

aiwa®

Japan est1951

氣炸烤箱 型號:AF023T 使用說明書



- 警語:** 避免電源線等連接器受液體潑灑, 以免發生危險。
- 警語:** 本電器不預期提供生理或感知或心智能力或經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用, 除非在對其負有安全責任的人員之監督或指導下安全使用。
- 警語:** 孩童應受監護, 以確保孩童不嬉玩本電器。

本公司產品設計為一般家庭使用範圍, 營業或公用場所高頻率使用, 不在本公司之正常保固範圍內。
使用本產品前, 務必詳讀本說明書, 以避免不當使用造成的故障或危險。

家庭用

■ 本產品限台灣區域使用 ■
For use in Taiwan only



注意: 熱表面




宣 告 本手冊經仔細檢查及核對, 但不排除併寫及技術錯誤之可能, 此種錯誤或疏漏將於新版予以修正。本手冊之全部內容, 本公司享有隨時修改之權利, 且不予另行通知。

目錄

安全上注意事項-----	P1-P4
功能規格與特點-----	P5
產品各部名稱-----	P6-P7
高規格配件-----	P8
使用說明 -----	P9-P16
使用注意事項-----	P17
食譜範例<僅供參考> -----	P18-P22
清潔與保養 -----	P23
故障排除 -----	P24
MEMO -----	P25

安全上注意事項


- 使用前,請詳細閱讀"安全上注意事項"並正確使用。
- 電器不得藉由外接計時器或分離遙控器系統操作。
- 若忽視標示內容,使用時發生危害和損害的程度,以下列的標示區分說明。
- 本電器不預期供生理或感知或心智能力或經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用,除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
- 孩童應受監督,以確保孩童不嬉玩電器。

 警告	此標示欄的內容為"可能會造成嚴重傷害及死亡等重大結果"。
 注意	此標示欄的內容為"可能會造成危險及傷害,或使物品受到損壞"。
 注意	本產品設計之安全使用年限為5年。
	若超過設計安全使用期限,因年久部品劣化及積灰塵和缺保養,導致發生起火等事故之可能性。

- 務必遵守的內容種類,以下列各圖來表示區分,說明(下圖為表示的一例)。請遵守下列內容,並以下列圖表示區分及說明。


				
警告或提醒注意	一般的禁止	禁止水淋	禁止分解修理	禁止接觸
				
必需遵行	拔除電源插頭	禁止潮濕手觸摸	注意手指	禁止加熱

警告

 要定期清除電源插頭的灰塵。


必需遵行
插頭上若塵埃堆積,會因為濕氣造成絕緣不良,引起火災。

使用前,要先擦乾電源線插頭,並保持乾燥與清潔。

 保養時,請務必將插座上的電源線插頭拔起,此外拔下插頭,手潮濕時,不可拔插頭。


會造成觸電,受傷。




 電源線及電源插頭損壞或鬆弛時,請勿使用。

禁止

電源線或插頭損傷是造成漏電,燒損的原因。有短路,觸電,受傷或火災危險。

 勿將電源線損壞或使之破損,加工,過度彎曲,扭轉或放置重物等動作。會造成電源線破損,導致火災及觸電的危險。


禁止
電源線及電源插頭等,禁止浸水,會導致火災及觸電的危險。

 不可使用110V以外的電壓。

禁止

會造成損壞,火災及觸電。



 不可改裝。此外,非修理技術人員絕對不可分解及修理。

禁止分解

會造成火災,觸電,受傷。修理需向購買的販賣店或廠商指定的場所詢問。

安全上注意事項



請勿放置在櫥櫃內使用

注意 烤箱應避免放置於櫥櫃內使用，以免通風不良，造成烤箱故障或傢俱等受損害。



請勿放置於不安定的位置。

禁止 因地震或外力影響，極容易摔落而造成受傷之危險，並使產品損壞。



外出或夜間睡覺時，應切斷電源，再拔下電源插頭。

注意

可避免線路老化，因而發生火災意外，並可節省能源。



請勿覆蓋任何物品在機體上面或堵住出風口及進風口

禁止

以免影響運轉及散熱功能或被機器捲入受傷的危險。塑膠部品等亦會因溫度過熱影響，而導致變形及功能異常。



當使用者如需暫時離開時，一定要將電源開關閉閉，再拔下電源插座。

拔下插頭

因高發熱之產品使用時，可能使衣服、棉被燒焦，而引起火災之危險。



機體使用中或剛使用過請勿用冷水撥灑

禁止

因溫差過大會使機門破裂，造成人員受傷意外。

※請特別小心※



茶水間、浴室等濕氣重的地方，請不要使用。

禁止水淋

會造成絕緣不良，成為漏電或故障。



請勿使用多頭電源線插座。

禁止

請勿使用延長線插座或其他電器共用電源插座，會有過熱，引起火災的危險。



使用前，請確實將電源線插頭插好。

必需遵行

插頭確實與插座緊密貼合，不可有鬆動或插入不完全。



請單獨使用110V 15A以上的插座，切勿使用破損的電源線或插頭。

必需遵行

使用110V以外的電源或電流不足的插座，是引起火災的主要原因。



安全上注意事項

避免靠近流理台等溼氣多及不穩定的場所使用。

是造成生鏽，絕緣不良，漏電或因傾倒而發生意外的危險。



禁止



請勿用沾濕的手拔電源線插頭。

電源插頭需拔除時，不要用手拔插頭，有觸電的危險。



禁止潮濕手觸摸



請勿任意改造機體結構或更換零件。

請勿任意拆卸機體，容易發生觸電，短路，火災的危險。



禁止分解



清理烤箱內部時應注意事項
保養前將電源插頭拔離插座，待冷卻後再清理。

機體內外不可用水清洗，以免造成生鏽，絕緣不良，漏電或燙傷的危險。



注意



請勿放置於幼兒可觸摸的地方或任由兒童，老人或行動不便者單獨使用。

使用中或剛使用後的機體是熱燙的，會因觸摸而引起燙傷的危險。



禁止 ※請特別小心※



請勿在火源附近使用

在火源附近或高溫(40度C以上場所)，金屬層多的場所，有易燃氣體，油污多，濕氣重及會被雨淋的場所，請勿使用。



禁止



請勿觸摸使用中或剛使用後的機體，發熱管，烤籃，烤盤，烤架，接渣底盤等有燙傷的危險。

因使用中或剛使用過的機體——烤架等是熱燙，若觸摸恐易燙傷危險。



禁止觸摸

※請特別小心※



本產品僅供一般家庭使用，勿移做其他用途或工商用途使用

請勿用來烘乾衣物，手帕，毛巾，襪子等，容易造成傷害，故障，火災等危險。



禁止



機體請勿用水沖洗。

易造成生鏽，絕緣不良，漏電的危險。



禁止



請勿將本產品移至正常使用外的場所及其他用途功能使用

本產品除依說明書規定之規定外，不得用於其他用途，以避免機件損壞或產生危險。



禁止



安全上注意事項

烤箱內無放入食物時請勿操作
空機狀態時，熱氣無法被吸收，
易使溫度升高甚至故障。
加熱沸騰後，不可立即取出食物，
以免燙傷之危險。



取出食物時，
請使用防燙取轉
叉或防燙手套

禁止 避免燙傷。

烘烤前應特別注意內部發熱管
及外把手門框處是否有異物
請勿在機體內外注入液體
以免腐蝕而造成故障
和漏電的危險



禁止



使用機體後請擦拭及保持乾燥
保養前將電源插頭拔離插座
，待機體冷卻後再清理。
以免造成生鏽，
絕緣不良，漏電危險。



注意



移動產品時，務必將電源插座
和其連接線拔掉。

產品移動時，電源線未拔掉，
易使電源線受損及造成觸電
火災的危險。



拔下插頭



請選擇通風良好的地方並與
易燃物保持安全距離

與牆壁至少50CM以上。
與家具至少20CM以上。



必需遵行



請勿強力衝擊本體或刮削
拋擲機體

造成故障無法操作。



禁止



不可在組裝未完全的情況下
插上電源

使用前請確認烤架，烤盤，烤籃，接渣
底盤等，已裝妥才進行烤箱工作。



注意

烤箱內無食物請勿操作，
以免空載運轉
損壞烤箱。

禁止本產品長置於陽光曝曬
處，以免機體材質劣化。

恐造成產品故障，觸電
或火災。



禁止



禁止液體或其他食物，不得置
於封閉容器內加熱，因為可能
會爆炸。

如牛奶，咖啡，酒，果汁，
茶，藥草等封閉容器。



禁止



長時間不使用請拔下插頭
待機時還有部分在通電，會因絕緣
劣化或漏電而造成火災意外。
要從插頭處拔下，
不可拉扯電源線拔起。



拔下插頭



功能特點與規格

- ▲ 3D空氣對流技術，加熱均勻快速。
- ▲ 60分鐘時間控制。
- ▲ 10種快速烘烤選擇。
- ▲ 最高溫度230度。
- ▲ 最大容量23公升。
- ▲ LED螢幕顯示。
- ▲ 2種風扇速度(高/低)可調整。
- ▲ 內艙三層層架功能。
- ▲ 內置照明燈，按鍵音提示。
- ▲ 3組發熱管([H1]下部700W，[H2]上中部700W，[H3]上兩側750W)選擇。
- ▲ 高規格電源線1.25mmx3C。
- ▲ 通過BSMI認證 R38456 (RoHS)。

規格

額定電壓:110V (禁止使用220V電壓)

額定頻率:60Hz

總額定消耗電功率:約1450W

電源線:1.25mmx3C

容量:最大23公升

產品各部品名稱

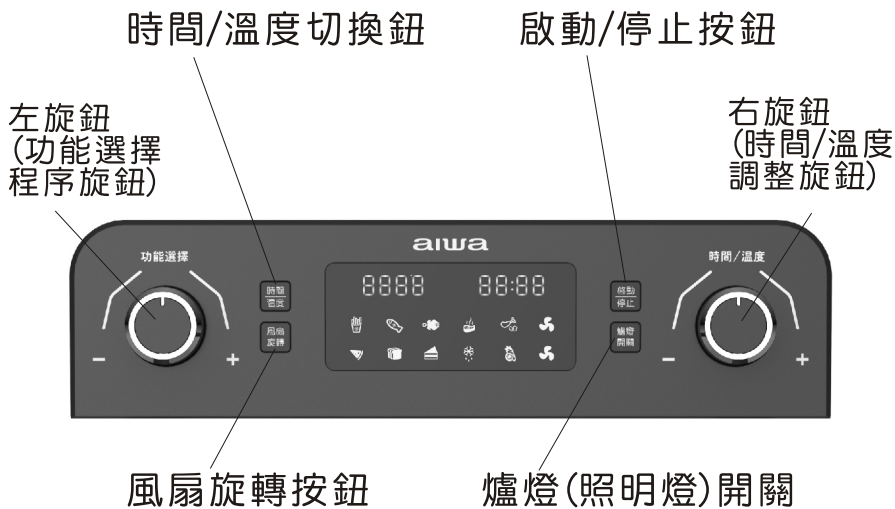
產品各部品名稱



以上圖片僅供參考,產品以實機為準。

產品各部品名稱

各部名稱



LED溫度顯示

LED時間顯示

風扇
高低速

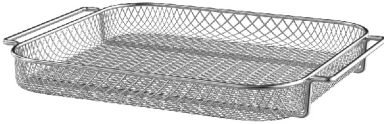
功能選擇 程序烘烤 介面



-  烤薯條
-  烤魚
-  烤全雞
-  烤牛排
-  烤雞腿/雞塊

-  烤披薩
-  烤麵包
-  烤糕點
-  解凍/發酵/優格
-  瓜果/蔬菜烘乾

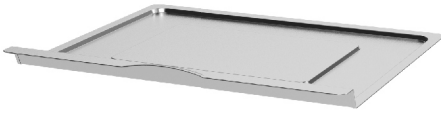
高規格配件



烤籃



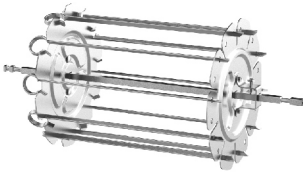
烤架



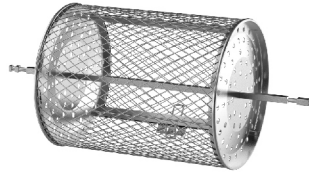
接渣底盤



烤盤



串烤架



烤籠



旋轉烤叉



防燙取轉叉

以上圖片僅供參考,高規格配件以實物為準.

使用說明

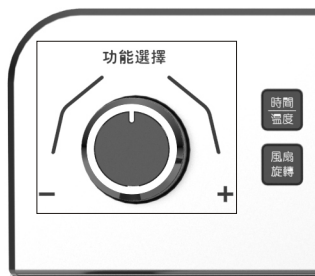
一. 接上電源

螢幕顯示"OFF".

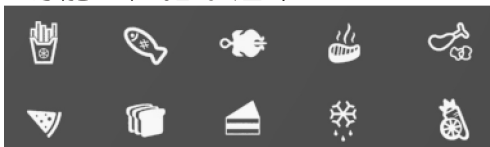
二. 左旋鈕(功能選擇)

左旋鈕(如右圖示)為功能選擇程序旋鈕.

1. 轉動左旋鈕, 進入功能選擇程序模式,
第1個指示燈開始慢閃, 其餘9個指示燈保持亮起, 不閃爍.

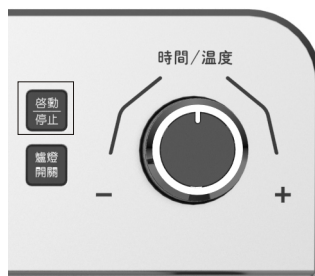


2. 繼續轉動左旋鈕, 在下圖功能10個指示燈來回
切換選擇,
選擇到那個功能時,
該功能閃爍,
其他9個功能指示燈
保持亮起, 不閃爍.



提示:風扇燈根據程序自行默認.

3. 按"啟動/停止"鍵, 開始烘烤.
溫度LED一直保持慢閃,
爐芯溫度達到已設定的溫度時,
溫度LED才保持亮燈, 不閃爍.



4. 烤箱烘烤完成後,
螢幕顯示變為OFF狀態,
蜂鳴器響5聲,
風扇持續工作約30秒後停止烘烤.

注意:當烤箱未烘烤, 只是來回選擇功能時,
待機30秒沒有其他操作時, 則回到只顯示OFF狀態.

使用說明

三. 右旋鈕(時間/溫度)

右旋鈕(如右圖示)
為時間/溫度調整旋鈕.

順時針為加(+), 逆時針為減(-).

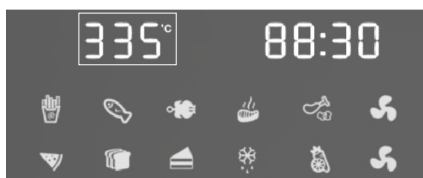
時間調整以每分鐘遞增或遞減.

溫度調整以攝氏度數遞增或遞減.

選擇調整溫度為出廠設定值
(可手動選擇調整時間).



1. 調整溫度時,
溫度LED保持閃爍,
時間LED亮起, 不閃爍,
6秒內無操作,
默認選擇此溫度.
溫度LED和時間LED均亮起,
不閃爍.



2. 按"啟動/停止"鍵, 開始烘烤.
溫度LED一直保持慢閃,
爐芯溫度達到已設定的溫度時,
溫度LED才保持亮燈, 不閃爍.



3. 烤箱工作完成後,
螢幕顯示變為OFF狀態,
蜂鳴器響5聲,
風扇持續工作約30秒後停止烘烤.

注意: 當烤箱未烘烤, 只是來回選擇功能時,
待機30秒沒有其他操作時, 則回到只顯示OFF狀態.

使用說明

四. DIY模式

1. 直接轉動右旋鈕(如右圖示),
可進入DIY模式.
功能程序指示燈保持熄滅狀態.



2. 按"啟動/停止"鍵,開始烘烤.

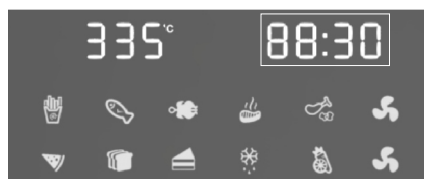
提示1:默認上面四根發熱管烘烤,
不可更改.



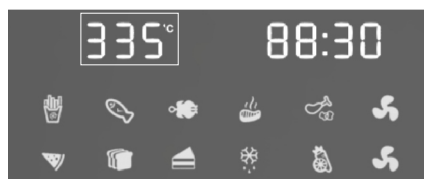
提示2:默認風扇高速運轉
(可手動更改為低速).



提示3:默認烘烤時間為1小時
(可手動更改).



提示4:默認爐芯溫度為230度
(可手動更改).

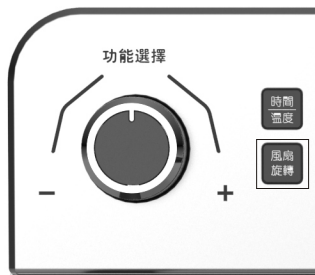


使用說明

五. 風扇旋轉

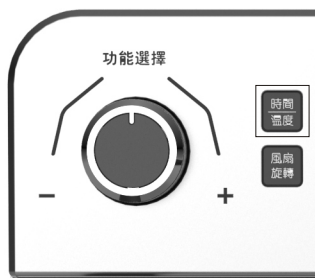
風扇速度按鈕,可調整風扇的速度
(低速顯示  一個圖標,
高速顯示   二個圖標,
共二段調整).

提示:此按鈕要在烘烤狀態下,
才能選擇此操作.

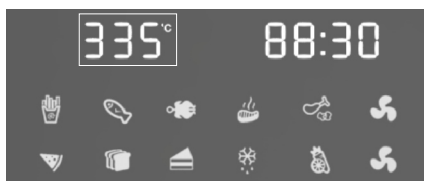


六. 時間/溫度

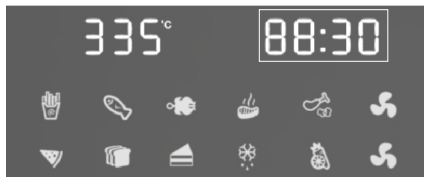
時間和溫度調整切換按鈕.



切換到溫度,溫度LED慢閃,
時間LED長亮.



切換到時間,時間LED慢閃,
溫度LED長亮.



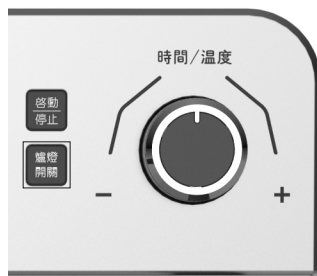
提示:在6秒內沒操作,則默認為該溫度或時間.

使用說明

七. 爐燈開關

爐燈(照明燈)開關,
可控制烤箱內的照明。

此按鈕關門或啟動中, 仍可使用。
操作時不會與其他指示燈有所連動。



八. 啟動/停止

啟動和停止按鈕,
此按鈕默認第一個程序開始烘烤。



第一個功能指示燈慢閃,
溫度LED保持閃爍,

時間LED保持長亮,
其他指示燈保持長亮。



溫度LED在爐芯溫度達到已設定溫度時,
該燈才保持亮燈, 不閃爍。

烤箱工作完成後, 螢幕顯示變為OFF狀態, 蜂鳴器響5聲,
風扇持續工作約30秒後, 停止烘烤。

使用說明

九. 暫停記憶功能

烤箱有記憶功能, 烘烤時打開門, 所有指示燈和LED保持閃爍, 風扇持續工作約30秒, 關上門才能回復運轉原來的設定程序。

十. 手動關閉

烤箱烘烤過程中手動關閉, LED螢幕變為OFF狀態, 風扇持續工作約30秒後, 停止烘烤。

十一. 菜單功能使用方法

1. 烤薯條

烤薯條: 默認功能為烘烤時間20分鐘, 溫度設定為230度。

提示1: 出廠設定值為上面4根發熱管通電(H2, H3 on), 風扇為高速 on。

提示2: 在烘烤中可調整烘烤溫度, 溫度範圍在80度到230度。

提示3: 在烘烤中可調整烘烤時間, 時間範圍在1分鐘到60分鐘。

2. 烤魚

烤魚: 默認功能為烘烤時間25分鐘, 溫度設定為230度。

提示1: 出廠設定值為上面外側2根和下面2根發熱管通電(H1, H3 on), 風扇為低速 on。

提示2: 在烘烤中可調整烘烤溫度, 溫度範圍在80度到230度。

提示3: 在烘烤中可調整烘烤時間, 時間範圍在1分鐘到60分鐘。

3. 烤全雞

烤全雞: 默認功能為烘烤時間45分鐘, 溫度設定為170度。

提示1: 此功能必須有內置轉叉馬達與旋轉烤叉, 才能使用。

提示2: 出廠設定值為上面4根發熱管通電(H2, H3 on), 風扇為低速 on, 轉叉馬達 on。

提示3: 在烘烤中可調整烘烤溫度, 溫度範圍在80度到230度。

提示4: 在烘烤中可調整烘烤時間, 時間範圍在1分鐘到60分鐘。

使用說明

4. 烤牛排

烤牛排:默認功能為烘烤時間12分鐘,溫度設定為230度.

提示1:出廠設定值為上面外側2根和下面2根發熱管通電(H1, H3 on),風扇為低速 on.

提示2:在烘烤中可調整烘烤溫度,溫度範圍在80度到230度.

提示3:在烘烤中可調整烘烤時間,時間範圍在1分鐘到60分鐘.

5. 烤雞腿/雞塊

烤雞腿與雞塊:默認功能為烘烤時間20分鐘,溫度設定為230度.

提示1:出廠設定值為上面4根發熱管通電(H2, H3 on),風扇為高速 on.

提示2:在烘烤中可調整烘烤溫度,溫度範圍在80度到230度.

提示3:在烘烤中可調整烘烤時間,時間範圍在1分鐘到60分鐘.

6. 烤披薩

烤披薩:默認功能為烘烤時間7分鐘,溫度設定為230度.

提示1:出廠設定值為上面外側2根和下面2根發熱管通電(H1, H3 on),風扇為低速 on.

提示2:在烘烤中可調整烘烤溫度,溫度範圍在80度到230度.

提示3:在烘烤中可調整烘烤時間,時間範圍在1分鐘到60分鐘.

7. 烤麵包

烤麵包:默認功能為烘烤時間5分鐘,溫度設定為230度.

提示1:出廠設定值為上面外側2根和下面2根發熱管通電(H1, H3 on),風扇為低速 on.

提示2:在烘烤中可調整烘烤溫度,溫度範圍在80度到230度.

提示3:在烘烤中可調整烘烤時間,時間範圍在1分鐘到60分鐘.

使用說明

8. 烤糕點

烤糕點:默認功能為烘烤時間35分鐘,溫度設定為175度.

提示1:出廠設定值為上面外側2根和下面2根發熱管通電(H1, H3 on),風扇為低速 on.

提示2:在烘烤中可調整烘烤溫度,溫度範圍在80度到230度.

提示3:在烘烤中可調整烘烤時間,時間範圍在1分鐘到60分鐘.

9. 解凍/發酵/優格

解凍或發酵或優格:默認功能為烘烤時間30分鐘,溫度設定為60度.

提示1:出廠設定值為上面外側2根和下面2根發熱管通電(H1, H3 on),風扇為低速 on.

提示2:在烘烤中可調整烘烤溫度,溫度範圍在40度到80度.

提示3:在烘烤中可調整烘烤時間,時間範圍在1分鐘到5小時.

10. 瓜果/蔬菜烘乾

瓜果與蔬菜烘乾:默認功能為烘烤時間60分鐘,溫度設定為60度.

提示1:出廠設定值為上面中間2根發熱管通電(H2 on),風扇為低速 on.

提示2:在烘烤中可調整烘烤溫度,溫度範圍在50度到80度.

提示3:在烘烤中可調整烘烤時間,時間範圍在1分鐘到5小時.

使用注意事項

使用時應注意事項

1. 烘烤完成後，因烤箱機體跟食材還很燙，有可能有蒸氣從烤箱內噴出，移出烤盤(烤架，烤籃)內的食材時，請小心避免被熱蒸氣燙傷。
2. 食材若為乾性或條/塊狀時，取出烤盤時，應小心倒入盤中。
3. 若食材體積較大或易碎，可用夾子將烤盤中的食材取出，即可再進行烘烤下一批的食材。
4. 若不使用，請拔掉插頭，以免發生危險。
5. 食材的大小，會影響烘烤時間，體積越大，烘烤時間越長。
6. 食材量較多時，烘烤時間就需要延長，反之食材量較少時，烘烤時間就可以縮短。
7. 在烘烤過程中，中途翻動體積較小的食物，可以提供烘烤效果，幫助食物，能夠均勻受熱。
8. 請勿在烤箱/烤盤內，倒入油類，以免發生噴油的危險。
9. 請勿讓孩童單獨操作使用，烤箱在運作時，也請勿讓孩童接近機體。
10. 烘烤過程中，進行食材翻攪時，不可將烤籃或烤架拿到烤箱外面，以免油滴落或噴濺，造成燙傷。
11. 放入烤盤內的食材，請勿過多，過多的食材，會影響最後的烘烤品質。
12. 在翻動過程中，本機體還在持續運作，請勿觸碰機體或將手伸進烤箱內部，以免被熱氣燙傷。
13. 使用前，請確認烤盤或烤籃或烤架等必須定位後，才使用。
14. 食物不可放在塑料器皿，紙或其他可燃材料製成的容器等進行烘烤，以免發生火災之危險。
15. 切勿放入一般用的水銀溫度計，在氣炸烤箱內加熱運作，邊測量，恐引起火災或造成損壞等危險。
16. 烤箱內無食物，請勿使用，以免空載運轉，損壞本氣炸烤箱。
17. 烘烤少量食物時，要多觀察，防止食物過熱起火。
18. 從烤箱內提取食物或烤盤/烤籃/烤架時，應使用防燙取轉叉或戴上防燙手套，避免高溫燙傷危險。
19. 本烤箱不得藉由外接計時器或分離遙控器系統操作。
20. 液體或其他食物，不得置於封閉容器內加熱，可能會發生爆炸。
21. 氣炸烤箱為蒸飪食物所設計，勿做其他用途使用，以免發生危險。
22. 如果烤箱碰撞，跌落引起外殼，發熱管，烤盤，烤籃，烤架等發生損壞，請不要再使用氣炸烤箱，必須送達維修服務站，進行維修工作。

食譜範例<僅供參考>

食物篇

1. 切勿煮帶殼蛋，壓力會使蛋爆裂。另外蛋黃與蛋白也要用牙籤刺穿幾次。
2. 烹調時間不宜過長，因為煮食不足可繼續，而過度則無法補救。

注意：烹煮時間過長，會造成食物變乾硬或碳化，冒煙，嚴重時會造成火災，請特別留意。

3. 所提供食譜範例是烹調的大約時間參考值。影響烹調時間的因素有個人喜好的煮熟程度、食物的初溫，形狀，大小，份量或使用器具的形狀，大小和食物的排列，遮蓋，翻攪等。
4. 表面無孔的食物(如蛋，馬鈴薯，香腸等)，請先去皮膜或在外皮劃數刀，用刀叉刺數個小洞，以利散熱，否則，會因受熱膨脹，有爆裂，噴濺的危險，請特別留意。
5. 肉片的厚度，會影響加熱的時間，如果肉片超過1公分，建議增加2-5分鐘，可依個人喜好增減時間。

炸豬排

食材：里肌肉300g，高麗菜50g，小番茄3顆。

配料：麵粉50g，麵包粉60g，番茄醬1大匙。

醃料：雞蛋3顆，胡椒粉3g，鹽2g。



食譜照片僅供參考

做法：

1. 里肌肉用刀背，把肉拍鬆，再把筋切斷，切片。
2. 裝到塑膠袋中，用桿麵棍敲打。
3. 用鹽巴，胡椒調味。
4. 麵包粉炒至金黃備用，高麗菜切絲備用。
5. 豬排沾上麵粉，雞蛋，麵包粉，放置於烤盤內。
6. 烤盤放入烤箱內，溫度以200度，烘烤時間約20分鐘。
7. 取出後擺盤，放上高麗菜絲，小番茄，番茄醬。

食譜範例<僅供參考>

蜜汁叉燒排骨

食材:排骨

醃料:薑,蔥,鹽,味精,
胡椒粉,蠔油,
蜂蜜,料理米酒。



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將排骨洗乾淨後備用。
2. 把醃料調製好放入排骨,醃製一天,放置於烤盤內。
3. 烤盤放入烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約15分鐘。
4. 結束後,再刷上一層醬料,烤5分鐘。

泰式烤雞翅

食材:雞翅

醃料:魚露,糖,水,大蒜,
紫洋蔥,咖哩粉,
辣椒粉,椰漿粉,
白胡椒粉。



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將雞翅放進配料中醃製三個小時,放置於烤籃上。
2. 烤籃放入烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約20分鐘。
3. 烘烤中途可以再刷一次醬汁。
4. 將剩下的醬汁倒入鍋內,煮到濃稠後,淋到烤好的雞翅上,即完成料理。

食譜範例<僅供參考>

米飯中卷筒

食材:中卷,糯米飯.

配料:香菇丁,火腿丁.

醃料:蔥花,蠔油,
甜麵醬,孜然粉,
蒜蓉辣醬.



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將中卷內外洗乾淨,整條不切備用.
2. 將配料下鍋爆香後,放入糯米飯炒勻.
3. 把炒好的糯米飯,塞到中卷裡九分滿.
4. 把頭裝回身體上,並用牙籤固定頭部,放置於烤籃上.
5. 烤籃放入烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約18分鐘.

培根金針菇捲

食材:培根,金針菇.

醃料:黑胡椒粉,
白芝麻粒.



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將金針菇根部切掉洗乾淨備用.
2. 將培根片平鋪於粘版上.
3. 將適量的金針菇於培根上捲起來,放置於烤盤上.
4. 烤盤放入烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約15分鐘.
5. 烤好後,放入盤中,撒上黑胡椒粉與白芝麻粒,即可食用.

食譜範例<僅供參考>

茶碗蒸

食材:雞蛋1個,溫水75cc

配料:蝦仁2顆,蛤蜊2顆,
香菇1朵,荷蘭豆3片,
蔥少許。



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將雞蛋打散,加入適當的調味料,再以溫水拌勻。
2. 使用鋁箔碗,倒入五分滿的熱水,放置於烤盤上。
3. 使用鋁箔紙,放入瓷碗中,將調好的蛋液倒入,鋁箔紙包緊瓷碗上方,至於烤盤上。
4. 烤盤放置烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約20分鐘。
5. 烤好後,掀開鋁箔紙,將配料放入,放入烤箱內,溫度以160度,烘烤時間約10分鐘.即可食用。

炸豆腐

食材:板豆腐

配料:蔥花,蒜末,雞粉,
醬油,糖,花椒鹽,
黑胡椒粉。



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將板豆腐切開成塊,放置於烤盤上。
2. 烤盤放置烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約15分鐘。再翻面烘烤5分鐘。
3. 將所有酌料,放入碗中,攪拌均勻,變成醬料。
4. 將炸好的豆腐,擺盤後,淋上醬料,即可享用。

食譜範例<僅供參考>

清蒸魚

食材:草魚

配料:蔥段,辣椒末,蔥花,
薑絲,豆豉油,糖,
香油,料理米酒。



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將草魚洗乾淨,鋪在鋁箔紙上。
2. 把蔥段,薑絲,撒在魚肉上後包好,放置於烤盤上。
3. 烤盤放入烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約15分鐘。
4. 把蒸好的魚瀝乾,拿掉蔥薑後,放置盤中。
5. 魚肉上,灑些新鮮的蔥花,辣椒末,淋上豆豉油,
6. 最後淋上微熱的熱油,即可享用。

蒜味漢堡

食材:牛肉餡210g,豬肉餡90g。

配料:漢堡麵包兩個,
牛番茄兩片,
原味起司兩片,
生菜絲,沙拉醬。

醃料:蒜末,胡蘿蔔末,黑胡椒粉。



食譜照片僅供參考

做法:

1. 將兩種餡料加入醃料後,拌勻分成兩球,壓成厚餅。
2. 將肉餅放在鋪好的鋁箔紙裡,放置於烤盤上。
3. 烤盤放入烤箱,溫度以160度,烘烤兩面,烘烤時間各5分鐘。
4. 將兩個漢堡,放入烤箱內,溫度以180度,烘烤時間約5分鐘,
5. 將麵包內層兩面抹上沙拉醬,並依序放上肉餅,起司片,
牛番茄與生菜絲,即可食用。

清潔與保養

清潔與保養方法

1. 保養清潔前，請拔下電源線插頭，待機體冷卻。
2. 禁止用水沖洗或灑水或浸泡機身本體或內部，避免浸水，漏電，會故障，功能無法正常使用。
3. 污穢較嚴重的地方，請使用軟布沾洗碗精擦拭清潔後，僅以清水沾濕軟布擦拭，最後擦乾水份。
烤架，烤盤，烤籃，接屑底盤等，一再重覆使用，日久會成黑焦，斑塊的形狀。
4. 請勿使用去污粉，揮發油，松香油，化學抹布，甲苯，熱水，稀釋劑，研磨粉，漂白劑，腐蝕性等清潔劑，否則，會傷及烤漆表面，門扉保護層，易有刮傷和減少使用壽命，請特別注意。
5. 切勿使用硬刷子，金屬刷，刀叉或是具尖銳硬質物品，來清理機體面板或玻璃或內部，易造成機體與內部刮傷。
6. 應避免摔落或是強烈撞擊，導致內部元件損壞無法正常使用。
7. 切勿將烤箱存放在潮濕或有腐蝕性氣體的環境中。
8. 機體內外應隨時保持清潔。
每次使用應檢查內部發熱管四周，是否有異物，否則，加熱使用時，會有大量煙及燒焦味。
機身內外與底部也該檢查，是否有異物。
建議：每次使用後，均應清理機身內外。
9. 烤架，烤盤，烤籃，接屑底盤等配件之清洗，請先用熱水與清潔劑浸泡約10分鐘，再用軟布或海綿沾洗碗精擦拭清潔後，以清水沾濕軟布或海綿來擦拭，最後擦乾水份。
千萬不要使用鋼刷，菜瓜布或有害清洗劑清理擦拭，以免損害其外表塗層。

清理保養後檢查

- 電源線及插頭受損，易引起觸電火災危險。
- 電源插頭的專用插座是否有鬆動現象。
- 電源線是否有裂痕或破皮現象。
- 電源插頭是否有異常發熱現象。
- 電源線及電源線插頭，要保持清潔，防止灰塵和異物附著。
- 若電源線損壞時，必須由水電行或其維修服務站或具有相關資格的人員加以更換，以避免危險。

故障排除

故障排除

狀況	可能原因	處理方法
氣炸烤箱不動作	插頭未連接在插座上	請將插頭插入110V的插座內
烤箱內食材沒有全熟	烤箱中的食材太多	將食材分批放入烤箱內烘烤
	烘烤溫度設定太低	重新再設定烘烤溫度
	烹調時間太短	重新再設定烘烤時間
食材在烤箱中未得到均勻的烘烤	部份食材烹飪過程中,未按照食譜範例來進行翻面的動作	若一些食材處於最上面,或與其他食材交雜較密(如烤薯條),則須在烘烤過程中,翻動食材。
產品使用中冒白煙	該食材含油量較高(如香腸)	烘烤含油量較高的食材時,大量油煙會滲透到烤箱中,而產生白色油煙,此時,可能比正常狀態更熱,但屬正常現象。
	烤箱內殘留上次使用後的油污	白煙是因油污在烤箱內加熱所產生的 請務必在每次使用後都記得要清潔烤箱
當LED螢幕顯示"E1"錯誤代碼時	烤箱溫度超過230度C會停止工作	先讓機體冷卻一陣子 若還是無法消除,表示故障請送修。

緊急處理方式

萬一本產品發生異常,請先將電源開關關閉,再拔掉電源插頭,速送本公司維修服務站檢查處理。

限用物質含有情況標示

設備名稱:氣炸烤箱 Equipment name		型號(型式):AF023T 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)
塑膠材料	○	○	○	○	○	○
印刷電路板	○	○	○	○	○	○
線材組	○	○	○	○	○	○
溫度熔線	○	○	○	○	○	○
電容	○	○	○	○	○	○
突波吸收器	○	○	○	○	○	○

備者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.

備者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.

備者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.

MEMO

A large, empty rectangular box with rounded corners, intended for writing a memo. The box is white with a thin black border and occupies most of the page below the title.

保

證

書

型號 AF023T

顧客姓名		經銷商確認章
購買日期		
店名		
電話		

購買日期請詳填，並加蓋經銷商店章，否則無效

保證內容

- 一. 自購買日起，保固一年。在正常使用下故障，本公司負責免費維修，若為經常性置換之耗材或配件，則不在此保固範圍內。
- 二. 本公司產品皆經嚴密檢查與試驗，請安心使用。
- 三. 售後服務：本公司無提供到府服務，需由客戶送達經銷商(或原銷售點)或本公司維修服務站。

注意事項

- 一. 如有下列情形之一者，雖在保固期限內，恕不免費更換零件或維修服務。
 - (1) 電源規格不符，濫用，過失或其他不當使用(保養)等情事。
 - (2) 蟲鼠禍公害，蟑螂，蟻害，壁虎---等蟲害。
 - (3) 硫磺地區，海邊，化學工廠，沼氣，浸水---等外在環境因素。
 - (4) 由於天災地變及其他人力所不能抗拒的因素所發生故障或毀損(如颱風，地震，水災，安裝不良或雷擊，運送摔機等)。
 - (5) 使用於營業地點，工廠或公共場所(非家用)之商品。
 - (6) 清潔保養不當或使用時摔機，擅自拆裝或修改，而導致損壞。
- 二. 本公司之各商品均有零件更換保證期限，若超過期限，本公司儘量以現行商品之零件代用維修，如無法修復，敬祈見諒。
- 三. 保固期間外之服務，雖未更換零件，得依本公司之價格表收取費用。

委製廠商：愛華國際股份有限公司
進口商：中華大雄股份有限公司
地址：新北市深坑區北深路三段141巷5號
維修服務電話：02-2662-4343
商品原產地：中國(CHINA)