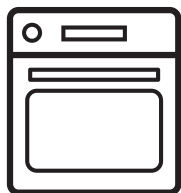




Electrolux



electrolux.com/register

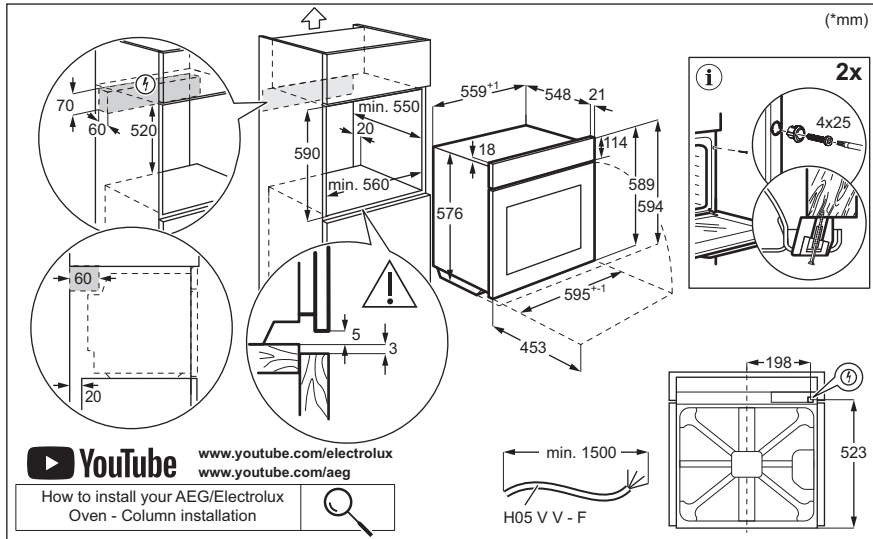
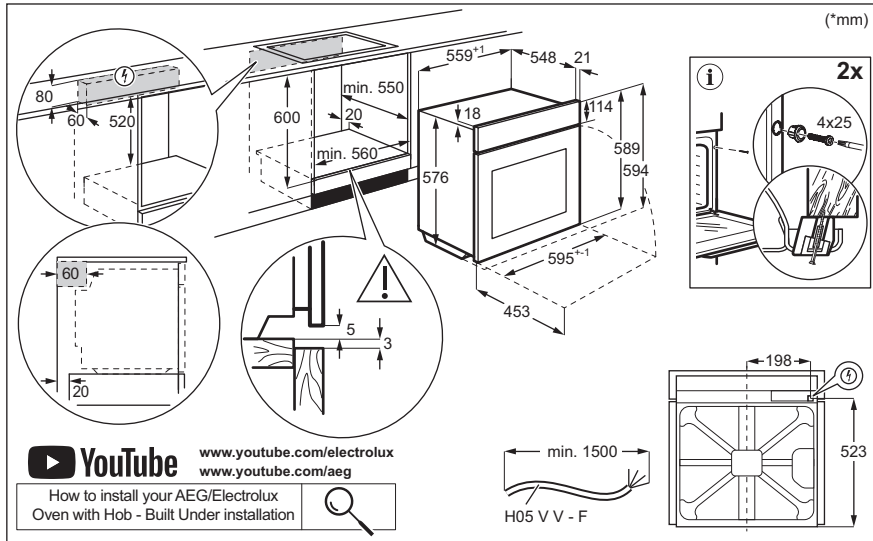


KODDP77H

ZH 用户手册 | 電烤箱



安裝



歡迎來到 Electrolux ! 感謝您選擇我們的家電用品。



獲得使用建議、手冊、疑難排除、服務和維修資訊：

www.electrolux.com/support

如有更改恕不另行通知

內容

1. 安全資訊.....	3
2. 安全信息.....	4
3. 產品說明.....	7
4. 控制面板.....	7
5. 首次使用前.....	8
6. 日常使用.....	8
7. 附加功能.....	12
8. 定時功能.....	13
9. 使用配件.....	13
10. 提示與訣竅.....	15
11. 保養與清潔.....	16
12. 疑難排解.....	19
13. 能源效率.....	20
14. 台灣服務與保固.....	20
15. 環境關懷.....	21

1. ▲ 安全資訊

請在安裝和使用本機之前，仔細閱讀所提供的指示。對於安裝和使用錯誤所造成的人身傷害或損害，製造商概不負責。務必將說明書擺放在安全可觸及的地方，以便將來參考。

1.1 兒童和易受傷人員安全事項

- 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處，並妥善丟棄。
- 警告：電器在使用期間將發熱，在使用本機以及本機正在冷卻時，請讓兒童和寵物遠離本機。
- 如果本機配有兒童安全裝置，您應該啟用該裝置。
- 不得由兒童在無人監督的情況下進行清潔與使用者維護。

1.2 一般安全需知

- 本機僅用於烹飪用途。
- 本電器是設計給單一家庭於室內環境中使用。
- 本電器可用於辦公室、飯店客房、住宿加早餐客房、農場客房和其他不超過（平均）家庭使用基準的類似住宿。
- 僅能由合格人員安裝及更換電源線。
- 在本機安裝於內建結構前，請勿使用本機。
- 進行任何維護作業前，請先拔除本機的電源線。
- 如果電源線損壞，則必須由製造商、其授權服務中心或或類似的合格人員進行更換，以避免發生觸電危險。
- 電器在安裝後需可切斷電源。可藉由拔除插頭或以依配線規則在固定配線中內含之開關切斷電源
- 警告：在更換光源之前，確定電器已斷電以避免遭受電擊。
- 警告：電器在使用期間將發熱，請小心避免觸碰到加熱元件或本機箱體表面。
- 務必在移除或放入配件或烤盤時使用烤箱手套。
- 本機只限用推薦的食物感測器 (中心溫度感測器)。
- 若要取出烤架支架，首先拉出烤架支架的前端，然後再將烤架支架底端從側壁拉出。已相反的順序安裝烤架支架。
- 請勿使用蒸氣清潔機來清潔本機。
- 請勿使用具有磨蝕性的強烈清潔劑或尖銳的金屬刮刀來清潔機門玻璃，以避免刮傷表面而導致玻璃碎裂。
- 請於熱解清潔之前取出烤箱內所有的配件及多於沈澱物/溢出物。

2. 安全信息

2.1 安裝

警告！

僅限由合格人員安裝本機。

- 移除所有的包裝。
- 本機若受損，請勿安裝或使用。
- 請依照我們網站上提供的安裝說明。
- 移動本機時務必小心，因為器具很重。請務必使用安全手套，並穿上有包覆性的鞋子。
- 不要使用把手來拖動本機。

- 將本機安裝在安全適當且符合安裝要求的位置。
- 請與其他器具和裝置保持最小的距離。
- 在安裝本機之前，檢查是否可以順暢開啟本機機門。
- 本機配有電動冷卻系統。其必須使用電源供應進行運作。

2.2 電器連線

警告！

可能會導致火災和觸電風險。

- 所有的電氣連接皆應由合格的電工執行。
- 本機必須接地。
- 確定產品標籤上的參數與主電源電功率額定值相容。
- 一律使用已正確安裝的防震插座。
- 請勿使用多插頭轉接插座和延長線。
- 請確認本機的電源插頭和電線不會遭到損壞。若需要更換電源線，應該交由我們的授權服務中心執行。
- 請勿讓電源電線觸碰或接近機門或電器下的壁龕，尤其是在操作或機門非常燙時。
- 防震的帶電零件和絕緣零件，必須鎖緊到需使用工具才能卸下的程度。
- 只有在安裝結束時才能將電源插頭接上電源插座。請確認於安裝之後，電源插頭位於伸手可及之處。
- 如果電源插座鬆脫，請勿連接電源插頭。
- 請勿以拉扯電源線的方式拔掉本機電源線。請一律從電源插頭處拔下。
- 僅使用正確的絕緣裝置：線路保護切斷、保險絲（從固定器取下的螺絲型保險絲）、接地漏電跳脫和接觸器。
- 供電線路必須有絕緣裝置，使您可以切斷本機與所有主電源的連接。絕緣裝置必須有寬度至少為 3 mm 的接點開口。
- 請先完全關上機門，再將電源插頭連接到電源插座。
- 本機並未隨附電源插頭與電源線。

適用於在歐洲安裝或更換的電線類型：

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

針對電線區段，請參閱額定銘板上的總功率。您亦可參閱此表格：

總功率 (W)	電源線區段 (mm ²)
最大 1380	3x0.75
最大 2300	3x1
最大 3680	3x1.5

接地線（綠色 / 黃色纜線）必須比相位電線與中性 / 黃色纜線 必須比棕色相位與藍色中性線電線 長 2 cm。

2.3 使用方式

⚠ 警告！

可能會導致受傷、燙傷和觸電或爆炸的危險。

- 請勿變更本機規格。

- 確保通風開口未受阻塞。
- 請勿在本機運作期間，讓本機無人照管。
- 在每次使用之後停用本機。
- 當您在本機運作時開啟機門時，請務必小心。將會釋出高溫氣體。
- 請勿在雙手濕潤的情況下或在本機接觸到水份的情況下操作本機。
- 請勿在開啟的機門上施加壓力。
- 請勿將本機作為工作檯面或存放檯面使用。
- 請小心開啟機門。使用含有酒精的材料可能會造成酒精與空氣的混合。
- 在您開啟機門時，請勿讓火花或明火接觸本機。
- 務必使用經認可的玻璃和罐子來保存目的。
- 請勿將易燃產品或沾濕易燃產品的物品放入、靠近本機，或放在本機上。

⚠ 警告！

可能會導致本機損壞。

- 如欲避免塗層損壞或變色：
 - 請勿將烤盤或其他物品直接放入本機底部。
 - 請勿將鋁箔紙直接放在本機箱體底部。
 - 請勿將水直接放入高溫的本機。
 - 在您完成烹飪後，請勿將富含水份的菜餚或食物留在本機中。
 - 在您移除或安裝配件時請務必小心。
- 塗漆或不銹鋼變色對本機的效能沒有任何影響。
- 請使用深盤製作鬆軟蛋糕。果汁會造成永久性的污漬。
- 務必在本機機門已關閉的情況下進行烹飪。
- 若設備安裝在傢俱板材（例如門）的後方，此門絕不能在設備運作的過程中關上。傢俱板材一旦關上，後方會蓄積熱氣和濕氣，之後將會損及設備、住處或是地板。除非設備在使用之後已完全冷卻，否則請勿關上該傢俱板材。

2.4 保養與清潔

⚠ 警告！

可能會導致人員受傷、火災或損壞本機。

- 在維護前，請先停止本機，並從電源插座將電源插頭拔下。
- 請確定本機已冷卻。而且玻璃面板有可能破裂。

- 機門玻璃面板一旦損壞，請立即更換。請聯絡授權服務中心。
- 從本機將門取下時請小心。此門非常沉重！
- 請定期清潔本機以避免表面材質老化。
- 請使用濕潤的軟布清潔本機。僅限使用中性和清潔劑。請勿使用任何研磨性產品、研磨性清潔抹布、溶劑或金屬物體。
- 若您使用烘烤箱噴霧劑，請遵循包裝上的安全指示操作。

2.5 熱解清潔

⚠ 警告！

解熱模式下之受傷 / 失火 / 化學排放 (煙) 風險。

- 進行熱解清潔和初步預熱之前，請從烤箱箱體中取出：
 - 任何過多殘留食物、濺油/沉澱物。
 - 任何可取出的物品 (包括本機隨附的烤架、側軌等)，特別是任何的不沾鍋、盤、托盤、餐具等。
- 請詳閱熱解清潔的所有說明。
- 進行熱解清潔時，讓兒童遠離本機。本機會變得非常燙，並從前方冷卻口吹出熱風。
- 熱解清潔是高溫作業，會從烹飪殘留物和結構材質釋放煙霧，因此建議消費者：
 - 在熱解清潔期間與之後提供良好的通風環境。
 - 在初始預熱期間與之後提供良好的通風環境。
- 請勿在熱解清潔期間和之後將水灑在或塗在烘烤箱門上，以免損壞玻璃面板。
- 前述的所有熱解烤箱 / 烹飪殘餘所釋出的煙霧對人類無害，其中包括兒童，或處於醫療狀態的人員。

- 熱解清潔和初始預熱期間和之後，請讓寵物遠離本機。小型寵物 (尤其是鳥類和爬蟲類) 會對溫度變化和排放的廢氣高度敏感。
- 鍋子、平底鍋、托盤、鍋具等的不沾鍋表面會因所有熱解烤箱的高溫熱解清潔作業而所壞，也會成為少量有害煙霧的來源。

2.6 內部指示燈

⚠ 警告！

可能會導致觸電危險。

- 關於此產品內部的燈和備用零件燈另行販售：這些燈的作用是抵抗家電中的極致物理情況 (例如溫度、振動、濕度)，或是顯示關於家電操作狀態的相關資訊。這些燈設計並非用於其他應用程式且不適用於家庭房間照明之用。
- 限用相同規格的照明燈。

2.7 服務

- 聯絡「授權服務中心」以修復本機。
- 僅可使用原廠的備用零件。

2.8 棄置

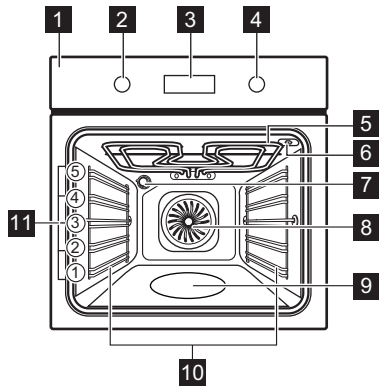
⚠ 警告！

可能有受傷或窒息的風險。

- 如需如何棄置本機的資訊，請聯繫您的經銷商、製造商授權人或地方大型垃圾處理業者。
- 將本機從電源供應中斷開。
- 切斷本機附近的電源電線，並丟棄該電線。

3. 產品說明

3.1 一般概要



- 1 控制面板
- 2 加熱功能旋鈕
- 3 顯示
- 4 控制旋鈕
- 5 加熱元件
- 6 食物感測器插座
- 7 照明燈
- 8 風扇
- 9 箱體浮雕
- 10 可拆卸式烤架支架
- 11 烤架位置

4. 控制面板

4.1 開啟和關閉設備

打開本機電源：

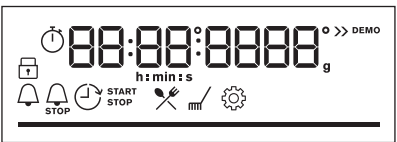
1. 按下旋鈕。旋鈕便會彈出。
2. 轉動加熱功能旋鈕，以選取加熱功能。
3. 旋轉控制旋鈕以調整設置。

若要關閉本機：請將加熱功能的旋鈕轉至關閉位置 **0**。

4.2 控制面板概述

	按下以設定計時器功能。
	按住以設定此功能：快速加熱。
	按下以開關本機指示燈。
	按下以使用下列工具設定食物中心溫度：食物感測器
OK	按下以確認您的選擇。

4.3 顯示器指示燈



顯示

主要功能。

	本機已鎖上。
	子選單 輔助烹飪。
	子選單 清潔。
	子選單：設置
	快速加熱 已啟動。
	已啟動蒸氣烹飪。
	食物感測器 已啟動。
	倒數計時器 已啟動。
	烹飪時間 已啟動。
	預約啟動計時 已啟動。



正常運作計時器已啟動。

進度列 - 指出在本機何時達到設置溫度或烹飪時間何時結束。

5. 首次使用前

警告!

請參閱「安全性」一章。




5.1 設定時間

第一次連接主電源時，等候直到顯示器顯示："00:00"。

1. 旋轉控制旋鈕以設置時間。
2. 按下 OK。

5.2 初步預熱和清潔

第一次使用和接觸食物前請先預熱空的本機。本機可能會散發不好聞的氣味和煙霧。在預熱期間務必確保房間通風。

1. 從本機取出所有配件及可拆卸式烤架支架。
2. 設定功能 。設定最高溫度。讓本機運轉約 1 h。
3. 設定功能 。設定最高溫度。讓本機運轉約 15 min。
4. 設定功能 。設定最高溫度。讓本機運轉約 15 min。
5. 關閉本機電源，並等待本機冷卻。
6. 僅使用超細纖維布、熱水和中性清潔劑清潔本機和配件。
7. 將配件和可拆式烤架支架放回原本位置。

6. 日常使用

警告!

請參閱「安全性」一章。

6.1 加熱功能



熱風對流

烘烤肉類和烘烤蛋糕。當風扇在烤箱中平均分配溫度時，設定低於上下火加熱的溫度。



常規烹飪

在一層烤架上烘烤食物。



SteamBake

在烹飪時增加濕度。在烘烤時獲得正確的色澤和酥脆表皮。再加熱時，讓食物更多汁。



冷凍食品

讓速食酥脆可口 (如炸薯條、馬鈴薯塊或春卷等)。



披薩功能

烘烤比薩和其他需要更多從下面加熱的菜餚。



底部加熱

將食物烤至表面呈金黃色並使底部鬆脆。請使用最低烤架位置。



潤風烘焙

此功能專為在烹飪時節約能源所設計。使用此功能時，本機內的溫度可能與設置溫度不同。使用餘溫。加熱功率可能會降低。如需更多資訊，請參閱「每日使用」章節中的註解。潤風烘焙。



燒烤

燒烤薄片食物，與烘烤麵包。



加速燒烤

在一層烤架位置上燒烤大塊的肉類或帶骨家禽。烘烤並烤至金黃色。



在某些加熱功能執行期間，照明燈可能會在溫度低於 80 °C 時自動關閉。

6.2 註解：潤風烘焙

此功能用於符合能效等級和生態設計要求 (根據 EU 65/2014 和 EU 66/2014)。測試依據：IEC/EN 60350-1。

在烹飪期間應關閉烤箱機門，才不會中斷此功能，而且烤箱能以可能的最高能效運作。


使用此功能時，照明燈會在 30 sec 後自動關閉。

請參閱「提示與訣竅」之章節，以取得烹調說明。潤風烘焙。請參閱「能源效率」章節的節約能源部分，以取得一般節約能源的建議。




6.3 設置：加熱功能


- 1. 轉動加熱功能旋鈕，以選取加熱功能。
- 2. 旋轉控制旋鈕以設定溫度。
- ▶ 快速加熱 - 按住以縮短加熱時間。這項功能適用於部分加熱功能。風扇可能會自動關閉。

6.4 設置：SteamBake - 蒸氣烹飪

- 1. 請確認本機已經冷卻。
- 2. 在箱體浮雕中注入最多 250 ml 的自來水。烹調中或本機處於高溫的情況下，請勿再放置任何東西到箱體浮雕。
- 3. 轉動加熱功能旋鈕，以選取加熱功能 .
- 4. 旋轉控制旋鈕以設定溫度。
- 5. 預熱空本機 10 min，以製造濕度。
- 6. 將食物放入本機。
- 7. 烹飪結束時，請將加熱功能的旋鈕轉至關閉位置來關閉本機。
- 8. 本機冷卻時，使用軟布清除箱體浮雕中剩餘的水。






子選單: 輔助烹飪

圖例	
	必須連接食物感測器才能使用此功能。請參閱「使用配件」一章。
	在箱體浮雕中注入用於蒸氣烹調的水。
	開始烹飪前請先預熱本機。

 **警告!**
小心打開機門。散出的水氣可能導致燙傷。



6.5 進入：菜單

開啟菜單，進入輔助烹飪料理和設置。


- 1. 請將加熱功能旋鈕轉動至 。
- 顯示器會顯示 、、、。
- 2. 轉動控制旋鈕並選擇圖示以進入子選單。按下 OK。

6.6 設置：輔助烹飪

輔助烹飪 子選單包含專為特定料理而設計的程序。程序會從適當的設置開始。您可以調整烹飪期間的時間和溫度。

- 1. 請將加熱功能旋鈕轉動至 。
- 2. 轉動控制旋鈕以選擇 。按下 OK。
- 3. 轉動控制旋鈕以選擇料理 (P1 - P...)。按下 OK。
- 4. 將食物放入本機中。按下 OK。
- 5. 功能結束時，請檢查食物是否煮熟。如有需要，請延長烹飪時間。

圖例







 烤架層。請參見「產品說明」章節。

顯示器會顯示 **P** 和許多您可以在表中看到的料理。



菜餚	重量	烤架層 / 配件
P1 烤牛肉（半熟）	1 - 1.5 kg ; 4 - 5 cm 厚切片	  2 ; 烘烤托盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。插入本機。
P2 烤牛肉（五分熟）		
P3 烤牛肉（全熟）		
P4 牛排（五分熟）	180 - 220 克每塊 ; 3 cm 厚切片	   3 ; 鐵絲架上的烤盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。插入本機。

菜餚		重量	烤架層 / 配件
P5	烤牛肉/燉牛肉 (肋排、後腿肉、和尚頭)	1.5 - 2 kg	  2; 鐵絲架上的烤盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。加入液體。插入本機。
P6	烤牛肉 (一分熟) (慢煮)		
P7	烤牛肉 (五分熟) (慢煮)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm 厚切片	  2; 烘烤托盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。插入本機。
P8	烤牛肉 (全熟) (慢煮)		
P9	菲力牛排 (一分熟) (慢煮)		
P10	菲力牛排 (五分熟) (慢煮)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm 厚切片	  2; 烘烤托盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。插入本機。
P11	菲力牛排 (全熟) (慢煮)		
P12	烤小牛肉 (如小牛肩)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm 厚切片	  2; 鐵絲架上的烤盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。加入液體。插入本機。蓋起來烤。
P13	烤豬頭肉或豬肩肉	1.5 - 2 kg	  2; 鐵絲架上的烤盤 將 200 毫升的液體加入烤盤中。
P14	手撕豬肉 (慢煮)	1.5 - 2 kg	  2; 烘烤托盤 烹飪時間經過一半後，將肉類翻面，以獲得均勻褐變。
P15	豬里肌，新鮮	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm 厚切片	  2; 鐵絲架上的烤盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。插入本機。
P16	豬肋排	2 - 3 kg; 使用生的，2 - 3 cm 薄的豬肋排	 3; 深盤 倒入液體以蓋住盤底。烹飪時間經過一半後，將肉類翻面。
P17	帶骨羊腿	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm 厚	  2; 烘烤托盤上的烤盤 加入液體。烹飪時間經過一半後，將肉類翻面。
P18	整雞	1 - 1.5 kg; 新鮮	 2;  200 ml; 烘烤托盤上的砂鍋盤 烹飪時間經過一半後，將雞肉翻面，以獲得均勻褐變。
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  3; 烘烤托盤
P20	雞胸肉	每塊 180 - 200 克	   2; 鐵絲架上的砂鍋盤 在熱鍋中將肉類油炸幾分鐘。
P21	新鮮雞腿肉	-	  3; 烘烤托盤 如果您先滷雞腿，請設定較低的溫度並烹飪更久。
P22	鴨肉，全鴨	2 - 3 kg	  2; 鐵絲架上的烤盤 請將肉類放在烤盤上。烹飪時間經過一半後，將鴨肉翻面。

菜餚		重量	烤架層 / 配件
P23	鵝肉，全鵝	4 - 5 kg	 2；深盤 將肉類放在深型烘烤托盤上。烹飪時間經過一半後，將鵝肉翻面。
P24	肉糜捲：	1 kg	 2；鐵絲架
P25	燒烤整魚	每條魚 0.5 - 1 kg	 2；烘烤托盤 將奶油、香料和香草塞入魚中。
P26	魚片	-	 3；鐵絲架上的砂鍋盤
P27	起司蛋糕	-	 2；  鐵絲架上的 28 cm 圓形壓扣式烤模
P28	蘋果蛋糕	-	 2；  100 - 150 ml；烘烤托盤
P29	蘋果塔	-	 2；鐵絲架上的派模
P30	蘋果派	-	 2；  100 - 150 ml；  鐵絲架上的 22 cm 派模
P31	布朗尼	2 kg 的麵團	 3；深盤
P32	鬆餅	-	 2；  100 - 150 ml；鐵絲架上的鬆餅托盤
P33	長條蛋糕	-	 2；鐵絲架上的長方型烤盤
P34	烤馬鈴薯	1 kg	 2；烘烤托盤 請將整顆帶皮的馬鈴薯放在烘烤托盤上。
P35	塊	1 kg	 3；烘烤托盤鋪上烘焙紙 將馬鈴薯切塊。
P36	綜合烤蔬菜	1 - 1.5 kg	 3；烘烤托盤鋪上烘焙紙 將蔬菜切塊。
P37	炸肉餅，冷凍	0.5 kg	 3；烘烤托盤
P38	薯條，冷凍	0.75 kg	 3；烘烤托盤
P39	肉類 / 蔬菜千層麵佐義大利麵餅皮	1 - 1.5 kg	 2；鐵絲架上的砂鍋盤
P40	焗烤馬鈴薯（生馬鈴薯）	1 - 1.5 kg	 1；鐵絲架上的砂鍋盤 烹飪時間經過一半後，轉動砂鍋盤。
P41	新鮮披薩，薄餅皮	-	 2；  100 ml；烘烤托盤鋪上烘焙紙
P42	新鮮披薩，厚餅皮	-	 2；烘烤托盤鋪上烘焙紙
P43	法式鹹餅	-	 2；鐵絲架上的烤盤

	菜餚	重量	烤架層 / 配件
P44	法棍麵包 / 拖鞋麵包 / 白麵包	0.8 kg	  2 ;  150 ml ; 烘烤托盤鋪上烘焙紙 白麵包需要更多時間。
P45	全穀物 / 黑麥 / 黑麵包	1 kg	  2 ;  150 ml ; 烘烤托盤鋪上烘焙紙 / 鐵絲架上的長方型烤盤

6.7 變更：設置

1. 請將加熱功能旋鈕轉動至 .
2. 轉動控制旋鈕以選擇 。按下 OK。
3. 轉動控制旋鈕以選擇設置。按下 OK。
4. 轉動控制旋鈕以調整值。按下 OK。
5. 將加熱功能旋鈕轉至「關閉」位置，以離開菜單。

子選單：設置

設置	值
01 當天時間	變更
02 螢幕亮度	1 - 5
03 按鍵音	1 - 嗶聲、2 - 點擊聲、3 - 關閉聲音

設置	值
04 蜂鳴器音量	1 - 4
05 食物感測器 動作	1 - 警報與停止、2 - 警報
06 正常運作計時器	開/關
07 燈	開/關
08 快速加熱	開/關
09 清潔提示	開/關
10 示範模式	啟動代碼：2468
11 軟體版本	檢查
12 重置所有設置	是/否

7. 附加功能


7.1 安全鎖

此功能可防止意外更改電器產品功能。

在本機使用期間啟動時，它會鎖定控制面板，確保目前的烹飪設置持續不中斷。

在本機關閉期間啟動時，它會持續鎖定控制面板，防止不慎開啟本機。


 OK - 按住以開啟此功能。



會發出信號聲。 - 在開啟安全鎖時閃爍 3 下。

 OK - 按住以關閉此功能。

7.2 自動關閉

基於安全理由，如果加熱功能處於作用中狀態且未對設置進行變更，則本機將在一段時間後自動關閉。

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - 最大值	3

如果加熱功能的持續時間超過自動關閉的時間，請設定烹飪時間。請參閱「時鐘功能」一章。





自動關閉功能無法與以下功能搭配使用：燈、食物感測器、預約啟動計時。

7.3 冷卻風扇



本機運作時，散熱風扇會自動開動，以保持本機表面的冷度。如果您關閉本機，散熱風扇仍可繼續運作，直到本機冷卻為止。

8. 定時功能



8.1 計時器功能說明

 倒數計時器	設定倒數計時器。在計時器結束時，便會發出訊號聲響。此功能不會影響本機的運作，而且可以隨時設定。
 烹飪時間	設定烹飪持續時間。計時器結束時，便會發出訊號聲，而且加熱功能將自動關閉。
 預約啟動計時	延遲烹飪的開始和／或結束時間。
 正常運作計時器	顯示本機運作的時間長短。上限為 23 h 59 min。此功能不會影響本機的運作，而且可以隨時設定。

8.2 設置：倒數計時器




1. 按下 。
- 顯示器會顯示：0:00 及 。
2. 轉動控制旋鈕以設定 倒數計時器。
 3. 按下 OK。計時器會立即開始倒數。

8.3 設置：烹飪時間



1. 轉定旋鈕，以選擇加熱功能並設定溫度。
2. 按下  直到顯示器顯示：0:00 及 。
3. 轉動控制旋鈕以設定 烹飪時間。
4. 按下 OK。計時器會立即開始倒數。
5. 時間結束時，請按下 OK，然後將加熱功能的旋鈕轉至關閉位置。

8.4 設置：預約啟動計時



1. 轉定旋鈕，以選擇加熱功能並設定溫度。

2. 按下  直到顯示器顯示： 及 START。
 3. 轉動控制旋鈕以設定開始時間。
 4. 按下 OK。
- 顯示器會顯示：--:--  STOP。
5. 轉動控制旋鈕以設定結束時間。
 6. 按下 OK。
- 計時器會在設定的開始時間開始倒數計時。
7. 時間結束時，請按下 OK，然後將加熱功能的旋鈕轉至關閉位置。

8.5 設置：正常運作計時器

1. 轉動加熱功能旋鈕，以  進入 菜單。
2. 轉動控制旋鈕以選擇  / 正常運作計時器。請參閱「日常使用」一章，菜單：設置。
3. 按下 OK。
4. 轉動控制旋鈕以開啟和關閉正常運作計時器。
5. 按下 OK。

8.6 設置：當天時間

1. 轉動加熱功能旋鈕，以  進入 菜單。
2. 轉動控制旋鈕以選擇  / 當天時間。請參閱「日常使用」一章，菜單：設置。
3. 轉動控制旋鈕以設定時鐘。
4. 按下 OK。

9. 使用配件

警告！

請參閱「安全性」一章。

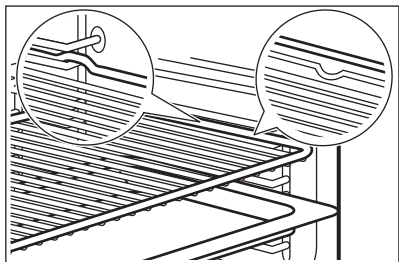
9.1 插入配件

可選購的配件視乎機型而定。掃描 QR 碼以檢查如何使用本機隨附的配件。您可以單獨訂購可選配件。若需更多資訊，請聯絡您的地方供應商。



頂部的小凹槽可提高安全性並提供傾斜保護。凹槽也是防傾倒裝置。周圍的邊緣可避免煮食用具滑動。

將配件（鐵絲架/托盤）插入烤架支架的導欄之間。確定烤架接觸到烤箱內部後方並把烤架腳向下。



如果您的托盤有斜面，請將它朝向烤箱內部後方。

如果配件上有刻文，請確定其朝向您。

如果您使用的是有孔的托盤，請將托盤 / 盤放在下方，以收集滴水。

9.2 食物感測器

測量食物內部的溫度。

您需要設置兩組溫度：

- $^{\circ}\text{C}$ - 本機的熱度。其應至少比食物中心溫度高 25°C 。
- - 食物中心溫度。

取得最佳烹飪效果：

- 食材應該在室內溫度下。
- 請勿在烹調液體菜餚時使用。
- 烹調時，必須將食物感測器的針頭完全插入盤中。

使用下列方式烹調：食物感測器

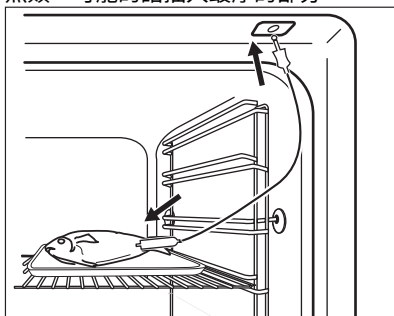
⚠ 警告！

因為食物感測器和烤架支架變得很燙，所以會有燙傷的風險。請勿用手直接觸碰食物感測器把手。請務必使用烤箱手套。

1. 打開本機電源。
2. 設置加熱功能，並視需要設置烤箱溫度。
3. 插入食物感測器至盤內：

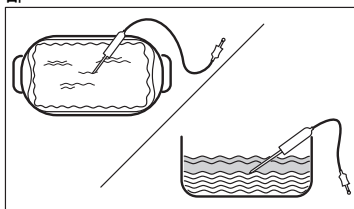
肉類、家禽和魚類

將食物感測器的整個尖端部分插入肉類或魚類，可能的話插入最厚的部分。



燉菜

將食物感測器的尖端準確地插入燉菜中央。烹飪期間，應該將食物感測器固定在一個位置。使用固體食材來固定位置。使用烘烤盤的邊緣支撐食物感測器的矽膠把手。食物感測器的尖端不應觸碰烘烤盤底部。



4. 將食物感測器插入本機內的感測器座。請參閱「產品說明」一章。
顯示器將顯示食物感測器目前的溫度。
5. - 按下以設置感測器的核心溫度。
6. 旋轉控制旋鈕以設定溫度。
7. 按下 OK。
8. 當食物達到設定的溫度時，會發出訊號聲。檢查食物是否煮熟。如有需要，請延長烹飪時間。
9. 將食物感測器的插頭從插座上移除，並將菜餚從本機中取出。

10. 提示與訣竅

10.1 烹飪建議

表格中的溫度與烹調時間僅供參考。溫度和時間取決於食譜，以及使用食材的品質和份量而定。

本機烘培或烘烤方式可能會與您之前的機器不同。以下技巧顯示針對特定類型食物的溫度、烹飪時間和烤架位置的推薦設置。

從烘烤箱底部往上計算烤架位置。

如果您找不到特殊食譜的設定，請尋找類似設定。

關於節能提示，請參閱「能源效率」一章。

表格中使用的符號：

	食物類型
	加熱功能

°C	溫度
	配件
	烤架位置
	烹調時間 (min)




10.2 潤風烘培 - 建議的配件





使用深色不會反光的錫盤和容器。這些容器的吸熱率比淺色會反光的餐盤更高。

- 比薩烤盤 - 深色，不會反光，直徑 28cm
- 烘烤盤 - 深色、非反光、直徑 26cm
- 烤盤 - 陶瓷，直徑 8cm，高度 5 cm
- 餡餅底座錫盤 - 深色、非反光、直徑 28cm

10.3 潤風烘培




若要獲得最佳成果，請依照下表列出的建議。

		°C		
甜味麵包卷，16 塊	烤盤或深盤	180	2	20 - 30
麵包卷，9 塊	烤盤或深盤	180	2	30 - 40
冷凍比薩，0.35 kg	鐵絲架	220	2	10 - 15
瑞士卷	烤盤或深盤	170	2	25 - 35
布朗尼	烤盤或深盤	175	3	25 - 30
舒芙蕾，6 塊	鐵絲架上的陶瓷烤盤	200	3	25 - 30
果餡餅底	鐵絲架上的果餡餅基底錫盤	180	2	15 - 25
維多利亞三明治	鐵絲架上的烤盤	170	2	40 - 50
水煮魚肉，0.3 kg	烤盤或深盤	180	3	20 - 25
整魚，0.2 kg	烤盤或深盤	180	3	25 - 35
魚片，0.3 kg	鐵絲架上的披薩鍋	180	3	25 - 30
水煮肉類，0.25 kg	烤盤或深盤	200	3	35 - 45
烤肉串，0.5 kg	烤盤或深盤	200	3	25 - 30
餅乾，16 塊	烤盤或深盤	180	2	20 - 30
馬卡龍，24 塊	烤盤或深盤	180	2	25 - 35
鬆餅，12 塊	烤盤或深盤	170	2	30 - 40
鹹味點心，20 塊	烤盤或深盤	180	2	25 - 30

		°C		
酥皮餅乾，20 塊	烤盤或深盤	150	2	25 - 35
餡餅，8 塊	烤盤或深盤	170	2	20 - 30
蔬菜（水煮），0.4 kg	烤盤或深盤	180	3	35 - 45
素食蛋捲	鐵絲架上的披薩鍋	200	3	25 - 30
地中海式蔬菜，0.7 kg	烤盤或深盤	180	4	25 - 30

10.4 測試資訊

測試依據 IEC 60350-1：

				°C	
小蛋糕（每個托盤 20 個）	常規烹飪	烘烤托盤	3	170	20 - 35
小蛋糕（每個托盤 20 個）	熱風對流	烘烤托盤	3	150 - 160	20 - 35
小蛋糕（每個托盤 20 個）	熱風對流	烘烤托盤	第 2 層和第 4 層	150 - 160	20 - 35
蘋果派，2 個直徑 20 cm 的錫盤	常規烹飪	鐵絲架	2	180	70 - 90
蘋果派，2 個直徑 20 cm 的錫盤	熱風對流	鐵絲架	2	160	70 - 90
零脂肪海綿蛋糕，直徑 26 cm 的蛋糕模 ¹⁾	常規烹飪	鐵絲架	2	170	40 - 50
零脂肪海綿蛋糕，直徑 26 cm 的蛋糕模 ¹⁾	熱風對流	鐵絲架	2	160	40 - 50
零脂肪海綿蛋糕，直徑 26 cm 的蛋糕模 ¹⁾	熱風對流	鐵絲架	第 2 層和第 4 層	160	40 - 60
奶油酥餅	熱風對流	烘烤托盤	3	140 - 150	20 - 40
奶油酥餅	熱風對流	烘烤托盤	第 2 層和第 4 層	140 - 150	25 - 45
奶油酥餅	常規烹飪	烘烤托盤	3	140 - 150	25 - 45
吐司 ¹⁾	燒烤	鐵絲架	4	最大值。	1 - 5

¹⁾ 預熱本機 10 分鐘。

11. 保養與清潔

警告！

請參閱「安全性」一章。

11.1 清潔注意事項

清潔劑

- 僅使用超細纖維布和熱水和中性清潔劑清潔本機的正面。
- 使用清潔液清潔金屬表面。
- 請使用中性清潔劑清潔污漬。

日常使用

- 每次使用後請清潔本機前部。積油或其他殘留物可能會造成火災。
- 濕氣可能會凝結在本機或機門玻璃片上。若要減少濕氣凝結情形，請先讓本機運作 10 min 後再烹飪。請勿將食物存放在本機中超過 20 分鐘。每次使用後，只能使用微纖維布擦乾本機的前部。

配件

- 每次使用後請清潔所有配件並靜置風乾。僅使用具有熱水和中性清潔劑的超細纖維布。請勿將配件放入洗碗機中清潔。
- 請勿使用磨蝕性清潔劑或鋒利的物體來清潔不沾式配件。

11.2 清潔箱體浮雕

在蒸氣烹飪後，清潔箱體浮雕以便去除殘留的水垢。



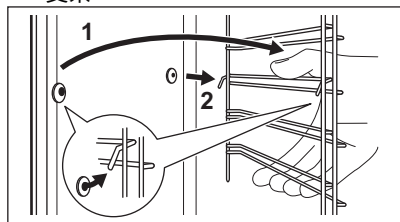
使用功能：SteamBake 隔 5 到 10 個烹調週期，清潔一次烤箱。

1. 倒入 250 ml 的白醋或檸檬酸進箱體浮雕。使用濃度最高為 6% 的酸，不添加任何添加劑。
2. 讓醋在室溫下分解殘留的水垢 30 分鐘。
3. 使用溫水和軟布清潔箱體。

11.3 取出烤架支架

拆下烤架支架以清潔烘本機。

1. 關閉本機電源，並等待本機冷卻。
2. 將烤架支架的前端從側邊拉出。
3. 將烤架支架的末端從側邊拉出，並取出該支架。



4. 已相反的順序安裝烤架支架。伸縮式轉輪上的固定針必須指向前部。

11.4 熱解清潔



警告!

可能導致燙傷的危險。



警告

若有其他設備安裝在同一廚櫃內時，請勿與此功能同時使用。這麼做可能會損壞烤箱。

如果您未完全關閉烤箱門，請勿啟動此功能。

1. 請確認本機已經冷卻。
2. 移除所有配件。
3. 使用溫水、軟布和溫和的清潔劑清潔烤箱內部和機門玻璃內部。
4. 轉動加熱功能旋鈕，以 \equiv 進入菜單。
5. 轉動控制旋鈕以選擇 \equiv ，然後按下 OK。

清潔程序	工作時長
C1 - 輕度清潔	1 h
C2 - 正常清潔	1 h 30 min
C3 - 徹底清潔	2 h 30 min

6. 轉動控制旋鈕，以選擇清潔程序並按下 OK。
7. 按下 OK 以開始清潔。
在清潔開始時，機門會鎖定且照明燈會關閉。顯示器會在機門鎖定之前顯示 \square 。
8. 在清潔之後，將加熱功能旋鈕轉至「關閉」位置。
9. 請等待本機冷卻，且機門解除鎖定為止。請使用軟布和水清潔烤箱內部。

11.5 清潔提示

烹飪期間過後，在顯示器上閃爍 \equiv 時，本機會提醒您使用熱解清潔來清潔本機。您可以在子選單中關閉提醒：設置。請參閱「日常使用」一章，變更：設置。

11.6 移除與安裝機門

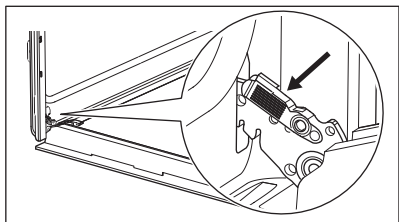
烘烤箱機門有三塊玻璃片。您可以移除烤箱門和內部玻璃板以進行清潔。請先閱讀「移除與安裝機門」的完整指示，然後再移除玻璃片。



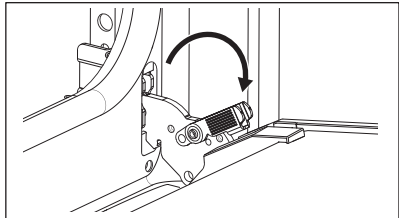
警告

切勿在沒有玻璃板的狀態下使用烤箱。

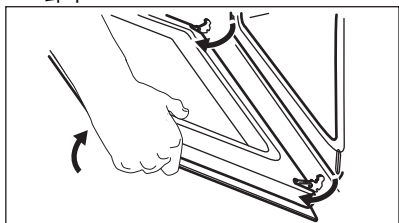
1. 請將烤箱門徹底打開，並抓住兩個鉸鏈。



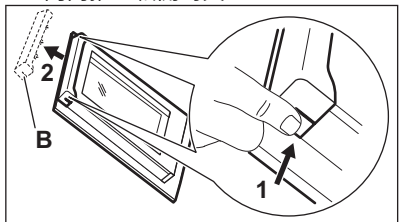
2. 提起並拉動門鎖，直到它發出咔嗒聲。



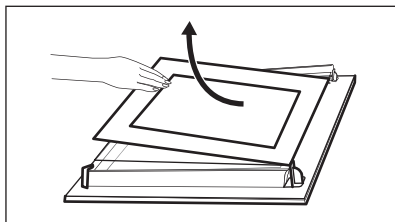
3. 將烤箱門關到一半，也就是第一個打開位置。然後提起並向前拉，將機門從其原位卸下。



4. 將烤箱門放在鋪著軟布的穩定表面上。
5. 在烤箱門頂部邊緣的兩端握住門邊條 B，向內推並鬆開封夾。



6. 將機門邊條向前拉，將其取下。
7. 逐一握住烤箱門各個玻璃板的上方邊緣，並小心地向上拉出。從頂部面板開始。請確定玻璃完全從支架滑出。

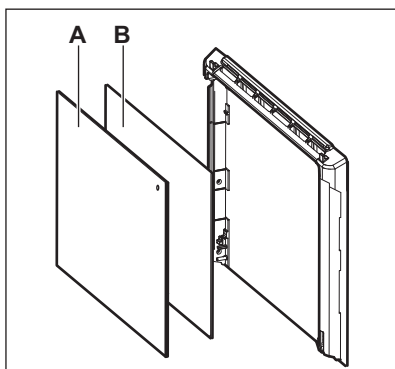


8. 使用水和肥皂清潔玻璃面板。小心擦乾玻璃片。請勿將玻璃面板放入洗碗機中清潔。

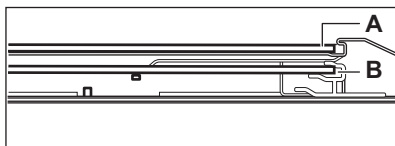
9. 清潔後安裝玻璃面板與烘烤箱機門。如果機門安裝正確，在關閉門鎖時會聽到一聲咔嚓聲。

請確定您有以正確順序放回玻璃板 (A 和 B)。檢查玻璃面板側面的符號 / 印刷字樣。每個玻璃片的外觀都不同，以便於拆卸和組裝。

正確安裝時，門緣會卡入定位。



請確定您有將中間的玻璃板正確地裝在其插槽中。



11.7 更換照明燈

⚠ 警告！

可能會導致觸電危險。
照明燈可能極高溫。

1. 關閉本機電源，並等待本機冷卻。
2. 將本機從電源插座拔除。
3. 將布放在烘烤箱底部。

警告

務必用布包著鹵素照明燈握著，以免殘留油脂在照明燈上燃燒。

2. 清潔玻璃燈罩。
3. 換上適當的 300 °C 耐熱照明燈。
4. 安裝玻璃燈罩。

背面照明燈

1. 旋轉玻璃蓋，將其取下。

12. 疑難排解

警告!

請參閱「安全性」一章。

12.1 如果有以下情況，應該如何處理...

問題	檢查事項
無法啟動或操作本機。	正確地將本機連接到電源。
本機沒有開始加熱。	已關閉自動關閉。
本機沒有開始加熱。	機門已關閉。
本機沒有開始加熱。	保險絲未熔斷。
本機沒有開始加熱。	安全鎖已關閉。
照明燈已關閉。	潤風烘焙 - 已啟動。
照明燈無法正常運作。	照明燈燒壞。
食物感測器 無法運轉。	食物感測器的插頭完整插入插座中。
Err C2	您從插座 食物感測器 拔除了插頭。
Err C3	機門已關閉，或門鎖尚未打開。
Err F102	機門已關閉。
Err F102	門鎖尚未打開。
顯示器會顯示 00:00。	電源中斷。設置當天時間。
水從箱體浮腫中流出。	箱體浮腫中的水過多。

i

若顯示器顯示了不在此表中的錯誤代碼，請關閉住家的電源總開關並再次開啟，以便重新啟動本機。若顯示器再次顯示此錯誤代碼，請聯絡授權服務中心。

服務中心的必要資料位於銘牌上。銘板位於本機正面機架上。當您打開機門時，它是看得到的。請勿將銘板自本機箱體上取下。

我們建議您將該資訊記錄於此：

型號 (MOD.)：

產品編號 (PNC)：

序號 (S.N.)：

12.2 服務資料

如果您自己找不到問題的解決辦法，請聯絡經銷商或授權服務中心。

13. 能源效率

13.1 節能訣竅

下列提示可協助您在使用本機時節省能源。

請確定本機機門在本機運作時已關閉。請勿在烹飪過程中過度頻繁地打開本機機門。保持機門墊片清潔並確定其妥善固定在定位。

使用金屬炊具和暗的無反射錫盤和容器，以改善節能。

除非明確建議，否則烹調前請勿預熱本機。

在您一次準備數道菜餚時，盡量縮短烘烤不同菜餚之間的間隔時間。

烹飪時使用風扇

在烹調時請盡量使用風扇以節約能源。

餘溫

當烹調持續時間超過 30 min 時，請在烹飪結束前 3 - 10 min，將本機的溫度降到最低。在本機中的餘溫將繼續烹飪食物。

利用餘溫來保溫食物，或加熱其他菜餚。

當您關閉本機時，顯示器會顯示餘溫。

讓食物保溫

請盡可能選擇最低的溫度設置，以便利用餘溫並讓食物保溫。餘熱指示燈或溫度會在顯示器上顯示。

在照明燈關閉下進行烹飪

烹飪時關閉照明燈。只有在需要時才開啟照明燈。

潤風烘焙

此功能專為在烹飪時節約能源所設計。

使用此功能時，照明燈會在 30 sec 後自動關閉。您可以再次開啟照明燈，但此動作將會降低預期的能源節約效率。

14. 台灣服務與保固

1. 服務保證範圍：

伊萊克斯商品依據不同產品類別，在正常使用狀態下所發生之故障，提供以下保固服務：(起算日期請參考下方詳細說明)

- 大家電產品自購買日起提供二年免費保修服務。包括嵌入式(蒸)烤箱、感應爐、瓦斯爐、排油煙機、冰箱、洗碗機、洗衣機、乾衣機等。

2. 特殊保固期限：

商品使用於非家庭內使用者，依原保固期限減半。(例：營業場所、工廠、公司、學校、飯店、...等公共場所)。

3. 非保固範圍：

下列情形非屬保固範圍，檢修需酌收服務費，若需零件更換，則依循本公司服務零件檢修價目表收費。

- 非功能性組件(包括照明類組件、烤盤、蒸烤盤、烤架、洗碗籃架、爐架、爐頭、冰箱收納盒、淨水濾芯、濾網等)
- 外觀或表面磨損
- 經檢測後零組件未故障，而使用者要求更換
- 使用非原廠之零件或耗材
- 安裝或使用不當、自行拆修或經非本公司授權之服務人員檢修所引起的故障

- 安裝位置遷移或搬運所引起的損壞或故障

- 因天災、蟲(鼠)害、雷擊等不可抗力因素所造成之損害或故障

- 存放環境或外力因素等造成之線路、零件氧化或故障

- 未按規定之電壓使用者(未依照建議使用產品而造成之人身傷害或產品損壞，不在本公司的保固範圍內)

- 非透過新加坡商伊萊克斯股份有限公司台灣分公司授權之經銷商購買的產品

4. 此產品僅限於台灣地區使用，並僅適用於台灣地區購買使用者。商品使用前請詳閱「使用說明書」並依指示操作使用及保養，避免人為操作使用不當導致商品故障。如於其他地區/國家使用而造成電器損壞，不在保固範圍之內。

5. 若超過保固期限或是保固期限內需維修，請聯絡伊萊克斯客戶服務中心 0800-888-259 或 E-mail 至客服信箱 service.tw@electrolux.com，將安排到府維修或收送等相關服務。



6. 保固起算日期將採以下任一方式認定：

- 有效保證卡之留存聯（加蓋經銷店章及註明購買日期）
- 購買憑證（發票、收據等）正本或影本

若無以上資料者，則依照產品主機上之機號，往後推算三個月做為保固起算日期。

新加坡商伊萊克斯股份有限公司台灣分公司保留以上保固條款修改之權益。

15. 環境關懷

回收有標誌  的材料。請將包裝材料放到適當的容器中予以回收。回收電子和電氣器具廢棄物有利於保護環境及人類健康。請勿將有標記  的器具與家用廢棄物一同處理。請將產品送至當地回收廠或聯絡市政府辦公室。

有鑒於世界各國對綠色環保意識的重視，伊萊克斯依循 RoHS 「危害性限制物質指令」誠實

標示產品化學物質含量，關於本產品的 RoHS 聲明書，請上伊萊克斯官網 --> 「支援服務」 --> 「RoHS 聲明書」，依產品類別及型號檢索。

<https://www.electrolux.com.tw/support/rohs/>





