



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




小型焗爐附微波功能
CMG633B.1



BOSCH

[zh-hk]說明手冊

目錄

 用途	4	 基本設定	17
 重要安全資訊	4	變更基本設定	17
一般資訊	4	基本設定清單	17
微波	5	截斷電源	18
 損壞原因	6	變更時間	18
一般資訊	6	 清潔劑	18
微波	6	適合的清潔劑	18
 環境保護	6	保持設備清潔	19
節省能源	6	 軌道	19
合環保規定的廢棄物處理	6	分離與重新安裝軌道	19
 瞭解您的電器	7	 通過家電	20
控制面板	7	拆除機門蓋	20
控制功能	7	拆除與安裝機門嵌板	20
顯示屏	8	 疑難排解	22
操作模式	8	自行修正錯誤	22
加熱方式	8	最長操作時間	22
微波	9	爐腔燈泡	22
更多資訊	9	 客戶服務中心	23
爐腔功能	9	產品編號及生產編號	23
 配件	10	 菜式	23
內含的配件	10	程序的有關資訊	23
安裝配件	10	以自動操作模式烹調菜式	23
選購配件	10	 建議的烹調時間	24
 第一次使用前	11	矽膠模具	24
初次使用	11	蛋糕與小麵包	24
清潔爐腔與配件	11	麵包與麵包卷	27
 操作該器具	12	薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕	28
開關微波烤爐	12	點心與梳乎厘	29
開始操作	12	禽類	30
設定加熱方式與溫度	12	肉類	32
快速加熱	13	魚類	34
 時間設定選項	13	蔬菜與配菜	35
設定烹調時間	13	甜品	37
設定結束時間	14	使用節能加熱方式節省能源	38
設定計時器	14	食材內的丙烯醯胺	39
 微波	15	烘乾	39
廚具	15	保存	39
微波功率設定	15	解凍	40
微波爐設定	16	以微波加熱食物	41
MicroCombi 設定	16	餐點測試	43
烘乾	16		
 兒童安全鎖	17		
啟動與停用	17		

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

用途

詳細閱讀說明 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。

微波烤爐必須完整地安裝於廚房中。請遵照特定的安裝說明。

打開包裝後，請檢查微波烤爐有否損壞。如微波烤爐在運送過程中受損，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。操作時務必有人在場看管。僅供室內使用。

本產品僅適用於最高海拔 2000 米以下地區。

8 歲以上的兒童，身體、感官或心智能力欠佳者，以及對於使用此設備缺乏使用經驗和知識的者，在使用本設備時須由負責其安全並明白相關風險之人士從旁監督或指導以安全地使用本產品。

切勿讓兒童把玩本微波烤爐，或在本電器附近玩耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下，清潔及保養此設備。

切勿讓 8 歲以下兒童走近此電器及其電線。

請務必以正確方式將配件安裝在爐腔中。→ "配件" 第 10 頁

重要安全資訊

一般資訊

警告 – 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，切勿開啟設備機門。請關閉電器並拔下插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 打開烤爐機門時，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。請務必使用碟子或烤盤壓住防油紙。請只把防油紙鋪在需要遮蓋的表面上。防油紙不可超出配件範圍。

警告 – 灼傷風險！

- 設備會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。
- 配件和烤爐器皿的溫度極高。務必戴上隔熱手套後，才可從爐腔取出配件或烤爐器皿。
- 在高溫的烹調空間內，氣化酒精可能會起火。切勿烹調含有大量高酒精濃度飲料的食物。請僅使用含有少量高酒精濃度的飲料。請小心打開機門。

警告 – 灼傷風險！

- 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。請勿讓兒童走近此設備。
- 開啟設備機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。蒸氣是否可見視乎當時的溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近設備。請小心打開設備機門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。切勿將水倒入高溫的爐腔中。

警告 – 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、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。只能由受過訓練的售後服務技術人員維修或更換受損的電線。如果設備出現問題，請拔掉設備的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣部分會因接觸電器高溫部分而溶化。切勿讓電線接觸電器高溫的部分。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 損壞的設備可能導致觸電。請勿開動損壞的電器。請拔掉設備插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。

⚠ 警告 – 磁力造成的危險！

控制面板或控制元件上裝有永久磁鐵。這可能會影響電子植入物，例如：心律調整器或胰島素泵。電子植入物配戴者必須遠離控制面板至少 10 厘米。

微波**⚠ 警告 – 火災風險！**

- 在預定用途範圍之外使用本微波烤爐十分危險，而且可能令設備損壞。
禁止以下用途：烘乾食物或衣服，烘暖拖鞋、填充枕頭、海綿，濕潤衣物或類似物品。
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。本電器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。
切勿選擇過高的微波功率或過長的時間設定。請遵從本使用說明書內提供的資訊。
切勿利用微波功能抽去食物水分。
切勿以高微波功率或長時間解凍或加熱含水量低的食物（如麵包）。
- 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。切勿加熱密封容器內的液體或其他食物。

⚠ 警告 – 灼傷風險！

- 加熱期間或甚至在加熱後，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水波蛋時戳破蛋黃。需削皮或是帶皮的食物（例如蘋果、馬鈴薯和香腸）的皮可能會爆裂。請在加熱前先刺破果皮。
- 嬰兒食品中的熱度分佈並不均勻。切勿使用密封容器加熱嬰兒食品。必須除下蓋子或奶嘴。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，方可從爐腔取出配件或器皿。
- 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，方可從爐腔取出菜餚。

⚠ 警告 – 灼傷風險！

液體加熱時，可能會發生延遲沸騰的狀況。意思是，雖然液體已達到沸騰的溫度，但表面仍未有一般常見的蒸汽氣泡。此時，即使容器稍微震動，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。

⚠ 警告 – 受傷風險！

不適合的器皿可能會出現龜裂。陶瓷器皿在手柄或蓋子上可能有些小孔洞。這些孔洞隱藏了洞下的空隙。濕氣如果穿透這些空隙，可能會令器皿龜裂。只可使用適合放入微波爐的器皿。

⚠ 警告 – 觸電風險！

微波爐是高電壓電器。切勿移除外殼。

⚠ 警告 – 嚴重危害健康的風險！

- 不當地清潔或會損害電器表面。微波能量可能會外洩。定期清潔電器，並立即清除食物殘渣。請隨時保持爐腔、爐門密封條、爐門及門擋的清潔。
- 若爐腔門或爐門密封條受損，微波能量可能會外洩。如果爐腔門、爐門密封條或塑膠門框受損，切勿使用電器。請聯繫售後服務處。
- 微波烤爐若無外殼保護，微波能量將會外洩。切勿移除外殼。若需維護或維修，請聯絡售後服務中心。

損壞原因

一般資訊

注意!

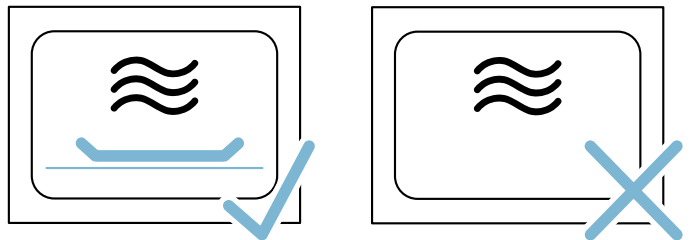
- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或烤爐器皿：請勿將配件放在爐腔板上。請勿在爐腔板上鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔板上放置烤爐器皿，以免熱量累積。烘焙與烘焙時間將變得不正確，繼而令瓷釉器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓爐腔內的鋁箔紙接觸機門玻璃。否則可能令機門玻璃永久變色。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。
- 爐腔中的濕氣：長時間過後，爐腔中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。請勿在爐腔中存放食物。
- 開啟機門冷卻：操作後伴隨著高溫，因此只允許在電器機門關閉的狀態下冷卻。切勿將物品夾在機門上。即使機門只開啟一條縫隙，經過一段時間鄰近傢俱的正面可能會因此受損。
當烤爐操作產生大量濕氣時，請讓爐腔機門保持開啟，使其自然風乾。
- 果汁：當烘焙特定的水果批時，請勿在烤盤中放置過多的餡餅。從烤盤滴落的果汁，會留下無法清除的污漬。如果可行，請使用較深的萬用烤盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能關緊設備門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。
- 將烤爐機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤爐機門上，或將任何物件放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放置在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的烤爐機型裡，關上烤爐機門時便可能會刮傷機門面板。請務必將配件盡量推入爐腔之中。
- 搬運烤爐：請勿利用機門把手搬運或拿著烤爐。機門把手無法承受烤爐的重量，因此可能會斷裂。

微波

注意!

- 產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和爐門內側保持至少 2 厘米的距離。火花會對爐門內側的玻璃造成無法修復的損害。
- 合併配件：切勿將烤架與萬用烤盤合併使用。如果將它們直接交疊放入，可能會產生火花。兩者必須分開插入各自的隔層。
- 金屬錫紙容器：切勿在電器中使用金屬錫紙容器。產生的火花會損壞電器。

- 未放置食物就使用微波：若未在爐腔中放入食物而空轉微波爐，可能會令電器過度負荷。爐內如無食物，切勿開啟微波爐電源。此規則不適用於執行簡短陶瓷餐具測試時。→ "微波" 第 15 頁



- 微波爆谷：切勿設定過高的微波輸出功率。最多使用 600 瓦的微波輸出。請將爆谷袋放在玻璃盤上。若發生過載，機門面板可能會跳動。

環境保護

你的新設備節能效果極佳。此章節說明了如何在使用微波烤爐時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該設備。

節省能源

- 僅在食譜或操作說明表中指定需要預熱時，才預熱微波烤爐。
- 使用深色、黑色或瓷漆烘焙烤模。這類廚具的吸熱效果較好。
- 操作期間盡量不要開啟微波烤爐機門。
- 烘焙多個蛋糕時，逐個烘焙的效果最佳。爐腔仍保持溫熱。減少接下來烘焙蛋糕的時間。您可以在爐腔內以並列方式放置兩個蛋糕模具。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉微波烤爐，利用餘熱完成烹調。

合環保規定的廢棄物處理

以環保方式處理包裝。

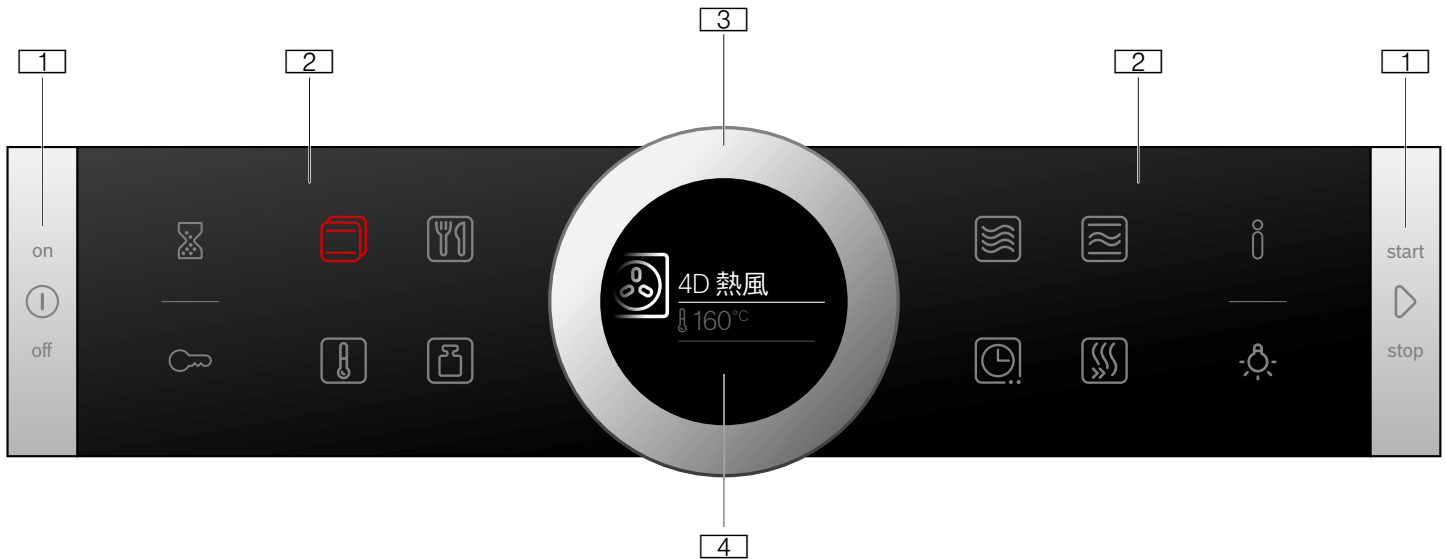


此設備根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（棄置的電器及電子產品 - WEEE）貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的方法。

瞭解您的電器

我們將在此章節解說顯示屏與控制功能。您將了解電器的各種功能。

提示： 詳細內容與顏色會因電器型號而有所不同。



- 1 按鈕**
控制面板左右兩側的按鈕皆有壓力點。請按一下這些按鈕啟用。
正面並非不鏽鋼的電器，兩側的按鈕觸控位置則沒有壓力點。
- 2 觸控位置**
觸控欄位下方設有感應器。只要觸碰個別符號即可選取功能。
- 3 旋鈕**
旋鈕已安裝穩妥，因此您可以無盡地向左或向右旋轉它們。使用手指輕壓並朝您要的方向移動。
- 4 顯示屏**
您可以在顯示屏上看見目前調整的數值、選項或注意事項。

控制功能

設備的各種功能會以個別控制方式操控。您可以輕鬆地直接設定您的設備。

按鈕與觸控欄

這裡為您提供各種按鈕與觸控欄的簡短說明。

符號	說明	
按鈕		
ⓘ	開 / 關	開關電器
▷	啟動 / 停止	啟動、暫停或取消（按住約 3 秒）操作
外部觸控欄位		
⌚	計時器	選取計時器
🔑	兒童安全鎖	啟用及停用（按住約 4 秒）兒童安全鎖
i	資訊	顯示備註 按住（約 3 秒）以選用基本設定
💡	內部照明	開關內部照明

控制面板

控制面板中，您可以使用各種按鈕、觸控欄位與旋鈕來設定不同的設備功能。目前的設定會顯示於顯示屏上。

當微波烤爐開啟時已選定了加熱方式，概覽會顯示控制面板。

內部觸控欄位

🔥	加熱方式	選擇「加熱方式」操作模式
🌡️	溫度	選取爐腔內的溫度
🍲	自動烹調	為具備烹調程序的菜式選擇操作模式
📏	重量	為菜式的操作模式選擇重量
🌀	微波	選擇微波操作模式
🕒	時間設定選項	選取時間設定選項
🔗	MicroCombi	選擇 MicroCombi 操作模式
🔥	快速加熱	啟動或取消快速加熱爐腔

觸控欄位會有一個數值顯示於顯示屏上，如在最前的地方變更或顯示，它便會亮起紅燈。

旋鈕

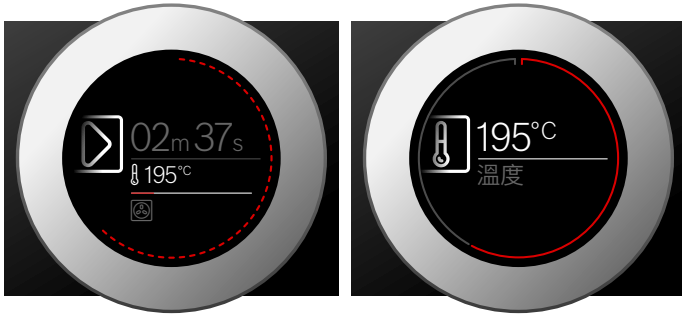
您可以使用旋鈕來變更顯示屏上顯示的調整數值。

在大部份的選單中（如溫度選單），若已達到最低或最高數值，則必須將旋鈕往另一方向回轉。不過，若是加熱方式的選單，則第一個選項會緊接在最後一個選項之後顯示。

顯示屏

顯示屏經過組織編排，因此在任何情況下都能一目了然。當前可以設定的數值會以高亮顯示。此數值將以白色字顯示並加註白色底線。背景中的數值則以灰字顯示。

高亮顯示的資訊	高亮顯示的值可不經選取就馬上進行變更。啟動操作後，溫度或強度均會保持高亮度。白線同時是加熱辨別線，會逐漸變為紅色。 提示： 使用微波操作模式時，烹調時間會以高亮度顯示。加熱線不會顯示。
放大	只有您使用旋鈕來變更的加熱數值會放大顯示。



顯示環

顯示環位於顯示屏的外圍。








若您變更數值，顯示環會顯示您在選單中的位置。根據選單的設定區域與長度，顯示環可能會是連續或區分為幾個區段。

操作期間，顯示環會逐秒變紅。每一分鐘，區段會再次從頭變紅。烹調時間倒數時，每秒會有一個區段消失。

加熱方式

為讓您了解菜式的正確加熱方式，我們在此說明一下各種加熱方式的差別與作用。

每個加熱類型的符號可讓您記著它們。

加熱方式	溫度	使用
 4D 熱風	30 -275 °C	在一層或以上烘焙與烘烤。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往爐腔各處。
 節能熱氣	30 -275 °C	在不預熱之下，對某一層上選定的菜式以節能方式烹調。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的節能熱氣均勻送往爐腔各處。
 熱風燒烤	30-300 °C	烘烤禽肉、整條魚與較大塊的肉類。 燒烤元件與風扇會以交替形式啟用。風扇會將熱風在食物周圍循環流動。
 大面積燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	適合燒烤扁平的食材（如牛排與香腸）、製作多士及烹調焗烤料理。 燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
 小面積燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	適合燒烤少量牛排或香腸、製作多士及烹調焗烤料理。 燒烤加熱元件下方的中心區域會變得很熱。
 預熱耐熱器皿	30-70 °C	適合預熱烤爐器皿。
 烘乾	150 °C	使用微波後請烘乾爐腔，以避免殘留濕氣。

溫度顯示屏

操作開始後，顯示屏上會以圖形方式顯示目前的爐腔溫度。

加熱線	爐腔加熱時，溫度下方的白線會由左至右變紅。當您預熱微波烤爐，加熱線完全變紅時，就是將食物放入爐腔內的最佳時機。 對於設定強度，例如燒烤設定，加熱線會立即變紅。
餘熱指示燈	微波烤爐關閉時，顯示環會顯示爐腔內的餘熱。餘熱冷卻時，顯示環會逐漸變深，並在某個時間會完全消失。

提示：由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與烤爐內實際溫度有些微不同。

操作模式

您的微波烤爐提供多種操作模式以方便您使用。

各種模式的相關說明可參閱相應章節的描述。

操作模式	使用
加熱方式 → "操作該器具" 第 12 頁	設備內置多種經過微調的加熱方式，能以最佳方式烹調您的食物。
自動烹調 → "菜式" 第 23 頁	為多種料理提供預先編制的設定數值。
微波 → "微波" 第 15 頁	您可以使用微波以更快速地烹調、加熱和解凍您的菜餚。
MicroCombi → "微波" 第 15 頁	您可以使用微波組合功能以同時開啟微波與一種加熱方式。

當以極高溫度來烹調時，設備會在一段時間後將溫度稍為降低。

預設值

對於每種加熱方式，微波烤爐均會提供一個預設的溫度或強度。您可以採用此數值，或在適合的區域中將之變更。

微波

為確保您使用正確的微波功率設定，我們在以下提供不同功率設定的用途概要。

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

MicroCombi

微波操作功能可與數種加熱方式合併使用。設備加熱的同時也開啟微波。如此即可大幅縮減食物烹調時間。

介於 90 與 360 瓦之間的微波功率設定最適合此項用途。

更多資訊

在大多數情況下，烤爐會提供操作的備註與更多資訊。

觸碰  欄位。備註即會在顯示屏中顯示數秒鐘。使用旋鈕以捲動至較長備註的結尾。


某些備註會自動顯示，例如要確認、提供指示或警告。

爐腔功能

爐腔內的功能使設備更易使用。例如，它們可令爐腔有良好的照明，而散熱風扇則可避免烤爐過熱。

開啟設備機門

若在操作期間打開機門，操作便會暫停。關閉機門後即會繼續操作。

提示：使用微波操作模式時，一旦機門關閉，您必須觸碰  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕以恢復操作。您可以變更此項基本設定。→ "基本設定" 第 17 頁

內部照明

當打開機門時，內壁照明即會開啟。若機門保持開啟超過約 15 分鐘，則照明會再次關閉。

執行大多數的操作模式時，內壁照明會在操作開始時開啟。操作結束後，照明即會關閉。

提示：您可以在基本設定中，將內部照明設為不要在操作期間開啟。→ "基本設定" 第 17 頁

散熱風扇

冷卻風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

注意！

切勿遮蓋散熱槽。否則微波烤爐可能會過熱。

為讓爐腔在操作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

提示：您可以在基本設定中，設定散熱風扇繼續運轉的時間。→ "基本設定" 第 17 頁

配件

您的電器附有各式各樣的配件。您可以在這裡了解內含的配件概要，以及如何正確使用它們。

內含的配件

電器所附配件如下：



烤架
適用於烤爐器皿、蛋糕模型與耐熱盤。
適用於烘焙和燒烤食物。
烤架可用於微波。



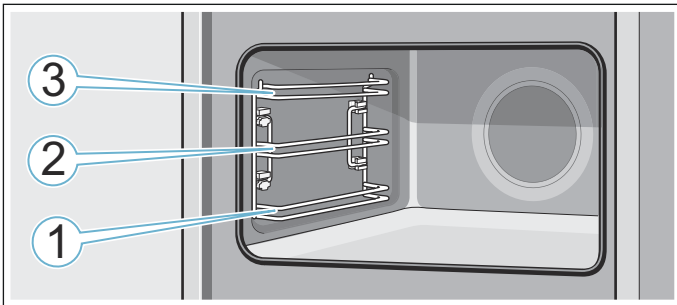
萬用盤
可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。
使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛載滴下的油份。

請務必使用原有配件。這些配件是專為本電器而設計。您可以在售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

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

安裝配件

爐腔有三個隔層位置。隔層位置由下往上排列。



使用位置 2、3 時，務必將配件插入至隔層位置的兩個導桿之間。

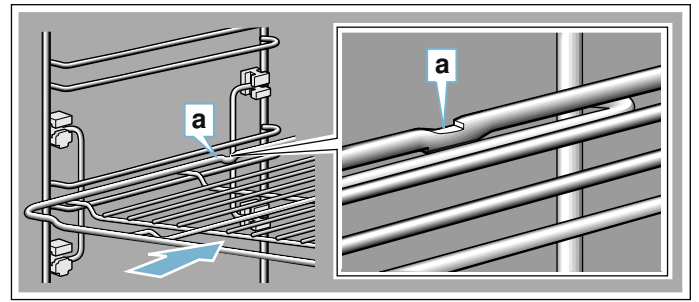
提示

- 請務必注意每次均須在爐腔中安裝正確的配件。
- 請務必將配件完全安裝入爐腔之中，以免配件觸碰設備機門。

鎖定功能

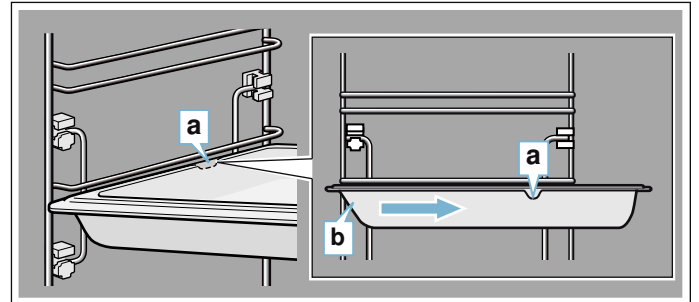
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

安裝烤架時，請確保扣擊挺桿 **a** 位於後方並面朝向下。「微波」(microwave) 的字樣必須位在前面且外軌必須面朝向下。



安裝烤盤時，請確保扣擊挺桿 **a** 位於後側且面朝下方。配件的斜邊 **b** 必須面向前方朝著設備機門。

圖例：萬用烤盤



選購配件

配件可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店選購。* 我們的小冊子與網頁提供了為設備而設的各種產品。供貨情況與是否可在網上訂購，會因不同國家而有所差異。若需詳細資訊，請查看產品小冊子。

購買時，請務必提供選購配件的確切訂單編號。

提示：選購的配件並非適用於所有產品。購買時，請務必提供產品的確切識別碼 (E no.)。→ " 客戶服務中心 " 第 23 頁

特殊配件	訂單編號
烤架 適用於烤爐器皿、蛋糕模型與耐熱盤，並可用於烘焙和燒烤食物。	HEZ634080
萬用盤 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛載滴下的油份。	HEZ632070
烤盤 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。	HEZ631070
安裝烤架 適用於肉類、禽肉和魚類 適合安裝於萬用烤盤中，以盛載滴下的油份與肉汁。	HEZ324000

不沾粘萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可更輕鬆地從萬用烤盤上，清除酥皮點心與燒烤肉類的殘餘物。	HEZ632010
不沾粘烤盤 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。 可更輕鬆從烤盤上清除酥皮點心的殘餘物。	HEZ631010
Profi 烤盤 適用於準備大量食物。	HEZ633070
Profi 烤盤的蓋子 蓋子可將 Profi 烤盤轉變成 Profi 烘烤盤。	HEZ633001
薄餅烤盤 適用於薄餅與大型圓形蛋糕。	HEZ617000
燒烤盤 可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。	HEZ625071
麵包烘焙石板 適用於製作酥脆底層的自製麵包、麵包卷和薄餅。 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。 尤其適合「烹調」操作模式。	HEZ915001
玻璃烤盤 可用於大型燒烤肉類、濕潤糕點與烘焙點心。	HEZ864000
玻璃烤盤 可用於烘焙點心、蔬菜菜式與烘焙食品。	HEZ636000

第一次使用前

在使用新電器之前您必須進行一些設定。您也必須先清潔爐腔與配件。


初次使用

將設備接上電源或是在斷電後，顯示屏上會顯示初次使用的設定。說明可能需要數秒鐘才會顯示。

提示：您隨時可以在基本設定中變更這些設定。→ "基本設定" 第 17 頁


選擇語言

語言是第一個顯示的設定。預設語言為「德文」。

- 轉動旋鈕以設定所需語言。
- 按下  欄位以確認。
下一個設定即會出現。

設定時間

時間從「12:00」開始。

- 利用旋鈕設定時間。
- 按下  欄位以確認。

顯示屏上隨即會顯示備註，確認已完成初次使用。顯示當前時間。

清潔爐腔與配件

在第一次使用微波烤爐準備食物前，您必須先清潔爐腔與配件。


清潔爐腔


若要去除新電器的氣味，請在爐腔空置及機門關閉下加熱。

請確保爐腔內沒有殘餘的包裝物料，如聚苯乙烯粒料。加熱微波烤爐前，請以柔軟的濕布擦拭爐腔內平滑的表面。加熱時請保持廚房通風。

調整所指示的設定。您可以在下一個章節中了解如何設定加熱方式與溫度。→ "操作該器具" 第 12 頁

設定

加熱方式	4D 熱風 
溫度	240 °C
烹調時間	1 小時

指示的烹調時間過後，請使用  開 / 關按鈕關閉微波烤爐。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與洗碗布清潔平滑的表面。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作該器具

您已了解控制功能與其運作方式。我們接著將說明如何設定您的設備。您將了解開啟和關閉電器會發生的情況，以及如何選取操作模式。

開關微波烤爐

您必須先開啟微波烤爐才能調整設定。

提示：微波烤爐關閉時，您也可以調整兒童安全鎖與計時器的設定。某些顯示資訊與備註（如與爐腔內餘熱相關的備註），即使設備關閉時仍會顯示於顯示屏上。

如無需使用，請關閉微波烤爐電源。若長時間未套用設定，微波烤爐將會自動關閉。

啟動微波烤爐

按下 **開 / 關** 按鈕以開啟微波烤爐電源。

所有觸控欄位都會亮起紅燈。顯示屏上會顯示 Bosch 標誌，然後顯示選單中的第一個加熱方式。

提示：在基本設定中，您可以指定啟動微波烤爐時應顯示的操作模式。→ "基本設定" 第 17 頁

關閉微波烤爐電源

按下 **開 / 關** 按鈕以關閉微波烤爐電源。

所有可能運作中的功能皆會取消。

顯示屏上會顯示時間與餘熱指示燈（如適用）。

提示：在基本設定中，您可以設定是否要在微波烤爐關閉時顯示時鐘。→ "基本設定" 第 17 頁

開始操作

您必須按下 **Start/Stop**（啟動 / 停止）按鈕以開始每項操作。

啟動微波烤爐後，顯示屏上會顯示時間與設定。顯示環與加熱線同時也會顯示。

暫停操作

您也可以使用 **Start/Stop**（啟動 / 停止）按鈕來中斷然後繼續操作。

如果您按住 **Start/Stop**（啟動 / 停止）按鈕約 3 秒，即會取消操作且所有設定皆會重設。

提示：操作暫停或取消後，風扇仍可繼續運轉。

設定加熱方式與溫度

觸碰 **加熱方式** 欄位以選擇加熱方式。符號會亮起紅燈，且顯示屏上會顯示第一種加熱方式與預設溫度。

圖例：**熱風** 設在 195 °C 燒烤的熱風。

1. 旋轉旋鈕以設定加熱方式。



2. 觸碰 **溫度** 欄位。

溫度會在顯示屏中以白色高亮顯示。

3. 旋轉旋鈕以設定溫度。



4. 按下 **Start/Stop**（啟動 / 停止）按鈕啟動。

顯示屏上的時間顯示了操作已經運行了多久。



設備開始加熱。

當菜式完成烹調時，使用 **On/Off**（開啟 / 關閉）按鈕來關閉微波烤爐。

提示：您可以在微波烤爐上同時設定操作的烹調時間與結束時間。→ 第 13 頁

變更

啟動微波烤爐後，溫度即會以高亮顯示。當您轉動旋鈕時，溫度便會變更並立即加以套用。

若要變更加熱方式，請先按下 **Start/Stop**（啟動 / 停止）按鈕中斷操作，然後觸碰 **加熱方式** 欄位。隨即會顯示第一種加熱方式以及相應的預設溫度。使用旋鈕來變更加熱方式。

提示：當您變更加熱方式時，其他設定也會重設。

快速加熱

您可以利用快速加熱縮短加熱時間。


適合快速加熱的加熱方式有：

- 4D 熱風

若要確保烹調得均勻，請勿在快速加熱完成前取出爐腔中的食物。

調整設定

請確保您已選取合適的加熱方式，並將溫度設定到至少 100 C。否則將無法啟動快速加熱。

1. 設定加熱方式與溫度。
2. 觸碰  欄位。

符號會亮起紅燈。顯示屏上會顯示確認備註。

快速加熱結束時，即會響起訊號聲且顯示屏上會顯示備註。訊號燈會熄滅。請將您的菜式放入爐腔中。




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，只有在快速加熱結束後才能設定烹調時間。



取消


若要取消快速加熱，請再次觸碰  欄位。訊號燈會熄滅。

時間設定選項

您的微波烤爐有不同的時間設定選項。

時間設定選項	使用
 烹調時間	烹調時間到後，微波烤爐即會自動結束操作。
 結束	輸入烹調時間與所需的結束時間。微波烤爐會自動啟動，並會在所需的時間完成操作。
 計時器	計時器與煮蛋計時器的功能相似。計時器會獨立運作，與操作及其他時間設定無關。設定時間到後，微波烤爐不會自動開啟或關閉。

您可以在使用  欄位設定操作後，調用烹調時間與結束時間。計時器擁有一個別  欄位，且能隨時調整。

烹調時間或定時期間結束後，訊號聲即會響起。您可以觸碰  欄位來提前取消訊號。

提示：您可以在基本設定中變更訊號聲的長度。→ "基本設定" 第 17 頁

設定烹調時間

您可以在微波烤爐上設定菜式的烹調時間。這表示您不會無意間超出了烹調時間，且無需暫停其他工作來結束設備的操作。


設定

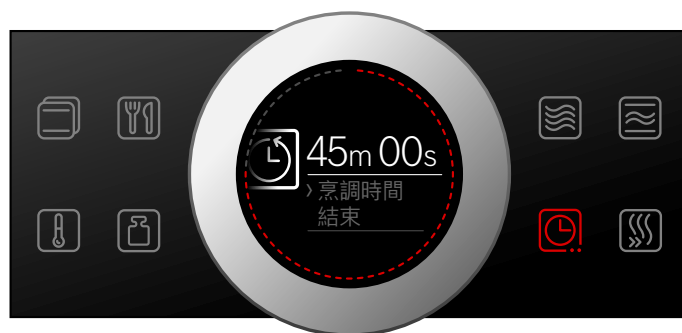
根據您第一次轉動旋鈕的方向，烹調時間會以特定的預設值開始：向左 = 10 分鐘，向右 = 30 分鐘。


烹調時間可從一分鐘增加到最多一小時，接著以每五分鐘的間距增加。

可設定的最長時間為 23 小時又 59 分鐘。

圖例：烹調時間為 45 分鐘。

1. 設定操作模式，然後是溫度或強度。
2. 於開始前觸碰  欄位。
烹調時間會在顯示屏中以白色高亮顯示。
3. 旋轉旋鈕以設定烹調時間。



數秒後即會套用該數值，或您可觸碰  欄位兩次。烹調時間會顯示在顯示屏上的操作模式，以及溫度或強度的下方。

4. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
顯示屏會顯示剩餘的烹調時間。



設備開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。微波烤爐停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用 ◻ 欄位來設定另一個烹調時間，或使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不設定烹調時間。

當菜式完成烹調時，使用 ⓪ On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉微波烤爐。

變更及取消

若要變更烹調時間，請觸碰 ◻ 欄位。烹調時間以白色高亮顯示，且可使用旋鈕來變更。請使用 ◻ 欄位接受變更。

如果您想取消烹調時間，請將烹調時間重設為零。套用變更後，您便可在不含烹調時間的狀況下，使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

設定結束時間

您可以延後烹調的結束時間。例如，您可以在早上將菜式放入爐腔並設定烹調時間，讓菜式於午餐時間完成烹調。

提示

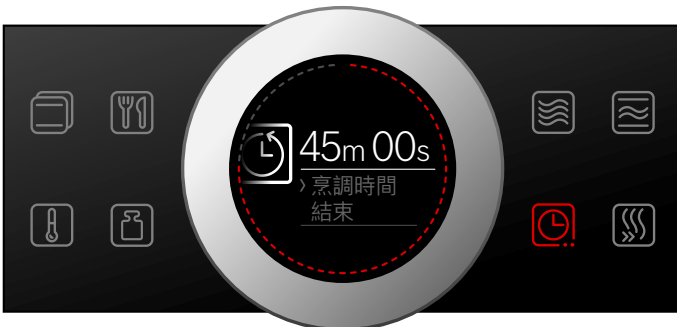
- 請確保不要把食物留在爐腔內過久，以免食物腐壞。
- 一旦操作開始，請勿調整結束時間。否則烹調效果不佳。

設定

烹調結束時間最長可延至 23 小時 59 分。

圖例：烹調時間設定為 45 分鐘，您希望菜式在中午 12:00 時完成。

- 設定操作模式，然後是溫度或強度。
- 設定烹調時間
- 啟動前，請再次觸碰 ◻ 欄位。
結束時間在顯示屏中會以白色高亮顯示。
- 轉動旋鈕以設定稍後的結束時間。



數秒後即會套用該數值，或您可再次觸碰 ◻ 欄位。結束時間會顯示在顯示屏中的操作模式，以及溫度或強度的下方。

5. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
設備的啟動時間會顯示在顯示屏中。



設備處於待機模式。設備啟動時，顯示屏會顯示倒數中的烹調時間。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。微波烤爐停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

您可以使用 ◻ 欄位來設定另一個烹調時間，或是使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作而不設定烹調時間。

當菜式完成烹調時，使用 ⓪ On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉微波烤爐。

變更及取消

若要變更結束時間，請使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕中斷操作，然後觸碰 ◻ 欄位兩次。結束時間以白色高亮顯示，且可使用旋鈕來變更。請使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

如果您想取消結束時間，請將結束時間重設為零。您可以使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來立即設定烹調時間。

提示：只有當烹調時間還未結束時，才能變更結束時間。否則烹調效果不佳。


設定計時器

計時器會與其他設定同時運作。即使微波烤爐已關閉，您仍可隨時加以設定。計時器有獨立的訊號聲，讓您可以辨別結束的是計時器還是烹調時間。

調整設定

計時器持續時間一律會從零分鐘開始。
數值越高，設定計時器的時間間距越大。
最大設定為 24 小時。


- 觸碰 ◻ 欄位。
符號會亮起紅燈。在顯示屏上，計時器的持續時間會以白色及聚焦方式顯示。
- 利用旋鈕設定計時器持續時間。
- 按下 ◻ 欄位以啟動。
提示：計時器會在數秒後自動開始。
計時器即會開始倒數計時。

如果關閉微波烤爐的電源，顯示屏上仍會顯示計時器。操作運行時，此操作的設定會顯示在最前的位置。當您觸碰  欄位時，計時器持續時間會顯示數秒。

計時器持續時間結束時，即會響起訊號聲且顯示屏上會顯示備註。訊號燈會熄滅。

建議：如果設定的計時器持續時間與微波烤爐操作相關，請使用烹調時間。時間會顯示於最前位置，而且微波烤爐會自動關閉。

變更及取消

若要變更計時器持續時間，請觸碰  欄位。計時器的持續時間會以白色及聚焦方式顯示，並可使用旋鈕來變更。

如果您想取消計時器，請將計時器持續時間重設為零。一旦套用變更，符號即會熄滅。

微波

您可以使用微波來快速地烹調、加熱和解凍食物。可單獨使用微波功能，或與其它加熱方式並用。

為確保妥善運用微波，請詳閱廚具上的使用要點，並熟悉列於本說明手冊末應用表格中的資料。

廚具

並非所有廚具都適合微波。為確保您的食物有加熱且設備不會受損，務必僅使用適合微波的廚具。

由玻璃、玻璃陶瓷、陶瓷或耐熱塑料製成的耐熱廚具均適用。這些材料可以讓微波順利穿透。您也可以使用完全上釉且無裂痕的的瓷器。

也可以使用正式餐碟，以節省更換餐碟的時間。除非製造商保證，否則不要將有金、銀裝飾邊沿的廚具放入微波爐中使用。

在組合模式操作下，您可以使用一般的金屬烤模。這意味蛋糕下方也會烘烤金黃。

金屬器皿不適合其它應用。金屬無法讓微波穿透，有蓋金屬容器內的食物無法加熱。

注意！

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和爐門內側保持至少 2 厘米的距離。火花可能對爐門內側的玻璃造成無法修復的損害。

廚具測試

爐內如無食物，切勿開動微波爐。快速廚具測試則不在此限。

若不確定廚具是否適用於微波，請執行下列測試。

1. 以最強的功率加熱空廚具 ½ 分鐘到 1 分鐘。
2. 期間請檢查廚具溫度。

廚具應保持冰涼或溫熱。

如果廚具變得極熱或產生火花，即表示不適用於微波爐。此時，請停止測試。

警告 – 燙傷風險！

運轉時可接觸部分會變得非常灼熱。請勿碰觸。請勿讓兒童走近此設備。

微波功率設定



本設備提供多種微波功率設定，適用各種食材與料理。

如要操作微波，必須提供烹調時間。您可以直接套用預設烹調時間，或是在顯示屏上進行調整。

功率設定	使用	最長烹調時間
90 瓦	適合解凍精緻食品	1 小時 30 分鐘
180 瓦	適合解凍和持續烹調食物	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

微波爐設定

設定微波之前，請詳閱適用廚具的相關資訊。

1. 觸碰  欄位。
微波功率設定會在顯示屏中以白色高亮顯示。
 2. 轉動旋鈕以變更微波功率設定。
 3. 觸碰  欄位。
烹調時間會在顯示屏中以白色高亮顯示。
 4. 旋轉旋鈕以設定烹調時間。
 5. 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
顯示屏會顯示剩餘的烹調時間。使用微波操作模式時，加熱線不會顯示。
- 啟動設備。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。微波烤爐結束運作。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

當菜式完成烹調時，使用 \odot On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉微波烤爐。

變更及取消

啟動微波烤爐後，烹調時間即會以高亮顯示。當您轉動旋鈕時，烹調時間便會變更並立即加以套用。

使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕暫停操作並轉動旋鈕來變更微波功率設定。使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來恢復操作。維持烹調時間。

如果您要取消微波操作模式，請使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕暫停操作，然後選取其它操作模式。




MicroCombi 設定

您可以使用一種加熱方式與微波操作模式合併使用。

可能的組合方式包括：

- 90 瓦 + 4D 熱風
- 90 瓦 + 熱氣燒烤
- 180 瓦 + 熱氣燒烤
- 360 瓦 + 熱氣燒烤

設定 MicroCombi 之前，請詳閱適用烤具的相關資訊。

1. 觸碰  欄位。
組合模式在顯示屏中會以白色高亮顯示。
 2. 轉動旋鈕以設定所需的組合。
 3. 觸碰  欄位。
溫度會在顯示屏中以白色高亮顯示。
 4. 旋轉旋鈕以設定溫度。
 5. 觸碰  欄位。
烹調時間會在顯示屏中以白色高亮顯示。
 6. 旋轉旋鈕以設定烹調時間。
 7. 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
顯示屏會顯示剩餘的烹調時間。
- 啟動設備。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。微波烤爐就會結束運作。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

當菜式完成烹調時，使用 \odot On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉微波烤爐。

變更及取消

啟動微波烤爐後，溫度會持續以高亮顯示。當您轉動旋鈕時，溫度與 (或) 強度便會變更並立即加以套用。

變更烹調時間，請觸按「烹調時間」文字欄並轉動旋鈕。變更內容會立即生效。

若要變更加熱方式或微波功率設定，請先使用 \triangleright 「啟動 / 停止」按鈕中斷操作。然後觸碰所選的加熱方式或微波功率設定文字欄，並進行調整。

提示：當您變更加熱方式或微波功率設定，其它設定亦會重新設定。



如果您要取消 MicroCombi 操作模式，請使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 鈕暫停操作，然後選取其他操作模式。

烘乾

結束操作後請烘乾爐腔，以避免殘留濕氣。

啟動烘乾

烘乾時會加熱爐腔，以蒸發爐腔中的濕氣。之後請打開設備機門，使蒸氣散發。


1. 讓設備冷卻。
2. 立即清除爐腔中的明顯污垢，然後擦去爐腔板的濕氣。
3. 必要時，按下 \odot 「開啟 / 關閉」鈕以開啟微波烤爐電源。
4. 觸碰  欄位。
第一種加熱方式會顯示在顯示屏上。
5. 旋轉旋鈕以設定  烘乾加熱方式。
提示：溫度與運作時間都已預設為固定值，無法變更。
6. 按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
烘乾功能就會啟動，並在 10 分鐘後自動結束。
7. 打開烤爐機門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使爐腔中的濕氣散逸。

用手擦乾爐腔

1. 先讓烤爐冷卻。
2. 清除爐腔中的所有污垢。
3. 使用軟布擦乾爐腔。
4. 讓烤爐機門保持開啟一小時，使爐腔完全乾燥。


兒童安全鎖

您的微波烤爐配備了兒童安全鎖，如此兒童便不能無意地啟動設備或變更任何設定。



控制面板會鎖定且無法調整任何設定。微波烤爐電源只能使用  「開啟 / 關閉」按鈕關閉。

啟動與停用

您可以在設備開啟或關閉時，啟動及停用兒童安全鎖。

在各個情況下，按住  欄位約 4 秒。

顯示屏上會顯示確認備註。






設備電源開啟時， 欄位會亮起紅燈。設備電源關閉時， 欄位則不會亮起。

基本設定


我們提供各種設定，協助您有效輕鬆地使用您的電器。您可以視乎需要變更這些設定。

變更基本設定

必須關閉電器電源。

1. 觸碰  欄位約 3 秒鐘。
有關程序的備註會顯示於顯示屏上。
2. 按下  欄位以確認備註。
第一個設定「語言」會顯示於顯示屏上。
3. 視乎需要，轉動旋鈕以變更設定。
4. 觸碰  欄位。
下一個設定會顯示於顯示屏上，並可使用旋鈕來變更。
5. 觸碰  欄位以查看所有設定，並視乎需要使用旋鈕來變更。
6. 完成後，按住  欄位約 3 秒以確認設定。
顯示屏上會顯示備註，以確認設定已儲存。

取消

如果您不想儲存設定，您可以按下  On/Off（開 / 關）按鈕來取消。顯示屏上會顯示備註，以確認設定未儲存。

基本設定清單

視乎設備的功能，並非所有基本設定皆可調整。

設定	選項
語言	可提供其他語言。
時鐘	24 小時格式時鐘
聲音訊號	短烹調時間（30 秒） 中等烹調時間（1 分鐘）* 長烹調時間（5 分鐘）
按鈕音色	開機 關機*（維持  On/Off（開 / 關）音色）
顯示亮度	5 個亮度等級
時鐘顯示	關 數位*
照明	操作時關閉 操作時開啟*
兒童安全鎖	僅使用按鈕鎖* 機門鎖與按鈕鎖
自動繼續	不自動繼續* 關上機門時 （僅適用於微波操作模式）
開機後操作	加熱方式* 微波 MicroCombi 自動烹調
夜間暗淡	關機* 開機
品牌標誌	顯示* 不顯示

風扇運行時間	建議* 最少
持續烹調模式 (Sabbath Mode)	開機 關機*
原廠設定	重設 不重設*

* 原廠設定 (原廠設定根據設備機型可能有所差異)

提示：語言、按鈕音調與顯示屏亮度設定的變更會立即生效。所有其他變更會在設定變更後生效。

截斷電源





設定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。設備在短期停電下仍可操作。

變更時間

如果您要變更時間，例如從夏令變更為冬令，則必須變更基本設定。

必須關閉電器電源。

1. 觸碰  欄位約 3 秒鐘。
有關程序的備註會顯示於顯示屏上。
2. 按下  欄位以確認備註。
第一個設定「語言」會顯示於顯示屏上。
3. 觸碰  欄位。
時鐘設定隨即顯示。
4. 轉動旋鈕來變更時鐘時間。
5. 按住  欄位約 3 秒鐘以確認設定。
顯示屏上會顯示備註，以確認設定已儲存。

清潔劑

妥善的保養與清潔可以讓電器長期保持良好外觀與功能。我們將解說護理和清潔電器的正確方法。

適合的清潔劑

請遵照列表中的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害設備的表面。根據設備機型，您的設備可能不會包含所有下列事項。

注意！

小心損害表面

請勿使用：

- 具刺激性或研磨效果的清潔劑
- 含高酒精成份的清潔劑
- 硬質百潔布或清潔海棉
- 高壓或蒸氣清潔器
- 適用於高溫設備的特殊清潔劑

使用全新的海綿布前，請先將之徹底清洗。

建議：強烈建議您於售後服務中心購買清潔與護理產品。請遵照各個生產商的指示。

警告 – 灼傷風險！

設備會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。

區域	清潔
烤箱外部	
不鏽鋼正面	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白所造成的斑點。這類污漬會造成腐蝕。 如需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，再以軟布擦乾。 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，再以軟布擦乾。
控制面板	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
機門面板	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 切勿使用玻璃刮刀或不鏽鋼絲絨。
機門把手	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 如果除鏽劑接觸到機門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。

烤箱外部	
瓷釉表面	熱肥皂水或醋酸溶劑： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 使用濕布與肥皂水軟化烤爐上的食物殘渣。如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨或烤爐清潔劑。 清潔完畢後，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 如果爐腔髒污嚴重，請使用烤爐清潔劑。
機門封口 請勿拆除。	熱肥皂水 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
不鏽鋼機門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商的說明： 請勿使用不鏽鋼護理產品。 拆除機門蓋以便清潔。
不鏽鋼機門內框：	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商的說明： 可用於去除變色。 請勿使用不鏽鋼護理產品。
軌道	熱肥皂水 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
拉出裝置	熱肥皂水 使用洗碗布或刷子清潔。 請勿在拉出軌道時去除潤滑油，最佳方式是將軌道推進後才清潔。切勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 如果有長年累月的污漬，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）會令設備正面的顏色出現些微差異。
- 機門上看似是斑紋污漬的陰影，只是由內部照明反射所造成。
- 瓷釉是以極高溫度來烘焙，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。薄型托盤的邊緣無法完全製造出瓷釉效果。因此，邊緣的質地可能會較為粗糙。但是這並不會影響抗腐蝕保護能力。

保持設備清潔

請務必保持設備清潔並立即去除污漬，避免頑強污漬積累。

建議

- 每次使用後都需要清潔爐腔。這將能確保烘焙時避免污漬黏附。
- 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
- 使用萬用盤烘焙極為濕潤的糕點。
- 使用合適的烤爐器皿來燒烤，例如，烘烤盤。

軌道

妥善的保養與清潔，可以讓烤爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除烤架以便清潔。

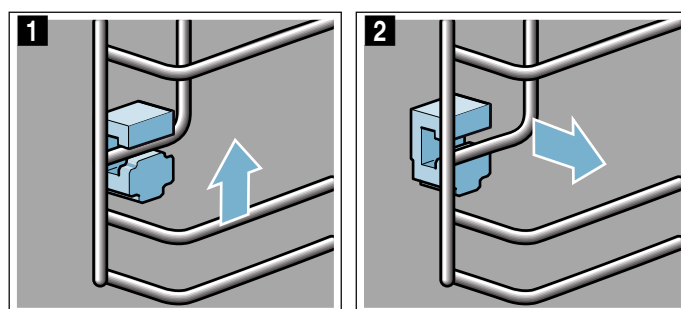
分離與重新安裝軌道

⚠ 警告 – 灼傷風險！

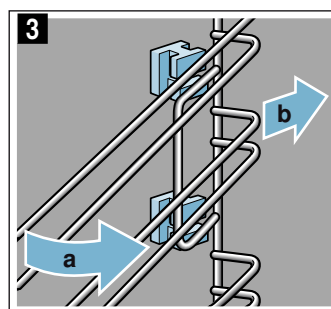
軌道會變得非常熱。請勿觸碰高溫軌道。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童走近設備。

拆除軌道

- 將軌道往前再向上推（圖 1）。
- 再與前方支座分離（圖 2）。



- 將整個軌道向外擺動 a 並由後方卸除 b（圖 3）。

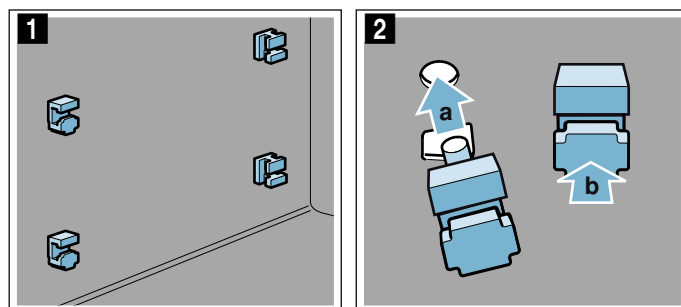


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

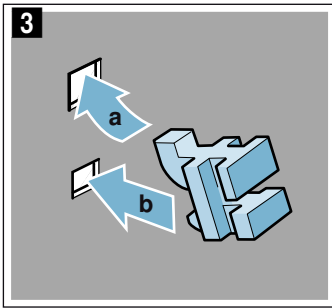
安裝支座

如果支座在卸除軌道時掉落，必須將其重新安裝。

- 前後兩方的軌道支座並不相同（圖 1）。
- 將前方支座上端的鉤子插入圓孔之中 a，使其稍作傾斜，扣上底部，並拉直 b（圖 2）。

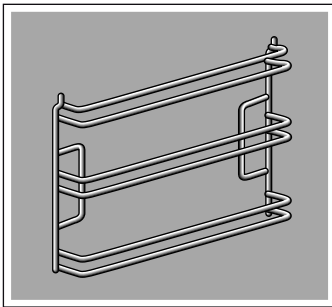


3. 將後方支座上的鉤子插入上端開孔 **a**，再扣入下端開孔 **b** (圖 **3**)。



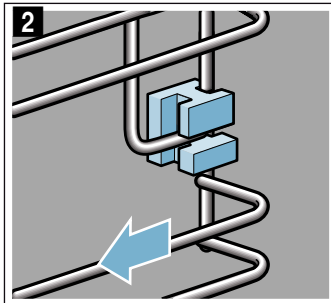
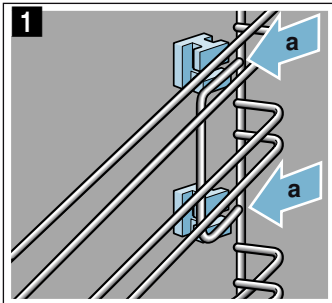
安裝軌道

掛上軌道時，請確保斜邊是位於軌道之上。

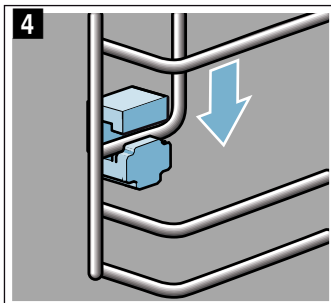
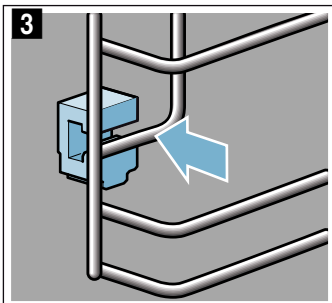


導軌的左右兩側都能安裝。

1. 以一個角度扶住框架後邊，再將其安裝於頂部與底部 **a** (圖 **1**)。
2. 將軌道向前拉出 (圖 **2**)。



3. 至定位時扣入 (圖 **3**)
4. 再將框架向下推 (圖 **4**)。



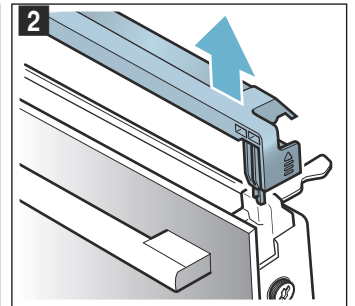
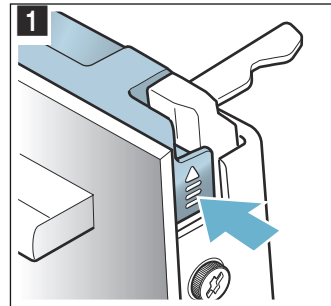
通過家電

妥善的保養與清潔，可以讓設備長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何清潔設備機門。

拆除機門蓋

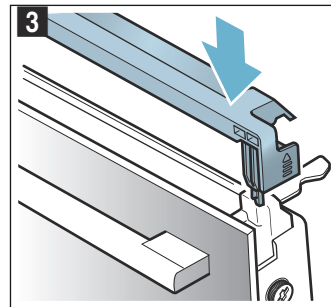
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

1. 稍微打開設備機門。
2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 **1**)。
3. 卸下蓋子 (圖 **2**)。
小心地關上機門。



提示：使用不鏽鋼清潔劑清潔鑲嵌在蓋子上的不鏽鋼。使用肥皂水與柔軟乾布清潔機門蓋的其他部位。

4. 再次稍微打開設備機門。將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音 (圖 **3**)。



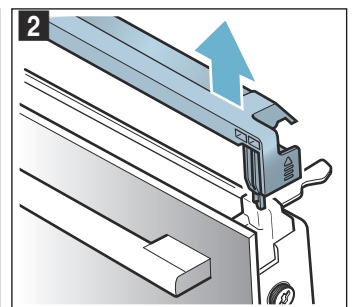
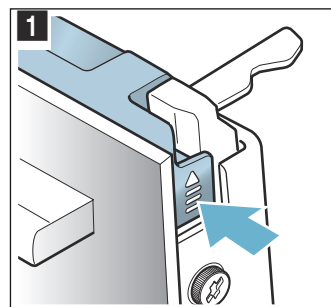
5. 關閉設備機門。

拆除與安裝機門嵌板

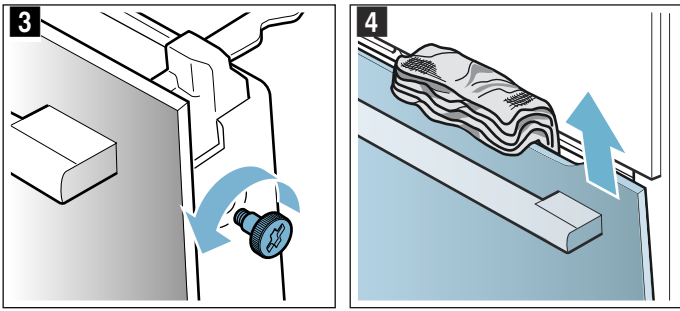
你可以拆下設備機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

自設備拆除機門嵌板

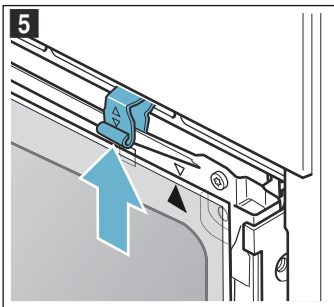
1. 稍微打開設備機門。
2. 按下蓋子的左右兩方 (圖 **1**)。
3. 卸下蓋子 (圖 **2**)。



4. 開並拆除微波烤爐機門左右的螺絲 (圖 3)。
 5. 再次關上機門前，將摺疊數次的茶巾夾在機門上 (圖 4)。
- 向上拉出正面面板，並將機門把手朝下平放。



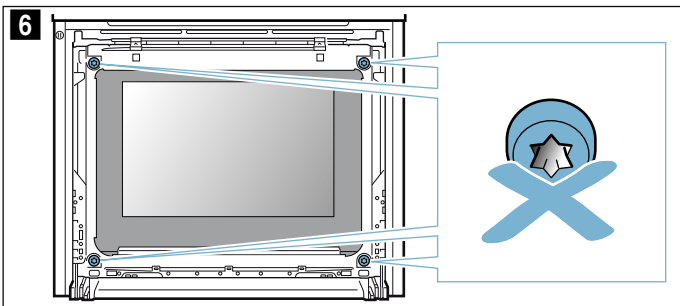
6. 將中間面板上的兩個固定器往上推，但不要移除它 (圖 5)。以單手握持面板。取出面板。



使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

⚠ 警告 - 嚴重危害健康的風險！
如果螺絲鬆動，則無法保證微波烤爐的安全性。微波能量可能會外洩。切勿讓螺絲鬆動。

請勿鬆開四個黑色螺絲 (圖 6)。

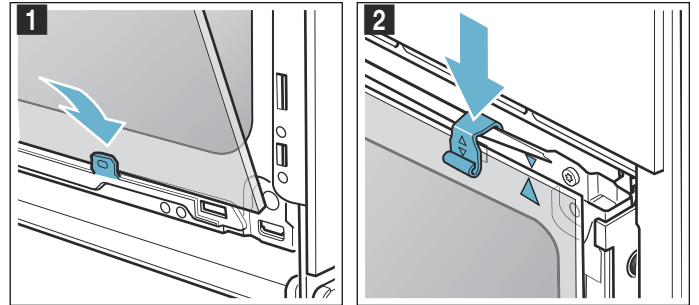


- ⚠ 警告 - 受傷風險！**
- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
 - 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

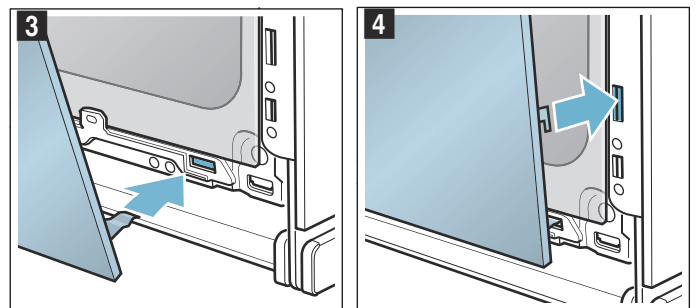
安裝微波烤爐機門

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。

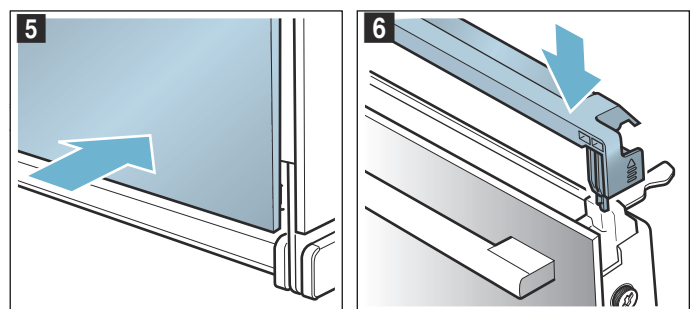
1. 將中間面板插入底部的固定器中，再由上方穩固推入 (圖 1)。
2. 將兩個固定器往下壓 (圖 2)。



3. 將正面面板往下插入固定器中 (圖 3)。
4. 將正面面板關上，直至上端兩個勾架與開口相對 (圖 4)。



5. 向下按壓正面面板，直到聽見歸位的聲音 (圖 5)。
6. 再次稍微開啟機門並移除茶巾。
7. 將兩個螺絲上回左右兩側。
8. 將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音 (圖 6)。



9. 關閉設備機門。

注意！

在正確安裝面板前，請勿再次使用爐腔。

疑難排解


如果發生故障，原因通常不會太複雜。在聯絡售後服務中心前，請先參閱錯誤列表，並嘗試自行修正錯誤。

故障錯誤	可能原因	說明 / 解決方法
微波烤爐無法運作。	保險絲故障	檢查保險絲盒內的斷路器。
	截斷電源	請檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
「Sprache Deutsch」出現在顯示屏上。	截斷電源	重設語言與時間。
設備關閉時不會顯示時間。	變更了基本設定。	變更時鐘顯示的基本設定。
微波烤爐未加熱；顯示屏上的 <input type="checkbox"/> 訊號燈亮起。	啟用了基本設定中的示範模式。	拔掉微波烤爐的電源（關閉保險絲盒內的斷路器），然後在 3 分鐘內於基本設定中停用示範模式。
控制面板的旋鈕從固定座上掉落。	旋鈕意外鬆脫。	旋鈕可以拆除。只要將旋鈕放回控制面板上的固定座再推入，即可裝回並正常轉動。
旋鈕無法輕鬆轉動。	旋鈕下方塵垢堆積。	旋鈕可以拆除。若要鬆開旋鈕，只要將旋鈕從固定座上拆下即可。亦可按壓旋鈕的外緣，使旋鈕傾斜後就能輕鬆取下。 使用乾布及肥皂水小心清潔旋鈕，以及其在設備上的支撐位置。用軟布擦乾。不可使用任何尖銳或磨砂材質。請勿浸泡或用洗碗機清洗。 請勿經常拆除旋鈕，以保持固定座穩固。

⚠ 警告 – 觸電風險！

不當維修會造成危險。只能由受過訓練的售後服務技術人員維修或更換受損的電線。如果設備出現問題，請拔掉設備的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。

顯示屏上的錯誤訊息

當顯示屏上顯示的錯誤訊息為「D」或「E」（例如：D0111 或 E0111）時，請使用  On/Off（開 / 關）按鈕以關閉並再次開啟設備。

如為單一發生的錯誤，顯示屏便會熄滅。如果錯誤訊息再次出現，請聯絡售後服務中心，並確切提供錯誤訊息。

最長操作時間


如果幾小時都未變更微波烤爐的設定，設備便會自動停止加熱。這可避免不必要的連續操作。

當達到最長操作時間時，操作模式的相應設定會干預操作。

達到最長操作時間

顯示屏上會顯示備註，確認已達到最長操作時間。

若要繼續操作，請觸碰任何欄位或轉動旋鈕。

如果不需使用，請使用  On/Off（開 / 關）按鈕以關閉微波烤爐。

建議：設定烹調時間，如此微波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）。設備會加熱直到設定的烹調時間結束為止。

自行修正錯誤

您通常都可以輕易地自行修正微波烤爐的技術性故障。

如果菜式成品不如預期，您可以在操作手冊的最後部份，找到許多準備工作的提示與指引。→ " 建議的烹調時間 " 第 24 頁

爐腔燈泡

為照明爐腔內部，您的微波烤爐附有一或兩顆長效型 LED 燈泡。

不過，如果 LED 燈泡或其玻璃罩有任何瑕疵，請聯絡售後服務中心。不得拆除燈罩。

客戶服務中心

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供完整的產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.)，以便我們提供正確的建議。開啟電器門時，即可找到印有這些編號的標牌。



為節省時間，你可在下面空位中記下這些編號及售後服務中心電話，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，即使是在保養期內，技術人員上門仍需收費。您可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的聯絡資料。

預約工程師上門並提供產品建議

- GB** 0344 892 8979
需要支付當地或流動通話費用。
- IE** 01450 2655
繁忙時短每分鐘以 0.03 € 計費。非繁忙時段每分鐘以 0.0088 歐元計費。

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

菜式

有了「自動烹調」操作模式，你便可以烹調各式各樣的菜式。微波烤爐會自動為您選擇最適合的設定。

程序的有關資訊

- 烹調效果主要取決於食材品質以及廚具類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優質食材與冷藏鮮肉。
- 微波烤爐會為您選擇最佳的加熱方式、時間和溫度設定值。你只需要輸入重量便可。所設定的重量不得超出適用範圍。
- 在微波烤爐自動選擇溫度來烘烤菜式的功能下，最高可儲存 300 C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 設備會提供相關資訊，例如廚具、隔層位置或烹調肉類時是否需要加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等。此類訊息會在啟動操作不久後出現在顯示屏上。其間聲音訊號會在適當時間提醒您。
- 有關選擇適合廚具，以及菜式的烹調秘訣與提示等資訊，則列於此使用說明書的結尾部份。

微波

使用微波功能時，設備會為您提供可輕鬆、迅速準備食物的程序。使用微波功能可大幅減少烹調時間—幾乎可以減少一半時間。設備會指示您適合微波的廚具。您可在「微波」的章節中會找到關於適用的廚具類型的資訊。→ "微波" 第 15 頁

以自動操作模式烹調菜式

使用旋鈕查看所有菜式，以了解自動操作模式有哪些菜式可選。

將食物放入爐腔前，先量度它們的重量，以調教正確的重量數值。

烹調時間是依據菜式和重量來計算，且不能更改。

- 觸碰 [] 欄位。
首個菜式會在顯示屏中以白色高亮顯示。
- 轉動旋鈕以設定所需的菜式。
- 觸碰 [] 欄位。
重量會在顯示屏中以白色高亮顯示。
- 轉動旋鈕以設定菜式的重量。
烤爐會自動計算烹調時間。
- 使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來確定。
配件和層架位置上會顯示備注。
- 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。
顯示屏會顯示剩餘的烹調時間。菜式不會顯示加熱線。
設備開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。微波烤爐停止加熱。

當菜式完成烹調時，使用 Ⓛ On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉微波烤爐。

繼續烹調

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調效果，可讓部份菜式繼續烹調。

顯示幕上會出現查詢，詢問您是否要繼續烹調。如果您想繼續烹調，則按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕。微波烤爐即會建議烹調時間，此時間可變更。按下 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。

提示：您可以按需要延長烹調時間。

如果對烹調效果感到滿意，請觸碰 \square 欄位。

按下 \odot 開 / 關按鈕以關閉微波烤爐電源。

設定延後結束時間

您可以為某些菜式設定延後結束時間。啟動微波烤爐前，先觸碰 \square 欄位，並使用旋鈕來設定一個延後結束時間。

烤爐會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法變更。

變更及取消

啟動設備後，即無法再變更設定。

如果您想取消操作，請使用 \odot On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉微波烤爐。您無法使用 \triangleright Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來暫停操作。

建議的烹調時間

此章節提供了多種菜餚的理想烹調設定。我們會告訴您各種菜式的最佳加熱方式與溫度。您將了解合適的烹調配件，以及它們在烤爐中應放置的高度。同時您還會知道廚房用具與準備方法的相關提示。

提示：烹調食物時，爐腔內會產生大量蒸氣。您的微波烤爐極為節能，操作期間只會有少量熱能散發到四周。由於微波烤爐內外的溫差極大，因此機門、控制面板或相鄰的廚櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱烤爐或小心開啟機門，可減少水氣凝結。

矽膠模具

為了取得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

不過，若您想使用矽膠模具，請遵照生產商的指示與食譜說明。矽膠模具通常較正常烤模為小。數量與食譜指示規格可能會有所差異。

蛋糕與小麵包

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作蛋糕和小麵包。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

搭配微波烘焙

如果搭配微波進行烘焙，將可大幅縮短烹調時間。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

在組合模式操作下，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。並變更烤架上的烤模位置。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 / 器皿，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。

搭配微波進行烘焙僅支援單層烹調。

層架位置

使用指定的層架位置。

單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 等級 1

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於微波烤爐中。

烤架

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向微波烤爐機門，外緣導軌則朝下。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

烘焙濕潤的糕點或酥皮點心時，請使用萬用烤盤，以避免多餘的液體溢出而弄髒爐腔。

焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。

防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

列表中提供了不同酥皮點心的理想加熱方式。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，微波烤爐提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。蛋糕或小麵包只有外層會熟，內部則無法完全烘焙熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

若您想在依照自己的一份食譜來烘焙，您應以列表中相似的烘焙點心作為參考。您可以在設定列表所附加的提示中，找到有關烘烤的額外資訊。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

- ☼ 4D 熱風

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	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)	圓形烤模 / 蛋糕模	1	☼	140-160	-	55-70
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模	1	☼	160-180	90	30-40
以海綿蛋糕成份製作的水果批, 精緻	Bundt 酵母蛋糕模	1	☼	150-170	-	45-60
以海綿蛋糕成份製作的水果批, 精緻	Bundt 酵母蛋糕模	1	☼	170-190	90	35-45
海綿餡餅	餡餅模	1	☼	140-160	-	20-40
底層為鹹塔皮酥餅的水果撻或芝士蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	1	☼	160-170	-	65-85
底層為鹹塔皮酥餅的水果撻或芝士蛋糕	彈性蛋糕模 (直徑 26 厘米)	1	☼	160-180	180	30-40
				100	-	20
瑞士批	薄餅烤盤	1	☼	180-200	-	50-60
撻	餡餅蛋糕模, 黑色	1	☼	190-200	-	25-40
Bundt 酵母蛋糕	Bundt 酵母蛋糕模	1	☼	150-160	-	65-75
在彈性蛋糕模中的酵母蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	1	☼	150-160	-	25-35
海綿底層, 2 隻雞蛋	餡餅模	1	☼	160-170*	-	20-30
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	1	☼	160-170*	-	30-45
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	1	☼	150-170*	-	30-50
烤盤上的糕點						
頂部有配料的海綿蛋糕	烤盤	1	☼	150-170	-	20-40
海綿蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☼	150-170	-	35-50
頂部配有乾燥配料的鹹塔皮撻	烤盤	1	☼	160-180	-	30-45
頂部配上乾燥配料的鹹塔皮撻, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☼	150-170	-	40-55
頂部配上濕潤配料的鹹塔皮撻	萬用盤	1	☼	150-170	-	65-85
瑞士批	萬用盤	1	☼	180-200	-	45-55
頂部配有乾燥配料的酵母蛋糕	烤盤	1	☼	150-170	-	20-35
頂部配有乾燥配料的酵母蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☼	160-170	-	25-35

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
頂部配上濕潤配料的酵母蛋糕	萬用盤	1		160-180	-	50-60
頂部配上濕潤配料的酵母蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-160	-	45-60
麻花麵包、薩瓦琳	烤盤	1		150-160	-	35-45
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	萬用盤	1		150-160	-	50-60
水果卷, 甜	萬用盤	1		170-180	-	40-60
水果卷, 冷凍	烤盤	1		190-210	-	30-45
水果卷, 冷凍	萬用盤	1		200-220	90	20-25
小糕點						
小蛋糕 **	烤盤	1		150*	-	25-35
小蛋糕, 2 層 **	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140*	-	35-45
馬芬蛋糕	瑪芬烤盤	2		160-180*	-	15-25
瑪芬, 2 層	瑪芬烤盤	3+1		150-170*	-	20-30
小酵母蛋糕	烤盤	1		150-160	-	30-40
酥皮泡芙	烤盤	2		170-190*	-	20-45
泡芙酥皮點心, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		170-190*	-	20-45
泡芙	烤盤	1		190-210	-	30-40
丹麥酥皮點心	烤盤	1		160-180	-	20-30
餅乾						
扭紋麵包	烤盤	1		140-150*	-	25-35
餅乾	烤盤	2		140-160	-	15-30
餅乾, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		130-150	-	20-35
酥皮	烤盤	2		80-90*	-	120-150
天使蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		80-90*	-	120-180
馬卡龍	烤盤	2		90-110	-	20-40
馬卡龍, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		90-110	-	20-40

* 預熱

** 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能

烘焙提示

如要知道蛋糕中間是否已經完全熟透。	請將牙籤插入蛋糕的最高處。若牙籤抽出時不會沾黏麵糊, 表示蛋糕已經烤好。
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。遵循食譜中指定的材料與準備程序。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	僅在彈性蛋糕模型底部塗油。烘焙後, 用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用烤盤。
小麵包在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 厘米的距離。如此便可讓麵包有足夠的空間變大, 並能均勻受熱。
蛋糕過乾。	將溫度設定提高 10 °C, 並縮短烘焙時間。
蛋糕整體顏色過淺。	如果隔層位置與廚具適當, 則應該視乎需要提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺, 底部過深。	下次請使用烤爐較高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深, 底部過淺。	下次請使用烤爐較低一層的位置烘焙蛋糕。選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
使用烤盤或烤模來烘焙的蛋糕背部顏色過深。	請將烤盤置於配件的中央, 不要直接觸碰到後方內壁。
整個蛋糕顏色過深。	下次請視乎需要, 選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
蛋糕烘烤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 突出的防油紙會影響熱氣循環。請一律將防油紙裁切成適當的大小。 請確保烤模沒有直接置於爐腔後方內壁的開口前面。 烘焙小高點時, 您應盡量使用類似的大小與厚度。
你正使用多層進行烘焙。最上方烤盤中的成品較低層烤盤中的顏色要深。	使用多層來烘焙時, 請務必使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包, 未必能同時完成烹調。

蛋糕外觀良好，但中間未完全熟透。	請以較低的溫度來烘焙較長的時間；如有必要，請減少水份。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從底部開始烘焙。可先灑上杏仁或麵包屑，再於頂部加上配料。
當器皿倒轉時無法將蛋糕取出。	烘焙後，先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏，請使用刀具小心地使蛋糕邊緣與器皿鬆脫。請再次將蛋糕模倒轉，並使用濕涼的布覆蓋幾次。下次請在烤模 / 器皿上塗油並灑上麵包屑。

麵包與麵包卷

微波烤爐提供各種加熱方式，以便您烘焙麵包與麵包卷。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

層架位置

使用指定的層架位置。

單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 等級 1

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於微波烤爐中。

烤架

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向微波烤爐機門，外緣導軌則朝下。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。

防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的色澤可能仍然不均勻。

建議的設定數值

列表提供了各種麵包與麵包卷的理想加熱方式。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，微波烤爐提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。麵包或麵包卷只有外層會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。某些食物若分幾個階段來烘焙，效果會更佳。這些菜式在列表中皆有說明。

麵包麵團的設定值，均適用於置於烤盤上的麵團和置於多士模中的麵團。




若您想在遵照自己的一份食譜來烘焙，您應以列表中相似的烘焙點心作為參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

注意！

請勿將水倒入高溫的爐腔中，或在爐腔板上放置裝著水的廚具。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤
-  小面積燒烤

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	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		200-220*	10-15
					180-190	25-35
雜穀麵包, 1.5 公斤	萬用烤盤或蛋糕模	1		210-220*	10-15	
				180-190	40-50	
全麥麵包, 1 公斤	萬用盤	1		210-220*	10-15	
				180-190	40-50	
烤餅	萬用盤	1		220-240	20-30	

* 預熱

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
麵包卷					
半熟麵包卷或長條麵包, 預先烘焙	萬用盤	2		200-220	10-20
麵包卷, 甜, 新鮮	烤盤	1		160-170*	15-25
麵包卷, 甜, 新鮮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-160*	20-30
麵包卷, 新鮮	烤盤	1		170-190	25-35
長條麵包, 預先烘焙, 冷藏	萬用盤	2		200-220	10-20
麵包卷, 冷凍					
半熟麵包卷或長條麵包, 預先烘焙	萬用盤	2		200-220	15-25
鹹水麵包, 麵團塊	烤盤	1		200-220	15-25
牛角麵包, 麵團塊	烤盤	1		150-170*	20-35
多士					
頂部配有配料的多士, 4 片	烤架	2		3	5-15
頂部配有配料的多士, 12 片	烤架	2		250	5-15
黑多士	烤架	3		3	3-6
* 預熱					

薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作薄餅、法式鹹批和美味蛋糕。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

搭配微波烘焙

如果搭配微波進行烘焙，將可大幅縮短烹調時間。

在組合功能操作下，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。並變更烤架上的烤模位置。如果無效，請停止使用微波並繼續烘焙。烘焙時間將會拉長。

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

搭配微波進行烘焙僅支援單層烹調。

層架位置

使用指定的層架位置。

單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 等級 1

使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層
- 烤架上的烤模 / 器皿
第一個烤架：第 3 層
第二個烤架：第 1 層

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於微波烤爐中。

烤架

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向微波烤爐機門，外緣導軌則朝下。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

製作配料豐富的義式薄餅時，請使用萬用烤盤。

焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。

防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

冷凍製品

請勿使用嚴重結霜的冷凍製品。請去除食物上的冰塊。

某些冷凍製品可能無法均勻地預先烘焙。烘焙過後的色澤可能仍然不均勻。

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想加熱方式。溫度與烘焙時間需視乎麵團的稠度和數量而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更好更均勻。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。菜式只有外部煮熟，中心卻無法完全烘焙熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

若您想在遵照自己的一份食譜來烘焙，您應以列表中相似的烘焙點心作為參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

- ☼ 4D 熱風

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
薄餅						
薄餅, 新鮮	烤盤	1	☼	220-230	-	25-30
薄餅, 新鮮, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	☼	180-200	-	35-45
薄餅, 新鮮, 薄底	薄餅烤盤	1	☼	230-240	-	20-30
薄餅, 冷藏	烤架	1	☼	210-230	-	10-20
薄餅, 冷凍						
薄餅, 薄皮, x 1	烤架	1	☼	210-230	-	15-25
薄餅, 薄皮, x 2	烤架 + 烤盤	3+1	☼	200-220	-	15-25
薄餅, 厚皮, x 1	烤架	1	☼	180-200	-	20-30
薄餅, 深盤, x 2	萬用烤盤 + 烤架	3+1	☼	160-180	-	25-35
薄餅麵包	烤架	1	☼	200-220	-	20-30
薄餅麵包, x 2	萬用盤	1	☼	180-200	90	10-20
迷你薄餅	烤架	1	☼	210-230	-	10-20
鹹蛋糕與法式鹹批						
烤模中的鹹蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	1	☼	170-190	-	50-60
法式鹹批	餡餅蛋糕模, 黑色	1	☼	190-210	-	35-50
火焰薄餅	萬用盤	1	☼	190-210*	-	15-25
波蘭餃子	耐熱盤	1	☼	170-190	-	50-70
西班牙金槍魚餅	萬用盤	1	☼	180-190	-	35-45
土耳其薄餅	萬用盤	1	☼	180-200	-	35-45

* 預熱

點心與梳乎厘

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作點心和梳乎厘。設定列表中，提供了多種菜式的理想烹調設定。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為設備的爐腔與操作模式所設計。

以微波準備食物

如果您僅用微波或搭配微波準備食物，將可大幅縮短烹調時間。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

從包裝中取出即時餐點。使用適合微波的廚具，將可更快速且均勻地完成烹調。

層架位置

請務必使用指定的隔層位置。

您可以在一層上使用烤模 / 器皿或萬用烤盤來準備菜式。

- 烤架上的烤模 / 烤盤：第 1 層
- 萬用烤盤：第 2 層

您也可以使用萬用烤盤，以隔水方式加熱梳乎厘。若要如此，請將萬用烤盤插放至第 1 層。

同一時間製作幾道菜式可以節省最多 45% 的能源。請在爐腔中將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於微波烤爐中。

烤架

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向微波烤爐機門，外緣導軌則朝下。

萬用盤

小心地將萬用烤盤盡量放入限定點，並將斜邊朝向微波烤爐機門。

廚具

使用闊而淺的廚具來製作點心與焗烤食物。使用深窄的廚具烹調食物需要更多時間，且食物頂部的顏色會較深。

建議的設定數值

列表提供了各種點心和梳乎厘的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物數量和食譜而定。烘烤效果會受到廚具大小與烘烤食物的深度而影響。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

提示：使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。點心或梳乎厘只有外層煮熟，中心卻仍未熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如這樣做，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

若您想依照自己的一份食譜來烹調，請查看列表中類似的菜餚以作參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
點心, 可口菜式, 已烹調的食材	耐熱盤	1		170-190	-	40-55
點心, 可口菜式, 已烹調的食材	耐熱盤	1		140-160	360	20-30
烘焙, 甜	耐熱盤	1		160-180	-	40-50
烘焙, 甜	耐熱盤	1		140-160	360	25-35
千層麵, 新鮮, 1 公斤	耐熱盤	1		160-180	-	50-60
千層麵, 冷凍, 400 克	萬用盤	1		210-230	-	30-40
焗烤馬鈴薯, 生食材, 4 厘米深	耐熱盤	1		170-180	-	55-65
焗烤馬鈴薯, 生食材, 4 厘米深	耐熱盤	1		170-190	360	20-25
梳乎厘	耐熱盤	1		160-170*	-	40-50

* 預熱

禽類

微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作禽肉。設定列表提供了某些菜式的理想烹調設定。

使用烤架烘烤

使用烤架烘烤特別適合用於烹調大型禽肉或同時烹調多塊肉片。

插入烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向設備機門。

根據禽肉的大小和種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛載所有滴下的油脂。您可以使用這些肉汁來製作醬料。這也會減少煙霧的產生，並確保爐腔保持清潔。

使用廚具烘烤

請務必使用烤爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃破裂。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。禽肉會熟得較慢，且烹調色澤不好。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

無蓋廚具

烘烤禽肉時最好使用深的烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

有蓋烘烤器皿中的禽肉亦可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

使用的加熱方式：

- 4D 熱風
- 循環熱氣燒烤

搭配微波進行烘烤

禽肉特別適合搭配微波烹調。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：如果您的數量在設定表格中未有指示，可遵循下列基本原則：數量加倍約等同烹調時間加倍。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。金屬烤盤或 Römertopf 陶土烤盤僅適用於不使用微波的烘烤。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

燒烤

使用烤爐時請保持設備機門緊閉。切勿開著微波烤爐機門來燒烤。

插入烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向設備機門。藉此盛載所有滴下的油脂。

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，反之應該放置在隔層位置 1。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接將要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果用叉子刺穿肉塊，會使肉汁流失而變乾。

提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議的設定數值

列表提供了各種禽肉的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

設定數值是根據將未填料，並已準備好烘烤的冷藏禽肉放入冰涼的烤爐中的狀況假設而定。如這樣做，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

列表提供了禽肉的預設重量值。如果想要烹調較重的禽肉，請依照個別情況使用較低的溫度。如要烹調多片肉塊，請以最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每塊肉都應有相若的大小。

一般而言：禽肉越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 時，將禽肉翻轉。




提示：請一律使用適合於所選溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議

- 請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。如此便可讓油脂流出。
- 若是鴨胸，請在鴨皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻轉。
- 翻轉禽肉時，請確保先在下方的那面是胸肉或是皮。
- 在禽肉燒烤完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，可以令肉質變得金黃香脆。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
雞肉						
雞肉, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		200-220	-	60-70
雞肉, 1 公斤	廚具, 有蓋	1		230-250	360	25-35
雞胸肉, 每片 150 克 (燒烤: 預熱烤爐 5 分鐘)	烤架	3		3*	-	15-20
雞胸肉片, x 2, 各 150 克 (燒烤)	廚具, 無蓋	1		190-210	180	25-30
小份雞肉, 每份 250 克	烤架	2		220-230	-	30-35
小份雞肉, x 4, 各 250 克	廚具, 無蓋	1		190-210	360	20-30
雞柳條、雞塊, 冷凍	萬用盤	2		200-220	-	15-25
雞柳條、雞塊, 冷凍, 250 克	萬用盤	1		190-210	360	15-20
肉雞, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		200-220	-	70-90
肉雞, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	1		200-220	360 180	30 15-25
鴨肉與鵝肉						
鴨肉, 2 公斤	廚具, 無蓋	1		180-200	-	90-110
鴨肉, 2 公斤	萬用盤	1		170-190	180	60-80
鴨胸, 每塊 300 克	烤架	2		230-250	-	17-20
鵝肉, 3 公斤	廚具, 無蓋	1		160-170	-	120-150
鵝肉, 3 公斤	廚具, 無蓋	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	萬用盤	1		170-190	180	60-80
火雞肉						
小火雞, 2.5 公斤	廚具, 無蓋	1		180-190	-	70-90
小火雞, 2.5 公斤	廚具, 有蓋	1		210-230	360	45-50
火雞胸, 去骨, 1 公斤	廚具, 有蓋	1		240-260	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		180-200	-	80-100
火雞腿, 帶骨, 1 公斤	廚具, 有蓋	1		210-230	360	45-50

* 預熱

肉類

微波烤爐提供各種加熱方式以便您製作肉類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

烘烤與燉煮

根據要求拍打有脂肪的瘦肉，或以煙肉片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保肉皮先在下方。

肉塊完成後，請關閉烤爐並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。可讓肉汁分佈得更好。如有需要，請使用鋁箔紙包住肉塊。指定的烹調時間不包括建議的靜置時間。

使用烤架烘烤

烤架上的肉類每面都香脆可口。

視肉類的大小與種類而定，在萬用烤盤添加 1/2 公升以內的水。藉此盛載所有滴下的油脂與肉汁。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，並讓爐腔保持清潔。

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向設備機門。

使用廚具烘烤與燉煮

使用廚具烘烤與燉煮肉類較為便利。使用廚具讓您可以更輕易地將肉塊從爐腔中取出，並可使用廚具本身來準備醬料。

請務必使用烤爐適用的烤具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃破裂。

若肉品較瘦，可加入一些水份來烘烤。所有玻璃廚具的底部皆應覆蓋約 1/2 厘米深。

水的份量會依肉類、廚具材質以及是否有使用蓋子而定。若將肉品放在瓷釉或深色金屬烘烤盤中，需加入較使用玻璃廚具烹調時稍多的水份。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

不鏽鋼或鋁製的亮面烘烤盤會像鏡子般反射熱能，因此不太適用。肉品烹調速度會較慢且色澤會較為不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

無蓋廚具

使用深烘烤盤或器皿烘烤肉類。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

肉塊與蓋子之間必須至少距離 3 厘米。肉塊可能會浮起。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方掀起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

如有需要，請先以高溫來燉煮肉塊。將水、酒、醋或類似的液體加入燉汁中。廚具的底部皆應覆蓋約 1-2 厘米深。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

使用有蓋烘烤器皿的肉類也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

搭配微波進行烘烤

有些食品可搭配微波進行烹調。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：如果您的數量在設定表格中未有指示，可遵循下列基本原則：數量加倍約等同烹調時間加倍。

請務必使用適合微波的耐熱廚具。金屬烤盤或 Römertopf 陶土烤盤僅適用於不使用微波的烘烤。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

注意！

如果使用烤箱袋，切勿使用金屬夾來封口。請用烹調用綿繩。製作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

燒烤時請保持微波烤爐機門緊閉。切勿開著設備機門來燒烤。

將烤架推入指定的隔層位置，讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向設備機門。藉此盛載所有滴下的油脂。

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，反之應該放置於隔層位置 1。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將待燒烤的食物直接放在烤架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果用叉子刺穿肉塊，會使肉汁流失而變乾。

在食物燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉中的水份。

提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

建議的設定數值

列表提供了多種肉類菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間會視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

設定數值適用於放入冰涼爐腔內的冷藏肉品。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

列表提供了有關燒烤肉類與預設重量的資訊。若想要烘烤較重的肉塊，請使用較低的溫度。若要烘烤幾片肉塊，請以最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每塊肉都應有相若的大小。



一般而言：烘烤的肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。



請在指定時間下約 1/2 到 2/3 時，將烘烤肉塊與燒烤食物翻轉。


























若想依照自己的一份食譜來烘烤，請以類似的菜式作為參考。您可以在設定列表所附加的提示中，找到有關烘烤、燉煮和燒烤的額外資訊。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  循環熱氣燒烤

-  大面積燒烤
-  微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	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	廚具, 無蓋	1		180-200	-	120-130
去皮豬肉塊, 例如頸部, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	1		180-200	180	40-50
帶皮豬肉塊, 例如肩膀, 2 公斤	廚具, 無蓋	1		190-200	-	130-140
豬裡脊肉牛排, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		220-230	-	70-80
豬裡脊肉牛排, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	1		210-230	90	50-60
豬肉片, 400 克	烤架	2		220-230	-	20-25
帶骨燻豬肉, 1& 公斤 (含一點添加水份)	廚具, 有蓋	1		210-220	-	60-80
帶骨煙燻豬肉, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		-	360	40-50
豬排, 2 厘米厚	烤架	3		2	-	16-20
豬肉片, 3 厘米厚 (預熱烤爐 5 分鐘)	烤架	3		3*	-	8-12
牛肉						
牛肉片, 半熟, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		210-220	-	40-50
燉牛肉, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	1		200-220	-	130-140
西冷牛排, 半熟, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		220-230	-	60-70
牛排, 3 厘米厚, 半熟	烤架	3		3	-	15-20
漢堡肉, 3-4 厘米厚 ****	烤架	2		3	-	20-30
小牛肉						
小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		160-170	-	100-120
小牛肉塊, 1.5 公斤	廚具, 有蓋	1		200-210	90	70-80
小牛關節, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		180-200	90	60-70
羊肉						
羊腿肉, 去骨, 五分熟, 1.5 公斤	廚具, 無蓋	1		170-190	-	50-70
帶骨羊脊肉 **	廚具, 無蓋	1		180-190	-	40-50
帶骨羊脊肉 **	廚具, 無蓋	1		190-210	90	30-40
薄羊肉片 ***	烤架	3		3	-	12-18
香腸						
燒烤香腸	烤架	2		3	-	10-20
肉類菜式						
肉塊, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		170-180	-	70-80
肉塊, 1 公斤	廚具, 無蓋	1		170-190	360	30-40

* 預熱

** 請勿翻轉

*** 將萬用烤盤放入隔層位置 1 的下方

**** 總時間 2/3 過後翻面

烘烤與燉煮提示

爐腔變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤爐或使用燒烤盤來準備食物。若使用燒烤盤，將能達到最佳的燒烤效果。燒烤盤為特殊配件，可於日後購買。
烘烤的食物顏色過深而且到處都有燒焦的脆皮，且 / 或烘烤的食物太乾。	檢查層位位置與烘烤溫度。如有需要，下次可選擇較低的溫度並縮短烘烤時間。
脆皮太薄。	提高溫度，或在烘烤時間結束時短暫開啟燒烤。
烤肉外觀良好，但肉汁已乾。	如有需要，下次可使用較小的烘烤盤，並多加一點水份。
烤肉外觀良好，但肉汁太稀。	如有需要，下次可使用較大的烘烤盤，並少加一點水份。
肉類在燉煮期間燒焦。	烘烤盤與蓋子的大小必須剛好且能密合。 如有需要，燉煮時可降低溫度並多加一點水份。
烤肉未全熟。	請切開烤肉。在烘烤盤內準備醬汁，再將烤肉片加入醬汁中。只使用微波完成肉類烹調。

魚類

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作魚類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

全魚不必翻轉。將全魚以背鰭朝上及直立的方式放入爐腔中。將半個馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚的胃腔內，便可令烹調更穩定。

由於背鰭可輕易移除，因此您便可以辨別魚肉是否已經熟透。

在烤架上烘烤與燒烤

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。同時，將萬用烤盤放入下方隔層位置，並將傾斜側朝向設備機門。

提示：燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，反之應該放置在隔層位置 1。

根據魚的大小與種類，請將最多 1/2 公升的水倒入萬用烤盤中。以便盛載所有滴落的液體。如此可減少煙霧產生，並保持爐腔清潔。

使用烤爐時請保持設備機門緊閉。切勿開著微波烤爐機門來燒烤。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接將要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿魚肉，則肉汁會流出使魚肉變乾。

提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

使用廚具烘烤與燉煮

請務必使用烤爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚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，因此不太適用。魚肉烹調速度較慢且色澤不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

無蓋廚具

烹調全魚時，最好使用深底烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以保持得相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到廚具中。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方揭起蓋子，高溫水蒸氣便不會朝您的方向冒出。

在有蓋烘烤器皿中的魚肉也可變得香脆可口。在這情況下，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

以微波蒸魚

您也可使用微波來蒸魚。

若要如此，請使用適合微波的封閉廚具，或以盤子或微波膜覆蓋菜式。請遵循微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

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

烹調後，將魚靜置 2-3 分鐘以補償溫差。

從包裝中取出即時餐點。使用適合微波的廚具，將可更快速且均勻地完成烹調。

建議的設定數值

列表提供了魚類菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的設定值。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

設定值是根據將冷藏的魚類放入冰涼的爐腔中的情況來假定。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

列表提供了有關魚類的預設重量資訊。若您想要烹調較重的魚類，請使用較低的溫度。若要烹調幾條魚，請以最重的那一條作為決定烹調時間的參考基準。每條魚都應有相若的大小。

一般而言：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

















請在指定時間下約 1/2 到 2/3 時，將所有非直立的魚翻轉。

提示：請一律使用適合於所選溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤
-  微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
魚類						
魚隻, 燒烤, 整條重 300 克, 例如: 鱒魚	廚具, 無蓋	1		170-190	-	20-30
魚隻, 燒烤, 整條重 300 克, 例如: 鱒魚	烤架	2		2	90	15-20
魚隻, 燉煮, 整條重 300 克 (例如: 鱒魚)	廚具, 有蓋	1		-	600 360	3 2-7
魚隻, 燒烤, 整條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	廚具, 無蓋	1		170-190	-	30-40
魚隻, 燒烤, 整條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	廚具, 無蓋	1		230-250	360	30-40
魚隻, 燉煮, 整條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	廚具, 有蓋	1		-	600 360	10 10-15
魚片						
魚片, 平直, 燒烤	烤架	2		1*	-	15-25
魚片, 平直, 燉煮, 400 克	廚具, 有蓋	1		-	600 360	4 3-8
魚排						
魚排, 3 厘米厚**	烤架	2		3	-	18-22
魚類, 冷凍						
全魚, 300 克 (例如鱒魚)	廚具, 有蓋	1		-	600 360	5 7-12
魚片, 平直	廚具, 有蓋	1		210-230	-	30-45
魚片, 一般, 400 克	廚具, 有蓋	1		-	600	10-15
魚片, 焗烤	烤架	2		220-240	-	35-45
魚片, 焗烤, 400 克	廚具, 無蓋	1		3	360	15-20
魚條 (烹調期間需翻轉)	烤盤	1		220-240	-	15-25
魚料理						
沙鍋魚, 1000 克	沙鍋模具	1		-	360	20-25

* 預熱

** 將萬用烤盤放入隔層位置 1 的下方

蔬菜與配菜

本章節提供有關準備燒烤蔬菜、馬鈴薯與冷凍馬鈴薯製品的資訊。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到理想的烹調效果, 同時能節省能源。

搭配微波烹調食物

如要搭配微波來進行烹調, 請務必使用適合微波的密閉廚具。如果廚具沒有適合的蓋子, 可用盤子或微波膜替代。請詳閱微波專用廚具的使用要點。

食物平整放置, 烹調速度將比堆高的食物快。因此, 請將食物儘可能平置於廚具中。

烹調穀類製品時會大幅膨脹。針對各種穀類製品, 例如稻米, 請使用高身的有蓋廚具。

這將有助於保持食物風味。您只需加添少許的鹽和調味料。

如果找不到符合您的食物數量的相關設定, 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。

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

食物會將熱力傳送到廚具。僅使用微波烹調時, 廚具可能會變得非常灼熱。

層架位置

使用指定的層架位置。

以單層烹調

依照列表中的說明。

以兩層來烹調

使用 4D 熱風。同依時間放入烤爐中不同烤盤的食物，未必能同時完成烹調。

- 萬用烤盤：第 3 層
- 烤盤：第 1 層

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於微波烤爐中。

烤架

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向微波烤爐機門，外緣導軌則朝下。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

列表中，提供了各種菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量與成份而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

若您想依照自己的一份食譜來烹調，請查看列表中類似的菜餚以作參考。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤
-  微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
新鮮蔬菜						
新鮮蔬菜, 250 克 *	廚具, 有蓋	1		-	600	8-12
新鮮蔬菜, 500 克 *	廚具, 有蓋	1		-	600	12-17
冷凍蔬菜						
菠菜, 450 克 *	廚具, 有蓋	1		-	600	13-18
混合蔬菜, 250 克	廚具, 有蓋	1		-	600	10-14
混合蔬菜, 500 克 *	廚具, 有蓋	1		-	600	15-20
蔬菜菜式						
燒烤蔬菜	萬用盤	3		3	-	10-15
馬鈴薯						
烤馬鈴薯, 切半	萬用盤	1		160-180	-	45-60
烤馬鈴薯, 切半, 1 公斤	萬用盤	1		200-220	360	15-20
未削皮的馬鈴薯, 整顆, 250 克 *	廚具, 有蓋	1		-	600	10-13
水煮馬鈴薯, 切四等份, 500 克 *	廚具, 有蓋	1		-	600	13-17
馬鈴薯製品, 冷凍						
馬鈴薯煎餅	萬用盤	2		180-200	-	20-30
馬鈴薯餡餅, 填餡	萬用盤	2		200-220	-	18-28
肉餅 (烹調時翻動)	烤盤	1		210-230	-	15-25
薯片 (烹調時翻動)	烤盤	1		200-210	-	20-30
薯片, 500 克	萬用盤	1		250-270	180	15-20
薯片, 2 層 (烹調時翻動)	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		200-220	-	30-40
米						
長粒米, 250 克 + 500 毫升的水	廚具, 有蓋	1		-	600	7-9
					180	13-16
糙米, 250 克 + 650 毫升的水	廚具, 有蓋	1		-	600	11-13
					180	25-30
義大利燉飯, 250 克 + 900 毫升的水	廚具, 有蓋	1		-	600	12-14
					180	22-27

* 烹調中需攪拌一或兩次

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C) / 燒烤設定	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
穀類						
古斯米, 250 克 + 500 毫升的水	廚具, 有蓋	1		-	600	6-8
小米, 整粒, 250 克 + 600 毫升的水	廚具, 有蓋	1		-	600	8-10
					180	10-15
玉米粉 / 粗粒小麥粉, 125 克 + 500 毫升的水 *	廚具, 有蓋	1		-	600	6-8
					180	4-7
洋薏米, 250 克 + 750 毫升的水	廚具, 有蓋	1		-	600	11-13
					180	25-30

蛋

牛奶蛋羹 (2 隻蛋)	廚具, 有蓋	1		-	360	6-8
-------------	--------	---	--	---	-----	-----

* 烹調中需攪拌一或兩次

甜品

您可以使用微波烤爐來製作優格與各類甜點。

用微波烹調食物時, 請務必使用微波專用的耐熱廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

如果您將廚具放在烤架上, 插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門, 外緣導軌則朝下。

準備乳酪

從爐腔中移除配件及架子。爐腔必須是空的。

- 在爐頭上將 1 公升的牛奶 (含 3.5% 脂肪) 加熱到 90°C, 然後冷卻到 40°C。保鮮裝牛奶加熱到 40°C 便足夠。
- 將 150 克 (冷藏) 乳酪倒入攪拌。
- 倒入杯子或小罐子中, 並用保鮮膜蓋住。
- 將杯子或罐子放在爐腔板上, 並使用列表中的指定設定。
- 準備妥當後, 便可將乳酪放入雪櫃冷藏。

以卡士達粉製作軟凍

根據包裝上的資訊, 在適合微波用的高身容器中攪和卡士達粉與牛奶和糖。使用表格中指示的設定。

當牛奶沸騰即徹底攪拌。重複此步驟兩到三次。

製作米布丁

- 量取米重, 並加入 4 倍重的牛奶。
- 將米連同牛奶倒入適用於微波的高身容器。

3. 使用表格中指示的設定。

- 當牛奶開始沸騰, 即徹底攪拌並依照表格指示調低微波功率。持續烹調的同時, 攪拌數次。

糖煮果泥

以適用微波容器秤量水果, 每 100 克加入一湯匙的水。根據個人口味加糖和香料。蓋上容器並使用列表中所說明的設定。

烹調期間攪拌兩到三次。

微波爆米花

使用淺平的耐熱玻璃廚具, 例如耐熱烤盤的蓋子。切勿使用陶瓷或彎曲的餐盤。

將爆米花袋放入廚具, 並讓印有標籤的一面朝下。使用表格中指示的設定。視乎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。使用後將爐腔擦拭乾淨。

警告 – 灼傷風險!

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, 方可從爐腔取出菜餚。

建議的設定數值

使用的加熱方式:

- 4D 熱風
- 微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
以卡士達粉製作軟凍 *	廚具, 有蓋	1		-	600	5-8
乳酪	個別模具	爐腔板		40-45	-	8-9h
米布丁, 125 克 + 500 毫升牛奶 *	廚具, 有蓋	1		-	600	10
					180	20-25
糖煮果泥, 500 克	廚具, 有蓋	1		-	600	9-12
微波爆米花, 每 1 袋, 100 克 **	廚具, 無蓋	1		-	600	4-6

* 烹調中需攪拌一或兩次

** 將密封袋置於廚具中

使用節能加熱方式節省能源

烹調食物時，您可以使用「節能熱風」的節能加熱方式來節省能源。

請在食物加熱前放入空的爐腔內。否則不會達到任何節能效果。烹調時請務必保持設備機門緊閉。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到理想的烹調效果，同時能節省能源。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

配件

請務必使用合適的配件，並確保以正確的方式將它們放置於微波烤爐中。

烤架

插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向微波烤爐機門，外緣導軌則朝下。

萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

烤模與廚具

深色的金屬烤模最為適用。這能讓您節省最多 35% 的能源。

不鏽鋼或鋁製的亮面廚具會像鏡子般反射熱能。瓷釉、耐熱玻璃或壓鑄鍍鋁等非反射性廚具則較為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿或玻璃器皿會延長烘焙時間，且糕點的烘焙效果會不均勻。

防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

建議的設定數值

您可以在這裡找到各類菜式的規格。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可令燒烤效果更均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示：使用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。蛋糕或小麵包只有外層煮熟，但中心卻無法完全烘焙熟透。

使用的加熱方式：

-  節能熱風

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤模中的糕點					
烤模中的海綿蛋糕	圓形烤模 / 蛋糕模	1		140-160	60-80
海綿餡餅	餡餅模	1		140-160	20-40
海綿底層, 2 隻雞蛋	餡餅模	1		150-170	20-30
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	1		160-170	25-35
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模, 直徑 28 厘米	1		150-160	50-60
烤盤上的糕點					
頂部配有乾燥配料的海綿蛋糕	烤盤	1		160-180	20-40
頂部配有乾燥配料的鹹塔皮撻	烤盤	1		170-180	25-35
小糕點					
馬芬蛋糕	瑪芬烤盤	2		160-180	15-30
小蛋糕	烤盤	1		150-160	25-35
酥皮泡芙	烤盤	2		170-190	25-50
泡芙	烤盤	1		200-220	35-45
餅乾	烤盤	2		140-160	15-30
扭紋麵包	烤盤	2		140-150	25-40

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，例如薯片、切片多士、麵包卷、麵包或精緻烘焙食品（餅乾、薑餅、香料餅乾）。

減少丙烯醯胺的提示

一般處理方式	<ul style="list-style-type: none"> 盡量縮短烹調時間。 將食物烹調至金黃色，但顏色不宜過深。 體積較大或較厚的食材，含有較少丙烯醯胺。
烘焙	以最高 200 °C 來上 / 下加熱。 以最高 180 °C 熱風來加熱。
餅乾	以最高 190 °C 來上 / 下加熱。 以最高 170 °C 熱風來加熱。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯片	在烤盤上平均地鋪上單層薯片。盤上至少放入 400 克薯片，以免薯片太乾。

烘乾

使用 4D 熱風，食物的烘乾效果絕佳。使用這種方式保存，調味取決於脫水。

僅使用沒有損壞的水果、蔬菜與香料，並徹底加以清洗。將烤架鋪上防油紙或羊皮紙。去除水果的多餘水份並擦乾。

如有需要，請切成等塊或薄片。將未去皮的水果切面朝上，並放置在器皿中。請確保水果或蘑菇在烤架上沒有互相疊放。

刨削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾刨削的蔬菜，並均勻放置在烤架上。

擦乾帶莖的藥草。將香料均勻放置在烤架上，並稍作堆疊。

使用下列隔層位置來烘乾：

- 1 層烤架：第 2 層
- 2 層烤架：第 3 + 1 層

將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。烘乾後，請立即從紙上移去烘乾的食物。

建議的設定數值

列表提供各種食品的烘乾設定。溫度與烹調時間需視乎待烘乾的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物烘乾的時間越長，便會保存得越好切片越薄，烘乾程序越快，同時烘乾的食物風味更佳。因此設備提供了不同的設定範圍。

如想烘乾額外食品，請以列表中類似的食品作參考。

使用的加熱方式：

- ☼ 4D 熱風

菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤架 200 克)	烤架	2	☼	80	4-7
核果 (李子)	烤架	2	☼	80	8-10
根類蔬菜 (胡蘿蔔), 刨削, 汆燙	烤架	2	☼	80	4-7
切片蘑菇	烤架	2	☼	60	6-8
藥草, 洗淨	1 - 2 層烤架	-	☼	60	2-6

保存

您可以使用設備來保存水果與蔬菜。

⚠ 警告 – 受傷風險！
若食物的保存方式錯誤，保存罐可能會爆裂。請遵照指示保存。

罐子

請務必使用乾淨未破損的保存罐，並使用耐熱、乾淨未損壞的橡皮圈。預先檢查夾子與鉗子。

每次保存程序，都請使用大小相同且盛載相同食物的保存罐。在爐腔中，您一次最多可以處理六個 ½ 1 或 1½- 公升的保存罐。切勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

保存程序期間，爐腔中的保存罐不可互相觸碰。

準備水果與蔬菜

請務必使用狀況良好的水果與蔬菜。並將其徹底洗淨。

根據水果與蔬菜種類削皮、去籽及剝切，並裝填進保存罐中，至邊緣下方約 2 厘米處。

水果

將水果與熱脫脂糖液裝入保存罐中（1 公升的罐子需約 400 毫升糖液）。一公升的水：

- 甜水果需約 250 克糖
- 酸水果需約 500 克糖

蔬菜

將蔬菜與滾燙的熱水裝入保存罐中。

擦拭罐口，使其保持清潔。將濕的橡皮圈及蓋子放在各罐子上。使用鉗子密封罐子。將罐子放入萬用烤盤中，避免

它們互相觸碰。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。

結束保存程序

水果

片刻過後，每隔一陣子便會有小氣泡形成。一旦所有保存罐都在冒泡時，請關閉微波烤爐。指示的冷卻時間過後，請將罐子從爐腔中取出。

蔬菜

片刻過後，每隔一陣子便會有小氣泡形成。一旦所有保存罐都開始冒泡，請根據列表所示，將溫度降低至 120 °C，並讓罐子在緊閉的爐腔中繼續冒泡。這段時間過後，請根據列表所示關閉設備，並善用餘熱幾分鐘。

保存程序完成後，將罐子從爐腔中取出並放置在乾淨的布上。請勿將這些熱罐子放在潮濕或冰冷的表面上，否則可能導致罐子碎裂。蓋住保存罐，避免它們乾掉。待罐子冷卻後，才可移除鉗子。

建議的設定數值

設定列表所示的時間，是保存水果與蔬菜的平均值。時間可能會因空間溫度、罐子數目、份量、熱度與罐中裝填物的品質而有所影響。提引是以 1 公升左右的圓罐為基礎。在關掉微波烤爐或改變烹調模式前，請確認罐子中的內容物有正常冒泡。大約 30-60 分鐘後即會開始冒泡。

使用的加熱方式：

- ☼ 4D 熱風

菜餚	廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存	蔬菜，例如胡蘿蔔	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				120	開始冒泡時：30-40
				-	餘熱：30
蔬菜，例如小黃瓜	1 公升保存罐	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：30
硬核水果，例如櫻桃、西洋李子	1 公升保存罐	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：35
梨果類，例如蘋果、士多啤梨	1 公升保存罐	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：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，以適合微波的廚具盛裝後放到烤架上。請遵循微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

插入烤架時讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。

從爐腔中移除未使用的配件。這將讓您得到最理想的烹調效果，同時能節省能源。

建議的設定數值

列表中的時間為平均值。需視乎食物的品質、冷凍溫度 (-18 °C) 和成份而定。提供了不同的時間範圍。先設定較

低的時間，如有需要，可延長時間。分數道步驟解凍，通常效果較佳。表中將會一一指出這些步驟。

建議：扁狀或分件的冷凍物會比塊狀的食物解凍得較快。

攪拌食物或在期間翻動一兩次。較大塊的食物應翻動幾次。偶爾將食物分開，或是從爐腔中取出已經解凍的食物。

再次將解凍的食物靜置在電源關閉的設備中 10 到 30 分鐘，以讓溫度平衡。
















建議：如果數量與設定列表不同，可參考下列基本原則：數量加倍約等同烹調時間加倍。

使用的加熱方式：

- ☼ 微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
麵包、麵包卷	廚具，無蓋	1	☼	180	3
				90	10-15
				180	5-10
麵包卷	烤架	1	☼	180	5-10
				90	5-10
蛋糕	廚具，無蓋	1	☼	180	5
				90	15-20
				180	2
蛋糕，乾燥，750 克 *	廚具，無蓋	1	☼	180	2
				90	10-15

* 經過烹調時間一半時翻動食物

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
肉類與禽肉					
全雞, 1.2 公斤 *	廚具, 無蓋	1		180	10
				90	10-15
禽肉塊, 250 克 *	廚具, 無蓋	1		180	3
				90	5-10
鴨肉, 2 公斤	廚具, 無蓋	1		180	10
				90	30-40
肉類完整部位, 例如腱肉 (生肉), 800 克	廚具, 無蓋	1		180	15
				90	10-15
肉類完整部位, 例如腱肉 (生肉), 1 公斤 *	廚具, 無蓋	1		180	15
				90	20-30
肉類完整部位, 例如腱肉 (生肉), 1.5 公斤 *	廚具, 無蓋	1		180	15
				90	25-35
肉類, 塊狀或片狀, 例如燉牛肉 (生肉), 500 克 *	廚具, 無蓋	1		180	8
				90	5-10
碎肉, 混合, 200 克 *	廚具, 無蓋	1		90	8-15
碎肉, 混合, 500 克 *	廚具, 無蓋	1		180	5
				90	10-15
碎肉, 混合, 800 克 *	廚具, 無蓋	1		180	10
				90	15-20
魚類					
全魚, 300 克 *	廚具, 無蓋	1		180	3
				90	10-15
魚片, 400 克 *	廚具, 無蓋	1		180	5
				90	10-15
水果、蔬菜					
莓果, 300 克	廚具, 無蓋	1		180	5-10
蔬菜, 600 克	廚具, 無蓋	1		180	10
				90	8-13
其他					
解凍牛油, 125 克	廚具, 無蓋	1		90	7-9

* 經過烹調時間一半時翻動食物

以微波加熱食物

使用微波, 僅需以單一步驟來烹調、加熱和解凍食物。

從包裝中取出即時餐點。以微波專用廚具盛裝食物時, 可以較快速完成加熱。菜式的各類成分可能需要不同時間來加熱。

食物平整放置, 烹調速度將比堆高的食物快。因此, 盡可能將食物平整放置於廚具之中。食物不應垂直疊放。

蓋住食物。此將確保更加的烹調結果。如果你的廚具沒有適合的蓋子, 可使用盤子或微波薄膜替代。

烹調時, 攪拌食物二至三次並視需要將食物翻轉。食物加熱後, 使其靜置 1 到 2 分鐘以補償溫差。

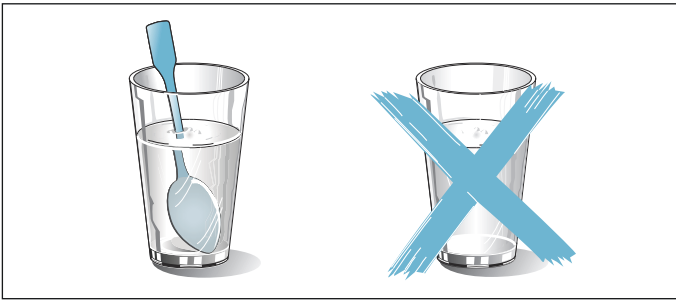
加熱嬰兒食品時, 請將移除奶嘴或瓶蓋的瓶子放在烤架上。加熱後, 請充分搖晃或攪拌, 並仔細檢查溫度。

食物會將熱力傳送到廚具。僅使用微波準備食物時, 廚具可能變得非常灼熱。

建議: 如果數量與設定列表不同, 可參考下列基本原則: 數量加倍約等同烹調時間加倍。

警告 – 灼傷風險！

液體加熱時，可能會發生延遲沸騰的狀況。意思是，雖然液體已達到沸騰的溫度，但表面仍未有一般常見的蒸汽氣泡。此時，即使容器稍微震動，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。

**注意！**

產生火花：金屬（如玻璃杯中的湯匙）必須與爐腔壁面和爐門內側保持至少 2 厘米的距離。火花會對爐門內側的玻璃造成無法修復的損害。

建議的設定數值

列表提供了以微波加熱數種飲料與食材的設定值。指定的時間僅為平均值。需視乎使用的廚具、食物的品質與溫度和成份而定。提供了不同的時間範圍。先設定較低的時間，如有需要，可延長時間。

列表中的數值適用於放入冰涼爐腔內的食物。

如果您的食物在列表中沒有指定的數值，請參考類似食物進行操作。

從爐腔中移除未使用的配件。此能確保最佳烹調效果，同時能節省能源。

烹調後，應將爐腔擦拭乾淨。

使用的加熱方式：

- ☒ 微波

菜餚	廚具	隔層位置	加熱方式	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
加熱飲料					
200 毫升 (充份攪伴)	廚具, 無蓋	1	☒	1000	1-3
400 毫升 (充份攪拌)	廚具, 無蓋	1	☒	1000	2-6
加熱嬰兒食品					
奶瓶, 150 毫升 (充份攪拌)	廚具, 無蓋	1	☒	360	1-3
蔬菜, 冷藏					
250 克	廚具, 有蓋	1	☒	600	3-8
冷凍蔬菜					
鬆散, 250 克	廚具, 有蓋	1	☒	600	8-12
奶焗菠菜, 冷凍塊, 450 克	廚具, 有蓋	1	☒	600	11-16
菜式, 冷藏					
盛盤餐點, 1 份	廚具, 有蓋	1	☒	600	4-8
燉湯, 400 毫升	廚具, 有蓋	1	☒	600	5-7
配菜, 例如義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯	廚具, 有蓋	1	☒	600	5-10
烘焙食物, 400 克, 例如千層麵、焗馬鈴薯	廚具, 無蓋	1	☒	600	5-10
菜式, 冷凍					
盛盤餐點, 1 份	廚具, 有蓋	1	☒	600	11-15
燉湯, 200 毫升 (充分攪動)	廚具, 有蓋	1	☒	1000	2-4
配菜, 500 克, 例如義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯	廚具, 有蓋	1	☒	600	7-10
烘焙食物, 400 克, 例如千層麵、焗馬鈴薯	廚具, 有蓋	1	☒	600	11-15

餐點測試

這些列表供測試機構用作檢查設備之用。

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

烘焙

同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

使用兩層烘焙時的框架位置：

- 萬用烤盤：第 3 層
烤盤：第 1 層

夾心蘋果批

使用一層烘焙夾心蘋果批：將各個深色的圓形蛋糕模型對角並列。


熱水海綿蛋糕


使用兩層烘焙熱水海綿蛋糕：在烤架上以交錯的方式垂直堆疊圓形蛋糕模型。

提示

- 設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。
- 請注意表格提供的預熱資訊。在非快速加熱下，設定值便會生效。
- 若要烘焙，請先使用較低的指示溫度。

使用的加熱方式：


-  4D 熱風



菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烘焙					
扭紋麵包	烤盤	1		140-150*	25-35
小蛋糕	烤盤	1		150*	25-35
小蛋糕, 2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140*	35-45
熱水海綿蛋糕	彈性蛋糕模, 直徑 26 厘米	1		160-170**	30-45
夾心蘋果派	2 x 黑色烤盤 (直徑 20 厘米)	1		160-170	70-80
* 預熱 5 分鐘, 切勿使用快速加熱功能					
** 預熱, 請勿使用快速加熱功能					

燒烤

同時放入萬用烤盤。藉此盛載滴下的液汁，並保持爐腔清潔。

使用的加熱方式：

-  大面積燒烤




菜餚	配件	隔層位置	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
燒烤					
黑多士	烤架	3		3	3-6
漢堡牛肉餅, x 12*	烤架	2		3	20-30
* 總時間經過 2/3 後翻面					

以微波準備食物

以微波爐準備食物時，務必使用耐熱且適合微波的廚具。請詳閱微波專用廚具的使用要點。→ "微波" 第 15 頁

如將廚具置於烤架上，插放烤架時應讓印有「Microwave」字樣的一側朝向設備機門，外緣導軌則朝下。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  循環熱氣燒烤
-  微波

菜餚	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	微波功率 (瓦)	烹調時間 (分鐘)
微波解凍						
肉類	廚具, 無蓋	1		-	180	5
					90	10-15
微波烹調						
蛋汁	廚具, 無蓋	1		-	360	20
					180	20-25
海綿餡餅	廚具, 無蓋	1		-	600	7-9
肉塊	廚具, 無蓋	1		-	600	22-27
結合微波烹調						
焗馬鈴薯	廚具, 無蓋	1		150-170	360	25-30
蛋糕	廚具, 無蓋	1		190-210	180	12-18
雞肉	廚具, 無蓋	1		180-200	360	25-35



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001124805

950630