

best

貝斯特時尚廚電



蒸烤爐說明書 SO-970

## 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、嵌入式多功能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-970

多功能蒸烤爐  
蒸出原味



### OV-701

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！

## 健康的煮食在蒸烤爐

蒸烤爐是一種最簡單、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，再加上我們對蒸烤爐發展的較晚，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，特別分析蒸烤爐這項煮食工具。

1. 蒸烤爐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. 本蒸烤爐請勿讓孩童操作，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)。

### 蒸的小偏方

 煮飯、燉湯要用陶鍋。

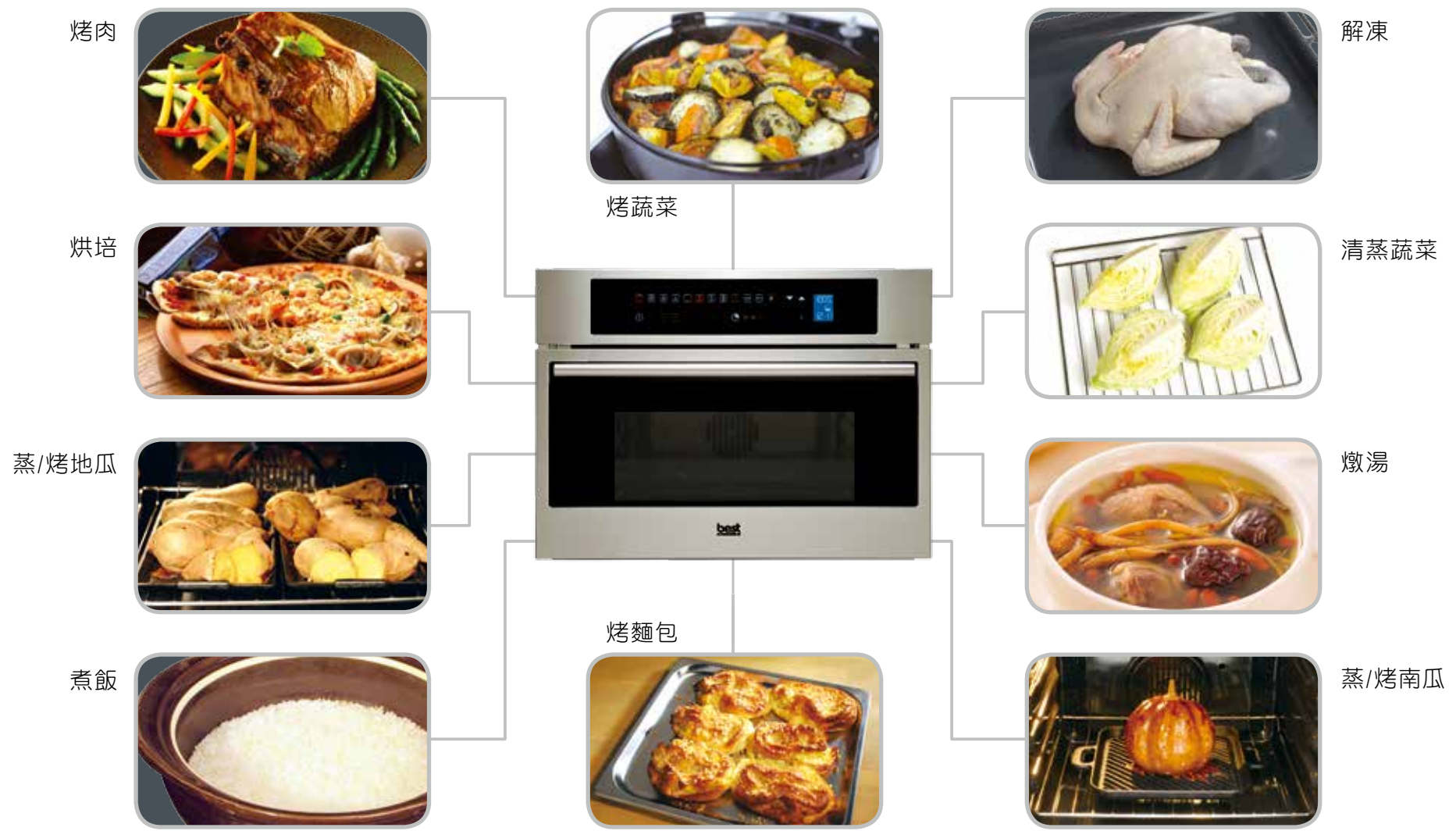
在連續(蒸)多道菜時，建議用手動烹調(不要設定烹飪時間就是手動烹調)，改用計時器設定每一道菜烹飪時間，讓蒸烤爐保持一定溫度運作，這樣烹飪每一道菜速度就很快，不會有等待時間。

如果每一道菜都用自動烹飪時間設定，結束後重新啟動蒸烤爐，都須要幾分鐘做預熱動作，這樣會讓烹飪的時間加長。



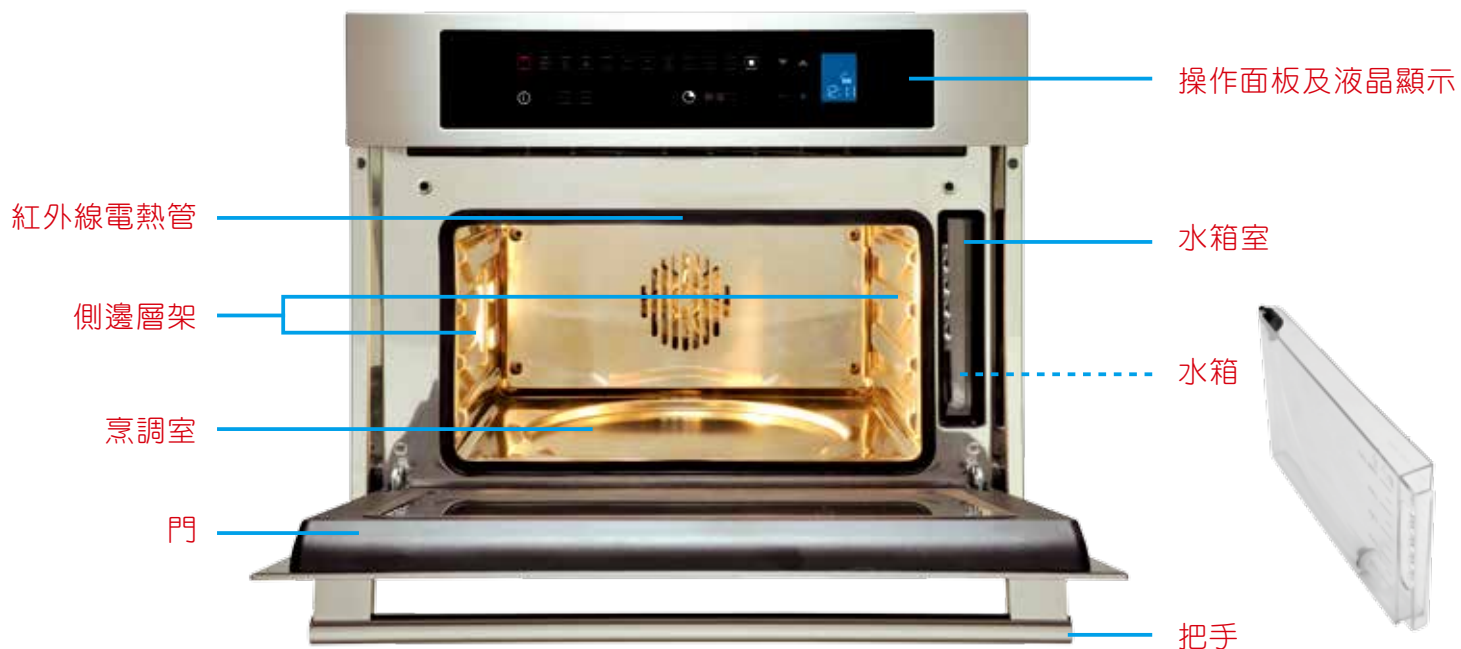
## 蒸烤爐多廣用途

油煙是主婦隱形的殺手，蒸烤爐是最安全的無煙烹調。  
一台好的蒸烤爐不只是單一的功能，它是多用途的。





## 蒸烤爐和配件圖示



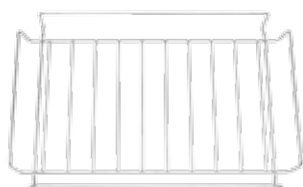
棉質長手套



食譜



食物探針



烤架



烤盤



烤盤



火山岩披薩石板(選購)

無油脂的烹煮  
健康飲食的理想選擇

### 使用說明

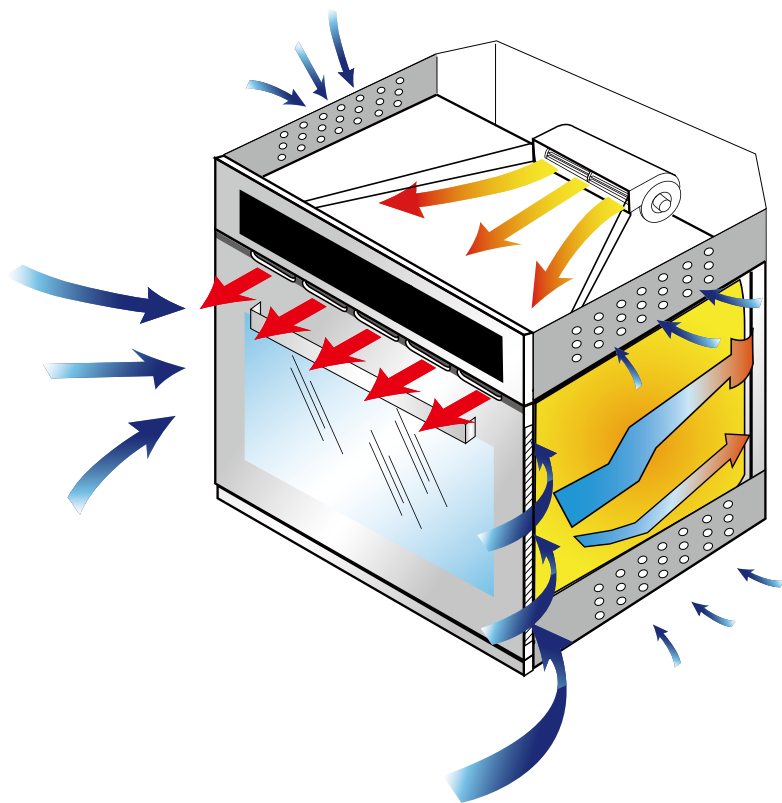
- ◎第一次使用前，請以水、醋或檸檬清洗，請勿使用清潔劑。
- ◎使用後，請先待石板溫度冷卻後再清洗，避免因溫度突然變化導致石板破裂。
- ◎石板冷卻後，再以水、醋或檸檬清洗，請勿使用清潔劑。
- ◎石板的裂痕不會影響使用效果。



## 自動散熱系統

自動散熱設計與蒸烤爐內部溫度高低無關，目的為保護蒸烤爐本身及櫥櫃，以免溫度過熱。

蒸烤爐內部溫度開關感應到溫度80°C時，立即啟動自動散熱系統自動排氣，熱氣由蒸烤爐門上方排出。蒸烤爐使用完畢，時間鍵、溫度鍵、功能鍵均歸零後，溫度降至80°C時，即自動停止排氣動作。









## 首次使用

1. 第一次使用時必須事先用中性清潔劑清洗蒸烤爐內部、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。

**⚠️ 蒸烤爐在操作過程中，請孩童遠離蒸烤爐以免發生危險。**

## 蒸烤爐功能使用說明

### 烹飪方式有五種

1. 傳統烹飪法 。
2. 紅外線烹飪法 ，只要有三角形的都是。
3. 風扇3D循環式烹飪法 ，只要有風扇的都是。
4. 烘烤+蒸氣烹飪法  或 。
5. 蒸氣烹飪法 。

### 紅外線烹飪之定義

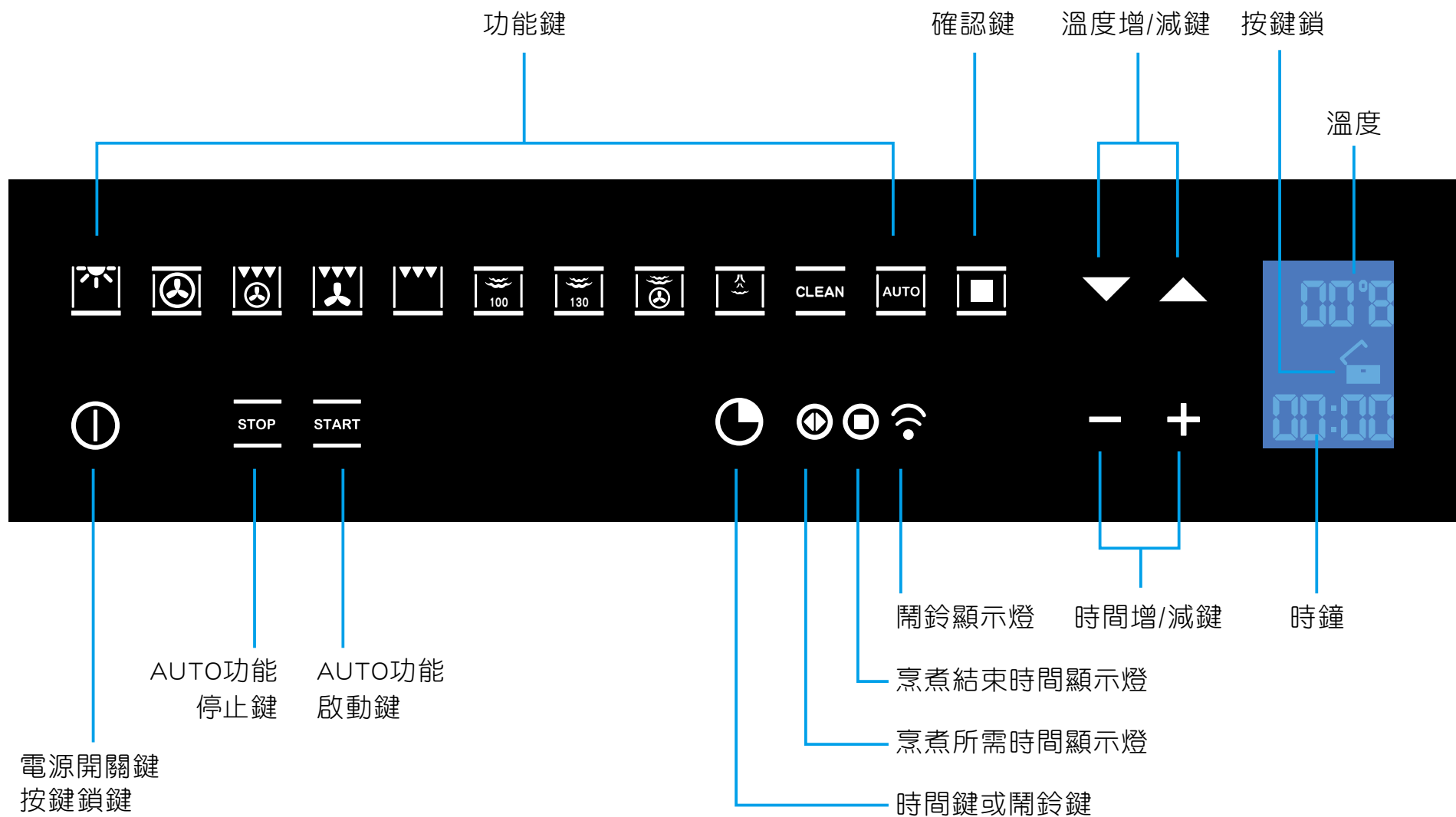
是指中央電熱管所產生之紅色熱光，直接在食物上加熱烹飪。

### 預熱定義

蒸烤爐烹飪前，先將烤箱加熱至所需之溫度，再把食物放入蒸烤爐內烹飪。

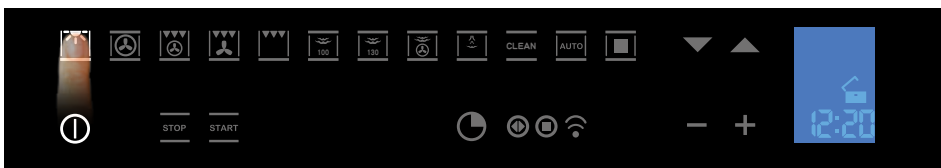
**⚠️ 所有款式蒸烤爐烹煮前要先預熱。**

## 操作面板與顯示器







## 第一次使用




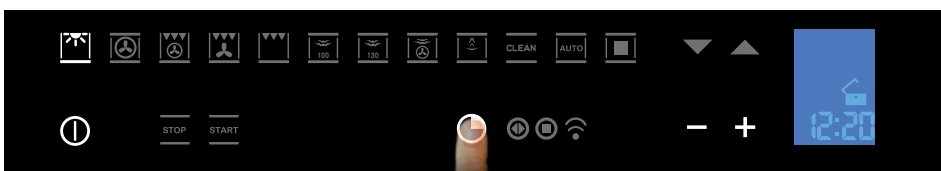
第一次使用OV-970，連接上220伏特電源後，上整排功能按鍵及下排開關按鍵會亮白光。







單一功能鍵會亮紅光，並以跑馬燈順時鐘方向行進顯示。

可於任何時間按  鍵約3秒，聽到一聲嗶聲響後，蒸烤爐即可正常操作。

按  鍵可以啟動烹飪室照明燈，再按壓一次即可關閉烹飪室照明燈。

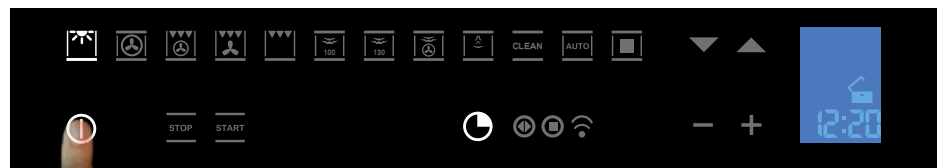
◎第一次蒸烤爐入電或是停電後來電，按  鍵約3秒才能完成設定，即可正常使用蒸烤爐。




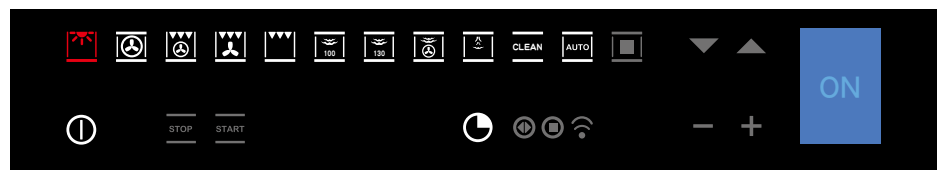
按  鍵前需先設定時間，請按  鍵約3秒，、 鍵會亮白光，顯示視窗時間分隔點會閃爍，即可按  或  鍵設定時間，時間格式為24小時制。



◎若未按3秒即跳至鬧鈴設定(參考第9頁)

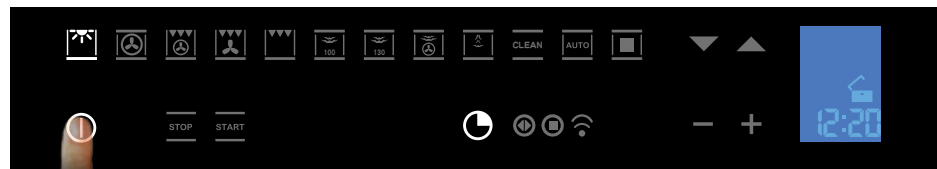
## 電源按鍵/按鍵鎖







按  鍵可以啟動或是關閉電源，會有嗶長音聲響。



電源啟動後就可以操作蒸烤爐功能選項，照明  鍵會亮紅光，上排功能按鍵會亮白光。確認按鍵  不亮光，顯示視窗出現ON，若是約1分鐘沒有任何動作，蒸烤爐會直接自動關閉電源，顯示視窗會出現OFF。



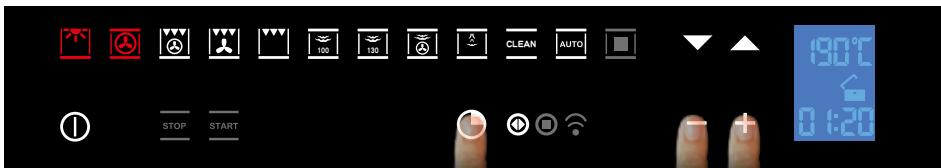
設定：按  鍵約3秒，按鍵鎖圖示  呈現關閉。

解除：按  鍵約3秒，按鍵鎖圖示  呈現開啟。

◎已設定按鍵鎖，但電源、照明燈與鬧鈴按鍵三種不受限制，仍可正常操作。

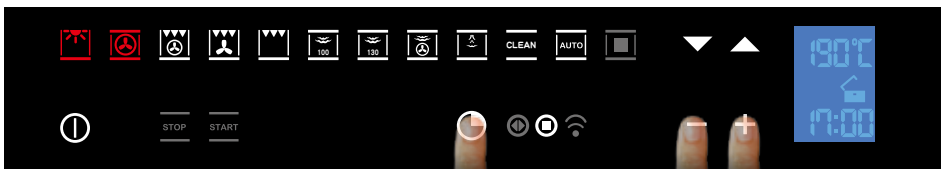
例：蒸烤爐正加熱運作中，按鍵鎖已設定運作中，如果不小心按到電源按鍵，蒸烤爐將運作停止，需解除按鍵鎖才能按壓電源鍵啟動蒸烤爐。

## 預約烹飪時間



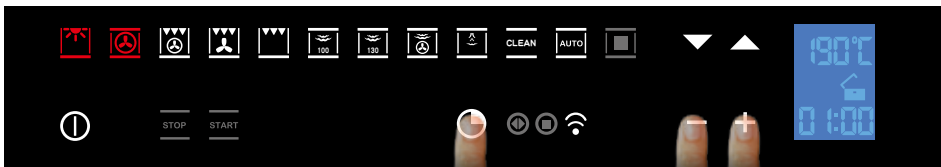
### 預約烹飪所需時間設定：

按 鍵一次，預約烹飪時間 、 和 圖示會亮起，即可按 或 鍵來設定烹飪所需時間。(例如烹煮時1小時20分)



### 預約烹飪結束時間設定：

再按 鍵一次，預約烹飪結束時間圖示 亮起，按 或 鍵設定烹飪結束時間。(例如設定結束時間為17:00，即蒸烤爐15:40自動啟動烹煮)

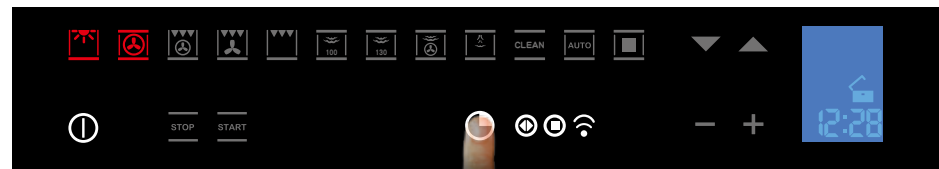


### 鬧鈴設定：

再按一次 鍵，鬧鈴圖示 亮起，可以按 或 鍵設定多少時間之後之提醒。(例如1小時)

### 預約烹飪完成：

視窗顯示「烹飪完成，請取出食物」，會有警示音響起。










- (一)設定時間結束，會有嗶聲響提醒，可以按 鍵解除聲響。
- (二)若是中途不需要鬧鈴功能，可以按 鍵三次，將時間歸0就解除鬧鈴設定。
- (三)蒸烤爐沒有運作，時間鍵也可當鬧鈴提醒鍵。

**小提醒：**設定完成後，建議使用按鍵鎖(參考第8頁操作)，以免誤觸鍵，造成蒸烤爐關機原有設定會歸零，需重新開機設定。

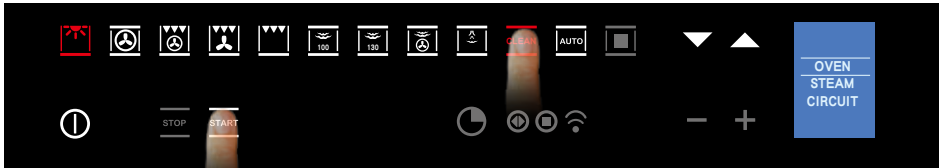


## 烹調功能選項說明

功能名稱及符號	 內火旋風	 上火+ 內火旋風	 上火旋風	 上火	 蒸氣烹調 100	 低溫烘烤+ 蒸氣輔助 130	 內火旋風+ 蒸氣輔助	 手動烘烤 蒸氣輔助
功能敘述	烹調室內熱氣藉由旋風熱氣對流風扇均勻分佈，讓食物平均受熱。	烹調室內熱氣藉由旋風熱氣對流風扇均勻分佈，讓食物平均受熱。	烹調室內熱氣藉由旋風熱氣對流風扇均勻分佈，讓食物平均受熱。	傳統式烘烤，藉由上火直接在食物上加熱。	蒸氣由加熱器進入烹調室藉由蒸氣加熱食物。 此方法適合烹調各類蔬菜，保留菜餚色澤、營養、美味不流失。	此項功能因低溫烹煮，故烹煮所需時間較長。 此功能適合用來烹調肉，低溫烹煮可讓肉質更加鮮嫩可口。 蒸氣輔助為原廠設定，期間不須擔心蒸氣過多或太少造成烘烤失敗。	在高溫環境下，原廠提供精心設計，烹調室內熱氣藉由旋風熱氣對流風扇均勻分佈，讓食物平均受熱，讓使用者不用擔心在烘烤中，食材變得不爽口。 蒸氣輔助為原廠設定，期間不須擔心蒸氣過多或太少造成烘烤失敗。	僅限使用烘烤功能時搭配可使食材在烘烤中，加入適當蒸氣保持食材的濕潤。 每按一次，蒸氣輔助進行5分鐘。
手動加蒸氣	可	可	可	可				
食物探針	可	可	可	可	可	可	可	
溫度區間	50~230°C	50~230°C	50~230°C	50~230°C	45~100°C	105~130°C	50~230°C	5分鐘/次
原廠預設值	165°C	210°C	165°C	230°C	100°C	130°C	175°C	溫度達100°C才能啟動
食物探針溫度設定範圍	30~99°C	30~99°C	30~99°C	30~99°C	30~99°C	30~99°C	30~99°C	



## CLEAN清潔功能



按下 **CLEAN**，可用 **▼ ▲** 鍵選擇要清洗的地方。

1. **OVEN** 蒸烤爐室內壁污垢軟化清潔。
2. **STEAM CIRCUIT** 蒸氣回路除垢清潔。

要進行清潔前會提示”**INSERT THE FILL TANK**”請把水箱水裝滿，並放置水箱室內，關上蒸烤爐門，在按下 **START** 開始清潔。

清潔完成後請依照顯示進行結束動作。

1. **OVEN** 顯示出現**CLEANING CYCLE COMPLETED, OPEN THE DOOR**，蒸烤爐清潔完成，會有BB聲提醒，最後請打開蒸烤爐門，用乾淨的抹布將蒸烤爐內部污垢擦拭乾淨。
2. **STEAM CIRCUIT** 蒸氣回路除垢清潔完畢，請依照排水程序說明進行結束，最後必須使用乾淨的抹布將蒸烤爐內部水漬擦拭乾淨。

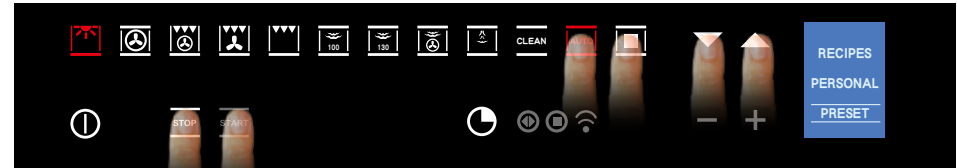
排水程序說明：顯示**NEED TO DISCHARGE WATER, OPEN THE DOOR, REMOVE THE WATER TANK, UNTIL THE SYMBOL**，需將迴路中的水排回水箱，請打開蒸烤爐門，將水箱拉出到水箱側邊的箭頭標記（如右圖），再按下**START**開始回收。

顯示**UNLOADING** 則是開始排水中。

排水結束顯示出現**REMOVE AND EMPTY THE TANK**，請將水箱換上乾淨水再放入水箱室內，並關上蒸烤爐門。

注意：若發現蒸烤爐室中汙垢或是水箱內水質不乾淨，請重複清潔步驟。

## AUTO自動烹飪簡易操作說明



- 1.使用 **AUTO** 鍵，利用 **▼ ▲** 鍵選擇需要的食譜，確認好顯示資訊在按下 **START** 鍵進行下一步驟，選取過程如果選擇錯誤，直接按 **STOP** 鍵重新選取，選擇完畢最後再按下 **START** 鍵。
- 2.內建食譜請選擇**PRESET**，請參考內頁食譜翻譯清單。
- 3.部分內建食譜可自行增減烹飪時間（**- / +** 鍵來調整）或是食材重量（**▼ / ▲** 鍵來調整），最後烹飪完成後，會詢問使用者是否儲存為個人食譜(**PERSONAL**)，下次即可使用個人食譜進行烹飪。
- 4.要刪除個人食譜清單，選定要刪除的項目，按住 **STOP** 鍵約3秒，顯示就會問使用者是否刪除，是否請用 **+ / -** 鍵來選擇。



水箱側邊的箭頭標記圖示

## PRESET 內建食譜

## BREAD PIZZA FIRST / 麵包/比薩/麵粉類製品

LOAF / 長條麵包  
 SANDWICH LOAF / 夾心麵包  
 GRAPE BREAD / 葡萄乾麵包  
 PIZZA MARGHERITA / 瑪格莉特比薩  
 FOCACCIA WITH ONIONS / 義式洋蔥薄餅  
 PRAWNS WITH RAVIOLI / 明蝦餛飩  
 ROMAN-STYLE POTATO DUMPLINGS / 羅馬馬鈴薯餃子  
 STAWBERRY RISOTTO / 義式草莓燉飯  
 SCAMPI COCKTAIL / 雞尾酒蝦  
 MILK ROLLS / 牛奶捲  
 VENERE RICE SALAD / 義大利黑米沙拉  
 CASTELMAGN CHEESE RISOTTO / 卡司特爾馬紐起司燉飯  
 REHEAT FIRST / 再加熱

## MEAT / 肉品

## WHOLE / 整份

REHEAT 2ND COURSES / 再加熱  
 STUFFED ROAST VEAL / 裝餡烤小牛肉  
 RARE ROAST BEEF / 嫩烤牛肉  
 MEDIUM ROAST BEEF / 半熟烤牛肉  
 WELL DONE ROAST BEEF / 全熟烤牛肉  
 BRAISED COOKING / 以文火燉煮  
 STUFFED PORK ROAST / 裝餡烤豬肉  
 PORK SHANK / 烤豬小腿  
 LEG OF LAMB / 烤羊腿

## IN PIECES / 切片

SPRING LAMB / 小羊肉  
 STEW / 燉肉  
 MEAT ON SKEWERS / 烤肉串  
 MIXED GRILL / 綜合烤肉  
 SAUSAGE / 香腸

## POULTRY / 家禽

## WHOLE / 整份

ROAST CHICKEN / 烤雞  
 STUFFED DUCK / 裝餡烤鴨  
 ROAST TURKEY / 烤火雞

## (IN PIECES) 切片

CHICKEN BREASTS / 烤雞胸肉  
 CHICKEN THIGHS / 烤雞腿  
 CHICKEN WINGS / 烤雞翅

## FISH / 魚或海鮮

## WHOLE / 整份

DEDICATE GILT HEAD / 烏鰡魚  
 ANGLER TAIL IN ORANGE SAUCE / 橙醬琵琶魚尾  
 STEAMED GILT HEAD AUBERGINE / 清蒸茄子烏鰡魚  
 TROUT IN SPICED SAUCE / 辣醬鱒魚  
 MUSSELS AU GRATIN / 法式奶油烤菜貽貝  
 SCAMPI WITH COGNAC / 白蘭地蝦  
 CLAMS IN WHITE WINE / 白酒蛤利

## IN PIECES / 切片

OCTOPUS SALAD POTATOES / 章魚馬鈴薯沙拉  
 CODFISH FILLETS IN CITR. SAUCE / 鱈魚片佐柑橘醬  
 SALMON FILLET IN ORANGE / 鮭魚片佐橙醬

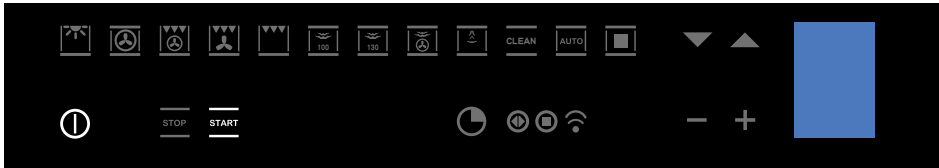
## VEGETABLE / 蔬菜

REHEAT VEGETABLE / 再加熱  
 STEAMED VEGETABLE BOUQUET / 蒸蔬菜  
 VEGETABLES AU GRATIN / 法式奶油烤菜  
 CAULIFLOWER IN WHITE SAUCE / 白醬花椰菜  
 DANISH POTATO SALAD / 丹麥式馬鈴薯沙拉  
 STEAMED VEGETABLE TOFU TUNA / 蒸蔬菜豆腐鮭魚

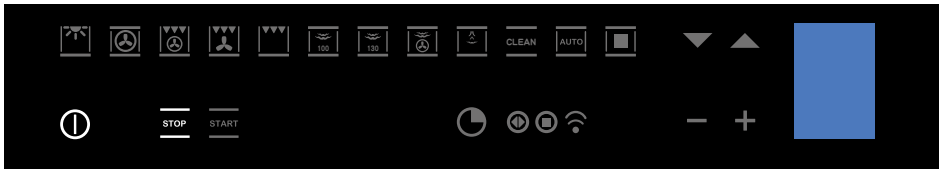
## PIES / 派、塔或餡餅

QUICHE LORRAINE / 法式鹹派  
 ONION PIE / 洋蔥餡餅  
 ASPARAGUES PIE / 蘆筍派  
 SAVOURY RING / 鹹的甜甜圈  
 MIXED TART / 綜合塔  
 PLUM CAKE / 梅子蛋糕  
 SACHER TORT / 奧地利薩赫蛋糕  
 TART WITH RICOTTA CHEESE / 義式里烤塔  
 APPLE TART / 蘋果塔  
 PEAR CHOCOLATE CAKE / 巧克力梨子蛋糕  
 STRUDEL / 餡餅

## START / STOP功能鍵說明

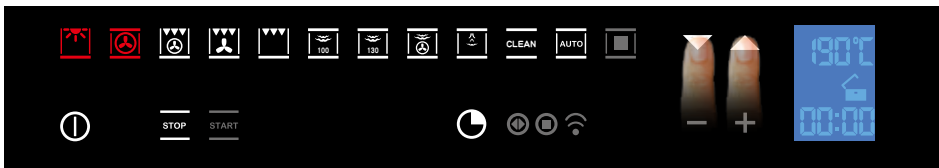


START鍵在必須功能條件下亮起，才可進行操作，例如蒸氣管路排水。



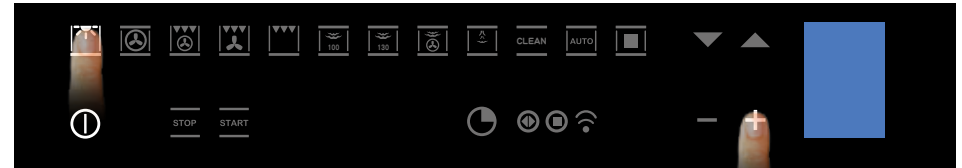
STOP鍵在必須功能條件下亮起，才可進行操作，例如AUTO選項錯誤可使用。


## 溫度設定按鍵

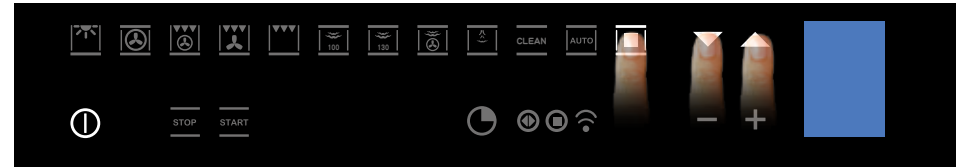


溫度設定按鍵，可以使用 ▼ 或 ▲ 來設定需要的溫度，最高溫度的顯示為MAX。

## 更改語言設定



步驟1：同時按下  鍵和 + 鍵，進入11種語言選單，含英文。



步驟2：使用 ▼ ▲ 鍵選擇所需語言，並按  鍵確認。






## 食物探針使用說明

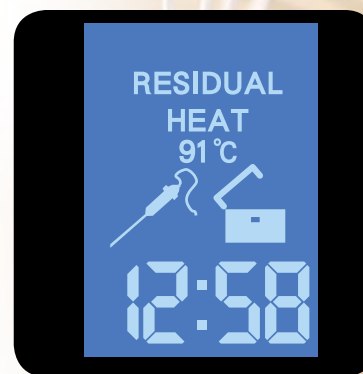
本機配備一條食物探針，外型如圖示，尖端部分插入肉或食物內部中心以隨時掌握食物內部溫度，溫度數值顯示在面板上，透過這樣的方式可以協助不熟悉蒸烤爐用法的人在使用上更容易上手。當食物中心內部溫度達到食物探針設定值，烹調結束。

插入請勿接觸骨頭或食物油脂層的部份。唯有遵照操作說明，才能得到正確的測量值。



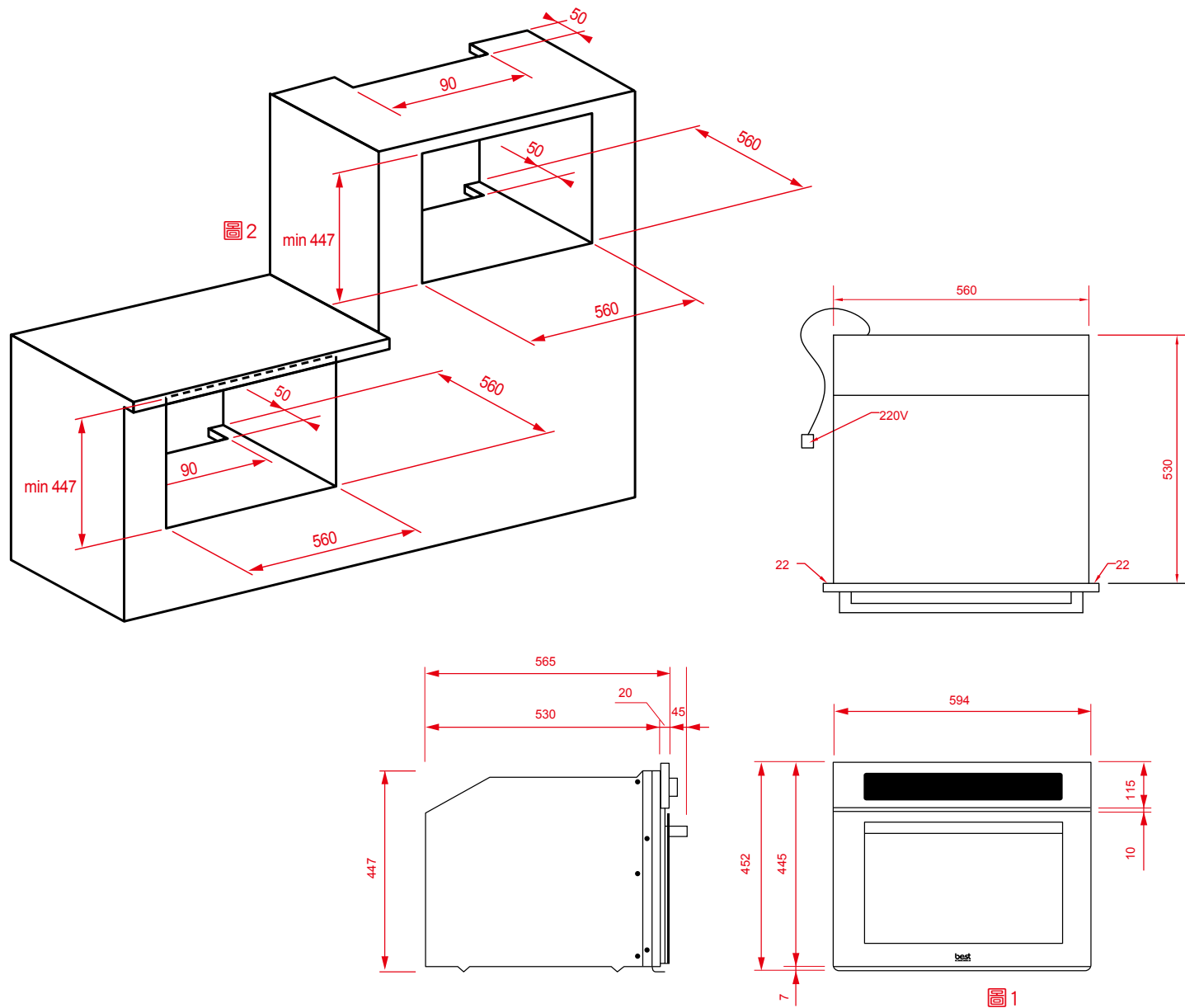
## 食物探針溫度操作說明

- 請依照(參考第10頁的烹調功能選項說明)功能表，可使用食物探針的功能下，才能進行。
- 烹調室上方有食物探針專用插孔，平時有保護插銷蓋，要使用時請拔出保護插銷蓋，若使用完食物探針時，請將保護插銷蓋插回，以免發生異常訊號。
- 使用 ▼ 或 ▲ 鍵去設定食物探針溫度。  
最高溫度能被設定：99℃  
最低溫度能被設定：30℃  
若欲換成烤溫度設定值顯示畫面，請按  鍵(變紅色)做切換。
- 錯誤提示畫面  
若出現 PUT CAP ON MEAT PROBE，是提醒食物探針防塵蓋插銷要插入座裡。



## 安裝方式

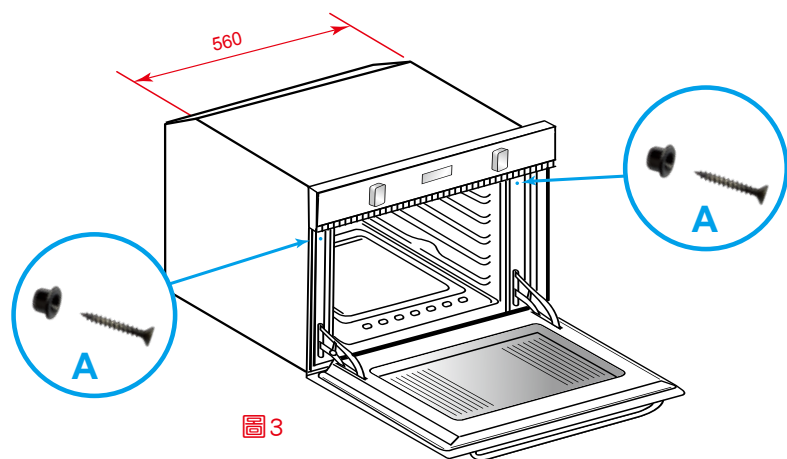
⚠ 插座請設計在廚房家電上方、下方，  
易於安裝、保養及維護。



## 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. 蒸烤爐尺寸: 594×452mm (如圖1)。
2. 蒸烤爐櫃必須符合EEC規定，耐熱度要達120°C。
3. 46公分蒸烤爐櫃後上方必須要有85或90mm寬×500mm長的距離空間用以散熱(如圖2)。
4. 蒸烤爐安裝於櫃內後，要用所附之2顆螺絲鎖緊固定，如圖3之A點處。
5. 安裝蒸烤爐時不可把蒸烤爐門以拖、拉方式安裝，開關蒸烤爐門時請勿太用力。



## 更換烤箱燈泡

將插頭拔離插座或將總開關關閉並檢查烤箱是否維持在室溫下，否則必須等待本機降溫。

蒸烤爐燈泡必須符合以下規格：

- ◆ 供應電壓220V~240V(伏特) / 60Hz(赫茲)
- ◆ 電力25W (瓦)
- ◆ 基本型：E-14
- ◆ 耐熱度：300°C

### 更換燈泡操作指南

1. 關閉電源鬆開左側邊層架的凸邊螺帽
2. 取出左側邊層架
3. 鬆開位在玻璃框架角落的4個十字螺絲(右圖)
4. 將框架放置一旁及取出密封墊片
5. 取出燒壞的燈泡
6. 嵌入和扭緊1顆新燈泡
7. 重新裝回密封墊片與框架
8. 鎖上4顆螺絲
9. 重新裝置左側邊層架
10. 扭緊左側邊層架凸邊螺帽
11. 將蒸烤爐接電



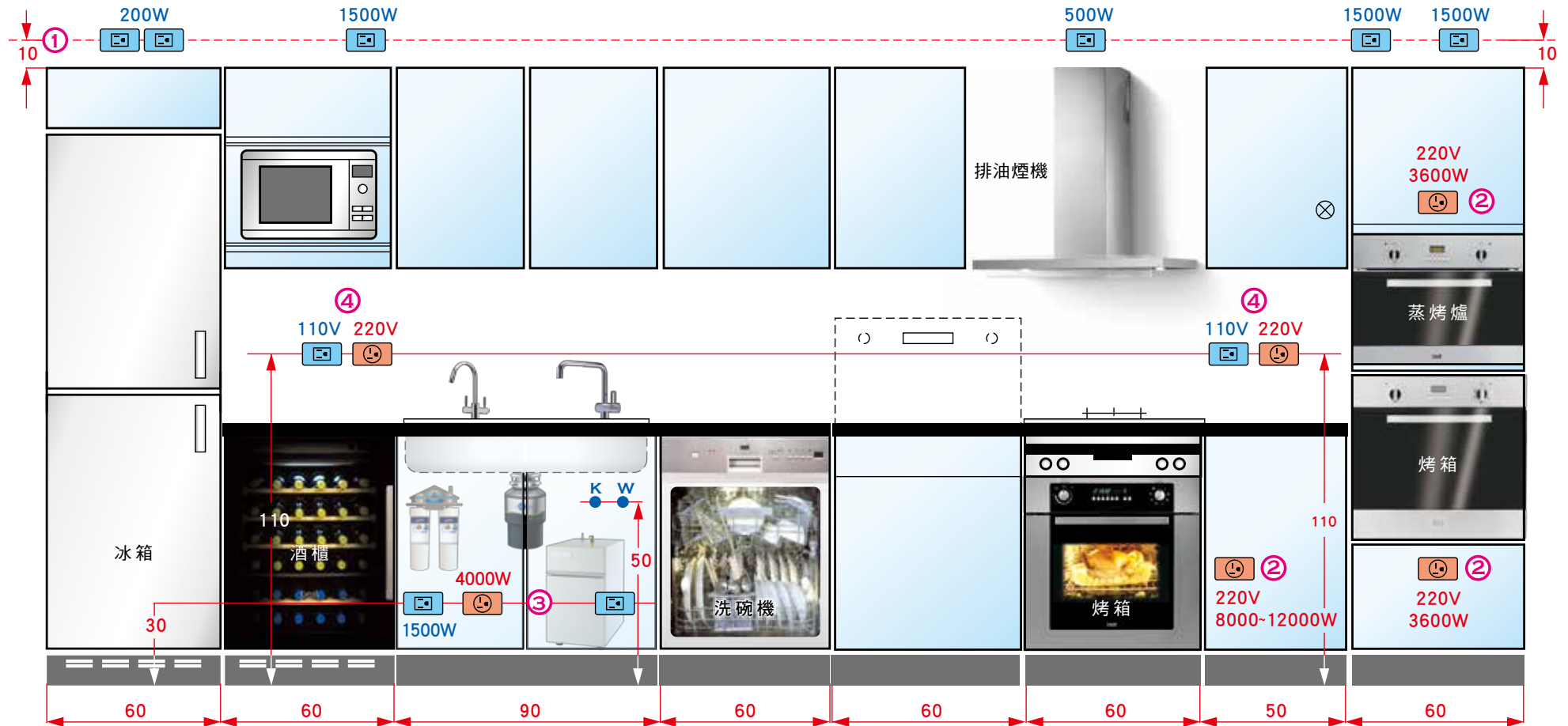
### 如何更換烹調室密封墊片

密封墊片位於烹調室四周，如有任何破裂，必須予以更換。基於安全理由，密封墊片必須經由本公司合格技術員更換。



## 歐洲最新廚房水電配置圖

- 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。



K: 一般水源 W: 熱水

## 電源

### 電源說明

best(貝斯特)蒸烤爐使用220V、60HZ、單相三線的電壓。

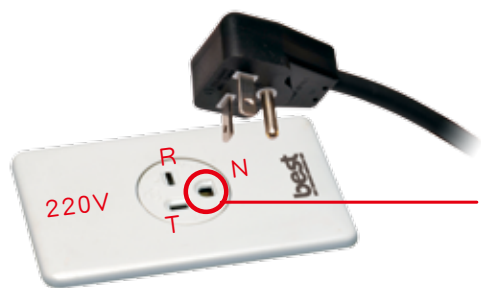
1.以家庭單相三線式說明：都稱為R、T相、N相。

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會影響蒸烤爐的操作及壽命。



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.必須符合使用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。
- 2.本產品備有電線及插頭。
- 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。

### 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

## 拆解及安裝烤箱門

### 拆解門步驟

為了能夠方便清潔蒸烤爐，烤箱門設計成可以拆解。



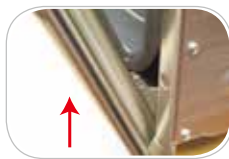
1.把蒸烤爐門全開。



2.把蒸烤爐門兩側之B活動扣環往上扳，扳到C鉤座上。



3.把整個蒸烤爐門往上提就可拆下。



### 注意事項

- 1.門本身很重，在拆解時要小心搬動。
- 2.拆解後蒸烤爐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的凹槽要卡住蒸烤爐。
- 3.放好蒸烤爐門鉸鏈固定鉤D，要鉤住蒸烤爐內部，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。

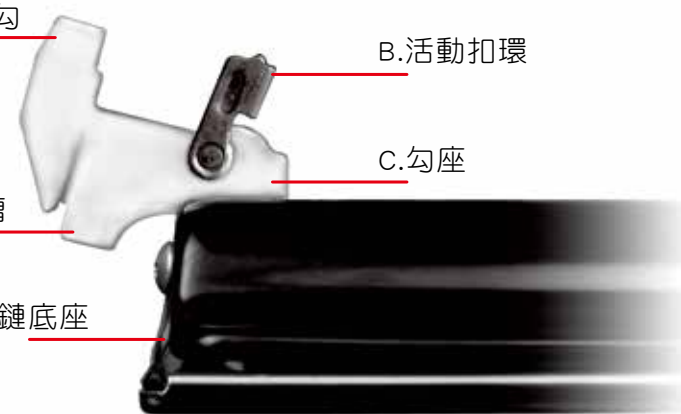
D.鉸鏈開門固定勾

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. 如何清洗蒸烤爐：

- (1) 使用中性溫和的清潔劑擦拭蒸烤爐內部，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，以免刮傷蒸烤爐表面。
  - (3) 不要用過量的水清洗烤箱，以免水滲入到風扇及蒸烤爐內部細孔中。
  - (4) 如果內部不易擦拭，可噴上清潔劑或把濕布放入蒸烤爐內，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) 蒸烤爐及所有配件清洗完成擦乾後，再把配件放入蒸烤爐內用大火烤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蒸烤爐時，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。

### 蒸氣清潔—簡易蒸烤爐清潔

蒸烤爐內無接縫設計，珐瑯或鈦表面處理，可直接加水於烤盤，以水蒸氣清洗。

示範如下：



1. 倒入約1.3公升的水，並加入少許中性無毒清潔劑。



2. 將蒸烤爐門關上，設定溫度50~60°C，30分鐘加熱。



3. 30分鐘後打開蒸烤爐，以濕抹布稍加擦拭即可。

本圖片非此產品，僅參考用。





環保排油煙機



爐具



natura  
自然呈現水的甘甜風味  
氣泡水機



龍頭



yaffle  
亞爾浦 淨水設備  
雙溫龍頭



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



咖啡機



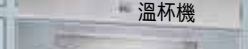
急速冷凍機



蒸烤爐



溫杯機



溫盤機

世磊帶給您 時尚全方位的廚房家電





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

### 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。

· 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.

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高雄市仁武區永榮一街90號  
門 市：81357高雄市左營區忠言路35號  
電 話：(07) 3755-262  
傳 真：(07) 3755-263  
訂貨專線：(07) 5568-822  
訂貨傳真：(07) 5563-322