



使用說明書 保證書兌換卡

普通家用

感謝您購買本產品。為了您的使用安全，請仔細閱讀本說明書，並妥善保存本說明書。

產品請以實物為準，圖片僅供參考。

本產品只適合家庭使用，並不適用於商業用途。

目錄

安全警示	1
產品簡介	2
操作界面指引	3
發熱管原理	4
首次使用	5
操作流程	6-7
常用菜單	8
日常保護	9
服務指南	10
產品參數	11
環保清單	12
售後條款/服務熱線	13
保修卡登記	14

AIR FRYER OVEN

多功能氣炸烤箱

BXM301-IV-KE



禁止

- ⊗ 本產品僅限家用，嚴禁將電烤箱用於烹飪食物以外的其它用途。
- ⊗ 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- ⊗ 嚴禁在電烤箱運作時，在其頂部上放置任何物品，以防造成火災。
- ⊗ 嚴禁將紙質或塑料等易燃物放置爐內，或在爐內儲藏其它物品，可能會造成火災。
- ⊗ 嚴禁將密閉的容器放置在電烤箱內加熱，可能會造成爆炸。
- ⊗ 嚴禁拉拽電源線，在移動電烤箱前請先拔出電源線插頭；
- ⊗ 嚴禁將電源線、插頭及電烤箱浸入水中或其它液體中，以防觸電。

強制

- ❗ 使用完後或長期不使用電烤箱，請關閉電烤箱並拔掉電源插頭。
- ❗ 本產品器具不能在外接定時器或獨立遙控控制系統的方式下運行。
- ❗ 使用本產品時，如果電路過載，可能導致電烤箱運作不正常，電烤箱應單獨使用一條線路。
- ❗ 烘烤時，烤箱內的溫度較高，請使用耐高溫的附件、模具，避免造成火災或傷害。
- ❗ 在加熱食物時，容器內應預留足夠空間，以防液體沸騰溢瀉。使用玻璃或金屬容器時，請特別小心，以防造成危險或燙傷。
- ❗ 移動和清潔電烤箱時，應先拔掉電源線插頭，等電烤箱冷卻後再進行；請定期清潔電烤箱，以防殘留的油脂著火。
- ❗ 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更換。
- ❗ 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。

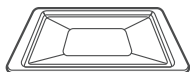
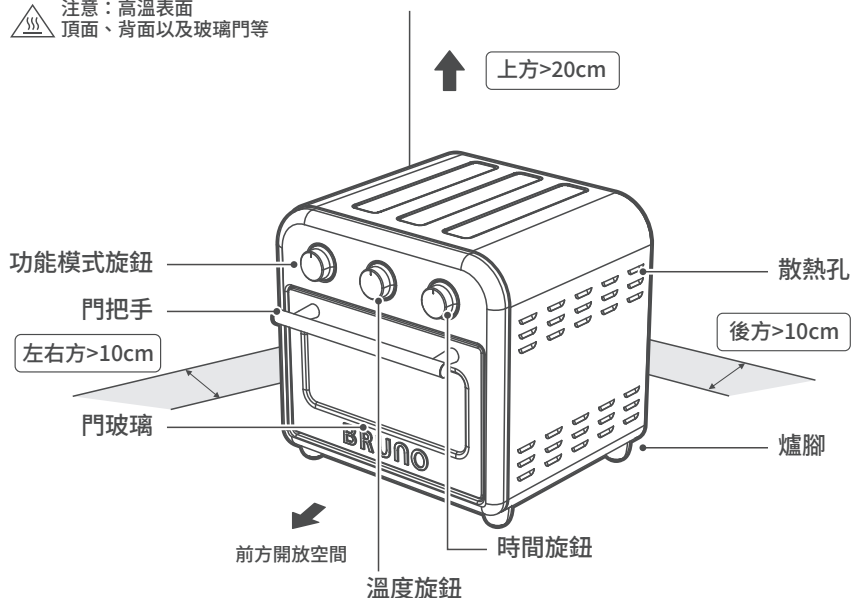
注意

- ⚠ 注意：高溫表面 。電烤箱在運作過程中或剛使用完後，外表麵溫度較高，切勿觸摸。電烤箱在使用期間會發熱，注意避免接觸烤箱內的發熱單元。
- ⚠ 警告：在使用時可觸及部分可能會發熱，兒童應遠離。器具運作期間，某些表面的溫度很高。貼有“高溫表面”標識的表面在使用過程中會變燙。運作狀態結束後的一段時間內，外表麵的溫度可能非常高，請勿隨意觸摸、移動。

! 注意

- 由於我們的產品不斷升級，如實物與下圖存在差異，請以實物為準。
- 將電烤箱放置隔熱的平面上使用，並在電烤箱周圍至少保持 10 - 15cm 的距離。
- 應將電烤箱放置在乾燥的環境中，不可在室外使用本產品。
- 為避免產品工作中油煙污染家具或發熱引起火災，產品要和牆壁、櫥櫃保留一定距離。
- 嚴禁將電烤箱放置在易燃物或熱源附近使用，應注意遠離窗簾等類似物品，以防造成火災。

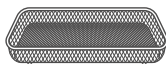
注意：高溫表面
頂面、背面以及玻璃門等



烤盤 X1

用於燒烤或烘焙及其他易滴油的食物。
如：餅乾、肉類等

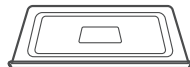
烘烤前鋪上錫紙或者硅油紙，烤盤更容易清潔哦



空氣炸籃 X1

用於炸食類食物。
如：炸薯條、炸雞翅等

請將烤盤放在空氣炸籃下面承接油滴



屑盤 X1

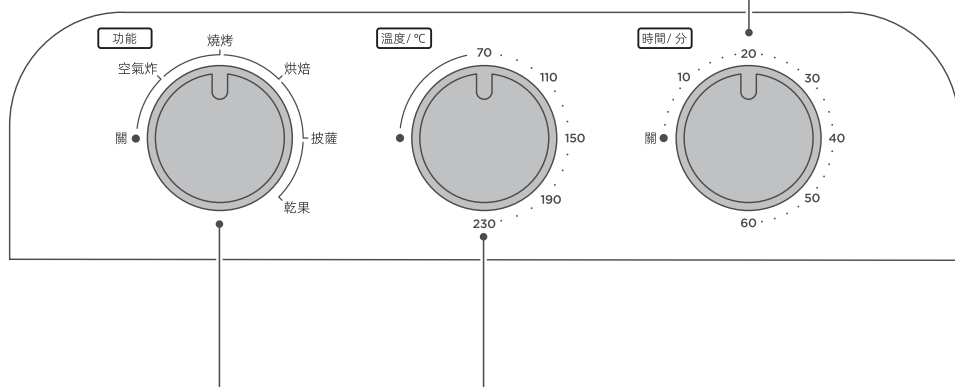
用於承接烘焙食物時掉落的少量油脂及碎屑，便於清潔。

請將屑盤放置在下發熱管下方且勿當烤盤使用

3 調節烘焙時間

設置範圍：0 - 60 分鐘

時間需要設置大於 10 分鐘才能工作哦！如果所需烘焙時間小於 10 分鐘，需要先旋到大於 10 分鐘位置再回旋。



1 選擇烘焙模式

選擇烹飪功能

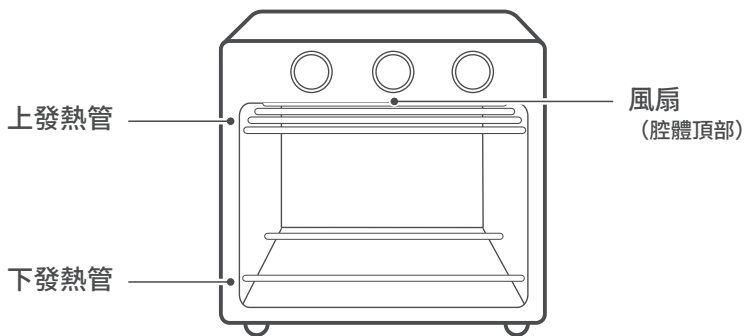
2 調節上管烘焙溫度

設置範圍：70 - 230°C

溫度需高於 70°C 烤箱才能工作哦！

⚠ 注意 當發熱管出現以下情況時屬於正常現象：

- 若發熱管忽亮忽暗：無需處理，烤箱採用間歇式加熱原理控制腔體溫度，即發熱管會在到達設定溫度後停止工作一小會。
- 若下管不亮：①選擇了空氣炸 / 烘乾模式；②金屬發熱管要表面達到 600°C 以上時，才會呈現明顯的暗紅色，因此設置溫度較低時，金屬發熱管也可能不會亮，不影響正常使用。
- 使用油紙、鋁箔紙時，請不要讓其接觸到發熱管，以免引起冒煙著火。



上管工作
(上面四根 + 風扇)

空氣炸功能時使用，適合烤表面需要上色的食物。
如：麵包片、芝士焗飯等



上下管工作
(上面兩根 + 下管 + 風扇)

烘焙 / 燒烤 / 披薩功能時使用，適合烤大部分的食物。
如：餅乾、蛋糕、麵包等

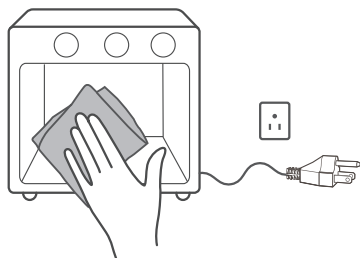


上管工作
(上面兩根 + 風扇)

果乾功能時使用，適合風乾水果與肉類。
如：果乾、肉乾等

⚠ 注意

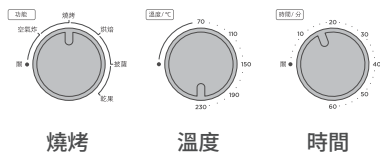
- 第一次使用，烤箱可能會散發出異味或冒煙，這是烤管上的保護層遇熱揮發引起的，屬於正常現象。



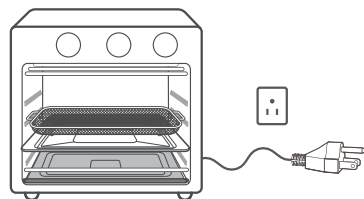
1. 斷電狀態下，打開烤箱，取出所有塑料及紙質物品，用濕布擦拭烤箱腔體。



2. 放入烤盤、炸籃和屑盤。
注意：屑盤需放置在下烤管下面。



3. 插上電源，將烤箱設置燒烤模式，溫度 230°C，空燒 15 分鐘。



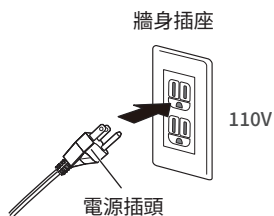
4. 空燒結束，待烤箱完全冷卻後即可正常使用。

⚠ 注意

- 烤箱腔體內有 3 個凹槽，可以根據需要選擇烤盤 / 炸籃放置的層。如使用上管時，建議把烤盤 / 炸籃放在高層。
- 為保證食物效果，請將食物放在離發熱管至少 3 厘米以上的位置。

無預熱操作

- 1** 插入電源，110V 交流電。



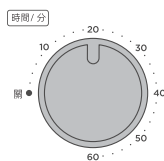
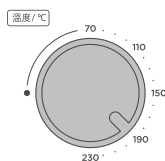
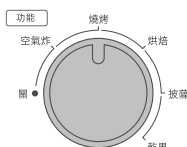
- 2** 烹飪：

1. 將食物放入烤箱；
2. 選擇烘焙模式；
3. 設定溫度；
4. 設定時間，開始烹飪。

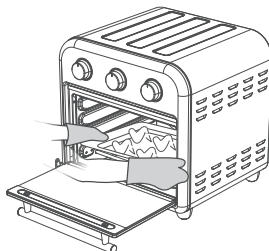
選擇烘焙模式

設定溫度

設定時間



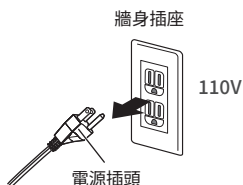
- 3** 烘焙結束，戴上手套，取出食物。



有預熱操作

預熱是指在放入食物前，先讓烤箱空烤一段時間，使食物在放入烤箱的時候有一定的溫度。這樣烤出來的食物口感會更好哦。

- 1** 插入電源，110V 交流電。

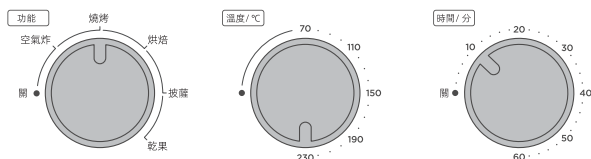


- 2** 預熱:

1. 選擇烘焙模式；
2. 設定溫度；
3. 設定時間，開始預熱。

建議使用上下管模式
預熱 10 - 15 分鐘

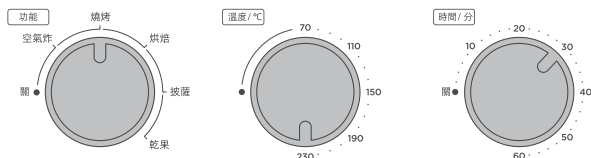
選擇烘焙模式 → 設定溫度 → 設定時間



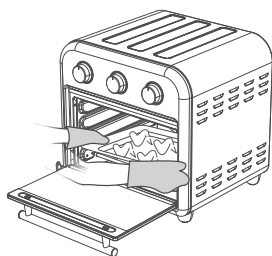
- 3** 烹飪:

預熱結束後，將食物放入烤箱
重複第 2 步操作。

選擇烘焙模式 → 設定溫度 → 設定時間



- 4** 烘焙結束，戴上手套，取出食物。

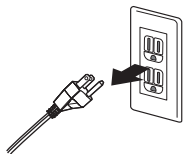


食物加熱時間建議（可根據個人喜好調整時間）

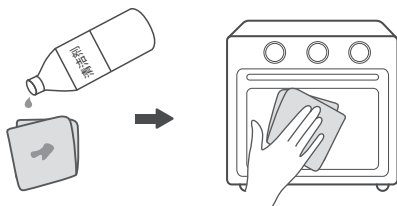
編號	食物	烘烤模式	烘焙溫度	烘焙時間
1	黃金薯條	空氣炸	220°C	20-25min
2	炸雞塊	空氣炸	220°C	15-20min
3	炸雞腿	空氣炸	200°C	25-30min
4	炸酥肉	空氣炸	220°C	15-20min
5	炸魷魚圈	空氣炸	220°C	15-20min
6	金針菇培根卷	燒烤	220°C	10-12min
7	起司烤紅薯	烘焙	210°C	8-10min
8	葡式蛋撻	烘焙	200°C	15-20min
9	蔓越莓曲奇	烘焙	170°C	12-16min
10	牛肉乾	燒烤	230°C	15-20min
11	檸檬蛋糕	烘焙	190°C	20-25min
12	紐澳良烤雞翅	燒烤	210°C	13-15min
13	鋁箔紙烤排骨	燒烤	200°C	23-25min

⚠ 注意

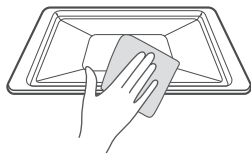
- 每次使用後，及時清潔烤箱可以避免異味和污垢堆積。
- 如長期不使用，需將烤盤 / 炸籃清洗烘乾存放在烤箱內，並避免潮濕環境。
- 請不要使用尖銳清潔工具、硬毛刷、鋼絲刷和帶腐蝕性清潔用品，以免損傷產品機身及配件。



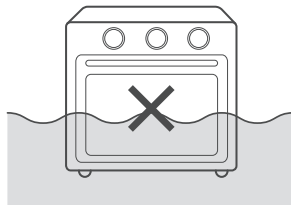
1. 拔掉插頭，待烤箱完全冷卻。



2. 用沾有中性清潔劑的濕布擦拭烤箱表面。



3. 用沾有中性清潔劑的濕布擦拭烤盤或炸籃，
然後用清水沖洗乾淨，最後用布擦乾。



4. 嚴禁將烤箱浸入水或別的液體中。

⚠ 烤盤請勿放入洗碗機清洗



5. 斷電且發熱管冷卻後清理發熱管表面殘留的
污漬。

非故障自查 (委託維修前，下列情況並非故障)

現象	原因	處理方法
發熱管忽亮忽暗	烤箱採用間歇式發熱原理，即烤管會在到達設定溫度後停止工作一小會，等溫度降下來再繼續工作，以便更好地控制烤箱內的溫度在設定範圍。	正常情況，無需處理
發熱管一直不亮	發熱管是金屬材質，當表面溫度達到 600°C 以上，才會呈現明顯的暗紅色。	正常情況，此時烤箱的溫度會上升至您所選的溫度，若想發熱管發亮，請調高溫度。
上 / 下發熱管不亮	選擇了空氣炸 / 果乾模式	若想兩根發熱管同時工作，請使用燒烤 / 烘焙 / 披薩模式
爐門關不嚴	為了保證食物中的水分更好地散出，將爐門留有一定的間隙，不會影響食物效果哦	正常情況，無需處理
冒煙	烤箱內壁有食物殘渣	每次使用後清潔食物殘渣
	食物殘渣跌落到發熱管	使用前在烤盤、烤架上鋪油紙 / 鋁箔紙
有燒焦味道	首次使用時發熱管的保護油遇熱揮發	請參考 05 頁【首次使用】
	烤箱的發熱管、內壁有食物殘渣	及時清潔烤箱，參考 9 頁【清潔小技巧】
工作中有“嘀嗒”聲	控制時間的計時器發出的聲音	正常情況，無需處理
觸摸有靜電	插座未接地線	排查插座是否有接地線
自行測溫，實際溫度與設置的溫度不符合	- 烤箱控制的溫度是爐腔中心溫度 - 溫度計存在一定的誤差 - 實際溫度受食物的分量的影響 - 測量的溫度受溫度計放置位置的影響	正常情況，無需處理，可根據實際溫度自行微調
旋鈕不好旋	- 時間旋鈕與溫度旋鈕的內部結構有所不同，故旋轉旋鈕時需更大的力度 - 為了防止誤觸操作，時間旋鈕回旋時，需要更大的力度	正常情況，無需處理
旋鈕不動 / 不工作	所選時間低於 10 分鐘	將時間旋鈕旋至超過 10 分鐘後再回旋

額定電壓	110V
額定頻率	60Hz
額定功率	1250W
容量	15L
淨重	約 4.8 kg
電源線	約 100 cm
材質	主機外殼：冷軋板 主機內膽：鍍鋅板 烤盤：鍍鋁板 屑盤：鍍鋅板 空氣炸籃：鐵鍍鉻 發熱管：不鏽鋼 門玻璃：鋼化玻璃
生產國	中國

- 1. 產品尺寸順序為寬 × 深 × 高，外形深度含拉手、後板拉伸的長度，高度值含爐腳，因產品不斷升級，尺寸參數與標注數據可能存在差異，偏差值 ±5%。
- 2. 爐腔尺寸包含拉伸長度，寬深高乘積結果得到爐腔容量。因產品不斷升級，容量參數與標注數據可能存在差異，偏差範圍 ±12%。
- 3. 由於我們的產品在不斷改進，實物參數可能與標注不同，具體參數請參照實物。

設備名稱：多功能氣炸烤箱 Equipment name		型號(型式)：BXM301-IV-KE Type designation(Type)				
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)
機身(內外殼、門)	○	○	○	○	○	○
電動機	○	○	○	○	○	○
控制元件 (開關、定時器、溫控器)	○	○	○	○	○	○
照明燈組	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
其他配件	○	○	○	○	○	○
電源線組(含內部配線)	○	○	○	○	○	○

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.

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.

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.

1 0 4 - 8 3

台北市中山區建國北路二段
120號6樓

嘉儀企業股份有限公司 收

廣 告 回 信

台 北 郵 局 登 記 證

台北廣字第04389號

--	--	--

購 買 人 姓 名 ：	通 訊 地 址 ：	聯 絡 電 話 ：
----------------------------	-----------------------	-----------------------



請沿虛線剪下

家電製品保證書 兌換卡

親愛的愛用者，您好：

- 非常感謝您選購本公司家電製品。嘉儀公司秉持著熱誠服務的心，矢志引進享譽全球、絕倫科技的精品家電，以提供國內用戶世界級家電領導品牌的選擇，並創造完美舒適的現代化優質生活！
- 為確保您的權益，並讓我們為您提供更好的售後服務，請填妥本『保證書兌換卡』後儘快寄回本公司（免郵資），亦可線上登錄，網址<http://service.kenk.com.tw> 認證碼為XXXXXX。購買日期未填寫或未蓋經銷商店章者，請檢附購買證明或發票，否則一律以產品出廠日期計算保證期。
- 本公司對BRUNO產品提供1年保修，自最初購買日期算起，對屬於設計或製造缺陷的材料和故障提供保修。如因對電器使用不當、處理不當、正常耗損、維護不充分或不當，以及由非授權人員的不當操作或使用造成的損壞，本公司將不提供保修。

請填妥下列問題

- 您此次購買品牌：____BRUNO____ 品名：____多功能氣炸烤箱____
- 型號：☐BXM301-IV-KE
- 您認識本產品的資料來源為？ ☐報紙雜誌廣告 ☐電視廣告 ☐戶外廣告看板 ☐網路
☐產品型錄 ☐經銷商 ☐親友介紹
- 您選擇本產品之要點為？ ☐產品特性 ☐外觀造型 ☐銷售人員介紹 ☐本公司信譽
☐雜誌廣告 ☐品牌信譽
- 您最常閱讀的雜誌為？ ☐財經/管理 ☐室內設計、建築類 ☐休閒旅遊類 ☐家庭健康類
☐美食類 ☐婦女類、流行時尚
- 您是否用過其它同類產品？ ☐無 ☐有，品牌為_____
- 您的職業是：☐商 ☐軍 ☐公 ☐教 ☐自由 ☐其他
- 您家中預計添購的家電用品為？_____
- 您對此次購買產品之意見：_____
- 您是否願意不定時接收新產品資訊？ ☐是 ☐否
- E-mail：_____
- 本產品購買日期：_____年_____月_____日

KE 總代理 **嘉儀企業股份有限公司**

成立於1968年，每個細節都用心，每個環節都關心

維修專線：台北(02)2627-2199 新竹(03)553-4998

台中(04)2381-8388 高雄(07)550-5398

網址：<https://ke.kenk.com.tw>

經銷商：
(購買地點)

※此欄務必填寫

[illegible]

KE 總代理 **嘉儀企業股份有限公司**

成立於1968年 · 每個細節都用心 · 每個環節都關心

諮詢專線: 台北(02)2509-7718 新竹(03)553-4998

台中(04)2381-8388 高雄(07)550-5398

網址: <https://ke.kenk.com.tw>

嘉儀企業 代理產品系列

德國Fissler菲仕樂精品鍋具

德國LIEBHERR利勃冰箱

德國Miele精品家電

德國嘉儀HELLER家電

義大利ARISTON阿里斯頓家電

義大利BERTAZZONI博塔隆尼廚電

丹麥BODUM生活美學用具

美國Whirlpool惠而浦家電

日本BRUNO美好生活

韓國NOVITA諾維達智能便座

台灣HOBOT清潔機器人

台灣嘉儀KE家電



0321202588