

best
G.D.M

貝斯特時尚廚電



OV-5303 TFT烤箱說明書

best要成為您的家庭生活中心：親子互動、溫馨歡樂和諧、健康無油煙、便利快速 享受健康、優雅的生活

早餐瀟灑著咖啡與麵包香氣，放學總有著輕食點心等候，假日是親子一同討論食譜的好時光，節慶則招呼著親朋好友相聚作客…，所有歡樂、溫馨、美好的生活片刻都在廚房誕生，美味消弭了所有距離，料理是最好的情感連結橋樑，best所打造的餐廚天地就是一個新時代的家庭中心。

廚房從舊世代的昏暗陳舊、豪宅時期的華麗裝飾、如今又回歸至生活重心，人們開始重視廚房坪數大小、色彩與實用性，期待著一個美麗好用的烹飪天地，可以在此盡情專研創意食譜，用美味滿足每張渴望的嘴、更能為一家的健康把關，因此現代廚房的設計重點除了動

線與風格外，烹飪家電的選擇更值得用心，優質商品不僅好用便利、亦能創造無油煙的理想環境，即使在開放式廚房天天開伙下廚，依舊維持居家的清爽明亮，「在廚房作菜」也是件優雅從容的享樂事。

盡享美食是生活的一大享受，best所推出的一系列廚房家電：環保排油煙機、嵌式多功能3D旋風烤箱/多功能蒸烤爐/爐具/Espresso咖啡機/洗碗機/雙溫冷藏酒櫃/電器收納櫃及獨立式洗碗機，就是鼓勵每個人在家料理，無論是豐盛佳餚或輕食小點、香濃飲點或芳香佳釀，一人獨享可以，呼朋引伴也適合，品嚐一道道用心滿點的親手美味，幸福在「家」是如此的親近可得。



無煙的烹調

best給你的就是 健康的飲食 健康的環境

SO-865
多功能蒸烤爐



OV-5303
多功能烤箱



蒸出原味

best頂級蒸烤爐採用歐美最先進的烹飪方式，為您打造無煙的乾淨烹飪環境，享受美食遠離肺癌。

利用高溫的水蒸氣循環，可同步蒸煮多道菜餚，鮮美滋味不混淆，過程快速不油膩。無論蒸魚、蔬菜、蒸餃或燉雞湯，保存食材原有天然鮮美及各種營養素，爺爺最愛的清蒸鱸魚，奶奶指定的三鮮煲雞湯，弟弟最愛的什錦蒸蛋，輕鬆蒸煮各種養生料理，天天都有道地美味。

烤出美味

best頂級烤箱採用上火加熱燒烤方式，讓您在家也能調理出如炭火般的金黃色澤，輕鬆創造出全雞燒烤外酥內嫩的極致美味；機體封閉包覆式燒烤環境，熱源不散失，可降低能源損耗，同時更能將滿滿肉汁鎖在裡層；同時具備多段溫度選擇，可依食材特性調整烹飪溫度，不論是焗烤明蝦或義式燉飯、秋刀魚、乳豬、海鮮、牛小排、Pizza、八吋蛋糕，完美呈現各種主廚級的手藝。

吃出健康

迎向油切新料理時代，best頂級蒸烤爐與烤箱已成為現代輕食家庭的健康首選；烹飪過程無油煙，有效降低廚房油煙的產生，為媽媽打造更健康的烹飪環境。健康的蒸烤輕食料理，不但能完美保留天然食材的原始風味，將山珍海味的豐富營養，滿滿鎖住不流失，同時由於低脂低鹽的料理方式，更能有效降低油脂的攝取率，最適合銀髮族及孩童的健康攝取，更是輕食一族的最愛，讓全家人吃的美味，更吃的健康！

健康的煮食在烤箱

烤箱是一種最簡單、最容易操作及最安全方便的烹飪工具，國人因較少接觸而誤解其難度很高，再加上我們對烤箱發展的較晚，對這項煮食工具的功能及使用方式也比較不瞭解。

為了提升家庭主婦在廚房中的菜色多樣化及節省煮食時間，特別分析烤箱這項煮食工具。

1. 烤箱烹飪是在密閉的空間完成，在烹飪時不產生油煙。
2. 不論在中式或西式餐點中，都可以做出可口令人回味的美食。
3. 大容量的空間，可同時做出多道美味菜餚。
4. 可自動烹飪，也可預約烹飪，節省很多烹飪的時間。
5. 本烤箱請勿讓孩童操作，烹飪時亦請勿讓孩童接近。

感謝您選擇本公司之產品，為了使用操作上之安全，請務必詳閱本公司產品之操作程序說明書，否則因人為因素所造成之損壞，不在本公司的保固範圍內，本產品保固一年。

技術說明：本產品符合防磁干擾之標準(EMC)。

烤箱多廣用途

油煙是主婦隱形的殺手，烤箱是最安全的無煙烹調。一台好的烤箱不只是單一的功能，它是多用途的。

⚠ 煮飯、燉湯要用陶鍋

小偏方



烤肉



烤蔬菜



解凍



烘培



脫水



烤地瓜



燉湯



石鍋飯



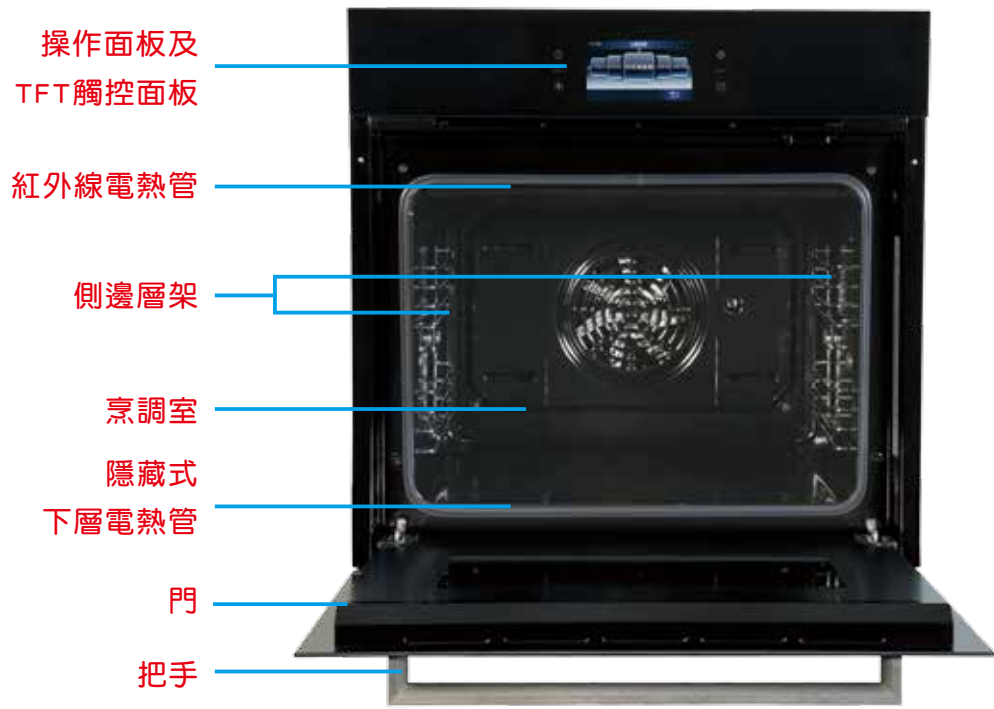
烤麵包



烤南瓜



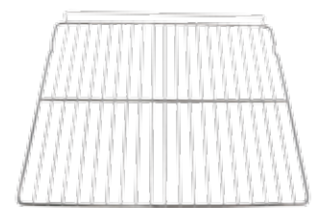
烤箱和配件圖示



烤盤



烤雞旋轉棒



烤架



烤雞旋轉棒支架

檢驗標章及認證號碼



烹調功能選項說明



熱風對流

內圈火
50°C-250°C

適用料理：
烤肉串 (220°C)、烤牛排 (250°C)



立體燒烤

上外圈火+下火+旋風
50°C-250°C

適用料理：
烤雞 (250°C)、烤番薯 (250°C)、
烤羊腿 (250°C)、烤肉 (230°C)



增強烘焙

內圈火+下火
50°C-250°C

適用料理：
披薩 (180°C)、法式鹹派 (190°C)、
蘋果派 (190°C)



底部烘焙

下火
50°C-230°C

適用料理：
煎餃 (200°C)、煎包 (200°C)



全面燒烤

上外圈火+旋風
50°C-250°C

適用料理：
烤麵包片 (200°C)



旋轉燒烤

上紅外線火+旋轉烤架
50°C-250°C

適用料理：
烤全雞 (250°C)、烤全鴨 (250°C)



上下烘焙

上外圈火+下火
50°C-250°C

適用料理：
餅乾 (160°C)、蛋糕 (160°C)、
蛋塔 (190°C)、烤肉 (230°C)



頂部烘焙

上內圈火
50°C-250°C

適用料理：
麵包片 (200°C)



快速預熱

上內圈火+上外圈火
50°C-250°C



保溫

下火
60°C-80°C

適用料理：
烘烤、油炸類食物



解凍

下火
40°C-60°C

適用料理：
解凍食物

操作面板說明



觸控面板全界面



觸控面板符號索引



開啟/關閉



開機：

在關機狀態下，長按電源鍵 ① 三秒即可開機。

關機：

在開機狀態下，長按電源鍵 ① 三秒，即可關機。關機後操控面板只有 ① 鍵閃爍。

日期及時間設定



1. 觸控主選單“系統設置”。



2. 進入系統設置畫面，觸控選擇“日期和時間”。



3. 設定日期：

上下滑動螢幕設置年/月/日，觸控“確認”。



4. 設定時間：

上下滑動螢幕設置時/分，觸控“確認”，即設置成功。

※設置成功可以在待機和主頁位置顯示當前日期時間。

螢幕亮度設定



1. 觸控主選單“系統設置”。



2. 進入系統設置畫面，觸控“顯示與亮度”。



3. 滑動螢幕中央控制條，向左滑動顯示螢幕將變暗；向右則變亮。

恢復出廠設置



1. 觸控主選單“系統設置”。



2. 進入系統設置畫面，觸控“出廠設置”。




3. 觸控選擇
“取消” 返回系統設置或
“確定” 系統恢復原廠設置
※恢復出廠設置會還原用戶的一切設置(含收藏夾資料)，請謹慎操作。

設定兒童安全鎖



方法一

關閉/開啟：


長按  鍵三秒，即開啟/關閉。



方法二

開啟：

1. 觸控主選單“系統設置”。

開啟兒童安全鎖設置，鎖定後按鍵無法操作，按任何鍵一次，系統會顯示兒童安全鎖啟動畫面，除了  鍵其餘操作無法使用，以防止兒童觸碰發生危險。



2. 觸控“自動兒童安全鎖”

開啟 

五分鐘後TFT觸控面板自動上鎖，如要解除兒童安全鎖，長按  鍵三秒，即解除。

關閉 

關閉兒童安全鎖。



3. 兒童安全鎖啟動畫面。

選擇自動菜單功能

※自動菜單類別

A	烘焙蛋糕類	<ul style="list-style-type: none"> a.海綿蛋糕 b.奶油蛋糕 c.藍莓瑪芬 d.奶酪餅乾 e.檸檬蛋糕 f.泡芙 g.蘋果海綿蛋糕 h.蘋果派 i.巧克力卷 j.檸檬起司蛋糕 k.瑞士卷 l.史多倫 m.水果酥粒蛋糕 n.奶酥蛋糕 o.葡萄麵包卷 p.餅乾 q.蘋果餡卷餅 r.大理石蛋糕 s.蜂蜜蛋糕
----------	-------	--

B	烘焙海鮮類	<ul style="list-style-type: none"> a.烤鹽蝦 b.吳郭魚 c.鰻魚 d.秋刀魚 e.鮭魚 f.起司焗蝦 g.黃魚 h.金槍魚
----------	-------	--

C	烘焙麵包類	<ul style="list-style-type: none"> a.法式長棍麵包 b.混合穀物麵包 c.黑麥麵包 d.黑麥雜糧麵包 e.全麥麵包 f.法國麵包 g.辮子麵包
----------	-------	--

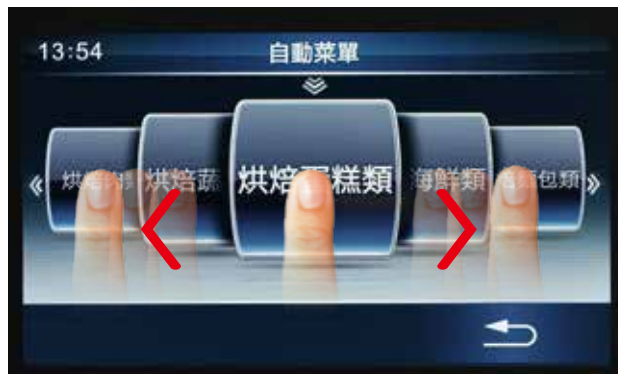
D	烘焙肉類	<ul style="list-style-type: none"> a.烤雞(1000-1400g) b.烤肋排(600-800g) c.烤羊腿(1000-1500g) d.燻牛肉(400-500g) e.烤牛肉(400-600g) f.牛肉卷(200g) g.豬肉丸 h.脆皮豬肉(1000g) i.雞肉焗飯
----------	------	---

E	烘焙蔬菜類	<ul style="list-style-type: none"> a.香菇 b.四季豆 c.番薯 d.韭菜 e.蘆筍 f.茄子 g.玉米 h.甜椒
----------	-------	---

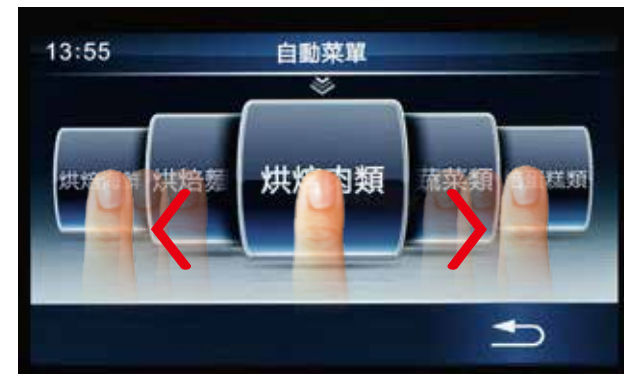
選擇自動菜單功能



1.觸控主選單“自動菜單”。



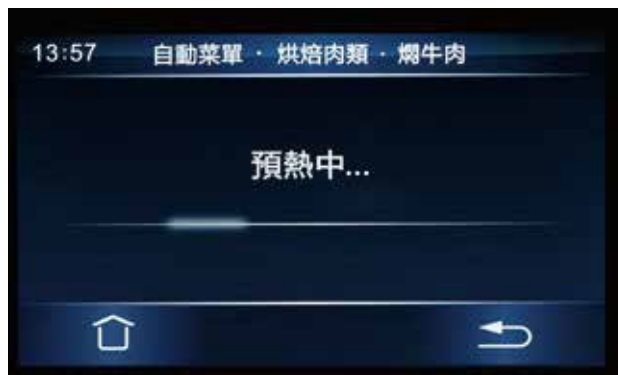
2.左右滑動控制面板選擇類別。



3.左右滑動控制面板選擇菜單，進入該菜單烹調模式設定。(如下範例：烘焙肉類 → 燜牛肉)



4.選擇烤箱預熱或不預熱



5.進入烤箱預熱畫面

※如步驟4選擇“不預熱”則跳過此步驟，進行到步驟7



取消預熱：

觸控 → 選擇“確定”，返回前頁或 返回主選單。



6. 烤箱預熱完成

警示聲響起，觸控“**確定**”解除聲響，進入下一步驟



7. 設置烹飪時間

※進入此畫面螢幕顯示時間即為系統預設烹飪時間(例如：燻牛肉即為 01 時 15 分)

※也可依個人需求上下滑動觸控面板設置所需時間，時間設定最長到23時59分。選擇完烹飪時間設定後，觸控“▶”即確定所設定烹飪時間，進入下一步驟。



8. 放置烤箱/架及食材

依照觸控面板提示將烤盤/架擺放在烤箱內部建議位置後，按**確認**，烤箱即開始進行烹調。

※預約功能：

按 進行時間預約功能，參考P.20預約功能步驟。



9. 進入烹調畫面
觸控 **|| / ▶** 暫停/繼續功能。



10. 烹飪結束
觸控 **🏠** 返回主選單。

※收藏夾功能：

觸控**收藏**設置收藏夾功能（請參考P.21收藏夾功能）。



11. 返回主選單。



取消烹調：

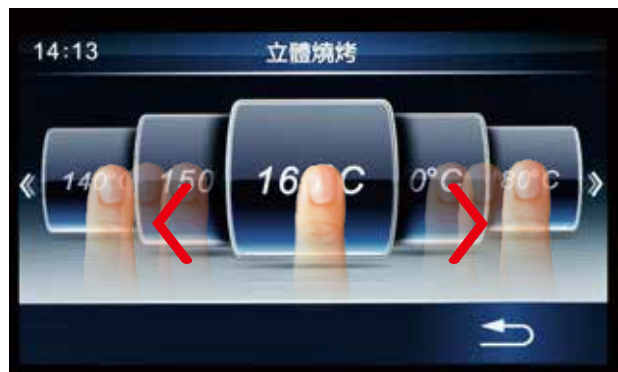
觸控 **➡** 選擇“**確定**”，或 **🏠** 回到主選單，即取消運作。



立體燒烤、熱風對流、增強烘焙、底部烘焙、全面燒烤、旋轉燒烤、上下烘焙、頂部烘焙功能



1. 觸控主選單選擇以下任一種烹調模式：立體燒烤、熱風對流、增強烘焙、底部烘焙、全面燒烤、旋轉燒烤、上下烘焙或頂部烘焙。
<以上功能操作步驟均相同>



2. 左右滑動控制面板選擇溫度(溫度選擇從50°C~250°C)。
※溫度選擇以每10°C為一區間。



3. 選擇烤箱預熱或不預熱。



4. 進入烤箱預熱畫面
※如步驟3.選擇“不預熱”則跳過此步驟，進行到步驟6.



- 取消預熱：
觸控 **確定** 返回前頁或 **取消** 返回主選單。



5. 烤箱預熱完成
警示聲響起，觸控“**確定**”解除聲響，進入下一步驟。



6. 上下滑動觸控面板設置所需烹飪時間，時間設置最長到23時59分，設置完畢，觸控 ▶ 鍵，即確認烹飪時間，烤箱開始進行步驟1所選烹調模式。

※預約功能：觸控 ⌚ 進行時間預約功能，參考 P.20 預約功能步驟)



7. 進入烹調畫面

觸控 || / ▶ 暫停/繼續功能。



取消烹調：

觸控 ➡ 選擇“確定”或 ⏠ 回到主選單。



8. 烹調結束

觸控 ⏠ 返回主選單

※收藏夾功能：觸控 收藏 設置收藏夾功能（請參考 P.21 收藏夾功能步驟）。

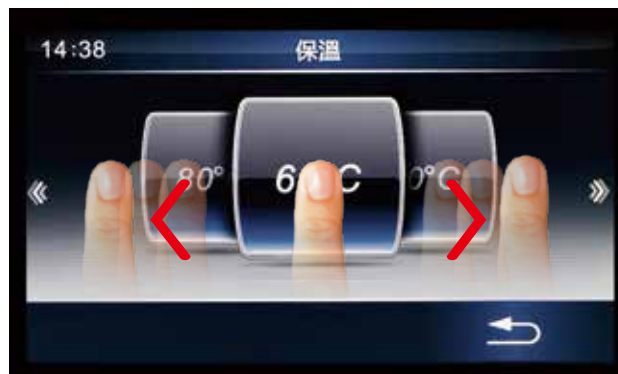


9. 返回主選單

保溫功能



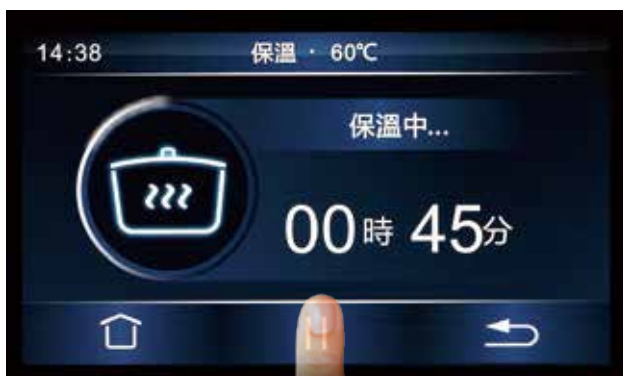
1. 觸控主選單“保溫”



2. 左右滑動觸控面板選擇溫度。
(溫度選擇從60°C~80°C)
※溫度選擇以每10°C為一區間



3. 上下滑動觸控面板設置所需時間，時間選擇最長到23小時59分，選擇完時間設定後，觸控 ▶ 即確定所設定保溫時間，進入下一步驟。
※預約功能：觸控 ⏰ 進行烹飪預約功能(參考 P.20預約功能步驟)



4. 進入保溫畫面
觸控 || / ▶ 暫停/繼續功能。



取消保溫：
觸控 ➡ 選擇“確定”或 ⏠ 回到主選單。

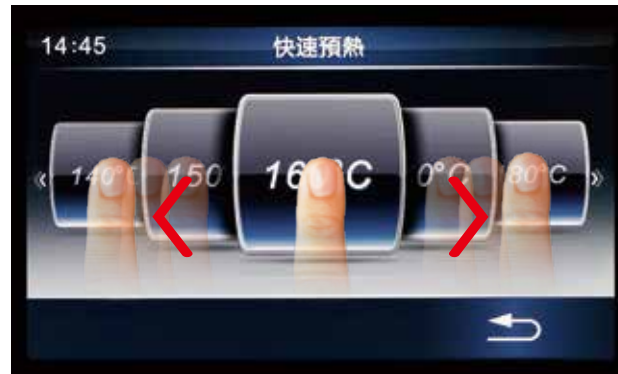


5. 保溫結束
觸控 ⏠ 返回主選單。
※收藏夾功能：觸控收藏設置收藏夾功能(請參考P.21收藏夾功能步驟)。

快速預熱



1. 觸控主選單“快速預熱”



2. 左右滑動觸控面板選擇溫度
(溫度選擇從50°C~250°C)
※溫度選擇以每10°C為一區間



3. 進入預熱模式
觸控 **||** / **▶** 暫停/繼續功能。



取消預熱：
觸控 **⇒** 選擇**確定**或 **⌂** 回到主選單。

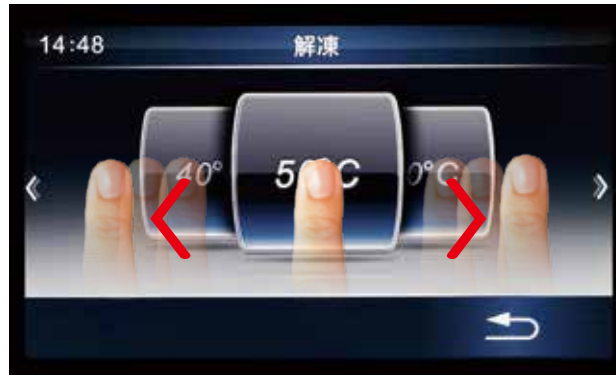


4. 預熱結束
觸控 **⌂** 返回主畫面。
※收藏夾功能：觸控**收藏**設置收藏夾功能(請參考P.21收藏夾功能步驟)。

解凍模式



1. 觸控主選單“解凍”



2. 左右滑動觸控面板選擇溫度(溫度選擇從40°C~60°C)
※溫度選擇以每10°C為一區間



3. 上下滑動觸控面板選擇所欲設置解凍時間，時間設置最長到23小時59分，選擇完時間設定後，觸控 ▶ 即確定所設定解凍時間，進入下一步驟。

※預約模式：按 ⌚ 進行時間預約功能(參考 P.20 預約功能步驟)



4. 進入解凍模式運作
觸控 || / ▶ 暫停/繼續功能。




取消解凍：
觸控 ➡ 選擇“確定”或 ⏠ 回到主選單。




5. 解凍結束
觸控 ⏠ 返回主選單。
※收藏夾功能：觸控收藏設置收藏夾功能(請參考 P.21 收藏夾功能步驟)。

預約功能


在解凍、立體燒烤、熱風對流、增強烘焙、底部烘焙、全面燒烤、旋轉燒烤、上下燒烤、頂部烘焙模式中，可選擇時間預約功能。

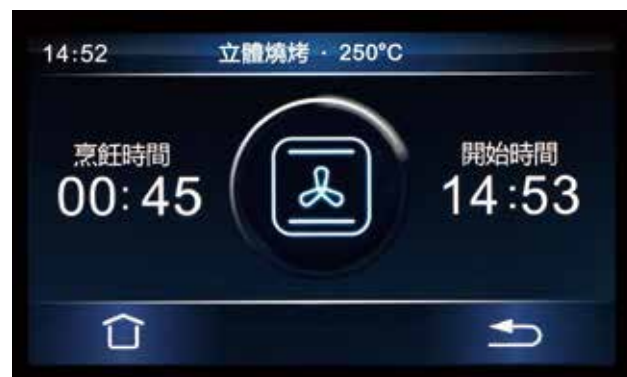
※  圖式表示預約功能，可在指定時間內啟動烹飪功能，步驟如下：



1. 在設置烹飪時間頁面中，觸控 ，進入預約功能。



2. 上下滑動觸控面板選擇所對應分及時(24小時制)，觸控  即確認所設置時間。



3. 設置完成

觸控面板左側：

烹飪時間(烤箱將運作時間)

觸控面板右側：

開始時間(烤箱將開運作時間)

範例：在14:53分啟動烤箱並運作45分鐘



取消預約：

觸控  選擇“確定”或  回到主選單。

收藏夾

烹煮完成後，可選擇將該烹調設定收入收藏夾內，下次可以在收藏夾搜尋調出，不需重新設定一遍烹調設定。

開啟：



1. 觸控主選單「收藏夾」



2. 在收藏夾裡找到該烹調程式，先觸控 > 後再觸控下方顯示 60°C...00:01 (顯示為該模式的設定溫度及時間)



3. 上下滑動觸控面板選擇所對應時及分(24小時制)，觸控 ▶ 即開始烹調。

※預約模式：

按 ⌚ 進行時間預約功能(參考p.20預約功能步驟)

收藏：



1. 在烹調結束頁面觸控「收藏」



2. 顯示**收藏成功**完成收藏。

※收藏夾最多可以收藏100個烹調

刪除：



1. 觸控主選單“收藏夾”



2. 在收藏夾找到該烹調設定。



3. 向左滑動或者長按三秒，然後點擊“🗑️”即可刪除該收藏的烹調設定。





安裝配件及使用說明

1. 安裝左右層架

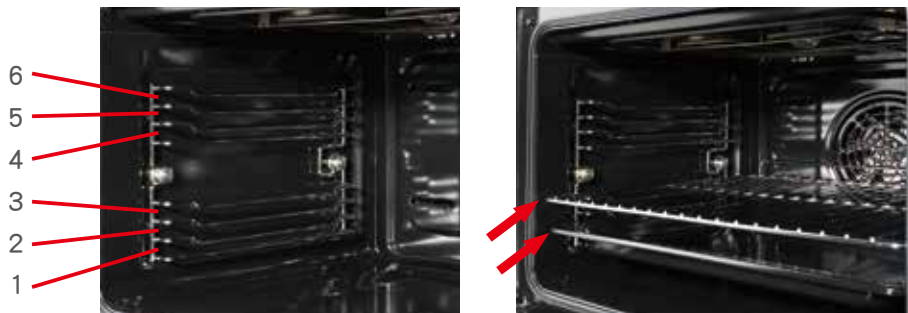
a. 將側邊掛架分別安裝在烹調室固定螺釘位置。



2. 安裝烤架

a. 將接油盤插入烤箱第1層。

b. 將烤架插入接油盤以上的層架(合適位置即可)。



3. 旋轉烤架及烤雞棒

a. 將接油盤插入烤箱第1層。

b. 將旋轉烤架插入烤箱第4層(旋轉烤架只能插入第4層的位置, 烤雞棒才能正常的使用)。

旋轉烤架

接油盤



c. 先將要燒烤的雞或鴨醃制上自己喜歡的配料, 再用烤雞棒將雞或鴨叉好, 如不夠穩固, 可用鋁箔紙將食物包好, 再用鐵絲捆緊。

d. 將叉好食物的烤雞棒插入烤箱的烤雞棒座, 並將烤雞棒的尾部放在旋轉烤架上。

e. 啟動燒烤模式, 並確認旋轉烤架正常旋轉, 再將門板關閉。

f. 當燒烤模式完成時, 打開門板, 裝上烤雞棒握把, 再將食物取出。



烤雞棒座



烤雞棒握把





清潔

初次使用前：

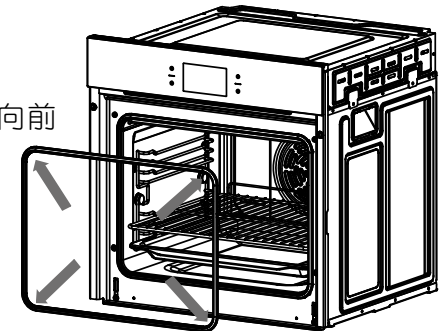
- 1.在第一次使用之前必須清潔烤箱和配件。
- 2.為了去除新電器的味道，可清空烤箱並關上電器門來加熱烤箱。
- 3.使用柔軟的濕布擦拭烤箱中的光滑表面。
- 4.使用肥皂水和軟布、刷子徹底清潔配件。

使用後：

- 1.烤箱必須斷電且內壁已充分冷卻。
- 2.請勿使用任何高壓或蒸汽清洗機清潔烤箱。
- 3.為保證烤箱的正常使用，請在每次使用後進行清潔。
- 4.烤箱工作過程中產生的油脂可能會散發難聞的氣味，為獲得更好的加熱和使用效果，始終保持烤箱清潔。
- 5.如果出現檸檬垢、油脂、玉米粉或者蛋清等殘渣，立即清理。否則這些殘渣可能會腐蝕烤箱。
- 6.將烤箱門關著進行冷卻。不要讓任何東西卡在烤箱門裡。即使烤箱門只打開了一點，隨著時間推移，周圍櫥櫃的表面也將遭到損壞。
- 7.如果烤箱門接縫處很髒，烤箱門就不能很好的關閉，周圍櫥櫃的表面也可能會遭受損壞。請保持烤箱門接縫處的清潔。
- 8.為確保烤箱正常工作，烤箱烹調室四周裝有門膠條。應定期檢查門膠條狀態。如門膠條太髒，應對其進行清潔。您可以將門膠條拆下以便清潔（見圖示說明）。如果門膠條連接處損壞或老化，請聯繫售後服務部進行更換。不可在無門膠條或門膠條損壞的情況下使用烤箱。

方法：

- a.用手分別對門膠條4個角向上撐開，向前取出門膠條；
 - b.使用清潔劑清潔門膠條並擦乾；
 - c.裝回門膠條，先掛住一個角，再分別掛住其他角。
- 9.烤箱外表面只需用濕軟抹布擦拭設備，不要選用粗海綿或粗糙的抹布。如果汙漬很難處理則可以在水中加一點清潔劑，最後用乾抹布擦淨。請不要使用腐蝕性的清潔劑，它們會使設備表面變粗糙。如果不慎撒落了一些，請立即用水擦拭乾淨。清潔烤箱配件 用肥皂水仔細清洗附件並擦乾。
 - 10.待烤箱內部冷卻後，請用濕抹布擦掉烤箱內的殘留物。由於搪瓷層和烤架/盤的金屬表面在很高的溫度下烘烤，因此會有一些褪色。這是正常的並且不影響功能。不要試圖用粗糙的摩擦墊或高強度清潔劑來彌補這種褪色。搪瓷表面用溫水清潔。請勿使用鋼絲球、腐蝕性和研磨性的清潔劑，或尖銳的物體，如刀、刮刀，這會損傷搪瓷層。
 - 11.清潔烤箱門使用溫和清潔液，用海綿小心清潔烤箱門板並擦乾。請勿使用鋼絲球或腐蝕性清潔劑及刮刀，這會損害烤箱表面。請勿使用摩擦性強的、尖銳或鋒利的物品清潔烤箱門的玻璃面板，這會刮傷玻璃表面，損傷後的玻璃面板可能因烤箱內溫度的變化而破損。
 - 12.上電熱管（如下圖所示）不需要清洗，請在清洗烹調室過程中注意手不要觸碰上電熱管，以免把手割傷。






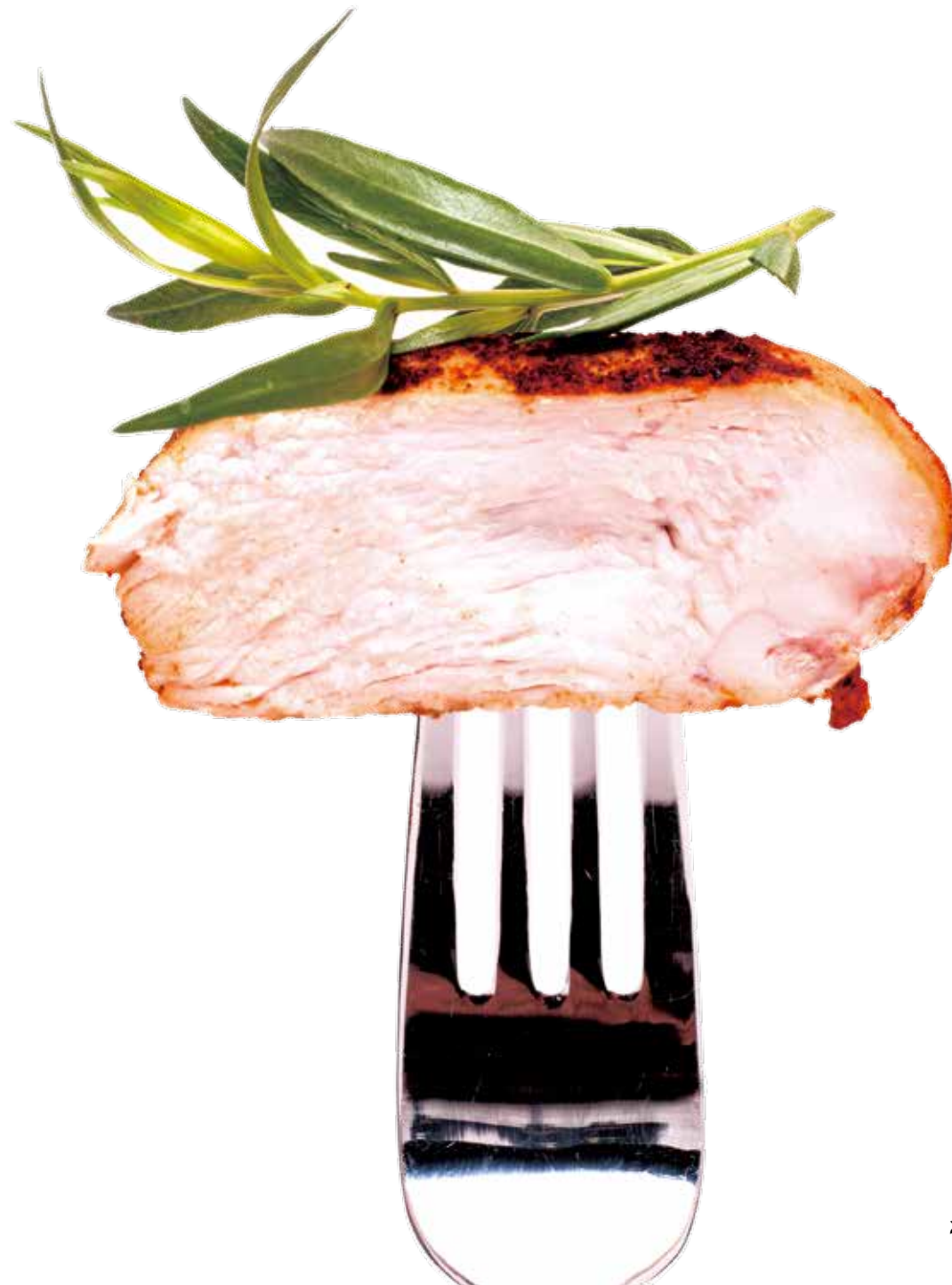
警告

- 1.切勿在內部起煙時打開電器門。關斷電器，拔下電源線插頭，或關掉供電箱開關。
- 2.酒精蒸汽可能會在熱烹飪箱內著火。切勿烹飪混合了大量高濃度酒類的食物。
- 3.玻璃門板如果有刮傷，可能會導致裂開。請不要使用玻璃刮刀、劇烈或腐蝕性的清潔用品或洗潔劑。
- 4.請勿使用高壓清潔器或蒸汽清潔器，以防觸電。
- 5.操控面板或控制零件中帶有永久磁鐵。它們可能影響電子植入式器件，如心臟除顫器或胰島素幫浦。佩戴電子植入式器件的人必須與控制台保持至少10cm的距離。
- 6.更換烹飪箱燈泡時，燈泡插座觸點是帶電的。更換燈泡前，拔下電器電源線插頭或關掉供電箱開關。
- 7.讓烤箱在使用之後充分乾燥。不要將潮濕的食物長期存放在密閉的烤箱內。
- 8.高溫操作之後，烤箱必須關門冷卻。不要將任何東西夾在門板中。否則，即使門板只是略微開啟，長時間下來，附近櫥櫃表面也可能會損壞。如果烤箱運行時產生大量的水分，則只能打開門板讓烤箱乾燥。
- 9.搬運電器：不要抓著門把手搬運電器。門把手不能承受電器的重量，可能會斷開。
- 10.為防止爆炸和火災，請勿將易燃產品或易燃材料放置在烤箱裡面或上面，或靠近烤箱
- 11.本烤箱專為成年人的家庭使用而設計。請勿讓兒童觸碰，更不可將它當作玩具。烤箱只能用於烹調食物等指定用途，其他任何使用方式，例如取暖等都屬使用不當並有可能發生危險。
- 12.使用油紙烹飪時請密切注意，過熱的脂肪極易燃燒，建議200°C以上的溫度烹調避免使用油紙。
- 13.烹調結束後從烤箱內取出食物時請特別小心，高溫蒸汽可能溢出。
- 14.不要在烤箱底部放置鋁箔或其他任何容器，這樣會引起熱量聚集，損壞搪瓷表面和烤箱。
- 15.如果在操作期間打開烤箱，操作會中斷。關閉烤箱門以繼續操作。冷卻風扇可能在操作中斷之後繼續運行。
- 16.系統斷電保護裝置：系統在烹調中，遇到意外停電，在24小時之內，重新上電都能夠回到斷電前的烹調。在重新上電後，系統會停留在該烹調的暫停介面，提示使用者是否繼續之前的烹調。



錯誤代碼及故障排除

故障情況	可能原因及解決方法
烤箱不熱	<ul style="list-style-type: none"> ● 烤箱可能沒有開，請開啟烤箱。 ● 可能沒有定時，設定時間。 ● 檢查是否已執行必要的步驟。 ● 家裡的保險絲可能燒壞，或者斷路了。替換保險絲或者重新連接好電源。如果這些重複發生，請找專業的電工來處理。
烹調結束後聽到噪音	烹飪結束後，冷卻風扇將繼續開啟一段時間。
烤箱內部照明燈不亮	更換內部照明燈泡
蛋糕/餅乾烘烤不均	不均勻是常有的現象，若烘烤非常不均勻，請檢查是否設定正確的溫度以及是否使用正確的烤架層。
顯示幕中出現故障代碼	<ul style="list-style-type: none"> ● E-3：烹調室高溫保護，烹調室溫度超過 300°C 感測器發生保護。 ● E-5：感測器斷路保護，烹調室溫度感測器斷路發生保護。 ● E-6：感測器短路保護，烹調室溫度感測器短路發生保護。 <p>按主選單鍵  即可取消報警回到待機，然後聯繫經銷商或世磊實業客服部報修，用戶不得擅自拆裝。</p>



電源

電源說明

best(貝斯特)烤箱使用220V、60HZ、單相三線的電壓。

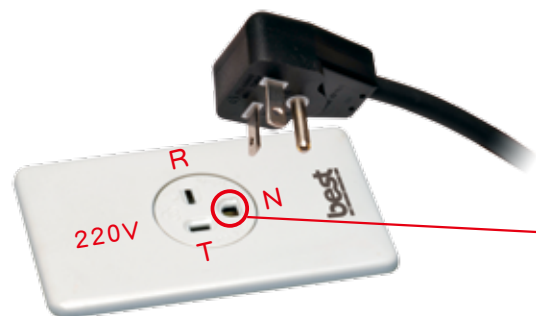
1.以家庭單相三線式說明：都稱為R、T相、N相。

R、T相顏色為：紅色、黑色【紅、黑→220V】

N相為白色【紅、白→110V，黑、白→110V】



2.請勿用380V直接轉220V會影響烤箱的操作及壽命。



⚠ 本產品一定要有
接地線設備。

開關切斷之方式：要使用獨立的開關及插座，切斷電源至少要3mm(0.3公分)以上的距離以防電弧跳電。



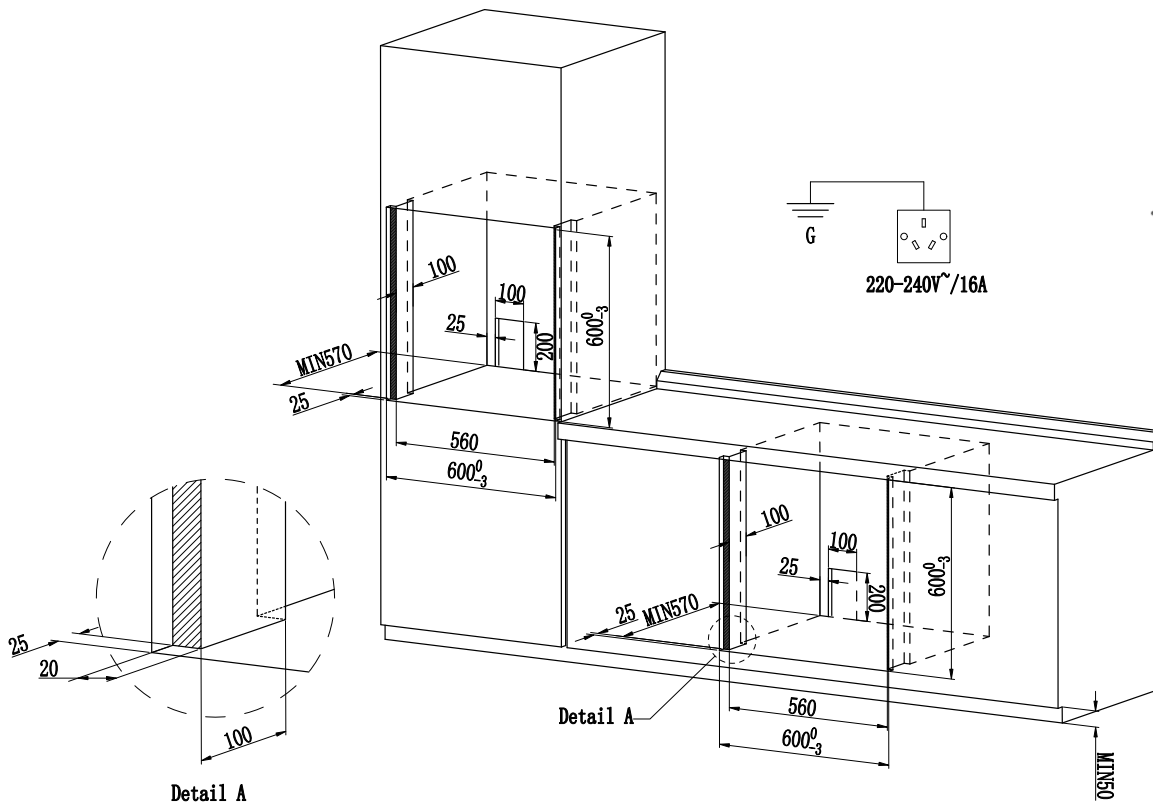
⚠ 切斷電源開關距離
至少3mm以上。
全極切斷

- 1.安裝時應考慮到電線位置，避免任一處的電線溫度高於50°C烤箱符合管理機構設置的安全標準。只有在充分接地並符合有關配線安全的電流法定要求的情況下烤箱才能安全使用。必須保證烤箱充分接地。
- 2.不當接地可能會造成財產損失或對人及動物造成傷害，由此引起的損失或傷害，廠商概不負責。
- 3.電壓和供應頻率，電線和佈線系統必須滿足烤箱所需的最大電功率。此項在規格處有說明。如有任何疑問，請聯繫專業的技術人員。設備安裝及電路連接應由有資格的專業技術人員進行。
- 4.通電連接必須考慮到電流情況，並遵循電流法定要求。

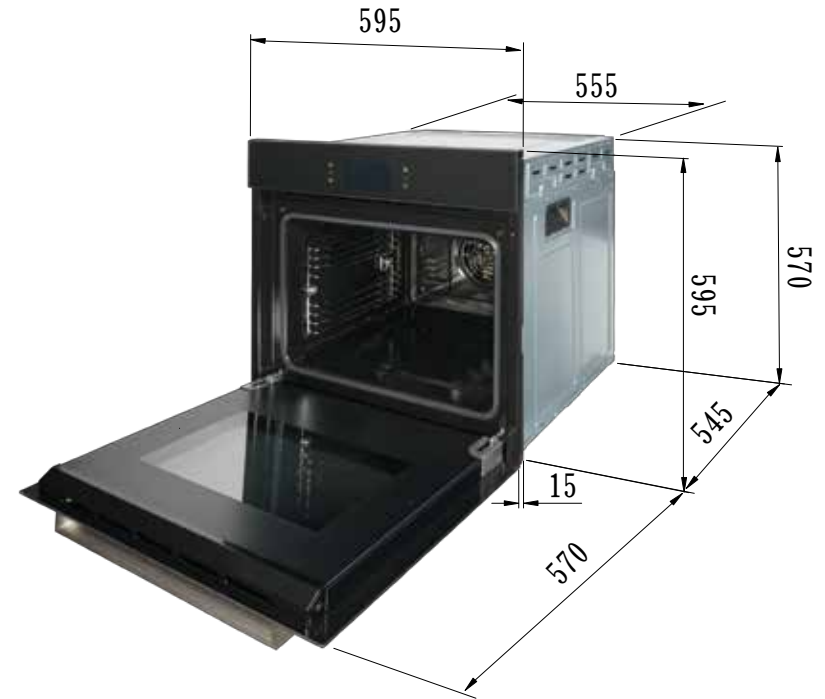


安裝尺寸及方法

- 1.請按照下圖中的測量和距離來固定烤箱。
- 2.靠近烤箱的櫥櫃層板必須是隔熱材料，且確保黏膠能經受120°C以上的高溫，否則會融化導致櫥櫃變形。
- 3.保證烤箱四周的空氣能充分流通，鐵架離後面至少要有45mm的距離。



OV-5303規格說明



產品尺寸(WXHXD)：595mmX595mmX545mm

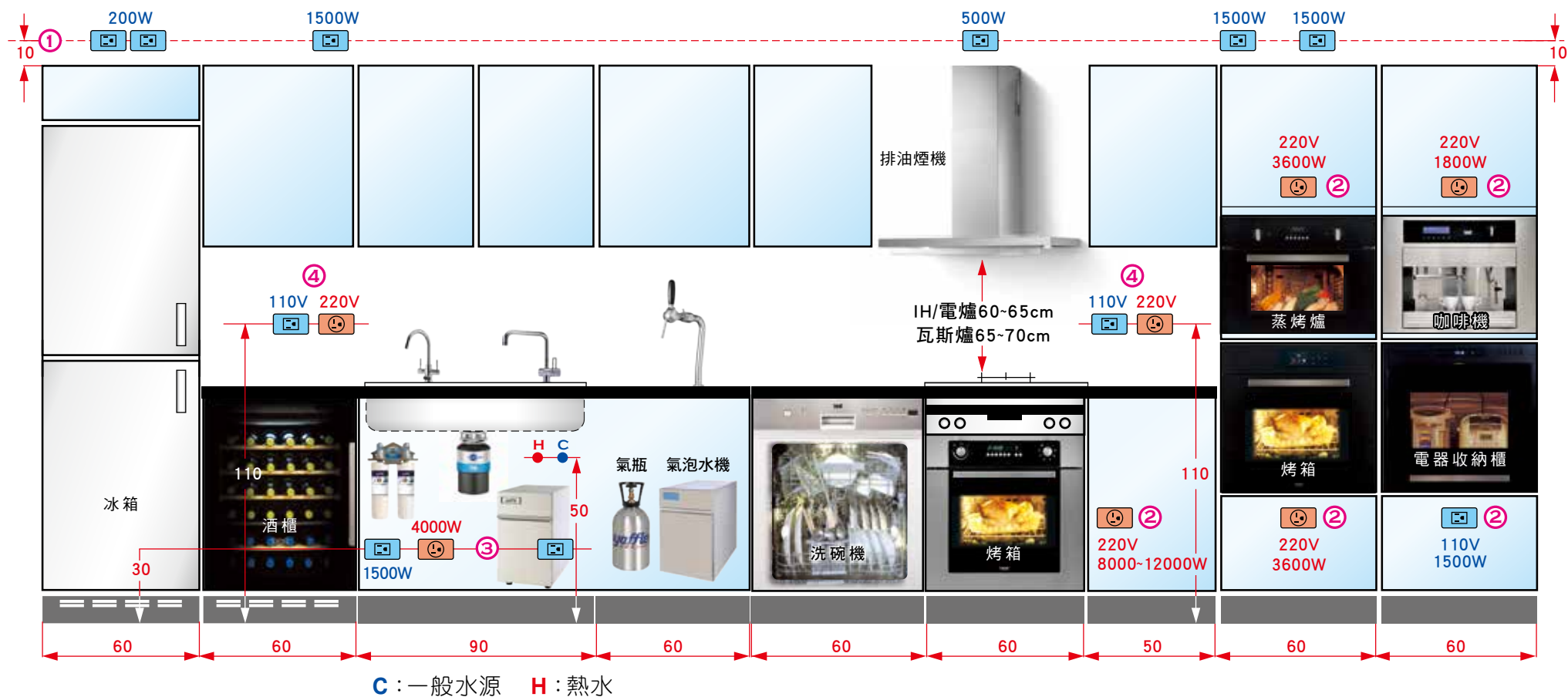
電壓/赫茲：220V/60Hz

額定消耗功率：2600w



廚房最新配電設計概念

- ① 在櫃上緣算起10公分設置插頭。
- ② 插座設在設備的上、下、左、右方，易於安裝。
- ③ 水槽櫃下的電源配置。
- ④ 檯面上電源配置。





SHIH LEI
世磊實業



貝斯特商品服務保證書

姓名	電話 (H)	(O)	行動電話
地址			
商品	出貨日期 年 月 日		
機型	經銷商或代理商確認章		
<p>為確保您的權益，請要求經銷商將上述購買資料填寫清楚並蓋上經銷商章，始享有自購買日期起一年之保證服務。</p> <p>◆未蓋店章或交易日期填寫不實者，恕難免費服務。</p> <p>◆交易日期未填寫者，則以出廠日期計算之。</p> <p>◆其餘注意事項請詳閱說明。</p>			

注意事項

一.服務保證內容：

自出貨日起一年內，在正常使用狀態下發生故障時，由本公司免費維修服務。

二.保固期限內有下列情形之一而發生故障者(消費者同意本公司依經驗及原廠資料做故障原因之判定)，恕不免費維修。

- 1.未依產品說明書指示操作或故障發生後未第一時間通知經銷商而自行或委託他人拆修者。
- 2.產品由經銷商安裝後又自行將產品移動、運送或改裝後要求後續服務者。
- 3.保證書無法提示或保證書有瑕疵(如：無經銷確認章、機型不符、內容空白、填寫不實、塗改或模糊無法辨認)。
- 4.因天災、地變、雷擊、異常電壓、環境因素等不可抗力因素所導致故障或毀損者。

三.免費保證期外之到府檢修或調整服務，無更換零件者，仍須酌收到府服務費。

◎ 本張服務保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥善保管，謝謝您的合作。

本產品不適用於商業用途。

· 追求品質卓越 · 不斷改革創新 · 穩定經營成長 · 發揮團隊合作 ·



SHIH LEI
世 磊 實 業

世磊實業股份有限公司
SHIH LEI BUSINESS CO., LTD.

www.shih-lei.com.tw
e-mail: service@shih-lei.com.tw

台北 地 址：10587台北市松山區塔悠路219號
電 話：(02) 2760-9666
傳 真：(02) 2768-7727
訂貨專線：(02) 2295-2839
訂貨傳真：(02) 2291-8249

新竹 地 址：30268新竹縣竹北市縣政三街136號
電 話：(03) 656-0101
傳 真：(03) 656-7373

台中 地 址：40760台中市西屯區環中路二段302號
電 話：(04) 2452-4948
傳 真：(04) 2452-4047

高雄 地 址：81457高雄市仁武區永榮一街90號
電 話：(07) 3755-262
傳 真：(07) 3755-263