



FRANKE 烤箱使用說明書

FMA 86H XS 九種功能烤箱

(使用前請詳閱說明書並保存好本說明書)



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。



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



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. 調理食譜表	11
04. 安裝產品圖 / 接電規範	14
05. 清潔與保養 / 故障排除	16
06. 清潔與保養 / 回收處理	18
07. 限用物質含有情況標示	19

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：**FMA 86H XS**

機器尺寸：**595 高 × 595 寬 × 570 深**
(含門深 23)mm

電器規格：**220V / 60Hz / 13A / 2750W**

內容量：**71 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。

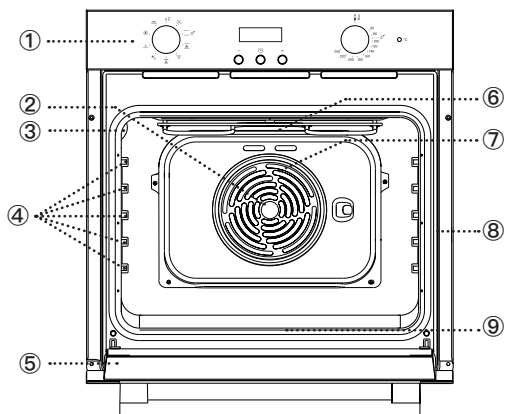
烤箱周圍不可置放任何電器與其電源線路，避免線材可能熔毀發生電線短路。高溫中的烤箱內部，建議不可噴水 / 潑水，這會產生大量蒸熱氣，會有燙傷的危險。含有易揮發液體的食物例如酒精類，不可以放入烤箱內烘烤，可能在烘烤中因為酒精揮發時容易著火。取放烤箱內高溫食物或器材配件，必須使用烤箱手套，避免燙傷。

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**

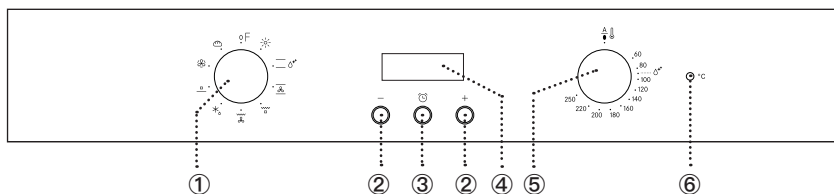
認識您的 FRANKE 烤箱

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
3. 照明燈
4. 層架（層級標示於烤箱前）
5. 烤箱門
6. 頂層加熱元件
7. 循環加熱元件
8. 銘牌（請勿移除）
9. 底層加熱元件

■ 控制面板說明



- ① 功能選擇旋鈕 - 選擇功能即開啟烤箱。旋轉至 **0** 的位置即關閉烤箱。
- ② + / - 按鈕 - 增加或減少數值
- ③ 計時按鈕 - 設定料理總時間、料理結束時間、計時器
- ④ 顯示螢幕
- ⑤ 溫度設定旋鈕
- ⑥ 升溫指示燈 - 加溫時燈亮，溫度到達後燈會熄滅

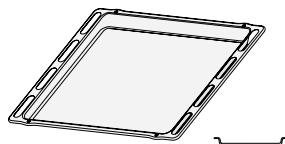
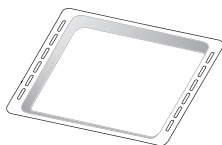
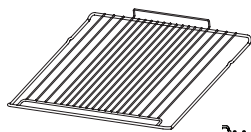
■ 烤箱配件

配件數量和類型可能會因烤箱類型而有所不同。其他配件可洽詢客服單位洽購。

① 網架：

② 深烤盤 / 滴盤：

③ 淺烤盤



01 烤箱面板說明

圖示	功能
0	關機
	照明燈
	傳統烘烤 可用於單一層架上烹飪各類食材，最佳位置為第 2 層架。
	水自清 透過低溫蒸氣來清潔烤箱內腔壁的食物殘垢與油污。將 200ml 淨水倒於烤箱內底部，將以 90℃ 進行 35 分鐘的清潔行程。請於烤箱在冷卻狀態時使用水自清功能，行程結束後，請冷卻 15 分鐘再進行擦拭。
	全火風扇 適合烘烤帶有濕潤餡料的蛋糕，可於單一層或一次兩層烘烤，若兩層烘烤，建議於烘烤期間調換位置。
	炙烤 可作為燒烤牛排、肉串、香腸、烤蔬菜、焗烤或烤土司。建議於燒烤肉類時，下方放置一滴油烤盤承接滴下的油脂，滴油烤盤內先加入 200ml 淨水。
	旋風炙烤 適合燒烤大型肉類，如腿部、英式烤牛肉、全雞等。燒烤時建議下方放置一滴油烤盤承接滴下的油脂，滴油烤盤內先加入 500ml 淨水
	解凍 加速冷凍食材解凍。
	下火 可讓食材的底產生焦脆感。也適合慢燉食材。
	旋風 適合一次烘烤多種食材，但需要相同烘烤溫度，最多一次可使用 3 層烤盤，不適宜會產生重味的食材。
	麵包 可烘烤不同種類與大小的麵包，一次最多可使用 2 層烤盤。

■ 首次使用

1. 設定時間

當你第一次啟動此設備時，請先設定時間。
螢幕會出現「**AUTO**」和「**0:00**」。



透過「+ / -」按鍵來設定時間。

再按時鐘按鈕 ③ 確認。

時間設定好之後，可更改警示聲音：螢幕顯示「**ton 1**」。



透過 ① 按鈕來選擇警示聲音，再按時鐘按鈕 ③ 確認。

若要更改時間設定，重複以上步驟即可。

2. 空箱加熱，除去新烤箱的味道

新烤箱可能會留有製造過程所殘留的味道，此為正常現象。所以在首度使用烤箱前，請先進行一次空箱加熱，以排除新烤箱的殘留異味。請先除去所有烤箱的包裝材料、以及腔內所有配件。

建議使用「全火風扇」功能，以 **250** 度空箱烘烤 **1** 小時，這期間建議您打開家中門窗通風。

■ 每日使用

1. 選擇功能

轉動左旋鈕至您所需要的功能。

2. 開啟功能

手動：選定功能之後，轉動右旋鈕設定溫度，即開啟該功能，開始運作。

任何時間都可中斷運作，關閉烤箱。只要將功能旋鈕（左）轉到 **0**，且溫度旋鈕（右）轉到 **[0]** 即可停止運作。

水自清：要啟動水字清功能，請將 **200ml** 飲用水倒到烤箱內底層，再選擇水自清功能 **[△+]**，建議時間為 **35** 分鐘。

3. 預熱

開啟預熱功能時，**LED** 燈會亮起，直到烤箱達到指定溫度為止。

等到 **LED** 燈熄滅，即表示烤箱已達指定溫度，此時即可將您備好的食材放入烤箱，開始烹飪。

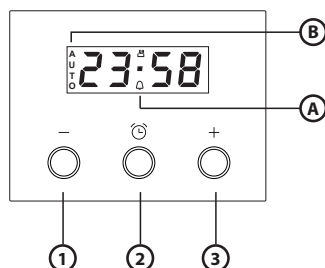
注意！若在烤箱未達指定溫度前就放入食材，可能會影響烹飪成果。

4. 計時

按下計時按鍵，可選擇多種計時模式。

注意！設定後數秒之內若不進行任何動作，即默認該選項並開啟運作。

—	按鍵：減少分鐘
🕒	按鍵：選擇計時方式
+	按鍵：增加分鐘
🔔	A. 符號表示計時功能正在運作
AUTO	B. 符號表示設定已確認



02 操作說明

計時操作方式：

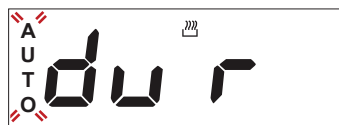
選擇並啟動計時方式之後，開始設定時間：

【設定計時，結束時停止烘烤】

長按計時按鈕 2 秒鐘，這個符號【】開始閃爍



再按一次計時按鈕：螢幕會輪流出現 **DUR** 和 **0.00**，同時有閃爍的【**AUTO**】



按 + 和 - 按鍵來設定時間，數秒之後，螢幕會顯示時鐘的時間，然而【**AUTO** 】這兩個符號不變，表示設定已確認。



注意！

長按計時按鈕 2 秒鐘，即可顯示剩餘時間。

若要改變計時時間，再按一次計時按鈕，利用 + 和 - 按鍵調整時間。

計時完成

及時結束時，【】符號會消失，同時出現警示聲，【**AUTO**】符號閃爍。



按下任何鍵可停止警示聲響。

將功能旋鈕轉到 **0**，且溫度旋鈕轉到【**0**】，然後長按計時按鈕 2 秒鐘關閉烤箱。

【單獨計時功能】

此計時功能不會影響烤箱運作，可單獨作為計時器，在烤箱關閉狀態時也能使用。

要啟動單獨計時器，長按計時按鈕 2 秒鐘，此時會出現閃爍的【】符號。



利用 + 和 - 按鍵調整所需時間，數秒內沒有動作，及自動開始倒數計時。



出現時鐘狀態和【】符號，表示已完成設定。注意！長按計時按鈕 2 秒鐘，即可顯示剩餘時間。

食譜	功能	預熱	溫度	烹飪時間 (分)	烤層和配件
發酵蛋糕 / 海綿蛋糕		是	150-170	30 - 90	
		是	160-180	30 - 90	4 1
填充蛋糕 (芝士蛋糕, 果醬餅, 蘋果派)		是	160-200	35 - 90	
		是	160-200	40-90	4 2
曲奇 / 酥餅		是	160-180	15 - 35	
		是	150-170	20 - 45	4 2
		是	150-170	20 - 45	5 3 1
泡芙		是	180 - 200	40 - 60	
		是	170 - 190	35 - 50	4 2
馬林糖		是	90	150 - 200	
		是	90	140 - 200	4 2
		是	90	140 - 200	5 3 1
比薩 / 麵包		是	220 - 250	10 - 25	
		是	200 - 240	20 - 45	4 2
小型麵包 80g		是	180 - 200	30 - 45	
大型麵包 500g		是	180	50 - 70	
麵包		是	180 - 200	30 - 80	4 2
冷凍比薩		是	250	10 - 20	
		是	230 - 250	10 - 25	4 2
鹹派 (蔬菜派, 餅乾派)		是	180 - 200	30 - 45	
		是	180 - 200	35 - 50	4 2
		是	180 - 200	35 - 50	5 3 1
酥皮點心 / 泡芙餅乾		是	190 - 200	20 - 30	
		是	180 - 190	20 - 40	4 2
		是	180 - 190	20 - 40	5 3 1
千層麵 / 焗烤		是	190 - 200	45 - 65	

配件



網架



網架上的模型或烤盅



烤盤



裝有 200ml 淨水的深烤盤



淺烤盤

03 調理食譜表

食譜	功能	預熱	溫度	烹飪時間 (分)	烤層和配件
羊肉 / 牛肉 / 豬肉 1kg	—	是	190 - 200	80 - 110	
脆皮豬肉 2kg		是	180 - 190	110 - 150	
雞肉 / 兔肉 / 鴨肉 1kg	—	是	180 - 200	50 - 100	
火雞 / 鵝 3kg	—	是	180 - 200	50 - 100	
烤魚 / 紙包魚 (魚排 / 全魚) 0.5kg	—	是	170 - 190	30 - 45	
填餡蔬菜 (番茄 / 櫛瓜 / 茄子)		是	180 - 200	50 - 70	
烤土司片		5'	250	2 - 6	
魚排 / 魚片		5'	250	15 0 30*	
香腸 / 串烤 / 分切肋排 / 漢堡肉		5'	250	15 - 30*	
烤全雞 1-1.3kg		-	200 - 220	60 - 80**	
英式烤牛肉 1kg		-	200	35 - 50**	
羊腿		-	200	60 - 90**	
烤馬鈴薯		-	200 - 220	35 - 55**	
烤蔬菜砂鍋		-	200 - 220	25 - 55	
肉與馬鈴薯		是	190 - 200	45 - 100***	
千層麵與肉		是	200	50 - 100***	
魚和蔬菜		是	180	30 - 50 ***	
全餐 水果塔 (第 5 層) 千層麵 (第 3 層) 肉類 (第 1 層)		是	180 - 190	40 - 120***	

* 料理過程中間要翻面

** 若有需要的話，可在料理進行道 2/3 處翻面

*** 可視食材與個人喜好，隨時可在烹飪中任何時間出爐

功能



傳統



炙烤



旋風炙烤



旋風



全火風扇

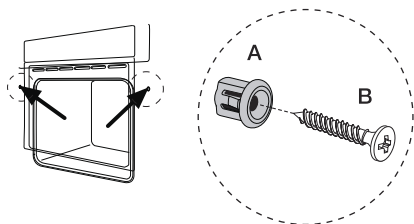


麵包

04 安裝產品圖 / 接電規範

■ 固定烤箱

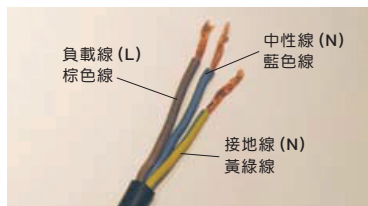
- ① 將烤箱放入已預定櫥櫃位置。
- ② 打開烤箱門。
- ③ 請用包裝內的螺絲配件將烤箱固定於櫥櫃上。



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



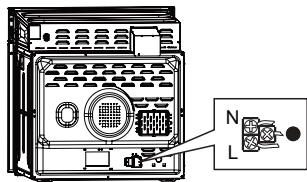
請確實接地，且中性線 (N) 與負載線 220V(L) 不得反接。

電器規格：單相 220V/60HZ

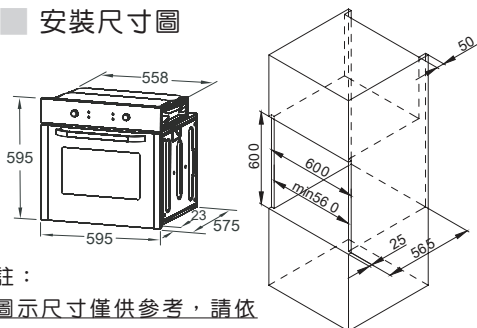
■ 電源端子連接

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**。

■ 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。

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

1. 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。
2. 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

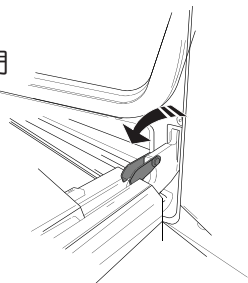
- 每次使用後烤箱後，務必讓烤箱先冷卻再來清潔，最好趁其仍然溫暖的時候，更易去除因食物殘留物引起的污漬。若由於高含水量食物烹飪而產生的水漬，請讓烤箱完全冷卻，然後用布或海綿擦拭使其乾燥。
- 如果內部表面有頑固的污垢，建議開啟自清功能以獲得最佳的清潔效果。
- 請用適當的液體清潔劑清潔門上的玻璃。
- 烤箱門可以拆下以便清潔。

內配件

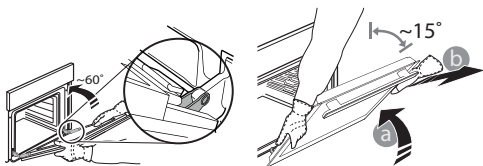
- 可使用洗滌液溶液浸泡配件，如果配件仍處高溫，請戴上烤箱手套進行處理。可以使用洗碗刷或海綿清除食物殘留物。

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。



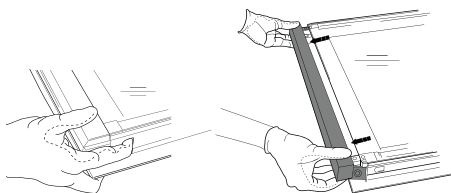
- 盡量關上門，然後用雙手牢牢抓住門側邊，請不要抓住門把。繼續同時關閉門與向上拉，直到鬆開卡榫，然後將門放在一邊，將其放在柔軟的表面上。



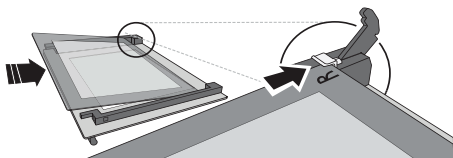
重新裝回烤箱門

將鉤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°C** 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。

故障排除

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。
顯示螢幕出現不明文字並有故障顯示	被設定他國語言	請聯繫售後客服單位

支援

如果遇到任何操作問題，請聯繫 **FRANKE** 技術服務中心。

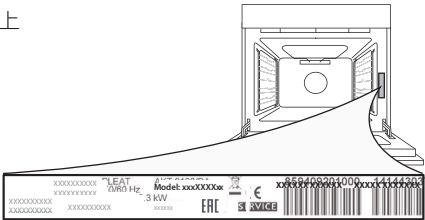
請勿使用未經授權的技術人員提供的服務。

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。



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。

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

20231128

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