奶倒入適用於微波且較高的容器。
- 使用表格中指示的設定。

- 當牛奶開始沸騰，就徹底攪拌並依照表格的指示調低微波功率。  
在繼續烹煮的同時攪拌數次。

### 蜜漬水果

以微波容器秤量水果，每100克加入一湯匙的水。根據個人口味加入糖與香料。蓋上容器，並依照表格指示的設定進行操作。

烹調期間攪拌兩到三次。

### 微波烹調爆米花

使用淺平的耐熱玻璃廚具，例如耐熱烤盤的蓋子。切勿使用瓷盤或過於彎曲的盤子。

將爆米花袋放入廚具，並讓印有標籤的一面朝下。使用表格中指示的設定。視所用的產品與數量而定，烹調時間可能需要調整。

於1½分鐘後取出爆米花袋，並加以搖晃以避免爆米花燒焦。使用後將爐腔擦拭乾淨。

### 警告 – 燙傷風險!

真空包裝袋可能會在加熱過程中爆裂。請務必遵守包裝上的指示。戴上隔熱手套後，方可從後微波燒烤爐中取出料理。

### 建議的設定數值

使用的加熱模式:

- 上下加熱
- 微波

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
以卡士達粉製作奶黃*	加蓋廚具	1		-	600	5-8
優格	個別模具	電器底部上		40-45	-	8-9h
米布丁, 125克 + 500毫升牛奶*	加蓋廚具	1		-	600	10
					180	20-25
蜜漬水果, 500克	加蓋廚具	1		-	600	9-12
微波爆米花, 1袋, 100克**	無蓋廚具	1		-	600	4-6

\* 烹調中需攪拌一或兩次

\*\* 將密封袋置於廚具中



## 節能加熱方式

熱風節能與上下節能加熱為智能型加熱類型，用於烹飪肉、魚與糕點。此電器會優化箱體的能源供給控制。用餘溫處理食物。食品保持肉質良好避免煮焦。節能效果依食材與處理方式而不同。

請在電器加熱前就將食物放入空的箱體內。否則不會有任何節能效果。烹調時請務必關閉電器箱門。

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。

請務必使用電器所提供的原裝配件。這些是專為您電器的箱體與操作模式量身打造的配件。

## 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

將烤架推入時，「microwave」字樣須朝向箱門，外軌則面向下方。請固定在烤架上放耐熱器皿、烤模和餐具。

### 萬用烤盤或淺烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

## 烤模與烤具

深色的金屬烤模最為合適。這能讓您節能多達 35%。

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

鍍錫烤模、陶質器皿或玻璃器皿會延長烘焙時間，且使蛋糕上色不均。

### 烘焙紙



請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

## 建議的設定數值

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

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

使用的加熱模式：

-  節能式熱風
-  節能式上下加熱

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>烤模中的糕點</b>					
烤模中的海綿蛋糕	圓形烤模 / 蛋糕模	1		140-160	60-80
水果蛋糕	餡餅模	1		140-160	20-40
海綿基底, 2顆蛋	餡餅模	1		150-170	20-30
水果蛋糕, 3顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	1		160-170	25-35
水果蛋糕, 6顆蛋	可分離式圓形蛋糕模 (直徑28公分)	1		150-160	50-60
酵母蛋糕	磅蛋糕模	1		150-160	65-75
<b>烤盤上的糕點</b>					
頂部配料乾燥的海綿蛋糕	淺烤盤	1		160-180	20-40
頂部配料乾燥的鹹酥皮塔	淺烤盤	1		170-180	25-35
麻花麵包、薩瓦琳	淺烤盤	1		150-160	35-45
頂部配料乾燥的酵母蛋糕	淺烤盤	1		150-170	20-35
<b>小糕點</b>					
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	2		160-180	15-30
小蛋糕	淺烤盤	1		150-160	25-35
泡芙酥皮點心	淺烤盤	2		170-190	25-50
酥皮點心	淺烤盤	1		200-220	35-45
餅乾	淺烤盤	2		140-160	15-30
擠花餅乾	淺烤盤	2		140-150	25-40
小酵母蛋糕	淺烤盤	1		150-160	30-40
<b>麵包和麵包卷</b>					
雜糧麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	1		200-210	35-45
薄餅	通用烤盤	1		250-270	15-20
新鮮麵包卷, 甜	淺烤盤	1		170-190	15-20
新鮮麵包卷	淺烤盤	1		180-200	25-35

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>肉類</b>					
去皮豬肉塊 (例如: 頸部) 1.5公斤	無蓋廚具	1		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5公斤	加蓋廚具	1		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5公斤	無蓋廚具	1		170-180	110-130
<b>魚類</b>					
全魚, 燉煮, 300克 (例如: 鱒魚)	加蓋廚具	1		190-210	25-35
全魚, 燉煮, 1.5公斤 (例如: 鮭魚)	加蓋廚具	1		190-210	45-55
一般魚片, 燉煮	加蓋廚具	1		190-210	15-35

## 食材內的丙烯醯胺

丙烯醯胺主要來自經高溫處理的穀類或馬鈴薯產品, 例如油炸薯片、切片麵包、麵包卷、麵包或精緻烘焙食品 (餅乾、薑餅、香料餅乾)。

### 減少丙烯醯胺的提示

一般處理方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>盡量縮短烹調時間。</li> <li>將食物烹調至金黃色, 但顏色不宜過深。</li> <li>體積較大或較厚的食材, 丙烯醯胺含量較少。</li> </ul>
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。

### 烹調器皿

使用淺平廚具, 例如玻璃 / 瓷製菜盤。將廚具放入箱體內預熱。

無蓋廚具一律放在烤架的第1層。

如需有關低溫烹調 / 慢煮的詳細資訊, 請參閱設定表格的其他資訊。

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。在放入廚具的情況下, 讓微波燒烤爐加熱 10分鐘左右。

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廚具。再次將裝有肉類的廚具放入爐腔中, 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)
<b>禽肉</b>						
鴨胸肉, 三分熟, 各 300 公克	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	95*	45-60
雞胸肉片, 各 200 公克, 全熟	烹飪用具, 不加蓋	1		4	120*	45-60
火雞胸肉, 去骨, 1 公斤, 全熟	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	120*	100-130

\* 預熱

菜式	烹飪用具	層架位置	加熱功能	加熱時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>豬肉</b>						
里肌豬排, 5-6 公分厚, 1.5 公斤	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	85*	130-180
豬肉片, 整塊	烹飪用具, 不加蓋	1		4-6	85*	45-70
<b>牛肉</b>						
整塊牛肉 (牛臀肉), 6-7 公分厚, 1.5 公斤	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	100*	150-190
牛肉片, 1 公斤	烹飪用具, 不加蓋	1		4-6	85*	90-120
沙朗牛排, 5-6 公分厚	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	85*	120-180
牛柳/牛臀肉排, 4 公分厚	烹飪用具, 不加蓋	1		4	85*	40-60
<b>小牛肉</b>						
小牛肉塊, 4-5 公分厚, 1.5 公斤	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	85*	100-130
小牛肉塊, 7-10 公分厚, 1.5 公斤	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	85*	150-210
小牛肉片, 整塊, 800 公克	烹飪用具, 不加蓋	1		4-6	85*	70-120
小牛柳, 4 公分厚	烹飪用具, 不加蓋	1		4	80*	40-60
<b>小羊肉</b>						
羊脊肉, 無骨, 各 200 公克	烹飪用具, 不加蓋	1		4	85*	30-45
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1 公斤, 捆綁	烹飪用具, 不加蓋	1		6-8	95*	120-180
<b>* 預熱</b>						

### 低溫烘烤提示

低溫烘烤鴨胸。	將冷鴨胸肉放入平底鍋中, 先煎帶皮那面。低溫烹調/ 慢煮後, 燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
低溫烹調 / 慢煮的肉不會像傳統烤肉那麼熱。	因此烤好的肉不致太快變涼, 請將餐盤溫熱並佐以高溫醬料。

### 烘乾

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

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

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

削削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾削削的蔬菜並均勻分佈在烤架上。

擦乾帶梗藥草。將藥草均勻放置在烤架上並稍作堆疊。

使用下列層架位置進行乾果製作:

- 1塊烤架: 第2層
- 2塊烤架: 第3+1層

將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。乾果製作後, 請立即從紙上移去脫水的食物。

#### 建議的設定數值

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

如想乾果製作其他食物, 請參考列表中類似食物的做法。

使用的加熱模式:

- 4D 熱風

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (例如: 蘋果圈, 3公釐厚, 每層烤架 200克)	烤架	2		80	4-7
硬核水果 (例如: 李子)	烤架	2		80	8-10
根莖類蔬菜 (例如: 胡蘿蔔), 削削, 汆燙	烤架	2		80	4-7
切片蘑菇	烤架	2		60	6-8
藥草, 洗淨	1-2層烤架	-		60	2-6

## 保存

您可以使用電器來保存水果與蔬菜。

### ⚠ 警告 – 受傷風險!

若食物的保存方式錯誤，保存罐可能爆裂。請遵循指示進行保存。

### 罐子

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

每次保存過程，都請使用大小相同且盛裝相同食物的保存罐。在爐腔中，您一次最多可以處理 6 只 1/2 或 1 1/2 - 公升的保存罐。請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

保存過程中，爐腔中的保存罐不可互相接觸。

### 準備 水果與蔬菜

請務必使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

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

### 水果

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

- 甜水果需約 250 克糖
- 酸水果需約 500 克糖

### 蔬菜

將蔬菜與滾燙的熱水裝入保存罐中。

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

### 結束 保存程序

#### 水果

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

#### 蔬菜


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

保存程序完成後，將罐子從爐腔中取出放在乾淨的布上。請勿將這些熱罐子放在冰冷或潮濕表面上，否則可能導致罐子碎裂。蓋住保存罐以免它們乾掉。待罐子冷卻後，才可移除鉗子。

### 建議的 設定數值

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

使用的加熱模式：

-  4D 熱風

餐點	烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存 蔬菜，例如紅蘿蔔	1公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前: 30-40
				120	開始冒泡時: 30-40
				-	餘熱: 30
蔬菜，例如小黃瓜	1公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前: 30-40
				-	餘熱: 30
				-	餘熱: 30
硬核水果 (例如: 櫻桃、西洋李子)	1公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前: 30-40
				-	餘熱: 35
				-	餘熱: 35
梨果 (例如: 蘋果、草莓)	1公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前: 30-40
				-	餘熱: 25
				-	餘熱: 25

## 麵團發酵

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

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

### 麵團發酵

使用表格所示的設定並加熱微波燒烤爐。將裝著麵團的碗放在爐架上。

發酵期間請勿開啟電器機門，否則水份會流失。以濕布蓋住麵團。

### 最後一次發酵


將待烘焙的麵團放入電器內表格所示的層架位置。





如要預熱烤爐，請在電器外溫暖的地方進行最後一次發酵。

### 建議的設定數值

溫度與發酵時間需視成份的種類和份量而定。因此列表中的數值僅為平均值。

使用的加熱模式：

-  上下加熱

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，輕巧	碗	1		35-40	25-30
	淺烤盤	1		35-40	10-20
發酵麵團，沉重紮實	碗	1		35-40	20-40
	淺烤盤	1		35-40	15-25



## 解凍

使用「微波」操作模式將冷凍水果、蔬菜、禽類、肉品、魚和烘焙食品解凍。

從包裝袋中取出冷凍食品，以適合微波的廚具盛裝後放到烤架上。請遵循微波專用廚具的使用要點。→ "微波燒烤爐"第 16 頁

將烤架推入，「微波」字樣須朝向機門，外軌則面向下方。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。

### 建議的設定數值

表格中的時間為平均值。應依食物的品質、冷凍溫度 (-18 °C) 和成分而定。提供了不同的時間範圍。請先設定

較低的時間，再視需要延長時間。分成數個步驟解凍，通常效果較佳。表中將會列舉這些步驟。

**建議：**扁平狀或拆成等分的冷凍物解凍比塊狀的快速。

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

將解凍的食物靜置關閉電源的電器中10到30分鐘，好讓溫度均勻分佈。

**建議：**如果數量與設定表格不同，可參考下列基本原則：數量加倍等同烹調時間加倍。

使用的加熱模式：

- ☒微波

菜餚	附件/餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
<b>麵包, 小麵包</b>						
麵包, 500 公克	餐具 已打開	1		-	180	3
				-	90	10-15
小麵包	烤架	1		140-160	90	2-4
<b>蛋糕</b>						
蛋糕, 多汁, 500 公克	餐具 已打開	1		-	180	2
				-	90	10-15
蛋糕, 乾, 750 公克	餐具已打開	1		-	90	10-15
<b>肉類 &amp; 家禽類</b>						
雞肉, 整隻, 1.2 公斤*	餐具 已打開	1		-	180	10
				-	90	10-15
雞翅, 250 公克*	餐具 已打開	1		-	180	10
				-	90	10-15
鴨肉, 2 公斤*	餐具 已打開	1		-	180	10
				-	90	40-50
肉類, 整塊, 例如: 燒烤 (生肉) 800 公克*	餐具 已打開	1		-	180	15
				-	90	10-15
肉類, 整塊, 例如: 燒烤 (生肉) 1 公斤*	餐具 已打開	1		-	180	15
				-	90	20-30
肉類, 整塊, 例如: 燒烤 (生肉) 1.5 公斤*	餐具 已打開	1		-	180	15
				-	90	25-35
肉類, 切丁或切片, 例如: 燉牛肉 (生肉), 500 公克*	餐具 已打開	1		-	180	8
				-	90	5-10
絞肉, 混合, 200 公克*	餐具已打開	1		-	90	8-15
絞肉, 混合, 500 公克*	餐具 已打開	1		-	180	5
				-	90	10-15
絞肉, 混合, 1000 公克*	餐具 已打開	1		-	180	10
				-	90	20-30
<b>魚類</b>						
魚肉, 整條, 300 公克*	餐具 已打開	1		-	180	3
				-	90	10-15
魚柳, 400 公克*	餐具 已打開	1		-	180	5
				-	90	10-15

\* 時間過一半需翻面

菜餚	附件/餐具	插件高度	加熱類型	溫度 (°C)	MW 功率 (瓦特)	持續時間 (分鐘)
<b>水果, 蔬菜</b>						
莓果類, 300 公克	餐具已打開	1		-	180	5-10
蔬菜, 600 公克	餐具已打開	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>其他</b>						
室溫奶油, 125 公克	餐具已打開	1		-	90	7-9
* 時間過一半需翻面						

## 以微波加熱食物

透過微波，您可以加熱食物，或者一個步驟就完成解凍、加熱。

將即食餐點從包裝中取出。以微波專用廚具來盛裝食物時，可以更快完成加熱。菜餚的各個部分可能需要不同時間來加熱。

食物平整放置，烹調速度會比堆疊的食物快。因此，請將食物儘可能平置於廚具中。食物不應垂直疊放。

把食物覆蓋住。這樣可以確保最佳的烹調效果。如果廚具沒有適合的蓋子，可用盤子或微波膜替代。

烹調時，攪拌食物二至三次並視需要將食物翻轉。加熱食物後，靜置1到2分鐘讓溫度均勻分佈。

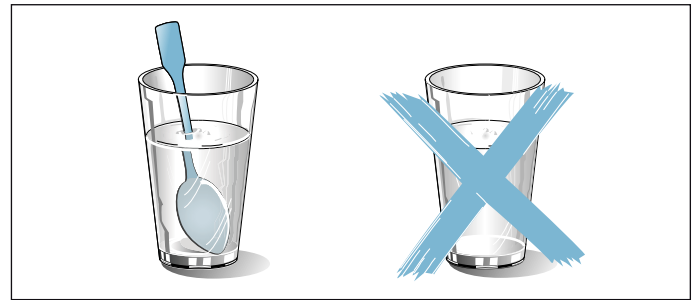
如果是加熱嬰兒食品，應取下奶嘴或蓋子並將瓶身置於爐架上。加熱後，請充分搖晃或攪拌，並仔細檢查溫度。

食物會把熱度傳導給廚具。僅使用微波準備食物時，廚具可能會非常燙。

**建議：**如果數量與設定表格不同，可參考下列基本原則：數量加倍等同烹調時間加倍。

### 警告 – 燙傷風險！

液體加熱時，可能會發生沸點延遲的狀況。其意思是指液體雖然已達到沸騰的溫度，但表面卻仍未出現蒸汽氣泡。此時，即使容器稍微振動，都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱時，請在容器中放入一隻湯匙。這可防止出現沸點延遲的情況。



### 注意！

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和機門內側保持至少2公分的距離。火花可能會對機門內側的玻璃造成無法修復的損害。

### 建議的設定數值

表格中提供以微波加熱數種飲料與食材的設定值。指定的時間僅為平均值。仍需視所用的廚具、食物的品質、溫度和成分而定。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。

表格中的數值適用於放入冷卻爐腔的食物。

如果食物在表格中沒有適合的值，請參考類似食物進行操作。

從爐腔中取出任何未使用的配件。這樣不僅烹調效果最好，而且節省能源。

烹調後應將爐腔擦拭乾淨。

使用的加熱模式：

- 微波

餐點	烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
<b>加熱飲料</b>						
200毫升 (充份攪拌)	無蓋廚具	1		-	max	1-3
400 毫升 (充份攪拌)	無蓋廚具	1		-	max	2-6
<b>加熱嬰兒食品</b>						
奶瓶, 150毫升 (充份攪拌)	無蓋廚具	1		-	360	1-3
<b>蔬菜, 冷藏</b>						
250克	加蓋廚具	1		-	600	3-8
<b>冷凍蔬菜</b>						
鬆散, 250克	加蓋廚具	1		-	600	8-12
奶油菠菜, 冷凍塊, 450克	加蓋廚具	1		-	600	11-16

餐點	烹調器皿	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
<b>餐點, 冷藏</b>						
盛盤餐點, 1份	加蓋廚具	1		-	600	4-8
燉湯, 400毫升	加蓋廚具	1		-	600	5-7
配菜 (例如: 義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯)	加蓋廚具	1		-	600	5-10
烘焙食物, 400克 (例如: 千層麵、焗馬鈴薯)	無蓋廚具	1		-	600	5-10
<b>菜餚, 冷凍</b>						
盛盤餐點, 1份	加蓋廚具	1		-	600	11-15
燉湯, 200毫升 (充分攪拌)	加蓋廚具	1		-	600	4-6
配菜, 500克 (例如: 義大利麵、餃子、馬鈴薯和米飯)	加蓋廚具	1		-	600	7-10
烘焙食物, 400克 (例如: 千層麵、焗馬鈴薯)	無蓋廚具	1		180-200	180	20-25

## 保溫

您可以使用「保溫」加熱模式，讓烹調好的料理保溫。這樣可以避免凝結產生，而且不必清潔爐腔。

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

## 測試料理

這些表格係供測試機構用於檢查電器。

其依據為EN 60350-1:2013與IEC 60350-1:2011，以及標準EN 60705:2012、IEC 60705:2010。

### 烘焙

同時放入電器中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

使用兩層烘焙時的層架位置：

- 通用烤盤：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。

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通用烤盤上，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

- 設定值適用於放入冰涼箱體內的菜式。
- 請注意表格內預熱資訊。在非快速加熱下，設定值便會生效。
- 若要烘焙，請先使用較低的指示溫度。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>烘焙</b>					
酥皮麵包	淺烤盤	1		150-160*	20-30
酥皮麵包	淺烤盤	1		140-150*	25-35
小蛋糕	淺烤盤	1		160*	25-35
小蛋糕	淺烤盤	1		150*	20-30
小蛋糕, 2層	通用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140*	30-40
脫脂海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	1		160-170**	25-35
脫脂海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模 (直徑26公分)	1		160-170**	30-45
蘋果派	2個黑色烤盤, 直徑20公分	1		180-200	60-70
蘋果派	2個黑色烤盤, 直徑20公分	1		170-180	60-80


\* 預熱5分鐘，切勿使用快速加熱功能



\*\* 預熱，不使用快速加熱功能

### 燒烤

同時放入萬用烤盤。藉此盛裝滴下的汁液並維持電器清潔。

使用的加熱模式：

-  全面燒烤

餐點	配件	層架位置	加熱模式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>燒烤</b>					
烤吐司	烤架	3		3	3-6
牛肉漢堡, 12片*	烤架	2		3	20-30

\* 總時間經過2/3後翻面






**使用微波 烹調食物**

以微波方式烹調時，所使用的碗盤必須耐熱並可用於微波。請遵照微波碗盤的注意事項。→ "微波燒烤爐" 第 16 頁

碗盤若要放置在網架上，那麼放入網架時，其上的「Microwave」字樣應朝向機門且彎曲的那一面朝下。

**提示:** 進行純微波檢測時 請到基本設定中關閉烘乾功能。  
→ "基本設定"第 18 頁

使用的加熱模式:

-  4D 熱風
-  熱風上火燒烤
-  微波

餐點	配件 / 廚具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
<b>微波解凍</b>						
肉類	無蓋廚具	1		-	180	5
					90	10-15
<b>微波烹調</b>						
蛋汁	無蓋廚具	1		-	360	20
					180	20-25
海綿餡餅	無蓋廚具	1		-	600	7-9
肉糕	無蓋廚具	1		-	600	22-27
<b>複合微波烹調</b>						
焗烤馬鈴薯	無蓋廚具	1		150-170	360	25-30
蛋糕	無蓋廚具	1		190-210	180	12-18
雞肉*	無蓋廚具	1		180-200	360	25-35
* 總時間經過2/3後翻面						



Blank lined writing area consisting of 23 horizontal lines for text entry.

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>						



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001318636  
971116