smeg
technology with style

多功能旋風烤箱
使用說明書

產品型號：

SC561XT-8

SC561BT-8

謝謝您購買並使用smeg家用旋風烤箱
●使用前請仔細閱讀使用說明書，以便正確操作。
●請確認保證卡上已甜上購買日期、店章等內容。
●請妥善保管本使用說明書，以便隨時查閱。
●如無特別註明，本說明書的內容對上述機種都適用。
※本公司產品已投保產品責任險。

台灣總代理
豪山國際股份有限公司
HOSUN UNIVERSAL CO.,LTD

請嚴格遵守(安全上的注意事項)



本手冊描述烤箱的各項安全裝置為產品重要文件，請妥善保存放置在可隨手可得的地方，並保存到烤箱廢棄後。在使用烤箱之前，請詳細閱讀本手冊並確實了解相關的操作說明。
本烤箱必須由合格技術人員，依據標準進行正確的安裝，並嚴禁任何零配件之改裝，且唯有合格技術人員方可進行維修，任何非合格技術人員的修護都將可能導致使用上的危險。
烤箱僅限本國內使用，並且符合CNS 標準。
烤箱符合如後敘述的內容／功能：烹飪和食品的加熱。
未依上述指示而造成產品故障，將不列入保固範圍。



- 禁止使用此器具用於加熱房間或暖氣用途。
- 進行任何調整、清潔、維修等工作時，務必先拔除電源插頭。
- 設備進行各項加熱時，請勿碰觸烤箱內之加熱元件，避免燙傷。



- 請勿阻礙通風出口和散熱縫隙，並依照烤箱安裝之要求保留空氣流通。
- 部分機型備有冷卻風扇，故烤箱使用中聽到微弱風切聲是屬於正常的現象。



型號、商標和製造日期標示於門框內之側面，請勿移除。



機器運轉過程中，不可在附近使用高揮發性氣體。



本設備為專為烹調食物而設計的產品，不可作為取暖器或暖爐使用。



安裝說明：提供將進行安裝，接線與測試本產品之合格技師相關安裝說明。



安裝說明：包含本產品的建議使用方式，操作面板介紹，以及正確的清理保養步驟。使用前應確實了解各控制鍵的操作及設定功能設定，敝了解器具應如何清理以及簡易的故障排除。

請嚴格遵守(安全上的注意事項)



參考電氣或氣體設備的安全規章、通風功能與安裝指示進行安裝。
為了您的安全，請按照相關規範進行完整的安裝，另外安裝檢修電氣設備都必須由合格的技術人員進行。



安裝本產品前請先配置好電源走向，並且注意插頭和插座電壓必須符合產品規格。
拔除插頭時，嚴禁使用拉扯電源線方式拔下插頭。檢查電線的標示電壓和頻率，並符合貼在烤箱上的商標規格標示。



為了符合安全及電器法規，電器電源必須設置有接地裝置。製造商或代理商不負任何因疏忽或電器之不當接地或接地線路不良，因而對個人或是財產所造成之傷害責任。



安裝完成後，必須進行基本測試，若發生無法操作、功能異常或使用中發生任何故障時，請先切斷電源並聯絡本公司尋求技術協助，切勿嘗試自行修復，以維護您的安全。



切勿將易燃物放入烤箱中，這是引起火災的原因之一。



烤箱門在使用中及使用後15分鐘溫度是非常高的，切勿讓成人或兒童之身體任何部位直接接觸，必要時請配戴隔熱手套進行操作。



烤箱是專為成年人使用所設計，請勿讓兒童操作、靠近和逗留，以防意外發生。



在器具開始操作之前，在外面的保護模必須全部去除。



每一次使用完後，請確定轉鈕均已旋至"OFF" 關閉的位置。

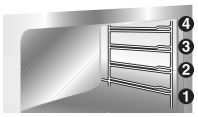


豪山公司及製造商拒絕因未依照上述規定或更換非原廠零件所造成〈即使只有一項〉所造成的人或物損壞賠償責任。
※只有合格技術人員才能夠維修烤箱。

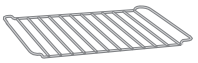
配件和選購品

配件和選購品之說明

烤箱配有4組不同高度的導軌來定位烤盤和烤架用。
(最下層為1)



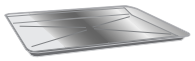
層架：將食物裝在平底鍋中置放於此架烹調。

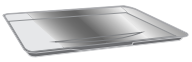


烤架：置放在烤皿之上方來烹調食物，但要注意湯汁滴下的問題。

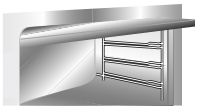


滴油盤：用來收集烘烤食物滴下的油脂，置放在第一層烤架下面。





頂襯板：清潔時移走頂板可以更容易清洗烤箱內部。



●不同機型有不同之配件,請參照各機型說明

首次使用

注意事項

進行任何的烘烤時，烤箱門請確實關閉。進行首次烘烤前，請先以最高溫度進行空爐烘烤一段時間，藉以揮發所有因製程而殘留之油脂，因為製程所殘留的油脂不僅會污染食物也會產生難聞的氣味。

※高溫預熱時所發出的氣味乃為新品預熱時所散發，屬於正常現象。

使用烤箱時，不可於「底部」放入鋁箔紙、平底鍋或盤子，這些都將對琺瑯表面造成損傷。若需放上吸油紙，需注意其位置不可影響烤箱內部熱空氣之對流。

為了避免烤箱內部蒸氣對烤箱造成傷害，請於烘烤結束後將門板先打開約五公分【如右圖所示】，並停留四至五秒鐘使得內部蒸氣逸出後，才完全開啟門板。

烘烤過程中應盡量避免開啟門板，可避免烤箱溫度下降而影響烘烤結果。



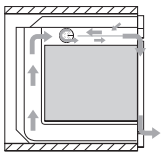
烤箱使用後，應盡快將食物取出，避免產生水蒸氣而停留於玻璃內部門板上。



導軌層：

在不同高度的烤盤或烤架有四個可放置的導軌層，如左圖所示，導軌之編號為由下往上遞增。

當您準備烘烤時，某些機型將會將推薦的食材導軌層顯示於操作面板上。【限SC-112機型】



風扇冷卻系統：

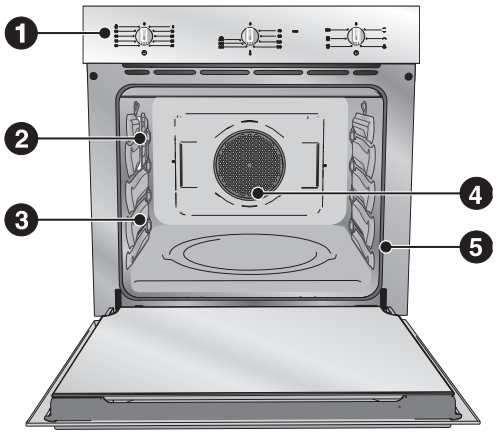
烤箱已裝置有冷卻系統，當烘烤功能啟動後冷卻系統就會自行運轉。風扇系統可使得烤箱的空氣穩定循環，烘烤結束後請務必將旋鈕完全旋置關閉位置，此時風扇系統才將確定關閉。

烤箱照明：

本烤箱配備有烘烤照明燈，可供您在烘烤過程中透過門板隨時觀察烘烤結果。該照明燈將於每次烘烤、設定加熱方式或開啟門板時自行啟動。

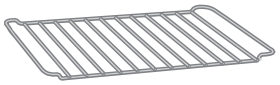
各部件名稱與用途

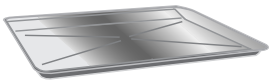
認識烤箱



1. 控制面板
2. 烤箱照明燈
3. 導軌
4. 烤箱循環風扇
5. 密封墊圈

配件

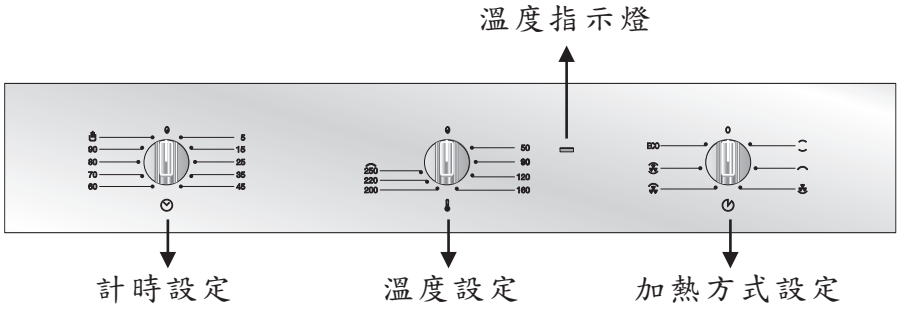
 × 1

 × 1

建議安裝前先清潔器具上之殘渣。

操作面板說明

符號與功能說明



計時設定：

您可直接旋轉旋鈕設定您所需要的持續烘烤時間，時間將在放開旋鈕後自動進行倒數，直至旋鈕刻度回歸至 後烤箱自動切斷加熱用電力。

若將此旋鈕刻度旋至 時，此時烤箱已被設定為長時烘烤，且烘烤時間將大於90分鐘，直至您以手動旋回至 ，此時烘烤才將結束。

溫度設定：

您可直接旋轉旋鈕設定您所需要的烘烤溫度。

加熱方式設定：

您可直接旋轉旋鈕設定您所需要的烘烤加熱方式。

加熱指示燈：

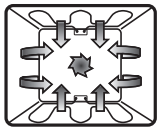
此燈為指示烤箱內部溫度，若烤箱正在加熱狀態下，則此燈將自動亮起，直至溫度已達到您的設定溫度或停止使用狀態下始將熄滅。

若烘烤時間、烘烤溫度或加熱方式其中有任一未設定者，則烤箱將無法進行正常加熱。
烘烤結束後，請務必再次確認所有旋鈕均已確實旋轉至關閉位置。

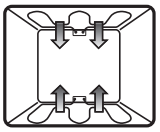
操作面板說明

符號與功能說明

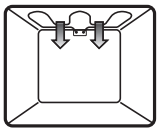
ECO 烤、烘和風扇循環功能：
使用旋風與底部加熱元件，進行烤箱加熱，適用於單層烘烤或加熱，且此功能可減少電力損耗。



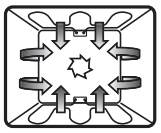
上下加熱：
藉由烤箱上方與底部的加熱，使得食材上下受到均勻的加熱而有完好的外觀，適用於水果餡餅、烤鴨及肥膩的肉品等。



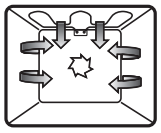
強加熱：
藉由烤箱上方的強勁加熱使得食材能夠獲得完美的烘烤結果，適用於香腸、肋條等或較大型的肉品。



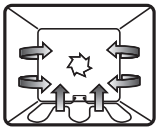
上下加熱與風扇循環：
結合上下加熱元件與風扇的循環可有效地進行各項烘烤。



強加熱與風扇循環：
藉由烤箱上方的強勁加熱，加上風扇的循環使得加熱更加地有效率，適用於較厚實的肉品如厚片牛排等。



下加熱與風扇循環：
結合旋風以及底部加熱元件造成快速加熱，可適用於各種烘烤。



烘烤建議



烘烤建議與說明

一般建議：

使用各層架進行各項烘烤時，建議使用循環風扇功能協助您的烘烤，可讓烤箱內部溫度更佳均勻分佈，惟需注意即便調整為高溫度烘烤亦不完全代表可有效縮短烘烤時間。

肉品烘烤建議：

烘烤肉品時結果會依照食物厚度、肉品品質與個人口味而有所差異，因此建議您可使用肉品溫度計或以湯匙輕壓肉品表面，假若肉品變硬則表示肉品已經烤熟，反之則代表肉品尚未熟透。

點心與餅乾烘烤建議：

◎建議您可使用深色烤模進行烘烤，可有效幫助熱度吸收。
◎烘烤所需的時間依照麵糰之品質與均勻性而有所變化。
◎若需檢查點心或餅乾是否已經烤熟，可以牙籤自點心最厚實處刺入，若拔起後並未沾粘麵糰者，則表示麵糰已經熟透。
◎假若點心取出後變得塌陷，則建議下次烘烤時略為調降烘烤溫度，必要時亦可同時延長其烘烤時間。

使用強加熱與風扇循環功能烘烤建議：

◎若要使用強加熱功能烘烤肉品時，即使是冷凍肉品也可以直接放入烤箱，但若希望改變烘烤的結果，則建議您先將烤箱進行預熱。
◎若使用強加熱與風扇循環烘烤時，則建議您先將烤箱進行預熱。
◎建議將食材放置於烤架之中心位置，且烘烤溫度設定請不要超過攝氏200度。

節能建議：

為使能源能夠有效利用，建議可採取以下方式節約能源：
◎可在烘烤結束前數分鐘終止烘烤，此時烤箱內餘溫仍然能夠持續進行烘烤。
◎烘烤過程中降低門板的開啟次數可保持烤箱內部高溫。
◎每次使用僅使用一個烤架。
◎隨時保持烤箱內外之清潔。

參考烘烤表

菜餚名稱	重量	加熱方式	導軌層【自底部算起】	溫度	設定時間	
一般烘烤 義大利麵 烤通心粉	3 kg		1或2	220 - 230	40 - 50 40	
烤小牛肉	1 kg		2	180 - 190	70 - 80	
豬腰肉					70 - 80	
豬前腿肉					90 - 100	
烤兔肉					70 - 80	
火雞胸肉					110 - 120	
豬頸肉					110 - 120	
烤雞肉				190 - 200	60 - 70	
串烤					第一面	第二面
豬頰肉			4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
豬裡脊肉			3		9 - 11	5 - 9
牛裡脊肉			3		9 - 11	9 - 11
肝臟			4		2 - 3	2 - 3
香腸			3		7 - 9	5 - 6
肉丸			3		7 - 9	5 - 6
魚類						
鮭鱒魚	0.7kg		2	160 - 170	35 - 40	

參考烘烤表

菜餚名稱	重量	加熱方式	導軌層【自底部算起】	溫度	設定時間
比薩			1	280	8
麵包			2	190 - 200	30 - 35
義式麵包			2	190 - 200	15 - 20
甜點					甜點
甜甜圈			2	160 - 170	50 - 55
水果塔				160 - 170	30 - 35
水果塔				170	35 - 40
酥皮點心				160 - 170	20 - 25
果醬餡餅				170	20 - 25
天使蛋糕				160 - 170	50 - 60
天使蛋糕				170	50 - 60
法式奶油派				150 - 160	40 - 50
海綿蛋糕				150 - 160	45 - 50
米布丁				160	40 - 50
米布丁				170	50 - 60
法式可頌				160	25 - 30
蘋果派			3	180	60
法式可頌			1及3	160 - 170	16 - 20
酥皮點心			1及3	160 - 170	16 - 20

清潔和維護

日常清潔與維護

進行任何清潔維護動作前，請確認已切斷電源。

清洗不銹鋼
為了延長不銹鋼之使用年限，請於每回烤箱使用後靜待烤箱冷卻再進行清洗。

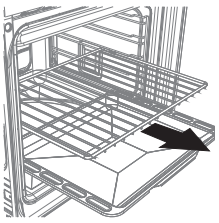
日常清潔
清潔不銹鋼必須使用中性清潔劑，不可使用磨耗或含氯酸性清潔劑（如鹽酸等）。
操作指示：先將清潔產品適量倒於濕布上擦拭表面，並於清洗乾淨再用乾布擦乾。

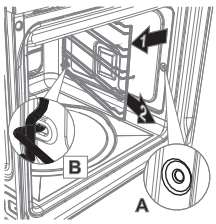
食材溢出或殘渣
請勿使用金屬刷或鋒利的刮刀進行清潔，這些尖刃都將損壞金屬表面之塗裝。若有必要可使用木製、塑膠類或非磨蝕性之清潔工具，並於清潔後以軟布或鹿皮皮革拭乾。另外在烤箱中請勿殘留有含糖之物質，若含糖物質殘留過久也將破壞金屬之表面塗裝。





請時常保持烤箱內外之清潔，但清潔時必需注意高溫且清潔前必須移除所有層架及導軌。





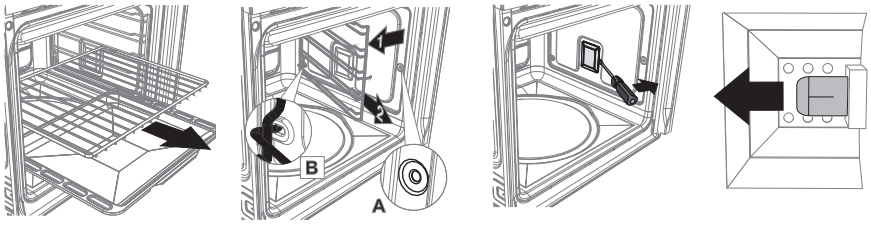
請勿使用磨蝕性的清潔劑、粗糙材質或尖銳的刮刀進行玻璃的清潔，上述清潔用品都將刮傷玻璃表面甚至造成玻璃之破裂。
●建議使用溫水或中性之清潔劑並擦拭乾淨。
●可將門板拆卸方便玻璃之清潔。

清潔和維護

特別維護

進行零件更換前必須完全切斷電力避免傷害。

更換燈泡：
1. 移除所有層架。
2. 移除兩側導軌。
3. 以工具(例如一字起子)移除燈罩。
4. 務必穿戴手套後並小心將燈泡取出。
5. 反向安裝完成更換。

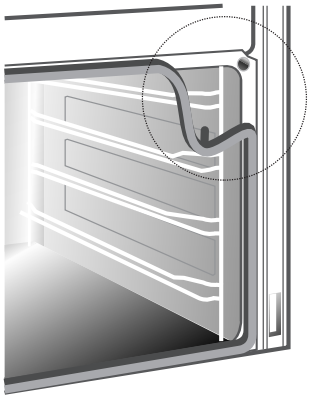


更換燈泡時必需符合以下規格
◎SC561XT-8及SC106XT-8使用230V 25W之燈泡
◎SC112XT-8使用230V 40W之燈泡。

墊圈之拆卸：

為方便您的設備清潔，可於清潔前依照下述程序進行墊圈之拆除。

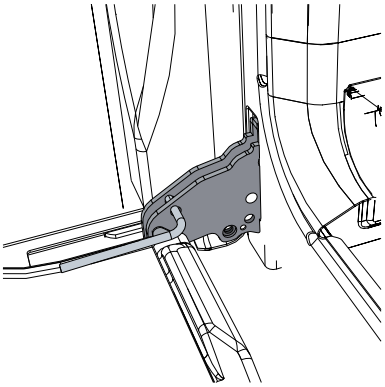
1. 以指尖抓住墊圈之任一角落。
2. 以45度角向外逐一小心地退出倒勾。(如右圖所示)
3. 完成清潔後請反向操作並小心地逐一完成墊圈之安裝。



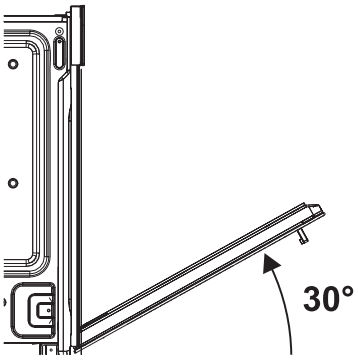
◎墊圈拆卸前亦可先拆除門板，可更加方便墊圈之拆裝。

玻璃拆卸

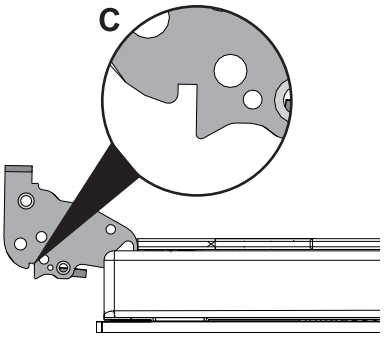
門板的拆卸



將門板完全拉開，並將金屬插梢如右圖完全插入小孔內。



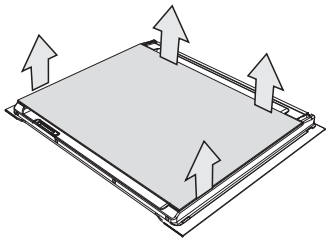
將門板慢慢抬起約30度，確認門板因金屬插梢而無法完全關閉。雙手分持門板兩側緩緩向上抬昇即可完全取下門板。



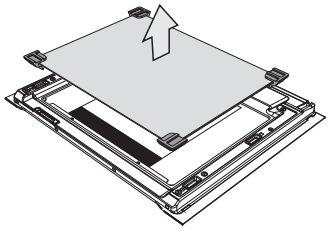
反向操作將門板裝入時，請確認門板上如左題之鉸鏈凹槽完全鉤入烤箱主體內。
完成後將門板鉸鏈上之金屬插梢取下即可完成門板之安裝。

玻璃拆卸

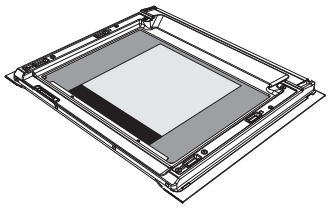
門板的拆卸



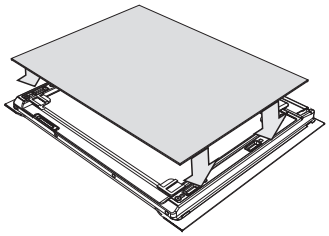
雙手分持玻璃板四角，將玻璃板小心向上拉起如左圖所示。



雙手牢牢抓住玻璃板並小心地逐一移除如左圖所示。



移除玻璃板後即可以溼海棉配合清水或中性清潔劑將玻璃板上之污垢一一清除。



將拆卸下來的玻璃板反向操作進行安裝，惟需注意安裝之方向性與安全性。

連接電源



連接電源



規格銘牌為標示產品型號、商標、技術資料與製造日期等的重要零件，已張貼於門板內側明顯處，請勿任意將其撕除。



依據電器設備安全法規，本產品必須確實進行接地。

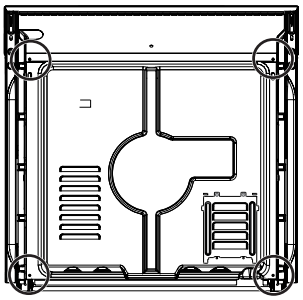


本產品使用電力規格為220-240V，電力連接前請確認此電力規格、插座與插頭是否正確。同時請勿使用延長線或轉接頭進行電力連接以免造成危險。



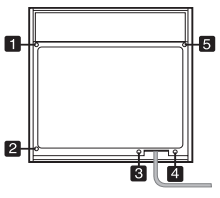
若烤箱電力來源為固定者，依據安裝規範必須於烤箱附近伸手可及處加裝無熔絲開關。

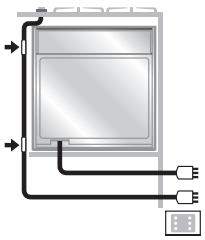
若需更換電源線時，請尋求原廠或代理商之技術協助，並請務必使用電源線內各銅芯直徑2.0mm^2【3x2.0mm^2】且電線耐溫可達攝氏90度以上者。

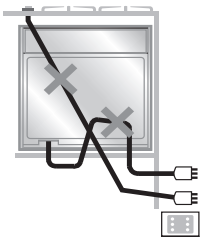




螺絲鎖固時其扭力必須介於1.5-2.0 牛頓-米之間。







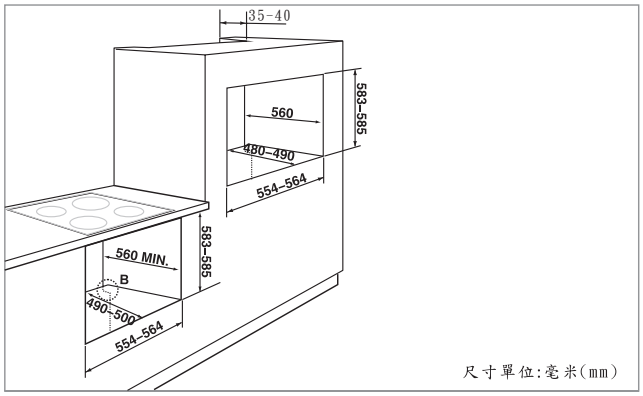


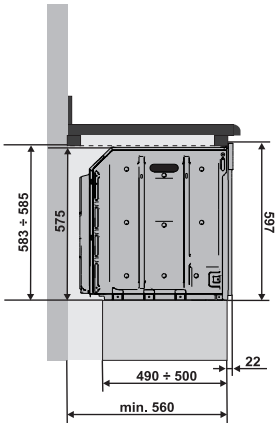
電源線更換後，務必進行基本電力測試，若發生產品無法正常使用之情況，請立即切斷電力來源，並尋求原廠或代理商之技術協助，切勿嘗試自行修復避免發生危險。

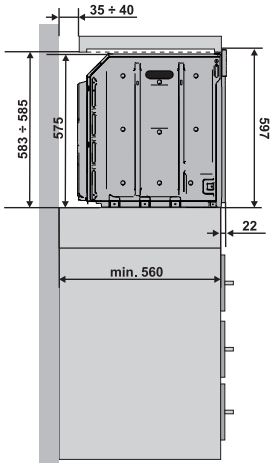
安裝烤箱

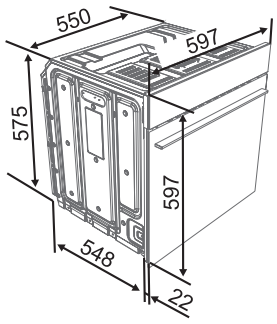
安裝方法

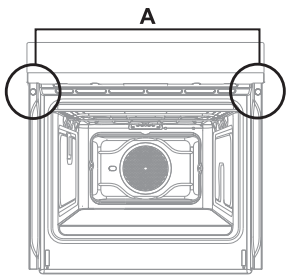
1.烤箱為嵌入式安裝，因此安裝烤箱前請確認安裝之櫥櫃為耐火或可耐溫攝氏90度之材質。
2.烤箱之開孔與所需空間可參考下圖所示。
3.烤箱安裝後背部與櫥櫃上下緣務必保留適當間隙，如下圖所示。
4.取下A處的螺絲護蓋，即可將烤箱固定在櫥櫃上。











安裝烤箱

安裝方法

1. 請勿以門板作為支撐點裝入櫥櫃或開孔內，同時請勿在門板上放置重物或進行重壓。
2. 安裝或取出烤箱時應尋求其他人力的協助。
3. 當烤箱自包裝取出後，應避免直接放置於地面，可避免產品或零件之之變形。



用戶須知

本保證書規定了免費修理範圍，從購買日起一年內如發生下述故障請與本公司服務據點聯繫。

<敬告用戶>

購買時，請詳細填寫保證書內資料、並將「客戶寄回聯」寄回豪山公司或傳真至04-25326165或上本公司網站註冊。

保證書請勿遺失，妥善保管。

<免費修理規定>

- 按使用說明書，安裝說明書，銘牌標貼使用注意事項正常使用發生故障時，本公司負責維修。
- 保固期內發生故障需免費修理時，請向本公司維修部或服務據點提供保證書，另外邊遠地區需出差維修時，收取一定的服務費用。
- 需搬遷時應與本公司維修部或服務據點聯繫新地址，以便日後上門服務。
- 作為贈品在購買商品處不能代理維修時，請與本公司維修部聯繫。
- 保固期內如有下列情況不屬免費修理範圍。
  - 未按使用說明書、銘牌標貼使用注意事項正常使用、及因私自修理或改造造成的故障或損壞。
  - 購買後，因安裝場所的移動、跌落等造成的故障或損壞。
  - 建築物的變形等因機器主機以外的原因造成的本機器故障、烤漆褪色等長期使用的變化或因使用中發生的磨耗等原因發生的外觀上的現象。
  - 火災、地震和水災、雷擊、煤煙、沙塵、酸雨、腐蝕性等的有害氣體、灰塵、異常天氣、異常電壓、異常電磁波、鼠、鳥、蜘蛛、昆蟲等的侵入及其它不可抗力造成的故障或損壞。
  - 作為配備品配於車輛、船舶時造成的故障或損壞。
  - 未按安裝說明書指示的方法進行安裝工程等造成的不良、故障或損壞。
  - 使用非銘牌所示的電源。
  - 未出示保證書和發票時。
  - 保證書上沒有填寫購買日期、用戶姓名、購買商店、發票等內容或塗改過時。
  - 其它法律法規規定的非保固情況。
- 保證書在台灣境內有效。
- 請勿遺失本說明書，並進行妥善保管。

※ 關於保固期以外的修理，請閱讀使用說明書。

在保固期內，按標準保證免費修理，持保證書或發票的用戶享有保固期不變的權力，所以在保固期內用戶有不明之處，請向本公司維修部或服務據點聯繫。

全國服務網

總 公 司：04-2534 3566

基隆地區：02-24310095　中彰地區：04-25352557　宜蘭地區：03-955 8192　金門地區：082-335 582
台北地區：02-22991580　雲嘉地區：05-277 2007　花蓮地區：03-832 2852
桃園地區：03-439 5988　台南地區：06-355 0111　台東地區：089-399 096
竹苗地區：03-518 1151　高雄地區：07-341 2210　澎湖地區：06-926 9971

為提高服務品質及效率，請直接撥打當地服務電話，
其他地區或電話因故變更無法撥通，請改撥服務專線

服務專線:0800-035568
http://www.hosun.com.tw
e-mail: service@hosun.com.tw
42754台中縣潭子鄉中山路三段493巷23弄71號

HOSUN 豪山•廚衛精品

2008/02版