SHARP

了解更多

產品保養

代理　大昌行電器有限公司
維修服務熱線 3193 9888

DCH ToolBox 大昌行電器維修中心

POP-73KA-2610

SHARP



5合1・好煮意

純蒸　烤焗　氣炸　熱風　微波

















目錄

雞類
豉油雞髀 3
香茅燒雞 4
蜜糖蒜香雞翼 5
滑雞蒸飯 6

豬類
港式蜜糖叉燒 8
豉汁蒸排骨 9
蒜香焗豬肋骨 10

魚類
蒜蓉牛油焗三文魚 11
清蒸鱸魚 12

蛋類
鮮蝦蒸水蛋 13
港式焦糖燉蛋 14

蔬菜類
氣炸薯條 15

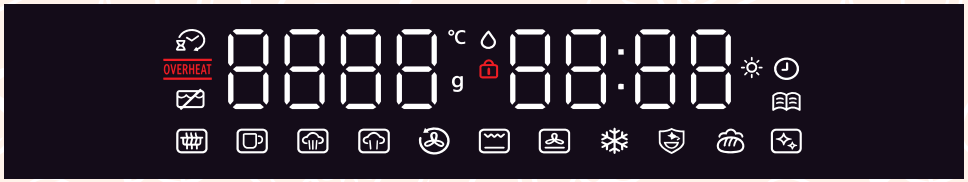
每一餐，都值得好好對待

此食譜只適用於型號 AX-2800C(B)
使用前請詳閱“使用手冊”全部內容。

5合1 氣炸微波蒸焗爐 | 28公升

AX-2800C(B)

顯示屏說明

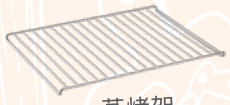


- 預熱
- 過熱警告
- 加水提示
- 微波功能
- 飲料翻熱
- 高溫蒸氣(105°C)
- 蒸氣(40～100°C)
- 氣炸
- 烤焗
- 熱風對流
- 解凍
- 清潔(A-25:爐腔清潔/A-28:除垢)
- 發酵
- 消毒(A-23:爐腔消毒)
- 預設食譜
- 時鐘
- 混合烹調(蒸氣＋熱風/蒸氣＋烤焗)
- 童鎖
- g 食物重量(克)
- ℃ 溫度
- 焗爐燈

隨附配件


空氣炸網


焗盤


蒸烤架



28公升 | 適合:3-5人家庭使

模式	直噴蒸氣	下發熱線	上發熱線	後置風扇
蒸氣	●	●		
高溫蒸氣	●	●		
烤焗		●	●	
熱風對流		●	●	●
蒸氣+烤焗	●	●	●	
蒸氣+熱風	●	●	●	●
氣炸		●	●	●

豉油雞髀

香港風醬油煮込みチキン



材料4人分

約35分鐘

雞髀 4 隻(約800g)

A
- 生抽 3 湯匙
- 老抽 1 湯匙
- 冰糖 15g
- 薑片數片

焗盤

1 醃製

加入準備好的調味料 A 拌勻，加入雞髀醃製1小時。

2 烘烤

預熱至180°C，將雞髀放於焗盤上，選擇熱風對流 模式，180°C烤30分鐘。

3 上色

轉用烤焗 模式，180°C烤5分鐘至表面金黃上色即可。

Point

醃製前先將雞髀用叉輕刺數下，可加快入味。



手動烹調

將焗盤放在爐內下層位置

香茅燒雞

レモングラスローストチキン

1 醃製

全雞洗淨抹乾，香茅蒜頭切碎，與調味料 A 混合塗滿雞身，醃30分鐘以上。

2 烹調

放入烤盤，選擇自動食譜SG-1開始烹調，系統提示時將雞翻面。

3 靜置

靜置10分鐘，再切件即可。

Point

靜置(Resting)可將原本集中在全雞中心部分的肉汁重新分布並保留在肉質中，避免切開時大量流失而導致口感乾柴。



將焗盤放在爐內下層位置

材料4-5人分

約55分鐘

全雞 1 隻(約1kg)

A
- 香茅 2支
- 蒜頭 5粒
- 生抽 2湯匙
- 蜜糖 1湯匙

焗盤



蜜糖蒜香雞翼

蜂蜜ガーリックチキンウィング



材料 3人分

約18分鐘

雞翼600g

A
- 蜜糖 2 湯匙
- 蒜蓉 1 湯匙
- 生抽 1 湯匙
- 黑胡椒適量

空氣炸網 + 焗盤

1 醃製

雞翼洗淨瀝乾,開背後均勻加入Ⓐ醃製15分鐘。

2 氣炸

將雞翼平均放在空氣炸網上,避免重疊。選擇自動食譜AF-4開始烹調,完成後可塗少量蜜糖提升光澤。

Point

烹調13分鐘後可將雞翼翻面,令兩面更均勻酥脆。



將焗盤放在爐內下層位置,再將空氣炸網放置在焗盤上

滑雞蒸飯

鶏肉と米の蒸しご飯

1 醃製

白米洗淨放入容器,加入420g清水;雞肉加入Ⓐ調味醃製10分鐘。

2 蒸煮

將雞肉鋪在米面,放入蒸盤或蒸烤架,選擇自動食譜A-2開始蒸飯。

Point

可將白米換成糙米,膳食纖維含量更高,有助穩定血糖。



材料 2人分

約40分鐘

- 白米 300g
- 清水 420g
- 雞腿肉 250g

A
- 生抽 1湯匙
- 麻油 1茶匙
- 薑絲適量

蒸烤架 + 焗盤

將蒸烤架及焗盤放在爐內下層位置,再將碗放置在蒸烤架上





SHARP シャープ

大容量 一爐多式

同步烹調，省時又省心




主菜(蛋白質)


主食


蔬菜


湯水或小菜

港式蜜糖叉燒

香港風蜂蜜チャーシュー

1 醃製

豬肉切成約4cm厚條，加入調味料 A 拌勻，放雪櫃醃製4小時以上。

2 烘烤

預熱至200°C，豬肉放於已鋪錫紙或烘焙紙的焗盤中央，選擇熱風對流模式，200°C烤25分鐘，15分鐘後翻面。

3 上色

掃上蜜糖，轉烤焗模式 ，加熱5分鐘上色即可。

Point 中途翻面及掃蜜糖，令叉燒上色更均勻。



手動烹調

豬類

將焗盤放在爐內下層位置

材料 4人分

約30分鐘

梅頭豬肉 600g

A
- 叉燒醬 3湯匙
- 生　抽 1湯匙
- 蜜　糖 2湯匙
- 紹興酒 1湯匙


焗盤



豉汁蒸排骨

豉汁蒸しスペアリブ

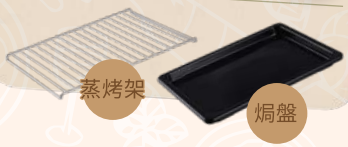


材料 3-4人分

約20分鐘

排骨 500g

A
- 豆豉 1湯匙
- 蒜蓉 1湯匙
- 生抽 1湯匙
- 糖 1茶匙
- 生粉 1茶匙



1 醃製

排骨切件，加入調味料 A 拌勻，醃製 。

2 蒸煮

放入蒸碟，選擇自動食譜A-3開始蒸排骨 。



Point

完成後灑上少許蔥粒，增添香氣與色澤！

將焗盤放在爐內下層位置，再將空氣炸網放置在焗盤上

蒜香焗豬肋骨

ガーリックベイクドリブ

1 醃製

豬肋骨切條，加入所有調味料 A 拌勻，醃製30分鐘。

2 烘烤

焗盤鋪上錫紙或烘焙紙，方便清潔，平鋪豬肋骨，選擇自動食譜A-9 開始烹調。

3 靜置

烹調完成後，靜置5分鐘即可享用。

Point

靜置(Resting)能讓肉汁回流，口感更Juicy。



將焗盤放在爐內下層位置

材料 3人分

約20分鐘

豬肋骨 600g

A
- 蒜蓉 2湯匙
- 生抽 2湯匙
- 蜜糖 1湯匙
- 黑椒適量





豬類

蒜蓉牛油焗三文魚 ガーリックバターサーモン



材料 2-3人分

約18分鐘

三文魚扒 2件(約500g)

A
- 牛油 30g
- 蒜蓉 1湯匙
- 黑胡椒適量
- 海鹽適量

焗盤

1 調味

三文魚抹乾水分，加入調味料 A。

2 烘烤

預熱至190°C後，將魚放上焗盤，用牛油與蒜蓉拌勻塗在魚面，選擇熱風對流 模式，190°C烤15分鐘。

3 上色

轉用烤焗 模式，烤3分鐘增加色澤即可。

Point

魚肉抹乾水分，烤焗時更能做出煎烤效果！



手動烹調

將焗盤放在爐內下層位置

清蒸鱸魚 スチームシーバス

1 事前處理

魚清洗乾淨後抹乾，魚身兩面劃刀，放於碟中並鋪上薑絲。

2 蒸煮

選擇自動食譜 A-1 開始蒸魚，完成後加入調味料 A。

3 增香

可另燒熱食油淋面，提升香氣。

Point

魚身表面的水分需要充分吸乾，避免蒸煮時釋出更多水分影響口感。



將蒸烤架及焗盤放在爐內下層位置，再將碟放置在蒸烤架上

材料 3人分

約30分鐘

鱸魚 1條（約500g）

A
- 薑絲 20g
- 蔥絲 20g
- 蒸魚豉油 2湯匙

蒸烤架 + 焗盤



鮮蝦蒸水蛋

蒸し卵と海老



材料 2-3人分

約15分鐘

- 雞蛋 3隻
- 溫水 300ml
- 鮮蝦 8隻
- 鹽 1/2茶匙

蒸烤架 + 焗盤

1 調配

雞蛋加入鹽攪勻，再加入溫水拌勻，蛋液過篩兩次，倒入蒸碟，放上鮮蝦碎粒。

2 蒸煮

選擇手動烹調中的蒸氣模式，100°C蒸15分鐘。

3 調味

完成後加入豉油、蔥花及麻油即成。



Point 蛋液過篩兩次能去除氣泡，蒸出來的口感更幼滑細緻！

將蒸烤架及焗盤放在爐內下層位置，再將碟放置在蒸烤架上

港式焦糖燉蛋

香港風キャラメルプリン

1 事前處理

牛奶加糖攪拌至溶化，加入雞蛋拌勻。蛋奶液過篩兩次，倒入小盅，頂部加入焦糖醬。

2 烘烤

選擇自動食譜 A-20，開始烹調。



Point 過篩後讓碗靜置5-10分鐘，表面若有浮起的小泡可以用湯匙撇除。

材料 3人分

約30分鐘

- 雞蛋 2隻
- 牛奶 250ml
- 砂糖 25g
- 焦糖醬適量

蒸烤架 + 焗盤

將蒸烤架及焗盤放在爐內下層位置，再將小盅放置在蒸烤架上



氣炸薯條 エアフライドポテ



蔬菜類

材料 2-3人分

約15分鐘



1 氣炸

冷凍薯條免退冰直接平鋪放入空氣炸網，噴上少許食油後，選擇自動食譜 AF-1 。中途可翻面，令受熱更均勻。

Point 薯條不要堆疊太高，確保熱風能循環到每一根，口感更酥脆。

2 調味

完成後灑鹽即可享用。



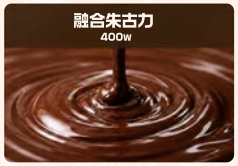
將焗盤放在爐內下層位置，再將空氣炸網放置在焗盤上

微波功能

5檔可調功率

穩定、連續輸出微波能量，精準控制火力，持續加熱，同時保留口感











解凍模式

隨食材需求靈活選擇

-1℃ (極鮮解凍)：鎖住鮮味與口感，保持食材最佳品質。





0℃ (標準解凍)：鮮度、安全與便利兼備，適合日常解凍。







3℃ (快速解凍)：提升解凍效率，縮短備餐時間，適合需要快速準備食材或忙碌日常使用。





請勿在微波烹調中使用金屬配件。

自動食譜

SO-1 炸雞
SO-2 烤蕃薯
SG-1 烤雞
SG-2 烤魚

AF-1 氣炸薯條
AF-2 氣炸豬肋骨
AF-3 氣炸雞腿
AF-4 氣炸雞翼
AF-5 氣炸雞塊
AF-6 氣炸牛排

A-1 蒸魚
A-2 蒸飯
A-3 蒸排骨
A-4 蒸雞
A-5 蒸小餐包
A-6 蒸麵包
A-7 蒸水蛋
A-8 烤雞塊
A-9 烤豬肋骨
A-10 烤魚
A-11 烤肉串
A-12 烤蕃薯
A-13 烤香腸
A-14 薄餅
A-15 蛋糕
A-16 蛋撻
A-17 曲奇
A-18 麵包
A-19 雙皮奶
A-20 焦糖布丁
A-21 冬陰公湯
A-22 奶瓶消毒
A-23 爐腔消毒
A-24 爐腔除味
A-25 爐腔清潔
A-26 乳酪發酵
A-27 麵糰發酵
A-28 除垢

產品規格

型號及基本規格			
型號	AX-2800C(B)	容量	28 L
操控方式	電子觸控及旋鈕	預設食譜 / 功能	38
烹調模式			
變頻微波	0/200/400/600/800/1000W	烤焗	200-230°C (預設溫度) 140-220°C (自動食譜)
純蒸	40 - 100°C (5°C)	熱風對流	110 - 230°C (10°C)
高溫蒸煮	105°C	氣炸	180 - 230°C
混合烹調	蒸氣+烤焗 及 蒸氣+熱風	發酵	蒸氣 40°C
預熱	110 - 230°C	解凍	-1°C / 0°C / 3°C
清潔功能			
奶瓶消毒 / 爐腔消毒 / 除味 / 清潔 / 除垢			
產品尺寸及配件			
爐腔尺寸 (闊 x 高 x 深) 毫米	405 × 200 × 310	爐腔物料	防黏易潔不鏽鋼
產品尺寸 (闊 x 高 x 深) 毫米	490 × 373 × 450 (503 連手柄)	水箱容量 (毫升)	600
安裝所需空間 (厘米)	上20 / 左5 / 右5	配件	空氣炸網 / 烤盤 / 蒸烤架
安全功能	安全鎖 / 過熱保護	產品重量	21.2 kg

備註：使用微波模式時，請勿使用空氣炸網、烤盤或蒸烤架。以上內容如有更改，恕不另行通知。
*以每100克日式炸雞為測試樣本，比較傳統油炸方式與本產品 Auto Menu SO1(蒸煮+熱風)模式烹調後的熱量差異，測試結果分別為236千卡及195千卡。
測試結果經 Japan Food Research Laboratories 分析及確認，認證編號：第25127514002-0101號。