

使用說明書

SAMPO

聲寶 32L 雙溫控旋風電烤箱(家庭用)

適用機種 **KZ-XR32F**

目錄

頁

安全注意事項(請務必遵守)...1~4

各部位名稱/配件..... 5

使用說明.....6~7

食譜.....8~11

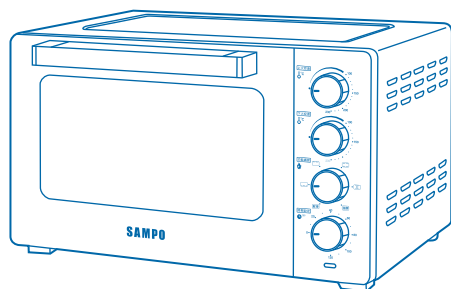
清潔與保養.....12

故障檢修與排除.....13

緊急處理方法.....13

規格.....14

聲寶產品保證書.....15



使用本產品前請先詳細閱讀本使用說明書，以便正確的使用本產品。
請將本使用說明書放置在隨時可取用的地方。

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店章，以確保您的權益。

安全注意事項(請務必遵守)

為了防止給使用者和他人造成意外的危害和財產的損害，請務必遵守下述事項。

■為加強提示下列各注意事項內容，將以下列標誌進行區分和說明：

 **警告** 此標誌的意思指“有造成死亡或重傷的可能”。

 **注意** 此標誌的意思指“有造成負傷或商品周圍財產損害的可能”。

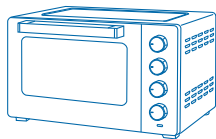
■對於須遵守的內容種類，將以下列圖形符號來區分和說明(下列圖形符號為表示例)：

 此圖形符號是指「禁止」之意。

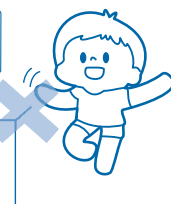
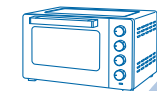
 此圖形符號是指務必遵照指示，「強制」實行之意。

警告

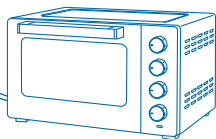
• 本產品不可營業使用。



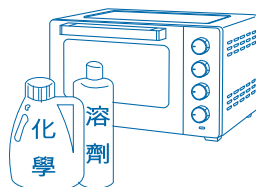
• 本產品請勿讓孩童獨自使用。



• 只能使用110V的電源，且不可使用多重插座，以避免產生危險。電源線勿受壓，如有破損或損壞，請洽服務中心更換。



• 不能使用化學液體或溶劑清洗本產品。

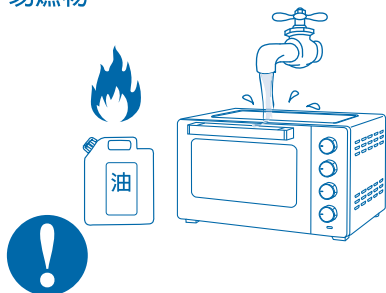


安全注意事項(請務必遵守)

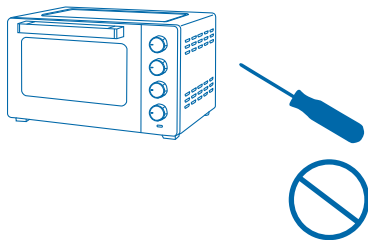


警告

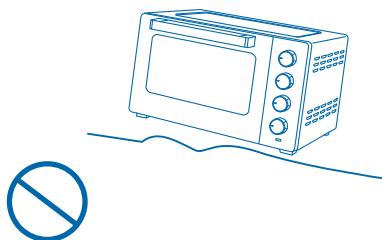
- 使用中請勿接近火源、水源、易燃物。



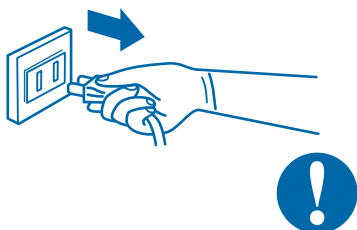
- 為了確保機器的壽命，請勿擅自拆卸零件。



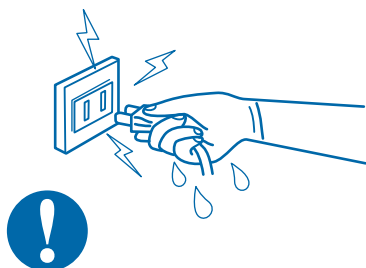
- 本體使用前，請置放於平穩空曠的場所，以免發生傾倒，造成故障。



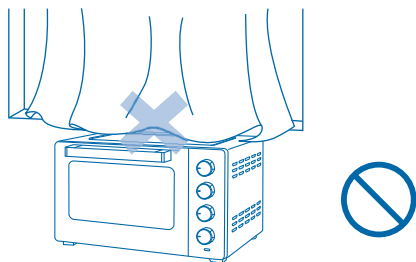
- 長時間不使用或外出時，請先將電源開關關閉後，再拔掉電源插頭，否則易發故障或危險。



- 拔下插頭時，請先按住插頭後再拔除，勿硬拉扯電源線，並請注意手部是否乾燥。



- 請勿靠近窗簾等易燃物附近使用烤箱。

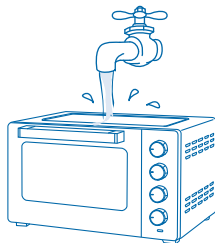


安全注意事項(請務必遵守)

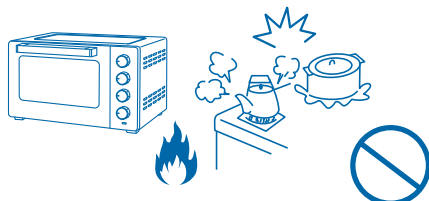


警告

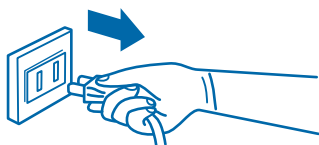
- 本體請勿用水沖洗，或直接浸泡水中，以免機體進水而導致故障及意外。



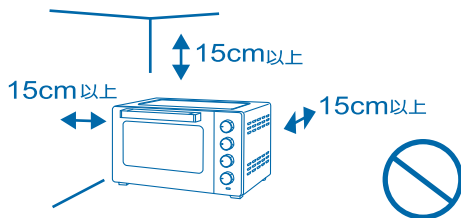
- 在火源附近或高溫 (40°C 以上) 場所，廢紙、金屬屑多的場所，有易燃氣體、濕氣、重油汙多及會被水淋的場所，請勿使用。



- 發生異常時（有燒焦味等），請立即停止運轉，並拔掉電源插頭。

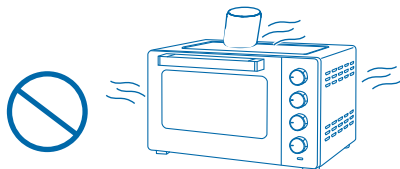


- 機器與附近環境物品須保持適當距離，禁止在封閉的空間內使用。距離牆壁左右、後方、上方至少15cm以上。



注意

- 當烤箱在烘烤時，絕對禁止在烤箱上面放置任何物品。



- 當機器操作時，門及外部表面溫度可能很高，請勿觸摸，以免燙傷。



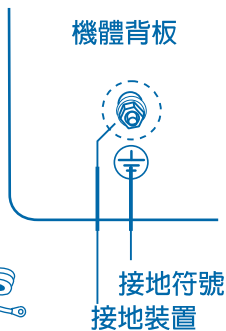
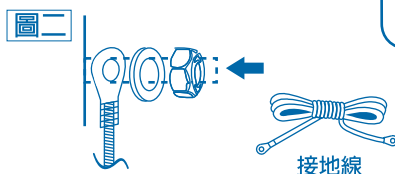
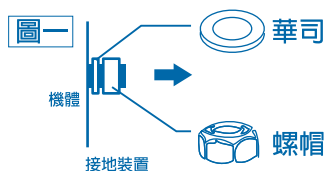
安全注意事項(請務必遵守)

⚠ 注意

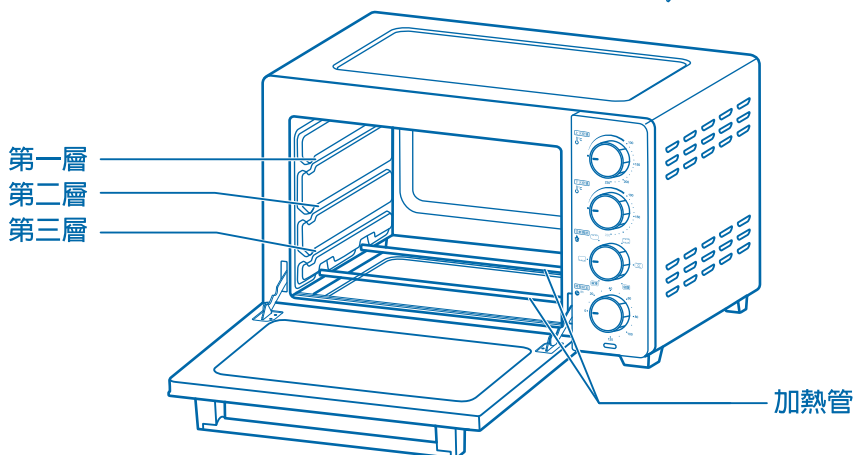
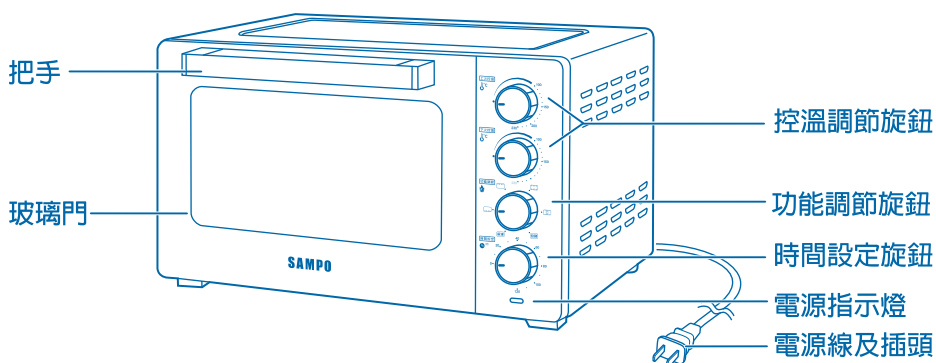
- 烤箱首次使用時，請先將控溫旋鈕調整到 230 度並預熱15分鐘，去除烤箱可能留下的保護油，此時可能有輕微冒煙或氣味現象發生，此為正常現象，因此廚房應該維持良好通風。
- 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系统操作。
- 請勿將烤箱放置於塑膠桌布、柔軟的墊物上面使用，以免發生火災危險。
- 特別提醒注意：烘烤吐司或麵包時，烘烤時間請勿超過 5 分鐘，以免吐司或麵包焦黑碳化造成起火燃燒之危險。
- 使用本產品時，請勿離開現場。
- 維修服務時，請使用原廠零件，若任意更換非原廠認可之零件，以導致本機或週遭財物等損壞，本公司不負責保固維修或一切損害賠償之責任。
- 關閉玻璃門之前，請先確認已經將烤箱或烤網置入烤箱最裡面，以免產生碰撞摩擦造成玻璃破裂。
- 使用完畢後玻璃門可能會有餘溫，請避免水濺灑至玻璃門，以免產生玻璃破裂。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉戲玩電器。
- 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（包含孩童）使用，除非在對其負有責任的人員之監護或指導下安全使用。

接地方法

- 安裝接地線時，請先將接地裝置，最上層的螺帽與華司鬆開（圖一）；並將接地線一端放入接地裝置上，依序將華司與螺帽旋回即可（圖二）。



各部位名稱/配件



配件

烤盤



烤網



集屑盤



取盤夾



※貼心提醒 烤網：適合烘烤吐司、烏魚子、地瓜等食物。

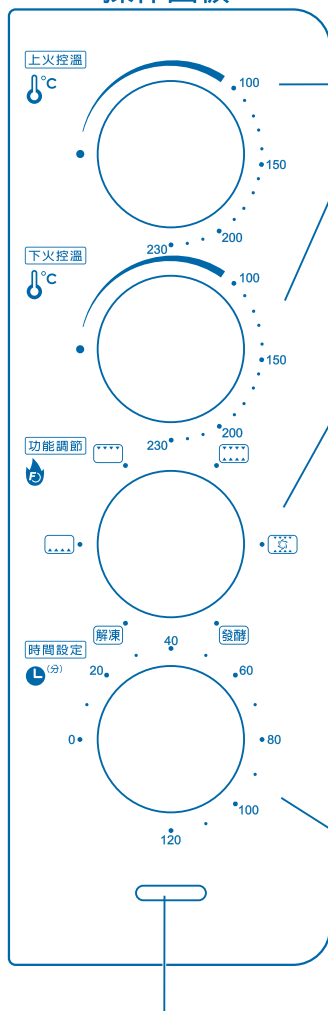
烤盤：適合烘烤小餅乾、派、蛋糕、披薩等食物。

注意

- 第一層請勿放置烤網或烤盤，避免食材因烤焦、碳化引發為危險。
- 可依不同食材大小稍做烤網、烤盤的放置位置調整。
- 集屑盤請放置於電熱管下方，請勿放置於電熱管上方，以避免加熱循環不良，可能造成玻璃門爆裂之危險。

使用說明

操作面板



控溫調節

- 在 100°C 到 230°C 的範圍內選擇你所需要的合適的溫度。
- 上、下加熱管可依據不同食材特性，單獨設定調節溫度，進而達到控制食物燒烤色澤與口感。
- 使用發酵或解凍時，請將上下火控溫轉至“•”。

功能調節

- 此電烤箱根據不同的烹飪要求設置了不同的功能選擇：



下火：下方加熱管加熱



上火：上方加熱管加熱



全開：上下方加熱管加熱



全開旋風：上下方加熱管加熱，同時啟動旋風熱循環裝置，使腔內受熱更均勻。最高溫度可達到 230°C 左右。

發酵：調整至發酵功能時，適用於麵糰食材發酵。

解凍：調整至解凍功能時，適用於冷凍食材解凍。

時間設定

- 選擇範圍 0~120 分鐘，順時針旋轉來設定時間，時間到了會有響鈴提示功能。
- 時間設定不足 20 分鐘時，請先旋轉超過 60 分鐘，再旋回至所需要的時間位置。
- 時間設定超過 20 分鐘以上，請直接旋轉至所需時間。
- 需要中途停止時，請旋轉至「0」位置。

電源指示燈

- 烤箱執行烘烤時，電源指示燈恆亮；設定時間結束，烤箱停止工作，電源指示燈熄滅。

使用說明

發 酵 功 能

- 把要發酵的食材半成品放在烤盤上，請將上下火控溫轉至“•”，功能調節轉至發酵功能。請依據食材的大小做時間設定，當發酵到大約是麵糰1.5~1.8 倍左右的體積時，即可取出使用。

※貼心提醒

分割搓圓的麵糰，請勿超過拳頭大小，以免影響烘培效果。

解 凍 功 能

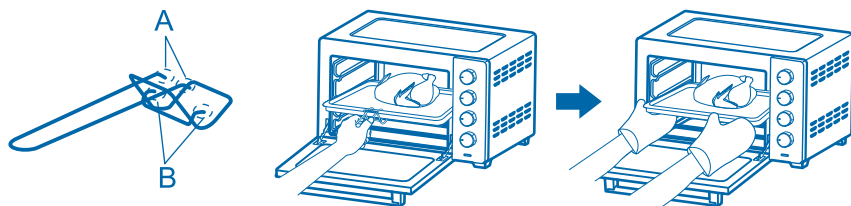
- 將冷凍食物放入烤盤中間位置，烤盤放於烤網上，請將上下火控溫轉至“•”，功能調節轉至解凍功能。
- 請依據食材的大小自行設定時間，以控制食材的解凍程度。
用鋁箔紙包覆冷凍食物，使其受熱均勻，但需注意時間之設定，以免影響解凍效果。
- 下表為火力全開狀態下，食物烹調的時間與溫度，僅供參考。

※不同食材依喜好的時間、溫度、烤盤高低可自行稍做調整。

食材烹調時間參考						
食材	吐司	餅乾	披薩	烤魚	豬排	地瓜
上火溫度	230℃	130℃	200℃	200℃	230℃	230℃
下火溫度	230℃	150℃	200℃	200℃	200℃	230℃
食材份量	4片	約8公克	6吋	約480公克	約500公克	約350公克
烹調時間	3-5分	15-20分	12-15分	20-23分	30-40分	40-50分

烤盤、烤網取出之使用方式

- 取出烤盤或烤網前，請正確使用取盤夾確實固定後，將烤盤或烤網慢慢拉出約3公分，雙手戴上防燙手套，再輕輕拉出來，以避免燙傷。
- 欲取出烤盤時，請將取盤夾的兩端A點固定於烤盤上。
欲取出烤網時，請將取盤夾的兩端B點固定於烤網上。



烤雞翅




◆材料

雞翅.....約300公克

◆調味料

醬油.....20ml
味醂、米酒、蜂蜜.....各10ml
薑泥、蒜泥.....各10公克
蔥段.....20公克
白胡椒粉.....適量

◆作法

1. 請將雞翅洗淨後，用廚房紙巾稍微擦乾水分，放入調味料充分攪拌均勻，放入冰箱冷藏醃漬6~8小時。
2. 烤箱上下火溫度設定200℃，並且先預熱10分鐘。
3. 待預熱完成後，功能調節至  全開旋風，時間設定20分鐘烘烤。
4. 烘烤時間結束，有響鈴提示，烘烤完成。

※溫馨提醒

- 可在雞翅表面插幾個小洞再進行醃漬，此將讓雞翅更加入味。
- 烘烤途中可在雞翅面再刷上一層蜂蜜，風味更佳。
- 個人口感、材料份量、調味料用量依個人口味不同，可自行調整用量。

海鮮披薩




◆餅皮材料

高筋麵粉	150公克
鹽	1/4 小匙
糖	1/2 大匙
發酵粉.....	2 公克
水.....	100ml
橄欖油	10 公克

◆餡料材料

披薩起司	適量
蝦仁	10 隻
中卷.....	1/4 隻
蠔味棒.....	4 條
洋蔥、蘑菇.....	各 30 公克
蕃茄醬	適量

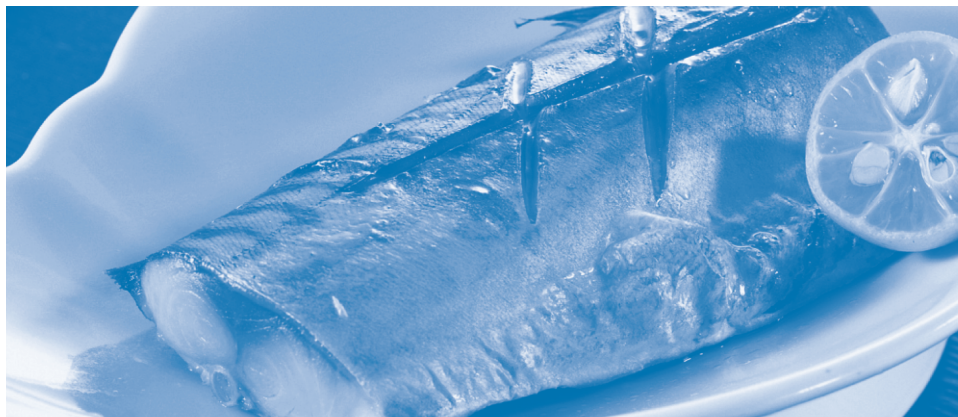
◆作法

- 1.請先將蝦仁、中卷稍為川燙瀝乾後備用，再將蠔味棒剝絲，洋蔥、蘑菇切絲備用。
- 2.將餅皮材料混合，並且攪拌均勻後，搓揉成光滑且不沾手之麵糰。
- 3.請將麵糰放至烤箱中，功能調節至發酵，時間設定30分鐘。發酵完成後，請取出麵糰，將空氣拍出後再搓圓，並蓋上保鮮膜讓麵糰休息10分鐘。
- 4.烤箱上下溫度設定200℃，並先預熱10分鐘。
- 5.請在工作台上灑一些高筋麵粉，將麵糰擀開成圓形麵皮。在烤盤上鋪一層烘培紙，放上麵皮後，用叉子在整片麵皮上戳洞，並且均勻刷上一層蕃茄醬，先鋪上一層起司，接著放入餡料，最後再鋪上一層起司。
- 6.待預熱完成後，功能調節至全開炫風，時間設定12-15分鐘烘烤。
- 7.烘烤時間結束，有響鈴提示，烘烤完成。

※溫馨提醒

- 個人口感、材料份量、調味料用量依個人口味不同，可自行調整用量。

鹽烤鯖魚



◆材料

新鮮鯖魚 約480公克

◆調味料


米酒 適量

鹽 適量

胡椒鹽 適量

檸檬 1/4顆

◆作法

1. 請將新鮮鯖魚洗淨，用廚房紙巾將水分吸乾後，在魚身上斜切幾刀，用米酒及鹽巴均勻醃漬15分鐘。
2. 烤箱上下溫度設定 200℃，並先預熱10分鐘。
3. 請將醃漬好的魚，用廚房紙巾將水分吸乾後，放於烤盤上。
4. 烤箱預熱完成後，功能調節至  全開炫風，時間設定20-23分鐘烘烤。
5. 因魚的肥厚度不同，目測魚皮出油成金黃色澤，即可結束烘烤。
6. 烘烤時間結束，有響鈴提示，烘烤完成。
7. 取出烤魚後可擺盤，配上胡椒鹽和檸檬增加風味。

※溫馨提醒

- 個人口感、材料份量、調味料用量依個人口味不同，可自行調整用量。

炸冷凍薯條



◆材料


冷凍薯條 約 250 公克

◆調味料

胡椒鹽 適量

番茄醬 適量

◆作法

1. 烤箱上下溫度設定 200°C，並先預熱10分鐘。
2. 待預熱完成後，功能調節至  全開旋風，上下火溫度設定 180°C，時間設定 15~20 分鐘烘烤。
3. 烘烤時間結束，有響鈴提示，烘烤完成。
4. 取出薯條後可擺盤，配上胡椒鹽和蕃茄醬增添風味。

※溫馨提醒

- 個人口感、材料份量、調味料用量依個人口味不同，可自行調整用量。

清潔與保養

- 清潔與保養前請先拔掉電源插頭，並待機體完全冷卻後，再進行清潔保養動作。



警告



拔掉電源插頭請避免手部潮濕，以免短路、觸電、受傷等危險。



機體不可用水洗或進入水中，以免短路、觸電、造成火災等。



注意



清潔保養時，禁止使用稀釋劑、揮發油、鋼刷、化學除塵布等商品。以上商品變質及劣化將造成損傷、故障、受傷等事故。



禁止使用殺蟲劑或掃除、整髮用之噴霧劑。如果使用，機器易變質、破損或造成受傷等，引發事故。

本體・烤箱內・玻璃門

- 油污或殘餘食材，用軟布沾水或溫水擦拭。難以清除的污垢，先用軟布沾少許中性清潔劑擦拭後，再用乾軟布將殘留的中性清潔劑擦拭乾淨。

烤盤・烤網

- 用軟海棉沾廚房用中性清潔劑水洗。殘留的中性清潔劑，可用流動的水沖洗，再用乾軟布將水分擦乾，自然乾燥。

抽取式集屑盤

- 抽取式集屑盤在烤箱內底部，請每次使用完畢，清潔乾淨。清洗前需先待機身冷卻後，開啓玻璃門再抽出集屑盤，即可作清洗動作。

故障檢修與排除

下列狀況可能不是故障，在送修前請先檢查：

現象	原因	排除辦法
無法烘烤	<ul style="list-style-type: none">• 插頭未插• 時間設定與功能旋鈕未轉動• 烘烤時電源指示燈不亮	<ul style="list-style-type: none">• 請插上插頭• 請轉動時間設定與功能旋鈕• 請檢查是否停電，嘗試恢復電力
烘烤時間太長	<ul style="list-style-type: none">• 時間設定無法歸 " 0 "	<ul style="list-style-type: none">• 時間設定不足10分鐘時，請先旋轉超過30分鐘，再旋回至所需要的時間位置。
燒焦	<ul style="list-style-type: none">• 烘烤時間過長• 烘烤食材過大• 同一食材烘烤兩次• 加熱管有異物	<ul style="list-style-type: none">• 請縮短烘烤時間• 請烘烤適當大小的食材• 請避免此情況• 請清除加熱管異物
出現異味	<ul style="list-style-type: none">• 烘烤時間過長• 烤盤、烤網、底部或加熱管有異物• 烘烤油脂食物未放烤盤	<ul style="list-style-type: none">• 請縮短烘烤時間• 請清除異物• 請放烤盤烘烤
烤色不良	<ul style="list-style-type: none">• 烘烤食材過大• 同一食材烤兩次• 是否使用冷凍食品	<ul style="list-style-type: none">• 請烘烤適當大小的食材• 請避免此情況• 請解凍後再烘烤

- 機體確定異常時，請立即停止使用，並將電源插頭拔下，自行送本公司服務單位，並出示保證書和告知故障內容及現象。
- 在故障狀態下繼續使用或自行修理，均可能發生危險。

緊急處理方法

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請立即關閉電源，儘速將插頭拔起，並請與聲寶 0800-00-5438 免費服務專線聯繫，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理。絕對不要自行拆開外殼進行修理。
- 本產品的電源線及相關結構如有任何損壞時，必須由製造商或其他服務處的人員，或具有類似資格的人員更換，嚴禁自行或委託他人逕行更換，以避免發生危險。

規格

機種名 項目	KZ-XR32F
額 定 電 壓	110V
額 定 頻 率	60Hz
總額定消耗電功率	1200W
機 體 尺 寸	549x321x407 (寬X高X深)mm
機 體 淨 重	9kg
內腔體尺寸	360x265x327 (寬X高X深)mm
電源線長度	90cm
烤 盤 材 質	搪瓷
烤 網 材 質	鍍鉻鐵絲
玻璃門材質	雙層隔熱玻璃
內腔體材質	鍍鋅板
集屑盤材質	鍍鋅板
取盤夾材質	鍍鉻鐵絲
商品原產地	中國
容 量	32L

- ROHS限用物質含有情況標示資訊，請參考下列網址：<http://www.sampo.com.tw/>
操作說明：點選頁面右下方之「ROHS專區」，輸入產品型號後按確認。

委製/進口商：聲寶股份有限公司

地 址：333 桃園市龜山區大華里頂湖路26號

免費服務專線：0800-00-5438[0800- 鈴鈴-我是聲寶]

聲寶產品保證書

客戶留存聯

產品名稱	聲寶 32L雙溫控旋風電烤箱		
機 型	KZ-XR32F	機 號	
姓 名			
性 別		電 話	
住 址			
出生日期	年 月 日	購買日期	年 月 日
經 銷 商		經銷商電話	
經銷商店址			

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網 <http://www.sampo.com.tw> 登錄，以享有本公司自購買日起算之免費服務，客戶留存聯請妥善保存，若有維修發生時，請主動提示本保證書以享受權益。

※服務保固範圍

- 聲寶小家電系列產品，自購買日起享一年有全機零組件免費檢修與更換零組件之服務。
- 本服務保證內容之範圍不包含產品內外部外觀及任何隨機附贈之產品，消耗品（如電池、燈泡、濾網、磁頭等）及相關配件產品（包裝材、遙控器、說明書等）之損壞或遺失。
- 除另有契約規定外，服務區限台灣。
- 本保證書服務範圍條款僅適用本次購買之機型。

※注意事項

- 若產品使用於營利商業場所、公共場所或特殊地區（如海邊、硫磺區、溫泉區等）時，自購買日期起全機商品保證期限為半年。
- 如經本公司工程師檢查後判定屬於因安裝不良引起之故障或危險安裝無法處理時，請顧客聯絡原安裝之電器行負責處理，本公司不負安裝保固之責任。
- 若未於購買一個月期限內上網完成保證書登錄或與免費服務專線聯絡，以機體機號換算製造日期，三個月後翌日起計算保固期間。
- 保證期間外之檢修或調整服務，不論是否更換零件，按公司規定酌收「外出基本費」。
- 若產品為福利品，全機零組件保證期限一年，但外觀不保固。

※如有下列情形之一者，雖在保證期限內亦不與免費優待：

- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀
- 安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀
- 偏遠地區及山區之服務，不論是否超過保證書期間均酌收服務費
- 違反說明書安全使用而導致產品不良



為保障您購買產品之保固權益，請上網註冊，加入會員還可享不定期之優惠活動！

☑ 送站修理

○ 到府服務

※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保應有權益

聲寶股份有限公司

桃園市龜山區大華里頂湖路26號

免費服務專線

0800-00-5438

<http://www.sampo.com.tw>