

Bosch 烤箱使用說明書

HBA13B250A/HBA13B254A HBA23B550J/HBG23B550J

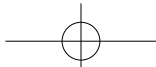
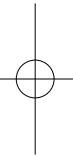
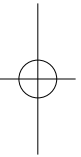
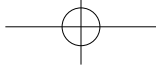
HBL53B550A/



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；並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。

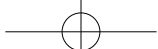
為了讓機器發揮最好的效能，請您詳細閱讀本使用手冊，以確實了解並熟悉烤箱所提供的各項功能設定與使用方法，其中還包含了重要的安全須知。本使用手冊將各項設定與功能一步步的詳細解說，您會發現操作是如此的容易。

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。

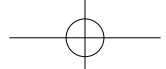
若您有任何疑問，歡迎隨時撥打本公司服務專線0800-368-888，我們會熱誠地為您服務。

博西家用電器股份有限公司

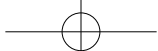


目錄頁次

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/HBA13B254A -- 2600W

HBA23B550J/HBG23B550J -- 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。

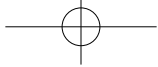
安全注意事項

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。

請勿澆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：**0800-368-888**

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

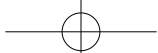
請勿將水直接潑灑在高溫烤箱的內壁，以免搪瓷琺瑯受損。

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

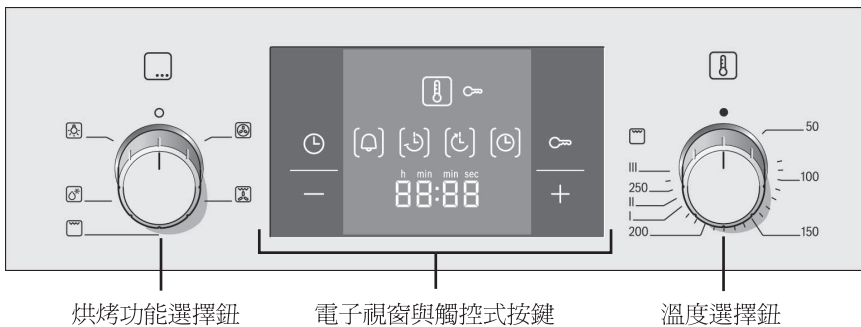
移動烤箱時請勿僅抓住烤箱門把，烤箱門把不足以支撐整個烤箱的重量，可能因此斷裂。

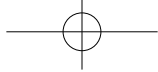
認識您的烤箱

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 / HBA13B254A





HBA23B550J / HBG23B550J



烘烤功能選擇鈕

電子視窗與觸控式按鍵

溫度選擇鈕

HBL53B550A



烘烤功能選擇鈕

電子視窗與觸控式按鍵

溫度選擇鈕

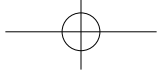
烘烤功能及溫度選擇鈕

HBA23B550J / HBG23B550J 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。

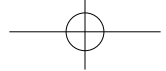
觸控式按鍵	適用
»»» 快速加熱(HBA13B250A/254A無)	可縮短預熱烤箱的加熱時間
∴ 清潔系統(僅HBL53B550A有)	烤箱內部自清壁面的清潔
⌚ 時間設定	可設定計時器 ⌚、烘烤時間 ⌚、烘烤結束時間 ⌚及現在時間 ⌚
🔒 啟動鎖定	可鎖定按鍵，預防不小心意外啟動烤箱
- 減值鍵	請使用加、減值鍵來調整各項數值
+ 加值鍵	

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

適用

 上火旋風燒烤

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)

適合烘烤少量的牛排、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/254A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

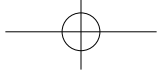
代表意義

● 關

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

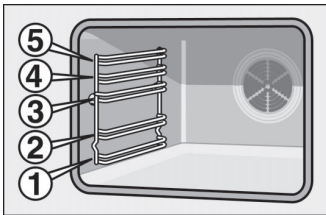
= 設定 3，高溫燒烤

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

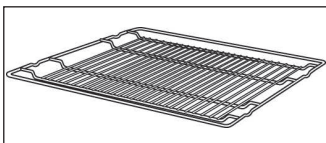


層架有五種高度選擇。

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。

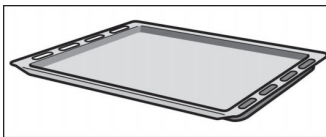
請將烤盤放置在每一層位的兩條不銹鋼中間的縫隙中，可避免烤盤受熱變形。若放在滑軌上，當烘烤溫度太高時，烤盤可能會變形，一旦溫度冷卻，烤盤即會恢復原形，烤盤功能並不會受到任何影響。

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。



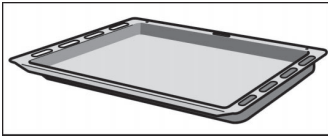
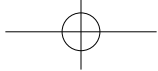
烤架 料號：HEZ334000

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

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。



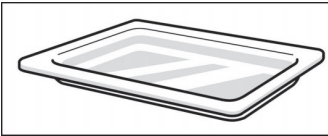
萬用烤盤 料號：HEZ332000

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。



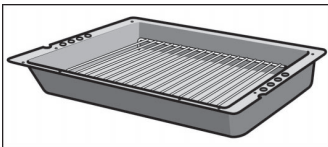
二片式燒烤盤 料號：HEZ325000

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

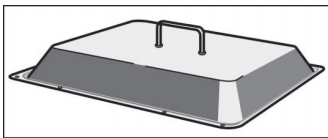
玻璃製深烤盤，從烤箱取出後可直接上餐桌。



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。



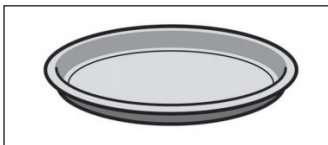
烤盤上蓋 料號：HEZ333001

可與各式烤盤搭配使用，變成烤爐式烤具。



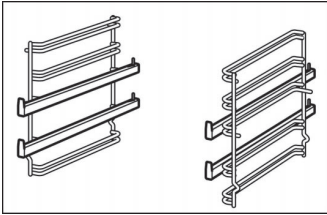
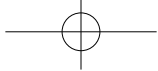
烘焙石組 料號：HEZ327000

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。

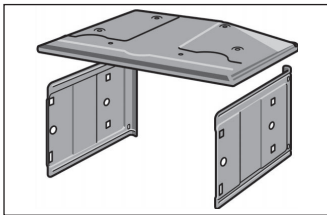


兩層軌道層架 料號：HEZ338200

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

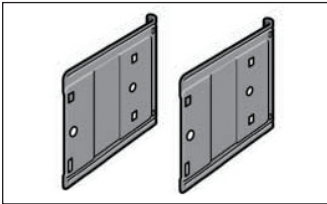
料號：HEZ329020 三面：兩側及頂部

適用 HBA23B550J / HBG23B550J, HBL53B550A 為標準配備

料號：HEZ329020-1 二面：左右兩側

適用 HBA13B250A / HBA13B254A

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

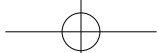
料號：460770

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。

1. 按一下  鍵。數字12：00顯示於視窗中。
2. 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

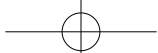
為去除新烤箱的異味，請先將烤箱門關閉並加熱。加熱前請先確認箱內無放置任何包裝物品。

1. 請將功能旋鈕轉至上/下火  (HBA13B250A/254A請轉至3D立體旋風烘烤 )。
2. 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

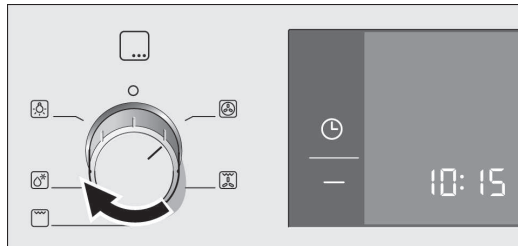
烤箱有多種烘烤設定，在本章節將詳述如何使用烘烤功能及溫度、燒烤設定等。

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”。

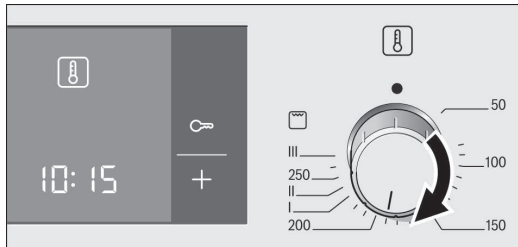
烘烤功能與溫度設定

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



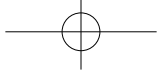
烤箱開始加熱。

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。

關閉烤箱

更改設定



快速加熱

(HBA13B250A/254A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

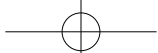
按一下快速加熱鍵，視窗中的  符號消失即取消。

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。



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

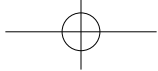
如果同時設定了其他的時間，相關的時間符號都會顯示在視窗內，但數字顯示為計時器數值器，且  符號會被括號標示出來。若要查看其它時間設定(烘烤時間 、烘烤結束時間  或現在時間 )，只要持續按  鍵，直到相關的符號被括號標示，同時相關的數值也會顯示在視窗內數秒鐘。

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 $\hookrightarrow$ 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 $\hookrightarrow$ 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 $\odot$ ，您可以使用 $+$ 、 $-$ 鍵重新設定烘烤時間；或按時鐘鍵 $\odot$ 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

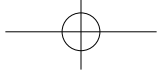
烘烤時間計時中，若欲更改烘烤時間長短，請先按一下時鐘鍵 $\odot$ ，再以 $+$ 、 $-$ 按鍵來更改數值，數秒後，烤箱即自動接收更改。

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 $\odot$ ，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 $\odot$ 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。



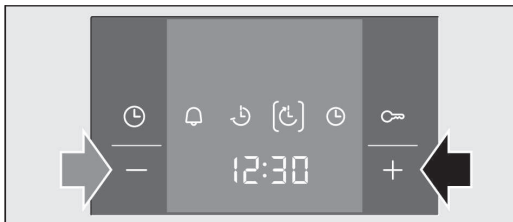
烘烤結束時間

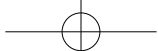
您可以預約設定烤箱的烘烤結束時間，讓食物在最適當的時候出爐。例如：您希望在早上吃到熱騰騰剛出爐的地瓜時，只要在晚上睡覺前，將地瓜洗淨，放入烤箱內，設定好烘烤功能、溫度及烘烤時間後，再將烘烤結束時間設定在隔天早上，您便可以在早上起床後，吃到香氣四溢的地瓜了。請注意容易腐敗的食物不要放在烤箱太久。例如：現在是早上10：30，食物需烘烤45分鐘，希望能在中午12：30烘烤結束(圖片以HBA13B250A為例，設定方法均相同)。

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。

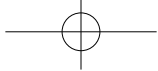
現在時間

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。

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。

鎖定方法

解除鎖定

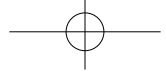
按住  鍵直到  符號消失在視窗中。

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*	隱藏/僅在按⌚ 鍵時顯示	
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

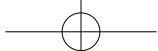
Bosch 烤箱提供自我清潔壁面(HBA13B250A/HBA13B254A 與 HBA23B550J/HBG23B550J 之後壁為標準配備,若需要加裝兩側及頂部,可另外訂購“自清壁面組”, HBL53B550A 則配有 4 面自清壁面,請參考第12頁)。

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/HBA13B254A (有加裝自清壁面) 及 **HBA23B550J/HBG23B550J** 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/HBA13B254A** 及 **HBA23B550J/HBG23B550J** 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

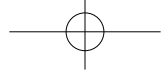
HBL53B550A 請按一下  鍵，**HBA13B250A/HBA13B254A** 及 **HBA23B550J/HBG23B550J** 請將烘烤時間減至00：00。再將烘烤功能旋鈕及溫度旋鈕轉至“關”即可。

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/HBA13B254A** 及 **HBA23B550J/HBG23B550J** 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

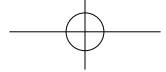
請參考下列表格來選擇清潔劑，以避免對機體造成損害。

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

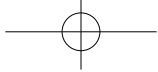
請切勿使用具腐蝕性的清潔用品，會刮傷或破壞多孔陶瓷玻璃表層。

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。

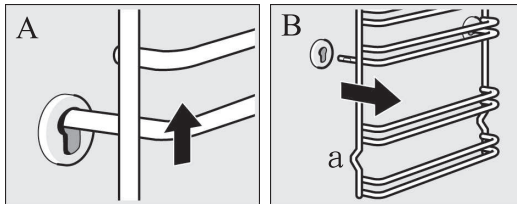


層架之拆卸與清潔

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。

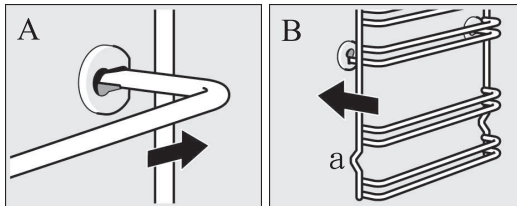
1. 請將層架前端向上提(圖A)。
2. 再順勢向外拉出(圖B)。
3. 即可將層架與插孔分離。
4. 卸下整個層架。



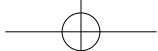
請以海綿及清潔劑來清潔層架，頑固污漬可以刷子刷洗。

安裝層架

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

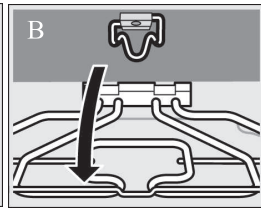
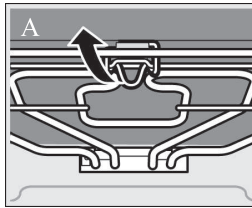
(僅適用HBA23B550J
/HBG23B550J)

HBA23B550J/HBG23B550J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)。



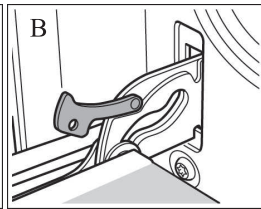
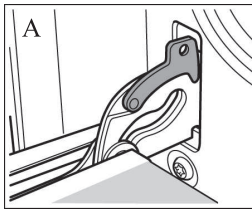
清潔後，請將電熱管向上提，並將扣環往回扳，直到卡住電熱管為止。

箱門之拆卸與清潔

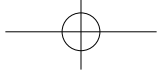
(適用 HBA23B550J/HBG23B550J
及 HBA13B250A/254A)

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)。

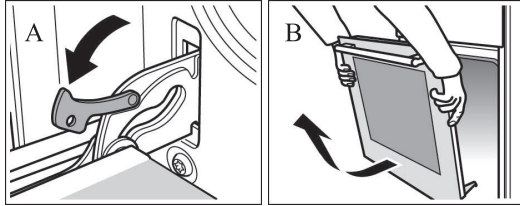


為避免受傷，僅在要拆卸箱門時，才將扣鎖打開。否則，箱門很容易大力的彈回關閉。



拆卸箱門

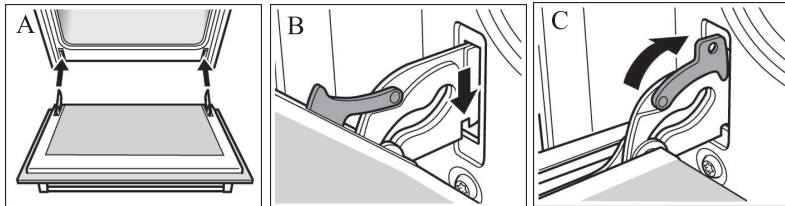
1. 將烤箱門完全打開。
2. 打開箱門左右兩邊之扣鎖(圖A)。
3. 將箱門半關，以雙手握住箱門左右，將門向前關一點並向外拉出(圖B)。



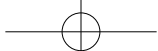
安裝箱門

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：0800-368-888，由本公司服務人員處理。



玻璃門片之拆卸與清潔

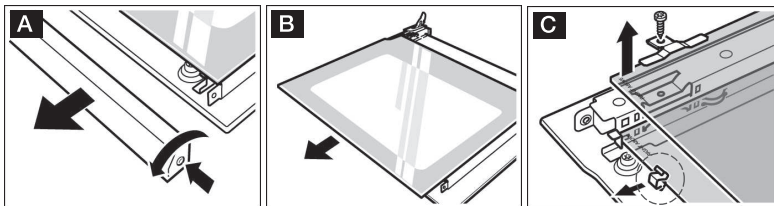
烤箱門上之玻璃門片可以被拆解下來方便清洗。



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。

拆卸門片

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/254A之玻璃門片拆卸至此完成；HBA23B550J與HBL53B550A/HBG23B550J 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/HBG23B550J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。



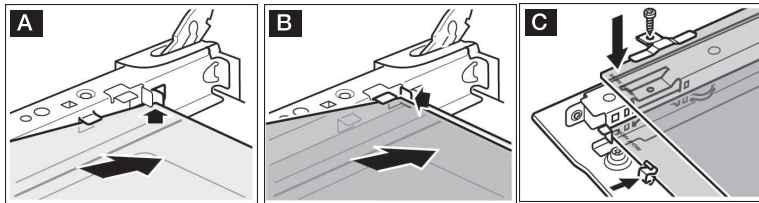
請以玻璃清潔劑及軟布清潔玻璃。切勿使用尖銳或具腐蝕性的清潔用品或玻璃刮刀，可能損傷玻璃。



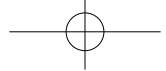
組裝門片

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/254A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/HBG23B550J 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/254A 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運作
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

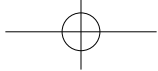
若視窗中出現錯誤訊息“E”，請按一下時鐘鍵🕒，故障訊號將會消失，所有的時間設定將會清除。若故障訊息未消失，請撥打維修專線：02-8978-1777。

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 **(0800-368-888)** 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 **(0800-368-888)**，訂購時請告知機型與 FD 號碼。

售後服務

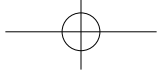
如果您有任何不能自己處理的問題，請洽詢本公司維修服務專線 **(0800-368-888)**。我們會提供迅速確實的服務。

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。

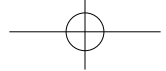
若同時有數個蛋糕待烤，最好是一個接一個烤。因為烤箱溫度仍在，可以縮短第二個蛋糕的烘烤時間；或者在完成第一個蛋糕烘烤後，同時烤兩個。

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

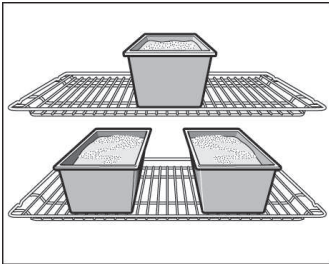
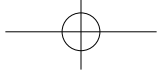
若單層烘烤蛋糕，使用上/下火  烘烤功能效果最好。若使用3D立體旋風烘烤  請注意：

- 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

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。

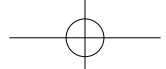
表格

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

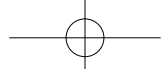


海綿蛋糕底，6顆蛋 預熱	有扣環之圓形烤模	2		160-180	40-50
有邊之酥皮底	有扣環之圓形烤模	1		170-190	25-35
酥皮底的水果塔或 起司蛋糕*	有扣環之圓形烤模	1		170-190	70-90
瑞士起司派	披薩烤盤	1		220-240	35-45
圈形蛋糕	圈形烤模	2		150-170	60-70
薄皮披薩，輕餡料 預熱	披薩烤盤	1		250-270	10-15
鹹味蛋糕*	有扣環之圓形烤模	1		180-200	45-55

* 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/254A請以3D立體旋風烘烤取代上/下火烘烤.

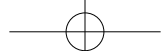
烤盤糕餅	烤盤配件	層位	烘烤 功能	溫度 (°C)	烘烤時 間(分)
海綿蛋糕上面添加 乾料	淺烤盤	2		170-190	20-30
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		150-170	35-45
海綿蛋糕上面添加 水果	淺烤盤	2		180-200	25-35
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		140-160	40-50
發酵麵糰上面添加 乾料	淺烤盤	3		170-190	25-35
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		150-170	35-45
發酵麵糰上面添加 濕的餡料(如水果)	淺烤盤	3		160-180	40-50
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		150-170	50-60
酥皮上面加乾料	淺烤盤	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/254A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/254A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。

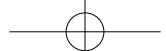
切勿將水潑灑在高溫烤箱內壁。

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	5
				200	30-40
1.2公斤麵粉製成之酸種麵包	萬用烤盤	2		270	8
				200	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

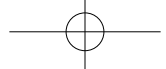
HBA13B250A/254A請以3D立體旋風烘烤取代上/下火烘烤。

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肉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。

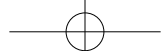
燒烤前請先預熱烤箱約 3 分鐘。

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。



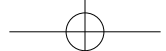
肉品

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/254A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。

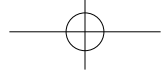
若直接將食物放在網架上燒烤，請務必將萬用烤盤放置在層位1，以便承接滴落的油汁，較易保持烤箱清潔。

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

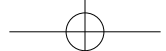
若直接將魚放在網架上燒烤，請務必將萬用烤盤放置在層位1，以便承接滴落的油汁，較易保持烤箱清潔。

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。

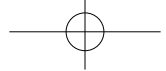
焗烤、烘烤麵包

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/254A請以旋風燒烤 取代上/下火烘烤 .					

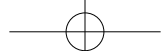
調理食品

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勻等現象。

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
冷凍薯片	萬用烤盤	3		190-210	20-30
	淺烤盤+萬用烤盤	1+3		180-200	30-40
冷凍薯塊	萬用烤盤	3		200-220	20-25
冷凍鑲馬鈴薯	萬用烤盤	3		210-230	15-25
冷凍餐包/法國麵包	萬用烤盤	3		170-190	10-20



冷凍 Pretzel 麵糰	萬用烤盤	3		210-230	15-25
預烤半成品餐包	萬用烤盤	3		190-210	10-20
或法國麵包	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/254A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

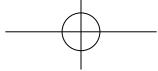
烤箱的溫度設定為攝氏**50-270**度，而**50°C**可用於製作乳脂優格或發酵少油少糖的麵糰。

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 關閉電源 放入麵團	5分鐘 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/254A 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。

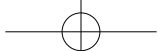
萬用烤盤請放在層位3，網架放在層位1。

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。

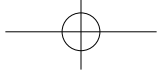
設定程序

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/254A 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



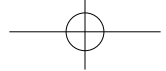
蔬菜加工

將烘烤功能選擇鈕轉至  (HBA13B250A/254A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	設定歸零後 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。

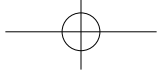
重要須知



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。

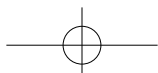
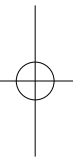
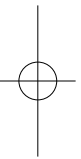
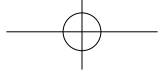
清潔

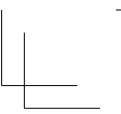
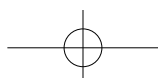
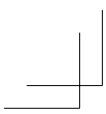
請等待烘焙石完全冷卻後再清潔。

請以易沖洗的清潔劑及海綿來清潔烘焙石。

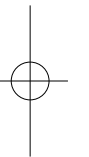
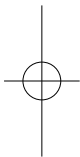
若啟動自動清潔鍵來清潔烤箱時，可將烘焙石放在乾淨的烤盤上，置於層位 2，可同時清潔烤箱與烘焙石。

請在烤箱冷卻後取出烘焙石，之後再清潔烤箱殘留鹽漬。





↑
↑



博 西 家 用 電 器 股 份 有 限 公 司

客服專線:0800-368-888

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

