

kolin

23L機械式電烤箱

BO-230R

使用說明書

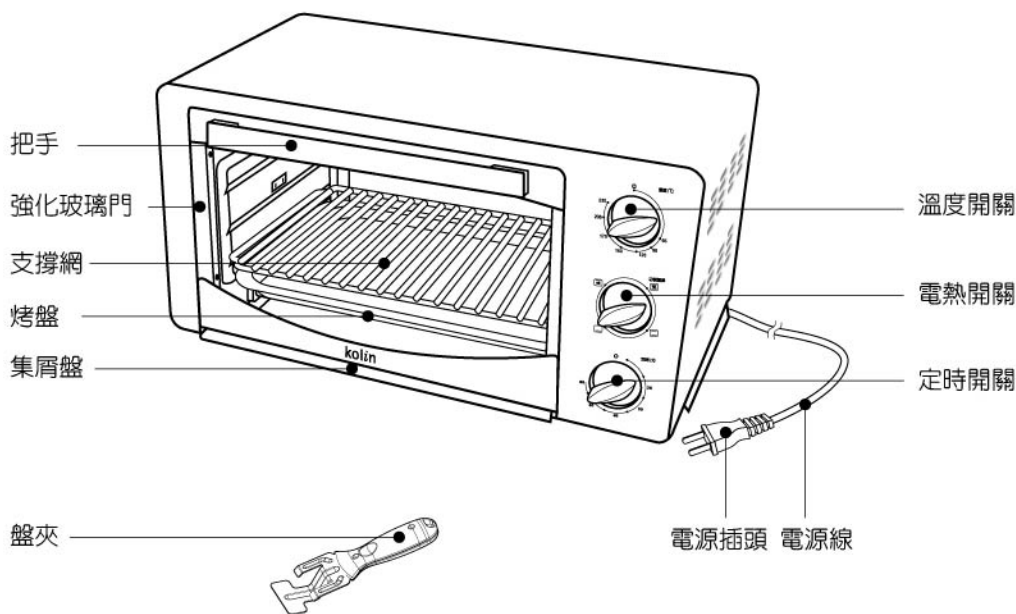
目 錄

各部品名稱	1
產品規格	1
各功能使用說明	2-3
重要安全事項	4-5
使用方法	5-6
清潔與保養	6-8
簡易食譜	8-9
故障排除	10
緊急處理方法與接地方式	10



- 謝謝您的惠顧，使用前請詳細閱讀本說明書。
- 本產品附有保證書，請妥善保管，享受服務。

各部品名稱



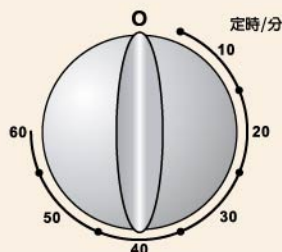
產品規格

型 號	BO-203R
品 名	23L機械式電烤箱
規 格	110V 60Hz 1300W
淨 重	約7.9kg
尺 寸	長517×寬385×高275 (mm)
配 件	支撐網、烤盤、盤夾

各功能使用說明

1. 定時開關：

時間選擇從0~60分鐘，當轉至“0”時機器停止一切指示燈滅。時間之設定，請配合溫度之設定使用（參考一般食譜之建議）。時間設定不足10分鐘時，請旋轉過30分鐘刻度後，再反時鐘旋轉至您所需的時間。長時間使用時請直接旋轉至適當時間。



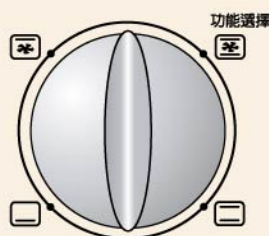
2. 電熱開關：

：表示下方加熱管之使用狀態。

：表示上、下方加熱管及旋風對流之使用狀態。

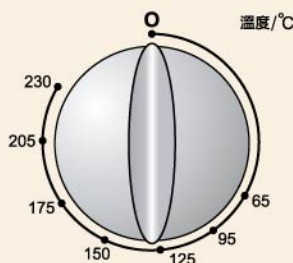
：表示上方加熱管及旋風對流之使用狀態及解凍功能。

：表示上、下方加熱管之使用狀態。



3. 溫度開關：

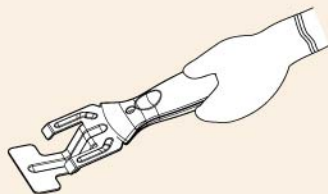
旋轉溫度開關65~230℃設定，請依各式食物料理，選擇適合之溫度，請參考一般食譜之建議溫度。



各功能使用說明

4. 盤夾：

由於烘烤過後的烤盤及烤箱內部的溫度都很高，所以可使用盤夾來夾取烤盤，並加戴隔熱手套保護手部以避免燙傷。

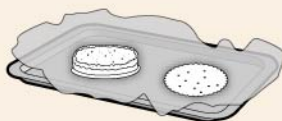


5. 支撐網、烤盤

- 支撐網：適合烘烤土司、地瓜、年糕等食物。



- 烤盤：適合烘烤小餅乾、派、蛋糕、魚、肉料理等大部份食物。



- 事先請鋪上烤盤紙或用鋁箔紙將油脂性之食材包好，可以防止烤盤弄髒。

- 請將烤盤放入下層，免得肉類食物在進行烘烤時油脂滴入加熱管。



► 旋風功能：

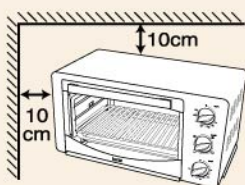
旋風功能是利用風扇吸入及排出功能，使熱空氣在烤箱內循環，達到內部溫度均勻。當溫度開關、電熱開關及時間開關皆已設定且電源指示燈亮時，則：

：表示上方加熱管及旋風對流之使用狀態。

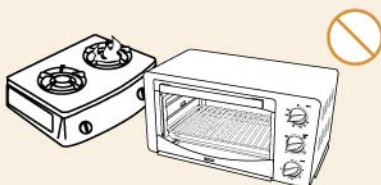
：表示上、下方加熱管及旋風對流之使用狀態。

重要安全事項

1. 使用前請先閱讀使用說明書。
2. 離壁面及上面各10公分以上。



3. 使用中請勿接近火源、易燃物品。



4. 當電器操作時，門或外部表面溫度可能很高，請勿用手碰觸，以免燙傷。



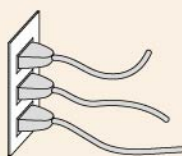
5. 當任何電器品在靠近小孩旁使用時，必須密切監視。



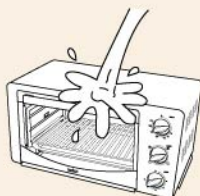
6. 勿將非耐熱物品置於烤箱上。



7. 正確使用電源，不可共用插座。



8. 注意避免電器沾水或浸入水中清洗。

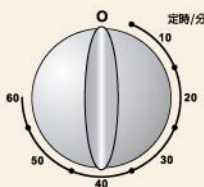


9. 燒烤時，請將烤盤放置最下層，以承接油滴，避免掉至烤箱底部，難以清洗。

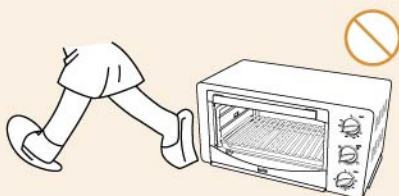


重要安全事項

10. 取盤子或添加醬料時，請戴手套。
11. 不用或清理時，請先將開關轉至「0」位置再拔下插頭，等烤箱冷卻後，再行處理。



12. 發現有異樣時請停止使用，並盡速與服務中心聯絡。
13. 本產品如長期使用，必須有人員在場監視，以避免危險。



使用方法

1. 插上插頭

- 請用交流電 110V 15A 之插座。
- 請勿與其他電器用品同時共用一個插座。
- 請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。



2. 預熱動作

- 使用前請先加熱 3-5 分鐘。
- 預熱完成後，本機會自動發出「噹」的聲音，告知預熱完成且電源會自動切斷。

3. 烘烤食物

- 將欲烹調之食材放入烤箱內，若欲調理之食材為乾性（土司、乾魷角……等）僅放在支撐網上即可；若食材為油脂性（魚、肉製品……等）請用鋁箔紙包好後放置烤盤上，並關上玻璃窗。
- 當烤箱尚在使用中時，如欲將食物取出，請先將定時開關轉至「0」的位置。
- 當燒烤的食物為海鮮、肉類或其他滴油食物時請將支撐網置於上層（可依食物大小調整合適空間），將烤盤置於下層。上、下請保持一層距離使對流效果較好。
- 當燒烤的食物為小點心、蛋糕、比薩、水果派等食物時，請將烤盤放置中間位置。

使用方法

- 4.調整溫度開關於適當溫度。
- 5.調整電熱開關。
- 6.調整定時開關於需要的時間位置。

-
- 7.當烘烤完成，本機會發出「噹」的聲音，告知調理已完成且電源會自動切斷。
 - 8.打開門取出食物，並讓內部空氣流通並散熱。

9.解凍

- 將食物放在支撐網上，並將支撐網放入中間位置，烤盤須放置在最下層，電熱開關請旋轉至“”上方電熱管加熱及旋風對流的位置。請隨時觀察解凍狀況，必要時翻轉食物。如用鋁箔紙包裝食物時，烘烤溫度會較均勻，但需注意溫度以免影響效果。

10.速食烘烤

- 速食請依包裝上指示處理。

清潔與保養

※進行清潔之前，請先將插頭由插座拔起，並待本體完全冷卻後，方可進行保養與清潔。

※請使用廚房專用中性清潔劑。

注 意



請勿將本產品浸泡於水中清洗。

■ 烤箱外側擦拭

- 本體的油污，可先用抹布沾些廚房清潔劑，清除污垢，然後再用乾淨的溼抹布擦拭。

■ 烤箱內部清理

- 烤箱內壁及支撐網上的油垢，請用乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除時，請用經稀釋的廚房用中性清潔劑，先洗滌過擦拭的布後再來擦烤箱，擦拭烤箱內的下側時，請先將集屑盤取出。



⚠ 注意

- 請不要使用揮發油、稀料、去污粉。（表面會造成刮痕）
- 使用清潔劑後請徹底擦拭乾淨，切勿留下清潔劑，以避免沾污食物。
- 擦拭時不要碰觸到加熱器。（避免造成加熱器的破損）

■ 烤盤清理

- 烤盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭，清理乾淨後並將其歸位。

⚠ 注意

烤盤未經清理，一再重覆使用，日久會造成焦黑、斑塊的狀況，切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。

■ 玻璃窗的清理

- 用擰乾的布擦拭掉玻璃上的灰塵。
- 當污垢過多時，擦拭的布可用經稀釋後廚房用的中性清潔劑經稀釋後來洗滌。
- 用過清潔劑後，別忘了要充分清潔乾淨。

⚠ 注意

請勿使用去污粉或棕刷，否則會使玻璃窗出現刮痕，也會變得容易破裂。



■集屑盤的清理

- 當食物殘渣積聚於集屑盤時，請拉出集屑盤清理。
- 請用經稀釋的廚房清潔劑（中性）和海綿仔細清洗。
- 清理結束後，將集屑盤裝回原位置。

注意

- 集屑盤上殘留的食物殘渣會影響食物烹調的美味，請適時清理。
- 請勿使用海綿有菜瓜布的那面來清洗。（托盤表面會造成刮痕）
- 請仔細清潔集屑盤，不要在沒清潔前繼續使用，這有可能造成桌面變焦黑，麵包的下面烤的顏色變淡。

簡易食譜

《烤雞腿》

材料：雞腿.....1隻（約300克）
(A)酒.....2大匙
醬油.....2大匙
薑汁.....2大匙
市售烤肉醬.....少許

做法：①將(A)的調味料調配好，把雞肉置入醃至入味。
②在烤盤上鋪好調理紙，並放雞肉置入烤箱內。
③將溫度調整至175℃，定時開關設定為30分鐘。
※定時開關的設定依雞肉分量的大小作調整。

《烤鮭魚》

材料：鮭魚.....2片
鹽.....少許

做法：①取下鮭魚的皮和骨頭，再抹上鹽。
②在烤盤上鋪上烤盤紙，把鮭魚放在盤上再置入烤箱。
③將溫度開關轉至200℃，定時開關設定為15-18分鐘。

《香菇鑲肉》

材料：絞肉.....	4兩
蔞瓜.....	1 1/2大匙
(A)香油.....	1/3匙
糖.....	1/3匙
太白粉.....	少許

做法：①將香菇去蒂後，洗淨瀝乾備用。

②將絞肉、蔞瓜及(A)調味料一起攪拌均勻備用。

③將太白粉分別撒在香菇蒂的周圍處，再將已拌好的絞肉分成6等份，放入香菇內，壓平固定即可。

④把香菇鑲肉包入錫箔紙中，將烤箱加熱，以250℃烤30-35分鐘至熟為止（依材料大小，烤的時間可另行增減）。

《小蛋糕》

材料：雞蛋.....	5顆
糖.....	170克
乳化劑.....	1/2茶匙
發粉.....	1/3匙
低筋麵粉.....	200克
牛油.....	170克

做法：①雞蛋、糖、發粉及乳化劑打3分鐘成黏狀。

②加入篩過之麵粉，再打3-5分鐘，將放軟已融化之牛油加入攪勻。

③將已攪勻之材料倒入放有紙杯的蛋糕模中。

④用205℃烤12分鐘，再用175℃烤8分鐘。

故障排除

檢查事項 故障排除		◎插頭未插上	◎定時開關未轉動	◎烘烤中途發生停電	◎烘烤時間過長	◎烤盤有異物	◎支撐網有異物	◎集屑盤有異物	◎烘烤食品體積過大	◎同一食品烘烤二次	◎是否使用冷凍食品	◎電熱管有異物	◎烘烤油脂食物未放置物盤
無法烘烤		●	●	●									
烘烤的時間太長					●						●		
烘烤中	烘烤焦				●				●	●		●	
	出現異味				●	●	●	●				●	●
	變色				●	●	●		●	●			
烤色不良									●	●	●		

緊急處理方法與接地方式

1. 萬一本產品發生異常時請關掉電源，再將電源線插頭拔掉。
2. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱忱之售後服務。
3. 接地方式：使用本產品前，請先確認綠色接地線之固定方式再行安裝。
 - ① 若接地線已鎖附在產品上，只需將其一端圓形端子，接至室內配線之接地系統即可。
 - ② 若為分離包裝方式，請先將接地線之圓型端子及華司鎖在本體接地 (⊕) 處，另一端務必再與室內配線之接地系統連接即可。

備註：

※電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。



警告

本產品如長期使用，必須有人員在場監視，以避免危險。

歌林全省服務站

歌林對顧客服務的承諾永遠不變、若需維修時
請駕臨歌林關係企業：瑞林科技股份有限公司

基隆服務站	基隆市中船路112巷24號	☎ (02)24248916	南投服務站	南投市中興路346號	☎ (049)2233483
松山服務站	台北市松隆路119-3號	☎ (02)27698800	虎尾服務站	雲林縣虎尾鎮光復路198號	☎ (05)6310177
北西服務站	台北市和平西路二段92-1號	☎ (02)23032814	嘉義服務站	嘉義縣水上鄉中山路二段1026號	☎ (05)2686574
北北服務站	台北市敦煌路205號	☎ (02)25952113	新營服務站	新營市民榮里和平路6-1號	☎ (06)6323714
三重服務站	三重市溪尾街14號	☎ (02)82876869	台南服務站	台南市文成路757號	☎ (06)2804061
板橋服務站	土城市學府路一段189巷11弄2號	☎ (02)22742008	高雄服務站	高雄市光華一路148-2號	☎ (07)7612976
中和服務站	中和市板南路112號1樓	☎ (02)22445628	鳳山服務站	高雄縣鳳山市中山西路27號	☎ (07)7470710
中壢服務站	中壢市新興路286號	☎ (03)4287001	屏東服務站	屏東市忠孝路124號	☎ (08)7325225
新竹服務站	新竹市和平路147號	☎ (03)5236370	岡山服務站	高雄縣路竹鄉環球路459號	☎ (07)6974493
苗栗服務站	苗栗市至公路403號	☎ (037)321221	澎湖服務站	馬公市西文里173號	☎ (06)9211099
台中服務站	台中市北屯路429號	☎ (04)22413763	台東服務站	台東市永福路145號	☎ (089)327377
中海服務站	台中市工業區20路39號	☎ (04)23504471	花蓮服務站	吉安鄉吉興路一段234號	☎ (03)8529191
彰化服務站	彰化縣彰化市林森路387號	☎ (04)7513774	羅東服務站	羅東鎮興東南路35之1號	☎ (03)9543248

※消費者諮詢專線：歌林股份有限公司 0800-231-758
歌林網站：<http://www.kolin.com.tw>

※消費者服務專線：瑞林科技服務股份有限公司 0800-066-628
瑞林網站：<http://www.realise.com.tw>

敬告歌林產品愛用者：

- 本公司關係企業所屬全省服務站的地址、電話，時有變更或遷移，請恕本公司無法周全告知。
- 為了保障您的權益，若需維修時，請您先查詢下列電話為禱。

台北 (02)8287-6277 台中 (04)2359-3064 高雄 (07)697-2417 花東區 (03)852-9191

歌林股份有限公司

台北市重慶南路一段86號10樓.....TEL:(02)2314-3151

產地：中國