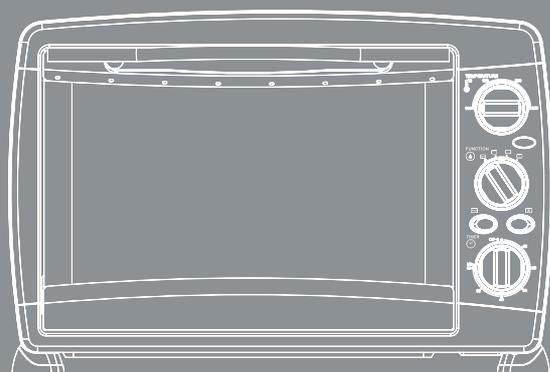


CHIMEI



CHIMEI 電烤箱

型號:EV-26A0BK

產品以實物為準

本產品只適用於家庭使用

使用前請仔細閱讀本說明書

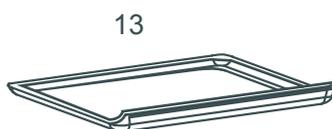
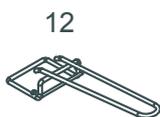
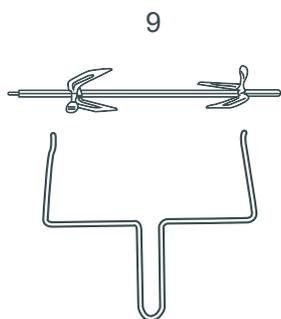
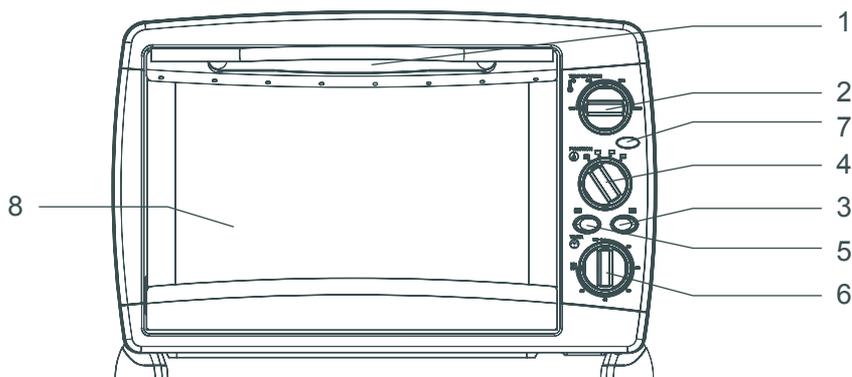
產品規格

電壓	110V/60Hz
消耗功率	1,200(W)
容量	26L
機體淨重	7.45 (Kg)
機體尺寸	W480*H330*D392 (mm)

目 錄

1. 機體各部名稱	3
2. 安全注意事項	4
3. 使用注意事項	5
4. 使用方法說明	6.7.8
5. 各式烘焙參考	9
6. 緊急處理方法	9
7. 保養收藏說明	10
8. 簡易故障排除	10
9. 保固事項說明	11

1.機體各部名稱



- | | |
|------------|---------------|
| 1.門手把 | 7.電源指示燈 |
| 2.溫度選擇開關 | 8.強化玻璃門 |
| 3.獨立旋風控制開關 | 9.轉叉組件（轉叉+把手） |
| 4.火力選擇開關 | 10.烤網 |
| 5.旋轉烘烤開關 | 11.烤盤 |
| 6.定時選擇開關 | 12.取盤夾 |
| | 13.集屑盤 |

2.安全注意事項

※使用本產品前請詳閱本說明書內各項說明

※請使用110V/60Hz、15A以上專用插座，並避免和其它電器產品共同使用同一插座

※使用時請確保機台水平放置，機體四周與牆面或其他物體保持至少10cm以上距離

※使用中人員請勿遠離；若有小孩接近時請密切注意，並禁止孩童、老人獨自操作

※使用中請勿接近火源、水源、易燃物...等，並於室內乾燥環境使用

※使用中門或外部表面高溫請勿觸摸，並應以盤夾或隔熱手套取出烤盤

※使用中、後表面玻璃高溫禁止觸摸或立即以清水沖洗，易造成危險；並應以盤夾或隔熱手套取出內部烤盤

※使用畢後，請待冷卻，並關閉各項控制，再行拔除插頭，切勿拉扯電線

※僅可烘烤消耗性食物，禁止置入大型食物、易燃品、食用油...等，以免產生火災等危險事故

※使用中機台上方嚴禁放置任何物品，以防衍生各式可能性危險事故

※長時間不使用、人員外出、移動機體時，請務必先拔除插頭

※為確保機體使用壽命，請勿擅自拆卸機體零組件

※如有異常請洽本公司各服務中心、經銷商，由專業技術人員予以檢修

3.使用注意事項

- ※使用前請先仔細檢查附件是否齊全，並取出清洗乾淨
- ※使用烤盤、烤網時，請自行放置於內側對應層架，並將烤網置於烤盤上方，用於承接帶有油脂類食物烘烤，切記使用後需清潔烤盤、烤網
- ※放置烘烤食物進入電烤箱前，時間旋鈕應位於”0 ”
- ※使用烤盤建議可放置鋁箔紙鋪墊，以防油汙殘留不易清洗，或下次烘烤時殘餘食物引起燃燒；具油脂食物禁止直接置於烤網烘烤，建議應使用鋁箔紙包裝後烘烤
- ※烤箱內部溫度隨加熱過程升高，加熱食物將逐漸變色，為防止食物烹調過度，請選擇好經驗時間設定，並請人員勿遠離
- ※出廠前均有塗抹保護油脂於機體上，建議第一次使用烤箱可先預熱10-15min，加熱過程中有煙霧和異味出現，屬正常現象；機台使用一段時間後味道會漸漸消失

4. 使用方法說明

※電源指示燈(如圖一)

當火力選擇開關設定『』、『』、『』、『*』、『*』、『*』，其中任一模式，並於運轉使用中，電源指示燈將會亮起。

※火力選擇開關(如圖二)

- ◎ ：表僅上方加熱管處於加熱狀況；適用烤魚類、肉類、蔬菜…等食物
- ◎ ：表僅下方加熱管處於加熱狀況；適用烤肉、餅乾、肉排…等食物
- ◎ ：表上、下方加熱管均處於加熱狀況；適用餅乾、麵包、比薩、厚切肉排…等食物
- ◎ *：表旋風開啟功能，本功能適合於上火、下火、全火，及旋轉烘烤搭配使用
- ◎ *：表旋轉烘烤功能，本功能適合於上火、下火、全火，及旋風功能搭配使用

※溫度選擇開關(如圖三)

溫度選擇範圍100-250°C，請依各式食物料理來選擇適合之溫度調理，建議可參考一般食譜烘烤之建議溫度，將溫度旋鈕自順時針旋轉至所需溫度即可

※定時選擇開關(如圖四)

- ◎時間選擇範圍0-60min，當轉至『關』時，電烤箱停止一切運轉，電源指示燈滅；調理各式食物料理所需時間，建議可參考一般食譜烘烤之建議時間；設定時間於結束時將有『嗶』聲提示
- ◎定時設定不足10min，請先旋轉至30min刻度後，再逆時鐘方向轉至所需時間
- ◎定時設定需長時間使用(>10min)，請將定時選擇開關旋轉至所需設定時間即可

※烤網、烤盤、取盤夾、旋轉烘烤器具(如圖五)

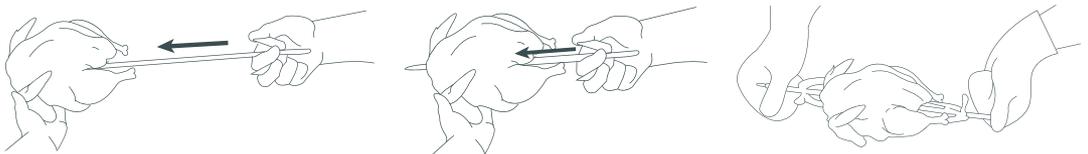
- ◎烤網：盛放各類烘烤食物，適用吐司、肉排、烏魚子、其它速食小型類...等食物
- ◎烤盤：盛放各類烘烤食物，適用餅乾、酥派、地瓜、蛋糕、比薩...等食物
- ◎取盤夾：烘烤畢後烤盤高溫，建議可使用『取盤夾』取出調理食物
- ◎轉叉器具：適用於全雞烘烤，使用方法如下

※如何使用旋轉烘烤配件

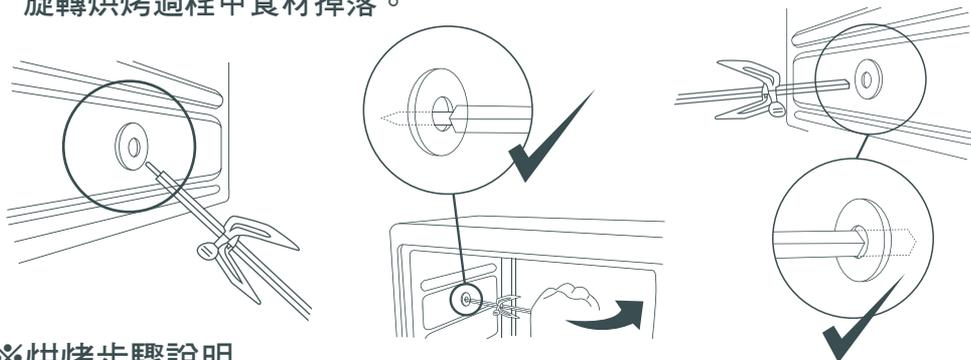
- ◎步驟一：旋開左端轉叉開關，以讓轉叉軸心配件露出(如下示意圖)



- ◎步驟二：將欲烘烤全雞以轉叉軸心穿越食材中心點(如下示意圖)，直至另端轉叉可固定處，完成後請重新將已卸下左端轉叉旋回，請務必確保食材已為兩端轉叉配件固定緊實，以防止食材於旋轉烘烤過程中產生滑動，而使僅某部位烘烤焦黑。建議使用旋轉烘烤前，切除雞爪、雞脖...等易造成旋轉烘烤過程卡住部位。



- ◎步驟三：欲烘烤食材固定後，請將轉叉器具固定於烤箱內部(如下示意圖)，先將轉叉器具右端尖頭置入右側孔位，另端則水平對準置入左側孔位。請務必確認轉叉器具兩端確實置於孔位內，以防止旋轉烘烤過程中食材掉落。

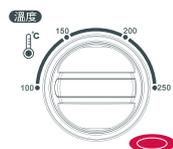


※烘烤步驟說明

- ◎依據烘烤食物大小、厚薄，將烤網、烤盤放置於適當層架上；請務必注意食物大小，避免觸碰加熱元件，衍生燒焦危險產生
- ◎設定火力選擇開關(六段選擇)，建議依據烘烤食物所需火力進行調整
- ◎設定溫度選擇開關(100-250°C)，建議依據烘烤食物所需溫度進行調整
- ◎設定定時選擇開關(0-60min)，建議依據烘烤食物所需時間進行調整
- ◎烘烤畢後，定時開關發出『噹』聲提示，電源指示燈滅
- ◎不再使用烘烤時，請確保各式功能開關(火力、定時)處於歸零

※補充說明

本產品所附烤盤可單獨使用，不需放置於烤網上，單獨使用時請選擇放置於中/下層架位，以防止離加熱管過近，導致食物烤焦，或衍生各式可能性危險事故



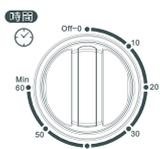
(圖一)



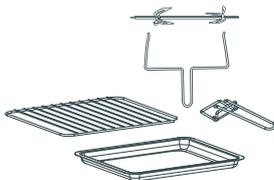
(圖二)



(圖三)



(圖四)



(圖五)

5. 各式烘焙參考

食物名稱	溫度設定	參考時間(min)	開關位置
麵包/吐司	200°C	3-5 min	上/下烤均可
熱狗	200°C	5-8 min	上/下烤均可
漢堡	250°C	6-10 min	上/下烤均可
焗烤/比薩	250°C	15-20 min	上/下烤均可
豬/牛肉	250°C	10-15 min	上/下烤均可
魚類	250°C	20-30 min	上/下烤均可
全雞	250°C	60-70 min	上/下烤均可

注意：上表烘烤配置僅作參考，實際烘烤仍需根據食物的數量、個人口味等進行時間、功能對應調整；烘烤時間過長會造成食物變乾或碳化，請特別留意

6. 緊急處理方法

※使用時若有發生異常現象，請先關閉電源開關，拔掉電源插頭，待機體冷卻後，再行檢查原因，並通知本公司各服務中心、經銷商處理

※本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠商或其服務中心或具有相關資格的人員加以更換，以避免危險

7. 保養收藏說明

※清潔保養前，請確認拔除插頭並待機體完全冷卻後，再進行保養動作

※清潔劑(磨粉類)、揮發油、鹼鹼溶劑...等，均會傷害機體表面，請勿使用；建議使用柔軟布巾擦拭即可，以免刮傷

※烤網、烤盤、取盤夾之清潔，可用柔軟布巾或海綿沾些中性清潔劑擦拭，油汙不易去除部份，可沾些洗碗精清洗，並以清水沖洗乾淨；清洗後請將水漬擦乾，以避免造成生鏽

※電烤箱請勿浸在水裡清洗，以免機件發生故障，導致衍生各式可能性危險事故

※機體內部油汙處，建議使用柔軟布巾或海綿加洗碗精擦拭，清洗後請將水漬擦乾，以避免造成生鏽

8. 簡易故障排除

	電源插頭未插	定時器未轉動	烘烤時遇停電	烘烤時間過長	烤盤殘留異物	烤網殘留異物	底部殘留異物	烘烤食物過大	食物烘烤兩次	是否冷凍食品	加熱管有異物	油脂未用烤盤
無法烘烤	◎	◎	◎									
異味出現				◎	◎	◎	◎				◎	◎
食物烤焦				◎				◎	◎		◎	
食物變色				◎	◎	◎		◎	◎			
烘烤不良								◎	◎	◎		
烘烤過長										◎		

9.保固事項說明

注意事項

1. 本產品使用於營利商業場所時，其保證期限按保證書所載明期限減半保固。
2. 保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證效力。
3. 本產品售後服務委託奇誠公司。
4. 如有下列情形之一者，雖在保證期間內亦不予免費優待
 - (1)由於天災地變或人為引起之故障或毀損
 - (2)機體位置之遷移或搬運所引起之故障或毀損。
 - (3)故障之起因發生在機體以外者，如進行室外活動遭遇外力之故障或毀損。
 - (4)因使用過失或使用錯誤，以致商品故障或毀損。
 - (5)擅自改裝商品或經非本公司所屬專業人員檢修，所引起之故障或毀損。