



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

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世代的家庭中心。

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、多功能3D旋風烤箱、多功能蒸烤爐、嵌入式爐具、Espresso咖啡機及雙溫冷藏酒櫃，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。



給孩子最好的資產 就是陪他們一起成長

無煙的烹調

best給你的就是 健康的飲食 健康的環境

SO-850

多功能蒸烤爐

蒸出原味



OV-367

多功能烤箱

烤出美味



蒸出原味

best義大利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義大利頂級烤箱燒烤方式，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義大利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)。



檢驗標章及認證號碼



R 31228 R 32049



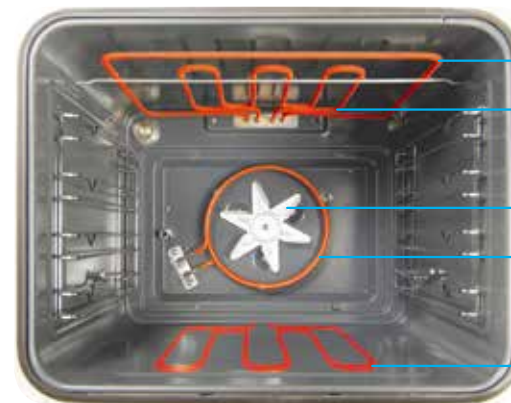
首次使用

1. 第一次使用時必須事先用中性清潔劑清洗烤箱內部、烤盤、烤架及門。
2. 將烤盤、烤架放入烤箱內，用最高溫加熱烤15-30分鐘以排除新產品及金屬所產生的異味。
3. 警告：安裝或使用錯誤，無法給予保固。

⚠ 烤箱在操作過程中，請孩童遠離烤箱以免發生危險。



烤箱內部說明



上層外環電熱管

上層內環紅外線電熱管

循環風扇

中間圓型電熱管

隱藏式下層電熱管

型號：

OV-361、OV-363、
OV-622、OV-628、
OV-820







烤箱內尺寸：容量59公升

電熱管：1. 最大加熱管輸出2150W / 9.8安培
2. 最大加熱管輸出2300W / 10.5安培
3. 最大加熱管輸出3680W / 16.7安培

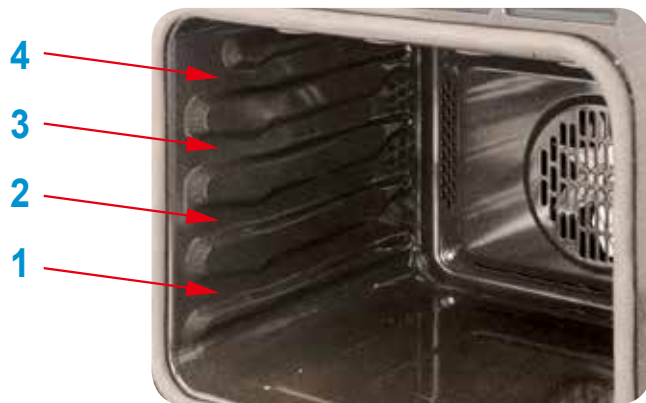


自動循環排風散熱系統

烹煮食物放的位置層數：

1. 烹煮一道菜，建議放於第2層位置(可選擇   功能烹調)。
2. 烹煮二道菜，建議放於第2層-第4層位置(可選擇功   能烹調)。
3. 烹煮三道菜，建議放於第2、第3和第4層位置
(可選擇   功能烹調)。
4. 依據肉類大小所須烹煮時間，每公斤約40~45分鐘。

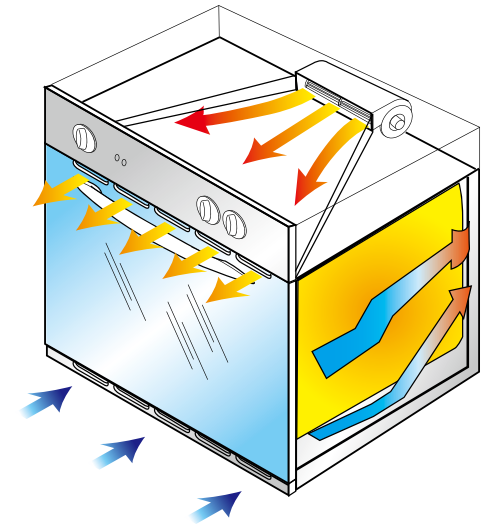
-  1. 烤箱預熱是很重要的，這會影響烹煮食物的色香味，尤其西點糕餅類烹烤，溫度就非常重要。
2. 烤箱沒有預熱直接烹煮，必須要考慮到烹煮的時間要加長。



自動散熱是將烤箱外部的熱氣排出，不會在櫥櫃內產生高溫，是一種獨特安全設計；依型號不同，出廠有兩種不同的自動散熱方式。

原廠設定一：

烤箱開始使用，啟動功能鍵，強制排氣即啟動。烤箱使用完畢自動散熱功能鍵歸零後，即自動停止排氣動作。



原廠設定二：

烤箱內部溫度開關感應到溫度80°C時，立即啟動強制排氣馬達，自動排氣，熱氣由烤箱門上方排出；烤箱使用完畢，時間鍵、溫度鍵、功能鍵均歸零，待溫度降至80°C時，烤箱即自動停止排氣動作。

自動排風散熱設計不會影響到烤箱內部溫度。目的為保護烤箱本身及櫥櫃，以免溫度過熱。





烤箱面板說明

型號：
OV-369



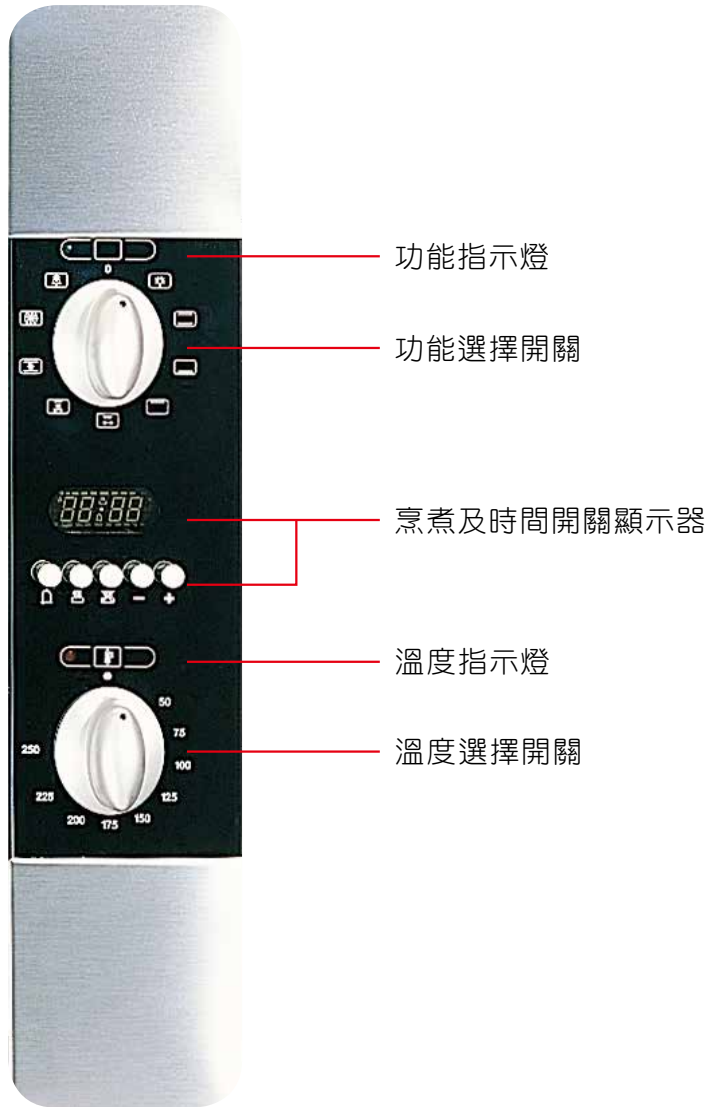
型號：
OV-363NEW



型號：
OV-960



型號：
OV-948



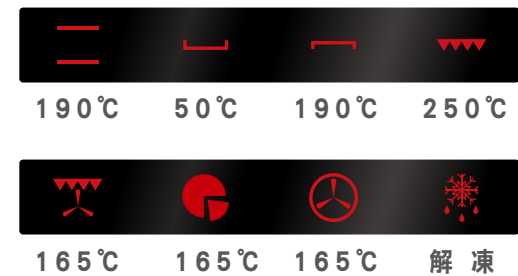
型號：
OV-622 / OV-628



隱藏式旋鈕



原廠溫度設定





烤箱面板說明

型號：

OV-820



溫度開關及顯示器

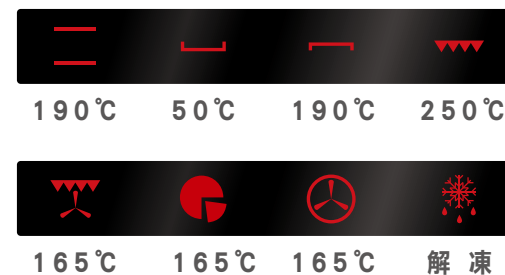
功能開關及顯示器

烹煮及時間開關顯示器

功能鍵

- | | |
|----------------|--------|
| ▼ 降低溫度 | — 分鐘設定 |
| ▲ 升高溫度 | + 增加設定 |
| 🔑 開啟/關閉 和 保護兒童 | ◀ 功能選擇 |
| 🔔 鬧鐘設定(蜂鳴器) | ▶ 功能選擇 |
| 🔥 烘烤時間 | |
| 🛑 STOP 結束時間 | |
| PRH 預熱 | |

原廠溫度設定



操作

當烤箱開啟開關後，顯示器上的計時器會開始閃爍，此時的烤箱還不能操作；請依照“設定時間”的步驟來啟動。

開啟烤箱

按下按鍵 🔑


計時顯示器燈泡型圖示亮燈，烤箱內部燈亮，計時顯示器上顯示 "ON" 即表示(使用中)。

如未在8秒內選擇烘烤模式；燈泡符號熄滅，烤箱內部燈會自動關閉，烤箱亦回復關閉狀態。

烤箱關閉模式

當沒有選擇任何功能時，溫度和功能選擇顯示器會自動關閉，計時器會顯示時間。

保護兒童 控制鎖功能


按下按鍵  至少三秒鐘：

烤箱將會自動設定在“保護兒童”功能；顯示器將先後顯示“n--0”、“0 N”，時間會再度出現在顯示器上。

如於任何一個烹煮功能(手動、半自動、自動)之後啟動此鍵，只能設定鬧鐘功能或是關閉烤箱。按任何一個鈕，這個“n--0”會提醒這個鎖的功能是啟動的。

如果手動或自動關掉，控制鎖的功能將會取消。

控制鎖取消

取消控制鎖功能請按按鍵  至少三秒鐘。

顯示器將先後顯示“n--0”、“OFF”，時間會再度出現在顯示器上。

當烤箱為鎖住狀態，使用按鍵  (ON/OFF)也不會開啟。





OFF 按鍵

當使用關閉烤箱功能時，按鍵  (ON/OFF)比任何功能鍵都還有優先權，甚至控制鎖。



烤箱功能使用說明

烹飪方式有三種

1. 傳統烹飪法  或  等，只要上下或下有一橫線都是。
2. 紅外線烹飪法 ，只要有倒三角形的都是。
3. 旋風循環烹飪法 ，只要有風扇的都是。

紅外線烹飪之定義

是指中央電熱管所產生之紅色熱光，直接在食物上加熱烹飪。

預熱定義

烤箱烹飪前，先將烤箱加熱至所需之溫度，再把食物放入烤箱內烹飪。

 所有款式烤箱烹煮前要先預熱。


解凍
解凍：

使用此項功能，烤箱門要先關上，啟動風扇循環，溫度指示燈會亮，但沒有溫度，亮起紅燈表示解凍中，可節省1/3解凍時間。

推薦使用：用來解凍一般冷凍食物，可幫助縮短1/3解凍時間


內火+旋風
傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

採用中間圓型電熱管加上風扇循環，可使烤箱內部整個受熱相當平均，用於特殊烹調法。

推薦使用：適合料理外熟內部仍半熟的食物、烤肉類


上全火+旋風+旋轉烤架
紅外線烹煮+風扇循環烹煮法：

使用上層電熱管加溫，事先確定調整好所須之溫度（50°C-250°C or 230°C），烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度


上全火+旋轉烤架
紅外線烹煮：

使用上層電熱管加溫，請事先確定調好溫度。

推薦使用：適合較小片、薄的食物


上紅外線火+旋轉烤架
紅外線烹煮法：

使用上層內環電熱管加溫，事先確定調整好所須之溫度（50°C-250°C or 230°C），烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：保持食物原味


上外圈火+下火+旋風
傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

使用上層外環電熱管、下層電熱管、風扇循環烹煮方式，事先確定其溫度50°C-250°C。

推薦使用：適合外表全熟之食物，如糖果餅乾或烤肉類


上外圈火+下火
傳統烹煮方式：

採用上層外環電熱管及下層電熱管同時加溫烹煮。事先確定所需要之溫度（50°C-250°C or 230°C可選用），食物放入前烤箱先預熱，到達所設定溫度時，黃燈會熄滅。

推薦使用：適合食物全熟烹煮


下火+旋風
傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

使用下層電熱管加溫，再以風扇循環慢火烹煮，事先確定其所需之溫度，先行預熱烤箱。

推薦使用：適合慢火烹煮及溫熱食物


燈泡
燈

用來照明食物或清潔時照明等用。

型號：OV-363

解凍
解凍：

使用此項功能，烤箱門要先關上，啟動風扇循環，溫度指示燈會亮，但沒有溫度，亮起紅燈表示解凍中，可節省1/3解凍時間。

推薦使用：用來解凍一般冷凍食物，可幫助縮短1/3解凍時間


內火+旋風
傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

採用中間圓型電熱管加上風扇循環，可使烤箱內部整個受熱相當平均，用於特殊烹調法。

推薦使用：適合料理外熟內部仍半熟的食物、烤肉類


上全火+旋風+旋轉烤架
紅外線烹煮+風扇循環烹煮法：

使用上層電熱管加溫，事先確定調整好所須之溫度（50°C-250°C or 230°C），烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度


上全火+旋轉烤架
紅外線烹煮：

使用上層電熱管加溫，溫度由50°C-250°C，事先確定調整好所須之溫度。烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度或烤全雞


上紅外線火+旋轉烤架
紅外線烹煮：

使用上層內環電熱管加溫，溫度由50°C-250°C，事先確定調整好所須之溫度。烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度或烤全雞


上外圈火+下火+旋風
傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

使用上層外環電熱管、下層電熱管、風扇循環烹煮方式，事先確定其溫度50°C-250°C。

推薦使用：適合外表全熟之食物，如糖果餅乾或烤肉類


上外圈火+下火
傳統烹煮方式：

採用上層外環電熱管及下層電熱管同時加溫烹煮。事先確定所需要之溫度（50°C-250°C or 230°C可選用），食物放入前烤箱先預熱，到達所設定溫度時，黃燈會熄滅。

推薦使用：適合食物全熟烹煮


下火+旋風
傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

使用下層電熱管加溫，再以風扇循環慢火烹煮，事先確定其所需之溫度，先行預熱烤箱。

推薦使用：適合慢火烹煮及溫熱食物


燈泡
燈

用來照明食物或清潔時照明等用。

型號：OV-622 / OV-628

解凍

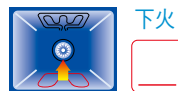
解凍：
使用此項功能，烤箱門要先關上，啟動風扇循環，溫度指示燈會亮，但沒有溫度，亮起紅燈表示解凍中，可節省1/3解凍時間。

推薦使用：用來解凍一般冷凍食物，可幫助縮短1/3解凍時間


上外圈火+下火

傳統烹煮方式：
採用上層外環電熱管及下電熱管同時加溫烹煮。事先確定所需要之溫度(50°C-250°C or 230°C可選用)，食物放入前烤箱先預熱，到達所設定溫度時，黃燈會熄滅。

推薦使用：適合食物全熟烹煮


下火

傳統烹煮方式：
使用下層電熱管溫度由50°C-230°C。
推薦使用：適合慢火烹飪及保溫食物


上外圈火

傳統烹煮方式：
使用上層外環電熱管溫度由50°C-230°C。
推薦使用：保溫及溫熱食物


上紅外線火+旋轉烤架

紅外線烹煮：
使用上層內環電熱管加溫，溫度由50°C-250°C，事先確定調整好所須之溫度。烹煮前烤箱要先預熱。
推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度或烤全雞


上紅外線火+旋風+旋轉烤架

紅外線烹煮+風扇循環烹煮法：
使用上層內環電熱管加溫，溫度由50°C-250°C，事先確定調整好所須之溫度。烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度或烤全雞


內火+下火+旋風

PIZZA
使用下層、中間圓型電熱管加風扇。適合PIZZA或水果蛋糕的烘烤。輕鬆做出鬆軟，底部酥脆的PIZZA。


內火+旋風

傳統烹煮+風扇循環烹煮法：
採用中間圓型電熱管加上風扇循環，可使烤箱內部整個受熱相當平均，用於特殊烹調法。

推薦使用：適合料理外熟內部仍半熟的食物、烤肉類


燈泡

燈
用來照明食物或清潔時照明等用。

型號：OV-369 / OV-363NEW

燈泡

燈
用來照明食物或清潔時照明等用。


上外圈火+下火

傳統烹煮方式：
採用上層外環電熱管及下電熱管同時加溫烹煮。事先確定所需要之溫度(50°C-250°C or 230°C可選用)，食物放入前烤箱先預熱，到達所設定溫度時，黃燈會熄滅。

推薦使用：適合食物全熟烹煮


上外圈火+下火+旋風

傳統烹煮+風扇循環烹煮法：
使用上層外環電熱管、下層電熱管、風扇循環烹煮方式，事先確定其溫度50°C-250°C。

推薦使用：適合外烤全熟之食物，如糖果餅乾或烤肉類


下火

傳統烹煮方式：
使用下層電熱管溫度由50°C-230°C。
推薦使用：適合慢火烹飪及保溫食物


上紅外線火

紅外線烹煮：
使用上層內環電熱管加溫，溫度由50°C-250°C，事先確定調整好所須之溫度。烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度或烤全雞


上全火

紅外線烹煮：
使用上層電熱管加溫，請事先確定調好溫度。

推薦使用：適合較小片、薄的食物


上紅外線火+旋風

紅外線烹煮+風扇循環烹煮法：
使用上層內環電熱管加溫，溫度由50°C-250°C，事先確定調整好所須之溫度。烹煮前烤箱要先預熱。

推薦使用：快速烹飪及保持食物原味鮮美度或烤全雞


內火+旋風

傳統烹煮+風扇循環烹煮法：
採用中間圓型電熱管加上風扇循環，可使烤箱內部整個受熱相當平均，用於特殊烹調法。

推薦使用：適合料理外熟內部仍半熟的食物、烤肉類


內火+下火+旋風

傳統烹煮+風扇循環烹煮法：
使用下層電熱管加溫，再以風扇循環慢火烹煮，事先確定其所需之溫度，先行預熱烤箱。

推薦使用：適合慢火烹煮及溫熱食物

 顯示器及按鍵說明

型號：

OV-369
OV-363NEW
OV-960

AUTO閃爍，
表示自動烹飪
已結束完成。

AUTO持續亮，
表示在自動烹
飪或預約烹飪
設定中。

烹飪符號亮，表示烹飪中或
手動程式設定中。



計時器設定鍵

自動烹飪設定鍵

預約烹飪時間設定鍵

調整時間往前鍵

調整時間往後鍵

手動烹飪及時間設定鍵

鐘符號亮，表示鬧鐘
已設定時間。



 時鐘設定


步驟 1



調整時鐘的時間。

步驟 2



按  鍵，中間點會閃爍就
表示進入設定。

步驟 3



按 **-** 或 **+** 鍵，設定時間，
設定完約5秒，中間點不閃爍
表示設定完成。

手動烹飪設定

步驟 1



按 鍵，AUTO符號會消失，就是進入手動烹飪。

步驟 2



手動烹飪完成，烤箱不會自動關機，需自行關機。



自動烹飪設定

步驟 1



現在時鐘顯示。

步驟 2



按 鍵，顯示器的時間是0，AUTO及 符號會閃爍。

步驟 3



按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪所需時間。

步驟 4



設定完烹飪時間，AUTO及 符號會長亮，表示自動烹飪開始。

步驟 5



自動烹飪結束AUTO會閃爍，並發出嗶嗶的鈴聲，只要按 鍵鈴聲即可停止。

只要按 鍵自動烹飪或預約烹飪會自動解除。

預約自動烹飪設定

步驟 1



現在時鐘顯示。

步驟 2



按 鍵，顯示器的時間是0，
AUTO及 符號會閃爍。

步驟 3



按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪
所需時間。

步驟 4



按 鍵進入設定烹飪
完成時間。

步驟 5



按 **-** 或 **+** 設定完成時間。
18:30是完成烹飪的時間。

步驟 6



設定完成數秒後，時間顯
示會跳回現在的時間。

步驟 7



時間至17:20會自動啟動
烹飪。

步驟 8



預約烹飪結束，AUTO會
閃爍，並發出嗶嗶鈴聲，
只要按 鍵鈴聲即可
停止。

鈴聲大小設定

步驟 1



鈴聲有低、中、高三音段可供選擇。
按下 手動設定模式。

步驟 2



接著按住 **-** 即可聽到所設定的聲
音，放開 **-** 再按住 **-**，即可聽到所
欲設定的另一音段的鈴聲。

⚠ 停電後顯示面板的時間會出現閃爍，並且將之前所設定的
時間及烹飪設定全部解除，必須重新設定一次。

◆ 如要解除鬧鈴，按 任一鍵都能解除。

鬧鐘設定



步驟 1



顯示現在時鐘。

步驟 2



按  鍵，顯示器的時間會是 0， 的符號也會出現並閃爍。


步驟 3



按 **-** 或 **+** 設定計時器時間。

步驟 4



計時器時間設定完，會跳回時鐘， 的符號亮起，表示計時開始。

步驟 5



計時器時間到時  符號會閃爍，同時也會聽到嗶嗶的鈴聲。

步驟 6



只要按  鍵， 符號消失，鈴聲即可停止。





顯示器及按鍵說明

型號：

OV-622

OV-628

OV-948

AUTO閃爍，
表示自動烹飪
已結束完成。

AUTO持續亮，
表示在自動烹
飪或預約烹飪
設定中。

鬧鐘設定鍵

自動烹飪設定鍵

預約烹飪時間設定鍵

烹飪符號亮，表示烹飪中或
手動程式設定中。

鐘符號亮，
表示鬧鐘已
設定時間。

兩鍵同時按為
手動烹飪及時
間設定鍵。

調整時間往前鍵

調整時間往後鍵

型號：

OV-820

鐘符號亮，表示鬧鐘
已設定時間。

烹飪符號亮，
表示烹飪中
或手動程式
設定中。

A閃爍，
表示自動烹飪
已結束完成。

A持續亮，
表示在自動烹
飪或預約烹飪
設定中。

兒童保護鍵
開啟/關閉

鬧鐘設定鍵

自動烹飪設定鍵

調整時間往前鍵

調整時間往後鍵

預約烹飪時間設定鍵



時鐘設定

步驟 1



調整時鐘的時間。

步驟 2



同時按下 和 鍵，
中間點會閃爍就表示
進入設定。

步驟 3



按 **-** 或 **+** 鍵，設定時間，設定完約5秒，
中間點不閃爍表示設定完成。

手動烹飪設定

步驟 1



同時按下 和 鍵，AUTO 符號會消失，就是進入手動烹飪。

步驟 2



手動烹飪完成，烤箱不會自動關機，需自行關機。



自動烹飪設定

步驟 1



現在時鐘顯示。

步驟 2



按 鍵，顯示器的時間是 0，AUTO 及 符號會閃爍。

步驟 3



按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪所需時間。

步驟 4



設定完烹飪時間，AUTO 及 符號會長亮，表示自動烹飪開始。

步驟 5



自動烹飪結束 AUTO 會閃爍，並發出嗶嗶的鈴聲，只要按 鍵鈴聲即可停止。

⚠ 只要同時按下 和 鍵自動烹飪或預約烹飪會自動解除。

預約自動烹飪設定

- 步驟 1**  現在時鐘顯示。
- 步驟 2**  按  鍵，顯示器的時間是0，AUTO及  符號會閃爍。
- 步驟 3**  按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪所需時間。
- 步驟 4**  按  鍵進入設定烹飪完成時間。
- 步驟 5**  按 **-** 或 **+** 設定完成時間。18:30是完成烹飪的時間。
- 步驟 6**  設定完成數秒後，時間顯示會跳回現在的時鐘。
- 步驟 7**  時間至17:20會自動啟動烹飪。
- 步驟 8**  預約烹飪結束，AUTO會閃爍，並發出嗶嗶鈴聲，只要按  鍵鈴聲即可停止。

鈴聲大小設定

- 步驟 1**  鈴聲有低、中、高三音段可供選擇。同時按下  和  鍵。
- 步驟 2**  當數字不再閃爍時再按 **-** 鍵，選擇所需之鈴聲。

⚠ 停電後顯示面板的時間會出現閃爍，並且將之前所設定的時間及烹飪設定全部解除，必須重新設定一次。

◆ 如要解除鬧鈴，按    任一鍵都能解除。



鬧鐘設定

步驟1



顯示現在時鐘。

步驟2



按 鍵，顯示器的時間會是0， 的符號也會出現並閃爍。

步驟3



按 **-** 或 **+** 設定計時器時間。

步驟4



計時器時間設定完，會跳回時鐘， 的符號亮起，表示計時開始。

步驟5

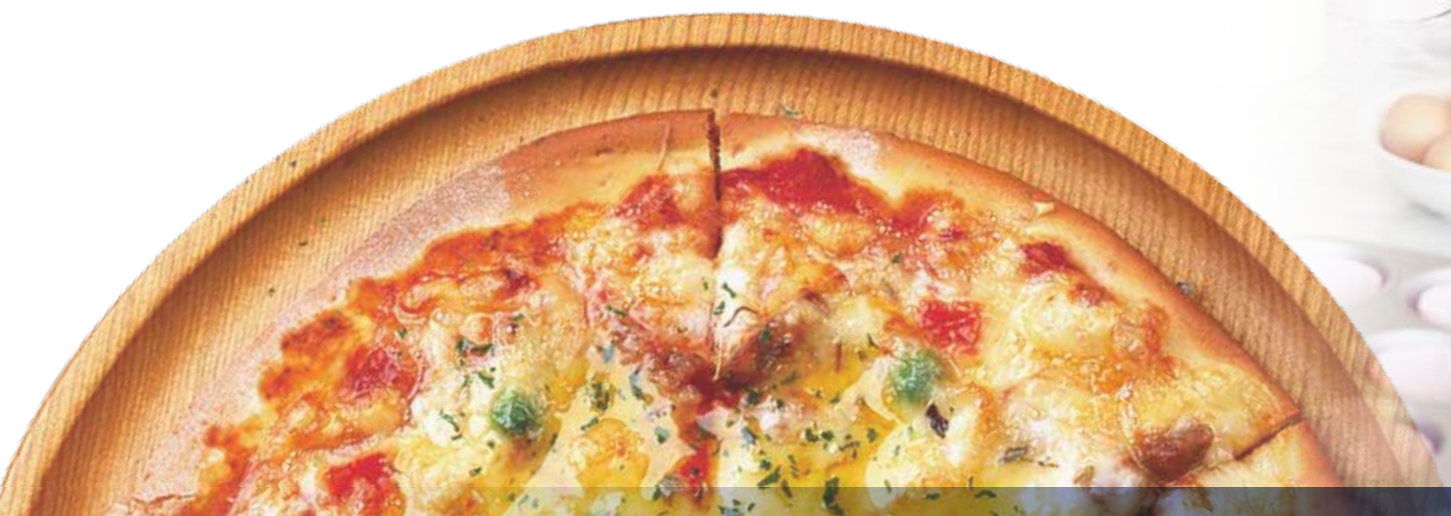


計時器時間到時 符號會閃爍，同時也會聽到嗶嗶的鈴聲。

步驟6

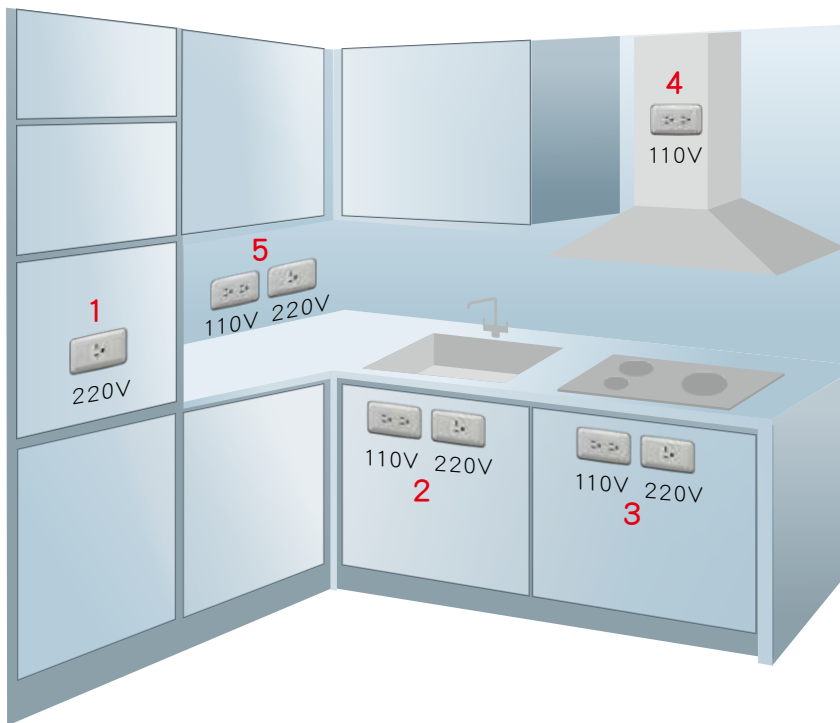


只要按 鍵， 符號消失，鈴聲即可停止。





廚房最新配電設計概念



- 圖1 220V可用於烤箱、蒸烤爐、溫杯溫盤機、咖啡機等。
- 圖2 110V和220V可用於熱飲機、食物殘渣處理機、洗碗機、過濾系統等。
- 圖3 110V和220V可用於電陶爐、瓦斯爐、烤箱、蒸烤爐等。
- 圖4 110V可用於抽油煙機及電動櫃。
- 圖5 110V及220V可用於一般電器類使用。

備註：220V電的使用比110V更節能省電，不論廚房、客廳、房間等，使用220V的家電已為趨勢。



電源

電源說明

best(貝斯特)烤箱使用220V、60HZ、單相三線的電壓。

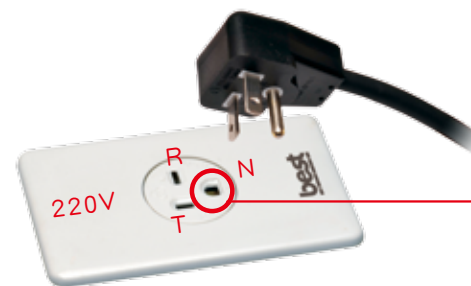
1. 以家庭單相三線式說明：都稱為R、T相、N相。

R、T相顏色為：紅色、黑色【紅、黑→220V】

N相為白色【紅、白→110V，黑、白→110V】

220V $\left\{ \begin{array}{l} R - 110V \\ T - 110V \\ N - 0 \end{array} \right.$

2. 請勿用380V直接轉220V會影響烤箱的操作及壽命。



220V $\left\{ \begin{array}{l} R、S、T - 220V \\ N - 0 \end{array} \right.$

⚠ 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)以上的距離以防跳電。



⚠ 切斷電源開關距離至少3mm以上。

電源線

1. 必須使用符合於本產品規定之電源線，電壓必須符合15安培 (A) 以上，保險絲為15安培 (BS/363代號)。
2. 本產品備有電線及插頭，請勿剪斷插頭直接接上電源線，以免發生危險。
3. 如有需要更長之電源線，必須留適當距離，以便容易保養。
4. 所選用之電源線外皮最好採用橡膠材質，可耐高溫。
5. 本產品一定要有**接地設備**，如未有裝接地設備而發生任何問題，本公司不負任何責任。
6. **電源線與插頭如經人為破壞而毀損，本公司不負認責任。**

用電比較

best烤箱耗電量比一般小烤箱還省電，但輸出功率是一般家用小烤箱的一倍。

小烤箱使用110v電壓，1300~1500瓦。

例：1500w ÷ 110V = 13.6A

1300w ÷ 110V = 11.8A

大烤箱使用220v電壓，2200~2300瓦。

例：2300w ÷ 220V = 10.5A

2200w ÷ 220V = 10A

選用配件

配件價格



棉質手套 \$350元



烤箱食譜



561烤盤 \$1,550元



561-L烤盤 \$3,550元



559烤架 \$780元



559-L烤架 \$1,800元

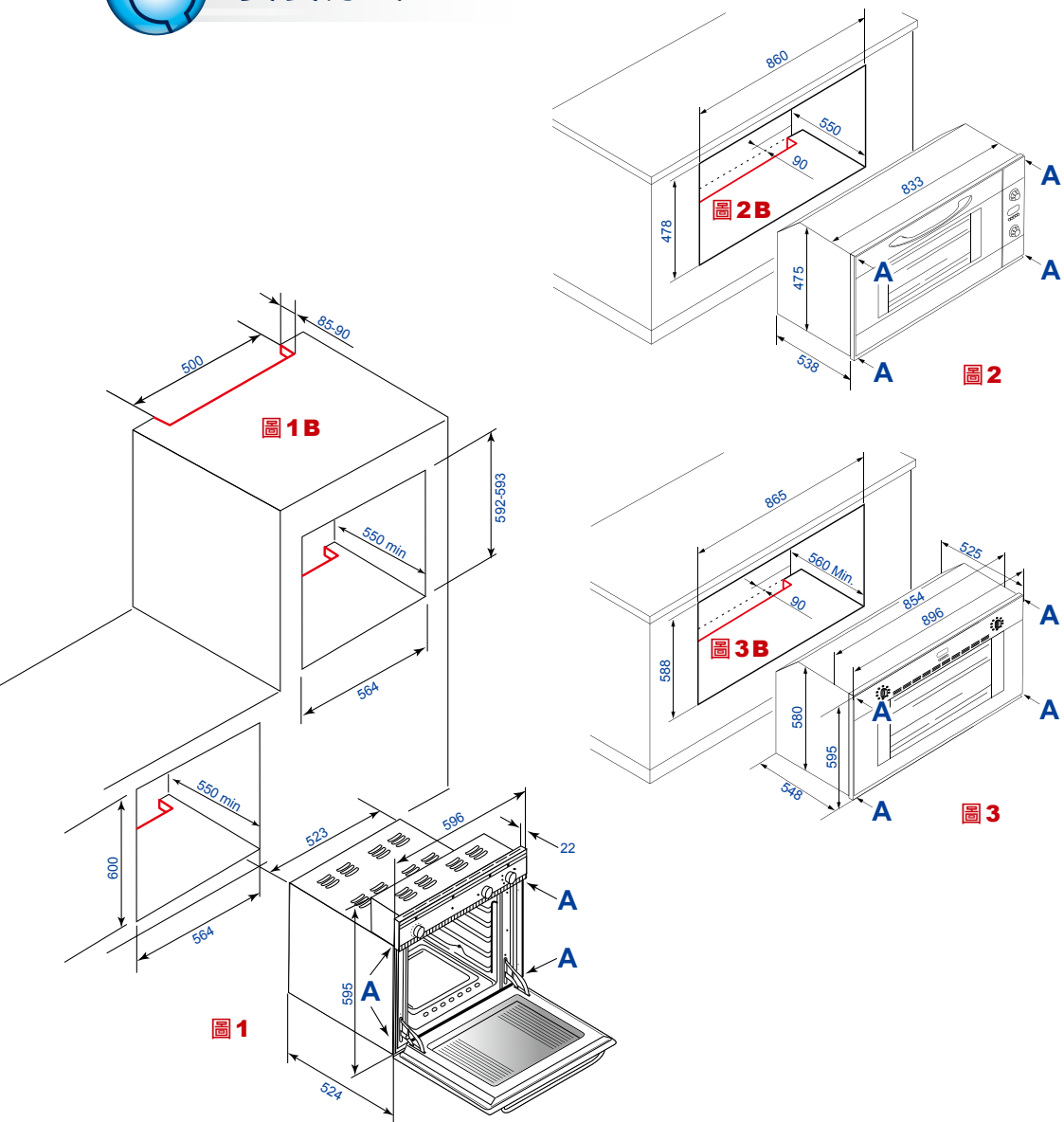


570旋轉架 \$2,500元



570-L旋轉架 \$3,500元

安裝方式



安裝注意事項

請由專業人士安裝，在一般保養當中必須把電源插頭事先拔掉，以免發生危險。

1. 烤箱尺寸：600×600mm（如圖1）、900×480mm（如圖2）。
2. 烤箱櫃必須符合EEC規定，耐熱度要達120℃。
3. 60公分烤箱櫥櫃後上方必須要有85或90mm寬×500mm長的距離空間用以散熱（如圖1B）。
4. 烤箱安裝於櫃內後，要用所附之4顆塑膠墊圈及螺絲鎖緊固定，如圖1之A點處。
5. 安裝烤箱時不可把烤箱門以拖、拉方式安裝，開關烤箱門時請勿太用力。
6. 進口代理商對消費者、安裝技師等因任何修改機器結構或零配件（含電源線）造成機器損壞，不承擔任何維修保固及責任。

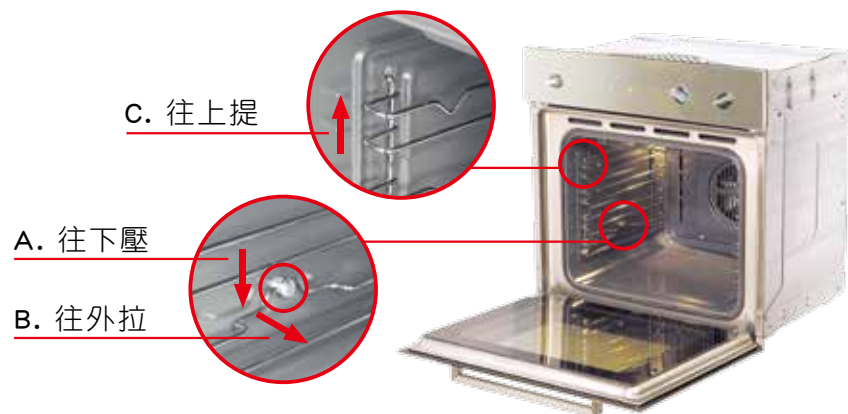
⚠ 插座請設計在廚房家電上方、下方，易於安裝、保養及維護。



支撐側架

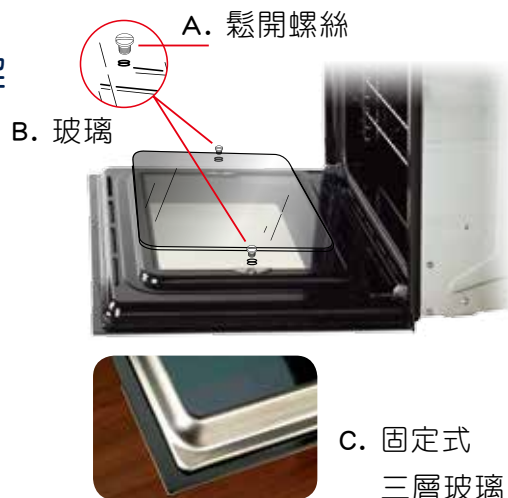
支撐側架拆解安裝步驟

拆解支撐架，只要把固定於溝槽內的橫條往下壓如A，再往外拉如B，然後把整個支撐架往上提即可取出如C。安裝時只要反向操作即可。



烤箱門玻璃拆解

1. 烤箱門內面可拆卸清洗，只要用起子鬆開兩側固定螺絲即可，如圖A的螺絲。
2. 雙層玻璃（如圖B）在安裝時要注意需放正。
3. 固定式三層玻璃，不須拆解（如圖C）。

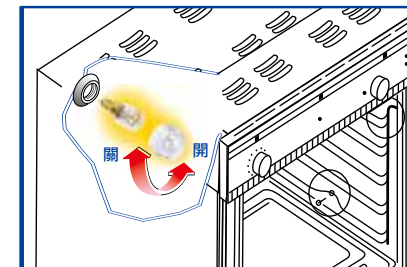


更換烤箱燈泡

烤箱的燈是使用220V、60HZ、25W，耐溫250°C。

更換步驟：

1. 先切斷電源。
2. 玻璃燈蓋以逆時針方向旋轉開。
3. 再以逆時針方向把燈泡旋轉開取下。
4. 燈泡以順時針方向安裝即可。



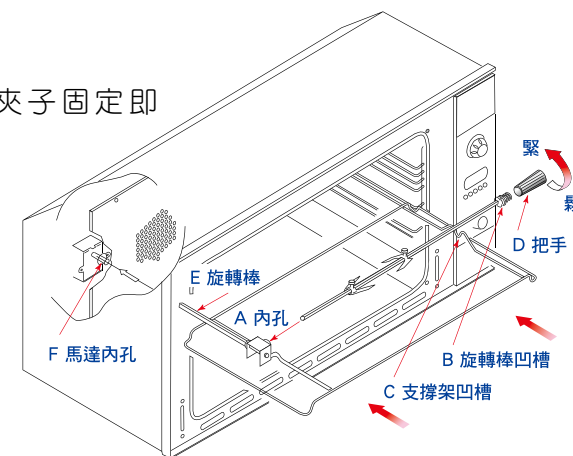
如何使用旋轉烤肉架

best可使用支撐架或旋轉棒。

其肉放進旋轉棒使用2個活動夾子固定即可。

更換步驟：

1. 把旋轉棒插入在支撐架上的孔內，如圖A。
2. 旋轉棒的凹槽如圖B，放入支撐架的凹槽內如圖C。
3. 支撐架往內滑行到底部，如圖E的旋轉棒，插入至馬達方型孔內如圖F。
4. 旋轉棒把手是採用塑膠材質，烹烤前，將塑膠把手旋轉取出；烹烤完成後，再將塑膠把手旋轉安裝回旋轉棒上，就可取出所烹烤好





拆解及安裝烤箱門

拆解門步驟

為了能夠方便清潔烤箱，烤箱門設計成可以拆解。



1. 把烤箱門全開。



2. 把烤箱門兩側之B活動扣環
往上扳，扳到C鉤座上。



3. 把整個烤箱門往上提就可
拆下。

注意事項

1. 門本身很重，在拆解時要小心搬動。
2. 拆解後烤箱門放的地方也要小心，請勿讓小孩碰撞到。
3. 要放在平穩的地方及避免刮傷到門及把手。

安裝門步驟

1. 把門取出反方向的角度裝回。
2. 要注意A1的凹槽要卡住烤箱。
3. 放好烤箱門鉸鏈固定鉤D，要鉤住烤箱內部，門往下輕壓一點（如下圖D），把B活動扣環扣回原處即可，這樣即安裝完成。

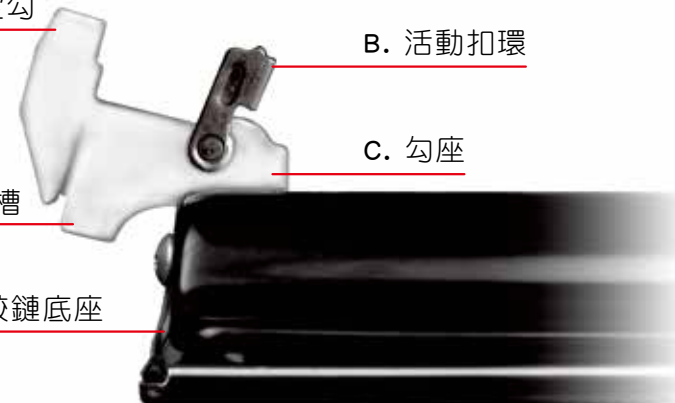
D. 鉸鏈開門固定勾

B. 活動扣環

C. 勾座

A1. 鉸鏈底座凹槽

A. 鉸鏈底座





清潔保養

1. **注意事項：事先把電源切斷或插頭拔掉。**
2. 如何清洗烤箱：
 - (1) 使用中性溫和的清潔劑擦拭烤箱內部，不可選有腐蝕性及磨損性的清潔劑。
 - (2) 不鏽鋼表面採用特殊防指紋處理，所以清潔時只能採用沾有清潔劑之海棉擦拭處理，千萬不可用有沙面、菜瓜布及會刮傷表面等類物品擦拭，以免刮傷烤箱表面。
 - (3) 不要用過量的水清洗烤箱，以免水滲入到風扇及烤箱內部細孔中。
 - (4) 如果內部不易擦拭，可噴上清潔劑或把濕布放入烤箱內，停留數小時（關門），等髒物被分解，再用溫水濕布加以擦拭清潔即可。
 - (5) 配件：烤架、烤盤、支撐架，可用溫水、清潔劑加以清洗，清洗完後擦乾。
 - (6) 清洗後之水份應立刻擦乾，否則會破壞內部表面。
 - (7) 烤箱及所有配件清洗完成擦乾後，再把配件放入烤箱內用大火烤10分鐘，把所有的濕氣烤乾，此時門半開可讓濕氣跑出。
3. 在使用操作或清潔本烤箱時，孩童請務必遠離。
4. 請保存本手冊，一切務必根據手冊來操作使用。因人為因素或不參照本手冊的指示處理時，產品不在保固範圍內。
5. 如有操作技術上的問題，請洽詢進口商或代理商。

蒸汽清潔—簡易烤箱清潔

烤箱內無接縫設計，琺瑯表面處裡，可直接加水於烤盤，以水蒸汽清洗。示範如下：



1. 倒入約1.3公升的水，並加入少許中性無毒洗潔劑。



2. 將烤箱門關閉，啟動上下火功能模式，設定溫度50°C、時間30分鐘加熱，以水蒸汽清潔爐內的污垢。



3. 時間到打開烤箱門，以濕抹布稍加擦拭即可。



爐具

環保排油煙機
best

natura.
自然呈現水的甘甜風味
氣泡水機

烤箱

yaffle
亞爾浦淨水設備
龍頭

in sink erator
食物殘渣處理機

yaffle
亞爾浦淨水設備
淨水器

yaffle
亞爾浦淨水設備
熱飲機

best
洗碗機

雙溫冷藏酒櫃

微波上掀門

best

蒸烤爐

咖啡機

急速冷凍機

蒸烤爐

溫杯機

溫盤機

yaffle
亞爾浦淨水設備
雙溫龍頭

世磊帶給您 時尚全方位的廚房家電



 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	
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。		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 未蓋店章或交易日期填寫不實者，恕難免費服務。 ◆ 交易日期未填寫者，則以出廠日期計算之。 ◆ 其餘注意事項請詳閱說明。 		

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. 未依產品指示說明書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。



SHIH LEI

世 磊 實 業

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

貝斯特廚房設備股份有限公司
BEST KITCHEN APPLIANCES 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
門市：40760台中市西屯區漢翔路37號
電話：(04) 2451-7979
傳真：(04) 2451-5656
訂貨專線：(04) 2452-4948
訂貨傳真：(04) 2452-4047

高雄 地址：81457高雄市仁武區永樂一街90號
電話：(07) 3755-262
傳真：(07) 3755-263