

微 SMART
電 AIR FRYER
腦 OVEN
氣炸烤箱 說明書

OBO-25021AF

家庭用
電烤箱



ONE METER



感謝您購買微電腦氣炸烤箱，使用前請仔細閱讀操作手冊並特別注意安全事項，正確操作和使用本產品。本產品提供使用者安全及有效的操作方式，請在閱畢後妥善收藏，以便日後參考查詢。



目錄

- 安全須知 01
- 產品結構 03
- 使用方法 04
- 操作說明 06
- 清潔與保養 14
- 異常故障與排除 15
- 產品規格 16

安全須知

注意事項

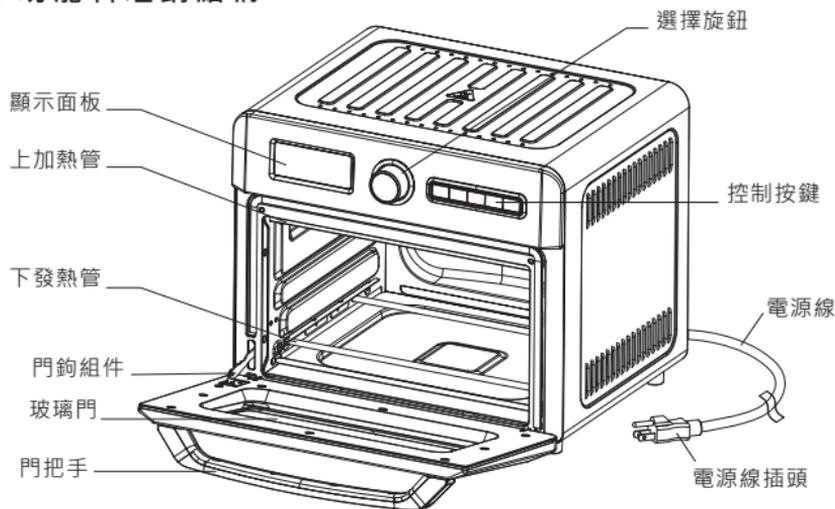
1. 使用本產品前，請務必仔細閱讀所有使用說明，並遵循安全預防措施以減少火災、觸電和人身傷害或財產損失的風險。
2. 本產品為家庭用品，不可作為營業使用。
3. 使用前請先確認電器設備與使用地之電壓是否相符。
4. 本產品不預期提供給生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
5. 孩童應受監護不可獨自使用本產品，以免發生危險。
6. 當發現產品有任何損壞時，請聯繫客服中心。請勿自行拆卸維修，以避免發生危險。
7. 使用產品時，請確保周圍沒有放置易燃物品與液體，以避免引發火災等危險。
8. 勿隨意觸碰產品(使用中、剛使用完畢)上方、烤盤及烤網等高溫配件。
9. 使用時，請在產品周圍預留約15cm以上的空間，以達到安全的使用。
10. 請在平坦及穩定之平面上使用或放置本產品，以避免傾倒。
11. 使用產品時，請勿在烤箱上面放置任何物品。
12. 為了確保機器的壽命，請勿擅自拆卸零件。
13. 請勿浸泡或沖洗本產品，以免造成損壞。
14. 長時間不使用產品時，請先將電源關閉後，再拔掉電源插頭，以免發生故障或危險。
15. 拔下插頭時，請勿拉扯電源線，並注意手部是否乾燥。
16. 請勿與其他電器併用插座或使用延長線，以免導致插座異常發熱或造成觸電、火災等危險。
17. 電源線的收藏及保護：取用及收納時，請勿加工、弄破、拉扯、扭曲以及重壓延長線，以免造成電源線破損導致故障及意外。
18. 初次使用時，機體內可能會冒煙，屬正常現象請安心使用。

安全須知

19. 請注意，請避免過度使用，以免食材焦黑碳化，造成起火燃燒之危險。
20. 禁止使用本產品以外的配件搭配使用，如瓷碗等容器。
21. 烘烤油脂較多的食材時，請先進行切塊以免造成爆破等危險。
22. 使用產品時請輕開輕放玻璃門，以免遭撞擊而破裂。
23. 烘烤食物時，請勿觸摸加熱管，以免燙傷。
24. 使用完畢後請將插頭拔掉並確實將配件收好。
25. 初次使用，建議可用浸泡過清潔劑的柔軟濕布清潔烤盤及烤網，待完全乾燥後再開始使用。
26. 烘烤帶有油脂的食物時，建議使用烤盤，避免油脂滴落於加熱管上。
27. 初次使用時請在通風良好的環境預熱，以去除烤箱內的異味。
28. 使用烤盤時，建議可鋪墊烘焙紙、鋁箔紙，以防弄髒烤盤。由於殘留在烤盤或烤網上的食物容易引起燃燒，請在使用完畢後進行清潔。
29. 請勿將金屬物品、紙卡、布料、塑膠、易燃與易爆材質的物品放入烤箱內烘烤，以免發生火災等危險。
30. 禁止放置於高處，以免拿取食物時造成傾倒。
31. 想取出烤箱內的食物時，請勿觸碰玻璃門以免造成燙傷。
32. 請注意！請勿在天然木頭與白色木頭製成的家具上使用，高溫容易造成變色與損壞。
33. 請勿使用玻璃或陶瓷等材質的烤盤，以免因高溫使盤子爆裂。
34. 水氣會在烤箱內部或烤箱門上及面板上凝結成水滴，屬正常現象。
35. 請注意，在烹調過程中若要開啟烤箱門，請與烤箱保持適當距離，以免被蒸氣燙傷。
36. 烹飪前先預熱烤箱能夠減少水氣凝結、解凍食材。
37. 烹調完畢後請使用隔熱手套與工具拿取，以免發生危險。
38. 注意熱表面 。
39. 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

產品結構

多功能料理鍋結構



配件



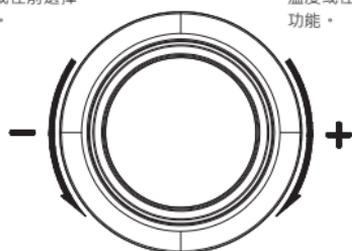
逆時針方向

用於減少時間與溫度或往前選擇功能。

順時針方向

用於增加時間與溫度或往後選擇功能。

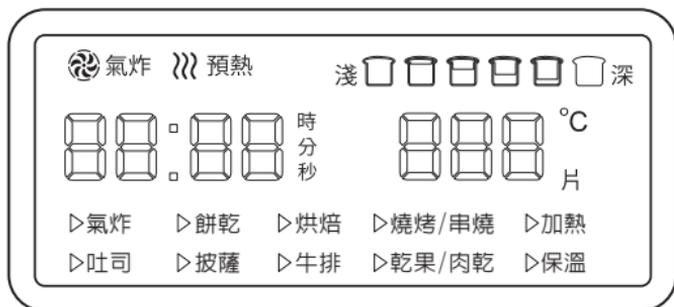
功能選擇



轉動選擇旋鈕以選擇出現在液晶螢幕上的選項，按下旋鈕以確認所選的項目。

使用 方 法

控制面板



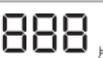
控制按鍵



控制按鍵功能說明

圖示	功能說明	功能介紹
	功能鍵	通電後，顯示面板亮起，按功能鍵進入功能選單。長按功能鍵可切換攝氏/華氏。
	時間/溫度 切換鍵	選擇功能後，若欲自訂時間/溫度可按下時間/溫度切換鍵進行調整。
	燈光功能鍵	開啟/關閉燈光功能。
	氣炸功能鍵	開啟/關閉氣炸功能。
	啟動/取消鍵	當設定完畢後，按下啟動鍵進行烹煮，若中途欲停止烹煮，再次按下取消鍵可停止烹煮。

使用 方 法

圖示	功能說明	功能介紹
 氣炸	氣炸	亮起表示開啟氣炸功能，熄滅表示關閉。
 預熱	預熱	亮起表示正在進行預熱，熄滅表示關閉。
淺  深	烤色選擇	使用吐司功能可選擇烤色深淺，共六段烤色可選擇。
 時分秒	烹煮時間	顯示預設/自訂烹煮時間。
 °C	烹煮溫度	顯示預設/自訂烹煮溫度。
 片	吐司片數	依選擇吐司片數顯示。
氣炸	氣炸	以熱旋風方式加熱食物。
餅乾	餅乾	烘烤加熱餅乾。
烘焙	烘焙	烘烤麵糰類的點心或料理。
燒烤/串燒	燒烤/串燒	燒烤雞翅、排骨等肉類。
加熱	加熱	再次加熱。
吐司	吐司	烘烤吐司。
披薩	披薩	烘烤披薩或薄餅。
牛排	牛排	烘烤厚排肉，如牛排、豬排。
乾果/肉乾	乾果/肉乾	製作水果乾或肉乾。
保溫	保溫	將食物維持溫度。

使用方式

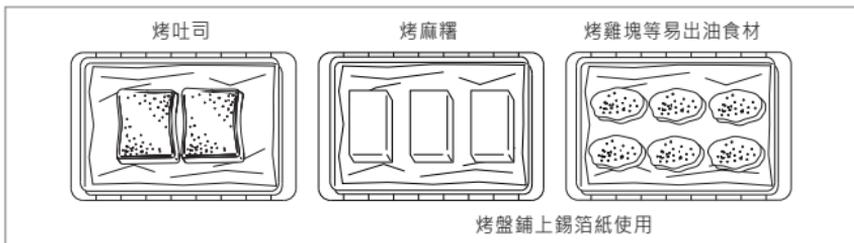
啟動電源

拆掉電源束帶，並將插頭確實插入插座。通電後，顯示面板將會亮起進入設定程序。

放入食材

進行烘烤時請盡量將食材放置於烤網或烤盤的中間位置，使食材能均勻受熱。請注意：

1. 請平均擺放食物，任意亂放可能會造成食材烤焦。
2. 食材的油若是滴到加熱管可能會發生危險，因此請務必使用烤盤盛接。



設定時間與溫度

1. 按下「功能」進入選單後，可旋轉與按壓「選擇旋鈕」選取所需功能。
2. 可針對自己的需求預設時間與溫度或是透過烤色與片數進行設定，並按下「啟動/取消」即可進行烘烤。

氣炸模式

部分模式會自動開啟氣炸模式，當有需求時也可以按下「氣炸」選項進行開啟與關閉。

* 請注意！氣炸、牛排、乾果模式不可關閉氣炸功能，而餅乾、吐司、保溫模式則無法使用氣炸功能。

操作說明

燈光功能

可按下「燈光」鍵進行開啟與關閉。請注意！開啟一段時間後燈光會自動熄滅，這時可再按下燈光鍵開啟。

預熱功能

部分模式會有預熱功能，當預熱完成時烤箱會發出三聲提示音並開始進行烹煮。請注意！餅乾、加熱、吐司、乾果、肉乾，保溫模式沒有預設預熱功能。

取消功能

當倒數計時到00:00時，烤箱會發出三聲提示音，即停止加熱。烹煮過程中，長按「啟動/取消」鍵即可以在00:00前取消烹煮。請注意！在開始加熱後，風扇將持續轉動以保持機台冷卻。

各模式使用方式

氣炸

氣炸模式可以取代高溫油炸，透過高速運轉使熱空氣對流，製作出有別於傳統油炸多樣化餐點。

1. 氣炸模式的預設溫度為205°C、16分鐘。
可依照需求調整溫度(50-205°C)與時間(1-45min)。
2. 建議搭配炸籃進行，以盛接食物滴落的油脂。
3. 使用氣炸模式前，可先在食材表面上塗抹少許食用油，使食物氣炸後更為酥脆。

操作說明

4. 烹煮過程中，可進行翻動使食材均勻受熱。
5. 料理較油膩的食材前，應先切片後再進行烹飪。

氣炸參考表(以下僅供參考，請依照實際狀態進行烹調)

食材	最小-最大量	分鐘	溫度	搖晃均勻	備註
冷凍薯條	300-700g	9-18	205	需要	
自製薯條(8x8mm)	300-800g	16-20	205	需要	需加1/2匙油
冷凍雞塊	450g	13	200	需要	
冷凍魚條	380g	8	200	需要	
蝦子	450g	8-10	190		
牛排	100-500g	8-12	180		
香腸切片/切丁	100-500g	13-15	200		勿烹調整條香腸
雞腿	100-500g	18-22	180		
蔬菜	100-400g	10	160		

餅乾

餅乾模式可以同時烘烤1-6片，新鮮、冷凍皆適用。

1. 基本預設為4片餅乾、第四段烤色，烘烤時間為固定無法調整，時間則會依據片數及烤色深淺增減(詳見餅乾烘烤時間表)。
2. 建議放置上層並搭配烤網進行烘烤。
3. 建議將餅乾以面朝上的方式擺在架子上，以達到最佳效果。
4. 若發現烤色比預期的淡，可在烘烤完成前使用旋轉旋鈕增加烘烤時間。

操作說明

餅乾烘烤時間表 (時間單位為分鐘：秒鐘)

烤色 片數						
1片	5:00	5:10	5:40	6:10	6:40	7:10
2片	5:10	5:20	5:50	6:20	6:50	7:20
3片	5:20	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30
4片	5:30	5:40	6:10	6:40	7:10	7:40
5片	5:40	5:50	6:20	6:50	7:20	7:50
6片	5:50	6:00	6:30	7:00	7:30	8:00

烘焙

適用以傳統烤箱烘焙的各種食材，如餅乾、蛋糕或蛋塔。

1. 基本預設溫度為160°C、時間30分鐘。
可依照需求調整溫度(50-230°C)與時間(1min-2hr)。
2. 建議放置上層並搭配烤盤進行烘烤。

燒烤/串燒

適合烹調燒烤雞翅、排骨等料理，使外皮金黃，內部鮮嫩多汁。

1. 基本預設溫度為175°C、時間1小時。可依照需求調整溫度(50-230°C)與時間(1min-2hr)。
2. 建議放置上層並搭配烤盤進行烘烤。
3. 烹調時請隨時留意食材狀態。建議可於燒烤模式快結束時塗抹醬料後再繼續烘烤，可避免造成食材燒焦。

牛排

適合牛肉、雞肉、豬肉、魚肉等食材，也可以製作焗焗烤料理。

1. 基本預設溫度為205°C、時間10分鐘。可依照需求調整兩段溫度（低：150°C/高：205°C）與時間（1-20min）。
2. 為達到最佳效果，建議新鮮披薩放置烤盤並於下層進行烘烤，而冷凍披薩請放置上層進行。

吐司

吐司模式可以同時烘烤1-6片、共有六段烤色選擇，且新鮮、冷凍吐司皆適用。

1. 基本預設為4片餅乾、第四段烤色，烘烤時間為固定無法調整，時間則會依據片數及烤色深淺增減（詳見吐司烘烤時間表）。
2. 建議放置上層並搭配烤網進行烘烤。
3. 為使吐司受熱更加均勻、達到最佳效果，可依照下列建議進行烘烤。
烘烤兩片麵包時，請將麵包擺在烤網中央。
烘烤四片麵包時，請等距擺放兩片在前，兩片在後。
烘烤六片麵包時，請等距擺放三片在前，三片在後。
4. 若發現烤色比預期的淡，可在烘烤完成前使用旋轉旋鈕增加烘烤時間。

操作說明

吐司烘烤時間表 (時間單位為分鐘：秒鐘)

烤色 片數						
1片	2:45	3:05	3:30	4:00	4:30	5:00
2片	2:55	3:15	3:40	4:10	4:40	5:10
3片	3:05	3:25	3:50	4:20	4:50	5:20
4片	3:20	3:40	4:00	4:40	5:10	5:40
5片	3:40	4:10	4:35	5:10	5:40	6:10
6片	3:50	4:20	4:45	5:30	6:00	6:30

披薩

新鮮和冷凍披薩皆適用。

1. 基本預設溫度為190°C、時間20分鐘。可依照需求調整溫度(50-205°C)與時間(1min-1hr)。
2. 建議放置上層並搭配烤架進行烘烤。
3. 烹調時請隨時留意食材狀態。建議可於燒烤模式快結束時塗抹醬料後再繼續烘烤，可避免造成食材燒焦。

乾果/肉乾

透過內建風扇和低溫產生熱對流來減少新鮮食物中的水分，以製作保留食材原有營養價值的乾燥/風乾料理。

1. 基本預設溫度為49°C、時間6小時。可依照需求調整溫度(30-80°C)與時間(30min-72hr)。

操作說明

2. 建議放置上層並搭配烤網/炸籃進行烘烤。
3. 製作蔬果乾時，可預先使用檸檬汁進行處理，以防止褐變。
4. 乾燥時間會受到厚度和相對濕度的影響而有所不同，請隨時檢查食材的狀態。
5. 請勿一次擺放過多與重疊食材。

風乾參考表（以下僅供參考，請依照實際狀態進行烹調）

食材	準備方式	小時	溫度
蘋果	去果皮和果核、切成薄片	4-10	55
芒果、香蕉、鳳梨 甜瓜、李子	清洗；去果核、去籽或挖出果核；剝掉或削掉瓜子上的果皮；切成薄片	6-12	55
覆盆莓、藍莓	浸入沸水中使外皮破裂	10-18	55
櫻桃	清洗、去果核	12-24	55
玉米、南瓜、番茄 辣椒、洋蔥、豆類 花椰菜	必要時洗淨、去皮和去籽；川燙去皮；切成大小一致的薄片；從玉米棒中取出玉米粒	6-12	55-60
豬肉、牛肉	去除油脂和刺骨；切成大小一致的條狀；如果需要的話，可以先醃製	4-15	70
魚肉	切成大小一致的條狀；如果需完全乾燥的話，可以先醃製		55-60

加熱

此模式可重新加熱食物

基本預設溫度為160°C、時間15分鐘。可依照需求調整溫度(50-230°C)與時間(1-2hr)。

操作說明

保溫

此模式可將已煮熟的食物維持在溫熱的狀態。

1. 基本預設溫度為70°C、時間1小時。可依照需求調整時間(1min-2hr)。
2. 當各模式烹調完畢後，可使用保溫功能維持溫度。

冷凍食品

1. 請使用標示可用烤箱進行加熱的冷凍食品，並詳細閱讀外包裝的使用方式。
2. 請清除食品包裝上的冰霜，並隨時注意料理狀態。
3. 部分食材在調理加熱時，容易產生大量水蒸氣並凝結成水滴，屬正常現象。
4. 請勿使用微波爐專用的冷凍食品進行調理，避免過度加熱引發危險。
5. 請留意過度加熱可能會爆餡及油分過多的料理，以免發生危險。
6. 請在每次使用後清理烤箱內的水氣。

味道較重的料理

1. 請使用鋁箔紙進行料理。
2. 請注意不要在烤網上直接料理食材，以免導致其他食材沾有味道。

烤魚/烤肉

1. 請使用鋁箔紙進行料理。
2. 請注意不要再烤網上直接料理食材，以免油脂低落引發火災等危險。

烤麻糬

請注意麻糬種類眾多，可能遇熱膨起燒烤過久的情況。

清潔與保養

1. 請勿沖洗或浸泡本產品，以免造成觸電、短路、火災與損壞等危險。
2. 清潔時，請勿使用稀釋劑、揮發油、鋼刷、化學除塵布等清潔用品，以免損壞商品使其變質。
3. 為確保安全，請於清潔前關閉電源並且拔除電源插頭，待烤箱冷卻後再進行清潔。
4. 清除油汙或殘餘食物時，請用軟布沾水擦拭即可。
5. 針對難以清除的汙垢，請先用軟布沾取少許中性清潔劑後擦拭。
6. 烤盤、烤網、集屑盤等配件可用水清洗或使用軟海綿沾取中性清潔劑擦拭。注意！請勿使用鋼刷、去污粉等清潔用品，以免造成產品表面受損。

異常故障與排除

當出現任何異常狀況時，請檢查以下說明，
若有任何問題，請洽客服中心聯繫。

故障現象	產生原因	處理方法
無法烘烤	<ul style="list-style-type: none">沒有確實連接電源未啟動烤箱烘烤時發生停電	<ul style="list-style-type: none">請確實連接電源請按壓「啟動/取消」鍵請檢查是否停電，並嘗試恢復電力
食物未烤熟	<ul style="list-style-type: none">是否使用冷凍食品烘烤溫度設定過低	<ul style="list-style-type: none">請確實解凍後再烘烤請調整至適當溫度
燒焦	<ul style="list-style-type: none">烘烤時間過長烘烤食品過大同一食品烘烤兩次加熱管有異物	<ul style="list-style-type: none">請縮短烘烤時間請烘烤適當大小的食品請勿重複過度烘烤請清除加熱管異物
出現異味	<ul style="list-style-type: none">烘烤時間過長烤盤/烤網/底部/ 加熱管有異物烘烤油脂食物未放烤盤	<ul style="list-style-type: none">請縮短烘烤時間請將異物清除請使用烤盤烘烤
烤色不佳	<ul style="list-style-type: none">烘烤食品過大同一食品烘烤兩次是否使用冷凍食品	<ul style="list-style-type: none">請烘烤適當大小的食品請勿重複過度烘烤請解凍後再烘烤
食材上及烤箱內或烤箱面板有蒸氣和水滴凝結	<ul style="list-style-type: none">冷凍未退冰除霜完成料理後放置烤箱內太久未取出部分料理水分較多容易產生水氣	<ul style="list-style-type: none">食材請確實退冰除霜請勿將料理留在烤箱內超過10-15分鐘每次使用後清理烤箱內的水氣

技術規格

OBO-25021AF 微電腦氣炸烤箱	
額定電壓/頻率	110V/60Hz
總額定消耗電功率	1350W
機體淨重	8.6KG
電源線長度	0.85公尺
玻璃材質	Low-E單層玻璃
產品尺寸	400(W)*340(H)*387(D)

限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：電烤箱		型號 (型式) : OBO-25021AF				
單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
發熱元件	○	○	○	○	○	○
電源線	○	○	○	○	○	○
外殼	○	○	○	○	○	○
金屬部件 (烤盤、螺絲...等)	○	○	○	○	○	○
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。 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。 備考3. “-” 係指該項限用物質為排除項目。						

請掃描 QR code
完成保固登錄



機號：

感謝您購買本公司產品，若有任何問題
歡迎撥打客服專線洽詢 02-2298-2300



上洋產業股份有限公司 UP YOUNG CORNERSTONE CORP.

委製商 上洋產業股份有限公司 新北市五股區五權六路39號(新北產業園區)
No.39,Wucyuan 6th Rd.,Wugu Dist.,New Taipei City 24889,Taiwan(R.O.C)

電話：(02)2298-2300 / 網址：www.onemeter.com.tw