

# gioia

## Build-In Oven 嵌入式烤箱

安裝使用說明書 & 保固卡

「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

總代理



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)

10710

●安裝及使用前請詳閱本說明書

# gioia

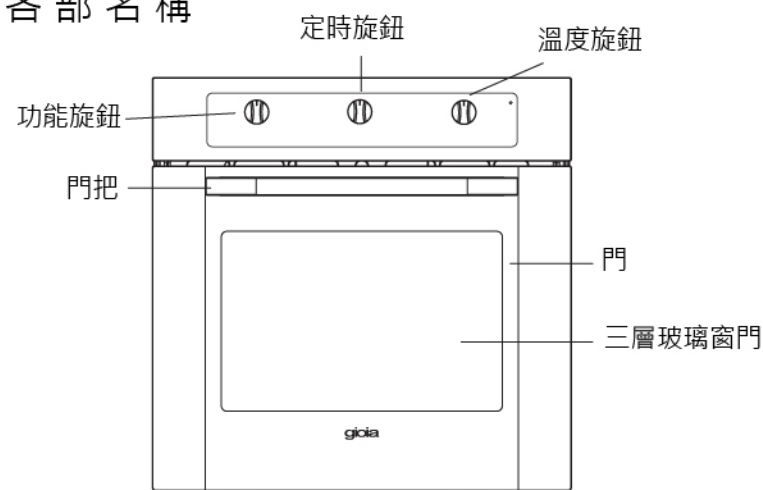
## 目錄

一、注意事項.....	P1
二、安全提示.....	P2
三、各部名稱.....	P2
四、安裝方式.....	P5
五、操作方法.....	P6
六、保養方法.....	P7
七、產品規格.....	P7
八、建議烹調表格.....	P8
九、限用物質含有情況標示聲明書....	P9
十、產品保固卡.....	P11

1. 請勿使用粗糙的磨砂清潔劑或尖銳的金屬刮削器來清潔烤箱玻璃，這不但會造成表面刮傷，也可能對玻璃造成永久性的損壞。
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。

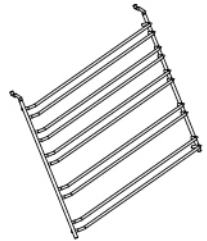
1. 本烤箱只能用於其設計烹烤食物的用途，任何其他違背正確用途的加熱方式，是很危險的，因不當使用所造成的財產損壞，需自行負責，使用任何電器產品，都必須遵守基本使用規定。
2. 手腳沾濕時，請勿碰觸烤箱。
3. 除非一旁有人監視，否則請勿讓兒童或無責任能力的人使用烤箱。
4. 若未嚴守上述操作指示，製造商無法保證烤箱的安全操作。
5. 電源線請勿搭配使用配接器、電源板或延長線。
6. 若電線已經損壞，則必須由合格技師立即進行更換。  
若烤箱壞掉或發生故障，請關閉總開關並且不可再碰觸。  
請聯絡「喜特麗客服中心0800-380999」。
7. 若電線已經完全損壞，則必須立即更換，更換電線時，請遵照下列指示。  
(1) 拆除掉該電源線並更換成一條符合BSMI VCTF  $2.0\text{mm}^2 \times 3\text{C}$  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

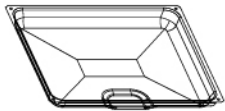




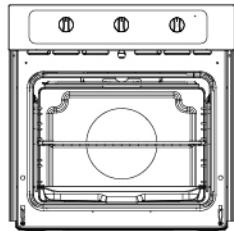
**烤架**  
用於烘烤及燒烤裝在燒烤盤、蛋糕盤上的食物。



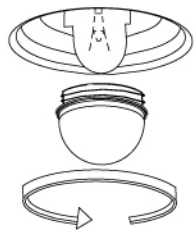
**烤盤支架**  
烤箱內左右兩側的烤盤軌道支架可以拆除下來，以清潔烤箱內壁。



**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。

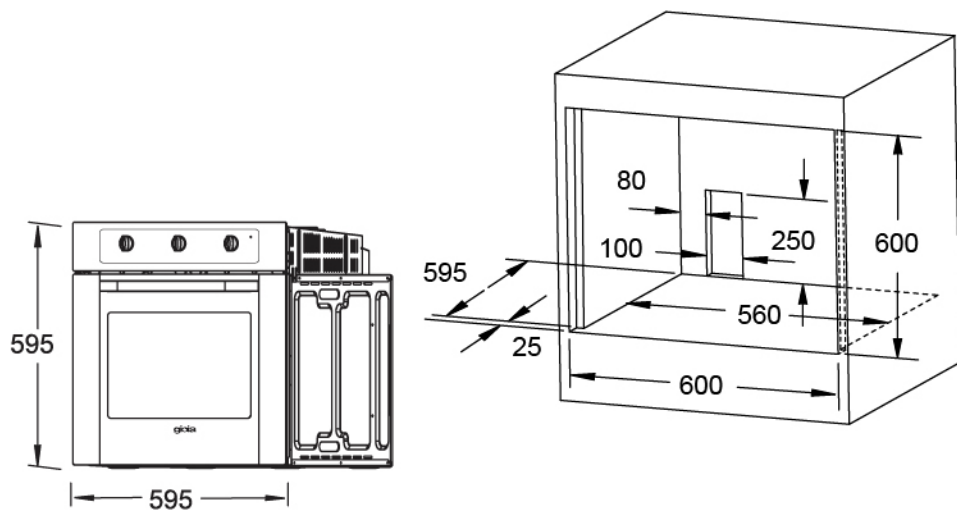


**盤架放置警示**  
要確保烤箱盤架的安全操作，在兩側支架軌道之間正確放置烤盤極為重要，這樣可確保在小心拿出烤架或烤盤時，熱燙的食物不會滑出。



**燈泡更換**  
烤箱內部燈泡是一種特殊燈泡，耐高溫 (AC 220V/60Hz 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，不在保固範圍內。

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。



單位:(mm)

### 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°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 ① 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「噹」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 ① 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. 請待烤箱內部不再炙熱而只剩一點熱度，稍微有點溫度時會比較容易清潔。
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。
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 220V/ 60Hz
額定功率	2800W

## 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	-----



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.

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

