Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome
MyBosch

嵌入式烤箱

HSG636B.1

[zh-tw]使用說明書

嵌入式烤箱

目錄

使用須知 4

重要安全資訊 5
一般資訊 5
蒸煮 5

損壞原因 6
一般資訊 6
蒸煮 6

環境保護 6
節能 6
符合環保規定的廢棄處理 7

瞭解您的電器 8
控制面板 8
控制功能 8
顯示螢幕 8
主選單 9
加熱模式 9
蒸煮 10
更多資訊 10
箱體功能 10
水箱 11

配件 11
標準配件 11
安裝配件 12
選購配件 12

第一次使用前 13
第一次使用前 13
初次使用設定 13
校準電器並清潔內部 14
清潔配件 14

操作電器 15
開關電器電源 15
開始操作 15
選擇操作模式 15
設定加熱模式與溫度 15
快速加熱 16

蒸煮 16
噪音 16
蒸煮 16
添加蒸氣烘烤 17
重新加熱 17
麵糰發酵 17
解凍 18
將水注入水箱中 18
每次完成蒸煮操作後 19

時間設定 20
設定烹調時間 20
設定結束時間 20
設定計時器 21

兒童安全鎖 22
啟動與停用 22

基本設定 22
變更基本設定 22
基本設定清單 22
停電 23
變更時間 23

長時間保溫模式 23
啟動長時間保溫模式 23

清潔須知 24
合適的清潔劑 24
箱體內壁 24
保持電器清潔 25

清潔功能 25
除鈣 25

層架 26
拆卸與重新安裝滑軌 26

電器機門 27
鬆脫和掛入 機門 27
拆卸和安裝 機門玻璃 27

疑難排解 29
自行修復故障 29
最長操作時間 30
照明燈泡 30

客戶服務 30
E碼 與FD碼 30

自動烹調程式 31
相關設定資訊 31
選擇餐點 31
套用菜餚設定 31

建議烹調時間 32
矽膠模具 32
蛋糕與小麵包 32
麵包與麵包卷 36
披薩、法式鹹派與鹹蛋糕 37
點心與舒芙蕾 39
禽肉 40
肉類 41
魚類 44
蔬菜、配菜與蛋類 46
甜點 48
同時烹調多樣菜色 48
環保加熱模式 49
食材內的丙烯醯胺 50
低溫烹調 / 慢煮 51
烘乾 52
保存和榨汁 52
消毒奶瓶和衛生殺菌 53
麵團發酵處理 53
解凍 54
重新加熱 54
保溫 55
料理測試 55

關於產品、配件、更換零件和服務的相關資訊，請瀏覽:
www.bosch-home.com.tw

使用須知

請詳細閱讀說明。以確保能安全且正確的使用本產品。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便未來使用或交給下一位持有人。

本產品僅可安裝於廚房使用。請遵守原廠安裝說明。

開箱後請檢查電器有無損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿將電器連接電源。

僅經過認證的專業人員可不使用插頭連接本電器。因不當連接而造成的損壞，不在保固範圍之內。

本產品僅供家用。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。

本電器僅適用於最高海拔 2000 公尺以下地區。

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。

請勿讓孩童將本機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機及電源線。

請務必以正確的方式安裝配件。⟶ "配件" 第 11 頁

⚠ 重要安全資訊

一般資訊

⚠ 警告 – 火災風險!
- 將易燃物品放在電器中可能會起火。請勿將易燃物品放在電器內。若本電器內出現煙霧，請勿開啟機門。請將電源關閉並將插頭從電源上拔除，或直接關閉保險絲盒中的斷路器。
- 掉落的食物殘渣、油脂與肉汁可能會起火。使用本電器前，請將箱體、加熱元件與配件中殘餘的食物殘渣取出。
- 箱門打開時，會有熱風產生。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!
- 電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。
- 配件與耐熱器皿在加熱過程中或加熱後會變得很燙。將配件或耐熱器皿從箱體中取出時請務必配戴烤箱手套。
- 在高溫箱體內，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。僅能使用含少量高酒精濃度的飲料。請小心打開機門。

⚠ 警告 – 燙傷風險!
- 電器可接觸的部位在操作期間會變得非常灼熱。絕對不可碰觸高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 開啟電器機門時，熱蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫箱體內的水分可能會轉化成高溫水蒸氣。請勿將水倒入高溫的箱體中。

⚠ 警告 – 受傷風險!
- 機門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉機門時，門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。請將手遠離鉸鏈。
- 箱門內的組件可能相當 尖銳。請戴上手套。

⚠ 警告 – 觸電風險!
- 不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業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，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 電器上的電源線絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電源線與機體的高熱零件接觸。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 有瑕疵的電器可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

⚠ 警告 – 磁力造成的危險!
控制面板或控制零件中使用永久磁鐵。這可能會影響電子植入裝置，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 公分。

蒸煮

⚠ 警告 – 燙傷風險!
- 若持續操作電器，水箱中的水溫可能會變得極高。每次完成蒸煮操作後，皆請清空水箱。
- 箱體內會產生熱氣。執行任何蒸煮操作時，皆請勿將手伸入箱體內。
- 從電器取出配件時，灼熱的湯汁可能從其側邊溢出。請小心取出高溫配件，並務必戴上隔熱手套。

⚠ 警告 – 受傷和火災風險!
當電器處於高溫狀態時，內部的易燃液體可能會引起火警（爆炸）。切勿將任何易燃液體注入水箱中（例如酒精類飲料）。水箱中只能注入水或本產品建議使用的除鈣劑。

損壞原因

一般資訊

注意!

- 電器底部上的配件、鋁箔紙、烘焙紙或耐熱器皿：不可將配件直接放置在電器底部。亦不可在電器底部鋪上任何鋁箔紙或烘焙紙。如果烹調溫度設定在50 ºC以上，請勿在電器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，繼而令搪瓷物料受損。
- 鋁箔紙：請勿讓電器內的鋁箔紙接觸機門玻璃。否則可能使機門玻璃永久變色。
- 高溫電器中的水分：電器處於高溫狀態時，請勿將水倒入電器中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞搪瓷物料。
- 箱體中的濕氣：長時間過後，箱體中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓箱體乾燥。請勿將潮濕食品長時間放在密閉的箱體內。請勿將食物存放在箱體內。
- 開啟電器門降溫：高溫操作後，必須在電器門關閉的狀態下降溫。切勿將物品夾在電器機門上。即使電器門只打開一條小縫隙，經過一段時間後，鄰近傢俱的正面還是可能受損。
  唯有當電器操作產生大量濕氣時，才能打開機門使其自然風乾。
- 果汁：由於水果派水分較多，烘焙時淺烤盤中的餡餅份量不要太多。從淺烤盤上滴落的果汁會留下無法清除的污漬。請盡量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電器機門。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。
- 將電器機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在電器機門上，或將任何東西放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的電器機型裡，關上電器機門時就可能刮傷機門面板。務必將配件儘可能推入電器之中。
- 搬運電器：請勿利用機門把手搬運或支撐電器。機門把手無法承受電器的重量，可能會斷裂。

蒸煮

注意!

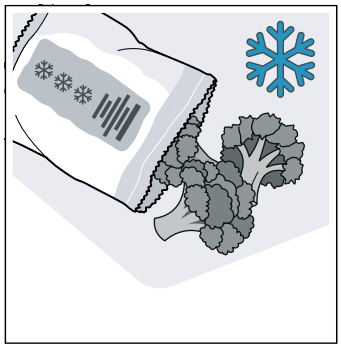
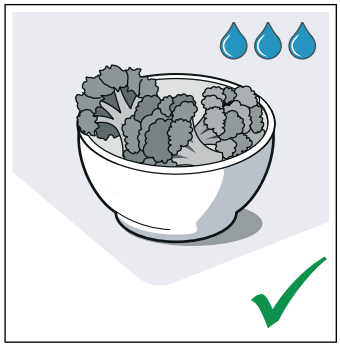
- 烤模：必須使用耐熱與耐蒸氣的器皿。矽膠烤模不適用於烘烤加蒸煮之複合式操作。
- 烤具生鏽：請勿使用任何出現生鏽的器皿。即使是極小的生鏽點也會腐蝕箱體
- 滴落的液體：使用穿孔的烹調容器蒸煮食物時，請務必在下面放置烤盤、萬用平底鍋或實底的烹調容器。藉此承載滴下的液體。
- 水箱中存放的是熱水：熱水可能會損壞蒸氣系統。僅在水箱中注入冷水。
- 瓷釉材質受損：若蒸烤箱門殘留水份，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨電器箱門上殘留的水份。
- 除垢劑：請勿讓除垢劑直接接觸電器的控制面板或其他敏感表面。這樣會造成表面損壞。若發生此狀況，請使用清水將除垢劑清理乾淨。
- 清理水箱：請勿使用洗碗機清潔水箱。否則水箱將會損壞。請使用軟布和標準清潔劑來清潔水箱。

環境保護

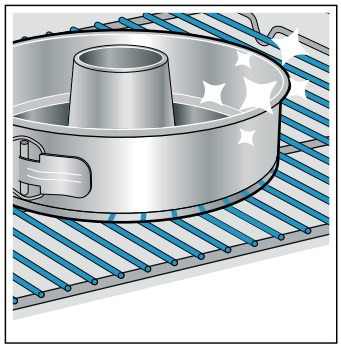
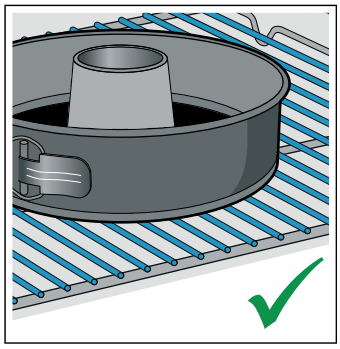
您的新電器節能效果極佳。此章節說明了如何在使用此電器時節省更多能源，以及如何以正確的方式棄置該電器。

節能

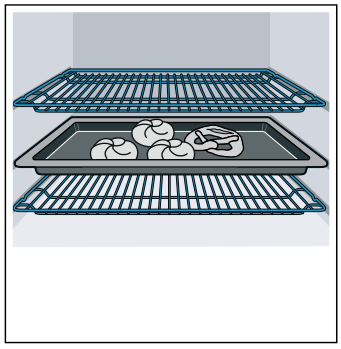
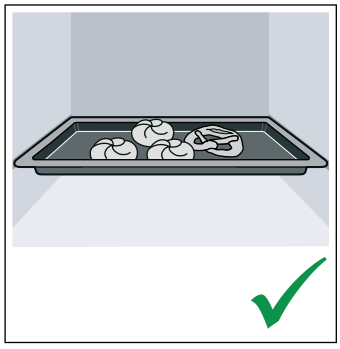
- 僅在食譜或操作說明中指定需要預熱時，才預熱電器。
- 請將冷凍食材先解凍後再放入箱體內。

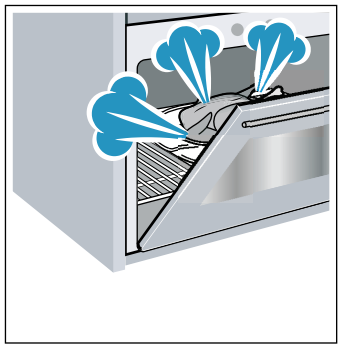
- 請使用深色、漆黑或塗有瓷釉的烤模。這類器皿吸熱效率較高。

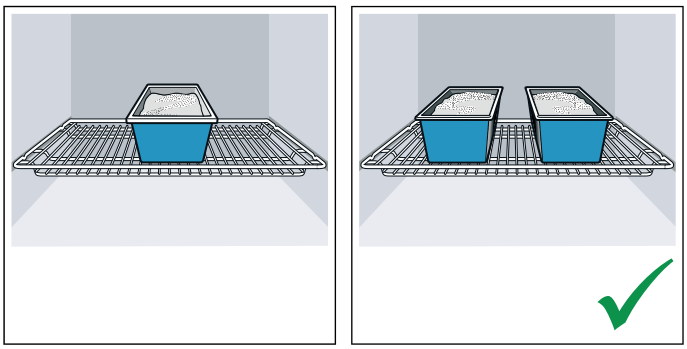
- 將箱體中不需要的配件取出。

- 烹調食物時，請盡量不要打開機門。




- 烘焙多個蛋糕時，最好一個接著一個烘焙。可讓箱體保持溫熱。減少接下來的蛋糕烘焙時間。您可以在箱體內併排放置兩個蛋糕烤模。



- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉電器，利用餘溫完成烹調。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



本電器根據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）貼有相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

瞭解您的電器

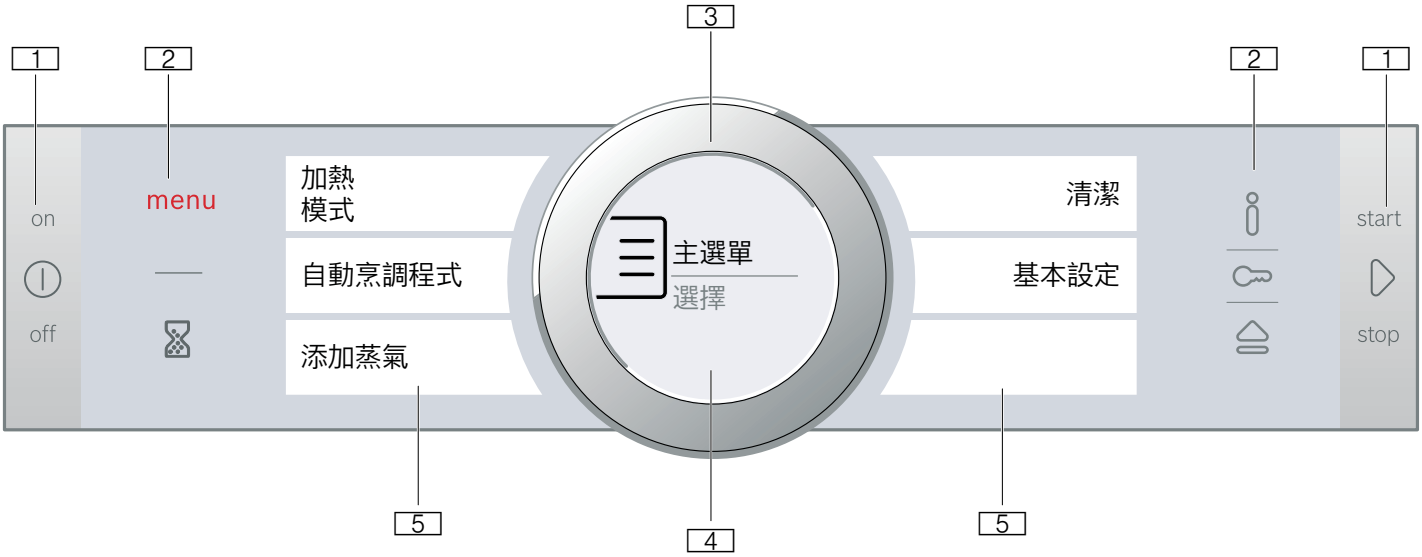
在這個章節，我們會解釋指示燈及控制功能。您將瞭解電器的各種功能。

提示: 細節與顏色會視電器型號而異。

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的電器功能。確認後，所設定的功能將會顯示於顯示螢幕上。

以下所示為透過功能表顯示螢幕開啟電器電源時出現的控制面板。



1 **按鈕**
控制面板左側與右側的按鈕皆有按壓點。請以按壓的方式來啟動功能。
顯示螢幕周圍非不繡鋼材質的電器，其兩側按鈕不具有按壓點。

2 **觸控欄**
觸控欄下方有感應器。只要點選個別符號即可選取功能。

3 **控制環**
您可以向左或向右旋轉直至選單的最後一個選項，以檢視選單內容。使用手指輕壓並朝您要的方向移動。

4 **顯示螢幕**
您可以在顯示螢幕上看見目前調整的數值、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。只需觸壓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

電器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電器。

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。

訊號燈		意思
按鈕		
⏻	開 / 關	開啟、關閉電器電源
▷	啟動 / 停止	啟動、暫停、或停止運作（按住約 3 秒）
觸控欄		
Menu	功能表	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）
	開啟上蓋	將水注入水箱或將水箱清空

控制環

控制環可用於變更顯示螢幕上所顯現的設定值。

還可用於捲動瀏覽觸控螢幕中的選擇清單。

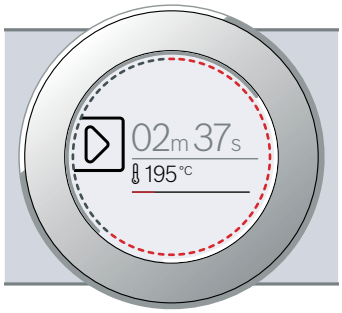
在大多數選擇清單中，一旦抵達開頭或結尾，您即必須反轉控制環。

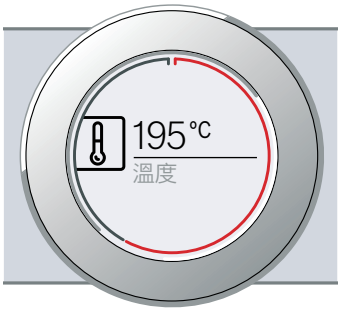
顯示螢幕

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。

反白數值	反白的數值可以不經選取就直接進行變更。 啟動操作後，溫度或強度均會保持反白顯示。同時，白線是加熱辨別線，它會逐漸變為紅色。
放大數值	放大數值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圍。

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。

電器運作時，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。

溫度顯示螢幕

操作開始後，顯示螢幕上會以圖形方式顯示目前的箱體溫度。

加熱線段	箱體加熱時，溫度下方的白線會由左至右變紅。預熱電器時，當加熱線完全變紅，就是將食物放入箱體的最佳時機。 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	關閉電器時，顯示環會顯示箱體內的餘熱。餘熱冷卻時，顯示環會逐漸變暗，然後在某個時刻完全消失。

提示: 由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與電器內的實際溫度略有差異。

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

本電器提供多種主要選項以方便您使用。

其相關說明可參閱對應章節的內容。

您可以透過按下觸控欄上的 **"Menu"** 來開啟「主選單」。

操作模式	使用
加熱模式 → "操作電器"第 15 頁	配備多種經過微調的加熱模式，能以最佳方式烹製您的食物。
自動烹調程式 → "自動烹調程式"第 31 頁	針對多種料理，提供程式化的設定值。
蒸煮 → "蒸煮"第 16 頁	提供各種經過精密微調的蒸煮方式，讓您的食物準備作業完美無缺。
清潔 → "清潔功能"第 25 頁	提供數種清潔功能：除垢和烘乾。
基本設定 → "基本設定"第 22 頁	您可以視需要變更電器的基本設定。

加熱模式

此處將說明各加熱模式的用途及差異，以便您為菜餚選擇正確的加熱模式。

符號有助於您快速辨別各種加熱模式。

若設定的溫度超過275 °C且燒烤火力設為3，則將於大約40分鐘後降溫至275 °C且 燒烤火力也會調為1。

加熱模式		溫度	說明
	4D 熱風 *	30 - 250 °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箱體各處。
	上下加熱 *	30 - 250 °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。 由上往下或由下往上均勻加熱。
eco	環保式熱風	30 - 250 °C	放在同一層上並且不預熱，以最節能的方法烹調所選餐點。 風扇可從烤箱背板上 將加熱環所產生的熱能分散。 125-250 °C之間的加熱模式最有效率。 此加熱模式是用來計算 炫風模式的耗能並確認能源效率等級。
eco	環保式上 / 下火	30 - 250 °C	以最節能的方式 烹調所選的餐點。 上下同時加熱。 150 - 250 °C之間的加熱模式最有效率。 此加熱模式是用來計算 傳統模式的耗能。
	熱風上火燒烤 *	30 - 250 °C	適用於燒烤禽肉、全魚與較大塊的肉品。 電器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	適合燒烤扁平的食材（如牛排與香腸）、製作吐司及烹調焗烤料理。 燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。

	集中燒烤	燒烤設定: 1 = 低 2 = 中 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。
	烘烤冷藏食品	30 - 250 °C	適用於披薩或其他需從下方集中加熱之餐點。 電器會從底部及後方環狀加熱管加熱。
	低溫烹調 / 慢煮	70 - 120 °C	低溫烹調 / 慢煮適用於烹製不加蓋器皿盛裝的柔軟肉片。 熱度來自上下均勻散發的低溫。
	底部加熱	30 - 250 °C	適用於雙層蒸鍋及烘焙的最後階段。 僅從下方散發熱能。
	保溫 *	60-100 °C	適合保溫已煮熟的食物。
	預熱	30-70 °C	適合預熱烘焙用具。

* 這種加熱模式或許可以使用蒸氣（此操作僅適用於水箱已注滿水時）。

預設值

對於每種加熱模式，電器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。

蒸煮

為了協助您找到適合料理的正確加熱蒸煮方式，我們會在此詳加說明各項應用的差異與範圍。

加熱模式		溫度	說明
	蒸煮	30-100 °C	用於烹調蔬菜、魚類、配菜，水份充足的水果及汆燙。
	重新加熱	80 - 180 °C	適用於已裝盤的餐點和烘焙食品 以溫火重新加熱已烹調的食物。蒸氣可確保食物不會過乾。
	麵團發酵	30 - 50 °C	適用於酵母麵團與酸酵麵團 麵團發酵的速度遠比在室溫下快。麵團表面也不會過乾。
	解凍	30-60 °C	用於處理蔬菜、肉品、魚類及水果 水氣會溫和地將熱傳送至冷凍食物。食物不會過乾或變形。

更多資訊

在多數情況下，電器會提供與前一項已執行動作有關的備註與更多資訊。

點選 ⓘ 觸控欄。備註即會在顯示螢幕中顯示數秒鐘。使用控制環以捲動至較長備註的結尾。

某些備註會自動顯示，例如為確認，或是提供指示或警告。

箱體功能

箱體內的功能使電器更容易使用。例如，它們使箱體具有良好照明，散熱風扇則可避免電器過熱。

開啟電器箱門

若在操作期間打開電器箱門，操作便會暫停。關上電器箱門後就會繼續操作。

內部照明

打開電器箱門時，內部照明即會開啟。若電器箱門開啟超過約 15 分鐘，照明就會關閉。

大多數的操作模式下，內部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，將操作期間的內部照明設定為不要開啟。⟶ "基本設定"第 22 頁

散熱風扇

散熱風扇會依需要開啟或關閉。熱氣會從箱門上方散出。

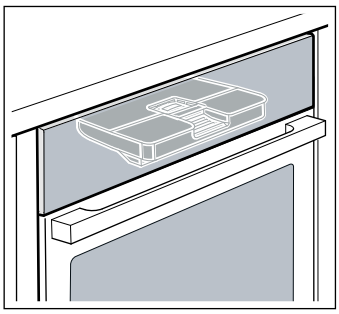
注意!
請勿蓋住散熱槽。否則電器可能會過熱。

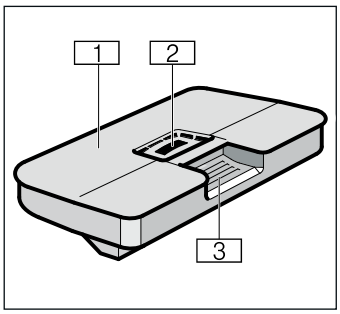
為讓箱體在操作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。

提示: 您可以在基本設定中，變更散熱風扇繼續運轉的時間。⟶ "基本設定"第 22 頁

水箱

本電器附有水箱。水箱位於面板後方。如要執行蒸煮操作，請在水箱中注入清水。⟶ "蒸煮"第 16 頁





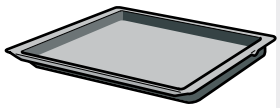
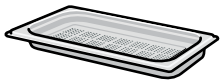
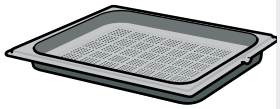
1 水箱蓋板
2 注水口
3 水箱握把

配件

您的電器附有各式配件。在此您可以了解本電器所附的配件及其使用方式。

標準配件

電器所附標準配件如下:

	**烤架** 適用於烤皿、蛋糕烤模與耐熱烤盤。 適用烘烤、燒烤過的食物及冷凍食品。
	**淺烤盤** 適用於較薄的糕點與小型的烘焙糕點。
	**萬用烤盤** 適用於濕潤的糕點、西點、冷凍肉類與大型烘烤食品。 使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛裝滴下的油脂。在蒸煮操作期間，也可用來盛裝水滴。
	**小深帶孔蒸盤** 用於蒸煮蔬菜、莓果和解凍。
	**小深實心蒸盤** 用於烹調米飯、豆類和穀類。
	**大深帶孔蒸盤** 適用於蒸煮大量食物。

請僅使用原裝配件。這些配件是專為您的電器而設計。

您可以在我們的售後服務中心或專賣店訂購配件。

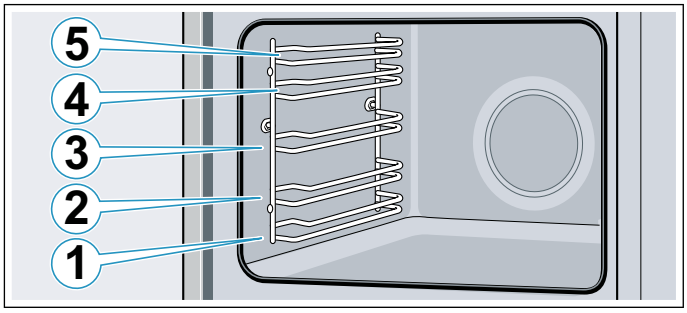
提示: 配件在高溫下可能會變形。但這不會影響它們的功能。配件在冷卻後會回復原形。

提示: 上述之蒸盤適用於所有蒸煮加熱模式，不受任何限制。如果您要設定其他高溫加熱模式，請將蒸盤從電器中移開。高溫可導致蒸盤永久變形與變色。

安裝配件

箱體內有五個層架位置。層架位置由下往上排列。

某些電器內，最高層架位置在箱體上標有燒烤符號。



請務必將配件插入至層架位置的兩個導桿之間。

配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。

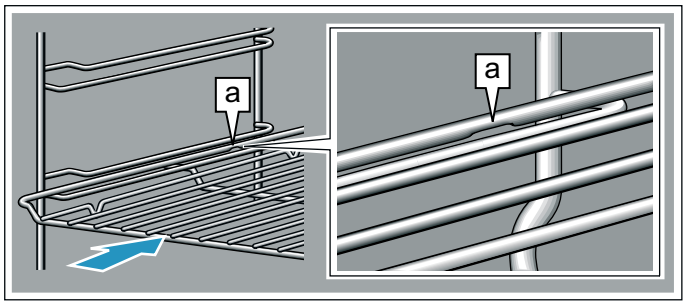
提示

- 請務必注意每次均在箱體中安裝正確的配件。
- 請務必將配件完全推入電器之中，以免配件觸碰電器箱門。

卡住功能

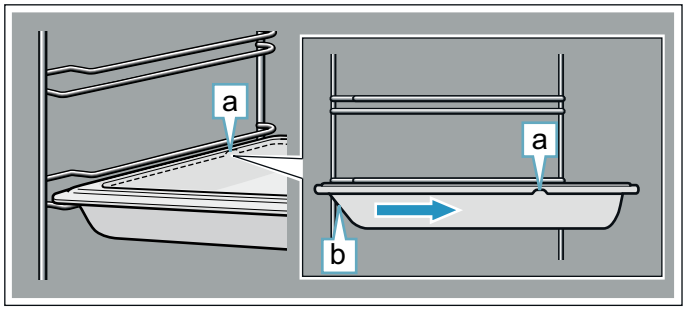
把配件向外拉出約一半時將會自動卡住。卡住功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至電器中，防止傾側功能才會生效。

安裝烤網架時，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箱門，且外層架必須朝下 ⁀。



安裝烤盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向電器箱門。

圖例：萬用烤盤

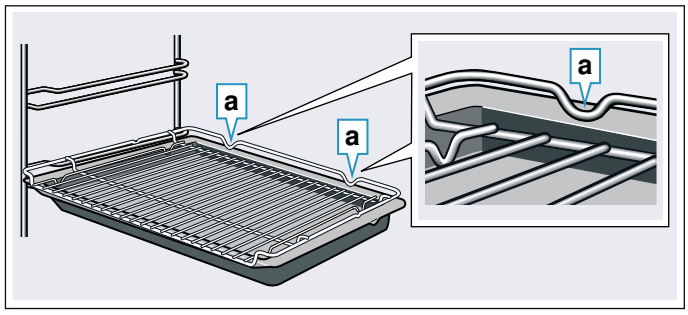


組合配件

您可以同時安裝網架與萬用烤盤以接取滴落的液體。

安裝烤網架時，請確保兩處間隔凹槽 **a** 皆位於後方邊緣。安裝萬用烤盤時，網架應位於層架欄位上方導桿的頂端。

圖例：萬用烤盤



小型蒸盤只能放置在有烤架的電器內。

選購配件

你可以在我們的售後服務中心、專賣店或線上商店選購配件。* 我們的目錄與線上商店全方位提供您電器所需的產品。

有無現貨與能否在線上訂購會因國家不同而有所差異。若需詳細資訊，請查看產品目錄。

提示: 選購配件並非適用所有電器。購買時，請務必提供您電器的確切識別碼（E no.）。⟶ "客戶服務"第 30 頁

配件
烤架 適用於烤箱器皿、蛋糕模型與耐熱盤，並可用於燒烤肉類與燒烤食物。
萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤肉類。 使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛裝滴下的油脂。
淺烤盤 適用於烤盤糕點與小型的烘焙糕點。
網架 適用於肉品、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。
不沾黏萬用烤盤 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型烘烤肉類。 可更輕鬆將酥皮點心與燒烤肉類從萬用烤盤上清除。
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。
特深烤盤 適用於烹煮大量食物時。
特深烤盤上蓋 蓋子可將特深烤盤轉變成特深烘烤盤組。
披薩烤盤 用於披薩與圓型大蛋糕。
兩片式燒烤盤 可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。
烘焙石 適用於自製成品底部酥脆的麵包、麵包卷和披薩。 必須將烘焙石板預熱至建議溫度。

玻璃烘烤盤（5.1 公升）
用於燉煮與烘焙。
特別適用於「肉類」操作模式。

玻璃烤盤
適用於大量烘烤、濕潤的蛋糕與烘焙點心。

大深帶孔蒸盤
適用於蒸煮大量食物。

小深帶孔蒸盤
用於蒸煮蔬菜、莓果和解凍。

小深實心蒸盤
用於烹調米飯、豆類和穀類。

小深實心陶瓷蒸盤
用於蒸煮與盛裝肉品、魚類及蔬菜。

大深實心陶瓷蒸盤
用於蒸煮與盛裝肉品、魚類及蔬菜。

單層滑軌架
安裝於第 2 層位的層架可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。

三層滑軌架
安裝於第 1、第 2 與第 3 的層架可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。

裝飾邊
用於隱藏設備和電器的底部。

第一次使用前

在可使用新電器之前您必須進行一些設定。同時，請先清潔箱體內部與配件。

第一次使用前

第一次使用電器前，請向自來水供應商洽詢有關自來水硬度的資訊。

為確保電器在必要時能夠更精確地提醒您除垢，您必須正確設定水質硬度範圍。

注意!

- 若使用的液體不當，可能會損壞電器。
  請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水（> 40毫克 / 公升）或其他液體。
  僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或無碳酸的礦泉水。
- 使用過濾水或軟化水可能會造成故障。
  電器可能會要求您在水箱滿時加水，或在蒸氣操作開始的兩分鐘後取消。
  需要時，請將過濾水或軟化水和瓶裝非碳酸礦泉水以同等比例混合使用。

提示

- 若水質很硬，建議改用軟化後的水。
- 若您僅使用軟化水，則在此情況下可將水質硬度範圍設為「已軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水的硬度範圍設為「4 極硬」。
- 若要使用礦泉水，僅能使用非碳酸礦泉水。

水硬度範圍	選項
0	00 已軟化
1（最高1.3毫莫耳 / 公升）	01 軟
2（1.3 - 2.5毫莫耳 / 公升）	02 中度
3（2.5 - 3.8毫莫耳 / 公升）	03 硬
4（3.8毫莫耳 / 公升以上）	04 極硬

初次使用設定

將電器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。⟶ "基本設定"第 22 頁

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. 使用控制環設定時鐘。
3. 點選下一個文字欄加以確認。
   下一個設定即會出現。

設定水的硬度

水的硬度預設值為「極硬」。

1. 使用控制環設定水質硬度。
2. 點選「完成設定」文字欄加以確認。

螢幕上會顯示已完成初次使用的訊息。

如果不繼續使用電器，請使用 ① On/Off（開 / 關）鈕關閉電源。

校準電器並清潔內部

水的沸點取決於氣壓。進行校準時，電器會根據本身所在位置設定壓力比。在初次使用蒸氣輔助烹調時，將會自動進行校準。校準時會產生大量蒸氣。

校準電器的準備工作

1. 從電器中移除配件。
2. 移除電器內的殘餘包裝物（例如聚苯乙烯球）。
3. 校準電器前，請以柔軟的濕布擦拭電器內平滑的表面。

校準電器並清潔內部

提示

- 只可在電器冷卻（室溫）時啟動校準。
- 請勿在校準過程中開啟機門，這樣會取消校準程序。

1. 按下開 / 關按鈕 ① 以開啟電源。
2. 請將水注入水箱。⟶ "將水注入水箱中"第 18 頁
3. 指定校準的加熱模式、溫度和持續時間，然後啟動電器。⟶ "蒸煮"第 16 頁

設定	
加熱模式	蒸煮
溫度	100 °C
烹調時間	30分鐘

4. 校準後加熱電器。

   注意!
   搪瓷材質受損
   若蒸烤爐內有水，請勿使用電器。使用電器前，請先擦乾蒸烤爐內的水分。
5. 擦乾蒸烤爐內部。
6. 設定加熱時所需的加熱模式和溫度，然後啟動電器。⟶ "操作電器"第 15 頁

設定	
加熱模式	4D熱風
溫度	最高
烹調時間	30分鐘

7. 加熱時請保持廚房通風。
8. 設定的烹調時間結束後，請立刻停止電器運轉。按下開 / 關按鈕 ① 以關閉電源。
9. 等待電器冷卻。
10. 使用肥皂水和洗碗布來清潔光滑的表面。
11. 清空水箱並擦乾電器內部。⟶ "每次完成蒸煮操作後"第 19 頁

提示

- 移動電器時，請在安裝好後將其還原成原廠設定，以便針對新位置調整。重複本程序進行初始啟動與校準。
- 即使停電或拔掉插頭，電器也會保留校準設定值。不需要再次進行校準。

清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

操作電器

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電器。您將瞭解當您的電器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。

開關電器電源

您必須先將電源開啟才能設定電器。

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，如電器內部餘溫，即使在電源關閉後仍會顯示於顯示螢幕上。

如無需使用，請關閉您的電器電源。若在設定模式中閒置過久，則電器將會自動關閉。

開啟電器電源

按下 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕以開啟電源。

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電器所顯示的操作模式。⟶ "基本設定"第 22 頁

關閉電器電源

按下 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕以關閉電源。

所有運作中的功能皆會停止。

顯示螢幕上會顯示時間與餘熱指示燈（如適用）。

提示: 您可以在基本設定中，設定若關閉電源時是否應顯示時間。⟶ "基本設定"第 22 頁

開始操作

您必須按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕以啟動每個操作。

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。

其間一律適用下列動作:

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。

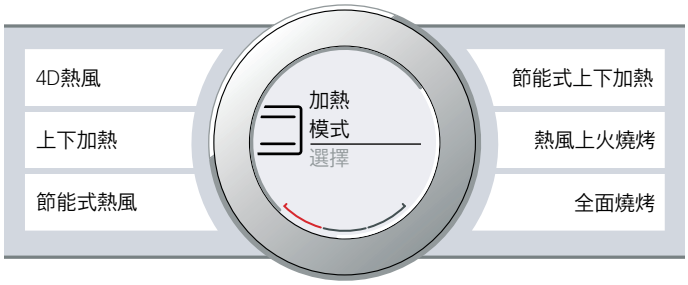
電器就會啟動操作。

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。

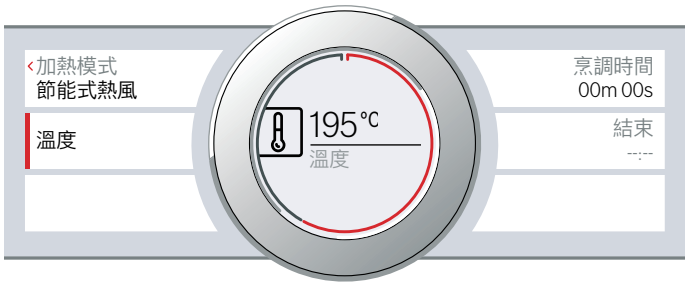
下圖範例：設在 195 °C 的節能式熱風 。

1. 點選內含所需加熱模式的文字欄。必要時，利用控制環捲閱選擇清單。

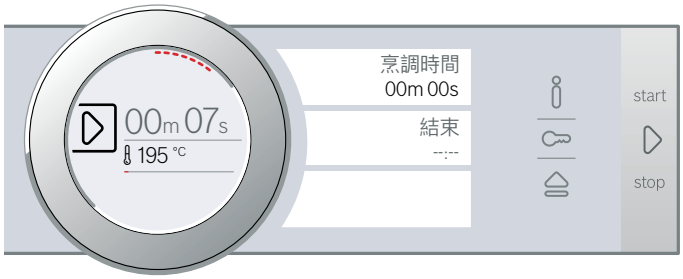


之後，溫度會以反白的方式顯示。

2. 使用控制環設定溫度。



3. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
   顯示螢幕上會顯示電器從開啟到目前為止所運作的總時間。



開始加熱。

當您的餐點完成時，使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

提示: 您還可設定各項操作的烹調時間與結束時間。⟶ " 時間設定選項"第 20 頁

變更

啟動電器後，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。選項清單就會出現。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，其他設定也將被重新設定。

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有:
- 4D 熱風
- 上下加熱

若要確保烹調均勻，請勿在快速加熱完成前將食物或配件放入箱體內。

套用設定

請確認您已選取適合的加熱模式，並至少將電器設定為 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。
文字欄位中就會出現「開啟」字樣。顯示螢幕上則顯現確認訊息。

當快速加熱結束時，會響起聲音訊號，並在顯示螢幕上顯示訊息。此時文字欄會出現「關閉」字樣。請將您的餐點放入電器中。

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。此時文字欄會出現「關閉」字樣。

蒸煮

可透過蒸煮方式，溫和健康地烹調食物。針對部分加熱需求，可添加蒸氣以進行食物烹調準備。此清單除包含蒸煮模式，亦提供「麵團發酵」、「解凍」與「重新加熱」模式。

⚠ 警告 – 燙傷風險!
開啟電器機門時，熱蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。

噪音

泵浦

當泵浦正在運作時和關閉後您會聽到嗡嗡的噪聲。這種噪音是由泵浦的功能測試所致。這是正常的操作聲響。

控制面板

開啟控制面板時您會聽到嗡嗡或咔噠聲的噪音。這些噪音是由控制面板被推出所致。這些是正常的操作聲響。

蒸煮

進行蒸煮時，食物周圍會充滿熱氣，讓食物的營養不致流失。因而可保留餐點的外觀、顏色及原有香氣。

提示: 蒸煮進行時，若水箱沒水，運作將中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
提示: 僅在電器完全冷卻（至室溫）時，才啟用「蒸煮」功能。
2. 點選觸控欄上的 "**Menu**" 主選單。
就會出現操作模式清單。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 點選「蒸煮」文字欄。
溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
5. 旋轉控制環以設定溫度。
6. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。
提示: 蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
開始加熱。

行程結束後，即會響起訊號聲。電器停止加熱。螢幕上會以「00 分 00 秒」顯示持續時間。

當餐點完成烹調時，使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

同時烹調多樣菜色

透過蒸煮方式，您能一次烹調多樣菜色，且不會混雜不同味道。⟶ "建議烹調時間"第 32 頁

添加蒸氣烘烤

使用此功能時，水蒸氣會分段以不同的蒸氣強度釋放至電器內，給您更好的烹調品質。

您的食物
- 外層將變得更加酥脆
- 表面將更有光澤
- 內層多汁柔軟
- 食材份量幾乎無縮水

以下提供您各種蒸氣強度及適用的加熱模式做參考。您可依據不同的需求，自行搭配設定。

蒸氣強度

您可依需求選擇不同蒸氣強度:

強度	選項
低	01
中	02
高	03

適用的加熱模式

您可針對下述加熱模式，啟用「添加蒸氣」功能:
- 4D 熱風
- 上下加熱
- 熱風上火燒烤
- 保溫

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 設定加熱模式與溫度。
3. 點選「添加蒸氣」文字欄。
   蒸氣強度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
4. 轉動控制環以設定蒸氣強度。
5. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

開始加熱。

提示: 若水箱在功能運作時沒水了，則螢幕上會顯示訊息，提示您為水箱注水。在此過程中，電器會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。

變更及取消

若要變更蒸氣強度，請點選「蒸氣強度」文字欄。蒸氣強度會反白顯示，且可使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若您想要取消「添加蒸氣」功能，請將此設定重設為「0」。

提示: 在此過程中，電器會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。

重新加熱

您可透過「重新加熱」，以溫火來翻熱已烹調的食物，或是將已存放一整天的烘焙食品重新烤脆。系統會自動添加蒸氣。

提示: 在使用「重新加熱」功能時，若水箱沒水，則會使運作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 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。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 觸碰「重新加熱」文字欄。
   此時溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
5. 使用控制環設定溫度。
6. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。
   提示: 蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

麵糰發酵

若使用「麵團發酵」加熱模式，麵團發酵的速度會遠快於置於室溫下發酵，且麵團可保持濕潤。

可參考以下資訊，選擇適當的模式。⟶ "建議烹調時間" 第 32 頁

提示: 在採用「麵糰發酵」設定操作的期間，若水箱是以抽乾狀態運作，則會使操作中斷。將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
   提示: 僅在電器完全冷卻（至室溫）時，才啟用「麵團發酵」設定。
2. 點選觸控欄上的 "**Menu**" 主選單。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 觸碰「麵團發酵」文字欄位。
   此時溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
5. 使用控制環設定溫度。
6. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。
   提示: 蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

解凍

使用「解凍」的加熱模式將冷凍製品解凍。

提示: 在使用「解凍」的操作期間，若電器在水箱沒水的狀態運作，則會使操作中斷。請將水注入水箱。

啟動

1. 請將水注入水箱。
2. 點選觸控欄上的 "**Menu**" 主選單。
3. 點選「蒸煮」文字欄。
4. 點選「解凍」文字欄。
   溫度會以反白的方式在顯示螢幕中顯示。
5. 使用控制環設定溫度。
6. 點選「烹調時間」文字欄，然後設定烹調時間。
   提示: 蒸煮料理一律需要設定烹調時間。
7. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

開始加熱。

烹調時間結束後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。螢幕上的烹調時間將顯示為「00 分 00 秒」。

當您的餐點完成時，使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

變更

您可隨時變更設定。

若要變更溫度或烹調時間，請點選觸控螢幕上的文字欄並使用控制環進行變更。變更內容會立即生效。

若要變更加熱模式，請先使用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕中斷運作。

將水注入水箱中

水箱位於控制面板後方。啟動蒸煮操作前，請開啟控制面板並為水箱注水。

確認您已正確設定水的硬度範圍。⟶ "基本設定"第 22 頁

⚠ 警告 – 受傷和火災風險!
水箱中只能注入水或本電器建議使用的除鈣劑。切勿將任何易燃液體倒入水箱中（例如酒精類飲料）。由於機體表面高溫，若將氣化易燃液體留在電器中可能會引起火警（爆炸）。箱門可能會彈開。熱氣或火焰可能會竄出。

⚠ 警告 – 燙傷風險!
水箱在機器運作狀態下溫度可能會升高。電器停止運轉後，請稍待片刻直到水箱冷卻。從放置水箱的凹槽取下水箱。

注意!
若使用的液體不當，可能會損壞電器。

請勿使用蒸餾水、高度氯化的自來水（> 40 毫克/公升）或其他液體。

僅能使用冷的純淨自來水、軟化水或未碳酸化的礦泉水。

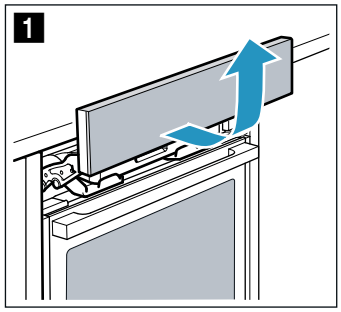
注意!
使用過濾水或軟化水可能會造成故障。

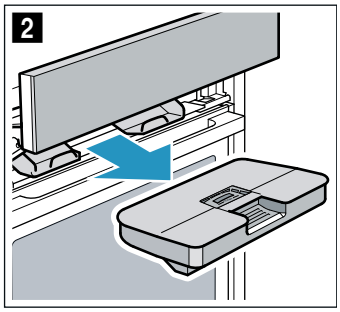
電器可能會要求您在水箱滿時加水，或在蒸氣操作開始的兩分鐘後取消。

需要時，請將過濾水或軟化水和瓶裝非碳酸礦泉水以同等比例混合使用。

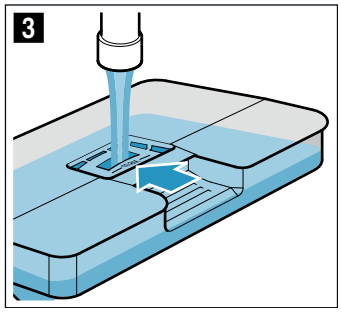
提示
- 倘若水質很硬，建議改用軟化水。
- 若您僅使用軟化水，則在此情況下可將水質硬度範圍設為「已軟化」。
- 若您使用礦泉水，請將水質硬度範圍設為「4 極硬」。
- 若您使用礦泉水，則僅能使用非碳酸礦泉水。

1. 觸碰 ⏏ 欄位。
   控制面板會自動向前推出。
2. 使用雙手將控制面板向前拉出，然後再向上推直到定位（圖 **1**）。
3. 抬起水箱並將其從水箱凹槽取下（圖 **2**）。

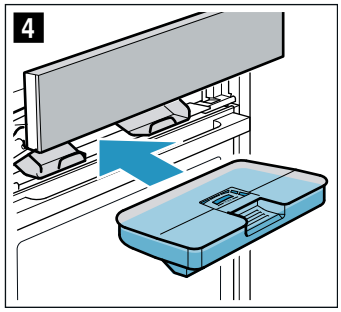


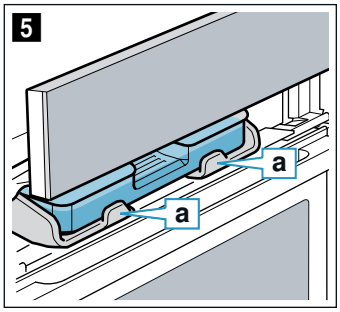


4. 沿著蓋子的密封條向下壓緊，以防止水箱漏水。
5. 將冷水注入水箱至「最高」記號（圖 **3**）。



6. 裝入已注水的水箱（圖 **4**）。確認已將水箱鎖定至兩個固定片 **a** 後方並扣住就位（圖 **5**）。





7. 緩慢地將控制面板向下推並朝後方推入，直到其完全關閉為止。
   水箱已注水。您可以開始使用含蒸氣的運作模式。

將水箱重新注水

提示
- 在此過程中，電器會在不釋放蒸氣的狀態下持續運作。
- 在採用「蒸煮」、「重新加熱」、「麵團發酵」或「解凍」的運作期間，若水箱沒水，則會使運作中斷。請將水注入水箱。

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱並將其重新注水。
3. 裝入已注水的水箱，然後再關閉控制面板。

每次完成蒸煮操作後

⚠ 警告 – 燙傷風險!
開啟電器機門時，熱蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。

⚠ 警告 – 燙傷風險!
電器在運作時會發燙。清潔前，請務必等待電器完全冷卻。

注意!
瓷釉材質受損：若蒸烤箱門殘留水份，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨電器箱門上殘留的水份。

電器在每次完成蒸煮操作後，皆會將殘水抽送回水箱。請清空並抽乾水箱。電器中會殘留濕氣。若要使電器箱內乾燥，您可使用「烘乾」模式，或是手動擦乾電器內部。

提示

- 關閉設備電源後，⏳ 欄位仍會亮起一段時間以提醒您清空水箱。
- 使用以醋液泡過的軟布去除水痕，然後再以清水擦淨，並使用一塊軟布擦乾水箱。

將水箱清空

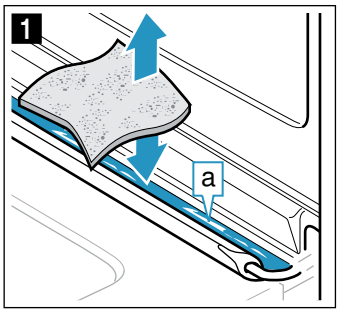
注意!

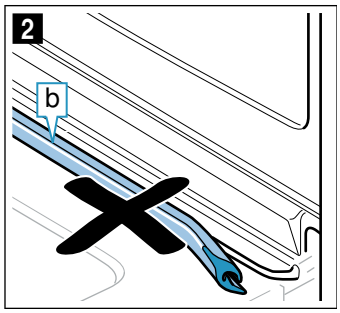
- 切勿在在電器運作時清空水箱。否則會損壞水箱。
- 請勿將水箱放入洗碗機中清洗。否則會損壞水箱。

1. 開啟控制面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水箱上蓋。
4. 清空並以洗劑清潔水箱, 然後以清水沖淨水箱。
5. 使用一塊軟布擦乾所有部件。
6. 將外蓋上的密封條擦乾。
7. 開啟外蓋讓水箱風乾。
8. 將上蓋置於水箱上並往下按壓。
9. 將水箱裝回電器中並關閉控制面板。

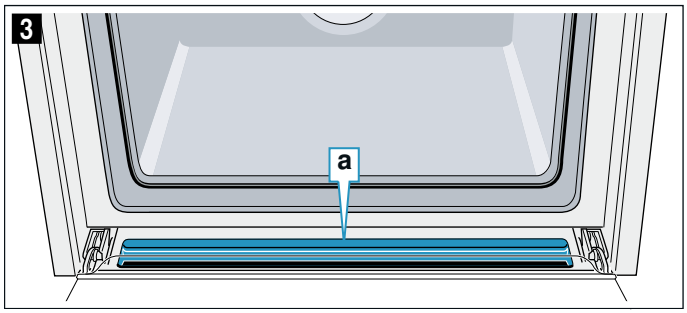
徹底清潔水滴

1. 請讓電器冷卻。
2. 打開箱門。
3. 用海綿布小心擦拭 (圖 1) 浸於滴水箱 **a** 的水。
   當您在擦拭時，請小心勿將密封條 **b** 從滴水箱邊緣 (圖 2) 分離。





滴水箱 **a** 位於箱體下 (圖 3)。



提示: 若密封條脫落，並將密封條安裝回滴水槽上。
⟶ "電器機門"第 27 頁

啟動烘乾

進行烘乾時，電器會自動加熱，以蒸散電器中的濕氣。之後請打開電器箱門，使蒸氣散逸。

注意!
瓷釉材質受損：若蒸烤箱門殘留水份，請勿開始執行任何操作。執行操作前，請拭淨電器箱門上殘留的水份。

1. 先讓電器冷卻。
2. 立即清除電器中的顯著髒污，然後擦去電器底部的濕氣。
3. 必要時，按下 ① On/Off（開 / 關）鈕以開啟電器電源。
4. 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。
5. 點選「清潔」文字欄。
6. 點選「烘乾」文字欄。
   就會顯示持續時間。此時間無法變更。
7. 按下 ▷ 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。
8. 打開電器箱門並保持開啟 1 到 2 分鐘，使電器中的濕氣散逸。

用手擦乾電器

1. 請讓電器冷卻。
2. 清除箱體中的所有食物殘渣。
3. 使用海綿擦乾箱體。
4. 讓電器箱門保持開啟一小時，使電器內部完全乾燥。

時間設定

您的電器有不同的時間設定選項。

時間設定選項		使用
	烹調時間	烹調時間結束後，電器即會自動停止操作。
	結束時間	輸入所需的烹調時間與指定的結束時間。電器將自動啟動，並在指定的結束時間完成烹調行程。
	計時器	計時器與煮蛋計時器的功能類似。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，電器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: 聲音訊號持續的時間長短可在基本設定中變更。
⟶ "基本設定"第 22 頁

設定烹調時間

您可以在電器設定烹調時間。如此一來，便不會過度烹調餐點，且您也無需為了停止電器運作而中斷其它事情。

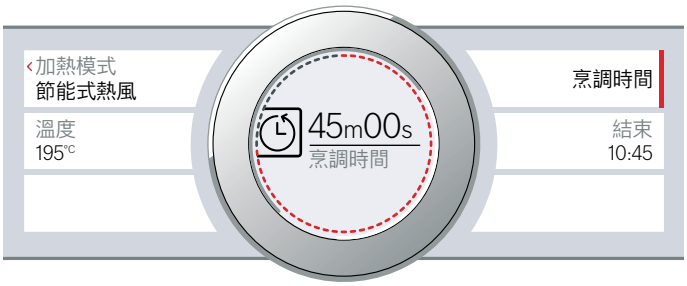
套用設定

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。

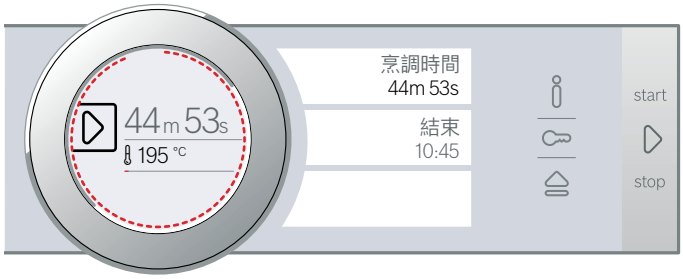
烹調時間可逐分增加到最多 1 小時，接著以每 5 分鐘的長度增加。

最長可設定 23 小時又 59 分鐘。

圖中範例：當前為 10:00，烹調時間為 45 分鐘。
1. 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
2. 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。
3. 旋轉控制環以設定烹調時間。
   電器會自動計算結束時間。



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



開始加熱。

烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。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。

當您的餐點完成時，使用 ⏻ On/Off （開 / 關）鈕關閉電器電源。

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

您可以延後啟動電器，並指定餐點出爐的時間。例如，您可以在早上將餐點放入電器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

- 請勿將食物留在電器內過久，以免食物腐壞。
- 電器一旦開始運作，請勿調整結束時間。否則將影響烹調結果。

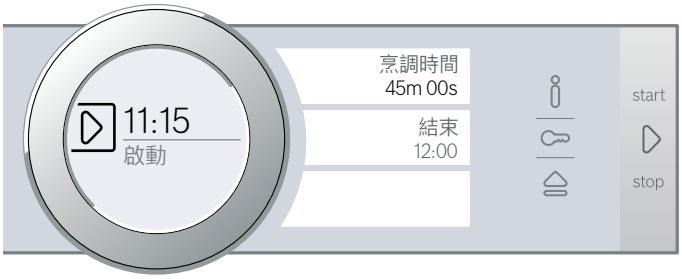
套用設定

烹調結束時間最多可延長 23 小時又 59 分鐘。

圖中範例：當前為 10:00，設定的烹調時間為 45 分鐘，料理應在 12:00 完成。
1. 設定加熱模式，然後是溫度或強度。
2. 設定烹調時間。
3. 啟動操作前，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。
   電器的啟動時間顯示在顯示螢幕中。



此時，電器處於待機模式。電器啟動時，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。電器停止加熱。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。

當您的餐點完成時，使用 ⏻ On/Off （開 / 關）鈕關閉電器電源。

變更及取消

啟動電器後，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）按鈕來中斷操作。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，即使電器已停止運作，您仍可隨時加以設定。計時器有其特有的訊號聲，因此您可以辨別聲音訊號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。

數值越高，計時器設定的時間間距越大。

最多可設定 24 小時。

1. 點選 ⧖ 計時器。
   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。

如果關閉電器的電源，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電器運作相關，請使用烹調時間。時間顯示於前景中且電器會自動關閉。

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。

兒童安全鎖

您的電器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。

啟動與停用

您可以在電器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。

當電器電源開啟時，⊶ 位置會亮起紅燈。當電器電源關閉時，⊶ 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、輕鬆地使用您的電器。您可以視需求變更這些設定。

變更基本設定

必須開啟電器電源。

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. 點選欲設定之選項。
   文字欄旁邊的紅桿即亮起，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數值。
5. 點選下一項設定的文字欄。
   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**" 主選單欄位以進行確認。
   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。

您所做的變更將立即被儲存。

取消

如不需儲存變更，請點選觸控欄上的 **"Menu"** 主選單。再點選「不儲存」文字欄。顯示螢幕即會顯示 "未儲存變更" 之訊息。您可透過 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕來關閉電源。

基本設定清單

基本設定的項目內容，視電器功能而定。

設定	選項
語言	提供多國語言
時鐘	24 小時制
水硬度	00（已軟化） 01（軟） 02（中度） 03（硬） 04（極硬）*
原廠設定	重置設定 不重置設定*
聲音訊號	短（30 秒） 中（1 分鐘）* 長（5 分鐘）
音量	等級 01 - 05
按鈕聲音	開啟電源 關機*（維持 ⏻ On/Off （開 / 關）音調）
顯示亮度	5 級
時鐘顯示	關閉 數字顯示*
照明	運作時關閉 運作時開啟*

開機顯示功能	主選單 加熱模式* 蒸煮 自動烹調程式
夜間照明減弱	關閉* 開啟
品牌標識	顯示* 不顯示
風扇運轉時間	建議值* 最小值
滑軌架	未改裝*（適用於烤架與單層滑軌架） 已改裝（適用於雙層與三層滑軌架）
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。電器可彌補短期停電。

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。

必須開啟電器電源。

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 "**Menu**" 主選單欄位以進行確認。
   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。

您所做的變更將立即被儲存。

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。您不必開關電器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用長時間保溫模式，方能加以使用。⟶ "基本設定"第 22 頁

完成長時間保溫模式設定後，此模式將在「加熱模式」選單裡，歸列於最後一種加熱模式。

電器會使用上下加熱。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. 請點選「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. 使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的烹調時間。
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。電器停止加熱。顯示螢幕上顯示烹調時間為 00 m 00 s。

按下 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕以關閉電源。

提示: 即使在加熱途中打開電器箱門，操作不會因此中斷。

變更及取消

啟動電器後，即無法再變更設定。

若您想要取消長時間保溫模式，請使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。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，可以讓電器長期保持良好外觀與功能。我們將解說保養和清潔電器的正確方法。

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電器表面。根據機型，您的電器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棉
- 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!
電器會在使用時變得非常灼熱。請勿觸碰電器內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。兒童應保持安全距離。

區域	清潔
電器外部	
不鏽鋼正面	熱肥皂水: 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 立即除去水垢、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。 若控制面板接觸到除垢劑，請立即擦去。若未清除，控制面板會留有漬斑。
烤箱門玻璃面板	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。
箱門把手	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。
電器內部	
搪瓷表面和自清表面	遵照此表下方，關於電器內壁的清潔指示。
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。 如果電器髒污嚴重，請使用專用清潔劑。
機門密封條 請勿卸除。	熱肥皂水: 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
機門蓋	不鏽鋼製 不鏽鋼清潔劑：請遵照製造商說明。請勿使用不鏽鋼保養產品。 塑膠製 請使用熱肥皂水及洗碗布清潔。用軟布將其擦乾。切勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。 卸除機門蓋進行清潔。
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。 使用稀釋醋液清理澱粉類食物在不鏽鋼烘烤盤上留下的污垢。
水箱	熱肥皂水: 使用洗碗布徹底清潔和沖水，以去除殘留的洗劑。 然後再用軟布擦乾。打開蓋子讓水箱風乾。擦乾蓋子上的密封條。 切勿用洗碗機清洗。

提示

- 使用不同的材質（例如玻璃、塑膠與金屬）會令電器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。
- 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

箱體背壁具有自清功能。從其粗糙表面即可看出。

底部、頂部和側面都含搪瓷，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。然後再用軟布擦乾。

使用濕布和肥皂水軟化頑固的食物殘渣。遇頑強污垢請使用不鏽鋼絲絨或烤箱清潔劑將之去除。

注意!
箱體仍然溫熱時，切勿使用清潔劑。這樣可能會損壞搪瓷表面。再次加熱電器前，請去除箱體和烤箱門上所有的食物殘渣。

清潔完畢後，請保持烤箱門開啟，讓它自然風乾。

提示: 食物殘渣會導致白色沉澱形成。這些無損害的殘留物不會影響電器運作。如果有需要，您可以使用檸檬汁來清除這些殘留物。

清潔自清壁面

自清壁面上塗佈有一層多孔、表面粗糙的陶瓷。此塗料會在電器運轉過程中，吸收並分解於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自清表面不再具備足夠的自潔能力且出現污漬，可用加熱方式進行清潔。

進行設定

先從爐腔中卸下導軌、抽移隔層、配件和耐熱器皿。徹底清潔爐腔中的平滑瓷釉表面、電器機門內側和內部照明玻璃罩。

1. 設定4D熱風加熱方式。
2. 設定最高溫度。
3. 啟動該模式，運轉至少一小時。

陶瓷塗層會重新產生。
爐腔冷卻後，請以肥皂水與海綿布清潔深色或白色殘渣。

提示: 運轉時表面會形成紅點。這不是生銹，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!

請勿在自動清潔面上使用烤箱清潔劑。否則將會損害表面。如果烤箱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清潔器材。

保持電器清潔

請務必保持電器清潔並立即去除髒污，避免頑強髒污積累。

⚠ 警告 – 火災風險!

掉落的食物殘渣、油脂與肉汁可能會起火。使用本電器前，請將箱體、加熱元件與配件中殘餘的食物殘渣取出。

建議

- 每次使用後清潔電器。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。
- 使用合適的耐熱器皿進行燒烤，例如，烘烤盤。

清潔功能

您的電器具備「除垢」操作模式。您可使用「除垢」操作模式去除蒸發皿中殘留的水垢。

除鈣

必須定期對電器進行除鈣，以保持正常運作。

除鈣程序具有數項步驟。基於衛生考量，您必須徹底執行除鈣程序以讓電器做好重新運作的準備。除鈣程序的總計執行時間約為 70-95 分鐘。

- 除鈣（約 55-70 分鐘），然後再清空並為水箱重新注水
- 第一次清洗週期（約 9-12 分鐘），然後再清空並為水箱重新注水
- 第二次清洗週期（約 9-12 分鐘），然後再清空並風乾水箱

若除鈣程序中斷（例如發生停電或電器電源已關閉），則在電器電源重新啟動後會發出兩次清洗提示。待完成第二次清洗週期後，方可使用電器。

電器所需要的除鈣頻率，視用水硬度而定。若可用的添加蒸氣烘烤操作次數不到五次，則電器會透過螢幕訊息提醒您執行除鈣。開啟電器電源後，即會顯示剩餘的操作次數。因此可協助您在適當時機做好除鈣準備。

啟動

注意!

- 損壞風險：請僅使用我們建議的除垢劑執行除垢程式。除鈣行程所需時間，取決於您使用的除鈣劑類型。其它除鈣劑可能會損壞電器。
  除鈣劑（訂購編號 311 680）
- 除垢劑：請勿讓除垢 / 除鈣劑直接接觸電器的控制面板或其它敏感表面。如此會損壞表面。若發生此狀況，請使用清水將除鈣劑清理乾淨。

若您在除鈣前剛使用完添加蒸氣功能，則必須先將電器電源關閉，以將蒸發皿系統中殘留的水分排出。

1. 將 400 毫升清水混合 200 毫升除鈣劑，即可製作除鈣清潔液。
2. 使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕以啟動。
3. 取出水箱並注入除鈣劑。
4. 水槽注入除污劑後，再完全裝入電器。
5. 關閉控制面板。
6. 點選觸控欄上的 "**Menu**" 主選單。
   就會出現操作模式清單。
7. 點選「清潔」文字欄。
8. 點選「除鈣」文字欄。
   接著會顯示除鈣程式的持續時間。此時間無法變更。
9. 按下 Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕▷以開始。

接著會執行設備除污。螢幕上會顯示剩餘的時間。
烹調時間到後，訊號聲隨即響起。

第一次清洗週期

1. 開啟控制面板。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

隨後電器即開始進行清洗。
洗程結束後，即會響起訊號聲。

第二次清洗週期

1. 開啟控制面板。
2. 取出並徹底清洗水箱，然後將其注水並重新安裝。
3. 關閉控制面板。
4. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。

隨後電器即開始進行清洗。
洗程結束後，即會響起訊號聲。

清洗

1. 開啟控制面板。
2. 清空並抽乾水箱。
3. 按下 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕以關閉電源。

完成除鈣行程，電器已就緒可重新啟用。

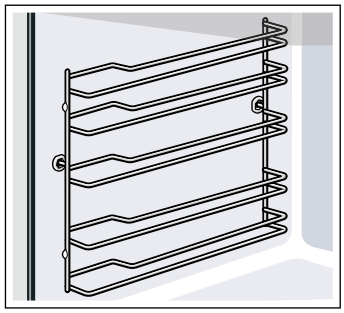
層架

妥善的保養與清潔，可以讓電器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。

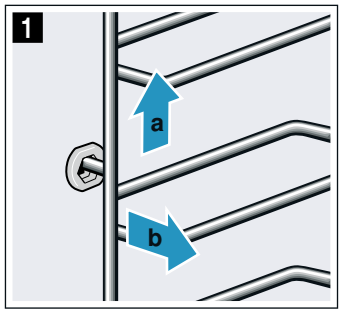
拆卸與重新安裝滑軌

⚠ 警告 – 燙傷風險!
層架會變得非常燙。請勿點選高溫層架。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童靠近電器。

拆除層架



1. 從正面稍微抬起層架 **a** 後拆下 **b** （圖 **1**）。
2. 接著將整個層架往您的方向拉出並取出（圖 **2**）。

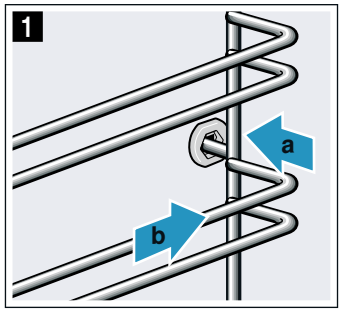


使用清潔劑與海綿清潔層架。針對頑強髒污，請使用刷子。

連接層架

層架僅可安裝在右側或左側。請確保兩側的曲桿皆位於正面。

1. 首先，將層架插入後方插口的中央 **a**，待層架抵住電器內壁後，再推回去 **b** （圖 **1**）。
2. 接著，將層架插入前方插口 **c**，待層架抵住此處的電器內壁後，再向下壓 **d** （圖 **2**）。



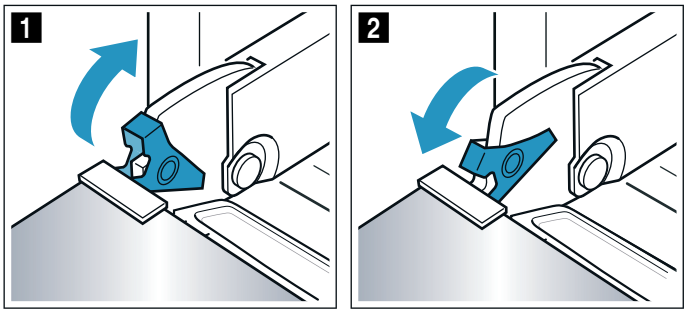
電器機門

妥善的保養與清潔，可以讓電器長期保持良好外觀與功能。以下說明如何清潔電器機門。

鬆脫和掛入 機門

您可鬆脫機門，以便進行清潔或拆卸機門玻璃。

機門的鉸鏈有一個鎖止桿
如鎖止桿 為卡上（圖 1），代表機門已固定，無法被鬆脫。
如用來鬆脫 機門的鎖止桿為打開（圖 2），代表鉸鏈已固定，無法關上。

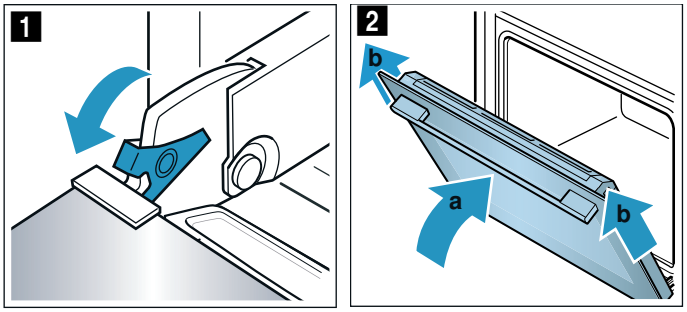


⚠ 警告 – 受傷風險!

- 鉸鍊在未固定的情況下，咬合度極高。請確實將鎖定桿保持關閉或在拆卸電器箱門時將其開啟。
- 開啟及關閉機門時，門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。請將手遠離鉸鏈。

鬆脫機門

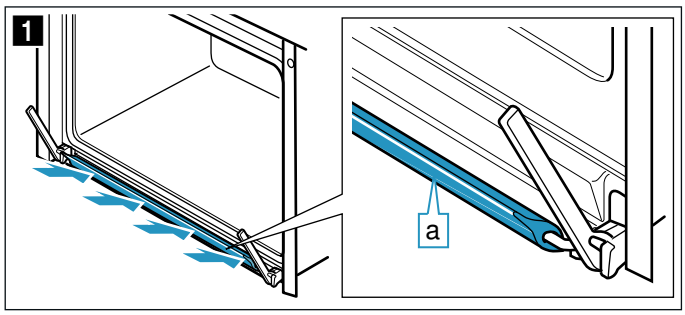
1. 將機門完全打開。
2. 打開左右 兩側的鎖止桿（圖 1）。
3. 將機門 關到底 **a**。雙手 抓住 **b**，然後 往上拉（圖 2）。



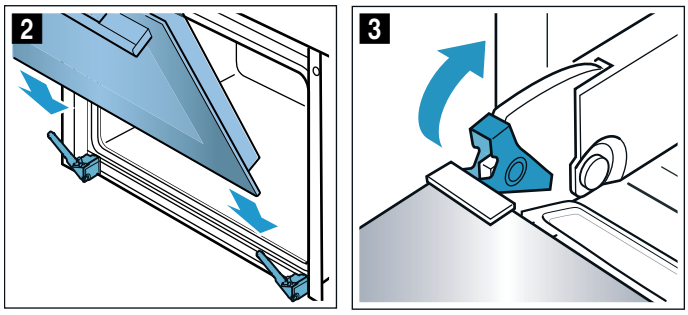
重新裝上電器機門

請依照說明中相反的順序重新裝上電器機門。

1. 延著滴水箱向下按壓密封條 **a**（圖 1）；以免密封條 **a** 在清潔過程中脫落。



2. 當安裝電器機門時，請確定兩個鉸鏈均直接插入開口中（圖 2）。請盡可能將機門往下推。
3. 完全打開電器機門。關上兩個鎖定桿（圖 3）。



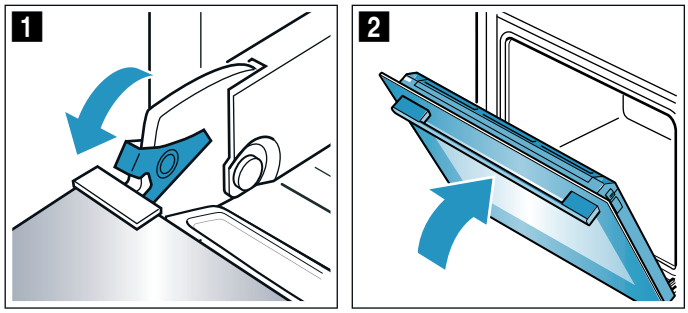
4. 關閉電器機門。

拆卸和安裝 機門玻璃

為能讓清潔更容易，可將機門玻璃拆下。視需求而定，如需將設備安裝在更高的位置，可將整個機門取下，然後放置在平坦的表面。

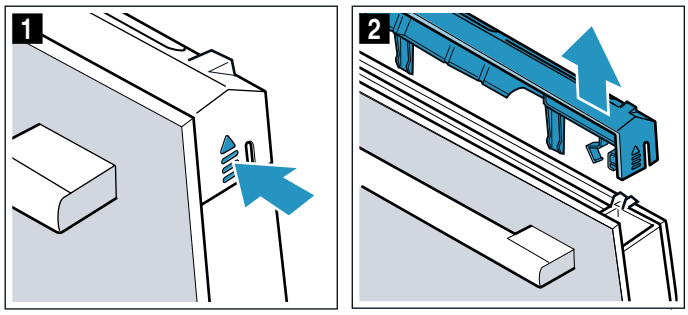
固定 箱門

1. 將箱門完全打開。
2. 打開左右 兩側的鎖止桿（圖 1）。
3. 關上 箱門到底（圖 2）。

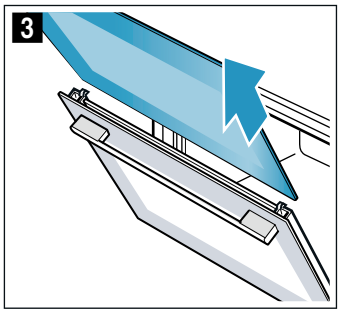


拆下 玻璃

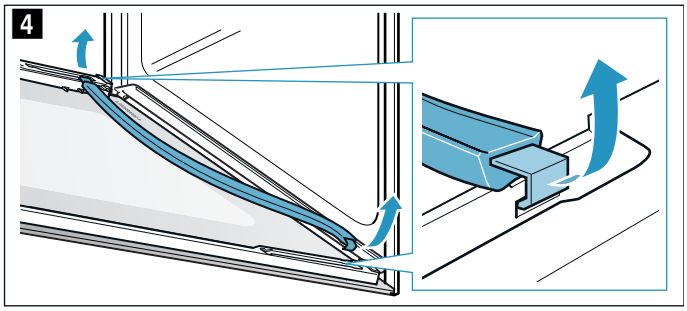
1. 按壓護蓋左右兩側（圖1）。
2. 取下護蓋 （圖 2）。



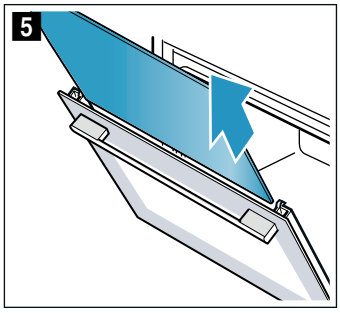
3. 拉出內層玻璃 （圖 3），並小心地置放在 平面上。



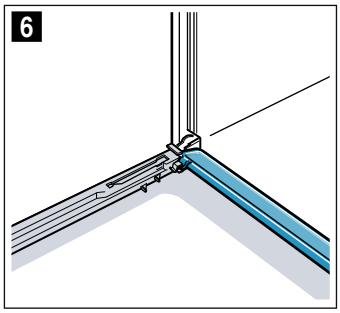
4. 鬆脫並取下兩 側的墊圈（圖 4）。

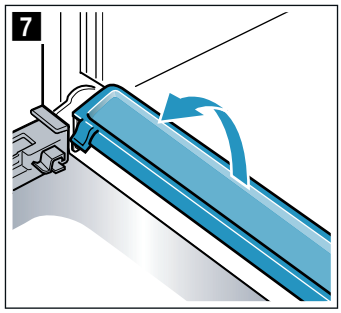


5. 拉出夾層玻璃 （圖 5），並小心地置放在 平面上。



6. 如有必要，可取下冷凝水盤加以清潔。請將箱門 完全打開（圖 6）
7. 將冷凝水盤 向上掀起並拉出（圖 7）





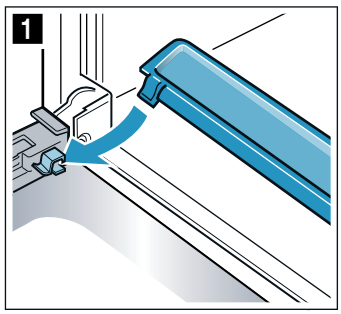
請用玻璃清潔劑及 軟布將玻璃清理乾淨。用軟布和熱肥皂水 擦拭冷凝盤。

⚠ 警告 – 受傷風險!

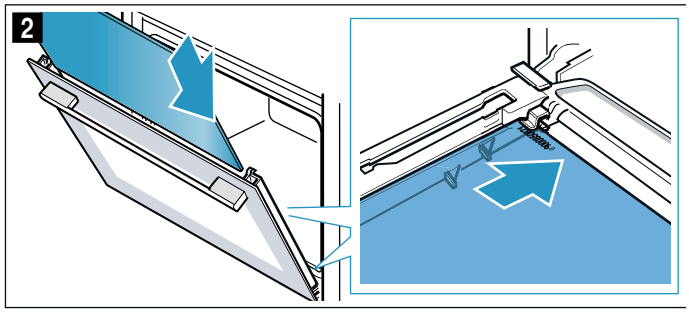
- 機門上的玻璃刮痕可能會形成裂痕。請勿使用玻璃刮刀、尖銳或具腐蝕性的清潔液或洗劑。
- 開啟及關閉機門時，門上的鉸鏈會移動，您可能會因此被夾住。請將手遠離鉸鏈。
- 箱門內的組件可能相當 尖銳。請戴上手套。

安裝 玻璃

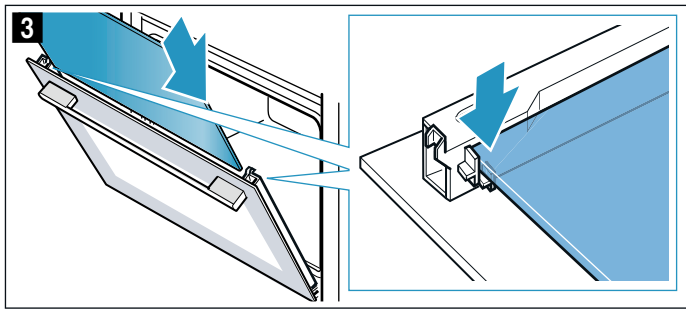
1. 將箱門完全打開並 重新安裝冷凝水盤。垂直將水盤插入並向下 轉（圖 1）。



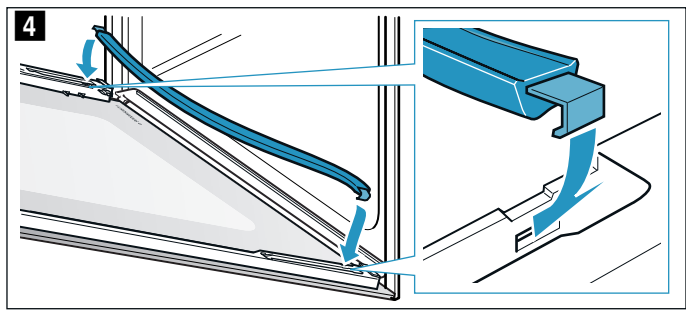
2. 插入夾層玻璃，並注意玻璃下方位在支座 的正確位置（圖 2）。



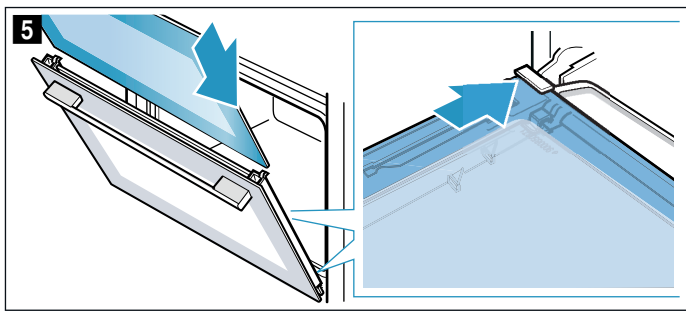
3. 按壓夾層玻璃上方 （圖 3）。



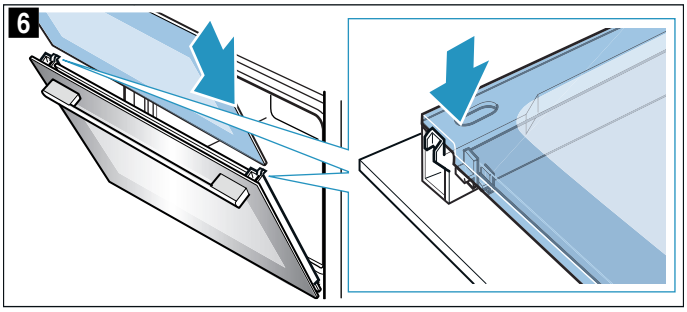
4. 將墊片左 右側重新掛入（圖 4）。



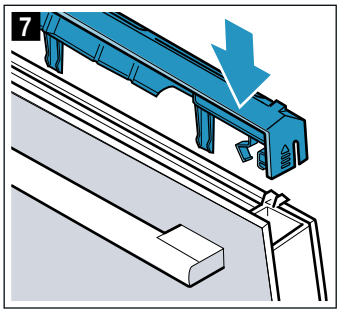
5. 推入內層玻璃。
推入時請注意，玻璃光澤面朝外，切面則位在左上方及右上方。
玻璃下方必須位在 支座的正確位置（圖 5 ）。

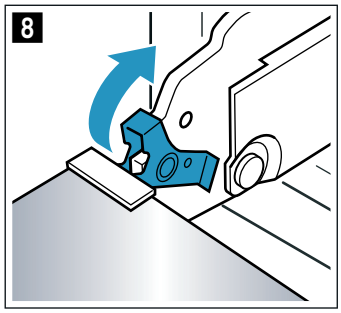


6. 按壓內層玻璃上方 （圖 6）。



7. 裝上 並按壓護蓋，直到聽見卡止聲（圖7）。
8. 再次將箱門 完全打開。
9. 關上左右 兩側的鎖止桿（圖 8）。





10. 關上箱門。

注意!
確認玻璃已按規定正確裝上後，才可再次使用烤箱。

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本表，因多數問題均可自行排除。

自行修復故障

您通常都可以輕易地自行修正電器的技術性故障。

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。⟶ "建議烹調時間" 第 32 頁

故障錯誤	可能原因	說明 / 解決方法
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。
「Sprache Deutsch」出現在顯示螢幕上。	停電	重設語言與時間。
電器電源關閉時不會顯示時間。	基本設定遭到變更。	變更時鐘顯示的基本設定。
電器未加熱；顯示螢幕上的 ⍁ 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。
電器不會啟動，顯示螢幕上出現「爐腔溫度過高」	爐腔溫度過高，不適用於所選擇的菜餚或加熱模式	請先讓爐腔降溫後再重新啟動
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。
蒸煮或除鈣操作未啟動或無法繼續	水箱已清空	請重新為水箱注水
	面板已開啟	關閉面板
	除鈣鎖定了蒸煮操作	執行除鈣
	感應器故障	請聯絡客服中心
電器提示您執行洗清	電源供給中斷或除鈣行程中電源遭關閉	重新開啟電源時，再清洗兩次
在未事先通知的情況下提示您執行除鈣	設定的水硬度範圍過低	執行除鈣 檢查設定的水硬度範圍，並視需要進行調整
按鈕閃爍	通常是因控制面板後方發生冷凝所致	冷凝蒸發後，按鈕即不再閃爍
添加蒸氣所烹調的料理過濕或過乾	選取的蒸氣強度錯誤	請選取較高或較低的蒸氣強度

即使已將水箱注水，仍顯示「注滿水箱」訊息	面板已開啟	關閉面板
	水箱沒有被完全置入	將水箱放回原處 → "蒸煮"第 16 頁
	感應器故障	請聯絡客服中心
	水箱鬆脫。此原因已造成水箱內部的零件鬆脫，水箱開始漏水。	請購買新的水箱。
無法開啟水箱前方的控制面板	插頭未插入電源	將電器連接至電源插座
	停電	確認廚房中其他電器是否正常運作
	斷路器故障	檢查保險絲盒，並確認電器的保險絲運作正常
	⏢ 欄位感應器故障	請聯絡客服中心 若有必要，請將水箱清空：開啟箱門，使用手指握住左右兩側的面板底端部分，然後將面板拉出。
蒸煮烹調會產生大量蒸氣	電器將自動校準	正常程序
蒸煮烹調會不斷產生大量蒸氣	如果烹調時間過短，電器便會無法自動校準	將電器重設為出廠設定值並重複校準程序
烹調時發出「啪啪」雜音	蒸氣造成冷凍食品出現冷/熱效應	無

⚠ 警告 – 受傷風險!
不當維修會造成危險。請勿嘗試自行維修設備。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。請聯絡客戶服務中心。

⚠ 警告 – 觸電風險!
不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業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，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

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）時，請使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕來關閉及重新開啟電器電源。

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

如果數小時未變更電器的設定，則電器會自動停止加熱。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。

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）鈕關閉電器電源。

建議: 設定烹調時間，如此電器便不會在您不希望它關閉時關閉（例如，極長的準備時間）。電器會加熱直到設定的烹調時間結束為止。

照明燈泡

為照明電器內部，本電器附有一或兩顆長效型 LED 燈泡。

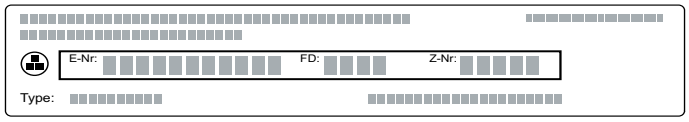
不過，如果 LED 燈泡或其玻璃罩有任何瑕疵，請聯絡客戶服務中心。燈罩不得卸除。

客戶服務

若您的電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們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。

E碼 與FD碼

來電時請您提供完整的產品型號 （E碼）以及產品序號（FD碼），以便為您提供最專業的服務。打開產品機門，找到機型銘牌，上頭即印有 這兩個號碼。
具有蒸氣功能 的部份機種，其機型銘牌 位於護板之後。



您可以在這裡寫上 產品相關資料及客戶服務中心的電話號碼，以備不時之需。

產品型號		**產品序號**	
售後服務☏			

請注意: 客服人員到府服務後 若發現問題來自操作錯誤，只要在保固期間內 便不收取任何費用。

各國的聯絡資訊請參閱客戶服務列表。

預約技師到府服務以及產品諮詢
TW 0800 368 888

信賴製造商的專業水準。您可確保電器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。電器會幫您選擇最佳設定。

為了達到良好的烹飪效果，您所選擇的食物類型不適何在電器溫度過高時放入。如果溫度過高，顯示螢幕將會顯示以下訊息。請先讓電器降溫後再重新啟動。

相關設定資訊

- 烹調結果主要取決於食材品質以及廚具的大小與類型。為獲得最佳烹調效果，請僅使用優良食材與冷藏鮮肉。至於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 電器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。除非是電器提出其他要求，否則請一律輸入總重量。電器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。
- 電器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。
- 電器會提供相關資訊，例如烤具、層架位置或烹調肉品時是否需加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等動作。此類資訊會在啟動操作後不久出現在顯示螢幕上。其間會有訊號聲在適當時間提醒您。
- 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最後一個章節。⟶ "建議烹調時間" 第 32 頁

蒸煮

針對某些食物，會自動啟動蒸煮功能。您可在相關章節中，找到關於蒸煮功能的一般資訊。⟶ "蒸煮"第 16 頁

烹調時間會在操作啟動後顯示。未達到設定的溫度前，不會啟動倒數計時。

⚠ 警告 – 燙傷風險!
開啟電器機門時，熱蒸氣可能會大量冒出。蒸氣是否可見，視當下溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近本產品。請小心打開電器機門。不要讓孩童靠近。

選擇餐點

各類料理將以一致性結構排列:

- 類別
- 食物
- 餐點

下表列出類別與其相應的食物。每種食物旁會列出一或多道餐點。

類別	食物
蛋糕	烤模中的糕點
	烤盤上的糕點
	小糕點
	餅乾
麵包、麵包卷	麵包
	圓麵包
披薩、鹹點	披薩
	鹹點、法式鹹派
點心 & 舒芙蕾	新鮮點心、開胃菜、烹調的食材
	新鮮千層麵
	馬鈴薯焗烤，生食材 (深度 4 公分)
	新鮮甜的烘焙食物
	個別模具內的舒芙蕾
冷凍製品	披薩
	圓麵包
	烘烤
	馬鈴薯製品
	禽肉、魚類
禽肉	雞肉
	鴨肉及鵝肉
	火雞肉
肉	豬肉
	牛肉
	小牛肉
	小羊肉
	野味
	肉類料理
魚類	魚類
蔬菜	蔬菜燉肉
	焗烤蔬菜料理
	烤馬鈴薯，切半
	烤馬鈴薯，整個

套用菜餚設定

電器將會針對您選擇的食物指引您進行整個設定程序。

請使用控制環進入個別層次做選擇。

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。
   建議:「建議」欄位說明提供您配件與架子的高度。
6. 按下▷ Start/Stop（啟動 / 停止）鈕啟動。
   顯示螢幕會開始倒數烹調時間。
   開始加熱。

行程結束後，即會響起訊號聲。電器停止加熱。

當餐點完成烹調時，使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電器電源。

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。電器即會建議烹調時間，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 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕以關閉電源。

設定結束時間

您可以對某些料理設定結束時間。啟動電器前，請點選「結束」文字欄，並使用控制環來設定稍晚的結束時間。

電器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

啟動電器後，即無法再變更設定。

如果您想要取消運作，請使用 ⏻ On/Off（開 / 關）鈕關閉電源。您無法再使用 ▷ 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。您將了解合適的烹調配件，以及它們在烤箱中應放置的高度。同時您還能取得關於烹調器皿與準備方式的提示。

提示: 烹調食物時，電器內會產生大量蒸氣。
您的電器極為節能，且操作期間散發到周遭的熱能極為少量。由於電器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。預熱電器或小心開啟箱門可減緩水氣凝結。在蒸煮或使用添加蒸氣操作期間，電器中會產生大量的蒸氣。待電器冷卻後，應將其擦拭乾淨。

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，若您想要使用矽膠模具，請遵照製造商的指示與食譜的說明。矽膠模具通常比正常烤模小。數量與食譜指示可能會有差異。

矽膠模具不適用於蒸煮料理。

蛋糕與小麵包

您的電器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，瞭解讓麵團發酵的資訊。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

添加蒸氣烘烤

採用此功能時，可讓某些烘焙品項（例如發酵烘培點心）餅皮變得更加酥脆有光澤，且烘焙點心將不會變得過乾。

添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。

某些食物若分數個階段進行烘焙成果會更佳。這些餐點在表格中皆有所表示。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用單層架烘焙
在單一層架上烘焙時，請使用下列層架位置:
- 高身烘焙食品: 第 2 層
- 扁平型烘焙食品: 第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱模式，則可採用第 1、2、3 或第 4 層。

使用多層架烘焙
使用 4D 熱風。同時放入電器中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。
使用兩層進行烘焙:
- 萬用烤盤: 第 3 層
  淺烤盤: 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

使用三層進行烘焙:
- 淺烤盤：第 5 層
  萬用烤盤：第 3 層
  淺烤盤：第 1 層

使用四層進行烘焙:
- 4 層烤架鋪上烘焙紙
  第一個烤架：第 5 層
  第二個烤架：第 3 層
  第三個烤架：第 2 層
  第四個烤架：第 1 層

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

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電器中。

烤架
將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤
小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烘焙濕潤的糕點或酥皮點心時，請使用萬用烤盤，避免多餘的液體溢出而弄髒電器。

烤模
深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且這代表烘焙的點心顏色會不均。如果您想使用這些烤模 / 烤具並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 烤具放入第 1 層。

使用蒸煮烘烤功能必須搭配耐熱與耐蒸氣的烤模。

烘焙紙
請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

表格提供了各種烘焙食物的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團/混合物的數量與濃度而定。有基於此，此表會指出設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度，可令烘焙效果更均勻。下次製作時可視需求使用較高的設定。

提示: 使用較高的溫度並無法縮短烘焙時間。蛋糕或小麵包只有外層會熟，內部中心無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘的烘焙時間。

特定食物需要預熱，詳情請參照下表。完成預熱前，請勿將食物或配件放置在箱體中。

若您想要依照自己的烘焙食譜，您應參考列表中相似烘焙點心的設定值。設定表後的烘焙秘訣提供更多的資訊。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式:
- 4D 熱風
- 上下加熱
- 烘烤冷藏食品

蒸汽強度等級將在表中以數字表示:

- 1 = 低度
- 2 = 中度
- 3 = 高度

菜餚	附件／餐具	插件高度	加熱類型	溫度（°C）	蒸汽強度	持續時間（分鐘）
用烤模的蛋糕						
磅蛋糕，簡易	圓形／長方形烤模	2	上下加熱	150-170	-	50-70
磅蛋糕，簡易	圓形／長方形烤模	2	4D 熱風	150-160	1	50-70
磅蛋糕，簡易，2 層	圓形／長方形烤模	3+1	4D 熱風	140-160	-	60-80
磅蛋糕，精製	圓形／長方形烤模	2	上下加熱	150-170	-	60-80
水果蛋糕（麵糊製），精製	純圓錐形空心蛋糕/彈簧扣烤模	2	上下加熱	160-180	-	40-60
蛋糕底（麵糊製）	蛋糕底烤模	3	上下加熱	160-180	-	20-30
蛋糕底（麵糊製）	蛋糕底烤模	2	4D 熱風	150-160	1	25-35
水果或輕乳酪蛋糕（含油酥皮底）	彈簧扣烤模（直徑 26 公分）	2	上下加熱	170-190	-	60-80
瑞士水果塔	披薩烤盤	3	烘烤冷藏食品	170-190	-	45-55
水果塔	水果塔烤模，黑色烤盤	3	烘烤冷藏食品	190-210	-	25-40
水果塔	水果塔烤模，黑色烤盤	3	4D 熱風	200-220	1	30-40
酵母環狀蛋糕	中空環狀烤模	2	上下加熱	150-170	-	50-70
酵母環狀蛋糕	中空環狀烤模	2	4D 熱風	150-160	1	60-70
酵母蛋糕	彈簧扣烤模（直徑 28 公分）	2	上下加熱	160-170	-	20-30
酵母蛋糕	彈簧扣烤模（直徑 28 公分）	2	4D 熱風	150-160	2	25-35
海綿蛋糕底，2 個雞蛋	蛋糕底烤模	3	上下加熱	150-170*	-	20-30
海綿蛋糕底，2 個雞蛋	蛋糕底烤模	2	4D 熱風	150-160	1	20-35

* 預熱
** 預熱 5 分鐘，請勿使用快速加熱功能

菜餚	附件／餐具	插件高度	加熱類型	溫度（°C）	蒸汽強度	持續時間（分鐘）
海綿蛋糕底，3 個雞蛋	彈簧扣烤模（直徑 26 公分）	2		160-170*	-	25-35
海綿蛋糕底，3 個雞蛋	彈簧扣烤模（直徑 26 公分）	2		150-160	1	10
					-	20-30
海綿蛋糕底，6 個雞蛋	彈簧扣烤模（直徑 28 公分）	2		150-170*	-	30-50
海綿蛋糕底，6 個雞蛋	彈簧扣烤模（直徑 28 公分）	2		150-160	1	10
					-	25-35
烤盤上的蛋糕						
磅蛋糕（含鋪料）	烤盤	3		160-180	-	20-40
磅蛋糕（含鋪料）	烤盤	3		160-170	1	30-40
磅蛋糕，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-160	-	30-50
酥皮塔（含乾鋪料）	烤盤	3		170-190	-	25-35
酥皮塔（含乾鋪料），2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		160-170	-	35-45
酥皮塔（含多汁鋪料）	萬用烤盤	3		160-180	-	55-65
酥皮塔（含多汁鋪料）	萬用烤盤	3		150-170	-	55-85
瑞士水果塔	萬用烤盤	3		170-190	-	45-55
酵母蛋糕（含乾鋪料）	萬用烤盤	3		160-180*	-	10-15
酵母蛋糕（含乾鋪料）	烤盤	3		150-160	1	20-30
酵母蛋糕（含乾鋪料），2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170	-	20-30
酵母蛋糕（含多汁鋪料）	萬用烤盤	3		180-200	-	30-40
酵母蛋糕（含多汁鋪料），2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170	-	45-60
辮子麵包，辮子花環麵包	烤盤	2		160-170	-	25-35
辮子麵包，辮子花環麵包	烤盤	2		150-160	2	25-35
瑞士卷	烤盤	3		180-200*	-	8-15
瑞士卷	烤盤	3		180-200*	1	10-15
史多倫（含 500 公克麵粉）	烤盤	2		150-170	-	45-60
史多倫（含 500 公克麵粉）	萬用烤盤	3		140-150	2	80-90
薄酥卷餅，甜味	萬用烤盤	2		170-180	-	50-60
薄酥卷餅，甜味	萬用烤盤	3		180-190	2	50-60
薄酥卷餅，已冷凍	萬用烤盤	3		200-220	-	35-45
薄酥卷餅，已冷凍	萬用烤盤	3		180-200	1	35-45
點心						
小蛋糕	烤盤	3		160**	-	25-35
小蛋糕	烤盤	3		150**	-	25-35
小蛋糕，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150**	-	25-35
小蛋糕，3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		140**	-	35-45
瑪芬	瑪芬烤盤	3		170-190	-	15-20
瑪芬	瑪芬烤盤	3		150-160	1	25-35
瑪芬，2 層	瑪芬烤盤	3+1		160-180*	-	15-30
酵母點心	烤盤	3		160-180	-	25-35
酵母點心	烤盤	3		150-170	-	25-35
酵母點心	烤盤	3		160-180	2	25-35
酵母點心，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170	-	25-40
千層酥皮	烤盤	3		170-190*	-	20-35

* 預熱
** 預熱 5 分鐘，請勿使用快速加熱功能

菜餚	附件／餐具	插件高度	加熱類型	溫度（°C）	蒸汽強度	持續時間（分鐘）
千層酥皮	烤盤	3		200-220*	1	15-25
千層酥皮，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		170-190*	-	20-45
千層酥皮，3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		170-190*	-	20-45
千層酥皮，扁平，4 層	4 個烤架	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
泡芙酥皮	烤盤	3		200-220	-	30-40
泡芙酥皮	烤盤	3		200-220*	1	25-35
泡芙酥皮，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		190-210	-	35-45
丹麥酥餅	烤盤	3		160-180	-	20-30
丹麥酥餅	烤盤	3		160-180	1	25-35
餅乾						
奶油酥餅	烤盤	3		140-150**	-	25-40
奶油酥餅	烤盤	3		140-150**	-	25-40
奶油酥餅，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-150**	-	30-40
奶油酥餅，3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140**	-	35-55
餅乾	烤盤	3		140-160	-	15-30
餅乾，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-160	-	15-30
餅乾，3 層	烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		140-160	-	15-30
蛋白酥	烤盤	3		90-100*	-	100-130
蛋白酥，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		90-100*	-	100-150
杏仁餅	烤盤	3		90-110	-	20-40
杏仁餅，2 層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		90-110	-	25-45

* 預熱
** 預熱 5 分鐘，請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烤熟。	請將牙籤插入蛋糕的最高點。若牙籤抽出時沒有沾黏麵糊，表示蛋糕已經烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度設定降低 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，但邊緣塌陷。	僅在彈性蛋糕模型的底部抹油。烘焙後，用小刀小心地將糕點脫模。
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。	麵團與麵團間必須間隔大約 2 公分。如此便可讓麵團有足夠的空間膨脹且均勻上色。
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。	如果層架位置與烤具都正確，就應該視需要提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺，底部顏色過深。	下次請使用較高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深，底部顏色過淺。	下次請使用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。 突出的烘焙紙會影響空氣循環。一律將烘焙紙裁切成適當大小。 請確保烤模沒有直接放在箱體後方內壁的開口前面。 烘焙小糕點時，您應該盡可能採用相似的大小與厚度。
您正使用多層進行烘焙。最上層烤盤中的成品較低層烤盤中的顏色要深。	使用多層烘焙時，請務必使用 4D 熱風。同一時間放入烤盤或烤模裡且同時開始烘焙的東西，其完成時間未必相同。
蛋糕外觀良好，但中間未完全熟透。	請以較低的溫度烘焙稍微久一點；如有必要，請稍微減少水份。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從烘焙底部。可先灑上杏仁或麵包屑，再於頂部加上配料。
將器皿倒扣時無法將蛋糕取出。	烘焙後，先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏，請再次小心地用小刀從邊緣將蛋糕脫模。請再次將蛋糕模倒扣並使用濕涼的布覆蓋數次。下次請在烤模 / 烤具上抹油並灑上麵包屑。

麵包與麵包卷

您的電器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。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

添加蒸氣烘烤

若添加蒸氣進行烘焙，則可讓麵包和麵包捲表皮變得更加酥脆有光澤。烘焙點心將不會變得過乾。

添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用單層架烘焙
在單一層架上烘焙時，請使用下列層架位置:
- 高身烘焙食品: 第 2 層
- 扁平型烘焙食品: 第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱模式，則可採用第 1、2、3 或第 4 層。

使用兩層進行烘焙
使用 4D 熱風。同時放入電器中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。
- 萬用烤盤: 第 3 層
  淺烤盤: 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

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

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電器中。

烤架
將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤
小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烤模
深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且這代表烘焙的點心顏色會不均。如果您想使用這些烤模 / 烤具並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 烤具放入第 1 層。

使用蒸煮烘烤功能必須搭配耐熱與耐蒸氣的烤模。

烘焙紙
請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

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被預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

表格提供了各種麵包與麵包卷的理想加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團/混合物的數量與濃度而定。有基於此，此表會指出設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。低溫可深度烘焙。下次您可以視需要提高設定值。

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

設定數值適用於放入冰涼電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘的烘焙時間。

特定食物需要預熱，詳情請參照下表。完成預熱前，請勿將食物或配件放置在箱體中。某些食物若分數個階段進行烘焙成果會最佳。這些食物已列於表中。

麵包麵團的設定數值適用於置於烤盤上的麵團與置於吐司模中的麵團兩者。

若您想依照自己的食譜烘焙，您應參照下表內類似的烘焙點心設定值。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

注意!

請勿將水倒入高溫的電器中，或在電器底部上放置裝水的烤具。溫度變化亦可能損壞搪瓷表面。

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

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C) / 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
麵包						
白麵包，750 克	萬用烤盤或蛋糕模	2	4D 熱風	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
白麵包，750 克	萬用烤盤或蛋糕模	2	4D 熱風	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
雜糧麵包，1.5 公斤	萬用烤盤或蛋糕模	2	4D 熱風	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50

* 預熱

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
雜糧麵包，1.5 公斤	萬用烤盤或蛋糕模	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
全麥麵包，1 公斤	萬用烤盤	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麥麵包，1 公斤	萬用烤盤	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
薄餅	萬用烤盤	3		230-250	-	20-30
薄餅	萬用烤盤	3		220-230	3	20-30
麵包卷						
部分熟的麵包卷或長棍麵包，預先烘焙	萬用烤盤	3		180-200	-	10-15
部分熟的麵包卷或長棍麵包，預先烘焙	淺烤盤	3		200-220	2	10-20
新鮮麵包卷，甜	淺烤盤	3		170-190*	-	15-20
新鮮麵包卷，甜	淺烤盤	3		150-170	3	25-35
新鮮麵包卷，甜，2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150-170*	-	20-30
新鮮麵包卷	淺烤盤	3		180-200	-	20-30
新鮮麵包卷	淺烤盤	3		200-220	2	20-30
長棍麵包，預先烘焙，冷卻	萬用烤盤	3		180-200	-	20-30
長棍麵包，預先烘焙，冷卻	淺烤盤	3		200-220	1	10-20
	烤架	2		150-160*	-	10-20
冷凍麵包卷						
部分熟的麵包卷或長棍麵包，預先烘焙	萬用烤盤	3		180-200	-	10-15
部分熟的麵包卷或長棍麵包，預先烘焙	淺烤盤	3		180-200	1	15-25
鹼水麵包，分塊麵團	萬用烤盤	3		180-200	-	20-25
鹼水麵包，分塊麵團	淺烤盤	3		210-230	1	18-25
可頌，分塊麵團	萬用烤盤	3		170-190	-	30-35
可頌，分塊麵團	淺烤盤	3		180-200	1	20-25
	烤架	2		160-170	-	10-20
吐司						
吐司，有頂部配料，4 片	烤架	3		190-210	-	10-15
吐司，有頂部配料，12 片	烤架	3		230-250	-	10-15
吐司麵包（請勿預熱）	烤架	5		3	-	4-6

* 預熱

披薩、法式鹹派與鹹蛋糕

您的電器提供各種加熱模式以便您準備披薩、法式鹹派與鹹蛋糕。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。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您的電器及其操作模式所打造而成。

添加蒸氣烘烤

採用此功能時，可讓某些烘焙品項（例如發酵烘培點心）餅皮變得更加酥脆有光澤，且烘焙點心將不會變得過乾。

添加蒸氣烘烤僅支援單層烹調。

層架位置

使用指示的層架位置。

使用單層架烘焙

在單一層架上烘焙時，請使用下列層架位置：

- 高身烘焙食品：第 2 層
- 扁平型烘焙食品：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱模式，則可採用第 1、2、3 或第 4 層。

使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。同時放入電器中烤盤上或烤模 / 器皿上的麵包未必會同時完成。

使用兩層進行烘焙:
- 萬用烤盤：第 3 層
  淺烤盤：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

使用四層進行烘焙:
- 4 層烤架鋪上烘焙紙
  第一個烤架：第 5 層
  第二個烤架：第 3 層
  第三個烤架：第 2 層
  第四個烤架：第 1 層

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置或相抵垂直疊放。

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電器中。

烤架
將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤
小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

製作配料豐富的披薩時請使用萬用烤盤。

烤模
深色的金屬烤模最為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿與玻璃器皿會延長烘烤時間，而且這代表烘焙的點心顏色會不均。如果您想使用這些烤模 / 烤具並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 烤具放入第 1 層。

使用蒸煮烘烤功能必須搭配耐熱與耐蒸氣的烤模。

烘焙紙
請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

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被預先烘焙。烘焙過後的燒烤效果可能仍然不均勻。

建議的設定數值

此表列出各種食物的最佳加熱模式。溫度與烘焙時間視麵團/混合物的數量與濃度而定。有基於此，此表會指出設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度，可令烘焙效果更均勻。下次製作時可視需求使用較高的設定。

提示: 使用較高的溫度並無法縮短烘焙時間。食物只有外部會熟，內部中心可能無法完全烘焙熟透。

設定數值適用於放入冰涼電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘的烘焙時間。

特定食物需要預熱，詳情請參照下表。完成預熱前，請勿將食物或配件放置在箱體中。

若您想依照自己的食譜烘焙，您應參照下表內類似的烘焙點心設定值。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 20 的能源。

使用的加熱模式:
- 4D 熱風
- 上下加熱
- 烘烤冷藏食品

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度（°C）	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
披薩						
新鮮披薩	淺烤盤	3		200-220	-	25-35
新鮮披薩，2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		180-200	-	35-45
新鮮披薩，薄底	披薩烤盤	2		220-230	-	20-30
冷藏披薩	烤架	3		190-210	-	10-15
冷凍披薩						
薄皮披薩，1個	烤架	3		190-210	-	15-20
薄皮披薩，2個	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	-	20-25
厚底披薩，1個	烤架	3		180-200	-	20-25
厚底披薩，2個	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	-	20-30
披薩麵包	烤架	3		200-220	-	15-20
迷你披薩	萬用烤盤	3		180-200	-	15-20
迷你披薩，直徑7公分，4層	4層烤架	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
鹹蛋糕和法式鹹派						
烤模中的鹹蛋糕	可分離式圓形蛋糕模（直徑28公分）	2		170-190	-	55-65

* 預熱

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度（°C）	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
烤模中的鹹蛋糕	可分離式圓形蛋糕模（直徑28公分）	2	4D 熱風	170-190	1	60-70
法式鹹派	餡餅蛋糕模，黑色	3	烘烤冷藏食品	190-210	-	30-40
德式火焰薄餅	萬用烤盤	3	上下加熱	240-250*	-	10-18
德式火焰薄餅	萬用烤盤	2	4D 熱風	200-220*	2	15-25
波蘭水餃	耐熱盤	2	上下加熱	190-200	-	30-45
西班牙金槍魚餡餅	萬用烤盤	3	4D 熱風	180-190	-	30-45
西班牙金槍魚餡餅	萬用烤盤	2	4D 熱風	170-190	2	30-40
土耳其餡餅	萬用烤盤	1	4D 熱風	200-220*	-	20-30

* 預熱

點心與舒芙蕾

您的電器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。

請務必使用您電器提供的原有配件。這些是專為您電器的箱體與操作模式量身打造的配件。

層架位置

使用指示的層架位置。

您可在一個層位上使用烤模 / 器皿或萬用烤盤烹製餐點。

- 烤架上的烤模 / 器皿：第 2 層
- 萬用烤盤：第 2 層

針對舒芙蕾使用蒸煮功能。無須使用水浴法。將小型餐點放到孔狀且尺寸為 XL 的蒸氣容器中，或放到烤架上。

需以水浴法烹製的食物一律要用鋁箔紙蓋住。

同時準備數道餐點可以節省最多百分之 45 的能源。請在電器內將烤模 / 器皿相鄰並排放置。

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電器中。

烤架
將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤
小心地將萬用烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烤具
製作點心與焗烤時使用寬淺的烤具。使用深窄的烤具烹調食物需要更多時間，且頂部顏色將較深。

自動烹調程式烹調功能必須使用耐熱與耐蒸氣的烤模/餐盤。

建議的設定數值

表格提供了各種點心與舒芙蕾的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物數量與食譜而定。烘烤情況將因烤具的大小與烘烤物的深度而異。基於此原因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。下次製作時便可視需要增加溫度。

提示: 使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。點心或舒芙蕾只有外層會熟，內部中心仍是生的。

設定數值適用於放入冷卻電器內的餐點。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

若您想在烹調時遵照您其中一份食譜，您應參考表格採用類似的餐點。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 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
- 蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
鹹點，烹調的食材	耐熱盤	2	上下加熱	200-220	-	30-50
鹹點，烹調的食材	耐熱盤	2	熱風上火燒烤	150-170	2	40-50
甜點	耐熱盤	2	上下加熱	170-190	-	40-60
新鮮千層麵，1 公斤	耐熱盤	2	4D 熱風	160-180	-	50-60
新鮮千層麵，1 公斤	耐熱盤	2	4D 熱風	170-180	2	35-45
冷凍千層麵，400 克	烤架	2	烘烤冷藏食品	190-210	-	30-35
冷凍千層麵，400 克	不帶蓋烤具	2	4D 熱風	180-190	2	40-50
馬鈴薯焗烤，生食材（深度 4 公分）	耐熱盤	2	烘烤冷藏食品	160-190	-	50-70

* 預熱

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
馬鈴薯焗烤，生食材（深度 4 公分）	耐熱盤	2		160-170	3	50-60
馬鈴薯焗烤，生食材（深度 4 公分），2 層	耐熱盤	3+1		150-170	-	60-80
舒芙蕾	耐熱盤	2		160-180*	-	35-45
舒芙蕾	耐熱盤	2		170-180	2	30-40
舒芙蕾	個別模具	3		100	-	40-45
* 預熱						

禽肉

您的電器提供各種加熱模式以便您準備禽肉。設定表格提供了特定餐點的理想烹調設定。

使用烤架進行烘烤

使用烤架進行烘烤尤其適合大型禽肉或同時烹調多塊肉。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入電器中指示的層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。⟶ "配件" 第 11 頁

根據禽肉的大小與種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛裝所有滴下的油脂。您可以使用這些肉汁製作醬料。這也會減少煙霧並確保電器維持清潔。

使用烤具烘烤

請務必使用電器適用的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

玻璃材質的烤具最為適合。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
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。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具
使用帶蓋烤具烹調時，箱體可以保持得相當乾淨。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放在烤架上。

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

使用帶蓋烘烤器皿的禽肉也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

添加蒸氣烘烤

在執行此一功能烹調的過程中，某些食物會變得更加酥脆。這些食物的外層會更具光澤且不易抽乾水分。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

請依設定表指示使用蒸煮輔助烹調。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

蒸煮

使用蒸煮功能烹調禽類肉品，會比使用添加蒸氣烘烤功能來得溫和。肉質會保持鮮美多汁。或者，您也可在蒸煮肉品前先快速油煎，如此一來烹調時間便會減少。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的肉品，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

禽類肉品不需要翻面。

使用帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。您也可用玻璃烤盤並將它放在烤架上。

燒烤

燒烤時請保持電器箱門緊閉。切勿開著箱門進行燒烤。

將要燒烤的食物放在烤架上。同時，將通用烤盤放入下方至少一個隔層的位置，並將傾斜側朝向電器箱門。藉此盛裝所有滴下的油脂。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿肉塊，則肉汁會流出使其變乾。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。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

表格提供了各種禽肉的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定數值是假設將無餡料且已能進行烘烤的冷藏禽肉放入冰涼的電器內而定。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供禽肉重量預設數值的說明。如果您想要烹調重量較重的禽肉，請依每個情況使用較低的溫度。如果烹調多個肉塊，請採用最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每個肉塊大小皆應相近。

一般而言：禽肉越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 ½ 到 ⅔ 時將禽肉翻面。

提示: 請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議

- 如果是鴨肉或鵝肉，請將翅膀內側去皮。如此可讓油脂流出。
- 若使用鴨胸，請在皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻面。
- 翻轉禽肉時，請確保先將胸肉或帶皮那面朝下。
- 燒烤禽肉至尾聲時，如果塗上牛油、鹽水或柳橙汁，可以令肉變得金黃香脆。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 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
- 蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:
- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
雞肉						
雞肉，1 公斤	烤架	2		200-220	-	60-70
雞肉，1 公斤	烤架	2		190-210	2	50-60
雞胸肉，每片 150 克	烤架	4		3*	-	15-20
雞胸肉（蒸煮）	蒸煮容器	3		100	-	15-25
小塊雞肉，每塊 250 克	烤架	3		220-230	-	30-35
小塊雞肉，每塊 250 克	烤架	3		200-220	2	30-45
冷凍雞柳條、雞塊	萬用烤盤	3		190-210	-	20-25
肉雞，1.5 公斤	烤架	2		200-220	-	70-90
肉雞，1.5 公斤	烤架	2		180-200	2	65-75
鴨肉與鵝肉						
鴨肉，無餡料，2 公斤	烤架	1		180-200	-	90-110
鴨肉，無餡料，2 公斤	烤架	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
鴨胸，每塊 300 克	烤架	3		230-250	-	25-30
鴨胸，每塊 300 克	烤架	3		220-240	2	25-30
鵝肉，3 公斤	烤架	2		160-180	-	120-150
鵝肉，3 公斤	烤架	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
鵝腿，每支 350 克	烤架	2		210-230	-	40-50
鵝腿，每支 350 克	烤架	3		190-200	2	45-55
火雞肉						
小火雞，2.5 公斤	烤架	2		180-200	-	70-90
小火雞，2.5 公斤	烤架	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
火雞胸肉，去骨，1 公斤	帶蓋烤具	2		240-250	-	80-100
火雞腿，帶骨，1 公斤	烤架	2		180-200	-	80-100
火雞腿，帶骨，1 公斤	烤架	2		170-180	2	80-100
* 預熱 5 分鐘						

肉類

您的電器提供各種加熱模式以便您準備肉類。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

烘烤與燉煮

燉煮含適量油脂的瘦肉，或以培根片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保先將肉皮那面朝下。

肉塊完成後，請關閉電源並在箱內靜置 10 分鐘。這可讓肉汁均勻分佈。視需求使用鋁箔紙包住肉塊。指定的烹調時間不包含建議靜置時間。

使用烤架進行烘烤

烤架上的肉類每面都香脆可口。

根據肉的大小與種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛裝所有滴下的油脂與肉汁。您可以使用這些肉汁製作醬料。這也會減少煙霧並確保電器維持清潔。

將安裝上烤架的萬用烤盤放入電器中指示的層架位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。⟶ "配件" 第 11 頁

使用烤具烘烤與燉煮

使用烤具烘烤與燉煮肉類較為便利。您可以更輕鬆地將裝在烤具裡的肉塊從箱體中取出，還能在烤具裡準備醬料。

請務必使用適用於電器的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

玻璃材質的烤具最為適合。烹調後將高溫的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。

若肉質較瘦，可加入一些水份來烘烤。任何一種玻璃材質的烤具，其底部液體皆應約有 ½ 公分深。

水的份量會依肉類、烤具的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，加入的液體應該比玻璃烤具稍多。

烘烤時烹調用具中的蒸氣會蒸發。請視需要小心倒入更多水份。

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。肉類的烹調速度會較慢且上色不足。使用較高的溫度及 / 或較長的烹調時間。

請依照製造商的指示使用烘烤用具。

不帶蓋烤具
使用深烤盤或器皿烘烤肉類。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具
使用帶蓋烤具烹調時，箱體可以保持得相當乾淨。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放在烤架上。

肉塊與蓋子之間必須至少距離 3 公分。肉品可能會脹起。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的蒸氣。從後方揭起蓋子，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。烹調用具的底部應有約 1-2 公分深的液體。

烘烤時烹調用具中的蒸氣會蒸發。請視需要小心倒入更多水份。

使用加蓋烘烤器皿烹調的肉類也可以香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

蒸煮 - 輔助烘烤與燉煮

若採用蒸煮式烹調，某些餐點會變得酥脆美味，且不易流失過多水份。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

肉塊無須翻面。

請依設定表指示使用蒸煮輔助烹調。某些餐點如果經過多階段烹調，會變得更加美味。這些餐點已列於列表中。

蒸煮

與添加蒸氣烘烤功能相較之下，蒸煮功能烹調肉品的方式格外溫和，但表面卻不那麼酥脆。肉品仍保持鮮美多汁。或者您也可在蒸煮肉品前先快速油煎，如此一來烹調時間便會減少。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的肉品，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

肉塊不需要翻面。

使用帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。您也可用玻璃烤盤並將它放在烤架上。

燒烤

燒烤時請保持電器箱門緊閉。切勿開著箱門進行燒烤。

將要燒烤的食物放在烤架上。同時，將通用烤盤放入下方至少一個隔層的位置，並將傾斜側朝向電器箱門。藉此盛裝所有滴下的油脂。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿肉塊，則肉汁會流出使其變乾。

在肉燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉中的水份。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。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

表格提供了肉類餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視需要增加溫度。

設定數值適用於放入冰涼箱體內的冷藏肉品。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供有關燒烤肉類與重量預設值的資訊。若您想要烘烤沉重的肉塊，請務必使用較低的溫度。若要烘烤數個肉塊，請使用最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每個肉塊大小皆應相近。

一般而言：烘烤肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 ½ 到 ⅔ 時將烘烤肉塊與燒烤肉類翻面。

若您想在烘焙時遵照您其中一份食譜，您應參考類似的餐點。您可以在設定表格附加的提示中找到有關烘烤、燉煮與燒烤的額外資訊。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 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
- 蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	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	2		180-190	-	110-130
去皮豬肉塊（例如：頸部）1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		180-190	1	110-130
帶皮豬肉塊（例如：肩部）2 公斤	烤架	2		190-200	-	130-140
帶皮豬肉塊（例如：肩部）2 公斤	不帶蓋烤具	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
豬里肌排，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		220-230	-	70-80
豬里肌排，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	1	80-90
豬肉片，400 克	烤架	3		220-230	-	20-25
豬肉片，400 克	不帶蓋烤具	3		210-220*	1	25-30
豬肉片，400 克	蒸煮容器	3		100	-	18-20
帶骨燻豬肉，1 公斤（添加一點水份）	帶蓋烤具	2		210-230	-	70-90
帶骨燻豬肉，1 公斤	不帶蓋烤具	2		160-170	1	70-80
豬排，2 公分厚	烤架	5		2	-	16-20
豬肉片，3 公分厚（預熱電器 5 分鐘）	烤架	5		3*	-	8-12
牛肉						
牛肉片，五分熟，1 公斤	烤架	2		210-220	-	40-50
牛肉片，五分熟，1 公斤	不帶蓋烤具	2		190-200	1	50-60
燉牛肉，1.5 公斤	帶蓋烤具	2		200-220	-	130-160
燉牛肉，1.5 公斤****	不帶蓋烤具	2		150	3	30
				130	2	120-150
沙朗，五分熟，1.5 公斤	烤架	2		220-230	-	60-70
沙朗，五分熟，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		190-200	1	65-80
維也納水煮牛肉，1.5 公斤**	不帶蓋烤具	2		95	-	120-150
牛排，3 公分厚，五分熟（請勿預熱）	烤架	3		3	-	15-20
漢堡肉，3-4 公分厚	烤架	4		3	-	25-30
小牛肉						
小牛肉塊，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		160-170	-	100-120
小牛肉塊，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	1	90-110
小牛膝，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		200-210	-	100-120
小牛膝，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	1	100-120
羊肉						
羊腿肉，帶骨，五分熟，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		170-190	-	50-80
羊腿肉，帶骨，五分熟，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	1	80-90
帶骨羊脊肉***	烤架	2		180-190	-	40-50
帶骨羊脊肉***	不帶蓋烤具	3		200-210*	1	25-30
羊排	烤架	3		3	-	12-16

* 預熱

** 啟動時，請將約 200 毫升的液體倒入烤具中；水箱在操作期間必須裝滿水

*** 切勿翻動

**** 啟動時，請將約 100 毫升的液體倒入烤具中；水箱在操作期間必須裝滿水

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
香腸						
燒烤香腸	烤架	4		3	-	10-15
維也納香腸	蒸煮容器	3		80	-	14-20
巴伐利亞小牛肉香腸	蒸煮容器	3		80	-	12-20
肉類料理						
肉塊，1 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	-	60-70
肉塊，1 公斤	不帶蓋烤具	2		190-200	1	70-80

* 預熱
** 啟動時，請將約 200 毫升的液體倒入烤具中；水箱在操作期間必須裝滿水
*** 切勿翻動
**** 啟動時，請將約 100 毫升的液體倒入烤具中；水箱在操作期間必須裝滿水

烘烤與燉煮提示

箱體變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤用具或燒烤盤來準備食物。使用燒烤盤將能達到最佳的燒烤成果。燒烤盤可於稍後購買作為特殊配件。
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。	檢查層架位置與溫度。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，或在烘烤時間快結束時短暫開啟燒烤模式。
烤肉外觀良好，但肉汁已燒乾。	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。

魚類

您的電器提供各種加熱模式以便您準備魚類。設定表格提供了多種餐點的理想烹調設定。

全魚不必翻面。將全魚以背鰭朝上的方式以立姿放入電器中。將半顆馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚的胃腔內可提供穩定性。

由於背鰭可輕鬆移除，因此您可以辨別魚肉是否已熟透。

在烤架上進行烘烤與燒烤

將要燒烤的食物放在烤架上。同時，將通用烤盤放入下方至少一個隔層的位置，並將傾斜側朝向電器箱門。

根據魚的大小與種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。以便承接任何滴落的液體。如此可減少煙霧產生，並保持箱體清潔。

燒烤時請保持電器箱門緊閉。切勿開著箱門進行燒烤。

燒烤時，請盡量嘗試使用厚度與重量相似的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將直接要燒烤的食物放在烤架上。

使用鉗子翻轉您正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿魚肉，則肉汁會流出使其變乾。

提示

- 加熱管會持續自動開關；此屬正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

使用烤具烘烤與燉煮

請務必使用電器適用的烤具。檢查烤具是否適合箱體大小。

玻璃材質的烤具最為適合。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。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。

請遵照製造商的指示使用烘烤烤具。

不帶蓋烤具
若要烹調全魚，最好使用深的烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果您沒有適合的烤具，請使用萬用烤盤。

帶蓋烤具
使用帶蓋烤具烹調時，箱體可以保持得相當乾淨。確認蓋子大小剛好且能密合。將烤具放在烤架上。

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到烤具中。

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

使用帶蓋烘烤器皿的魚肉也可變得香脆可口。若要如其所述，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿並設定較高的溫度。

添加蒸氣烘烤

若採用蒸煮式烹調，某些餐點會變得酥脆美味，且不易流失過多水份。

請使用不帶蓋烤具。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

魚類並不需要翻面。

請依設定表指示使用蒸煮輔助烹調。某些料理在多階段烹調的過程當中，會變得更加美味。表中將會指出這些料理。

蒸煮

蒸煮功能是以更加溫和的方式烹調魚類，且仍保持魚肉的鮮美多汁。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的肉品，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

魚類並不需要翻面。

使用帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。您也可用玻璃烤盤並將它放在烤架上。

需以水浴法烹製的食物一律要用鋁箔紙蓋住。

建議的設定數值

表格提供了魚類餐點的理想加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量、組成與溫度而定。基於此原因提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時可視需求使用較高的設定。

設定數值是假設將冷藏的魚類放入冰涼的電器而定。如此一來，您便能節省最多百分之 20 的能源。如果您預熱電器，則可以縮減數分鐘指示的烘焙時間。

表格提供有關魚類重量預設值的資訊。若您想要烘烤較重的魚類，請務必使用較低的溫度。若要烘烤數條魚，請使用最重的魚作為決定烹調時間的參考基準。每條魚大小皆應相近。

一般而言：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在約指示時間的 ½ 到 ⅔ 時將所有非立姿的魚翻面。

提示： 請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

從電器中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調成果並節省最多百分之 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
- 蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
魚類						
全魚，燒烤，300 克（例如：鱒魚）	烤架	2		170-190	-	20-30
全魚，酥炸，300 克（例如：鱒魚）	萬用烤盤	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
全魚，蒸煮，300 克（例如：鱒魚）	蒸煮容器	3		80-90	-	15-25
全魚，燒烤，1.5 公斤（例如：鮭魚）	烤架	2		170-190	-	30-40
全魚，蒸煮，1.5 公斤（例如：鱈魚）	蒸煮容器	3		80-90	-	35-50
魚片						
一般魚片，燒烤	烤架	4		1*	-	15-25
一般魚片，蒸煮	蒸煮容器	3		80-100	-	10-16
魚排						
魚排，3 公分厚**	烤架	4		3	-	10-20
魚類，冷凍						
全魚，300 克（例如：鱒魚）	蒸煮容器	3+1		80-100	-	20-25
一般魚片	帶蓋烤具	2		210-230	-	20-30
魚片，焗烤	烤架	2		200-220	-	45-60
魚片，焗烤	不帶蓋烤具	2		200-220	1	35-45
魚條（烹調期間需翻面）	萬用烤盤	3		200-220	-	20-30
魚料理						
沙鍋魚	沙鍋模具	2		70-80	-	45-80

* 預熱

** 將萬用烤盤置於層架位置 2 下方

蔬菜、配菜與蛋類

您可在此找到蒸煮新鮮和冷凍蔬菜、馬鈴薯、米飯、穀類以及蛋類等食材的相關資訊。您也可找到烹調冷凍薯片等相關食材的資訊。

蒸煮

請務必使用原有配件。使用帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL）進行蒸煮時，請務必在下面放置萬用烤盤。藉此承載滴下的液體。

使用一個層位進行蒸煮
請依設定表格指示使用層架位置。

使用兩個層位進行蒸煮
例如，若要同時烹調青花菜與馬鈴薯，很適合使用兩個層位進行蒸煮。假使烹調時間不同，請將烹調時間較短的食材延後放入。

- 烤架與所附的帶孔及 / 或實心蒸煮容器（尺寸 S）：第 5 層
- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 3 層

烤具
若有使用烤具，請將其放在烤架上或帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）上。

器皿必須耐熱和耐蒸氣。使用厚邊烤具時，烹調時間會增加。

需以水浴法烹製的食物一律要用鋁箔紙蓋住。

烹調時間和數量
蒸煮的烹調時間視食材大小而定，並非取決於總體數量。烹調大量食材時，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

體積越大就需要越長的加熱時間與烹調時間。如果您同時烹製多塊重量相同的食材，加熱時間會增加，但不影響烹調時間。

請遵照設定表格的單位大小指示。小份食材的烹調時間會較短，反之則較長。烹調時間也會受食物份量與熟度所影響。因此指示的設定值僅供參考。

請將食物平均放置在器皿內。若放置高度不同，會造成烹調不均勻。烹調容器中放置細緻食物時，請勿堆放過高。建議使用兩個容器。

米飯和穀類
按照指示的比例加入水或液體。例如，"1:1.5" 表示每 100 克的米加入 150 毫升的液體。

烘焙和燒烤

請務必使用原有配件。

使用一個層位進行烹調
請依設定表格指示使用層架位置。

使用兩個層位進行烹調
使用 4D 熱風。同時放入電器中的烤盤食材不需同時完成。

- 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電器中。

烤架
將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤
小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烘焙紙
請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

此表列出各種食物的最佳加熱模式。溫度與烹調時間視食物的數量與組成而定。有基於此，此表會指出設定範圍。一開始先使用較低的值。較低的溫度，可令烘焙效果更均勻。下次製作時可視需求使用較高的設定。

烤箱會以設定值加熱放置在冷箱體中的食物。如果您預熱電器，則可以將指示的烹調時間縮短數分鐘。

特定食物需要預熱，詳情請參照下表。完成預熱前，請勿將食物或配件放置在箱體中。

若您想依照自己的烘焙食譜，應參考表中相似食物的設定值。

使用的加熱模式:

- 4D 熱風
- 全面燒烤
- 烘烤冷藏食品
- 蒸煮

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
蔬菜，新鮮						
蒸煮整顆朝鮮薊	蒸煮容器	3		100	-	30-35
蒸煮整顆花椰菜	蒸煮容器	3		100	-	25-35
蒸煮瓣狀青花椰菜	蒸煮容器	3		100	-	7-8
蒸煮青豆	蒸煮容器	3		100	-	18-25
蒸煮胡蘿蔔切片	蒸煮容器	3		100	-	10-20
蒸煮大頭菜切片	蒸煮容器	3		100	-	20-25
蒸煮韭蔥圈	蒸煮容器	3		100	-	8-10
蒸煮玉米棒	沙鍋模具	3		100	-	30-40
蒸煮整顆甜菜	蒸煮容器	3		100	-	43-50

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
蒸煮切條紅球甘藍	蒸煮容器	3		100	-	30-35
蒸煮整條蘆筍	蒸煮容器	3		100	-	7-15
蒸煮菠菜	蒸煮容器	3		100	-	2-3
蒸煮櫛瓜切片	蒸煮容器	3		100	-	3-4
蔬菜，冷凍						
菠菜	蒸煮容器	3		100	-	10-25
花椰菜	蒸煮容器	3		100	-	5-8
四季豆	蒸煮容器	3		100	-	6-10
青花椰菜	蒸煮容器	3		100	-	6-10
豌豆	蒸煮容器	3		100	-	2-15
胡蘿蔔	蒸煮容器	3		100	-	4-6
球芽甘藍	蒸煮容器	3		100	-	8-12
綜合蔬菜，1 公斤	蒸煮容器	3		100	-	10-15
蔬菜料理						
燒烤蔬菜	萬用烤盤	5		3	-	10-15
蒸煮蔬菜鹹派	個別模具	2		100	-	50-70
馬鈴薯						
烤馬鈴薯，切半	萬用烤盤	3		160-180	-	45-60
烤馬鈴薯，切半	萬用烤盤	3		180-190	1	40-50
整顆未削皮且水煮過的馬鈴薯	蒸煮容器	3		100	-	35-45
水煮馬鈴薯，切四等份	蒸煮容器	3		100	-	20-25
餃子	蒸煮容器	3		95	-	20-25
馬鈴薯製品，冷凍						
馬鈴薯煎餅	萬用烤盤	3		200-220	-	25-35
馬鈴薯口袋餅，含餡	萬用烤盤	3		190-210	-	20-30
炸肉餅	萬用烤盤	3		200-220	-	25-35
薯片	萬用烤盤	3		190-210	-	25-35
薯片，2 層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		190-210	-	30-40
米						
印度香米，1:1.5	淺平的烤具	3		100	-	20-30
長粒米，1:1.5	淺平的烤具	3		100	-	20-30
糙米，1:1.5	淺平的烤具	3		100	-	35-45
蒸穀米，1:1.5	淺平的烤具	3		100	-	15-20
義大利燉飯，1:2	淺平的烤具	3		100	-	25-35
穀類						
庫斯庫斯，1:1	淺平的烤具	3		100	-	6-10
整粒小米，1:2.5	淺平的烤具	3		100	-	25-35
玉米粉/ 粗粒小麥粉，1:5	淺平的烤具	3		100	-	7-10
珍珠麥，1:3	淺平的烤具	3		80-100	-	20-45
扁豆，1:2	淺平的烤具	3		100	-	35-50
白腰豆，預先軟化；1:2	蒸煮容器	3		100	-	65-75
粗小麥粉餃	蒸煮容器	3		95	-	6-10

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度（°C）/ 燒烤設定	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
蛋						
蛋塔，2 顆蛋	不帶蓋烤具	2		80	-	14-16
全熟水煮蛋	蒸煮容器	3		100	-	10-12
半熟水煮蛋	蒸煮容器	3		100	-	5-8

甜點

您可以使用本電器輕鬆製作各類甜點。

製作 優格

將配件及掛座取出 烤箱。烤箱必須淨空。運轉期間請勿打開 機門。

1. 1公升鮮奶（含脂率3.5 %）在爐上 加熱至90 °C 後讓它冷卻至40 °C。
   若是保久乳，只需直接加溫熱至40 °C即可。
2. 拌入150 g優格 （冷藏溫度）。
3. 倒入瓷標或小 玻璃瓶，然後蓋上保鮮膜。
4. 將瓷杯或玻璃瓶 放到烤箱底部，然後依照表格進行設定。
5. 製作完成後 請將優格放入冰箱降溫冷藏。

製作米布丁

1. 量取米重，並加入 2.5 倍重的牛奶。
2. 在碗裡倒入米和牛奶，讓兩者混合的高度不超過 2.5 公分。
   數量多時，您也可使用萬用烤盤。
3. 使用表格中指示的設定。
4. 烹調後加以攪拌。
   剩餘的牛奶會被迅速吸收。

蜜漬水果

量取水果重量，並加入大約 ⅓ 的水。根據個人口味加糖和香料。使用表格中指示的設定。

焦糖布甸與法式烤布蕾

將混合物倒入模具約 2~3 公分厚。將模具直接放入加大型有孔蒸煮盤中。無需浸水。使用表格中指示的設定。

一般以浸水來烹調的食物，均須用錫紙蓋住。

如果模具材料偏厚，需延長烹調時間。

德國饅頭（蒸煮麵包卷）

依照食譜製作發酵麵團，無需烹調。將揉成球狀的麵糰放到塗油的帶孔蒸氣容器（尺寸 XL）中，讓其發酵。使用表格中指示的設定。

建議的設定數值

使用的加熱模式:

- 蒸煮
- 麵團發酵

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間（分鐘）
	個別模具	3		85	20-30
焦糖布丁	個別模具	3		85	25-35
德國饅頭	萬用烤盤	3		100	20-30
優格	個別模具	電器底部上		35-40	300-360
米布丁，1:2.5	萬用烤盤	3		100	35-45
蜜漬水果，1/3 水	萬用烤盤	3		100	10-20

同時烹調多樣菜色

使用本電器，您能一次烹調多樣菜色，且不會混雜不同味道。

先將烹調時間最長的食物放入並啟動電器，其餘的餐點依所需的烹調時間，在蒸煮的過程中逐一放入。如此一來所有食物便可同時完成烹調。

蒸煮

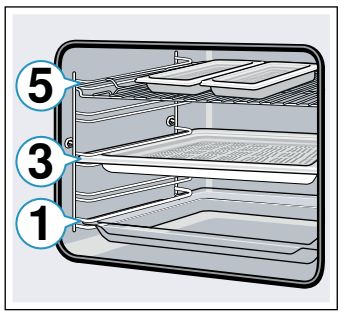
同時烹調多樣菜色時，因箱內的蒸氣及溫度會隨著打開箱門的次數而散失，電器須重新加熱至原濕度及溫度，所以總烹調時間會延長。

請遵守本章節中相關段落的資訊:

- 加熱時間取決於食物的大小和重量
- 烹調時間並非取決於食材份量
- 請使用耐蒸氣功能的烤具
- 用鋁箔紙蓋住舒芙蕾
- 請務必在第 1 層裝上萬用烤盤

配件的層架位置

請按照指定順序安裝配件:
- 第 5 層: 烤架及小蒸盤
- 第 3 層: 大蒸盤
- 第 1 層: 萬用烤盤



建議的設定數值

使用的加熱模式:
- 蒸煮

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
冷凍鮭魚排	實心蒸煮容器（尺寸 S）	5		100	20
青花椰菜	帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）	3		100	9
水煮馬鈴薯，切四等份	帶孔蒸煮容器（尺寸 S）	5		100	25

環保加熱模式

「環保式熱風」及「環保式上 / 下火」是十分溫和、適合烹調魚類肉類或西點烘焙 的智慧型加熱模式。本機可隨選調控送入烤箱的功率。食材將分階段利用餘溫進行烹煮。因此，這種處理方式 更為溫和、少有過焦情形。根據您所選用的烹調方式及食材而定，也可達到節能的功效。烹調時您若提前打開機門 或做了預熱動作，便無法再達到原本應有的效果。

僅可使用這台裝置的 原廠配件。它的設計百分之百配合烤箱及所有操作模式。將不需用到的配件從烤箱中取出。

請將處理好的食材放入在 未預熱的空烤箱內。在環保式熱風下，請選擇 介於125 - 250 °C之間的任一溫度；在環保式上 / 下火下，請選擇介於150 - 250 °C之間的任一溫度。烹煮期間，機門應全程保持關閉狀態。請您僅放入 單層食材進行烹調。

「環保式熱風」加熱模式是用來 計算炫風模式的耗能 並確認能源效率等級。「環保式上 / 下火」加熱模式是用來計算 傳統模式的耗能。

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電器中。

烤架
將烤架開口側朝向電器箱門，波浪形的外緣朝下。一律將耐熱器皿、鐵罐與盤子放在烤架上。

萬用烤盤或淺烤盤
小心地將萬用烤盤或烤盤盡量放入盡頭，將斜邊朝向電器箱門。

烤模與烤具
深色的金屬烤模最為合適。這能讓您節能多達 35%。

不鏽鋼或鋁製烤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烤具較為合適。

鍍錫烤模、陶質器皿或玻璃器皿會延長烘焙時間，且使蛋糕上色不均。

烘焙紙
請務必使用適合設定溫度的烘焙紙。一律將烘焙紙裁切成適當大小。

建議的設定數值

您可以在這裡找到各類餐點的規格。溫度與烘焙時間視麵團的數量與成分而定。因此我們提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。較低的溫度可使著色更為均勻。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

提示: 採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。

使用的加熱模式:
- 節能式熱風
- 節能式上下加熱

烹調	配件 / 烤具	層架位置	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	圓形烤模 / 蛋糕模	2		140-160	60-80
水果蛋糕	餡餅模	2		150-170	20-30
海綿基底，2 顆蛋	餡餅模	2		150-170	20-30
水果蛋糕，3 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模（直徑 26 cm）	2		160-170	25-40
水果蛋糕，6 顆蛋	可分離式圓形蛋糕模（直徑 28 cm）	2		150-160	50-60
酵母蛋糕	磅蛋糕模	2		150-170	50-70

烹調	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤盤上的糕點					
頂部配料乾燥的海綿蛋糕	淺烤盤	3		150-170	25-40
頂部配料乾燥的鹹酥皮塔	淺烤盤	3		170-180	25-35
瑞士麵包卷	淺烤盤	3		180-190	15-20
麻花麵包、薩瓦琳	淺烤盤	3		160-170	25-35
頂部配料乾燥的酵母蛋糕	淺烤盤	3		160-180	15-20
小糕點					
馬芬蛋糕	馬芬烤盤	2		160-180	15-25
小蛋糕	淺烤盤	3		150-160	25-35
泡芙酥皮點心	淺烤盤	3		170-190	20-35
酥皮點心	淺烤盤	3		200-220	35-45
餅乾	淺烤盤	3		140-160	15-30
擠花餅乾	淺烤盤	3		140-150	30-45
小酵母蛋糕	淺烤盤	3		160-180	25-35
麵包 & 麵包卷					
雜糧麵包，1.5 公斤	蛋糕模	2		200-210	35-45
薄餅	萬用烤盤	3		240-250	20-25
新鮮麵包卷，甜	淺烤盤	3		170-190	15-20
新鮮麵包卷	淺烤盤	3		180-200	20-30
肉					
去皮豬肉塊（例如：頸部）1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		180-190	120-140
燉牛肉，1.5 公斤	帶蓋烤具	2		200-220	140-160
小牛肉塊，1.5 公斤	不帶蓋烤具	2		170-180	110-130
魚類					
全魚，燉煮，300 克（例如：鱒魚）	帶蓋烤具	2		190-210	25-35
全魚，燉煮，1.5 公斤（例如：鮭魚）	帶蓋烤具	2		190-210	45-55
一般魚片，燉煮	帶蓋烤具	2		190-210	15-25

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，例如油炸薯片、切片麵包、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	▪ 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，丙烯醯胺含量較少。
烘焙	使用上下加熱最高 200°C。 使用熱風最高 180°C。
餅乾	使用上下加熱最高 190°C。 使用熱風最高 170°C。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺產生。
烤薯片	在淺烤盤上平均地鋪上單層薯片。烤盤上一次至少放入 400 公克薯片，以免薯片太乾。

低溫烹調 / 慢煮

低溫烘烤是以低溫長時間烹調食物的方法。因此，又稱為「低溫烹調」。

低溫烹調/ 慢煮適用於各種想要烹調至「七分熟」的高級肉品（例如，牛肉的細嫩部位、小牛肉、豬肉、羊肉或禽肉）。肉質會保持多汁嫩滑。

因為低溫烹調/ 慢煮的肉類非常容易保溫，因此這種烹調方式能讓餐點的安排極有彈性。烹調時，您不需翻動肉品。請將電器箱門保持關閉，以維持均勻的烹調環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的去骨肉類。仔細剔除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在低溫烹調 / 慢煮時發出強烈氣味。此外還可使用調味過或醃漬過的肉類。請勿使用解凍肉類。

否則肉品很容易在低溫烹調/ 慢煮後立即綻開。其間無需靜置。由於方法獨特，肉塊仍會保持粉紅色澤，但並非生肉或未熟。

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

使用淺式烤具，例如玻璃 / 瓷製餐盤。將烤具放入箱體內預熱。

不帶蓋烤具一律放置於烤架的第 2 層。

如需有關低溫烹調 / 慢煮的詳細資訊，請參閱設定列表的附加提示。

本電器有「低溫烘烤」加熱模式。請務必待電器完全冷卻後再開始作業。烤具放入箱體後，請先暖機約 15 分鐘。

將肉類放於極高溫的加熱板上，各面（包括末端）均加熱足夠時間。然後立刻放入預熱過的烤具。再次將裝有肉類的烤具放入箱體中，以低溫烘烤慢慢烹調。

建議的設定數值

低溫烹調/ 慢煮的溫度與烹調時間取決於肉塊的大小、厚度和品質。因此我們提供了不同的設定範圍。

使用的加熱模式:

- 低溫烹調/慢煮

菜式	烹飪用具	層架位置	加熱功能	加熱時間（分鐘）	溫度（°C）	烹調時間（分鐘）
禽肉						
鴨胸肉，三分熟，各 300 公克	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	90*	45-60
雞胸肉片，各 200 公克，全熟	烹飪用具，不加蓋	2		4	120*	45-60
火雞胸肉，去骨，1 公斤，全熟	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	120*	110-130
豬肉						
里肌豬排，5-6 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	130-180
豬肉片，整塊	烹飪用具，不加蓋	2		4-6	80*	45-70
牛肉						
整塊牛肉（牛臀肉），6-7 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	100*	150-180
牛肉片，1 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		4-6	80*	90-120
沙朗牛排，5-6 公分厚	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	120-180
牛柳／牛臀肉排，4 公分厚	烹飪用具，不加蓋	2		4	80*	30-60
小牛肉						
小牛肉塊，4-5 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	80-140
小牛肉塊，7-10 公分厚，1.5 公斤	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	80*	140-200
小牛肉片，整塊，800 公克	烹飪用具，不加蓋	2		4-6	80*	70-120
小牛柳，4 公分厚	烹飪用具，不加蓋	2		4	80*	30-50
小羊肉						
羊脊肉，無骨，各 200 公克	烹飪用具，不加蓋	2		4	80*	30-45
羊腿肉，去骨，五分熟，1 公斤，捆綁	烹飪用具，不加蓋	2		6-8	95*	120-180

* 預熱

低溫烘烤提示

低溫烘烤鴨胸。	將冷鴨胸肉放入平底鍋中，先煎帶皮那面。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。	因此烤好的肉不致太快變涼，請將餐盤溫熱並佐以高溫醬料。

烘乾

使用4D熱風對食物的乾燥效果絕佳。使用這種方式保存，食物風味會因脫水而濃縮。

只能使用未損壞的水果、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。

刨削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾刨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。

使用下列層架位置進行乾果製作:
- 1層烤架: 第3層
- 2層烤架: 第3+1層

將多汁的水果與蔬菜翻轉數次。脫水後，請立即從紙上移去脫水的食物。

建議的設定數值

您可以在列表中找到各種食物的乾果製作設定。溫度與烹調時間視待乾果製作的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物脫水的時間越長，保存效果越佳。切片越薄，乾果製作程序越快且乾果製作後的食物風味更佳。基於此原因提供了不同的設定範圍。

如想乾果製作其他食物，請參考列表中類似食物的做法。

使用的加熱模式:
- 4D 熱風

餐點	配件	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果（例如：蘋果圈，3公釐厚，每層烤架200克）	1-2層烤架		80	5-9
核果（李子）	1-2層烤架		80	8-10
根莖類蔬菜（例如：胡蘿蔔），刨削，汆燙	1-2層烤架		80	5-8
切片蘑菇	1-2層烤架		60	6-9
藥草，洗淨	1-2層烤架		60	2-6

保存和榨汁

此電器亦可用來保存和榨汁。

保存

您可以使用電器來保存水果與蔬菜。

⚠ 警告 – 受傷風險!
若食物的保存方式錯誤，保存罐可能爆裂。請遵循指示進行保存。

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

建議: 您可使用消毒功能清潔罐子。

針對每次保存程序，請務必使用大小相同且盛裝相同食物的保存罐。您可以在電器內，同時保存最多 6½、1 或 1½ 公升的保存罐。請勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

保存程序期間，電器中的保存罐不得相互碰觸。

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、去籽及剁切，並裝入保存罐邊緣下方約 2 公分處。

水果：將水果與熱脫脂糖液（1 公升的罐子約放 400 毫升）裝入保存罐中。一公升的水:
- 甜水果約 250 克
- 酸水果約 500 克

蔬菜：將蔬菜與滾燙後的熱水裝入保存罐中。

擦拭罐口，讓其保持清潔。將濕的橡皮筋及蓋子放在各罐子上。使用鉗子密封罐子。將保存罐放入帶孔蒸氣容器 (尺寸 XL)，讓罐子之間保有距離。使用表格中指示的設定。

結束保存程序
在指定的烹調時間過後，打開箱門。待保存罐完全冷卻後，再從電器中取出。

接著將電器擦拭乾淨。

榨汁

榨汁之前，請先將苺果放入碗裡並灑上糖。閒置至少一小時，以抽取果汁。

接著在帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL）內裝滿苺果，然後將它放入電器的第 2 層。請在其底下放置萬用烤盤以收集果汁。使用表格中指示的設定。

烹調完成後，使用布料將苺果包住並擠出剩餘的果汁。

接著將電器擦拭乾淨。

建議的設定數值

設定表格中指示的時間為保存水果與蔬菜以及榨汁的參考指引值。可能會因空間溫度、罐子數目、份量、熱度與罐中內容物的品質而有所影響。規格是以 1 公升左右的圓罐為基礎。

使用的加熱模式:
- 蒸煮

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
保存					
蔬菜（例如：胡蘿蔔）	1 公升保存罐	2		100	30-120

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
硬核水果（例如：櫻桃、西洋李子）	1 公升保存罐	2		100	25-30
梨果（例如：蘋果、草莓）	1 公升保存罐	2		100	25-30
榨汁					
覆盆子	XL 蒸煮容器	3		100	30-45
紅醋栗	XL 蒸煮容器	3		100	40-50

消毒奶瓶和衛生殺菌

電器能讓您輕易消毒烤具和嬰兒奶瓶。此過程相當於正常的煮沸消毒法。

消毒奶瓶

使用後務必立即以瓶刷清理奶瓶。然後使用洗碗機清洗。

將奶瓶放入大深實心蒸盤中，避免它們互相觸碰。啟動「消毒」程序。消毒後請擦拭電器內部。消毒後請用乾淨的布擦乾奶瓶。

Hygiene（衛生殺菌）

您的電器也適用於處理果醬瓶或保存瓶及其對應的蓋子。

也可用於果醬的後置處理。可改善果醬的保存期限。

建議的設定數值

請務必使用乾淨無破損的瓶子和蓋子。瓶蓋最好事先用洗碗機清洗過。器皿必須具備耐熱和耐蒸氣功能。

建議時間視所使用的瓶子而定。

使用的加熱模式:

- 蒸煮

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
Hygiene（衛生殺菌）					
煮沸果醬瓶或保存瓶	XL 蒸煮容器	2		100	10-15
後置處理果醬瓶	XL 蒸煮容器	2		100	15-20
消毒乾淨的廚具*	XL 蒸煮容器	2		100	15-20

* 此過程相當於正常的煮沸消毒法。

麵團發酵處理

使用「麵團發酵」加熱模式的酵母麵團，其發酵速度遠快於室溫發酵，而且不會乾硬。請務必待箱體完全冷卻後再開始作業。

請務必讓麵團發酵兩次。第 1 次與第 2 次發酵過程（麵團發酵與最後一次發酵），都應依照設定列表的說明。

麵團發酵

將麵團碗置於爐架上以發酵麵團。使用表格中指示的設定。

發酵期間請勿開啟電器箱門，否則水份會流失。請勿覆蓋麵團。

最後一次發酵

將待烘焙的麵團放入電器內列表所示的層架位置。

烘焙前，請將箱體中的濕氣拭淨。

建議的設定數值

溫度與發酵時間需視成份的種類和份量而定。因此列表中的數值僅為平均值。

使用的加熱模式:

- 麵團發酵

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團，甜						
例如：小糕點	碗	2		麵團發酵	35-40	30-45
	淺烤盤	2		最後一次發酵	35-40	10-20
重油、重脂肪麵糰（例如：托尼甜麵包）	碗	2		麵團發酵	40-45	40-90
	淺烤盤	2		最後一次發酵	40-45	30-60
發酵麵團，鹹						
例如：披薩	碗	2		麵團發酵	35-40	20-30
	淺烤盤	2		最後一次發酵	35-40	10-15

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵包						
白麵包	碗	2		麵團發酵	35-40	30-40
	淺烤盤	2		最後一次發酵	35-40	15-25
雜糧麵包	碗	2		麵團發酵	35-40	25-40
	淺烤盤	2		最後一次發酵	35-40	10-20
麵包卷	碗	2		麵團發酵	35-40	30-40
	淺烤盤	3		最後一次發酵	35-40	15-25

解凍

「解凍」功能適用於解凍冷凍水果與蔬菜。使用 4D 熱風的加熱模式解凍點心。禽肉、肉類與魚類使用冰箱解凍則較為理想。

請將冷凍食品從包裝中取出並予以解凍。

將冷凍水果與蔬菜放入帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL），並在下面放置萬用烤盤。如此食物才不會置於融水中，且可承接任何滴落的液體。針對餐點中要保留液體的冷凍食品，例如冷凍奶油菠菜，請在烤架上使用萬用烤盤或烤具。

將烘焙點心放上烤架。

建議的設定數值

表格中的時間為平均值。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。請先設定最短的時間，再視需要延長時間。

建議: 扁狀或分份的冷凍物解凍較塊狀的快速。

使用的加熱模式:
- 4D 熱風
- 解凍

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
麵包、麵包卷					
一般麵包、麵包卷	淺烤盤	2		50	40-70
蛋糕					
蛋糕，濕潤	淺烤盤	2		50	70-90
蛋糕，乾燥	淺烤盤	2		60	60-75
水果，蔬菜					
莓果	蒸煮容器	3		30-40	10-15
蔬菜	蒸煮容器	3		40-50	15-50

重新加熱

「重新加熱」方式是利用蒸氣，緩和地再次加熱食物。如此可確保食物新鮮美觀。即使是前一天烘焙好的糕點亦可恢復酥脆口感。

盡可能使用扁平、寬口且耐熱的容器。冰冷的容器會延長重新加熱所需的時間。

請盡可能同時重新加熱大小和種類相似的餐點。若此方法難以做到，所需時間請以重新加熱時間最長的菜式為準。

重新加熱時切勿將食物加蓋。

將食物放入烤具，再放在烤架上，或是直接放在第 2 層烤架上。

操作過程中切勿開啟電器箱門，以免大量蒸氣逸出。

建議的設定數值

列表提供了多種菜式的理想設定。指定的時間僅為平均值。時間將視使用的烤具、食物品質、溫度及稠度而定。提供了不同的時間範圍。請先設定最低的時間，再視需要延長時間。

列表中的數值適用於爐腔冷卻時放入的菜式。需要預熱的菜式在列表中均有指定。

從電器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。

使用的加熱模式:
- 重新加熱

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜，冷藏					
1 公斤	不帶蓋烤具	2		120-130	15-25

* 預熱

餐點	配件 / 烤具	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
250 克	不帶蓋烤具	2		120-130	5-15
餐點，冷藏					
盛盤餐點，1 份	不帶蓋烤具	2		120-130	15-25
燉湯，400 毫升	不帶蓋烤具	2		120-130	10-25
配菜（例如：義大利麵、餃子、馬鈴薯、米飯）	不帶蓋烤具	2		120-130	8-25
烘焙食物（例如：千層麵、焗馬鈴薯）	不帶蓋烤具	2		120-140	10-25
披薩，已烹調	烤架	2		170-180*	5-15
烘焙食品					
麵包捲、長棍麵包，已烘焙	烤架	2		150-160*	10-20
酥皮點心（例如：法式酥皮餡餅）	烤架	2		180*	4-10
冷凍烘焙食品					
披薩，已烹調	烤架	2		170-180*	5-15
麵包捲、長棍麵包，已烘焙	烤架	2		160-170*	10-20

* 預熱

保溫

您可以使用「保溫」加熱模式，讓烹調好的料理保溫。您可使用各種濕度等級，以避免已做好的餐點變乾。

切勿蓋住食物。

餐點保溫時間請勿超過兩小時。請注意某些料理在保溫期間仍可能繼續烹調。切勿蓋住食物。

您可使用各種適合的蒸氣強度，將下列食物保溫:
- 強度 1：烘烤肉塊與烤盤酥炸食物
- 強度 2：烘焙食品和小菜
- 強度 3：燉菜和湯品

料理測試

本表供測試機構進行電器測試使用。

符合EN 60350-1規範。

烘焙

同一時間放入烤盤或烤模裡且同時開始烘焙的東西，其完成時間未必相同。

使用兩層烘焙時的層架位置:
- 萬用烤盤：第 3 層
  淺烤盤：第 1 層
- 放在烤架上的烤模 / 烤具
  第一個烤架：第 3 層
  第二個烤架：第 1 層

使用三層烘焙時的層架位置:
- 淺烤盤：第 5 層
- 萬用烤盤：第 3 層
- 淺烤盤：第 1 層

蘋果派
使用一層烘焙夾心蘋果派：將數個深色的彈簧式蛋糕烤模對角排列。

以兩層來烘焙夾心蘋果派：將深色的彈簧式蛋糕烤模以相互垂直的方式疊放。

鍍錫彈簧式蛋糕烤模：使用一層並以上 / 下加熱模式進行烘焙。將彈簧式蛋糕烤模放在萬用烤盤上，而非直接放在烤架上。

提示
- 設定值適用於在室溫箱體內烹調的餐點。
- 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。

使用的加熱模式:
- 4D 熱風
- 上下加熱
- 烘烤冷藏食品

蒸氣強度等級在表中會以數字方式顯示:
- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度（°C）	蒸氣強度	烹調時間 (分鐘)
烘焙						
酥皮麵包	淺烤盤	3		140-150*	-	25-40
酥皮麵包	淺烤盤	3		140-150*	-	25-40

* 預熱5分鐘，切勿使用快速加熱功能
** 預熱，不使用快速加熱功能

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度（°C）	蒸氣強度	烹調時間（分鐘）
酥皮麵包，2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		140-150*	-	30-40
酥皮麵包，3層	淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140*	-	35-55
小蛋糕	淺烤盤	3		160*	-	20-30
小蛋糕	淺烤盤	3		150*	-	25-35
小蛋糕，2層	萬用烤盤 + 淺烤盤	3+1		150*	-	25-35
小蛋糕，3層	淺烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		140*	-	35-45
脫脂海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模（直徑26公分）	2		160-170**	-	25-35
脫脂海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模（直徑26公分）	2		160-170**	-	25-35
脫脂海綿蛋糕	可分離式圓形蛋糕模（直徑26公分）	2		150-160	1	10
					-	20-25
脫脂海綿蛋糕，2層	可分離式圓形蛋糕模（直徑26公分）	3+1		150-170**	-	30-50
蘋果派	2個黑色烤盤（直徑20公分）	2		170-180	-	60-80
蘋果派	2個黑色烤盤（直徑20公分）	2		180-200	-	60-80
蘋果派，2層	2個黑色烤盤（直徑20公分）	3+1		170-190	-	70-90

* 預熱5分鐘，切勿使用快速加熱功能
** 預熱，不使用快速加熱功能

蒸煮

請務必在帶孔的蒸煮容器（尺寸 XL）下面放置萬用烤盤。藉此承載滴下的液體。

使用一個層位進行蒸煮時的層架位置（最多使用 2.5 公斤）：
- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 3 層

使用兩個層位進行蒸煮時的層架位置（每層最多使用 1.8 公斤）：
- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 5 層
- 帶孔蒸煮容器（尺寸 XL）：第 3 層

使用的加熱模式：
- 蒸煮

餐點	配件	層架位置	加熱模式	溫度 (°C)	烹調時間（分鐘）
蒸煮					
冷凍豌豆，兩個容器	XL 蒸煮容器 x 2 + 萬用烤盤	5+3+1		100	**
新鮮青花椰菜，300 克	XL 蒸煮容器	3		100*	7-8***
新鮮青花椰菜，一個容器	XL 蒸煮容器	3		100*	7-8***

* 預熱
** 若最低溫度達 到 85℃，代表測試已結束（參閱 IEC 60350-1）
*** 若參照樣品 5 分鐘 （請按 IEC 60350-1 所述製作）變熟，代表 參照樣品和主樣品之間有了可比較的變熟溫度。

燒烤

同時放入萬用烤盤。藉此盛裝滴下的汁液並維持電器清潔。

使用的加熱模式：
- 全面燒烤

餐點	配件	層架位置	加熱模式	燒烤設定	烹調時間（分鐘）
燒烤					
吐司麵包*	烤架	5		3	4-6
牛肉漢堡，12 個**	烤架	4		3	25-30

** 請勿預熱
** 總時間 2/3 過後翻面

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

9001415027
990722