



博西家用電器股份有限公司

台北總公司：台北市內湖區洲子街80號11樓 02-8978-0999

台中分公司：台中市西屯區大恩街16號1樓 04-2369-0789

高雄分公司：高雄市鼓山區中華一路276號 07-262-0998

服務專線：02-8978-0999 維修專線：02-8978-1777

<http://www.bosch-home.com.tw>

烤箱使用說明書

HBL53B550A/HBA23B550J/HBA13B250A



BOSCH

Invented for life

Bosch 烤箱讓您盡情享受烹飪的樂趣！

感謝您選擇歐洲第一品牌德國 Bosch 電烤箱。此款以德國創新科技設計之烤箱，除了它的現代感外觀、超大玻璃視窗與內容量，能為您的廚房帶來全新的觀感外；各種不同的功能設定，更能讓您輕易選擇最適合食物的烘烤功能；再加上只要輕輕一擦就光潔如新的高級搪瓷珐瑯內壁與運用奈米科技之 Bosch 專利(Eco-Clean)機器自清壁面，事後的清潔工作更是輕鬆，更能讓您完完全全掌握烹飪的樂趣，進而為您的家人與朋友創造和樂的用餐氣氛，讓生活更健康、更快樂。

為了讓機器發揮最好的效能，請您詳細閱讀本使用手冊，以確實了解並熟悉烤箱所提供的各項功能設定與使用方法，其中還包含了重要的安全須知。本使用手冊將各項設定與功能一步步的詳細解說，您會發現操作是如此的容易。

手冊後面並提供了各項食物所需的烘烤功能與烤架位置設定參考，讓您可以輕易烘烤出最完美的食物。

若萬一在極少有的情況下，有小狀況出現，您也可以在本手冊中找到簡易故障排除方法。

若您有任何疑問，歡迎隨時撥打本公司服務專線02-5556-2556，我們會熱誠地為您服務。

目錄頁次

重要資訊.....	4	清洗配件.....	13
機器規格.....	4	烘烤設定.....	14
安裝前.....	4	烘烤功能與溫度設定.....	14
安全注意事項.....	4	快速加熱.....	15
故障的原因.....	5	不同的時間設定.....	15
認識您的烤箱.....	6	計時器.....	15
操作面板.....	6	烘烤時間.....	16
電子視窗與觸控式按鍵.....	8	烘烤結束時間.....	18
烘烤功能選擇鈕.....	8	現在時間.....	19
溫度選擇鈕.....	9	啟動鎖定.....	20
烤箱層架與配件.....	10	更改基本設定.....	20
選購清潔用品.....	12	自清系統.....	21
第一次使用前.....	13	清潔前.....	21
設定時間.....	13	設定.....	22
加熱烤箱.....	13	清潔後.....	22

保養與清潔.....	23	西點糕餅類.....	33
清潔用品.....	23	西點糕餅烘烤指南.....	38
層架軌道之拆卸與清潔.....	25	肉品、家禽、魚類.....	39
上方電熱管.....	26	烘烤、燒烤指南.....	43
箱門之拆卸與清潔.....	26	焗烤、烘烤麵包.....	43
玻璃門片之拆卸與清潔.....	28	調理食品.....	44
簡易故障排除.....	30	優格與麵糰發酵.....	45
簡易故障排除表.....	30	解凍.....	46
更換照明燈泡.....	31	脫水.....	46
玻璃燈罩.....	31	果醬製作.....	47
售後服務.....	31	烘焙石之使用.....	49
能源節約與環保.....	32	重要須知.....	49
節約能源.....	32	加熱烘焙石.....	49
外包裝材料與舊機回收.....	32	烘烤.....	50
烘烤設定參考表與要領指南.....	33	清潔.....	50

重要資訊

請詳細閱讀本使用手冊，以便能安全且正確地使用您的烤箱。

請將本使用手冊放置於安全的地方，若您將此烤箱轉贈(售)給他人，亦請您將本使用手冊隨機台轉手。

機器規格

電壓/頻率：220V/60Hz

輸出功率：HBA13B250A -- 2600W

HBA23B550J -- 2850W

HBL53B550A -- 2800W

機體尺寸：59.5高x59.5寬x54.8深cm

安裝前

運送時損壞

在拆除包裝後請詳細檢查機器，若機器在運送過程中受損，請切勿安裝機器。

電源連接

請由專業人員連接電源。如果因不正確的安裝造成損害，將無法享受免費保固。

安全注意事項

本烤箱只限於家庭用於食物之烹調，請勿做他途使用。

下列成人及孩童不可以在無人監督下操作機器：

- 身體或精神有障礙。
- 缺乏足夠的知識與經驗以正確且安全地使用烤箱者。

請切勿讓孩童玩弄機器。

使用中

請小心打開箱門，機內的熱氣會散出，並請千萬不要碰觸烤箱內壁或電熱管，以免燙傷。請讓孩童保持安全距離。

請勿放置易燃物品於烤箱內，以免釀成火災。

請勿讓熱烤箱的機門觸碰任何電器用品的電源線，電源線的絕緣材料可能會熔毀造成電線短路。

請勿潑水在使用中的烤箱內部，因為所產生的熱氣，有燙傷的危險。

請勿烘烤含有大量酒精液體的食物，因為當酒精揮發時容易著火，所以盡量減少使用含大量酒精液體的食物，並小心打開箱門。

將烘烤食物、烤具及配件從烤箱內取出時，請使用附贈之隔熱手套，以免燙傷。

維修

任何不正確的維修會導致觸電的危險！

所有的維修工作均必須由 Bosch 專業維修人員處理。

若機器故障請將插頭拔掉，或將電箱中的電源開關關閉。並請撥打Bosch維修專線:02-5556-2321。

故障的原因

在烤箱底部放置烤盤、鋁箔紙或餐盤

請勿將烤盤及鋁箔紙置放於烤箱底部，或是將鋁箔紙鋪設於烤箱內壁。烤盤或鋁箔紙會聚集熱氣，進而影響燒烤時間，且會破壞搪瓷琺瑯壁面。

噴水

請勿將水直接潑灑在高溫烤箱的內壁，以免搪瓷琺瑯受損。

高溼度食物

請勿將高溼度的食物長期儲放在關閉的烤箱內，會造成搪瓷琺瑯壁面受損。

水果汁

當烘烤溼度甚高的水果布丁時，請勿放置太多在烤盤上，任何滴落或噴濺出的果汁會造成難以去

打開箱門冷卻

除的污漬，請儘可能使用較深的萬用烤盤。

冷卻時請保持烤箱門關著，亦請不要讓任何物件卡住箱門，若烤箱門長期開著（即使只是稍微開著）有可能導致箱門鉸鏈及鄰近的電器受損。

烤箱膠條太髒

請保持烤箱膠條之清潔，過度髒污的膠條會使箱門在使用時無法妥適關閉，造成箱門鉸鏈損壞。

坐在烤箱門上

請勿站立或坐在烤箱門上。

移動烤箱

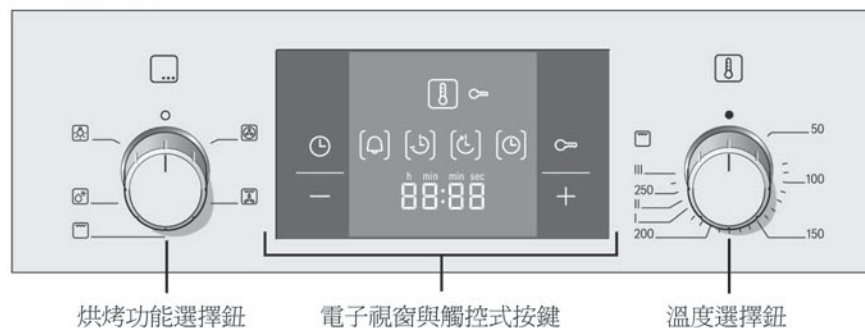
移動烤箱時請勿僅抓住烤箱門把，烤箱門把不足以支撐整個烤箱的重量，可能因此斷裂。

認識您的烤箱

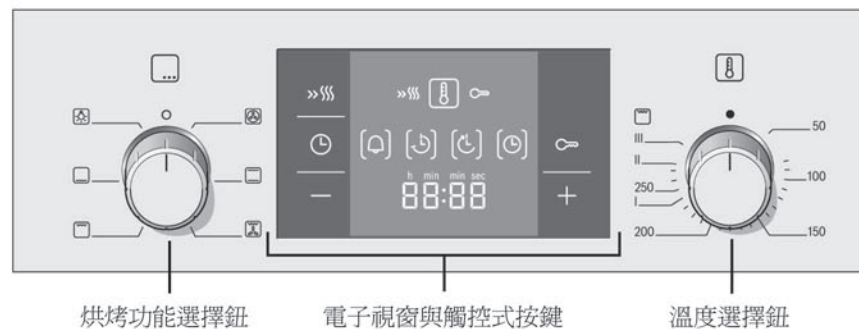
您可以在這裡找到烤箱面板與旋鈕、按鍵的詳細說明。各項烘烤功能與配件的解說，也在這一章節中詳述。

操作面板

HBA13B250A



HBA23B550J



HBL53B550A



烘烤功能及溫度選擇鈕

HBA23B550J及HBL53B550A的烘烤功能選擇鈕及溫度選擇鈕均為壓彈式旋鈕，只要輕輕一壓即可彈出或固定於操控平面上。

烘烤功能選擇鈕可以順時針或逆時針雙向旋轉；惟溫度選擇鈕只能以順時針方向旋轉。

觸控式按鍵

觸控式按鍵的感應器就在按鍵的下方，請勿太用力按壓，僅需輕觸按鍵即可。

電子視窗與觸控式按鍵

請利用觸控式按鍵來設定各種不同的功能，各項設定數值均會顯示在視窗中。

觸控式按鍵	適用
»» 快速加熱(HBA13B250A無)	可縮短預熱烤箱的加熱時間
⋮ 清潔系統(僅HBL53B550A有)	烤箱內部自清壁面的清潔
⌚ 時間設定	可設定計時器 ⌚、烘烤時間 ⌚、烘烤結束時間 ⌚及現在時間 ⌚
🔒 啟動鎖定	可鎖定按鍵，預防不小心意外啟動烤箱
- 減值鍵	請使用加、減值鍵來調整各項數值
+ 加值鍵	

按下時間設定按鍵，所設定時間符號將以括號顯示在視窗內。

烤箱正在使用時，無法調整現在時間。

烘烤功能選擇鈕

烘烤功能選擇鈕提供各種烘烤模式的選擇。

烘烤功能符號代表意義	適用
○ 關	機器為關機狀態
🌀 3D立體旋風烘烤	適合烘烤一至三層的食物。風扇會將位於後壁的環型加熱器所產生的熱能，均勻地立體循環吹送到烤箱內部，達到均溫的效果，因此可做多層烘烤。
☐ 上/下火烘烤 (HBA13B250A無)	適合單層烘烤西點、蛋糕及大塊的肉類，熱源來自上、下(底部)加熱器。
🍕 披薩設定 (僅HBL53B550A有)	冷凍食品無須解凍即可放入烘烤。為3D立體旋風烘烤與底部加熱器同時運作

烘烤功能符號代表意義

🌀 上火旋風燒烤

適用

適合燒烤肉類、家禽及整條魚。上方加熱器及後壁風扇會自動切換，當上方加熱器加熱到設定溫度時，後壁風扇便啟動將讓熱能循環到食物周圍，達到外酥內嫩的效果。

☐ 大面積上火燒烤

適合烘烤大量的牛排、香腸、吐司及魚排。上方加熱器之下的整個大面積，溫度極高，請隨時監控烘烤狀況，並適時翻面。

☐ 小面積上火燒烤
(僅HBL53B550A有)

適合烘烤小數量的牛排、香腸、吐司及魚排。上方加熱器僅中心部份會加熱，請將食物放置在中心加熱器下。

☐ 下火烘烤
(HBA13B250A無)

僅使用底部加熱器，適合製作果醬，或烘烤最後階段時用來加強底部上色。

🌀 解凍
(HBA23B550J無)

適合解凍肉類、家禽、麵包及蛋糕，後壁風扇會吹送溫風到食物周圍，讓食物慢慢解凍。

💡 烤箱照明

開啓烤箱照明*

* 只要選定任一烘烤功能，箱內照明即會自動開啓。若要在烤箱不運作時開啓照明(如清潔時)，則請將烘烤功能轉至 🌀 即可。

溫度選擇鈕

溫度選擇鈕可選擇所需溫度、上火燒烤溫度設定及清潔設定。

溫度設定

● 關

代表意義

烤箱不會加熱

50-270 溫度設定範圍

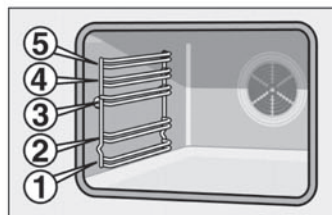
烘烤食物時烤箱內的攝氏溫度設定

溫度設定	代表意義
I, II, III 燒烤溫度設定	專供大面積或小面積上火燒烤用之溫度設定 = 設定 1, 較低溫燒烤 = 設定 2, 中溫燒烤 = 設定 3, 高溫燒烤

clean 清潔(僅HBL53B550A有) 清潔自清壁面的溫度設定

加熱時，電子視窗中的  符號會一直顯示，當溫度達到設定時即會消失；當設定為解凍  時，溫度計符號並不會出現。

烤箱層架與選購配件

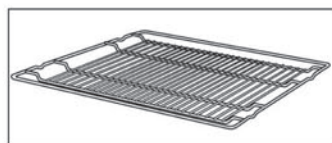


層架有五種高度選擇。

層架內的烤盤或烤架即使向外拉出三分之二，亦不會傾倒，便於將烘烤食物取出。

請將烤盤放置在每一層位的兩條不銹鋼中間的縫隙中，可避免烤盤受熱變形。若放在滑軌上，當烘烤溫度太高時，烤盤可能會變形，一旦溫度冷卻，烤盤即會恢復原形，烤盤功能並不會受到任何影響。

各項選購配件可向各地經銷商購買，或直接向本公司洽詢。訂購時請告知料號。



烤架 料號：HEZ334000

可作為各式烤盤、蛋糕模具等之層架，亦可直接將食物放置其上燒烤（請在下層放置萬用烤盤）。放置時請保持凹面朝上。



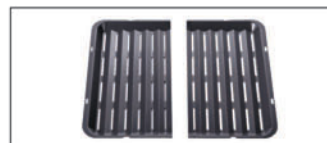
淺烤盤 料號：HEZ331000/331010(不沾)

適用西點糕餅等湯汁較少的食物。放置時請將烤盤斜口面朝箱門擺放。



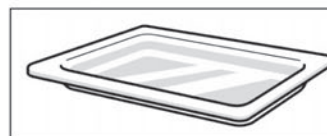
萬用烤盤 料號：HEZ332000/332010(不沾)

適用湯汁較多的食物及大塊肉類燒烤。若食物直接放置於烤架上時，請以此萬用烤盤承接滴下汁液，以免髒污烤箱內壁。



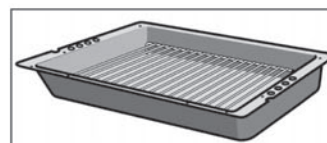
二片式燒烤盤 料號：HEZ325000

當燒烤魚肉時，需要較乾爽的外層時，可放置二片式燒烤盤於深烤盤內，再將食物放置其上燒烤，肉汁會滴入下方烤盤內，保持食物乾爽。



玻璃烤盤 料號：HEZ336000

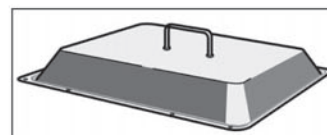
玻璃製深烤盤，從烤箱取出後可直接上餐桌。



特深烤盤組(含置內烤架) 料號：HEZ333000

置內烤架 料號：HEZ324000

供烘烤大量食物用。



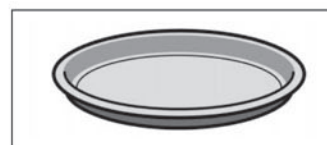
烤盤上蓋 料號：HEZ333001

可與各式烤盤搭配使用，變成烤爐式烤具。



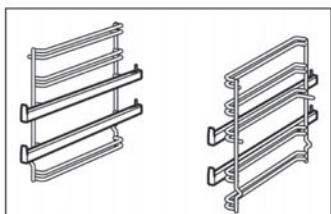
烘焙石組 料號：HEZ327000

能烘烤出底部酥脆的美味麵包、點心與披薩。就像從石窯中烤出來的一般。



圓形烤盤 料號：HEZ317000

適合披薩、冷凍食物或大的圓形蛋糕。

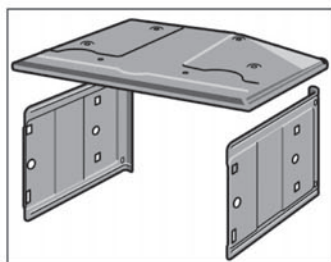


兩層軌道層架 料號：HEZ338250

層架在2和3的層位附有特殊軌道，可以輕易地將烤盤完全拉出而不用擔心傾倒。

三層軌道層架 料號：HEZ338352

層架在1、2和3的層位附有特殊軌道，可以輕易地將烤盤完全拉出而不用擔心傾倒。



Eco-Clean機器自清壁面(三面：兩側及頂部)

料號：HEZ329020 (僅 HBA23B550J 可以加裝，HBL53B550A為標準配備；HBA13B250A僅能加裝後壁，料號為：HEZ470877)

可將烤箱轉化為全自清烤箱，當烤箱在運作的同時，會自動清理內壁，永久有效。

選購清潔用品

不銹鋼表面專用清潔不織布
料號：311134

烤箱清潔凝膠
料號：463582

蜂巢狀超細纖維布
料號：460770

Bosch為清潔烤箱開發多項清潔用品，您可以向各地經銷商購買，或直接向本公司洽詢，訂購時請告知料號。

一包5片，可減少污垢堆積，內含特殊油脂，可維護烤箱不銹鋼表面之清潔，易於保養。

適用烤箱內部之清潔凝膠，為無色無味。

特別適用清潔細緻表面，如玻璃、陶瓷玻璃、不銹鋼或鋁製品，可將液體及油脂一次去除。

第一次使用前

這一章節將詳細說明在第一次使用烤箱前所有需要知道的事項。

請先詳細閱讀“重要須知”中之安全注意事項。

設定時間

烤箱連接電源後，⌚符號及4個0會顯示在視窗中，請先設定現在時間。

- 按一下⌚鍵。數字12:00顯示於視窗中。
- 使用+及-按鍵設定正確時間。

數秒後，時間設定接收完成。

加熱烤箱

為去除新烤箱的異味，請先將烤箱門關閉並加熱。加熱前請先確認箱內無放置任何包裝物品。

- 請將功能旋鈕轉至上/下火🔥(HBA13B250A請轉至3D立體旋風烘烤🌀)。
- 將溫度旋鈕設定為240°C。

一小時後將烘烤功能旋鈕轉至關即完成。

清洗配件

在第一次使用配件前，請先以熱肥皂水及軟布清洗乾淨。

烘烤設定

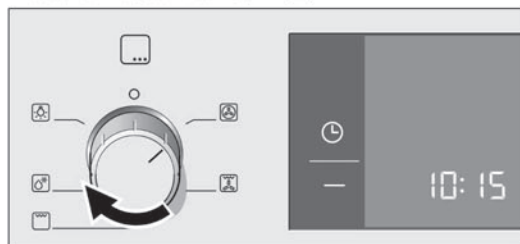
烤箱有多種烘烤設定，在本章節將詳述如何使用烘烤功能及溫度、燒烤設定等。

您可設定食物烘烤時間及烘烤結束時間，請參考下一章節“不同的時間設定”。

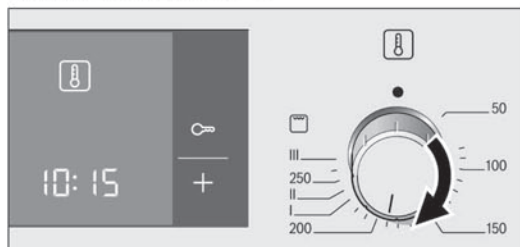
烘烤功能與溫度設定

例如：3D立體旋風烘烤190°C(圖片以HBA13B250A為例，設定方法均相同)

1. 請將烘烤功能旋鈕轉至 .



2. 將溫度旋鈕轉至190°C



烤箱開始加熱。

將烘烤功能旋鈕轉至“關”即可。

烘烤時，不論是烘烤功能、溫度或燒烤設定均可轉動相關的旋鈕隨時更改。

快速加熱

(HBA13B250A無)

快速加熱能讓烤箱迅速加熱到所設定的溫度。

當所需溫度超過100°C時，即可使用快速加熱功能，適用下列烘烤功能：

- 3D立體旋風烘烤 
- 上/下火烘烤 
- 披薩設定  (僅HBL53B550A有)

為確保均勻的烘烤效果，請在快速加熱達到所設定溫度後，再將食物放入烤箱內烘烤。

1. 先選擇所需的烘烤功能與溫度。

2. 按一下快速加熱  按鍵。

 符號顯示在視窗中，烤箱開始加熱。

快速加熱完成

烤箱會發出響音，同時視窗中的  符號消失，可以將食物放入烘烤。

取消快速加熱

按一下快速加熱鍵，視窗中的  符號消失即取消。

不同的時間設定

您的烤箱有多種不同的時間設定，請使用時間按鍵  進入選項並切換各種不同的選項。設定時，所有的時間符號都會亮起，以括號標示的，則為選定要更改的時間設定。您可以使用 **+**、**-** 按鍵來調整數值。

計時器

您可以利用烤箱的計時器當作廚房計時器用。它是獨立運作，和烤箱烘烤無關。時間到的響音與烤箱烘烤結束的響音不同，所以您可以輕易辨別是計時器時間到或是烘烤時間結束。

關閉烤箱

更改設定

計時完成

1. 按一下時鐘  按鍵。所有的時間符號亮起，計時器符號  被括號標示。
2. 使用 **+**、**-** 按鍵來設定數值。
第一次按下 **+** 鍵，出現的數值為 10 分鐘
第一次按下 **-** 鍵，出現的數值為 5 分鐘。
數秒鐘後，烤箱即接收設定，計時器開始倒數，視窗中 [] 符號亮起，其他時間符號消失。
結束響音響起，視窗顯示 00:00，按一下時間鍵  即關閉計時器。

更改計時器時間長短

計時器計時中，您可以隨時以 **+**、**-** 按鍵來更改數值，數秒後，烤箱即自動接收更改。

取消計時功能

計時器計時中，只要以 **-** 按鍵將數值減到 00:00，數秒後烤箱即自動接收更改，取消計時功能。

查看其他時間設定

如果同時設定了其他的時間，相關的時間符號都會顯示在視窗內，但數字顯示為計時器數值器，且  符號會被括號標示出來。若要查看其它時間設定(烘烤時間 、烘烤結束時間  或現在時間 )，只要持續按  鍵，直到相關的符號被括號標示，同時相關的數值也會顯示在視窗內數秒鐘。

烘烤時間

若設定食物烘烤時間，烤箱會在烘烤時間結束時，自動結束烘烤運作。讓您不致因要關閉烤箱而干擾到手邊正在做的事情。

例如：烘烤時間設定45分鐘(圖片以HBA13B250A為例，設定方法均相同)

1. 先以烘烤功能旋鈕選擇烘烤功能。
2. 以溫度選擇鈕設定所需烘烤溫度或燒烤溫度。
3. 按時鐘鍵  2 下。

00:00出現在視窗中，時間設定符號亮起，烘烤時間設定符號  被括號標示出(如下圖)。



4. 使用 **+**、**-** 按鍵來設定數值。

第一次按下 **+** 鍵，出現的數值為 30 分鐘
第一次按下 **-** 鍵，出現的數值為 10 分鐘。

數秒鐘後，烤箱即接收設定，烘烤時間開始倒數，視窗中 [] 符號亮起，其他時間符號消失。

結束響音響起，視窗顯示 00:00，烤箱結束烘烤運作。

按一下時鐘鍵 ，您可以使用 **+**、**-** 鍵重新設定烘烤時間；或按時鐘鍵  兩下，並將烘烤功能旋鈕轉至“關”以關閉烤箱。

烘烤時間結束

更改烘烤時間長短

烘烤時間計時中，若欲更改烘烤時間長短，請先按一下時鐘鍵 ，再以 **+**、**-** 按鍵來更改數值，數秒後，烤箱即自動接收更改。

取消烘烤時間設定

烘烤中要取消烘烤時間設定時，請先按一下時鐘鍵 ，再以 **-** 鍵來將數值減至00:00，數秒後，烤箱即自動接收更改，取消設定完成。

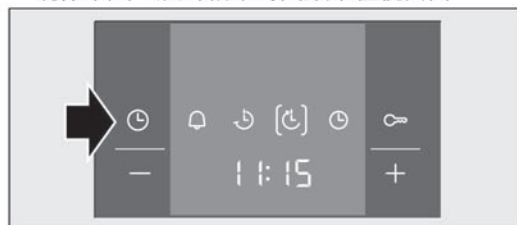
查看其他時間設定

如果同時設定了其他的時間，相關的時間符號都會顯示在視窗內，若要查看其它時間設定，只要持續按  鍵，直到相關的符號被括號標示出即可，同時相關的數值也會顯示在視窗內數秒鐘。

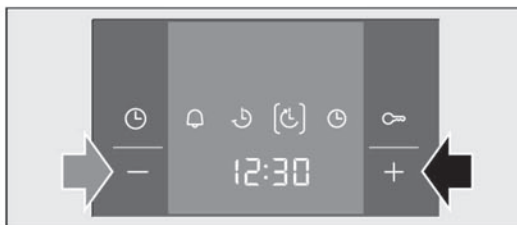
烘烤結束時間

您可以預約設定烤箱的烘烤結束時間，讓食物在最適當的時候出爐。例如：您希望在早上吃到熱騰騰剛出爐的地瓜時，只要在晚上睡覺前，將地瓜洗淨，放入烤箱內，設定好烘烤功能、溫度及烘烤時間後，再將烘烤結束時間設定在隔天早上，您便可以在早上起床後，吃到香氣四溢的地瓜了。請注意容易腐敗的食物不要放在烤箱太久。例如：現在是早上10：30，食物需烘烤45分鐘，希望能在中午12：30烘烤結束(圖片以HBA13B250A為例，設定方法均相同)。

1. 先選擇烘烤功能。
2. 設定所需溫度。
3. 按時間按鍵  2 下。
4. 以 **+**、**-** 鍵設定烘烤時間。
5. 再按一下  鍵。烘烤結束時間符號  會被括號標示出，烘烤結束時間顯示在視窗內。



6. 使用 **+**、**-** 按鍵將烘烤結束時間延後。



烘烤時間結束

數秒鐘後，烤箱即接收設定，轉至待機狀態，您預設的烘烤結束時間及 、 符號顯示在視窗內，其他時間符號消失。當烤箱開始啟動，您會看到視窗內時間符號轉為 ，且烘烤時間開始倒數。

結束響音響起，視窗顯示 00：00，烤箱結束烘烤運作。

按一下時鐘鍵 ，您可以使用 **+**、**-** 鍵重新設定烘烤時間；或按時鐘鍵  兩下，並將烘烤功能旋鈕轉至“關”以關閉烤箱。

更改烘烤結束時間

烤箱尚未啟動前，您可以隨時以 **+**、**-** 按鍵來更改烘烤結束時間。一旦烤箱開始啟動，烘烤時間開始倒數，請勿再更改烘烤結束時間，以免影響烘烤結果。若同時設定了計時器，要更改烘烤結束時間時，請先按時鐘鍵  兩下。

取消烘烤結束時間設定

請以 **-** 鍵將數值回歸至現在時間，數秒後，烤箱即自動接收更改，並啟動開始烘烤。若同時設定了計時器，要取消烘烤結束時間時，請先按時鐘鍵  兩下。

查看其他時間設定

如果同時設定了其他的時間，相關的時間符號都會顯示在視窗內，若要查看其它時間設定，只要持續按  鍵，直到相關的符號被括號標示出即可。

現在時間

烤箱連接上電源或停電後重新供電時，視窗中  符號及 4 個 0 會亮起，請設定現在時間。

1. 按一下時鐘鍵 。視窗中出現 12：00。

2. 以 **+**、**-** 鍵設定現在時間。

數秒後烤箱即接收設定。

更改現在時間

要更改現在時間前，請勿設定其他時間設定。

1. 按時鐘鍵  4 下。視窗中顯示 。

2. 以 **+**、**-** 鍵更改現在時間。

數秒後烤箱即接收設定。

隱藏時鐘

您可以將時鐘隱藏，請參考“更改基本設定”。

啟動鎖定

Bosch 烤箱具備啟動鎖定鍵，可預防小孩或他人不小心誤觸開關意外啟動烤箱。

一旦設定了啟動鎖定，除了計時器及現在時間仍可以被設定外，其他烘烤設定將不會反應。

若已設定了烘烤功能、溫度或燒烤，再設定啟動鎖定，則烤箱會中斷運作，即刻關機。

鎖定方法

請勿設定烘烤時間或烘烤結束時間。

請按住  鍵約 4 秒鐘，直到  符號出現在視窗內，即表示烤箱已被鎖定，無法運作。

解除鎖定

按住  鍵直到  符號消失在視窗中。

烤箱鎖定後，如遇斷電，則自動解除鎖定，必須重新設定，才可以再次鎖定烤箱。

更改基本設定

您的烤箱具備多項基本設定，您可以依據您的需求來做更改。

更改基本設定前，請勿設定其他時間設定。

基本設定	選項 1	選項 2	選項 3
c1 時鐘顯示	一直顯示*	僅在按  鍵時顯示	隱藏
c2 響音長度	約 10 秒	約 2 分鐘*	約 5 分鐘
c3 烤箱接收設定的反應時間	約 2 秒	約 5 秒*	約 10 秒

* 出廠設定

1. 按住時鐘鍵  約 4 秒鐘，視窗顯示時鐘的原始基本設定，如“c1 1”，指選項 1。

2. 使用 **+**、**-** 鍵更改基本設定。

3. 按一下  鍵以確認設定。

下一個基本設定出現在視窗中。所有的基本設定均可以按  鍵來查看，再以 **+**、**-** 鍵更改設定。

4. 要跳出基本設定，只要再按住  鍵約 4 秒鐘即可。

您可以隨時重新更改基本設定。

自清系統

Bosch 烤箱提供自我清潔壁面(HBA13B250A可加購後壁。HBA23B550J 後壁為標準配備，若需要加裝兩側及頂部，可另外訂購“自清壁面組”，HBL53B550A則配有4 面自清壁面，請參考第12 頁)。

自清壁面表層為多孔隙的陶瓷，內部儲存大量的氧，在烤箱烘烤過程中，能將噴濺在壁面上的油脂行氧化作用，將油脂分解。

若自清壁面去除油脂的效率下降，可依據下列程序使自清系統再生。

清潔前

移除烤箱內部配件及烘烤模具。

清潔烤箱內部底板

在設定清潔程序前，請先以洗碗抹布及熱肥皂水或醋液，清潔烤箱內部非自清壁面的壁面。否則，可能造成無法去除的污漬。

若有難去除的污漬，可在烤箱冷卻時使用不銹鋼清潔片或烤箱清潔劑來清潔。

請切勿清潔自清壁面。

設定

1. 將烘烤功能旋鈕轉至3D立體旋風烘烤 。
2. HBL53B550A請將溫度選擇鈕轉至 **clean**。
HBA13B250A(有加裝自清壁面)及HBA23B550J請轉至“III”。
3. HBL53B550A請按下  鍵，不需設定時間，烤箱會在約 1小時後自動關機。HBA13B250A及HBA23B550J請設定1小時烘烤時間。

自清時間結束後

結束響音響起，烤箱停止加熱，00：00 顯示在視窗中。請按  鍵 2 下，並將烘烤功能旋鈕及溫度旋鈕轉至“關”。

取消清潔再生

HBL53B550A請按一下  鍵，HBA13B250A及HBA23B550J請將烘烤時間減至00：00。再將烘烤功能旋鈕及溫度旋鈕轉至“關”即可。

設定延遲啟動

您可以將清潔再生的啟動延後，例如設定在晚上進行，如此您就可以在白天充分使用烤箱。
HBL53B550A請在設定第3程序後，將視窗中顯示的結束時間，以 **+**、**-** 鍵將時間延後。
HBA13B250A及HBA23B550J請設定預約結束時間。烤箱會切換為待機狀態，視窗中顯示清潔結束時間及  符號。當清潔再生啟動時，您會看到視窗內顯示  符號及清潔再生時間開始倒數。

清潔後

等烤箱完全冷卻後，以濕布輕輕擦去殘留鹽渣。

保養與清潔

妥善的保養與清潔，能延長烤箱的使用壽命。在這一章節，將詳述正確的維護與清潔您的烤箱。搪瓷琺瑯是由極高的溫度燒製而成，可能會有輕微的色差，這是正常的現象並不會造成任何影響。

烤盤的邊緣無法完全被搪瓷琺瑯燒製到，所以，邊緣可能有些粗糙，但是抗腐蝕的保護並不會因此而減低。

清潔用品

請參考下列表格來選擇清潔劑，以避免對機體造成損害。

請勿使用：

- 尖銳或具磨蝕性的清潔用品。
- 含高濃度酒精的清潔劑。
- 硬質清潔片或海綿
- 高壓清潔機或蒸氣清潔機。

新的海綿或清潔布在使用前請先徹底清洗乾淨。

烤箱部位	清潔用品及方法
正面	請使用熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗，並以軟布擦乾。 請勿使用任何玻璃清潔劑或清潔玻璃刮刀。
不銹鋼	請使用熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗，並以軟布擦乾。請儘速移除任何水垢、油脂、澱粉及蛋白所造成的污漬，這類物質會腐蝕不銹鋼表面。 本公司販售特殊不銹鋼專用清潔用品，適用於微溫表面，請以軟布少量使用。

玻璃門板	請使用玻璃清潔劑： 以軟布擦拭。請勿使用清潔玻璃刮刀 請勿使用任何玻璃清潔劑或玻璃刮刀。
玻璃燈罩	請使用熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗。
膠條 請勿移除	請使用熱肥皂水： 以洗碗抹布擦洗，請勿用力刷洗。
層架	請使用熱肥皂水： 請先浸泡再以洗碗抹布擦洗或以刷子刷洗。
配件	請使用熱肥皂水： 請先浸泡再以洗碗抹布擦洗或以刷子刷洗。

清潔自清壁面

自清壁面表層為多孔隙的陶瓷，內部儲存大量的氧，在烤箱烘烤過程中，能將噴濺在壁面上的油脂行氧化作用，將油脂分解。烤箱運作時間越長，溫度設定越高，自清的效果越好。

請勿在自清壁面上使用烤箱清潔用品。

若自清壁面去除油脂的效率下降，可啟動清潔程序使其再生，請參考第21頁自清系統。

自清壁面輕微變色並不會影響其自清的功能。

重要注意事項

請切勿使用具腐蝕性的清潔用品，會刮傷或破壞多孔陶瓷玻璃表層。

亦請勿使用烤箱清潔劑。若不慎將烤箱清潔劑噴濺到自清壁面，請即刻以海綿及大量清水清洗乾淨。

清潔烤箱內非自清壁面

請以洗碗抹布及熱肥皂水或醋液，清潔烤箱內部非自清壁面的搪瓷琺瑯壁面。

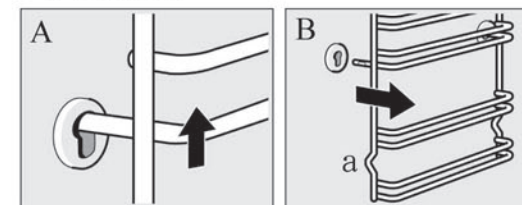
若有難去除的污漬，可在烤箱冷卻時使用不銹鋼清潔片或烤箱清潔劑來清潔。

層架之拆卸與清潔

拆卸層架

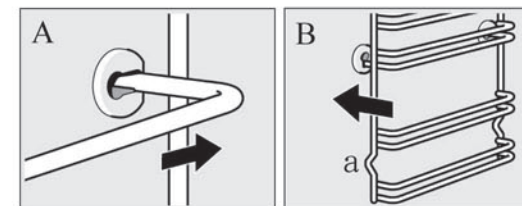
層架可以拆卸方便清洗。請等候烤箱冷卻後再拆卸。

1. 請將層架前端向上提(圖A)。
2. 再順勢向外拉出(圖B)。
3. 即可將層架與插孔分離。
4. 卸下整個層架。



請以海綿及清潔劑來清潔層架，頑固污漬可以刷子刷洗。

先插入後方的插孔，然後稍微向後移動(圖A)，再插入前方插孔(圖B)即可。



左右層架可以互換，但請注意架上的彎曲點 a 必須位於下方。

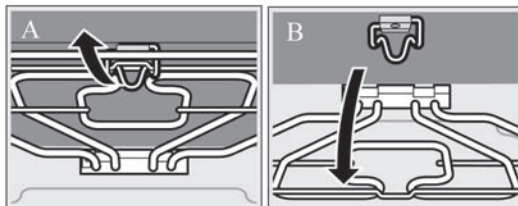
上方電熱管

(僅適用HBA23B550J)

HBA23B550J 之上方電熱管可以向下扳倒以便清潔。

⚠ 注意：為避免燙傷，請等候烤箱冷卻後再清潔。

1. 請將上方電熱管間的扣環向前上方拉出，直到電熱管脫離扣環為止(圖A)。
2. 脫離扣環後，即可將電熱管向下扳倒(圖B)。

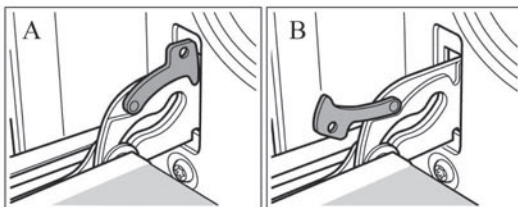


清潔後，請將電熱管向上提，並將扣環往回扳，直到卡住電熱管為止。

箱門之拆卸與清潔

(適用HBA23B550J及
HBA13B250A)

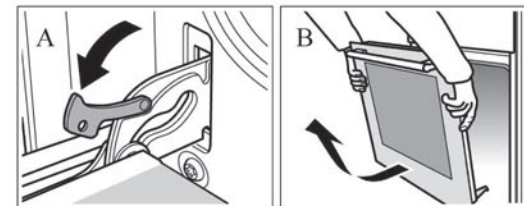
為方便清潔烤箱或門片，可將箱門拆下。
箱門鉸鍊各有一個扣鎖。當扣鎖緊扣時(圖A)，門即安全地固定在機體上。要卸下箱門時，僅需打開扣鎖即可(圖B)。



⚠ 為避免受傷，僅在要拆卸箱門時，才將扣鎖打開。否則，箱門很容易大力的彈回關閉。

拆卸箱門

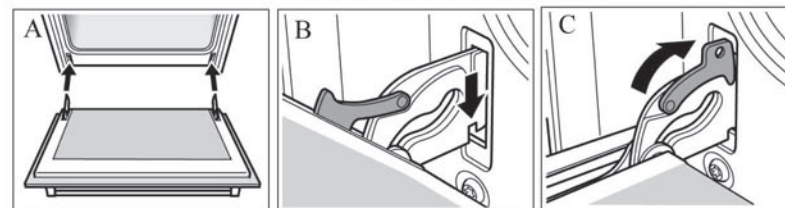
1. 將烤箱門完全打開。
2. 打開箱門左右兩邊之扣鎖(圖A)。
3. 將箱門半關，以雙手握住箱門左右，將門向前關一點並向外拉出(圖B)。



安裝箱門

清潔後，請依照拆卸之相反步驟安裝即可。

1. 安裝時，請確認左右兩邊鉸鍊直直地插入扣鎖開口內(圖A)。
2. 鉸鍊上的凹口必須確實契合嵌入(圖B)。
3. 將扣鎖鎖住，關上箱門(圖C)。



⚠ 請注意：請勿觸碰拆下的箱門扣鎖，以防扣鎖意外回彈。若不慎扣鎖回彈，請撥打維修服務專線：02-5556-2321，由本公司服務人員處理。

玻璃門片之拆卸與清潔

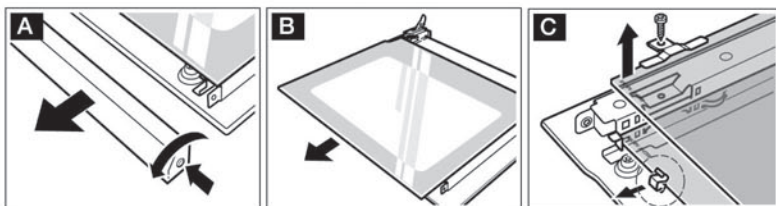
拆卸門片



烤箱門上之玻璃門片可以被拆解下來方便清洗。

拆卸門片時，請留意拆卸的每一門片上的號碼，以便能依照正確順序安裝回去。

1. 卸下烤箱門，請在置放處墊一塊布片，並將門把朝下放置於布片上。HBL53B550A不需拆卸箱門。
2. 將箱門上端蓋子兩側之星形螺絲以逆時鐘方向轉鬆(圖A)，並卸下蓋子。HBL53B550A機型在卸下箱門上端蓋子時，請小心扶住第一層玻璃，以防掉落。
3. 將第一層玻璃門片向拉出(圖B)。HBA13B250A之玻璃門片拆卸至此完成；HBA23B550J與HBL53B550A 請繼續下面步驟。
4. 卸下左右兩邊之螺絲及固定片，移出第二層玻璃(圖C)。HBA23B550J 之玻璃門片拆卸至此完成；HBL53B550A 請繼續下面步驟。
5. 將第三片玻璃上方的小鉗夾(圖C下方圓圈標示處)移除，即可將第三片玻璃門自上方抽出。

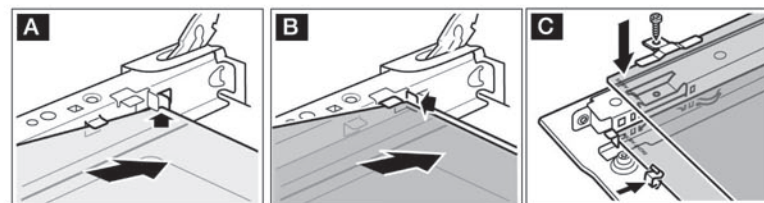


請以玻璃清潔劑及軟布清潔玻璃。切勿使用尖銳或具腐蝕性的清潔用品或玻璃刮刀，可能損傷玻璃。

組裝門片

組裝時，請依照拆卸順序反向組裝，並請確認玻璃上的“Right above”字樣在門片靠近上方蓋子的左角，字體面朝上(HBA13B250A無)。

1. HBL53B550A請將第三層玻璃如下圖A斜斜放回原處。
2. 將左右兩個小鉗夾放回原處。
3. 如下圖B以稍微傾斜的角度放入第二層玻璃，HBA23B550J從此處開始組裝。
4. 如下圖C將左右兩邊固定片以螺絲鎖緊。
5. 將最上層玻璃門片裝回並確認光滑面朝上。HBA13B250A只需組裝此玻璃門片。
6. 放回上端蓋子並將兩側螺絲旋緊固定。
7. 將整個烤箱門安裝在烤箱上。



請確認玻璃門片確實安裝正確後再使用烤箱。

簡易故障排除

根據經驗，您可以不用找維修人員就可以解決一般常發生的問題。這樣不僅省錢，也可以很快再次使用機器。以下是一些較常發生的問題，及幫助您快速排除故障的方法：

簡易故障排除表

若烘烤出來的成品未如預期，請參考第33頁“烘烤設定參考表與要領指南”，您可以找到許多烘烤秘訣與資訊。

問題	可能原因	建議故障排除法
烤箱無法運作	保險絲燒壞	請檢查電源開關中保險絲是否正常
	斷電	請檢查廚房照明或其他電器是否正常工作
視窗顯示⌚及00:00	斷電	請重設現在時間
烤箱未加熱	接點上有灰塵	請將旋鈕左右轉動數次

故障訊息

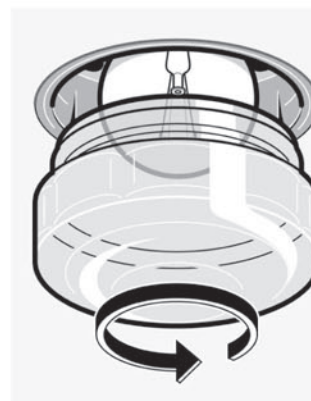
若視窗中出現錯誤訊息“E”，請按一下時鐘鍵⌚，故障訊號將會消失，所有的時間設定將會清除。若故障訊息未消失，請撥打維修專線：02 - 5556-2321。

下列故障訊息您可以自行排除：

故障訊息	可能原因	建議故障排除法
E011	按鍵按太久或按鍵被蓋住	請每次只按一個按鍵，檢查按鍵是否塞住，或被蓋住或髒了

⚠ 有觸電的危險！不正確的維修是很危險的，所有的維修工作只能由本公司專業維修人員進行。

更換照明燈泡



若烤箱燈泡壞了，請即刻更換。請向各地經銷商或本公司維修部洽詢 (02-5556-2321) 40 瓦耐高溫之燈泡。

1. 請切斷電源，將烤箱插頭拔掉，或關閉電箱中之總開關。
2. 爲了安全起見，請放置一條毛巾在冷卻的烤箱中。
3. 請將玻璃燈罩以逆時鐘方向轉下。
4. 更換同一型號的新燈泡。
5. 裝回玻璃燈罩並旋緊。
6. 取出毛巾，再接上電源。

玻璃燈罩

若玻璃燈罩破損，請即刻更換。請向各地經銷商或逕向本公司維修部門洽詢訂購(02-5556-2321)，訂購時請告知機型與 FD 號碼。

售後服務

如果您有任何不能自己處理的問題，請洽詢本公司維修服務專線(02-5556-2321)。我們會提供迅速確實的服務。

型號與FD碼

當您在聯繫維修服務時，請告知烤箱的型號與產品序號 FD 碼。這些資料您可以在箱門右側找到。

E Nr.

FD

能源節約與環保

本章將細述使用烤箱如何節約能源及如何適當回收，為環保盡點心力。

能源節約

除非食譜或表格中指明要預熱烤箱，否則不需預熱。

請盡量使用不沾、深色或搪瓷烤盤，這些烤具吸熱效果較佳。

烘烤時，盡量少開箱門。

若同時有數個蛋糕待烤，最好是一個接一個烤。因為烤箱溫度仍在，可以縮短第二個蛋糕的烘烤時間；或者在完成第一個蛋糕烘烤後，同時烤兩個。

若烘烤時間很長，您可以在烘烤時間結束前10分鐘關閉設定，烤箱中的餘溫可以繼續將食物烤熟。

外包裝材料與舊機回收

新烤箱都由適當的包裝材料所保護，以確保運送過程的安全。所有的包裝材料均為可回收的環保材質，請正確處理這些包裝材料，共同為環保盡點心力。

舊的烤箱並非沒有價值的廢棄物，有用的原料還可以回收再利用。請洽經銷商或環保局適當的處理方式。

烘烤設定參考與要領指南

表格中包含多項餐點及其最佳烘烤設定參考。您可以輕易選擇最適合食物的烘烤模式、溫度、最適當的使用配件以及最佳的烘烤層位。您也可以找到許多關於烘烤器具及準備工作的小秘訣。此外，在烘烤食物時會遇到的小問題，表格中也貼心地為您解答。

各種表格中的數值為將食物直接放入冷烤箱中之數值；若已先行預熱烤箱，請將數值縮減 5 到 10 分鐘。

使用烤箱前，請先將用不到的配件移除。

烤箱預熱尚未完成前，不要將烘焙紙鋪在烤盤或烤架上。

表列的數值僅供參考，因為數值可能因烘烤物的質量及濃稠度、硬度而有差異。

請使用附贈的配件，若需其他選購配件，請洽本公司維修服務部。

在取出烘烤完成的食物時，請務必使用附贈的隔熱手套。

西點糕餅類

單層烘烤

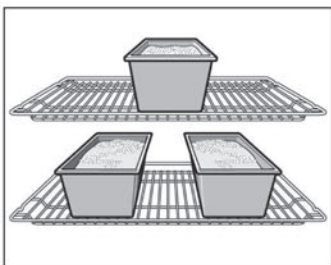
若單層烘烤蛋糕，使用上/下火  烘烤功能效果最好。若使用3D立體旋風烘烤  請注意：

- 若使用烤模，請放置於層位 2。
- 若使用烤盤，請放置於層位 3。

雙層或多層烘烤

雙層烘烤請選擇3D立體旋風烘烤 ：

- 請將萬用烤盤放置於層位 3。
- 淺烤盤放置於層位 1。



烘烤器具

表格

三層烘烤亦請選擇3D立體旋風烘烤 ：

- 請將萬用烤盤放置於層位 1。
- 2個淺烤盤分別放置於層位 3 及 5。

若同時烘烤 3 個吐司模，請選擇3D 立體旋風烘烤 ，並請依左圖放置。

最好使用深色金屬烤模。若使用淺色或是玻璃烤模，則應選擇3D立體旋風烘烤模式，並須加長烘烤時間，惟蛋糕色澤可能無法十分均勻。

下列表格明示各種糕餅適用的烘烤模式。至於烘烤溫度與時間的設定，則依數量與西點類別而不同。這也是為何表中之溫度與時間設定值均為“區段”。建議一開始先選擇較低溫度，這樣能讓食物烘烤色澤較為均勻；若有需要，下次再選擇較高的溫度設定。

若已先行預熱烤箱，請將數值縮減 5到 10 分鐘。

模具蛋糕	模具種類	層位	烘烤功能	溫度 (°C)	烘烤時間(分)
輕油蛋糕(質地鬆軟的鬆糕)	圓型/圈型/長方型	2		160-180	50-60
	同時烤3個長方形模*	1+3		140-160	60-80
重奶油蛋糕	圓型/圈型/長方形	2		150-170	65-75
水果布丁蛋糕	有扣環之圓形/圈形烤模	2		160-180	50-60
海綿蛋糕底，2顆蛋預熱	餡餅模	2		160-180	20-30

海綿蛋糕底，6顆蛋預熱	有扣環之圓形烤模	2		160-180	40-50
有邊之酥皮底	有扣環之圓形烤模	1		170-190	25-35
酥皮底的水果塔或起司蛋糕*	有扣環之圓形烤模	1		170-190	70-90
瑞士起司派	披薩烤盤	1		220-240	35-45
圈形蛋糕	圈形烤模	2		150-170	60-70
薄皮披薩，輕餡料預熱	披薩烤盤	1		250-270	10-15
鹹味蛋糕*	有扣環之圓形烤模	1		180-200	45-55

* 烘烤完成後，請將塔餅或起司蛋糕續留在烤箱內冷卻20分鐘。

HBA13B250A請以3D立體旋風烘烤  取代上/下火烘烤 。

烤盤糕餅	烤盤配件	層位	烘烤功能	溫度 (°C)	烘烤時間(分)
海綿蛋糕上面添加乾料	淺烤盤	2		170-190	20-30
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		150-170	35-45
海綿蛋糕上面添加水果	淺烤盤	2		180-200	25-35
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		140-160	40-50
發酵麵糰上面添加乾料	淺烤盤	3		170-190	25-35
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		150-170	35-45
發酵麵糰上面添加濕的餡料(如水果)	淺烤盤	3		160-180	40-50
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		150-170	50-60
酥皮上面加乾料	淺烤盤	2		170-190	20-30

酥皮上面加濕潤餡料	萬用烤盤	2	☐	170-190	60-70
瑞士起司鹹派	萬用烤盤	1	☐	210-230	40-50
瑞士捲，預熱	淺烤盤	2	☐	170-190	15-20
500公克麵粉製成之辮子麵包	淺烤盤	2	☐	170-190	25-35
500公克麵粉製成之聖誕乾果麵包	淺烤盤	3	☐	160-180	60-70
1公斤麵粉製成之聖誕乾果麵包	淺烤盤	3	☐	140-160	90-100
甜酥皮果餡捲	淺烤盤	2	☐	190-210	55-65
披薩	淺烤盤	2	☐	210-230	25-35
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3	☑	180-200	40-50

HBA13B250A請以3D立體旋風烘烤 ☑ 取代上/下火烘烤 ☐。
雙層烘烤時，萬用烤盤請置於層位 3，淺烤盤置於層位 1。

小型糕餅類	烤具種類	層位	烘烤功能	溫度 (°C)	烘烤時間(分)
比司吉	淺烤盤	3	☑	140-160	15-25
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3	☑	130-150	25-35
	2淺烤盤+萬用烤盤	5+3+1	☑	130-150	30-40
馬卡龍	淺烤盤	3	☐	100-120	30-40
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3	☑	100-120	35-45
	2淺烤盤+萬用烤盤	5+3+1	☑	100-120	40-50
蛋白霜餅	淺烤盤	3	☑	80-100	100-150
瑪芬糕	烤架上置瑪芬烤盤	2	☐	170-190	20-25
	2烤架上置瑪芬烤盤	1+3	☑	160-180	25-30

奶油或水果餡泡芙	淺烤盤	2	☐	210-230	30-40
丹麥酥皮	淺烤盤	3	☑	180-200	20-30
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3	☑	180-200	25-35
	2淺烤盤+萬用烤盤	5+3+1	☑	170-190	35-45
發酵蛋糕	淺烤盤	2	☐	180-200	20-30
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3	☑	160-180	25-35

HBA13B250A請以3D立體旋風烘烤 ☑ 取代上/下火烘烤 ☐。

雙層烘烤時，萬用烤盤請置於層位 3，淺烤盤置於層位 1。

三層烘烤時，萬用烤盤請置於層位 1。

麵包與餐包

烘烤麵包前，除非特別註明不需預熱，否則一律需預熱烤箱。

切勿將水潑灑在高溫烤箱內壁。

雙層烘烤時萬用烤盤的位置永遠在淺烤盤上方。

麵包與餐包	烤具種類	層位	烘烤功能	溫度 (°C)	烘烤時間(分)
1.2公斤麵粉製成之發酵麵包	萬用烤盤	2	☐	270 200	5 30-40
1.2公斤麵粉製成之酸種麵包	萬用烤盤	2	☐	270 200	8 35-45
扁平式麵包	萬用烤盤	2	☐	270	10-15
餐包(請勿預熱)	萬用烤盤	3	☐	200-220	20-30
發酵甜餐包	淺烤盤	3	☐	180-200	15-20
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3	☑	160-180	20-30

HBA13B250A請以3D立體旋風烘烤 ☑ 取代上/下火烘烤 ☐。

雙層烘烤時，萬用烤盤請置於層位 3，淺烤盤置於層位 1。

西點糕餅烘烤指南

依自己的食譜烘烤	請參考表格中類似的食物設定。
如何知道蛋糕已經烤熟	請在表中食譜給予的烘烤時間截止前 10 分鐘，以牙籤穿刺蛋糕的最高點，如果牙籤出來是乾淨的，即表示蛋糕已經烤熟。
蛋糕塌陷	下次烘烤時，請減少液體量或將溫度設定調降 10 度，並請檢視食譜，注意攪拌次數。
蛋糕的中心隆起，但週圍較低	不要在模具四周塗油，蛋糕一旦烤好，請即刻以刀子將蛋糕與模具四周分離。
蛋糕頂端顏色太深	將烤架層位下移，選擇較低溫度並將烘烤時間延長一點。
蛋糕太乾	請以牙籤將烤熟的蛋糕戳洞，然後在上面噴灑少許果汁或酒類。下次烘烤時，請將溫度設定調高 10 度左右，並縮短烘烤時間。
麵包或蛋糕內部濕軟 (如起司蛋糕)	下次烘烤時請減少液體量，並選擇較低溫度但需加長烘烤時間。若蛋糕上面有添加水果，請先將蛋糕本體烘烤完成，再灑上杏仁豆或麵包粉後，將水果鋪上。請檢視食譜並注意烘烤時間。
糕餅類上色不均勻	請選擇較低溫度，以確保烘烤均勻。較精緻的糕餅請以上火+下火  單層烘烤。烘烤紙若超出烤具外會影響氣流循環，請裁切妥適。
水果蛋糕底部顏色太淡	下次請將擺放蛋糕層位再往下移一層
水果蛋糕底層太薄有果汁流出	下次請使用較深之萬用烤盤。
小型發酵糕點在烘焙時黏在一起	糕點的擺放間距至少約需 2 公分，才能讓糕點有足夠的膨脹空間，四邊也可以上色較均勻。
同時烘烤數層，其中上層糕餅比下層顏色深	同時烘烤數層糕餅時，請務必選擇3D立體旋風烘烤  。雖然同時烘烤，但不表示烤熟時間相同。
烘烤含新鮮水果的蛋糕時有水珠凝結	烘烤時會產生水氣，這些水氣會從門把上方排出，有時會在操控面板上形成小水滴，是正常之物理現象。

肉品、家禽、魚類

烤具

任何可耐高溫的器具均適用，附贈的萬用烤盤亦適合較大肉塊之燒烤。

若使用上蓋，烤具的上蓋要能夠蓋得牢。

使用琺瑯烤具時，需多加一點水分或汁液在裡面。

若使用不銹鋼烤具時，肉類較無法上色，需要多加一點燒烤時間。

請將烤具放在網架的中心。

取出的玻璃烤具必須放置於乾布上，若直接放置於濕、冷的檯面上，會造成龜裂。

烘烤建議

烘烤瘦肉請在烤具內添加約0.5公分的汁液；大的加蓋燉鍋烘烤則需添加約 1 公分的湯汁，汁液的添加量請依據內的種類及烤具的材質作調整。琺瑯材質的烤具所需的水分就比玻璃烤具要多。

不銹鋼烤具較不理想，肉類會烤得較慢，且不易上色，請選擇較高的溫度並延長烘烤時間。

燒烤建議

燒烤時請務必關閉箱門。

燒烤前請先預熱烤箱約 3 分鐘。

燒烤時，請將肉品直接放在烤架的中心，這樣的烘烤效果最佳。並請將萬用烤盤放置於層位 1，以承接滴下的肉汁，且較容易保持烤箱的清潔。燒烤的肉塊最好每塊厚度相同。這樣的燒烤較為均勻，且可維持肉塊多汁軟嫩。燒烤牛排時，請於燒烤後再加鹽。

請在燒烤時間剩下三分之一時翻面。

燒烤時電熱管會自動開關關，這是正常現象。開關的頻率與燒烤設定有關。

肉品

燒烤結束時，請關閉電源，並將肉留置在烤箱內10分鐘，這樣可以讓肉汁分布得更均勻。

燒烤沙朗牛排，請在完成後，以鋁箔紙包住牛排，在將其留置在烤箱內10分鐘。

燒烤帶皮豬肉，請先在豬皮上劃交叉數刀，放入烤具內時，請將帶皮那一面朝下放置。

肉品種類	重量	烤具 型式	烤架 層位	烘烤 功能	溫度 (°C)	烘烤時 間(分)
牛肉：	1 kg		2	☐	210-230	100
燉牛肉	1.5kg	加蓋燉鍋	2	☐	200-220	120
	2 kg		2	☐	190-210	140
牛排 五分熟	1 kg		2	☐	210-230	60
	1.5kg	不加蓋	2	☐	200-220	80
沙朗 五分熟	1 kg	不加蓋	1	☐	220-240	60
3公分厚牛排 五分熟		網架+萬用烤盤	5+1	☐	3	15
小牛肉：	1 kg		2	☐	190-210	110
燉小牛肉	1.5kg	不加蓋	2	☐	180-200	130
	2 kg		2	☐	170-190	150
小牛膝	1.5 kg	不加蓋	2	☐	210-230	140
豬肉：	1 kg		1	☐	190-210	120
帶骨大塊肉，去皮 (如頸部)	1.5kg	不加蓋	1	☐	180-200	150
	2 kg		1	☐	170-190	170
帶骨大塊肉，帶皮 (如肩胛)	1 kg		1	☐	190-210	130
	1.5kg	不加蓋	1	☐	180-200	160
	2 kg		1	☐	170-190	190
豬排	500g	網架+萬用烤盤	3+1	☐	220-230	30
帶骨瘦肉	1 kg		2	☐	200-220	120
	1.5kg	不加蓋	2	☐	190-210	140
	2 kg		2	☐	180-200	160
帶骨煙燻豬肉	1 kg	加蓋	2	☐	200-220	70

2cm厚豬肉排		網架+萬用烤盤	5+1	☐	3	20
羊肉：帶骨羊脊肉	1.5 kg	不加蓋	2	☐	190-210	60
去骨羊腿 五分熟	1.5 kg	不加蓋	1	☐	150-170	120
500g絞肉製成之肉糕		不加蓋	1	☐	180-200	80
香腸		網架+萬用烤盤	4+1	☐	3	15

HBA13B250A請以旋風燒烤 ☐ 取代上/下火烘烤 ☐。

家禽

下列表格所標示的重量為處理妥當的家禽淨重，不含填充物。

若直接將食物放在網架上燒烤，請務必將萬用烤盤放置在層位1，以便承接滴落的油汁，較易保持烤箱清潔。

燒烤鴨、鵝時，請在翅膀下穿刺小洞，以便讓油脂流出。

燒烤整隻家禽時，請將胸部朝下擺放在層位2的烤架上，並在燒烤時間剩下1/3時翻面。

若要燒烤的食物外皮特別金黃酥脆，請在燒烤接近尾聲時，以奶油、鹽水或橘子汁塗抹在食物表層。

家禽種類	重量	烤具 型式	烤架 層位	烘烤 功能	溫度 (°C)	烘烤時 間(分)
全雞	1.2 kg	網架	2	☐	230-250	60-70
	1.6 kg	網架	2	☐	200-220	80-90
半雞	每塊500g	網架	2	☐	220-240	40-50
雞塊	每塊150g	網架	3	☐	210-230	30-40
	每塊300g	網架	3	☐	220-240	35-45
雞胸肉	每塊200g	網架	2	☐	3	30-40
全鴨	2.0 kg	網架	2	☐	190-210	100-110

鴨胸肉	每塊300g	網架	3		240-260	30-40
全鵝	3.5 - 4 kg	網架	2		170-190	120-140
鵝腿	每塊400g	網架	3		220-240	50-60
整隻小火雞	3.0 kg	網架	2		180-200	80-100
火雞肉捲	1.5 kg	不加蓋	1		190-210	110-130
火雞胸肉	1 kg	加蓋	2		180-200	80-90
火雞大腿	1 kg	網架	2		180-200	90-100

HBA13B250A請以旋風燒烤  取代上/下火烘烤 。

魚類 若直接將魚放在網架上燒烤，請務必將萬用烤盤放置在層位1，以便承接滴落的油汁，較易保持烤箱清潔。

請在燒烤時間剩下1/3時翻面。

若是燒烤整條魚，可以不用翻面。請將整條魚以游水姿勢放在烤架上(可以竹籤或鐵籤固定立姿，或在魚腹內塞一小顆刺洞的馬鈴薯或小的烤箱容器來固定姿勢)，若是烤魚排，請添加幾匙液體，以提供蒸氣，讓魚排更鮮嫩。

魚類	重量	烤具 型式	烤架 層位	烘烤 模式	溫度 (°C)	烘烤時 間(分)
烤全魚	每條300g	網架	2		2	20-25
	1 kg	網架	2		210-230	45-55
	1.5kg	網架	2		180-200	60-70
	2 kg	加蓋	2		180-200	70-80
三公分厚魚排		網架	3		2	20-25
魚片		加蓋	2		210-230	20-30

HBA13B250A請以旋風燒烤  取代上/下火烘烤 。

烘烤、燒烤要領指南

表格中並沒有詳列所有重量 請選擇表列次低重量，並加長烘烤時間。

如何知道食物已烤熟 使用肉類溫度測試計(可在烘烤食品專賣店購得)；或以湯匙作試驗：將湯匙輕壓食物，若感覺堅實，即表示已烤熟。若仍可以壓下，則須再烤久一點。

烤的顏色太深甚至有點焦黑 請核對烤架層位及設定溫度。

食物烤得不錯，但是湯汁焦黑 下次烘烤時，請使用較小的烤具，或多加些湯汁。

食物烤得不錯，但是湯汁水水的，不夠黏稠 下次烘烤時，請使用較大的烤具，或少放些湯汁。

食物含有湯汁時，燒烤會產生蒸氣 大多數的蒸氣會從門把上方排出，有些會在操控面板或四週廚櫃冷凝成小水滴，這會自然消除且正常的。

焗烤、烘烤麵包

若將食物直接放在網架上烤，請務必將萬用烤盤放置在層位1，以便承接滴落的油汁，較易保持烤箱清潔。

烘烤的器皿要放在烤架上，而非烤盤上。

烘烤溫度及時間會因食材的多少及厚度而不同，表列數值僅供參考。

餐點	烤具 型式	烤架 層位	烘烤 模式	溫度 (°C)	烘烤時 間(分)
烤甜食	焗烤用器皿	2		180-200	50-60
舒芙雷	焗烤用器皿	2		170-190	35-45
	小蛋糕模	2		190-210	25-30
焗烤義大利麵	焗烤用器皿	2		200-220	40-50
焗烤千層麵	焗烤用器皿	2		180-200	40-50

焗烤生的馬鈴薯 約 4 公分厚	1 個焗烤用器皿	2		160-180	60-80
	2 個烤皿	1+3		150-170	60-80
12片吐司上加餡料	網架	4		3	5-8

HBA13B250A請以旋風燒烤  取代上/下火烘烤 。

調理食品

請參考食品包裝上的使用說明。

在烤皿上鋪設防油紙時，請確認防油紙可耐烤箱高溫；並確認防油紙的大小適合烤皿尺寸。

食材的品質對烘烤出來的成果具有關鍵性的影響。烘烤生的材料時，有時會出現上色不均或烘烤不均等現象。

餐點	烤具種類	層位	烘烤功能	溫度 (°C)	烘烤時間(分)
冷凍薄餅皮披薩	萬用烤盤	2		190-210	15-25
	網架+萬用烤盤	1+3		180-200	20-30
冷凍厚餅皮披薩	萬用烤盤	2		180-200	20-30
	網架+萬用烤盤	1+3		170-190	25-35
冷凍披薩法國麵包	萬用烤盤	3		180-200	20-30
冷凍迷你披薩	萬用烤盤	3		190-210	10-20
冷藏披薩，預熱	萬用烤盤	3		190-210	10-15
	萬用烤盤	3		190-210	20-30
冷凍薯片	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		180-200	30-40
	萬用烤盤	3		200-220	20-25
冷凍薯塊	萬用烤盤	3		210-230	15-25
冷凍鑲馬鈴薯	萬用烤盤	3		170-190	10-20
冷凍餐包/法國麵包	萬用烤盤	3			

冷凍 Pretzel 麵糰	萬用烤盤	3		210-230	15-25
預烤半成品餐包 或法國麵包	萬用烤盤	3		190-210	10-20
	網架+萬用烤盤	1+3		160-180	20-25
冷凍調理食品-炸魚條	萬用烤盤	2		220-240	10-20
冷凍調理食品-炸雞塊	萬用烤盤	3		200-220	15-25
冷凍酥皮餡捲	萬用烤盤	3		200-220	35-40

• HBA13B250A請以旋風燒烤  取代上/下火烘烤 。

• HBL53B550A請以披薩設定  烘烤冷凍食品。

優格與麵糰發酵

優格

烤箱的溫度設定為攝氏50-270度，而50°C可用於製作乳脂優格或發酵少油少糖的麵糰。

先將全脂牛奶加熱至鍋邊微微起泡，等候溫度降到50°C；倒入 150 公克的優格拌勻，將混合液分裝在數個容器中，加蓋後放在網架上。以50°C預熱烤箱5分鐘，再依據下表做法繼續完成。

麵糰發酵

麵糰預備完成後，放置在耐熱陶皿內並加蓋。以50°C預熱烤箱5分鐘，關閉烤箱電源，再將內置麵糰的陶皿，直接放在溫暖的烤箱中發酵。

食品	烤具種類	層位	烘烤功能	溫度 (°C)	烘烤時間
優格	加蓋容器放在網架上	1		50	6-8小時
麵團發酵	耐熱陶皿	直接放在烤箱底部		以50預熱	5分鐘
				關閉電源 放入麵團	20-30分

解凍

請拆除欲解凍食物包裝，將其置入適當的容器，放入烤箱網架上。

請參照食物包裝上的使用說明。

解凍時間會依食物內容與數量而不同。

家禽類解凍請將胸部朝下放在盤子上。

餐點	使用配件	烤架層位	烘烤功能	溫度 (°C)
冷凍食品* 如奶油蛋糕、蛋糕上塗佈巧克力或鮮奶油、冷凍水果、雞隻、香腸、肉類、麵包、餐包、糕餅或其他烘烤食物。	網架	1		不須設定
• HBA13B250A及HBL53B550A請選擇解凍  功能，不用設定溫度。				

脫水

請使用最新鮮的蔬菜水果，並徹底清洗乾淨。

請拭去食物上殘留的水分。

萬用烤盤請放在層位3，網架放在層位1。

請在萬用烤盤及網架上鋪設烘烤紙或防油紙。

含水量較多的蔬果需要常常翻面。

脫水完成後，請即刻將食物從烘烤紙或防油紙移除。

食品	烤架層位	烘烤功能	溫度 (°C)	烘烤時間 (小時)
600g 蘋果圈	1 + 3		80	約 5
800g 水梨片	1 + 3		80	約 8
1.5kg 棗子/李子	1 + 3		80	約 8-10
200g 洗淨之新鮮香料	1 + 3		80	約 1.5

果醬製作

準備作業

瓶罐與橡皮封圈必須是乾淨且無破損的，並請盡可能使用大小相同的瓶罐。表中所列的數據是以 1 公升圓形罐為標準，過大或過高的瓶罐，瓶蓋可能會裂掉。

請使用最新鮮的蔬果，並徹底清洗乾淨。

將水果或蔬菜倒入瓶中，並將瓶口清理乾淨。放上濕的橡皮封圈，再封緊瓶蓋。

烤箱內，一次請勿放入超過 6 瓶。

表中所列的加熱時間僅供參考，因為數值會受室內溫度、瓶罐的數量、瓶罐中內容物的數量與溫度的不同而變化。在您更改設定或關閉烤箱前，請確認瓶內蔬果確實沸騰起泡。

設定程序

1. 請將萬用烤盤置於層位 2。再將瓶罐放入烤盤內，瓶罐之間請保留間隙不要互相接觸。
2. 倒入 0.5 公升熱水 (約 80°C) 於萬用烤盤內。
3. 關上烤箱門。
4. 將烘烤功能選擇鈕轉至  (HBA13B250A 請選擇 )。
5. 將溫度設定在 170-180°C。

一旦罐內果醬開始沸騰，也就是指小泡泡開始出現時 (約 40-50 分鐘後)，請將所有設定歸零。

這樣用餘溫再持續悶烤 25-35 分鐘後，將果醬從烤箱中移出。若讓果醬持續停留在烤箱內過久，會產生細菌而導致果醬提早變質。

1 公升水果罐	沸騰起泡後	悶烤時間
蘋果、紅/黑桑椹、草莓	將所有設定歸零	約 25 分鐘
櫻桃、杏桃、水蜜桃	將所有設定歸零	約 30 分鐘
蘋果泥、水梨、李子	將所有設定歸零	約 35 分鐘

蔬菜加工

將烘烤功能選擇鈕轉至  (HBA13B250A 請選擇 )。一旦罐內蔬菜開始產生小泡泡，請將溫度設定調降為120-140°C，依蔬菜種類再烘烤約35-70 分鐘。之後將烤箱所有設定歸零，利用餘溫再持續悶烤約30-35分鐘即可。

1公升蔬菜罐(內含冷湯汁)	沸騰起泡後 120-140°C	溫度歸零後 悶烤時間
黃瓜	---	約 35 分鐘
甜菜根	約 35 分鐘	約 30 分鐘
甘藍菜芽	約 45 分鐘	約 30 分鐘
四季豆、大頭菜、紫高麗菜	約 60 分鐘	約 30 分鐘
青豆仁	約 70 分鐘	約 30 分鐘

移除瓶罐

請勿將熱的瓶罐直接放置在濕、冷的檯面上，這樣容易造成玻璃龜裂。

烘焙石之使用

僅HBL53B550A為標準配備

烘焙石可以烘烤出美味的麵包、點心及披薩。不論是新鮮或冷凍麵糰，都能創造出酥脆的底部，就像從石窯中烤出來的一般。

高溫的烘焙石能將高溫迅速傳到食物上，所以食物底部會特別酥脆；而且食物接觸到烘焙石後，表層的氣孔會快速關閉，所以烘烤出來的食品特別的濕潤有彈性。

重要須知



1. 烘焙石在烘烤時溫度很高，有燙傷的危險。操作時請千萬使用隔熱手套。從烤箱取出時，請務必放置於可耐高溫的檯面上。
2. 烘焙石頗重，請以雙手持穩。
3. 請勿將烘焙石直接放在烤箱底部，這樣會產生高溫損傷機器。
4. 請勿將烘焙石放在玻璃上，容易刮傷。
5. 請讓烘焙石在烤箱內冷卻後再清潔。若將高溫的烘焙石直接放入冷水中清洗，會導致烘焙石破裂。

加熱烘焙石

1. 將烤架放在層位2。
2. 將烘焙石放在烤架上。
3. 請選擇  上火+下火烘烤，溫度則依據食譜設定。
4. 將烘焙石加熱最少30分鐘。

烘烤

烘焙石加熱完成時，請以灑上少許麵粉的木鏟將欲烘烤的食物放在烘焙石上。小心，此時的烘焙石溫度非常高。

烘烤冷凍食品請參閱第44頁設定。

食物烘烤完成後，請以木鏟將食物自烤箱內取出。

清潔

請等待烘焙石完全冷卻後再清潔。

請以易沖洗的清潔劑及海綿來清潔烘焙石。建議可以使用不銹鋼刷來去除頑固污漬。

若啟動自動清潔鍵來清潔烤箱時，可將烘焙石放在乾淨的烤盤上，置於層位 2，可同時清潔烤箱與烘焙石。

請在烤箱冷卻後取出烘焙石，之後再清潔烤箱殘留鹽漬。