

台灣 FARGO 輝豪牌

電烤爐

MODEL: CE-110V

CE-210FB, CE-210VS

CE-310FB, CE-310SG



安裝及維修使用說明書

安裝使用說明：

1. 將電氣烘烤爐放置在無潮濕的位置，並作好烘烤爐的水平定位，以確保烘焙溫度均勻。
2. 裝好電源供應線路及地電線，設有水蒸氣功能，需備好供水管路，自來水直接供水，必須加裝水壓減壓閥，水壓應在 0.5K 至 1K 較安全，也必需要加裝濾水器，保持水質乾淨，以上都做好，即可開始使用。
3. 開啟電源開關，此電源開關燈亮起即表示已經通電，請將上、下火溫度控制器調至(設定) 烘焙食物所需之溫度，則烘焙室內之上、下火溫度在到達所設定之溫度時會自動控制在此溫度之上、下 3-5 。
4. 在電爐使用中，爐內的排氣孔一定要打開，讓爐內氣體向排氣孔排出，以免爐內的氣體往爐門排出，影響前面的美觀，在暫停使用時才可將排氣孔關上，保持爐內的溫度向爐外流失。
5. 新烤箱第一次使用，請將上、下火溫度控制器，調至 250-300 等溫度達到後，時間約 40 分鐘(加溫指示燈熄滅表示溫度已達到所設定之溫度)，再等候 30 分鐘，即可將烤箱內部之味道消除，新烤箱第一次加溫中會冒煙，及嗆鼻的味道(在加溫中烘焙室可放入大量蔥或鳳梨皮) 除臭效果特佳。
6. 設有水蒸氣功能，確記一定要在上火溫度 150 以上，才可使用水蒸氣，每按一次水蒸氣，一定要停五分鐘後，才可以再按第二次水蒸氣。電器室內裝有水蒸氣量定時調整器 0 秒 - 10 秒可調整所要的蒸氣量。

7. 有加裝石板之烤箱在第一次使用或長時間未使用，請先將溫度設定 100 烘焙 60 分鐘，後再設定 150 烘焙 60 分鐘、後再設定 200 烘焙 60 分鐘、後再設定 250 烘焙 60 分鐘，時間到達後即可正常使用。
8. 儀表部份及電爐內部、嚴禁用水洗，只可用扭乾的布擦拭。
9. 電爐不使用時，請關閉電源。
10. 土司麵包(土司盒有加蓋者) 之上火用 250 、下火用 250 ，約烘焙 30 分鐘，小甜麵包(55g) 之上火用 220 ，下火用 150 ，約烘焙 15 分鐘。有附表可供參考，但烘焙溫度會隨不同之原料配方而改變。

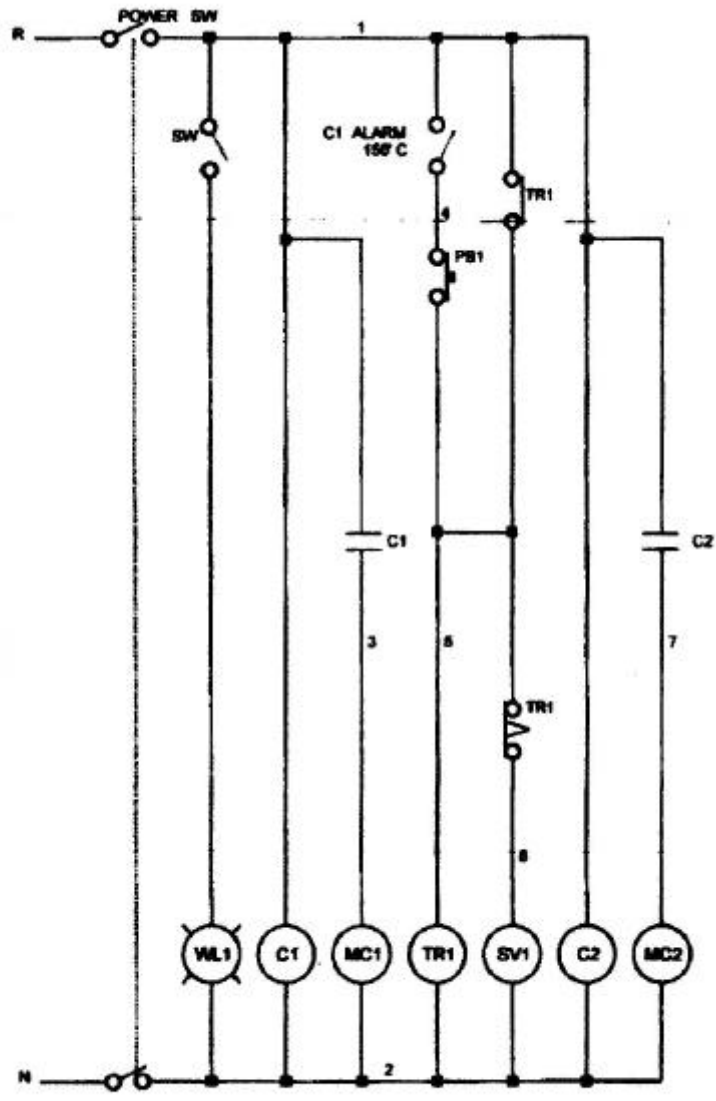
建議烘焙溫度參考表

麵包種類	重量	上火溫度	下火溫度	烘焙分鐘	蒸氣
Bread Loaf	1000 grams	250	250	35	X
Dinner Rool	30 grams	220	150	12	X
Sweet Bread	55 grams	220	150	15	X
French Loaf	300 grams	220	150	30	Yes
Baguettes	300 grams	220	150	30	Yes
Rolls	60 grams	220	150	15	X
Wheat Bread	50 grams	220	150	15	Yes
Danish Pastrie	55 grams	220	150	13	X
Macaroon	15 grams	150	200	15	X
Spong Cake	8 grams	150	200	20	X
Cake	250 grams	170	200	25	X

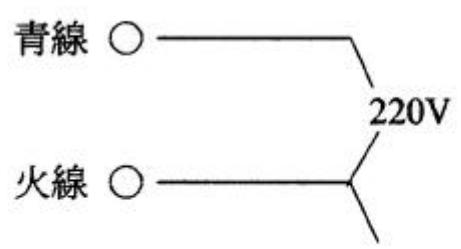
故障原因及檢修

1. 變壓器燒毀 (電源 380V 以上)。
2. 翹翹板開關壞了，可將翹翹板開關電源線上、下顏色相同電線接在一起，即可使用。
3. 溫度無法控溫，表示溫度開關損壞，需換新。
4. 溫度無法加溫，表示繼電器燒毀或電熱線斷掉。
5. 溫度開關其中一組以上無法操作，請檢查電源是否有一組未進。
6. 照相燈泡壞了，需換上 220V 燈泡。

線路圖



單/三相接線法



火線 ○ ————— 380V

