

Foster

型號：KF 60 MF5 SS

7122 053

嵌入式電烤箱



使用暨安裝說明書

華財企業股份有限公司

COB Enterprise Ltd.



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

總公司：231 新北市新店區永平街 82 號 1F

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

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。

安裝之前注意事項

- 請使用兩側手柄搬動烤箱。不可抓住門把手抬起烤箱。
- 在櫥櫃下安裝烤箱時，按照安裝說明進行操作。
- 烤箱嵌入的廚櫃空間尺寸，請參考安裝圖。
- 一般來說必須避免有突出的裝置（家具增援、管道、插座底座等）在安裝範圍內。
- 主電源的插座若是在安裝烤箱的單元內，這必須在陰影區域完成。圖2
- 安裝烤箱的裝置和相鄰的材質，必須承受溫度高於85℃。
- 必須嚴格地遵守安裝說明。如果沒有，烤箱電路的散熱通風可能會堵塞，過高溫度可能導致電路、廚櫃單元和設備本身的損壞。
- 請參考60公分烤箱：圖7
- 檯面下安裝請參考60公分烤箱：圖9

電氣連接

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。

- 主電源電壓、消耗功率和頻率標識在規格貼紙上。
- 電源配線系統，必須可以承受標識上標明的最大功率。
- 接地線也務必接上。
- 連接電源後，檢查烤箱的所有電氣部件都正常工作。

烤箱安裝

- 1.將烤箱放在櫥櫃內，並確保電纜沒有被卡住或接觸烤箱的加熱部分。
- 2.確保烤箱主體與相鄰的牆壁，兩者之間的最小接觸間距為2mm。
- 3.當烤箱置於櫥櫃中央，烤箱邊緣與櫥櫃的門最小間距為5mm。圖3
- 4.打開門，在烤箱兩側外殼插入塑料塞。圖11
- 5.用螺絲插入塑料塞內，將烤箱兩側與櫥櫃固定好。

警告

不要靠在打開的烤箱門上執行4和5步驟，烤箱沒有固定在櫥櫃前，它會因外力被移動或倒地。

環保信息

包裝生態處置

包裝由完全可回收的材料製成，材料可用於其他的用途。可請教你地方的政府做必要處置服務，進而獲取更多關於回收設備的信息。

產品處置

警告

產品或包裝上的符號表示此設備不能作為普通生活垃圾處理，它應該採取電氣和電子方式的設備回收點。為了環境和公共衛生，這樣可以避免任何負面的錯誤處理，請聯繫您當地的環保或家庭垃圾回收單位。

能源信息

經測試符合要求66/2014（生態設計）和65/2014（能源標籤）規章符合規定EN 60350-1。

配件

不要將任何容器或食物放在烤箱的底板上，請使用烤箱提供的烤盤和烤架。

要製作優格，可將罐子放在烤箱底板上。

要烹飪任何其他食物時，請將烤盤或烤架插入烤箱內的滑軌上。

- 1.如果烤箱配件有活動式的滑軌，他可以安裝在兩側的滑軌支撐架上。
- 2.烤架和烤盤有固定凹槽，可以防意外被滑落，這些凹槽是朝向烤箱後面並朝下放置。圖4
- 3.烤架和烤盤必須擦入滑軌支撐架內，這可以防止烤架、烤盤和容器意外滑動。圖5
- 4.將烤盤前面朝向外面放置，烤盤前面下沿有一個形狀便於拉動。圖6

組裝伸縮式滑軌(直接夾)

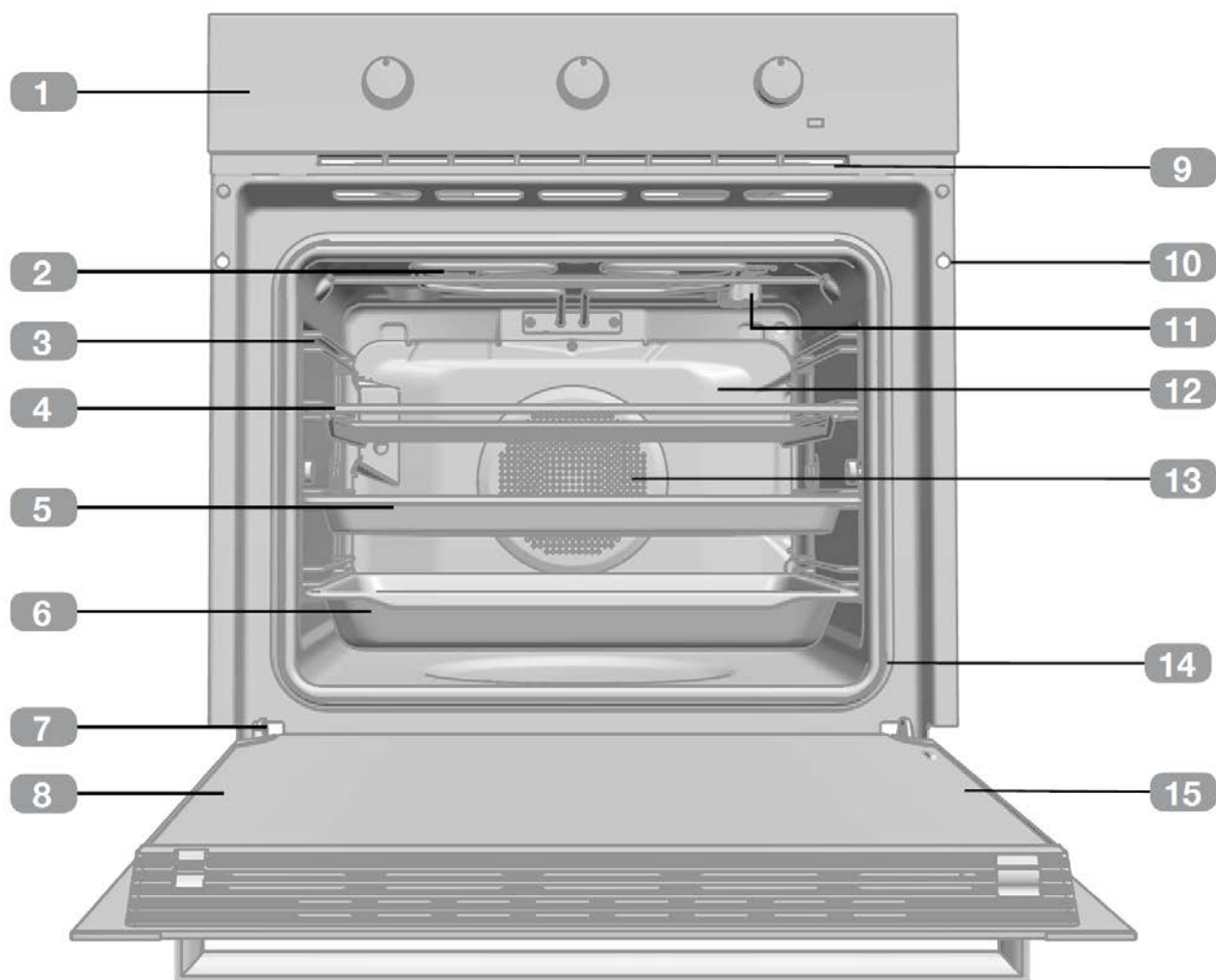
有些烤箱型號有附伸縮式滑軌套件。

組裝鍍鉻伸縮式滑軌套件，按以下步驟操作：

伸縮式單滑軌可放在，滑軌支撐架第1、2、3、5層的高度(從下面往上開始算)。 圖14。

- 1.將伸縮式單滑軌的夾子，掛在滑軌支撐架的1、2、3、5層(任選一層) 導軌的頂部橫桿上。圖17
- 2.伸縮式單滑軌正確卡入時，你會聽到“咔噠”聲。圖18
- 3.伸縮式單滑軌的前端必須在前部。圖18

產品的說明



1.控制面板

3.滑軌支撐架

5.烤盤

7.烤箱門絞鍊

9.冷卻風出口

11.烤箱燈泡

13.風扇

15.烤箱門

2.上火電熱棒

4.烤架

6.深烤盤

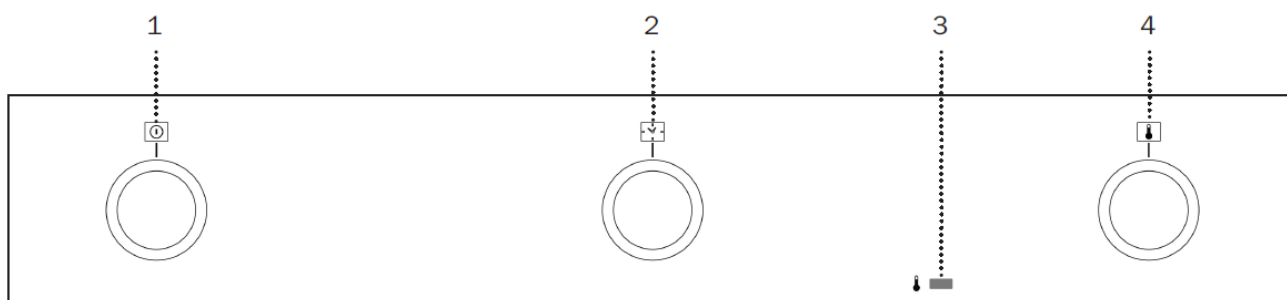
8.烤箱內玻璃

10.固定螺絲孔

12.烤箱內側背牆

14.烤箱邊條

控制面板



1. 功能選擇鈕
2. 計時器
3. 加熱指示燈，當溫度達到時，指示燈會熄滅。
4. 溫度設定

功能選擇符號



關閉烤箱	傳統烘烤，上下火電熱棒
上火電熱棒	下火電熱棒
傳統烘烤加旋風	ECO 節能模式
除霜	快速預熱

烤箱使用

手動操作

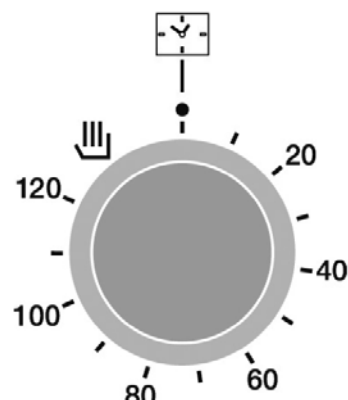
1. 將定時器的刻度標記轉到 位置處。
2. 選擇烘烤溫度與烘烤功能。
3. 結束後將控制旋鈕刻度標記轉到向 ● 位置處，結束烤

箱操作。

烤箱定時器操作

這個功能可以設定烤箱烘烤時間，請依序：

1. 設定烘烤功能與溫度。
2. 先順時鐘旋轉定時器到120分鐘的位置處，再逆時鐘方向轉到想要設定的時間位置。
3. 當設定時間結束時，會有一聲響鈴聲，同時烤箱結束烘烤。
4. 結束後將控制旋鈕刻度標記，轉到向●位置處結束烤箱操作。



烤箱功能

烤箱功能說明

傳統烘烤，上下火電熱棒

此功能適用於烘烤蛋糕，烘烤的熱量是均勻的。

上火電熱棒

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。

下火電熱棒

熱度由下方來傳遞。適合溫熱餐盤或麵糰發酵。

傳統烘烤加旋風

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。

ECO 節能模式

在烘烤時消耗最少能源。當烤箱在加熱中，在烘烤結束前關閉幾分鐘，使用烤箱餘熱加熱並完成烘烤動作。推薦用於魚和所有類型的烤肉。



除霜

這個程式適合食物緩和的解凍功能，有一些特別的食物，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…。



快速預熱

此功能允許烤箱快速預熱至所選溫度。在有特殊溫度的烘烤要求之前使用此功能。

注意： 烤箱指示燈會在烤箱加熱時亮著。

如何環保的使用烤箱

節省能源的技巧

- 移開沒有在烤箱中使用的配件。
- 使用適用於烤箱用的器皿，最好是深色系。
- 在烤箱烘烤時盡可能少開烤箱門。
- 避免在空烤箱時預熱。如果食譜允許，可將食物直接放入冷烤箱中。
- 如果你的烤箱有配備ECO功能，如果食譜可以接受，請多使用此功能。
- 對於烘烤長時間的食物，在烘烤時間結束前5至10分鐘關閉，利用烤箱餘熱烘烤。

- 如果你的烤箱有搭配旋風功能，可以同時放入多種菜餚烘烤。

解凍除霜



當解凍除霜時，請記住：

- 將食物從包裝中取出，放置於烤箱的烤盤上或是餐盤上。
- 放置要解凍大塊的肉或魚在網架上，下面要放一個托盤來收集融化的液體。
- 肉和魚不需要在烘烤前完全解凍。只要使其表面柔軟，可以調味就足夠了。
- 解凍後應該將食物煮熟。
- 不要解凍後再冷凍食物。

解凍所需的時間取決於環境溫度，食物的重量和它是多麼凍結。

在第一次使用之前

在烤箱製造中可能有剩餘的油脂和其他物質，請依下列程序來清潔：

1. 從烤箱內取出所有包裝與配件，包括保護性塑料。
2. 將烤箱內部擦拭一次。
3. 將烤箱轉至  或 、溫度在200℃、加熱時間1小時。
4. 結束後門打開讓烤箱通風冷卻，讓裡面沒有異味。
5. 冷卻後，烤箱再擦拭一次和清潔配件。

當第一次加熱期間，烤箱會有異味和冒煙，因此打開廚房的排油煙機讓通風良好。

其他重要說明

烤箱底部不要倒水來使用，這可能會損壞牙釉質。

烹飪食物時烤箱門可能會凝結水氣，這是正常的現象。

在烹飪過程中，由於門關閉時施加的壓力，烤箱內可能聽到裡面的空氣聲，這個效果是正常的，如此能保證其密封性。

清潔與保養

警告

清潔前必須拔除烤箱的電源

清潔烤箱外部和烤箱配件

清潔烤箱和配件的外表，用溫肥皂水或溫和的洗滌劑。清潔不銹鋼面板要特別小心印刷表面，僅使用海綿或不划傷布料。

警告

不得將伸縮式滑軌放置在洗碗機裡，這將會消除伸縮式滑軌的潤滑油，造成滑軌無法滑動。

清潔烤箱內部

定期清潔烤箱內部以去除脂肪或殘餘的食物，這些脂肪或食物會形成煙霧和異味並導致污漬出現。

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。

警告

不要使用蒸汽或加壓水清潔烤箱。

不要使用金屬百潔布，鋼絲刷或任何可能刮傷的用具。隨著時間的累積，某些類型的食物，如西紅柿、醋和鹽烤菜餚可能會導致琺瑯質變色，這是正常的不會影響烤箱的功能。

不要嘗試使用如上所述的侵蝕性方法去除這些污漬，因為這可能會對表面造成永久性損壞。

定期清潔烤箱防熱密封矽膠條，可防止隨後的損壞和破裂影響烹飪的操作。

建議在不拆除防熱膠條的情況下清潔。

拆除滑軌支撐架

- 1.從烤箱內取出所有配件。
- 2.完全拆除前面的螺母（A），向前拉動支撐架（B）並取出支撐架。圖19

組裝滑軌支撐架

請反向步驟組裝滑軌支撐架。圖20

拆除內部背板

首先要拆除兩側滑軌支撐架然後：

- 1.拆下背部螺釘（A）與螺釘（B）。圖21。
- 2.要組裝內部背板，請反向步驟組裝。

警告

為了您的安全，切勿在沒有固定內部背板的情況下操作烤箱（保護風扇）。

拆卸烤箱門

- 1.將烤箱門完全打開。
- 2.下壓門門鎖扣。圖24。
- 3.釋放關閉鎖定位位置的門鉸鏈。
- 4.將烤箱門放斜，雙手握住烤箱門，往上抽出烤箱門直到鉸鏈完全脫離。圖25。

裝配門

- 5.雙手握住門，將烤箱門下方插入鉸鏈臂，讓門往下插

入定位。圖26

6.將烤箱門完全打開。

7.將門鎖扣往上扳回原位。

警告

確保門鎖扣往上扳回原位。如果沒有，烤箱門無法關閉同時會損壞相關零件。

信息

如果門鎖扣難以扳動，請使用扁平工具來輔助。

拆卸/組裝門內部的玻璃

警告

須先將烤箱門拆卸下來，如果沒有拆卸下來，在拆卸玻璃過程中，會因為鉸鏈的反彈將玻璃打破並造成傷害。

信息

為防止這種情況，拆卸玻璃前請按照上一節指示取出烤箱門。

根據型號您的烤箱有3塊玻璃，按照說明操作您的烤箱門類型。

1.用手指按下，位於烤箱門兩側的頂部按鈕。圖29

2.按住它們，並往上拉動門上方的密封塑料組件。圖30

3.取下門上玻璃板，用清潔劑與軟布清潔玻璃。圖31

警告

當你完成清潔後，重新組裝時注意玻璃窗格的順序和位置，必須與拆除前相同。

4.清潔後印刷STANDARD TERMOGLASS的3號玻

璃，插入相同位置的窗格內，如圖所示31。

5.印刷TERMOGLASS的2號玻璃，插入原來位置的窗格內，印刷字體朝向門的同一側。如圖所示31

6.重新裝回門上方的密封塑料組件，兩側的頂部按鈕確保與烤箱門兩側外殼卡住。圖29

更換烤箱燈

警告

在更換燈泡之前，確保烤箱主電源已關閉。

更換燈泡必須能承受高達300°C的溫度，你可以向代理商訂購。

更換上部燈泡

1.轉下燈泡座的玻璃罩。圖33

2.更換燈泡並重新裝回玻璃罩。

故障排除及維修

本節介紹一些最常見可能影響烤箱的問題，以及最常見的原因和可能性並提供解決方式。

烤箱停止工作

- 檢查電源連接。
- 檢查你的電源保險絲或斷路器。
- 檢查計時器的設定。
- 檢查控制器的功能位置和溫度設定。

內部燈不亮

- 更換燈泡。
- 檢查是否正確安裝。

加熱指示燈不亮

- 沒設定溫度。
- 選擇一個功能位置。
- 烤箱在加熱時指示燈才會亮起，溫度到達時指示燈會熄滅。

烤箱在使用過程中冒煙

- 第一次使用冒煙是正常。
- 定期清潔烤箱不要累積油脂。
- 減少食物中的脂肪或油量。

烹飪結果不如預期

- 參考烹飪表改善你的烤箱運作。

琺瑯顏色已經改變或染色

- 某些食品的化學成分可能會導致牙釉質發生變化。
- 這是正常現象，不會損壞琺瑯質的特性。

技術規格

如果這些問題仍然存在，聯繫技術服務部門。

通知技術服務部門時請給予下列的資訊：

- 1.機號（S-No.....）
- 2.設備型號（Mod.....。）

此規格標識貼在打開烤箱門的一側。

安全指導

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。如果你要讓烤箱給非您本人使用時，請確認提供給他參考使用書後再來操作機器。

電氣安全

- 烤箱必須良好的接地連接，其安裝必須符合現行法規。
- 本產品適用於最高海拔2,000公尺的地區。
- 在安裝烤箱時，必須根據規定（根據保護類別III條件，要支撐的電流和3 mm觸點之間的最小間距）安裝在斷路器中，在緊急情況下以及清潔或更換燈泡時斷開連接。在任何情況下，地線必須穿過此開關。
- 烤箱的任何處理或維修，包括更換電源線應由授權的技術服務人員使用原裝零件，非授權的技術服務人員維修或處理，可能會損壞設備或導致可能危及您安全的故障。
- 如果烤箱出現故障，請拔下電源插頭。
- 避免潛在的風險，只有製造商推薦的那些帶檯面的組合中可以組裝。

兒童安全

- 8歲以下的兒童除非他們受到監督，兒童應遠離烤箱不允許在旁邊玩。
- 本產品可供8歲以上兒童使用，身體殘障、知覺與心智障礙，或是缺少使用經驗與知識者，只要他們了解其中的危險，給予他們適當的指示或監督即可使用。

烤箱使用安全

- 必須始終在門關閉的情況下操作烤箱。
- 僅能將烤箱安裝在廚房內使用（請參閱安裝烤箱）。
- 勿將烤箱安裝在有門板的後面，這可能導致它過熱。
- 除了家庭食物烘烤外，製造商不對烤箱做任何其他使用負責。
- 請勿使用鋁箔或任何其他材料覆蓋烤箱底部，因為這

可能會影響烹飪性能並損壞烤箱內部的琺瑯質。

- 請勿將油，脂肪或易燃物質存放在烤箱內，如果啟動烤箱，這可能會很危險。
- 不要依靠在或打開的烤箱門，它可能會被損壞，你可能會受傷。
- 務必將烤箱這些配件放在烤箱內，如配件部分所示。
- 烤箱在使用時會發熱，因此在烤箱內進行操作時請務必使用烤箱手套，避免接觸加熱元件。

清潔和維護的安全性

- 在進行任何清潔和維護的操作之前，請斷開設備與主電源的連接。
- 請勿使用蒸汽清潔器或加壓水清潔烤箱。
- 不要使用金屬百潔布，鋼絲刷或市售研磨粉清潔劑清潔烤箱門，因為他們可以劃傷表面，並導致玻璃破裂。
- 兒童沒有監督下，應該由用戶進行清潔和維護任務。
- 更換燈泡前，首先確保烤箱已與電源斷開，以避免觸電。
- 從烤箱中取出所有配件和餐具，包括滑軌支撐架和伸縮式滑軌。
- 為了您的安全，切勿在沒有烤箱內部背板（保護風扇）的情況下操作烤箱。
- 清除烤箱邊條墊圈上的污垢。

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」。

烹飪參考表






















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℃	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℃	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℃	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

FIG. / AFB. 1

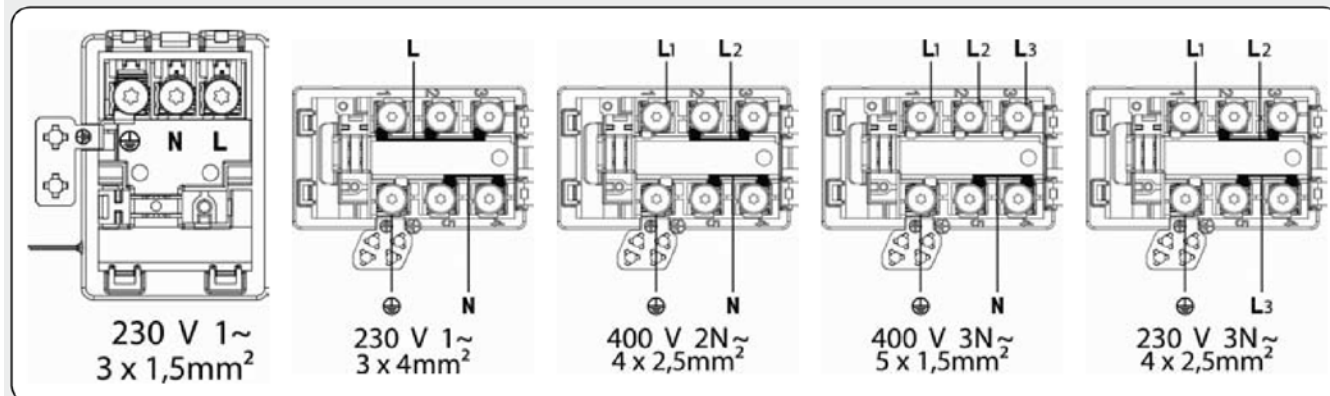


FIG. / AFB. 2

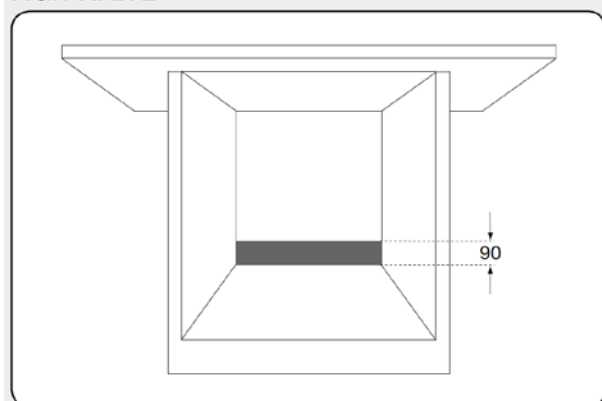


FIG. / AFB. 3

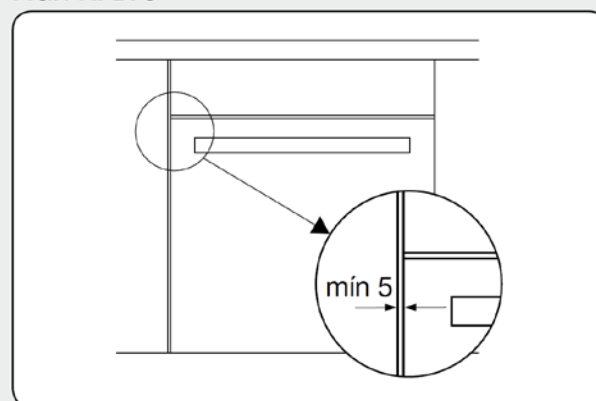


FIG. / AFB. 4

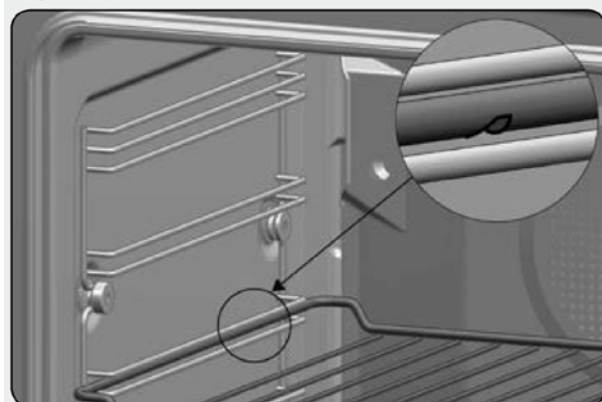


FIG. / AFB. 5

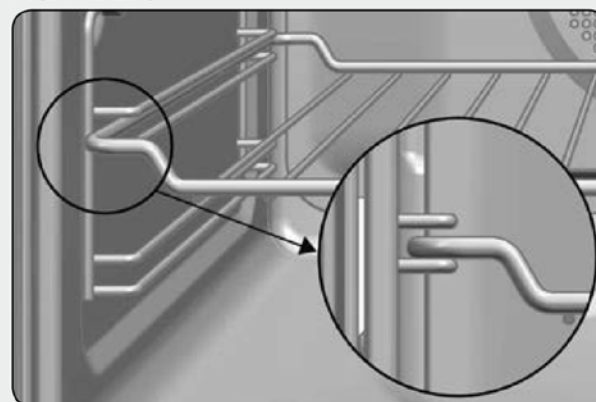


FIG. / AFB. 6

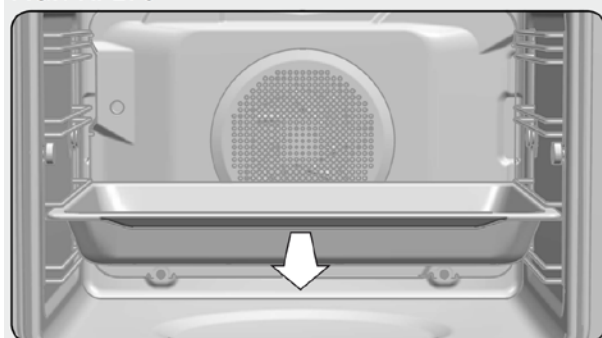


FIG. / AFB. 7

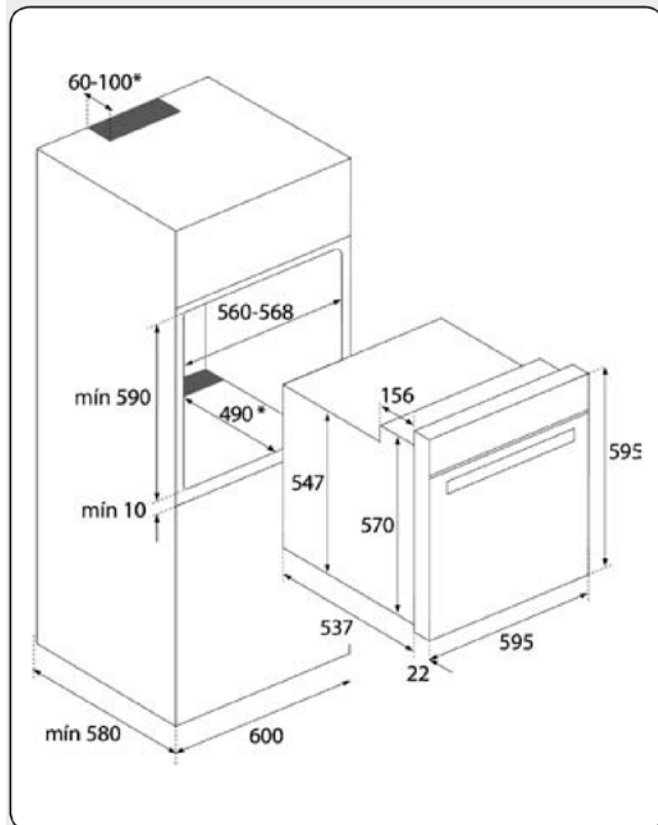


FIG. / AFB. 8

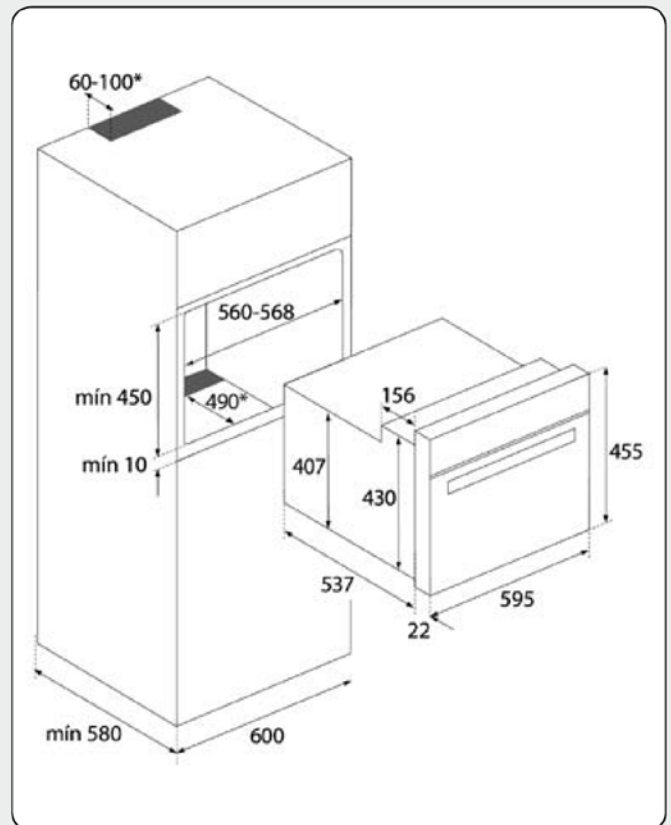


FIG. / AFB. 9

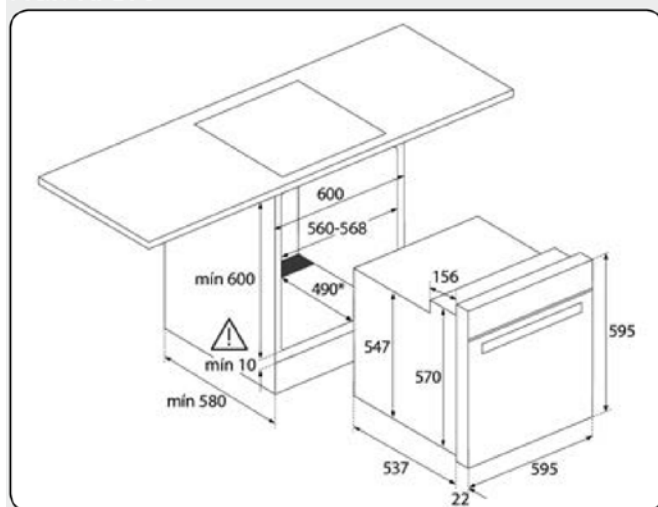


FIG. / AFB. 10

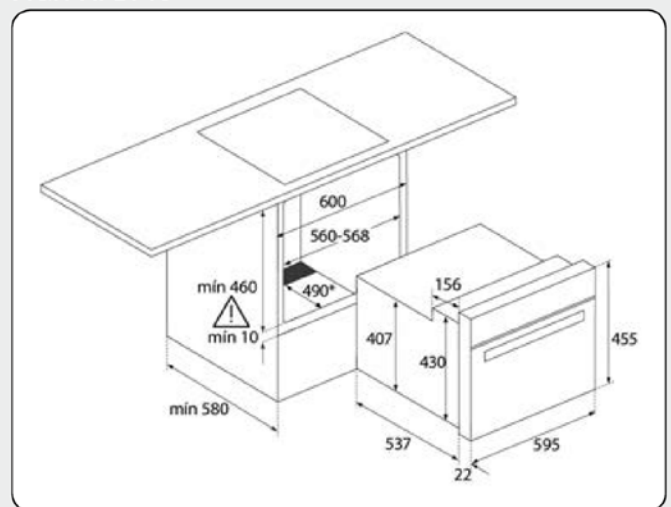
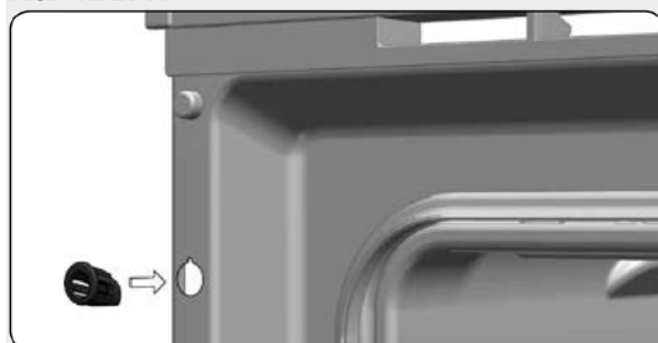


FIG. / AFB. 11



- * Para **hornos pirolíticos NO** realizar las aperturas.
- * Para **foros pirolíticos, NÃO** faça as aberturas.
- * For **pyrolytic ovens, DO NOT** drill any holes.
- * **NE PAS** réaliser d'ouverture pour des **fours pyrolytiques**.
- * Für die **Pyrolyseöfen NICHT** die Öffnungen sägen.
- * Voor **pyrolytische ovens GEEN** gaten maken.
- * Nei **forni pirolitici NON** perforare.

FIG. / AFB. 17

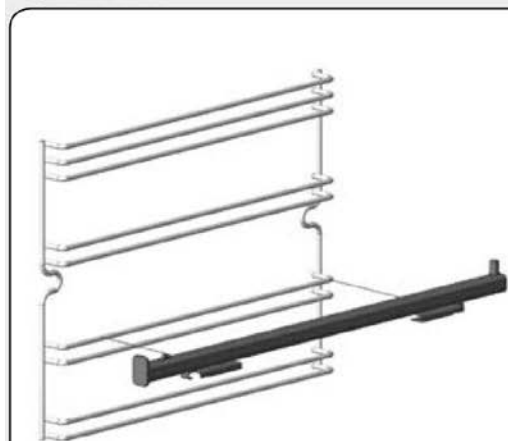


FIG. / AFB. 18

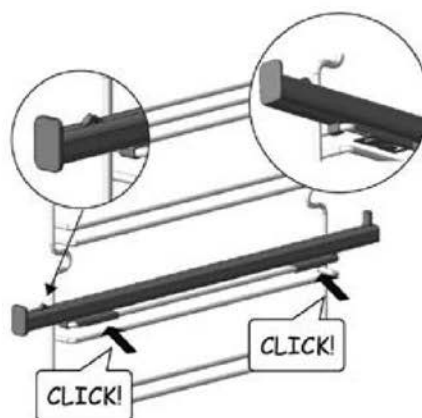


FIG. / AFB. 14

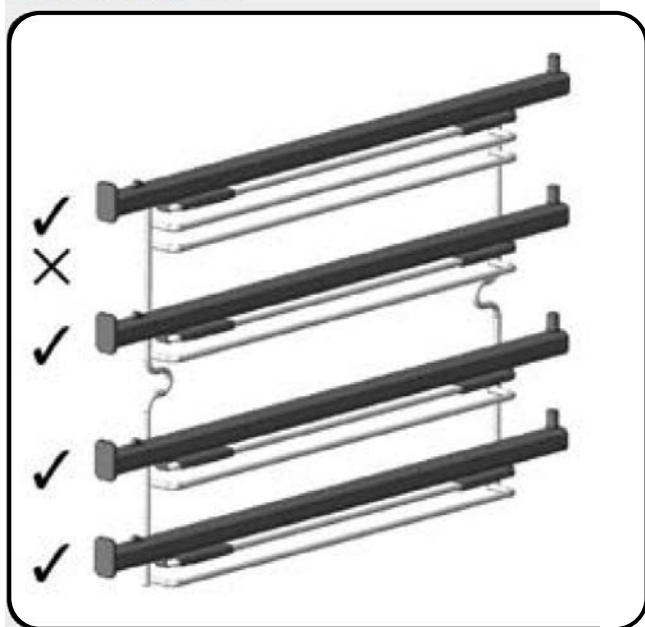


FIG. / AFB. 21

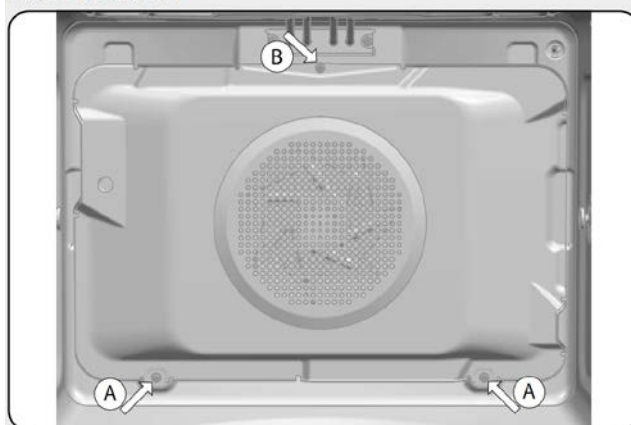


FIG. / AFB. 19

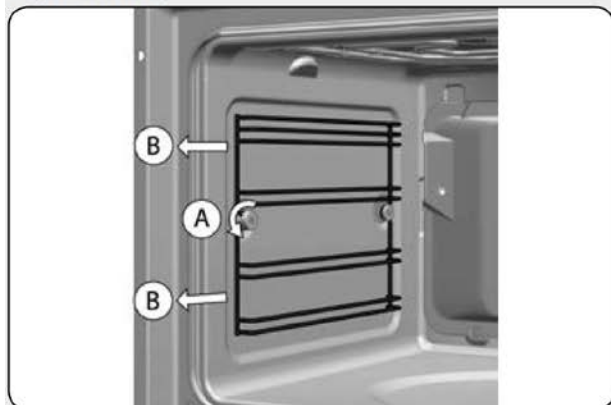


FIG. / AFB. 20

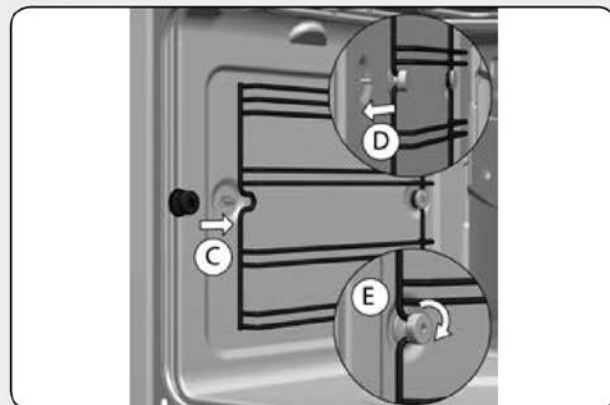


FIG. / AFB. 24



FIG. / AFB. 25



FIG. / AFB. 26

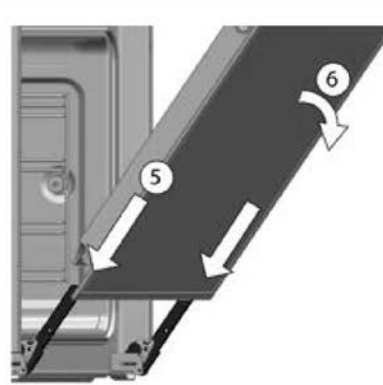


FIG. / AFB. 29

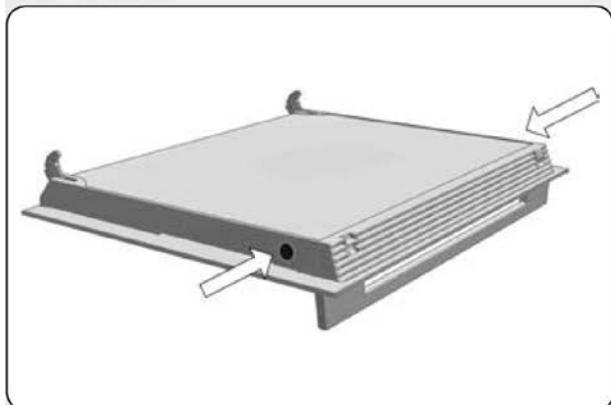


FIG. / AFB. 30

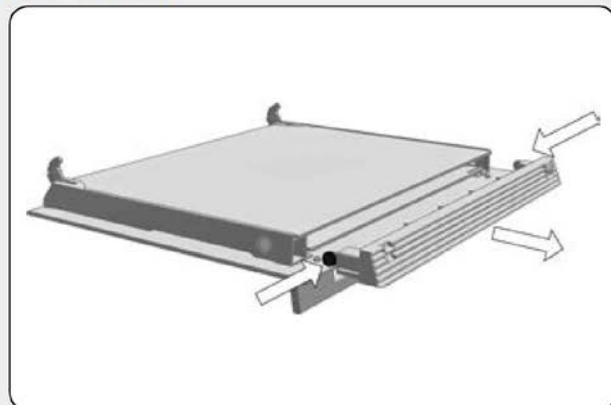


FIG. / AFB. 31

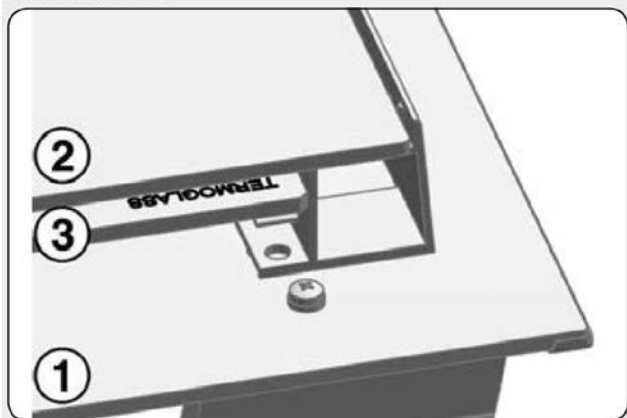
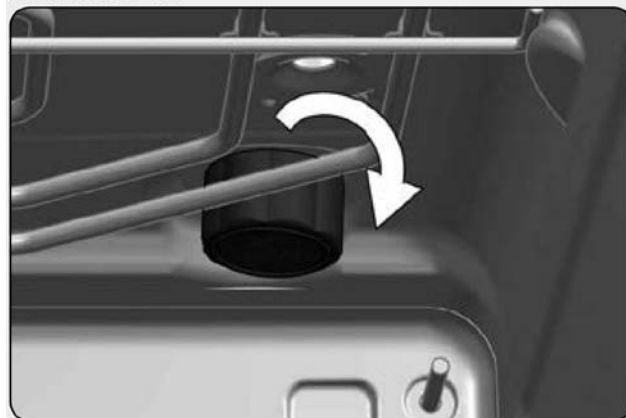


FIG. / AFB. 33



設備名稱：電烤箱，型號（型式）：KS 60 MF5 SS 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	○	○	○	○	○	○
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>						

型號	KS 60 MF5 SS
品名	電烤箱
額定電壓	220V
頻率	50/60Hz
消耗功率	2615W
製造年月及批號碼	標示見機體上(S-No)
品牌	FOSTER
製造廠商名稱	TEKA
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
 T31361 RoHS	