

Whirlpool



Product Safety and Instruction manual 產品安全及使用說明

請在使用此產品前詳細閱讀使用說明書，並保存好以備日後參考

產品型號：CTOM2320B

Whirlpool® Registered trademark/TM Trademark of Whirlpool group of companies

All rights reserved - <http://www.whirlpool.com.tw>



Whirlpool® 註冊商標/惠而浦集團的TM商標

版權所有 翻印必究 - <http://www.whirlpool.com.tw>



Whirlpool



www.whirlpool.com.tw

目 錄

重要安全說明	2
安裝指南	3
電氣規定	3
部件說明	4
控制面板	5
調理食譜	6
清潔與保養	8
簡易故障排除	8
限用物質含有情況標示聲明書	9
產品規格	10

產品規格

品名	旋風烤箱
型號	CTOM2320B
電源	110V~ 60Hz
額定消耗電功率	1500W
產品容量	32L
產品尺寸	寬 453 x 高 343 x 深 370 mm
產品淨重	約9.4公斤 (含配件)

台灣惠而浦股份有限公司

消費者免付費服務專線：0800 258 558

消費者服務信箱：service_tw@whirlpool.com

官網：www.whirlpool.com.tw

總公司

電話：(02) 2351 3568

地址：台北市新生南路一段56號10樓

維修服務中心

電話：(02) 2298 2828

地址：新北市五股區五工路147號4樓


安裝指南


1. 請確認爐門內所有的包裝材料都已經移除。
2. 檢查烤箱有沒有受損？如爐門不正或變形，門密封條損壞、表面受損或門支柱和門鎖破裂鬆脫以及爐門或爐內壁撞傷。如有任何地方發生損壞，請勿使用它並通知進口代理商之服務人員前往處理。
3. 本烤箱必需放置在平坦穩固，且可承載烤箱及其所烹調食物之總重量的檯面。
4. 請勿將烤箱置於高熱、潮濕或會產生高濕

氣或接近易燃物品之處所。

5. 為確保烤箱能正常地使用，烤箱要有適當的通風，讓烤箱之上方、左右與背面各10cm之距離。切勿將烤箱之通氣孔處覆蓋或堵死。請勿將烤箱之固定腳拆除。
6. 請確認電源線沒有損傷及未纏繞在烤箱之下方或在任何加熱器上方或銳利之表面上。
7. 電源插座之位置應能方便觸及，以便於緊急狀態下能容易地拔下電源插頭。

電氣規定

 **警告**



電擊的危險

插入一個接地型的3孔插座。
請勿移除接地腳。
請勿使用轉接頭。
請勿使用延長線。
如不遵照上述指示，可能引發火災或電擊，導致人員傷亡。

接地說明

本電烤箱必需作接地。當發生電線短路時，漏電電流將經由所提供之接地線傳導出去，以避免發生電擊之危險。

警告：不正確的使用接地插頭將導致電擊之危險。

警告：接地插頭使用不當，可能會導致觸電的危險。如果無法完全了解接地說明或是對於烤箱是否已適當接地存有疑慮，請諮詢合格的電氣或維修人員。

切勿使用延長線。如果電源線太短，請尋求合格電氣或維修人員的協助，在電烤箱附近安裝電源插座。

電烤箱之損壞或個人之傷害，如果是因為沒有確實遵守電源線之接裝程序所造成。代理商或經銷商將不負其賠償之責任。

請妥善保存本說明

請遵守所有的法規和法令。

電源需求：

- 110VAC、60Hz、交流電、15 或 20 安培具有保險絲或斷路器的電源供應器。
- 建議您使用單獨的電力迴路供電烤箱使用。
- 電烤箱本身備有一接地型之3孔插頭，它必需牆壁上備有適當接地之插座上。

建議：

- 使用延時保險絲或延時斷路器。
- 本烤箱使用的獨立電路。

清潔與保養

1. 在清潔烤箱前，請拔掉電源，等待烤箱冷卻後再進行清潔。
2. 烤箱內外表面、烤盤、烤網的清潔可用軟布或海綿沾上中性清潔劑擦拭，並用清水擦乾淨，洗後請用乾抹布將水滴擦拭乾淨，以免造成生鏽。
3. 切勿使用硬刷子、鐵刷、鹼性清潔劑，以免破壞表面的烤漆。
4. 磨粉（清潔劑）、揮發油、酸熱水等會傷及機體請勿使用。
5. 請勿將烤箱直接浸在水裡清洗。
6. 烤盤、烤架的油汙未經清理，一再重複使用，日久會造成焦黑，故使用完後，請清理乾淨並將其放置於烤箱內。

簡易故障排除

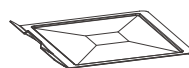
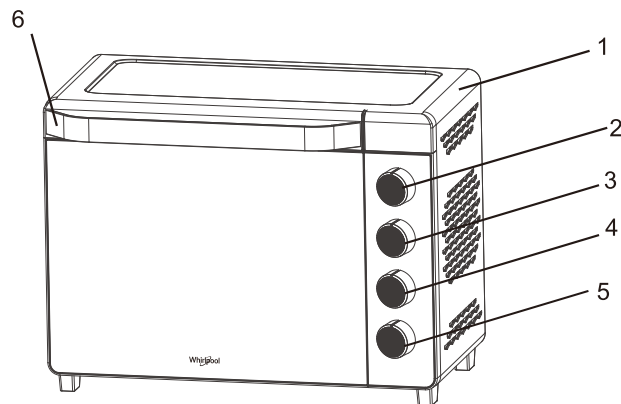
故障情況	原因	排除方法
無法烘烤	* 插頭沒插好 * 故障	* 請將插頭重新插好 * 與本公司維修服務人員聯絡
出現異味	* 烘烤時間太長 * 烤盤有異味、烤網有異物	* 請關閉烤箱電源、清理異味食物 * 請清潔烤盤與烤網

風味料理(無油煙、快速料理)

菜單	材料	調味料	烤箱模式	作法
蒸	茶碗蒸 (2人份)	雞蛋(2個) 柴魚片(依個人喜好) 蝦仁(2~3尾) 蟹肉棒(1支) 綠蘆筍(1支) 蛤蜊(1個)	沸水(280 c.c.) 米酒(1小匙) 鹽(1/4小匙) 味淋(1大匙)	150℃ 1. 將柴魚片浸泡於沸水中約10分鐘，再以篩網過濾湯汁。 2. 將洗淨並挑出腸泥後的蝦仁，拌入沸水中，撈出瀝乾。 3. 將蘆筍切成3段，與蟹肉棒及蛤蜊置於旁備用。 4. 將雞蛋打勻後，倒入柴魚湯汁內，並加入鹽、味淋、米酒調味。 5. 以篩網過濾出蛋汁，倒入金屬杯、陶瓷杯或錫箔碗內。 6. 烤箱預熱1~2分鐘，將上述裝有蛋液的容器放在烤盤上，倒入適量熱水於烤盤內。 7. 以約150℃隔水加熱烤約8分鐘後，打開爐門，加入已準備好的蘆筍、蟹肉棒、蝦仁等。 8. 再以約150℃烤約3分鐘(未免火力過大，此時可蓋上一層錫箔紙)
	布丁 (2人份)	雞蛋(2個) 全脂鮮奶(250 c.c.)	香草粉(約1/2小匙， 或依個人喜好) 細砂糖(4小匙) 熱水(適量)	150℃ 1. 將雞蛋打勻後，加入鮮奶、細砂糖拌勻成為布丁液。 2. 以細目篩網過濾布丁液後，再倒入烤杯中。 3. 烤箱預熱2分鐘，將烤杯放在烤盤上，倒入適量熱水於烤盤內。 4. 以約150℃隔水加熱烤約10分鐘後，再續烤5分鐘。 5. 為免火力過大，此時可蓋上一層錫箔紙後再烤10分鐘，並續烤5分鐘。
煮	南瓜奶油濃湯 (2人份)	去皮南瓜(600克) 蔬菜:高麗菜、玉米、胡蘿蔔、芹菜等(適量，依喜好) 無糖動物鮮奶油(適量)	水(約500 c.c.) 義大利宗和香料(依濃淡喜好，少許) 鹽(少許)	200℃ 1. 剖開南瓜，去籽後切小塊。 2. 將南瓜置入烤皿內，加入蓋過南瓜的水，放入烤箱以200℃烘烤約15分鐘。以牙籤確認南瓜熟透。 3. 烤南瓜同時，可準備蔬菜高湯。將水加入已準備的各式蔬菜至蓋過蔬菜即可，以中火煮50分鐘即可。 4. 將熟透南瓜、涼的蔬菜高湯，和香料倒入果汁機中打勻，加入鹽調味後再倒入湯碗。 5. 為增添色、香，此時再淋上少許動物鮮奶油，即可食用。
烤	風味吐司披薩 (2人份)	厚片吐司(2片) 披薩起司(2片) 綠色美西生菜葉(1片約掌大) 青椒末(1大匙) 鳳梨(50克) 火腿片(3片)	番茄醬(2大匙) 美乃滋(1大匙)	150℃ 1. 吐司表面抹上番茄醬。 2. 依序將生菜葉、鳳梨片、青椒末鋪於吐司上，灑上披薩起司。 3. 烤箱及烤盤預熱2分鐘後，置入吐司，以150℃烤約6分鐘即成。 ※可依口味，變換為黑橄欖(切半)、小番茄末、等各式食材。
	鮭魚酥盒	鮭魚肉 小黃瓜切碎 水煮蛋 冷凍酥皮 全蛋液	利用鮭魚之鹹味 個人可再斟酌加入 喜好之調味料	200℃ 1. 將小黃瓜與鮭魚肉拌勻，並將水煮蛋切成4塊。 2. 將冷凍酥皮退冰、軟化、對角折後裁成正方形。 3. 將拌好的鮭魚餡料搭配一小塊水煮蛋置於酥皮之一端，對折成三角形後，再將兩角拉起黏住(餛飩狀)。以叉子在餛飩狀酥皮邊緣壓印。 4. 再餛飩狀酥皮表面塗抹全蛋液，即完成酥盒。 5. 烤箱預熱2分鐘，放入酥盒，以約180℃烤約12分鐘，至表面酥脆金黃即可。
焗	鹽焗雞翅	雞翅(4支) 蔥絲(適量) 紅辣椒絲(些許)	鹽(1/2小匙) 胡椒粉(少許) 蒜香粉(少許) 米酒(2大匙)	180℃ 1. 洗淨雞翅，左手拉著一端，右手以刀在關節處劃刀(不切斷)，放於器皿內。 2. 加入鹽、胡椒粉、蒜香粉、米酒拌勻醃約30分鐘。 3. 將醃好的雞翅以錫箔紙包好。 4. 將烤箱預熱2分鐘，將包好的雞翅放在烤架上，以180℃烤約15~20分鐘(依個人喜好之口感，但建議雞肉需熟透) 5. 悶約5分鐘取出，打開雞翅包，放上辣椒絲與蔥絲即可上菜。
爆	胡椒蝦 (4人份)	鮮蝦(約12尾) 蒜末(2小匙) 薑末(2小匙) 辣椒末(2小匙) 蔥末(2小匙)	鹽(1/4小匙) 米酒(1大匙) 細胡椒粉(1/4小匙)	120℃ 1. 鮮蝦洗淨，剪鬚去腸泥，以沸水清洗後瀝乾。 2. 烤盤上刷上少量油，置入烤箱預熱2分鐘，並放入蒜、薑、辣椒末及蔥末，開爐門爆香。 3. 放入鮮蝦以約120℃烤約5分鐘，打開窗門，加入鹽、米酒、胡椒粉拌勻後，再烤以120℃烤約3分鐘即可。
煎	菜脯蛋 (3人份)	菜脯(100克) 雞蛋(4個) 蔥花(5大匙)	細砂糖(1/4小匙) 米酒(1小匙) 胡椒粉(少許) 香油(1/2小匙)	180℃ 1. 菜脯洗淨好擦乾水分，切成小丁狀 2. 將菜脯、雞蛋、蔥花、細砂糖、米酒、胡椒粉、香油拌勻。 3. 將烤盤鋪上錫箔紙，刷上少許油，置入烤箱預熱2分鐘。 4. 倒入拌好的材料於烤盤內，以180℃烤約10分鐘即成。

部件說明

1. 烤箱外殼
2. 上管溫度旋鈕
3. 功能旋鈕
4. 下管溫度旋鈕
5. 定時旋鈕
6. 爐門把手
7. 集屑盤
8. 烤網
9. 烤盤
10. 旋轉烤軸/旋轉烤叉
11. 取物支架
12. 取盤夾



7



8



9



10




11



12

第一次使用前請空燒

1. 放入琺瑯烤盤。
 2. 功能旋鈕調整到「」，上管溫度及下管溫度旋鈕調整到「250℃」位置。
 3. 時間旋鈕到15分的位置。
- 空燒時，會釋放煙與焦味。請將烤箱打開，讓煙容易消散。
 - 空燒後，烤箱本體冷卻後再使用。
 - 第1次空燒時，烤箱可能發出聲響，此屬正常現象。






控制面板

溫度設定

1. 依順時針方向旋轉溫度旋鈕至期望的溫度。可設定 60°C~250°C。
2. 溫度旋鈕設定到 250°C 時，烤箱爐腔中心溫度對應的是 250°C±20%。

功能設定

此電烤箱具有六種功能設定，可依照不同食物選擇不同的烘烤方式

1.  下火：下加熱管加熱，適合薄肉片、蔬菜、燉湯等食物。
2.  上火：上加熱管加熱，適合魚、肉類等食物。
3.  全火：上下加熱管同時加熱，適合麵包、餅乾、肉排等食物。
4.  全火+旋風：上下加熱管同時加熱，風扇帶動熱風對流，烘烤更均勻。適合麵包、蛋糕、餅乾、披薩等食物。
5.  全火+轉烤：上下加熱管加熱，馬達帶動旋轉烤叉規律轉動。
6. 發酵 (30°C-50°C)：適合麵糰發酵。

發酵功能操作方式

珧瑯烤盤放入麵團，選擇發酵功能，上下管加熱溫度設定為 0，時間設定約為 40-50 分鐘。

*因麵團大小不同，實際時間有所差異。


旋轉烤軸操作方式

取出烤箱內的網架，務必將烤盤置於烤箱最下層，

以盛接旋轉烤叉上食物滴下之油汁。

第一步：先將食物用旋轉烤叉安裝到旋轉烤軸上，將烤叉上的螺釘擰緊固定。(旋轉烤軸最高可承受 2.5 公斤的食物重量)

第二步：將旋轉烤軸的尖頭朝右方，用取物支架托起食物，打開爐門，左邊先插入到旋轉孔內，然後將旋轉烤軸向右插入到右邊側板中心位置的旋轉孔內。

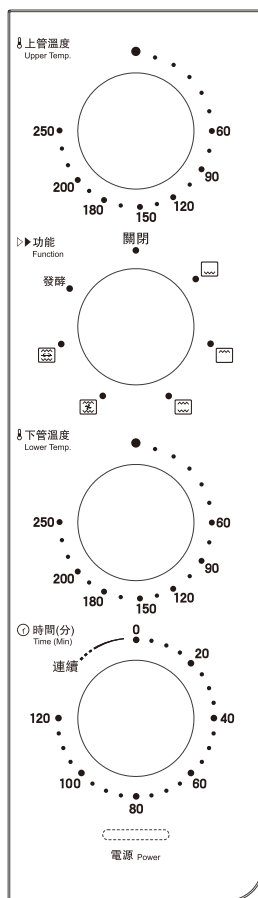
第三步：用取物支架托起旋轉烤軸，左右調整，將旋轉軸上的卡位，剛好卡到左側板上的旋轉孔上，將旋鈕轉至  功能，選擇要料理的時間與溫度，即完成整個操作。

時間設定

1. 依順時針方向旋轉溫度旋鈕至期望時間，最長可設定 120 分鐘。
2. 當設定時間到達，旋鈕回到 0 位置，此時烤箱會發出叮聲提醒，隨後自動斷電。

提醒：烹調過程中隨時可再調整時間。當時間設定小於 10 分鐘，請將旋鈕轉超過 90 度後再往回轉至期望的時間設定即可。

※料理完畢時，請將以上溫度、功能、定時旋鈕轉至關閉狀態。烘烤過程中開關電源指示燈會常亮。



連續加熱 / 保溫功能

惠而浦烤箱之貼心設計，可將定時旋鈕依逆時針箭頭方向轉至「連續」，並設定溫度，可讓烤箱保持該烹調狀態。適用料理如下：










1. 需較長時間的料理：例如烤雞或肉排等。
2. 保溫：60°C 可保溫料理後但不立即食用的食物與湯類。

※使用連續加熱/保溫功能時，務必留意使用時間，必須手動將定時旋鈕轉到 0 位置，才能關閉烤箱電源。

調理食譜

根據食物的高度，將烤架或烤盤放置在烤箱內部適當層架上。烹調時間會由於下列因素而異，可參照食譜並依據實際狀況調整之：

- 所選食材的材料溫度、質量、份量等不同而有所差異。
- 連續烹調時，因烤箱內溫度已較高，因此烹調所需的時間會比初次使用時間短，請依實際狀況調整。
- 烤箱內加熱溫度過高時，溫控器會自動切斷，發熱管停止加熱，待冷卻後，便會開始加熱。

一般料理			
食物	溫度	烤箱模式	時間
吐司	200-230°C		3-10分鐘
熱狗	200°C		5-10分鐘
香腸	200°C		10-12分鐘
牛排 (約2公分厚)	230°C		15-20分鐘
魚 (片)	230°C		20-30分鐘
魚 (條) (搭配旋轉烤叉)	230°C		20-30分鐘
雞腿/雞翅	230°C		25-35分鐘
風味全雞 (搭配旋轉烤叉)	230°C		50-60分鐘
披薩	220-230°C		20-30分鐘