

尺寸：210×148.5mm(A5)/全展開：210×297mm(A4)

材質：銅版紙

封底

封面

使 用 說 明 書

家庭用

尚朋堂

4.5L旋鈕氣炸鍋 SO-E425

SPT®

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

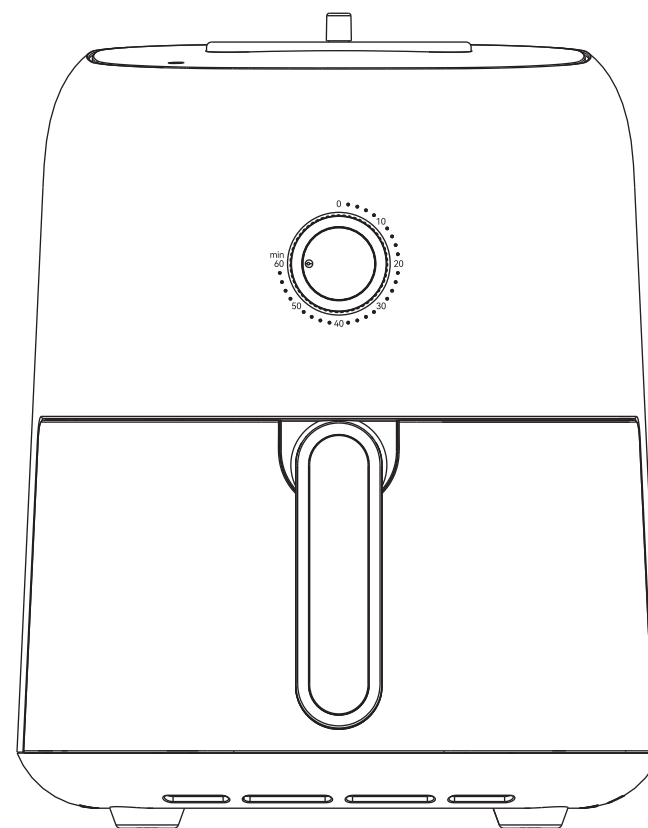
委製/經銷商：偉昕企業股份有限公司

地址：基隆市七堵區工建北路4號

售後服務電話：0800-828-239



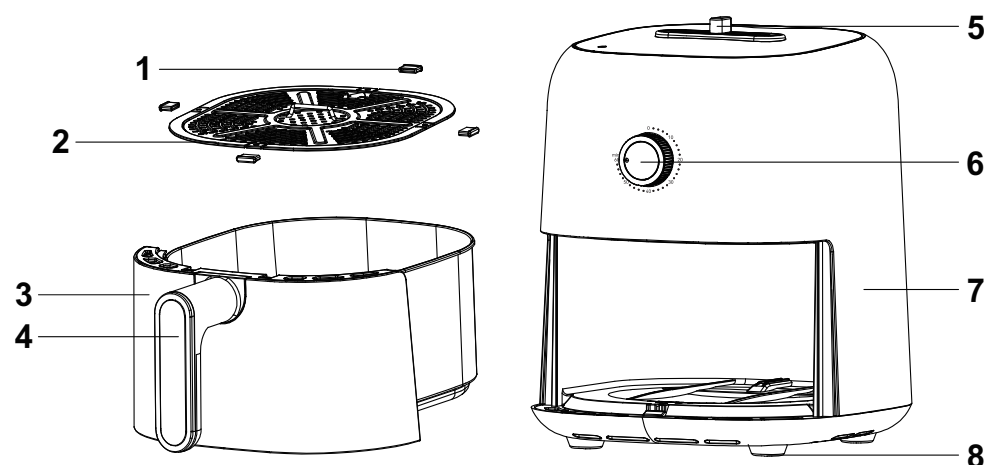
尚朋堂官網



感謝選購本產品
使用前請詳細閱讀本說明書
並妥善保存內附保證書

註：上圖僅供參考，具體產品外觀以及顏色請以實物為準

產品介紹



1.烤架墊

2.烤架

3.炸鍋

4.手柄

5.溫度撥桿

6.時間旋鈕

7.機身

8.腳墊

產品規格

產品名稱	4.5L旋鈕氣炸鍋	產品型號	SO-E425
額定電壓	110V	額定頻率	60Hz
總額定電功率	1300W	淨重	3.4kg
產品尺寸	257×355×326(mm)	原產地	中國

*商品形狀因機種不同而略有不同，請以實物為準。

注意事項

使用本產品之前，請仔細閱讀本使用說明書，並妥善保管以備日後參考。

▲危險

- 切勿將外殼浸入水中或在水龍頭下沖洗，因為外殼中有電子元件和加熱元件。
- 切勿讓水或其它液體進入該產品，以免發生電擊。
- 始終將食材放置在炸籃中煎炸，避免接觸到加熱元件。
- 產品正在工作時，不要蓋住其進風口和出風口。
- 切勿在煎盤中倒油，因為這可能導致火災危險。
- 切勿在產品工作時觸碰到它的內部。

■警告

- 本產品不適合兒童以及肢體不健全、感覺或精神上有障礙或缺乏相關經驗和知識的人使用，除非有人已指導他們如何安全使用本產品、監督他們掌握安全使用方法。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 本產品僅供家庭使用，不適用於戶外。
- 在將產品連接電源之前，請先檢查產品所標電壓與當地的供電電壓是否相符。
- 如果插頭、電源線或產品本身受損，請勿使用本產品。
- 如果電源軟線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人員來更換。
- 應照看好兒童，確保他們不玩耍本產品。清洗以及維護不應該由 8 歲以下兒童來操作或需要監督。
- 當產品已通電或者正在冷卻時，應將產品及其電源線置於 8 歲以下兒童觸及不到的地方。
- 不要讓電源線接觸到高溫的表面。
- 切勿用浸濕的手插入產品插頭或操作控制台。
- 產品必須插入有接地的插座，且務必確保其已正確插入。
- 器具不能在外接計時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行。
- 切勿將產品放置在諸如桌布、窗簾等易燃材料的上面或附近。
- 切勿將產品靠牆或靠其它產品擺放。產品的後面、兩側和上方應至少留出10釐米的自由空間。切勿在產品上方放置物品。
- 請勿將本產品用於本手冊中說明以外的任何其它用途。
- 產品使用時必須有人看管。

首次使用說明

- 在利用熱空氣煎炸期間，會從出風口釋放出高溫蒸氣。手部和臉部應與蒸汽和出風口保持安全距離。並且在將煎盤從產品上挪開時也要注意高溫蒸汽和熱氣。
- 使用產品時，其可接觸的表面可能會變得很燙。
- 器具工作期間，某些表面的溫度很高
- 如果產品冒出黑煙，立即拔掉電源。等待產品停止冒煙後再將煎盤從產品上挪開。

★ 注意

- 將產品放在一個水準、平滑、穩固的表面上。
- 本產品僅限於正常家用。它不得用於商店、辦公場所、農場或其他工作環境的員工食堂。也不得由酒店、汽車旅館、提供住宿和早餐的場所及其他住宿環境中的客人使用。
- 對本產品使用不當，或者將其用於專業、半專業用途，或者沒有根據本使用者手冊中的說明進行使用，此類情況下保修將失效，我們對此類損壞概不負責。
- 使用後務必拔下產品的插頭。
- 在處理或清潔產品之前，必須先讓產品冷卻大約30分鐘。
- 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。
- 該產品含有微動開關在裡面，在使用過程中如果抽出煎盤，機器會自動關閉電源。

其他注意事項說明

※過熱保護

- 該產品帶有過熱保護系統，如果內部溫度控制系統失效，那麼過熱保護系統自動開啟，產品將不能再隨時使用，先拔掉插頭。
- 只有當產品完全冷卻下來後，將產品送至專業維修人員進行維修後，產品可以重新使用。

※自動關閉

- 本產品配備了計時器。當計時器倒數到 0 時，產品將響鈴並自動關閉。要手動關閉產品，請將計時器旋鈕逆時針旋至 0。

注意：如果使用中抽出炸鍋，產品也可以自動關閉(但是計時器還在倒數計時)。

◆ 首次使用

1. 除去所有包裝材料。
2. 去除產品上的不乾膠或標籤。
3. 用熱水、洗滌劑和非研磨性海綿徹底清潔炸籃和煎盤。
※注意：可以用洗碗機清洗這些部件。
4. 用濕布擦拭產品的內部和外部。
※注意：空氣炸鍋採用熱空氣加熱切勿在煎盤中倒油或油脂。

◆ 使用前準備

1. 將本產品放在穩固、水準且平坦的表面。切勿將產品放在不耐熱的表面上。
2. 將烤架正確地放在炸鍋中。
3. 將炸鍋正確地推進產品中。
※注意：炸鍋必須正確地推進產品裡面，否則產品不會工作！
4. 將電線拉出並插入已經接地的入牆插座。
※切勿在炸鍋中倒入油或其它液體。
※切勿在產品上方放置物品。
※切勿放置任何物品在側面的進風口，這會阻隔氣流並影響熱空氣加熱的效果。

◆ 使用本產品

該空氣炸鍋可用於烹調許多食材。請參考後面的“設置 / 烹飪時間範例”表格；

■ 熱空氣煎炸

1. 將插頭插入有接地的電源插座。
2. 小心地從空氣炸鍋中拉出炸鍋。
3. 將食材放入烤架。
※注意：放入的食材量切勿太滿或超過下表中所示的數量(參閱本章中的“設置 / 烹飪時間範例”)，因為這可能影響最終的煎炸品質。
4. 將炸鍋滑回到空氣炸鍋中。未放入烤架時切勿使用炸鍋。炸鍋必須正確地推進產品裡面，否則產品不會工作。
※注意：在使用後的短時間內切勿觸碰炸鍋，因為非常燙。只能握住手柄以挪動炸鍋。
5. 將溫度控制旋鈕調節到所需的溫度。請參閱本章中的“設置 / 烹飪時間範例”部分以確定合適的溫度。
6. 確定烹調食材所需的時間(請參閱本章中的“設置 / 烹飪時間範例”部分)。

設置說明

7. 要打開產品，請將計時器旋鈕調節至所需的烹調時間。如果產品是冷開機，則烹調時間應增加 5 分鐘。

※注意：如果需要，您可以不放入食材對產品進行預熱。此時，將計時器旋鈕調節到5分鐘以上，然後等待加熱指示燈熄滅(約在5分鐘後)。將計時器旋鈕調節到所需的烹調時間。

- 此時，加熱指示燈將亮起。
- 計時器將從設定的烹調時間開始倒數計時。
- 熱空氣煎炸過程中，加熱指示燈會時亮時滅。這表示加熱元件在不斷地打開和關閉，以維持設定的溫度。
- 食材中多餘的油份將收集在炸鍋底部。

8. 某些食材在烹調過程中需要中途翻動(參閱本章中的“設置 / 烹飪時間範例”部分)。要翻動食材，請握住手柄將炸鍋從產品中拉出，然後再翻動。之後再將炸鍋滑回到空氣炸鍋中。

★提示：如果您將計時器設置為烹調時間的一半，則您將在需要翻動食材的時候聽到計時器響鈴。不過，這意味著您必須在翻動後為剩餘的烹調時間再次設置計時器。

★提示：如果您將計時器設置為全部的烹調時間，那麼設定的烹調時間完成前都不會響鈴，您可以在烹調過程中隨時抽出煎盤來檢查食物的烹調程度是否滿意，電源會當抽出炸鍋後自動關閉並當推進後自動開啟。(此情況下計時器是一直在倒數計時)

9. 聽到計時器響鈴時表示到達了設置的烹調時間。將炸鍋從產品中拉出，然後將其放置在耐熱表面上。

※注意：您也可以手動關閉產品。要進行此操作，請將溫度控制旋鈕旋至0。

10. 檢查食材是否已烹調完畢。如果食材仍需烹調，只需將炸鍋滑回到產品中，再將計時器多設置幾分鐘。

11. 要倒出體積較小的食材(例如炸薯條)，在未拆下烤架前切勿將炸鍋翻轉過來，因為這樣會將收集在炸鍋底部的多餘油份滲漏到食材上。在利用熱空氣煎炸後，炸鍋及食材仍然很燙。根據空氣炸鍋中食材的不同類型，可能會有蒸氣從煎盤中噴出。

12. 將用夾鉗把炸鍋中食材全部取出放入碗或碟中。

13. 提示：要取出體積較大或易碎的食材，可以使用夾鉗將食材從炸鍋中夾出來。

14. 在一批食材烹調完畢後，空氣炸鍋可隨時開始烹調下一批食材。

◆ 設置

下表將幫助您為想要烹調的食材選擇基本的設置。

※注意：請記住這些設置僅供參考。由於食材的來源、大小、形狀和品牌各有不同，我們無法保證為您的食材提供最佳設置。由於快速換氣技術會即時對產品內的空氣進行重新加熱，因此在利用熱空氣煎炸時快速將炸鍋拉出產品幾乎不影響烹調過程。

▲ 提示

- 與體積較大的食材相比，體積較小的食材需要的烹調時間會稍短一點。
- 食材量較多時，僅需要稍微增加烹調時間，而當食材量較少時，只需稍微縮短烹調時間。
- 在烹調過程中，中途翻動體積較小的食材可以提高最終的烹調效果，並有助於讓食材獲得均勻的煎炸。
- 在新鮮土豆中添加少許油可讓食材更鬆脆。添加油後應將食材放置幾分鐘，然後再在空氣炸鍋中煎炸。
- 切勿在空氣炸鍋中烹調含油量極高的食材，例如香腸。
- 能夠在烘箱中烹調的點心同樣可以在氣炸鍋中烹調。
- 要烹調出鬆脆的炸薯條，最佳的食材量是300克。
- 使用預發酵麵團可以方便快捷地烹調出夾心食品。與自製麵團相比，預發酵麵團需要的烹調時間更短。
- 如果您要烘烤蛋糕或乳蛋餅，或者要烹調易碎或夾心的食材，請將烘烤盤或烤盤放入空氣炸鍋的炸籃。
- 您可以使用空氣炸鍋重新加熱食材。要重新加熱食材，請將溫度設置為 150°C，烹調時間最長為10分鐘。

烹飪時間範例

*** (以下僅供參考，可依據個人喜好調整。) ***

最小-最大 食材量(克)	最小-最大 食材量(克)	時間 (分鐘)	溫度 (°C)	翻動	附註
馬鈴薯/薯條					
冷凍薯條(細)	300-700g	9-16	200	翻動	/
冷凍薯條(粗)	300-700g	11-20	200	翻動	/
自製薯條 (8x8mm)	300-800g	10-16	200	翻動	加1/2湯匙的油
自製馬鈴薯楔	300-800g	18-22	180	翻動	加1/2湯匙的油
自製馬鈴薯塊	300-750g	12-18	180	翻動	加1/2湯匙的油
薯餅	250g	15-18	180	翻動	/
奶油馬鈴薯	500g	15-18	200	翻動	/
肉類					
牛排	100-500g	8-12	180	/	/
豬排	100-500g	10-14	180	/	/
漢堡肉	100-500g	7-14	180	/	/
香腸	100-500g	13-15	200	/	/
雞腿	100-500g	18-22	180	/	/

*** (以下僅供參考，可依據個人喜好調整。) ***

最小-最大 食材量(克)	最小-最大 食材量(克)	時間 (分鐘)	溫度 (°C)	翻動	附註
肉類					
雞胸肉	100-500g	10-15	180	/	/
點心					
春捲	100-400g	8-10	200	翻動	/
冷凍雞塊	100-500g	6-10	200	翻動	/
冷凍魚柳	100-400g	6-10	200	/	/
冷凍奶油麵包	100-400g	8-10	180	/	/
釀菜	100-400g	10	160	/	/
烘焙					
牛排	300g	20-25	160	/	/
豬排	400g	20-22	180	/	/
漢堡肉	300g	15-18	200	/	/
香腸	400g	20	160	/	/

注意：如果空氣炸鍋是冷開機，則烹調時間應增加 5 分鐘。

清潔保養與保存

◆ 清潔

每次使用後都應立即清潔產品。

炸鍋、烤架和產品內部均覆有不黏塗層。切勿使用金屬廚具或研磨性的清潔材料進行清潔，因為這可能會破壞不黏塗層。

清潔步驟：

1. 從電源插座中拔下電源插頭，讓產品冷卻。

※注意：取出炸鍋，讓空氣炸鍋更快地冷卻下來。

2. 用濕布擦拭產品的外部。

3. 用熱水、洗滌劑和非研磨性海綿清洗煎盤和炸籃。

4. 您可以使用除油劑洗去殘留的髒汙。

※注意：炸鍋和烤架可用洗碗機清洗。

▲提示：如果髒汙粘附在烤架上，或炸鍋底部，請在炸鍋中加入熱水，再添加一些洗滌劑。

將烤架放入炸鍋，並讓炸鍋和烤架泡 10 分鐘左右。

6. 用熱水和非研磨性海綿清洗產品內部。

7. 用清潔刷清潔加熱元件，以掃除任何食品殘渣。

◆ 存儲

1. 拔掉產品的插頭，並使其完全冷卻。

2. 確保所有部件已經清潔並乾燥。

3. 放置在清潔乾燥的地方保存。



★★當產品的使用壽命到期時，應將其送至專門的廢物回收中心。

常見故障及排除方法

異常現象	原因	解決方法
空氣炸鍋不工作	1. 產品電源插頭沒有插上 2. 您還沒有設置計時器 3. 炸鍋沒有正確放進空氣炸鍋裡面 4. 過熱保護系統啟動了	1. 將插頭插入有接地的電源插座 2. 將計時器旋鈕轉到所需烹調時間，以便打開產品電源 3. 將炸鍋完全推進空氣炸鍋裡面 4. 待溫度冷卻到低溫，產品恢復正常工作，如果過熱保護失效，需要送至專業維修人員進行維修
烹調的食材沒有熟	1. 炸鍋中食材量太多 2. 設定的溫度太低 3. 烹調時間太短	1. 將食材分成小批放入烤架。分成小批可以讓煎炸更均勻 2. 將溫度控制旋鈕調節到所需的溫度設置(參閱“使用產品”一章中的“設置”部分) 3. 將計時器旋鈕調節到所需的烹調時間(參閱“使用產品”一章中的“設置”部分)
食材在空氣炸鍋未得到均勻的煎炸	某些食材需要在烹調過程的中途進行翻動	如果某些食材處於最上面，或者與其它食材交疊(例如炸薯條)，則需要在烹調過程的中途翻動它們。請參閱“使用產品”一章中的“設置”部分
從空氣炸鍋做出來的煎炸點心並不鬆脆	您選擇的煎炸點心應該在傳統的油炸鍋中進行烹調	可選擇烤箱點心，或者在點心上刷少許油以增加其脆度
炸鍋無法放回產品中	1. 炸鍋中的食材量過多 2. 烤架未正確放入炸鍋	1. 不要裝滿炸籃，參考上面的“設置”表格 2. 將烤架推入炸鍋平整放入
從產品中冒出白煙	1. 您正在烹調含油量較高的食材 2. 烤架未正確放入炸鍋	1. 當您在空氣炸鍋中烹調含油量較高的食材時，大量油煙將滲透到煎鍋中。油份會產生白色的油煙，同時炸鍋可能比正常狀態下更熱。這不會影響產品煎炸食材的最終效果 2. 白煙是由於油脂在炸鍋中加熱而產生的。確保您在每次使用後都正確地清潔煎鍋
新鮮薯條在空氣炸鍋中未得到均勻地煎炸	1. 您在煎炸前未正確地浸泡薯條 2. 您沒有使用正確的馬鈴薯品種	1. 在碗中浸泡馬鈴薯條至少 30 分鐘，然後將它們取出並放在廚房用紙上瀝乾。 2. 使用新鮮的馬鈴薯，並確保它們在煎炸時不會散開
從空氣炸鍋做出來的炸薯條並不鬆脆	炸薯條的鬆脆程度取決於薯條中的含油量和含水量	確保在加油前以正確的方法瀝乾馬鈴薯條；將馬鈴薯條切細一點可以讓它更鬆脆；加少許油也可讓它更鬆脆

備註：以上為產品常見故障的診斷和排除方法，對於其他故障，請與本公司客服中心聯繫，或直接到公司指定維修點進行維修，切勿自行拆卸修理。

限用物質含有情況標示

設備名稱：4.5L旋鈕氣炸鍋				型號：SO-E425		
單元Unit	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 ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電子零件	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
塑料件	○	○	○	○	○	○
五金元件	○	○	○	○	○	○
電源線組件	○	○	○	○	○	○
備考1. “超出0.1wt%”及“超出0.01wt %”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. “0”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. The “0” 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.						

進口商：鈺鑫國際股份有限公司 地址：350苗栗縣竹南鎮科專六路318號1樓 電話：037-581229

家用電器用品退換貨及服務注意事項

- 保證書各欄均需詳細填寫，以做為服務保證之依據。
- 凡自購買日起一年內，正常使用狀況下所發生的故障，本公司提供免費服務。但如有下列情形而發生故障者，本公司將酌收工本費。
 - (1) 使用不當或使用環境特殊者。
 - (2) 自行拆修者。
 - (3) 安裝後自行移動、運送或改裝者。
 - (4) 外觀因使用自然污舊者。
 - (5) 由於天災地變或鼠患蟲害所導致者。
 - (6) 任意拔除電源線插頭的接地端，等同人為損壞機體，故不在保固範圍內。
- 商品如使用於營業場所、保健場所、工廠、特殊地區(如靠近高山、海邊或溫泉區等容易被鹽霧或硫磺侵蝕的區域)，**保固期為六個月**。
- 非保固範圍：本體以外之附件及配件(例如遙控器、電池、濾網、燈管(泡)、烤盤、烤網、刀片、刀座、玻璃杯、內鍋)等及其他相關配件均屬於自然消耗品，不列入保固期內免費服務範圍。
- 本公司的商品中(例如：空氣清淨機、水冷扇、紫外線烘碗機、35公升以上之大烤箱等大型的產品)，如是鑑賞期內(購買日起7天內)，如有新品不良情況，本公司均免費到府服務；但如是保固內或保固外，均有委外貨運收送(來回收、送運費\$300元(花東、離島及偏遠地、山區除外)，**{有關到府收、送僅侷限於一般大樓的守衛室或一般公寓的一樓}**於取件時消費者需先付費並索取發票)，如是保外商品，維修費另計(維修後的保固期為三個月)；亦可請消費者逕送至原購買處、直營服務中心或詢問各區服務中心，消費者住家附近有無特約店(可就近送特約店待修)。
- 本公司對各產品均訂有零件庫存保存年限，如遇年限過久導致無零件維修時，則以舊換新方式更換同等級商品且酌收費用。
- 如果就近之本公司服務站因遷移無法聯絡，請來電總公司查詢。
- 除另有契約規定外，服務區域限 電壓110V/60HZ地區。
- 保證書未填寫購買日期或未蓋經銷商店章者，請檢附購買證明或發票，否則一律以機器上製造機號往後推六個月為依據。
- 本公司的產品於正常使用，保固期間為一年；若為營業使用，保固期間為六個月。
 ※過保固期之商品，本公司一律不收取任何檢測費用。
 ※本公司保有修改之權利，如有變動或更新，恕不另行通知。

尚朋堂服務站

尚朋堂對顧客服務的承諾永遠不變，
若須維修服務時請駕臨尚朋堂各區服務站。

台北	新北市八里區仁愛路108號 TEL:(02)2619-3599
基隆	基隆市七堵區六堵工業區工建北路4號 TEL:(02)2452-3900
桃園	桃園市八德區建國路62號 TEL:(03)368-0609
台中	台中市烏日區五光路607巷52號 TEL:(04)2336-7668
嘉義	嘉義縣中埔鄉和美村司公廨42之149號 TEL:(05)230-7799
台南	台南市仁德區忠義路126巷62號 TEL:(06)279-5770
高雄	高雄市鳥松區美山路220巷2之5號 TEL:(07)732-0232
宜蘭	宜蘭縣五結鄉三興村三結二路37號 TEL:(03)958-1792

敬告尚朋堂產品愛用者：

本公司關係所屬服務站的地址、電話，若有變更或遷移，請恕本公司無法全部告知。

消費者服務電話：0800-828-239

※製造年份及製造號碼：XX-XXXXXXXXXX

製造號碼說明：前兩碼為西元年份，整體號碼為製造號碼。

尚朋堂 商品保證書 / 客戶留存

品名機型：		型號：	
愛 用 者	姓名：		電話：
	地址：		
購買日期： 年 月 日			經銷商確認
★原購經銷商：電話 () 店名： 地址：			未蓋店章無效

※本保證書遺失恕不補發，請妥善保存。

- 保證期間因下列情形而發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - (1) 使用不當或使用環境特殊者。
 - (2) 自行拆修者。
 - (3) 安裝後自行移動、運送或改裝者。
 - (4) 外觀因使用自然污舊者。
 - (5) 由於天災地變或鼠患蟲害所導致者。
 - (6) 偏遠地區、山區及營業使用之服務，不論是否超過保證期間均酌收服務費
- 還有下列情形之一，本公司得按價收費：
 - (1) 超過保證期間者。
 - (2) 未出示本保證書。
 - (3) 保證書內記載內容(機型、機號)與現物不符者。
 - (4) 保證書記載經塗改或模糊無法辨認者。
 - (5) 保證書內容購買日期未填寫者，視同失去保證效力。
- 本公司對各產品均訂有零件更換保證期限，本公司僅以現行產品類似零件代用修理，如無法代用，尚祈見諒。
- 本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。
- 如果就近之本公司服務站因遷移無法聯絡，請來電總公司查詢。
- 本產品於正常使用，保固期間為一年；若為營業使用，保固期間為六個月。