EOB5454AAX

ZH 烘烤箱

用户手册

Electrolux

內容

1. 安全資訊 2
2. 安全信息 4
3. 產品說明 5
4. 第一次使用前 6
5. 日常使用 6
6. 定時功能 8
7. 使用配件 9
8. 附加功能 11
9. 提示與訣竅 11
10. 保養與清潔 22
11. 疑難排解 25
12. 能源效率 26
13. 台灣區服務與擔保 26

以客為尊

感謝您選購 Electrolux 產品。您選擇的這項產品，融合了數十年的專業經驗與創新特色。本產品兼具精巧與時髦的特點，採用以客為尊的設計理念。因此無論您何時使用，保證您都能獲得絕佳的效果。
歡迎使用 Electrolux 產品。
造訪我們的網站以獲取：

取得使用建議、手冊、檢修工具、服務資訊：
www.electrolux.com/webselfservice

登錄您的產品以獲得較佳的服務：
www.registerelectrolux.com

購買本機的配件、耗材和原廠備用零件：
www.electrolux.com/shop

客戶關懷與服務

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

⚠ 警告 / 注意 - 安全資訊

ⓘ 一般資訊和提示

環境資訊

如有更改恕不另行通知

1. ⚠ 安全資訊

請在安裝和使用本機之前，仔細閱讀所提供的指示。對於安裝和使用錯誤所造成的人身傷害或損害，製造商概不負

責。務必將說明書擺放在安全可觸及的地方，以便將來參考。

1.1 兒童和易受傷者安全事項

- 8 歲 (含) 以上之兒童、身體官能或心智能力衰退者，或是經驗與使用知識缺乏者，在負責其安全的人員在旁看護或指示本機的使用方法，並讓他們了解可能之危險的情況下，方可使用本機。
- 除非有人持續監督，否則年齡介於 3 至 8 歲的兒童以及有非常廣泛及複雜殘疾情況的人應遠離本機。
- 3 歲以下的小孩應遠離本機，除非有人持續監督。
- 請勿讓孩童將本機當成玩具 搭配使用。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處，並妥善丟棄。
- 本機運作中或冷卻時，請讓兒童和寵物遠離本機。可觸摸的配件極高溫。
- 如果本機配有兒童安全裝置，請將其啟用。
- 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本機及更換電纜。
- 警告：本機及其可觸及的配件會在使用時會變得灼燙。請務必小心，避免碰觸加熱元件。
- 務必戴上烘烤箱用的手套來移除或放入配件或烤盤。
- 進行任何維護作業前，請先拔除本機的電源線。
- 確定先關閉本機再更換燈具，以避免遭到電擊的危險。
- 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碎裂。
- 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。
- 若要移除烤架支撐架，請依序將烤架支撐架的前端和後端，從側邊拉出來。以相反的順序裝上烤架支架。

2. 安全信息

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。
- 請與其他器具和裝置保持最小的距離。
- 將本機安裝在安全適當且符合安裝要求的位置。
- 本機配有電動冷卻系統。其必須藉由電力供應來操作。

2.2 電氣連接

警告!
可能會導致火災和觸電危險。

- 所有的電氣連接皆應由合格的電工執行。
- 本機必須接地。
- 確定銘牌上的參數與主電源電功率額定值相容。
- 一律使用已正確安裝的防震插座。
- 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不會遭到損壞。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，尤其是當機門非常燙時。
- 防震的帶電零件和絕緣零件，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，電源插頭位於伸手可及之處。
- 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。
- 僅能使用良好的絕緣裝置：線路保護切斷、保險絲 (從固定器取下的螺絲型保險絲)、接地漏電跳脫和接觸器。
- 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三公釐的接點開口。
- 本機符合 EEC 指令。

2.3 使用方式

警告!
可能會導致受傷、燙傷和觸電或爆炸的危險。

- 本機僅供一般家庭使用。
- 請勿變更本機的規格。
- 請確定通風開口沒有阻塞。
- 請勿在無人監管的情況下讓本機運作。
- 每次使用後，請將本機停用。
- 在本機運作過程中開啟機門時，請務必小心。可能會冒出熱氣。
- 雙手潮濕或本機沾到水時，請勿操作本機。
- 請勿在打開的門上施壓。
- 請勿將本機當作工作檯或儲存檯。
- 小心地打開機門。使用含酒精成分的食材可能會導致酒精和空氣混合。
- 當您打開機門時，不要讓火花或明火接觸到本機。
- 請勿將燃產品或沾染可燃產品的物品放在本機內部、附近或上方。

警告!
對本機造成損害的風險。

- 如欲避免瓷漆損壞或變色：
  - 請勿將烤盤或本機中的其他物體直接放在底部。
  - 請勿將鋁箔紙直接放在本機箱體底部。
  - 當本機溫度很高時，切勿將水直接加入其中。
  - 烹飪後，請勿將潮濕的碗碟與食物留在本機中。
  - 移除或安裝配件時，請謹慎小心。
- 瓷漆或不銹鋼變色對本機的效能沒有任何影響。
- 若是濕潤的糕點，請使用深盤。果汁足以造成永久性的污漬。
- 本機僅適用於烹飪用途。本機不得使用於其他用途，例如室內保溫加熱。
- 烹飪時始終保持烘烤箱機門關閉。
- 若本機安裝在傢俱板材 (例如門) 的後方，此門絕不能在本機運作的過程中關上。傢俱板材一旦關上，後方會蓄積熱氣和濕氣，之後將會損及本機、住處或是地板。除非本機在使用之後已完全冷卻，否則請勿關上該傢俱板材。

2.4 保養與清潔

警告!
會有受傷、起火或對本機造成損壞的危險。

- 維護前，請先停用本機，並從電源插座將電源插頭拔下。
- 請確定本機已冷卻。而且玻璃面板有可能破裂。
- 機門玻璃面板一旦損壞，請立即更換。請聯絡授權服務中心。
- 從本機將門取下時請小心。此門非常沉重！
- 請定期清洗本機以避免表面材質惡化。
- 以柔軟的濕布清潔本機。僅限使用中性清潔劑。請勿使用任何研磨性產品、研磨性清潔抹布、溶劑或金屬物體。
- 若您使用烘烤箱噴霧劑，請遵循包裝上的安全指示操作。
- 請勿使用任何一種清潔劑來清潔催化瓷漆 (如適用)。

2.5 內部指示燈

警告!
可能會導致觸電危險。

- 本機所用的燈泡或鹵素燈泡類型僅供家用器具使用。勿用於家居照明。
- 更換照明燈前，請先拔除本機的電源線。
- 限用相同規格的照明燈 。

2.6 服務中心

- 聯絡「授權服務中心」以修復本機。
- 請只使用原廠備用零件。

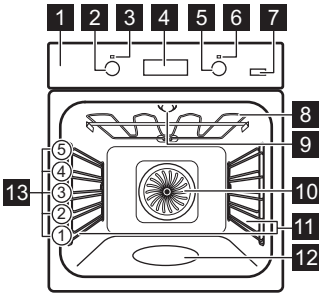
2.7 廢棄處理

警告!
受傷或窒息的風險。

- 拔除本機的主電源線。
- 剪斷本機附近的主電源線並丟棄。
- 移除機門門閂，以防止兒童或寵物被關在本機內。

3. 產品說明

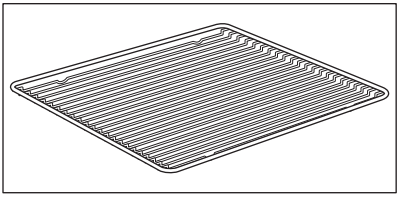
3.1 一般概述



1 控制板
2 加熱功能旋鈕
3 電源指示燈 / 符號
4 顯示器
5 控制旋鈕 (溫度專用)
6 溫度指示燈/符號
7 進階蒸氣
8 加熱元件
9 照明燈
10 風扇
11 烤架支撐架，可取下
12 箱體浮雕
13 烤架位置

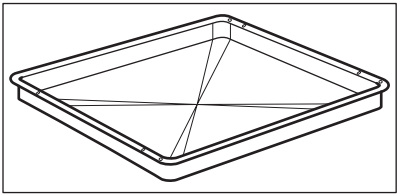
3.2 配件

鐵絲架



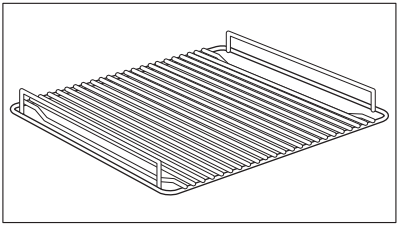
適用於放置炊具、蛋糕盤和烤肉。

燒烤 / 烤盤



用於烘烤或當作收集油脂的托盤。

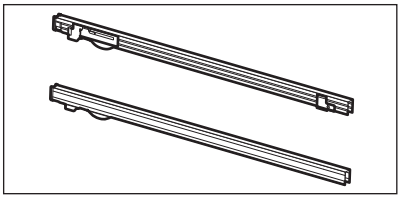
三腳架



用於烘烤和燒烤。

三腳架僅搭配燒烤 / 烤盤使用。

伸縮式轉輪



用於烤架和烤盤。

4. 第一次使用前

警告!
請參閱「安全性」一章。

若要設定一天當中的時間，請參閱「時鐘功能」一節。

4.1 初步清潔

從烘烤箱移除所有的配件及可移除的烤架支架。

請參閱「保養與清潔」一章。

第一次使用前，請先清潔烘烤箱與配件。請將配件及可移除的烤架支架放回原來的位置。

5. 日常使用

警告!
請參閱「安全性」一章。

5.1 可伸縮式旋鈕

若要使用本機，請按下旋鈕。旋鈕便會彈出。

5.2 設定加熱功能

1. 轉動加熱功能旋鈕，以選取加熱功能。
2. 旋轉控制旋鈕以選取溫度。

烘烤箱運作時，照明燈會亮起。

3. 若要關閉烘烤箱 ,請將旋鈕轉至關閉位置。

5.3 加熱功能

烘烤箱功能	應用
0 「關閉」位置	烘烤箱已經關閉。
指示燈	在不使用烹飪功能時，開啟照明燈。
真實通風烹飪 / 進階真實通風烹飪 / 水洗	同時在三個烤架位置上烘烤與乾燥食物。 將 溫度設定為低於 傳統烹飪 的 20-40 °C。 在烹調時增加濕度。在烘烤時獲得正確的色澤和脆皮度。在重新加熱時，讓食物更多汁。 如需更多關於水洗的資訊，請參閱「保養與清潔」一章。
披薩設定	烘烤披薩。將食物更密集烘烤到焦黃而且底部酥脆。
傳統烹飪 (頂部/底部加熱)	在一個烤架位置上烘烤食物。
底部加熱	用於烘烤底部酥脆的蛋糕並保存食物。
解凍	解凍食品 (蔬菜和水果)。解凍時間取決於冷凍食物的份量與大小。
燒烤	用於燒烤扁平的食物和烘烤麵包。
快速燒烤	用於燒烤大量扁平的食物和烘烤麵包。
渦輪式燒烤	用於在烘烤箱的一層中烘烤大肉塊或帶骨的禽肉。適用於焗烤和把食物烤成金黃色。

在某些烘烤箱功能執行期間，照明燈會在溫度低於 60 °C 時自動關閉。

5.4 設定功能:進階真實通風烹飪

此功能可改善烹飪期間的濕度。

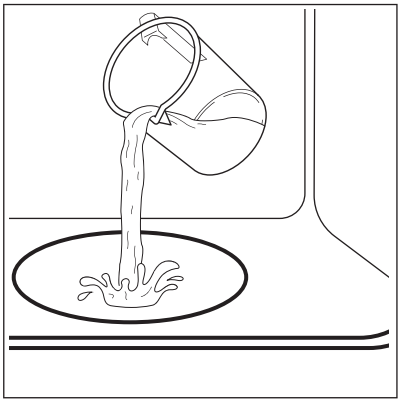
警告!
會有燙傷和對本機造成損壞的危險。

釋出的濕氣將會導致燙傷：

- 當此功能處於作用狀態時，請勿打開烘烤箱機門。
- 功能停止後，請小心打開烘烤箱機門。

請參閱「提示與訣竅」一章。

1. 在箱體浮雕中注入自來水。



箱體浮雕的最大容量為 250 毫升。
僅在烤箱處於低溫的情況下 ,在箱體浮雕中注入水。

警告
烹飪中或烘烤箱處於高溫的情況下，請勿為箱體浮雕重新注水。

2. 將食物放入烘烤箱中，並關上烘烤箱機門。
3. 設定功能：.
4. 按下「進階蒸氣」按鈕。
「進階蒸氣」按鈕僅能與此功能搭配使用。

指示燈亮起。

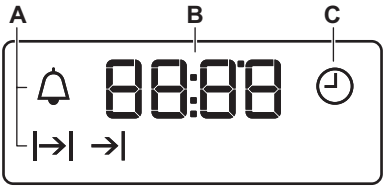
5. 旋轉控制旋以選取某個溫度。
6. 若要關閉烘烤箱，按下「進階蒸氣」按鈕，將旋鈕旋轉到關閉位置。

「進階蒸氣」按鈕指示燈關閉。

7. 去除箱體浮雕中的水。

警告!
去除箱體浮雕中剩餘的水之前，請確保烘烤箱已冷卻。

5.5 顯示項目



A. 定時功能
B. 定時器
C. 定時功能

5.6 按鈕

感應欄位 / 按鈕	功能	說明
—	減號	用於設定時間。
	時鐘	用於設定定時功能。
+	加號	用於設定時間。
	進階蒸氣 (PLUS STEAM)	用於開啟「進階真實通風烹飪」(True Fan Cooking PLUS) 功能。

6. 定時功能

6.1 定時功能表

定時功能		應用
	時間	用於設定、變更或檢查時間。
|→|	持續時間	用於設定本機持續運作的時間。
→|	結束時間	用於設定本機停用的時間。
|→|→|	延遲時間	結合「持續時間」和「結束」功能。

定時功能		應用
🔔	鬧鐘	用於設定倒數時間。此功能在本機運作時沒有作用。您可以在任何時間設定「鬧鐘」，即使本機關閉時亦然。

6.2 設定時間。變更時間

在操作烘烤箱前，請務必設定時間。

當您將本機接上電源、電源中斷，或尚未設定計時器時，🕘 會閃爍。

按下 ＋ 或 — ，以設定正確時間。
大約五秒鐘後，指示燈停止閃爍，顯示畫面顯示設定的時間。

若要變更當日時間，不斷按下 ⏲ ,直到 🕘 開始閃爍為止。

6.3 設定「持續時間」

1. 設定烘烤箱功能及溫度。
2. 不斷按下 ⏲ ,直到 |→| 開始閃爍為止。
3. 按下 ＋ 或 — 可設定「持續時間」。

顯示器會顯示 |→|。

4. 烹飪時間結束時，|→| 會閃爍並發出信號聲。烘烤箱會自動停止。
5. 按下任何按鈕即可停止信號聲。
6. 將烘烤箱功能旋鈕和溫度旋鈕轉到「Off」(關閉) 位置。

6.4 設定「結束時間」

1. 設定烘烤箱功能及溫度。
2. 不斷按下 ⏲ , 直到 →| 開始閃爍為止。
3. 按下 ＋ 或 — 可設定時間。

顯示器會顯示 →|。

4. 烹飪時間結束時，→| 會閃爍並發出信號聲。烘烤箱會自動停止。
5. 按下任何按鈕即可停止該信號。
6. 將烘烤箱功能旋鈕和溫度旋鈕轉到「Off」(關閉) 位置。

6.5 設定「延遲時間」

1. 設定烘烤箱功能及溫度。
2. 不斷按下 ⏲ ,直到 |→| 開始閃爍為止。
3. 按下 ＋ 或 — 可設定「持續時間」的時間。
4. 按下 ⏲。
5. 按下 ＋ 或 — 可設定「結束」的時間。
6. 按下 ⏲ 確認。

本機會在稍後自動開啟、設定「持續時間」並在設定的「結束」時間停止。達到設定時間時，會發出信號聲。

7. 烘烤箱會自動停止。按下任何按鈕即可停止該信號。
8. 將烘烤箱功能旋鈕和溫度旋鈕轉到「Off」(關閉) 位置。

6.6 設定「鬧鐘」

1. 不斷按下 ⏲ , 直到 🔔 開始閃爍為止。
2. 按下 ＋ 或 — 設定需要的時間。

本機會在五秒鐘後自動啟動「鬧鐘」。

3. 設定時間結束時，會發出信號聲。按下任何按鈕即可停止信號聲。
4. 將烘烤箱功能旋鈕和溫度旋鈕轉到「Off」(關閉) 位置。

6.7 取消定時功能

1. 反復按下 ⏲ , 直到必要功能指示燈開始閃爍為止。
2. 按住 — ,

幾秒鐘後，定時功能會熄滅。

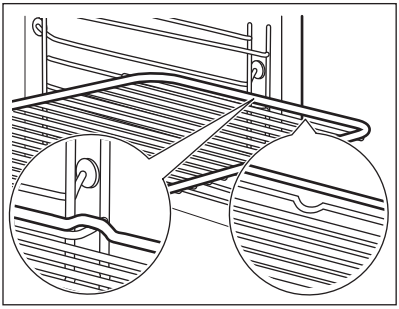
7. 使用配件

⚠ **警告!**
請參閱「安全性」一章。

7.1 插入配件

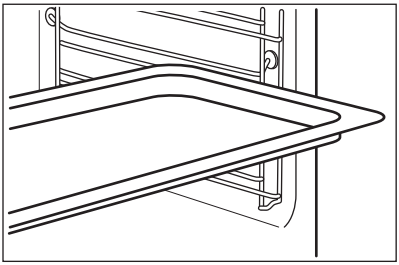
鐵絲架：

將鐵絲架推入烤架的導桿之間 。



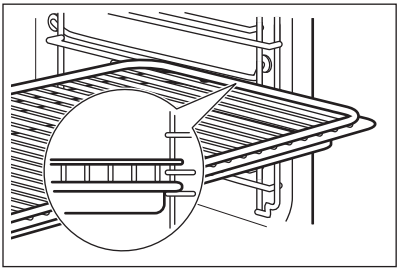
深盤：

將深盤推入烤架的導桿之間。



鐵絲架及深盤放在一起：

將深盤推入烤架的導桿以及上述導桿上方的鐵絲架之間。



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

7.2 伸縮式轉輪 - 插入配件

有了伸縮式轉輪，您便可更輕易地將烤架放進去與移除。

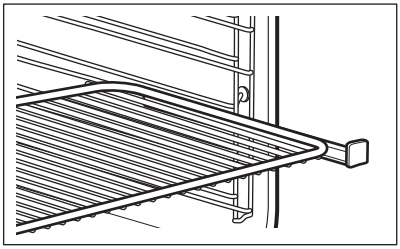
警告
請勿在洗碗機內清洗伸縮式轉輪。不可潤滑伸縮式轉輪。

警告
請確定您在關上烘烤箱機門前，完全將伸縮式轉輪推入回烘烤箱。

鐵絲架：

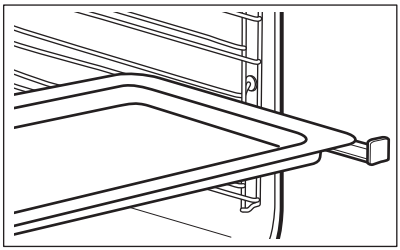
將鐵絲架放在伸縮式轉輪上，讓機腳朝下。

鐵絲架周圍的高起邊緣為特殊設計，可避免炊具滑動。



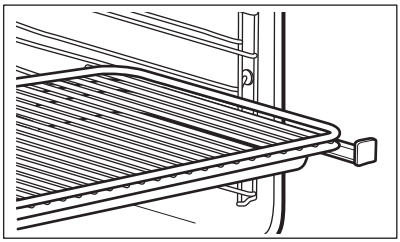
深盤：

將深盤放在伸縮式轉輪上。



一起插入鐵絲架和深盤：

將鐵絲架與深盤一起放在伸縮式轉輪上。

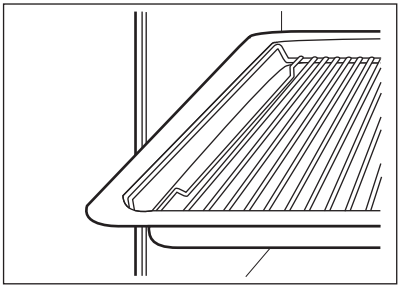


7.3 三腳架與燒烤 / 烤盤

警告!
從高溫烘烤箱中取下配件時請小心。會有灼傷的危險。

您可以使用三角架，在單一烤架位置上烘烤大肉塊或禽肉。

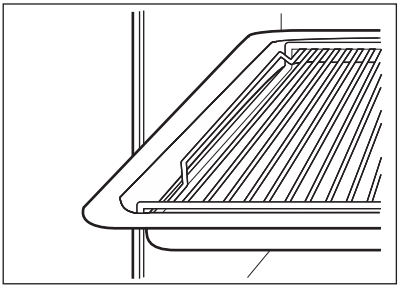
1. 將三角架放進深盤中，讓鐵絲架的支架朝上。



2. 將深盤放進適當烤架位置上的烘烤箱。

您可以使用三角架來燒烤大量扁平的食物和進行烘烤。

1. 將三角架放進深盤中，讓鐵絲架的支架朝下。



2. 將深盤放進適當烤架位置上的烘烤箱。

8. 附加功能

8.1 冷卻風扇

當烘烤箱運作時，冷卻風扇會自動啟動以保持烘烤箱表面冷卻。如果您關閉烘烤箱，冷卻風扇仍會持續運作，直到烘烤箱冷卻為止。

9. 提示與訣竅

警告!
請參閱「安全性」一章。

表格內所載明的溫度和烘烤時間僅供參考。溫度和烘烤時間需根據食譜以及使用食材的品質和份量而定。

9.1 烹飪建議

您的烘烤箱可能與您以前使用烘烤箱的烘烤或烘焙方式不同。下表為您提供溫度、烹飪時間及烤架位置的標準設定。

9.3 進階真實通風烹飪

蛋糕 / 糕餅 / 麵包
預熱空的烘烤箱 5 分鐘。

使用烤盤。

請使用第二層烤架。

如果您找不到特殊食譜的設定，請尋找類似設定。

9.2 烘烤箱機門內側

在機門內側您會看到：

- 烤架位置的編號。
- 關於烘烤箱功能、菜餚建議的烤架位置和溫度之資訊。

食物	箱體浮雕的水容量 (毫升)	溫度 (°C)	時間 (分鐘)
甜餅乾、司康、可頌麵包	100	150 - 180	10 - 20
佛卡夏麵包	100	200 - 210	10 - 20
披薩	100	230	10 - 20
麵包捲	100	200	20 - 25
麵包	100	180	35 - 40
以蛋糕模具烘烤的梅子蛋糕、蘋果派、肉桂捲。	100 - 150	160 - 180	30 - 60

冷凍現成食物
預熱空的烘烤箱 10 分鐘。

請使用第二層烤架。

食物	箱體浮雕的水容量 (毫升)	溫度 (°C)	時間 (分鐘)
披薩	150	200 - 210	10 - 20
可頌	150	170 - 180	15 - 25
千層麵	200	180 - 200	35 - 50

食品再生
請使用第二層烤架。

使用 100 毫升的水。

將溫度設定在 110 °C。

食物	時間 (分鐘)
麵包捲	10 - 20
麵包	15 - 25
佛卡夏麵包	15 - 25
肉類	15 - 25
義大利麵	15 - 25
披薩	15 - 25
米飯	15 - 25
蔬菜	15 - 25

烘烤
使用玻璃烤盤。

請使用第二層烤架。

使用 200 毫升的水。

食物	溫度 (°C)	時間 (分鐘)
烤牛肉	200	50 - 60
雞肉	210	60 - 80
烘烤豬肉	180	65 - 80

9.4 烘焙

- 首次使用較低溫度。
- 如果使用多烤架位置烘烤蛋糕，烘烤時間可延長 10–15 分鐘。
- 不同高度的蛋糕和糕點烘烤程度可能無法平均。如果烘烤程度不平均，不需要變更溫度設定。在烘焙期間，差異程度會區於一致。
- 在烘培期間，烘烤箱中的托盤可能會扭曲。托盤再次冷卻之後，變形的烤盤會恢復正常。

9.5 烘烤提示

烘烤結果	可能原因	解決辦法
蛋糕底部烤得不夠焦。	烤架位置不正確。	將蛋糕放在較低的烤架。
蛋糕塌陷，變得過濕、凹凸不平和顏色不均。	烘烤箱溫度過高。	下次烘焙時，設定稍微低一點的烘烤箱溫度。
	烘烤時間過短。	設定較長的烘烤時間。您無法藉由設定較高的溫度來縮短烘烤時間。
	混合物中摻雜過多水分。	加入較少的水分。注意攪拌時間，特別是在使用攪拌器時。
蛋糕太乾。	烘烤箱溫度過低。	下次烘焙時，設定較高的烘烤箱溫度。
	烘烤時間過長。	下次烘烤時，設定較短的烘烤時間。
蛋糕焦度不平均。	烘烤箱溫度過高，而烘烤時間過短。	設定為較低的烘烤箱溫度和較長的烘烤時間。
	混合物沒有攪拌均勻。	在烤盤中平均地鋪平混合物。
蛋糕在設定的烘烤時間內未烤好。	烘烤箱溫度過低。	下次烘焙時，設定較高一點的烘烤箱溫度。

9.6 在一層中烘烤：

在錫盤中烘烤

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
年輪蛋糕 / 奶油蛋捲	真實通風烹飪	150 - 160	50 - 70	1
馬德拉蛋糕 / 水果蛋糕	真實通風烹飪	140 - 160	70 - 90	1
果餡餅基底 - 酥皮	真實通風烹飪	170 - 180[1)]	10 - 25	2
果餡餅基底 - 海綿混合物	真實通風烹飪	150 - 170	20 - 25	2
起司蛋糕	頂部/底部加熱	170 - 190	60 - 90	1

[1)] 預熱烘烤箱。

烘焙托盤上的蛋糕 / 糕餅 / 麵包

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
辮子麵包 / 皇冠麵包	頂部/底部加熱	170 - 190	30 - 40	3
聖誕果子麵包	頂部/底部加熱	160 - 180[1)]	50 - 70	2

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
麵包 (黑麥麵包) : 1. 烘烤程序的第一部分。 2. 烘烤程序的第二部分。	頂部/底部加熱	1. 230[1)] 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
奶油泡芙 / 怡口蓮	頂部/底部加熱	190 - 210[1)]	20 - 35	3
瑞士捲	頂部/底部加熱	180 - 200[1)]	10 - 20	3
上鋪細碎配料的蛋糕 (乾)	真實通風烹飪	150 - 160	20 - 40	3
黃油杏仁蛋糕 / 糖蛋糕	頂部/底部加熱	190 - 210[1)]	20 - 30	3
水果餡餅 (使用酵母麵糰 / 海綿混合物)[2)]	真實通風烹飪	150	35 - 55	3
水果餡餅 (使用酵母麵糰 / 海綿混合物)[2)]	頂部/底部加熱	170	35 - 55	3
酥皮水果餡餅	真實通風烹飪	160 - 170	40 - 80	3
上鋪可口配料的酵母蛋糕 (例如夸克奶酪、奶油和布丁蛋糕)	頂部/底部加熱	160 - 180[1)]	40 - 80	3

1) 預熱烘烤箱。

2) 使用深盤。

餅乾

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
酥皮餅乾	真實通風烹飪	150 - 160	10 - 20	3
海綿混合物製成的餅乾	真實通風烹飪	150 - 160	15 - 20	3
蛋白 / 蛋白酥製成的糕點	真實通風烹飪	80 - 100	120 - 150	3
馬卡龍	真實通風烹飪	100 - 120	30 - 50	3
酵母麵糰製成的餅乾	真實通風烹飪	150 - 160	20 - 40	3
鬆餅	真實通風烹飪	170 - 180[1)]	20 - 30	3
麵包捲	真實通風烹飪	160[1)]	10 - 25	3
麵包捲	頂部/底部加熱	190 - 210[1)]	10 - 25	3

1) 預熱烘烤箱。

9.7 烘烤和焗烤

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
烤義大利麵	頂部 / 底部加熱	180 - 200	45 - 60	1
千層麵	頂部 / 底部加熱	180 - 200	25 - 40	1
奶油烤蔬菜1)	渦輪式燒烤	160 - 170	15 - 30	1
麵包棒上佐以溶化起司	真實通風烹飪	160 - 170	15 - 30	1
甜味烘烤物	頂部 / 底部加熱	180 - 200	40 - 60	1
烤魚	頂部 / 底部加熱	180 - 200	30 - 60	1
鑲蔬菜	真實通風烹飪	160 - 170	30 - 60	1

1) 預熱烘烤箱。

9.8 多層式烘烤

使用功能：真實通風烹飪。

烘焙托盤上的蛋糕 / 糕餅 / 麵包

食物	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置	
			2 號位置	3 號位置
奶油泡芙 / 怡口蓮	160 - 180 1)	25 - 45	1 / 4	-
脆皮蛋糕 (乾)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) 預熱烘烤箱。

餅乾 / 小蛋糕 / 糕餅 / 麵包卷

食物	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置	
			2 號位置	3 號位置
酥皮餅乾	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
海綿混合物製成的餅乾	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
蛋白和蛋白酥製成的餅乾	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
馬卡龍	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
酵母麵糰製成的餅乾	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
鬆餅	170 - 180 1)	30 - 50	1 / 4	-
麵包捲	180	20 - 30	1 / 4	-

1) 預熱烘烤箱。

9.9 披薩設定

食物	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
披薩 (薄皮)	200 - 230[1)2)]	15 - 20	2
披薩 (上鋪大量配料)	180 - 200	20 - 30	2
水果塔	180 - 200	40 - 55	1
菠菜餡餅	160 - 180	45 - 60	1
法式蛋塔	170 - 190	45 - 55	1
瑞士乳酪餡餅	170 - 190	45 - 55	1
起司蛋糕	140 - 160	60 - 90	1
帶蓋的蘋果蛋糕	150 - 170	50 - 60	1
蔬菜派	160 - 180	50 - 60	1
未發酵麵包	230 - 250[1)]	10 - 20	2
鬆餅糕點	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Flammekuchen 披薩 (亞爾薩斯地區類似披薩的菜餚)	230 - 250[1)]	12 - 20	2
餡餅 (俄式半圓形烤乳酪餡餅)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) 預熱烘烤箱。
2) 使用深盤。

9.10 烘烤

使用耐熱烤盤。

直接在托盤或是放置在托盤上的鐵絲架上直接燒烤大型燒烤關節。

在托盤中加入一些水以防止肉汁或油脂燒焦。

可在不帶蓋的烤盤中燒烤脆皮燒肉。

請翻動烤肉 (烹煮時間超過 1/2-2/3 後)。

若要讓肉類更加鮮嫩多汁：
- 在帶蓋的烤盤上烘烤瘦肉或使用燒烤袋。
- 燒烤大塊的肉類和魚類 (1 公斤或更重)。
- 烘烤時在大塊烤肉和禽肉塗上醬汁數次。

9.11 烘烤表

牛肉

食物	份量	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
燜燉肉塊	1 - 1.5 公斤	頂部/底部加熱	230	120 - 150	1

食物	份量	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
烤牛肉或魚片：三分熟	每公分厚度	渦輪式燒烤	190 - 200[1)]	5 - 6	1
烤牛肉或魚片：五分熟	每公分厚度	渦輪式燒烤	180 - 190[1)]	6 - 8	1
烤牛肉或魚片：全熟	每公分厚度	渦輪式燒烤	170 - 180[1)]	8 - 10	1

1) 預熱烘烤箱。

豬肉

食物	份量 (公斤)	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
肩胛 / 頸部 / 大塊火腿肉	1 - 1.5	渦輪式燒烤	160 - 180	90 - 120	1
肉排 / 肋排	1 - 1.5	渦輪式燒烤	170 - 180	60 - 90	1
肉糜捲	0.75 - 1	渦輪式燒烤	160 - 170	50 - 60	1
豬腳 (預煮)	0.75 - 1	渦輪式燒烤	150 - 170	90 - 120	1

小牛肉

食物	份量 (公斤)	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
烤小牛肉	1	渦輪式燒烤	160 - 180	90 - 120	1
小牛腿肉	1.5 - 2	渦輪式燒烤	160 - 180	120 - 150	1

小羊肉

食物	份量 (公斤)	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
小羊腿 / 烤羊肉	1 - 1.5	渦輪式燒烤	150 - 170	100 - 120	1
羊脊	1 - 1.5	渦輪式燒烤	160 - 180	40 - 60	1

野味

食物	份量 (公斤)	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
兔脊肉 / 兔腿	最多 1	頂部/底部加熱	230[1)]	30 - 40	1
鹿脊肉	1.5 - 2	頂部/底部加熱	210 - 220	35 - 40	1
鹿腰腿肉	1.5 - 2	頂部/底部加熱	180 - 200	60 - 90	1

1) 預熱烘烤箱。

家禽肉

食物	份量 (公斤)	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
禽肉部分	每部分 0.2 - 0.25	渦輪式燒烤	200 - 220	30 - 50	1
半隻雞	每部分 0.4 - 0.5	渦輪式燒烤	190 - 210	35 - 50	1
肉雞	1 - 1.5	渦輪式燒烤	190 - 210	50 - 70	1
鴨肉	1.5 - 2	渦輪式燒烤	180 - 200	80 - 100	1
鵝肉	3.5 - 5	渦輪式燒烤	160 - 180	120 - 180	1
火雞肉	2.5 - 3.5	渦輪式燒烤	160 - 180	120 - 150	1
火雞肉	4 - 6	渦輪式燒烤	140 - 160	150 - 240	1

魚 (蒸過)

食物	份量 (公斤)	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
全魚	1 - 1.5	頂部/底部加熱	210 - 220	40 - 60	1

9.12 燒烤

- 始終使用最高溫度設定來進行燒烤。
- 將烤架放入燒烤表中所建議的烤架位置中。
- 始終在第一個烤架位置中放置烤盤以收集油脂。
- 只烤肉類或魚類的平坦部分。
- 始終使用燒烤功能來預熱空烘烤箱五分鐘。

警告
燒烤時始終保持烘烤箱機門關閉。

燒烤

食物	溫度 (°C)	時間 (分鐘)		烤架位置
		第一面	第二面	
烤牛肉	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
牛肉片	230	20 - 30	20 - 30	3
豬背肉	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
小牛的背肉	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
羔羊背肉	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
全魚 (500-1000 公克)	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

快速燒烤

食物	時間 (分鐘)		烤架位置
	第一面	第二面	
Burgers / 漢堡	8 - 10	6 - 8	4
豬肉片	10 - 12	6 - 10	4
香腸	10 - 12	6 - 8	4
魚排 / 小牛肉牛排	7 - 10	6 - 8	4
Toast / 吐司	1 - 3	1 - 3	5
上鋪配料的吐司	6 - 8	-	4

9.13 冷凍食品

使用真實通風烹飪功能。

食物	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
冷凍披薩	200 - 220	15 - 25	2
冷凍美式披薩	190 - 210	20 - 25	2
冷藏披薩	210 - 230	13 - 25	2
冷凍的披薩小點心	180 - 200	15 - 30	2
薄薯條	200 - 220	20 - 30	3
厚薯條	200 - 220	25 - 35	3
楔形物/炸肉丸	220 - 230	20 - 35	3
薯餅	210 - 230	20 - 30	3
千層麵 / 義大利肉捲 (新鮮)	170 - 190	35 - 45	2
冷凍千層麵 / 義大利肉捲	160 - 180	40 - 60	2
烘烤箱烘焙的乳酪	170 - 190	20 - 30	3
雞翅	190 - 210	20 - 30	2

9.14 解凍

- 去除食物包裝，將食物放在盤子上。
- 使用從底層數來的第一個烤架位置。
- 請勿使用碗盤蓋住食物，因為這樣可能會拉長解凍時間。
- 若是大份量的食物，則將之放在烤箱箱體底部朝上擺放的空托盤上。將食物放入深托盤或盤子，然後將之放在烤箱內部托盤的頂端。如有需要，移除烤架支撐架。

食物	份量 (公斤)	解凍時間 (分鐘)	延長解凍時間 (分鐘)	說明
雞肉	1	100 - 140	20 - 30	將雞肉放置在大型托盤中朝上擺放的碟盤裡。中途翻轉。
肉類	1	100 - 140	20 - 30	中途翻轉。
鱒魚	0.15	25 - 35	10 - 15	-
草莓	0.3	30 - 40	10 - 20	-
黃油	0.25	30 - 40	10 - 15	-
奶油	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	在仍稍微結凍時攪拌奶油。
奶油水果蛋糕	1.4	60	60	-

9.15 保存 - 底部加熱

- 僅使用市售之相同尺寸的食物保存罐。
- 不要使用扭開和卡口式的外蓋或金屬製的罐子。
- 使用此功能時，請使用從底部算起的第一層。
- 請勿在烤盤上放置超過六個 1 公升的保存罐。
- 將罐子裝成一樣滿並用夾子封口。
- 罐子不得觸碰到彼此。
- 在烤盤中裝滿約 1/2 公升的水，讓烘烤箱中保留足夠的濕氣。
- 當罐中的液體即將沸騰時 (1 公升的罐子約需 35-60 分鐘的時間) ,請讓烘烤箱停止運作或將溫度降至 100 °C (請參閱表格)。

無核小果

食物	溫度 (°C)	沸騰前烹煮時間 (分鐘)	繼續烹煮至 100 °C (分鐘)
草莓 / 藍莓 / 覆盆子 / 成熟的獼猴桃	160 - 170	35 - 45	-

核果類

食物	溫度 (°C)	沸騰前烹煮時間 (分鐘)	繼續烹煮至 100 °C (分鐘)
梨子 / 梓 / 梅子	160 - 170	35 - 45	10 - 15

蔬菜

食物	溫度 (°C)	沸騰前烹煮時間 (分鐘)	繼續烹煮至 100 °C (分鐘)
胡蘿蔔[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
黃瓜	160 - 170	50 - 60	-
什錦泡菜	160 - 170	50 - 60	5 - 10
球莖甘藍 / 豆子 / 蘆筍	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) 停用後使其站立在烘烤箱中。

9.16 乾燥 - 真實通風烹飪

用防油紙或烘焙紙覆蓋托盤。

為了獲得最佳成果，在經過烘乾一半時間後，關掉烘烤箱，開起烘烤箱機門，並讓烘烤箱放涼過夜以完成烘乾程序。

蔬菜
若是一個托盤，請使用第三層烤架。

若是 2 個托盤，請使用第一個和第四個烤架。

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

水果

食物	溫度 (°C)	時間 (小時)	烤架位置	
			1 號位置	2 號位置
梅子	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
杏仁	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
蘋果切片	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
梨子	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.17 試驗機構資訊

依據 EN 60350-1:2013 及 IEC 60350-1:2011 進行測試。

在一層中烘烤。在錫盤中烘烤

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置
無脂肪海綿蛋糕	真實通風烹飪	140 - 150	35 - 50	2
無脂肪海綿蛋糕	頂部/底部加熱	160	35 - 50	2
蘋果派 (2 個錫杯、直徑 20 公分、對角排列)	真實通風烹飪	160	60 - 90	2
蘋果派 (2 個錫杯、直徑 20 公分、對角排列)	頂部/底部加熱	180	70 - 90	1

在一層中烘烤。餅乾
請使用第三層烤架。

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)
奶油酥餅 / 麻花捲	真實通風烹飪	140	25 - 40
奶油酥餅 / 麻花捲	頂部/底部加熱	160[1)]	20 - 30
小蛋糕 (每個托盤 20 個)	真實通風烹飪	150[1)]	20 - 35
小蛋糕 (每個托盤 20 個)	頂部/底部加熱	170[1)]	20 - 30

1) 預熱烘烤箱。

多層式烘烤。餅乾

食物	功能	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	烤架位置	
				2 號位置	3 號位置
奶油酥餅 / 麻花捲	真實通風烹飪	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
小蛋糕 (每個托盤 20 個)	真實通風烹飪	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

1) 預熱烘烤箱。

燒烤
預熱空的烘烤箱 5 分鐘。

使用最高溫度設定來進行燒烤。

食物	功能	時間 (分鐘)	烤架位置
吐司	燒烤	1 - 3	5
牛排	燒烤	24 - 30[1)]	4

1) 中途翻轉。

快速燒烤
預熱空的烘烤箱 3 分鐘。

使用最高溫度設定來進行燒烤。

請使用第四層烤架。

食物	時間 (分鐘)	
	第一面	第二面
漢堡	8 - 10	6 - 8
吐司	1 - 3	1 - 3

10. 保養與清潔

警告!
請參閱「安全性」一章。

10.1 清潔注意事項

使用溫水和溫和清潔劑沾濕軟布以清潔烘烤箱正面。

若要清潔金屬表面，請使用專用清潔劑。

每次使用後請清潔烘烤箱內部。積聚的油脂或其他食物可能引發起火災。烤盤的風險更高。

每次使用後，請清潔所有的配件，並使其乾燥。使用沾了溫水和清潔劑的軟布。不要在洗碗機內清潔配件。

請使用特殊烘烤箱清潔劑來清潔頑固污漬。

如果您有不沾式配件，請勿使用強力清潔劑、尖銳物品或洗碗機來清潔。這麼做會使不沾外層受損。

每次使用之後，從箱體清潔濕氣。

10.2 清潔箱體浮雕

在蒸氣烹飪程序後，清潔程序會將箱體浮雕上殘留的水垢除去。

使用功能：進階真實通風烹飪
建議至少每隔 5 到 10 個烹飪週期執行清潔程序一次。

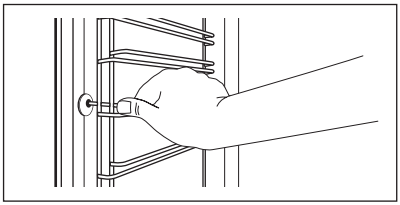
1. 將 250 毫升的白醋放進烘烤箱底部的箱體浮雕中。
   使用濃度最高為 6% 的白醋 ,不加任何添加劑。
2. 讓醋在室溫下分解殘留的水垢 30 分鐘。
3. 使用溫水和軟布清潔箱體。

10.3 取出烤架支架

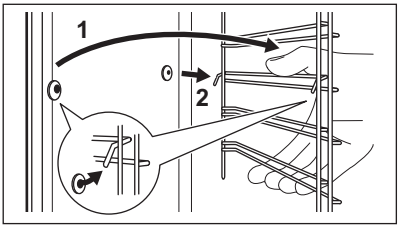
若要清潔烘烤箱，請取出烤架支架。

警告
取出烤架支架時請小心。

1. 將烤架前端從側邊拉出。



2. 將烤架支架後端從側壁拉出並卸下。



以相反的順序裝上移除的配件。

伸縮式轉輪上的保持銷必須指向前端。

10.4 水洗

水洗程序會使用濕氣來幫助從烘烤箱上去除殘留的脂肪與食物殘渣。

1. 將 300 毫升的水放進烘烤箱底部的箱體浮雕中。
2. 設定功能：並按下。
3. 將溫度設定在 90 °C。
4. 讓烘烤箱運轉 30 分鐘。
5. 關閉烘烤箱並讓它冷卻。
6. 當烘烤箱冷卻時，使用軟布進行清潔。

警告!
觸摸烘烤箱前請先確認本機已冷卻。會有灼傷的危險。

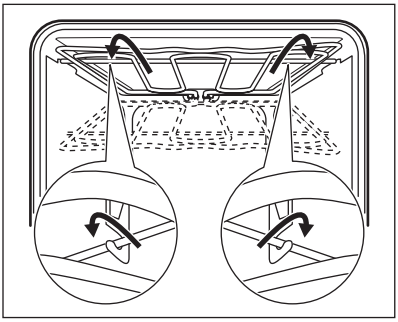
10.5 烘烤箱頂部

警告!
在移除加熱元件前，請先關閉本機。請確認本機已冷卻。會有灼傷的危險。

取出烤架支架。

您可折下烘烤箱頂部的加熱元件以輕鬆清潔烘烤箱頂部。

1. 用兩手握住加熱元件前方。
2. 再順著彈簧壓力相反的方向將之向前拉並沿著兩個把手取出。



折下加熱元件。
3. 清潔烘烤箱頂部。
4. 以相反的順序裝上加熱元件。

在本機內壁的支架上方，正確地安裝加熱元件。

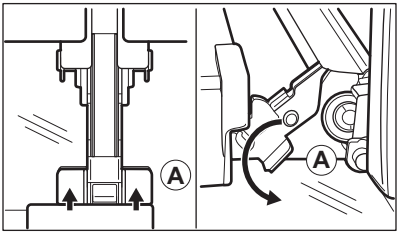
5. 裝上烤架支架。

10.6 移除與安裝機門

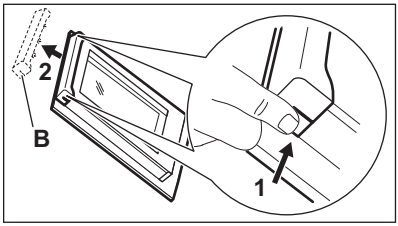
您可以移除烘烤箱機門和內部玻璃片來進行清潔。玻璃片的數量依型號有所不同。

警告!
此門非常沉重。

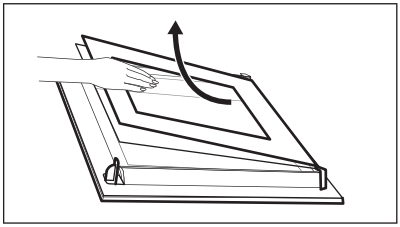
1. 完全打開機門。
2. 完全壓下兩邊門鉸鏈上的夾桿 (A)。



3. 將烘烤機機門關閉到第一個開口位置 (大約 70° 角位置)。
4. 一隻手握住機門兩端 ,以向上的角度將它從烘烤箱拉開。
5. 將機門以外側向下 ,放在表面穩定的軟布上。
6. 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。



7. 將機門邊條向前拉以取下。
8. 握住機門玻璃面板上方邊緣 ,逐一向上拉以從軸中取出。



9. 使用水和肥皂清潔玻璃片。小心擦乾玻璃片。

完成清潔時，以上述步驟相反的順序。先安裝小的面板，然後再安裝大的面板和機門。

警告!
確定已將玻璃插入正確位置，否則機門表面將會過熱。

10.7 更換燈具

警告!
可能會導致觸電危險。
照明燈可能極高溫。

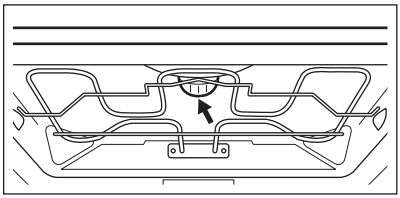
1. 關閉烘烤箱。

待至烘烤箱冷卻為止。

2. 將烘烤箱從電源插座拔除。
3. 將一塊布放在箱體底部。

上方照明燈

1. 旋轉照明燈玻璃蓋，將其取下。



2. 清潔玻璃蓋。
3. 換上適當的 300 °C 耐熱照明燈 。
4. 裝上玻璃蓋。

11. 疑難排解

警告!
請參閱「安全性」一章。

11.1 狀況的處理方法

問題	可能原因	解決辦法
您無法啟動或操作烘烤箱。顯示器顯示 "400"，並發出信號聲。	烘烤箱沒有接上電源或是未正確連接。	請檢查烘烤箱是否已正確連接上電源 (參閱連接圖表)。
烘烤箱沒有加熱。	烘烤箱已經停用。	啟用烘烤箱。
烘烤箱沒有加熱。	沒有設定時鐘。	設定時鐘。
烘烤箱沒有加熱。	必要的設定尚未設定。	確定設定正確。
烘烤箱沒有加熱。	保險絲熔斷。	請確定保險絲是故障的原因。若保險絲一再熔斷，請洽詢合格的電工。
照明燈無法正常運作。	照明燈有缺陷。	更換照明燈。
水氣和凝結的水珠出現在食物與烘烤箱箱體中。	您將菜餚置於烘烤箱中時間過久。	烹煮過程結束後，請勿將菜餚置於烘烤箱中超過 15 - 20 分鐘的時間。
使用下列功能時的烹飪效果不佳： 進階真實通風烹飪.	您並未開啟此功能： 進階真實通風烹飪.	請參閱「啟用功能： 進階真實通風烹飪".
使用下列功能時的烹飪效果不佳： 進階真實通風烹飪.	您並未正確開啟此功能：進階真實通風烹飪 及「進階蒸氣」按鈕。	請參閱「啟用功能： 進階真實通風烹飪".
使用下列功能時的烹飪效果不佳： 進階真實通風烹飪.	您未在箱體浮雕中注入水。	請參閱「啟用功能： 進階真實通風烹飪".
您想啟用「真實通風烹飪」(True Fan Cooking) 功能，但「進階蒸氣」(Plus Steam) 按鈕的指示燈亮起。	執行「進階真實通風烹飪」(True Fan Cooking PLUS) 功能。	按下「進階蒸氣」(Plus Steam) 按鈕 ，以停止「進階真實通風烹飪」(True Fan Cooking PLUS) 功能。
箱體浮雕中的水未沸騰。	溫度過低。	將溫度至少設定至 110 °C。 請參閱「提示與訣竅」一章。
水從箱體浮雕中流出。	箱體浮雕中的水過多。	停用烤箱並確定本機處於低溫狀態。用布或海綿擦拭水。在箱體浮雕中加入正確的水量。請參閱特定的程序。

11.2 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銘牌上。定額牌位於烘烤箱的前架上。請勿將銘牌自烘烤箱箱體上取下。

建議您將資料填寫於此：	
機型 (MOD.)	.....
產品號 (PNC)	.....
序號 (S.N.)	.....

12. 能源效率

12.1 節能

烘烤箱包含讓您在日常烹飪中節約能源的功能。

一般提示
烘烤箱運作時，確定烘烤箱機門已妥適關閉。烹飪時，請勿太頻繁地開啟機門。確定機門墊片保持清潔並確定其妥善固定在定位。

使用金屬的菜餚，以提高節能.

如果可能的話，你把之前裡面的食物不預熱烤箱。

當烹調持續時間超過 30 分鐘時 ,請在烹飪時間結束前 3 - 10 分鐘 (取決於烹調的持續時間) 將烘烤箱的溫度降到最低。烘烤箱內的餘溫將讓烹調繼續進行。

利用餘溫來加熱其他菜餚。

一次準備數個菜餚時，盡量縮短烘烤之間的間隔。

利用風扇進行烹調
可能的話，請使用風扇烹調功能來節約能源。

讓食物保溫
請盡可能選擇最低的溫度設定，以便利用餘溫並讓食物保溫。

13. 台灣區服務與擔保

1. 適用對象：
   - 本三年保固條款僅適用於由台灣櫻花銷售之伊萊克斯 Electrolux Inspiration 系列廚配產品。
2. 產品在正常使用情況下發生故障 ,於保固期內得享免費維修服務。伊萊克斯 Inspiration 產品提供二年基本保固，消費者於購買後 30 天內將回函卡寄回或線上登錄者延長保固一年。
3. 三年保固起始日期為回函卡登錄之日期 ; 未登錄回函卡之客戶及產品僅享二年保固 ,其保固起算日期以產品製造日期為準。
4. 基本保固範圍包括：
   - 功能性組件(如：電控機板、幫浦、馬達、加熱系統等)
5. 展示機、非功能組件、耗材或配件(包括照明類組件、烤盤、烤架、洗碗籃架、爐架、爐頭、塑膠玻璃層板、收納箱等)不適用以上條款，其保固期限為一年。
6. 保固期間內 ,台灣櫻花提供免費維修服務。如超過保固期間 ,則消費者必須負擔零件及維修服務費。消費者若無法接受維修價格，台灣櫻花得不受理維修。如有維修 ,更換下之零件其所有權歸屬於台灣櫻花。
7. 在下列狀況下 ,將無法提供免費保固：
   - 產品已超出本公司所提供之保固期限
   - 因天災、蟲(鼠)害、雷擊等不可抗力因素所造成之損害或故障
   - 不當使用或安裝、未依機器規格(使用手冊) 使用及自行改裝或拆修
   - 安裝後移動或運送所發生之人為故障
   - 使用非原廠之零件或耗材
   - 曾經交由台灣櫻花公司以外之他人維修

- 產品做為商業用途者(如餐廳、廚藝教室、烘培坊等)
- 非台灣櫻花公司代理之型號或商品

8. 為確保您的產品保固權益 ,請您務必於產品購買同時 ,要求購買店家確實為您填寫回函卡上相關資料並加蓋經銷商店章 ,並將回函卡寄回台灣櫻花進行登錄並請保留購物發票以供核對相關資料。

維修資訊：

1. 服務專線：0800-021818
   服務信箱：service@sakura.com.tw
2. 本公司之服務人員均穿著制服配載服務證，請謹防假冒。 申請維修或檢測服務，請告知商品資訊。

維修費用收費標準

1. 產品故障在保固範圍內 ,保固期內維修免費。
2. 產品故障不在保固範圍內或者超出保固期 ,經檢測後不維修均需酌收檢測費用(300 元/次)。
3. 產品故障不在保固範圍內或者超出保固期 ,經檢測後維修需酌收更換之零件價格，不需收取檢測費用。
4. 因零件品項眾多 ,零件價格均在檢修後才可確認 ,以台灣櫻花公司訂定之報價為準。

14. 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。請勿將有標記 🗑 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市政府辦公室。

www.electrolux.com/shop

867344860-A-212018

CE