

best

貝斯特時尚廚電



OV-369



OV-367BK

烤箱說明書

## 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-865

多功能蒸烤爐

蒸出原味



### OV-367BK

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。

⚠ 煮飯、燉湯要用陶鍋

小偏方



烤肉



烤蔬菜



解凍



烘培



脫水



烤地瓜



燉湯



石鍋飯



烤麵包

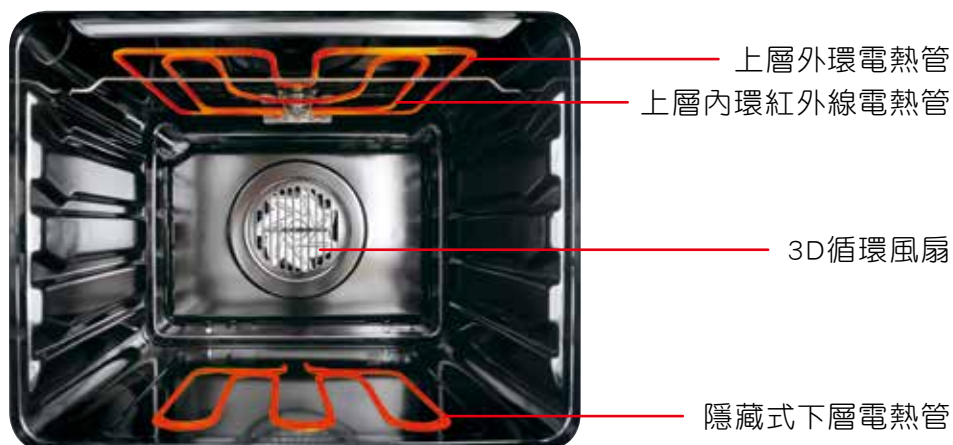


烤南瓜





## 烤箱內部說明



## 烤箱規格

額定電壓：220Vac

額定頻率：60Hz

額定消耗功率：2150W / 9.8A 安培



## 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。

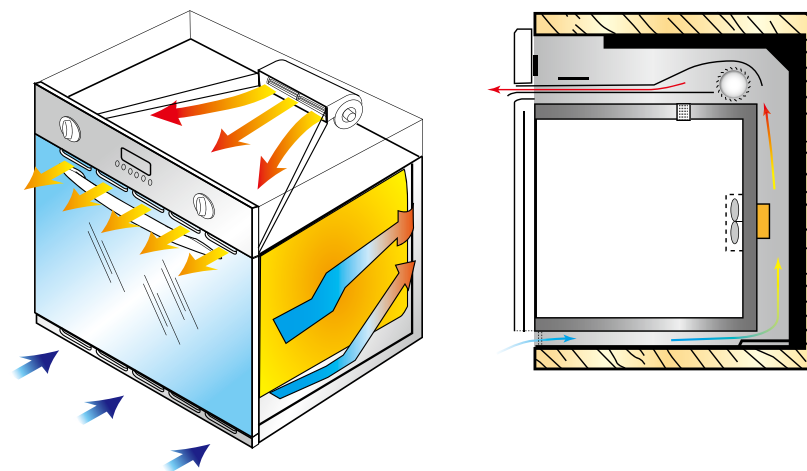
### 原廠設定一：

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。

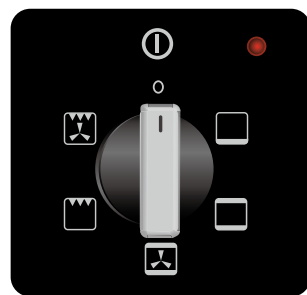
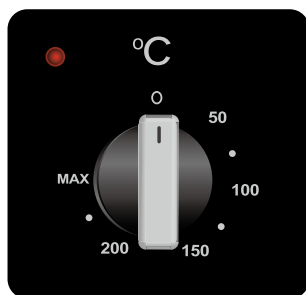




OV-367BK



OV-367BK 顯示器及按鍵說明



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。

鐘符號亮，表示鬧鐘已設定時間。

計時器設定鍵

自動烹飪設定鍵

預約烹飪時間設定鍵

時間增加鍵

時間減少鍵

手動烹飪及時間設定鍵

OV-367BK 烹飪功能對照

上紅外線火+3D旋風

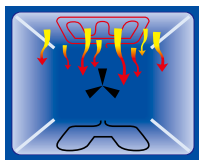


紅外線烹飪+風扇循環烹飪法

使用上層內外環電熱管加風扇循環烹飪加溫，事先確定所須要之溫度(50°C-250°C)。

◆推薦使用：  
保持食物原味及烤全雞等。

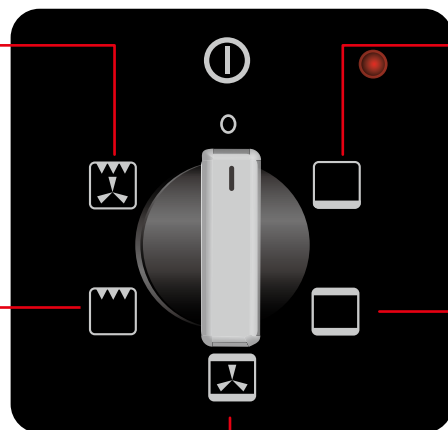
上紅外線火



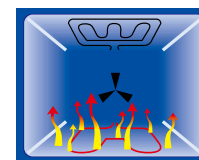
紅外線烹飪

使用上層內環電熱管加溫，事先確定所須要之溫度(50°C-230°C)。

◆推薦使用：  
適合較小片、薄的食物。



下火

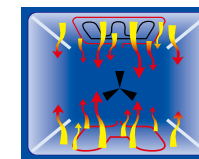


傳統烹飪方式

使用下層電熱管加溫，事先確定所須要之溫度(50°C-230°C)。

◆推薦使用：  
適合慢火烹飪及保溫食物。

上外圈火+下火

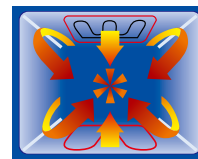


傳統烹飪方式

採用上層外環電熱管及下層電熱管同時加溫烹飪，事先確定所須要之溫度(50°C-250°C)。

◆推薦使用：  
適合食物全熟烹飪。

上外圈火+下火+3D旋風



傳統烹飪+風扇循環烹飪法

使用上層外環電熱管、下層電熱管、風扇循環烹飪方式，事先確定所須要之溫度(50°C-250°C)。

◆推薦使用：  
適合外表全熟之食物，如糖果餅乾類及烤肉類。

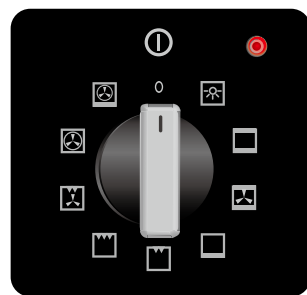




OV-369



## OV-369 顯示器及按鍵說明



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。

鐘符號亮，表示鬧鐘已設定時間。

計時器設定鍵

自動烹飪設定鍵

預約烹飪時間設定鍵

時間增加鍵

時間減少鍵

手動烹飪及時間設定鍵

A B OV-369 烹飪功能對照

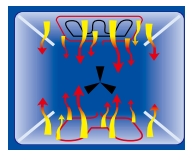


燈泡



燈

用來照明食物或清潔時照明等用。



上外圈火+下火



傳統烹飪方式

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：適合食物全熟烹飪。



上外圈火+下火+旋風

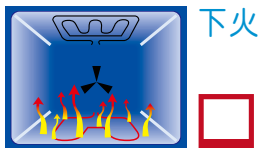


傳統烹煮+風扇循環烹煮法

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。



下火

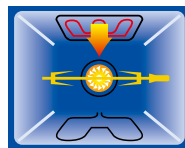


傳統烹飪方式

使用下層電熱管加溫，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。



上內圈火+旋轉烤架

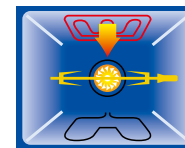


紅外線烹煮

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

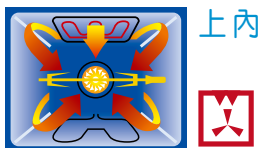


紅外線烹煮

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。



上內圈火+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。



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+旋風+下火



傳統烹煮+風扇循環烹煮法

採用中間圓型電熱管及下層電熱管加溫，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



## 時鐘設定 OV-367BK / OV-369

步驟 1



1. 調整時鐘的時間。

步驟 2



2. 按 鍵，中間點會閃爍就表示進入設定。

步驟 3



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。



## 計時器設定 OV-367BK / OV-369

步驟 1



1. 顯示現在時鐘。

步驟 2



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



3. 按 **-** 或 **+** 設定計時器時間。

步驟 4



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



5. 計時器時間到 符號閃爍，同時嗶聲響起。

步驟 6



6. 只要按 鍵，鈴聲即可停止。



## 自動烹飪設定 OV-367BK / OV-369



步驟1



1. 現在時鐘顯示。

步驟2



2. 按  鍵，顯示器的時間是0，AUTO及  符號會閃爍。


步驟3



3. 按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪所需時間。

步驟4




4. 設定完烹飪時間，AUTO及  符號會長亮，表示自動烹飪開始。

 只要按  鍵自動烹飪或預約烹飪會自動解除。

步驟5



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。





## 預約烹飪時間設定 OV-367BK / OV-369

步驟 1



1. 現在時鐘顯示。

步驟 2



2. 按 鍵，顯示器的時間是 0，AUTO 及 符號會閃爍。

步驟 3



3. 按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪所需時間。

步驟 4



4. 按 **Stop** 鍵進入設定烹飪完成時間。

步驟 5



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

步驟 6



6. 設定完成數秒後，時間顯示會跳回現在的時間。

步驟 7



7. 時間至 17:20 會自動啟動烹飪。

步驟 8



8. 預約烹飪結束，AUTO 會閃爍，並發出嗶嗶鈴聲，只要按 **Stop** 鍵鈴聲即可停止。

### ● 蜂鳴器

⚠ 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自動程式全部解除，必須重新設定一次。

◆ 如要解除鬧鈴，按 **Stop** 都能解除。



## 安裝方式

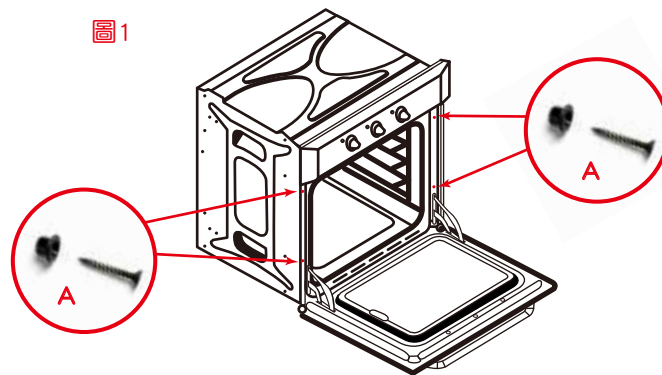
⚠ 插座請設計在廚房家電上方、下方，  
易於安裝、保養及維護。



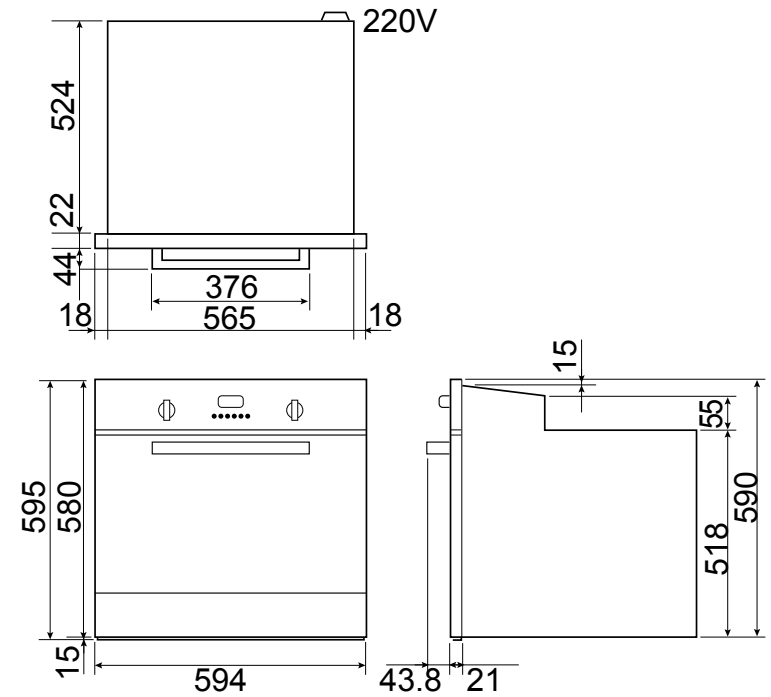
## 安裝注意事項

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. 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。



## 機體線圖



請預留：烤箱下方集水條下吃層板 5mm



## 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)烤箱使用220V、60HZ、單相三線的電壓。

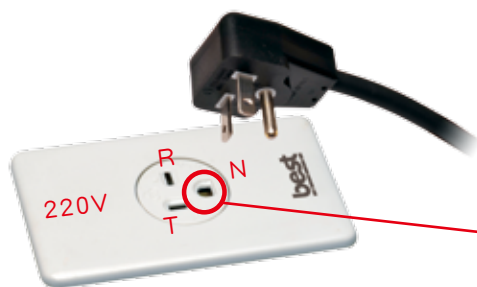
1.以家庭單相三線式說明：都稱為R、T相、N相。

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。 大烤箱使用220v電壓，2200~2300瓦。

例：1500w÷110V= 13.6A

例：2300w÷220V= 10.5A

1300w÷110V= 11.8A

2200w÷220V= 10A

## 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。







## 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鈎座上。



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鈎D，要鈎住烤箱內部，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。



環保排油煙機

**best**  
O.C.E.

爐具

烤箱

natura  
自然呈現水的甘甜風味  
氣泡水機

yaffle  
龍頭

in sink erator  
食物殘渣處理機

yaffle  
淨水器

yaffle  
熱飲機

微波上掀門

**best**  
O.C.E.

咖啡機

急速冷凍機

蒸烤爐

溫杯機

溫盤機

yaffle  
雙溫龍頭

**best**  
洗碗機

**best**  
雙溫冷藏酒櫃

世磊帶給您全家歡樂時尚的生活




**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](http://www.shih-lei.com.tw) / e-mail: [service@shih-lei.com.tw](mailto: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  
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 ·