

請記住銘板上的相關資訊和發票上的購買日期。
銘板位在打開烤爐門右手邊的烤爐底部。

機型號碼 _____

序號 _____

購買日期 _____



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，以便未來的你或任何不熟悉本產品操作的人參考。

Content 目錄

1 環保注意	03	6 安裝說明	10
環境注意事項		放置產品	
2 重要安全資訊	04	通風	
一般安全		固定烤箱及櫥櫃	
產品處理		電源連接	
關於環境保護		使用適合的供電電纜	
3 認識您的烤箱	05	連接供應電纜與主幹線	
產品全貌		7 技術資料	12
控制面板		產品尺寸	
4 操作說明	06	電源細節	
啟動烤箱		能量標準	
冷卻換氣		產品規格	
烤箱燈			
如何使用計時器			
烹煮模式			
烹煮建議			
烹煮建議表			
5 清潔與維護	09		
清潔產品			
清洗烤箱門			
檢查墊圈			
更換燈泡			

安裝或使用本產品前請詳閱手冊。對於本手冊中任何不了解處，請聯絡客服中心。

環境注意事項

- 本產品的包裝材料是可以回收的環保材料。
- 扔棄所有包裝材料時請用環保方式處理。

◎本產品依照國際安全標準設計和製造，請仔細閱讀以下為了安全所提供的警告：

一般安全

- 本產品設計僅供家庭使用，非供營業或工廠使用。
- 本產品不可安裝在室外，即使是有遮蓋的區域也不行。本產品絕對不可曝露在雨中或暴風雨中。
- 抬舉產品時，請使用烤箱旁邊的兩個把手。
- 勿直接用手，或濕的手或腳碰觸烤箱。
- 本產品僅供成年人準備食物時依照手冊中的指示使用。任何其他（如為房間加熱）不恰當使用所造成的損害，本公司不負責任。
- 使用本產品時，加熱元件與烤箱門的某些部位均非常燙。請確認你不會靠近它，並讓孩童遠離。
- 請確認，其他電器產品的供電纜線並未與烤箱的熱部位接觸。
- 通風孔和熱散孔永遠不可被遮蓋。
- 永遠使用烤箱門把中央，門把的尾端可能很燙。
- 移動烤箱或把器具放進烤箱時，請戴烤箱手套。
- 勿將鋁薄片放在烤箱底部。
- 勿將易燃物質放入烤箱：如果烤箱被錯誤啟動，可能引起火災。
- 未使用烤箱時請確認所有按鈕在“●” / “0” 位置。
- 拔下電源插頭時請從主插座上拔除，勿拉扯電纜線。
- 未拔掉插頭以前，請勿清洗或修理本產品。
- 產品故障時請勿試圖自行修理。無經驗者的修理，可能造成產品的進一步損壞或失靈。請聯絡服務中心修理。
- 勿將重物放在開啟的烤箱門上。
- 小孩、體格瘦小、智能不足或無使用經驗者，請勿使用本產品。如果這些人要使用本產品，必須在監護者的陪同下，或獲得操作指示知識後再行使用。
- 勿讓小孩玩烤箱。
- 本產品無法被外部定時器或分開的遙控器所操控。

產品處理

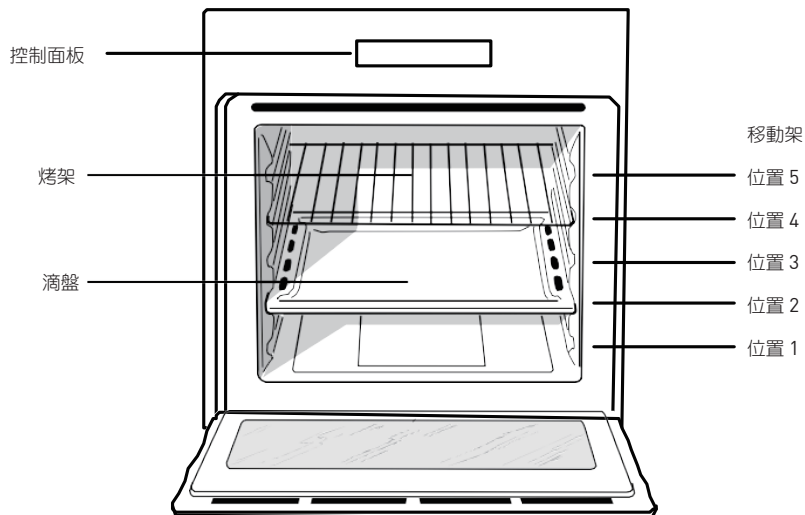
- 扔棄本產品包裝材料時，請依照以資源回收為目的當地規定處理。
- 扔棄本產品的舊品時，請依照現存的環保規定處理。

關於環境保護

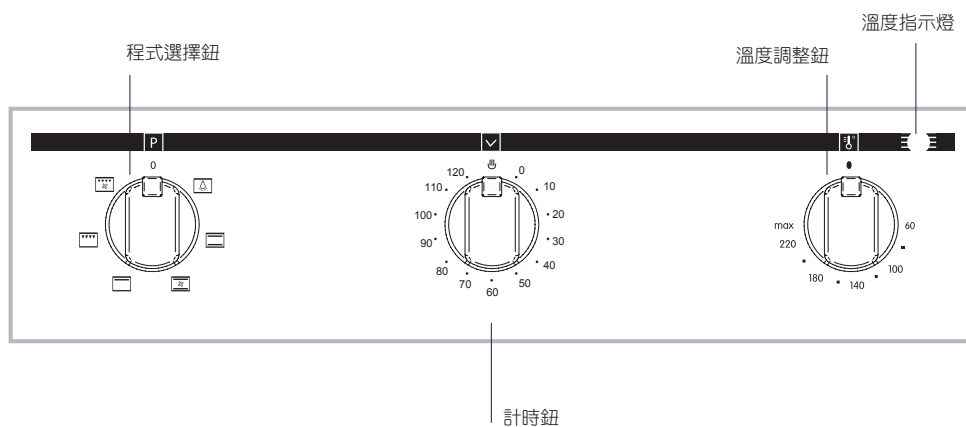
- 晚上或清早使用本產品，可降低電力的用電量。
- 使用烤架或烤奶油菜模式時，關上烤箱門可獲得最佳效果與節約電源（將近 10%）。
- 定期檢查門框墊圈並擦拭乾淨，可確保門上沒有殘渣，也可以適切的緊閉烤箱門，讓熱氣不致散去。

FIMS 52

產品全貌



控制面板





第一次使用產品前，請關上烤箱門，將空烤箱以最高溫加熱半小時以上。關閉烤箱，於打開門前請先確認房間內的通風良好。此時本產品可能散發輕微的不好氣味，此為工廠生產過程中添加的保護物質被燃燒所造成。

啟動烤箱

1. 旋轉選擇鈕以選擇需要的烹煮模式。
2. 以溫度選擇鈕選擇需要的溫度。
參考烹煮表，選擇烹煮模式和建議的烹煮溫度。
3. 烤箱需預熱達所需的溫度後，方可放入食材。
〔溫度指示燈熄滅即達設定溫度〕
4. 在烹煮中你可以做以下動作：
 - 旋轉選擇鈕以改變烹煮模式。
 - 旋轉自動調溫鈕以改變溫度。
 - 旋轉計時鈕到 0 的位置，以停止烹煮。

- ◎ 請勿將物品直接放在烤箱基座，以免損壞烤箱表面的搪瓷。
- ◎ 請將物件放在提供的架子上。
- ◎ 注意，計時鈕必需向順時鐘方向旋轉，若逆轉會卡死損壞。

冷卻換氣

- 為冷卻外表溫度，配置了冷卻風扇以達散熱效果。
- 完成烹煮後冷卻風扇將持續運作，直到烤箱完全冷卻為止。

烤箱燈

- 使用烤箱程式選擇鈕後，烤箱燈會亮起來。
- 選擇完成烹煮模式後，烤箱燈依然持續亮著，直到冷卻為止。

如何使用計時器

1. 設定計時蜂鳴器：以順時鐘方向旋轉計時器鈕約一圈。

2. 計時器以分鐘運轉：所選擇的時間到達後蜂鳴器響起。
3. 若計時時間到達機器並不會自動斷電，需使用電源鍵關閉烤箱。
4. 計時鈕需順時鐘方向旋轉，若逆轉易損壞卡死。

烹煮模式

所有烹煮模式可設定在 60°C 與最大溫度之間，以下情況除外：

- 燒烤時〔建議：設定到最大電力〕
- 焗烤〔建議：設定勿超過 200°C〕



上火 + 下火模式

頂部與底部加熱元件均會開啟。選用傳統烹煮模式時，最好只用一個烤架；若超過一個烤架，熱氣會分布不均勻。



上下火 + 旋風模式

所有加熱元件〔頂部和底部〕和風扇均會運作。因為熱氣持續在烤箱內，所以可以均勻烹煮使食物變褐色。同一時間最多可使用兩個烤架。



上火模式

使用頂部加熱元件，使食材表面金黃酥脆。



上全火模式

此模式使用頂部加熱元件。燒烤時的最高和直接溫度可使肉類表面呈焦褐色，並把汁液鎖在裡面，以保肉質柔軟。此種方式也被大力推薦用來燒烤盛盤食物：如牛排，小牛肉，肋骨牛排，嫩里脊肉，漢堡包等等。某些燒烤例子出現在烹煮建議章節中。



上火+旋風模式

此模式使用頂部加熱元件與風扇。這種組合的特色在於單向輻射熱效力的加強。可防止食物表面燃燒，使熱氣進入食物。採用這種模式時，需關閉烤箱門。

烹煮建議

- 使用風扇時，勿將烤架放在位置 1 和 5。過度直接的熱氣溫度會燒焦食物。
- 使用燒烤和焗烤烹飪時，請將滴盤放在位置 1，以承接殘渣（肥肉或油脂）。

多種食材烹任

- 使用位置 2 和 4 放置食物，需要較多熱空氣。
- 滴盤放底部，架子放上面。

燒烤烹飪

- 烤架插入 3 和 4 位置。食物放在烤架中央。
- 建議設定最大電量。頂部熱元件由自動調溫器控管，所以不會一直運作。

烹飪披薩

- 欲得到最佳效果，應使用上下火+旋風模式烹煮。
- 用一個輕的鋁製披薩餅盤，放入提供的烤架上，對於一層鬆脆的麵包皮來說，不需使用滴盤（可防止延長烹煮時間時結成堅硬外皮）
- 如果披薩有許多層，建議在烹煮過程中於披薩層上加入義大利白乾酪起司。

烹飪建議表

類別	食物	重量 (KG)	烤架位置	預熱 (分)	建議溫度	烹煮 (分)
傳統烹飪	烤鴨	1	3	15	200	65-75
	烤牛肉	1	3	15	200	70-75
	烤豬肉	1	3	15	180	70-80
	餅乾	-	3	15	180	15-20
	果餡餅	1	3	15	180	30-35
多種食材烹飪	披薩餅 (2 個架子)	1	2 和 4	15	230	15-20
	羔羊	1	2	10	180	40-45
	烤雞 + 馬鈴薯	1+1	2 和 4	15	200	60-70
	鯖魚	1	2	10	180	30-35
	李子蛋糕	1	2	10	170	40-50
	泡芙	0.5	2 和 4	10	190	20-25
	小麵包 (2 個架子)	0.5	2 和 4	10	180	10-15
	海綿蛋糕 (1 個架子)	0.5	2	10	170	15-20
	海綿蛋糕 (2 個架子)	1	2 和 4	10	170	20-25
	可口派	1.5	3	15	200	25-30
上層燒烤	使食材表面金黃酥脆	-	3/4	15	220	-
燒烤烹飪	烏賊	1	4	5	Max	8-10
	魷魚和烤蝦串	1	4	5	Max	6-8
	嫩里脊肉	1	4	5	Max	10
	烤蔬菜	1	3 或 4	5	Max	10-15
	烤牛小排	1	4	5	Max	15-20
	肉片	1	4	5	Max	15-20
	漢堡	1	4	5	Max	7-10
	青花魚	1	4	5	Max	15-20
	吐司	4	4	5	Max	2-3
焗烤烹飪	烤雞	1.5	2	5	200	55-60
	烏賊	1.5		5	200	30-35



對本產品進行維護和清洗前，請關閉烤箱，切斷電源。

清潔產品

- 外部不鏽鋼或搪瓷部位與橡膠墊圈一樣，可用軟性海綿及中性清潔劑清洗。若污漬仍無法去除，只能用烤箱專屬清潔劑清洗，清洗後要徹底沖洗晾乾。不可使用具磨蝕性或腐蝕性的清潔劑。〔酸鹼均不可〕

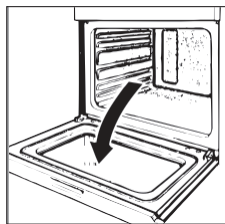
- 最佳做法是：每次使用烤箱後，當烤箱微溫時做清潔。以溫水和清潔劑沖洗，再用乾的軟布擦乾。要用軟布，不可使用具研磨性清洗工具。

所有配件可同玻璃製品一樣清洗，並可放入洗碗機清洗。清洗烤箱絕對不可使用蒸氣清潔工具或壓力工具。

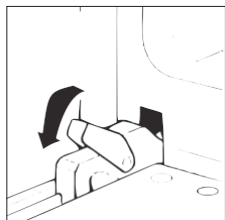
清洗烤箱門

清洗烤箱門的玻璃時，應使用不具研磨性的軟性海綿清洗，再用軟布徹底擦乾淨。勿用具研磨性物質或尖銳物刮玻璃，如此易使玻璃表面刮傷或出現裂痕。若要更徹底清洗，必須拆下烤箱門。

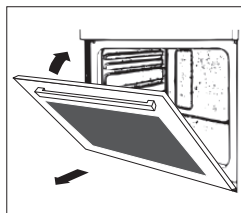
1. 完全打開烤箱門。



2. 抬起來，轉開位在兩個小框下的絞鏈。



3. 握住門兩邊，讓門呈半開狀，把門拉下，舉起，離開它的位置。



安裝回去時以相反步驟處理。

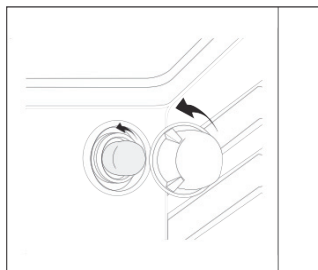
檢查墊圈

定期檢查門框墊圈。若墊圈壞損，請與離你最近的售後服務中心聯繫。

建議墊圈更換完畢前，請勿使用烤箱。

更換烤箱燈泡

1. 除去燈罩上的玻璃蓋。
2. 除去舊燈泡，換上 25W/E14 燈泡一只。
3. 重新放上玻璃罩。





安裝必須由具合格資格者依照以下方式進行

安裝

使用產品前，請仔細閱讀手冊上的安全使用、安裝和維護本產品的重要資訊，並請保留操作手冊以供使用者參考。

位置

請將包裝材料放在遠離孩童位置以免造成危害。

安裝本產品時須由具合格資格者依照提供的操作手冊安裝。

不正確的安裝方式可能危害人類、動物或造成財產損失。

放置產品

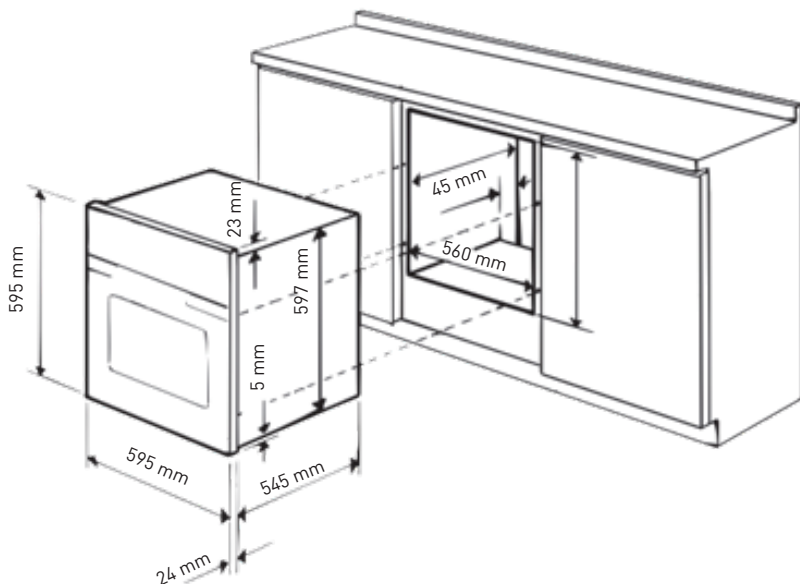
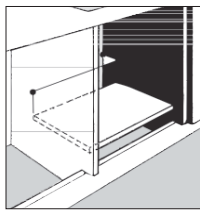
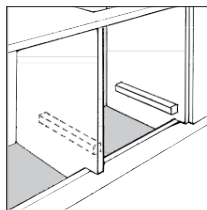
挑選適合的櫥櫃放置，並確認本產品功能可以順利操作。

- 毗連烤箱的櫥櫃面板材料須具有耐熱功能。
- 櫥櫃面板與薄片間所使用的膠水，須能承受 100℃ 以上高溫。
- 若要在廚櫃下方安裝烤箱（如圖），櫥櫃尺寸必須如圖所示。

安裝烤箱時不可接上電源。銘版上的資訊也註明了這類安裝模式。

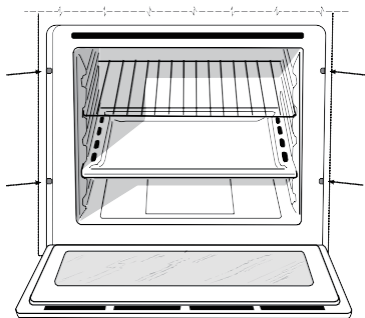
通風

為確保空氣流通，請移除櫥櫃後方板子。安裝時建議用兩條木條或 45X65mm 層板支撐烤箱（如圖示）



固定烤箱及櫥櫃

打開烤箱門，把 4 只螺絲鎖進櫥櫃外框，如此可使烤箱牢固在櫥櫃中央無法移動烤箱的程度，就可確保烤箱內所有部件都能安全操作。

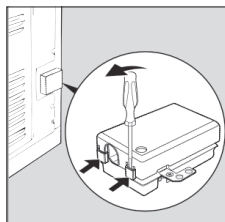


電源連接

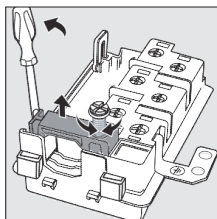
此烤箱備有 3 極電源供應電纜 [220v/60hz]，交流電伏特數和頻率標示在本產品的銘版上。

使用適合的供電電纜

1. 將螺絲起子插入末端電路盒蓋旁的定位鍵，把螺絲起子當作控制桿往下推，即可打開盒蓋。



2. 鬆開電纜夾螺絲，移除它，如圖所示，把螺絲起子當作控制桿。



3. 移動連接螺絲的金屬線 L-N-，然後鎖緊螺絲頭下的金屬線，相關顏色纜線為藍、棕和黃綠線。

連接供應電纜與主幹線

依照資料板上的承載指示裝上一個標準插頭。

產品與主電源連接間，至少要安裝具有 3mm 空隙的全能斷路器，並須符合承載指示與遵守流動電力規則（接地線不可被斷路器阻礙）

供電電纜不可與表面溫度超過 50 度的物件接觸。

安裝者必須確認已做好正確的電源連接，而且符合安全規則。

連接電源以前請先確認：

- 產品裝有接地線，插頭符合法規規定。
- 插座可承受本產品資料版上所示的最大電力。
- 伏特數必須在資料版上所示的範圍內。
- 插座可與產品插頭搭配。若無法搭配，要求合格技術員更換一個。請勿使用延長線或多孔插座。

產品安裝完成後，電源插座須在電源線附近。

電纜線不可彎曲或被壓。

定期檢查電纜線，更換電纜時須由合格技術員更換。未遵守以上安全措施所產生的損壞，製造商拒絕賠償。

產品尺寸

高度：595 mm

寬度：595 mm

深度：545 mm

容量：56 公升

電源細節

- 220V / 60 Hz(赫茲)
- 最大功率 2280W

能量標準

- 符合 2002/40/EC 烤箱電力標章。
- 符合 en 50304 標準

產品規格

- 能源效率等級：A
- 5 種烤箱功能
- 冷卻風扇
- 恆溫控制架
- 可移動的雙層玻璃門
- 可移動式側層架
- 易擦拭搪瓷內壁
- 嵌入式烤箱

標準配備

- 不銹鋼烤架 x1
- 搪瓷烤盤 x1

24 小時免費客服專線

0800 800 669

- > 48 小時內快速維修
- > 專業的安裝指導
- > 完整的使用教學
- > 迅速完修的回覆
- > 售後保固 2 年

總代理



優氏集團

客林渥股份有限公司

總公司

台北市內湖區行愛路 67 號 2 樓

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中分公司

台中市北屯區后庄路 1080-12 號

TEL 04-2422 0958

FAX 04-2422 0938

高雄分公司

高雄市左營區政德路 633 號

TEL 07-345 3919

FAX 07-350 2900

www.uc-clearwell.com

FIMS 52

60cm 五種功能烤箱

使用及安裝說明書

