



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



蒸烤爐

CSA589BS0N

[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	3
4	深入瞭解	5
5	配件	7
6	第一次使用前	8
7	操作電器	9
8	時間設置選項	10
9	自動烹調程式	11
10	清潔和保養	12
11	排除故障	14
12	客戶服務	15
13	經由我們烹調工作室測試過的餐點	16
14	安裝說明	20
14.2	重要訊息	20

1 安全性

請注意以下的安全提示說明。

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，請勿連接。

1.2 依規定使用

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。

本電器只能用於以下用途：

- 準備食物和飲料。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內區域。
- 最高在海拔2000公尺以下。

1.3 使用者限制

本電器不預期供生理、感知、心智能力有缺陷及缺乏相關操作經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非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。

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

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 重要安全訊息

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。

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!

將爐腔中的附件取出時，高溫液體可能會從附件側邊溢出。

- ▶ 請使用隔熱手套小心地取出烹調附件。

警告 – 燙傷風險!

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。

電器可接觸的部位在操作期間會變得非常灼熱。

- ▶ 請勿觸碰這些高溫部件。
- ▶ 兒童應保持安全距離。

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。

- ▶ 小心地打開電器門。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

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。

⚠ 警告 – 觸電風險!

不當維修可能導致危險。

- ▶ 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。

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。

⚠ 警告 – 危險：磁力!

本機器可能包含永久磁鐵。會對心臟起搏器或胰島素泵等電子植入物造成影響。

- ▶ 請配戴電子植入物的人與本電器保持10公分以上的距離。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

水箱內的水在後續電器運行時可能會被加熱到極高溫。

- ▶ 電器每一次使用蒸氣運行後，請清空水箱。爐腔內會形成高溫蒸氣。
- ▶ 器使用蒸氣運行期間，手勿伸入爐腔內。將爐腔中的附件取出時，高溫液體可能會從附件側邊溢出。
- ▶ 請使用隔熱手套小心地取出烹調附件。

⚠ 警告 – 火災風險!

易燃液體揮發成蒸氣狀態後可能會自燃（爆燃）。電器門可能會彈開，逸出高溫蒸氣和猛烈的火焰。

- ▶ 請勿將可燃性的液體倒入水箱中，例如酒精飲料。
- ▶ 只能在水箱中加入水或是我們建議的除鈣液。

2 避免財物損失

為避免您的機器、附件或廚房用具受到損壞，請注意這些注意事項。

注意!

若鋁箔紙接觸到門板會造成門板永久性的變色。

- ▶ 請勿讓爐腔中的鋁箔紙接觸到門板。爐腔內長時間有濕氣存在，會導致鏽蝕。
 - ▶ 請勿將含有水份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。
- 切勿在熱的爐腔內使用烤箱清潔劑，可能會損壞琺瑯層。
- ▶ 下一次加熱之前，將殘渣從爐腔內和設備門上完全清除。

密封件若嚴重髒污，電器門於運行時即無法正確關閉。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。視電器類型而定，關閉電器門時，附件可能會刮傷門玻璃。
 - ▶ 配件請務必推入爐腔的最底處。使用門把搬運電器會造成門把損壞。門把無法支撐電器的重量。
 - ▶ 請勿使用門把搬運或支撐電器。矽膠烤模不適用於搭配蒸氣的混合運作。
 - ▶ 烹調用具必須耐熱耐蒸氣。使用有鏽斑的烹調用具可能會造成爐腔腐蝕。即使只有一點點的鏽斑都會造成腐蝕。
 - ▶ 請勿使用有鏽斑的烹調用具。滴落的液體會造成爐腔底部髒污。
 - ▶ 使用帶孔的蒸盤蒸煮時，請在下方放置烤盤、萬用烤盤或實心的蒸盤。這樣可以承接上方滴下的任何液體。除鈣劑溶液若接觸到操作面板或其他敏感表面時，會導致面板或表面受損。
 - ▶ 除鈣劑溶液請立即用水清除。除鈣劑溶液請立即用水清除。
- 將水箱放入洗碗機清潔，會造成損壞。
- ▶ 請勿將水箱置入烹調用具洗碗機內清潔。
 - ▶ 使用軟布和一般市售清潔劑清潔水箱。

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。

食譜或設定建議若有預熱規定時，再預熱本電器。

- 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。

盡量不要在電器運作時開啟電器門，

- 這可維持爐腔內的溫度，本電器就不需要後續加熱。

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。

將不需用到的附件從爐腔中取出。

- 不需用到的附件組件無須加熱。

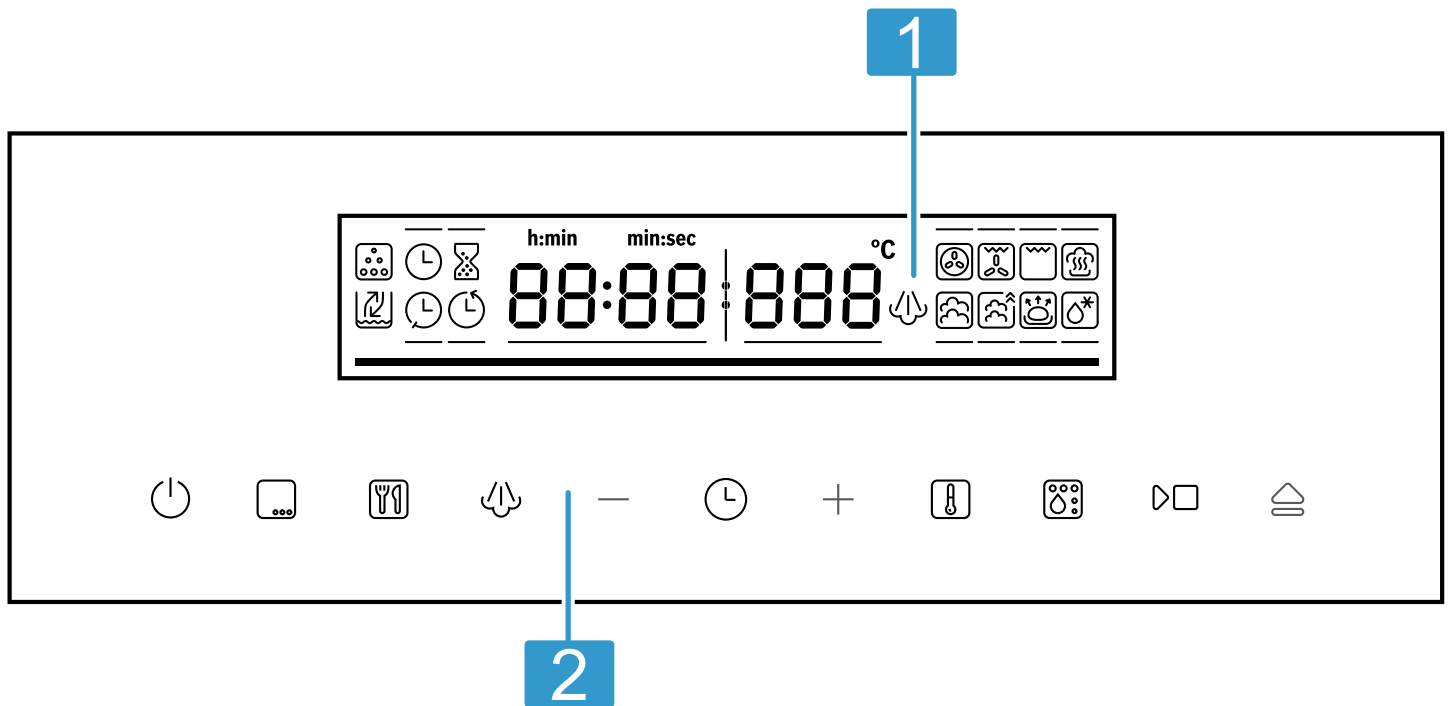
開始烹調前，先解凍冷凍食材，

- 即可省下解凍食材的能源。

4 深入瞭解

4.1 控制面板

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。
總覽圖顯示控制面板上所有可能的符號和指示燈。



- | | | |
|---|------|----------------------------|
| 1 | 顯示螢幕 | 顯示螢幕顯示啟用的功能所對應的符號以及時間設置選項。 |
| 2 | 觸控區 | 在觸控區後面有傳感器，只需觸摸符號即可選擇功能。 |

4.2 觸控區

觸控欄位是屬於觸摸非常靈敏的區域。如要選定功能，請點擊相應的欄位。

符號	功能	含義
⏻	電源	打開和關閉電器
☰	操作模式	啟動操作模式選單
🍳	自動烹調程式	打開自動烹調程式選單
☁	輔助蒸氣	在熱風或熱風上火燒烤期間添加蒸氣
—	減/後退	減少數值/上一個選單項
+	加/向前	增加數值/下一個選單項
🕒	時鐘	啟動時間功能選單
🧼	溫度選擇	選擇溫度
🧽	清潔功能	啟動清潔功能選單
🚰	彈出水箱	將水箱從電器中彈出
▶◻	啟動/停止	啟動或停止操作

4.3 顯示訊息

您可以在此查看不同顯示訊息的簡短說明。

符號	功能	含義
	全面燒烤	全面燒烤模式已選定。
	重新加熱	重新加熱模式已選定。
	蒸煮	蒸煮模式已選定。
	強力蒸	強力蒸模式已選定。
	發酵	發酵模式已選定。
	解凍	解凍模式已選定。
	時鐘	當前時間出現顯示螢幕上。
	鬧鈴	您可以將鬧鈴作為煮蛋定時器或廚房定時器。
	持續時間	如果符號高亮顯示，烹調時間將出現在顯示螢幕上。
	結束時間	如果顯示這個符號，結束時間就會被啟動。
	加水/清空水箱	向水箱加注清水/清空水箱。
	除鈣	如果該符號亮起，必須為電器除鈣。

4.4 顯示螢幕

顯示螢幕結構清楚，所示訊息一目了然。當前可以調整的值重點顯示。即以深色背景白色字體顯示。

溫度指示器

溫度指示器光柱顯示爐腔內的加熱階段。

加熱指示器	
	<ul style="list-style-type: none"> 加熱指示器顯示爐腔中不斷升高的溫度。當所有進度線都已滿時，中心溫度已加熱至設定溫度 調節清潔設置時，光柱不顯示。

打開電器門

如果在運作期間打開電器門，則運作暫停。運作將在關上門後繼續進行。

內部照明

當您打開電器門時，內部照明將打開。如果門保持打開的時間超過20分鐘，照明將再次關閉。

4.6 加熱模式

務必使用正確的加熱模式烹調食物，有關加熱的區別及其應用請參照下文說明。如所設置的烹調溫度低於160°C且沒有設置烹調時間，則加熱模式將運行18小時後自動停止；如所設置的烹調溫度大於等於160°C，則加熱模式將運行3小時後自動停止。

操作模式	溫度	用途
熱風*	50°C, 100-230°C	用於單層或多層烘培或烘烤。 風扇將來自後面板加熱圈的熱量，均勻分配到爐腔各處。
熱風上火燒烤*	100-230°C	用於烤製肉類、家禽和全魚。 風扇可使熱風在食物周圍流動。 若搭配氣炸烤盤使用，可在同一層用少量油脂將食材烹調至酥脆。 尤其適用於通常在油中煎炸的食材，例如炸薯條。
全面燒烤	不可調	用於烤製肉排、香腸等扁平食物，及烤麵包和給食物上色。 燒烤加熱元件的整個區域會變熱。

注意事項： 使用熱風和熱風上火燒烤時，可以使用蒸氣輔助(請務必在電器運行前注滿水箱)

冷卻風扇

冷卻風扇按爐腔的溫度開啟和關閉。熱風會從門上方逸出。

4.5 操作模式

您的電器具有多種操作模式，方便您選擇使用。您可以在相應的章節了解這些模式的詳細說明。

操作模式	應用
加熱類型	該電器設有幾種精心設計的加熱類型，供您加熱餐點。
蒸煮	電器提供多種精調的蒸煮加熱類型，供您製作餐點。
自動烹調程式	您可以在這裡找到適合許多菜餚的預編程式設定值。
除鈣	使用該功能可去除蒸發皿上的水垢。
快速清潔功能	快速清潔功能可自動清潔管道系統中的殘留水分。

預設值

對於每種加熱類型，電器都指定了一個預設溫度或等級。您可以接受該值或進行適當更改。

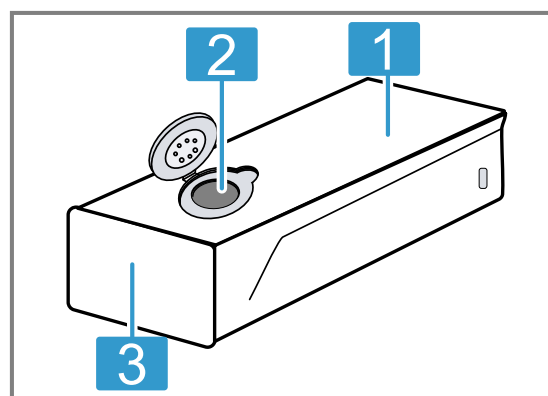
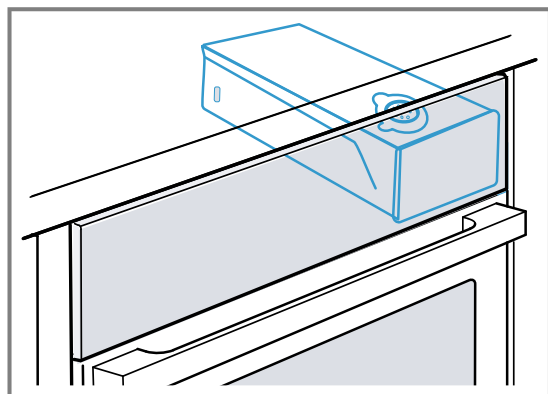
4.7 蒸煮

為了使您能夠找到適用於自己所做菜餚的蒸煮加熱類型，我們在此處對應用的區別和範圍進行了說明。

操作模式	溫度	用途
蒸煮	35-100 °C	適用於蔬菜、魚、配菜及水果榨汁和熱燙。
強力蒸	110 °C	適用於纖維組織密集，體積較大難於成熟的食物。
重新加熱	120 °C	用於緩慢加熱食物。 蒸氣可確保食物不會變乾。
麵團發酵	40 °C	用於發酵生麵團、酵母以及製作優格。 與在室溫下相比，生麵團的發酵速度顯著加快。生麵團的表面不會變乾。
解凍	45 °C	適用於蔬菜、肉、魚和水果。 濕氣會在不影響其質量的情況下逐漸將熱量傳遞給食物。食物不會變乾或變形。

4.8 水箱

電器中裝有水箱。水箱在面板的右側。對於使用蒸氣的操作，請向水箱中加注水。



- 1 水箱蓋
- 2 注水孔
- 3 用於取出和插入水箱的把手

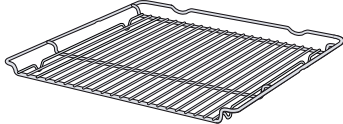
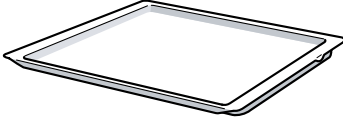
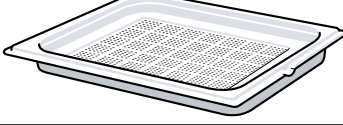
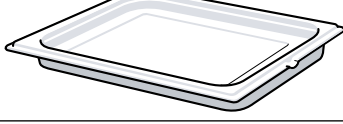
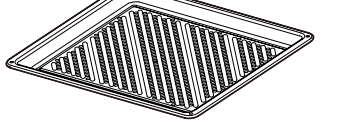
注意事項： 可以小心拆下水箱蓋進行清潔。

5 配件

請使用原廠配件。原廠配件是專為本電器所設計。

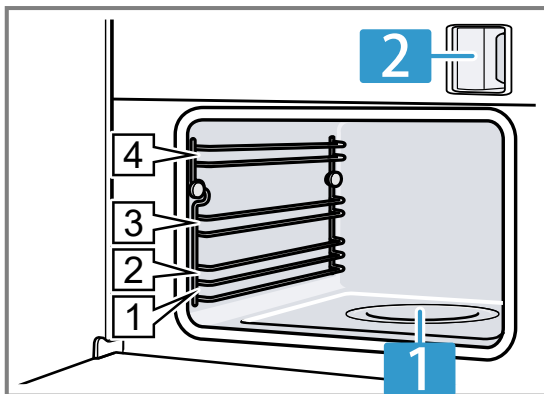
注意事項： 配件變熱時，可能會變形。變形不會影響到功能。隨著配件冷卻，變形狀況會消失。

提供的配件會因電器機型而不同或可向客服訂購。

配件	附件	用途
烤架		<ul style="list-style-type: none"> 用於放置烹調器具、蛋糕模和耐熱盤。 用於烤肉、燒烤食品和冷凍食品。
萬用烤盤		<ul style="list-style-type: none"> 用於烤製鬆軟的蛋糕、其他烘培食品、冷凍食品和大肉塊。 直接在烤架上烤肉時，還可以用這個盤子收集滴下的油脂。
帶孔蒸盤 大		<ul style="list-style-type: none"> 蒸全魚或大量蔬菜。 榨大量果汁。
實心蒸盤 大		<ul style="list-style-type: none"> 用於接住蒸煮時的滴液。 用於烹調米飯、豆和穀物。
氣炸烤盤		<ul style="list-style-type: none"> 僅適用於熱風上火燒烤模式。

5.1 插入附件

爐腔中的層架使您可以將配件放置在不同的高度。層架從下到上計數。（圖片僅供參考）



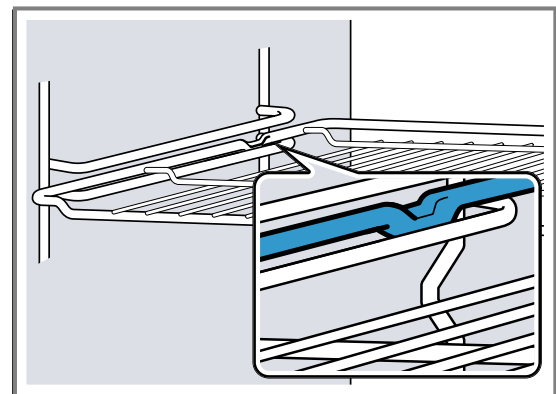
1 蒸發皿

2 水箱

注意！

積熱會造成電器損壞。

- ▶ 請勿在爐腔底部置放任何附件、烘焙紙、鋁箔紙或微波器皿。
- ▶ 嚴禁以任何種類的箔紙蓋住爐腔底部。
- ▶ 保持爐腔底部和蒸氣製造盤淨空。
- ▶ 務必將烹调用器放在有孔的蒸盤上。



注意事項： 兩手緊握住烤盤兩邊平行推入層架。推入時不要讓烤盤向另一邊傾斜，否則不易推入且搪瓷表面可能損壞。





確保您始終將附件插入爐腔內最裡面。要從爐腔中取出所有無需使用的附件。


6 第一次使用前

請進行首次啟動的設定。請清潔本機和配件。

6.1 首次使用之前









6.2 設置目前時間

1. 觸摸  按鍵兩次。
2. 使用  按鍵，設定小時。
3. 觸摸  按鍵
4. 使用  按鍵，設定分鐘。

5. 觸摸  按鍵。
- ✓ 當前時間即設置好。

6.3 清潔爐腔

為了去除新電器的味道，可清空爐腔並關上電器門來加熱爐腔。以230度熱風加熱30分鐘可獲得理想效果。切勿在爐腔內留下殘餘包裝材料。

1. 觸摸  按鍵，進入操作模式 .
2. 觸摸  按鍵，選擇熱風模式 .
3. 觸摸  按鍵，再透過  按鍵設定時間到30分鐘。
4. 觸摸  按鍵，再透過  按鍵設定時間到30分鐘。

5. 觸摸 \triangleright 按鍵，電器開始操作。

7 操作電器

您已了解了各個控件及其工作原理。現在，我們將說明如何設定您的電器。您將了解打開和關斷電器時的狀態以及如何選擇操作模式。

⚠ 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。

- ▶ 小心地打開電器門。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

即使將電器關閉，蒸氣製造盤中的水仍有高溫。

- ▶ 嚴禁在電器關閉後立刻清空蒸氣製造盤。
- ▶ 清潔前先讓本電器冷卻。

7.1 開啟電器

必須先啟動電器，然後才可設定電器。無論電器處於是處於打開還是關閉狀態，都可以設置定時器。

- ▶ 觸摸 \odot 按鍵，啟動電器。
- ✓ 烹調時間和溫度將顯示在顯示螢幕上。

7.2 關閉電器

不使用電器時請將電器關閉。如長時間不使用任何設定，電器會自動關閉。

- ▶ 觸摸 \odot 按鍵，關閉電器。
- ✓ 本電器會中斷運行中的功能。
- ✓ 時間出現在顯示螢幕上。

7.3 啟動或暫停電器

1. 如要在啟動電器或在電器運行時將其中斷，觸摸 \triangleright 按鍵。
- ✓ 風扇在電器中斷後可能會繼續運行。
2. 如果在電器操作期間打開烤箱門，將會使電器暫停。關上烤箱門，恢復烹調。

7.4 重新加水

如果水箱中只剩少量的水，符號 L 加注水箱將在顯示螢幕上閃爍。2分鐘後，符號 L 加注水箱會常亮並響起一聲信號音。操作停止。

1. 觸摸 H 按鍵，彈出水箱。
2. 將水箱從水箱安裝槽中取出，並向水箱中加注冷水。
3. 將水箱重新插入水箱安裝槽中。
4. 觸摸 \triangleright 按鍵，開始操作。
- ✓ 操作將繼續。

7.5 設置加熱模式和溫度

開啟電器後，所設定的建議加熱類型將與溫度一起顯示。按下 \triangleright 按鍵，您即可以在此設定下使用本電器。對於其他設定，可按照以下步驟更改數值。

注意事項： 圖中實例：熱風上火燒烤180 °C。

6.4 清潔附件

- ▶ 使用肥皂水和軟布或軟刷徹底清潔附件。

1. 反覆觸摸 \square 按鍵，直到符號 L 出現在顯示螢幕上。



2. 觸摸 L 按鍵。
3. 使用 $-/+$ ，將溫度設置到180 °C。



4. 觸摸 \triangleright 按鍵。



- ✓ 電器將使用設定值開始加熱，顯示螢幕上的烹調時間將開始倒計時。溫度指示器上的光柱長度會逐漸增加。

7.6 手動乾燥爐腔

每次操作之後，濕氣和污垢會保留在爐腔中。因此，每次使用後乾燥並清潔電器。

⚠ 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。

- ▶ 小心地打開電器門。
- ▶ 請勿讓兒童靠近。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

本電器運行期間，水箱可能很高溫。

- ▶ 前一次電器運行後，請稍待水箱冷卻。
- ▶ 將水箱從水槽取出。

1. 讓電器門微開，直到電器冷卻下來。
2. 立即除去爐腔中的任何污垢。
3. 用清潔海綿擦淨冷卻的爐腔和蒸發皿，並用軟布擦乾。
4. 如果形成凝結的水珠，請將電器的前面板擦乾。

7.7 排空水箱

⚠ 警告 – 燙傷風險!

水箱內的水在後續電器運行時可能會被加熱到極高溫。


- ▶ 電器每一次使用蒸氣運行後，請清空水箱。

注意!

擦乾高溫爐腔內的水箱，會導致水箱受損。





- ▶ 請勿擦乾高溫爐腔內的水箱。

將水箱放入洗碗機清潔，會造成損壞。
 ▶ 請勿將水箱置入烹調用具洗碗機內清潔。
 ▶ 使用軟布和一般市售清潔劑清潔水箱。

1. 觸摸  按鍵。
2. 取出水箱並排空殘留的水。
3. 請將水箱蓋的密封圈和電器上的水箱安裝槽徹底擦乾。
4. 將水箱插到水箱安裝槽中。





8 時間設置選項

您的電器具有不同的時間設置選項。

時間設定	選項	用途
	定時器	定時器功能與煮蛋器功能類似。時間到後，即會響起信號音。
	烹調時間	設置的烹調時間到後，即會響起信號音。電器會停止加熱
	結束時間	設置延時結束時間。電器自動關斷，以便操作按照預定時間結束。
	時鐘	設定目前時間。執行該操作時，必須關斷電器。

8.1 設置定時器

您可以隨時設置定時器，即使在電器關閉時也可以設置。定時器與其他時間設置並行運行，有獨立的聲音信號。您可以據此判斷到時的是定時器時間還是烹調時間。可設置的最長時間是23小時59分鐘。

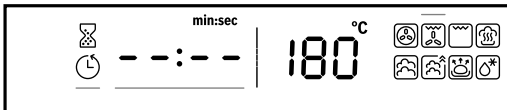
1. 按下 ，直到  在顯示螢幕中亮起。
2. 使用  設置定時器。
3. 如要保存更改，按下 。


8.2 設置烹調時間

如果已設置食物烹調時間，時間到時後，電器會自動停止加熱。


注意事項： 例如：設置為熱風上火燒烤，溫度180 °C，烹調時間為40分鐘。

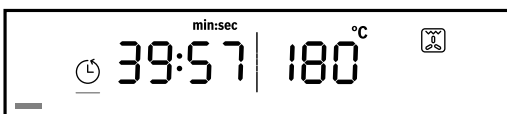
1. 反覆觸摸 ，直至光標出現在烹調時間  圖示上。




2. 觸摸  設置烹調時間。每按一下，改變1分鐘。長按按鍵將加速改變。






- ✓ 所設定的烹調時間將出現在顯示螢幕上。
3. 觸摸  啟動電器。



- ✓ 電器開始運行，持續時間開始倒計時。
- ✓ 設定的時間到時後，即會響起信號音。可按任意鍵取消信號音。

注意事項： 如果您想要取消烹調時間，按下  並將時間設為0。

如果您想要更改烹調時間，按下  並使用  更改烹調時間。

在操作模式蒸煮  和強力蒸  下，烹調時間只有在電器達到設定溫度後才開始倒計時。

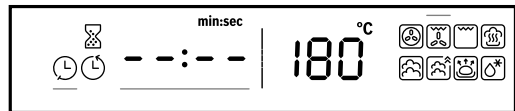
8.3 設置結束時間


您可推遲烹調的預定結束時間，最多可推遲23小時59分鐘。

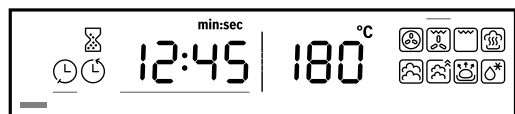
要求

- 如果將結束時間更改為稍晚一點的時間，請記住，不得將容易變質的食物留著爐腔中太長時間。
- 烹調時間已經設置。


1. 反覆觸摸 ，直至光標出現在結束時間  圖示上。





2. 觸摸  設置結束時間。每按一下，改變1分鐘。長按按鍵將加速改變。



3. 觸摸  按鍵 確認。

✓ 電器處於等待運行模式。符號  和烹調結束時間將出現在顯示螢幕上。




✓ 設定的時間到後，即會開啟加熱模式。

注意事項： 在操作模式蒸煮  和強力蒸  下，烹調時間只有在電器達到設定溫度後才開始倒計時。

8.4 設定時鐘

電器處於待機模式時，顯示螢幕上將顯示目前時間。可以按照以下步驟設定目前時間：

注意事項： 前提條件：電器處於待機模式。

1. 觸摸  按鍵。
2. 觸摸  按鍵設置小時，然後觸摸  按鍵確認。長按按鍵將加速改變。

3. 觸摸 \pm 按鍵設置分鐘，然後觸摸 \odot 按鍵確認。長按按鍵將加速改變。

- ✓ 當前時間設置好。

9 自動烹調程式

通過各種程式，您可以非常輕鬆地準備食物。只需選擇程式，電器將為您套用最佳設置。為了獲得最佳效果，在啟動程式前讓爐腔冷卻下來。所有程式都是針對在同一層上進行烹調而設計的。食物應盡量平鋪在附件上，不能彼此疊放。烹調效果可能會隨著食物的大小和重量變化而發生改變。

9.1 設置自動烹調程式

選擇自動烹調程式模式後，自動程式和烹調時間的預設值將出現在顯示螢幕上。按下 \triangleright 按鍵，您即可以在此設置下使用本電器。

注意事項：對於其他設置，您可以如圖所示更改數值。例如：程序 P05

1. 觸摸 \boxtimes 。

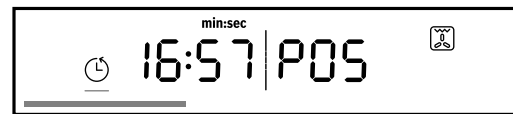


- ✓ 自動烹調程式模式已選定。程式編號、加熱模式和烹調時間將顯示在顯示螢幕上。

2. 使用 \pm 按鍵更改自動烹調程式。



3. 觸摸 \triangleright 按鍵。



- ✓ 電器開始運行後，烹調時間將在顯示螢幕上倒計時。程式編號會顯示在顯示螢幕上。

注意事項：電器運行期間無法更改自動烹調程式。此時觸摸按鍵，有警告音。開門可以暫停，按關機鍵可以終止自動程式運行。

9.2 烹調程式表

遵照程式的說明

海鮮

程式	餐點	重量	附件	層架位置	備註
P01	清蒸鱸魚	重量約為500g	烹調器具+帶孔蒸盤	3	-
P02	清蒸鱈魚	重量約為300g	烹調器具+帶孔蒸盤	3	厚度約為2cm
P03	蒜蓉蒸蝦	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	-
P04	清蒸螃蟹	單個重量不超過200g	帶孔蒸盤	3	-
P05	新疆烤魚	重量約為500g	烤架	3	切開平鋪

肉禽

程式	餐點	重量	附件	層架位置	備註
P06	鮑汁蒸鳳爪	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	-
P07	豆豉蒸排骨	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	切塊
P08	臘味集錦*	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	切片或切塊
P09	馬鈴薯粉蒸肉	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	切片 厚度約為5mm
P10	澳爾良烤雞翅	-	烤架	3	-
P11	椒鹽脆皮烤雞	重量約為1000g	烤架	2	切開平鋪，背朝上
P12	香烤牛里脊，半熟	重量約為500g	烤架	2	整塊肉
P13	香烤牛里脊，全熟	重量約為500g	烤架	2	整塊肉

程式	餐點	重量	附件	層架位置	備註
P14	大西北烤羊腿	重量約為1500g	烤架	2	羔羊後腿
P15	韓式烤五花肉	-	烤架	3	切片 厚度約為5mm
P16	蒜香烤肋排	重量約為500g	烤架	3	條狀

蔬菜

程式	餐點	重量	附件	層架位置	備註
P17	蒜蓉青花菜*	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	均等小花
P18	五穀豐登*	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	切塊或切段
P19	水晶南瓜*	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	切塊
P20	手撕茄子*	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	十字四等分
P21	上湯娃娃菜*	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3	十字四到六等分

主食

程式	餐點	重量	附件	層架位置	備註
P22	中式蒸饅頭	單個重量不超過70g	帶孔蒸盤	2	-
P23	蒸米飯*	重量約為300g	烹調器具+帶孔蒸盤	3	米水比例=1:1.5

蛋類

程式	餐點	重量	附件	層架位置	備註
P24	蝦仁香菇蒸蛋	1-2個雞蛋	烹調器具+帶孔蒸盤	3	蛋水比例=1:1
P25	全熟水煮蛋	-	帶孔蒸盤	3	-

*您可以延遲該程式的結束時間。

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 清潔用品

只能使用合適的清潔用品。

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電器表面。

- ▶ 請勿使用腐蝕性或磨蝕性的清潔劑。
- ▶ 請勿使用酒精含量高的清潔劑。

- ▶ 請勿使用硬質百潔布或清潔海綿。
 - ▶ 用溫水清潔時，請勿使用特殊清潔劑。
 - ▶ 請勿在機門把手或操作面板上使用水垢清潔劑，因為這會形成無法去除的斑點。
 - ▶ 請遵照清潔說明書，在指定部位使用玻璃清潔劑、玻璃刮刀或不鏽鋼保養劑。
 - ▶ 使用前請徹底清洗海綿布。
- 除鈣劑溶液若接觸到操作面板或其他敏感表面時，會導致面板或表面受損。
- ▶ 除鈣劑溶液請立即用水清除。除鈣劑溶液請立即用水清除。

在電器冷卻後立即去除爐腔中的食物碎屑。

食鹽具有很強的腐蝕性，會造成生鏽。冷卻後立即從爐腔中去除酸性調味品（番茄醬、芥末）殘餘物或含鹽的食物。

10.2 合適的清潔劑

請僅使用適用於電器不同表面的清潔劑。

電器前面板

表面	合適的清潔劑	注意事項
鋁	<ul style="list-style-type: none"> 熱肥皂水 使用溫和的窗戶清潔劑 	用軟布或不起毛的微纖維布水平地擦拭鋁製前面板，不要施加壓力。
不銹鋼	<ul style="list-style-type: none"> 熱肥皂水 適用於灼熱表面的專用不銹鋼清潔用品 	為了防止腐蝕，應立即去除不銹鋼表面上的水垢、油脂、澱粉或蛋白(如雞蛋白)。使用軟布塗抹一薄層不銹鋼清潔用品。

爐腔

區域	合適的清潔劑	注意事項
爐腔內部及蒸發皿	<ul style="list-style-type: none"> 熱肥皂水 醋溶液 	不要使用鋼絲球或清潔球。
水箱	熱肥皂水	為了去除清潔後的殘留洗滌劑，用清水徹底清洗。清潔後，請敞開蓋子，以便水箱晾乾。擦乾蓋子上的密封。不要在洗碗機中清潔。
水箱安裝槽		每次使用後擦乾。
水箱蓋內的密封件		在每次使用後徹底乾燥。
層架		用清洗液和海綿/刷子清潔層架，或放在洗碗機中清潔。
附件	<ul style="list-style-type: none"> 熱肥皂水 醋溶液 	浸泡任何嚴重髒污區域。用刷子或海綿清潔，或放在洗碗機中清潔。如果澱粉類食物(如米飯)使層架變色，用醋溶液清潔。

電器門

區域	合適的清潔劑	注意事項
門面板	熱肥皂水	不要使用玻璃刮刀或鋼絲球。
門密封	熱肥皂水	

10.3 除鈣

為了確保您的電器繼續正確操作，必須定期除鈣。除鈣包含多個步驟，所有步驟必須全部完成。只有在完成此操作後，電器才會再次準備就緒，以供使用。一旦設備重啟，必須首先沖洗兩次，以清除設備上殘留的除鈣溶液。在第二個沖洗週期完成之前，電器不能用於其他應用。

- 除鈣(30分20秒)；完成後清空蒸發皿，然後重新裝滿水箱
 - 第一個清洗週期(30秒)；完成後清空蒸發皿
 - 第二個清洗週期(40秒)；完成後排空剩下的水

啟動

注意!

除鈣處理期間的作用時間係根據我們所建議的液態除鈣劑所設計。其他除鈣劑可能會損壞本電器。

▶ 請僅使用我們建議的液體除鈣劑來進行除鈣處理。







注意事項： 除鈣劑訂貨號：00311976

注意!

除鈣劑溶液若接觸到操作面板或其他敏感表面時，會導致面板或表面受損。

▶ 除鈣劑溶液請立即用水清除。除鈣劑溶液請立即用水清除。

- 將500毫升水與36g除鈣片充分混合，製成除鈣液。

- 觸摸  按鍵，取出水箱，倒入除鈣液。
- 將裝有除鈣液的水箱重新插入到水箱安裝槽中。
- 觸摸  按鍵兩次，直到  出現在顯示螢幕上。已選擇除鈣功能。
- 觸摸  按鍵，開始除鈣。
 - 可以在狀態欄中看到剩餘時間的倒數計時。
 - 剩餘時間到後，即會響起一聲信號音。
- 進入第一個沖洗週期，用隨附的清潔海綿去除蒸發皿上殘留的除鈣液。
- 取下水箱，徹底清洗，注水後重新插入。
- 按下  按鍵，開始第一個沖洗週期。
 - 第一個沖洗週期在大約30秒後結束。
- 用水將清潔海綿徹底沖洗乾淨。
- 用清潔海綿去除蒸發皿中殘留的水。
- 進入第二個沖洗週期，取下水箱，徹底清洗，然後加注清水。
- 將水箱重新插到水箱安裝槽中。
- 觸摸  按鍵，開始操作。
 - 電器正在清洗，40秒後沖洗週期完成。
- 用清潔海綿擦掉蒸發皿中殘留的水。
- 用清潔海綿將爐腔擦淨，然後用軟布擦乾。
- 關閉電器。
 - 除鈣完成，電器已準備好再次使用。

僅對蒸發皿進行除鈣

如果你不希望對整個電器進行除鈣，而僅對爐腔內的蒸發皿除鈣，也可以使用“除鈣”程序。





1. 將500毫升水與36g除鈣片充分混合，製成除鈣液。
2. 將除鈣溶液加滿蒸發皿。
3. 僅向水箱內加自來水。
4. 按照說明啟動“除鈣”。

注意事項： 你也可以對蒸發皿進行手動除鈣。

10.4 快速清潔功能

為了確保電器清潔，您可以通過管道系統將水泵出。

啟動快速清潔功能

1. 觸摸 ，取下水箱並注水。
 2. 將水箱重新插到水箱安裝槽中。
 3. 反覆觸摸  按鍵，直到選中 .
 4. 觸摸  按鍵。
- ✓ 快速清潔功能啟動。剩餘時間將在顯示螢幕中倒數計時。

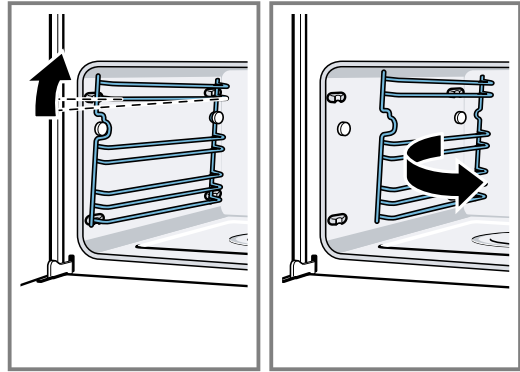
10.5 清潔層架

層架可以取下進行清潔。

拆下層架

1. 小心地將層架前端往下按壓，使其脫開，然後從側面支架上鬆開。

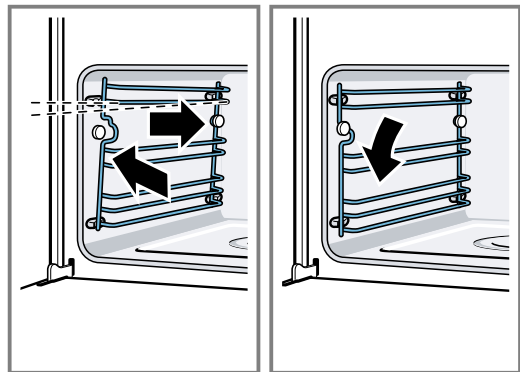
2. 從支架上脫開層架，取下



3. 使用洗滌劑和海綿/刷子清潔層架或在洗碗機內清潔層架。

安裝層架

1. 使凹口朝上放置層架。
2. 將層架鉤在後面，向後按壓，使其卡入。
3. 將層架前端鉤在支架上，按壓，使其卡入並在電器中再次水平固定到位。



注意事項： 每套層架僅安裝在一側。

11 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。

11.1 功能故障

故障	原因及疑難排解
顯示螢幕不亮。	電源線的插頭未插入。 ▶ 將電器連接電源。 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。
電器不能啟動。	電器門沒有關閉。 ▶ 關閉電器門
電器不啟動。烹調時間點亮。	在進行設定後沒有按下啟動按鍵。 ▶ 按下  按鍵，啟動電器

故障	原因及疑難排解
即使水箱是滿的, (加注水箱) 指示仍出現。	水箱未正確插入。 ▶ 滑入水箱, 直到它卡入位
	檢測系統不工作。 ▶ 致電售後服務部門。
蒸發皿內有水溢出。	上次調操作後沒有清空蒸發皿。 ▶ 每次調操作後, 使用清潔海綿清空蒸發皿
烹調過程中, 抽水聲極響	水箱已空, 但蒸發皿中的水仍在蒸發。 ▶ 加注水箱
	水箱未正確插入。 ▶ 滑入水箱, 直到它卡入位
烹調過程中有抽水聲。	可能有不同的原因。 ▶ 這是正常現象
在烹調過程中有“砰砰”的噪音。	冷凍食品、蒸氣引起的冷/暖效應。 ▶ 這是正常現象
在烹調過程中蒸氣從通風槽逸出。	可能有不同的原因。 ▶ 這是正常現象
電器不能正確產生蒸氣。	電器中形成氧化鈣。 ▶ 需开始除鈣程序
爐腔灯不亮。	LED燈有故障。 ▶ 致電售後服務部門。
如果在使用中出現故障提示界面“E”的消息, 例如E-005。	技術故障。 ▶ 致電售後服務部門。

11.2 更換故障的LED燈

- ▶ 應由製造商、客服部門或是經過認證的技術人員（水電工）更換故障的LED燈。

11.3 更改門封圈

如果爐腔周圍的密封圈壞了, 必須進行更換。只能由維修技術人員更換密封。線上連絡即可安排維護技術人員上門服務。請提供電器的E編號和FD編號。

12 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 A 級的電燈。該電燈作為備件提供, 只能由經過訓練的專業人員更換。

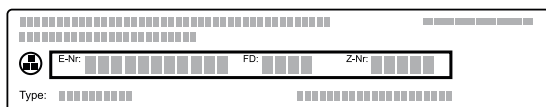
台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址:

<https://www.bosch-home.com.tw/specials/rohs>

12.1 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。

12.2 預約工程師上門及產品諮詢

台灣 0800-368-888

製造商的專業水準值得您信賴。因此, 將由受過專業訓練的技術服務人員使用原裝電器零件為您維修。

注意事項: 請注意, 即使在保修期內, 發生誤操作後客戶服務人員的現場服務並非免費。

請在隨設備提供的客戶服務列表中查找所有國家的聯繫信息。

12.3 技術參數

電壓	220 V~
頻率	60 Hz
額定功率	2900 W
電器尺寸 (寬x高x深)	595 x 455 x 548 mm
爐腔尺寸 (寬x高x深)	470 x 248 x 410 mm

13 經由我們烹調工作室測試過的餐點

這裡提供了各種備選食譜及其理想設置。我們將向您展示，適合您的餐點的加熱類型和溫度。您將了解關於合適的烹調附件及其在電器中放置高度的訊息。您還將了解關於烹調器具和製作方法的一些提示。

提示：在烹調期間，您的電器非常節能，同時向其周圍環境散發的熱量也很小。在烹調食物時，爐腔內會蓄積大量的蒸氣。由於電器內部和電器外部部件之間的溫差較大，因此電器門、控制面板和相鄰的櫥櫃面板上可能會蓄積冷凝水。這是一種正常的物理現象。可通過預熱爐腔減少冷凝水。

蒸煮

蒸煮是一種特別溫和的食物烹調方法。蒸氣環繞在菜餚周圍，從而防止食物營養流失。烹調在非超高壓情況下進行，因此菜的形狀、顏色和香味得以保持。

13.1 糕點

您的電器為您提供了一系列加熱類型用於製作蛋糕和小份烘焙食品。可以參考設定表中的設置進行烹調。同時該章節提供了有關麵團發酵的說明。

蒸氣輔助烘培

如果採用蒸氣輔助模式進行烘培，則特定類型烘培食物（如酵母發酵糕點）的表面會產生外皮酥脆，更為光滑的效果，烘培食物不會過於乾燥。

附件

確保始終使用合適的附件，並根據指示層數正確的放置在爐腔中。

烤架

一定要將烤模和烹調器具放在烤架上。

烤盤

將烤盤小心插入指示層。

烤模

要實現理想的烹調效果，我們建議使用深色金屬烤模。碳鋼烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具會延長烘培時間。如果使用的是矽樹脂烤模，請遵守製造商的說明的食譜。矽樹脂烤模通常比普通的烤模要小，數量和食譜規範可能會有所不同。

附件

確保使用合適的附件，並根據指示層數正確地放置在爐腔中。

帶孔蒸盤

當用帶孔蒸盤蒸煮時，將實心蒸盤插在下方，接住滴落的液體。

烹調器具

烹調器具必須耐熱和蒸氣並且按照指示放入相應的附件上。使用底部和邊緣較厚的烹調器具時，烹調時間會增加。

烹調時間和數量

請遵循設定表中所指示的單位大小。對於較小的塊，烹調時間要縮短；對於較大的塊，烹調時間要延長。烹調時間也受食物重量和成熟度的影響。因此，表格中引用的這些數值僅作為參考。

用於蒸氣輔助烘培的烤模必須耐熱和蒸氣。

烹調器具

只使用適用於爐腔的容器。用於烘培和焗烤的烹調器具必須耐熱。要實現理想烹調效果，我們建議使用寬口淺底的烹調器具。

烘焙紙

僅採用適合在所選溫度下使用的烘焙紙。一定要將烘焙紙剪裁到合適尺寸。

建議設定值

表中列出了各種食物的最佳加熱類型。溫度和烹調時間取決於食物的大小、尺寸和食譜，為此推薦了各種設定範圍。請從較低的推薦值開始嘗試。溫度越低越能確保均勻上色。必要時，可在下次使用更高的設置。

提示：使用較高溫度不會縮短烹調時間。食物將只會烹調外部，中間部分將不會完全烘培。對於烘培類食物，建議預熱爐腔。完成預熱前，不要將食物或附件放入爐腔。如果想在烘培時按照自己的食譜操作，可以使用表中類似的烘培食物的設定值作為參考。烹調過程中取出不需要的附件，這不但可以確保您實現最佳的烹調效果，而且可以達到節能的目的。

餐點	大小/數量	附件/餐具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
磅蛋糕*	-	圓形/長條烤模	2	☼	170-180	35-45
海綿蛋糕*	-	圓形蛋糕模	2	☼	150-160	30-40
戚風*	-	圓形蛋糕模	2	☼	150-160	30-40
瑞士卷*	-	萬用烤盤	3	☼	150-160	20-30
曲奇餅*	-	萬用烤盤	3	☼	140-150	15-25
蔓越莓餅乾	-	萬用烤盤	3	☼	160-170	15-25
瑪格麗特*	-	萬用烤盤	3	☼	170-180	15-20
全麥麵包*	-	萬用烤盤	2	☼	180-190	20-30
吐司*	450g	長條烤模	2	☼	180-200	30-45
小餐包*	-	萬用烤盤	2	☼	170-180	15-25
法棍*	-	萬用烤盤	3	☼ + ↓	200-220	15-25
烤吐司片	-	烤架	4	-	-	4-5
馬芬*	-	萬用烤盤	3	☼	150-160	20-30

葡式蛋撻	-	萬用烤盤	3		180-200	20-30
起司焗馬鈴薯泥	-	烹調器具	2		180-200	15-20
披薩 新鮮	厚度不超過5mm	萬用烤盤	3		190-210	12-17
披薩 冷凍	-	萬用烤盤	3		200-220	15-25

*預熱

13.2 家禽、肉和魚

您的電器為您提供了一系列加熱類型用於製作家禽、肉和魚肉。設定表中為特定餐點提供了理想設定。

蒸氣輔助烘烤

在蒸氣輔助烹調過程中，某些食物會變的鬆脆。其表面光滑且不會太乾。使用不帶蓋子的烹調器具。烹調器具必須耐熱和蒸氣。

蒸煮

使用蒸煮功能可以更加溫和的烹調家禽、肉和魚。大塊食物需要較長的預熱時間和烹調時間，如果您是使用重量相同的多塊食物，所增加的則是預熱時間。

燒烤

使用烤架時，保持電器門關閉。切勿在電器門打開時進行燒烤。將要燒烤的食物放在烤架上。此外，烤盤插入下方接住滴落的油脂。燒烤時，請盡可能的使用具有相同厚度和重量的食物塊，這樣才能著色均勻，濕潤多汁。使用夾鉗翻轉正在燒烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉，肉汁會流出來烤乾。

注意事項： 燒烤時可能會產生煙霧。

附件

確保始終使用合適的附件，並根據指示層數正確地放置在爐腔中。

家禽

餐點	大小/數量	附件/餐具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤整雞	1kg	烤架	2		200-220	45-60
烤全雞	1kg	烤架	2	+	200-220	30-40
蒸全雞	1kg	實心蒸盤	2		100	45-55
蒸雞胸肉	-	帶孔蒸盤	3		100	13-16
烤雞翅	-	烤架	3		200-210	20-25

肉

烹製肉類盡量選取厚度大小相等的肉塊。

餐點	大小	附件/烹調器具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤五花肉片	厚度約為5mm	烤架	3		200-210	10-15
烤排骨	切塊	烤架	3		180-200	30-40
蒸排骨	切塊	實心蒸盤	3		100	60-70
粉蒸豬肉	切片，厚度約為5mm	烹調器具+帶孔蒸盤	3		100	60-70
粉蒸牛肉	切片，厚度約為5mm	烹調器具+帶孔蒸盤	3		100	15-20
烤帶骨羊腿 全熟	1.5-2kg	烤架	2		210-220	90-120
烤羊排	-	烤架	3		190-210	20-30
烤羊肉串*	每塊肉約15g	烤架	3		200-230	10-20
蒸香腸	-	帶孔蒸盤	3		100	15-25

*預熱

帶孔蒸盤

在使用帶孔蒸盤烹調時，將實心蒸盤插在下方，可接住滴落的液體。

烤架

大型家禽和肉塊或同時烘烤多樣食物特別適合在烤架上烘烤。將烤盤插入爐腔，使其位於烤架下方。

建議設定值

表中的設定值適用於：冷的、未填塞的待烤家禽、肉或魚放在冷的爐腔中。

在表中，您可以找到用於烹調家禽、肉和魚的理想加熱類型。溫度和烹調時間取決於食品的數量、大小和溫度。為此指示了各種設置範圍。首先嘗試使用較低的值。如果有必要下次可以提高溫度。

表中給出了適用於特定重量的家禽、肉和魚的設定值。如果想烹調更重的家禽、肉或魚，必須使用更低的溫度。如果烘烤多個大肉塊，請使用最重塊的重量作為確定烹調時間的基礎。各塊的大小應大致相等。

一般規則：烘烤的家禽、肉或魚越大，烹調的溫度越低，烹調的時間越長。在指示的時間經過1/2至2/3後翻轉家禽和大肉塊。

魚、海鮮

烤製全魚時不需要翻轉。從腹部將全魚切開至魚背粘連處，將魚肚朝下背鰭朝上放入爐腔中。

餐點	大小/數量	附件/餐具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
烤全魚	500g	烤架	3		220-230	15-20
蒸鱸魚	500g	帶孔蒸盤	3		100	17-20
蒸新鮮鱈魚塊	每份150g	帶孔蒸盤	3		95	8-12
蒸冷凍鱈魚塊	每份150g	帶孔蒸盤	3		95-100	18-25
蒸鮭魚	每份150g	帶孔蒸盤	3		90-95	8-15
烤蝦*	-	烤架	3		200-210	10-15
蒸蝦	-	帶孔蒸盤	3		90	10-14
蒸螃蟹	單只重量不超過200g	帶孔蒸盤	3		100	20-25
烤生蠔*	-	烤架	3		200-220	12-15
蒸貝類	500g	帶孔蒸盤	3		100	5-10

*預熱

13.3 蔬菜雜糧**蒸煮**

蒸制是一種特別溫和的食物烹飪方法。蒸氣環繞在菜餚周圍，從而防止食物營養流失。調在非超高壓情況下進行，因此菜的形狀、顏色和香味得以保持。

附件

確保使用合適的附件，並根據指示層數正確地放置在爐腔中。

帶孔蒸盤

當用帶孔蒸盤蒸煮時，將實心蒸盤插在下方，接住滴落的液體。

烹調器具

烹調器具必須耐熱和蒸氣並且按照指示放入相應的附件上。使用底部和邊緣較厚的烹調器具時，烹調時間會增加。

烹調時間和數量

請遵循設置表中所指示的單位大小。對於較小的塊，烹調時間要縮短；對於較大的塊，烹調時間要延長。烹調時間也受食物重量和成熟度的影響。因此，表格中引用的這些數值僅作為參考。

餐點	大小	附件/烹調器具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸花菜	小花	帶孔蒸盤	3		100	5-10
蒸毛豆	500g	帶孔蒸盤	3		100	12-14
蒸胡蘿蔔	新鮮 切片	帶孔蒸盤	3		100	15-20
蒸菠菜	-	帶孔蒸盤	3		100	2-3
蒸生菜	-	帶孔蒸盤	3		100	4-8
蒸蘆筍	整個	帶孔蒸盤	3		100	7-12
蒸菜心	整個	帶孔蒸盤	3		100	5-8
蒸蓮藕	切塊	帶孔蒸盤	3		100	20-30
蒸芋頭 山藥	切塊	帶孔蒸盤	3		100	20-30
蒸紫薯 紅薯	單個重量不超過300g	帶孔蒸盤	3		100	35-45
蒸甜玉米	切段	帶孔蒸盤	3		100	25-35
蒸馬鈴薯	單個重量不超過200g	帶孔蒸盤	3		100	40-45

主食

按照規定的比例加水。

例如：1:1.5=每100g米加150ml水

餐點	大小/數量	附件/餐具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸米飯	總重不超過800g	實心蒸盤	3		100	25-35

餐點	大小/數量	附件/餐具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸饅頭	單個重量不超過70g	帶孔蒸盤	2		100	30-40
蒸包子	單個重量不超過100g	帶孔蒸盤	3		100	20-30
蒸餃	新鮮餃子	帶孔蒸盤	3		100	10-20
蒸餃	冷凍餃子	帶孔蒸盤	3		100	20-25
蒸冷凍包點	-	帶孔蒸盤	3		100	12-25

13.4 甜品水果

附件

確保始終使用合適的附件，並根據指示層數正確地放置在爐腔中。

烹調器具

烹調器具必須耐熱和蒸氣，並且根據指示放到相應的附件上。

配製優格

- 1.在爐上將牛奶加熱到90°C，然後冷卻到40°C。將超高溫滅菌牛奶加熱至40°C即已足夠。
- 2.每100ml牛奶中加入一到兩大湯匙天然優格或相應數量的優格發酵劑，攪拌。
- 3.將混合物分裝入乾淨的小玻璃罐，蓋上保鮮膜。
- 4.將小玻璃罐放到帶孔蒸盤上，並按表中的指示進行設置。
- 5.烹調結束後，將優格放到冰箱中冷卻。

餐點	附件/烹調器具	層架位置	加熱類型	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蒸梨盅	烹調器具+帶孔蒸盤	3		100	70-80
冰糖烤梨	萬用烤盤	3	+	160-180	50-60
蒸木瓜盅	烹調器具+帶孔蒸盤	3		100	15-25
蒸橙子盅	烹調器具+帶孔蒸盤	3		100	15-20
優格	小玻璃罐+帶孔蒸盤	3		35-40	300-360

13.5 強力蒸

強力蒸是一種專門用於纖維組織密集、體積較大、難於成熟的食物蒸煮功能。超高溫蒸氣更易滲透食材內部，通過高密度蒸氣使食物更易成熟，從而可以縮短調時間。

餐點	大小/數量	附件/餐具	層架位置	加熱類型	烹調時間 (分鐘)
豆豉蒸排骨	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3		50-55
蒸雞爪	-	烹調器具+帶孔蒸盤	3		45-50
蒸全雞	1kg	實心蒸盤	2		30-35
蒸馬鈴薯	單個重量不超過200g	帶孔蒸盤	3		35-40
蒸地瓜	單個重量不超過300g	帶孔蒸盤	3		25-35
蒸八寶飯	隔夜浸泡	烹調器具+帶孔蒸盤	3		30-40
蒸梅干扣肉	肉切片，厚度不超過5mm	烹調器具+帶孔蒸盤	3		50-55

13.6 麵團發酵

使用“麵團發酵”加熱時的麵團發酵比室溫下顯著加快。將和好的麵團放到面盆裡，盆口覆上保鮮膜，然後將面盆放在帶孔蒸盤上，按照表中的指示進行設置。僅在爐腔完全冷卻下來時候啟動操作。

餐點	附件/餐具	層架位置	加熱類型	烹調時間 (分鐘)
麵團	麵盆+帶孔蒸盤	2		30-40

13.7 解凍

解凍冷凍食品時，去其包裝。將冷凍食品放入帶孔蒸盤並插入第三層，將實心蒸盤插在下層，這樣可以避免食物浸泡在解凍時形成的液體中。使用解凍功能，首先設置最短的推薦時間，然後根據需要延長時間。表中推薦的時間僅用於參考，解凍時間和效果取決於食物的品質，冷凍溫度（-18°C）和成分。

建議：分成薄片和小塊進行冷凍的食品的解凍速度比大塊食品解凍速度快。對於敏感的食物。可以使用解凍功能將表層解凍，然後在室溫靜置一段時間以進一步解凍，這樣可以更好的保持食品的品質。

餐點	大小/數量	附件/餐具	層架位置	加熱類型	烹調時間（分鐘）
整魚	500g	帶孔蒸盤	3	☉*	30-40
魚塊	每份150g	帶孔蒸盤	3	☉*	25-30
排骨	每塊30g	帶孔蒸盤	3	☉*	20-25
雞塊	每份150g	帶孔蒸盤	3	☉*	25-30

13.8 測試食譜

編制這些表格是為了供測試者使用，方便他們對電器進行檢查。

烘培和燒烤

餐點	附件	層架位置	加熱類型	溫度（°C）	烹調時間（分鐘）
小蛋糕*	萬用烤盤	3	☉	150-160	20-30
白麵包片	烤架	4	-	-	4-5

*預熱五分鐘

蒸煮

青花菜（蒸氣分布）	帶孔蒸盤	3	☉	100	9-14
青花菜（蒸氣供應）	帶孔蒸盤	3	☉	100	6-8
豌豆*	帶孔蒸盤	3	☉	100	20-25

將2.5kg豌豆均勻的鋪在容器中

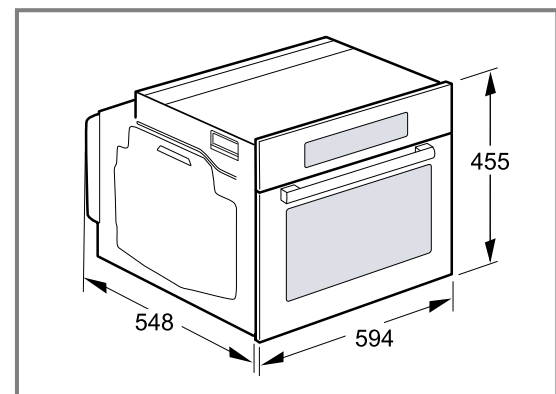
14 安裝說明

安裝電器時請依照此資訊。



14.1 機器尺寸

您可以在此處找到電器的尺寸資訊



⚠️ 14.2 重要訊息

開始安裝機器之前，請遵守這些說明。

本機器設計用於一體式廚房，不應放置在檯面上或不得安裝於裝飾門之後方。

機器所在的櫥櫃不可有背板。牆壁與櫥櫃底座以及與上方櫥櫃後面板之間必須保持至少 35 mm 的距離。

安裝機器的櫥櫃前部必須有一個 50 cm² 的通風口。如果外圍單元上沒有通風口，則須在側壁後部保留一個 200 cm² 大小的通風開口。為此，切割底板或安裝通風柵欄。

不得遮蓋通風口和進風口。

拆包後請檢查機器是否有損壞。如果機器在運輸過程中損壞，請勿連接。

開始啟動機器前，請先取出腔體中和機器門上的包裝材料和膠膜。

所安裝的櫥櫃必須能夠承受高達 90 °C 的溫度，相鄰櫥櫃的面板能夠承受高達 70 °C 的溫度。

切勿將機器安裝在裝飾面板後面，因為這會造成機器過熱的風險。

任何需要在櫥櫃上開的開孔應在安裝機器前開好。清除刨花，因為刨花可能會妨礙電氣部件正常工作。

請戴上防護手套，避免割傷自己。在安裝過程中碰到的任何部件可能具有鋒利的邊緣。

機器的主插座必須位於陰影區域 a 之內，或者在安裝機器區域之外。

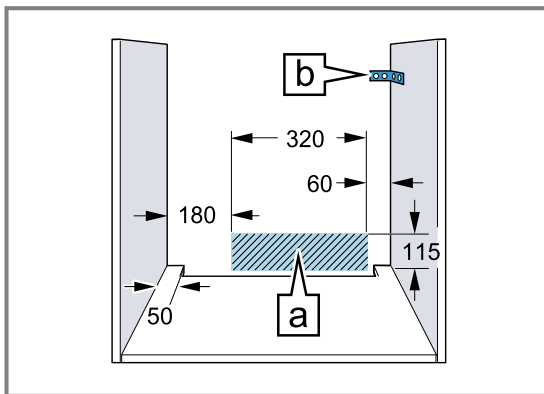
使用標準支架 b 將未固定的櫥櫃固定至牆壁。

示意圖中的尺寸單位為 mm 。

⚠ 警告 – 危險：磁力！

本機器可能包含永久磁鐵。會對心臟起搏器或胰島素泵等電子植入物造成影響。

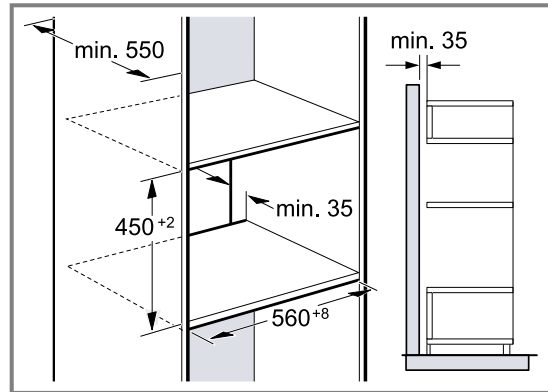
- ▶ 請配戴電子植入物的人與本電器保持 10 公分以上的距離。



14.3 將電器安裝在高櫃中

為了便於電器通風，中間隔板必須設有通風口。

如果除了電器後面板之外，高櫃上還有一個後背板，則必須將此背板拆卸下來。



注意事項： 請勿將電器高度安裝過高，必須便於輕鬆拆卸附件。

14.4 與暖盤機組合使用

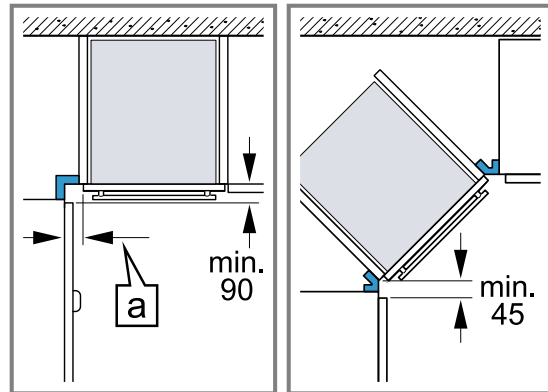
請遵守暖盤機的安裝說明。

先安裝暖盤機。將電器滑入櫥櫃，將其置於暖盤機頂部。當滑入電器時，小心不要損壞暖盤機面板。

14.5 轉角處的安裝

在轉角處安裝時，請遵守安裝尺寸和安全間隙。

為確保電器門可以打開，在安裝時必須考慮最小尺寸。尺寸 a 取決於手把下方的櫥櫃面板的厚度。



14.6



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



8001276967 (041107) 01

zh-tw