

出版编号: AKM1501LMJ

※请妥善保管本说明书

AUCMA
澳柯玛

合格证

检验员:

青岛澳柯玛生活电器有限公司 www.aucma.com.cn

地址: 青岛市经济技术开发区前湾港路315号 邮编: 266510

服务热线: 400-618-7777 传真: 0532-86765637

AUCMA
澳柯玛

没有最好·只有更好

产品使用说明书

澳柯玛电烤炉(空气炸锅)

产品型号: AKZ-28M3

AKZ-28M5

AKZ-28M6

执行标准: GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

使用前请仔细阅读本使用说明书

青岛澳柯玛生活电器有限公司

保修说明

保修说明

此处由维修部填写，用户保存，不做结算用。

故障现象：
处理结果：
维修日期：
维修人员签字：

故障现象：
处理结果：
维修日期：
维修人员签字：

故障现象：
处理结果：
维修日期：
维修人员签字：

结算凭证联（一）

产品型号： 产品 编 号：
购买日期： 维 修 日 期：
用户盖章（签字）： 维修人员签字：

（此联为维修人中的结算凭证联）

结算凭证联（一）

产品型号： 产品 编 号：
购买日期： 维 修 日 期：
用户盖章（签字）： 维修人员签字：

（此联为维修人中的结算凭证联）

结算凭证联（一）

产品型号： 产品 编 号：
购买日期： 维 修 日 期：
用户盖章（签字）： 维修人员签字：

（此联为维修人中的结算凭证联）

注意事项



禁止

该标志所标识的内容，是必须禁止的行为，否则可能会造成产品的损坏或危及使用者的人身安全。

- 1、严禁将产品用作食物加热以外的其他用途。
- 2、使用时严禁将任何纸质类、塑胶类等易燃材料置于电烤炉里，以免发生火灾危险。
- 3、严禁将产品及电源线浸入水或其他液体中，不要对其喷、洒水，以免器件进水造成短路、漏电。
- 4、严禁用湿手插/拔插头或用湿布清洁插座，否则会造成触电。
- 5、产品运行时，严禁触摸产品温度较高的表面以及内部，以免被烫伤；如果需要进行操作，仅可触摸产品触摸屏或把手等部位。



警示

该标志所标识的内容，是必须严格按照要求操作，否则可能会造成产品的损坏或危及使用者的人身安全。

- 1、本产品不打算由儿童或有肢体、感官或精神能力缺陷的人使用。除非有负责他们安全的人对他们进行与产品使用有关的监督和指导。应照看好儿童，确保他们不玩本产品。
- 2、打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。
- 3、连接电源之前，请检查产品标示的电压是否与供电电源电压相符，以免损坏元器件或发生火灾。
- 4、请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物上操作本产品，以防引起火灾。
- 5、请勿将本产品放在不平稳、潮湿、高温、光滑、不耐热的台面上使用，以免触电、起火、滑落等造成伤害事故和财产损失。
- 6、请勿在有瓦斯泄漏和漏电的环境中使用本产品，否则会造成火灾和触电。
- 7、请勿在窗帘、壁橱等可燃材料下方或附近使用本产品，防止引起火灾。
- 8、切勿在无人照看的情况下让产品工作，以防烤焦食材引发火灾等危险。
- 9、开始使用时可能会有少量烟雾或轻微的异味发出，属正常现象。
- 10、本产品不得长时间空烧(不放任何食材)，建议不要连续使用超过2小时，以防发生自燃等造成伤害事故和财产损失。
- 11、使用过程中确保食物不要碰到发热管;请不要烤过大的食物，否则易导致冒烟、起火。
- 12、请勿将玻璃器皿、密闭容器等易爆物品放置在电烤炉内加热，以免发生爆炸危险。
- 13、使用过程中，请不要将袋装、罐装或瓶装物品、棉纱布或易燃材料置于电烤炉上或覆盖电烤炉，以避免火灾、爆炸发生。
- 14、请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品以防短路、自燃等危险。
- 15、拔下插头时，须握住插头拔出，切勿用力猛拉或扭曲电源线，以防电源线损坏，产生漏电危险。
- 16、如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。
- 17、如产品发生故障或损坏，请停止使用，可以送到我公司的售后服务点维修，切勿自行修理，以免发生危险。
- 18、请勿使用非本产品所带的附件，以避免意外伤害。



注意

该标志所标识的内容，是使用者必须引起重视的部分，否则会因操作不当引起产品损伤或造成其他损失。

汉堡包	100~500	7~14	180	翻动	加1/2汤匙的油
香肠卷	100~500	13~15	200	翻动	加1/2汤匙的油
鸡腿	100~500	18~22	180	翻动	
鸡脯	100~500	10~15	180		

附表4.点心

品类	最小~最大食材量（克）	时间（分钟）	温度（℃）	翻动	附加信息
春卷	100~400	8~10	200	翻动	
冷冻鸡块	100~500	6~10	200	翻动	
冷冻鱼块	100~400	6~10	200	翻动	
奶酪点心	100~400	8~10	200		
酿蔬菜类	100~400	10	180		

产品的清洁与储存

清洁

- 每次使用后都应立即清洁本产品。
煎锅、炸篮和产品内部均覆有不粘涂层。请勿使用金属厨具或研磨性的清洁材料进行清洁，因为这可能会破坏不粘涂层。
1、从电源插座中拨下电源插头，并让产品冷却。（注：取出煎锅，可以让无油煎炸锅更快冷却下来）
2、用湿布擦拭本机的外部。
3、用热水、洗涤剂和非研磨性的海绵清洗煎锅或煎锅底部，请在煎锅中加入热水，再添加一些洗涤剂。将炸篮放入煎锅，并让煎锅和炸篮泡10分钟左右。
4、用热水和非研磨性海绵清洗产品内部。
5、用清洁刷清洁加热元件，以清除食材残渣。
6、及时用清洁刷清洁进风口、出风口滤网，以免影响进风口、出风口风量。

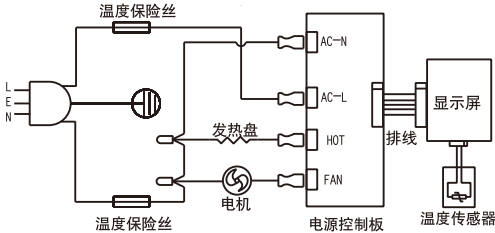
储存

- 1、拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
2、确保所有部件已经清洗并干燥。
3、将电源线收起。

产品参数及电气原理图

产品参数表

额定电压：220V~
额定功率：1400W
防触电保护类型：I
额定频率：50Hz
额定容量：2.8L



电气原理图

本项目中的参数与电气原理图适用于说明书封面中出现的所有型号，电气原理图仅供参考。

6	炸篮手柄	用于推放炸锅及取放炸篮。
7	炸锅	用于放置炸篮。
8	出风口	从进风口流入从出风口流出形成热空气循环。
9	电源线插座	用于接插电源线，接通电源。

使用方法

一、使用准备

- 1、除去所有包装材料。
2、取出炸锅、炸篮去除泡沫保护垫。
3、使用温水清洁炸锅、炸篮，用浸过清洁剂的湿布擦拭电烤炉侧壁及底部，待完全干燥后再使用。
4、将电烤炉放置平稳表面，请使用单独一条电源线。
5、电烤炉周围应预留足够空间，保证表面到其它物品至少10cm距离，出风口不能放置任何物品。
注意：首次使用，需先将电烤炉预热5分钟，以除尽残留的油烟，可能会闻到异味，这属于正常现象，非电烤炉故障。

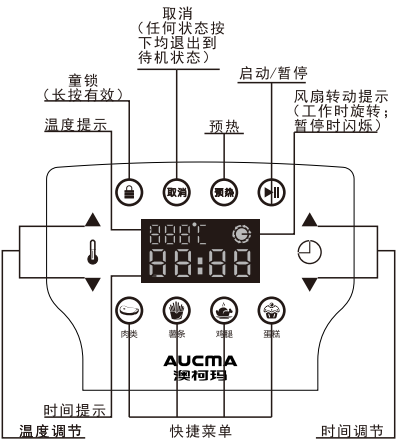
二、使用说明

- 1、将食物置于炸篮中。
2、根据食物的高度，合理放置在炸篮中，保证食物尽量不超过炸篮高度。
3、将炸篮放入炸锅推入电烤炉中，根据食谱或个人喜好设置您想要的加热温度。

三、操作步骤

温馨提示：请参考“触控面板示意图”进行操作；电脑款电烤炉“启动”和“暂停”功能设置在同一个图标上。

- 1、如果产品是冷启动情况下，请使用预热功能。（注：如果需要，您可以不放入食材对产品进行预热。轻轻触控操作面板“预热”图标，轻触“启动”图标预热开始，预热完成后，会发出“滴滴”提示音提示您预热完成，预热后再将食材放入炸篮，再触“时间调节图标”、“温度调节图标”调节到所需的烹调时间和温度。）
2、请使用“温度调节图标”调节到所需温度（可参考“五、参考设置”）。操作面板上“温度调节图标”有“△”和“▽”两上图标，每按其中一个图标则温度设定值递增或递减5℃，长按其中一个图标则温度迅速以5℃为单位递增或递减。
3、确定烹调食材所需的时间（可参考“五、参考设置”）。请用“时间调节图标”调节烹调食材所需的时间。图标面板中“时间调节图标”有“△”和“▽”两上图标，每按其中一个图标则时间设定值增加或减少1分钟，长按其中一个图标则时间迅速以1分钟为单位递增或递减。
4、确定烹调食材所需的温度和时间后，请轻轻触控功能操作面板中“启动”图标。（注：如发现设置错误，按“取消”图标，可重新选择您所需要的功能。）
a、此时数码屏的“风扇”开始运转，设置的温度高时“风扇”转动会很快，设置的温度低时“风扇”转动会较慢。（注：风扇的转速会根据温度的高低



触控面板示意图

自动调节转速)。
b、数码显示屏设定的烹调时间开始倒计时。
c、食材中多余的油份将收集在炸锅底部。
5、听到“滴滴一滴滴”提示音4声时，表示设置的烹调时间已到，且界面显示“00:00”，风机将在10秒后停止工作。此时，将炸锅从产品中拉出，然后将其放置在耐热台面上。(注:若不退至主界面，则每隔两分钟发出一次蜂鸣提醒。)

注意:如中途需停机或关机，您可以手动关闭。要进行此操作，请触控操作面板上的“暂停”或“取消”图标。

6、电脑款电烤炉“快捷菜单”功能，快捷菜单有“肉类”、“薯条”、“鸡腿”、“蛋糕”4个选择图标。可根据您的食材选择“快捷菜单”的功能。把食材放入炸锅后，触控“快捷菜单”上相应的图标，然后触控“启动”图标，产品开始运行并加热。(注:a、如果功能选择错误，可以按“取消”图标，重新选择你所需要的功能。b、如果产品开始运行并加热中，需对时间和温度调整，先触控“暂停”图标，然后触控“时间调节图标”和“温度调节图标”进行调节，调节完成后触控“启动”图标，可重新开始开始运行并加热。)

7、数码触控款电烤炉“童锁”功能，防止儿童或缺乏相关经验的人员操控产品，请按住“童锁”图标键2秒，蜂鸣器“滴滴”长鸣一声，所有图标被锁住，童锁图标指示灯点亮，除“童锁”图标以外的所有图标键被锁住。如需“解锁”，请触控“童锁”图标2秒，蜂鸣器“滴滴”长鸣一声解锁，童锁图标指示灯熄灭。

温馨提示：

- 1、请勿使用塑料或纸质等不耐热的容器承载食物放入电烤炉。
- 2、请勿使用玻璃或陶瓷的盘子或盖子承载食物放入电烤炉。
- 3、可根据个人口味调整烧烤时间，烧烤过程中建议您经常检查以及翻动食物避免食物烤焦（可参考“五、参考设置”）。出现烤焦的食物请勿食用。
- 4、为使烧烤、烘焙效果更好，建议使用前先预热5-10分钟。
- 5、电烤炉处于工作状态时和工作结束后的一段时间内，外表面及出风口的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动，以免造成危险。
- 6、在使用电烤炉后，炸锅及食材仍然很烫，可能会有蒸汽从煎锅中冒出，需要注意不要被烫伤。

四、实用技巧

1、某些食材在烹调过程中需要中途翻动(请参阅本章中“设置”部分)。要翻动食材，请握住手柄将煎锅从产品中拉出，然后进行翻动。翻动后再将煎锅滑回无油煎炸锅中。如果需要减少翻动时重量，您可以从煎锅上取下炸篮，以便只翻动炸篮。要取下炸篮，请先按“暂停”，然后从产品中拉出煎锅，将其放置在耐热的台面上，然后按下炸篮拆卸按钮。

注意：切勿在翻动过程中按到炸篮拆卸按钮。

- 2、检查食材是否已烹调完毕。如果食材还需烹调，只需将煎锅滑回电烤炉中，再将设置时间。
- 3、要倒出体积小的食材（例如炸薯条），请按炸篮拆卸按钮然后将炸篮提出煎锅。在未拆下炸锅前请勿将炸篮翻转过来，这样会将收集在煎锅底部的多余油份渗漏食材上。
- 4、要取出体积大或易碎的食材，可以使用夹钳将食物从炸篮中夹出来。
- 5、在一批食材烹调完毕后，电烤炉可随时开始烹调下一批食材。

五、参考设置

下列表格将帮助您为想烹调的食材选择基本的设置。

注：由于食材的特性、大小、形状各有不同，我们无法保证为您的食材提供最佳设置，因此本部分设置仅供参考。

附表1.设置要点

●	与体积较大的食材相比，体积较小的食材需要烹调时间会稍短一些。
●	食材量较多时，仅需要稍微增加烹调时间，而当食材量较少时，只需稍微缩短烹调时间。
●	在烹调过程中，中途翻动体积较小的食物可以提高最终的烹调效果，并有助于食材获得均匀的煎炸。
●	在新鲜的土豆中添加少量油可让食物更酥脆。添加油后应将食材放置几分钟，然后再进行煎炸。
●	请勿在无油煎炸锅中烹调含油量极高的食材。
●	能够在烘箱中烹调的点心同样可以在无油煎炸锅中烹调。
●	要烹调出酥脆的炸薯条，最佳的食材量是500克。
●	使用预发酵面团可以方便快捷地烹调出夹心食品。与自制面团相比，预发酵面团需要的烹调时间更短。
●	您可以使用无油煎炸锅重新加热食材。要重新加热食材，请将温度设置为150℃，烹调时间最长为10分钟。

附表2.土豆类

品类	最小~最大食材量(克)	时间(分钟)	温度(℃)	翻动	附加信息
冷冻薄薯条	300~700	12~16	200	翻动	
冷冻厚薯条	300~700	12~20	200	翻动	
自制薯条(8.8mm)	300~800	18~25	180	翻动	加1/2汤匙的油
自制土豆条	300~800	18~22	180	翻动	加1/2汤匙的油
薯饼	250	15~18	180		
奶油土豆	500	18~22	180		

自制薯条小贴士

为了获得最佳的效果，建议您使用预烘焙薯条（例

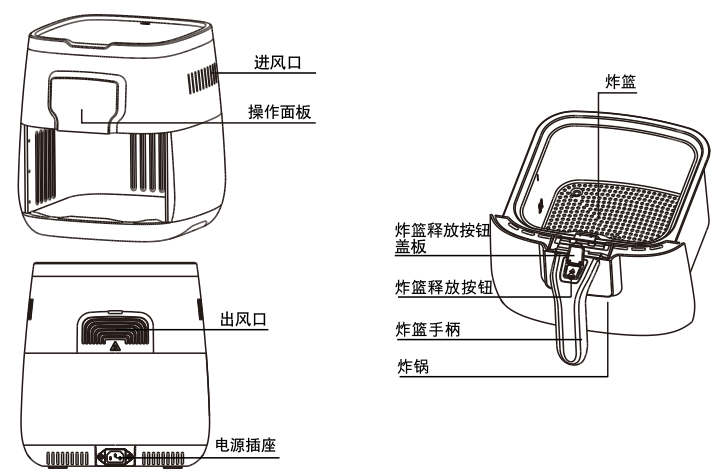
- 1、并切成小条。
 - 2、在碗中浸泡土豆条至少20分钟，然后将其取出并放在厨房用纸沥干。
 - 3、在碗中倒入1匙橄榄油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀抹油。
 - 4、用手或厨具将土豆条从碗中拿出，让多余的油份留在碗中。然后将土豆条倒入炸篮。
- 注：**请不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，以防止在煎锅底部存留过多的油份。
- 5、按照本章中的说明煎炸土豆条。

附表3.肉类

品类	最小~最大食材量(克)	时间(分钟)	温度(℃)	翻动	附加信息
牛排	100~500	8~12	180	翻动	
猪排	100~500	10~14	180	翻动	加1/2汤匙的油

- 1、使用时必须将包装材料全部取下，否则产品在工作过程中会导致火灾、烧伤等。
- 2、确保电源线不会与尖锐的边缘、毛边、其他突出尖锐物或表面高热的物品接触。以防漏电，造成触电或火灾。
- 3、必须单独使用10A或以上带接地的插座，插头需彻底插入插座，以防接触不良而导致元件过热烧坏，引发短路或火灾等危险。
- 4、第一次使用前请将炸锅、炸篮取出放入碱性溶液中清洗，清洗好后放入电烤炉并打开预热功能以排除掉包装或运输过程中残留的异味。
- 5、开始使用前请保证配件干爽。
- 6、产品使用时，四周应留足够空间，与周边物体至少保持10cm距离，以防油烟污染家具，甚至引起火灾等危险。
- 7、使用完请先选择取消功能，然后拔掉插头。
- 8、请使用高温隔热物件取高温物品，以防烫伤。
- 9、使用完毕，请切断电源，待产品冷却后清洁腔体，以防残留的粉渣、油渍等在烘烤时冒烟或起火。
- 10、为防止触电或火灾，下列情况必须保证电源是断开的：不使用时、清洁或移动产品时、当产品出现问题时。

各部件名称及附属品



部件功能描述

序号	名称	功能
1	进风口	从进风口流入从出风口流出形成热空气循环。
2	操作面板	用于各功能按键的操作。
3	炸篮	用于盛放食物，并放置炸锅中推入产品。
4	炸篮释放按钮盖板	挡住释放按钮，防止不小心触碰使炸锅脱落，释放炸篮时打开盖板。
5	炸篮释放按钮	按下此按钮可将炸篮从炸锅中取出。

故障的种类和处理方法

常见问题	可能的原因	问题解决方法
煎炸锅不工作	1.产品电源插头没有插上 2.您还没有设置时间	1.将插头插入有接地的电源插座 2.将产品设定到所需烹调时间，以便打开产品电源
煎炸锅烹调的食材没有完全熟	1.炸篮中的食材量太多 2.温度设置值太低 3.烹调时间设置过短	1.将食材分成小批入炸篮。分成小批可以让煎炸更均匀 2.将温度控制旋钮调节到所需要的温度设置（请参阅“设置”章节） 3.将定时器旋钮调节到所需要的烹调时间（请参阅“设置”章节）
食材在煎锅中未得到均匀煎炸	某些食材需烹调过程中进行翻动	如果某些食材处于最上面，或者与其它食材交叠（比如炸薯条）则需要在烹调过程中进行翻动（请参阅“设置”章节）
煎炸锅做出来的点心不松脆	您选择的食材是否按使用说明进行制作	在点心上刷少许油以增加其脆度
不能顺利将炸锅推入产品	1.炸篮中盛装过量食材 2.炸篮未正确的放入炸锅中 3.炸篮把手卡住炸锅	正确安装炸篮
从产品中冒出白烟	1.你烹调的食材含油量较高 2.煎锅底部残留了上次使用后的油污	1.当您正在煎锅中烹调含油量较高的食材时，大量油将渗透到煎锅中。油份在高温中会产生白色油烟，同时煎锅可能比正常状态更热。这不会影响您烹调食材的最终效果。 2.确保您在每次使用后都正确地清洁煎锅
所有“触控图标”失灵	操作面板中“童锁”被锁定	请按住“童锁”图标2秒钟，蜂鸣器“滴滴”响2声即可解锁
显示“E1”字样	电烤炉温度传感器出现短路或者断路	请马上联系澳柯玛客服中心到特约维修点进行维修

备注：若依照上述操作方法仍未解决问题，其联系澳柯玛客服中心到特约维修点进行维修，切勿自行拆卸，以免保修失效或者造成危险。。

装箱清单

整机1台	电源线1根	说明书1本	食谱1本（通用食谱）
------	-------	-------	------------

上表适用于说明书封面中出现的所有型号。

目录

注意事项	01
各部件名称及附属品	02
使用方法	03
产品的清洁与储存	06
产品参数及电气原理图	06
故障的种类和处理方法	07
装箱清单	07
保修说明	08

- 使用前请仔细阅读说明书
- 本公司保留说明书解释权
- 产品外观请以实物为准
- 阅读后与发票一并妥善保管
- 如遇产品技术或软件升级，恕不另行通知
- 本产品只适合在中国大陆地区销售和使用

尊敬的客户：

您好，感谢您选择使用澳柯玛产品！为了方便您使用，请仔细阅读说明书，并按照说明书的步骤操作。阅后妥善保管说明书与发票。如使用当中遇到什么困难，或者对我们的产品和服务有任何意见和建议，请与当地经销商联系或直接拨打400-618-7777服务热线，我们时刻恭候为您服务。

保修说明

保修说明

保修证

为便于查询，请将位于产品铭牌上的产品型号和出厂编号抄写在下表。

产品型号		产品编号	
------	--	------	--

为避免放置丢失或一时找不到，增加您在维修中的麻烦，您可将购买票（或保修卡）粘贴在本页上面。

贴发票处

保修证使用说明

尊敬的用户：

感谢您使用澳柯玛产品，凭此保修证、发票及网络联保卡，自出售之日起（以发票或保修卡为准）我公司为您提供下列服务：

- 1、自购买日起一年内，家庭用途，在正常使用状态下，万一发生故障，本公司负责免费修理。
- 2、自购买日起半年内，非家庭用途，在正常使用状态下，万一发生故障，本公司负责免费修理。
- 3、主要部件家庭用途保修三年，非家庭用途保修半年；
- 4、属下列情况之一，不实行三包，实行收费修理：
 - (1) 消费者因使用、维护、保管不当造成损坏的；
 - (2) 非本公司指定特约维修部拆卸造成损坏的；
 - (3) 无三包凭证及有效发票的；
 - (4) 三包凭证型号与修理产品型号不符或者涂改的；
 - (5) 因不可抗力造成损坏的；
 - (6) 保修期满的。