

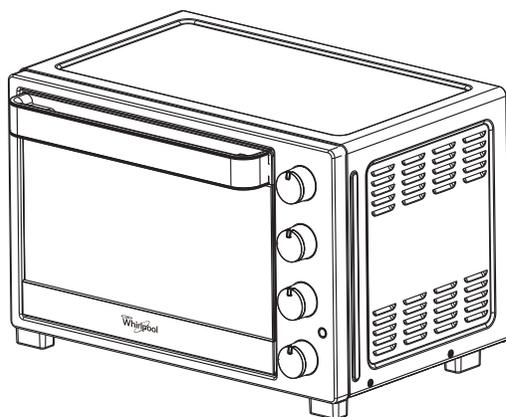


Designed to Simplify

惠而浦旋風烤箱

WTO320DB

使用說明書



## Toaster Oven Instruction Manual

使用前請詳細閱讀使用說明書  
必且妥善保存以備日後參考



## 目 錄

重要安全說明	2
安裝指南	3
電氣規定	3
部件說明	4
控制面板	5
調理食譜	6
清潔與保養	8
簡易故障排除	8
產品規格	9

# 重要安全說明

感謝您購買惠而浦產品，為保障您的安全與使用權益，使用本產品前，請詳讀所有的使用說明，依照本說明書安裝與使用。有任何疑問，我們竭誠歡迎您致電客服中心詢問！

## 電源相關

1. 本產品必需確實接地。應插入備有正確接地裝置之插座，請參閱第 3 頁之“接地說明”。
2. 嚴禁將電源線、插頭及電烤箱浸入水中或其他液體中，以防有觸電危險。
3. 當電源線或插頭損壞時、烤箱工作不正常時或曾經掉落摔傷時，請不要去使用烤箱。
4. 請勿將電源線或插頭浸入水中，電源線應遠離加熱體表面，不可將電源線攀附在桌緣上。
5. 切勿損壞、過份彎曲、拉伸、扭轉電源線；不可在電源線上放重物或夾住電源線。
6. 若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
7. 若外出或長時間不使用本產品，請將插頭拔離插座，以確保安全。
8. 拔出插頭或插入插座時，請確實握住插頭部分，勿拉扯電線。

## 使用相關

1. 本產品僅適用於此說明書中所述之用途，切勿將腐蝕性之化學物品或氣體置入其中。本烤箱僅供家庭食物之加熱、烹煮及乾燥用，並非設計給工業或實驗室之用。
2. 如同其它產品一樣，當孩童使用時應有大人在旁監視。
3. 為了防範爐箱內起火燃燒：
  - a. 請勿將烤箱當作儲物櫃之用。烤箱不使用時，也不可將紙製品、烹調器皿或食物留在烤箱內。
  - b. 不得將下列物品放入烤箱中燒烤，例如：紙類、水源、易燃物品。
4. 使用烤箱時或剛使用完之後，外表溫度較高，切勿觸摸。
5. 請勿靠近窗簾等易燃物附近使用烤箱。
6. 請勿使用烤箱加熱油溫或作油炸，因為油溫在烤箱內是很難控制的。
7. 烹調後之容器會因食物溫度之傳導而變得很燙，建議要帶防燙手套去取出。
8. 請勿將烤箱本體上之通氣孔覆蓋或堵塞，烤箱上方、左右與背面應預留 10cm 以上的空間距離，並且頂部不能放置任何物品。
9. 請勿將烤箱置於戶外使用，也不可將它放在靠近水源的地方。例如廚房的水槽、潮濕的地下室、游泳池或類似之場所使用。
10. 請勿在烤箱正下方使用任何電熱器具或烹調產品。
11. 清潔爐門表面及門密封條時，請用軟濕布沾溫和、非研磨性肥皂或清潔劑輕輕擦拭。

## 緊急處理方式

1. 如發現爐內起火燃燒時，請將爐門保持緊閉，關掉烤箱，將電源線從插座上拔下或切斷電源迴路之保護開關。
2. 本產品之服務必需由合格之服務人員處理，請電洽進口代理商之服務中心，進行烤箱之測試、修理或調整。

# 安裝指南

1. 請確認爐門內所有的包裝材料都已經移除。
2. 檢查烤箱有沒有受損？如爐門不正或變形，門密封條損壞、表面受損或門支柱和門鎖破裂鬆脫以及爐門或爐內壁撞傷。如有任何地方發生損壞，請勿使用它並通知進口代理商之服務人員前往處理。
3. 本烤箱必需放置在平坦穩固，且可承載烤箱及其所烹調食物之總重量的檯面。
4. 請勿將烤箱置於高熱、潮濕或會產生高濕

- 氣或接近易燃物品之處所。
5. 為確保烤箱能正常使用，烤箱要有適當的通風，讓烤箱之上方、左右與背面各10cm之距離。切勿將烤箱之通氣孔處覆蓋或堵死。請勿將烤箱之固定腳拆除。
  6. 請確認電源線沒有損傷及未纏繞在烤箱之下方或在任何加熱器上方或銳利之表面上。
  7. 電源插座之位置應能方便觸及，以便於緊急狀態下能容易地拔下電源插頭。

## 電氣規定



警告



### 電擊的危險

插入一個接地型的3孔插座。

請勿移除接地腳。

請勿使用轉接頭。

請勿使用延長線。

如不遵照上述指示，可能引發火災或電擊，導致人員傷亡。

請遵守所有的法規和法令。

### 電源需求：

- 110 伏、60 赫茲、交流電、15 或 20 安培具有保險絲或斷路器的電源供應器。
- 建議您使用單獨的電力迴路供電烤箱使用。
- 電烤箱本身備有一接地型之 3 孔插頭，它必需牆壁上備有適當接地之插座上。

### 建議：

- 使用延時保險絲或延時斷路器。
- 本烤箱使用的獨立電路。

### 接地說明

本電烤箱必需作接地。當發生電線短路時，漏電流將經由所提供之接地線傳導出去，以避免發生電擊之危險。

**警告：**不正確的使用接地插頭將導致電擊之危險。

### 電源線

如果要使用長電線或延長線：

- A. 請注意電源線長度避免過長導致纏繞或絆倒的危險。
- B. 延長線所標明的額定電流至少要與產品額定之電流量相等。
- C. 延長線必需是接地型 3 線的電線，多餘長度的電線應妥善地給予固定使其不會懸在櫃台上或桌上，不會讓孩童拉扯造成意外之絆倒。

**警告：**接地插頭使用不當，可能會導致觸電的危險。如果無法完全了解接地說明或是對於烤箱是否已適當接地存有疑慮，請諮詢合格的電氣或維修人員。

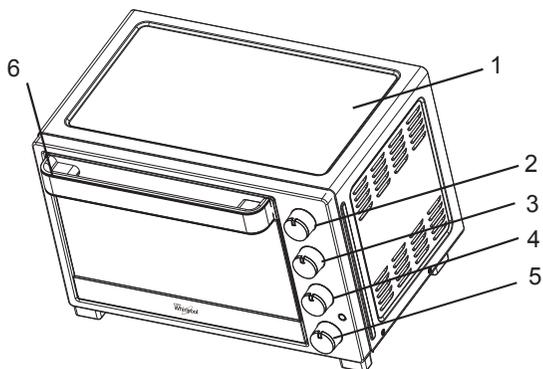
切勿使用延長線。如果電源線太短，請尋求合格電氣或維修人員的協助，在電烤箱附近安裝電源插座。

電烤箱之損壞或個人之傷害，如果是因為沒有確實遵守電源線之接裝程序所造成。代理商或經銷商將不負其賠償之責任。

請妥善保存本說明

# 部件說明

1. 烤箱外殼
2. 上管溫度旋鈕
3. 火力旋鈕
4. 下管溫度旋鈕
5. 定時旋鈕
6. 爐門把手
7. 集屑盤
8. 烤網/烤架x2
9. 烤盤
10. 旋轉烤軸/旋轉烤叉
11. 取物支架



7



8



9



10



11

# 控制面板

## 溫度設定

1. 依順時針方向旋轉溫度旋鈕至期望的溫度。可設定 70°C~230°C。
2. 保溫預設溫度為70°C。
3. 溫度旋鈕設定到 230°C時，烤箱爐腔中心溫度對應的是 230°C± 20°C。

## 火力設定

此電烤箱具有五種火力設定，可依照不同食物選擇不同的烘烤方式

1.  下火：下加熱管加熱，適合薄肉片、蔬菜、煨湯等食物。
2.  上火：上加熱管加熱，適合魚、肉類等食物。
3.  全火：上下加熱管同時加熱，適合麵包、餅乾、肉排等食物。
4.  全火+旋風：上下加熱管同時加熱，風扇帶動熱風對流，烘烤更均勻。適合麵包、蛋糕、餅乾、披薩等食物。
5.  上火+轉烤：上加熱管加熱，馬達帶動旋轉烤叉規律轉動。

## 旋轉烤軸操作方式

取出烤箱內的網架，務必將萬用烤盤置於烤箱最下層，以盛接旋轉烤叉上食物滴下之油汁。

第一步：拆開附件包裝，從附件PE 袋中拿出旋轉烤軸、

旋轉烤叉、取物支架，先將食物用旋轉

烤叉安裝到旋轉烤軸上，將烤叉上的螺釘擰緊固定。

第二步：將旋轉烤軸的尖頭朝向右方，用取物支架托起食物，打開爐門，左邊先插入到旋轉孔內，然後將旋轉烤軸向右插入到右邊側板中心位置的旋轉孔內。

第三步：用取物支架托起旋轉烤軸，左右調整，將旋轉軸上的卡位，剛好卡到左側板上的旋轉孔上，將旋鈕轉至  功能，選擇要料理的時間與溫度，即完成整個操作。

## 時間設定

1. 依順時針方向旋轉溫度旋鈕至期望時間，最長可設定120分鐘。
2. 當設定時間到達，旋鈕回到OFF位置，此時烤箱會發出嗶聲提醒，隨後自動斷電。

提醒：烹調過程中隨時可再調整時間。當時間設定小於10分鐘，請將旋鈕轉超過90度後再往回轉至期望的時間設定即可。

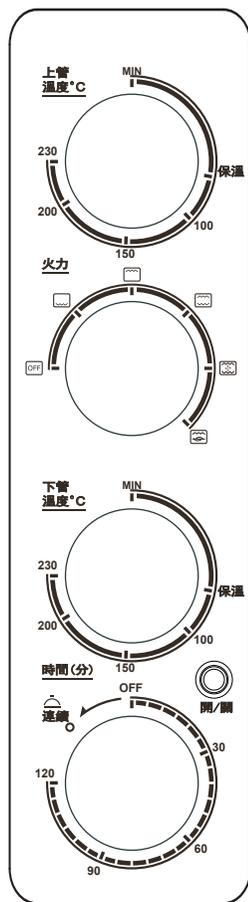
※料理完畢時，請將以上溫度、火力、定時旋鈕轉至關閉狀態。烘烤過程中開關電源指示燈會常亮。

## 連續加熱 / 保溫功能

惠而浦旋風烤箱之貼心設計，可將定時旋鈕依逆時針箭頭方向轉至「連續」，並設定溫度，可讓烤箱保持該烹調狀態。適用料理如下：

1. 需較長時間的料理：例如烤雞或肉排等。
2. 保溫：保溫預設溫度為70°C，可保溫料理後但不立即食用的食物與湯類。

※使用連續加熱/ 保溫功能時，務必留意使用時間，必須手動將定時旋鈕轉到OFF位置，才能關閉烤箱電源。



## 調理食譜

根據食物的高度，將烤架或萬用烤盤放置在烤箱內部適當層架上。烹調時間會由於下列因素而異，可參照食譜並依據實際狀況調整之：

- 所選用食材的材料溫度、質量、份量等不同而有所差異。
- 連續烹調時，因烤箱內溫度已較高，因此烹調所需的時間會比初次使用時間短，請依實際狀況調整。
- 烤箱內加熱溫度過高時，溫控器會自動切斷，發熱管停止加熱，待冷卻後，便會開始加熱。

一般料理			
食物	溫度	烤箱模式	時間
吐司	200-230°C		3-10分鐘
熱狗	200°C		5-10分鐘
香腸	200°C		10-12分鐘
牛排(約2公分厚)	230°C		15-20分鐘
魚(片)	230°C		20-30分鐘
魚(條) (搭配旋轉烤叉)	230°C		20-30分鐘
雞腿/雞翅	230°C		25-35分鐘
風味全雞 (搭配旋轉烤叉)	230°C		50-60分鐘
披薩	220-230°C		20-30分鐘

## 風味料理 (無油煙、快速料理)

菜單	材料	調味料	烤箱模式	作法	
蒸	茶碗蒸 (2人份)	雞蛋 (2個) 柴魚片 (依個人喜好) 蝦仁 (2~3尾) 蟹肉棒 (1支) 綠蘆筍 (1支) 蛤蜊 (1個)	沸水 (280 c.c.) 米酒 (1小匙) 鹽 (1/4小匙) 味淋 (1大匙)	 150°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將柴魚片浸泡於沸水中約10分鐘，再以篩網過濾湯汁。</li> <li>2. 將洗淨並挑出腸泥後的蝦仁，拌入沸水中，撈出瀝乾。</li> <li>3. 將蘆筍切成3段，與蟹肉棒及蛤蜊置於旁備用。</li> <li>4. 將雞蛋打勻後，倒入柴魚湯汁內，並加入鹽、味淋、米酒調味。</li> <li>5. 以篩網過濾出蛋汁，倒入金屬杯、陶瓷杯或錫箔碗內。</li> <li>6. 烤箱預熱1~2分鐘，將上述裝有蛋液的容器放在烤盤上，倒入適量熱水於烤盤內。</li> <li>7. 以約150°C隔水加熱烤約8分鐘後，打開爐門，加入已準備好的蘆筍、蟹肉棒、蝦仁等。</li> <li>8. 再以約150°C烤約3分鐘 (未免火力過大，此時可蓋上一層錫箔紙)</li> </ol>
	布丁 (2人份)	雞蛋 (2個) 全脂鮮奶 (250 c.c.)	香草粉 (約1/2小匙， 或依個人喜好) 細砂糖 (4小匙) 熱水 (適量)	 150°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將雞蛋打勻後，加入鮮奶、細砂糖拌勻成為布丁液。</li> <li>2. 以細目篩網過濾布丁液後，再倒入烤杯中。</li> <li>3. 烤箱預熱2分鐘，將烤杯放在烤盤上，倒入適量熱水於烤盤內。</li> <li>4. 以約150°C隔水加熱烤約10分鐘後，再續烤5分鐘。</li> <li>5. 為免火力過大，此時可蓋上一層錫箔紙後再烤10分鐘，並續烤5分鐘。</li> </ol>
煮	南瓜奶油濃湯 (2人份)	去皮南瓜 (600克) 蔬菜: 高麗菜、玉米、胡蘿蔔、芹菜等 (適量，依喜好) 無糖動物鮮奶油 (適量)	水 (約500 c.c.) 義大利宗和香料 (依 濃淡喜好，少許) 鹽 (少許)	 200°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 剖開南瓜，去籽後切小塊。</li> <li>2. 將南瓜置入烤皿內，加入蓋過南瓜的水，放入烤箱以200°C烘烤約15分鐘。以牙籤確認南瓜熟透。</li> <li>3. 烤南瓜同時，可準備蔬菜高湯。將水加入已準備的各式蔬菜至蓋過蔬菜即可，以中火煮50分鐘即可。</li> <li>4. 將熟透南瓜、涼的蔬菜高湯，和香料倒入果汁機中打勻，加入鹽調味後再倒入湯碗。</li> <li>5. 為增添色、香，此時再淋上少許動物鮮奶油，即可食用。</li> </ol>
	風味吐司披薩 (2人份)	厚片吐司 (2片) 披薩起司 (2片) 綠色美西生菜葉 (1 片約掌大) 青椒末 (1大匙) 鳳梨 (60克) 火腿片 (3片)	番茄醬 (2大匙) 美乃滋 (1大匙)	 150°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 吐司表面抹上番茄醬。</li> <li>2. 依序將生菜葉、鳳梨片、青椒末鋪於吐司上，灑上披薩起司。</li> <li>3. 烤箱及烤盤預熱2分鐘後，置入吐司，以150°C烤約6分鐘即成。 ※可依口味，變換為黑橄欖(切半)、小番茄末、等各式食材。</li> </ol>
烤	鮭魚酥盒	鮭魚肉 小黃瓜切碎 水煮蛋 冷凍酥皮 全蛋液	利用鮭魚之鹹味 個人可再斟酌加入 喜好之調味料	 200°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將小黃瓜與鮭魚肉拌勻，並將水煮蛋切成4塊。</li> <li>2. 將冷凍酥皮退冰、軟化、對角折後裁成正方形。</li> <li>3. 將拌好的鮭魚餡料搭配一小塊水煮蛋置於酥皮之一端，對折成三角形後，再將兩角拉起黏住 (餛飩狀)。以叉子在餛飩狀酥皮邊緣壓印。</li> <li>4. 再餛飩狀酥皮表面塗抹全蛋液，即完成酥盒。</li> <li>5. 烤箱預熱2分鐘，放入酥盒，以約180°C烤約12分鐘，至表面酥脆金黃即可。</li> </ol>
	鹽焗雞翅	雞翅 (4支) 蔥絲 (適量) 紅辣椒絲 (些許)	鹽 (1/2小匙) 胡椒粉 (少許) 蒜香粉 (少許) 米酒 (2大匙)	 180°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洗淨雞翅，左手拉著一端，右手以刀在關節處劃刀 (不切斷)，放於器皿內。</li> <li>2. 加入鹽、胡椒粉、蒜香粉、米酒拌勻醃約30分鐘。</li> <li>3. 將醃好的雞翅以錫箔紙包好。</li> <li>4. 將熟透預熱2分鐘，將包好的雞翅放在烤架上，以180°C烤約15~20分鐘 (依個人喜好之口感，但建議雞肉需熟透)</li> <li>5. 悶約5分鐘取出，打開雞翅包，放上辣椒絲與蔥絲即可上菜。</li> </ol>
爆	胡椒蝦 (4人份)	鮮蝦 (約12尾) 蒜末 (2小匙) 薑末 (2小匙) 辣椒末 (2小匙) 蔥末 (2小匙)	鹽 (1/4小匙) 米酒 (1大匙) 細胡椒粉 (1/4小匙)	 120°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮蝦洗淨，剪鬚去腸泥，以沸水清洗後瀝乾。</li> <li>2. 烤盤上刷上少量油，置入烤箱預熱2分鐘，並放入蒜、薑、辣椒末及蔥末，開爐門爆香。</li> <li>3. 放入鮮蝦以約120°C烤約5分鐘，打開窗門，加入鹽、米酒、胡椒粉拌勻後，再烤以120°C烤約3分鐘即可。</li> </ol>
	菜脯蛋 (3人份)	菜脯 (100克) 雞蛋 (4個) 蔥花 (5大匙)	細砂糖 (1/4小匙) 米酒 (1小匙) 胡椒粉 (少許) 香油 (1/2小匙)	 180°C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜脯洗淨好擦乾水分，切成小丁狀</li> <li>2. 將菜脯、雞蛋、蔥花、細砂糖、米酒、胡椒粉、香油拌勻。</li> <li>3. 將烤盤鋪上錫箔紙，刷上少許油，置入烤箱預熱2分鐘。</li> <li>4. 倒入拌好的材料於烤盤內，以180°C烤約10分鐘即成。</li> </ol>
煎					

## 清潔與保養

1. 在清潔烤箱前，請拔掉電源，等待烤箱冷卻後再進行清潔。
2. 烤箱內外表面、烤盤、烤網的清潔可用軟布或海綿沾上中性清潔劑擦拭，並用清水擦乾淨，洗後請用乾抹布將水滴擦拭乾淨，以免造成生鏽。
3. 切勿使用硬刷子、鐵刷、鹽性清潔劑，以免破壞表面的烤漆。
4. 磨粉（清潔劑）、揮發油、酸熱水等會傷及機體請勿使用。
5. 請勿將烤箱直接浸在水裡清洗。
6. 烤盤、烤架的油汙未經清理，一再重複使用，日久會造成焦黑，故使用完後，請清理乾淨並將其放置於烤箱內。

## 簡易故障排除

故障情況	原因	排除方法
無法烘烤	* 插頭沒插好 * 故障	* 請將插頭重新插好 * 與本公司維修服務人員聯絡
出現異味	* 烘烤時間太長 * 烤盤有異味、烤網有異物	* 請關閉烤箱電源、清理異味食物 * 請清潔烤盤與烤網

## 產品規格

品名	旋風烤箱
型號	WTO320DB
電源	110V~60Hz
額定消耗電功率	1500W
產品容量	32L
產品尺寸	498 X 327 X 385mm
產品淨重	約 9.6 公斤(含配件)

進口商：台灣惠而浦股份有限公司  
地址：台北市新生南路 1 段 56 號 10 樓  
客服專線：0800-258-558  
[www.whirlpool.com.tw](http://www.whirlpool.com.tw)

