

KOCBP21XA



ZH 蒸烤箱

用户手册



Electrolux

目錄

1. 安全須知.....	3
2. 安全提示.....	4
3. 安裝說明.....	7
4. 產品說明.....	8
5. 控制面板.....	8
6. 首次使用前.....	10
7. 日常使用.....	11
8. 定時功能.....	17
9. 自動程序.....	18
10. 使用配件.....	19
11. 附加功能.....	21
12. 提示與訣竅.....	22
13. 保養與清潔.....	35
14. 疑難排解.....	40
15. 能源效率.....	41
16. 台灣服務與保固.....	41

伊萊克斯 以人為本的貼心設計

感謝您購買 Electrolux 家電用品。您所選擇的產品是伊萊克斯累積數十年專業經驗與創新技術而打造的成果。產品的功能與外型設計皆考量了您的使用方便性。因此，在您每次使用產品時，皆可以期待獲得最佳的使用體驗。

歡迎來到 Electrolux。

請瀏覽我們的網站，瞭解更多資訊：



獲得使用建議、使用手冊、故障解決方案、服務和維修資訊：
www.electrolux.com/support



註冊您的產品，取得更佳的服務：
<https://crm.electroluxlifestyle.com.tw>



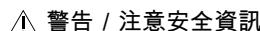
為您的家電用品添購配件、耗材與原廠備用零件：
www.electrolux.com/shop

客戶服務

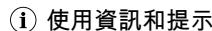
務必使用原廠的備用零件。與「伊萊克斯客服中心」聯絡時，請確保您已備妥下列資料：型號、PNC 和製造號碼。

此類資訊可在機身標籤上找到。

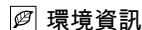
以下列出使用手冊中常見標誌代表的訊息：



⚠ 警告 / 注意安全資訊



ⓘ 使用資訊和提示



🌿 環境資訊

Electrolux堅持永續開發策略，此說明手冊提及的產品規格、顏色、使用資訊等均可能隨時更改，恕不另行通知。

1. △ 安全須知

請在安裝和使用本機之前，仔細閱讀使用手冊。任何因不當安裝和使用錯誤所造成的人身傷害或產品損壞，伊萊克斯將不負任何責任。請詳閱以下說明，並保留此說明書以備日後參考。

1.1 兒童及其他使用者安全須知

- 本電器設計不適合體格、感官或精神能力不健全，或者是缺少經驗和知識的人士（包括兒童）使用，除非他們已透過負責他們安全的人士獲得有關使用本電器的監督或說明方可使用此機器。
- 請勿讓孩童將本機當成玩具使用。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處，並妥善丟棄。
- 警告：本機在運作中或正在冷卻時，請讓兒童和寵物遠離本機。烤箱配件在使用時或使用後會變得灼燙，也需要妥善放置於不易觸及之處。
- 如果本機配有兒童安全裝置，建議將其啟用。
- 不得由兒童在無人監督的情況下進行清潔與使用者維護。

1.2 一般安全須知

- 僅能由合格人員安裝及更換電源線。
- 在本機安裝於櫥櫃前，請勿使用本機。
- 進行任何維護作業前，請先拔除本機的電源線。
- 如果電源供應電線損壞，則必須由製造商、其授權服務中心或合格人員進行更換，以避免發生觸電危險。
- 必須根據配線規定，採用正確方式斷開固定配線。
- 警告：請確保在更換照明燈之前已關閉本機，避免發生觸電的風險。
- 警告：本機與其零件會在使用期間升高溫度。請務必小心，避免碰觸加熱元件。
- 勿必在移除或放入配件、烤盤時使用烤箱手套。
- 如需量測食材溫度，請使用本機提供的食物溫度探針。
- 若要取出烤盤支架，首先拉出烤盤支架的前端，

然後再將烤盤支架底端從側壁拉出。以相反的順序安裝烤盤支架。

- 請勿使用蒸氣清潔機來清潔本機。
- 請勿使用具有磨蝕性的強烈清潔劑或尖銳的金屬刮刀來清潔機門玻璃，以避免刮傷表面而導致玻璃損壞。
- 如烤箱內部殘留過多的液態食材，請於使用高溫自清模式前先稍微清除。請從烤箱取出所有零件。

2. 安全指示

2.1 安裝



警告！

僅能由合格人員安裝本機。

- 移除所有的包裝。
- 本機若受損，請勿安裝或使用。
- 請按照本機隨附的安裝指示進行安裝。
- 移動本機時務必小心，因為器具很重。
請務必使用安全手套，並穿上有包覆性的鞋子。
- 不要使用把手來拖動本機。
- 請務必將本機安裝於安全適當且符合安裝要求的位置。烤箱不適合安裝於漏電斷路器迴路。
- 安裝時，請留意烤箱需與其他器具和設備保持所需的最小距離。建議避免封裝背板，並預留背面散熱空間。
- 在安裝本機之前，檢查是否可以順暢開啟烤箱機門。
- 本機配備有電動冷卻系統。其必須使用電源供應進行運作。

櫥櫃高度下限	590 mm (如安裝於廚房檯面下:600mm)
櫥櫃寬度	560 mm
櫥櫃深度	550 (550) mm
烤箱前端高度 (產品高度)	594 mm
烤箱後端高度 (安裝高度)	576 mm
烤箱前端寬度 (產品寬度)	595 mm
烤箱後端寬度 (安裝寬度)	559 mm
烤箱深度 (產品深度)	569 mm
烤箱嵌入深度(安裝深度)	548 mm
機門開啟時的深度	1022 mm

通風開口最小尺寸。 560x20 mm

開口設置於機器後端底部

固定螺絲 4x25 mm

2.2 電源連接



警告！

可能有火災和觸電風險，須依照以下說明連接電源。

- 所有的電氣連接皆應由合格的電工執行。
 - 本機必須接地。
 - 確定產品標籤上的資訊與主電源電壓與功率額定值相容。
 - 一律使用有保護開關或具有電擊保護裝置之電源插座。
 - 請勿使用多插頭轉接插座和延長線。
 - 請確認本機的電源插頭和電線無受到損壞。若需要更換電源線，應該交由伊萊克斯授權服務中心執行。
 - 請勿讓電源電纜觸碰或接近機門或電器下方，尤其是在操作期間或機門非常燙時。
 - 電擊保護裝置與絕緣零件須確實固定，必須鎖緊到需使用工具才能卸下的程度。
 - 只有在安裝結束時才能將電源插頭接上電源插座。請確認於安裝之後，電源插頭位於可掌控之處。
 - 如果電源插座鬆脫，請勿連接電源插頭。
 - 請勿以拉扯電源線的方式拔掉本機電源線。請一律從電源插頭處拔下。
 - 僅使用正確的絕緣裝置：線路保護斷電器、保險絲(可鎖附於固定架的類型)、接地跳電裝置和電流接觸器。
 - 供電線路必須有絕緣裝置，使您可以切斷本機與所有主電源的連接。
- 絕緣裝置必須有寬度至少為3公釐的接點開口。

- 請先完全關上機門，再將電源插頭連接到電源插座。

2.3 使用

警告！

- 可能會有受傷、燙傷、觸電或爆炸的風險，使用前請詳閱以下安全說明。
- 本機僅供一般家庭（室內）使用。
 - 請勿變更本機規格。
 - 確保通風開口未受阻塞。
 - 請勿在無人監管的情況下讓本機運作。
 - 在每次使用後關閉本機電源。
 - 當您在本機運作時開啟機門時，請務必小心。可能會有高溫蒸氣釋出。
 - 請勿在雙手潮濕的情況下或在本機接觸到水份的情況下操作本機。
 - 請勿在開啟的機門上施加壓力。
 - 請勿將本機作為工作檯面或儲物空間。
 - 於本機內烹調含有酒精成份的食材時，開啟機門務必小心，可能導致酒精與空氣混合而引發危險。
 - 在您開啟機門時，請勿讓火花或明火接觸本機。
 - 請勿將易燃產品或沾濕易燃產品的物品放在本機內部、附近或上方，以避免發生危險。

警告！

- 可能有造成機器損害的風險，使用前請詳閱以下安全說明。
- 如欲避免塗層損壞或變色：
 - 請勿將烤盤或其他物品直接放入本機底部。
 - 請勿將鋁箔紙直接放在本機箱體底部。
 - 當本機溫度很高時，切勿將水直接加入其中。
 - 在您完成烹飪後，請勿將富含水份的菜餚或食物留在本機中。
 - 在您移除或安裝配件時請務必小心。
 - 擦瓷或不銹鋼變色對本機的效能沒有任何影響。
 - 請使用深烤盤來烘焙含水量較高的糕點。果汁可能造成永久性的污漬。
 - 本機僅用於烹飪用途。本機絕不能用於其他用途，例如當作室內暖氣使用。
 - 烹飪時始終保持蒸烤箱機門關閉。
 - 若設備安裝在傢俱板材（例如門）的後方，請確保本機運作時，保持門板開啟，如關閉將導致熱氣和水氣累積在傢俱門板上，進而導致損壞本機外殼或傢俱門板。請於本機已冷卻後，再將傢俱門板關閉。

2.4 保養與清潔

警告！

可能有受傷、起火或對本機造成損壞的風險，保養/清潔前請詳閱以下說明。

- 保養與清潔前，請先關閉烤箱，並從電源插座將電源插頭拔下。
- 請確定本機已冷卻再開始進行保養與清潔，以避免導致玻璃面板破裂。
- 機門玻璃面板一旦損壞，請聯絡伊萊克斯授權服務中心更換後再使用。
- 從本機將機門取下時請小心。此門非常沉重！
- 請定期清潔本機以避免表面材質惡化。
- 以柔軟的濕布清潔本機。僅限使用中性清潔劑。請勿使用研磨性產品、研磨性清潔抹布、溶劑或金屬物體。
- 若您使用烤箱專用清潔噴霧劑，請遵循包裝上的安全指示操作。

2.5 高溫自清模式

警告！

可能會有受傷、燙傷、冒煙的風險，使用前請詳閱以下安全說明。

- 在進行高溫自清功能或首次使用前，請自烤箱箱體中移除以下項目：
 - 任何剩餘的食物殘留、油類或油垢。
 - 任何可取出的物品（包括產品隨附的烤架、側邊支架等等），特別是任何的不沾鍋、平底鍋、托盤、餐具等。
- 仔細閱讀所有關於高溫自清清潔的指示。
- 進行高溫自清潔時，讓兒童遠離本機。本機會變得非常高溫，高溫空氣會自正面的冷卻出風口釋出。
- 高溫自清功能是一項高溫的操作，會釋出烹飪殘留及構造材質的煙霧，因此強烈建議消費者：
 - 每次高溫自清清潔期間及其之後都保持良好的通風。
 - 首次使用最高溫操作期間及其之後都提供良好的通風。
- 某些鳥類和爬蟲類不像人類，牠們對於烤箱於清潔過程期間釋出的煙霧可能極度敏感。
 - 在高溫自清與首次使用最高溫操作期間及之後，請將任何的寵物（特別是鳥類）自本機的鄰近位置移開，放在通風良好的區域。
- 當高溫自清程序運作時，小型寵物對於正在進行高溫自清的烤箱鄰近區域的溫度變化也會極度敏感。
- 不沾鍋、平底鍋、托盤、餐具等的不沾表面可能會因高溫自清期間產生的高溫而受損，可能也會成為低程度有害煙霧。

的來源。

- 前述的所有高溫自清烤箱 / 烹飪殘餘所釋出的煙霧對人類無害，其中包括兒童或處於醫療狀態的人員。

2.6 蒸氣烹飪



警告！

可能有燙傷和對本機造成損壞的風險，烹飪前請詳閱以下說明。

- 釋出的蒸氣可能導致燙傷：

- 蒸氣烹飪運作期間，請勿開啟機門。
- 蒸氣烹飪運作結束後，請小心打開機門。

2.7 烤箱照明燈



警告！

可能有觸電風險，使用前請詳閱以下說明。

- 烤箱照明燈的設計可承受家電中的許多極端物理狀態，例如溫度、振動、濕度，或是用以顯示家電操作狀態的相關資訊。烤箱照明燈不適用於其他器具且不適合用於家庭照明。
- 限用相同規格的照明燈。

2.8 售後服務

- 聯絡「伊萊克斯客服中心」以修復本機。
- 僅可使用原廠的備用零件。

2.9 棄置



警告！

可能有受傷或窒息的風險，請詳閱以下說明。

- 如需關於棄置本機的資訊，請聯絡地方主管機關。
- 拔除本機的主電源線。
- 剪斷本機附近的主電源線後再進行報廢處理。
- 移除機門，以防止兒童或寵物被關在本機內。

3. 安裝說明



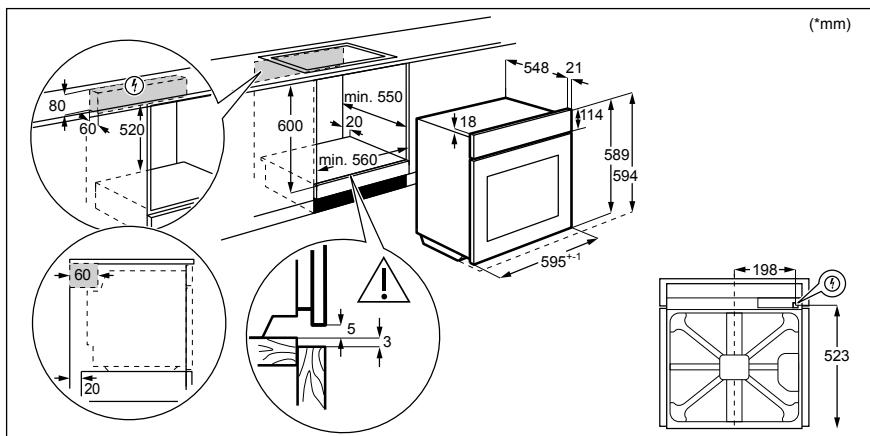
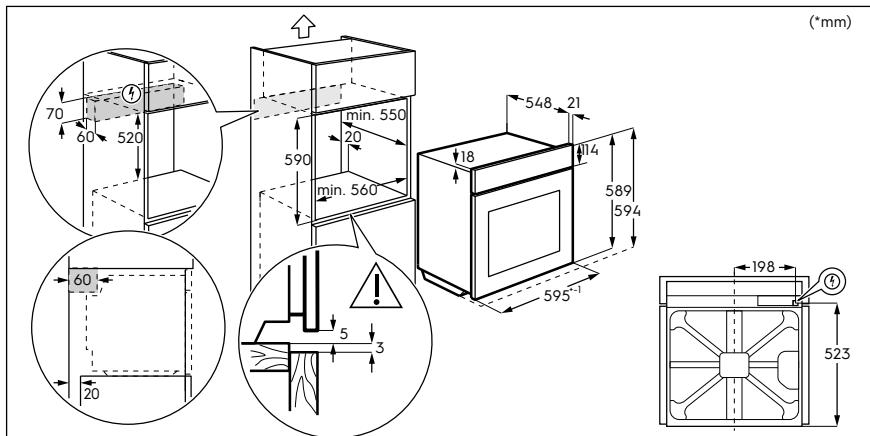
警告!
請參閱「安全性」一章。



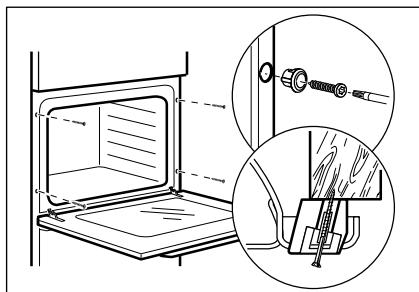
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

3.1 內嵌至櫥櫃

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

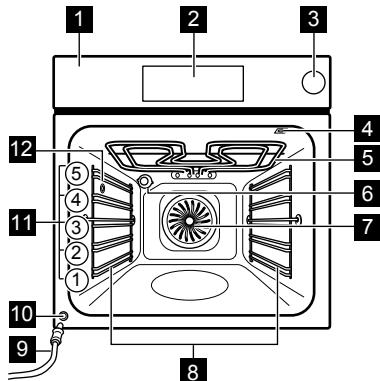


3.2 將烤箱固定至櫥櫃中



4. 產品說明

4.1 主機結構



- 1 控制面板
- 2 顯示器
- 3 水箱
- 4 食物溫度探針插孔
- 5 加熱元件
- 6 照明燈
- 7 風扇
- 8 可拆卸式烤盤支架
- 9 排水管
- 10 出水口閥
- 11 烤盤放置區 (左方①~⑥數字為層架編號，僅用於使用手冊中說明烤盤放置位置)
- 12 蒸汽口

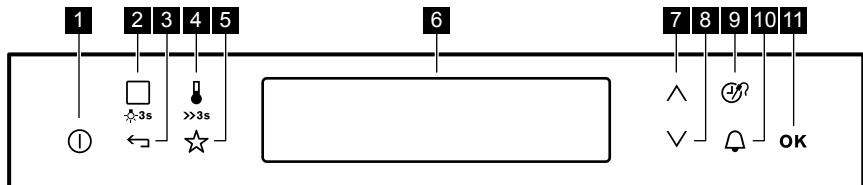
4.2 配件

- **烤架**
適用於放置炊具、蛋糕模、烘烤盤。
- **淺烤盤**
適用於蛋糕和餅乾

- **深烤盤**
適用於烘焙或烘烤，可用以收集油脂。
- **食物溫度探針**
用以測量食材內部溫度。

5. 控制面板

5.1 顯示器與觸控面板

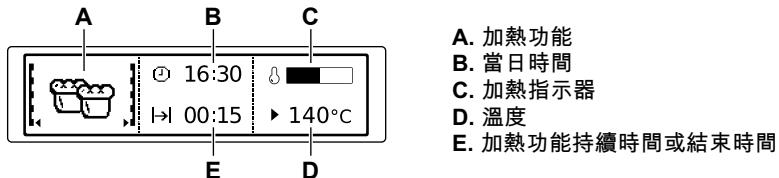


使用感應鍵操作烤箱。

感應鍵	功能	註解
1	開啟 / 關閉	開啟和關閉烤箱。
2	□ 加熱功能 ·☆3s 或 輔助烹飪	按一下以選擇加熱功能(Heating Function)或選單(Menu)：輔助烹飪(Assisted Cooking)。再次按下以切換選單：加熱功能、輔助烹飪。若要開啟或關閉照明燈，請按下此鍵達3秒鐘。
3	← 返回	返回選單中的上一層。若要顯示主選單，請長按3秒鐘。

感應鍵	功能	註解
4 █ »3s	溫度選擇 / 快速加熱	設置溫度或顯示烤箱目前的溫度。 按下此鍵達 3 秒，以開啟或關閉快速加熱功能。
5 ★	常用程式	儲存和使用您的收藏程序。
6 -	顯示	顯示烤箱目前的設置。
7 △	上	在選單中向上移動。
8 ▽	下	在選單中向下移動。
9 ⌚	時間和其他功能	設置不同功能。加熱功能運作時，請按下此鍵以設置計時器或其他功能：功能鎖、常用程式、加熱後保溫、預先設置後啟動。 您也可以變更食物溫度探針的設置。
10 🔔	倒數計時器	用於設置功能：倒數計時器。
11 OK	確定	確認選項或設置。

5.2 顯示器



- A. 加熱功能
- B. 當日時間
- C. 加熱指示器
- D. 溫度
- E. 加熱功能持續時間或結束時間

顯示器中的其它圖示：

圖示	功能
🔔	倒數計時器 功能正常運作。
⌚	當日時間 顯示器會顯示當日時間。
→	持續期間 顯示器會顯示烹煮時間。
→	結束時間 顯示器會顯示烹煮結束時間。
🌡	溫度 顯示器會顯示溫度。

圖示		功能
	時間指示	顯示器會顯示加熱功能運轉的時間長度。同時輕觸 和 以重設時間。
	計算	烤箱會計算烹煮的時間。
	加熱指示器	顯示器會顯示烤箱的溫度。
	快速加熱	此功能已啟動。它會減少加熱時間。
	自動重量	顯示器會顯示自動重量系統已開啟或可以改變重量。
	加熱後保溫	此功能已啟用。

6. 首次使用前



警告！

請參閱「安全性」一章。

6.1 初步清潔

步驟 1	步驟 2	步驟 3
從烤箱取出所有配件及可拆卸式烤盤支架。	使用溫水、軟布和溫和的清潔劑清潔烤箱和配件。	將配件與可拆卸式烤盤支架放入烤箱。

6.2 首次連接電源

在您首次使用之前，您必須進行以下設置：

語言	顯示器對比	顯示亮度	當天時間

6.3 初步預熱

第一次使用前，請先不放入任何配件與食材進行預熱。

第 1 步 從烤箱中移除所有的配件及烤盤支架。

第 2 步 選擇右方所列的加熱模式並設定至最高溫度： 讓烤箱運轉 1 小時。

第 3 步 設定功能最大溫度： 讓烤箱運轉 15 分鐘。

(i) 預熱期間烤箱可能會發出異味與煙霧，請確保室內保持通風狀態。

7. 日常使用



警告!
請參閱「安全性」一章。

7.1 選單

1. 開啟烤箱。
2. 按下 或 以選取選單選項。
3. 按下 OK 移動到子選單或接受設定。



在每個步驟中，您都可以使用
 返回至主選單。

7.2 設置加熱功能

1. 開啟烤箱。
2. 選取選單(Menu)：
加熱功能(Heating Function)
3. 按下 OK 確認。
4. 選擇加熱功能。
5. 按下 OK 確認。
6. 設置溫度。
7. 按 OK 確認。

7.3 設定蒸氣功能

水箱門片位於控制面板上。



警告! 請使用常溫自來水注入水箱。
請勿將過濾水(去除礦物質的水)、
蒸餾水、其他液體、易燃或含
酒精的液體倒入水箱中。

1. 按下水箱門片以將其開啟。
2. 在水箱內注入 900 毫升的水。
供水大約足夠使用 55 - 60 分鐘。
3. 將水箱推進其原始位置。
4. 開啟烤箱。
5. 設定蒸氣加熱功能和溫度。
6. 如有必要，請設定下列功能：持續期間
 或是結束時間 .



當蒸氣產生器是空的時候，便會
發出聲響。

- 烹煮時間結束時，會發出提示聲。
7. 關閉烤箱。
 8. 蒸氣烹飪結束時，請清空水箱。
請參閱清潔功能：清空水箱中的水。



警告!
烤箱很燙。會有灼傷的危險。
清空水箱時請謹慎小心。

9. 「蒸氣烹飪」之後，蒸氣可能累積在內腔底部。於烤箱冷卻後，請清除內腔底部的水，使其保持乾燥。

打開機門讓烤箱內部可通風陰乾。



警告!

每次使用蒸氣烹飪後請等待至少
60 分鐘，以避免熱水從排水閥
流出。

7.4 水箱已空指示

顯示器會顯示：請注入水於水箱中(Water required)。

當水箱中無水時，烤箱將發出提示聲提醒使用者裝滿水。

如需詳細資訊，請參閱「日常使用」一章，
設定蒸氣功能。

7.5 水箱已滿指示

顯示器顯示：水箱已滿(Water tank full)，您
就能使用蒸氣烹飪。

水箱已滿時，便會發出聲響。



如果您在水箱中裝入太多水，安全
排水設置會將過多的水分排到箱體
底部。用海綿或布擦掉水分。

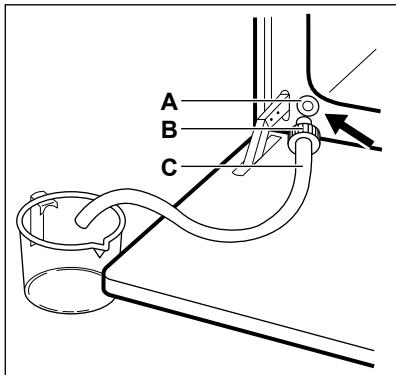
7.6 將水箱清空



警告!

請確認烤箱已冷卻後再開始清空
水箱。

- 每次使用蒸氣烹飪後，請將水箱清空。
1. 將隨附於使用手冊包裝中的排水管(C)
取出。將接頭(B)放入排水管的其中一端。



2. 將排水管 (C) 的另外一端放入容器中。
將之放到比排水閥 (A) 低的位置。
3. 開啟烤箱機門並將接頭 (B) 放入排水閥 (A)。
4. 清空水箱時，再次推動接頭。

i 當水箱還有少許水時，顯示器可能顯示：請注入水於水箱中。請等待至排水閥已無水流出。

5. 水停止流出時，從排水閥移除接頭。
- i** 請勿使用排出的水來再次裝填水箱。

7.7 加熱指示器

在您開啟加熱功能時，顯示列將顯示溫度上升。溫度到達時，會發出 3 次訊號聲響，顯示列會閃爍然後消失。

7.8 使用：快速加熱

在您將食物放入烤箱前使用此功能。

此功能會減少加熱時間。此功能不適用某些烤箱功能。

● - 長按此鍵3秒鐘。
»3s

7.9 餘溫

當您關閉烤箱時，顯示器會顯示餘溫。您可以使用餘溫來保溫食物。

7.10 選單概述

主選單

符號 / 選單項目	應用
	包含加熱功能的清單。 Heating Functions
	包含自動程序的清單。 Recipes
	包含使用者創建的常用烹飪程序清單。 Favourites
	包含清潔程序的清單。 Cleaning
	用於設定本機配置。 Basic Settings
	包含其他加熱功能的清單。 Specials
	包含多道菜餚的烤箱建議設置。選取菜餚並開始烹飪程序。 建議的溫度和時間僅作為達到較佳結果的參考並且可以調整。溫度和時間取決於食譜以及使用食材的品質和份量而定。 Assisted Cooking

子選單適用於：基本設置

符號 / 選單項目	說明
	設定當天時間 Set Time of Day
	此功能開啟時，顯示器會在您停用本機時顯示當前時間。 Time Indication
	此功能開啟時，可減少加熱時間。 Fast Heat Up

符號 / 選單項目	說明
 預先設置後啟動 Set + Go	若要設定功能並在稍後按下控制面板上任何符號加以啟動。
 加熱後保溫 Heat + Hold	在烹飪程序完成之後，讓煮好的食物保溫 30 分鐘。
 延長時間 Time Extension	啟用和停用延長時間功能。
 顯示器對比 Display Contrast	調整顯示器對比度。
 顯示亮度 Display Brightness	調整顯示器亮度。
 設置語言 Set Language	設定顯示語言。
 蜂鳴器音量 Buzzer Volume	調整觸控及提示聲的音量。
 按鍵音 Key Tones	啟用和停用觸控鍵的聲音。無法停用開/關鍵的聲音。
 警報/錯誤響音 Alarm/Error Tones	啟用或停用警示音。
 清潔提示 Cleaning Reminder	提醒您何時該清潔本機。
 示範模式 DEMO mode	啟用/停用代碼：2468。
 服務 Service	顯示軟體版本和配置。
 出廠設置 Factory Settings	將所有設定重設為原廠設定。

7.11 加熱功能

加熱功能	說明
 熱風對流 True Fan Cooking	可同時烘烤或乾燥三個烤盤位置上的食材。建議溫度設定較上下火加熱低 20 - 40 °C。
 低濕度蒸氣烹飪 Humidity Low	烘焙麵包、烘烤大塊肉類或加熱冷藏和冷凍餐點。
 披薩功能 Pizza Function	用於在烤箱的其中一層中，將食物更密集烘烤到焦黃而且底部酥脆。建議溫度設定較上下火加熱低 20 - 40 °C。
 上下火加熱 Conventional Cooking	適合烘烤其中一層烤盤位置上的食物。
 冷凍食品 Frozen Foods	用於烤冷凍食品(如薯條、馬鈴薯塊或炸春捲等)，讓其變得酥脆可口。
 燒烤 Grill	燒烤薄片食物，與烘烤麵包。
 加速燒烤 Turbo Grilling	用於烘烤較大的肉塊或帶骨禽肉(烤箱僅放一層)，此加熱模式可用於焗烤或將食材表層烤成金黃色。
 下火加熱 Bottom Heat	適用於將蛋糕底部烤至酥脆或用以保存食物。

符號 / 選單項目	說明	加熱功能	說明
	潤風烘焙 Moist Fan Baking	(Y)	用於烹調希望呈現鮮嫩多汁口感的料理。 Slow Cooking
	蒸氣加熱 Steam Regenerating	慢煮 Bread Baking	使用這項功能來烘焙麵包和麵包卷，以在酥脆度、顏色和表層光澤上達到良好的效果。
	使用蒸氣再加熱食物以避免將食材表面烘得太乾。熱氣會溫和且均勻地散佈於烤箱中，以讓食物回復至剛煮好時的口感和香味。此功能可將食材與耐溫容器一起放入烤箱進行加熱。您也可以同時多層加熱更多菜餚。	(Y) 解凍 Defrost	解凍食物（蔬菜和水果）。解凍所需時間取決於冷凍食品的數量和大小。
		▼▼▼▼ 焗烤 Au Gratin	用於烤千層麵或焗烤馬鈴薯等菜餚。 適用於製作焗烤或讓食材表層上色。

7.12 特殊加熱模式

加熱功能	說明
—	讓食物保溫。
保溫 Keep Warm	
(Y) 餐具保溫 Plate Warming	預熱盛裝食物的餐盤。
—	保存蔬菜（如泡菜）。
保存 Preserving	
(Y) 烘乾 Dehydrating	烘乾切片的水果、蔬菜及香菇。
(Y) 麵團發酵 Dough Proving	加速發酵麵團，同時可維持麵團彈性並防止麵糰表面變乾燥。

7.13 註解：潤風烘焙(節能烘烤)

此功能符合EU 65/2014 與EU 66/2014 能源效率等級與節能設計標準。
依據 EN 60350-1 規範進行測試。

在烹飪期間應關閉烤箱機門，才不會中斷此功能，且可確保蒸烤箱能以最高能效運作。

使用此功能時，照明燈會在30秒後自動關閉。

請參閱「提示與訣竅」之章節 潤風烘焙，以取得烹飪說明。請參閱「能源效率」章節（節約能源），以取得一般節約能源建議。

7.14 輔助烹飪

食物類別：魚類/海鮮類 Fish/Seafood

菜餚
魚 Fish
燒魚 Fish, Baked
炸魚條 Fish fingers
冷凍魚片 Fish fillet, frozen
燒烤整隻小魚 Whole small fish, grilled

菜餚	
魚 Fish	燒烤全魚 Whole fish,grilled
	燒烤全魚 Whole fish, grilled
整隻鮭魚 Whole salmon	-

食物類別：家禽Poultry

菜餚	
去骨禽肉 Boned poultry	-
雞肉 Chicken	新鮮雞翅 Chicken wings, fresh
	冷凍雞翅 Chicken wings, frozen
	新鮮雞腿肉 Chicken legs, fresh
	冷凍雞腿肉 Chicken legs,frozen
	半雞(兩塊) Chicken, 2 halves

食物類別：肉類Meat

菜餚	
牛肉 Beaf	燉肉 Braised meat
	烘肉捲 Meatloaf
烤牛肉 Roast beef	三分熟 Rare
	三分熟 Rare
	五分熟 Medium
	五分熟 Medium
	全熟 Well done
	全熟 Well done

菜餚	
斯堪的納維亞牛肉 Scandinavian beef	三分熟 Rare
	五分熟 Medium
	全熟 Well done
豬肉 Pork	肋排 Spare ribs
	事先烹調過的豬腳 Pork knuckle, precooked
	豬肉塊 Pork joint
	豬里肌肉 Loin of pork
	豬頸肉(松阪豬) Pork neck
	肩胛肉(梅花肉) Pork shoulder
小牛肉 Veal	牛小腿 Veal knuckle
	小牛里肌肉 Loin of veal
	烤小牛肉 Roast veal
羊肉 Lamb	小羊腿 Leg of lamb
	羊脊 Saddle of lamb
	羊肉塊(中等) Lamb joint, medium
其他肉類 Game	野兔 Hare • 野兔腿 Leg of hare • 兔脊肉 Saddle of hare
	鹿肉 Venison • 鹿腰腿肉 Haunch of venison • 鹿脊肉 Saddle of venison

菜餚	
其他肉類 Game	烤肉 Roast game 
里肌肉 Loin of game	

食物類別：烤箱菜式Oven dishes

菜餚	
冷凍千層麵 / 義大利麵卷 Lasagne/Cannelloni, frozen	-
焗烤蔬菜 Vegetables au gratin	-
甜點 Sweet dishes	-

食物類別：披薩 / 法式鹹派
Pizza / Quiche

菜餚	
比薩 Pizza	薄皮披薩 Pizza, thin 加餡披薩 Pizza, extra topping
比薩 Pizza	冷凍披薩 Pizza, frozen 冷凍美式披薩 Pizza American, frozen 冷藏披薩 Pizza, chilled 冷凍披薩點心 Pizza snacks, frozen
焗烤法棍 Baguettes au gratin	-
法式火焰烤餅 Tarte flambée	-
鹹味瑞士塔 Swiss Tarte, savoury	-
法式洛林鹹派 Quiche lorraine	-
鹹派 Savory flan	-

食物類別：蛋糕 / 酥皮點心Cake/Pastry

菜餚	
年輪蛋糕 Ring cake	-
帶蓋蘋果蛋糕 Apple cake, covered	-
海綿蛋糕 Sponge cake	-
蘋果派 Apple pie	-
起司蛋糕(放入烤模) Cheese cake, tin	-
法國奶油麵包 Brioche	-
馬德拉蛋糕 Madeira cake	-
水果塔 Tarte	-
甜瑞士塔 Swiss Tarte, sweet	-
杏仁蛋糕 Almond cake	-
瑪芬 Muffins	-
酥皮點心 Pastry	-
酥皮麻花捲 Pastry strips	-
奶油泡芙 Cream puffs	-
千層餅 Puff pastry	-
法式長型泡芙 Eclairs	-
馬卡龍 Macaroons	-
酥皮餅乾 Short pastry biscuits	-
聖誕果子麵包 Christmas stollen	-
冷凍蘋果卷 Apple strudel, frozen	-

食物類別：蛋糕 / 酥皮點心 Cake/Pastry

菜餚	
使用烤盤盛裝的蛋糕 Cake on tray	海綿麵糰 Sponge dough 酵母麵糰 Yeast dough
起司蛋糕 (烤盤盛裝) Cheese cake, tray	-
布朗尼 Brownies	-
瑞士捲 Swiss roll	-
酵母蛋糕 Yeast cake	-
脆皮奶酥蛋糕 Crumble cake	-
糖蛋糕 Sugar cake	-
派皮 Flan base	酥皮派皮 Short pastry flan base 海綿蛋糕混合派皮 Sponge mixture flan
水果餡餅 Fruit flan	酥皮水果派 Short pastry flan base 海綿蛋糕水果派 Sponge mixture fruit flan 酵母麵糰 Yeast dough

食物類別：麵包 / 麵包捲 Bread / Rolls

菜餚	
卷 Rolls	冷凍麵包捲 Rolls, frozen
拖鞋麵包 Ciabatta	-
	皇冠麵包 Bread crown
麵包 Bread	辮子麵包 Yeast plait
	無酵麵包 Unleavened bread

食物類別：小菜 Side dishes

菜餚	
細薯條 French fries, thin	-
厚切薯條 French fries, thick	-
冷凍薯條 French fries, frozen	-
可樂餅 Croquettes	-
馬鈴薯角 Wedges	-
薯餅 Hash browns	-



如有需要變更菜餚的重量或中心溫度設定，請使用 \wedge 或以 \vee 設置新值。

8. 定時功能

8.1 定時功能表

定時功能	應用	定時功能	應用
倒數計時器 Minute Minder	設定倒數計時 (最多 2 小時 30 分鐘)。 此功能對烤箱的運轉 沒有影響。 使用 來開啟功能。 按下 \wedge 或 \vee 設定開始 的分鐘數並按下 OK。	持續期間 Duration	設定烤箱運轉的時間 (最多 23 小時 59 分鐘)。
		結束時間 End Time	設定加熱功能的結束時間 (最多 23 小時 59 分鐘)。

如果您設定定時功能的時間，則所定時間會在 5 秒後開始倒數。



設定持續時間或結束時間功能後，烤箱會在經過 90 % 的設定時間之後停用加熱元件。烤箱會使用餘溫持續進行烹飪程序，直到時間結束(3-20分鐘)為止。

8.2 設置定時功能 Clock Function

1. 設置加熱功能。
2. - 重複按此鍵，直到顯示器顯示出需要的定時功能和符號為止。
3. , - 按下以設置時間。
4. 按下 : OK。在時間結束時，便會發出提示聲。烤箱將自動停止加熱。顯示器會顯示訊息。
5. 按下任何符號即可停止提示聲。

8.3 加熱後保溫 Heat + Hold

功能條件：

- 設置的溫度高於 80 °C。
- 持續期間已設置。

此功能可將已烹調好的食物以 80 °C 的溫度保溫 (持續 30 分鐘)。此功能在烘烤程序結束後將開啟。

您可以在選單中的"基本設置"開啟或關閉此功能。

1. 開啟烤箱。
 2. 選擇加熱功能。
 3. 將溫度設置在 80 °C 以上。
 4. 重複按下 ，直到螢幕顯示下列內容：Heat + Hold 加熱後保溫功能。
 5. 按下OK 確認。
- 在此功能結束時，便會發出提示聲。

8.4 延長時間Time Extension

延長時間功能可在持續時間結束之後繼續加熱功能。

適用於使用持續時間或自動重量烹調的所有加熱功能。不適用於使用食物溫度探針的加熱功能。

1. 在烹飪時間結束時，便會發出提示聲響。按下任意符號以停止。顯示器會顯示訊息。
2. 按下 開啟，或按下 取消。
3. 設置功能的運轉時間。
4. 按下OK。

9. 自動程序



警告！
請參閱「安全性」一章。

9.1 自動食譜模式

- 烤箱內建多道預設食譜。
食譜為固定選項，無法進行變更。
1. 開啟烤箱。
 2. 選取選單：食譜。按下OK確認。
 3. 選取種類和菜餚。按下OK確認。
 4. 選取食譜。按下OK確認。

9.2 輔助烹飪搭配自動重量烹調

此功能會自動計算烹飪時間。您必須輸入食物的重量才能使用此功能。

1. 開啟烤箱。
 2. 選取菜單：輔助烹飪。按下OK。
 3. 選擇有自動重量烹調的菜餚。
- 按下OK。

4. 按下 或 以設置食物重量。按下OK。

自動程序將會開始。

5. 您可以在任何時間變更重量。按下 或 以變更重量。
6. 在時間結束時，便會發出提示聲響。按下任何按鈕即可停止該提示聲。

10. 使用配件



警告!
請參閱「安全性」一章。

10.1 食物溫度探針

食物溫度探針- 測量食物內部的溫度。當食物已到達設定的溫度時，烤箱將停止加熱。烤箱會計算大約的烹調時間。時間長短取決於食物數量、加熱功能和溫度。

您需要設置兩組溫度：

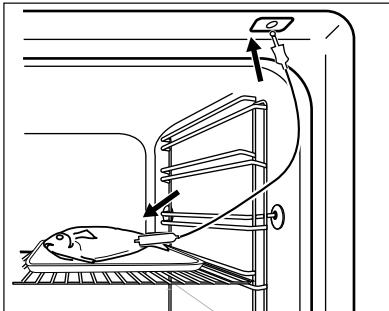
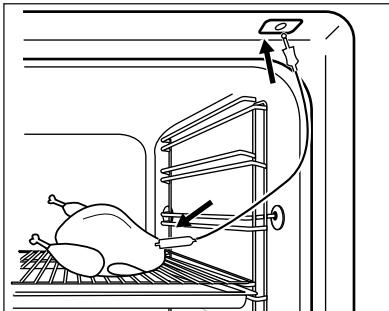
- 烤箱溫度：最低 120 °C，
- 食物中心溫度。

為達最佳烹煮效果：

- 食材應該先放於室溫下。
- 食物溫度探針請勿與液體菜餚一起使用。
- 烹飪過程中，食物溫度探針必須留在盤子內。

食物類別：肉品、禽肉和魚肉

1. 開啟烤箱電源。
2. 將食物溫度探針的尖端插入肉品或魚肉的中心，盡量插入最厚的部分。
確保探針至少有 3/4 插入食材中。
3. 將食物溫度探針的接頭插入本機側壁的插座。



顯示器會顯示食物溫度探針符號。

4. 在 5 秒內按下 Δ 或 ∇ 以設定食物中心溫度。
5. 設定加熱功能，並視需要設定烤箱溫度。
6. 若要改變食物中心溫度，請按下 \odot 。當菜餚達到設定的溫度時，會發出聲響。烤箱將自動停止加熱。
7. 輕觸任何符號即可停止該提示聲。
8. 將食物溫度探針的接頭從插座上拔除，並將菜餚從烤箱中取出。

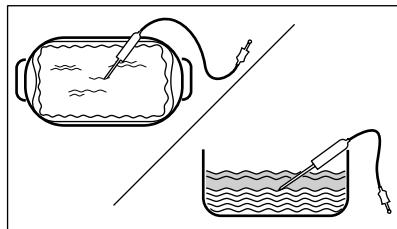


警告!

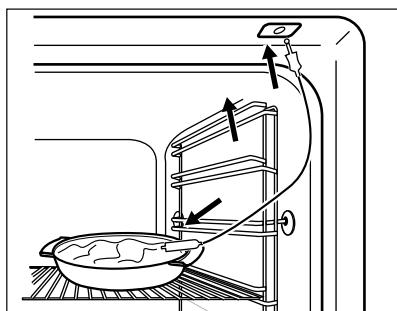
會有灼傷的危險，因為食物溫度探針可能很燙。拔除並將之從食物移除時請謹慎小心。

食物類別：砂鍋菜

1. 開啟烤箱電源。
2. 將一半的食材放在烘烤盤中。
3. 將食物溫度探針的尖端確實插入砂鍋菜的中心。烘烤期間，應該將食物溫度探針穩固地插入於食材上的同一個位置。可使用固體食材來固定位置。或使用烘烤盤的邊緣以支撐食物溫度探針的矽膠把手。食物溫度探針的尖端不應該觸碰烘烤盤底部。



4. 使用其餘食材覆蓋食物溫度探針。
5. 將食物溫度探針的接頭插入本機側壁的插座。



顯示器會顯示食物溫度探針的符號。

6. 在 5 秒內按下 \wedge 或 \vee 以設定食物中心溫度。
7. 設定加熱功能，並視需要設定烤箱溫度。
8. 若要改變食物中心溫度，請按下 \odot 。當菜餚達到設定的溫度時，會發出聲響。烤箱將自動停止加熱。
9. 輕觸任何符號即可停止該提示聲。
10. 將食物溫度探針的接頭從插座上拔除，並將菜餚從烤箱中取出。



警告！

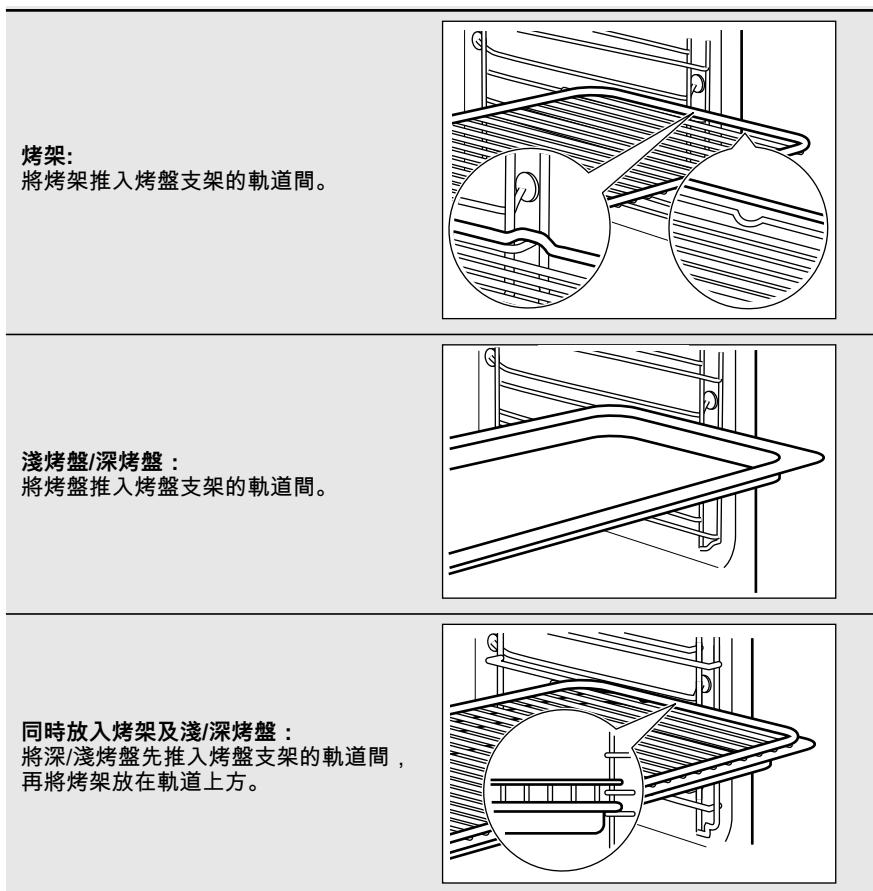
會有灼傷的危險，因為食物溫度
探針可能很燙。拔除並將之
從食物移除時請謹慎小心。

10.2 插入配件

位於配件頂端的小凹槽可提高安全性。

凹槽也是防傾倒設計。

周圍的高起邊緣可避免炊具滑動。



11. 附加功能

11.1 常用程式Favourites

您可以儲存常用的設定，例如持續時間、溫度或加熱功能。可於選單：常用程式中取得。可儲存 20 組程序。

儲存程序

1. 開啟烤箱。
 2. 設定加熱功能或自動程序。
 3. 反覆按下 \textcircled{P} ，直到顯示器顯示下列內容：
儲存Save。
 4. 按下OK 確認。
顯示器顯示第一個可用記憶位置。
 5. 按下OK 確認。
 6. 輸入程序名稱。
第一個字母會閃爍。
 7. 按下 \vee 或 \wedge 變更字母。
 8. 按下OK。
下一個字母會閃爍。
 9. 必要時請重複步驟 7。
 10. 按住OK進行儲存。
您可以覆蓋記憶位置。當顯示器顯示第一個可用的記憶位置時，按下 \vee 或 \wedge 並按下OK以覆蓋既有的程序。
- 您可以在下列選單中變更程序名稱：編輯程序名稱。

啟動程序

1. 開啟烤箱。
 2. 選取選單：常用程式。
 3. 按下OK 確認。
 4. 選擇您的常用程式名稱。
 5. 按下OK 確認。
- 您可以按下 \star 即可直接前往常用程式選單。

11.2 使用兒童安全鎖Child Lock

兒童安全鎖開啟時，可預防意外開啟烤箱。

 高溫自清功能運作時，機門會自動鎖住。按下任何符號時，顯示器上會出現訊息。

1. 按下①以開啟顯示器。
2. 同時按下 \textcircled{P} 和 \star 不放，直到顯示器出現訊息。
若要關閉兒童安全鎖功能，請重複步驟 2。

11.3 功能鎖Function Lock

此功能可防止意外更改加熱功能。您可以於烤箱運作時開啟功能鎖設置。

1. 開啟烤箱。
2. 設定加熱功能或設定。
3. 反覆按下 \textcircled{P} ，直到顯示器顯示下列內容：
功能鎖Function Lock。
4. 按下OK 確認。

 「高溫自清」功能運作時，機門會鎖住，而且顯示器中會出現鑰匙的符號。

若要關閉「功能鎖」功能，按下 \textcircled{P} 。
顯示器會顯示一條訊息。再次按下 \textcircled{P} ，然後按下OK 確認。

 當您關閉烤箱電源時，此功能也會關閉。

11.4 預先設置後啟動Set + Go

此功能可讓您於設置好加熱模式或自動程序後，於任何時間隨意按除開關鍵外的按鍵即可啟動。

1. 開啟烤箱。
2. 設定加熱功能。
3. 反覆按下 \textcircled{P} ，直到顯示器顯示下列內容：
持續時間。
4. 設定時間。
5. 反覆按下 \textcircled{P} ，直到顯示器顯示下列內容：
Set + Go(預先設置後啟動)
6. 按下OK 確認。

按下感應區任一鍵(①除外)以啟動功能：設置後即可啟動。設定的加熱功能隨即啟動。加熱功能結束時，烤箱將發出提示聲。

- 加熱功能運作時，會開啟功能鎖。
- 選單：基本設置 可讓您開啟和關閉下列功能：Set + Go 預先設置後啟動。

11.5 自動關閉Automatic switch-off

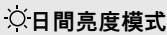
基於安全考量，如烤箱已加熱一段時間，且期間您皆無更改任何設置，烤箱將會自動關閉電源，以避免發生危險。

 溫度(°C)	 時間(小時)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - 最大值	3

自動關閉功能無法與以下功能搭配使用：照明燈、食物溫度探針、持續時間、結束時間。

11.6 顯示器亮度Brightness of the display

顯示器有兩種顯示亮度模式：



●夜間亮度模式

在開啟烤箱時，顯示器會亮起。

當您在夜間亮度模式下觸碰到感應區，顯示器將會開啟 10 秒

它會在烤箱關閉和設置倒數計時功能時開啟。

當此功能結束時，顯示器會返回夜間亮度模式。

在關閉烤箱時，顯示器會在 10 PM 到隔天 6 AM 這段時間進入夜間亮度模式。

11.7 冷卻風扇

在烤箱運作時，冷卻風扇會自動啟動以保持烤箱表面冷卻。如果您關閉烤箱，冷卻風扇可能仍會繼續運作，直到烤箱冷卻為止。

11.8 過熱安全設置

不正確地操作烤箱，或者組件有損壞，可能會造成過熱的危險狀況。為預防這樣的狀況發生，烤箱具有過熱安全設置，會在必要時中斷電力供給。溫度下降時，烤箱會自動再次開啟。

12. 提示與訣竅

 請參閱「安全性」一章。

2.1 烹飪建議

烤箱有五個烤盤位置。從烤箱底部往上計算烤盤位置。此烤箱的烘烤方式可能與您曾使用過的烤箱有所不同。下表為您提供溫度、烹飪時間及烤盤位置的標準設定。如果您找不到特殊食譜的設定，請尋找類似設定。

烤箱的特殊系統可讓空氣流通並持續回收蒸氣。有了此系統，您可以在蒸氣環境中烹飪並讓食物外脆內軟。這可縮短烹飪時間和減少耗電量。

烘烤蛋糕

在到達設定烹飪時間的 3 / 4 之前，切勿打開烤箱機門。

如果您同時使用兩個烘焙托盤，請避免於兩個烤盤中間再放置其他烤盤或烤架。

烘烤肉類和魚類

請使用深烤盤烹調富含油脂的食物，以防止對烤箱造成永久性的污漬。

請讓肉類靜置大約 15 分鐘然後再切割，這樣肉汁才不會流失。

為避免烘烤時烤箱中產生過多煙霧，請在深烤盤中加入一些水。為防止煙霧凝結，每當油滴盤中水分乾涸時便加入一些水。

烹調時間

烹調時間視食物的種類、均勻度及體積而定。

一開始在烹調時，建議持續觀察烹調成果。為您的炊具、食譜、烹調量等尋找最佳的設定（像是加熱設定、烹調時間等等）。

12.2 热風對流模式+蒸氣 (True Fan + Steam)

預熱空烤箱。

	蛋糕 / 糕餅		溫度(°C)		時間(分鐘)		烤盤位置		盛裝容器
塔派(不需預熱)	175		30 - 40		2				蛋糕模型 , Ø 26 公分
水果蛋糕 (不需預熱)	160		80 - 90		2				蛋糕模型 , Ø 26 公分
義大利果乾麵包	150 -160		70 -100		2				蛋糕模型 , Ø 20 公分
果乾蛋糕	160		40 - 50		2				麵包烤模
水果蛋糕 (不需預熱)	150		20 - 35		3 (2 及 4)				淺烤盤
甜麵包	180 - 200		12 - 20		2				淺烤盤
法國奶油麵包	180		15 - 20		3 (2 及 4)				淺烤盤

使用蛋糕模。

	餡餅		溫度(°C)		時間(分鐘)		烤盤位置
包餡蔬菜	170 - 180				30 - 40		1
千層麵	170 - 180				40 - 50		2
焗烤馬鈴薯	160 - 170				50 - 60		1 (2 及 4)

請使用第二層烤盤位置。

請使用烤架。

請使用第二層烤盤位置。

	肉類		溫度(°C)		時間(分鐘)			溫度(°C)		時間(分鐘)
烘烤豬肉 1 公斤	180		90 - 110							
小牛肉 1 公斤	180		90 - 110							
烤牛肉 (三分熟) 1 公斤	210		45 - 50							
烤牛肉 (五分熟) 1 公斤	200		55 - 65							
烤牛肉 (全熟) 1 公斤	190		65 - 75							
小羊腿 1 公斤	175				110 - 130					
全雞 1 公斤	200				55 - 65					
全火雞 4 公斤	170				180 - 240					
全鴨 2 - 2.5 公斤	170 - 180				120 - 150					
兔肉 (切成塊狀)	170 - 180				60 - 90					

溫度(°C) 時間(分鐘)		
全鵝 3 公斤	160 - 170	150 - 200

請使用第二層烤盤位置。

魚肉 溫度(°C) 時間(分鐘)		
鱈魚 3 - 4 條魚 1.5 公斤	180	25 - 35
鮪魚 4 - 6 塊 魚排 1.2 公斤	175	35 - 50
鱈魚	200	20 - 30

12.3 在餐飲用烤盤內進行烹調

使用功能：熱風對流模式 + 蒸氣。

請使用第二層烤盤位置。

將溫度設定在 130°C。

蔬菜 時間(分鐘)	
番茄	15
茄子	15 - 20
綠花椰菜 (切成小塊)	20 - 25
櫛瓜 (切片)	20 - 25
甜椒絲	20 - 25
花椰菜 (切成小塊)	25 - 30
大頭菜	25 - 30
蘆筍，白色	25 - 35
芹菜片	30 - 35
茴香	30 - 35
蘆筍，綠色	35 - 45
胡蘿蔔	35 - 40

將溫度設定在 130°C。

肉類 時間(分鐘)	
燉煮雞胸肉	25 - 35
熟火腿	55 - 65
德式煙燻豬肉	80 - 100

將溫度設定在 130°C。

魚肉 時間(分鐘)	
鱈魚/鮭魚片	25 - 30

將溫度設定在 130°C。

小菜 時間(分鐘)	
米飯	35 - 40
水煮馬鈴薯 (切成四等分)	35 - 45
玉米粥	40 - 45
帶皮馬鈴薯 (中等大小)	50 - 60

12.4 蒸氣加熱 Steam Regenerating

預熱空烤箱。 將溫度設定在 130°C。

請使用第二層烤盤位置。

時間(分鐘)	
義大利麵與醬類	10 - 15
小菜	10 - 15
一盤菜	10 - 15
肉類	10 - 15
蔬菜	10 - 15
燉菜 / 焗烤	15 - 25

12.5 烘焙和烘烤

蛋糕	上下火加熱		熱風對流		時間(分鐘)	盛裝容器
	溫度(°C)	烤盤位置	溫度(°C)	烤盤位置		
蛋糕 (打發製成)	170	2	160	3 (2 及4)	45 - 60	蛋糕模型
奶油酥餅麵糰	170	2	160	3 (2 及4)	20 - 30	蛋糕模型
酪乳起司蛋糕	170	1	165	2	80 - 100	蛋糕模型 Ø 26公分
果餡捲餅	175	3	150	2	60 - 80	淺烤盤
果醬塔	170	2	165	2	30 - 40	蛋糕模型 Ø 26公分
聖誕蛋糕 (需預熱烤箱)	160	2	150	2	90 - 120	蛋糕模型 Ø 20公分
果乾蛋糕 (需預熱烤箱)	175	1	160	2	50 - 60	麵包烤模
餅乾	140	3	140 - 150	3	25 - 45	淺烤盤
蛋白霜脆餅	120	3	120	3	80 - 100	淺烤盤
蛋白霜脆餅 (兩層, 需預熱烤箱)	-	-	120	2 和 4	80 - 100	淺烤盤
麵包 (需預熱烤箱)	190	3	190	3	12 - 20	淺烤盤
長型泡芙	190	3	170	3	25 - 35	淺烤盤
長型泡芙(兩層)	-	-	170	2 和 4	35 - 45	淺烤盤
塔派	180	2	170	2	45 - 70	蛋糕模型 Ø 20公分
水果蛋糕	160	1	150	2	110 - 120	蛋糕模型 Ø 24公分
維多利亞 夾心蛋糕	170	1	160	2	30 - 50	蛋糕模型 Ø 20公分

預熱空烤箱。

 麵包和披薩	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)	 盛裝容器
	 溫度(°C)	 烤盤位置	 溫度(°C)	 烤盤位置		
白麵包 1 - 2 片 每片 0.5 公斤	190	1	190	1	60 - 70	-
黑麥麵包 不需要預熱	190	1	180	1	30 - 45	麵包烤模
麵包捲 6 - 8 卷	190	2	180	2 (2 及 4)	25 - 40	淺烤盤
比薩	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	淺/深烤盤
司康	200	3	190	3	10 - 20	淺烤盤

預熱空烤箱。

使用蛋糕模。

 餡餅	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)	
	 溫度(°C)	 烤盤位置	 溫度(°C)	 烤盤位置		
義大利麵餡餅 (不需預熱)	200	2	180	2	40 - 50	
蔬菜餡餅(不需預熱)	200	2	175	2	45 - 60	
法式鹹派	180	1	180	1	50 - 60	
千層麵	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
義大利麵卷	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

請使用第二層烤盤位置。

請使用烤架。

 肉類	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)	
	 溫度(°C)		 溫度(°C)			
牛肉	200		190		50 - 70	
豬肉	180		180		90 - 120	
小牛肉	190		175		90 - 120	
英式烤牛肉 (三分熟)	210		200		50 - 60	

 肉類	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)
		溫度(°C)		溫度(°C)	
英式烤牛肉 (五分熟)	210		200		60 - 70
英式烤牛肉 (全熟)	210		200		70 - 75

 肉類	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)				
		溫度(°C)		烤盤位置		溫度(°C)		烤盤位置	
松阪豬 (帶皮)	180	2		170	2				120 - 150
豬脛骨 (2塊)	180	2		160	2				100 - 120
小羊腿	190	2		175	2				110 - 130
全雞	220	2		200	2				70 - 85
全火雞	180	2		160	2				210 - 240
全鴨	175	2		220	2				120 - 150
全鵝	175	2		160	1				150 - 200
兔肉 (切成塊狀)	190	2		175	2				60 - 80
野兔肉 (切成塊狀)	190	2		175	2				150 - 200
全雉雞	190	2		175	2				90 - 120

請使用第二層烤盤位置。

 魚肉	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)
		溫度(°C)		溫度(°C)	
鱈魚/鯧魚 , 3 - 4 條	190		175		40 - 55
鮪魚/鮭魚 , 4 - 6 塊魚片	190		175		35 - 60

12.6 麵包烘焙Bread Baking

預熱空烤箱。

除非另有指定，否則使用第二層烤盤位置。

 麵包	 重量(公斤)	 溫度(°C)	 時間(分鐘)	
白麵包 1 - 2 片 每片 0.5 公斤	1	180 - 190	45 - 60	-
麵包捲 6 - 8 卷	0.5	190 - 210	20 - 30	淺烤盤，使用第二層和第四層烤盤位置
黑麥麵包 1 - 2 片 每片 0.5 公斤	1	180 - 200	50 - 70	-
佛卡夏麵包	-	190 - 210	20 - 25	淺烤盤

12.7 使用披薩模式(Pizza Function)達到酥脆效果

預熱空烤箱。

除非另有指定，否則使用第一層烤盤位置。

 披薩	 溫度(°C)	 時間(分鐘)	 盛裝容器
披薩 (薄皮)	200 - 220	15 - 25	淺烤盤
披薩 (厚皮)	200 - 220	20 - 30	淺烤盤
迷你披薩	200 - 220	15 - 20	淺烤盤
蘋果派	150 - 170	50 - 70	蛋糕模型，Ø 20 公分
塔派	170 - 190	35 - 50	蛋糕模型，Ø 26 公分
洋蔥塔，請使用第二層烤盤位置	200 - 220	20 - 30	淺烤盤

12.8 燒烤Grill

預熱空烤箱。

請使用第四層烤盤位置。

使用最高溫度設定來進行燒烤。

 燒烤	 重量(公斤)	 時間(分鐘) 第一面	 時間(分鐘) 第二面
魚排 4 塊	0.8	12 - 15	12 - 14
牛排 4 塊	0.6	10 - 12	6 - 8
香腸 8 條	-	12 - 15	10 - 12
豬排 4 塊	0.6	12 - 16	12 - 14

 燒烤	 重量(公斤)	 時間(分鐘) 第一面	 時間(分鐘) 第二面
半雞 2 個	1	30 - 35	25 - 30
串燒 4 串	-	10 - 15	10 - 12
雞胸肉 4 塊	0.4	12 - 15	12 - 14
漢堡 6 個	0.6	20 - 30	-
魚排 4 塊	0.4	12 - 14	-
火烤三明治 4 - 6 個	-	5 - 7	10 - 12
吐司 4 - 6 片	-	2 - 4	2 - 3

12.9 加速燒烤Turbo Grilling

預熱空烤箱。

使用第一層或第二層烤架位置。

若要計算烘烤時間，將下表提供的時間乘以肉排的厚度 (以公分為單位)。

 牛肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
--	--	--

烤牛肉或牛排三分熟	190 - 200	5 - 6
烤牛肉或牛排五分熟	180 - 190	6 - 8
烤牛肉或牛排全熟	170 - 180	8 - 10

 豬肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
--	--	--

肩胛/頸部/大塊火腿肉 1 - 1.5 公斤	160 - 180	90 - 120
肉排/肋排 1 - 1.5 公斤	170 - 180	60 - 90
烘肉捲 0.75 - 1 公斤	160 - 170	50 - 60
豬腳 (預煮) 0.75 - 1 公斤	150 - 170	90 - 120

 小牛肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
---	--	--

烤小牛肉 1 公斤	160 - 180	90 - 120
牛小腿 1.5 - 2 公斤	160 - 180	120 - 150

 小羊肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
---	--	--

小羊腿 / 烤小羊肉 1 - 1.5 公斤	150 - 170	100 - 120
小羊脊肉 1 - 1.5 公斤	160 - 180	40 - 60

 家禽肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
---	--	--

禽肉每塊 0.2 - 0.25 公斤	200 - 220	30 - 50
半雞每塊 0.4 - 0.5 公斤	190 - 210	35 - 50
雞肉 1 - 1.5 公斤	190 - 210	50 - 70

	家禽肉		溫度(°C)		時間(分鐘)
鴨肉 1.5-2 公斤	180 - 200	80 - 100			
鵝肉 3.5-5 公斤	160 - 180	120 - 180			
火雞 2.5-3.5 公斤	160 - 180	120 - 150			
火雞，4-6 公斤	140 - 160	150 - 240			

	魚 (蒸煮過)		溫度(°C)		時間(分鐘)
全魚 1-1.5 公斤	210 - 220	40 - 60			

12.10 慢煮Slow Cooking

此功能可讓您烹製瘦肉以及軟嫩的肉類和魚類。此功能不適用於：家禽、烘烤肥豬肉、燶燉肉塊。食物溫度探針溫度不應該高於 65 °C

1. 在平底鍋使用大火，將肉類每一面煎烤 1 - 2 分鐘。
2. 將肉類置放於烤盤中，或直接置放於烤架上。
將深/淺烤盤放在烤架下以盛接油脂。
使用此功能時，請勿在烹飪過程中使用上蓋。
3. 如需搭配食物溫度探針，請參閱"使用配件"章節。
4. 選取功能：慢煮。您可以在前 10 分鐘，將溫度設在 80 °C 至 150 °C 之間。
預設溫度為 90 °C。接著設置食物溫度探針的溫度。
5. 10 分鐘之後，烤箱會自動將溫度調低至 80 °C。

	將溫度設為 120 °C。		重量(公斤)		時間(分鐘)		烤盤位置
牛排	0.2 - 0.3		20 - 40		3		
牛肉片	1 - 1.5		90 - 150		3		
烤牛肉	1 - 1.5		120 - 150		1		
烤小牛肉	1 - 1.5		120 - 150		1		

12.11 解凍Defrost

		重量 (公斤)	解凍時間 (分鐘)		延長解凍時間 (分鐘)		
雞肉	1	100 - 140		20 - 30			將雞肉放在置於朝上擺放的托盤。 中途需翻面。
肉類	1	100 - 140		20 - 30			中途需翻面。
	0.5	90 - 120					

重量 (公斤)	解凍時間 (分 鐘)	延長解凍時間 (分 鐘)		
奶油	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	尚未完全解凍前 可攪拌奶油。
鱈魚	0.15	25 - 35	10 - 15	-
草莓	0.3	30 - 40	10 - 20	-
奶油	0.25	30 - 40	10 - 15	-
奶油水果蛋糕	1.4	60	60	-

12.12 保存Preserving

使用下火加熱(Bottom Heat)功能

僅使用市售之相同尺寸的食物保存罐。

不要使用扭開和卡扣式的外蓋或金屬製的器皿。

使用此功能時，請將食材放置於從底部數來第一層的位置。

請勿在烘焙托盤上放置超過六個 1 公升的保存罐。

將罐子裝成一樣滿並用固定夾封口。

瓶罐之間需保持距離，避免碰觸。在烤盤中裝滿約 1/2 公升的水，讓烤箱中保留足夠的溼氣。

當罐中的液體即將沸騰時(1 公升的罐子約需 35-60 分鐘的時間)，請讓烤箱停止運作或將溫度降至 100 °C (請參閱表格)。

將溫度設定在 160 - 170 °C。

		蔬菜		沸騰前 烹煮時間 (分鐘)		繼續烹煮 至 100 °C (分鐘)
胡蘿蔔	50 - 60			5 - 10		
黃瓜	50 - 60			-		
什錦泡菜	50 - 60			5 - 10		
大頭菜/ 豌豆 /蘆筍	50 - 60			15 - 20		

12.13 脫水/乾果-熱風對流 Dehydrating-True Fan Cooking

在托盤上覆蓋防油紙或烘焙紙。為了取得更好的成果，在烘乾時間過半後停止加熱，打開機門並讓其冷卻一晚後再繼續完成烘乾。

如使用 1 個托盤，請使用第三層烤盤位置。

如使用 2 個托盤，請使用第一層和第四層烤盤位置。

		無核 水果		沸騰前烹煮時間 (分鐘)
草莓 / 藍莓 / 覆盆子 / 熟醋栗	35 - 45			
		硬核 水果		沸騰前 烹煮時間 (分鐘)
				繼續烹煮 至 100 °C (分鐘)
桃子 / 木李 / 李子	35 - 45			10 - 15

		蔬菜		溫度(°C)		時間(分鐘)
豆子	60 - 70			6 - 8		
甜椒	60 - 70			5 - 6		
湯品用蔬菜	60 - 70			5 - 6		
香菇	50 - 60			6 - 8		
香草	40 - 50			2 - 3		

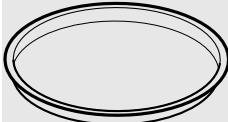
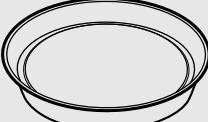
將溫度設置為 60 - 70 °C。

	水果		時間(小時)
李子	8 - 10		
杏仁	8 - 10		

	水果		時間(小時)
蘋果切片	6 - 8		
梨	6 - 9		

12.14 建議使用容器: 潤風烘焙(節能烘烤)

建議搭配使用深色與不反光的烤模或容器。比起淺色與會反光的器具，它們的吸熱程度較佳。
(以下容器非產品內附配件)

			
披薩烤盤 深色不反光 直徑 28 公分	烤模 深色不反光 直徑 26 公分	烤盅 陶瓷 直徑 8 公分 高度 5 公分	派模 深色不反光 直徑 28 公分

12.15 潤風烘焙 Moist Fan Baking

若要獲得最佳成果，請依照下表列出的建議設定進行烹調。

		盛裝容器		溫度(°C)		烤盤位置		時間(分鐘)
甜味麵包捲 16 塊	深 / 淺烤盤	180	2	20 - 30				
麵包卷 9 塊	深 / 淺烤盤	180	2	30 - 40				
冷凍披薩 0.35 公斤	烤架	220	2	10 - 15				
瑞士捲	深 / 淺烤盤	170	2	25 - 35				
布朗尼	深 / 淺烤盤	175	3	25 - 30				
舒芙蕾 6 個	使用烤盅盛裝 並放於烤架上	200	3	25 - 30				
海綿蛋糕派皮	使用派模盛裝 並放於烤架上	180	2	15 - 25				
維多利亞夾心蛋糕	使用烤模盛裝 並放於烤架上	170	2	40 - 50				
清蒸魚肉 0.3 公斤	深 / 淺烤盤	180	3	20 - 25				

		盛裝容器		溫度(°C)		烤盤位置		時間(分鐘)
全魚 0.2 公斤	深/淺烤盤	180	3	25 - 35				
魚排 0.3 公斤	使用披薩烤盤盛裝並放於烤架上	180	3	25 - 30				
水煮肉 0.25 公斤	深/淺烤盤	200	3	35 - 45				
俄羅斯烤肉 0.5 公斤	深/淺烤盤	200	3	25 - 30				
餅乾 16 塊	深/淺烤盤	180	2	20- 30				
馬卡龍 24 塊	深/淺烤盤	180	2	25 - 35				
馬芬 12 塊	深/淺烤盤	170	2	30 - 40				
鹹酥皮點心 20 塊	深/淺烤盤	180	2	25 - 30				
奶油酥餅 20 塊	深/淺烤盤	150	2	25 - 35				
水果塔 8 塊	深/淺烤盤	170	2	20 - 30				
清蒸蔬菜 0.4 公斤	深/淺烤盤	180	3	35 - 45				
素食蛋捲	使用披薩烤盤盛裝並放於烤架上	200	3	25 - 30				
地中海燉菜 0.7 公斤	深/淺烤盤	180	4	25 - 30				

12.16 測試資訊

依據 IEC 60350-1 規定進行測試。

		加熱模式		盛裝容器		烤盤位置		溫度(°C)		時間(分鐘)	
小蛋糕 (每個烤盤 20 個)	上下火加熱	淺烤盤	3	170	20 - 30	-					
小蛋糕 (每個烤盤 20 個)	熱風對流	淺烤盤	3	150 - 160	20 - 35	-					
小蛋糕 (每個烤盤 20 個)	熱風對流	淺烤盤	第 2 層和第 4 層	150 - 160	20 - 35	-					

加熱模式							
蘋果派 (2 個直徑 20cm 烤模)	上下火加熱	烤架	2	180	70 - 90	-	
蘋果派 (2 個直徑 20cm 烤模)	熱風對流	烤架	2	160	70 - 90	-	
海綿蛋糕 (蛋糕模型 直徑 26 公分)	上下火加熱	烤架	2	170	40 - 50	預熱烤箱 10 分鐘。	
海綿蛋糕 (蛋糕模型 直徑 26 公分)	熱風對流	烤架	2	160	40 - 50	預熱烤箱 10 分鐘。	
海綿蛋糕 (蛋糕模型 直徑 26 公分)	熱風對流	烤架	第 2 層和 第 4 層	160	40 - 60	預熱烤箱 10 分鐘。	
奶油酥餅	熱風對流	淺烤盤	3	140 - 150	20 - 40	-	
奶油酥餅	熱風對流	淺烤盤	第 2 層和 第 4 层	140 - 150	25 - 45	-	
奶油酥餅	上下火加熱	淺烤盤	3	140 - 150	25 - 45	-	
吐司 4 至 6 塊	燒烤	烤架	4	最大值	第一面 2 至 3 分鐘 第二面 2 至 3 分鐘	預熱烤箱 3 分鐘	
牛肉漢堡 6塊 0.6kg	燒烤	烤架及 深烤盤	4	最大值	20 - 30	將烤架放於 烤箱從底部 數來的 第四層， 深烤盤放於 第三層。 於烹調 中途將食材 翻面。 預熱烤箱 3 分鐘。	

13. 保養與清潔



警告!

請參閱「安全性」一章。

13.1 清潔注意事項



清潔劑

使用溫水和溫和清潔劑沾濕軟布以清潔烤箱正面。

使用清潔劑來清潔金屬表面。

使用溫和清潔劑來清潔污漬。



日常使用

每次使用後請清潔烤箱內部，因累積的油脂或其他食材殘餘物可能會導致起火風險。

濕氣可能會凝結在烤箱內或機門玻璃片上。若要消除凝結的水珠，在烹煮前讓烤箱運轉 10 分鐘。切勿將食物存放在烤箱中超過 20 分鐘。每次使用後用軟布擦乾烤箱內部。



配件

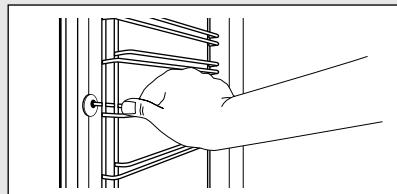
每次使用後請清潔所有的配件並將其擦乾。可使用沾了溫水和溫和清潔劑的軟布進行清潔。請勿使用洗碗機清洗配件。

切勿使用腐蝕性清潔劑或尖銳物體來清潔具有不沾塗層的配件。

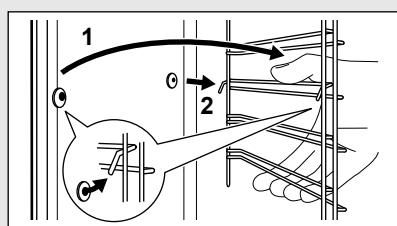
13.2 如何拆卸烤盤支架

移除烤盤支架以清潔烤箱。

第 1 步 關閉烤箱並等待冷卻。



第 2 步 將烤盤支架前端從側邊拉出。



第 3 步 將烤盤支架後端從側壁拉出
並卸下。

第 4 步 以相反的順序裝上烤盤支架。

13.3 如何使用高溫自清功能 (Pyrolytic Cleaning)

使用高溫自清功能清潔烤箱。



警告!
若有其他設備安裝在同一櫥櫃內時，
請勿與此功能同時使用。
這麼做可能會損壞烤箱。



警告!
可能導致燙傷的危險。

在高溫自清模式啟動之前：

關閉烤箱，然後 等待烤箱冷卻。	取出所有配件。	使用溫水、軟布和溫和的清潔劑 清潔烤箱內層和機門玻璃內部。
--------------------	---------	----------------------------------

步驟 1	步驟 2	步驟 3
開啟烤箱	於選單(Menu)中 選擇高溫自清(Pyrolysis)	選擇清潔模式。 按下：OK
選項Option	清潔模式Cleaning Mode	持續期間Duration
一般Normal	輕度清潔	1 小時
快速Quick	一般清潔	1 小時30分鐘
深層Intense	深度清潔	2 小時30分鐘

① 在清潔開始時，烤箱機門會鎖定且照明燈會關閉。
若要在完成前停止清潔功能，請關閉烤箱電源。
烤箱在冷卻以前會保持在鎖定狀態。

清潔結束時：

關閉烤箱，然後 等待烤箱冷卻。	使用軟布清潔箱體。	清除箱體底部的殘留物。
--------------------	-----------	-------------

13.4 水箱清潔方式

第 1 步 關閉烤箱。

第 2 步 將深盤放在蒸氣口下方。

第 3 步 將水倒入水箱中：850 ml。添加檸檬酸：5 茶匙。並靜置約60分鐘。

第 4 步 開啟烤箱電源，並設置加熱模式為熱風對流(True Fan cooking) + 蒸氣(Steam)。將溫度設置為 230 °C。在 25 分鐘之後關閉烤箱，並等待烤箱冷卻。

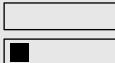
第 5 步 開啟烤箱電源，並設置加熱模式為熱封對流(True Fan cooking) + 蒸氣(Steam)。將溫度設置為 130 至 230 °C。在 10 分鐘之後關閉烤箱，並等待烤箱冷卻。

① 若要防止水垢產生，請在每次使用蒸氣烹飪之後將水箱清空。

清潔結束時：

關閉烤箱。	將水箱清空。 請參閱「日常使用」的 「將水箱清空」章節。	將水箱沖洗 乾淨並使用軟布 清潔烤箱中 殘留的水垢。
		使用溫水與 溫和型清潔劑 清潔排水管。

下方表格顯示了水硬度範圍 (dH) , 並列出了對應的鈣沉澱量程度和水質。在水硬度等級 超過第 4 級 , 請使用不含氣泡的瓶裝水注入水箱。

水硬度	試紙測試結果	鈣沉澱量 (mg/l)	水質等級	建議清潔 水箱頻率
程度	dH			
1	0 - 7		0 - 50	軟水 循環 75 次 - 2.5 個月
2	8 - 14		51 - 100	中等硬度 循環 50 次 - 2 個月
3	15 - 21		101 - 150	高硬度 循環 40 次 - 1.5 個月
4	22 - 28		151 次以上	超高硬度 循環 30 次 - 1 個月

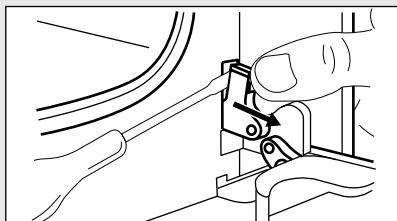
13.5 如何移除與安裝機門

烤箱機門有三塊玻璃片。您可以卸除烤箱機門和內部玻璃片來進行清潔。請先閱讀「移除與安裝機門」的完整指示，然後再移除玻璃片。

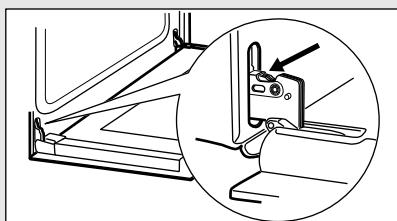


警告!
沒有玻璃片時切勿使用烤箱。

第 1 步 將烤箱門完全打開，
並找出機門右側的鉸鏈。



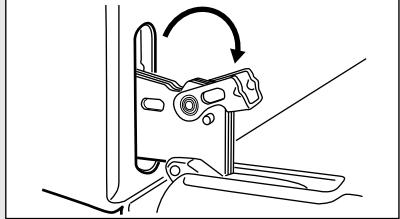
第 2 步 使用螺絲起子提起並轉動
右側的鉸鏈控制桿。



第 3 步 找到機門左側的鉸鏈。

第 4 步 提起並轉動左側鉸鏈上的控制桿。

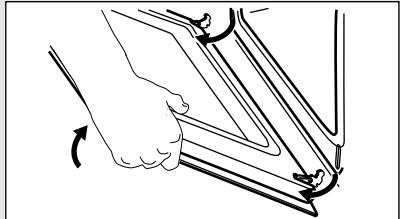
第 5 步 將烤箱機門關閉到第一個開啟位置。然後抬起並向前拉，將機門從其原位移除。



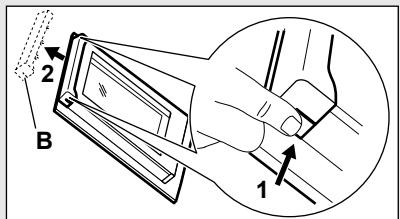
第 6 步 將機門放置在鋪著軟布的穩固平面上。

第 7 步 握住門頂部邊緣的機門邊條 (B) 兩端，並向內推以鬆開密封夾。

第 8 步 將機門邊條向前拉以取下。

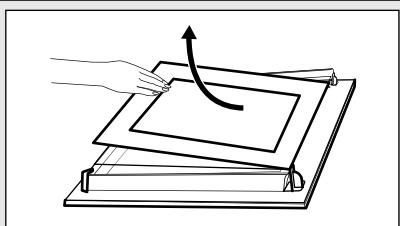


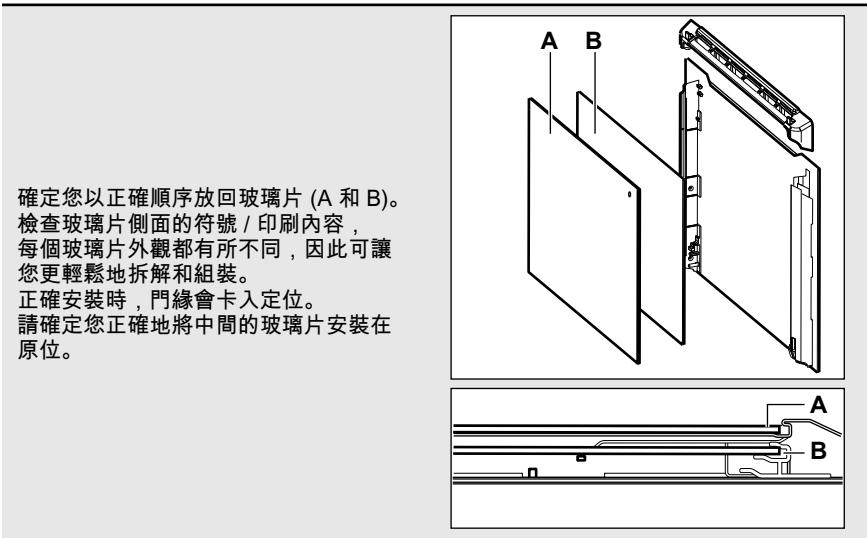
第 9 步 握住玻璃片頂部邊緣並謹慎地逐一拉出。
從頂端的玻璃片開始。
確定玻璃完全從支架滑出。



第 10 步 使用水和肥皂清潔玻璃片。
小心擦乾玻璃片。
請勿將玻璃片放入洗碗機中清潔。

第 11 步 清潔後，安裝玻璃片
和烤箱機門。





確定您以正確順序放回玻璃片 (A 和 B)。
檢查玻璃片側面的符號 / 印刷內容，
每個玻璃片外觀都有所不同，因此可讓
您更輕鬆地拆解和組裝。
正確安裝時，門緣會卡入定位。
請確定您正確地將中間的玻璃片安裝在
原位。

13.6 如何更換烤箱照明燈



警告！

可能會導致觸電危險。
照明燈可能極高溫。

請務必使用一塊布拿取鹵素燈泡，以預防
殘留在燈上的油漬被點燃。

在更換照明燈前：

第 1 步

關閉烤箱電源，
並等待其冷卻。

第 2 步

將烤箱電源線
從插座上拔除。

第 3 步

將一塊布放在內腔底部。

後方照明燈

第 1 步 旋轉玻璃蓋，將其取下。

第 2 步 清潔玻璃蓋。

第 3 步 換上可耐熱300 °C的照明燈。

第 4 步 裝上玻璃蓋。

14. 疑難排解



警告!

請參閱「安全性」一章。

14.1 機器常見狀況處理方式

問題	可能原因	解決辦法
您無法啟動或操作烤箱。	烤箱沒有接上電源或是未正確連接。	請檢查烤箱是否已正確連接上電源。
烤箱無法開始加熱。	烤箱電源已關閉。	開啟烤箱電源。
	沒有設定時間。	設定時間。
	必要的設置尚未設定。	確定設定正確。
	已開啟自動關閉功能 Automatic switch-off	請參閱「自動關閉」。
	兒童安全鎖已開啟。	請參閱「使用兒童安全鎖」。
	機門未正確關閉。	完全關閉機門。
照明燈無法正常運作。	保險絲熔斷。	請確定保險絲是故障的原因。若保險絲一再熔斷，請洽詢客服中心。
	照明燈故障。	更換照明燈。
食物溫度探針未運作。	食物溫度探針的插頭未正確插到插座。	將食物溫度探針正確並完全插入探針插座中。
烤箱內有水。	水箱的水分過多。	關閉烤箱，並使用軟布或海棉擦去水分。
蒸氣功能無法正常運作。	水箱沒有水。	在水箱中加水。
	水垢堆積堵住蒸氣口。	檢查蒸氣口並清除水垢。
清空水箱時間超過三分鐘，或者蒸氣進氣口會漏水。	烤箱中有水垢堆積。	清潔水箱。 請參閱「清潔水箱」。
顯示器顯示 F111。	食物溫度探針的插頭未正確插到插座。	將食物溫度探針正確並完全插入探針插座中。
顯示器顯示了此表格並未列出的錯誤代碼。	發生了電氣故障。	<ul style="list-style-type: none"> 使用家用保險絲或保險盒中的安全開關來關閉烤箱電源，然後再次開啟。 若顯示器再次顯示此錯誤代碼，請聯絡客服部門。
水氣和凝結的水珠出現在食物與烤箱內腔中。	您將菜餚置於烤箱中時間過久。	烹煮過程結束後，請勿將菜餚置於烤箱中超過 15 - 20 分鐘的時間。
本機已啟用並且未加熱。風扇無法正常運作。顯示器會顯示 "Demo"。	示範模式已啟用。	請參閱「日常使用」一章的「基本設定」。

14.2 服務資料

如果您自己找不到問題的解決辦法，請聯絡經銷商或授權服務中心。服務中心所需的必要資訊標示於產品標籤上。產品標籤位於蒸烤箱的烤箱前方。請勿將產品標籤自蒸烤箱上取下。

我們建議您將該資訊記錄於此：

型號 (MOD.)

產品編號 (PNC)

產品序號/製造號碼 (S.N.)

15. 能源效率

15.1 節能



烤箱包含讓您在日常烹飪中節約能源的功能。

請確定烤箱機門在烤箱運作時已關閉。請勿在烹飪過程中過度頻繁地開啟烤箱機門。保持機門墊片清潔並確定其妥善固定在定位。

使用金屬炊具，以提升節能效果。

在烹飪前請盡可能不要預熱烤箱。

在您一次準備數道菜餚時，盡量縮短烘烤不同菜餚之間的間隔時間。

烹飪時使用風扇

在烹調時請盡量使用風扇以節約能源。

餘溫

在某些加熱功能中，若已啟用「持續時間」或「結束時間」的設定，且烹調時間超過 30 分鐘，加熱元件會較預定時間提早自動停用。

風扇和照明燈會繼續運作。當您關閉烤箱時，顯示器會顯示餘溫。

您可以利用餘溫，讓食物保溫。

當烹調持續時間超過 30 分鐘時，請在烹調時間結束前 3 - 10 分鐘降低烤溫，烤箱內的餘溫將讓烹調繼續進行。您可繼續利用餘溫來加熱其他菜餚。

讓食物保溫

請盡可能選擇最低的溫度設置，以便利用餘溫讓食物保溫。餘熱指示燈或溫度會在顯示器上顯示。

在照明燈關閉下進行烹飪

烹飪時關閉照明燈。只有在需要時才開啟照明燈。

潤風烘焙

此功能專為在烹飪時節約能源所設計。使用此功能時，照明燈會在 30 秒後自動關閉。您可以再次開啟照明燈，但此動作將會降低預期的能源節約效率。

16. 台灣服務與保固

1. 服務保證範圍：伊萊克斯商品依據不同產品類別，在正常使用狀態下所發生之故障，提供以下保固服務：(起算日期請參考下方詳細說明)

- 大家電產品自購買日起提供二年免費保修服務。包括嵌入式(蒸)烤箱、感應爐、瓦斯爐、排油煙機、冰箱、洗碗機、洗衣機、乾衣機等。

2. 特殊保固期限：商品使用於非家庭內使用者，依原保固期限減半。(例：營業場所、

工廠、公司、學校、飯店、…等公共場所)。

3. 非保固範圍：下列情形非屬保固範圍，檢修需酌收服務費，若需零件更換，則依循本公司服務零件檢修價目表收費。

- 非功能性組件、耗材或配件(包括照明類組件、烤盤、蒸烤盤、烤架、洗碗籃架、爐架、爐頭、冰箱收納盒、淨水濾芯、濾網等)。
- 外觀或表面磨損。

- 經檢測後零組件未故障，而使用者要求更換。
 - 使用非原廠之零件或耗材。
 - 安裝或使用不當、自行拆修或經非本公司授權之服務人員檢修所引起的故障。
 - 安裝位置遷移或搬運所引起的損壞或故障。
 - 因天災、蟲(鼠)害、雷擊等不可抗力因素所造成之損害或故障。
 - 存放環境或外力因素等造成之線路、零件氧化或故障。
 - 未按規定之電壓使用者(未依照建議使用產品而造成之人身傷害或產品損壞，不在本公司的保固範圍內)。
 - 非透過新加坡商伊萊克斯股份有限公司台灣分公司授權之經銷商購買的產品。
- 4. 此產品僅限於台灣地區使用，並僅適用於台灣地區購買使用者。商品使用前請詳閱「使用說明書」並依指示操作使用及保養，避免人為操作使用不當導致商品故障。如於其他地區 / 國家使用而造成電器損壞，不在保固範圍之內。**
- 5. 若超過保固期限或是保固期限內需維修，請聯絡伊萊克斯客戶服務中心 0800-888-259或E-mail至客服信箱 service.tw@electrolux.com，將安排到府維修或收送等相關服務。**
- 6. 保固起算日期將採以下任一方式認定：**
- 有效保證卡之留存聯(加蓋經銷店章及註明購買日期)。
 - 購買憑證(發票、收據等)正本或影本若無以上資料者，則依照產品主機上之機號，往後推算三個月做為保固起算日期。
- 新加坡商伊萊克斯股份有限公司台灣分公司保留以上保固條款修改之權益。
- 7. 有鑑於世界各國對綠色環保意識的重視，伊萊克斯依循RoHS「危害性限制物質指令」誠實標示產品化學物質含量，關於本產品的RoHS聲明書，請上伊萊克斯官網 -->「支援服務」-->「RoHS聲明書」，依產品類別及型號檢索。
<http://www.electrolux.com.tw/Support/Customer-Care/>**

17. 環境關懷

回收有標誌  的材料。請將包裝材料放到適當的容器中予以回收。回收電子和電氣器具廢棄物有利於保護環境及人類健康。

請勿將有標記  的器具與家用廢棄物一同處理。請將產品送至當地回收廠或聯絡當地政府機構尋求協助。

www.electrolux.com/shop



8673606663-A-172021

CE

