

Bosch烤箱使用說明書

HBG56B550J



嵌入式烤箱 HBG56B5.0J



BOSCH

使用說明書

目錄頁次

安全注意事項.....	4
故障的原因.....	5
認識您的新烤箱.....	5
操作面板操作面板.....	5
按鍵.....	6
旋鈕.....	6
電子視窗.....	6
溫度顯示器.....	6
烤箱.....	6
配件.....	7
置入配件.....	7
選購配件.....	7
售後服務產品.....	8
第一次使用前.....	9
設定時間.....	9
加熱烤箱.....	9
清洗配件.....	9
烤箱之開啟與關閉.....	9
開啟.....	9
關閉.....	9
設定烤箱.....	10
烘烤模式.....	10
設定烘烤模式與溫度.....	10
設定立即加熱.....	11
時間設定選項.....	11
設定時間設定選項-簡述.....	11
設定計時器.....	11
設定時鐘時間.....	11
設定較晚的結束時間.....	12
設定時鐘.....	12
記憶.....	13
記憶設定值.....	13
啟動記憶.....	13
休息模式.....	13
啟動休息模式.....	13
兒童安全鎖.....	13
基本設定.....	14
變更基本設定值.....	14
自動關閉.....	15
清潔系統.....	15
清潔之前.....	15
設定清潔程度.....	15
清潔之後.....	15
保養與清潔.....	16
清潔劑.....	16
層架軌道之拆卸與組裝.....	16
箱門之拆卸與組裝.....	17
門片面板之拆卸與組裝.....	17
故障排除.....	18
故障排除表.....	18
更換照明燈泡.....	19
玻璃燈罩.....	19
售後服務.....	19
E數字與FD數字.....	19

能源與環保.....	19
Hot air eco 烘烤模式.....	19
節約能源.....	20
環保棄廢處理.....	20
自動程式.....	21
烤箱器皿.....	21
準備餐點.....	21
程式.....	21
選擇並設定程式.....	23
自動程式的要領指南.....	24
烘烤設定參考表與要領指南.....	25
西點糕餅類.....	25
烘烤要領指南.....	27
肉品、家禽、魚類.....	28
烘烤與燒烤.....	30
文火烘烤.....	30
文火烘烤的要領指南.....	31
焗烤與烘烤麵包.....	31
便利食品.....	32
特殊料理.....	32
解凍.....	33
脫水.....	33
果醬製作.....	33
食品中的丙烯醯胺.....	34
烘烤設定參考.....	34
烘焙.....	34
燒烤.....	35

有關產品、配件、置換零件與維修的其它詳情，歡迎參考
www.bosch-home.com 網站內容及線上商店 www.bosch-eshop.com

機器規格

電壓/頻率:220V/60Hz

額定功率:2850W

機體尺寸:59.5高X59.5寬X54.8深cm

安全注意事項

請詳細閱讀本使用手冊，以便能安全且正確地使用您的烤箱。請將本使用手冊及安裝說明置於安全的地方，以供日後參考。

本烤箱只限安裝於廚房內部使用。請遵守本手冊的特殊安裝指示。

在拆除包裝後請詳細檢查機器，若機器在運送過程中受損，請勿安裝機器。

請由專業人員連接電源。如果因不正確的安裝造成損害，將無法享受免費保固。

本烤箱只限於家庭用於餐飲調理。操作本機器時，須有成人負責監督。本機器限於室內使用。下列成人及孩童不可以在無人監督下操作機器：身體或精神有障礙者、缺乏足夠的知識與經驗者，前述人士須由負責其人身安全、以及充份了解相關危險性的人員，來指導他們如何安全使用本機器。

切勿讓兒童玩弄機器。

當使用烤箱時，可觸及零件可能會變為高熱，小孩應保持遠離。

務必以正確的動作，將配件置入烤箱內部。請參考使用手冊當中的「配件說明」單元。

有釀成火災的危險！

- 請勿放置易燃物於烤箱內，以免釀成火災。當烤箱內有煙霧時，請勿打開箱門。請關閉電源並將插頭拔掉，或將電箱中的電源開關關閉。
- 箱門被開啟時會有風產生，若烘焙紙不慎被風吹落在電熱管上，會有引發火災的危險。

預熱烤箱時，請勿將烘焙紙隨意置於配件上方。請使用盤子或烤皿來壓住烘焙紙。只將烘焙紙鋪在有必要蓋住的表面上。切勿讓烘焙紙超出烤皿之外。

有燒傷的危險！

- 烤箱溫度會變得很燙，請勿碰觸烤箱內壁或是電熱管，以免燙傷。務必讓烤箱冷卻。請讓孩童保持安全距離。
- 配件和烤具會變得非常燙。將配件及烤具從烤箱內取出時，請使用隔熱手套。
- 請勿焙烤含有大量酒精液體的食物，因為當酒精揮發時容易著火，所以盡量減少使用含大量酒精液體的食物，並小心打開箱門。
- 在所使用電器高熱期間，請小心避免接觸箱內加熱元件。

有燙傷的危險！

- 烤箱在運作時，烤箱外側會變得很燙。請勿碰觸發燙的烤箱。請讓孩童保持安全距離。
- 當您打開箱門時，機內的熱氣會散出。請小心開啟烤箱門。請讓孩童保持安全距離。
- 請勿潑水至高溫的烤箱內部，因為所產生的熱氣，有燙傷的危險。

有受傷的危險！

- 烤箱玻璃門若有刮痕，可能會逐漸龜裂。請勿使用玻璃刮刀，或是尖銳、具有磨蝕性的清潔工具或去污劑。
- 不能使用粗糙的砂紙或者鋒利的金屬刮刀清潔烤箱門玻璃，它們會刮傷表面，這可能導致玻璃的破碎。

有觸電的危險！

- 不正確的維修會導致觸電的危險。所有的維修工作，均須由Bosch專業維修人員處理。若機器故障，請將插頭拔掉，或將電箱中的電源開關關閉。並請撥打本公司維修專線：02-8978-1777。
- 「若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險」

- 碰觸到烤箱的高溫零件時，電線的絕緣材料可能會熔毀，請勿讓電線碰觸到烤箱的高溫零件。
- 滲透的濕氣有可能會引起觸電。請勿使用高壓清潔機或蒸氣清潔機。
- 更換烤箱內部的燈泡時，燈泡座的接觸點仍有作用，因此更換燈泡之前，請關閉電源並將插頭拔掉，或將電箱中的電源開關關閉。
- 故障的電器可能會引起觸電。請勿開啟故障電器的電源。請關閉電源並將插頭拔掉，或將電箱中的電源開關關閉，並請撥打本公司維修專線：02-8978-1777。

有燙傷的危險！

當烤箱進行清潔功能時，烤箱外側會變得很燙，因此請勿碰觸箱門。請讓烤箱冷卻下來。請讓孩童保持安全距離。

故障的原因

請小心！

- 在烤箱底部放置配件、鋁箔紙或烤盤：請勿將配件置於烤箱底部。請勿將任何類型的鋁箔紙或烘焙紙鋪在烤箱底部。若設定的溫度超過50 °C，請勿將烤盤置於烤箱底部，因為烤盤會聚集熱氣，進而影響燒烤時間，且會破壞搪瓷珐瑯壁面。
- 高溫烤箱內部的水氣：請勿將水直接潑灑在高溫烤箱的內壁，因為這將會產生蒸氣。溫度的改變會破壞搪瓷珐瑯壁面。
- 高溼度食物：請勿將高溼度的食物長期儲放在關閉的烤箱內，因為這會破壞搪瓷珐瑯壁面。
- 水果汁：當烘烤多汁的水果派時，請勿放置太多在烤盤上，任何從烤盤滴落的果汁，會造成難以去除的污漬，請儘可能使用較深的萬用烤盤。
- 打開箱門冷卻：冷卻時請保持烤箱門關著，即使只是稍微開著，有可能會使鄰近電器的前面板受損。
- 烤箱膠條太髒：過度髒污的膠條會使箱門在使用時無法妥善關閉，有可能會使鄰近電器的前面板受損。請保持烤箱膠條之清潔。
- 勿將烤箱門當作椅子、掛架或工作台使用：請勿坐在烤箱門上，或是在烤箱門上放置或懸掛任何物品。請勿在烤箱門上放置任何烤皿或配件。
- 置入配件：視烤箱機型而定，關閉烤箱門的時候，配件可能會刮傷烤箱門板，請務必將配件推到最深處。
- 移動烤箱：移動烤箱時，請勿僅抓住烤箱門把，烤箱門把不足以支撐整個烤箱的重量，可能會因此而斷裂。

認識您的新烤箱

您可以在這裡獲得烤箱的詳細資訊。您也可以找到烤箱面板、各個操控旋鈕與按鍵的詳細說明。各項烤箱功能與配件的解說，也在這一章節中詳述。

操作面版

以下是操作面版的概要圖解。視烤箱機型而定，操作面板的設計可能會有差異。



按鍵

觸控式按鍵的感應器就在按鍵的下方，請勿太用力按壓，僅需輕觸按鍵即可。

符號	按鍵功能
	選擇烘烤模式和溫度
	選擇自動程式
	選擇清潔系統
	向下移動一排
	向上移動一排
	按住不放：選擇記憶 短暫按壓：啟動記憶
	設定快速加熱
	開啟／關閉時間設定選項
	開啟／關閉烤箱照明燈
	按住不放：顯示溫度 短暫按壓：開啟／關閉基本設定選單
	啟動／解除兒童安全鎖
	切換烤箱電源開啟／關閉
	短暫按壓：開始／暫停操作 按住不放：取消操作

旋鈕

旋鈕可用來修改預設值和設定數值。控制面板上的括弧，顯示出您可以調整的數值。

旋鈕具有伸縮性。您可以藉由按壓旋鈕的動作，使旋鈕彈出或固定。

視窗

視窗分為數個區域。



視窗

- 左邊區域 = 時間設定選項
當您開啟時間設定選單時，這裡就會顯示時間設定選項的符號。
箭頭符號 會指向您目前選取的運作模式。
- 中心區域 = 設定區
第1排 = 顯示烘烤模式
第2排 = 顯示溫度
第3排 = 顯示時鐘
您可以使用 與 按鍵切換至另一排。括弧會顯示您目前位於哪一排。您可以使用旋鈕來變更括弧內的數值。
- 右邊區域 = 視窗顯示
這裡會顯示出代表不同功能的符號，舉例來說，若您已設定兒童安全鎖或快速加熱等功能，那麼它們的符號就會顯示在這裡。

溫度指示

溫度指示格會顯示目前的烘烤階段，或是烤箱的餘溫溫度。

烘烤指示器會顯示出烤箱的上升溫度。如果出現滿格，表示已達到最理想的烘烤時間了。



設定烤架與清潔時，面板上不會出現溫度指示格。當烤箱正在升溫的時候，您可以使用 按鍵來查看目前的烘烤溫度。由於熱慣性的緣故，面板上所顯示的溫度，可能會和烤箱的實際溫度稍有差異。

餘溫

當烤箱電源已被關閉時，溫度指示器會顯示烤箱內的餘溫。若顯示滿格，表示烤箱內的溫度約為300°C。當溫度降到60°C的時候，溫度指示器就會消失不見。

烤箱

烤箱內部設有一個照明燈。內部的冷卻風扇設計，可以保護烤箱不會過熱。

照明燈

當烤箱處於運作狀態時，內部的照明燈會亮起。當您所設定的溫度在60°C以下，照明燈就會熄滅。這樣的設計，可以讓您準確地調節溫度。

當您打開烤箱門的時候，照明燈會亮起。您可以使用 鍵來開啟和關閉照明燈。

冷卻風扇

您可以視實際需求，來開啟或關閉冷卻風扇。熱空氣會從箱門上方散出。

警告：請勿以物品蓋住通風口，否則烤箱溫度會過高。

使用冷卻風扇時，可以使烤箱在使用結束後更快降溫，冷卻風扇會繼續運轉一段時間。

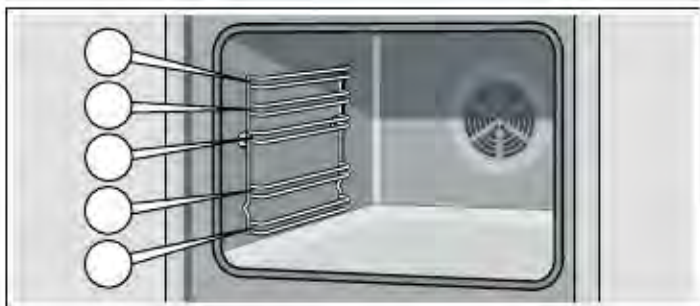
您的配件

烤箱所附的配件，適合讓您做出各種不同的料理。務必以正確的方式，將配件置入烤箱中使用。

您也可以另外選購其它的配件，讓您所料理的菜色更加美味，或是讓料理工作更加便利。

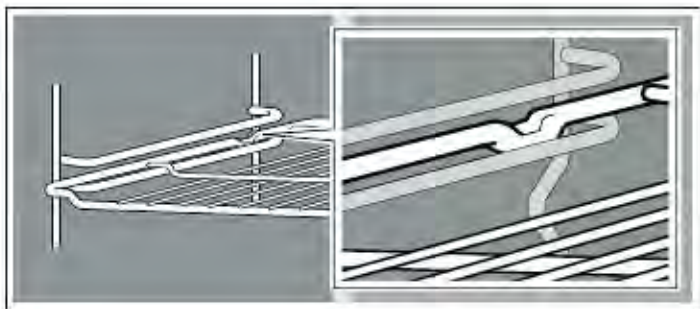
置入配件

層架共有五種高度選擇。將配件置於層架上的時候，請務必將它推至最深處，以免配件突出而碰撞到門板。



層架上的配件可以向外拉出二分之一的位置，這樣的設計可便於您將烘烤食物取出。

當您插入配件時，請注意將凹面朝上，這樣它們才能牢牢卡住。



選購配件	HEZ編號	用途
烤架	HEZ334000	可作為各式烤盤、蛋糕模具等之層架，亦可直接將肉塊、燒烤類食物和冷凍食品放置其上燒烤。
搪瓷烤盤	HEZ331003	適合用來烘焙糕點和餅乾。 放置時，請將烤盤斜口面朝箱門擺放。
萬用烤盤	HEZ332003	適用湯汁較多的食物、烘烤類食物、冷凍食品及大塊肉類燒烤。 若食物直接放置於烤架上時，也可以使用萬用烤盤來承接滴下的油脂。 放置時，請將烤盤斜口面朝箱門擺放。
置內烤架	HEZ324000	供烘烤食物用。 使用時，務必將它置於萬用烤盤內，以承接滴下的油脂和肉汁。
燒烤盤	HEZ325000	作為置內烤架的替代品，或用來防止油脂和肉汁四處噴濺，以免髒污烤箱內壁。使用時，務必將它置於萬用烤盤內。 使用燒烤盤來燒烤食物：只能放置在第1層、第2層、第3層。 使用燒烤盤來防止液體噴濺：下方須放置萬用烤盤。
披薩烤盤	HEZ317000	適合披薩、冷凍食物或大的圓形蛋糕。您也可以用它來取代萬用烤盤。 將烤盤放置在烤架上方，接著按照表中所載指示進行料理。

注意：當烘烤溫度過高時，配件有可能會變形，一旦溫度冷卻，配件即會恢復原形，功能並不會受到影響。

您可以向售後服務據點、零售門市店或網路購買配件。
購買時，請指明烤箱的HEZ編號。



烤架

可作為各式烤盤、蛋糕模具等之層架，亦可直接將肉塊、燒烤類食物和冷凍食品放置其上燒烤。
放置時，請將開口處朝箱門擺放，並保持凹面朝上。



搪瓷烤盤

適合用來烘焙糕點和餅乾。
放置時，請將烤盤斜口面朝箱門擺放。



萬用烤盤

適用較溼潤的糕點、冷凍食物或大塊肉類燒烤。若食物直接放置於烤架上時，也可以使用萬用烤盤來承接滴下的油脂。
放置時，請將烤盤斜口面朝箱門擺放。

選購配件

各項選購配件可向各地售後服務據點或門市店購買。您也可以從本公司的手冊或網站當中，挑選各式各樣的配件產品。選購配件的供應情形，以及線上訂購方法視國家而異，詳情請參考手冊說明。

並非所有的配件都適用於每一台烤箱。購買時請指明烤箱型號(E-Nr.)。


選購配件	HEZ編號	用途
烘焙石	HEZ327000	能烘烤出底部酥脆的麵包、點心與披薩。 烘焙石須預熱至建議的溫度。
不沾黏塗裝的搪瓷烤盤	HEZ331011	糕點和餅乾可以輕易地從烤盤上取出，不會黏住烤盤。 放置時，請將烤盤斜口面朝箱門擺放。
不沾黏塗裝的萬用烤盤	HEZ332011	較濕潤的糕點、烘烤類食物、冷凍食品及大塊肉類，可以輕易地從烤盤上取出，而不會黏住烤盤。 放置時，請將烤盤斜口面朝箱門擺放。
特深烤盤組（含置內烤架）	HEZ333003	適宜烘烤大量的食物。
特深烤盤組上蓋	HEZ333001	可和特深烤盤組搭配使用，變成烤爐式烤具。
玻璃烤盤	HEZ915001	玻璃烤盤可用來料理原來須以火爐燉煮和烘焙的食物。 適合用於自動程式或自動燒烤。
軌道層架		
二層軌道層架	HEZ338250	層架在2和3的層位附有軌道，可以輕易地將配件拉出，而不用擔心傾倒。
三層軌道層架	HEZ338352	層架在1、2和3的層位附有軌道，可以輕易地將配件拉出，而不用擔心傾倒。 此類型的層架不適用於具有旋轉烤叉的烤箱。
可完全拉出式三層軌道層架	HEZ338356	層架在1、2和3的層位附有軌道，可以輕易地將配件完全拉出，而不用擔心傾倒。 此類型的層架不適用於具有旋轉烤叉的烤箱。
可完全拉出式三層軌道層架（附停住功能）	HEZ338357	層架在1、2和3的層位附有軌道，可以輕易地將配件完全拉出，而不用擔心傾倒。其特殊的軌道鎖設計，可以便於將配件置放於頂部。 此類型的層架不適用於具有旋轉烤叉的烤箱。
自清壁面		
附有照明燈的烤箱	HEZ339020	您可以將烤箱轉化為自清烤箱，當烤箱在運作的同時，會自動清理內壁。
附有照明燈及自動燒烤功能的烤箱	HEZ339020	您可以將烤箱轉化為自清烤箱，當烤箱在運作的同時，會自動清理內壁。
自清壁面（兩側及頂部）		
附照明燈和折疊式烤具的烤箱	HEZ329020	您可以將烤箱轉化為自清烤箱，當烤箱在運作的同時，會自動清理內壁。
附有二個照明燈和一個折疊式烤架的烤箱	HEZ329022	您可以將烤箱轉化為自清烤箱，當烤箱在運作的同時，會自動清理內壁。
附有一個照明燈，一個折疊式烤架，一個肉類溫度計的烤箱	HEZ329027	您可以將烤箱轉化為自清烤箱，當烤箱在運作的同時，會自動清理內壁。
油煙過濾器	HEZ329000	您可以將烤箱轉化為具有油煙過濾功能的烤箱。油煙過濾器可以將烤箱排出的油煙加以過濾，去除其中的油污粒子，以減少不好聞的氣味。 此適用於E-Nr.型號中第二個數字為6, 7或8的機型。(例如：HBA38B750)
系統蒸籠	HEZ24D300	可用來溫和地料理蔬菜和魚類。
售後服務產品		
購買本產品後，您可以透過售後服務據點、門市零售店或網路商店(某些國家)，另外添購適當的保養和清潔用品、配件等產品。		訂購時請告知料號。
不銹鋼表面專用清潔不織布	料號：311134	可減少污垢堆積，內含特殊油脂，可維護烤箱不銹鋼表面之清潔，易於保養。
烤箱清潔凝膠	料號：463582	適用烤箱內部之清潔凝膠，為無色無味。
蜂巢狀超細纖維布	料號：460770	特別適合清潔細緻表面，如玻璃、陶瓷玻璃、不銹鋼或鋁製品，可將液體及油脂一次去除。

第一次使用前




這一章節將詳細說明在第一次使用烤箱前所有需要知道的事項。

- 設定時間
- 加熱烤箱
- 清洗配件
- 請務必事先詳讀「重要須知」中的安全注意事項。


設定時間

烤箱連結電源後，符號及00:00會顯示在視窗中。設定時間後，即可準備使用烤箱了。





1. 按一下鍵。
視窗會顯示標有括弧的間符號，且視窗會出現[00:00]。
2. 轉動旋鈕，以設定目前的时间。
3. 按一下鍵。
系統將儲存目前的时间。

切換烤箱電源開關




您可以利用鍵來開啟或關閉電源。

開啟電源

按一下鍵。
視窗會顯示 [3D立體旋風烘烤模式] 符號和160°C，此為系統的建議使用模式。




您可以在這項設定值之下立即啟動烤箱，或是

- 設定不同的烘烤模式或溫度
- 利用來選擇程式
- 利用來選擇清潔系統
- 利用來啟動某個已被儲存的記憶設定值








關於如何設定這些數值，請參考相關的章節說明。

注意：您可以在「時間設定」章節中，查詢如何變更時間設定。

加熱烤箱

為了去除新烤箱的異味，請在烤箱淨空的狀態下，先將烤箱門關閉並加熱。請設定 [上/下火烘烤模式]，並將溫度設定為240°C。


加熱前，請先確認箱內無放置任何包裝物品，例如保麗龍。

1. 按一下鍵。
視窗會顯示 [3D立體旋風烘烤模式]符號和160°C，此為系統的建議使用模式。括弧內會顯示烘烤的模式。
2. 轉動旋鈕，將烘烤模式變更為 [上/下火烘烤模式]。
3. 按一下鍵，切換至溫度設定。
視窗會顯示標有括弧的溫度。
4. 利用旋鈕將溫度調為240°C。
5. 按一下鍵。
烤箱開始運轉。視窗上的符號會亮起。
6. 一小時之後，利用鍵來關閉烤箱即可。
溫度指示器會顯示烤箱內部的餘溫。

清洗配件

在第一次使用配件前，請先以熱肥皂水及軟布清洗乾淨。

關閉電源

按一下鍵，即可關閉烤箱電源。












烘烤設定

本節章將詳述：

- 您的烤箱可使用哪些烘烤模式
- 如何設定烘烤模式和溫度
- 如何設定快速加熱

烘烤模式



您的烤箱具有多種烘烤模式。
您可以選擇適合各種不同餐點的料理方法。



烘烤模式和溫度範圍	應用
 3D立體旋風烘烤 30-275 °C	適合烘烤1到3層的糕點。風扇會將位於後壁的環狀加熱器所產生的熱能，均勻地吹送到烤箱內部。
 Hot air eco* 30-275 °C	在不先預熱的情況下，用於烘烤單層的糕點、冷凍食品、速食產品、肉類和魚類。風扇會將由環狀加熱器所產生的最佳熱能，均勻地吹送到烤箱內部。
 上/下火烘烤 30-300°C	用於單層烘烤糕點、蛋糕及大塊的肉類(例如牛肉)。熱源來自於上下底部的加熱器。
 Hydro Baking 30-300°C	烘烤酵母發酵的糕點，例如麵包或辮子麵包，以及泡芙(例如奶油泡芙)或海綿蛋糕等。上下底部的加熱器會均勻地加熱。食物本身的滋潤度會保留在烤箱內。
 披薩設定 30-275 °C	冷凍食品無須解凍即可放入烘烤，例如披薩、薯條或果餡餅。熱能來自於底部，由後壁的環形加熱器所產生。
 下火烘烤 30-300°C	適合製作果醬，或烘烤最後階段時，用來加強底部上色。僅使用底部加熱器。
 旋風燒烤 30-300°C	適合燒烤肉類、家禽及整條魚。加熱器及後壁風扇會自動切換，風扇會將熱能循環到食物周圍。
 大面積上火燒烤	適合烘烤大量的牛排、香腸、吐司及魚排。上方加熱器之下的整個大面積，溫度會變得很高。
 小面積上火燒烤	適合烘烤少量的牛排、香腸、吐司及魚排。上方加熱器僅中心部份會加熱。
 解凍 30-60°C	適合解凍肉類、家禽、麵包及蛋糕。風扇會吹送溫風到食物周圍，讓食物慢慢解凍。
 保溫 60-100°C	讓料理好的食物保持溫熱。

* 符合EN50304節能規定的烘烤模式。

烘烤功能與溫度設定

例如圖示：以[上/下火]烘烤180°C。


利用  鍵來開啟電源，或是按一下  鍵。

視窗會顯示3D立體旋風烘烤  符號和160°C，此為系統的建議使用模式。按一下  鍵，即可立即採用這項設定值。

如果您想要指定其它的烘烤模式和溫度，請按照下列步驟進行：



1. 轉動旋鈕，以設定您想要使用的烘烤功能。




2. 按一下  鍵，切換至溫度設定。
括弧內會顯示溫度或烘烤設定值。

3. 利用旋鈕來調整溫度。



4. 按一下  鍵。
烤箱開始運轉。視窗上的  符號會亮起。



5. 料理完成後，利用  鍵來關閉電源，或是選擇及採用新的操作模式。


更改溫度或烘烤設定

您可以隨時更改設定值。轉動旋鈕，即可更改溫度或烘烤設定。



顯示烘烤溫度

短暫按一下  鍵。視窗會顯示目前的烤箱溫度達數秒的時間。

在烘烤時開啟箱門

烤箱會暫時停止運轉。 符號會閃爍。當箱門再度被關閉時，烤箱即恢復運轉。

暫停運轉

短暫按一下  鍵後，烤箱會暫停運轉。再按一下  鍵，烤箱便會繼續運轉。

取消操作

按住  鍵不放，直到3D旋風烘烤及160°C出現為止。此時，您可以變更設定值。

設定烘烤時間

有關烘烤時間的設定，請參考「時間設定」單元。

設定較晚的結束時間

有關設定較晚的結束時間，請參考「時間設定」單元。

設定快速加熱

快速加熱並不適用於所有的烘烤功能。

適用的烘烤功能

- 3D立體旋風烘烤
- 上/下火烘烤
- Hydro Baking
- 披薩設定

若您所選擇的烘烤功能模式並不適合快速加熱，系統會發出一聲短暫的響音來提醒您。

適當的溫度

若設定的溫度低於100°C，便無法使用快速加熱功能。
若烤箱的溫度只略低於您所設定的溫度，此時並無快速加熱的必要。
因此，此項功能並不會被啟動。

設定快速加熱

按一下»»鍵，以啟動快速加熱。»»符號會顯示在您已設定的溫度旁邊。溫度指示器的格數開始增加

當指示器滿格時，表示已完成快速加熱。烤箱會發出一聲短暫的響音信號，同時視窗中的»»符號消失，此時您可以將食物放入烘烤。

注意：

- 若您更改烘烤功能，那麼快速加熱會被取消。
- 若您已設定某個烘烤時間，那麼這項功能會與快速加熱獨立運作，在您啟動操作時，它便會立即進入倒數。
- 在快速加熱的期間，您可以使用0鍵來查看目前的烤箱溫度。
- 為確保均勻烘烤效果，請在快速加熱達到所設定的溫度後，再將食物放入烤箱內烘烤。

取消快速加熱

按一下»»鍵。該符號會消失。

不同的時間設定

按一下⌚ 鍵，即可進入時間設定選單。您可以設定下列各項功能：

若烤箱處於電源關閉狀態：

- = 設定計時器
- = 設定時鐘

若烤箱處於電源開啟狀態：

- = 設定計時器
- = 設定料理時間
- = 設定較晚的結束時間

以括號標示的符號，表示其功能已被選取。當您已經啟動烤箱時，括號會顯示哪一種時間功能正在視窗上進行倒數。

烘烤時間結束

結束響音響起，表示烘烤時間結束。視窗會顯示00:00。
按一下⌚ 鍵，時間符號會消失。

取消計時器的時間

按一下⌚ 鍵，以開啟時間設定選單。
接著，利用旋鈕將時間轉回到00:00。
按一下⌚ 鍵，以關閉時間設定選單。

變更計時器的時間

按一下⌚ 鍵，以開啟時間設定選單。
接著，利用旋鈕來更改時間。數秒後，烤箱將自動接收更改。按一下⌚ 鍵，以關閉時間設定選單。

不同的時間設定 - 簡要說明

1. 按一下⌚ 鍵，以開啟選單。
2. 利用✔鍵來選取您要的功能。
3. 利用旋鈕來設定數值。
4. 按一下⌚ 鍵，以關閉選單。

下文詳細說明調整各項功能的方法。

短暫的響音信號

如果您無法變更或設定某項數值，您將會聽到一聲短暫的響音信號。

設定計時器

您可以將烤箱的計時器，當作廚房計時器來使用。它是獨立運作的功能，不論烤箱處於開啟或關閉狀態。

1. 按一下⌚ 鍵。
視窗會顯示時間設定選單。以括號標示的時鐘符號，顯示計時器功能已被選取。
2. 利用旋鈕來設定時間長度。
3. 按一下⌚ 鍵，以關閉選單。
視窗會開始倒數計時。

設定烘烤時間



若設定食物烘烤時間，烤箱會在烘烤時間結束時，自動結束烘烤運作。

前提：須設定烘烤功能和溫度。

圖例：設定上/下火烘烤，溫度為180°C，烘烤時間設為45分鐘。

1. 按一下⌚ 鍵。
視窗會出現時間設定選單。時間設定選項會顯示在視窗的左側。
視窗顯示計時器功能已被選取。





2. 使用  鍵，移動至  結束時間。




3. 以旋鈕來設定烘烤時間。







4. 按一下  鍵，以關閉時間設定選單。

5. 如果該項運作尚未啟動，按一下  鍵。時間將開始倒數。





烘烤時間結束

結束響音響起，烤箱停止烘烤。視窗會顯示 **00:00**。
按一下  鍵，即可提早取消響音信號。

取消烘烤時間

按一下  鍵，以開啟選單。使用  鍵，切換到  烘烤時間，並使用旋鈕來設定烘烤時間。
按一下  鍵，關閉時間設定選單。

變更烘烤時間

按一下  鍵，以開啟選單。使用  鍵，切換到  烘烤時間，並使用旋鈕來設定烘烤時間。
按一下  鍵，關閉時間設定選單。

預約較晚的烘烤結束時間

您可以為下列功能，預約烤箱的烘烤結束時間：


- 所有的烘烤功能
- 各種程式
- 清潔系統



例如：您在9點30分的時候，將食物置入烤箱中。食物需要烘烤45分鐘的時間，因此食物將於10點15分的時候完成烘烤。但是您希望食物能在12點45分的時候出爐，而不是在10點15分。

您可以將食物的烘烤結束時間，從10點15分更改為12點45分。因此，烤箱會在12點的時候開始烘烤，並於12點45分的時候結束烘烤。

請注意，不要將易腐敗的食物置於烤箱內太久。

預約較晚的烘烤結束時間


前提：須先設定烘烤時間。烤箱尚未開始運作。時間設定選單  處於開啟狀態。

1. 使用  鍵，移動至  結束時間。




2. 使用旋鈕來設定較晚的結束時間。




3. 按一下  鍵，關閉時間設定選單。





4. 按一下  鍵，以進行確認。

烤箱處於  待機狀態。時鐘顯示結束烘烤的結束時間。一旦烤箱開始運作，視窗上的時間就會開始倒數。



烘烤時間結束

結束響音響起，烤箱停止烘烤。時鐘視窗會顯示 **00:00**。
按一下  鍵，即可停止響音。

更改烘烤結束時間

唯有當烤箱處於  待機狀態，您才可以更改烘烤結束時間。按一下  鍵，以開啟時間設定選單。使用  鍵，移動至結束時間。利用旋鈕來調整烘烤結束時間。按一下  鍵，關閉時間設定選單。


取消烘烤結束時間設定


唯有當烤箱處於待機狀態，您才可以取消烘烤結束時間。以  鍵來選取選單，並以  鍵移動至結束時間。以逆時針方向轉動旋鈕，直到回到目前的結束時間。烘烤時間將立即開始倒數。


設定時間

設定或變更時間之前，烤箱必須處於關閉狀態。


停電後

停電後重新供電時，視窗會顯示  和 **00:00**。請設定現在的時間。

1. 按一下  鍵。

您所選取的功能  和 **00:00**，會顯示在視窗上。


2. 轉動旋鈕，以設定現在的時間。

3. 按一下  鍵，以進行確認。



此時，視窗會顯示現在的時間。

更改現在的時間


若您要將時間從夏季時間改為冬季時間：

1. 按一下  鍵。

視窗會出現時間設定選單。

2. 使用  鍵，移動至時間 。

3. 轉動旋鈕以設定現在的時間。

4. 按一下  鍵。

視窗會顯示現在的時間。

隱藏時鐘



您可以隱藏時鐘。如此一來，只有當烤箱電源被開啟或關閉時，視窗才會顯示時鐘。詳情請參考「基本設定」單元。

記憶

您可以在記憶體當中，儲存某道料理的設定值，並於日後隨時叫出來使用。

在記憶體中儲存設定值

無法儲存清潔系統。



1. 指定烘烤功能、溫度，若有必要時亦可指定某道料理的烘烤時間。請勿啟動。若您想要儲存某個程式：選取該程式，並輸入重量。請勿啟動。
2. 持續按住  鍵數秒鐘的時間，直到  符號亮起。該項設定已被儲存起來，而且可以隨時啟動。

儲存其它的設定值

輸入並儲存新的設定值。舊的設定值會被覆蓋。

啟動記憶

您可以隨時使用先前所儲存的設定值，來料理您的食物。

1. 短暫按一下  鍵。
視窗會顯示先前儲存的設定值。
2. 按一下  鍵。
啟動記憶的設定值。

變更設定值

您可以隨時變更設定值。

當您啟動記憶時，原先儲存的設定值會顯示在視窗上。








休息模式



當您使用休息模式時，烤箱會以上／下火烘烤的模式，維持 85°C~140°C 之間的溫度。您可以設定 24~73 小時的時間。

您可以讓烤箱內的食物維持熱度，而不必開啟或關閉烤箱的電源。

啟動休息模式

前提：在基本設定中啟動「Sabbath mode, yes」。請參考基本設定單元。

1. 按一下  鍵。
視窗會顯示建議的  [3D 立體旋風烘烤] 及 160°C。
2. 以逆時針方向轉動旋鈕，切換到  [休息模式]。
3. 使用  鍵切換到溫度，並利用旋鈕來設定您想要的溫度。
4. 使用  鍵來開啟時間選單，並利用  鍵切換到 [] 烘烤時間。
建議的時間是 27 小時。

5. 轉動旋鈕以設定您想要的烘烤時間。
6. 按一下  鍵，以關閉時間設定選單。
7. 按一下  鍵。
啟動休息模式。在狀態列上，烘烤時間將開始倒數。

烘烤時間結束

烤箱停止烘烤。

設定較晚的烘烤結束時間

無法設定較晚的烘烤結束時間。



取消休息模式

按一下  鍵，直到視窗顯示 [3D 立體旋風烘烤] 及 160°C。您可以進行新的設定。



兒童安全鎖



本烤箱具備兒童安全鎖，可預防小孩或他人不小心誤觸開關，或不小心變更設定值。

啟動兒童安全鎖

請按住  鍵約 4 秒鐘的時間，直到  符號出現在視窗中。操作面板啟動鎖定。

解除鎖定

按住  鍵不放，直到  符號消失在視窗中。您可以再次進行設定。

注意：當兒童安全鎖被啟動時，您仍然可以透過按壓  鍵，或是長時間按住  鍵的方式，來關閉烤箱電源、設定計時器、關閉響音信號等。

基本設定

您的烤箱具備多項基本設定，您可以隨時依據需求來調整。

注意：

您可以在下表當中找到所有的基本設定，以及相關的變更選項。只列出與您的特定烤箱相關的基本設定值。

功能	基本設定	選項
c 1 烘烤時間結束後的響音長度	2 = 2 分鐘	1 = 10 秒 2 = 2 分鐘 3 = 5 分鐘
c 2 按鍵的按壓確認聲響	0 = 關閉	0 = 關閉 1 = 開啟 *例如：當您開啟或關閉烤箱電源時，烤箱會發出聲響。
c 3 視窗亮起	3 = 白天	1 = 晚上 2 = 中間 3 = 白天
c 4 時鐘顯示－當烤箱關閉時	1 = 開啟	0 = 關閉 *當餘溫溫度顯示在視窗上的時候，也會出現時間。 1 = 開啟
c 5 照明燈－烤箱運作時	1 = 亮起	0 = 不亮 1 = 亮起
c 6 當箱門關閉時，烤箱即恢復運作	1 = 自動恢復運作	0 = 按一下 ▷ 鍵之後，即恢復運作 1 = 自動恢復運作
c 7 附加兒童安全鎖	0 = 無	0 = 無 1 = 有
c 8 冷卻風扇的運作時間	2 = 中	1 = 短 2 = 中 3 = 長 4 = 非常長
c 9 改裝清潔自清壁面	1 = 是	0 = 否 1 = 是
c 10 加裝軌道層架	0 = 否	0 = 否 1 = 是
c 11 取消所有的變更，並恢復基本設定值	0 = 否	0 = 否 1 = 是
c 12 休息模式	0 = 否	0 = 否 1 = 是

變更基本設定

前提：烤箱須處於關閉狀態。

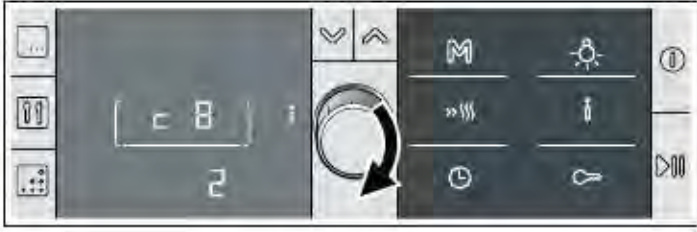
查看上表所列出的基本設定，以便了解不同數字所代表的意義。

右方圖例：將冷卻風扇運作時間的基本設定，從[中]改成[短]。

1. 按住 0 鍵約 4 秒鐘的時間，直到第一個基本設定出現在視窗上。



2. 轉動旋鈕，以選取必要的基本設定值。



3. 按一下使用 \sphericalangle 鍵。

4. 利用旋鈕來更改基本設定值。



5. 現在您可以按照第2~4點所述的方法，來更改其它的基本設定值。

6. 按住 Ⓜ 鍵大約4秒鐘的時間，直到時鐘符號出現在視窗上。所有的變更值都會被儲存起來。

取消

按一下 Ⓜ 鍵後，您剛剛所做的一切變更，都不會被儲存起來。

自動關機

您的烤箱具有自動關機功能。若未設定任何的烘烤時間，而且設定值已經很久未加以變更，那麼這項功能就會被啟動。關機的時間點，取決於溫度或烘烤設定。

關機功能啟動

F 符號會出現在視窗上。操作中斷。

按一下任何鍵，即可讓視窗上的訊息消失。
現在，您可以進行新的設定。

注意：若設定某個烘烤時間，那麼當烘烤時間結束時，烤箱便會停止運作。此時，並無必要使用自動關機功能。

清潔系統

清潔系統能使烤箱的自清壁面再生。

烤箱的後側、頂部及兩側壁面表層為多孔隙的陶瓷，在烤箱烘烤過程中，能吸收並將噴濺在壁面上的油脂分解掉。

若自清壁面去除油脂的效率下降，可透過清潔系統使自清壁面再生。

清潔等級

共有三種清潔等級可供選擇。

等級	清潔程度	烘烤時間
1	輕微	大約45分鐘
2	中等	大約1小時
3	加強	大約1小時15分鐘

清潔前

移除烤箱內部配件及烘烤模具。

清潔烤箱內部底板

在設定清潔程序前，請先清潔烤箱內部的非自清壁面。否則，可能造成無法去除的污漬。

使用洗碗抹布和熱肥皂水或醋液來清潔。若有難以去除的污漬，可在烤箱冷卻時，使用不銹鋼清潔片或烤箱清潔劑來清潔。請勿以清潔片或烤箱清潔劑來清潔自清壁面。

設定清潔等級

1. 按一下 Ⓜ 鍵。

建議使用〔等級3〕。按一下 ▷ 鍵，便可立即啟動清潔程序。

若您想要更改清潔等級：

2. 使用旋鈕來選取您想要的清潔等級。

3. 按一下 ▷ 鍵，便可立即啟動清潔程序。

時間開始倒數。

完成清潔

烤箱停止烘烤。視窗顯示 $00:00$ 時間符號。

取消設定

按住 ▷ 鍵不放，直到視窗出現 Ⓜ [3D立體旋風烘烤]及 160°C 符號。此時，您可以進行新的設定。

調整清潔等級

一旦開始清潔後，便無法變更清潔等級。

設定夜間清潔

您可以將清潔再生的啟動延後，例如設定在晚上進行清潔，如此您就可以在白天充份使用烤箱。
詳情請參考「時間設定」單元。

清潔後

等烤箱完全冷卻後，以濕布輕輕擦去殘留鹽渣。

保養與清潔

妥善的保養與清潔，能延長烤箱的使用壽命。在這一章節中，我們將詳細說明如何正確的維護與清潔烤箱。

注意：

- 由於烤箱前側使用不同的材質，例如玻璃、塑膠與金屬，因此可能會有輕微的色差。
- 面板上的條紋陰影，是烤箱照明燈所產生的反射。
- 搪瓷琺瑯是由極高的溫度燒製而成，可能會有輕微的色差，這是正常的現象，並不會造成任何影響。烤盤的邊緣無法完全被搪瓷琺瑯燒製到，所以邊緣可能會有粗糙，但是抗腐蝕的保護並不會因此而減低。

清潔用品

請參考下列表格來選擇清潔劑，以避免對機體造成損害：請勿使用：

- 尖銳或具磨蝕性的清潔用品。
- 含高濃度酒精的清潔劑。
- 硬質清潔片或海綿。
- 高壓清潔機或蒸氣清潔機。

使用新的海綿或清潔布前，請先徹底清洗乾淨。

烤箱部位	清潔劑
正面	熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗，並以軟布擦乾。 請勿使用任何玻璃清潔劑或清潔玻璃刮刀。
不銹鋼	熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗，並以軟布擦乾。 請儘量移除任何水垢、油脂、澱粉及蛋白所造成的污漬，這類物質會腐蝕不銹鋼表面。 本公司的服務據點及零售門市店，販售特殊不銹鋼專用清潔用品，適用於微溫表面，請以軟布少量使用。
門板	玻璃清潔劑： 以軟布擦拭。請勿使用清潔玻璃刮刀。
照明燈的玻璃燈罩	熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗。
膠條 請勿移除	熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗，請勿用力刷洗。
層架	熱肥皂水： 請先浸泡再以洗碗抹布擦洗，或以刷子刷洗。
軌道層架	熱肥皂水： 以洗碗抹布或刷子擦洗。 請勿浸泡或以洗碗機來清洗。
配件	熱肥皂水： 請先浸泡再以洗碗抹布擦洗，或以刷子刷洗。

清潔自清壁面

烤箱的後側、頂部及兩側壁面表層為多孔隙的陶瓷，在烤箱烘烤過程中，能吸收並將噴濺在壁面上的油脂分解掉。烤箱運作時間愈長，烘烤溫度愈高，自清的效果愈好。

請勿在自清壁面上使用烤箱清潔用品。

若自清壁面去除油脂的效率下降，可透過清潔系統使自清壁面再生。詳情請參考「清潔系統」單元。

自清壁面輕微變色並不會影響其自清的功能。

重要注意事項：

- 請勿使用具有腐蝕性的清潔用品，以免刮傷或破壞多孔陶瓷玻璃表層。
- 請勿使用烤箱清潔劑。若不慎將烤箱清潔劑噴濺到自清壁面，請即刻以海綿及大量清水清洗乾淨。

清潔烤箱內部底板

使用洗碗抹布和熱肥皂水或醋液來清潔。

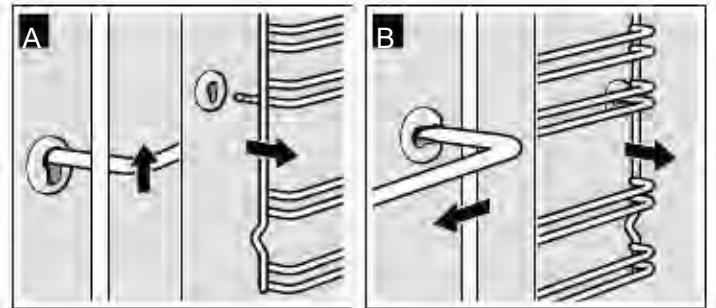
若有難以去除的污漬，可在烤箱冷卻時，使用不銹鋼清潔片或烤箱清潔劑來清潔。請勿以清潔片或烤箱清潔劑來清潔自清壁面。

層架之拆卸與清潔

層架可以拆卸方便清洗。請等候烤箱冷卻後再拆卸。

拆卸層架

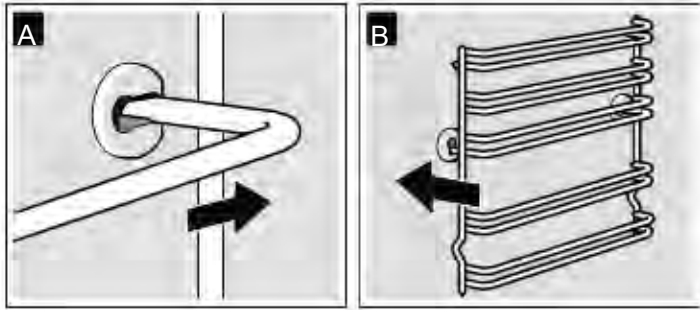
1. 請將層架前端向上提。
2. 從鉤上取下(圖A)。
3. 將整個層架向前拉出。
4. 卸下層架(圖B)。



請以海綿及清潔劑來清潔層架，頑固污漬可以刷子刷洗。

安裝層架

1. 先插入後方的插孔，然後稍微向後移動 (圖A)。
2. 接著，再插入前方的插孔(圖B)。

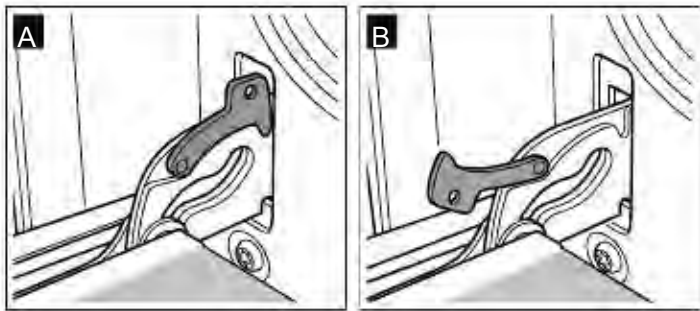


左右層架可以互換，請請注意第1層和第2層位於下方，第3, 4, 5層位於上方。

拆卸箱門

為方便清潔，您可以將箱門卸下。

箱門鉸鍊各有一個扣鎖。當扣鎖緊扣時(圖A)，門即安全地固定在機體上。要卸下箱門時，僅需打開扣鎖即可(圖B)。鉸鍊是鎖住的。它們不會彈回關閉。

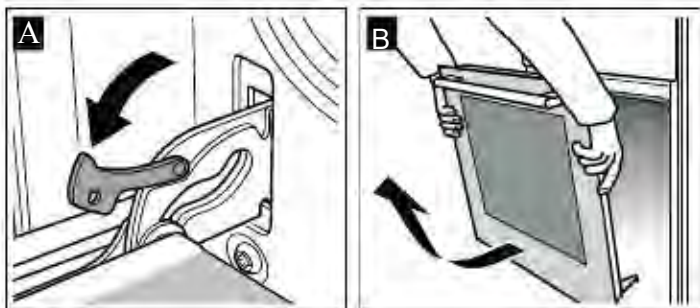


⚠有受傷的危險！

為避免受傷，僅在要拆卸箱門時，才將扣鎖打開。否則，箱門很容易大力的彈回關閉。

拆卸箱門

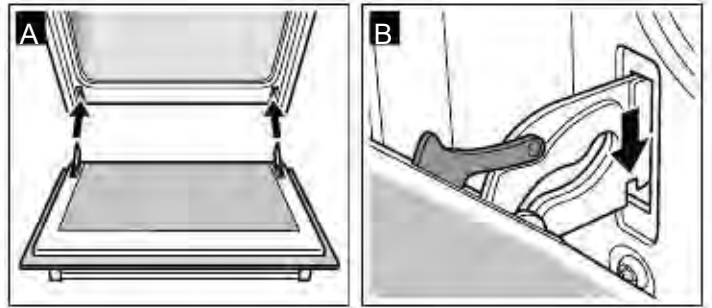
1. 將烤箱門完全打開。
2. 打開箱門左右兩邊之扣鎖(圖A)。
3. 將箱門半關，以雙手握住箱門左右兩側，將門向前關一點並向外拉出(圖B)。



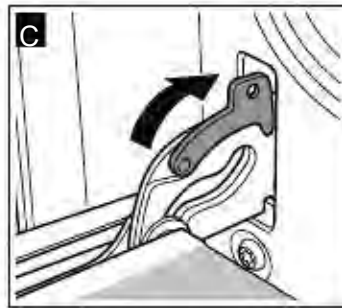
安裝箱門

請依照拆卸之相反步驟安裝箱門。

1. 安裝時，請確認左右兩邊鉸鍊直直地插入扣鎖開口內(圖A)。
2. 鉸鍊上的凹口，必須確實契合嵌入(圖B)。



3. 將扣鎖鎖住(圖C)，關上箱門。



⚠有受傷的危險！

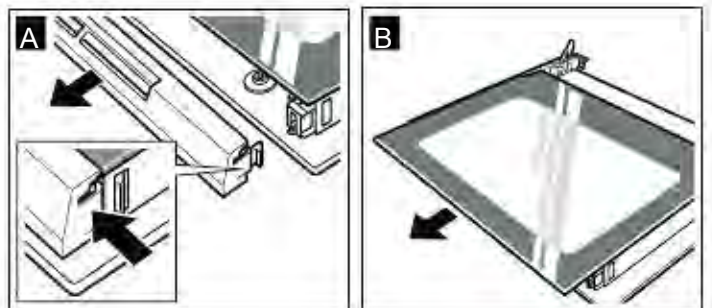
若烤箱門不慎掉落，或是扣鎖回彈，請勿碰觸鉸鍊以免受傷。請撥打本公司維修專線：02-8978-1777，由本公司服務人員處理。

門片之拆卸與安裝

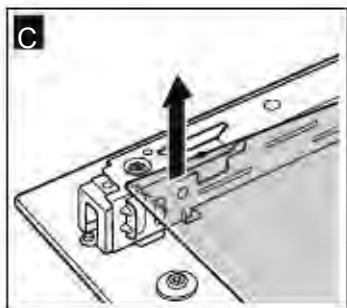
為便於清洗，您可以將烤箱門上的玻璃門片拆解下來。

拆卸門片

1. 卸下烤箱門，請在置放處墊一塊布片，並將門把朝下放置於布片上。
2. 將烤箱門頂部的蓋子卸下來。用手指按壓左右兩邊的凸出部(圖A)。
3. 將上層的玻璃片向上提起，並將它向外拉出(圖B)。



4. 將玻璃門片向上提起並抽出(圖C)。



請以玻璃清潔劑及軟布，來清潔玻璃門片。

⚠有受傷的危險！

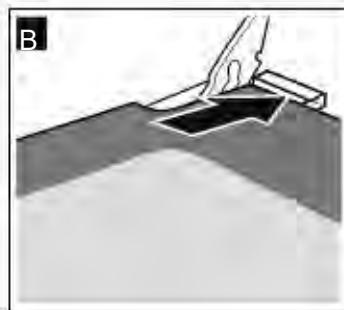
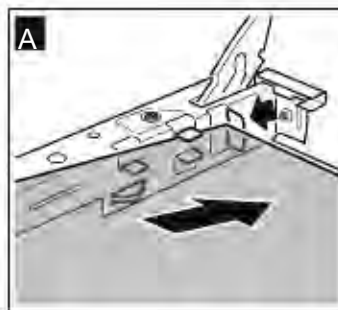
烤箱玻璃門片若被刮壞，有可能會形成龜裂。切勿使用尖銳或具有腐蝕性的清潔用品或玻璃刮刀，以免損傷玻璃。

組裝門片

組裝門片時，請確認玻璃上的"top right"字樣在門片靠近上方的左角，字體面朝上。

1. 以斜斜的角度，將玻璃門片插回原處(圖A)。

2. 以斜斜的角度，將最上層的玻璃門片裝回原處，並確認光滑面朝上。



3. 放回上端蓋子，並加以施壓。

4. 將整個烤箱門，裝回烤箱上。


請確認玻璃門片已確實安裝，才能再次使用烤箱。

故障排除


發生故障時，通常可以簡單地找到原因。撥打維修專線之前，請先查看下表，以幫助您自己解決一般常發生的問題。

故障表

若烘烤出來的成品未如預期，請參考「烘烤要領指南」單元，您可以找到許多烘烤秘訣與資訊。

問題	可能原因	建議故障排除法
烤箱無法運作	保險絲燒壞	請檢查電源開關中保險絲是否正常。
視窗顯示00:00	斷電	請重設現在時間
烤箱未加熱，或是無法設定所選擇的烘烤功能	烘烤功能未被識別	請再次設定
烤箱未加熱。溫度視窗出現一個小正方形	烤箱處於示範模式	關閉電箱的電源開關，然後在20秒之後重新開啟。在接下來的2分鐘之內，請按住  鍵大約4秒鐘的時間，直到這個正方形消失在視窗上。
視窗顯示“FB”	自動關機功能已被啟動。烤箱停止烘烤。	按壓任何鍵。

出現故障訊息^E

若視窗出現錯誤訊息^E，請按一下時鐘鍵，故障訊號將會消失。您必須重新設定時間。若故障訊息再度出現，請撥打維修專線。

若視窗出現下列故障訊息，您可以自行排除故障。

故障訊息	可能原因	建議故障排除法
E011	按鍵按太久或按鍵被蓋住	請每次只按一個按鍵，檢查按鍵是塞住。若故障訊息持續出現，請撥打維修專線：02-8978-1777。

更換照明燈泡

若烤箱燈泡壞了，請即刻更換。請向各地經銷商或本公司維修部洽詢40瓦耐高溫之燈泡。

⚠有受傷的危險！

關閉電箱中的總開關。

1. 為安全起見，請放置一條毛巾在冷卻的烤箱中。
2. 請將玻璃燈罩以逆時針方向轉下。



3. 更換同一類型的新燈泡。
4. 裝回玻璃罩並旋緊。
5. 取出毛巾，再接上電源。

玻璃燈罩

若玻璃燈罩破損，請即刻更換。請向本公司維修部門洽詢訂購。訂購時，請告知機型與料號。

售後服務

如果您有任何無法解決的問題，請洽詢本公司維修部門。我們會提供迅速確實的服務。

型號和FD碼

當您在聯繫維修服務時，請告知烤箱的型號(E碼)與產品序號(FD碼)，以便我們得以為您提供正確的建議。您可以在箱門右側找到這些資料。您可以在下面的空白欄位中，將烤箱的型號及FD碼，以及本公司維修部門的聯絡電話記錄下來，以節省您寶貴的時間。

E-Nr.	FD
-------	----

售後服務電話 ☎

請注意，如需本公司技術人員到府維修，我們將酌收服務費，即使您的產品仍在保固期間。

請相信製造商的專業，我們的專業維修人員會使用原廠零件來維修您的烤箱，敬請放心。

能源節約與環保

您的新烤箱十分節能。本章節將詳述最能節約能源的烤箱類型"Hot air eco"，以及如何節約更多的能源、如何適當地回收，為環保盡一份心力。

Hot air eco烘烤模式

透過具有節能功效的"Hot air eco"烘烤模式，您可以單層烘烤出各式的美味餐點。風扇會將由環狀加熱器所產生的最佳熱能，均勻地吹送到烤箱內部。您不必預熱烤箱，就可以達成最成功的烘焙、燒烤及烘烤效果。

請注意


- 請在烤箱未開始加熱前置入食物，否則無法發揮最佳的節能功效。
- 烤箱在運作時，除非有必要，否則請勿開啟箱門。

表格

表格中含有一系列適合使用Hot air eco製作的餐點，您可以找到最適合食物的烘烤溫度和時間，還有最適當的使用配件和烘烤層位。

烘烤溫度和時間，主要取決於食物的份量、材料和食材品質。這也是為何表中之溫度與時間設定值均為「區段」。建議一開始先選擇較低溫度，這樣能讓食物烘烤色澤較為均勻；若有需要，下次再選擇較高的溫度設定。

請將烤盤或模具等置於烤架的中央位置。若您直接在烤架上烘烤食物，請將萬用烤盤置於層位1，以承接滴下的肉汁，且較容易保持烤箱的清潔。

使用Hot air eco做出的餐點  烤具種類 烘烤層位 溫度°C 烘烤時間(分鐘)

糕點	烤具種類	烘烤層位	溫度°C	烘烤時間(分鐘)
海綿蛋糕，上面添加乾料	淺烤盤	3	170-190	25-35
模型麵糰	長形蛋糕模	2	160-180	50-60
海綿果餡蛋糕	圈形烤模	2	160-180	20-30
海綿蛋糕底的水果塔	有扣環之環形烤模	2	160-180	50-60
發酵麵糰上添加乾料	淺烤盤	3	170-190	25-35
派皮上添加乾料	淺烤盤	3	180-200	20-30
瑞士卷	淺烤盤	3	170-190	15-25
海綿蛋糕底，2顆蛋	圈形烤模	2	150-170	20-30
海綿果餡蛋糕，6顆蛋	有扣環之圓形烤模	2	150-170	40-50
酥皮	淺烤盤	3	180-200	20-30
比司吉	淺烤盤	3	130-150	15-25
酥餅	淺烤盤	3	140-150	30-45
泡芙	淺烤盤	3	210-230	35-45
麵包卷(黑麥)	淺烤盤	3	200-220	20-30

焗烤	烤具種類	烘烤層位	溫度°C	烘烤時間(分鐘)
焗烤馬鈴薯	焗烤用器皿	2	160-180	60-80
千層麵	焗烤用器皿	2	180-200	40-50

冷凍食品	烤具種類	烘烤層位	溫度°C	烘烤時間(分鐘)
披薩(薄餅皮)	萬用烤盤	3	190-210	15-25
披薩(厚餅皮)	萬用烤盤	2	180-200	20-30
薯條	萬用烤盤	3	200-220	20-30
雞翅	萬用烤盤	3	220-240	20-30
魚柳	萬用烤盤	3	220-240	10-20
香脆小圓麵包	萬用烤盤	3	180-200	10-15

肉類	烤具種類	烘烤層位	溫度°C	烘烤時間(分鐘)
燉牛肉，1.5kg	加蓋燉鍋	2	190-210	130-150
豬頸肉，1 kg	不加蓋烤皿	2	190-210	110-130
小牛膝，1.5 kg	不加蓋烤皿	2	190-210	110-130

魚類	烤具種類	烘烤層位	溫度°C	烘烤時間(分鐘)
鯛魚2條，各750 g	萬用烤盤	2	170-190	50-60
鯛魚，鹽巴燒烤，酥脆外皮，900 g	萬用烤盤	2	170-190	60-70
狗魚，1000 g	萬用烤盤	2	170-190	60-70
鱒魚2條，各500 g	萬用烤盤	2	170-190	45-55
魚片，各100g	加蓋烤皿	2+1	190-210	30-40

節省能源

- 除非食譜或表格中指明要預熱烤箱，否則不需預熱。
- 請盡量使用深色或黑色、搪瓷烤盤，這些烤具吸熱效果較佳。
- 烘烤時，請盡量少開箱門。
- 若同時有數個蛋糕待烤，最好是一個一個接著烤。因為烤箱溫度仍在，可以縮短第二個蛋糕的烘烤時間；您也可以將二個吐司烤模放在一起烘烤。
- 若烘烤時間很長，您可以在烘烤時間結束前10分鐘關閉設定，烤箱中的餘溫可以繼續將食物烤熟。

舊機回收

請回收包裝材料，為環保盡一份心力。



舊的烤箱並非沒有價值的廢棄物，有用的原料還可以回收再利用，請洽經銷商或環保局適當的處理方式。

自動程式

在自動程式的協助下，您可以輕易地做出美味的燉肉、燉菜和多汁的烤肉。您不須擔心翻面和塗抹油脂等問題，而且烤箱能夠保持清潔。

烘烤的結果通常取決於肉品的食材品質，還有器皿的大小與種類。由於烤箱器皿會變得很燙，因此將食物從烤箱取出時，請使用烤箱耐熱布或耐熱手套。開啟烤箱門時，請小心散出的熱氣。

烤具

自動程式只適用於放入加蓋器皿的燒烤肉塊，但若要為火腿肉上色時，可以不使用蓋子。只能使用能以蓋子密封的器皿。使用時，亦請遵守器皿製造商所附的使用說明。

適宜的烤具

建議使用能耐熱300°C的玻璃或陶瓷玻璃器皿。不銹鋼材質的烤具較不理想，因為它們的光澤表面，會反射大量的熱輻射。因此，肉類會烤得比較慢，也較不容易上色。若您使用不銹鋼材質的烤具，請在程式結束之後，移除器皿上的蓋子。燒烤時，請將時間設定為8~10分鐘以上。使用搪瓷鋼、鑄鐵或壓鑄鋁等材質的烤具時，肉品會比較快上色。請在烤具內添加較多的湯汁。

不適宜的烤具

顏色鮮艷、具光澤的鋁製器皿，或是未上釉的陶瓷或塑膠，以及附有塑膠把手的器皿，並不適合使用。

烤具的大小

肉品應佔烤具底部面積三分之二的大小，這樣才能烤出美味的成品。肉品和上蓋之間，至少應保有三公分的距離。在烘烤的過程中，肉品可能會膨脹。

準備餐點

您可以使用新鮮或冷凍肉品。建議您使用經過冷藏的新鮮肉品。

選擇適宜的烤具。

為新鮮或冷凍肉品、家禽或魚類秤重量。您可以在相對應的表格中找到詳細的資料。為了進行設定，您必須取得重量資訊。

將肉品調味。冷凍肉品的調味和新鮮肉品相同。

許多烤具需要添加多一點的湯汁。請將充足的湯汁倒入烤具中，湯汁的覆蓋高度約0.5公分高。若表格所指明的湯汁添加份量為「少許」，那麼大約只需要加入2到3匙即可。如果表格列的是「是」，那麼您便可以隨意添加。請參考先前的說明和表格資訊。

將烤具蓋上蓋子。將它置於第2層的烤架上。有些餐點無法預約較晚的烘烤結束時間，這些餐點以星號[*]標示。

請在未預熱的情況下將食物置入烤箱。

程式

家禽

將家禽置入烤具中，將胸部朝上擺置。不適合烘烤內部含有填充物的家禽。

一次要烹調多隻腿肉時，請設定最重那一隻腿肉的重量的重量。所有的腿肉重量必須差不多才行。

例如：若您一共要料理3隻雞腿，重量分別為300g、320g、400g。在這種情況下，請將重量設為400g。

同樣的，如果您想要用一個烤具來料理2隻差不多大小的雞，那麼在進行設定時，請以較重那一隻雞的重量為主。

程式	程式號碼	重量範圍(公斤)	添加湯汁	重量設定
家禽				
新鮮雞肉	P1*	0.7-2.0	無	肉品重量
新鮮母雞	P2*	1.4-2.3	無	肉品重量
新鮮鴨肉	P3*	1.6-2.7	無	肉品重量
新鮮鵝肉	P4*	2.5-3.5	無	肉品重量
小隻的新鮮火雞	P5*	2.5-3.5	無	肉品重量
新鮮的腿肉，例如雞腿、鴨腿、鵝腿、火雞腿	P6*	0.3-1.5	無	最重的腿肉重量

肉類

將指定份量的湯汁倒入烤具中

牛肉

當您要做燉牛肉的時候，請確定已加入足夠份量的湯汁。您也可以使用香料醃漬。請將油脂面朝上。

程式	程式編號	重量範圍	添加湯汁	重量設定
牛肉				
燉肉—新鮮肉品 例如：肋排、去帶肩肉、肩肉、醃牛肉片	P7	0.5-3.0	是	肉品重量
燉肉—冷凍肉品 例如：肋排、去骨肩肉、肩肉	P8*	0.5-2.0	是	肉品重量

程式	程式編號	重量範圍	添加湯汁	重量設定
上等牛腰肉，新鮮肉品 例如：腰肉	P9	0.5-2.5	No	肉品重量
小牛肉				
大塊新鮮瘦肉 例如：牛後腿、牛腩	P10	0.5-3.0	是	肉品重量
大塊新鮮腿肉，雪花肉 例如：頸肉、頸背肉	P11	0.5-3.0	少許	肉品重量
膝關節肉，新鮮肉品	P12	0.5-2.5	是	肉品重量
羊肉				
腿肉，新鮮肉品，去骨，全熟	P13	0.5-2.5	少許	肉品重量
腿肉，新鮮肉品，去骨，五分熟	P14	0.5-2.5	否	肉品重量
腿肉，新鮮肉品，帶骨，全熟	P15	0.5-2.5	少許	肉品重量
腿肉，冷凍肉品，去骨，全熟	P16*	0.5-2.0	少許	肉品重量
腿肉，冷凍肉品，帶骨，全熟	P17*	0.5-2.0	少許	肉品重量

野味

料理野味時，可以在上面覆蓋一層培根片，會使成品更加美味多汁，但會較難上色一點。為了使餐點更加美味，您可以先用酪乳、酒或醋來醃肉，置於冰箱一個晚上後再來烹煮。

若您要料理一塊以上的野兔肉，請以最重那塊肉塊的重量作為設定值。
可將野兔肉先切成數塊，再以總重量作為設定值。

野味	程式編號	重量範圍(公斤)	添加湯汁	重量設定
大塊新鮮鹿肉 例如：肩肉、胸肉	P18	0.5-3.0	是	肉品重量
新鮮的帶骨鹿腿肉	P19	0.5-3.0	是	肉品重量
新鮮的帶骨野兔腿肉	P20	0.3-0.6	是	肉品重量
新鮮的野兔肉	P21	0.5-3.0	是	肉品重量

魚類

先備好魚肉，再加入醋、檸檬汁或白酒。

燉魚：倒入些許湯汁(例如：酒或檸檬汁)到烤具中，高度為0.5公分

烤魚：將魚裹上麵粉，再用刷上刷上奶油。

若是燒烤整隻魚，請將整條魚以游水之姿放在烤具上。換句話說，魚的背鰭是朝上的。為確保魚固定在這個姿勢，可以在魚腹內塞半顆馬鈴薯，或是小的烤箱器皿。

若同時料理多條魚，請設定總重量。

不過，每條魚的大小或重量必須差不多。

例如：料理二條重量分別為0.6公斤及0.5公斤的鱒魚時，請將重量設為1.1公斤。

程式	程式編號	重量範圍(公斤)	添加湯汁	重量設定
魚肉				
新鮮鱒魚，燉魚	P22*	0.3-1.5	是	總重量
新鮮鱒魚，燒烤	P23*	0.3-1.5	是	總重量
新鮮鱒魚，燉魚	P24*	0.5-2.0	Yes	總重量
新鮮鱒魚，燒烤	P25*	0.5-2.0	No	總重量

燉肉

您可以將各種肉類和新鮮蔬菜加起一起燉煮。

將肉切成一口的大小。使用整隻雞的肉量。

接著，再加入一到二倍的蔬菜量，和肉一起燉煮。

例如：若要燉煮0.5公斤的肉，請加入0.5公斤~1公斤的蔬菜。

若您希望成品具有焦黃的美麗色澤，請先置入蔬菜，最後再放入肉品。如果您不希望肉的顏色過於焦黃，請拌入蔬菜一起烹煮。

料理蔬菜燉肉時，請將設定肉品的重量。如果您希望蔬菜軟嫩一點，請設定所有食材的總重量。

質地較堅硬的蔬菜，很適合作為蔬菜燉肉的材料，例如胡蘿蔔、青豆、白菜、芹菜、馬鈴薯等。蔬菜切得愈小塊，成品會越柔軟。因此，在蔬菜上方淋上湯汁，這樣蔬菜就不會過於焦黃。

程式	程式編號	重量範圍(公斤)	添加湯汁	重量設定
燉肉 / 燉菜				
以肉類作為食材 例如：燉牛肉	P26	0.3-3.0	是	肉品重量
以蔬菜作為食材 例如：燉菜	P27	0.3-3.0	是	總重量
蔬菜燉肉	P28	0.3-3.0	是	肉品重量
肉卷	P29	0.3-3.0	是	肉品重量

肉糕

使用新鮮的絞肉。

設定肉糕的總重量。

您可以加入蔬菜切塊或起司，讓餐點更加美味。

程式	程式編號	重量範圍(公斤)	添加湯汁	重量設定
肉糕				
以新鮮牛肉為食材	P30	0.3-3.0	否	總重量
以新鮮羊肉為食材	P31*	0.3-3.0	否	總重量
以新鮮的混合肉品為食材	P32*	0.3-3.0	否	總重量
以新鮮豬肉為食材	P33*	0.3-3.0	否	總重量

豬肉

燒烤帶皮豬肉時，請先在豬皮上劃交叉數刀，放入烤具時，請將帶皮那一面朝上放置。

放置火腿塊時，油脂的那一面應該朝上。

烘烤時先不要蓋上蓋子，直到表層變成黃褐色再加上蓋子。

烘烤肉塊時，請設定肉品的重量。


烘烤肉塊卷時，請設定總重量。

程式	程式編號	重量範圍(公斤)	添加湯汁	重量設定
豬肉				
去骨新鮮豬頸肉	P34	0.5-3.0	是	肉品重量
去骨冷凍豬頸肉	P35*	0.5-2.0	是	肉品重量
燒烤新鮮的腰肉	P36	0.5-2.5	是	肉品重量
燒烤新鮮的肉塊卷	P37	0.5-3.0	是	總重量
新鮮帶皮的肉塊，腹肉	P38	0.5-3.0	否	肉品重量
新鮮的煙燻火腿肉塊，煮熟	P39	1.0-4.0	少許	肉品重量
新鮮的煙燻火腿肉塊，至黃褐色	P40*	1.0-4.0	否	肉品重量

選擇和設定程式

首先，請從程式表格當中，選取適當的程式。

例如：若您要以新鮮的牛肉來製作燉牛肉，請選取程式7，肉品重量為1.3公斤。

1. 按一下  鍵。

視窗會出現第一個程式編號[P1]。



2. 利用旋鈕來選取您想要使用的程式編號。



3. 按一下 \checkmark 鍵。
時鐘視窗會出現建議的重量。



4. 使用旋鈕來指定食材的重量。



5. 按一下 $\triangleright 00$ 鍵。
視窗會出現程式的烘烤時間長度。



程式開始啟動。在時鐘視窗上，您會看到烘烤時間開始倒數[\curvearrowright]

程式結束

結束響音響起。烤箱停止烘烤。
按一下 \ominus 鍵，即可提早結束響音。

更改程式的烘烤時間長度
無法更改程式的烘烤時間長度

更改程式

程式一旦啟動，便無法加以更改。

在烘烤時開啟箱門

烤箱會中斷運作。當您關閉箱門時，烤箱隨即恢復運作。

暫停運作

按一下 $\triangleright 00$ 鍵，烤箱會暫停運作。
再按一下 $\triangleright 00$ 鍵時，烤箱隨即恢復運作。

取消程式

按住 $\triangleright 00$ 鍵不放，直到視窗出現 [3D] [3D立體旋風烘烤]及 160°C 符號。
此時，您可以更改設定。

設定較晚的結束時間

有關設定較晚的結束時間，請參考「時間設定」單元。

自動程式的要領指南

肉塊或是家禽的重量，大於表格詳列的重量範圍。	重量範圍是刻意設限的。烘烤大體積的肉塊時，通常沒有夠大的烤具可以使用。若要烘烤大的肉塊時，請使用[上/下火]模式，或是[3D立體旋風烘烤]模式。
食物烤得不錯，但是湯汁焦黑	下次烘烤時，請使用較小的烤具，或多加些湯汁。
食物烤得不錯，但是湯汁水水的，不夠黏稠	下次烘烤時，請使用較大的烤具，或是少放些點湯汁。
肉塊表面太乾	請使用附有緊密蓋子的烤具。烘烤瘦肉時，若在上面放一些培根片，那麼成品會更加美味多汁。
食物看起來不錯，但是在烘烤時有燒焦味	這是因為烘烤時未將蓋子蓋緊，或是肉塊膨脹而將蓋子推開。烘烤時，務必使用適當的蓋子。切記，肉塊與蓋子之間，應至少保有3公分的距離。
您想要料理冷凍肉品	先加入調味料進行醃肉，程序和新鮮肉品的處理方式相同。 請注意：直接烘烤冷凍肉品時，無法延遲烘烤的結束時間，因為冷凍肉在等待烘烤的期間會解凍，可能會無法食用。

烘烤要領指南

在這一章節中，我們提供您多項餐點的最佳設定參考。您可以輕易選擇最適合食物的烘烤模式和溫度。您也可以找到許多關於烘烤器具、烘烤層位以及準備工作的小秘訣。

請注意：

- 各種表格中的數值，是將食物直接置入冷烤箱中之數值。除非表格指明應先預熱烤箱，否則不需預熱。烤箱預熱尚未完成之前，不要將烘焙紙鋪在烤箱配件上。
- 表列的時間數值僅供參考，因為數值可能因食材的品質及內容而有差異。
- 請使用附贈的配件，若需其它選購配件，請洽本公司各地經銷商或客服部門。使用烤箱前，請先將用不到的配件移除。
- 取出烘烤完成的食物時，請務必使用隔熱手套。

西點糕餅類

單層烘烤

若單層烘烤蛋糕，使用☐ [上/下火烘烤模式]可達到最佳效果。

若使用☉[3D立體旋風烘烤模式]，請注意：

- 若使用烤模，請放置於[層位2]。
- 若使用烤盤，請放置於[層位3]。

雙層或多層烘烤

請使用☉[3D立體旋風烘烤模式]。

雙層烘烤：

- 若使用萬用烤盤，請放置於[層位3]。
- 若使用淺烤盤，請放置於[層位1]。

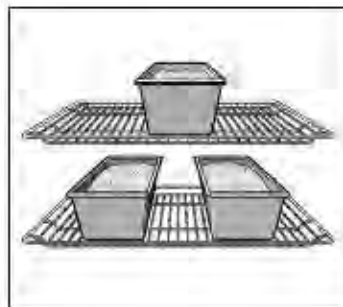
三層或多層烘烤

- 請將萬用烤盤放置於[層位3]。
- 請將淺烤盤分別放置於[層位1]和[層位5]。

同時置入烤箱的淺烤盤，不見得會在同一時間完成烘烤。

各表格當中的數值，僅供您作為烘烤時的參考。

若同時烘烤3個蛋糕/吐司模，請依下圖指示擺放於烤架上。



烤模

最好使用深色金屬烤模。

若使用淺色金屬烤模或玻璃烤模，請加長烘烤時間，惟蛋糕色澤可能無法十分均勻。

若您想要使用矽膠烤模，請參考製造商所提供的使用指南和食譜。矽膠烤模通常比一般的烤模來得小，因此食材份量和食譜說明可能會有不同。

表格

下列表格明示各種糕餅適用的烘烤模式。至於烘烤溫度與時間的設定，則依數量與西點類別而不同。這也是為何表中之溫度與時間設定值均為「區段」。建議一開始先選擇較低溫度，這樣能讓食物烘烤色澤較為均勻；若有需要，下次再選擇較高的溫度設定。

若已先行預熱烤箱，請將數值縮減5到10分鐘。

其它詳情請參考下表後方的[烘烤要領指南]單元。

請注意：在HydroBake烘烤模式下，烤箱會有很高的濕度，因此開啟箱門時應特別小心，以免被散出的熱氣燙傷。

模具蛋糕	模具種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
海綿蛋糕，未加料	環形/圓形烤模	2	☉	160-180	50-60
	3個吐司模	3+1	☉	140-160	60-80
海綿蛋糕，加料	環形/圓形烤模	2	☐	150-170	60-70
海綿水果餡餅底	餡餅模	3	☐	160-180	20-30
海綿水果餡餅	有扣環之環形烤模	2	☐	160-180	50-60
海綿蛋糕底，2顆蛋(預熱)	餡餅模	2	☐	160-180	20-30
海綿蛋糕底，6顆蛋(預熱)	有扣環之蛋糕烤模	2	☐	160-180	40-50
有邊之酥皮底	有扣環之蛋糕烤模	1	☐	180-200	25-35
酥皮底的水果塔/起司蛋糕*	有扣環之蛋糕烤模	1	☐	160-180	70-90
瑞士乳酪	披薩烤盤	1	☐	220-240	35-45
圈形蛋糕	環形蛋糕模	2	☐	150-170	60-70
薄皮披薩，輕餡料(預熱)	披薩烤盤	1	☐	280-300	10-15

* 烘烤完成後，請將糕點續留在烤箱內冷卻20分鐘（箱門關閉）。

模具蛋糕	模具種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
鹹味蛋糕*	有扣環之蛋糕烤模	1		170-190	45-55
*烘烤完成後，請將糕點續留在烤箱內冷卻20分鐘（箱門關閉）。					
烤盤蛋糕	烤盤種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
海綿蛋糕上面添加乾料	淺烤盤	2		170-190	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170	35-45
海綿蛋糕上面添加濕的餡料(水果)	萬用烤盤	2		170-190	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-160	40-50
發酵麵糰上面添加乾料	淺烤盤	3		170-190	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170	35-45
發酵麵糰上面添加濕的餡料(水果)	萬用烤盤	3		160-180	40-50
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-160	50-60
酥皮上面加乾料	淺烤盤	1		180-200	20-30
酥皮上面加濕的餡料(水果)	萬用烤盤	2		160-180	60-70
瑞士乳酪	萬用烤盤	1		210-230	40-50
瑞士捲(預熱)	淺烤盤	2		170-190	15-20
500公克麵粉製成之辮子麵包	淺烤盤	2		180-200	25-35
500公克麵粉製成之乾果麵包	淺烤盤	3		160-180	60-70
1公斤麵粉製成之乾果麵包	淺烤盤	3		140-160	90-100
果實/乾酪麵包(甜)	萬用烤盤	2		190-210	55-65
披薩	淺烤盤	2		220-240	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	40-50
火焰塔 (預熱)	萬用烤盤	2		280-300	10-12
夾餡餅	萬用烤盤	2		180-200	40-50

小型糕餅類	烤具種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
比司吉	淺烤盤	3		140-160	15-25
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		130-150	25-35
	2淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-150	30-40
酥餅(預熱)	淺烤盤	3		140-150	30-40
	淺烤盤	3		140-150	25-35
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-150	30-45
	2淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140	35-50
馬卡龍	淺烤盤	2		100-120	30-40
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		100-120	35-45
	2 淺烤盤s + 萬用烤盤	5+3+1		100-120	40-50
蛋白霜餅	淺烤盤	3		80-100	100-150
瑪芬糕	烤架上置瑪芬烤盤	3		180-200	20-25
	2烤架上置瑪芬烤盤	3+1		160-180	25-30
奶油或水果餡泡芙	淺烤盤	2		210-230	30-40
丹麥酥皮	淺烤盤	3		180-200	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	25-35
	2 淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		170-190	35-45

小型糕餅類	烤具種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
發酵蛋糕	淺烤盤	3		190-210	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		160-180	25-35

麵包與餐包

切勿將水潑灑在高溫烤箱內壁。

烘烤麵包前，除非特別註明不必預熱，否則一律須預熱烤箱。

麵包與餐包	烤具種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
1.2公斤麵粉製成之發酵麵包	萬用烤盤	2		300	5
				200	30-40
1.2公斤麵粉製成之酸種麵包	萬用烤盤	2		300	8
				200	35-45
扁平式麵包	萬用烤盤	2		300	10-15
餐包(請勿預熱)	淺烤盤	3		200-220	20-30
發酵甜餐包	淺烤盤	3		180-200	15-20
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170	20-30

西點糕餅烘烤指南

依自己的食譜烘烤	請參考表格中類似的食物設定。
如何知道海綿蛋糕已烤熟	請在表中食譜給予的烘烤時間截止前10分鐘，以牙籤穿刺蛋糕的最高點，如果牙籤出來是乾淨的，即表示蛋糕已經烤熟。
蛋糕塌陷	下次烘烤時，請減少液體量或將溫度設定調降10度，並請檢視食譜，注意攪拌次數。
蛋糕的中間隆起，但周圍較低	請勿在有扣環之蛋糕烤模四周塗油。蛋糕一旦烘烤好，請即以刀子將蛋糕與模具四周分離。
蛋糕頂端顏色太深	將烤架層位下移，選擇較低溫度並將烘烤時間延長一點。
蛋糕太乾	請以牙籤將烤熟的蛋糕戳洞，然後在上面噴灑少許果汁或酒類。下次烘烤時，請將溫度設定調高10度左右，並縮短烘烤時間。
麵包或蛋糕(如起司蛋糕)看起來不錯，但內部濕軟	下次烘烤時，請減少液體量，並選擇較低溫度但需加長烘烤時間。若蛋糕上面有添加水果，請先將蛋糕本體烘烤完成，再灑上杏仁豆或麵包粉後，將水果鋪上。請檢視食譜並注意烘烤時間。
糕餅上色不勻	請選擇較低溫度，以確保烘烤均勻。較精緻的糕餅請使用 [上/下火烘烤模式]。烘焙紙若超出烤具外，會影響氣流循環，請裁切妥當。
水果蛋糕底部顏色太淡	下次請將擺放蛋糕層位再往下移一層。
水果蛋糕底層太薄有果汁流出	下次請使用較深之萬用烤盤。
小型發酵糕點在烘焙時黏在一起	糕點的擺放間距至少需2公分，才能讓糕點有足夠的膨脹空間，四邊也可以上色較均勻。
同時烘烤數層，其中上層糕餅比下層顏色深	同時烘烤數層蛋糕時，請務必選擇 [3D立體旋風烘烤模式]。雖然同時烘烤，但不表示烤熟時間相同。
烘烤含新鮮水果的蛋糕時有水珠凝結	烘烤時會產生水氣，這些水氣會從門上方排出，有時會在操作面板上形成小水滴，這是正常的物理現象。

肉品、家禽、魚類

烤具

任何可耐高溫的器具均適用。萬用烤盤適合較大肉塊之燒烤。
玻璃烤盤是最適合的烤具。若使用上蓋，烤具的上蓋要能夠蓋得牢。
使用珧瑯烤具時，需多加一點湯汁在裡面。
若使用不銹鋼烤具，肉類較無法上色，需要多加一點燒烤時間。
表格所列的資訊：
烤具不加蓋 = 不加蓋
烤具加蓋 = 加蓋
請將烤具放在網架的中心。
取出的玻璃烤具必須放置在乾布上，若直接放置於濕、冷的檯面上會造成龜裂。

烘烤建議

烘烤瘦肉時，請在烤具內添加約0.5公分的湯汁。
若是嫩肉料理，請在烤具內添加約1~2公分的湯汁。
湯汁的添加量請依據肉的種類及烤具的材質作調整。珧瑯材質的烤具所需的水份，就比玻璃烤具來得多。
不銹鋼烤具較不理想，肉類會烤得比較慢，且不易上色，請選擇較高的溫度，並延長烘烤時間。

燒烤建議

燒烤前，請先預熱烤箱約3分鐘。
燒烤時請務必關閉箱門。
燒烤的肉塊最好每塊厚度相同。這樣的燒烤較為均勻，且可維持肉塊多汁軟嫩。
請在燒烤時間剩下三分之一時翻面。
燒烤牛排時，請於燒烤後再加鹽。燒烤時，請將肉品直接放在烤架上，若只燒烤一塊牛排，請將牛排置於烤箱的中心，這樣的烘烤效果最佳。
請將萬用烤盤置於[層位1]，以承接滴下的肉汁，且較容易保持烤箱的清潔。
燒烤時，請勿將淺烤盤或萬用烤盤置於[層位4]或[層位5]，因為高溫會使它變形，而且將它取出時，可能會損壞烤箱。
燒烤時電熱管會自動開關和關閉，這是正常現象。開關的頻率與燒烤設定有關。

肉品

燒烤結束時，請關閉電源，並將肉留置在烤箱內10分鐘，這樣可以讓肉汁分布得更均勻。

燒烤帶皮豬肉時，請先在豬皮上劃交叉數刀，放入烤具時，請將帶皮那一面朝下放置。

肉品種類	重量	烤具型式	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C) 燒烤設定	烘烤時間 (分鐘)
牛肉						
燉牛肉	1.0 kg	加蓋燉鍋	2	☐	200-220	100
	1.5 kg		2	☐	190-210	120
	2.0 kg		2	☐	180-200	140
牛排，五分熟	1.0 kg	不加蓋	2	☐	210-230	60
	1.5 kg		2	☐	200-220	80
沙朗，五分熟	1.0 kg	不加蓋	1	☒	220-240	60
3公分厚牛排，五分熟		網架 + 萬用烤盤	5+1	☒	3	15
小牛						
小牛肉塊	1.0 kg	不加蓋	2	☐	190-210	110
	1.5 kg		2	☐	180-200	130
	2.0 kg		2	☐	170-190	150
小牛膝	1.5 kg	不加蓋	2	☐	210-230	140
豬肉						
去皮大塊豬肉(如頸肉)	1.0 kg	不加蓋	1	☒	190-210	120
	1.5 kg		1	☒	180-200	150
	2.0 kg		1	☒	170-190	170
帶皮大塊肉(如肩胛)	1.0 kg	不加蓋	1	☒	190-210	130
	1.5 kg		1	☒	180-200	160
	2.0 kg		1	☒	170-190	190
豬排	500 g	網架 + 萬用烤盤	3+1		230-240	30

肉品	重量	烤具型式	層位	烘烤模式	溫度(°C) 燒烤設定	烘烤時間 (分鐘)
大塊瘦肉	1.0 kg	不加蓋	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
帶骨煙燻豬肉	1.0 kg	加蓋	2		210-230	70
2公分厚牛排		網架 + 萬用烤盤	5+1		3	15
3公分厚豬排		網架 + 萬用烤盤	5+1		3	10

羊肉

帶骨羊脊肉	1.5 kg	不加蓋	2		190-210	60
去骨羊腿，五分熟	1.5 kg	不加蓋	1		160-180	120

野味

帶骨鹿脊肉	1.5 kg	不加蓋	2		200-220	50
去骨鹿腿肉，五分熟	1.5 kg	加蓋	2		210-230	100
山豬腿肉	1.5 kg	加蓋	2		180-200	140
大塊鹿肉	1.5 kg	加蓋	2		180-200	130
野兔	2.0 kg	加蓋	2		220-240	60

絞肉

500g絞肉製成之肉糕		不加蓋	1		180-200	80
-------------	--	-----	---	--	---------	----

香腸

香腸		網架 + 萬用烤盤	4+1		3	15
----	--	-----------	-----	--	---	----

家禽

下列表格所標示的重量，為處理妥當的家禽淨重，不含填充物。

燒烤整隻家禽時，請將胸部朝下擺放在烤架上。
在燒烤到2/3的時間時翻面。

燒烤火雞腿或火雞胸肉時，請在燒烤到一半的時候翻面。

燒烤鴨、鵝時，請在翅膀下方穿刺小洞，以便讓油脂流出。

若要燒烤的食物外皮特別金黃酥脆，請在燒烤接近尾聲時，以奶油、鹽水或橘子汁塗抹在食物表面。

家禽	重量	烤具型式	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C) 燒烤設定	烘烤時間 (分鐘)
全雞	1.2 kg	網架	2		220-240	60-70
全隻肉雞	1.6 kg	網架	2		210-230	80-90
半雞	每塊500g	網架	2		220-240	40-50
雞塊	每塊150g	網架	3		210-230	30-40
雞塊	每塊300g	網架	3		210-230	35-45
雞胸	每塊200g	網架	3		3	30-40
全鴨	2.0 kg	網架	2		190-210	100-110
鴨胸	每塊300g	網架	3		240-260	30-40
全鵝	3.5-4.0 kg	網架	2		170-190	120-140
鵝腿	每塊400g	網架	3		220-240	40-50
整隻小火雞	3.0 kg	網架	2		180-200	80-100
火雞肉捲	1.5 kg	不加蓋	1		200-220	110-130
火雞胸肉	1.0 kg	加蓋	2		180-200	80-90
火雞大腿	1.0 kg	網架	2		180-200	90-100

魚類

請在燒烤時間剩下1/3時翻面。

若是燒烤整條魚，可以不用翻面。請將整條魚以游水之姿放在烤架上，背鰭朝上。

可以在魚腹內塞半顆馬鈴薯或小的烤箱容器，加以固定姿勢。若是烤魚排，請添加幾匙液體，以提供蒸氣，讓魚排更加鮮嫩。

魚類	重量	烤具型式	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C) 燒烤設定	烘烤時間 (分鐘)
烤全魚	每條300g (大約)	網架	2		2	20-25
	1.0 kg	網架	2		200-220	45-55
	1.5 kg	網架	2		190-210	60-70
	2.0 kg	加蓋	2		190-210	70-80
3公分厚魚排		網架	3		2	20-25
魚片		加蓋	2		210-230	25-30

烘烤與燒烤要領指南

表格中並沒有詳列所有重量	請選擇表列次低重量，並加長烘烤時間。
如何知道食物已烤熟	使用肉類溫度測試計(可在烘烤食品專賣店購得)；或以湯匙作試驗：將湯匙輕壓食物，若感覺堅實，即表示已烤熟。若仍可以壓下，則須再烤久一點。
烤的顏色太深，甚至有點焦黑	請核對烤架層位及設定溫度。
食物烤得不錯，但是湯汁焦黑	下次烘烤時，請使用較小的烤具，或多加些湯汁。
食物烤得不錯，但是湯汁水水的，不夠黏稠	下次烘烤時，請使用較大的烤具，或是少放些湯汁。
食物含有湯汁時，燒烤會產生蒸氣	大多數的蒸氣會從門把上方排出，有些會在操控面板或四周廚櫃冷凝成小水滴。這是正常的物理現象。

文火烘烤

文火烘烤就是低溫慢烤，適用於將較細嫩的部位烤成五分熟。食物可以保留多汁及軟嫩的口感。

文火烘烤的優點，是它能夠讓肉品保持較長時間的溫熱。

請注意：

- 僅限使用新鮮、肉質佳的肉品。請仔細將邊緣的筋和脂肪切除，因為在文火烘烤時，油脂會產生一股強烈的異味。
- 文火烘烤大塊肉品時，您可以不必翻面。
- 經過文火烘烤後，肉品可以立即切開。不必靜置一段時間。
- 由於採用特殊的料理方法，因此肉品呈現粉紅色—也就是五分熟的顏色。不過，成品所呈現的粉紅色澤，並不表示它是生的或是沒有烤熟。
- 若您想要製作肉汁，請將肉品放入有蓋的烤具內烘烤。請注意縮短烘烤時間。
- 要檢查肉品是否已烤熟，您可以使用肉類溫度測試計。其60°C的核心溫度，應可維持30分鐘的時間。

適宜的烤具

請使用淺盤子，例如瓷盤或是未附蓋的玻璃烤盤。

務必將不加蓋的烤具置於網架上，並置於層位2。

進行設定

1. 選取 [上/下火烘烤模式] ，並將溫度設定在70°C~90°C之間。預熱烤箱，將烤具置入烤箱內加溫。
2. 將少許油倒入平底鍋快速加熱。均勻地將肉品的外側煎成焦黃，再將肉塊迅速置入預熱的烤具上。
3. 將含有內塊的烤具放回烤箱中，以進行文火烘烤。最適宜的烘烤溫度是80°C。

表格

家禽、牛、小牛、豬、羊的軟嫩腿肉部位，很適合使用文火烘烤模式。烘烤時間視肉品的厚度及核心溫度而定。

餐點	重量	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C) 燒烤設定	封煎時間 (分鐘)	文火烘烤時間 (小時)
家禽						
家禽胸肉	1000g	2		80	6-7	4-5
鴨胸*	300-400g	2		80	3-5	2-2½

* 若要使外皮更加酥脆，可以在文火烘烤之後，再將肉品置於平底鍋上油煎一下。

餐點	重量	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C)	封煎時間(分鐘)	火文烘烤時間(小時)
牛排						
6-7公分厚牛肉塊(例如腿肉)	大約1.5 kg	2		80	6-7	4½-5½
整塊嫩里脊肉	大約1.5 kg	2		80	6-7	5-6
5-6公分厚的牛腰肉	大約1.5 kg	2		80	6-7	4-5
3公分厚切牛排		2		80	5-7	80-110分鐘
小牛						
6-7公分厚牛肉塊(例如後腿肉)	大約1.5 kg	2		80	6-7	5-6
里脊肉片	大約800 g	2		80	6-7	3-3½
豬肉						
5-6公分厚瘦豬肉塊(例如腰肉)	大約1.5 kg	2		80	6-7	5-6
整塊豬里脊	大約500 g	2		80	6-7	2½-3
羊肉						
整塊羊腰肉	大約200 g	2		80	5-6	1½-2

*若要使外皮更加酥脆，可以在火文烘烤後將鴨胸置於平底鍋上油煎。

文火烘烤要領指南

文火烘烤的肉品，不會像傳統烤肉那麼燙	因此，文火烘烤的肉品不會那麼快冷卻下來。先溫熱盤子，再於肉品上淋上高溫的肉汁。
若您想要讓文火烘烤的肉品保持溫熱	在火文烘烤後，將烤箱溫度調到70°C。小塊肉可以維持45分鐘的溫熱，大塊肉則可維持長達2小時的溫熱。

焗烤、烘烤麵包

烘烤溫度及時間會因食材的多少及厚度而不同，表列數值僅供參考。

務必將烤具置於網架上。

若將食物直接放在網架上烤，請務必將萬用烤盤放置在層位1，以保持烤箱清潔。

餐點	烤具型式	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C) 燒烤設定	烘烤時間(分鐘)
烘焙					
烤甜食	焗烤用器皿	2		180-200	50-60
舒芙蕾	焗烤用器皿	2		180-200	35-45
	小蛋糕模	2		200-220	20-25
焗烤義大利麵	焗烤用器皿	2		200-220	40-50
焗烤千層麵	焗烤用器皿	2		180-200	40-50
焗烤蔬菜					
焗烤生的馬鈴薯 約4公分厚	1焗烤用器皿	2		160-180	60-80
	2焗烤用器皿	3+1		150-170	60-80
吐司					
4片吐司，加餡料	網架 + 萬用烤盤	3+1		160-170	10-15
12片吐司，加餡料	網架 + 萬用烤盤	3+1		160-170	15-20

便利速食

請參考食品包裝上的使用說明。

在烤皿上鋪設防油紙時，請確認防油紙可耐烤箱高溫；並確認防油紙的大小適合烤皿尺寸。

食材的品質對烘烤出來的成果具有關鍵性的影響。烘烤生的材料時，有時會出現上色不均或烘烤不均等現象。

餐點	烤具種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
冷凍披薩					
冷凍薄餅皮披薩	萬用烤盤	2		200-220	15-25
	萬用烤盤 + 網架	3+1		180-200	20-30
冷凍厚餅皮披薩	萬用烤盤	2		170-190	20-30
	萬用烤盤 + 網架	3+1		170-190	25-35
方形披薩	萬用烤盤	3		170-190	20-30
迷你披薩	萬用烤盤	3		190-210	10-20
冷卻披薩					
披薩(預熱)	萬用烤盤	1		180-200	10-15
冷凍馬鈴薯食品					
冷凍薯片	萬用烤盤	3		190-210	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	30-40
冷凍油炸物	萬用烤盤	3		190-210	20-25
冷凍馬鈴薯餅	萬用烤盤	3		200-220	15-25
冷凍麵包					
冷凍餐包/法國麵包	萬用烤盤	3		180-200	10-20
冷凍Pretzels (麵糰)	萬用烤盤	3		200-220	10-20
預烤半成品					
預烤半成品餐包/法國麵包	萬用烤盤	2		190-210	10-20
	萬用烤盤 + 網架	3+1		160-180	20-25
冰凍調理食品					
炸魚條	萬用烤盤	2		220-240	10-20
炸雞塊	萬用烤盤	3		200-220	15-25
冷凍酥皮餡捲					
酥皮餡捲	萬用烤盤	3		190-210	30-35

特殊餐點

在低溫的情況下，[3D立體旋風烘烤模式]亦很適合用於製作乳脂優格。

首先，將層架或軌道層架配件從烤箱中移除。

準備優格

1. 將一公升的牛奶(3.5%脂肪)加熱至起泡，再等候溫度降至40°C。
2. 倒入150公克的優格(冷藏溫度)拌勻。
3. 將混合液分裝至數個杯子或有蓋的廣口瓶內，並以保險膜包覆密封。

4. 依指示預熱烤箱。

5. 將杯子或廣口瓶置於烤箱底層，再依據下表繼續完成。

麵糰發酵

1. 麵糰預備完成後，放置在耐熱陶皿內並加蓋。
2. 依指示預熱烤箱。
3. 關閉烤箱電源，再將內置麵糰的陶皿，直接放在溫暖的烤箱中發酵。

餐點	烤具種類	烘烤層位	烘烤模式	溫度	烘烤時間(分鐘)
優格	杯子或加蓋的廣口瓶	置於烤箱底部		50°C 預熱	5分鐘
				50°C	8小時
麵糰發酵	耐熱陶皿	置於烤箱底部		50°C 預熱	5-10分鐘
				關閉烤箱電源，將麵糰置於烤箱中	20-30分鐘

解凍

這個 ⓧ 解凍設定模式，很適合用於冷凍食品。

解凍時間會依據食物內容與數量而有不同。

請參照食物包裝上的使用說明。

請拆除欲解凍食物的包裝，將其置入適當的容器中，再置於烤箱網架上。

家禽類解凍時，請將胸部朝下放在盤子上。

請注意：當烤箱溫度低於60°C時，內部的照明燈並不會亮起。這樣的設計有助於精確調節溫度。

餐點	使用配件	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C)
冷凍食品 例如奶油蛋糕、蛋糕上塗佈巧克力或糖霜、水果等。	網架	1	ⓧ	30°C
其它的冷凍食品 雞肉、香腸和肉品、麵包和餐包、糕餅等。	網架	1		50°C

脫水

您可以利用[3D立體炫風烘烤模式]，輕鬆達到脫水的功效。

使用最新鮮的蔬菜水果，並徹底清洗乾淨。

請拭去食物上殘留的水份。

請在萬用烤盤及網架上鋪設烘烤紙或防油紙。

含水量較多的蔬果需要常常翻面。

脫水完成後，請即刻將食物從烘烤紙或防油紙移除。

蔬菜與香料	使用配件	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間
600g 蘋果圈	萬用烤盤 + 烤架	3+1		80°C	5小時(大約)
800g 水梨片	萬用烤盤 + 烤架	3+1		80°C	8小時(大約)
1.5 kg 棗子或李子	萬用烤盤 + 烤架	3+1		80°C	8-10小時(大約)
200 g 洗淨之新鮮香料	萬用烤盤 + 烤架	3+1		80°C	1½小時(大約)

果醬製作

製作果醬時，瓶罐與橡皮封圈必須是乾淨且無破損的，並請盡量使用大小相同的瓶罐。表中所列的數據是以1公升圓形罐為標準。

請小心！

請勿使用過大或過高的瓶罐，瓶蓋可能會裂掉。

請使用最新鮮的蔬果，並徹底清洗乾淨。

表中所列的加熱時間僅供參考，因為數值會受室內溫度、瓶罐的數量、瓶罐中內容物的數量與溫度的不同而變化。在您更改設定或關閉烤箱前，請確認瓶內蔬果確實沸騰起泡。

烤箱內，一次請勿放入超過6瓶。

設定程序

1. 請將萬用烤盤置於[層位2]。調整瓶罐的位置，瓶罐之間請保留間隙，不要互相接觸。
2. 倒入0.5公升的熱水(約80°C)於萬用烤盤內。
3. 關閉烤箱門。
4. 設定下火烘烤。
5. 將溫度設定在170~180°C。
6. 開始運作。

果醬製作

水果

一旦罐內果醬開始沸騰，也就是指小泡泡開始出現時(約40~50分鐘後)，請將烤箱關閉。

這樣用餘溫再持續悶烤25~35分鐘後，將果醬從烤箱中移出。若讓果醬持續停留在烤箱內過久，會產生細菌而導致果醬提早變質。

準備作業

1. 將蔬果倒入瓶中，但不要倒滿。
2. 瓶口必須保持乾淨，請將瓶口擦乾淨。
3. 放上濕的橡皮封圈。
4. 將瓶蓋封緊。

一公升水果罐	沸騰起泡後	悶烤時間
蘋果、紅漿果、草莓	關閉	大約25分鐘
櫻桃、杏桃、水蜜桃、醋栗	關閉	大約30分鐘
蘋果泥、水梨、李子	關閉	大約35分鐘

蔬菜

一旦罐內蔬菜開始產生小泡泡，請將溫度設定調降為120~140°C。

依蔬菜種類再烘烤約30~35分鐘即可。

一公升蔬菜罐(內含冷湯汁)	沸騰起泡後	悶烤時間
黃瓜	-	大約35分鐘
甜菜根	大約35分鐘	大約30分鐘
甘藍菜芽	大約45分鐘	大約30分鐘

一公升蔬菜罐(內含冷湯汁) 四季豆、大頭菜、紫高麗菜 青豆仁	沸騰起泡後 大約60分鐘 大約70分鐘	悶烤時間 大約30分鐘 大約30分鐘
--------------------------------------	---------------------------	--------------------------

移除瓶罐

製作完成後，請將瓶罐從烤箱中取出。

請小心！

請勿將熱的瓶罐直接放置在濕、冷的檯面上，這樣容易造成玻璃龜裂。

食品中的丙烯醯胺

丙烯醯胺是一種由油炸、烘烤等高溫烹調的澱粉及馬鈴薯所產生的物質，例如薯條、薯片、吐司、麵包或精緻烘焙的食品（比司吉、薑餅人、餅乾）。

使丙烯醯胺生成量減至最低的烹飪小秘訣。

一般烹飪	<ul style="list-style-type: none"> 盡縮短烹飪時間 將肉品料理至金黃色即可，不要太焦。 大塊、厚片的食物，含有較少的丙烯醯胺。
烘烤	<p>使用上/下火烘烤，溫度不要超過200°C。</p> <p>使用3D立體旋風烘烤或旋風烘烤，溫度不要超過180°C。</p>
比司吉	<p>使用上/下火烘烤，溫度不要超過190°C。</p> <p>使用3D立體旋風烘烤或旋風烘烤，溫度不要超過170°C。</p> <p>蛋或蛋黃可以減少丙烯醯胺的生成量。</p>
薯條	將薯條平均排在淺烤盤上單層烘烤，每次用淺烤盤烘烤的份量至少要有400公克，這樣薯條才不會烤得太焦。

烘烤設定參考

為便於檢測機構對各種烤箱進行檢驗和測試，因而制定這些表格。

符合EN 50304/EN 60350 (2009)與IEC60350。

烘烤

雙層烘烤：

務必將萬用烤盤置於淺烤盤之上。

三層烘烤：

將萬用烤盤置於中間層位。

酥餅：

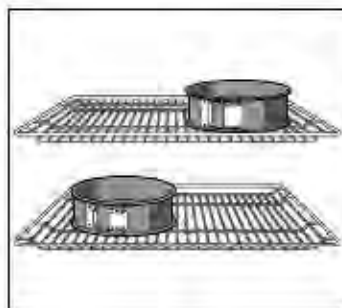
同時置入烤箱的淺烤盤，不見得會在同一時間完成烘烤。

單層烘烤之美式蘋果派：

將深色有扣環之蛋糕烤模放在同一層烘烤，二個烤模以斜對角的位置擺放。

雙層烘烤之美式蘋果派：

將深色有扣環之蛋糕烤模以間隔方式擺放(請參考圖示N)。



有扣環之蛋糕烤模：

以[上/下火烘烤模式] 單層烘烤。將有扣環之蛋糕烤模，放置在萬用烤盤而非烤架上。

注意：

烘烤西點時，先使用指示的較低溫度。

餐點	使用配件	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
酥餅 (預熱*)	淺烤盤	3		140-150	30-40
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-150	30-45
	2淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140	35-50
酥餅	淺烤盤	3		140-150	30-45



*請勿使用[快速加熱]模式來預熱烤箱。

餐點	配件與烤模	烤架層位	烘烤模式	溫度(°C)	烘烤時間(分鐘)
小蛋糕(預熱*)	淺烤盤	3		150-170	20-30
	淺烤盤	3		150-160	20-30
	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-160	25-40
	2淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-150	25-40
海綿蛋糕(預熱*)	有扣環之蛋糕烤模 置於烤架上	2		160-170	30-40
海綿蛋糕	有扣環之蛋糕烤模 置於網架上	2	 / 	160-180	30-40
德國蘋果派	網架+有扣環之蛋糕烤模 直徑20公分	1		180-200	70-90
	2網架+2有扣環之蛋糕烤模 直徑20公分			170-190	70-80

* 請勿使用[快速加熱]模式來預熱烤箱。

燒烤

若直接在網架上燒烤，請務必將萬用烤盤放置在[層位1]，以便承接滴落的油汁，較易保持烤箱清潔。

餐點	使用配件	烤架層位	烘烤模式	烘烤設定	烘烤時間(分鐘)
吐司 預熱10分鐘	網架	5		3	1.5-2
牛肉堡，12塊* 不須預熱	網架 + 萬用烤盤	4+1		3	25-30

* 在燒烤時間達2/3時翻面。

博西家用電器股份有限公司

台北總公司：114台北市內湖區洲子街80號11樓 (02) 8978 0999

台中分公司：407台中市西屯區大恩街16號1樓 (04) 2369 0789

高雄分公司：804高雄市鼓山區中華一路276號 (07) 262 0998

維修專線：0800-368-888

<http://www.bosch-home.com.tw>