



BWO615SS

多功能旋風式烤箱

使用及安裝說明書



請紀錄產品上的相關資訊和發票上的購買日期

機型號碼 _____

序 號 _____

購買日期 _____



※ 本手冊包含安全安裝重要資訊，可協助你有效率的使用本產品。
請將手冊放在容易接近的安全地方，以便未來的你或任何不熟悉本產品操作的人參考。

Content 目錄

1 環保注意	04
包裝	
2 重要安全資訊	05
用電安全	
孩童安全	
使用烤箱的安全	
其他重要說明	
3 認識您的烤箱	06
BW0615SS 產品描述	
BW0615SS 控制面板描述	
4 操作說明	07
烤箱功能介紹	
使用烤箱	
第一次使用前	
使用安全事項	
5 清潔與維護	08
烤箱內部的正常清潔程序	
清潔內部	
清潔烤箱門	
檢查墊圈	
更換烤箱燈泡	
6 技術資料	09
產品尺寸	
電源細節	
型號特色	
7 備註	10
故障排除	
烘烤建議	

1

環保注意

安裝或使用本產品前請詳閱手冊。對於本手冊中任何不了解處，請聯絡客服中心。

包裝

本產品採用的包裝材料全部都是可以回收再利用。
請向政府單位詢問處理這些物料的相關程序。

2

重要安全資訊

用電安全

- 依現行規定，本烤箱需要安裝狀況良好的接地線。
- 安裝烤箱時須切斷總電源，此於安裝規則中已詳述〔必須耐熱且連接處至少距離 3mm〕。根據斷電的緊急狀況規定，清潔或更換燈泡時須切斷電源。無論如何，接地線皆不可經過開關。
- 開關插頭可更換，易於接近。
- 若供應電線壞損，必須交由製造商、代理商或具類似資格者更換，以免發生危險。
- 烤箱的所有管理或修理，包括更換電纜線，應由被授權的技術服務員以原始備用零件更換。若由他人處理可能損壞或使機能失常而危害安全。
- 若烤箱有任何異狀，請立即拔掉插頭。

孩童安全

- 使用中的烤箱變得很燙，請小心，避免碰觸。
 - 警告：使用烤箱時，容易接近的烤箱配件變得很燙，為免燙傷，請令幼童遠離。
 - 使用烤架時，烤箱變得很燙，請幼童遠離。
- 警告：本產品不適合殘障、弱智、缺乏經驗或缺乏意識者〔包括孩童〕使用。請監督孩童，確保他們不會把烤箱當玩具玩。

使用烤箱的安全

- 烤箱運作時必須關閉門。
- 烤箱必須裝在櫥櫃內以後才可使用。
- 網架具有能輕鬆處理部份食物的系統。
- 烤箱使用時會逐漸加熱，在取放食物請戴手套，並避免碰觸。

其他重要說明

- 本烤箱運轉時，必須關閉門。
- 製造商僅對在家中使用的烤箱烹煮食物的烤箱負責。
- 勿將油類、油脂、易燃物等東西貯藏在烤箱內，否則啟動時可能發生危險。
- 請勿倚靠或坐在打開的門上，此動作將危害你的安全。
- 請勿在烤箱底座鋪放鋁箔，否則會影響烹煮效果，危害搪瓷和放在裡面的器具。
- 烹煮食物時，請將托盤或網架插入爐內導軌。

- 請勿將容器或食物放在烤箱底座。必須使用托盤和網架。
- 使用烤箱時勿將水倒在烤箱表面；這麼做會傷害搪瓷表面。
- 烹煮時若需打開門，盡可能地開一點小縫，以降低電源消耗。
- 烹煮含有大量溶液食物時，門上出現冷凝水為正常。
- 清潔烤箱時，為清除油脂和食物在烤箱上形成痕跡，可用散發煙霧和氣味方式使污漬現形。

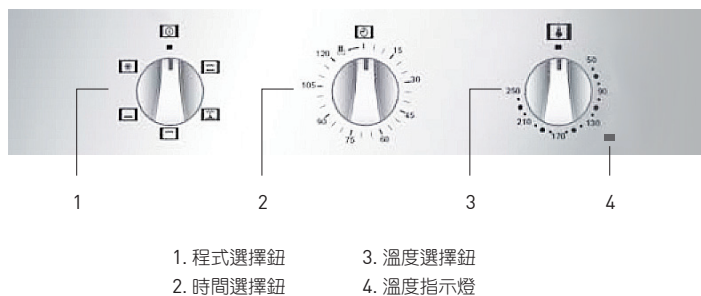
3 認識您的烤箱

BW0615SS 產品描述



- | | | |
|---------------|-------------|-----------|
| 1. 控制面板 | 7. 烤箱門鉸鍊 | 13. 照明燈 |
| 2. 烤箱封條 | 8. 烤箱門 | 14. 後方裝置板 |
| 3. 上方電熱棒 | 9. 出風口 | 15. 旋風風扇 |
| 4. 軌道 / 支撐架 | 10. 烤箱固定螺絲孔 | |
| 5. 烤架 (網架) | 11. 上電熱棒遮護 | |
| 6. 肉類烤盤 (滴油盤) | 12. 排煙口 | |

BW0615SS 控制面板描述



4 操作說明

烤箱功能介紹



關閉烤箱



燒烤 + 下火

適合任何大小燒烤。



一般模式 + 風扇

適合燒烤及一般蛋糕烘烤，風扇將使熱能在烤箱內平均分布。



燒烤

適合一般已煮熟食物，將其表層烤至金黃為止。

注意：使用此功能烤箱必須保持關閉



下層烘烤

僅從下層加熱。適合加熱食物及製作小糕餅等。



除霜

適合食物溫和解霜。

例如：奶油、油酥、水果、麵糰等。

使用烤箱

手動操作

1. 請將時機選擇鈕轉向左邊的  符號標示位置。
2. 選擇設定的溫度與烘烤功能。
3. 當烘烤完成後，將全部旋鈕歸零到  符號標示位置。

使用定時裝置

使用設定時間烘烤。

1. 請先選擇烘烤的功能與烘烤溫度。
2. 將時間選擇鈕轉到想要設定的位置。
3. 當設定時間停止時，鬧鈴會響起並同時停止烤箱烘焙。
4. 烘烤完成後，將所有旋鈕歸零。

第一次使用前

於工廠內的製造過程中，可能在本產品上留下油脂或其他物質痕跡，這些痕跡應由以下程序去除：

- 除去所有包材，包括用來保護產品的塑膠製品。
- 打開門讓烤箱冷卻。這麼做可以通風，且不會有氣味留在裡面。
- 待烤箱冷卻後即可進行清潔工作。
- 第一次運轉烤箱時請空燒 30 分鐘以上，選擇  符號功能，以 250 度運作。此時會有煙味和氣味，所以廚房必須通風良好。

使用安全事項

- 本產品的維修需由專業合格技術人員執行，以免引起危險。
- 若有故障請立即關閉電源。
- 使用中或使用後的烤箱溫度仍很高，請勿讓孩童靠近或在本機器附近玩耍。[即使烤箱沒有在使用，仍要避免孩童靠近觸碰本機器，以免誤觸啟動烤箱。]
- 烤箱內不應存有油、油脂或易燃物品，以免烤箱啟動時引起危險。
- 本烤箱僅供家庭使用，必需安裝在適當的廚具內。
- 烤箱底部不可覆蓋鋁箔紙，以免影響烘烤效果並損害烤箱內部的搪瓷材質。
- 不要倚靠或坐在烤箱門上，以免損害烤箱門並對自己造成危險。
- 烤箱底部不可放置容器或食物，烤箱使用時不要讓水濺到烤箱底部，以免損壞底部搪瓷材質。
- 烤箱使用時，儘量不開啟烤箱門，較為省電。
- 需要伸手進烤箱時，請帶防熱手套。
- 要使烤箱冷卻時，可將烤箱門打開使烤箱通風，並可散去殘餘異味。
- 若烘烤材料為較多水分，則烤箱門會有冷凝狀態，此屬正常。
- 在使用電器高熱期間，請避免接觸機器內加熱元件或網架烤盤。
- 不可使用粗糙的金鋼砂或尖銳金屬刮泥器清潔烤箱玻璃門，因玻璃表面得刮傷可能造成玻璃破裂。

5

清潔與維護

- 進行任何工作前請先切斷主電源。
- 清潔本設備時，勿使用具磨性清潔產品、蒸汽或壓力水注。
- 清潔維護工作應由使用者做，不得在無人監督下交給孩童做。
- 更換燈泡前先確認已切斷主電源，以免遭到電擊。
- 請卸下烤箱內所有配件和碟盤，包括支撐架和伸縮導軌。
- 任何溢出或髒污都要清潔乾淨，否則在高溫分解清潔循環中，這些物質可能著火而發生火災。
- 為了安全，若遮蓋風扇的烤箱背板未在位置上，請勿啟動。
- 清潔烤箱時，為清除油脂和食物在烤箱上形成的痕跡，可用散發煙霧和氣味方式使污漬現形。

烤箱內部的正常清潔程序

- 烤箱上的油脂或食物痕跡，可用尼龍刷或海綿與溫熱肥皂水清洗，譬如清洗烤箱底座的搪瓷表面。請待冷卻後再清洗。搪瓷表面只能使用烤箱清潔劑，請記得，清潔時必須遵守製造商的清潔說明。
- 清潔烤箱內部勿使用蒸汽或具高壓水的清潔設備。
- 請勿使用金屬擦洗、金屬刷或任何易刮傷搪瓷表面的清洗器具。

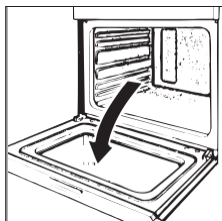
清潔內部

清潔外部和配件時，請用溫肥皂水或中性清潔劑。清潔不鏽鋼或烤漆表面時請特別小心，只能使用海綿或抹布，不可用刮的。

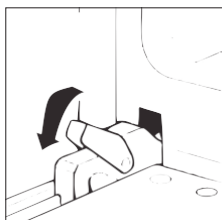
清潔烤箱門

- 清潔烤箱門外部和配件時，請採用溫肥皂水或中性清潔劑。
- 清潔不鏽鋼或烤漆表面時請特別小心，只能使用海綿或抹布，不可用刮的。
- 你可能也要清潔烤箱門的內玻璃，請依照下列說明拆卸烤箱門。

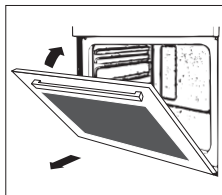
1. 完全打開烤箱門。



2. 抬起來，轉開位在兩個小框下的絞鏈。



3. 握住門兩邊，讓門呈半開狀，把門拉下，舉起離開它的位置。



安裝回去時以相反步驟處理。

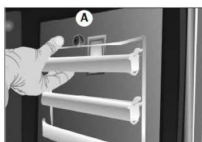
檢查墊圈

定期檢查門框墊圈。若墊圈壞損，請與售後服務中心聯繫。建議墊圈更換完畢前，請勿使用烤箱。

更換烤箱燈泡

換燈泡前請確認烤箱已切除電源。

1. 鬆開烤架與烤盤支撐架的螺絲 (A)。
 2. 使用工具鬆開燈泡外罩。
 3. 更換燈泡，並重新將燈罩裝回原先的位置。
- 注意！更換的燈泡需要耐熱 300 度以上。



6 技術資料

產品尺寸

高度：564mm

寬度：595mm

深度：540 mm (包含面板厚度 22mm)

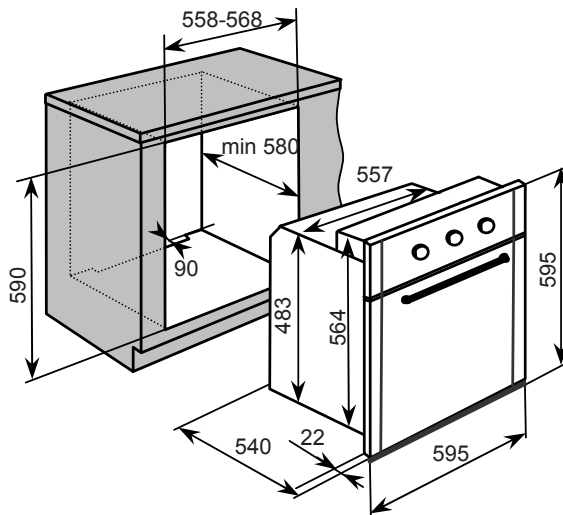
內容量：57 公升

電源細節

220V / 60HZ / 13A / 2680W

型號特色

- 5 種烘烤
- 自動斷電
- 計時器
- 雙層可拆卸玻璃門
- 易潔搪瓷內壁
- 360 度旋風風扇
- A 級能源認證
- 不銹鋼側層架



故障排除

故障情況	解決方案
烤箱無法運作	1. 檢查電源連接狀況。 2. 檢查保險絲與電流限制。 3. 確認機器是否處於手動狀態或程式狀態。 4. 檢查溫度旋鈕的位置。
烤箱燈不亮	1. 更換燈泡。 2. 檢查燈泡是否依照指示裝配。
加熱指示燈不運作	1. 檢查是否已設定溫度。 2. 檢查是否已設定功能。 3. 加熱指示燈只有正在加熱到所設定的溫度時才會亮燈，若已達到設定溫度則此燈熄滅。
烤箱運作時有煙散出	1. 第一次使用時，此為正常現象。 2. 請定期清潔烤箱。 3. 減少油脂或油滴到烤盤的量。 4. 不要設定高於實際所需的烘烤溫度。

烘烤建議 1

食物	重量 〔公斤〕	層架位置 〔由下往上〕	功能	烘烤溫度 〔攝氏〕	烘烤時間 〔分鐘〕
肉餡餅	1.5	3 2	 	170-190 160-180	45-50 30-35
烤馬鈴薯	1	3	 	180-200 180-200	60-65 50-55
披薩	0.65	3 2	 	190-210 170-190	20-25 10-15
義式千層麵	1	3		180-200	25-30
紅鯛魚	1.5	3	 	180-200 170-190	30-35 25-30
鱸魚	1	3	 	190-210 180-200	20-25 15-20
鱒魚	1.5	3	 	190-210 180-200	25-30 20-25
鮭魚	1	3	 	180-200 170-190	20-25 15-20
魚片	0.5	4		170-190	15-2

烘烤建議 2

食物	重量 (公斤)	層架位置 (由下往上)	功能	烘烤溫度 (攝氏)	烘烤時間 (分鐘)
羊肉	1.5	3	 	190-210 170-190	50-55 45-50
雞	1.5	3	 	190-210 170-190	50-55 45-50
烤牛串	1	3	 	190-210 170-190	35-40 30-35
小烤串	0.5	4		190-210	5-10
漢堡	0.5	4		180-200	5-10
香腸	0.5	4		180-200	15-20
海綿蛋糕	0.5	2	 	170-190 160-180	35-40 30-35
水果餡餅	0.5	1 2	 	160-170 150-160	60-65 55-60
小麵包 餅乾	0.5	3	 	160-180 150-160	20-25 20-25
大肉餡餅	0.25	3	 	170-190 150-170	15-20 15-20
杯子蛋糕	0.5	2	 	160-180 150-170	25-30 20-25
烤蘋果	1	3	 	180-200 170-190	35-40 25-30
蘋果派	1	2	 	170-190 160-180	50-55 45-50
起士蛋糕	1	2	 	180-200 170-190	45-50 40-45

24 小時免費客服專線

0800 800 669

- > 48 小時內快速維修
- > 專業的安裝指導
- > 完整的使用教學
- > 迅速完修的回覆
- > 售後保固 2 年

總代理



優氏集團

客林渥股份有限公司

總公司

台北市內湖區行愛路 69 號 2 樓

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中分公司

台中市北屯區后庄路 1080-12 號

TEL 04-2422 0958

FAX 04-2422 0938

高雄分公司

高雄市左營區政德路 633 號

TEL 07-345 3919

FAX 07-350 2900

www.uc-clearwell.com