

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

繁中 使用指南

烤箱

DOP8785BB

DOP8785A

DOP8786X

DOP8574W

De Dietrich 

繁
中

親愛的客戶：

使用帝璽產品，探索獨特的感官體驗，當您與產品相遇的那一刻，就會深深地為它著迷。以純粹的設計展現出雋永風格與完美飾面，使每一個組件都成為優雅和精緻的傑作，每一件都閃爍著光芒，卻完美和諧地襯托出彼此，讓人迫不及待地想要立刻體驗。

我們一直以來堅持的信念，是在設計中大量運用堅固良好的材料。帝璽結合現代工藝與頂級原料精雕細琢的每一件產品，讓您可以在廚房中呈現最完美的烹飪藝術，充分享受使用本產品的每一刻，體驗所有美食愛好者分享熱情的烹調技術。
由衷感謝您選購帝璽產品。



「Origine France Garantie」標籤標示出清楚及客觀的來源，向消費者保證產品的可追溯性。帝璽品牌很榮幸能將此標籤黏貼在來自法國 Orléans 和 Vendôme 工廠的產品上。

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

目錄

安全和重要注意事項	4
1 / 安裝	6
2 / 環境	7
3 / 烤箱介紹	8
控制鍵與面板	9
配件	10
初次設定 – 試運轉	12
4 / 烘烤模式	13
專家模式	13
◦ 烹飪功能	14
◦ 烘乾	17
◦ 最愛 (儲存烹飪)	18
食譜模式	18
主廚模式	20
低溫模式	26
糕點模式	28
5 / 設定	29
◦ 時間	29
◦ 語言	29
◦ 音效	29
◦ 展示模式	29
◦ 燈泡管理	29
鎖定控制鍵	30
6 / 計時器	30
7 / 清潔 – 維護	31
外部表面	31
拆卸層架	31
清潔烤箱門玻璃	31
拆卸和裝回「感測器」板	32
熱分解清潔功能	33
更換燈泡	34
8 / 故障和解決方法	35
9 / 售後服務	36
10 / 烹飪輔助	37
烘焙表	37
功能測試	38
酵母食譜	38

重要安全說明

重要安全說明 — 請仔細閱讀及保留供日後使用。

本使用指南可以從品牌的網站中下載。

在收到電器時，請立即拆封，檢查整體外觀，以及記下交貨單上的任何預訂，並保留複本。



重要：

本電器可以讓 8 歲以上兒童、身體感官或心智能力不足或缺乏經驗或知識的人，在受到監督或事先學習如何安全使用本電器以及瞭解相關風險下使用。切勿讓兒童玩弄電器。請勿讓兒童在無人監督的情況下進行清潔和維護作業。

— 必須監督兒童，以防止他們玩弄電器。

警告：

— 在使用時，電器及可觸及的零件會變熱。切勿觸摸烤箱內的加熱元件。除隨時有人監督外，切勿讓未滿 8 歲的兒童

靠近。

— 本電器是設計為在烤箱門關閉的情況下烹飪。

— 在為烤箱進行熱分解清潔之前，請先拆卸所有的配件，並清除任何較厚的堆積物。

— 在清潔過程中，表面可能會變得比正常使用時更熱。建議讓兒童遠離電器。

— 請勿使用蒸氣清潔器。

— 請勿使用研磨性清潔產品或硬質金屬刮刀清潔烤箱的玻璃門，否則可能會刮傷表面，並導致玻璃破碎。

警告：

在更換燈泡之前，請先確定電器已斷電，以避免發生觸電風險。請僅在電器冷卻後更換燈泡。在卸下觀察孔和燈時，請使用橡膠手套，將會更容易拆卸。

重要安全說明



在安裝後必須可以觸及電源插頭。

— 必須可以使用插頭，或依據安裝規則在固定接線系統上安裝開關以將電器斷電。

— 如果電源線損壞時，應由製造商、其售後服務部門或具備類似資格的人員更換，以避免發生危險。

— 本電器可以安裝在工作台下方或櫃柱中，如安裝圖所示。

— 將烤箱置於裝置中央，以確保電器與周圍裝置之間保持最短 **10 mm** 的距離。支撐電器的裝置材質必須能耐熱（或覆蓋耐熱材質）。請將 **2** 支螺絲穿過側面板上的孔，將烤箱連接至裝置上，以提高穩定性。

— 請勿將電器安裝在裝飾門後方，以避免過熱。

— 本電器適合家用和類似應用，例如：

商店、辦公室及其他專業場所的員工廚房區域。

農場。飯店、汽車旅館及其他住宿型場所的房客使用、招待所類型的環境。

— 在清潔烤箱內部時必須關閉烤箱。

請勿修改本電器的特性，否則可能會發生危險。

請勿將烤箱做為食品儲藏室使用或在使用後存放任何物品。

• 1 安裝

選擇位置和安裝

下圖說明可以容納烤箱的櫃體尺寸。本電器可以安裝在立柱下 (A) 或工作台中 (B)。如果為開放式的櫃體，則背面的開口最大必須達 70 mm (C、D)。

將烤箱安裝在家具中。請拆下橡膠止擋，並在家具壁上預鑽直徑 2-mm 的孔，以避免木材裂開。使用兩支螺絲安裝烤箱，然後裝回橡膠止擋。



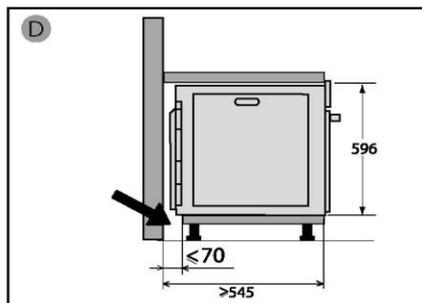
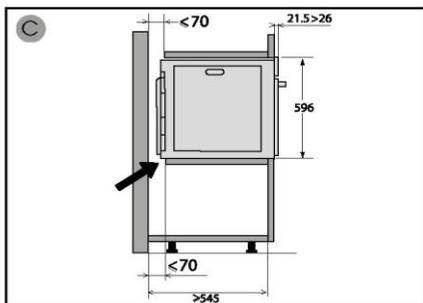
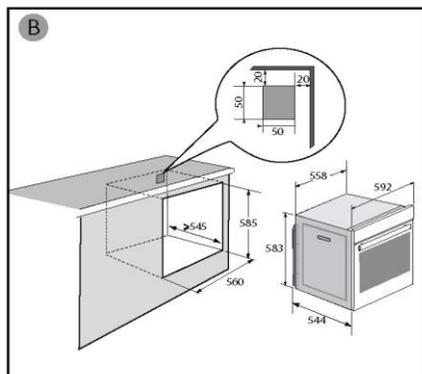
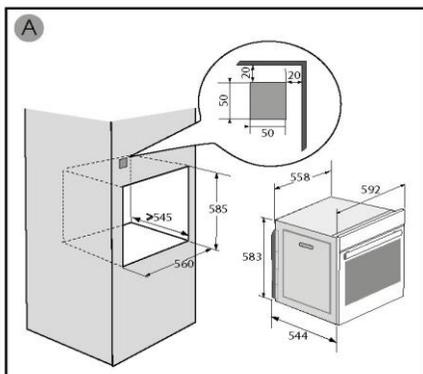
訣竅

請隨時致電諮詢家用電器專家，確保電器已確實安裝。



警告：

如果需要變更住所的電力設備才能連接電器時，請聯絡專業電工。如果烤箱故障，則拔下電器插頭或拆下與連接烤箱之區域對應的保險絲。



• 1 安裝

電力連接

烤箱必須使用具有 3 條 1.5mm² 導線（1 火線 + 1 中性線 + 地線）的（標準）電源線連接，必須透過 1 火線 + 1 中性線 + 地線 CEI 60083 標準電源插座或符合安裝規則的全極切斷裝置連接至 220-240V~ 單相電網。

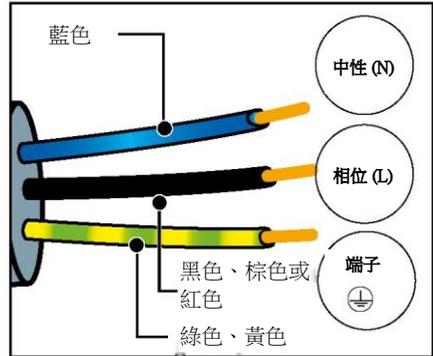
我們對於未設置接地、有瑕疵或不正確之接地導致的任何事故，概不負責。



警告

安全線（綠色-黃色）是連接至電器的 ⊕ 端子，且必須連接至電力設備的接地端子上。

設備中的保險絲必須為 16 安培。



• 2 環境

保護環境

本電器的包裝可以回收。請將包裝放入政府規定的專用容器中，以協助回收及保護環境。



電器也包含許多可回收材料。因此，標有此符號表示不應將需要處置的電器與其他廢棄物混合。

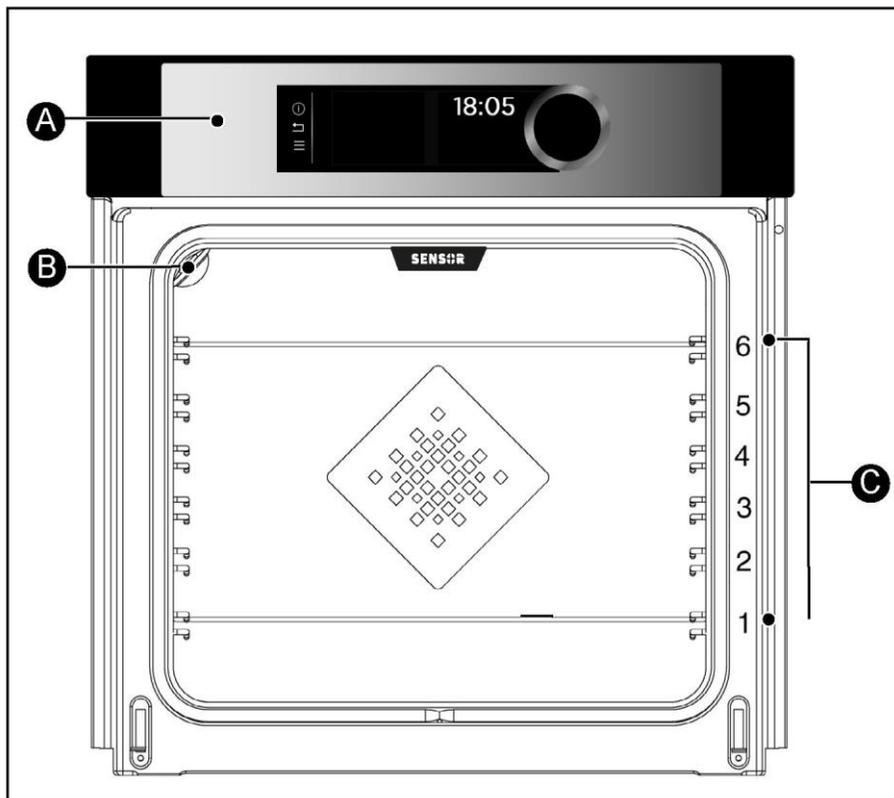
如此一來，將能以最高效率完成製造商安排的電器回收，以符合歐盟廢電機電子設備指令 2002/96/EC。

住家附近之舊電器收集點的相關資訊，請聯絡當地主管機關或零售商。

感謝您配合保護環境。

• 1 烤箱說明

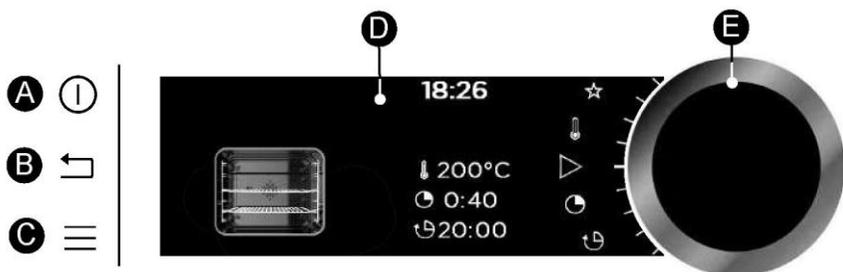
烤箱說明



- Ⓐ 控制面板
- Ⓑ 燈泡
- Ⓒ 烤架固定滑軌（6種高度可供選擇）

• 1 烤箱說明

控制鍵和面板



A 烤箱關閉觸控鍵
(按住)

B 返回觸控鍵
(在程式搜尋中有效，非烹飪時)

C 功能表存取觸控鍵
(烹飪、設定、廚房鬧鈴、清潔)

D 面板

E 具有中央按鈕的旋鈕
(無法拆卸)：

- 轉動，以選擇程式、調高或調低數值。
- 按壓中心，可以確認各項操作。

面板符號

 啟動烹飪程式

 停止烹飪程式

 溫度

 烹飪時間

 烹飪結束時間
(延遲開始功能)



建議放置菜餚的烤架高度指示燈

 已儲存烹飪程式

 鍵盤鎖定指示燈

 熱分解期間烤箱門上鎖指示燈

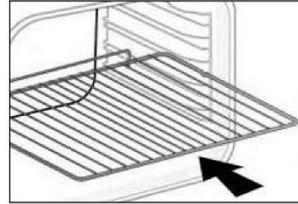
• 1 烤箱說明

配件（視型號而定）

- 防傾安全架

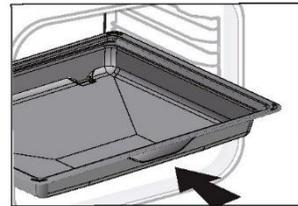
此安全架可以在烹飪或烘烤時支撐所有含食物的碗盤與模具，也可以使用於燒烤（直接置於頂端）。

將防傾擋朝烤箱背面的方向放置。



多用途烤盤、滴油盤 45 mm

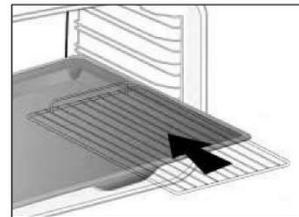
將把手朝著烤箱門，插入烤架下方的烤架固定滑軌，以收集燒烤產生的肉汁與油脂，並可倒入半滿的水，做為雙層蒸鍋使用。



- 「調味」烤架

這些不完整的「調味」烤架可以個別使用，但是僅限放置於烤盤或滴油盤中，且將防傾把手朝向烤箱背面。

使用單一烤架，即能輕易收集烤盤中的肉汁，使烹飪中的食材保持濕潤。



• 1 烤箱說明

-滑軌系統

由於烤盤可以輕鬆拉動以利於翻動，因此全新的滑軌系統可以使用各種方式烹飪食物，且更易翻動。烤盤可以完全取出，以提供完整的空間。

此系統的穩定性確保可以輕易翻動食物，減少燒焦的風險，代表您可以更輕鬆地從烤箱中完全取出食物。

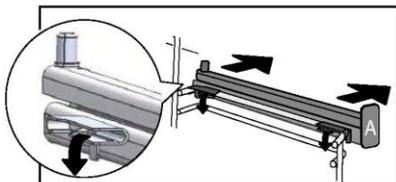
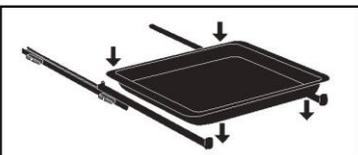
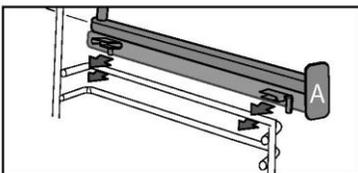
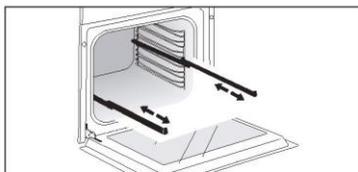
安裝與移除滑軌

在取出 2 個烤架固定滑軌之後，選擇想要搭配之滑軌的高度（2 至 5）。在滑軌前後方施加足夠的力道，將左側滑軌扣在左側烤架固定滑軌上，以使滑軌槽側邊的 2 個凸緣進入烤架固定滑軌。在右側滑軌採取相同的做法。

附註：滑軌的伸縮滑動部分必須朝烤箱前方展開，且緩衝器 **A** 在您的對面。

插入 2 個烤架固定滑軌，然後將烤盤放在 2 側的滑軌上。現在已可以使用此系統。在想要移除滑軌時，請再次取下烤架固定滑軌。

輕輕撬開固定在各滑軌上的凸緣底部，即可鬆開烤架固定滑軌。將滑軌朝您的方向拉動。



🔍 訣竅

若想要在烹調肥肉時避免產生煙霧，則建議您在滴油盤底部添加少許的水分或油。

🔍 配件可能會因為加熱影響而變形，但是不會改變功能，在冷卻後會變回原本的形狀。。

• 1 烤箱說明

初始設定 -

初次使用烤箱

選擇語言

初次使用或在停電後使用烤箱時，請轉動旋鈕以選擇語言，然後按下，確認選擇。

設定時間

面板閃爍 12:00。

轉動旋鈕，調整小時與分鐘，然後按下以確認。

烤箱會顯示出時間。

備註：若想要重新修改時間，請參閱「設定」章節。

 在初次使用烤箱之前，請先使用最高溫度加熱空烤箱大約 30 分鐘。確定空間的通風良好。

- 開始 - 一般功能表

在烤箱僅顯示出時間時，按下功能表鍵 ，存取一般功能表。

將會存取第一個烹飪模式：專家模式。

轉動旋鈕，瀏覽不同的程式：



若想要進入選擇的模式，請按下旋鈕以確認。

若要返回（除烹飪期間外）時，請按下返回鍵 ，若想要停止烤箱，則按住停止鍵  幾秒。

• 2 烹飪

烹飪模式

根據您的烹飪經驗，選擇下列模式的其中之一：



選擇「**專家**」模式，可以自行選擇烹飪類型、溫度和烹飪時間。



在需要烤箱方面的協助時，請選擇「**食譜**」模式。僅需要選擇食物類型及其重量，烤箱就會選擇最適合的參數。



選擇「**主廚**」模式，烤箱會自動管理。從最常見之菜餚清單中選擇想要烹飪的菜餚。



選擇「**低溫**」模式，烤箱會使用特定的電子程式完全管理（緩慢烹飪）。



選擇「**糕點**」模式，在烤箱協助下製作完美的法國料理。



「**專家**」模式

此模式可以自行設定烹飪參數：溫度、烹飪類型、烹飪時間。

在烤箱僅顯示出時間時，按下功能表鍵，存取一般功能表，然後確認「**專家**」模式。

- 轉動控制旋鈕至達到選擇的烹飪功能，然後確認：



綜合加熱



旋風烹飪



傳統



節能烹飪



烤架通風



底部加熱通風



變動烤架



保溫



解凍



麵包



烘乾



安息日（特殊功能）



最愛（可以儲存3種烹飪程式）

• 2 烹飪



烹飪功能（視型號而定）



在烹飪之前，先預熱烤箱。

位置	T°C 建議最低 — 最高	最 使用
 綜合加熱	205°C 35°C - 230°C	建議使用於肉類、魚、蔬菜，較適合使用陶器烤盤。
 旋風烹飪*	180°C 35°C - 250°C	建議使用於將白肉、魚和蔬菜保持濕潤。最多可以使用三層，烹飪多個項目。
 傳統	200°C 35°C - 275°C	建議使用於肉類、魚、蔬菜，較適合使用陶器烤盤。
 節能*	200°C 35°C - 275°C	此設定可以節能，同時維持烹飪的品質。使用此設定不需要預熱。
 烤架通風	200°C 100°C - 250°C	烘烤的肉類及家禽肉多汁、酥脆。 將滴油盤滑至底部支撐擋板上。 建議使用於所有的叉烤家禽肉或肉類，以密封和烤熟牛腿或牛肋條。保留魚排的濕潤口感。
 底部通風	180°C 75°C - 250°C	建議使用於肉類、魚、蔬菜，較適合使用陶器烤盤。

*烹飪模式遵循標準 EN 60350-1:2016 以符合歐盟規範 UE/65/2014 能源標章的要求。



切勿讓錫箔直接接觸烤箱底板，因為在高溫下會破壞烤箱瓷漆。

• 2 烹飪

位置	T°C 建議最低 – 最高 使用	
 變動烤架	4 1 - 4	建議用於烘烤放在烤架上的肉排、香腸、麵包和蝦子。。烤架覆蓋整個烤盤表面，讓上層快速完成烹飪。
 保溫	60°C 35°C - 100°C	建議使用於將麵包、奶油蛋捲、奶油圓蛋糕的麵團發酵。 將模具放在底部，不超過 40°C（烤盤加溫、解凍）。
 解凍	35°C 30°C - 50°C	最適合精緻菜餚（水果塔、卡士達派等）。肉類、捲餅等的解凍溫度為 50°C（肉類應放置於烤架下，且下方應放置烤盤以收集液體）。
 麵包	205°C 35°C - 220°C	建議使用於製作麵包的烹飪程式。請不要忘記在底部加水，才能烤出酥脆的金黃餅皮。
 烘乾	80°C 35°C - 80°C	將水果、蔬菜、種子、根莖、調味植物、香草等食物脫水的程式。請參閱下方的烘乾表。
 Shabbat	90°C	特殊程式：烤箱僅以 90°C 持續運作 25 或 75 小時。

建議的節能方式

在烹飪期間避免打開烤箱門，以免烤箱內的熱氣流失。

• 2 烹飪



立即烹飪（專家模式）

在選擇與確認烹飪功能（例如底部加熱通風）後，烤箱會建議一或二層烤架高度。

- 將菜餚放入烤箱中的建議高度。
- 再按一次控制旋鈕，即可開始烹飪。溫度會立即開始上升。

備註：在烹飪開始之前可以修改某些參數（溫度、烹飪時間及延遲開始），請參閱以下章節。

變更溫度

烤箱會根據選擇的烹飪類型，建議理想的烹飪溫度。

調整方式如下：

- 選擇溫度符號 ，然後確認。
- 轉動控制旋鈕以變更溫度，然後確認選擇。

烹飪時間

您可以選擇烹飪時間符號 ，然後確認，以輸入菜餚的烹飪時間。

轉動控制旋鈕，然後確認，即可輸入烹飪時間。

烤箱具備「智慧輔助」功能，在設定烹飪時間時，將會建議一個烹飪時間，而該時間可以根據選擇的烹飪模式修改。

在達到烹飪溫度時，時間會開始倒數。

延遲開始烹飪

在設定烹飪時間時，將會自動調整烹飪結束時間。若想要延遲程式開始，則可以變更烹飪結束時間。

- 選擇烹飪結束符號 ，然後確認。

在設定烹飪結束時間之後，請確認。

備註：您可以在未選擇時間長度或結束時間的情況下開始烹飪。於此情況下，感覺菜餚的烹飪時間已經夠長時，請停止烹飪（請參閱「停止正在進行的烹飪」章節）。

停止正在進行的烹飪

若想要停止正在進行的烹飪程式時，請按下控制旋鈕。

烤箱會顯示出訊息：

「是否要停止正在進行的烹飪？」。

選擇「我同意」，然後確認，或選擇「我拒絕」，並確認繼續烹飪。

• 2 烹飪



烘乾功能

烘乾是保存食物最古老的方式之一，目的是去除食物中的所有或部分水分，以保存糧食及預防細菌生長。烘乾可以保存食物的營養（礦物質、蛋白質和其他維生素）。由於體積已縮小，可以將食物保存於最佳狀態下，並讓食物在浸泡後容易使用。

僅限使用新鮮食物。

仔細清洗食物、排水及擦乾。將烤盤紙鋪在烤架上，然後將切好的食物均勻分配於烤盤紙上。

使用第一層烤架（如果有多個烤盤，請放在第 1 和第 3 層）。

在烘乾期間，將食物翻轉數次。表格中提供的值，可能會因脫水的食物類型、成熟度、厚度和濕度而異。

食物脫水指南表

水果、蔬菜和香草	溫度	時數	配件
有籽水果（3 mm 切片，每一個烤盤 200 g）	80°C	5-9	1 或 2 個烤盤
有核水果（李屬植物）	80°C	8-10	1 或 2 個烤盤
食用根（紅蘿蔔、歐洲防風草），磨碎及汆燙	80°C	5-8	1 或 2 個烤盤
蘑菇切片	60°C	8	1 或 2 個烤盤
番茄、芒果、柑橘、香蕉	60°C	8	1 或 2 個烤盤
紅甜菜切片	60°C	6	1 或 2 個烤盤
香草	60°C	6	1 或 2 個烤盤

• 2 烹飪



最愛（在專家模式下）

記憶烹飪

「最愛」功能可以在「專家」模式下儲存 3 份常用的食譜。

在專家模式中，先選擇烹飪、溫度與時間。之後，轉動控制旋鈕，選擇 符號以記憶此烹飪，然後確認。

畫面上會出現將這些參數儲存在記憶 、 或 中的建議。選擇其中之一，然後確認。之後會記憶烹飪。再次確認，以開始烹飪。

備註：若已使用 3 個記憶，則任何新記憶都會取代舊記憶。

無法設定記憶延遲開始。

使用儲存在「最愛」功能中的記憶

前往「專家」功能表，並確認。

轉動控制旋鈕，將功能捲動至「最愛 」功能。

- 選擇儲存記憶 、 或 的其中之一，並按下確認。

烤箱啟動。



「食譜」模式

此模式會根據準備之食物選擇適合的烹飪參數。

立即烹飪

- 在一般功能表中選擇「食譜」模式，然後確認。

烤箱會建議多種類別，包含各種菜餚（35 或 50，視型號而定，請參見下列清單）：

- 選擇類別，例如「魚類」，然後確認。

- 選擇準備的特定菜餚，例如「鱒魚」，然後確認。

某些食物必須輸入重量（或大小）。

- 之後會建議重量。輸入重量，然後確認，烤箱會自動計算和顯示出烹飪時間與烤架高度。

- 將菜餚放入烤箱中，然後確認。



某些食譜必須先預熱烤箱，再放入烤盤。

在烹飪期間可以隨時打開烤箱，在菜餚上塗油。

- 當烹飪時間結束時，烤箱會發出嗶聲，然後關閉，之後畫面會顯示菜餚已完成。

• 2 烹飪



菜餚清單（視型號而定）



家禽類

雞
鴨
鴨胸*
火雞腿
火雞
鵝



肉類

法式羊肩排
一分熟牛肉
五分熟牛肉
全熟牛肉
燒肉
豬排
蹄膀
烤小牛排
小牛肋排*
肉凍



魚類

鮭魚
鱒魚
龍蝦
魚凍
鱸魚



宴會

千層麵
披薩
起司塔
法式鹹派
肉派
舒芙蕾



蔬果類

馬鈴薯焗烤
番茄鑊肉
希臘千層茄子
焗蔬菜
烤馬鈴薯



麵包

酥皮
酥皮點心
發酵麵團
布里歐
麵包
法式長棍麵包



糕點

水果派
水果奶酥
法式泡芙
海綿蛋糕
杯子蛋糕
焦糖布丁
巧克力蛋糕
奶油酥餅／餅乾*
蛋糕
優格蛋糕
蛋白霜
奶油圓蛋糕

* 針對此類菜餚，必須先預熱烤箱，再放入烤盤。



畫面會說明在烤箱達到工作溫度之前，請勿放入菜餚。

在完成預熱時會響起通知的嗶聲，時間會自此時開始倒數。

將菜餚放入烤箱中的指定烤架高度。

延遲開始烹飪

您可以選擇烹飪結束  符號，然後確認，以變更烹飪結束的時間。在設定烹飪結束時間之後，請確認。



需要預熱的食譜，無法使用延遲開始功能。

• 2 烹飪



「主廚」模式

此模式將可徹底簡化烹飪，因為烤箱會透過烤箱內的電子感測器不斷測量濕度與溫度變化，再根據選擇的菜餚自動計算所有烹飪參數（溫度、烹飪時間、烹飪模式）。

! 使用「主廚」模式時不需要預熱。
烹飪絕對必須在冷的烤箱中開始。

立即烹飪

- 在一般功能表中，使用控制旋鈕選擇「主廚」烹飪模式，然後確認。

烤箱建議選擇的菜餚（參見以下菜餚清單）。

- 選擇菜餚，然後確認。
- 再次使用控制旋鈕確認，以開始烹飪。

! 注意：

此烹飪模式分為兩個階段：

1- 在第一個資訊收集階段，烤箱會開始加熱及判斷理想的烹飪時間。此階段會持續 5 至 40 分鐘，視菜餚而定。

! 重要：在此階段，請勿打開烤箱門，否則可能會中斷資料記錄，並取消烹飪。此資訊收集階段是以動畫表示。

◇◇◇◆◇◇◇

2- 第二個烹飪階段：烤箱已經調整需要的時間，且動畫消失。

顯示之剩餘烹飪時間已考量第一階段的烹飪時間。

現在可以打開烤箱門，在烤肉上塗油或將肉翻面。

- 烤箱會在烹飪時間結束時關閉，之後畫面上會顯示出菜餚已完成。

延遲開始烹飪

您可以先變更烹飪結束時間，再將菜餚放入烤箱中的建議烤架高度。

在需要設定延遲開始時，

- 選擇烹飪結束符號，變更烹飪結束時間，然後確認。

• 2 烹飪



菜餚清單



披薩 (300 gr à 1,2 kg)

現成披薩 — 新鮮義大利麵
立即可用的披薩麵團
手工披薩麵團

放在烤架上烤出酥脆外皮 (您可以在烤架與披薩之間鋪放烤盤紙，保護烤箱避免起司融化沾黏)。



烤牛肉 (3 種烹飪模式) : (800 gr 至 1.6 kg)

- 一分熟牛肉
- 五分熟牛肉
- 全熟牛肉



盡可能地切除肥肉：會產生煙霧。
將肉放在滴油盤組件上。
在烹飪結束時，將肉靜置 7 到 10 分鐘。



去骨羊腿 (2 種烹飪模式) : (1.4 kg 至 1.8 kg)

- 去骨半熟羊腿 
- 全熟去骨羊腿 

選擇圓潤豐厚，而非細長瘦小的腿。
將肉放在滴油盤組件上。



帶骨羊腿 (2 種烹飪模式) : (2kg 至 2.8 kg)

- 帶骨半熟羊腿 
- 帶骨全熟羊腿 

選擇圓潤豐厚，而非細長瘦小的腿。
將肉放在滴油盤組件上。



烤豬肉 (700 gr 至 1.4 kg)

腰肉
里肌肉

使用烤架 + 滴油盤組件，將肉放在烤架上。
在烹飪結束時，將肉靜置 7 到 10 分鐘，
然後切肉。在結束烹飪時加鹽。

• 2 烹飪



菜餚清單



雞

雞 (1.4 kg 至 2.5 kg)

鴨、全雞

使用烤架 + 滴油盤組件，將雞肉放在烤架上。刺入家禽肉的皮中，以免分離。



魚 (400 gr 至 1 kg)

整條魚 (鯛魚、鱈魚、鱒魚、青花魚)

烤魚，不適合扁魚。

此功能僅適用於整條魚。

請使用多用途烤盤。



蔬菜鑲肉

番茄鑲肉、彩椒鑲肉

千層麵 (新鮮或冷凍)

牧羊人派、焗烤鱈魚

依據想要烹調的食物量，適當調整菜餚的尺寸，以避免肉汁濺出。



鹹派

新鮮鹹派

冷凍鹹派

使用不沾鍋鋁製模具：派皮的底部將會變得酥脆。

從盛盤上取出冷凍鹹派，放在烤架上。



甜派

新鮮甜派

冷凍甜派

使用不沾鍋鋁製模具：派皮的底部將會變得更酥脆。



蛋糕 (500 gr 至 1 kg)

手工蛋糕：蛋糕 (鹹、甜)、磅蛋糕
現成的包裝麵糊。

將使用圓形、方形蛋糕模具製作的蛋糕都放在烤架上。

可以並排放置 2 個蛋糕模具。

• 2 烹飪



菜餚清單



小麵包

獨立小蛋糕、餅乾、可頌麵包、小圓麵包、模具水果麵包、火腿起司三明治。

將獨立小蛋糕放在糕點盤上，再將盤子放在烤架上。

注意：酥皮必須使用「蛋糕」功能烹調，才能達到良好的效果。



舒芙蕾

使用直邊與直徑為 21 cm 的高模具。

在模具上塗抹奶油，請勿使用手指觸摸內部，否則舒芙蕾不會發酵。

「主廚」模式的訣竅和提示

披薩

為了防止起司或番茄醬滴落在烤箱中，可以在烤架與披薩之間鋪一層烤盤紙。

甜派／鹹派

避免使用玻璃和瓷盤：因為太厚，會延長烹飪時間，且無法將派皮的底部烘烤至酥脆。使用水果時，派皮的底部可能會變濕：僅需要加入幾匙細麵粉、壓碎的餅乾屑、杏仁粉或樹薯粉，以在烹飪過程中吸收汁液。在使用含水量高或冷凍的蔬菜（韭菜、菠菜、青花菜或番茄）時，可以撒一匙玉米粉。

魚

在購買時，聞起來應無臭味及不會太腥。魚肉應結實，魚鱗緊貼皮膚，眼睛又亮又圓，魚鰓顯得有光澤和濕潤。

牛肉／豬肉／羊肉

在烹飪之前，所有的肉類都必須從冰箱中取出：冷熱溫度衝擊會使肉變硬，即可製作出外表金黃，內紅，中間溫熱的烤牛肉。在烹飪之前，請勿加鹽：鹽會吸收血水，並使肉變乾。使用鏟子將肉翻面：

• 2 烹飪

如果肉被刺穿時，血水會流出。在烹飪之後，務必將肉靜置 5 到 15 分鐘：使用鋁箔紙包覆，放在溫的烤箱內：可以讓在烹飪過程中往外流的血水回到烤肉中，並濕潤烤肉。

使用陶器烤盤：玻璃會導致油脂飛濺。

避免將大蒜塞入羊腿中，因為會使羊肉失去肉汁，應將大蒜滑入皮下，或將未剝皮的大蒜放在羊腿旁烘烤，然後在完成烹飪後壓碎大蒜以調味肉汁，之後將肉汁過篩，裝入船形肉汁壺中趁熱食用。

部分「主廚」模式食譜

披薩

基底：1 個披薩餅皮

***搭配蔬菜**：6 匙番茄醬 + 100g 櫛瓜切丁 + 50g 甜椒切丁 + 50g 茄子切片 + 2 小片番茄 + 50g 格魯耶爾起司絲 + 奧勒岡 + 鹽 + 胡椒。

***搭配乾酪和煙燻培根**：6 匙番茄醬 + 100g 煙燻培根 + 100g 小塊乾酪 + 50g 核桃 + 60g 格魯耶爾起司絲。

***搭配香腸和芋屋起司**：鋪在餅皮上 200g 瀝乾的芋屋起司 + 4 根香腸，切片 + 150g

火腿片 + 5 顆橄欖 + 50g 格魯耶爾起司絲 + 奧勒岡 + 鹽 + 胡椒。

鹹派：

基底：1 個鋁製模具，直徑 27 到 30 cm

1 個現成的派皮

3 顆打好的雞蛋 + 50 cl 有鹽鮮奶油、胡椒、肉荳蔻。

各種配菜：

200g 預熟穿油培根

或 - 1 kg 煮熟萵苣 + 200g 高達起司絲

或 - 200g 青花菜 + 100g 小片培根 + 50g 藍起司

或 - 200g 鮭魚 + 100g 菠菜，煮熟、瀝乾

烤牛肉

歐芹白酒醬搭配乾酪：

使用奶油，將 2 匙的切片紅蔥煎到半透明。加入 10 cl 白酒，使其蒸發。加入 100g 乾酪，慢慢融化。加入 20 cl 液態奶油、鹽和胡椒。煮沸。

烤豬肉

梅乾豬肉

請肉販沿著肉的長度切出一個開口。塞入 20 顆梅乾。切片搭配肉汁食用，或搭配萵苣沙拉做成冷盤。

• 2 烹飪

雞

塞入新鮮的龍蒿或抹上 6 瓣壓碎之大蒜、少許粗鹽和一些胡椒粒的混合物。

羊肉

鯤魚醬：

使用 100g 黑橄欖、50g 酸豆、3 條鯤魚、1/2 瓣大蒜和 10 cl 橄欖油製成泥。加入 10 cl 酸奶油。搭配切片羊腿食用。

蔬菜鑲肉

可以將蔬菜燉肉、羊腿、烤豬肉和烤家禽的剩菜切碎，做為絕佳的基底。

脆皮果仁糖蘋果塔

1 使用叉子滾動脆皮糕點派皮，並刺破。將香草莢置入 200 ml 奶油中一起煮沸。

在 2 顆打好的雞蛋中加入 30g 糖，再加入冷卻的奶油。

將 2 顆蘋果切成小方塊，捲入 70g 碎果仁糖中。

將奶油和蘋果置於派皮中。放入烤箱。

柑橘類水果磅蛋糕

焦糖：20 塊方糖 (200g)。

蛋糕：4 顆蛋。

200g 砂糖。

200g 麵粉。

200g 優質奶油。

2 匙泡打粉。

水果：1 小罐柑橘類水果糖漿。

瀝乾的水果。準備焦糖糖衣。在上色後，倒入蛋糕盤，傾斜以使焦糖分布於盤上。靜置冷卻。將軟化的奶油與糖置入電動攪拌機的碗中混合。一次加入一整顆蛋，然後加入過篩麵粉。最後加入泡打粉。將柑橘部分放在焦糖糖衣上形成花卉圖案。倒入麵糊。放入烤箱，選擇「蛋糕」設定。置於漂亮的盤子上脫模，冷盤食用。可以使用其他水果，例如蘋果、梨子或杏桃。

個人巧克力蛋糕

12 個一人份鋁製模具。

60g 奶油。

200g 苦巧克力（可可含量超過 50%）。

100g 糖粉。

4 顆蛋。

1 包泡打粉。

70g 過篩麵粉。

使用非常低的溫度，將巧克力和奶油融化。將蛋黃倒入糖中，混合至變得光滑。加入麵粉、融化的巧克力與奶油，最後加入泡打粉。將蛋白打成霜，然後輕輕拌入混合物中。在鋁製模具上塗抹少量的奶油和麵粉，然後將麵糊倒入模具中（勿滴落於邊緣上）。

• 2 烹飪

將模具放在烤盤上，選擇「小麵包」模式。脫模，並在烤架上靜置冷卻。搭配香草英式奶油醬或椰子冰淇淋食用。

舒芙蕾

白醬基底：

1/2 公升牛奶。

60g 麵粉。

100g 奶油。

4 個蛋黃 + 蛋白打成霜。

鹽、胡椒、肉荳蔻。

視舒芙蕾的類型而定，加入 150g 格魯耶爾起司絲、1 kg 煮熟的切碎菠菜、1 kg 煮熟的切碎花椰菜、150g 切碎的剩菜熟魚，或 150g 切碎火腿。



「低溫」模式

此烹飪模式是利用低溫**緩慢烹飪**，使肉質變得更柔軟。烹飪品質最佳。



使用低溫模式時不需要預熱。烹飪絕對必須在冷的烤箱中開始。



低溫烹飪的食物必須非常新鮮。在家禽肉方面，最重要的是使用冷水沖洗內外，並在烹飪前使用吸水紙擦乾。

立即烹飪

- 在一般功能表中，使用控制旋鈕選擇「低溫」烹飪模式，然後確認選擇。烤箱建議選擇的菜餚（參見以下菜餚清單）。
- 選擇菜餚。
- 在選擇菜餚（例如烤小牛排）之後，將肉放在上層的烤盤（2 號）上，將滴油盤置於下方的烤架（1 號）上。
- 按下控制旋鈕以確認選擇。開始烹飪。

• 2 烹飪

在完成烹飪之後，烤箱會自動關閉，並發出信號音。

按下停止鍵 ①。

延遲開始烹飪

您可以選擇延遲啟動「低溫」。

在選擇程式之後，選擇烹飪結束符號 。
面板閃爍，轉動旋鈕，設定烹飪結束的時間，然後確認。

烹飪結束時間顯示停止閃爍。



菜餚清單



烤小牛排 (4h00)



烤牛肉



半熟 (3h00)



全熟 (4h00)



烤豬肉 (5h00)



羊肉：



半熟 (3h00)



全熟 (4h00)



雞肉 (6h00)



小魚 (1h20)



大魚 (2h10)



優格 (3h00)



備註：以下程式不可以使用烤架：小魚—大魚和優格。
如畫面所示，直接放在烤架高度的滴油盤上。

• 2 烹飪



「糕點」模式

此模式會根據選取之糕點選擇適合的烹飪參數。

立即烹飪

- 在一般功能表中選擇「糕點」模式，然後確認。
- 選擇菜餚，例如「法式蘋果塔」，然後確認。

某些食物必須輸入大小。

- 選擇對應的大小，然後確認，烤箱會顯示出烹飪時間。

某些糕點在放入烤箱之前需要預熱。



畫面會說明在烤箱達到工作溫度之前，請勿放入菜餚。

在完成預熱時會響起通知的嗶聲，時間會自此時開始倒數。

將菜餚放入烤箱中的指定烤架高度。

- 當烹飪時間結束時，烤箱會發出嗶聲，然後關閉，之後畫面會顯示菜餚已完成。



糕點清單



馬卡龍



可麗露



熔岩巧克力蛋糕



法式蘋果塔



巴斯克蛋糕



瑪德蓮蛋糕



克拉芙緹



蘭姆巴巴



國王餅



法式焦糖奶油酥



法布魯頓



蛋白霜



費南雪



法式焦糖布丁

• 3 • 設定



設定功能

在一般功能表中，轉動控制旋鈕，選擇「設定」功能，然後確認。

建議不同的設定：

- 時間、語言、音效、展示模式及燈泡管理。

轉動控制旋鈕，選擇想要的功能，然後確認。

之後設定參數，並確認。



時間

修改時間，確認，然後修改分鐘，再次確認。



語言

選擇語言，然後確認。



音效

在使用按鍵時，烤箱會發出音效。若想要保留此類音效，請選擇 ON，否則請選擇 OFF 以停用，然後確認。



展示模式

烤箱是預設為一般加熱模式。

如果使用商店展示產品的展示模式（ON 位置）啟動時，烤箱不會加熱。

若想要返回一般模式，請設為 OFF，然後確認。



燈泡管理

建議兩個設定選項：位置 ON，燈光會在烹飪期間保持亮起（除節能模式外）。

位置 AUTO，烤箱燈光會在烹飪 90 秒後熄滅。

選擇位置，然後確認。



使用者未進行任何操作達 90 秒之後，面板的亮度會降低以限制能耗，且烤箱燈光會熄滅（在「自動」模式時）。若有必要時，可以在烹飪期間按一下返回  或功能表  鍵，恢復面板的亮度，並啟動燈光。

• 3 • 設定



鎖定控制鍵

兒童安全鎖

同時按住返回  與功能表  鍵，直至畫面上顯示出掛鎖符號 。

在烹飪期間或烤箱停止時可以存取控制鎖定。

備註：僅有停止  鍵保持作用。

若想要解鎖鍵盤時，請同時按住返回  和功能表  鍵，直至畫面上的掛鎖符號  消失。

• 4 • 廚房鬧鈴



廚房鬧鈴功能

此功能僅能在烤箱關閉時使用。
在一般功能表中，轉動控制旋鈕選擇「廚房鬧鈴」功能，然後確認。

畫面會顯示出 00:00。
轉動旋鈕以設定廚房鬧鈴，然後按下，確認。啟動定時器。
當到達該時間時會發出音效信號。若想要停止，請按下任一個按鍵。

備註：您可以隨時修改或取消廚房鬧鈴。
若想要取消時，請返回廚房鬧鈴功能表，並設定為 00:00。
如果在倒數計時期間按下控制旋鈕，將會停止廚房鬧鈴。

• 5 維護

清潔和維護：

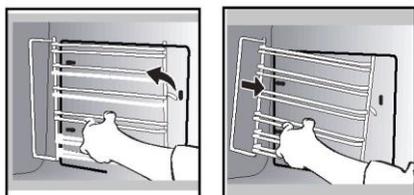
外部表面

使用適用於軟質布料的窗戶清潔產品，請勿使用研磨性清潔劑或菜瓜布。

取出烤架固定滑軌

滑動襯墊與烤架固定滑軌：

向上抬起烤架固定滑軌的前端部位。按壓整個烤架固定滑軌，並鬆開殼架前方的鉤扣，然後輕輕朝自己的方向拉動整個烤架固定滑軌，鬆脫殼架後方的鉤扣。拉出兩個擋板支撐座。



清潔烤箱門玻璃

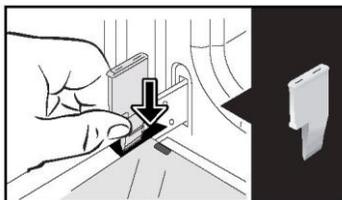
警告

請勿使用菜瓜布、研磨海綿或金屬刮刀清潔玻璃烤箱門，因為會刮傷表面及造成玻璃破碎。

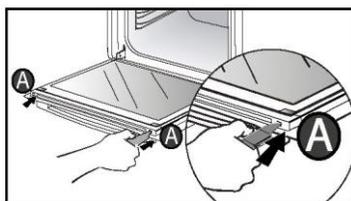
首先使用軟布和清洗液去除多餘的油脂。

若想要清潔不同的內部玻璃，請依據下列所述進行拆卸：

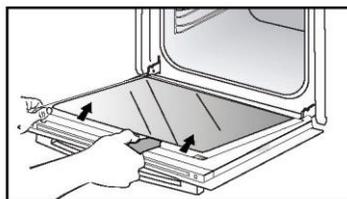
完全打開烤箱門，使用電器塑膠袋中隨附的塑膠塞堵住。



取出第一個夾住的玻璃面板：使用其他塞子（或螺絲起子）按壓插槽 **A**，取下玻璃的固定夾。

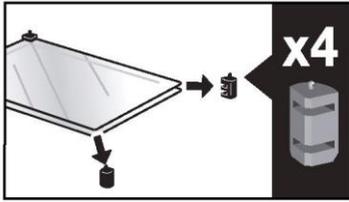


取出玻璃面板。



烤箱門是由兩片額外的玻璃面板組成，每一個角落皆配備了黑色膠墊。

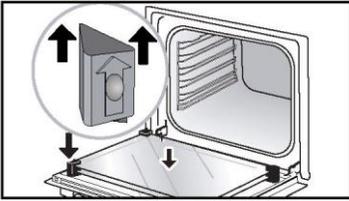
• 5 維護



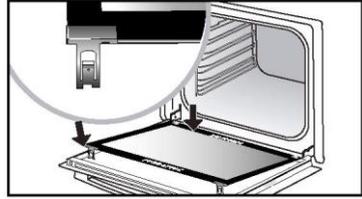
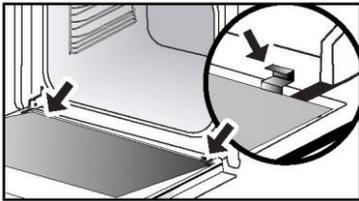
若有必要時，請取出以利於清潔。

請勿將玻璃面板浸泡在水中。使用清水沖洗，然後使用不織布擦乾。

在清潔之後，依據向上箭頭的方向重新固定四個橡膠塞，並重新固定所有的玻璃面板。



將最後一片玻璃面板插入金屬塞中，然後夾住，使「PYROLYTIC」的側面朝向您，以便能清楚辨識。

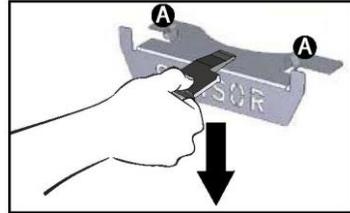


取出塑膠塞。

現在，電器已經可以再次使用。

拆卸和裝回「感測器」板

您可以拆卸「感測器」板（表示存有與主廚模式連結的濕度感測器），因為它是操作時非必要的部件。使用隨附的塑膠塞拆卸烤箱門玻璃。



拆卸：

將塑膠塞滑到「感測器」板與烤箱頂部之間，然後向下移動以鬆開。

裝回：

抓住「感測器」板，用力將凹口 **A** 向上插入相應的插槽。

• 5 維護



「清潔」功能（烤箱內部）



開始進行熱分解清潔之前，先將烤箱的配件與支撐座取出。在開始熱分解清潔週期之前，請確定已從烤箱中取出任何無法安全進行熱分解清潔的配件及廚具（滑軌、烘焙盤、鍍鉻烤架等）。

熱分解自我清潔

本烤箱配備熱分解自我清潔功能：

熱分解是一種在烤箱內部加熱至極高溫度，以消除噴濺造成之污垢的清潔週期。在開始進行熱分解清潔之前，請先清除任何大面積的溢出物。請使用沾濕的海綿清除烤箱門上多餘的油脂。

僅會在烤箱門自動鎖定後進行清潔，以做為安全措施，因為烤箱門無法解鎖。

執行自我清潔週期

建議三種熱分解週期。已預先選擇時間長度，且無法修改：

快速熱分解：59 分鐘



此指定功能是使用先前烹飪週期

中的餘熱，快速地自動清潔烤箱內部：可以在一小時內清潔烤箱內部的適度污垢。電子烤箱溫度監視器會判斷烤箱內部的餘熱是否足以提供出色的清潔結果。若否，則會自動開始 90 分鐘的熱分解週期。



自動熱分解：1:30 至 2:15 之間
進行節能清潔。



強效熱分解：2:00
更深入清潔烤箱內部。

立即自我清潔

- 在一般功能表中選擇「清潔」功能，然後確認。

- 選擇最適合的自我清潔週期，例如強效熱分解，然後確認。

開始熱分解週期。在設定時間之後，立即開始倒數計時。

在熱分解期間，顯示在編程器中的  符號代表烤箱門已鎖定。

當熱分解結束時會進行冷卻階段，在此期間無法使用烤箱。

• 5 維護

 在烤箱冷卻之後，請使用沾濕的布清除白色灰燼。烤箱已經清洗乾淨，並準備繼續執行烹飪操作。

自我清潔延遲開始

遵循上一節所述的指示。

- 選擇結束時間符號(延遲開始) ，然後確認。

- 使用控制旋鈕設定想要的熱分解結束時間，然後確認。

在完成這些步驟之後，烤箱會切換至待機，且熱分解延遲開始，以便在設定的時間結束。

在完成熱分解之後，按下  鍵，關閉烤箱。

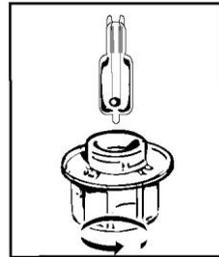
 更換燈泡

 警告

在更換燈泡之前，請先確定電器已斷電，以避免發生觸電風險。請在電器冷卻時執行作業。

燈泡規格：

25 W，220-240 V~，300°C，G9。



您可以自行更換燈泡。卸下觀察孔的螺絲，取出燈泡（使用橡膠手套，將能更輕易地取出）。插入新的燈泡，裝回觀察孔。

• 6 異常與解決方法

- **顯示「AS」（自動停止系統）。**如果忘記關閉時，此功能會停止加熱烤箱。將烤箱轉至 STOP。

- **預設代碼的開頭為「F」。**烤箱偵測到問題。

停止烤箱 30 分鐘。如果故障仍存在時，請切斷電源至少一分鐘。

如果故障仍存在，請聯絡客戶服務部門。

- **烤箱未加熱。**確定烤箱已正確連接，且設備的保險絲未故障。確定烤箱未設為「展示」模式（請參閱設定功能表）。

- **烤箱燈未亮起。**更換燈泡或保險絲。檢查烤箱是否正確連接。

- **冷卻風扇在烤箱停止後繼續運作。**此為正常現象。在烹飪之後可能會運作長達一小時，以冷卻烤箱。如果超過此時間，請聯絡客戶服務部門。

- **未開始熱分解清潔週期。**請確認烤箱門已鎖定。如果問題仍存在時，請致電客戶服務部門。

- **面板中的「烤箱門鎖定」符號閃爍。**烤箱門鎖定故障。請聯絡客戶服務部門。

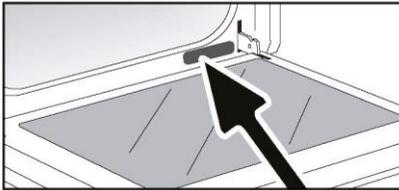
震動噪音。

確定電源線未接觸後壁。不會影響裝置正常運作，但是在通風期間可能會產生震動噪音。拆卸裝置，移動電源線。裝回烤箱。

• 7 售後服務

維護與維修

電器的任何維修都必須由原廠認可的合格專業人員執行。在致電時，請提供電器的完整參考資訊（商業參考、服務參考、序號），以便我們能有效處理您的來電。此等資訊皆標示於設備的製造商銘牌上。



A	B	G
服務： C	類 D	I CE 
E	F	法國製造 
Nr H		

- B：商業參考
- C：服務參考
- H：序號

菜餚	 *		 *		 *		 *		 *		 *		烹飪時間	
	溫度	層數												
肉類	烤豬肉 (1kg)	200	2								190	2	60	
	烤小牛排 (1kg)	200	2								190	2	60-70	
	烤牛肉	240	2								200	2	30-40	
	羊肉 (腿、肩, 2.5kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	家禽肉 (1kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	雞腿			220	3			210	3					20-30
	豬排/小牛排			210	3									20-30
	牛肋條 (1kg)			210	3			210	3					20-30
	羊排			210	3									20-30
魚	烤魚			275	4								15-20	
	水煮魚 (鯛魚)	200	3								190	3	30-35	
	紙包魚	220	3								200	3	15-20	
蔬菜	焗烤 (熟食)			275	2								30	
	馬鈴薯焗烤	200	3								180	3	45	
	千層麵	200	3								180	3	45	
	番茄鑲肉	170	3								170	3	30	
糕點	海綿蛋糕									180	3	180	4	35
	瑞士捲	220	3							180	2	190	3	5-10
	小圓麵包	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	布朗尼	180	2									180	2	20-25
	蛋糕 - 磅蛋糕	180	3							180	3	180	3	45-50
	克拉芙緹	200	3									190	3	30-35

	餅乾－奶油酥餅	175	3								170	3	15-20
	奶油圓蛋糕								180	2			40-45
	蛋白霜	100	4						100	4	100	4	60-70
	瑪德蓮蛋糕	220	3								210	3	5-10
	泡芙	200	3						180	3	200	3	30-40
	脆皮糕點開胃菜	220	3								200	3	5-10
	薩瓦林蛋糕	180	3						175	3	180	3	30-35
	酥皮塔	200	1								200	1	30-40
	薄脆皮塔	215	1								200	1	20-25
焗	法式凍派	200	2								190	2	80-100
	披薩				240	1							15-18
	鹹派	190	1			180	1				190	1	35-40
	舒芙蕾								180	2			50
	派	200	2								190	2	40-45
	麵包	220	2								220	2	30-40
	烤麵包			275	4-5								2-3

N.B：在烘烤之前，將所有的 joint 靜置於室溫下至少 1 小時。

* 視型號而定

A 所有的溫度和烹飪時間都是針對已預熱的烤箱而定。

設定與溫度的關係 → °C / °F									
設定	1	2	3	4	5	6	7	8	9 (最大值)
攝氏度數	30	60	90	120	150	180	210	240	275
華氏度數	85	140	195	250	300	355	410	465	525

依據標準 IEC 60350 進行的性能測試

食物	* 烹飪模式	烤架	配件	°C	時間 (分鐘)	預熱
奶油酥餅 (8.4.1)		5	深盤 45mn	150	30-40	有
奶油酥餅 (8.4.1)		5	深盤 45mn	150	25-35	有
奶油酥餅 (8.4.1)		2 + 5	深盤 45mn + 烤架	150	25-45	有
奶油酥餅 (8.4.1)		3	深盤 45mn	175	25-35	有
奶油酥餅 (8.4.1)		s	深盤 45mn + 烤架	160	30-40	有
小蛋糕 (8.4.2)		5	深盤 45mn	170	25-35	有
小蛋糕 (8.4.2)		5	深盤 45mn	170	25-35	
小蛋糕 (8.4.2)		2 + 5	深盤 45mn + 烤架	170	20-40	有
小蛋糕 (8.4.2)		3	深盤 45mn	170	25-35	有
小蛋糕 (8.4.2)		2 + 5	深盤 45mn + 烤架	170	25-35	有
脫脂海綿蛋糕 (8.5.1)		4	烤架	150	30-40	有
脫脂海綿蛋糕 (8.5.1)		4	烤架	150	30-40	有
脫脂海綿蛋糕 (8.5.1)		2 + 5	深盤 45mn + 烤架	150	30-40	有
脫脂海綿蛋糕 (8.5.1)		3	烤架	150	30-40	有
脫脂海綿蛋糕 (8.5.1)		2 + 5	深盤 45mn + 烤架	150	30-40	有
蘋果派 (8.5.2)		1	烤架	170	90-120	有
蘋果派 (8.5.2)		1	烤架	170	90-120	有
蘋果派 (8.5.2)		3	烤架	180	90-120	有
表面褐變 (9.2.2)		5	烤架	275	3-6	有

* 視型號而定

N.B. : 在分為 2 層烹飪時，可以在不同的時間取出菜餚。

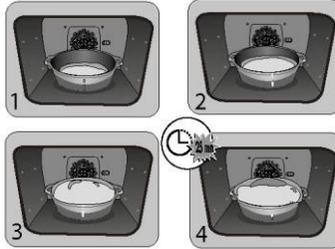
發酵麵團食譜（視型號而定）

食材：

- 麵粉 2 kg • 水 1240 ml • 鹽 40 g • 4 包脫水烘焙酵母
- 在攪拌機中混合麵團，然後放入烤箱中發酵。

方法：適用於酵母糕點食譜。將麵團倒入耐熱盤中。
取出金屬線支撐架，將盤子放在底部。

使用循環加熱功能五分鐘，將烤箱預熱至 40—50°C。停止烤箱，利用餘熱使麵團發酵 25-30 分鐘。



「家用電烤箱 — 產品插頭 根據委員會授權規章 (EU) N° 65/204」

商標	De Dietrich
商業代碼	DOP8785*
能源效率指數（EEI 腔體）	81,4
能源效率等級	A+
傳統模式下各週期的能耗	0.70kWh
風扇強制對流模式下各週期的能耗	1.10kWh
腔數	1
每一個腔體的熱源	電熱
腔體容積	73L

設備名稱：電烤箱		型號（型式）：DOP8785BB; DOP8785A; DOP8786X; DOP8574W				
Equipment name		Type designation (Type)				
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛Lead (Pb)	汞Mercury (Hg)	鎘Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
外殼鐵件	○	○	○	○	○	○
操作面板	○	○	○	○	○	○
PCB電路板	○	○	○	○	○	○
機構塑膠件	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
驅動模組	○	○	○	○	○	○
備考1. “超出0.1 wt %” 及 “超出0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。						
Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.						
備考2. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。						
Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.						
備考3. “—” 係指該項限用物質為排除項目。						
Note 3 : The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.						