總代理
嘉儀企業股份有限公司
成立於1968年，每個細節都用心，每個環節都關心

維修專線：台北(02)2627-2199 新竹(03)553-4998
台中(04)2381-8388 高雄(07)550-5398
網　　址：http://ke.kenk.com.tw

0418202388

義大利 BERTAZZONI爐連烤使用說明書

PRO94I1E 系列

機器規格/配備以實際進口為主

CONTENTS

一般資訊 01

安裝技術手冊 03

使用和保養手冊 08

使用自動程式設計工具 20

烤箱溫度設定指南 25

清潔炊具 26

故障排除 30

實用建議 32

產品保固 33

客戶服務 36

一般資訊

此等說明適用於各種電器，因此，可能會包含不適用或不支援您電器的功能描述。
本文件的圖像和說明係指各種型號，可能與購買的產品略有不同。
製造商對於不正確安裝或誤用電器造成的人身傷害或損壞，概不負責。
製造商保留依據現行技術法規修改各種型號的權利。
若需要投訴，請聯繫客戶服務部。
請在安裝及／或使用本電器之前，先詳細閱讀本手冊提供的說明，將有助於瞭解您的新裝置。
請將本文件置於容易取得的位置，以利於隨時查閱，並將其交給任何後續的使用者。
請閱讀本手冊之前言中提供的安全訊息，並適當考量安全說明的內容，例如：「注意」、「警告」和「危險」。

⚠ 危險

此符號代表會對您和他人造成危害的情況。請詳細閱讀，並確保已充分瞭解造成潛在危險或致命意外的原因。

⚠ 警告

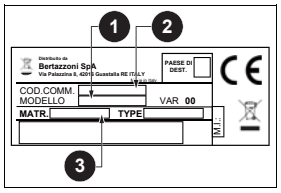
此符號代表安全資訊。請詳細閱讀，並確保已充分瞭解造成潛在危險意外的原因。

⚠ 注意

此符號代表可能會使電器結構或組件發生風險的程序。請特別注意此類程序。

附註

此符號代表實用建議，並吸引您注意正確的程序和做法。遵守標有此符號的說明，將可避免發生問題。此符號標示出電器的正確使用方法或程序。
資料板上包含下列資訊：
1) 型號 2) 銷售代碼 3) 序號



(圖1)

附註：建議您記錄電器資料和序號，以便可以在有必要時立即提供相關資訊。

附註：提供資料板上的資訊，可以加快售後與零件服務的效率。

本電器符合歐洲指令 2012/19/EU (RoHS)。

一般資訊

本電器是依據與廢電子電機設備(WEEE)有關的歐盟指令 2012/19/EC 進行標示。
本指令包含整體歐盟內收集和回收不再使用之電器的管理法規。
產品上出現含有交叉符號的垃圾桶標誌，表示廢電子電機設備(WEEE)不得與一般都市廢棄物一起處置，必須獨立處置，以利於進行特殊處理，使其可以重新使用，或在進行特定處理後，安全取下和處置任何對環境有害的物質以及取出可以回收利用的原料。
因此，必須將 WEEE 交付至市政府或廢棄物管理公司營運的回收中心。此外，在購買新電器時，可以將 WEEE 交給零售商，其有義務免費收回（即「1:1」收回）。若為「極小型」的 WEEE（尺寸不超過 25 公分），即使未購買商品，亦可免費交給零售商（「0:1」收回，但是僅適用於銷售區域超過 400 平方公尺的商店）。

⚠ **危險：**本電器不適合心智能力或操作能力不足，或缺乏使用本產品之經驗和操作知識的人員（包括孩童）使用，此等人員僅可在負責其人身安全之人員的監督和指導下使用本電器設備。

⚠ **危險：**如果電磁爐的表面破裂時，請關閉電源，以避免觸電。

⚠ **危險：**火災危險：請勿將易燃物置於烹煮表面上。

危險：在含有油脂的電磁爐上使用自動烹煮，可能會發生危險及導致火災。若發生火災，請勿嘗試以水滅火。請關閉電源，然後使用蓋子或滅火毯覆蓋火焰。

⚠ **危險：**生理、感知、心智能力和使用經驗與知識不足的人員，以及 8 歲以上的兒童，僅可以在受到監督或安全使用指導，並瞭解危險性的情況下使用本電器。本備不得讓兒童玩耍。請勿讓兒童在無人監督的情況下進行清潔和使用者維護。

⚠ **警告：**在使用過程中，本電器與易於觸及之部位可能會變得很燙。請勿碰觸加熱元件。請勿讓 16 歲以下之兒童在無人監管的情況下靠近本電器。請勿觸碰電磁爐及／或烤箱內部的加熱元件。

⚠ **警告：**在使用過程中，容易觸及到之部分的溫度可能會變得很高。請務必使兒童遠離。

⚠ **警告：**在更換燈泡之前，請確保電器與電源已中斷連接，以避免造成觸電。

⚠ **警告：**切勿將炊具安裝在支架上。

⚠ **警告：**請勿使用蒸汽清潔設備清潔本電器。

⚠ **注意：**請勿使用外部定時器或其他遙控系統操作本電器。

安裝技術手冊

■安裝人員須知

手冊中列載的安裝、調整、轉換及維護程序，僅能可由合格的工作人員依據現行之法規框架執行。

⚠ **危險：**安裝不正確可能會對人員及寵物造成傷害或導致財產損失，製造商恕不負責。
在系統使用壽命期間，僅可由製造商或正式授權之安裝人員修改電器的安全或自動調整裝置。

■安裝炊具

附註：請先取下所有電器上的包裝，並將包裝丟棄。

附註：在安裝之前，請先取下所有包裝和保護膜。

⚠ **危險：**所有的包裝（保麗龍、袋子、紙板盒、鐵釘）都是危險物品，請置於兒童無法觸及的位置。

⚠ **危險：**在取下各種活動零件的內部和外部包裝之後，先確保炊具完好無損，再進行安裝。若有疑慮時，請勿使用電器，並聯繫合格人員。

⚠ **危險：**在安裝炊具時，請使用防傾倒系統進行固定（請參閱防傾倒系統）。

⚠ **警告：**通風煙道的結構必須符合當地的法規與法律。

⚠ **警告：**務必確保具有足夠的進氣量。

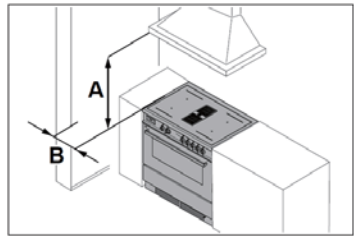
⚠ **警告：**若僅在過濾模式下使用抽油煙機時，可以與開放式燃燒系統搭配使用，無須安裝額外的技術安全裝置。

⚠ **注意：**任何相鄰家具之垂直表面與炊具後方的牆壁，必須使用可以承受90℃高溫的耐熱材料。

⚠ **注意：**請勿將本電器安裝在裝飾門的後方，以避免過熱。

⚠ **注意：**若將本電器安裝於底座上時，請採取必要措施，確保電器不會從支撐底座上掉落。

本電器可以獨立放置使用或嵌入廚櫃之中使用(圖2)，
如果一側之廚櫃或牆面高度高於本機上方電磁爐之高度，
請務必保留至少70mm以上之距離。



(圖2)

・A 最低高度 700 mm
・B 最小間隙 70 mm

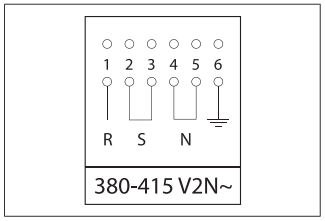
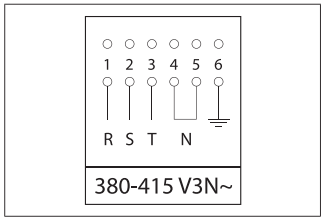
安裝炊具

■安裝考量

本電器符合電氣安全指令2014/35/EC(低電壓指令)及電磁相容性指令2014/30/EC(EMC指令)的規定。

⚠ **危險：**在連接電器的電源之前，請先查看黏貼於炊具後方的標籤，確認其資料與連接的電氣系統是否相容。確保電氣系統和斷路器之額定功率適用於本文件背頁貼紙上的最大功率。

在安裝供電纜線時，請使用表1供電系統與纜線規格做為參照指南。

380-415V 2N~	380-415V 3N~
4X4 mm²	5X2.5 mm²
	

允許的纜線類型：H05VV-F、H05RR-F、H07RN-F。

（表1供電系統與纜線規格）

■多相電氣連接

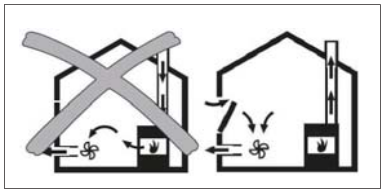
適用於連接多相系統的炊具，通常會在出廠之前，依據產品資料標籤和黏貼在產品上之連接圖的規定進行連接，並符合表 1 的供電系統與纜線規格。

在含有其他燃燒系統（需要周遭空氣）的環境中進行安裝

需要周遭空氣的燃燒系統（如瓦斯爐、煤油爐、柴爐或煤爐、瞬熱型熱水器、鍋爐）會吸入安裝房間中的燃燒空氣，並透過排氣系統（例如煙道）將廢氣輸送至室外。

若抽油煙機採用管道形式，則會抽除安裝地點和相鄰房間的周遭空氣。若無法為環境供應充足的空氣時，將會形成真空，有毒氣體會順著煙道吸回其他房間。

若抽油煙機在安裝地點同時運作時，請確認以下條件：



(圖4)

- 真空未超過 4 Pa（4 x 10–5 巴）
- 一律使用技術安全裝置(例如非常接近窗戶、真空壓力開關)確保充足的新鮮空氣進入。
- 廢氣不會輸送至使用於燃燒瓦斯或其他燃料之器具的廢氣煙道中。

安裝在廚房櫥櫃內的過濾電器，通風口必須 ≥300 cm2。為了使循環空氣回流，可以透過縮短基座長度，創造需要的通風口，也可以使用具有最小必要之開口截面的板條式基座。否則，可以使用配備風扇和特別設計之基座的通風套件。

⚠ **注意：**若僅在過濾模式下使用抽油煙機時，可以與開放式燃燒系統搭配使用，無須安裝額外的技術安全裝置。

■可調式支腳

支腳隨附於烤箱內部的包裝中。

請務必於電器接近最終安裝位置時，再安裝支腳。

⚠ **注意：**請勿在已安裝支腳的情況下長距離移動電器，否則支腳可能會斷裂。

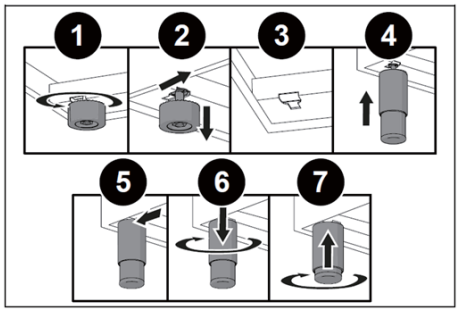
拆開包裝，抬起電器，然後依據以下步驟操作：

- 移除支撐件(圖 5 的 1 及 2)
- 將支腳裝入電器底部的小孔中(圖 5 的 3 及 4)
- 鎖上支腳的螺絲，直至確實固定至底座(圖 5 的 5 及 6)
- 將電器輕輕置於地面上將支腳調整至正確的高度(圖 5 的 7)。

⚠ **注意：**在放下電器時，請勿持續對支腳施加壓力(圖5)。

在底座下方放置墊片或棧板，以避免炊具傾斜。

⚠ **注意：**在鎖緊支腳時，先鎖前腳，再鎖後腳，以避免烤箱基座板受損。



(圖5)

■防傾倒系統

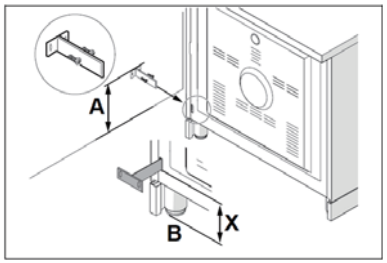
將支腳調整至正確的高度之後，立即安裝防傾倒系統支架。務必將防傾倒支架固定至炊具後方的牆上，如下所述。

1)在計算支架距離地面的高度時，請從炊具後方的防傾倒支架底部開始測量，並加上 32 mm。

2)使用隨附的螺絲，將支架固定至炊具後方的牆上。支架必須固定在距離炊具側邊緣 60 mm的位置。

3)抬起炊具，置於距離牆面130mm的位置。將炊具輕輕向後移動，直至支架完全插入其後方為止。

⚠ **注意：**請小心，不要損壞地板，且勿對炊具支腳施加非必要的壓力。



・A X+ 32 mm
・B 地面高度

(圖6)

安裝抽風管

抽風系統可使用抽氣模式，將廢氣排放至室外，也可以使用過濾模式，讓空氣在室內循環。

■抽氣模式

油煙會隨著固定於底座出口(150 mm)的一系列管路(顧客必須自行購買)排出室外。炊具之下方部分是設計為可以容納222x89 mm 的矩形抽風管。除炊具之下方部分外，使用的煙道管路應具備與出口直徑相同的橫截面：

・矩形出口：222 x 89 mm
・圓形出口： 150 mm(直徑)

將電器連接至與出口橫截面相同大小的抽風管和牆上通風孔。

⚠ **警告：**排出的氣體必須透過適當的通風管輸送至室外。

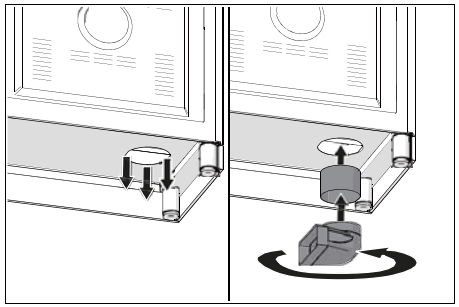
⚠ **注意：**通風管的最小橫截面必須為176cm²，相當於直徑150mm的圓管路或NABER管道系統®。

⚠ **注意：**確保使用的管道越短越好。確保管道的彎曲次數越少越好（最大彎曲角度：90°）。避免管道方向突然變化。

⚠ **注意：**連接至炊具的通風管長度不應超過4公尺，否則可能會降低排油煙機的性能。請注意，每 90° 彎曲相當於 1 公尺長的管道。

⚠ **注意：**在工作面測得之高度必須至少為 910 mm，以便可以在炊具下方安裝及使用連接配件。

附註：使用較窄之管路和牆上通風孔會降低抽風效率，且會大幅增加噪音。如因不正確安裝或誤用電器而造成人身傷害或損壞，製造商恕不負責。



(圖7)

■過濾模式

排出的空氣會先經過特殊的的油脂與異味過濾，再回流到室內。

若炊具安裝在二側都有櫥櫃時，則通風口必須＞500cm²

為了讓空氣能夠循環，機器前方踢腳板高度可以降低或者裝上有葉扇形的通風踢腳板。

另外原廠亦提供基座配件可以安裝(選配)。如有興趣請洽代理商選購。

為了在炊具下方安裝原廠配件底座，機器總高度至少要91cm高。

相容的活性碳濾網

炊具也可以裝配活性碳濾網和電漿濾網。更多的詳細資訊，請參閱網站上的過濾模式配件頁面：www.bertazzoni.com

其他濾網與連接方式

市面上有其他可用的過濾系統和連接方式。

⚠ **警告：**在進行安裝之前，請先確認各組件是否相容。

BERTAZZONI 推薦的系統皆經過測試，保證運作良好和效率極佳。

其他系統和連接方式可能會影響炊具的抽風及／或過濾效率。

若因使用非推薦組件及／或安裝不正確而導致抽油煙機性能不佳時，

BERTAZZONI S. p. A. 概不負責。

■使用者的重要警告

⚠ **警告：**請勿將刀叉、湯匙或蓋子等金屬物品置於電磁爐表面，可能會受熱而變成高溫。

⚠ **警告：**在使用之後，使用控制器關閉電磁爐元件，勿依賴鍋具感測器。

⚠ **警告：**在使用過程中，容易觸及之部分的溫度可能會過熱。請使兒童遠離本電器。

⚠ **警告：**勿在無人看管下進行烹煮。即使時間短暫也必須有人員在場看管。

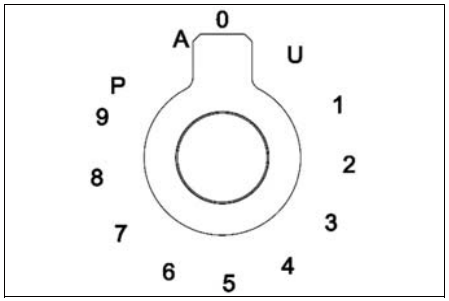
⚠ **警告：**本電器會在使用過程中變成高溫。請避免觸碰烤箱內的加熱元件。

⚠ **警告：**請勿使用外部計時器或其他遙控系統操作本電器。

⚠ **注意：**僅可以使用本烤箱專用的食物探針。

⚠ **注意：**請勿使用研磨性清潔產品或鋒利的金屬刮刀清潔烤箱門的玻璃，因為可能會刮傷表面，並可能會造成玻璃破裂。

電磁爐



(圖8)

- U 將溫度維持在 70℃
- 1~9 火力強度
- P 增壓器
- A 加熱加速器

圖示	說明
A	加熱加速器
P	增壓器功能
n	橋接功能
L	兒童安全鎖
u	鍋具感測器裝置
H	餘熱

■電磁爐旋鈕

這些旋鈕可以控制電磁爐的烹煮區域。控制區域會顯示在各旋鈕的上方。順時針轉動旋鈕，可以設定該區域的運作火力，從最低的1到最大的9。

電磁爐上的顯示幕會顯示出運作火力。

■加熱加速器

每一個烹煮區域皆設有一個加熱加速器。加速器為相應區域提供功率峰值的時間與選擇的加熱功率成正比。

在想要啟動加熱加速器時，請逆時針轉動旋鈕，選擇設定「A」，然後鬆開旋鈕。電磁爐顯示幕上將會顯示出字母「A」。

在 3 秒內轉動旋鈕，選擇運作火力強度（1 至 9）。在選擇火力強度之後，顯示幕上將會交替閃爍出圖示「A」和選擇火力強度的圖示。

在加熱加速器運作的期間，可以隨時提高加熱火力。將會修改「全火力」時間。若逆時針轉動旋鈕以降低火力時，選項「A」會自動停用。

■增壓器功能

使用者可以透過增壓器功能，使用最大火力操作每一個連續加熱區達 5 分鐘。舉例來說，此項功能可以使大量的水煮沸，或調高肉類下方的溫度。

順時針轉動旋鈕及設定加熱火力 9，再將旋鈕轉動至「P」的位置，然後鬆開。顯示幕上將會顯示出「P」圖示。在5 分鐘之後，火力會自動降低，旋鈕會回到數值 9，顯示幕上的「P」圖示會消失。

將旋鈕轉至火力設定 1 至 8，以降低加熱火力，即可隨時停用增壓器功能。

當針對某一個加熱區域（例如左前區）選用增壓器功能時，第二個區域（左後區）吸收的火力可能會自動減少，以便提供最大可用能量至第一個區域。

因此，增壓器功能的優先程度高於加熱加速器。

如果在烹煮期間將鍋具拿開，則加熱區域會切換至待機狀態。 將鍋具放回電磁爐上時，會再次啟用此功能。

⚠ **注意：**在想要關閉烹煮區域的電源時，請將旋鈕轉回至 0（零）。

■橋接功能

將2個烹煮區域視為一個操作時，使用的橋接功能將顯示於後方顯示幕功能上。此功能僅可在2 個右側和／或 2 個左側的電磁爐烹煮區域垂直啟動。在想要啟用此功能時，請完全順時針轉動兩個相應之烹煮區域的旋鈕2秒。在前方顯示幕上可以選擇橋接功能，將會顯示於後方顯示幕上及火力強度。

■時間限制系統

基於安全考量，各火力強度皆設定為最大連續操作時間。

火力強度	[分鐘]
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

(表2)

■功率限制

功率限制功能可以使電器之耗電量適應家中的可用電力。

在想要啟用此功能時，請依據以下步驟進行：

1) 確保所有旋鈕皆已轉至「0」。
2) 同時逆時針轉動左前方和右前方之電磁爐烹煮區域的控制旋鈕，並維持3秒鐘，然後鬆開兩個旋鈕。
3) 現在，上方的兩個顯示幕會顯示出每相位功率。
4) 下方的兩個顯示幕會顯示出相位數（例如「2 P」表示兩相位連接）。
5) 逆時針轉動右前方之電磁爐烹煮區域的控制旋鈕，交替使用可用的設定。
6) 在10 秒內不要執行任何動作。顯示的設定值將會永久保存。電磁爐將會返回 OFF 模式，並可以依據正常方式使用。

電源供應設定	每相位功率[A]	相位數	伏特 [V]	每相位功率限制[W]
0	32.1	1	230	7400
1	26.08	1	230	6000
2	23.91	1	230	5500
3	21.74	1	230	5000
4	18.70	1	230	4300
5	15.22	1	230	3500
6	12.17	1	230	2800
7	15.65	2	230	3600
8	12.17	2	230	2800
9	/	/	/	/

(表3)

使用和保養手冊

■兒童安全鎖

使用相同程序啟用或停用兒童安全鎖。

同時逆時針轉動兩個左側旋鈕（位置「A」），並按住至少 3 秒。

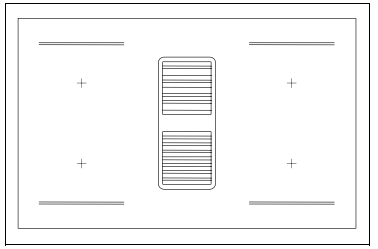
■烹煮區域

本電器設有 4 個烹煮區域。

位置是以網狀中心和線段標記，

並會標示出其外部界限。

僅有電磁爐上標示的區域會發出加熱火力。



(圖9)

每一個區域的熱度皆可使用儀表板上的旋鈕，從最小調節至最大。

在各烹煮區域的下方設有稱為感應器的線圈，並設有電子系統為其供應電力，產生可變的磁場。將鍋具置放於此磁場內時，高頻電流會直接集中於鍋底，產生烹煮食物需要的熱量。

當一個或多個烹煮區域的溫度超過 60℃ 時，烹煮區域之間的 4 個燈會亮起。當溫度降至 60℃ 以下時，燈會熄滅。

烹煮區域	一般操作 [W]	使用增壓器功能 [W]	使用橋接功能[W]
左前方	2100	3000	1500/1850
左後方	2100	3000	
右後方	2100	3000	1500/1850
右前方	2100	3000	

附註：第一次使用電磁爐時，應先加熱至最高溫度，燒除在製造過程中留下的任何油性殘留物，此類殘留物可能會汙染食物而產生異味。

■鍋具類型

此類電器僅可搭配與特殊鍋具使用。請確認鍋具是否標有 符號。

鍋具底部必須採用鐵或鋼／鐵，才能產生加熱程序需要的磁場。

附註：

不適用以下列材料製成的鍋具：

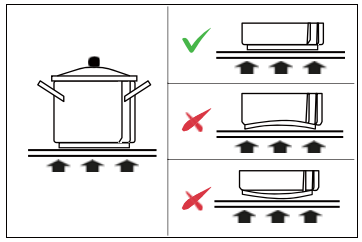
・玻璃　・瓷器　・陶器　・ 無磁性底部的鋼鍋、鋁鍋或銅鍋

在想要確認鍋具是否適用時，僅需要在鍋內倒入一點水，然後置於烹煮區域上，開啟該區域的電源。若顯示幕上顯示出 U ，而非火力時，此鍋具不適用。
烹煮的鍋具直徑必須至少為 120 mm，以確保可以順利運作。
可使用大於烹煮區域的鍋具，但是最重要的是確保鍋具底部不會接觸到其他烹飪區域，且務必位於烹煮區域的中心。
烹煮區域的中心是以網狀記號標示在電磁爐上。四個電磁爐感應區的面積分別為 21x19 cm。

附註：僅可以使用專門針對電磁爐而設計，底部厚實與完全平整的鍋具。請勿使用底部凹陷或凸起的鍋具。

■鍋具感測器裝置

每一個烹煮區域皆設有一個鍋具感測器裝置，以確保僅有在適合的鍋具位於正確位置時才會開始烹煮。
若使用者試圖在鍋具位置不正確的情況下開啟烹煮區域電源，或使用不適合之材料製成的容器時，在數秒鐘後，顯示幕會顯示出相應區域的符號，以表示發生錯誤。



(圖10)

■餘熱

每一個烹煮區域皆設有一個餘熱感測器裝置。當烹煮區域的電源關閉時，顯示幕上會顯示出一個或多個「H」圖示，表示相應區域仍處於高溫狀態。

警告：由於烹煮區域在使用後一段時間後，溫度會變得很高，即使已關閉電源亦同，請務必注意兒童，確保其不會碰觸該等區域。

警告：當電磁爐上代表餘熱的指示燈亮起時，切勿觸摸烹煮區域，是警告相對區域仍處於高溫狀態。

警告：在任何情況下，切勿使用鋁箔或塑膠容器盛裝在電磁爐上烹煮的食物。

注意：切勿將底部不平整的鍋具置於電磁爐上。

注意：電磁爐具備耐熱衝擊、耐熱和耐寒等特點。若沉重的鍋具掉在電磁爐上，電磁爐也不會破裂。不過，若有硬物（例如鹽罐或水瓶）撞及邊緣或角落，則可能會破裂。

注意：切勿將非相關的物品置於電磁爐上。

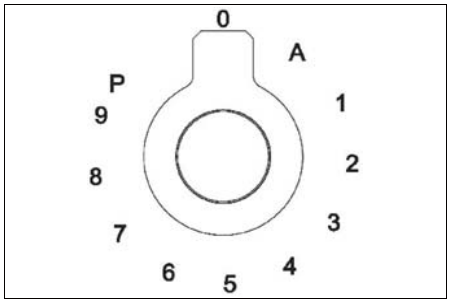
附註：請勿將糖或混有甜食的食物灑在電磁爐上，或將可能會在烹煮過程中融化的材料或物質（例如塑膠或鋁箔）置於電磁爐上。若發生此情況時，為了防止表面受損，應立即關閉所有烹煮區域的電源，並在烹煮區域仍有殘餘溫度時，使用隨附的刮刀進行清潔。若未立即清潔電磁爐，則在冷卻後可能無法清除已形成的殘留物。

■選擇抽風系統

務必設定抽風系統。　有兩種運作模式可以選擇：
- 運作模式 0：抽氣運作系統（原廠設定）
- 運作模式 1：過濾運作系統

在進行設定時，務必關閉電磁爐的電源。
1) 將抽油煙機的旋鈕轉動至 P 位置，並維持 5 秒，直至顯示幕顯示出「C」圖示。
2) 轉動旋鈕以選擇需要的運作模式，直至顯示幕顯示出下列任一圖示為止：
   - 「0」為抽氣模式
   - 「1」為過濾模式
3) 顯示幕會閃爍 2 秒，數字會穩定顯示。
4) 將旋鈕轉動至 P 位置，並維持 5 秒，直至顯示幕穩定顯示出「C」圖示，且沒有閃爍，即已儲存設定。

抽油煙機



(圖11)

- 1...9 風力強度
- P 增壓器
- A 自動運作

圖示	說明
A	自動運作
P	增壓器功能
1	延遲自動開關關閉
F	金屬網狀油脂濾網保養
C	活性碳異味濾網保養

■抽油煙機旋鈕

此旋鈕可以控制抽油煙機。
此旋鈕在控制面板上的符號為　　。
順時針轉動旋鈕，可設定該區域的運作風力，從 1（最低）到 9（最大）。
運作風力會顯示於電磁爐上的顯示幕。

■抽油煙機加速器

在抽油煙機自動將風力設定為「9」時，此功能可以在 5 分鐘內，使抽油煙機以最大的風力運作。
在想要啟動抽油煙機加速器時，請逆時針轉動旋鈕，並選擇設定「P」。電磁爐的顯示幕將會顯示出字母「P」。

■自動模式

抽風機的風力是根據烹煮區域設定自動設定。無須手動調整抽風機設定（儘管可能會隨時進行調整）。在手動模式下，轉動旋鈕以設定需要的風力。
在想要啟動自動模式時，請將旋鈕轉至「A」位置。
抽風之風力是根據任何烹煮區域設定的最高火力自動調節。若烹煮區域的火力強度變更時，抽風之風力也會隨之自動調整。

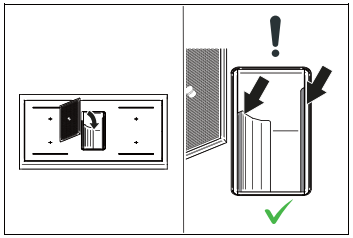
■延遲自動關閉電源

當關閉所有烹煮區域的電源之後，抽油煙機會持續以風力 1 運作，並在 5 分鐘後自動停止。將旋鈕轉至 0，可以手動關閉。

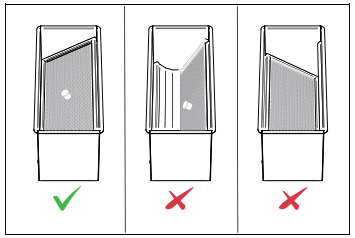
烤箱

■裝配油脂濾網

本電器配有網狀油脂濾網。在想要裝配油脂濾網時，請依據說明進行。



(圖12)



(圖13)

■濾網保養警示燈

金屬網狀油脂濾網保養

在抽油煙機運作大約 30 小時之後，抽油煙機濾網保養燈會自動亮起。多功能顯示幕會顯示出「F」圖示。

活性碳異味濾網（僅限過濾模式）

如果活性碳濾網已達到最大使用壽命，則電磁爐抽油煙機濾網保養燈會自動亮起。Bertazzoni 提供之活性碳濾網的使用壽命大約為 4 個月。
多功能顯示幕會顯示出「C」圖示。
當電磁爐抽油煙機的開關開啟時，濾網保養警示燈會立即顯示，並維持作用狀態，直至濾網保養警示燈重置為止。
抽油煙機可以不受限地使用。
在重設時，請將旋鈕轉至「P」符號，並維持 5 秒。在5 秒之後，「F」或「C」圖示（無論何者亮起）將會消失。

附註：無論濾網保養警示燈是否亮起，都必須定期清潔油脂濾網。

■裝配活性碳濾網套件

本電器在出貨時是設定為以抽氣模式運作。在想要變更為過濾模式時，務必加裝 Bertazzoni S.p.A. 提供的活性碳濾網套件。
在想要裝配原有的活性碳濾網時，請依據套件隨附的說明進行操作。
在安裝活性碳濾網之後，必須依據選擇抽風系統一節的說明，將電磁爐設定為過濾模式。

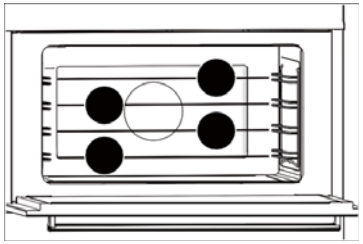
符號	說明	9 功能烤箱
	預熱	●
	上下火烘烤	●
	從下方加熱	●
ECO	從上方加熱	●
	上火燒烤	●
	上火旋風燒烤	●
	上下火旋風烘烤	●
	旋風烘烤	●
	披薩	●

在首次使用之前

・移除烤箱內外的任何薄膜以及其他包裝殘留物。
・取出和清洗所有的配件。
・在未入進任何食物的情況下，以250℃的溫度，使用「上下火旋風烘烤」模式運作烤箱 30 分鐘（在此操作過程中，加工殘留物會產生氣味和煙霧，為正常現象）。
・讓烤箱冷卻。
・開啟烤箱門，讓烤箱通風 15 分鐘。
・清潔烤箱內部。

■安裝配件

烤架和實心烤盤必須完全插入側邊滑道，以使其不會接觸到烤箱門。
當取出超過一半時，配件會鎖定至定位，以利於取出食物。
從底部起，烤箱具備 4 種烹飪層位。



(圖14)

■冷卻

烤箱配備的冷卻系統會在烹飪過程中開始運作。
控制面板和烤箱門之間的氣流會使控制裝置維持在可以使用的溫度。
冷卻系統會自動開啟和關閉（在烤箱關閉後繼續運行是正常現象）。

■預熱

大多數的食譜會要求在將食物放入烤箱時，烤箱已經達到可以烹飪的溫度。
預熱時間取決於溫度設定及烤箱中的配件數量。

■烹調模式

1) 將烤架置於需要的層位。
2) 轉動旋鈕以選擇烤箱功能。
3) 順時針轉動旋鈕可設定溫度。
4) 若有，請使用 旋鈕或使用「輕觸控制顯示幕」設定手動或定時烹調。
在達到設定溫度時，控制面板上的指示燈會熄滅。
烤箱具備數個加熱元件，可以單獨操作或組合操作以建立各種烹調模式。

⚠ **警告：**必須關閉烤箱門，才可以執行所有的烹調程序。

預熱

使用此功能，可以在短時間內，使烤箱達到需要的溫度。
此項功能僅適用於加熱烤箱，不適用於烹調食物。

上下火烘烤

從上方和下方加熱。
僅在一個層位烹調，非常適合烤肉、麵包及蛋糕。
・烤肉：層位 2 或 3
・蛋糕：層位 2 或 3，可以確保底部獲得適當烘焙，且頂部不會燒焦。

從下方加熱

從下方加熱。
僅在一個層位烹調，非常適合慢速烹調及加熱板。
溫度很高，適用於不需要烘烤成色的甜點和鹹食糕點。
・層位 2 或 3

從上方加熱

從上方加熱。
僅在一個層位烹調，非常適合溫熱食物或需要在上方烘烤成色的菜餚。
・層位 3 或 4

上火燒烤
從頂部烤架加熱。最高溫度 200℃。
僅在一個層位烹調，非常適合燒烤香腸、排骨、培根、魚肉或吐司。
表面會在烹調後烘烤上色。
・層位 4

上火旋風燒烤
從頂部烤架加熱，由風扇散發熱量。最高溫度 175℃。
僅在單一層位烹調，非常適合燒烤厚質食物
熱量循環有助於將食物烤透，同時可以從上方烤炙。
・層位 4

上下火旋風烘烤
透過風扇從上方和下方散發熱量。
在多個層位烹調，非常適合餅乾和蛋糕。
・層位 2 或 3 適用於烹調單一品項
・層位 1 和 3 適用於烹調多種品項

旋風烘烤
從後方元件加熱，由風扇散發熱量。
在多個層位烹調，非常適合任何要求均勻受熱的餐點類型。
・層位 2 或 3 適用於烹調單一品項
・層位 1 和 3 適用於烹調多個品項

披薩
此功能結合風扇烹飪，並從下方加熱。
在一個層位烹調，非常適合披薩、扁平麵包，以及其他要求高溫和需要烹調底部的食物。
・層位 1 或 2。

■特殊功能

發酵
此功能可以維持發酵需要的熱量。使用此功能時，建議將食物放入冷烤箱中。
選擇「上下火烘烤」，並將溫度維持在零度。除絕對必要外，請勿打開烤箱門。

解凍
此功能使用強制空氣循環，加快食物解凍的速度。
選擇「旋風烘烤」，並將溫度維持在零度。

烤箱燈
當烤箱在運作時，烤箱燈會亮起。
想要在烤箱未運作時，使烤箱燈亮起，請設定手動烹調，然後在不轉動恆溫器旋鈕的情況下，將功能旋鈕轉到「上下火烘烤」功能。

■水汽凝結
在烹調含水量較高的食物時，烤箱門玻璃的內側及控制面板上出現水汽凝結為正常現象。此種水汽凝結將會在烹調過程中自行蒸發。

■烹調指南
・烤箱不同，設定溫度和烹調時間可能會有差異。可能有必要稍微調整食譜。
・提高溫度不會減少烹調時間。
・烹調時間是取決於食物的重量、厚度及類型。
・請務必將食物置於烤架中央。
・請依據食譜和個人經驗選擇層位。
・在烤箱碟盤與烤箱側面之間保留至少3 cm 的間隙，以便熱度可以有效循環。
・在烘烤小糕點時，請使用淺色鋁製托盤。
・由於深色金屬烤盤有助於吸收熱度，請在烘烤甜點和餅乾時使用。
・翻動及攪拌食物，使其均勻受熱。
・在烹調新食譜時，請將溫度設定於所述範圍的最低溫度和最短時間，然後評估烹調狀況，並視需要延長時間。

■節能
・除絕對必要外，請勿打開烤箱門，以免熱量流失。
・請保持烤箱內部清潔。
・請移開於烹調過程中不會使用的設備。
・在通常需要之時間的前幾分鐘停止烹調：將在剩餘的幾分鐘內持續使用累積之熱量進行烹調。

使用自動程式設計工具

觸控程式設計工具可以使用下列烹飪工具控制和啟用烹調循環的程式。

- 延遲啟動
- 自動關閉電源
- 食物探針設定
- 時鐘與時間提示器（分鐘）

符號	圖示	說明
1		清除選擇或退出選單
2		確認選擇
3		左／右及上／下滾動（按住可以加快滾動速度）
4		設定選單
5		系統設定
6		時間提示器（分鐘）
7		延遲啟動
8		烹調持續時間
9		食物探針
10		溫度指示器
11	13:00	時鐘
12		1選擇之功能的圖示
13	200°	溫度設定點

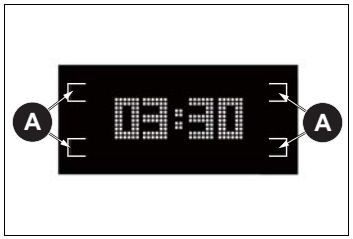
使用自動程式設計工具

■首頁畫面

溫度旋鈕在此畫面上沒有作用。按一下觸控區，進入時鐘／設定選單。

轉動功能旋鈕，進入烹調功能選擇畫面。

顯示幕將會顯示出選擇之功能的圖示。



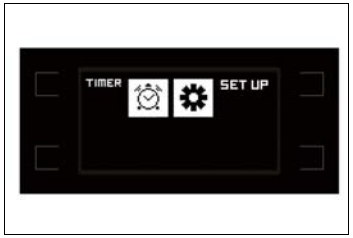
(圖15)

- A 觸控區

■時鐘系統設定

選擇時間提示器（分鐘）的圖示（6），進入設定畫面。可以設定的內容：

- 時間（12 或 24小時制）
- 溫度測量單位（公制 ℃ 或英制 ℉）
- 蜂鳴器音量



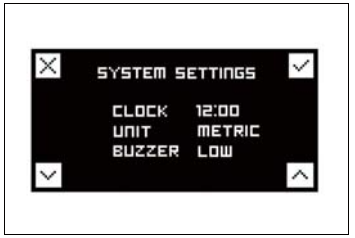
(圖16)

■設定

使用按鈕(3)選擇此功能，並按下確認按鈕(2)。

使用按鈕(3)選擇需要的值，並按下確認按鈕(2)。

按下(1)退出選單。



(圖17)

■時間提示器（分鐘）

此功能不會在設定時間結束時關閉烤箱，可以與烹調程序分開使用。

需要自動關閉烤箱，請選擇「烹飪」(請參閱烹調功能選擇)。

使用按鈕(3)設定時間，並按下確認按鈕(2)。按下(1)退出選單。



(圖18)

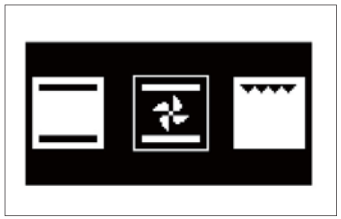
■烹調功能選擇

轉動功能旋鈕：顯示幕會顯示出選擇之功能的圖示。

使用此設定時，觸控功能會停用。

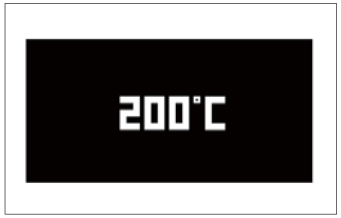
附註：功能旋鈕具備較高的優先程度，且會返回功能選擇的顯示畫面。

使用自動程式設計工具



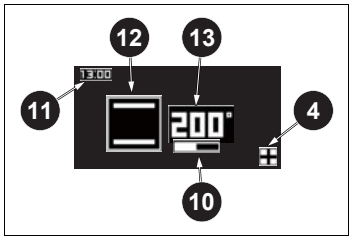
(圖19)

在想要切換至烹調工具選單時（請參閱烹調工具選單），請將恆溫器旋鈕轉動至需要的溫度。在大約4秒之後，系統會確認選擇的值，顯示幕會顯示出狀態畫面。



(圖20)

狀態畫面：

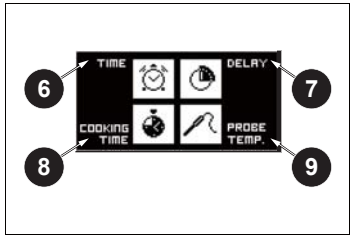


(圖21)

- 4 設定選單
- 10 溫度指示器
- 11 時鐘
- 12 選擇之功能的圖示
- 13 溫度設定點

■烹調工具選單

若未選擇烹調工具，則在未操作大約 4 秒之後，顯示幕會返回首頁畫面，若烤箱正在運作時，會返回狀態畫面。



(圖22)

- 6 時間提示器（分鐘）
- 7 延遲啟動
- 8 烹調持續時間
- 9 食物探針

■時間提示器（分鐘）

按下(4)，進入烹調工具選單，並按下相關的觸控區，選擇時間提示器(分鐘)功能。
使用按鈕(3)選擇時間提示器(分鐘)，並按下確認按鈕(2)。
在取消時，按下(1)可以退出，且不會啟用定時器。



(圖23)

使用自動程式設計工具

■延遲啟動

按下(4)，進入烹調工具選單。
按下相關的觸控區，選擇延遲啟動功能。
使用按鈕(3)設定延遲啟動，並按下確認按鈕(2)。
烤箱將會在設定的時間啟動電源。當烤箱啟動電源時，蜂鳴器將會響起。
按下(1)退出選單。



(圖24)

在約4秒之後，系統會確認設定值，顯示幕會顯示出狀態畫面。



(圖25)

■烹調持續時間

按下(4)，進入烹調工具選單，並按下相關的觸控區，選擇烹調持續時間功能。
使用按鈕(3)設定烹調持續時間，並按下確認按鈕(2)。
按下(1)退出選單。



(圖26)

約4秒後，系統會確認設定值，顯示幕會顯示狀態畫面。



(圖27)

顯示幕會顯示出剩餘烹調時間的倒數時間。
烤箱會在倒數結束時關閉電源。當烤箱關閉電源時，蜂鳴器將會響起。

■食物探針

按下(4)，進入烹調工具選單，並按下相關的觸控區，選擇食物探針功能。
使用按鈕(3)設定食物探針功能，並按下確認按鈕(2)。
顯示幕會顯示出溫度設定點與探針溫度讀數。
之後，當食物內部的溫度達到溫度設定點時，烤箱會關閉電源。烤箱關閉電源時，蜂鳴器將會作響。
按下(1)退出選單。



(圖28)

在 3/4 秒之後，系統會確認選擇的值，且顯示幕將會顯示出狀態畫面。

使用自動程式設計工具



(圖29)

探針會測量肉塊內部的溫度。

無須設定烹調時間。烹調時間取決於達到溫度設定點需要的時間。此時間則取決於肉品的類型與重量。因此，探針與自動定時器不應一起使用。

當肉類內部的溫度達到顯示於顯示幕右方的溫度設定點時，烤箱會關閉電源。

探針適用於大塊去骨肉或去骨塞餡的關節，例如牛臀肉、豬里肌肉或羊腿肉／豬腿肉。

重要：

・在肉大約處於室溫時插入探針。

・將探針插入肉塊的中心，以取得準確之讀數。當肉的中心達到顯示幕顯示的溫度時，表示肉品已經煮熟。

附註：

如果未將探針插入肉塊的中心，則測得之溫度不是監測烹飪的正確溫度點。

使用方法：

1)取下烤箱左側的探針蓋，並使用探針的短金屬端插入。

2)將肉類放在托盤內，置於從烤箱下方往上數的第二層，然後將探針之長端插入肉塊的最厚部位，對準中心位置。確保探針的橡膠纜線沒有被烤箱門夾住，且未接觸到烤架，以避免可能會影響讀數。將纜線置於盤內，請勿使其垂下。

3)當顯示幕上的兩個溫度皆達到溫度設定點時，烤箱會關閉電源。

請參閱下表做為指引。此烹調模式應不適用於重量超過2.5kg 的肉塊。在烹調肉品之前，應先置於室溫下兩小時。根據溫度表的建議，探針測量紅肉和豬肉的效果最佳。不建議在禽肉上使用探針。

肉塊類型	結果	建議溫度
牛臀肉	三分熟	63℃
牛臀肉	五分熟	70℃
去骨羊腿	七分熟	69℃
去骨豬腿	全熟	85℃ 最低溫度

若於相對低溫下烹飪時，肉類在切割之前無須置於室溫下。

⚠ **注意：**在不使用探針時，請勿將其留在烤箱內。

■重設

在想要重設延遲啟動／烹調持續時間及食物探針烹調工具時，請將兩個旋鈕重新轉回「0」位置

選擇正確的烹調溫度：

將烤箱溫度選擇旋鈕轉動至需要的溫度。使用「旋風烘烤烹飪」或使用「披薩」功能時，選擇比食譜中所述之溫度低20℃ 的溫度。事實上，許多食譜是針對傳統烹調方式撰寫，但是近期的雜誌、食品包裝和食譜書開始加入風扇烤箱的設定（通成為補充說明）。

若僅想要做一道菜時，請使用層位2，若想做多道菜，則建議使用層位 1 和層位 3 的烤架，實際狀況取決於托盤的深度或食物的體積。

可以在烤架上放一張防油紙。在享用食物之前，務必確認食物內部是否已適當煮熟，尤其是豬肉、禽肉和魚肉。

烤箱溫度設定指南

■使用自然對流電烤箱烹調

食材	溫度(℃)	高度	時間(分)
肉 類			
叉燒肉	220	3/4	60-70
半熟烤牛肉	250	3/4	50-60
半熟烤牛肉	240	3/4	60-70
烤小牛肉	220	3/4	60-70
烤羊肉	220	3	45-55
半熟烤牛肉	230	3/4	55-65
烤野兔	235	3/4	40-50
烤兔肉	220	3	50-60
烤火雞	235	3	50-60
烤鵝	225	3	60-70
烤鴨	235	3/4	45-60
烤雞	235	3/4	40-45
魚肉	200-225	2	15-20

食材	溫度(℃)	高度	時間(分)
糕 餅			
水果蛋糕	220	2	35-40
海綿蛋糕	190	2	50-55
可頌	175	2	25-30
輕海綿蛋糕	235	2	20
司康	190	2	30-40
派皮	220	2	20
葡萄佛卡夏	220	2	15-20
蘋果塔	180	2	15-20
手指餅乾	190	2	15
蘋果炸餡餅	220	2	20
手指餅乾布丁	220	2	20-30
烤三明治	250	3	5
麵包	220	3	30
披薩	220	2	20

(表8)

■使用易燃對流電烤箱烹調

食材	溫度(℃)	高度	時間(分)
肉 類			
叉燒肉	210	3/4	60-70
半熟烤牛肉	240	3/4	50-60
半熟烤牛肉	230	3/4	60-70
烤小牛肉	210	3/4	60-70
烤羊肉	210	3	45-55
半熟烤牛肉	230	3/4	55-65
烤野兔	225	3/4	40-50
烤兔肉	210	3	50-60
烤火雞	225	3	50-60
烤鵝	215	3	60-70
烤鴨	225	3/4	45-60
烤雞	225	3/4	40-45
魚肉	190-215	2	15-25

食材	溫度(℃)	高度	時間(分)
糕 餅			
水果蛋糕	210	2	35-40
海綿蛋糕	180	2	50-55
可頌	165	2	25-30
輕海綿蛋糕	225	2	20
司康	180	2	30-40
派皮	21	2	20
葡萄佛卡夏	210	2	15-20
蘋果塔	170	2	15-20
手指餅乾	180	2	15
蘋果炸餡餅	210	3	20
手指餅乾布丁	210	3	20-30
烤三明治	240	2	5
麵包	210	2	30
披薩	210	2	20

(表9)

清潔炊具

⚠ **危險：**堆積在烤箱中的油脂及／或油性物質可能會起火。

⚠ **警告：**請務必先中斷電器與電源之間的連接，再進行清潔。

⚠ **警告：**在清潔時，請勿使用蒸汽清潔設備。

⚠ **注意：**請勿使油脂及／或油性物質堆積在烤箱內，尤其是底部和烤架上，否則可能會造成永久汙漬。

溫度讀數錯誤

食物殘渣堆積在恆溫器、烤箱上方或恆溫器感測器上，可能會產生錯誤的溫度讀數錯誤。務必定期徹底清潔。

電磁爐

在開始清潔之前，請先等待電磁爐冷卻至過熱警示燈熄滅。

請勿使用研磨膏／粉或金屬海綿。必須先清除所有的水分、食物和洗滌劑殘留物之後，才可再次使用。

使用沾取水和清潔劑的軟布清除輕度汙垢，然後使用微纖維布擦拭。

若為頑固汙垢時，依據製造商的使用說明，使用專用產品。

若為含糖量較高的食物（果醬等）溢出，或塑膠或金屬意外融化在表面上時，請立即關閉電磁爐，並清除髒汙。在清潔時務必格外小心，因為電磁爐和髒汙的溫度都非常高。

面板、控制器、外表面

請勿在控制器、面板或彩色表面上使用研磨劑，否則可能會損壞或造成圖示變色，且會永久刮傷表面。

彩色表面

使用沾取熱水和清潔劑的軟布清潔。使用微纖維布擦乾。

不鏽鋼

請使用非研磨性的鋼用清潔劑，清除頑固的汙垢。請務必順著鋼的紋理擦拭。在沖洗之後，使用微纖維布擦乾。

玻璃

用沾有熱水和清潔劑的軟布清潔。使用微纖維布擦乾。

可以使用乳狀清潔劑清除頑固的髒汙。請勿使用尖銳物品，否則可能會刮傷玻璃。

烤箱內部

務必在烤箱冷卻之後進行清潔。

烤箱門內側

切勿使用尖銳物品清除汙漬，否則可能會刮傷表面。可以使用軟布、熱水和清潔劑，清潔烤箱門上的琺瑯和玻璃表面。使用微纖維布擦乾。請使用良好的專用清潔劑，並遵守製造商的使用說明，清除最頑固的汙漬和保護玻璃表面。

請勿使用蒸汽清潔設備，否則電子零件可能會受損。

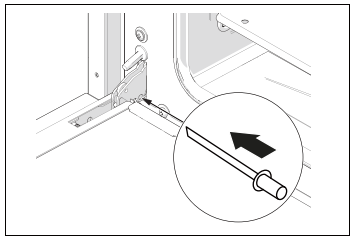
請確認烤箱的溫度已冷卻，再進行清潔。

清潔炊具

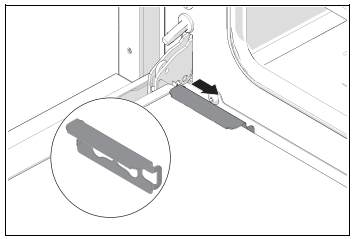
拆下烤箱門

烤箱門可以拆除，以便能更容易徹底清潔烤箱門的內側。

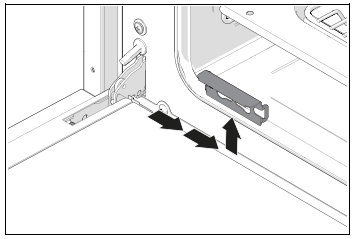
- 將烤箱門完全開啟，然後將隨附的插銷插入每一個轉樞中。
- 將烤箱門維持在關閉大約30°的角度，抬起及拉動，以解開烤箱門。將插銷留在原處。



(圖30)



(圖31)

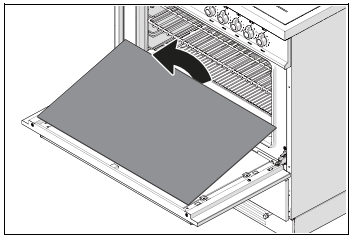


(圖32)

拆卸烤箱門的內部玻璃

烤箱門的內部玻璃可拆卸，以方便進行清潔。

- 開啟烤箱門，將隨附之插銷固定在轉樞上，將其鎖定至定位。
- 找到烤箱門底部的鋼夾。
- 將鋼夾滑向烤箱門中央，並取出。
- 輕輕抬起玻璃，拉向烤箱。將可取下玻璃。
- 現在，可以接觸到中央玻璃。玻璃可以置於原位清潔，也可拆卸。
- 請記住，必須更換橡膠墊片，才可以重新安裝中央玻璃。
- 在重新安裝中央玻璃時，務必確保印刷側與較的大邊緣朝向烤箱。
- 無須拆下烤箱門，即可清潔玻璃。



(圖33)

易潔襯墊

若烤箱內部呈灰色及具有粗糙感，則表示已安裝易潔襯墊。若內部光亮，則表示已上釉彩。

安裝易潔襯墊

若已購買易潔襯墊做為配件時，它們很容易安裝。

側板

- 從烤箱中取出配件。
- 按下底部橫桿的中間位置，取出側邊滑道（將其釋放）。
- 找到在烤箱側面之孔洞旁邊的襯墊孔洞。
- 更換側邊滑道。

清潔炊具

後板

- 拆下後板的螺絲(上方 2 支、下方 2 支)，同時更換自我清潔襯墊（將螺絲鎖定至定位，以固定在原位）。
- 將螺絲鎖定至定位，以固定在原位。

清潔易潔襯墊

應先拆除烤架和伸縮滑道，再清潔易潔襯墊。

- 在烹調之後（尤其是在炙烤後），取出所有的托盤和烤架。
- 將烤箱加熱至最高溫度達 15 至 20 分鐘，以催化油汙（風扇或風扇輔助功能）。
- 如果烤箱非常髒汙時，請等待其冷卻，然後使用潮溼海綿擦除殘留物。之後加熱至最高溫度，並持續兩小時。
- 若仍無法清除髒汙時，請重複此循環。
- 可以定期取出襯墊，使用溫肥皂水清洗，再使用軟布擦乾。請務必清潔內側表面，才可以重新裝回。

釉彩部分

如果醋、紅酒、咖啡、牛奶、鹽水和果汁留在釉彩表面上的時間過長時，可能會導致釉彩變色。

輕度髒汙，請使用沾取熱水和液體清潔劑的軟布清潔。更頑固的髒汙，請使用乳狀清潔劑和尼龍海綿清潔。

在使用特定的清潔產品時，請依據製造商的使用說明，並避免接觸所有的鋼鐵、鍍鉻或上色部分、鋁製零件或墊圈及烤箱門組件。

滑道、烤架、伸縮滑道

輕度髒汙，請使用軟布、熱水和洗滌液清潔。

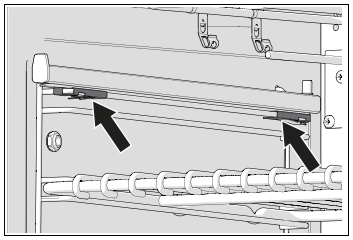
頑固髒汙，請浸泡在熱水和洗滌液中，然後使用尼龍菜瓜布清洗。

側邊滑道和烤架可以使用洗碗機清洗。

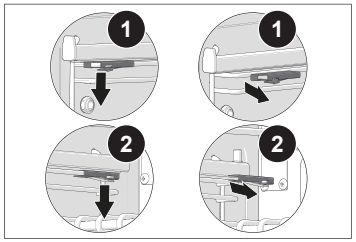
伸縮滑道不可以使用洗碗機清洗，也不可浸泡在水和清潔劑中，因為會破壞滑道的潤滑效果。

安裝和拆卸伸縮滑道

- 伸縮滑道適用於烤箱中任何高度的烤架和托盤。
- 找到滑道前方和後方的兩個彈簧夾。
- 拉下前方的彈簧夾。
- 拆除烤箱側面的滑道，注意不要在夾子上過度施力。
- 在滑道的後方重複執行前兩個步驟。
- 在重新安裝時，請將伸縮滑道維持於對齊側邊滑道的前端，並推動至彈簧夾回到定位。
- 在後方重複此步驟。



(圖34)



(圖35)

清潔炊具

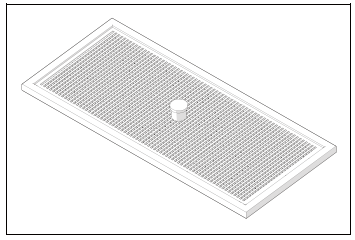
取下頂部襯墊板

燒烤元件上方的襯墊板可以拆下清潔。

- 使用一隻手固定燒烤元件，同時取下支撐的兩個翼形螺帽。
- 燒烤元件將會下降，即可取下頂部襯墊板。
- 在清洗與乾燥之後，可以將其放回元件上方的位置，並使用兩個翼形螺帽鎖定至定位。
- 在重新安裝襯墊時，務必確保後鰭片及前緣朝下。
- 在未安裝頂部襯墊或將燒烤元件固定至定位之前，請勿使用烤箱。示已安裝易潔襯墊。若內部光亮，則表示已上釉彩。

清潔油脂濾網

此濾網可以收集烹煮時產生的油脂顆粒。請務必每月至少清潔一次金屬油脂濾網，或在濾網清潔指示燈「F」亮起時，使用非腐蝕性清潔劑手動清洗，或置於洗碗機中，以低溫和短循環的方式清洗。若使用洗碗機清洗時，金屬油脂濾網可能會變色，但是過濾特性不會受到影響。

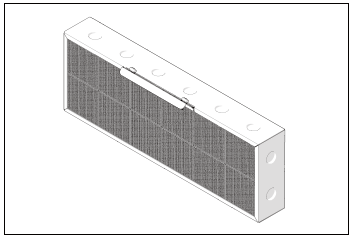


(圖36)

使異味濾網再生（僅限過濾模式）

此濾網可以收集烹煮時產生的異味。

本產品具備一整套異味濾網。異味濾網之飽和時間取決於菜餚類型和油脂濾網的清潔頻率。異味濾網可以每3/4 月進行一次熱再生，方法是將其放入預熱至最高 200℃ 的烤箱中 45 分鐘即可。正確的再生程序確保可以在5年內具有穩定的過濾性能。



(圖37)

抽油煙機艙中的溢水盤

若水灑在電磁爐上，抽油煙機艙中配有0.5 公升容量的溢水盤可以承接。

請清空溢水盤：

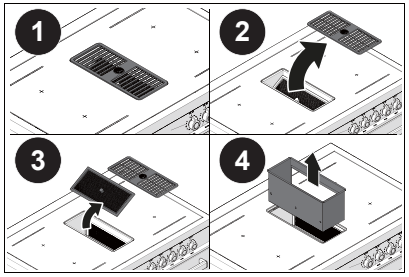
1)關閉所以的炊具元件（電磁爐、烤箱、抽油煙機），

2)拆卸抽油煙機格柵門，

3)拆卸網狀油脂濾網，

4)取出溢水盤，

5)檢查溢水盤下方是否有水。若溢出的水超過0.5公升，則水可能會進入裝有溢水盤的艙室中。於此情況下，請使用布或海綿吸乾水。



(圖38)

清潔炊具

■保養電器

若一鍋水（3 至 4 公升）不小心翻倒在工作表面上，抽水系統亦設有一個容納數公升水的小水箱可以承接。炊具內部的所有抽風管路皆具為氣密性，因此水會聚集至底部的水箱中。

在排空底部的水箱時，必須先拆下基座。之後：

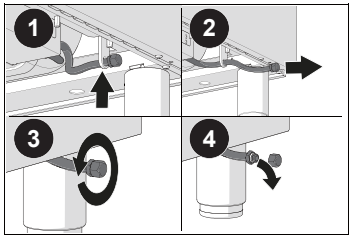
1)在右前支腳旁的底座下方有一個附蓋子的小管路，

2)握住蓋子，將管路拉出至炊具的邊緣外。

3)在管路下方放置一個容器，並旋開蓋子。

4)水會開始從水箱中排出。

5)在排空之後，再旋回蓋子，然後將管路推回初始位置。



(圖39)

重要注意事項：

⚠ **危險：**源線損壞時，必須由製造商、其服務合作夥伴或合格人員進行更換。由不合格的人員安裝電源線，可能會造成潛在危險。

⚠ **危險：**所有電炊具都必須由符合現行國家法規的合格電氣技師或地方的電力供應商進行安裝。在進行安裝時，務必考量建築物法規。安裝不正確會導致電器保固失效。

⚠ **警告：**若發現電磁爐上有裂痕時，請將電器與電源中斷連接，並聯繫服務合作夥伴。

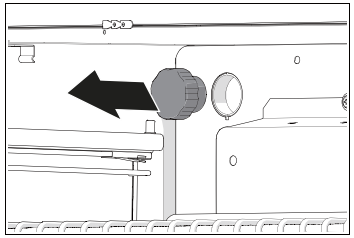
⚠ **注意：**請勿使用研磨性清潔產品或鋒利的金屬刮刀來清潔烤箱門的玻璃，否則可能會因刮傷其表面造成玻璃破裂。請勿使用蒸汽清潔設備清潔本電器。

更換組件

請先將電器與電源中斷連接，再進行任何保養程序。

僅需要將旋鈕等組件拆下，即可進行更換，無須拆卸炊具的任何部位。

在更換烤箱燈時，鬆開從烤箱內部伸出之保護蓋的螺絲即可。



(圖40)

在更換電源線時，請取下電器後板，更換接線板上的電源線，然後重新組裝後板。僅可由合格工作人員更換電源線。

⚠ **警告：**在進行任何更換作業之前，請先確保電器已冷卻。

⚠ **警告：**炊具很重，務必由兩個人一起處理。

⚠ **警告：**在更換燈泡之前，請先將電器和電源中斷連接。

⚠ **警告：**在更換燈泡之前，務必確認已關閉電器的電源，以免造成觸電。

清潔炊具

⚠ **注意：**電器隨附的電源線是透過X型連接方式連接，因此無須使用特殊工具，即可使用與安裝之纜線類型相同類型的纜線進行更換。

若電源線磨損或損壞時，請進行更換。電源線僅可由合格工作人員更換。

⚠ **注意：**在更換電源線時，接地線必須比其他電線長，並遵守與電氣連接有關的安全警告。

⚠ **注意：**切勿使用把手抬起或拖動炊具，否則可能會使損壞炊具。

故障排除

問題	解決方法
烤箱不運作	・炊具是否已插上電源？ ・查看時鐘是否運作，以確認已連接電源。 ・檢查主開關保險絲。 ・程式設計工具是否設定為手動使用？ ・若程式設計工具是設定為自動使用，則主烤箱不會運作。
旋鈕溫度一直很燙	・是否在烤箱門開啟的情況下烹煮？ ・在不使用烤箱和燒烤時，請務必關閉烤箱門。 ・在打開烤箱門的情況下，烤箱僅可以短時間使用(不超過15分鐘)。
旋鈕的插銷鬆動	・固定座彈簧可能已經中斷連接。 ・請聯繫我們的服務與零件部門，以尋求建議。
食物煮熟的時間太快	・是否使用風扇功能？ ・在使用風扇功能時，溫度必須比傳統烹調方式降低大約20℃（請參閱溫度表）。 ・是否使用快速啟動功能？ ・僅可在預熱烤箱時使用快速啟動功能。當達到設定溫度時，請視需要變更烤箱功能（上下火烘烤或旋風烘烤）。使用快速啟動功能的時間不應超過 10 分鐘。
烹煮部位不均	・是否烹煮大塊食物或使用大型托盤？ ・空氣需在整個烤箱內正常循環。取出不使用的托盤，並在烤盤和烤箱的四個側面保留空隙。在烹煮大塊食物時，應不時翻轉烤盤。大型容器(蛋糕模具、托盤等)會妨礙烤箱中必要的空氣循環。 ・選擇可以在烤箱四周保留2公分間隙的托盤，以利於熱空氣通過。 ・烤盤、矽膠片或鋁箔片是否留在烤箱底部？ ・若不使用托盤時，請務必取出，否則可能會減少烤箱中的空氣流動。
燒烤時間過長	・是否選擇正確功能？ ・確保已經選擇燒烤功能，而非頂部加熱元件功能。
烤箱預熱的時間很長	・您是否嘗試使用快速啟動功能？ ・使用快速啟動功能，將烤箱預熱至需要的溫度，然後視需要變更功能。 ・快速啟動功能的使用時間不應超過 10 分鐘。

故障排除

問題	解決方法
即使烤箱的電源已關閉，風扇仍會持續運作	・在關閉烤箱電源之後，冷卻風扇可能會持續運轉大約 30 分鐘。
烤箱中形成冷凝水	・烤箱是否已經預熱？ ・如果烤箱在使用之前已經預熱，則不太可能會形成冷凝水。
烤箱中產生煙霧	・是否已經設定正確的溫度？ ・請記住，風扇功能需要的溫度比傳統烹飪方式低 20°。 ・是否烹煮含有高油脂的食物？ ・使用較深的容器，避免油脂和噴濺物漏出。 ・視需要清潔烤箱內部。 ・在使用之後，請記住取出及清潔所有的烤盤。 ・是否很少使用烤架？ ・是否燒烤含有高油脂的食物？ ・在使用之後，開啟烤架數分鐘，以燒盡堆積在烤箱上方的殘留物。 ・烤箱的側面與頂部是否乾淨？ ・請務必定期清潔烤箱內部，以防止食物殘渣堆積。
烤箱墊片無效	・是否曾經在墊片上或周圍使用腐蝕性清潔劑？ ・切勿在墊片周圍使用腐蝕性清潔劑。 ・若有必要時，請聯繫我們的服務與零件部門，訂購替換的墊片。
電磁爐錯誤訊息	・如果電磁爐顯示幕顯示出本手冊未列載的符號時， ・請與售後服務中心聯繫，並說明顯示的代碼。

實用建議

正確的烹飪時間

在大多數情況下，都必須遵守食譜中規定的時間。

不過，需要長時間烹飪的食譜(例如水果蛋糕)，應可以縮短烹飪時間。依據一般規則，在烹飪的第一個小時之後，或在規定時間的 ¾ 之後，應將食譜中規定的每小時烹飪時間減少 10 分鐘。此規則亦適用於大型肉塊或火雞，並建議使用肉類溫度計。在享用料理之前，務必確保食物已經全熟及燙熱。

使用鋁箔片或矽膠片

在烹調過程中，可以使用鋁箔片保護食物，但是不得接觸到烤箱的加熱元件。

不得使用鋁箔片保護烤箱內部或托盤，因為可會導致過熱、不穩和釉彩破裂。

在使用底部加熱元件時，不得將矽膠片置於烤箱底部，因為矽膠會損壞烤箱的釉彩。

烤箱門及其墊片

烤箱門及其墊片的一般狀況可能會影響烤箱的溫度。請定期清潔墊片，確認其沒有損壞及正確定位。

請勿使清潔產品與墊片長期接觸，否則會縮短使用壽命。

切勿使用烤箱門把手移動炊具。可能會使烤箱門的轉樞插銷移位，而導致烤箱加熱不均。

電磁爐

電磁爐採用複雜的區域管理系統，控制每一個區域可用火力的強度，以免電器的電力和電路過載。

系統會動調節火力分配，減少不需要火力之區域的火力，以增加其他區域的可用性。

如果有數個區域同時以全火力運作時，可能無法操作其他區域。透過減少目前正在使用之任一區域的火力，即可克服此問題。

例如，如果左前方區域和後方區域皆使用火力9，則其他區域無法運作。顯示幕中間的線段表示這些區域無法運作。若左後區的火力降低至火力7，則右方區域可以使用火力 8 運作。

產品保固

本保固證書之內文包含提供給消費者的常規保固條款，此類條款不會影響，且符合消費者在現行法律下的權利。

■有效時間與有效條件

根據本保固規定之條款與條件及前述法律規定，本公司自貨物交付日起 24 個月內，針對交付本電器時存在的所有合規瑕疵及**因製造商之行為或忽略造成的瑕疵**，提供經財務有效文件證明的產品保固。

若消費者未在發現合規性瑕疵後兩個月內回報廠商，將會喪失本保固的所有權利。

請務必將保固證書與財務有效交付文件（運送文件、發票、財務收據等）一同保存，且文件上應載有廠商名稱、交付日期、產品標示和售價，以便能申請保固，若要求進行售後服務時，務必向技術人員出示上述兩份文件。使用者需要當地授權服務合作夥伴的詳細資料時，可以聯繫經銷商，或造訪網站：www.bertazzoni.com

本常規保固僅在以下情況下完全有效：

- 本電器適用於家庭用途，且在任何情況下皆不得使用於商業或專業領域；
- 本電器的所有安裝操作及連接至供電系統的方式，均嚴格遵守電器隨附之《安裝說明手冊》及《使用手冊》的說明。
- 電器的所有使用操作及其日常保養，皆根據《使用手冊》的說明與建議執行。
- 任何維修作業皆由製造商授權服務合作夥伴的工作人員執行，且使用的所有零件皆為原廠零，此規定亦適用於可能會影響產品性能的配件與耗材。
- 若技術人員報告表示不合規是因產品運作以外的情況造成時，BERTAZZONI S.p.A. 概不負責，此類情況例如（但不限於）以下：
- 電力與瓦斯供應系統的輸送能力不足。
- 由未經授權的工作人員進行不正確安裝及／或保養。
- 消費者違反產品說明書（此為銷售合約中的一部分）的說明與建議，進而造成疏忽、誤用和保養不佳。

此規定適用於因自然和天氣事件（閃電、洪水、火災、地震等）或人為破壞，或非製造瑕疵引起之情況，造成電器的損壞。

此外，保固內容未涵蓋：由消費者承擔因疏忽、意外損壞、竄改及／或在運輸過程中損壞造成之問題的維修作業、未經授權工作人員的作業、操作示範、例行檢查與保養，以及消費者在銷售時經告知及／或可合理預期知道的內容。

■保固對象

若在保固期間內，因製造商之行為或忽略導致電器出現合規性瑕疵時，消費者有權免費進行維修或更換，以復原電器的合規性，除要求之補償措施與其他選擇相較，客觀上無法達成或過於昂貴，且不影響上述法律規定之所有其他利於消費者的條款外。

依據瞭解，除有相反證明外，設備在電器交付後六個月內出現的合規性瑕疵，應假設在該日期已存在，除此類假設與電器的性質或合規性瑕疵的性質不符。

產品保固

在之後十八個月的保固期內，希望要求保固賠償的消費者，應負責證明自交付起即存有合規性瑕疵，因此，若消費者無法提供此證明，則不適用保固條件。
任何維修或更換不得延長原始保固期限，保固期一律自交付日期開始。

■排除條款
保固不包括任何因以下原因造成合規性瑕疵的組件：

- 消費者未遵守產品使用、保養及安裝手冊之建議，導致的磨損、疏忽、誤用及保養不佳。
- 在運送過程期間或非因製造商之行為或忽略而發生的損壞。
- 安裝及／或連接至供電系統的方式不正確，或未執行所有說明手冊要求進行的調整。

此外，除證明具有製造瑕疵外，保固未涵蓋可動及可拆卸的零件、旋鈕、把手、燈泡、玻璃與釉彩部分、橡膠部分、任何配件、耗材，以及所有消費者在使用過程中或為了正確保養產品可能會操作的產品外部組件。

同時，本保固未涵蓋針對日常保養和檢查或操作示範要求的現場出勤費。

因此，若授權服務合作夥伴的工作人員，根據消費者之要求進行與上述內容有關的技術拜訪時，應由消費者全額支付相關作業與任何備用零件的費用。

■製造商的責任限制
因未遵守使用手冊中之所有說明，特別是與電器安裝、使用及保養有關的注意事項說明，而直接或間接造成人員、財物和寵物受到的傷害或損害，本公司概不負責。

■問答集

- 保固何時生效？
  當顧客持有所有可以證明產品購買日期、識別資料和類型等相關文件時，保固才會生效。因此，除產品保固證書外，使用者亦需要向技術人員展示財務有效文件（發票、財務收據、運輸文件），以證明購買日期、經銷商名稱、型號及其售價。在保固期結束後，所有服務程序皆應收取費用。
- 經銷商的責任是什麼？
  經銷商根據銷售目錄的內容向客戶展示產品特性，並提供操作說明。當銷售合約生效時，經銷商會依據使用手冊與保養手冊安裝產品。若未涵蓋在銷售合約中，則終端使用者必須自行負責安裝。經銷商會提供一份證明購買資料、經銷商名稱及產品型號與售價的財務文件正本給消費者。
- 服務合作夥伴的責任是什麼？
  技術人員負責根據保固條款，復原電器的功能與合規性。技術人員是唯一具備確定電器是否正常運作，以及在特定情況下決定是否進行更換（若發現無法維修時）之技能的人員。技術人員必須填寫所有服務報告(工作單)的所有部分，準確說明他們的檢查結果之結論。

■保固期內的產品收費服務
在保固期間，保固範圍未包含哪些產品服務？

保固範圍未包含的程序皆需要收費，亦即：

- 要求說明產品如何運作。

產品保固

- 要求安裝產品及／或修正未經授權人員造成的錯誤或不完整安裝及／或保養程序。
- 要求將電器從天然氣改為用液化天然氣（更換與調整噴嘴）。
- 要求檢查產品外部的溫度。
- 要求更換燈泡或指示燈。
- 要求重新安裝因製造商無法控制之情況而脫落的按鈕或旋鈕。
- 要求更換磨損零件(旋鈕、旋鈕環形螺帽、鍋架、爐頭蓋、蓋子、其他項目)。
- 要求解決異物引起的問題(各種破損斷裂)。
- 要求重新連接烤箱門。
- 因內部彈簧故障而要求更換時間提示器(分鐘)。
- 因安裝不正確（瓦斯管鬆脫或插頭連接不良）而要求現場出勤。
- 因未遵守說明手冊之所有建議與說明而要求現場出勤。
- 未發現顧客回報之故障的現場出勤。
- 因大氣因素(氧化)、自然事件(閃電、洪水、地震、火災等)或人為破壞造成電器損壞而要求現場出勤。
- 因誤用及／或在非家庭場所(酒吧、餐廳、度假農場等)使用產品而要求現場出勤。
- 因未依據建議保養電器(例如清潔不當)而要求現場出勤。
- 因使用酸性和腐蝕性清潔產品造成損壞而要求現場出勤。
- 因清潔不當及使用傷害力極高的產品導致氧化，且未清除氧化情況，因此要求現場出勤，以釋放或更換瓦斯龍頭。

上述情況中：若必須將電器運送至工場維修，則將會收取運費。

■保固過期
當保固期滿之後，所有維修費用皆將由消費者負擔。建議您將所有工作都交由我們的授權服務合作夥伴處理，無論授權服務合作夥伴與您的家距離多遠，都確保您能會獲得優質的服務、經測試與性能保證的原廠零件，以及極具競爭力的透明報價。如果您需要當地授權服務合作夥伴的詳細資訊時，可隨時致電經銷商，或造訪網站：www.bertazzoni.com

客戶服務

常規保固證書：我該做什麼？

根據產品隨附之證書規定的條款與條件及現行的法律規定，您的產品獲得自電器交付日起24 個月的保固。

根據上述法令要求，您必須保存正式編製的保固證書，以便在有必要時向授權服務合作夥伴出示該證書，以及在購買時，經銷商提供載有經銷商名稱、送貨日期、產品標示及售價的財務有效文件（送貨單、發票、財物收據等）。

依據瞭解，除有相反證明外，設備在電器交付後六個月內出現的合規性瑕疵，應假設為在該日期已存在，除此類假設與電器的性質或合規性瑕疵的性質不符外，Bertazzoni S.p.A. 授權的售後服務單位將會在檢查保固範圍後，執行必要的工作，且不會收取現場出勤費、人力成本與零件費用。但是，在之後十八個月的保固期內，希望要求保固賠償的消費者，應負責證明自交付起即存有合規性瑕疵，因此，若消費者無法提供此項證明，則不適用保固條件，Bertazzoni S.p.A. 授權的售後服務單位將會執行必要工作，且會向消費者收取所有的相關費用。

異常和故障：我應該與誰聯繫？

服務合作夥伴隨時可以為您提供必要的說明，但是，如果出現會影響產品的異常或故障時，請您先執行說明手冊中列載的所有檢查事項之後，再聯絡授權售後服務單位。

在想要訂購零件或配件時，請致電我們服務和零件部門。

尋找最近的維修中心

如果問題持續發生時，您可以聯繫經銷商或造訪網站：www.bertazzoni.com.，即可隨時找到您當地的授權服務合作夥伴。

產品型號：在何處尋找？

在聯繫授權服務合作夥伴時，您必須說明產品型號及其序號(10位數)，此類號碼載於說明手冊中(銀色貼紙)或貼在產品上的貼紙上。以協助避免不必要的現場出勤費，最重要的是可以節省相關費用。