

best

貝斯特時尚廚電



烤箱說明書 OV-900

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、香濃飲點或芳香佳醇，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
蒸出原味



OV-900

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)。

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。

小偏方

⚠️ 煮飯、燉湯要用陶鍋



烤肉



烤蔬菜



解凍



烘培



脫水



烤地瓜



燉湯



石鍋飯

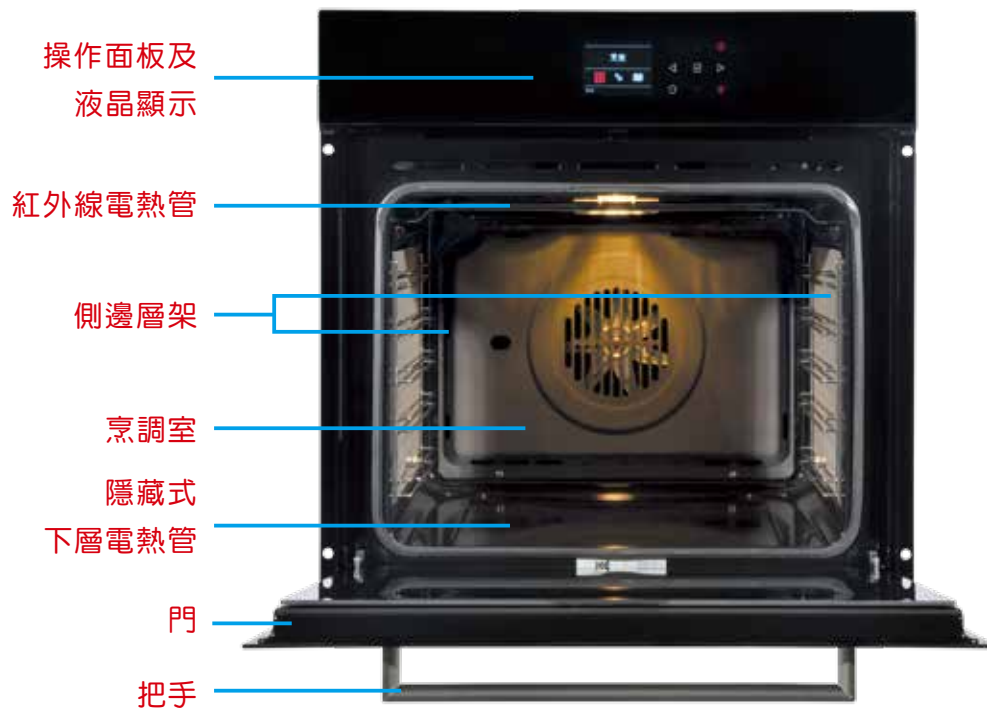


烤麵包



烤南瓜

烤箱和配件圖示



自動散熱系統

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。

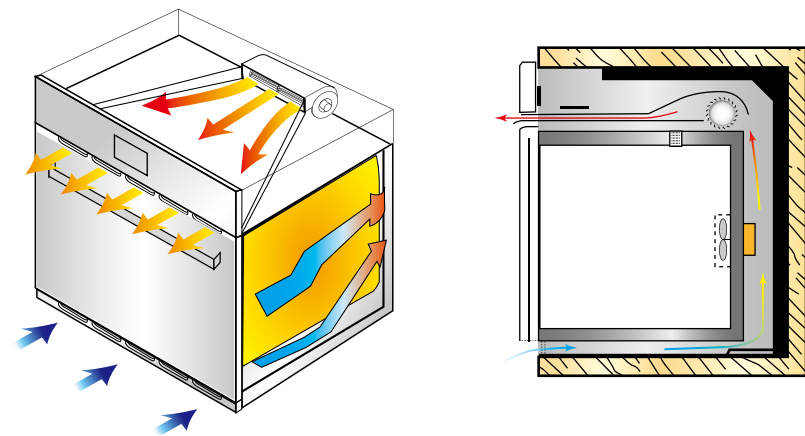
原廠設定一：

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。



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。

烤箱功能使用說明

本烤箱有多種不同溫度從50°C-250°C，可用旋轉鈕來控制選擇。

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  ，只要有三角形的都是。
- 3.風扇3D循環式烹飪法  ，只要有風扇的都是。

紅外線烹飪之定義

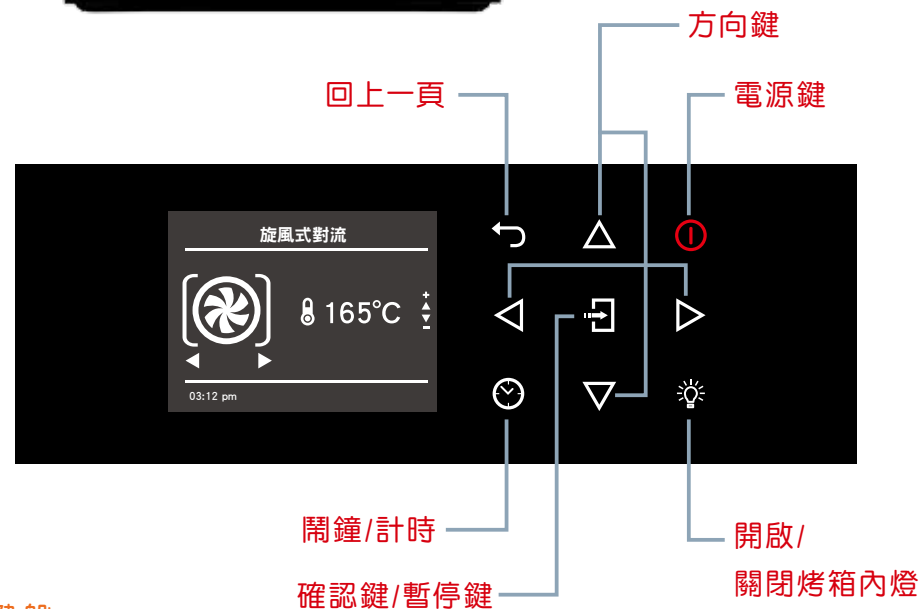
是指中央電熱管所產生之紅色熱光，直接在食物上加熱烹飪。

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。

OV-900觸控面板



鍵盤

輕按3秒電源鍵開始使用鍵盤。同時按下超過一個按鍵，鍵盤不會動作。

1 烤箱一般資訊

在初次使用烤箱前，請先拆下所有包裝及異物。殘留的異物可能在使用中融化或起火。

故障警示

此警示會在控制系統偵測到故障時出現。

當故障發生時，目前的功能將停止。若是安全功能發生故障，烤箱將無法使用，且每次重開機都會再次顯示故障警示(此情形發生請連絡售後服務)。

若是輕微故障，重開機後非故障部分之功能仍可使用(例如:其中一種加熱功能)。

聲響提示

按下按件都會有按鍵聲。

鬧中/定時功能完成時同樣會響起(例如:計時器及預約烹飪)。在執行內建食譜時，會發出聲音提醒使用者烤箱正等待操作(例如:放進盤子或翻面)。

烤箱故障時亦會發出聲音提醒。

標準設定

當選擇烹煮模式時，將自動選擇合適的溫度，若有需要可以更改。

F 錯誤碼

當控制系統偵測到烤箱故障或系統錯誤時會顯示錯誤碼。





錯誤碼會紀錄在安裝選單的錯誤記錄中。

透過告知技術服務人員此代碼可以幫助釐清問題發生的可能原因。

預熱和快速預熱

選定烹煮模式後，烤箱開始預熱。在此期間，即時溫度會和溫度計的圖示一起顯示。當抵達設定溫度時，”預熱完成”的嗶聲會響起且現在溫度不再顯示。

當有需要快速加熱烤箱時，可以使用快速預熱功能。此功能會以特殊方式運轉加熱元件和風扇以盡可能縮短加熱時間。

在選擇好烹煮功能後可以使用快速預熱功能並設定想要的溫度。進入功能選單後按  鍵，用  鍵選擇  圖示並按  鍵確認。

當抵達設定溫度時，嗶聲會響起且”快速加熱”和”現在溫度”將不再顯示。烤箱將自動切換成設定好的烹煮功能，現在可以放入食物。



2 烤箱一般操作提示

預熱烤箱

- 在使用下火、下火+旋風和上火+下火+旋風功能前必須要預熱。
- 想要縮短預熱時間請使用快速預熱功能。
- 選擇較高溫度不會縮短預熱時間。
- 在烤蛋糕、餅乾、糕點和麵包時，為了得到良好成果預熱是必須的。
- 預熱可以幫助燒烤並封鎖肉汁。
- 在預熱前請將烤架放置在正確位置上。
- 在預熱中，選擇的溫度設定會常時顯示。
- 預熱結束嗶聲會響起，且現在溫度不再顯示。

操作建議

- 不要在開啟的烤箱門上放置平底鍋。
- 請用烤箱內燈從外部確認食物而非頻繁開關烤箱的門。

烤盤小常識

- 玻璃盤會吸熱，當使用玻璃器皿烘焙時請減少15°C
- 選擇可以烤出漂亮焦黃色的平底烤盤。平底烤盤的面會影響烤出來的焦黃色範圍。
- 光亮、光滑的金屬或亮面不沾鍋/電鍍平底烤盤會反射熱量，會烤出較淡色且柔軟的焦黃色。蛋糕和餅乾需要這種廚具。

- 黑色、粗糙和或不反光的平底烤盤會吸熱，烤出較深色且較脆的外皮。適合用來烤派。
- 要烤出深色酥脆的外皮請使用深色不沾烤盤/電鍍烤盤或深色不反光鐵烤盤或玻璃烘焙器皿。不導熱的器皿可能會增加烹調時間。
- 在烹煮時請不要放進空烤盤，因為可能會影響烹煮表現。
- 平時請將烤盤存放於烤箱外。

烤箱蒸氣和溫度

- 在進行各種烹調功能時，食物散發出一些蒸氣是正常現象，此蒸氣的量跟食物內含的水份有關。蒸氣可能會凝結在任何溫度低於烤箱內部的表面上，例如控制面板。

高海拔烘烤

當在高海拔烹飪，食譜和烹煮時間可能和標準設定相異。



3 開始使用

首次開機教學

當烤箱第一次連接電源，控制系統會自動準備數項使用者設定，儲存以備之後的使用。

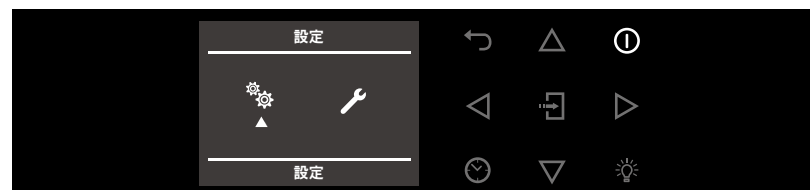
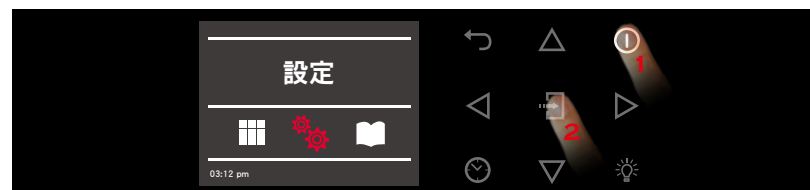
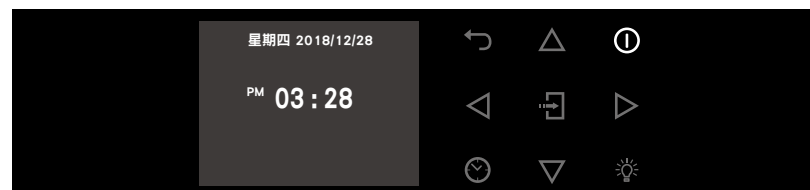
- 語言
- 溫度及重量
- 時間
- 日期
- 亮度
- 音量

設定教學請參照使用者設定章節。

使用者設定完成後，烤箱會自動移動到”stand by(待機)” 頁面。

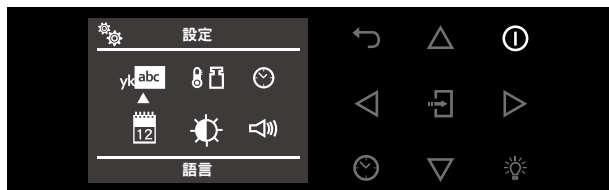
4 基本設定

插上電源後，進入待機畫面



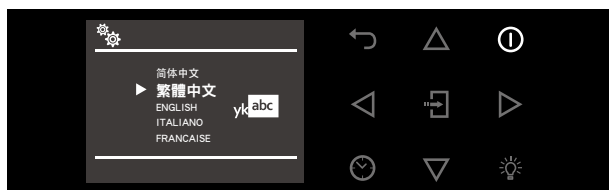
長按3秒(電源)鍵，並按右鍵進入設定選單，按下確認鍵後，在此選單可以設定您的烤箱。要進行此操作，烤箱不能是烹煮中或設定任何定時功能。

備註：設定選單不可在有設定任何定時功能時操作：請先刪除所有啟動中的定時功能。



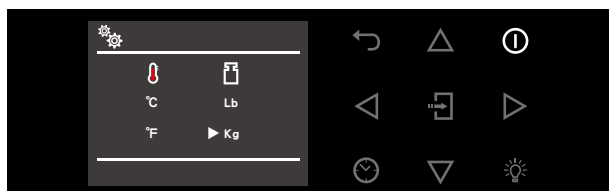
1. 按 **◀▶** 或 **▽▲** 鍵選擇，並按 **↵** 鍵確認。
按 **↶** 鍵可返回設定選單。

語言 **yk abc**



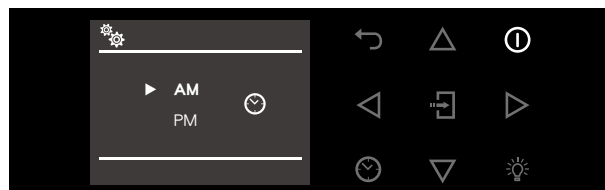
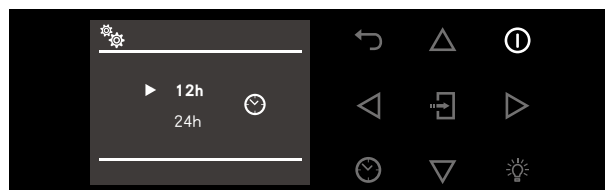
按 **▽▲** 鍵進入語言選擇從五種語言：簡體中文、繁體中文、English英文、Italiano義大利文、Francaise法文等語言中擇一並按 **↵** 鍵確認。

溫度和重量 **8 8**

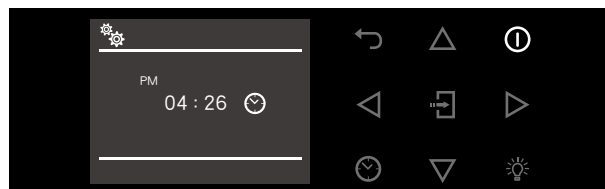


按 **◀▶** 和 **▽▲** 鍵選” °C(攝氏)/°F(華氏)” 及重量選項” Kg(公斤)/lb(磅)” 中選擇並按 **↵** 鍵確認。

時間 **🕒**

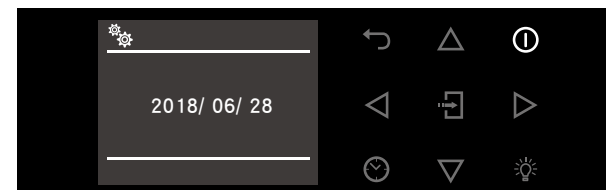
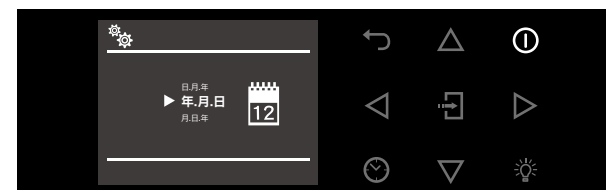


按 **▽▲** 鍵選擇時間格式” 12h或24h(12小時制或24小時制)，選擇12h，uf/3再選擇AM或PM並按 **↵** 鍵確認。之後用 **▽▲** 鍵設定時間並按 **↵** 鍵確認。



(24小時制不會進入此選項)

日期 **📅 12**



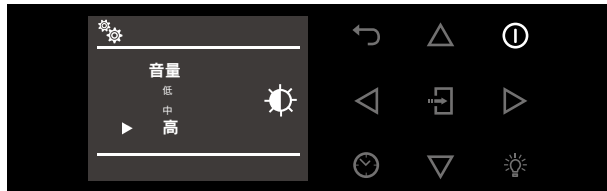
按 **▽▲** 鍵選擇日期格式
日.月.年
年.月.日
月.日.年
並按 **↵** 鍵確認。
之後用 **▽▲** 設定日期並按 **↵** 鍵輸入。

亮度 **💡**

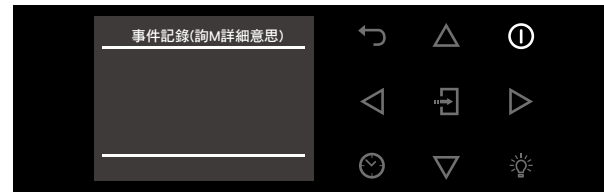


按 **◀▶** 鍵切換” 開” 或” 待機”，再按 **▽▲** 鍵選擇想要的亮度並按 **↵** 鍵確認。

音量



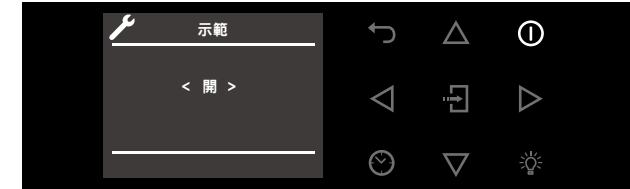
按 鍵選擇想要的音量大小並按 鍵確認。



在此選單按 鍵在2個項目中選擇要查看或設定的項目並按 鍵開啟。

事件記錄

在此選單可以確認錯誤記錄，可以將錯誤碼通報售後服務人員。



啟動

1. 按 鍵選擇「開」。
2. 按 鍵確認。
3. 按 鍵。

經過約45秒後，烤箱會開始以此示範模式執行。

暫停

要暫時停止展示模式，長按電源鍵數秒直到烤箱切換到待機模式。

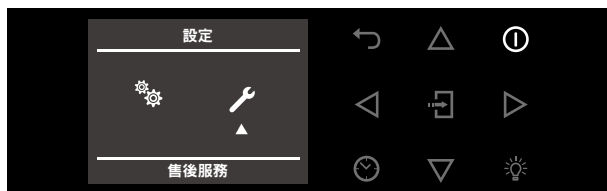
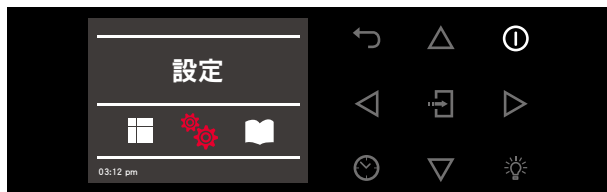
要繼續，請按 鍵。

解除

要解除此功能，進入示範模式頁面並選擇 **OFF** 關閉，按 鍵確認。

備註：只要啟動此模式，就算拔除電源功能也不會解除。

5 售後服務說明



長按3秒 鍵啟動烤箱後，按 鍵進入設定選單，按 選擇 並按 鍵進入售後服務選單。

示範模式





示範模式中任何功能無法使用但會自動進行功能示範，觀看完示範模式，長按電源鍵離開，並關閉示範功能。

6 啟動烤箱

啟動/關閉烤箱

重要! 說明!

-  鍵不會暫停烤箱的啟動或關閉。
- 關閉烤箱後, 冷卻風扇可能會持續運作直到內部零件已冷卻。

按  鍵啟動烤箱; 再按一次將其關閉, 烤箱會回到待機模式。

選擇烹調模式

重要! 說明!

- 請不要在烹煮中打開烤箱門太久。
- 在烘烤中烤箱門一定要保持關閉。
- 將烤架置於適當的高度位置。

烹調功能



烘焙



烘烤



旋風式對流



旋風烘烤



節能烘烤



上紅外線火



燒烤



上紅外線火+旋風



旋風烘焙



披薩模式



解凍



乾燥












旋風燒烤








上火烘烤



清洗模式






1. 選擇  圖示並按  鍵進入選單，根據要烹煮的食物用   鍵選擇適當的烹煮功能並按  鍵確認。
2. 在此時仍可用   鍵切換烹調模式，10秒內無動作，即進入烹調模式。
3. 確認想要溫度後按下  開始烹煮；若沒有在10秒內按下  鍵，烤箱會切換到自動烹飪模式且選擇中的烹煮模式的圖示會變成動態。

切換烹煮功能

1. 在非定時烹煮中，按下  鍵可以暫停烹煮。所有暫停的烹煮功能設定都仍保留，在按一次可以繼續烹煮。
2. 在烹煮中要切換烹煮功能，先按  鍵在按  鍵。在此時可以用   鍵從可使用的其他烹煮功能中選擇。

更改溫度設定

重要! 說明!

- 所有溫度固定的烹調功能執行時，此功能不會顯示於螢幕上。
 - 烹調功能結束後，待機頁面會顯示內部餘溫。
1. 在烹調功能預覽頁面，可以按   鍵更改溫度，之後按  鍵確認。
 2. 烹調功能中可隨時按   鍵更改溫度設定。



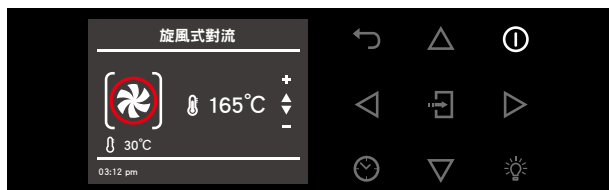
7 烹調模式表格

烹調模式	圖示	快速預熱	烤雞旋轉架	溫度		
				最小	預設	最大
解凍						
烘焙		⤴		50°C	50°C	250°C
烘烤		⤴		50°C	190°C	250°C
節能烘烤				50°C	165°C	250°C
旋風式對流		⤴		50°C	165°C	250°C
披薩模式		⤴		50°C	230°C	250°C
乾燥		⤴		50°C	60°C	70°C
旋風燒烤		⤴	✓	50°C	190°C	250°C

烹調模式	圖示	快速預熱	烤雞旋轉架	溫度		
				最小	預設	最大
旋風烘烤		⤴		50°C	165°C	250°C
上紅外線火+旋風		⤴	✓	50°C	165°C	250°C
旋風烘焙		⤴		50°C	165°C	250°C
燒烤		⤴	✓	50°C	230°C	250°C
上紅外線火		⤴	✓	50°C	230°C	250°C
上火烘烤		⤴		50°C	180°C	250°C
清洗模式					250°C	

預熱階段

當烤箱在預熱階段時，內部即時溫度會顯示在烹調模式圖示下方。



當抵達設定溫度時，“預熱完成”的嗶聲會響起且現在溫度不再顯示。

快速預熱

快速預熱比一般預熱能更快達到設定的溫度，此功能可以在除霜、節能烘焙、安息日模式及清潔功能以外的烹調功能下使用。


使用快速預熱功能

- 1.先選擇烹調功能並按  鍵進入烹調功能預覽頁面。
- 2.按  鍵。
用左右鍵選擇  圖示並按  鍵。



選擇快速預熱模式後，會出現以下畫面：



再按一次  鍵，開始快速預熱，快速預熱之圖示會顯示在下方螢幕。直到溫度達到設定值，之後烤箱會開始執行選擇的烹調功能




節能模式

此模式是為了節省能源，適合解凍或加熱冷凍食品及小份量的餐點。預熱時間非常短且烹煮速度較緩慢，不建議用來煮大量的食物，例如：大塊食物、準備大餐等。



使用烤箱內燈

只要輕輕一按就能簡單開啟烤箱內燈。

按  鍵開啟/關閉燈光。

門開啟時烤箱內燈會自動亮起。

烤箱烹煮中燈光會自動亮起。

烤箱模式取消後燈光會自動熄滅。

備註：燈光開啟後經過3分鐘會自動熄滅，要再次開啟請按  鍵或打開烤箱門。

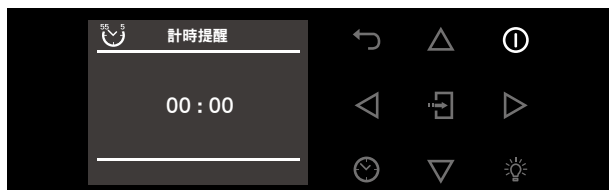
8 定時功能操作








計時器

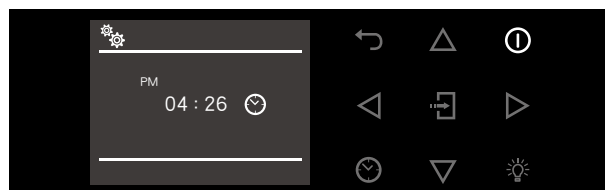
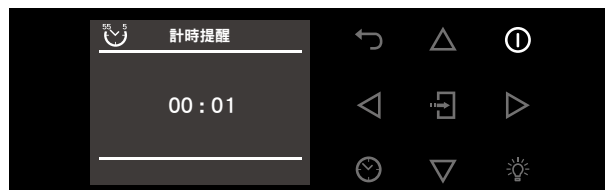
警告!

計時器不會開啟或關閉烤箱，只會以鬧鈴提醒使用者。若想自動關閉烤箱，請設定烹飪結束時間或預約烹飪功能。

備註：按下關機鈕不會重置或停止計時器。



1. 按下  鍵並按   鍵選擇想要的時間，按  鍵確認。  鍵可切換小時或分鐘。
 2. 可設定的時間從1分鐘到12小時59分，設定後螢幕顯示剩餘的時間直到倒數結束或重新設定。
 3. 要改變或取消時間設定，必須長按  鍵數秒重新設定計時器。
 4. 時間格式通常為”小時:分鐘”，在最後一分鐘切換為”分鐘:秒”。
- 倒數結束時，螢幕會顯示00:00且鬧鈴響起1分鐘或直到按下計時器鈕。



請確定螢幕上顯示的現在時間正確。

定時功能在烹煮結束後會自動關閉烤箱。

警告!

請千萬不要在烹煮結束後把食物放置在烤箱內超過一個小時，此行為可能導致食物變質。









備註：在食物探針裝上時定時功能無法使用，能設定的最大烹煮時間是12小時。



自動烹煮

使用”自動烹煮”功能可以讓烤箱自動烹煮一段設定好的時間。烤箱會立刻開始烹煮並且在設定時間結束後自動關閉。

設定自動烹煮模式



1. 選擇烹煮功能和溫度。
2. 此功能有兩種方式可以設定：
 - a 選擇  並按  進入選單以設定持續時間
 - b 選擇  並按  進入選單以設定結束時間
3. 在上述兩種方式擇一，用   鍵設定想要的時間並按  確認。
4. 按下  鍵後，烹煮將開始且自動烹煮功能資訊會顯示在螢幕上
 - 烹煮功能
 - 溫度
 - 烹煮時間
 - 烹煮結束時間
5. 烹煮結束後，烤箱將關閉且發出聲音警示提醒烹煮已結束。







在自動烹煮功能執行中若要更改烹煮時間，只要按下  鍵並輸入新的烹煮時間之後按  輸入即可。



預約烹煮

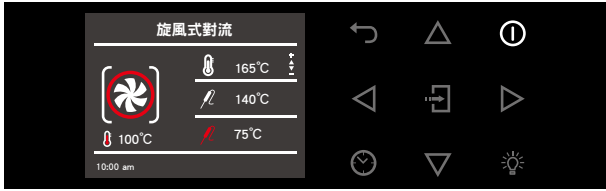
使用” 預約烹煮” 功能可以延遲開始烹煮的時間。輸入烹飪結束時間後，烤箱會自動計算應開始的時間，烤箱會自動啟動和關閉。



設定預約烹煮模式






1. 首先依” 自動烹煮” 章節之說明設定想要的烹煮時間。
2. 選擇  並按  進入選單以設定結束時間
3. 用   鍵設定想要的時間並按  確認。
4. 按下  鍵後，功能進入待機狀態且預約烹煮功能資訊會顯示在螢幕上
 - 烹煮功能
 - 溫度
 - 烹煮結束時間
 - 烹煮開始時間
5. 烹煮結束後，烤箱將關閉且發出聲音警示提醒烹煮已結束。

在自動烹煮功能執行中若要更改烹煮時間和結束時間，只要按下  鍵並輸入新的烹煮時間或結束時間之後按  輸入即可。



備註：開始烹調後可隨時用   鍵更改烤箱設定溫度。

要更改食物探針設定溫度，先按  鍵再按  鍵，最後再按一次  鍵。

使用探針時，烤箱會自動檢查烹煮時間。

細菌在4.4°C以上到60°C的溫度下會快速滋生，碎肉尤其容易受到感染。

為了避免細菌滋生，請務必遵守下列守則：

- 請勿把食物放在室溫下解凍，請總是用冰箱或烤箱的特殊功能解凍。若是後者，解凍完後請立刻進行烹煮。
- 請在食用前才在烤雞內填餡。請不要購買已包裝填好餡的烤雞，且只有打算在在兩小時內食用時才購買已煮好的填餡烤雞。
- 只在冰箱內醃漬食物，而非在室溫下。
- 若肉、魚或禽肉厚度超過5cm，請用食物探針檢查溫度以確保已達到煮熟的最低限溫度。
- 半生不熟的雞肉對健康可能造成重大的危害，特別是感染沙門桿菌的風險。

- 避免干擾烹煮過程，比如：加熱一部份的食物後將其取出，隔一段時間才完成烹調。這段期間可能導致細菌在”溫暖”的食物內部滋生。
- 請至少以165°C以上的溫度烤肉或家禽。

食物	最低烹煮溫度
碎肉	
漢堡肉	71°C
牛肉、小牛肉、羊肉、豬肉	74°C
烤雞、火雞	74°C
牛肉、小牛肉、羊肉	
烤肉和肉排：	
生肉	NFSD(美國國家食品安全資料庫)未標明生肉的溫度因其對人體健康並不安全
三分熟	63°C
五分熟	71°C
全熟	77°C
豬肉	
肉片、烤肉、肋排：	
5分熟	71°C
全熟	77°C
新鮮火腿	71°C
新鮮香腸	71°C
禽肉	
全雞或雞肉	82°C
鴨肉	82°C
整隻火雞(未填餡)	82°C
火雞胸肉	77°C

10 食譜

烤箱提供的食譜功能讓您可以不必每次都手動設定烤箱。只要選擇一“組”食譜，烹調功能、溫度和時間都會自動依據選擇的食譜設定好。

食譜表	食物種類	食物狀況	食譜表
預設或個人食譜	披薩餅皮	新鮮	麵包、三明治、葡萄乾麵包、拿坡里披薩、洋蔥佛卡夏
		冷凍	拿坡里披薩
	肉類	全部	包肉捲、1分熟烤牛肉、5分熟烤牛肉、全熟烤牛肉、煨煮功能、豬肉捲、豬腳
		冷凍	羔羊、燉煮功能、串燒、綜合燒烤、香腸
	雞鴨類	全部	北京烤鴨、烤火雞
		冷凍	雞胸肉、雞腿、雞翅
	魚類	全部	法國科涅克白蘭地佐大蝦
		冷凍	魚片、海鮮
	蔬菜類		焗烤蔬菜
	派		乳酪鹹派、洋蔥派、蘆筍派、鹹麵包圈、水果塔、梅子蛋糕、奧地利薩河蛋糕、乳酪起司塔、蘋果塔、巧克力西洋梨蛋糕、水果餡餅


選擇一種已設定好的食譜：

1. 打開烤箱，選擇  圖示後按  鍵。
2. 用  鍵在“PRESET(預設)”食譜或“PERSONAL(個人)”食譜並按  鍵確認。
3. 用  鍵選擇要烹煮的食物種類並按  鍵確認。
4. 用  鍵選擇“FRESH(新鮮)”或“FROZEN(冷凍)”或是“WHOLE(完整)”或“IN PIECES(切片)”並按  鍵確認。
5. 用  鍵選擇需要的食譜並按  鍵確認。
6. 選好食譜後，螢幕上會出現以下畫面：

** 螢幕顯示資訊：







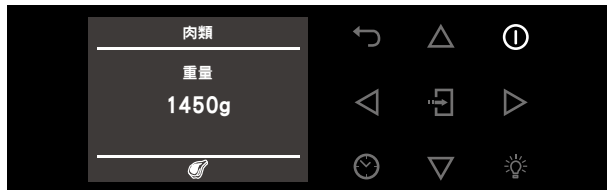
- 食譜種類
- 使用器具
- 放置位置
- 食物重量
- 烹煮時間
- 是否需預熱 (是/否)




7. 要開始執行食譜功能，按  鍵確認。
在食譜功能執行中，會有一連串的聲音和影像訊息指示您接下來的操作，請依螢幕上顯示的教學操作。
8. 烹煮結束後，烤箱會自動關閉並發出聲音警示提醒烹煮已結束。

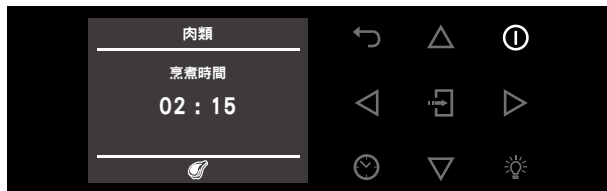
儲存個人食譜


選擇食譜後，”烹煮時間”和”重量”設定可以更改，並可儲存作為”個人”食譜。

- 1.選擇食譜後，按   鍵選擇時間或重量並按  鍵確認進行修改。
- 2.要改變重量，按   鍵輸入想要的重量並按  鍵確認。




- 3.烤箱會自動切換烹煮時間設定，要改變烹煮時間，按   鍵輸入想要的烹煮時間並按  鍵確認。





- 4.在此階段可以選擇”儲存”並按  鍵確認，將食譜儲存為”個人”食譜。

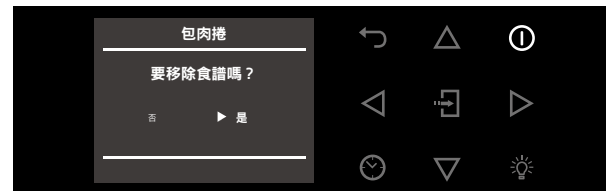


備註：如果更改了時間和重量設定值但沒有立刻儲存，烹煮結束時會顯示再次提醒是否要儲存的訊息。

- 5.要開始烹煮請按  鍵。

刪除個人食譜

- 1.要刪除食譜先選擇該食譜
- 2.按  鍵並選擇”YES(是)”後按  鍵刪除。



11 烤箱維護和清潔

輔助清潔功能

高溫循環(250°C)結合自清內壁，以溫柔且非侵入性的方式清潔烤箱內壁。

正確程序是結合側壁和催化風扇蓋：烤箱經過有細微孔狀結構的瓷漆處理，此特殊塗漆可以經由氧化反應讓殘渣氯化分解。

渦輪清潔功能只有在未選擇任何烹調功能時可以啟動，要啟動功能請啟動烤箱並按下對應圖示5秒鐘。

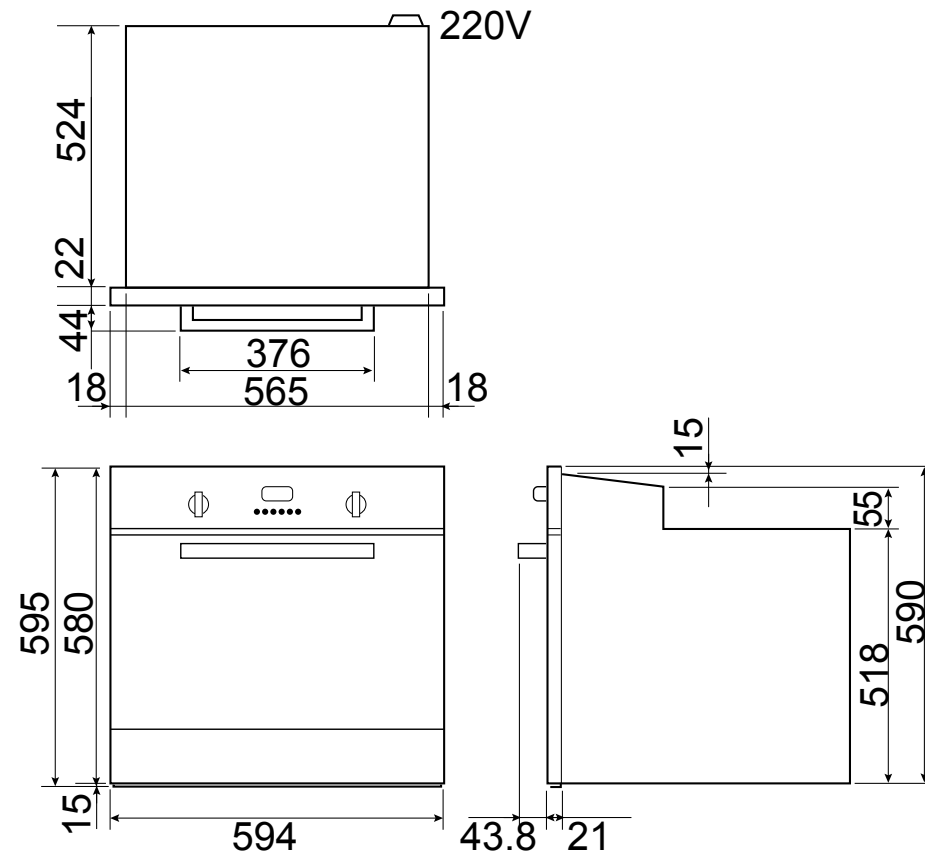
警告!

清潔程序將在250°C高溫下進行並持續1小時，請不要用來烹煮食物。

12 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。

機體線圖

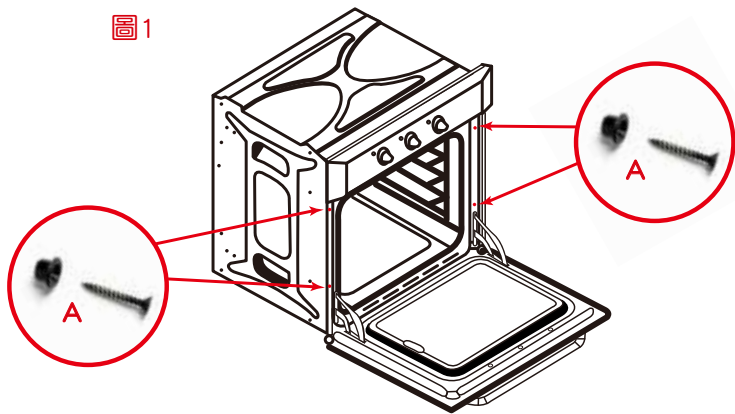


請預留：烤箱下方集水條下吃層板 5mm

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)。
2. 烤箱櫃必須符合EEC規定，耐熱度要達120°C。
3. 60公分烤箱櫃後上方必須要有85或90mm寬×500mm長的距離空間用以散熱。
4. 烤箱安裝於櫃內後，要用所附之4顆螺絲鎖緊固定，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。



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。



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。



電源

電源說明

best(貝斯特)烤箱使用220V、60HZ、單相三線的電壓。

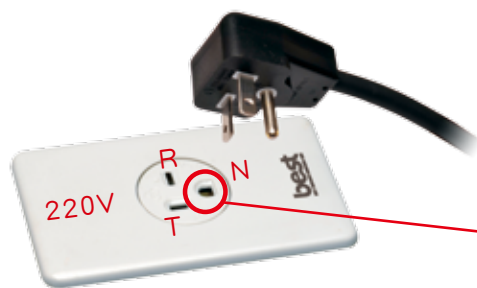
1.以家庭單相三線式說明：都稱為R、T相、N相。

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： $1500w \div 110V = 13.6A$

$1300w \div 110V = 11.8A$

大烤箱使用220v電壓，2200~2300瓦。

例： $2300w \div 220V = 10.5A$

$2200w \div 220V = 10A$

拆解及安裝烤箱門

拆解門步驟

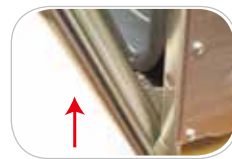
為了能夠方便清潔烤箱，烤箱門設計成可以拆解。



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。



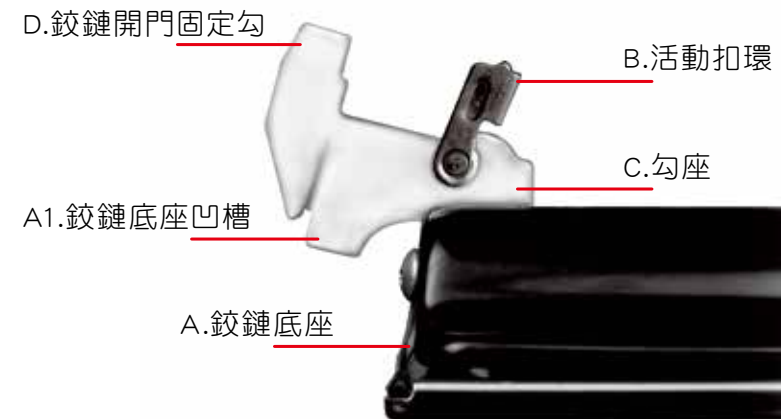
3. 把整個烤箱門往上提就可拆下。

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。



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，琺瑯或鈦表面處裡，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清潔劑。



2. 將烤箱門關上，設定溫度50~60°C，30分鐘加熱。



3. 30分鐘後打開烤箱，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
best
G.C.E.



natura
自然呈現水的甘甜風味
氣泡水機

爐具



烤箱

yaffle
亞爾浦 淨水設備
龍頭



溫杯機
溫盤機

yaffle
亞爾浦 淨水設備
雙溫龍頭



微波上掀門



best
G.C.E.



蒸烤爐



急速冷凍機



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
G.C.E.
洗碗機



雙溫冷藏酒櫃

世磊帶給您 時尚全方位的廚房家電



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

· 追求品質卓越 · 不斷改革創新 · 穩定經營成長 · 發揮團隊合作 ·