

# 義大利 ILVE

嵌入式

瓦斯爐連瓦斯烤箱

**I 6 6 4 0 , I 8 6 4 0 , I 9 6 4 0**

使用暨安裝說明書

華財企業股份有限公司

**COB Enterprise Ltd.**

<http://www.my-kitchen.com.tw>

總公司：231 新北市新店區永平街 82 號 1 樓

台北(02)2941-6382 台中(04)2369-2011

## 本機特性

資料銘牌貼在烤箱門的密封墊上，打開門即可見到。茲依序將各種操作予以說明於後。並非所有內容均與所購的機型有關，請自行選擇適用者。

### 注意

1. 使用前，請先仔細詳讀本手冊，其中載有關安裝、使用及維護之安全的重要資訊。本手冊必須小心保存，以備日後參考。
2. 唯有按照現行規定妥善接地，始能保證本機的電氣安全。務必確切遵守這些規定，如有任何疑問，即請熟練技術人員仔細檢查電力系統。如因接地系統不良以致造成損害，原廠概不負責。
3. 接線前，檢查資料銘牌上所載的技術特性是否與電力系統及瓦斯幹管完全相符。
4. 確保電力系統及插座均有足夠可供輸送本機如資料銘牌所示最大功率的適當能力。如有疑問，即洽熟練的技術人員。
5. 如果插座跟插頭不配，即更換成合用者，應請熟練技術人員更換，同時也須檢查插座電線能否承受本機所消耗的功率。建議不要使用轉接頭、複式插座或延長線。
6. 本機不使用時，須切斷電源、關掉總開關和關閉瓦斯。
7. 切勿堵住通風或散熱孔。
8. 如果本機的電纜受損，限由原廠認可的服務中心換修。
9. 本機須照原訂用途使用（家庭廚房烹飪用）。  
若另作其它用途(例如，對房間供暖)並不妥當，因此有危

險。如因類似不當用途以致造成損害，原廠概不負責。

10. 使用任何電器時，均須遵守若干基本規則：
  - A. 手或腳潮濕時切勿碰觸電器。
  - B. 赤腳時切勿使用電器。
  - C. 避免使用延長線，或如不可避免時，須採取一切可能的預防措施。
  - D. 切勿直接拉扯電纜，試圖將它從插座拉出。
  - E. 不得讓電器暴露在各種自然力(雨、陽光等)下。
  - F. 切勿在無妥善照管的情況下，任由孩童或無行為能力人士使用電器。
11. 清潔或維護本機前，須先從插座上拔掉插頭或關掉開關，以切斷電源。
12. 如發生故障或失靈情形，即關掉本機，關閉瓦斯栓，但切勿試圖自行修理，必須交由認可的服務中心修理。始終堅持採用原廠零件。如未遵守這些須知，可能對本機的安全造成危害。
13. 讓任何可能引起危險的機件保持安全十分重要，尤其是在孩童可能拿本機玩耍的場合。

**※請勿讓孩童在本機附近玩耍。**

14. 千萬別把不穩或變形的鍋具放到瓦斯爐上，否則可能意外翻覆。把鍋具放到爐架上時，務必確使把手朝內，以免發生碰撞的風險。
15. 本機不使用時，確定所有旋鈕正確設在開關位置“●”/“○”。
16. 本機有些功能，特別是若有配備電盤者，在使用後仍能保溫很長一段時間。小心別碰觸。

- 17.本機的開關打開時，切勿在附近使用易燃液體(酒精、石油...)
- 18.如在爐架附近使用小型電器時，務必防止電線接觸到本機的發燙部分。
- 19.當瓦斯烤箱在正常運作下，雖然本身都有良好的隔熱材料，但因內部循環與機體材質（金屬）關係，會有傳熱與散熱等熱源產生，因此使用中操作時請帶上防熱手套並嚴禁小孩在旁邊逗留（使用烤箱時，其操作旋鈕溫度可能達到 75°C，甚至高於 75°C）。
- 20.為能正確運作，瓦斯爐具須安裝在通風良好的場所。務必依照「安裝須知」的指示辦理。
- 21.製造商或供應商不接受因安裝或操作不當造成的損害責任。

## 警告

- ※爐具在點火時請勿觸摸火花。
- ※請使用爐具上標示的燃氣。
- ※本爐具除烹調外不得當作其它用途使用。
- ※啟用爐具點火時請確認已著火，關閉時請確認已熄火。
- ※本爐不能在密閉空間使用。
- ※請勿使用具腐蝕性清潔劑，擦拭或清理本爐具。

## 使用須知

**重要事項：**本機使用時，不得讓孩童靠近。烤箱門會變得很燙。安全規則並非任何意外都顧到。本機不得用於取暖。如有其它電器接到本機的插座週處，務必注意連接電線不得在烤箱運作時接觸到烤箱門。

### 一般注意事項：

1. 為安全起見和確保烤箱能妥善發揮功能，不論保固期內的售後服務或一般維修，都需交由熟練的技術人員辦理。
2. 使用後習慣性清潔烤箱，如此便能很容易去除髒污。
3. 瓦斯爐：按照想要烹調的食物量選擇耐熱平底鍋。

烤箱：不鏽鋼器皿因為會反射熱，所以不建議使用在烤箱內。

烤箱內的兩側的層架高度可按照烹調的食物及烹調法，視需要調整。

### 本機首次使用：

烤箱所有可卸之機件均應先以適當的清潔劑清洗，再裝回去。將烤箱溫度設定到 230°C，啟動，大約 30 分鐘左右。初始加熱期間，會產生一些難聞氣味及白煙，此為不可避免的正常現象(異味會隨使用次數遞減)。等烤箱完全冷卻時，介予以清潔。（參閱「清潔」一節）。

使用前，需特別注意重要事項：

1. 將銅圈(圖 Fig. 1-d)定位放置好是很重要的。因此，須正確使銅圈齒狀(圖 Fig. 1-e)與鋁底座(圖 Fig. 1-a)的缺口(圖 Fig. 1-b)卡合。

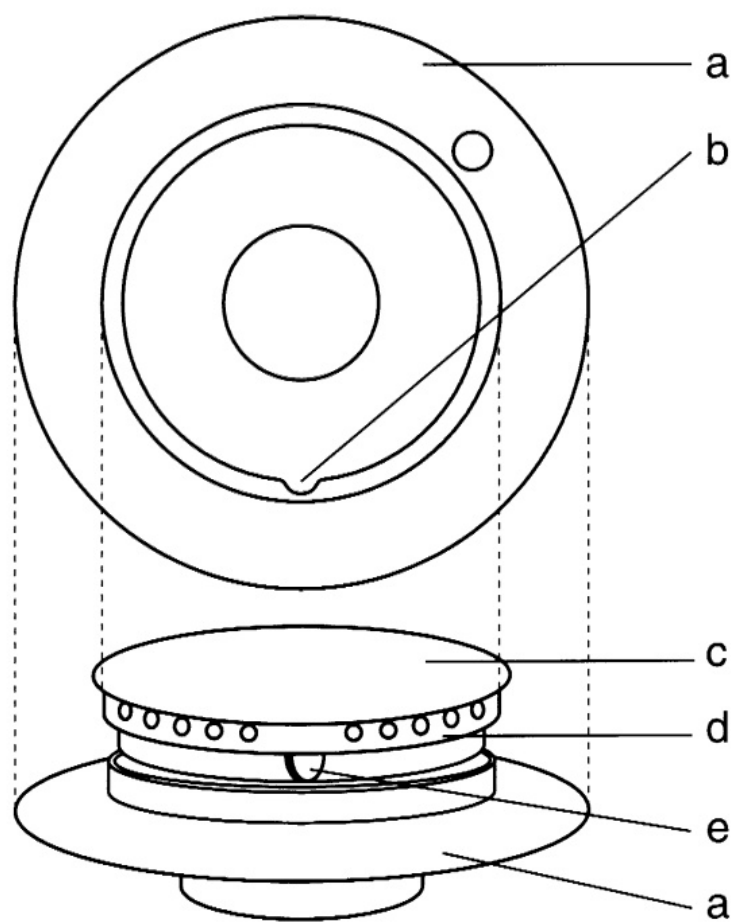


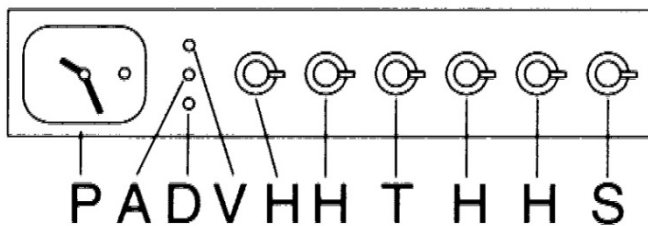
Fig. 1

2. 隨機所附的長條形「上火隔熱擋板」，務必妥善保存好。因使用烤箱上火時，烤箱微開，需使用該擋板保護旋鈕。

## 請參考<炙烤-上火>一節配合使用

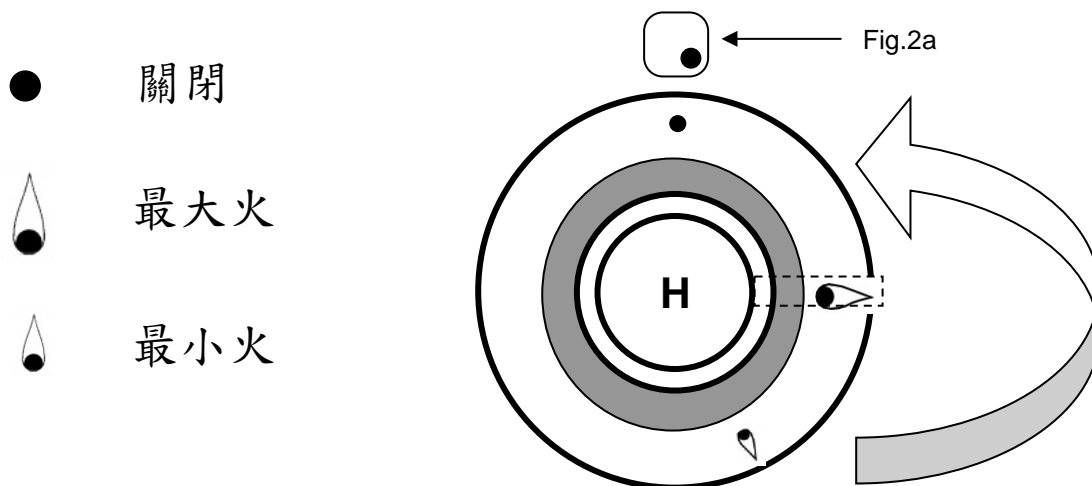
### 功能控制旋鈕使用說明

- A. 電子點火按鈕(限某些機型) 或瓦斯烤箱之照明、旋轉棒指示燈。
- H. 瓦斯爐 (點火) 旋鈕開關。
- P. 計時器。(可能因機型、或出廠時期而異)
- S. 瓦斯烤箱功能選擇。(照明燈、旋轉棒)
- T. 瓦斯烤箱溫度設定(點火)旋鈕。
- V. 瓦斯烤箱之照明、旋轉棒指示燈，或裝飾用燈蓋。

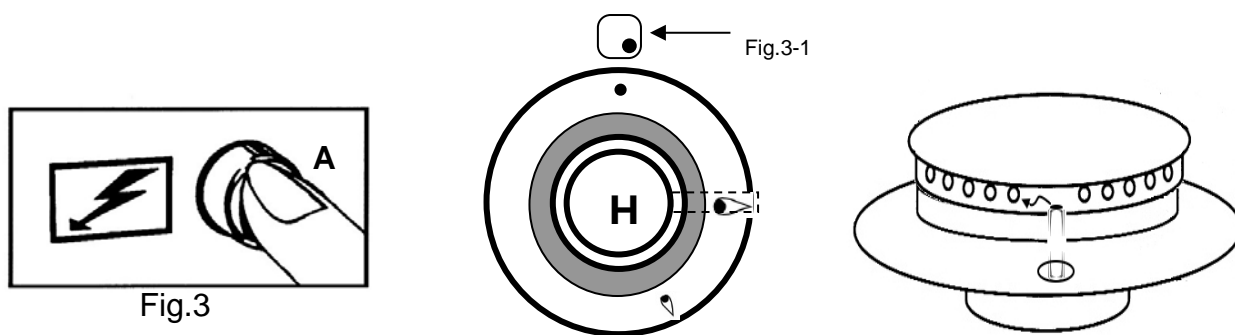


### 瓦斯爐功能控制旋鈕的用法

1. 首先必須選擇使用的瓦斯旋鈕位置(見圖 Fig.2 a)，選定所要的爐火後下壓其控制旋鈕(H)，此時有些機型會有點火的動作，反時針方向旋轉到最大火的位置。



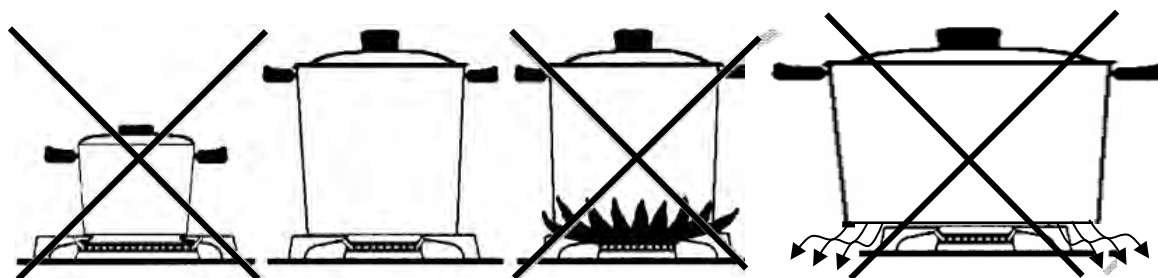
2. 當下壓電子點火按鈕 (A) 或下壓瓦斯旋鈕 (H) 會有點火的動作視機型而異，見圖 Fig.3 與 Fig.3-1，下壓後點火頭會有電子點火的小火花，此時四口爐都會點火，這是正常的現象。



3. 爐火點著後，持續下壓爐火開關旋鈕 (H) 約 10 秒鐘，這樣便會讓熱電偶達到熱度，使瓦斯持續供應。【本安全功能主要是：當爐火因風吹熄或被溢出的湯汁澆滅後，瓦斯會在短時間內被切除(90 秒內)，以避免瓦斯外漏的危險。】

4. 鍋具、爐火之選擇：

- \* 鍋具之選擇應配合爐頭大小來適中搭配。
- \* 爐火之調整應適中，過大的火力將形成浪費。
- \* 過大的平底鍋具將造成熱幅射反射至爐面與檯面上，此熱度有可能影響到某些不耐熱材質之檯面，因而產生龜裂現象，因此建議平底鍋具的選擇其直徑請勿超過爐架範圍。

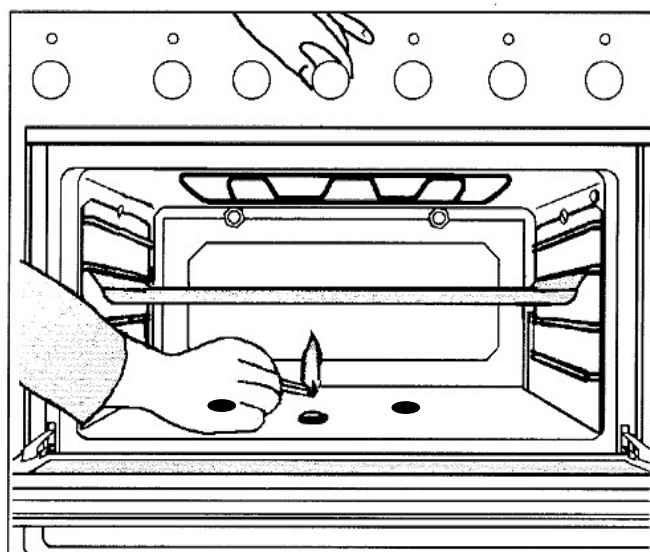
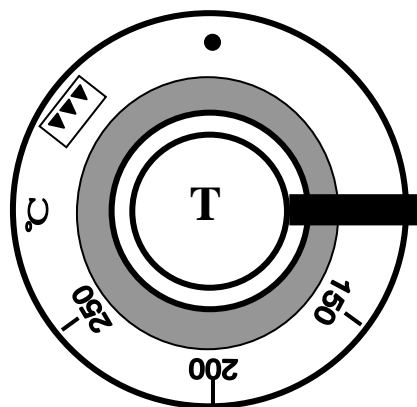
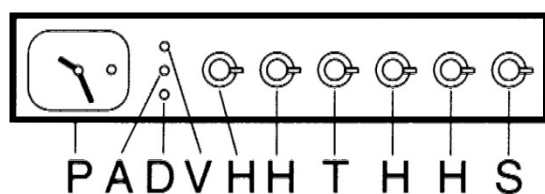





## 瓦斯烤箱功能控制旋鈕的用法

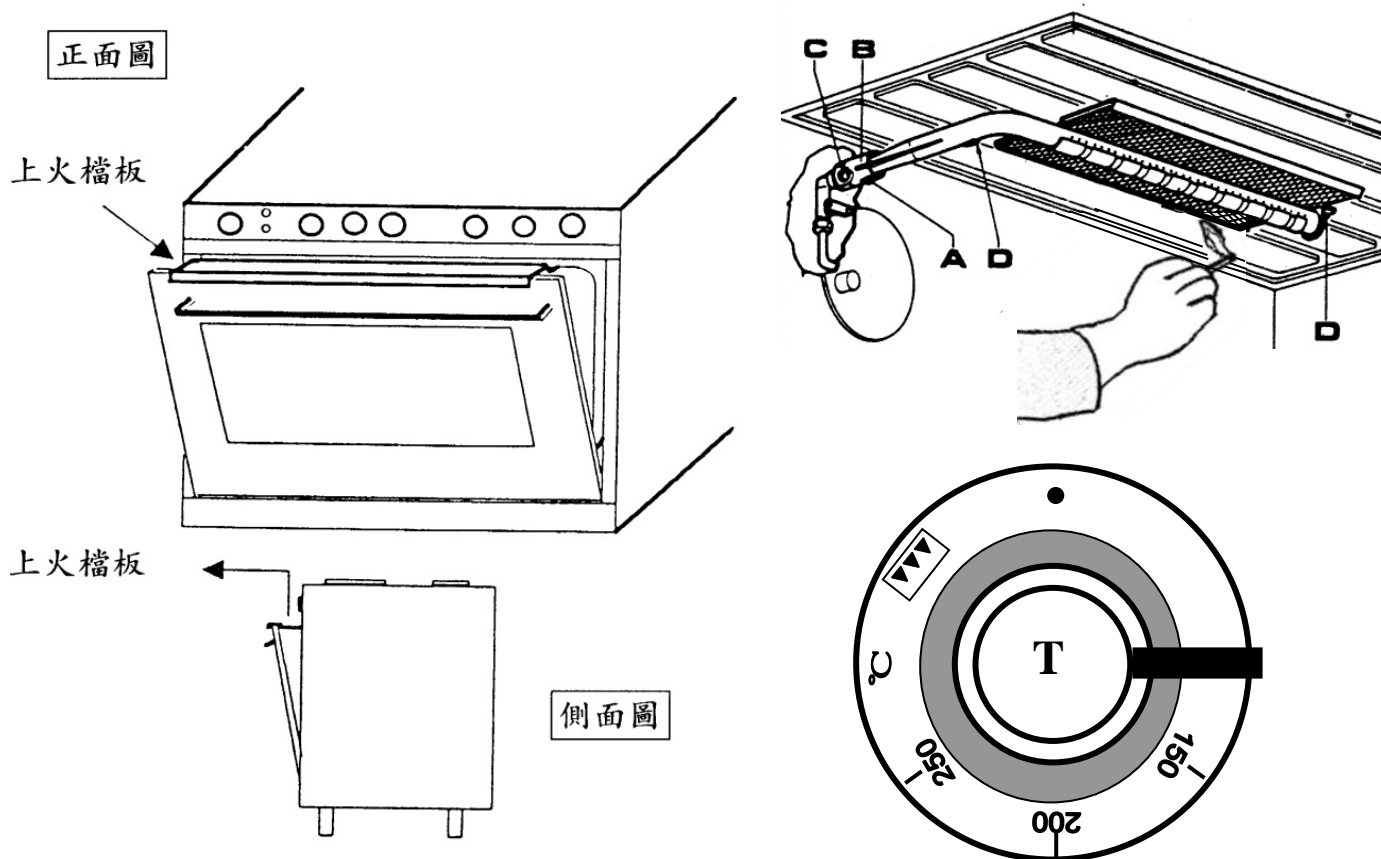
### <烤箱烘焙-下火>：

1. 打開烤箱門，下壓烤箱的瓦斯溫度旋鈕(T)，此時烤箱內部就會自動點火（視機型而異），或是你也可以拿一支點火槍或點燃的火柴靠近與點火管相接的孔洞內（烤箱內部的下方）。
2. 然後將溫度設定旋鈕(T)轉到「最大」位置(250°C)，並下壓該旋鈕。
3. 爐火點著後，可以將點火槍或火柴移開。
4. 爐火點著後仍須繼續按壓溫度設定旋鈕(T)大約 10 秒鐘，這樣便會讓熱電偶達到熱度，使瓦斯持續供應。【本安全功能主要是：當火燄因故熄滅後，瓦斯會在短時間內被切除，以避免瓦斯外漏的危險。】
5. 確定下火點燃後，等 8-10 分鐘過後，關上烤箱門，然後轉動烤箱溫度設定旋鈕，選擇所要的溫度(從 125°C 到 250°C)。




## <炙烤-上火>：

1. 打開烤箱門，下壓烤箱瓦斯溫度旋鈕(T)，此時烤箱內部就會自動點火（視機型而異），或是你也可以拿一支點火槍或點燃的火柴靠近上火燃燒器（烤箱內部的上方，長條形）。
2. 按壓烤箱溫度設定旋鈕(T)，以順時針方向轉動到  標誌處，並下壓該旋鈕。
3. 爐火點著後，可以將點火槍或火柴移開。
4. 爐火點著後仍須繼續按壓溫度設定旋鈕(T)約 10 秒鐘，這樣便會讓熱電偶達到熱度，使瓦斯持續供應。【本安全功能主要是：當火燄因故熄滅後，瓦斯會在短時間內被切除，以避免瓦斯外漏的危險。】
5. 確定炙烤上火已點燃後，再將烤箱門保持微開，裝上「上火隔熱擋板」，以保護旋鈕。



## <旋轉棒鐵叉的使用方法>：(圖 Fig. B 或 C)

1. 將待烤的食物(肉塊)插入旋轉棒，緊定在兩個固定叉中間，並使其平衡，以免影響烤雞棒的馬達運轉。(若是烤全雞，則去頭後，建議再使用綁粽子的棉線將雞腳及雞身綁住，以免旋轉時碰到上火燃燒器。)
2. 將旋轉棒鐵叉適當放在旋轉棒支撐架上，再將旋轉棒插入旋轉棒馬達的連接處(圓洞)。
3. 把滴油盤放在烤箱內的最下層。
4. 將炙烤-上火點燃。請參照<炙烤-上火>使用說明一節。
5. 開動旋轉棒馬達「控制鈕(S)」，轉至  標誌處。

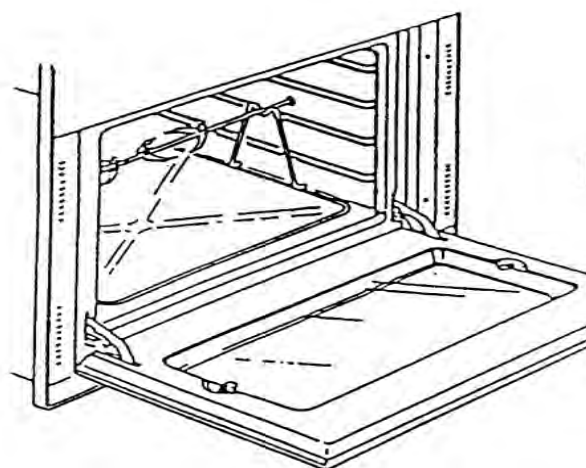
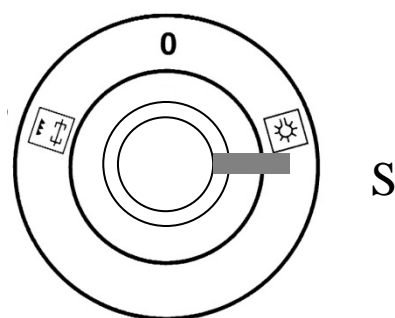
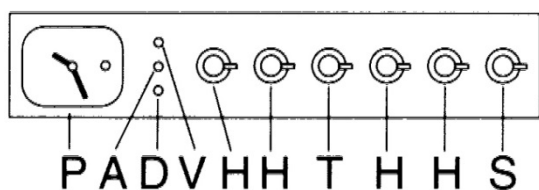



Fig. C

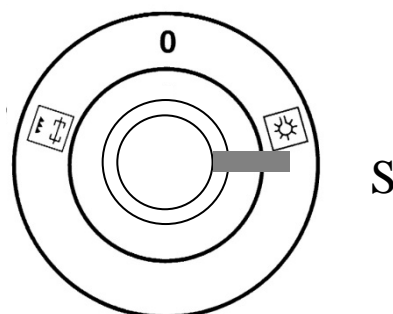
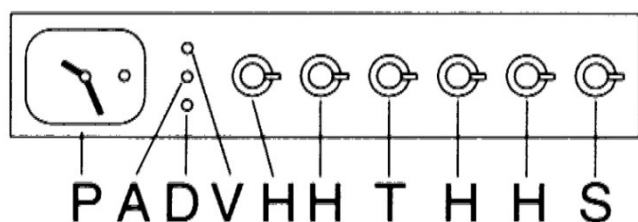
I8640, I9640, I6640 系列  
(寬度 60, 80, 90 公分)

### 重要事項：

初次使用烤箱時，先讓它空燒 30~60 分，同時儘可能打開廚房的窗戶。因為會有製造時殘留的油脂、油料或樹脂，所以烤箱會散發出難聞的氣味(此味道會隨使用的次數而逐漸消失)。等這過後，便可準備進行第一次的烘烤。

### <烤箱內照明燈的用法>：

將旋鈕(S)轉至  標誌處。



### <計時器的用法>：

將計時器旋鈕(P)順時針方向轉完一整圈，再反時針方向轉動，讓指針停在所需的時間處(最多 1 小時)。等時間一到，警示系統就會發出短暫鈴聲。(此鈴聲僅為提醒作用，不會自動切除本機任何運作。)

※ 計時器之外觀可能因機型、或出廠時期不同而異。

## 清潔及正確保養

1. 清潔前，先拔掉電源插頭。
2. 必須在本器具冷卻時方能進行清潔工作。取下所有可拆機件。
3. 無論如何均不得使用具腐磨蝕性的清潔劑，否則可能會使本機受損。不鏽鋼或銅質部份需以適當的保養品處理，才能使其常保光亮。控制板及鋁質部件須以去油脂的清潔劑予以清潔。
4. 烤箱應在已充分冷卻時才能清潔。烤箱表面冷卻或只有微溫時，較易清潔。切勿使用刀片、鋼絲刷或類似物件削刮。可用肥皂溫水清洗琺瑯部份。酸性食物不得長時間跟琺瑯接觸。
5. 烤箱的任何內部機件均不得使用鋁箔蓋住，否則會對烤箱的加熱及琺瑯表面造成不良影響。

### 烤箱門的拆裝

為了更容易清潔整個烤箱門，這個烤箱門可依照後續說明拆卸清潔。

請將兩邊烤箱門絞鍊的 C 扣件向上扳起，扣住 D 卡榫的位置(圖 Fig.1)。然後將門打開到半開位置，使用雙手將烤箱門整個朝向自己方向提起，當絞鍊脫離絞鍊座時，就可將烤箱門拿出。

放回時，依照相反順序，請將兩側烤箱絞鍊溝槽對正絞鍊座放入卡榫 F，並將扣件 C 向下回復原先位置即可。

請小心並且正確拆卸與還原不要將扣環弄壞，否則烤箱門將因錯誤的組裝而無法密合(一般清潔是不須拆卸烤箱門)。

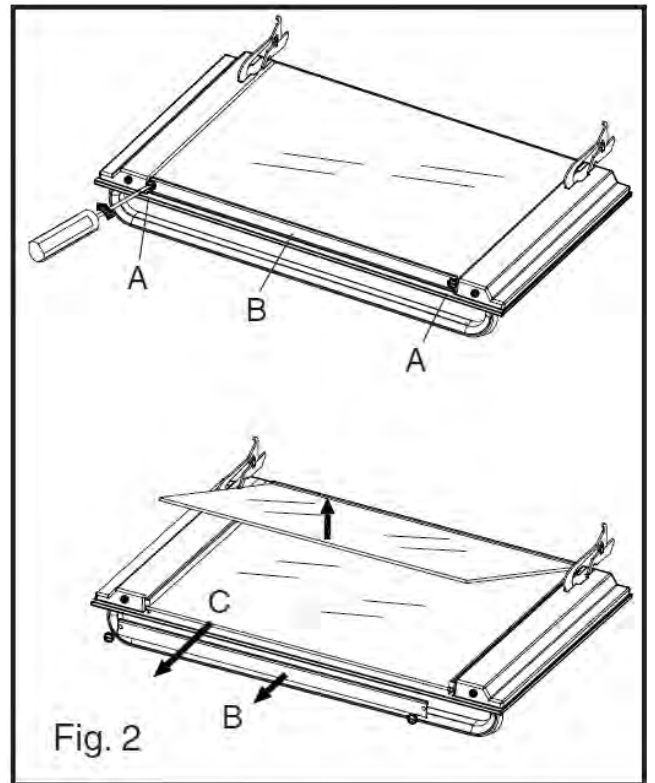
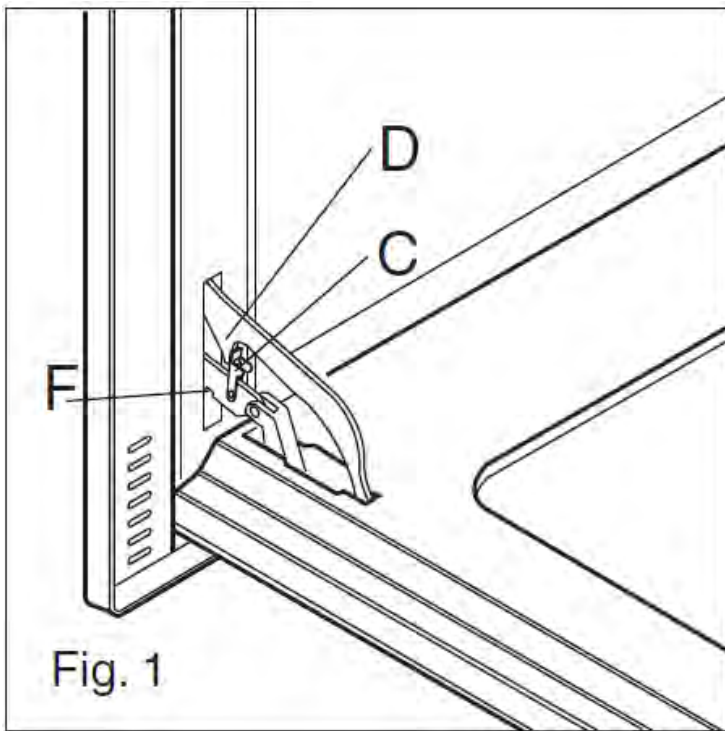
## 烤箱門清潔

本款烤箱門有三片玻璃組合而成，清潔烤箱玻璃，請使用沒有刺激性的清潔用品清潔，然後使用乾淨的水擦拭，最後用乾淨棉布或使廚房用清潔紙巾擦乾。

**注意:**不可以在烤箱門開啟時，拆卸烤箱門的內玻璃，這樣可能烤箱門突然會關起來，因而導致烤箱玻璃破裂，或是因為烤箱門關門動作，這會造成您的受傷。

當您將烤箱門拆下後，請依照(圖 Fig.2)所示，烤箱門手把向下，平放於不易滑動與較軟性不會滑動的桌面，烤箱門朝下方。使用一字起子卸下固定螺絲 A，取出壓條 B 並將玻璃卸下清潔。

清潔完成後，可依相反順序裝回並固定烤箱門玻璃。拆裝玻璃時請特別小心輕放。



## 安裝須知

負責安裝、調整及進行技術維護的熟練技術人員應詳閱以下須知，確保這些作業均遵照現行規定，以最正確的方式完成。

### 重要事項

進行所有調整及維護作業前，須先拔掉本機的電源插頭。

### 安裝規則

瓦斯須由技術人員接裝，以確保瓦斯的供應正常和爐火燃燒需經妥善調整。這些安裝程序儘管簡單，但卻需慎重處理，而且對本機的良好運作十分重要。安裝方法必須專業，完全符合當地現行法規。

### 安裝場所

安裝場所需充分通風，本機始可妥善運作。

現場必須裝有抽油煙機或自動啟動式之風扇排煙系統。

- A. 現場必須有可供正常燃燒所需的空氣供應。
- B. 如果密集和長時間使用本機，可能需提供額外的通風。在此情況下，可打開窗戶或增強抽風機的吸力。
- C. 液化瓦斯比空氣重，所以會沉積和停滯在低處。儲放液化瓦斯桶的場所必須設有通往室外的開口，以便漏洩的瓦斯能排出。

## 本機的安裝

與本機背部接觸的壁面須以耐火材料製成。

**注意採取下列預防措施，才能正確安裝本機：**

- A. 本機附近的任何廚櫃如果比工作檯面高時，至少需與檯面邊緣隔開 50 mm。
- B. 抽油煙機須照其手冊的指示安裝，始終須保持至少 650 mm 的距離。
- C. 如果本機是安裝在吊櫥的下方，則吊櫥與檯面之間須保持至少 700 mm 的距離。

## 裝配烤箱

烤箱的安裝空間尺寸須與附圖 Fig.C 的尺寸相符。遵守一切所示的尺寸。須注意櫥櫃的塗層或飾板，如果塗層或黏膠不耐熱(150°C)，那麼此裝置在狹窄的部位，塗層可能會變形或脫落。

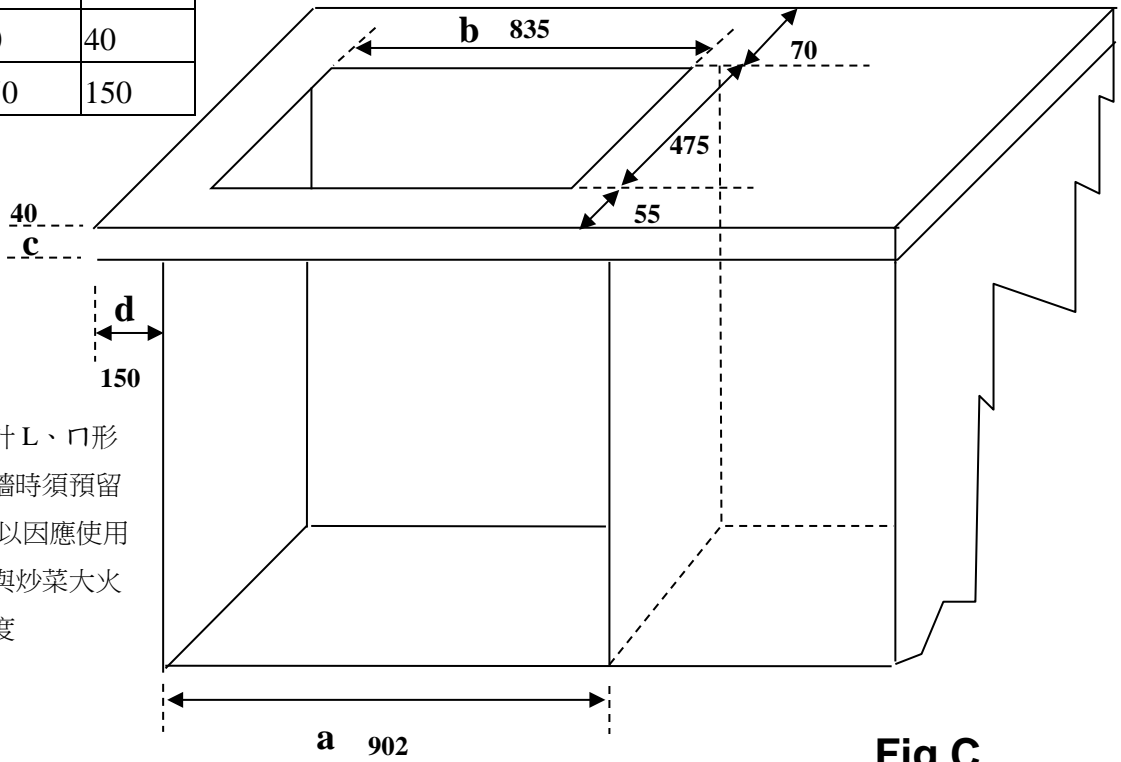
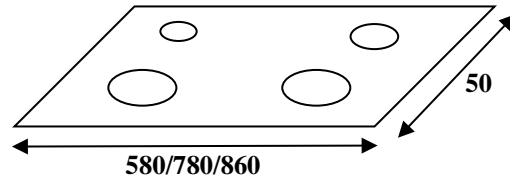
準備安裝烤箱的裝置，須鋼硬及堅固地足以承載烤箱的重量，且隨附的螺絲及所有配件，是供安裝與操作所須的零件請勿隨意丟棄。



以下的圖例顯示出烤箱的安裝方法。

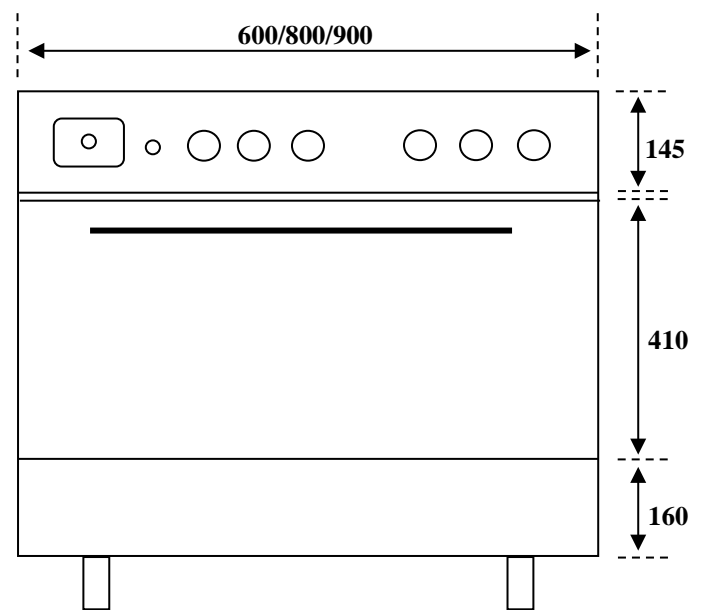
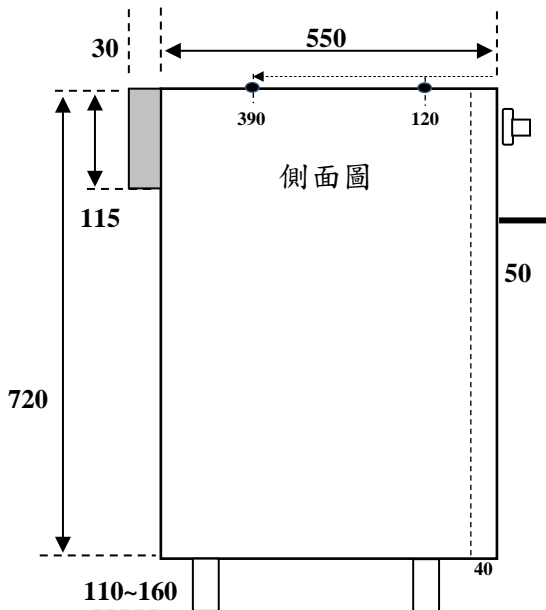
I8640、I6640、I9640 安裝尺寸

	I6640	I8640	I9640
<b>a</b>	602	802	902
<b>b</b>	555	755	835
<b>c</b>	40	40	40
<b>d</b>	150	150	150



當廚具設計 L、U 形  
或左右靠牆時須預留  
d 之尺寸，以因應使用  
烤箱上火與炒菜大火  
之散熱溫度

Fig.C



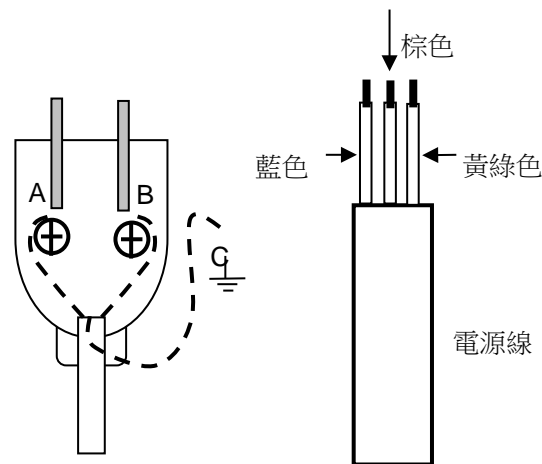
## <接電>：

本機接電前，須遵守下列指示：

- 室內的保險絲及供電裝置，須足夠供應本機的負荷(參閱瓦斯爐連烤箱銘牌)。
- 供電系統需要有效的接地。
- 複式開關關閉時的接點，至少要有 3 mm。等本機一安裝妥善後，插座或複式開關應隨時可以易於觸及到。

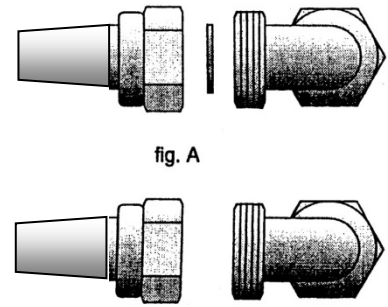
本機所用的插頭需合乎電負載。供電電線周圍溫度不得高出 50°C。

**重要事項**：本機電源採交流電壓 110V(AC)，請將線電源（咖啡色與藍色接 110V，黃綠色接地）連接到插頭上。



### <接瓦斯>：

將瓦斯接頭旋緊（墊片須放入接頭與螺牙之間），並連接瓦斯管上緊管束。



**警告事項：**等安裝妥當後，檢查瓦斯是否漏洩。須用肥皂水或其它液體檢查。

切勿使用火焰來檢查瓦斯是否漏洩。

### 調整適用不同瓦斯型態：

本機在供貨時，均以使用某種型態的瓦斯為準。如果與使用者的瓦斯供應不同，則需更換爐嘴，調整瓦斯混合比率和最低瓦斯流量。

進行這些作業前，須先切斷本機的電源，以免意外觸電。

## 更改爐嘴及調整空氣：

### A1) 瓦斯爐-更換爐嘴：(圖 Fig.A) (因機型而異)

1. 取下爐架，爐蓋及爐座。
2. 提起爐具面板。
3. 旋下螺絲“R”和退出管件“F”。
4. 旋下爐嘴”U”，換成適用該種瓦斯的爐嘴。

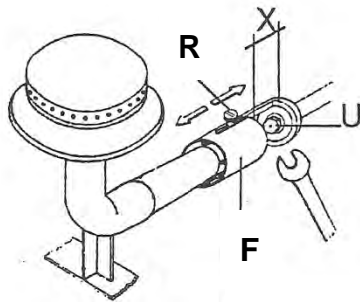


Fig. A

### A2) 瓦斯爐-空氣調整：

空氣調整須在燃燒器已點火並將爐火開到最大的情況下進行。將螺絲“R”放鬆，利用圖 Fig.A 上的 F 套管來調整燃燒器的空氣，當”X”開口愈大，所得的空氣愈多，請調整至適當位置。完成調整時，將螺絲“R”固定於套管“F”上。

範例(圖 Fig.C)：

- A. 空氣過量時的爐火：此時爐火小而稀薄。將圖 Fig.A 之套管 F 往前移。(X 值變小。)
- B. 空氣不足時的爐火：此時爐火不規則並帶黃色條紋。將圖 Fig.A 之套管 F 往後移。(X 值變大。)
- C. 正常爐火：顏色為淡藍色。圖 Fig.A (X 值正常。)

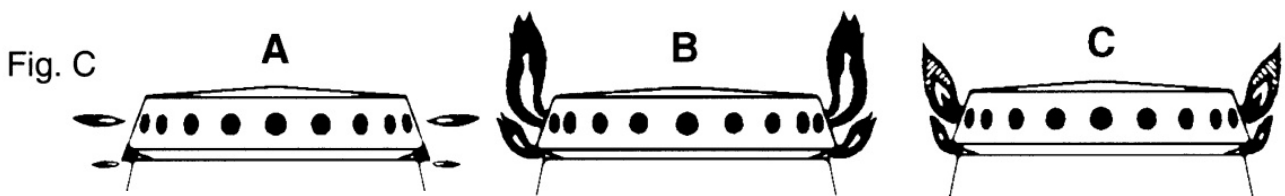
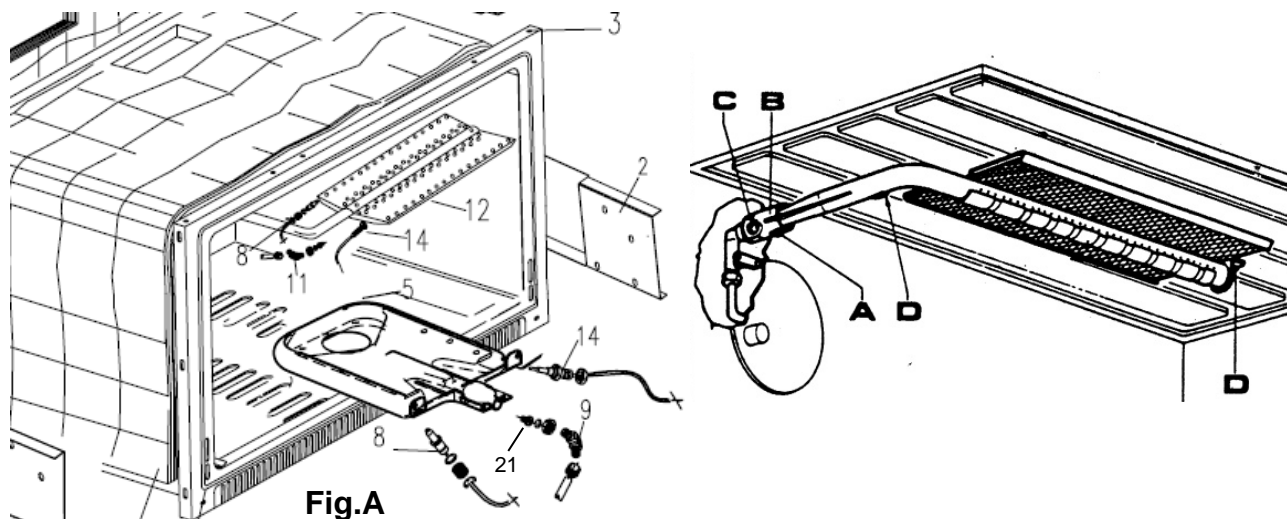


Fig. C

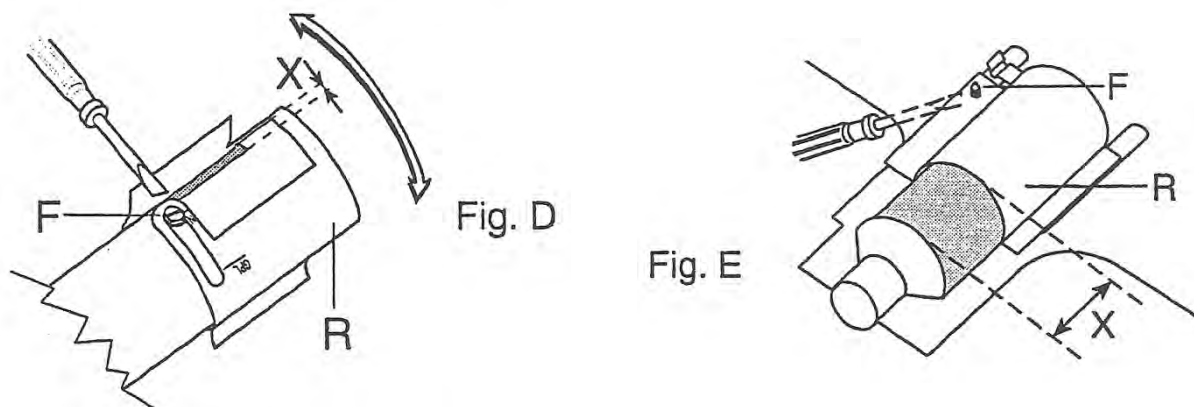
## B1) 瓦斯烤箱-更換爐嘴：

1. 烤箱下火：取出烤箱底盤，取下固定螺絲使燃燒器移動，旋下爐嘴(Fig.A-21)換成適用該種瓦斯的爐嘴。
2. 烤箱上火：取下固定螺絲(Fig.B-D)使燃燒器移動，旋下爐嘴(Fig.B-C)換成適用該種瓦斯的爐嘴。



## B2) 瓦斯烤箱-空氣調整：(圖 Fig.D, E 因機型而異)

空氣調整須在燃燒器已點火並將爐火開到最大的情況下進行。將螺絲“F”放鬆，利用圖 Fig.D、E 上的 R 套管來調整燃燒器的空氣，當“X”開口愈大，所得的空氣愈多，請調整至適當位置。完成調整時，將螺絲“F”固定於套管“R”上。



範例(圖 Fig.F)：

A) 空氣過量時的爐火：此時爐火小而稀薄。將圖 Fig.D，E 之套管”R”移動。(X 值要縮小。)

B) 空氣不足時的爐火：此時爐火不規則並帶黃色條紋。將套管”R”移動。(X 值要放大。)

C) 正常爐火：顏色為淡藍色。

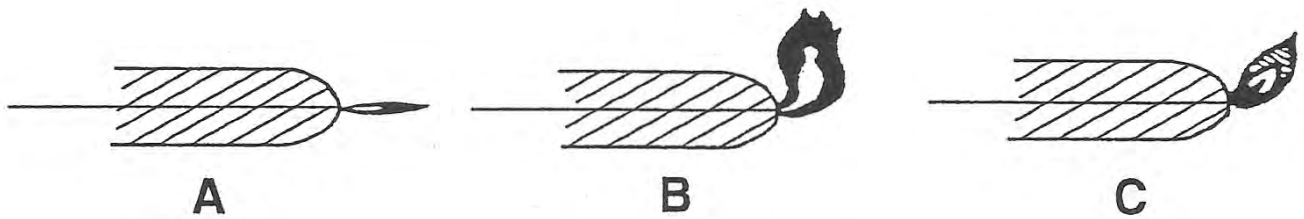


Fig.F

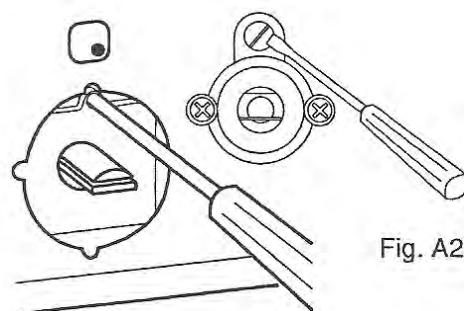
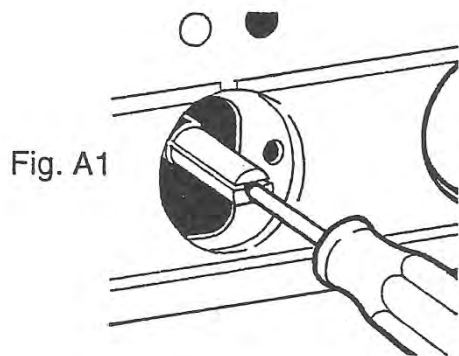
### 調整最低瓦斯流量：

安裝本機時，必須檢查爐具和烤箱中燃燒器的最低瓦斯流量是否已妥善調整。

如果更改瓦斯型態，就必須調整最低流量。調整程序如後：

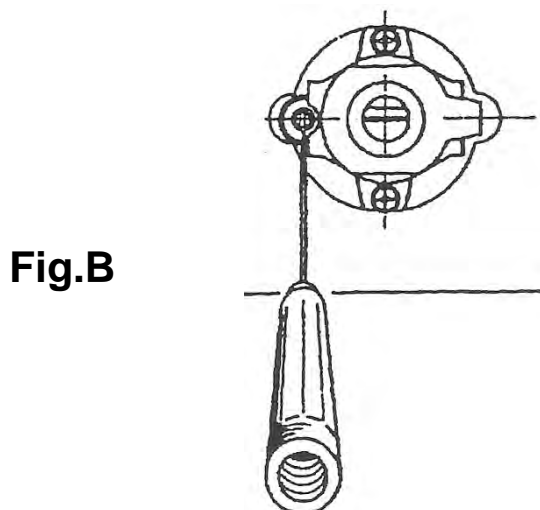
#### A) 瓦斯爐上的爐火燃燒器：

1. 一次點燃一個燃燒器，並將爐火轉到最小。(旋鈕標示小火位置)
2. 取下所屬的瓦斯旋鈕，以螺絲起子插入微調孔的端部或螺絲(圖 Fig. A1 或 A2，因機型而異。)
3. 將微調孔轉到適當位置。
4. 往左旋鬆螺絲，爐火即增大，往右旋上即減小。其正常流量之火苗長度約 3~4 mm。
5. 如果使用液態瓦斯(丁烷-丙烷)，調整螺絲須完全往右旋緊。



## B) 瓦斯烤箱中的燃燒器：

1. 取下烤箱底盤。
2. 將燃燒器點燃，關起烤箱門，以最大下火（ $250^{\circ}\text{C}$ ）燃燒大約 10 分鐘左右。
3. 將旋鈕轉至最小（ $150^{\circ}\text{C}$ ），仍讓烤箱門關著，檢查爐火是否已變小且仍穩定燃燒（火苗長度約 3~4 mm）。若火苗太長或會熄火，請調至適當位置。
4. 取下烤箱旋鈕，把螺絲起子插到調整螺絲上（圖 Fig.B）。反時針方向轉動即增加最低流量，順時針方向即減小。爐火須穩定和均勻。
5. 如果爐火未調妥到最低位準（約 3~4mm），重複前述程序。
6. 如果使用液態瓦斯（丁烷丙烷），調整螺絲須完全往右順時針方向旋緊。



## 機械故障 / 無法運作

1. 召請售後服務之前，請先檢查熔絲是否燒斷、無熔絲開關是否跳脫、插頭是否插上、電源開關是否接通。如有故障，須由適當的合格維修人員檢修。
2. 烤箱故障時，如果烤箱不能正確運作，即拔掉電源插頭，召請售後服務。
3. 如果烤箱內燈泡不亮，即拔掉電源插頭，卸下燈的保護玻璃罩，換燈泡。

**注意：** 所更換之燈泡必須是耐高溫的，並適用於本機。

4. 新機剛安裝後因瓦斯爐管路內充滿空氣，會造成不易點燃現象，請將管路內的空氣排掉，或使用點火槍將爐火引燃，直到火燄穩定後再使用本身的自動點火系統。
5. 新機剛安裝後按點火按鈕，其 4 口的點火頭應同時會有小火花產生，且小火花需點到銅圈的瓦斯孔旁，若點火位置不對將無法點燃爐火，請重新調整點火高度。
6. 維修電話 02-29416382



## 適合烤箱烘烤食物說明

※ 每次烘烤前，先預熱約 15 分鐘，再把食物放入烤箱內。

### 1. 烤箱烘焙-下火（有溫度設定）：

\* 適於油酥點心和蛋糕，例如果餡餅、披薩、餅乾、水果蛋糕等，及一般肉類。

\* 本烤箱溫度標示為攝氏 $^{\circ}\text{C}$ ，若所使用的食譜為華氏 $^{\circ}\text{F}$ ，則需換算公式：

$$^{\circ}\text{C} = \frac{5 (^{\circ}\text{F}-32)}{9}$$

\* 時間溫度依所需烘烤或加熱的食物數量及類別而有所不同，以下僅為參考值。使用者在經過幾次使用後，將能較熟練控制烘烤溫度及時間。

(以下烘烤時間不含食物放入以前的預熱時間。)

食物	重量 (公斤)	層架(由上往 下數)	烤箱溫度 °C	烘烤時間 (分鐘)
肉類				
小牛肉	1	第3-4層	220	20-25
烤牛肉	1	第3-4層	220	60-80
豬肉	1	第3-4層	220	60-80
羊肉	1	第3層	220	40-50
家禽類				
烤雞	1	第3-4層	235	40-50
烤火雞	1	第3-4層	235	50-60
烤鴨	1	第3-4層	235	45-60
烤魚類		第3層	200-220	15-25
點心類				
蛋糕		第3層	190-210	30-50
餅乾		第3層	180-190	10-20

注意：

烘烤蛋糕或布丁時，不要打開烤箱門，以免冷空氣跑進去，弄糟烘焙物。

## 2. 炙烤-上火（無溫度設定）：

\* 適於烤肉類，例如牛排、烤魚和蔬菜等。另外，也適於烤 au gratin 類食物，例如烤花椰菜上加起司。也適於烤成棕褐色的食物、和對各種不同烘焙物加添最後潤色（金黃色澤）效果。

\* 時間依所需炙烤的食物數量及類別而有所不同。使用者在經過幾次使用後，將能較熟練控制烘烤時間。

食物	層架（由上往下數）
肉片類	第 1 - 2 層
肉捲類	第 3 - 4 層
家禽類	第 3 - 4 層

## 3. 旋轉棒-上火（無溫度設定）：

旋轉烤雞炙烤時間的參考：重約 1 公斤的雞，烤炙時間約需 45~50 分鐘。（不含食物放入以前的預熱時間。）

# 繁體中文標

型號	I9640CCGGV/I
品名	瓦斯烤箱台爐
額定電壓	AC110V
頻率	60Hz
消耗功率	30W
燃氣種類	<input type="checkbox"/> NG1 1.5kPa
全開時消耗量	18 kW
左上爐:1.6 kW	右上爐:2.6 kW
左下爐 5.3 kW	右下爐:5.3 kW
烤箱:3.5 kW	
熱效率:	43%以上
製造號碼	標示見機體上
製造年份	標示見機體上
生產國別	義大利
製造廠商名稱	ILVE S.P.A.
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
認證號碼	TA092313610083

型號	I9640CCGGV/B
品名	瓦斯烤箱台爐
額定電壓	AC110V
頻率	60Hz
消耗功率	30W
燃氣種類	<input type="checkbox"/> NG1 1.5kPa
全開時消耗量	18 kW
左上爐:1.6 kW	右上爐:2.6 kW
左下爐 5.3 kW	右下爐:5.3 kW
烤箱:3.5 kW	
熱效率:	43%以上
製造號碼	標示見機體上
製造年份	標示見機體上
生產國別	義大利
製造廠商名稱	ILVE S.P.A.
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
認證號碼	TA092313610083

型號	I8640CCGGV/I
品名	瓦斯烤箱台爐
額定電壓	AC110V
頻率	60Hz
消耗功率	30W
燃氣種類	<input type="checkbox"/> NG1 1.5kPa
全開時消耗量	18 kW
左上爐:1.6 kW	右上爐:2.6 kW
左下爐 5.3 kW	右下爐:5.3 kW
烤箱:3.5 kW	
熱效率:	43%以上
製造號碼	標示見機體上
製造年份	標示見機體上
生產國別	義大利
製造廠商名稱	ILVE S.P.A.
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
認證號碼	TA092313610083

型號	I8640CCGGV/B
品名	瓦斯烤箱台爐
額定電壓	AC110V
頻率	60Hz
消耗功率	30W
燃氣種類	<input type="checkbox"/> NG1 1.5kPa
全開時消耗量	18 kW
左上爐:1.6 kW	右上爐:2.6 kW
左下爐 5.3 kW	右下爐:5.3 kW
烤箱:3.5 kW	
熱效率:	43%以上
製造號碼	標示見機體上
製造年份	標示見機體上
生產國別	義大利
製造廠商名稱	ILVE S.P.A.
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
認證號碼	TA092313610083

型號	I6640CGGV/I
品名	瓦斯烤箱台爐
額定電壓	AC110V
頻率	60Hz
消耗功率	30W
燃氣種類	<input type="checkbox"/> NG1 1.5kPa
全開時消耗量	13.7 kW
左上爐:1.6 kW	右上爐:2.6 kW
左下爐 5.3 kW	右下爐:1.6 kW
烤箱:2.6 kW	
熱效率:	43%以上
製造號碼	標示見機體上
製造年份	標示見機體上
生產國別	義大利
製造廠商名稱	ILVE S.P.A.
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
認證號碼	TA092313610083

型號	I6640CGGV/B
品名	瓦斯烤箱台爐
額定電壓	AC110V
頻率	60Hz
消耗功率	30W
燃氣種類	<input type="checkbox"/> NG1 1.5kPa
全開時消耗量	13.7 kW
左上爐:1.6 kW	右上爐:2.6 kW
左下爐 5.3 kW	右下爐:1.6 kW
烤箱:2.6 kW	
熱效率:	43%以上
製造號碼	標示見機體上
製造年份	標示見機體上
生產國別	義大利
製造廠商名稱	ILVE S.P.A.
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
認證號碼	TA092313610083

# 中華民國 能源效率標示

本產品能源效率為第**4**級

名稱	燃氣台爐
型號	I6640CGGV/I (NG1)
燃氣總消耗量	13.7 kW
熱效率	44.8 %
101年08月16日經能字第10104605540號公告	
登錄編號：GB-102-2656	

4級



經濟部能源局

# 中華民國 能源效率標示

本產品能源效率為第**4**級

名稱	燃氣台爐
型號	I6640CGGV/B (NG1)
燃氣總消耗量	13.7 kW
熱效率	44.8 %
101年08月16日經能字第10104605540號公告	
登錄編號：GB-102-2658	

4級



經濟部能源局