



烤箱說明書

best 要成為您的家庭生活中心：親子互動、溫馨歡樂和諧、健康無油煙、便利快速

早餐瀟灑著咖啡與麵包香氣，放學總有著輕食點心等候，假日是親子一同討論食譜的好時光，節慶則招呼著親朋好友相聚作客…，所有歡樂、溫馨、美好的生活片刻都在廚房誕生，美味消弭了所有距離，料理是最好的情感連結橋樑，best所打造的餐廚天地就是一個新世代的家庭中心。

廚房從舊世代的昏暗陳舊、豪宅時期的華麗裝飾、如今又回歸至生活重心，人們開始重視廚房坪數大小、色彩與實用性，期待著一個美麗好用的烹飪天地，可以在此盡情專研創意食譜，用美味滿足每張渴望的嘴、更能為一家的健康把關，因此現代廚房的設計重點除了動線與風格

外，烹飪家電的選擇更值得用心，優質商品不僅好用便利、亦能創造無油煙的理想環境，即使在開放式廚房天天開伙下廚，依舊維持居家的清爽明亮，「在廚房作菜」也是件優雅從容的享樂事。

盡享美食是生活的一大享受，best所推出的一系列廚房家電：環保排油煙機、嵌入式多功能3D旋風烤箱/多功能蒸烤爐/爐具/Esspresso咖啡機/洗碗機/雙溫冷藏酒櫃及獨立式洗碗機，就是鼓勵每個人在家料理，無論是豐盛佳餚或輕食小點、香濃飲點或芳香佳醇，一人獨享可以，呼朋引伴也適合，品嚐一道道用心滿點的親手美味，幸福在「家」是如此的親近可得。



無煙的烹調

best給你的就是 健康的飲食 健康的環境

SO-850A

多功能蒸烤爐

蒸出原味



OV-367

多功能烤箱

烤出美味



蒸出原味

best義大利頂級蒸烤爐採用歐美最先進的烹飪方式，為您打造無煙的乾淨烹飪環境，享受美食遠離肺癌。

利用高溫的水蒸氣循環，可同步蒸煮多道菜餚，鮮美滋味不混淆，過程快速不油膩。無論蒸魚、蔬菜、蒸餃或燉雞湯，保存食材原有天然鮮美及各種營養素，爺爺最愛的清蒸鱸魚，奶奶指定的三鮮煲雞湯，弟弟最愛的什錦蒸蛋，輕鬆蒸煮各種養生料理，天天都有道地美味。

烤出美味

best義大利頂級烤箱燒烤方式，讓您在家也能調理出如炭火般的金黃色澤，輕鬆創造出全雞燒烤外酥內嫩的極致美味；機體封閉包覆式燒烤環境，熱源不散失，可降低能源損耗，同時更能將滿滿肉汁鎖在裡層；同時具備多段溫度選擇，可依食材特性調整烹飪溫度，不論是焗烤明蝦或義式燉飯、秋刀魚、乳豬、海鮮、牛小排、Pizza、八吋蛋糕，完美呈現各種主廚級的手藝。

吃出健康

迎向油切新料理時代，best義大利頂級蒸烤爐與烤箱已成為現代輕食家庭的健康首選；烹飪過程無油煙，有效降低廚房油煙的產生，為媽媽打造更健康的烹飪環境。健康的蒸烤輕食料理，不但能完美保留天然食材的原始風味，將山珍海味的豐富營養，滿滿鎖住不流失，同時由於低脂低鹽的料理方式，更能有效降低油脂的攝取率，最適合銀髮族及孩童的健康攝取，更是輕食一族的最愛，讓全家人吃的美味，更吃的健康！



健康的煮食在烤箱

烤箱是一種最簡單、最容易操作及最安全方便的烹飪工具，國人因較少接觸而誤解其難度很高，再加上我們對烤箱發展的較晚，對這項煮食工具的功能及使用方式也比較不瞭解。

為了提升家庭主婦在廚房中的菜色多樣化及節省煮食時間，特別分析烤箱這項煮食工具。

1. 烤箱烹飪是在密閉的空間完成，在烹飪時不產生油煙。
2. 不論在中式或西式餐點中，都可以做出可口令人回味的美食。
3. 大容量的空間，可同時做出多道美味菜餚。
4. 可自動烹飪，也可預約烹飪，節省很多烹飪的時間。
5. 本烤箱請勿讓孩童操作，烹飪時亦請勿讓孩童接近。

感謝您選擇本公司之產品，為了使用操作上之安全，請務必詳閱本公司產品之操作程序說明書，否則因人為因素所造成之損壞，不在本公司的保固範圍內，本產品保固一年。

技術說明：本產品符合防磁干擾之標準(EMC)。





烤箱多廣用途

油煙是主婦隱形的殺手，烤箱是最安全的無煙烹調。
一台好的烤箱不只是單一的功能，它是多用途的。

⚠️ 煮飯、燉湯要用陶鍋

小偏方

烤肉



烤蔬菜



解凍



烘培



脫水



烤地瓜



燉湯



石鍋飯



烤麵包

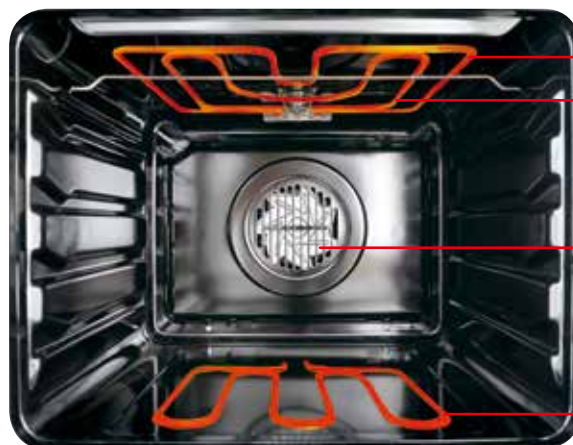


烤南瓜





烤箱內部說明



上層外環電熱管
上層內環紅外線電熱管

3D循環風扇

隱藏式下層電熱管



烤箱規格

額定電壓：220Vac

額定頻率：60Hz

額定消耗功率：2150W / 9.8A 安培



自動散熱系統

自動散熱是將烤箱外部的熱氣排出，不會在櫥櫃內產生高溫，是一種獨特安全設計；依型號不同，出廠有兩種不同的自動散熱方式。

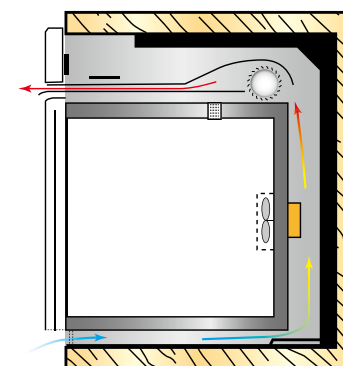
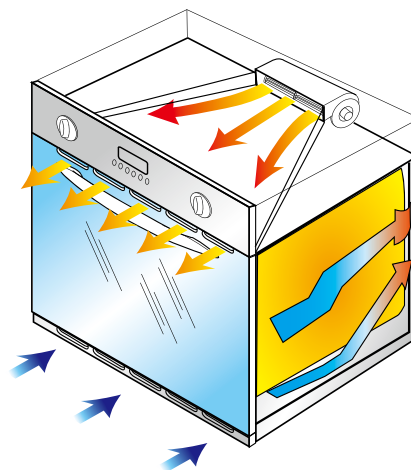
原廠設定一：

烤箱開始使用，啟動功能鍵，強制排氣即啟動。烤箱使用完畢自動散熱功能鍵歸零後，即自動停止排氣動作。

原廠設定二：

烤箱內部溫度開關感應到溫度80℃時，立即啟動強制排氣馬達，自動排氣，熱氣由烤箱門上方排出；烤箱使用完畢，時間鍵、溫度鍵、功能鍵均歸零，待溫度降至80℃時，烤箱即自動停止排氣動作。

自動排風散熱設計不會影響到烤箱內部溫度。目的為保護烤箱本身及櫥櫃，以免溫度過熱。





首次使用

- 1.第一次使用時必須事先用中性清潔劑清洗烤箱內部、烤盤、烤架及門。
- 2.將烤盤、烤架放入烤箱內，用最高溫加熱烤15~30分鐘以排除新產品及金屬所產生的異味。
- 3.警告：安裝或使用錯誤，無法給予保固。

 烤箱在操作過程中，請孩童遠離烤箱以免發生危險。



烤箱功能使用說明

本烤箱有多種不同溫度從50°C~250°C，可用旋轉鈕來控制選擇。

烹飪方式有三種

- 1.傳統烹飪法  或  等，只要上下或下有一橫線都是。
- 2.紅外線烹飪法 ，只要有三角形的都是。
- 3.風扇3D循環式烹飪法 ，只要有風扇的都是。

紅外線烹飪之定義

是指中央電熱管所產生之紅色熱光，直接在食物上加熱烹飪。

預熱定義

烤箱烹飪前，先將烤箱加熱至所需之溫度，再把食物放入烤箱內烹飪。

 所有款式烤箱烹煮前要先預熱。

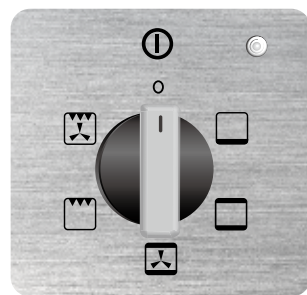
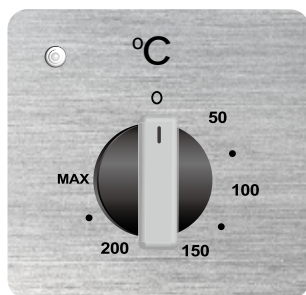


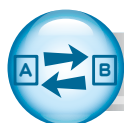


OV-367



OV-367顯示器及按鍵說明





OV-367烹飪功能對照

上紅外線火+3D旋風

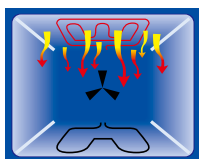


紅外線烹飪+風扇循環烹飪法

使用上層內外環電熱管加風扇循環烹飪加溫，事先確定所須要之溫度(50°C~250°C)。

◆推薦使用：
保持食物原味及烤全雞等。

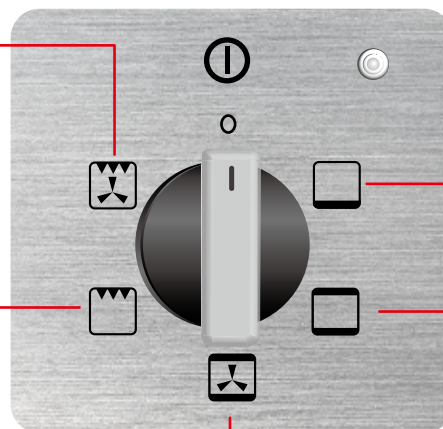
上紅外線火



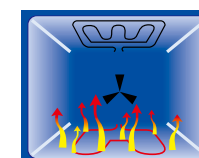
紅外線烹飪

使用上層內環電熱管加溫，事先確定所須要之溫度(50°C~230°C)。

◆推薦使用：
適合較小片、薄的食物。



下火

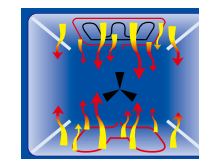


傳統烹飪方式

使用下層電熱管加溫，事先確定所須要之溫度(50°C~230°C)。

◆推薦使用：
適合慢火烹飪及保溫食物。

上外圈火+下火



傳統烹飪方式

採用上層外環電熱管及下層電熱管同時加溫烹飪，事先確定所須要之溫度(50°C~250°C)。

◆推薦使用：
適合食物全熟烹飪。

上外圈火+下火+3D旋風



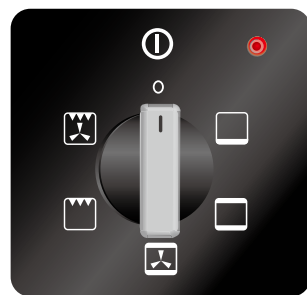
傳統烹飪+風扇循環烹飪法

使用上層外環電熱管、下層電熱管、風扇循環烹飪方式，事先確定所須要之溫度(50°C~250°C)。

◆推薦使用：
適合外表全熟之食物，如糖果餅乾類及烤肉類。



OV-365*(OV-351)



OV-365*(OV-351)顯示器及按鍵說明

AUTO 閃爍，表示自動烹飪已結束完成。

AUTO 持續亮，表示在自動烹飪或預約烹飪設定中。

烹飪符號亮，表示烹飪中或手動程式設定中。



鐘符號亮，表示鬧鐘已設定時間。

計時器設定鍵

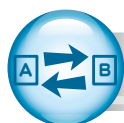
自動烹飪設定鍵

預約烹飪時間設定鍵

時間增加鍵

時間減少鍵

手動烹飪及時間設定鍵



OV-365*(OV-351)烹飪功能對照

上紅外線火+3D旋風

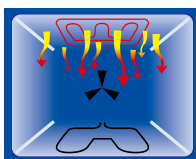


紅外線烹飪+風扇循環烹飪法

使用上層內外環電熱管加風扇循環烹飪加溫，事先確定所須要之溫度(50°C~250°C)。

◆推薦使用：
保持食物原味及烤全雞等。

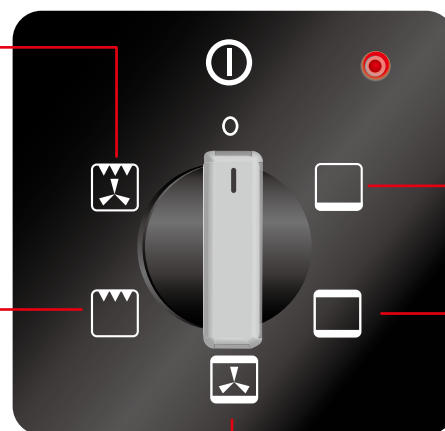
上紅外線火



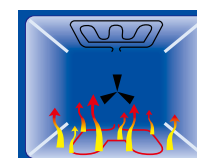
紅外線烹飪

使用上層內環電熱管加溫，事先確定所須要之溫度(50°C~230°C)。

◆推薦使用：
適合較小片、薄的食物。



下火

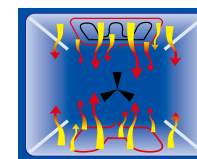


傳統烹飪方式

使用下層電熱管加溫，事先確定所須要之溫度(50°C~230°C)。

◆推薦使用：
適合慢火烹飪及保溫食物。

上外圈火+下火



傳統烹飪方式

採用上層外環電熱管及下層電熱管同時加溫烹飪，事先確定所須要之溫度(50°C~250°C)。

◆推薦使用：
適合食物全熟烹飪。

上外圈火+下火+3D旋風



傳統烹飪+風扇循環烹飪法

使用上層外環電熱管、下層電熱管、風扇循環烹飪方式，事先確定所須要之溫度(50°C~250°C)。

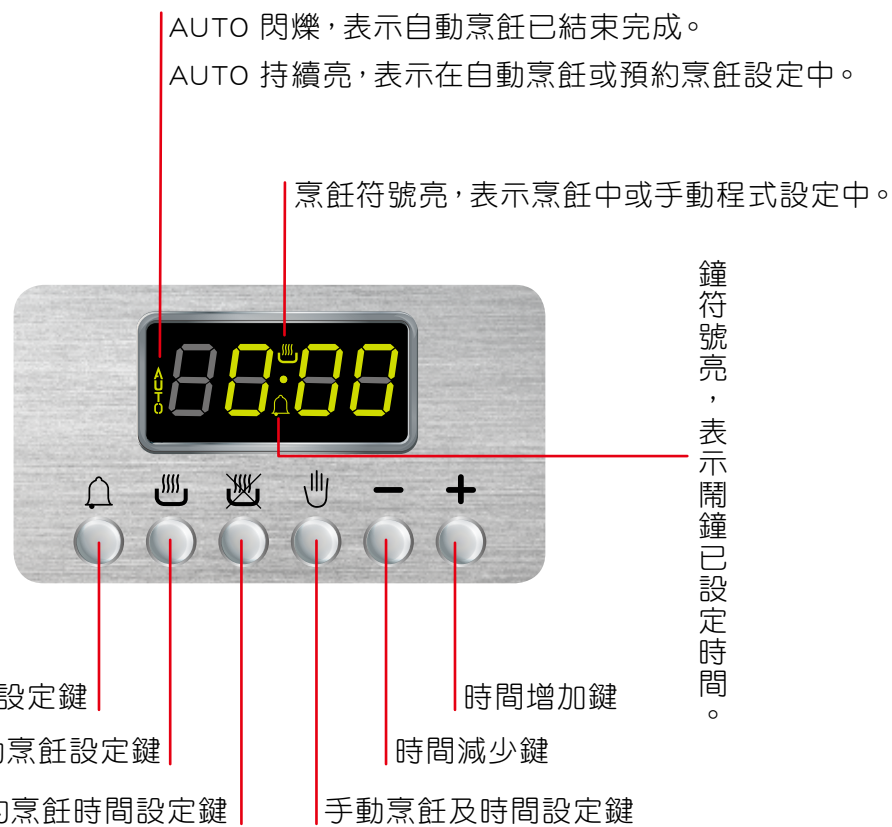
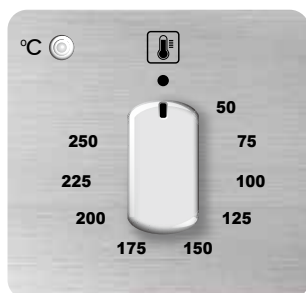
◆推薦使用：
適合外表全熟之食物，如糖果餅乾類及烤肉類。



OV-365



OV-365顯示器及按鍵說明





OV-365 烹飪功能對照

上紅外線火+3D旋風



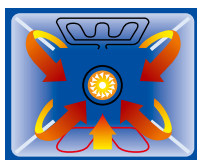
紅外線烹飪+風扇循環烹飪法：

使用上層內環電熱管加風扇循環烹飪加溫，事先確定所需要之溫度 (50°C~250°C)。

◆推薦使用：

快速烹飪及保持食物原味鮮美度。

下火+3D旋風



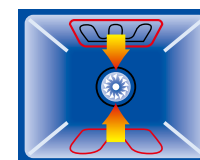
傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

使用下層電熱管加溫，再以風扇循環慢火烹煮，事先確定其所需之溫度，先行預熱烤箱。

◆推薦使用：

適合慢火烹煮及溫熱食物。

上外圈火+下火



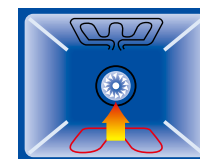
傳統烹煮方式：

採用上層外環電熱管及下電熱管同時加溫烹煮。事先確定所需要之溫度 (50°C~250°C or 230°C可選用)，食物放入前烤箱先預熱，到達所設定溫度時，黃燈會熄滅。

◆推薦使用：

適合食物全熟烹煮。

下火



傳統烹煮方式：

使用下層電熱管溫度由50°C~230°C。

◆推薦使用：

適合慢火烹飪及保溫食物。

上外圈火+下火+3D旋風



傳統烹煮+風扇循環烹煮法：

使用上層外環電熱管、下層電熱管、風扇循環烹煮方式，事先確定其溫度50°C~250°C。

◆推薦使用：

適合外表全熟之食物，如糖果餅乾或烤肉類。



時鐘設定

步驟 1



1. 調整時鐘的時間。

步驟 2



2. 按  鍵，中間點會閃爍就表示進入設定。

步驟 3



3. 按 **-** 或 **+** 鍵，設定時間，設定完約5秒，中間點不閃爍表示設定完成。



計時器設定

步驟 1



1. 顯示現在時鐘。

步驟 2



2. 按  鍵，顯示器的時間會是0， 的符號也會出現並閃爍。

步驟 3



3. 按 **-** 或 **+** 設定計時器時間。

步驟 4



4. 計時器時間設定完，會跳回時鐘， 的符號亮起，表示計時開始。

步驟 5



5. 計時器時間到  符號閃爍，同時嗶聲響起。

步驟 6



6. 只要按  鍵，鈴聲即可停止。

自動烹飪設定

步驟 1



1. 現在時鐘顯示。

步驟 2



2. 按 鍵，顯示器的時間是0，AUTO及 符號會閃爍。

步驟 3



3. 按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪所需時間。

步驟 4



4. 設定完烹飪時間，AUTO及 符號會長亮，表示自動烹飪開始。

⚠ 只要按 鍵自動烹飪或預約烹飪會自動解除。

⚠ OV-367 即(等於OV-365)

步驟 5



5. 自動烹飪結束AUTO會閃爍，並發出嗶嗶的鈴聲，只要按 (或) 鍵鈴聲即可停止。





預約烹飪時間設定

步驟 1



1. 現在時鐘顯示。

步驟 2



2. 按 鍵，顯示器的時間是 0，
AUTO 及 符號會閃爍。

步驟 3



3. 按 **-** 或 **+** 鍵設定烹飪所需時間。

步驟 4



4. 按 **Stop** 鍵進入設定烹飪完成時間。

步驟 5



5. 按 **-** 或 **+** 設定完成時間。18:30
是完成烹飪的時間。

步驟 6



6. 設定完成數秒後，時間顯示會跳回
現在的時間。

步驟 7



7. 時間至 17:20 會自動啟動烹飪。

步驟 8



8. 預約烹飪結束，AUTO 會閃爍，並發
出嗶嗶鈴聲，只要按 **Stop** (或) 鍵
鈴聲即可停止。

● 蜂鳴器

⚠ 停電後顯示面板的時間會出現閃爍，並且將
之前所設定的時間及自動程式全部解除，必
須重新設定一次。

◆ 如要解除鬧鈴，按 **Stop** 都
能解除。



安裝方式

⚠ 插座請設計在廚房家電上方、下方，
易於安裝、保養及維護。

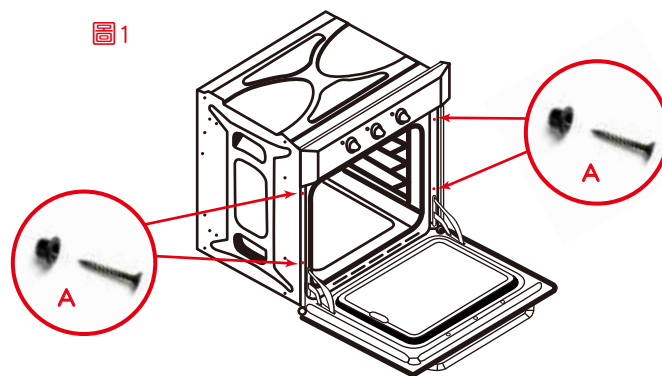


安裝注意事項

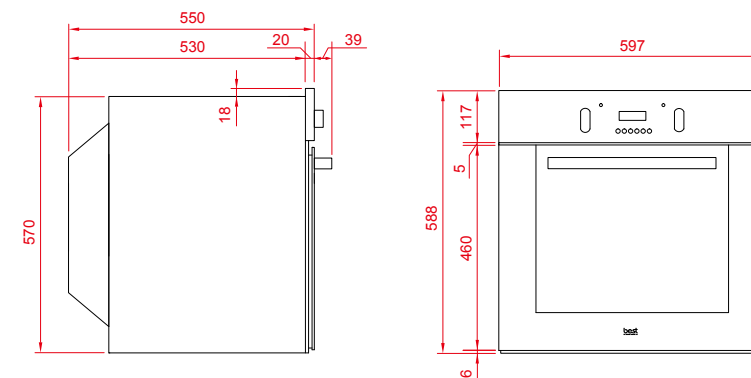
請由專業人士安裝，在一般保養當中必須
把電源插頭事先拔掉，以免發生危險。

1. 烤箱尺寸: 600×600mm (如圖1)。
2. 烤箱櫃必須符合EEC規定，耐熱度要達
120℃。
3. 60公分烤箱櫃後上方必須要有85或90mm
寬×500mm長的距離空間用以散熱。
4. 烤箱安裝於櫃內後，要用所附之4顆螺絲
鎖緊固定，如圖1之A點處。
5. 安裝烤箱時不可把烤箱門以拖、拉方式
安裝，開關烤箱門時請勿太用力。

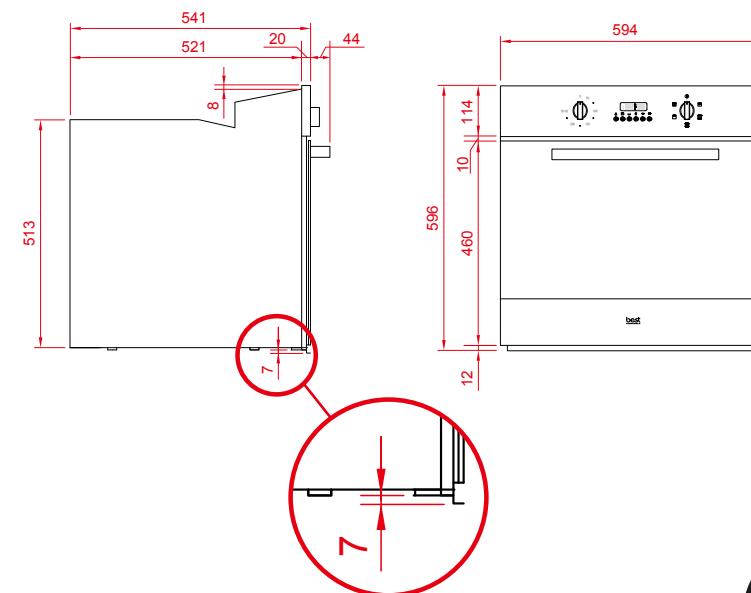
圖1



OV-365線圖



OV-367/OV-365*(OV-351)線圖





歐洲最新廚房水電配置圖

- ① 在櫃上緣算起10公分設置插頭。
- ② 插座設在設備的上、下、左、右方，易於安裝。
- ③ 水槽櫃下的電源配置。
- ④ 檯面上電源配置。





電源

電源說明

best(貝斯特)烤箱使用220V、60HZ、單相三線的電壓。

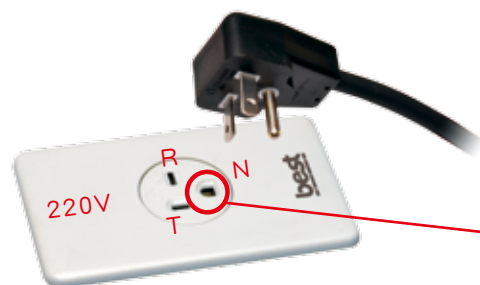
1.以家庭單相三線式說明：都稱為R、T相、N相。

R、T相顏色為：紅色、黑色【紅、黑→220V】

N相為白色【紅、白→110V，黑、白→110V】

220V $\left\{ \begin{array}{l} R - 110V \\ T - 110V \\ N - 0 \end{array} \right.$

2.請勿用380V直接轉220V會影響烤箱的操作及壽命。

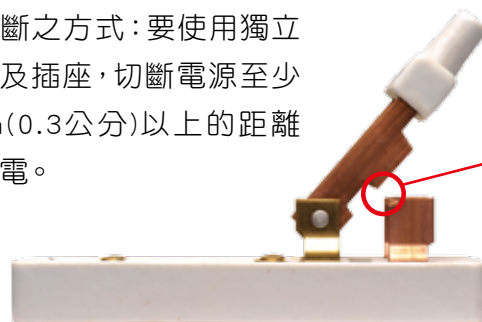


220V $\left\{ \begin{array}{l} R、S、T - 220V \\ N - 0 \end{array} \right.$

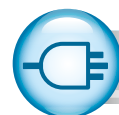


本產品一定要有
接地線設備。

開關切斷之方式：要使用獨立的
開關及插座，切斷電源至少
要3mm(0.3公分)以上的距離
以防跳電。



切斷電源開關距離
至少3mm以上。



電源線

- 1.必須符合使用於本產品規定之電源線，電壓必須符合15安培(A)以上，保險絲為15安培。
- 2.本產品備有電線及插頭。
- 3.如有需要更長之電源線，必須留適當距離，以便容易保養。
- 4.所選用之電源線外皮最好採用橡膠材質，可耐高溫。
- 5.本產品一定要有接地設備，如未有裝接地設備而發生任何問題，本公司不負任何責任。

用電比較

best烤箱耗電量比一般小烤箱還省電，但輸出功率是一般家用小烤箱的一倍。

小烤箱使用110v電壓，1300~1500瓦。 大烤箱使用220v電壓，2200~2300瓦。

例：1500w÷110V= 13.6A

例：2300w÷220V= 10.5A

1300w÷110V= 11.8A

2200w÷220V= 10A



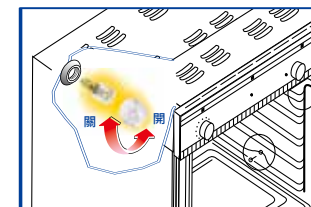
更換烤箱燈泡

烤箱的燈是使用220V、
60HZ、25W，耐溫250℃。

更換步驟：

- 1.先切斷電源。
- 2.玻璃燈蓋以逆時針方向旋轉開。
- 3.再以逆時針方向把燈泡旋轉開取下。
- 4.燈泡以順時針方向安裝即可。

OV-365



OV-367

OV-365*(OV-351)





拆解及安裝烤箱門

拆解門步驟

為了能夠方便清潔烤箱，烤箱門設計成可以拆解。



1. 把烤箱門全開。



2. 把烤箱門兩側之B活動扣環
往上扳，扳到C鉤座上。



3. 把整個烤箱門往上提就可
拆下。

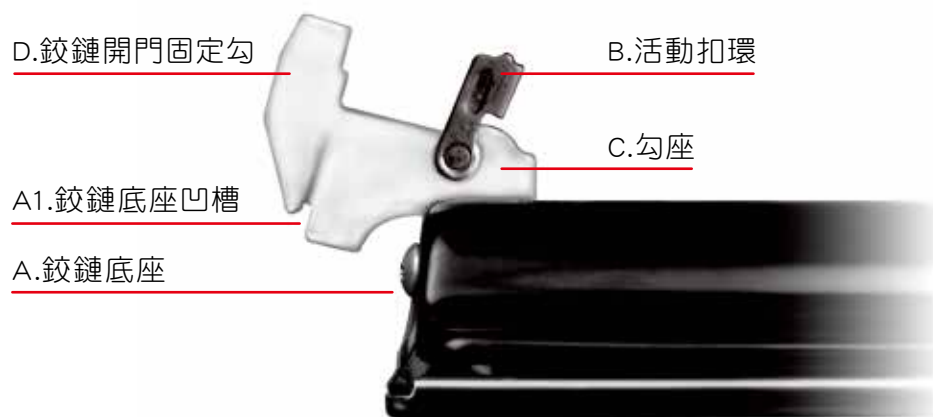


注意事項

1. 門本身很重，在拆解時要小心搬動。
2. 拆解後烤箱門放的地方也要小心，請勿讓小孩碰撞到。
3. 要放在平穩的地方及避免刮傷到門及把手。

安裝門步驟

1. 把門取出反方向的角度裝回。
2. 要注意A1的凹槽要卡住烤箱。
3. 放好烤箱門鉸鏈固定鉤D，要鉤住烤箱內部，門往下輕壓一點（如下圖D），把B活動扣環扣回原處即可，這樣即安裝完成。





清潔保養

1.注意事項：事先把電源切斷或插頭拔掉。

2.如何清洗烤箱：

- (1)使用中性溫和的清潔劑擦拭烤箱內部，不可選有腐蝕性及磨損性的清潔劑。
 - (2)不鏽鋼表面採用特殊防指紋處理，所以清潔時只能採用沾有清潔劑之海棉擦拭處理，千萬不可用有沙面、菜瓜布及會刮傷表面等類物品擦拭，以免刮傷烤箱表面。
 - (3)不要用過量的水清洗烤箱，以免水滲入到風扇及烤箱內部細孔中。
 - (4)如果內部不易擦拭，可噴上清潔劑或把濕布放入烤箱內，停留數小時(關門)，等髒物被分解，再用溫水濕布加以擦拭清潔即可。
 - (5)配件：烤架、烤盤、支撐架，可用溫水、清潔劑加以清洗，清洗完後擦乾。
 - (6)清洗後之水份應立刻擦乾，否則會破壞內部表面。
 - (7)烤箱及所有配件清洗完成擦乾後，再把配件放入烤箱內用大火烤10分鐘，把所有的濕氣烤乾，此時門半開可讓濕氣跑出。
- 3.在使用操作或清潔本烤箱時，孩童請務必遠離。
 - 4.請保存本手冊，一切務必根據手冊來操作使用。因人為因素或不參照本手冊的指示處理時，產品不在保固範圍內。
 - 5.如有操作技術上的問題，請洽詢進口商或代理商。

蒸汽清潔—簡易烤箱清潔

烤箱內無接縫設計，琺瑯或鈦表面處裡，可直接加水於烤盤，以水蒸汽清洗。

示範如下：



1.倒入約1.3公升的水，並加入少許中性無毒清潔劑。



2.將烤箱門關上，設定溫度50~60℃，30分鐘加熱。



3.30分鐘後打開烤箱，以濕抹布稍加擦拭即可。



世磊帶給您全家歡樂時尚的生活



SHIH LEI
世磊實業



貝斯特商品服務保證書

姓名	電話 (H)	(O)	行動電話
地址			
商品	出貨日期 年 月 日		
機型	經銷商或代理商確認章		
為確保您的權益，請要求經銷商將上述購買資料填寫清楚並蓋上經銷商章，始享有自購買日期起一年之保證服務。 ◆未蓋店章或交易日期填寫不實者，恕難免費服務。 ◆交易日期未填寫者，則以出廠日期計算之。 ◆其餘注意事項請詳閱說明。			

注意事項

一.服務保證內容：

自出貨日起一年內，在正常使用狀態下發生故障時，由本公司免費維修服務。

二.保固期限內有下列情形之一而發生故障者(消費者同意本公司依經驗及原廠資料做故障原因之判定)，恕不免費維修。

- 1.未依產品指示說明書操作或故障發生後未第一時間通知經銷商而自行或委託他人拆修者。
- 2.產品由經銷商安裝後又自行將產品移動、運送或改裝後要求後續服務者。
- 3.保證書無法提示或保證書有瑕疵(如：無經銷確認章、機型不符、內容空白、填寫不實、塗改或模糊無法辨認)。
- 4.因天災、地變、雷擊、異常電壓、環境因素等不可抗力因素所導致故障或毀損者。

三.免費保證期外之到府檢修或調整服務，無更換零件者，仍須酌收到府服務費。

◎本張服務保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥善保管，謝謝您的合作。

・ 追求品質卓越・不斷改革創新・穩定經營成長・發揮團隊合作・



世磊實業股份有限公司
SHIH LEI BUSINESS CO., LTD.

貝斯特廚房設備股份有限公司
BEST KITCHEN APPLIANCES CO., LTD.

www.shih-lei.com.tw / [e-mail: service@shih-lei.com.tw](mailto:service@shih-lei.com.tw)



台北 地址：10587台北市松山區塔悠路219號
電話：(02) 2760-9666
傳真：(02) 2768-7727
訂貨專線：(02) 2295-2839
訂貨傳真：(02) 2291-8249

新竹 地址：30268新竹縣竹北市縣政三街136號
電話：(03) 656-0101
傳真：(03) 656-7373

台中 地址：40760台中市西屯區環中路二段302號
門市：40760台中市西屯區漢翔路37號
電話：(04) 2451-7979
傳真：(04) 2451-5656
訂貨專線：(04) 2452-4948
訂貨傳真：(04) 2452-4047

高雄 地址：81457高雄市仁武區永榮一街90號
門市：81357高雄市左營區忠言路35號
電話：(07) 3755-262
傳真：(07) 3755-263
訂貨專線：(07) 5568-822
訂貨傳真：(07) 5563-322