

內容

1. 安全須知.....	3
2. 安全指示.....	4
3. 安裝說明.....	6
4. 產品說明.....	7
5. 控制面板.....	7
6. 首次使用前.....	8
7. 日常使用.....	8
8. 定時功能.....	9
9. 使用配件.....	11
10. 附加功能.....	12
11. 提示與訣竅.....	12
12. 保養與清潔.....	20
13. 疑難排解.....	23
14. 能源效率.....	24
15. 台灣服務與保固.....	24

伊萊克斯 以人為本的貼心設計

感謝您購買 Electrolux 家電用品。您所選擇的產品是伊萊克斯累積數十年專業經驗與創新技術而打造的成果。產品的功能與外型設計皆考量了您的使用方便性。因此，在您每次使用產品時，皆可以期待獲得最佳的使用體驗。

請瀏覽我們的網站，瞭解更多資訊：



獲得使用建議、使用手冊、故障解決方案、服務和維修資訊：
www.electrolux.com/support



註冊您的產品，取得更佳的服務：
<https://crm.electroluxlifestyle.com.tw>




為您的家電用品添購配件、耗材與原廠備用零件：
www.electrolux.com/shop

客戶服務


務必使用原廠的備用零件。

與「伊萊克斯客服中心」聯絡時，請確保您已備妥下列資料：型號、PNC 和製造號碼。此類資訊可在機身標籤上找到。

以下列出使用手冊中常見標誌代表的訊息：

 警告 / 注意安全資訊

 一般資訊和提示

 環境資訊

Electrolux 堅持永續開發策略，此說明手冊提及的產品規格、顏色、使用資訊等均可能隨時更改，恕不另行通知。

1. ⚠ 安全須知

請在安裝和使用本機之前，仔細閱讀使用手冊。任何因不當安裝和使用錯誤所造成的人身傷害或產品損壞，伊萊克斯將不負任何責任。請詳閱以下說明，並保留此說明書以備日後參考。

1.1 兒童及其他使用者安全須知

- 本電器設計不適合體格、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，除非他們已透過負責他們安全的人士獲得有關使用本電器的監督或說明方可使用此機器。
- 請勿讓孩童將本機當成玩具使用。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處，並妥善丟棄。
- 警告：本機在運作中或正在冷卻時，請讓兒童和寵物遠離本機。烤箱配件在使用時或使用後會變得灼燙，也需妥善放置於不易觸及之處。
- 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 一般安全須知

- 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。
- 如果主電源線已損壞，則必須由製造商、其維修代理商或類似的合格人員更換，以避免發生觸電危險。
- 必須根據配線規定，採用正確方式斷開固定配線。
- 警告：確定先關閉本機再更換燈具，以避免遭到電擊的危險。
- 警告：本機及其配件會在使用時變得灼燙。請務必小心，避免碰觸加熱元件。
- 務必戴上烤箱專用手套來移除或放入配件、烤盤。
- 若要移除烤盤支架，請依序將烤盤支架的前端和後端，從側邊拉出來。以相反的順序裝上烤盤支架。
- 請勿使用蒸汽清潔機來清潔本機。

- 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玻璃門，以避免刮傷表面而導致玻璃損壞。

2. 安全指示

2.1 安裝



警告!

僅能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。
- 請按照本機隨附的安裝指示進行安裝。
- 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。
- 請務必將本機安裝於安全適當且符合安裝要求的位置。烤箱不適合安裝於漏電斷路器迴路。
- 在安裝本機之前，檢查是否可以順暢開啟烤箱機門。
安裝時，請留意烤箱需與其他器具和設備保持所需的最小距離。建議避免封裝背板，並預留背面散熱空間。
- 本機配有電動冷卻系統。其必須使用電源供應進行運作。

櫥櫃高度下限	590 mm (如烤箱安裝於廚房 櫥櫃面下:600mm)
櫥櫃寬度	560 mm
櫥櫃深度	550 (550) mm
烤箱前端高度(產品高度)	594 mm
本機後端的高度	576 mm
烤箱前端寬度(產品寬度)	595 mm
烤箱後端寬度(安裝寬度)	559 mm
烤箱的深度(產品深度)	569 mm
烤箱嵌入深度(安裝深度)	548 mm
機門開啟時的深度	1022 mm
通風開口最小尺寸。 (開口設置於機器後 端底部)	560x20 mm
固定螺絲	4x25 mm

2.2 電源連接




警告!


可能有火災和觸電風險，須依照以下說明連接電源。

- 所有的電氣連接皆應由合格的電工執行。
- 本機必須接地。
- 確定產品標籤上的資訊與主電源電壓與功率額定值相容。
- 一律使用有保護開關或具有電擊保護裝置之電源插座。
- 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無受到損壞。若需要更換電源線，應該交由我們的授權服務中心執行。
- 請勿讓電源電纜觸碰或接近機門或電器下方，尤其是在操作期間或機門非常燙時。
- 電擊保護裝置與絕緣零件須確實固定，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，電源插頭位於可掌控之處。
- 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：線路保護斷電器、保險絲(可鎖附於固定架的類型)、接地跳電裝置和電流接觸器。
- 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 公釐的接點開口。

2.3 使用


 **警告!**
可能有受傷、燙傷、觸電或爆炸的風險，使用前請詳閱以下安全說明。

- 本機僅供一般家庭（室內）使用。
- 請勿變更本機規格。
- 確保通風開口未受阻塞。
- 請勿在無人監管的情況下讓本機運作。
- 在每次使用之後關閉本機電源。
- 當您在本機運作時開啟機門時，請務必小心。可能有高溫蒸氣釋出。
- 請勿在雙手潮濕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儲物空間。
- 於本機內烹調含有酒精成份的食材時，開啟機門務必小心，可能導致酒精與空氣混合而引發危險。
- 在您開啟機門時，請勿讓火花或明火接觸本機。
- 請勿將易燃產品或沾濕易燃產品的物品放在本機內部、附近或上方，以免發生危險。

 **警告!**
可能有造成機器損害的風險，使用前請詳閱以下安全說明。


- 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。
 - 當本機溫度很高時，切勿將水直接
 - 加您完成烹飪後，請勿將富含水份的菜餚或食物留在本機中。
 - 移除或安裝配件時請務必小心。
- 搪瓷或不銹鋼變色對本機的效能沒有任何影響。
- 請使用深烤盤來烘焙含水量較高的糕點。果汁可能會造成永久性污漬。
- 本機僅用於烹飪用途。本機絕不能用於其他用途，例如當作室內暖氣使用。
- 烹飪時始終保持蒸烤箱機門關閉。
- 若設備安裝在傢俱板材（例如門）的後方，請確保本機運作時，保持門板開啟，如關閉將導致熱氣和水氣累積在傢俱門板上，進而導致損壞本機外殼或傢俱門板。請於本機已冷卻後，再將傢俱門板關閉。

2.4 保養與清潔

 **警告!**
可能有受傷、起火或對本機造成損壞的風險，保養/清潔前請詳閱以下說明。

- 保養與清潔前，請先關閉烤箱，並從電源插座將電源插頭拔下。
- 請確定本機已冷卻再開始進行保養與清潔，以避免導致玻璃面板破裂。
- 機門玻璃面板一旦損壞，請聯絡伊萊克斯授權服務中心更換後再使用。
- 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惡化。
- 以柔軟的濕布清潔本機。僅限使用中性能清潔劑。請勿使用研磨性產品、研磨性清潔抹布、溶劑或金屬物體。
- 若您使用烤箱專用清潔噴霧劑，請遵循包裝上的安全指示操作。

2.5 內部指示燈


 **警告!**
可能有觸電風險，使用前請詳閱以下說明。

- 烤箱照明燈的設計可承受家電中的許多極端物理狀態，例如溫度、振動、濕度，或是用以顯示家電操作狀態的相關資訊。烤箱照明燈不適用於其他器具且不适合用於家庭照明。
- 限用相同規格的照明燈。

2.6 售後服務

- 聯絡「伊萊克斯客服中心」以修復本機。
- 請只使用原廠備用零件。

2.7 棄置

 **警告!**
可能有受傷或窒息的風險，請詳閱以下說明。

- 如需棄置本機的資訊，請聯絡地方主管機關。
- 拔除本機的主電源線。
- 剪斷本機附近的主電源線後再進行報廢處
- 移除機門，以防止兒童或寵物被關在本機內。

3. 安裝說明




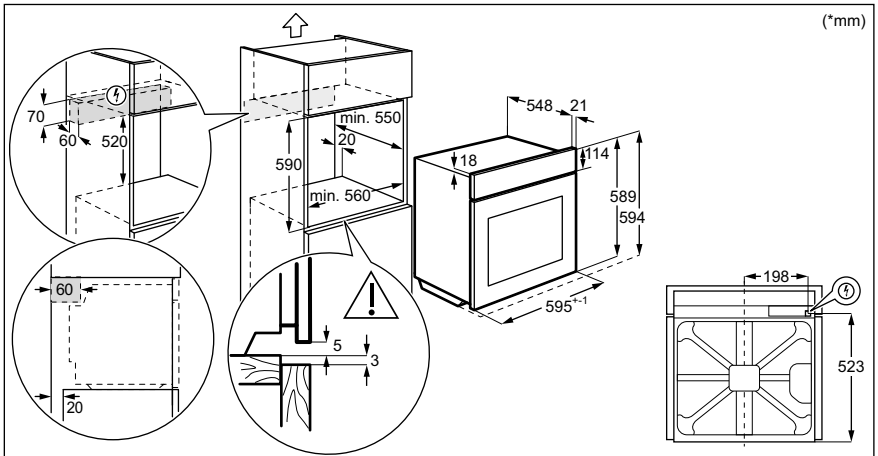
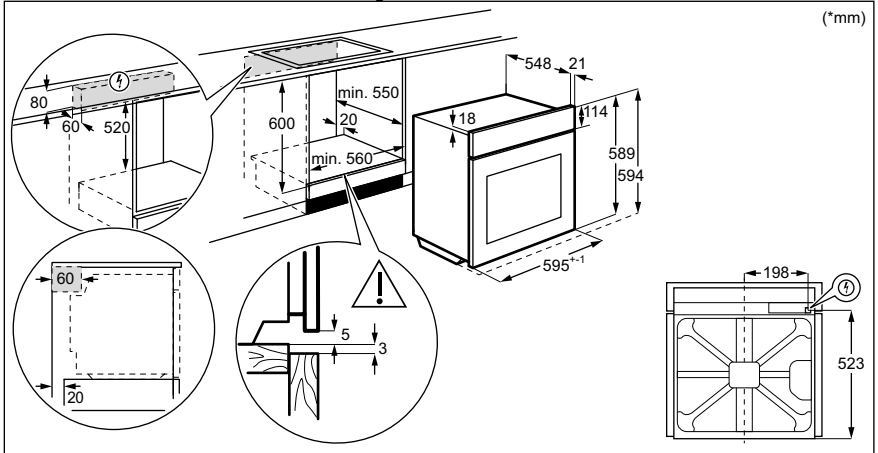
警告!
請參閱「安全性」一章。

3.1 內嵌至櫥櫃

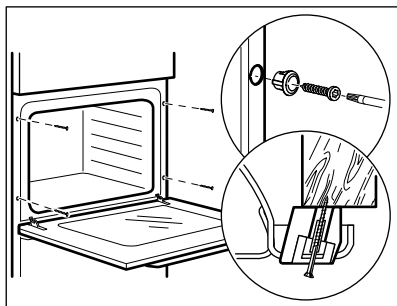


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation 

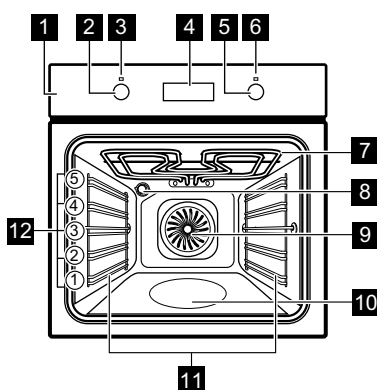


3.2 將烤箱固定於櫥櫃中



4. 產品說明

4.1 主機結構



- 1 控制面板
- 2 加熱功能旋鈕
- 3 電源指示燈 / 符號
- 4 顯示器
- 5 溫度控制旋鈕
- 6 溫度指示燈 / 符號
- 7 加熱元件
- 8 照明燈
- 9 風扇
- 10 注水槽(用於水自清清潔模式)
- 11 可拆卸式烤盤支架
- 12 烤盤放置區
(左方①~⑤數字為層架編號，僅用於使用手冊中說明烤盤放置位置)

4.2 配件

- 烤架
用於放置炊具、蛋糕模、烘烤盤。
- 燒烤 / 烤盤
適用於烘焙或烘烤，可用以收集油脂。
- 氣炸專用烤盤
用以氣炸食材。
(適用於使用少量的油或不使用烘焙紙)

5. 控制面板

5.1 按壓式旋鈕

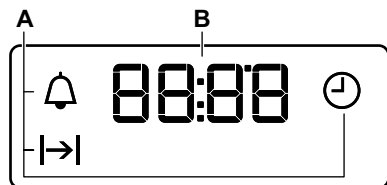
若要使用本機，請按壓旋鈕。旋鈕便會彈出。

5.2 感應欄位 / 按鈕

— 用於設定時間。


⌚	用於設定定時功能。
+	用於設定時間。

5.3 顯示器









- A. 定時功能
B. 計時器

6. 首次使用前


 **警告!**
請參閱「安全性」一章。

6.1 首次使用

預熱期間，烤箱可能會發出異味與煙霧。請確保室內通風良好。

 步驟 1	 步驟 2	 步驟 3
設置時鐘	清潔烤箱	預熱空烤箱
1. —, + - 按下以設置時間。約5秒後將停止閃爍，而顯示器將顯示時間。	1. 從烤箱取出所有配件及可拆卸式烤盤支架。 2. 使用溫水、軟布和溫和的清潔劑清潔烤箱和配件。	1. 使用  功能並設置最高溫。 時間：1 小時。 2. 使用  功能並設置最高溫。 時間：15 分鐘。 3. 使用  功能並設置最高溫。 時間：15 分鐘。
關閉烤箱，然後等待烤箱冷卻。將配件與可拆卸式烤盤支架放入烤箱。		

7. 日常使用

 **警告!**
請參閱「安全性」一章。

7.1 如何設定：加熱功能

第 1 步 轉動加熱功能旋鈕，以選取加熱功能。

第 2 步 旋轉溫度控制旋鈕以選取溫度。

第 3 步 當烹飪結束時，將旋鈕旋轉到關閉位置，以關閉烤箱。

7.2 加熱功能

加熱功能	說明
	烤箱已經關閉。
關閉位置	
	開啟照明燈。
照明燈	
	同時在至多三個烤架位置上烘焙與烘乾食物。建議將溫度設為比上下火加熱模式低 20-40 °C。
熱風對流	
	開啟此功能可於烹調期間減省能源。使用此功能時，烤箱內的溫度可能與設定溫度不同。此功能會使用餘溫加熱，加熱火力可能被降低。如需更詳細的資訊，請參閱「日常使用」章節。
潤風烘焙 (節能烘烤)	
	適用於將糕點底部烤至酥脆或用以保存食物。
下火加熱	
	燒烤薄片食物，與烘烤麵包。
燒烤	

加熱功能	說明
	大量燒烤薄片食物，與烘烤麵包。
快速燒烤	
	用於烘烤較大的肉塊或帶骨禽肉(烤箱僅放一層)，此加熱模式可用於焗烤或將食材表層烤成金黃色。
強力燒烤	
 	烘烤比薩。將食物更密集烘烤成焦黃色並使底部酥脆。也適用於氣炸薯條或披薩等食材(使用少量的油)。
披薩功能 / 氣炸功能	
	適合烘烤其中一層烤架位置上的食物。請參閱「保養與清潔」一章，以取得更多關於水自清功能的資訊。
上下火加熱/ 水自清功能	

7.3 註解：潤風烘焙(節能烘烤)




此功能符合EU 65/2014 與EU 66/2014 能源效率等級與節能設計標準。依據 EN 60350-1 規範進行測試。

在烹飪期間應關閉烤箱機門，才不會中斷此功能，且可確保烤箱能以最高能效運作。

請參閱「提示與訣竅」之章節潤風烘焙，以取得烹飪說明。請參閱「能源效率」章節(節約能源)，以取得一般節約能源建議。

8. 定時功能


8.1 定時功能

功能	說明
 當天時間	用於設定、變更或確認當日時間。
 持續期間	設定烘烤箱運作的時間。
 倒數計時器	設定倒數時間。此功能對烘烤箱的運作沒有影響。您可以在任何時間設定此功能，即便烤箱關閉也可隨時設置。



8.2 如何設置:定時功能


設置方式：當天時間

 - 此圖示會在您將烤箱連接電源、電源中斷，或尚未設置計時器時閃爍。

—,  - 按下以設置時間。
大約 5 秒鐘後將會停止閃爍，而顯示器將顯示時間。



變更方式：當天時間




步驟 1  - 重複按下此鍵以變更當天時間。 - 圖示開始閃爍。

步驟 2 —,  - 按下以設置時間。
大約 5 秒鐘後將會停止閃爍，而顯示器將顯示時間。

設置方式：持續期間

步驟 1 設置烤箱功能和溫度。



步驟 2  - 重複按下此鍵。 - 圖示將開始閃爍。


步驟 3 —,  - 按下以設置加熱持續時間。
顯示器將出現圖示：
 將於設置時間結束時閃爍。此時烤箱會發出提示聲且將自動關閉。

步驟 4 按下任何按鈕即可停止提示聲。

步驟 5 將旋鈕轉動至「關閉」位置。

設置方式：倒數計時器


步驟 1  - 重複按下此鍵。 圖示將開始閃爍。

步驟 2 —,  - 按下以設置時間。
此功能在 5 秒後開始啟動。
當設定時間結束時，烤箱將發出提示聲。

步驟 3 按下任何按鈕即可停止該提示聲。

步驟 4 將旋鈕轉動至「關閉」位置。

取消定時功能

步驟 1  - 重複按下此鍵直到定時功能符號開始閃爍。

步驟 2 長按 — 鍵不放，定時功能會在幾秒後關閉。

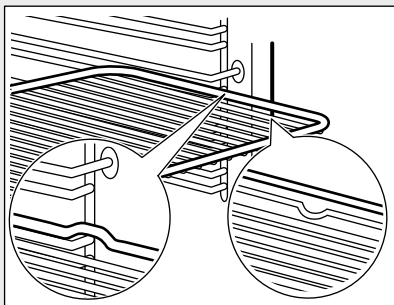
9. 使用配件

警告!
請參閱「安全性」一章。

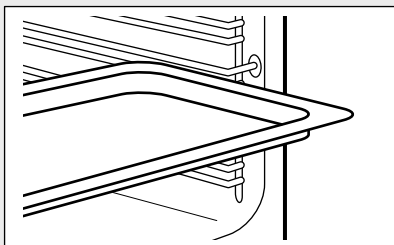
9.1 插入配件

位於配件頂端的小凹槽可提高安全性。這些凹槽也是防傾倒設計。周圍的高起邊緣可避免炊具滑動。

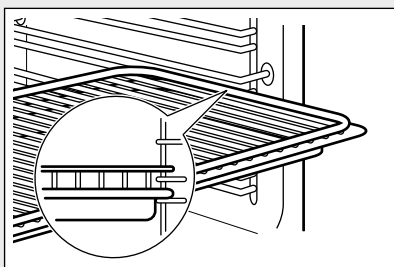
烤架：
將烤架推入烤盤支架的軌道間。



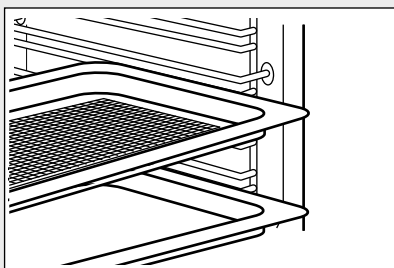
深烤盤：
將烤盤推入烤盤支架的軌道間。



同時放入烤架及深烤盤：
將深烤盤先推入烤盤支架的軌道間，
再將烤架放在軌道上方。



氣炸專用烤盤：
建議將烤盤放置於第三層烤盤位置。



10. 附加功能

10.1 冷卻風扇

在烤箱運作時，冷卻風扇會自動啟動以保持烤箱表面冷卻。如果您關閉烤箱，冷卻風扇可能仍會繼續運作，直到烤箱冷卻為止。

10.2 過熱安全設置

不正確地操作烘烤箱，或者組件有損壞，可能會造成過熱的危險狀況。為預防這樣的狀況發生，烘烤箱具有過熱安全設置，會在必要時中斷電力供給。溫度下降時，烘烤箱會自動再次開啟。

11. 提示與訣竅



請參閱「安全性」一章。

11.1 烹飪建議

烘烤箱有五個烤架位置。

從烘烤箱底部往上計算烤架位置。

此烤箱的烘烤方式可能與您曾使用過的烤箱有所不同。下表提供常見食譜的建議烤溫、烤架/烤盤放置位置及烹煮時間供參考。

如果您找不到特殊食譜的設定，請尋找類似設定。

烤箱具有特殊設置可讓空氣流通並持續回收蒸氣。有了此設置，您可以在蒸氣環境中烹飪並讓食物外脆內軟。這可縮短烹飪時間和減少耗電量。

烘焙蛋糕

在到達設定烹飪時間的 3/4 之前，切勿打開烘烤箱機門。

11.2 烘焙和烘烤

如果您同時使用兩個烘焙托盤，請避免於兩個烤盤中間再放置其他烤盤或烤架。

烘烤肉類和魚類

深烤盤烹調富含油脂的食物，以防止對烘烤箱造成永久性的污漬。






請讓肉類靜置大約 15 分鐘然後再切割，這樣肉汁才不會流失。

為避免烘烤時烘烤箱中產生過多煙霧，請在深烤盤中加入一些水。為防止煙霧凝結，每當油滴盤中水分乾涸時便加入一些水。

烹調時間

烹調時間視食物的種類、均勻度及體積而定。







一開始在烹調時，建議持續觀察烹調成果。為您的炊具、食譜、烹調量等尋找最佳的設定(像是加熱設定、烹調時間等)。

	上下火加熱		熱風對流		時間(分鐘)	盛裝容器
	 溫度(°C)	 烤盤位置	 溫度(°C)	 烤盤位置		
 蛋糕						
蛋糕(打發製成)	170	2	160	3 (2 及 4)	45 - 60	蛋糕模型
奶油酥餅麵糰	170	2	160	3 (2 及 4)	20 - 30	蛋糕模型
酪乳起司蛋糕	170	1	165	2	60 - 80	蛋糕模型， Ø 26 公分
果餡捲餅	175	3	150	2	60 - 80	烘焙烤盤
果醬塔	170	2	165	2	30 - 40	蛋糕模型， Ø 26 公分

蛋糕	上下火加熱		熱風對流		時間(分鐘)	盛裝容器
	溫度(°C)	烤盤位置	溫度(°C)	烤盤位置		
聖誕蛋糕, 預熱空烤箱	160	2	150	2	90 - 120	蛋糕模型, Ø 20 公分
葡萄乾蛋糕, 預熱空烤箱	175	1	160	2	50 - 60	麵包模型
馬芬	170	3	140 - 150	3	20 - 30	烘焙烤盤
馬芬, 兩層	-	-	140 - 150	2 和 4	25 - 35	烘焙烤盤
馬芬, 三層	-	-	140 - 150	1、3 和 5	30 - 45	烘焙烤盤
餅乾	140	3	140 - 150	3	30 - 35	烘焙烤盤
餅乾, 兩層	-	-	140 - 150	2 和 4	35 - 40	烘焙烤盤
餅乾, 三層	-	-	140 - 150	1、3 和 5	35 - 45	烘焙烤盤
蛋白酥	120	3	120	3	80 - 100	烘焙烤盤
蛋白酥, 兩層, 預熱空烤箱	-	-	120	2 和 4	80 - 100	烘焙烤盤
小圓麵包, 預熱空烤箱	190	3	190	3	12 - 20	烘焙烤盤
長型泡芙	190	3	170	3	25 - 35	烘焙烤盤
長型泡芙, 兩層	-	-	170	2 和 4	35 - 45	烘焙烤盤
塔派	180	2	170	2	45 - 70	蛋糕模型, Ø 20 公分
水果蛋糕	160	1	150	2	110 - 120	蛋糕模型, Ø 24 公分







預熱空烤箱。

麵包和披薩	上下火加熱		熱風對流		時間(分鐘)	i
	溫度(°C)	烤盤位置	溫度(°C)	烤盤位置		
白麵包, 1 - 2 塊、每塊 0.5 公斤	190	1	190	1	60 - 70	-
黑麥麵包, 不需要預熱	190	1	180	1	30 - 45	麵包烤模

 麵包和披薩	上下火加熱		熱風對流		時間(分鐘)	
	 溫度(°C)	 烤盤位置	 溫度(°C)	 烤盤位置		
麵包捲, 6 - 8 卷	190	2	180	2 (2 及 4)	25 - 40	烘焙烤盤
比薩	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	搪瓷烤盤
司康	200	3	190	3	10 - 20	烘焙烤盤




預熱空烤箱。


使用蛋糕模。

 餡餅	上下火加熱		熱風對流		時間(分鐘)	
	 溫度(°C)	 烤盤位置	 溫度(°C)	 烤盤位置		
義大利麵餡餅, 不需預熱	200	2	180	2	40 - 50	
蔬菜餡餅, 不需預熱	200	2	175	2	45 - 60	
法式鹹派	180	1	180	1	50 - 60	
千層麵	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
義大利麵卷	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

請使用第二層烤盤位置。

請使用烤架。

 肉類	上下火加熱		熱風對流		時間(分鐘)
	 溫度(°C)		 溫度(°C)		
牛肉	200		190		50 - 70
豬肉	180		180		90 - 120
小牛肉	190		175		90 - 120
英式烤牛肉 (三分熟)	210		200		50 - 60
英式烤牛肉 (五分熟)	210		200		60 - 70
英式烤牛肉 (全熟)	210		200		70 - 75

 肉類	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)
	 溫度(°C)	 烤盤位置	 溫度(°C)	 烤盤位置	
松阪豬 (帶皮)	180	2	170	2	120 - 150
豬脰骨 (2 塊)	180	2	160	2	100 - 120
小羊腿	190	2	175	2	110 - 130
全雞	220	2	200	2	70 - 85
全火雞	180	2	160	2	210 - 240
全鴨	175	2	220	2	120 - 150
全鵝	175	2	160	1	150 - 200
兔肉 (切成塊狀)	190	2	175	2	60 - 80
野兔肉 (切成塊狀)	190	2	175	2	150 - 200
全雉雞	190	2	175	2	90 - 120

請使用第二層烤盤位置。





 魚肉	上下火加熱		熱風對流		 時間(分鐘)
	 溫度(°C)		 溫度(°C)		
鱒魚/ 鯛魚, 3 - 4 條	190		175		40 - 55
鮪魚/ 鮭魚, 4 - 6 塊魚片	190		175		35 - 60





11.3 燒烤

預熱空烤箱。

請使用第四層烤盤位置。

使用最高溫度設定來進行燒烤。

 燒烤	 重量(公斤)	 時間(分鐘) 第一面	 時間(分鐘) 第二面
	魚排, 4 塊	0.8	12 - 15
牛排, 4 塊	0.6	10 - 12	6 - 8
香腸, 8	-	12 - 15	10 - 12
豬排, 4 塊	0.6	12 - 16	12 - 14

 燒烤	 重量(公斤)	 時間(分鐘) 第一面	 時間(分鐘) 第二面
半雞, 2塊	1	30 - 35	25 - 30
串燒, 4串	-	10 - 15	10 - 12
雞胸肉, 4塊	0.4	12 - 15	12 - 14
漢堡, 6個	0.6	20 - 30	-
魚排, 4塊	0.4	12 - 14	10 - 12
火烤三明治, 4 - 6	-	5 - 7	-
吐司, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 加速燒烤


預熱空烤箱。




使用第一層或第二層烤盤位置。




若要計算烘烤時間，將下表提供的時間乘以肉排的厚度（以公分為單位）。

 牛肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
烤牛肉或魚片， 三分熟	190 - 200	5 - 6
烤牛肉或魚片， 五分熟	180 - 190	6 - 8
烤牛肉或魚片， 全熟	170 - 180	8 - 10

 豬肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
肩胛 / 頸部 / 大塊 火腿肉， 1 - 1.5公斤	160 - 180	90 - 120
肉排 / 肋排， 1.5公斤	170 - 180	60 - 90
烘肉捲， 0.75 - 1公斤	160 - 170	50 - 60
豬腳（預煮）， 0.75 - 1公斤	150 - 170	90 - 120

 小牛肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
烤小牛肉， 1公斤	160 - 180	90 - 120
牛小腿， 1.5 - 2公斤	160 - 180	120 - 150

 小羊肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
小羊腿 / 烤小羊 肉，1 - 1.5公斤	150 - 170	100 - 120
小羊脊肉，1 - 1.5公斤	160 - 180	40 - 60

 家禽肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
禽肉， 每塊0.2 - 0.25公斤	200 - 220	30 - 50
半雞，每塊 0.4 - 0.5公斤	190 - 210	35 - 50
雞肉， 1 - 1.5公斤	190 - 210	50 - 70

 家禽肉	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
鴨肉, 1.5 - 2 公斤	180 - 200	80 - 100
鵝肉, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
火雞, 2.5 - 3.5kg	160 - 180	120 - 150
火雞, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 魚(蒸過)	 溫度(°C)	 時間(分鐘)
全魚, 1 - 1.5 公斤	210 - 220	40 - 60

11.5 氣炸



將食物直接放在托盤上。

將溫度設定在 180 - 220°C。

使用功能：披薩功能/氣炸功能。

在烹飪過程中不需翻轉食物。

 托盤	 說明
冷凍薯條	-
新鮮薯條	使用 1 茶匙油。
冷凍馬鈴薯角	-
新鮮馬鈴薯角	使用 1 茶匙油。
馬鈴薯餅	-
可樂餅	-

 托盤	 說明
冷凍春捲	-
新鮮烤蔬菜	使用 1 茶匙油。




11.6 脫水/乾果-熱風對流

在托盤上覆蓋防油紙或烘焙紙。

為了取得更好的成果，在烘乾時間過半後停止加熱，打開機門並讓其冷卻後再繼續完成烘乾。

如使用 1 個托盤，請使用第三層烤盤位置。

如使用 2 個托盤，請使用第一層和第四層烤盤位置。

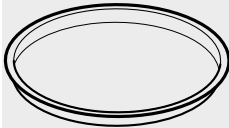
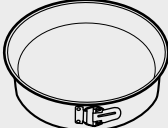

 蔬菜	 溫度(°C)	 時間(小時)
豆子	60 - 70	6 - 8
甜椒	60 - 70	5 - 6
湯品用蔬菜	60 - 70	5 - 6
香菇	50 - 60	6 - 8
香草	40 - 50	2 - 3

將溫度設置為 60 - 70 °C。

 水果	 時間(小時)
李子	8 - 10
杏仁	8 - 10
蘋果切片	6 - 8
梨	6 - 9

11.7 建議使用配件: 潤風烘焙(節能烘烤)

建議搭配使用深色與不反光的烤模或容器。比起淺色與會反光的器具，它們的吸熱程度較佳。

			
披薩烤盤	烤模	烤盅	派模
深色不反光 直徑 28 公分	深色不反光 直徑 26 公分	陶瓷 直徑 8 公分， 高度 5 公分	深色不反光 直徑 28 公分

11.8 潤風烘焙

若要獲得最佳成果，請依照下表列出的建議設定進行烹調。



	 盛裝容器	 溫度(°C)	 烤盤位置	 時間(分鐘)
甜味麵包捲、12 塊	烤盤或深盤	175	3	40 - 50
麵包捲、9 塊	烤盤或深盤	180	2	35 - 45
冷凍披薩、 0.35 公斤	烤架	180	2	45 - 55
瑞士捲	烤盤或深盤	170	2	30 - 40
布朗尼	烤盤或深盤	170	2	45 - 50
舒芙蕾、6 個	使用烤盅並放於烤架上	190	3	45 - 55
海綿蛋糕派皮	使用派模盛裝並放於 烤架上	180	2	35 - 45
維多利亞夾心蛋糕	使用烤模並放於烤架上	170	2	35 - 50
嫩煮魚肉、 0.3 公斤	烤盤或深盤	180	2	35 - 45
全魚、0.2 公斤	烤盤或深盤	180	3	25 - 35
魚排、0.3 公斤	使用披薩烤盤並放於烤架上	170	3	30 - 40
水煮肉、0.25 公 斤	烤盤或深盤	180	3	35 - 45
俄羅斯烤肉、 0.5 公斤	烤盤或深盤	180	3	40 - 50
餅乾、16 塊	烤盤或深盤	150	2	30 - 45
馬卡龍、20 塊	烤盤或深盤	180	2	45 - 55
馬芬、12 塊	烤盤或深盤	170	2	30 - 40

	 盛裝容器	 溫度(°C)	 烤盤位置	 時間(分鐘)
鹹酥皮點心、 16塊	烤盤或深盤	170	2	35 - 45
奶油酥餅、20 塊	烤盤或深盤	150	2	40 - 50
餡餅、8 塊	烤盤或深盤	170	2	30 - 40
燉煮蔬菜、0.4 公斤	烤盤或深盤	180	2	35 - 45
素食蛋捲	使用披薩烤盤並放於烤架上	180	3	35 - 45
地中海燉菜、 0.7 公斤	烤盤或深盤	180	4	35 - 45

11.9 試驗機構資訊

依據 IEC 60350-1 規定進行測試。

	 加熱模式	 盛裝容器	 烤盤位置	 溫度(°C)	 時間(分鐘)	
小蛋糕 (每個烤 盤 20 個)	上下火加熱	烘焙烤盤	3	170	20 - 30	-
小蛋糕 (每個烤 盤 20 個)	熱風對流	烘焙烤盤	3	150 - 160	20 - 35	-
小蛋糕 (每個烤 盤 20 個)	熱風對流	烘焙烤盤	2 和 4	150 - 160	20 - 35	-
蘋果派 (2 個派模、 直徑 20 公分)	上下火加熱	烤架	2	180	70 - 90	-
蘋果派 (2 個派模、 直徑 20 公分)	熱風對流	烤架	2	160	70 - 90	-
海綿蛋糕 (蛋糕模 型直徑 26 公分)	上下火加熱	烤架	2	170	40 - 50	預熱烤箱 10 分鐘。

						
烤盤位置	盛裝容器	烤盤位置	溫度(°C)	時間(分鐘)		
海綿蛋糕 (蛋糕模 型直徑 26 公分)	熱風對流	烤架	2	160	40 - 50	預熱烤箱 10 分鐘。
海綿蛋糕 (蛋糕模 型直徑 26 公分)	熱風對流	烤架	2 和 4	160	40 - 60	預熱烤箱 10 分鐘。
奶油酥餅	熱風對流	烘焙烤盤	3	140-150	20 - 40	-
奶油酥餅	熱風對流	烘焙烤盤	2 和 4	140-150	25 - 45	-
奶油酥餅	上下火加熱	烘焙烤盤	3	140-150	25 - 45	-
吐司, 4 - 6 塊	燒烤	烤架	4	最高	每一面各 2 - 3 分鐘	預熱烤箱 3 分鐘。
牛肉漢堡, 6 塊, 0.6 公斤	燒烤	烤架和深盤	4	最高	20 - 30	將烤架放於烤箱 從底部數來的第 四層, 深烤盤放 於第三層。 於烹調中途將食 材翻面。 預熱烤箱 3 分 鐘。

12. 保養與清潔



警告!
請參閱「安全性」一章。

12.1 清潔注意事項



清潔劑

使用溫水和溫和清潔劑沾濕軟布以清潔烘烤箱正面。清潔與確認箱體
框架周圍的機門墊片。

使用清潔劑來清潔金屬表面。

使用溫和清潔劑來清潔污漬。



日常使用

每次使用後請清潔烤箱內部，因累積的油脂或食材殘餘物可能會導致起火風險。

濕氣可能會凝結在烤箱內或機門玻璃片上。若要消除凝結的水珠，在烹煮前讓烤箱運轉 10 分鐘。切勿將食物存放在烘烤箱中超過 20 分鐘。每次使用後用軟布擦乾烤箱內部。



配件

每次使用後請清潔所有的配件並將其擦乾。可使用沾了溫水和溫和清潔劑的軟布進行清潔。請勿使用洗碗機清洗配件。

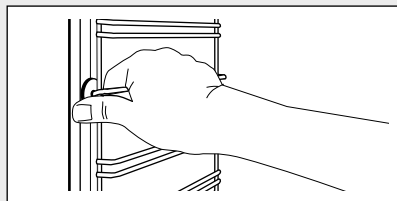
切勿使用腐蝕性清潔劑或尖銳物體來清潔具有不沾塗層的配件。

12.2 如何拆卸烤盤支架

移除烤盤支架以清潔烤箱。

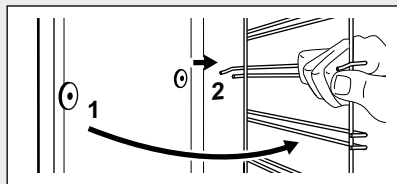
第 1 步 關閉烤箱並等待冷卻。

第 2 步 將烤盤支架前端從側邊拉出。



第 3 步 將烤盤支架後端從側壁拉出並卸下。


第 4 步 以相反的順序裝上烤盤支架。



12.3 如何使用水自清清潔功能

清潔程序會使用濕氣以去除殘留的油脂與食物殘渣。

步驟 1 將水倒入注水槽中：300 毫升。

步驟 2 設置功能：.

步驟 3 將溫度設置為 90 °C。

步驟 4 讓烤箱運作 30 分鐘。

步驟 5 關閉烤箱。

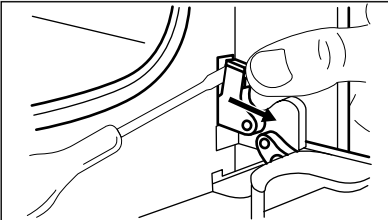
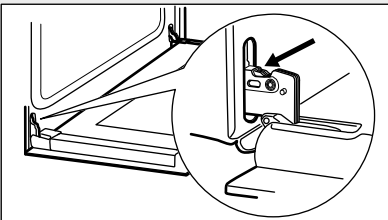
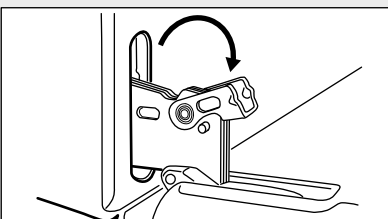
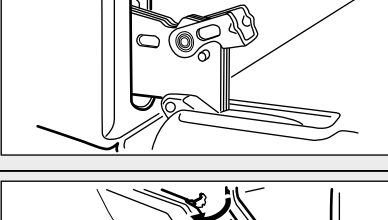
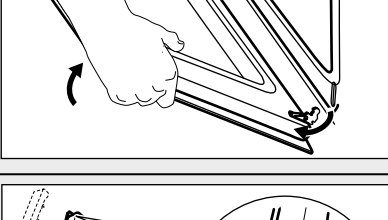
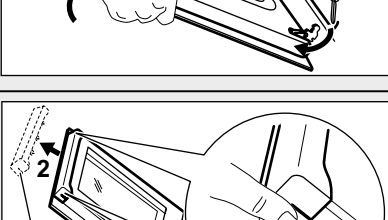
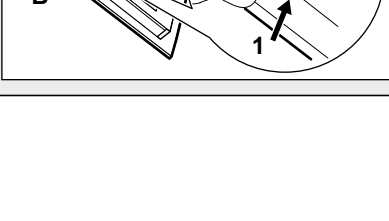

步驟 6 待烤箱冷卻後，使用軟布擦乾烤箱內部。

12.4 如何移除與安裝機門

烤箱機門有兩塊玻璃片。您可以移除烤箱機門和內部玻璃片來進行清潔。請先閱讀「移除與安裝機門」的完整指示，然後再移除玻璃片。

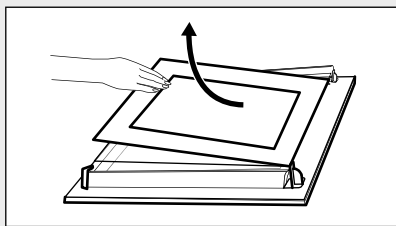


警告
沒有玻璃片時切勿使用烤箱。

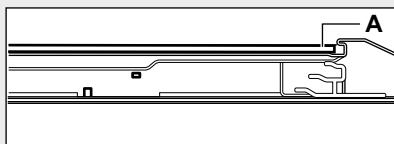
第 1 步	將烤箱門完全打開，並找出機門右側的鉸鏈。	
第 2 步	使用螺絲起子提起並轉動右側的鉸鏈控制桿。	
第 3 步	找到機門左側的鉸鏈。	
第 4 步	提起並轉動左側鉸鏈上的控制桿。	
第 5 步	將烘烤箱機門關閉到第一個開啟位置。然後抬起並向前拉，將機門從其原位移除。	
第 6 步	將機門放置在鋪著軟布的穩固平面上。	
第 7 步	握住門頂部邊緣的機門邊條 (B) 兩端，並向內推以鬆開密封夾。	
第 8 步	將機門邊條向前拉以取下。	
第 9 步	握住玻璃片頂部邊緣並謹慎地拉出。確定玻璃完全從支架滑出。	

第 10 步 使用水和肥皂清潔玻璃片。小心擦乾玻璃片。請勿將玻璃片放入洗碗機中清潔。

第 11 步 清潔後，安裝玻璃片和烘烤箱機門。



玻璃板上的條紋印刷必須面向機門內側。請確定在安裝之後，玻璃片框表面摸起來不會粗糙不平。
正確安裝時，門緣會卡入定位。請確定您正確地將內部玻璃片安裝在原位。



12.5 如何更換烤箱照明燈



警告!
可能會導致觸電危險。
照明燈可能極高溫。

請務必使用一塊布拿取鹵素燈泡，以預防殘留在燈上的油漬被點燃。

在更換照明燈前：

第 1 步	第 2 步	第 3 步
關閉烤箱電源，並等待其冷卻。	將烤箱電源線從插座上拔除。	將一塊布放在內腔底部。

後方照明燈

- | | |
|--------------|------------------|
| 第 1 步 | 旋轉玻璃蓋，將其取下。 |
| 第 2 步 | 清潔玻璃蓋。 |
| 第 3 步 | 換上可耐熱300 °C的照明燈。 |
| 第 4 步 | 裝上玻璃蓋。 |

13. 疑難排解



警告!
請參閱「安全性」一章。

13.1 機器常見狀況處理方式

如有其他特殊情況，請聯繫授權服務中心。

問題	可能原因
烤箱無法開始加熱。	確認保險絲是否熔斷
機門墊片損壞。	請勿使用烤箱。 請聯絡授權服務中心。

問題	可能原因
顯示器顯示「12.00」。	電源中斷。設置當天時間。

問題	可能原因
照明燈無法正常運作。	照明燈燒壞。

13.2 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。

服務中心所需的必要資訊標示於產品標籤上。產品標籤位於烤箱前方。請勿將產品標籤自烤箱上取下。

我們建議您將該資訊記錄於此：

型號 (MOD.)
產品編號 (PNC)
序號/製造號碼 (S.N.)

14. 能源效率

14.1 節能



烤箱包含讓您在日常烹飪中節約能源的功能。

請確定烤箱機門在烤箱運作時已妥適關閉。請勿在烹飪過程中過度頻繁地開啟烤箱機門。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，以提升節能效果。

在烹飪前請盡可能不要預熱烤箱。

在您一次準備數道菜餚時，盡量縮短烘烤不同菜餚之間的時間。

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 分鐘時，請在烹調時間結束前 3- 10 分鐘降低烤溫，烤箱內的餘溫將讓烹調繼續進行。您可繼續利用餘溫來加熱其他菜餚。

讓食物保溫

請盡可能選擇最低的溫度設置，以利用餘溫讓食物保溫。

潤風烘焙

此功能專為在烹飪時節約能源所設計。

15. 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。
 7. 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/>

16. 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。請勿將有標誌  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當地政府機構尋求協助。

www.electrolux.com/shop



867360661-A-182021

