FRANKE 烤箱使用說明書

FMY99PXS BRSA

客林渥

ClearWell

Product Guarantee Card

產品保證卡

購買日期 ｜　　年　　月　　日

感謝您購買客林渥商品，所有商品設計、生產皆源自於國外原廠。請務必保存此本保證證明說明書以免喪失您的權益。

1. 本商品經嚴密品質管制及檢查，如正常使用情況下發生，由於製造上原因之故障，自購買日起保證兩年免費維修。若無法提供明確之購買日期，將採該建案首批交貨日期為購買日期。
2. 客人請妥善保存此卡，並於本公司之工程師服務時主動提出本卡以享權益。
3. 下列事項不列入保證範圍
   ◎ 因使用錯誤、使用過失造成的損壞　◎ 異常電壓所造成的故障損壞
   ◎ 人為、天災造成的損壞　◎ 使用於營業場所的產品
4. 如有任何疑問或需專人服務，請洽客林渥客服免費專線，公司電話或網站留言。

客林渥股份有限公司

保證書專用章

免費客服專線　0800 800 669

台北總公司　02-2794-2588
台中分公司　04-2422-1866
高雄分公司　07-559-7919

LINE　LINE

即時辦 24HR

請註明以下資訊提供未來參考，這些資訊可以在機台的銘板上找到和發票上的購買日期。

機型號碼：_____

序　　號：_____

購買日期：　　/　　/　　/

店　　章：

! 注意

※ 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，以便操作上的問題或任何不熟悉本產品操作的人參考。

Content 目錄

01. 烤箱面板說明 **7**

02. 操作說明 **9**

03. 安裝產品圖 **10**

04. 清潔與保養 / 回收處理 **14**

感謝您選購 **ClearWell** 客林渥產品

在您開始使用產品前，請先詳閱本產品說明書。

本公司不保固且不承擔因無視本說明書中所提到之安裝、指示與警告項目，而引起之任何產品損壞與損失。請妥善保存此說明書以供未來參考使用，如有任何疑慮，

請與本公司客服中心 **0800-800-669** 聯絡。

FRANKE

烤箱引領您倘佯在烹飪的樂趣！

感謝您選擇世界第一品牌 FRANKE 烤箱。此款以瑞士匠心設計的烤箱，呈現出當代感外觀、大面積玻璃視窗與超大容量，讓您的廚房展現全新的觀感外；烤箱的各種不同功能設定，可以使您輕易選擇適合食物的烘烤模式；並讓您輕輕鬆鬆掌握烹飪的樂趣，進而為您的家人與朋友創造歡樂凝聚的用餐氛圍，讓生活變得健康、快樂、優雅。

為了使烤箱發揮百分百的效能，請您務必詳閱本使用手冊，以確實清楚並熟悉烤箱所提供的使用方法與各項功能設定，其中還包含了重要的安全訊息。
本使用手冊詳細解說各項設定與功能說明，您會發現烤箱操作是如此的簡單。手冊後面並提供了各項食物所需的烘烤功能與烤架位置設定參考，讓您可以輕易烘烤出最完美的食物。若萬一在極少有的情況下，有小狀況出現，您也可以在本手冊中找到簡易故障排除方法。

若您有任何疑問，歡迎隨時撥打本公司服務專線 0800-800-669，我們會熱誠地為您服務。

客林渥股份有限公司

誠信 / 團隊 / 效益 / 珍惜

官網　　LINE 即時辦

■ 重要資訊

請詳細閱讀本使用手冊，可以更安全且正確地使用您的烤箱。請將本使用手冊放置於安全且隨時可以找到的地方，如果您若將本烤箱轉售或贈贈予他人，請將本使用手冊一同隨機器轉手。

■ 機器規格

產品型號：FMY 99 PXS BRSA
機器尺寸：595 高 x 595 寬 x543 深
(含門深 20)mm
電器規格：220V / 60Hz / 14A / 3650W
內容量：73 公升
技術說明：本產品符合防磁干擾之標準 (EMC)。

■ 安裝烤箱前

運送發生的損壞

拆除包裝後請檢查機器外觀，如果機器在運送過程中損壞，請不要安裝該機器。
請立即與相關經銷人員聯絡。

■ 電源連接

請由專業人員連接電源，若因不正確的安裝造成損壞，將無法正常保固服務。

■ 安全注意事項

本烤箱機器限於家庭廚房內烹飪食物，切勿將本烤箱移做他途使用。
下列人員不可以在無人監督下操作本烤箱：

- 身體或精神有障礙者。
- 缺乏足夠的知識或其經驗不足以安全使用烤箱者。
- 孩童應遠離本烤箱且不可以輕易玩弄本烤箱。

■ 烤箱使用中

請緩慢打開烤箱門，避免機器內的熱氣瞬間散出燙傷，請使用烤箱手套進行操作，勿將手直接伸入加熱的烤箱內，以免被高溫燙傷，請讓孩童遠離正在運作的烤箱。烤箱使用過程，不可放置任何易燃的物品，避免發生火災。

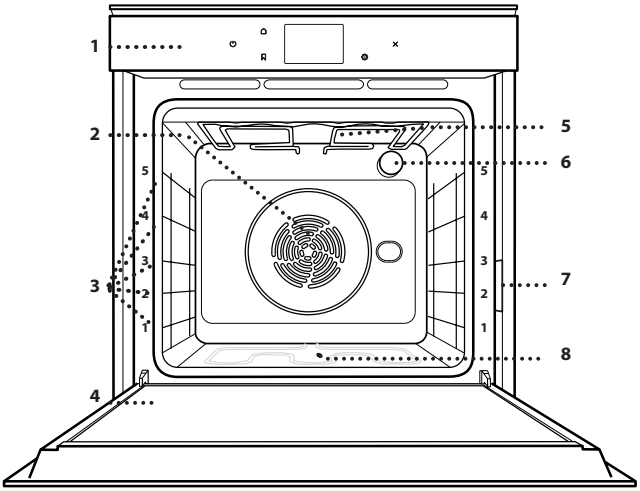
烤箱周圍不可置放任何電器與其電源線路，避免線材可能熔毀發生電線短路。高溫中的烤箱內部，建議不可噴水 / 潑水，這會產生大量蒸熱氣，會有燙傷的危險。含有易揮發液體的食物例如酒精類，不可以放入烤箱內烘烤，可能在烘烤中因為酒精揮發時容易著火。取放烤箱內高溫食物或器材配件，必須使用烤箱手套，避免燙傷。

■ 維修

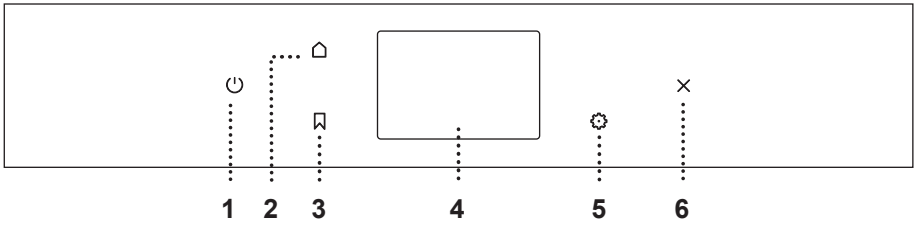
任何的不正確維修方式，會導致觸電的危險。所有的烤箱維修工作，必須由 FRANKE 專業維修人員處理。若機器故障，可以在電源箱內找到烤箱無熔絲開關，先將其關閉。
請撥打 FRANKE 服務專線 0800-800-669

■ 認識您的 FRANKE 烤箱

您可以在這裡認識烤箱面板與旋鈕、按鍵的詳細說明，各項烘烤功能與配件的解說。



1. 控制面板
2. 風扇和環流加熱元件（隱藏）
3. 格架 （標示於烤箱前方）
4. 隔熱玻璃門
5. 頂層加熱 / 烤架
6. 燈
7. 銘牌 （請勿移除）
8. 底層加熱 （隱藏）

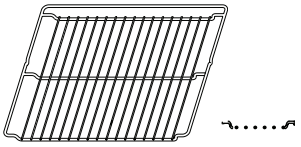


1. **開 / 關**：用於開啟和關閉烤箱電源。
2. **主畫面**：可快速進入主選單。
3. **我的最愛**：可檢視您最喜愛的功能清單。
4. **顯示螢幕**
5. **工具**：工具選項，並更改烤箱設定和偏好。
6. **取消**：用於停止運作中的功能，但時鐘、計時器和安全鎖功能例外。

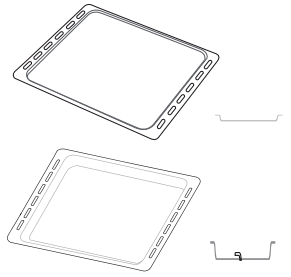
烤箱配件

購買的型號不同，配件的數量和類型可能會有所不同。 其他配件可從售後服務單位單獨購買。

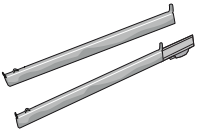
① **烤網架 X1：**
適用燒烤、甜點烘焙
食材烘烤



② **淺琺瑯烤盤 X1**
深琺瑯烤盤 X1



③ **側邊滑軌 X2：**
此為固定在烤箱內兩側固定烤盤的層架，共有 10 層。

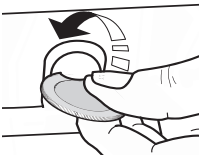


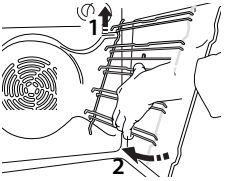
安裝金屬網架和其他配件

將金屬網架水平從架子導軌上滑入，確保凸起的側邊朝上。其他配件，如深淺烤盤，也以同樣方式水平插入。

拆卸和重新安裝格架

- 要拆卸格架，將格架抬起，輕輕地台下下方使其脫離固定，即可拆下。
- 要重新安裝格架，首先固定上方位置，往上方抬起，再將往下滑入固定位置即可。

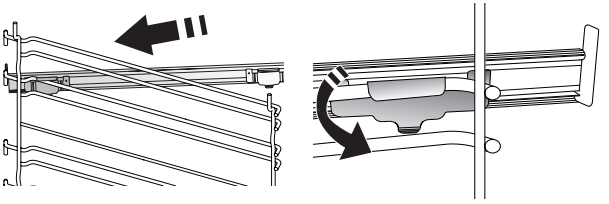




安裝滑軌

請先將格架從烤箱拆下，並去除滑軌上的保護塑料。將滑軌的上部夾具固定在格架上，並將其往前滑至最大距離。將下部夾具固定。為確保滑軌確實固定住，請用力往格架反方向移動看看。另一邊滑軌重複以上步驟。

請注意：滑軌可以安裝在任何一個水平位置。



注意！

為確保烤架使用的安全，請正確安裝將兩側層架至關重要，如此可確保烤盤與食物不至在移動時傾倒。

	功能說明（手動功能）
	快速預熱：用於快速預熱烤箱。
	傳統烘烤 *：只在一個層架上烹飪任何種類的食物。
	炙烤： 適用於烤牛排、烤肉串和香腸、焗烤蔬菜或烘烤麵包。在烤肉時，建議使用滴水盤（淺烤盤）來承接低下的湯油，可在滴水盤內添入 500ml 飲用水，滴水盤可放在網烤架下方的任何一層。
	加強炙烤： 用於烤大塊肉類（如腿部、英式烤牛肉、全雞）。建議使用滴水盤來承接汁液，可在滴水盤內添入500ml飲用水，滴水盤可放在網烤架下方的任何一層。
	旋風： 用於同時在幾個層架（最多三個）上烹煮需要相同烹飪溫度的不同食物。此功能可用於烹煮不同的食物，而不會將氣味轉移從一種食物到另一種食物。
	多層烘烤： 用於同時以相同溫度烘烤二 - 四層食物。此功能可用於烤曲奇餅、塔餅、圓形披薩（包括冷凍的），同時出菜。請依照本說明書建議步驟以獲得最佳成效。
	旋風烘烤：只在一個層架上料理肉類或帶餡的糕餅。

特殊功能	
	解凍： 加快食物解凍速度。將食物放在中層架上。請將食物放於包裝內以防止食物外部乾燥。
	保溫：使剛烹調完成的食物保持熱度與酥脆。
	發酵： 可用於甜或鹹麵團發酵。為使發酵達到最佳成效，在使用完烤箱後，如果烤箱仍有熱度，不要啟用發酵功能。
	簡易功能： 用於調理室溫或冷藏冷凍的即食食品（餅乾、蛋糕預拌粉、鬆餅、意大利麵和麵包類產品）。此功能可快速且溫和地調理所有菜餚，還可用於加熱熟食。烤箱無需預熱。請按照包裝上的說明進行操作。
	多量調理： 用於調理大塊肉類（2.5 公斤以上）。建議在烹飪過程中翻轉肉類，使兩片可以均勻上色。最好每隔一段時間加一次醬汁，以防止肉類變乾。
	節能對流 *： 用於單層架上烘烤中間有填充的大塊肉和肉排。輕柔而間歇性的空氣循環可防止食物過度變乾。在使用此節能功能時，烤箱的燈將在烹煮過程中保持關閉。為了使用節能循環並優化用電，應在食物完全烹煮之前不要打開烤箱門。
	冷凍即時食品調理： 此功能可從 5 種不同類型的速凍食品中選擇，以理想的預設溫度和模式調理。烤箱無需預熱。
	COOKASSIST 烹飪助理： 這些功能可以讓各種類型的食物全自動烹煮。為達到最佳成效，請按照相關的烹飪表上的指示進行操作。

如何使用觸控螢幕

	上下滑動菜單或列表： 只需在螢幕上滑動手指即可出現項目或數值。		**選擇或確認：** 輕觸螢幕以選擇所需的數值或菜單項目。
返回上一個屏幕：輕觸 **(icon)** 返回。			
確認設置或進入下一個畫面：輕觸 **SET**（設置）或 **NEXT**（下一步）。			

首次使用

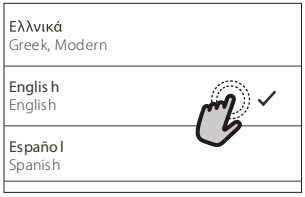
首次啟動裝置時，您需要進行設定。
隨後可以經由按鍵(icon)其中Tools（工具）更改設置。

1. 選擇語言

首次啟動裝置時，您需要設置語言和時間。

- 在螢幕上滑動以瀏覽可用語言列表。

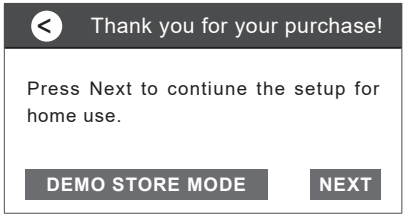
- 選擇需要的語言



輕觸屏幕可返回上一個屏幕。

2. 選擇設置模式

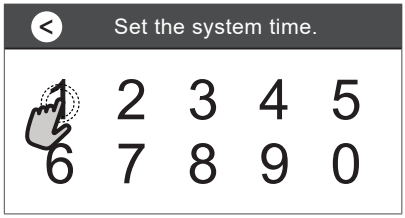
選擇語言後，螢幕將提示您選擇 DEMO STORE MODE（商店示範，僅用於零售商，僅用於展示目的）或按 NEXT（下一步）進入選項。



設置時間和日期

需要手動設置時間和日期。

- 點擊相應的數字來設置時間。



- 點擊 SET（設定）以確認。

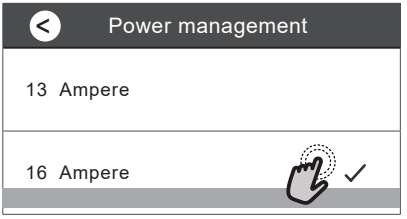
設置完時間後，您需要設置日期。

- 點擊相應的數字來設置日期。
- 點擊 SET（確定）以確認。

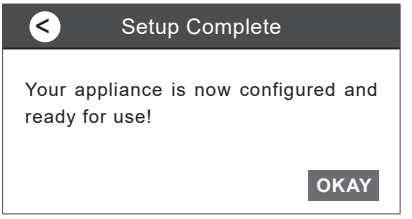
設置功耗

烤箱預設的電力功率適用於家庭網絡 3 千多瓦（16 安培），如果您的環境使用較低的功率，您需要降低這個預訂數值（選擇 13 安培）。

- 點擊右側的數值來選擇功率。



- 點擊 OKAY（確定）以完成初始設置。



首度使用烤箱前

新烤箱可能會散發出製造過程中殘留的氣味，此乃正常現象。

因此，在開始烹飪食物之前，建議您先空燒烤箱以去除任何可能的氣味。

步驟：取出所有保護紙板或透明膜，移出所有配件。

將烤箱預設定 200℃，持續運作約一小時。

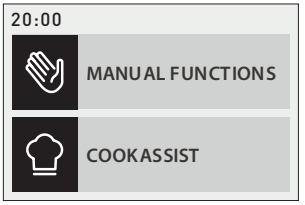
空燒烤箱時，建議打開門窗通風。

日常使用

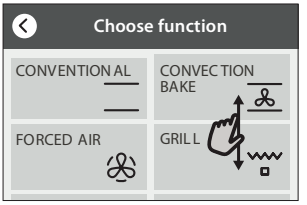
1. 選擇功能

- 要開啟烤箱，請按下 (icon) 或觸摸螢幕上的任意位置。
  螢幕顯示允許您選擇 MANUAL FUNCTIONS（手動）或 COOKASSIST（烹飪助理）。

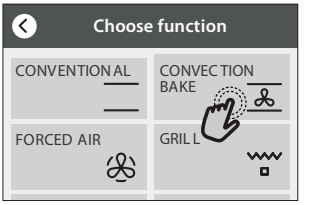
- 點擊您需要的功能，以進入相應的菜單。



- 向上或向下滾動以探索列表。



- 點擊選擇所需的功能。

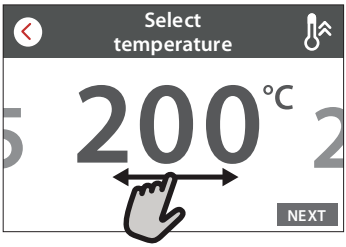


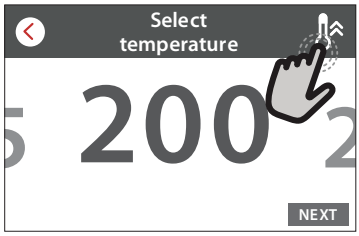
2. 設置手動功能

在選擇所需的功能後，您可以更改其設置。螢幕將顯示可更改的設置。

溫度 / 燒烤火力

- 左右滑動可瀏覽建議的數值，並選擇您所需的數值。
- 如果功能允許，您可以點擊（Icon）進行預熱。

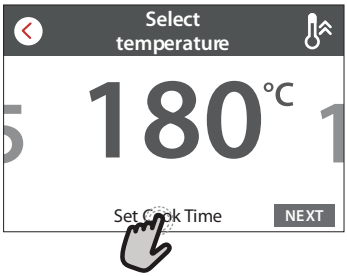


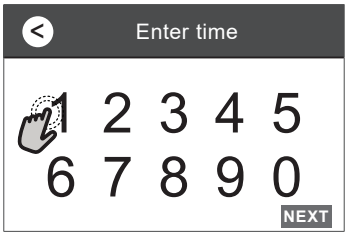


時間

如果您想要手動管理烹飪，則不需要設置烹飪時間。在定時模式下，烤箱將按您選擇的時間長度進行烹飪。在烹飪時間結束時，烹飪將自動停止。

- 要開始設置時間，請點擊“Set Cook Time”（設定烹飪時間）。
- 點擊相應的數字來設置所需的烹飪時間。
- 點點擊 NEXT（下一步）以確認。



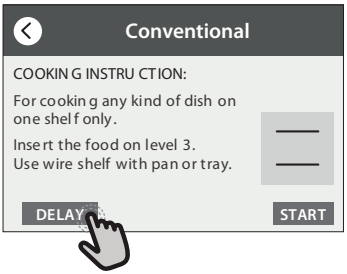


3. 設置 CookAssist 烹飪助理功能

CookAssist 烹飪助理功能可幫助您準備多種菜餚，只要從顯示的表列菜單中選擇擇，多數食譜為預設的自動食譜，以幫助您達到最佳成效。

- 從列表中選擇一個食譜。
  在 COOKASSIST FUNCTION 中的食品類別顯示（請參閱相關表格）。
- 一旦選擇了一個功能，只需指示您要烹飪的食物的數量或重量等，就能達到最理想效果。
- 按照營幕上的提示進行調理。

4. 預約設定



您可以預約烹調設定，事先設定好開始的烹調時間。

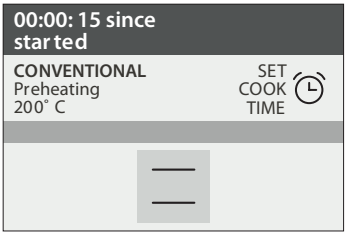
- 點擊 DELAY（延遲開始）以設置所需的開始時間。
- 設定好時間，點擊「START DELAY」以開始等待時間。
- 將食物放入烤箱並關上門：
  功能將於等待時間結束後自動啟動烹飪。
  如果在週期設定期間選擇了預熱，預約選項將被禁用。
- 若要立即啟動烹飪功能，取消預約行程，請點擊「 ⏵ 」

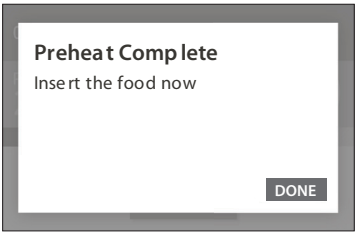
5. 開始功能

- 設置完畢後，點擊「**開始**」以啟動功能。
  您可以隨時通過點擊要修改的數值來更改烹飪過程中已設置的值。
  如果烤箱已經熱，且該功能需要特定的最高溫度，螢幕上將顯示一條訊息。
- 隨時按下「 ✕ 」以停止正在進行的功能，或點擊持續時間數值，然後選擇「**停止**」。

6. 預熱

如果之前已啟動烹飪，一旦開始預熱，螢幕將顯示預熱階段的狀態。
一旦預熱階段結束，將發出聲音提示，並且螢幕將顯示烤箱已達到設定的溫度。





- 打開門。
- 將食物放入烤箱。
- 關上門，烹飪將自動繼續運作。

在預熱結束前將食物放入烤箱可能對烹飪結果有不利影響。在預熱階段中打開門將暫停預熱。烹飪時間不包括預熱階段。

7. 暫停烹飪

COOKASSIST 功能中，有某些自動食譜需要在過程中將食物翻面。將發出聲音提示，並且螢幕顯示需要執行的操作。

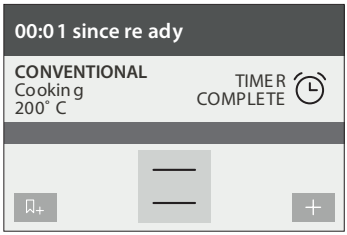
① 打開門。　② 執行螢幕提示的操作。　③ 關上門，烹飪將自動繼續運作。

在烹飪結束之前，烤箱可能提示您以相同方式檢查食物。
將發出聲音提示，並且螢幕顯示需要執行的操作。

① 檢查食物。　② 關上門，烹飪將自動繼續運作。

8. 烹飪結束

將發出聲音提示，並且螢幕顯示烹飪已完成。
對於某些功能，烹飪結束後，您可以為食材增加額外的上色，您可利用延長烹飪時間，也可將該功能儲存為「我的最愛」。



- 點擊「 」將食譜儲存為「我的最愛」。
- 選擇 “ Extra Browning ”（額外上色）以開始五分鐘的上色週期。
- 點擊「 ⊕ 」以延長烹飪時間。

9. 我的最愛

此收藏夾功能可以儲存您最喜歡的烤箱設置食譜。烤箱會自動識別使用最頻繁的功能。在使用一定次數後，系統會提示您將該功能添加到我的最愛中。

<u>如何保存功能</u>

完成一次烹飪後，點擊「 」可以將其保存為「我的最愛」。可幫助您在未來能快速使用它，以相同的設定烹飪。螢幕上提供四個收藏的餐點時間：早餐、午餐、點心和晚餐。

- 先選擇一個要儲存的餐點時間。

- 點擊 “SAVE AS FAVORITE”（設為我的最愛）以儲存該食譜。

<u>儲存後</u>

要查看收藏菜單，按下「 」，功能將按不同的用餐時間進行區分，並提供一些建議。

- 點擊餐點圖示以查看清單
- 瀏覽提示的清單。
- 點擊您需 “START”（開始）以啟動烹飪。

<u>更改設定</u>

在「我的最愛」螢幕，您可以為每個收藏添加圖片或名稱，以根據個人喜好進行自定義。

- 選擇要更改的功能。
- 點擊 “EDIT”（編輯）。

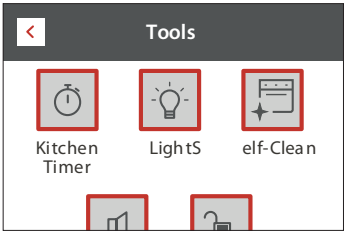
- 選擇要更改的屬性。
- 點擊“NEXT”（下一步）：螢幕將顯示新的屬性。
- 點擊“SAVE”（儲存）以確認更改。

「我的最愛」收藏夾中，您也可以刪除已儲存的功能：
- 點擊「 」功能上的符號。
- 點擊“ REMOVE IT ”（刪除）。

您也可以調整顯示各個餐點的時間：
- 按下「 」
- 選擇「 」“Preferences”（偏好）。
- 選擇“Times and Dates”（日期和時間）。
- 點擊“Your Meal Times”（餐點時間）。
- 瀏覽清單並點擊相關時間。
- 點擊要更改的餐點。

只能將時間段與一餐搭配使用。

10.TOOLS 工具



隨時可按下「 」打開“Tools”（工具）菜單。
其中有多個選項，可以更改產品或顯示的設定與偏好。

<u>計時器</u>
此功能可在使用烹飪功能時啟用，也可單獨用於計時。
一旦啟動計時器，計時器將繼續倒數，並不會影響正在進行中的烹飪功能。啟動計時器後，您還可以選擇並啟動一個功能。計時器將在螢幕右上角繼續倒數。

回復或更改廚房計時功能：
- 按下「 」 - 點擊「 」

當計時器完成倒數選定的時間時，將發出聲音提示，並且螢幕將顯示。
- 點擊“DISMISS”（取消）以取消計時器。
- 點擊“SET NEW TIMER”（重新計時）以重新設定計時器。

<u>燈光</u>
打開或關閉烤箱燈。

<u>高溫自清功能</u>
以高溫方式來瓦解烤箱內壁所附著的油汙，有三高、中、低三種不同循環模式。我建議若定期清潔，可使用較快的循環，並儘在烤箱有重污垢使用完整的循環。

在高溫自清功能運作或剛清潔完成時，勿讓孩童接觸烤箱。

- 啟動高溫自清功能之前，請將烤箱內的所有配件：包括烤架和滑軌，全部取出。如果烤箱安裝在爐具下方，請確保在自清功能運作時關閉所有爐具運作。

- 為獲得最佳清潔效果，在使用高溫自清功能之前，可先清除槍體內的多餘殘留物，並清潔內玻璃門。
- 根據您的需求選擇其中一個循環。
- 點擊 “STAR”（開始）以啟動所選功能。
  烤箱將開始自清循環，同時門會自動上鎖：螢幕上會顯示警告訊息並倒數計時，只是運作的進度。

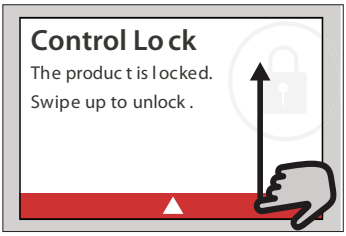
行程完成後，烤箱門將保持鎖定，直到烤箱內的溫度恢復到安全水平。
在選擇行程結束之後，可以延遲自清行程的啟動時間（即預約）。點擊 “DELAY”（**延遲**）來設置行程結束時間。

靜音
點擊圖示以關閉或取消關閉所有聲音和警示聲。

安全鎖
“Control Lock”（安全鎖）功能使您可以鎖定操作面板上的按鈕，以防止意外按到。

激活鎖定：① 點擊「 」

取消鎖定：① 點擊螢幕。 ② 向上滑動螢幕。



更多模式
用於選擇安息日模式 Sabth mode 和電力管理 Power Management。
選擇安息日模式，只有 Conventional Cycle（一般烘烤模式）能被運作，其他功能都被關閉，無法運作。運作中不會發出任何提示因，螢幕也不會顯示溫度變化。當打開或關閉烤箱門，烤箱內燈不會立即打開或關閉，加熱元件也不會立即開啟或關閉。

要關閉安息日模式，請按下「 」或「 」，然後長按螢幕 3 秒。

偏好設置
用於更改烤箱的多個設置。

資訊
用於關閉 “ Store Demo Mode”（演示模式），重置並取得產品進一步的相關資訊。

烹飪用語說明

Recipe 食譜，if preheating is needed 是否需要預熱，temperature 溫度（℃），grill level 燒烤火力，cooking time 烹飪時間（分鐘），accessories and level suggested for cooking 建議使用的配件和烹飪烤架位置。

烹飪時間從將食物放入烤箱開始計算，不包括預熱時間（如果需要預熱）。
烹飪溫度和時間僅供參考，取決於食物的數量和使用的配件類型。初次烹飪時，請使用最低推薦數值，如果食物烹飪不足，可以逐漸增加數值。使用提供的配件，最好選擇深色金屬烘焙模具和烤盤。您也可以使用烤箱試用的玻璃或陶瓷容器，但請記住烹飪時間會稍微長一些。為了獲得最佳效果，請仔細遵循烹飪表格中對於放置在不同層架上的配件建議。

傳統模式 Conventional

烤箱內頂部和底部的加熱元件運作。使用第 3 層架，可均勻加熱。若要調理比薩、鹹派和帶有液體餡料的甜點，可使用第 1 或第 2 層架。
放入食物之前，請預熱烤箱。此功能為單層烘烤精緻甜點的最佳模式。使用深色金屬烘焙模具，並將其放在提供的金屬網架上。使用提供的烤盤時，請從烤箱內中取出您不使用的其他配件，以獲得最佳效果並節省能源。
要檢查蛋糕是否烤熟，將木制牙籤插入蛋糕的中心。如果牙籤插出來乾淨，蛋糕就烤好了。如果使用不粘蛋糕模具，不要在邊緣塗抹黃油，否則蛋糕邊緣可能會不均勻上升。如果蛋糕在烹飪過程中「**塌陷**」，下次可以將溫度設低一些，可試著減少混合物中的液體量並輕輕攪拌。
烹煮魚類若熟了背鰭很容易脫離。開始時，即使準備較大的魚，建議選擇最低的指示溫度。一般來說，魚越大，溫度越低，烹飪時間越長。

食譜	預熱	溫度（℃）	烹飪時間（分）	烤層與烤盤
發酵蛋糕 / 海綿蛋糕	是	170	30–50	2
餅乾	是	150	20–40	3
馬芬	是	170	20–40	3
泡芙	是	180–200	30–40	3
馬林糖	是	90	110–150	3
比薩 / 麵包 / 佛卡夏	是	190–250	15–50	2
冷凍比薩	是	250	10–15	3
酥皮餡餅	是	190–200	20–30	3
千層麵 / 焗烤通心粉 / 義大利麵捲	是	190–200	45–65	3
羊肉 / 小牛肉 / 牛肉 / 豬肉 1 公斤	是	190–200	80–110	3
雞肉 / 兔肉 / 鴨肉 1 公斤	是	200–230	50–100	3
火雞 / 鵝 3 公斤	是	190–200	80–130	2
烤魚 / 盒子烤魚（魚片、整條）	是	180–200	40–60	3

燒烤功能

將食物放在第 4 或第 5 層架上，頂部加熱元件能夠在燒烤時達到最佳效果。在燒烤肉類時，將其放在第 3/ 第 4 層架上，在滴盤加入約 500 毫升飲用水收集烹飪汁液。烹飪時，烤箱門必須保持關閉。

如果想燒烤肉類，選擇整體均勻厚度的肉塊，以達到均勻烹飪的效果。非常厚的肉塊需要更長的烹飪時間。為了防止肉類在外部燒焦，請降低金屬網架的位置，使食物與烤架保持一定距離。烹飪過程中記得翻轉食物。

為了收集烹飪汁液，建議在放置肉類的烤架下方直接放置一個滴盤，視情況可在盤中加入半升的飲用水。

食譜	預熱	烤架級別	烹飪時間（分）	烤層和配件
吐司	無	3（高）	3 – 6	5
魚片 / 牛排	無	2（中）	20 – 30	4 3
香腸 / 烤肉串 / 烤排骨 / 漢堡	無	2–3（中 – 高）	15 – 30	5 4

加強炙烤

在此功能中，頂部加熱元件和風扇同時啟動。

使用滴盤收集烹飪汁液。將其放在第 1/ 第 2 層架上，加入 500 毫升飲用水。烹飪時，烤箱門必須保持關閉。

烹飪過程的 2/3 處需要翻轉食物。使用適合肉塊大小的任何類型的烤盤或燒玻璃盤。對於烤大塊肉，最好在烤盤底部加入一些湯汁，在烹飪過程中塗抹肉塊，增添風味。當烤肉準備好後，讓它在烤箱中再休息 10-15 分鐘，或者用鋁箔包裹起來。

食譜	預熱	烤架級別	烹飪時間（分）	烤層和配件
烤雞 1-1.3 公斤	無	2（中）	55 – 70	2 1
羊腿 / 羊蹄	無	2（中）	60 – 90	3
烤土豆	無	2（中）	35 – 55	3
蔬菜焗烤	無	3（高）	10 – 25	3

配件

網架

烤盤或蛋糕模在網架上

滴盤 / 烤盤或烤盤放在網架上

滴盤 / 烤盤

加有 500ml 水的滴盤

02 烤箱使用小撇步

旋風

圓形加熱元件和風扇同時啟動。後壁上的風扇將熱空氣均勻分佈在整個烤箱內。

使用 " **強力對流** " 功能，您可以同時烹飪需要相同烹飪溫度的不同食物（例如魚或蔬菜），使用不同的層架。取出烹飪時間較短的食物，讓需要更長烹飪時間的食物留在烤箱中。

在一層架上烹飪時，使用第 4 層架；在兩層架上烹飪時，使用第 1 和第 4 層架；在三層架上烹飪時，使用第 1、第 3 和第 5 層架。始終將蛋糕模具放在金屬網架上。烹飪前預熱烤箱。

為了實現均勻上色，確保麵團的各部分厚度相同。

烹飪比薩時，輕輕塗抹盤子，以確保比薩底部酥脆。在烹飪過程的三分之二時，撒上馬蘇里拉乳酪。

食譜	預熱	烤架級別	烹飪時間（分）	烤層和配件
發酵蛋糕 / 海綿蛋糕	是	170	30 – 50	2
	是	160	30 – 50	4 1
填充蛋糕 （芝士蛋糕，果醬餅，蘋果派）	是	160 – 200	35 – 90	4 1
曲奇 / 酥餅	是	140	30 – 50	4
	是	140	30 – 50	4 1
	是	135	40 – 60	5 3 1
杯子蛋糕 / 馬芬	是	150	30 – 50	4
	是	150	30 – 50	4 1
	是	150	40 – 60	5 3 1
泡芙	是	180 – 190	35 – 45	4 1
	是	180 – 190	35 – 45*	5 3 1
馬林糖	是	90	130 – 150	4 1
	是	90	140 – 160*	5 3 1
比薩 / 麵包 / 佛卡夏	是	190 – 230	20 – 50	4 1
比薩（薄，厚，意式烤餅）	是	220 – 240	25 – 50*	5 3 1
冷凍比薩	是	250	10 – 20	4 1
	是	220 – 240	15–30	5 3 1
鹹派（蔬菜派，餅乾派）	是	180 – 190	45 – 60	4 1
	是	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
酥皮點心 / 泡芙餅乾	是	180 – 190	20 – 40	4 1
	是	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
千層麵 / 肉類	是	200	50 – 100 *	4 1
肉類和馬鈴薯	是	200	45 – 100 *	4 1
魚和蔬菜	是	180	30 – 50 *	4 1

- **預估烹飪時間長度：**依照個人喜好，食材可隨時從烤箱中取出。

多層烘烤

食譜	菜色	預熱	溫度（℃）	烹飪時間（分）	烤層和配件
曲奇餅乾	曲奇餅乾	是	135	50 – 70	
塔餅	塔餅	是	170	50 – 70	
圓形比薩	圓形比薩	是	210	40 - 60	
全餐： （第 5 層）- 水果塔 （第 4 層）- 烤蔬菜 （第 2 層）- 千層麵 （第一層）- 肉塊	一次四菜	是	190	40 - 120	

旋風

使用此功能可製作鹹派、蔬菜塔或含有濕潤餡料的甜點，如起司蛋糕和水果派。也非常適合調理水分含量較高的食物。風扇會將熱能均勻分佈在整個烤箱內，這有助於保持均溫，使食物更均勻烹飪，頂部變得酥脆，同時封住食物湯汁，製作出更加鬆脆的麵包。

建議使用第 3 或第 2 層架。等待預熱結束後再放入食物。

如果糕點底部變濕，可以降低架子的高度，或在加入餡料之前在蛋糕底部撒上餅乾屑。

食譜	預熱	溫度（℃）	烹飪時間（分）	烤層和配件
填充蛋糕（起司蛋糕 / 果醬餅 / 蘋果派）	是	160 – 200	30 – 85	
鹹派（蔬菜派 / 鹹派）	是	180 – 190	45 – 55	
填充蔬菜（番茄，櫛瓜，茄子）	是	180 – 200	50 – 60	

大量調理

此功能非常適用於烹飪大塊肉類（超過 2.5 公斤）。建議在烹飪過程中翻轉肉類，使上色更加均勻。最好時不時在食材上淋上湯汁，防止肉類變柴。根據肉塊的大小，使用第 1 或第 2 層架。烹飪前不需要預熱烤箱。

對於烤肉塊，最好在烤盤底部加入一些高湯，在烹飪過程中塗抹肉類以增添風味。當烤肉熟透後，在烤箱中再讓其靜置 10–15 分鐘，或用鋁箔包裹起來。如果肉類太瘦，可以加入少量水分，滴上油脂或用培根條覆蓋。在翻轉烤肉時，確保先將皮面朝下。

食譜	預熱	溫度（℃）	烹飪時間（分）	烤層和配件
烤帶皮豬肉 2 公斤	—	170	110 – 150	

節能旋風

建議使用第 3 層架。烹飪前不需要預熱烤箱。

食譜	預熱	溫度（℃）	烹飪時間（分）	烤層和配件
填充烤肉	—	200	80 – 120 *	3
肉塊（兔肉，雞肉，羊肉）	—	200	50 – 100 *	3

- **預估烹飪時間：**根據個人喜好，食物可以在不同時間從烤箱中取出。

發酵

在將麵團放入烤箱之前，最好用濕布蓋住麵團。使用此功能進行發酵，與室溫（20-25℃）發酵相比，發酵時間可縮短約三分之一。

1 公斤比薩麵團的發酵時間約為 1 小時。

保溫

保溫功能可將料理好的食物保持在適當溫度。建議保溫時間勿超過兩個小時。

請記住某些食物在保溫過程中會繼續烹飪，如有需要，請加蓋覆蓋以防止食物變乾。

解凍

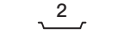
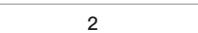
湯類、燉煮食物和肉類醬汁在解凍過程中，不時攪拌解凍效果會更好。

一旦開始解凍，將食物分開，能加速解凍。

烹飪助理功能一覽表

	食材		層架配件	數量	烹飪資訊
焗烤類	新鮮千層麵		2	500–3000 克	根據喜好，在上方鋪上白醬並撒上乳酪，可獲得完美的效果
	冷凍千層麵		2	500–3000 克	
肉類	牛肉	英式烤牛肉	3	600–2000 克	用油刷塗並撒上鹽和胡椒。根據喜好用大蒜和香草調味。在烹飪結束後至少靜置 15 分鐘，然後切片
		漢堡肉	5 4	1.5–3 公分	烹飪前用油刷塗並撒上鹽。在烹飪時間的 3/5 時翻轉
	豬肉	脆皮燒肉	3	600–2000 克	
		烤豬肋排	5 4		在烹飪前用油刷塗並撒上鹽。在烹飪時間的 2/3 時翻轉
	雞肉	烤全雞	2	600–3000 克	用油刷塗並根據您的喜好調味。撒上鹽和胡椒。胸部朝上放入烤箱。
		烤雞胸排	5 4	1.5 公分	在烹飪前用油刷塗並撒上鹽。在烹飪時間的 2/3 時翻轉。
	肉類料理	烤肉串	5 4	一個烤架	在烹飪前用油刷塗並撒上鹽。在烹飪時間的 1/2 時翻轉。
		香腸	5 4	1.5–4 公分	均勻分佈在烤架上。用叉子略戳香腸以避免裂開。 在烹飪時間的 2/3 時翻轉。
魚類	新鮮魚排		3 2	0.5–3 公分	用油刷塗並撒上鹽和胡椒。根據您的喜好用大蒜和香草調味。
	冷凍魚排		3 2	0.5–3 公分	
	燒烤海鮮	扇貝	4	一層烤盤	用麵包屑覆蓋，加上油、大蒜、胡椒和香菜調味。
		焗奶油淡菜貝	4	一層烤盤	用油刷塗並撒上鹽和胡椒。根據您的喜好用大蒜和香草調味。
		蝦	4 3	一層烤盤	
		明蝦	4 3	一層烤盤	
蔬菜	烤蔬菜	馬鈴薯	3	500–1500 克	切塊，用油、鹽調味，加入香草調味料後放入烤箱。
		餡料蔬菜	3	100–500 克 / 個	撒上鹽和胡椒，根據喜好加入大蒜和香草調味。
		其他	3	500–1500 克	
	焗烤蔬菜	馬鈴薯	3	一個烤盤	切塊，用油、鹽調味，加入香草調味料後放入烤箱。
		番茄	3	一個烤盤	撒上麵包屑，用油、大蒜、胡椒和香菜調味。
		甜椒	3	一個烤盤	根據自己喜歡的食譜與調味比例，撒上乳酪以獲得完美的焦糖。

烹飪助理功能一覽表

	食材		層架配件	數量	烹飪資訊
蔬菜	焗烤蔬菜	綠花椰菜		一個烤盤	刷上油　撒上鹽和胡椒，根據喜好加入大蒜和香草調味。
		白花椰菜		一個烤盤	
		其他		一個烤盤	
鹹派				800–1200 克	用麵團鋪底，用叉子紮幾個洞後，填上自己喜歡的餡料。
麵包	麵包捲			60–150 克（個）	按照您喜歡的蓬鬆麵包配方準備麵團。在發酵前將麵團做成小麵包卷。使用烤箱專用的發酵功能
	盒烤三明治捲			400–600 克（個）	按照您喜歡的蓬鬆麵包配方準備麵團。在發酵前將麵團放入烤盒中。使用烤箱專用的發酵功能
	大塊麵包			700–2000 克	按照您喜歡的麵包配方準備麵團，然後放在烤盤上。
	法棍			200–300 克（個）	按照您喜歡的蓬鬆麵包配方準備麵團。在發酵前將麵團做成法棍形狀。使用烤箱專用的發酵功能。
比薩	薄比薩			圓形烤盤	150ml 水、15 克酵母、200–225 克麵粉、油和鹽的配方準備比薩餅麵團。使用烤箱專用的發酵功能讓麵團發酵。將麵團　成薄薄的，放在塗上少許油的烤盤上。加入番茄、馬蘇里拉乳酪和火腿等配料。
	厚比薩			圓形烤盤	
	冷凍比薩			1–4 層	從包裝中取出，均勻分佈在網架上
					
					

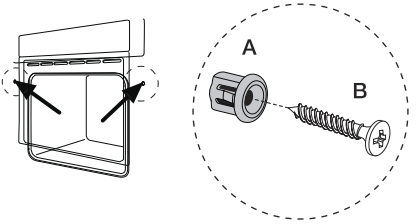
	食材		層架配件	數量	烹飪資訊
蛋糕 / 糕餅	海綿蛋糕			500–1200 克	準備 500–900 克無油海綿蛋糕麵糊。倒入塗上油的烤盤中
	糕餅 / 餡塔	餅乾		200–600 克	以 500 克麵粉、200 克有鹽奶油、200 克糖、2 個雞蛋製作麵團。加入水果香料調味。讓麵團冷卻。取定量麵團壓平，放於烤盤上。
		新鮮可頌		一個烤盤	均勻分佈在烤盤上。冷卻後食用
		泡芙		一個烤盤	
		塔		400–1600 克	以 500 克麵粉、200 克有鹽奶油、200 克糖、2 個雞蛋製作麵團。加入水果香料調味。讓麵團冷卻。將麵團均勻鋪於烤盤上，填入內餡。
		果餡捲餅		400–1600 克	準備一些切塊的蘋果、松子、肉桂和肉豆蔻的混合物。在鍋中加入一些黃油，撒上糖，煮 10–15 分鐘。將其捲入麵糊中，將外部部分折疊起來。

固定烤箱

① 將烤箱放入已預定櫥櫃位置。

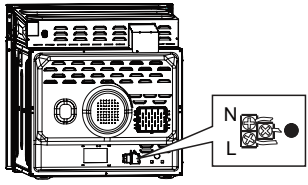
② 打開烤箱門。

③ 請用包裝內的螺絲配件將烤箱固定於櫥櫃上。

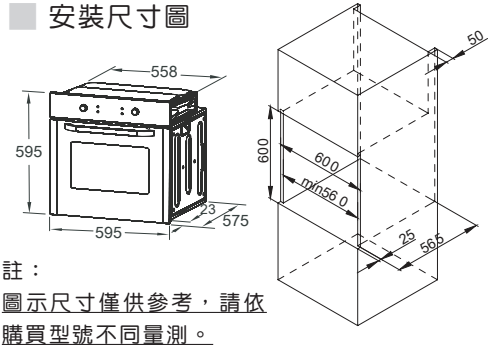


註：
烤箱內附配件將依所購買型號不同而異。

接上電源



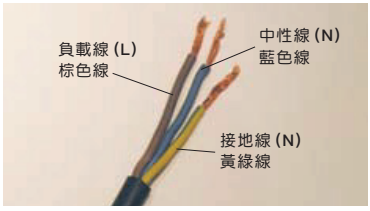
安裝尺寸圖



註：
圖示尺寸僅供參考，請依購買型號不同量測。

接電規範

▲ 本設備需設置專用迴路



請確實接地，且中性線 (N) 與負載線 220V(L) 不得反接。

電器規格：單相 **220V/60HZ**

電源端子連接

本設備電源線需經由接線端子台與電源供應線連接，室內配線若採單心線者線徑至少 **2.0mm**，若採多心線者線徑至少 **3.5mm²**。

請自行選購符合國家認證標準之接接線端子台須附有保護蓋，確保不會因誤觸導線端子台。導電部位而發生觸電，或導電部位因其他因素導致短路。

▲ 廚櫃後方不封背板。

▲ 烤箱安裝定位後，門框兩側有定位孔，拉開烤箱門將固定螺絲鎖

重要資訊！

務必使用配件包內原廠插座，確保安裝正確性固在櫥櫃上。

連接電源

在連接烤箱到電源前，請檢查電壓和頻率是否與位於它底部銘牌上和保證書上規定的相符，或者在產品的整個使用壽命期間，技術數據的運用，你必須依照本手冊操作。

如果電纜引入線安裝在同一設備中，請確保電纜引入線不與感應頂部外殼或爐灶外殼接觸。

⚠警告

1. 電源接頭必須正確接地，並遵循現行法規，否則電爐可能會發生故障。高電壓波動異常會損壞此控制系統（任何電器設備也是一樣）。
2. 此類設備在高溫狀態下，建議避免使用電爐的熱解清潔功能。
3. 只有 **FRANKE** 官方技術服務可以處理或修復這個設備，包括更換電源線。
4. 在切斷主電源電纜的連接之前，我們建議關閉開關並等待大約 **25** 秒，然後切斷主電源。這段時間是要讓電子電路完全放電，才能排除電纜端子可能產生的電擊。

▲ 本產品必須由合格技術人員安裝，技術人員須配戴工作手套以預防受傷。

▲ 安裝或檢修本產品必須由合格技術人員處理。除非產品手冊上有特別註明，請勿擅自取下或以其他零件取代。安裝過程中請將孩童帶離此處。開箱後，請確認產品的完整性，檢查在運輸過程中產品是否損傷。若有任何問題，請聯繫購買經銷商或原廠客服。安裝完成後，包裝材料（塑料、保麗龍等）務必收放在孩童無法觸及之處，因有造成不當窒息之危險。

在產品安裝完成之前，請勿接上電源，以避免造成觸電之危險。在安裝過程中，請小心勿刮傷電線，以避免造成觸電之危險。僅有在完成安裝之後，再正確接上電源。

▲ 本產品安裝前，請確實完成櫥櫃面板裁切作業，並移除所有因裁切而產生的碎片。

用電警告：

▲ 如果插座可以觸及，務必用拔除插頭的方法來斷開電源，並且依照該地區的用電法規，有安全穩固的接地措施。

▲ 必須使用單獨迴路，勿使用延長線、變電器。完成安裝後的電路零件不可外露。電線若有損傷時請勿使用本產品。

▲ 供電組件若有損傷，務必以相同零件汰換，並經由授權合格之技術人員進行修理。

清潔和保養

在進行任何烤箱清潔與維護工作之前，請確保烤箱已經冷卻。

請勿使用蒸氣清潔器。請勿使用鋼絲球、磨砂清潔器或具有腐蝕性的清潔劑，因為這些可能會損壞設備表面。

戴上防護手套。進行任何維護工作之前，必須先斷開烤箱的電源。

外部表面

- 使用濕潤的細纖維布清潔表面。
  如果非常髒，請加入幾滴中性 pH 值的清潔劑。最後用乾布擦拭。
- 請勿使用腐蝕性或磨砂洗滌劑。
  如果這些產品意外接觸到設備表面，請立即用濕潤的細纖維布進行清潔。

內部表面

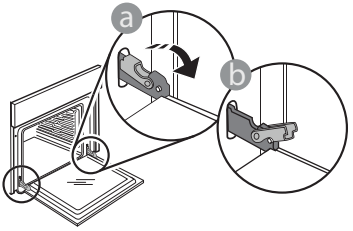
- 每次使用後烤箱後，務必讓烤箱先冷卻再來清潔，最好趁其仍然溫暖的時候，更易去除因食物殘留物引起的污漬。若由於高含水量食物烹飪而產生的水漬，請讓烤箱完全冷卻，然後用布或海綿擦拭使其乾燥。
- 如果內部表面有頑固的污垢，建議開啟自清功能以獲得最佳的清潔效果。
- 請用適當的液體清潔劑清潔門上的玻璃。
- 烤箱門可以拆下以便清潔。

配件

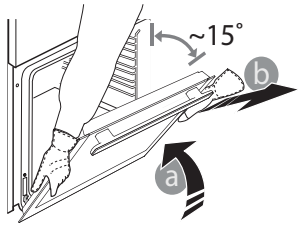
- 可使用洗滌液溶液浸泡配件，如果配件仍處高溫，請戴上烤箱手套進行處理。可以使用洗碗刷或海綿清除食物殘留物。

拆卸和重新安裝門

- 要拆卸門，將其完全打開並將卡榫降低到解鎖位置。



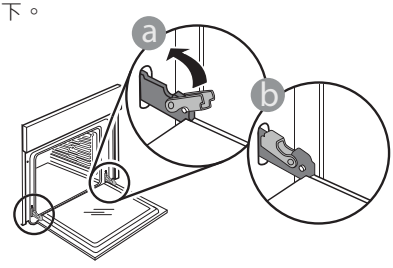
- 盡量關上門，然後用雙手牢牢抓住門側邊，請不要抓住門把。繼續同時關閉門與向上拉，直到鬆開卡榫，然後將門放在一邊，將其放在柔軟的表面上。



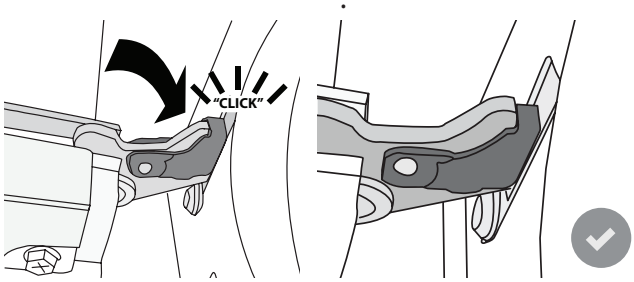
重新裝回烤箱門

將鉸鏈的鉤子與對準卡榫並將上部固定到卡榫上。

- 放低門，然後將門完全打開。將鉤子降回原來卡榫的位置，請確保將其完全降下。



施加輕壓以檢查是否處於正確位置。



嘗試關閉門並確保其與控制面板對齊。如果沒有對齊，請重複上述步驟。如果門無法正常開合，可能會損壞機器。

更換燈泡

- 斷開烤箱電源。
- 旋下燈泡的蓋子，更換燈泡，然後將蓋子旋回燈泡上。
- 將烤箱重新接回電源。

請注意：

僅使用 20–40 瓦 / 230V G9、T300℃型號的鹵素燈泡。產品中使用的燈泡專為家用電器設計，不適用於家庭中的一般照明（EC 法規 244/2009）。燈泡可從我們的售後服務中心購買。請勿以裸手觸摸燈泡，因為指紋可能會損壞它們。在安裝燈罩之前，請勿使用烤箱。

問題	可能因素	解決方式
烤箱無法運行	斷電 未接上電源	檢查烤箱是否有正確連接到電源。關閉烤箱並重新開機，查看故障是否仍然存在。
螢幕顯示「F」後面跟著一個數位或字母	烤箱故障	請聯繫售後服務單未，並報告螢幕鎖顯示的符號 & 數字。按下「⚙」點擊「ⓘ」然後選擇 "**Factory Reset**（恢復原廠設定），所有保存的設置將被刪除。
家庭供電中斷	電源設置錯誤	驗證您的家庭電網是否至少具有 3 千瓦以上的額定功率。如果沒有，請將功率減少到 13 安培。要更改它，請按下「⚙」選擇「⚙」**More Modes**（更多模式），然後選擇 **Power Management**（功耗管理）。
示範模式下該功能不可用	示範模式 開啟中	按下「⚙」點擊「ⓘ」**Info**（資訊），然後選擇 **Store Demo Mode** 退出商店示範模式 。
烤箱門無法打開	自清功能 運作中	等待功能完成並讓烤箱冷卻。

04 清潔與保養 / 回收處理

清潔與保養：

為維持烤箱的外觀與耐用，請隨時保持烤箱的清潔。只要於日常中注意與食物接觸到的部分隨時清理，現今烤箱的設計能讓您以最輕鬆的方式達到清潔。

▲ 請勿使用具腐蝕性的清潔產品、漂白水或鐵刷等來清潔本產品。

重要事項：

▲ 在保養與清潔前，請先斷開電源。

▲ 將所有操控部份都設定為 **OFF**

▲ 請等待烤箱內已降至微溫的狀態 - 在微溫狀態下更容易清洗。

▲ 請以濕抹布或軟海棉擦拭烤箱內壁，再用乾布擦乾。若有乾硬油漬，可使用小蘇打稀釋熱水處理。

▲ 請勿讓酸性物質如檸檬汁、醋等停留在不鏽鋼表面。

▲ 請勿使用高壓清洗設備清洗烤箱，烤盤可用中性洗劑清洗。

支援

如果遇到任何操作問題，請聯繫 Franke 技術服務中心。
請勿使用未經授權的技術人員提供的服務。
提供以下資訊：

- **故障說明**
- **設備型號**（art./Code）
- **序號**（S.N.），位於烤箱腔體的右側邊緣上的銘板上（在烤箱門打開時可見）。

聯繫我們的服務中心時，請提供產品標識板上提供的代碼。

包裝材料回收處理：

本產品以 **100%** 可回收材料包裝，其上標有 可回收標誌者，請根據當地垃圾處理法規分類處理。

家用電器回收處理：

本產品以可回收或可再生材料生產（通過歐洲聯盟指令 **2012/19/EU** 電氣設備垃圾處理 **WEEE**），請根據當地垃圾處理法規，連繫環保機關或購買商家做回收處理。

產品與包裝上的符號（如左圖）表示不得視為一般家用垃圾處理，必須將其送至電器與電子設備回收中心做處理。

【歐盟符合性聲明 DOC】
本產品符合歐規 EN60350-2 節能規範

歐洲進口廚衛產品事業部

20240528

ClearWell 客林渥

Water has never been so beautiful

水從未如此美麗

www.uc-clearwell.com

免費客服專線 0800 800 669

官網

即時辦

> 專業安裝指導
> 完整使用教學
> 迅速完修回覆
> 售後保固二年

台北

台北市內湖區新湖一路 360 號

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中

台中市北屯區長生一街 29 號

TEL 04-2422 1866

FAX 04-2422 5829

高雄

高雄市鼓山區美術東四路 365 號

TEL 07-559 7919

FAX 07-586 9651

FRANKE