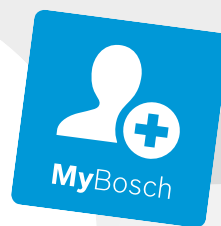




BOSCH

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



嵌入式電烤箱

HBF133BR0N

[zh-tw] 使用手冊與安裝說明

目錄

使用手冊

1	安全性	2
2	避免財物損失	3
3	環境保護和節省能源	4
4	深入瞭解	5
5	第一次使用前	7
6	基本操作	7
7	快速加熱	8
8	時間設置選項	8
9	兒童安全鎖	9
10	清潔和保養	9
11	層架	11
12	機門	12
13	排除故障	13
14	運送和廢棄處理	15
15	客戶服務	15
16	建議的烹調時間	15
17	安裝說明書	26

1 安全性

請注意以下的安全須知。

1.1 一般提示說明

- 請仔細閱讀本說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本電器於運送途中受損，切勿安裝。

1.2 使用須知

本電器僅供妥善安裝使用。請注意專用的安裝說明書。

只有具備相關證照的專業人員才能在不使用插頭的情況下連接本電器。保固範圍不包括因錯誤安裝造成的損壞。

本機只能用於以下用途：

- 準備食物和飲料。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內區域。
- 最高可在海拔 4000 公尺以下使用

請勿將本電器用於以下用途：

- 使用外部計時器或遙控器。

1.3 用戶限制

凡年滿 8 歲的孩童，身體、感官或智力有缺陷及缺乏相關操作經驗人士，必須在負責其安全的人員監督下或了解電器安全及相關危險的人員指導下才可使用本電器。

請勿讓孩童將本電器當成玩具玩耍。

凡 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 歲以下的孩童遠離電器及電源線。

1.4 使用安全性

附件請務必正確推入爐腔內。

警告 – 火災風險！

置放於爐腔內的易燃物品可能會著火。

- ▶ 請勿將易燃物品存放於爐腔內。
- ▶ 若有煙冒出，須關閉本電器或拔掉插頭，並讓電器門維持關閉，藉此可熄滅內部可能出現的火焰。

散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。

- ▶ 操作前，先清除爐腔、加熱元件及配件上的大型髒污

打開電器門時會出現一道風。可能會導致烘焙紙接觸到加熱元件，因而著火。

- ▶ 預熱和烹調時，烘焙紙務必固定在配件上。
- ▶ 烘焙紙必須裁剪成適當尺寸，並用烹調用具或烤模增加其重量。

警告 – 燙傷風險！

使用期間，本電器和其可觸摸的部位皆呈現高溫。

- ▶ 請務必小心，避免觸摸到加熱元件。
- ▶ 8 歲以下的兒童必須遠離本電器。

附件或烹調用具呈現高溫。

- ▶ 請務必使用隔熱手套將高溫的附件或烹調用具從爐腔取出。

酒精蒸氣可能會在高溫的爐腔內引燃。

- ▶ 食材中請僅添加含少量高酒精成分的飲品。
- ▶ 小心地打開電器門。

警告 – 燙傷風險！

運行時，易觸及到的零件具有高溫。

- ▶ 請勿觸摸高溫的零件。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

打開電器門時，可能會流洩出高溫蒸氣。視溫度而定，蒸氣可能會看不見。

- ▶ 小心地打開機門。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

高溫爐腔內若有水分，可能形成水蒸氣。

- ▶ 請勿將水倒入高溫的爐腔內。

⚠ 警告 – 受傷風險!

電器門上有刮痕的玻璃可能會破裂。

- ▶ 請勿使用具研磨效果的清潔劑或銳利的金屬刮板清潔爐腔門的玻璃，因為可能會刮傷其表面。

開啟和關閉電器門時，電器門的鉸鏈會移動，您可能會被夾住。

- ▶ 手請勿伸入鉸鏈的範圍內。

⚠ 警告 – 觸電風險!

維修不當可能導致危險。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。

電源線絕緣層若損壞可能發生危險。

- ▶ 請勿將電源線靠近發熱的電器零件或熱源。
- ▶ 請勿將電源線靠近鋒利的尖銳處或邊緣。
- ▶ 切勿彎折、擠壓或更改電源線。

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。

電器損壞或電源線損壞時可能發生危險。

- ▶ 請勿操作受損的電器。
- ▶ 切勿操作表面有裂縫或破損的電器。

- ▶ 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若電器或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉保險絲盒的保險絲。
- ▶ 請聯絡客戶服務。→ 頁次15

⚠ 警告 – 窒息風險!

孩童有可能用包材將頭部套住或將自己纏住而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離包材。
- ▶ 請勿讓孩童玩耍包材。

孩童可能會吸入或吞食小型零件而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。
- ▶ 切勿讓孩童玩小型零件。

1.5 鹵素燈**⚠ 警告 – 燙傷風險!**

爐腔裡的照明燈管非常燙。即使在關閉一段時間後，仍有燙傷危險。

- ▶ 請勿觸碰玻璃蓋。
- ▶ 清潔時避免接觸到皮膚。

⚠ 警告 – 觸電風險!

更換燈泡時，燈座的觸點仍有通電。

- ▶ 更換燈泡前請確認，本電器已關機，以避免電擊。
- ▶ 還要拔掉電源插頭或關閉保險絲盒中的保險絲。

2 避免財物損失

2.1 一般資訊

注意!

爐腔底部上的物件在溫度超過50 °C時，會導致熱能積聚。因而影響到烘焙和烹調的計算時間，且琺瑯材質會受損。

- ▶ 爐腔底部上請勿置放任何類型的配件、烘焙紙或鋁箔紙。
- ▶ 唯有在溫度低於50 °C時，才可將烹調用具放置在爐腔底部上。

高溫爐腔內若有水分，就會形成水蒸氣。溫度變化可能造成損壞。

- ▶ 請勿將水倒入高溫的爐腔內。
 - ▶ 請勿將裝水的烹調用具放置在爐腔底部上。
- 爐腔內長時間有濕氣存在，會導致鏽蝕現象。
- ▶ 使用後讓爐腔乾燥。
 - ▶ 請勿將潮濕的食物長時間存放在關閉的爐腔內。
 - ▶ 請勿將食材存放在爐腔內。

打開電器門讓電器冷卻，長期下來會導致緊鄰的櫥櫃門板損壞。

- ▶ 本電器高溫運行後，僅能在電器門關閉的情況下讓爐腔冷卻。
- ▶ 不能有任何物件被電器門夾住。
- ▶ 僅能在烹調非常潮濕的食物後，才能以打開電器門的方式讓爐腔乾燥。

從烤盤上滴落的果汁會留下無法清除的污漬。

- ▶ 烘焙多汁的水果蛋糕時，烤盤不要裝太滿。
- ▶ 若可行，請使用較深的萬用烤盤。

烤箱清潔劑在高溫爐腔內，會損壞琺瑯材質。

- ▶ 請勿於高溫爐腔內使用烤箱清潔劑。
 - ▶ 請在下次加熱前徹底去除爐腔以及電器門上的殘渣。
- 密封件若嚴重髒污，電器門於運作時便無法正確關閉。緊鄰的家具門板可能會受損。

- ▶ 請保持密封件乾淨。
 - ▶ 請勿在密封件損壞或沒有密封件的情況下操作本電器。
- 若將電器門當成座椅或置物架使用，可能會損壞電器門。
- ▶ 請勿將物件放置或掛在電器門上、也切勿坐在電器門上。
 - ▶ 請勿將烹調用具或配件放置在電器門上。

3 環境保護和節省能源

3.1 廢棄包材處理

包材符合環保要求且可回收。

- ▶ 請分類處理各組件。

3.2 節約能源

依此指示操作，電器的耗電量將會更低。

食譜或設定建議有預熱規定時，再預熱電器。

- 電器不預熱，可節省達20%的能源。

請使用深色、黑色塗層或琺瑯材質的烤模。

- 這種烤模的吸熱效果特別好。

盡量不要在本電器運作時開啟電器門，

- 這可維持爐腔內的溫度，就無須後續加熱。

連續或同時烘焙數種食材。

- 爐腔在第一次烘焙後，已達高溫。因此可縮短下一個蛋糕的烘焙時間。

長時間烹調時，請於烹調時間結束前10分鐘關閉本電器。

- 本電器的餘溫足以讓菜餚熟透。

將不需用到的配件從爐腔中取出。

- 不需用到的配件組件無須加熱。

開始烹調前，先解凍冷凍食材，

- 即可省下解凍食材的能源。

注意事項：

本電器需求：

- 在螢幕開啟狀態下，最多需1 W。
- 在螢幕關閉狀態下，最多需0.5 W。

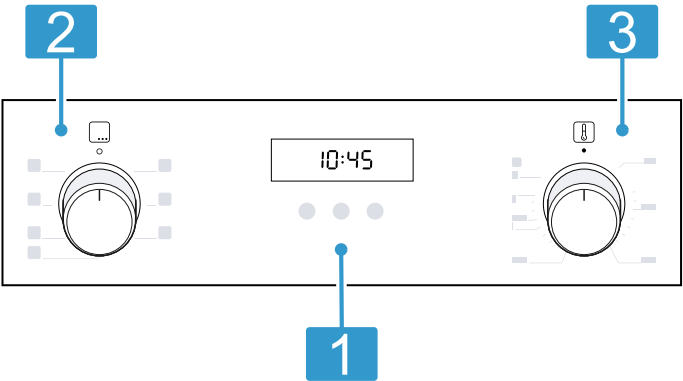
4 深入瞭解

4.1 操作面板

可透過操作面板設定電器的所有功能並獲得有關操作狀態的資訊。

操作面板

可透過操作面板設定洗碗機的所有功能並獲得有關操作狀態的資訊。視電器機型而定，圖片中的細節可能有所差異，例如：顏色和形狀。



- 1

按鍵和螢幕
按鍵為觸控式按鍵。若要選擇功能，只需輕按對應按鍵即可。
螢幕會顯示已啟動的功能和時間設定功能。
→ 「按鍵和螢幕」，頁次5
- 2

功能旋鈕
使用功能旋鈕可設定加熱模式和其他功能。功能選擇器可從歸零位置開始向右和向左轉。視電器類型而定，功能旋鈕可內縮。若要卡止在歸零位置或從該位置鬆脫，可按下功能選擇器。
→ 「加熱模式和功能」，頁次5
- 3

溫度旋鈕
使用溫度旋鈕加熱模式的溫度，然後選擇其他功能的設定。
溫度旋鈕從歸零位置開始只能向右轉到底，即無法再轉了。
視電器類型而定，該溫度旋鈕可縮回。若要將該選擇器卡止在歸零位置或從該位置鬆脫，可按下溫度旋鈕。
→ 「溫度和設定」，頁次6

按鍵和螢幕

使用按鍵可設定本電器的各種功能。螢幕上會顯示設定。

某一功能啟動時，螢幕上的相應符號會亮起。變更時間時，⌚才會亮起。

符號	功能	用途
🔒	兒童安全鎖	啟用或停用兒童安全鎖。
⌚	時間設置選項	選擇時間🕒、計時器⏰、運作時間→和結束→。 若要選擇個別的時間設置選項，請按下🕒數次。
—	上調	降低設定值。
+	下調	增加設定值。

加熱模式和功能

在此說明各種加熱模式的差異和應用範圍，讓您能為食材選擇合適的加熱模式。

符號	加熱模式	用途和功能原理
🌀	3D熱風	在同一層或多層上烘焙或烹調。 風扇會將後壁加熱環的熱能平均分散在爐腔內。
🌀	節能式熱風	無須預熱，將所選食材放置在同一層上以節能方式烹調。 風扇會將後壁加熱環的熱能平均分散在爐腔內。食材將分階段利用餘溫進行烹煮。 請選擇介於120 °C至230 °C之間的溫度。 烹調時，請保持電器箱門為關閉狀態。 此加熱模式是用來測定熱風模式下的耗能以及能源效率等級。
🔥	全面燒烤	燒烤扁平狀的食材，例如：牛排、小香腸或吐司。焗烤食材。 烤架加熱元件下方的整個表面非常高溫。
🔥	熱風上火燒烤	燒烤禽肉、全魚或較大肉塊。 烤架加熱元件和風扇會交替啟動和關閉。風扇會使食材周圍的熱氣旋轉。
🔥	上下加熱	在同一層上進行傳統式烘焙或烹調。這種加熱方式特別適合有多汁鋪料的蛋糕。 爐腔內會上下均勻加熱。 此加熱模式是用來測定在上下加熱模式下的耗能。

其他功能

此處可查看本電器的其他功能概覽。

符號	功能	用途
	快速加熱	快速預熱爐腔，不置入附件。 → 「快速加熱」，頁次8
	爐腔照明	在未加熱的情況下，開啟爐腔照明。 → 「照明」，頁次6

溫度和設定

加熱模式和功能有不同的設定。

注意事項：設定的溫度超過 250 °C 時，本電器會在約 10 分鐘後降溫至約 240 °C。若您的電器具備「上下火」或「下火」加熱模式，就不會進行降溫。

符號	功能	用途
●	歸零位置	本電器不會加熱。
50 - 275	溫度範圍	設定爐腔內的溫度，單位：°C。
1、2、3 或 I、II、III	燒烤火力	視電器類型而定，設定全面燒烤或集中燒烤的燒烤火力。 1 = 弱 2 = 中 3 = 強

加熱指示器

當達到加熱溫度時，本電器會透過顯示來表示。
本電器加熱時，螢幕上會亮起。加熱暫停時，此符號熄滅。
預熱時，此符號首次熄滅時，即為推入食材的理想時間點。

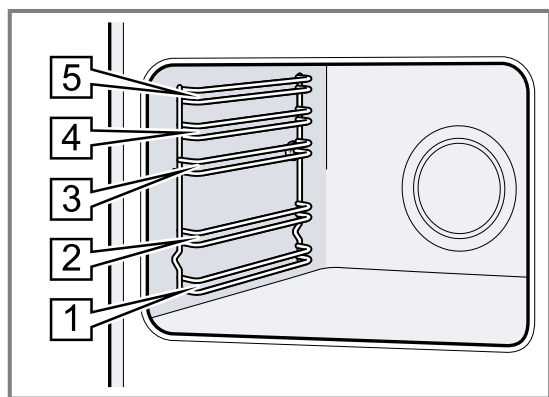
注意事項：由於熱慣性的因素，所顯示的溫度可能與爐腔內的實際溫度略有差異。

4.2 爐腔

爐腔內的功能可讓本電器的操作更便利。

層架

可將配件推入爐腔內不同高度的層架內。
爐腔內有5個層架位置。層架位置編號由下而上。
層架可鬆開，例如：進行清潔。
→ 「層架」，頁次11



4.3 配件

請使用原廠配件。原廠配件是專為本電器所設計。

注意事項：配件可能會因熱而變形。變形不會影響到功能。隨著配件冷卻，變形狀況會消失。

自清潔表面

爐腔內的後壁具備自清潔功能。自清潔表面帶有一層多孔霧面陶瓷塗層，且為粗糙的表面。本電器運行時，自清潔表面會吸收並分解掉來自烹調或燒烤的油濺。
運行時，若自清潔表面的清潔能力已經不足，請有針對性地加熱爐腔。

→ 「清潔爐腔內的自清潔表面」，頁次10

照明

爐腔照明為爐腔內部提供照明。
在進行大多數加熱模式和功能時，該照明會在運行時啟動。利用功能旋鈕結束運行時，該照明會自動關閉。
功能旋鈕設定在爐腔照明位置時，即可在不啟動加熱模式的情況下啟動照明功能。

機門

若在運行期間打開電器箱門，本電器仍會繼續運行。

冷卻風扇

冷卻風扇會自動根據電器溫度啟動和關閉。熱氣會從電器箱門上方流洩出。

注意！

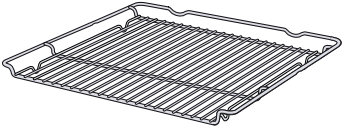
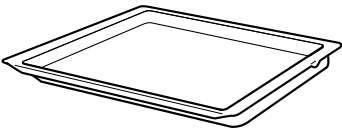
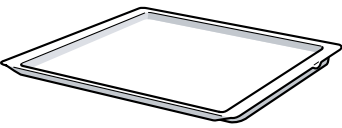
請勿遮蓋住機門上方的通風槽。本電器過熱。
► 保持通風槽暢通。

為使本電器於運行後能更快速冷卻，冷卻風扇在電器結束運行後還會持續運轉一段時間。

冷凝水

烹調時，爐腔內以及電器門上可能會形成冷凝水。冷凝水是正常現象，不會影響本電器功能。結束烹調後，擦拭掉冷凝水。

視電器類型而定，隨附的配件可能不同。

配件		使用
烤架		■ 烤模 ■ 焗烤模 ■ 烹調用具 ■ 肉類，例如：烘烤或燒烤食物 ■ 冷凍食品
萬用烤盤		■ 多汁蛋糕 ■ 餅乾 ■ 麵包 ■ 大型燒烤食物 ■ 冷凍食品 ■ 收集滴落的液體，例如：在烤架上燒烤時的油脂。
烤盤		■ 薄餅 ■ 磅蛋糕，簡易

使用配件

將配件四周正確推入爐腔內。唯有如此，才能將配件正確地拉出約至一半長度，且配件不會傾斜。

1. 將配件插入層架的兩個導桿之間。

烤架	以開放側朝向電器箱門，且彎曲面一朝下的方式推入烤架。
----	----------------------------

烤盤 例如：萬用烤盤或烤盤	以斜面朝向機門的方式推入烤盤。
------------------	-----------------

2. 將配件完全推入，使配件不會碰觸到機門。

注意事項： 將本電器運行期間無須使用到的配件從爐腔取出。

其他配件

可向售後服務中心、專業零售商或線上商店購買其他配件。

我們的目錄與線上商店上有許多您電器所需的產品：

www.bosch-home.com

電器所能使用的配件各不相同。購買配件時，請務必提供您電器的正確識別碼（E編號）。

您可以在線上商店或向售後服務中心查詢可用的配件。

5 第一次使用前

請進行首次啟動的設定。請清潔本電器和配件。

5.1 首次啟用

使用本電器前，必須進行首次啟用的設定。

5.2 首次使用前清潔本電器

首次使用本電器烹調食材前，請先清潔爐腔和配件。

1. 將配件和保麗龍等包裝殘餘從爐腔取出。
2. 加熱前，使用微濕的軟布擦拭爐腔內的光滑表面。

3. 本電器加熱期間，請保持室內通風。

4. 設定加熱模式和溫度。

→ 「基本操作」，頁次7

加熱模式	3D熱風 [Ⓢ]
溫度	最大
運作時間	1小時

5. 在設定的運作時間後關閉本電器。
6. 請稍候，直到爐腔冷卻。
7. 用洗碗劑和抹布清潔光滑的表面。
8. 使用肥皂水配搭抹布或軟刷清潔配件。

6 基本操作

6.1 啟動電器

- ▶ 將功能旋鈕轉至歸零位置○以外的任一位置。
- ✓ 本電器已啟動。

6.2 關閉電器

- ▶ 將功能旋鈕轉至歸零位置○。
- ✓ 本電器已關閉。

6.3 加熱模式和溫度

1. 使用功能旋鈕設定加熱模式。

2. 使用溫度旋鈕設定溫度或燒烤火力。

✓ 數秒鐘後，本電器隨即開始加熱。

3. 完成食材烹調後，關閉本電器。

建議

- 有關食材的合適加熱模式，請參閱加熱模式說明。
- 可在本電器上設定運作時間和其結束時間。

→ 「時間設置選項」，頁次8

變更加熱模式

加熱模式可隨時變更。

- ▶ 使用功能旋鈕設定所需的加熱模式。

變更溫度

溫度可隨時變更。

- ▶ 使用溫度旋鈕設定所需的溫度。

7 快速加熱

可使用快速加熱功能縮短加熱時間，以節省時間。
設定溫度超過100 °C時，才能使用快速加熱功能。
快速加熱後，最好使用以下加熱模式：

- 3D熱風
- 上下加熱

7.1 啟動快速加熱

為取得均勻的烹調結果，快速加熱完成後再將食材放入爐腔內。

1. 使用功能旋鈕設定快速加熱.
2. 使用溫度旋鈕設定所需溫度。
✓ 數秒鐘後隨即開始快速加熱。
✓ 快速加熱結束時，會響起一個訊號音，且加熱指示器會熄滅。
3. 使用功能旋鈕設定合適的加熱模式。
4. 將食物放入爐腔內。

8 時間設置選項

本電器具備不同的時間設置選項，可用來操控其運行方式。

8.1 時間設置選項概覽

使用按鍵選擇各種不同的時間設置選項。

時間設置選項	用途
計時器 	計時器的設定與本電器的運行無關。它不會影響本電器。
運作時間 	若設定了該模式的運作時間，運作時間結束後，本電器會自動停止加熱。
結束時間 	除了運作時間，也可設定運行結束的時間。本電器會先自動啟動，運行才會在所需時間結束。
時間 	設定時間。

8.2 設定計時器

計時器的作業與本電器的運行無關。本電器開啟和關閉時，計時器皆可設定最多到23小時又59分鐘。計時器有專屬的訊號音，所以訊號音響起時可判斷是計時器結束或運作時間結束。

注意事項：計時器和運作時間不能同時運行。若已設定運作時間，即無法設定計時器。

1. 反覆按下，直到在螢幕上選取到.
2. 使用按鍵或設定計時器時間。

按鍵	建議數值
	5分鐘
	10分鐘

10分鐘內的計時可以每次30秒調幅設定計時器時間。之後的數值越高，調幅越大。

- ✓ 數秒鐘後，計時器隨即啟動，計時器時間開始倒數。
- ✓ 計時器時間結束後，會響起一個訊號音，且螢幕上的計時器時間為零。
- 3. 計時器時間結束後：
 - 若要關閉計時器，請按下任一鍵。

變更計時器

計時器時間可隨時變更。

要求：螢幕上的被選取起來。

- ▶ 使用按鍵或變更計時器時間。
- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即套用該變更。

取消計時器

計時器時間可隨時取消。

要求：螢幕上的被選取起來。

- ▶ 使用按鍵將計時器時間重置為零。
- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即套用該變更，且會熄滅。

8.3 設定運作時間

運作時間最多可設定為23小時又59分鐘。

要求：已設定好加熱模式、溫度或等級。

1. 反覆按下，直到在螢幕上選取到.
2. 使用按鍵或設定運作時間。

輔助程式	建議數值
	10分鐘
	30分鐘

一小時以下的運作時間可以每分鐘調幅設定，一小時以上則為每5分鐘調幅。

- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即開始加熱，運作時間開始倒數。
- ✓ 運作時間結束後，會響起一個訊號音，且螢幕上的運作時間為零。
- 3. 運作時間結束後：
 - 若要提前結束訊號音，可按下任一鍵。
 - 若要設定運作時間，請按下按鍵.
 - 完成食材烹調後，關閉本電器。

變更運作時間

運作時間可隨時變更。

要求：螢幕上的被選取起來。

- ▶ 使用按鍵或變更運作時間。
- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即套用該變更。

取消運作時間

運作時間可隨時取消。

要求：螢幕上的被選取起來。

- ▶ 使用按鍵一將運作時間重置為零。
- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即套用該變更，且在無設定運作時間的情況下繼續加熱。

8.4 設定結束時間

運作時間結束的時間最多可延至23小時又59分鐘。

注意事項

- 進行使用燒烤功能的加熱模式時，無法設定結束時間。
- 為取得良好的烹調結果，當運行模式開始進行以後請勿再推延結束時間。
- 請勿將食物放置在爐腔內太長時間，以避免食物變質。

要求

- 已設定好加熱模式、溫度或等級。
 - 已設定運作時間。
1. 反覆按下 $\odot$ ，直到在螢幕上選取到 $\rightarrow$ 。
 2. 按下按鍵一或十。
 - ✓ 螢幕會顯示計算得出的結束時間。
 3. 使用按鍵一或十推延結束時間。
 - ✓ 數秒鐘後，本電器隨即套用該設定，螢幕則會顯示所設定的結束時間。
 - ✓ 到達計算得出的開始時間後，本電器即開始加熱，運作時間開始倒數。
 - ✓ 運作時間結束後，會響起一個訊號音，且螢幕上的運作時間為零。
 4. 運作時間結束後：
 - 若要提前結束訊號音，可按下任一鍵。

- 若要重新設定運作時間，請按下按鍵十。
- 完成食材烹調後，關閉本電器。

變更結束時間

為取得良好的烹調結果，只能在運行開始且運作時間開始倒數前，變更所設定的結束時間。

要求： 螢幕上的 $\rightarrow$ 被選取起來。

- ▶ 使用按鍵一或十推延結束時間。
- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即套用該變更。

取消結束時間

所設定的結束時間可隨時刪除。

要求： 螢幕上的 $\rightarrow$ 被選取起來。

- ▶ 使用按鍵一將結束時間重置為目前時間加上所設定的運作時間。
- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即套用該變更，然後開始加熱，運作時間開始倒數。

8.5 設定時間

連接本電器或停電後，螢幕上的時間會閃爍。時間會從「12:00」時開始。設定目前的時間。

要求： 功能旋鈕必須位於歸零位置 $\odot$ 。

1. 使用一或十設定時間。
2. 按下 $\odot$ 。
- ✓ 螢幕會顯示所設定的時間。

9 兒童安全鎖

鎖住本電器，以防止兒童不慎啟動本電器或變更設定。

注意事項： 停電後，兒童安全鎖為停用。

9.1 啟用和停用兒童安全鎖

要求： 功能旋鈕必須位於歸零位置 $\odot$ 。

- ▶ 若要啟動兒童安全鎖，請按住按鍵 $\odot$ ，直到螢幕上出現SAFE。
- 若要停用兒童安全鎖，請按住按鍵 $\odot$ ，直到螢幕上的SAFE熄滅。

10 清潔和保養

為了讓電器長時間保持功能順暢，請仔細進行清潔和保養。

10.1 清潔劑

請勿使用不合適的清潔劑，以避免損壞本電器上的各種表面。

⚠ 警告 – 觸電風險！

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。

注意！

不合適的清潔劑會損壞本電器的表面。

- ▶ 請勿使用腐蝕性或磨蝕性的清潔劑。
- ▶ 請勿使用高酒精含量的清潔劑。
- ▶ 請勿使用硬質百潔布或清潔海綿。
- ▶ 本電器尚未冷卻前，請勿使用特殊清潔劑。
- ▶ 烤箱清潔劑在高溫爐腔內，會損壞琺瑯材質。
- ▶ 請勿於高溫爐腔內使用烤箱清潔劑。
- ▶ 請在下次加熱前徹底去除爐腔以及機門上的殘渣。
- ▶ 新的海綿布含有生產過程中的殘留物，使用前徹底清洗新的海綿布。

合適的清潔劑

請僅使用適用於本電器各種表面的清潔劑。

請遵守清潔本電器的說明書。

→ 「清潔本電器」，頁次10

電器

表面	合適的清潔劑	提示說明
不鏽鋼	■ 熱肥皂水 ■ 適用於高溫表面的專用不鏽鋼保養劑	請立即清除不鏽鋼表面上的鈣質、脂肪、澱粉和蛋白質污漬，以避免出現鏽蝕。 塗上薄薄一層不鏽鋼保養劑。

表面	合適的清潔劑	提示說明
琺瑯、塑膠、烤漆或絲印表面 例如：操作面板	■ 熱肥皂水	請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
按鈕	■ 熱肥皂水	使用抹布清潔，再用軟布擦乾。 請勿取下和擦拭。

機門

區域	合適的清潔劑	提示說明
門玻璃	■ 熱肥皂水	請勿使用玻璃刮刀和鋼絲球。 提示： 若要徹底清潔，請拆下門玻璃。 → 「機門」，頁次12
門蓋板	■ 不鏽鋼製： 不鏽鋼清潔劑 ■ 塑膠製： 熱肥皂水	請勿使用玻璃清潔劑或玻璃刮刀。 提示： 若要徹底清潔，請取下上方門蓋板。 → 「機門」，頁次12
門把手	■ 熱肥皂水	為避免污漬無法清除，請立即清除門把手上的除垢劑。
機門密封條	■ 熱肥皂水	請勿取下和擦拭。

爐腔

區域	合適的清潔劑	提示說明
琺瑯材質表面	■ 熱肥皂水 ■ 醋水 ■ 烤箱清潔劑	待嚴重髒污軟化，再使用刷子或鋼絲球清洗。 清潔後請打開機門，讓爐腔內部乾燥。 注意事項 ■ 琺瑯材質在高溫時會燃燒，進而產生輕微的色差，這並不會影響到本電器的功能性。 ■ 輕薄烤盤的邊緣無法完全琺瑯化，因此可能會比較粗糙。其防鏽保護不會因此受到影響。 ■ 食物殘留會在琺瑯材質表面上形成白色污漬。該污漬對健康無害，這並不會影響到本電器的功能性。使用檸檬酸去除這種污漬。
自清潔表面	-	請遵守自清潔表面的說明書。 → 「清潔爐腔內的自清潔表面」，頁次10
爐腔照明上的玻璃罩	■ 熱肥皂水	若有嚴重髒污，請使用烤箱清潔劑。
層架	■ 熱肥皂水	待嚴重髒污軟化，再使用刷子或鋼絲球清洗。 提示： 若要清潔，請鬆脫層架。 → 「層架」，頁次11
配件	■ 熱肥皂水 ■ 烤箱清潔劑	待嚴重髒污軟化，再使用刷子或鋼絲球清洗。 琺瑯材質配件可放入洗碗機內清潔。

10.2 清潔本電器

請依規定並使用合適的清潔劑來清潔本電器，以避免造成本電器受損。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

使用期間，本電器和其可觸摸的部位皆呈現高溫。

- ▶ 請務必小心，避免觸摸到加熱元件。
- ▶ 8歲以下的兒童必須遠離本電器。

⚠ 警告 – 火災風險！

散落的食物殘渣、油脂和肉汁可能致燃。

- ▶ 操作前，先清除爐腔、加熱元件及配件上的大型髒污

要求：請遵守有關清潔劑的注意事項。

→ 「清潔劑」，頁次9

1. 使用熱肥皂水和抹布清潔本電器。

- 清潔表面時，可使用替代性清潔劑。

→ 「合適的清潔劑」，頁次9

2. 使用軟布擦乾。

10.3 清潔爐腔內的自清潔表面

爐腔內的後壁具備自清潔功能。自清潔表面帶有一層多孔霧面陶瓷塗層，且為粗糙的表面。本電器運行時，自清潔表面會吸收並分解掉來自烹調或燒烤的油濺。運行時，若自清潔表面的清潔能力已經不足，請有針對性地加熱爐腔。

注意！

若未定期清潔自清潔表面，表面可能會受損。

- ▶ 自清潔表面上若形成深色污漬，請加熱爐腔。
- ▶ 請勿使用烤箱清潔劑或具研磨性的清潔輔助工具。若不慎使爐腔清潔劑接觸到這些表面，請立即用水和海綿擦拭。請勿摩擦。

1. 將配件和烤盤從爐腔取出。

2. 鬆脫層架，並將層架從爐腔取出。

→ 「層架」，頁次11

3. 使用肥皂水和軟布清除以下部位上的大型髒污：
 - 光滑的琺瑯材質表面
 - 機門內側
 - 爐腔照明的玻璃罩
 如此可避免污漬無法清除。
4. 將物件從爐腔取出。爐腔必須清空。
5. 使用功能旋鈕設定**3D熱風**。
6. 使用溫度旋鈕設定溫度。
- ✓ 數秒鐘後，本電器隨即開始加熱。
7. 1小時後關閉本電器。
8. 本電器確實冷卻後，使用濕布擦拭爐腔。

注意事項：自清潔表面可能會形成紅色污漬。這不是鏽蝕，而是含鹽食物的殘留。糖和蛋白質等營養成分無法從表面塗層上清除，可能會黏在表面上。這類污漬不會危害健康，也不會影響自清潔表面的清潔能力。

9. 掛上層架。
→ 「層架」，頁次11

10.4 清潔不鏽鋼表面

1. 遵照有關清潔劑的資訊。
2. 請使用海綿布和高溫清洗液沿著紋路方向清潔。
3. 用軟布將其擦乾。
4. 使用軟布塗上薄薄一層不鏽鋼保養劑。

提示：不鏽鋼保養劑請至客戶服務或線上商店購買。

11 層架

若要徹底清潔層架和爐腔，可取下層架。

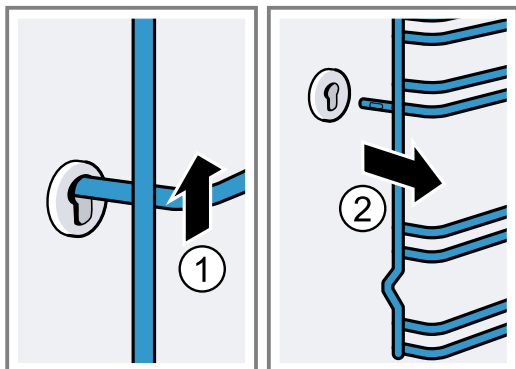
11.1 鬆脫層架

⚠ 警告 – 燙傷風險！

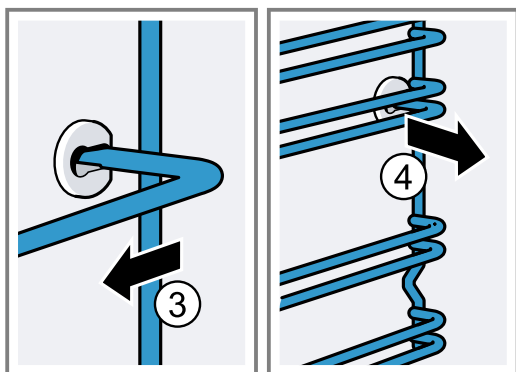
層架可能很高溫。

- ▶ 請勿觸摸高溫的層架。
- ▶ 讓本電器冷卻。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

1. 將層架前端向上抬起並鬆脫。

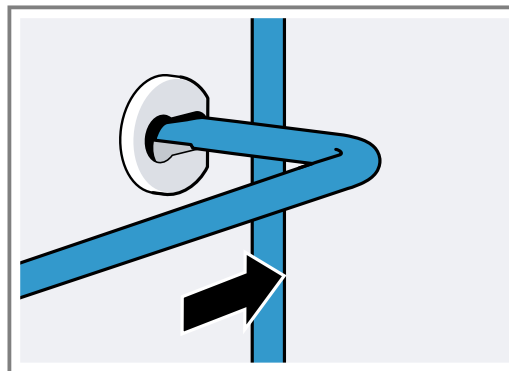


2. 然後將整個層架向前壓並取下。

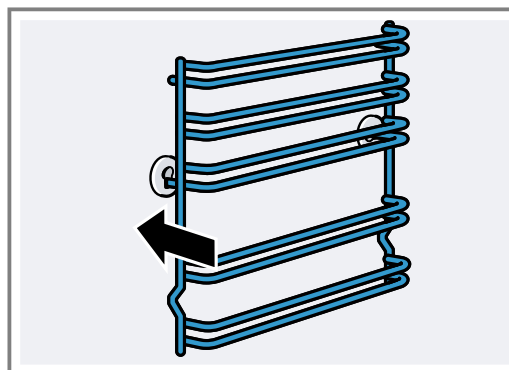


11.2 掛上層架

1. 將層架先插入下方插孔內，並略微向後推，



2. 然後再插入前方插孔內。



層架適用於右側和左側。層架位置1和2位於下方，層架位置3、4和5在上方。

12 機門

原則上清潔機門外側即可。機門內外側嚴重髒污時，可拆除機門，進行清潔。

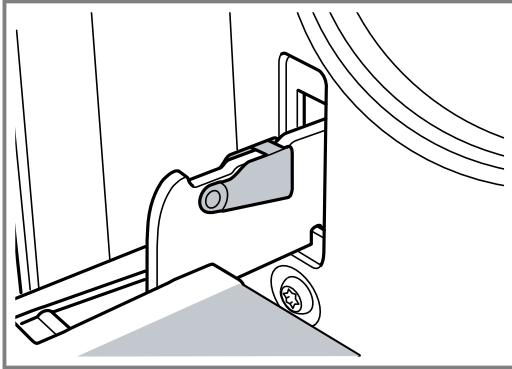
12.1 機門鉸鏈

⚠ 警告 – 受傷風險!

鉸鏈若未固定住，可能會大力關上。

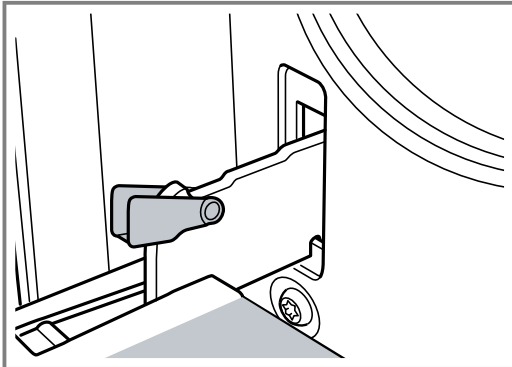
▶ 打開機門時請確認，鎖止桿應完全關上或完全開啟。

1. 烤箱門的鉸鏈各有一個鎖止桿。鎖止桿關上時，則烤箱門已固定。



無法被鬆脫。

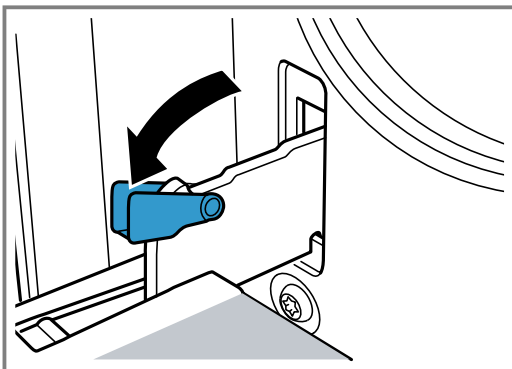
2. 為鬆脫烤箱門而打開鎖止桿時，則鉸鏈已固定。



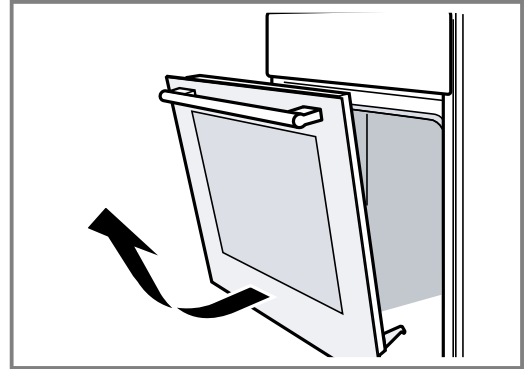
鉸鏈即無法關上。

12.2 取下機門

1. 將烤箱門完全打開。
2. 打開左側和右側鉸鏈上的鎖止桿。



3. 將烤箱門完全關閉。雙手抓住左右兩側。再關閉一點點，然後拉出。



12.3 拆卸門玻璃

為更便於清潔，可拆下烤箱門的玻璃。

⚠ 警告 – 受傷風險!

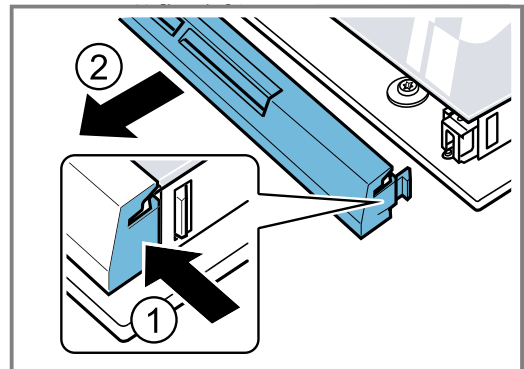
電器門上有刮痕的玻璃可能會破裂。

▶ 請勿使用具研磨效果的清潔劑或銳利的金屬刮板清潔爐腔門的玻璃，因為可能會刮傷其表面。

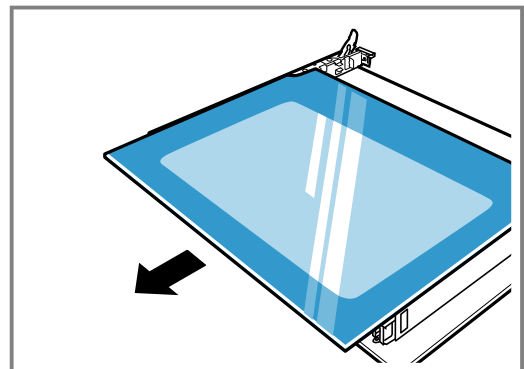
機門上的組件可能很尖銳。

▶ 請戴上手套。

1. 鬆脫烤箱門。
→ 「取下機門」，頁次12
2. 將手把向下放置在一塊布上。
3. 用手指壓入卡扣的左右兩側，以拆卸烤箱門的上方蓋板。拉出並拆下蓋板。



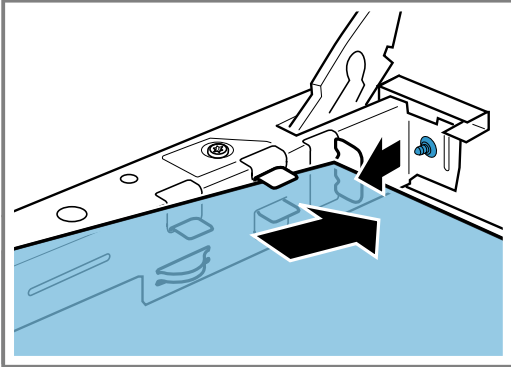
4. 抬高並拉出上方玻璃片。



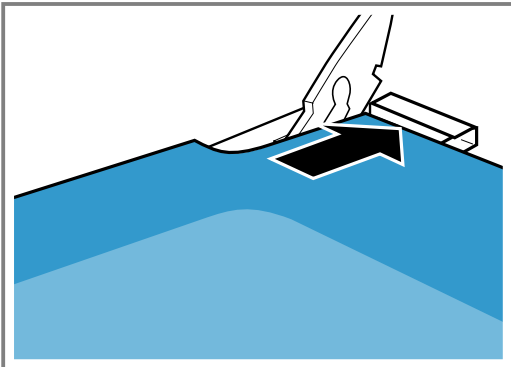
12.4 安裝門玻璃

安裝時請確認，左下方的「Right above」字樣沒有顛倒。

1. 將玻璃片斜斜往後推入。



2. 從兩個固定座處握住最上方玻璃片，然後斜斜往後推入。



將玻璃片插入底部上的兩個開口內。玻璃片的光滑表面必須在外側。

3. 將蓋板上方裝在烤箱門上，然後緊壓。
卡扣必須在兩側上扣入。
4. 掛上烤箱門。

→ 「掛入機門」，頁次13

注意事項： 依規定裝上玻璃後，才可使用烤箱。

12.5 掛入機門

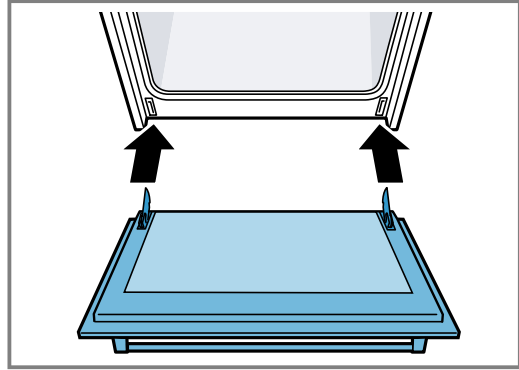
以相反的順序重新掛入烤箱門。

⚠ 警告 – 受傷風險！

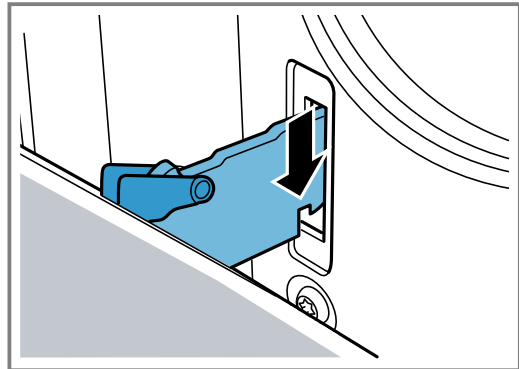
烤箱門可能會意外掉落或鉸鏈突然關上。

- ▶ 發生這種情況時，請勿握住鉸鏈。請聯絡客戶服務。

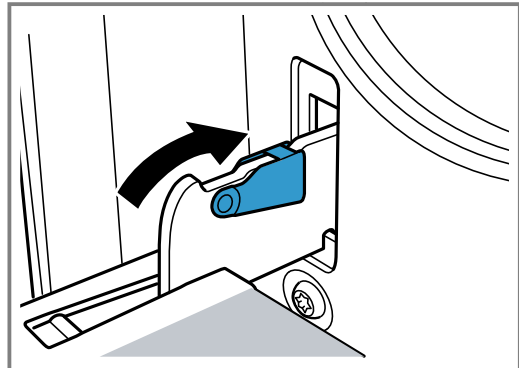
1. 掛入烤箱門時請注意，兩個鉸鏈應沿開口方向插入。



2. 鉸鏈上的凹口必須在兩側上扣入。



3. 重新關上兩個鎖止桿。



4. 關上機門。

12.6 額外的機門安全性

本電器備有額外的保護裝置，可防止誤觸烤箱門。烤箱附近有兒童時，請裝上保護裝置。此特殊配件11023590可透過客戶服務訂購。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

烹調時間較長時，可能會使烤箱門非常炙熱。

- ▶ 烤箱運行時請留心看顧幼童。

13 排除故障

電器上發生的輕微故障，大多可以自行解決。聯絡客戶服務之前，請先利用故障排除資訊嘗試自行解決問題。此舉可避免不必要的開銷。

⚠ 警告 – 受傷風險！

維修不當可能導致危險。

- ▶ 唯有合格的專業人員方可維修電器。
- ▶ 若本電器發生故障，請致電客戶服務。

⚠ 警告 – 觸電風險！

維修不當可能導致危險。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的专业人員進行更換，以避免發生危險。

13.1 功能故障

故障	原因及疑難排解
本電器無法運作。	電源線的插頭未插入。 ▶ 將電器連接電源。 配電箱中的保險絲已燒斷。 ▶ 檢查配電箱中的保險絲。 電源發生故障。 ▶ 檢查室內照明或其他室內電器是否正常運作。
運作時間結束後，本電器未完全關機。	運作時間結束後，本電器停止加熱。爐腔照明和冷風扇未關閉。進行使用內循環的加熱模式時，爐腔後壁上的風扇會繼續運行。 ▶ 將功能旋鈕轉至歸零位置。 ✓ 本電器已關閉。 ✓ 爐腔照明和後壁上的風扇已關閉。 ✓ 本電器冷卻後，冷風扇會自動關閉。
螢幕上的時間會閃爍。	電源發生故障。 ▶ 重新設定時間。 → 「設定時間」，頁次9
螢幕上亮起SRFE，且本電器無法進行設定。	兒童安全鎖已啟用。 ▶ 使用⊗停用兒童安全鎖。 → 「兒童安全鎖」，頁次9
螢幕上會出現一則包含E的訊息，例如：E05-32。	電子裝置故障 1. 按下⊗。 - 必要時請重新設定時間。 ✓ 若為一次性故障，則錯誤訊息會熄滅。 2. 若該錯誤訊息再次出現，請聯絡客戶服務。請提供詳細的錯誤訊息以及電器的錯誤代碼。 → 「客戶服務」，頁次15

更換爐腔照明

爐腔內的照明若故障，請更換爐腔照明。

注意事項：耐熱的230伏特鹵素燈，25瓦，可至客戶服務或專賣店購買。只能使用這種照明燈。僅可使用乾淨的乾布握住新的鹵素照明燈，此可延長照明燈的使用壽命。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

使用期間，本電器和其可觸摸的部位皆呈現高溫。

- ▶ 請務必小心，避免觸摸到加熱元件。
- ▶ 8歲以下的兒童必須遠離本電器。

⚠ 警告 – 觸電風險！

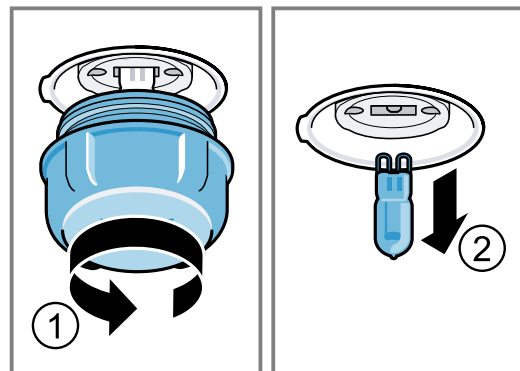
更換燈泡時，燈座的觸點仍有通電。

- ▶ 更換燈泡前請確認，本電器已關機，以避免電擊。
- ▶ 還要拔掉電源插頭或關閉保險絲盒中的保險絲。

要求

- 本電器已切斷電源。
- 爐腔已冷卻。
- 已備好要換上的新鹵素燈。

1. 為避免損壞，可在爐腔內放入一條烹調用具擦布。
2. 將玻璃罩向左旋出。
3. 拉出鹵素燈，無須旋轉。



4. 裝上新的鹵素燈，並牢牢壓入燈座內。注意銷釘的位置。
5. 視電器類型而定，玻璃罩備有一個密封環。套上密封環。
6. 鎖上玻璃罩。
7. 將烹調用具擦布從爐腔取出。
8. 將本電器連上電源。

14 運送和廢棄處理

可在此處查看如何進行本電器的運送準備作業。此外，還能了解如何處理舊電器。

14.1 舊電器處理

舊電器在經由合乎環保的標準處理後，可以回收有價值的原材料。

1. 拔除電源線插頭。
2. 剪斷電源線。
3. 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。
關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。

14.2 搬運本電器

請保留本電器的原始包裝材料。僅可將本電器裝入原始包裝內進行搬運。請注意包裝上的搬運箭頭。

1. 使用無痕膠帶固定本電器內和電器上的活動部件。
2. 為避免電器受損，請將烤盤等所有配件用推入合適的表面上，並在邊緣處置上小紙箱。
3. 為避免撞擊到門玻璃內側，請在前側和後側之間放置一個紙箱或類似物品。
4. 使用膠帶將機門和上方蓋板（若有）固定在電器側面。

若已無原始包裝材料

1. 為確保充分保護本電器，避免出現任何搬運損壞，請將本電器包裝在具保護力的外包裝內。
2. 請以直立方式搬運本電器。
3. 請勿從門把手或背面上的接頭握住本電器，否則門把手和接頭可能會受損。
4. 請勿在本電器上置放重物。

15 客戶服務

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。
聯絡客戶服務時，需要提供電器的產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。
可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。
本產品包含能源效率為G級的電燈。

15.1 產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）

可在電器的規格銘板上查看產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。
打開機門時，便可查看具有編號的規格銘板。



如需快速重複查看電器資料和客戶服務電話號碼，可記下資料。

16 建議的烹調時間

請於此處查看不同食材的合適設定以及最適配件和烹調用具。這些建議已針對本電器優化調整。

16.1 請如下操作

注意事項：

首次使用本電器時，請注意以下重要資訊：

- → 「安全性」，頁次2
- → 「節約能源」，頁次4
- → 「避免財物損失」，頁次3

1. 從食材概覽中選擇合適的食材。

注意事項： 若找不到您想要製作或執行的正確食材或程式，可尋找類似菜餚做為基準。

2. 將配件從爐腔取出。
3. 選擇合適的烹調用具和配件。
請使用設定建議中規定的烹調用具和配件。
4. 食譜或設定建議有預熱規定時，再預熱電器。
5. 根據設定建議設定此電器。

6. **⚠ 警告 – 燙傷風險！**

打開電器門時，可能會流洩出高溫蒸氣。視溫度而定，蒸氣可能會看不見。

- ▶ 小心地打開機門。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

完成食材烹調後，關閉本電器。

16.2 冷凝水形成

此處可查閱冷凝水形成的原理、如何避免損壞以及如何減少冷凝水形成等資訊。

將食物置入爐腔烹調，爐腔內可能產生很多水蒸氣。由於此電器非常節能，因此電器運行時僅少量熱能會流洩到外部。由於電器內部和外部的溫差極大，因此機門、操作面板或緊鄰的家具門板上可能會積聚冷凝水。冷凝水形成是一種正常的物理現象。

請擦掉冷凝水，避免造成損壞。

預熱此電器可減少冷凝水的形成。

16.3 注意事項

準備烹調食材時，請注意這些資訊。

- 溫度和運作時間取決於份量和食譜。因此，須提供設定範圍。先選擇較低數值，必要時下一次再選擇較高的數值。
不能藉由升高溫度來縮短烹調時間。否則食材會外部熟透，內部則未烤熟。
- 設定值適用於將食材推入冷卻的爐腔內。即可節省最多20%的能源。
原則上不需要預熱。如果還是想預熱，則可將規定的烘焙時間縮短數分鐘。
部分食材必須要先預熱。預熱後再將配件推入爐腔內。

- 將不需用到的配件從爐腔取出。如此可獲得最佳的烹調結果以及節省最多20%的能源。
- 節能式熱風是溫和且適合烹調肉類、魚類或小點心的智慧型加熱模式。本電器會以最佳方式調節進入爐腔的能源。食材將分階段利用餘溫進行烹煮。如此可保持食物多汁，避免過焦。根據烹調方式及食材而定，可達到節能的功效。進行預熱或烹調期間提前打開機門，即失去此功效。
節能式熱風的加熱模式是用來測定熱風模式下的耗能以及能源效率等級。
- 請僅使用原廠配件。
原廠配件的設計完全配合爐腔及加熱模式。
請注意，配件必須正確推入。

烘焙紙

請僅使用適用於所選溫度的烘焙紙。將烘焙紙裁成合適尺寸。

警告 – 火災風險！

打開電器門時會出現一道風。可能會導致烘焙紙接觸到加熱元件，因而著火。

- ▶ 預熱和烹調時，烘焙紙務必固定在配件上。
- ▶ 烘焙紙必須裁剪成適當尺寸，並用烹調用具或烤模增加其重量。

16.4 烘焙的注意事項

烘焙使請使用規定的層架位置。

在一層上烘焙	高度
膨脹的麵食/糕點或烤架上的烤模	2
在烤盤內的扁平麵食/糕點	2 - 3

在多層上烘焙	高度
萬用烤盤	3
烤盤	1
烤模置於烤架上：	高度
第一個烤架	3
第二個烤架	1

在三層上烘焙	高度
烤盤	5
萬用烤盤	3
烤盤	1

設定建議

用烤模的蛋糕

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位：°C	運作時間，分鐘
磅蛋糕，簡易	圓形或長條烤模	2		160-180	50-60
磅蛋糕，簡易，2層	圓形或長條烤模	3+1		140-160	60-80
磅蛋糕，精緻	圓形或長條烤模	2		150-170	60-80
麵糊製的蛋糕底	蛋糕底烤模	3		160-180	30-40
水果或輕乳酪蛋糕含油酥皮底	彈簧扣烤模，直徑 26 公分	2		160-180	70-90
薄酥捲餅	水果塔烤模	1		200-240	25-50
派	彈簧扣烤模，直徑28 公分	2		160-180	25-35
磅蛋糕	中空環狀烤模	2		150-170	60-80

注意事項

- 在多層上烘焙，請使用熱風。同時推入的食材不一定同時完成。
若是這種情況，可將完成的食材取出，讓其他烤盤繼續烹調。必要時，可變更烤盤的位置和方向。
- 請將烤模緊鄰放置在爐腔內或放置在爐腔內的不同層架位置上。同時烹調食材，可節省能源。
- 為確保最佳的烹調結果，建議使用深色金屬材質的烘焙模具。

16.5 蛋糕和糕點

蛋糕和糕點的設定建議
溫度和烘焙時間取決於餅皮的份量和特性。因此已在表格中規定範圍。請先設定較短時間。必要時，下一次再設定較長的時間。較低的溫度可產生比較均勻的烤色。

烘焙建議

為確保取得良好的烘焙結果，我們在此為您集結了一些建議。

主題	建議
蛋糕要均勻膨脹。	■ 只在彈簧扣烤模底部塗上油脂。 ■ 烘焙後小心地用刀子將蛋糕從烤模取出。
烘焙時不要讓小糕點黏在一起。	每塊糕點之間至少相距2公分。這樣的空間足以讓糕點膨脹，四周烤色呈現金黃色。
確認蛋糕是否已經烤好。	用牙籤從最厚的地方插入蛋糕裡。牙籤無沾黏物，就表示蛋糕已經烤好。
您想要按照自己的食譜烘焙。	可以從烘焙表中選擇類似的糕點當作基準。
請使用矽膠、玻璃、塑料或陶瓷製的烤模。	■ 烤模必須能夠耐熱到 250 °C。 ■ 蛋糕在這種烤模中，比較不會那麼焦化。

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
海綿蛋糕，3個雞蛋	彈簧扣烤模，直徑 26 公分	2		160-170	30-40
海綿蛋糕，6個雞蛋	彈簧扣烤模，直徑28 公分	2		160-170	35-45

薄餅

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
磅蛋糕含鋪料	萬用烤盤	3		160-180	20-45
磅蛋糕，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-160	30-55
酥皮塔含乾鋪料	萬用烤盤	2		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	2		160-180	60-90
酵母蛋糕含乾鋪料	萬用烤盤	3		170-180	25-35
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		160-180	30-50
酵母蛋糕含多汁鋪料，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170	40-65
辮子麵包，辮子花環麵包	萬用烤盤	2		160-170	35-40
瑞士捲	萬用烤盤	2		170-190 ¹	15-20
薄酥捲餅，甜味	萬用烤盤	2		190-210	55-65
薄酥捲餅，冷凍	萬用烤盤	3		200-220	35-40

¹ 預熱電器。

酵母點心

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
瑪芬	瑪芬烤盤在烤架上	2		170-190	20-40
瑪芬，2層	瑪芬烤盤在烤架上	3+1		160-170	30-40
小點心	萬用烤盤	3		150-170	25-35
奶油酥餅，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		150-170	25-40
千層酥皮	萬用烤盤	3		180-200	20-30
千層酥皮，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		180-200	25-35
千層酥皮，3層	2x 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		170-190	30-45
酥皮點心，例如：泡芙、閃電泡芙	萬用烤盤	3		190-210	35-50
酥皮點心，2層，例如：泡芙、閃電泡芙	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		170-190	35-45

餅乾

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度, 單位: °C	運作時間, 分鐘
奶油酥餅	萬用烤盤	3		140-150 ¹	30-40
奶油酥餅, 2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		140-150 ¹	30-45
奶油酥餅, 3層	2x 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-140 ¹	40-55
餅乾	萬用烤盤	3		140-160	20-30
餅乾, 2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		130-150	25-35
餅乾, 3層	2x 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		130-150	30-40
蛋白酥	萬用烤盤	3		80-100	100-150
蛋白酥, 2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		90-100	100-150
椰子馬卡龍	萬用烤盤	2		100-120	30-40
椰子馬卡龍, 2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		100-120	35-45
椰子馬卡龍, 3層	2x 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1		100-120	40-50
奶油酥餅	萬用烤盤	3		180-200	25-35

¹ 電器先預熱5分鐘。若電器具備快速加熱功能, 請勿將此功能用於預熱。

下一次烘焙的建議

如果您的烘焙結果不甚理想, 可在此找到一些相關建議。

主題	建議
蛋糕塌陷。	- 請注意食譜中規定的配料和步驟注意事項。 - 減少液體使用量。 - 或者: - 烘焙溫度降低10 °C, 然後延長烘焙時間。
蛋糕太乾。	烘焙溫度提高10 °C, 然後縮短烘焙時間。
蛋糕整體焦度色澤太淺。	- 檢查層架位置和配件。 - 烘焙溫度提高10 °C。 - 或者: - 延長烘焙時間。
蛋糕上方焦度色澤太淺, 但下方太深。	將蛋糕推入較高一層。
蛋糕上方焦度色澤太深, 但下方太淺。	- 將蛋糕推入較低一層。 - 降低烘焙溫度, 然後延長烘焙時間。

主題	建議
糕點烤色不均勻。	- 降低烘焙溫度。 - 將烘焙紙裁成合適尺寸。 - 將烤模置於中央。 - 小糕點使用相同尺寸和厚度的烤模。
蛋糕外層熟透, 但內部未烤熟。	- 降低烘焙溫度, 然後延長烘焙時間。 - 減少添加的液體量。 溼潤配料的蛋糕: - 預先烘焙底層。 - 在烤好的底層上撒上杏仁或麵包粉。 - 在底層上鋪上配料。
傾倒烤模, 仍無法使蛋糕脫膜。	- 烘焙後讓蛋糕冷卻5 - 10分鐘。 - 小心地用刀子劃開蛋糕邊緣。 - 重新倒出蛋糕, 並用濕冷的布覆蓋住烤模數次。 - 下一次烘焙時, 先在烤模上塗上油脂, 並撒上麵包粉。

16.6 麵包和小麵包

麵團設定值適用於在烤盤上的麵團，也適用於在長條烤模內的麵團。

注意！

高溫爐腔內若有水分，就會形成水蒸氣。溫度變化可能造成損壞。

- ▶ 請勿將水倒入高溫的爐腔內。
- ▶ 請勿將裝水的烹調用具放置在爐腔底部上。

設定建議

麵包和小麵包

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
麵包，750公克，放入長條烤模和自由整形	萬用烤盤或長條烤模	2		180-200	50-60
麵包，1000公克，放入長條烤模和自由整形	萬用烤盤或長條烤模	2		200-220	35-50
麵包，1,500公克，放入長條烤模和自由整形	萬用烤盤或長條烤模	2		180-200	60-70
無酵餅	萬用烤盤	3		220-230	20-25
無酵餅，冷凍 ¹	萬用烤盤	2		200-220 ²	10-25
小麵包，甜味，生麵團	萬用烤盤	3		170-180 ²	20-30
小麵包，甜味，生麵團，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		160-180 ²	15-25
小麵包，生麵團	萬用烤盤	3		200-220	20-30
夾料土司，4塊	烤架	3		200-220	15-20
夾料土司，12塊	烤架	3		220-240	15-25

¹ 烹調程式必須在電器烤盤上完成。

² 預熱電器。

16.7 披薩、法式鹹派和鹹蛋糕

此處可查看有關披薩、法式鹹派和鹹蛋糕的資訊。

設定建議

披薩、法式鹹派和鹹蛋糕

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
披薩，全生	萬用烤盤	2		190-210	20-30
披薩，全生，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		160-180	35-45
披薩，全生，薄皮	萬用烤盤	2		250-270 ¹	15-25
披薩，冷藏	萬用烤盤	2		190-210 ¹	10-15
披薩，冷凍，薄皮，1片	烤架	2		190-210	15-25
披薩，冷凍，薄皮，2片	萬用烤盤 + 烤架	3+1		190-210	20-25
披薩，冷凍，厚皮，1片	烤架	2		200-210	20-30

¹ 預熱電器。

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度, 單位: °C	運作時間, 分鐘
披薩, 冷凍, 厚皮, 2片	萬用烤盤 + 烤架	3+1	☼	170-190	20-30
小披薩, 冷凍	萬用烤盤	3	☐	190-210	10-20
放入烤模的鹹蛋糕	彈簧扣烤模, 直徑28公分	3	☐	170-190	50-60
法式鹹派, 派	水果塔烤模	1	☐	210-230	40-50
俄式餡餅	焗烤模	2	☼	170-190	55-65
西班牙餡餅	萬用烤盤	3	☼	180-190	35-45
土耳其捲餅	萬用烤盤	1	☐	210-220	30-40

¹ 預熱電器。

16.8 焗烤和奶油焗菜

焗烤的烹調狀態取決於烹調用具的尺寸和焗烤的高度。焗烤和奶油焗菜請使用寬淺的烹調用具。食材放在狹長且深的烹調用具內, 需要更長的烹調時間, 且表面顏色會比較深。

可將食材置入烤模或萬用烤盤。

- 烤模置於烤架上: 層架位置2

設定建議

焗烤和奶油焗菜

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度, 單位: °C	運作時間, 分鐘
焗烤, 辛香料、新鮮配料、熟配料	焗烤模	2	☐	200-220	30-60
焗烤, 甜味	焗烤模	2	☐	180-200	50-60
焗烤馬鈴薯、生配料、厚度4公分	焗烤模	2	☼	150-170	60-80
焗烤馬鈴薯、生配料、厚度4公分, 2層	焗烤模	3+1	☼	150-160	70-80

16.9 禽類、肉類和魚肉

請在表格中查閱適用於禽類、肉類和魚肉的規定說明和建議重量。

若要烹調體積或重量大於設定建議的食材, 請務必選擇較低的溫度。若同時烹調多盤, 判斷烹調時間時請以最重的那一份為主。每一份最好維持差不多的大小。

在烤架上烹調和燒烤

在烤架上烹調特別適合處理大塊禽肉或同時處理處理數塊肉品

- 視食物的尺寸和種類而定, 可在萬用烤盤上加入最多 1/2公升的水。
烹調時收集到的肉汁可做成醬汁。此外, 可減少油煙形成, 爐腔也不會那麼髒。
- 燒烤時, 請關閉機門。
請勿於機門開啟時, 進行燒烤。
- 將燒烤食材放置在烤架上。再將萬用烤盤以斜面朝向機門的方式推入至少低一層的層架位置上。如此即可收集滴落的油脂。

在烹調用具內烹調

若將食材置入烹調用具內烹調, 可直接將食材連同烹調用具從爐腔取出後上桌。使用封閉式的烹調用具進行烹調, 可維持爐腔的乾淨。

- 萬用烤盤: 層架位置2

同時烹調食材, 可節省能源。請將烤模緊鄰放置在爐腔內。

⚠ 警告 – 受傷風險!

若將高溫玻璃烹調用具放在潮濕或冷的底墊上, 玻璃可能會破裂。

- ▶ 請將高溫玻璃烹調用具放置在乾燥的底墊上。

在烹調用具內烹調的一般資訊

- 請使用適用於烤箱的耐熱烹調用具。
- 將烹調用具放在烤架上。
- 請先檢查, 該烹調用具的尺寸是否能放入爐腔內。
- 玻璃製的烹調用具最適合。
- 亮面的不鏽鋼或鋁製鍋具僅能有條件地使用。這種鍋具和鏡子一樣, 會反射熱能。食物的烹調速度較慢, 且外表也比較不會呈現烤色。請適度調高溫度, 並延長烹調時間。
- 請注意烹調用具的製造商說明。

無蓋器皿

- 請用深烤盤。
- 將烹調用具放在烤架上。
- 若無合適的烹調用具, 請使用萬用烤盤。

封閉式烹調用具

- 請使用合適且可密封的蓋子。
- 將烹調用具放在烤架上。
- 使用封閉的燒烤鍋烹調, 肉品、禽肉或魚肉也能香脆可口。請使用有玻璃蓋的燒烤鍋。選擇較高的溫度。

⚠ 警告 – 受傷風險!

若將高溫玻璃烹調用具放在潮濕或冷的底墊上, 玻璃可能會破裂。

- ▶ 請將高溫玻璃烹調用具放置在乾燥的底墊上。

⚠ 警告 – 燙傷風險！

烹調後打開蓋子時，可能會有高溫蒸氣流洩出。視溫度而定，蒸氣可能會看不見。

- ▶ 抬高蓋子，讓高溫蒸氣遠離人體方向流洩出。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

烹調和燒烤的注意事項

設定值適用於將未填餡、已處理的禽肉、肉品或冷藏溫度的魚肉推入冷卻的爐腔內。

注意！

酸性食物可能會使烤架受損

- ▶ 請勿將酸性食物（例如水果）或以酸性醃料調味的烤物直接放置在烤架上。
- 禽肉、肉品或魚肉的體積越大，溫度就要越低，因此烹調時間越久。
- 約於所示時間的1/2至2/3時，將禽肉、肉品和魚肉翻面。
- 在放置於烤盤上的禽肉上添加一些液體，液體應覆蓋烹調用具底部達約1-2公分的高度。
- 禽肉翻面時請注意，先讓胸部側或有皮的那一側朝下。
- 使用燒烤夾將燒烤食材翻面。若用叉子插入肉內，會使肉汁流失，肉質會變乾。
- 牛排燒烤後再灑鹽。鹽會讓肉品出水。

鎳過敏者注意事項

在極少數情況下，少量的鎳可能會進入食物中。

禽類、肉類和魚肉的烹調建議

請注意烹調禽類、肉類和魚肉時的注意事項

禽類

- 在鴨或鵝的翅膀下方皮面上戳洞。此舉可讓油脂流出。
- 在鴨胸皮面上以刀子劃出格紋。鴨胸不要翻面。
- 在烹調結束時間快到前，在禽肉上塗上奶油、鹽水或柳橙汁，可使表面呈現非常酥脆的焦色。

肉類

- 根據自己的喜好在瘦肉上塗上油脂或將肉切片。
- 烹調油脂較少的瘦肉部位時，請在食材中添加些許液體。液體應覆蓋住玻璃烹調用具底部約1/2公分的高度。
- 在皮面上用刀子劃出格紋。食材翻面時請注意，先讓皮面朝下。
- 結束烹調時，必須讓食物在關閉的爐腔內再靜置10分鐘。如此可讓肉汁分布更均勻。必要時，可用鋁箔紙包住肉品。所示的烹調時間不包括靜置時間。
- 將食材置入烹調用具中進行烹調很方便，可直接將食材連同烹調用具從爐腔取出後上桌。

- 液體量取決於肉品類型和烹調用具材質以及是否使用蓋子。若使用琺瑯材質或深色金屬鍋具烹調肉品，則須添加比玻璃烹調用具更多的液體。
- 烹調期間，烹調用具內的液體會蒸發。必要時可小心地添加熱的液體。
- 肉品和蓋子之間至少必須相距3公分。因為肉品會膨脹。
- 要燉煮的肉品，可根據需求先稍微煎過。可在燉煮食材中添加水、葡萄酒、醋或類似調料。必須覆蓋住烹調用具底部約1-2公分的高度。

魚類

- 整隻魚無須翻面。
- 將整隻魚以背鰭朝上的立起姿勢推入爐腔。
- 可放一塊馬鈴薯切片或小型耐熱容器在於腹部內，增加其穩定性。
- 魚肉是否熟了，可從背鰭上的肉是否能輕鬆挑散，即可判斷。
- 蒸魚時，可在烹調用具中加入二至三湯匙的液體和些許檸檬汁或醋。

烹調和燉煮的建議

若要獲得良好的烹調結果，請注意這些烹調和燉煮的建議。

主題	建議
瘦肉不乾柴。	■ 根據自己的喜好在肉上塗上油脂或鋪上數條培根。
帶皮肉品的烹調方式如下：	■ 在皮面上用刀子劃出格紋。 ■ 先將肉的皮面朝下煎香。
爐腔應盡可能保持乾淨。	■ 將食物置入鍋具內，以較高溫度烹調。 - 或者： ■ 使用燒烤烤盤。若有需要，請以特殊配件的方式加訂燒烤烤盤。
食物應保溫且肉汁不能流失，例如：烤牛肉。	■ 結束烹調後，關閉電器，讓肉品在密閉的爐腔內再靜置10分鐘。如此可讓肉汁分布更均勻。所示的烹調時間不包括靜置時間。 ■ 烹調結束後，用鋁箔紙包住肉品。

設定建議**禽類**

食材	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C / 燒烤火力	烹調運行時間，單位：分鐘
雞，1.3公斤，無填餡	無蓋器皿	2		200-220	60-70
雞塊，每塊250公克	無蓋器皿	3		220-230	30-35
雞肉棒，炸雞塊，冷凍	萬用烤盤	3		190-210	20-25
鴨，無填餡，2公斤	無蓋器皿	2		190-210	100-110
鴨胸肉，每片300公克，五分熟	無蓋器皿	3		240-260	30-40
鵝，無填餡，3公斤	無蓋器皿	2		170-190	120-140
鵝腿肉，各350公克	無蓋器皿	3		220-240	40-50

食材	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C / 燒烤火力	烹調運行時間，單位：分鐘
小火雞肉，2.5公斤	無蓋器皿	2		180-200	80-100
火雞胸肉，去骨，1公斤	封閉式烹調用具	2		240-260	80-100
火雞大腿肉，帶骨，1公斤	無蓋器皿	2		180-200	90-100

肉類

食材	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C / 燒烤火力	烹調運行時間，單位：分鐘
去皮烤豬肉，例如：豬頸肉，1.5公斤	無蓋器皿	1		180-200	140-160
帶皮烤豬肉，例如：豬肩肉，2公斤	無蓋器皿	1		170-190	190-200
烤豬里肌肉，1.5公斤	封閉式烹調用具	2		190-210	130-140
豬排，厚度2公分	烤架	4		3	20-25 ¹
牛菲力，五分熟，1公斤	無蓋器皿	3		210-220	45-55
燉牛肉，1.5公斤	封閉式烹調用具	2		200-220	100-120 ²
烤牛排，五分熟，1.5公斤	無蓋器皿	2		200-220	60-70
漢堡排，厚度3-4公分	烤架	4		3 ³	25-30 ¹
烤小牛肉，1.5公斤	無蓋器皿	2		180-200	120-140
小牛膝，1.5公斤	封閉式烹調用具	2		210-230	130-150
去骨羊腿肉，五分熟，1.5公斤	無蓋器皿	2		170-190	70-80 ⁴
帶骨羊腰肉，五分熟，1.5公斤	無蓋器皿	2		180-190	45-55 ⁴
烤香腸	烤架	3		3	20-25 ¹
肉餅，1公斤	無蓋器皿	2		170-180	70-80

¹ 將萬用烤盤推入烤網下方。
² 啟動時，在器皿中加入液體，讓肉塊至少2/3浸在液體中
³ 烹調時間經過2/3時翻動餐點。
⁴ 食材請勿翻面。水覆蓋過底部。

魚類

食材	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C / 燒烤火力	烹調運行時間，單位：分鐘
魚，燒烤，整隻300公克，例如：鱒魚	烤架	2		2	20-25 ¹
烤魚，整隻，1公斤，例如：鯛魚	烤架	2		180-200	45-50 ¹
烤魚，整隻，1.5公斤，例如：鮭魚	烤架	2		170-190	50-60 ¹
魚片 / 魚排，厚度2-3公分，燒烤過	烤架	3		2	20-25 ¹

¹ 將萬用烤盤推入烤網下方。

下一次烹調的建議

如果您的烹調結果不甚理想，可在此找到一些相關建議。

主題	建議
食物烹調後的色澤太深，部分表皮燒焦。	- 請選擇較低的溫度。 - 縮短烹調時間。
食物太乾。	- 請選擇較低的溫度。 - 縮短烹調時間。
食物酥脆表皮太薄。	- 請調升溫度。 - 或者： - 烹調時間結束後，短暫開啟燒烤功能。

主題	建議
食物醬汁燒乾了。	- 請選擇小一點的烹調用具。 - 增加食材的液體量。
食物醬汁色澤太淺且稠度不足。	- 選擇較大的烹調用具，可蒸發更多的液體。 - 減少添加的液體量。
燉煮肉品時，肉品燒焦。	- 請檢查，烹調用具和蓋子的尺寸是否相配，是否可確實密封。 - 調低溫度。 - 燉煮時增加液體量。

16.10 蔬菜和配菜

可於此處查看有關烹調主餐配菜的蔬菜料理之相關資訊。

設定建議

蔬菜和配菜

請遵守表上的說明。

食材	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C / 燒烤火力	烹調運行時間，單位：分鐘
燒烤蔬菜	萬用烤盤	5		3	10-20
烤馬鈴薯，切半	萬用烤盤	3		190-210	25-35
馬鈴薯製品，冷凍，例如：薯條、馬鈴薯丸子、馬鈴薯水餃、馬鈴薯煎餅	萬用烤盤	3		200-220	25-35
薯條，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1		190-210	30-40

16.11 優格

使用本電器，自己也可以做優格。

製作優格

- 將配件和層架從爐腔取出。
- 1公升含脂率3.5 %的牛奶在爐具上加熱到90 °C，然後冷卻到40 °C。若是保久乳，則直接加溫熱至40 °C。

- 在牛奶中拌入30公克的優格。
- 將準備好的優格材料倒入小容器內，例如：有蓋的小玻璃罐。
- 用保鮮膜封住容器。
- 將容器放置在爐腔底部上。
- 根據設定建議設定此電器。
- 將製作好的優格放入冰箱冷藏。

設定建議

優格

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式/ 功能	溫度，單位：°C	運作時間， 分鐘
優格	杯子/玻璃杯	爐腔底部		-	4-5小時

16.12 減少產生丙烯醯胺的建議

丙烯醯胺有害健康，是高溫烹調穀物產品和馬鈴薯產品的產物。

料理	建議
一般資訊	- 盡可能縮短烹調時間。 - 食材烤色呈現金黃色即可，色澤不宜過深。 - 請使用大且厚的食材。其所含的丙烯醯胺較少。
烘焙	- 上下加熱的溫度設定最高為200 °C。 - 在熱風模式下將溫度設定最高為180 °C。
餅乾	在糕點和餅乾上塗上蛋液或蛋黃，可減少丙烯醯胺的形成。
使用烤箱製作薯條	- 薯條均勻分散在烤盤上，不要重疊。 - 每個烤盤至少烤400公克，薯條才不會過乾。

16.13 烘乾

使用熱風可確實烘乾食材。這種食物保存方式可因去除水分而使食材香氣更濃縮。溫度和運作時間視烘乾食材的種類、水分、熟度和厚度而定。烘乾食材的時間越久，越可以長時間保存。食材切得越薄，烘乾時間越短，更能保留食材香氣。因此，須提供設定範圍。

烘乾的準備工作

- 請僅使用完好無損的蔬果、香草植物，並徹底清洗。在烤架上鋪上烘焙紙或烤盤紙。先讓水果瀝乾水分，然後確實擦乾。
- 將水果切成相同大小的塊狀或切薄片。將未去皮的水果放在托盤上，切面朝上。請注意，無論是水或是菇類等烘乾食材都不要疊放。
- 蔬菜刨絲後川燙。蔬菜川燙後瀝乾水分，然後均勻地鋪在烤架上。
- 烘乾帶莖的香草植物。可將香草植物略成堆均勻地鋪在烤架上。
- 多水分的蔬果要翻面數次。食材烘乾後立即從紙上移除。

設定建議

烘乾

烘乾各種食材的設定請參閱表格。若要烘乾其他食材，請參考表格中類似的食材。

- 注意事項：
- 請使用以下層架位置來烘乾：
- 1個烤架：層架位置3
 - 2個烤架：層架位置3 + 1

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
帶籽水果，例如：蘋果圈，厚度3 mm，每個烤架200公克	烤架	3 3+1		80	4-8小時
根莖類蔬菜，例如：紅蘿蔔，刨絲，已川燙	烤架	3 3+1		80	4-7小時
切片菇類	烤架	3 3+1		80	5-8小時
香草植物，已擦淨	烤架	3 3+1		60	2-5小時

16.14 麵團發酵

相較於在室溫下，酵母麵團在本電器內會發酵得比較快。

麵團發酵

酵母麵團一律以2階段發酵：第一次先整團麵團發酵，第二次分塊放入烤模發酵。

1. 將麵團放在耐熱容器內，

2. 再將容器放置在烤架上。
3. 根據設定建議設定此電器。
僅可於爐腔內部完全冷卻時，才可啟動此操作模式。
4. 發酵過程中請勿開啟機門，以免水分散出。
5. 後續處理麵團，然後放入烘焙時的最終烤模內。
6. 將麵團推入規定的層架位置上。
- 提示： 若想預熱，請勿在本電器內進行分塊烤模發酵程式。

設定建議

麵團發酵

溫度和時間取決於材料的種類與份量。因此表中所列數值為參考值。

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
酵母麵團，輕發酵	1.容器	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25-30
	2.萬用烤盤	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 10-20
酵母麵團，重發酵及多油	1.容器	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60-75
	2.萬用烤盤	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ 預熱電器5分鐘。

16.15 解凍

適用於解凍冷凍蔬果和糕點。禽類、肉品和魚肉最好放在冰箱裡解凍。不適合奶油蛋糕或鮮奶油蛋糕。

請使用以下層架位置來解凍：

- 1個烤架：層架位置2
- 2個烤架：層架位置3+1

注意事項： 相較於整塊冷凍，扁平狀或分好幾份的食材可較快解凍。

- 將食材從包裝取出，然後置於合適的烹調用具上後放在烤架上。
- 期間攪拌食材一至兩次或翻面。大塊食材則翻面數次。期間若有必要，將食材分開或將已解凍的食材從本電器取出。
- 讓已解凍的食材在關閉的電器中再靜置10至30分鐘，以使溫度平衡。

設定建議

解凍

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
糕點、蛋糕和麵包、水果、蔬菜、肉製品	烤架	2 3+1		-	-

16.16 測試餐點

此概覽資訊是為測試機構所建立，以便於其根據EN 60350-1對本電器進行測試。

烘焙

烘焙測試餐點時，請注意這些資訊。

一般提示說明

- 設定值適用於將食材推入冷卻的爐腔內。
- 請注意表格中預熱的注意事項。設定值適用於不使用快速加熱功能。
- 烘焙時請先使用較低的所示溫度。

層架位置

同一層烘焙時的層架位置：

- 萬用烤盤 / 烤盤：層架位置3
- 烤模置於烤架上：層架位置2

注意事項： 同時推入烤盤或烤模的糕點不一定同時完成。

在兩層上烘焙時的層架位置：

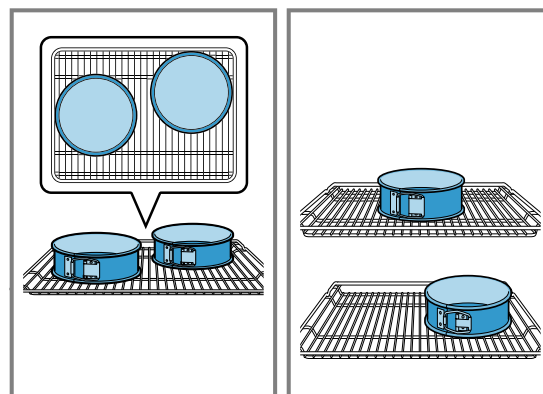
- 萬用烤盤：層架位置3
烤盤：層架位置1
- 烤模置於烤架上：
第一個烤架：層架位置3
第二個烤架：層架位置1

在三層上烘焙時的層架位置：

- 烤盤：層架位置5
萬用烤盤：層架位置3
烤盤：層架位置1

使用兩個彈簧扣烤模進行烘焙：

您的電器若可同時多層烹調，請將烤模緊鄰放置在爐腔內或放置在爐腔內的不同高度上。



設定建議

烘焙

料理	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度，單位： °C	運作時間，分鐘
奶油酥餅	萬用烤盤	3	□	140-150	30-40
奶油酥餅	萬用烤盤	3	⊗	140-150	30-40
奶油酥餅，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	⊗	140-150 ¹	30-45
奶油酥餅，3層	2x 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	⊗	130-140 ¹	40-55
小蛋糕	萬用烤盤	3	□	150 ¹	25-35
小蛋糕	萬用烤盤	3	⊗	150 ¹	25-35
小蛋糕，2層	萬用烤盤 + 烤盤	3+1	⊗	150 ¹	25-35
小蛋糕，3層	2x 烤盤 + 萬用烤盤	5+3+1	⊗	140 ¹	35-45
薄硬餅乾	彈簧扣烤模，直徑 26 公分	2	□	160-170 ²	30-40
薄硬餅乾	彈簧扣烤模，直徑 26 公分	2	⊗	170	30-40
薄硬餅乾，2層	彈簧扣烤模，直徑 26 公分	3+1	⊗	150-160 ²	30-45

¹ 電器先預熱5分鐘。若電器具備快速加熱功能，請勿將此功能用於預熱。

² 預熱電器。若電器具備快速加熱功能，請勿將此功能用於預熱。

燒烤

食材	配件 / 烹調用具	層架位置	加熱模式	溫度, 單位: °C / 燒烤火力	烹調運 行時 間, 單 位: 分 鐘
烤吐司	烤架	5		3	0.2-1.5

17 安裝說明書

安裝本電器時，請注意這些資訊。



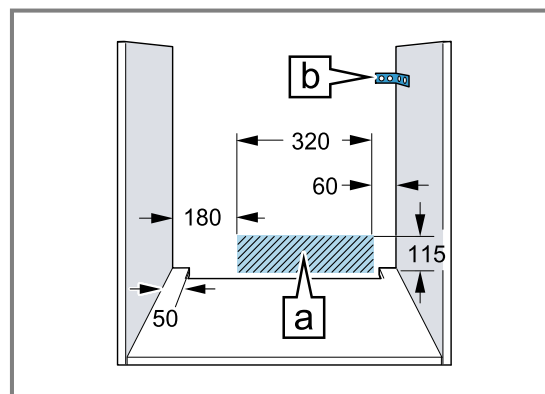
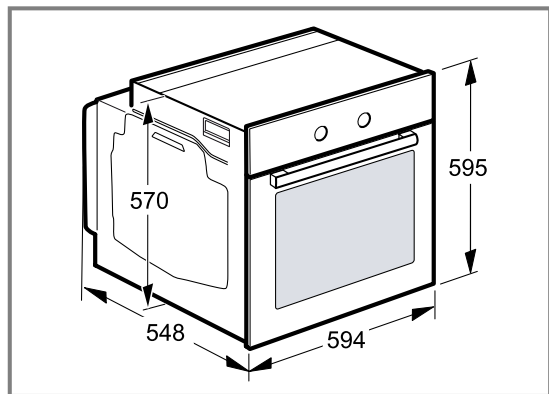
17.1 重要提示

本冰箱適合在海拔最高4,000公尺以下使用。請勿將門把做為搬運或安裝本電器之用。進行任何安裝作業時，本電器必須保持斷電狀態。

- 唯有按照本安裝說明書依規定安裝，才能保證使用的安全性。安裝人員必須承擔因錯誤安裝導致的損害責任。
- 本電器拆封後，請先進行檢查。本電器若在運輸途中受損，請勿接電。
- 請詳讀附件組件的安裝說明書。
- 初次使用前，請移除爐腔內及門板上的包裝材料及貼膜。
- 內嵌家具必須能耐熱至90 °C，而相鄰的家具面板則必須能耐熱至70 °C。
- 請勿將本電器安裝在裝飾門或家具門後方，可能有過熱的危險。
- 安裝本電器前在家具上進行切割作業。請清除碎屑，否則可能不利於電子組件的運作。
- 為避免割傷，請戴上保護手套。進行安裝時，可能會碰到尖銳部件。
- 圖中的尺寸單位為mm

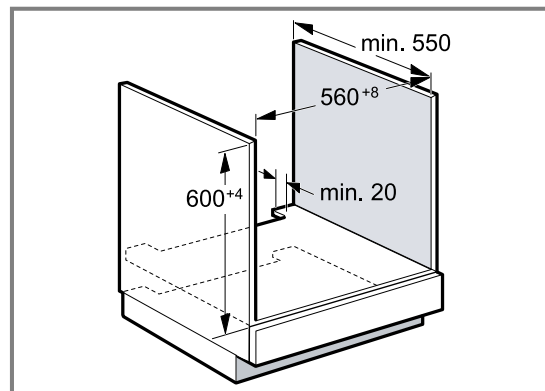
17.2 電器尺寸

此處列有本電器的尺寸。



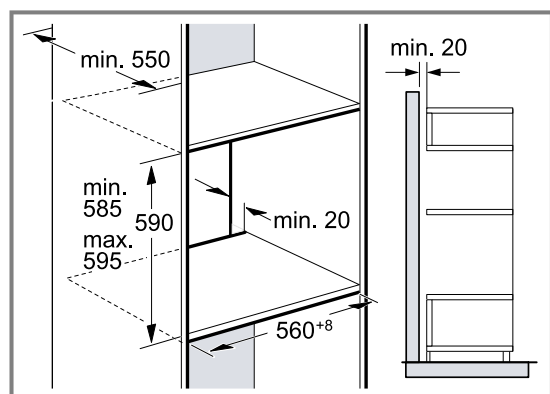
- 本電器的電源插座必須位於在陰影區域A內或安裝空間之外。
- 未固定的家具請用一般市售角形件B固定在牆面上。

17.3 電器安裝在工作檯面下方



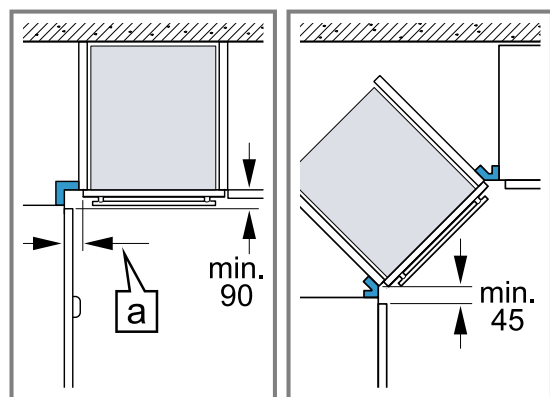
- 為確保本電器通風順暢，隔板必須留有通風孔。
- 將工作檯面固定在內嵌家具上。
- 請遵循爐具的安裝說明書。

17.4 安裝在高櫃內



- 為確保本電器通風順暢，隔板必須留有通風孔。
- 高櫃除了負責結構支撐的後壁外，若額外設有其他後壁，請將之拆除。
- 本電器的安裝高度，必須確保附件能夠輕鬆取下。

17.5 轉角安裝



- 轉角安裝時，請注意最小尺寸，以確保可打開電器護蓋。尺寸a取決於家具板材和門把的厚度而定。

17.6 電氣連接

為確保能安全地完成電器的電氣連接，請留意以下注意事項。

- 首次使用本電器前，必須確認您的家用電網已接地，並符合適用的安全要求。本電器必須由合格的技師進行安裝。請遵守當地供電公司的規定和一般法律。缺少接地線或錯誤的安裝在極少情況下可能造成財物損失或諸如致死或觸電造成身體受傷等嚴重傷亡後果。因錯誤或不當電氣連接造成的人員傷害或電器受損，製造商不承擔任何責任。
- 進行任何安裝作業時，本電器必須保持斷電狀態。
- 本電器符合防護等級I，僅能連接在有接地的電源插座上。
- 電源線H05 V V-F 3G的線徑必須至少有1.5 mm²。必須先連接黃綠色的接地線，且電器端的線材長度必須略長於另外兩條線。
- 根據安全規定，必須要有一個觸點開口至少為3 mm的全極隔離開關。若接口備有接地且人員可隨時觸及到插座，則隔離開關並非必要。
- 安裝期間必須確保不會意外接觸裝置。
- 確定電源插座中的相線和中性線（零線）。錯誤連接可能導致本電器受損。
- 依照規格銘板上提供的資訊連接烤箱。

- 將本電器放置在改裝櫥櫃前，以進行連接。連接線的長度要足夠。注意！安裝期間請注意，電源線不能被夾住，且不能接觸到高溫的電器組件。
- 在電器上的所有作業包括更換佈線等，都必須由客服中心執行。

17.7 有關電氣連接的重要資訊

請遵守並確認下列事項：

⚠ 警告 – 觸電風險！

觸碰導電部件可能有觸電之虞。

- 雙手乾燥時，才能觸摸電源插頭。
- 運作期間，切勿從插座上拔除電源插頭。
- 拔掉電源線時，請直接抓住插頭，切勿拉扯電源線，否則可能會損壞電源線。
- 電源插頭與插座的規格相符。
- 電源插頭應放置在可隨時取得的地方。
- 電線截面積要夠大。
- 請勿折彎、擠壓、改裝或切割電源線。
- 如須更換電源線，僅能交由專業電工執行。可向客服中心購買電源線備件。
- 請勿使用多插頭插座或多重連接器或延長線。
- 請依規定安裝接地系統。
- 若使用漏電斷路器，請僅使用備有此符號☑的類型。只有此符號才能保證符合現行的規定。
- 電源線不得接觸到熱源。

17.8 備有接地插頭的電源線

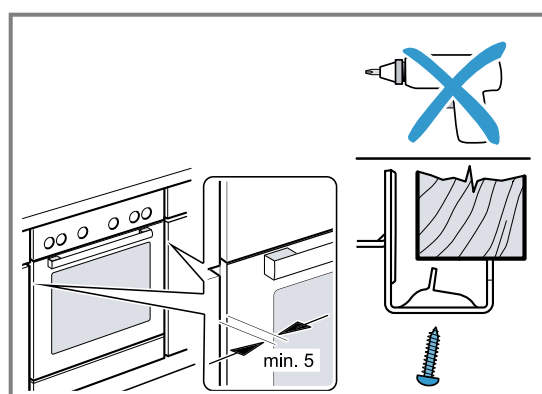
請僅將本電器連接在依規定安裝的接地插座上。若插頭在安裝後無法再觸及到，則依照安裝規定，在進行固定的電路安裝時，須在相位內設置一個隔離開關。

17.9 無接地插頭的電源線

僅限合格的專業人員才能連接本電器。請根據安裝規定，在進行固定的電路安裝時，在相位中設置隔離開關。識別接線盒中的相位線和中性線（零線）。錯誤連接可能導致本電器受損。請務必按照接線圖連接。電壓資訊請參閱規格銘板。請根據顏色編碼連接的導線：

電線顏色	電線類型
黃綠色	接地線Ⓢ
藍色	中性線（零線）
棕色	相線（外部導線）

17.10 固定電器



- 將本電器完全推入，並調整在置中位置。

- 鎖緊電器。

不可使用附加條密封工作檯面和本電器之間的縫隙。
請勿在改裝櫥櫃的側壁上安裝隔熱條。

拆卸：

- 切斷電器的電源。
- 鬆開固定螺栓。
- 略微抬高本電器，然後整個拉出。

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Taiwan RoHS Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
內外殼 Enclosure	○	○	○	○	○	○
電路板 PCB	○	○	○	○	○	○
馬達 Motor	○	○	○	○	○	○
加熱組 Thermal Module	○	○	○	○	○	○
控制面板 Control Panel	○	○	○	○	○	○
電源線 Power Cord Plug	○	○	○	○	○	○

備考 1：「超出0.1 wt %」及「超出0.01 wt %」係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。
 Note 1：「Exceeding 0.1 wt %」and「exceeding 0.01 wt %」indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考 2：「○」係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。
 Note 2：「○」indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考 3：「—」係指該項限用物質為排除項目。
 Note 3：The「—」indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across 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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com

博西家用電器股份有限公司

台北市內湖區洲子街80號11樓

0800-368-888

www.bosch-home.com.tw



9001772105 (020913)

zh-tw