

義大利  ILVE

電油炸爐

30 FX
H30 FX

使用暨安裝說明書

華財企業股份有限公司

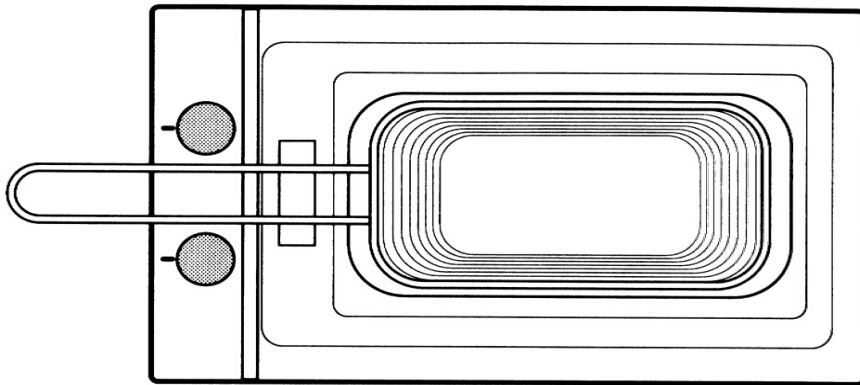
COB Enterprise Ltd.

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

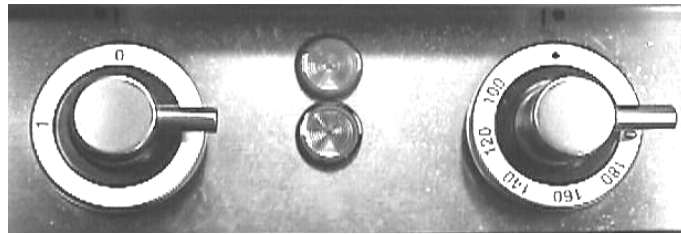
總公司：231 台北縣新店市永平街 82 號

台北(02)2941-6382 台中(04)426-1363 高雄(07)373-4101

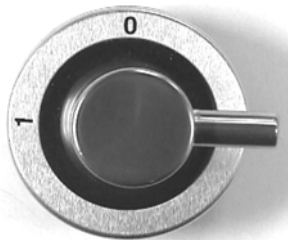
圖示說明：



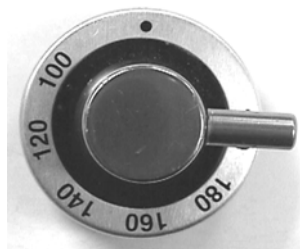
30FX



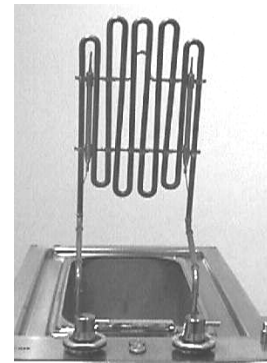
控制面板



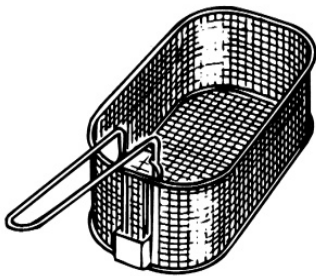
電源開關旋鈕



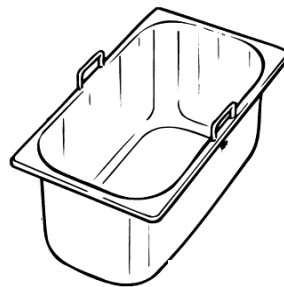
溫度開關旋鈕



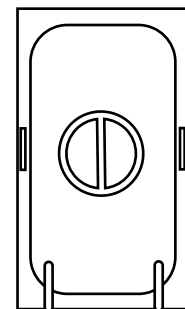
電熱棒



油炸籃



油炸槽



油炸槽蓋

爐具的外觀尺寸及安裝檯面開孔尺寸

電器規格

1. 本機的技術資料（可見於本機的底部）
2. 型號：30FX；H30FX
3. 電壓：220V
4. 消耗功率：2100W
5. 電源線：3X1.5mm²
6. 油槽容量：2~2.5 公升

如何嵌入到廚具檯面

1. 本機適合嵌入 3cm~4cm 之間的檯面
2. 本機附近的廚櫃及鄰近櫃身都必須是可以耐熱的。特別是貼皮的廚櫃所使用的塗膠需可以耐熱。如果塗層或黏膠不耐熱，那麼此裝置狹窄部位的塗層可能會變形或脫落。
3. 為避免背牆過熱，本機安裝位置需距離牆壁 45mm~50mm。（見 Fig2）
4. 為避免油脂或水滲入爐面下，取出防水條將背膠紙撕下後，將防水條貼於面板背面四周處。（見 Fig3-a）
5. 取出固定片（見 Fig3-b）用螺絲（見 Fig3-c）將此固定於底座上，調整螺將底座與檯面固定好使爐面平整即可。

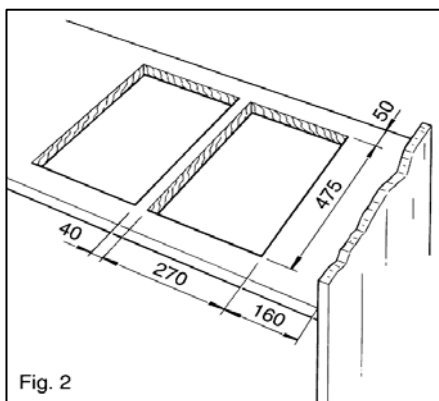
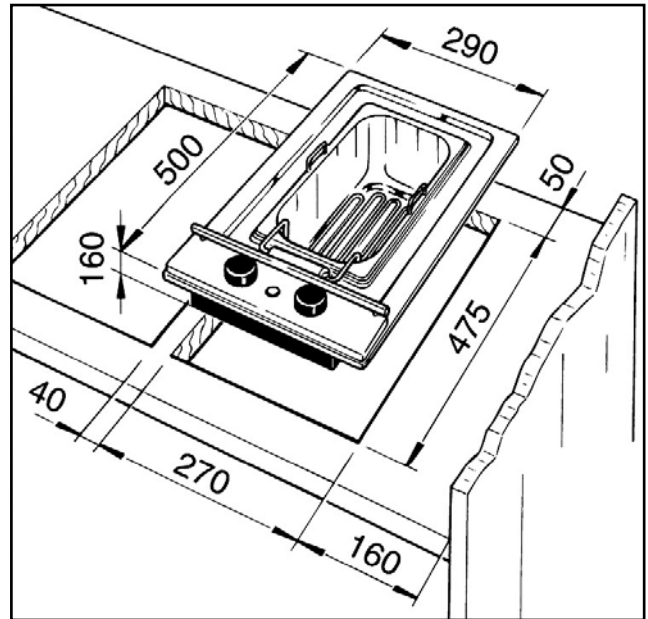


Fig. 2

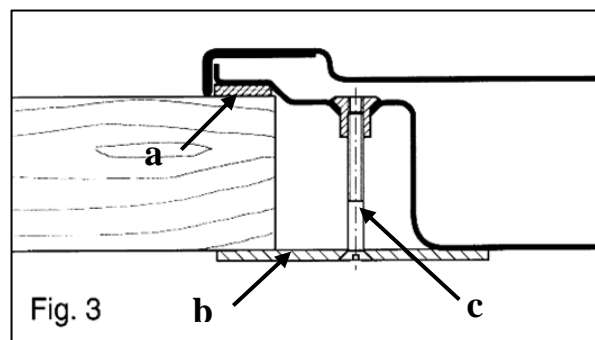


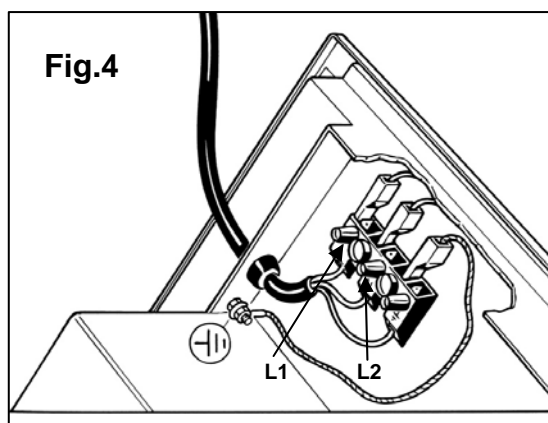
Fig. 3

電源部份之安裝

1. 確定輸入之電壓符合本機要求。(220V)
2. 本機接地線必需接地。(綠黃線)
3. 需有合格的技術人員執行安裝。
4. 若因安裝不當而導致機器故障損傷，原廠不負擔任何責任。
5. 重要
 - 5.1 綠黃線：接地 \Rightarrow (接英文字母 E 或 \perp)。
 - 5.2 藍線：通電 \Rightarrow (接英文字母 L1)。
 - 5.3 棕線：通電 \Rightarrow (接英文字母 L2)。

電源接線

1. 本機電源線沒有附帶插頭，安裝時需配置於無熔絲開關上，或事先配置一個插頭接妥電源線，插入預設的插座上。
2. 電源線不得碰觸到高於 50°C 的表面。
3. 電源線至少需要 3X1.0mm² 以上。
4. 若有需要可鬆開底座螺絲，機器背面將可看到電源線的接線端座。(見 Fig.4)



使用本機前

1. 啟動本機前，確定所有包裝及保護模都已移除。
2. 若本機與其它家電很靠近，確認不會有電波干擾。
3. 操作使用必需嚴守本說明書指示。

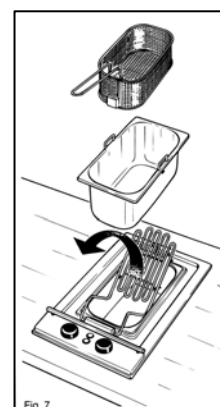
安全保護溫控裝置

本機配有安全保護溫控裝置，如果油溫超過最高溫度而異常加熱，本機電源會自動跳脫，且需按下紅色按鈕才能重新啟動本機電源。

1. 將油炸籃取出。
2. 將電熱棒往上提起
3. 取出油炸槽後，按下紅色按鈕才能重新啟動本機電源

操作

1. 注意
 - 1.1 本機使用時機器會很熱，不可讓小孩在周圍逗留。
 - 1.2 本機不可變更其它用途，如暖氣、烘乾等等。
 - 1.3 若有其它家電在附近，注意電源線不要碰觸到本機。
 - 1.4 使用油或脂肪時需注意這些是容易著火的，使用本機時人必須在現場。

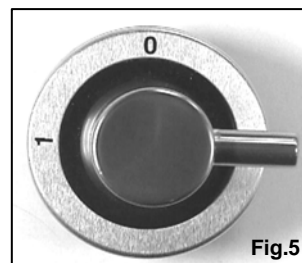


- 1.5 使用本機時，油炸槽內必需盛裝油。
- 1.6 需油炸的食物若是含高水份，或冷凍食物可能會產生油脂泡沫或濺出。
- 1.7 加入油炸槽內的油，最低不得低於 **min** 最高不得高於 **max** 之間。

2. 啟動

2.1 將油加入油炸槽內至 **max** 標示，確認電熱棒已放置正確位置，並油已覆蓋在電熱棒上面。(若沒有油，本機不得操作)

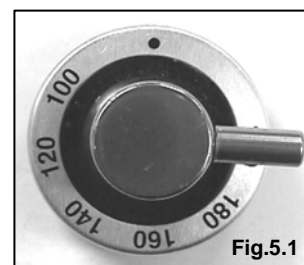
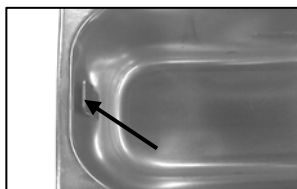
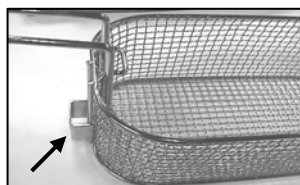
2.2 將電源開關旋鈕向右旋轉到 **1** 的位置 (見 Fig.5)，此時綠色指示燈會亮起，表示本機已通電。



2.3 將溫度開關旋鈕 (見 Fig.5.1) 設定至需要的溫度 (100~200)，此時橙色指示燈會亮起，表示本機正在加熱，當油的溫度到達設定之溫度時，橙色指示燈會熄滅，此時可以開始油炸食物了。

2.4 將食物放入油炸籃內，慢慢的把油炸籃放入油內。

2.5 當食物炸好後提起油炸籃，掛放在油炸槽支撐鉤上，直到油滴完。



2.6 結束時請旋轉電源開關旋鈕、溫度開關旋鈕 (見 Fig.5、Fig.5.1) 至刻度"0"的位置關閉電源，同時電源指示燈將會熄滅。

2.7 建議每次用完請將油全部倒出，並時常更換新油。

3. 如何將油倒空

將油炸籃取出將電熱棒往上提起，取出油炸槽將油慢慢倒出。

4. 食物參考表

新鮮食物	重量 (g)	溫度 (°C)	時間 (分鐘)
洋芋片	800	180	10
雞腿	450	170	20
肉丸	400	160	6/8
墨魚	500	160	10/12
比目魚	200	160	5/7
冷凍食物	重量 (g)	溫度 (°C)	時間 (分鐘)
炸丸	400	180	9
炸洋芋片	600	180	8
炸小魚	300	180	7
炸肉排	300	180	12

電源線的連接

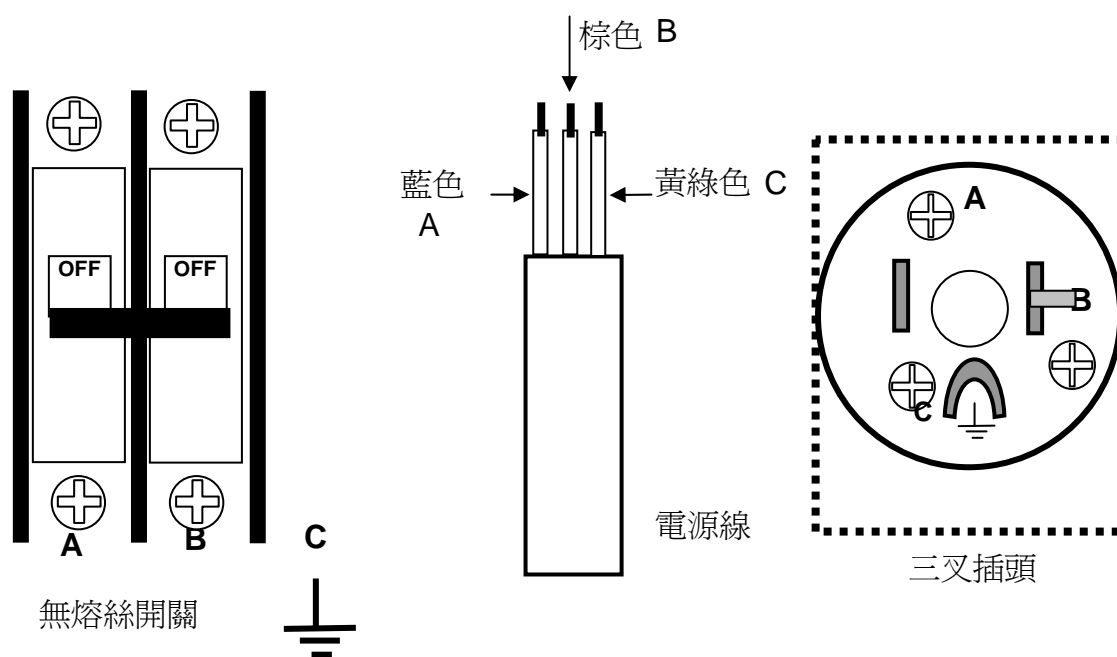
此機型如果沒有插頭的裝置，就無法連接到牆上的插座，因此必須安裝一個插頭或無熔絲開關，關閉時其接觸點至少要有 **0.3cm** 以上。相反地，如果有電線和插頭，插頭就可以插入插座。

三叉插頭安裝方法：

- 1 請將配件中的三叉插頭取出。
- 2 本機的電源線內可分成 3 條線（藍色、棕色、與黃綠色的接地線）。
- 3 請將電源線內的藍色、棕色電線，分別接到三叉插頭內的 **A 與 B** 螺絲位置，黃綠色的接地線接到 **C** 的螺絲位置。

無熔絲開關安裝方法：

請將電源線內的藍色、棕色電線，分別接到 **A 與 B** 螺絲位置，黃綠色的接地線接到 **C** 的螺絲位置。



保養清潔

- 1 清潔前先切除電源。(無熔絲開關、插頭)
 - 2 等本機冷卻後，使用溫水及清潔劑擦拭，再使用軟乾布擦乾。
 - 3 不可使用具腐蝕性清潔劑，這會傷害機器。
 - 4 油炸槽蓋、油炸槽、油炸籃需要分開各別清洗，油炸籃因屬於網狀構造，清洗後容易附著水滴，**請確實擦乾放置在通風良好處，如此方能避免水鏽之產生。**
 - 5 清洗電熱棒時需特別注意，不要移動到溫度探針，並不要讓水進入機體內。
 - 6 控制面板及鋁製部份，可使用適當的去污產品擦拭，注意勿將控制面板上的標示擦掉。
 - 7 本機所附的油炸槽蓋，是為了油炸槽萬一起火，可以立即蓋住火焰，平時不使用本機時也可以防止灰塵。
 - 8 機器無法加熱需要報修前，請確認無熔絲開關是否打開或已跳脫，插頭是否插好或已鬆脫，維修時需找合格有受權的服務中心維修。
- ※ 本產品需經專業人員現場配合安裝與接電

型 號	30FX；H30FX
品 名	電油炸爐
額定電壓	220V
額定頻率	60Hz
額定消耗功率	2100W
能源使用效率	70%
容 量	2.5 公升
製造年月或號碼	標示見機體上
製造廠商名稱	ILVE S.P.A. (ITALY)
進 口 商	民夏股份有限公司
地 址	台北縣新店市永平街 82 號 1 樓
電 話	(02)29416382