

Foster

型號：KS 60 MF 5I

7122051

嵌入式電烤箱



使用暨安裝說明書

華財股份有限公司

COB Enterprise Ltd.  T31361
RoHS

<http://www.my-kitchen.com.tw>

總公司：231 新北市新店區永平街 82 號

TEL: (02) 2941-6382 FAX: (02) 8668-8974

親愛的用戶：

本公司在此首先感謝您選用Foster電烤箱。請在安裝及使用前，先仔細詳讀本手冊，以使本產品得以擁有最佳使用狀況及壽命。本手冊必須小心保存，以備日後參考。如果你要讓瓦斯爐給非您本人使用時，請確認提供給他參考使用書後再來操作機器。

※ 請勿讓孩童靠近或在本機附近玩耍。

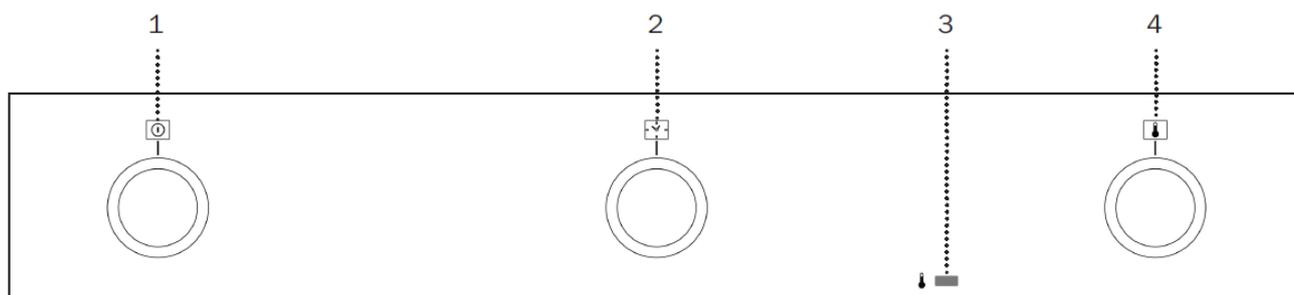
本產品的安裝及維修需由專業合格的技術人員來執行，更換零配件時必需使用原廠零配件，包含電源線在內。

產品介紹



- | | |
|------------|--------------|
| 1.控制面板 | 2.烤箱封條 |
| 3.上電熱棒 | 4.網架軌道/烤盤之支撐 |
| 5.網架 | 6.餅乾烤盤 |
| 7.深烤盤 | 8.烤箱門五金鉸鍊 |
| 9.烤箱門 | 10.出風口 |
| 11.烤箱固定螺絲孔 | 12.上電熱棒遮護 |
| 13.排煙口 | 14.燈 |
| 15.後方裝置板 | 16.旋風風扇 |
| 17.內玻璃 | |

控制面板



1.功能選擇鈕

2.計時器

3.加熱指示燈

4.溫度設定鈕

烤箱功能

● 關掉烤箱

炙烤功能與下電熱棒加熱

適合任何大小炙烤/烤肉。

傳統烤箱功能與旋風加強

適合一般肉類炙烤及蛋糕類，風扇使熱度均勻散佈在烤箱內。

炙烤功能

適合炙烤食物表面。食物外層呈現金黃色澤但又不影響食物內部。適合較平的食物，例如牛排、肋排、魚、土司等。

注意：使用炙烤功能時烤箱門須保持關閉。

下電熱棒加熱

熱度由下方傳遞來。適合溫熱餐盤或麵糰發酵。

除霜

這個程式適合食物溫合的解凍。

例如：奶油，蛋奶凍(糕)，油酥(或其他配料的)麵糰，水果餡餅，蛋糕，水果…。

烤箱使用

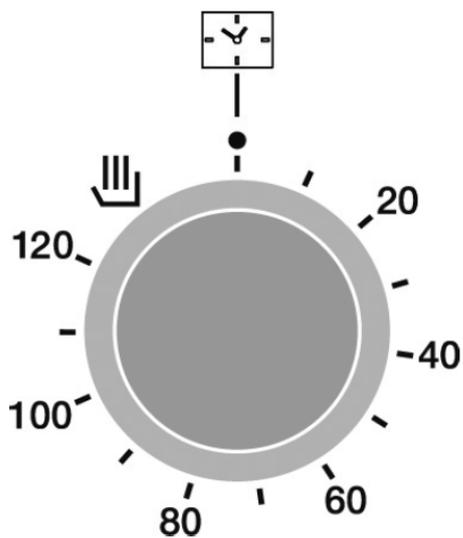
手動操作

1. 請將時間選擇鈕轉向左邊的  符號標示位置。
2. 選擇設定的溫度與烘烤功能。
3. 當烘烤完成後，將全部旋鈕歸零到標示  符號的位置。

使用定時裝置

使用設定的時間來烘烤

1. 請先選擇烘烤的功能與烘烤的溫度。
2. 將計時器選擇鈕轉到想要設定的時間位置。
3. 當設定的時間結束的時候，鬧鈴會響同時烤箱也會停止烘烤功能。
4. 當烘烤完成後，將全部旋鈕歸零到標示  符號的位置。



注意事項

1. 第一次使用本機器時：

- (1) 詳細閱讀本手冊。
- (2) 小心並仔細拆卸所有的包裝物，如果有塑膠保護膜也必須移除。
- (3) 因機器出廠前，會遺留一些保護油脂在機器上，因此第一次使用本機器時應該不放食物空轉一小時：選擇功能選擇鈕【 炙烤功能與下電熱棒加熱圖案】，以250 °C溫度運作一小時。此時可能會產生一些煙及異味，廚房應該維持良好通風。
- (4) 烤箱冷卻後，清潔烤箱的配件。

2. 安全事項：

- (1) 本產品的維修需由Foster授權之專業合格技術人員來執行，以免引起危險。
- (2) 若有故障，請立即切斷主電源。
- (3) 使用中或使用後的烤箱的溫度很高，請勿讓孩童靠近或在本機附近玩耍。（即使烤箱沒有正在使用，仍然要避免孩童靠近、觸碰本機，以免誤觸啟動烤箱。）
- (4) 本烤箱僅供家庭使用，必須安裝在適當的廚具內。
- (5) 烤箱內不應該存有油、油脂或易燃物品，以免烤箱啟動時引起危險。
- (6) 不可倚靠或坐在烤箱門上，以免損害烤箱門並對自己造成危險。

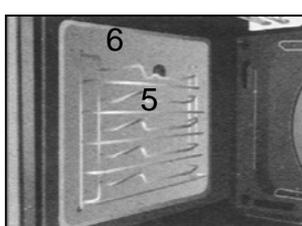
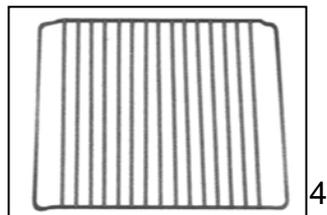
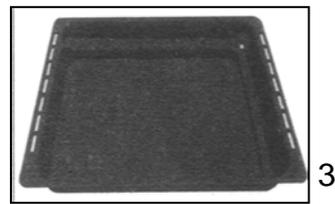
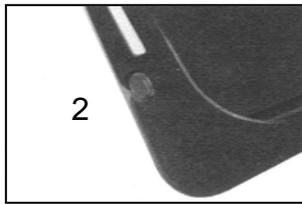
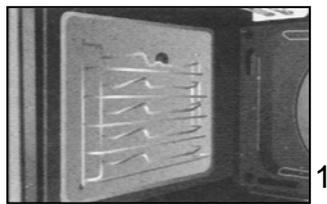
- (7) 烤箱底部不可以覆蓋鋁箔紙，以免影響烘烤效果並損害烤箱內部的搪瓷琺瑯。
- (8) 烤箱底部不可以放置容器或食物。烤箱使用時，不要讓水濺到烤箱底部，以免損害烤箱內部的搪瓷琺瑯。
- (9) 烤箱使用時，儘量不要打開烤箱門，如此可以較為省電。
- (10) 當需要伸進烤箱時，請戴防熱手套。
- (11) 要使烤箱冷卻時，可以將烤箱門打開使烤箱通風，並且可以散去殘餘異味。
- (12) 如果烘烤的材料成份是比較多水份，則烤箱門會有冷凝狀態，此屬正常。
- (13) 在所使用電器高熱期間，請小心避免接觸爐內加熱元件。
- (14) 不可使用粗糙的金鋼沙清潔器或尖銳金屬刮泥器來清潔烤箱玻璃門，因玻璃表面的刮傷可能造成玻璃破裂。
- (15) 在所使用電器高熱期間，請小心避免接觸爐內網架或烤盤。

3. 烤箱配備：（配備以實體為主）

- (1) 烤箱內部層數：當提及「第幾層」是指從下面數來。
- (2) 烤盤/網架防斜設計：有時需要拉出部分烤盤及網架來處理所烘烤的食物時比較不會傾斜。
- (3) 深烤盤（滴油盤）：當肉或其它食物直接放在網架上炙烤時，底下必須有烤盤來接

滴下的肉汁或油脂。也可以在烤盤內裝少許水，比較不會有煙。

- (4) 網架：烘焙模型器皿可以放置在上面。
- (5) 網架/滴油盤的滑軌槽（因機型而異）。
- (6) CRYSTAL CLEAN水晶糖瓷內裝與烤盤：方便清潔。



清潔與保養

清潔/保養維修本產品前，需先切除總電源。不可以使用具侵蝕性的清潔劑。

1. 清潔烤箱內部：

- (1) 附著於烤箱內部的殘渣及油脂應該清潔乾淨，這些殘餘物會散發煙及異味。
- (2) 烤箱冷卻後，烤箱內琺瑯部份可以用海綿沾溫肥皂水，或琺瑯表面專用清潔產品，來清潔。

- (3) 不要用蒸氣式或壓力噴水來清潔烤箱內部。也不要使用鋼絲絨布或任何可能刮傷琺瑯表面的東西來清潔。

2. 清潔烤箱外部及配件：

- (1) 用溫肥皂水或中性清潔劑。
- (2) 不要用鋼絲絨布、刷、粉或任何可能刮傷琺瑯的東西來清潔。不鏽鋼部分也必須小心只能用不具刮傷力的海綿或布。

3. 清潔烤箱門：

視烤箱機型，可以移除烤箱門使清潔更容易：

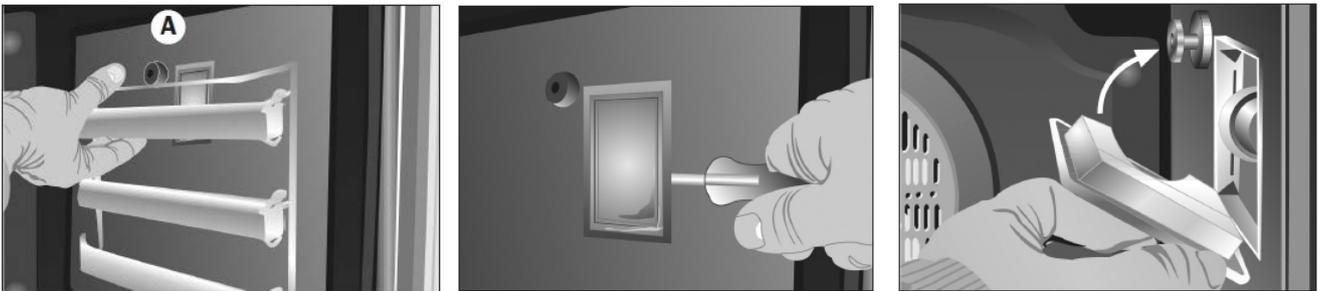
- (1) 將門完全打開。
- (2) 烤箱門左右的 (G) 五金鉸鍊，上的 (F) 往上移動。
- (3) 關起門直到 (F) 頂住邊緣。
- (4) 抓住門的兩邊，往關閉的方向直到五金鉸鍊完全與烤箱脫離後，輕輕的將門往前取出。
- (5) 清理完後，照反過來的順序，再裝回去。



4. 換烤箱燈泡：

警告：確定在更換燈之前已關閉電器，以避免電擊的可能性。

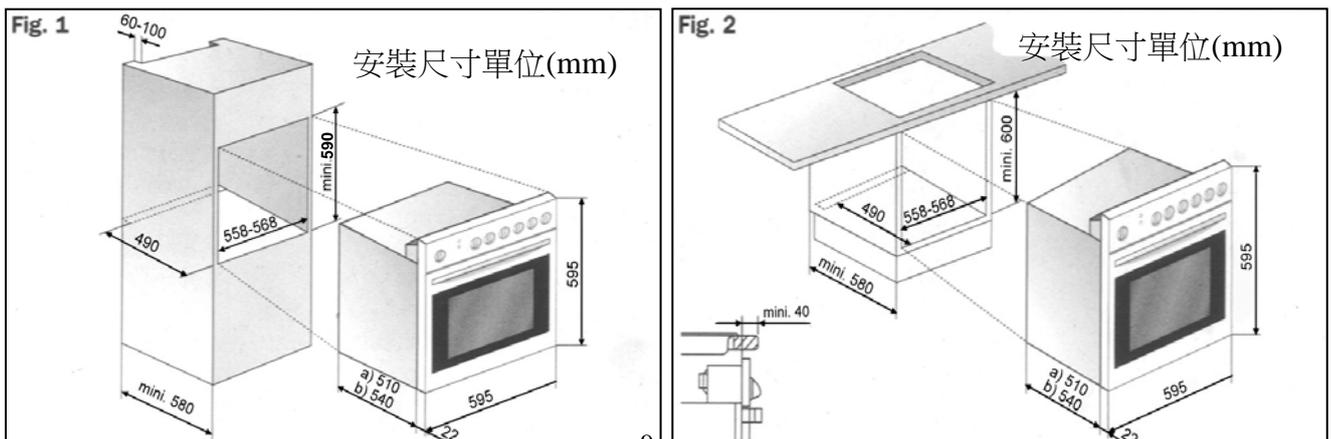
- 鬆開烤架與烤盤支撐架的螺絲(A)。
- 使用工具鬆開燈泡外罩。
- 更換燈泡。
- 重新將燈泡外罩裝回原先的位置。



更換的燈泡必須要能耐熱 300°C 以上，如果你有需要請向代理商洽購。

安裝

本產品的安裝需由專業合格的技術人員來執行。製造商或供應商不接受因安裝或操作不當造成的損害責任。



1. 安裝以前注意事項：

- (1) 要拆卸烤箱的外包裝，請拉箱子下方的凸片，搬出時手抓住兩側的把手。（不可抓烤箱門的把手。）
- (2) 烤箱嵌入的廚櫃空間尺寸，見附圖 Fig. 1 和 Fig. 2。至少需要深度 58公分。
- (3) 在烤箱底部後面須留透氣口(60~100mm)，見附圖 Fig. 19 和 Fig. 20。
- (4) 烤箱的後面不可以有任何東西、管線、插座。
- (5) 廚櫃及零組件的膠黏劑必須可以耐高溫到 85 °C
- (6) 本產品可能只能搭配Teka爐具，否則可能損壞產品並引起危險。

2. 電力配接：

電力配接需由熟知當地法令及電力供應的專業技術人員來執行。

- (1) 確認電壓瓦數頻率是否與本產品上的規格標籤所標示的一樣。
- (2) 檢查電力是否可以支援本產品上的規格標籤所標示的所需要的最大消耗功率。
- (3) 接地線也必須接上。
- (4) 若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
- (5) 電源請勿設計在烤箱背面，電源插頭須讓使用者容易碰觸到。

(6) 電源接好後，檢查烤箱的每一項與電力有關的功能都可以正常運作

3. 安裝烤箱：

(1) 電源接好後，將烤箱嵌入適當廚櫃，小心不要絆住電源線。

(2) 4個螺絲將烤箱固定在廚櫃上。（打開烤箱門就會看見4個洞。）

檢查烤箱的外框邊緣不能與廚櫃的兩側直接碰觸到；（與鄰近的廚櫃至少隔離 2 mm）。

烘烤參考

以下僅為參考值。時間溫度依所需烘烤的食物數量及類別而有所不同，。使用者在經過幾次使用後，將能較熟練控制溫度及時間。預熱時，可以先使用【 炙烤功能+下電熱棒加熱圖案】，以達到最佳效果。當設定的溫度已經到達時，加熱指示燈會熄滅。

開胃菜：

食物	重量 (公斤)	網架位置 (由下往上 數)	功能	烘烤溫度 攝氏℃	烘烤 時間 (分鐘)
烤米	0.35	1		180-200	45-50
肉餡餅	1.5	3 2	 	170-190 160-180	45-50 30-35
蔬菜餅	1	2	 	190-210 170-190	35-40 30-35
蔬菜派	1.5	2	 	190-210 170-190	55-60 45-50
烤馬鈴薯	1	3	 	180-200 180-200	60-65 50-55
披薩	0.65	3 2	 	190-210 170-190	20-25 10-15
乳蛋餅	1.5	2	 	180-200 160-180	45-50 45-50
填餡蕃茄	0.75	3 2	 	170-190 160-180	10-15 10-15
焗茄子	1	4		200-220	15-20
焗蘆	0.5	4		200-220	10-15
義式千層 麵	1	3		180-200	25-30

魚類：

食物	重量 (公斤)	網架位置 (由下往上 數)	功能	烘烤溫度 攝氏°C	烘烤 時間 (分鐘)
紅鯛魚	1.5	3	 	180-200 170-190	30-35 25-30
劍魚	1	3	 	190-210 180-200	25-30 25-30
魚餅	1	2	 	190-210 180-200	30-35 30-35
比目魚	1	3	 	170-190 160-180	15-20 10-15
鱸魚	1	3	 	190-210 180-200	20-25 15-20
鱈魚	1.5	3	 	190-210 180-200	25-30 20-25
魚餡餅	1.5	2	 	190-210 170-190	40-45 40-45
鮭魚	1	3	 	180-200 170-190	20-25 15-20
鱒魚	1	2	 	190-210 180-200	20-25 15-20
魚片	0.5	4		170-190	15-20
沙丁魚	0.5	4		180-200	15-20

肉類：（記得在網架底下放滴油盤。）

食物	重量 (公斤)	網架位置 (由下往上 數)	功能	烘烤溫度 攝氏°C	烘烤 時間 (分鐘)
乳豬	2	3	 	190-210 170-190	75-85 65-75
兔肉	1.5	3	  	180-200 160-180 170-190	60-65 45-50 35-40
羊肉	1.5	3	 	190-210 170-190	50-55 45-50
塊肉	1.5	3	 	170-190 160-180	35-40 30-35
豬腰肉	1	3	 	170-190 160-180	40-45 30-35
雞	1.5	3	  	190-210 170-190 170-190	50-55 45-50 40-45
烤牛肉	1	3	 	190-210 170-190	35-40 30-35
肉排	1	3	 	180-200 160-180	35-40 30-35
小烤串	0.5	4		190-210	5-10
漢堡	0.5	4		180-200	5-10
香腸	0.5	4		180-200	15-20

甜點：

食物	重量 (公斤)	網架位置 (由下往上 數)	功能	烘烤溫度 攝氏°C	烘烤 時間 (分鐘)
海綿蛋糕	0.5	2	 	170-190 160-180	35-40 30-35
捲筒夾心 蛋糕	0.3	3	 	170-190 160-180	10-15 10-15
果餡餅	0.5	1 2	 	160-170 150-160	60-65 55-60
小麵包/餅 乾	0.5	3	 	160-180 150-160	20-25 20-25
夾肉大餡 餅	0.25	3	 	170-190 150-170	15-20 15-20
杯形糕餅	0.5	2	 	160-180 150-170	25-30 20-25
烤蘋果	1	3	 	180-200 170-190	35-40 25-30
調合蛋白	0.2	3	 	100-120 100-120	70-75 65-70
烤香蕉	0.5	3	  	170-190 160-180 170-190	20-25 15-20 10-15
酥餅	0.25	2	 	180-200 170-190	20-25 15-20
洋李蛋糕	0.5	2	 	170-190 160-180	60-65 55-60
蘋果派	1	2	 	170-190 160-180	50-55 45-50
起士蛋糕	1	2	 	180-200 170-190	45-50 40-45

故障排除及維修

本產品的安裝及維修需由專業合格的技術人員來執行。製造商或供應商不接受因安裝或操作不當造成的損害責任。

若有故障，請立即切斷主電源。

- 請連絡本公司工程服務部02-29416382。（報修前請先抄下本產品型號。產品型號可以參照烤箱上的規格標籤或保證卡上所示。）
- 連絡本公司工程服務部之前，請先自行確認以下事情：

故障情況	解決方式
烤箱無法運作	<ol style="list-style-type: none">1. 檢查電源連接狀況。2. 檢查保險絲及電流限制。3. 確認時鐘是處於手動狀態或設定程式狀態。4. 檢查功能選擇鈕及溫度設定鈕的位置。
烤箱燈泡不亮	<ol style="list-style-type: none">1. 更換燈泡。2. 檢查是否依照指示裝配燈泡。

加熱指示燈不運作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查是否已設定溫度。 2. 檢查是否已設定功能。 3. 加熱指示燈只有正在加熱到所設定的溫度時才會亮燈；如果已經到達所設定的溫度，則此燈會熄滅。
烤箱運作時有煙散出	<ol style="list-style-type: none"> 1. 第一次使用時，此為正常現象。 2. 請定期清潔烤箱。 3. 減少油脂或油滴到烤盤的量。 4. 不要設定高於實際所需的烘烤溫度。
烘烤結果不如預期	參考「烘烤參考表」

本說明書儘量維持其正確完整性，若有任何因翻譯或印刷上的失誤造成的錯誤，本機製造商及供應商不因而承擔責任。本機製造商及供應商並保留「若因某些必要的技術或商業上的原因，可對本機或零組件做任何修改」。

注意!

- 本產品用須使用單相230V：50/60Hz：2623W。
- ※ 產品電線迴路要接地。
- ※ 遵照居家電路線路圖配置。
- ※ 產品電線已連結在烤箱上。
- ※ 請確認產品電線與相關接點均確實鎖緊固定。
- ※ 代理商與原廠不接受因產品電線安裝不正確或

是未做接地處理的意外相關責任。

- ※ 使用電器高熱期間，請小心避免接觸爐內加熱元件。
- ※ 警告-可觸及零件在使用中可能變為高熱。小孩應該保持遠離。
- ※ 警告-不可使用粗糙清潔器具或有銳利金屬的刮除用具來清潔烤爐門的玻璃，因為會刮傷其表面可能會造成玻璃的破碎。
- ※ 不可使用蒸氣清潔器。

品名	電烤箱
額定電壓	230V
頻率	50/60Hz
消耗功率	2623W
製造年月及批號碼	標示見機體上
品牌	FOSTER
製造廠商名稱	FOSTER
生產國別	義大利
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
電話	02-29416382
型式認可號碼	TA105313610578
	 T31361 RoHS

設備名稱：電烤箱		，型號（型式）：KS 60MF 5I				
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)
電源線材	○	○	○	○	○	○
旋風電動機	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
溫度控制器	○	○	○	○	○	○
燈座	○	○	○	○	○	○
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.						