



歡迎加入！

@quoview

商品售後服務



想瞭解更多請掃描匯聚官網QR CODE

立即線上註冊，享好康優惠！

www.Quoview.com

中文操作手冊/保固書

台灣總代理

匯聚科技股份有限公司

241 新北市三重區重新路五段646-1號

免付費市話專線: 0800-278-008

電話：02-2995-9258

傳真：02-2995-9259

E-mail：shop@quoview.com

Hamilton 漢美馳 Beach®



Air Fryer 多功能數位 氣炸烤箱

35070-TW

Hamilton Beach is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc used under license by Quoview Technology, Inc

重要安全注意事項

 **注意熱表面。使用電器用品時，請務必詳讀基本安全注意事項，以減少火災、觸電受傷的危險，包括：**

1. 請閱讀所有相關說明。
2. 本電器不適合以下人群使用：行動不便者、精神或智能障礙者、缺乏經驗和常識者，除非他們在責任人的密切監督和指導下使用，以確保安全。
3. 為防止觸電危險，請勿將電源線、插頭及本機放入水或其它液體中。
4. 在兒童附近使用或由兒童使用任何裝置時，一定要密切監督。請監督好兒童，確保他們不會把本電器當玩具玩。
5. 請勿觸摸高溫表面。請使用手柄或旋鈕。
6. 當機器不使用或清潔前，請先拔下插頭，並等待電器冷卻後，再拆裝零件和清潔。
7. 在下列情況下，請勿使用電器：電源線或插頭破損、電器出現故障、電器曾跌落或已經出現任何形式的損壞。請直接連繫總代理或依照本手冊頁尾將機器送修；為了避免危險，必須由專業維修部門處理及更換。
8. 請勿將電源線搭置在桌台邊緣上或與發熱表面接觸，包括火爐、瓦斯爐。
9. 請勿將機器放在瓦斯爐、電磁爐、預熱烤箱附近。
10. 請勿將電源線搭置在桌台或櫃檯邊緣。
11. 機器必須在平面且遠離邊緣下操作，以防止意外傾倒。
12. 拔掉電源插頭前，請將所有控件轉到 OFF(⏻)，然後從插座上拔下插頭。
13. 要拔出插頭，請抓住插頭並從插座中拔出。切勿從電源線拉扯。
14. 移動裝有熱油或其他熱液體的設備時，請務必小心。
15. 請勿通過外部計時器或遠端操作系統來操作電器。
16. 清潔時請小心，請勿刮傷或損壞氣炸鍋內部零件。
17. 請勿使用非原廠提供的配件，以避免機器損壞或導致人員受傷。
18. 請勿將本電器作其它非預期用途。
19. 請勿於戶外使用。

請記住以下說明！

安全資訊

 **警告** 本產品僅限家中使用

 **警告** 本設備僅適用於食物的料理烹飪。不適用於任何非食品材料或產品。

 **警告** 觸電危險

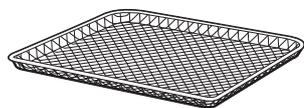
本電器配備極化插頭（一邊的鐵片較寬），可減少觸電的危險。此插頭僅可單向插入極化插座。請勿以任何方式改裝插頭或使用轉接頭，導致插頭的安全功用失效。若插頭未完全插入插座，請反插插頭。為防止電路過載，請勿在同一電路上使用其它高功率電器。

本產品特別選擇此電源線長度，藉此避免糾纏或絆到電源線。若需要較長的電源線，可使用延長線。延長線的功率必須等於或大於本產品的電氣額定值。應妥善放置延長線，避免使延長線垂掛在兒童可能拉扯到的工作台或桌面上方，或可能導致意外絆倒的位置。

配件與功能

警告 **高温表面**

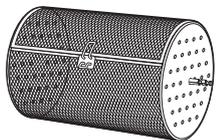
電器設備運作時，可接觸到的表面溫度可能會很高。



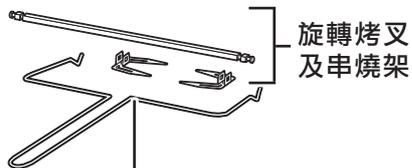
拆卸式金屬網盤(3)



滴盤 / 烤盤



拆卸式金屬網籃



旋轉烤叉
及串燒架

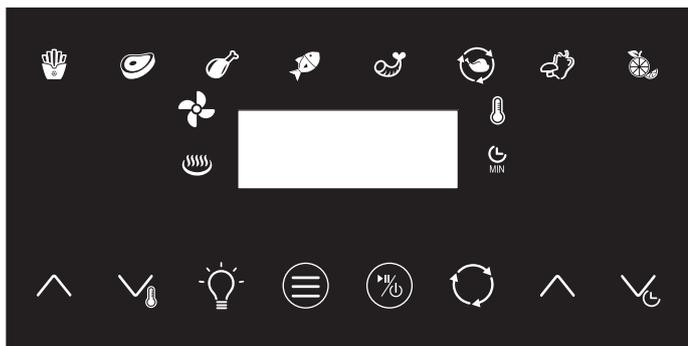
旋轉提把及掛鉤

旋轉插架 (左側)
與旋轉托架 (右側)

玻璃窗的門蓋



控制面板



預設模式圖示

符號	功能	預設溫度	預設烹調時間	旋轉功能
	炸薯條	190°C	20 分鐘	關閉
	肉類	190°C	20 分鐘	關閉
	雞肉	190°C	30 分鐘	關閉
	魚肉	175°C	18 分鐘	關閉
	蝦子	160°C	12 分鐘	關閉
	旋轉烤肉	200°C	40 分鐘	開啟
	蔬菜	175°C	18 分鐘	關閉
	脫水	80°C	4 小時	關閉

預設模式圖示

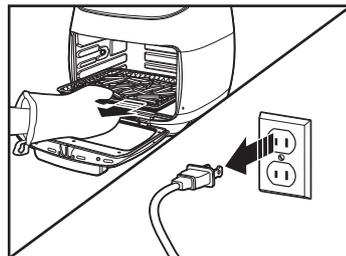
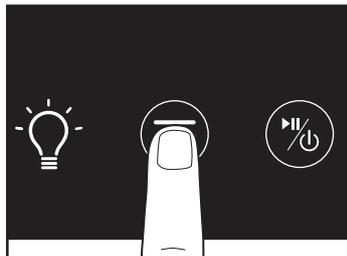
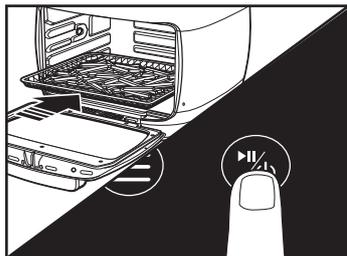
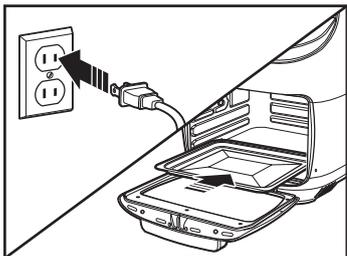
符號	功能
	風扇開啟
	溫度
	時間
	加熱開啟
	溫度 增加 / 減少
	閃爍時照明開啟
	選單
	開啟 / 關閉 按鈕
	閃爍時旋轉烤肉開啟
	時間 增加 / 減少

如何使用

警告 **高温表面** 電器設備運作時，可接觸到的表面溫度可能會很高。

首次使用前：請先用洗碗精清洗內鍋，沖洗乾淨並擦乾。

警告 **燙傷危險** 高溫空氣與蒸氣會在使用時，從後通風孔逸出。使用時，可碰觸的表面可能會非常燙。

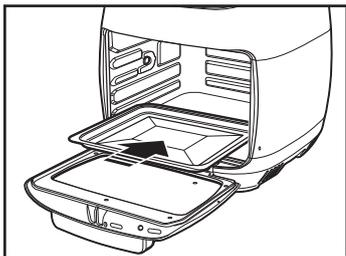


1. 請將氣炸鍋放置於背面的通風孔不會堵塞之處。插入插座。請將滴盤 / 烤盤放入氣炸鍋的底部。請將食材放上金屬網盤上再將金屬網盤滑入定位。
2. 點選開啟 / 關閉按鈕 (⏻) 以開啟氣炸鍋。點選選單按鈕 (⊖) 選擇所需模式。點選溫度或時間上升 / 下降按鈕，即可隨時調整溫度與時間。然後再次點選開啟 / 關閉按鈕 (⏻) 以開始烹調。如需建議的溫度，請參閱炊煮指南或食譜。
3. 達到所需的燒烤時間時，定時器將會發出聲響。查看食材是否煮熟。
4. 使用隔熱手套，謹慎取下金屬網盤。請將網盤放置於平坦的隔熱表面上。拔下插頭。

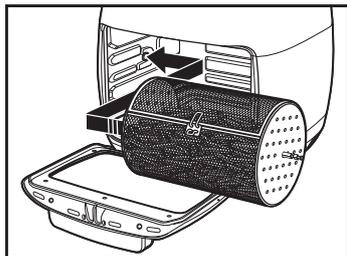
備註

- 烹調時，必須將食材翻面、攪動或轉動。烹調時間為建議值，請烹調食材到酥脆、呈現金黃烤焦色為止。若烤得太焦，無法翻面的食材需要用鋁箔稍微包覆。
- 在氣炸前用油稍微噴灑新鮮的食材可讓食物比較酥脆。
- 食材請勿擺得過擠或過量。
- 使用時滴盤 / 烤盤請隨時位於氣炸鍋底部，以接住滴落物，方便清潔。

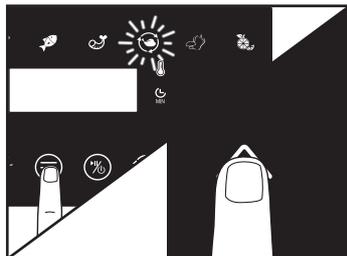
如何使用金屬網籃



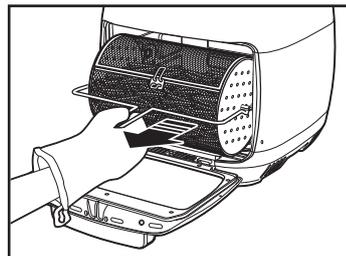
1. 請將滴盤 / 烤盤滑入氣炸鍋的底部，以承接任何滴落物。將食材如炸薯條、雞塊和雞柳條等裝入金屬網籃至 1/2 滿。關上金屬網籃上的門蓋。



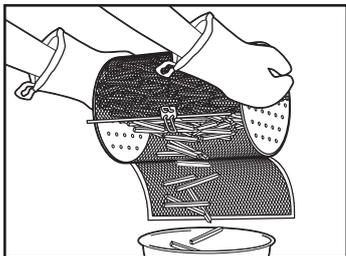
2. 將金屬網籃的一端插入氣炸鍋左側上的旋轉插架，再將金屬網籃的另一端置入右側上的旋轉托架。



3. 點選選單，點選到顯示幕上顯示**旋轉烤肉**。預設溫度為 200°C，預設時間為 40 分鐘。點選溫度或時間上升 / 下降按鈕，即可調整溫度與時間。



4. 烹調結束時將會發出聲響。檢查食材是否烤熟。使用隔熱手套，小心地將旋轉提把及掛鉤置於金屬網籃兩端。提起並將金屬網籃向右滑，然後向上提出，以從氣炸鍋拆下。請將金屬網籃放置於隔熱表面上。

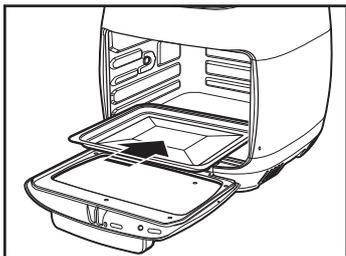


5. 打開門蓋，將烤好的食物倒入碗中。拔下插頭。

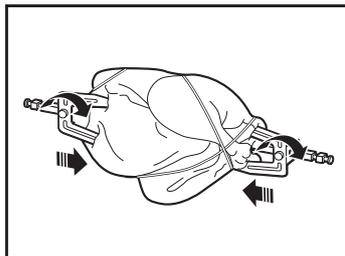
如何使用旋轉烤叉

⚠警告 火災危險

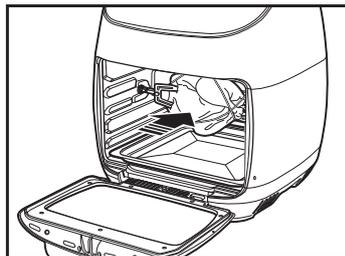
- 若食材起火，請勿打開烤箱拉門。請先將烤箱插頭拔掉，並且等待食材停止燃燒且冷卻後再打開烤箱拉門。
- 請勿使用烤箱袋或以塑膠容器加熱食物。
- 食物與烤箱內壁須保持至少2.5公分的距離。
- 使用完畢，請將插頭拔掉。



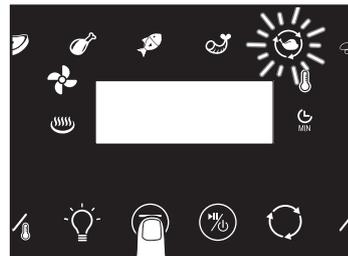
1. 請將滴盤 / 烤盤滑入氣炸鍋的底部，以承接滴落物。請用棉線綁雞並綁緊肉類較大的部位。



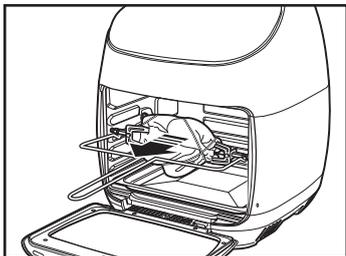
2. 請將旋轉串燒架插入雞肉中心。請將旋轉烤叉，放在烤叉已插入雞肉底部的串燒架上。在串燒架上縱向置中。鎖緊烤叉上的螺絲。



3. 將串燒架的一端插入氣炸鍋左側上的旋轉插架，再將串燒架的另一端置入右側上的旋轉托架。



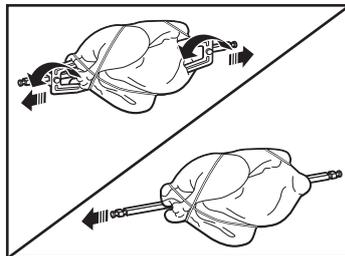
4. 點選**選單**，點選到顯示幕上顯示**旋轉烤肉**。預設溫度為 200°C，預設時間為 40 分鐘。點選溫度或時間上升 / 下降按鈕，即可調整溫度與時間。



5. 烹調結束將會發出聲響。查看食材是否煮熟。若要從氣炸鍋取出煮熟的肉類，請將旋轉提把及掛鉤置於串燒架下方。提起並將串燒架向右滑，然後向上提出，以從氣炸鍋拆下。

⚠小心

燙傷危險 避免碰觸氣炸鍋內部。



6. 請將雞肉放置於乾淨的表面上，靜候放涼。使用隔熱手套，從串燒架旋下烤架。將肉品放入上菜盤或切肉表面。

注意 如需細綁請使用棉線。

如何脱水

1. 依照需求準備食材。拍乾，然後放入金屬網盤上的平坦層。
2. 插入插座。請將滴盤 / 烤盤放入氣炸鍋的底部。點選開啟 / 關閉按鈕 (☺) 開啟氣炸鍋，點選選單 (☹) 選擇脫水功能 (☼)。依照以下圖表調整溫度與時間。再按下開啟 / 關閉 (☺) 啟動氣炸鍋。
3. 檢查食材的乾燥度，並偶爾轉動網盤。
4. 食材乾燥時，請在存放前讓其完全冷卻。點選並按住開啟 / 關閉 (☺) 關閉氣炸鍋。
5. 使用結束後拔下插頭。

脫水提示

食物準備工作

- 選擇季節蔬果，獲得最佳風味。丟棄任何有擦傷或黴菌的食材。
- 切成相同的厚度、大小或形狀，以確保均勻乾燥。

事先處理

- 大多數蔬果都需在乾燥前進行事先處理。將蔬菜進行殺菁處理，以免褪色或破壞外皮，藉以縮短乾燥流程。將水果或馬鈴薯浸入檸檬水（檸檬汁與水的比例為 1:1），或依照包裝指示使用水果保鮮劑。
- 請在脫水前瀝水，然後將食材完全拍乾。

判斷乾燥度

- 氣炸鍋上層網盤脫水速度較快，建議在脫水過程中偶爾互換網盤位置。依照下表所述的最短建議時間，檢查所有網盤是否烤熟。
- 所有水果必須能夠彎折且稍微軟嫩，但不可濕黏，而蘋果與香蕉應是酥脆。
- 所有蔬菜應酥脆，並可輕鬆折斷。
- 肉乾出現裂痕，但不會在彎折時斷掉時，即表示肉乾已乾燥。

食材	準備工作	建議溫度	時間
香草	清洗，徹底乾燥。	40°C	3-5 小時
蔬菜	進行殺菁處理兩分鐘、瀝水、拍乾。	50°C	5-9 小時
水果	切片好後浸入檸檬水（檸檬汁與水的比例為 1:1）或者依照包裝指示使用水果保鮮劑。瀝水、拍乾。	60°C	6-12 小時
肉乾	切片、醃製或用肉乾調味料進行調味。拍乾。	70°C	4-8 小時 脫水後，請以 135°C 的溫度烘烤 10-12 小時。

燒烤指南

- 下列燒烤時間是以燒烤放置在中間位置，一整盤食材測得。
- 烹調時必須將食材翻面或轉動。烹調時間為建議值，請烹調食材到酥脆、呈現金黃烤焦色為止。若烤得太焦，無法翻面的食材需要用鋁箔稍微包覆。
- 若使用的食材超過一盤，則烹調時間將會增加。請轉動網盤，以均勻地烤焦且酥脆。
- 若使用旋轉烤叉或金屬網籃，請依照「如何使用旋轉烤叉」與「如何使用金屬網籃」章節的指示進行。使用旋轉提把及掛鉤，從氣炸鍋取下
- 旋轉串燒架或金屬網籃。

	食物	份量	模式	溫度	時間
冷凍薯條與餅乾	一般的冷凍薯條	1/4 袋 (227 克)		190°C	18-20 分鐘
	冷凍雞塊	1/2 袋 (454 克)		190°C	10-12 分鐘
	冷凍雞柳條	約 15 條 (454 克)		190°C	14-16 分鐘
蔬菜	花椰菜	1 顆小朵花椰菜，切成小朵花，噴灑橄欖油		175°C	22-24 分鐘
	新鮮馬鈴薯角	16 塊，2 顆大馬鈴薯，噴灑橄欖油		175°C	18-20 分鐘
肉類和禽肉	新鮮全雞翅	4 支雞翅		190°C	16-18 分鐘
	新鮮雞柳條	1 磅 (454 克)		190°C	12-14 分鐘
	全雞	約 3 1/2 磅 (1.6 公斤)		200°C	60 分鐘
	漢堡肉 (1.9 公分厚)	4 塊漢堡肉 (每塊 113 克)		190°C	20-22 分鐘
	肋眼牛排 (2.5 公分厚)	2 塊牛排 (總共 666 克)		190°C	20-24 分鐘
魚類與海鮮	新鮮魚排	4 塊魚排 (170 克)		175°C	12-14 分鐘
	新鮮蝦子	1 磅 (454 克)		160°C	12-14 分鐘
麵包與甜點	冷凍餅乾	8 塊餅乾		165°C	8-10 分鐘

清潔與保養

▲警告 觸電危險：

請勿將電線、插頭或機器浸入任何液體中。

1. 拔下插頭。清潔前請靜候冷卻。
2. 使用浸泡肥皂水的濕布，清潔氣炸鍋內部。使用乾淨的濕布重複此動作。若是頑垢，請使用塑膠菜瓜布。
3. 所有可拆式零件，全都可使用洗碗機清洗。
4. 使用濕布擦拭氣炸鍋外觀。請勿使用侵蝕性清潔劑或金屬菜瓜布。

故障排除

問題

可能原因與解決方法

主機無法運作

- 電器未插上插頭，請插入電源插座。
- 定時器未設定。請依照「如何使用」設定定時器。

食物未煮熟

- 可拆式金屬網籃或金屬網盤中放入過多食材。增加烹調時間並繼續燒烤。
- 溫度設定過低。提高溫度並繼續燒烤。
- 燒烤時間太短。提高燒烤時間並繼續燒烤。

食物熟度不均

- 可拆式金屬網籃中，放入過多食材。
- 若燒烤的食材超過一盤，則烹調時間將會增加。請轉動網盤，以均勻地烤焦且酥脆。

食物不夠脆

- 燒烤時間太短。提高燒烤時間並繼續燒烤。
- 溫度太低。提高溫度並繼續燒烤。
- 若使用可拆式金屬網籃，請先將食材從金屬網籃搬到金屬網盤，然後繼續燒烤。

保固資訊

Hamilton
漢美馳 **Beach**[®]
Good Thinking[®]

【產品保固】

1. 保固期以顧客購買日為計算起點，主機為期一年保固期限。
2. 此保固不包括所有配件、正常使用之磨損、與說明書不符的操作，或因意外、修改、濫用或誤用導致之產品損壞。若使用非額定標籤電壓 (110V ~ 60 Hz)，此保固將失效。
3. 為確保客戶權益，購買時必須請經銷商蓋店章以資證明或保留發票或購買憑證。產品在保固期內如需維修服務時，煩請提供保固卡或購買憑證。保固卡如果遺失、塗改或者沒有授權經銷商蓋章恕不額外補發並等同保固期限到期。

【保固除外條款】

產品於保證期限，若屬下列情況者，則不在保固範圍內，消費者需負擔全部維修費用：

1. 未經由本公司授權人員拆卸或維修者。
2. 未按使用手冊或說明書規定或操作不當。
3. 摔壞、受潮、浸水、異物侵入、遺失零件而損壞者。
4. 因人為、天災或不可抗拒之外力而造成損壞者。
5. 故障送修未妥善包裝，導致運送過程損壞者。

【產品維修】

1. 新品不良：即購買7日內產品發生故障情況，請洽原購買經銷商處理。
2. 一般維修：請將產品包裝完好，寄回 匯聚科技股份有限公司 - 維修部門收。
3. 送修時請務必將產品包裝使用相同大小之紙箱內含緩衝材，內附保固卡或購買憑證、聯絡方式及故障敘述。
4. 過保固維修：基本檢測清潔費用500元加上零件費用，如經報價客戶不願意交修需支付500元檢測清潔費用。

客戶姓名
公司
通訊地址
連絡電話
機器型號
機器序號
購買日期 年 月 日
銷售經銷商店章
為確保顧客消費權益 請自行保留購買憑證

未有經銷日期章或發票、購買證明，一律視同保固過期

匯聚科技股份有限公司

241 新北市三重區重新路五段646-1號
免付費市話專線：0800-278-008
電話：02-2995-9258
傳真：02-2995-9259
網址：www.Quoview.com
E-mail：shop@quoview.com