

V2302

COUSS  
卡士



中山卡士电器有限公司

服务热线: 400-880-8557

官方网站: [www.couss.com.cn](http://www.couss.com.cn)

新浪微博: COUSS卡士

小红书: COUSS卡士

微信公众号: COUSS卡士烤箱

地址: 广东省中山市火炬开发区祥富路13号

产品说明书

CA507空气炸锅

## 探味研究所

“探味研究所”是由卡士技术团队专门为服务用户建立的微信号，用来分享美食大咖们的直播教学、精美食谱，以及回复用户在美食制作过程中遇到的相关问题，添加微信发送“加群”即可加入美食学习群。工作时间为周一至周五8:30-17:30。如咨询没有及时回复，请不要着急，我们看到信息后，会第一时间回复。

卡士资深产品工程师和美食顾问在线为您提供专业的贴心服务，解答您在美食制作中遇到的各项难题，让您的美食之路快乐无忧。



赶快扫二维码加我吧!

免费获得更多美食教程



couss订阅号



couss服务号

## 目录

---

品牌简介 .....	2
产品特点 .....	2
产品说明 .....	3
注意事项 .....	6
操作指南 .....	9
清洁保养 .....	14
疑难解答 .....	14
产品规格 .....	15
执行标准 .....	16
电气原理图 .....	16
食谱 .....	17

## 品牌简介

---

卡士品牌创始人兼总工程师张文彬，于2005年创立公司，推崇“推十合一、士不将就”的精神理念，并将其注入产品与服务中。立志于将智能科技融入生活仪式，为有识之士创造非凡体验。

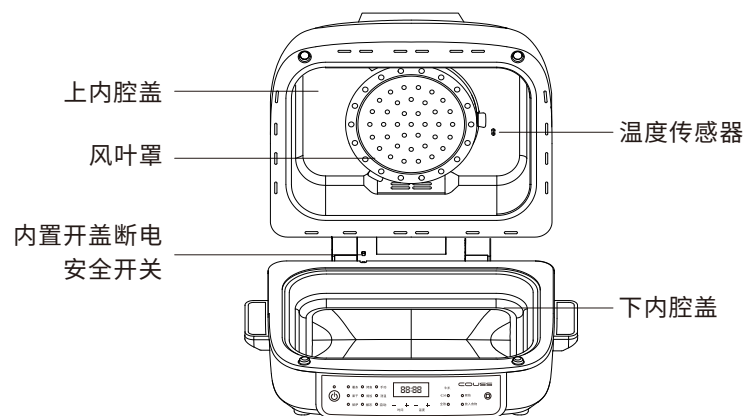
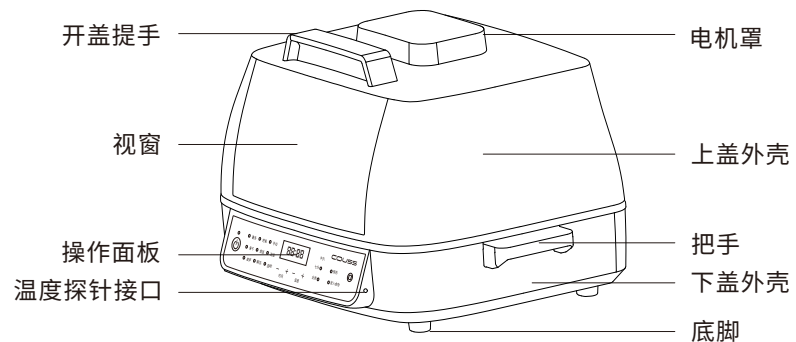
## 产品特点

---

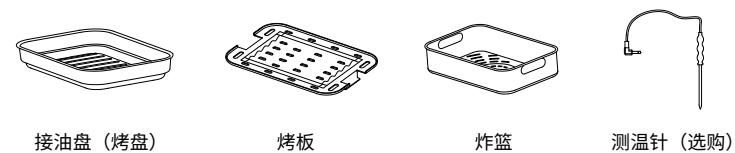
- 多功能空气炸，用于烹饪不同的食物：炸、煎、烧烤、烘焙、风干、焗。
- 可视窗口，方便观察烹饪中食物的变化。
- 高温快速锁鲜，360度热风增压涡轮，无需翻面，节省烹饪时间。
- 实时检测食物温度（需另接探温针）。
- 可拆卸清洗的安全防护罩，保持发热管的清洁，并有助于防止烟雾。
- 不粘油涂层接油盘（烤盘）、烤板和炸篮，耐磨易清洗。
- 多层隔热技术，热效率更高。

## 产品说明

### 部件说明



### 配件：



### 用途：

接油盘：放置较高的食物，收集炸烤食物过程中的食物渣和油渍。

炸篮：放置需要空气炸较小件的食物（如：薯条）。

烤板：放置煎烤块状和油脂较多的食物，可使双面焦黄。


测温针：检测食物实时温度。




### 温馨提示：

为了便于产品的清洁，在使用产品时，必须先将接油盘放在下内腔里面，再将烤板或炸篮放置在接油盘里面。

## 按键功能说明



- 电源开关键“”：关机状态轻按此键开机，开机状态轻按此键关机。
- 快捷功能键“薯条、果干、披萨、烤鱼、焗饭、解冻、手动、测温、自动、牛扒”：开机后轻按所需功能键，本机将直接进入所选功能。
- 手动键“手动”：开机后轻按此键，可根据需求设置温度和时间。
- 测温键“测温”：开机后轻按此键，显示屏将显示检测到的实时温度，再次轻按则取消实时温度显示，使用此功能时，需要外接温度探针，否则此功能不能使用。
- 自动键“自动”：开机后轻按此键，可根据需求设置一阶段和二阶段温度和时间。
- 自动功能操作说明：①轻按1次“自动”键，显示屏显示一阶段温度和时间，此时轻按温度和温度调节键，对一阶段温度和时间进行调节。②再次连续按两次“自动”键，显示屏显示二阶段温度和时间，此时轻按温度和温度调节键，对二阶段温度和时间进行调节。③工作中显示屏显示：一阶段工作时，显示屏显示一阶段的温度和时间；二阶段工作时，显示屏显示二阶段的温度和时间。④在设置二阶段温度时，点按一次“自动”功能键，此时程序返回一阶段温度和时间设置。
- 牛扒键“牛扒”：开机后轻按此键，本机将直接进入牛扒“七分”默认设置；再轻按一次牛扒键，进入牛扒“全熟”默认设置。

- 时间调节键：①轻按时间下调键“-”时间下调一分钟，长按此键时间快速循环下调。②轻按时间上调键“+”时间上调一分钟，长按此键时间快速循环上调。
- 温度调节键：①轻按温度下调键“-”温度下调5°C，长按此键温度快速循环下调。②轻按温度上调键“+”温度上调5°C，长按此键温度快速循环上调。
- 启动/暂停“”键：开机选定功能后按“”产品启动工作，工作中轻按“”暂停工作（发热管不加热，电机继续工作60秒），暂停后可更换其它菜单，如一分钟未进行操作则返回原设置运行。

### 温馨提示：

本产品在工作中突然断电或者拔掉插头，在10分钟内重新通电，产品会按上次设置工作。

### 注意事项

- 1.使用前，请仔细阅读操作说明书。
- 2.切勿让易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和火灾。
- 3.如果产品在使用过程中发生故障，请立即关掉设备，并拔下插头，切勿继续使用或试图修复故障设备。
- 4.请勿将产品机体浸泡在水里或其它液体中，或是将水溅在产品上，否则有短路触电的危险。
- 5.请勿擅自进行拆卸、修理与改造，以免引发触电或火灾，需维修时请咨询卡士售后服务工作人员。
- 6.请保持电源线完好，电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结。请勿压上重物、挤压、重新自行组装，以免损坏电源线。务必留意插座

是否出现松动的情况，以免造成触电、短路、起火的危险。

7.进行保养时，务必切断电源，请勿用湿手插拔插头，以免造成触电、受伤的危险。

8.如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商及其维修部或类似的专业人员来更换。

9.器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统方式下运行。

10.拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。

11.使用期间本机会发热，儿童应远离，避免烫伤。

12.不能使用蒸汽清洁器进行清洁。

13.不能使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁本产品，避免本产品表面擦伤。

14.设备和附件在使用过程中会变得非常热。使用本设备时或使用后，请勿接触加热部件！只能在设备关闭后才可触摸手柄。待设备完全冷却后再清洁或储存。处理高温附件时请戴上隔热手套。

15.严禁将易燃易爆物放置在腔内，以免造成火灾。

16.本产品专为成人设计，切勿让儿童靠近玩耍。

17.严禁无地线使用。

18.禁止安装在有可能泄漏腐蚀性、可燃气体的地方，否则容易损害机器，甚至发生火灾。

19.晚间如不使用，请勿让产品处于通电状态，应切断电源以确保安全。

20.放置时，应远离热源并避免阳光直射，以免影响产品工作性能。

21.该设备仅供家庭使用，不得用于商业用途，例如酒店早餐、办公室、员工厨房或类似场所。

22.仅将设备用于指定用途，并按照操作说明。

23.在无人看管的情况下，在运输或清洁设备之前，设备必须始终与电源断开。

24.只能在室内使用和储存设备。

25.请勿在湿度较高的房间使用和储存本设备。

26.如果设备在连接到主电源时掉入水中，请立即拔下电源插头。只有在拔下电源插头之后才可从水中取回设备，在再次使用之前，需由制造商、客户服务部或授权经销商进行检查，以避免可能的危险。

27.不要在可燃物质附近操作设备，不得将任何易燃材料（如纸板、纸张、塑料）放置在设备中。

28.使用时不要遮盖设备，保持通风，为了防止着火，使用后应当及时清理干净。

29.发生火灾时：不要用水灭火！用防火毯或合适的灭火器扼杀火焰。

30.在操作期间和炸锅上盖打开时，热蒸汽可能会从设备中逸出。因此，你应该把头和手远离高温、热蒸汽或高温有烫伤的危险区。

31.操作期间不得移动设备。

32.本设备附带的所有安全注意事项、说明、插图和技术数据。不遵守安全说明可能会导致触电、火灾或人身伤害。

33.保修不包括因不正确操作、人为损坏或者试图修理而导致的故障。

34.每次使用前先检查设备和连接电缆是否损坏。仅在设备未损坏且处于正常工作状态时使用。

35.切勿将设备放在柔软表面的物体上,不得将产品的散热孔遮住。

36.请勿放置设备位于厨房墙壁单元或类似橱柜下方。上升的蒸汽可能会对它们造成损害！

37.请单独使用交流220V，额定电流10A以上的插座。

38.不要使用任何延长电线。

39.不要将设备与其他耗电设备连接（高功率）连接到多个插座，以防止过载和可能的短路。

40.确保连接电缆不存在绊倒危险，不要从放置设备的表面垂下，以便防止设备被拉下。

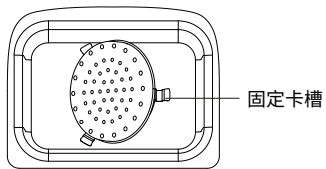
41.确保连接电缆没有挤压、弯曲或重叠锋利的边缘，不与热表面接触。

42.将设备放置在厨房或另一个干燥、清洁、耐高温的工作台上。确保四周有足够的空间（背面、侧面至少20厘米，上方50厘米）。

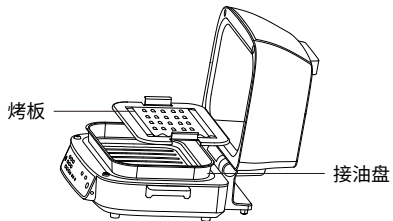
## 操作指南

### \* 以烤牛扒为例讲解操作过程（建议牛扒厚度为15~20mm）。

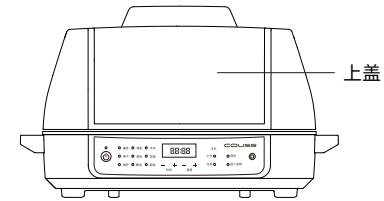
1.打开上盖将清洁干净的风机罩正确的固定在上腔内。步骤：①先将风机罩放入两个固定片卡槽内；②再将风机罩压下扣入第三个固定卡扣槽内。




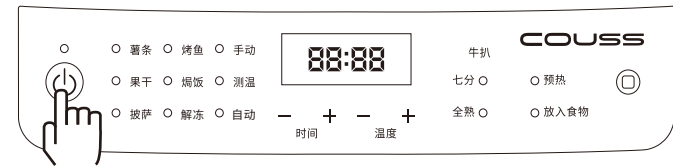
2.将清洁干净的接油盘和烤板放入下内腔。



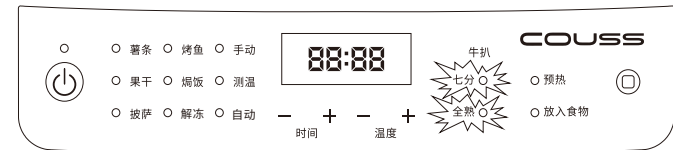
3.盖上上盖。






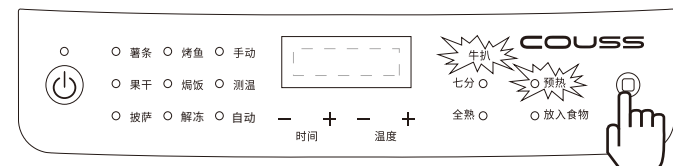
4.插上电源、轻按“”开机，开机后功能键指示灯随之亮起。



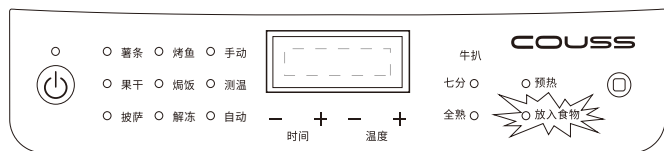
5.开机后轻按“牛扒”键，选择烤牛扒功能，根据需求选择“七分熟”或“全熟”。



6.选定牛扒功能并设置好所需参数后，轻按启动/暂停“”键，产品启动工作，并进入预热状态，预热指示灯“预热”亮起，显示屏数码管“”滚动式循环显示，预热期间时间不倒计时。



7.预热完成后，蜂鸣提示两声，“○放入食物”指示灯亮起，此时表示预热完成。



8.预热完成后，请打开上盖放入食物，上盖打开时，产品处于暂停工作状态，风机、发热器均停止工作，此时显示屏显示“OPEN”。



温馨提示：

- a.30分钟内不打开上盖，产品自动关机。
- b.上盖打开后每隔30秒蜂鸣提示两声，如提示六次期间都未重新盖好上盖，产品将自动关机。

9.放入食物后，将上盖盖好，产品恢复工作，时间开始倒计时。显示屏将交替显示设置的温度和剩余时间；如：设置230°C、6分钟。

10.烘烤完成：显示屏显示“END”，表示工作完成，工作完成后风机将持续工作散热；60秒后短鸣5声提醒，然后进入待机状态。

温馨提示：

- a.可根据个人口味可选择七分熟和全熟功能，也可以根据需求调整温度和时间。
- b.如需更精确的烤制牛扒，推荐使用温度探针来掌握牛扒的生熟。
- c.如使用温度探针测温，需预先将探针插入牛扒内再放入预热好的机器内。

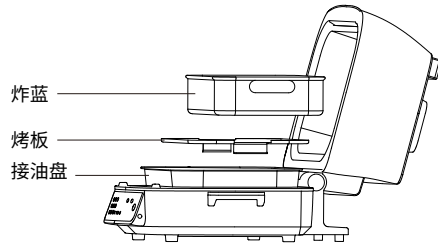
### 按键功能说明

菜单	默认温度	可调温度	默认时间	可调时间	配件使用	食物大小
薯条	200°C	180~220°C	18分钟	13~23分钟	接油盘、炸篮、烤板	250g
果干	60°C	50~80°C	5小时	4~8小时	接油盘、炸篮、烤板	果片：厚度约3mm
披萨	190°C	170~210°C	15分钟	15~20分钟	接油盘、烤板	披萨：8寸
烤鱼	230°C	190~230°C	18分钟	13~23分钟	接油盘、烤板	秋刀鱼：4条
焗饭	200°C	180~220°C	10分钟	5~15分钟	接油盘、烤板	焗碗：8寸
解冻	60°C	50~70°C	30分钟	20分~1小时	接油盘、烤板	22*12cm*1.5cm
手动	180°C	40~230°C	1小时	1分~12小时	根据烤食物需求	
自动	180°C (一阶段)	40~230°C	30分钟	1分~2小时	根据烤食物需求	
	110°C (二阶段)	40~230°C	1小时	1分~2小时		
牛扒	230°C (七分熟)	190~230°C	6分钟	4~8分钟	接油盘、烤板	牛扒厚度1.5cm
	230°C (全熟)	190~230°C	7分钟	5~9分钟		

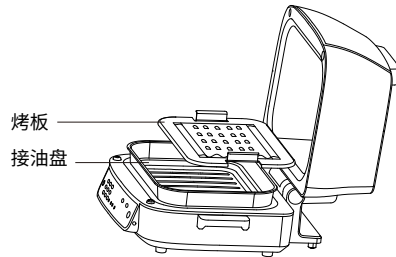


### 温馨提示:

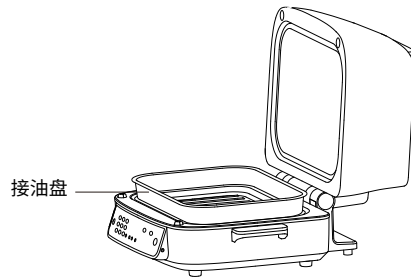
1. 在使用“薯条、果干”功能时, 先将接油盘放置在下内腔里, 再将烤板放置在接油盘上, 然后将炸篮放置在烤板上, 最后将准备好的薯条、果片放置在炸篮里。



2. 在使用“披萨、烤鱼、解冻、牛扒、焗饭”功能时, 先将接油盘放置在下内腔里, 再将烤板放置在接油盘上, 最后将准备好的食材放置在烤板上。



3. 在使用较高器皿时, 先将接油盘放置在下内腔里, 再将器皿放在接油盘上。



### 清洁保养

1. 清洁保养前, 请确保电源插头从插座上拔出。
2. 每次使用后, 请将机身及相关配件清洗干净, 并用干抹布擦干, 以免产生异味甚至滋生细菌。
3. 如长时间不使用, 请将产品放置通风处并晾干。

### 注意使用环境

1. 使用环境温度范围: 0~40°C。
2. 空气相对湿度在95%RH以下(温度为25°C时)。
3. 储存温度范围: -40~60°C。
4. 周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。

### 疑难解答

现象	原因	处理方法
不通电	电源线插头是否插入插座	请插入电源插头
	元件是否损坏	请联系卡士售后服务工作人员
机器不工作	上盖是否盖好	重新将上盖盖好
按键无反应	上盖是否盖好	重新将上盖盖好

## 产品规格

产品名称	型号	额定电压	额定频率	额定功率	容量	随机配件
空气炸锅	CA507	220V~	50Hz	1500W	7L	接油盘1个 烤板1个 炸蓝1个

产品中有害有毒物质或元素的名称及其含量						
产品部件名称清单	产品中有害物质（含有量）					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 Cr(VI)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
电子板上的电气元件 焊脚上的焊锡	X	O	O	O	O	O
电源线插脚上面铜合金	X	O	O	O	O	O

本表格依据SJ-T11364-2014的规定编制。

O：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572-2011规定的限量要求以下。

X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572-2011规定的限量要求。

本表格所提供的信息是基于COUSS卡士公司委托第三方机构检测的结果。

## 执行标准

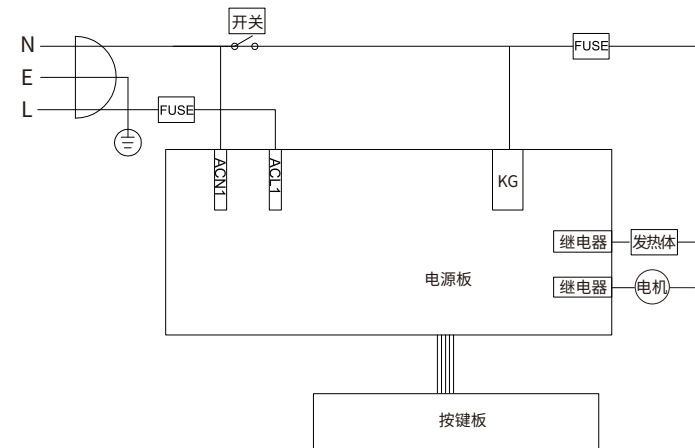
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

该系列产品执行中华人民共和国国家标准。

本产品按家用标准设计制造，请勿商用或工业用途。

执行标准：GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008

## 电气原理图



## 食谱

### 薯条

材料：土豆2个、盐1g、玉米淀粉5g

#### 制作步骤：

- 1.土豆洗干净去皮，切成约6mm厚的长条状，用水冲洗几遍去除淀粉，加水浸泡约10分钟后沥干水。
- 2.锅里加水煮开，放入土豆条后加少量盐，煮2分钟至土豆条约六成熟状态后捞出来，沥干水分后散开放置晾凉。
- 3.沥干水分的土豆条加入玉米淀粉，翻拌均匀让土豆条都沾上薄薄的一层淀粉。
- 4.处理好的土豆条密封包好，放冰箱冷冻4小时以上至完全变硬。
- 5.空气炸锅选择“薯条”自动菜单，启动机器预热好。
- 6.冷冻好的土豆条无需解冻，直接散开放入炸篮中，放入预热好的空气炸锅中进行烘烤。
- 7.烘烤好的薯条趁热撒上细盐，并磨少量的黑胡椒，健康无油炸的自制薯条就做好了。

#### 小贴士：

- 1.炸薯条要选表面光滑且淀粉含量少的长土豆，因为淀粉会影响到薯条成型后的软硬度，如果土豆含淀粉较多，薯条烘烤出来后就会很软，不够香脆。
- 2.切好的土豆条煮至约六成熟即可，如果煮太熟，很容易折断且影响薯条口感。
- 3.烘烤的温度和时间仅供参考，自制的土豆条和半成品的冷冻薯条烘烤状态会有一定差异，请按薯条的大小厚度及喜欢的焦嫩程度适当调整。

### 番茄鲜虾焗饭

材料：米饭1碗、番茄1个、火腿丁50g、虾仁60g、胡萝卜丁50g、玉米粒60g、青甜椒40g、色拉油10g、盐1g、黑胡椒碎1g、马苏里拉芝士100g

#### 制作步骤：

- 1.番茄开“十”字切口，用开水烫后去皮切成小粒状。
- 2.锅热加油，先把火腿和虾仁炒香，盛出备用，利用锅内余油把番茄炒出红汁，然后加入玉米、胡萝卜和甜椒，适当翻炒均匀后加入炒好的火腿和虾仁，翻炒均匀后放少许盐、黑胡椒碎调味。
- 3.最后把米饭加入锅中，充分翻拌均匀即可。
- 4.把炒好的米饭装入八寸焗碗中，表面铺一层马苏里拉芝士。
- 5.空气炸锅选择“焗饭”自动菜单，启动机器预热好。
- 6.把焗碗放在烤板上，烘烤至芝士融化有漂亮的焦斑即可。

### 果干

材料：黄柠檬2个

#### 制作步骤：

- 1.柠檬先用盐擦洗干净表面，擦干水后切成约2mm厚的薄片。
- 2.将切好的水果片铺入炸篮中。
- 3.空气炸锅选择“果干”自动菜单，启动机器预热好。
- 4.将水果片放入空气炸锅进行风干，果干冷却后密封保存即可。

#### 小贴士：

日常较多的瓜果都可以用来风干，保存时间更长，用来泡蔬果茶或者直接吃都很不错。

## 香辣烤鱼

材料：草鱼1条（1kg）

腌料：盐5g、料酒10g、生姜5片

配菜：大蒜瓣10粒、大葱半根、土豆1个、青瓜1条、紫洋葱1个、芹菜2根、香菜2根、金针菇100g、青红椒2个、花生米适量、白芝麻2g

调味料：色拉油40g、豆瓣酱1勺、辣椒酱1勺、生抽2勺、老抽1勺、料酒1勺、花椒粉2g、胡椒粉2g、孜然粉2g

### 制作步骤：

- 1.将鱼从背部切开处理干净，两面切花刀，加入盐、料酒和姜片，涂抹均匀后腌制30分钟。
- 2.将腌制好的鱼清洗干净，水分充分擦干后放置网架晾干一会，把表面充分晾干爽。
- 3.空气炸锅底部放深盘，选择“烤鱼”自动菜单，启动机器预热好。
- 4.将鱼放在刷了油的烤板上，放入空气炸锅烘烤至干香状态。
- 5.准备配料：热油锅将蒜瓣炒香，先放入豆瓣酱和辣椒酱炒出红油，再加入处理好的配菜翻炒均匀，放入调味料调味，最后加一碗热水大火烧开后煮出味，将材料煮至约六成熟。
- 6.将炒好的配菜类先铺在干净的深盘里，放入烤好的鱼，再把汤汁淋在鱼表面。
- 7.将鱼重新放入空气炸锅，继续烤约5分钟，出炉后放一把花生米再撒少量白芝麻即可。

## 田园披萨

材料：披萨饼皮：高筋面粉40g、低筋面粉40g、水40ml±、橄榄油10g、盐1g、鲜酵母1g

馅料：玉米粒10g、胡萝卜粒10g、青豆10g、洋葱条10g、彩椒15g、培根1条、火腿丁15g、披萨酱10g、马苏里拉芝士150g

### 制作步骤：

- 1.将饼皮的所有材料放入碗中，混合均匀后揉成表面光滑的状态，盖好室温松弛30分钟。
- 2.将松弛好的面团排气后擀开成圆饼状，铺入8寸披萨盘中，整理贴合好。
- 3.整理好的披萨饼皮用叉子扎一些孔，表面喷少量水，盖好放在温暖处发酵约30分钟。
- 4.发酵好的饼皮先抹一层披萨酱，铺一层马苏里拉芝士后放入其他馅料，表面再放少量马苏里拉芝士。
- 5.空气炸锅选择“披萨”自动菜单，启动机器预热好。
- 6.将披萨放入烤板，烘烤约12分钟至表面芝士融化有金黄焦斑即可。

### 小贴士：

- 1.因各面粉的吸水性不同，饼皮面团的液体量仅供参考，请视面团状态酌情调整。
- 2.中途面团松弛的时间仅供参考，需根据实际面团的松紧度适当调整。
- 3.烘烤的温度和时间仅供参考，请按披萨的薄厚和喜欢的焦嫩程度适当调整。

## 牛扒

材料：牛扒1块 辅料：橄榄油10g、黑胡椒3g、海盐1g

### 制作步骤：

- 1.把冷冻牛扒提前放入空气炸锅，使用“解冻”自动菜单进行解冻。
- 2.解冻好的牛扒用厨房纸吸干水分，两面磨上黑胡椒粉和海盐，适当抹匀后再加入橄榄油，抹均匀后腌制约10分钟。
- 3.空气炸锅底部放深盘，再放入烤板，选择“牛扒”自动菜单，七分熟，启动机器预热好。
- 4.腌好的牛扒放在烤板上进行烘烤，可以通过智能温度探针实时了解牛扒烘烤时的中心温度。
- 5.烤好的牛扒放置醒2分钟再切块即可。

## 葡式蛋挞

材料：淡奶油150g、牛奶100g、炼奶15g、细糖25g、全蛋1个、蛋黄2个、玉米淀粉10g、蛋挞皮12个

### 制作步骤：

- 1.将淡奶油、牛奶、炼奶和细糖放入碗中，不断搅拌到糖完全融化。
- 2.将全蛋和蛋黄混合打散后过滤一遍，加入牛奶液中搅拌均匀，再加入玉米淀粉搅拌均匀。
- 3.混合均匀的蛋挞液过滤两遍，以达到更细腻的状态。
- 4.空气炸锅选择手动模式，提前设置温度180度，时间12分钟，启动机器预热好。
- 5.将提前回温解冻好的蛋挞皮放在烤板上，倒入约8分满的蛋挞液，烘烤约12分钟即可。

## 蔓越莓玛芬蛋糕

材料：鸡蛋150g、细糖90g、海盐2g、牛奶180g、色拉油80g、低筋面粉180g、玉米淀粉30g、奶粉20g、泡打粉10g、蔓越莓干40g

### 制作步骤：

- 1.鸡蛋加入细糖和盐搅拌均匀至糖溶化，再依次加入牛奶和色拉油搅拌均匀。
- 2.将所有粉类混合过筛加入蛋糊中搅拌均匀，最后加入切小块的蔓越莓干搅拌均匀。
- 3.将蛋糕面糊装入中号纸杯蛋糕模中，约八分满即可。
- 4.空气炸锅选择手动模式，提前设置温度150度，时间20分钟，启动机器预热好。
- 5.将蛋糕杯放在烤板上，烘烤约20分钟即可。

## 奥尔良烤鸡翅

材料：鸡中翅15个、奥尔良腌料1包、冷水30g

辅料：蜂蜜10g、水10g、白芝麻1g

### 制作步骤：

- 1.鸡中翅洗干净后从背面切两刀，加水泡30分钟，适当揉搓去除血水和腥味后沥干水，并用厨房纸擦干水分。
- 2.将奥尔良腌料加入冷水化开调匀，倒入鸡翅中混合均匀。
- 3.将鸡翅装入密封袋中，腌制3个小时以上或放冰箱冷藏腌过夜，中途可适当翻动揉捏，以便更入味。
- 4.用厨房纸将腌好的鸡翅表皮水份吸干，摆在烤板上。

5.空气炸锅底部放深盘，选择手动模式，设置温度210度，时间10分钟，启动机器预热好。

6.将鸡翅放入进行烘烤，剩2分钟时可在鸡翅表面刷一层蜂蜜水，再继续烘烤至结束，出炉后撒上白芝麻即可。

## 烤全鸡

材料：全鸡1只（约1kg）

腌料：大葱1根、紫洋葱1个、大蒜5瓣、生姜1块、小米椒10个、生抽3勺、烧烤汁3勺、盐2g

### 制作步骤：

- 1.全鸡去除头和脚，处理干净后沥干水。
- 2.将腌料中的材料切片，放入调味料拌匀后均匀地抹在鸡身上及内腔，装密封袋放冰箱腌4个小时以上或冷藏过夜，中途可适当翻动揉捏，以便更入味。
- 3.腌好的鸡去除腌渍配料，用厨房纸巾把鸡身上及内腔的水分擦干，并放置一会晾干表皮。
- 4.将鸡放在深盘里，用锡纸将鸡翅和鸡腿包好，底部可按喜好铺土豆块及洋葱片。
- 5.空气炸锅选择手动模式，设置温度160度，时间40分钟，启动机器预热好。
- 6.将全鸡放入进行烘烤，可根据喜欢的焦嫩程度调整烘烤的时间。

您有任何建议，我们都会悉心听取，做出改善；您有任何成果，我们都期待您的分享；您的满意，是我们不断前行的动力。