

# Zepa

型號：HA0FRS000FXS

油炸爐



使用暨安裝說明書

華財企業股份有限公司

COB Enterprise Ltd.  T31361  
RoHS

<http://www.my-kitchen.com.tw>

總公司：231 新北市新店區永平街 82 號

TEL: (02) 2941-6382      FAX: (02) 8668-8974

親愛的用戶：

本公司在此首先感謝您選用本產品。請在安裝及使用前，先仔細詳讀本手冊，以使本產品得以擁有最佳使用狀況及壽命。本手冊必須小心保存，以備日後參考。如果你要讓瓦斯爐給非您本人使用時，請確認提供給他參考使用書後再來操作機器。

## 環保須知

### 包裝廢棄處理

紙箱等其他材料，可再使用；或是歸類於資源回收垃圾。

### 瓦斯爐廢棄處理

瓦斯爐長期使用後要拋棄處理，請依照環保署與各地方縣市政府廢棄物處理辦法處理之。

## 安裝說明

### 安裝前

油炸爐確定使用電源為家用單相220V。

使用前請仔細檢查油炸爐是否有損傷，如發現有損傷時，請立即通知購買的廠商或是代理商。

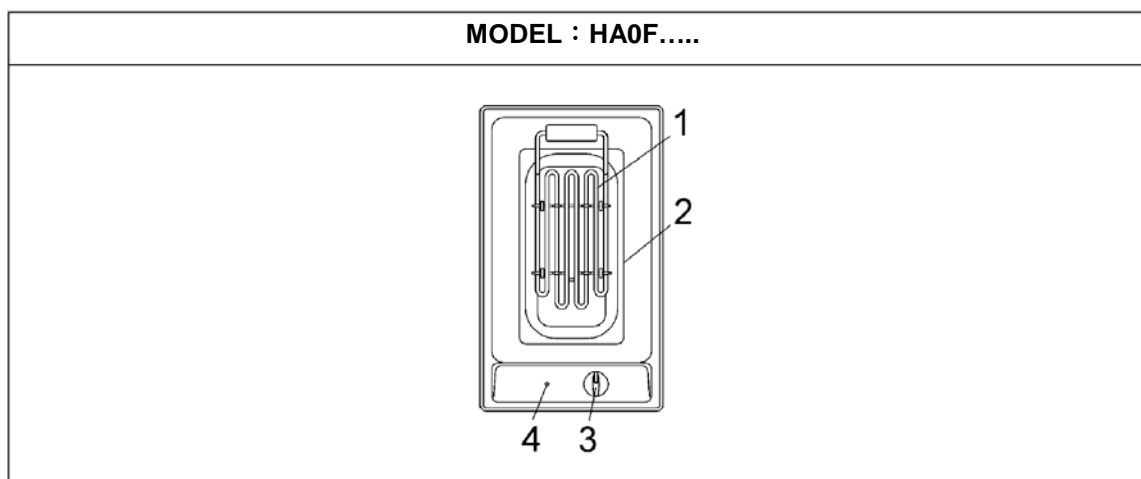
### ※不要使用機器：

如果你有發現油炸爐有關下述問題時，請立即通知購買廠商或代理商，不要使用機器。

- 電源線包覆有破損，或是插頭壞掉。
- 油炸爐功能不正常，或是油炸爐有損傷或摔壞。

警告：安裝完成後，請確認你可以很容易接觸到插頭處。

## 產品說明



1. 加熱棒 1900W
2. 可移動式油槽
3. 加熱控制開關鈕
4. 油炸爐電源指示燈

**注意:**本產品僅供家庭烹飪用:其他用途(例如暖房)這是不適合與危險。

## 使用操作

### 1.)操作油炸爐的開關

在油炸爐開關操作區域，會有溫度旋鈕的刻度對應圖示(如圖1所示)，順時鐘向右旋轉打開油炸爐到所想要的加熱溫度刻度，這時候電源指示燈會亮起來。

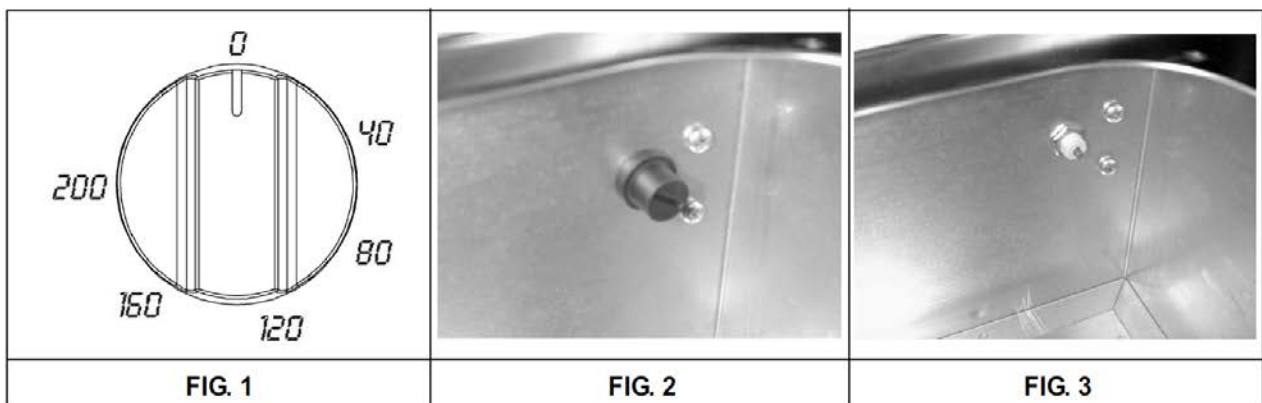
### 自動斷電裝置

油炸爐配備有自動斷電安全裝置，當油的溫度超過安全值時，安全裝置就會啟動停止操作。如果你想要重新使用油炸爐的功能時，你必須等到油的溫度下降，然後手動操作來還原自動斷電裝置，再重新啟動油炸爐。

請依照下列說明操作此功能:

- 將加熱電熱棒安全掀起到垂直的位置。
- 將油槽整個移開，請小心不要被油燙傷。
- 將油炸爐內部後方的塞子(如圖2)，逆時鐘方向旋轉取下。
- 往內輕壓紅色的復歸還原按鈕(如圖3)。

如果這個紅色的復歸按鈕不能還原，有可能是溫度控制的溫度感應器還沒完全的冷切下來，請再等幾分鐘後再試一次，當油炸爐已經完全冷切時，如果還是無法復歸還原，這時候請打電話向代理商報修。



## 使用

### 使用油炸爐的注意事項：

油炸爐用油請使用沙拉油或是蔬菜油。

用油量最少2公升-最多2.5公升。

避免混合不同的油同時使用，這對於想要食物有好的油炸溫度效果而言是很重要的。

- 溫度太低:食物油炸速度會很慢，而且含油量較高。
- 溫度太高:食物外型較快變焦黑與硬殼，而且食物裡面沒有熟。
- 在油炸時不可使用油炸爐鍋蓋。

幾乎是所有的食物都可以油炸，例如:雞肉、魚、肉類、蔬菜、水果、馬鈴薯。比較鬆軟的食物比較不合適油炸。食物請先乾燥再油炸，去掉食物上過多的麵粉，適當去

除掉多餘的麵包屑。

如果你要油炸大量的食物時，最好油炸過程中適度將不銹鋼籃子取出幾分鐘，以便油的溫度能盡速回復到正確的溫度，這樣的話食物油炸的效果會比較酥脆。

多次油炸過的油，一旦食物油炸後不會酥脆時，就必須要更換了(即使油炸溫度是正確的)，或是油的顏色呈現出黑暗色澤時。

### **如何油炸食物**

當設定好所需的溫度後，然後等待油的加熱到達設定溫度後。

將食物放入油炸籃子中，並整個放到高溫的油中油炸。油炸食物完成後，請將油炸籃子連同食物整個取出，輕輕的搖動以便讓多餘的油能夠滴回油槽中。

將油炸籃放置於油槽上方的支撐座上，讓多餘的油滴完。

### **重要的建議**

- 當第一次使用油炸爐，將油槽與油炸籃使用海綿及沙拉脫與水(或一般的類似清洗物品)清洗一遍。
- 用乾布清潔擦乾油槽與油炸籃。
- 使用油炸爐時必須要有人照顧，不可沒有人照料。
- 使用中的油炸爐旁邊會很燙，請勿讓幼童接近使用的油炸爐。
- 不可放入塑膠類製品餐具刀具到熱油中。
- 髒的油特別易燃，必須立即更換新油。

### **警告!**

不管任何時候請不要讓水接觸到油。

如果不小心意外的將油引燃時:

- 關掉油炸爐的開關(或是拔掉插頭)。

- 將油炸籃移開。
- 用油炸爐蓋將火蓋住悶熄火焰。

**※請切記不可嘗試用水來滅已經燃燒起來的油。**

- 不可以放置易燃或是遇熱會變形的物品在油炸爐的下方櫥櫃中。
- 確認油炸爐的電源線不會碰觸到機器外殼。

## **清潔**

### **2.)清潔油炸爐**

經常性且長期性適當的保養維護保持亮光，將會很容易清潔。

請使用海綿，水及沙拉脫清潔液(或是一般類似的清潔物品)來清潔不銹鋼的部份，但必須是油炸爐沒有使用而且是冷卻的狀況下，並用乾布擦乾擦亮。

警告!廢棄的油不可以隨意倒入排水系統中，請集中後依照當地政府法令拋棄。當使用完油炸爐時，請必須等到油的溫度冷卻後，將加熱棒掀起來，將油槽取出，並將還能使用的油倒入適當的容器內封住保存。

經常擦亮油炸爐不要去刮損，使用柔軟的小刷子來軟化並去除燒焦的食物殘渣，然後用不銹鋼清潔液清潔。

每日清潔油炸爐，可以使用濕棉布沾溫水與沙拉脫清潔，再用水擦拭，然後用乾布擦乾擦亮。

針對特別燒焦的食物餐渣或污垢，請先使它軟化，再小心的依上述步驟清潔油炸爐，特別是爐面的部份。

## **安裝**

**提供給安裝人員的技術資料**

安裝、調整或為維修本產品必須是有符合政府法令規

範，或是原廠與代理商授權的專業技術人員為之。  
 本產品為符合政府商品檢驗法令的產品，請依照說明書  
 安裝方式正確安裝。  
 錯誤的安裝有可能造成人員、動物或是財產的傷害與損  
 失，製造商與代理商拒絕承擔相關責任。  
 有關油炸爐的維修與零件更換，必須由製造商授權的代  
 理商的維修技術人員為之。

### 3) 安裝油炸爐

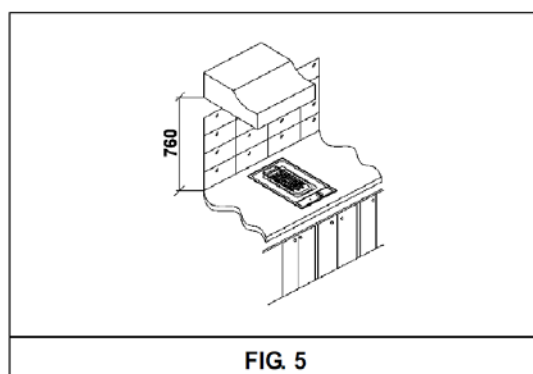
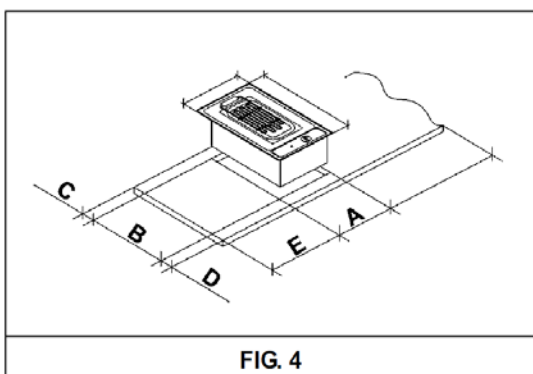
檢查油炸爐從包裝內取出時是否有損壞或是摔傷，還是  
 其它包裝有鬆垮散亂。如果有這些情形與疑問，請洽詢  
 購買廠商或是代理商的服務人員。  
 請不要隨意放置爐具紙箱及內部材料(紙箱、保麗龍、  
 紙箱的釘子等)。並避免幼童容易接觸到並玩耍，這會  
 有造成危險傷害的可能性。

本爐具為嵌入安裝在櫥櫃檯面上，櫃身單元最小為45  
 公分寬，安裝現場爐面與抽油煙機的高度，及左右兩側  
 牆壁與爐面距離，最小的距離"E" 挖洞尺寸說明請參考  
 圖4.與圖5.

外觀尺寸：寬300mm\*深500mm\*高40 mm  
 檯面挖洞尺寸：寬A\*深B；與其它參考值。

### USEFUL MEASUREMENTS (mm)

	A	B	C	D	E
FRYER	282	482	59	59	100 min.



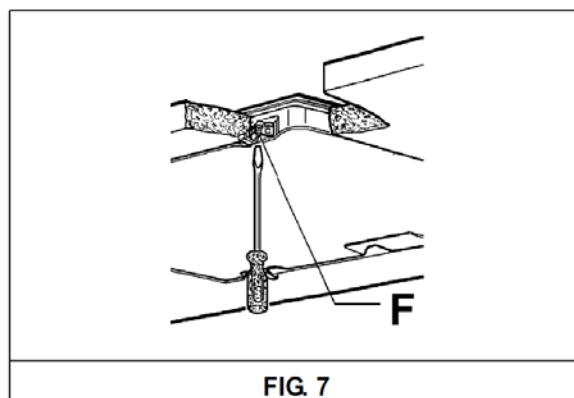
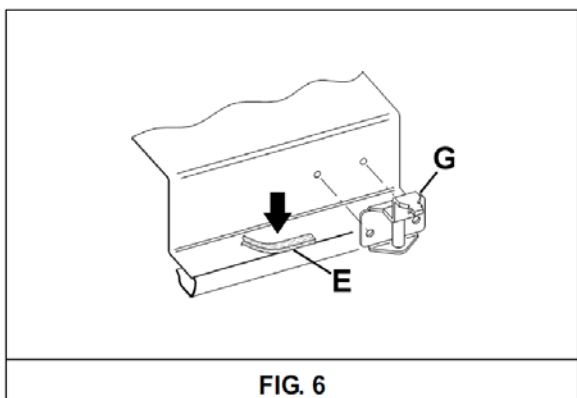
#### 4) 固定油炸爐具

要安全的固定油炸爐於廚具檯面時，請依照本章節下列說明安裝順序：

- 將油炸爐包裝內所有會移動的配件取出。
- 將油炸爐翻轉背面，並放置在平整柔軟的平面上，避免將爐面碰撞受損或刮傷。
- 將固定勾“G”從配件包取出，參考圖6固定於油炸爐背面。

當這些步驟完成後，將條狀的黏土取出，這是固定於油炸爐背面邊緣與檯面銜接時，防止有液體從爐體與檯面縫隙中流入，導致櫥櫃內的汙損。請必須配合下列方式說明，正確黏貼：

- 將條狀黏土逐條取下。
- 將黏土“E”(圖6)黏在機體背面週圍的邊緣平整處，然後逐條連接貼附上去。
- 輕輕的用手指頭輕壓黏土，以便黏土黏附在爐具上，然後再翻轉油炸爐放入已經挖好的檯面洞內。
- 再使用起子將固定勾的調整螺絲鎖緊(如圖7)。





安裝本爐具前應確保安裝位置須遠離易燃材料，必要時得按規定對爐具周圍提供保護措施。

油炸爐附近的廚櫃及鄰近櫃身都必須是可以耐熱的。特別是貼皮廚櫃所使用的塗膠需可以耐熱(耐熱最少是150°C以上)。如果塗層或黏膠不耐熱，那麼在此裝置狹窄部位的塗層可能會變形或脫落。

## 5.)與電源連接

重要!

油炸爐電源資料請參考機器背面的銘牌，或說明書上的相關資料；製造商與代理商不承擔相關責任，是因為錯誤安裝所造成而導致人員、動物、財產等的傷害與損失。本機電源採用家用交流單相電壓220V(AC)，在安裝前請先檢查：

- 相關電源資料在油炸爐背面的銘牌上。
- 請使用與油炸爐電源線插頭相符的插座。並要有接地系統。唯有按照現行規定妥善接地，始能保證本機的電氣安全。務必確切遵守這些規定，如有任何疑問，即請熟練技術人員仔細檢查電力系統。如因接地系統不良以致造成損害，原廠概不負責。
- 若電源線損壞時，必須從製造廠商或其服務處取得的特別電源線或配件加以更換。
- 電源線插頭與瓦爐爐電源盒(如圖8):  
符號L(火線) = 棕色線  
符號N(中性線) = 藍色線  
接地 ⊕ = 黃綠色線
- 油炸爐電源線請勿碰觸到油炸爐底部或是其它的發熱物體。

- 插座設置的位置，插頭必須是用戶可以自行拔下。

**警告：**

有關電源與插頭請遵守地方或是政府的法令

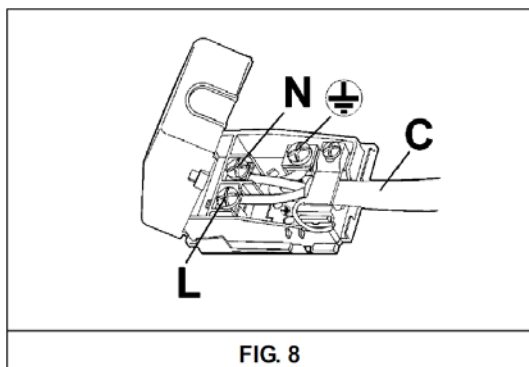


FIG. 8

### 保養維護

當要保養維護油炸爐時，請先切斷電源開關，必須由專業人員調整，請勿自行動手保養維護。

### 6.)零件更換

要更換油炸爐內的零件時，請將電熱棒掀起來，將油槽取出，將下方的螺絲卸下(如圖9.)，這樣就可分開工作爐面，而看到油炸爐內部零件。

當要恢復工作爐面到原來位置時，請小心放置不要損壞到內部電線。

注意:接地線配置必須依照政府法規規定。



FIG. 9

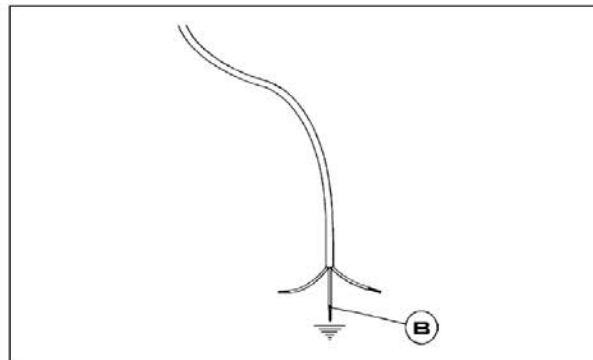


FIG. 10

## 7.)油炸爐的零件規格

電力輸出

電熱棒=1,900W

電線

請參考電纜線上與插頭的標示

產品規格

單相 220V 60Hz , 1,900W

### **售後服務**

要更換油炸爐內部零件，必需要由專業人員與原廠零件才可維修，非專業人員與原廠零件所產生的一切危險後果，原廠與代理商不予負責。

型號	HA0FRS000FXS
品名	油炸爐
額定電壓	220V
額定頻率	60Hz
額定消耗功率	1900W
製造年月或號碼	標示見機體上
製造國家	ITALY
製造廠名稱或商標	ZEPA
進口商	民夏股份有限公司
地址	新北市新店區永平街 82 號 1 樓
電話	(02)29416382
型式認可號碼	TA102313610497 

設備名稱：油炸爐 ， 型號（型式）：HA0FRS000FXS  
 Equipment name 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 <sup>+6</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電源線材	○	○	○	○	○	○
溫度保護開 關	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
溫度控制器	○	○	○	○	○	○
接線盒	○	○	○	○	○	○

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.