



多功能旋風烤箱

使用說明書

SE206X / SE210X / S360X / S370EB

HOSUN 目錄

□□□□□：

感謝您購買smeg多功能旋風烤箱，並請您在使用前詳細閱讀完本使用手冊，並依照解說內容使用本產品。

※在閱讀此使用手冊時，請一併參考內頁之圖例。

此使用手冊依據CNS規定，提供安裝、使用及維護之資訊。

1. 標準、安全的操作說明	1
2. 安裝說明	2
■ 2-1 技術資料	3
■ 2-2 連接電源	3
■ 2-3 烤箱安裝	4
3. 烤箱各部說明	5
■ 3-1 各控制鈕說明	6
■ 3-2 電子設定程式	7 - 8
■ 3-3 各控制鈕功能說明	9
■ 3-4 鬧鈴功能	10
■ 3-5 定時與手動控制選擇	10
4. 烤箱的使用	10
■ 4-1 警告和一般的建議	10
■ 4-2 冷卻系統	10
■ 4-3 烤箱照明燈	10
5. 烹調注意事項	11
■ 5-1 傳統烹調	11
■ 5-2 旋風式燒烤	11
■ 5-3 肉類食物燒烤	11
■ 5-4 旋風燒烤	12
■ 5-5 甜點烘焙(某些機型才有)	12
■ 5-6 解凍	12
■ 5-7 烹調建議表	13 - 14
6. 清潔和保養	15
■ 6-1 不銹鋼清洗	15
■ 6-2 烤箱的清潔(不含易清洗琺瑯壁板)	15
■ 6-3 琺瑯壁板(只在某些機型才有)	16
■ 6-4 玻璃門板	16
7. 耗品維修/其他說明	16
■ 7-1 燈泡的替換	16
■ 7-2 門板的拆卸	17
■ 7-3 烤箱門框墊圈的拆卸	17

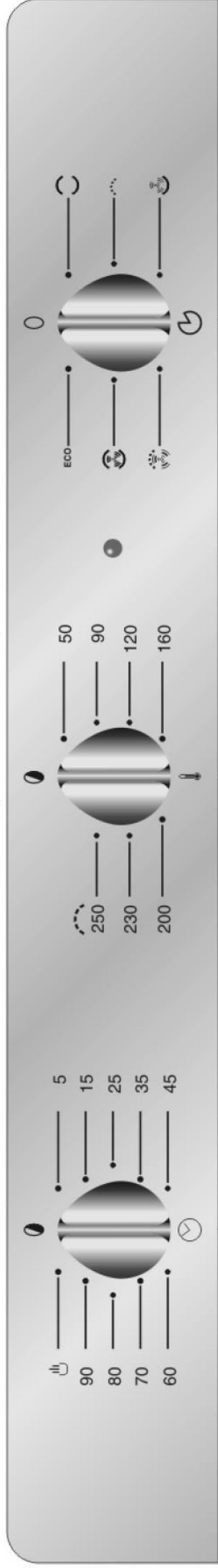


安裝的提示：應由合格的技術人員作功能確定及操作測試。



使用的提示：使用前應確實了解各控制鍵的操作說明及功能設定，並了解器具如何清潔與簡易的故障排除。

S360XT-5 烤箱控制面板 說明



注意事項:

1. 時間設定請以順時鐘方向轉至您想要設定的時間，時間最少需設定5分鐘以上，最多可設定至90分鐘。如需設定手動 時，請採逆時鐘方向旋轉。
 2. 設定燒烤功能後，再設定所需烘烤的溫度。
 3. 最後再設定烘烤的時間(必設)。
- 切記：不可直接從90分鐘處順時鐘轉至手動 時，或從手動 處直接逆時鐘轉至90分鐘(含)以下時間，會導致旋鈕損壞。

使用說明:

1. 請依食物種類與大小，設定所需要的燒烤功能，請參考調建議表第11~13頁。
2. 設定燒烤功能後，再設定所需烘烤的溫度。
3. 最後再設定烘烤的時間(必設)。

第一次使用請詳見第8頁下方與第10頁使用說明。其它注意事項與保養請見使用說明書。

1.標準、安全的操作說明：



- 這本手冊是本產品的重要文件，必須妥善保存放置在可隨時取得的地方，並且保存至烤箱無法使用。
- 我們建議在使用烤箱之前，詳細閱讀使用手冊和了解全部的操作說明。
- 烤箱必須由合格技術人員，依據標準、正確的安裝，並嚴禁改裝。
- 唯有合格技術人員方可作維修，若非合格技術人員的修護可能導致使用上的危險。
- 搬運烤箱時請不要以門把為施力點。
- 在做任何調整、清潔、維修等工作時，務必先拔掉電源插頭。
- **烤箱限國內使用，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。

**其他用途全部被認為不恰當。
未依上述之使用而造成產品故障，將不列入保固範圍。**



請將無用的包裝材，依垃圾分類原則交予垃圾車處理或送到廢料收集中心。



為符合安全及電器法規，電器電源必須有接地裝置。
※產品以外任何因接地線路不良造成的意外傷害及損失，將無法適用保固。



在安裝本產品前，先配好電源，且注意插頭和插座電壓必須符合規格。
在拔除插頭切斷電源時，嚴禁以拉電源線方式拔出插頭。



請勿阻礙通風出口和散熱縫隙，並依照2.3節烤箱安裝之要求、預留空氣流道。
※部份機型備有冷卻風扇，因此烤箱於使用中聽到微小風聲是正常的。



安裝完成後，必須作基本測試，若發生無功能、功能不正確或使用中有任何故障時，請先切斷電源，並連絡代理商服務處派合格技術人員作檢查、維修，切勿嘗試自行修理，以維安全。



當您使用完烤箱後，請確認開關鈕在“歸零”（關）的位置。



切勿將易燃物放入烤箱中，這是引起火災的原因之一。



烤箱在使用期間溫度很高及使用後15分內尚有餘溫時，應避免碰觸內部任一元件。

※ 烤箱門在使用中溫度是非常高的，切勿讓成人或兒童之身體任何部位直接接觸，必要操作時需配戴隔熱手套。



型號、商標和製造日期標示於門框內之側面，請勿移除。



烤箱是專為成年人使用之設計，請勿讓兒童操作、靠近和逗留，以防意外發生。



維修替換的零件請依垃圾分類原則處理交予垃圾車或送到資源回收中心。



如因違反設計要求，變更、拆除原始結構或違反上述規範說明等，致產生危險、造成產品的損害，將無法受到保固期的保障。

※ 只有合格技術人員才能維修烤箱

※ 若因違反上述事項造成產品故障，於修復產品時將酌收相關零組件費用及服務費用。

2. 安裝說明：

2.1 技術資料

型式	SE206X	SE210X	S360X	S370EB
規格	H595mm × W596mm × D545mm			
容量	50立方公升			
電壓	220 V / 60 Hz			
功率	2600 W / 11.8 A	3000 W / 13.6 A	2150 W / 10 A	2100 W / 10 A

2.2 連接電源

2.2.1 採用220V插頭連接



- 確認插頭和插座電壓規格的符合，且使用單一專用插座；禁止共用插座，以免造成線路負荷過熱而引起火災。
- 確認電壓規格符合門框上的標籤說明，此標籤絕不可移除。為安全上的考慮，電源必須要接地。

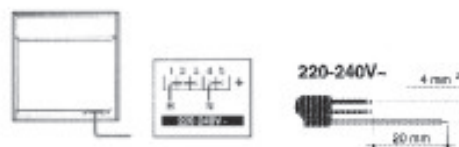


- 電源線路上必須安裝一個接點斷線間距至少 3mm 的全回路20A 斷電器(建議裝於靠近烤箱的位置)。

2.2.2 烤箱端子台配線



- 旋下後側板固定螺絲可開啓後側板看到端子台，依照電壓需求去確認如下端子台圖示配接線；且電源線需要適當的被固定。



- 在電壓在 220-240V，H05RR-F / H05RN-F 型，使用三心線、截面積在 (3 x 4 mm²) 電源線尾端連接到器具，接地線[黃綠/綠色] 至少要比其他電線長20mm



- 如因違反設計要求，變更、拆除原始結構或違反上述規範說明等，致產生危險、造成人或物的損害，豪山公司 & 製造商恕難負責。

※若因違反上述事項造成產品故障，於修復產品時將酌收相關零組件費用及服務費用。

2.3 烤箱安裝

· 烤箱設計可裝置在任何型式的傢俱內，前提是此傢俱材質不論是石材、金屬、木材或木材表面貼合塑膠板等方式，均要求必須耐熱90°C以上。

· 按裝尺寸參考圖示1、2和3。

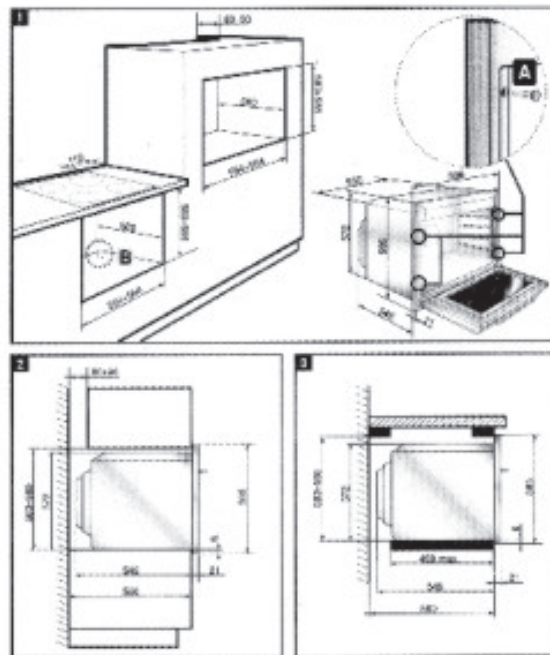
※烤箱上緣與流理台下緣之空間預留10mm。

· 機件工作空間參考圖示3的尺寸。

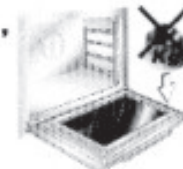
· 安裝時請預留80到90mm通風道，參考圖示2。

※插座位置請施工於烤箱安裝位置後部左上角或右上角。

· 確認已鎖緊烤箱內框固定於櫥櫃之螺絲。參考圖示之ref A放大圖。



· 不得以推烤箱門方式將烤箱推入櫥櫃中，
□□□□□□□□的烤箱門板。



3. 烤箱各部說明



- 1** 控制面板
- 2** 烤箱指示燈(照明)
- 3** 烤箱熱風循環風扇
- 4** 烤盤支架

注意：在安裝及使用之前後



請將無用的包裝材，依垃圾分類原則交予垃圾車處理或送到廢料收集中心。



烤箱內部應該在第一次使用前清除組裝過程中所留下之包裝保護材料及每一次使用後清潔全部烘烤的的殘渣。欲了解更進一步訊息，參見6“清潔和維修”。



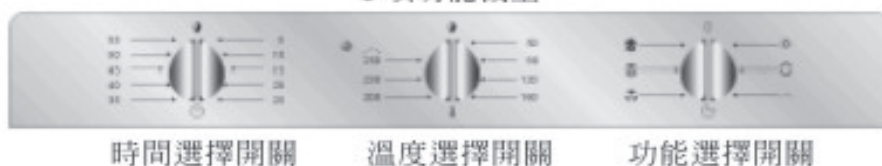
當烤爐和烤架第一次被使用時，先以250°C 高溫預熱25 ~ 30分鐘，以燒掉內部在生產時所殘留的油漬。
※在高溫預熱時所產生之味道乃烤箱於新品遇熱所散發，是為正常現象。

3.1 各控制鈕說明

3.1.1 前面控制面板

所有烤箱控制鈕皆在前板上

5 項功能機型



時間選擇開關

溫度選擇開關

功能選擇開關

7 項功能機型

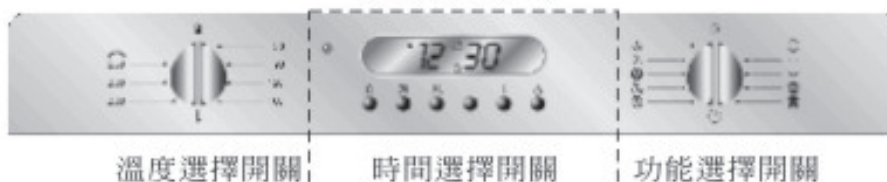


時間選擇開關

溫度選擇開關

功能選擇開關

10 項功能機型



溫度選擇開關

時間選擇開關

功能選擇開關



計時器按鍵

烹調時間停止鍵

烹調時間啓動鍵(註一)

烹調時間設定鍵(減少)

烹調時間設定鍵(增加)

手動控制按鍵

※ 面板清潔方式：以中性清潔劑用軟布或海棉擦拭。

註一：時間計時方式為倒數。

3.2 電子設定程式



3.2.1 時間設定/調整

當烤箱第一次插到電源上時或當斷電後電源恢復時，時間顯示區會一直閃爍 **000**，此時必須重新做時間設定，可按 **B**，然後再按 **-** 或 **+** 來做調整時間的設定，按鍵選定後在一分鐘左右完成設定。

🔔 請在烹調之前，先設定好您所要烹調功能及燒烤溫度。

3.2.2 半自動烹調

您所設定的自動烹調模式當燒烤時間結束後，若想要繼續對該食物進行烹調，可按 **B**，就會有顯示燈亮起，顯示 **000**；此時按住 **B** 並且同時按下 **-** 或 **+** 來做烹飪時間的設定。放開 **B** 就可以開始設定烹調的時間，控制面板也會顯示所設定的時間，還有 **A** 和 **B** 的標示。

3.2.3 自動烹調

用來設定烤箱自動開啓和停止運作的時間，首先按住 **B** 顯示燈會亮起並顯示 **000** 繼續按住 **B** 鍵，並同時按 **-** 或 **+** 來設定烹調時間。按下 **B** 此時正確的時間+烹調時所需的總時間會顯示，繼續按住 **B**，並以 **-** 或 **+** 來設定烹調結束的時間。放開 **B** 就會開始運作程式，顯示器會顯示正確的設定時間以及符號 **A** 和 **B** 的標示。

🔔 在設定後，如要看剩餘的烹調時間可按 **B**，要看烹調結束時間可按 **B**。

3.2.4 烹調結束

當烹調結束，烤箱將會自動關閉，同時，內建鬧鈴會響起(響鈴7分)。在關掉鬧鈴之後，面板會顯示正確的時間以及 **B**，表示烤箱已經返回手動操作模式。









3.2.5 鬧鐘音量調整

鬧鈴聲有3種不一樣的設定，當鬧鈴在響時可按  來設定。


3.2.6 關閉鬧鐘

鬧鈴會在7分鐘之後自動關掉。也可以按  做手動停止。




3.2.7 分鐘計時器

-  電子設定程式也可以用來當簡單的計時器。
當烹調時間都設定完成後，使用計時器不會影響設定。
按住  就會顯示 ，繼續按住，同時用  或  調整時間，之後放   

-  在設定計時器後，面板會顯示正確時間，如要看剩餘時間按 

-  錯誤的設定會有自動防止的作用（比如：所設定的計時器有衝突烹調設定時間就不會設定成功就算把時間加長也是一樣）


3.2.8 解除設定

當任何已設定程式要解除，就按住該使用中的按鈕，會出現 ，用  或  調整時間，扣掉時間，時間解除後程式就會認





3.2.9 更改設定

烹調中如要更改設定，按住該按鈕，用   更改。

3.2.10 烤箱使用

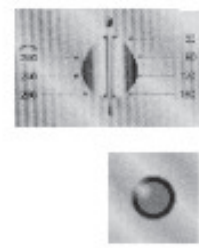
在使用烤箱前，先確認電子設定程式面板有顯示  標示
(參 3.2.1)

警告與提醒

-  當烤爐和烤架第一次被使用時，先以250°C高溫預熱25 ~ 30分
※在高溫預熱時所產生之味道乃烤箱於新品遇熱所散發，是為  號，如電源出問題會有  的  (參考 3.2電子

3.3各控制鈕功能說明

- 溫控旋鈕(多功能的烤箱)
將溫度轉鈕以順時鐘方向轉到你想要的燒烤溫度，從50°C~250°C(依機型不同，溫度上略有差異，最高溫度可達260 °C。)
- 加熱指示燈當加熱指示燈亮起時，表示烤箱正在加熱。
- 當加熱指示燈熄滅時，表示烤箱已達到所設定之加熱溫度。



各控制鈕功能說明

將轉鈕切換到左右任一想要的功能指示位置



	歸零		解凍
	烤箱指示(照明)燈		上下加熱+風扇循環
	上下加熱		加熱(強)+ 風扇循環
	俱有烤、烘和旋風功能(底部加熱及上部加熱時有風扇對流功能)。		中間旋風加熱
	加熱(強)		加熱(弱)+風扇循環
	下加熱		下加熱+風扇循環
	加熱(弱)		旋風上下加熱+中間加熱

3.4 鬧鈴功能

- * 將時間選擇開關依順時鐘方向設定到所需的燒烤時間。
- * 時間經設定後，便開始計時運轉，在時間運轉期間，不會因變

意：當鈴響時表示所設定時間已到達、但燒烤功能仍持續加熱維持溫度，不會因時間到達而停止加熱動作，若要中止加熱，必須由您親自操作來關閉溫度選擇開關及功能




3.5 定時與手動控制選擇

- * 當需要手動烹調時，將轉鈕以反時針方向切換到手動符號。
- * 當需要定時烹調時，將轉鈕以順時鐘方向調整您所需要的時間；當達到燒烤設定時間，會有響鈴持續響 4-5 秒。


4. 烤箱的使用

4.1 警告和一般的建議

第一次使用烤箱時，先以250°C高溫預熱，以燒掉內部生產所殘留的油漬，避免有不良味道。

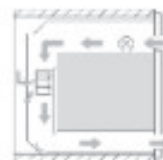
 烹調時，烤箱內之底部為避免傷害到琺瑯質，請勿置放鋁、銅、鐵等金屬器皿，以免破壞內部空氣之對流。



 預防烤箱內部蒸氣造成傷害，烤箱門可採 2 段式開啓，首先半開 5 分鐘，讓熱氣散發後再全開。

4.2 冷卻系統

當烤箱啟動運作時，冷卻系統功能將會自動運作；此系統的風扇帶入空氣的流動，經由烤箱門上、下流過。當關閉烤箱運作後，風扇仍會運轉一段時間來冷卻烤箱。





4.3 烤箱照明燈

一般機型，轉動溫控鈕到(?)圖示時，烤箱照明燈在烹調過程中持續亮著。在多功能機型，當切換功能鈕或定時鈕時，照明燈即亮；當烤箱沒有烹調時，只有在打開門時才会有照明。



5. 烹調注意事項：

 在旋風模式預熱，可使烤箱溫度提昇 30/40°C，這可以縮短燒烤時

 燒烤過程中，請保持烤箱門是關閉的，如必須打開烤箱門，請儘


響烹調品質。

5.1 傳統烹調



功能選擇 

溫度選擇在 50 ~ 250°C

 這種典型烹調方式，加熱方式為上、下方同時加熱，非常適用於單一食物(建議置放於烤架第 2 層架子上)。放置食物前，先將烤箱內溫度預熱到設定溫度，當達到設定預熱的溫度時

可直接放入烤箱烹調，但預熱溫度最好從 20°C 開始，且烹調時間

1/4


※烘焙食品如採烤箱預熱方式時，應特別注意溫度、必要操作要避免燙傷。

5.2 旋風式燒烤



功能選擇   

溫度選擇在 50 ~ 250°C


 這種烹調方式，非常適用於烹調多樣食物（如魚、肉等）不限定在單一高度使用，且不會影響食物原有風味；熱氣循環，能確保熟度均勻的分佈在食材上。※若食物達到熟的溫度是一樣的，那麼同


5.3 肉類食物燒烤



功能選擇  

溫度選擇在 250°C

 快速烤得焦黃，視食物大小，放置在適當的高度（一般在最上層）；若食物小，則放在近底部，




 使用此模式時，要確認烤箱門必須是關的，否則在燒烤過程中，因高溫外溢會影響到機器和人身的安全。

5.4 旋風燒烤



功能選擇 

溫度選擇在 200°C


-  熱氣會均勻分佈在食物上，使外部微焦，內部則鮮嫩和多汁。烤箱爐門在燒烤期間須保持關閉。
-  加熱時間不可超過60分鐘。
-  燒烤時打開烤箱爐門可能會損壞烤爐並且影響操作的安全。

5.5 甜點烘焙（某些機型才有）



功能選擇 

溫度選擇在 50~250°C



-  這種烹調方式，適用於烘焙甜點、蛋糕、麵食類。其最主要的效果在於由下方的加熱方式，建議把架子擺在下層。

5.6 解凍



功能選擇 

溫度選擇在 0°C

-  在室溫下，食物在此模式下，因空氣的流動可以快速解凍。
-  在室溫下解凍的最主要因素，是不會流失食物原有風味。

5.7 烹調建議表




烹調的時間，尤其是肉類，依大小和質材的不同、以及個人口味而有所不同。

5.7.1 傳統烹調

烹調食品名稱	架子位置 (1是最低的)	溫度(°C)	時間(分鐘) (需預熱)
意大利麵	2 ~ 3	210 ~ 230	30
烤爐烤的義大利麵	2 ~ 3	210 ~ 230	40
肉類			
烤小牛肉	2	170 ~ 200	30 ~ 40 / KG
烤牛肉	2	210 ~ 240	30 ~ 40 / KG
烤豬肉	2	170 ~ 200	30 ~ 40 / KG
雞肉	2	170 ~ 200	45 ~ 60
鴨肉	2	170 ~ 200	45 ~ 60
鵝-火雞肉	2	140 ~ 170	45 ~ 60
兔肉	2	170 ~ 200	50 ~ 60
烤羊肉	2	170 ~ 200	40 ~ 50
魚	1 ~ 2	170 ~ 200	依實際尺寸
披薩餅	1 ~ 2	210 ~ 240	40 - 45
甜點心			
短的糕餅	1 ~ 2	170 ~ 200	15 ~ 20
肉桂蛋捲	1 ~ 2	165	35 ~ 45
奶油蛋捲	1 ~ 2	170 ~ 200	40 ~ 45
果子餅	1 ~ 2	170 ~ 200	20 ~ 30
天國蛋糕	1 ~ 2	170	60
蘋果蛋糕	1 ~ 2	190	60
米飯蛋糕	1 ~ 2	180	60

烹調食品名稱	架子位置 (1是最低的)	時間(分鐘)	
		 第一面	 第二面
豬肉排骨	4	7 ~ 9	5 ~ 7
豬肉的肉片	3	9 ~ 11	5 ~ 9
牛肉的肉片	3	9 ~ 11	9 ~ 11
肝	4	2 ~ 3	2 ~ 3
小牛肉片	4	7 ~ 9	5 ~ 7
半隻雞	3	9 ~ 14	9 ~ 11
臘腸	4	7 ~ 9	5 ~ 6
肉球	4	7 ~ 9	5 ~ 6
魚肉片	4	5 ~ 6	3 ~ 4
烤麵包	4	2 ~ 4	2 ~ 3

5.7.2 旋風烘烤功能

烹調食品名稱	架子位置 (1是最低的)	   溫度(°C)	時間(分鐘)
麵食	2	190 ~ 210	20 ~ 25
烤義大利麵包	2	190 ~ 210	25 ~ 30
大米	2	190 ~ 220	20 ~ 25
肉			
烤小牛肉	2	150 ~ 170	65 ~ 90
烤豬肉	2	150 ~ 160	70 ~ 100
烤牛肉	2	160 ~ 170	65 ~ 90
牛肉片	2	160 ~ 180	35 ~ 45
烤羔羊	2	130 ~ 150	100 ~ 130
烤牛肉	2	170 ~ 180	40 ~ 45
烤雞肉	2	170	70 ~ 90
烤鴨	2	160 ~ 170	100 ~ 160
烤火雞	2	150 ~ 160	160 ~ 240
烤兔子	2	150 ~ 160	80 ~ 100
烤野兔	2	160 ~ 170	30 ~ 50
烤鴿子	2	140 ~ 170	15 ~ 25
魚	2 ~ 3	150-170	依實際尺寸
披薩	2 ~ 3	210 ~ 240	30 ~ 50
麵包	2 ~ 3	190 ~ 210	40
土司	1 ~ 2	220 ~ 240	7
甜點			
肉桂蛋捲	2 ~ 3	150 ~ 170	35 ~ 45
水果蛋糕	2 ~ 3	170 ~ 190	40 ~ 50
奶油蛋捲	2 ~ 3	160 ~ 170	40 ~ 60
短的糕餅	2 ~ 3	170 ~ 180	20
米飯蛋糕	2 ~ 3	170	60
蘋果蛋糕	2 ~ 3	180	60
天國蛋糕	2 ~ 3	160	60

6. 清潔和保養：



不可使用高壓蒸氣清潔



在進行任何維修之前，把電源關閉。

6.1 不銹鋼清洗

爲了保持烤箱內部不銹鋼的使用壽命，請於每次使用後、待烤箱冷卻時，再進行清洗。

6.1.1 普通的日常清潔

清潔不銹鋼表面，一般建議使用中性的洗潔劑或肥皂水，不要使用具腐蝕作用的強酸類洗潔劑。方法建議：先將洗潔劑倒在海棉上擦洗，沖洗乾淨後再用乾布擦拭。

6.1.2 食品污點或者殘渣

不要使用金鋼刷或刮刀來清除，這將會造成表面的損壞。若真有必要，可採用木製或塑製刮刀去除。清理後，用一塊乾軟布擦拭。
不要讓殘渣，例如果醬類，留在烤箱內部太久，以免侵蝕到琺瑯。

6.2 烤箱的清潔（不含易清洗琺瑯壁板）

烤箱其他部位請定期清理，將配件移除會較好清潔。



- 清潔時可用熱水和不會磨損或侵蝕的洗潔劑清潔烤箱烤架和側向導軌，清潔完成請以清水沖洗
- 內部清洗可使用海綿來擦拭，若底部還是不乾淨，則將海綿沾洗潔劑來清潔，或在烤盤上放些熱水（可添加少許洗潔劑）
- 在烹調特殊食材後，爲了消除內部殘餘的味道等，可讓烤箱在最高溫度下烤 15-20 分鐘。
- 爲了更容易清洗，可將烤箱門卸下。（烤箱門之拆卸請參閱第7.2節）

6.3 琺瑯壁板（只在某些機型才有）

琺瑯壁板清洗容易，更省時間。

6.3.1 琺瑯壁板的維護

爲了避免烤箱內部食物殘渣存留太久造成異味，可週期性的在空箱中每次以至少超過200°C溫度乾燒30-60分鐘。爲了避免琺瑯壁板受到殘渣的腐蝕，可用一沾濕的海棉擦拭。

6.3.2 琺瑯壁板的保養

不使用具有侵蝕或磨損琺瑯的洗潔劑，只要用一沾濕的海綿擦拭即可。

6.3.3 琺瑯壁板的組裝

1. 先拿下週邊配件
2. 拆下固定架（見圖1.）
3. 取下左壁F和右壁G（見圖2）
4. 鬆開背板A之固定螺絲C，再取下背板。（見圖2）
5. 注意：背板安裝不正會影響到烹調效果。



6.4 玻璃門板

請定期清潔玻璃門，殘渣、斑點可使用沾濕的海綿清洗。


7. 耗品維修/其他說明：

消耗品指的是如燈泡、膠墊等等，以下爲如何更換消耗品的說明。

※任何維修動作，必須先切斷電源（拔掉插頭）

7.1 燈泡的替換

保護蓋(A)及燈泡(B)是以逆時針方向鬆開，燈泡更換後再裝保護蓋() 8
用玻璃罩

 燈泡限用烤箱專用或可耐環境溫度 300° C之燈泡。



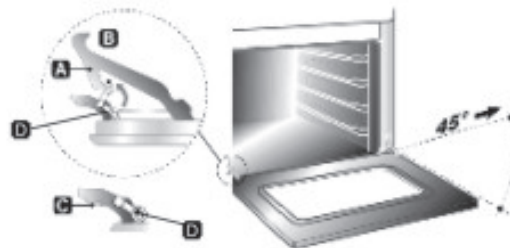
7.2 門板的拆卸

門板拆卸順序：

1. (將門板完全打開到底後)
2. (將門板固定鉸鏈之扣環D翻起卡住鉸鏈A之B處)
3. (然後雙手扶門板兩邊舉起45°角往外輕拉取下門板。)

安裝門板順序：

1. (將門板以45°角放進鉸鏈溝槽)
2. (再將鉸鏈C處去卡住門框)
3. (將門板固定鉸鏈之扣環D翻起脫離鉸鏈A之B處)
4. (將門完全關閉後再次打開到底，檢視鉸鏈C是否在定位以及



7.3 烤箱門框墊圈的拆卸

爲了方便清洗，可取下門框墊圈；
取下方法，如上述先拿下烤箱門，
再如圖示取下墊圈。

清潔完畢安裝墊圈時，先從角落安
裝起；拉直墊圈，依序置入凸起處
至全部按入後，如上述裝入烤箱門。





台灣總代理

豪山國際股份有限公司 HOSUN UNIVERSAL CO., LTD.

台中縣潭子鄉42754中山路493巷23弄71號TEL: 04-25343566 FAX: 04-2532-6165

<http://www.hosun.com.tw> E-mail: service@hosun.com 客戶服務專線: 0800-035568

基隆 / TEL 02-24310095

台北 / TEL 02-22991580

桃園 / TEL 03-4679009

竹苗 / TEL 03-5181151

台中 / TEL 04-25352557

彰雲 / TEL 04-8611326

嘉義 / TEL 05-2772007

台南 / TEL 06-3550111

高雄 / TEL 07-3412210