



Thinking of you  
**Electrolux**



EVY974AAX

蒸烤箱

使用手冊



F74-A127-003

## 目錄

1.安全資訊.....	1
2.蒸烤箱外觀與部件說明.....	5
3.控制面板.....	6
4.首次使用注意事項.....	7
5.日常使用.....	8
6.定時功能.....	11
7.自動程序.....	13
8.使用配件.....	15
9.其他功能.....	16
10.有用的要訣和技巧.....	18
11.保養和清潔.....	35
12.故障排除.....	38
13.安裝說明.....	40
14.回收建議.....	44
15.台灣櫻花維修保固.....	45

## 為您設想


歡迎使用 Electrolux 產品，本產品由台灣櫻花公司總代理，請立即寄回回函卡，以確保2年免費保固服務之權益不受損。本產品結合了專業經驗和技術創新，設計精巧時尚而且充分為您設想，無論何時使用，都能獲得絕佳的效果，使生活更加舒適！使用前請詳閱本說明書，並正確安裝與操作使用。  
請注意：因商品持續改良，可能會使本機器實際規格與說明書內容稍有不同。歡迎至下列網址註冊：


 註冊所購買的產品已取得更佳的服務：  
<http://www.sakura.com.tw/import/Contactus.aspx>



## 客戶關懷與服務

建議您使用原廠零配件。  
與「服務中心」聯絡時，請確保您已備妥下列資料。  
您可在銘牌上找到該資訊。型號、PNC、序號。

 警告/注意安全的資訊

 一般資訊和技巧


 環境資訊

如有更改恕不另行通知。

## 1.安全資訊

在安裝和使用電器之前，請仔細閱讀所附的說明書。如果由於安裝和使用不正確而造成傷害及損壞，消費者需自行負責。請務必妥善保存說明書以便日後參考之用。

### 兒童及體弱者的安全

 警告！  
會有窒息、受傷或永久殘的危險。

- 本機設計不適合體格、感官或精神能力不健全，或者是缺少經驗和知識的人士(包括兒童)使用，除非有負責其安全的人員在旁看護。
- 不可讓兒童玩弄本電器。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處，因為會有窒息的風險。
- 操作電器或當電器仍有餘熱時，請保持孩童和寵物遠離本電器。

## 一般安全需知

- 操作時，電器內部會變燙。請勿碰觸電器內的加熱器。取出或放入配件或烤箱器皿時，請務必穿戴隔熱手套。
- 不可使用蒸氣清潔機來清潔電器。
- 保養之前，請先切斷電源。
- 請勿使用腐蝕性清潔劑或銳利的金屬刮刀來清潔玻璃門，否則會刮傷玻璃表面，甚至可能導致玻璃破碎。
- 拆下烤架支架時，首先拉出烤架支架的前方，然後讓後端離開側壁。安裝烤架支架時，依相反順序進行。
- 只可使用建議用於本電器的食物溫度探針。

## 安裝

 警告！  
為了安裝安全起見，請由擁有電器合格執照的人員安裝。

- 拆除所有的包裝。
- 不可安裝或使用已受損的電器。
- 請遵照隨本電器所附的安裝說明。
- 移動本電器時，務必小心，因為它很重。務必穿戴安全手套。
- 不可利用把手拉動本電器。
- 與其它電器和裝置保持最起碼的距離。
- 確定本電器安裝在安全結構的下方及旁邊。
- 本電器的側邊必須保持在相同高度的電器或裝置旁邊。


## 電氣連接

 警告！  
有火災和電擊的危險。

- 所有電氣連接都必須由合格的電器專業人員執行。
- 本電器必須接地。
- 務必使用已正確安裝的防電擊插座。
- 請勿使用多線路的插頭、轉接器及延長線。
- 確定沒有造成電源插頭和電源線損壞。若電源線損壞，請聯繫維修部門或電器專業人員更換。
- 請勿讓電源線接觸烤箱門板，特別是在門板仍然是熱的時候。
- 防電擊零組件必須以沒有工具就無法拆下的方式加以固定。
- 只可在安裝結束時才可將電源插頭正確連接到插座，確保在安裝後仍可以接近電器的電源插頭插拔。
- 若電源插座鬆脫，不可插入插頭。
- 不可以拉扯電源線的方式來拔除電源線。
- 請務必握住電源插頭拔下。
- 使用正確的隔離裝置：線路保護開關、保險絲(從固定座拆下的螺旋式保險絲)、接地保護自動斷路器及接觸器。
- 電氣安裝必須有隔離裝置，讓您可以斷開本電器與所有電源的接點。此隔離裝置必須有一個寬度至少3 mm斷開寬度。


3

### 使用

 **警告！**  
有受傷、燙傷、電擊或爆炸的危險。

本電器僅供家居使用。

- 不可變更本電器的規格。
- 確定通風開口未被堵塞。
- 電器操作中，不可無人看顧。
- 每次使用完後請關閉本電器。
- 操作時，電器內部會變燙。請勿碰觸電器內的加熱器。取出或放入配件或烤箱器皿時，請務必穿戴隔熱手套。
- 在烤箱操作時打開烤箱門，請小心謹慎。有可能會冒出熱蒸氣。
- 不可用濕的手操作本電器，也不可在電器與水接觸時操作。
- 請勿在打開的門上施壓。
- 請勿將本電器當作台面或者儲藏空間使用。
- 烤箱操作時，請務必關閉烤箱門。
- 小心打開門。使用含酒精成分的食材可能會導致酒精混合到空氣中。
- 當您打開門時，不要讓火花或火源靠近本電器。
- 請勿將易燃產品或潮濕的物品放在電器內、附近或上方。

 **警告！**  
電器有損壞的危險。

- 要防止琺瑯損壞或變色：
- 請勿將烤箱器皿或其他物品直接放在本電器底部。
- 請勿將鋁箔紙直接覆蓋在本電器底部。
- 不可將水直接放入熱的電器內。
- 烹飪後，請勿將潮濕的碗碟與食物留在本電器中。
- 琺瑯變色對本電器的效能沒有任何影響。因此並不屬於保固條款意義上的瑕疵。
- 烹飪較為多汁的食物，建議您使用高度較高的烤盤，可以防止水分溢出造成清理不便。

### 蒸氣烹飪

 **警告！**  
有造成燙傷和電器損壞的危險。

- 蒸氣烹飪時，請勿開啓烤箱門。有可能會冒出蒸氣。

4


### 保養和清潔

 **警告！**  
有造成受傷、火災和電器損壞的危險。

- 維護前，請先關閉電器電源並從插座拔出電源插頭。
- 維護前，請確定本電器已冷卻。避免玻璃面板破裂的危險。
- 烤箱門的玻璃面板一有損壞就應立即更換。請聯絡服務中心。
- 從本電器將門取下時，請小心謹慎。此門非常重！
- 定期清潔本電器以免表面材料劣化。
- 殘留在電器內的油脂或食物可能引發火災。
- 使用微濕的柔軟布料來清潔本電器。只可使用中性清潔劑。不可使用研磨性產品、研磨清潔墊、溶劑或金屬物品。
- 若使用烤箱噴霧劑，請遵守包裝上的安全指示。
- 請勿使用任何類型清潔劑來清潔琺瑯(若適用的話)。


### 烤箱照明燈

- 本電器使用的照明燈泡或鹵素燈泡僅供家用電器使用。不可用來作為家中照明。

 **警告！**  
有電擊的危險。

- 更換燈泡前，請先拔除電器的電源線。
- 只可使用相同規格的燈泡。

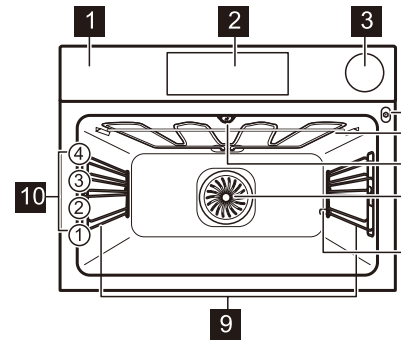
### 報廢

 **警告！**  
有受傷和窒息的危險。

- 斷開電器的電源。
- 切下電源線並丟棄。
- 拆下機門門門以免兒童和寵物被關在電器中。

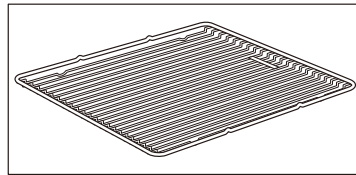
5

## 2. 蒸烤箱外觀與部件說明



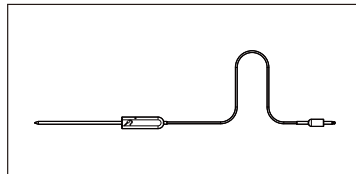
- 1 控制面板
- 2 LCD顯示螢幕
- 3 外部進水裝置
- 4 食物溫度探針的插座
- 5 燒烤和加熱組件
- 6 照明燈
- 7 風扇和加熱組件
- 8 蒸氣產生器/除垢管
- 9 可拆式烤架支架
- 10 烤架位置

### 烤箱配件



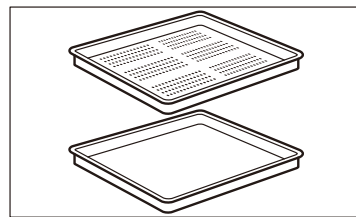
#### 烤架

適合放置烤盤、蛋糕模具、燒肉捲。



#### 食物溫度探針

測量食物烹調的程度。



#### 蒸盤組

一個無孔隙以及一個多孔隙的食物容器。

蒸盤組可在蒸煮時排掉食物上的凝結水。用於烹調不應在水中烹煮的食物(例如蔬菜、魚肉塊、雞胸肉)。此蒸盤組不適用於需要浸泡在水中的食物(例如米飯、玉米糊、義大利麵)。

6

## 3. 控制面板

### 操作介面



使用感應鍵操作電器。

感應鍵	功能	註解
1	開/關	啟動和關閉本電器。
2	選項	設定烤箱功能、自動設定、或是清潔功能。
3	烤箱照明燈	開啓或關閉烤箱照明燈。
4	溫度 / 快速預熱	設定和檢視烤箱內或食物溫度探針的溫度。如果按住三秒，可開啓和關閉快速預熱功能。
5	常用自動設定	儲存最常用的自動設定。即使是在關機狀態也能直接進入儲存的常用自動設定。
6	螢幕	顯示電器目前的設定。
7	上移鍵	在選單中上移。
8	下移鍵	在選單中下移。
9	時鐘	設定時鐘功能。
10	計時器	設定計時提醒功能。
11	OK (確認)	確認選取的設定，並在選單中下移。



7

#### 4.首次使用注意事項

**警告！**  
請參閱「安全資訊」章節。

內部清潔

- 取下電器的所有組件。
- 第一次使用前，請先清潔。

**!** 請參閱「保養和清潔」章節。

第一次連接

在初次連接到電源後，螢幕上所有的符號會亮起數秒鐘。隨後螢幕會顯示軟體版本。

軟體版本熄掉後，螢幕會顯示h(小時)和12:00。

設定時間：

1. 觸壓  $\wedge$  或  $\vee$  設定小時。
2. 觸壓OK。
3. 觸壓  $\wedge$  或  $\vee$  設定分鐘。
4. 觸壓OK或  $\odot$ 。

新的時間會顯示在溫度/時間畫面。

調整時間設定：

只可在電器關機時調整時間。  
觸壓  $\odot$ ， $\odot$  螢幕會開始閃爍。以上述步驟設定新的時間。

設定水質硬度級別

連接到電源時，必須設定水質硬度級別。  
如表說明水質硬度範圍和對應的鈣沉積(mmol/l)及水質。

水質硬度等級 dH	鈣沉積 (mmol/l)	鈣沉積 (mg/l)	水質分類
I 0-7	0-1.3	0-50	軟水
II 7-14	1.3-2.5	50-100	中度硬水
III 14-21	2.5-3.8	100-150	高硬度
IV 21以上	3.8以上	150以上	超高硬度

水質硬度測試說明。

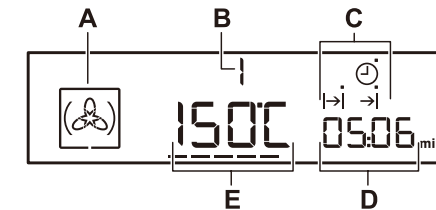
1. 取出試帶。
2. 將試帶反應區放入水中約1秒鐘。勿將試帶放入自來水中!
3. 甩乾試帶上多餘的水份。
4. 1分鐘後依照下表檢查水質硬度。反應區上的顏色在1分鐘後持續改變，勿將此現象誤認為是測量結果。
5. 在設定選單中設定水質硬度，可參考「使用設定選單」。

測試帶	水質硬度
	1
	2
	3
	4

表中的黑色方塊對應試帶上的紅色方塊。  
您可在設定選單中更改水質硬度。電源關掉後，無需再次設定水質硬度。

8

顯示器



- A) 烤箱功能符號
- B) 烤箱功能 / 自動設定編號
- C) 時鐘功能顯示器(請參閱「時鐘功能」附表)
- D) 時鐘 / 餘溫顯示(另參閱「計時器」和「時間」章節。)
- E) 溫度 / 時間顯示

顯示器上的其他指示器

符號	名稱	說明
	自動設定	可選擇一個自動設定。
	常用自動設定	操作常用的自動設定。
<b>h / min</b>	<b>h / min</b>	操作時鐘功能。
	預熱 / 餘熱顯示器	顯示烤箱中的溫度。
	溫度	可觀察溫度變化。
	食物溫度探針	位於其插座內。
	操作計時提醒功能。	
	外部進水裝置指示器	顯示裝置水位

預熱顯示器

啓動任一個烤箱功能時，螢幕上會顯示一個狀態列---。此狀態列顯示烤箱內的溫度正在上升或下降。

當烤箱達到設定溫度時，螢幕就不再顯示狀態列。














#### 5.日常使用

**警告！**  
請參閱「安全資訊」章節。




可用以下方式操作烤箱：


- 手動模式 - 手動設定一個加熱功能、溫度、和加熱時間。
- 自動設定 - 即使沒有烹飪經驗或知識，也能用此功能來烹飪。

## 烤箱功能

烤箱功能	應用範圍
1  旋風加熱	最多可以同時在烤箱的兩層中烘烤。使用此功能時，將烤箱溫度設定為比使用傳統上下加熱時低20-40°C。
2  旋風+ 下火加熱	用於在烤箱的一層中烘烤需要更密集烘烤且底部酥脆的食物。使用此功能時，將烤箱溫度設定為比使用傳統上下加熱時低20-40°C。
3  慢火燉烤	用於進行特別鮮嫩多汁的烘烤。
4  上/下火加熱	用於在烤箱的一層中烘烤。
5  旋風+雙重上火燒烤+ 下火加熱	用以準備如炸薯條、薯塊、酥脆春捲等簡便食品。
6  旋風+ 雙重上火燒烤	用於在烤箱的一層中烘烤大肉塊和帶骨的禽肉。此功能也適用於燻烤和把食物烤成金黃色。
7  上火燒烤	用於燒烤置於燒盤中間的平鋪食物。用於烘烤麵包。
8  雙重上火燒烤	用於燒烤大量的平鋪食物。用於烘烤麵包。
9  保溫	食物保溫。
10  下火加熱	用於烘烤底部酥脆或有硬皮的蛋糕及保存食物。
11  解凍	用於將冷凍食物解凍。
12  蒸氣旋風加熱	用於節能烘烤和製作主要的乾式糕點，以及在烤箱的一層中以錫杯烘烤。使用此模式時需先設定烹調時間，可以參考烹調表得到更多建議的設定。
13  麵包烘烤	用於在製作脆度及色澤上均具有專業水準的麵包和麵包捲。
14  再次蒸煮	用於已煮熟的食物重新在加熱。
15  蒸烤雙重烹飪 (25%蒸氣)	用於烘烤麵包、燒烤大塊肉或加熱冷凍和冷藏的食物。
16  蒸烤雙重烹飪 (50%蒸氣)	用於烘烤富含水分的食物和水煮魚、蒸食物及法式蓋碗食物。
17  獨立蒸氣烹飪 (100%蒸氣)	用於蔬菜、魚、馬鈴薯、米飯、義大利麵或特殊小菜的製作。

## 設定烤箱功能

1. 以  啟動烤箱。螢幕會顯示設定的溫度、符號、以及烤箱功能編號。
2. 觸壓  或  來設定一個烤箱功能。
3. 觸壓OK啟動功能，或烤箱在5秒鐘之後自動啟動該功能。





 如果啟動烤箱但為選取烤箱功能或自動設定，烤箱在20秒鐘之後會自動關機。

## 調整溫度

觸壓  / ，以5°C的間隔來調整溫度。當烤箱達到設定溫度後，會發出三次警示音，且加熱指示燈號會熄滅。

## 檢查溫度


當功能或自動設定在運作時，可以觀察烤箱中的溫度。

1. 觸壓 。溫度 / 時間顯示器會顯示烤箱中的溫度。如果要調整烤箱溫度，再次觸壓 ，並使用  或  來調整。

2. 觸壓OK來回到設定的溫度，或在5秒鐘後螢幕會自動跳回。

## 快速預熱功能

此功能能縮短預熱時間。

啟動快速預熱功能：  
壓住  超過三秒鐘。  
如果啟動了快速預熱功能，螢幕上的狀態列會閃爍，指示此功能正在運作中。


## 額外資訊：

- 快速預熱功能運作時，不要將食物放置在烤箱中。
- 不是每一種烤箱功能都可用快速預熱功能。如果該烤箱功能不可使用快速預熱，會發出一個警示音。


## 蒸氣烹飪

進水口的蓋子在控制面板上。


1. 按壓蓋子即可打開進水口。
2. 將950毫升的水注入進水口。這些水約可使用50分鐘。

 不可將水直接注入蒸氣產生器！只能使用清水。不可使用過濾水(去離子)或蒸餾水。

3. 啟動烤箱。
4. 設定蒸氣加熱功能(請參閱「烤箱功能」表)和溫度。

5. 觸壓  來設定DURATION(烹飪時間長短)或END(烹飪結束時間)功能(請參閱「設定烹飪結束時間」或「設定烹飪時間長短」。蒸氣約在2分鐘後開始出現，當烤箱達到大約的設定溫度時，會發出警示音。並在烹調時間結束時再次發出警示音。

6. 觸壓  來關閉警示音和烤箱。

 當蒸氣產生器沒水時，會發出警示音。

當烤箱冷卻後，用海綿將蒸氣產生器中的殘餘水分擦乾。如有必要，用食用醋清潔蒸氣產生器。將烤箱門開啓讓烤箱完全乾燥。

## 節能功能

 本烤箱具有能協助您在日常烹調中節約能源的功能：

## 餘熱：




— 當加熱功能或自動設定在運作時，加熱元件會提早10%的時間關閉(照明燈和風扇仍會繼續運作)。若要運用此功能，烹飪時間必須大於30分鐘，或必須使用定時功能(持續時間、結束時間、時間延遲)。燒烤時不能操作此功能。

— 當烤箱關閉後，可利用餘熱來保溫。時鐘 / 餘熱顯示器會顯示餘熱溫度，並

以狀態列顯示降溫的情形。

- 烹調時關閉照明燈-在烹調時觸壓來關閉照明燈。：
- 當使用旋風加熱(含蒸氣)功能時，燈泡在30秒鐘後自動熄滅。燈泡會在觸壓時，或烤箱門被打開時再度亮起。
- 關閉螢幕-必要時，可以完全關掉烤箱的螢幕。同時觸壓和直到螢幕熄滅為止。此步驟也能啟動烤箱。
- 節能功能-請參閱「烤箱功能」。

## 6. 定時功能

符號	功能	說明
	時間	查看現在時間。要調整時間，請參閱「時間設定和調整」。
	烹調持續時間	設定烤箱運作的時間長短。
	烹調結束時間	設定烤箱關閉的時間。如果烤箱設定為定時自動開機和關機，可同時使用烹調持續時間和烹調結束時間(時間延遲)。

### Count Up Timer (計時器)

使用計時器可以監視電器操作的時間。當電器一開始加熱，計時器就立即啟動。

重設計時器：同時輕觸和直到顯示器顯示「00:00」且計時器再次開始計時。

 當烹飪持續時間或烹飪結束時間已設定好時，計時器就無法使用。

### 設定DURATION (烹飪持續時間)

1. 開啓電器，然後設定烤箱功能和溫度。
2. 不斷輕觸直到顯示器顯示為止。顯示器內的會閃爍。
3. 使用或來設定烹飪持續時間的分鐘。
4. 輕觸OK以進行確認。
5. 使用或來設定烹飪持續時間的小時。

如果您在設定烹飪持續時間時輕觸或OK則烤箱會切換至烹飪結束時間功能的設定。

6. 當設定時間結束時，會發出警示音達2分鐘。顯示器內的和時間設定會閃爍。電器會停止工作。輕觸感應鍵或打開烤箱門以關閉警示音訊號。

7. 關閉電器。

### 設定END (烹飪結束時間)

1. 開啓電器，然後設定烤箱功能和溫度。
2. 不斷輕觸，直到顯示器顯示為止。顯示器內的會閃爍。
3. 使用或來設定烹飪結束時間(先設定分鐘，然後設定小時)，接著使用或OK進行確認。
4. 當設定時間結束時，會發出警示音達2分鐘。顯示器內的符號和時間設定會閃爍。電器會停止工作。
5. 輕觸感應鍵或打開烤箱門以關閉警示音訊號。
6. 關閉電器。

### 設定MINUTE MINDER (計時提醒)

使用計時提醒(MINUTE MINDER)以設定計時提醒(最長2小時30分鐘)。此功能不會影響烤箱的操作。您可以在任何時間或電器關閉時設定計時提醒。

1. 按下鍵。顯示器內的和「00」會閃爍。
2. 使用或來設定計時提醒。首先設定秒鐘，然後設定分鐘和小時。
3. 輕觸OK或計時提醒會在5秒後自動開始倒數計時。
4. 當設定時間結束時，會發出警示音達2分鐘且顯示器內的00:00和會閃爍。
3. 輕觸感應鍵或打開烤箱門以關閉警示音訊號。

### 設定時間延遲功能

如果要在稍後自動開啓或關閉烤箱，可以同時使用烹飪持續時間和烹飪結束時間功能。在這樣的情況下，首先設烹飪持續時間功能，然後設定烹飪結束時間功能(請參閱「設定烹飪持續時間」和「設定烹飪結束時間」)。當啟動時間延遲功能時，顯示器會顯示烤箱功能的靜止符號、與一個圓點及。

此圓點是表示在時鐘/餘熱顯示器內的哪一個時鐘功能正在啓用。

## 7. 自動程序

**警告！**  
請參閱「安全資訊」章節。

**i** 共有9種自動設定和食譜。當您不清楚如何烹調一道菜餚或沒有經驗時，可使用自動設定或食譜功能。您可以在附贈的「食譜」中找到自動設定的食譜。

共有三種類型的自動設定：

- 自動食譜
- 需輸入重量的自動設定
- 使用食物溫度探針的自動設定

### 自動設定

設定編號	設定名稱
1	蔬菜、傳統菜餚
2	脆皮馬鈴薯
3	白麵包
4	水煮魚(鱒魚)
5	牛肉燒肉捲
6	全雞
7	比薩
8	英式鬆糕
9	法式鹹派

### 自動食譜

設定自動食譜：

1. 啟動烤箱。
2. 觸壓 □。螢幕會顯示自動設定的編號 (P1-P9)。
3. 觸壓 ^ 或 v 來選擇自動食譜。
4. 觸壓來開始烹調，或者在五秒後自動開始。
5. 當設定的時間到時，會發出兩分鐘的警示音，螢幕會閃爍 → 的符號。烤箱會關機。
6. 觸壓感應鍵或打開烤箱門即可關掉警示音。

### 需輸入重量的自動設定

如果設定好肉的重量，烤箱會自動計算燒烤的時間。

1. 啟動烤箱。
2. 觸壓 □。
3. 觸壓 ^ 或 v 設定重量(請參閱「食譜」)。螢幕會顯示：烹調時間、烹調持續時間符號、預設重量、重量單位(kg、g)。
4. 觸壓OK啟動功能，或烤箱在5秒鐘之後自動啟動該功能。
5. 烤箱啟動。螢幕上會閃爍重量單位的符號。此時可觸壓 ^ 或 v 調整預設重量。觸壓OK。
6. 當設定的時間到時，會發出兩分鐘的警示音，且螢幕會閃爍 →。烤箱會關機。
7. 觸壓感應鍵或打開烤箱門即可關掉警示音。

## 使用食物溫度探針的自動設定

食物核心溫度已預設且固定在使用食物溫度探針的自動設定中。自動設定會在烤箱達到設定的食物核心溫度時結束。

1. 啟動烤箱。
2. 觸壓 □。
3. 安裝食物溫度探針(請參閱「食物溫度探針」)。
4. 觸壓 ^ 或 v 來設定食物溫度探針的自動設定。螢幕會顯示時間 → 以及 ↻。
5. 觸壓OK啟動功能，或烤箱在5秒鐘之後自動啟動該功能。
6. 當設定的時間到時，會發出兩分鐘的警示音，且螢幕會閃爍 →。烤箱會關機。
7. 觸壓感應鍵或打開烤箱門即可關掉警示音。

### 使用配件

**警告！**  
請參閱「安全資訊」章節。

### 食物溫度探針

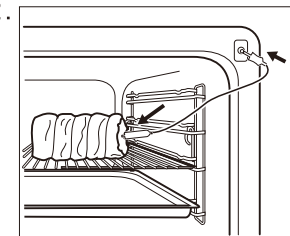
食物溫度探針會測量食物的核心溫度。當達到設定溫度時，烤箱會自動關機。

要設定兩個溫度：

- 烤箱溫度：請參閱食譜中的烘烤表格。
- 核心溫度：請參閱食譜中的食物溫度探針表格。

**警告！**  
只能使用烤箱所附的食物溫度探針，或正確的替換零件。

1. 啟動烤箱。
- 2.



- 將食物溫度探針的尖端(把手上標有 ↻) 插入食物中央。
3. 將食物溫度探針的插頭插到烤箱前方的插座。

螢幕會顯示 ↻ 和預設的食物核心溫度。第一次操作時溫度為 60°C，後續每次操作則為最後設定的數值。

4. 觸壓 ^ 或 v 設定核心溫度。
5. 觸壓OK啟動功能，或烤箱在5秒鐘之後自動啟動該功能。

實用資訊：

只有在 ↻ 閃爍時才能設定食物核心溫度。如果設定核心溫度前，螢幕有顯示 ↻，但沒有閃爍觸壓 ^ 或 v 設定新的數值。

6. 設定烤箱功能，若有必要，一併設定烤箱溫度。

螢幕會顯示目前的核心溫度以及溫度狀態列，狀態列顯示設定的烤箱溫度和目前烤箱溫度間的相對關係。

實用資訊：

烹調時，食物溫度探針必須留置於食物上並插於插座上。

烤箱會計算大約烹調時間，並同時在計時器 / 於熱顯示器顯示計時功能。當第一次計算的時間到時，會發出警示音，且計時器 / 餘熱顯示器會顯示 —：—，並接著顯示大約的烹調持續時間。烤箱會持續烹調時計算持續時間。螢幕會定時更新新的持續時間。

7. 當食物達到設定的核心溫度時，螢幕會閃爍核心溫度和 ↻。並發出兩分鐘的警示音。觸壓感應鍵來關閉警示音。
8. 從插座和烤箱內的食物中取出溫度感應器。

**警告！**  
取出食物溫度探針時務必小心。感應器的溫度很高。有燙傷的風險。

**i** 把食物溫度探針插到插座時，會取消計時功能。

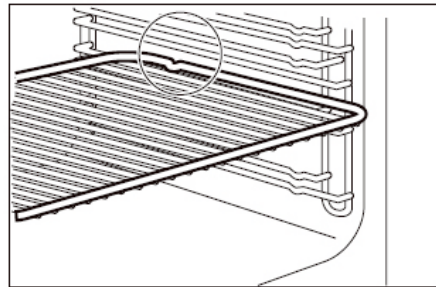
以食物溫度探針烹調時，可以調整溫度 / 時間顯示器上顯示的溫度。將食物溫度探針插到插座並設定好烤箱功能和溫度後，螢幕會顯示目前的核心溫度。

不斷觸壓 ↻ 直到出現其他三個溫度。

- 設定的核心溫度。
  - 目前的烤箱溫度。
  - 目前的核心溫度。
- 顯示的溫度會依以上順序循環顯示。



## 8. 使用配件



烤架：  
將烤架放入，確認凹槽處朝下。  
再烤架支架的導桿之間推動烤架。

**i** 烤架邊緣的護欄是防止  
烤盤滑落的裝置。

**i** 所有的配件在左右邊緣底部都  
設有凹槽來增加安全性。

務必確認凹槽端都朝向烤箱的背面。  
這些凹槽同時也是防滑機制。

## 9. 其他功能

## 常用自動設定

可儲存最常用的烤箱功能或自動設定的  
溫度和時間設定。

1. 設定烤箱功能或自動設定的溫度和  
時間。
2. 壓住 ☆ 超過三秒鐘。會發出一個警  
示音。
3. 關掉烤箱。

## 使用常用自動設定

- 啓用此功能觸壓 ☆。
- 烤箱即啓動常用自動設定。
- 停用此功能觸壓 ⊖。
- 烤箱即停用常用自動設定。

**i** 此功能運作時，可以  
變更時間和溫度設定。

## 兒童安全鎖

此裝置能避免意外的操作烤箱。

啓動和關閉兒童安全鎖  
功能：

1. 觸壓 ⊖ 關閉烤箱。不要設定烤箱  
功能。
2. 同時壓住 ⊖ 和 √ 兩秒。會發出一  
個警示音。  
螢幕會出現SAFE (安全) 字樣並隨後消  
去。

## 功能鎖

只能在烤箱運作中啓用此功能。此功  
能可防止意外的變更烤箱功能。

啓動 / 關閉功能鎖  
功能：

1. 啓動烤箱。
2. 啓動一個烤箱功能或設定。
3. 同時壓住 ⊖ 和 √ 兩秒。會發出一  
個警示音。  
螢幕上會出現LOC (鎖定) 字樣並隨後  
消去。可以在啓用功能鎖時將烤箱關  
機。關閉烤箱時也同時關掉功能鎖。

## 設定選單

設定選單可讓您新增或刪除主選單中的  
功能(例如，可啓用或停用餘熱顯示器)  
。設定選單最多可設置六個設定(從SET  
1到SET6)。每種設定可用的設定值請參  
閱下表。

## 設定選單

設定選單編號	說明	設定值
SET1	閉 / 開	閉 / 開
SET2	按鍵音	蜂鳴聲 / 導燈聲 / 關閉
SET3	故障顯示音	閉 / 開
SET4	維修	—
SET5	恢復原廠設定	是 / 否
SET6 <sup>1)</sup>	時間延長	閉 / 開

1) 限特定型號

**i** 設定選單只能在烤箱  
關機時設定。

## 啓動設定選單：

1. 如有必要，觸壓 ⊖ 關閉烤箱。
2. 壓住 ⊖ 超過三秒鐘。螢幕會顯示"  
SET1"並閃爍"1"。
3. 觸壓 ∨ / √ 來選擇設定。
4. 觸壓OK。
5. 觸壓 ∨ / √ 來變更設定值。
6. 觸壓OK。


### 自動關機

基於安全考量，烤箱會在一段時間後自動關機：

- 若有烤箱功能在運作。
- 若沒有變更烤箱溫度。

溫度	自動關機時間
30 °C- 115 °C	12.5小時
120 °C- 195 °C	8.5小時
200 °C- 230 °C	5.5小時

自動關機後，觸壓感應鍵即可再次操作烤箱。

 自動關機可用於所有烤箱功能，除了慢火燉烤、核心溫度感應器、烹調持續時間、烹調結束時間、和時間延遲。

### 螢幕亮度

螢幕的亮度有兩種模式：


- 夜間亮度：烤箱關機時，螢幕亮度在晚上10點到早上6點之間會較暗。
- 日間亮度：當烤箱啟動時。

### 冷卻風扇

當烤箱運作時，冷卻風扇會自動啟動以保持烤箱表面冷卻。烤箱關機後，冷卻風扇仍會持續運作，直到烤箱冷卻為止。

## 10. 有用的要訣和技巧

 請參考“安全資訊”章節

 溫度與烹調時間僅為參考，實際溫度與烹調時間還是需依實際食譜、食材及食材使用量視情況調整。

### 機門的內側

- 在某些機型的機門內側上可以找到：烤架位置的編號。
- 與加熱功能、建議的烤架位置及典型菜餚的溫度有關的資訊。

 表內的溫度和烘烤時間僅作為指南。溫度和烘烤時間會依食譜和使用食材的質和量而異。

### 蒸氣烹飪

蒸氣烹飪用的烹飪器皿

僅限使用耐熱耐蝕的烹飪器皿。也可使用鉻鋼容器(參閱特殊配件)。

烤架位置

- 正確的烤架位置如下表所示。烤架位置是由下往上編號。

### 一般注意事項

- 烹飪時間超過30分鐘或烹飪大量食物時，請視需要加水。
- 將食物放入正確的烹飪容器內，並置於烤架上。烤架間須保持距離，讓蒸氣能流通。
- 若長時間不使用烤箱，務必去除進水口、水管、以及蒸氣產生器中的水(請參閱「保養和清潔」章節)。

### 蒸氣烹飪表的注意事項

表列資料是針對典型的菜餚。其溫度和烹調時間僅供參考，且會依食物搭配、尺寸、分量、和器皿而異。如果無法為您的食譜找到適合的設定，請參考提供的食譜。除非表列資料另有聲明，建議從烤箱冷卻時開始烹調。烹煮米飯時，將水的比例提高到1:1.5 - 1:2，不要按照表列資料。

連續使用旋風加熱和獨立蒸氣烹飪

- 結合不同功能來連續烹調肉品、蔬菜、和配菜。讓所有菜餚可同時上菜。
- 用旋風加熱來烘烤食物。
- 將準備好的蔬菜選配菜置於可在烤箱使用的器皿中。與肉品一起放到烤箱中烘烤。
- 讓烤箱冷卻到大約80°C。要加速烤箱的降溫，可將烤箱門開啓到第一個位置約15分鐘。
- 開始獨立蒸氣烹飪，並烹調到全部都熟了為止。

 最大用水量為950毫升。

### 蒸氣水量表

外部進水裝置內的水量(毫升)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)
300	15-20
600	30-40
950	50-60

1) 時間僅供參考

### Full Steam獨立蒸氣烹飪(100%蒸氣)

 警告！使用此功能時不可打開烤箱門。有燙傷的風險。

本功能適用於所有類型的食物，不論是生鮮或冷凍食品。可用於蔬菜、肉品、魚肉、麵食、米、玉米、粗麵粉、和蛋類進行烹調、加熱、解凍、水煮、或燙熟。

烹調完整套餐：可一次就烹調所有菜色。為避免菜餚不夠熟或過熟，選擇烹調時間接近的菜色。使用個別菜色所需的最大水量。將菜餚放入合適的器皿中。調整每道菜餚之間的距離，以讓蒸氣流通。

### 消毒功能

- 可以使用此功能來消毒容器(例如奶瓶)。
- 將乾淨的容器放在第一層烤架位置的烤架中間。確認容器開口是以一個小角度向下。
- 將大量的水注入進水口並設定時間為40分鐘。



## 蔬菜

食材	溫度(°C)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)	烤架位置
朝鮮薊	99	50 - 60	1
茄子	99	15 - 25	1
整顆白色花椰菜	99	35 - 45	1
花椰菜花	99	25 - 35	1
整顆綠色花椰菜	99	30 - 40	1
小朵綠花椰菜	99	13 - 15	1
切片洋菇	99	15 - 20	1
豌豆	99	20 - 30	1
茴香	99	25 - 35	1
胡蘿蔔	99	25 - 35	1
結頭菜, 切條	99	25 - 35	1
胡椒, 切條	99	15 - 20	1
韭菜, 環狀	99	20 - 30	1
四季豆	99	35 - 45	1
野苺	99	20 - 25	1
布魯塞爾芽甘菜	99	25 - 35	1
甜菜根	99	70 - 90	1
黑婆羅門參	99	35 - 45	1
芹菜, 切丁	99	20 - 30	1
綠蘆筍	99	15 - 25	1
白蘆筍	99	25 - 35	1
新鮮菠菜	99	15 - 20	1
剝皮番茄	99	10	1
白扁豆	99	25 - 35	1
皺葉甘藍菜	99	20 - 25	1
切片節瓜	99	15 - 25	1
豆類, 汆燙	99	20 - 25	1
蔬菜, 汆燙	99	15	1
浸泡豆類	99	55 - 65	1
南瓜, 切丁	99	15 - 25	1

1) 時間僅作為指南。

食材	溫度(°C)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)	烤架位置
地瓜	99	20 - 30	1
蕃茄	99	15 - 25	1
整條玉米	99	30 - 40	1

## 小菜 / 配菜

食材	溫度(°C)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)	烤架位置
酵母餃	99	25 - 35	1
馬鈴薯餃	99	35 - 45	1
中等帶皮馬鈴薯	99	45 - 55	1
米飯(水/米的比例為1:1)	99	35 - 45	1
1/4 顆水煮馬鈴薯	99	35 - 45	1
麵包餃	99	35 - 45	1
新鮮義式寬扁麵	99	15 - 25	1
玉米粥 (液體比例3:1)	99	40 - 50	1
小麥片 (水/麥比例1:1)	99	25 - 35	1
蒸丸子 (水/丸子比例1:1)	99	15 - 20	1
德式義大利麵	99	25 - 30	1
香米 (水/米比例1:1)	99	30 - 35	1
紅扁豆 (水/豆比例1:1)	99	20 - 30	1
黑/綠扁豆 (水/豆比例3:1)	99	55 - 60	1
米布丁 (牛奶/米比例2.5:1)	99	40 - 55	1
小麥布丁 (牛奶/小麥粉比例3.5:1)	99	20 - 25	1

1) 時間僅作為指南。

## 水果

食材	溫度(°C)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)	烤架位置
蘋果片	99	10 - 15	1

熱莓果	99	10-15	1
水果盤	99	20-25	1
熔出巧克力	99	10-20	1

## 魚

食材	溫度(°C)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)	烤架位置
鱒魚, 約250克	85	20-30	1
新鮮蝦	85	20-25	1
冷凍蝦	85	30-40	1
鮭魚排	85	20-30	1
鮭鱒魚, 約1000克	85	40-45	1
淡菜	99	20-30	1
比目魚排	80	15	1

1) 時間僅作為指南。

## 肉類

食材	溫度(°C)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)	烤架位置
煮熟火腿1000克	99	55-65	1
雞胸, 水煮	90	25-35	1
雞肉, 水煮, 1000-1200克	99	60-70	1
小牛肉(豬腰肉, 不含腿, 800-1000克)	90	80-90	1
德式燻肉 煙燻豬里肌) 水煮	90	70-90	1
牛臀部的肉(上等 水煮牛肉)	99	110-120	1
小香腸	80	15-20	1

1) 時間僅作為指南。

## 蛋

食材	溫度(°C)	時間 <sup>1)</sup> (分鐘)	烤架位置
水煮蛋, 液體蛋黃	96	10-12	1
水煮蛋, 半熟蛋黃	96	13-16	1
水煮蛋, 全熟蛋黃	96	18-21	1

1) 時間僅作為指南。

## Half Steam + Heat蒸烤雙重烹飪(50%蒸氣)

食材類型	Half Steam + Heat蒸烤雙重烹飪(50%蒸氣) 水量約300毫升)		
	溫度(°C)	時間(分鐘)	烤架位置
個別器皿內的奶蛋糕/焦糖奶蛋糕 <sup>1)</sup>	90	40-45	1
焗蛋 <sup>1)</sup>	90	35-45	1
法式凍 <sup>1)</sup>	90	40-50	1
薄魚排	85	15-25	1
厚魚排	90	25-35	1
小魚 最多350克	90	25-35	1
全魚 最多1000克	90	35-45	1
再次加熱			1
麵點	110	20-30	1
麵條	110	15-20	1
米飯	110	15-20	1
一盤菜	110	15-20	1

1) 需在烤箱門關閉的情形下額外再烘烤半小時。

## Half Steam + Heat蒸烤雙重烹飪(25%蒸氣)

食材類型	Half Steam + Heat蒸烤雙重烹飪(50%蒸氣) 水量約300毫升)			
	份量	溫度(°C)	時間(分鐘) <sup>1)</sup>	烤架位置
燒烤豬肉捲	1 kg	160-180	90-100	1
燒烤牛肉捲	1 kg	180-200	60-90	1
燒烤小牛肉捲	1 kg	180	80-90	1
生肉塊	0.5kg	180	30-40	1
煙燻豬里肌(醃漬2小時)	0.6-1 kg	160-180	60-70	1
雞肉	1 kg	180-200	50-60	1
鴨肉	1.5-2 kg	180	70-90	1
焗烤馬鈴薯	-	160-170	50-60	1
焗烤麵條	-	190	40-50	1
干層麵	-	180	45-55	1

1) 時間僅供參考。

食材類型	Half Steam + Heat蒸烤雙重烹飪(50%蒸氣) 水量約300毫升)			
	份量	溫度(°C)	時間(分鐘) <sup>1)</sup>	烤架位置
其他種類麵包	0.5-1 kg	180-190	45-60	1
餐包	40-60 g	180-210	30-40	2
預製即烤餐包	-	200	20-30	2
預製即烤法國麵包	40-50 g	200	20-30	2
預製即烤冷凍法國麵包	40-50 g	200	25-35	2

1) 時間僅供參考。

## 於單一烤架位置烘焙

## 一般須知

- 本烤箱的烘焙或燒烤特性可能與您之前的電器不同。請依列表的數值調整您慣用的設定(溫度、烹飪時間)。當烘焙時間較長時，烤箱可於烘焙時間結束前10分鐘左右提前關機，利用餘溫完成烘焙。使用冷凍食物烘焙時，托盤在烤箱內可能會扭曲。當托盤冷卻後，此變形即會恢復。

## 如何使用烘焙表

- 我們建議初次使用時以較低的溫度烘焙。如果無法為您的食譜找到適合的設定，請參考提供的食譜。如果使用多個烤架位置同時進行烘焙，時間可能要延長10 - 15分鐘。高度不同的蛋糕和糕點在一開始時不見得會均勻地轉變成金黃色。若有這種情形，不要變更溫度設定。此差異會在烘焙過程中逐漸均勻。

## 在模具中烘焙

烘烤類型	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
環型蛋糕/布里歐 修麵包	True Fan Cooking 旋風加熱	1	150- 160	50- 70
馬德拉/水果蛋糕	True Fan Cooking 旋風加熱	1	140- 160	70- 90
海綿蛋糕/海綿蛋糕	True Fan Cooking 旋風加熱	1	140- 150	35- 50
海綿蛋糕/海綿蛋糕	Conventional Cooking 上下火加熱	1	160	35- 50
果餡餅底-小型水果派 <sup>1)</sup>	True Fan Cooking 旋風加熱	2	170- 180	10- 25
果餡餅底-混合海綿蛋糕	True Fan Cooking 旋風加熱	2	150- 170	20- 25

烘烤類型	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
蘋果派/蘋果派(2個 模具，直徑20公分)	True Fan Cooking 旋風加熱	2	160	70- 90
蘋果派/蘋果派(2個 模具，直徑20公分)	Conventional Cooking 上下火加熱	1	180	70- 90
起士蛋糕 <sup>2)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	2	160- 170	70- 90

- 1) 預熱烤箱。  
2) 使用深烤盤。

## 使用烘焙烤盤烘焙蛋糕 / 糕點 / 麵包

烘烤類型	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
辮子麵包/冠狀麵包	Conventional Cooking 上下火加熱	上 1	170- 190	30- 40
果子甜麵包 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	上 1	160- 180	50- 70
麵包(黑麥麵包) <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	上 1		
首先			230	20
之後			160- 180	30- 60
奶油泡芙/餡餅 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	上 2	190- 210	20- 35
瑞士捲蛋糕 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	上 2	180- 200	10- 20
表層鬆脆的蛋糕 (乾式)	True Fan Cooking 旋風加熱	上 2	150- 160	20- 40
奶油杏仁蛋糕 / 甜 酥餅 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	上 2	190- 210	20- 30
水果餡餅(混合發酵 麵團/海綿蛋糕) <sup>2)</sup>	True Fan Cooking 旋風加熱	上 2	150- 160	35- 55
水果餡餅(混合發酵 麵團/海綿蛋糕) <sup>2)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	上 2	170	35- 55
酥餅製作的果餡麵包	True Fan Cooking 旋風加熱	上 2	160- 170	40- 80
有精緻頂層配料(例 如，乾奶酪、奶油、 蛋奶凍)的酵母麵包 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	上 2	160- 180	40- 80

## 餅乾

烘烤類型	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
硬酥餅	True Fan Cooking 旋風加熱	2	150-160	10-20
酥餅/酥餅/條狀糕點	True Fan Cooking 旋風加熱	2	140	20-35
酥餅/酥餅/條狀糕點 <sup>1)</sup>	True Fan Cooking 旋風加熱	2	160 <sup>1)</sup>	20-30
混合海綿蛋糕製作餅乾	True Fan Cooking 旋風加熱	2	150-160	15-20
蛋白霜餅乾	True Fan Cooking 旋風加熱	2	80-100	120-150
馬卡龍	True Fan Cooking 旋風加熱	2	100-120	30-50
使用酵母麵團製作餅乾	True Fan Cooking 旋風加熱	2	150-160	20-40
泡芙 <sup>1)</sup>	True Fan Cooking 旋風加熱	2	170-180	20-30
餐包 <sup>1)</sup>	True Fan Cooking 旋風加熱	2	160	10-25
餐包 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	2	190-210	10-25
小糕點/小糕點 <sup>1)</sup>	True Fan Cooking 旋風加熱	2	160	20-35
小糕點/小糕點 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking 上下火加熱	2	170	20-35

## Moist Fan Baking 旋風加熱(含蒸氣)

食材類型	溫度°C	時間(分鐘)	烤架位置
焗烤麵條	170-190	45-60	1
千層麵	170-190	45-60	1
焗烤馬鈴薯	180-200	50-60	1
甜點	170-190	45-60	1
環型蛋糕或布里歐修麵包	150-160	50-70	1

食材類型	溫度°C	時間(分鐘)	烤架位置
辮子麵包 / 冠狀麵包	160-180	45-50	1
表面鬆脆的蛋糕(乾式)	150-160	20-30	2
奶油杏仁蛋糕 / 甜酥餅 <sup>1)</sup>	180-200	20-30	2
酵母麵團製作的餅乾	150-160	20-40	2

1) 預熱烤箱。

## 多層烤架烘烤

使用烘焙烤盤烘焙蛋糕 / 糕點 / 麵包

烘焙類型	True Fan Cooking 旋風加熱		溫度°C	時間(分鐘)
	由底部算起的烤架位置 2層烤架位置			
奶油泡芙/餡餅 <sup>1)</sup>	1 / 4		160-180	25-45
乾奶油蛋糕	1 / 4		150-160	30-45

1) 預熱烤箱。

使用烘焙烤盤烘焙蛋糕 / 糕點 / 麵包

烘焙類型	烤架位置 2層	溫度°C	時間(分鐘)
硬酥餅	1 / 4	150-160	20-40
酥餅/酥餅/條狀糕點	1 / 4	140	25-50
混合海綿蛋糕製作餅乾	1 / 4	160-170	25-40
蛋白霜餅乾	1 / 4	80-100	130-170
馬卡龍	1 / 4	100-120	40-80
使用酵母麵團製作餅乾	1 / 4	160-170	30-60

## Slow Cook慢火燉烤

- 使用此功能烹調較細嫩的肉片和魚肉片。烹調時不要加蓋。
- 先在鍋子中以極高溫炙燒肉品。
- 將肉品放到燒烤盤或直接放到烤架上。在烤架下方放置一個深烤盤盛接油脂。

要烹調的食材	重量 (克)	溫度 °C	烤架位置	時間 (分鐘)
燒烤牛肉	1 - 1.5 kg	150	1	120 - 150
牛柳	1 - 1.5 kg	150	1	90 - 110
燒烤小牛肉捲	1 - 1.5 kg	150	1	120 - 150
牛排	200 - 300 g	120	1	20 - 40

## Pizza Setting烤披薩

烘烤類型	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
披薩(薄皮) <sup>1)</sup>	2	200-230	15-20
披薩(有許多配料) <sup>2)</sup>	2	180-200	20-30
水果餡餅	1	180-200	40-55
菠菜果餡餅	1	160-180	45-60
洛林鄉村鹹派	1	170-190	45-55
瑞士果餡餅	1	170-190	45-55
起士蛋糕	1	140-160	60-90
蘋果蛋糕，有裝飾	1	150-170	50-60
蔬菜派	1	160-180	50-60
未發酵麵包 <sup>1)</sup>	2	230	10-20
泡芙餡餅 <sup>1)</sup>	2	160-180	45-55
脆皮披薩(來自法國阿爾薩斯的類似披薩菜餚) <sup>1)</sup>	2	230	12-20
俄式餡餅	2	180-200	15-25

- 1) 預熱烤箱。  
2) 使用深烤盤。

## 燒烤

- 大的肉塊燒烤可直接置於深烤盤上，或放在深烤盤(如果有的話)上的烤架上。
- 瘦肉可使用燒烤器皿加蓋來燒烤。這能讓肉更多汁。
- 所有會呈金黃色或會形成酥脆表層的肉品都可使用燒烤器皿不加蓋來燒烤。
- 請使用耐熱烤箱器皿燒烤(請參閱製造商的說明)。
- 您可以將大的肉塊燒烤直接至於深烤盤上(如果有的話)，或放在深烤盤上的烤架上。

## 燒烤

- 瘦肉可使用燒烤器皿加蓋來燒烤。這能讓肉更多汁。
- 所有會呈金黃色或會形成酥脆表層的肉品都可使用燒烤器皿不加蓋來燒烤。
- 我們建議在烤箱中烹調重量1公斤以上的肉品和魚肉。
- 為了防止肉汁或油脂燒乾黏附在烤盤上，可在深烤盤中放一些水。
- 如有必要，適時的翻轉燒肉(在經過1/2-2/3的烹調時間之後)。
- 燒烤大型肉塊和禽肉時，不時的在肉塊上塗上肉汁。這能讓燒肉更入味。
- 可在燒烤時間結束前約10分中提前將烤箱關機，利用餘熱完成燒烤。

## 牛肉

肉塊類型	份量	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
盆烤	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking上下火加熱	1	230	120-150
烤牛肉或牛柳					
三分熟	每公分厚度	Turbo Grilling旋風+雙重上火燒烤	1	190-200	每公分厚度5-6
五分熟	每公分厚度	Turbo Grilling旋風+雙重上火燒烤	1	180-190	每公分厚度6-8
七分熟	每公分厚度	Turbo Grilling旋風+雙重上火燒烤	1	170-180	每公分厚度8-10

1) 預熱烤箱。

## 豬肉

肉塊類型	份量	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
肩頸/火腿肉	1 - 1.5kg	Turbo Grilling旋風+雙重上火燒烤	1	160-180	90-120
肋骨肉	1 - 1.5kg	Turbo Grilling旋風+雙重上火燒烤	1	170-180	60-90
肉塊	750g - 1kg	Turbo Grilling旋風+雙重上火燒烤	1	160-170	50-60
豬蹄(預煮)	750g - 1kg	Turbo Grilling旋風+雙重上火燒烤	1	150-170	90-120

## 小牛肉

肉品類型	份量	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
燒烤小牛肉	1 kg	Turbo Grilling 旋風+雙重上火 燒烤	1	160-180	150-120
小牛蹄膀	1.5-2 kg	Turbo Grilling 旋風+雙重上火 燒烤	1	160-180	120-150

## 羊肉

肉品類型	份量	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
羊腿、燒烤羊肉	1-1.5 kg	Turbo Grilling旋 風+雙重上火 燒烤	1	150-180	100-120
帶骨羊腰肉	1-1.5 kg	Turbo Grilling旋 風+雙重上火 燒烤	1	160-180	40-60

## 野味

肉品類型	份量	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
兔腰肉、兔腿肉 <sup>1)</sup>	1kg以下	Conventional Cooking上下火 加熱	1	230	30-40
鹿腰肉	1.5-2kg	Conventional Cooking上下火 加熱	1	210-220	35-40
鹿後腿肉	1.5-2kg	Conventional Cooking上下火 加熱	1	180-200	60-90

## 家禽肉

肉塊類型	份量	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
雞、春雞	各200-250g	Turbo Grilling 旋風+雙重上火 燒烤	1	200-220	30-50
半雞	各400-500g	Turbo Grilling 旋風+雙重上火 燒烤	1	190-210	35-50
肉塊	1-1.5kg	Turbo Grilling 旋風+雙重上火 燒烤	1	190-210	50-70
鴨肉	1.5-2kg	Turbo Grilling 旋風+雙重上火 燒烤	1	180-200	80-100

## 魚(蒸過)

肉塊類型	份量	烤箱功能	烤架位置	溫度°C	時間(分鐘)
全魚	1-1.5kg	Conventional Cooking上下火 加熱	1	210-220	45-60

炙烤 

燒烤時務必使用最大溫度設定。

 小心！  
炙烤時烤箱門務必關閉。

## 炙烤

炙烤的食材	溫度	烤架位置	炙烤時間(分鐘)	
			第1面	第2面
燒烤牛肉五分熟	210-230	1	30-40	30-40
牛柳五分熟	230	1	20-30	20-30
豬背肉	210-230	1	30-40	30-40
小牛背肉	210-230	1	30-40	30-40
羊背肉	210-230	1	25-35	20-25
全魚, 500-1000g	210-230	1	15-30	15-30

## 快速炙烤

炙烤的食材	烤架位置	炙烤時間(分鐘)	
		第1面	第2面
漢堡肉 / 漢堡肉 <sup>1)</sup>	3	9-13	8-10
豬里肌	3	10-12	6-10
香腸	3	10-12	6-8
菲力牛排、小牛排	3	7-10	6-8
吐司 / 吐司 <sup>1)</sup>	4	1-3	1-3
有配料的吐司	3	6-8	-

1) 預熟烤箱。



### 冷凍食品

- 拆除食品包裝。將食物放在盤子上。
- 不要用碗或盤子蓋住，會延長解凍時間。
- 使用第一個層架位置。最低的位置。

### 冷凍食品

冷凍食品	烤架位置	溫度(°C)	時間(分鐘)
冷凍比薩	2	200-220	15-25
冷凍美式比薩	2	190-210	20-25
冷凍比薩	2	210-230	13-25
冷凍小比薩	2	180-200	15-30
細薯條	2	200-220	20-30
粗薯條	2	200-220	25-35
薯塊 / 薯球	2	220-230	20-35
薯餅	2	210-230	20-30
新鮮千層麵 / 義大利肉捲	2	170-190	35-45
冷凍千層麵 / 義大利肉捲	2	160-180	40-60
烤箱用起士	2	170-190	20-30
雞翅	2	190-210	20-30

### 冷凍即食餐

要烹調的食材	烤箱功能	烤架位置	溫度(°C)	時間(分鐘)
冷凍披薩	Conventional Cooking 上下火加熱	2	依照製造商的指示	依照製造商的指示
薯條 <sup>1)</sup> (300-600g)	Conventional Cooking 上下火加熱或 Turbo Grilling 旋風+ 雙重上火燒烤	2	200-220	依照製造商的指示
法式麵包	Conventional Cooking 上下火加熱	2	依照製造商的指示	依照製造商的指示
水果餡餅	Conventional Cooking 上下火加熱	2	依照製造商的指示	依照製造商的指示

1) 烹調時翻轉薯條2至3次

### 解凍

- 拆除食品包裝。將食物放在盤子上。
- 不要用碗或盤子蓋住，會延長解凍時間。
- 使用第一個層架位置。最低的位置。

菜餚	份量	解凍時間(分鐘)	延長解凍時間(分鐘)	註解
雞肉	1 kg	100-140	20-30	將雞肉放在大碟盤上的朝上淺碟上。食材翻面。
肉類	1 kg	100-140	20-30	食材翻面。
肉類	0.5 kg	90-120	20-30	食材翻面。
鱒魚	150 g	25-35	10-15	-
草莓	300 g	30-40	10-20	-
奶油食物	250 g	30-40	10-15	-
乳脂食物	2 x 200 g	80-100	10-15	當乳脂食物仍稍有結凍時，可以攪拌一下。
奶油蛋糕	1.4 kg	60	60	-

### 製作可保存的食物- Bottom Heat 下火加熱

- 僅能使用市面上可取得的罐子尺寸。
- 不可使用旋開式和卡榫式的蓋子，或是金屬罐。
- 使用從底部算起的第一個烤架位置。
- 不要在烤盤上放置超過六罐一公升的罐子。
- 平均的將食物放入罐內並用夾子封住罐口。
- 罐子不可互相接觸。
- 在烤盤上放入大約1/2公升的水，保持烤箱內有足夠的溼氣。
- 當罐內的液體開始沸騰時(一公升的罐子約為35-60分鐘)，關掉烤箱或將溫度降至100°C(參閱下表)。

### 保存軟質水果

要保存的食物種類	溫度°C	烹煮至沸騰的時間(分鐘)	在100°C繼續烹煮的時間(分鐘)
草莓/藍莓/覆盆莓/熟成的醋栗	160-170	35-45	-

## 保存硬質水果

要保存的食物種類	溫度°C	烹煮至沸騰的時間(分鐘)	在100°C繼續烹煮的時間(分鐘)
梨子/ 檸檬/梅子	160- 170	35- 45	10- 15

## 保存蔬菜

要保存的食物種類	溫度°C	烹煮至沸騰的時間(分鐘)	在100°C繼續烹煮的時間(分鐘)
胡蘿蔔 <sup>1)</sup>	160- 170	50- 60	5- 10
黃瓜、胡瓜	160- 170	50- 60	-
混合醬菜	160- 170	50- 60	5- 10
球莖甘藍/豆子/蘆筍	160- 170	50- 60	15- 20

## 烘乾

要保存的食物種類	溫度°C	烤架位置	時間(小時)
豆子	60- 70	2	6- 8
胡椒	60- 70	2	5- 6
煮湯用的蔬菜	60- 70	2	5- 6
洋菇	60- 70	2	6- 8
香料	60- 70	2	2- 3
梅子	60- 70	2	8- 10
杏	60- 70	2	8- 10
蘋果切片	60- 70	2	6- 8
梨	60- 70	2	6- 9

## 食物溫度探針表

## 牛肉

食材	食材的核心溫度(°C)
肋眼或菲力牛排	
三分熟	45- 50°C
五分熟	60- 65°C
七分熟	70- 75°C

## 豬肉

食材	食材的核心溫度(°C)
肩/臀/頸部肉塊	80- 82°C
肋骨(腰)肉/燻製豬腰肉	75- 80°C
肉塊	75- 80°C

## 小牛肉

食材	食材的核心溫度(°C)
燒烤小牛肉	75- 80°C
小牛蹄膀	85- 90°C

## 羊肉

食材	食材的核心溫度(°C)
羊腿	80- 85°C
羊腰肉	80- 85°C
烤羊肉/羊腿	70- 75°C

## 野味

食材	食材的核心溫度(°C)
兔腰肉	70- 75°C
兔腿	70- 75°C
全兔	70- 75°C
鹿腰肉	70- 75°C
鹿腿	70- 75°C

## 魚

食材	食材的核心溫度(°C)
鮭魚	65- 70°C
鱒魚	65- 70°C

## 關於丙烯醯胺的資料

重要！根據最新的科學知識，若您加熱食物使其呈金黃色（特別是含澱粉的食物），其產生的丙烯醯胺會對健康有危害因此，我們建議以最低的溫度烹調食物，不要過度加熱食物。

## 11. 保養和清潔

**警告！**  
請參閱「安全資訊」章節。

清潔注意事項：

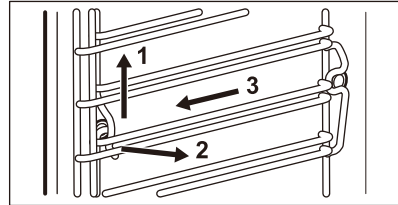
- 使用軟布沾溫水和清潔劑來清潔烤箱前面。
- 使用一般清潔劑清潔金屬表面。
- 每次使用後都要清潔烤箱內部，會比較容易去除污漬，且能避免污垢燃燒。
- 請用專用的烤箱清潔劑清理頑垢。
- 每次使用後，請清潔所有的烤箱配件並讓其風乾。使用軟布沾溫水和清潔劑清理。
- 若您有不沾式配件，不可使用強力清潔劑、尖銳物品或洗碗機來清潔。這可能會破壞不沾鍍層。

清潔用品

勿使用研磨海綿或強力清潔劑。可能會損壞琺瑯及不鏽鋼零件。可在上櫻花網站或撥打服務電話購買我們的產品。

拆除烤架支架。  
保養前請確認烤箱已冷卻。有灼傷的風險。  
拆除烤架支架以清潔烤箱。

1. 將支架往上抬起並與前門分離。



2. 拉動烤架支架前端使其離開側壁。
3. 將支架自前門拉出。安裝烤架支架時，依相反順序進行。

清洗  
在子選單中選擇清洗功能

符號	選單項目	說明
S1	清空水槽	使用過蒸氣功能後，自水槽中清除殘留水份的步驟。
S2	蒸氣清洗	使用蒸氣進行清洗。
S3	除垢	時常使用蒸氣功能，可使用除垢此功能。
S4	清洗	時常使用蒸氣功能，可使用清洗此功能。

- 啟動清洗功能
1. 打開電源。
  2. 按下  直到顯示 S1。
  3. 按下  或  選擇 1 個清洗功能。
  4. 按下 OK 確認。

- 清空水槽 - S1  
移除所有配件。  
清洗功能可從水槽清除殘留水份。  
使用蒸煮功能後，可使用此功能。  
此步驟約需 6 分鐘，執行此功能時烤箱燈會關閉。
1. 烤盤放於第 1 個燒烤架上。
  2. 啟動清空水槽功能 - S1。可參考「啟動清洗功能」。
  3. 按下 OK  
此步驟完成後可移除烤盤。

- 蒸氣清洗 - S2  
可能先手動清除髒垢。  
移除烤架及清洗側壁。  
蒸氣清洗功能可用於清洗烤箱腔體。

**i** 經常使用蒸氣清洗功能，可發揮更佳的性能。

**i** 設定的時間與功能運作時間具有相關性，此時間不包括用戶清洗烤箱所需的時間。

- 啟動蒸氣清洗功能時，烤箱燈即關閉。
1. 水槽裝滿最大量(約 950 ml 的水)，會發出警示音或顯示器顯示訊息。
  2. 啟動蒸氣清洗功能 - S2。可參考「啟動清洗功能」。運作期間約 30 分鐘。當完成時，即發出 1 次警示音。
  3. 按下感應器欄位關閉訊號。
  4. 使用無侵蝕性的海綿擦洗本電器內部表面，可使用溫水清洗烤箱室。清洗後，烤箱門開啟約 1 小時，等待直到乾燥為止。要加速乾燥時，可使用 150°C 加熱持續約 15 分鐘。若每次使用完畢後，立刻清洗可達最大的效果。若髒垢多可再次重複此步驟。

- 清洗警示器  
此功能可提醒用戶需進行清洗，應執行清洗功能：S2。  
可在設定選單中啟動/關閉此功能。

蒸氣產生系統-除垢- S3  
蒸氣運行時，由於水中含有鈣質，會造成灰石的聚積及沉澱。這會對蒸氣品質、蒸氣產生器性能及食物品質產生負面影響。為防止此類狀況，請清潔蒸氣產生器上的灰石殘留。

自選單中選定功能：  
完成此步驟約需 2 小時，此功能運作時烤箱燈關閉。

1. 移除所有配件。
  2. 確保水槽清空。必要時，啟動清空水槽的功能 - S1。
  3. 將烤盤放於第 1 個燒烤架上。
  4. 將 250 ml 的除垢劑裝入水槽中。
  5. 水槽裝水達最大量，直到發出警示音或顯示器顯示訊息為止。此步驟約需 1 小時 40 分鐘。
  6. 主動除垢功能 - S3。可參考「主動清洗功能」。
  7. 第 1 部份的作業終止時，清空烤盤，再次放於第 1 個烤架上。
  8. 啟動清洗功能。可參考「蒸氣產生系統 - 清洗 - S4」。
- 此步驟終止後，移除烤盤。

**i** 若此功能：未正確進行除垢，顯示器即顯示重複此步驟的訊息。

除垢警示器  
有兩種除垢提醒裝置用以提醒您執行除垢功能，此提醒裝置在每次開啓烤箱時即啟動。

建議提醒裝置：提醒並建議您執行除垢週期。  
強制提醒裝置：強制您執行除垢。

**i** 若強制提醒裝置啟動後未執行烤箱除垢，蒸氣烹飪功能無法使用。除垢提醒裝置無法停用。

- 蒸氣產生系統-清洗 - S4  
移除所有配件。  
功能運作期間約 30 分鐘，執行此功能時，烤箱燈關閉。
1. 烘烤盤放於第 1 個燒烤架上。
  2. 水槽裝有清水達最大量，直到發出警示音或顯示器顯示訊息為止。
  3. 啟動清洗功能 - S4。可參考「啟動清洗功能」。
- 此步驟終止後，移除烘烤盤。

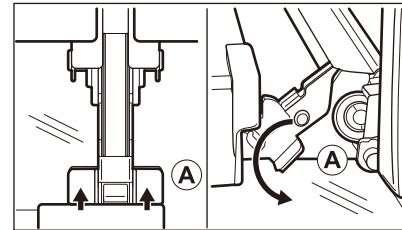
### 烤箱門和玻璃拆卸及安裝

烤箱門具有2、3或4片玻璃板  
(數量依型號而異)。

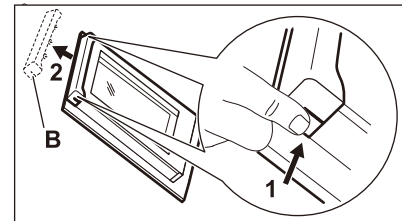
#### 拆下烤箱門清潔

**⚠ 小心！**  
將烤箱門拆下時務必小心，烤箱門很沉重！

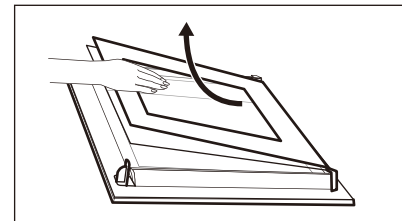
1. 將烤箱門完全打開
2. 將兩個烤箱門絞鍊的夾桿 (A) 完全抬起。



3. 將烤箱門關至約呈70度
4. 兩手分別握住烤箱門兩端，以朝上的角度將烤箱門從烤箱拉出。
5. 將烤箱門以外側朝下的方式置於平坦柔軟的平面以避開刮傷。
6. 握住門頂邊緣的烤箱門邊條 (B)，並向內推以鬆開密封夾



7. 向前拉出烤箱門邊條。
8. 拿住烤箱門玻璃面板的頂緣，並逐一向上拉出導槽外。



### 9. 清潔烤箱門玻璃面板。

安裝烤箱門玻璃時，依相反順序進行。  
先將較小的面板裝入，再裝較大的面板。

#### 更換照明燈

**⚠ 警告！**  
會有電擊的危險。  
照明燈及其玻璃燈罩可能很燙。

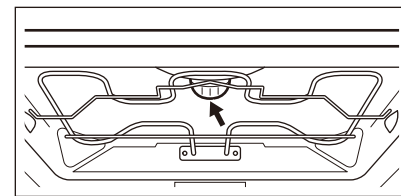
更換照明燈之前：

1. 關閉烤箱。
2. 從保險絲盒拆下保險絲或關閉斷路器

**⚠ 小心！**  
將一塊布放在烤箱內的底部。  
這可防止損壞玻璃燈罩及凹槽。

#### 頂燈

1. 逆時鐘方向旋轉玻璃燈罩將其拆下



2. 清潔玻璃燈罩。
3. 請使用適當的 300°C耐熱烤箱燈泡來更換烤箱燈泡。
4. 裝上玻璃燈罩。

## 12. 故障排除

**⚠ 警告！**  
請參閱「安全資訊」章節。

問題	可能的原因	解決對策
烤箱無法啟動或操作。	烤箱未接上電源或接線錯誤。	請確認烤箱是否接上電源
烤箱沒有加熱。	烤箱關機。	啟動烤箱。
烤箱沒有加熱。	沒有設定時鐘。	設定時鐘，請參閱「時間設定和調整」。
烤箱沒有加熱。	必要的設定尚未設定。	確認各項設定均已正確設定完成。
烤箱沒有加熱。	已啓用自動關機功能。	請參閱「自動關機」。
烤箱沒有加熱。	已啓用兒童鎖功能。	請參閱「兒童鎖」。
烤箱沒有加熱。	保險絲鬆脫。	請確認保險絲是否為故障原因。如果保險絲一再鬆脫，請連繫合格的電器專業人員。
照明燈沒有作用。	照明燈故障。	更換照明燈。
關閉狀態顯示器不顯示時間	顯示器已關閉	同時按下  和  以再啟動顯示器。
溫度探針沒有作用。	溫度探針未正確插入插座中	確認溫度探針正確插入插座中。
烹煮時間過長或過短。	溫度設定過高或過低	請參閱使用手冊。
烤盤的食物過多水氣	食物放置烤箱過久	食物烹煮完成後，於15-20分鐘內取出。
顯示器顯示C2	啟動除霜功能時，無法自插座中拔出食物溫度探針。	自插座拔出食物溫度探針。
顯示器顯示未列於此的故障代碼。	有電氣故障。	由住家供電保險絲或保險絲盒的安全開關關閉烤箱，再重新啟動。如果再次顯示故障代碼，請聯繫客戶服務中心。
除垢功能運作中停止。	停電。 使用時中斷此功能。	重複此步驟。
除垢功能運作後，烤盤中無水蒸氣。	水槽中未裝滿水	確認水槽中已裝滿水。
除垢功能運作後，烤箱腔體內殘留過多的水。	烤盤放錯位置	清除烤箱腔體內殘留的水，將烤盤置放第一層。
清潔功能運作中停止。	停電。 使用時中斷此功能。	重複此步驟。
清潔功能運作後，烤箱腔體內殘留過多的水。	清潔功能運作前，噴灑太多清潔劑。	噴灑少量及均勻清潔劑於烤箱腔體內
清潔功能運作後，效果未如預期。	清潔功能運作時，烤箱腔體溫度過高。 清潔功能運作前，烤箱烤盤及烤架支架未移除減低性能。	烤箱腔體溫度冷卻時，再啟動此功能。 移除烤箱腔體內配件，再啟動此功能。
烤箱運作後，風扇無運轉且顯示 "Demo"。	烤箱功能已啟動。	請參閱「使用設置菜單」功能 "章節"。

若有故障，請先自行找出解決方案。如果無法自行找出問題，請聯絡經銷商或撥台灣櫻花服務電話0800-021818。

**i** 若產品故障是人為操作錯誤或安裝錯誤造成，儘管產品仍在保固期限內也無法提供免費服務。

#### 能源效率

產品符合歐盟65-66/2014法規，資訊如下表

品牌	Electrolux
機型	EVY9747AAX
能源效率指數	80.8
能源效率等級	A+
一般模式下標準負載的能源消耗：	0.85 kWh/cycle
風扇強制模式下標準負載的能源消耗：	0.59 kWh/cycle
蒸氣皿數量	1
熱源	電力
容量	43 L
烤箱類型	嵌入式
重量	36.9 kg

#### 節能

在烹調過程中，烤箱內含節能功能。

##### 一般提示

- 烤箱運作時請確保烤箱門關閉，在烹調過程中盡量少開門。
- 使用金屬鍋具來提高節能效率。
- 先將食物放到烤箱預熱。
- 若烹調時間持續30分鐘以上，可在時間結束前的3~10分鐘，將烤箱溫度設定最低。以烤箱內的餘溫烹調。
- 使用餘溫加熱其它食物。
- 使用炫風功能烹調-可使用此功能來節約能源。
- 餘溫
- 如某些加熱功能的程序包含時間選項(持續時間、烹調結束時間)，該功能啟動，且烹調時間持續30分鐘以上，加熱器將提早10%自動停用。炫風及照明燈將持續運作。
- 停用照明燈 - 烹調過程中可停用照明燈，僅在需要時才使用。
- 食物保溫-如欲使用餘溫來保溫，可設定最低溫度。
- 當使用炫風烘烤時，照明燈30秒鐘後即關閉。可依自己喜好設定再次啟動。
- 關閉顯示器 - 必要時，可關閉顯示器。同時按下⏻和↵直到顯示器關閉為止，此步驟也可啟動烤箱。

## 13. 安裝說明

**!** 警告！  
請參閱「安全資訊」章節。

**!** 整合式系統廚具必須符合DIN68930的穩定性。

本烤箱是設計連接於220V-60HZ的供應電源。  
本烤箱具備易於作業的接線端子，並以下列方式標示：

L字母—電力線端子

N字母—中性線端子

⏚ 接地線端子

**!** 小心！  
本烤箱一定要接地。

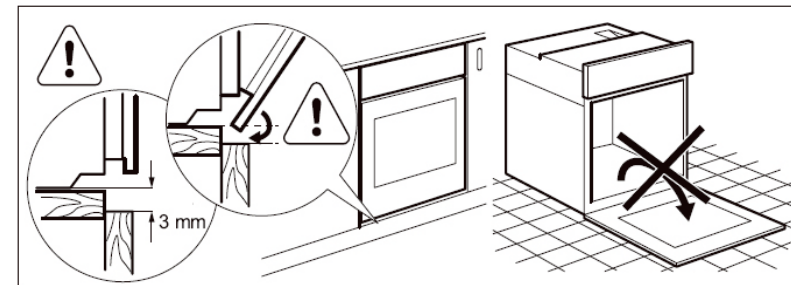
用於連接本烤箱電源的電線必須符合以下規格

截面積接點	最小電線 / 絕緣	電線 / 絕緣類型	保險絲
烤箱控制電路	2.5 mm <sup>2</sup>	PVC / PVC雙芯接地	最低：15 A 最高：20 A

必須在烤箱和電源之間安裝一具符合現行法規負載規定，最小接口點開口距離為3mm的雙極開關。  
此開關在任何情況下都不得斷開黃綠色的接地線。

**!** 安裝和接電之後，電線佈線必須讓電線的任何一點都不會高出環境溫度50°C以上。  
烤箱接電之前，檢查電源保險絲以及住家供電能否支撐此負載；且電源有妥善接地

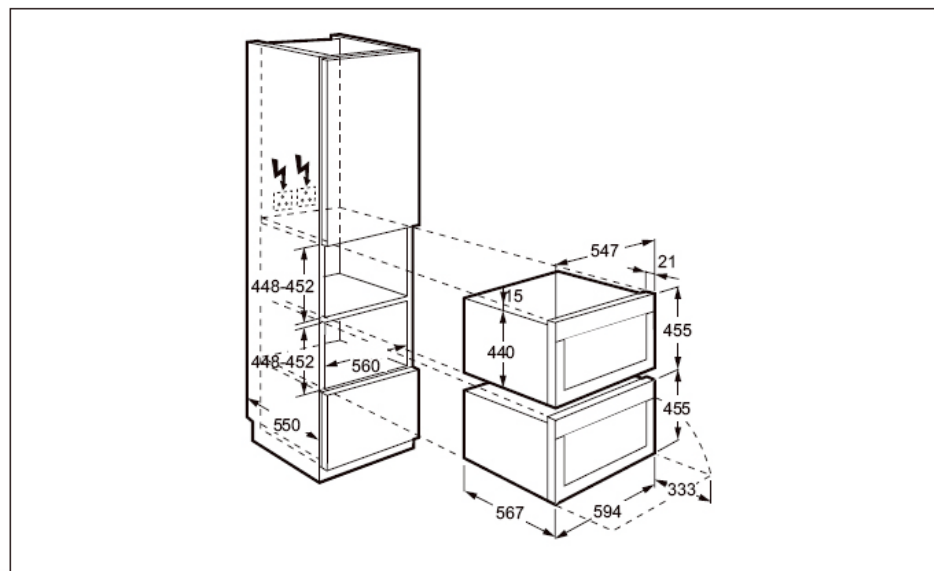
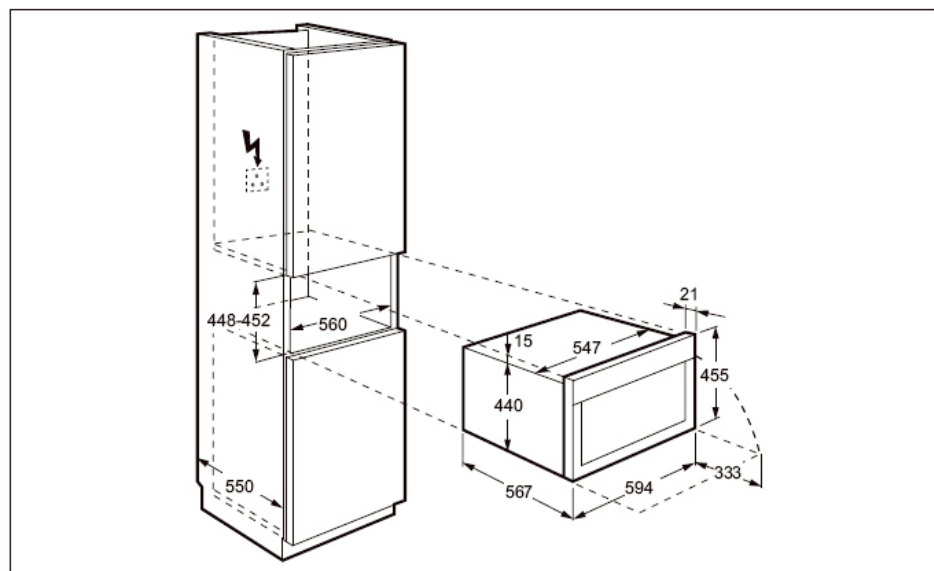
若未執行這些安全措施，製造商無須承擔任何責任。



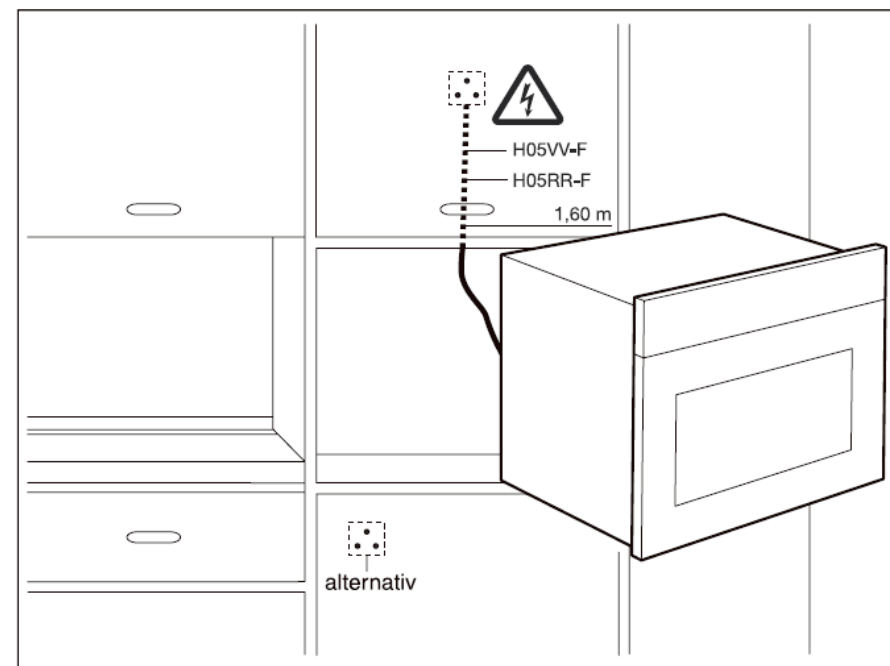
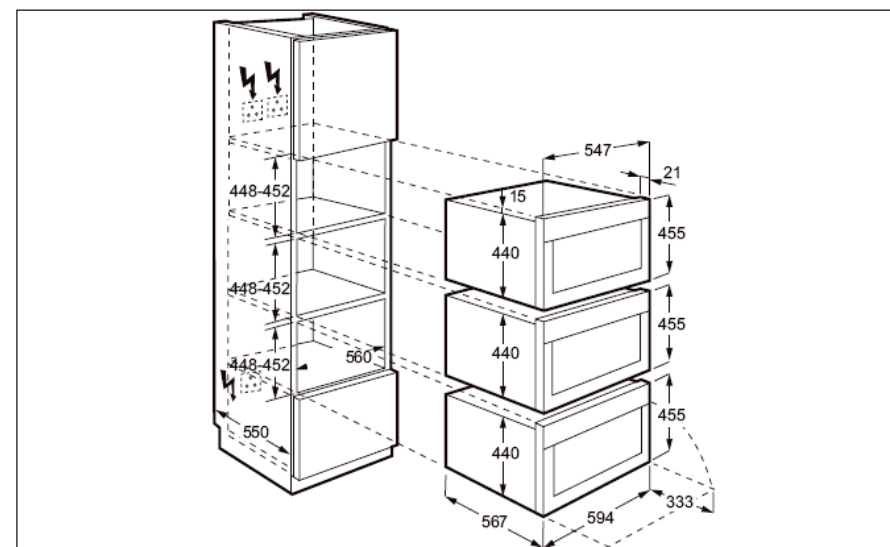
**i** 不要使用烤箱門握把來抬起烤箱。



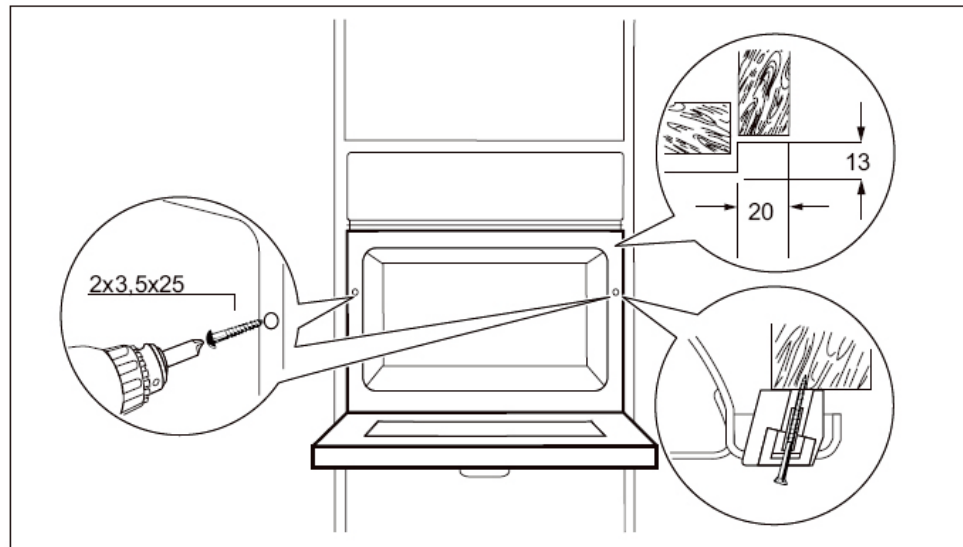
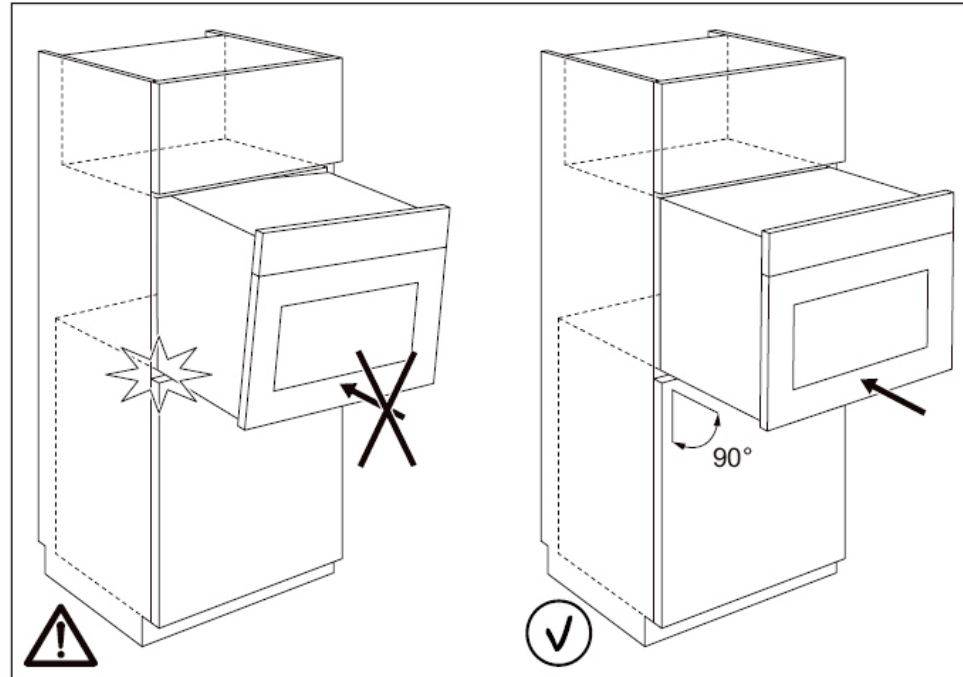
41



42







## 14. 回收建議

請回收有這個符號♻️的材料。  
請將包裝放入適當的容器內加以回收。  
回收電氣和電子產品廢棄物有助於保護環境和人體健康。

請勿將標記有⚠️這個符號的電器與家用廢棄物一起丟棄。請將產品交給當地的回收處理場或聯繫當地主管機關。

本產品遵守台灣限用物質(RoHS)法令規章，揭露路徑:官網  
([import.sakura.com.tw](http://import.sakura.com.tw))\產品專區\品牌\產品種類\選擇XX機型\RoHS圖示

## 15. 台灣櫻花維修保固

此電器為伊萊克斯授權代理之廚房家電，由台灣櫻花提供用戶2年免費保固服務，為確保您的權益，請遵守以下規則及條件：

1. 所有維修及保固規範僅適用於向台灣櫻花購買之廚房家電。
2. 自購買本產品起，台灣櫻花提供2年免費維修服務，用戶在購買產品後，建議於產品安裝後立即將回函卡填妥寄回或於官網作線上登錄，以避免因實體購買憑證遺失或毀損而導致保固權益受損之事發生。
3. 若本公司未能接收到您的回函或線上登錄資料，且實體購買憑證遺失或毀損，則將以產品製造日為起始點作2年保固計算。
4. 為確保您的保固權益，請確保零售商在保固卡上詳細填寫相關訊息，並妥善保留購買發票以利後續資料核對。
5. 在保固期內，台灣櫻花免費提供用戶的維修服務，保固期滿後，用戶需負擔維修費用及零件費。如有需相關服務時，請洽台灣櫻花。
6. 以下情形為非保固內之事項：
  - 已超過保固期。
  - 不可抗力造成的損傷或故障，包含天災、雷擊、意外...等等。
  - 產品的損傷或故障是由人為誤操作、疏忽、不當安裝、自行變更、拆卸、運送。
  - 使用非授權之零件。
  - 透過非授權人員進行維修。
  - 產品用於營業用場所，包含餐廳、烹飪教室、烘焙店...等等。
  - 非由台灣櫻花導入之產品。

服務訊息:

1. 服務電話: 0800-021818
2. 電子郵件位址: [service@sakura.com.tw](mailto:service@sakura.com.tw)
3. 台灣櫻花服務人員將穿著制服和配戴服務證件以利辨識。
4. 在保修期間內，服務是免費的。
5. 在保修期滿後，若請服務人員檢查家電狀況，選擇不要維修家電，台灣櫻花每次需收取檢查費用。
6. 在保修期滿後，若請服務人員檢查家電狀況，選擇要維修家電，台灣櫻花則收取必要零件費用，檢查費用是免費的。
7. 每個零件的費用因組成不同而有所差異，台灣櫻花於檢查後確認最新費用。

廚房家電總代理: 台灣櫻花股份有限公司

全省服務專線: 0800-021818

台灣網站: [import.sakura.com.tw](http://import.sakura.com.tw)