



# Build-In Oven

嵌入式烤箱

安裝使用說明書 & 保固卡

● 安裝及使用前請詳閱本說明書





## 目錄

一、注意事項.....	P 1
二、安全提示.....	P 2
三、各部名稱.....	P 2
四、安裝方式.....	P 5
五、操作方法.....	P 6
六、保養方法.....	P 7
七、產品規格.....	P 7
八、建議烹調表格.....	P 8
九、限用物質含有情況標示聲明書....	P 9
十、產品保固卡.....	P 11

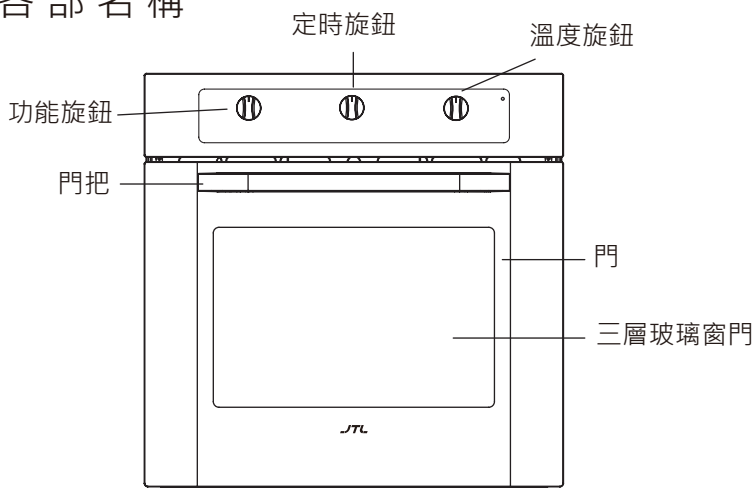
## 一. 注意事項

- 1.不可使用粗糙具研磨作用的清潔劑或鋒利的金屬刮刀清潔烤箱門之玻璃/爐架鉸鏈蓋之玻璃，產生刮傷表面，造成玻璃破裂。
- 2.本家電產品在使用時會變得非常炙熱，請務必小心，以避免碰觸烤箱內部的加熱元件。
- 3.烤箱運作時切勿讓兒童靠近，尤其當烤箱功能開啟時。
- 4.更換燈泡之前，請確認本產品的電源已關閉，避免觸電。
- 5.電路斷開的方式必須併入固定佈線中，並遵照佈線規範來執行。
- 6.供電電線的導體其標稱截面積不得小於  $2.0\text{mm}^2 \times 3\text{C}$ 。
- 7.烤箱第一次開啟電源時，可能會散發一些味道，這是正常現象，只需靜待味道消散後，再將食物放入烤箱即可，若有疑慮，請洽客服中心。
- 8.不可使用蒸汽清潔器。

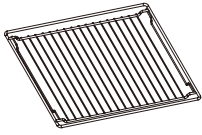
## 二. 安全提示

1. 本烤箱只能用於其設計烹烤食物的用途，任何其他違背正確用途的加熱方式，是很危險的，因不當使用所造成的財產損壞，需自行負責，使用任何電器產品，都必須遵守基本使用規定。
2. 手腳沾濕時，請勿碰觸烤箱。
3. 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包括孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
4. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
5. 若未嚴守上述操作指示，製造商無法保證烤箱的安全操作。
6. 電源線請勿搭配使用配接器、電源板或延長線。
7. 若電線已經損壞，則必須由合格技師立即進行更換。
8. 若烤箱壞掉或發生故障，請關閉總開關並且不可再碰觸。  
請聯絡「喜特麗客服中心0800-380999」。
9. 若電線已經完全損壞，則必須立即更換，更換電線時，請遵照下列指示。
  - (1) 拆除掉該電源線並更換成一條符合BSMI VCTF 2.0mm<sup>2</sup>×3C 250V/15A專用規格電源線。
  - (2) 電線的更換必須由適當的合格技師來執行。

## 三. 各部名稱

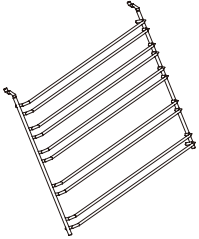


## 三. 各部名稱



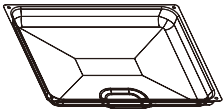
### 烤架

用於烘烤及燒烤裝在燒烤盤、蛋糕盤上的食物。



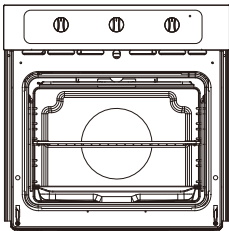
### 烤盤支架

烤箱內左右兩側的烤盤軌道支架進行拆除，以清潔烤箱內壁。



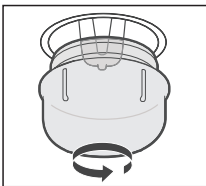
### 萬用盤

用於烹烤大量食物，如蛋糕、糕點的濕麵糰、冷凍食品等等，或是用於收集油脂、湯汁以及肉汁。



### 盤架放置警示

要確保烤箱盤架的安全操作，在兩側支架軌道之間正確放置烤盤極為重要，這樣可確保在小心拿出烤架或烤盤時，熱燙的食物不會滑出。











### 燈泡更換

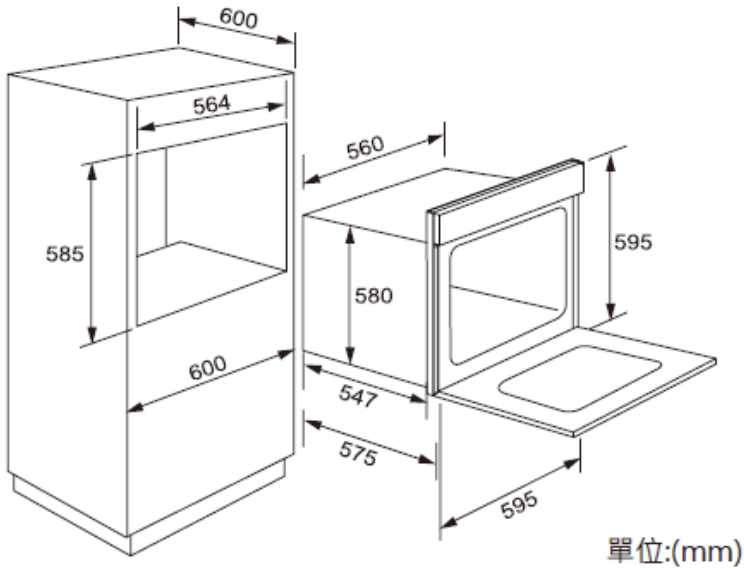
烤箱內部燈泡是一種特殊燈泡，耐高溫 (220-240V/25W)。如要更換，操作程序如下：

1. 從主電源插座拔下電源，或從裝置的主插座關閉斷路器。
2. 鬆開玻璃罩，然後以同型新燈泡進行更換。
3. 將玻璃罩鎖回固定就位。
4. 燈泡屬耗材，非屬保固範圍內。

### 三. 各部名稱

功能符號	烹調功能	說明
	烤箱燈	可在不打開門板的情況下觀察烹調進度。
	解凍	風扇以室溫在冷凍食品週遭做空氣循環，在幾分鐘內可除霜解凍。 注意：此功能適合在解凍食物或生鮮產品。
	快速加熱燒烤	因熱氣循環的關係，所以烤箱內部會比上方的溫度高，溫度設定範圍在50~250°C之間。 注意：此功能適用於較高溫燒烤或烘烤較厚的肉類，使用時請關閉機門，烤箱無須預熱。
	高溫燒烤	用紅外線熱能，設定範圍在50~250°C之間。 注意：最適合燒烤較大塊肉類，在烹烤時，嚴禁開啟烤箱門，在燒烤時盡可能將食物放在高一點的地方。
	紅外線燒烤	用紅外線熱能，設定範圍在50~250°C之間。 注意：適用燒烤較小或較薄的肉塊，在烹烤時，嚴禁開啟烤箱門，在燒烤時盡可能將食物放在高一點的地方。
	上下火燒烤	溫度設定範圍在50~250°C之間，在烤箱達到預設溫度時才將食物放進烤箱內，上下同時加熱，是較常用的烘烤方式。 注意：在烹烤時，嚴禁開啟烤箱門。
	下火燒烤	溫度設定範圍在50~250°C之間。 注意：此功能最適合烘烤披薩
	下火快速燒烤	能讓食材較均勻受熱，避免燒焦。 注意：此功能適用於較高溫燒烤或烘烤較厚的肉類，使用時請關閉機門，烤箱無須預熱。

## 四. 安裝方式



### 安裝烤箱到廚具裝置上

- 安裝烤箱到廚具裝置所預留的空間處，可以安裝到流理台下方或裝入直立櫥櫃，利用框架上的兩個固定孔，以螺絲將烤箱固定就位。
- 若要找出固定孔，請打開烤箱門並往裡面看，為了保持適當的通風，在安裝烤箱時，請務必遵照圖解所指示的測量值與間距。

### 安裝注意事項

廚具裝置空間一定要適合，烤箱才能正常運作，隔著烤箱的廚具裝置外壁必須由耐熱材質製成，請確認飾板黏合劑至少能承受 $120^{\circ}\text{C}$ 的溫度，無法承受此溫度的塑膠或黏著劑將會溶化並導致裝置變形；一旦烤箱裝入廚具裝置內部，電氣零件就必須完全絕緣，這是法定的安全規定，所有的保護裝置都必須牢牢固定就位，除非使用特定工具否則無法拆除，將廚具裝置的背板拆掉，以確保烤箱四周有足夠氣流的空氣循環，壁爐擱架必須至少 45 mm 的後間距。




### 配有不鏽鋼門面的家電產品

一律立即擦掉水垢、油脂、玉米粉及蛋白等的斑漬，因為這類斑漬底下會形成腐蝕，請使用不鏽鋼保養劑，遵照製造商的操作指示，在整個表面使用該保養劑之前，請先試用於局部小區域。

### 配有鋁門面的家電產品

- 請使用中性窗戶清潔劑。
- 使用軟布或無棉絮的微纖維布來擦拭該區域，擦拭時請依水平方向並且不要過度使力。
- 請勿使用侵蝕性清潔用品、菜瓜布海綿以及粗糙布料進行清理。

### 操作方法

1. 持續開啟：烤箱在  模式時，若所設定的烹烤時間太長，可能會造成食物著火。
2. 在烘烤時要密切注意，烘烤時間不宜設定太長。  
注意：若烘烤時間少於六十分鐘，請先轉到更長的時間，然後再轉回所需的時間上。
3. 將功能旋鈕轉到所需等級來設定功能。
4. 設定好功能、時間以及溫度之後，烤箱就會自動開始烹烤。
5. 根據食物烹烤指南，將定時旋鈕轉到所需時間，以設定烹烤時間。
6. 在烹烤時間完成後，烤箱會發出「噓」一聲並停止。
7. 轉動溫度旋鈕以設定溫度。
8. 不使用烤箱時，一律將旋鈕轉到 0 的位置。
9. 烤箱配有冷卻系統，風扇能使空氣從箱門上方穩定流出，烹飪功能啟動時，當溫度達到70°C，該系統開始運轉，當溫度低於60°C，該系統停止運轉。
10. 未達設定溫度時，指示燈亮；達到設定溫度後，指示燈滅。

## 六. 保養方法






基於良好外觀與可靠性，請保持烤箱的清潔，烤箱的現代化設計，使得烤箱的維護簡化到極致，烤箱內部與食物直接接觸的零件，都必須定期清潔。

1. 進行任何的維護與清潔之前，都必須關閉電源。
2. 請將所有的控制器設在「關閉」位置。
3. 請待烤箱內部冷卻完畢後，再進行清潔。
4. 請用濕布、軟刷或細泡棉清潔烤箱表面，然後再擦乾。
5. 若是油垢很厚，可用熱水搭配非研磨性的清潔用品。【註】請使用中性清潔劑
6. 清潔烤箱門的玻璃時，請勿使用研磨性的清潔用品或尖銳的金屬刮削器，這些產品會造成表面刮傷或導致玻璃損壞。
7. 切記！請勿在不鏽鋼零件上留下酸性物質(檸檬汁、醋)。
8. 請勿使用高壓清潔劑來清潔烤箱。
9. 烤盤可以使用中性清潔劑清洗。

## 七. 產品規格

產品名稱	烤箱(嵌入式)
材質	不鏽鋼
機體尺寸(WxDxH)(mm)	595x575x595
淨重(kg)	34.5
額定電壓/頻率	AC 220-240V/50-60Hz
額定功率	3000W

## 八. 建議烹調表格

食物	重量	盤架位置	烹烤方式	溫度°C	時間		盤子
					第一面 (分鐘)	第二面 (分鐘)	
香腸	400g	4		240	5-10	3-6	烤架
吐司	4片	4		240	4-7	-----	烤架
牛肉	1000g	2		210	10-20	5-15	烤架
豬肉	1000g	2		190	19-29	11-21	烤架
雞肉	1300g	2		180	35-45	15-25	陶瓷盤上 +烤架
漢堡	1000g	4		240	10-20	5-10	烤架
豬排	1000g	4		240	15-25	10-20	烤架
香腸	1000g	4		240	4-8	3-5	烤架
牛排	400g	4		240	10-20	5-15	烤架
米糕	-----	3		180	15-25	-----	烤盤
三明治	-----	2		170	23-35	-----	烤盤
瑞士卷	-----	3		200	10-18	-----	烤盤
小蛋糕	-----	3		170	15-25	-----	烤盤
海綿蛋糕	-----	2		160	25-35	-----	-----
蘋果派	-----	2		190	50-70	-----	-----
麵包	-----	4		240	1-3	-----	-----
漢堡	-----	4		240	7-17	10-20	-----

# 九. 限用物質含有情況標示聲明書

## 限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：烤箱 Equipment name		型號(型式): GAA702 Type designation (Type)				
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr <sup>6+</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
金屬組件	○	○	○	○	○	○
玻璃	○	○	○	○	○	○
風扇組	○	○	○	○	○	○
控制板組件	○	○	○	○	○	○
加熱元件組	○	○	○	○	○	○
電源線組	○	○	○	○	○	○
塑膠元件	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1 wt%” 及 “超出0.01 wt%” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。  
 Note 1: “Exceeding 0.1 wt%” and “exceeding 0.01 wt%” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。  
 Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3. “-” 係指該項限用物質為排除項目。  
 Note 3: The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

## 九. 限用物質含有情況標示聲明書

### 金屬組件

金屬外殼(鍍鋅)
金屬外殼(表面處理)
烤盤
烤架
螺絲

### 塑膠元件

把手
定時器旋鈕
電源線塑膠盒





「VIP專屬的尊榮服務」

為確保產品使用安全，本公司每年提供乙次  
免費到府安檢服務，請來電預約安排



喜特麗國際股份有限公司

免付費服務電話：0800-380999

---

地址：台中市南屯區工業21路23號 網址：[www.e-jtl.com.tw](http://www.e-jtl.com.tw)

11107

47C700041