

KE 總代理
嘉儀企業股份有限公司

成立於1968年，每個細節都用心，每個環節都關心
維修服務：台北(02)2627-2199 新竹(03)553-4981 台中(04)2472-0074
台南(06)201-4201 高雄(07)310-3051
網址：<http://www.kenk.com.tw/ke>

嘉儀企業電器產品系列：

德國LIEBHERR利勃冰箱	美國JENN-AIR尊爵冰箱
德國Miele精品家電	美國KitchenAid冰箱
德國嘉儀HELLER家電	美國MAYTAG美泰克家電
義大利ARISTON阿里斯頓家電	義大利FABER抽油煙機



ARISTON
烤箱使用說明書

CONTENTS 目錄

1	安全注意事項	2
2	機器介紹型號：FH52	3
4	機器介紹型號：FB52	5
5	機器介紹型號：FZ62 C.1	7
6	散熱系統	10
7	如何更換燈泡	10
8	如何保養機器	11
9	烤箱使用注意事項	12
10	烘烤小偏方	13
11	參考食譜	14

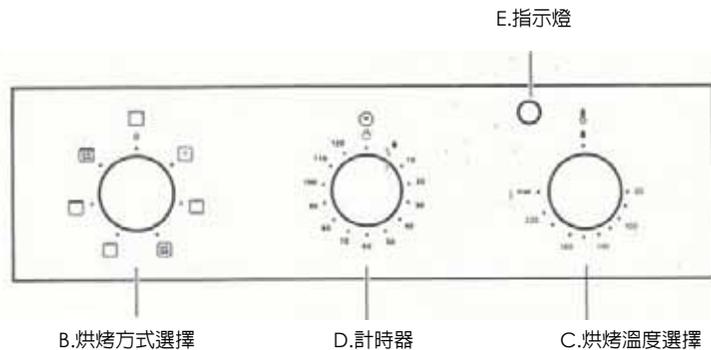
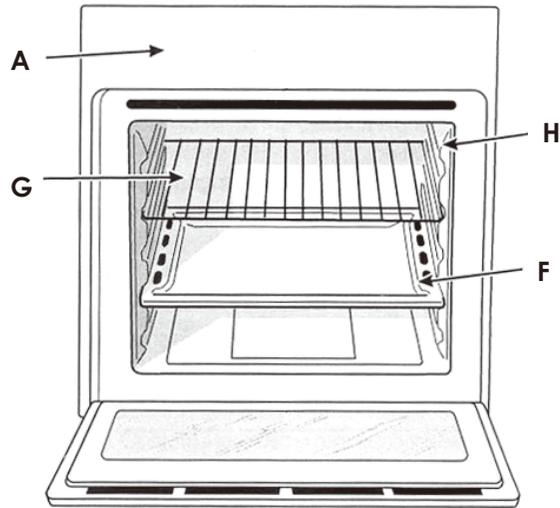
本機實際規格、配備以進口實物為主。

1 安全注意事項

- 本機器電壓為 220V/60Hz。安裝本機時，請勿遮住烤箱之通風口以免危險。
 - 安裝本機時，請勿使用變壓器或延長線。
 - 第一次使用時請以攝氏最高溫度空燒烤箱30分鐘，此方式可去除新機器味道。
 - 本烤箱僅限食物的烹調，勿將易燃物放入烤箱內避免發生危險。
 - 烤箱使用中時其機器表面溫度極高，避免孩童接近或觸摸。
 - 為安全起見，關上箱門時確保電線未被絆住，且勿直立或坐臥於烤箱門上。
 - 停電或機器發生故障或每次使用完烤箱時請將電源關閉。
 - 勿將鋁盤或錫箔紙放烤箱底部，此將影響食物的烹調，或損壞機器琺瑯質。
 - 要料理的食物請勿直接放箱底部，應放置在烤盤或網架上。
 - 烹調有湯汁的食物時，請使用滴盤置於下方。
 - 請勿直接向仍有高溫的內壁潑水，以免琺瑯質受損。
 - 不使用烤箱時，請把箱門關緊，平時並保持膠條之清潔。
 - 在所使用電熱器高熱期間，請小心避免接觸爐內加熱元件。
 - 更換燈泡或清潔機器前，務必將電源關閉，以避免電擊。
 - 第一次使用烤箱前需事先用中性洗劑清洗烤箱內部、烤盤、烤架及門。
 - 若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處人員更換，避免發生危險。
 - 當機器不堪使用廢棄時，應依行政院環保署『廢棄物清理法』處理。
 - 本產品為家用，非營業用機型。
- 為確保權益，請務必寄回保證書兌換卡，以利郵寄保證書。

2 機器介紹

型號：FH52



A 控制面板

B 烘烤方式選擇

C 烘烤溫度選擇

D 定時器

E 指示燈(指示燈亮起表示持續加熱中)

F 滴油盤(烤盤)

G 網架

H 烤箱層架

烘烤方式介紹

- 第一次使用今時，建議先將溫度調至最高溫max讓機器空燒30分鐘，此方式可去除新機器味道。
- 空燒機器時需先將烤箱內所有配件取出。

◆ 上下火燒烤

此為最常用之烘烤方式，為上火加熱與下火加熱，適用於牛排、魚排或焗烤水果糕點等食物。為讓烘烤溫度平均，建議每次烘烤只放一層。

◆ 旋風烘烤

此為多功能烘烤方式，同時具有上火與下火，加上風扇加熱，箱內溫度持續且一致。因為電力夠強，可同時烘烤二個層架的食物。因箱內溫度分佈均勻，烤肉(全雞)時，可使用較低溫度來烘烤，肉汁不易流失。烘培糕點亦常用此加熱方式。若用來解凍紅肉/白肉時，可將溫度設在80°C，或使用冷風0°C來解凍肉質纖細之食物。

◆ 上火烘烤

此烘烤方式可將食物外層烤成金黃色，通常是烘烤程序的最後一步驟。如：糕點表面塗蛋黃後所使用烘烤方式。

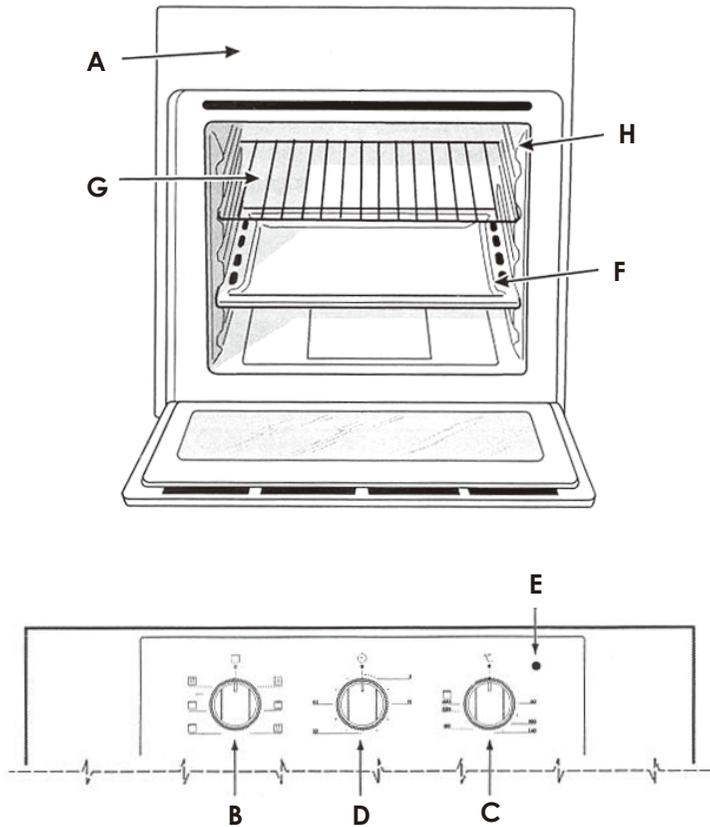
◆ 上火燒烤

用以極高溫上火用來燒烤牛排、肋排、漢堡等，並可保住肉汁使肉質鮮美例。

◆ 上火烘烤

以上火高溫加上旋風，能均勻分佈箱內溫度避免食物表面烤焦，例加醃漬香料牛肉塊、羊肉塊香腸類，或魚排等。

4 機器介紹 型號：FB52



- | | |
|----------------------|------------|
| A 控制面板 | F 滴油盤 (烤盤) |
| B 烘烤方式選擇 | G 網架 |
| C 烘烤溫度選擇 | H 烤箱層架 |
| D 定時器 | |
| E 指示燈 (指示燈亮起表示持續加熱中) | |

烘烤方式介紹

* 第一次使用本烤箱時，建議先將溫度調至最高溫Max，讓機器空燒30分鐘，以消除新機器味道。

- ◆ **上下火燒烤**
此為最常用之烘烤方式，為上火加熱與下火加熱，適用於牛排魚排或焗烤水果糕點等食物。為讓烘烤溫度平均，建議每次烘烤只放一層。
- ◆ **旋風烘烤**
此烘烤方式的溫度最均勻，並可同時烘培雙層食物，因箱內溫度分佈均勻，烤肉(全雞)時，可使用較低溫度來烘烤，肉汁不易流失。烘培糕點亦常用此加熱方式。若用來解凍紅肉/白肉時，可將溫度設在60°C，或使用冷風來解凍肉質纖細之食物。
- ◆ **上火烘烤**
此烘烤方式可將食物外層烤成金黃色，通常是烘烤程序的最後一步驟。如：糕點表面塗蛋黃後所使用烘烤方式。
- ◆ **上火燒烤**
用以極高溫上火用來燒烤牛排、肋排、漢堡等，並可保住肉汁使肉質鮮美例。
- ◆ **上旋風燒烤**
因有風扇循環，讓箱內溫度均勻。利用上火高溫直接滲透入食物中，不會將食物表面烤焦，形成半生不熟現象。例：燒烤醃漬香料牛肉塊、羊肉塊時下方需置滴油盤。建議溫度勿超過200°C。

照明燈

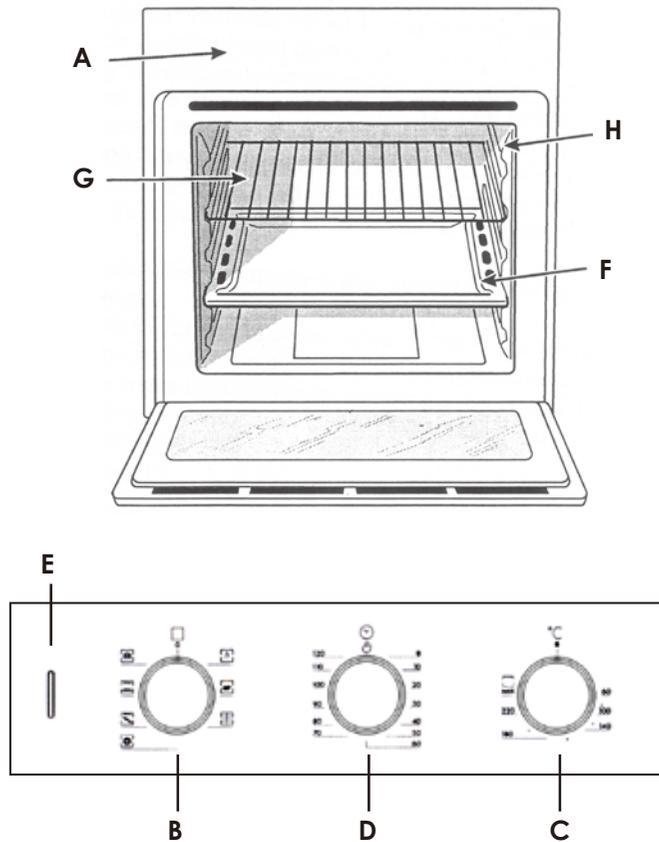
將旋鈕B調至標誌 位置，烤箱內照明燈於使用中會亮起。

定時器

順時鐘方向旋轉旋鈕D，建議將旋鈕旋轉至底再回轉至您所需要烘烤時間。

5 機器介紹

型號：FZ62 C.1



A 控制面板

B 烘烤方式選擇

C 烘烤溫度選擇

D 定時器

E 指示燈 (指示燈亮起表示持續加熱中)

F 滴油盤 (烤盤)

G 網架

H 烤箱層架

烘烤方式介紹 (旋鈕 B)

- ◆ **旋風烘烤** (※可使用此功能來預熱烤箱)
烘烤蛋糕、西點最常用之方式，採內壁加熱與風扇循環，使箱內溫度分佈更均勻。
- ◆ **上旋風燒烤**
因有風扇循環，讓箱內溫度均勻，利用上火熱力直接滲透入食物中，不會將食物表面烤焦，形成半生不熟現象。例如：建議烤雞時於下方置放滴油盤。建議溫度勿超過200°C。
- ◆ **上火燒烤**
以極高溫上火加熱，直接燒烤食物，如肉類串燒、肋排、牛排等。請於底層置放滴油盤，以防油脂滴落。
- ◆ **下旋風燒烤**
利用底部高溫+旋風循環，產生強大熱力，如同時烘烤二個層架食物時於烘烤過程中需將食物變更層架。烘烤PIZZA亦適用此功能，建議於烘烤過程中再將佐料放入。
- ◆ **上下火燒烤**
此為傳統烹煮方式，上下火同時加熱，為讓電熱傳送均勻，建議一次只烘烤一個層架的食物，避免多層烘烤。
- ◆ **上下火 + 旋風燒烤**
此為多功能烘烤方式，同時具有上下火加熱+旋風循環，箱內溫度持續且一致。因為電力夠強，可同時烘烤二個層架的食

照明燈

將旋鈕B調至標誌 位置，可單獨打開箱內照明燈。
烤箱內照明燈於使用中會亮起。

定時器

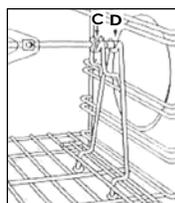
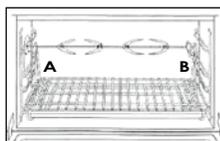
以順時鐘方向旋轉至底再轉回至您需要之烘烤時間。
如符號 為手動功能，即不需設定烘烤時間。

指示燈 (圖 E)

烤箱使用中指示燈會亮起，當烤箱溫度達到時，指示燈將熄滅。如燈號忽亮忽滅時，表示機器正在維持其箱內溫度。

旋轉燒烤棒使用

- 用旋轉燒烤棒將欲燒烤食物串起，並以上方可調整之叉子固定。
- 再將固定架至於第三層架上。
- 最後將燒烤棒叉子部份插入烤箱內壁孔中 (如圖)。
- 烘烤時，請選擇旋鈕 B  烘烤方式。



照明燈

將旋鈕 B 調至標誌  位置，可單獨打開箱內照明燈。烤箱內照明燈於使用中會亮起。

定時器

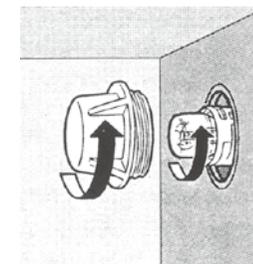
順時鐘方向旋轉旋鈕 D，建議將旋鈕旋轉至底再回轉至您所需要烘烤時間。

6 散熱系統

當食物烘烤完畢後，散熱風扇會繼續運轉，以幫助機器散熱，並保護廚櫃。當風扇運轉時，機器門與控制面板中間會有一股溫風，此為正常現象。

7 如何更換燈泡

1. 將電源關閉。
2. 將燈罩拆下。
3. 拆下舊燈泡並更換新的一只，請注意燈泡必需可耐熱攝氏 300°C。
4. 裝上燈罩，並恢復電源測試是否正常。燈泡可向服務中心購買。

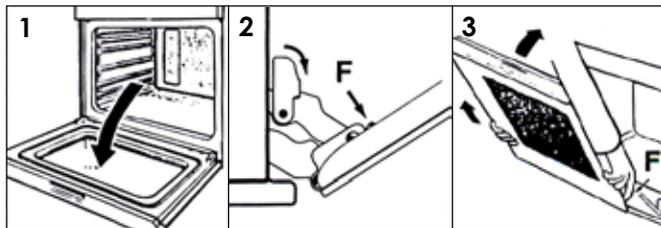


8 如何保養機器

- 清潔烤箱時需將溫度調至 OFF，並將電源關掉。
- 烤箱內壁與配件於每次使用完畢後清潔。
- 一般污漬可使用熱肥皂水或醋酸稀釋擦拭。
- 定時檢查烤箱箱門之膠條是否保持良好狀況，並勿用化學清潔劑清洗，如有破損請通知服務中心更換。
- 烤箱箱門玻璃可使用微濕抹布或海棉擦拭。
- 可購買烤箱專用清潔劑擦拭其琺瑯質內壁或不鏽鋼專用清潔劑擦拭外殼不鏽鋼部份。
- 型號FZ62C.1內壁為特殊免清潔之catalytic材質，請勿用清潔劑或刷子清理。如有需要，以最高溫度空燒30分鐘(頑垢可加長時間)，此可使油污分解。最後再用軟刷將內壁灰粒刷淨。
- 如有需要可將烤箱門拆下清潔。

拆下箱門如圖示：

1. 完全將箱門打開
2. 將位於門軸二側之小卡榫向上撥。
3. 確實握住箱門二側，向身體方向拉出即可。(如圖)



- 型號FZ62 C.1烤盤之支撐架拆卸與安裝方式如下。
 1. 將烤箱內壁上二只螺絲放鬆。此時支撐架與免清潔之catalytic材質可同時取下。
 2. 裝回時，以倒回順序將螺絲裝回並鎖緊。

9 烤箱使用注意事項

- 切勿使用塑膠容器，因塑膠容器在高溫下會溶解，及對機器造成損壞。
- 切勿用烤箱加熱未開的罐頭或瓶裝食物，以免對罐頭或瓶子造成壓力，以致爆裂或造成損傷。
- 置放在烤箱內保溫的食物應用蓋子蓋好，以避免食物水份抽乾。
- 如欲利用烤箱內餘熱完成烹調過程時，請勿關掉本機。讓程序選擇鈕停留在原位，再選取最低溫度。
- 如食譜需使用酒精，因高溫可使酒精蒸發，甚至接觸到加熱元件時發出火花。將食物放入烤箱前，請先讓酒精揮發掉以免發生危險。



10 烘烤小偏方

- 使用長方型烤模時，較長的一邊與烤箱的寬度平衡，熱力會分佈的最理想，取得均勻烹調效果。
- 烘焗有鮮果做點綴的蛋糕或長形海棉蛋糕時，請將烤盤放在滴油盤內以免滴水，並可保持烤箱清潔。
- 烹調急速冷凍食品時(如薯條、馬鈴薯)，可使用烘烤紙再置於烤盤上，選用生產廠商包裝上建議之最低溫度。
- 切勿烘烤急凍肉類，烘烤前肉類要徹底解凍。
- 烘烤過程結束後將食物取出，再用鋁箔包好置放10鐘，這樣有助於切肉時保持肉汁。
- 要食物表皮香脆，烹調完成前10分鐘，在家禽上塗少許鹽水。
- 燒烤較厚食物需循序漸進，首先選擇高溫，然後繼續用較低溫度燒烤，此可使食物中心熟透。
- 最好同一時間燒烤厚度差不多的食物，如此燒烤時間不會相差太多。

11 參考食譜

為讓食物達到最佳烘烤效果，烘烤食物前須先將機器預熱，可使用" "烘烤方式來預熱機器，無此烘烤方式之機器可使用" "來預熱。

烘烤方式	烹調物	重量 kg	層架	預熱時間 (分鐘)	溫度	烘烤時間 (分鐘)
上下火燒烤	鴨肉	1	3	15	200	65-75
	肋排	1	2	15	210	80-100
	烤牛排	1	3	15	200	70-75
	烤豬排	1	3	15	200	70-80
上下火 + 旋風循環  (FZ62 C.1機型)	小羊排	1	2	10	180	50-60
	烤鯖魚	1	2	10	180	30-35
	英式餅乾	0.5	2&4	10	190	20-25
	海棉蛋糕	1	2&4	10	170	20-25
	鹹酥派	1.5	3	15	200	30-35
上火燒烤	烤鯖魚	1	4	5	max	15-20
	牛小排	1	4	5	max	15-20
	漢堡排	1	4	5	max	7-10
	小牛肉	1	4	5	max	80-90
	漢堡肉	1	4	5	max	7-10
	鱈魚排	1	4	5	max	10
下旋風燒烤	Pizza	1	2-4	15	220	15-20
	小羊肉	1	2	10	180	50-60
	烤雞+ 洋芋	1	2-4	10	180	60-75
	小餅乾	0.5	2-4	10	180	10-15
上旋風燒烤	雞肉	1.5	3	5	200	55-60
	墨魚	1.5	3	5	200	30-35
旋風烘烤	水果蛋糕	1	2or3	15	180	40-45
	塊狀蛋糕2層	0.6	2&4	15	190	20-25
	奶油泡芙3層	0.7	1&3&5	15	180	20-25
	奶油蛋糕3層	0.5	1&3&5	15	90	180

Ps.層架為由下往上算起，以上資料由原廠提供建議。