



FRANKE 烤箱使用說明書

FMY 99 P XS BR SA



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，將採該建築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. 限用物質含有情況標示	26
03. 安裝產品圖	27
04. 清潔與保養 / 回收處理	31

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 P XS BR SA**

機器尺寸：**595 高 X 595 寬 X 543 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。

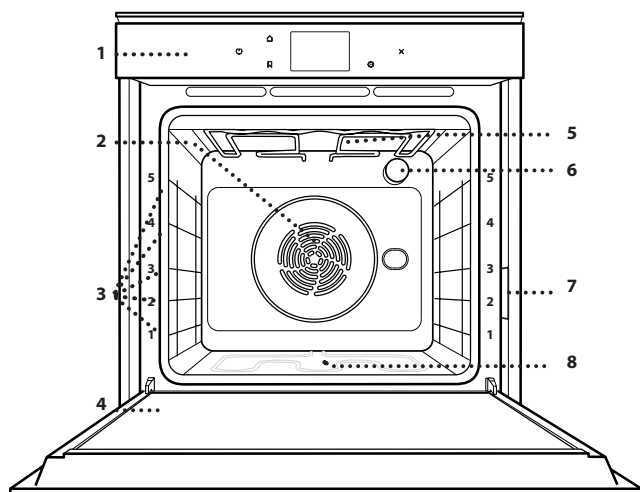
烤箱周圍不可置放任何電器與其電源線路，避免線材可能熔毀發生電線短路。高溫中的烤箱內部，建議不可噴水 / 潑水，這會產生大量蒸熱氣，會有燙傷的危險。含有易揮發液體的食物例如酒精類，不可以放入烤箱內烘烤，可能在烘烤中因為酒精揮發時容易著火。取放烤箱內高溫食物或器材配件，必須使用烤箱手套，避免燙傷。

■ 維修

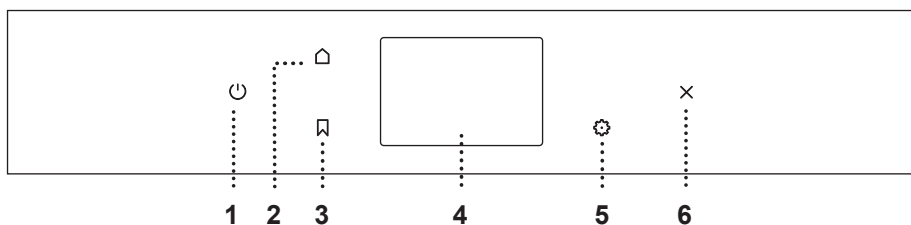
任何的不正確維修方式，會導致觸電的危險。所有的烤箱維修工作，必須由 **FRANKE** 專業維修人員處理。若機器故障，可以在電源箱內找到烤箱無熔絲開關，先將其關閉。請撥打 **FRANKE 服務專線 0800-800-669**

■ 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。

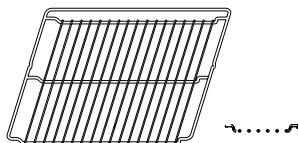
01 安裝產品

■ 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。

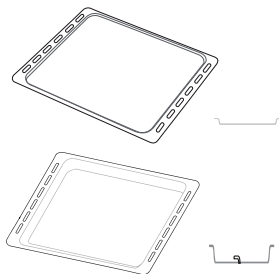
① 烤網架 X1：

適用燒烤、甜點烘焙
食材烘烤



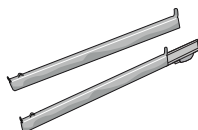
② 淺珐瑯烤盤 X1

深珐瑯烤盤 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。

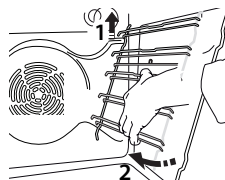


安裝金屬網架和其他配件

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

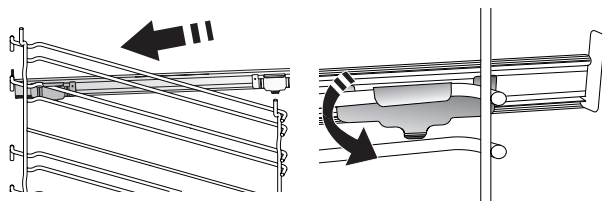
- 要拆卸格架，將格架抬起，輕輕地台下方使其脫離固定，即可拆下。
- 要重新安裝格架，首先固定上方位置，往上方抬起，再將往下滑入固定位置即可。



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。

	MANUAL FUNCTIONS 功能說明 (手動功能)
	上下火 Conventional : 只在一個層架上烹飪任何種類食物。
	上下火旋風 Convection Bake : 只在一個層架上料理肉類或帶餡的糕餅。
	內火旋風 Forced Air : 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。
	炙烤 Grill : 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 Turbo Grill : 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。
	快速預熱 Fast Preheating : 用於快速預熱烤箱。
	多層烘烤 Multicooking : 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。
	冷凍即時食品調理 Frozen Cook : 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。

特殊功能	
	解凍 Defrost： 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 Rising： 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 Convenience： 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 Maxi Cooking： 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 *ECO Forced Air： 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。
	烹飪助理 COOKASSIST： 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。 >> Cookassist Function / >> Cookassist Pro

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。
返回上一個螢幕：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。

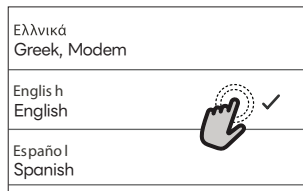
1. 選擇語言

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。



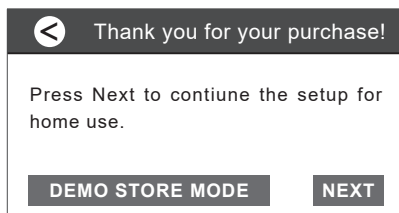
- 選擇需要的語言



輕觸螢幕可返回上一個螢幕。

2. 選擇設置模式

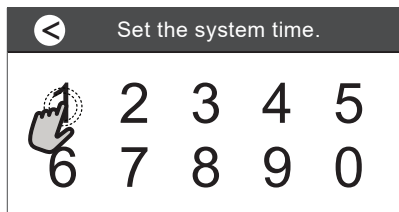
選擇語言後，螢幕將提示您選擇 DEMO STORE MODE (商店示範，僅用於零售商，僅用於展示目的) 或按 NEXT (下一步) 進入選項。



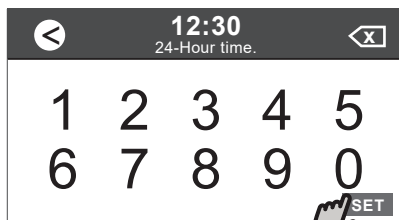
設置時間和日期

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。

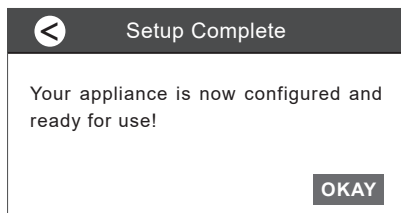
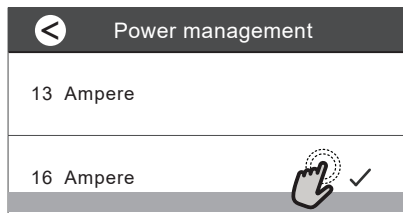
- 點擊相應的數字來設置日期。
- 點擊 SET (確定) 以確認。

02 操作說明

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。

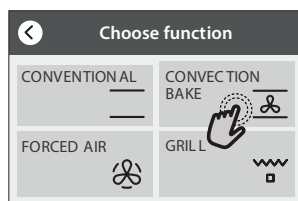
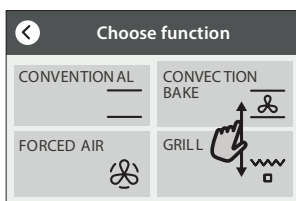
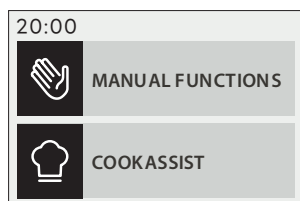
將烤箱預設定 200°C，持續運作約一小時。

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。

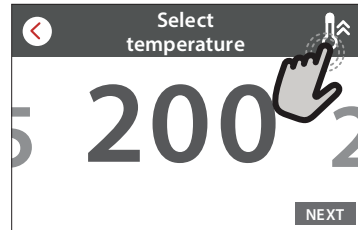
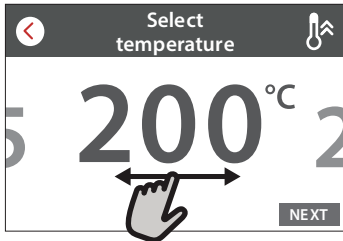


2. 設置手動功能

在選擇所需的機能後，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

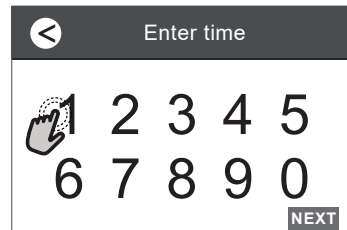
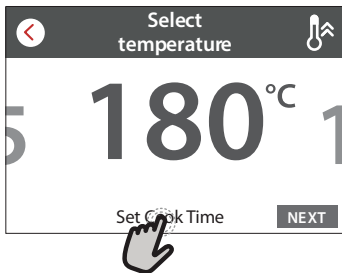
- 左右滑動可瀏覽建議的數值，並選擇您所需的數值。
- 如果功能允許，您可以點擊 (Icon) 進行預熱。



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，多數食譜為預設的自動食譜，以幫助您達到最佳成效。

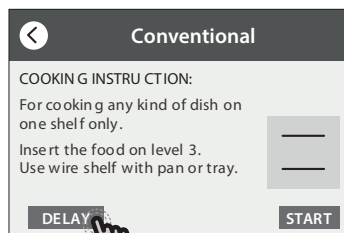
- 從列表中選擇一個食譜。
在 COOKASSIST FUNCTION 中的食品類別顯示 (請參閱相關表格)。
- 一旦選擇了一個功能，只需指示您要烹飪的食物的數量或重量等，就能達到最理想效果。
- 按照螢幕上的提示進行調理。

02 操作說明

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「▶」



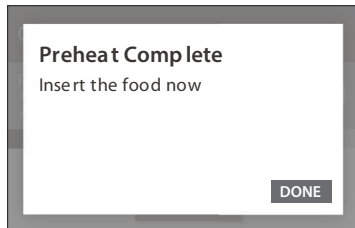
5. 開始功能

- 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。

如何保存功能

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。

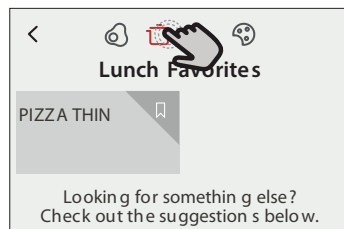


- 點擊“SAVE AS FAVORITE”（設為我的最愛）以儲存該食譜。

儲存後

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。



更改設定

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）。

02 操作說明

- 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）。

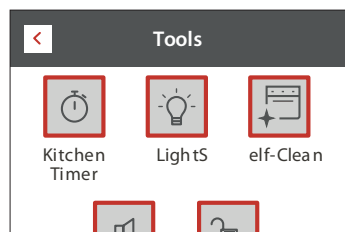
您也可以調整顯示各個餐點的時間：

- 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。



計時器

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。



燈光

打開或關閉烤箱燈。



高溫自清功能

以高溫方式來瓦解烤箱內壁所附著的油污，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注意，高溫清潔之前應移除、清理過量的溢出物，並將烤箱內的所有配件：包括烤架、烤盤、左右側架和滑軌，全部取出，避免清潔完成後造成沒注意到的燙傷。
- 使用者在高溫自清功能時，使用者應讓孩童保持安全距離，且不可使孩童接近烤箱的行為，烤箱表面可能會變得比平常使用時熱，避免孩童未注意碰觸烤箱表面產生燙傷意外，宜保持安全距離。
- 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，可先清除腔體內的多餘殘留物，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。

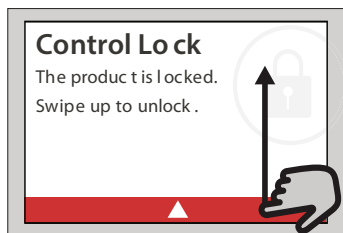


安全鎖

“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 Sabbath 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音，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。

02 操作說明

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。

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

上下火旋風

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 (°C)	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	

02 烤箱使用小撇步

內火旋風

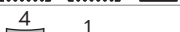
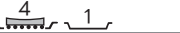
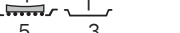
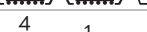
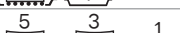
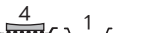
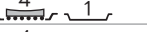
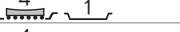
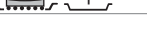
圓形加熱元件和風扇同時啟動。後壁上的風扇將熱空氣均勻分佈在整個烤箱內。

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	
	是	160	30 - 50	
填充蛋糕 (芝士蛋糕, 果醬餅, 蘋果派)	是	160 - 200	35 - 90	
曲奇 / 酥餅	是	140	30 - 50	
	是	140	30 - 50	
	是	135	40 - 60	
杯子蛋糕 / 馬芬	是	150	30 - 50	
	是	150	30 - 50	
	是	150	40 - 60	
泡芙	是	180 - 190	35 - 45	
	是	180 - 190	35 - 45*	
馬林糖	是	90	130 - 150	
	是	90	140 - 160*	
比薩 / 麵包 / 佛卡夏	是	190 - 230	20 - 50	
比薩 (薄, 厚, 意式烤餅)	是	220 - 240	25 - 50*	
冷凍比薩	是	250	10 - 20	
	是	220 - 240	15-30	
鹹派 (蔬菜派, 餅乾派)	是	180 - 190	45 - 60	
	是	180 - 190	45 - 70 *	
酥皮點心 / 泡芙餅乾	是	180 - 190	20 - 40	
	是	180 - 190	20 - 40*	
千層麵 / 肉類	是	200	50 - 100 *	
肉類和馬鈴薯	是	200	45 - 100 *	
魚和蔬菜	是	180	30 - 50 *	

- 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。

炙烤功能

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	
魚片 / 牛排	無	2 (中)	20 - 30	 
香腸 / 烤肉串 / 烤排骨 / 漢堡	無	2-3 (中 - 高)	15 - 30	 

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	 
羊腿 / 羊蹄	無	2 (中)	60 - 90	
烤土豆	無	2 (中)	35 - 55	
蔬菜焗烤	無	3 (高)	10 - 25	

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

多層烘烤

食譜	菜色	預熱	溫度 (°C)	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	

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。

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。

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°C）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。

多量調理

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 (°C)	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 (°C)	烹飪時間 (分)	烤層和配件
填充烤肉	—	200	80 - 120 *	
肉塊 (兔肉, 雞肉, 羊肉)	—	200	50 - 100 *	

- 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。

02 烤箱使用小撇步

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			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			500-3000 克	
肉類	牛肉	英式烤牛肉		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	 	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		600-2000 克	
		烤豬肋排	 		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		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	 	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	 	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	 	1.5-4 公分	均勻分佈在烤架上。用叉子戳香腸以避免裂開。 在烹飪時間的 2/3 時翻轉。
	魚類	新鮮魚排	 	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	 	0.5-3 公分	
	燒烤海鮮	扇貝		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		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	 	一層烤盤	
		明蝦	 	一層烤盤	
蔬菜	烤蔬菜	馬鈴薯		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		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		500-1500 克	
	焗烤蔬菜	馬鈴薯		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		一個烤盤	撒上麵包屑，用油、大蒜、胡椒和香菜調味。
		甜椒		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。將麵團擀成薄薄的，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
					
					
					

02 烤箱使用小撇步 / 限用物質含有情況標示

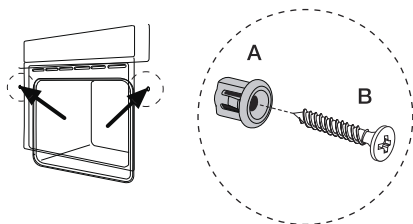
	食材		層架配件	數量	烹飪資訊
蛋糕 / 糕餅	海綿蛋糕			500-1200 克	準備 500-900 克無油海綿蛋糕糊。倒入塗上油的烤盤中
	糕餅 / 餡塔	餅乾		200-600 克	以 500 克麵粉、200 克有鹽奶油、200 克糖、2 個雞蛋製作麵團。加入水果香料調味。讓麵團冷卻。取定量麵團壓平，放於烤盤上。
		新鮮可頌		一個烤盤	均勻分佈在烤盤上。冷卻後食用
		泡芙		一個烤盤	
		塔		400-1600 克	以 500 克麵粉、200 克有鹽奶油、200 克糖、2 個雞蛋製作麵團。加入水果香料調味。讓麵團冷卻。將麵團均勻鋪於烤盤上，填入內餡。
		果餡捲餅		400-1600 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。

限用物質含有情況標示

設備名稱：烤箱		型號（型式）：FMY 99 P XS BR SA				
單元(註)	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁶⁺)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
加熱管	○	○	○	○	○	○
散熱馬達	○	○	○	○	○	○
循環馬達	○	○	○	○	○	○
電路板組	○	○	○	○	○	○
照明燈組	○	○	○	○	○	○
烤盤、烤架、側架	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○
隔熱棉	○	○	○	○	○	○
金屬部件(含外殼、 固定片、螺絲)	○	○	○	○	○	○
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.						

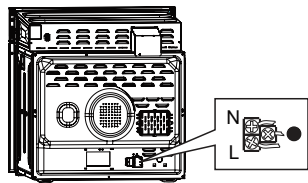
■ 固定烤箱

- 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。

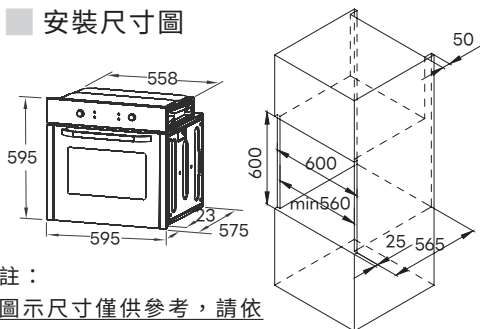


註：
烤箱內附配件將依所購買型號不同而異。

■ 接上電源



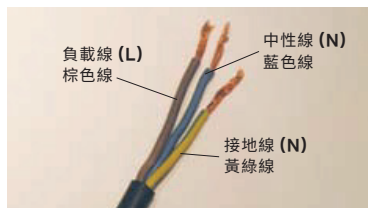
■ 安裝尺寸圖



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

請自行選購符合國家認證標準之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。

■ 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 2.0mm²，若採多心線者線徑至少 3.5mm²。

03 接電規範

■ 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。

不可使用粗糙具研磨作用的清潔劑或鋒利的金屬刮刀清潔烤箱門之玻璃 / 爐架鉸鏈蓋之玻璃（如適用），因其可能刮傷表面，造成玻璃碎裂。⁵

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

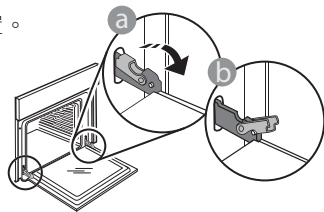
- 每次使用後烤箱後，務必讓烤箱先冷卻再來清潔，最好趁其仍然溫暖的時候，更易去除因食物殘留物引起的污漬。若由於高含水量食物烹飪而產生的水漬，請讓烤箱完全冷卻，然後用布或海綿擦拭使其乾燥。
- 如果內部表面有頑固的污垢，建議開啟自清功能以獲得最佳的清潔效果。
- 請用適當的液體清潔劑清潔門上的玻璃。
- 烤箱門可以拆下以便清潔。

配件

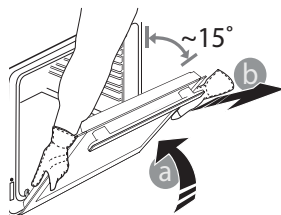
- 可使用洗滌液溶液浸泡配件，如果配件仍處高溫，請戴上烤箱手套進行處理。可以使用洗碗刷或海綿清除食物殘留物。

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。



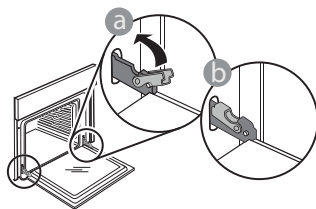
- 盡量關上門，然後用雙手牢牢抓住門側邊，請不要抓住門把。繼續同時關閉門與向上拉，直到鬆開卡榫，然後將門放在一邊，將其放在柔軟的表面上。



重新裝回烤箱門

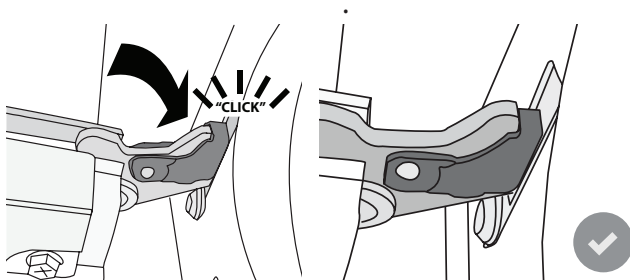
將鉸鏈的鉤子與對準卡榫並將上部固定到卡榫上。

- 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。

03 安裝產品圖



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。

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。

■ 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

20250822

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

台中市北屯區山西路三段 192 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

