



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

嵌入式焗爐

VBC5540S0

[zh-hk]說明手冊

嵌入式焗爐

目錄

 用途	4
 重要安全資訊	4
一般資訊	4
 損壞原因	5
一般資訊	5
 環境保護	6
節能	6
符合環保規定的廢棄處理	6
 了解您的電器	7
控制面板	7
按鈕	7
顯示屏	7
加熱模式及功能	8
溫度旋鈕	8
爐腔功能	8
 配件	9
隔層位置	9
鎖定功能	9
伸縮滑軌組合	9
特殊配件	10
 第一次使用前	10
設定時鐘時間	10
預熱焗爐	10
清潔配件	10
安裝伸縮架組合	10
 操作該器具	11
開啟和關閉烤箱	11
 時間設定選項	11
時間設定選項概覽	11
操作電子時鐘	11
設定自動計時器	12
 兒童安全鎖	12
啟動兒童安全鎖	12
停用兒童安全鎖	12
 清潔	13
適合的清潔劑	13
爐腔表面	13
保持設備清潔	14
清潔爐腔	14
 軌道	14
將隔層支架拆開	14
重新安裝支架	14

 機門	15
拆除及安裝機門面板	15
拆除和安裝電器機門	16
 疑難排解	17
更換焗爐照明燈	17
 客戶服務中心	18
產品編號及生產編號	18
 建議的烹調時間	19
菜式列表	19
使用電器的小技巧	20

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，請檢查產品有否損壞。如產品在運
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。

本產品只適用於海拔2000米以下地區。

本產品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、感官或精神有障礙者，
以及欠缺使用此產品經驗和知識者，可由監護人
在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性
後，使用本產品。

請勿讓孩童將本產品當成玩具或在其周圍嬉戲。
15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行
清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離本產品及電源線。

請務必以正確方式將配件安裝在爐腔中。→ "配
件"第 9 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。
- 散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。操
作前，先清除焗爐、加熱元件及附件中的嚴重
髒污。
- 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。
- 伸縮架在電器使用過程中會變熱。將其拉出時
請特別小心。

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
氣。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。產品只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。產品如有故障，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。
- 產品的電線絕緣部分會因接觸產品高溫部分而溶化。切勿讓電線接觸爐具高溫的部分。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座的接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉蒸爐的電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。
- 損壞的產品可能導致觸電。請勿啟動損壞的產品。請拔掉產品的插頭或關掉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

損壞原因**一般資訊****注意!**

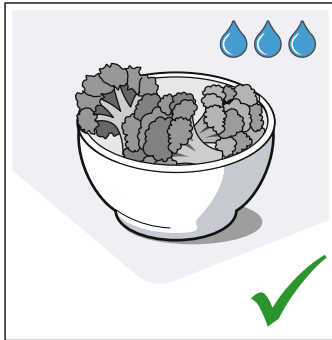
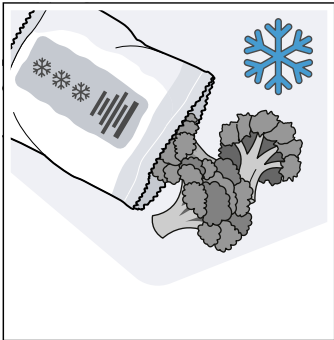
- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或烤爐器皿：請勿將配件放在爐腔板上。請勿在爐腔板上鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在50 °C以上，請勿在爐腔板上放置烤爐器皿，以免熱量累積。烘焙與烘培時間將變得不正確，繼而令瓷釉器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓爐腔內的鋁箔紙接觸機門玻璃。否則可能令機門玻璃永久變色。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。
- 爐腔中的濕氣：長時間過後，爐腔中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓爐腔保持開放狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。請勿在爐腔中存放食物。
- 開啟機門冷卻：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放，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。請勿在密封件損壞或在沒有密封件的情況下操作機器。→ "清潔"第 13 頁
- 將蒸爐機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在蒸爐機門上，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蒸爐裡，關上蒸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。
- 搬運蒸爐：請勿利用機門把手搬運或拿著蒸爐。機門把手無法承受蒸爐的重量，因此可能會斷裂。

環境保護

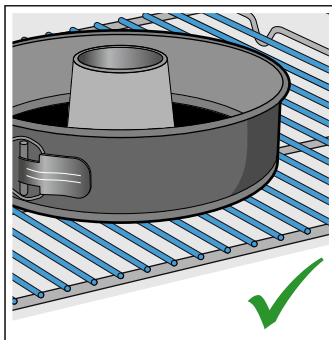
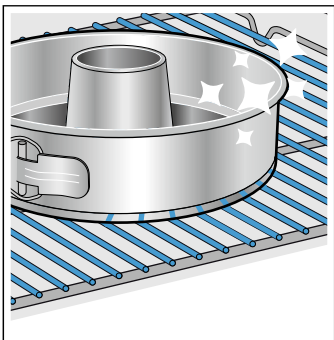
你的新設備節能效果極佳。此章節說明了如何在使用蒸爐時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該設備。

節能

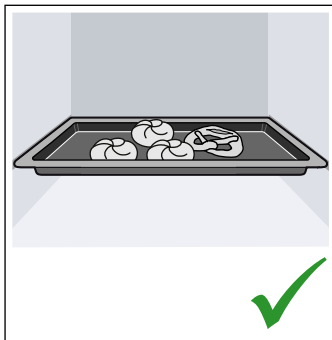
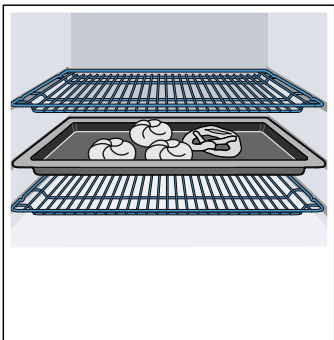
- 只有在食譜或使用手冊表格指示的情況下，才可預熱機器。
- 將冷凍食品送入焗爐前，請先解凍。



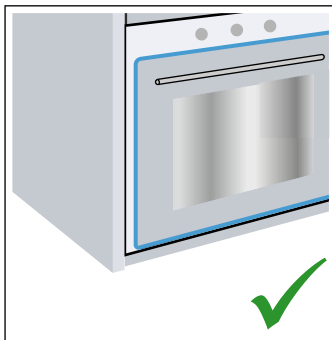
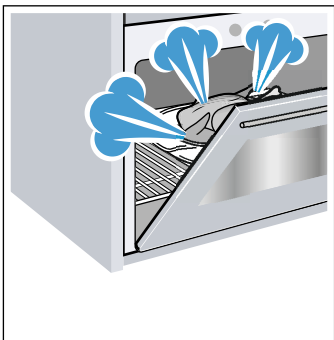
- 請使用深色、黑色塗層或搪瓷製成的烤模。這類材質的儲熱能力特別好。



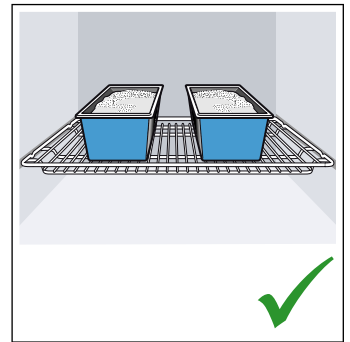
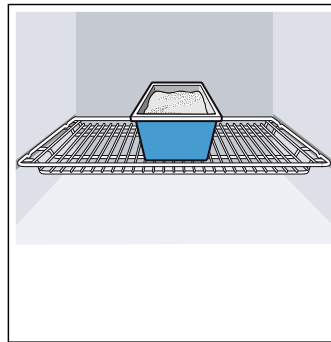
- 將不需要的配件從焗爐中取出。



- 盡量不要在機器運作時開啟爐門。



- 最好分批烘烤蛋糕。焗爐裡的溫度依然很高。因此可縮短第二批蛋糕的烘烤時間。也可將 2 個方形烤模並列於焗爐。



- 如需延長烹調時間，可在烹調結束前 10 分鐘關閉機器，用餘溫完成佳餚。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



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

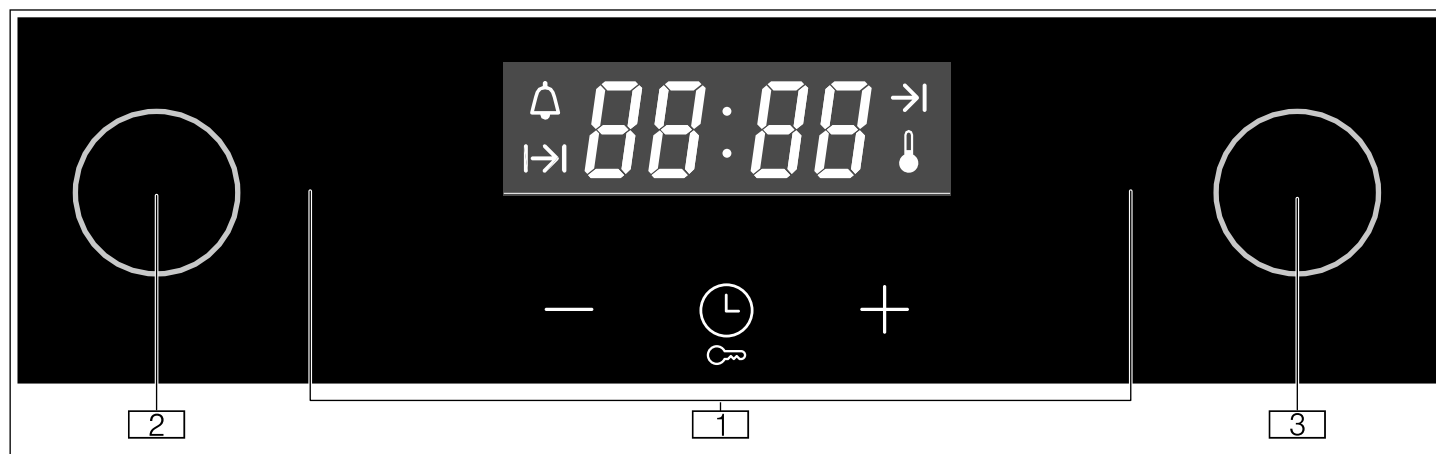
了解您的電器

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。

控制面板

您可在控制面板設定本電器的各種功能。下圖是控制面板的總覽以及控制裝置的配置方式。



- 1 **按鈕和顯示屏**
所有按鈕均為觸控式，感應器位於下方。只要觸碰個別符號，即可選取該功能。
顯示屏上會顯示啟動功能之符號以及溫度設定選項。
- 2 **功能旋鈕**
使用功能旋鈕設定加熱功能及其他功能。
您可從「Off」（關閉）位置將功能旋鈕以順時針方向或逆時針方向轉動。
- 3 **溫度旋鈕**
使用溫度旋鈕設定加熱功能的溫度。
溫度旋鈕可順時針方向或逆時針方向轉動。

顯示屏

顯示屏經過組織編排，相關資訊一目了然。

您目前能設定的數值會清楚聚焦，並以白色字體與深色背景。

符號	說明
88:88	時間
🔔	計時器
→	持續時間
→	結束時間
🌡️	溫度指示器

按鈕

以下是各種按鈕的簡短說明。




若按鈕無法操作，便會出現訊號聲。

按鈕	說明
🕒	時間設定選項 設定計時器和時鐘
-	下調 降低設定值
+	上調 提高設定值

加熱模式及功能

使用功能旋鈕設定加熱模式與其他功能。

為確保您使用正確的加熱模式烹調食物，以下會說明各模式之間的差異和用途。

加熱功能	溫度 / 設定	使用
○ 「Off」(關閉) 位置	-	在此位置時，焗爐會關閉。
 快速加熱	50-250 °C	適用於快速加熱焗爐。
 3D熱風	50-250 °C	用於以單層或雙層烹調。風扇會將背板中環形加熱元件的熱氣均勻送往爐腔各處。
 薄餅設定	50-250 °C	適用於烹調新鮮薄餅及急凍食品（如薯片或餡餅）。加熱元件及風扇會加速加熱並將熱氣均勻送往爐腔各處。
 底部重點加熱	50-250 °C	在希望能縮短食材烹調時間時使用。只從底部散發熱能。
 表面完全燒烤	50-250 °C	適用於燒烤扁平的食材（如牛扒、香腸或麵包）以及將食物烤至更深色。燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
 循環熱氣燒烤	50-220 °C	適合加熱烘焙食品、烤肉、禽肉和全條魚。風扇會將熱風在食物周圍循環流動。使用循環空氣燒烤時，請將溫度設定在220 °C以上。
 溫和上 / 下加熱	50-250 °C	適用於以單層溫和烹調所選的食物種類（例如肉類、蔬菜）。此加熱功能不適合會在烘焙過程中變大的食材（如麵包）。
 上下加熱	50-250 °C	適用於糕點、烘烤食品和帶骨瘦肉。熱能會平均地從上方和底部散出。

溫度旋鈕

使用溫度旋鈕設定溫度。

溫度顯示屏

本電器加熱時，顯示屏上的 ↓ 符號會亮起。當加熱暫停時會熄滅。

預熱電器時，當本符號第一次熄滅，便是將食材放入爐腔的最佳時機。


提示：熱慣性可能會令顯示的溫度和焗爐內的實際溫度稍有不同。

爐腔功能

其功能可使烤爐更易使用。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。

內部照明

在大多數的操作模式中，內壁照明會在程序開始時開啟。程序結束後，照明即會關閉。

若要在電器沒有運作時開啟內壁照明，請將功能旋鈕轉至  以外的任何功能。確認溫度旋鈕位於「Off」(關閉) 位置。

散熱風扇

散熱風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

注意！

請勿遮蔽通風口，否則焗爐會過熱。

為加快爐腔在運作後的降溫速度，風扇會繼續運轉一段時間。

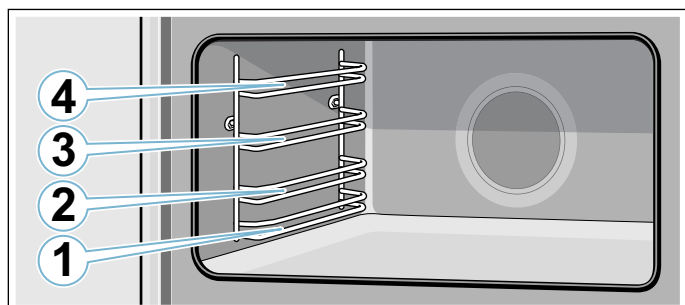
配件

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。

配件	描述
	烘焙和燒烤架 適用於烹調器皿、蛋糕模型、帶骨肉塊、燒烤食品 and 急凍食品。
	萬用焗盤 可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品 and 大型燒烤肉類。使用烤網架直接燒烤時，可將萬用焗盤放在烤網架下方盛載滴下的油份。
	瓷釉烤盤 適用於大型和小型的烘焙類食品。
	伸縮滑軌組 您可使用抽取式滑軌將配件進一步拉出。
	鎖針 用來固定樞紐。

隔層位置

烘焙盤和烘焙及燒烤架可放在爐腔中四個不同高度。務必將配件插入到最深的位置，以免觸碰到機門面板。請注意每次均須在爐腔中安裝正確的配件。




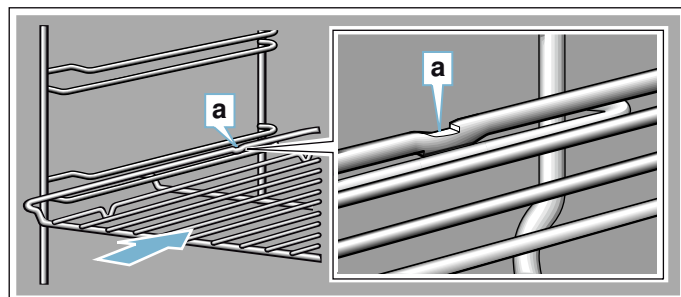
⚠ 警告 - 火災風險!

無論如何，請不要直接將烘烤模、烘焙盤、平底煎鍋或其他任何烹調器皿直接放在焗爐底板上。這樣會令電器底板過熱，並嚴重損害電器。

鎖定功能

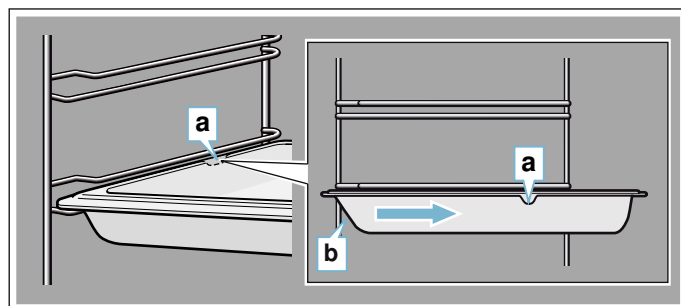
將配件固定前，可以先將它拉出約一半。此鎖定功能避免配件在拉出時傾斜。配件必須正確安裝至爐腔中，才能成功防止傾側。

安裝烤架時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。開口端必須朝向電器機門，而且彎曲處必須在下方（亦即 ）。



安裝焗盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並朝向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向電器機門。

圖例：萬用焗盤

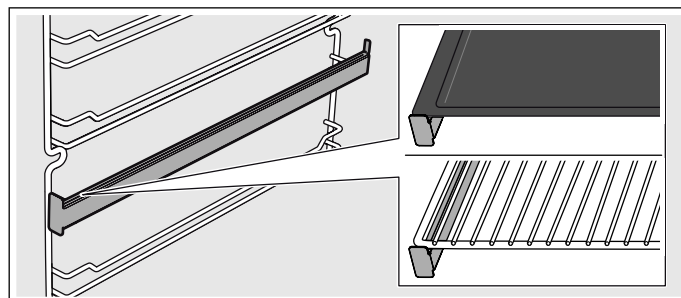


伸縮滑軌組合

⚠ 警告 - 燙傷風險!

伸縮架在電器使用過程中會變熱。將其拉出時請特別小心。

抽取式軌道讓您完全拉出配件。將轉接器插到烘焙盤和燒烤架時，請確保爐腔卡在拉出滑軌的卡榫前方。



特殊配件

您可以在售後服務中心購買配件。


配件	描述
搪瓷烘焙盤	適用於焗盤烘焙及小型烘焙糕點。 售後服務中心訂購號碼：11012235
萬用焗盤	可用於濕潤的蛋糕、酥皮餡餅、急凍食品 and 大型燒烤肉類。 使用烤網架直接燒烤時，可將萬用焗盤放在烤網架下方盛載滴下的油份。 售後服務中心訂購號碼：11012236
烘焙與燒烤架	適用於烹調器皿、蛋糕模型、帶骨肉塊、燒烤食品 and 急凍食品。 售後服務中心訂購號碼：00776605
伸縮架組合	單層伸縮架組合。 售後服務中心訂購號碼：12006236

第一次使用前

此章節提供首次使用焗爐烹調食品前的準備工作。
拆下電器包裝，並以適當方式丟棄包裝物料。

設定時鐘時間

電器連接電源後，顯示屏上會閃爍 **12:00**。設定時間。

1. 請使用 **-** 或 **+** 按鈕設定時間。
2. 按下  按鈕。

提示：可設定時鐘時間的期間結束後，便會自動儲存時鐘時間。
時間隨即設定完成。

預熱焗爐


預先清潔焗爐

1. 從爐腔移除配件和隔層支架。→ "軌道"第 14 頁
2. 將任何剩餘的包裝拆除，例如爐腔中細小的聚苯乙烯物料。
3. 某些部件會以保護膜覆蓋。請撕除這些防刮保護膜。
4. 用柔軟的濕布清潔電器外殼。
5. 用熱肥皂水清潔爐腔。

加熱爐具

若要去除新爐具的氣味，可在爐具空置並關上時加熱。

提示：請確保爐腔內沒有殘餘的包裝，如聚苯乙烯粒料。
加熱電器前，用一塊已濕水的軟布擦拭爐腔內部平滑的表面。在電器加熱時請讓廚房保持通風。

1. 將功能旋鈕轉至 .
2. 將溫度旋鈕轉至最高溫。
3. 1小時後將烤箱關閉。

提示：電器第一次加熱時，您可能會聽到爐具內發出爆裂聲。

重新清潔爐具

1. 用熱肥皂水清潔爐腔。
2. 將掛勾式托架裝回原位。
3. 視乎需要機門板。→ "機門"第 15 頁

清潔配件

使用配件前，請先用布和暖肥皂水徹底清潔。

安裝伸縮架組合

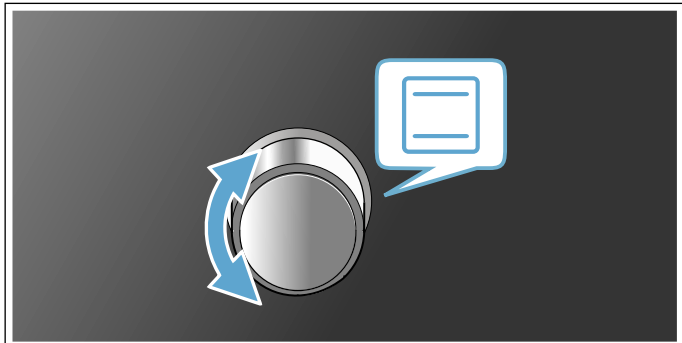
安裝伸縮架組合中有附安裝說明。

操作該器具

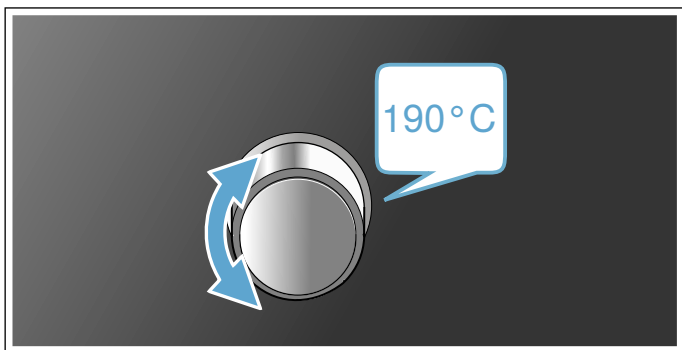
開啟和關閉烤箱

啟動爐具

1. 用功能旋鈕設定加熱功能。



2. 使用溫度旋鈕設定溫度。



接著焗爐便會開始加熱。

提示: 溫度指示會顯示目前的加熱階段。

變更設定

您可隨時用對應的旋鈕更改加熱功能和溫度或燒烤設定。

關閉爐具

將功能旋鈕轉至「Off」（關閉）位置。

時間設定選項

您的設備有不同的時間設定選項。

時間設定選項概覽

時間設定選項	使用
	計時器 計時器和煮蛋計時器的功能相似。計時器在電器加熱時獨立運作，亦獨立於其他時間設定選項，而且不會影響電器設定。
88:88	時鐘時間 前景無執行其他功能時，電器會在顯示屏上顯示今天的時間。
→	烹調時間 設定的烹調時間結束後，電器便會自動停止加熱。
->	結束時間 輸入烹調時間和所需的結束時間。電器會自動啟動，以便在要求的時間完成烹調。

操作電子時鐘

設定計時器

計時器不影響焗爐運作方式。計時器持續時間的可設定範圍介乎1分鐘至23小時59分鐘之間。持續時間可以30秒為單位增加到最多10分鐘，10分鐘到1小時間以1分鐘為單位增加，接著便會以5分鐘為單位增加。

1. 按下 按鈕。
 符號會亮起。
2. 使用+和-按鈕設定所需的持續時間。
時間一到，訊號聲就會響起。

提示

- 若要變更剩餘時間，請按 按鈕。接著用+和-按鈕變更剩餘時間。
- 若要將計時器停止倒數，請將剩餘時間設為零。

關閉訊號聲

按任意按鈕取消聲音訊號。

提示: 經過一小段時間後，聲音訊號便會自動停止。

設定電子時鐘

您可視乎需要修改時鐘設定（例如從夏令時間變更為冬令時間）。修改時，必須啟動焗爐。


1. 按住 按鈕直到時鐘開始閃爍。
2. 使用+和-按鈕設定目前的時間。

設定自動計時器

電子時鐘可以用來自動開啟或關閉爐具。

設定烹調時間

您可以在電器設定食材的烹調時間。這樣可避免不小心烹煮過久，亦代表您不用記著何時要關閉焗爐。

1. 設定所需的加熱功能及溫度。
焗爐隨即啟動。
2. 按兩下  按鈕。
3. 使用 **+** 和 **-** 按鈕設定所需的烹調時間。
提示: 烹調時間的可設定範圍介乎1分鐘至23小時59分鐘之間。烹調時間可以1分鐘為單位增加到最多1小時，接著便會以5分鐘為單位增加。
→| 符號會亮起。



烹調時間結束後

訊號聲會響起。電器會停止加熱。

1. 按任意按鈕取消聲音訊號。
提示: 經過一小段時間後，聲音訊號便會自動停止。
2. 將功能旋鈕轉至「Off」（關閉）位置。

設定結束時間

預先選擇所需的烘焙或燒烤時間。

1. 設定所需的加熱功能及溫度。
焗爐隨即啟動。
2. 按兩下  按鈕。
3. 使用 **+** 和 **-** 按鈕設定所需的烹調時間。
提示: 烹調時間的可設定範圍介乎1分鐘至23小時59分鐘之間。烹調時間可以1分鐘為單位增加到最多1小時，接著便會以5分鐘為單位增加。
→| 符號會亮起。
4. 再次按下  按鈕。
5. 使用 **+** 和 **-** 按鈕設定結束時間。
提示: 初次按下按鈕時，顯示屏上會出現建議值。建議的值是以時鐘目前的時間及烹調時間計算得出。該值可用 **+** 和 **-** 按鈕變更。
|→ 符號會亮起。顯示屏會顯示結束時間。電器便會切換至待機模式。

烹調時間結束後

訊號聲會響起。電器會停止加熱。

1. 按任意按鈕取消聲音訊號。
提示: 經過一小段時間後，聲音訊號便會自動停止。
2. 將功能旋鈕轉至「Off」（關閉）位置。


兒童安全鎖

焗爐設有兒童安全鎖，防止兒童意外將其開啟。

提示: 若爐具在使用中，焗爐的兒童安全鎖不會影響爐具運作。


啟動兒童安全鎖

不應設定烹調時間或結束時間。

按住  按鈕約4秒。

SAFE 會出現在顯示屏上。兒童安全鎖隨即啟用。

停用兒童安全鎖

按住  按鈕約4秒。

SAFE 會從顯示屏上消失。兒童安全鎖隨即停用。

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。

⚠ 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 – 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。

適合的清潔劑

請遵守以下資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害機器的表面。

請勿將以下的清潔劑

用於焗爐：

- 任何強效或腐蝕性的清潔劑、
- 含高濃度酒精的清潔劑、
- 硬鋼絲絨或海綿、
- 高壓或蒸氣清潔器。

使用全新的海綿布前，請先將它徹底清洗。

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。
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。
烤箱內部	
瓷釉表面和自潔表面	遵照列表所列的清潔爐腔表面指示。
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。 最適合用於清潔機門面板及爐腔。→ "清潔爐腔" 第 14 頁
機門封口 請勿拆除。	熱肥皂水 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。

機門蓋	不鏽鋼製： 使用不鏽鋼清潔劑。注意 製造商說明。請勿使用不鏽鋼養護劑。 塑膠製： 用 高溫清洗劑和抹布加以清潔。利用一條柔軟的布 進行再烘乾。請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。 請卸下機門以利清潔。
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。

爐腔表面

爐腔背壁和側邊能自動清潔。從粗糙表面即可看出。

爐腔底板和頂板則經過搪瓷處理，表面光滑。

清潔搪瓷表面

用洗碗布和熱肥皂水或稀釋醋來清潔光滑的瓷釉表面。然後再用軟布擦乾。

使用濕布和肥皂水軟化焗爐上的食物殘渣。使用不鏽鋼絲絨或焗爐清潔劑去除頑強污垢。

注意!

爐腔仍然溫熱時，切勿使用清潔劑。這樣可能會損壞搪瓷表面。下次加熱電器前，請去除爐腔和焗爐機門上所有食物殘渣。

清潔完畢後，請保持焗爐機門開啟，讓它自然風乾。

提示: 食物殘渣或會形成白色沉澱物。這些殘留物無害，也不會影響電器運作。需要時，您可以用檸檬汁清除這些殘留物。

自動清潔表面

自動清潔表面上塗了一層多孔、表面粗糙的搪瓷。此塗料會吸收並分解在電器運作過程中，於烘焙和烘烤時產生的濺出物。

注意!

請勿在自動清潔表面上使用焗爐清潔劑。否則將會損害表面。如果焗爐清潔劑沾附到此類表面，請以清水與海綿布立即清除。請勿磨擦表面或使用腐蝕性輔助清潔劑。

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。

⚠ 警告 – 火災危險!

散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。操作前，先清除焗爐、加熱元件及附件中的嚴重髒污。

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。

清潔爐腔

1. 將0.4公升水倒入爐腔底板中央。
2. 設定☐加熱功能。
3. 使用溫度旋鈕將溫度設定在50 °C。
4. 18分鐘後關掉電器。
5. 讓電器冷卻。
6. 用軟布清潔爐腔。

⚠ 警告 – 灼傷風險!

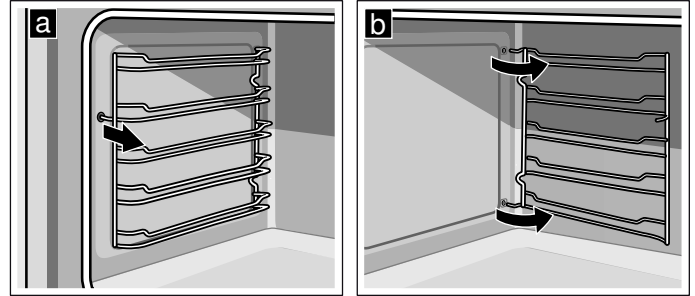
設備會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。

軌道

將隔層支架拆開

隔層支架可固定於爐腔側板的三個點上。

1. 抓住托架前端，並將托架拉到爐腔中央。隔層支架前方的掛勾便會從孔中穿出。
2. 將支架往前搖並將其從側板的後方孔中拉出。
3. 從爐腔取出隔層支架。



重新安裝支架

1. 將隔層支架的掛勾壓入側板後方的固定孔。
2. 將隔層支架的前方推入孔中。

機門

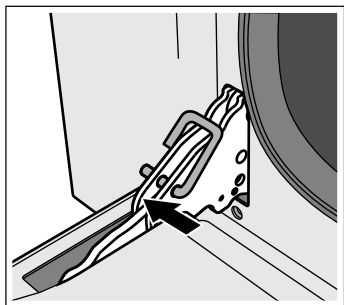
妥善的保養與清潔，可以讓設備長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何清潔設備機門。

拆除及安裝機門面板

你可以拆下烤爐機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

拆除機門嵌板

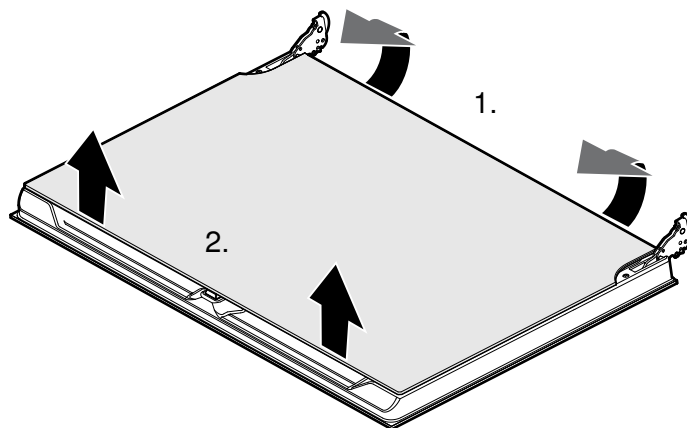
1. 完全打開爐具機門。
2. 使用鎖針固定左右兩邊的樞紐。
提示：鎖針必須完全插入樞紐孔中。



3. 輕輕從底部拉起內嵌板，直到鎖針從固定座鬆開 (1)。
4. 小心從頂部拉起內嵌板，直到鎖針從固定座鬆開 (2)。

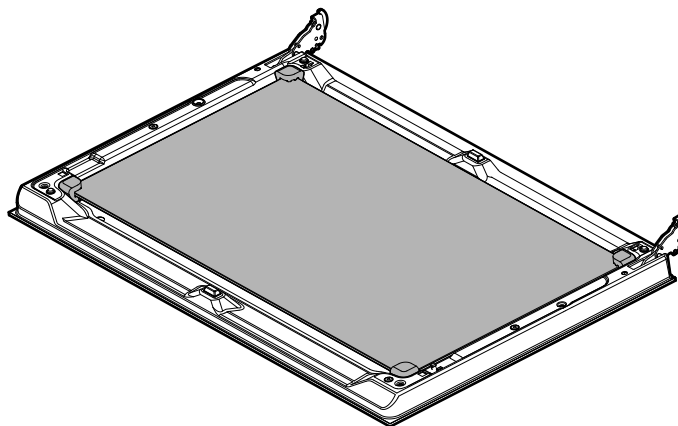
注意！

拉起內嵌板時，中央嵌板可能會黏附在內嵌板上。切勿讓中央嵌板掉落。

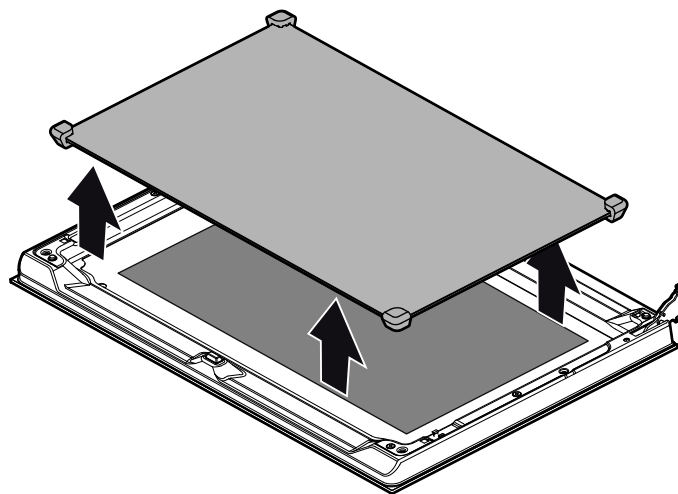


5. 拆下內嵌板。

6. 拆下中央嵌板。



提示：中央嵌板由橡膠襯套固定，並非以鎖針。



使用玻璃清潔劑和軟布清潔嵌板。

⚠ 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。

安裝機門嵌板

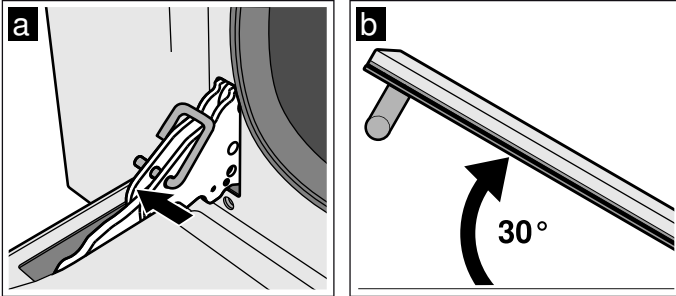
1. 將中央嵌板裝回原位。
提示
 - 若可以看到小寫E符號，表示中央嵌板已安裝正確。
 - 務必正確安裝嵌板。所有橡膠襯套必須平置並貼合外嵌板。
2. 將內嵌板裝回原位。
提示：全部四條鎖針都必須與對應的固定座接合。
3. 拆下鎖針後關上機門。

拆除和安裝電器機門

如果爐具非常骯髒，可拆除機門以方便清潔。在正常情況下不需要拆下機門。

拆除電器機門

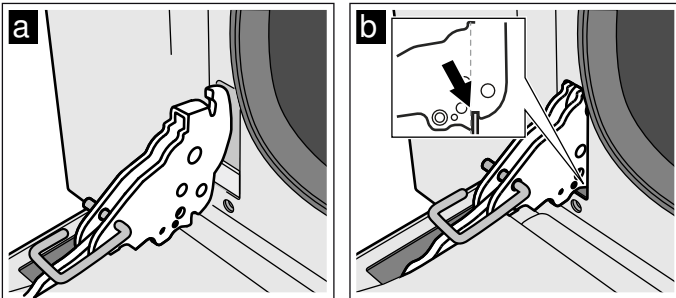
1. 完全打開爐具機門。
2. 使用鎖針固定左右兩側的鉸鍊 (a)。
提示：鎖針必須完全插入樞紐孔中。
3. 用雙手握住焗爐機門兩側並將機門關上約30° (b)。



4. 輕輕抬高焗爐機門，然後將其拉出。
提示：請勿將焗爐機門完全關上，否則鉸鍊會扭曲並損壞搪瓷表面。

安裝電器機門

1. 用雙手握住焗爐機門兩側。
2. 將鉸鍊插入焗爐鉸鍊槽中 (a)。
提示：鉸鍊底部的槽口必須嵌入烤箱外框 (b)。



3. 降低機門。
4. 拆除鎖針。

⚠ 警告 - 受傷風險!

若焗爐門意外掉落或鉸鍊意外咬合，請勿伸手觸鉸鍊。請致電售後服務中心。

⚠ 警告 - 受傷風險!

若機門鉸鍊未正確安裝，便無法正確安裝機門。這樣熱氣會散出，而電器零件則會變得非常燙。為避免發生此情況，請將機門再次拆下。接著如圖所示裝回機門，確保鉸鍊底部的溝槽和焗爐門框接合。

疑難排解

故障	可能原因	說明 / 解決方法
焗爐無法運轉	插頭未插入電源 停電 斷路器故障	將焗爐連接至電源插座 確認廚房中其他電器是否正在運作 檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲正常
無法啟動電器	電器機門未完全關上 無法關閉電器電源	關掉電器機門 將電器電源關上後再打開
顯示屏上閃爍 12:00	停電	重設時鐘。
無法使用內壁照明	上 / 下溫和加熱模式已啟用 燈泡故障	在上 / 下溫和加熱模式中，內壁照明不會亮起。 更換燈泡。
焗爐中的食材在很短的時間內便焦掉。	溫度計故障。	請致電售後服務中心。
機門面板出現蒸氣。	此為溫度差異造成的正常情況。	將電器加熱至100 °C再於5分鐘後將其關閉。

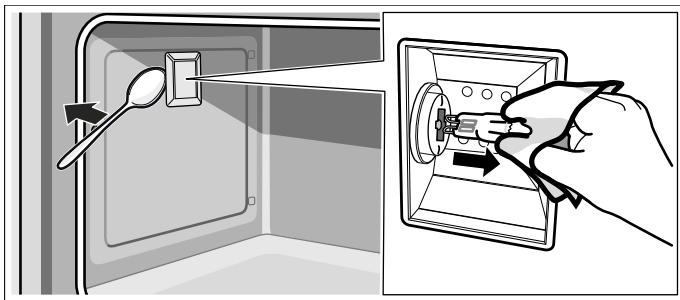
更換焗爐照明燈

必須更換故障的焗爐照明燈泡。可在售後服務中心或專門店購買耐熱燈泡。請提供電器的產品編號及生產編號。請勿使用其他類型的燈泡。

⚠ 警告 – 觸電風險!

更換爐腔燈泡時，請注意燈泡座的接點為帶電部件。更換燈泡前，請拔掉蒸爐的電源插頭，或關閉保險絲盒中的斷路器。

1. 請先讓焗爐冷卻。
2. 打開電器機門。
3. 請在爐腔中鋪上抹布，避免造成損害。
4. 卸下隔層支架。
5. 卸下玻璃罩。請先用手開啟玻璃罩前端。若無法順利拆下玻璃罩，可使用湯匙輔助。
6. 拆下焗爐照明燈泡。



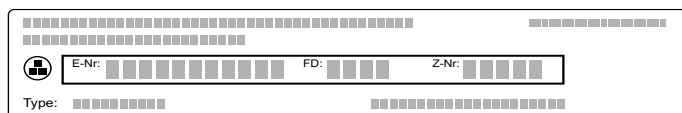
7. 裝上同型號的照明燈泡：
電壓：230伏特；
功率：40瓦；
接頭類型：G9；
可承受溫度：300 °C
8. 將焗爐照明燈泡玻璃罩裝回原位。
9. 裝回隔層支架。
10. 取出抹布。
11. 開啟斷路器。
12. 請檢查焗爐照明燈是否再次正常運作。

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

聯絡我們時，請提供完整的產品編號（E no.）和生產編號（FD no.），以便服務人員提供正確的建議。開啟電器門時，即可找到印有這些電器銘牌。在部分有蒸氣輔助烹調功能的電器中，您可於控制面板後方找到銘牌。



您也可以在下方空位記下電器編號和售後服務中心的電話號碼，節省尋找時間。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
售後服務 	

請注意，即使在保養期內，若因錯誤使用本電器而需要售後服務技工上門服務，亦需要收費。

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。

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。

菜式列表

菜式	重量 (以公斤為單位)	隔層位置	加熱功能	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
千層麵	3-4	1		220-230*	45-50
千層麵	3	2		220*	45
焗意粉	3-4	1		220-230*	45-50
小牛肉塊	2	2		180-190*	90-100
豬里脊	1.5-2	2		190-200*	90-100
豬里脊	2	2		200*	120
香腸	1.5	3		220*	第一面: 10 第二面: 7
烤牛肉	1	2		200*	45-55
烤兔肉	1.5	2		180-190*	70-80
火雞胸	2	2		180-190*	110-120
豬頸肉	2-3	2		180-190*	170-180
烤雞	1.2	2		190-200*	65-70
豬排	1.5	3		220*	第一面: 15 第二面: 5
肋排	1.5	3		220*	第一面: 15 第二面: 10
煙肉	0.7	4		250*	第一面: 10 第二面: 8
豬柳	1.5	3		220*	第一面: 12 第二面: 5
牛肉片	1	4		250*	第一面: 7 第二面: 4
大條虹鱒魚	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
鮫鱈魚	0.7-1.5	2		160*	60-65
多寶魚	1.5	2		160*	45-50
薄餅	1-1.5	2		250*	10-12
麵包	1	2		180-190*	25-30
意大利香料麵包	1	2		180-190*	20-25
環形蛋糕	1	2		160*	55-60
水果餡餅	1	2		160*	35-40
芝士蛋糕	1	2		160-170*	45-55
酥皮點心	1	2		160-170*	35-40
酥皮點心	1	1		170*	55
凍蛋糕	1.2	2		160*	55-60
忌廉泡芙	0.7-1.2	2		180*	50-60
海綿蛋糕	1	2		150-160*	55-60

* 預熱

菜式	重量 (以公斤為單位)	隔層位置	加熱功能	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
米布丁	1	2		160*	55-60
奶油蛋捲	1-1.2	2		160*	30-35

* 預熱

使用電器的小技巧

此章節提供了一系列關於選擇焗爐器皿和處理食材的小技巧。

提示

- 使用隨附的配件。可在專門店或售後服務中心購買額外配件。
使用焗爐前，請先從爐腔取出不必要的配件和焗爐器皿。
- 從爐腔取出配件或烹調器皿時，必須使用隔熱布或隔熱手套。

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，表示蛋糕已經焗好。
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和準備程序。
蛋糕中央突起，但周圍塌陷。	只在彈性蛋糕模具底部塗油。烘焙後，用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用焗盤。
小烘焙糕點在烘焙期間黏在一起。	每個糕點之間必須保持大約2厘米的距離。這樣，烘焙糕點便有足夠空間變大，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。	如果隔層位置正確並使用適當的廚具，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。	下次請在焗爐高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深，底部過淺。	下次請在焗爐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。請將防油紙裁切成適當的大小。 請確保焗模沒有直接置於爐腔後方內壁的開口前面。 烘焙小糕點時，您應盡量使用類似的大小和厚度。
您正使用多層烘焙。最上方焗盤中的成品較低層焗盤中的顏色要深。	使用多層烘焙時，請務必使用熱風。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，再於頂部放上配料。
將器皿倒轉時無法將蛋糕取出。	烘焙後，先讓蛋糕冷卻5至10分鐘。如果仍會沾黏，請小心地在邊緣用刀再次嘗試取出蛋糕。請再次將蛋糕模具倒轉，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。

烘烤和燉煮提示

烘烤的食物顏色過深，而且到處都有燒焦的脆皮，和 / 或烘烤的食物太乾。	檢查隔層位置和烘烤溫度。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。	烘烤盤和蓋子的大小形狀必須剛好，並能互相緊合。 如有需要，燉煮時可降低溫度並多加一點水份。

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	<p>以最高 200 °C 來上 / 下加熱。 以最高 180 °C 熱風來加熱。</p>
餅乾	<p>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。</p>
烤薯片	<p>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。</p>



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001317280

990208