

聲寶牌

SAMPO

電烤箱

使用說明書

KZ-A06

SAMPO

聲寶股份有限公司

生產國別：中華民國

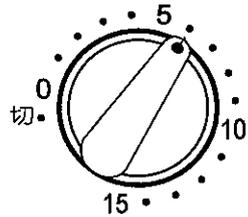
家電事業部：桃園縣龜山鄉大崗村頂湖26號

顧客諮詢專線：080-212104

服務專線：(02)7120406

正確的使用法

1. 使用前，將時間控制轉鈕至“3～5”分鐘，讓冷卻的烤箱預熱一下。
2. 烘烤之食物，如為乾性的（如土司、魷魚等）僅放網架即可，若為油脂食物（雞、肉、魚等）則須將食物先裝入置物盤上，再放在網架上。
3. 關上活動門，將時間控制轉鈕，以順時針方向，轉至烘烤物所需時間數，如需時間低於5分鐘，請先將時間控制轉鈕調整到6分鐘以上之位置，然後再以逆時鐘轉回所需時間數，正確旋轉時間控制，轉鈕方法（如圖一）（若將時間控制轉鈕，直接轉至5，則調時器容易發生失靈）。
4. 烘烤時間完畢，電鈴會響，且電源會自動切除，當您將食品放入或拿出時，務請小心，因此時烤箱每一部份溫度很高。當烤箱在使用中，欲將食品拿出，請先將時間控制轉鈕轉至“切”的位置，再拔除電源線。



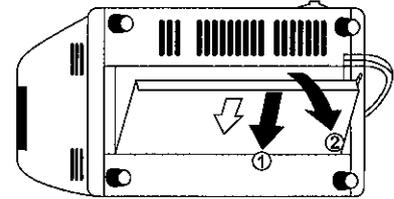
如圖一

清潔及保養

保養前，須先拔除電源線，俟其烤箱本體完全冷卻，才開始保養工作。

1. 若要清除留在烤箱內的麵包屑，只要打開底蓋，即可清除，在清除後莫忘了關上底蓋（如圖二）。

2. 當烤箱外表，需要清洗時，可用海棉，柔布和溫性肥皂水清洗，切勿用硬質物品，如鋼刷或砂子刷洗，以免損壞烤箱表面。
3. 烤箱內部僅可用略濕巾擦拭，切勿以水清洗，遭致漏電。



如圖二

注意事項

在使用本烤箱之前，敬請特別注意下列各點：

1. 當烤箱使用時，避免和其他電器使用同一電源插座，以免負荷過大，遭致短路。
2. 使用前，請先檢查烤箱底蓋可否關閉，若使用有油脂之物，請將食物裝入置物盤上，再放在網架上烘烤。
3. 烤箱使用，以放置於木質桌面上使用為佳，切勿放置在易燃物品如地毯，塑膠桌面上或旁邊使用，以免發生危險。
4. 烤箱在使用中或剛使用後，其金屬與玻璃部份溫度均極高，請勿觸及高溫部份，且不可噴水至高溫玻璃上，否則玻璃會破裂。
5. 烘烤油性食物置於置物盤後，務必放在金屬網架上，且注意保持網架平衡，以免油脂滴入烤箱底部石英管中引起火花，遭致整台烤箱燃燒。

6. 在使用初期，新烤箱會散發出漆味時，或有冒煙情況，此乃正常現象，請安心繼續使用。
7. 使用時與壁面，窗簾須離 10 公分以上。
8. 土司麵包性食物，烘烤時間勿超過三分鐘，連續烘烤時，第二次以後時間，勿超過一分鐘，以免因溫度過高，發生危險。

要求售後服務前

※「是不是故障了？」當您有此疑問時，請按下列幾點方式檢查，如有異常請送至購買地點。

| 須查明的事項 及原因 | | ◎ 拔掉 插頭 | ◎ 時間 鈕未 轉動 | ◎ 烘烤 中途 發生 停電 | ◎ 烘烤 時間 過長 | ◎ 置物 盤有 異物 | ◎ 支撐 網有 異物 | ◎ 底蓋 有異 物 | ◎ 烘烤 食品 體積 過大 | ◎ 同一 食品 烘烤 二次 | ◎ 是否 使用 冷凍 食品 | ◎ 電熱 管有 異物 | ◎ 烘烤 油脂 食物 未放 |
|---------------|---------------|------------|------------------|------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------|------------------------|
| 無 | 法 烘 烤 | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | 烘 烤 的 時 間 太 長 | | | | ○ | | | | | | ○ | | |
| 烘 | 烤 焦 | | | | ○ | | | | ○ | ○ | | ○ | |
| 烤 | 出 現 異 味 | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ |
| 中 | 變 色 | | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | |
| 烤 | 色 不 良 | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | |

料理及計時

| 食 品 | 數量或厚度 | 時 間 |
|-----------|-----------|-------------|
| 三 明 治 | 2 ~ 3 片 | 大約 2 ~ 3 分鐘 |
| 烏 魚 子、土 司 | 2 ~ 4 片 | 2 ~ 3 分鐘 |
| 蝦、魚、肉 片 | 4 片 | 5 ~ 10 分鐘 |
| 火 腿 切 片 | 2 公分厚 | 7 ~ 12 分鐘 |
| 漢 堡 麵 包 | 2 ~ 3 個 | 8 ~ 10 分鐘 |
| 豬 排 | 1 ~ 2 公分厚 | 10 ~ 12 分鐘 |
| 魚 排 | 1 ~ 2 片 | 10 ~ 12 分鐘 |
| 香 腸 | 3 ~ 4 條 | 10 ~ 12 分鐘 |
| 牛 排 | 2 公分厚 | 10 ~ 13 分鐘 |
| 羊 排 | 2 公分厚 | 11 ~ 15 分鐘 |

規格

| | |
|---------|-----------------------------|
| 瓦 特 | 600W(瓦) |
| 周 波 | 60 周波(只可用交流電) |
| 外 面 尺 寸 | 380(寬) × 225(深) × 235(高) 毫米 |
| 內 部 尺 寸 | 253(寬) × 152(深) × 90(高) 毫米 |
| 重 量 | 2.7 公斤 |
| 定 時 器 | 15 分鐘(電鈴) |
| 發 熱 器 | 玻璃陶製發熱器 |