

SAMPO

保證書印製於說明書最後頁

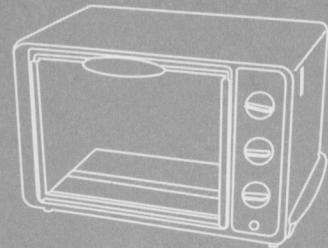
請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

電烤箱 使用說明書

KZ-A16(N)

User Manual

額定電壓	消耗功率	外觀尺寸
110V/60Hz	1300W	W460 X D320 X H293 (mm)
機體淨重	容量	定時器
6.5kg	16 公升	60 分鐘連續

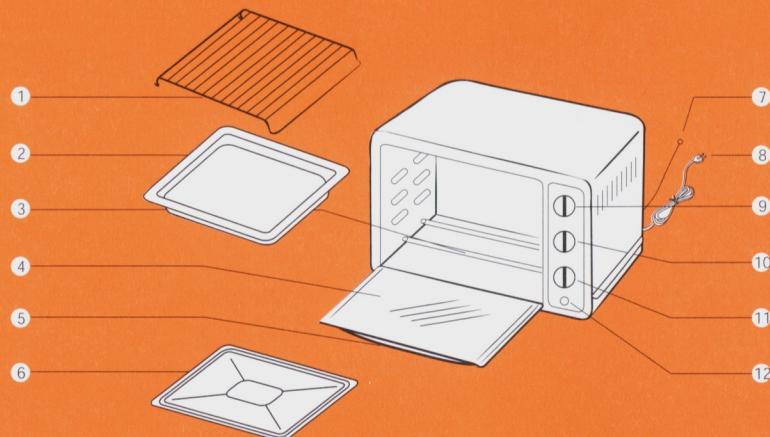


目錄

- 3 各部名稱
- 4 使用說明
- 7 特別注意要點
- 9 地線安裝方法
- 10 緊急處理方法
- 11 保養方法
- 12 故障排除

各部名稱

- 1 烤網
- 2 烤盤
- 3 電熱管
- 4 強化玻璃門
- 5 門手把
- 6 麵包屑盤
- 7 接地線
- 8 電源線
- 9 溫度開關
- 10 電熱開關
- 11 時間開關
- 12 指示燈



使用方法

電源指示燈

時間旋鈕“開”時指示燈亮。

時間開關

時間選擇從0～60分鐘當轉至“關”時，烤箱停止一切工作，指示燈滅，時間之設定請配合溫度之設定使用。參考一般食譜之建議時間。設定不足10分鐘時，請旋轉至30分鐘之刻度後再反時鐘旋轉至你所需的時間位置。需長時間使用時，請直接旋轉至所需的適當時間。

電熱開關

上火：表示上方加熱管在加熱

下火：表示下方加熱管在加熱

全開：表示上下方加熱管一起加熱

溫度開關

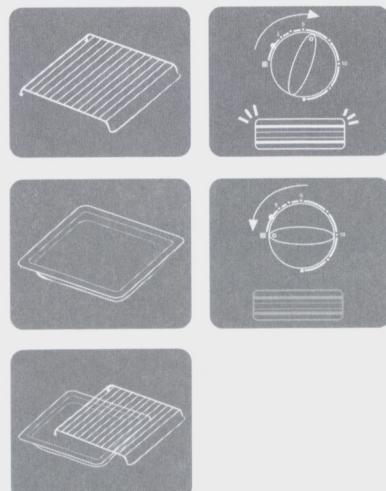
旋轉溫度開關，設定請依各式食物料理選擇適合之溫度。請參考一般食譜之建議溫度。

烤網/烤盤

烤網：適合烘烤土司、烏魚子、肉排或其他速食小件的食物

烤盤：適合烘烤小餅乾、派、地瓜餅乾、蛋糕、比薩等食物

烤網烤盤：適合烘烤雞腿、雞翅、香腸或其他滴油之食物



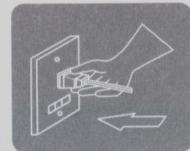
使用方法

插上插頭

請用交流電110V 12A以上之插座。

請勿與其它製品同時共用插座。

請勿用潮溼的手插上電源，以免發生危險。



將食物放入烤箱內

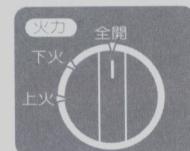
旋轉時間開關於需要的位置，此時電源燈亮。

調電熱開關選擇“上火”，“下火”，“全開”位置。

調溫度旋鈕於適當溫度。

烘烤完成時，時間開關響，指示燈滅。

打開門取出食物，開門散熱。



燒烤(適用於烤海鮮、肉類、其它滴油食物)

- 將烤網置於烤箱上層烤架位可依食物大小調整合適空間。
- 將烤盤置於下烤架位、保持一層距離使對流效果較好。



烘烤(適用於小點心、蛋糕、比薩、水果派等其它食物。)

- 將烤盤放入中間位置。



解凍

- 將食物放入烤盤中間位置烤盤放於烤架下層，開上火加熱
- 請隨時觀察解凍狀況，必要時翻轉食物。
- 用鋁箔紙包食物，使食物受熱均勻，但需注意溫度以免影響效果。

速食烘烤

- 速食請依包裝上處理

請參考一般食譜調理、設定預熱時間、烘烤時間及溫度。

特別注意要點

機體請勿用水沖洗

- 本機體、電源和插頭，不可浸於水中清洗以免發生觸電

請勿受到撞擊

- 如果機體掉落地面或受到強烈撞擊時會發生故障

電源注意事項

當電源線有破損時請勿使用

- 本機不使用時請將插頭拔起
- 請勿與其它電器產品共用插座

適當的使用方法

- 本產品僅供一般家庭使用除調理外請勿作其它用途

請勿在烤箱上放置物品

- 當烤箱烘烤時，絕對禁止在烤箱上面放置任何物品

請勿在此處使用

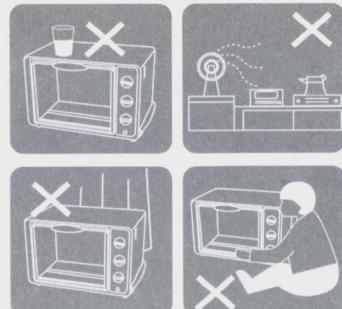
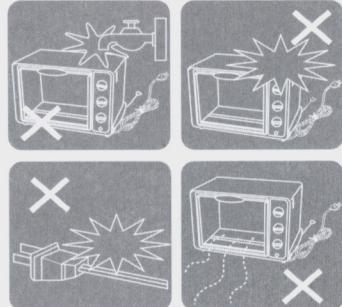
- 請勿在塑膠桌布、柔軟的墊物上面使用
- 請勿在潮溼的地方或瓦斯爐等熱源附近使用

主機請離牆10cm以上

- 請勿靠近窗簾等易燃物附近使用烤箱

使用中勿用手碰觸

- 使用中表面溫度很高，如有兒童在旁請特別注意



地線安裝方法

- 使用本電器前，請先作好接地工作
- 將黃色接地線接於住宅合格的接地系統
- 插座上有接地極時，須將接地線接至接地極線路
- 不可自行拆下接地線
- 接地線不可接於瓦斯管、電話線路或避雷針

緊急處理方法

- 當本機有異常現象發生時請速拔掉插頭，並通知本公司服務單位處理，切勿自行拆卸本機，以免發生危險。

保養方法

電源線

- 本機使用之電源線為Y型連接方式電器，因修理時需用到特殊工具，如有損壞時，請送到指定之服務站維修。

機體

- 磨粉（清潔劑）、揮發油、酸熱水等會傷及機體請勿使用
- 保養前先拔掉插頭，並待機體完全冷卻。
- 請用柔軟布巾擦拭。
- 油汙不易去除的地方，請用軟布沾些洗碗精清洗。
- 電烤箱請不要直接浸在水裡清洗
- 請用海綿或布加洗碗精清洗，洗後請擦乾水滴，以免造成生鏽。
- 勿用鐵刷或鹽性清潔劑，以免破壞表面的烤漆。
- 避免造成漏電的原因。



故障排除

檢查事項	◎拔掉插頭	◎時間鈕未轉動	◎烘烤中發生停電	◎烘烤時間過長	◎烤盤有異物	◎烤網有異物	◎底蓋有異物	◎烘烤食品過大	◎同一食品烤兩次	◎是否使用冷凍食品	◎電熱管有異物	◎烘烤油脂食物未放烤盤
無法烘烤	●	●	●									
烘烤時間太長				●						●		
烘焦				●				●	●		●	
出現異味				●	●	●	●				●	●
變色				●	●	●		●	●			
烤色不良								●	●	●		