



# 安全注意事項

- 使用前請先詳細閱讀本說明書，並於閱畢後妥善保存。
- 使用前請參考機體規格標籤上之電壓標示，確定符合插座所提供之電壓後才可使用(110V)。
- 插拔插頭時，請握住插頭處，勿拉住電源線，以免電源線受損。
- 使用中，門或外殼表面溫度很高，故移動時，請使用把手，切勿觸摸發熱之門或外殼，以免燙傷。
- 本產品為高功率設計，請勿與其他電器用品共用同一個插座，連接延長線時，亦請使用15A以上之規格。
- 請勿讓電源線懸掛於桌角和門檻等銳利的地方，亦勿讓電源線靠近發熱的物體，如瓦斯爐及電暖爐等。
- 使用時，請置放於平坦不易傾倒的桌面。
- 請勿自行分解、修理及改造內部零件，有任何故障或異常的問題，請送至經銷商或電洽本公司處理。
- 請勿讓孩童使用，且收藏時，亦請置放於孩童不易觸碰的地方。
- 切勿加裝非本產品所提供的附件，以免造成損壞。
- 本體部分請勿用水沖洗，或直接浸泡水中。
- 若電源線損壞時，必須由本公司服務部門或具有類似資格的人員更換以避免危險。
- 下列情形發生時，請立即停止使用，並送至經銷商或電洽本公司處理。
  - 電源線破損。
  - 插頭鬆動。
  - 碰撞或摔落損壞。
  - 本體不慎掉入水中。

# 簡易維修指引

狀況	出現狀況	可能原因	處理方式
狀況1	電熱管不加熱	插頭未連接在插座上	請將插頭插入插座內。
		上下熱開關在"關"的位置	請將上下熱開關旋轉至上熱下熱或上下同時。
		溫度設定鈕的溫度設定調整的太低	將溫度設定鈕的溫度位置調高。
狀況2	電熱管時亮時滅	正常現象	為維持烤箱內溫度穩定，電熱管必須以加熱-停止-加熱的週期性方式烘烤。

# 清潔與保養

- 欲清理前，請先將插頭拔離插座，並待機體冷卻。
- 外殼可用乾布擦拭，切勿使用有機溶劑如丙酮、酒精等擦拭。
- 烤箱內壁的污垢，最好以乾布擦拭。若不易清除，請以抹布沾少許清潔劑擦拭。但抹布不可滴水，以免流入機體內。烤盤與烤網可浸泡水中清洗。但清洗完畢後，請擦乾後再收藏(收藏時請注意烤盤面朝下收藏，如圖7)。
- 機體冷卻後，請將烤箱底部的抽取式滴油盤取出，可直接浸入水中清洗，擦乾後再收藏。
- 請用布沾溼後擦拭烤盤本體，請勿菜瓜布擦拭，以免損害其表面。



# 規格說明

額定電壓	110V~
額定頻率	60Hz
額定消耗電功率	1200W
內壁容量	23公升
外觀尺寸	寬467X深345X高320(mm)
淨重	約6.1Kg

## 烤雞

材料：雞1隻(約2.5公斤)

醃料：酒2大匙、蔥和薑各少許、醬油1碗、水1碗、五香粉2小匙

■請先將土雞處理乾淨，用醃料浸一個晚上(建議您於綜合調味料，裝於大塑膠袋中，將雞放入，每一面均勻浸泡，翻動塑膠袋即可將雞浸泡入味)。

■將雞置於烤上，溫度設定鈕調至250°C左右，時間設定為50~60分鐘，烤至表面金黃，肉熟了之取出即可。

## 烤小排骨

材料：小排骨1斤、蔥段少許、醬油膏3大匙、蠔油1大匙、糖3大匙、五香粉少許、紅色素少許

■請先將小排骨放入滾水川燙一下取出備用。

■將小排骨調味料醃約一天左右使之入味。

■用烤盤舖上錫箔紙，分別放入小排骨，以溫度200°C烤約20分鐘左右。

## 海棉蛋糕

材料：蛋5顆、糖1杯、奶水1/2杯、油1/4杯、低筋麵粉1又1/4杯

■將蛋放入容器，打約5分鐘後加入糖續打15分鐘左右，至汁液成乳白色。

■麵粉過篩，慢慢加入上一步驟的料，邊篩邊攪拌均勻，最後加入奶水與油拌勻。

■烤箱請先預熱10分鐘

■將料倒入塗油的模型中，入烤箱中以溫度200°C，加熱方式設定為下方加熱，烤約45分鐘左右，再將加熱方式改為上下同時加熱烤5分鐘至上層金黃。

■取出前用試針插插看會不會沾黏，不沾黏時即可取出。

■取出蛋糕後，立刻倒扣至涼(蛋糕不立即倒扣，會縮得很厲害)。

■使用中若有冒煙或起火的現象，請立刻停止使用，並送至經銷商或電洽本公司處理。

■消費者免付費專線：0800-008-598

## 各部名稱



