



雙溫控旋風電烤箱

CONVECTION OVEN  
JK-7318

家庭用



商品外觀以實物為主

產品使用前，務必詳閱本說明書，  
避免不當操作造成危險或機器故障。

## 目錄

各部位名稱 .....	P1
產品規格 .....	P2
使用安全注意事項 .....	P3
旋鈕功能說明 .....	P5
使用方法 .....	P6
清潔保養 .....	P10
緊急處理 .....	P10
限用物質聲明書 .....	P11
保證書 .....	P12
各地維修站 .....	P13

## 各地維修站 (請務必先電聯再送修)

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
新鶯	03-3754676 0933-830126 桃園市八德區寶豐街17-1號
嘉豪電器	03-4377555 0905-518932 桃園市中壢區龍和二街353號
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) 台南市東區崇善路913巷6弄5號
嘉泰	06-2456252 台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) 台南市安南區同安路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

## 保證書

晶工 電烤箱	
保證期間：自購買日起一年	經銷商專用章
型號：JK-7318	
姓名：	
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

1. 本公司銷售的產品均提供一年保固，自購買日開始計算。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 商品本身以外，配件、烤盤、烤網、贈品等，不在保固維修範圍內。
6. 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。
7. 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。
8. 維修工作天數，以本公司收到維修品後算起3-7個工作天(不含假日)。
9. 建議使用年限：自購買日起3年。

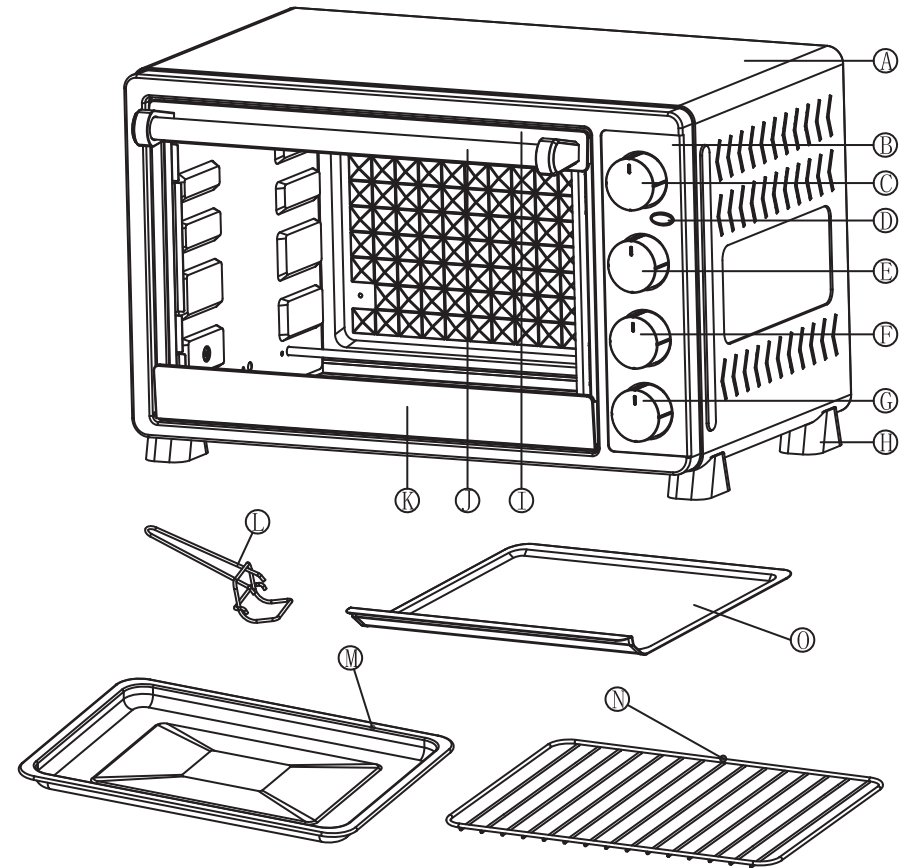
**普鴻國際股份有限公司**

台中市潭子區新田里豐興路二段338巷13-3號

電話：04-25378510 傳真：04-25385496

## 各部位名稱

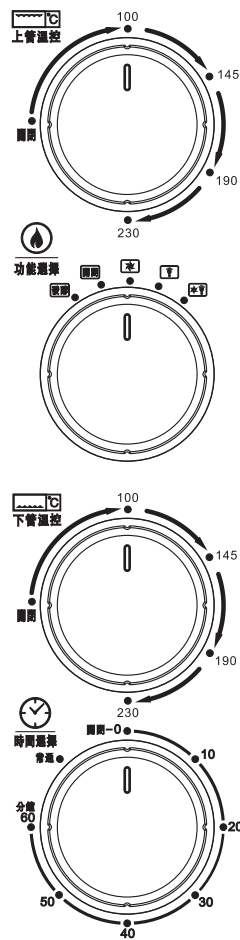
JK-7318 :



- |        |       |
|--------|-------|
| Ⓐ 外殼   | Ⓘ 門框  |
| Ⓑ 面板   | Ⓝ 把手  |
| Ⓒ 溫度選擇 | Ⓚ 下門夾 |
| Ⓓ 指示燈  | Ⓛ 取盤夾 |
| Ⓔ 功能選擇 | Ⓜ 烤盤  |
| Ⓕ 溫度選擇 | Ⓝ 烤網  |
| Ⓖ 時間選擇 | Ⓞ 滴油盤 |
| Ⓗ 爐腳   |       |

## 產品規格

### JK-7318烤箱：



額定電壓/頻率	AC 110V/60Hz
總額定消耗電功率	1300W
容 量	30L
淨 重	8.25kg
商品尺寸	522x360x322mm
內膽尺寸	378.8x292x275mm
彩盒尺寸	555x375x368mm
材 質	內膽鍍鋅板、外殼噴漆、鍍鉻烤網、搪瓷烤盤

(規格尺寸為人工測量，請容許±5%誤差值)

## 限用物質聲明書

設備名稱：電烤箱 Equipment name	主型號(型式)：JK-7550 Type designation(Type)					
系列型號：	JK-1909	JK-609	JK-6091	JK-6092	JK-6093	JK-614
JK-61401	JK-61411	JK-61421	JK-690	JK-714	JK-71401	JK-71411
JK-71421	JK-723	JK-72301	JK-72311	JK-72321	JK-7300	JK-7301
JK-7302	JK-7303	JK-7430	JK-7431	JK-7433	JK-7450	JK-7470
JK-7477	JK-7551	JK-7553	JK-7556	JK-7558	JK-7600	JK-8450
JK-7318	JK-7338	JK-7368	JK-7310	JK-7335	JK-7336	JK-7337
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 <sup>10</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電源線組(含分離式電源線組、內部配線、電源線、插頭)	○	○	○	○	○	○
閉端端子	○	○	○	○	○	○
加熱元件(含電熱管、溫控器)	○	○	○	○	○	○
馬達組(蔽極式馬達、馬達漆包線、馬達線圈架、馬達漆包線膠帶、矽銅層、馬達配線)	○	○	○	○	○	○
熱縮套管/玻纖套	○	○	○	○	○	○
塑料件(門把手、旋鈕、後被腳、線扣、外殼塑料、氬燈蓋、燈座)	○	○	○	○	○	○
金屬件(外殼/內膽/板材/螺絲/配件)	○	○	○	○	○	○
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.						

## 使用方法

### 發酵

使用發酵功能時，請將上下火溫控器轉到關閉的位置，將功能選擇旋鈕轉至發酵的位置，開啟定時開關即可。

### 烤位選擇

烤箱設置有高、中、低三層烘烤位。烘烤時，您可以根據食物大小、烘烤效果等，選擇不同的烘烤位置。

## 清潔保養

1. 清潔烤箱前，請先拔掉插頭，並等待烤箱完全冷卻後才可進行。
2. 用中性清潔劑清洗包括烤盤及烤網在內的所有附件。
3. 不要使用金屬清潔工具、硬毛刷和帶腐蝕性的清潔用品，以免損傷烤盤及烤網。
4. 用柔軟的濕布擦拭烤箱內部。
5. 用柔軟的濕布擦拭烤箱玻璃表面。
6. 嚴禁將烤箱浸入水或別的液體中。
7. 請不要擦拭發熱管，以免傷其表面。

注意：烤箱玻璃經擦拭後須待完全乾燥才可繼續使用，以免造成玻璃破裂危險。






## 緊急處理





1. 萬一本產品發生異常時，請先將開關關閉，再將電源插頭拔掉；待烤箱完全冷卻後，再行檢查原因並適當處理。
2. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱忱的售後服務。

## 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。




圖示記號的意思

-  **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」。
-  「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。

 <b>警告</b>			
	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。
	電源線及電源插頭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。

 <b>注意</b>			
	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。		在移動機器前或清洗存放前，請先關閉機器，再拔掉電源插頭，靜待冷卻後方可進行。
	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。
	勿將電源線損壞或使之破損、加工、過度彎曲、拉扯、扭轉或放置重物等動作，避免破損導致火災、觸電。		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。		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。
	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。		請放在乾燥平坦且隔熱的桌面使用，並與周圍物體保持至少10-15cm距離，使用時嚴禁在箱頂放置任何物品。
	玻璃門有溫度時請勿與水接觸，平常請勿用玻璃門去頂烤盤以及用硬物碰觸，否則會有爆裂的危險。		此產品僅供於室內使用，請勿在室外或行駛的交通工具或船上使用。誤用可能導致損壞。

## 使用安全注意事項

⚠ 注意	
 <p>電源插頭的灰塵髒汙要定期清除，避免塵埃堆積，因溼氣造成絕緣不良，引起火災。</p>	 <p>請勿放置在不安定的位置或長時間在陽光下曝曬，嚴禁將電烤箱放置易燃物或熱源的附近使用。</p>
 <p>在使用金屬容器烘烤食物時，請特別小心，以防造成燙傷，拿取時請使用電烤箱專用手套。</p>	 <p>烤箱內嚴禁儲存其他物品</p>

備註：

1. 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。
2. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
3. 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。

## 使用方法

### 上下同時烤

本功能適用於各類麵包、披薩、餅乾、肉排、雞翅、整隻雞等

1. 將烤架放到適當的位置。
2. 讓上下發熱管溫控器同時開啟，溫度旋鈕順時針轉到您想要的溫度。
3. 根據您的需要設置時間。
4. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。
5. 取出食物前，請使用烤箱專用取盤夾、隔熱手套，以防燙傷。

### 下火

本功能適用於烤肉、烹煮、燉、爛各種湯。

1. 將烤架放到適當的位置。
2. 將下發熱管溫控器旋鈕調節到您想要的溫度。
3. 根據您的需要選擇烹調的時間。
4. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。
5. 取出食物時，請使用烤箱專用取盤夾、隔熱手套，以防燙傷。

### 上火

本功能適合於烤魚、牛肉、蔬菜等。

1. 將烤架放到適當的位置。
2. 將下熱管溫控器旋鈕調節到您想要的溫度。
3. 根據您的需要選擇烘烤的時間。
4. 取出食物前，請確保食物已經完全烤好。
5. 取出食物時，請使用烤箱專用取盤夾、隔熱手套，以防燙傷。

## 使用方法



：處於此檔時，爐燈工作。



：處於此檔時，提供熱風循環效果。



：處於此檔時，熱風，爐燈同時工作。



：處於此檔時，烤箱提供一個絕佳的發酵環境。(上下火溫控需關閉)

## 使用技巧

警告：烤箱處於工作狀態時和工作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，將烤架放到適當的烘烤位置。
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. 請勿將一般玻璃或陶瓷製餐具、用品，置於烤箱內烘烤。
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。  
如果要烤鳳梨皮或檸檬皮等酸鹼性物質，請在烤盤上墊錫箔紙或烘焙紙，以免留下無法清洗之汙漬。
5. 按照食譜或者個人喜好設置您想要的溫度。
6. 輕輕關上烤箱門，並設置好燒烤時間，此時，烤箱開始工作。

## 旋鈕功能介紹



上管溫控旋鈕(室溫-230°C)

電源指示燈

熱風加壁燈

壁燈

熱風

關閉 (僅限關閉熱風、壁燈、發酵)

低溫發酵

由低溫溫控器控制，需確保上下管溫控器旋鈕處於OFF位置

下管溫控旋鈕(室溫-230°C)

常通

當常通功能開啓，時間控制不起作用

60分鐘倒數計時器

## 使用方法

第一次使用前需：

1. 將烤箱內的附件及包裝物全部取出。
2. 使用清潔劑清洗烤架和烤盤，用浸過溫水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，並單獨使用一條電源線路。
4. 烤箱周圍應預留足夠的空間，保證烤箱表面距離其他物品至少 10~15cm，烤箱頂部不能放置任何物品。
5. 使用前確保烤盤已正確放置。

## 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或產生白煙，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。烤箱使用完畢後，請把計時器歸零，並把上下溫控器設置到關閉，或將電源線插頭從插座中拔出。

## 時間設置

60分鐘計時器：時間最多能設置到60分鐘。

計時器同時也是“啟閉”開關，如果計時器設置到“關閉”，烤箱將處於斷電狀態。

如果計時器設置到“常通”，烤箱將會一直處於工作狀態，需要以手動的方式將旋鈕轉至“關閉”才會斷電停止工作。

設置時間時，將計時器順時針旋轉到您所需的位置，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。

## 使用方法

### 時間調整

在工作狀態下，如果需要調整烘烤時間，您只需要將時間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。

若設定時間不足“10”分鐘時，請先將旋鈕旋轉至超過“10”分鐘刻度後，再將其返轉至所需時間。

### 溫度範圍


溫度的範圍為室溫到 230℃

### 電源指示燈

烤箱的電源指示燈位於控制面板上；當烤箱處於工作狀態時，指示燈將被點亮，當時間旋鈕設置在“關閉”檔時，指示燈會處於熄滅狀態。

### 功能設置

為達到不同的效果，本烤箱提供六種不同的功能設置選擇：

-  **關閉**：
1. 關閉處在上管溫控旋鈕，關閉上發熱管，上發熱管停止工作。
  2. 關閉處在功能選擇旋鈕，關閉熱風、發酵、壁燈功能。
  3. 關閉處在下管溫控旋鈕，關閉下發熱管，下發熱管停止工作
  4. 關閉處在時間選擇旋鈕，關閉整個烤箱的電源，烤箱停止工作。



下管溫控：調節此檔時，能控制下發熱管溫度範圍是室溫至攝氏 230 度。



上管溫控：調節此檔時，能控制上發熱管溫度範圍是室溫至攝氏 230 度。