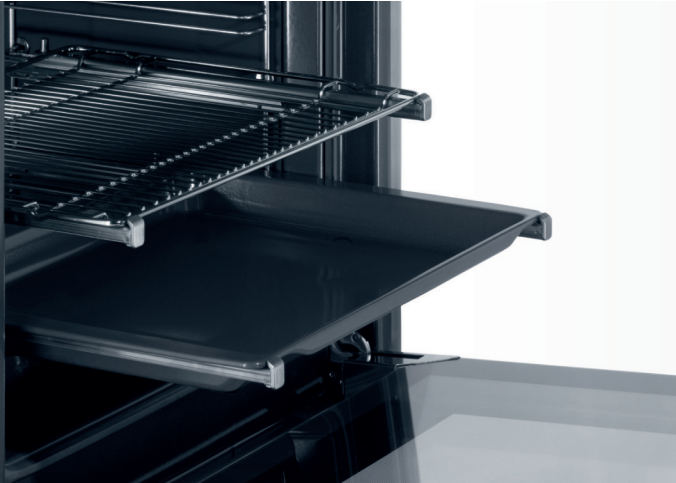
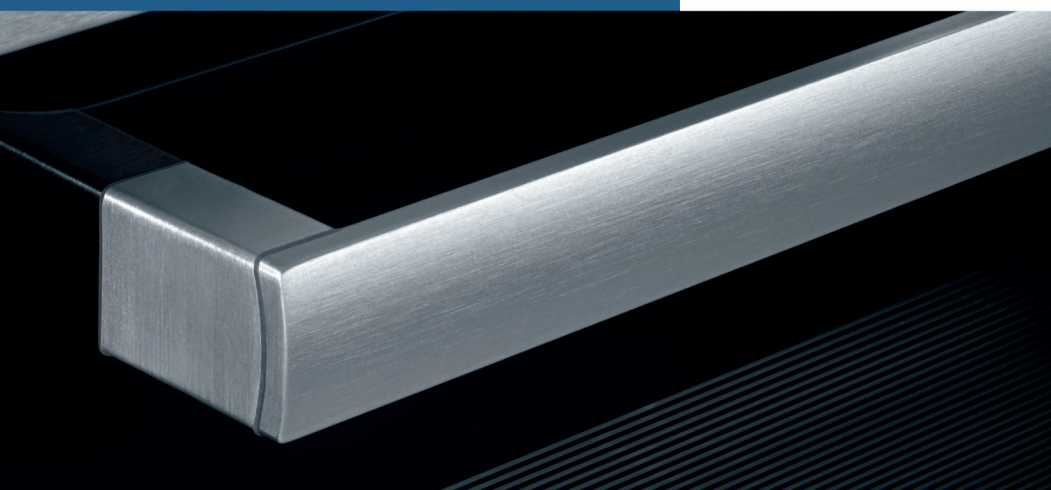




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



嵌入式微波爐
HBN211.0K



BOSCH

zh-tw說明手冊

目錄zh-tw

重要安全資訊	3
損壞原因	4
烤箱簡介	5
控制面板	5
功能控制環	5
溫度控制環	5
計時器	5
箱體	5
配件	6
安裝配件	6
選購配件	6
首次使用前	6
加熱烤箱	6
清潔配件	6
設定烤箱	7
加熱模式與溫度	7
保養與清潔	7
清潔劑	7
分離與重新安裝烤架	8
分離與安裝烤箱箱門	8
卸除與安裝箱門嵌板	9
疑難排解	9
修復故障	9
更換烤箱頂部照明的燈泡	10
玻璃蓋	10

售後服務	10
產品編號及生產編號	10
能源及環保提示	10
節能	10
符合環保規定的廢棄處理	10
運送時的注意事項	10
建議的烹調時間	11
糕點與酥皮點心	11
烘焙提示	12
肉品、禽肉、魚類	13
烘烤與燒烤提示	14
烘烤、焗烤、烤沾醬吐司	14
產品準備作業	15
特殊料理	15
解凍	15
脫水	15
食材內的丙烯醯胺	16
料理測試	16
烘焙	16
燒烤	16

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

⚠ 重要安全資訊

請詳細閱讀說明。以確保能安全且正確的使用本產品。請妥善保管使用說明書及安裝手冊，以便您日後，或供下一位使用者使用時查閱。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 2000 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。

烤箱箱體內的配件必須正確放置。請參閱說明手冊中的配件說明。

火災風險！

- 將易燃物品放在電器中可能會起火。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。

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。

燙傷風險！

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常高溫。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 當開啟電器時，可能會有高溫水蒸汽溢出。請小心打開箱門。兒童應保持安全距離。
- 在高溫電器內的水份可能會轉化成高溫水蒸汽。絕對不要將水倒入高溫的電器中。

受傷風險！

箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。

觸電風險！

- 不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。電器如有故障，請拔掉電器插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡客服中心。
- 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。
- 更換烤箱燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，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。
- 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。

損壞原因

注意！

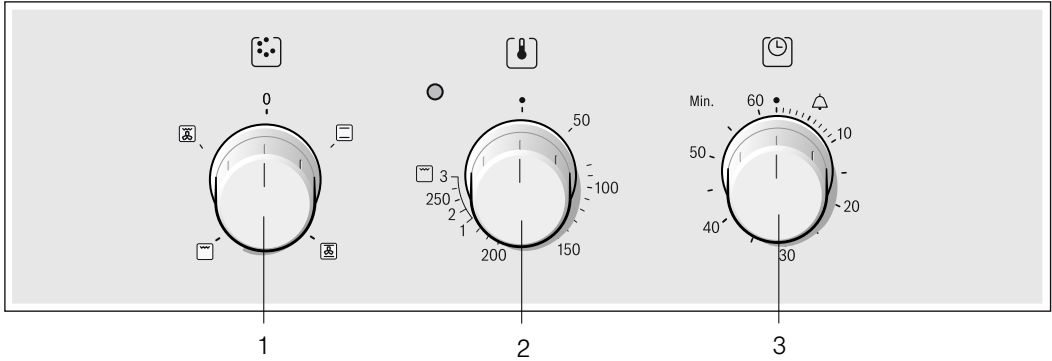
- 電器底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件直接放置在電器底部。亦不可在電器底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。如果烹調溫度設定在50 °C 以上，請勿在電器底部上放置耐熱器皿，以免熱量累積，烘焙與烘烤時間將變得不正確，令搪瓷器皿受損。
- 高溫電器中的水份：電器處於高溫狀態時，請勿將水倒入電器中，否則將產生水蒸汽。溫度變化亦可能損壞釉質器皿。
- 濕潤的食物：爐門關上時，請勿將濕潤的食物長時間放在箱體中，以免損壞釉質器皿。
- 果汁：由於水果派水份較多，烘焙時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。如果可能的話，請使用較深的萬用烤盤。
- 爐門開啟下讓烤箱冷卻：請在爐門關閉的情況下讓箱體冷卻。即使爐門只打開些微縫隙，與前方面板相鄰的組件在一段時間後仍可能會損壞。
- 爐門密封條太髒：若爐門密封條太髒，運作時爐門將無法緊閉。這會造成電器前方附近的組件損壞。請保持密封條清潔。
- 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。

烤箱簡介

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

控制面板

此處為控制面板的概要。產品設計會依型號而有不同。



說明	
1	功能控制環
2	溫度控制環
3	計時器

功能控制環

功能控制環可設定烤箱的加熱模式。功能控制環可向右或向左旋轉。

當設定需要的加熱模式後，烤箱照明便會亮起。

設定	功能
0 關	關閉烤箱。
上下加熱	烘焙、烘烤或燒烤僅可使用單層。本設定適合以烤模或烤盤裝盛的糕點與披薩，以及牛肉與小牛肉的關節。熱度由上下均勻散出。
熱風*	蛋酥和酥皮可使用單層烘烤。 小型烘烤品、餅乾與酥皮點心可同時使用雙層烘烤。 電器後方的風扇可讓來自上下的熱氣均勻分佈於食物上。
全面輻射燒烤	可用於燒烤大量的牛排、香腸與魚類或烤麵包。燒烤加熱元件下方的區域會變得很燙。
熱風上火燒烤	熱風燒烤特別適合用於燒烤魚類、禽肉與大塊的肉品。燒烤元件與風扇會交替開關。風扇會使熱氣分佈於食物上。

* 加熱模式符合能源效能分級 EN50304 規範。

溫度控制環

使用溫度控制環設定溫度與燒烤設定。

位置	功能
• 關	烤箱不會變熱。
50-270	溫度範圍 溫度 (°C)
1, 2, 3	燒烤設定 「全面燒烤」設定。 設定 1 = 低 設定 2 = 中 設定 3 = 高

溫度控制環上的小燈 會在烤箱加熱過程中亮起。當加熱暫停時會熄滅。在某些設定中，其並不會亮起。

燒烤設定

輻射燒烤，利用溫度控制環設定燒烤設定。

計時器

使用計時器，可設定最長 60 分鐘的時間。烤箱的計時器為獨立運作。可作為廚房計時器使用。

設定	功能
• 零位置	關閉
結束設定烹調時間	當設定時間結束後會發出訊號
- 60 分鐘顯示	時間顯示 (分鐘)。

設定流程

將計時器設定為需要的烹調時間。

時間結束後

當設定時間結束後會發出訊號聲。開關為自動轉至關閉的位置。

箱體

烤箱照明位於箱體中。冷卻風扇可防止烤箱過熱。

烤箱照明

在烤箱運作時，烤箱照明會亮起。將功能控制環轉至任意位置，也可在無需加熱烤箱的情況下將烤箱照明開啟。

散熱風扇

冷卻風扇會依需要開關。熱氣會從箱門上方散出。

為讓箱體在運作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

注意！

請勿蓋住散熱槽。否則烤箱會過熱。

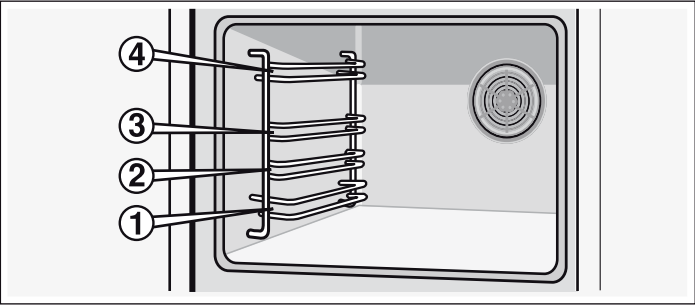
配件

本產品所附配件可用於製作各式餐點。請務必注意每次均在箱體中安裝正確的配件。

同時也有一系列的選購配件，讓您能做出最美味的料理或簡化烹調的作業。

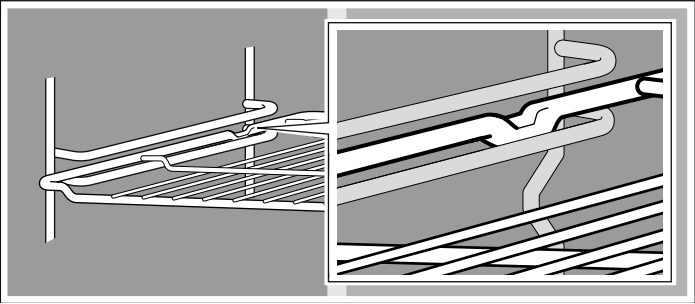
安裝配件

配件可安裝在烤箱中 4 個不同的層中。請盡量將配件安裝在遠離箱門的位置，使其不要與箱門玻璃接觸。



把配件向外拉出約一半時將會自動卡住。如此可方便將餐點取出。

把配件放入烤箱中時，請確認凹槽處位於後方。如此才能正確將其卡至定位。



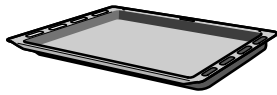
提示：加熱可能會讓配件變形。待配件冷卻後，便會恢復原狀。其功能不會受到影響。

用雙手將烤盤兩側握住並將其平行推入架中。在將烤盤推入時請避免向左右移動。否則會難以推入並讓漆面產生損傷。

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。請指定 HEZ 編號。



烤架
適用於烤箱器皿、蛋糕模型、帶骨肉塊、燒烤食品與冷凍肉類。
將開口端朝向烤箱箱門並將彎曲處向下把烤架放入。



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。也可在使用烤架直接燒烤時放在烤架下方盛裝滴下的油脂。
以斜邊朝烤箱箱門的方式將萬用烤盤滑入。

選購配件

您可以在售後服務中心、專賣店訂購配件。您可在型錄及網路上找到許多適合您的烤箱使用之產品。銷售的選購配件及可訂購的方式依國家而定。相關資訊請參閱銷售文件。

並非所有配件均可適用各個產品。購買時，請提供產品的完整識別碼 (E no.)。

選購配件	HEZ 編號	功能
烤架	HEZ 434000	可用於放耐熱器皿、蛋糕模、烘烤、燒烤與結凍的食物。
鋁製烤盤	HEZ 430001	可用於糕點與餅乾。 將傾斜端朝向烤箱箱門把烤盤推入烤箱中。
瓷釉烤盤	HEZ 431001	可用於糕點與餅乾。 將傾斜端朝向烤箱箱門把烤盤推入烤箱中。
萬用烤盤	HEZ 432001	可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤肉類。也可放在烤架下方盛裝油脂或肉汁。 將傾斜端朝向烤箱箱門把萬用烤盤推入烤箱中。

烤箱箱門 - 其他安全預防措施

在長時間烹調時，烤箱箱門會變得很燙。

若有年紀較小的兒童，在烤箱運作的過程中務必特別小心。

此外，有個安全裝置可避免直接與烤箱箱門接觸。此選購配件 (440651) 可透過售後服務中心購買。

首次使用前

在本節中提供首次使用烤箱烹調食品前的準備工作。請先詳讀 重要安全資訊一節。

加熱烤箱

若要去除新烤箱的氣味，可在烤箱空置並關上時加熱。建議以 240 °C 的溫度上下加熱  加熱 1 小時。請確認箱體中不要遺留任何包裝殘留物。

在烤箱啟動時請保持廚房空氣流通。

1. 利用功能控制環設定上下加熱 .

2. 將溫度控制環設定為 240 °C。
經過 1 小時後，關閉烤箱。作法為將功能控制環轉至關閉位置。

清潔配件

在首次使用配件前，請用熱的肥皂水及軟布將其徹底清潔。

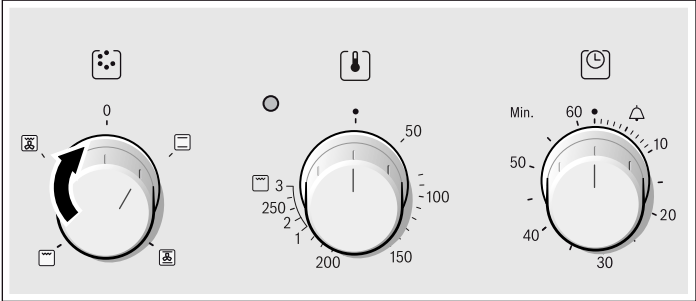
設定烤箱

有多種設定烤箱的方式。這裡將說明如何選擇想要的加熱模式以及溫度或燒烤設定。

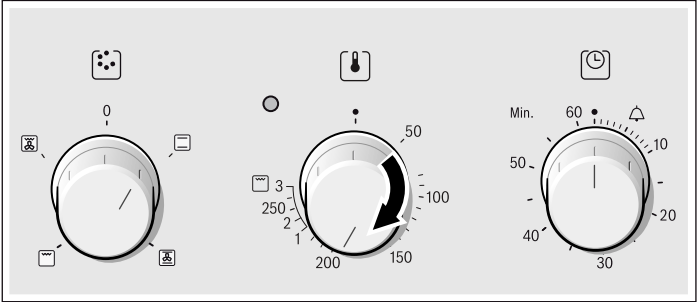
加熱模式與溫度

圖片範例：以 190 °C 上下加熱。

1. 使用功能控制環選擇需要的加熱模式。



2. 使用溫度控制環設定溫度或燒烤設定。



烤箱開始加熱。

關閉烤箱

將功能控制環轉至關閉位置。

變更設定

您可依需要變更加熱模式、溫度與燒烤設定。

保養與清潔

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

提示

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

清潔劑

錯誤的清潔劑可能會令不同的表面受損。請遵照下列指示，以防發生此類情況。

當清潔烤箱時請勿使用

- 尖銳或具腐蝕性的清潔溶液、
- 具高酒精成份的清潔劑、
- 菜瓜布、
- 高壓清洗器或蒸汽噴槍。
- 請勿將個別零件放入洗碗機中清洗。

在初次使用前請將新的海綿徹底洗淨。

控制面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。清潔時請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
不銹鋼表面	使用溫的肥皂水及軟布清潔。在不銹鋼表面上，請固定順著其紋路擦拭。否則，可能會刮傷表面。用軟布將其擦乾。立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。請勿使用研磨性布料、海綿或粗糙的清潔布。這些不銹鋼表面可使用特殊的保養產品拋光。請遵循製造商的說明。您可從售後服務中心或專賣店購買特殊的不銹鋼清潔用品。
瓷釉表面與漆面	用濕布沾一些清潔液擦拭。用軟布將其擦乾。
控制環	用濕布沾一些清潔液擦拭。用軟布將其擦乾。

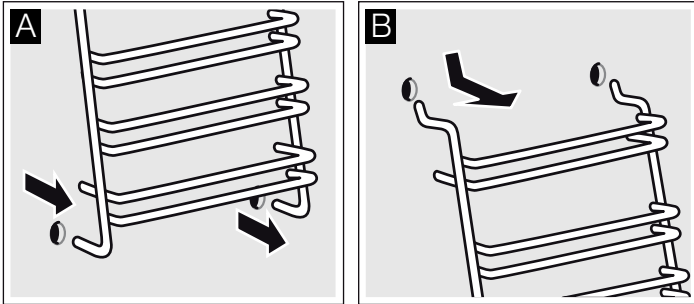
玻璃面板	使用玻璃清潔劑清潔。請勿使用具腐蝕性的清潔劑或尖銳的金屬物品。這些會刮傷金屬面板表面。
密封條	以濕布擦拭。用軟布將其擦乾。
烤箱內部	溫肥皂水或醋酸溶劑。若出現明顯髒汙，在降溫的表面上僅可使用烤箱清潔劑。
烤箱照明的玻璃蓋	用濕布沾一些清潔液擦拭。用軟布將其擦乾。
配件	用溫的肥皂水浸泡。使用刷子或海綿清潔。
鋁製烤盤 (選購)	切勿用洗碗機清洗。請勿使用烤箱清潔劑。為避免刮傷，請勿讓刀子或小形尖銳物品與金屬表面接觸。用濕的玻璃清潔布或微纖維水平清潔，請不要用力擠壓。用軟布將其擦乾。請勿使用研磨性布料、海綿或粗糙的清潔布。否則，可能會刮傷表面。
兒童安全鎖 (選購)	若烤箱箱門有安裝兒童安全鎖，在清潔前請將其拆除。將所有塑料零件浸泡在肥皂水中並用海綿清潔。用軟布將其擦乾。若零件非常髒，則兒童安全鎖將無法正常運作。
爐架	若需關於保養與清潔的相關資訊，請參閱爐架說明手冊。

分離與重新安裝烤架

滑軌可取下清潔。烤箱務必冷卻。

將烤架取下

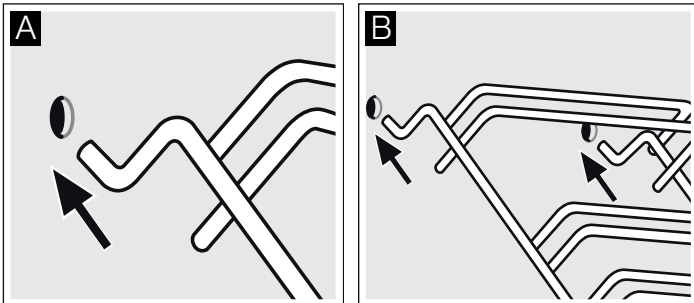
1. 從下方握至架子並輕向前拉。將烤架下方的延伸腳從安裝管中拉出 (圖 A)。
2. 接著將烤架上折並小心將其拆下 (圖 B)。



使用清洗劑及海綿將烤架清潔。針對頑強髒污，請使用刷子。

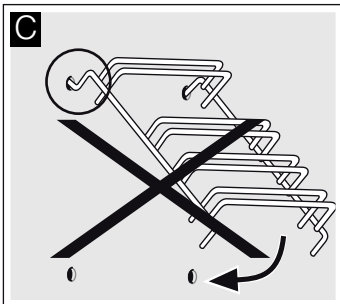
安裝架子

1. 小心地將兩個勾子安裝在上方孔中。(圖 A-B)

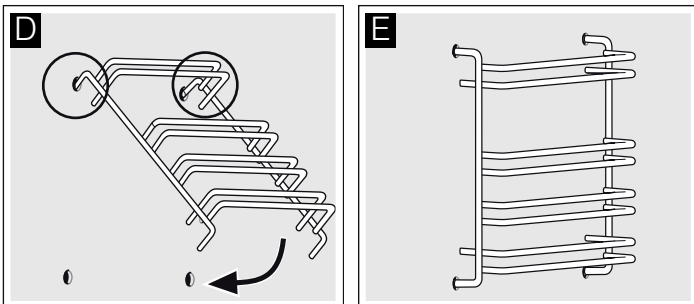


⚠ 組裝錯誤!

在上方孔的兩個勾子完全勾住前請不要移動框架。瓷釉可能會因此而受損甚至斷開 (圖 C)。



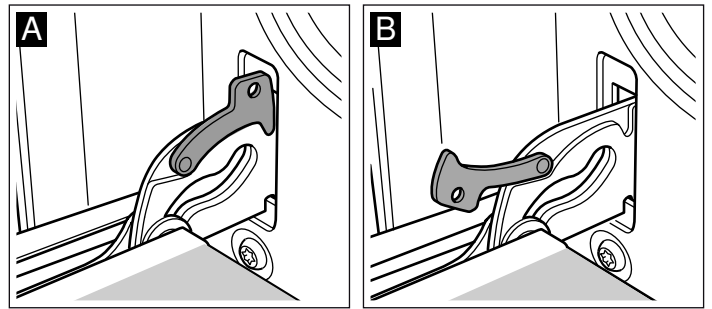
2. 兩個勾子需完全插入上方孔中。現在請緩慢向下移動框架並插入下方孔中 (圖 D)。
 3. 將所有框架安裝至烤箱的側壁中 (圖 E)。
- 若滑軌安裝正確，上方兩個框架間的距離會較大。



分離與安裝烤箱箱門

為清潔與拆除箱門面板，可將烤箱箱門分離。

烤箱箱門鉸鍊各有一個鎖定桿。當鎖定桿關閉 (圖 A) 時，烤箱箱門是鎖住的。無法加以分離。當要分離烤箱而將鎖定桿打開時 (圖 B)，鉸鍊會鎖住。此時鉸鍊無法咬合。

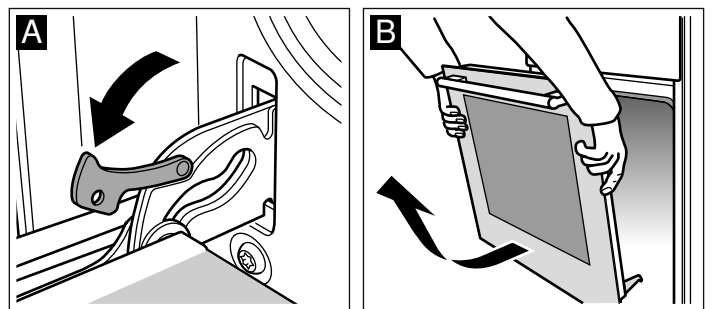


⚠ 受傷風險!

如果鉸鍊未固定，它們將以極強的力道咬合。請確實將鎖定桿保持關閉或在分離烤箱箱門時將其保持開啟。

分離箱門

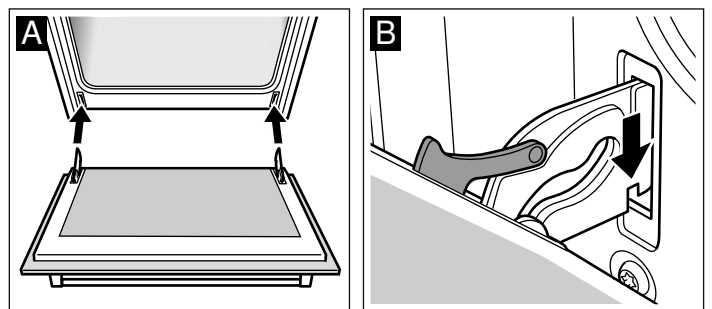
1. 將烤箱箱門完全打開。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 A)。
3. 將烤箱箱門關至限停點。用雙手握住箱門的左右兩側。將箱門進一步關閉並拉出 (圖 B)。



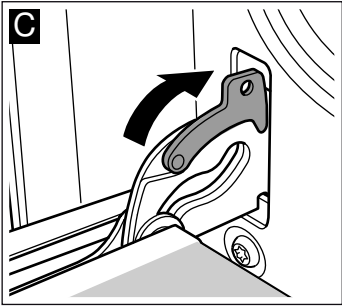
連接箱門

請依拆除時的相反程序將烤箱箱門重新裝上。

1. 當安裝烤箱箱門時，請確實將兩個鉸鍊均裝入開口中 (圖 A)。
2. 兩側鉸鍊上的缺口需確實連接 (圖 B)。



3.將兩個鎖定桿收回 (圖 C)。關上烤箱門。



⚠ 受傷風險!

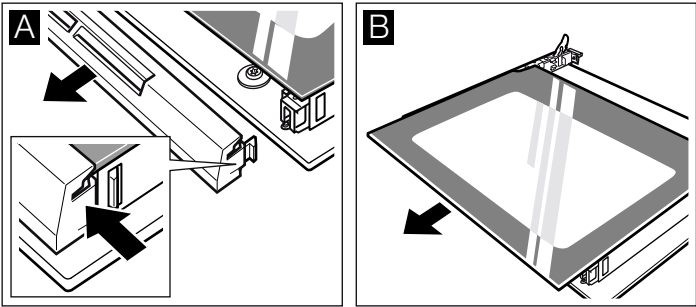
若烤箱箱門意外掉落或鉸鍊意外咬合，請勿伸手碰觸鉸鍊。請聯絡售後服務中心。

卸除與安裝箱門嵌板

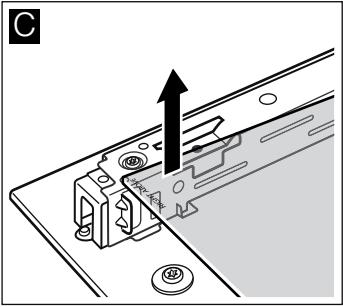
您可以拆下烤箱箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆卸

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



4.將面板升高並拉出 (圖 C)。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

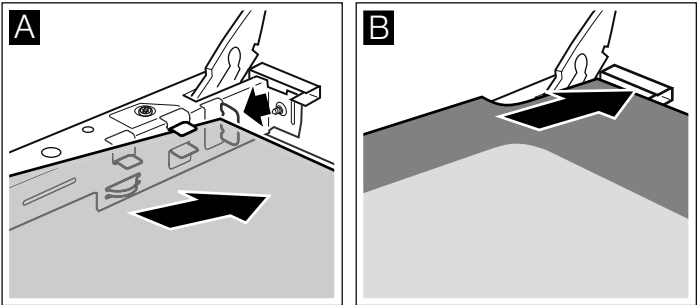
⚠ 受傷風險!

箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。

安裝

在安裝時，請確實讓「右上角」的字樣顛倒位於左下角。

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



- 3.將蓋子放回原位並壓住。
- 4.安裝烤箱箱門。

在正確安裝面板前請不要再使用烤箱。

疑難排解

故障通常可被輕易排除。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。

修復故障

若餐點未完成，請參閱以下章節。「建議的烹調時間」。此處，將可找到有用的烹調提示及烹調、烘焙與燒烤技巧。

故障	可能原因	排除方式/資訊
烤箱無法運作。	斷路器有瑕疵。	請檢視保險絲盒確認斷路器是否有瑕疵。
	停電	請檢查廚房照明與其他廚房電器是否仍在運作。
烤箱不會變熱。	接點有灰塵。	請將控制環向左右旋轉數次。

⚠ 觸電風險!

未正確進行維修會產生危險。維修僅可由專業的售後服務中心技術人員進行。

注意!

若電源線損壞，必須請製造商的服務人員或專人進行更換以免發生危險。

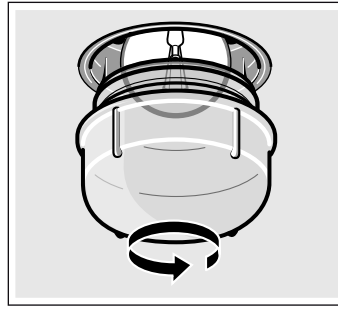
更換烤箱頂部照明的燈泡

若烤箱照明中的燈泡失效，則必須進行更換。可向售後服務中心、專業零售商購買耐熱、40 瓦特的替換燈泡。請務必使用這類燈泡。

觸電風險！

關閉保險絲盒內的斷路器。

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



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

玻璃蓋

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

售後服務

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

產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.) 以便服務人員提供正確的建議。標有這些編號的額定銘牌位於烤箱箱門側面。為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
--------------	---------------

售後服務中心

請注意，即使是在保固期內，維修技術人員到府服務仍非免費的服務。

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。

能源及環保提示

本章節將說明烘焙與燒烤工作的節能提示，以及如何以正確回收本烤箱。

節能

- 僅在食譜及操作說明表中註明需預熱烤箱時，再進行預熱作業。
- 使用深色、黑色或烘焙烤模。這類廚具吸熱效率較高。
- 烹調、烘焙或燒烤期間，盡量不要打開烤箱箱門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。因為這樣可以充分利用烤箱餘溫，減少接下來的蛋糕烘焙時間。您也可以並排放入兩個蛋糕模。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉烤箱，利用餘熱完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

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。

運送時的注意事項

使用拆下時不會有殘膠的膠帶將所有移動零件固定在電器上。將所有配件（例如烤盤）推至邊緣有紙板的對應插槽中，以免損壞電器本身。將紙板或類似物品放在前後端間以免撞擊箱門玻璃內側。使用膠帶將烤箱箱門固定在電器的側壁上。

請保留原本的包裝。務必使用原本的包裝運送電器。請遵守包裝上的箭頭指示。

若原始包裝已不在時

使用具保護效果的包裝，可確保電器在運送過程中可獲得充分的保護。

運送電器時請保持直立。請勿利用箱門把手或後方的連接處握住電器，這些部分會因此而損壞。請勿在電器上放置重物。

建議的烹調時間

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

提示

- 表中的值適用於冷卻且無其他物品的箱體。
在本表註明的情況下才需要進行預熱。預熱完成前請不要將防油紙放在配件上。
- 表中的時間僅作參考。實際時間將取決於食材的特性與成分。
- 使用隨機所附的配件。可向專賣店與售後服務中心購買其他特殊配件。
使用前，請先從箱體中取出不必要的配件與耐熱器皿。
- 將高熱的配件或耐熱器皿從箱體中取出時 請務必配戴烤箱手套。

糕點與酥皮點心

單層烘焙

當烘焙糕點與塔類食品時，使用  上下加熱可獲得最佳成果。

當使用  2D 熱風烘烤時，請使用以下的配件框架位置：

- 糕點模中的糕點：框架位置 2
- 烤盤中的糕點：框架位置 3

在兩層以上進行烘焙與烘烤

使用  熱風。

在兩層上進行烘焙與烘烤時的框架位置：

- 萬用烤盤：框架位置 3
- 烤盤：框架位置 1

同時放入烤箱中的餐點不需同時完成。

本表提供餐點的選擇。

提示：請勿將食物直接放在鋁製烤盤上。將防油紙鋪在鋁製烤盤上。

烤模

最好使用深色的金屬烤模。

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

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

表格

以下表格顯示不同糕點與酥皮點心的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視成份的數量與組成而定。因此表中的溫度均提供範圍。可先嘗試較低的溫度，因較低的溫度可讓成品的色澤較均勻。下一次便可視需要提高溫度。

若預熱烤箱，烘焙時間可縮短 5 至 10 分鐘。

其他資訊請參閱表格後的烘焙提示。

模子中的糕點	烤模	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
海綿蛋糕 (簡易)	長方形糕點模/烤模	2		160-180	50-60
海綿蛋糕, (精緻, 例如磅蛋糕)	長方形糕點模/烤模	2		155-175	65-75
帶硬皮的鹹塔皮酥餅	可分離式圓形蛋糕模	1		160-180	30-40
海綿餡餅	餡餅蛋糕模	2		160-180	25-35
海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模	2		160-180	30-40
水果塔或起司蛋糕、鹹塔皮酥餅*	深色可分離式圓形蛋糕模	1		170-190	70-90
精緻水果派、海綿	可分離式圓形蛋糕模	2		150-170	55-65
鹹糕點* (例如蛋餅/洋蔥塔)	可分離式圓形蛋糕模	1		180-200	50-60

* 讓糕點在烤箱中冷卻約 20 分鐘。

烤盤上的糕點	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
海綿蛋糕原料或有乾料的發酵麵團	萬用烤盤:	3		160-180	25-35
海綿蛋糕原料或有濕料的發酵麵團	萬用烤盤:	3		140-160	40-50
瑞士卷 (預熱)	萬用烤盤:	2		170-190	15-20
麻花麵包, 500 公克麵粉	萬用烤盤:	3		150-170	25-35
德式聖誕麵包, 500 公克麵粉	萬用烤盤:	3		160-180	50-60
德式聖誕麵包, 1 公斤麵粉	萬用烤盤:	3		150-170	90-100
水果卷, 甜	萬用烤盤:	2		180-200	55-65
披薩	萬用烤盤:	3		180-200	20-30

麵包與麵包卷

若未特別註明，在烘焙麵包時請固定進行預熱。

切勿直接將水倒入熱烤箱中。

麵包與麵包卷	配件	層數	加熱模式	溫度(°C)	烹調時間(分鐘)
發酵麵包，1.2 公斤麵粉	萬用烤盤：	2		270	8
				190	35-45
酸麵包，1.2 公斤麵粉	萬用烤盤：	2		270	8
				190	35-45
麵包卷 (例如麥芽麵包)	萬用烤盤：	2		200-220	20-30

小型烘烤產品	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
餅乾	萬用烤盤：	3		150-170	10-20
	鋁製烤盤* + 萬用烤盤**	1+3		130-150	25-35
蛋白糖霜脆餅	萬用烤盤：	3		70-90	125-135
奶油泡芙	萬用烤盤：	2		200-220	30-40
馬卡龍	萬用烤盤：	3		110-130	30-40
	鋁製烤盤* + 萬用烤盤**	1+3		100-120	35-45
泡芙酥皮點心	萬用烤盤：	3		180-200	20-30
	鋁製烤盤* + 萬用烤盤**	1+3		180-200	30-40

* 其他烤盤可以選購配件的方式 向售後服務中心或專賣店購買。
** 當用兩層進行烘焙時，請固定將萬用烤盤 放在烤盤上層。

烘焙提示

希望依自己的配方烘烤。	請使用烘焙表中類似的項目作為參考。
如何確認海綿蛋糕已經烤好。	在食譜指定的烘焙時間結束前 10 分鐘，將一根牙籤插入蛋糕的最深處。若牙籤抽出時不會沾黏糕點，表示糕點已烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水量，或將烤箱溫度降低 10 度。請按照食譜中所指定的混合次數。
蛋糕中央突起，但周圍塌陷。	請勿在可分離式圓形蛋糕模內側塗油。烘烤後，用刀子小心將糕點取下。
糕點頂部顏色過深。	將蛋糕放在烤箱低一層的位置，並以較低的溫度與較長的時間烘焙。
蛋糕過乾。	使用牙籤在完成的蛋糕上插幾個小洞。在蛋糕上噴灑一些果汁或酒精飲料。下次請將烘焙溫度提高 10 度，並縮短烘焙時間。
麵包或蛋糕 (例如起司蛋糕) 外表正常，但內部潮濕 (沾粘、有水漬)。	下次降低水份，並以較低的溫度烘烤較長的時間。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從底部開始加熱。先用杏仁或麵包屑蓋住底部再加上配料。請遵照食譜上的指示與烘焙時間。
糕點外層上色不均。	稍微降低溫度設定，以確保蛋糕均勻受熱。使用  上下加熱以單層烘烤精緻酥皮點心。突出的防油紙會影響熱氣循環。因此，請記得裁切防油紙使其符合烤盤的大小。
水果蛋糕的底部顏色太淺。	下次請將蛋糕放至更低一層的位置。
果汁溢出。	下次請使用較深的萬用烤盤 (如有)。
烘烤發酵卷時麵團黏住。	麵包卷間需有 2 公分的距離。如此可讓麵包卷有足夠的空間變大並能均勻受熱。
希望在兩層上進行烘烤：	多層烘烤時固定使用  熱風。同時放入烤箱中的餐點不需同時完成。
烘焙濕潤蛋糕時出現凝結物。	烘烤時會產生蒸汽，會透過箱門溢出。水蒸汽凝結後，會在控制面板或前方附近的組件上形成水滴。這是自然現象。

肉品、禽肉、魚類

耐熱器皿

您可以使用任何耐熱器皿。萬用烤盤可用於大型烘烤餐點。

最適合使用的是玻璃耐熱器皿。確認烘烤盤的蓋子大小剛好且能密合。

當使用瓷釉烤盤時多加一點水份。

使用不銹鋼製的烤盤時，上色不那麼深且肉品可能會不夠熟。延長烹調時間。

表內資訊：

無蓋的耐熱器皿 = 打開蓋子

附蓋的耐熱器皿 = 蓋上蓋子

固定將耐熱器皿放在烤架中間。

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

烘烤

若肉品較瘦可加入一些水份。用約 ½ 公分高的水覆蓋耐熱器皿的底部。

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

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

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

燒烤提示

燒烤時記得將烤箱箱門關好。

將食物放上烤架前先加熱燒烤架約 3 分鐘。

直接要燒烤的食物放在烤架上。若僅烤一件食物，將其放在烤架中央可得到最佳的成果。第 1 層上仍應裝萬用烤盤。

萬用烤盤可盛裝肉汁，保持烤箱的清潔。請不要將烤盤或萬用烤盤裝在第 4 層。其在高溫下會變形而在取出時使箱體受損。

可能的話，請盡量讓燒烤的食材有一致的厚度。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。在牛排烤好後加鹽即可。

經過指定時間 $\frac{2}{3}$ 後將烤好的食物翻面。

燒烤元件會交替開關。這是正常的現象。燒烤設定會影響其頻率。

肉

烹調到一半時，可以將肉塊翻面。

燒烤後，關閉烤箱並靜置 10 分鐘。如此可讓肉汁均勻分佈。

烹調後，將沙朗牛排用鋁箔包住，並在烤箱中靜置 10 分鐘。

在烘烤帶皮的豬肉時，將皮做十字形的切開，再將皮朝下放在盤子中。

肉	重量	配件與耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
牛肉						
帶骨牛肉	1.0 公斤	有蓋	2		200-220	120
	1.5 公斤		2		190-210	140
	2.0 公斤		2		180-200	160
里肌肉, 三分熟	1.0 公斤	無蓋	1		210-230	70
	1.5 公斤		1		200-220	80
沙朗, 三分熟	1.0 公斤	無蓋	1		230-250	50
牛排, 3 公分, 三分熟		烤架 + 萬用烤盤	4+1		3	15
小牛肉						
小牛肉塊	1.0 公斤	無蓋	1		200-220	100
	1.5 公斤		1		190-210	120
	2.0 公斤		1		180-200	140
豬肉						
不帶皮 (例如頸部肉)	1.0 公斤	無蓋	1		190-210	120
	1.5 公斤		1		180-200	150
	2.0 公斤		1		170-190	170
帶皮 (例如肩部肉)	1.0 公斤	無蓋	1		180-200	130
	1.5 公斤		1		190-210	160
	2.0 公斤		1		170-190	190
帶骨煙燻豬肉	1.0 公斤	有蓋	1		210-230	80
小羊肉						
五分熟去骨羊腿肉	1.5 公斤	無蓋	1		170-190	120
碎肉						
肉塊	約 750 公克	無蓋	1		180-200	70
香腸						
香腸		烤架 + 萬用烤盤	4+1		3	15

禽肉

表中的值適用於冷卻的烤箱。

表中顯示的重量指經處理過可進行烘烤的禽肉。

若直接放在烤架上燒烤，也應將萬用烤盤放在第 1 層。

當烹調鴨肉或鵝肉時，請將翅膀下方的皮切開讓油脂可散出。

將鳥禽以胸部朝下的方式放在烤架上。當烹調時間經過三分之二時再將整隻鳥禽翻面。

燒烤禽肉的尾聲時，如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

禽肉	重量	配件與耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度 (°C)，燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
半雞，1-4 塊	每塊 400 公克	烤架	2		210-230	40-50
雞塊	每塊 250 公克	烤架	3		210-230	30-40
全雞，1-4 塊	約 1 公斤	烤架	2		200-220	55-85
全鴨	1.7 公斤	烤架	2		170-190	80-100
全鵝	3.0 公斤	烤架	2		160-180	110-130
小火雞，整隻	3.0 公斤	烤架	2		180-200	80-100
2 支火雞腿	每塊 800 公克	烤架	2		180-200	80-100

魚類

經過指定時間 $\frac{2}{3}$ 後將魚翻面。

全魚不需翻面。將全魚以背鰭朝上的方式以立姿放在烤箱中。為確保魚可保持此狀態，請在胃腔中放半個馬鈴薯或一個小的耐熱容器。

若直接放在烤架上燒烤，也應將萬用烤盤放在第 1 層。萬用烤盤可盛裝魚的水份，保持烤箱的清潔。

魚類	重量	配件與耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度 (°C)，燒烤設定	烹調時間 (單位為分鐘)
全魚	每塊 300 公克	烤架	3		2	20-25
	1.0 公斤	烤架	2		190-210	40-50
	1.5 公斤	烤架	2		180-200	60-70
魚片 (例如魚排)	每塊 300 公克	烤架	4		2	20-25

烘烤與燒烤提示

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

烘烤、焗烤、烤沾醬吐司

若直接放在烤架上燒烤，也應將萬用烤盤放在第 1 層。如此可保持烤箱清潔。

請固定在烤架上放耐熱器皿。

烘烤情況因盤子的大小與烘烤物的高度而異。表中的數字僅為平均值。

烹調	配件與耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (單位為分鐘)
烘烤					
烘焙類食品，甜	耐熱盤	2		170-190	50-60
焗麵	耐熱盤	2		210-230	25-35
焗烤					
採用生食材製作的馬鈴薯焗烤 深度最多 2 公分	耐熱盤	2		150-170	50-60
吐司					
吐司麵包，12 片	烤架	4		3	4-5
吐司，有沾醬，12 片	烤架	3		3	5-8

產品準備作業

請遵守包裝上的說明。

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

烹調成果受食物品質影響頗大。有時在生食材中也可發現變色與變質的情況。

烹調	配件	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (單位為分鐘)
有水果內餡的水果卷	萬用烤盤:	3		180-200	40-50
肩片	萬用烤盤:	3		210-230	25-30
披薩	烤架	2		200-220	15-20
披薩麵包	烤架	2		190-210	15-20

備註

當烹調結凍的餐點時萬用烤盤會彎曲。此情況的原因是因配件產生大幅度的溫度變化。變形的情況會在烹調流程的初期消失。

特殊料理

低溫特別適合製作發酵麵團與自製優格。

將配件從烤箱上取下。

準備優格

- 1.將 1 公升的牛奶 (脂肪含量 3.5%) 煮開，待其冷卻至 40 °C。
- 2.加入 150 公克的優格 (取自冰箱) 至牛奶中並攪拌均勻。
- 3.倒入較小可密封的罐子中並用保鮮膜蓋住。

- 4.將罐子放在烤架上並放在第 1 層上。
- 5.將烘焙溫度設定為 50 °C並依說明繼續處理。

酵母麵團發酵

- 1.用一般方式準備發酵麵糰，將其放在耐熱的陶瓷盤中並蓋上蓋子。
- 2.依說明預熱烤箱。
- 3.將烤箱箱門關上並讓發酵麵糰在烤箱中發酵。

烹調	耐熱器皿		加熱模式	溫度	烹調時間
優格	可密封的優格罐子	1		50 °C	6-8 小時
將麵團發酵	將耐熱盤	放在烤箱板上		預熱至 50 °C	5-10 分鐘
				關閉烤箱並將發酵麵糰放在烤箱中	20-30 分鐘

解凍

解凍時間依食物的數量與類型而定。

請遵守包裝上的說明。

將食物從包裝中取出並用適合的耐熱器皿放在烤架上。

將禽肉以胸部朝盤子放置。

冷凍食品	配件	層數	加熱模式	溫度
例如鮮奶油蛋糕、奶油蛋糕、帶巧克力或糖霜的法式蛋糕、水果、雞肉、香腸與肉品、麵包與麵包卷、蛋糕與其他烘烤食品	烤架	2		溫度控制環保持關閉

脫水

僅使用未損壞的水果與蔬菜並徹底清洗。

將水果與蔬菜多餘的水份瀝掉並將其擦乾。

務必將萬用烤盤放在第 3 層，且將烤架放在第 1 層。

將萬用烤盤與烤架鋪上防油紙或羊皮紙。

將多汁的水果或蔬菜翻轉數次。一旦水果與蔬菜乾燥後立即從紙上取下。

水果與蔬菜	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間(小時)
600 公克蘋果圈	1+3		80	約 5
800 公克梨子片	1+3		80	約 8
1.5 公斤西洋李或李子	1+3		80	約 8-10
200 公克香草，洗淨	1+3		80	約 1½

食材內的丙烯醯胺

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

在處理食品時，如何將丙烯醯胺降至最低

一般處理方式	■ 儘量縮短烹調時間。 ■ 將食材烹調至金黃色，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。 3D 熱風或熱風最高 180°C。
餅乾	使用上下加熱最高 190°C。 3D 熱風或熱風最高 170°C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺產生。
烤薯片	以單層平均鋪放在烤盤上。每個烤盤烘焙至少 400 公克，讓薯片不會乾掉

料理測試

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

烘焙	德式蘋果派，第 1 層 改變深色可分離式圓形蛋糕模的位置，傾斜滑入。 德式蘋果派，第 2 層 改變深色可分離式圓形蛋糕模的位置。 金屬可分離式圓形蛋糕模內的糕點： 在第 1 層用  上下加熱烘烤 將可分離式圓形蛋糕模放在萬用烤盤上而非烤架上。
使用兩層來烘焙： 固定將萬用烤盤放在烤盤上方。 擠花餅乾 (例如加了糖漿的擠花餅乾)： 同時放入烤箱中的餐點不需同時完成。	

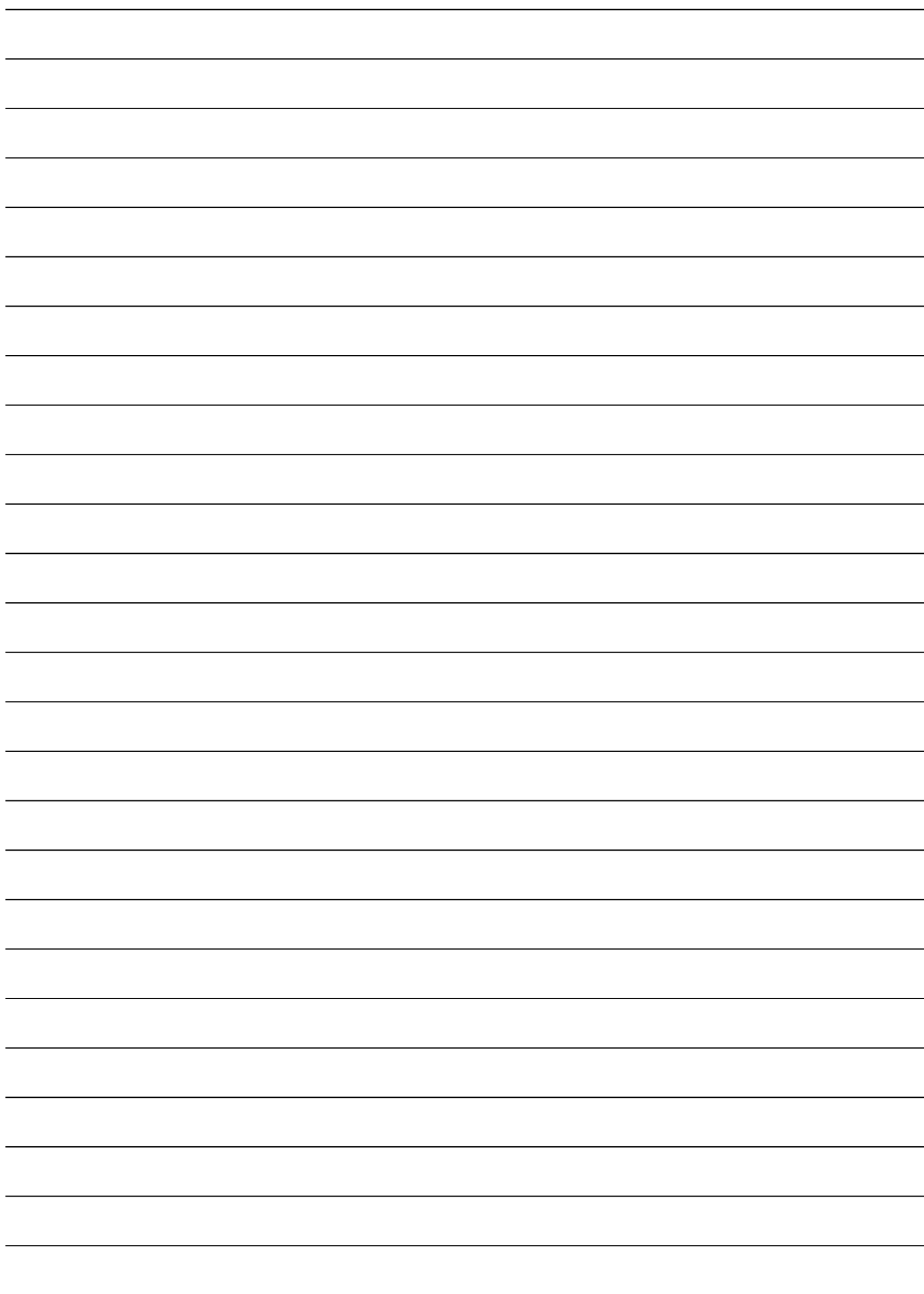
烹調	配件與耐熱器皿	層數	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (單位為分鐘)
維也納餅乾	萬用烤盤：	3		150-170	20-30
	鋁製烤盤* + 萬用烤盤**	1+3		140-160	30-40
小蛋糕	萬用烤盤：	3		150-170	25-35
小蛋糕，預熱	鋁製烤盤* + 萬用烤盤**	1+3		140-160	25-35
熱水海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模	2		160-180	30-40
德式蘋果派	萬用烤盤 + 2 個可分離式圓形蛋糕模，直徑 20 公分***	1		190-210	70-80
	2 個烤架* + 2 個可分離式圓形蛋糕模，直徑 20 公分***	1+3		180-200	70-80

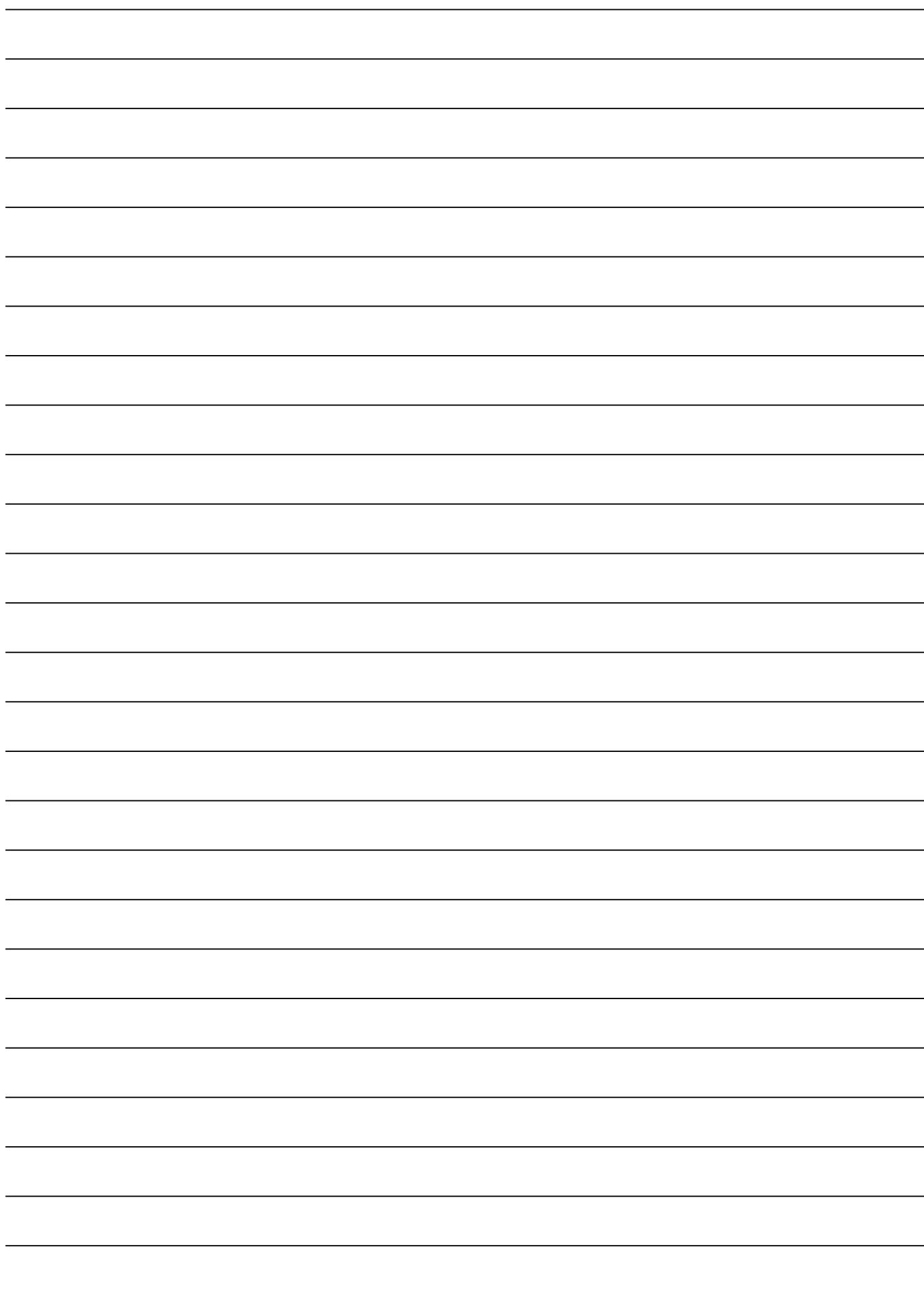
* 其他烤盤與烤架可以選購配件的方式，向售後服務中心或專賣店購買。
** 當用兩層進行烘焙時，請固定將萬用烤盤 放在烤盤上層。
*** 將蛋糕模斜放在配件上。

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

烹調	配件與耐熱器皿	層數	加熱模式	燒烤設定	烹調時間 (單位為分鐘)
烤吐司 預熱 10 分鐘	烤架	4		3	1/2-2
漢堡牛肉餅，12 片* 無預熱	烤架 + 萬用烤盤	4+1		3	25-30

* 在 2/3 的烹調時間到了後翻面。





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.						

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



9001348603