

操作方式 |



操作方式 |



設置 |



清潔及保管方法 |



故障檢修與排除 |



限用物質含有情況標示 |



2、小心的將炸鍋從產品取出來。



4、將炸鍋放回產品中。

- ▲ 注意：未放入烤架時切勿使用炸鍋。
- ▲ 注意：在使用後的短時間內切勿觸碰炸鍋，只能握住炸鍋手柄以移動炸鍋。



6、某些食材在烹調過程中需要翻動（參閱本章中的“設置”部分）

- ▲ 注意：要翻動食材請握住炸鍋手柄將炸鍋從產品中取出來，後翻動食材，再將炸鍋放回產品中。

3、將食材放入烤架及炸鍋內。

- ▲ 注意：放入的食材料量切勿超過炸鍋容量的4/5 或者超過表中所示的容量（請參閱本章中的“設置”），因為這可能影響煎炸質量。



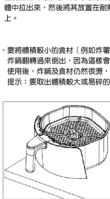
5、旋轉定時按鈕設置所需的工作時間（1~30min）後，產品進入工作中，電源燈亮起，加熱燈亮起。

- 提示：請參閱本章中的“設置”部分，以確定合適的時間。
- 提示：在烹調過程中可以自由設定時間。



7、當烹調完成後，系統會發出叮一聲響，產品返回斷電狀態，此時可將油盆從本體中拉出來，然後將其放置在耐熱表面上。

8、檢查食材是否已烹調完畢。如果食材仍需烹調，只需將油盆滑回本體中，再繼續烹調。



9、要將體積較小的食材（例如炸薯條），請將濾油烤盤提出炸鍋放置碟子上。切勿將炸鍋翻轉過來倒出，因為這樣會將收集在炸鍋底部多餘的油滲透到食材上。使用後，炸鍋及食材仍然很燙，可能含有蒸氣從炸鍋中噴出。提示：要取出體積較大或易碎的食材，可以使用食物夾子將食材夾出來。



10、食材烹調完畢後，可隨時開始烹調下一批食材。

注意：這些設置僅供參考，由於食材的來源、大小、形狀和品種各有不同，我們無法保證為您的食材提供最佳配置。由於快速換氣技術會即時對產品進行重新加熱，因此在利用熱空氣煎炸時快速將炸鍋拉出產品不影響烹調過程。

提示：與體積較大的食材相比，體積較小的食材需要烹調的時間稍短一些，在烹調過程中，中途翻動體積較小的食材可以提高烹調結果，並有助於讓食材獲得均勻的煎炸。在新鮮馬鈴薯中添加少許油可讓食材更酥軟，添加油後應將食材放置幾分鐘，然後再放回產品煎炸。要烹調出酥軟的炸薯條，最佳的食材料量是500克。切勿在空氣炸鍋中烹調含油量較高的食材，例如香腸。能在烤箱中烹調的點心也可以在產品中烹調。使用預發酵麵團可以方便快捷地烹調出夾心食品，與製自麵團相比，預發酵麵團需要的烹調時間更短。你可以使用產品重新加熱食材，要重新加熱食材，請將溫度設置為165°C，烹調時間最長為10分鐘。

食材料名稱	食材料量(g)	時間(min)	溫度(°C)	是否翻動	備註
冷凍薯條(薄)	300*500	12*16	190	是	
冷凍薯條(厚)	300*500	12*20	190	是	
自製炸薯條(8*6mm)	300*600	16*30	180	是	加1/2湯匙的油
薯餅	250	15*18	180		
奶油焗馬鈴薯	500	16*22	180		
牛排	100*500	8*12	180		
豬排	100*500	10*14	180		
雞腿	100*500	18*22	180		
雞胸肉	100*500	10*15	180		
冷凍雞塊	100*500	6*10	190		
冷凍魚排	100*400	6*10	190		
蔬菜	100*400	10	170		

清潔

每次使用後都應立即清潔產品。

- 保養前請拔下電源插頭，待機體冷卻再清理。
- 請勿直接沖水或在水中浸泡。
- 炸鍋、濾油烤盤和產品內部均覆有不粘塗層，切勿使用金屬廚具或研磨性的清潔材料進行清潔，這可能會破壞不粘塗層。
 - 1、用溫布擦拭產品的外面。
 - 2、用熱水、洗滌劑和非研磨性海綿清洗炸鍋、濾油烤盤（可以使用除油劑洗去殘留的髒污）。注意：炸鍋、濾油烤盤可用洗碗機清洗。提示：如果髒污黏附在炸盤上或炸鍋底部，請在炸鍋中加入熱水，再添加一些洗滌劑，將炸盤放入炸鍋，並讓炸鍋和濾油烤盤浸泡10分鐘左右。
 - 3、用熱水和非研磨性海綿清洗產品內部。
 - 4、用清潔劑清洗加熱元件，去除殘渣。
- 請時常保持清潔電源線、電源線插頭，防止灰塵和異物附著。
- 機身內外應隨時保持清潔，每次使用應檢查產品是否有異物殘留，否則加熱時會有大量煙及燒焦味。

收納

- 確保所有物件已經清潔並保持乾燥。
- 將電源線繞到繞線板中，電線頭插入底座卡槽中以將其固定。

出現狀況	可能原因	處理方式
氣炸鍋不動作	插頭未連接在插座上	請將插頭插上插座
炸鍋內的食材沒有全熟	炸鍋內食材過多	將食材分批放入炸鍋中
	溫度設定太低	重新設定溫度
	烹調時間太短	重新設定烹調時間
產品使用中冒出白煙	食材含油量較高	氣炸含油量較高的食材時，大量油煙會滲透到炸鍋中，而產生白色的油煙，同時炸鍋可能比正常狀態更熱，但屬正常現象。
	炸鍋內殘留上次使用的油汙	白煙是因油垢在炸鍋內加熱所產生的。請務必在每次使用後都記得要清潔炸鍋。
用氣炸鍋烘烤的點心不酥軟	該點心適合傳統的油炸鍋或烤箱進行烹飪	可選擇用烤箱或油炸鍋烘烤點心

產品規格

產品名稱	健康氣炸鍋	產品型號	AF-450M
額定電壓	100*120V	額定頻率	50/60Hz
額定功率	1350W	額定容量	4.5L
商品尺寸	385x316x350mm	產地	中國

單元(註)	限用物質及其化學符號					
	鉛(Pb)	汞(Hg)	鎘(Cd)	六價鉻(Cr ⁶⁺)	多溴聯苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
馬達	○	○	○	○	○	○
發熱元件	○	○	○	○	○	○
電源線	○	○	○	○	○	○
電路板組	○	○	○	○	○	○
外殼	○	○	○	○	○	○
風扇	○	○	○	○	○	○
金屬部件(螺絲...等)	○	○	○	○	○	○
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。						
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。						
備考3. “—”係指該項限用物質為排除項目。						