

## 保證書

感謝您選購本公司產品，請妥善保管保證書，以確保得到完善的售後服務。

- 自購買日起一年內，在正常使用狀況下，如發生故障，本公司提供維修服務；若係天災或外力破壞、改裝等人為損壞，恕不免費服務。
- 超過上項所訂期限，保固外之商品如需更換零件，本公司酌收維修零件成本費。如經檢測報價後不維修，則酌收檢測費。
- 產品送修則需自行負擔運費。
- 配件屬耗材，如充電線、刷頭、噴頭、刀片、濾心、清潔刷、收納袋等，不屬於保固範圍，如需更換須請另行購買。
- 電池屬耗材，保固6個月，若超過上述期限，需酌收維修及檢測費用。
- 燈管屬耗材，保固3個月，並建議每年定期更換，若超過上述期限，需酌收維修及檢測費用。
- 產品若停產超過3年或無維修零件，則不提供維修服務。
- 本保證書，請詳細填寫購買日期及加蓋購買店章，始可生效。  
也可依據購買憑證（發票、收據等）正本或影本。  
或產品主機之製造日期起算15個月。

姓名			
地址			
購買日期		電話	
經銷商			
(蓋章有效)			

### 耐嘉股份有限公司 全台服務電話

總公司/新竹市東區經國路一段187號  
電話/03-5396966  
台北課/新北市新莊區中正路653之2號2樓  
電話/02-29040088  
新竹課/新竹市東區經國路一段187號  
電話/03-5152309  
台中課/台中市東區東英十三街13號  
電話/04-22119966  
台南課/台南市永康區東橋二街119號  
電話/06-2038170  
高雄課/高雄市鼓山區文信路333號10樓B棟  
電話/07-5547258

消費者服務專線：03-5396627

# KINYO

## AF-425

## 氣炸鍋



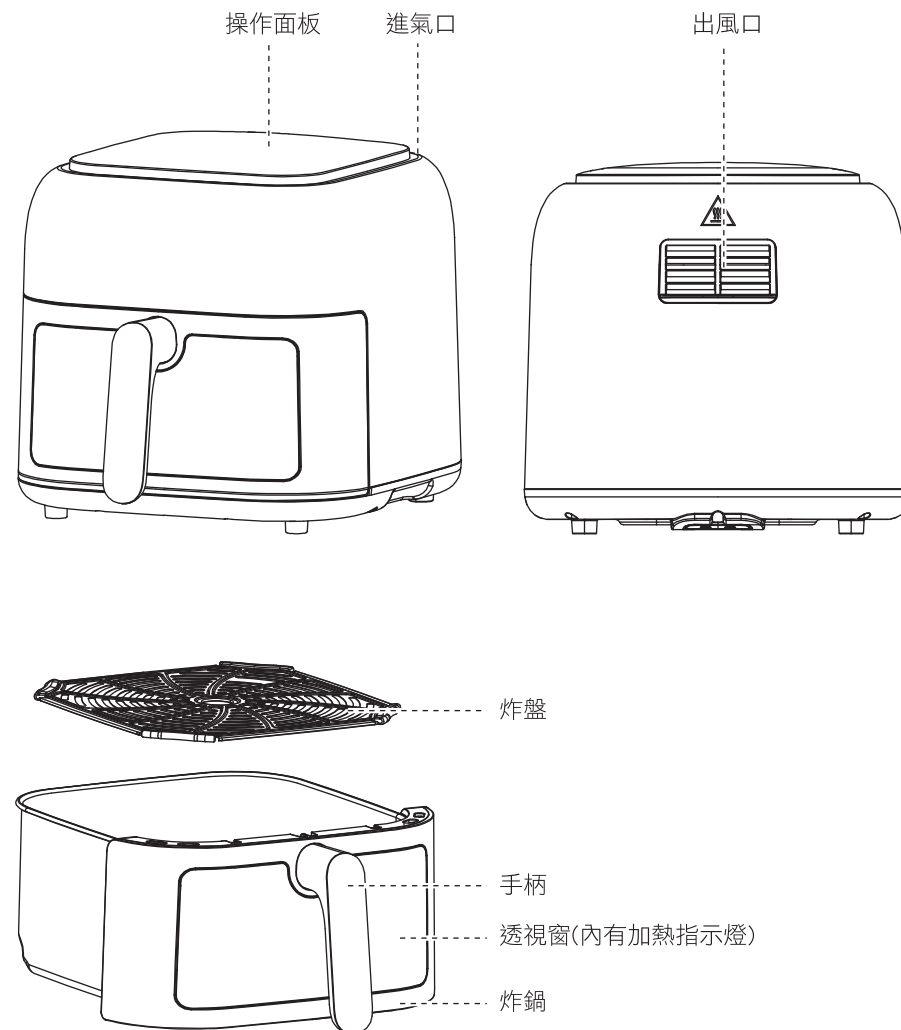
## 使用說明書

為了讓您在產品使用上更順利，請詳讀使用說明書，以免發生使用不當狀況。

- 在使用本產品前先詳閱此說明書。
- 使用前請先確認電壓與本產品電壓一致。
- 因本產品瓦數較高，請勿搭配延長線使用，請單獨使用一個插座，以確保安全。
- 長期不使用本產品，或外出時請務必拔掉電源插頭，以免發生危險。
- 電源線及插頭請勿任意加工、彎曲、拉扯，若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
- 在清潔前，必須將電源線插頭從插座中拔出，冷卻後再清潔。
- 請勿長時間乾燒產品，以避免產品損壞。
- 使用中，請勿移動產品，以免受傷。
- 請勿靠近熱源地方使用(如電火爐、瓦斯等)。
- 請勿讓電源線懸掛於牆邊或接觸熱源。
- 插頭須確保插入插座，以防接觸不良而導致元件過熱燒壞，引發短路或火災等危險。
- 搬移產品時，請扶住整個機體再搬移產品。
- 請勿將本產品放在不平穩、潮濕、高溫、光滑、不耐熱的檯面上使用，以免在使用時觸電、起火、滑落等造成傷害事故和財產損失。
- 請勿往機體任何縫隙或開口處插入大頭針、鐵絲或其他金屬物品，以防止觸電造成傷害事故。
- 第一次使用時，請先預熱10分鐘，以去除殘留的油煙。
- 初次使用時可能會聞到異味，為發熱管的保護膜所產生，屬於正常現象。
- 工作過程中，請勿將手或者臉靠近出風口，以免燙傷。
- 工作過程中，請勿用布等遮蓋進風口及出風口，以免引起事故或者造成產品損壞。
- 在握持炸鍋時，請務必使用隔熱手套。
- 不可外接計時器或以獨立的遙控控制系統的方式下運行。
- 嚴禁在炸鍋中倒入油，並禁止將下列物品放入產品中烘烤，例如：紙類、塑膠或易燃物品等。
- 確保在本產品中烹調的食材已呈現金黃色,而不是黑色或棕色，燒焦的部分應該丟棄，請勿食用。
- 產品周圍應留有足夠空間，與其它物品之間保留20cm以上的距離，且表面不能覆蓋其它物品。
- 產品在沒有裝入炸鍋時不可開啟。
- 使用中，若發生故障，請暫停使用，並與本公司聯繫並送回維修。
- 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(包括孩童)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。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 本產品不防水，只適用於乾燥地點。請勿浸水、淋雨，在戶外或潮濕的表面使用，以免造成產品損壞。
- 此產品僅供家庭使用。

#### 緊急注意事項

使用當中若有發生冒煙或起火燃燒現象時，請拔除電源線、關閉電源，如有上述情形請盡速與本公司客服聯繫。



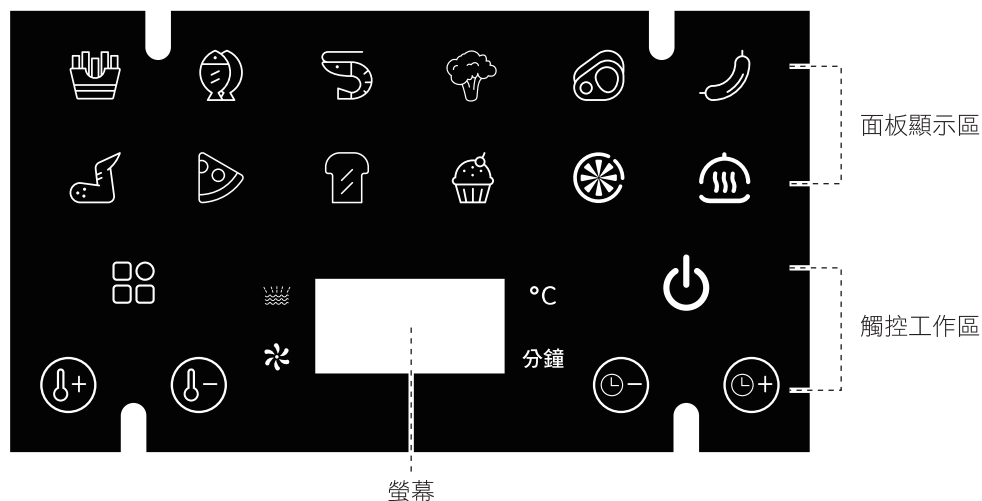
## 產品規格

額定電壓/頻率：AC110V/60Hz

總額定消耗電功率：1600W

額定容量：6.5L

## 觸控面板說明




### 面板顯示區

#### 模式選單：

依據不同食材，已預設好不同的溫度及時間，數值會顯示在螢幕，仍可依不同食材狀態手動再調整。

#### 螢幕：

以輪播的方式，顯示當前模式的溫度及倒數計時時間。工作狀態下，工作指示燈  會亮起。

### 觸控工作區

#### 模式鍵

- 可選擇預設模式選單，被選取的當前模式閃爍，可以依需求選取適合的模式。
- 內建11種菜單，預設建議的烹調時間及溫度，依食材特性可手動再調節溫度及時間。
- 保溫功能：手動保溫設置，1分鐘至2小時時間設定，可調節60°C-90°C溫度範圍，可將食材進行保溫。

#### 工作鍵

選取模式後，觸控此功能鍵，開始工作加熱，時間倒數至選擇的時間，會自動關閉，也可手動觸控停止工作。

#### 時間設置

觸控此功能鍵可增加或減少，調整預設模式的工作時間，調整區間為0-60分鐘。

#### 溫度設置

觸控此功能鍵可增加或減少，調整預設模式的工作溫度，調整區間為80-200度C。

## 操作說明

- 1 抽出炸鍋，將食材放在炸盤上。
- 2 將炸鍋放回，並接上電源。
- 3 冷鍋使用前，請先預熱3分鐘再烹調食材
- 4 可依據食材選擇任一模式，可以需求手動再調整適當的溫度及時間，再按下工作鍵，產品即進入工作狀態。
- 5 當時間倒數至選擇的時間，會發出叮一聲提示音，產品停止工作、烹飪完成；此時風扇會短暫運轉散熱後關閉。
- 6 一分鐘內未有任何操作，產品進入待機狀態，螢幕顯示 - - -，可透過模式鍵喚醒。

### 注意：

- 如果機器是冷啟動，則烹調時間建議應增加3分鐘。
- 加熱過程中，加熱指示燈會反覆熄滅再亮起，屬正常現象，以維持設定的溫度。
- 打開炸鍋時請小心高溫蒸氣，握持炸鍋時，請務必使用隔熱手套。
- 手動操作工作鍵中斷加熱，機器會啟動風扇約15秒散熱後停止；工作至預設時間到，機器自動停止工作，不會啟動散熱系統。

## 常用食材烹煮參考

參考食材	最小-最大食材量(克)	時間(分鐘)	溫度(°C)	調理期間翻動
冷凍的薄薯條	300-700	12-16	200	翻動
冷凍的厚薯條	300-700	12-20	200	翻動
牛排	100-500	8-12	180	-
豬排	100-500	10-14	180	-
雞腿	100-500	18-22	180	-
冷凍炸雞塊	100-500	6-10	200	翻動
冷凍炸魚條	100-400	6-10	200	翻動
蛋糕	120-160	20-25	180	-

### 注意：

- 烹飪建議為參考數據，依據食材品牌、品種等不同環境因素，將會有差異，請自行依食材狀態調節溫度和時間。
- 比較大份量的食物(如上表)，調理期間請翻動炸鍋內的食材2-3次。
- 重新加熱食材的話，建議溫度設置在150°C以下，最長為10分鐘，避免食材過度烘烤。
- 氣炸鍋是運用熱氣烹調，依不同食材特性，可在食物表面適量噴/塗上食用油，請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 烹煮後，食材中多餘的油份會收集在鍋底，請不要直接翻轉炸鍋倒出食材，避免熱油滲漏到食材上。

### 保養與清潔

- 烹調完畢後，請從電源插座中拔下電源插頭，待產品完全冷卻後再進行清潔。
- 不得使用汽油、香蕉水、拋光劑等有毒或腐蝕性清潔劑進行清潔。
- 炸鍋、炸盤可水洗，且有不沾塗層，不可放入洗碗機內，請勿使用鋼絲刷、硬刷或其它腐蝕性液體清潔，以免損壞塗層及產品。
- 每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂。
- 主機、加熱元件的清潔方式：
  - 1 主機請勿用水沖洗，亦不得將其浸入任何液體中。
  - 2 主機表面與內部可用熱水沾濕軟布或海綿沾上中性清潔劑擦拭。
  - 3 以軟質到中等硬度的毛刷清潔加熱元件表面，去除食物殘渣。

### 收納注意事項

- 長時間不使用時，請正確清潔後保持乾燥，儲放於陰涼乾燥的地方。
- 取出使用前，請檢查前後本體及電源線是否有破損的狀況，並再次清潔後使用。
- 本產品如有任何損壞，請與本公司客服聯絡，由專業技術人員進行檢修，請勿自行拆解本機，以避免發生危險。

### 簡易故障排除

故障情況	處理方式
無作動	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 電源插頭是否確實插入插座中。</li> <li>· 尚未設置定時器。</li> <li>· 產品功率較高，請確認是否同時使用其他高功率電器導致跳電。</li> <li>· 溫控器內置保險絲燒斷，請將本產品送修。</li> </ul>
食材不熟或不如預期	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 炸盤的食材量過多，請將食材減量，並分批烹調。</li> <li>· 設定的溫度過低，請將溫度調節至所需溫度。</li> <li>· 烹調時間過短，請將時間調節至所需時間。</li> <li>· 如果某些食材處於最上面，或與其它食材交疊，如炸薯條，需要在調理過程中適時的翻動。</li> </ul>
白煙產生	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 烹調食材油脂較多，請先倒出炸鍋裡多餘的油脂後再繼續烹調。</li> <li>· 殘留上次使用後的油污，請確保每次使用後正確的清潔炸鍋。</li> <li>· 有麵包粉或裸粉沒有確實附著到食物上，飄在空中的細碎粉末會導致白煙。</li> </ul>

### 限用物質含有情況聲明書

設備名稱：氣炸鍋 Equipment name		型號（型式）：AF-425 Type designation (Type)				
單元	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 <sup>6+</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電源線材組	○	○	○	○	○	○
印刷電路板	○	○	○	○	○	○
風扇馬達	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○
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.						