



比利時 凱瑞克家電

KALORIK AIR FRYER OVEN 凱瑞克10L旋轉氣炸烤箱

標準版



使用手冊



Line ID
@kaloriktw

晴軒國際有限公司
Chin Hsuan Global Inc.

114台北市內湖區瑞光路580號8樓
0800-899-945

型號 AFO 46218

TRADITION MEETS INNOVATION
www.kalorik.com

目錄

重要事項	1
產品特色	2
產品規格	2
產品展示	3
配件展示	4
控制面板介紹	5
使用說明	6
烹飪時間及溫度建議表	10
問題排除	11
檢測報告	12
警告	12

重要事項

使用本產品前，請先仔細閱讀以下重要資訊，並保留說明以供日後參考。

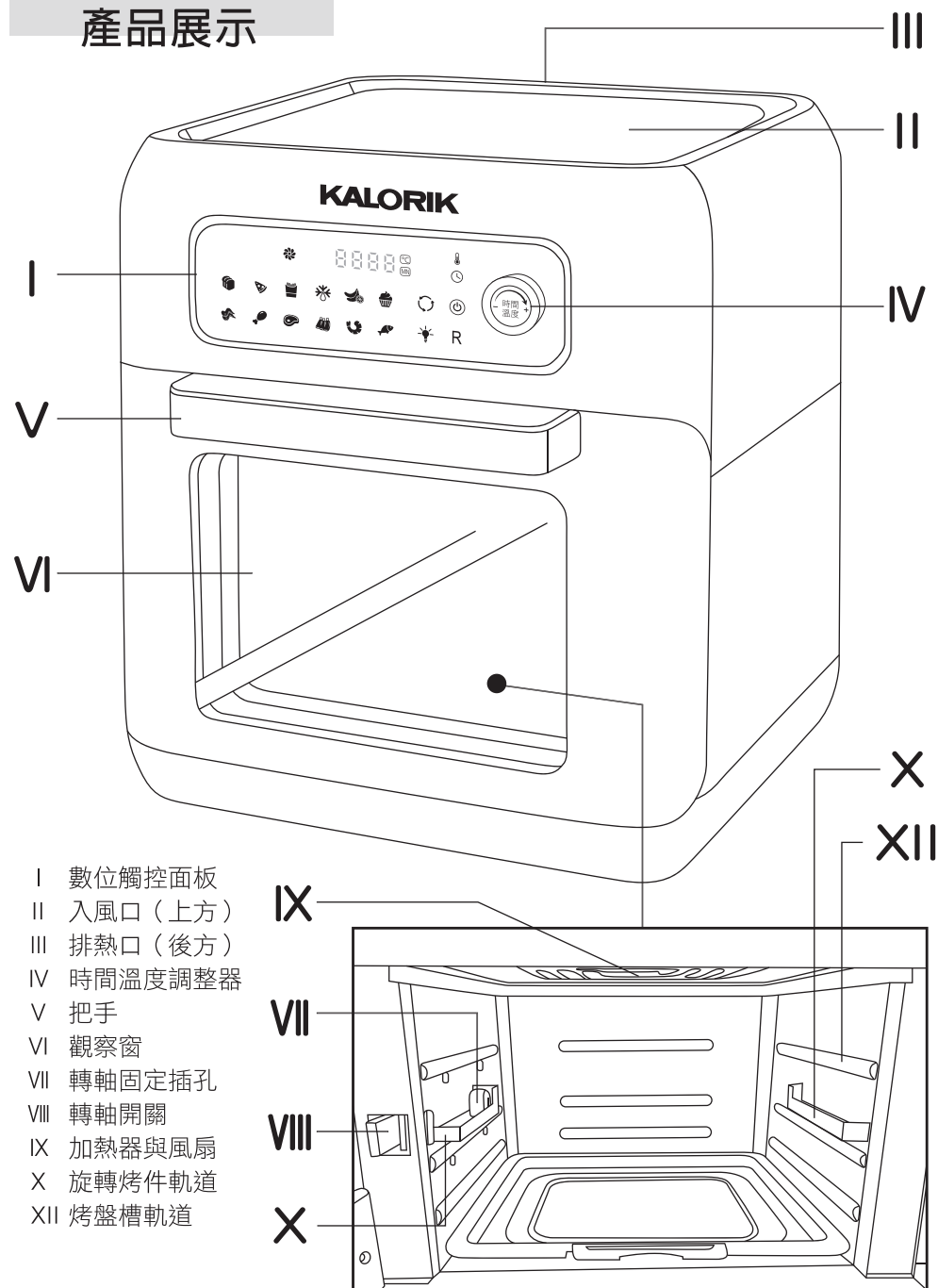
- 務必將食材放入烤盤或烤架中，不可直接與加熱元件接觸。
- 依食材特性，可在食材表面噴灑或刷上適當油量。本身含有油脂類的食材，如：肉類，則可直接烹煮。
- 請勿將烘焙紙覆蓋於食材上方，可能導致捲入加熱元件中起火燃燒。
- 請勿放入過多的水量，水氣可能進入液晶儀表板導致故障。
- 請不要放入過輕的食材，如：棉花糖。
- 請勿在氣炸烤箱內裝油，可能導致產品過熱起火的危險。勿當油炸鍋使用。
- 在連接設備之前，檢查設備上指示的電壓是否與您即將使用的電壓相符。
- 僅可將產品連接到有接地的電源插座，不可使用延長線。務必確保插頭確實插到電源插座中。
- 如插頭、電源線或產品本身損壞，請勿使用產品。
- 請勿觸摸灼熱表面，熱蒸汽通過空氣出口開口釋放，保持手和臉與蒸汽和出風口的安全距離。
- 在烹飪過程中，配件、外殼及食材都會變得很燙，請避免直接碰觸。如須移動含有熱油或其他熱液體時，請格外小心。
- 請勿將本產品放在桌布或窗簾等易燃材料上或附近，可接觸的表面在使用期間可能變熱。
- 本產品不可緊貼牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、側面及上方預留至少15公分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。
- 請勿讓電源線懸掛於桌台邊緣，或接觸到高溫表面。
- 請一律將本產品放置在乾燥平穩的水平面上使用。
- 如果看到設備出現黑煙，請立即拔下電源插頭，待煙霧停止排放後再從設備中取出配件。
- 如要停止使用，請先按下關閉按鈕，再從電源插座上拔除插頭。
- 請勿將機身浸入水或其他液體中，或用濕手操作控制面板，以免造成損壞或觸電。
- 本產品僅供一般家庭使用。不適用於商店、辦公室或其他工作場所的員工廚房等與戶外。亦不適用於飯店、旅館、民宿及其他住宿場所的房客使用。
- 使用完本產品後，請務必將插頭拔掉，讓產品冷卻下來，等待約30分鐘，再進行處理或清潔作業。

產品特色&產品規格

- 不鏽鋼德式工藝好耐用，不沾指紋、清洗方便。
- SGS有毒化學物質檢測通過、健康環保不沾鍋好安心。
- 10L大容量，1500W功率高效省時，全家料理一機輕鬆完備。
- 智能觸控面板，牛排、雞腿、魚類、果乾、糕點，13種預設調理模式，輕鬆1指搞定。
- 五機合一智能新主張，電烤盤、氣炸鍋、炫風烤箱、果乾機、燒烤機，多功能烹飪神器。
- 無塑膠異味，專業烤箱等級材質選用，水性環保不沾黏塗料，使鍋具耐刮耐蝕的特性更好，具有卓越的不沾黏效果。鍍鋁鋼板配件可耐600度高溫，抗氧化耐蝕性很強、導熱效果佳，食物能夠更均勻地受熱。
- B S M I 國家級檢驗合格，讓您吃得健康，用得安心。
- 全自動斷電裝置、安全開關設計、透明觀景窗可隨時查看狀態，安心煮、無負擔。
- 熱循環系統，最高200°C快速烹調，可減少80%食物脂肪量、縮減30%烹調時間，無須熱機，開機即刻料理。
- 90年歐洲家電品牌，值得信賴一輩子的好朋友。

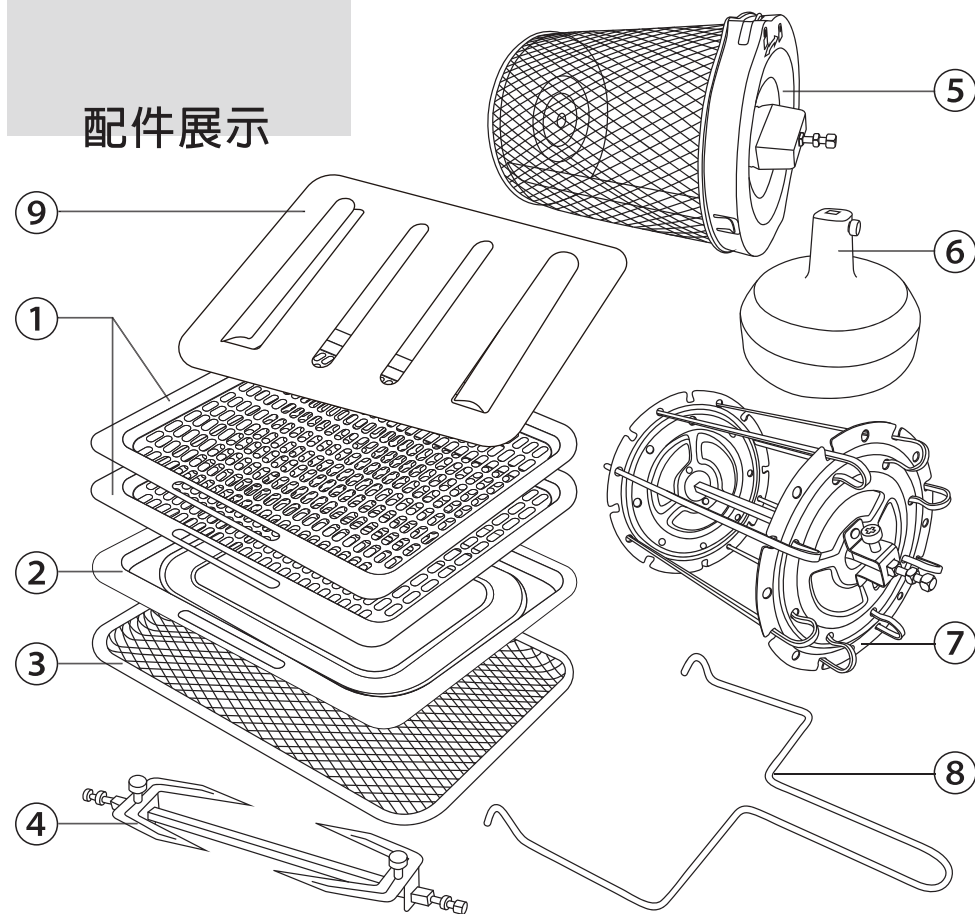
產 品 型 號	AFO 46218	
功 率	1500W	
額 定 頻 率	60Hz	
額 定 電 壓	110V	
容 量	10L	
包 裝 尺 寸	445x395x450mm	
產 品 尺 寸	380x336x368mm	
電 線 尺 寸	1米	
產 品 重 量	7.4kg	
材 質	外殼	不鏽鋼+PP
	門框	PBT
	觀察窗	鋼化玻璃
	內部	不鏽鋼

產品展示



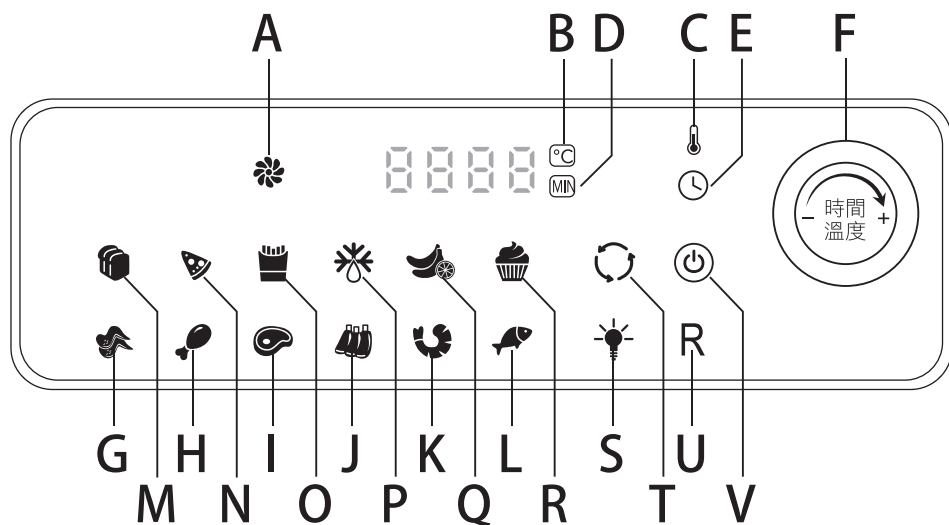
- I 數位觸控面板
- II 入風口（上方）
- III 排熱口（後方）
- IV 時間溫度調整器
- V 把手
- VI 觀察窗
- VII 轉軸固定插孔
- VIII 轉軸開關
- IX 加熱器與風扇
- X 旋轉烤件軌道
- XII 烤盤槽軌道

配件展示



① 瀝油空心烤盤x2	可濾掉多餘的油脂，享用美食不吃油
② 集屑/集油烤盤	置於氣炸烤箱最下層，接住所有碎屑和油脂，便於清理
③ 防噴均勻板	置於氣炸烤箱內部軌道最上層，加熱管下方，防止油汙噴灑至加熱管
④ 旋轉燒烤架	適合烤雞或大型肉排
⑤ 旋轉炸籠 (加購)	用於炸薯條，混合烹飪，或者烘烤堅果、爆米花等
⑥ 炸籠置放架 (加購)	置放旋轉炸籠使用
⑦ 旋轉叉架組 (加購)	旋轉叉架組內含8個叉架，可用於串燒、烤肉時使用
⑧ 取架把手	用於移出氣炸烤箱裡的旋轉炸籠與旋轉叉架組
⑨ 導流板 (加購)	低溫烘烤專用，置於氣炸烤箱內部最上層，加熱管下方改變旋風風向，製作果乾、蔬菜、肉乾等乾燥點心

控制面板介紹



- A. 風扇（烹飪時閃爍）
 B. 溫度標誌（調整溫度時亮起）
 C. 溫度標誌（調整溫度時閃爍）
 D. 時間標誌（調整時間時亮起）
 E. 時間標誌（調整時間時閃爍）
 F. 按壓選擇扭調整時間或溫度
 G. 預設模式：雞翅
 H. 預設模式：雞腿
 I. 預設模式：牛排
 J. 預設模式：肋排
 K. 預設模式：明蝦
 L. 預設模式：魚肉
 M. 預設模式：吐司
 N. 預設模式：披薩
 O. 預設模式：薯條
 P. 預設模式：解凍
 Q. 預設模式：果乾
 R. 預設模式：杯子蛋糕
 S. 內部燈光：烹飪時，使用此鈕開啟或關閉內部燈光，以確認烹飪進度（功能開啟時閃爍）。燈光開啟後2分鐘自動熄滅。
 T. 旋轉控制按鈕：使用此按鈕開啟或停止旋轉相容的配件（功能開啟時閃爍）
 U. 加熱圖標按鈕：如要重新加熱食物，請設置在140度以下6分鐘以內
 V. 使機器運轉或停止，或是在烹飪的過程中暫停、長按5秒為關機（OFF）

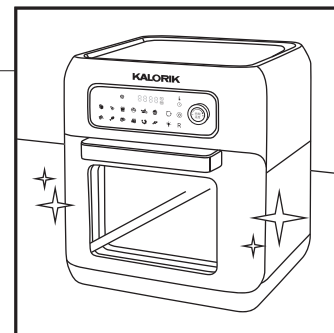
預設模式詳細資訊

雞翅	200°C / 30Min	使用瀝油空心烤盤或旋轉炸籠	吐司	170°C / 5Min	3分鐘翻面
雞腿	190°C / 30Min	使用瀝油空心烤盤或旋轉炸籠	披薩	150°C / 12Min	使用瀝油空心烤盤
牛排	170°C / 15Min	使用瀝油空心烤盤	薯條	200°C / 15Min	使用旋轉炸籠
肋排	180°C / 27Min		解凍	30°C / 45Min	
明蝦	160°C / 12Min	使用瀝油空心烤盤	果乾	30°C / 2hr	使用導流板
魚肉	160°C / 12Min	使用瀝油空心烤盤	杯子蛋糕	170°C / 12Min	

使用說明

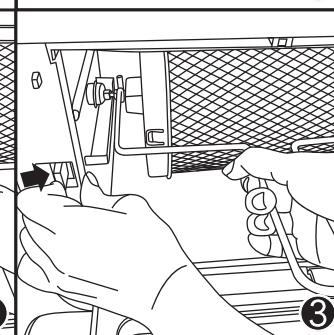
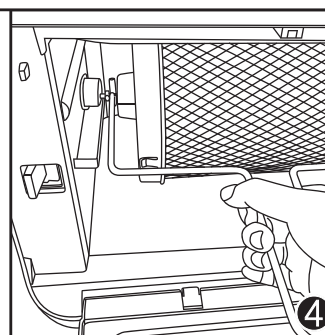
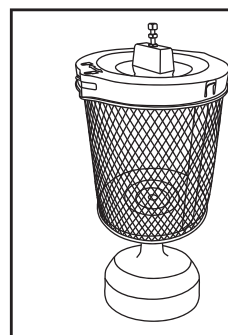
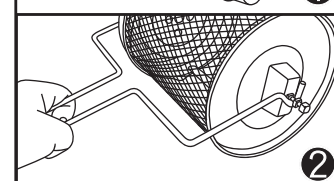
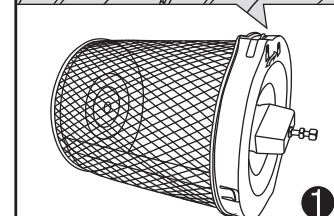
第一次使用

首次打開旋轉氣炸烤箱會有些許異味，需先將烤盤等會接觸到食物的配件取出，使用清水＋中性洗劑清洗擦乾，請注意一定要將配件擦乾至不殘留任何水份，並將旋轉氣炸烤箱設定200度20分鐘，進行第一次空機烘烤。



旋轉炸籠安裝 (加購配件)

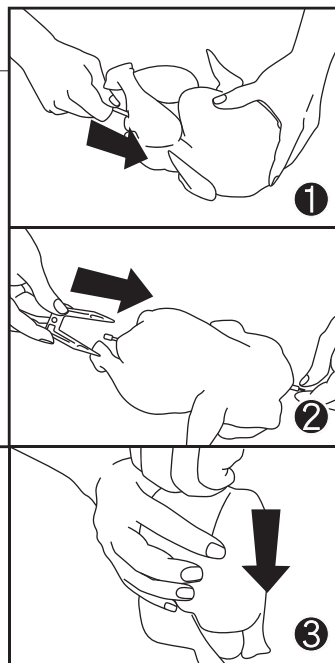
- ①將食物裝入，蓋子上鎖。
- ②把取架把手勾住旋轉炸籠／旋轉叉架組兩側。
- ③打開門，將轉軸開關向右按壓，將旋轉炸籠的轉軸滑入機器中間的軌道，直到碰到兩側軌道底部的溝槽。
- ④鬆開轉軸開關，當轉軸開關跳回到左邊時，旋轉炸籠左側的轉軸將會被固定在軌道上。
※鬆開轉軸開關時請確定轉軸有確實固定於轉軸固定插孔內，或者可以稍微轉動一下旋轉炸籠，即可順利嵌入
- ⑤旋轉炸籠可放置於炸籠置放架上。



旋轉燒烤架安裝

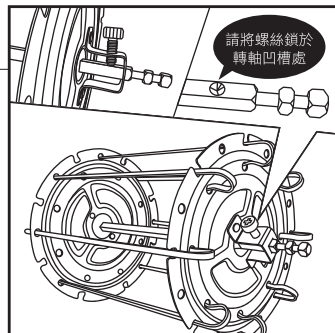
- ①將烤軸串入雞肉當中，並調整位置。
- ②先將一側烤軸鐵片固定，鎖上螺絲。
- ③將雞肉下推至已固定好的轉軸。
- ④將另一側烤軸鐵片也固定，鎖上螺絲。
- ⑤完成後就可以放入旋轉氣炸烤箱內。

※請確保固定好的烤雞或炸籠有適當的預留空間讓烤雞或炸籠能順利的轉動烘烤。



旋轉叉架組安裝(加購配件)

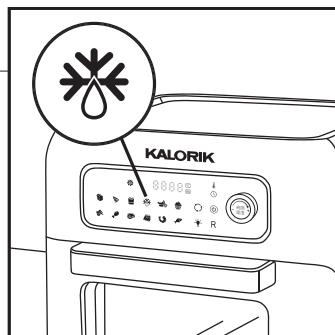
- ①將兩側叉架盤與轉軸組裝起來。
- ②將叉架逐一插入叉架盤即完成組裝。



解凍功能

使用解凍功能時，建議只放置單層烤盤，使食物能夠更均勻的被解凍，並在解凍一半時將食物翻面。食物解凍後，不要放在室溫下，請立即進行烹調。

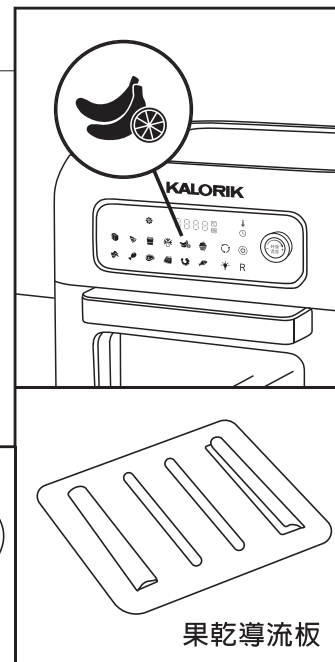
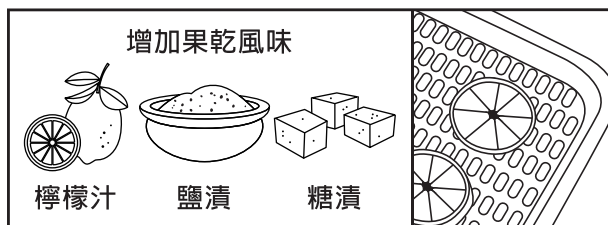
此模式的溫度可以從30°C調整到60°C，時間可以從10分鐘調整到2小時。



果乾烘烤功能(導流板屬加購配件)

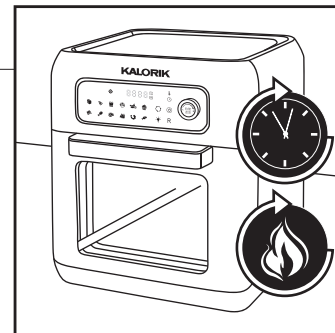
烘烤果乾時，可使用導流板使果乾烘烤的效果更佳。導流板使用時放置於旋轉氣炸烤箱內部最上層，取代防噴均勻板，改變風向。

果乾烘烤總共可放置三層烤盤，烘烤容量十分足夠。烘烤時間越長，果乾的口感會更硬脆，保存期間相對也增加。在製作過程中，增加糖漬、鹽漬與檸檬汁，可以吃到較柔軟與更具風味的果乾口感。



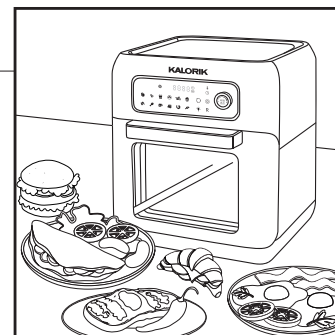
鎖住肉汁

旋轉氣炸烤箱其實不是在炸，是快速烘烤，烘烤出來的食物表皮酥脆度比烤箱更佳，肉質也因為短時間迅速升溫烘烤的緣故，能夠更軟嫩、肉汁也更能完全鎖住。



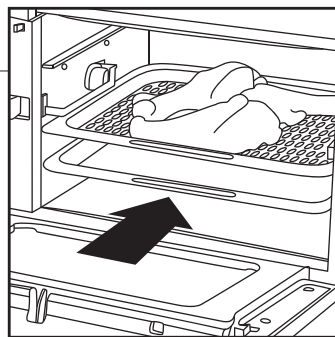
可作為烤箱使用

用旋轉氣炸烤箱取代烤箱烘焙，改善傳統烤箱需要預熱、烘烤時間漫長的缺點，旋轉氣炸烤箱讓您更快速的烹調出美味的菜餚，且更加美味。烤箱做得到的料理，旋轉氣炸烤箱也可以！



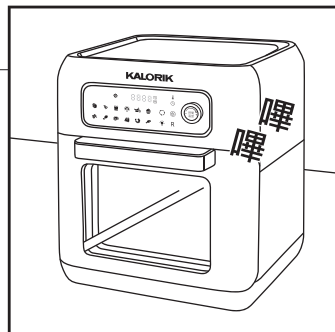
集屑/集油烤盤

使用瀝油空心烤盤、旋轉炸籠、旋轉燒烤架或旋轉叉架時，請使用此配件，可幫助收集多餘的油脂或碎屑，使清洗更容易。此配件也可以當作烤盤使用，建議放置在最低或中間的架子凹槽上，放於最高的槽位上，可能導致食物煮得太快或過熟。



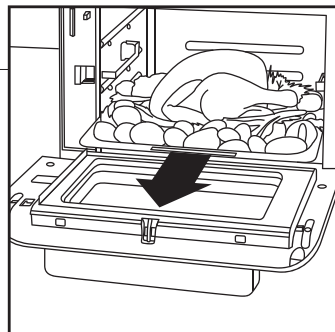
料理時間完成

聽見機器發出五聲嗶聲，表示設定的料理時間已到，可開啟旋轉氣炸烤箱門將烤盤與食物移出，以利於機器冷卻，進行後續的清洗作業。



移出烤盤或配件

當要移出烤盤或配件時，請務必使用隔熱手套或相關隔熱產品，使用過後的旋轉氣炸烤箱外殼、配件與食材都會變得非常燙，請勿直接用雙手碰觸。



產品維護 & 清潔方式

清潔前請確保設備完全冷卻。產品內、外部與控制面板都請使用擰乾的濕布輕輕擦拭。使用乾布擦拭，摩擦產生的靜電可能會造成螢幕受損。若配件黏著食物殘渣，可浸泡於熱水中約10分鐘。若有不易清除的殘渣附著於產品上，可用軟質毛刷清除。勿使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞產品表面塗層。



烹飪時間 溫度建議表

食材	溫度 (°C)	時間 (分鐘)	提示
吐司／麵包捲	170	5	烹調至3分鐘時翻面
披薩	150	12	
薯條	200	15	如使用較粗或是自製新鮮薯條，請稍微拉長烹調時間
玉米	200	14	
冷凍蔬菜	200	10	在蔬菜表面噴灑些許油脂與水分，防止蔬菜過乾
蛋糕	170	12	
馬芬	170	12	
雞翅	200	30	
雞腿	190	30	如果超過一層，請在烹調一半時翻動雞腿，整隻雞腿需要較長時間
雞胸	190	12	適量在雞胸表面噴灑些許油脂
牛排	170	15	
肋排	180	27	較厚的肋排需要較長烹調時間 請依據使用的肋排進行調整
明蝦	160	12	
魚肉	160	12	使用瀝油空心烤盤進行烹調 較厚的魚肉請稍微拉長烹調時間
漢堡排	180	16	
春捲	170	5	
果乾	30	2hr	果乾功能最低可設定溫度為30°C 時間可長達24hr

問題排除

常見問題	可能原因	解決方法
氣炸烤箱無法運作	插頭沒有插好	將插頭確實插入插座
	沒有設置時間	將時間調整到所需烹煮的正確時間
	配件未正確放入機器中	確認配件完全放入並確認氣炸烤箱門完全密合
食材沒有煮熟	放入的食材太多	分批烹煮食材 適量份量的食材可以烹調的更完美
	設置的溫度太低	將溫度設定調高 (參考P.5的面板介紹)
	設置的時間太短	將時間設定調長 (參考P.5的面板介紹)
食物成品沒有酥脆的外皮	使用了必須傳統油炸的食材	選擇適合油炸的食材 亦可在食材上刷上一層油
烘烤食物不均勻	可能放於保溫模式下過久 因而變得不脆	請盡早取出烹調好的食物 或以180°C再烹調2-3分
製作的薯條成品不如預期	使用錯誤的馬鈴薯類型	請使用質地略粉的馬鈴薯 如需存放馬鈴薯切勿放在太冷的環境內
	含有過多的水分	確實將馬鈴薯的水分瀝乾
機器冒出白煙	烹煮的食材油脂過多	請暫停機器將多餘的油脂倒掉
	機器殘留之前使用的油脂殘渣	每次使用完都請確實清潔機器

檢測報告

設備名稱：凱瑞克10L旋轉氣炸烤箱		型號（型式）：AFO 46218				
Sample and its location		Equipment name		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)
電子元件	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
插頭	○	○	○	○	○	○
線材	○	○	○	○	○	○
螺絲	○	○	○	○	○	○
配件	○	○	○	○	○	○
外殼	○	○	○	○	○	○
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。 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。 Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.						
備考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.						

警告

1. 本電器不預期供生理、感知、心智能力、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。
2. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
3. 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
4. 本電器僅供家用。

5.  注意：熱表面