



蒸爐 HMT85D.53.



BOSCH

[zh-hk]說明手冊

目錄

重要安全資訊	4
損壞原因	5
您的全新家電	6
控制面板	6
自動調校	6
配件	7
配件	7
放入配件	7
爐腔	7
選購配件	7
第一次使用前	8
設定時鐘	8
設定水的硬度範圍	8
在第一次使用前	8
使用前清潔配件	8
操作電器	8
將水注入水箱中	8
啟動電器	9
關掉電器電源	10
每次使用後	10
自動程序	10
設定程序	10
關於程序的注意事項	11
程序表	11
基本設定	12
護理和清潔	13
清潔劑	13
除鈣	14
疑難排解	15
更換機門封條	16
更換爐腔燈泡	16
售後服務	16
產品編號及生產編號	16
環境保護	17
符合環保規定的廢棄處理	17
節能提示	17
表格與提示	17
配件	17
廚具	17
烹調時間和份量	17
平均放置食物	17
壓力敏感食物	17
整套菜單烹調	17
蔬菜	17
配菜與豆類	18
家禽和肉類	19
魚	19
蔬菜湯、其他類別	20
點心、水果蜜餞	20
翻熱食物	20
解凍	21
麵團發酵	21
榨汁	21
保存	22
冷藏食品	22
測試菜式	22

蒸煮	22
----------	----

關於產品、配件、更換零件和服務的資訊，請瀏覽：
www.bosch-home.com 以及網上商店 www.bosch-eshop.com

⚠ 重要安全資訊

請仔細閱讀本說明書中的指示。才可以安全並正確地使用本產品。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在日後，或供下一位使用者查閱。

此電器只可安裝於廚房中。請遵照特定的安裝說明。

打開包裝後，請檢查電器有否損壞。如電器在運送過程中受損，請切勿安裝。

只有持牌的專業人員才可以不經插頭來連接電器。保養不包括因不當連接而造成的損壞。

本產品僅限於家居中使用。只限預備食物及飲料之用。操作時必須有人在場看管。僅供室內使用。

8 歲以上的兒童、身體、感官或智能殘障人士，以及對於使用此電器欠缺經驗和知識的人士，需於有人在旁監督，或其本人已學習如何安全地使用並了解當中的危險後，方可使用產品。

不可讓兒童把本電器當作玩具、或在本電器周圍玩耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下，清潔及保養此電器。

請勿讓 8 歲以下的兒童走近此電器及其電源線路。

蒸爐爐腔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！

存放在爐腔中的易燃物品，可能會引致火災。切勿在爐腔中存放易燃物品。如果爐內冒煙，切勿開啟電器機門。請關掉電器並拔下插頭，或關掉保險絲盒內的斷路器。

燙傷風險！

- 電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此電器。
- 配件和烤焗器皿的溫度極高。戴上隔熱手套後，才可從爐腔取出配件或器皿。
- 操作時熱蒸氣可能會從電器中冒出。切勿碰觸散熱口。不要讓孩童靠近。

燙傷風險！

- 電器上可接觸的部件，在操作期間會變得非常灼熱。請勿觸碰高溫部件。請勿讓兒童走近此電器。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。請勿將水倒入高溫的爐腔內。
- 開啟電器機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。受當時溫度的影響，可能看不見蒸氣。開啟機門時，切勿太靠近電器。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。
- 即使電器關掉後，蒸發盤中的水仍處於高溫狀態。切勿在關掉電器後立即清空蒸發盤。清潔或打理前，請務必等待電器完全冷卻。
- 從爐腔取出配件時，灼熱的液體可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

受傷風險！

- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、尖銳或具磨砂功能的清潔用品或除鈣劑。
- 當爐腔處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水箱中（例如酒精類醬汁）。水箱中只能注入水或我們建議的除鈣丸。
- 若未能以螺絲將電器穩妥固定，當電器門開啟時，可能發生電器傾覆或是從廚櫃上墜落的風險。在將家電完全推入放妥在廚櫃內之前，切勿打開電器門。在將家電穩妥固定，打開電器門請格外小心。請遵照家電安裝說明。

觸電風險！

- 不當維修會造成危險。電器只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。蒸爐如有故障，請拔掉電器插頭或關掉保險絲盒內的保險絲。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣部分或會因接觸電器高溫部分而溶化。切勿讓電線接觸電器的高溫部分。
- 請勿使用任何高壓或蒸汽清潔器，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開動損壞的電器。請拔掉電器插頭或關掉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

損壞原因

注意！

- 請勿將任何物品放在爐腔底板上。請勿用錫紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞電器。
爐腔底板與蒸發盤必須保持空置。請一律將煮食器皿放在有孔蒸煮盤內或烤網架上。
- 切勿讓爐腔內的錫紙接觸機門面板。否則可能令機門面板永久變色。
- 器皿：器皿必須有耐熱與耐蒸氣功能。
- 切勿使用有生鏽跡象的器皿。即使是極小的生鏽點也能腐蝕爐腔。
- 滴落的汁液：使用有孔蒸煮盤蒸煮食物時，請務必在下面放置焗盤、萬用平底鍋或實底的烹調盤。藉此承載滴下的汁液。
- 請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。否則可能會腐蝕爐腔。
- 果汁可能在蒸爐上留下污漬。請立即移除果汁，並使用乾溼布擦拭蒸爐。
- 若機門的密封條太髒，電器機門便不能在操作期間關緊。相鄰機組的正面可能會受損。請保持機門密封條清潔，並於必要時予以更換。
- 保養電器：電器的爐腔是以高品質不銹鋼製造。保養不慎可能會腐蝕爐腔。請參考說明手冊中的保養與清潔說明。電器冷卻後，請盡快清除爐腔內的食物殘渣。

您的全新家電

在這一章節中，會說明關於

- 控制面板
- 自動調校

控制面板



控制和顯示		使用 / 說明
「開啟 / 關掉」按鈕	①	開關電器
溫度按鈕	40	在 40 °C 烹調，例如將麵糰發酵與解凍
	60	在 60 °C 烹調，例如將麵糰發酵與解凍
	80	在 80 °C 烹調，例如料理魚類與香腸
	90	在 90 °C 烹調，例如料理魚類、香腸與額外湯料
	100	在 100 °C 烹調，例如料理蔬菜、魚類、肉類、配菜、榨汁與保存
		(更多餐點與料理資訊，請見表格與貼士章節)
除鈣功能按鈕	☒	排水系統與蒸發盤除鈣 (請參閱章節：除鈣)
程序功能按鈕	☒	選擇自動程序 (請參閱章節：自動程序)
時鐘功能按鈕	🕒	開啟電器時 設定烹調時間 [↻] 關掉電源時 短按變更時間 🕒 按住按鈕：變更基本設定
重量功能按鈕	kg	為程序設定食物重量
除鈣顯示	☒	此 ☒ 指示提醒您電器需除鈣 (請參閱章節：除鈣)
注水入水箱指示	☒	此 ☒ 指示提醒您注水入水箱 (請參閱章節：注水入水箱)
清空蒸發盤	☒	除鈣時，☒ 指示提醒您使用清潔用海綿以清除蒸發盤上殘留的水份。
旋鈕		在顯示面板上設定數值 旋鈕本身也是按鈕。按下旋鈕以將其壓下或彈出。
開始 / 暫停按鈕	▷	短按按鈕：啟動與停止電器運作 (暫停) 按住：取消操作

自動調校

水的沸騰溫度取決於氣壓。調校時，電器會根據所在位置的氣壓條件來調整。初次使用電器時，這項功能會自動操作 (請參閱：初次使用)。產生比平常更多的蒸氣。

電器於 100 °C 時必須連續以蒸煮操作 20 分鐘。請勿在蒸煮過程中打開電器機門

如果電器無法執行自動調校 (例如由於電器機門打開)，調校程序會於下次烹調運作時再次執行。

搬家後

您必須將電器重設為原廠設定 (請參閱：基本設定) 並重新執行初始啟動程序 (請參閱：初次使用)，以讓電器根據新位置自我調整。

停電後

即使停電或拔掉插頭，電器也會儲存調校設定值。不需要重新調校。

配件

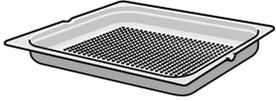
此產品所附的配件可用於製作各式餐點。請務必注意每次均須在爐腔中安裝正確的配件。

配件

電器所附配件如下：



一般實底蒸煮盤 $\frac{2}{3}$ ，深度為 40 毫米
用於承載於烹調米飯、豆類及穀物時滴下的液體

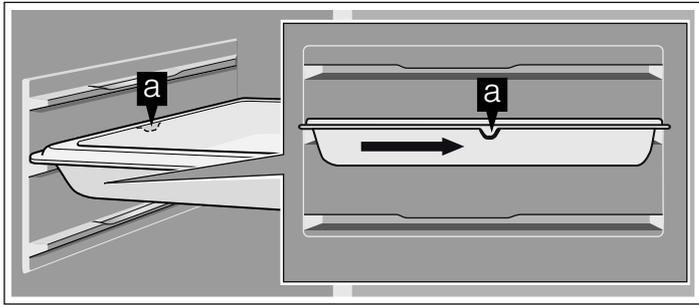


一般有孔蒸煮盤 $\frac{2}{3}$ ，深度為 40 毫米
用於蒸煮整條魚或大量的蔬菜，或者榨取莓果汁等

放入配件

配件附有鎖定功能。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

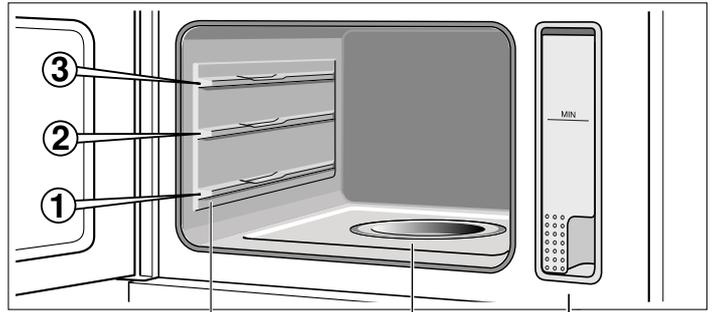
安裝烹調器具時，請確認鎖耳 (a) 面向下方。



爐腔

按下  圖示以開啟電器門。

爐腔有三個隔層位置。隔層位置由下往上排列。



隔層位置

蒸發盤

水箱凹槽與水箱

在每次烹調操作之後，使用隨附之海綿清潔淨空蒸發盤。否則在下次烹調操作時，水會從蒸發盤溢出。

注意！

請勿將任何物品放在爐腔底板上。請勿用錫紙將其覆蓋。累積的熱能可能會損壞電器。

爐腔底板與蒸發盤必須保持空置。請一律將煮食器皿放在有孔蒸煮盤內或烤網架上。

選購配件

您可以在專賣店購得其他配件：

配件	訂購號碼
一般實底蒸煮盤 $\frac{1}{3}$ ，深度為 40 毫米	HEZ36D254
一般有孔蒸煮盤 $\frac{1}{3}$ ，深度為 40 毫米	HEZ36D254G
一般實底蒸煮盤 $\frac{1}{3}$ ，深度為 40 毫米	HEZ36D153
一般有孔蒸煮盤 $\frac{1}{3}$ ，深度為 40 毫米	HEZ36D153G
一般實底蒸煮盤 $\frac{1}{3}$	HEZ36D513P
清潔用海綿	623 653
除鈣丸	311 138
蜂巢式超細纖維布	460 770

第一次使用前

本章節說明首次使用電器前的必要步驟：

- 設定時鐘
- 視需要變更水的硬度範圍
- 在第一次使用前
- 使用前清潔配件

為正常運作，您的電器已完成徹底出廠測試。因此電器內可能有少量凝結物。

設定時鐘

連接電源後，[⌚] 標示 **00:00** 在顯示面板上亮起。

1. 利用旋鈕設定當前時間。
2. 按下 [⌚] 按鈕。
已套用當前時間。

設定水的硬度範圍

請定期為電器除鈣。這是避免電器受損的唯一方法。

電器需要除鈣時會自動顯示。已預設水的硬度範圍為「中等」。若您使用的水質較軟或較硬，請變更設定值。

請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

倘若水質很硬，建議改用軟化水。

唯有完全使用軟化水，才能完全省卻除鈣工作。若符合此情形，請將水的硬度變更為「軟化」。

電器電源關掉時，您可在基本設定中變更水的硬度範圍。

1. 如有需要，請按下 [⌚] 按鈕以關掉電器電源。
2. 按住 [⌚] 按鈕直到 **c / /** 出現在顯示面板上。

3. 重複選按 [⌚] 按鈕 **c 5 2** 直到出現水的硬度為「中等」為止。
4. 使用旋鈕來變更水的硬度。可調校的設定值：

c 5 0	軟化	-
c 5 1	軟化	I
c 5 2	中度	II
c 5 3	硬	III
c 5 4	非常硬	IV

5. 按住 [⌚] 按鈕以結束基本設定。
已儲存變更。

在第一次使用前

首次使用前，將空置的電器以 100 °C 加熱 20 分鐘。這段期間請勿打開電器機門。電器會自動調校（請參閱章節：自動調校）。

1. 按下 [⌚] 按鈕開啟電器電源。
2. 把水箱安裝並注水（請參閱章節：將水注入水箱）。
3. 按下 [▶] 按鈕。
電器加熱至 100 °C。尚未達到所設定的溫度前，烹調時間（20 分鐘）不會開始倒數計時。這段期間請勿打開電器機門。烹調操作會自動結束，訊號聲隨即響起。
4. 按下 [⌚] 按鈕以關掉電器電源。
在電器冷卻前，請半開機門。

使用前清潔配件

首次使用前，請使用肥皂水和軟布徹底清潔配件。

操作電器

此章節說明

- 如何將水注入水箱
- 如何開關電器電源
- 每次使用後的注意事項
- 如何變更時鐘時間

將水注入水箱中

按下 [☰] 符號來開啟電器門。可在右方看見水箱。

注意！

使用不當液體會損害電器

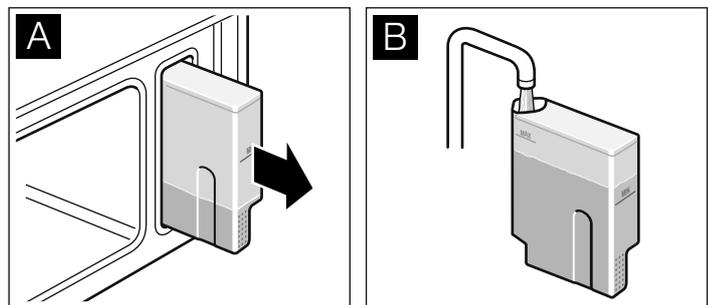
- 只能用純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。
- 如果自來水的硬度太高，建議您使用軟化水。
- 請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水 (> 40 毫克 / 公升) 或其他液體。

您可向水源供應部門獲取自來水的相關資訊。

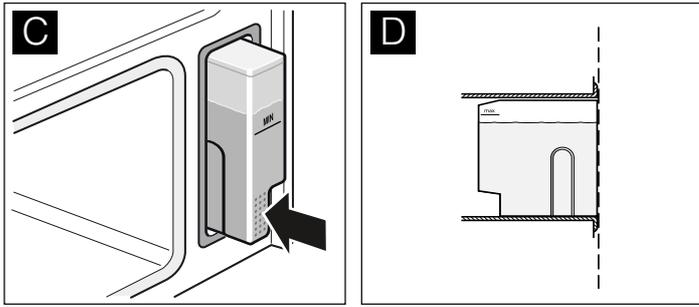
每次使用前，請先將水注入水箱：

1. 打開機門並移除水箱（如圖 A）。
2. 在水箱中注入冷水（如圖 B）。

MIN	以 100 °C 烹調 30 分鐘所需的水量
MAX	以 100 °C 烹調 2 小時所需的水量



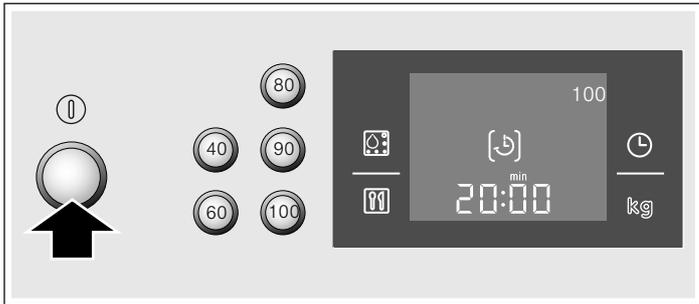
3. 將水箱盡可能完全推入電器內，並使用底部帶有紋路的部分按壓安裝 (如圖 C)。



水箱必須與水箱凹槽同一水平 (如圖 D)。

啟動電器

1. 按下 按鈕以開啟電器電源。



優選溫度 100° 與優選烹調時間 20 分鐘出現在顯示面板。

2. 按下溫度按鈕來選擇溫度 (更多附餐與餐點資訊，請參閱章節：表格與貼士)

按鈕	用途	預設烹調時間
40 °C	例如麵團發酵與解凍	30 分鐘
60 °C	例如解凍使用	20 分鐘
80 °C	例如烹調魚類與香腸	20 分鐘
90 °C	例如：烹調魚類、香腸與額外湯料	20 分鐘
100 °C	例如：烹調蔬菜、魚類、肉類、配菜、食物汁液萃取與保存	20 分鐘

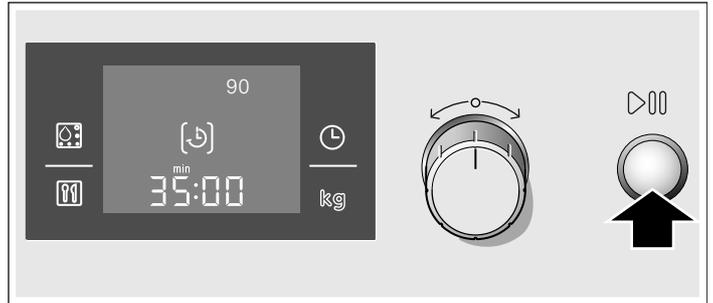
適當的預設時間會顯示在顯示面板上。



3. 旋轉旋鈕以設定烹調時間。(至多 2 小時)



4. 按下 按鈕。



電器便會開始加熱。
加熱時間結束後烹調時間才會開始倒數。

變更溫度

您可以隨時變更溫度。欲變更溫度，按下需要的溫度鈕：

- 若改選較低溫度烹調，烹調時間會持續倒數，不會中斷。
- 若改選較高溫度烹調，在加熱時間結束前，烹調時間將不繼續倒數。

若按下溫度按鈕兩次，當前烹調操作將被取消。優選溫度 100° C 與優選烹調時間 20 分鐘出現在顯示面板。按下 按鈕啟動。

變更烹調時間

您可以隨時變更烹調時間。旋轉旋鈕以設定新的烹調時間。設定會在數秒後自動套用。

停止 (暫停) 操作

輕輕按下 按鈕暫停操作。冷卻扇可能會繼續運轉。若要開始烹調，再次輕按 按鈕

若在操作期間打開電器機門，操作便會暫停。若欲啟動，關上機門然後按下 按鈕。如果您已將基本設定「關門後繼續」開啟，就不需要重新啟動 (請參閱章節：基本設定)。

注水入水箱指示

若水箱是空的，訊號會響起， 符號也會出現。操作中斷。

1. 請小心打開電器機門。蒸氣會冒出。
2. 取出水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 短按 按鈕。

如果您已將基本設定「關門後繼續」開啟，就不需要重新啟動 (請參閱章節：基本設定)。

提示：水箱中若已無水分，您會聽見高音量的聲響，直到蒸發盤完全蒸乾為止。屆時 才會出現，並有聲音訊號。當此情況出現，暫停烹調並將水箱加水 (參考：暫停操作)。

關掉電器電源

⚠ 燙傷風險！

打開電器機門時，熱蒸氣可能會冒出。烹調期間或烹調後，請小心打開電器機門。開啟機門時，切勿太靠近電器。根據溫度，確認已看不見蒸氣。

按住  按鈕以取消烹調操作。

當烹調時間結束，烹調操作會自動結束，訊號聲隨即響起。

按下  按鈕以關掉電器電源。請小心打開電器機門。

打開電器機門時，冷卻扇可能會繼續運轉。

每次使用後

請將水箱清空。

每次使用後需清空水箱。

1. 慢慢將水箱拉出電器機身，保持水箱水平狀態，殘餘水分才不會從水箱閥滴落。
2. 將全部的水倒掉
3. 徹底擦乾蒸爐內的水箱和水箱凹槽。

擦乾爐腔

⚠ 燙傷風險！

蒸發盤中的水可能仍然很燙。請待其冷卻後再拭擦。

在電器冷卻前，請半開機門。

在每次烹調操作之後，使用隨附之海綿清潔淨空蒸發盤。否則在下次烹調操作時，水會從蒸發盤溢出。

使用隨附之清潔海綿擦拭降溫後的爐腔和蒸發盤，然後用軟布擦乾。

擦拭機組及把手並擦乾仍有水氣的部位。

時間

不應設定烹調時間。

1. 按下  按鈕。
顯示面板中會出現  符號。
2. 轉動旋鈕以變更時間。
3. 按下  按鈕。
已套用變更。

您可以隱藏時鐘。電器電源開啟時才會顯示。(請參閱章節：基本設定)

自動程序

您可以使用 20 種不同程序輕鬆預備食物。

此章節說明

- 如何設定其中一個自動程序
- 程序的提示與貼士
- 您可設定的程序

設定程序

從程序表中選擇正確的程序。遵照程序的指示。

1. 按下  按鈕開啟電器電源。
2. 按下  按鈕。

第一個程序 *P: 1* 隨即在顯示面板上顯示。



3. 轉動旋鈕以設定所需程序。



4. 按下 *kg* 按鈕

顯示面板上隨即出現重量的預設值。

若聲音訊號響起，則不需為此程序輸入重量值。



5. 轉動旋鈕以設定要烹調的食品重量。



6. 按下 $\triangleright 00$ 按鈕。

顯示面板會顯示剩餘的程序烹調時間。

程序結束

發出訊號聲響。已完成烹調。按下 $\textcircled{1}$ 按鈕以關掉電器電源。

⚠ 燙傷風險！

打開電器機門時，熱蒸氣可能會冒出。烹調期間或烹調後，請小心打開電器機門。開啟機門時，切勿太靠近電器。根據溫度，確認已看不見蒸氣。

取消程序

按下 $\textcircled{1}$ 按鈕以關掉電器電源。

關於程序的注意事項

所有程序適用在一個隔層上烹調。

烹調效果可能會因食物大小或份量而有所差異。

器皿

使用建議的器皿。所有餐點都已使用此器皿通過測試。烹調結果可能會因為使用不同器皿而有差異。

使用有孔蒸煮盤時，請在第 1 層放置實底蒸煮盤，以承載滴下的汁液。

份量 / 重量

切勿在配件中放入超過 4 厘米高的食物。

自動程序需要食物的重量資訊。總重量不得超過指定重量範圍。

烹調時間

程序啟動後，烹調時間隨即顯示。前十分鐘可能有所變更，其中原因是加熱時間會受到食物和水的溫度所影響。

程序表

遵照程式指示。

程序	備註	配件與耐熱器皿	火力
P 1 蒸椰菜花塊	大小相同的花塊	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 2 蒸煮	大小相同的花塊	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 3 蒸煮四季豆	-	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 4 蒸煮蘿蔔絲 *	切片，約 3 毫米厚	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 5 蒸煮冷藏綜合蔬菜	-	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 6 已焯熟的連皮馬鈴薯	中等大小，4 - 5 厘米厚	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1

準備蔬菜 自動程序 01 - 自動程序 05

務必在蔬菜烹煮後才進行調味。

準備穀類製品 / 扁豆 自動程序 07 - 自動程序 10

將食物秤重後加入正確比例的水：

印度香米 1:1.5

北非古斯米 1:1

糙米 1:1.5

扁豆 1:2

輸入不包含液體的重置。

請攪拌完成烹調的穀類食品。剩餘的水分被快速吸收。

蒸雞胸肉 自動程序 11

請勿將雞胸肉重疊放在烹調器皿內。

蒸魚 自動程序 12 - 自動程序 13

烹調魚類時，請先將有孔蒸煮盤抹油。

請勿將魚肉重疊放在烹調器皿內。輸入其中最重的魚肉重量，並盡量選擇相似的大小。

準備水果蜜餞 自動程序 14

此程序式僅適用於含果核與果仁的水果。將水果秤重後，加入大約 100 毫升的水，再依口味加入糖與香料。

準備米飯布甸 自動程序 15

將米秤重後，加入 2.5 倍重量的牛奶。確認米和牛奶在配件中的高度不超過 2.5 厘米。輸入不包含液體的米飯布甸重量。烹調後加以攪拌。剩餘的牛奶會被迅速吸收。

準備乳酪 自動程序 16

在爐頭將牛奶加熱至 90 °C。然後讓其冷卻到 40 °C。如果使用的是保久乳，就無需加熱。

每 100 毫升的牛奶加入一或兩茶匙的天然乳酪或相應份量的乳酪菌，再加以攪拌。將此混合物倒入乾淨的玻璃罐中並加以密封。

備妥後，將玻璃罐放入冰箱中冷藏。

消毒瓶子 自動程序 18

飲用後務必立即以瓶刷清洗瓶子。然後用洗碗機清洗。

將瓶子放在有孔蒸煮盤，以免彼此碰觸。

消毒後用乾淨的布擦乾。這個過程相當於以煮沸來作正常消毒。

煮蛋 自動程序 19 - 自動程序 20

烹調前請先將蛋刺穿。請勿將蛋重疊放置。中等大小約相當於 50 克的重量。

程序	備註	配件與耐熱器皿	火力
P 7 印度香米	最重為 0.45 公斤	實底蒸煮盤	2
P 8 糙米	最重為 0.45 公斤	實底蒸煮盤	2
P 9 北非古斯米	最重為 0.45 公斤	實底蒸煮盤	2
P 10 扁豆	最重為 0.4 公斤	實底蒸煮盤	2
P 11 蒸煮新鮮雞胸肉	總重量為 0.2 - 1.2 公斤	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 12 蒸煮整條新鮮魚	0.3 - 1.5 公斤	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 13 蒸煮新鮮魚柳	最厚為 2.5 厘米	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 14 水果蜜餞	-	實底蒸煮盤	2
P 15 米飯布甸	-	實底蒸煮盤	2
P 16 玻璃瓶裝乳酪	-	瓶子 + 實底蒸煮盤	2
P 17 翻熱煮熟的配菜		實底蒸煮盤	2
P 18 消毒瓶子		實底蒸煮盤	1
P 19 全熟水煮蛋	蛋, 中等大小, 最重為 1 公斤	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1
P 20 半熟水煮蛋	蛋, 中等大小, 最重為 1 公斤	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1

基本設定

電器具有各種原廠預設的基本設定。您可以視乎需要變更這些基本設定。

若您要取消所有變更，可復原至原廠設定。

1. 如有需要，請按下 **⏻** 按鈕以關掉電器電源。
2. 按住 **⏻** 按鈕直到 **c 1 1** 出現在顯示面板上。

3. 按下 **⏻** 按鈕，直到所需的基本設定出現。

4. 轉動旋鈕以變更基本設定。

5. 按住 **⏻** 按鈕以結束基本設定。
已儲存變更。

您可變更下列基本設定：

基本設定	功能	可使用的設定
c 1 1	關掉電器電源時顯示時鐘	c 1 0 = 關 c 1 1 = 開
c 2 1	按下按鈕時會有聲音訊號	c 2 0 = 關 c 2 1 = 開
c 3 2	操作結束時訊號聲音的長度	c 3 1 = 短訊號 (30 秒) c 3 2 = 中等長度訊號 (2 分鐘) c 3 3 = 長訊號 (10 分鐘)
c 4 1	關掉機門後：繼續操作。機門開啟時，操作不會從頭開始來過。	c 4 0 = 關 c 4 1 = 開
c 5 2	除鈣指示器的水硬度範圍	c 5 0 = 軟化 c 5 1 = 軟 (I) c 5 2 = 中度 (II) c 5 3 = 硬 (III) c 5 4 = 非常硬 (IV)
c 6 1	加熱結束時有聲音訊號	c 6 0 = 關 c 6 1 = 開
c 7 1	在程序中個別調整烹調結果	c 7 1 = 一般烹調熟度 c 7 2 = 稍未煮透 c 7 3 = 偏煮透

基本設定	功能	可使用的設定
c8 0	將電器回復到出廠設定： <ul style="list-style-type: none"> ■ 所有基本設定的變更被刪除 ■ 再次執行自動調校 電器回復出廠設定，只要選擇 c8 1 並按住 ⊕ 按鈕 4 秒。	c8 0 = 不重設* c8 1 = 重設

護理和清潔

在這一章節中，會說明關於

- 電器保養與清潔
- 除鈣

⚠ 短路風險！

請勿使用高壓清潔器或蒸氣噴射清潔器來清潔蒸爐。

注意！

- 小心損害表面：請勿使用
- 強效或腐蝕性的清潔劑
 - 爐用清潔劑

- 腐蝕性、強效或含氯的清潔劑
- 含高酒精成份的清潔劑

若電器正面不慎接觸到此類清潔劑，請立即用清水洗淨。

注意！

小心損害表面：若電器正面或任何其他敏感表面不慎接觸到除鈣劑，請立即用清水洗淨。

電器冷卻後，請盡快清除爐腔內的食物殘渣。

鹽的腐蝕性很強，可能造成生鏽。電器冷卻後，請立即清除爐腔中的酸性醬料殘漬（番茄醬、芥末）或鹽漬食品。

請勿使用硬質百潔布或清潔海綿。

清潔劑

電器表層（含不鏽鋼的電器正面）	請使用肥皂水清潔並以軟布擦乾。務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。 特殊的不鏽鋼清潔劑在顧客服務中心或專賣店有售。
含蒸發盤的爐腔內部	熱肥皂水或醋酸溶劑。 使用隨附的清潔海綿或柔軟清潔刷。 注意！ <ul style="list-style-type: none"> ■ 損壞電器：水分經由管子從爐腔內流入蒸發盤中。清潔時請務必不要施加任何壓力在入水口，或抓捏其後方部分。管子可能會被擠出爐腔外。若發生此情形，請務必致電客服人員。並暫時勿使用電器。 ■ 爐腔可能會生鏽。：請勿使用鋼板或硬毛刷。
水箱	肥皂水。切勿用洗碗碟機清洗。 清潔時，可小心地取下水箱外蓋 定期檢查閘門上的橡膠封條，視需要使用隨附潤滑劑將封條上油。
水箱凹槽	每次使用後擦乾
機門封口	熱肥皂水
機門面板	玻璃清潔劑 注意！ 表面損壞：清潔後，使用玻璃清潔劑拭擦機門面板，然後擦乾。否則不鏽鋼生鏽便無法移除。
機門內（塑膠蓋）	請使用肥皂水清潔並以軟布擦乾。務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
配件	用熱肥皂水浸泡。使用清洗刷或海綿加以清潔，或者放入洗碗機。 用醋溶液去除澱粉類食物的污漬（例如：米飯）

清潔用海綿

隨附的清潔用海綿吸水性特佳。僅可使用清潔用海綿來清潔爐腔以及清除蒸發盤上殘留的水。

首次使用清潔用海綿前，請先徹底清洗。您可以用洗衣機清洗清潔用海綿（熱洗）。

超細纖維布

蜂巢式超細纖維布特別適用於清潔敏感表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不鏽鋼或鋁質（產品編號 460 770，可從我們的網上電子商店購買）。它能一次過清除汁液和油漬。

除鈣

電器必須定期除鈣以保持正常運作。此  符號提醒您需要。

只有完全使用軟化水，才能省卻除鈣工作。

除鈣操作包括

- 除鈣（約 30 分鐘），然後清空蒸發盤並將水重新注入水箱
- 第一次清洗（30 秒），然後清空蒸發盤
- 第二次清洗（30 秒），然後清除殘留的水份

三個步驟必須完整地執行。電器要在第二次清洗後才適合使用。

除鈣丸

僅能使用客戶服務人員建議的除鈣丸除鈣。其它除鈣劑可能會損壞電器。

請閱讀生產商的說明指示。

注意！

小心損害表面：若電器正面或任何其他敏感表面不慎接觸到除鈣劑，請立即用清水洗淨。

注意！

損壞電器：若除鈣液放置在電器內時間過長，有可能造成幫浦受損。請確認除鈣與清洗循環步驟在三小時內完成。

開始除鈣

爐腔必須完全冷卻。

1. 按下  按鈕開啟電器電源。

2. 按下  按鈕。

此  符號（將水注入水箱）出現。這是為了提醒您將除鈣劑注入水箱（請參閱章節：除鈣）。

3. 按下  按鈕。

第一次清洗

經過大約 30 分鐘後，訊號聲響起。此  符號（將水注入水箱）與  1:00 分鐘會顯示。

1. 徹底清洗水箱，將水注入到 MIN 標記處並重新插入水箱。
此  符號 < 清空蒸發盤 > 會顯示。
2. 使用隨附的清潔用海綿以清除蒸發盤上的除鈣液。
3. 關上電器機門，然後按下  按鈕。
開始清洗電器。

第二次清洗

不久後， 符號再次顯示。  0:30 分鐘顯示在顯示面板上

1. 徹底清洗清潔用海綿。
2. 使用清潔用海綿以清除蒸發盤上殘留的水份。
3. 關上電器機門，然後按下  按鈕。
開始清洗電器。
除鈣完成後， 00:00 與  顯示在顯示面板上。
4. 按下  按鈕完成除鈣並關掉電器電源。

清除殘留的水份

使用清潔用海綿以清除蒸發盤上殘留的水份。使用清潔用海綿拭擦爐腔，然後用軟布擦乾。

取消除鈣

提示：取消除鈣後，必須清洗電器兩次。電器會再次鎖定其他應用，直到第二次清洗完成為止。

按住  按鈕以取消除鈣程序。

若要確認電器中沒有殘留除鈣液，取消後必須清洗兩次。

 符號會顯示。

現在按照「第一次清洗」的章節進行。

疑難排解

大多數故障都可以輕易地解決。聯絡客戶服務人員前，請先閱讀下列說明。

電器只可由曾接受全面技術訓練的售後服務技術員維修。維修不當可嚴重危害使用者。

⚠ 觸電風險！

- 只能由專業技術人員來處理電器的電子部件。
- 處理電子部件時，請務必拔掉電器的電源。請關掉斷路器，或從家居保險絲盒中拆下保險絲。

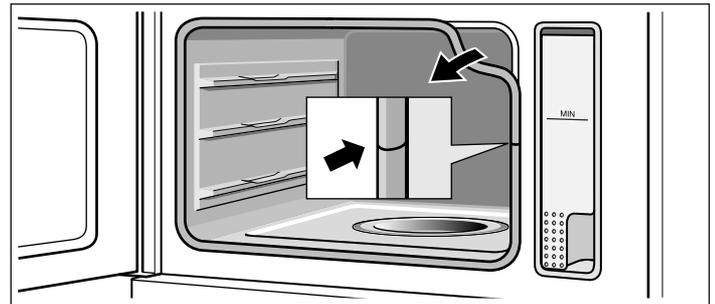
故障情況	可能原因	說明 / 解決方法
電器無法運轉	插頭未插入電源	將電器連接至電源插座
	截斷電源	確認廚房中其他電器是否正在運轉
	保險絲故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲正常
	操作錯誤	利用保險絲盒內的保險絲關掉電器電源。等候約 10 秒 後再開啟
無法啟動電器	電器機門未完全關上	關掉電器機門
本電器不啟動。[☺] 與 1:00 分鐘出現在顯示面板上	已取消除鈣	接著清洗電器兩次 (請參閱章節：取消除鈣)
	截斷電源	重設時鐘 (請參閱章節：變更時鐘時間)
[☺] 與 00:00 在顯示面板上亮起。		
電器不能操作。[☺] 與烹調時間在顯示面板上亮起。	不小心觸動旋鈕	按下 ① 按鈕
	設定後未按下 ▷00 按鈕。	按下 ▷00 按鈕以開啟電器電源，或按下 ① 按鈕關掉電源
出現 ☒ (將水注入水箱)，即使水箱已滿	水箱安裝不正確	將水箱滑入直到密合
	偵測系統故障	電器除鈣 (請參閱章節：除鈣) 並檢查水質硬度設定為何 (請參閱章節：設定水質硬度範圍)
水箱安裝困難	水箱閥上的橡膠封條	使用潤滑劑 (產品編號：311 168)，輕輕將橡膠封條上油。
即使水箱已滿，蒸發盤卻蒸發一空。	水箱安裝不正確	將水箱滑入直到密合
	進水管受阻	電器除鈣 (請參閱章節：除鈣)。檢查水的硬度範圍設定是否正確
蒸發盤溢水	前一次烹調操作後，蒸發盤未淨空。	在每次烹調操作之後，使用隨附之海綿清潔淨空蒸發盤。
烹調時出現極大音量的聲響	雖然水箱是空的，水分不斷從蒸發盤蒸發。	將水注入水箱中
	水箱安裝不正確	將水箱滑入直到密合
烹調時出現聲響		這是正常的現象
烹調時發出「啪啪」聲噪音	蒸氣造成冷藏食品出現冷 / 熱效果	這是正常的現象
蒸煮烹調會產生大量蒸氣	電器正在自動調校	這是正常的現象 (請參閱章節：自動調校)
蒸煮烹調再次產生大量蒸氣	如果烹調時間過短，電器便會無法自動調校	將電器復原為原廠設定 (請參閱章節：基本設定) 以及電器再次調校 (請參閱章節：在第一次使用前)
烹調時，蒸氣從通風孔中冒出		這是正常的現象

故障情況	可能原因	說明 / 解決方法
電器未能正常地產生蒸氣	電器中形成水垢	啟動除鈣程序。
爐腔內入水口所用的管子，被推到一旁或者掛在爐腔壁面處。	清洗時，管子上承受強烈壓力，或者掛在其他物件上	請致電售後服務中心，並切勿使用電器。
爐腔燈號無法亮起	LED 燈出現故障	請聯絡售後服務中心。玻璃燈罩不得拆除。
此錯誤訊息 E... 在顯示面板上出現	技術問題	按下  按鈕以刪除錯誤訊息。如有需要，請重設時鐘。 如果錯誤訊息再次出現，請聯絡售後服務中心
錯誤訊息 E011 在顯示面板上出現	按鈕按得太久或卡住	按下  按鈕以刪除錯誤訊息。 將所有按鈕逐個按下，並檢查按鈕是否乾淨
電器沒有加熱。顯示面板上冒號閃爍	已啟動按鈕組合	按下  按鈕以關掉電器電源。按住  按鈕 4 秒鐘，接著按下  按鈕

更換爐門封條

若爐腔外圍的封條出現故障，必須予以更換。可從售後服務中心取得封條以作更換。請提供電器的產品編號及生產編號。

1. 打開電器機門。
2. 拉下舊封條。
3. 在某一點黏上新機門封條，然後將其拉至周圍貼上。接頭必須在側邊。
4. 再次檢查封條是否在每個角落都正確地安裝。



更換爐腔燈泡

電器爐腔之燈號為耐久型 LED 燈。若 LED 燈號發生故障，請聯絡售後服務中心。玻璃燈罩不得拆除。

售後服務

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們會找出正確的解決方法，盡量避免工程師為瑣事上門打擾。

產品編號及生產編號

聯絡我們時，請提供產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.) 以便提供正確的建議。開啟電器機門，便可在左下方找到印有這些編號的標牌。

您也可以在下方的空位中記下電器編號和售後服務中心的電話號碼，省卻尋找時間。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)

售後服務 ☎

您可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的資料。

預約工程師上門並提供產品建議

GB (852) 2625 9655 (香港) /
0800 863 (澳門本地專用)

IE (852) 2565 6681
網址：www.bosch-home.com.hk
電郵：bosch.hk.service@bshg.com

信賴生產商的專業水準。因此，你可確保電器由曾受訓的維修技術人員使用原廠配件來維修。

請注意，即使是在保養期內，技術人員上門仍需收費。

環境保護

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



根據歐盟關於經使用的電器及電子產品之指令 2012/19/EU (經使用的電器及電子產品 - WEEE)，此電器已貼上相關標籤。該指令制訂了在歐盟範圍內，舊電器退還及回收的程序。

節能提示

- 僅在食譜或操作指示表中說明需要預熱時，才預熱電器。
- 烹調食物時，請盡量不要打開機門。
- 蒸煮時，可同時在其他層架上烹調。當食物的烹調時間各有不同時，請將烹調時間最長的食物先放入爐中。

表格與貼士

蒸煮是十分溫和的烹調食物方式。以圍繞的蒸氣來烹調食物，可避免食物的營養流失。烹調壓力不會過大。因此可保留菜式的外觀、顏色及原有香味。

此表包含特別適用於蒸爐的菜式。您可了解最佳的溫度、配件、及烹調時間選擇。除非另有說明，此處指的安裝配件需在電器冷卻時。

配件

使用隨附的配件。

在有孔的蒸煮盤上蒸煮時，務必在底下放置實底蒸煮盤。藉此承載滴下的汁液。

廚具

使用器皿時，請一律將其放在有孔蒸煮盤的中央。

器皿必須是耐熱和耐蒸氣。若使用厚質器皿，烹調時間會增加。

一般在雙重蒸鍋中烹調的食物，均須用鋁箔蓋住（如將朱古力融化時）。

蔬菜

將蔬菜裝在有孔的蒸煮盤中，然後放進第 2 層。請務必在底下的第 1 層放置實底蒸煮盤，以承載滴下的液體。

烹調時間和份量

蒸煮的烹調時間取決於食材大小，而非總份量。此電器可蒸煮最重 1.5 公斤的食物。

請遵照表格中所示的單位大小。小份食材的烹調時間會較短，反之則較長。烹調時間也會受食物份量與熟度所影響。此處列明的份量只供參考。

平均放置食物

請將食物平均放置在器皿內。若放置高度不同，會造成烹調效果不均勻。

壓力敏感食物

在烹調盤中放置細緻食物時，請勿堆放過高。建議使用兩個盤。

整套菜單烹調

以蒸煮方式，您就能一次過烹調一整套菜單，且不會混雜不同味道。先將烹調時間最長的食物放入電器，其餘的依適當烹調時間逐一放入。這樣所有食物便可同時完成烹調。

因為每當打開機門時，會溢出一些蒸氣，且需要翻熱，所以整套菜單烹調的總體烹調時間會延長。

食物	大小	配件	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
雅枝竹	整份	有孔 + 實底	100	30 - 35
椰菜花	整份	有孔 + 實底	100	25 - 30
椰菜花	花塊	有孔 + 實底	100	10 - 15
西蘭花	花塊	有孔 + 實底	100	8 - 10
豌豆	-	有孔 + 實底	100	5 - 10
茴香	切片	有孔 + 實底	100	10 - 14
蔬菜餡餅	-	雙層蒸鍋 1.5 l + 有孔蒸煮盤在第 1 層	100	60 - 70
四季豆	-	有孔 + 實底	100	20 - 25

* 預熱電器

食物	大小	配件	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
紅蘿蔔	切片	有孔 + 實底	100	10 - 20
椰菜	切片	有孔 + 實底	100	15 - 20
韭菜	切片	有孔 + 實底	100	4 - 6
原條粟米	-	有孔 + 實底	100	25 - 35
唐萵苣	切絲	有孔 + 實底	100*	8 - 10
綠蘆筍	整份	有孔 + 實底	100*	12 - 15
白蘆筍	整份	有孔 + 實底	100*	15 - 20
菠菜	-	有孔 + 實底	100*	2 - 3
寶塔菜 (羅馬西蘭花)	花塊	有孔 + 實底	100	8 - 10
小椰菜	花塊	有孔 + 實底	100	20 - 30
紅菜頭	整份	有孔 + 實底	100	40 - 50
紅椰菜	切絲	有孔 + 實底	100	30 - 35
椰菜	切絲	有孔 + 實底	100	25 - 35
翠肉瓜	切片	有孔 + 實底	100	2 - 3
嫩豌豆	-	有孔 + 實底	100	8 - 12

* 預熱電器

配菜與豆類

依指定比例加水或液體。例如：1:1.5 = 每 100 克的米加 150 毫升的液體

您可以為實底蒸煮盤選擇任何架位。

食物	比例 / 資訊	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
已焗熟的連皮馬鈴薯	中等大小	有孔 + 實底	2 1	100	35 - 45
煲過的馬鈴薯	四分之一	有孔 + 實底	2 1	100	20 - 25
糙米	1:1.5	實底	-	100	30 - 40
長粒米	1:1.5	實底	-	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	實底	-	100	15 - 20
速煮米	1:1.5	實底	-	100	15 - 20
義大利燉飯	1:2	實底	2	100	30 - 35
扁豆	1:2	實底	-	100	30 - 45
已預先軟化的意大利白腰豆	1:2	實底	-	100	65 - 75
北非古斯米	1:1	實底	-	100	6 - 10
粗磨的未成熟斯佩爾特小麥	1:2.5	實底	-	100	15 - 20
小米, 整盤	1:2.5	實底	-	100	25 - 35
麥, 整顆	1:1	實底	-	100	60 - 70
餃子	-	有孔 + 實底	2 1	90	25 - 30

家禽和肉類

家禽

食物	份量 / 重量	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
雞胸肉	每份 0.15 公斤	實底	2	100	15 - 25
鴨胸肉 *	每份 0.35 公斤	實底	2	100	12 - 18

* 先煎封過再用錫紙包起來

牛肉

食物	份量 / 重量	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
西冷薄片, 五成熟 *	1 公斤	實底	2	100	25 - 35
西冷厚片, 五成熟 *	1 公斤	實底	2	100	30 - 40

* 先煎封過再用錫紙包起來

豬肉

食物	份量 / 重量	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
豬柳 *	0.5 公斤	實底	2	100	10 - 12
豬排 *	約 3 厘米厚	實底	2	100	10 - 12
煙燻豬肋排	切片	實底	2	100	15 - 20

* 先煎封過再用錫紙包起來

香腸

食物	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
維也納香腸	有孔 + 實底	2 1	80 - 90	12 - 18
巴伐利亞小牛肉香腸	有孔 + 實底	2 1	80 - 90	15 - 20

魚

食物	份量 / 重量	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
鯛魚, 整條	每條 0.3 公斤	有孔 + 實底	2 1	80 - 90	15 - 25
鯛魚柳	每份 0.15 公斤	有孔 + 實底	2 1	80 - 90	10 - 20
魚肉醬糕	雙重蒸鍋 1.5 公升	實底	2	80 - 100	40 - 80
鱒魚, 整條	每條 0.2 公斤	有孔 + 實底	2 1	80 - 90	12 - 15
鱒魚柳	每份 0.15 公斤	有孔 + 實底	2 1	80 - 90	10 - 14
三文魚柳	每份 0.15 公斤	有孔 + 實底	2 1	100	8 - 10
青口	1.5 公斤	實底	2	100	10 - 15
海鱸魚柳	每份 0.15 公斤	有孔 + 實底	2 1	80 - 90	10 - 20
釀餡料龍利魚柳卷		有孔 + 實底	2 1	80 - 90	10 - 20

蔬菜湯、其他類別

食物	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
乳蛋凍	實底	2	90	15 - 20
粗小麥粉餃	有孔 + 實底	2 1	90	7 - 10
全熟水煮蛋 (中等大小, 最重為 1.8 公斤)	有孔 + 實底	2 1	100	10 - 12
半熟水煮蛋 (中等大小, 最重為 1 公斤)	有孔 + 實底	2 1	100	6 - 8

點心, 水果蜜餞

水果蜜餞：

將水果秤重後，加入約 100 毫升的水，再依口味喜好加入糖與香料。

米飯布甸

量度米的重量，並加入 2.5 倍的牛奶。確認米和牛奶在配件中的高度不超過 2.5 厘米。烹調後加以攪拌。剩餘的牛奶會被迅速吸收。

食物	配件	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
酵母饅頭	實底蒸煮盤	100	20 - 25
焦糖布甸	模具 + 有孔蒸煮盤	90	20 - 25
米飯布甸 *	實底蒸煮盤	100	25 - 35
蘋果蜜餞	實底蒸煮盤	100	10 - 15
梨子蜜餞	實底蒸煮盤	100	10 - 15
櫻桃蜜餞	實底蒸煮盤	100	10 - 15
大黃蜜餞	實底蒸煮盤	100	10 - 15
布杯蜜餞	實底蒸煮盤	100	15 - 20

* 您亦可使用程序 P 15 (請參閱章節：自動程序)

翻熱食物

使用翻熱功能，可以水蒸氣溫和地翻熱菜式。味道與外觀有如新鮮烹調。

食物	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜	實底蒸煮盤	2	100	12 - 15
義大利麵、馬鈴薯、米飯	實底蒸煮盤	2	100	5 - 10

解凍

冷凍時，請在 -18 °C 溫度下將食物以特定大小盡量平放。請勿冷凍過多份量的食物。解凍後，食物就無法長久保存，且比新鮮食物更快腐壞。

將食物放在冷凍袋中解凍，並放置於盤子或有孔蒸煮盤上。請一律將實底蒸煮盤放在下面。如此，食物就不會處於解凍水中，且蒸爐也能保持清潔。

如有需要，偶爾可分開餐點或者將已解凍的部份從電器中取出。

解凍後，請放置食物 5 - 15 分鐘以適應室溫。

⚠ 健康風險！

解凍動物食材時，必須清除解凍時流出的汁液。切勿讓這些汁液與其他食物接觸。否則可能會散播細菌。

解凍後，以 100 °C 運轉蒸爐 15 分鐘。

解凍肉類

將需要沾上麵包粉的肉片，解凍至可沾上調味料與麵包粉的程度。

解凍家禽

解凍前先移除包裝。必須把解凍產生的汁液倒掉。

食物	份量 / 重量	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
雞	1 公斤	有孔 + 實底	2 1	40	90 - 110
雞腿	0.4 公斤	有孔 + 實底	2 1	40	60 - 70
冷凍蔬菜塊 (例如：菠菜)	0.4 公斤	有孔 + 實底	2 1	40	20 - 30
莓果	0.3 公斤	有孔 + 實底	2 1	40	5 - 8
全條魚	1 公斤	有孔 + 實底	2 1	40 - 60	40 - 50
魚柳	0.4 公斤	有孔 + 實底	2 1	40	30 - 40
燉牛肉	-	有孔 + 實底	2 1	40	85 - 95
帶骨牛肉	-	有孔 + 實底	2 1	40	90 - 100

麵團發酵

麵糰在蒸爐內發酵的速度遠比在室溫下快。

在任一架位滑入有孔蒸煮盤。將麵團碗放入有孔的蒸煮盤。請勿覆蓋麵團。

食物	份量	配件	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
酵母麵團	1 公斤	碗 + 有孔	40	20 - 30
酸麵糰	1 公斤	碗 + 有孔	40	20 - 30

榨汁

榨汁之前，請先將莓果放入碗裡並灑上糖。閒置至少 1 小時，以析出果汁。

將莓果倒入有孔蒸煮盤，並放於第 2 層。在第 1 層裝入實底蒸煮盤以承載果汁。

最後，以布子包著莓果，並擠壓出剩餘的果汁。

食物	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
紅莓	有孔 + 實底	2 1	100	30 - 45
紅加侖子	有孔 + 實底	2 1	100	40 - 50

保存

盡量保存食物新鮮。食物若保存過久，維他命含量會減少，且更容易煮熟。

僅使用狀況良好的水果與蔬菜。

此電器無法保存下列食物：

罐頭食品、肉類、魚類或酥皮麵團。

檢查保存瓶、橡膠圈、夾子和彈簧。

使用熱水徹底清潔橡膠圈和瓶子。

P 18 「消毒瓶子」的程序也適用於清潔玻璃。

將罐子放入有孔的蒸煮盤。不要讓它們互相碰觸。

經過特定烹調時間後，打開電器機門。

待保存瓶完全冷卻後，再從電器中取出。

食物	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜	1 公升的保存瓶	1	100	30 - 120
有硬核的水果	1 公升的保存瓶	1	100	25 - 30
有核水果	1 公升的保存瓶	1	100	25 - 30

冷藏食品

請遵循產品包裝上的製造商使用說明

指示中的烹調時間，是指放置在冷卻爐腔中的食物。

食物	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
冷藏新鮮義大利麵 *	實底蒸煮盤	2	100	5 - 10
鱒魚	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	80 - 100	20 - 25
三文魚柳	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	80 - 100	20 - 25
西蘭花	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	100	4 - 6
椰菜花	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	100	5 - 8
豆類	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	100	4 - 6
豌豆	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	100	4 - 6
紅蘿蔔	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	100	3 - 5
雜菜	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	100	4 - 8
小椰菜	有孔 + 實底蒸煮盤	2 1	100	5 - 10

* 添加少量液體

測試菜式

本表供測試機構檢測各型電器時使用。

蒸煮

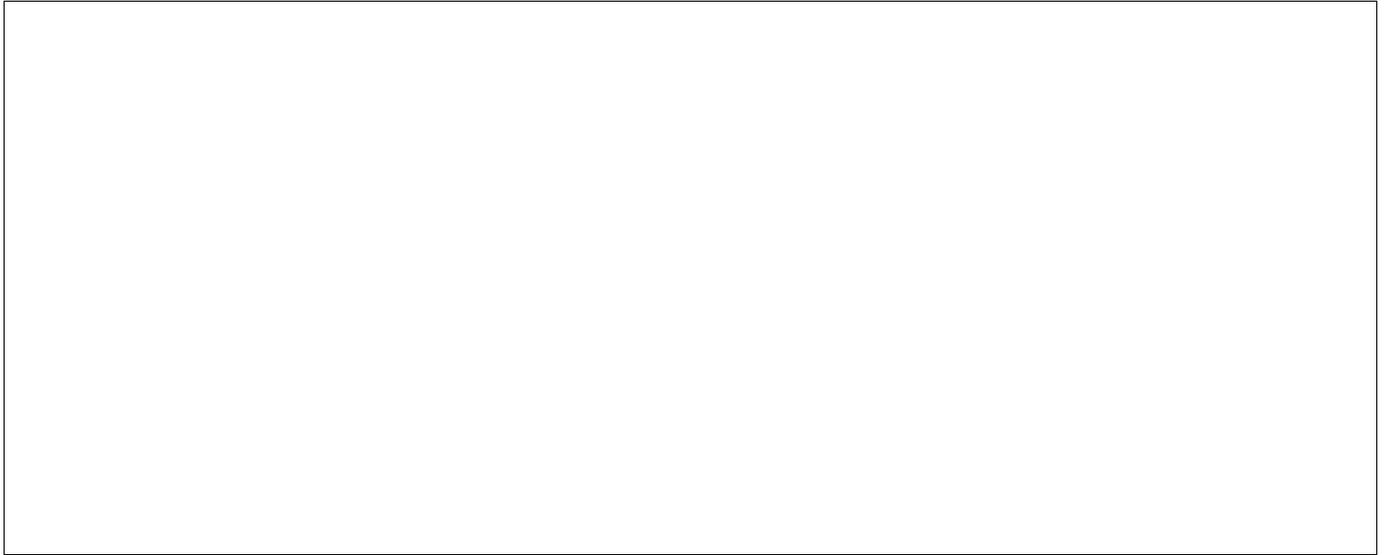
符合 EN 60350-1 規定的測試餐具。

食物	配件	火力	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
青花菜 (蒸氣散佈)	有孔 + 實底	2 1	100	*
青花菜 (蒸氣供應)	有孔 + 實底	2 1	100	*
豌豆 ** (最大載重)	有孔 + 實底	2 1	100	***

* 「彈牙度」測試的烹調時間必須事先經過計算。

** 將 1.5 公斤豌豆平均放置在蒸煮盤裡。

*** 當豌豆在溫度最低點達到 85 °C 時，表示烹調時間結束。



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000969481

960108