

※请妥善保管本使用说明书

**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](http://www.aucma.com.cn)

地址: 青岛经济技术开发区前湾港路315号 邮编: 266510 传真: 0532-86765637

服务热线: 400-618-7777

**AUCMA**  
**澳柯玛**

没有最好·只有更好

# 产品使用说明书

澳柯玛空气炸锅

产品型号: AKZ-29N1

产品执行标准: GB4706.1-2005 FB4706.14-2008

使用前请详细阅读使用说明书

青岛澳柯玛生活电器有限公司

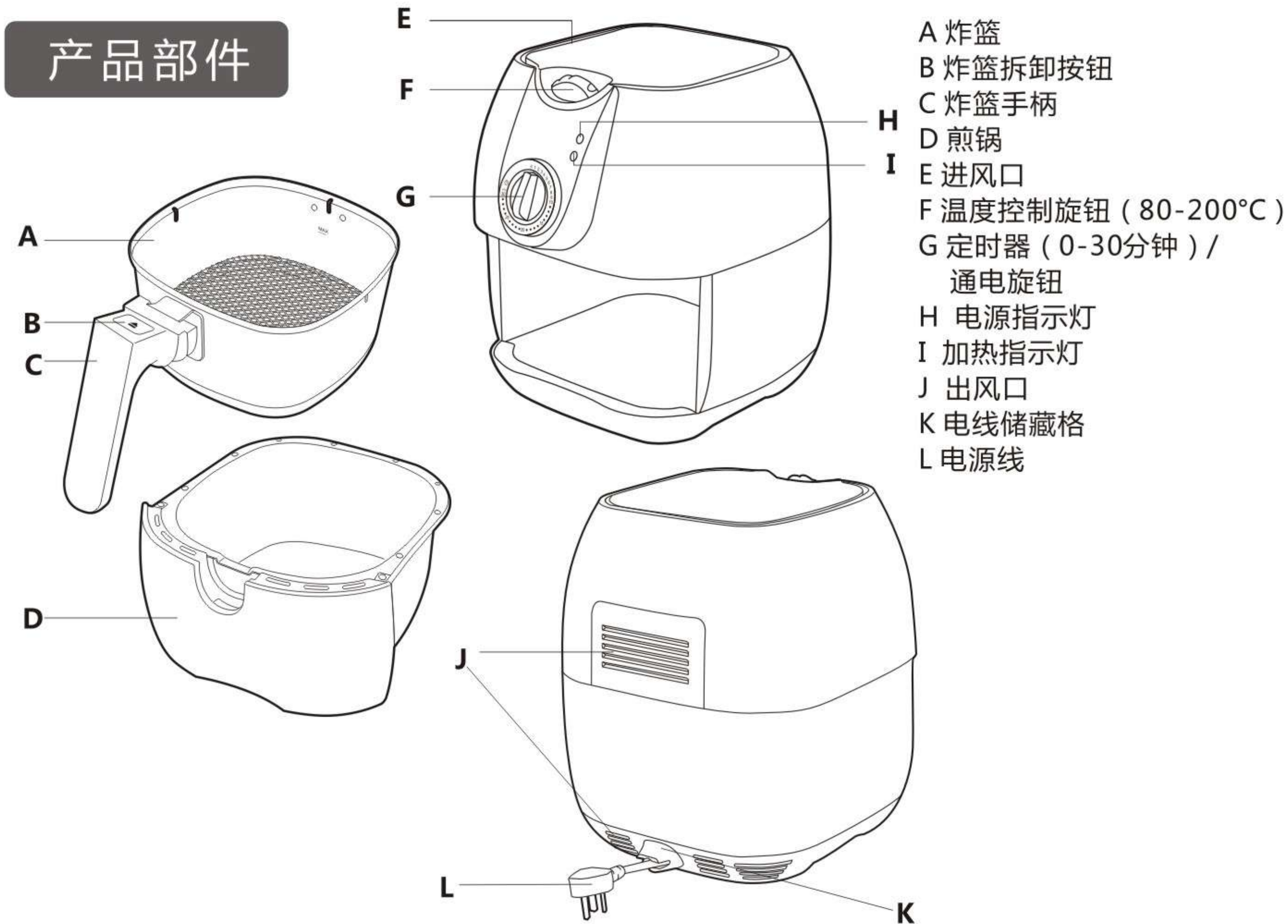
## 产品简介

感谢您选择澳柯玛空气炸锅！

新推出的空气炸锅将帮助您以更健康的方式来烹调您最喜爱的食材与点心。

空气炸锅采用了热空气结合高速空气循环(快速换气)的原理,方便您以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。它将为您的食材提供一次性全方位加热,因此对大多数食材而言,根本无需加油烹调。

## 产品部件



## 技术参数

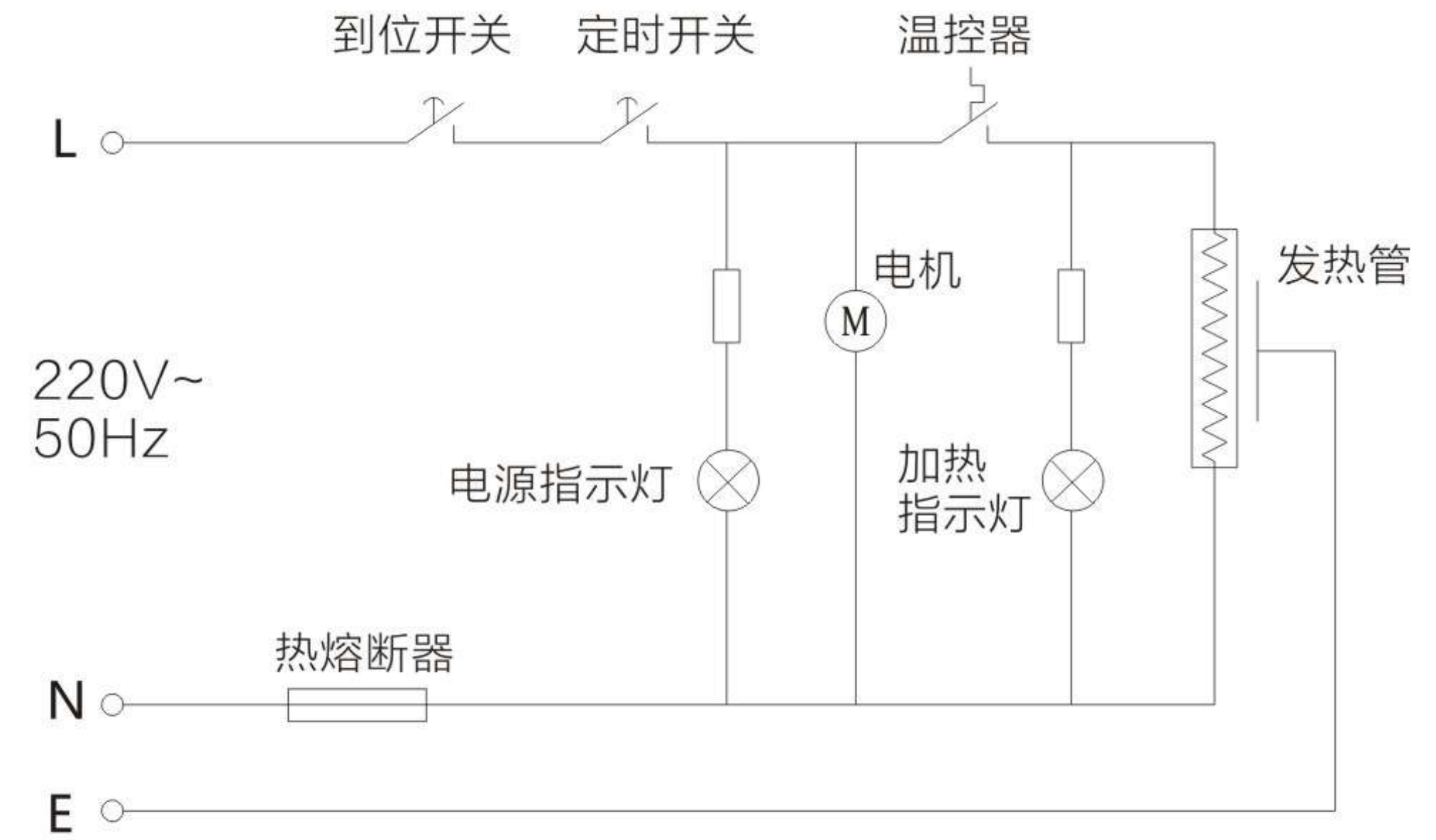
产品名称: 空气炸锅  
产品型号: AKZ-29N1  
额定电压: 220V~  
额定频率: 50Hz

额定功率: 1450W  
额定容量: 2.9L

## 二、包装清单

| 序号 | 名称      | 单位 | 数量 |
|----|---------|----|----|
| 1  | 整机      | 个  | 1  |
| 2  | 产品使用说明书 | 个  | 1  |

## 电气原理图



## 注意事项

使用本产品之前,请仔细阅读本使用说明书,并妥善保管以备日后参考。

### 危险

- 切勿将外壳浸入水中或在水龙头下冲洗,因为外壳中有电子元件和加热元件。
- 切勿让水或其它液体进入该产品,以免发生电击。
- 始终将食材放置在炸篮中煎炸,以免接触到加热元件。
- 产品正在工作时,不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油,因为这可能导致火灾危险。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。

### 警告

- 本产品不适合由8岁或以下的儿童以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人使用,除非有人已指导他们如何安全使用本产品、监督他们掌握安全使用方法。
- 在将产品连接电源之前,请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或产品本身受损,请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 应照看好儿童,确保他们不玩耍本产品。
- 当产品已通电或者正在冷却时,应将产品及其电源线置于8岁以下儿童触及不到的地方。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 切勿用浸湿的手插入产品插头或操作控制面板。
- 产品必须插入有接地的插座,且务必确保其已正确插入。

- 切勿将本产品连接至外部定时器，以免发生危险。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。
- 切勿将产品靠墙或靠其它产品摆放。**产品的后面、两侧和上方应至少留出 10 厘米的自由空间。切勿在产品上方放置物品。**
- 请勿将本产品用于本手册中说明以外的任何其它用途。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在利用热空气煎炸期间，会从出风口释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。并且在将煎锅从产品上挪开时也要注意高温蒸汽和热气。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 如果产品冒出黑烟，立即拔掉电源。等待产品停止冒烟后再将煎锅从产品上挪开。

#### 注意

- 将产品放在一个水平、平滑、稳固的表面上。
- 本产品仅限于正常家用。它不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，本公司对此类损坏概不负责。
- 产品只能送到由本公司授权的维修中心检修。不要自行修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，必须先让产品冷却大约 30 分钟。
- 确保在本产品中烹调的食材已呈现金黄色，而不是黑色或棕色。烧焦的部分应该丢弃。切勿在高于 180° C 的温度下煎炸新鲜土豆（以尽量减少丙烯酰胺的产生）。

#### 自动关闭

本产品配备了定时器。当定时器倒数到"关"时，产品将响铃并自动关闭。要手动关闭产品，请将定时器旋钮逆时针旋至"关"。

#### 电磁场 (EMF)

这款产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

## 首次使用之前

- 1 除去所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签。
- 3 用热水、洗涤剂和非研磨性海绵彻底清洁炸篮和煎锅。

注意：也可以用洗碗机清洗这些部件。

- 4 用湿布擦拭产品的内部和外部。

该款空气炸锅采用热空气加热。切勿在煎锅中倒油或油脂。

## 使用准备

- 1 将本产品放在稳固、水平且平坦的表面。

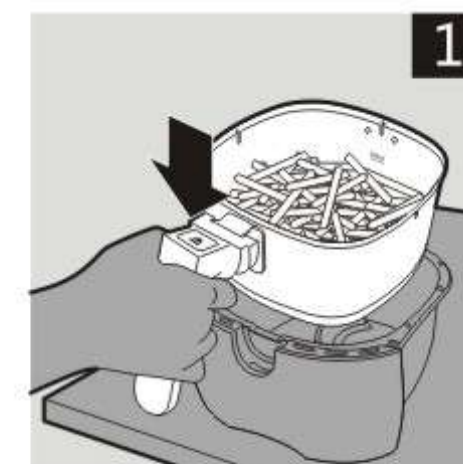
切勿将产品放在不耐热的表面上。

- 2 将炸篮正确地放在煎锅中。(图 1)

- 3 将电线从产品底部的电线储藏格中拉出。

切勿在煎锅中倒入油或其它液体。

切勿在产品上方放置物品。这会阻隔气流并影响热空气加热的效果。

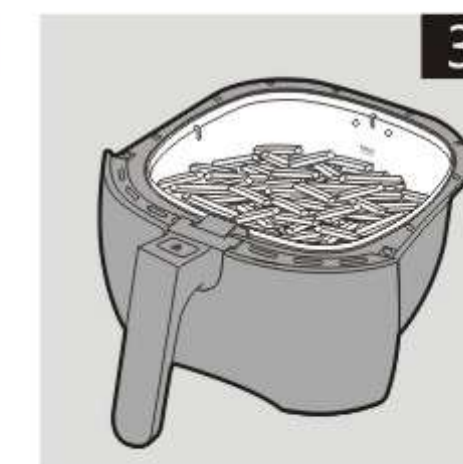
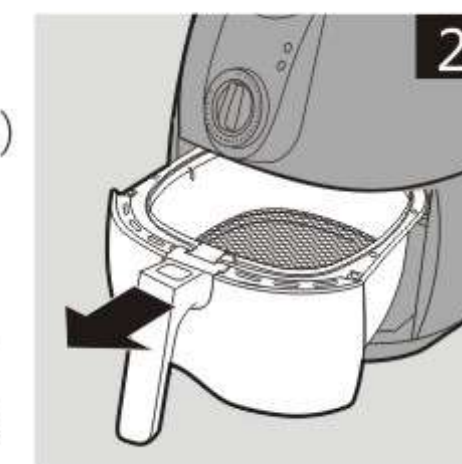


## 使用本产品

### 热空气煎炸

- 1、将插头插入有接地的电源插座。
- 2、小心地从空气炸锅中拉出煎锅。(图 2)
- 3、将食材放入炸篮。(图 3)

注意：放入的食材量切勿超过炸篮容积的MAX线或者超过下表所示的数量(参阅本章中的“设置”),因为这可能影响最终的煎炸质量。



4、将煎锅滑回到空气炸锅中。(图 4)

未放入炸篮时切勿使用煎锅。

注意：在使用后的短时间内切勿触碰煎锅，因为它非常烫。只能握住手柄以挪动煎锅。

5、将温度控制旋钮调节到所需的温度。请参阅本章中的“设置”部分以确定合适的温度。(图 5)

6、确定烹调食材所需的时间（请参阅本章中的“设置”部分）。

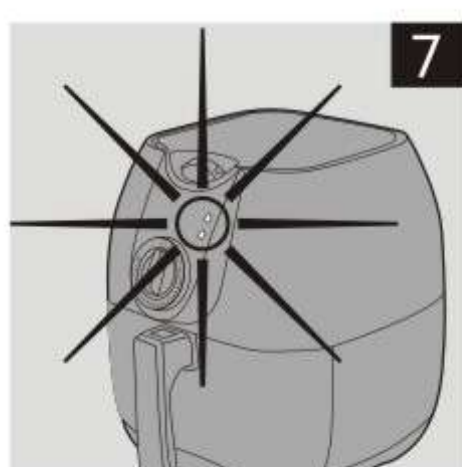
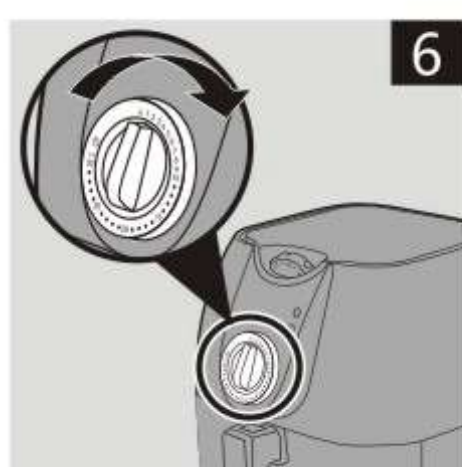
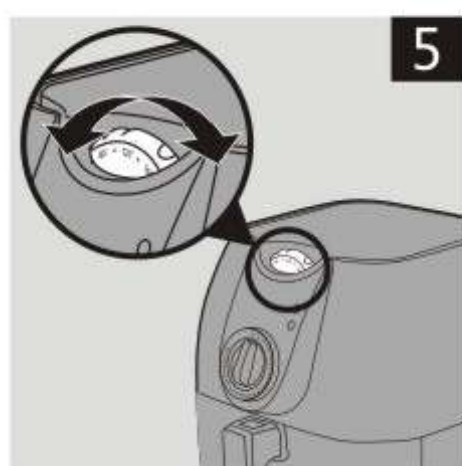
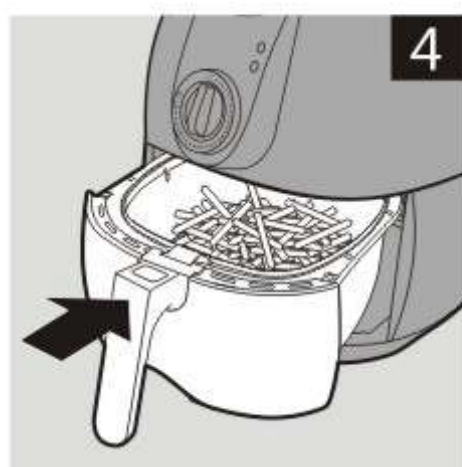
7、要打开产品，请将定时器旋钮调节至所需的烹调时间。(图 6)

如果产品是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

注意：如果需要，您可以不放入食材对产品进行预热。此时，将定时器旋钮调节到 3 分钟以上，然后等待加热指示灯熄灭（约在 3 分钟后）之后再放入炸篮并将定时器旋钮调节到所需的烹调时间。

- 此时，电源指示灯和加热指示灯将亮起。(图 7)
- 定时器将从设定的烹调时间开始倒数计时。
- 热空气煎炸过程中，加热指示灯会时亮时灭。这表示加热元件在不断地打开和关闭，以维持设定的温度。
- 食材中多余的油份将收集在煎锅底部。

8、某些食材在烹调过程中需要中途翻动（参阅本章中的“设置”部分）。要翻动食材，请握住手柄将煎锅从产品中拉出，然后再翻动。之后再将煎锅滑回到空气炸锅中。(图 8)



注意：切勿在翻动过程中按到炸篮拆卸按钮。(图 9)

提示：要减少重量，您可以从煎锅上取下炸篮，以便只翻动炸篮。要取下炸篮，请从产品中拉出煎锅，将其放置在耐热表面上，然后按炸篮拆卸按钮。

提示：如果您将定时器设置为烹调时间的一半，则您将在需要翻动食材的时候听到定时器响铃。不过，这意味着您必须在翻动后为剩余的烹调时间再次设置定时器。

9、听到定时器响铃时表示到达了设置的烹调时间。将煎锅从产品中拉出，然后将其放置在耐热表面上。

注意：您也可以手动关闭产品。要进行此操作，请将温度控制旋钮旋至 0。(图 10)

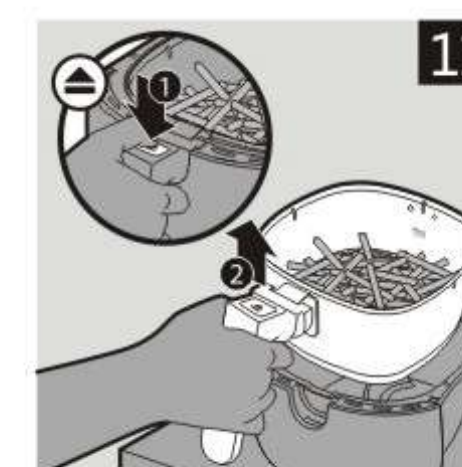
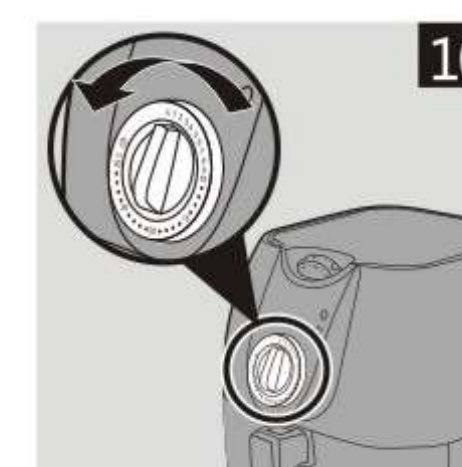
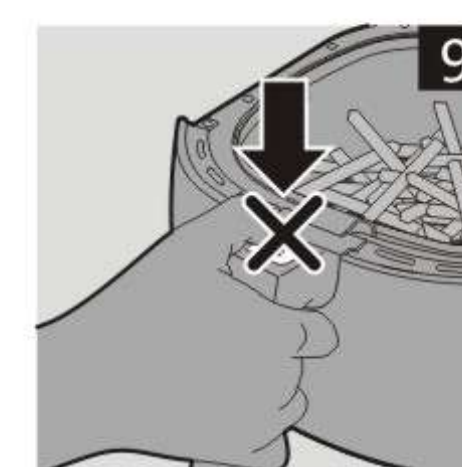
10、检查食材是否已烹调完毕。

如果食材仍需烹调，只需将煎锅滑回到产品中，再将定时器多设置几分钟。

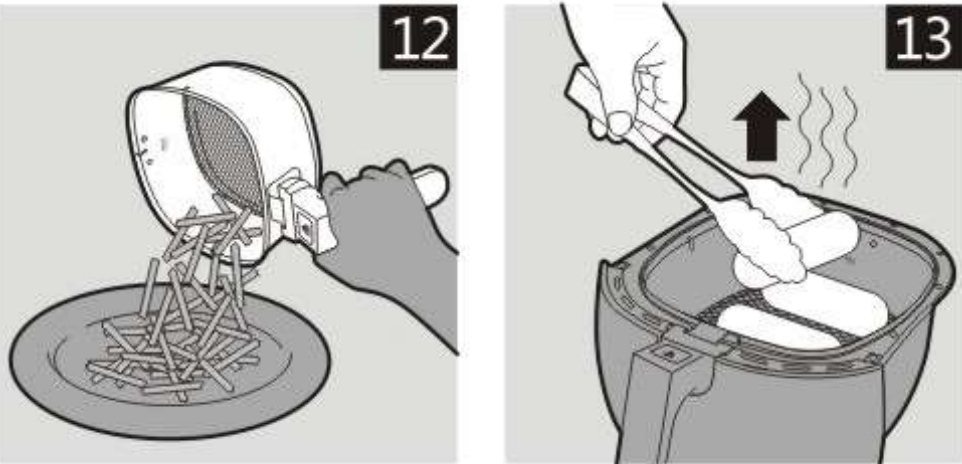
11、要倒出体积较小的食材（例如炸薯条），请按炸篮拆卸按钮 (1) 然后将炸篮提出煎锅 (2)。(图 11)

在未拆下煎锅前切勿将炸篮翻转过来，因为这样会将收集在煎锅底部的多余油份渗漏到食材上。

在利用热空气煎炸后，煎锅及食材仍然很烫。根据空气炸锅中食材的不同类型，可能会有蒸汽从煎锅中喷出。



- 12、将炸篮中的食材全部倒入碗或碟中。(图 12)
- 提示：要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材从炸篮中夹出来。(图 13)
- 13、在一批食材烹调完毕后，空气炸锅可随时开始烹调下一批食材。



### 设置

- 下表将帮助您为想要烹调的食材选择基本的设置。
- 注意：请记住这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供最佳设置。
- 由于快速换气技术会即时对产品内的空气进行重新加热，因此在利用热空气煎炸时快速将煎锅拉出产品几乎不影响烹调过程。
- 提示**
- 与体积较大的食材相比，体积较小的食材需要的烹调时间会稍短一点。
  - 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材可以提高最终的烹调效果，并有助于让食材获得均匀的煎炸。
  - 在新鲜土豆中添加少许油可让食材更松脆。添加油后应将食材放置几分钟，然后再在空气炸锅中煎炸。
  - 切勿在空气炸锅中烹调含油量极高的食材，例如香肠。
  - 能够在烘箱中烹调的点心同样可以在空气炸锅中烹调。
  - 要烹调出松脆的炸薯条，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。
  - 您可以使用空气炸锅重新加热食材。要重新加热食材，请将温度设置为 150° C，烹调时间最长为 10 分钟。

|  | 最小-最大食<br>材量（克） | 时间（分<br>钟） | 温度（° C） | 翻动 | 附加信息 |
|--|-----------------|------------|---------|----|------|
|--|-----------------|------------|---------|----|------|

#### 土豆和炸薯条

|               |         |       |     |    |            |
|---------------|---------|-------|-----|----|------------|
| 冷冻的薄薯条        | 300-700 | 12-16 | 200 | 翻动 |            |
| 冷冻的厚薯条        | 300-700 | 12-20 | 200 | 翻动 |            |
| 自制炸薯条（8x8 毫米） | 300-800 | 18-30 | 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 |
| 自制土豆块         | 300-750 | 12-18 | 180 | 翻动 | 加 1/2 汤匙的油 |
| 薯饼            | 250     | 15-18 | 180 |    |            |
| 奶油焗土豆         | 500     | 18-22 | 180 |    |            |

#### 肉类和家禽

|     |         |       |     |  |  |
|-----|---------|-------|-----|--|--|
| 牛排  | 100-500 | 8-12  | 180 |  |  |
| 猪排  | 100-500 | 10-14 | 180 |  |  |
| 汉堡包 | 100-500 | 7-14  | 180 |  |  |
| 香肠卷 | 100-500 | 13-15 | 200 |  |  |
| 鸡腿  | 100-500 | 18-22 | 180 |  |  |
| 鸡脯  | 100-500 | 10-15 | 180 |  |  |

#### 点心

|           |         |      |     |    |       |
|-----------|---------|------|-----|----|-------|
| 春卷        | 100-400 | 8-10 | 200 | 翻动 | 使用即烤型 |
| 冷冻炸鸡块     | 100-500 | 6-10 | 200 | 翻动 | 使用即烤型 |
| 冷冻炸鱼条     | 100-400 | 6-10 | 200 |    | 使用即烤型 |
| 冷冻面包屑奶酪点心 | 100-400 | 8-10 | 180 |    | 使用即烤型 |
| 酿蔬菜       | 100-400 | 10   | 160 |    |       |

注意：如果空气炸锅是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

自制炸薯条

为了获得最佳的效果，建议您使用预烘焙薯条（例如冻薯条）。如果要自制炸薯条，请按照以下步骤执行操作。

- 1、将土豆削皮并切成小条。
- 2、在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。
- 3、在碗中倒入 ½ 汤匙的橄榄油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。
- 4、用手或厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。然后再将土豆条倒入炸篮。

注意：不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止最后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。

清洁

每次使用后都应立即清洁产品。

煎锅、分离装置、炸篮和产品内部均覆有不黏涂层。切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黏涂层。

- 1、从电源插座中拔下电源插头，让产品冷却。

注意：取出煎锅，让用空气炸锅更快地冷却下来。

- 2、用湿布擦拭产品的外部。

- 3、用热水、洗涤剂和非研磨性海绵清洗煎锅、分离装置和炸篮。

您可以使用除油剂洗去残留的脏污。

注意：煎锅、分离装置和炸篮可用洗碗机清洗。

提示：如果脏污粘附在炸篮上或煎锅底部，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，以扫除任何食品残渣。

存储

- 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洁并干燥。

- 3 将电线按入电线储藏格中。电线插入电线卡槽中以将其固定。

故障种类和解决方法

| 问题                  | 可能的原因                   | 解决方法                                                                        |
|---------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 空气炸锅不工作。            | 产品电源插头没有插上。             | 将插头插入有接地的电源插座。                                                              |
|                     | 您还没有设置定时器。              | 将定时器旋转到所需烹调时间，以便打开产品电源。                                                     |
|                     | 煎锅没有放回锅体中               | 将煎锅放回锅体，让底部到位开关接通。                                                          |
| 使用空气炸锅烹调的食材没有全熟。    | 炸篮中的食材量太多。              | 将食材分成小批放入炸篮。分成小批可以让煎炸更均匀。                                                   |
|                     | 设定的温度太低。                | 将温度控制旋钮调节到所需的温度设置（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。                                      |
|                     | 烹调时间太短。                 | 将定时器旋钮调节到所需的烹调时间（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。                                       |
| 食材在空气炸锅中未得到均匀的煎炸。   | 某些食材需要在烹调过程的中途进行翻动。     | 如果某些食材处于最上面，或者与其它食材交叠（例如炸薯条），则需要在烹调过程的中途翻动它们。请参阅“使用产品”一章中的“设置”部分。           |
| 从空气炸锅做出来的煎炸点心并不酥脆。  | 您选择的煎炸点心应该在传统的油炸锅中进行烹调。 | 可选择烤箱点心，或者在点心上刷少许油以增加其脆度。                                                   |
| 我无法将煎锅正确地滑回到产品中。    | 炸篮中的食材量过多。              | 切勿让炸篮中的食材量超过炸篮容积的MAX线。                                                      |
|                     | 炸篮未正确地放入煎锅。             | 将炸篮推入煎锅，直至听到“咔哒”一声。                                                         |
| 从产品中冒出白烟            | 您正在烹调含油量较高的食材           | 当您在空气炸锅中烹调含油量较高的食材时，大量油烟将渗透到煎锅中。油份会产生白色的油烟，同时煎锅可能比正常状态下更热。这不会影响产品煎炸食材的最终效果。 |
|                     | 煎锅中还残留了上次使用后的油污。        | 白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都正确地清洁煎锅。                                        |
| 新鲜薯条在空气炸锅中未得到均匀地煎炸。 | 您在煎炸前未正确地浸泡土豆条。         | 在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。                                         |
|                     | 您没有使用正确的土豆品种。           | 使用新鲜的土豆，并确保它们在煎炸时不会散开。                                                      |
| 从空气炸锅做出来的炸薯条并不酥脆。   | 炸薯条的酥脆程度取决于薯条中的含油量和含水量。 | 确保在加油前以正确的方法沥干土豆条。                                                          |
|                     |                         | 将土豆条切细一点可以让它更酥脆。                                                            |
|                     |                         | 加少许油也可让它更酥脆。                                                                |

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：  
（此联为维修人员的结算凭证联）

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中。

|      |  |      |  |
|------|--|------|--|
| 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。凭此保修证及发票，自出售之日起（以发票为准）我公司将为您提供下列服务：

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。

备注：主要零部件（电机、同步电机、电脑板、电源板、定时器）包修三年（2009年2月28日前产品包修一年）。

2、自购买日起半年内，商业用途，在正常使用状态下，万一发生故障，本公司负责免费修理。

3、属下列情况之一者，不属免费服务范围，实行收费修理：

- （1）消费者因使用、维修、保管不当造成损坏的；
- （2）非本公司指定特约维修部拆动造成损坏的；
- （3）无保修证及有效发票的；
- （4）产品与保修证及发票不符或者修改的；
- （5）因不可抗力造成损坏的；
- （6）保修期满的。