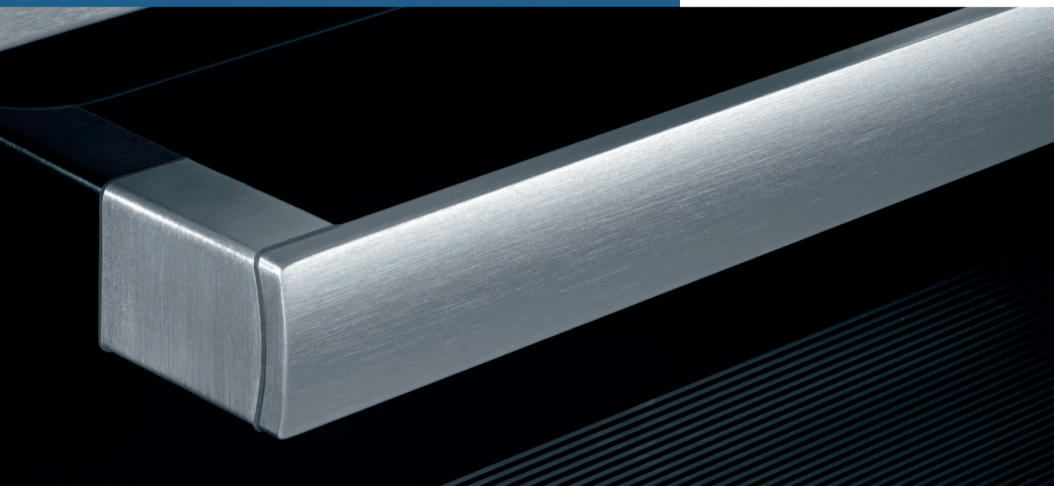


Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



嵌入式烤箱  
HBN211.0K



**BOSCH**

zh-tw 說明手冊



# 目錄

重要安全資訊.....	3	產品編號及生產編號.....	11
損壞原因.....	4	能源及環保提示.....	12
烤箱簡介.....	5	節能.....	12
控制面板.....	5	符合環保規定的廢棄處理.....	12
功能旋鈕.....	5	運送時的注意事項.....	12
溫度旋鈕.....	6	建議的烹調時間.....	12
計時器.....	6	糕點與酥皮點心.....	12
爐腔.....	6	烘焙提示.....	14
配件.....	6	肉品、禽肉、魚類.....	14
安裝配件.....	6	烘烤與燒烤提示.....	16
選購配件.....	7	烘烤、焗烤、烤沾醬吐司.....	16
首次使用前.....	7	產品準備作業.....	16
加熱烤箱.....	7	特殊料理.....	17
清潔配件.....	7	解凍.....	17
設定烤箱.....	8	烘乾.....	17
加熱型態與溫度.....	8	食材內的丙烯醯胺.....	18
保養與清潔.....	8	料理測試.....	18
清潔劑.....	8	烘焙.....	18
分離與重新安裝烤架.....	9	燒烤.....	18
分離與安裝烤箱機門.....	9		
拆除與安裝機門嵌板.....	10		
疑難排解.....	11		
故障一覽表.....	11		
更換烤箱頂部照明的燈泡.....	11		
玻璃蓋.....	11		
售後服務.....	11		

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 與線上商店 [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ 重要安全資訊

請仔細閱讀本說明書中的指示。如此方能安全且正確的使用本產品。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便未來使用或交給下一位持有人。本產品僅可安裝於廚房使用。請遵守特殊安裝說明。

在開箱後請檢查產品是否有損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿連接本產品。

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。

本產品僅限於國內使用。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。

8 歲以上的兒童、身體、知覺或智能殘障人士及欠缺使用本爐具經驗和知識者，可於有人在旁監督或已學習如何安全使用並明瞭危險後，使用本產品。

不可讓兒童將本電器當作玩具、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進行本產品的清潔與保養。

請將本產品及其電纜與 8 歲以下兒童保持安全距離。

烤箱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！

- 將易燃物品放在爐腔中可能會起火。請勿將易燃物品放在爐腔內。若本產品內出現煙霧，請勿開啟機門。請將產品關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 烤箱機門打開時，會有熱氣湧出。防油紙如果接觸到加熱元件，可能會起火。預熱時，請務必將防油紙固定於配件上。請務必用盤子或烤模壓住防油紙。請將防油紙鋪在需要遮蓋的表面上。防油紙不可超出配件範圍。

## 燙傷風險！

- 本產品會產生高熱。請勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓烤箱冷卻。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爐腔中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 在高溫的烹煮空間內，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。請小心打開機門。

## 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。
- 當開啟機門時，可能會有高溫水蒸汽溢出。請小心打開機門。兒童應保持安全距離。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。絕對不要將水倒入高溫的爐腔中。

## 受傷風險！

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

## 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。烤箱如有故障，請拔掉烤箱插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡售後服務中心。
- 電器上的電纜絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電纜與機體的高熱零件接觸。
- 切勿使用任何高壓清潔器，以免觸電。
- 更換爐腔燈泡時，燈泡套筒接觸點會帶電。更換燈泡前，請將產品關閉並將插頭從電源上拔除或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 有瑕疵的產品可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的產品。請拔掉烤箱插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

## 損壞原因

### 注意！

- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或耐熱器皿：不可將配件放在爐腔板上。不可在爐腔板鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔板上放置耐熱器皿，以免熱量累積。烘焙與烘焙時間將變得不正確，令瓷釉器皿受損。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸汽。溫度變化亦可能損壞瓷釉器皿。
- 濕潤的食物：烤箱機門關上時，請勿將濕潤的食物長時間放在爐腔中，以免損壞瓷釉器皿。
- 果汁：由於水果派水分較多，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，請使用較深的通用烤盤。
- 打開機門，讓冷卻烤箱：請在機門關閉的情況下讓爐腔冷卻。即使機門只打開些微縫隙，與前方面板相鄰的組件在一段時間後仍可能會損壞。

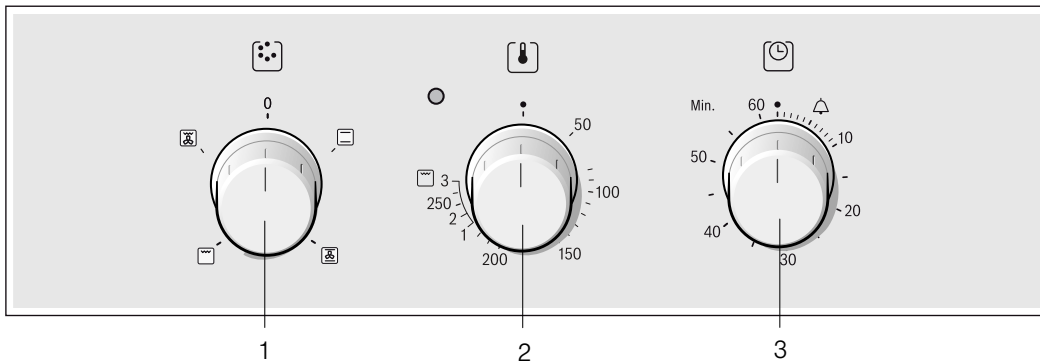
- 機門密封條太髒：若機門密封條太髒，運作時機門將無法緊閉。這會造成烤箱前方附近的組件損壞。請保持密封條清潔。
- 將烤箱機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤箱機門上，或將任何東西放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的烤箱機型裡，關上烤箱機門時就可能刮傷機門面板。務必將配件儘可能推入爐腔之中。
- 搬運烤箱：請勿利用機門把手搬運或扶住烤箱。機門把手無法承受烤箱的重量，可能會斷裂。

## 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。並提供爐腔與配件的相關資訊。

### 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	功能旋鈕
2	溫度旋鈕
3	計時器

### 功能旋鈕

功能旋鈕可設定烤箱的加熱模式。功能旋鈕可向右或向左旋轉。當設定需要的加熱型態後，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。由上往下或由下往上均勻加熱。

\* 加熱型態符合能源效能分級 EN50304 規範。

設定	功能
☐ 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。 本機後方的風扇可讓來自上下的熱氣均勻分佈於食物上。
☐ 大面積輻射燒烤	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。

\* 加熱型態符合能源效能分級 EN50304 規範。

## 溫度旋鈕

使用溫度旋鈕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	「大 <input type="checkbox"/> 面積燒烤」的燒烤設定。 設定 1 = 低 設定 2 = 中 設定 3 = 高

溫度旋鈕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

使用  輻射燒烤，利用溫度旋鈕設定燒烤設定。

## 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。

## 爐腔

烤箱照明位於爐腔中。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。將功能旋鈕轉至任意位置，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。熱氣會從機門上方散出。

為讓爐腔在運作後更快降溫，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。

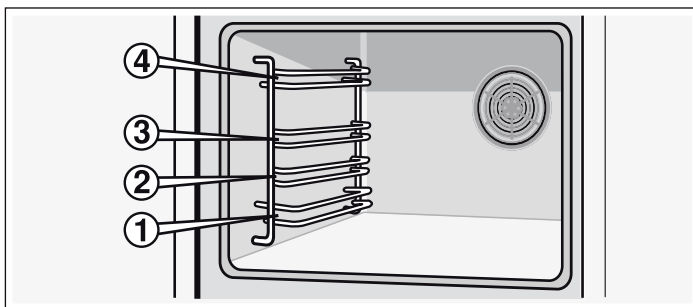
## 配件

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爐腔中安裝正確的配件。

同時也有一系列的選購配件，讓你能做出最美味的料理或簡化烹調的作業。

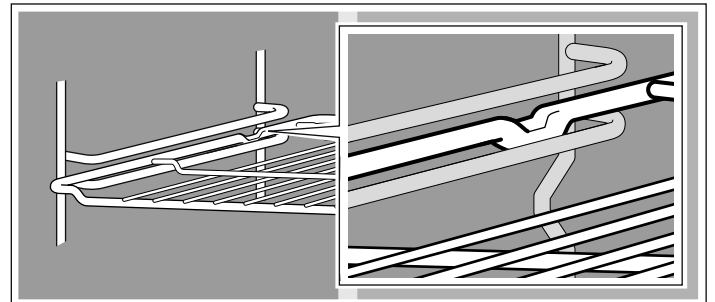
### 安裝配件

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機門的位置，使其不要與機門玻璃接觸。



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。

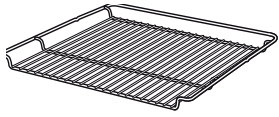
把配件放入烤箱中時，請確認凹槽處位於後方。如此才能正確將其卡至定位。




備註：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。

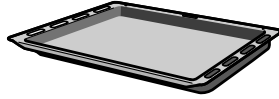
您可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店訂購配件。請指定 HEZ 編號。



**烤架**  
可用於放耐熱器皿、蛋糕模、烘烤、燒烤與結凍的食物。  
將開口端朝向烤箱機門並將彎曲處向下  把烤架滑入烤箱中。



**鋁製烤盤**  
可用於放糕點與餅乾。  
將傾斜端朝向烤箱機門把烤盤推入烤箱中。



**通用烤盤**  
適用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與排骨肉類。也可在燒烤時放在烤架下方盛裝油脂。  
將傾斜端朝向烤箱機門把烤盤推入烤箱中。

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。 將傾斜端朝向烤箱機門把烤盤推入烤箱中。
瓷釉烤盤	HEZ 431001	可用於糕點與餅乾。 將傾斜端朝向烤箱機門把烤盤推入烤箱中。
通用烤盤	HEZ 432001	可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。也可放在烤架下方盛裝油脂或肉汁。 將傾斜端朝向烤箱機門把通用烤盤推入烤箱中。

#### 烤箱機門 - 其他安全預防措施

在長時間烹調時，烤箱機門會變得很燙。

## 選購配件

您可以在售後服務中心、專賣店訂購配件。您可在型錄及網際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.)。


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機門接觸。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，提供初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 的溫度將上下加熱裝置  均加熱約一個小時。請確認爐腔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. 利用功能旋鈕設定上 / 下加熱 .
2. 將溫度旋鈕設定為 240 °C。

經過一小時後，關閉烤箱。作法為將功能旋鈕轉至關閉位置。

### 清潔配件

在初次使用配件前，請用熱的肥皂水及軟布將其徹底清潔。

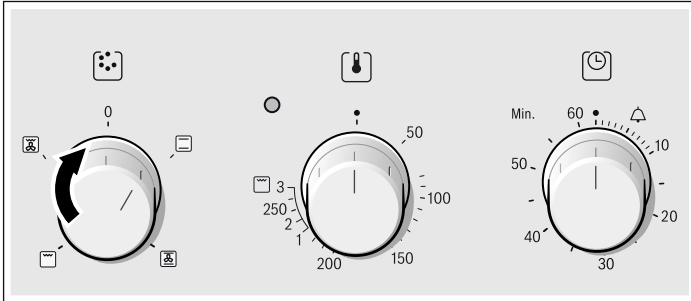
# 設定烤箱

有多種設定烤箱的方式。這裡將說明如何選擇想要的加熱型態以及溫度或燒烤設定。

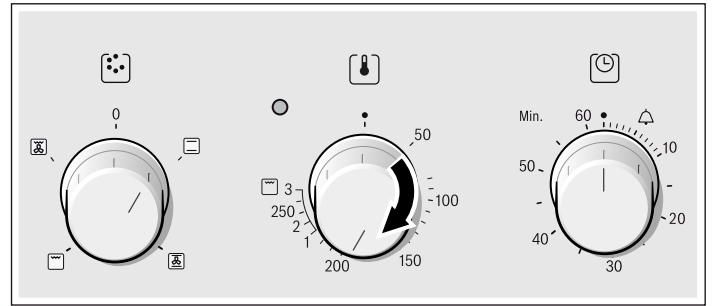
## 加熱型態與溫度

圖片範例：以 190 °C 上 / 下加熱。

### 1. 使用功能旋鈕選擇需要的加熱型態。



### 2. 使用溫度旋鈕設定溫度或燒烤設定。



烤箱開始加熱。

關閉烤箱

將功能旋鈕轉至關閉位置。

變更設定

您可依需要變更加熱型態、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。

## 備註

- 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）。
- 機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，再用柔軟乾布擦乾。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。

## 旋鈕

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端的金屬物品。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

溫的肥皂水或醋酸溶劑。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)** 請勿用洗碗機清洗。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)** 若烤箱機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。

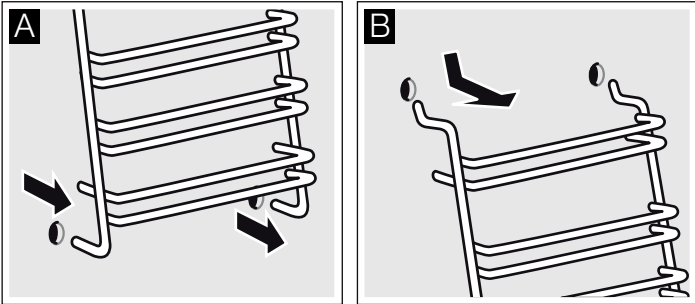
**爐架** 若需關於保養與清潔的相關資訊，請參閱爐架說明手冊。

## 分離與重新安裝烤架

烤架可取下清潔。烤箱務必冷卻。

將烤架取下

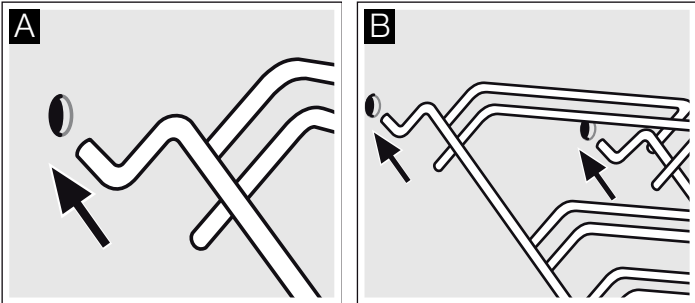
1. 從下方握至架子並輕向前拉。將烤架下方的延伸腳從安裝管中拉出 (圖 A)。
2. 接著將烤架上折並小心將其拆下 (圖 B)。



使用清洗劑及海綿將烤架清潔。針對頑強髒污，請使用刷子。

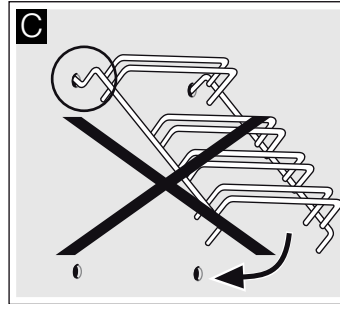
安裝架子

1. 小心的將兩個勾子安裝在上方孔中。(圖 A-B)



## ⚠ 組裝錯誤！

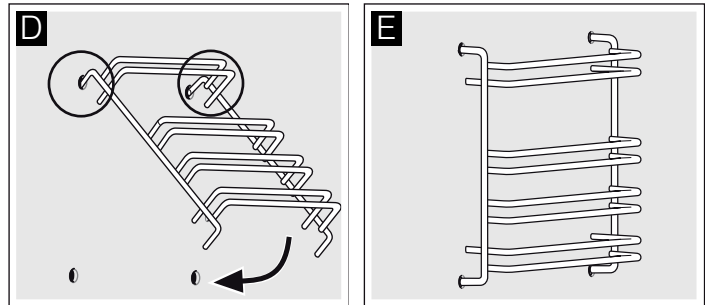
在上方孔的兩個勾子完全勾住前請不要移動框架。瓷釉可能會因此而受損甚至斷開 (圖 C)。



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)。

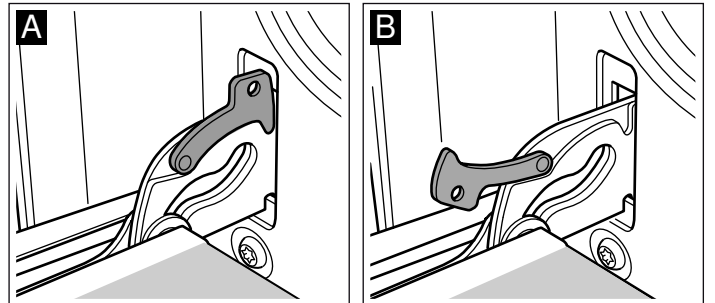
若烤架安裝正確，兩個上方架間的距離會較大。



## 分離與安裝烤箱機門

為清潔與拆除機門面板，可將烤箱機門分離。

烤箱機門樞紐各有一個鎖定桿。當鎖定桿關閉 (圖 A) 時，烤箱機門是鎖住的。無法加以分離。當要分離烤箱而將鎖定桿打開時 (圖 B)，樞紐會鎖住。此時樞紐無法咬合。

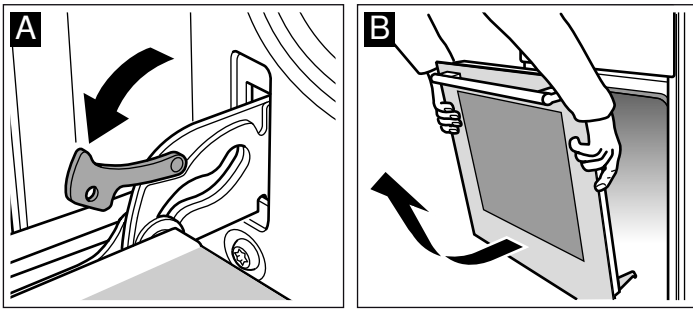


## ⚠ 受傷風險！

如果樞紐未固定，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機門將其保持開啟。

## 分離機門

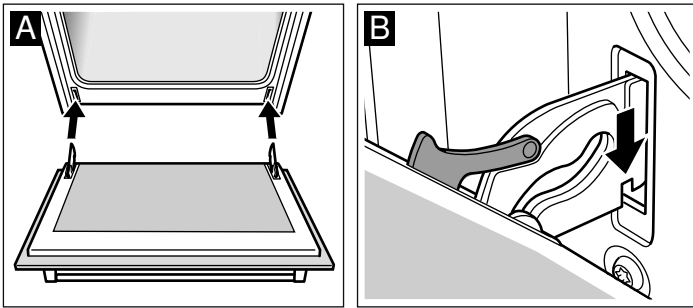
1. 將烤箱機門完全打開。
2. 將左右兩個鎖定桿折起 (圖 A)。
3. 將烤箱機門關至限停點。用雙手握住機門的左右兩側。將機門進一步關閉並拉出 (圖 B)。



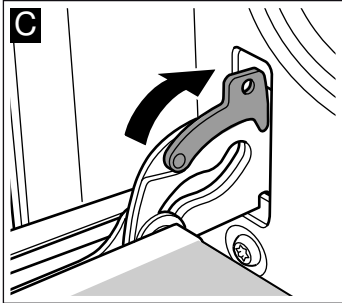
## 連接機門

請依拆除時的相反程序將烤箱機門重新裝上。

1. 當安裝烤箱機門時，請確實將兩個樞紐均裝入開口中 (圖 A)。
2. 兩側樞紐上的缺口需確實連接 (圖 B)。



3. 將兩個鎖定桿收回 (圖 C)。關上烤箱機門。



### ⚠ 受傷風險！

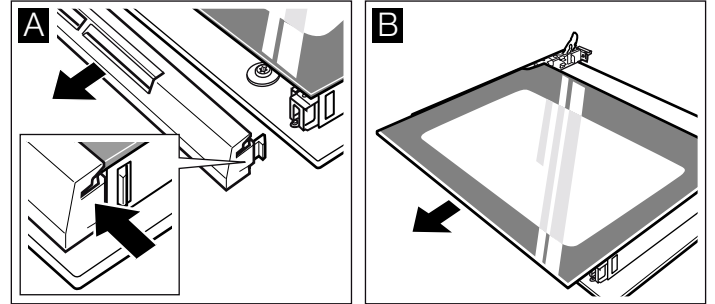
若烤箱機門意外掉落或樞紐意外咬合，請勿伸手碰觸樞紐。請聯絡售後服務中心。

## 拆除與安裝機門嵌板

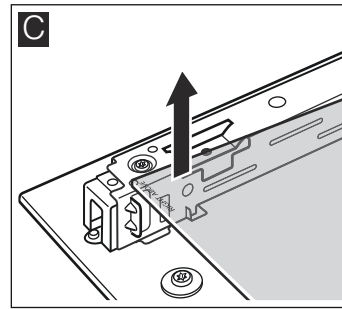
你可以拆下烤箱機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

### 拆卸

1. 分離烤箱機門並將其握把朝下放在布上。
2. 將烤箱機門頂部的蓋子取下。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。

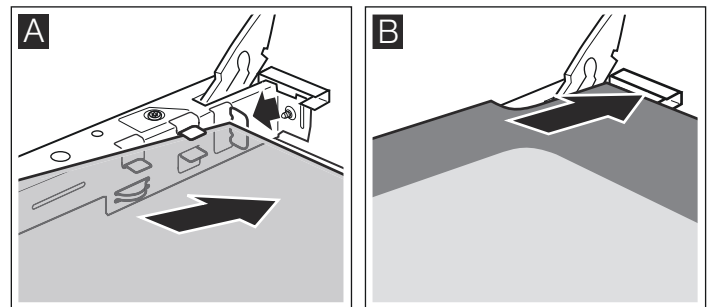
### ⚠ 受傷風險！

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

### 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. 安裝烤箱機門。

在正確安裝面板前請不要再使用烤箱。

## 疑難排解

故障通常可以簡易排除。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。

### 故障一覽表

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。	請將控制旋鈕向左右旋轉數次。

### ⚠ 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。

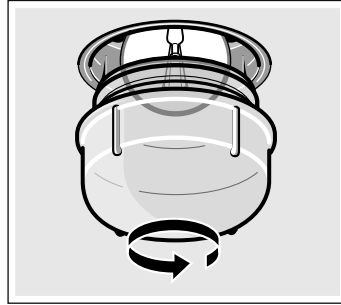
### 更換烤箱頂部照明的燈泡

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.) 以便提供正確的建議。標有這些編號的額定銘牌位於烤箱機門側面。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 ☎

請注意，即使是在保固期內，維修技術人員登門服務仍需收費。  
各國的聯絡資訊請參閱客戶服務列表。

您可以附加檔案的售後服務目錄中，找到所有國家的售後服務聯絡詳細資料。

# 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，盡量不要打開烤箱機門。
- 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。你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十分鐘關閉烤箱，利用餘熱完成烹調。

## 環保處置

以環保方式處理包裝。



本爐具已按歐盟就汰換電子及電器用品所制訂的指令 2012/19/EU (廢棄電機電子設備 - WEEE) 貼上相關標籤。該指令規定歐盟範圍內舊電器退還及回收的框架。

## 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機門玻璃內側。使用膠帶將烤箱機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。請勿利用機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型態與溫度為何。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。

## 備註

- 表中的值適用於冷卻且無其他物品的爐腔。  
僅有在本表要求時才需要做預熱。在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，請先從爐腔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爐腔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 熱風烘焙時，請使用以下的配件框架位置：

- 糕點盤中的糕點：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：

- 通用烤盤：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。

## 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。

若希望使用矽樹脂製成的烤模時，請參考製造商所提供的資訊與食譜。矽樹脂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

以下表格顯示不同糕點與酥皮點心的理想加熱型態。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。下次製作時便可視需要增加溫度。

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	加熱方式	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, 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	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	圓形蛋糕模	2	☐	160-180	30-40
水果塔或起司蛋糕, 鹹塔皮酥餅 *	深色圓形蛋糕模	1	☐	170-190	70-90
精緻水果派、海綿	圓形蛋糕模	2	☐	150-170	55-65
鹹糕點 * (例如蛋餅 / 洋蔥塔)	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	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
海綿蛋糕原料或有乾料的發酵麵團	通用烤盤 :	3	☐	160-180	25-35
海綿蛋糕原料或有濕料的發酵麵團	通用烤盤 :	3	☐	140-160	40-50
瑞士卷 (預熱)	通用烤盤 :	2	☐	170-190	15-20
麻花麵包, 500 公克的麵粉	通用烤盤 :	3	☒	150-170	25-35
德式聖誕麵包, 500 公克麵粉	通用烤盤 :	3	☐	160-180	50-60
德式聖誕麵包, 1 公斤麵粉	通用烤盤 :	3	☐	150-170	90-100
水果卷, 甜	通用烤盤 :	2	☐	180-200	55-65
披薩	通用烤盤 :	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	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵包, 1.2 公斤麵粉	通用烤盤 :	2	☐	270	8
				190	35-45
酸麵包, 1.2 公斤麵粉	通用烤盤 :	2	☐	270	8
				190	35-45
麵包卷 (例如麥芽麵包)	通用烤盤 :	2	☐	200-220	20-30

小型烘烤產品	配件	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
餅乾	通用烤盤	3	☐	150-170	10-20
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3	☒	130-150	25-35
酥皮	通用烤盤	3	☒	70-90	125-135
奶油泡芙	通用烤盤	2	☐	200-220	30-40
馬卡龍	通用烤盤	3	☐	110-130	30-40
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3	☒	100-120	35-45
泡芙酥皮點心	通用烤盤	3	☒	180-200	20-30
	瓷釉烤盤 + 通用烤盤 *	1+3	☒	180-200	30-40

\* 當使用兩層進行烘焙時, 請固定將通用烤盤放在上層。

## 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十分鐘，將一根牙籤插入蛋糕最深處。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，或將烤箱溫度降低十度。請按照食譜中所註記的混合次數。
蛋糕中央突起，但周圍塌陷。	請勿在圓形蛋糕模型內側塗油。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十度，並減少烘焙時間。
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。
糕點外層未呈現均勻金黃色。	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。	下次請將餡餅放至更低一層的位置。
有果汁溢出。	下次請使用較深的通用烤盤（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：	多層時固定使用 [圖] 熱風烘烤。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，會透過機門溢出。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

你可以使用任何耐熱器皿。通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。

當使用瓷釉烘烤盤時加入多一點的水份。

使用不銹鋼製成的烘烤盤，深色部分不是那麼密且肉品的熟度會較不足。增加烹調時間。

表中的資訊：

無蓋的耐熱器皿 = 開啟

有蓋的耐熱器皿 = 關閉

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。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

### 燒烤提示

燒烤時記得將烤箱機門關好。

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 層上仍應裝通用烤盤。

通用烤盤可盛裝肉汁，保持烤箱的清涼。請不要將烤盤或通用烤盤裝在第 4 層。其在高溫下會變形而在取出時使爐腔受損。

可能的話，請盡量讓燒烤食材維持一致大小。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 ¾ 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，關閉烤箱並靜置十分鐘。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	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>牛肉</b>						
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 + 通用烤盤	4+1		3	15
<b>小牛肉</b>						
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
<b>豬肉</b>						
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
<b>羊肉</b>						
羊腿肉, 帶骨, 五分熟	1.5 公斤	無蓋	1		170-190	120
<b>碎肉</b>						
肉塊	約 750 公克	無蓋	1		180-200	70
<b>香腸</b>						
香腸		烤架 + 通用烤盤	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, 也應將通用烤盤放在第 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	加熱方式	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, 14 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  $\frac{2}{3}$  後將魚塊翻面。  
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，也應將通用烤盤放在第 1 層。通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	加熱方式	溫度 (°C), 燒烤設定	烹調時間 (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 (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，也應將通用烤盤放在第 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。

菜餚	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>烘烤</b>					
烘烤, 甜	耐熱盤	2	☐	170-190	50-60
焗麵	耐熱盤	2	☐	210-230	25-35
<b>焗烤</b>					
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
<b>吐司</b>					
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。

菜餚	配件	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
有水果內餡的水果卷	通用烤盤 :	3	☒	180-200	40-50
屑片	通用烤盤 :	3	☐	210-230	25-30
披薩	烤架	2	☐	200-220	15-20
比薩麵包	烤架	2	☒	190-210	15-20



## 注意

當烹調結凍的餐點時通用烤盤會彎曲。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。

將麵團發酵

1. 用一般方式準備發酵麵團，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. 將烤箱機門關上並讓發酵麵團在烤箱中發酵。

菜餚	耐熱器皿	加熱方式	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 關閉烤箱並將發酵麵團放在烤箱中	5-10 分鐘 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方在烤架上。

將禽肉以胸部朝盤子放置。

結凍的食物	配件	層數	加熱方式	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		溫度旋鈕保持關閉

## 烘乾

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。

通用烤盤必須放在第 3 層，

並將烤架放在第 1 層。

將通用烤盤與烤架鋪上防油或羊皮紙。

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	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
600 公克蘋果圈	1+3		80	05
800 公克梨子片	1+3		80	08
1.5 公斤西洋李或李子	1+3		80	08-10
200 公克藥草，清洗過	1+3		80	01½

# 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、麵包捲或精緻烘焙食品（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	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 儘量縮短烹調時間。</li> <li>■ 將食材烹調至金黃色，但顏色不宜過深。</li> <li>■ 體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。</li> </ul>
烘焙	使用上 / 下加熱最高 200 °C。 立體熱風或熱風最高溫 180 °C。
餅乾	使用上 / 下加熱最高 190 °C。 立體熱風或熱風最高溫 170 °C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯片	平均放在烤盤上，置於單一層架上。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

在 2 層上烘焙：  
固定將通用烤盤放在烤盤上方。

擠花餅乾（例如使用糖漿的 Spritz 餅乾）：  
同時放入烤箱中的餐點不需同時完成。

德式蘋果派，第 1 層  
改變深色圓形蛋糕模型的位置，傾斜滑動。  
德式蘋果派，第 2 層  
改變深色圓形蛋糕模型的位置。

金屬圓形蛋糕模中的蛋糕：  
使用  上 / 下加熱在第 1 層上烘烤。將圓形蛋糕模放在通用烤盤上而非烤架上。

菜餚	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
維也納餅乾	通用烤盤	3		150-170	20-30
	鋁製烤盤 + 通用烤盤 **	1+3		140-160	30-40
小蛋糕	通用烤盤	3		150-170	25-35
小蛋糕，預熱	鋁製烤盤 + 通用烤盤 **	1+3		140-160	25-35
熱水海綿蛋糕	圓形蛋糕模	2		160-180	30-40
德式蘋果派	通用烤盤 + 2個圓形蛋糕模，直徑 20公分***	1		190-210	70-80
	2個烤架* + 2個圓形蛋糕模，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。

\*\* 當此用兩層進行烘焙時，請固定將通用烤盤放在烤盤上層。

\*\*\* 將蛋糕模斜放在配件上。

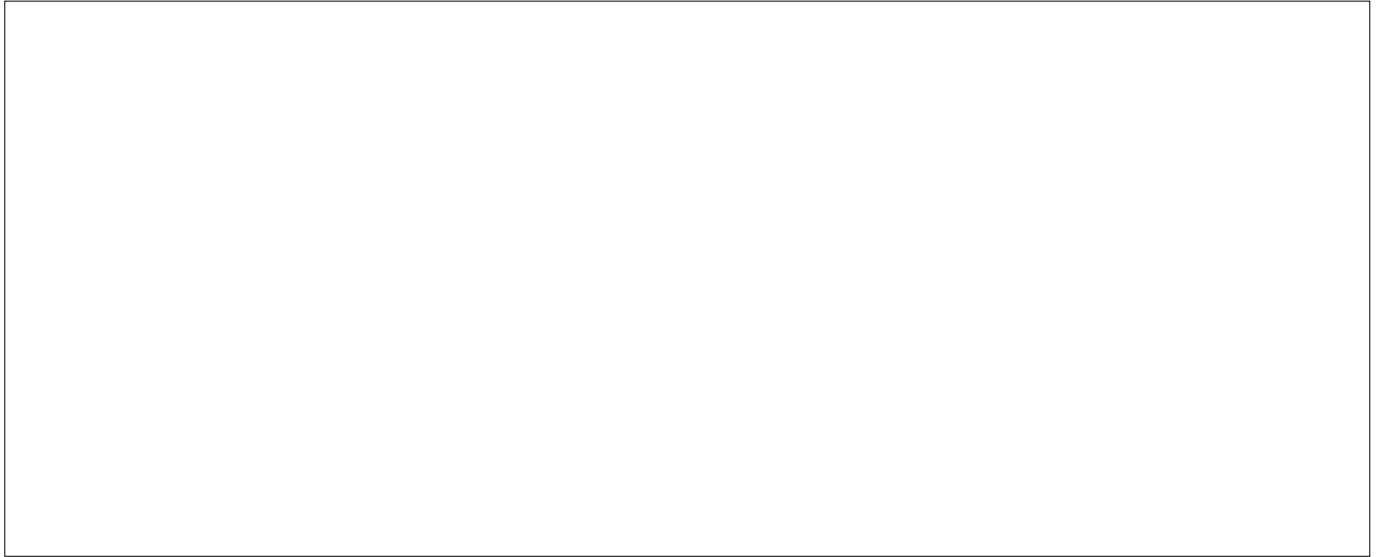
## 燒烤

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

菜餚	配件與耐熱器皿	層數	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
烤吐司 預熱約 10 分鐘	烤架	4		3	1/2-2
漢堡牛肉，12 塊 * 不預熱	烤架 + 通用烤盤	4+1		3	25-30

\* 在 2/3 的烹調時間後翻面。





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001008016

02-100794