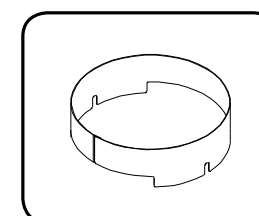
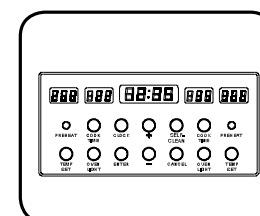
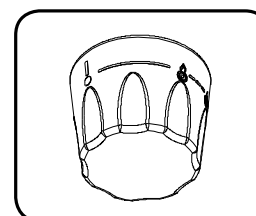
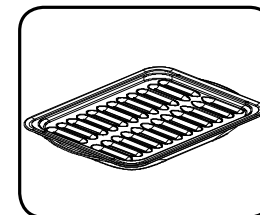
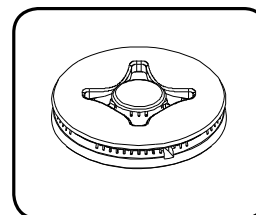
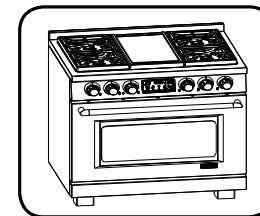
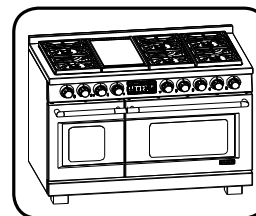


使用手冊



grandhall -室內爐具-使用與維護手冊

顧客滿意第一優先

感謝您選購關中公司製造的專業爐具。

我們的室內爐具兼具時尚與精準效能，價格合理，品質優異。

請仔細閱讀本手冊並熟悉操作方法。

您的關中公司室內爐具適用保固條款，請在需要維修時行使保固權利。

如有任何疑問，請電洽：(04) 2682-2226 上午8:00到下午5:00，週一至週五。

我們也歡迎您來電洽詢其他產品，以便利您的家居生活。
同時，我們希望您能盡情享受我們產品為您帶來的烹飪樂趣。

	圖表
☐ 警告	3
☐ 重要安全說明	4
☐ 烹飪爐具特性	5 - 6
其他機型	
☐ 初次使用前：烹飪用具	7
使用新爐具前	
☐ 基本功能 - 爐台	8
- 爐頭	
- 旋鈕	
☐ 操作	9
- 煎盤	
☐ 烤箱基本功能	10 - 12
- 烤箱功能旋鈕	
- 數位控制設定	
☐ 操作	13 - 19
- 烤箱烹調方法(包括自動清潔循環)	
☐ 烹調表	20 - 23
☐ 清潔與保養	24 - 26
☐ 停電	27
☐ 故障排除指南	28 - 29
- 問題	
- 錯誤碼一覽表	
☐ 服務資訊	30
- 型號與序號	
☐ 規格	
五金套件	31 - 33
零件圖	
零件表	
爐台 零件圖	34 - 35
零件表	
☐ 保固	

重要注意事項:

- 請務必由合格的安裝人員、維修代理商或瓦斯公司進行安裝及維修。
- 組裝/安裝人員注意事項:
 - 將本手冊留給客戶。
- 客戶注意事項:
 - 保留本手冊供日後使用。

重要注意事項:

- 保存供當地電氣檢查人員使用。



警告

當使用電氣設備, 電氣控制時, 請務必施行基本安全防護措施。

警告: 如果不遵守手冊內資訊, 可能會引起火災或爆炸, 進而導致財產損失、或人員受傷甚至死亡。

- 請勿在本產品或其他爐具附近貯存或使用汽油或其他可燃蒸汽及液體。
- 聞到瓦斯味時應如何處理
 - 請勿點燃任何流理台上設備
 - 請勿碰觸任何電器開關。
 - 請勿使用屋內任何電話。
 - 請立即借用鄰居電話通知瓦斯公司。請遵守瓦斯公司的指示。
 - 如果無法聯絡瓦斯公司, 請打電話給消防單位。
- 請務必由合格安裝人員、服務代理商或瓦斯公司進行安裝及維修。



警告

- 爐具可能傾倒
- 造成人員受傷
- 安裝隨爐具提供的防傾倒支架
- 請參閱安裝說明

符號

意義



注意

代表危險有可能造成嚴重的傷害或死亡, 如果未依照指示採取防護措施。



警告

代表如果您未遵守指示, 就有可能產生輕度傷害或或產品損壞的情況。

重要注意事項:

除此之外, 此使用與維護手冊資訊亦提供重要注意事項, 並以反白標示特別重要的資訊。

警告

重要 安全說明

1. 您的爐具需由合格的技術人員來進行安裝。設備必須安裝並配合當地法規進行接地連接。請技術人員告知您爐具上瓦斯關斷閥的位置，讓您在必要時，該如何於何處關閉瓦斯。
2. 除非手冊另有載明，請勿嘗試進行修理或更換爐具的任何零件。請由合格的技術人員進行所有的維修作業。保固服務應由獲得授權的服務代理商負責。
3. 爐具的「按下旋轉」旋鈕採用兒童防護設計。然而，請勿在使用爐具時，將兒童單獨留在廚房。請勿將會引起兒童興趣的物品放置在爐具上方。
注意：兒童攀爬拿取物品可能導致嚴重傷害。
4. 油脂是易燃性物品，請務必小心處理。請勿用水撲滅油脂，若有起火時，請勿拿取起火的鍋具。請利用合適的蓋子、烤盤或是平底鍋完全蓋住以隔絕空氣來滅火。器皿外的起火油脂可以利用烘烤用的蘇打粉或乾粉式及泡沫式滅火器來滅火。
5. 請勿在爐頭設定為大火時離開爐具。過度烹煮會導致冒煙，且濺出的油脂可能造成起火。
6. 如果您在排油煙機下點燃酒類或進行其他酒精飲料時，請勿開風扇，因為通風裝置可能會使得火苗散播而一發不可收拾。
7. 請穿著合適的圍裙。請勿在使用爐具時，穿著寬鬆不合身或下擺長的衣服。
8. 請勿將爐具當成暖氣使用。這是為了您的安全考量。
9. 使用合適尺寸的鍋具。選用平底及底部大小足以蓋住爐頭的器皿。使用太小尺寸的器皿會使得火焰散出器皿邊緣，烤焦器皿的外側使得清洗更加困難。
10. 請保持廚房整潔並遠離易燃物體、汽油及其他會起火的液體。
11. 爐頭上方的火焰應調整至可覆蓋住鍋具或煮鍋的底部。爐頭火焰設定太大時可能造成烤焦鄰近流理台表面，或是器皿的外側。
12. 請保持煮鍋把手乾燥。將把手沾濕或撒水可能造成燙傷，因為高溫表面會產生蒸氣。請勿讓煮鍋把手接近高溫區域。請勿使用毛巾或其他厚重衣物。
13. 為避免燙傷、易燃材質起火及不小心與器皿接觸造成的火焰溢出危險，器皿的把手應該擺放至定位也就是朝爐具中心位置向內擺放，如此才不會波及鄰近的爐頭。
14. 靠近爐頭的表層區域可能變燙以致造成燙傷。使用時及使用後請勿碰觸爐頭附近區域，此區域需要足夠的時間才能冷卻。
15. 當爐具依據安裝指示完成安裝後，請務必確保空氣保持流通未受阻礙。使用瓦斯為燃料的烹飪器具會在該安裝空間內產生熱能及水氣。請務必確保廚房內保持通風良好。請留置通風開口連接室外或安裝通風機器。長時間或頻繁使用此裝置可能需要開啟窗戶或更有效率的通風裝置。
16. 排放熱氣的路徑務必保持暢通。
17. 爐具上方的儲藏櫃區域務必為36吋(91.4公分)，突出於後牆的尺寸不得超過13吋(33.0公分)。當爐具運作中時，請務必注意拿取上方儲藏櫃中物體時可能發生的危險。
18. 請勿嘗試在停電時操作爐具。
19. 請勿加熱未開啟的食物容器，聚積的蒸氣壓力可能造成容器爆炸而導致受傷。
20. 請勿坐、踏、站或靠在烤箱任何部份上，將會有能導致受傷的危險。
21. 此設備並未與起火產品疏散裝置連接。應該安裝並連結此疏散裝置以符合目前的法令，尤其特別關注於通風設備的要求。
22. 如果設備並未依照安裝指示進行安裝，包括烤箱門上負載過重，或不正常使用會造成傾斜的危險。
23. 請小心開啟烤箱門。在拿出或替換食物前，先讓熱氣由烤箱內散出。
24. 請勿清潔烤箱門的密封條。保持完整及緊密狀態是很重要的。請小心不要摩擦、損壞或移動襯墊。
25. 請勿在烤箱內或任何部位之附近，使用任何市售烤箱清潔劑或烤箱襯墊保護塗層。
26. 在操作烤箱自動清潔程序前，請取下烤盤、烤網、烤盤、烤網支撐架及其他器皿。請勿使用烤箱來清潔其他部份。在自動清潔循環過程中，有時候會聽到風扇的聲音，如未聽到，請在繼續自動清潔程序前聯絡維修人員。
27. **警告：自動清潔程序中，爐面可能升溫至比平常高，請勿讓兒童接近。**



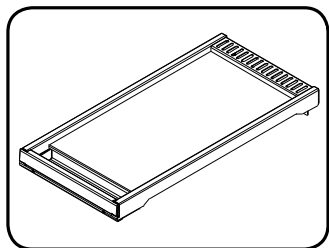
警告



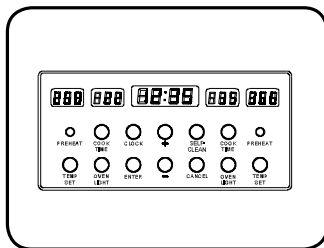
注意

安全警告

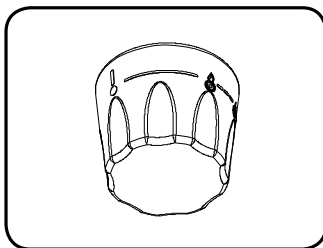
烹飪爐具



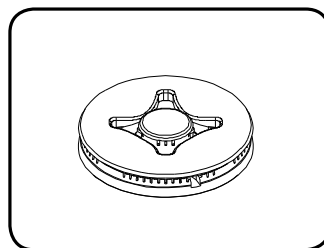
煎盤



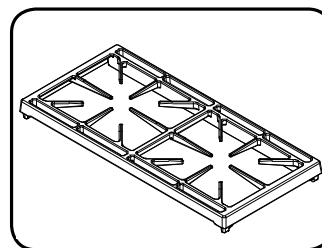
面板顯示器



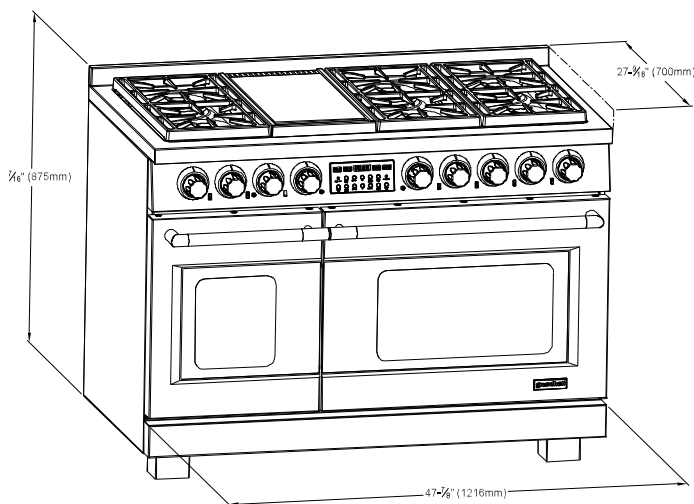
旋鈕



爐頭



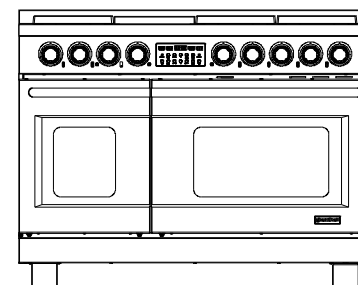
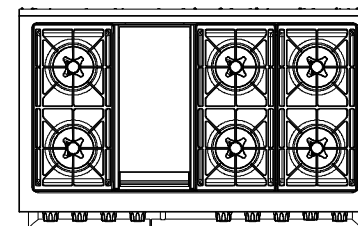
爐架



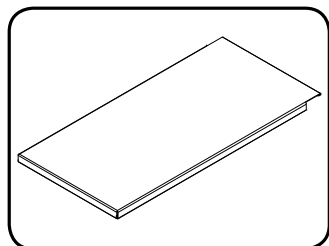
48吋專業室內爐具
6具爐頭及1只煎盤

特性

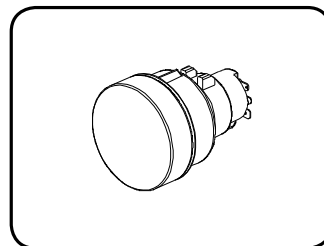
- 高效能爐台及大容量電烤箱
- 一體成型不鏽鋼台面
- 黑色旋鈕
- 三環密封式4.5 kW 大火力爐頭
- 鑄鐵琺瑯平整式爐架
- 數位式面板顯示器
- 自動清潔烤箱
- 烤箱內側黑色琺瑯處理
- 烤箱採多功能烹調模式：烘焙、對流烘焙、對流烹調、對流燒烤、最小燒烤及最大燒烤
- 可調式烤網
- 烤箱連續式視窗及鹵素燈照明
- 可調式活動輪及可調式不銹鋼腳架
- 美加地區CSA認證
- 1 ~ 5年家用保固



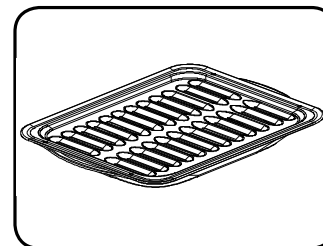
型號 GR4806GST



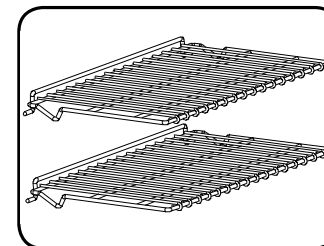
煎盤蓋



烤箱燈



烤盤

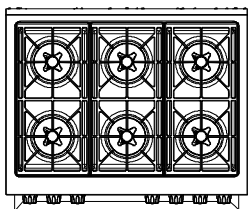


烤網

特性

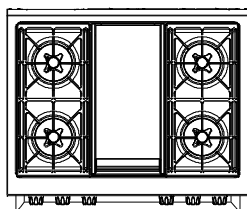
烹飪爐具

其他室內爐具及機型



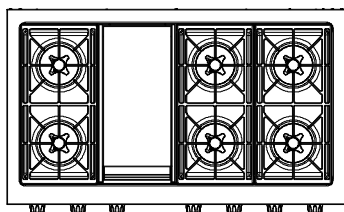
GR3606ST

36吋專業室內爐具
6具爐頭



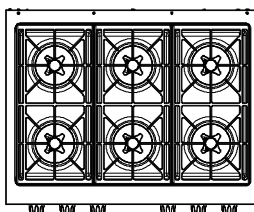
GR3604GST

36吋專業室內爐具
4具爐頭及1只煎盤



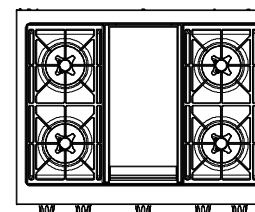
GT4806GST

48吋專業烹飪爐
6具爐頭及1只煎盤



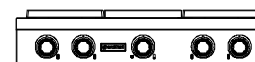
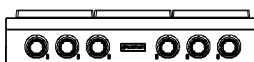
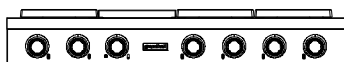
GT3606ST

36吋專業烹飪爐
6具爐頭



GT3604GST

36吋專業烹飪爐
4具爐頭及1只煎盤



其他機型

使用 烹飪用器皿前

您可依個人喜好來挑選器皿，並依據烹飪需求及想要的烹飪成品來決定您喜歡的器皿/用具。
任何器皿/用具都可用於此爐具，但我們建議您使用狀況良好、底部表層沒有凹陷的器皿，以達到最好的烹飪效果。

註：當使用大鍋具或大火時，建議您使用前方爐頭。
前方爐頭有較多的空間，且可減少之後清潔爐具後飾板沾污或掉色情況的機會。

使用新爐具前
所有在生產過程中可能殘留的灰塵及油污，皆於出貨前以清潔劑事先清潔。
請務必完整檢查並移除所有包裝材料，並以熱水噴霧完全清潔。
以軟布沾濕再擦乾。

鋼製煎盤
請移除重量重、光亮的鋼製煎盤之保護外層，並以醋水混合液完全沾濕。
註：此煎盤需要在使用前先經過「預熱」處理（即塗上食用油），如此才能保護煎盤不受水氣影響，食物也不會沾黏。
請參閱24頁的清潔說明。

烤盤
請檢查並移除烤盤的包裝材料並將烤盤放回定位。

烤箱
用肥皂水清理大型烤箱內側，並完全擦乾。然後設定烤箱溫度至250°F (120°C)並持續一小時。以同樣的步驟處理小烤箱。

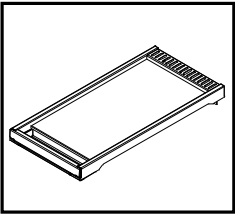
爐架
鑄鐵琺瑯爐架的設計是能完全貼合兩具爐頭並可替換。連續型爐架（flushed surface top）更有一個特點可讓鍋具輕鬆地在爐頭間移動，而不需提起或在爐架間傾斜。
爐架支架下方的橡膠墊將爐架牢固在爐頭表面各角落指定的凹點中。

爐頭
檢查爐頭蓋是否裝置正確。
點火針會點燃每個表面爐頭，且熱電偶會偵測爐頭火焰。如果火焰意外熄滅，熱電偶會關斷瓦斯閥，以維護安全。
請參閱24頁清潔與保養-清潔爐頭

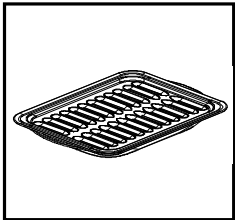
停電時
電子點火器在停電時無法作用。

重要注意事項：
請勿在停電時操作烤箱，並請確定烤箱的控制鈕轉至「OFF」位置。
請勿使用煎盤，並確定烤箱的控制鈕位於「OFF」位置。

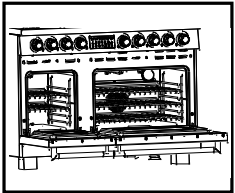
爐頭依然可用，但只能用點火器來點燃爐頭。



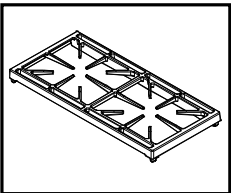
煎盤



烤盤



烤箱



爐架

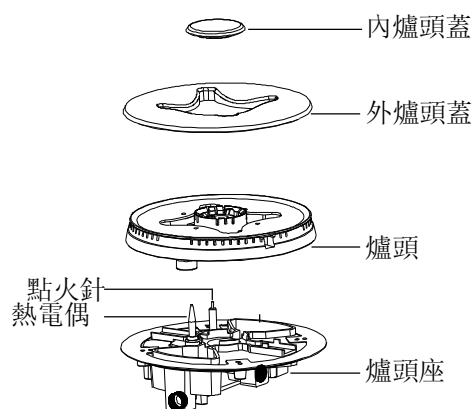
功能 爐台表面

爐頭：三環式爐頭總成

獨特的雙疊式爐頭設計，將所有的爐頭零件組裝成一個總成件。

Grand Hall的優異特點便是**Sabaf**三環火焰式瓦斯爐頭。

- 密封式爐頭：爐頭內沒有底部氣孔，可防止火焰於元件內燃燒。因此不產生髒污，將清潔需求降至最低。
- 點火容易且100%安全：電極會觸發點火針來點燃爐火。當熱電偶未偵測到火焰時，將發揮安全功能自動阻斷瓦斯供應。如果爐火意外熄火，您必須手動重新點火。

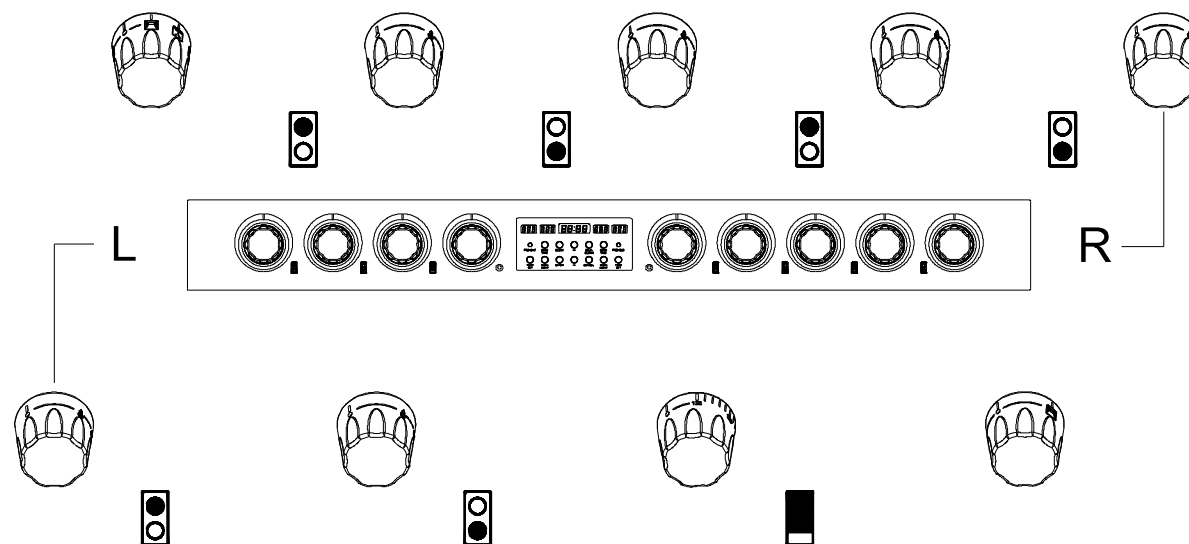


爐頭（kW 外焰及內焰）將大火的kW火力設定為**4.5 kW**。
爐頭（內焰）將大火的 kW 火力設定為**1.17 kW**。
所有的爐頭都可轉至小火，火力為**0.23 kW**。

點火方式

旋鈕兼具瓦斯閥及電子開關系統的功能。
所有的爐頭皆可藉由轉動電子點火系統至任何「開」的位置點火。要點燃表面爐頭，按下並逆時針轉動適當的旋鈕至任何位置。您應該會聽到一個「卡」的聲音。如果沒有聽到，將旋鈕轉至「關」並確定元件有通電，保險絲或電路斷路器無燒斷或斷路。當爐頭點燃後，轉動旋鈕來調整爐火大小。

旋鈕



火焰高度及外觀

以適合您想要的烹飪速度並配合鍋具的底部尺寸選擇一個爐火大小。
請勿讓爐火超出鍋底。建議您將較小尺寸鍋具放置在左後方的爐頭上進行烹飪。

藍色火焰：如果是使用天然氣，爐火應呈現藍色而火焰中心為深藍色，並且會出現一些黃色的火焰。

如果爐火主要為黃焰則代表瓦斯/空氣混合比例不正確，或是瓦斯內含雜質。

如果此情形時常發生，請聯絡Grand Hall公司授權維修中心人員來矯正此混合比例。

註：如果使用液化石油氣瓦斯，爐火出現一些黃焰是可接受的，無需調整。

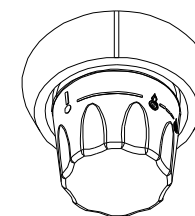
使用液化石油氣時，您可能會在關閉爐頭時聽到「波波」聲（很常見）。

火力調整

您可轉動旋鈕來選擇瓦斯之火力。

最大內爐頭及外爐頭：**4.5 kW**
最小內爐頭及外爐頭：**1.17 kW**

最大內爐頭：**0.9 kW**
最小內爐頭：**0.23 kW**



煎盤操作方法：

當控制鈕逆時針轉動至任何位置時，點火條（恆溫器）會開始加溫，控制面板上的電源「ON」指示燈會亮起以表示此狀態。到達點燃爐火溫度時，系統內的電機式閥門便會開啟以排放瓦斯氣流。

註：恆溫調節指的是一旦達到設定的溫度，加熱循環便會與爐頭一起維持該設定溫度，且指示燈也會顯示開及關的循環狀態。

煎盤：

鋼製煎盤可穩定地以**4.5 kW** 火力進行加熱。

此煎盤需要在使用前先經過「預熱」處理（即塗上食用油），如此才能保護煎盤不受水氣影響，食物也不會沾黏。

此過程將會改變煎盤的外觀。

- 要加熱煎盤，按下旋鈕並逆時針轉動到想要的溫度。您會聽到「卡」一聲，代表電子點火器已點燃爐頭。當爐頭點燃後，恆溫器便會開始控制溫度。

- 預熱大約10至15分鐘，當溫度達到時，煎盤指示燈會熄滅。恆溫器會調節以加熱提供穩定的設定溫度，而指示燈也會隨著點亮及熄滅。

- 要關閉煎盤，將旋鈕順時鐘轉至「OFF」位置。

- 不使用爐具時，請將旋鈕扭轉至關閉位置。

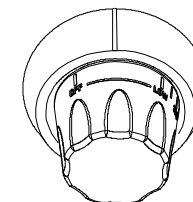
烹調小秘訣

- 預熱煎盤至想要的溫度。等到指示燈熄滅時，就代表已經達到想要的溫度。
- 要減少食物沾粘煎盤表面的情形，請使用食用油或噴霧式食用油。使用奶油來烹調較柔軟的食物，如蛋、法式土司、鬆餅、魚及三明治。肉類本身含有油脂/肉汁，因此不需特別在煎盤上倒入食用油。
- 烹調時利用金屬鍋鏟去除食物碎屑，以防止碎屑累積造成日後清潔不易。
- 請勿過度加熱煎盤，並在不使用時關閉煎盤開關。

煎盤保養：

- 利用金屬鍋鏟將油鏟至集油槽。
避免集油過多發生起火危險。每次使用後請進行清潔。
- 當煎盤表面冷卻後，利用紙抹布擦拭以除去多餘的油脂。
- 輕輕地將集油槽朝向您拉出並提起以取出集油槽。使用肥皂水及溼布或是洗碗精來清潔集油槽。再將集油槽放回原位。
- 在清潔後，在煎盤表面倒入一些食用油，並進行擦拭以防止生鏽及腐蝕。
- 偶爾將白醋或蘇打水倒入溫熱煎盤上以除去保護層。以細鋼刷或細磨石刮並擦拭以完全清潔。需要時，重複這些步驟最後再次塗上一些食用油來保護煎盤。

注意：高油脂含量的食物可能在煎盤上烹飪時起火。



煎盤模式設定



操作方法 烤箱功能選擇旋鈕

除了關閉模式外，每個烤箱都有一個烤箱功能選擇旋鈕。

大烤箱：

大烤箱上的功能選擇旋鈕上有七種設定可供選擇。分別是自動清洗、對流燒烤、最大燒烤、最小燒烤、對流烹調、對流烘焙、及烘培。

小烤箱：

小烤箱上的功能選擇旋鈕有三種設定。

分別是自動清洗、燒烤及烘培。

烘培：這是大家熟悉的傳統烘培設定。

功用：烤箱的上層燒烤元件及下層烘培元件順著自然氣流循環散發熱能。

烹調設定適合用於：烘培及烤肉

烤架數：建議您在烤箱中央放置一個烤架。

對流烘培：（強制風扇）

功用：烤箱的上層燒烤元件及下層烘培元件順著烤箱後方風扇氣流平均循環散發熱能。

烹調設定適合用於：所有用途。

烤架數：依據不同的烘培需求可放置多個烤網。

最小燒烤：適合用於慢速燒烤，僅使用中央燒烤元件以低功率運作。

最大燒烤：上層燒烤元件以最大功率運作。

對流燒烤：上層燒烤元件以最大功率運作，並且以烤箱後方風扇進行熱空氣循環。

對流烹調：固定在烤箱後風扇周圍的烹調元件是在此配置下的唯一熱源。

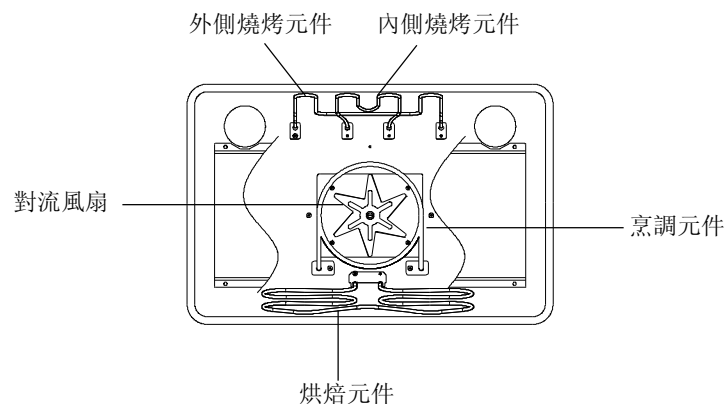
自動清潔：

烤箱在自動清潔循環過程中產生極高的溫度，可燒盡任何食物殘渣。烤箱內部的排煙器會排除臭味。

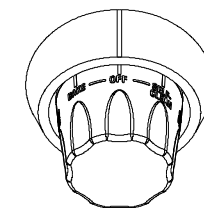
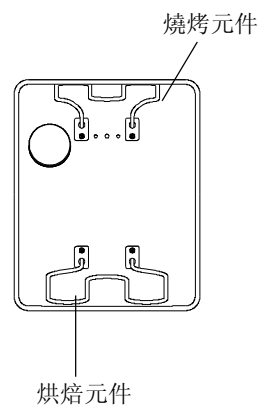
重要注意事項：爐具配備兩組烤箱。

只有其中一組烤箱可隨時自動清潔。在此自動清潔循環過程中，另一組烤箱無論在任何功能設定下都無法操作。

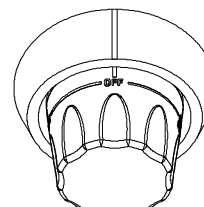
大烤箱



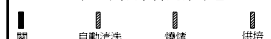
小烤箱



大烤箱功能設定



小烤箱功能設定

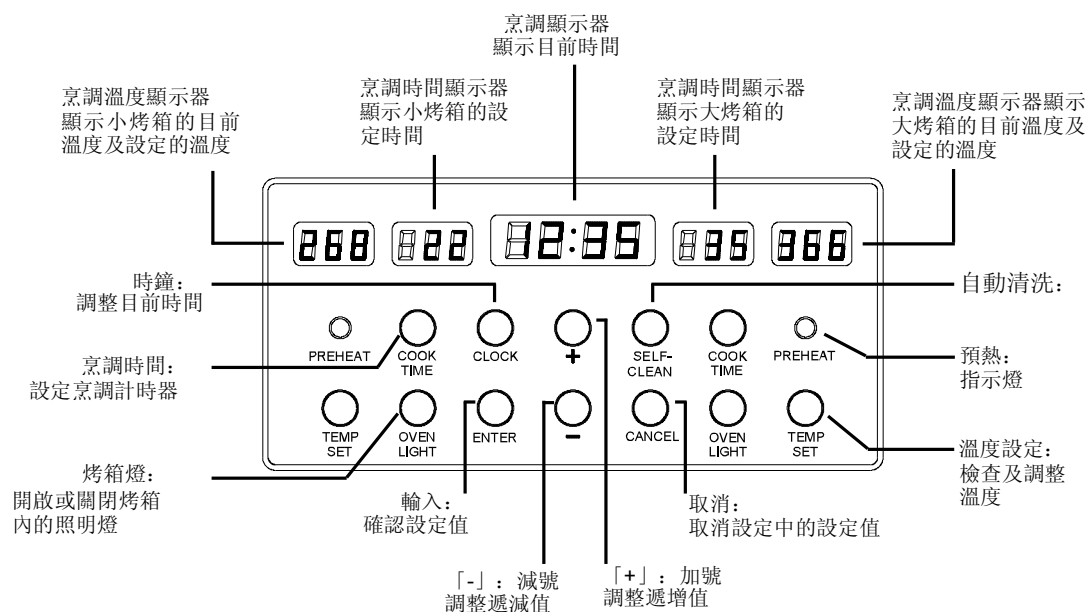


特性

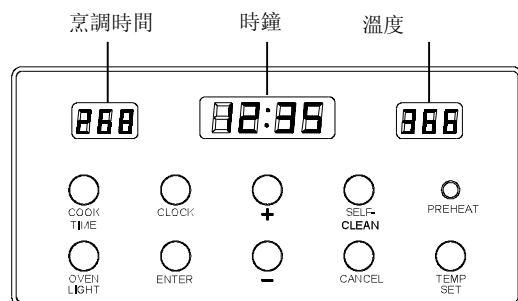
- 時鐘顯示
- 烹調計時器
- 預熱完成提醒功能
- 自動安全溫度控制
- 自動清潔

顯示器 - 重要說明

48吋機型



36吋機型



烹飪溫度顯示器顯示烤箱的實際溫度或設定的溫度。

「 - - - 」符號會在以下情況閃爍3秒鐘。

- 因另一烤箱在自動清潔操作中，以致無法啟動本機烤箱的自動清潔及其他烤箱功能。

烹調時間 顯示器顯示所有操作下的烹煮時間或錯誤碼。

以下符號會在特殊狀況下顯示：

- 零件故障或損壞時，顯示器會顯示錯誤碼(請參閱第29頁的錯誤碼一覽表)

預熱 (PREHEAT) 指

烤箱達到設定的溫度時，「預熱 (PREHEAT)」指示燈開啟且發出一聲「嗶」聲。

控制面板調整

調整時鐘

以下符號會在特殊狀況下顯示：

- 按下「時鐘 (CLOCK)」，以開始調整模式。
按第一下設定小時(小時顯示器閃爍)。按第二下設定分鐘(分鐘顯示器閃爍)。
- 按「+」及「-」調整設定值。
調整小時範圍：1~12(12小時制)；調整分鐘範圍：0~59分鐘
- 完成設定後，按下「輸入 (ENTER)」來確認輸入。
- 在設定過程中：
按下「取消 (CANCEL)」可取消設定。
- 如果不按下「輸入 (ENTER)」鈕，設定會在10秒鐘後自動取消。

調整烹調時間及溫度。

以下符號會在特殊狀況下顯示：

- 將烤箱功能按鈕、烘焙、對流烘焙、對流烹調、最小及最大燒烤及對流燒烤模式轉至想要的烹調模式。

調整烹調時間

- 按下「+」及「-」調整烹調時間。調整範圍為0~999分鐘
- 設定0分鐘表示取消計時器，此時烤箱會保持烹調
- 按下「輸入 (ENTER)」來確認設定的時間。
- 按下「取消 (CANCEL)」可取消時間設定。
- 如果不按下「輸入 (ENTER)」鈕，設定會在10秒鐘後自動取消。
- 完成烹調後，蜂鳴器發出5聲嗶聲，顯示器閃爍「000」模式，直到將功能旋鈕轉至「OFF」位置。

註：烤箱在自動清潔模式下操作時，無法設定烹調計時器

調整烹調溫度

將烤箱功能按鈕、烘焙、對流烘焙、對流烹調、最小及最大燒烤及對流燒烤模式轉至想要的烹調模式。

- 按下「溫度設定 (TEMP SET)」設定溫度。溫度顯示器顯示預先設定的值(預設值)並且持續亮起。
- 按「+」及「-」調整溫度設定值，調整範圍100°F ~ 550°F(40°C ~ 300°C)。
- 按下「輸入」(ENTER)，以確認溫度。
- 按下「取消 (CANCEL)」可取消溫度。
- 如果不按下「輸入 (ENTER)」鈕，設定會在10秒鐘後自動取消。
- 若一組烤箱正在執行自動清潔操作，按下「溫度設定 (TEMP SET)」將不會產生作用。

預先設定溫度 (預設)			
	(功能)	(°F)	(°C)
大烤箱	烘焙	350	180
	對流烘焙	325	165
	對流烹調	325	165
	最小燒烤	350	180
	最大燒烤	350	180
	對流燒烤	350	180
小烤箱!	烘焙	350	180
	燒烤	350	180

自動清潔

- 爐具在「自動清潔 (SELF-CLEAN)」模式下進行高溫分解循環。設定為「自動清潔 (SELF-CLEAN)」模式後，烤箱達到極高溫度，燒盡所有污垢及沈澱物。每次自動清潔循環大約3.5小時。(請參閱第20頁)
- 若左右兩組烤箱皆啟用自動清潔模式，則在按下「自動清潔」按鈕時不會產生作用。每次只能由一組烤箱進行自動清潔。
- 一組烤箱在進行自動清潔操作時，另一組烤箱無法操作任何功能。

預熱完成提醒功能

- 當烤箱溫度達到設定的預熱溫度時，「預熱 (PREHEAT)」指示燈亮起並且發出一聲嗶聲。

恆溫控制

- 恆溫器會在操作過程中偵測溫度變化。例如，恆溫器會在打開烤箱門時關閉加熱模式，並在關閉烤箱門時立即開啟加熱模式。

時鐘設定說明

設定時鐘 (例如：10:30)

- 按下「時鐘 (CLOCK)」，小時顯示器閃爍
- 按下「+」及「-」設定小時(例如10)
- 按下「時鐘 (CLOCK)」，分鐘顯示器閃爍
- 按下「+」及「-」設定分鐘(30)
- 按下「輸入 (ENTER)」來確認輸入

在設定過程中

- 按下「取消 (CANCEL)」可取消設定
- 如果不按下「輸入 (ENTER)」鈕，設定會在10秒鐘後自動取消。
- 按住「+」或「-」按鈕，會加速此程序。

烘焙模式操作

雙層元件烘焙

這是大家熟悉的傳統烤箱。上層燒烤元件及烤箱面板(Oven Panel)下方的烘焙元件順著自然氣流循環加熱。

雙層元件烘焙/對流烘焙

這類型烤箱適合料理需要高溫烹調的食物。建議將食物放在烤箱中央的烤網上。

烘焙(預設值: 350°F(180°C))

例如: 380°F(193°C 45分鐘)

設定烹調時間

1. 將烤箱功能旋鈕轉至「烘焙(Bake)」模式(烤箱操作燈亮起)。溫度顯示器將會顯示實際設定的溫度。
2. 按下「烹調時間(COOK TIME)」(顯示器將會顯示最新的設定時間並且閃爍)。
3. 按下「+」及「-」設定45分鐘。(例如)
4. 按下「輸入(ENTER)」來確認設定的時間。

對流烘焙模式操作

上層燒烤元件及烤箱面板(Oven Panel)下方的烘焙元件火力全開，並在烤箱後方風扇的作用下平均散佈熱能，達到循環效果。

依據不同的烘焙需求可使用多個烤網。這種烹調方式適合用來燒烤肉類，可使外皮焦脆，內部仍然保持天然風味和汁液。

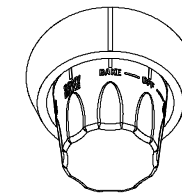
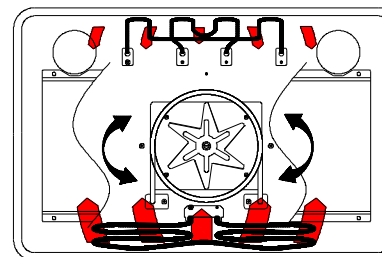
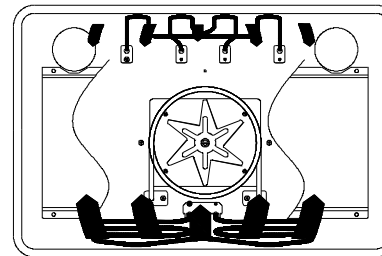
- 對流烘焙操作請參閱上述烘焙操作步驟。(需將旋鈕轉至「對流烘焙(Conv. Bake)」而非轉至「烘焙(Bake)」)

設定溫度

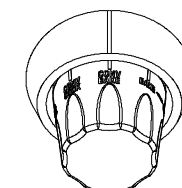
1. 按下「溫度設定(TEMP SET)」(顯示器將會顯示設定值 - <參閱11頁>並且閃爍)
2. 按下「+」及「-」將溫度設為380°F(193°C)
3. 按下「輸入(ENTER)」確認設定(顯示器將會顯示實際溫度且持續增溫，直到達到設定的溫度。「預熱(PREHEAT)」指示燈亮起，並且發出一聲嗶聲)。按下「溫度設定(TEMP SET)」，檢查預先設定的溫度。

預熱

1. 重要注意事項：對於需要準確溫度的烘焙請先預熱烤箱，以達到最佳的烘焙效果。例如：烘焙蛋糕。設定溫度控制後，烤箱的「預熱(PREHEAT)」指示燈亮起，並在到達預熱溫度時發出一聲嗶聲。
2. 接著打開烤箱門，將食物放進烤箱。



烤箱功能設定



烤箱功能設定



對流烘焙

烘焙：

1. 開啟烤箱電源前，請先將食物放在您想要的位置。
一次需要用到兩層烤網時，最好將烤網放在**3**和**5**的位置。
2. 將烤箱功能旋鈕轉至對流烘焙（Conv. Bake）烘焙模式。利用溫度控制設定想要的溫度後，即進入烹調模式。
3. 烤箱的「預熱（PREHEAT）」指示燈亮起後，將食物放入烤箱。

烤網位置

大烤箱配備三個防傾烤網，小烤箱配備兩個防傾烤網。

爐具提供六個烤網位置。

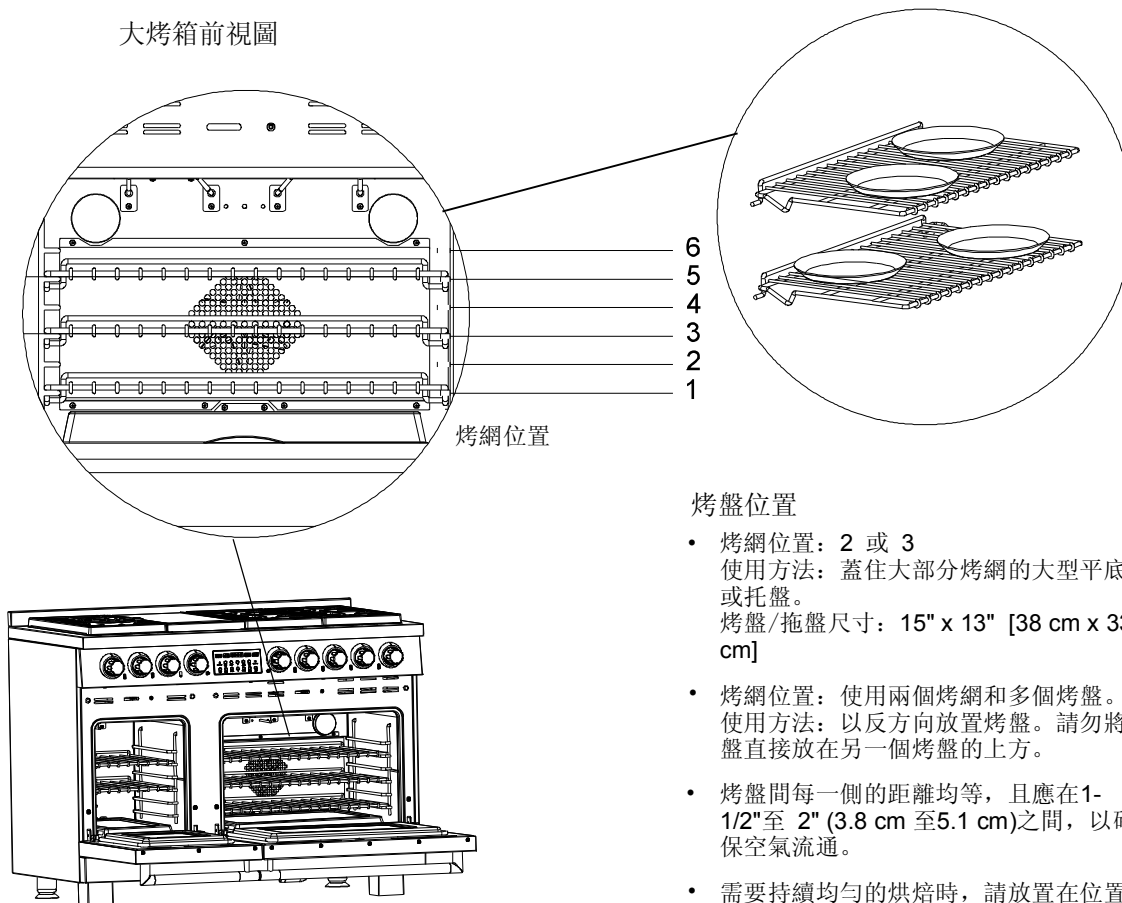
第六個位置距離烤箱底部最遠。
第一個位置距離烤箱底部最近。

烤網可輕易取下，且可隨意架在每一層。

註：

在對流烘焙模式下，一次請勿使用一個以上的烤盤。

一次使用兩個烤盤烘焙時，請將烤盤放在位置**3**和**5**。



烘焙小秘訣

- 一般而言，若要將傳統烘焙法轉換對流烘焙法，應將烤箱溫度調降**57°F(14°C)**，將烘焙時間減少大約**10到15%**。
- 從傳統烘焙法轉換成對流烘焙法時，有些烘焙方法，尤其是您自行研發的方法，可能需要調整和測試。如果不確知如何轉換烘焙法，可以先依照傳統方法進行烘焙。在獲得滿意的結果後，再依照對流烘焙原則烘烤相同種類的食物。如果在第一次試驗對流烘焙時結果不令您滿意，請一次只調整一種烘焙模式(烹調時間、烤架位置或溫度)然後反複測試。接著再調整一種烘焙模式，直到烘焙出令您滿意的結果。
- 請務必預熱烤箱。但應先確定烤網位置，然後再開啟烤箱電源。
- 避免在烘焙過程中經常打開烤箱門。如果有必要打開烤箱門，請在烘焙時間剩下最後**1/4**時打開，這是打開烤箱門的最佳時機。
- 依照建議的烹調時間，並且在長時間離開之前，確定食物是否已經烤熟。

- 使用高品質且尺寸適當的烤盤，請勿使用變形、凹陷或燒壞的烤盤。
- 亮面金屬烤盤的烘焙效果非常好，因為熱能會在亮面上反射，烘焙出金黃色閃耀外皮的蛋糕、餅乾和鬆餅。
- 派熱克斯(Pyrex)玻璃烤盤可用來烘焙蛋糕。使用玻璃烤盤時，將烤箱溫度調降**57°F(14°C)**。降低溫度後，請遵守食譜上建議的烘焙時間。
- 派熱克斯玻璃、琺瑯、霧面金屬製造的烤盤以及瓷釉處理的烤盤具有保溫作用，可將派、餅烘烤成效果佳的金黃色。

烘焙方法

烘焙結果可能令人感到挫折。請參照故障排除說明，並且檢查圖表，找出失敗原因以及解決常見問題的方法。

重要注意事項：此烤箱和您之前使用的烤箱在溫度設定和烹調時間上可能有所不同，需要時應調整烹調方法和時間。

燒烤模式操作

最小燒烤模式操作

最小燒烤模式只使用中間燒烤元件，適合用於低溫慢速燒烤。

最小燒烤 (預設值: 350°F<180°C>)

例如: 380°F(193°C 45分鐘)

設定烹調時間

1. 將烤箱功能旋鈕轉至「最小燒烤 (MINI BROIL)」模式 (烤箱操作燈亮起)。溫度顯示器將會顯示實際設定的溫度。
2. 請參閱第13頁的步驟。

最大燒烤模式操作

在最大燒烤模式下，上層燒烤元件火力全開。
燒烤速度決定了食物與燒烤元件間的距離。

最大燒烤 (預設值: 350°F<180°C>)

例如: 380°F(193°C 45分鐘)

設定烹調時間

1. 將烤箱功能旋鈕轉至「最大燒烤 (MAXI BROIL)」模式 (烤箱操作燈亮起)。溫度顯示器將會顯示實際設定的溫度。
2. 請參閱第13頁的步驟。

對流燒烤模式操作

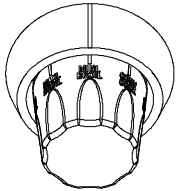
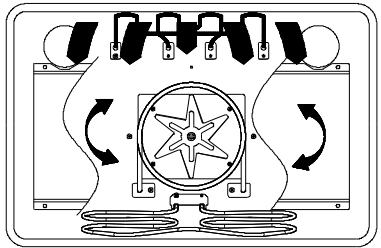
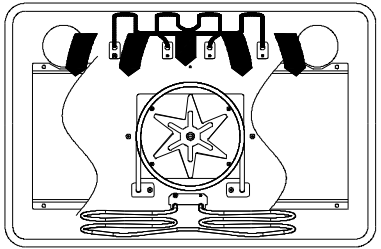
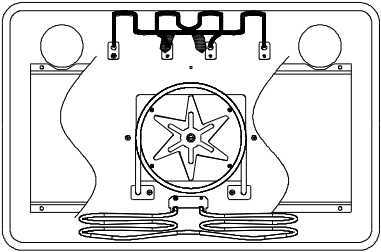
上層燒烤元件火力全開，烤箱後方風扇進行熱能/空氣循環。

對流燒烤 (預設值: 350°F<180°C>)

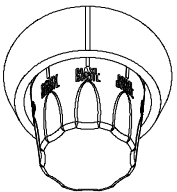
例如: 380°F(193°C 45分鐘)

設定烹調時間

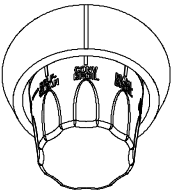
1. 將烤箱功能旋鈕轉至「對流燒烤 (CONV BROIL)」模式 (烤箱操作燈亮起)。溫度顯示器將會顯示實際設定的溫度。
2. 請參閱第13頁的步驟。



烤箱功能設定



烤箱功能設定



烤箱功能設定



操作 烤箱烹調模式

燒烤是一種乾熱料理法，適合料理小塊食物，例如肋排、牛排、肉餅。

可用直接或間接燒烤法控制食物的料理，而燒烤速度（即食物與燒烤元件間的距離）也是決定燒烤結果的重要因素之一。

例如，上層燒烤元件適合用來烤龍蝦和上層表面烤成焦褐色的焗烤食物或蛋白派等等。

傳統燒烤方式較適合用來料理肉排。

燒烤速度模式：

「快速」燒烤模式（最大燒烤設定）適合用於「半熟至中熟」燒烤。

食物放在距離燒烤元件2英吋的位置。

「慢速」燒烤模式（最小燒烤設定）適合用來烤雞及火腿等不需要烤至焦黃的食物。

食物（食物頂面）放在距離燒烤元件大約4英吋的位置。

對流燒烤

這個方法比傳統燒烤法快一些，料理結果較佳，尤其適合燒烤超厚的食物。烤熟的肉品外皮烤至焦脆，內部仍然保持天然風味和汁液。

使用最大或最小燒烤：

1. 將烤架放在您想要位置
2. 將烤箱功能旋鈕轉至最大燒烤、最小燒烤或對流燒烤。
3. 「預熱（PREHEAT）」指示燈亮起後，將食物放入烤箱。
4. 首先將食物放在冷烤盤（隨烤箱提供）的中央，將烤盤放入烤箱，然後關上烤箱門。

註：

如果在操作過程中打開烤箱門，溫度會自動切換至「OFF」，直到關上烤箱門。

燒烤小秘訣

- 燒烤時務必使用烤盤，如此便可排除多餘油脂和液體，避免發生濺灑、起煙及火災危險。
- 烤盤裝盛食物後放置在建議的烤網位置上。
- 切開含脂肪的外緣部分，以避免捲曲。
- 在烤盤上一層薄油脂，以避免沾黏。為避免雞肉或魚變乾，在表面上刷一些奶油。
- 第一面的燒烤時間比建議的時間稍長，塗上醬料後翻至另一面。在快完成時在第二面塗上醬料。
- 拉出烤網時，請用烤箱專用的手套保護雙手。烤網往外拉到底後，用鉗子或小剗子翻轉或取出食物。
- 請勿用叉子穿刺烤肉，以免汁液流失。
- 取出食物後應取出烤盤，以免烤盤因烤箱的熱氣而產生滴液，在烤箱中結成硬塊。



警告

為避免疾病或浪費食物，請勿將解凍後的食物留在烤箱內超過兩小時。

傳統/對流式燒烤表

請參閱第21-23頁 - 烹調表



警告

重要注意事項：

對流烹調模式設定

固定在烤箱後方風扇周圍的烹調元件是此設定下的唯一熱源。風扇造成空氣循環，確保均勻加熱。對流式烹調適合用來料理美味食物，例如脆皮點心和蛋白牛奶酥。而燒烤速度決定了食物與燒烤元件間的距離。

對流烹調(預設值: 325°F(165°C))

例如: 350°F(180)°C 45分鐘

設定烹調時間

1. 將烤箱功能旋鈕轉至「對流烹調 (CONV COOK)」模式(烤箱操作燈亮起)。溫度顯示器將會顯示實際設定的溫度。
2. 按下「烹調時間 (COOK TIME)」(顯示器將會顯示最新的設定時間並且閃爍)。按「+」及「-」設定45分鐘。(例如) 按下「輸入 (ENTER)」來確認設定的時間

設定溫度

1. 按下「溫度設定 (TEMP SET)」(顯示器將會顯示設定值 - <參閱11頁>並且閃爍)
2. 按下「+」及「-」來設定溫度至350°F
3. 按下「輸入 (ENTER)」確認設定(顯示器將會顯示實際溫度且持續增溫，直到達到設定的溫度。然後，「預熱 (PREHEAT)」指示燈亮起，並且發出一聲嗶聲。
藉由按下「溫度設定 (TEMP SET)」，來檢查預先設定的溫度。

在設定過程中：

按下「取消 (CANCEL)」可取消時間設定。如果不按下「輸入 (ENTER)」鈕，設定會在10秒鐘後自動取消。

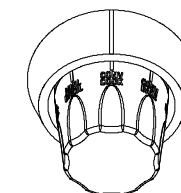
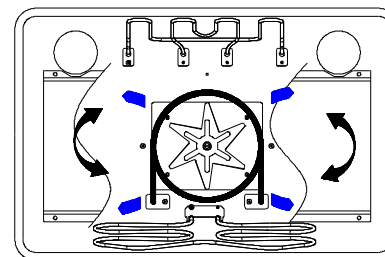
- 到達設定的時間時，蜂鳴器發出5聲嗶聲，烹調時間顯示器閃爍「000」。
將烤箱旋鈕轉至「OFF」。
- 若要在烹調時中止操作，請將功能旋鈕轉至「OFF」位置。

預熱

1. **重要注意事項：對於需要準確溫度的烘焙請先預熱烤箱，以獲得最佳的烘焙效果。**

2. 設定溫度控制後，烤箱的「預熱 (PREHEAT)」指示燈亮起，並在到達預熱溫度時發出一聲嗶聲。

接著打開烤箱門，將食物放進烤箱。



烤箱功能設定



自動清潔

自動清潔循環是本爐具的一項特色。設定為「自動清潔」模式後，烤箱達到極高溫度，燒盡所有食物殘渣。烤箱內部的排煙器會排除臭味。烤箱冷卻後，用濕海棉或抹布清除殘留在烤箱底部的灰燼。

開始自動清潔循環之前：

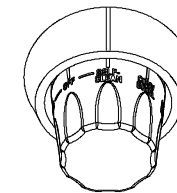
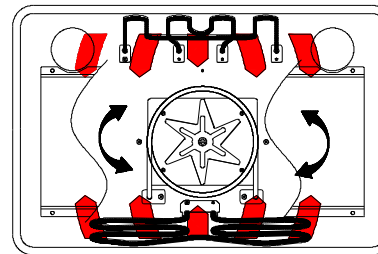
1. 取出所有烹調用具/器皿及烤網、烤網支撐架以避免因循環過程中的極高溫度而掉色、變形或損壞。
請勿在自動清潔循環模式下使用鋁箔(或任何襯墊)，因為鋁箔會熔化或燃燒，造成烤箱表面損壞。
2. 使用自動清潔循環模式前
 - 用手擦去烤箱壁及底部表面上的明顯污漬。
 - 清除可能凝固或變硬的食物殘渣或沈澱物。
3. 請勿用烤箱清潔劑清潔烤箱內部或凸起的烤箱門零件。

開始自動清潔流程

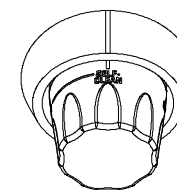
1. 關緊烤箱門，將功能旋鈕轉至「自動清潔 (SELF-CLEAN)」模式
2. 按下「自動清潔 (SELF-CLEAN)」鍵來確認設定門門會在15秒鐘內自動噉合鎖上，烤箱指示燈亮起。
3. 溫度顯示器顯示「CLn」及烹調時間顯示器顯示「210」(即3.5小時)

停止自動清潔流程

1. 將功能旋鈕轉至「OFF」位置。蜂鳴器發出5聲嗶聲，烤箱指示燈閃爍，烹調時間顯示「000」並且閃爍，直到門門在烤箱溫度降至350°F(180°C)以下後自動釋放。
2. 若要重設自動清潔功能，必須打開烤箱門。



烤箱功能設定



小烤箱功能設定



結束自動清潔流程

1. 自動清潔模式在3.5小時後結束，蜂鳴器發出5聲嗶聲，烤箱指示燈閃爍，烹調時間顯示「000」並且閃爍，直到門門在烤箱溫度降至350°F(180°C)以下後自動釋放。
2. 打開烤箱門，將功能旋鈕轉至「OFF」位置。
3. 烤箱冷卻後，用濕海棉或抹布除灰燼。

表 烹調指南

	溫度設定指南，平面爐頭
加熱設定	用途
內爐頭小火	解凍少量食物
	蒸飯
	慢燉少量食物、醬汁
內爐頭大火	解凍大量食物
	低溫油炸（蛋、其他）
	慢燉大量食物
	加熱牛奶、奶油醬、肉汁、布丁
內外爐頭都小火	嫩煎及煎
	煮、鍋炒
	維持慢煮大量食物
	高溫油炸
	鍋烤
	維持快煮大量食物
內外爐頭都大火	快速煮沸開水
	以大鍋具油炸富含脂肪的食物
註： 以上資訊僅為參考。 您可依個人需求調整加熱設定。	

煎盤烹調表		
食物	°F	°C
蛋	250-300	121-149
培根	325-350	163-177
鬆餅	375-400	191-205
法式吐司	400	205
魚片	300	149
漢堡	350	177
肉排	350	177

烹調法替代表

食材替代方法	
食譜需求	使用
1 湯匙玉米澱粉	2 湯匙麵粉(高筋)
1 全蛋	2 顆蛋黃加1湯匙水
1 杯全脂牛奶	1 杯脫脂牛奶加2湯匙乳瑪琳或1/2 杯奶水加1/2杯水
1 盎司苦巧克力	3 湯匙可可粉加1湯匙乳瑪琳
1 湯匙發粉	1/2 茶匙塔塔粉加1/4茶匙蘇打粉
1/2 杯奶油	7 湯匙乳瑪琳或酥油
1 杯酸乳酪	1 湯匙檸檬汁加1杯奶水

廚房等量及公制單位		
量尺	等量	公制單位*
1 湯匙	3 茶匙	15毫升
2 湯匙	1 盎司	30毫升
1 量酒杯	1 1/2 盎司	45毫升
1/4 杯	4 湯匙	60毫升
1/3 杯	5 湯匙加1茶匙	80毫升
1/2 杯	8 湯匙	125毫升
1 杯	16 湯匙	250毫升
1 品脫	2 杯	30 公克
1 磅	16 盎司	455 公克
2.21 磅	35.3 盎司	2 公斤

罐頭食品尺寸			
大小	容量	大小	容量
8 盎司	1 杯	No. 303	2 杯
野餐罐	1 3/4 杯	No. 2	2 1/2 杯
No. 300	1 3/4 杯	No. 3	4 杯
No. 1 高	2 杯	No. 10	12 杯

烹調指南						
食材	烤網數	建議烹調法	烹調溫度	烤網位置	30"/36" 烤箱的總時間	使用18" 烤箱的建議
烘培食品						
麵包類						
小麵包	一	烘培	450°F(230°C)	4	8-10 分	6-8 分
	一	對流	425°F(220°C)	4	8-10 分	-
	多	對流	425°F(220°C)	2和4	8-10 分	-
(*冷藏麵包調理請遵照包裝指示)						
肉桂捲	一	烘培	350°F(175°C)	4	20-25 分	20-25 分
	多	對流	325°F(160°C)	2和4	20-25 分	-
麵包捲	一	烘培	350°F(175°C)	4	20-25 分	20-25 分
	多	對流	325°F(160°C)	2和5	15-20 分	-
擘母麵包	一	對流	325°F(160°C)	4	25-30 分	-
蛋糕類						
蛋白蛋糕	一	烘培	350°F(175°C)	2	37-45 分	37-45 分
36吋 (914) 蛋糕	多	烘培	350°F(175°C)	2	37-45 分	37-45 分
中空環狀蛋糕	一	對流	325°F(160°C)	4	40-45 分	-
蛋糕粉蛋糕	一	烘培	350°F(175°C)	4	30-40 分	30-40 分
	多	對流	325°F(160°C)	2和5	25-30 分	8-9"(202-229)圓形蛋糕模
杯狀蛋糕	一	烘培	350°F(175°C)	4	20-25 分	
	多	對流	325°F(160°C)	2和5	18-23 分	6 杯 (1.4升) 鬆餅烤盤
餅乾類						
巧克力小方餅	一	烘培	350°F(175°C)	4	20-25 分	使用方形烤盤
	多	對流	325°F(160°C)	2和4	15-20 分	使用方形烤盤
甜餅	一	烘培	350°F(175°C)	4	8-12 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
	2烤網	對流	325°F(160°C)	2和5	8-12 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
	3烤網		325°F(160°C)	2、4和6	8-12 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
巧克力脆片	一	烘培	375°F(190°C)	4	8-12 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
	2烤網	對流	350°F(175°C)	2和5	8-9 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
	3烤網		350°F(175°C)	2、4和6	8-9 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
烘培食品						
玉米麵包	一	對流	375°F(190°C)	4	20-25 分	使用方形烤盤
奶油泡芙類	一	對流	400°F(205°C)	4	30-35 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
	多	對流	400°F(205°C)	2和4	30-35 分	9"x13" (229x330) 餅乾盤
蛋黃派/布丁類	一	烘培	350°F(175°C)	4	35-40 分	使用方形烤盤
鬆餅類	一	烘培	425°F(220°C)	4	15-20 分	6 杯 (1.4升) 鬆餅烤盤
	一	對流	400°F(205°C)	4	15-20 分	-
	多	對流	400°F(205°C)	2和5	10-15 分	-

烹調指南						
食材	烤網數	建議烹調法	烹調溫度	烤網位置	30"/36" 烤箱的總時間	使用18" 烤箱的建議
酥餅皮	一	對流烘培	425°F(220°C)	4	10-12 分	-
派類	一					
有餡	多	對流烘培	375°F(190°C)	4	40-45 分	-
		對流烘培	375°F(190°C)	4	40-45 分	不建議
冷凍	一	對流烘培	375°F(190°C)	4	50-55 分	-
	多	對流烘培	375°F(190°C)	4	50-55 分	不建議
檸檬蛋白派	一	燒烤	350°F(175°C)	4	2 1/2 分	2 1/2 分
南瓜派	一	對流烘培	425°F/325°F(220°C/160°C)	4	15 分/ 1 小時	-
	多	對流烘培	425°F/325°F(220°C/160°C)	4	15 分/ 1 小時	-
烤鬆餅類	一	烘培	450°F/350°F(230°C/175°C)	4	15 分/ 20 分	不建議
	多	對流	450°F/350°F(230°C/175°C)	2和5	12 分/ 20 分	-
酥皮	一	烘培	400°F(205°C)	4	10-12 分	8-10 分
		對流	375°F(190°C)	4	10-12 分	-
	多	對流	375°F(190°C)	2、4和6	10-12 分	-
速發麵包	一	對流	325°F(160°C)	3	40-45 分	-
	多	對流	325°F(160°C)	1和4	40-45 分	-
法式鹹派	一	烘培(不能使用對流)	375°F(190°C)	4	40-50 分	40-50 分
舒芙蕾	一	烘培	375°F(190°C)	4	35-40 分	35-40 分
肉類						
牛肉						
肉餅		燒烤	550°F(290°C)	6	10-12 分	10-12 分
4-6磅(1.8-2.7公 斤)						
肉排, 1 1/2" (38) 厚		對流燒烤		5	20-25 分	-
肉排, 1" (25) 厚		燒烤		5	12-15 分	12-15 分
雞肉						
帶骨雞胸肉	一	對流燒烤	450°F(230°C)	5	20-25 分	-
無骨雞胸肉	一	燒烤	450°F(230°C)	6	10-15 分	10-15 分
四分之一全雞	一	對流燒烤	450°F(230°C)	5	30-35 分	-
腿	一	對流燒烤	450°F(230°C)	5	20-25 分	-
全雞	一	對流燒烤	325°F(160°C)	3	18-20 分/磅 (*)	-

烹飪指南						
食材	烤網數	建議烹調法	烹調溫度	烤網位置	30"/36" 烤箱的總時間	使用18" 烤箱的建議
火腿						
1/2" (13) 厚	一	燒烤	550°F(290°C)	6	6-8 分	6-8 分
1" (25) 厚	一	燒烤	550°F(290°C)	6	10-12 分	10-12 分
羊肉						
肋骨肉, 3/4"(19)厚	一	燒烤	550°F(290°C)	5	8-10 分	8-10 分
	一	燒烤	550°F(290°C)	5	11-12 分 (*)	11-12 分 (*)
豬肉						
排骨, 1" (25) 厚	一	燒烤	450°F(230°C)	6	10-15 分	15-18 分/磅 (*)
肉排, 1" (25) 厚	一	燒烤	450°F(230°C)	5	25-30 分	23-26 分/磅 (*)
香腸	一	燒烤	450°F(230°C)	5	8-10 分	0-12 分/磅 (*)
火雞 雞胸/全雞		對流燒烤	450°F(230°C)	6	12-17 分/磅	-
全雞		對流烹調	450°F(230°C)	6	12-17 分/磅	-
海鮮						
魚						
1/2"(13) 厚	一	燒烤	450°F(230°C)	6	5-7 分	5-7 分
1"(25) 厚	一	對流燒烤	450°F(230°C)	6	12-17 分	-
鮭魚, 1/2"(13) 厚	一	燒烤	450°F(230°C)	6	12-15 分	12-15 分
劍魚, 1 1/2"(38) 厚	一	燒烤	450°F(230°C)	6	10-12 分	10-12 分
蔬菜						
馬鈴薯		烘培	400°F(205°C)	3	45-60 分	45-60 分
甘藷		烘培	400°F(205°C)	3	40-50 分	40-50 分
西洋大南瓜		對流	350°F(175°C)	3	40-45 分	-
		烘培	375°F(190°C)	3	50-55 分	50-55 分
其他						
法國麵包比薩		燒烤	450°F(230°C)	5	2-3 分	2-3 分
大蒜麵包, 1"(25) 厚		燒烤/對流燒烤	450°F(230°C)	5	3 到 3 1/2 分	-
土司, 1/2"(13) 厚		燒烤	450°F(230°C)	6	2 分	2 分

本表為烹調指南。應優先參考食譜或包裝說明。公制溫度顯示在括弧內。

*代表每一指定烹調時間可烹煮0.45公斤。

遵守這些保養維護步驟可確保您的 **Grand Hall** 爐具保持在良好的操作狀態，讓您享受好幾年的烹調樂趣。
注意：清潔前請確定所有控制皆在「OFF」位置且已冷卻。如果用水清潔，請拔下電源線。

清潔爐頭

烹調時請注意勿使汁液溢出變硬。安全無虞時，請依以下方式清除溢出汁液：

1. 讓爐頭及爐架冷卻至安全溫度。
2. 取下爐架、爐頭及爐頭蓋。
3. 用熱肥皂水清淨這些零件，再用清水洗淨後擦乾。
4. 將爐面擦乾淨。
5. 裝回爐頭、爐頭蓋及爐架。

爐頭蓋

定期拆下爐頭蓋進行清潔，以防止堵塞或燃燒不完全。

請勿利用烤箱的自動清潔功能或洗碗機清潔零件。

1. 取下爐架及爐頭蓋。
2. 用溫熱的肥皂水和軟質抹布擦拭爐頭蓋。
3. 清潔後徹底擦乾。

註：
在清除頑強污垢時，可使用軟質擦布或非研磨性清潔劑及軟毛刷。

爐頭孔

用一根大頭針清潔堵塞的爐頭孔。
不可使用牙籤清潔爐頭孔。
請勿挖大或扭曲爐頭孔。

裝回爐頭及爐頭蓋時請確定位置正確無誤，並確保齊平安裝。
經常檢查爐頭是否變形(尺寸及形狀)。
發現火焰自爐頭孔飄升、變成黃色，或在開啟時爐頭發出噪音，即表示需要清潔爐頭了。
如果在清潔後仍然出現上述問題，請聯絡合格技術人員請求協助。

旋鈕：(拆下洗淨)

請勿用阿摩尼亞或摻了研磨料的清潔液，以免洗掉旋鈕上的圖案。

確定已關閉瓦斯。

拆下旋鈕前，請確定所有旋鈕都在關閉位置。

接著依下述步驟進行：

1. 完全拉出拆下旋鈕。
2. 用溫熱的肥皂水清洗旋鈕。
請勿浸泡。
3. 完全擦乾後裝回旋鈕。將旋鈕插在正確的閥桿上，然後將旋鈕推至定位。

煎盤/燉盤

烹調時請注意勿使汁液溢出變硬。安全無虞時，請依以下方式清除溢出汁液：

1. 每次用過煎盤後，請取下煎盤油脂集油槽(**Griddle Grease Receptacle**)清潔；火災危險 – 請勿讓油脂堆積，以免發生火災。

用熱肥皂水刷洗零件，再用清水洗淨後擦乾。

註：
完成清潔後，請在煎盤上塗一層薄薄的食用油。

2. 清除食物殘渣：
用未加鹽的酥油或植物油擦洗溫熱煎盤的表面，或者用無黏性的噴霧式食用油噴灑煎盤表面。
然後用粗質抹布(例如粗麻布)徹底擦拭表面，清除食物殘渣及其他殘留物。
3. 清除頑強污垢：
用菜瓜布或其他粗質擦布，沾上食用油擦拭煎盤表面。
如果仍然無法清除污垢，可將蘇打水澆在溫熱煎盤(200°F 93°C)的表面，然後用廚房紙巾徹底擦拭表面。
接著在煎盤表面上塗一層薄薄的食用油。
4. 使用清潔劑後，再用醋水混合液清洗煎盤，最後用清水洗淨，擦乾，再塗上一層薄薄的食用油。

烤箱表面—— 擦亮

烤箱經過多種不同的內部表面處理，清潔後需要保養。

	警告
燙傷或觸電 危險 清潔前請確定所有控制都在關閉位置，且烤箱已冷卻。如果未遵守上述指示，可能造成燙傷或觸電。	

注意：

請勿使用下列清潔劑或清潔用品，以免造成烤箱的永久損壞：阿摩尼亞、鋼棉擦布、研磨擦布、研磨清潔劑、腐蝕性烤箱清潔劑或研磨粉。

烤箱每一面的清潔指示如下：

不銹鋼零件

每次使用烤箱後，請在烤箱冷卻後用熱肥皂水擦拭不銹鋼零件。然後用溫水洗淨。

可使用不銹鋼清潔液清除頑強污垢，但應遵守包裝上的說明。
請勿使用鋼棉或研磨擦布及除垢劑或除污粉。

若要去除不銹鋼零件上的頑強食物殘渣請用一條熱濕布浸濕零件，然後用木質或尼龍刮刀或刮板清除。最後用清水清洗，然後用溫熱的濕布擦淨。
請勿使用金屬小刀、刮刀或任何其他金屬工具刮不銹鋼。

避免沾污及褪色：檸檬酸或蕃茄汁會造成不銹鋼表面永久褪色。
請立即擦掉所有溢出的汁液。

操作面板

請用軟質抹布和溫熱肥皂水擦拭控制面板。
請勿使用含有阿摩尼亞或研磨物質的清潔液，以免擦掉控制面板上的圖案。

玻璃表面

用溫熱的肥皂水清潔玻璃表面後，再用溫水沖洗乾淨。
用玻璃清潔劑清除指紋。

含有阿摩尼亞成分的玻璃清潔劑不可沾到外部烤箱門表面。

烤網

用溫熱的肥皂水清潔玻璃表面後，再用溫水沖洗乾淨。
頑強污垢可用沾滿肥皂的鋼棉擦布清除。

註：若要使用自動清潔循環模式，請取下烤網或烤網支撐器，因為高溫可能會損壞這些零件。

請參閱自動清潔烤箱章節的詳細說明。

	注意
自動清潔循環開始後，請勿碰觸烤箱外部表面，因為有些零件可能會變得非常燙！ 最初幾次使用自動清潔循環模式時，可能因「處理」烤箱內高密度隔離材料的黏著劑而產生臭味及煙氣。 隔離材料經過徹底處理後，臭味便會消散。在之後的自動清潔循環操作中，可能會聞到高溫產生的臭味。 保持廚房良好通風 自動清潔循環模式	

請勿清潔、移動、沾濕或彎折烤箱門的氣密條。
否則可能造成日後難以清潔或烘焙。



注意



警告

重要注意事項：

自動清潔

選擇自動清潔設定後，門門會自動啟動(鎖住)。門門可確保烤箱門不會在內部高溫運轉時開啟。



警告

請勿使用市面上一般清潔劑清潔烤箱內部。使用這些清潔劑會產生危險煙氣或損壞烤箱的瓷面。請勿用鋁箔或其他材料作為烤箱的襯墊。這些材料會在自動清潔循環操作下融化或燃燒，對烤箱造成永久損壞。

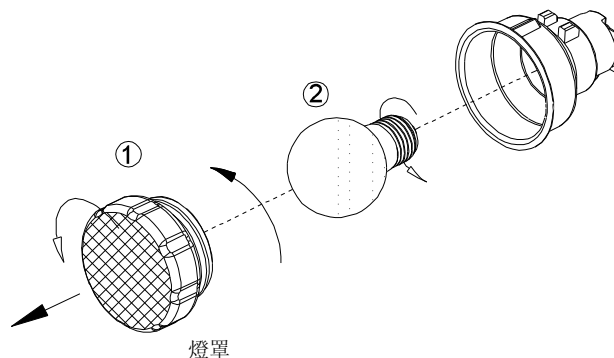
更換烤箱內部照明燈



注意

更換燈泡前，請先關斷主保險絲或電路斷路器的電力。

1. 請戴上防護手套。
2. 逆時鐘方向轉動玻璃蓋，然後將玻璃蓋取下。
3. 旋下燈泡。
4. 更換新的燈泡。(120~130V / 40W)
5. 裝回燈罩。



爐台表面清潔表

零件項目	材質
爐頭	外部表面處理 - 琺瑯 請勿使用研磨性清潔劑
爐頭蓋	琺瑯（霧面處理）
爐架	鑄鐵琺瑯
旋鈕, 烤箱旋鈕	電木
電極	陶瓷



注意



警告

重要注意事項:

停電

電動點火器在停電時無法運作。

請勿在停電時操作烤箱，並請確定烤箱的旋鈕在「OFF」位置。

爐頭依然可用，但只能用火柴來點燃爐頭。

請勿使用煎盤，並確定烤箱的旋鈕位於「OFF」位置。

安全考量

可能會發生無預警暫時停電。

爐具只有在停電時會中止運作，電力恢復時爐具亦恢復正常運作，無需任何調整。

電壓下降*是否會影響爐具操作，須視壓降的程度而定。

若停電發生在爐具自動清潔循環作業時，請等候電力恢復(烤箱門會自動解鎖)。將所有控制轉至關閉位置，然後依手冊說明重新啟動自動清潔循環模式。

*** 電壓下降是指電壓發生小幅下降的情形，通常發生在尖峰時段。**

問題	可能原因及/或解決方法
爐具無法作用	爐具無連接至電源。 請電工檢查電源電路斷路器、配線及保險絲。
烤箱無法自動清潔操作	烤箱門未關緊，門鎖無法上鎖。
自動清潔後烤箱依舊未清潔	未遵照第19頁<檢查>的操作步驟
燒烤無法作用	未遵照第17頁<檢查>的操作步驟
烤箱門無法開啟	烤箱仍在自動清潔中。 如果烤箱溫度高，門鎖在降至安全溫度前不會開啟。
烤箱燈無法作用	燈泡燒壞。 爐具未連接電源。
點火器無法作用	電路斷路，或保險絲燒斷。 爐具未連接電源。
點火器有火花但無法點燃火焰	瓦斯供氣閥未開啟。 瓦斯供應受阻礙。
點燃火焰後點火器持續發出火花	開關短路。
爐頭點燃但火焰過大、歪曲或為黃燄	爐頭開口阻塞。 元件未以正確瓦斯類型操作。 空氣開關未適當調整。

爐頭點火故障排除：

打開手動瓦斯閥推入閥桿點火或關閉爐火時，如果推入瓦斯閥將其轉至關閉位置後，點火器乃然冒出火花，就表示閥桿周圍的底座應重新定中心了。

矯正：

取下旋鈕，旋鬆螺絲，對準閥桿周圍的底座調整至置中。

烘焙問題解決方法		
問題	原因	解決方法
食物不平均烤熟	沒有正確加熱	進行預熱直到預熱指示燈亮起
	烤架上或烤箱底層有鋁箔 對此食譜或烤箱，烘培器皿太大 數個器皿擺放過擠	除去鋁箔。 使用正確尺寸器皿。 器皿間或與烤箱壁保持最少1 又 1/2吋 (3.8公分)空隙
食物底層過熟	烘培器皿太大、烘培器皿發黑或玻璃製	使用正確尺寸器皿。 降低烤箱溫度。 降低溫度。使用玻璃盤請降25° F (14° C)
食物烤熟前就乾掉	烤箱溫度太高	降低烤箱溫度。 以最快時間檢查食物
餅乾底層過熟	烤盤太深 餅乾盤發黑 烤箱溫度太高	使用餅乾盤(而非烤盤) 使用輕、亮的餅乾盤 降低烤箱溫度
餅乾太扁	餅乾盤過燙	餅乾出爐後讓餅乾盤冷卻
蛋糕底部過熟或底部太過扎實	烤箱溫度太高	降低溫度。使用玻璃盤請降25° F (14° C)
蛋糕邊緣烤焦或中間未烤熟	烤箱過熱 不正確烤模尺寸	降低烤箱溫度 使用建議的烤模尺寸。蛋糕料勿高過烤模2/3

錯誤代碼	原因	處理方法
E01	加熱元件的輸出功率過低	檢查烘培元件電路是否未連接或鬆開
E02	加熱元件的輸出功率過低	檢查烘培元件電路是否毀損或老舊
E03	加熱元件的輸出功率過低	檢查烹調元件電路是否未連接或鬆開
E04	加熱元件的輸出功率過低	檢查烹調元件電路是否毀損或老舊
E05	加熱元件的輸出功率過低	檢查外燒烤元件電路是否未連接或鬆開
E06	加熱元件的輸出功率過低	檢查外燒烤元件電路是否毀損或老舊
E07	在「關」狀態中，加熱元件依舊運作。	大烤箱（右側）
E08	加熱元件的輸出功率過高	檢查內燒烤元件電路是否未連接或鬆開
E09	加熱元件的輸出功率過高	檢查內燒烤元件是否毀損或老舊
E10	加熱元件的輸出功率過高	小烤箱（左側）
E11	加熱元件的輸出功率過高	檢查燒烤元件電路是否未連接或鬆開
E12	加熱元件的輸出功率過高	檢查燒烤元件是否毀損或老舊
E13	加熱元件的輸出功率過高	檢查外燒烤元件及內燒烤元件是否未連接或鬆開
E14	加熱元件的輸出功率過高	檢查外燒烤元件及內燒烤元件是否損壞或老舊
E15	門鎖馬達運轉過久	檢查烘培元件及內燒烤元件電路是否未連接或鬆開
E16	烤箱溫度過低	檢查烘培元件及內燒烤元件是否損壞或老舊
E17	烤箱溫度過高	檢查所有加熱元件電路是否短路。
E18	烤箱溫度過高	檢查所有加熱元件是否毀損或老舊
E19	烤箱溫度過高	檢查烘培元件電路是否短路
E20	烤箱溫度過高	檢查烘培元件是否毀損或老舊
E21	烤箱溫度過高	檢查烹調元件電路是否短路
E22	烤箱溫度過高	檢查烹調元件是否毀損或老舊
E23	烤箱溫度過高	檢查外燒烤元件電路是否短路
E24	烤箱溫度過高	檢查外燒烤元件是否毀損或老舊
E25	加熱元件的輸出功率過高	大烤箱（右側）
E26	加熱元件的輸出功率過高	檢查內燒烤元件電路是否短路
E27	加熱元件的輸出功率過高	檢查內燒烤元件是否毀損或老舊
E28	加熱元件的輸出功率過高	小烤箱（左側）
E29	加熱元件的輸出功率過高	檢查燒烤元件電路是否短路
E30	加熱元件的輸出功率過高	檢查燒烤元件是否毀損或老舊
E31	加熱元件的輸出功率過高	檢查外燒烤元件及內燒烤元件電路是否短路
E32	加熱元件的輸出功率過高	檢查外燒烤元件及內燒烤元件是否損壞或老舊
E33	加熱元件的輸出功率過高	檢查烘培元件及內燒烤元件電路是否短路
E34	加熱元件的輸出功率過高	檢查烘培元件及內燒烤元件是否損壞或老舊
E35	門鎖馬達運轉過久	檢查門鎖馬達電路是否斷路
E36	門鎖馬達運轉過久	檢查門鎖馬達是否毀損或老舊
E37	烤箱溫度過低	檢查溫度感應器電路是否斷路
E38	烤箱溫度過低	檢查溫度感應器電路是否損毀或老舊
E39	烤箱溫度過高	檢查溫度感應器電路是否短路
E40	烤箱溫度過高	檢查溫度感應器電路是否損毀或老舊

服務資訊

如果在檢視故障排除指南後確定需要維修服務：

1. 聯絡經銷商或授權之服務代理商。可向當地經銷商或零售商取得授權服務代理商的聯絡資料。
2. 備妥下列資料：
 - 型號
 - 序號
 - 購買日期
 - 銷售產品的經銷商名稱
3. 清楚描述遇到的問題。

如果無法取得授權服務代理商的聯絡資料，或仍然需要維修服務，請聯絡 (04) 2682-2226（代表號）

型號與序號

請記錄以下資訊。您在需要維修服務時會用到這些資訊。爐具的序號和型號標籤位置在爐具烤箱門上緣表面上。

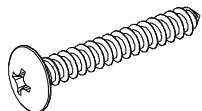
型號 _____ 序號 _____
購買日期 _____ 安裝日期 _____
經銷商名稱 _____
住址 _____

如果維修時需要安裝零件，請使用經認可的合格零件。
保管本手冊供日後使用。

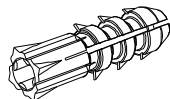
GR4806GST、GR3606ST及GR3604GST五金套件零件表

零件編號	零件敘述	數量	零件用途
352070025	五金套件	1	用於組裝
190005018	十字螺釘 3/16" x 長 1-1/2"	4	可鎖緊防傾倒支架來貼緊牆框
155520007	塑膠襯套 5/16" x 長 1-1/4"	4	插入牆框立柱中指定的孔，以套住十字螺釘
150520063	拆卸用銷 5/32" x 長 7/16"	4	拆卸大小烤箱門
151520230	防傾倒支架 A 寬 1-9/16" x 高 1-11/16" x 長 1"	2	貼於爐具後方的牆面

GR4806GST、GR3606ST及GR3604GST五金套件零件表



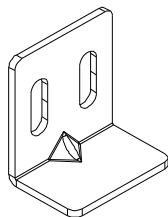
十字螺釘
3/16" x L 1-1/2"
零件號碼 190005018
數量 4



塑膠襯套
5/16" x L 1-1/4"
零件號碼 155520007
數量 4

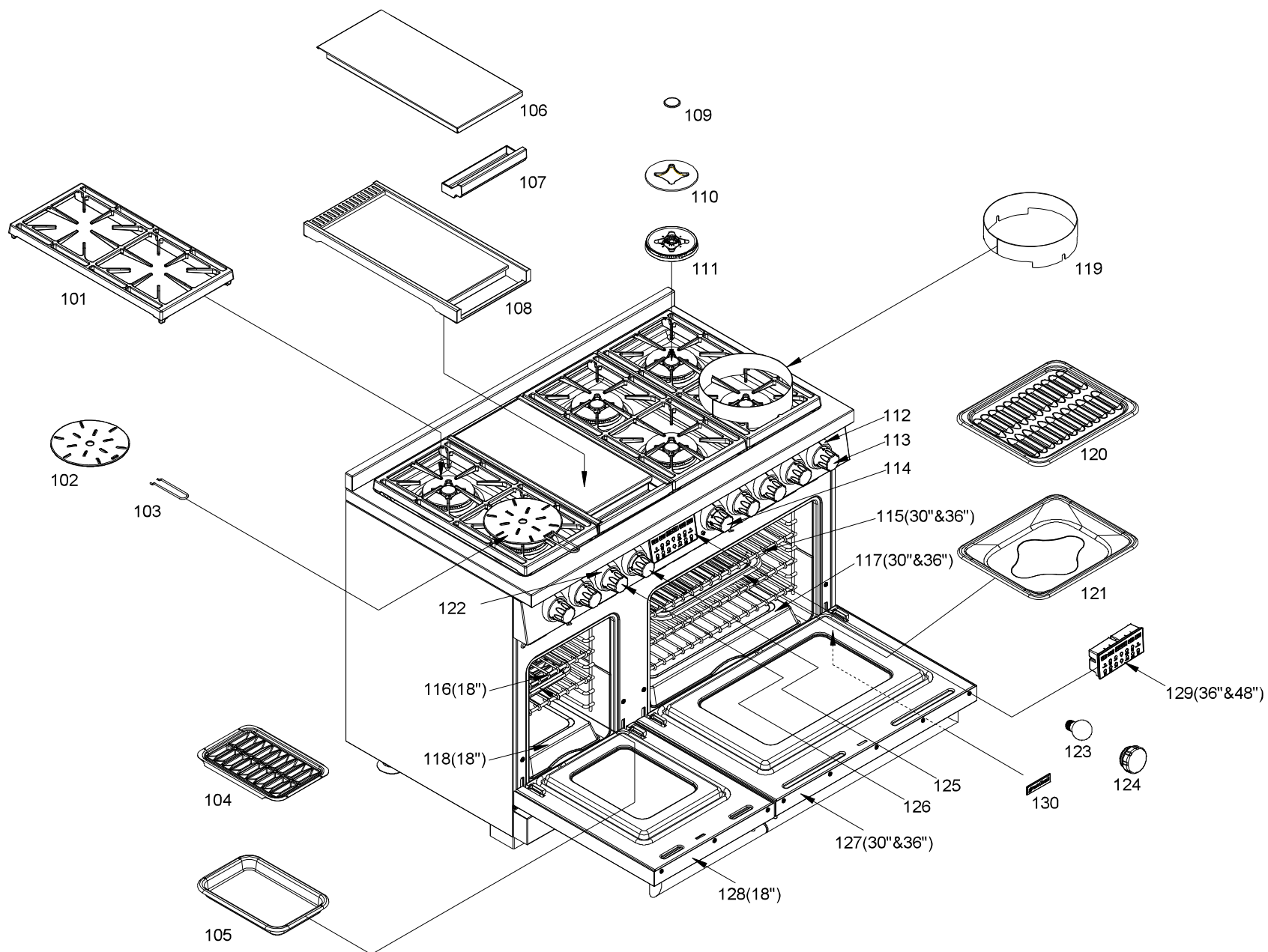


拆卸用銷
5/32" x L 7/16"
零件號碼 150520063
數量 4



防傾倒支架 A
W 1-9/16" x H 1-11/16" x L 1"
零件號碼 151520230
數量 2

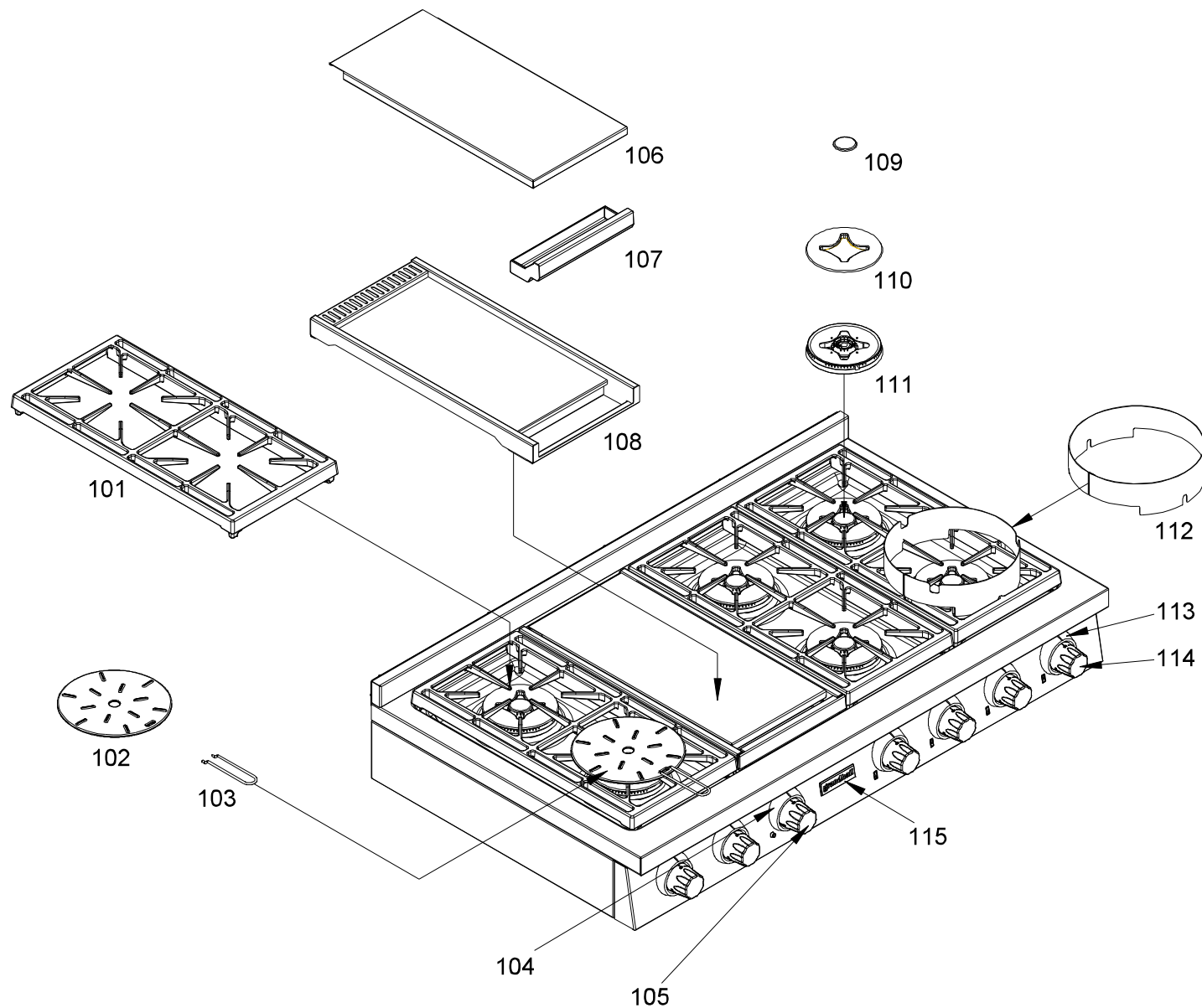
GR4806GST、GR3606ST及GR3604GST機型零件圖



GR4806GST、GR3606ST及GR3604GST機型零件表

圖例	敘述	零件編號	數量		
			GR4806GST	GR3606ST	GR3604GST
101	爐架組合	163520387	3	3	2
102	溫火盤	163520385	1	1	1
103	溫火盤把手	150520062	1	1	1
104	烤盤蓋板, 18 吋	352040226	1	0	0
105	烘烤盤, 18 吋	352040225	1	0	0
106	煎盤蓋	151520229	1	0	1
107	煎盤集油槽	153520273	1	0	1
108	煎盤組合	150520085	1	0	1
109	烹煮燃燒器蓋-小	191520010	6	6	4
110	烹煮燃燒器蓋-大	191520009	6	6	4
111	烹煮燃燒器座	191520008	6	6	4
112	旋鈕飾蓋	152520259	8	7	5
113	旋鈕-(烹調爐)	152520265	6	6	4
114	旋鈕-(烤箱8段)	152520267	1	1	1
115	烤箱烤網, 30 吋	150520060	3	0	0
	烤箱烤網, 36 吋	150510009	0	3	3
116	烤箱烤網, 18 吋	150520061	2	0	0
117	電熱管遮蓋, 30 吋	352040223	1	0	0
	電熱管遮蓋, 36吋	351040181	0	1	1
118	電熱管遮蓋, 18 吋	352040224	1	0	0
119	輔助爐架	151520496	1	1	1
120	烤盤蓋板, 30 吋	352040228	1	1	1
121	烘烤盤, 30 吋	352040227	1	1	1
122	旋鈕飾蓋(煎盤)	152520264	1	0	1
123	燈泡	193520090	3	2	2
124	燈罩	193520091	3	2	2
125	旋鈕-(烤箱4段)	152520266	1	0	0
126	旋鈕-煎盤爐	152520340	1	0	1
127	烤箱門組合, 30吋	352070006	1	0	0
	烤箱門組合, 36吋	351070010	0	1	1
128	烤箱門組合, 18吋	352070007	1	0	0
129	面板顯示器組, 48吋	193520087	1	0	0
	面板顯示器組, 36吋	193510085	0	1	1
130	銘牌	153520275	1	1	1
	零配件包	352070025	1		
	使用&安裝說明書	157520352	1		

GT4806GST、GT3606ST及GT3604GST機型零件圖



GT4806GST、GT3606ST及GT3604GST機型零件表

圖例	敘述	零件編號	數量		
			GT4806GST	GT3606ST	GT3604GST
101	爐架組合	163520387	3	3	2
102	溫火盤	163520385	1	1	1
103	溫火盤把手	150520062	1	1	1
104	旋鈕飾蓋(煎盤)	152520264	1	0	1
105	旋鈕-煎盤爐	152520340	1	0	1
106	煎盤蓋	151520229	1	0	1
107	煎盤集油槽	153520273	1	0	1
108	煎盤組合	150520085	1	0	1
109	烹煮燃燒器蓋-小	191520010	6	6	4
110	烹煮燃燒器蓋-大	191520009	6	6	4
111	烹煮燃燒器座	191520008	6	6	4
112	輔助爐架	151520496	1	1	1
113	旋鈕飾蓋	152520259	6	6	4
114	旋鈕-(烹調爐)	152520265	6	6	4
115	銘牌	153550275	1	1	1
	零配件包	352070025	1		
	使用&安裝說明書	157520352	1		

關中股份有限公司向本爐具之原始購買人保證，本產品在正常使用及正確組裝情況下無材料及組裝上的瑕疵。此保證僅於下述期間有效，且自購買日開始起算。

1 年保固

1 年保固從原始購買日開始起算，關中公司 將自行判斷，對任何在材料或做工上出現瑕疵的室內爐具或檯面式爐具之零件提供維修或更換服務。保固效力僅及於正常使用之家用爐具。

5 年有限責任保固

自原始購買日起第二年至第五年，若任何爐具之瓦斯爐頭、煎盤爐頭或烤箱加熱元件在正常家用情況下因材料或做工瑕疵而無法正常操作，均受到免費維修或更換(由關中公司決定)保障。顧客應負擔其他費用，例如拆裝零件之工資。

此保固不適用於因不當使用、意外事故、天然災害、任何原因之停電、改裝、室外使用、安裝不正確、不當操作、或非 關中公司 授權之服務商提供之維修或更換，而對產品造成的損壞。

此保固不適用於商業用途。

關中公司 及其授權經銷商對於因違反保固條款、違約或任何其他原因而產生之後續或附帶損失，不負任何責任。

爐具所有人應對正確安裝及正常保養與維護負責，應依請求提供購買證明，並確保維修人員可順利維修爐具。

關中公司 對於產品或服務的任何賠償責任金額不應超過相關產品、服務或零件的購買價格。

未獲得 關中公司的事先授權，關中公司拒接受退貨。若需要退貨授權，請撥打 (04)2682-2226

保固限制

- 本保固不得轉讓。
- 爐具用於商業或出租用途時，本保固將失效。
- 本爐具獲得安全認證，其使用僅限於購買國。
在其他國家使用本爐具將造成安全危害，且保固將失去效力。
- 本保固賦予您特定的法律權利，您還可享有當地法律賦予的其他權利。

製造商：

關中股份有限公司
台北市內湖區瑞光路298號9樓