



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



焗爐  
HBG656R.1



**BOSCH**

[zh-hk]說明手冊



# 目錄

 用途	4	 基本設定	17
 重要安全資訊	5	變更基本設定	17
一般資訊	5	基本設定清單	17
鹵素燈	5	截斷電源	18
肉類溫度計	5	變更時間	18
清洗功能	5	 持續烹調模式 (Sabbath Mode)	18
 損壞原因	6	啟動長時間保溫模式 (Sabbath mode)	18
一般資訊	6	 清潔劑	19
 環境保護	6	適合的清潔劑	19
節省能源	6	爐腔表面	19
合環保規定的廢棄物處理	6	保持設備清潔	20
 瞭解您的電器	7	 清潔功能	20
控制面板	7	啟動清潔功能之前	20
控制功能	7	設定清潔功能	20
顯示屏	7	當清潔功能結束時	21
操作模式	8	 軌道	21
加熱方式	8	分離與重新安裝軌道	21
更多資訊	9	 冰箱門	22
爐腔功能	9	拆除與安裝焗爐機門	22
 配件	10	拆除機門蓋	22
內含的配件	10	拆除及安裝機門嵌板	23
安裝配件	10	 疑難排解	24
選購配件	11	自行修正錯誤	24
 第一次使用前	12	最長操作時間	24
初次使用	12	更換爐腔頂部的燈泡	24
清潔爐腔與配件	12	玻璃蓋	24
 操作該器具	12	 客戶服務中心	25
開關微波烤爐	12	產品編號及生產編號	25
開始操作	12	 菜式	25
選擇操作模式	13	相關設定資訊	25
設定加熱方式與溫度	13	肉類溫度計	25
快速加熱	13	烘焙感應器	25
 時間設定選項	14	以輔助模式烹調料理	26
設定烹調時間	14		
設定結束時間	14		
設定計時器	15		
 肉類溫度計	15		
加熱方式	15		
將肉類溫度計插入食物中	15		
設定核心溫度	16		
不同食物的核心溫度	16		
 兒童安全鎖	17		
啟動與停用	17		

 建議的烹調時間 .....	26
請勿使用矽膠烤模 .....	26
蛋糕與小麵包 .....	26
麵包與麵包卷 .....	29
薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕 .....	30
點心與梳乎厘 .....	32
禽類 .....	32
肉類 .....	34
魚類 .....	36
蔬菜與配菜 .....	37
乳酪 .....	38
利用節能的加熱方式節省能源 .....	38
食材內的丙烯醯胺 .....	39
慢火烹調 .....	39
烘乾 .....	40
保存 .....	41
麵團發酵 .....	42
解凍 .....	42
保溫 .....	42
餐點測試 .....	43

關於產品、配件、更換零件和服務的資訊，請瀏覽：  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 以及網上商店 [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## 用途

詳細閱讀說明 才可以安全並正確地使用本產品  
 請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在日後  
 或供下一位使用者查閱。

微波烤爐必須完整地安裝於廚房中。請遵照特定的  
 安裝說明。

打開包裝後，請檢查微波烤爐有否損壞。如微波  
 烤爐在運送過程中受損，請切勿安裝。

只有持牌的專業人員才可以不經插頭來連接電  
 器。保養不包括因不當連接而造成的損壞。

本產品僅限於家居中使用。只限預備食物及飲料  
 之用。操作時務必有人在場看管。僅供室內使  
 用。

本產品僅適用於最高海拔 2000 米以下地區。

8 歲以上的兒童，身體、感官或心智能力欠佳  
 者，以及對於使用此設備缺乏使用經驗和知識的  
 者，在使用本設備時須由負責其安全並明白相關  
 風險之人士從旁監督或指導以安全地使用本產  
 品。

切勿讓兒童把玩本微波烤爐，或在本電器附近玩  
 耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下，  
 清潔及保養此設備。

切勿讓 8 歲以下兒童走近此電器及其電線。

請務必以正確方式將配件安裝在爐腔中。→ "  
 配件" 第 10 頁

## 重要安全資訊

### 一般資訊

#### 警告 – 火災風險！

- 存放在爐腔中的易燃物品，可能會引致火災。切勿在爐腔中存放易燃物品。如果爐內冒煙，切勿開啟設備機門。請關閉電器並拔下插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。
- 打開烤爐機門時，會有熱氣湧出。防油紙如果接觸到加熱元件，可能會起火。預熱時，請務必將防油紙固定於配件上。請務必使用碟子或烤盤壓住防油紙。請只把防油紙鋪在需要遮蓋的表面上。防油紙不可超出配件範圍。

#### 警告 – 灼傷風險！

- 設備會在使用時變得非常灼熱。切勿觸碰爐腔內壁或加熱元件。請務必讓電器冷卻。請勿讓兒童走近此設備。
- 配件和烤爐器皿的溫度極高。務必戴上隔熱手套後，才可從爐腔取出配件或烤爐器皿。
- 在高溫的烹調空間內，氣化酒精可能會起火。切勿烹調含有大量高酒精濃度飲料的食物。請僅使用含有少量高酒精濃度的飲料。請小心打開機門。

#### 警告 – 灼傷風險！

- 電器上可接觸的部件，在操作期間會變得非常灼熱。請勿觸碰高溫部件。請勿讓兒童走近此設備。
- 開啟設備機門時，熱蒸氣可能會一下子冒出。蒸氣是否可見視乎當時的溫度而定。開啟機門時，切勿太靠近設備。請小心打開設備機門。不要讓孩童靠近。
- 在高溫爐腔內的水分可能會轉化成高溫水蒸汽。切勿將水倒入高溫的爐腔中。

#### 警告 – 受傷風險！

- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

#### 警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。只能由受過訓練的售後服務技術人員維修或更換受損的電線。如果設備出現問題，請拔掉設備的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。
- 電器的電線絕緣部分會因接觸電器高溫部分而溶化。切勿讓電線接觸電器高溫的部分。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 損壞的設備可能導致觸電。請勿開動損壞的電器。請拔掉設備插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。

#### 警告 – 磁力造成的危險！

控制面板或控制元件上裝有永久磁鐵。這可能會影響電子植入物，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 厘米。

### 鹵素燈

#### 警告 – 觸電風險！

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


### 肉類溫度計

#### 警告 – 觸電風險！

非相容肉類溫度計的絕緣層可能會損壞。請僅使用本烤爐建議的肉類溫度計。

### 清洗功能

#### 警告 – 灼傷風險！

 執行清潔功能時，烤爐外部可能會變得極為高溫。切勿觸碰機門。讓設備冷卻。不要讓孩童走近設備。

## 損壞原因

### 一般資訊

#### 注意!

- 爐腔板上的配件、鋁箔紙、防油紙或烤爐器皿：請勿將配件放在爐腔板上。請勿在爐腔板上鋪上任何鋁箔紙或防油紙。如果烹調溫度設定在 50 °C 以上，請勿在爐腔板上放置烤爐器皿，以免熱量累積。烘焙與烘焙時間將變得不正確，繼而令瓷釉器皿受損。
- 鋁箔紙：請勿讓爐腔內的鋁箔紙接觸機門玻璃。否則可能令機門玻璃永久變色。
- 矽膠烤盤：請勿使用任何矽膠烤盤，或是任何含有矽膠材質的墊子、外蓋或配件。烤爐感應器可能會損壞。
- 高溫爐腔中的水分：爐腔處於高溫狀態時，請勿將水倒入爐腔中，否則將產生水蒸氣。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。
- 爐腔中的濕氣：長時間過後，爐腔中的濕氣可能會導致腐蝕。使用完畢後，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。請勿長時間在密閉的爐腔中存放潮濕食品。請勿在爐腔中存放食物。
- 開啟機門冷卻：操作後伴隨著高溫，因此只允許在電器機門關閉的狀態下冷卻。切勿將物品夾在機門上。即使機門只開啟一條縫隙，經過一段時間鄰近傢俱的正面可能會因此受損。當烤爐操作產生大量濕氣時，請讓爐腔機門保持開啟，使其自然風乾。
- 果汁：當烘焙特定的水果批時，請勿在烤盤中放置過多的餡餅。從烤盤滴落的果汁，會留下無法清除的污漬。如果可行，請使用較深的萬用烤盤。
- 密封條太髒：若密封條太髒，運作期間就不能關緊設備門。相鄰機組的正面可能會受損。請務必保持密封條清潔。
- 將烤爐機門當作座椅、雜物架或工作檯：請勿坐在烤爐機門上，或將任何物件放置或懸掛於機門上。請勿將廚房用具或配件放置在機門上。
- 安裝配件：若將配件裝在不適用的烤爐機型裡，關上烤爐機門時便可能會刮傷機門面板。請務必將配件盡量推入爐腔之中。
- 搬運烤爐：請勿利用機門把手搬運或拿著烤爐。機門把手無法承受烤爐的重量，因此可能會斷裂。

## 環境保護

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

### 節省能源

- 僅在食譜或操作說明表中指定需要預熱時，才預熱微波烤爐。
- 使用深色、黑色或瓷漆烘焙烤模。這類廚具的吸熱效果較好。
- 操作期間盡量不要開啟微波烤爐機門。
- 烘焙多個蛋糕時，逐個烘焙的效果最佳。爐腔仍保持溫熱。減少接下來烘焙蛋糕的時間。您可以在爐腔內以並列方式放置兩個蛋糕模具。
- 若烹調時間較長，你可以在設定的烹調時間結束前 10 分鐘關閉微波烤爐，利用餘熱完成烹調。

### 合環保規定的廢棄物處理

以環保方式處理包裝。

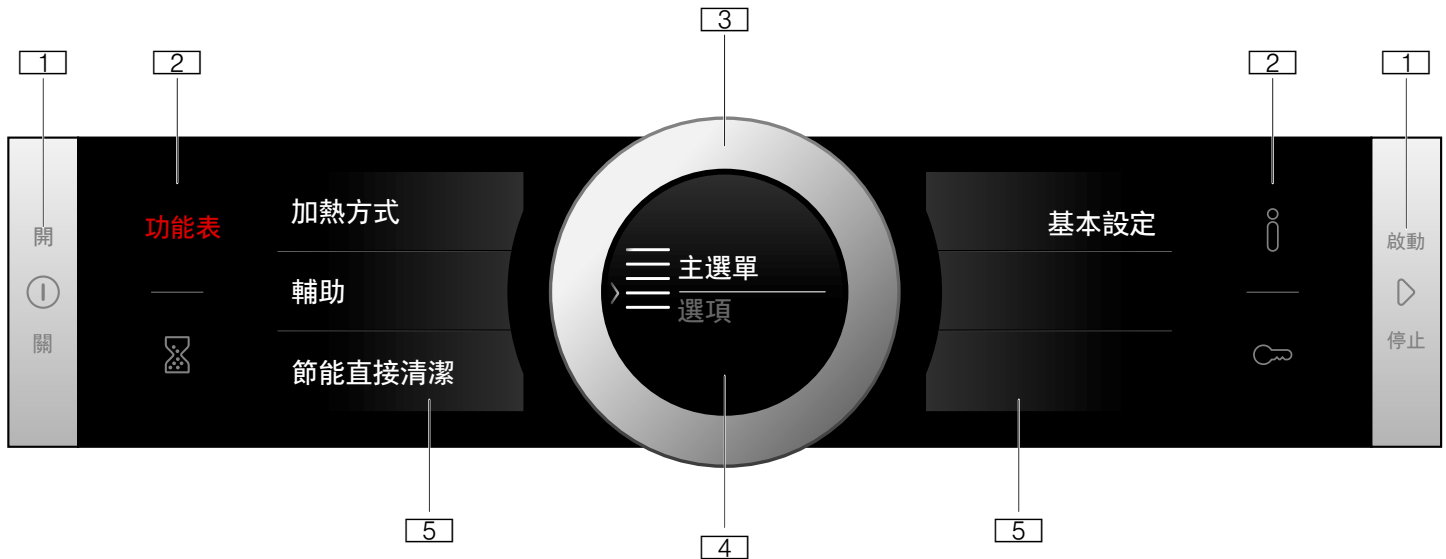


此設備根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU (棄置的電器及電子產品 - WEEE) 貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的方法。

## 瞭解您的電器

我們將在此章節解說顯示屏與控制功能。您將了解電器的各種功能。

**提示：** 詳細內容與顏色會因電器型號而有所不同。



- 1 按鈕**  
控制面板左右兩側的按鈕皆有壓力點。請按一下這些按鈕啟用。  
正面並非不鏽鋼的電器，兩側的按鈕觸控位置則沒有壓力點。
- 2 觸控位置**  
觸控欄位下方設有感應器。只要觸碰個別符號即可選取功能。
- 3 旋鈕**  
旋鈕已安裝穩妥，因此您可以無盡地向左或向右旋轉它們。使用手指輕壓並朝您要的方向移動。
- 4 顯示屏**  
您可以在顯示屏上看見目前調整的數值、選項或注意事項。
- 5 觸控螢幕**  
您可以在觸控螢幕中查看目前的選項。只需觸按適當文字欄就能在此直接選取。文字欄內容會隨著選取的項目而變更。

### 控制功能

設備的各種功能會以個別控制方式操控。您可以輕鬆地直接設定您的設備。

#### 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。

符號	說明	
<b>按鈕</b>		
ⓘ	開 / 關	開關電器
▷	啟動 / 停止	啟動、暫停或取消（按住約 3 秒）操作
<b>觸控欄</b>		
☰	選單	開啟「操作模式」選單
⌚	計時器	選取計時器

### 控制面板

在控制面板中，您可以使用各類按鈕、觸控欄、觸控螢幕和旋鈕來設定不同功能。目前的設定會顯示於顯示屏上。以下所示為透過選單顯示屏開啟烤箱電源時出現的控制面板。

資訊	顯示資訊
🔒	兒童安全鎖 啟用及停用（按住約 4 秒）兒童安全鎖

#### 旋鈕

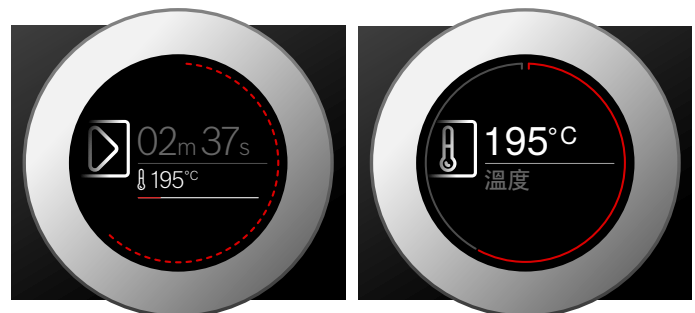
旋鈕可用於變更顯示屏上所顯現的設定值。還可用於捲動觸控螢幕中的選擇清單。

在大多數選單中，一旦抵達開頭或結尾，您即必須以相反方向轉動。

#### 顯示屏

顯示屏經過組織編排，因此在任何情況下都能一目了然。將當前能夠設定的值以高亮度白色文字呈現。背景中的數值則顯示為灰色。

高亮度顯示	高亮度的值可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高亮度。同時，白線則是加熱辨別線，會逐漸變為紅色。
增大	當您使用旋鈕變更高亮度值時，顯示屏上只有此值會增大。



## 顯示環

顯示環位於顯示屏的外圍。

若您變更數值，顯示環會顯示您在選單中的位置。根據選單的設定區域與長度，顯示環可能會是連續或區分為幾個區段。

操作期間，顯示環會逐秒變紅。每一分鐘，區段會再次從頭變紅。烹調時間倒數時，每秒會有一個區段消失。

## 溫度顯示屏

操作開始後，顯示屏上會以圖形方式顯示目前的爐腔溫度。

加熱線	爐腔加熱時，溫度下方的白線會由左至右變紅。當您預熱微波烤爐，加熱線完全變紅時，就是將食物放入爐腔內的最佳時機。 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	微波烤爐關閉時，顯示環會顯示爐腔內的餘熱。餘熱冷卻時，顯示環會逐漸變深，並在某個時間會完全消失。

**提示：**由於熱慣性的因素，顯示的溫度可能會與烤爐內實際溫度有些微不同。

## 觸控螢幕

觸控螢幕兼具顯示媒介與控制元件兩種功用。其內會顯示可供選取的功能選項與目前設定。若要選取功能，只需直接觸按文字欄即可。

## 加熱方式

為讓您了解菜式的正確加熱方式，我們在此說明一下各種加熱方式的差別與作用。

每個加熱類型的符號可讓您記著它們。

加熱方式	溫度	使用
 4D 熱風	30 -275 °C	在一層或以上烘焙與烘烤。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的熱氣均勻送往爐腔各處。
 上下加熱	30-300 °C	傳統的一層烘焙與烘烤。尤其適合頂部有濕潤配料的蛋糕。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 節能熱氣	30 -275 °C	在不預熱之下，對某一層上選定的菜式以節能方式烹調。 風扇會將背板環狀加熱元件產生的節能熱氣均勻送往爐腔各處。
 節能式上下加熱	30-300 °C	為選定的菜式以節能方式烹調。 熱力會從上面及底部均勻地散發出來。
 熱風燒烤	30-300 °C	烘烤禽肉、整條魚與較大塊的肉類。 燒烤元件與風扇會以交替形式啟用。風扇會將熱風在食物周圍循環流動。
 大面積燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 3 = 高	適合燒烤扁平的食材（如牛排與香腸）、製作多士及烹調焗烤料理。 燒烤元件下方的整個區域將處於高溫狀態。
 小面積燒烤	燒烤設定： 1 = 低 2 = 中等 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 -275 °C	準備薄餅，以及下方需要大量熱力的菜式。 將由底部與環狀加熱元件來加熱。
 慢煮	70-120 °C	適合以溫和慢火，燒烤以沒有蓋子的器皿裝著的柔軟肉片。 低溫會上下散發，均勻加熱。

旁邊會出現紅色垂直列的代表目前選擇的功能。其對應值會在顯示屏中以高亮度白色顯示。

文字欄一旁的紅色小箭頭則指出向前或向後捲動時的下一項功能。

溫度

< 加熱方式  
4D 熱風

## 操作模式

此電器提供多種操作模式以方便您使用。

各種模式的相關說明可參閱相應章節的描述。

您可以透過按下選單 欄來開啟「操作模式」選單。

操作模式	使用
加熱方式 → "操作該器具" 第 12 頁	設備內置多種經過微調的加熱方式，能以最佳方式烹調您的食物。
輔助 → "菜式" 第 25 頁	針對多種料理，提供預先規劃的設定值。
節能直接清潔 → "清潔功能" 第 20 頁	清潔功能本身幾乎可處理所有爐腔清潔作業。
基本設定 → "基本設定" 第 17 頁	您可以變更烤箱的基本設定，以滿足需求。

當以極高溫度來烹調時，設備會在一段時間後將溫度稍為降低。




	底部加熱	30-250 °C	適合雙層蒸鍋或烘焙的最後階段。 熱力會從底部散發出來。
	解凍	30-60 °C	溫和解凍冷藏食物。
	保溫	60-100 °C	適合保溫已烹調的食物。
	預熱耐熱器皿	30-70 °C	適合預熱烤爐器皿。

### 預設值

對於每種加熱方式，微波烤爐均會提供一個預設的溫度或強度。您可以採用此數值，或在適合的區域中將之變更。

### 更多資訊

在大多數情況下，烤爐會提供操作的備註與更多資訊。觸碰  欄位。備註即會在顯示屏中顯示數秒鐘。使用旋鈕以捲動至較長備註的結尾。  
某些備註會自動顯示，例如要確認、提供指示或警告。

### 爐腔功能

爐腔內的功能使設備更易使用。例如，它們可令爐腔有良好的照明，而散熱風扇則可避免烤爐過熱。

#### 開啟電器機門

若在操作期間打開電器機門，操作便會暫停。關閉機門後即會繼續操作。

#### 內部照明

當打開機門時，內壁照明即會開啟。若機門保持開啟超過約 15 分鐘，則照明會再次關閉。

執行大多數的操作模式時，內壁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，將內部照明設為不要在操作期間開啟。→ "基本設定" 第 17 頁

#### 散熱風扇

冷卻風扇會依需要開關。熱氣會從機門上方散出。

#### 注意！

切勿遮蓋散熱槽。否則微波烤爐可能會過熱。

為讓爐腔在操作後更快降溫，風扇會繼續運轉一段時間。


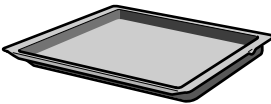


**提示：**您可以在基本設定中，設定散熱風扇繼續運轉的時間。→ "基本設定" 第 17 頁

## 配件

您的電器附有各式各樣的配件。您可以在這裡了解內含的配件概要，以及如何正確使用它們。

### 內含的配件

電器所附配件如下：

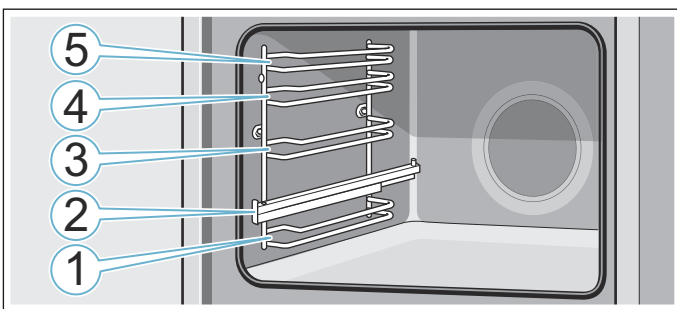
	<b>烤網架</b> 適用於烤爐器皿、蛋糕模型與耐熱盤。 適用於烘焙和燒烤食物。
	<b>萬用盤</b> 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛載滴下的油份。
	<b>烤盤</b> 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。
	<b>肉類溫度計</b> 協助您在烹調過程中精確達成目標燒烤溫度要求。 其用途可參考相關章節的說明。→ "肉類溫度計" 第 15 頁

請務必使用原有配件。這些配件是專為本電器而設計。您可以在售後服務中心、專賣店或網上商店訂購配件。

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

### 安裝配件

爐腔有五個隔層位置。隔層位置由下往上排列。

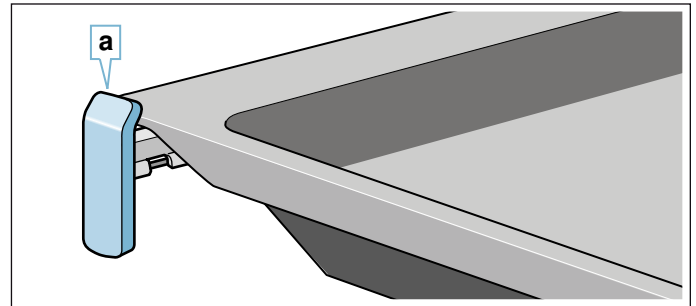


使用位置 1、3、4 和 5 時，務必將配件插入至隔層位置的兩個導桿之間。

配件可以向外拉出約一半而不會傾翻。隔層 2 設有伸縮軌道，因此可協助您將配件進一步向外拉出。

確認配件安置在伸縮軌道上的固定桿 **a**，其後方。

圖例：萬用焗盤



拉出烤網架完全拉出後，即會鎖定就位。此可方便置放配件於定點。若要解除鎖定，請使用適當力道將拉出烤網架推回爐腔中。

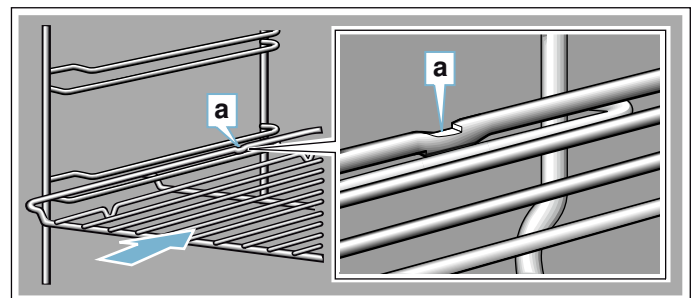
#### 提示

- 請務必注意每次均須在爐腔中安裝正確的配件。
- 請務必將配件完全安裝入爐腔之中，以免配件觸碰電器機門。

#### 鎖定功能

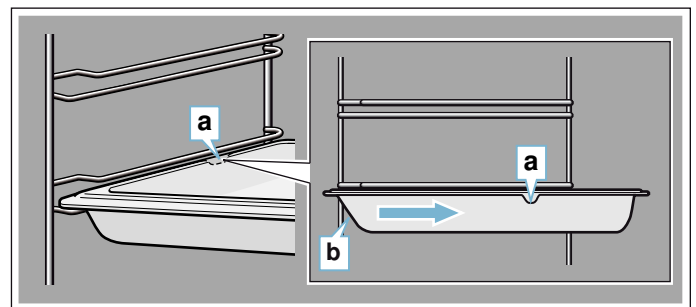
把配件向外拉出約一半，直至自動卡住。鎖定功能可避免拉出配件時令配件傾側。配件必須正確安裝至爐腔中，防止傾側功能才能運作。

安裝烤網架時，請確保耳狀凹槽 **a**，位於後方並面朝向下。開口端必須朝向焗爐機門，而外軌必須向下。



安裝焗盤時，請確保耳狀凹槽 **a** 位於後方並面朝向向下。配件的斜邊 **b** 必須朝向焗爐機門。

圖例：萬用焗盤

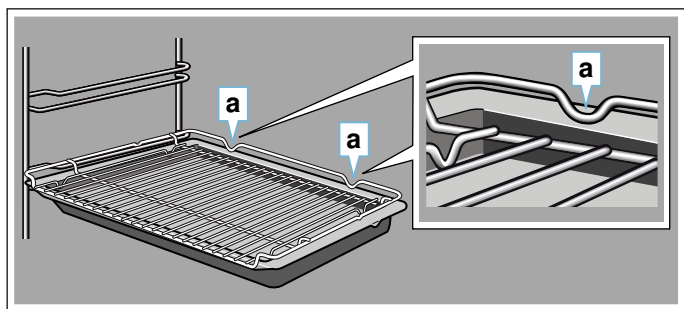


#### 組合配件

您可以同時安裝烤架與萬用烤盤以接取滴漏液體。

安裝烤網架時，請確保兩個間隔凹槽 **a**，皆位於後方邊緣。安裝萬用烤盤時，烤架需位於隔層位置上方導桿的頂端。

圖例：萬用焗盤



## 選購配件

配件可以在我們的售後服務中心、專賣店或網上商店選購。\* 我們的小冊子與網頁提供了為設備而設的各種產品。

供貨情況與是否可在網上訂購，會因不同國家而有所差異。若需詳細資訊，請查看產品小冊子。

購買時，請務必提供選購配件的確切訂單編號。

**提示：**選購的配件並非適用於所有產品。購買時，請務必提供產品的確切識別碼 (E no.)。→ "客戶服務中心" 第 25 頁

選購配件	訂單編號
<b>烤網架</b> 適用於烤焗器皿、蛋糕模具與耐熱盤，並可用於烘焙和燒烤食物。	HEZ634000
<b>萬用盤</b> 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 使用烤架直接燒烤時，可放在烤架下方盛載滴下的油份。	HEZ632070
<b>烤盤</b> 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。	HEZ631070
<b>安裝烤架</b> 適用於肉類、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。	HEZ324000
<b>不沾粘萬用烤盤</b> 可用於濕潤的糕點、酥皮點心、冷凍肉類與大型燒烤肉類。 可更輕鬆地從萬用烤盤上，清除酥皮點心與燒烤肉類的殘餘物。	HEZ632010
<b>不沾粘烤盤</b> 適用於烤盤糕點與小型的烘焙食物。 可更輕鬆從烤盤上清除酥皮點心的殘餘物。	HEZ631010
<b>Profi 烤盤</b> 適用於準備大量食物。	HEZ633070
<b>Profi 烤盤的蓋子</b> 蓋子可將 Profi 烤盤轉變成 Profi 烘烤盤。	HEZ633001
<b>薄餅烤盤</b> 適用於薄餅與大型圓形蛋糕。	HEZ617000
<b>燒烤盤</b> 可代替烤架來燒烤，或是用作防濺網。僅可用於萬用烤盤。	HEZ625071

<b>麵包烘焙石板</b> 適用於製作酥脆底層的自製麵包、麵包卷和薄餅。 必須將烘焙石板預熱至建議溫度。	HEZ327000
<b>玻璃烘烤盤 (5.1 公升)</b> 用於燉煮與烘焙。 尤其適合「烹調」操作模式。	HEZ915001
<b>玻璃烤盤</b> 可用於大型燒烤肉類、濕潤糕點與烘焙點心。	HEZ864000
<b>玻璃烤盤</b> 可用於烘焙點心、蔬菜菜式與烘焙食品。	HEZ636000
<b>伸縮層架, 1 層</b> 第 2 層的伸縮軌道可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。	HEZ638100
<b>伸縮層架, 2 層</b> 第 2 與第 3 層的拉出烤網架可讓您進一步拉出配件而不造成傾翻。	HEZ638200
<b>伸縮層架, 3 層</b> 第 1、2、3 層的拉出烤網架可讓您把配件拉得更出而不會傾翻。	HEZ638300
<b>裝飾邊</b> 用於隱藏設備和部件的底部。	HEZ660060

## 第一次使用前

在使用新電器之前您必須進行一些設定。您也必須先清潔爐腔與配件。

### 初次使用

將設備接上電源或是在斷電後，顯示屏上會顯示初次使用的設定。說明可能需要數秒鐘才會顯示。

**提示：**您隨時可以在基本設定中變更這些設定。→ "基本設定" 第 17 頁

#### 設定語言

語言是第一個顯示的設定。預設語言為「德文」。

1. 轉動旋鈕以設定所需的語言。
2. 觸按下一個文字欄加以確認。  
下一個設定即會出現。

#### 設定時間

時間從「12:00」開始。

1. 觸按「時鐘」文字欄。
2. 利用旋鈕設定時間。
3. 觸按「完成設定」文字欄加以確認。  
顯示屏就會出現訊息，確認初次使用已完成。

### 清潔爐腔與配件

在第一次使用微波烤爐準備食物前，您必須先清潔爐腔與配件。


#### 清潔爐腔

若要去除新電器的氣味，請在爐腔空置及機門關閉下加熱。

請確保爐腔內沒有殘餘的包裝物料，如發泡膠粒料。加熱電器前，請以柔軟的濕布擦拭爐腔內平滑的表面。加熱時請保持廚房通風。

調整所指示的設定。您可以在下一個章節中了解如何設定加熱方式與溫度。→ "操作該器具" 第 12 頁

設定	
加熱方式	上下加熱 
溫度	240 °C
烹調時間	1 小時

指示的烹調時間過後，請使用  On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕關閉電器。

爐腔冷卻後，請以肥皂水與洗碗布清潔平滑的表面。

#### 清潔配件

請使用肥皂水和洗碗布或軟刷徹底清潔配件。

## 操作該器具

您已了解控制功能與其運作方式。我們接著將說明如何設定您的設備。您將了解開啟和關閉電器會發生的情況，以及如何選取操作模式。

### 開關微波烤爐

您必須先開啟微波烤爐才能調整設定。

**提示：**微波烤爐關閉時，您也可以調整兒童安全鎖與計時器的設定。某些顯示資訊與備註（如與爐腔內餘熱相關的備註），即使設備關閉時仍會顯示於顯示屏上。

如無需使用，請關閉微波烤爐電源。若長時間未套用設定，微波烤爐將會自動關閉。

#### 開啟電器

按下  On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕以開啟電器電源。

Bosch 標誌即會出現在顯示屏中，隨後並列出加熱方式的選擇清單。

**提示：**在基本設定中，您可以指定啟動電器時應顯示的操作模式。→ "基本設定" 第 17 頁

#### 關閉電器


按下  On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉電器電源。

所有可能運作中的功能皆會取消。

顯示屏上會顯示時間與餘溫指示燈（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 17 頁


### 開始操作

您必須按下  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕以開始每項操作。

啟動微波烤爐後，顯示屏上會顯示時間與設定。顯示環與加熱線同時也會顯示。

#### 暫停操作

您也可以使用  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來中斷然後繼續操作。

如果您按住  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕約 3 秒，即會取消操作且所有設定皆會重設。

**提示：**操作暫停或取消後，風扇仍可繼續運轉。

## 選擇操作模式

啟動電器後，就會顯示預設的操作模式。

如要選取不同操作模式，可透過選單來進行。您可以在對應的章節中找到各項操作模式的詳細說明。

以下事項一律適用：

1. 觸按適當的文字欄。  
功能就會以高亮度顯示。
2. 轉動旋鈕來變更以高亮度顯示的選項。
3. 必要時可套用其他設定。  
若要這麼做，請觸按適當文字欄，然後以旋鈕變更設定值。
4. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕啟動。  
電器會開始操作。

## 設定加熱方式與溫度

如已選取「加熱方式」操作模式，請觸按選單中的「加熱方式」文字欄。觸控螢幕上就會顯示加熱方式的選項清單。

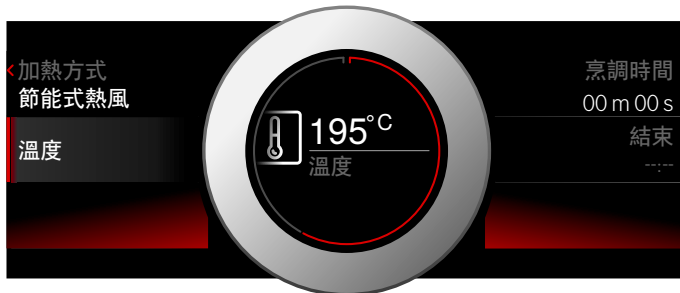
圖例：設在 195 °C 的節能式熱風 .

1. 觸按內含所需加熱方式的文字欄。必要時，利用旋鈕捲閱選擇清單。

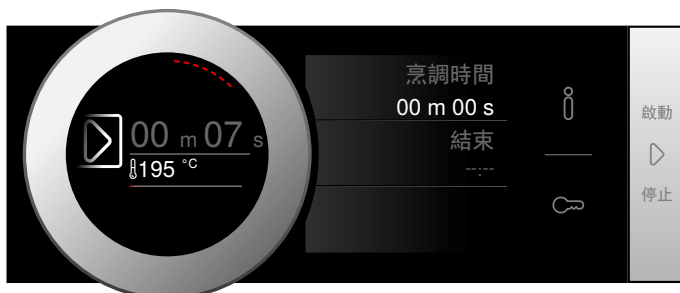


溫度就會高亮度顯示為白色。

2. 使用旋鈕設定溫度。



3. 按下 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕啟動。  
顯示屏上的時間顯示了操作已經運行了多久。



電器開始加熱。

當菜式完成烹調時，使用 ① On/Off（開啟 / 關閉）按鈕來關閉電器。

**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 14 頁

## 變更

啟動電器後，溫度即會以高亮度顯示。當您轉動旋鈕時，溫度便會變更並立即加以套用。



如要變更加熱方式，請先用 ▷ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕中斷操作，然後觸按「加熱方式」文字欄。選擇清單就會出現。請觸按所要的加熱方式。此時顯示屏會顯示對應的預設溫度。

**提示：**當您變更加熱方式時，其他設定也會重設。

## 快速加熱

您可以利用快速加熱，以縮短某些加熱方式的加熱時間。

適合快速加熱的加熱方式有：

-  4D 熱風
-  上下加熱

若要確保烹調得均勻，請勿在快速加熱完成前取出爐腔中的食物。

## 套用設定

確保您已選取適當的加熱方式，並至少設定 100 °C 的溫度。否則將無法啟動快速加熱。

1. 設定加熱方式與溫度。
2. 觸按「快速加熱」文字欄。  
文字欄中就會出現「開啟」字樣。顯示屏上則顯現確認訊息。

當快速加熱結束時，會響起音調訊號，並在顯示屏上顯示訊息。此時「關閉」字樣會出現在文字欄中。請將菜式放入爐腔中。




**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，只有在快速加熱結束後才能設定烹調時間。

## 取消

如要取消快速加熱，請再次觸按「快速加熱」文字欄。此時「關閉」字樣會出現在文字欄中。

## 時間設定選項

您的微波烤爐有不同的時間設定選項。

時間設定選項	使用
 烹調時間	烹調時間到後，電器即會自動結束操作。
 結束	輸入烹調時間與所需的結束時間。電器會自動啟動，並會在所需的時間完成操作。
 計時器	計時器與煮蛋計時器的功能相似。它會獨立執行操作與其他時間設定選項。設定時間到後，電器不會自動開啟或關閉。

利用觸控螢幕設定一項操作後，您可以叫出烹調時間與結束時間。計時器擁有一個別  欄位，且能隨時調整。

烹調時間或計時期間一到，就會發出音調訊號。只需觸按某一欄位或觸控螢幕，就可提前取消音調訊號。

**提示：**音調訊號的發聲時間長度可在基本設定中變更。  
→ "基本設定" 第 17 頁

### 設定烹調時間

您可以在微波烤爐上設定菜式的烹調時間。這表示您不會無意間超出了烹調時間，且無需暫停其他工作來結束設備的操作。

#### 套用設定

根據您第一次轉動旋鈕的方向，烹調時間會以特定的預設值開始：向左 = 10 分鐘，向右 = 30 分鐘。

烹調時間可從一分鐘增加到最多一小時，接著以每五分鐘的間距增加。

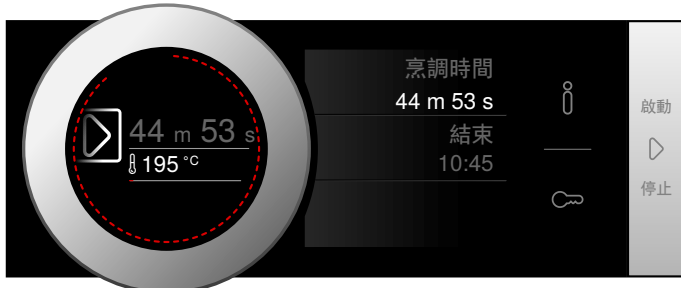
最長可設定為 23 小時 59 分鐘。

圖例：當前為 10:00，烹調時間為 45 分鐘。

- 設定操作模式，然後是溫度或強度。
- 啟動操作前，觸按「烹調時間」文字欄。  
烹調時間會在顯示屏中以白色高亮度顯示。
- 旋轉旋鈕以設定烹調時間。  
烤箱會自動計算結束時間。



- 按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
烹調時間開始倒數。



電器開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 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  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕在沒有烹調時間的情形下繼續操作。

當您的菜式完成時，使用  $\odot$  On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕關閉電器電源。

#### 變更及取消

如要變更烹調時間，請觸按「烹調時間」文字欄。此時就會高亮度顯示烹調時間，而且可用旋鈕加以變更。變更內容會立即生效。

如果您想取消烹調時間，請將烹調時間重設為零。變更生效後，操作會在沒有烹調時間的情況下繼續進行。

### 設定結束時間

您可以延後烹調的結束時間。例如，您可以在早上將菜式放入爐腔並設定烹調時間，讓菜式於午餐時間完成烹調。

#### 提示

- 請確保不要把食物留在爐腔內過久，以免食物腐壞。
- 一旦操作開始，請勿調整結束時間。否則烹調效果不佳。

#### 套用設定

烹調結束時間最長可延至 23 小時又 59 分。

圖例：當前為 10:00，設定的烹調時間為 45 分鐘，料理應在 12:00 完成。

- 設定操作模式，然後是溫度或強度。
- 設定烹調時間
- 啟動操作前，先觸按「結束」文字欄。  
預測的結束時間會高亮度顯現於顯示屏中。
- 使用旋鈕以延後結束時間。



- 按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
電器的啟動時間會顯示在顯示屏中。



電器處於待機模式。電器啟動時，顯示屏會顯示倒數中的烹調時間。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 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）按鈕在沒有烹調時間的情形下繼續操作。

當您的菜式完成時，使用 ① On/Off（開啟 / 關閉）按鈕關閉電器電源。

### 變更及取消

啟動烤箱後，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

計時器會與其他設定同時運作。即使微波烤爐已關閉，您仍可隨時加以設定。計時器有獨立的訊號聲，讓您可以辨別結束的是計時器還是烹調時間。

### 調整設定

計時器持續時間一律會從零分鐘開始。

數值越高，設定計時器的時間間距越大。

最大設定為 24 小時。

#### 1. 觸碰 ☒ 欄位。

符號會亮起紅燈。在顯示屏上，計時器的持續時間會以白色及聚焦方式顯示。

#### 2. 利用旋鈕設定計時器持續時間。

#### 3. 按下 ☒ 欄位以啟動。

**提示：**計時器會在數秒後自動開始。

計時器即會開始倒數計時。

如果關閉微波烤爐的電源，顯示屏上仍會顯示計時器。操作運行時，此操作的設定會顯示在最前的位置。當您觸碰 ☒ 欄位時，計時器持續時間會顯示數秒。

計時器持續時間結束時，即會響起訊號聲且顯示屏上會顯示備註。訊號燈會熄滅。

**建議：**如果設定的計時器持續時間與微波烤爐操作相關，請使用烹調時間。時間會顯示於最前位置，而且微波烤爐會自動關閉。

### 變更及取消

若要變更計時器持續時間，請觸碰 ☒ 欄位。計時器的持續時間會以白色及聚焦方式顯示，並可使用旋鈕來變更。

如果您想取消計時器，請將計時器持續時間重設為零。一旦套用變更，符號即會熄滅。

## 肉類溫度計

肉類溫度計讓烹調過程更加精確。它可用來測量食物內部的溫度。一旦達到設定溫度後，電器即會自動關閉。

### 加熱方式

不是所有加熱方式都適合搭配肉類溫度計操作。

若您將肉類溫度計插入爐腔中，即可選擇下列加熱方式。

☒	4D 熱風
☒	上下加熱
☒	節能式熱風
☒	節能式上下加熱
☒	熱風燒烤
☒	烘烤冷藏食品

### 提示

- 肉類溫度計可測量食物內部的溫度（30 °C 至 99 °C）。
- 請僅使用隨附的肉類溫度計。您可透過售後服務中心購買此配件。
- 使用肉類溫度計後，請務必將其從爐腔中取出。切勿將肉類溫度計存放於爐腔中。

### ⚠ 警告 – 觸電風險！

非相容肉類溫度計的絕緣層可能會損壞。請僅使用本烤爐建議的肉類溫度計。

### 爐腔溫度

為了避免肉類溫度計損壞，請勿設定超過 250 °C 的溫度。爐腔中設定的內部溫度，必須較設定完成的核心溫度至少高 10 °C。

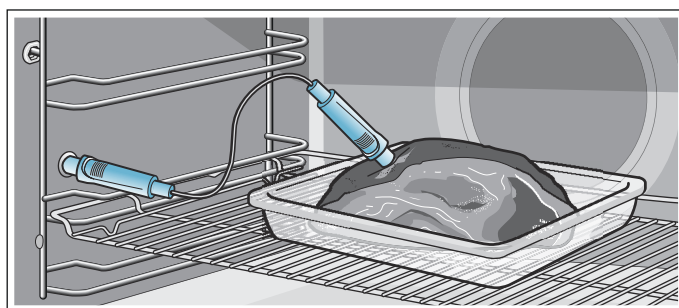
### 將肉類溫度計插入食物中

將食物放入爐腔前，請將肉類溫度計插入食物中。

肉類溫度計具有三個測量點。請確保將中間的測量點插入食物中。

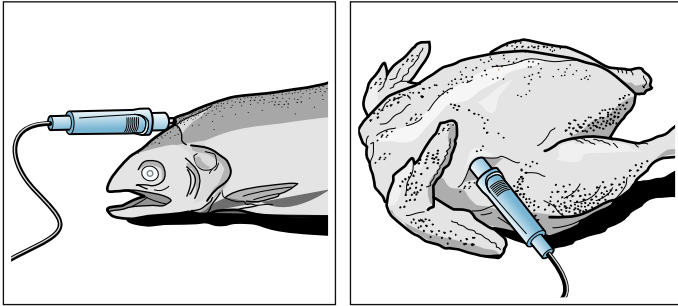
**肉類：**針對大塊肉類，請將肉類溫度計從上方盡可能斜向插入肉類中。

針對較薄的肉塊，請從最厚處插入肉類溫度計。



**魚類：**請將整條魚放在烤網架上，並使用半顆馬鈴薯將其撐住並保持立姿。將肉類溫度計插入魚頭後方，直至接觸到魚身中段的骨頭部分。

**家禽：**將肉類溫度計盡可能的由肩部插入兩翅之間的胸肉部分。



**將食物翻面** 如果您想要翻面食物，請勿取出肉類溫度計。一旦翻面食物，請檢查肉類溫度計是否正確插入食物中。

如果您在烹煮食物時取出肉類溫度計，所有設定將重置而您必須再次套用。

### 注意！

切勿使肉類溫度計的電纜夾纏。

為了避免肉類溫度計因溫度過高而損壞，在燒烤元件與肉類溫度計之間應留有數厘米的間隙。肉類在烹調過程中可能會膨脹。

## 設定核心溫度

肉類溫度計應插入爐腔左手邊的插口之中。

1. 觸按內含所需加熱方式的文字欄。  
顯示屏會以白色高亮度顯示預設溫度。
2. 使用旋鈕設定爐腔溫度。
3. 觸按「核心溫度」文字欄。  
顯示屏會以白色高亮度顯示預設溫度。
4. 旋轉旋鈕以設定核心溫度。
5. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
顯示屏上的時間顯示了操作已經運行了多久。  
電器開始加熱。

顯示屏會以白色高亮度顯示核心溫度，並在左手邊呈現當下溫度，右手邊則顯示設定溫度，如：「🔥 15|80 °C」。加熱線指出核心溫度。

當食物達到核心溫度後，即會響起訊號聲。電器停止加熱。顯示屏中的核心溫度與設定溫度顯示一樣溫度，如：「🔥 80|80 °C」。時間暫停。

可透過 ① On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉電器並將肉類溫度計自插口移除。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

爐腔、配件和肉類溫度計的溫度極高。戴上隔熱手套後，才可從爐腔中取出高溫配件與肉類溫度計。

## 變更

啟動電器後，核心溫度即會以高亮度顯示。當您轉動旋鈕時，核心溫度便會變更並立即加以套用。

若您想變更爐腔溫度，請先觸按「溫度」文字欄。

要變更加熱方式，請先使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕中斷操作。

**提示：**當您變更加熱方式時，其他設定也會重設。

## 取消

若您想取消操作，請移除插口與肉品上的肉類溫度計。不用肉類溫度計的狀況下，您仍可以使用 ▷ Start / Stop (啟動 / 停止) 按鈕繼續操作。

## 不同食物的核心溫度

請勿使用冷藏食物。下表提供的數字可作為指引用途。實際時間將取決於食材的特性與成分。


您可在本說明手冊末尾，找到有關加熱模式與溫度的完整資訊。→ " 建議的烹調時間 " 第 26 頁

食物	核心溫度 (°C)
<b>家禽</b>	
雞	80-85
雞胸肉	75-80
鴨肉	80-85
鴨胸，半熟	55-60
火雞	80-85
火雞胸	80-85
鵝肉	80-90
<b>豬肉</b>	
豬蹄肉	85-90
豬柳，三分熟	62-70
豬里肌肉，全熟	72-80
<b>牛肉</b>	
里肌肉或沙朗，一分熟	45-52
里肌肉或沙朗，三分熟	55-62
里肌肉或沙朗，全熟	65-75
<b>小牛肉</b>	
小牛肉塊或瘦肩肉	75-80
小牛肉塊或前肩	75-80
小牛關節	85-90
<b>羊肉</b>	
羊腿肉，三分熟	60-65
羊腿肉，全熟	70-80
羊脊肉，三分熟	55-60
<b>魚類</b>	
全條魚	65-70
魚柳	60-65
<b>其他</b>	
所有肉卷	80-90




## 兒童安全鎖

您的微波烤爐配備了兒童安全鎖，如此兒童便不能無意地啟動設備或變更任何設定。


控制面板會鎖定且無法調整任何設定。微波烤爐電源只能使用  「開啟 / 關閉」按鈕關閉。

### 啟動與停用

您可以在設備開啟或關閉時，啟動及停用兒童安全鎖。

在各個情況下，按住  欄位約 4 秒。

顯示屏上會顯示確認備註。

設備電源開啟時， 欄位會亮起紅燈。設備電源關閉時， 欄位則不會亮起。

## 基本設定


我們提供各種設定，協助您有效輕鬆地使用您的電器。您可以視乎需要變更這些設定。

### 變更基本設定

必須開啟電器電源。

1. 觸按選單欄塊。  
可供選取的操作模式選項便會顯示。
2. 觸按「基本設定」文字欄。  
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 觸按內含所需設定的文字欄。  
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屏中。
4. 轉動旋鈕以變更所要的值。
5. 觸按下一項設定的文字欄。  
其值會出現在顯示屏中，且可透過旋鈕進行變更。
6. 完成各項設定，並視需要使用旋鈕進行變更。  
若要捲動設定，請觸按「進一步設定」文字欄。
7. 觸按選單欄塊以確認。  
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
8. 觸按「儲存」文字欄。  
顯示屏會出現訊息，確認已儲存設定。

### 取消

如要儲存變更，請觸按選單欄塊，再觸按「不儲存」文字欄。顯示屏會顯示訊息，確認尚未儲存變更。如果不需使用，請使用  On/Off（開啟 / 關閉）按鈕以關閉電器。

### 基本設定清單

視乎設備的功能，並非所有基本設定皆可調整。

設定	選項
語言	可提供其他語言。
時鐘	24 小時格式時鐘
原廠設定	重設 不重設 *
聲音訊號	短烹調時間（30 秒） 中等烹調時間（1 分鐘）* 長烹調時間（5 分鐘）
音量	5 個亮度等級
按鈕音色	開機 關機 *（維持  On/Off（開 / 關）音色）
顯示亮度	5 個亮度等級
時鐘顯示	關機 數字 * 類比
照明	操作時關閉 操作時開啟 *
兒童安全鎖	僅使用按鈕鎖 * 機門鎖與按鈕鎖
開機後操作	主選單 加熱方式 * 輔助

夜間暗淡	關機 * 開機
品牌標誌	顯示 * 不顯示
風扇運行時間	建議 * 最少
伸縮層架	未安裝 * (適用於軌道與單一伸縮層架) 已安裝 (適用於雙重與三重伸縮層架)
長時間保溫模式 (Sabbath mode)	開機 關機 *
* 原廠設定 (原廠設定根據電器機型可能有所差異)	

**提示：**語言、按鈕音調與顯示屏亮度設定的變更會立即生效。所有其他變更會在設定變更後生效。

## 截斷電源

設定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。設備在短期停電下仍可操作。

## 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. 觸按選單欄塊。  
可供選取的操作模式選項便會顯示。
2. 觸按「基本設定」文字欄。  
觸控螢幕就會顯示各類設定。
3. 觸按「時鐘」文字欄。  
顯示屏會顯示時間。
4. 轉動旋鈕以變更時間。
5. 觸按選單欄塊以確認。  
就會顯示詢問內容，詢問是否應儲存變更。
6. 觸按「儲存」文字欄。  
顯示屏會出現訊息，確認已儲存設定。

## 持續烹調模式 (Sabbath Mode)

使用持續烹調模式 (Sabbath mode) 時，烹調時間最高可設定至 74 小時。您不必關閉烤爐即可保持爐腔內食物的溫度。

### 啟動長時間保溫模式 (Sabbath mode)

您必須先在基本設定中啟用長時間保溫模式 (Sabbath mode)，方能予以使用。→ "基本設定" 第 17 頁

基本設定有相關變更時，長時間保溫模式 (Sabbath mode) 會列為最後一種加熱方式。

電器會使用上下方式加熱。您可以將溫度設定在 85 °C 與 140 °C 之間。

隨後必須選取「加熱方式」操作模式。觸控螢幕上就會顯示加熱方式的選項清單。

1. 請觸按「長時間保溫模式 (Sabbath mode)」文字欄。  
顯示屏會以白色高亮度顯示預設溫度。
2. 使用旋鈕設定所需溫度。
3. 啟動操作前，觸按「烹調時間」文字欄。  
顯示屏會以白色高亮度顯示預設烹調時間。
4. 使用旋鈕設定所需的烹調時間。  
**提示：**結束時間是自動計算而得，無法變更。
5. 按下  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
顯示屏會顯示剩餘的烹調時間。  
電器開始加熱。

長時間保溫模式 (Sabbath mode) 的烹調時間到後，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。

按下  $\text{\textcircled{1}}$  On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉電器電源。

**提示：**若打開電器機門，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。

如果您想取消長時間保溫模式 (Sabbath mode)，請使用  $\text{\textcircled{1}}$  On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉電器。您無法使用  $\triangleright$  Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來暫停操作。

## 清潔劑

妥善的保養與清潔可以讓電器長期保持良好外觀與功能。我們將解說護理和清潔電器的正確方法。

### 適合的清潔劑

請遵照列表中的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害設備的表面。根據設備機型，您的設備可能不會包含所有下列事項。

**注意！**  
小心損害表面  
請勿使用：

- 具刺激性或研磨效果的清潔劑
- 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

使用全新的海綿布前，請先將之徹底清洗。

**建議：**強烈建議您於售後服務中心購買清潔與護理產品。請遵照各個生產商的指示。

### ⚠ 警告 – 灼傷風險！

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

區域	清潔
<b>烤箱外部</b>	
不鏽鋼正面	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 立即清除水垢、油脂、澱粉和蛋白所造成的斑點。這類污漬會造成腐蝕。 如需適用於高溫表面的特殊不鏽鋼清潔劑，可以在我們的售後服務處或專賣店購買。在軟布上沾上薄薄一層清潔劑產品。
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。
機門面板	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 切勿使用玻璃刮刀或不鏽鋼絲絨。
機門把手	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 如果除鏽劑接觸到機門把手，請立即擦去。否則，任何污漬都將無法清除。
<b>烤箱外部</b>	
瓷釉表面和自潔表面	遵照列表所列的清潔爐腔表面指示。
內部照明的玻璃蓋	熱肥皂水 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 如果爐腔髒污嚴重，請使用烤爐清潔劑。

機門封口 請勿拆除。	熱肥皂水 使用洗碗布清潔。 請勿沖刷。
不鏽鋼機門蓋	不鏽鋼清潔劑： 請遵照製造商的說明： 請勿使用不鏽鋼護理產品。 拆除機門蓋以便清潔。
軌道	熱肥皂水 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。
拉出裝置	熱肥皂水 使用洗碗布或刷子清潔。 請勿在拉出軌道時去除潤滑油，最佳方式是將軌道推進後才清潔。切勿用洗碗機清洗。
配件	熱肥皂水 浸泡並使用洗碗布或刷子清潔。 如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨。
肉類溫度計	熱肥皂水 使用洗碗布或刷子清潔。 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）會令設備正面的顏色出現些微差異。
- 機門上看似是斑紋污漬的陰影，只是由內部照明反射所造成。
- 瓷釉是以極高溫度來烘焙，這可能會造成顏色出現些微差異。這是正常現象，不會對運作產生影響。薄型托盤的邊緣無法完全製造出瓷釉效果。因此，邊緣的質地可能會較為粗糙。但是這並不會影響抗腐蝕保護能力。

### 爐腔表面

爐腔背壁、頂板和邊側具有自潔特性。從粗糙表面即可看出。

爐腔底板則經過搪瓷處理，表面光滑。

### 清潔瓷釉表面

使用洗碗布與熱肥皂水或稀釋醋液來清潔光滑瓷釉表面。然後再使用軟布擦乾。

使用濕布與肥皂水軟化烤爐上的食物殘渣。如果有長年累月的污漬，請使用不鏽鋼絲絨或烤爐清潔劑。

清潔完畢後，請讓爐腔保持開啟狀態，使其自然風乾。

### 清潔自潔表面

自潔表面上塗了一層多孔、表面粗糙的瓷釉。此塗料會吸收並分解在設備運作過程中，於烘焙與烘烤時產生的濺出物。

如果自潔表面不再具備足夠的自潔能力且出現污漬，可用清潔功能來清潔。要執行此動作，請參閱相關章節的資訊。→ "清潔功能" 第 20 頁

### 注意！

請勿在自潔表面上使用烤爐清潔劑。否則會損害表面。如果烤爐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助潔劑。

## 保持設備清潔

請務必保持設備清潔並立即去除污漬，避免頑強污漬積累。

### 建議

- 每次使用後都需要清潔爐腔。這將能確保烘焙時避免污漬黏附。
- 務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。
- 使用萬用盤烘焙極為濕潤的糕點。
- 使用合適的烤爐器皿來燒烤，例如，烘烤盤。

## 清潔功能

爐腔內的自潔表面是透過「節能直接清潔」清潔功能來進行清潔。

自潔表面（背板、頂板及側板）上塗佈有一層多孔、消光的瓷釉物質。此塗層會吸收並分解在蒸烤爐烘焙、燉烤及燒烤時所產生的濺出物。如果表面不再具備適當的自潔能力且出現污漬，可用清潔功能來清潔。

**提示：**烤爐會記錄使用次數。如果到了需要清潔的時間即會發出建議。建議內容將持續顯示，直到完成清潔功能為止。

如未有跟隨建議來清潔，自潔表面可能會受損。

如果烤爐過早積聚大量污垢，或是背板上出現污漬，那麼您無需等候烤爐顯示建議即可清潔。因為越常清潔烤爐，越能保持自潔表面的自潔能力。您可以視需要隨時利用清潔功能來清潔烤爐。

### 啟動清潔功能之前

先從爐腔中取出隔層、軌道、配件和廚具。

#### 清潔爐腔板與設備機門內部

清除爐腔板、設備機門內部和內部照明上的明顯污漬。否則將會出現難以清除的污垢。

#### 注意！

請勿在自潔表面上使用烤爐清潔劑。否則會損害表面。如果烤爐清潔劑沾附到此類表面上，請以清水與海綿布立即加以清除。請勿磨擦或使用任何研磨性的清潔物料。

### 設定清潔功能

設定清潔功能之前，確保已遵循所有準備指示。

清潔功能的運行時間預設為 1 小時。此時間無法變更。

1. 觸按選單欄塊。  
操作模式清單就會顯現。
2. 觸按「節能直接清潔」文字欄。
3. 按下 ▾ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕啟動。  
顯示屏會顯示剩餘的烹調時間。進行清潔功能時，加熱線不會顯現。  
清潔功能啟動。

執行清潔功能期間請保持廚房通風。

清潔功能結束時，即會響起音調訊號。顯示屏上顯示烹調時間 00 m 00 s。按下 ① On/Off（開啟 / 關閉）按鈕以關閉電器電源。

#### 設定延後結束時間

您可以設定延後的結束時間。啟動電器前，請觸按「結束」文字欄，並使用旋鈕來設定稍晚的結束時間。

電器會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法變更。

#### 取消

如要取消清潔功能，請使用 ① On/Off（開啟 / 關閉）鈕關閉電源。您無法使用 ▾ Start/Stop（啟動 / 停止）按鈕來暫停操作。

**提示：**操作計時器並不會進行重設。清潔功能的指示仍會顯現在顯示屏上。

## 當清潔功能結束時

爐腔冷卻後，如有需要可以使用濕布揩拭爐腔。

**提示：**操作期間以及清潔功能運作時，表面上可能會出現紅色斑點。這不是生鏽，只是食物殘渣。這些紅點對健康無害，並不影響自潔表面的清潔能力。

## 軌道

妥善的保養與清潔，可以讓烤爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除烤架以便清潔。

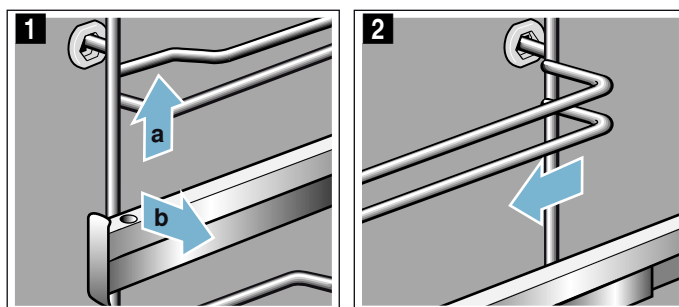
### 分離與重新安裝軌道

#### ⚠ 警告 – 灼傷風險！

軌道會變得非常熱。請勿觸碰高溫軌道。請務必讓電器冷卻。不要讓孩童走近設備。

#### 拆除軌道

1. 從正面稍微抬起軌道 **a** 然後拆除 **b** (圖 **1**)。
2. 接著將整個軌道往您的方向拉出並取出 (圖 **2**)。

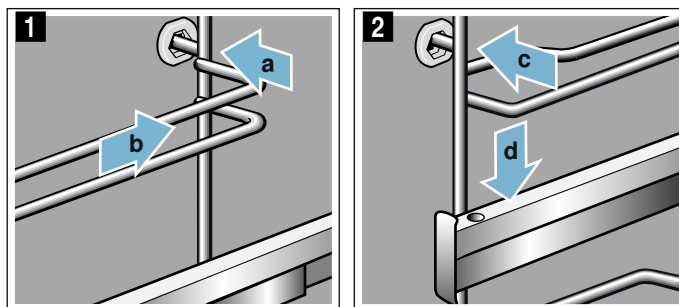


使用清潔劑與海綿清潔軌道。針對頑強污漬，請使用刷子。

#### 安裝軌道

軌道僅可安裝在右側或左側。伸縮軌道需要朝向您自己拉出。

1. 首先，將軌道插入後方插口的中央 **a**，待軌道抵住爐腔內壁後，再推它回去 **b** (圖 **1**)。
2. 接著，將軌道插入前方插口 **c**，待軌道抵住此處的爐腔內壁後，再將它向下壓。 **d** (圖 **2**)。



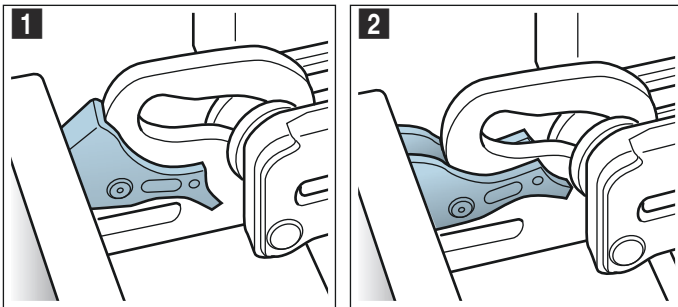
## 冰箱門

妥善的保養與清潔，可以讓焗爐長期保持良好的外觀與功能。本章節將讓您了解如何拆除設備機門以便清潔。

### 拆除與安裝焗爐機門

為了清潔與拆除機門面板，可將焗爐機門分離。

設備機門樞紐各有一個鎖定桿。  
當鎖定桿關閉，(圖 1)，機門會穩定地鎖住。無法加以分離。  
當要分離焗爐機門而將鎖定桿打開時(圖 2)，樞紐會鎖住。此時樞紐無法咬合。

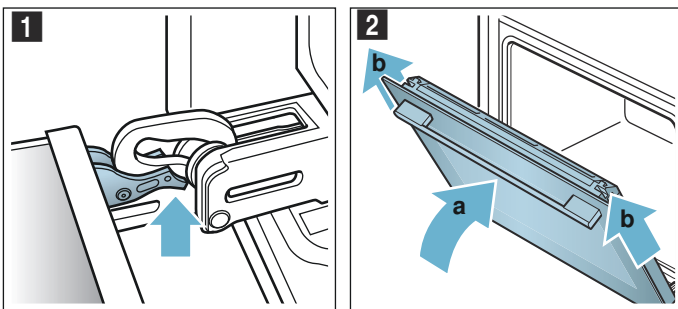


#### ⚠ 警告 – 受傷風險！

- 如果樞紐未固定，它們將以極強的力道咬合。請確保將鎖定桿保持關閉，或在分離焗爐機門時將其保持開啟。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能因此遭夾住。將手遠離樞紐。

### 拆除焗爐機門

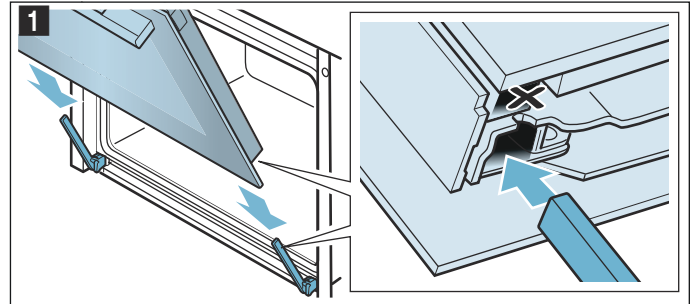
- 完全打開焗爐機門並將其推入設備方向。
- 將左右兩個鎖定桿折起(圖 1)。
- 盡可能關閉焗爐機門 a。用雙手抓住機門的左邊與右邊並向上拉出(圖 2)。



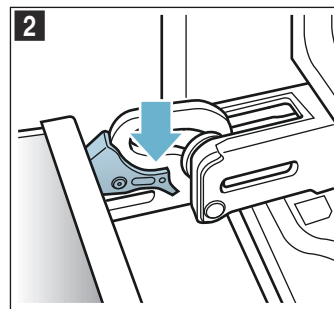
### 安裝焗爐機門

請依拆除時的相反程序將焗爐機門重新裝上。

- 當安裝焗爐機門時，請確保將兩個樞紐均裝入開口中(圖 1)。請將兩個樞紐安裝於外部面板的底部，並以此作為指引。請確保兩個樞紐均裝入正確的開口中。您必定能夠輕鬆無阻地安裝它們。如果您感受到任何阻力，請檢查是否已將樞紐裝入正確的開口中。



- 完全打開設備機門。再次將兩個鎖定桿收回(圖 2)。

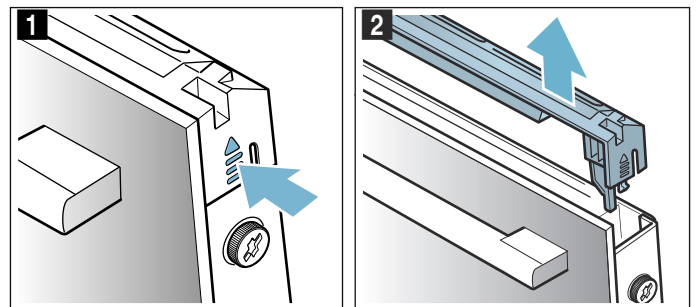


- 關閉焗爐機門。

### 拆除機門蓋

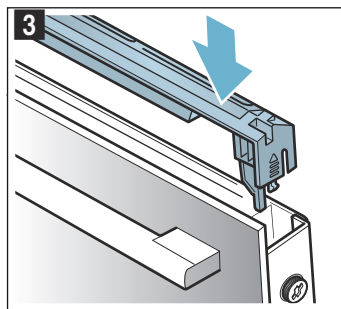
機門蓋上鑲嵌的不鏽鋼可能會褪色。要徹底清潔，您可以拆除蓋子。

- 稍微打開設備機門。
- 按下蓋子的左右兩方(圖 1)。
- 拆除蓋子(圖 2)。  
小心地關上機門。



**提示：**使用不鏽鋼清潔器清潔蓋子上的不鏽鋼鑲嵌物。使用肥皂水與柔軟乾布清潔機門蓋的其他部位。

- 再次稍微打開焗爐機門。將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 3）。



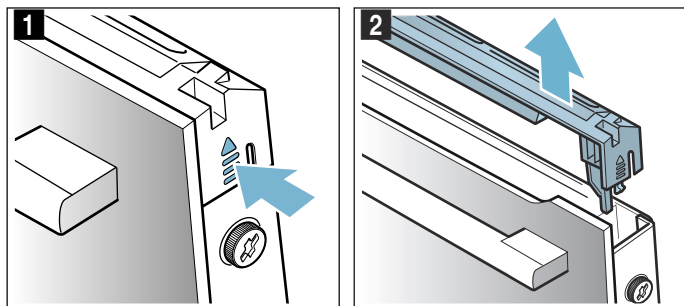
- 關閉設備機門。

## 拆除及安裝機門嵌板

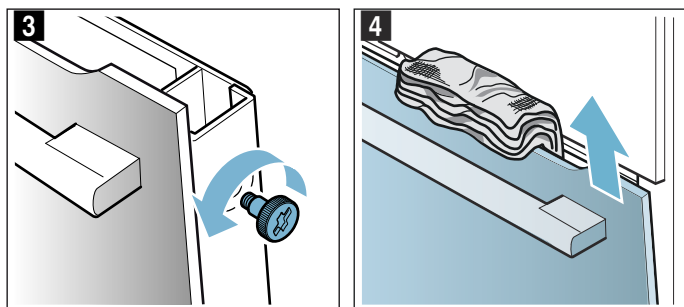
你可以拆下焗爐機門的玻璃嵌板，以增加清潔效率。

### 拆除焗爐機門

- 稍微打開設備機門。
- 按下蓋子的左右兩方（圖 1）。
- 拆除蓋子（圖 2）。



- 鬆開並拆除焗爐機門左右的螺絲（圖 3）。
  - 再次關上機門前，將摺疊數次的茶巾夾在機門上（圖 4）。
- 向上拉出正面面板，並將機門把手朝下平放。



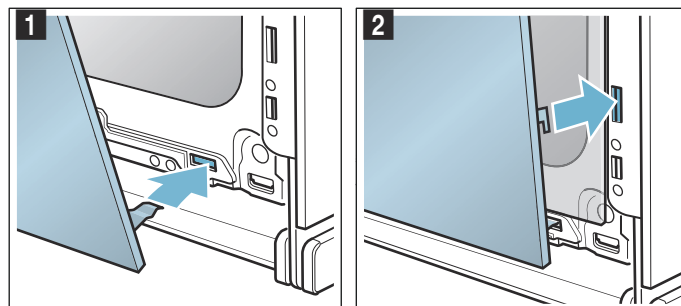
使用玻璃清潔劑與軟布清潔嵌板。

### ⚠ 警告 - 受傷風險！

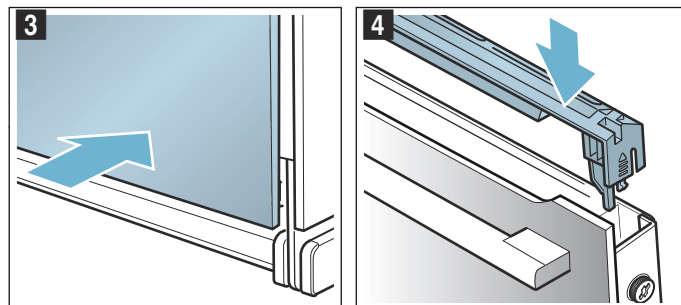
- 爐門玻璃上的刮痕可能會變成裂痕。切勿使用玻璃刮刀、強效或腐蝕性的清潔用品或清潔劑。
- 開啟及關閉機門時，電器機門上的鉸鏈會移動，您可能會因此遭夾住。將手遠離樞紐。

### 安裝焗爐機門

- 將正面面板插入底部的固定器中（圖 1）。
- 直至上端兩個勾架與開口相對時，才關閉正面面板（圖 2）。



- 按壓底部的正面面板，直到聽見歸位的聲音（圖 3）。
- 再次稍微開啟機門並移除茶巾。
- 將兩個螺絲鎖回左右兩側。
- 將蓋子放回原處並加以按壓，直到聽見歸位的聲音（圖 4）。



- 關閉設備機門。

### 注意！

在正確安裝面板前，請勿再次使用爐腔。

## 疑難排解

如果發生故障，原因通常不會太複雜。在聯絡售後服務中心前，請先參閱錯誤列表，並嘗試自行修正錯誤。

故障錯誤	可能原因	說明 / 解決方法
微波烤爐無法運作。	保險絲故障	檢查保險絲盒內的斷路器。
	截斷電源	請檢查廚房照明或其他廚房電器是否仍在運作。
「Sprache Deutsch」出現在顯示屏上。	截斷電源	重設語言與時間。
設備關閉時不會顯示時間。	變更了基本設定。	變更時鐘顯示的基本設定。
微波烤爐未加熱；顯示屏上的 [ ] 訊號燈亮起。	啟用了基本設定中的示範模式。	拔掉微波烤爐的電源（關閉保險絲盒內的斷路器），然後在 3 分鐘內於基本設定中停用示範模式。
控制面板的旋鈕從固定座上掉落。	旋鈕意外鬆脫。	旋鈕可以拆除。只要將旋鈕放回控制面板上的固定座再推入，即可裝回並正常轉動。
旋鈕無法輕鬆轉動。	旋鈕下方塵垢堆積。	旋鈕可以拆除。若要鬆開旋鈕，只要將旋鈕從固定座上拆下即可。亦可按壓旋鈕的外緣，使旋鈕傾斜後就能輕鬆取下。 使用乾布及肥皂水小心清潔旋鈕，以及其在設備上的支撐位置。用軟布擦乾。不可使用任何尖銳或磨砂材質。請勿浸泡或用洗碗機清洗。 請勿經常拆除旋鈕，以保持固定座穩固。

### 警告 – 觸電風險！

不當維修會造成危險。只能由受過訓練的售後服務技術人員維修或更換受損的電線。如果設備出現問題，請拔掉設備的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。

### 顯示屏上的錯誤訊息

當顯示屏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）按鈕以關閉並再次開啟設備。

如為單一發生的錯誤，顯示屏便會熄滅。如果錯誤訊息再次出現，請聯絡售後服務中心，並確切提供錯誤訊息。

### 最長操作時間

如果幾小時都未變更微波烤爐的設定，設備便會自動停止加熱。這可避免不必要的連續操作。

當達到最長操作時間時，操作模式的相應設定會干預操作。

### 達到最長操作時間

顯示屏上會顯示備註，確認已達到最長操作時間。

若要繼續操作，請觸碰任何欄位或轉動旋鈕。

如果不需使用，請使用 Ⓞ On/Off（開 / 關）按鈕以關閉微波烤爐。

**建議：**設定烹調時間，如此微波烤爐便不會在您不希望它關閉時關閉（例如，極長的準備時間）。設備會加熱直到設定的烹調時間結束為止。

### 更換爐腔頂部的燈泡

如爐腔內的照明燈泡出現故障，必須予以更換。您可從售後服務中心或專賣店購買耐熱的 40 瓦 230 伏特鹵素燈泡。

請使用乾布處理鹵素燈泡。這將能延長燈泡的使用壽命。請務必使用這類燈泡。

### 自行修正錯誤

您通常都可以輕易地自行修正微波烤爐的技術性故障。

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。→ " 建議的烹調時間 " 第 26 頁

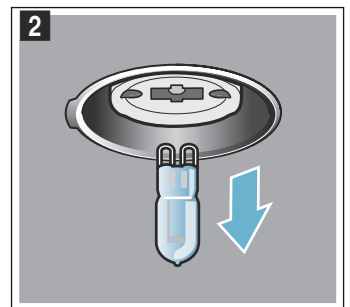
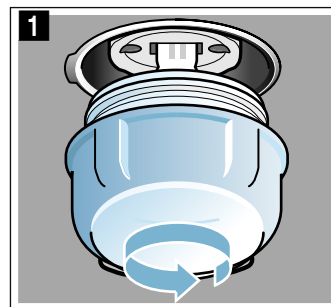
### 警告 – 觸電風險！

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

### 警告 – 灼傷風險！

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

1. 請在冰涼的爐腔中鋪上抹布，避免造成損壞。
2. 逆時針扭動玻璃蓋以將其取下（圖 1）。
3. 不要轉動，直接拉出燈泡（圖 2）。  
安裝新的燈泡，確保燈泡的位置正確。穩固地推入燈泡。



4. 將玻璃蓋固定回原來位置。
5. 將小毛巾取出並開啟斷路器。

### 玻璃蓋

如果鹵素燈泡的玻璃蓋損壞，則必須予以更換。您可以從售後服務中心獲取新的玻璃蓋。請提供設備的產品編號及生產編號。

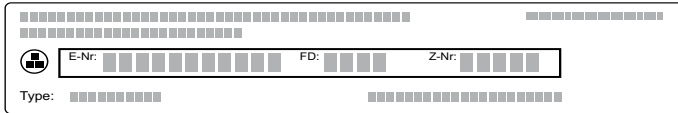


## 客戶服務中心

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

### 產品編號及生產編號

與我們聯絡時，請提供完整的產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.)，以便我們提供正確的建議。開啟電器門時，即可找到印有這些編號的標牌。



為節省時間，你可在下面空位中記下這些編號及售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)	生產編號 (FD no.)
售後服務 ☎	

請注意，即使是在保養期內，技術人員上門仍需收費。

您可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的聯絡資料。

### 預約工程師上門並提供產品建議

**GB** 0344 892 8979  
需要支付當地或流動通話費用。

**IE** 01450 2655  
繁忙時短每分鐘以 0.03 € 計費。非繁忙時段每分鐘以 0.0088 歐元計費。

信賴生產商的專業水準。因此，您可確保設備由曾受訓的維修技術人員使用原廠配件來維修。

## 菜式

您可以使用「輔助」操作模式來烹製各類食物。電器會為您選擇最佳的設定。

### 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，請僅使用優質食材與冷藏鮮肉。至於冷凍食品，則僅使用直接取自冷凍庫的食材。
- 烤爐會為一些食材提供建議溫度、加熱模式和烹調時間。溫度與烹調時間可按需要來變更。
- 至於其他菜式，設備會要求您輸入重量。除非是烤爐提出其他要求，否則請一律輸入總重量。烤爐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。
- 在微波烤爐自動選擇溫度來烘烤菜式的功能下，最高可儲存 300 °C 的溫度。因此，請確定使用足夠耐熱的器皿。
- 設備會提供相關資訊，例如廚具、隔層位置或烹調肉類時是否需要加水。有些食物在烹調過程中需要翻動或攪拌等。此類內容會在啟動操作後不久出現在顯示幕上。其間聲音訊號會在適當時間提醒您。
- 有關選擇適合廚具，以及菜式的烹調秘訣與提示等資訊，則列於此使用說明書的結尾部份。→ " 建議的烹調時間 " 第 26 頁

### 肉類溫度計

針對某些食物，您亦可使用肉類溫度計。將肉類溫度計裝入烤爐後，即會顯示適合的食物。您可變更爐腔內部溫度和核心溫度。→ " 肉類溫度計 " 第 15 頁

### 烘焙感應器

您的電器配備了一個烘焙感應器。當您自以下選擇清單中選取的類別中選取對應的烘焙項目，感應器會自動啟動。

類別	食物	菜式
蛋糕, 麵包	蛋糕	烤模中的蛋糕
		焗盤上的蛋糕
		批 / 撻
	小蛋糕	千層酥
		英式鬆餅
		發酵蛋糕
		圓麵包
	麵包、圓麵包	麵包
		中東麵包
		鹹點及法式蛋批
鹹點, 薄餅, 法式蛋批	薄餅	
	阿爾薩斯火焰薄餅	
	薄餅	
冷藏製品	薄餅	薄餅
	馬鈴薯製品	馬鈴薯製品

隨後即交由電器自動烹調。烘焙品項烹調完成後，即會關閉電器電源。訊號聲響起。烹調時間與您的烘配品項的食譜中所列大致相同，不會在顯示屏上呈現。

烘焙傳感器不會監控其它烘焙類別。在自定選項中，您可以自行嘗試並測試設定。

深色的金屬烤模最為適用。請勿使用任何矽膠焗盤或是任何含有矽膠材質的配件。否則烘焙感應器將會損壞。

顯示屏上顯示「請勿開啟機門」時，會啟用烘備傳感器。切勿開啟電器機門，否則設定會被取消。在此情況下，電器會提供必須由您自行監控的設定。

## 以輔助模式烹調料理

請瀏覽各層次以查看哪些料理具備「輔助」內容，以及是否需要輸入菜式重量。確保事前已為菜式稱重，據以完成此動作。

各類料理將以一致性結構排列：

- 類別
- 食物
- 菜式

請使用旋鈕來捲動個別層次。

1. 觸按選單欄塊。  
操作模式清單就會顯現。
2. 觸按「輔助」文字欄。  
即會顯示類別。
3. 觸按所要的類別。  
即會顯示該類別中的食物。
4. 觸按所要的食物。  
即會顯示菜式。
5. 觸按所要的菜式。  
此道菜式的設定就會顯現在顯示屏中。您可以根據自己的需要，變更其中多種菜式的設定。  
不過有一些菜式，則必須設定重量。
6. 按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。  
顯示屏會顯示剩餘的烹調時間。  
電器開始加熱。

烹調時間一到，訊號聲隨即響起。電器停止加熱。

當菜式完成烹調時，使用 ① On/Off (開啟 / 關閉) 按鈕來關閉電器。

### 繼續烹調

烹調時間結束後，如果您不滿意烹調效果，可讓部份菜式繼續烹調。

顯示屏上會出現查詢，詢問您是否要繼續烹調。如要繼續烹調，請觸按「延長烹調」文字欄。顯示屏隨即顯示建議的烹調時間，此時間可變更。按下 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕啟動。

**提示：**您可以按需要延長烹調時間。

如果對烹調結果感到滿意，觸按「完成」文字欄。

按下 ① On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉電器電源。

### 設定延後結束時間

您可以為某些菜式設定延後的結束時間。啟動烤箱前，請觸按「結束」文字欄，並使用旋鈕來設定稍晚的結束時間。

電器會在啟動後切換至待機狀態。結束時間即無法變更。

### 變更及取消

啟動設備後，即無法再變更設定。

如果您想取消操作，請使用 ① On / Off (開啟 / 關閉) 按鈕以關閉微波烤爐。您無法使用 ▷ Start/Stop (啟動 / 停止) 按鈕來暫停操作。

## 建議的烹調時間

此章節提供了多種菜餚的理想烹調設定。我們會告訴您各種菜式的最佳加熱方式與溫度。您將了解合適的烹調配件，以及它們在烤爐中應放置的高度。同時您還會知道廚房用具與準備方法的相關提示。

**提示：**烹調食物時，爐腔內會產生大量蒸氣。您的微波烤爐極為節能，操作期間只會有少量熱能散發到四周。由於微波烤爐內外的溫差極大，因此機門、控制面板或相鄰的廚櫃面板上可能會產生水氣凝結。此屬正常物理現象。預熱烤爐或小心開啟機門，可減少水氣凝結。

### 請勿使用矽膠烤模

為了取得最佳的烹調效果，建議使用深色的金屬烤模 / 器皿。

#### 注意！

切勿使用任何矽膠材質的烘焙烤模，或是含有矽膠或膠膜的配件。烤爐感應器可能會損壞。

即使烤爐感應器未處於使用狀態，仍可能會損壞。

### 蛋糕與小麵包

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作蛋糕和小麵包。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

### 層架位置

使用指定的層架位置。

#### 單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 高身麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

#### 使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

使用兩層來烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層  
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

使用三層來烘焙：

- 烤盤：第 5 層  
萬用烤盤：第 3 層  
烤盤：第 1 層

使用四層來烘焙：

- 4 個鋪上防油紙的烤架  
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

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

### 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微波烤爐中。

#### 烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

#### 萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

烘焙濕潤的糕點或酥皮點心時，請使用萬用烤盤，以避免多餘的液體溢出而弄髒爐腔。

#### 焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

#### 防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

### 建議的設定數值

列表中提供了不同酥皮點心的理想加熱方式。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，微波烤爐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。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

**提示：**使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會熟，內部則無法完全烘焙熟透。




設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

若您想在依照自己的一份食譜來烘焙，您應以列表中相似的烘焙點心作為參考。您可以在設定列表所附加的提示中，找到有關烘烤的額外資訊。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。


































使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>烤模中的蛋糕</b>					
海綿蛋糕 (簡易)	圓形烤模 / 蛋糕模具	2		150-170	50-70
海綿蛋糕, 簡易, 2 層	圓形烤模 / 蛋糕模具	3+1		140-160	60-80
海綿蛋糕 (精緻)	圓形烤模 / 蛋糕模具	2		150-170	60-80
以海綿蛋糕成份製作的水果餡餅, 精緻	環形蛋糕模具	2		160-180	40-60
海綿餡餅餅底	餡餅模	3		160-180	20-30
酥皮餡餅餅底的水果撻或芝士蛋糕	彈性蛋糕模具 (直徑 26 厘米)	2		170-190	60-80
瑞士餡餅	薄餅焗盤	3		170-190	45-55
餡餅	餡餅蛋糕模具, 黑色	3		190-210	25-40
環形發酵蛋糕	環形蛋糕模具	2		150-170	50-70
發酵蛋糕	彈性蛋糕模具 (直徑 28 厘米)	2		160-170	20-30
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	3		150-170*	20-30
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模具 (直徑 26 厘米)	2		160-170*	25-35
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模具 (直徑 28 厘米)	2		150-170*	30-50
<b>焗盤上的蛋糕</b>					
頂部有配料的海綿蛋糕	焗盤	3		160-180	20-40
海綿蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		140-160	30-50
頂部配有乾配料的酥皮餡餅	焗盤	3		170-190	25-35
頂部配上乾配料的酥皮餡餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		160-170	35-45
頂部配上濕潤配料的酥皮餡餅	萬用焗盤	3		160-180	55-65
瑞士餡餅	萬用焗盤	3		170-190	45-55
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	萬用焗盤	3		160-180	15-20
頂部配有乾配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150-170	20-30
頂部配上濕潤配料的發酵蛋糕	萬用焗盤	3		180-200	30-40

\* 預熱

\*\* 預熱 5 分鐘，請勿使用快速加熱功能

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
頂部配上濕潤配料的發酵蛋糕, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150-170	45-60
環型辮子麵包	焗盤	2		160-170	25-35
瑞士卷	焗盤	3		180-200*	8-15
德式聖誕麵包, 500 克麵粉	焗盤	2		150-170	45-60
薄酥卷餡餅, 甜	萬用焗盤	2		170-180	50-60
冷藏薄酥卷餡餅	萬用焗盤	3		200-220	35-45
<b>小蛋糕</b>					
小蛋糕	焗盤	3		160**	20-30
小蛋糕	焗盤	3		150**	25-35
小蛋糕 (2 層)	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150**	25-35
小蛋糕 (3 層)	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		140**	35-45
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	3		170-190	15-20
英式鬆餅, 2 層	英式鬆餅焗盤	3+1		160-180*	15-30
小型發酵蛋糕	焗盤	3		160-180	25-35
小型發酵蛋糕 (2 層)	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150-170	25-40
千層酥	焗盤	3		170-190*	20-35
千層酥, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		170-190*	20-45
千層酥, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		170-190*	20-45
千層酥, 扁平, 4 層	4 個烤網架	5+3+2+1		180-200*	20-35
泡芙	焗盤	3		200-220	30-40
泡芙, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		190-210	35-45
丹麥甜酥	焗盤	3		160-180	20-30
<b>餅乾</b>					
扭紋麵包	焗盤	3		140-150**	25-40
扭紋麵包	焗盤	3		140-150**	25-40
扭紋麵包, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		140-150**	30-40
扭紋麵包, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		130-140**	35-55
餅乾	焗盤	3		140-160	15-30
餅乾, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		140-160	15-30
餅乾, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		140-160	15-30
蛋白糖霜脆餅	焗盤	3		80-90*	120-150
蛋白糖霜脆餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		80-90*	120-180
馬卡龍	焗盤	3		90-110	20-40
馬卡龍, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		90-110	25-45
馬卡龍, 3 層	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		90-110	30-45
* 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熟透。	請將牙籤插入蛋糕的最高處。若牙籤抽出時不會沾黏麵糊, 表示蛋糕已經烤好。
蛋糕塌陷。	下次請減少水份。或者將溫度降低 10 °C, 並延長烘焙時間。遵循食譜中指定的材料與準備程序。
蛋糕中央突起, 但周圍塌陷。	僅在彈性蛋糕模型底部塗油。烘焙後, 用刀子小心將糕點取下。
有果汁溢出。	下次請使用萬用烤盤。
小麵包在烘焙期間黏在一起。	每個麵團之間必須保持大約 2 厘米的距離。如此便可讓麵包有足夠的空間變大, 並能均勻受熱。
蛋糕過乾。	將溫度設定提高 10 °C, 並縮短烘焙時間。

蛋糕整體顏色過淺。	如果隔層位置與廚具適當，則應該視乎需要提高溫度或延長烘焙時間。
蛋糕頂部顏色過淺，底部過深。	下次請使用烤爐較高一層的位置烘焙蛋糕。
蛋糕頂部顏色過深，底部過淺。	下次請使用烤爐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。
使用烤盤或烤模來烘焙的蛋糕背部顏色過深。	請將烤盤置於配件的中央，不要直接觸碰到後方內壁。
整個蛋糕顏色過深。	下次請視乎需要，選擇較低的溫度並延長烘焙時間。
蛋糕烘烤不均。	請選擇稍微低一點的溫度。 突出的防油紙會影響熱氣循環。請一律將防油紙裁切成適當的大小。 請確保烤模沒有直接置於爐腔後方內壁的開口前面。 烘焙小高點時，您應盡量使用類似的大小與厚度。
你正使用多層進行烘焙。最上方烤盤中的成品較低層烤盤中的顏色要深。	使用多層來烘焙時，請務必使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。
蛋糕外觀良好，但中間未完全熟透。	請以較低的溫度來烘焙較長的時間；如有必要，請減少水份。蛋糕頂部如有濕潤的配料，請從底部開始烘焙。可先灑上杏仁或麵包屑，再於頂部加上配料。
當器皿倒轉時無法將蛋糕取出。	烘焙後，先讓蛋糕冷卻 5 到 10 分鐘。如果仍會沾黏，請使用刀具小心地使蛋糕邊緣與器皿鬆脫。請再次將蛋糕模倒轉，並使用濕涼的布覆蓋幾次。下次請在烤模 / 器皿上塗油並灑上麵包屑。

## 麵包與麵包卷

微波烤爐提供各種加熱方式，以便您烘焙麵包與麵包卷。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

### 層架位置

使用指定的層架位置。

#### 單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 高身麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

#### 使用兩層來烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

- 萬用烤盤：第 3 層  
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

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

### 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微波烤爐中。

#### 烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

#### 萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

### 焗模

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘焙色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

### 防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

### 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預先烘焙。烘焙過後的色澤可能仍然不均勻。

### 建議的設定數值

列表提供了各種麵包與麵包卷的理想加熱方式。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，微波烤爐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。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

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

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。某些食物若分幾個階段來烘焙，效果會更佳。這些菜式在列表中皆有說明。

麵包麵團的設定值，均適用於置於烤盤上的麵團和置於多士模中的麵團。




若您想在遵照自己的一份食譜來烘焙，您應以列表中相似的烘焙點心作為參考。



從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

### 注意！

請勿將水倒入高溫的爐腔中，或在爐腔板上放置裝著水的廚具。溫度變化亦可能會損壞瓷釉器皿。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  循環熱氣燒烤

-  大面積燒烤
-  烘烤冷藏食品

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>麵包</b>						
白麵包, 750 克	萬用焗盤或蛋糕模具	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
雜穀麵包, 1.5 公斤	萬用焗盤或蛋糕模具	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麥麵包, 1 公斤	萬用焗盤	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
中東麵包	萬用焗盤	3		250-270	-	20-25
<b>圓麵包</b>						
經預先烘焙的半熟圓麵包或法式長麵包	萬用焗盤	3		180-200	-	10-15
新鮮圓麵包, 甜	焗盤	3		170-190*	-	15-20
新鮮圓麵包, 甜, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150-170*	-	20-30
新鮮圓麵包	焗盤	3		180-200	-	20-30
經預先烘焙的急凍法式長麵包	萬用焗盤	3		180-200	-	20-30
<b>冷藏圓麵包</b>						
經預先烘焙的半熟圓麵包或法式長麵包	萬用焗盤	3		180-200	-	10-15
鹹水麵包, 麵團塊	萬用焗盤	3		180-200	-	20-25
牛角麵包, 麵團塊	萬用焗盤	3		170-190	-	30-35
<b>多士</b>						
頂部配有配料的多士, 4 片	烤網架	3		190-210	-	10-15
頂部配有配料的多士, 12 片	烤網架	3		230-250	-	10-15
多士麵包 (請勿預熱)	烤網架	5		-	3	4-6
* 預熱						

## 薄餅、法式鹹批與可口的蛋糕

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作薄餅、法式鹹批和美味蛋糕。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

同時請參閱章節中的備註，了解麵團發酵的資訊。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為微波烤爐的爐腔與操作模式所設計。

### 層架位置

使用指定的層架位置。

### 單層烘焙

使用一層烘焙時，請使用下列的層架位置：

- 高身麵包：第 2 層
- 扁麵包：第 3 層

若您使用 4D 熱風作為加熱方，您可選擇使用第 1、2、3 或 4 層。

### 使用多層進行烘焙

使用 4D 熱風。同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

使用兩層來烘焙：

- 萬用烤盤：第 3 層  
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

使用四層來烘焙：

- 4 個鋪上防油紙的烤架  
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

同一時間準備幾道菜式，可以節省最多 45% 能源。請在烤爐內將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置，又或以相抵垂直的方法疊放。

### 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微波烤爐中。

### 烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

**萬用烤盤或烤盤**

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

製作配料豐富的義式薄餅時，請使用萬用烤盤。

**焗模**

深色的金屬烤模最為適用。

鍍錫烤模、陶釉烤盤和玻璃烤盤會延長烘焙時間，且會令烘烤色澤較不均勻。如果您想使用這些烤模 / 器皿並使用上 / 下加熱來烘焙，請將烤模 / 器皿放入第 1 層。

**防油紙**

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

**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預先烘焙。烘焙過後的色澤可能仍然不均勻。

**建議的設定數值**

列表提供了多種菜式的理想加熱方式。溫度與烘焙時間需視乎麵團的稠度和數量而定。因此設備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。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

**提示：**使用較高的溫度並不能縮短烘焙時間。菜式只有外部煮熟，中心卻無法完全烘焙熟透。




設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如此一來，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減數分鐘。

指定的菜式需要預熱，在列表中已有所說明。

若您想在遵照自己的一份食譜來烘焙，您應以列表中相似的烘焙點心作為參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤/冷藏食品

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>薄餅</b>					
新鮮薄餅	焗盤	3		200-220	25-35
新鮮薄餅	焗盤	3		200-220	25-35
新鮮薄餅, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		180-200	35-45
薄底新鮮薄餅	薄餅焗盤	2		220-230	20-30
急凍薄餅	烤網架	3		190-210	10-15
<b>冷藏薄餅</b>					
薄底薄餅 x 1	烤網架	3		190-210	15-20
薄底薄餅 x 2	萬用焗盤 + 烤網架	3+1		190-210	20-25
薄餅, 深盤, x 1	烤網架	3		180-200	20-25
薄餅, 深盤, x 2	萬用焗盤 + 烤網架	3+1		190-210	20-30
長型薄餅麵包	烤網架	3		200-220	15-20
迷你薄餅	萬用焗盤	3		180-200	15-20
迷你薄餅, 直徑 7 厘米, 4 層	4 個烤網架	5+3+2+1		180-200*	20-30
<b>鹹點與法式蛋批</b>					
烤模中的鹹點	彈性蛋糕模具 (直徑 28 厘米)	2		170-190	55-65
法式蛋批	餡餅蛋糕模具, 黑色	3		190-210	30-40
阿爾薩斯火焰薄餅	萬用焗盤	3		260-280*	10-15
波蘭餃子	耐熱盤	2		190-200	30-45
餡餅	萬用焗盤	3		180-190	30-45
土耳其薄餅	萬用焗盤	1		200-220*	20-30
* 預熱					

## 點心與梳乎厘

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作點心和梳乎厘。設定列表中，提供了多種菜式的理想烹調設定。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為設備的爐腔與操作模式所設計。

### 層架位置

請務必使用指定的隔層位置。

您可以在一層上使用烤模 / 器皿或萬用烤盤來準備菜式。

- 烤架上的烤模 / 烤盤：第 2 層
- 萬用烤盤：第 3 層

您也可以使用萬用烤盤，以隔水方式加熱梳乎厘。若要如此，請將萬用烤盤插放至第 2 層。

同一時間製作幾道菜式可以節省最多 45% 的能源。請在爐腔中將烤模 / 器皿以相鄰並排的方式放置。

### 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微波烤爐中。

#### 烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

#### 萬用盤

小心地將萬用烤盤盡量放入限定點，並將斜邊朝向微波烤爐機門。

點心 & 梳乎厘	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
點心, 可口菜式, 已烹調的食材	耐熱盤	2	☐	200-220	30-50
烘焙, 甜	耐熱盤	2	☐	170-190	40-60
新鮮千層麵, 1 公斤	耐熱盤	2	Ⓢ	160-180	50-60
冷藏千層麵, 400 克	烤網架	2	Ⓢ	190-210	30-35
焗馬鈴薯, 生食材, 4 厘米深	耐熱盤	2	Ⓢ	160-190	50-70
焗馬鈴薯, 生食材, 深度 4 厘米, 2 層	耐熱盤	3+1	Ⓢ	150-170	60-80
梳乎厘	耐熱盤	2	Ⓢ	160-180*	35-45
梳乎厘	個別模具	3	Ⓢ	190-210	25-30

## 禽類

微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作禽肉。設定列表提供了某些菜式的理想烹調設定。

### 使用烤架烘烤

使用烤架烘烤特別適合用於烹調大型禽肉或同時烹調多塊肉片。

將安裝在烤架上的萬用烤盤放入蒸烤爐中指定的隔層位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件" 第 10 頁

根據禽肉的大小和種類，請將最多 ½ 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛載所有滴下的油脂。您可以使用這些肉汁來製作醬料。這也會減少煙霧的產生，並確保爐腔保持清潔。

### 使用廚具烘烤

請務必使用烤爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

## 廚具

使用闊而淺的廚具來製作點心與焗烤食物。使用深窄的廚具烹調食物需要更多時間，且食物頂部的顏色會較深。

### 建議的設定數值

列表提供了各種點心和梳乎厘的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物數量和食譜而定。烘烤效果會受到廚具大小與焗烤食物的深度而影響。因此設備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。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

**提示：**使用較高的溫度並無法縮短烹調時間。點心或梳乎厘只有外層煮熟，中心卻仍未熟透。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如這樣做，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

若您想依照自己的一份食譜來烹調，請查看列表中類似的菜餚以作參考。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

- ☐ 4D 熱風
- ☐ 上下加熱
- Ⓢ 烘烤冷藏食品

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚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，因此不太適用。禽肉會熟得較慢，且烹調色澤不好。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

#### 無蓋廚具

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。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

#### 有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

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

有蓋烘烤器皿中的禽肉亦可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。



## 燒烤

燒烤時請保持微波烤爐機門緊閉。切勿開著設備機門來燒烤。

將安裝在烤架上的萬用烤盤放入蒸烤爐中指定的隔層位置。藉此盛載滴下的油脂。請確保烤架放置於萬用烤盤的正確位置上。→ "配件" 第 10 頁

**提示：**燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，反之應該放置在第 2 層上。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將待燒烤的食物直接放在烤架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果用叉子刺穿肉塊，會使肉汁流失而變乾。

### 提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

### 肉類溫度計

您可使用肉類溫度計更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用肉類溫度計的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱方式以及其他資訊。→ "肉類溫度計" 第 15 頁

### 建議的設定數值

列表提供了各種禽肉的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了不同

的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

設定數值是根據將未填料，並已準備好烘烤的冷藏禽肉放入冰涼的烤爐中的狀況假設而定。如這樣做，您便能節省最多 20% 的能源。如果您預熱烤爐，則可以將指定的烘焙時間縮減幾分鐘。

列表提供了禽肉的預設重量值。如果想要烹調較重的禽肉，請依照個別情況使用較低的溫度。如要烹調多片肉塊，請以最重的肉塊作為參考以決定烹調時間。每塊肉都應有相若的大小。

一般而言：禽肉越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指示時間下約 1/2 到 2/3 時，將禽肉翻轉。

**提示：**請一律使用適合於所選溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

### 建議

- 請將鴨子或鵝的翅膀內側去皮。如此便可讓油脂流出。
- 若是鴨胸，請在鴨皮上劃幾刀。請勿將鴨胸翻轉。
- 翻轉禽肉時，請確保先在下方的那面是胸肉或是皮。
- 在禽肉燒烤完結前，如果塗上牛油、鹽水或橙汁，可以令肉質變得金黃香脆。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

- 上下加熱
- 循環熱氣燒烤
- 大面積燒烤
- 烘烤冷藏食品

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>雞</b>						
雞, 1 公斤	烤網架	2		200-220	-	60-70
雞胸肉柳, 每片 150 公克 (燒烤)	烤網架	4		-	3*	15-20
小份雞肉, 每份 250 克	烤網架	3		220-230	-	30-35
冷藏雞柳條、雞塊	萬用焗盤	3		190-210	-	20-25
肉雞, 1.5 公斤	烤網架	2		200-220	-	70-90
<b>鴨肉及鵝肉</b>						
鴨, 2 公斤	烤網架	1		180-200	-	90-110
鴨胸, 每塊 300 克	烤網架	3		230-250	-	17-20
鵝肉, 3 公斤	烤網架	2		160-180	-	120-150
鵝腿, 每隻 350 克	烤網架	2		210-230	-	40-50
<b>火雞</b>						
小火雞, 2.5 公斤	烤網架	2		180-200	-	70-90
去骨火雞胸, 1 公斤	有蓋廚具	2		240-260	-	80-100
帶骨火雞大腿肉, 1 公斤	烤網架	2		180-200	-	80-100

\* 預熱

## 肉類

微波烤爐提供各種加熱方式以便您製作肉類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

### 烘烤與燉煮

根據要求拍打有脂肪的瘦肉，或以煙肉片加以覆蓋。

在皮上劃上十字。若您在烹調時翻轉肉塊，請確保肉皮先在下方。

肉塊完成後，請關閉烤爐並讓肉塊在爐腔內靜置 10 分鐘。可讓肉汁分佈得更好。如有需要，請使用鋁箔紙包住肉塊。指定的烹調時間不包括建議的靜置時間。

### 使用烤架烘烤

烤架上的肉類每面都香脆可口。

據肉塊的大小和種類，請將最多 1/2 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此盛載所有滴下的油脂與肉汁。您可以使用這些肉汁來製作醬料。這也會減少煙霧的產生，並確保爐腔保持清潔。

將安裝在烤架上的萬用烤盤放入蒸烤爐中指定的隔層位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ " 配件 " 第 10 頁

### 使用廚具烘烤與燉煮

使用廚具烘烤與燉煮肉類較為便利。使用廚具讓您可以更輕易地將肉塊從爐腔中取出，並可使用廚具本身來準備醬料。

請務必使用烤爐適用的烤具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚具放在乾燥的墊子上。若表面濕冷，可能會導致玻璃碎裂。

若肉品較瘦，可加入一些水份來烘烤。所有玻璃廚具的底部皆應覆蓋約 1/2 厘米深。

水的份量會依肉類、廚具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，需加入較使用玻璃廚具烹調時稍多的水份。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

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。肉品烹調速度會較慢且色澤會較為不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

#### 無蓋廚具

使用深烘烤盤或器皿烘烤肉類。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

#### 有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以維持相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

肉塊與蓋子之間必須至少距離 3 厘米。肉塊可能會浮起。

烹調後打開蓋子，可能會冒出極高溫的水蒸氣。從後方掀起蓋子，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。廚具的底部皆應覆蓋約 1-2 厘米深。

烘烤時廚具中的水蒸氣會蒸發。如有需要，請小心地倒入更多水份。

使用有蓋烘烤器皿的肉類也可變得香脆可口。若要如此，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

## 燒烤

燒烤時請保持微波烤爐機門緊閉。切勿開著設備機門來燒烤。

將安裝在烤網架上的萬用焗盤放入焗爐中指定的隔層位置。藉此盛載滴下的油脂。請確保烤網架放置於萬用焗盤的正確位置上。→ " 配件 " 第 10 頁

**提示：**燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用焗盤放入烤網架下方，反之應該放置在第 2 層上。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將待燒烤的食物直接放在烤架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果用叉子刺穿肉塊，會使肉汁流失而變乾。

在食物燒烤完成前請勿加鹽。鹽會帶走肉中的水份。

### 提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

### 肉類溫度計

您可使用肉類溫度計更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用肉類溫度計的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱方式以及其他資訊。→ " 肉類溫度計 " 第 15 頁

### 建議的設定數值

列表提供了多種肉類菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間會視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的數值。下次製作時便可視乎需要提高溫度。

設定數值適用於放入冰涼爐腔內的冷藏肉品。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

列表提供了有關燒烤肉類與預設重量的資訊。若想要烘烤較重的肉塊，請使用較低的溫度。若要烘烤幾片肉塊，請以最重一塊的重量作為決定烹調時間的基準。每塊肉都應有相若的大小。

一般而言：烘烤的肉塊越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指定時間下約 1/2 到 2/3 時，將烘烤肉塊與燒烤食物翻轉。

若想依照自己的一份食譜來烘烤，請以類似的菜式作為參考。您可以在設定列表所附加的提示中，找到有關烘烤、燉煮和燒烤的額外資訊。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

- □ 上下加熱
- ☒ 循環熱氣燒烤

- □ 大面積燒烤

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>豬肉</b>						
去皮豬肉塊, 例如頸部, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	☒	180-190	-	110-130
帶皮豬肉塊, 例如肩膀, 2 公斤	烤網架	2	☒	190-200	-	130-140
豬裡脊肉, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	☒	220-230	-	70-80
豬柳, 400 公克	烤網架	3	☒	220-230	-	20-25
帶骨燻豬肉, 1 公斤 (含一點添加水份)	有蓋廚具	2	☒	210-230	-	70-90
豬排, 2 厘米厚	烤網架	5	□	-	2	16-20
豬柳, 3 厘米厚 (預熱焗爐 5 分鐘)	烤網架	5	□	-	3*	8-12
<b>牛肉</b>						
牛肉片, 半熟, 1 公斤	烤網架	2	☒	210-220	-	40-50
燉牛肉, 1.5 公斤	有蓋廚具	2	☒	200-220	-	130-160
西冷牛排, 半熟, 1.5 公斤	烤網架	2	☒	220-230	-	60-70
肉排, 3 厘米厚, 半熟**	烤網架	3	□	-	3	15-20
漢堡肉, 3-4 厘米厚	烤網架	4	□	-	3	25-30
<b>小牛肉</b>						
小牛肉塊, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	☒	160-170	-	100-120
小牛關節, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	□	200-210	-	100-120
<b>羊肉</b>						
羊腿肉, 去骨, 半熟, 1.5 公斤	無蓋廚具	2	☒	170-190	-	50-80
帶骨羊脊肉***	烤網架	2	☒	180-190	-	40-50
羊肉排骨	烤網架	3	□	-	3	12-16
<b>香腸</b>						
燒烤香腸	烤網架	4	□	-	3	10-15
<b>肉類菜式</b>						
肉卷, 1 公斤	無蓋廚具	2	☒	170-180	-	60-70

\* 預熱

\*\* 請勿預熱

\*\*\* 請勿翻轉

**烘烤與燉煮提示**

爐腔變得非常髒。	使用高溫且密閉的烘烤器皿或燒烤盤來準備食物。若使用燒烤盤, 將能達到最佳的燒烤效果。燒烤盤為特殊配件, 可於日後購買。
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。	檢查層位位置與烘烤溫度。如有需要, 下次可選擇較低的溫度並縮短烘烤時間。
脆皮太薄。	提高溫度, 或在烘烤時間結束時短暫開啟燒烤。
烤肉外觀良好, 但肉汁已乾。	如有需要, 下次可使用較小的烘烤盤, 並多加一點水份。
烤肉外觀良好, 但肉汁太稀。	如有需要, 下次可使用較大的烘烤盤, 並少加一點水份。
肉類在燉煮期間燒焦。	烘烤盤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

您的微波烤爐提供各種加熱方式，以便您製作魚類。設定列表提供了多種菜式的理想烹調設定。

全魚不必翻轉。將全魚以背鰭朝上及直立的方式放入爐腔中。將半個馬鈴薯或小型耐熱容器放入魚的胃腔內，便可令烹調更穩定。

由於背鰭可輕易移除，因此您便可以辨別魚肉是否已經熟透。

### 在烤架上烘烤與燒烤

將安裝在烤架上的萬用烤盤放入蒸烤爐中指定的隔層位置。請確保烤架在萬用烤盤上的位置正確無誤。→ "配件" 第 10 頁

**提示：**燒烤極為油膩的食物時，請勿直接將萬用烤盤放入烤架下方，反之應該放置在第 2 層上。

根據魚的大小與種類，請將最多 1/2 公升的水倒入萬用烤盤中。藉此承載滴下的液體。這會產生較少的水蒸氣，且爐腔可保持得較乾淨。

燒烤時請保持微波烤爐機門緊閉。切勿開著設備機門來燒烤。

燒烤時，請盡量嘗試使用有相若厚度及重量的食物。如此可讓其受熱均勻以保持肉質良好及多汁。將待燒烤的食物直接放在烤架上。

使用鉗子來翻轉正在燒烤的食物。如果您使用叉子刺穿魚肉，則肉汁會流出使魚肉變乾。

### 提示

- 燒烤元件會持續自動開關；此乃正常現象。燒烤設定會影響其頻率。
- 燒烤時可能會產生煙霧。

### 使用廚具烘烤與燉煮

請務必使用烤爐適用的廚具。檢查廚具是否適合爐腔使用。

玻璃廚具最為適用。烹調後將熱玻璃廚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，因此不太適用。魚肉烹調速度較慢且色澤不足。使用較高的溫度與（或）較長的烹調時間。

請依照生產商的指示使用烘烤廚具。

### 無蓋廚具

烹調全魚時，最好使用深底烘烤盤 / 器皿。將烤盤 / 器皿放上烤架。如果沒有適合的廚具，請使用萬用烤盤。

### 有蓋廚具

使用有蓋廚具烹調時，爐腔可以保持得相當清潔。確認蓋子大小剛好且能密合。將廚具放在烤架上。

燉煮時，將兩到三湯匙的水份和一點檸檬汁或醋加入到廚具中。

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

在有蓋烘烤器皿中的魚肉也可變得香脆可口。在這情況下，請使用有玻璃蓋的烘烤器皿，並設定較高的溫度。

### 肉類溫度計

您可使用肉類溫度計更精確地進行烹調。請詳閱對應章節當中有關使用肉類溫度計的重要備註。您可在這些章節當中，找到有關插入溫度計的備註、支援的加熱方式以及其他資訊。→ "肉類溫度計" 第 15 頁

### 建議的設定數值

列表提供了魚類菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量、成份與溫度而定。因此設備提供了不同的設定範圍。請先嘗試使用較低的設定值。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

設定值是根據將冷藏的魚類放入冰涼的爐腔中的情況來假定。如此，您便能節省最多 20% 的能源。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

列表提供了有關魚類的預設重量資訊。若您想要烹調較重的魚類，請使用較低的溫度。若要烹調幾條魚，請以最重的那一條作為決定烹調時間的參考基準。每條魚都應有相若的大小。




一般而言：魚隻越大，烹調溫度則越低且烹調時間越長。

請在指定時間內約 1/2 到 2/3 時，將所有非直立的魚翻轉。

**提示：**請一律使用適合於所選溫度的防油紙。請一律將防油紙裁切成適當的大小。

從爐腔中移除未使用的配件。這將能呈現出最佳的烹調效果，並節省最多 20% 的能源。

使用的加熱方式：

-  上下加熱
-  循環熱氣燒烤
-  大面積燒烤

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>魚類</b>						
魚，燒烤，整條重 300 克，例如：鱒魚	烤網架	2		170-190	-	20-30
魚，燒烤，整條重 1.5 公斤，例如：三文魚	烤網架	2		170-190	-	30-40
<b>魚柳</b>						
魚柳，平放，燒烤	烤網架	4		-	1*	15-25
<b>魚扒</b>						
魚扒，3 厘米厚 **	烤網架	4		-	3	10-20

\* 預熱

\*\* 將萬用焗盤放入隔層位置 2 的下方

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>魚類, 冷藏</b>						
魚柳, 平放	有蓋廚具	2		210-230	-	20-30
魚柳, 焗烤	烤網架	2		200-220	-	45-60
魚柳手指 (烹調期間需翻轉)	萬用焗盤	3		200-220	-	20-30

\* 預熱

\*\* 將萬用焗盤放入隔層位置 2 的下方

## 蔬菜與配菜

本章節提供有關準備燒烤蔬菜、馬鈴薯與冷凍馬鈴薯製品的資訊。

從爐腔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。

### 層架位置

使用指定的層架位置。

#### 以單層烹調

依照列表中的說明。

#### 以兩層來烹調

使用 4D 熱風。同依時間放入烤爐中不同烤盤的食物，未必能同時完成烹調。

- 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微波烤爐中。

#### 烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

### 萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

### 防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

### 建議的設定數值

列表中，提供了各種菜式的理想加熱方式。溫度與烹調時間需視乎食物的數量與成份而定。因此設備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。如有需要，下次製作時可使用較高的設定值。

設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。如果預熱烤爐，則可以將指定的烹調時間縮減幾分鐘。

若您想依照自己的一份食譜來烹調，請查看列表中類似的菜餚以作參考。

使用的加熱方式：

- 4D 熱風
- 大面積燒烤
- 烘烤冷藏食品

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>蔬菜菜式</b>						
烤蔬菜	萬用焗盤	5		-	3	10-15
<b>馬鈴薯</b>						
烤馬鈴薯, 切半	萬用焗盤	3		160-180	-	45-60
<b>冷藏馬鈴薯製品</b>						
馬鈴薯煎餅	萬用焗盤	3		200-220	-	25-35
有餡薯批	萬用焗盤	3		190-210	-	20-30
炸丸子	萬用焗盤	3		200-220	-	25-35
薯片	萬用焗盤	3		190-210	-	25-35
薯片, 2 層	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		190-210	-	30-40

## 乳酪

您可以使用微波烤爐來自製乳酪。

### 準備乳酪

從爐腔中移除配件及架子。爐腔必須是空的。

- 在爐頭上將 1 公升的牛奶（含 3.5% 脂肪）加熱到 90 C，然後冷卻到 40 C。  
保鮮裝牛奶加熱到 40 C 便足夠。

- 將 150 克（冷藏）乳酪倒入攪拌。
- 倒入杯子或小罐子中，並用保鮮膜蓋住。
- 將杯子或罐子放在爐腔板上，並使用列表中的指定設定。
- 準備妥當後，便可將乳酪放入雪櫃冷藏。

使用的加熱方式：

- ☼ 4D 熱風

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
乳酪	個別模具	爐腔板	☼	40-45	8-9

## 利用節能的加熱方式節省能源

烹調食物時，您可以使用「節能熱風」與「節能上 / 下加熱」的節能加熱方式來節省能源。

請在食物加熱前放入空的爐腔內。否則不會達到任何節能效果。烹調時請務必保持烤爐機門緊閉。

從爐腔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。

請務必使用設備所提供的原裝配件。這些配件是專為設備的爐腔與操作模式所設計。

### 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微波烤爐中。

#### 烤網架

將開口端朝向電器機門，並將外側軌道向下把烤網架放入。

#### 萬用烤盤或烤盤

小心地將萬用烤盤或烤盤盡量推進至限定點，將斜邊朝向微波烤爐機門。

### 烤模與廚具

深色的金屬烤模最為適用。這能讓您節省最多 35% 的能源。

不鏽鋼或鋁製的亮面廚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廚具則較為合適。

鍍錫烤模、陶瓷器皿或玻璃器皿會延長烘焙時間，且糕點的烘焙效果會不均勻。

### 防油紙

請一律使用適合於所選溫度的防油紙請一律將防油紙裁切成適當的大小。

### 建議的設定數值

您可以在這裡找到各類菜式的規格。溫度與烘焙時間視乎麵團的數量與成份而定。因此，設備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。如有需要，下次可以使用較高的設定值。

**提示：**使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。

使用的加熱方式：

- ☼ 節能熱風
- ☼ 節能式上下加熱

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>烤模中的蛋糕</b>					
烤模中的海綿蛋糕	圓形烤模 / 蛋糕模具	2	☼	140-160	60-80
海綿餡餅餅底	餡餅模	2	☼	150-170	20-30
海綿餅底, 2 隻雞蛋	餡餅模	2	☼	150-170	20-30
海綿餡餅, 3 隻雞蛋	彈性蛋糕模具 (直徑 26 厘米)	2	☼	160-170	30-45
海綿餡餅, 6 隻雞蛋	彈性蛋糕模具 (直徑 28 厘米)	2	☼	150-160	50-60
環形發酵蛋糕	環形蛋糕模具	2	☼	150-170	50-70
<b>焗盤上的蛋糕</b>					
頂部配有乾配料的海綿蛋糕	焗盤	3	☼	150-170	25-40
頂部配有乾配料的酥皮餡餅	焗盤	3	☼	170-180	25-35
瑞士卷	焗盤	3	☼	180-190	15-20
環型辮子麵包	焗盤	3	☼	160-170	25-35
頂部配有乾配料的發酵蛋糕	焗盤	3	☼	160-180	15-20
<b>小蛋糕</b>					
英式鬆餅	英式鬆餅焗盤	2	☼	160-180	15-25
小蛋糕	焗盤	3	☼	150-160	25-35

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
千層酥	焗盤	3		170-190	20-35
泡芙	焗盤	3		200-220	35-45
餅乾	焗盤	3		140-160	15-30
扭紋麵包	焗盤	3		140-150	25-35
小型發酵蛋糕	焗盤	3		160-180	25-35
<b>麵包和圓麵包</b>					
雜穀麵包, 1.5 公斤	蛋糕模具	2		200-210	35-45
中東麵包	萬用焗盤	3		250-275	15-20
新鮮圓麵包, 甜	焗盤	3		170-190	15-20
新鮮圓麵包	焗盤	3		180-200	20-30
<b>肉類</b>					
去皮豬肉塊, 例如頸部, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		180-190	120-140
燉牛肉, 1.5 公斤	有蓋廚具	2		200-220	140-160
小牛肉塊, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		170-180	110-130
<b>魚類</b>					
魚, 燉煮, 整條重 300 克 (例如: 鱒魚)	有蓋廚具	2		190-210	25-35
魚, 燉煮, 整條重 1.5 公斤, 例如: 三文魚	有蓋廚具	2		190-210	45-55
魚柳, 平放, 燉煮	有蓋廚具	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, 例如薯片、切片多士、麵包卷、麵包或精緻烘焙食品 (餅乾、薑餅、香料餅乾)。

### 減少丙烯醯胺的提示

一般處理方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>盡量縮短烹調時間。</li> <li>將食物烹調至金黃色, 但顏色不宜過深。</li> <li>體積較大或較厚的食材, 含有較少丙烯醯胺。</li> </ul>
烘焙	以最高 200 °C 來上 / 下加熱。 以最高 180 °C 熱風來加熱。
餅乾	以最高 190 °C 來上 / 下加熱。 以最高 170 °C 熱風來加熱。 蛋或蛋黃可減少丙烯醯胺。
烤薯片	在烤盤上平均地鋪上單層薯片。盤上至少放入 400 克薯片, 以免薯片太乾。

## 慢火烹調

慢火烹調是以低溫長時間烹調食物的方法。因此, 又稱為「低溫烹調」。

慢火烹調適用於各種要烹調至「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)。肉質會保持多汁且嫩滑。

因為慢火烹調的肉類非常容易保溫, 因此這種烹調方式的能讓菜單的安排擁有極大的彈性。烹調時, 您無需翻動肉塊。請將機門保持關閉, 以保持均勻烹調的環境。

僅使用新鮮、乾淨且衛生的無骨肉類。小心清除周圍的筋腱與脂肪。油脂會在慢火烹調時散發出強烈的獨特氣味。您也可使用經過調味醃製的肉類。請勿使用解凍肉類。

否則肉品很容易在慢火烹調後立即綻開。烹調期間無需靜置。由於方法獨特, 肉塊的色澤仍會保持粉紅, 但其實並非生肉或未熟。

**提示:** 慢火烹調加熱方式無法利用結束時間來延後啟動操作。

### 廚具

使用淺平廚具, 例如玻璃 / 瓷製餐盤。將廚具放入爐腔內預熱。

一律將無蓋廚具放置於烤架的第 2 層。

如需有關慢火烹調的詳細資訊, 請參閱設定列表的附加提示。

此設備設有「慢火烹調」加熱方式。當爐腔完全冷卻時才可開始操作。在放入廚具的情況下, 請讓爐腔暖機約 15 分鐘。

隨即將肉類放於加熱板上, 預留足夠時間來以極高溫度燒炙各側以及末端。然後立刻放入預熱過的廚具中。再次將裝載著肉類的廚具放入爐腔中, 然後慢慢烹調。

**建議的設定數值**

慢火烹調溫度與烹調時間取決於肉塊的大小、厚度和品質。因此，烤爐提供了不同的設定範圍。

使用的加熱方式：

-  慢煮

菜式	廚具	隔層位置	加熱方式	燒炙時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>家禽</b>						
鴨胸, 400 克	無蓋廚具	2		6-8	90*	45-60
雞胸肉柳, 各 200 克	無蓋廚具	2		5-7	90*	30-60
去骨火雞胸, 1 公斤	無蓋廚具	2		8-10	90*	150-210
<b>豬肉</b>						
豬裡脊肉, 5-6 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-240
豬柳, 整塊	無蓋廚具	2		6-8	80*	90-120
豬排, 4 厘米厚	無蓋廚具	2		5-7	80*	90-120
<b>牛肉</b>						
牛關節肉 (臀肉), 6-7 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-270
整塊牛里脊肉, 1 公斤	無蓋廚具	2		4-6	80*	150-210
西冷牛扒, 5-6 厘米厚	無蓋廚具	2		6-8	80*	210-270
小牛排 / 臀肉, 4 厘米厚	無蓋廚具	2		5-7	80*	30-60
<b>小牛肉</b>						
小牛肉塊, 4-5 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-240
小牛肉塊, 10-15 厘米厚, 1.5 公斤	無蓋廚具	2		8-10	80*	210-240
小牛柳, 整塊, 800 克	無蓋廚具	2		5-7	80*	120-150
小牛排, 4 厘米厚	無蓋廚具	2		5-7	80*	45-90
<b>羊肉</b>						
無骨羊脊肉, 各 200 克	無蓋廚具	2		5-7	80*	120-180
捆綁去骨羊腿肉, 五成熟, 1 公斤	無蓋廚具	2		6-8	80*	180-240

\* 預熱

**慢火烹調提示**

慢火烹調鴨胸。	將冷鴨胸肉放入鍋中，先油煎側邊的皮。慢火烹調後，燒烤 3 至 5 分鐘直至酥脆。
慢火烹調的肉不會像傳統烤肉那麼熱。	因烤肉冷卻較慢，請加熱餐盤並佐以高溫醬料。

**烘乾**

使用 4D 熱風，食物的烘乾效果絕佳。使用這種方式保存，調味取決於脫水。

僅使用沒有損壞的水果、蔬菜與香料，並徹底加以清洗。將烤架鋪上防油紙或羊皮紙。去除水果的多餘水份並擦乾。

如有需要，請切成等塊或薄片。將未去皮的水果切面朝上，並放置在器皿中。請確保水果或蘑菇在烤架上沒有互相疊放。

刨削蔬菜然後加以汆燙。瀝乾刨削的蔬菜，並均勻放置在烤網架上。

擦乾帶莖的藥草。將香料均勻放置在烤架上，並稍作堆疊。

使用下列隔層位置來烘乾：

- 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。烘乾後，請立即從紙上移去烘乾的食物。

**建議的設定數值**

列表提供各種食品的烘乾設定。溫度與烹調時間需視乎待烘乾的食物種類、水份、熟度與厚度而定。食物烘乾的時間越長，便會保存得越好切片越薄，烘乾程序越快，同時烘乾的食物風味更佳。因此設備提供了不同的設定範圍。

如想烘乾額外食品，請以列表中類似的食品作參考。



使用的加熱方式：

- ☼ 4D 熱風

水果、蔬菜與香草	配件	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (小時)
梨果 (蘋果圈, 3 毫米厚, 每層烤網架 200 克)	1-2 層烤網架	☼	80	5-9
有硬核的水果 (梅子)	1-2 層烤網架	☼	80	8-10
根類蔬菜 (紅蘿蔔), 刨削, 出水	1-2 層烤網架	☼	80	5-8
切片蘑菇	1-2 層烤網架	☼	60	6-9
已洗淨的香草	1-2 層烤網架	☼	60	2-6

## 保存

您可以使用設備來保存水果與蔬菜。

### ⚠ 警告 – 受傷風險！

若食物的保存方式錯誤，保存罐可能會爆裂。請遵照指示保存。

### 罐子

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

每次保存程序，都請使用大小相同且盛載相同食物的保存罐。在爐腔中，您一次最多可以處理六個 ½ 1 或 1½- 公升的保存罐。切勿使用較大或較高的罐子。蓋子可能會裂開。

保存程序期間，爐腔中的保存罐不可互相觸碰。

### 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、去籽及剝切，並裝填進保存罐中，至邊緣下方約 2 厘米處。

### 水果

將水果與熱脫脂糖液裝入保存罐中（1 公升的罐子需約 400 毫升糖液）。一公升的水：

- 甜水果需約 250 克糖
- 酸水果需約 500 克糖

### 蔬菜

將蔬菜與滾燙的熱水裝入保存罐中。

擦拭罐口，使其保持清潔。將濕的橡皮圈及蓋子放在各罐子上。使用鉗子密封罐子。將罐子放入萬用烤盤中，避免它們互相觸碰。將 500 毫升的熱水（約 80°C）倒入萬用烤盤中。使用表格中指示的設定。

### 結束保存程序

#### 水果

片刻過後，每隔一陣子便會有小氣泡形成。一旦所有保存罐都在冒泡時，請關閉微波烤爐。指示的冷卻時間過後，請將罐子從爐腔中取出。

#### 蔬菜

片刻過後，每隔一陣子便會有小氣泡形成。一旦所有保存罐都開始冒泡，請根據列表所示，將溫度降低至 120°C，並讓罐子在緊閉的爐腔中繼續冒泡。這段時間過後，請根據列表所示關閉設備，並善用餘熱幾分鐘。

保存程序完成後，將罐子從爐腔中取出並放置在乾淨的布上。請勿將這些熱罐子放在潮濕或冰冷的表面上，否則可能導致罐子碎裂。蓋住保存罐，避免它們乾掉。待罐子冷卻後，才可移除鉗子。

### 建議的設定數值

設定列表所示的時間，是保存水果與蔬菜的平均值。時間可能會因空間溫度、罐子數目、份量、熱度與罐中裝填物的品質而有所影響。提引是以 1 公升左右的圓罐為基礎。在關掉微波烤爐或改變烹調模式前，請確認罐子中的內容物有正常冒泡。大約 30-60 分鐘後即會開始冒泡。

使用的加熱方式：

- ☼ 4D 熱風

保存	廚具	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
蔬菜，例如紅蘿蔔	1 公升保存瓶	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				120	開始冒泡時：30-40
				-	餘熱：30
蔬菜，例如小黃瓜	1 公升保存瓶	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：30
				-	餘熱：30
硬核水果，例如櫻桃、西洋李子	1 公升保存瓶	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：35
				-	餘熱：35
梨果類，例如蘋果、士多啤梨	1 公升保存瓶	1	☼	160-170	開始冒泡前：30-40
				-	餘熱：25
				-	餘熱：25

## 麵團發酵

在設備中發酵麵團會較在室溫下快速。使用上 / 下加熱方式。當爐腔完全冷卻時才可開始操作。

請務必讓麵團發酵兩次。對於第 1 與第 2 個發酵過程（麵團發酵與最後一次發酵），請查閱設定列表的說明規範。

### 麵團發酵

使用列表所示的設定並加熱烤爐。在爐架上放置裝著麵團的碗。

發酵期間請勿開啟烤爐機門，否則水份會流失。以濕布蓋住麵糰。

菜式	配件 / 廚具	隔層位置	加熱方式	步驟	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
發酵麵團, 輕巧	碗	2	<input type="checkbox"/>	麵團發酵	35-40	25-30
	焗盤	2	<input type="checkbox"/>	最後一次發酵	35-40	10-20
發酵麵團, 沉重結實	碗	2	<input type="checkbox"/>	麵團發酵	35-40	20-40
	焗盤	2	<input type="checkbox"/>	最後一次發酵	35-40	15-25

## 解凍

解凍加熱方式適用於解凍冷藏水果、蔬菜與點心。家禽、肉類與魚類使用雪櫃來解凍則較為理想。

解凍時請使用下列隔層位置：

- 1 層烤網架：第 2 層
- 2 層烤網架：第 3 + 1 層

### 建議的設定數值

列表中的時間為平均值。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。先設定較低的時間，如有需要，可延長時間。

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>麵包、圓麵包</b>					
麵包及一般圓麵包	焗盤	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
<b>蛋糕</b>					
蛋糕, 濕的	焗盤	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
蛋糕, 乾的	焗盤	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

## 保溫

您可以使用「保溫」加熱方式，將烹調好的菜式保溫。這將避免產生凝結水珠，亦讓您無需清掃爐腔。

將烹調完成的菜式保溫，請勿超過兩個小時。請注意，某些菜式在保溫期間仍可能繼續烹調。如有需要，請覆蓋菜式。

### 最後一次發酵

將麵包放入列表所示的烤爐隔層位置。

如要預熱烤爐，請在設備外面溫暖的地方進行最後一次發酵。

### 建議的設定數值

溫度與發酵時間需視乎成份的種類和份量而定。因此列表中的數字僅為平均值。

使用的加熱方式：

- 上下加熱

**建議：**扁狀或分件的冷凍物會比塊狀的食物解凍得較快。

移除冷凍食物的包裝，並放入合適的廚具再放到烤網架上。

攪拌食物或在期間翻動一兩次。較大塊的食物應翻動幾次。偶爾將食物分開，或是從爐腔中取出已經解凍的食物。

再次將解凍的食物靜置在電源關閉的設備中 10 到 30 分鐘，以讓溫度平衡。

使用的加熱方式：

- 解凍

## 餐點測試

這些列表供測試機構用作檢查設備之用。

符合 EN 60350-1:2013 與 IEC 60350-1:2011 標準。

### 烘焙

同一時間被放入烤爐中的烤盤上或烤模 / 器皿上烘焙的麵包，未必能同時完成烹調。

使用兩層烘焙時的框架位置：

- 萬用烤盤：第 3 層  
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

以三層來烘焙時的層架位置：

- 烤盤：第 5 層
- 萬用烤盤：第 3 層
- 烤盤：第 1 層

### 夾心蘋果派

使用一層烘焙夾心蘋果批：將各個深色的圓形蛋糕模型對角並列。

以兩層來烘焙夾心蘋果批：將深色的彈性蛋糕模型以堆疊的方式放置。

鍍錫彈性蛋糕模型中蛋糕：使用一層並以上 / 下加熱方式來烘焙。將彈性蛋糕模型放上萬用烤盤上，而非直接放置在烤架上。




### 熱水海綿蛋糕

使用兩層烘焙熱水海綿蛋糕：在烤架上以交錯的方式垂直堆疊圓形蛋糕模型。

### 提示

- 設定值適用於放入冰涼爐腔內的菜式。
- 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。

使用的加熱方式：


-  4D 熱風
-  上下加熱
-  烘烤冷藏食品



菜式	配件	隔層位置	加熱方式	溫度 (°C)	烹調時間 (分鐘)
<b>烘焙</b>					
扭紋麵包 ***	焗盤	3		140-150*	25-40
扭紋麵包 ***	焗盤	3		140-150*	25-40
扭紋麵包, 2 層 ***	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		140-150*	30-40
扭紋麵包, 3 層 ***	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		130-140*	35-55
小蛋糕 ***	焗盤	3		160*	20-30
小蛋糕 ***	焗盤	3		150*	25-35
小蛋糕, 2 層 ***	萬用焗盤 + 焗盤	3+1		150*	25-35
小蛋糕, 3 層 ***	焗盤 + 萬用焗盤	5+3+1		140*	35-45
熱水海綿蛋糕 **	彈性蛋糕模具 (直徑 26 厘米)	2		160-170*	25-35
熱水海綿蛋糕 **	彈性蛋糕模具 (直徑 26 厘米)	2		160-170*	30-40
熱水海綿蛋糕, 2 層 **	彈性蛋糕模具 (直徑 26 厘米)	3+1		150-170*	30-50
夾心蘋果批	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	2		170-180	60-80
夾心蘋果批	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	2		180-200	60-80
夾心蘋果批, 2 層	2 x 黑色焗盤 (直徑 20 厘米)	3+1		170-190	70-90
* 預熱					
** 預熱, 請勿使用快速加熱功能					
*** 預熱 5 分鐘, 請勿使用快速加熱功能					

### 燒烤

同時放入萬用烤盤。藉此盛載滴下的液汁，並保持爐腔清潔。

使用的加熱方式：

-  大面積燒烤

菜式	配件	隔層位置	加熱方式	燒烤設定	烹調時間 (分鐘)
<b>燒烤</b>					
吐司麵包 *	烤網架	5		3	4-6
漢堡牛肉餅, x 12**	烤網架	4		3	25-30
** 請勿預熱					
** 總時間經過 2/3 後轉動					



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001144198

950818