



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



電烤爐
PKU375CA1E



BOSCH

zh-hk 說明手冊

目錄

 用途	3
 重要安全資訊	4
 損壞原因	5
 環境保護	5
節能提示	5
合環保規定的廢棄物處理	5
 瞭解您的電器	6
您的火山岩烤架新品	6
 第一次使用前	6
清潔本電器	6
加熱烤架	6
 操作該器具	7
使用水及火山岩進行燒烤	7
燒烤設定	7
預熱烤架	7
過熱保護	7
加水	7
燒烤後	7
燒烤表	8
提示與訣竅	8
 清潔	9
請勿使用這些清潔劑	9
清潔本電器	9
 客戶服務中心	10
產品編號及生產編號	10

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。

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。

本電器僅適於家用與居家環境。本電器僅適用於準備食物及飲料。烹調過程必須加以監督。短時間的烹調必須全程監督不可中斷。本電器僅適用於封閉空間。

本產品僅適用於最高海拔 2000 米以下地區。

請勿使用任何不適當的安全裝置或兒童保護護欄。這些可能會導致意外事故。

本電器不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

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。

重要安全資訊

本電器必須根據隨附的安裝指示進行安裝。

警告 – 火災風險！

- 熱油和脂肪會快速燃燒。務必注意熱脂肪或油的使用。切勿使用水澆熄正在燃燒的油或脂肪。關閉電爐。小心使用蓋子、滅火毯或類似的物品來滅火。
- 電器過熱的話，可能會使易燃物著火。請勿在本電器的下方或鄰近處放置或使用易燃物品（例如噴罐、清潔劑）。請勿在本電器的上方或內部放置易燃物品。
- 電器過熱的話，可能會使易燃物著火。請勿在本電器使用木炭或類似燃料。

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。
- 燒烤時的油脂滴落可能會迅速引發火災。請勿彎腰對著電器上方。請保持安全距離。
- 烤架在關閉電源後，將維持很長一段時間的高溫。在關閉電源後的 30 - 45 分鐘內，請勿觸碰烤架。
- 當電器的蓋子關閉時，熱能會累積。請在本電器完全冷卻後再關閉電器的蓋子。請勿在電器蓋子蓋上的狀態下開啟本電器的電源。請勿將食物放在電器蓋子上或使用蓋子來保溫食物。

警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。電器只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。電器如有故障，請拔掉主電源插頭或關閉保險絲盒內的保險絲。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣部分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。

損壞原因

注意!

- **不當配件所造成的損壞**：請務必使用指定的原廠配件。請勿使用烤盤或鋁製容器。這會損壞烤架鑄件。
- 如果硬物或尖銳物品掉落至玻璃陶瓷面板或玻璃陶瓷蓋子，可能會造成損傷。

環境保護

在這個章節裡，您可以找到關於節能及丟棄電器的資訊。

節能提示

- 電器只應加熱到所需的溫度。
- 即時切換至較低燒烤溫度。
- 選擇適當的持續燒烤設定。持續燒烤設定如果選擇太高，會浪費能源。
- 運用烤架餘熱。烹調時間較長時，可以在設定的烹調時間結束前 5-10 分鐘關閉烤架電源。

合環保規定的廢棄物處理

以環保方式處理包裝。

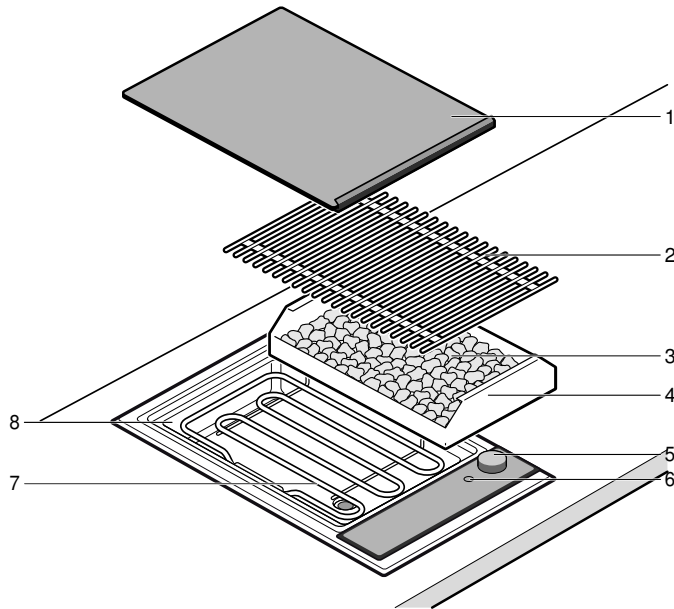


此設備根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU (棄置的電器及電子產品 - WEEE) 貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的方法。

瞭解您的電器

在這個章節裡，我們會解釋各個元件及控制鈕。

您的火山岩烤架新品



編號	名稱
1	陶瓷玻璃蓋
2	烤網架
3	火山岩
4	火山岩烤盆
5	旋鈕
6	指示燈
7	燒烤線圈
8	燒烤盤 (水盤)

第一次使用前

此章節會說明在首次使用電器前，您必須處理的事項。開始前請先讀取安全資訊。→ "Important safety information" 第 4 頁

清潔本電器

首次使用本電器及其附件前，請先用微溫的肥皂水徹底清潔。

加熱烤架

在最高設定下將空的烤架加熱數分鐘。這樣可以消除新電器的氣味。初次使用烤架時會產生少許煙霧，這是正常現象。

操作該器具

在本章節裏，會說明如何設定您的電器。表格裡提供了各式菜式的設定。

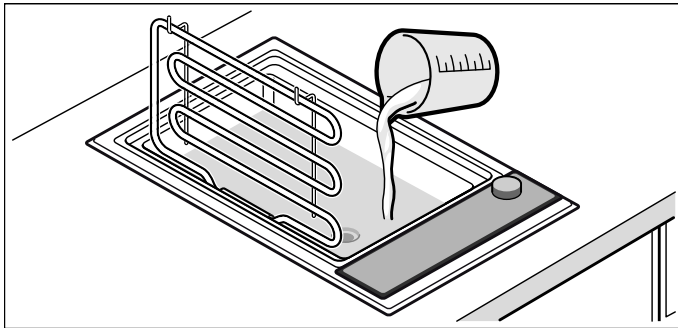
使用水及火山岩進行燒烤

提示：每次使用前應將燒烤盤注水。否則電器可能會過熱。

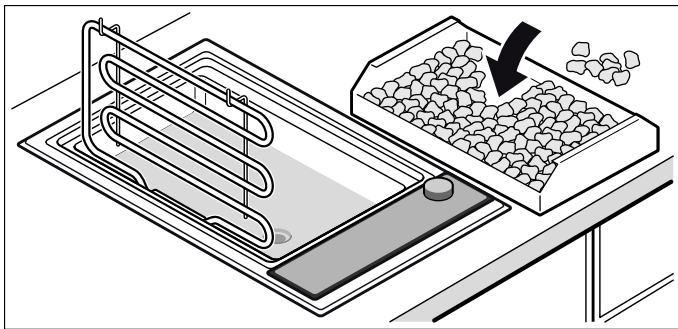
水量依您是否要使用火山岩而定。火山岩會儲存燒烤線圈的熱度，產生密集的輻射熱及熱分佈。

放入水和火山岩

1. 移開烤網架並折起燒烤線圈。移開電器的火山岩烤盆。
2. 確認排放閘已關閉。
3. 將水注入燒烤盤內。
用火山岩燒烤：0.7 公升（底部記號）
不用火山岩燒烤：2.5 公升（頂部記號）



4. 用火山岩燒烤：拆開火山岩包裝，將其放入火山岩烤盆內。將火山岩烤盆放入電器內。



5. 放下燒烤加熱線圈，更換網架。烤架已就緒可使用。

燒烤設定

您可以利用旋鈕來調整烤架的加熱設定。旋鈕不會增量 - 加熱設定可無限改變。烤架電源開啟後，指示燈亮起。

旋鈕轉到 0 就關閉電器電源。

提示：烤架係透過開啟及關閉燒烤線圈的電源來調節溫度。即使在最高設定下，燒烤線圈的電源也可能會開啟及關閉。

預熱烤架

請勿在預熱時間到達前，就將待烤食材放在烤架下。運用燒烤表中提供的資訊做為指引。設定 9 時務必預熱烤架。預熱需費時 8 到 12 分鐘。

提示：烤架下沒有食物時，預熱時間不要超過 8 到 12 分鐘。加熱時間過久可能會使電器斷電（過熱保護）。關閉電器電源待其降溫後，再重新開啟電源。

過熱保護

烤架過熱時，過熱保護會停止加熱烤架。烤架充分降溫後，會自動再開始加熱。

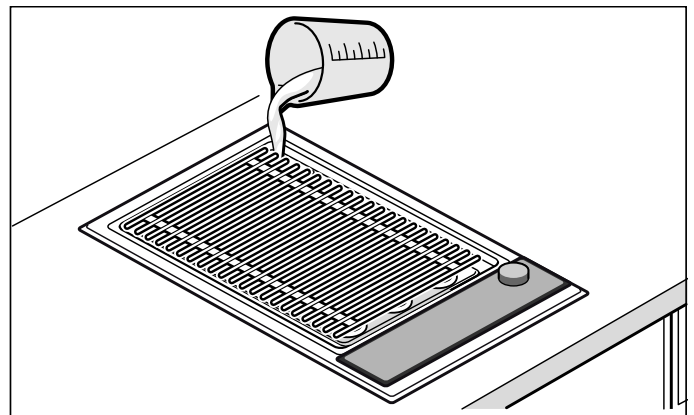
加水

⚠ 警告 - 灼傷風險！

補充注水時如果水接觸到高熱烤架或加熱線圈，可能會產生熱氣。補充注水時請勿伸手到烤爐上方，也勿將水倒到高熱元件上。

燒烤盤內的水量不足時，電器會因過熱保護而關閉電源。因此您必須隨時留意燒烤盤內的水量，並視需要加水。

提示：加水時不必移開網架或將燒烤線圈折起。待烤爐充分冷卻後再加水。



使用或不使用火山岩燒烤：0.7 公升

燒烤後

烤架完全冷卻後，才能蓋上玻璃陶瓷蓋。蓋上玻璃陶瓷蓋前，請靜待火山岩徹底乾燥，否則會導致發霉。

排水時若水溫依然很高，應先加水使其降溫！排水前，先在排水開關下方放置一只耐熱容器。將開關向下轉 90° 來打開開關。然後將開關朝上轉回原位以停止排水。

燒烤表

表格裡的數值係指引用，並以已預熱的烤架為基準。數值可依燒烤食材的種類與份量不同而異。

請勿在預熱時間完成前，就把食材放置於烤架上。

燒烤食材最少應翻面一次。

燒烤食物	設定 9 的預熱時間 (分鐘)	火山岩燒烤設定	水盤燒烤設定	燒烤時間 (分鐘)	資訊
五分熟牛排, 2-3 厘米	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10	
三分熟丁骨牛排, 3 厘米	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15	
去骨豬頸肉排	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16	
豬排, 2 厘米	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20	沿骨切開
三分熟羊排, 2 厘米	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12	
雞胸肉, 2 厘米	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
雞翅, 每支 100 克	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
未裹粉火雞肉片, 2 厘米	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
鮭魚排, 3 厘米	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25	烤網架塗油
鮪魚排, 2 厘米	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15	烤網架塗油
整條鱒魚, 200 克	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	皮上仔細抹油; 翻面前重複塗抹
大蝦, 每尾 30 克	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
漢堡 / 肉丸, 1 厘米	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17	
烤肉串, 每支 100 克	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25	經常翻面
烤香腸, 每條 100 克	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20	
蔬菜	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12	例如, 1 厘米厚的茄子、櫛瓜, 4 等分的椒類

提示與訣竅

- 務必預熱烤架。這樣可使密集的熱輻射快速在食物上形成酥脆外殼，並且避免肉汁流失。
- 燒烤前，您可以幫食材刷上耐熱油，或將食材醃泡在耐熱油裡（例如，花生油）。這樣可以增添風味。請注意油量不可過多，否則可能產生火焰或大量煙霧。
- 肉類燒烤前不要撒鹽。否則可溶性營養素和肉汁可能會流失。
- 直接要燒烤的食物放在烤架上。請勿使用鋁箔紙或鋁質烤盤。
- 能輕易地將食材從網架上拿起時，才能翻面。假如肉品黏在網架上，其纖維將被破壞，肉汁也會流失。
- 燒烤時勿在肉上戳洞，否則肉汁可能會流失。
- 醃製肉品如火腿、煙燻豬肉等，不適合燒烤。這可能會產生有害健康的複合物。
- 在大肉塊的骨頭和脂肪層劃上幾刀，避免蜷縮。
- 剔除脂肪層應在燒烤後、而不是燒烤前進行，否則會減損肉汁及風味。
- 禽肉燒烤完結前，如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。
- 水果燒烤後可以用蜂蜜、楓糖或檸檬汁醃漬來增添風味。
- 需要長時間烹煮的蔬菜（例如帶梗玉米），可以先預煮再燒烤。
- 魚柳先燒烤帶皮面。皮上先抹油，以免沾黏在網架上。
- 燒烤食物應趁熱食用。保溫會使食物變硬。
- 油脂滴在加熱線圈上可能會暫時產生火焰和煙霧。多油脂的食物應該在水盤上燒烤，盡量減輕上述現象。

清潔

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。

適當的維修及清潔產品可在售後服務中心或我們的網路商店購買。

警告 – 灼傷風險！

設備在運轉時會變得很熱。清潔前，請務必等待設備完全冷卻。

警告 – 觸電風險！

請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。

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。

請勿使用這些清潔劑

- 除垢劑或具侵略性的化學清潔劑
- 酸性清潔劑（如醋、檸檬酸等）
- 含氯或含高量酒精的清潔劑
- 焗爐清潔劑
- 硬質與易刮傷的海綿、刷子或百潔布
- 新的海綿布在使用前應先徹底清潔。

清潔本電器

每次使用完應靜待電器冷卻後再清潔。這樣可避免殘渣燒焦。燒焦多次的殘渣很難清除。

1. 讓電器冷卻。
2. 移除烤網架。
3. 將加熱線圈往上旋起。
4. 移除火山岩烤盆及火山岩。
5. 把燒焦殘渣浸泡在清潔劑加水的混合液中。
提示：不要刮除燒焦殘渣。

電器組件 / 表面	推薦的清潔方式
烤網架	用刷子清除大塊的燒焦殘渣。將烤網架浸泡在水槽中。用刷子及清潔劑清洗後徹底乾燥。 在頑強污垢上使用烤架清潔凝膠（訂購編號 00311761）後，靜置至少 2 小時或一夜。然後徹底沖洗並乾燥。請遵循清潔劑包裝上的使用說明。 提示：請勿放入洗碗機內清洗。
火山岩烤盆和燒烤盤	移除火山岩及排水。在裝有清潔劑和水的水槽中用刷子進行清潔，然後用軟布擦乾。頑強污垢先浸泡或使用我們的烤架清潔凝膠（訂購編號 00311761）加以清除。
火山岩	有時可以將非常潮濕的火山岩放入 200 °C 的烤箱中烤乾。這樣可避免發霉。 火山岩變黑色時，請更換新品。這代表火山岩飽含油脂，可能導致在操作中產生大量煙霧，或油脂起火燃燒。 火山岩新品可以在專賣店購得（訂購編號 00291050）。放入新品時，請留意不可將燒烤線圈直接放置在火山岩上。
控制面板及玻璃陶瓷蓋	用濕的軟布沾一些清潔液進行清潔；但布不能太濕。用軟布擦乾。

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

與售後服務中心聯絡時，請說明電器的 E - 編號（產品編號）和 FD 編號（生產編號）。您可在電器證明書上找到附有這些數字的額定銘牌。

請注意，即使在保固期內，若因誤用本電器而使售後服務技師到府服務，仍需收費。

您可以在附件的客戶服務中心目錄內，找到所有國家的客戶服務中心聯絡詳細資料。

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。



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001164856
950526