

SF561NTW
嵌入式旋風烤箱



目錄

1 指示	2
1.1 一般安全指示	3
1.2 製造商責任	4
1.3 設備用途	4
1.4 棄置方法	4
1.5 識別牌	5
1.6 本用戶說明書	5
1.7 如何閱讀本用戶說明書	5
2 說明	6
2.1 一般說明	6
2.2 控制板	7
2.3 其它部件	8
2.4 可用配件	9
3 使用方式	11
3.1 指示	11
3.2 首次使用	11
3.3 使用配件	12
3.4 使用烤箱	13
3.5 烹調建議	15
4 清潔及維修	18
4.1 指示	18
4.2 清潔表面	18
4.3 每日一般清潔事項	18
4.4 食物污垢或殘渣	18
4.5 拆除烤箱門	18
4.6 清潔烤箱門玻璃	19
4.7 拆下內部玻璃嵌板	19
4.8 清潔烤箱內部	20
4.9 蒸汽清潔：協助烤箱清潔（僅限某些型號）	22
4.10 特別維修指示	24
5 安裝方法	25
5.1 電力接駁	25
5.2 更換電線	25
5.3 定位	26

建議您仔細閱讀本說明書、當中載有所有維護設備的美觀及功能品質指示。
要索取產品進一步資訊、請前往：www.smeg.com



指示

1 指示

1.1 一般安全指示

人身傷害風險

- 使用時設備及其易拿到的部件會愈來愈熱。
- 使用時切勿觸摸發熱元件。
- 在無人持續監管的情況下、切勿讓未滿 8 歲的小童靠近設備。
- 切勿讓兒童玩弄設備。
- 使用設備時切勿將金屬物件如刀、叉、匙及蓋等放在設備上。
- 用完後請立即關掉設備。
- 切勿用水撲熄火種或火燄：關掉設備然後用滅火氈或其它合適滅火工具撲滅火燄。
- 切勿讓兒童在沒有監管的情況下自行清潔設備。
- 按照現行的規則、必須找合資格的人員介入進行安裝及協助。
- 切勿改良本設備。
- 切勿將尖銳金屬物件（餐具或器具）插入設備內的插槽。

- 若無合資格的技術人員介入、切勿嘗試自行維修設備。
- 若電線遭損毀、請立即聯絡技術支援進行更換。

損毀設備的風險

- 切勿在玻璃處使用研磨或腐蝕劑（例如：粉末產品、污漬去除劑及金屬海綿）。
- 使用木製或塑膠器具。
- 切勿座在設備上。
- 切勿用蒸汽噴射清潔設備。
- 切勿阻塞通風口和散熱槽。
- 切勿在烹調時離開設備、油脂可能會釋出。
- 切勿將物件放在煮食檯上。
- 切勿在任何情況下利用設備將廚房升溫。



有關此設備事項

- 確保設備關掉才更換燈泡。
- 切勿放置任何重量物件或坐在設備上的門口。
- 避免擺放物件阻礙烤箱門。

1.2 製造商責任

因下列情況而引致人身傷害或財產損失、製造商一律拒絕承擔責任：

- 採用非指定方式使用設備；
- 不遵守用戶說明書規則；
- 改良設備任何部分；
- 使用非原廠備用零件。

1.3 設備用途

- 本設備用途是供家用環境下煮食。任何其它用途均視為不恰當。
- 除非有成年人監管或指示、願意確保他們的安全、否則不可讓年齡未滿 8 歲、體能及智力低、或對電子產品缺乏經驗的人士使用本設備。
- 本設備並非設計與外部計時器或搖控系統操作。

1.4 棄置方法



本設備必須獨立棄置、不能與其它廢料一同處置（2002/95/EC、2002/96/EC、2003/108/EC 指令）。根據目前歐洲指令、本設備所含的物質數量、未足夠被視為對健康及環境造成威脅。

要棄置本設備：

- 剪斷電源線並沿住插頭一同拔掉。



電壓
觸電危險

- 切斷總電源供應。
- 從機電系統切斷電源。
- 將設備送到適當的靈活收集中心、進行機電及電子設備棄置、或在購買同等值產品時送回零售商、以一換一形式換購。



指示

我們的設備是採用非污染及可回收物料包裝。

- 將包裝物料送到適當的靈活收集中心。



塑料包裝 窒息危險

- 切勿在無人看管下留下包裝或其任何部分。
- 切勿讓兒童玩弄膠袋包裝。

1.5 識別牌

識別牌印有設備的技術資料、序號和牌子名。切勿在任何情況下拆除識別板。

1.6 本用戶說明書

本用戶說明書是設備的一部分、在設備整個壽命周期終結前、必須保持其完整性及放在設備附近。

使用本設備前請仔細閱讀本用戶說明書。

1.7 如何閱讀本用戶說明書

本用戶說明書使用下列閱讀慣例：

指示



本用戶說明書所載的一般資料、包括安全性及最後棄置事宜。

說明



設備及其配件說明。

使用方式



設備及其配件用途、以及煮食建議資訊。

清潔及維修



正確清潔及維修設備資訊。

安裝方法



合資格技術員資訊：安裝、操作及檢測。



安全指示



資訊



建議

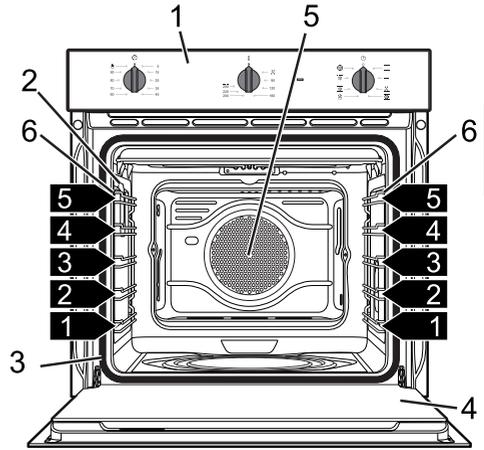
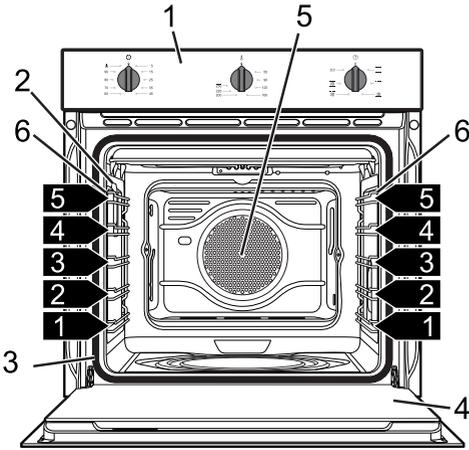
1. 使用指示次序。

- 專用指示。

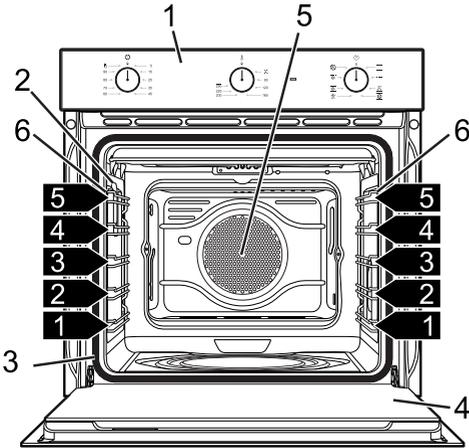


2 說明

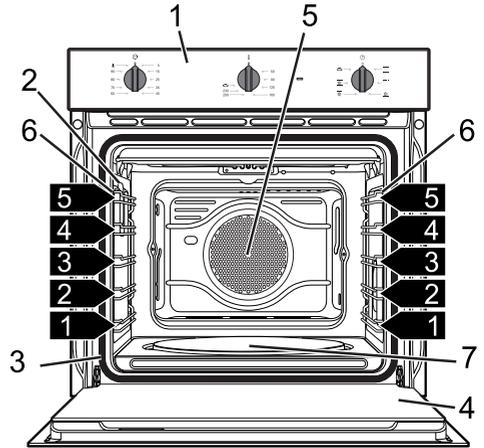
2.1 一般說明



多功能型號



多功能型號



附送披薩盤的型號

- 1 控制板
- 2 烤箱燈
- 3 封膠
- 4 烤箱門

- 5 風扇
- 6 烤架 / 托盤支架
- 7 披薩盤

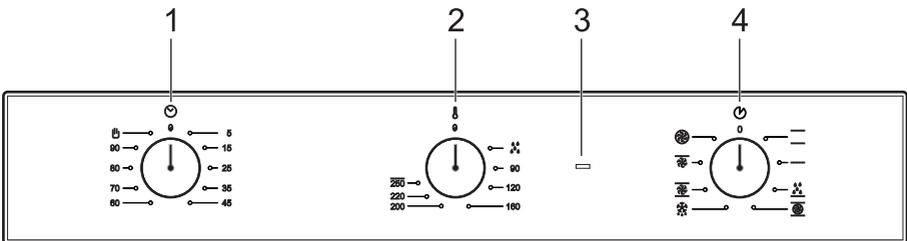
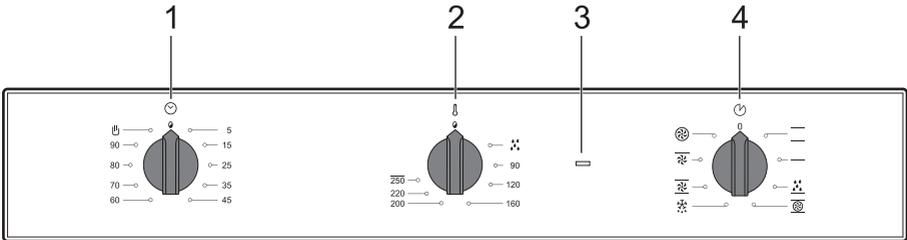
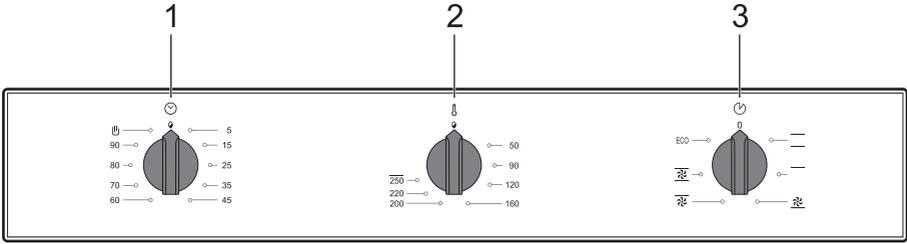
1,2,3... 框架

ZH-CHT

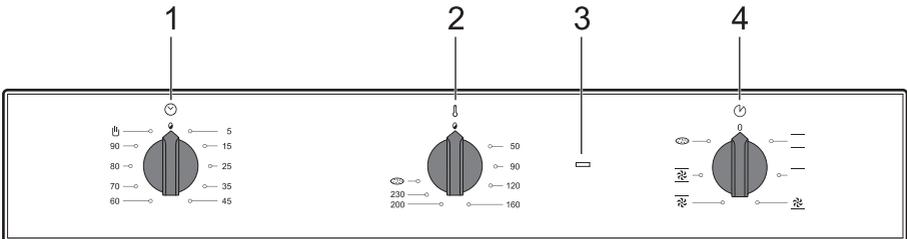


說明

2.2 控制板



多功能型號



附送披薩盤的型號



分鐘提醒旋鈕 (1)

此旋鈕讓您使用分鐘提醒計時器或進行人手烹調。

溫度旋鈕 (2)

此旋鈕讓您選擇烹調溫度。

順時針方向轉動旋鈕、在下限及上限設置之間選擇所需值。

恆溫器指示燈 (3)

指示燈亮起、表示烤箱開始發熱。升至設置溫度時隨即關掉。之後會定時開關、表示烤箱內設置的溫度維持穩定。

功能旋鈕 (4)

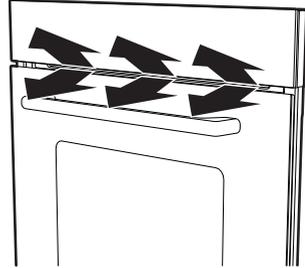
烤箱的多個功能適合不同烹調模式。選擇所需功能後、用溫度旋鈕設置烹調溫度。

2.3 其它部件

層架

設備內的層架特點、可以不同高度固定托盤及烤架。插入高度可從底部向上看見（請參考 2.1 一般說明）。

散熱風扇



風扇在烹調時協助烤箱散熱並開始操作。

風扇導致空氣從烤箱正面下方正常吹出在關閉烤箱後的較短時間內也會持續進行。

內部照明

烤箱打開或選擇其它功能後、烤箱內部照明隨即亮起（僅限某些型號）。



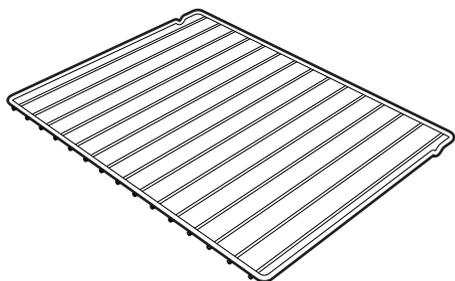
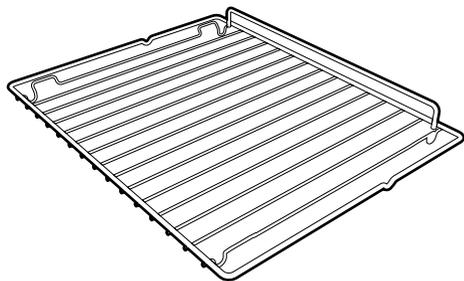
說明

2.4 可用配件



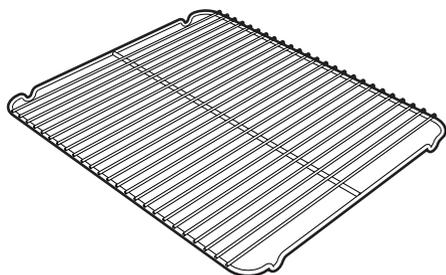
某些型號並不提供所有配件。

烤架



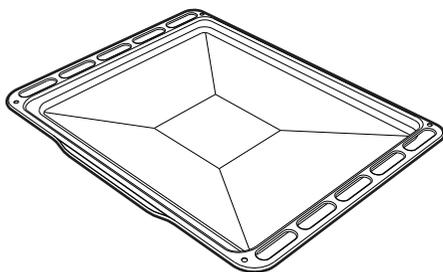
適用於烹調時可用的食物容器。

托盤架



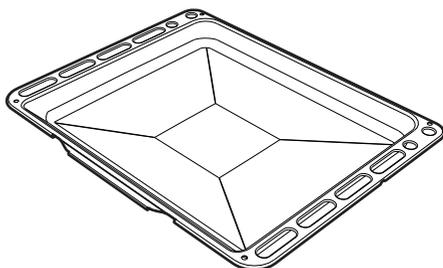
放置烤箱托盤頂上；烹調時用來接食物渣。

烤箱托盤



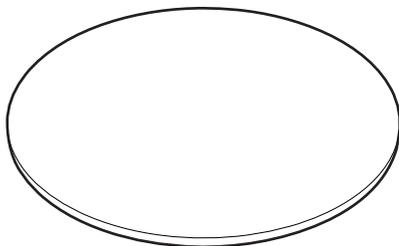
用來集結上面烤架上的食物渣滓。

深層托盤



有助於收集放置在烤架上的食物油脂、以及製作餡餅、披薩及烘焙甜品。

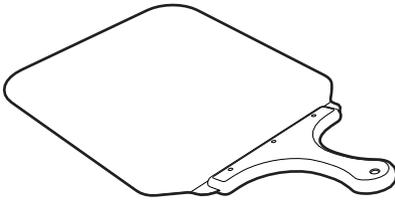
披薩盤



專為製作披薩及類似小菜而設計

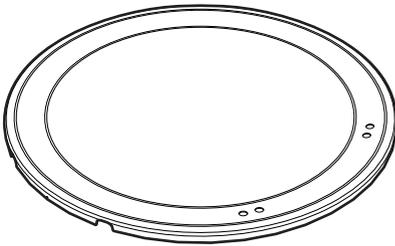


披薩鏟



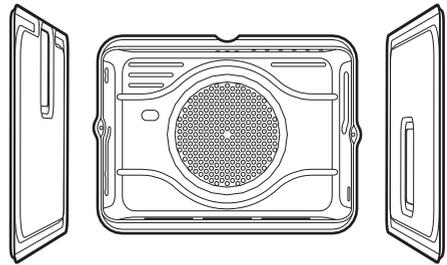
方便將披薩放在披薩盤上。

披薩蓋



放進烤箱底部的凹槽、不使用時用作披薩盤。

自潔板



有助吸收少量油脂殘留物。



用來本與食物接觸的焗爐配件、是根據現行法例的規定製造、並且符合標準。



原廠及可選配件的供應可於授權輔助中心申請。僅使用由製造商供應的原廠配件。



使用方式

3 使用方式

3.1 指示



使用期間烤箱內的高溫
燒傷危險

- 烹調期間保持烤箱門關上。
- 在烤箱內移動食物時帶上防熱手套保護雙手。
- 切勿觸摸烤箱內部的發熱管。
- 切勿將水直接倒在非常熱的烤盤上。
- 烤箱操作期間切勿讓兒童靠近。



使用期間烤箱內的高溫
火警或爆炸危險

- 切勿在烤箱附近噴射任何噴霧產品。
- 切勿使用或在烤箱附近留下易燃物品。
- 烹調食物時切勿使用塑膠廚具或容器。
- 切勿將密封罐頭或容器放進烤箱內。
- 切勿在烹調時離開烤箱、油脂可能會溢出。
- 烹調時拿走所有不需要的烤盤及烤架。



不正確使用

搪瓷面損壞風險

- 切勿用錫紙或鋁箔紙覆蓋烤箱底部。
- 如您想用防油紙、將它放入烤箱內、但必須確保不會干預熱風循環。
- 切勿將平底鍋或烤盤直接放在烤箱底部。
- 切勿將水直接倒在非常熱的烤盤上。

3.2 首次使用

1. 撕掉所有設備內外的防護膜、包括配件。
2. 撕掉配件及烤箱所有標籤（技術資料面板上的除外）。
3. 拆除並清潔所有設備配件（見 4 清潔及維修）。
4. 用最高溫加熱空爐、以去除產生的任何殘留物。

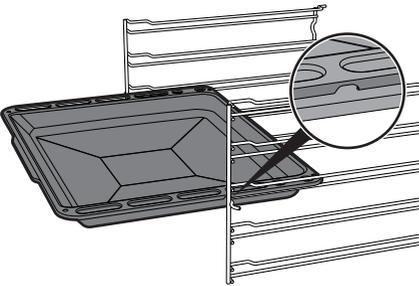
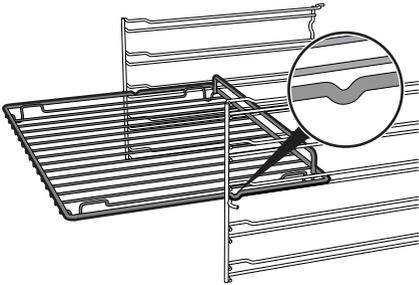


3.3 使用配件

烤架和烤盤

將烤架和烤盤插入側邊操縱支架、直至無法再插入。

- 安全機械制動器是為防止烤架意外拔出故此應朝向烤箱的下後方。



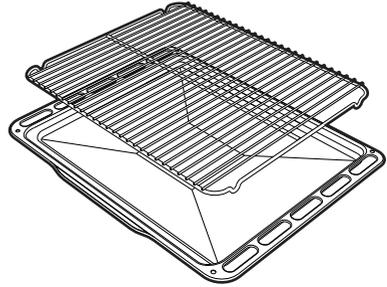
輕輕將烤架及烤盤插入烤箱、直至無法再插入。



首次使用烤盤前進行清潔、將所有由製造過程的殘留物。

烤盤架

烤盤烤架必須插進托盤。這樣可以獨立收集烹調時食物滴出的油脂。



板蓋及披薩盤（僅限某些型號）



不正確使用
表面損毀風險

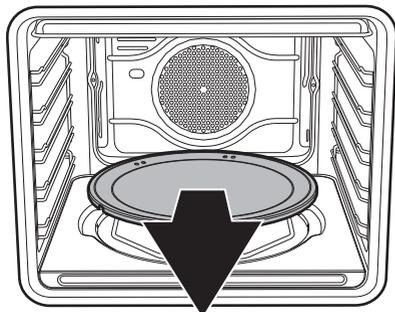
- 切勿用其它未指定的方式使用披薩盤、例如不可在煤氣或玻璃陶瓷爐頭上或在瓦斯爐使用。
- 只有在將比薩托盤從烤箱取下後才可對比薩進行調味；任何的汙漬都將會影響托盤的功能及外觀。
- 如不使用披薩盤、應使用專用的板蓋蓋好。

烤箱冷卻後、從底部取出蓋然後放進披薩盤。請確保提供的盤正確放進凹處。



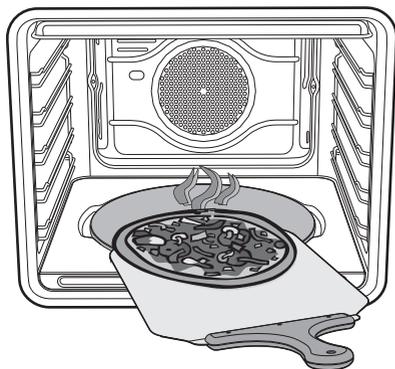
使用方式

使用特別披薩功能烹調 



披薩鏟 (僅限某些型號)

使用披薩鏟烘烤或取出食物。建議您麵粉輕灑碳鋼表面、以增加新鮮產品的平滑度、避免因濕潤而沾黏。



3.4 使用烤箱

開烤箱

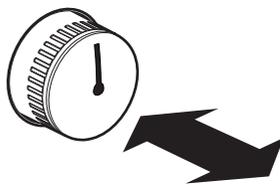
開烤箱步驟：

1. 用功能旋鈕選擇烹調功能。
2. 用溫度旋鈕選擇溫度。
3. 用分鐘提醒選擇烹調、或用計時器旋鈕進行人手烹調。順時針方向轉動旋鈕以設定蜂鳴器。數字是以分鐘顯示。調整是漸進的、可以使用介於數字之間的中位數字。烹調蜂鳴器結束後不會暫停烤箱操作。逆時針方向轉動旋鈕  以進行人手烹調。

收放式旋鈕 (僅限某些型號)

若要按控制旋鈕、需要按下旋鈕讓它從其外殼彈出。

設備正常操作期間您可以向下長按、將它推入其外殼內、直至無法再推進。





功能清單

ECO

節約

結合燒烤及下火加熱管功能、特別適合在單層上烹調、因為它提供低耗熱量。

靜態

由於上下方的熱力一同湧入、此系統特別適合某些種類食物。傳統烹調、也稱為靜態烹調、適合每次烹調一碟菜。非常適合所有烤烘、麵包和蛋糕等食品種類、以及在一些情況下、特別適合例如鵝和鴨的肥肉。

燒烤

來自燒烤加熱管的熱力烹調出完美燒烤食物、比薄肉及半肥肉更美味、再加上裝好的烤肉架、讓烹調結束時烹調更金黃食物。特別適合製作香腸、排骨及煙肉。此功能讓大量食物、特別是肉類、可均衡地燒烤。

風扇 + 底部

風扇組合下火加熱管功能可讓烹調更快完成。該系統將進行消毒或終止食物表面已熟的烹調、而非食物內部。適用於任何種類食物。

針對高溫熱解型號、解凍和發酵的特殊功能已在這個功能裡結合。



風扇與燒烤

風扇所產生的風、可軟化烤爐產生的強力熱波、所以燒烤出完美又厚的食物。適合大塊切肉（例如豬肉脛）。



風扇輔助

風扇的操作、混合了傳統烹調、即使複雜食譜也可確保烹調調和。非常適合餅乾和蛋糕、甚至同時在不同層架烹調。（有關多層烹調、建議使用第 2 及第 4 個框架）。



下火加熱管

從底部散發的熱力、可讓您烹調需要底部更高溫的食物、而且不會影響食物色調。非常適合蛋糕、餡餅、果餡餅和披薩。



強力烹調

輔助風扇烹調及傳統烹調組合、允許不同食物以不同級別烹調、速度非常快及有效、而且無需混合氣味及味道。非常適合製作大量強烈烹調。



風扇 + 環形

風扇及環形加熱管組合（置於烤箱後部）讓您在不同層架烹調不同食物、只要它們需要相同溫度和烹調類型。熱空氣循環可確保即時及均衡散熱。無需添加氣味及香料、可同時烹調魚、蔬菜及餅乾（在不同爐層）。



使用方式



解凍

爐內開風扇有助加速解凍、以及頂部的發熱元件可確保焗爐內的低溫空氣平均分散。



披薩

風扇的操作、結合了燒烤及下火加熱管的功能、即使複雜的食譜也可確保烹調一致。除了披薩、也非常適合製作餅乾和蛋糕。

3.5 烹調建議

一般建議

- 使用風扇輔助功能以達到在不同爐層一致的烹調效果。
- 提升溫度不可縮短烹調時間（食物外可能過度烹調、而食物內可能未煮熟）。

烹調肉類建議

- 按照食物厚度和品質、和顧客口味、烹調時間可能有異。
- 烤肉時用肉類溫度計、或用湯匙按住烤肉。若肉夠硬、表示烹調完成、否則需要烹調多幾分鐘。



用燒烤架烹調及風扇與燒烤建議

- 凍肉可以放入未加熱的烤箱燒烤、或若您想改變烹調效果、可以放入預先加熱的烤箱。
- 使用風扇和燒烤功能、建議您預熱烤箱才開始燒烤。
- 建議您將食物放置烤架中心。
- 若使用燒烤功能、建議將溫度旋鈕轉至最大值、烹調出完美食物、符號  /  可顯示。

烹調甜品 / 糕餅和餅乾的建議

- 使用黑金屬模：有助更有效吸熱。
- 溫度和烹調時間要視乎生麵糰品質和堅硬度。
- 檢查甜品是否熟透：烹調時間結束後、將牙籤插入甜品最高點。若生麵糰不粘著牙籤、表示甜品完成烹調。
- 若從烤箱取出甜點後發軟、下一次烹調則降低溫度 10°C、如有需要選擇更長烹調時間。

解凍及發酵建議

- 將無包裝的冷凍食物放入無蓋容器、然後放在烤箱的第一層。
- 避免重疊食物。
- 如要解凍肉類、在第二層使用烤架及第一層使用托盤。這樣、來自解凍食物的液體會排出食物外。
- 最敏感的部分可以用錫紙包住。
- 要成功發酵、應將一碗水放進焗爐底部。

節省能源

- 在平常使用的時間結束前幾分鐘、停止烹調。剩餘幾分鐘會利用烤箱內累積的熱力繼續烹調。
- 減少打開烤箱門以避免散熱。
- 永遠保持設備內部清潔。
- (在固定的位置) 當不使用時、拆除披薩盤然後將蓋放回其插槽。



使用方式

烹調資訊表

食物	重量 (公斤)	功能	從底部的滑 槽位置	溫度 (度)	時間 (分鐘)	
寬條麵	3 - 4	靜態	1	220 - 230	45 - 50	
烘烤麵條	3 - 4	靜態	1	220 - 230	45 - 50	
烤小牛肉	2	強力烹調	2	180 - 190	90 - 100	
豬肉	2	強力烹調	2	180 - 190	70 - 80	
香腸	1.5	風扇與燒烤	4	250	15	
烤牛肉	1	強力烹調	2	200	40 - 45	
烤兔子肉	1.5	環形	2	180 - 190	70 - 80	
火雞胸肉	3	強力烹調	2	180 - 190	110 - 120	
烤豬肉頸	2 - 3	強力烹調	2	180 - 190	170 - 180	
烤雞肉	1.2	強力烹調	2	180 - 190	65 - 70	
					第 1 層面	第 2 層面
豬排	1.5	風扇與燒烤	4	250	15	5
排骨	1.5	風扇與燒烤	4	250	10	10
煙肉	0.7	燒烤	5	250	7	8
里脊肉	1.5	風扇與燒烤	4	250	10	5
牛柳	1	燒烤	5	250	10	7
鱒魚	1.2	強力烹調	2	150 - 160	35 - 40	
鮫鱈魚	1.5	強力烹調	2	160	60 - 65	
大口鱈	1.5	強力烹調	2	160	45 - 50	
披薩	1	強力烹調	2	250	8 - 9	
麵包	1	環形	2	190 - 200	25 - 30	
意式薄餅	1	強力烹調	2	180 - 190	20 - 25	
海綿蛋糕	1	環形	2	160	55 - 60	
果醬餡餅	1	環形	2	160	35 - 40	
起司蛋糕	1	環形	2	160 - 170	55 - 60	
果醬餡餅	1	強力烹調	2	160	20 - 25	
天堂蛋糕	1.2	環形	2	160	55 - 60	
奶油	1.2	強力烹調	2	180	80 - 90	
鬆軟海綿蛋糕	1	環形	2	150 - 160	55 - 60	
米布丁	1	強力烹調	2	160	55 - 60	
奶油蛋捲	0.6	環形	2	160	30 - 35	

表內顯示的時間不包括預熱時間、資料僅供參考。



4 清潔及維修

4.1 指示



不正確使用
表面損毀風險

- 切勿用蒸氣噴射清潔設備。
- 切勿在鋼件或含金屬漆油的平面上（例如陽極電鍍、鎳或鍍鉻板）使用含氯、氨或漂白的清潔產品。
- 切勿在玻璃處使用研磨或腐蝕劑（例如：粉末產品、污漬去除劑及金屬海綿）。
- 切勿用粗糙或研磨物料或尖銳金屬刮刀器。

4.2 清潔表面

若要保持表面狀況良好、用後應該定時清潔。先讓它們冷卻。

4.3 每日一清潔事項

僅使用指定產品、例如非研磨或含氯酸。

將液體劑倒在濕布上然後在平面上抹、徹底清洗然後用乾布或微細纖維布抹乾。

4.4 食物污垢或殘渣

切勿用金屬海綿或尖銳刮刀、因為會刮損表面。

用一般非研磨產品、如有需要、用木製或塑膠器具。徹底清洗並用軟布或微細纖維布抹乾。

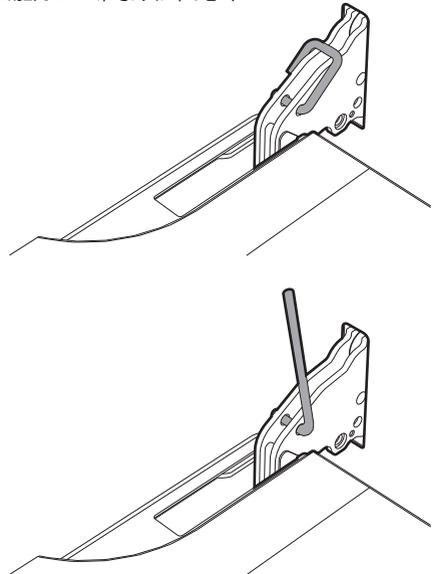
避免含糖食物（例如果醬）渣掉進烤箱內。若留在烤箱內太久、可能會損毀烤箱的搪瓷內層。

4.5 拆除烤箱門

為方便清潔烤箱、可以拆除烤箱門然後放在布上。

按以下步驟拆除烤箱門：

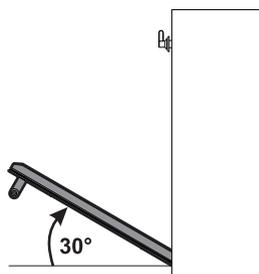
1. 完全打開烤箱門、按照圖解將兩顆插腳插入門鉸鍊孔中。



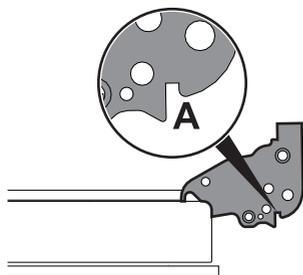


清潔及維修

2. 用雙手抓緊門兩側、舉起至形成約 30 度角、然後拆除。



3. 要重新組合烤箱門、將門鉸放進烤箱內相關的插槽、確保凹槽部分 **A** 完全安放在插槽中。調低爐門、定位後拆掉門鉸孔的插腳。



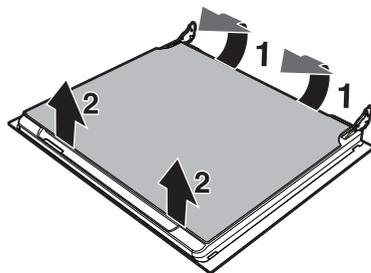
4.6 清潔烤箱門玻璃

烤箱門玻璃應永遠保持完全清潔。使用廚房紙巾。若有頑強污積、用濕海綿及普通清潔劑。

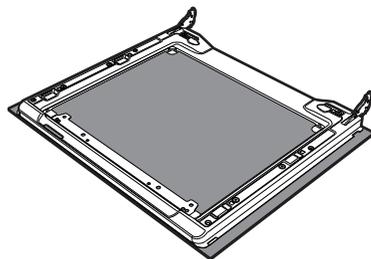
4.7 拆下內部玻璃嵌板

要易於清潔、可以拆除烤箱門內部玻璃嵌板。

1. 輕微向上拉出背部分可拆除內部玻璃嵌板、之後按箭頭 (1) 指示的動作。
2. 然後向上將前部分拉出 (2)。這樣可以將接合玻璃的 4 顆插腳從烤箱門內的外殼鬆脫。



3. 清潔外部玻璃嵌板和之前拆下的。使用廚房紙巾。若有頑強污漬、用濕海綿及中性清潔劑。



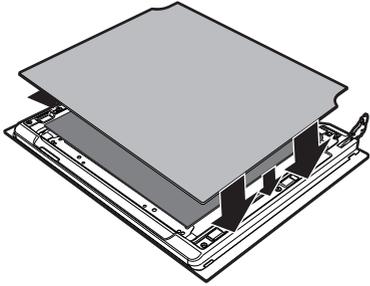
4. 按照先前拆除的玻璃嵌板、反次序重新裝上。



建議使用製造商提供的清潔產品。



5. 將內部玻璃嵌板定位。應用少許壓力、小心將玻璃嵌板置中並將接合玻璃嵌板的四顆腳插入烤箱門內的外殼。



4.8 清潔烤箱內部

要維持烤箱最佳狀態、冷卻後定期清潔。

取出所有可拆除部件。



用熱水及非研磨清潔劑清潔烤箱烤架。仔細清洗並乾涸濕部件。



烹調特定食物後、烤箱應以最大溫度操作約 15-20 分鐘、以清潔殘餘物。



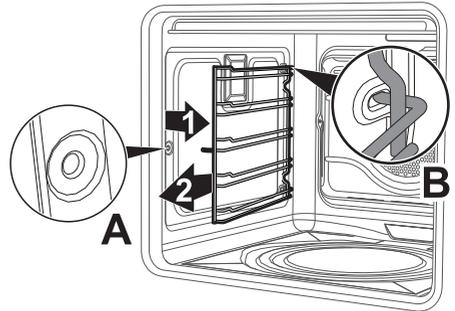
拆除爐門易於清潔。

拆除烤架 / 托盤支架

拆除操縱支架方便清潔爐側。此操作應在每次自動清潔循環用完後執行 (僅限某些型號)。

拆除操縱架步驟：在焗爐內拉出操縱架、將它從凹槽 **A** 鬆脫、然後從後座滑出 **B**。

完成清潔後、重複以上程序將操縱架放回原位。

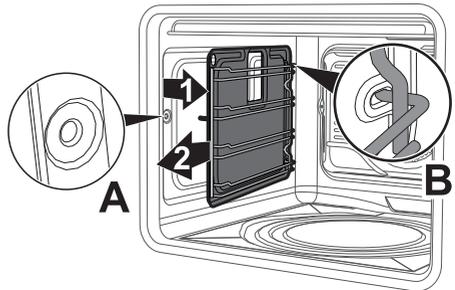


拆除自潔板及烤架 / 托盤支架

拆除操縱支架方便清潔爐側。此操作應在每次自動清潔循環用完後執行 (僅限某些型號)。

拆除操縱架步驟：在焗爐內拉出操縱架、將它從凹槽 **A** 鬆脫、然後從後座滑出 **B**。

完成清潔後、重複以上程序將操縱架放回原位。





清潔及維修

恢復自潔板（催化作用循環）

恢復自潔板循環是透過加熱的一種清潔方法、適合清除細小油脂殘渣、而非糖份殘渣。

1. 用一塊濕水的超細纖維布、和中性清潔劑先清潔底部及上罩。用水徹底清洗乾淨。
2. 選擇風扇輔助功能可設定恢復循環到最高溫度為 1 小時。
3. 恢復循環後若面板特別骯髒、將它拆除然後用中性清潔劑清洗。用水清洗然後弄乾。

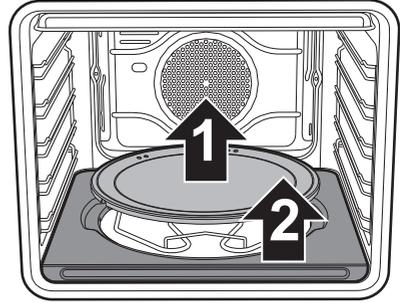
將面板放回烤箱然後設定風扇輔助功能到 180°C、時間 1 小時、以確保完全乾透。



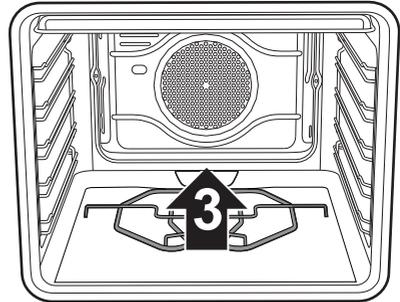
建議每 15 天執行一次自潔板恢復循環。

僅限披薩型號：

按次序及位置拆除披薩盤蓋 (1) 及底部 (2)。底部需要升高幾毫米、然後向外拉出。



抬起底部發熱元件尾部 (3) 幾毫米、然後清潔烤箱底部。



將披薩盤放回原處、推入烤箱直至無空間、然後向下推讓加熱管盤嵌入底部。



清潔披薩盤

披薩盤應按照下列說明獨立清洗：

每次用完後磨石必須清洗乾淨。若發現任何結垢切勿再加熱。要清潔、將 50cc 醋倒在磨石上、待 10 分鐘讓它發揮作用、然後用金屬針織或磨料抹去。用水清洗後晾乾。

- 清潔前、用金屬鏟或用來清潔玻璃陶瓷平面爐的任何類型刮刀、將磨石上燒焦的所有污垢清除。
- 要達到最佳效果、磨石必須保持和暖；否則放在熱水中清洗；
- 金屬網海綿或思高牌研磨百潔布、浸入檸檬或醋。
- 切勿使用清潔劑。
- 切勿用洗碟機清洗。
- 切勿濕透磨石。
- 清潔過程結束後、必須待至少 8 小時才可使用濕潤的磨石。
- 隨著時間過去、可能有少許裂縫出現在磨石上。這是因為在高溫時、磨石的上光飾面正常擴大。

4.9 蒸汽清潔：協助烤箱清潔 (僅限某些型號)



「蒸汽清潔」是一個輔助清潔程序、促進清除污垢。全賴這個程序、讓焗爐內部易於清潔。污垢殘渣透過熱力和水蒸氣軟化、易於稍後清除。



不正確使用
表面損毀風險

- 請清除烤箱內先前烹調操作的殘餘食物或大量溢出物。
- 當烤箱冷卻時才執行輔助烤箱清潔操作。

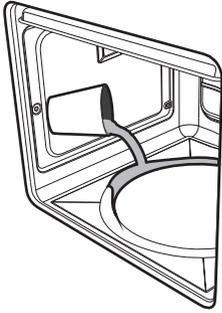
預備操作

開始「蒸汽清潔」功能前：

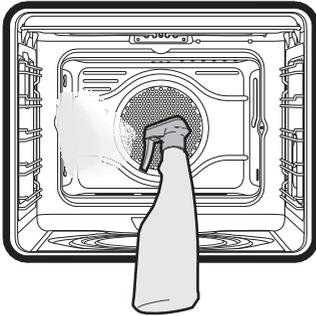
- 完全移除烤箱內所有配件。無需取出烤箱內的防護裝置。
- 拆除有自潔板的型號
- 將約 40 cl 的水倒進烤箱底部。請確保水不會溢出。



清潔及維修



- 用噴嘴向烤箱內噴水及洗滌液體溶劑。直接向壁側邊、上方、下方及折流板方向噴射（僅限沒有催化板的型號）。



- 關上烤箱門。



建議最多噴射約 20 次。

「蒸汽清潔」設定

1. 將功能旋鈕及溫度旋鈕轉動至  符號。
2. 使用計時器旋鈕設定烹調時間為 18 分鐘。
3. 蒸汽清潔結束時、計時器停止、烤箱內物體不再加熱、鬧鐘也會響起。
4. 打開烤箱門、用超細纖維擦去掉易去的髒汙。
5. 用黃銅細絲的防刮損海綿去除頑強汙垢。
6. 若有油渣殘存、用指定的烤箱清潔產品。
7. 清除爐內剩餘的水。

要改善衛生情況、和避免食物受到任何不良氣味影響、建議用輔助風扇功能乾涸焗爐約 10 分鐘、設定溫度為 160 度。



建議使用橡膠手套進行。



想簡單手動清潔難接觸的部分、建議您拆除烤箱門。



4.10 特別維修指示

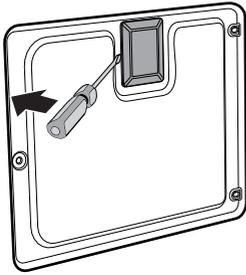


運作中零件
觸電危險

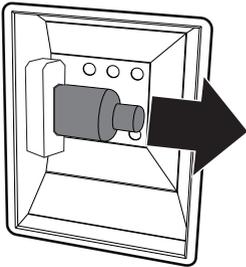
- 切斷烤箱電源。

更換內部燈泡

1. 完全移除烤箱內所有配件。
2. 拆除烤架 / 托盤支架。
3. 使用工具拆除燈泡罩 (例如螺絲起子)。



4. 滑出然後拆除燈泡。

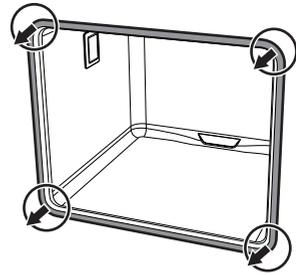


切勿用手指直接觸摸鹵素燈、
用絕緣物料包裝。

5. 用相同類型 (40W) 更換燈泡。
6. 裝回燈泡罩、保持面向烤箱門的玻璃內輪廓。
7. 將燈泡罩大力向下按、讓它完全接合燈泡。

拆掉烤箱門封膠

要讓烤箱徹底進行清潔、可以拆掉門框封膠。烤箱四側都有鎖扣接合烤箱邊。向外拉出 4 角的封膠邊、鬆開鎖扣。





安裝方法

5 安裝方法

5.1 電力接駁



電壓
觸電危險

- 接駁電力必須由合資格技術人員執行。
- 設備必須接地、以符合電機安全標準。
- 切斷總電源供應。

一般資訊

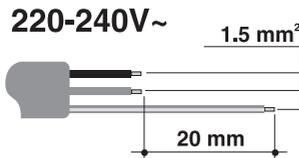
檢查電源供應是否適合銘牌上的數據。設備上的識別牌清楚印有的技術資料、序號和牌子名。

切勿在任何情況下拆除此識別牌。

設備適用於 220-240 伏特。

用 H05V2V2-F 類三心電線（3x1.5 毫米² 電線、參照內部導體的交叉部分）。

用長度超過其它電線 20 毫米的電線進行接地。



固定接駁

用全極性斷路器來安裝電線、且必須符合安裝規則。

斷路器應擺放在設備附近、易於接觸。

將插頭連接到插座

請確保插頭及插座類型均相同。

避免使用適配接頭和分流器、因為會引致過熱及燒傷的風險。

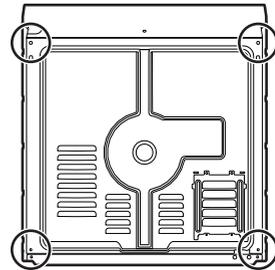
5.2 更換電線



電壓
觸電危險

- 切斷總電源供應。

1. 鬆開後面的螺絲外殼、然後拆除外殼進入接線板。



2. 更換電線。

3. 請確保電線（適用於烤箱或任何烹飪工作台）按照最合適的線路按照最合適線路、以避免與其他設備有任何接觸。



5.3 定位



**重型設備
壓碎損傷的危險**

- 要求其他人幫忙將設備放入適合的廚櫃。



**打開爐門壓力
損毀設備的風險**

- 切勿在裝配時用烤箱門槓桿將設備定位。
- 當烤箱門打開後、避免施加太多壓力在上方。

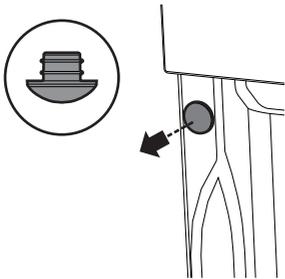


**設備操作時產生熱力
火警危險**

- 檢查該設備物料可防熱。
- 檢查該設備裝上所需插槽。

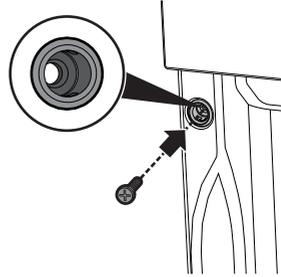
扣上軸套

拆除插入烤箱前的軸套。

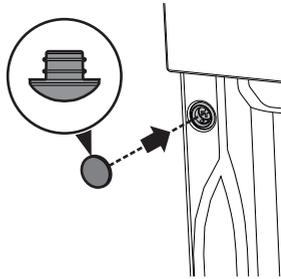


將設備安裝入凹槽。

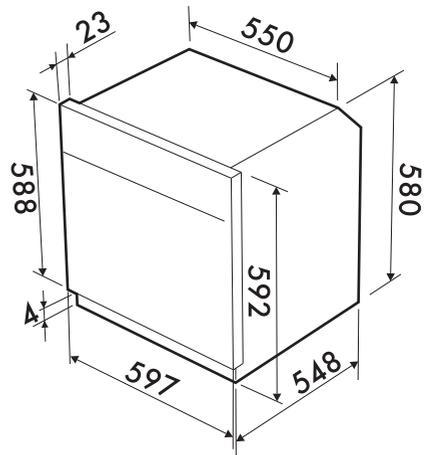
用螺絲釘將設備固定到廚房傢俱。



用先前拆除的蓋保護套管。



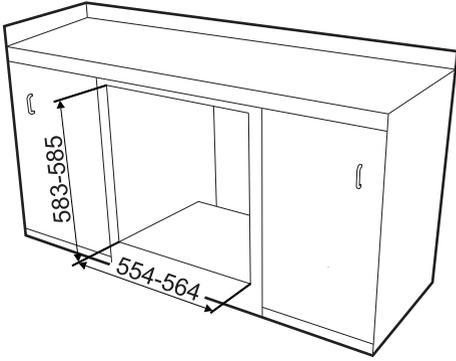
烤箱整體尺寸（毫米）



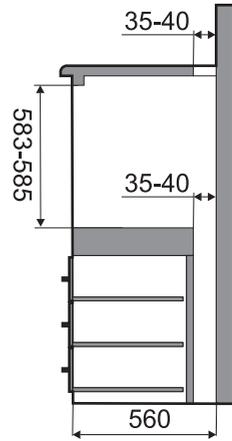
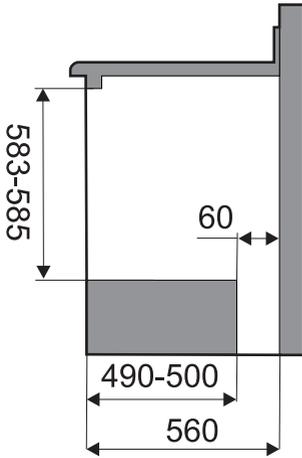
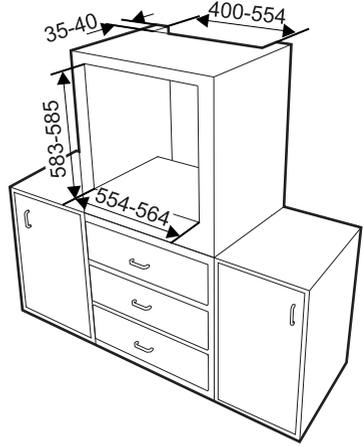


安裝方法

安裝在櫥櫃下 (毫米)



安裝在櫥櫃內 (毫米)



請確保設備的後部 / 底部有約 60 毫米的開口。



請確保設備頂 / 後部有約 35-40 毫米深的開口。



914775654/A