

義大利 ARISTON 阿里斯頓

家用電烤箱 FA3 844 H IX A AUS 使用說明書



KE 總代理 嘉儀企業股份有限公司

成立於1968年，每個細節都用心，每個環節都關心

維修專線：台北(02)2627-2199 新竹(03)553-4998

台中(04)2381-8388 高雄(07)550-5398

網址：<http://ke.kenk.com.tw>

KE@HOME 嘉儀家品

德國Fissler菲仕樂精品鍋具	義大利ARISTON阿里斯頓家電
德國LIEBHERR利勃冰箱	義大利FABER抽油煙機
德國Miele精品家電	葡萄牙Airfree空氣殺菌機
德國嘉儀HELLER家電	墨西哥mabe瑪貝美式家電
日本Chikuma廚餘機	瑞士Stadler Form小家電
日本INADA稻田按摩椅	英國E&M ACTIVE按摩精品
台灣HOBOT玻妞清潔機器人	韓國NOVITA諾維達智能便座
台灣嘉儀小家電	奧地利Artweger亞維格晾曬架



0413201888

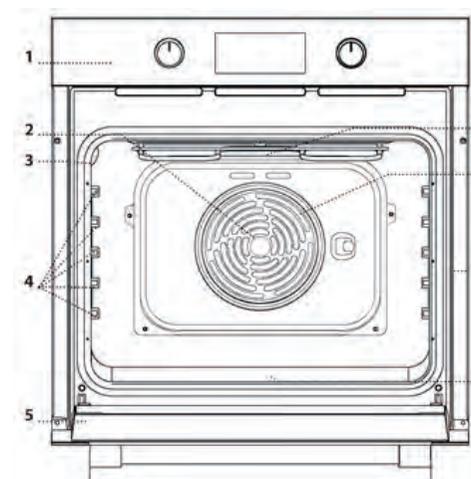
CONTENTS 目錄

產品說明	1
配件	2
功能	2
初次使用本機器	4
一般使用	5
烘培參考表	9
維護與清潔	12
疑難排解	14
好用訣竅	15

附錄-安裝

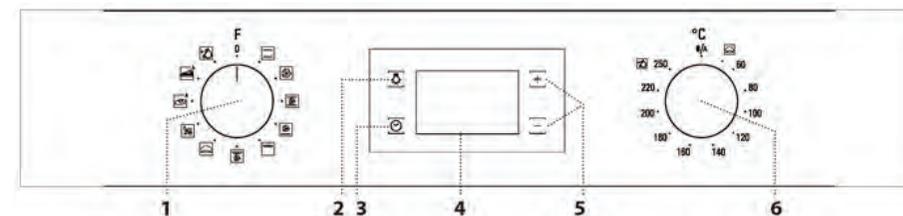
- 安全說明
- 安裝
- 電氣警告事項
- 清潔與維護
- 保護環境

產品說明



1. 控制面板
2. 風扇
3. 照明燈
4. 導軌（層位指示位於電烤箱內壁）
5. 爐門
6. 上部加熱元件／燒烤
7. 循環加熱元件
8. 銘牌
9. 底部加熱元件

控制面板



1. 功能選擇旋鈕

選擇功能即可開啟電
烤箱電源。
轉至 0 的位置即可關
閉電烤箱電源。

2. 照明按鈕

開啟電烤箱電源後，
輕壓此處可打開或關
閉爐內照明。

3. 設定時間

可設定烹調時間、延
遲開始及計時器。烤
箱電源關閉後可顯示
時間。

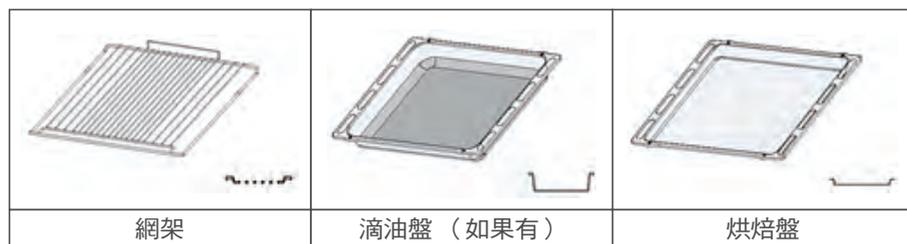
4. 顯示幕

5. 調整鈕
可更改烹調時間設定。

6. 定溫旋鈕

手動功能下，可轉動
此鈕選擇您需要的溫
度。不適用於自動功
能 M/A 。

配件



配件的數量及種類依購買機型而異。如需其他配件，可至售後服務中心單獨購買。

插入網架及其他配件

- 插入網架時，先將網架稍微向上傾斜，使朝上的那一側放入所需層位。接著將網架沿著導軌，整片水平滑入電烤箱內。
- 滴油盤和烘焙盤等其他配件，則沿著導軌水平插入即可。
- 導軌可以拆卸以利電烤箱清潔：將導軌拔出底座。

功能

◎ 上下火烘烤

只使用一層來烹調任何餐點。

◎ 多重熱風

適用於以多層（最多三層）同時烹調所需烹調溫度不同的食物。本功能適用於同時烹調不同食物，且食物氣味不會互相沾染。

◎ 大塊烹調

適用於烹調大塊肉類（2.5 公斤以上）。建議在烹調過程中將食物翻面，確保兩面上色均勻。並建議經常塗刷醬汁，避免大塊肉類過於乾柴。

◎ 披薩/麵包

適用於烘焙各種尺寸的披薩和麵包。烹調中途最好調換烘焙盤位置。

◎ 燒烤

適用於燒烤牛排、羊肉串、香腸及烹調奶汁焗烤蔬菜或烘焙土司。燒烤肉類時，建議使用滴油盤來盛接肉汁：將滴油盤置於鐵絲架下方任一層位，並在盤內加入 200 毫升飲用水。

◎ 旋風燒烤

適用於燒烤大塊肉類（腿部、烤牛肉、全雞）。建議使用滴油盤來盛接肉汁：將滴油盤置於鐵絲架下方任一層位，並在盤內加入 200 毫升飲用水。

◎ 發酵

幫助甜、鹹麵團有效發酵。為了維持發酵品質，若電烤箱在烹調週期後溫度仍相當高，請勿啟動本功能。

◎ 節能多重熱風

適用於在單一層位烤肉和烹調填餡的大塊肉類。溫和間接的循環熱風，可避免食物過於乾柴。使用本節能功能時，照明燈會保持熄滅狀態，但輕壓即可點亮照明。

◎ 自動烘焙麵包

本功能會自動選擇烘焙麵包所需的理想溫度和時間。欲獲得最佳成果，請仔細遵守食譜說明。使用此功能烤箱不需預熱。

◎ 自動烘烤糕點

本功能會自動選擇烘烤蛋糕所需的理想溫度和時間。使用此功能烤箱不需預熱。

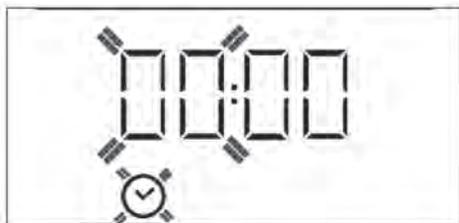
◎ 鑽石蒸氣清潔

在這特別的低溫清潔週期中釋出的蒸氣，能輕鬆清除灰塵與食物殘渣。將200毫升飲用水倒入電烤箱底部，僅可在電烤箱冷卻時啟動本功能。

初次使用本機器

1. 設定時間

初次開啟本電器電源時務必設定時間：按壓  直到  符號和兩位數小時碼開始在顯示幕上閃爍。



使用  或  來設定小時並按壓  確認。

兩位數分鐘碼會開始閃爍。使用  或  來設定分鐘並按壓  確認。

★ 請注意：當  符號閃爍時，例如長時間停電後，您必須重新設定時間。

2. 重新加熱電烤箱

全新的電烤箱可能釋放出製造過程殘留氣味：這是正常現象。因此我們建議在啟用電烤箱烹調食物之前，先將空的電烤箱加熱，除去氣味。

除去電烤箱上任何保護紙板或透明膠膜及電烤箱內所有配件。

將電烤箱以 250°C 加熱約 1 小時，最好使用「大塊烹調」功能。此時電烤箱內部務必淨空。依照說明正確設定功能。

★ 請注意：初次使用本機器後，建議使室內通風。

一般使用

1. 選擇功能

選擇功能時，將「功能選擇旋鈕」轉到您需要的符號：
顯示幕亮起且發出訊號音。



2. 啟動功能

旋轉「定溫旋鈕」來設定您需要的溫度，即可啟動您選擇的功能。



★ 請注意：烹調途中可以轉動「功能選擇旋鈕」來更改功能，或轉動「定溫旋鈕」來調整溫度。

本功能僅當「定溫旋鈕」為  狀態時才會啟用。

您可以設定烹調時間、烹調結束時間（如已設定烹調時間）和計時器。

自動

如欲啟動你選好的自動功能（「麵包」或「糕點」），請將定溫旋鈕保持在自動功能位置（/A）。

欲結束烹調，請將功能選擇旋鈕轉到位置 0。

★ 請注意：您可以設定烹調結束時間和計時器。

發酵

啟動「發酵」功能時，請將「定溫旋鈕」轉到對應符號；此時電烤箱如果設定為不同溫度，本功能就不會啟動。

★ 請注意：您可以設定烹調時間、烹調結束時間（如已設定烹調時間）和計時器。

3. 預熱

本功能一啟動後，會以訊號音和顯示幕上的閃爍符號  表示預熱階段已經開始。

本階段結束時，會以訊號音和顯示幕上的固定符號  表示電烤箱已經到達設定溫度：此時請放入食物開始烹調。

★ 請注意：在預熱結束前將食材放入電烤箱，可能會對最終烹調結果造成反效果。

· 編程烹調

啟動編程烹調前，您必須先選擇一項功能。

調理時間

持續按壓  直到  符號和「00:00」開始在顯示幕上閃爍。



用  或  來設定您需要的烹調時間，然後按壓  確認。

欲啟動功能時，請將「定溫旋鈕」轉到您需要的溫度：烹調完成時會響起訊號音，顯示幕也會顯示。

★ 注意：如欲取消您已設定的烹調時間，請持續按壓  直到  符號開始在顯示幕上閃爍，然後用  來將烹調時間重新設定為「00:00」。本烹調時間內含預熱階段。

編程烹調結束時間／延遲開始

烹調時間設定完成後，可以透過編程結束時間來將功能延遲開始：按壓  直到  符號和目前時間開始在顯示幕上閃爍。



用  或  來設定您想要的烹調結束時間，然後按壓  確認。

欲啟動本功能，請將「定溫旋鈕」轉到您需要的溫度：

本功能會依計算結果，暫停一段時間後自動開始，以便在您設定的烹調結束時間時完成烹調。



★ 注意：如欲取消設定，請關閉電烤箱電源，將「功能選擇旋鈕」轉到位置「0」。

烹調結束

訊號音響起，顯示幕也會顯示功能已經結束。

轉動 功能選擇旋鈕 來選擇不同功能，或轉到位置「0」



關閉電烤箱電源。

★ 請注意：如果計時器已啟動，顯示幕則會交替出現「END」字樣和剩餘時間。

· 設定計時器

本選項並不會干擾編程烹調，而是讓您在功能啟動下或電烤箱關閉電源時，均可將顯示幕做為計時器使用。

持續按壓  直到  符號和「00:00」開始在顯示幕上閃爍。



用  或  來設定您需要的時間並按壓  確認。計時器將選擇時間倒數完畢後，會發出訊號音。

★ 注意：如欲取消計時器，請持續按壓  直到  符號開始閃爍，然後用  將計時器重新設定為「00:00」。

· 鑽石蒸氣清潔功能

編程如欲啟動「蒸氣清潔」功能，請在電烤箱底部倒入 200 毫升飲用水，然後將「功能選擇旋鈕」及「定溫旋鈕」轉到  符號。

★ 請注意：清潔週期中，符號位置並不代表實際到達的溫度。



本功能會自動啟動：剩餘時間和「DC」字樣會交替出現在顯示幕上。

★ 請注意：本功能僅可編程結束時間。週期時間自動設定為 35 分鐘。

烘焙參考表

食譜	功能	預熱	溫度(°C)	調理時間(MIN)	層架及配件
發酵型蛋糕		是	160-180	30-90	2/3
		是	160-180	30-90	4 1
夾心蛋糕 (乳酪蛋糕、 酥皮捲、水果 派)		是	160-200	35-90	2
		是	160-200	40-90	4 2
餅乾/塔類		是	160-180	20-45	3
		是	150 - 170	20-45	4 2
		是	150 - 170	20-45	5 3 1
泡芙		是	180 - 210	30-40	3
		是	180-200	35-45	4 2
		是	180-200	35-45	5 3 1
蛋白霜餅		是	90	150 - 200	3
		是	90	140 - 200	4 2
		是	90	140 - 200	5 3 1
披薩/麵包		是	190-250	15-50	1/2
		是	190-250	20-50	4 2
麵包		-	-	60	2
冷凍披薩		是	250	10 - 20	3
		是	230 - 250	10 -25	4 2

功能								
	上下火 烘烤	燒烤	旋風 燒烤	披薩/麵包	多重 熱風	大塊 烹調	自動 烘焙麵包	節能 多重熱風

配件					
	網架	烤皿或蛋糕模 置於網架上	烘焙盤或蛋糕模 置於網架上	烘焙盤內盛裝 200 毫升水	烘焙盤

烘焙參考表

食譜	功能	預熱	溫度(°C)	調理時間(MIN)	層架及配件
鹹糕點		是	180-200	40-55	
(蔬菜派、法式鹹派)		是	180-200	45 - 60	
		是	180-200	45 - 60	
焗酥盒/餅乾酥		-	190-200	20-30	
		-	180-190	20-40	
		-	180-190	20-40	
千層麵/焗烤麵/義大利麵捲/法式焦糖布丁		是	190-200	45-65	
羊肉/小牛肉/牛肉/豬肉1公斤		是	190-200	80-110	
脆皮烤豬肉2公斤		是	180-190	110-150	
雞/兔/鴨1公斤		是	200-230	50-100	
火雞/鵝3公斤		-	190-200	100 - 160	
烤魚/紙包魚(魚片、全魚)		是	170 - 190	30 - 45	
鑲蔬菜(番茄、櫛瓜、茄子)		是	180-200	50 - 70	
烤吐司		-	250	2 - 6	
魚片(橫剖/縱切)		-	230 - 250	20 - 30*	

功能								
----	--	--	--	--	--	--	--	--

配件					
	網架	烤皿或蛋糕模 置於網架上	烘焙盤或蛋糕模 置於網架上	烘焙盤內盛裝 200 毫升水	烘焙盤

食譜	功能	預熱	溫度(°C)	調理時間(MIN)	層架及配件
香腸/烤肉串/肋排/漢堡排		-	250	15 - 30*	
烤雞1-1.3公斤		是	200 - 220	55 - 70**	
烤牛肉一分熟 1公斤		是	200 - 210	35 - 50**	
羊腿/羊膝		是	200 - 210	60 - 90**	
烤馬鈴薯		是	200 - 210	35 - 55**	
焗烤蔬菜		-	200 - 210	25 - 55	
肉+馬鈴薯		是	190-200	45 - 100***	
魚+蔬菜		是	180	30 - 50***	
千層麵+肉		是	200	50 - 100***	
全餐:水果塔(第5層)/千層麵(第3層)/肉類(第1層)		是	180-190	40 - 120***	
烤肉/填餡大塊		-	170 - 180	100 - 150	

功能								
----	--	--	--	--	--	--	--	--

配件					
	網架	烤皿或蛋糕模 置於網架上	烘焙盤或蛋糕模 置於網架上	烘焙盤內盛裝 200 毫升水	烘焙盤

所示時間不含預熱階段：建議在溫度到達需求後，才將食物放入電烤箱並設定烹調時間。

* 烹調中途將食物翻面

** 烹調時間過了三分之二時將食物翻面（如有需要）。

*** 預估時間長度：可依個人喜好，在不同時間將餐點移出烤箱。

維護與清潔

- ★ 請勿使用蒸氣清潔設備。
- ★ 操作時請全程戴上保護手套。
- ★ 請在烤箱冷卻時進行必要操作。
- ★ 切斷電器電源。
- ★ 請勿使用鋼絲刷、菜瓜布或磨砂類／腐蝕性清潔用品，否則可能會損壞電器表面。

外表面

- 請將超細纖維抹布沾濕清潔表面。
若表面非常骯髒，請添加幾滴中性清潔劑。以乾布擦乾結束清潔。
- 請勿使用腐蝕性或磨砂類清潔劑。如果這類用品不慎接觸到電器表面，請立刻以沾濕的超細纖維抹布清理。

內表面

- 每次使用後，請靜待電烤箱冷卻再進行清潔。餘溫尚存時為最佳清潔時機，需清除食物殘渣形成的任何沉積物或汙漬。欲清除因烹調高含水量食物而形成的沉積物，請靜待電烤箱完全冷卻後，再用布或海綿擦除。
- 啟動「鑽石蒸氣清潔」功能，使內表面得到最佳清潔效果。
- 爐門可以輕鬆裝卸，方便清潔玻璃。
- 以合適的液態清潔劑清潔爐門內玻璃。
- 頂部的燒烤加熱元件可以降低以清潔電烤箱上部面板：將加熱元件從底座抽出後降低。欲將加熱元件歸回原位時，先向上抬起，再朝您的方向輕拉，確定支撐點回到正確位置。

配件

- 配件使用後請浸泡在洗碗精溶液中，處理時如果仍然很燙，請戴上烤箱手套。
食物殘渣可用洗碗刷或海綿加以清除。

爐門拆裝

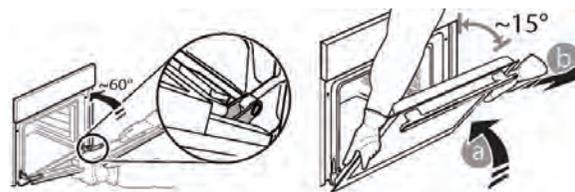
1. 拆除爐門時，先將爐門完全打開，然後下壓門擋至解鎖位置。



2. 盡量關上爐門。

雙手穩穩抓著爐門一切勿握著把手處。

繼續關門同時將其上提 (a) 至脫離底座 (b)，即可拆除爐門。



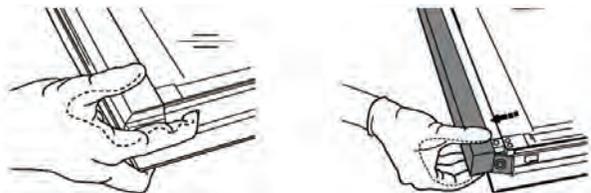
將門平放到軟質表面上。

3. 重新裝回爐門時先將爐門移近電烤箱處，鉸鏈鉤對準位置，然後將上半部穩固放回底座。
4. 放低爐門後將門完全打開。
將門擋降低至原來位置：請確定門擋完全降低。
5. 試關爐門，檢查門是否與控制面板齊平。如果不平，請重複以上步驟。

輕按 & 清潔－清潔玻璃

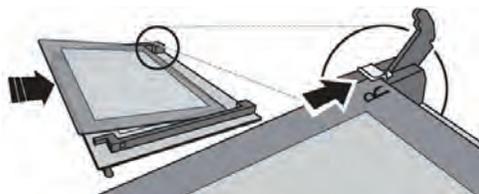
1. 爐門拆下，把手朝下平放在一旁軟質表面上後，同時按壓兩處快鎖固定夾，就可以將爐門上緣邊條朝您的方向拉出移除。

2. 雙手抓穩內玻璃將其抬起，置放在軟質表面上等待清洗。



3. 正確將內玻璃重新裝回原位時，先確認左邊角落可以看到「R」字樣，而且透明面（無印刷）朝上。

首先將標有「R」字樣的玻璃長邊插入支撐座內，然後將玻璃放低至定位。



4. 重新裝回上緣邊條：「喀拉」聲表示位置正確。裝回爐門前務必確認密封穩固。

疑難排解

問題	可能成因	解決方式
電烤箱不運作	沒電	查看主電源是否通電及電烤箱是否連接電源。
	未接主電源	把電烤箱電源關閉再重開，看看是否依然故障。
顯示幕出現字母「F」及號碼	軟體問題	請連絡最近的客戶售後服務專員，告知字母或字母「F」後的號碼

好用訣竅

如何閱讀烹調表

表內列出烹調各類食物時最適合的功能、配件和層位。烹調時間從食物放入烤箱內開始計算，不包括預熱（如果需要預熱時）。烹調溫度和時間是大略值，應視食物量及所使用的配件而定。一開始請採用最低建議設定，如果食物烹調不足再調整為較高設定。請使用所附配件，烤模和烘焙盤最好是深色金屬材質。您也可以使用 Pyrex 耐熱玻璃或鑄鐵盤及配件，但請記得烹調時間會稍微久一點。

同時烹調多種食物

「多重熱風」功能可以讓您在不同層位同時烹調不同食物（例如魚和蔬菜）。先將烹調時間較短的食物移出電烤箱，需時較長的食物則繼續留在電烤箱內。

自動烘焙麵包功能

欲獲得最佳成果，您應該仔細遵守說明，依食譜混合出 1 公斤麵團：麵粉 600 公克、水 360 公克、鹽 11 公克、新鮮酵母 25 公克（或兩小包酵母粉）。

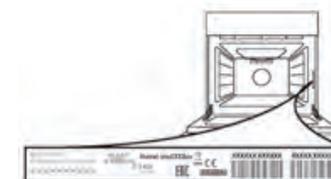
欲獲得最佳發酵成果，室溫下應靜置 90 分鐘，或使用「發酵」功能靜置於電烤箱內 60 分鐘。

將麵團放入（冷卻）電烤箱，在電烤箱底部倒入 100 毫升冷飲用水，然後啟動

「自動烘焙麵包」功能。烘焙完成後，將麵包靜置於鐵絲架上完全降溫。

連絡客戶售後服務專員

保固手冊中記載詳細的連絡資訊。連絡客戶售後服務專員時，請說明產品銘板上的代碼。



附錄：安全說明

- ◎ 使用電器前務必閱讀這些安全說明。妥善收存以備未來參考。這些說明及電器上皆標示重要安全警告，請務必隨時遵守。
製造商拒絕為因未遵守這些安全說明、不當使用電器或控制設定錯誤擔負任何責任。
- ◎ 幼童（0 到 3 歲）和孩童（3 到 8 歲）除非持續受到監督，否則都應遠離電器。針對 8 歲以上孩童，以及身心或感知障礙，或未具備相關經驗與知識之人士，如要使用本電器，須有人在旁監督，或獲得安全使用指示並瞭解當中所含危險。孩童不得在電器附近玩耍。兒童不得在無人監督之情形下，進行清潔和使用維護。
 - ★ 警告：本電器及其可及零件在使用時都非常燙，8 歲以下的孩童除非持續受到監督，否則應保持遠離。
 - ★ 警告：避免燙傷風險-勿碰觸加熱元件或內表面。
- ◎ 切勿置收乾醬汁時的食物於本電器內而不顧。電器如果適用探測器，僅能使用本電烤箱建議的溫度探測器。布料或其他可燃物應遠離本電器，直到所有元件都完全降溫為止。
- ◎ 油和脂肪過度加熱後容易著火。烹調高脂食物、高油食物或添加酒精（例如蘭姆酒、白蘭地、釀造酒）時，務必保持警覺—火災風險。移出盤子和配件時務必戴上烤箱手套，並注意不要碰觸到加熱元件。烹調結束時請小心打開爐門，先讓熱風或蒸氣逐漸散出再接近電器。切勿阻礙位於電烤箱正面的通風口。
 - ★ 小心：本電器不得以外接計時器或分離式遙控系統加以操作。
- ◎ 本電器僅供家用，非營業用。請勿於戶外使用。

- ◎ 不可貯放爆炸性或可燃物質，例如噴霧罐，本電器內及其附近也不得放置或使用汽油或其他可燃物質：不慎開啟電器電源時可能引發火災。不允許其他用法（例如加熱房間）。

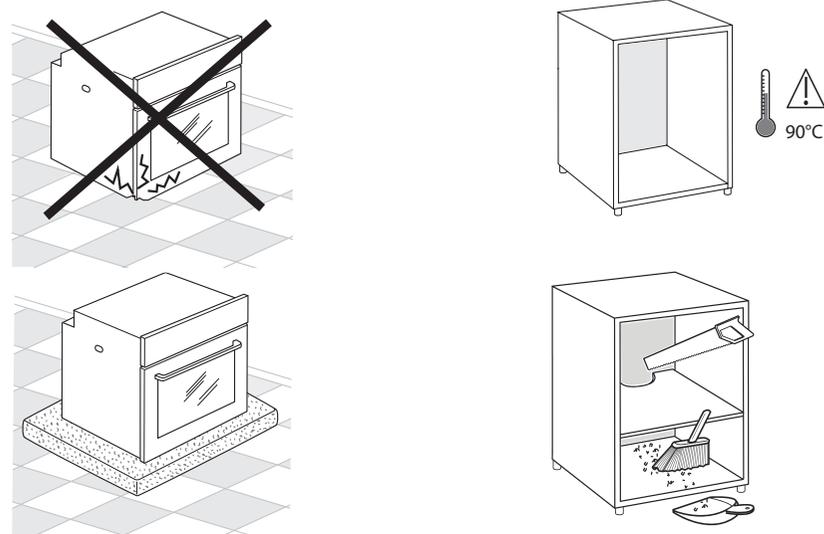
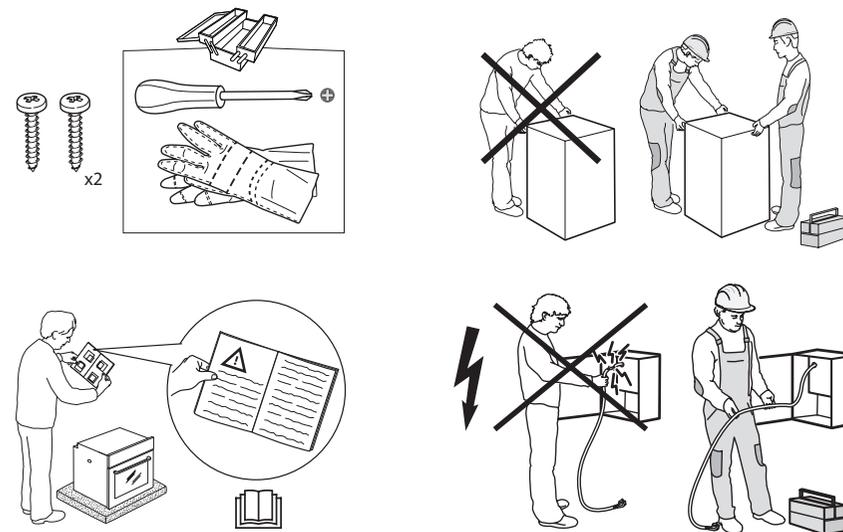
安裝

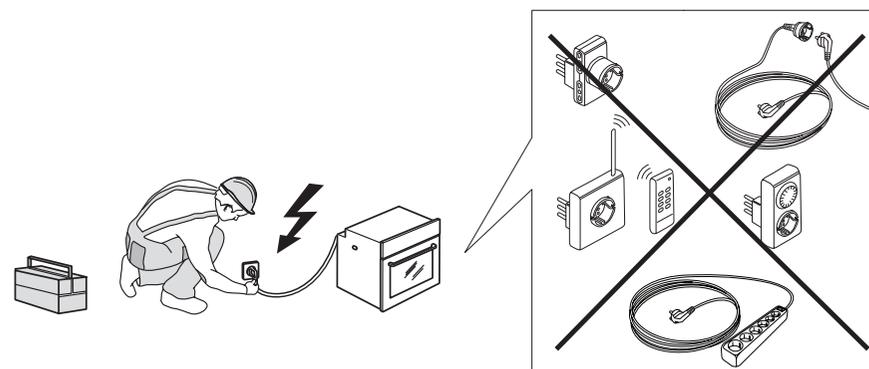
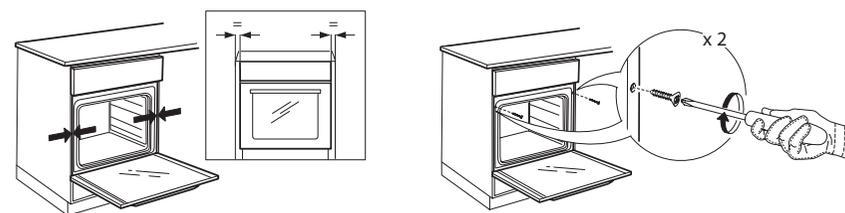
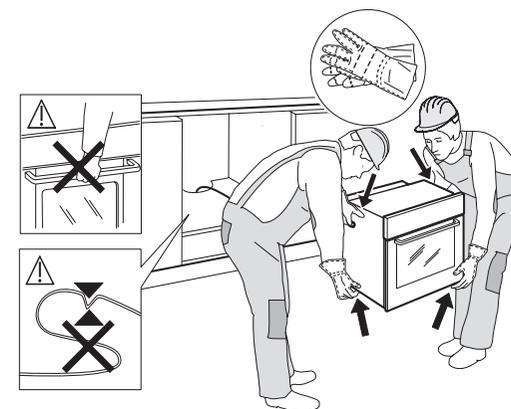
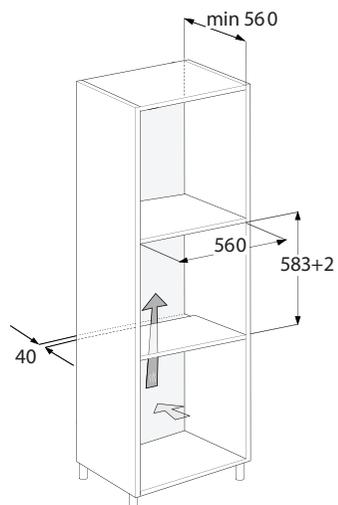
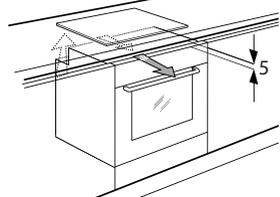
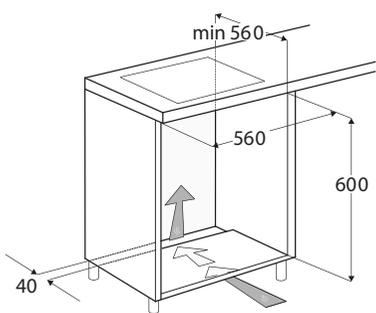
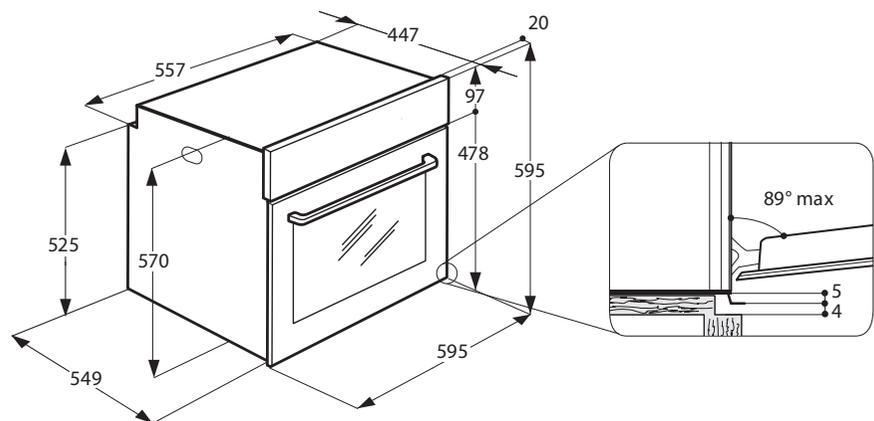
- ◎ 本電器務必由兩人以上進行處理和安裝。務必戴上保護手套再拆箱和安裝本電器。
- ◎ 務必由合格技術人員遵照製造商說明和當地安全法規進行安裝和維修。請勿維修或替換任何本電器之零件，除非使用手冊特別說明。孩童不得進行安裝作業。安裝時孩童不得接近。安裝時和安裝後均不得讓孩童取得包裝材料（塑膠袋、保麗龍等）。
- ◎ 拆開本電器包裝後，請確保本電器未在運送期間損壞。如有任何問題，請聯絡經銷商或鄰近的售後服務。
- ◎ 任何安裝作業開始前務必切斷本電器電源。安裝時應確認本電器不會損壞電源纜線。
- ◎ 務必先完成安裝，再啟動本電器，安裝後不應再能進入本電器底部。將本電器嵌入櫥櫃前，務必完成櫥櫃所有切割作業，並仔細清除所有木渣和鋸屑。
- ◎ 不可遮蔽工作檯和電烤箱上緣間的最小空隙。要安裝時才將電烤箱的保麗龍保護座拆除。不可將本電器安裝在裝潢門後方壁免火災風險。

電氣警告事項

- ◎ 為符合現行的安裝安全規範，必須使用觸點間隙 3 毫米以上的全極開關，並且將電器接地。
- ◎ 電源纜線如果損壞，必須更換相同品。更換電源纜線務必由合格技術人員遵照製造商說明和現行安全法規進行。聯絡獲得授權的服務中心。

- ◎ 如果可以碰到插頭，本電器必須能透過拔掉插頭來切斷電源；或者在插座上游可以操作處，安裝符合國家電氣安全標準的多極開關。額定銘牌位於電烤箱正面邊緣（打開爐門即可看到）。如需更換電源纜線，請聯絡服務中心。如果所附插頭與您的插座不合，請聯絡合格技術人員。
- ◎ 本電器嵌入外殼後，電源纜線的長度必須足夠接到主電源。不要拉扯電源纜線。請勿使用延長線、多頭插座或轉接器。電器的主電源線受損、插頭受損、功能異常或本身已經受損或摔落，均不可操作本電器。電線應遠離熱表面。安裝後，使用者應無法碰觸到電子組件。切勿以身體任何潮濕部分碰觸電器，也不要赤足操作電器。





清潔與維護

★ 警告：更換照明燈前務必確認已關閉電器電源，以避免遭到電擊。切勿使用蒸汽清潔設備，切勿使用粗糙的磨砂清潔劑或尖銳金屬刷來清潔爐門玻璃，以免表面因刮傷而可能導致玻璃破裂。

- ◎ 清潔與維護作業時請戴上保護手套。進行任何維護作業前，務必切斷電源。
- ◎ 進行任何清潔或維護作業前，先確認電器已經冷卻。

保護環境

- ◎ 包裝材料 100% 可回收，且標示有可回收符號 。務必遵照當地主管機關的廢棄物棄置規範，並善盡棄置各種包裝部分之責任。
- ◎ 報廢本電器時，請將電源纜線剪斷以確認其無法使用，同時拆掉爐門和層架（如果還在）以免孩童可輕易爬入而受困。
- ◎ 如需進一步得知家用電器的處理、收集和回收資訊，請聯絡您當地主管機關、家用廢棄物收集服務商或您購買本電器的商家。透過正確處理本產品廢棄物，您將有助於防止對環境及人類健康有害的潛在物質，不當處理則可能導致負面後果。
- ◎ 本產品及所附文件上的符號 均指出，不應將本產品視為家用廢棄物處理，而必須送往適當的收集場所回收其電氣與電子設備。

設備名稱：家用電烤箱，型號（型式）：FA3 844 H IX A AUS, FA3 834 H IX A AUS Equipment name 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 ⁺⁶)	多溴聯苯Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
加熱元件	○	○	○	○	○	○
電動機(散熱、旋風)	○	○	○	○	○	○
恆溫器/斷路器/開關	○	○	○	○	○	○
內部配線、電源線	○	○	○	○	○	○
電路板	○	○	○	○	○	○
備考1. “超出0.1wt%”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.						

