



電烤箱 使用說明書

ET-SYF22

- 感謝您購買本產品。
- 請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。

目錄

安全注意事項	2
敬請注意	4
各部位名稱	5
使用方法	6
烘烤的大致時間	7
清 理	8
部品的拆卸方法	9
認為故障時	10
規 格	11
關於零件更換	11
緊急處理方法	11
保證書	封底

製 造 商：象印股份有限公司
地 址：日本國大阪府大阪市北區天滿1丁目20番5號
電 話：+81-6-6356-2388
進 口 商：台象股份有限公司
販 賣 商：台象股份有限公司 / www.zojirushi.com.tw
地 址：台北市中山區長安東路二段100號9F
服 務 電 話：(02) 2506-9009、0800-880-141

ZOJIRUSHI CORPORATION

安全注意事項

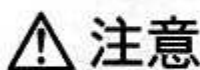
務請遵守

- 以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。
- 每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。



警告

表示如果操作有誤，可能會導致重傷的內容。



注意

表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或物品損害的內容。



注意



符號表示有警告及注意內容。在圖示內或附近有文字說明。



禁止



符號表示禁止事項。圖中標註有具體的禁止內容。



指示



符號表示強制或指示事項的內容。圖中或附近標註有具體的指示內容。

- 閱讀後，請保管在使用者隨時都可以看到的地方。
- 您所購買的商品與說明書的插圖可能有不符之處。



警告



請勿使用交流110伏特以外的電源。
否則，會導致火災、觸電。



請勿浸水或濺水。
否則，會有短路、觸電之危險。



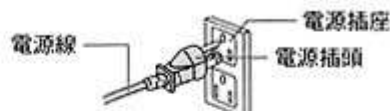
請勿改造。除了本公司技術人員以外，
請勿拆或擅自修理。
否則，有火災、觸電、受傷之危險。
需修理時，請洽詢本公司服務中心。



電源線、電源插頭損傷時或插座鬆動時，
請勿使用。
否則，會導致觸電、短路、著火。



請勿用濕的手插拔電源插頭。
否則，有可能會導致觸電或受傷。



電源插頭及前端有灰塵附著時，應仔細擦拭。
否則，會導致火災。



電源線請勿受損。
電源線請勿割傷、損壞、過度彎曲、拉扯、
扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、
擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線損傷，
會導致短路、著火。



應單獨使用額定15安培以上的電源插座。
若與其他器具共同使用，會因異常發熱而引起火花。



請勿讓嬰幼兒單獨使用，請勿放在嬰
幼兒摸得到的地方。
否則會有燙傷、觸電、受傷之危險。



務必把電源插頭完全插入插座。
否則，會導致觸電、短路、冒煙、著火。



烤盤內請不要放油。
否則，有導致火災的危險。



請勿在窗簾等可燃物品附近使用。
否則，有導致火災的危險。



在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不使用及碰觸本機器。



發生異常及故障時，請立即停止使用。 如果照常使用會導致冒煙、著火、觸電、受傷的危險。

〈異常、故障例〉

・電源插頭、電源線異常發熱

・電源線重度損傷或變形

・有焦臭味

・產品有任一部份破損、晃動及鬆脫

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，並洽詢本公司服務中心。



注意

為防止起火，請避免以下使用方法。



■請不要烘烤過度。 會因過熱而導致起火。

■請不要烘烤塗有奶油或果醬的麵包。 因含有油脂及糖類，容易烤焦，有時會導致麵包起火。

■使用中請不要離開。 以便於不預期事故發生時的緊急處理。

■請勿直接烤生的魚肉及油炸食品。此外，因油炸食品等會有油份出來，在未放入烤盤時請勿烘烤。

會因食品油份滴下或飛濺而導致起火。即使使用鋁箔紙，也有油份漏出的可能，請務必放在烤盤上烘烤。

■使用時請勿在本體上或下方空隙內放置物品。 否則，有可能導致本體、物品變形或變質，或引起火災。

■請不要在烤門開啟的狀態下進行烘烤。 否則會導致烹調物起火。



■請務必安裝集屑盤。 會導致火災的原因。

■易於從烤網中掉落的食物，請務必使用烤盤進行烘烤。 否則會導致起火。

當烤物冒煙、起火時……



■立即關閉定時器並拔下插頭

否則會導致火災。

萬一起火時，在火焰熄滅之前請勿打開烤門，否則空氣進入火焰將會變大。

另外，也請不要澆水，否則會導致烤門玻璃破碎。



使用中或剛使用後不得觸摸金屬部位。

否則，有可能導致燙傷的危險。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材破損導致觸電、漏電、火災。



請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。

否則，會導致火災的危險。



烘烤中，請把對煙氣、味道敏感的小鳥等小動物移到別的房間，並打開窗戶或打開換氣扇。



罐頭或瓶裝食品等請不要直接加熱。

會導致破裂或因熾熱而引起燙傷或受傷。



拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。



請不要使用於烘烤食品以外的用途。



請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。



請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。

否則，散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。
(→參閱P.4「有關設置場所」)



使用後請務必清理。

食品屑渣或油分殘留在內部而繼續使用時，會有冒煙、起火之虞。



若電源線損壞時，請勿繼續使用，並請洽詢本公司服務中心，由技術人員更換專用電源線（自費）以避免危險。

敬請注意

- 請不要烘烤塗有奶油或果醬的麵包，否則會導致火災。
- 請不要烘烤過度，否則會導致火災。
- 以下食品容易烤焦，烘烤過度會導致起火。
 - ・奶油餐包、油炸食品、餅乾等含油脂類和糖份的食品
 - ・三明治用的薄片吐司
 - ・法國麵包(薄片)
 - ・年糕、油炸年糕
 - ・生肉、油炸魚等
- 請不要使用硫酸紙及烹調用紙、點心用紙製烤模，否則會導致起火。
- 請不要使用樹脂製的烤盤，否則會導致起火。

一旦冒煙、起火時，請不要打開烤門，立即關閉定時器，並拔下電源插頭，待本體冷卻後再打開烤門。



- 請勿用水潑澆烤門。另外，請勿用力拉烤門把手。會造成烤門玻璃破碎、或導致本體故障。

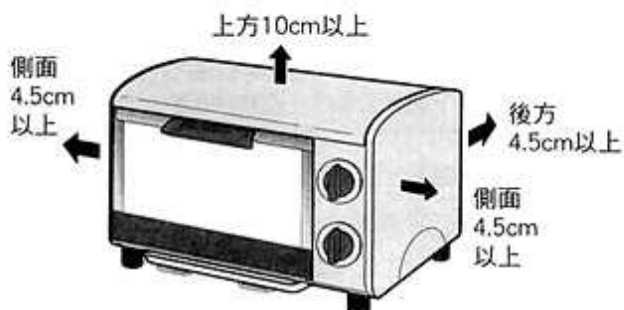


- 在取出集屑盤、或在卸下烤網、烤門時，請不要通電。否則會導致火災或故障。

- 為使烤盤不受損傷，請務必遵守以下事項。
 - ・請勿使用金屬鏟子、餐刀以及尼龍刷等。
 - ・放置耐熱容器等時，請事先在烤盤上鋪上鋁箔紙。
 - ・未放入食品時，請勿通電。

有關設置場所

- 使用時請參閱右圖，與周圍可燃物品保持一定距離。
(如木質牆壁、傢俱等的易可燃物品)
否則，有可能引起火災。
- 請保持前方或左右任一方向空曠
(30cm以上)。
(勿靠近牆壁，也不要放置阻礙物等)
- 附近有塑膠布或不耐熱的樹脂製牆壁、傢俱等，請保持右圖以上的距離。
(否則，可能會導致變形、變色)

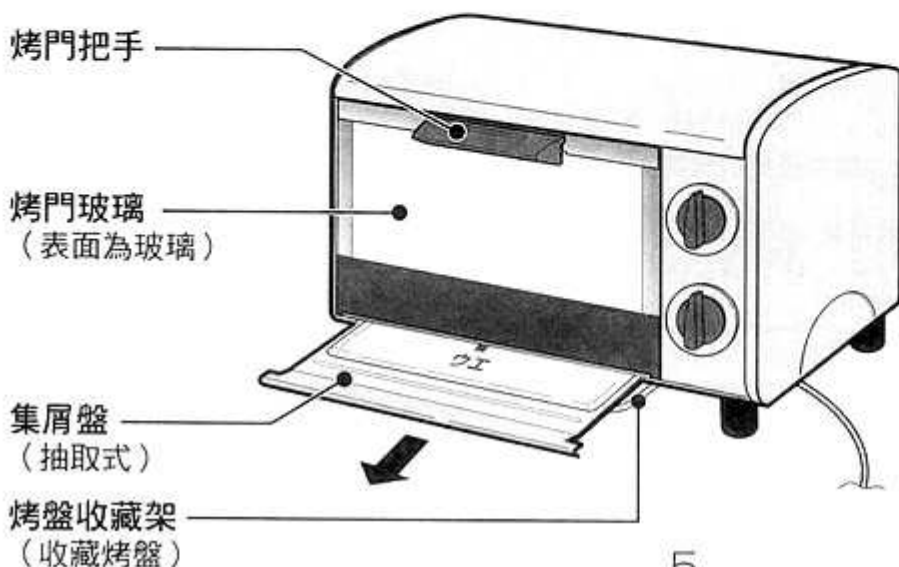
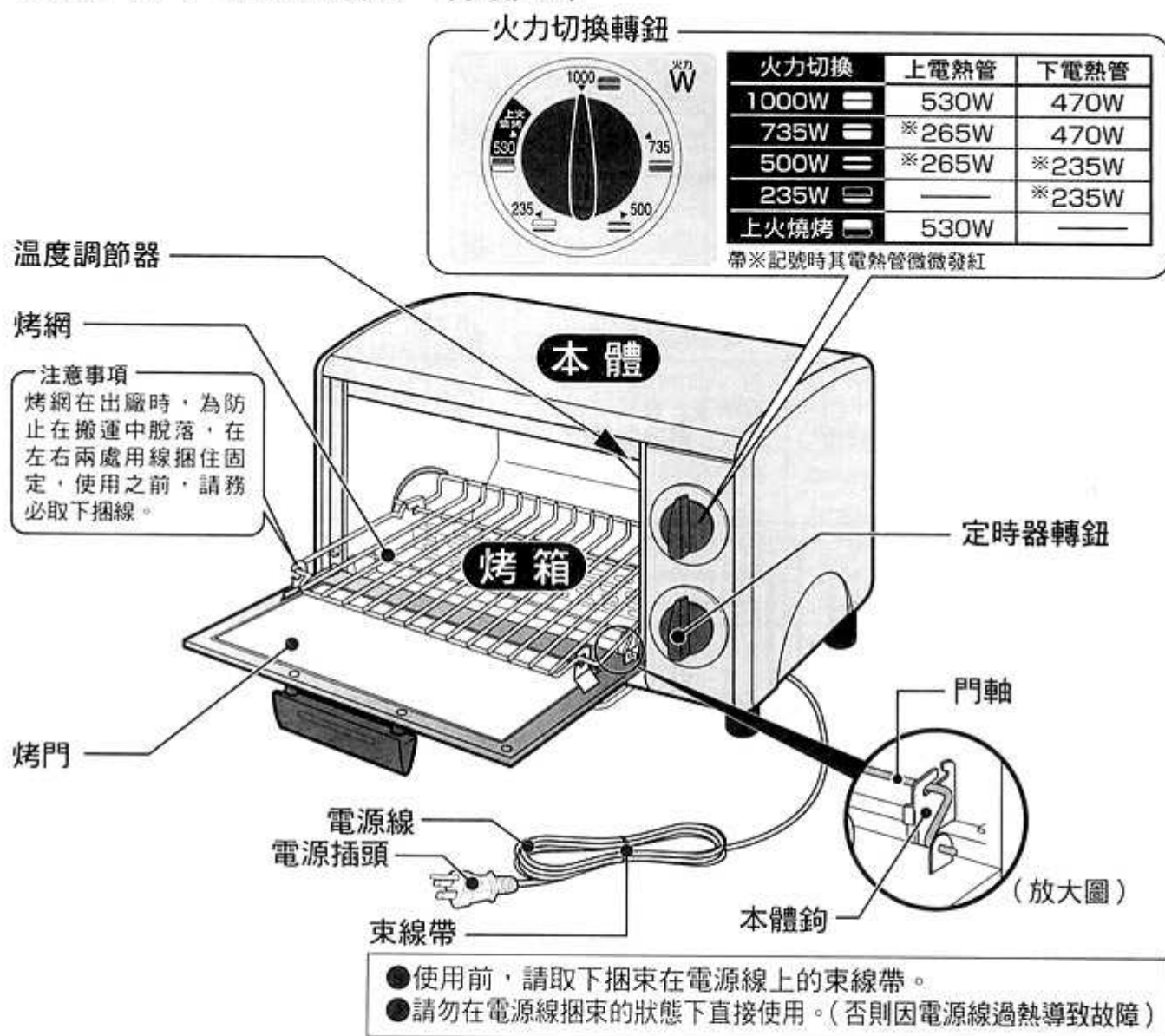


溫度監測感應器 (溫度調節器)

- 本產品設有溫度調節器，烘烤中電熱管會自動熄滅再發熱，進行持續烘烤。(烘烤中電熱管熄滅並非故障)
- 連續使用時，溫度調節器自動啟動，電熱管熄滅並再發熱的次數增加時，可能導致烘烤時間變長。
- 因溫度調節器運作，電熱管熄滅或發熱時，會發出「卡嚓」的響聲，並非故障。

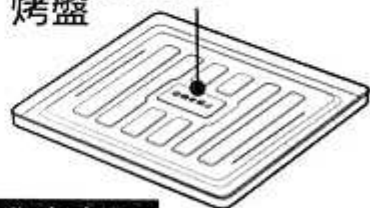
各部位名稱

●烤網、烤門、集屑盤可拆取。(參閱P.9)



附件

標有“禁止空烤”的日文。
烤盤



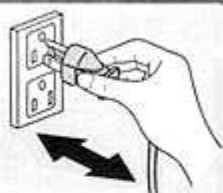
注意事項

●烘烤中，因烤盤材質熱脹冷縮的變化而翹曲，有時會發出聲音，並非故障。

使用方法

- 本製品是用於烤土司或加熱冷凍食品的器具。
請不要使用於烘烤之外的用途。並也請不要作為營業使用。

- 使用前請務必取出烤箱內的捆包材料。
- 使用前請先確認定時器轉鈕於「關」處後，再插入電源插頭。烘烤結束後，請勿拉扯電源線，務必手持電源插頭拔下。
- 初次使用時可能會有冒煙及異味產生的現象，並非故障。



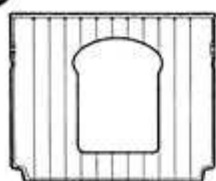
1 將烤物放均勻

- 烘烤會有油汁流出的食品、或容易變形的食品時，請使用烤盤。
- 烤盤會因食品不同，在加熱後，會造成翹曲。請儘量將食品放均勻，或放在耐熱陶器盤上來烘烤。

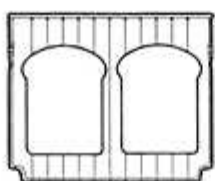
— 再加熱時 —

重新加熱炸豬排、可樂餅、天婦羅等食品時，請務必使用烤盤，並用鋁箔紙將食品全部包好，以防油汁飛濺。

吐司 1片…放在中間



2片…並排放均勻



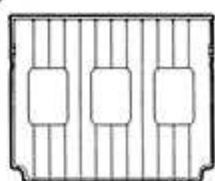
比薩

放在烤盤上



日式年糕

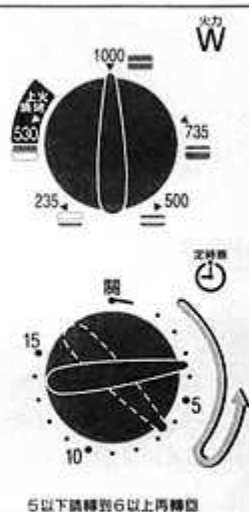
並排放均勻



2 調節火力切換轉鈕，並設定所需時間

- ①將火力切換轉鈕調至所需的火力。
 - 火力切換轉鈕可以左右旋轉。
- ②將定時器轉鈕調至所需時間後，電源接通開始加熱。
 - 無需預熱。
 - 中途欲取出烤物時，請務必將定時器轉鈕調到「關」處。
 - 請不要過度加熱。
烤物會烤得太焦導致起火。
特別是餅乾或餐包等含油類和糖類的烤物請多加注意。
 - 定時器的刻度以1分鐘為單位。
此外要設定3.5分鐘（3分30秒）時，請將刻度轉到3、4中間。

- 請將火力切換轉鈕準確調至各火力的表示位置（以▼表示）。
- 定時器的分數設定在「5」以下時，請將定時器轉鈕先調到「6」以上，再調回到所需的分數。



3 烤好了

設定的時間到了，會發出“叮！”的響聲，開關自動關閉，表示食物烤好了。

- 取出烤物時烤盤很熱，請使用耐熱手套並小心取出。

烘烤的大致時間

- 以下時間是初次烤的時間，第2次以後請斟酌調整。
- 烘烤時間因材料的溫度、材質、數量、種類和盛器而不同，請適當調節。

火力切換	料理名稱	量	烤盤	初次的 烘烤時間(分)	備註
1000W	吐司(6片裝)	2片	——	約3~4	常溫的吐司(6片裝)時 ●1片的話請縮短烘烤時間
	奶油焗烤	2盤	(使用)	約11~13	1碟約240g時 ●菜汁有溢出可能時請用烤盤
	比薩(冷藏)	1塊	使用	約3.5~4.5	直徑約15cm(6英寸)時 ●烤至焦黃色後請蓋上鋁箔紙
	冷凍比薩	1塊	使用	約6~7	
735W	鋁箔紙烘烤	2包	使用	約13~15	1包約140g時
	烹調過的冷凍炸品	6個	使用	約9~11	1個約25g時
500W	熱狗	2個	——	約10~14	加熱熱狗堡...等，請用鋁箔紙包好
	油炸食品溫熱	4個	使用	約10~12	1個約60g時
235W	餐包溫熱	3個	——	約8~10	1個約35g時
	可頌麵包溫熱	3個	——	約7~9	1個約40g時
上火燒烤 530W	金黃酥脆	適宜			奶油焗烤或比薩等表面稍微焦黃時

- 烤門上請不要放烤物等。
- 持續使用時，溫度調節器會啟動造成電熱管不發熱。請斟酌調節烘烤時間。
- 三明治用的薄片吐司容易烤焦，有時過熱會導致起火，故請注意。

烘烤建議

POINT
1

請使用鋁箔紙

- 油汁易噴濺的炸品請用鋁箔紙包好後再烤。
- 易烤焦的食品、或有厚度的食品，在烘烤中顏色變黃後請蓋上鋁箔紙。



POINT
2

請使用烤盤

- 容易從烤網掉下的小食品或形狀易碎及餡會溢出的食品請使用烤盤。(剛搗好或蒸好的年糕也請使用烤盤。)



POINT
3

冷凍食品時...

- 市販的冷凍食品，寫有務必使用「烤箱」的才適用。並請參考「烘烤的大致時間」。
- 市販的冷凍可樂餅過度加熱時，內部的材料會有爆出之虞。
- 烘烤食品表面上的霜若事先去除，可減少烘烤的不均勻。

清 理

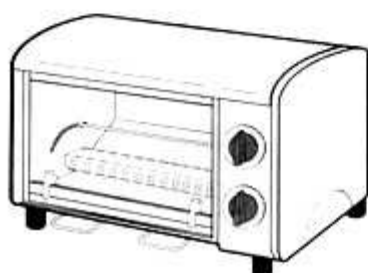
清理時請將電源插頭從電源插座拔掉，等到本體涼了才進行。

- 請勿使用研磨粉、尼龍海綿、金屬菜瓜布及尼龍菜瓜布等器具清洗。
(否則可能會導致表面受損)
- 請勿使用稀釋劑、揮發油、漂白劑、非廚房用中性清潔劑的洗潔劑。使用化學抹布時，請勿大力搓刷或長時間放置。
(否則可能會導致表面受損或引起化學反應)
- 請不要使用洗碗機或烘碗機。

注意事項

本體(外側和烤箱)

- ①用柔軟抹布沾上熱水稀釋的廚房用中性清潔劑擰乾後擦拭。
- ②然後用清水洗乾淨的抹布擦乾淨。
- ③最後用柔軟的乾布將水分擦乾。



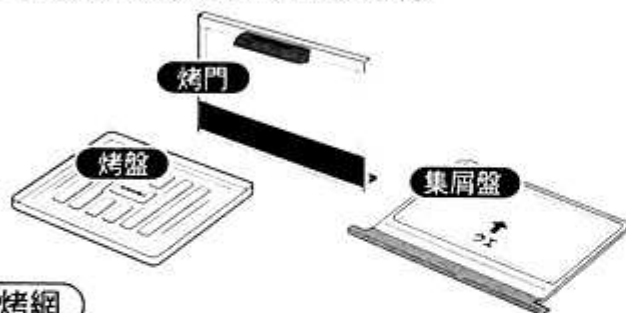
注意事項

- 本體請不要直接淋到水，或整個浸在水中清洗。會造成觸電或故障的原因。

烤門、烤盤、集屑盤、烤網

烤門、烤盤、集屑盤

- ①使用稀釋過的廚房用中性清潔劑沖洗。
- ②然後用乾布將水分充分擦乾。



烤網

- ①泡在用溫水稀釋的廚房用中性清潔劑中清洗。
- ②然後用乾布將水分充分擦乾。



注意事項

- 清理後，請別忘了確實安裝好烤門、烤網、集屑盤。
- 請勤於清理集屑盤，請勿在未清理乾淨的狀況下通電使用。否則可能會導致桌面燒焦。
- 清洗後，請將水分充分擦淨，待完全乾後再安裝於本體。(以防止積水)
- 請小心清理烤門。(否則會造成變形、故障)

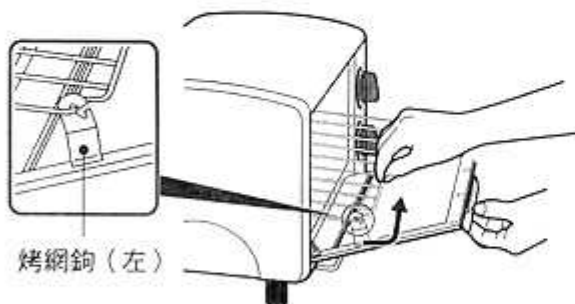
電源線、電源插頭

用柔軟乾布擦拭。

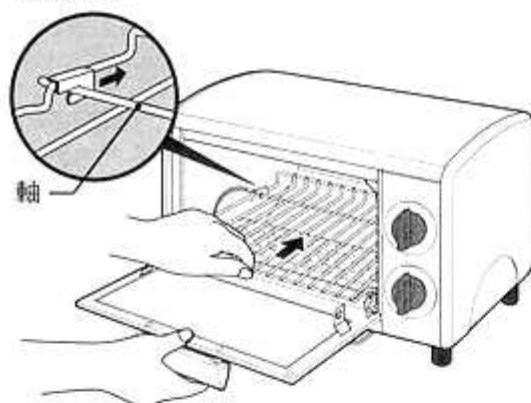
部品的拆卸方法

烤網

- ① 烤門拉出半開的狀態下將烤網按箭頭方向拉出，烤網鉤(左右兩處)卸下。



- ② 將烤網輕輕地推至烤箱最裡面，然後從軸處卸下。



注意事項 拆卸烤網時，因烤門全部打開，故請勿用力開閉。另外也請勿用力碰擊烤門。(否則會導致變形、故障)

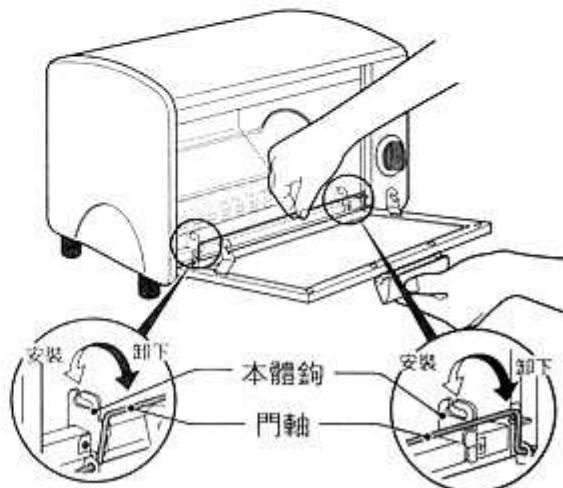
安裝時...

與拆卸方法相反的順序操作，將烤網嵌入烤網鉤。

注意事項 ●請務必安裝好烤網。

烤門

- 卸下烤網後，在半開的狀態下，扶著烤門同時從本體鉤(左右兩處)處卸下門軸。



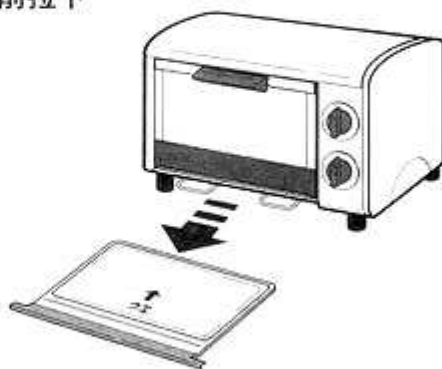
安裝時...

扶著烤門，將門軸安裝於本體鉤上(左右兩處)(參照上圖)。

注意事項 請將門軸確實安裝在本體鉤上。

集屑盤

往前拉下



注意事項 請經常清理集屑盤，不要在黏附污垢的情況下使用。(會導致食物烤焦的原因)

認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現 象	原 因	處理方法
烤的食品不熱。 (電熱管不發熱)	電源插頭是否確實插好。	請確實插好。
	定時器調好嗎？	請調好定時器。
	溫度調節器啟動。	請等烤箱變涼。
烘烤中電熱管熄滅。	並非異常。 本電烤箱設有溫度調節器，烘烤中電熱管會自動熄滅再發熱，進行持續烘烤。 連續使用時，溫度調節器啟動，電熱管熄滅並再發熱的次數增加時，會導致烘烤時間變長，請斟酌調節烘烤時間。	

規格

型 號	ET-SYF22
定 時 器	計時15分鐘
電 源	交流 110V 60Hz
消 耗 功 率	1000W
電 源 線	長度約1.2m
外形尺寸(約cm)	寬37.5×深29×高24.5
烤箱尺寸(約cm)	寬26×深22×高9
重 量	約3.6Kg
附 件	烤盤1個

關於零件更換

- 右表為更換零件的名稱。損壞時，請更換新的零件（收費）。
- 更換時，請確認好產品的型號及零件名稱後，請至本公司服務中心購買。

零件名稱	零件號碼
烤 盤	7136700000-00

緊急處理方法

- 發生異常狀況或異常聲音時，請洽詢本公司服務中心。
- 電源線與插頭異常發熱時，拔掉插頭，停止使用，請洽詢本公司服務中心。
- 電源線損壞時，停止使用，請洽詢本公司服務中心。
- 請勿自行拆解或修理，以防不善操作引起觸電或火災發生。

象印暢銷家電 售後服務卡

原裝進口・滿意售後服務

■此卡請妥為保管，如需服務事項請出示此卡。

注意事項

1、免費服務期限：自購買日起一年內有效但屬人為的使用不當或摔碰跌落蟲咬及天災地變等，而引起的故障損壞，不在免費服務範圍之內。 2、適用範圍：本服務卡僅適用於本公司經銷商售出商品為限，如遺失不再補發。 3、需用郵寄或托運方式寄來修理時，其郵資概由購買者自理。 4、服務及收費：在免費服務期滿後或在免費服務範圍之外的修理，本公司將依成本酌收零件費用。 5、本服務卡需由經銷商填妥型號及購買日期，並加蓋經銷商之印章，方始有效。 6、使用本產品時，請詳閱說明書，並請妥善使用本產品。 7、產品保固僅限於台灣地區。 DO NOT USE THE PRODUCT OUTSIDE OF TAIWAN. PRODUCT WARRANTY IS ONLY VALID FOR PRODUCT USED IN TAIWAN.	型 號：
	經 銷 商：
	購買日期： 購買地點：
	經銷商戳記

進口商：台象股份有限公司

維修服務電話：五股(02)2299-5368 台北板橋(02)2966-2219
 台北長安(02)2506-5528 台北天母(02)2876-0151
 台中(04)2254-5158 高雄(07)761-6600

消費者服務專線：0800-880-141

象印官網：www.zojirushi.com.tw

象印服務專櫃：請洽全國各大百貨公司象印專櫃



ET-SYF ©B(A)