

# OSTER 雙槽氣炸鍋保固書

機 型	OSDAF132-082	※ 購買日期		保 證 期 間
		年	月	日
※ 販 售 處	地 址	〒		
	店 名	☎		

標有「※」的欄位如有漏填情形則無效，請務必確認是否已確實填寫。如發現尚未填寫，請立刻請購買的商家協助填寫。本保證書不會再發出，請妥善保存，避免遺失。

親愛的消費者您好！感謝您選購本公司代理之優質商品，為確保您的權益，請詳細閱讀以下事項。

- 請於商品購買後立即上網(恆隆行hengstyle線上服務平台(<https://www.hengstyle.com>))或加入恆隆行LINE好友，完成保固資料登錄。
- 一指完成  
加入恆隆行LINE好友，保固註冊，一指完成  
請立即掃描恆隆行LINE 好友，立即享受保固上雲端！  
步驟一：於Line上搜尋「恆隆行hengstyle」。或掃描QR code  
步驟二：登錄或加入會員，在「保固註冊/查詢」選單中選擇購買商品或註冊新產品，並將發票拍照上傳  
步驟三：待審核完成，保固立即生效！  
\*\*請於步驟二上傳購買憑證或到貨證明，若無憑證未來維修時仍須檢附購買資料，以判別保固期間
- 本商品保固期:自商品購買日起1年，如係因可歸責於商品設計致生損壞或故障（本商品保證書第5條天然災害或人為因素等除外）時，恆隆行提供於台澎金馬地區售出商品之保固服務。
- 保固期認定：A.以購買憑證及保證書上店家登記購買日期為準。B.如無以上資料或商品非經購買取得，將以商品出廠日期加上三個月認定。
- 在下列情況，不論是否在保固期內，得酌收檢驗費、維修費及零件費等必要費用：
  - 因天災(包括但不限於火災、水災、地震、鼠禍、蟲害、雷擊等)而導致之損壞或故障。
  - 經判定因操作使用不當造成的產品損壞或故障。
  - 擅自改裝商品或經非總代理商檢修所引起之故障或損壞。
  - 係起因於外來因素者(包括但不限於搬運碰撞、進水、進沙、進塵、硫磺氣或油酸等化學因素所引起之腐蝕生鏽等)。
  - 未能出示商品保證書，證明於保固期內；或商品保證書已毀損至字跡無法辨認時；或商品保證書記載內容與實際不符者(包括但不限於機型、機號、購買日期等)。
  - 椅墊、餐盤、腳墊等正常使用所致產品耗損、老化。
  - 產品附件，包括但不限紙箱、袋、說明書等各種隨附損耗品，如有損壞或遺失，將不在保固範圍內
  - 因使用致外觀自然污舊或刮傷，或其他不符本保固服務規定者。
  - 商品使用於營業場所、公共場所及特殊環境者。
- 保固期內天災人為因素以及非保固期內之檢驗維修，按檢驗、維修及零件工本費用計費，如經恆隆行報價後不予維修時，將酌收檢驗工本費用300元整。
- 零件備料均有期限，超過期限者以替代零件維修，如無代用零件敬請見諒。
- 商品維修時，請提供會員資料以利查詢保固期。如該商品無完成線上保固註冊請檢附保證書正本，如無其他購買憑證證明為保固期內，將以保固外維修方式處理。
- 保固期內商品經維修或替換後，保固期仍以原購買日起算，如發生遺失購買憑證資料或無線上登錄報固註冊，仍以原始商品出廠日期加上三個月認定。
- 商品故障送修方式：
  - 網路報修：請上網[www.hengstyle.com](http://www.hengstyle.com)登錄會員，填寫維修表單。
  - 電話報修：請直撥客服專線0800-251-209
 非保固期內透過本公司特約物流公司收送貨，單趟運費為100元整。
- 維修收費方式：委由物流公司貨到收款
- 請注意於透過通訊交易、電視購物等虛擬通路購買本公司商品之法定鑑賞期間內，退/換貨須保持商品之原樣及完整性(包括但不限於原包裝、配件、贈品等)，若有缺件等情形恕不接受退/換貨。



# Oster



型號： OSDAF132-082

## 操作手冊 雙槽氣炸鍋

使用本電器前，請先閱讀所有說明

恆隆行  
hengstyle

客服專線:0800-251-209  
線上服務平台:[www.hengstyle.com](http://www.hengstyle.com)  
客服信箱:[hengstyle@hlh.com.tw](mailto:hengstyle@hlh.com.tw)

© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Newell Rubbermaid Asia Pacific Limited, Suite 05-179, 5/F, The Quayside, 77 Hoi Bun Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong. One Year Limited Warranty – see inside for details. Printed in China

OSDAF132-082\_25CM1\_GCDS-JC

NWL0001781692

## 重要防護措施

在使用電器產品時，應始終遵循基本的安全預防措施，以降低火災、觸電及／或人身傷害的風險，包括以下內容：

1. 使用本產品前，請詳閱所有說明。
2. 本電器在使用時會產生熱能。請勿觸摸高溫表面。請使用手柄或旋鈕操作。
3. 為防止觸電，請勿將電源線、插頭或本電器放入水中或其他液體中，也不可使其浸泡在液體中。
4. 本電器不適用於兒童，或身體、感官、心理能力受限者，或缺乏經驗及知識者使用。若有兒童在附近使用電器，應有成人密切看管。應監督兒童，確保他們不會玩弄本電器。請將本電器及其電源線放在兒童無法觸及之處。
5. 不使用時、安裝或拆卸零件前，或清潔前，請先將插頭自插座拔除。在安裝或拆卸零件前，以及清潔前，請讓電器冷卻。拔除電源時，應先將所有控制鈕關至「OFF」，再從插座拔下插頭。請勿拉扯電線來斷開電源。
6. 若電源線或插頭損壞，或電器本體發生故障或有任何損壞，請勿使用。切勿嘗試自行更換或接合損壞的電線。請將電器送回製造商（請參閱保固說明）以進行檢查、維修或調整。
7. 使用非製造商建議的配件可能導致人身傷害。
8. 請勿於戶外或商業用途下使用本電器。
9. 請勿讓電源線懸掛於桌邊或檯邊，也不可接觸高溫表面。
10. 請勿將本產品放置於潮濕表面或熱源（如瓦斯爐或電爐）上或附近，也不可放入預熱中的烤箱內。
11. 當移動盛有熱油或其他高溫液體的電器時，務必格外小心。
12. 加熱底座在烹調循環後仍可能有殘餘熱能。使用後請勿立即觸摸加熱底座，應待其冷卻後再處理。
13. 在烹調期間或結束後打開蓋子時請特別小心。蒸氣釋出可能造成燙傷。
14. 請勿將本產品用於非原設計用途。誤用可能造成傷害。
15. 本產品僅適用於家庭廚房檯面使用。請與牆面及四周保持至少6英吋（152 mm）的距離。務必將本產品放置於乾燥、穩固且水平的表面上使用。

16. 當本電器處於傾斜位置時，蓋子不會自行保持打開狀態。請在打開蓋子前，先將電器恢復至水平位置。
17. 切勿使用外接計時器或獨立遙控系統操作本電器。
18. 警告：食物灑出可能導致嚴重燙傷。請將電器及電源線遠離兒童。切勿將電源線垂掛於櫃檯邊緣，也不可使用櫃檯下方的插座。



注意避免接觸高溫表面

## 請妥善保存操作手冊

商品僅供家用

### 電源線使用說明

為降低因電線纏繞或被絆倒的風險，隨機附有較短的電源線或可拆式電源線。如需使用較長的可拆式電源線或延長線，須小心使用，確保安全。若於短電線型號上使用較長的可拆式電源線或延長線，應注意下列事項：

- a. 可拆式電源線或延長線的額定電氣規格應至少與本電器的電氣額定值相同。
- b. 若本產品為接地型，則延長線也必須為接地型三線電源線。
- c. 較長的電源線應妥善擺放，避免垂掛於流理台或桌面邊緣，以免被兒童拉扯或造成絆倒意外。

請勿拉扯、扭轉或以其他方式損壞電源線。

### 注意事項

1. 某些廚房檯面與桌面材質無法承受長時間的高溫。請勿將加熱中的機器放置於有表面處理的木質桌面上。我們建議在氣炸鍋底下墊上隔熱墊或鍋墊，以防止檯面可能受損。
2. 在初次使用本電器時，可能會產生些微煙霧和／或氣味。這是許多加熱電器的正常現象，使用數次後即不再發生。

## 歡迎

恭喜您購買 OSTER 雙槽氣炸鍋！

若您需要維修服務，請聯絡客服：0800-251-209  
或拜訪恆隆行官網：<https://www.hengstyle.com/>

規格表

型號：	2231855 OSDAF132-082
額定電壓 / 額定頻率：	110V~ 60Hz 單槽800W 雙槽1500W
產品尺寸：	W390mm x H367mm x L360mm
重量：	9.9kg
材質 / 耐熱溫度：	對流烤網腳架：材質：矽膠 SILICON/ 耐溫：250度C

## 商品介紹

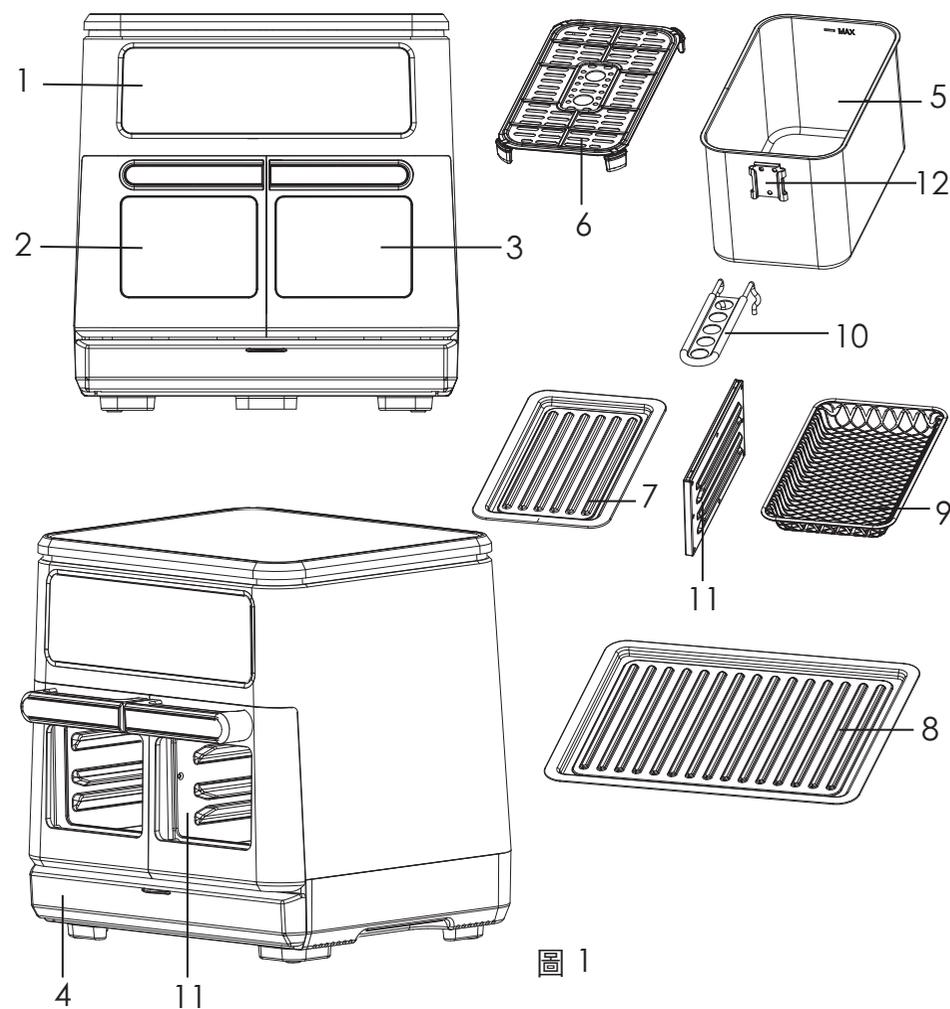


圖 1

- |             |                |
|-------------|----------------|
| 1. 控制面板     | 7. 小烤盤 x2      |
| 2. 烹調腔室 1   | 8. 大烤盤 x1      |
| 3. 烹調腔室 2   | 9. 小網狀烤盤 x2    |
| 4. 收納抽屜     | 10. 可拆式氣炸籃手柄   |
| 5. 氣炸籃 x2   | 11. 中間隔板 (可拆卸) |
| 6. 熱對流烤網 x2 | 12. 手柄固定扣件     |

## 控制面板

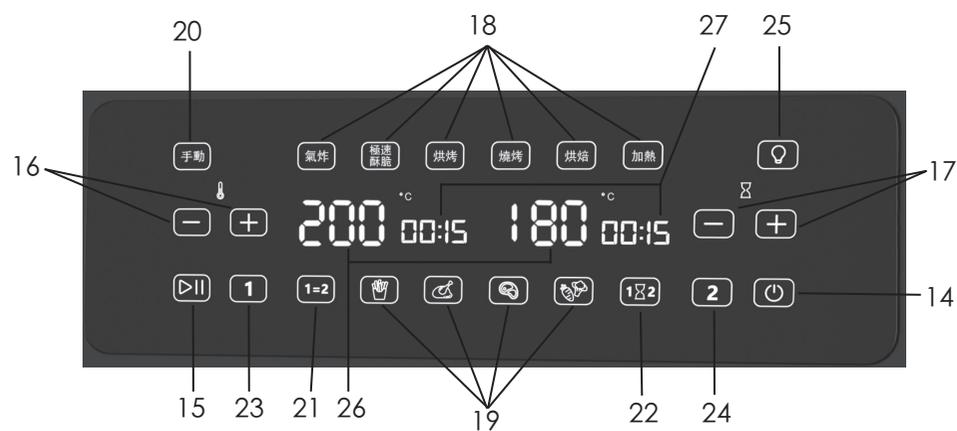


圖 2

- 14. 電源
- 15. 啟動/暫停
- 16. 溫度調整
- 17. 計時器調整
- 18. 烹調模式：氣炸、極速酥脆、烘烤、燒烤、烘焙、加熱
- 19. 預設選項：薯條、雞肉、肉類、蔬菜
- 20. 手動設定模式
- 21. 配對功能 (Match Function)
- 22. 同步功能 (Sync Function)
- 23. 設定烹調艙室 1
- 24. 設定烹調艙室 2
- 25. 照明燈
- 26. 溫度顯示
- 27. 時間顯示

## 烹調功能對照表

功能類別	溫度	時間
氣炸(Air Fryer)	180° C / 350° F	15 分鐘
極速酥脆(Turbo Crisp)	240° C / 460° F	10 分鐘
烘烤(Roast)	180° C / 350° F	60 分鐘
燒烤(Grill)	230° C / 440° F	15 分鐘
烘焙(Bake)	160° C / 320° F	30 分鐘
加熱(Reheat)	120° C / 250° F	10 分鐘
手動(Manual)	200° C / 400° F	15 分鐘

## 預設模式對照表

預設功能	溫度	時間
薯條(Fries)	200° C / 400° F	20 分鐘
雞肉(Chicken)	170° C / 340° F	60 分鐘
牛排(Steak)	230° C / 440° F	15 分鐘
蔬菜(Veg)	170° C / 340° F	15 分鐘

## 開始使用

### 首次使用

1. 移除氣炸鍋內外所有包裝材料、貼紙與標籤。
2. 使用微濕布及溫和的肥皂水清潔氣炸鍋內部及配件。切勿將氣炸鍋浸入水中。避免使用研磨性清潔劑、刷子及化學清潔劑，以免損壞氣炸鍋及配件。
3. 將氣炸鍋放置於平坦的表面。
4. 將氣炸鍋插入電源插座。
5. 按下電源按鈕 (Power) 開啟氣炸鍋，所有可用功能指示燈將亮起。
6. 選擇配對功能 (Match Function, 1=2)，接著選擇氣炸 (Air Fry)，再按啟動 (Start) 鍵。氣炸鍋將運作15分鐘，以去除製造過程中殘留的物質。

## 使用須知

### 設定您的氣炸鍋

1. 氣炸鍋可作為兩個獨立的烹調艙室使用，兩側可分別設定不同的功能、時間與溫度；或透過拆除中間隔板，變成一個容量為11公升的大烹調艙室。
2. 選擇設定方式後，將氣炸鍋放置於平坦表面，並插入電源。

### 拆卸中間隔板

1. 確保氣炸鍋已冷卻。請勿在氣炸鍋仍熱時拆卸中間隔板。
2. 打開兩個烹調艙室的門。
3. 將中間隔板向自己方向拉出，將其從氣炸鍋中滑出。
4. 拆除中間隔板後，可使用大烤盤。
5. 使用大烹調艙室時，所有功能與預設皆可使用，但「1」、「2」、「同步 (Sync)」及「配對 (Match, 1=2)」功能因不適用於大烹調艙室，將無法選擇。

## 重新安裝中間隔板

1. 確保氣炸鍋已冷卻。請勿在氣炸鍋仍熱時安裝中間隔板。
2. 將兩個烹調艙室的門完全打開。
3. 重新安裝中間隔板時沒有方向上的錯誤。將隔板對準烹調艙室上下的卡槽，輕輕推入直到碰觸到後壁。隔板就定位後，氣炸鍋會偵測到安裝完成，使用介面將允許分別設定兩個烹調艙室的程序。

**注意：**若烹調艙室門無法正常關閉，表示中間隔板未正確安裝於烹調艙室內。

### 選擇烹調配件

- 使用小型或大型網狀烤盤時，請將小型或大型烤盤放置於烹調艙室下方的烤架上，或直接放在烹調艙室底部，以收集油脂或碎屑。
- 若在同一烹調艙室內同時使用烤盤與網狀烤盤，為達最佳效果，應將烤盤放置於較低的烤架，網狀烤盤則放在上方。這樣可促進空氣流通，確保食物均勻熟成。
- 使用氣炸籃時，請確保熱對流烤網已完全插入，直到橡膠腳位於籃子底部。
- 若同時使用四個烤盤烹調冷凍食物，建議延長烹調時間約3至4分鐘。

**注意：**當將小型或大型烤盤放在最高層架時，含脂肪較高的食物可能會產生較多煙霧，原因是加熱元件距離較近。

- 為達最佳烘烤效果，且烘烤較大尺寸的蛋糕、麵包及餅乾時，建議拆除中間隔板，並將大型烤盤放置於氣炸鍋底部，再將烹調籃或自備烤具放置於烤盤上。此方式可促進烤具周圍的空氣流通。

## 設定行程 – 僅使用單邊或大烹調艙室

1. 將食材放入所選配件中，放入對應的烹調艙室，然後關上艙門。
2. 按下電源按鈕 (⏻)。
3. 根據食材放置的位置，按下烹調艙室按鈕「1」或「2」（若已拆除中間隔板則無需此步驟）。
4. 選擇所需的功能 (Function)、預設 (Preset) 或手動模式 (Manual)。
5. 如有需要，使用 (+) 與 (-) 按鈕調整時間 (⌚) 或溫度 (🌡)。
6. 按下啟動按鈕 (▶) 開始烹調。

## 設定行程 – 兩側使用相同設定 (可使用 MATCH 功能)

1. 將食材放入所選配件中，分別放入左右兩側的烹調艙室，然後關上兩邊艙門。
2. 按下電源按鈕 (⏻)。
3. 按下「配對 (Match)」按鈕 (1=2)。兩側的數位顯示器將同時亮起，因為接下來的設定會套用至兩側 (無需分別設定每一邊)。
4. 選擇所需的功能 (Function)、預設 (Preset) 或手動模式 (Manual)。
5. 如有需要，使用 (+) 與 (-) 按鈕調整時間 (⌚) 或溫度 (🌡)。
6. 按下啟動按鈕 (▶) 開始烹調。

## 設定行程 – 兩側使用不同設定 (可使用 SYNC 功能)

1. 將食材放入所選配件中，分別放入左右兩側的烹調艙室，然後關上兩邊艙門。
2. 按下電源按鈕 (⏻)。
3. 按下「1」按鈕以設定左側烹調艙室。
4. 選擇所需的功能 (Function)、預設 (Preset) 或手動模式 (Manual)。
5. 如有需要，使用 (+) 與 (-) 按鈕調整時間 (⌚) 或溫度 (🌡)。
6. 按下「2」按鈕以設定右側烹調艙室，並重複步驟4與5。您也可以選擇相同的功能或預設，但設定不同的時間或溫度。
7. 如果兩側烹調時間不同，但您希望它們同時完成，請按下「同步 (SYNC)」按鈕 (1&2)。  
**注意：**為確保最佳烹調效果，兩側設定的最大時間差有一定限制。若您需要超過裝置所允許的時間差，請延後將食材放入其中一側，使其與另一側同步完成。
8. 按下啟動按鈕 (▶) 開始烹調。

## 烹調

1. 按下啟動按鈕 (▶) 後，烹調艙室的燈光將會亮起，加熱器與風扇開始運作，並開始倒數顯示烹調時間。
2. 若您需在烹調期間查看食物，可按下燈光按鈕 (🔦)，在艙門關閉的情況下點亮燈光。燈光將於 30 秒後自動關閉。
3. 在任何時間按下「啟動/暫停」按鈕 (▶) 可暫停烹調，時間停止倒數，且加熱器停止加熱。再次按下按鈕可繼續烹調。
4. 在烹調期間打開艙門會自動暫停行程、停止計時並關閉加熱。關上艙門後程式將自動繼續並恢復烹調。
5. 在程式進行一半時會響起提示音 (5 次) 並顯示「FLIP」，提醒您翻動食物或搖晃炸籃，以確保均勻受熱 (詳見空氣炸烤圖表)。  
**注意：**若您的食物無需翻動，可忽略提示音。當使用「烘焙」或「燒烤」功能時，因大多數食物無需翻動，將不會有此提示音。

6. 在烹調完成前 1 分鐘，兩個烹調艙室的燈光將亮起，以提醒您即將完成。
7. 烹調完成後會有提示音（3 次），烹調艙室燈光將亮起 10 秒，隨後氣炸鍋將自動關閉。
8. 可在任何時間按下電源按鈕（⏻）取消烹調或重新設定程式。

## 其他功能

- 極速酥脆（Turbo Crisp）：若您的食物需要額外酥脆效果，可在一般烹調結束後使用「極速酥脆」功能進行額外 10 分鐘加熱：當一般烹調結束後，按下此按鈕（預設為 10 分鐘），再按下啟動（▶▶▶）即可開始。
- 同步功能 SYNC（1&2）：自動同步兩個烹調艙室，讓它們即使設定不同的烹調時間也能同時完成烹調。系統會先啟動烹調時間較長的一側，接著在適當時機開始另一側，確保兩邊可同時完成烹調。此功能非常適合冷凍或冷藏的速食類食材。  
預設兩邊烹調時間最大允許差距為 45 分鐘，以確保兩邊食物的最佳烹調品質。若您不小心設定超過 45 分鐘的時間差，螢幕將閃爍提示，兩個計時器將重設為零，並且氣炸鍋不會啟動。請重新設定兩邊時間，確保時間差在 45 分鐘內，然後按下 SYNC（1&2），再按啟動（▶▶▶）開始烹調。
- 配對功能 MATCH（1=2）：「配對功能（Match Function）」按鈕可自動將兩個烹調艙室設定為相同的時間與溫度。此功能非常適合大量烹調相同食材，或不同食材但所需烹調時間與溫度一致的情況。  
**注意：**使用同步 Sync 或配對 Match 功能時，若僅開啟其中一側艙門，兩邊烹調將同時暫停，以確保兩邊食物可同時完成。待兩側艙門皆關閉後，烹調將自動繼續。

## 使用技巧

1. 功能預設的溫度與時間僅供參考，請參考「氣炸烹飪對照表」以獲得更準確的烹調指引。
2. 烹調過程中，若艙門打開時間超過 5 分鐘，氣炸鍋將自動進入休眠模式。按下電源鍵（⏻）即可喚醒氣炸鍋。
3. 若需取出烹飪籃，可使用隨附的可拆式提把。將提把握緊插入籃子上的卡扣，即可提起；移除時亦以同樣方式操作。切勿徒手取出高溫烹飪籃。
4. 若需取出加熱中的烤盤，請使用厚廚房毛巾或隔熱手套。
5. 烹調完成後，請小心使用耐熱烹飪工具取出食物。切勿將高溫的烹飪籃、托盤或食物直接放在非耐熱的表面上。傾倒籃中食物時請特別留意熱油或熱液體的濺出。
6. 與小型烘烤托盤可收納於下方的儲物抽屜中。小型烘烤盤與網狀托盤可嵌套收納於大型烘烤盤中，方便整理。
7. 氣炸籃可直接存放於烹調艙室中，方便下次使用。
8. 當您正在設定烹調程式，或在烹調過程中開啟艙門後若 5 分鐘內無任何操作，氣炸鍋將自動關機。按下電源鍵（⏻）即可重新開始設定。
9. 若一側正在烹調，而您希望新增食材至另一側，請先按下暫停鍵，然後依照「僅單邊或大型艙室的設定」指示為另一側設定程式。設定完成後加入食材並按下開始鍵，兩側即會同時開始烹調。
10. 切勿使用金屬烹飪工具與配件搭配使用。建議使用矽膠材質的烹飪器具。
11. 當使用烘焙功能時，我們建議將烘焙器皿放置在小型或大型烘烤托盤上，這樣可讓空氣從烘焙器皿下方流通。若將氣炸籃中的空氣循環托盤取出，氣炸籃本身也非常適合用於烘焙用途。

## 清潔與保養您的氣炸鍋

1. 每次使用後，請清潔氣炸鍋及其配件。
2. 在清潔 Oster 氣炸鍋之前，請先拔除插頭並讓其完全冷卻。
3. 清潔氣炸鍋內部時，請僅使用溫和的肥皂水和濕布擦拭。請勿將本產品浸入水中。使用研磨性清潔劑、刷子或化學清潔劑將會損壞本產品。
4. 請經常清空氣炸籃與烤盤，以避免碎屑堆積。
5. 氣炸籃、烤盤、可拆式隔板與提把皆可放入洗碗機清洗。
6. 本產品內部無使用者可維修之零件。除本節所述之清潔保養程序外，任何維修務必交由授權服務代表處理。請參閱保固章節。

## 烹調參考表

食物	重量	功能/ 預設	時間	溫度 (°C)	是否需 翻動	是否需 加油
<b>馬鈴薯類</b>						
手切薯條	700g - 800g	薯條	30 - 35 分鐘	200°C / 400°F	是	1 大匙
手切薯條	250g	薯條	15 - 20 分鐘	200°C / 400°F	是	½ 大匙
冷凍薯條 (粗)	500g - 700g	薯條	20 - 25 分鐘	200°C / 400°F	是	否
冷凍薯條 (粗)	250g	薯條	13 - 15 分鐘	200°C / 400°F	是	否
冷凍薯條 (細)	500g - 700g	薯條	18 - 20 分鐘	200°C / 400°F	是	否
冷凍薯條 (細)	250g	薯條	10 - 12 分鐘	200°C / 400°F	是	否
冷凍地瓜薯條	500g	薯條	15 - 18 分鐘	200°C / 400°F	是	否
冷凍薯餅	600g	薯條	18 - 20 分鐘	200°C / 400°F	是	否
新鮮烤馬鈴薯	1kg (約4顆)	氣炸	60 分鐘	180°C / 350°F	否	否
<b>肉類 / 家禽 / 魚類</b>						
牛排	250g (1片)	牛排	10 - 15 分鐘	200°C / 400°F	是	1 茶匙
豬排	600g (3片)	牛排	15 - 20 分鐘	180°C / 350°F	是	1 大匙
牛肉漢堡排	340g (2片)	牛排	16 - 18 分鐘	180°C / 350°F	是	否
羊腿	2.0kg - 2.5kg	烘烤	105 - 120 分鐘	170°C / 340°F	否	否
全雞 (大)	1.8kg - 2.2kg	雞肉	80 - 90 分鐘	170°C / 340°F	否	否
全雞 (中)	1.3kg - 1.6kg	雞肉	60 - 70 分鐘	170°C / 340°F	否	否
雞翅	1kg	雞肉	30 - 35 分鐘	180°C / 350°F	是	否
鮭魚排	480g (2片)	氣炸	12 - 15 分鐘	180°C / 350°F	否	否
<b>冷凍食品</b>						
冷凍炸魚排	400g (2片)	氣炸	12 - 15 分鐘	180°C / 350°F	是	否
冷凍雞塊	400g	氣炸	12 - 15 分鐘	180°C / 350°F	是	否
冷凍蔬菜漢堡	450g (4個)	氣炸	15 - 20 分鐘	200°C / 400°F	是	否
冷凍蒜香麵包片	6 片	氣炸	6 - 8 分鐘	180°C / 350°F	是	否
<b>蔬菜類</b>						
冷凍洋蔥圈	400g	氣炸	10 - 12 分鐘	180°C / 350°F	是	否
新鮮烤蔬菜	800g	蔬菜	15 - 20 分鐘	170°C / 340°F	是	1 大匙

## 故障排除

問題	可能原因	解決方法
食物過熟 / 不熟	<ul style="list-style-type: none"> <li>溫度或時間設定有誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依口味調整時間與溫度</li> <li>氣炸鍋體積比一般烤箱小，升溫較快，烹調時間通常較短</li> </ul>
燒焦氣味	<ul style="list-style-type: none"> <li>氣炸鍋內部食物殘留物堆積</li> <li>烹調槽未清潔</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>請參考「清潔您的氣炸鍋」章節</li> </ul>
觸控面板無反應	<ul style="list-style-type: none"> <li>面板髒污或有油脂</li> <li>面板有過多水氣</li> <li>控制器故障</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用前確保面板清潔無污垢</li> <li>確保面板乾燥，並以乾手操作</li> <li>拔掉電源，靜置 60 秒後再插上電源，若問題持續請聯繫客服</li> </ul>
觸控面板右側無反應	<ul style="list-style-type: none"> <li>未放置中間隔板</li> <li>中間隔板未正確插入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>確認中間隔板依說明（第 8 頁）正確安裝</li> </ul>
氣炸鍋設定後無法啟動	<ul style="list-style-type: none"> <li>烹調艙室門未關閉</li> <li>同步 SYNC 模式下兩側時間差過大</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>請關閉烹調艙室門</li> <li>減少兩側設定時間差</li> </ul>

## 限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：雙槽氣炸鍋 Equipment name		型號（型式）：2231855 Type designation (Type) OSDAF132-082				
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 <sup>+6</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
塑膠外圍盒身	○	○	○	○	○	○
印刷電路板	○	○	○	○	○	○
發熱器	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
電源線組	○	○	○	○	○	○
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>						

