

品項/貨號：127999

Gourmia®

5.7 公升 / 6 夸脫數位氣炸鍋



用戶手冊
GAF698

ENGLISH

正體中文

重要文件，
應妥善保管以供未來參考。
請詳細閱讀。

顧客服務

問題或意見

請上 WWW.GOURMIA.COM

或傳送電子郵件 NFO@GOURMIA.COM

支援語言：英文、法文、西班牙文

型號：GAF698

© 2020 Gourmia

www.gourmia.com

The Steelstone Group

Brooklyn, NY

保留所有權利。除非在媒體評論中以加註引號方式引用，否則未經
The Steelstone Group 書面許可，禁止以任何方式重製本手冊之任何部分。

本手冊在製作時雖已採取所有防範措施，但若有任何錯誤或疏漏，
The Steelstone Group 恕不負責。對於因使用本手冊內含資訊所導致之損
害，本公司不承擔任何賠償責任。The Steelstone Group 雖已盡一切努力
確保本手冊內含資訊之完整性及正確性，但這些資訊並非針對個別消費者
提供專業建議或服務；此外，對於聲稱因本手冊中任何資訊或建議所導致
之任何損失或損害，The Steelstone Group 概不負責。



恭喜您選購 Gourmia 數位氣炸鍋！

Gourmia 的使命是讓家中大廚每天都能輕鬆做出健康美味的料理。我們知道生活步調飛快，無論您多想好好做一餐，有時就是無法將烹飪擺在優先順位。我們的鍋具可靠又好用，能幫助您解決這個難題。利用我們提供的工具，您可以吃得更豐盛又健康，但不必在廚房中耗費大量時間準備和烹調。

為了幫助您發揮氣炸鍋的最大功用，如有任何問題，我們的團隊將為您解答。無論您是對某項設定有疑問，或想知道該使用哪一項預設設定，我們都很樂意提供您逐步指引。歡迎進入 Gourmia 的快意烹調世界。

本手冊說明這台氣炸鍋的所有功能及特色，以及其組裝、操作、清潔及保養指示。請詳閱所有安全注意事項及指示，確保每次使用安全無虞。本手冊應妥善保管，以供未來參考。

感謝您選購 Gourmia ！

歡迎您提供寶貴意見！請不吝與我們分享您的想法、食譜及照片。

@gourmia



限用物質含有情況標示

| 設備名稱：數位氣炸鍋 | | 型號（型式）：GAF698 | | | | |
|---|------------|---------------|---|-----|------|-------|
| 單元 | 限用物質及其化學符號 | | | | | |
| | 鉛 | 汞 | 鎘 | 六價鉻 | 多溴聯苯 | 多溴二苯醚 |
| 加熱元件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 馬達 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 電源線 | 超出0.1 wt % | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 電子元件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 螺絲 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 配件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 外殼 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| <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。</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。</p> <p>備考3. “—”係指該項限用物質為排除項目。</p> | | | | | | |

目次

| | |
|----------------|----|
| 重要安全注意事項 | 6 |
| 認識您的氣炸鍋 | 8 |
| 顯示窗及控制面板..... | 9 |
| 預熱..... | 9 |
| 翻轉提醒 | 9 |
| 顯示訊息 | 10 |
| 預設設定表..... | 11 |
| 使用您的氣炸鍋 | 12 |
| 初次使用前..... | 12 |
| 調整溫度及時間 | 15 |
| 停止 / 取消烹調..... | 15 |
| 烹調小秘訣 | 16 |
| 清潔及保養 | 17 |
| 故障排除 | 18 |
| 保固及維修 | 19 |

重要安全注意事項

使用本電器前，請詳閱所有指示。任何時候都應遵守下列基本注意事項：

1. 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，除非在對其付有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。本電器不可讓 8 歲以下兒童使用。8 歲以上兒童可在持續監督下使用本電器。身體、感官或心智能力較低者或缺乏經驗或知識者可以使用本電器，但必須有人監督或事先說明如何安全使用本電器並理解相關危險。請將電器及其電線放置在 8 歲以下兒童無法觸及之處。不可讓兒童執行清潔及保養。
2. 廚房家電應放在穩固的位置，且把手（若有）的擺放角度應謹防碰撞，以免高溫液體潑灑出來。
3. 插電前，先檢查電器上標示的電壓是否符合本地標準電壓。
4. 若插頭、主電線或電器本體受損，請勿使用本電器。
每一次使用都要確認插頭已確實插進牆壁插座中。
5. 當任何電器的電線或插頭受損、電器發生故障或受到任何損傷後，請勿使用該電器。若電源線受損，必須送交原廠、維修代理商或類似的合格人員更換，以免發生危險。
6. 在兒童附近使用任何電器時，都需要密切監督。請看緊兒童，確保他們不會使用電器。
7. 請勿讓電線垂吊在桌面或檯面邊緣或接觸高溫表面。
8. 為防止觸電，請勿將電線、插頭或電器浸入水或其他液體中。
不要用濕手為本電器插插頭或操作控制面板。
9. 請勿將本電器連接到外接定時開關或另一個遙控系統，以免發生危險。若要拔插頭，應先關閉電器開關，然後再從牆壁插座上拔掉插頭。
10. 請勿將本電器放置在易燃物上面或附近，例如桌巾或窗簾。機器表面可能在使用中變得很燙。
請勿放置在高溫的瓦斯爐或電爐上面或附近，或放進加熱的烤箱內。
11. 請勿將本電器緊靠牆壁或其他電器放置。電器的背面、兩側及上方應至少保留 10 cm 淨空距離。
請勿在本電器上面放置任何物品。



注意：熱表面

12. 除了本手冊所述目的外，請勿將本電器用於其他用途。使用非原廠建議的配件可能有受傷風險。
13. 請勿讓本電器在無人看顧的情況下運作。當您移動內有熱油或高溫液體的電器時，必須格外小心。
14. 請勿在戶外使用。
15. 請勿接觸高溫表面。請使用把手。在氣炸過程中，高溫蒸汽會從排氣口釋出。您的手和臉應與蒸汽及排氣口保持安全距離。
16. 使用本電器後，應避免接觸內部的高溫金屬部分。當機器不用時以及清潔前，請從插座上拔掉插頭。開始清潔前，先讓本電器冷卻。
17. 若您看到黑煙從本電器中冒出，請立刻拔掉插頭。等黑煙停止後，再將氣炸籃從本電器中取出。
18. 家庭專用。

電線及插頭安全

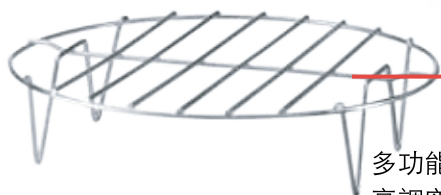
- 本產品附帶一條短電源線，以降低長線所帶來的打結或絆倒風險。
- 可以使用延長線，但必須格外小心。
- 若使用延長線：
 - a. 延長線上標示的電功率額定值，至少應等於本電器的電功率額定值。
 - b. 較長的電線應整理妥當，不要讓它從檯面或桌面上垂吊下來，以免遭兒童拉扯或絆倒。

電源：AC110V~ 60Hz 1400W

請妥善保管本手冊

認識您的氣炸鍋

顯示窗 / 控制面板



多功能蒸烤架

多功能蒸烤架（選配）可用來增加烹調空間，或架高烹調表面。



酥脆盤

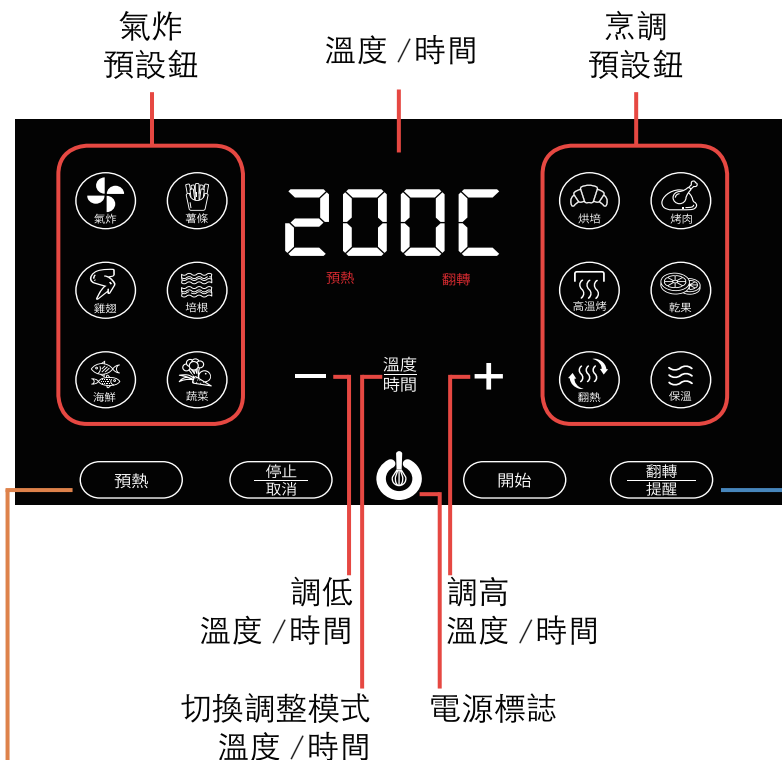
將酥脆盤放入氣炸籃內。



氣炸籃

認識您的氣炸鍋

顯示窗及控制面板



預熱

放入食材前先預熱氣炸鍋，通常能得到最好效果。若分批連續烹調，只有在烹調第一批之前才需要預熱。

在按下 [開始] 前輕按 [預熱]，可啟動或停止預熱功能。當預熱功能啟動時，顯示窗會顯示紅色「預熱」字樣。

翻轉提醒

烹調到一半時翻面或翻動食材，可以讓表面均勻上色並呈現酥脆口感。

在按下 [開始] 前輕按 [翻轉提醒]，可啟動或停止翻轉提醒功能。當翻轉提醒功能啟動時，顯示窗會顯示紅色「翻轉」字樣。

請見第 31 頁的預設設定表；其中一些預設設定已將「預熱」及「翻轉提醒」預設為啟動，而其他預設設定可選擇切換這些功能。

顯示訊息

PREHEAT

預熱已啟動。

TURN

翻轉提醒已啟動。

Pre heat

氣炸鍋正在預熱。

Add Food

氣炸鍋預熱完畢。













turn Food

提醒您翻面或翻動食材。

End

烹調時間到。

預設設定表

| | 溫度 | | 時間 | | 預熱 | | 翻轉提醒 | |
|--|-----------------|------------------------------|-------|-------------|----|-----|------|-----|
| | 預設 | 範圍 | 預設 | 範圍 | 預設 | 切換 | 預設 | 切換 |
|  氣炸 | 200 °C / 400 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 20 分鐘 | 1-60 分鐘 | 啟用 | ✓ | 停用 | ✓ |
|  薯條 | 200 °C / 400 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 15 分鐘 | 1-60 分鐘 | 啟用 | ✓ | 啟用 | ✓ |
|  雞翅 | 200 °C / 400 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 25 分鐘 | 1-60 分鐘 | 啟用 | ✓ | 啟用 | ✓ |
|  培根 | 190 °C / 375 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 6 分鐘 | 1-60 分鐘 | 停用 | ✓ | 停用 | ✓ |
|  海鮮 | 190 °C / 375 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 10 分鐘 | 1-60 分鐘 | 啟用 | ✓ | 啟用 | ✓ |
|  蔬菜 | 200 °C / 400 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 20 分鐘 | 1-60 分鐘 | 啟用 | ✓ | 啟用 | ✓ |
|  烘焙 | 160 °C / 325 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 25 分鐘 | 1分鐘-2小時 | 啟用 | ✓ | 停用 | ✓ |
|  烤肉 | 200 °C / 400 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 25 分鐘 | 1分鐘-2小時 | 啟用 | ✓ | 啟用 | ✓ |
|  高溫烤 | 200 °C / 400 °F | 200 °C / 400 °F | 12 分鐘 | 1-60 分鐘 | 啟用 | ✓ | 啟用 | ✓ |
|  乾果 | 56 °C / 135 °F | 34 °C-76 °C / 90 °F-170 °F | 8 h | 30 分鐘-24 小時 | 停用 | 不適用 | 停用 | ✓ |
|  翻熱 | 150 °C / 300 °F | 76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F | 15 分鐘 | 1-60 分鐘 | 停用 | ✓ | 停用 | ✓ |
|  保溫 | 94 °C / 200 °F | 66 °C-94 °C / 150 °F-200 °F | 30 分鐘 | 1分鐘-8 小時 | 停用 | 不適用 | 停用 | 不適用 |

註：打勾的項目表示，若在按下開始前輕按 [預熱] / [翻轉提醒]，可啟動或停止預設及翻轉提醒功能。

使用您的氣炸鍋

初次使用前

1. 從氣炸鍋內取下所有包裝貼紙及標籤，包括固定烤盤用的膠帶。
2. 在您將氣炸籃拉出清洗之前，請先撕下固定用的膠帶。用一隻手穩住氣炸鍋，然後用另一隻手握住把手，將氣炸籃水平拉出。
3. 用熱水、少許洗碗精及不刮傷海綿，將氣炸籃及酥脆盤徹底清洗一遍。
4. 用濕布擦拭氣炸鍋內部及外部。

註：前幾次使用時，可能會有「熱塑膠」的氣味。這是新氣炸鍋組成料件第一次受熱的正常現象。在用過幾次之後，這種氣味就會消失。

警告

請勿在氣炸籃中裝滿食用油、酥炸油或其他任何液體，因為氣炸鍋是靠熱氣循環來運作。

請勿在氣炸鍋上面放置任何物品。

請勿將氣炸鍋緊靠牆壁或其他電器放置。氣炸鍋的背面、兩側及上方一定要留出至少 10 cm 淨空距離，好讓空氣充分流通。

使用您的氣炸鍋

1. 將氣炸鍋放在一個穩固、水平、耐熱的平坦表面上。
2. 將酥脆盤放入氣炸籃內，然後將氣炸籃送進氣炸鍋中。
3. 插上氣炸鍋的插頭。

使用您的氣炸鍋



- 輕按 [電源標誌] 開啟電源。



- 輕按您想要的預設鈕。

顯示窗會顯示預設溫度及時間。

如需調整溫度及時間，請按照第 35 頁的說明操作。

若「預熱」已顯示（需在按下 [開始] 前動作）

- 輕按 [開始]。

顯示窗會顯示「預熱」(Pre heat)，氣炸鍋將開始預熱。當預熱完成時，氣炸鍋會響起 5 次嗶聲，顯示窗將顯示「添加食材」(Add Food)。

注意：氣炸籃會很燙！

- 請小心取出氣炸籃，放進食材，然後送回氣炸鍋中，機器將自動開始烹調。

下接第 34 頁。

- 取出氣炸籃，放進食材，然後送回氣炸鍋中。

- 確認預熱功能已停用，然後輕按 [開始]。

烹調小秘訣：在食材上噴一些食用油，可以讓表面更酥脆。

使用您的氣炸鍋

若「翻轉」已顯示（需在按下 [開始] 前動作）

- 當烹調時間過了一半時，氣炸鍋會響起 5 次嗶聲，顯示窗將顯示「翻轉食材」(turn Food)。
- 小心取出氣炸籃，放置在一個耐熱表面上。
- 用夾子翻面或翻動食材。
- 將氣炸籃送回氣炸鍋中，機器將自動繼續烹調。

註：若未取出氣炸籃，機器將繼續烹調。

當您選擇的烹調時間已到時，氣炸鍋會響起 5 次嗶聲，顯示窗將顯示「結束」(End)。

8. 小心取出氣炸籃，放置在一個耐熱表面上。
9. 用夾子從氣炸籃內取出食物。

每一次在烹調中 / 烹調後取出氣炸籃時，都要格外小心。

注意：請小心取出氣炸籃——可能有高溫蒸汽逸出！

 **警告：**氣炸籃和食物會很燙！切勿碰觸高溫表面。

請勿使用尖銳或金屬器具，以免刮傷不沾表面。

請勿將氣炸籃上下倒置，否則匯集在底部多餘的油會流到食物上。

使用您的氣炸鍋

調整溫度及時間

烹調小秘訣：關於各種食材的最佳溫度及時間設定，請見《Goumia 食譜手冊》第 132 至 135 頁的「氣炸烹調調查表」及「乾燥速查表」。



1. 輕按 [溫度 / 時間] 以調整溫度。



2. 輕按 [+] 及 [-] 標誌來調高及調低溫度。



3. 再按一下 [溫度 / 時間] 以調整時間。



4. 輕按 [+] 及 [-] 標誌來調高及調低時間。

小秘訣：長按 [+] 及 [-] 標誌可快速調高及調低溫度和時間。

停止 / 取消烹調

輕按一下 [停止 / 取消] 可停止烹調。輕按 [開始] 可繼續烹調。

若在京調中途取出氣炸籃，氣炸鍋會停止烹調。再將氣炸籃送回氣炸鍋中，機器會自動繼續烹調。

輕按兩下 [停止 / 取消] 可取消烹調。

烹調小秘訣

- 若想查詢詳盡的食材列表及其最佳份量，溫度、時間設定及準備方法，請見《Gourmia 食譜手冊》第 132 至 135 頁的「氣炸烹調速查表」及「乾燥速查表」。
- 氣炸鍋的功能類似於烤箱，因此請參照食品包裝上或食譜中的烤箱做法。
- 凡可以用烤箱製作的小點，也可以用氣炸鍋製作。
- 較小食材所需的烹調時間，通常比較大食材稍短一些。
- 烹調到一半時翻面或翻動食材，可以讓表面均勻上色並呈現酥脆口感。（請見第 34 頁「翻轉」。）
- 在新鮮馬鈴薯上加 1 湯匙油，可以讓成品更酥脆。一旦加了油之後，請在數分鐘內開始氣炸。
- 請勿烹調會在氣炸鍋內產生大量油脂的食物。
- 若要烤蛋糕或鹹派，或氣炸酥脆或包餡的食物，請在氣炸籃內放置一個烤盤或可進烤箱的碟子。

清潔及保養

警告

請勿將電線、插頭或氣炸鍋浸入水或其他液體中。

清潔氣炸籃及酥脆盤時，請勿使用金屬製廚房用具或研磨性清潔用品，以免破壞不沾塗層。

1. 每次使用後都要清潔氣炸鍋。
2. 從插座上拔掉插頭。
3. 讓氣炸鍋完全冷卻。從氣炸鍋中取出氣炸籃以加速冷卻。
4. 將氣炸盤及酥脆盤放在洗碗機最上層，或用熱水、洗碗精及不刮傷海綿清洗。
5. 若氣炸籃底部沾黏食物，請注入熱水及洗碗精浸泡。
6. 用濕布擦拭氣炸鍋外部。
7. 用熱水、洗碗精及清潔刷清理氣炸鍋內部，去除任何食物殘渣。
8. 使用前確保氣炸鍋已經完全乾燥。

存放

- 拔掉電器插頭，待其冷卻。
- 確保所有部分都已清潔並乾燥。
- 將電器存放在一個乾淨且乾燥的地方。

環境責任

當本電器報廢時，請送到官方收集點回收，不可當作家庭垃圾丟棄。您的行動，將可為環保盡一份心力。

保固及維修

如果您需要維修、想索取資訊或遇到問題，請上 www.Gourmia.com 或洽經銷商。

| 問題 | 可能原因 | 解決方法 |
|-------------------|-----------------------|---|
| 氣炸鍋無法運作。 | 氣炸鍋插頭沒插。 | 將電源線的插頭插進接地的牆壁插座中。 |
| | 未設定計時器。 | 輕按計時器標誌，設定需要的烹調時間，讓氣炸鍋開始啟動。 |
| | 氣炸籃未確實放入氣炸鍋內。 | 將氣炸籃確實送進氣炸鍋中。 |
| 食材並未烹調。 | 氣炸籃中的食材太多。 | 分批烹調，每批放較少食材在烤盤上。食材較少能炸得較均勻。 |
| | 烹調溫度太低。 | 輕按 [+] 及 [-] 標誌來設定需要的烹調溫度。 |
| | 烹調時間太短。 | 輕按 [+] 及 [-] 標誌來設定需要的烹調時間。 |
| 食材在氣炸鍋中炸得不均勻。 | 某些種類的食材需要在烹調到時一半時翻動。 | 放置在最上層或互相交疊的食材（如薯條）需要在烹調到一半時翻動。（請見第 34 頁「翻轉」。） |
| 炸完的小點從氣炸鍋中取出後不酥脆。 | 您使用了一種應該在傳統油炸鍋中烹調的點心。 | 使用烘烤食品或在食材上薄薄刷一層油，可以讓成品更酥脆。 |
| 我無法將氣炸籃確實送進氣炸鍋中。 | 氣炸籃裝得太滿。 | 食材不要超過酥脆炸籃的滿載線。 |
| 氣炸鍋冒出白煙。 | 您烹調的是高油脂食材。 | 當您用氣炸鍋烹調高油脂食材時，大量的油會流入氣炸籃中。這些油會產生白煙，也會使氣炸籃比平常溫度更高。這種情形不會影響氣炸鍋功能或成品效果。 |
| | 氣炸籃內仍有上次使用後殘留的油脂。 | 白煙是由於油脂在烤盤內受熱所致。當您每一次使用完畢後，請確實清潔氣炸籃。 |
| 新鮮薯條在氣炸鍋中炸得不均勻。 | 品質好的馬鈴薯將能炸得均勻。 | 使用新鮮馬鈴薯，並確保食材在氣炸過程中保持紮實。 |
| | 馬鈴薯的澱粉含量太高。 | 馬鈴薯切條後，用清水徹底沖洗並吸乾水分，以除去薯條表面的澱粉。 |
| 新鮮薯條從氣炸鍋中取出後不酥脆。 | 薯條的酥脆度取決於含油量及含水量。 | 加入油之前，一定要確實吸乾薯條的水分。將馬鈴薯條切得更小一點，可以讓成品更酥脆。多加少許的油，也可以得到更酥脆的口感。 |

保固及維修

本產品自購買日期起提供一年有限保固。保固僅適用於原買受人，不得轉讓予第三人。若無法修理，出賣人將可更換產品 / 零件。或出賣人可選擇將退貨產品或組件之現金價值退款給買受人。

本保固條款不涵蓋正常使用之自然耗損，或因意外疏忽、不按規格說明使用或交由未經授權者修理所導致之產品瑕疵。製造商不對這些情形所造成之任何附帶或衍生性損害承擔責任。

線上註冊產品：www.Gourmia.com/warranty

Gourmia 一起下廚



顧客服務
問題或意見

請上 WWW.GOURMIA.COM

傳送電子郵件 INFO@GOURMIA.COM

或撥 888.552.0033

美東時間：週一至週四上午 9:00 至下午 6:00

週五上午 9:00 至下午 3:00

支援語言：

英文、法文、西班牙文

Gourmia[®]