



目錄

各部位名稱	P1
產品規格&介紹	P1
使用安全注意事項	P2-3
使用說明	P4
操作說明	P5
一般操作	P6
使用技巧與常識	P7-8
清潔保養	P9
備註說明	P9
限用物質聲明書	P10
保證書	P11
各地維修站	P12

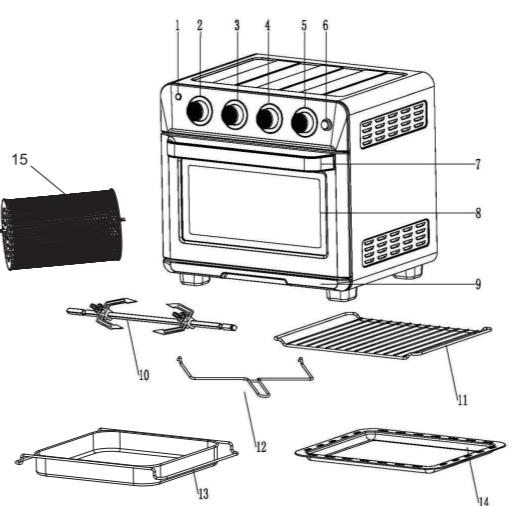
各地維修站 (務必先電聯再送修)

德軒	02-28973990 台北市北投區承德路七段401巷577號
元崇電氣	02-29543781 0936-055524 新北市板橋區三民路二段204之5號1樓(不修理咖啡機)
新鶯	03-3754676 0933-830126 桃園市八德區實豐街17-1號
嘉豪電器	03-4377555 0905-518932 桃園市中壢區龍和二街353號(不修理開飲機)
建詳	03-5422886 新竹市光華東一街76號
國量	037-664223 苗栗縣頭份鎮中華路617號
普鴻(原廠)	04-25378510 台中市潭子區新田里豐興路二段338巷13-3號
環成科技	04-22112557 台中市東區十甲東路518號
至成	04-23376366 0931-318777(沈先生) 台中市烏日區信義街279巷11號
捷登	0973-665588 彰化市崙美路399-20號
有信電料	06-2906690 0912-784205(黃先生) 臺南市東區崇善路913巷6弄5號
嘉泰	06-2456252 臺南市安南區安中路一段189巷93號(由安通一街進入)
宏日發(森普)	06-2451997(李老闆) 臺南市安南區同安路80巷45弄6號
和美電器	07-3856632 0911-365007 高雄市三民區應昇路41號
富恩	07-6420739 高雄市林園區中芸三路128之1號
建和電器行	0912-714755 高雄市鳥松區水管路6-1號F棟
遠商	03-8331076 花蓮市國盛五街86號(目前不修理烤箱、攪拌機)
照弘	03-8528345 0911-276176 花蓮縣吉安鄉文化七街23號

12

各部位名稱

1. 電源指示燈
2. 計時器旋鈕
3. 功能開關旋鈕
4. 氣炸溫控器旋鈕
5. 烤箱溫控器旋鈕
6. 爐燈開關按鈕
7. 門拉手
8. 玻璃門
9. 抽取式屑盤
10. 轉叉
11. 烤網
12. 托叉
13. 不鏽鋼炸籃
14. 烤盤
15. 轉籠



產品規格&介紹



(6根電熱管：上4根管 / 下2根管)

GL-9823 氣炸烤箱

額定電壓/頻率 : 110V/60Hz
總額定消耗電功率 : 1500W
容 量 : 24L
淨 重 : 10.8kg
商品原產地 : 中國
商品尺寸 : 429x402.4x394mm
材 質 : 內膽鍍鋅板 + 不沾塗層、不鏽鋼外殼 鍍鉻烤網、304不鏽鋼炸籃 搪瓷烤盤、304不鏽鋼轉籠

* 規格尺寸皆為人工測量，請容許±5%誤差值

1

使用安全注意事項

使用前請詳細閱讀「使用安全注意事項」並正確使用。若忽視標示內容，將會導致發生危險及損害，詳細了解以下標示。

⚠ 警告 此標示欄的內容為「假定有死亡或受傷的可能性」。

⚠ 注意 此標示欄的內容為「有受傷及僅有物品損壞的可能性」。

圖示記號的意思
⚠ 「警告或提醒注意」的內容。
🚫 不能做，「禁止」的內容。
❗ 必須實行「指示」的內容。

⚠ 警 告

	不可改裝；非專業修理人員，絕對不可以拆解及修理，避免造成火災、觸電、受傷，維修請洽原購買商或廠商指定之維修站。		請勿置於幼兒可觸摸的地方，兒童老人及行動不便者請勿單獨使用。烤箱使用中請勿離開現場。
	每次使用前，請檢查電源線及電源插頭，若損壞或鬆弛時請停止使用，並即時送往專業維修據點維修，避免觸電、短路而引起火災。		請單獨使用電源插座為110V/60Hz規格，以免電源插座負載電流過大，導致烤箱運作不正常造成危險。

⚠ 注 意

	本電器僅限於家庭使用，嚴禁將烤箱用於食物加熱或解凍以外的其他用途或商業用途。		請勿使用非廠家提供的配件，亦不要將紙板、紙張或塑膠等物品及容器放置爐內。
	為了防止觸電，嚴禁將電源線、插頭及電烤箱浸入水中或者其他液體中。		電烤箱在使用時，表面溫度與玻璃門溫度很高，請勿隨意觸摸，為避免灼傷，僅可觸碰旋鈕或把手。
	加熱物品時，容器內應預留足夠空間，以防液體沸騰溢出，嚴禁將密閉容器放置爐內加熱，可能有爆炸的危險。		請定期清潔烤箱，以防殘留的油脂著火。請使用柔軟的濕布清潔玻璃門，勿用鋒利的清潔器具，以防玻璃門損壞。
	機器在不使用或無人看管時，請拔掉插頭。拔起電源插頭時，務必由插頭處拔下，切勿拉扯電源線。		此產品僅供室內使用，請勿在室外、行駛的交通工具或船上使用。誤用可能導致損壞。
	為了避免因使用長電源線而帶來容易被纏住或絆倒的危險，此電烤箱採用較短的電源線。		
	1. 電源線須小心使用，不得將電源線懸掛在桌子或櫥櫃的邊緣，以免小孩拉扯。 2. 如果電源線損壞，必須由生產商或其維修部或類似的專業人員來更換。		

保 證 書

保 證 書

商品名稱：氣炸烤箱	經銷店專用章
商品型號：GL-9823	
購買日期：年 月 日	
姓 名：	
聯絡電話：	
住 址：	

親愛的顧客：

感謝您的惠顧，歡迎成為本公司的客戶，即日起您將可以享有本公司的售後服務，請您注意以下事項

- 本公司銷售的產品均提供一年保固，自購買日開始計算。
- 維修請附上**保修卡**、**發票**或列印**網路上的購買紀錄**，以此為依據，若無法提供資料，將以產品上的機身序號判定保固起始日。
- 產品需要維修服務時，消費者可自行與本公司聯絡，並直接將維修品寄回本公司維修(寄回時請標註維修部收，於箱內留下姓名、電話、地址及狀況描述，並附上購買證明)，待產品修繕後，本公司將會為您寄回。如不方便寄回，請務必先電聯再將產品自行送至各地的維修服務站，待修繕後須自行前往領回。
- 商品在保固期間內，非人為之損壞(不包含天災)，消費者無須負擔維修費用，而送修產生之運費由消費者負擔，我司亦無提供到府收送服務。
- 商品本身以外，配件、烤盤、烤網、贈品等，不在保固維修範圍內。
- 超過保固期後的維修檢測費用，將由本公司工程師判定後電話通知報價詢問是否同意維修，待消費者確認後才進行維修。若經報價後不同意維修，本公司會將商品寄回並收取300元檢測費。
- 經判定未依正確方法使用，或產品用於娛樂或商業活動將被視為非正常環境下使用或使用不當，將依實際情況酌收維修費用。
- 維修工作天數，以本公司收到維修品後起算3-7個工作天(不含假日)。
- 建議使用年限：自購買日起3年。

普鴻國際股份有限公司
PU HONG INTERNATIONAL CO.,LTD.
委製進口商
地址：台中市潭子區新田里豐興路二段338巷13-3號
TEL : 04-25378510 FAX : 04-25385496

限用物質聲明書

設備名稱：電烤箱 Equipment name							主型號（型式）：JK-7223 Type designation(Type)						
系列型號： JK-7823, JK-9223, JK-7623, JK-7323, GL-9623, GL-9823													
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 ⁶⁺)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)							
	○	○	○	○	○	○							
	○	○	○	○	○	○							
	○	○	○	○	○	○							
	○	○	○	○	○	○							
	○	○	○	○	○	○							
	○	○	○	○	○	○							
	○	○	○	○	○	○							

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.

使用安全注意事項

△ 注意			
	不可將密閉的容器放置氣炸烤箱加熱，以免產生爆炸或危險。		請勿將電烤箱放在瓦斯爐、微波爐旁等高溫環境中使用，並遠離火源
	請將氣炸烤箱放在乾燥、平坦的地方使用，需與四周保持至少10~15公分的距離。		請勿用金屬片、金屬箔紙覆蓋烤盤或電烤箱的其它部份，以免電烤箱過熱。
	電烤箱不使用時或清洗前，應將插頭從插座內拔出。 移動或清洗電烤箱時，需待電烤箱冷卻後再進行。		烤箱只能用於烤製可消耗食物，不得將大塊食物、金屬物品或易燃物品放入烤箱中燒烤，以免引發火災或其他危險。
	如果使用電烤箱時接觸易燃物品，如窗簾、織物等，或被易燃物品覆蓋，可能引發火災。		不可使用金屬洗碗刷清洗烤箱，洗碗刷上的金屬絲可能會斷落並接觸到電器元件，帶來觸電危險。
	關閉電烤箱時，請先將計時器旋鈕轉到「關」的位置，然後把插頭從插座中拔下來。		食物不能集中放置在烤網架或食物盤的局部，須均勻放置，重量不超過3.5kg。
	請勿使用未經製造商認可的配件，可能會導致人身傷害。		玻璃門完全打開後，請勿在玻璃門上放置任何物品。
	電烤箱門由鋼化玻璃製成。 請不要刮花門的表面，如果有刮花或刻痕現象，請停止使用並與客服聯繫。		電源線屬於Y連接器具，如果電源線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人員更換。
	使用本產品時請小心，避免被鋒利的邊緣割傷。		本產品不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
	如須取出配件或者移動烤箱，請先切斷電源並使用烤箱專用手套。		使用本產品時，如果電路超載，可能導致烤箱運作不正常，烤箱應單獨使用一條線路。

※使用過程中，主機、烤盤、集屑盤和玻璃門會變燙，同時在烹飪結束後，主機、烤盤、集屑盤和玻璃門的溫度仍然很高，請勿觸摸，以免燙傷。

此符號表示：使用本產品時，表面溫度很高，小心燙傷。

使用說明

第一次使用前需：

1. 將烤箱內的附件及包裝物全部取出。
2. 使用溫水清潔烤架和烤盤，用浸過中性清潔劑的柔軟濕布擦拭烤箱內部，等待完全乾燥後再使用。
3. 將烤箱放置在平穩的表面，並單獨使用一條線路。
4. 烤箱周圍應預留足夠的空間，保證烤箱表面到其他物品至少 10cm 的距離，烤箱頂部不能放置任何物品。
5. 使用前確保烤盤已正確安裝到位。

注意：第一次使用時，需先將溫度調到最高，預熱 15 分鐘，以除盡殘留的油煙。在初次使用時會有聞到異味，這是正常的。因為發熱管上塗有一層防止發熱管在運輸過程中有鹽蝕的保護膜。

使用設置

120 分鐘計時器：時間最多能設置到 120 分鐘。計時器同時也是“通斷”開關，如果計時器設置到“關閉”，烤箱將處於斷電狀態。
設置時間時，將計時器順時針旋轉到您想到的位置，電源指示燈將點亮。當設置的工作時間結束時，您會聽到鈴聲的提示，同時，烤箱會自動切斷電源。
若設定時間不足10分鐘時，請先將旋鈕旋轉至超過30分刻度後，再將其返轉至所需要時間。

清潔保養

1. 清潔烤箱前，請先拔掉插頭，並等待烤箱冷卻後再進行。
2. 用中性清潔劑清洗包括烤架和烤盤在內的所有附件。
3. 不要使用金屬清潔工具、硬毛刷和帶腐蝕性的清潔用品，以免損傷烤盤的搪瓷塗層。
4. 用柔軟的濕布擦拭烤箱內部，再用乾布擦拭乾淨、保持乾燥。
5. 用浸過清潔劑的柔軟濕布清潔玻璃表面。
6. 嚴禁將烤箱浸入水或別的液體中。

備註說明

本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
本電器為家用或類似用途，如下列所示。
-商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域。
-農莊。
-旅館、汽車旅館及其他居住行環境之住戶。
-提供床鋪及早餐類型之環境。

注意：
本公司保留對產品的設計更改權，您購買的產品可能已做改進而與本書不完全一致，但不會改變其性能及使用方法，敬請放心使用。

使用技巧

下火

本功能適用於烹煮、燉、燜各種湯。

1. 將烤網放到適當的燒烤位。
2. 將功能旋鈕設置到相應的檔位。
3. 根據您的需要選擇烹調的時間。
4. 將烤箱溫度旋鈕順時針轉到您想要的溫度。
5. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。
6. 取出食物時，請使用隔熱手套，以防燙傷。

上火

本功能適合於烤魚、牛肉、蔬菜等。

1. 將烤盤放到適當的燒烤位。
2. 將功能旋鈕設置到相應的檔位。
3. 根據您的需要選擇燒烤的時間。
4. 將烤箱溫度旋鈕順時針轉到您想要的溫度。
5. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。
6. 取出食物時，請使用隔熱手套，以防燙手。

烤位選擇

烤箱設置有高、中、低三層燒烤位，燒烤時，您可以根據食物大小、燒烤效果等選擇不同的燒烤位。

使用說明

時間調整

在工作狀態下，如果需要調整燒烤時間，您只需要將計時旋鈕旋轉至您想要的時間位置，烤箱就會按照您設定的時間進行工作。

溫度範圍

溫度可設定的範圍約為 100°C~230°C。

電源指示燈

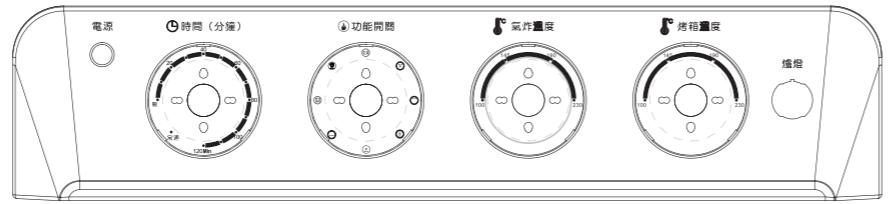
烤箱的電源指示燈位於控制臺上；當烤箱處於工作狀態時，指示燈將被點亮，當計時旋鈕設置在“關閉”檔時，指示燈會處於熄滅狀態。

警告：烤箱處於工作狀態時和工作狀態結束後的一段時間內，外表面的溫度非常高，請勿隨意觸摸、移動。

一般操作

1. 根據食物的高度，將烤架放到適當的燒烤位置。
2. 將食物放在烤架上，請勿使用塑膠或紙質等不耐熱的容器。
3. 請勿使用玻璃或陶瓷的盤子或蓋子。
4. 請勿將油脂直接滴落到烤箱底部，烤料含油脂較多的食物時，請將烤盤放在烤架下。
5. 按照食譜或是個人喜好設置您想要的溫度。
6. 輕輕關上爐門，並設置好燒烤時間，此時，烤箱開始工作。

一般操作



時間設定（分鐘）旋鈕

不使用烤箱時，定時器必須處於關的位置。逆時針方向旋轉至“常通”位置，烤箱將持續工作。按順時針方向旋轉可以設置烹飪的時間（最長 120 分鐘），烤箱將會自動倒計時。

功能開關檔位說明

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| ◎：氣炸功能（上四根管 + 轉叉功能 + 強風功能） | ◎：上管（前後兩根管） |
| 乾果：乾果功能（上中間兩根管 + 強風功能） | ◎：下管（下兩根管） |
| ◎：上管（前後兩根管） + 強風功能 | ◎：下管（下兩根管） + 強風功能 |
| ◎：上管（前後兩根管） + 下管（下兩根管） + 強風功能 | |

使用技巧

氣炸功能

本功能適用於冷凍薯條、雞翅、排骨、整隻雞最大(1.5Kg)等。

1. 將炸籃放到適當的燒烤位。
2. 將功能旋鈕設置到氣炸功能檔位。
3. 根據您的需要設置時間。
4. 氣炸溫度旋鈕順時針轉到您想要的溫度。
5. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。
6. 取出食物前，請使用烤箱專用隔熱手套，以防燙傷。
7. 使用烤籠時，請搭配轉叉使用，取出時請使用烤箱專用取物叉，以防燙傷。

6

使用技巧

乾果功能

本功能適用於芒果、鳳梨、檸檬、蘋果等。

1. 將炸籃放到適當的燒烤位。
2. 將功能旋鈕設置到乾果功能檔位。
3. 將時間旋鈕設置到常通功能（烤箱內部溫度已經固定，不能調節，乾果默認固定溫度範圍： $65 \pm 10^{\circ}\text{C}$ ）
4. 根據食物的不同，食物的多少計算自己所需要的時間。
5. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。

上下同時烤

本功能適用於各類麵包、比薩、餅乾、肉排、雞翅、整隻雞等。

1. 將烤盤放到適當的燒烤位。
2. 將功能旋鈕設置到相應的檔位。
3. 根據您的需要設置時間。
4. 烤箱溫度旋鈕順時針轉到您想要的溫度。
5. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。
6. 取出食物前，請使用烤箱專用隔熱手套，以防燙傷。

7