

SF6905 系列  
嵌式旋風烤箱



# 目錄

<b>1 說明</b>	<b>1</b>
1.1 一般安全說明	1
1.2 製造商責任	2
1.3 產品用途	2
1.4 棄置	2
1.5 識別板	3
1.6 使用手冊	3
1.7 如何閱讀使用手冊	3
<b>2 描述</b>	<b>4</b>
2.1 概述	4
2.2 控制面板	5
2.3 其他部分	6
2.4 可用的配件	6
<b>3 使用</b>	<b>8</b>
3.1 使用說明	8
3.2 首次使用	8
3.3 使用配件	9
3.4 使用烤箱	9
3.5 烹飪建議	11
<b>4 清潔與保養</b>	<b>14</b>
4.1 說明	14
4.2 清潔產品	14
4.3 移除門板	14
4.4 清潔門玻璃	15
4.5 蒸汽清潔	18
4.6 加強保養	19
<b>5 安裝</b>	<b>21</b>
5.1 電氣連接	21
5.2 替換電線	21
5.3 定位	22

我們建議您仔細閱讀本使用手冊，其中包含所有維護電器美觀及功能的相關說明。

更多產品相關資訊: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

# 說明

## 1 說明

### 1.1 一般安全說明

#### 有人身傷害的風險

- 在使用過程中，烤箱及可接觸到的配件會變得非常高溫。
- 使用過程中切勿接觸加熱元件。
- 除非在監督下，否則應將八歲以下的兒童與烤箱保持安全距離。
- 兒童不得玩弄本產品。
- 在使用過程中，切勿將金屬物體如刀、叉，湯匙和金屬蓋放置在烤箱上。
- 使用後請立即將烤箱關閉。
- 切勿嘗試用水來滅火：先將烤箱關閉並用防火毯或其他適合的罩子來將火撲滅。
- 請勿在無人監督下讓兒童進行清潔和保養。
- 請讓合格技術人員依照現行標準進行安裝協助。
- 請勿改裝本產品。
- 請勿將尖銳的金屬物品（刀具或金屬餐具）插入烤箱的縫隙。
- 請勿試圖自行維修設備，或在沒有合格技術人員的支援下進行維修。
- 若電源線損壞，請立即聯繫技術支援人員並進行更換。

#### 有損壞設備的風險

- 請勿在玻璃部件上使用具磨砂或腐蝕性的清潔劑（如去污粉、除垢劑和鋼絲絨）。
- 請使用木頭或塑膠製的器具
- 請勿坐在烤箱上。
- 請勿使用蒸汽噴嘴來清潔烤箱。
- 請勿阻塞通風口和散熱槽。
- 在烹調過程中可能會釋出脂肪或油脂，切勿讓烤箱處於無人看管的情況下。
- 切勿將物品放置於運轉中的烤箱表面上。
- 無論出於任何原因，請勿使用本產品來暖房。



## 關於本產品

- 更換燈泡前，請確保電器已關閉。
- 請勿在開啟的烤箱門上放置任何重物或坐在門上。
- 請注意不要讓任何物體卡在門中。

## 1.2 製造商責任

因以下行為所造成的人身或財產損失，製造商概不負責：

- 將產品用於非預設用途；
- 未遵守使用手冊的規定；
- 改裝產品的任一部分；
- 使用非原廠零件。

## 1.3 產品用途

- 本產品適用於在家中烹飪食物。其他用途皆不正確。
- 八歲以上的孩童、行動不便、身心障礙者或缺乏電器使用經驗的人，只要在負責安全的成人監督指導下，就可以使用本產品。
- 本產品不適用於外接定時器或遠端控制系統。

## 1.4 棄置



本產品必須與其他廢棄物分開處理（2002/95 / EC指令2002 / 96 / EC，2003/108 / EC）。根據現行的歐洲指令，本產品不含有足以危害健康和環境的物質。

若要處理本產品：

- 切斷電源線，並與插頭一起拆下。



電源電壓

有觸電危險

- 切斷主電源。
- 將電器插頭拔除。

- 將產品交付給合適的電子產品廢棄物回收中心，或在購買同性質產品時將其交付給零售商回收。



## 說明

我們的產品皆使用零污染、可回收的包裝材料。

請將包材交付給適合的回收中心。



### 塑膠包裝

有窒息的危險 建議

- 請勿將包裝或其任何部分遺留在無人看管的地方。
- 不要讓孩子玩塑膠袋。

### 1.5 識別板

識別板上標有產品的技術數據、序列號和品牌名稱。無論出於任何理由，請勿移除此板。

### 1.6 本使用手冊

本手冊為產品的一部分，在產品壽命結束前都必須與產品一同放在可隨時取得之處。

在使用本產品前，請仔細閱讀本手冊。

### 1.7 如何閱讀使用手冊

本使用手冊適用於以下閱讀規則

### 1.8 清潔與保養

### 1.9 有關正確地清潔和保養產品的資訊

### 1.10 如何閱讀使用手冊

本使用手冊適用於以下閱讀規則



#### 使用說明

本使用手冊中的一般資訊、安全說明以及棄置說明



#### 描述

對於本產品及其零件的描述



#### 使用

有關產品及其零件的使用資訊，及食物烹飪建議。



#### 清潔與保養

有關正確地清潔和保養產品的資訊



#### 安裝

提供給合格技術人員的資訊：安裝、操作和檢查



#### 安全指示



#### 資訊



#### 建議

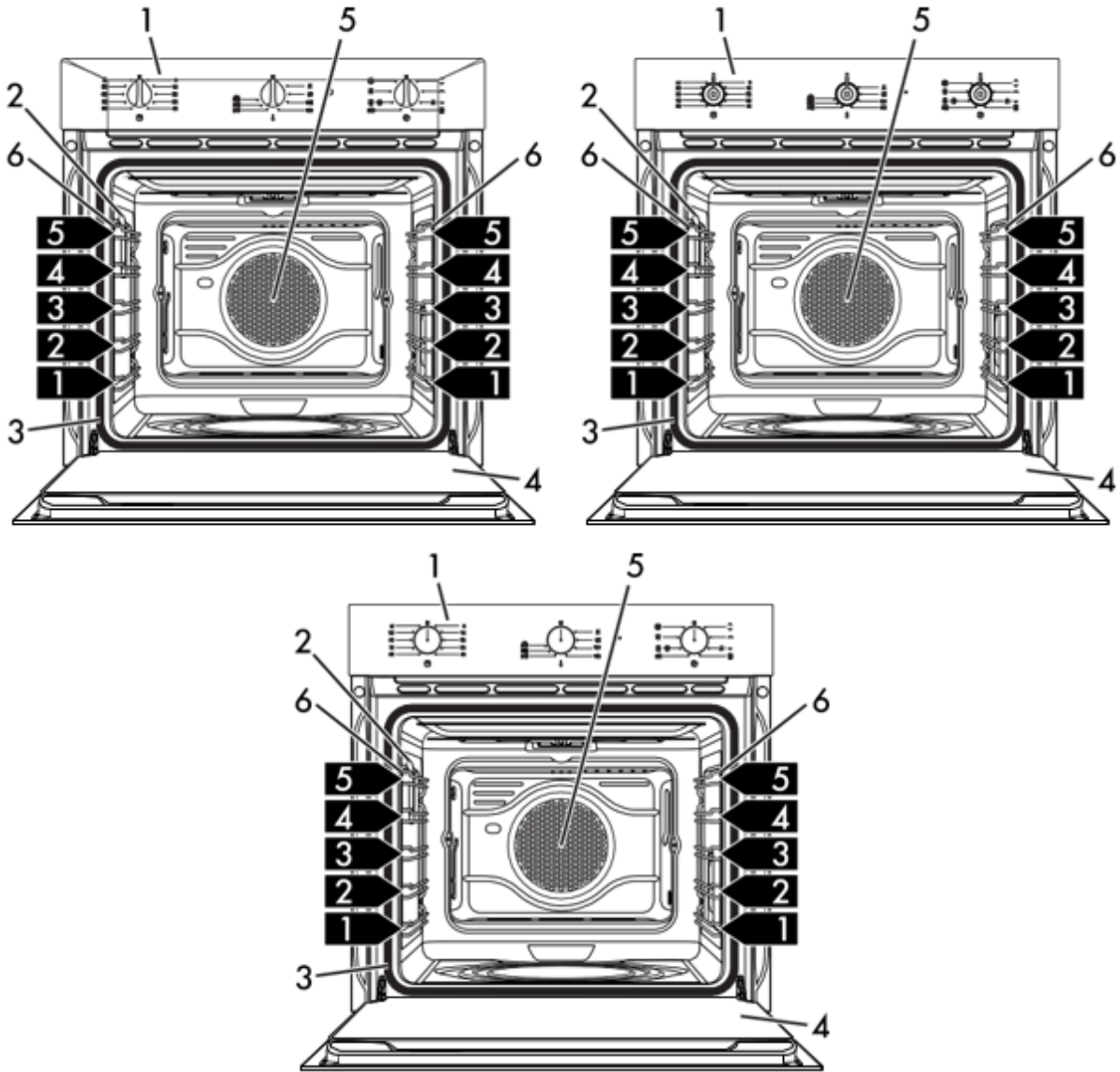
### 1. 使用說明的順序

- 獨立指令



## 2 描述

### 2.1 概述



1 控制面板

2 烤箱燈泡

3 門邊封條

4 烤箱門

5 風扇

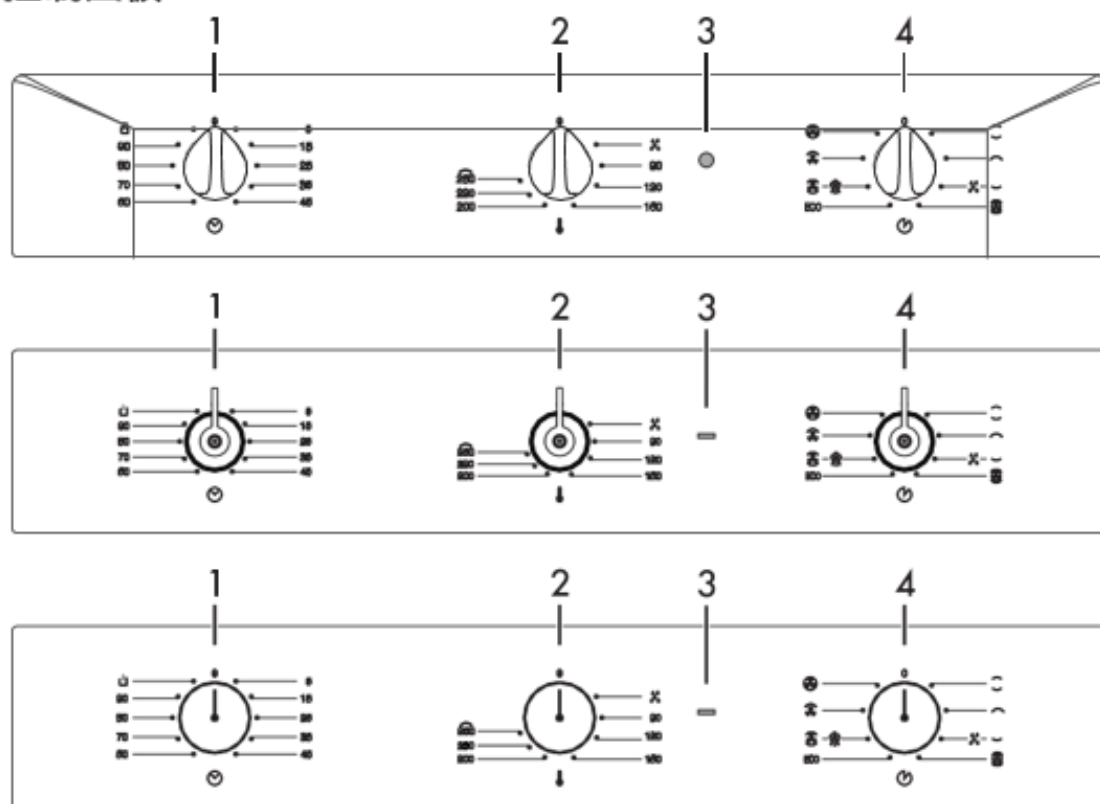
6 烤架/烤盤支撐架

**1,2,3** 支撐架



## 描述

### 2.2 控制面板



#### 1 定時旋鈕

您可使用定時提醒計時器或進行手動烹飪。

#### 2 溫度旋鈕

此旋鈕可讓您選擇烹飪溫度。

在最小和最大值之間，以順時針旋轉到所需的溫度。

#### 3 恆溫指示燈

指示燈亮起時表示烤箱正在加熱。一旦達到設定的溫度，燈號就會熄滅。燈號將間歇地亮起和熄滅，表示烤箱內部維持恆溫。

#### 4 功能旋鈕

烤箱的各種功能適用於不同的烹飪模式。選擇所需的功能後，使用溫度旋鈕來設定烹飪溫度。



### 2.3 其他部分

#### 支撐架

烤箱內附有支撐架，可以將烤盤和烤架放置在不同的高度。插入高度從底部往上顯示（請參見2.1概述）。

#### 冷卻風扇

風扇是用來讓烤箱冷卻，會在烹飪過程中運作。

即使在烤箱關閉後一小段時間，風扇也會持續從門上方穩定地排出空氣。

#### 內部照明

烤箱內部照明燈在以下狀況會亮起：

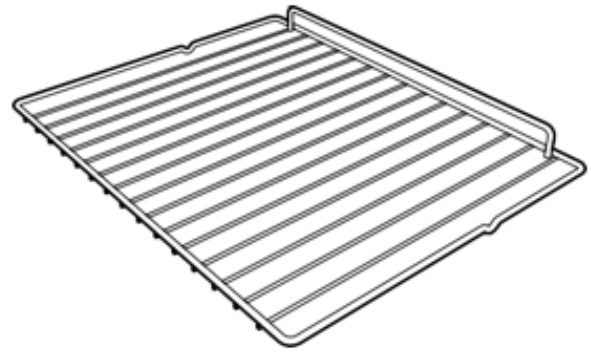
- 門打開時。
- 任一功能開啟時。

**i** 當烤箱門打開時，無法關閉內部照明燈。

### 2.4 可用的配件

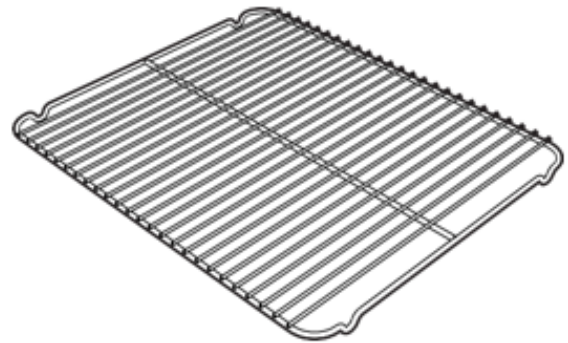
**i** 某些型號並無內附所有的配件。

#### 烤架



在烹飪過程中可支撐裝有食物的容器。

#### 烤盤架（僅在某些型號有）



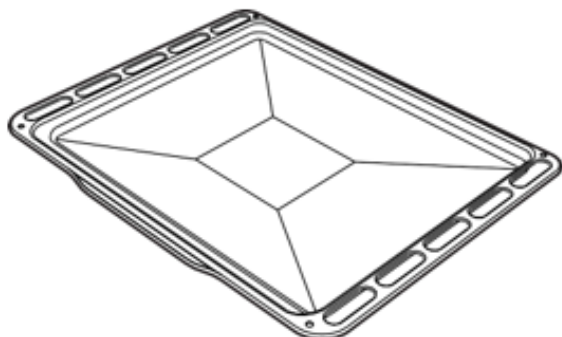
可放在烤盤上；用來烹飪可能滴落液體的食物。





## 描述

### 烤盤（僅在某些型號有）



**i**

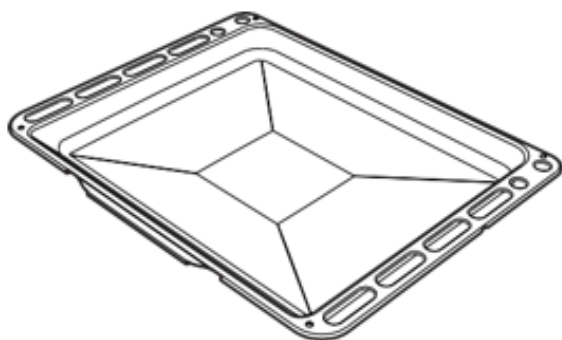
原裝內附和選配的零件皆可向授權支援服務中心詢問索取。請僅使用製造商提供的原廠配件。

**i**

會直接接觸到食品烤箱配件皆由符合現行法規的材料製成。

方便收集放在烤盤架上的食物脂肪。

### 深烤盤



可從烤盤架上的食物中收集脂肪，也可用於烘焙派、比薩和甜點。



## 3 使用

### 3.1 使用說明



#### 烤箱使用時內部非常高溫 有燙傷危險

- 烹飪過程中，請將烤箱門保持關閉。
- 移動烤箱內的食物時，請戴上隔熱手套保護您的手。
- 請勿觸摸烤箱內的加熱元件。
- 請勿將水直接倒入高溫的托盤中。
- 烤箱運轉時，請勿讓兒童靠近烤箱。



#### 烤箱使用時內部非常高溫 有火災或爆炸的危險

- 請勿在烤箱附近使用任何噴霧產品。
- 請勿在烤箱附近使用或放置易燃物。
- 烹飪食物時請勿使用塑膠器具或容器。
- 請勿將密封的罐子或容器放入烤箱。
- 在烹飪過程中可能釋放脂肪或油時，請勿讓烤箱處於無人看守的狀態。
- 在烹飪過程中請取出所有多餘的烤盤和烤架。



#### 使用不當

#### 有琺瑯表面損壞的風險

- 請勿以鋁箔或錫箔紙覆蓋住烤箱底部。
- 如果您要使用防油紙，請將其放置在不會干擾烤箱內部熱空氣對流的位置。
- 請勿將平底鍋或烤盤直接放在烤箱底部。
- 請勿將水直接倒入極高溫的烤盤中。

### 3.2 首次使用

1. 移除所有烤箱內外的保護膜，包括配件。
2. 取下所有配件上和烤箱內外的標籤（除了技術數據識別板外）。
3. 拆下並清洗所有烤箱配件（請參閱4清潔和保養）。
4. 用最高溫來加熱空爐，以燒掉生產過程中殘留的物質。



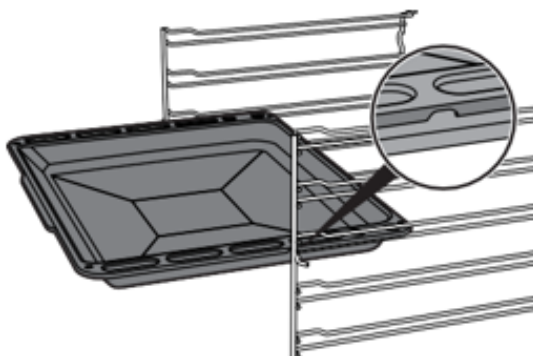
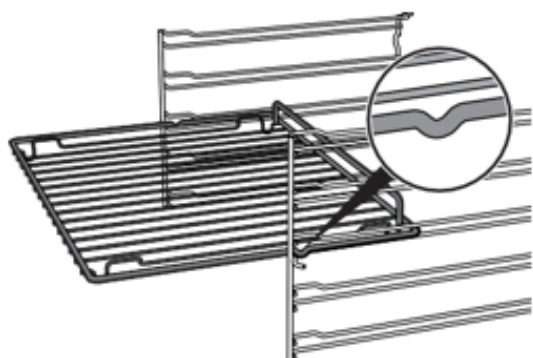
## 使用

### 3.3 使用配件

#### 烤架和烤盤

烤架和烤盤必須插入側邊導軌，直到碰到烤箱後壁。

- 防止烤架被意外取出的機械式安全鎖必須朝下並朝向烤箱背面。



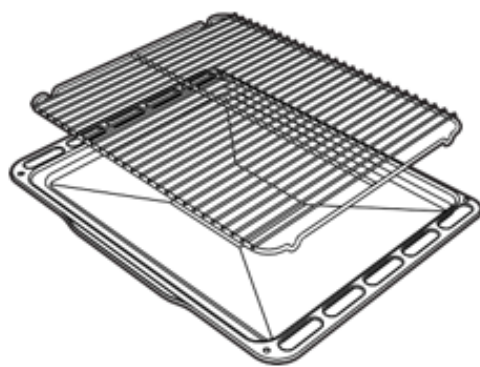
輕輕地將烤架和烤盤插入烤箱，直到碰壁。



首次使用前先清潔烤盤，以去除生產過程中殘留的物質。

#### 烤盤架（僅在某些型號有）


烤盤架須插入烤盤組裝。透過這種方式，可將脂肪與正在烹調的食物分開來收集。



### 3.4 使用烤箱

#### 開啟烤箱

若要開啟烤箱：

1. 使用功能旋鈕來選擇烹飪功能。
2. 使用溫度旋鈕來選擇溫度。
3. 使用定時提醒來選擇烹飪，或使用定時器旋鈕來手動烹飪。順時針轉動旋鈕來設定蜂鳴器。畫面上顯示的數字是分鐘。調整為漸進式，可選擇數字之間的任意中間值。烹飪定時提醒時間到，就會中斷烤箱運轉。逆時針轉動旋鈕至所選符號或到  來進行手動烹飪。



### 可伸縮旋鈕（僅限某些型號）

若要使用控制旋鈕，您必須按下旋鈕將其拉出外殼。

在烤箱正常運轉時，您可以壓下旋鈕直到停止，將其推入外殼。



### 功能列表



#### 靜態模式

由於上下方會同時供應熱能，此模式特別適用於某些類型的食物。傳統模式，也被稱為靜態模式，適合一次只烹煮一道菜。適合製作各種烤肉、麵包和蛋糕，無論如何，都特別適合鵝肉和鴨肉等肥肉。



#### 燒烤模式

來自燒烤加熱元件的熱度首先就讓中至薄度的肉片出現完美的燒烤成果，並搭配旋轉烤肉架（在適合的情況下），在烹飪結束時讓食物產生均勻的褐變。適合烘烤香腸、肋排和培根。

這個功能讓大量食物，尤其是肉類，可以烤得很均勻。



#### 底層加熱元件

來自烤箱底部的熱量讓您可以烘烤底部需要較高溫的食物，而不會影響到它們的褐變。適合製作蛋糕、派、餡餅和披薩。



#### 渦輪模式

風扇輔助和傳統模式的結合，讓不同種類的食物能在不同層上，非常快速高效率地烘烤，而不會使氣味和味道混雜。非常適合需要高效烹飪的大量食物。



#### 節能模式

燒烤模式和底層加熱元件的結合，特別適合在單一層上烘烤，因為它消耗的能量較低。



## 使用



### 風扇輔助

風扇運轉加上傳統模式，即使遇上再複雜的食譜，也能確保烹飪品質不變。非常適合餅乾和蛋糕，即使同時在不同層烘烤也很完美。（若要多層烹飪，我們推薦使用第二和第四層擱架）。



### 風扇加燒烤模式

風扇所產生的空氣對流減輕了燒烤模式所產生的強烈熱浪，即使是非常厚的食物也能完美燒烤。適合厚切肉類（如豬腿肉）。



### 風扇加環形加熱元件

風扇和環形加熱元件（裝設在烤箱後方）的組合讓您可以在不同層上烘烤不同的食物，只要它們需要的溫度和烘烤形式均相同即可。熱空氣循環確保熱量可以即時均勻地分佈。例如：您可以同時（在不同層上）烘烤魚類、蔬菜和餅乾，而不會使氣味和味道混雜。



### 解凍

風扇和上方加熱元件一起運作可用於快速解凍，這樣的組合可確保爐內低溫空氣均勻分佈。



### 蒸汽清潔

此功能運用將少量的水倒在底部適當的凹槽上所產生的蒸汽，讓清洗烤箱變得更容易。

## 3.5 烹飪建議

### 一般建議


- 運用風扇輔助功能，在不同層上達到一致的烘烤效果。
- 透過提高溫度來縮短烘烤時間是不可能的（食物可能會外熟內生）。

### 肉類烘烤建議

- 烘烤時間可依食材的厚度和份量，以及個人的口味來做調整。
- 烤肉時請使用肉溫計，或用一根湯匙壓壓看肉排。如果很硬，就是熟了；如果還很軟，那還需要多烤幾分鐘。



## 使用燒烤模式、以及風扇加燒烤模式的相關建議

- 如果您想改變烘烤效果，無論將肉直接放入未預熱或已預熱的烤箱，都可以將肉烤熟。
- 若要使用風扇加燒烤模式，建議您先將烤箱預熱。
- 我們建議將食物放在烤架的正中間來烘烤。
- 若要使用燒烤功能，我們建議您將溫度旋鈕轉到接近  符號的最大值以確保達到最佳烘烤效果。

## 烘焙甜點/糕點和餅乾的相關建議

- 使用深色金屬模具：有助於吸收更多熱量。
- 烘烤的溫度和時間取決於麵團的數量大小和質地。
- 檢查甜點熟了沒：在烘烤結束時，將牙籤插入甜點最厚的地方。如果牙籤上沒有黏著生麵團，甜點就是熟了。
- 如果甜點從烤箱拿出來時發生坍塌，下次試著將設定溫度降低約 10°C，若有必要，可將烘烤時間延長。

## 解凍和發酵的相關建議

- 將冷凍食品拆除包裝後放入開放式容器，放在烤箱最上層。
- 請避免將食物重疊。
- 若要解凍肉類，請使用第二層的烤架和最上層的烤盤。如此一來，解凍後的水分就會從食材中排出。
- 可用鋁箔紙覆蓋住脆弱的食材。
- 若要成功發酵麵糰，應在烤箱底部放一個裝有水的容器。

## 為節約能源

- 可將正常程序提前幾分鐘停止烘烤。在剩下的時間裡，烤箱內積累的熱量將繼續烘烤食物。
- 盡量減少烤箱門的開啟次數，避免熱量散去。
- 請始終保持烤箱內部的清潔。



## 使用

### 烹飪資訊表

食物	重量 (公斤)	功能	建議放置 層數(從底 部算起)	建議溫度 (°C)	建議時間 (分鐘)	
千層麵	3 - 4	靜態模式	1	220 - 230	45 - 50	
焗烤麵	3 - 4	靜態模式	1	220 - 230	45 - 50	
烤小牛肉	2	渦輪/風扇輔助	2	180 - 190	90 - 100	
豬里肌肉	2	渦輪/風扇輔助	2	180 - 190	70 - 80	
香腸	1.5	風扇加燒烤	4/3	250	15	
烤牛肉	1	渦輪/風扇輔助	2	200	40 - 45	
烤兔肉	1.5	環形加熱/風扇輔助	2	180 - 190	70 - 80	
火雞胸肉	3	渦輪/風扇輔助	2	180 - 190	110 - 120	
烤豬頸肉	2 - 3	渦輪/風扇輔助	2	180 - 190	170 - 180	
烤雞	1.2	渦輪/風扇輔助	2	180 - 190	65 - 70	
					第1面	第2面
豬排	1.5	風扇加燒烤	4/3	250	15	5
肋排	1.5	風扇加燒烤	4/3	250	10	10
培根	0.7	燒烤模式	5/4	250	7	8
豬柳	1.5	風扇加燒烤	4/3	250	10	5
牛柳	1	燒烤模式	5/4	250	10	7
鮭魚鱒魚	1.2	渦輪/風扇輔助	2	150 - 160	35 - 40	
安康魚	1.5	渦輪/風扇輔助	2	160	60 - 65	
鯉魚	1.5	渦輪/風扇輔助	2	160	45 - 50	
披薩	1	渦輪/風扇輔助	2	250	8 - 9	
麵包	1	環形加熱/風扇輔助	2	190 - 200	25 - 30	
佛卡夏	1	渦輪/風扇輔助	2	180 - 190	20 - 25	
磅蛋糕	1	環形加熱/風扇輔助	2	160	55 - 60	
水果塔	1	環形加熱/風扇輔助	2	160	35 - 40	
乳酪蛋糕	1	環形加熱/風扇輔助	2	160 - 170	55 - 60	
果醬餡餅	1	渦輪/風扇輔助	2	160	20 - 25	
天堂蛋糕	1.2	環形加熱/風扇輔助	2	160	55 - 60	
泡芙	1.2	渦輪/風扇輔助	2	180	80 - 90	
海綿蛋糕	1	環形加熱/風扇輔助	2	150 - 160	55 - 60	
米布丁	1	渦輪/風扇輔助	2	160	55 - 60	
布里歐麵包	0.6	環形加熱/風扇輔助	2	160	30 - 35	

\*表中所示的時間不包括預熱時間，以上僅供參考。



## 4 清潔與保養

### 4.1 說明



#### 不當使用 有損壞表面的危險

- 請勿使用蒸汽噴嘴來清潔烤箱。
- 請勿使用有磨砂成分、腐蝕性或含氯、氨、漂白水的清潔劑（如去漬粉、除污劑等）。
- 請勿使用粗糙或磨蝕性材料，或銳利的金屬刮板來清潔。

### 4.2 清潔產品



我們推薦使用由製造商生產的清潔產品。

#### 清潔烤箱內部的相關建議

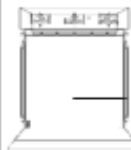
為了讓您的烤箱處於最佳狀態，請在冷卻後定期清潔。

避免將食物殘渣遺留在烤箱內部至乾燥，因為這可能會損害琺瑯塗層。

清潔前請先取出所有可拆卸配件。

為便於清潔，我們建議先移除：

- 門；
- 烤架/烤盤支撐架；
- 烤箱門邊封條（熱解型號除外）。



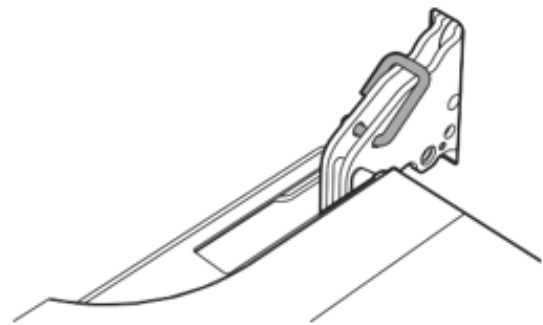
如果您有使用特定的清潔產品，我們建議您以高溫讓烤箱運轉15-20分鐘，以清除任何可能的殘留物。

### 4.3 拆除烤箱門

為方便清潔烤箱，建議先將門拆下並放在茶巾上。

若要將門拆下，請依以下步驟操作：

1. 將門開到最大角度，將兩個插銷插入圖中所示的鉸鏈孔中。

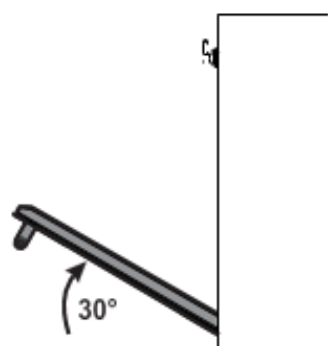




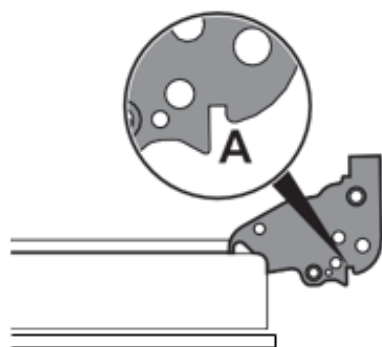


## 清潔與保養

2. 用雙手抓住門的兩側，將門以約 30° 角提起，將門取下。



3. 若要重新將烤箱門裝上，請將鉸鏈放入烤箱的相對應插槽中，確保凹槽部分 **A** 已完全插入槽中。將烤箱門放低，一旦門已安全裝上，即可從孔中取出銷釘。



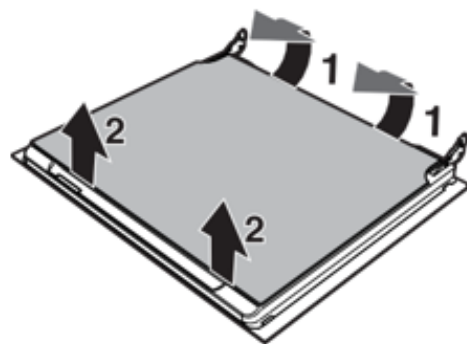
### 4.4 清潔門玻璃

門上的玻璃應始終維持乾淨透光。請使用吸水性廚房紙巾。如果有頑固的污垢，請用濕海綿和普通清潔劑來清洗。

#### 移除門內玻璃板

為方便清潔，門內玻璃板可被移除。

1. 按照箭頭 (1) 所示，向上輕拉後方玻璃，取下門內玻璃板。
2. 然後向上輕拉前方玻璃 (2)。如此可將玻璃板上的四個插銷從烤箱門的插槽中取出。



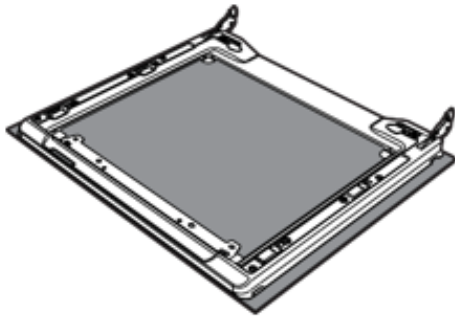
## 清潔與保養



3. 某些型號中，會有中間夾層的玻璃板。向上輕拉來移除中間玻璃板。

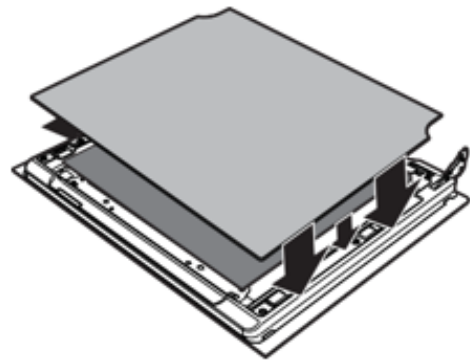


4. 清潔外部玻璃和先前取下的玻璃板。請使用吸水性廚房紙巾。如果有頑固的污垢，請用濕海綿和普通清潔劑來清洗。



5. 依拆除過程的反序重新裝上玻璃板。

6. 重新裝上門內玻璃板，小心地將玻璃板上4個插銷置中並插入烤箱門的插槽中，需輕微地施加壓力。





## 4.5 蒸氣清潔



蒸氣清潔是一種輔助清潔程序，有助於清除污垢。此程序讓清潔烤箱內部變得很簡單。污垢殘留物被熱氣和水蒸氣軟化後，方便進行後續清除動作。



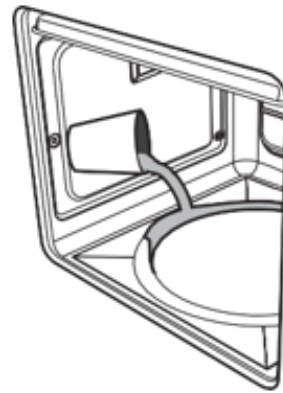
### 使用不當 有損壞表面的風險

- 先清除烤箱內部之前烘烤時留下的食物殘渣或大量溢出物。
- 僅在烤箱冷卻時才能進行烤箱輔助清潔程序。

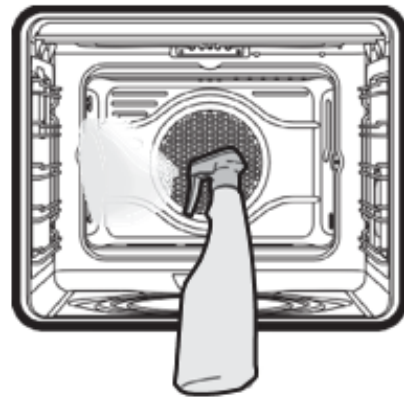
### 前置作業

開始蒸氣清潔循環之前：

- 徹底移除烤箱內部所有配件。上方軸（安裝蒸氣噴嘴的地方）可以留在烤箱內。
- 拆下自體清潔面板（請參閱“蒸汽清潔”）。
- 倒入大約40毫升水至烤箱底層。請確保水不會溢出烤箱。



- 用噴霧器在烤箱內部噴上清潔劑水溶液。將清潔溶液噴往側壁、上方、下方以及導流板。




建議噴灑量：頂多約20下。

- 將烤箱門關上
- 趁著輔助清潔循環進行時，先用溫水和少量清潔劑分別清洗先前移除的自體清潔面板（若有的話）。



## 清潔與保養

### 蒸氣清潔循環設定

1. 將功能旋鈕和溫度旋鈕旋轉至符號 。
2. 用定時旋鈕設定18分鐘的烘烤時間。
3. 烘烤結束時，定時器會自動切斷烤箱加熱元件，蜂鳴器會響起。

### 蒸氣清潔循環結束時

4. 打開烤箱門，用細纖維布擦去較不頑固的污垢。
5. 用細黃銅絲無痕海綿來去除頑固沉積物。
6. 如果有油脂殘留，請使用烤箱專用清潔產品。
7. 除去烤箱內剩餘的水份。

為促進衛生，並避免食物受到任何難聞氣味所影響，我們建議使用風扇輔助功能160°C約10分鐘來將烤箱烘乾。



建議您將烤箱門卸下，以便手動清潔難以觸及的零件。



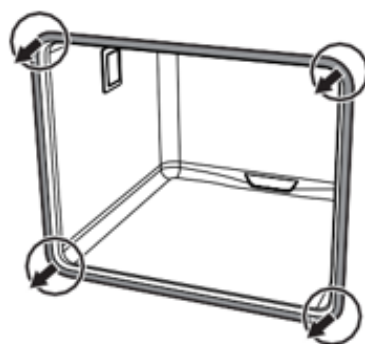
建議在這些操作中戴上橡膠手套。

### 4.6 加強保養

#### 移除及安裝烤箱膠條

取下烤箱封條：

- 拆下位於四個角的夾子，然後向外拉動烤箱膠條。



安裝烤箱膠條：

- 將位於四個角的夾子固定在烤箱封條上。

#### 烤箱膠條維護技巧

密封條應是柔軟有彈性的。

- 為保持烤箱膠條清潔，請使用非磨砂海綿，並用溫水清洗。



### 更換烤箱內部燈泡



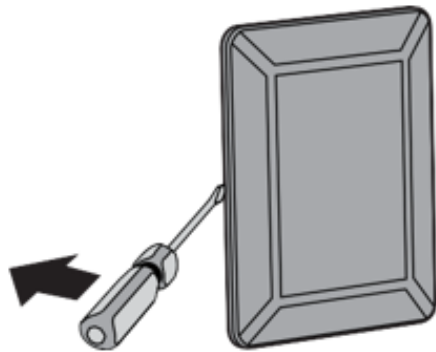
可拆式零件  
有觸電危險

- 將烤箱插頭拔除。

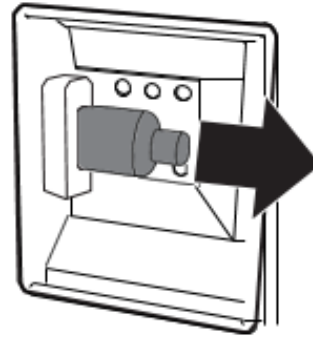
1. 徹底移除烤箱內部所有配件。
2. 卸下烤架/烤盤支撐架。
3. 用工具（如螺絲起子）將燈泡蓋取下。



請注意不要刮傷烤箱內部的  
琺瑯層。

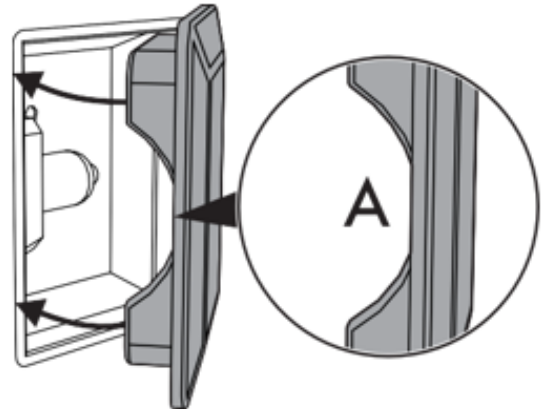


4. 往外滑並取下燈泡。



請勿用手指直接觸摸鹵素燈泡；  
請用絕緣材料包裹鹵素燈泡。

5. 換上同款耐高溫燈泡（220V  
40W）。
6. 重新蓋上蓋子。確保玻璃的成型部  
分（A）朝門的方向。



7. 將燈泡蓋完全蓋上，使其完美地裝在  
燈泡支架上。



## 安裝

### 5 安裝

#### 5.1 電氣連接



電源電壓  
有觸電危險

- 請由授權技術人員進行電氣連接。
- 烤箱必須依電氣系統安全標準接地。
- 切斷主電源。

#### 一般資訊

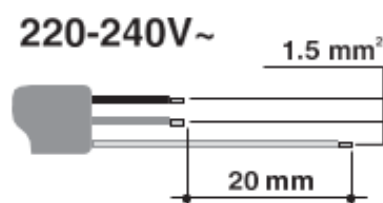
依照識別板上顯示的數據檢查網格特性。

標有技術數據、序列號和品牌名稱的識別板，固定在烤箱明顯之處。

無論出於任何原因，請勿移除此板。烤箱在220-240 V~的電壓下運作。

請使用三芯電纜（3 x 1.5 mm<sup>2</sup>，請參照內部導體的橫切面）。

請使用比其他導線長20mm的導線來進行接地。



#### 固定連接

請依安裝規定，使用全極斷路器來安裝電源線。

斷路器應該位於烤箱附近且易觸及的位置。

#### 插頭及插座連接

請確保插頭和插座的類型相同。

避免使用變壓器和分流器，否則可能導致過熱且有灼傷的危險。

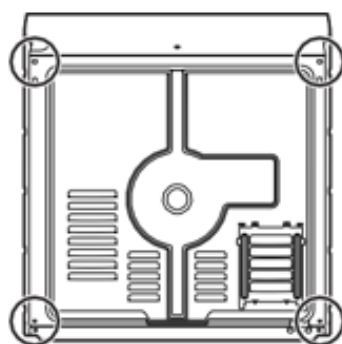
#### 5.2 更換電線



電源電壓  
有觸電危險

- 切斷主電源。

1. 將烤箱後方外殼螺絲轉下，移除外殼以觸及端子板。



2. 更換電線。
3. 確保（烤箱或其他電器的）電線在最佳線路配置，以免影響電器使用。



## 5.3 定位



**烤箱很重  
有壓傷的危險**

- 請在另一個人的協助下將烤箱放在電器櫃的開口處。



**對烤箱門施壓  
有損壞設備的風險**

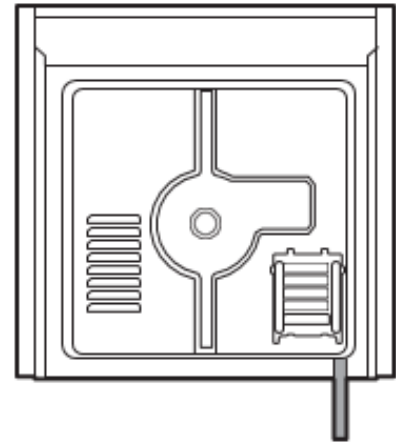
- 安裝時，切勿利用烤箱門來移動烤箱到定點。
- 門打開時，請勿在烤箱門上施加太大的壓力。



**烤箱運作時會產生高溫  
有著火的危險**

- 檢查電器櫃的材料是否耐熱。
- 檢查電器櫃是否有必要的開口。
- 請勿將烤箱安裝在櫥櫃內，或可以將門關上的密閉空間內。

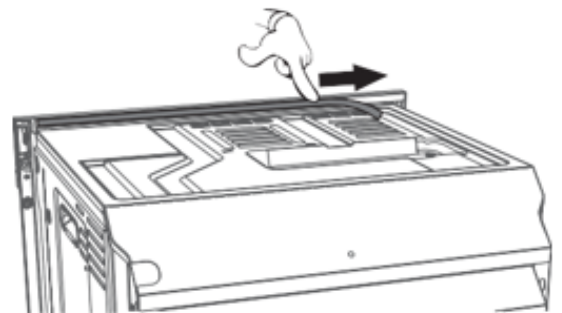
## 電源線的位置



(後視圖)

## 前面板密封膠條

將內附的密封膠條黏在前面板的後方，防止水或其他液體滲入。

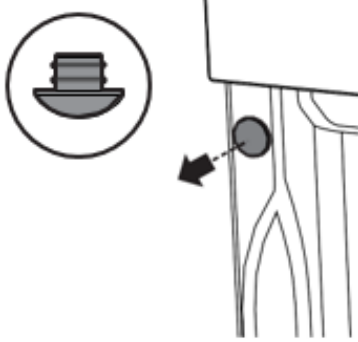




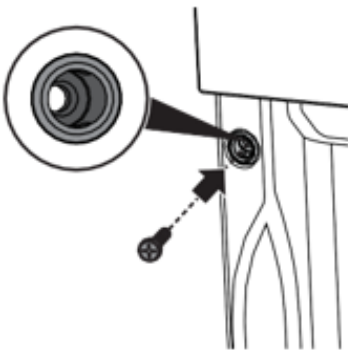
## 安裝

### 鎖緊襯套

1. 拆下裝在烤箱正面的襯套蓋。

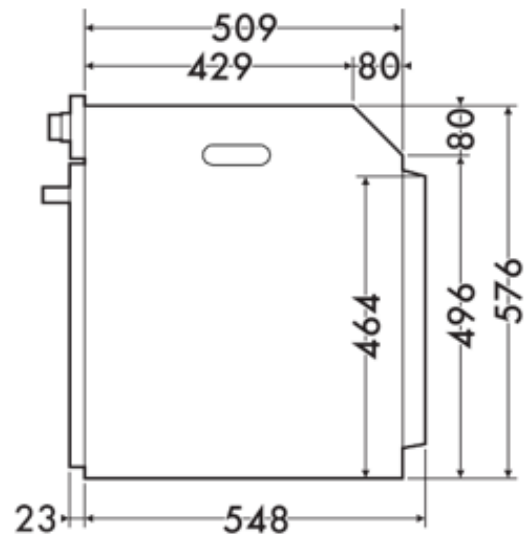
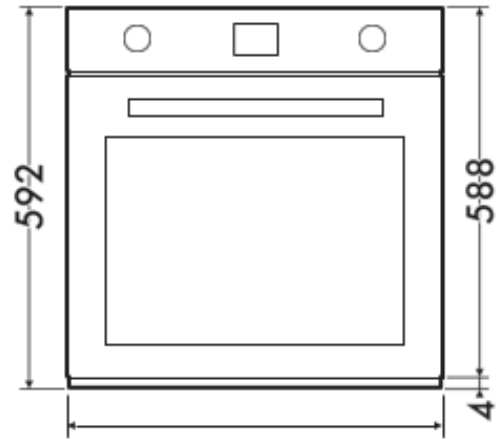


2. 將烤箱安裝到凹槽中。
3. 用螺絲起子將烤箱固定在家具上。



4. 用先前取下的襯套覆蓋住軸襯。

### 烤箱外形尺寸 (公厘)

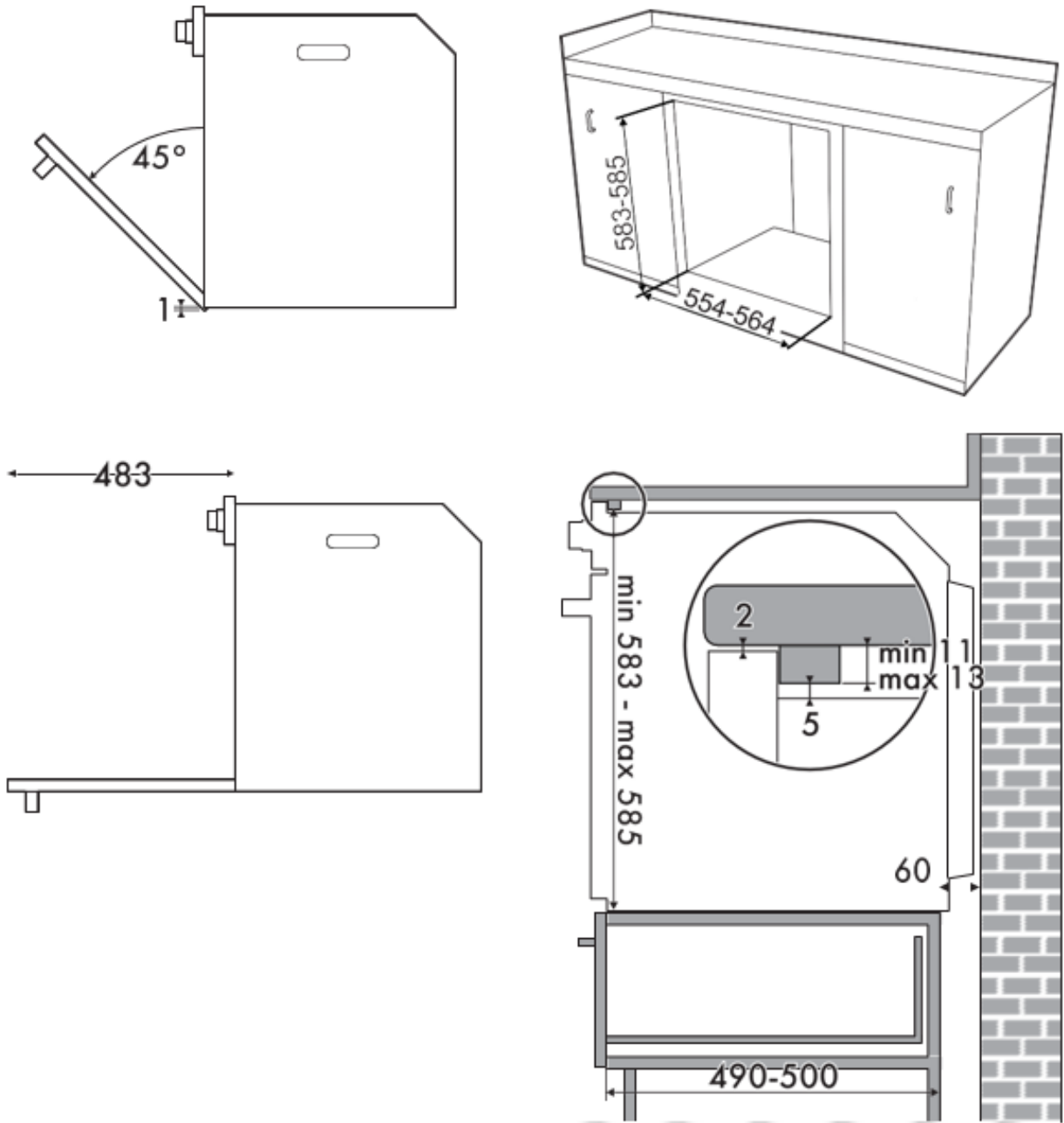




# 安裝



安裝在流理台下方 (公厘)

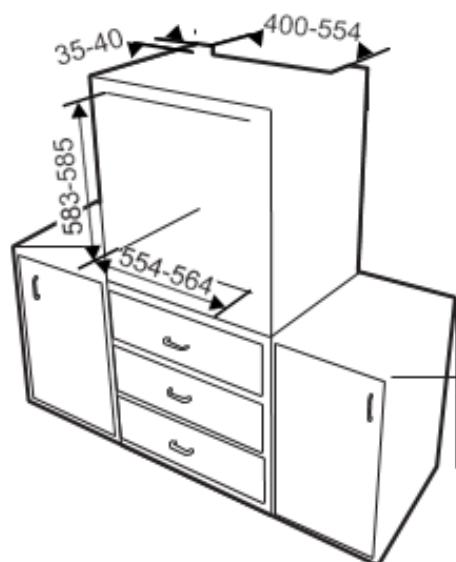


確保安裝烤箱的空間後方/底部留有約60公厘的空隙。



## 安裝

安裝在櫥櫃上 (公厘)



確保安裝烤箱空間的上方/後方留有約35-40公厘的空隙。

