

















微波燒烤爐
CMG636B.1



BOSCH

目錄

 用途	5	 兒童安全鎖	21
 重要安全資訊	5	啟用與停用.....	21
一般資訊.....	5	 基本設定	21
微波.....	6	變更基本設定.....	21
 損壞原因	7	基本設定清單.....	21
一般資訊.....	7	停電.....	22
微波.....	8	變更時間.....	22
 環境保護	8	 長時間保溫模式	23
節能.....	8	啟動長時間保溫模式.....	23
符合環保規定的廢棄處理.....	8	 清潔須知	23
 瞭解您的微波燒烤爐	9	合適的清潔劑.....	23
控制面板.....	9	箱體內壁.....	24
控制功能.....	9	保持微波燒烤爐清潔.....	25
顯示螢幕.....	10	 層架	25
主選單.....	10	拆卸與重新安裝層架.....	25
加熱模式.....	11	 微波燒烤爐箱門	27
微波.....	12	移除箱門蓋.....	27
更多資訊.....	12	卸除與安裝箱門嵌板.....	27
箱體功能.....	12	 疑難排解	29
 配件	13	自行修復故障.....	29
標準配件.....	13	最長操作時間.....	29
安裝配件.....	13	照明燈泡.....	29
選購配件.....	13	 客戶服務中心	30
 第一次使用前	14	產品編號及生產編號.....	30
初次使用設定.....	14	 自動烹調程式	30
清潔箱體與配件.....	14	相關設定資訊.....	30
 操作微波燒烤爐	15	使用自動烹調程式.....	30
開關微波燒烤爐電源.....	15		
開始操作.....	15		
選擇操作模式.....	16		
設定加熱模式與溫度.....	16		
快速加熱.....	16		
 時間設定選項	17		
設定烹調時間.....	17		
設定結束時間.....	17		
設定計時器.....	18		
 微波	19		
烤具.....	19		
微波功率設定.....	19		
微波設定.....	19		
微波燒烤設定.....	20		
烘乾.....	20		



建議烹調時間.....31

矽膠模具	31
蛋糕與小麵包	31
麵包與麵包卷	35
披薩、法式鹹派與鹹蛋糕	36
點心與舒芙蕾	38
禽肉	39
肉類	41
魚類	44
蔬菜、配菜與蛋類	46
甜點	48
使用節能加熱模式節省能源	49
低溫烹調 / 慢煮	50
乾果製作	51
保存	52
麵團發酵處理	53
解凍	53
微波加熱食物	55
保溫	56
料理測試	57

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

用途

請仔細閱讀本說明書中的指示，才可以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才可在不使用插頭下安裝本產品。因不當安裝而造成的損壞，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。

8 歲以上的兒童、身體、智能與知覺不適或殘障人士及欠缺使用本微波燒烤爐經驗和知識者，需於有成人在旁監督或已學習如何安全使用並明瞭危險後，才可使用本產品。

不可讓兒童將本微波燒烤爐當作玩具、或在本微波燒烤爐周圍玩耍。8 歲以上兒童可於有成人在旁監督的情況下進行本微波燒烤爐的清潔與保養。

8 歲以下的兒童須與本微波燒烤爐及其電源線保持距離。

微波燒烤爐內的配件必須正確放置。

→ 第 13 頁的「配件」

重要安全資訊

一般資訊

警告

火災風險！

- 將易燃物品放在微波燒烤爐中可能會起火。請勿將易燃物品放在微波燒烤爐內。若本產品內出現煙霧，請勿開啟箱門。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。
- 微波燒烤爐箱門打開時，會有熱氣湧出。烘焙紙如果接觸到加熱元件，可能會起火。預熱時，請務必將烘焙紙固定於配件上。請務必用盤子或烤模壓住烘焙紙。請將烘焙紙鋪在需要遮蓋的表面上。烘焙紙不可超出配件範圍。

警告

燙傷風險！

- 本產品會產生高熱。請勿觸碰微波燒烤爐內壁或加熱元件。請務必讓微波燒烤爐冷卻。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微波燒烤爐中取出時請務必配戴微波燒烤爐手套。
- 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。請小心打開箱門。

警告

燙傷風險！

- 可接觸的部件在操作期間會變得非常高溫。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 開啟微波燒烤爐箱門時，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。開啟箱門時，切勿太靠近微波燒烤爐。請小心打開微波燒烤爐箱門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫微波燒烤爐內的水份可能會轉化成高溫水蒸氣。絕對不要將水倒入高溫的微波燒烤爐中。

警告

受傷風險！

- 箱門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、強效或具腐蝕性的清潔液或去污劑。
- 微波燒烤爐箱門上的鉸會隨著箱門開闔而動，可能會造成人員夾傷。手部應避免觸碰鉸鏈。

警告

觸電風險！

- 不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源電纜。如果微波燒烤爐出現問題，請拔掉微波燒烤爐的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。
- 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。
- 請勿使用任何高壓清潔器，以免觸電。
- 損壞的微波燒烤爐可能導致觸電。請勿開啟損壞微波燒烤爐的電源。請拔掉微波燒烤爐插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。

警告

磁性風險！

控制面板或控制元件都使用了永久磁鐵。可能會影響到電子植入物，如心律調整器或胰島素泵。電子植入物配戴者應與控制面板至少保持 10 公分距離。

微波

警告

火災風險！

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

警告

爆炸風險！

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

警告

燙傷風險！

- 加熱期間（甚至在加熱後），需削皮或帶皮的食物可能會爆裂或爆開。切勿烹煮帶殼蛋類或重新加熱水煮蛋類。切勿烹煮貝類或甲殼類食物。請務必在烘烤或烹煮蛋類時戳破蛋黃。需削皮或是帶皮的食物（例如蘋果、蕃茄、馬鈴薯和香腸）其外皮可能會爆裂。請在加熱前先刺破果皮。
- 嬰兒食品中的熱度分佈並不均勻。切勿在密封容器中加熱嬰兒食品。請務必取下蓋子或奶嘴。攪拌或搖晃已加熱的食品。檢查食物溫度後，才將食物交給孩童。
- 食物加熱後會散發熱氣。器皿可能變熱。戴上隔熱手套後，方可從微波燒烤爐取出配件或器皿。
- 真空包裝袋可能會在加熱過程中爆裂。請務必遵守包裝上的指示。戴上隔熱手套後，方可從微波燒烤爐取出餐點。

⚠ 警告**燙傷風險！**

液體加熱時，可能會發生延遲沸騰的狀況。其意思是指液體雖然已達到沸騰的溫度，但表面卻仍未出現一般會出現的蒸氣氣泡。此時，即使容器稍微振動，都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱時，請在容器中放入一隻湯匙。這可防止出現延遲沸騰的情況。但建議，應避免放入金屬，而是水滾後，等候數分鐘，再開箱門取出，緩慢取出。

⚠ 警告**受傷風險！**

不適合的器皿可能會出現龜裂。陶瓷類器皿在手柄或蓋子上有些小孔縫。這些孔縫隱藏了其下的空洞。濕氣如果穿透這些空洞，可能會導致器皿龜裂。只可使用適合用於微波爐的器皿。

⚠ 警告**觸電風險！**

微波爐是高電壓微波燒烤爐。切勿移除外殼。

⚠ 警告**嚴重危害健康風險！**

- 不當清潔或許會損害微波燒烤爐表面。微波能量可能會外洩。請定期清潔微波燒烤爐，並立即清除食物殘渣。經常保持微波燒烤爐、箱門密封條、箱門及門擋清潔。
- 若微波燒烤爐箱門或箱門密封條受損，微波能量可能就會外洩。如果微波燒烤爐箱門、箱門密封條或塑膠門框受損，切勿使用微波燒烤爐。請聯絡客服中心。
- 微波燒烤爐若無外殼保護，微波能量將會外洩。切勿移除外殼。若需維護或維修，請聯絡客戶服務中心。

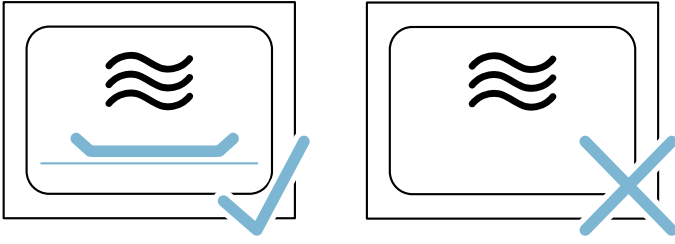
➔ 損壞原因**一般資訊****注意！**

- 微波燒烤爐底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件放在微波燒烤爐底部上。不可在微波燒烤爐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，請勿在微波燒烤爐底部上放置耐熱器皿，以免熱量累積。烘焙與烘焙時間將變得不正確，令搪瓷器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓微波燒烤爐內的鋁箔紙接觸箱門玻璃。否則可能令箱門玻璃永久變色。
- 高溫微波燒烤爐中的水份：微波燒烤爐處於高溫狀態時，請勿將水倒入微波燒烤爐中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能損壞搪瓷器皿。
- 微波燒烤爐中的濕氣：微波燒烤爐中如果長期存在濕氣可能會造成腐蝕。使用後，請讓微波燒烤爐自然風乾。請勿將潮濕食品長時間留置在密閉微波燒烤爐中。請勿在微波燒烤爐中存放食品。
- 打開箱門來冷卻微波燒烤爐：進行高溫操作時，只能在關閉箱門的情況下讓微波燒烤爐冷卻。切勿將物品夾在箱門上。即使箱門只打開小縫，長久下來也可能會損壞鄰近的傢俱。
- 只有在微波燒烤爐操作過程中產生大量濕氣時，才能打開箱門讓微波燒烤爐自然風乾。
- 果汁：由於水果派水份較多，烘焙時烤盤中的餡餅份量不要太多。從烤盤滴落的果汁會留下無法清除的污漬。如果可能的話，請使用較深的專用烤盤。
- 髒污的密封條：若密封條太髒，運作期間就不能關緊微波燒烤爐箱門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。
- 將微波燒烤爐箱門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在微波燒烤爐箱門上，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微波燒烤爐機型裡，關上微波燒烤爐箱門時就可能刮傷箱門面板。務必將配件盡可能推入微波燒烤爐之中。
- 搬運微波燒烤爐：請勿利用箱門把手搬運或扶住微波燒烤爐。箱門把手無法承受微波燒烤爐的重量，可能會斷裂。

微波

注意！

- 產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與微波燒烤爐壁面和箱門內側保持至少 2 公分的距離。火花會對箱門內側的玻璃造成無法修復的損害。強烈建議，微波時，勿使用任何金屬器具。
- 拼合配件：切勿拼合烤架與萬用烤盤。如果直接疊置放入，可能會產生火花。兩者必須分開放入各自的層位。
- 金屬箔紙容器：切勿在微波燒烤爐中使用金屬箔紙容器。產生的火花會損壞微波燒烤爐。
- 未放置食物就使用微波：若未在微波燒烤爐中放入食物而空轉微波，將令微波燒烤爐過載。爐內如無食物，切勿開啟微波。快速陶器測試則不在此限。→ 第 15 頁的「操作微波燒烤爐」



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

環境保護

您的新微波燒烤爐具備絕佳的能源效率。本章節將說明使用上的節能提示，以及如何以正確回收本微波燒烤爐。

節能

- 僅在食譜或操作指示表中說明需要預熱時，才預熱微波燒烤爐。
- 使用深色、黑色或烘焙烤模。這類烤具吸熱效率較高。
- 操作時應盡量避免開啟微波燒烤爐箱門。
- 烘焙多個蛋糕時，輪流烘焙效果最佳。微波燒烤爐仍有餘熱。可以減少接下來的蛋糕烘焙時間。您可以將兩個蛋糕模型並置於微波燒烤爐中。
- 若烹調時間較長，您可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉微波燒烤爐，利用餘熱完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。

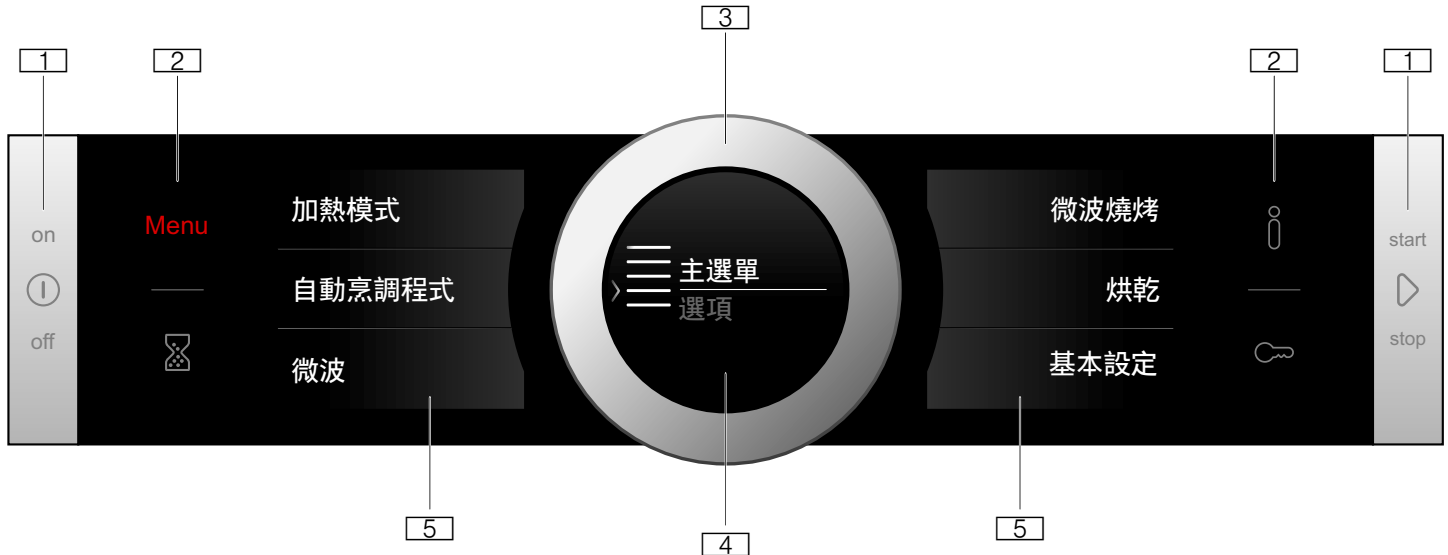


此微波燒烤爐貼有歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

瞭解您的微波燒烤爐

我們將在此章節解說顯示螢幕與控制功能。您將瞭解微波燒烤爐的各種功能。

提示：視微波燒烤爐型號而定，詳細內容與相關顏色可能會不同。



- 1 按鈕**
控制面板左右兩側的按鈕都有各自的按壓點。按壓這些按鈕即可加以啟動。顯示螢幕周圍非不鏽鋼材質的微波燒烤爐，其兩側按鈕不具有按壓點。
- 2 觸控欄**
觸控欄下方裝設有感應器。只需點選相關符號就可選擇功能。
- 3 控制環**
控制環的安裝方式能向左或向右持續旋轉。使用時，請以手指輕按並朝所要的方向轉動。
- 4 顯示螢幕**
您可以在顯示螢幕中查看目前的設定值、選項或備註。
- 5 觸控螢幕**
您可以在觸控螢幕中查看目前的選項。只需點選適當文字欄就能在此直接選取。文字欄內容會隨選取的項目而變。

控制功能

微波燒烤爐的各種功能皆為獨立且個別控制，您可以直接輕鬆設定您的微波燒烤爐。

控制面板

在控制面板中，您可以使用按鈕、觸控欄、觸控螢幕和控制環來設定不同功能。顯示螢幕會顯示目前的設定。

以下所示為透過主選單開啟微波燒烤爐時出現的控制面板。

按鈕與觸控欄

以下所列是各類按鈕與觸控欄的簡要說明。

符號	說明	
按鈕		
⓪ On/Off	開 / 關	開啟、關閉微波燒烤爐電源
▷ Start/Stop	啟動 / 停止	啟動、暫停或取消（持續按 3 秒鐘左右）操作
觸控欄		
Menu	主選單	開啟主選單檢視主要選項
⌚	計時器	開啟計時功能
i	資訊	顯示資訊
🔒	兒童安全鎖	啟用或停用兒童安全鎖（按住約 4 秒）

控制環

控制環可用於變更顯示螢幕上所顯現的設定值。

還可用於捲動觸控顯示螢幕中的選擇清單。

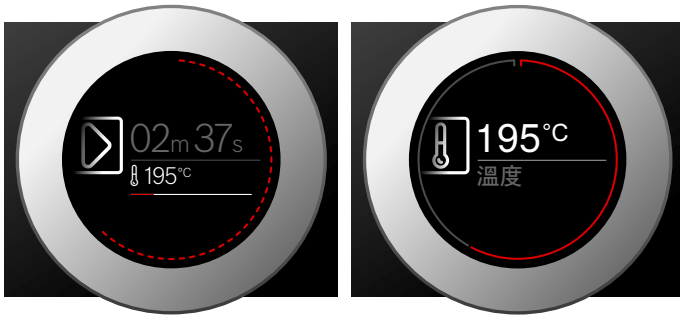
在大多數選擇清單中，一旦抵達選單開頭或結尾，您即必須反轉控制環。

顯示螢幕

顯示螢幕經過系統化編排，因此在任何情況下都能一目了然。

顯示螢幕會當下將可設定的數值以反白的方式呈現，其它數值或資訊則顯示為灰色。

反白顯示	您無須選取便可變更反白顯示值。 啟動操作後，會反白顯示溫度或強度。 白線亦可做為加熱線，其會逐漸變為紅色。 提示： 若使用「微波」操作模式，則會反白顯示烹調時間。此時不會顯示加熱線。
放大顯示	當您使用控制環變更反白數值時，顯示螢幕將放大顯示其數值。



顯示環

顯示環位於顯示螢幕的外圈，和控制環的交界處。

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

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

溫度顯示

開始運作後，顯示螢幕上會以圖形顯示目前的溫度。

加熱線	溫度下方的白線會在微波燒烤爐加熱時由左至右變紅。當您預熱微波燒烤爐時，加熱線完全變紅時即是將食物放入微波燒烤爐內的最佳時機。 設定加熱模式後，例如：燒烤設定，加熱線會立即變紅。
餘熱指示燈	關閉微波燒烤爐後，顯示環會顯示微波燒烤爐內的餘溫。箱內溫度完全冷卻後，顯示環會逐漸變深直至完全消失。

提示：由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與微波燒烤爐內實際溫度有些微不同。

觸控螢幕

觸控螢幕兼具顯示與控制兩種功用。其內會顯示可選取的功能選項與目前設定。若要選取功能，只需直接點選文字欄即可。

目前選擇的功能，其文字側邊會出現紅色直線，且功能對應之數值會在顯示螢幕中以反白顯示。

主功能文字欄側邊會出現紅色箭頭，您可藉由滾動控制環來選擇主功能下的子選項。



主選單

本微波燒烤爐提供多種操作模式以方便您使用。

其相關說明可參閱對應章節的內容。

主要選項	用途
加熱模式 → 第 15 頁的「操作微波燒烤爐」	本微波燒烤爐搭載多種加熱模式，能以最佳方式烹製您的食物。
自動烹調程式 → 第 30 頁的「自動烹調程式」	內建各種預設的自動料理行程。
微波 → 第 19 頁的「微波」	您可以使用微波更快速地烹調、加熱或解凍餐點。
微波燒烤 → 第 19 頁的「微波」	您可使用微波燒烤功能來同時開啟微波和燒烤模式。
烘乾 → 第 19 頁的「微波」	於每次微波操作後使用。
基本設定 → 第 21 頁的「基本設定」	您可以變更微波燒烤爐的基本設定，以滿足需求。

加熱模式

為讓您了解各種餐點的正確加熱模式，我們在此為您說明各種加熱模式的差異與使用方式。

加熱模式	溫度	用途
 4D 熱風	30-275 °C	適合多層烘焙與烘烤。 風扇會將後方環狀加熱管產生的熱氣均勻送往微波燒烤爐各處。
 上下加熱	30-300 °C	進行傳統的單層烘焙與烘烤。尤其適合具有濕潤配料的蛋糕。 由上往下且由下往上均勻加熱。
 節能式熱風	30-275 °C	以節能方式，針對不需預熱的餐點，進行單層烘焙與烘烤。 風扇會將後方環狀加熱管產生的節能熱氣均勻送往微波燒烤爐各處。
 節能式上下加熱	30-300 °C	對選定的餐點以節能的方式搭配上 / 下火進行烹調。 由上往下或由下往上均勻加熱。
 熱風上火燒烤	30-300 °C	燒烤禽肉、全魚與較大塊的肉品。 微波燒烤爐上方之烘烤加熱管與風扇將會交替運作。風扇會將熱風送往箱體各處，使食物均勻地被熱風包圍。
 全面燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	燒烤扁平的食材，如牛排或香腸，以及烘烤吐司與焗烤料理。 加熱管下方全區會處於高溫狀態。
 集中燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中 3 = 高	燒烤少量牛排或香腸、以及烘烤吐司與焗烤料理。 加熱管下方之中心區域會處於高溫狀態。
 烘烤冷藏食品	30-275 °C	適用於披薩或其他需從下方集中加熱之餐點。 微波燒烤爐會從底部及後方環狀加熱管加熱
 低溫烹調 / 慢煮	70-120 °C	以耐熱器皿（不放油）緩慢溫和地烹調已煎過的柔嫩肉片。 由上往下或由下往上低溫均勻加熱。
 底部加熱	30-250 °C	進行雙重蒸鍋烹調以及最終烘焙階段。 從底部散發熱能。
 保溫	60-100 °C	適合用於保溫熟食。
 暖盤	30-70 °C	適合用於預熱耐熱器皿。

預設值

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

微波

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

微波功率	最長烹調時間	用途
90 瓦特	1 小時 30 分鐘	適合解凍精緻食品。
180 瓦特	1 小時 30 分鐘	適合解凍和繼續烹調食物。
360 瓦特	1 小時 30 分鐘	適合烹調肉類和加熱精緻食物。
600 瓦特	1 小時 30 分鐘	適合加熱和烹調食物。
1000 瓦特	30 分鐘	適合加熱液體。

微波燒烤

提供可與「微波」操作模式併用的各種加熱模式。微波燒烤爐會執行加熱，同時並開啟微波。如此即可更迅速地將食物烹調完成。

此功能僅適用於 90 至 360 瓦之間的微波功率設定。

更多資訊

在多數情況下，微波燒烤爐會針對目前進行的加熱模式提供註解及資訊。

點選觸控欄上的 ⓘ 註解即會在顯示螢幕中顯示數秒鐘。若遇註解內容較長，請使用控制環以捲動的方式閱讀。

某些註解會自動顯示，例如確認，或是提供指示或警告。

箱體功能

微波燒烤爐的硬體功能可讓您在的使用上變得更為簡便。例如，提供微波燒烤爐內部良好的照明或散熱風扇可避免微波燒烤爐過熱。

開啟微波燒烤爐箱門

若在微波燒烤爐運作期間打開箱門，運作便會暫停。關閉箱門後微波燒烤爐即會繼續執行作業。

提示：使用「微波」操作模式時，一旦關上箱門，必須點選 ▾ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕以恢復操作。您可以變更此項基本設定。→ 第 21 頁的「基本設定」

內部照明

當打開箱門時，內部照明會立即開啟。若箱門保持開啟超過約 15 分鐘，則照明會自動關閉。

對於大多數的運作模式，內部照明會在運作開始時開啟。運作結束後，照明即會關閉。

提示：您可以在基本設定中將照明設定為不要在運作期間開啟。→ 第 21 頁的「基本設定」

冷卻風扇

冷卻風扇會依需要自動開啟或關閉。熱氣會從箱門上方散出。

注意！

請勿蓋住散熱口。否則微波燒烤爐可能會過熱。

為讓微波燒烤爐在運作後快速降溫，風扇會在烹調行程結束後持續運轉一段時間。

提示：您可以在基本設定中設定冷卻風扇持續運轉的時間。→ 第 21 頁的「基本設定」

配件

您的微波燒烤爐附有各式配件。在此您可以了解本微波燒烤爐所附的配件及其使用方式。

標準配件 (隨付配件可能會因機型 / 國家而異)

微波燒烤爐所附配件如下：

	<p>烤架 適用於耐熱器皿、蛋糕模型和耐熱盤。 適用於燒烤肉類與燒烤食物。 烤架適用於進行微波。</p>
	<p>萬用烤盤 適用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型烘焙品。 可與烤架同時使用，並放在烤架下方盛裝滴下的油脂</p>

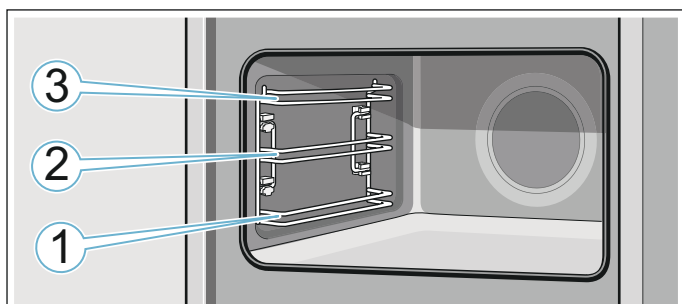
請僅使用原裝配件。這些配件是專為您的微波燒烤爐而設計。

您可以在我們的售後服務中心或專賣店訂購配件。

提示：配件在高溫下可能會變形。但這不會影響它們的功能。配件在冷卻後會回復原形。

安裝配件

微波燒烤爐有三種層位位置。層架位置由下往上排列。



使用位置 1、2 及 3 時，務必將配件放入至層位位置的兩個導桿之間。

提示

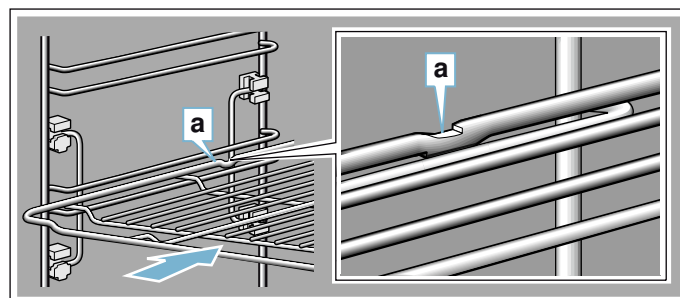
- 請務必注意每次均在微波燒烤爐中正確安裝配件。
- 務必將配件完全推入微波燒烤爐之中，使其不會碰觸微波燒烤爐箱門。

鎖定功能

把配件向外拉出約一半至配件與層架自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾倒。配件必須正確安裝至微波燒烤爐中，才能防止拉出配件時傾倒。

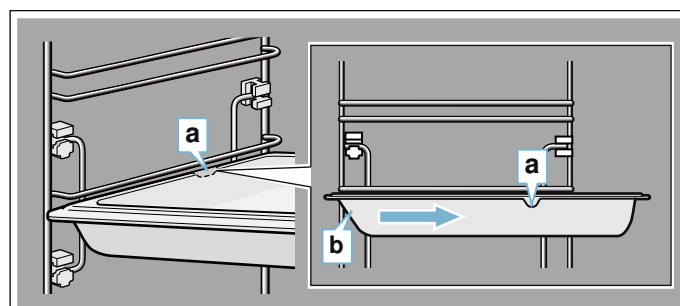
安裝烤架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並向下。

"microwave" 字樣必須位於前端，且外軌必須朝下。



放入烤盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向箱門。

圖例：萬用烤盤



選購配件

您可以在我們的客戶服務中心、專賣店或線上商店訂購選購配件。* 您可以在產品目錄或線上商店中找到各式各樣的適用產品。

產品的供貨以及是否可以線上訂購等狀態會隨國家而異。若需詳細資訊，請查看產品目錄。

購買時，請務必提供選購配件的正確型號。

提示：並非所有選購配件均適用於每種微波燒烤爐。購買時，請提供產品的產品編號 (E-no.)。→ 第 30 頁的「客戶服務中心」

配件	型號
烤架 適用於微波燒烤爐器皿、蛋糕模型與耐熱盤，並可用於燒烤肉類與燒烤食物。	HEZ634080
萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可與烤架同時使用，並放在烤架下方盛裝滴下的汁液。	HEZ632070
淺烤盤 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。	HEZ631070
網架 適用於肉品、禽肉和魚類 適用於安裝於萬用烤盤上以盛裝滴下的油脂與肉汁。	HEZ324000
不沾黏萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可更輕鬆將西點與燒烤肉類從萬用烤盤上清除。	HEZ632010
不沾黏淺烤盤 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。 可更輕鬆將點心從烤盤上清除。	HEZ631010
特深烤盤 適用於大量食物。	HEZ633070
特深烤盤上蓋 蓋子可將特深烤盤轉變成特深烘烤盤組。	HEZ633001
披薩烤盤 用於披薩與大型圓蛋糕。	HEZ617000
兩片式燒烤盤 可代替烤架進行燒烤或是作為防濺網使用。僅可用於萬用烤盤。	HEZ625071
烘焙石 適用於需要酥脆基底的自製麵包、麵包卷和披薩。 必須將烘焙石板預熱至建議溫度。	HEZ327000
玻璃烘烤盤 (5.1 公升) 用於燉煮與烘焙。	HEZ915001
深玻璃烤盤 可用於大型燒烤肉類、濕潤的糕點與烘焙點心。	HEZ864000
淺玻璃烤盤 可用於烘焙點心、蔬菜佳餚與烘焙食品。	HEZ636000

第一次使用前

在使用新微波燒烤爐之前您必須進行一些設定。同時，請先清潔微波燒烤爐與配件。

初次使用設定

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

提示：您隨時可以在基本設定中變更這些設定。
→ 第 21 頁的「基本設定」

設定語言

語言是第一個顯示的設定。預設語言為「德文」。

1. 轉動控制環以設定所需語言。
2. 點選下一個文字欄加以確認。
下一個設定即會出現。

設定時鐘

時鐘起始時間為「12:00」。

1. 點選「時間設定」文字欄。
2. 使用控制環設定時間。
3. 點選下一個文字欄加以確認。
顯示螢幕就會出現訊息，確認初次使用已完成。

清潔箱體與配件

在第一次使用微波燒烤爐準備食物前，您必須先清潔微波燒烤爐箱體與配件。

清潔微波燒烤爐

如要除去新微波燒烤爐的氣味，請關上箱門以空機狀態加熱微波燒烤爐。

確保微波燒烤爐中沒有留下任何包裝材料，例如聚苯乙烯球。加熱微波燒烤爐前，以柔軟濕布將微波燒烤爐內部的平滑表面擦拭乾淨。加熱過程中應保持廚房空氣流通。

然後依照指示調整設定。有關如何設定加熱模式與溫度的資訊詳列於下一章節中。→ 第 15 頁的「操作微波燒烤爐」

設定	
加熱模式	上下加熱 
溫度	240 °C
烹調時間	1 小時

經過指示的烹調時間後，利用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉微波燒烤爐電源。

待微波燒烤爐冷卻後，以肥皂水和洗碗布清潔平滑面。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作微波燒烤爐

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

開關微波燒烤爐電源

您必須先將電源開啟才能設定微波燒烤爐。

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

如無需使用，請關閉您的微波燒烤爐電源。若在設定模式中閒置過久，則微波燒烤爐將會自動關閉。

開啟微波燒烤爐電源

按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以開啟微波燒烤爐電源。

Bosch 標誌即會出現在顯示螢幕中，隨後並列出加熱模式的選擇清單。

提示：在基本設定中，您可以指定開啟電源時微波燒烤爐所顯示的操作模式。→ 第 21 頁的「基本設定」

關閉微波燒烤爐電源

按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以關閉微波燒烤爐電源。

所有運作中的功能皆會停止。

顯示螢幕上會顯示時間與餘溫指示燈（如適用）。

提示：您可以在基本設定中，設定在關閉電源後是否應顯示時間。→ 第 21 頁的「基本設定」

開始操作

您必須按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動每個操作。

啟動後，顯示螢幕上會顯示時間與設定。顯示環與加熱線也同時會顯現。

暫停操作

您也可以使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停運作。

如果您按住 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕約 3 秒鐘，即會取消運作且所有設定皆會被重設。

提示：運作暫停或停止後，風扇仍可繼續運轉。

選擇操作模式

一旦開啟電源，就會顯現預設的操作模式。

如要選取不同操作模式，可透過 "Menu" 主選單來進行。您可以在對應的章節中找到各項操作模式的詳細說明。


您可以：

1. 點選您想選取的文字欄。功能就會以反白顯示。
2. 轉動控制環以選取反白顯示的選項。
3. 必要時，可套用其他設定。點選您想選取的文字欄，然後以控制環變更設定值。
4. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。

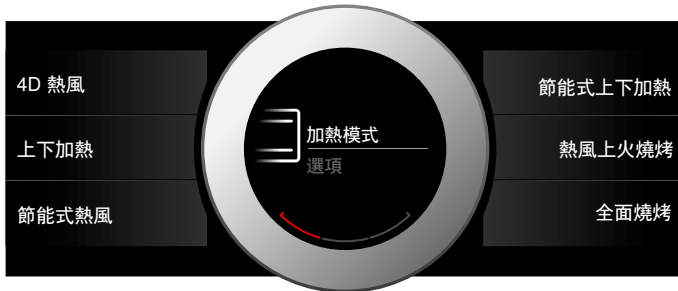
微波燒烤爐就會啟動操作。

設定加熱模式與溫度

請點選觸控欄上的 "Menu" 主選單，並選取左上方的 "加熱模式" 文字欄。觸控螢幕上就會顯示加熱模式的選項清單。

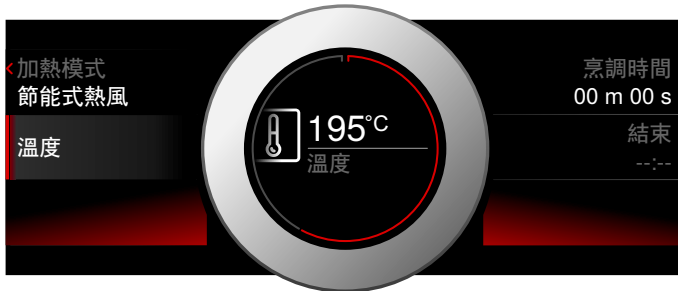
下圖範例：設在 195 °C 的 節能式熱風 .

1. 點選文字欄中所欲選擇的加熱模式。必要時，利用控制環捲閱選擇清單。

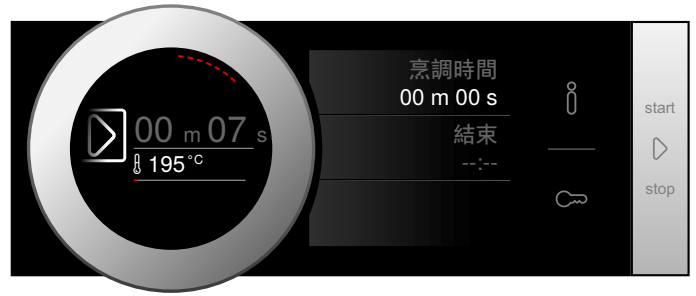


之後，溫度會以反白的方式顯示。

2. 使用控制環設定溫度。



3. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。顯示螢幕上會顯示微波燒烤爐從開啟到目前為止所運作的總時間。



微波燒烤爐開始加熱。

完成料理時，利用 ⏻ On/Off (開 / 關) 鈕關閉電源。

提示：您還可設定操作的烹調時間與結束時間。
→ 第 17 頁的「時間設定選項」

變更

啟動微波燒烤爐後，溫度即會以反白方式顯示。您可藉由轉動控制環來設定溫度，轉動控制環後溫度即會變更並立即被套用。



如要變更加熱模式，請先用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕中斷運作，然後點選「加熱模式」文字欄。選項清單會出現。請點選所欲選擇的加熱模式。此時顯示螢幕會顯示對應的預設溫度。

提示：當您變更加熱模式，其他設定也會重設。

快速加熱

您可以透過快速加熱縮短加熱時間。

適合快速加熱的加熱模式為：

-  4D 熱風
-  上下加熱

若要確保烹調成果一致，請勿在快速加熱完成前將食物放入微波燒烤爐中。

套用設定

請確認您已選取適合的加熱模式，並至少將微波燒烤爐設定為 100 °C。否則將無法啟用快速加熱。

1. 設定加熱模式與溫度。
2. 點選「快速加熱」文字欄。文字欄中就會出現 "開啟" 字樣。顯示螢幕上則顯現確認訊息。

當快速加熱結束時，會響起訊號聲，並在顯示螢幕上顯示訊息。此時文字欄會出現 "關閉" 字樣。請將您的餐點放入微波燒烤爐中。




提示：「烹調時間」的時間設定選項會與快速加熱同時啟動。因此，僅在快速加熱結束時才設定烹調時間。


取消

如要取消快速加熱，請再次點選「快速加熱」文字欄。此時 "關閉" 字樣會出現在文字欄中。

時間設定選項

您的微波燒烤爐有不同的時間設定選項。

時間設定選項	用途
 烹調時間	烹調時間結束後，微波燒烤爐即會自動停止操作。
 結束時間	輸入所需的烹調時間與指定的結束時間。微波燒烤爐將自動啟動，並在指定的結束時間完成烹調行程。
 計時器	計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響。計時時間結束後，微波燒烤爐不會自動開啟或關閉。

每次選取加熱模式後，烹調時間與結束時間會在顯示螢幕中反白顯示，此時，即可進行設定。計時器在觸控欄以符號表示 ，且能單獨使用，隨時調整。

烹調時間或計時時間一到，就會發出訊號聲。只需點選任一欄位或觸控螢幕，就可提前取消訊號聲。

提示：訊號聲的持續時間長短可在基本設定中變更。
→ 第 21 頁的「基本設定」

設定烹調時間

您可以在微波燒烤爐設定烹調時間。如此一來，便不會過度烹調餐點，且您也無需為了停止微波燒烤爐運作而中斷其它事情。

套用設定

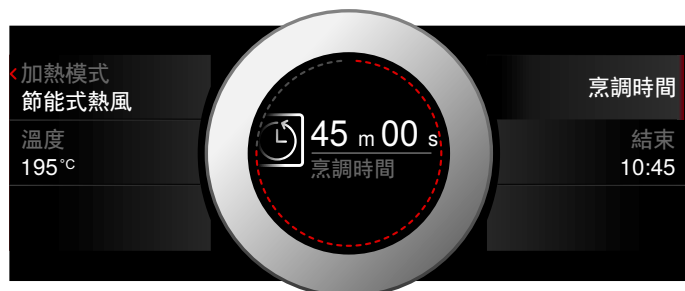
請以轉動控制環的方式設定烹調時間。烹調時間的預設值為：向左 = 10 分鐘，向右 = 30 分鐘。

烹調時間可逐分增加到最多一小時，接著以每五分鐘的級距增加。

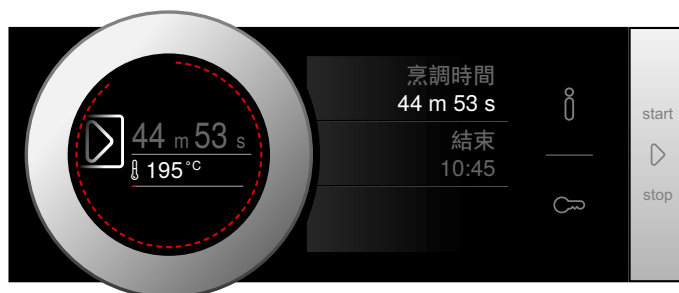
最長可設定 23 小時又 59 分鐘。

圖例：當前為 10:00，烹調時間為 45 分鐘。

- 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
- 啟動操作前，點選「烹調時間」文字欄。烹調時間在顯示螢幕中反白顯示。
- 旋轉控制環以設定烹調時間。微波燒烤爐會自動計算結束時間。



- 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。烹調時間開始倒數。



微波燒烤爐開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。微波燒烤爐停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕在沒有設定烹調時間的情形下繼續操作。

您的餐點完成時，請使用 Ⓞ On/Off (開 / 關) 鈕關閉微波燒烤爐電源。

變更及取消

如要變更烹調時間，請點選「烹調時間」文字欄。此時顯示螢幕中的烹調時間會以反白的方式顯示，請用控制環加以變更。變更內容會立即生效。

若要取消烹調時間，請將烹調時間重設為 0。變更生效後，操作會在沒有設定烹調時間的情況下繼續進行。

設定結束時間

您可以延後啟動微波燒烤爐，並指定餐點出爐的時間。例如，您可以在早上將餐點放入微波燒烤爐並設定烹調時間及結束時間，讓餐點於午餐時間烹調完成。

提示

- 請勿將食物留在微波燒烤爐內過久，以免食物腐壞。
- 微波燒烤爐一旦開始運作，請勿調整結束時間。否則將影響烹調結果。

套用設定

結束時間最長可延至 23 小時又 59 分鐘。

圖例：現在是 10:00，烹調時間設為 45 分鐘，餐點應在 12:00 完成。

- 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
- 設定烹調時間。

3. 啟動運作前，先點選「結束」文字欄。
預定的結束時間會反白顯示於顯示螢幕中。
4. 使用控制環以設定結束時間。



5. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
微波燒烤爐的啟動時間顯示在顯示螢幕中。



此時，微波燒烤爐處於待機模式。微波燒烤爐啟動時，顯示螢幕中將會倒數剩餘的烹調時間。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。微波燒烤爐停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用「烹調時間」文字欄來重設烹調時間，或按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕在沒有烹調時間的情形下繼續操作。

您的餐點完成時，請使用 Ⓛ On/Off (開 / 關) 鈕關閉微波燒烤爐電源。

變更及取消

啟動微波燒烤爐後，就無法再變更結束時間。

如要取消烹調時間與結束時間，請按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕來中斷運作。您可以在沒有設定烹調時間或結束時間的情形下繼續操作。

設定計時器

計時器功能可獨立運作且不受其它時間設定影響，即使微波燒烤爐已停止運作，您仍可隨時加以設定。計時器有其特有的訊號聲，因此您可以辨別訊號聲是來自計時器或烹調行程。

調整設定

計時器時間可從 0 分鐘開始往上設定。

設定計時器時，數值越高代表經過的時間越長。

最多可設定 24 小時。

1. 點選 Ⓛ 位置。
符號會亮起紅燈。在顯示螢幕上，計時器的烹調時間會以白色顯示並加以聚焦。
2. 利用控制環設定計時器烹調時間。
3. 按下 Ⓛ 位置啟動。

提示：計時器會在數秒後自動啟動。

計時器隨即會開始倒數計時。

如果關閉微波燒烤爐的電源，顯示螢幕上仍會顯示計時器。使用此功能時，操作的設定會顯示在前景中。當您點選 Ⓛ 位置，計時器烹調時間會顯示數秒。

計時器烹調時間結束時，即會響起訊號聲且顯示螢幕上會顯示備註。訊號燈會熄滅。

建議：如果設定的計時器烹調時間與微波燒烤爐運作相關，請使用烹調時間。時間顯示於前景中且微波燒烤爐會自動關閉。

變更及取消

若要變更時間，請點選 Ⓛ 位置。計時器的烹調時間會以白色顯示並加以聚焦，並可使用控制環做變更。

若要取消計時器，請將計時器烹調時間重設為 0。一旦套用變更，訊號燈即會熄滅。

微波

您可使用微波功能迅速完成料理烹調、加熱或解凍。微波功能可單獨使用，或是搭配加熱模式併用。

為了確保善加使用微波功能，請留意烤具相關說明並詳閱本說明手冊末尾應用表中的資料。

烤具

並非所有烤具皆適用於微波。若要加熱食物同時不使微波燒烤爐損壞，請僅使用微波專用烤具。

適用的烤具

耐熱烤具是由玻璃、玻璃陶瓷、瓷、陶瓷或耐熱塑料所製。這些材質可讓微波順利穿透。

亦可使用正式餐碟。這樣可節省更換餐碟的時間。除非製造商保證，否則不要將有金、銀裝飾邊沿的烤具放入微波爐中使用。

不適用的烤具

不適用金屬烤具。金屬無法讓微波穿透。無法加熱金屬容器 / 器具內的食物。

注意！

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與微波燒烤爐壁面和箱門內側保持至少 2 公分的距離。火花可能會對箱門內側玻璃造成無法修復的損害。強烈建議，使用微波功能時，仍應避免使用金屬容器 / 器具。

烤具測試

箱內如無食物，切勿開啟微波電源。此項準則的唯一例外是簡短的烤具測試。

若不確定烤具是否適用於微波，請執行下列測試。

1. 以最強的功率將空烤具加熱 1/2 至 1 分鐘。
2. 檢查此段時間的烤具溫度。
烤具表面摸起來應為冷卻或微溫。

若烤具變得極熱或產生火花，即表示不適用於微波爐。
若發生此情況，請停止測試。

微波功率設定

提供適合各種不同類型食物與食物烹調準備的豐富微波功率設定。

若要操作微波功能，則必須一律設定烹調時間。您可套用預設烹調時間，或是在螢幕上進行調整。

功率	用途	最長烹調時間
90 瓦	適合解凍精緻食品	1 小時 30 分鐘
180 瓦	適合解凍和繼續烹調食物	1 小時 30 分鐘
360 瓦	適合烹調肉類和加熱精緻食物	1 小時 30 分鐘
600 瓦	適合加熱和烹調食物	1 小時 30 分鐘
1000 瓦	適合加熱液體	30 分鐘

微波設定

設定微波前，請詳閱適用器皿相關資訊。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
接著會顯示操作模式清單。
2. 點選「微波」文字欄。
3. 點選所需微波功率。
在螢幕中會以反白顯示烹調時間。
4. 轉動控制環以設定烹調時間。
5. 按下 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
螢幕上會顯示剩餘的烹調時間。使用微波操作模式時，不會顯示加熱線。
隨後會啟動微波燒烤爐。

烹調時間結束後，即會響起訊號聲。隨後微波燒烤爐即會完成操作。螢幕上會顯示烹調時間（00 分 00 秒）。

完成料理準備後，請使用 Ⓞ On/Off（開 / 關）鈕關閉微波燒烤爐電源。

變更及取消

啟動裝置後，即會反白顯示剩餘的烹調時間。只要轉動控制環，即可立即變更和套用烹調時間。





使用 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停操作，以變更微波功率設定。點選所需功率設定的文字，然後使用 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕以恢復操作。如此即可維持烹調時間。

若您想要取消微波操作模式，請使用 ▽ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停操作，然後選擇其他操作模式。

微波燒烤設定

有些加熱模式可以啟動微波功能。

適用的加熱模式包括：

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

90 瓦、180 瓦和 360 瓦等微波功率設定可與微波燒烤功能搭配使用。

微波燒烤設定前，請詳閱適用器皿相關資訊。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
接著會顯示操作模式清單。
2. 點選「微波燒烤」文字欄。
3. 點選所需加熱模式的文字。
4. 點選所需微波功率設定的文字。
在螢幕中會以反白顯示溫度或強度。
5. 旋轉控制環以設定溫度或強度。
6. 點選「烹調時間」文字欄。
在螢幕中會以反白顯示烹調時間。
7. 轉動控制環以設定烹調時間。
8. 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
螢幕上會顯示剩餘的烹調時間。
隨後會啟動微波燒烤爐。

烹調時間結束後，即會響起訊號聲。隨後微波燒烤爐即會完成操作。螢幕上會顯示烹調時間 (00 分 00 秒)。

完成料理準備後，請使用 \odot On/Off (開 / 關) 鈕關閉微波燒烤爐電源。

變更及取消

啟動裝置後，仍會反白顯示溫度。只要轉動控制環，即可立即變更並套用溫度和 / 或強度。

若要變更烹調時間，您可點選「烹調時間」文字和轉動控制環。系統會立即套用變更。

若要變更加熱模式或微波功率設定，請先使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕暫停操作。點選加熱模式或微波功率設定的文字，然後進行調整。

提示：變更加熱模式或微波功率設定時，會一併重設其他設定。

若您想要取消微波燒烤操作模式，請使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕暫停操作，然後選擇其他操作模式。

烘乾

完成操作後請將微波燒烤爐風乾，以確保不會殘留濕氣。

啟動烘乾

微波燒烤爐在烘乾操作期間會加熱，因此可讓微波燒烤爐中的濕氣蒸發。接著再開啟箱門以讓蒸氣散逸。


1. 先讓微波燒烤爐冷卻。
2. 立即清除微波燒烤爐中的顯著髒污，然後擦去微波燒烤爐底部的濕氣。
3. 必要時，按下 \odot On/Off (開 / 關) 鈕以開啟微波燒烤爐電源。
4. 點選「Menu」主選單。
接著會顯示操作模式清單。
5. 點選「烘乾」文字欄。
接著會顯示時間。此時間無法變更。
6. 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。
烘乾功能就會啟動並在 10 分鐘後自動結束。
7. 打開微波燒烤爐箱門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使微波燒烤爐中的濕氣散逸。

用手擦乾微波燒烤爐

1. 先讓微波燒烤爐冷卻。
2. 清除微波燒烤爐中的任何髒污。
3. 使用軟布擦乾微波燒烤爐。
4. 讓微波燒烤爐箱門保持開啟一小時，使微波燒烤爐完全乾燥。

兒童安全鎖

您的微波燒烤爐附有兒童安全鎖功能。當此功能啟用時，孩童便無法任意開啟電源或變更設定。



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

啟用與停用

您可以在微波燒烤爐電源開啟或關閉時啟用及停用兒童安全鎖。

按住  位置約 4 秒鐘。

顯示螢幕上會顯示確認訊息。

當微波燒烤爐電源開啟時， 位置會亮起紅燈。當微波燒烤爐電源關閉時， 位置則不會亮起。

基本設定


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

變更基本設定

必須開啟微波燒烤爐電源。

1. 點選「Menu」主選單。
就會出現可供選取操作模式的選項。
2. 點選「基本設定」文字欄。
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 點選內含所需設定的文字欄塊。
文字欄塊旁的紅桿亮起，代表目前已選擇該項設定。其對應值會出現在顯示螢幕中。
4. 轉動控制環以變更所要的值。
5. 點選下一項設定的文字欄塊。
其值會出現在顯示螢幕中，且可透過控制環進行變更。
6. 完成各項設定，並視需要使用控制環進行變更。
若要捲動設定，請點選「更多設定」文字欄。
7. 點選「Menu」主選單以確認。
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
8. 點選「儲存」文字欄。
顯示螢幕會出現訊息，確認尚未儲存設定。

取消

如要儲存變更，請點選「Menu」主選單，再點選「不儲存」文字欄。顯示螢幕會顯示訊息，確認尚未儲存變更。如已不需使用微波燒烤爐，可透過  On/Off (開 / 關) 鈕來關閉電源。

基本設定清單

依據您微波燒烤爐的功能，並非所有基本設定皆能進行設定。

設定	選項
語言	可能有其他語言
時間設定	24 小時制
原廠設定	重置設定 不重置設定 *
訊號聲	短 (30 秒) 中 (1 分鐘)* 長 (5 分鐘)
音量	等級 01 - 05

按鈕聲音	開啟 關閉 * (保留 ① On/Off (開 / 關) 鈕聲音)
顯示亮度	等級 01 - 05
時間顯示	關閉 數字顯示 * 時鐘顯示
照明	運作時關閉 運作時開啟 *
自動繼續	不自動繼續 * 關上箱門時 (僅適用於「微波」操作模式)
兒童安全鎖	僅鎖定按鈕 * 鎖定門鎖與按鈕
開機顯示清單	主選單 加熱模式 * 微波 微波燒烤 自動烹調程式
夜間照明減弱	關閉 * 開啟
品牌標誌	顯示 * 不顯示
風扇運轉時間	建議值 * 最小值
長時間保溫模式	開啟 關閉 *

* 原廠設定 (原廠設定可能因機型而相異)

提示：對語言、按鈕聲音與顯示亮度設定進行的變更會立即生效。所有其他變更會在設定變更後生效。

停電

您對設定進行的變更，即使停電後仍會保留。

只有在長期停電後，您才需要為初次使用重新設定。微波燒烤爐可彌補短期停電。

變更時間

如要變更時間，例如從夏令時間變更為冬季時間，您必須變更基本設定。

必須開啟微波燒烤爐電源。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
隨即出現可供選取的操作模式選項。
2. 點選「基本設定」文字欄。
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 點選「時間設定」文字欄。
顯示螢幕就會顯示時間。
4. 轉動控制環以變更時間。
5. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
6. 點選「儲存」文字欄。
顯示螢幕會出現訊息，確認已儲存設定。

長時間保溫模式

使用長時間保溫模式，烹調時間最高可設定至 74 小時。您不必開關微波燒烤爐電源即可保持箱體內食物的溫度。

啟動長時間保溫模式

您必須先在基本設定中啟動長時間保溫模式。→ 第 21 頁的「基本設定」

據此變更基本設定後，長時間保溫模式即會歸列於加熱模式清單中的最後一個選項。

微波燒烤爐會使用上下加熱。您可以將溫度設定在 85 °C 與 140 °C 之間。

自觸控螢幕上選取「加熱模式」後，觸控螢幕隨即顯示選單：

1. 點選「長時間保溫模式」文字欄。
顯示螢幕會以反白顯示預設溫度。
2. 利用控制環設定所需溫度。
3. 啟動加熱前，點選「烹調時間」文字欄。
顯示螢幕會以反白顯示預設烹調時間。
4. 使用控制環設定所需烹調時間。
提示：結束時間是自動計算而得，無法變更。
5. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
顯示螢幕會顯示剩餘烹調時間。
開始加熱。

長時間保溫模式的烹調時間到後，訊號聲隨即響起。微波燒烤爐停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間為 00 m 00 s。

按下 ⓪ On/Off（開 / 關）鈕關閉微波燒烤爐電源。

提示：即使在加熱途中打開微波燒烤爐箱門，操作不會因此中斷。

變更及取消

長時間保溫模式啟動後，即無法再變更設定。

若您想要取消長時間保溫模式，請使用 ⓪ On/Off（開 / 關）鈕關閉微波燒烤爐電源。您無法再使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕暫停操作。

清潔須知

妥善的保養與清潔，可以讓微波燒烤爐長期保持良好的外觀與功能。我們將解說保養和清潔微波燒烤爐的正確方法。

合適的清潔劑

請遵循下表內的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害微波燒烤爐表面。根據機型，您的微波燒烤爐可能不會包含所有下列區域。

注意！ 小心損害表面

請勿使用：

- 具刺激性或侵蝕性的清潔劑
- 含高酒精成份的清潔劑
- 硬質百潔布或清潔海綿
- 高壓或蒸氣清潔器
- 適用於高溫設備的特殊清潔劑

使用前，請徹底清潔新的海綿布。

建議：強烈建議您透過售後服務中心購買清潔與保養產品。請遵照各個製造商的指示。

警告

燙傷風險！

本產品使用時會產生高溫。請勿觸碰微波燒烤爐內壁或加熱管。使用後，請務必讓微波燒烤爐冷卻。兒童應保持安全距離。

區域 清潔

微波燒烤爐外部

不鏽鋼正面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類垢斑會造成腐蝕。 適用於高溫表面的特殊不鏽鋼清潔劑，可以在我們的售後服務處或專賣店購買。 在軟布上沾上薄薄一層清潔劑產品。
塑膠	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
漆面	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。
控制面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。

箱門面板	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 切勿使用玻璃刮刀或不鏽鋼絲絨。
箱門把手	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果除鏽劑接觸到箱門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。
微波燒烤爐外部	
搪瓷表面和自清壁面	遵照表後所附清潔箱體表面的相關指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再用柔軟乾布擦乾。 如果微波燒烤爐髒污嚴重，請使用專用清潔劑。
箱門密封條 請勿卸除。	熱肥皂水： 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
不鏽鋼箱門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商指示。 請勿使用不鏽鋼保養產品。 卸除箱門蓋進行清潔。
不鏽鋼內部門框	不鏽鋼清潔劑： 遵照製造商的指示。 這可用於移除斑漬。 請勿使用不鏽鋼保養產品。
層架	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
滑軌架	熱肥皂水： 使用洗碗布或刷子清潔。 請勿在拉出滑軌架時去除潤滑油，最佳方式是將其推進後進行清潔。請勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水： 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 如果有經年累月的髒污，請使用不鏽鋼絲絨。

提示

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

箱體內壁

微波燒烤爐後壁具有自清特性。從粗糙表面即可看出。底部、頂部和兩側都含搪瓷，且表面光滑。

清潔搪瓷表面

使用洗碗布與熱肥皂水或稀釋醋液來清潔光滑搪瓷表面。再用軟布將其擦乾。

以濕布沾肥皂水來軟化烤乾的食物殘渣。如果積存大量污垢，請使用不鏽鋼菜瓜布或微波燒烤爐清潔劑清理。

清潔完畢後，請讓微波燒烤爐保持開啟，使其自然風乾。

清潔自清壁面

自清壁面上塗佈有一層多孔、壁面粗糙的陶瓷物質。此塗料會吸收並分解在微波燒烤爐運作過程中，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自清壁面不再具備足夠的自清能力且出現污漬，可用加熱模式進行清潔。

進行設定

先從微波燒烤爐中卸下層架、滑軌架、配件和耐熱器皿。徹底清潔微波燒烤爐中的平滑搪瓷表面、微波燒烤爐箱門內側和內部照明玻璃罩。

1. 設定 4D 熱風加熱模式。
 2. 設定最高溫度。
 3. 啟動該模式，任其至少運轉一小時。
- 陶瓷塗層會重新產生。

當微波燒烤爐冷卻後，以水和軟海綿清除焦黑或灰白的殘漬。

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

注意！

請勿在自清壁面上使用微波燒烤爐清潔劑。否則將會損害表面。如果微波燒烤爐清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿摩擦表面或使用腐蝕性助潔劑。

保持微波燒烤爐清潔

請務必保持微波燒烤爐清潔並立即去除髒污，避免頑強髒污積累。

建議

- 使用後清潔微波燒烤爐。這將能確保烘焙時避免髒污附著。
- 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
- 使用萬用烤盤烘焙極為濕潤的糕點。
- 使用合適的微波燒烤爐器皿進行燒烤，例如，烘烤盤。

層架

妥善的保養與清潔，可以讓微波燒烤爐長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除層架並進行清潔。

拆卸與重新安裝層架

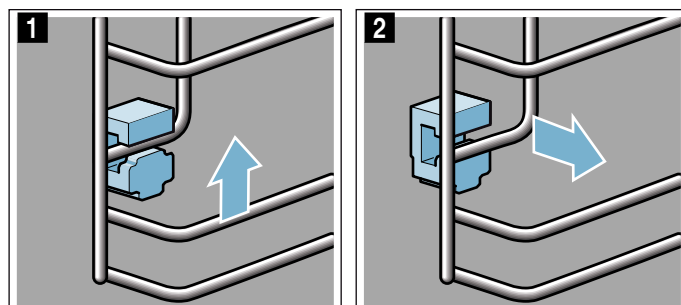
警告

燙傷風險！

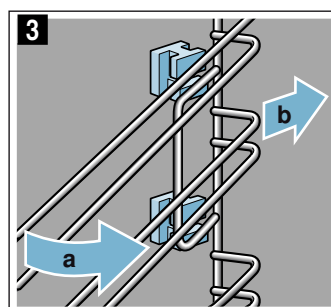
層架會變得非常燙。請勿觸碰高溫層架。請務必讓微波燒烤爐冷卻。不要讓孩童靠近。

拆卸層架

1. 朝正上方推移層架。（圖 1）。
2. 並將其卸除（圖 2）。



3. 然後將整個層架朝上 a 搖動，並由後側 b 卸下（圖 3）。

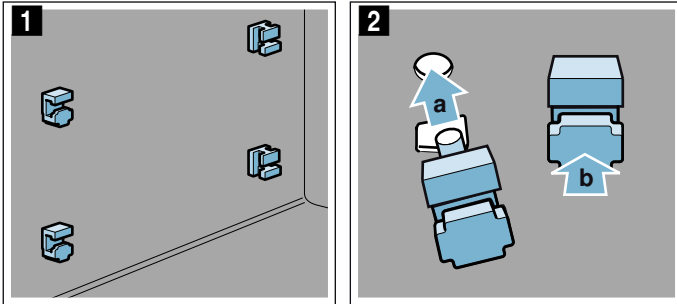


以清潔劑與海綿清潔層架。針對頑強髒污，請使用刷子。

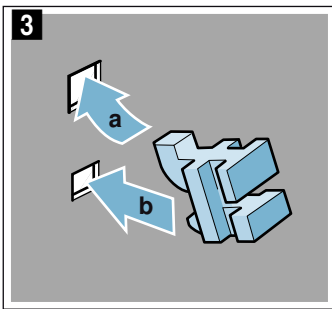
放入支座

如果支座在拆卸層架時掉落，必須將其插回。

1. 前側支座與後側支座不同（圖 1）。
2. 將前側支座頂部的勾子放入圓孔 a，使座身略微傾斜，裝上底部後調正 b（圖 2）。

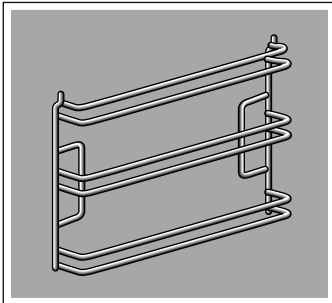


3. 將後側支座的勾子裝入上方開孔 a，然後扣入下方開孔 b（圖 3）。



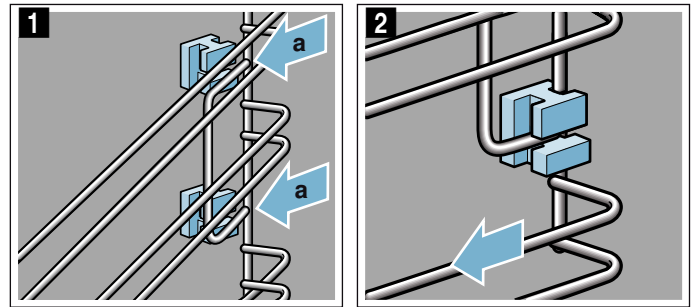
安裝層架

掛上層架時，確保傾斜端位於上方。

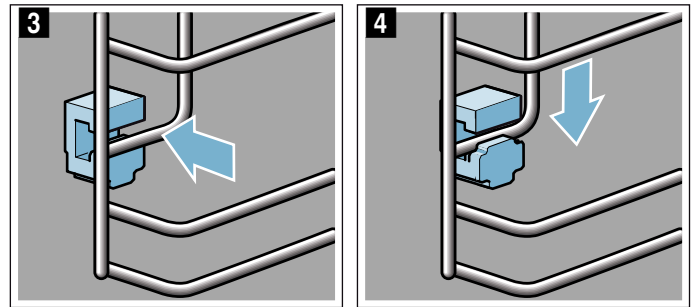


層架的左右兩側都能安裝。

1. 以傾斜角度握持後側，分別裝妥頂端與底端 a（圖 1）。
2. 向前拉動層架（圖 2）。



3. 至定位時扣入（圖 3）。
4. 向下推（圖 4）。



微波燒烤爐箱門

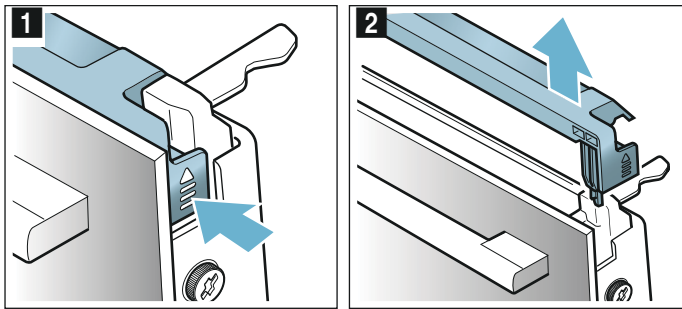
妥善的保養與清潔，可以讓微波燒烤爐長期保持良好外觀與功能。本章節將讓您瞭解如何卸除微波燒烤爐箱門並進行清潔。

移除箱門蓋

箱門護蓋中的不鏽鋼嵌件可能髒污褪色。為執行徹底清潔，您可以卸除護蓋。

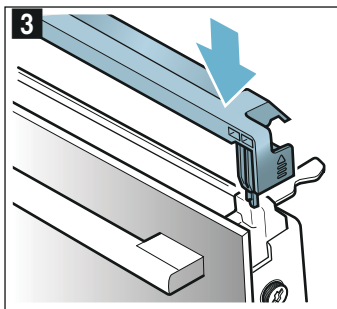
1. 略微開啟微波燒烤爐箱門。
2. 按住護蓋左右兩側（圖 1）。
3. 卸下護蓋（圖 2）。

小心關上微波燒烤爐箱門



提示：使用不鏽鋼清潔劑清潔護蓋中的不鏽鋼嵌件。箱門護蓋的其餘部位則以肥皂水和軟布清潔。

4. 再次略微開啟微波燒烤爐箱門。裝回護蓋並推至定位，直到出現卡嗒聲（圖 3）。



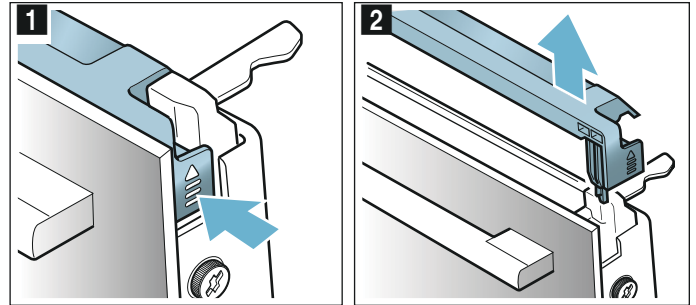
5. 關閉微波燒烤爐箱門。

卸除與安裝箱門嵌板

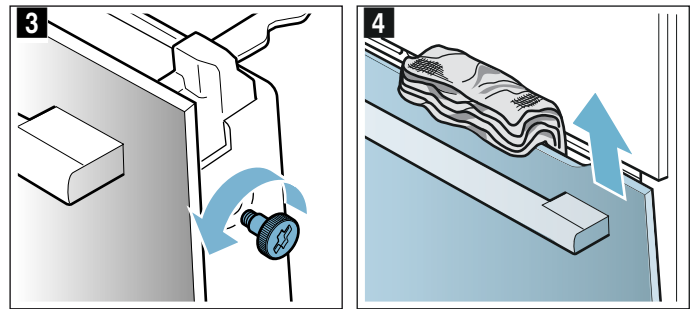
您可以拆下微波燒烤爐箱門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

卸除微波燒烤爐箱門

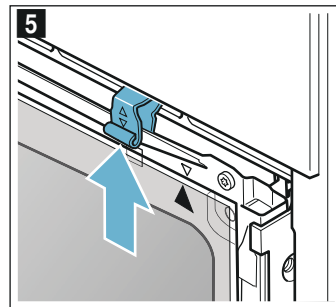
1. 稍微打開箱門。
2. 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
3. 卸除蓋子（圖 2）。



4. 鬆開並卸除箱門左右的螺絲（圖 3）。
5. 再次關上箱門前，將摺疊數次的茶巾夾在箱門上（圖 4）。
向上拉出正面面板並將箱門把手朝下平放。



6. 將中間面板兩側的扣具朝上推，但不要取下（圖 5）。
以單手握持面板。卸下面板。



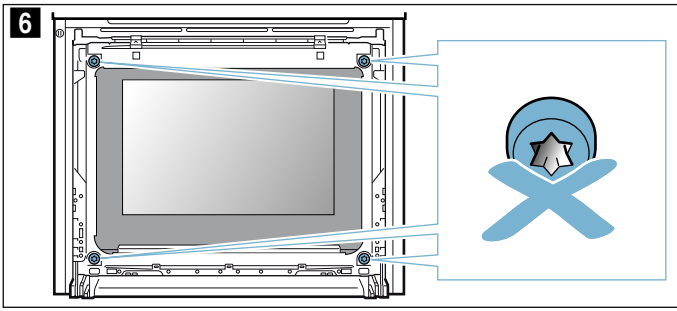
使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 警告

嚴重危害健康風險！

如果螺絲鬆脫，微波燒烤爐的安全性將不再受到保障。微波能量可能會因此外洩。請切勿旋鬆螺絲。

切勿卸下四顆黑色螺絲（圖 6）。



警告

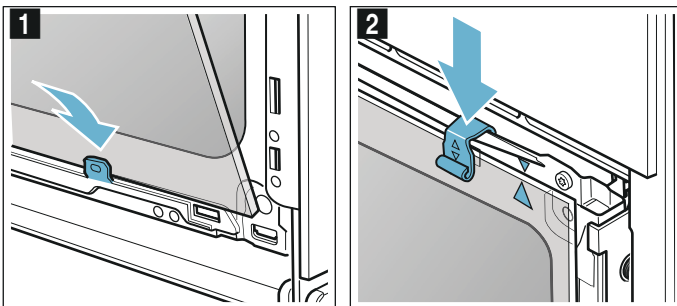
受傷風險！

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

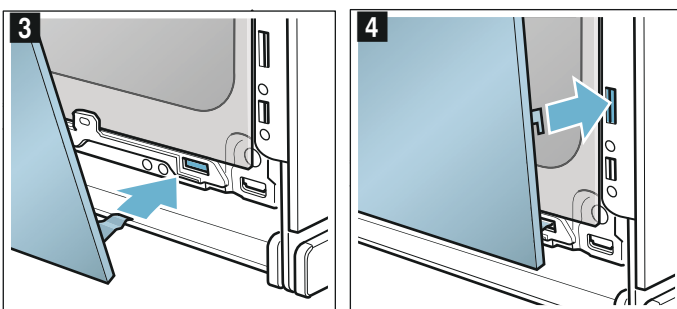
安裝微波燒烤爐箱門

安裝中間面板時，請確保箭頭位於面板右上方並與金屬面板上的箭頭對齊。

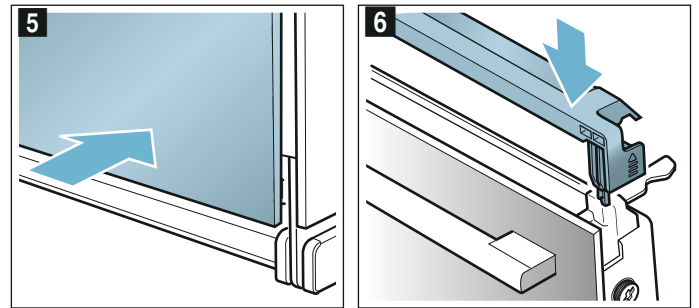
1. 將中間面板插入底端扣具，然後從上方穩固推入（圖 1）。
2. 向下推回兩個扣具（圖 2）。



3. 將正面面板插入底部的固定器中（圖 3）。
4. 待上端兩個勾架與開口相對時再關閉正面面板（圖 4）。



5. 按壓正面面板底部直到聽見歸位的聲音（圖 5）。
6. 再次稍微開啟箱門並移除茶巾。
7. 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
8. 將蓋子放回原處並按壓直到聽見歸位的聲音（圖 6）。



9. 關閉微波燒烤爐箱門。

注意！

在正確安裝面板前請勿再次使用微波燒烤爐。

疑難排解

針對一般故障，通常有簡易的解說。在聯絡售後服務中心前，請先參閱下表並嘗試自行修正錯誤。


故障情形	可能原因	修復方式
電器無法運作。	保險絲故障	檢查保險絲盒內的斷路器。
	停電	檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
顯示螢幕上會顯示 "Sprache Deutsch"。	停電	重設語言與時間。
電源關閉時未顯示時間。	基本設定遭到變更。	變更時間顯示的基本設定。
微波燒烤爐未加熱；顯示螢幕上的 <input type="checkbox"/> 訊號燈亮起。	基本設定中的展示模式已啟用。	暫時拔掉插頭（關閉保險絲盒內的斷路器），然後在 3 分鐘內到基本設定中停用展示模式。
控制面板的控制環不受支撐而掉落。	控制環意外鬆脫。	控制環可被卸除。只要將控制環放回控制面板中的支撐位置並加以按推，即可裝回並照常轉動。
控制環轉動不順暢。	控制環下方藏污納垢。	控制環可以卸除。若要鬆開控制環，只要從支撐位置上卸除即可。或者，按壓控制環的外緣，即能傾卸並輕鬆取起。 使用乾布與肥皂水小心清潔控制環與其支撐部位。用軟布將其擦乾。不可使用任何尖銳或具砂磨特性之材質。請勿浸泡或用洗碗機清洗。 請勿過於經常拆卸控制環，以保持支撐部位穩固。

警告

觸電風險！

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

顯示螢幕上的錯誤訊息

當顯示螢幕上顯示的錯誤訊息為 "D" 或 "E"（例如：D0111 或 E0111），請使用  On/Off（開 / 關）鈕關閉並再次開啟微波燒烤爐。

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

最長操作時間

如果數小時未變更微波燒烤爐的設定，則微波燒烤爐會自動停止加熱。這可避免不必要的持續運作。

達到最長操作時間時，操作模式的相應設定會自動進行管理。

自行修復故障


您通常可以輕鬆自行修正微波燒烤爐的技術性故障。

如果烹飪成果不如預期，您可以在此手冊的最後章節尋求準備工作的提示與建議。→ 第 31 頁的「建議烹調時間」

達到最長操作時間

顯示螢幕上會顯示確認已達到最長操作時間。

若要繼續操作，請點選任何位置或轉動控制環。

如果不需使用，請使用  On/Off（開 / 關）鈕關閉微波燒烤爐電源。

建議：設定烹調時間，如此微波燒烤爐便不會在您不希望它關閉時關閉（例如，極長的準備時間）。微波燒烤爐會加熱直到設定的烹調時間結束為止。

照明燈泡

為照明微波燒烤爐內部，本電器附有一或多顆長效型 LED 燈泡。

不過，如果 LED 燈泡或其玻璃罩有任何瑕疵，請聯絡客戶服務中心。燈罩不得卸除。

客戶服務中心

若您的微波燒烤爐需要維修，請聯絡我們的客服中心。我們會盡力找出適當的解決方法，以避免售後服務人員進行無謂的拜訪。

產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供完整產品編號（E no.）和生產編號（FD no.）以便給予正確的建議。開啟微波燒烤爐箱門時，即可找到印有這些編號的銘牌。



為節省時間，您可記下其編號及下方的客戶服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
客戶服務中心 ☎	0800-368-888

請注意，即使在保固期內，售後服務技師到府服務仍非免費的服務。

信賴製造商的專業水準。您可確保微波燒烤爐由訓練有素的維修技術人員，以原廠配件進行維修。

自動烹調程式

您可以使用「自動烹調程式」模式來烹製各類食物。微波燒烤爐會幫您選擇最佳設定。

相關設定資訊

- 烹調結果主要取決於食材品質以及烤具的大小與類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優良食材與冷藏鮮肉。對於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 本微波燒烤爐會就一些食材提供建議溫度、加熱模式和烹調時間。溫度與烹調時間可視您的需要進行變更。
- 至於其他料理，會要求您輸入重量。除非是微波燒烤爐提出其他要求，否則請一律輸入總重量。微波燒烤爐隨即會為您套用時間與溫度設定。所設定的重量不得超出適用範圍。
- 微波燒烤爐代為選取溫度來烘烤料理時，最高可儲存 300 °C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 微波燒烤爐會提供相關資訊，例如器皿、烤架的位置，或是烹調肉類時流出的汁液。某些食物在烹調過程中需要翻動或攪動。操作啟動後即會顯示此資訊。微波燒烤爐會在適當時機向您發出通知訊號聲。
- 有關該用哪種烤具以及料理秘訣與提示之類的資訊，則列於本說明手冊的末尾處。→ 第 31 頁的「建議烹調時間」

微波

微波燒烤爐處理某些食材時會自動啟用微波。使用微波可大幅縮短烹調時間 – 幾乎可以減半。微波燒烤爐會指示您使用適合進行微波的烤具。「微波」一節列有適用的烤具類型的相關資訊。→ 第 19 頁的「微波」

使用自動烹調程式

請瀏覽選單以查看哪些料理適用「自動烹調程式」，以及是否需要輸入餐點重量。確保事前已為餐點稱重，據以完成此動作。

料理會以系統性架構呈現：

- 類別
- 食物
- 餐點

請使用控制環來捲動個別層次。

1. 點選觸控欄上的 "Menu" 主選單。操作模式清單就會顯現。
2. 點選「自動烹調程式」文字欄。即會顯示類別。
3. 點選所要的類別。即會顯示該類別中的食物。
4. 點選所要的食物。即會顯示餐點清單。
5. 點選所要的餐點。此道餐點的設定就會顯現在顯示螢幕中。您可以根據自己的需要，變更其中多道餐點的設定。不過有一些餐點，則必須設定重量。
6. 按下 ▾ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。顯示螢幕會顯示剩餘的烹調時間。微波燒烤爐開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。微波燒烤爐停止加熱。當您的餐點完成時，使用 ① On/Off (開 / 關) 鈕關閉微波燒烤爐電源。

繼續烹調

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調結果，則可讓部份餐點繼續烹調。

顯示螢幕上會出現訊息，詢問您是否要繼續烹調。如要繼續烹調，請點選「繼續」文字欄。微波燒烤爐即會建議烹調時間，此時間可變更。按下 ▾ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕啟動。

提示：您可以隨意延長烹調時間。

如果對烹調結果感到滿意，點選「完成」文字欄。

按下 ① On/Off (開 / 關) 鈕以關閉電源。

設定稍晚的結束時間

您可以對某些料理設定結束時間。啟動微波燒烤爐前，請點選「結束」文字欄，並使用控制環來設定稍晚的結束時間。

微波燒烤爐會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法再進行變更。

變更及取消

啟動微波燒烤爐後，即無法變更設定。

如果您想要取消操作，請使用 ① On/Off (開 / 關) 鈕關閉微波燒烤爐電源。您無法再透過 ▾ Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕暫停操作。

建議烹調時間

此章節提供了多種餐點的理想烹調設定。我們會告訴您各餐點適合的加熱模式與溫度為何。您將能獲取烹調配件與它們在微波燒烤爐中所應放置位子的相關資訊。同時您還能取得關於廚房用具與準備方式的提示。

提示：烹調食物時，微波燒烤爐內會產生大量蒸氣。您的微波燒烤爐極為節能，且操作期間散發到周遭的熱能極為少量。由於微波燒烤爐內部與外部部位的溫差極大，因此箱門、控制面板或相鄰的櫥櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱微波燒烤爐或小心開啟箱門可減緩水氣凝結。在自動烹調程式操作期間，微波燒烤爐箱體中會產生大量的蒸氣。待微波燒烤爐冷卻後，應將微波燒烤爐擦拭乾淨。

矽膠模具

建議採用深色金屬烤模 / 烤盤，以達到最佳的烹調效果。

不過，若您想要使用矽膠模具，請遵照製造商的指示與食譜。矽膠模具通常較正常烤模要小。相關數量與食譜因此可能會有不同。

蛋糕與小麵包

您的微波燒烤爐提供各種加熱模式以便您準備蛋糕與小麵包。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解麵團發酵的相關資訊。

請務必使用您微波燒烤爐提供的原有配件。這些是專為您的微波燒烤爐及其操作模式所打造而成。

微波燒烤

如果搭配微波進行烘焙，將可大幅縮短烹調時間。

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

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

搭配微波進行烘焙只能在一個層次中完成。

層位位置

請依指示使用層位位置。

使用一個層位烘焙

在一個層位上烘焙時，請使用下列層位位置：

- 第 1 層

使用兩層進行烘焙

使用 4D 熱風。以烤盤或烤模 / 烤盤同時放入微波燒烤爐中的烘焙品不一定會同時完成。

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤模 / 烤盤置於烤架上
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

如能同時準備數道料理，將可節省高達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰排放，或垂直交錯置於微波燒烤爐中。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入微波燒烤爐。

烤架

置放烤架時應讓印有 "microwave" 字樣的一側朝向微波燒烤爐箱門，外緣層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烘焙濕潤蛋糕時，請使用萬用烤盤，以免多餘液體溢出並弄髒微波燒烤爐。

烤模

最好使用深色金屬烤模。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且烘烤色澤較不均勻。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

建議設定值

表格中列有各類蛋糕與小麵包的理想加熱模式。溫度與烘焙時間主要取決於麵團數量與成份。因此表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。必要時，下次再使用較高的設定。

提示：使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。其間只會烘焙蛋糕或小糕點的外部，內部可能不會烤透。




這些設定值適用於放入冷卻微波燒烤爐的料理或餐點。採用此種方式時，可節省多達 20% 的能源。如果預熱微波燒烤爐，則可讓指示的烘焙時間縮短數分鐘。

特定料理將需要預熱，表中會予以指出。

若想依照自己的食譜進行烘焙，您應參考表中的類似糕點。如需其他資訊，可參閱設定表中所附的蛋糕與小麵包提示。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這麼做將能獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點						
海綿蛋糕，簡易	環形烤模 / 蛋糕烤模	1		150-170	-	55-70
海綿蛋糕，簡易	環形烤模 / 蛋糕烤模	1		160-180	90	30-40
海綿蛋糕，精緻	環形烤模 / 蛋糕烤模	1		150-170	-	60-80
海綿蛋糕成份製作的水果塔，精緻	圓形磅蛋糕模	1		160-180	-	45-60
海綿蛋糕成份製作的水果塔，精緻	圓形磅蛋糕模	1		170-190	90	35-45
水果蛋糕	派皮烤模	1		150-170	-	20-40
* 預熱						
** 預熱 5 分鐘，勿使用快速加熱						

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
水果塔或起司蛋糕, 鹹塔皮酥餅為基底	圓形蛋糕烤模, 直徑 26 公分	1		160-170	-	65-85
水果塔或起司蛋糕, 鹹塔皮酥餅為基底	圓形蛋糕烤模, 直徑 26 公分	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
瑞士派	披薩烤盤	1		190-210	-	45-55
蛋塔	蛋塔烤模, 模盤	1		190-210	-	30-45
酵母磅蛋糕	圓形磅蛋糕模	1		150-160	-	65-75
蛋糕模中的酵母蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 28 公分	1		150-160	-	25-35
海綿基底, 2 顆蛋	派皮烤模	1		170-180	-	20-30
水果蛋糕, 3 顆蛋	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	1		160-170*	-	25-35
水果蛋糕, 6 顆蛋	圓形蛋糕模, 直徑 28 公分	1		150-170*	-	30-50
烤盤上的糕點						
含配料的海綿蛋糕	淺烤盤	1		160-180	-	20-40
海綿蛋糕, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170	-	35-50
乾配料鹹酥皮塔	淺烤盤	1		170-190	-	25-40
乾配料鹹酥皮塔, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170	-	40-55
濕配料鹹酥皮塔	萬用烤盤	1		160-180	-	60-80
瑞士派	萬用烤盤	1		180-200	-	60-70
乾配料酵母蛋糕	淺烤盤	1		160-180	-	15-25
乾配料酵母蛋糕, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		160-170	-	25-35
濕配料酵母蛋糕	萬用烤盤	1		180-200	-	30-45
濕配料酵母蛋糕, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-160	-	45-60
麻花麵包, 薩瓦林	淺烤盤	1		150-160	-	35-45
瑞士捲	淺烤盤	1		190-210*	-	10-15
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	萬用烤盤	1		150-160	-	50-60
水果派, 甜	萬用烤盤	1		170-180	-	40-60
水果派, 冷凍	淺烤盤	1		190-210	-	30-45
水果派, 冷凍	萬用烤盤	1		200-220	90	20-25
小糕點						
小蛋糕 **	淺烤盤	1		160*	-	25-35
小蛋糕 **	淺烤盤	1		150*	-	25-40
小蛋糕, 2 層位 **	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140*	-	35-45
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	1		170-190	-	15-30
馬芬蛋糕, 2 層位	馬芬烤盤	3+1		150-170*	-	20-30
小酵母蛋糕	淺烤盤	1		160-170	-	30-40
酥皮點心	淺烤盤	2		170-190*	-	20-45
酥皮點心, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		170-190*	-	20-45
泡芙	淺烤盤	1		200-220	-	30-45
丹麥麵包	淺烤盤	1		160-180	-	20-30

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 勿使用快速加熱

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
餅乾						
擠花餅乾 **	淺烤盤	1	☐	150-160*	-	20-30
擠花餅乾 **	淺烤盤	1	☉	140-150*	-	25-35
餅乾	淺烤盤	2	☉	140-160	-	15-30
餅乾, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	130-150	-	20-35
蛋白霜馬林	淺烤盤	2	☉	80-90*	-	120-150
蛋白霜馬林, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	80-90*	-	120-180
馬卡龍	淺烤盤	2	☉	90-110	-	20-40
馬卡龍, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1	☉	90-110	-	20-40

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 勿使用快速加熱

蛋糕與小麵包烘焙提示

您想要檢查蛋糕中間部位是否烤透。	用牙籤放入蛋糕的最高點。若牙籤抽出時不會沾黏蛋糕, 表示蛋糕已烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度降低 10 °C 並延長烘焙時間。遵照食譜中的指定成份與料理指示。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	僅在圓形蛋糕模底部塗油。烘烤後, 用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用烤盤。
小糕點在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 公分的距離。如此可讓糕點有足夠的空間變大並能均勻受熱。
蛋糕過乾。	將溫度調高 10 °C 並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色太淡。	如果層位位置與烤具皆正確, 則應適需要調高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色太淡, 底部則深。	下次請將蛋糕放至微波燒烤爐中更高一層的位置。
蛋糕頂部顏色太深, 底部則太淡。	下次請將蛋糕放至微波燒烤爐中更低一層的位置。選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
以烤盤或烤模烘焙的蛋糕其背側過於焦黃。	將烤盤放在配件中央, 不要直接靠著背板。
整個蛋糕顏色過深。	下次請選擇較低的溫度, 並視需要延長烘焙時間。
蛋糕烘烤不均。	選擇略低的溫度。 突出的烘焙紙會影響熱氣循環。務必將烘焙紙裁切為適當大小。 確保烤模不是直接放在微波燒烤爐背板開口的正前方。 烘焙小糕點時, 大小與厚度應盡量雷同。
您正使用多層進行烘焙。最上方烤盤中的成品會較底下烤盤中的顏色要深。	使用數個層位時, 務必選擇 4D 熱風。使用烤盤或烤模盛裝而同時放入微波燒烤爐中的糕點未必會同時完成。
蛋糕外觀良好, 但中間未烤透。	下次請以較低的溫度烘烤較長的時間; 必要時, 也可減少水量。蛋糕頂部如有濕潤的配料, 請從底部開始加熱。可先在蛋糕頂部灑上杏仁或麵包屑, 再加上配料。
倒置烤盤時, 蛋糕無法脫離。	烤好後讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍然沾粘, 請小心用刀具再次從邊緣鬆脫蛋糕。然後再次倒置烤模, 並以冰涼濕布覆蓋數次。下次請為烤模 / 烤盤抹油並灑上麵包屑。

麵包與麵包卷

您的微波燒烤爐提供各種加熱模式以便您烘焙麵包與麵包卷。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您微波燒烤爐提供的原有配件。這些是專為您的微波燒烤爐及其操作模式所打造而成。

層位位置

請依指示使用層位位置。

使用一個層位烘焙

在一個層位上烘焙時，請使用下列層位位置：

- 第 1 層

使用兩層進行烘焙

使用 4D 熱風。以烤盤或烤模 / 烤盤同時放入微波燒烤爐中的烘焙品不一定會同時完成。

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤模 / 烤盤置於烤架上
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

如能同時準備數道料理，將可節省高達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰排放，或垂直交錯疊置於微波燒烤爐中。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入微波燒烤爐。

烤架

置放烤架時應讓印有 "microwave" 字樣的一側朝向微波燒烤爐箱門，外緣層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烤模

最好使用深色金屬烤模。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且烘烤色澤較不均勻。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

冷凍製品

切勿使用已大量結霜的冷凍製品。請移除食品上的結冰。

有些冷凍製品可能經歷過不均勻的預先烘焙。即使再次烘焙，色澤可能依然不均。

建議設定值

您可以在表格中找到各類麵包與麵包卷的理想加熱模式。溫度與烘焙時間主要取決於麵團數量與成份。因此表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。必要時，下次再使用較高的設定。

提示：使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。麵包或麵包卷將只有外部受熱，中心可能無法全然烤透。

這些設定值適用於放入冷卻微波燒烤爐的料理或餐點。採用此種方式時，可節省多達 20% 的能源。如果預熱微波燒烤爐，則可讓指示的烘焙時間縮短數分鐘。

特定料理將需要預熱，表中會予以指出。有些食品若分成數個階段進行烘烤，效果更佳。表中也指出此類料理。

麵團的設定值同時適用於以淺烤盤盛裝或放入長麵包模中的麵團。




如要依照自己的食譜進行烘焙，您應參考表中的類似料理。



請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這麼做可以獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

注意！

切勿將水倒入高溫微波燒烤爐，或將含水烤具置於微波燒烤爐底板上。溫度變化將可能損壞搪瓷器皿。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  熱風上火燒烤

-  全面燒烤
-  集中燒烤

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
麵包					
白麵包, 750 克	萬用烤盤或蛋糕模	1		190-200	20-30
雜糧麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	1		220*	10
				180	20-30
雜糧麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤	1		190-200*	35-45
全麥麵包, 1 公斤	萬用烤盤	1		220*	10
				180	40-50
薄餅	萬用烤盤	1		250-270	20-30
麵包卷					
半熟麵包卷或長棍麵包, 已預烤	萬用烤盤	2		200-220	10-20
麵包卷, 甜, 新鮮	淺烤盤	1		170-180*	15-25
麵包卷, 甜, 新鮮, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-160*	20-30
麵包卷, 新鮮	淺烤盤	1		180-200	25-35
長棍麵包, 已預烤、冷藏	萬用烤盤	2		200-220	10-20
麵包卷, 冷凍					
半熟麵包卷或長棍麵包, 已預烤	萬用烤盤	2		200-220	15-25
裸麥麵包, 麵團塊	淺烤盤	1		220-240	15-25
可頌麵包, 麵團塊	淺烤盤	1		150-170*	20-35
吐司					
含配料吐司, 4 片	烤架	2		3	5-15
含配料吐司, 12 片	烤架	2		250	5-15
吐司、已預烤	烤架	3		3	3-6
* 預熱					

披薩、法式鹹派與鹹蛋糕

您的微波燒烤爐提供各種加熱模式以便您準備披薩、法式鹹派與可口的蛋糕。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您微波燒烤爐提供的原有配件。這些是專為您的微波燒烤爐及其操作模式所打造而成。

微波燒烤

如果搭配微波進行烘焙，將可大幅縮短烹調時間。

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

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

搭配微波進行烘焙只能在一個層位中完成。

層位位置

請依指示使用層位位置。

使用一個層位烘焙

在一個層位上烘焙時，請使用下列層位位置：

- 第 1 層

使用兩層進行烘焙

使用 4D 熱風。以烤盤或烤模 / 烤盤同時放入微波燒烤爐中的烘焙品不一定會同時完成。

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤模 / 烤盤置於烤架上
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

如能同時準備數道料理，將可節省高達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰排放，或垂直交錯置於微波燒烤爐中。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入微波燒烤爐。

烤架

置放烤架時應讓印有 "microwave" 字樣的一側朝向微波燒烤爐箱門，外緣層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

對於含豐富配料的披薩，請使用萬用烤盤。

烤模

最好使用深色金屬烤模。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且烘烤色澤較不均勻。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

冷凍製品

切勿使用已大量結霜的冷凍製品。請移除食品上的結冰。

有些冷凍製品可能經歷過不均勻的預先烘焙。即使再次烘焙，色澤可能依然不均。

建議設定值

您可以在表格中找到眾多料理的加熱模式。溫度與烘焙時間主要取決於麵團的稠度與份量。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。下次再視需要調高設定。

提示：使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。料理將只有外部受熱，中間部位可能不會烤透。




這些設定值適用於放入冷卻微波燒烤爐的料理或餐點。採用此種方式時，可節省多達 20% 的能源。如果預熱微波燒烤爐，則可讓指示的烘焙時間縮短數分鐘。

特定料理將需要預熱，表中會予以指出。

如要依照自己的食譜進行烘焙，您應參考表中的類似料理。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這麼做將能獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
披薩						
新鮮披薩	淺烤盤	1		200-220	-	20-30
新鮮披薩, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	-	35-45
新鮮薄皮披薩	披薩烤盤	1		210-230	-	20-30
冷藏披薩	烤架	1		210-230	-	10-20
冷凍披薩						
薄皮披薩, x 1	烤架	1		210-230	-	10-20
薄皮披薩, x 1	萬用烤盤	1		210-230	90	10-20
薄皮披薩, x 2	烤架 + 烤盤	3+1		200-220	-	15-25
厚皮披薩, x 1	烤架	1		180-200	-	20-30
厚皮披薩, x 1	萬用烤盤	1		200-220	90	15-25
厚皮披薩, x 2	萬用烤盤 + 烤架	3+1		160-180	-	25-35
披薩麵包	烤架	1		200-220	-	20-30
* 預熱						

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
披薩麵包, x 2	萬用烤盤	1	☉	180-200	90	10-20
迷你披薩	淺烤盤	1	☐	210-230	-	10-20
迷你披薩, x 9	萬用烤盤	1	☐	210-230	90	10-20
鹹蛋糕與法式鹹派						
烤模中的鹹蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 28 公分	1	☉	170-190	-	50-60
烤模中的鹹蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	1	☐	180-200	90	35-40
法式鹹派	蛋塔烤模, 模盤	1	☉	190-210	-	35-50
德式火焰薄餅	萬用烤盤	1	☐	260-280*	-	10-20
波蘭餃子	耐熱盤	1	☐	190-200	-	40-50
西班牙金槍魚餡餅	萬用烤盤	1	☉	180-190	-	35-45
土耳其薄餅	萬用烤盤	1	☐	180-200	-	35-45
* 預熱						

點心與舒芙蕾

您的微波燒烤爐提供各種加熱模式以便您準備點心與舒芙蕾。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

請務必使用您微波燒烤爐提供的原有配件。這些是專為您的微波燒烤爐及其操作模式所打造而成。

以微波準備食物

如果全然或搭配使用微波來料理食物，將可大幅縮短烹調時間。

請務必使用適合微波的耐熱烤具。請遵循微波專用烤具的注意事項。→ 第 19 頁的「微波」

將即食餐點從包裝中取出。若是使用適合微波的烤具，將可更快速且均勻地完成烹調。

層位位置

務必使用指定的層位位置。

您可以在單一層位上，利用烤模 / 烤盤或萬用烤盤來準備食物。

- 烤模 / 烤盤置於第 1 層烤架上

- 萬用烤盤：第 2 層

還可用萬用烤盤以水浴法製作舒芙蕾。若要如此，請將萬用烤盤放至第 1 層。

藉由同時準備數道料理，您將能節省多達 45% 的能源。請將烤模 / 烤盤比鄰放入微波燒烤爐。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入微波燒烤爐。

烤架

放烤架時應讓印有 "microwave" 字樣的一側朝向微波燒烤爐箱門，外緣層架則朝下。

萬用烤盤

將萬用烤盤推入至盡頭，傾斜側朝向箱門。

烤具

對烘焙品與焗烤餐點使用寬大、淺平的烤具。食物在深窄的烤具中需要更多時間烹調，而且頂部受熱較多。

建議設定值

您可以在表格中找到眾多點心與舒芙蕾的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食材數量與食譜。烘焙情況因烤具的大小與烘焙品的深度而異。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。下次製作時便可視需要增加溫度。



提示：使用較高溫度並不會縮短烹調時間。烘焙品或舒芙蕾只有外部受熱，中心部位可能無法熟透。



這些設定值適用於放入冷卻微波燒烤爐的料理或餐點。透過此種方式，可讓您節省多達 20% 的能源。如果預熱微波燒烤爐，還可讓指定的烹調時間縮短數分鐘。

如要依照自己的食譜進行烹調，可參考表格中的類似料理來進行。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這麼做將能獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱

-  熱風上火燒烤
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
鹹點, 食材已烹調	耐熱盤	1		200-220	-	35-55
鹹點, 食材已烹調	耐熱盤	1		140-160	360	20-30
甜點	耐熱盤	1		170-190	-	45-60
甜點	耐熱盤	1		140-160	360	25-35
新鮮千層麵, 1 公斤	耐熱盤	1		160-180	-	50-60
新鮮千層麵, 1 公斤	耐熱盤	1		180-200	360	20-30
冷凍千層麵, 400 克	萬用烤盤	1		190-210	-	30-40
冷凍千層麵, 400 克	不帶蓋烤具	1		200-210	180	20-25
馬鈴薯焗烤, 生食材, 4 公分深	耐熱盤	1		170-180	-	50-65
馬鈴薯焗烤, 生食材, 4 公分深	耐熱盤	1		170-190	360	20-25
舒芙蕾	耐熱盤	1		160-170*	-	40-50
舒芙蕾	專用模具	1		170-190	-	65-75

* 預熱

禽肉

您的微波燒烤爐提供各種加熱模式以便您準備禽肉。您可以在設定表中找到特定餐點的理想設定。

在烤架上烘烤

以烤架烘烤特別適用於較大禽類，或同時處理多件食材。

請將烤架推入指定的層位位置，並將 "microwave" 字樣面朝微波燒烤爐箱門，外圍層架則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方層位位置，並將傾斜側朝向微波燒烤爐箱門。

根據禽肉的大小與種類，在萬用烤盤中倒入不超過 1/2 公升的水。藉以承接任何滴落的油脂。而這些肉汁可用於製作醬料。此外還可減少煙霧並確保微波燒烤爐保持清潔。

置於烤具中烘烤

請務必使用微波燒烤爐適用的烤具。檢查烤具是否符合微波燒烤爐。

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

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

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

不帶蓋烤具

最好使用深烤模 / 烤盤來烘烤禽肉。將烤模 / 烤盤置於烤架上。如果沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，微波燒烤爐較為清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具置於烤架上。

烹調完成揭起蓋子時，可能會有高溫蒸氣逸出。請從後端揭起蓋子，以免熱氣散出時觸及身體。

以帶蓋烤具盛裝還可讓禽肉更加香脆。採取此方式時，請使用附玻璃蓋的烤盤，並設定較高溫度。

微波燒烤

禽肉特別適合搭配微波進行料理。如此可大幅縮短烹調時間。

有別於傳統操作，搭配微波進行烘烤時的烹調時間是以總重量為依據。

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

請務必使用適合微波的耐熱烤具。金屬烤盤或羅密托 (Römertopf) 餐盤僅適用於不使用微波的烘烤。請遵循微波專用烤具的相關注意事項。→ 第 19 頁的「微波」

燒烤

燒烤時，微波燒烤爐箱門應保持關上。切勿打開箱門進行燒烤。

請將烤架推入指定的層位位置，並將 "microwave" 字樣面朝微波燒烤爐箱門，外圍層架則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方層位位置，並將傾斜側朝向微波燒烤爐箱門。據以承接任何滴落的油脂。

提示：如果是燒烤富含脂肪的食物，切勿將萬用烤盤直接置於烤架下方，而應置於層位位置 1。

進行燒烤時，盡量使用厚度與重量相近的食材。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在烤架上。

並使用鉗子翻動燒烤的各項食材。如果用叉子叉肉，肉汁會逸出且食材會變乾。

提示

- 燒烤元件會不斷自行啟動與關閉；這是正常現象。燒烤設定會決定其發生頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議設定值

您可以在表格中找到所烹調禽類的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食物的份量、組成和溫度。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定值是以下列前提為依據：使用未填料、已冷藏、可立即燒烤的禽肉，而且是放入溫度冰涼的微波燒烤爐。透過

此種方式，可讓您節省多達 20% 的能源。如果預熱微波燒烤爐，還可讓指定的烹調時間縮短數分鐘。

您可以在表格中找到禽肉規格以及重量的預設值。如要烹調更重的禽肉，請使用較低的溫度。烹調多項食材時，請以最重的一件為參考來決定烹調時間。各項食材的大小應彼此相近。

通則：禽類愈大，則烹調溫度愈低且烹調時間愈長。

指定時間經過 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 後，請翻動禽肉。






提示：僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

建議

- 如果是鴨子或鵝，請將翅膀內側去皮。以方便油脂流出。
- 如果使用鴨胸肉，請劃開表皮。切勿翻動鴨胸。
- 翻動禽肉時，確保先將胸側或帶皮側置於下方。
- 燒烤禽肉的尾盤時，如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這麼做將能獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

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

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
雞肉						
雞, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		200-220	-	60-70
雞, 1 公斤	帶蓋烤具	1		230-250	360	25-35
雞胸肉, 每片 150 克 (燒烤: 預熱微波燒烤爐 5 分鐘)	烤架	3		3*	-	15-20
雞胸肉, x 2, 各 150 克 (燒烤)	不帶蓋烤具	1		190-210	180	25-30
小型雞塊, 每個 250 克	烤架	2		220-230	-	30-35
小型雞塊, x 4, 每個 250 克	不帶蓋烤具	1		190-210	360	20-30
雞柳, 冷凍雞塊	萬用烤盤	2		200-220	-	10-20
雞柳, 冷凍雞塊, 250 克	萬用烤盤	1		190-210	360	15-20
肉雞, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		200-220	-	70-90
肉雞, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		200-220	360	30
					180	15-25

* 預熱

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
鴨肉與鵝肉						
鴨, 2 公斤	不帶蓋烤具	1	☒	180-200	-	90-110
鴨, 2 公斤	萬用烤盤	1	☒	170-190	180	60-80
鴨胸, 每份 300 克	烤架	2	☒	230-250	-	17-20
鵝, 3 公斤	不帶蓋烤具	1	☒	160-170	-	120-150
鵝, 3 公斤	不帶蓋烤具	1	☒	170-190	180	30-40
鵝腿, 每隻 350 克	烤架	2	☒	210-230	-	40-50
鵝腿, 每隻 350 克	萬用烤盤	1	☒	170-190	180	60-80
火雞肉						
小火雞, 2.5 公斤	不帶蓋烤具	1	☒	180-190	-	70-90
小火雞, 2.5 公斤	帶蓋烤具	1	☒	210-230	360	45-50
火雞胸, 去骨, 1 公斤	帶蓋烤具	1	☐	240-260	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	不帶蓋烤具	1	☒	180-200	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	帶蓋烤具	1	☒	210-230	360	45-50
* 預熱						

肉類

您的微波燒烤爐提供各種加熱模式以便您準備肉類。您可以在設定表中找到多種料理的理想設定。

烘烤與燉烤

視需要為瘦肉添加油脂，或覆上培根肉片。

並在外表劃刻十字痕。如在烹調時翻動捆肉，確保外表部位應先置於下方。

當捆肉完成時，關閉微波燒烤爐電源，並讓其在微波燒烤爐中另外靜置 10 分鐘。如此可讓肉汁分佈更均勻。必要時可包覆鋁箔紙。指定的烹調時間並不含建議的靜置時間。

在烤架上烘烤

在烤架上烘烤，肉類的每一側都會極為香脆。

視肉類的大小與種類而定，為萬用烤盤添加 ½ 公升以內的水。以便承接任何滴落的油脂與肉汁。這些肉汁可用來製作醬料。除此之外，加水還可減少產生的煙霧，並讓微波燒烤爐保持清潔。

請將烤架推入指定的層位位置，並將 "microwave" 字樣面朝微波燒烤爐箱門，外圍層架則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方層位位置，並讓傾斜側朝向微波燒烤爐箱門。

在烤具中進行烘烤與燉烤

將肉類放入烤具再進行烘烤與燉烤會更為便利。您可以輕鬆地隨烤具將肉塊取出微波燒烤爐，並直接在烤具中製作醬汁。

請僅使用適用於微波燒烤爐的烤具。檢查烤具是否放得進微波燒烤爐。

玻璃烤具最為適宜。烹調後請將高溫玻璃烤具放在乾燥的墊子上。如果放置在冷卻或潮濕的表面，玻璃可能會破裂。

若肉品偏瘦則可加入一些水份。注入量應滿到任何玻璃烤具底部約 ½ 公分的高度。

水量須視肉品種類、烤具材質以及是否使用蓋子而定。若將肉品放在搪瓷或金屬烘烤盤中，會需要加入較使用玻璃烤具烹調時稍多的水份。

進行烘烤時，烤具中會散發蒸氣。請視需要另外加水。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適合。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。

請遵循烘烤烤具的製造商指示。

不帶蓋烤具

請使用較深的烤模 / 烤盤來烘烤肉類。將烤模 / 烤盤置於烤架上。如果沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，微波燒烤爐較為清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具置於烤架上。

肉品與蓋子必須至少距離 3 公分。因為肉品可能會漲升。

烹調完成揭起蓋子時，可能會有高溫蒸氣逸出。請從後端揭起蓋子，以免熱氣散出時觸及身體。

必要時，可透過炙烤先燉熟肉品。請於燉汁中添加水、酒、醋或類似液體。液體高度應距烤具底部約 1-2 公分。進行烘烤時，烤具中會散發蒸氣。請視需要另外加水。使用帶蓋烤具來烘烤還可讓肉質更加香脆。採取此方式時，請使用附玻璃蓋的烤盤，並設定較高溫度。

微波燒烤

有些食品可搭配微波進行料理。如此可大幅縮短烹調時間。

有別於傳統操作，搭配微波進行烘烤時的烹調時間是以總重量為依據。

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

請務必使用適合微波的耐熱烤具。金屬烤盤或羅密托 (Römertopf) 餐盤僅適用於不使用微波的烘烤。請遵循微波專用烤具的注意事項。→ 第 19 頁的「微波」

注意！

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

燒烤

燒烤時，微波燒烤爐箱門應保持關上。切勿打開箱門進行燒烤。

請將烤架推入指定的層位位置，並將 "microwave" 字樣面朝微波燒烤爐箱門，外圍層架則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方層位位置，並將傾斜側朝向微波燒烤爐箱門。據以承接任何滴落的油脂。

提示：如果是燒烤富含脂肪的食物，切勿將萬用烤盤直接置於烤架下方，而應置於層位位置 1。

進行燒烤時，盡量使用厚度與重量相近的食材。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在烤架上。

並使用鉗子翻動燒烤的各項食材。如果用叉子叉肉，肉汁會逸出且食材會變乾。

提示

- 燒烤元件會不斷自行啟動與關閉；這是正常現象。燒烤設定會決定其發生頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議設定值

您可以在附表中找到多種肉類料理的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食品的份量、成份和溫度。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。下次製作時便可視需要增加溫度。

所列設定值適用於放入冰涼微波燒烤爐的冷藏肉品。在此情況下烹調，您可以節省多達 20% 的能源。如果預熱微波燒烤爐，還可將指定的烹調時間縮短數分鐘。

您可以在附表中找到烘烤肉品的相關資訊以及重量的預設值。如要烘烤大型結合肉塊，您必須使用較低的溫度。烘烤數個肉塊時，請以最重一塊的重量為基準，來決定烹調時間。各項食材的大小應彼此相近。






通則：烤肉塊愈大，則烹調溫度愈低且烹調時間愈長。

指示的時間經過約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 後，請翻動肉塊與燒烤肉品。

如要依照自己的食譜，應使用類似的料理作為參考。您可以在設定表所附的烘烤、燉烤及燒烤提示中找到其他資訊。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這麼做將能獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

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

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
去皮豬肉塊 (例如：頸部)，1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		180-200	-	120-130
去皮豬肉塊 (例如：頸部)，1.5 公斤	帶蓋烤具	1		180-200	180	40-50
帶皮豬肉塊 (例如：肩胛肉)，2 公斤	不帶蓋烤具	1		190-200	-	130-140

* 預熱

** 切勿翻動

*** 將萬用烤盤置於層位位置 1 下方

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
豬里肌排, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		220-230	-	70-80
豬里肌排, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		210-230	90	50-60
豬肉片, 400 克	烤架	2		220-230	-	20-25
帶骨煙燻豬肉, 1 公斤 (略微加水)	帶蓋烤具	1		210-220	-	60-80
帶骨煙燻豬肉, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		-	360	40-50
豬排, 2 公分厚	烤架	3		2	-	16-20
豬肉片, 3 公分厚 (預熱微波燒烤爐 5 分鐘)	烤架	3		3*	-	8-12

牛肉

菲力, 五分熟, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		210-220	-	40-50
菲力, 五分熟, 1 公斤	帶蓋烤具	1		180-200	90	30-40
燜烤牛肉, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		200-220	-	130-140
沙朗, 五分熟, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		220-230	-	60-70
沙朗, 五分熟, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		240-260	180	30-40
牛排, 3 公分厚, 五分熟	烤架	3		3	-	15-20
漢堡肉, 3-4 公分厚	烤架	2		3	-	20-30

小牛肉

小牛肉塊, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		160-170	-	100-120
小牛肉塊, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		200-210	90	70-80
小牛膝, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		200-210	-	100-110
小牛膝, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		180-200	90	60-70

羊肉

羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		170-190	-	50-70
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		180-200	90	50-60
帶骨羊脊肉 **	不帶蓋烤具	1		180-190	-	40-50
帶骨羊脊肉 **	不帶蓋烤具	1		190-210	90	30-40
薄羊肉片 ***	烤架	3		3	-	12-18

香腸

烤香腸	烤架	2		3	-	10-20
-----	----	---	--	---	---	-------

肉類料理

肉糕, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	-	70-80
肉糕, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		170-190	360	30-40

* 預熱

** 切勿翻動

*** 將萬用烤盤置於層位位置 1 下方

烘烤、燉烤和燒烤提示

微波燒烤爐變得極為髒污。	請使用封閉烘烤器皿或以燒烤盤來料理。以使用燒烤盤的效果最佳。燒烤盤是可另購的特殊配件。
烤肉顏色過深且脆皮有多處焦黑，甚至烤肉過乾。	檢查層位位置與溫度設定。下次請選擇較低的溫度，並視需要縮短烘烤時間。
脆皮過薄。	提高溫度或在烘烤時間快結束前短暫開啟燒烤功能。
烤肉外觀良好，但肉汁已乾。	下次請使用較小的烤盤，並視需要多加一點水。
烤肉外觀良好，但肉汁太稀。	下次請使用較大的烤盤，並視需要少加一點水。
肉品進行烘烤時燒焦。	烘烤盤與蓋子必須彼此密合。 請減低溫度，並視需要多加一點水。
烤肉熟度不足。	將烤肉切片。在烤盤中製備醬汁，然後將烤肉片放入醬汁中。單獨使用微波來完成料理。
燒烤好食物太乾。	未燒烤完畢前，切勿幫烤肉加鹽。鹽份會吸取肉中的水份。翻動食物時切勿使用叉子。請改用鉗子。

魚類

您的微波燒烤爐提供各種加熱模式可用於料理魚肉。您可以在設定表中找到眾多料理的理想設定。

全魚並不需要翻面。請將全魚背鰭朝上以立姿放入微波燒烤爐中。在魚腹中放入半顆馬鈴薯或小型耐熱容器以穩固魚身。

一旦可輕鬆移除魚鰭就表示料理已完成。

在烤架上烘烤與燒烤

請將烤架推入指定的層位位置，並將 "microwave" 字樣面朝微波燒烤爐箱門，外圍層架則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方層位位置，並將傾斜側朝向微波燒烤爐箱門。

提示：如果是燒烤富含脂肪的食物，切勿將萬用烤盤直接置於烤架下方，而應置於層位位置 1。

視魚肉的大小與種類，在萬用烤盤中倒入 1/2 公升以內的水。以便承接任何滴落的液體。如此可減少煙霧產生，並保持微波燒烤爐清潔。

燒烤時，微波燒烤爐箱門應保持關上。切勿打開箱門進行燒烤。

進行燒烤時，盡量使用厚度與重量相近的食材。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將要燒烤的食物直接放在烤架上。

並使用鉗子翻動燒烤的各項食材。如果用叉子叉魚，魚汁會外流而導致魚肉變乾。

提示

- 燒烤元件會不斷自行啟動與關閉；這是正常現象。燒烤設定會決定其發生頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

於烤具中烘烤與燉煮

請僅使用適用於微波燒烤爐的烤具。檢查烤具是否放得進微波燒烤爐。

玻璃烤具最為適宜。烹調後請將高溫玻璃烤具放在乾燥的墊子上。如果放置在冷卻或潮濕的表面，玻璃可能會破裂。

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

請遵循烘烤烤具的製造商指示。

不帶蓋烤具

烹調全魚時，最好使用較深的烤模 / 烤盤。將烤模 / 烤盤置於烤架上。如果沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具

使用帶蓋烤具烹調時，微波燒烤爐較為清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具置於烤架上。

蒸煮時，在烤具中加入兩或三湯匙液體，以及少許檸檬汁或醋。

烹調完成揭起蓋子時，可能有高溫蒸氣逸出。請從後端揭起蓋子，以免熱氣散出時觸及身體。

使用帶蓋烤具還可讓魚肉更加酥脆。因此，請使用附玻璃蓋的烤盤，並設定較高的溫度。

以微波蒸煮

您也可使用微波來蒸煮魚類。

要這麼做，請使用適合微波的封閉烤具，或以盤子或微波膜覆蓋餐點。請遵循微波專用烤具的注意事項。

→ 第 19 頁的「微波」

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

烹調後，另外靜置 2-3 分鐘，使溫度均勻分佈。

將即食餐點從包裝中取出。若是使用適合微波的烤具，將可更快速且均勻地完成烹調。

建議設定值

您可以在附表中找到魚類料理的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食物的份量、組成和溫度。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試較低的設定值。下次再視需要調高設定。

所列設定值是以下列前提為依據：使用冷藏魚肉，並且是放入冰涼的微波燒烤爐。在此情況下烹調，您可以節省多達 20% 的能源。如果預熱微波燒烤爐，還可將指定的烹調時間縮短數分鐘。

您可以在附表中找到魚類的相關資訊，以及重量的預設值。如要烹調更重的魚，請務必使用較低的溫度。如果是烹調數條魚，則應使用最重一條的重量作為參考，來決定烹調時間。每條魚的大小應相近。



通則：魚身愈大，烹調溫度愈低且烹調時間愈長。

當指示的時間經過 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 後，請將每條魚翻面。

提示：僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這麼做將能獲得最佳的烹調效果，並節省高達 20% 的能源。

使用的加熱模式：

-  熱風上火燒烤
-  全面燒烤
-  烘烤冷藏食品
-  微波

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
魚類						
全魚，燒烤，300 公克 (例如：鱒魚)	不帶蓋烤具	1		170-190	-	20-30
全魚，燒烤，300 公克 (例如：鱒魚)	烤架	2		2	90	15-20
全魚，燉煮，300 公克 (例如：鱒魚)	帶蓋烤具	1		-	600	3
					360	2-7
全魚，燒烤，1.5 公斤 (例如：鮭魚)	不帶蓋烤具	1		170-190	-	30-40
全魚，燒烤，1.5 公斤 (例如：鮭魚)	不帶蓋烤具	1		230-250	360	30-40
全魚，燉煮，1.5 公斤 (例如：鮭魚)	帶蓋烤具	1		-	600	10
					360	10-15
魚片						
一般魚片，燒烤	烤架	2		1*	-	15-25
一般魚片，燉煮，400 克	帶蓋烤具	1		-	600	4
					360	3-8
魚排						
魚排，3 公分厚 **	烤架	2		3	-	18-22

* 預熱

** 將萬用烤盤放入層位位置 1 的下方

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
冷凍魚肉						
全魚, 300 克, 例如鱒魚	帶蓋烤具	1		-	600	5
					360	7-12
一般魚片	帶蓋烤具	1		210-230	-	25-40
一般魚片, 400 克	帶蓋烤具	1		-	600	10-15
魚片, 焗烤	烤架	2		220-240	-	35-45
魚片, 焗烤, 400 克	不帶蓋烤具	1		3	360	15-20
魚條 (烹調期間需翻面)	淺烤盤	1		220-240	-	10-20

魚料理

沙鍋魚, 1000 克	沙鍋模具	1		-	360	20-25
-------------	------	---	--	---	-----	-------

* 預熱

** 將萬用烤盤放入層位位置 1 的下方

蔬菜、配菜與蛋類

您可以在此找到料理燒烤蔬菜、馬鈴薯和冷凍馬鈴薯製品的相關資訊。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這可讓您獲得最佳的烹調效果並節省能源。

搭配微波來料理食物

如要搭配微波來進行烹調，請務必使用適合微波的密閉烤具。如果烤具沒有適合的蓋子，可用盤子或微波膜替代。請遵循微波專用烤具的使用要點。

食物平整放置，其烹調速度將比堆高的食物快。因此請將食物盡量平鋪於烤具中。

烹調穀類製品時會大幅膨脹。對於各種穀類製品，例如稻米，請使用高身的帶蓋烤具。

這將有助於保持食物風味。只需加添少許的鹽和調味料即可。

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

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

食物會傳導熱度給烤具。僅使用微波進行烹調時，烤具可能會變得非常燙。

層位位置

請依指示使用層位位置。

在一個層位上烹調

遵循附表中的規格。

在兩個層位上烹調

請使用 4D 熱風。食物以不同烤盤同時放入微波燒烤爐時不見得會同時完成。

- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入微波燒烤爐。

烤架

置放烤架時應讓印有 "microwave" 字樣的一側朝向微波燒烤爐箱門，外緣層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烘焙紙

僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

建議設定值

























您可以在附表中找到眾多餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間主要取決於食物的份量與成份。因此在表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。下次再視需要調高設定。

這些設定值適用於放入冷卻微波燒烤爐的料理或餐點。如果預熱微波燒烤爐，還可將指示的烹調時間縮短數分鐘。

如要依照自己的食譜進行烹調，請以表中的類似料理作為參考。

使用的加熱模式：

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

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜, 新鮮						
蔬菜, 新鮮, 250 克 *	帶蓋烤具	1		-	600	8-12
蔬菜, 新鮮, 500 克 *	帶蓋烤具	1		-	600	12-17
蔬菜, 冷凍						
菠菜, 450 克 *	帶蓋烤具	1		-	600	13-18
綜合蔬菜, 250 克 *	帶蓋烤具	1		-	600	10-14
綜合蔬菜, 500 克 *	帶蓋烤具	1		-	600	15-20
蔬菜料理						
燒烤蔬菜	萬用烤盤	3		3	-	10-15
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 剖半	萬用烤盤	1		160-180	-	45-60
烤馬鈴薯, 剖半, 1 公斤	萬用烤盤	1		200-220	360	15-20
帶皮馬鈴薯, 整顆, 250 克 *	帶蓋烤具	1		-	600	10-13
水煮馬鈴薯, 四分之一顆, 500 克 *	帶蓋烤具	1		-	600	13-17
馬鈴薯製品, 冷凍						
馬鈴薯煎餅 (烹調時翻動)	萬用烤盤	2		200-220	-	20-30
馬鈴薯口袋餅, 填餡 (烹調時翻動)	萬用烤盤	2		190-210	-	15-25
炸肉餅	淺烤盤	1		200-220	-	15-25
薯片 (烹調時翻動)	淺烤盤	1		190-210	-	20-30
薯片, 500 克	萬用烤盤	1		250-270	180	15-20
薯片, 2 層位 (烹調時翻動)	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		200-220	-	30-40
米						
長粒米, 250 克 + 500 毫升的水	帶蓋烤具	1		-	600	7-9
					180	13-16
糙米, 250 克 + 650 毫升的水	帶蓋烤具	1		-	600	11-13
					180	25-30
義大利 Risotto 米, 250 克 + 900 毫升的水	帶蓋烤具	1		-	600	12-14
					180	22-27
穀類						
庫斯庫斯, 250 克 + 500 毫升的水	帶蓋烤具	1		-	600	6-8
小米, 全顆, 250 克 + 600 毫升的水	帶蓋烤具	1		-	600	8-10
					180	10-15
玉米粉 / 粗粒小麥粉, 125 克 + 500 毫升的水 *	帶蓋烤具	1		-	600	6-8
					180	4-7
洋薏米, 250 克 + 750 毫升的水	帶蓋烤具	1		-	600	11-13
					180	25-30
蛋						
蛋塔, 2 顆蛋	帶蓋烤具	1		-	360	6-8

* 烹調期間攪拌一到兩次

甜點

您可以使用本微波燒烤爐來製作優格與各類甜點。

以微波準備食物時，務必使用耐熱且適合微波的烤具。請遵循微波專用烤具的注意事項。→ 第 19 頁的「微波」

如將烤具置於烤架上，推入烤架時請將印有 "microwave" 字樣的一側朝向箱門，外軌則朝下。

製作優格

先將配件與層位從微波燒烤爐取下。微波燒烤爐必須清空。

1. 在火爐上將 1 公升牛奶 (3.5 % 脂肪) 加熱至 90 °C，然後冷卻至 40 °C。
使用保久乳時，加熱至 40 °C 即已足夠。
2. 拌入 150 克 (冷藏) 優格。
3. 倒入杯子或小罐子中並用保鮮膜蓋住。
4. 將杯子或罐子移至微波燒烤爐底板上，並依照表中指示的設定來操作。
5. 準備妥當後，將優格放入冰箱中冷藏。

使用卡士達粉製作卡士達

根據包裝上的資訊，將卡士達粉與牛奶和糖一同在直立的微波專用容器當中攪拌混合。依照附表指示的設定進行操作。

等到牛奶滾起即徹底攪拌。重複此步驟兩到三次。

製作米布丁

1. 量取米重，並加入 4 倍重的牛奶。
2. 將米連同牛奶倒入適用微波的高身容器中。

3. 使用附表中指示的設定進行操作。
4. 當牛奶開始沸騰，就徹底攪拌並依照附表的指示調低微波功率。
在繼續烹煮的同時，加以攪拌數次。

蜜漬水果

以適合微波的容器秤量水果，每 100 克加入一湯匙的水。根據個人口味加糖、加香料。蓋上容器，並依照附表指示的設定進行操作。

烹調期間攪拌兩到三次。

微波烹調爆米花

使用淺平的耐熱玻璃烤具，例如耐熱烤盤的蓋子。切勿使用瓷盤或過於彎曲的盤子。

將爆米花袋放入烤具，並讓印有標籤的一面朝下。依照附表指示的設定進行操作。視所用的產品與數量而定，烹調時間可能需要調整。

於 1½ 分鐘後取出爆米花袋，並加以搖晃以避免爆米花燒焦。完成後將微波燒烤爐擦乾淨。



警告




燙傷風險！

真空包裝袋可能會在加熱過程中爆裂。請務必遵守包裝上的指示。戴上隔熱手套後，方可從微波燒烤爐取出餐點。

建議設定值

使用的加熱模式：

-  上下加熱
-  微波

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
使用卡士達粉製作卡士達 *	帶蓋烤具	1		-	600	5-8
優格	專用模具	微波燒烤爐底部		40-45	-	480-540
米布丁, 125 克 + 500 毫升牛奶 *	帶蓋烤具	1		-	600	10
					180	20-25
蜜漬水果, 500 克	帶蓋烤具	1		-	600	9-12
微波烹調爆米花, 1 袋, 各 100 克 **	不帶蓋烤具	1		-	600	4-6

* 烹調中需攪拌一或兩次

** 將密封袋置於烤具中

使用節能加熱模式節省能源

烹調食物時，您可以使用節能加熱模式「節能式熱風」與「節能式上下加熱」節省能源。

請在食物加熱前放入空的烤箱內。否則節能不會有任何效果。烹調時請務必保持微波燒烤爐箱門緊閉。

從微波燒烤爐箱體中移除未使用的配件。這將能呈現出理想的烹調成果並節省能源。

請務必使用您微波燒烤爐提供的原有配件。這些是專為您的微波燒烤爐及其操作模式所打造而成。

配件

務必使用合適的配件，並以正確方式置入微波燒烤爐。

烤架

置放烤架時應讓印有 "microwave" 字樣的一側朝向微波燒烤爐箱門，外緣層架則朝下。

萬用烤盤或淺烤盤

以斜角側面朝箱門，將萬用烤盤或淺烤盤小心推至盡頭。

烤模與烤具

以深色金屬烤模最為適宜。可讓您節省多達 35% 的能源。

不鏽鋼或鋁製烤具會如同鏡子般反射熱能。由陶瓷、耐熱玻璃或覆面鑄鋁製成的非反射烤具會較為適用。

鍍錫烤盤、陶瓷烤盤或玻璃烤盤會延長烘焙時間，且蛋糕色澤較不均勻。

烘焙紙



僅使用適合選定溫度的烘焙紙。務必將烘焙紙裁切至適當大小。

建議設定值

您可以在這裡找到各類料理的規格。溫度與烘焙時間主要取決於麵團數量與成份。因此表格中會指明不同的設定範圍。請先嘗試使用較小的值。較低的溫度，可令燒烤效果更均勻。必要時，下次再使用較高的設定。

提示：使用較高溫度並不會縮短烘焙時間。蛋糕或烘焙品將只有外部受熱，中央部位可能不會烤透。

使用的加熱模式：

-  節能式熱風
-  節能式上下加熱

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點					
烤模中的海綿蛋糕	環形烤模 / 蛋糕烤模	1		140-160	60-80
水果蛋糕	派皮烤模	1		140-160	20-40
海綿基底, 2 顆蛋	派皮烤模	1		150-170	20-30
水果蛋糕, 3 顆蛋	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	1		160-170	25-35
水果蛋糕, 6 顆蛋	圓形蛋糕模, 直徑 28 公分	1		150-160	50-60
酵母磅蛋糕	圓形磅蛋糕模	1		150-160	65-75
烤盤上的糕點					
乾配料海綿蛋糕	淺烤盤	1		160-180	20-40
乾配料鹹酥皮塔	淺烤盤	1		170-180	25-35
麻花麵包, 薩瓦林	淺烤盤	1		150-160	35-45
乾配料酵母蛋糕	淺烤盤	1		150-170	20-35
小糕點					
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	2		160-180	15-30
小蛋糕	淺烤盤	1		150-160	25-35
泡芙酥皮點心	淺烤盤	2		170-190	25-50
酥皮點心	淺烤盤	1		200-220	35-45
餅乾	淺烤盤	2		140-160	15-30
擠花餅乾	淺烤盤	2		140-150	25-40
小酵母蛋糕	淺烤盤	1		150-160	30-40

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包與麵包卷					
雜糧麵包, 1.5 公斤	蛋糕模	1		200-210	35-45
薄餅	萬用烤盤	1		250-270	15-20
麵包卷, 甜, 新鮮	淺烤盤	1		170-190	15-20
麵包卷, 新鮮	淺烤盤	1		180-200	25-35
肉類					
去皮豬肉塊 (例如: 頸部), 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5 公斤	帶蓋烤具	1		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1		170-180	110-130
魚類					
魚, 燉煮, 300 克全魚 (例如: 鱒魚)	帶蓋烤具	1		190-210	25-35
魚, 燉煮, 1.5 公斤全魚 (例如: 鮭魚)	帶蓋烤具	1		190-210	45-55
一般魚片, 燉煮	帶蓋烤具	1		190-210	15-35

低溫烹調 / 慢煮

低溫烹調 / 慢煮是以低溫長時間烹調食物的方法。因此，又稱為「慢速烹調」。

低溫烹調適用於各種要烹調至「七分熟」的一級肉品 (例如, 軟嫩部位牛肉、小牛肉、豬肉、羊肉或禽肉)。肉品會保持多汁且柔嫩。

此種烹調方式的好處是能讓菜單的安排擁有極大空間, 因為低溫烹調肉品非常容易保溫。烹調時, 您不需翻動肉品。請將箱門保持關閉, 以維持均勻的烹調環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的無骨肉品。仔細剔除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在低溫烹調時發出強烈異味。此外還可使用經過調味醃製的肉品。切勿使用解凍肉類。

否則易在低溫烹調後立即綻開。其間無需靜置。由於方法獨特, 肉品色澤仍會保持粉紅, 但其實並非生肉或火候不足。

提示: 低溫烹調 / 慢煮加熱模式無法透過結束時間來延後啟動操作。

烤具

使用淺平烤具, 例如玻璃 / 瓷製菜盤。將烤具放入微波燒烤爐進行預熱。

不帶蓋烤具務必置於烤架的第 1 層。

如需有關低溫烹調 / 慢煮的詳細資訊, 請參閱設定表的附加提示。

本微波燒烤爐配有「低溫烹調 / 慢煮」加熱模式。唯有在微波燒烤爐已完全冷卻後才開始操作。在放入烤具的情況下, 讓微波燒烤爐暖機 10 分鐘左右。

隨即將肉品置於加熱板上, 以極高溫度燒炙各側達到足夠時間, 甚至包括末端。然後立刻放入預熱過的烤具。再次將內含肉品的烤具放入微波燒烤爐, 慢慢烹調。

建議設定值

低溫烹調 / 慢煮溫度與烹調時間取決於肉品的大小、厚度和品質。不同的情況會對應到不同的設定範圍。

使用的加熱模式:

- 低溫烹調 / 慢煮

餐點	烤具	層位位置	加熱模式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
禽肉						
鴨胸, 400 克	不帶蓋烤具	1		6-8	90*	45-60
雞胸肉, 各 200 克	不帶蓋烤具	1		5-7	90*	45-60
火雞胸, 去骨, 1 公斤	不帶蓋烤具	1		8-10	90*	120-150

* 預熱

餐點	烤具	層位位置	加熱模式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
豬肉						
里肌豬排, 5-6 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1	☐	8-10	85*	210-240
豬肉片, 整塊	不帶蓋烤具	1	☐	6-8	85*	60-90
圓豬排, 4 公分厚	不帶蓋烤具	1	☐	5-7	85*	90-120
牛肉						
牛關節肉 (後腿), 6-7 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1	☐	8-10	85*	240-300
牛里肌, 整塊, 1 kg	不帶蓋烤具	1	☐	4-6	85*	120-180
莎朗, 5-6 公分厚	不帶蓋烤具	1	☐	6-8	85*	210-270
牛排 / 後腿肉牛排, 4 公分厚	不帶蓋烤具	1	☐	5-7	85*	60-120
小牛肉						
小牛肉塊, 4-5 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1	☐	8-10	85*	180-240
小牛肉塊, 10-15 公分厚, 1.5 公斤	不帶蓋烤具	1	☐	8-10	85*	240-300
小牛肉片, 整塊, 800 克	不帶蓋烤具	1	☐	5-7	85*	150-210
小牛排, 4 公分厚	不帶蓋烤具	1	☐	5-7	85*	90-120
羊肉						
羊脊肉, 無骨, 各 200 克	不帶蓋烤具	1	☐	5-7	85*	45-75
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1 公斤, 捆綁	不帶蓋烤具	1	☐	6-8	85*	180-240

* 預熱

低溫烹調 / 慢煮提示

低溫烹調 / 慢煮鴨胸。	將冷鴨胸肉放入鍋中, 先油煎帶皮側。經過低溫烹調 / 慢煮後, 燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
低溫烹調 / 慢煮的肉不會像傳統烤肉那麼熱。	因燉烤肉品冷卻較慢, 請加熱餐盤並佐以高溫醬料。

乾果製作

使用 4D 熱風, 食物的脫水成果絕佳。使用這種方式保存, 調味取決於脫水。

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

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

削削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾削削的蔬菜並均勻分佈在烤架上。

擦乾帶梗藥草。將藥草均勻放置在烤架上並稍作堆疊。

使用下列層位位置進行乾果製作：

- 1 個烤架：第 2 層
- 2 個烤架：第 3+1 層

將多汁的水果與蔬菜翻動數次。脫水後, 請立即從紙上移去脫水的食物。

建議設定值

表格提供各種食品的乾果製作設定。溫度與烹調時間視待脫水的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物脫水的時間越長, 越好保存。切片越薄, 脫水程序越快且脫水的食物風味更佳。基於此原因提供了不同的設定範圍。

若您想要脫水額外食品, 應參考表格採用類似的食品。

使用的加熱模式：

- 4D 熱風

餐點	配件	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (例如：蘋果圈)，3 公厘厚，每層烤架 200 克	烤架	2	4D	80	4-7
核果 (例如：李子)	烤架	2	4D	80	8-10
根莖類蔬菜 (例如：胡蘿蔔)，刨削，汆燙	烤架	2	4D	80	4-7
蘑菇切片	烤架	2	4D	60	6-8
香草，洗淨	1-2 個烤架	-	4D	60	2-6

保存

您可以使用本微波燒烤爐來保存水果與蔬菜。

警告

受傷風險！

食物如果保存不當，可能會使保存罐破裂。請遵照指示進行保存。

罐子

僅使用乾淨、完好的保存罐。僅使用耐熱、乾淨且完好的橡皮圈。事前作好扣環與夾具檢查。

進行每項保存處理時，僅使用相同大小的保存罐並盛裝相同食物。您可以在微波燒烤爐內，同時保存最多 6 個 1/2、1 或 1 1/2- 公升的保存罐。請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會破裂。

進行保存處理時，保存罐在微波燒烤爐中彼此不得碰觸。

準備水果與蔬菜

僅使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

依類型將蔬菜適當去皮、去核及剝碎，然後塞入保存罐直到距離罐口約 2 公分處。

水果

將水果連同去渣熱糖水（1 公升罐子約需 400 毫升）裝入保存罐。水量若為 1 公升：

- 甜性水果約加 250 克的糖
- 酸性水果約加 500 克的糖

蔬菜

將蔬菜連同煮沸熱水裝入保存罐。

擦拭罐口，讓其保持清潔。將濕的橡膠圈及蓋子放在各罐子上。以夾具密封罐子。將罐子放入萬用烤盤，注意勿讓罐子觸及彼此。將 500 毫升的熱水（約 80 °C）倒入萬用烤盤中。使用表格中指示的設定。

結束保存處理

水果

過一下子，就會開始出現小水泡。一旦所有保存罐都冒泡後，關閉微波燒烤爐電源。等指示的冷卻時間一過，將罐子從微波燒烤爐中取出。

蔬菜


不久後，就會開始出現小水泡。一旦所有保存罐都開始冒泡，將溫度調低到 120 °C，依照表格指示讓罐子在密閉微波燒烤爐中繼續滾沸。等到此時間經過後，關閉微波燒烤爐電源並依附表指示利用餘熱繼續加熱數分鐘。

完成保存後，將罐子從微波燒烤爐中取出並置於清潔的乾布上。切勿將高溫罐子置於冷卻潮濕的表面，否則可能會破裂。蓋上保存罐以免受風。待罐子降溫後，才取下夾具。

建議設定值

設定表中指定的時間是水果與蔬菜保存處理的平均值。可能會因室溫、罐數、食材數量、熱度和內容物品質而受到影響。所列規格是以 1 公升圓罐為基準。在關閉微波燒烤爐或改變烹調前，請確認罐子中的內容物有正常冒泡。冒泡現象大約會在 30-60 分鐘後開始。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風

餐點	烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存 蔬菜 (例如：胡蘿蔔)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				120	當開始冒泡時：30-40
				-	餘熱：30
蔬菜 (例如：小黃瓜)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：30
核果 (例如：櫻桃、西洋李子)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：35
梨果 (例如：蘋果、草莓)	1 公升的保存罐	1		160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：25

麵團發酵處理

您可以用微波燒烤爐讓麵團比在室溫下時更快速地發酵。使用的是上下加熱模式。唯有當微波燒烤爐完全冷卻時才開始操作。

務必讓麵團發酵兩次。請遵照設定表中的指示，進行第 1 次與第 2 次發酵 (即麵團發酵與最後發酵)。

麵團發酵

使用表格中的設定，將微波燒烤爐加熱。將裝有麵團的碗置於烤架上。

發酵過程中切勿開啟箱門，否則濕氣會散逸。請覆蓋麵團。

最後發酵


依表格指示的層位位置，將烘培物品放入微波燒烤爐。





若要預熱微波燒烤爐，可在微波燒烤爐外部的溫暖處所進行最後發酵。

建議設定值

溫度與發酵時間主要取決於材料類型與數量。表中的數字僅為平均值。

使用的加熱模式：

-  上下加熱

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，略發	碗	1		35-40	25-30
	淺烤盤	1		35-40	10-20
發酵麵團，飽發	碗	1		35-40	20-40
	淺烤盤	1		35-40	15-25

解凍

使用「微波」操作模式將冷凍水果、蔬菜、禽類、肉品、魚和烘培食品解凍。

從包裝袋中取出冷凍食品，以適合微波的烤具盛裝後放到烤架上。請遵循微波專用烤具的注意事項。→ 第 19 頁的「微波」

將烤架推入，「microwave」字樣須朝向箱門，外軌則面向下方。

請移除微波燒烤爐中未用到的配件。這樣不僅烹調效果最好，而且節省能源。

建議設定值

表中的時間僅為平均值。主要取決於食物的品質、冷凍溫度 (-18 °C) 和成份。另外還列有時間範圍。請先設定較低的時間，再視需要延長時間。分為數道步驟解凍，通常效果較佳。這些步驟都逐項列於表中。

建議：解凍扁平或分割狀的冷凍物品，會比冷凍大塊的物品來得快。












解凍過程中，可攪拌食物或翻動一兩次。較大塊的食物應翻動數次。有時也可分開食品，或從微波燒烤爐中取出已解凍的部份。

關閉電源時，可將已解凍的食物多留置 10 到 30 分鐘以使溫度平衡。

使用的加熱模式：

-  微波

建議：若您的烹調數量與設定表中顯示的數量不同，則可參考此基本規則：雙倍數量值約略相當於雙倍烹調時間值。

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
麵包, 麵包卷					
麵包, 500 克	不帶蓋烤具	1		180	3
				90	10-15
麵包卷	烤架	1		180	5-10
				90	5-10
蛋糕					
蛋糕, 濕軟, 500 克	不帶蓋烤具	1		180	5
				90	15-20
蛋糕, 乾硬, 750 克 *	不帶蓋烤具	1		180	2
				90	10-15
肉類與禽肉					
全雞, 1.2 公斤 *	不帶蓋烤具	1		180	10
				90	10-15
局部禽肉, 250 克 *	不帶蓋烤具	1		180	3
				90	5-10
鴨, 2 公斤 *	不帶蓋烤具	1		180	10
				90	30-40
整片肉塊 (例如: 生腱肉), 800 克	不帶蓋烤具	1		180	15
				90	10-15
整片肉塊 (例如: 生腱肉), 1 公斤 *	不帶蓋烤具	1		180	15
				90	20-30
整片肉塊 (例如: 生腱肉), 1.5 公斤 *	不帶蓋烤具	1		180	15
				90	25-35
帶有醬汁的肉片或肉塊 (例如: 燉生牛肉), 500 克 *	不帶蓋烤具	1		180	8
				90	5-10
碎肉, 混合, 200 克 *	不帶蓋烤具	1		90	8-15
碎肉, 混合, 500 克 *	不帶蓋烤具	1		180	5
				90	10-15
碎肉, 混合, 800 克 *	不帶蓋烤具	1		180	10
				90	15-20
魚類					
全魚, 300 克 *	不帶蓋烤具	1		180	3
				90	10-15
魚片, 400 克 *	不帶蓋烤具	1		180	5
				90	10-15

* 經過烹調時間一半時翻動食物

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
水果, 蔬菜					
莓果, 300 克	不帶蓋烤具	1		180	5-10
蔬菜, 600 克	不帶蓋烤具	1		180	10
				90	8-13
雜項					
解凍牛油, 125 克	不帶蓋烤具	1		90	7-9
* 經過烹調時間一半時翻動食物					

微波加熱食物

透過微波，您可以加熱食物，或者一個步驟就完成解凍、加熱。

將即食餐點從包裝中取出。以微波專用烤具來盛裝食物時，可以更快完成加熱。餐點的各類成份可能需要不同時間來加熱。

食物平整放置，其烹調速度將比堆高的食物快。因此，請將食物盡可能平置於烤具中。而不應垂直疊放。

請適切覆蓋食物。以確保更好的烹調效果。如果烤具沒有適合的蓋子，可用碟子或微波膜代替。

烹調時，請攪拌食物兩到三次並視需要翻動。加熱食物後，靜置 1 到 2 分鐘，以平衡溫度差異。

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

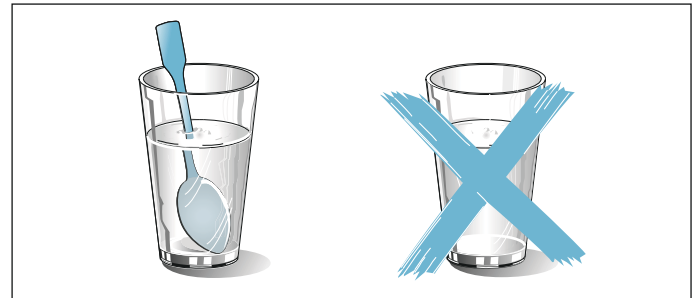
食物會傳導熱度給烤具。僅使用微波準備食物時，烤具可能會非常燙。

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

警告

燙傷風險！

液體加熱時，可能會發生延遲沸騰的狀況。其意思是指液體雖然已達到沸騰的溫度，但表面卻仍未出現一般會出現的蒸氣氣泡。此時，即使容器稍微振動，都可能令滾燙的液體突然沸騰和飛濺。加熱時，請在容器中放入一隻湯匙。這可防止出現延遲沸騰的情況。但建議，應避免放入金屬，而是水滾後，等候數分鐘，再開箱門取出，緩慢取出。



注意！

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與箱內壁面和箱門內側保持至少 2 公分的距離。火花會對箱門內側的玻璃造成無法修復的損害。強烈建議微波時不使用任何金屬器具。

建議設定值

在此表中，您可以查看各類飲料與食品的微波加熱設定值。指定的時間僅為平均值。仍需視所用的烤具、食物的品質、溫度和成份而定。另外還列有時間範圍。請先設定較低的时间，再視需要延長時間。

表中的值適用於放入冷卻微波燒烤爐的食物。

如果您的食物在表中沒有適合的值，請參考類似食物進行操作。

從微波燒烤爐中取出任何未使用的配件。這樣不僅烹調效果最好，而且節省能源。

烹調後應將微波燒烤爐擦拭乾淨。

使用的加熱模式：

- 微波

餐點	烤具	層位位置	加熱模式	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
加熱飲料					
200 毫升 (充份攪拌)	不帶蓋烤具	1		1000	1-3
400 毫升 (充份攪拌)	不帶蓋烤具	1		1000	2-6

餐點	烤具	層位位置	加熱模式	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
加熱嬰兒食品					
奶瓶, 150 毫升 (充份攪拌)	不帶蓋烤具	1		360	1-3
蔬菜, 冷藏					
250 克	帶蓋烤具	1		600	3-8
蔬菜, 冷凍					
鬆散狀, 250 克	帶蓋烤具	1		600	8-12
奶油菠菜, 冷凍塊, 450 克	帶蓋烤具	1		600	11-16
餐點, 冷藏					
盛盤餐點, 1 份	帶蓋烤具	1		600	4-8
燉湯, 400 毫升	帶蓋烤具	1		600	5-7
配菜, 例如: 義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯	帶蓋烤具	1		600	5-10
烘焙品, 400 克, 例如: 千層麵、焗馬鈴薯	不帶蓋烤具	1		600	5-10
餐點, 冷凍					
盛盤餐點, 1 份	帶蓋烤具	1		600	11-15
燉湯, 200 毫升 (充份攪拌)	帶蓋烤具	1		1000	2-4
配菜, 500 克, 例如: 義大利麵、餃子、馬鈴薯和米飯,	帶蓋烤具	1		600	7-10
烘焙品, 400 克, 例如: 千層麵、焗馬鈴薯	帶蓋烤具	1		600	11-15

保溫

您可以使用「保溫」加熱模式, 讓烹調好的料理保溫。如此可避免出現凝結, 也就不用擦拭微波燒烤爐。

烹調好的料理切勿保溫超過兩小時。請注意, 有些餐點在保溫狀態下仍會繼續烹煮。必要時, 請覆蓋餐點。

料理測試

以下表格供測試機構便於檢測本微波燒烤爐使用。

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

烘焙

以烤盤或烤模同時放入微波燒烤爐中的烘焙品不需同時完成。

在兩層上進行烘焙時的層位位置：

- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

雙層蘋果派

雙層蘋果派，使用一個層位：將深色圓形蛋糕模彼此對角放置。

蛋糕，置於馬口鐵圓形蛋糕模內：於單一層位中以上下加熱模式烘焙。將圓形蛋糕模置於萬用烤盤而非烤架上。




熱水海綿蛋糕




熱水海綿蛋糕，使用兩個層位：在烤架上交叉垂直疊放圓形蛋糕模。

提示

- 設定值適用於放入冷卻微波燒烤爐的餐點。
- 請注意，表中所列是關於預熱的資訊。設定值並不適用於快速加熱。
- 進行烘焙時，請先使用較低的指示溫度。

使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
擠花餅乾	淺烤盤	1		150-160*	20-30
擠花餅乾	淺烤盤	1		140-150*	25-35
小糕點	淺烤盤	1		160*	25-35
小糕點	淺烤盤	1		150*	25-40
小糕點, 2 層位	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140*	35-45
熱水海綿蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	1		160-170**	25-35
熱水海綿蛋糕	圓形蛋糕模, 直徑 26 公分	1		160-170**	30-45
雙層蘋果派	2 x 黑色碟狀模型, 直徑 20 公分	1		180-200	60-70
雙層蘋果派	2 x 黑色碟狀模型, 直徑 20 公分	1		170-180	60-70


* 預熱 5 分鐘，勿使用快速加熱



** 預熱，勿使用快速加熱

燒烤

將萬用烤盤一併推入。如此既可承接液體，也能保持微波燒烤爐清潔。

使用的加熱模式：

-  全面燒烤

餐點	配件	層位位置	加熱模式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
烤吐司	烤架	3		3	3-6
牛肉漢堡 x 12*	烤架	2		3	20-30




* 經過總時間 2/3 後翻動

以微波準備食物

使用微波進行食物烹調準備時，請一律使用適合微波專用的耐熱烤具。詳閱微波專用烤具的備註。→ 第 19 頁的「微波」

如將烤具置於烤架上，推入烤架時請將印有 "microwave" 字樣的一側朝向箱門，外軌則朝下。

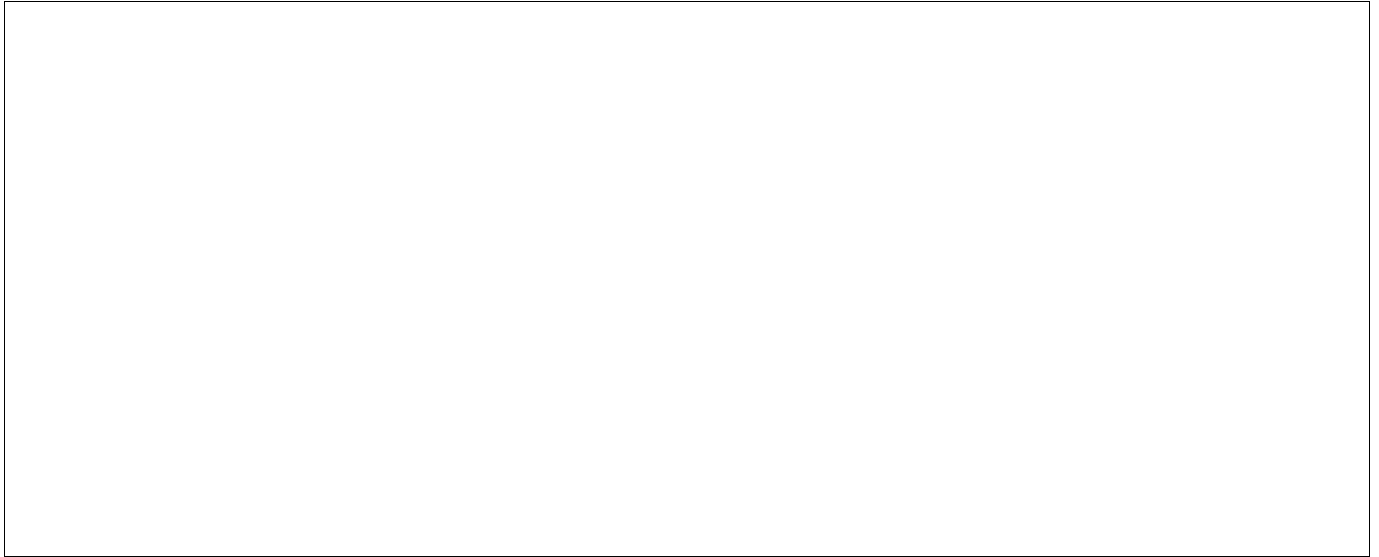
使用的加熱模式：

-  4D 熱風
-  熱風上火燒烤
-  微波

餐點	配件 / 烤具	層位位置	加熱模式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
微波解凍						
肉類	不帶蓋烤具	1		-	180	5
					90	10-15
微波烹調						
蛋汁	不帶蓋烤具	1		-	360	15
					180	20-25
水果蛋糕	不帶蓋烤具	1		-	600	7-9
肉塊	不帶蓋烤具	1		-	600	22-27
結合微波烹調						
焗馬鈴薯	不帶蓋烤具	1		150-170	360	25-30
蛋糕	不帶蓋烤具	1		190-210	180	12-18
雞肉	不帶蓋烤具	1		180-200	360	25-35

貼心提醒：

1. Bosch 產品所內附的贈品或零件，皆非買賣標的物之一部份，僅為服務客戶可能需要時，所額外免費提供，若有遺失或毀損，消費者應自行購買規格相同之零件，Bosch 將不再另行補發，且所有內附的贈品或零件，皆依內附現況交付，本公司不負任何品質、瑕疵擔保或使用教學責任。
2. Bosch 產品所內附的贈品或零件內容，會依所購買之產品而異，並非所有 Bosch 產品皆內附有完全相同贈品或零件。
3. 若消費者因本公司內附贈品或零件之使用，而受有人身或財產上之損害，本公司不負任何責任。消費者應自行斟酌是否使用內附贈品或零件。如有需要，自行購入規格相同或是具備相同功能之零件以便順利安裝 Bosch 產品。
4. 內附贈品或零件不得轉售、轉贈或出借。若因自行轉售、轉贈或出借第三人後所致一切損害，應由客戶完全承擔相關責任。



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
客服專線 : 0800-368-888
www.bosch-home.com.tw



9001058770

941107