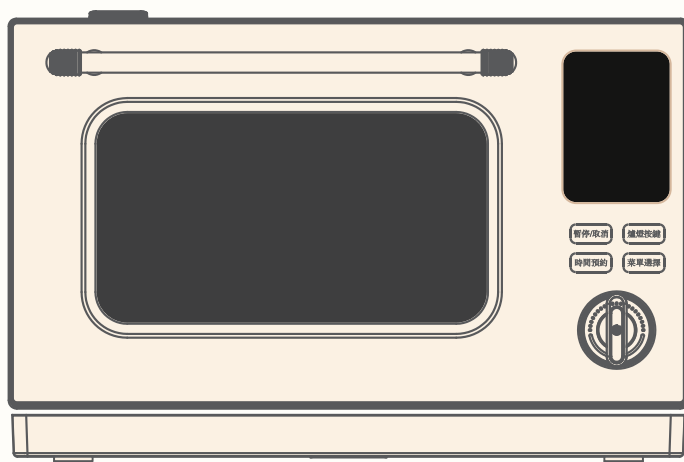




全能蒸烤氣炸烤箱

使用說明書

JK-7628



家庭用

商品外觀請以實物為準

產品使用前，請務必詳閱本說明書，
避免不當使用，造成危險或機器故障。

目錄

一、安全注意事項	02
二、產品各部位名稱	03
三、產品規格	04
四、控制面板功能說明	04
五、顯示幕圖示說明	05
六、選單功能運作模式	06
七、自動菜單代碼	07-10
八、操作說明	11
九、菜單操作模式	12
十、預約操作說明	13
十一、除垢功能	13
十二、清潔及保養	14
十三、限用物質聲明書	14
十四、簡易故障排除	15
十五、電路原理圖	16
十六、各地維修站	17
十七、保固書	18

溫馨提醒

※全能蒸烤氣炸烤箱，以下簡稱蒸氣烤箱

1. 初次使用時，請先空燒15分鐘，空燒時因加熱管上的防鏽膜蒸發，會有煙霧及異味產生，此為正常現象，請放心使用。
2. 烤箱加熱管為不鏽鋼鐵管，使用時不會發亮及發紅，若因長時間或高溫使用而微微發紅，乃屬於正常現象。
3. 消費者享有收到商品後翌日起算七日鑑賞期(含例假日)，欲退換貨者請於期間內提出申請，逾期恕不受理。
4. 「鑑賞期並非試用期」退回的商品必須是全新狀態，且還原完整包裝(含商品本體、配件、贈品、原廠外箱、保護袋、保麗龍及隨貨文件等)，若前述品項毀損或缺項、超過7天鑑賞期、包材不完整或是商品有明顯使用、組裝、無法還原且已缺乏完整性，即失去再次販售價值，恕無法退換貨。

安全注意事項

使用前請詳細閱讀「安全注意事項」並正確使用。
若忽視內容、操作不當，將導致危險及損害。

1. 使用前請詳細閱讀此說明書並妥善保管。
2. 確保電源電壓與本產品標明的額定電壓相符。
3. 為了防止觸電和火災，請勿將主機、電源線、插頭沖水或浸入任何液體中。
4. 本產品出廠前經過100%通水、通電檢測，內膽如有水漬痕跡，為正常現象。
5. 警告：烹飪前務必把水注至水箱最大刻度處，把水箱安裝確實，以免本產品運作時，由於水箱安裝不確實，導致缺水警示響起。
6. 使用純水或蒸餾水注滿水箱，勿在水箱中加入礦泉水、牛奶或其他液體。
7. 警告：烹飪過程中儘量不打開爐門，以免蒸汽流失，影響烹飪效果。
8. 警告：烹飪過程中因需要翻轉食物或其他需要必須打開爐門時，請兒童及用戶身體部位(特別是臉部)不要靠近門縫處，以免蒸氣燙傷。
9. 從本產品內提取食物時，應戴上隔熱手套，以免高溫燙傷。
10. 不要用本產品儲存任何物品。
11. 殺菌功能只限於金屬餐具，塑膠和玻璃等其他材質請勿放置在產品內殺菌。
12. 若產品有故障或其它原因造成不能正常運作時，請將產品送至原廠或各地維修站由專業維修人員進行檢修，不得自行拆卸。
13. 若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
14. 請不要使用非原廠配件，這樣將會對用戶造成危害或構成潛在危險。
15. 不要在戶外使用本機或在陽光下長時間曝曬。
16. 切勿讓電源線懸掛在桌子邊緣或接觸到高溫表面。
17. 不要將蒸氣烤箱放置於熱表面或靠近熱源(如微波爐、瓦斯爐)，請放置在平穩表面、於乾燥環境中使用。
18. 使用後產品仍具高溫，請待產品冷卻後再清潔本產品。
19. 拔起電源插頭時，務必由插頭處拔出，切勿拉扯電線。
20. 警告：在本產品使用過程中，其發熱元件表面會變得很熱，請勿觸碰，以免燙傷。
21. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
22. 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。
23. 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
24. 本機帶接地插頭，請確保所用的家庭插座正確接地。
25. 本電器為家用，不適用於其他商業用途。
26. 電源插頭的灰塵髒汙要定期清除，避免塵埃堆積，因濕氣造成絕緣不良，引起火災。

安全注意事項

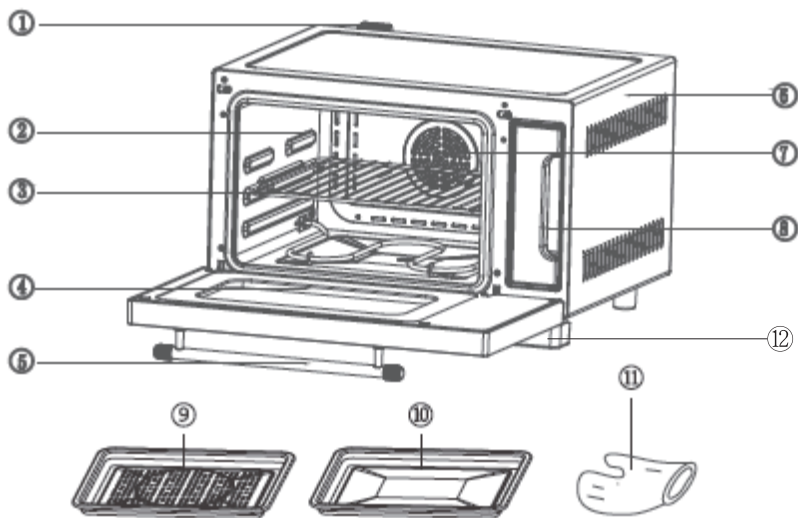
27. 不可改裝；非專業人員，絕對不可拆解及修理，避免造成火災、觸電、受傷，維修請洽原經銷商或廠商指定之維修站。
28. 使用完後，請關閉產品並拔掉電源插頭。
29. 當玻璃門完全打開後，禁止在玻璃門上放置任何物品。
30. 禁止將下列物品放入蒸氣烤箱中燒烤，如：紙張、卡片、塑膠、布料、易燃塑膠等。
31. 如果蒸氣烤箱在工作中接觸易燃物或被一些易燃物所覆蓋，如窗簾、紡織物等類似物品，容易引起火災。



注意

熱表面，勿直接碰觸

產品各部位名稱



① 後排氣孔

② 內膽

③ 烤網

④ 烤箱門

⑤ 門把

⑥ 外殼

⑦ 風扇

⑧ 水箱

⑨ 蒸盤

⑩ 烤盤

⑪ 手套

⑫ 接水盤

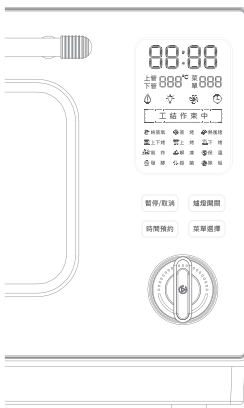
注意：「蒸盤」只適用於純蒸氣功能時使用，不建議用於烘烤以及蒸烤模式

產品規格

型號	JK-7628
產品尺寸(含門把)	537(W)x515(D)x350(H) mm
內膽尺寸	367(W)x320(D)x232(H) mm
內膽 / 水箱容量	28L / 1L
淨重	17 kg
額定電壓/頻率	AC 110V / 60Hz
總額定消耗電功率	1500W
材質	SUS304不鏽鋼(內膽、烤網) 噴塗冷軋鋼板(外殼)、鋁合金(把手) 玻璃、PC(門框)、搪瓷(蒸盤、烤盤)

(規格尺寸皆為人工測量，請容許±5%誤差值)

控制面板功能說明



暫停/取消

待機時，長按可關閉顯示幕
運作時，短按暫停/長按取消功能

爐燈開關

爐燈開關鍵：
點擊一次(蜂鳴器響一聲)，爐燈亮3分鐘後自動熄滅；點亮爐燈後，再點擊一次(蜂鳴器響一聲)暗，爐燈熄滅。

時間預約

先進行選定預約時間，再選擇預約的功能。
點擊此鍵，轉動旋鈕調節時間，按確認鍵；預約時間開始倒計時；再去選定功能。時間倒計時為零時，功能開始執行。

菜單選擇

100個自動菜單：
點擊菜單選擇，^{菜單}888 顯示001並閃爍，轉動旋鈕在001-100之間選擇，按旋鈕確認鍵確認後被選擇到的編號長亮並開始工作。

確認鍵：

待機時，旋轉旋鈕設定操作功能，按壓確認鍵確認功能。
功能確認後，旋轉旋鈕設定時間，按壓確認鍵確認時間。
時間確認後，旋轉旋鈕設定溫度，按壓確認鍵確認溫度。



顯示幕圖示說明

序號	功能圖示	功能說明
01		工作時間、預約時間的顯示。
02	上管 888 °C 下管	顯示設定溫度。上烤功能時“上管”亮，下烤功能時“下管”亮，上下烤時“上管”“下管”交替亮。
03	菜單 888	菜譜編號顯示：001-100
04		顯示缺水，當水箱缺水時，圖示閃亮，且蜂鳴器嘀嘀響。
05		顯示爐燈，爐燈亮時，圖示亮，爐燈滅後圖示不亮。
06		顯示後部風扇，運作時亮，不運作不亮。
07		預約時間，時間預約時，圖示常亮。
08		烤箱運作時，“工作中”點亮。 烤箱運作完成後，“結束”點亮。
09	純蒸氣	純蒸氣圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗，開機時閃亮（默認待選），按取消鍵後閃亮（默認待選）。
10	蒸 烤	蒸烤圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
11	熱風烤	熱風烤圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。 上下烤圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
12	上下烤	上下烤圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
13	上 烤	上烤圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
14	下 烤	下烤圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
15	氣 炸	氣炸圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
16	解 凍	解凍圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
17	保 溫	保溫圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
18	發 酵	發酵圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
19	殺 菌	殺菌圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。
20	除 垢	除垢圖示，選中時閃亮，運作時長亮，不運作時暗，待機時暗。

選單功能運作模式

序號	功能	加熱組合	默認時間 可調範圍	時間 調節	默認溫度 可調範圍	溫度 調節	備註
1	純蒸氣	蒸氣+下管	30min 1-90min	每 1 分 鐘/檔	100℃ 90-120℃	每 5 度/ 檔	在溫升過程中，下管 輔助升溫
2	蒸烤	蒸氣+上下管	30min 1-90min	每 1 分 鐘/檔	200℃ 100-230℃	每 5 度/ 檔	溫升過程中，風機啟 動)，到達設定溫度 後風機停止
3	熱風烤	背管+後風機	30min 1-120min	每 1 分 鐘/檔	170℃ 40-200℃	每 5 度/ 檔	升溫過程中背管+後 風機運作。
4	上烤	上管+背管+ 後風機	30min 1-120min	每 1 分 鐘/檔	180℃ 100-230℃	每 5 度/ 檔	在溫升過程中上管， 背管，後風機運作。
5	下烤	下管+背管+ 後風機	30min 1-120min	每 1 分 鐘/檔	180℃ 100-230℃	每 5 度/ 檔	在溫升過程中下管+ 背管+後風機運作。
6	上、下烤	上管+下管	30min 1-120min	每 1 分 鐘/檔	180℃ 100-230℃	每 5 度/ 檔	在溫升過程中上管+ 下管運作。
7	發酵	下管	1h 10min-24h	每 10 分 鐘/檔	40℃ 30-50℃	每 5 度/ 檔	下管運作
8	解凍	下管	60min 1-3h	每 10 分 鐘/檔	55℃ 40-60℃	每 5 度/ 檔	下管運作
9	殺菌	蒸氣+下管	30min 1-60min	每 1 分 鐘/檔	115℃ 100-120℃	每 5 度/ 檔	蒸氣+下管運作
10	保溫	上管	40min 10 min-6h	每 10 分 鐘/檔	60℃ 40-60℃	每 5 度/ 檔	上管運作
11	氣炸	上管+下管+ 背管+後風機	30min 1-90min	每 1 分 鐘/檔	180℃ 100-230℃	每 5 度/ 檔	在溫升過程中上管+ 下管+背管運作。
12	除垢	蒸氣發熱管	50min	不可調	85℃	不可調	

自動菜單代碼

代碼	名稱	溫度	時間	運作模式
001	蒸蛋	115°C	12min	純蒸氣
002	木瓜燉牛奶	100°C	15min	純蒸氣
003	木瓜蒸飯	100°C	50min	純蒸氣
004	蒸玉米	105°C	18min	純蒸氣
005	清蒸時蔬	100°C	20min	純蒸氣
006	清蒸黃花魚	115°C	15min	純蒸氣
007	枸杞蒸甲魚	115°C	20min	純蒸氣
008	剝椒魚頭	120°C	20min	純蒸氣
009	清蒸鮑魚	115°C	12min	純蒸氣
010	蒸魚片	110°C	10min	純蒸氣
011	香菇蒸肉餅	120°C	18min	純蒸氣
012	豆豉蒸排骨	115°C	25min	純蒸氣
013	香菇蒸雞	120°C	20min	純蒸氣
014	清蒸絲瓜蝦仁	105°C	10min	純蒸氣
015	鼓油蒜蓉蒸扇貝	115°C	12min	純蒸氣
016	清蒸大閘蟹	120°C	20min	純蒸氣
017	銀耳蓮子羹	100°C	60min	純蒸氣
018	百合燉雪梨	100°C	40min	純蒸氣
019	烏雞白鳳湯	120°C	50min	純蒸氣
020	燉燕窩	80°C	20min	純蒸氣
021	蒸點心	105°C	15min	純蒸氣
022	蒸水餃	105°C	18min	純蒸氣
023	蒸包	105°C	25min	純蒸氣
024	絞肉蒸蛋	120°C	25min	純蒸氣
025	雙皮奶	105°C	10min	純蒸氣
026	清蒸羊肉	120°C	25min	純蒸氣
027	香芋扣肉	120°C	50min	純蒸氣
028	粉蒸肉	120°C	25min	純蒸氣

自動菜單代碼

代碼	名稱	溫度	時間	運作模式
029	粉蒸牛肉	120℃	25min	純蒸氣
030	糯米排骨	115℃	50min	純蒸氣
031	清蒸鳳爪	115℃	20min	純蒸氣
032	滿堂彩	115℃	12min	純蒸氣
033	絞肉蔬菜	115℃	15min	純蒸氣
034	蒸饅頭	105℃	30min	純蒸氣
035	臘味合蒸	115℃	15min	純蒸氣
036	蒜蓉蒸絲瓜	115℃	10min	純蒸氣
037	蒜蓉蒸南瓜	115℃	15min	純蒸氣
038	香蒸油豆腐	120℃	15min	純蒸氣
039	清蒸藕丸	115℃	18min	純蒸氣
040	蒸馬鈴薯	115℃	35min	純蒸氣
041	蒸烤五花肉	230℃	18min	蒸烤
042	蒸烤雞腿	230℃	30min	蒸烤
043	蒸烤香腸	200℃	13min	蒸烤
044	蒸烤鴨	200℃	40min	蒸烤
045	蒸烤全雞	200℃	40min	蒸烤
046	蒸烤豬腳	180℃	30min	蒸烤
047	蒸烤魷魚	150℃	30min	蒸烤
048	蒸烤蝦	180℃	15min	蒸烤
049	蒸烤鴿子	180℃	20min	蒸烤
050	蒸烤生蠔	200℃	15min	蒸烤
051	蒸烤雞翅	200℃	24min	蒸烤
052	烤鮭魚	200℃	20min	蒸烤
053	海鮮焗飯	200℃	20min	蒸烤
054	蘋果乾	90℃	8h	熱風烤
055	葡萄乾	90℃	14h	熱風烤
056	奇異果乾	90℃	9h	熱風烤

自動菜單代碼

代碼	名稱	溫度	時間	運作模式
057	花生	160℃	20min	氣炸
058	杏仁	140℃	10min	氣炸
059	核桃	160℃	12min	氣炸
060	瓜子	160℃	20min	氣炸
061	腰果	160℃	12min	氣炸
062	板栗	180℃	25min	氣炸
063	照燒雞塊	200℃	20min	氣炸
064	烤茄子	200℃	30min	上、下烤
065	烤玉米	180℃	20min	上、下烤
066	烤香蕉	160℃	10min	上、下烤
067	烤香菇	180℃	12min	氣炸
068	烤燕麥	180℃	20min	氣炸
069	烤金針菇	200℃	20min	上、下烤
070	烤地瓜	230℃	40min	上、下烤
071	烤肉串	150℃	15min	上、下烤
072	烤豬排	180℃	25min	上、下烤
073	烤牛排	180℃	12min	上、下烤
074	烤排骨	180℃	25min	上、下烤
075	烤羊排	200℃	50min	上、下烤
076	蜜汁叉燒	200℃	40min	上、下烤
077	烤薯條	220℃	25min	氣炸
078	月餅	180℃	20min	上、下烤
079	法棍麵包	180℃	16min	上、下烤
080	全麥麵包	180℃	20min	上、下烤
081	牛奶麵包	180℃	20min	上、下烤
082	蔥香肉鬆麵包	180℃	15min	上、下烤
083	水浴乳酪蛋糕	150℃	50min	上、下烤
084	巧克力蛋糕	150℃	50min	上、下烤

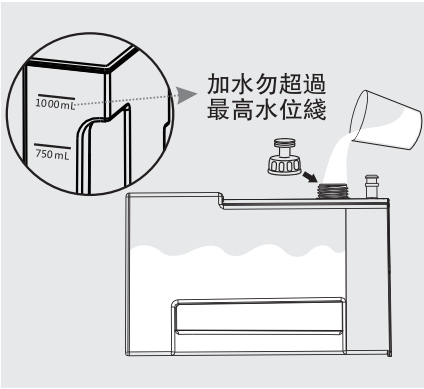
自動菜單代碼

代碼	名稱	溫度	時間	運作模式
085	泡芙	160℃	30min	上、下烤
086	舒芙蕾	150℃	20min	上、下烤
087	紅棗糕	170℃	30min	上、下烤
088	吐司	180℃	40min	氣炸
089	蛋黃酥	180℃	45min	氣炸
090	馬卡龍	160℃	18min	上、下烤
091	馬芬	180℃	25min	上、下烤
092	海綿蛋糕	160℃	50min	上、下烤
093	漢堡	160℃	12min	上、下烤
094	烤椰蓉小麵包	140℃	30min	上、下烤
095	烤蛋糕捲	130℃	50min	上、下烤
096	PIZZA	180℃	23min	上、下烤
097	瑪德蓮	180℃	15min	上、下烤
098	戚風蛋糕	150℃	50min	上、下烤
099	蔓越莓餅乾	160℃	20min	氣炸
100	蛋塔	200℃	22min	上、下烤 前 17min 200℃ 後 5min 220℃

溫馨提示：

以上烹飪時間與溫度僅供參考，請依據實際食物重量、狀況做適當調整。

操作說明

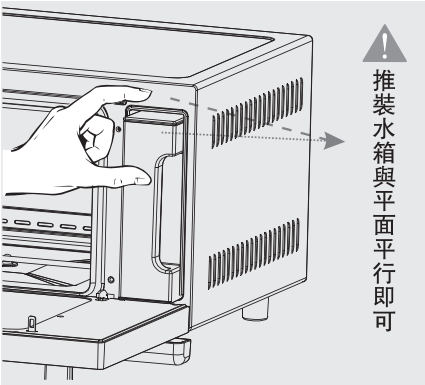


1.將水箱橫放在桌面上，再給水箱加入純水或蒸餾水，並把水箱鎖蓋擰緊。

※純蒸氣運作模式下，水箱1000ml的水，約可連續工作90分鐘。

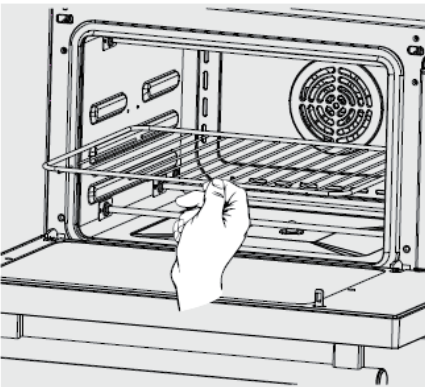
注意：

- 加水不能超過最高水位綫。
- 請勿使用自來水、礦泉水、鹼性離子水或礦物質含量高之水源。



2.將裝好水的水箱推裝入產品內並按推到位。

注意：推裝水箱與平面平行即可。

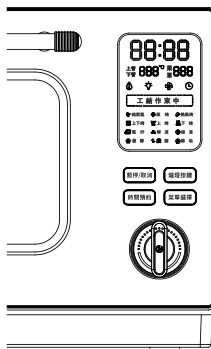


3.放入烤網或烤盤。將食材放於烤網或烤盤上，關上門，接通電源。

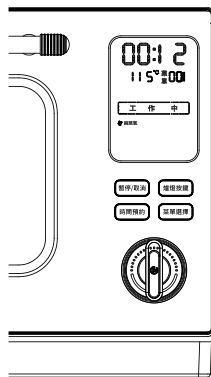
注意：

在開門狀態下，烤箱無法啟動；運作過程中，如用戶將烤箱門打開，機器暫停運作。關上烤箱門，烤箱自動恢復運作。

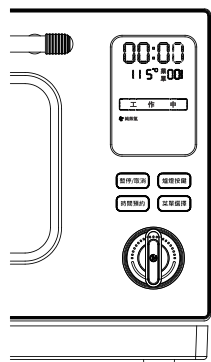
菜單操作模式



1. 插頭連接上電源，蜂鳴器響“滴”一聲，烤箱進入待機狀態。

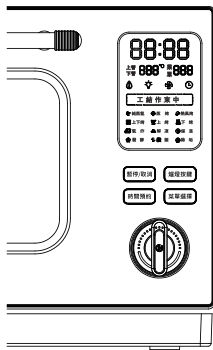


2. 待機狀態下，按“菜單選擇”鍵，螢幕顯示“菜單001”並閃爍，轉動旋鈕進行菜單“001—100”選擇。選擇完成後，按“確認”鍵，機器進入工作。



3. 運作完成後，時間顯示00:00蜂鳴器“滴滴”響十聲，機器進入待機狀態，烹飪結束，切斷電源取出食材即可。

預約操作說明



1. 待機狀態下，點選“時間預約”，然後旋轉旋鈕選擇預約時間。此時時鐘圖示 ⌚ 常亮，完成後按確認鍵確認預約時間，預約時間開始倒計時。
2. 轉動旋鈕，選擇功能按確認鍵確認功能，旋轉旋鈕設置功能運行時間按確認鍵確認。旋轉旋鈕設置功能運行溫度按確認鍵確認。功能參數設置完成後進行預約功能，預約時間完成後開始執行預約功能。

除垢功能

1. 按檸檬酸與水1：8(如20g檸檬酸+160g水)的比例調配成除垢混合液。混合攪拌均勻後加入水箱中，水箱中的除垢混合液不得小於水箱的180ml。
2. 將加好除垢劑的水箱裝入產品內。拿開底部金屬塞，關閉爐門。點選“除垢”圖示。顯示幕顯示“除垢”及85°C，按確認鍵開始除垢。
3. 除垢分三個階段(共50分鐘)

【第一階段(保溫除垢)30分鐘】

除垢液進入蒸發盤進行除垢。30分鐘後暫停工作。顯示幕時間閃爍，蜂鳴器發出“滴滴”聲，提醒用戶更換水箱清潔水，倒掉接水盤中的水。

【第二階段(清洗)10分鐘】

更換水箱中的水，裝入純水或蒸餾水(容量不少於1L)，關上爐門繼續蒸發盤的清洗工作。從內膽排氣孔排出水垢。10分鐘後暫停工作。顯示幕時間閃爍，蜂鳴器發出“滴滴”聲，提醒用戶更換水箱清潔水，倒掉接水盤中的水。

【第三階段(清洗)10分鐘】

更換水箱中的水，裝入純水或蒸餾水(容量不少於1L)，關上爐門繼續蒸發盤的清洗工作。從內膽排氣孔排出水垢。10分鐘後暫停工作。顯示幕時間閃爍，蜂鳴器發出“滴滴”聲，提醒用戶更換水箱清潔水，倒掉接水盤中的水。

最後清潔內膽積水，除垢完成。

清潔及保養

1. 清洗內膽前，請先關閉本產品，並從插座上拔除電源線插頭。
2. 烤盤表面有搪瓷塗層，切勿使用金屬器具或研磨性的清潔材料進行清潔，這樣會破壞塗層。
3. 經常保持內膽清潔。當食物或油漬濺到內壁時，可用濕布擦拭，不宜用硬質物料。如爐內壁很髒則可使用中性洗劑，切勿使用粗糙、具磨損性的洗劑。
4. 蒸氣用水，建議使用純水或蒸餾水，若長期使用自來水，會產生水垢。不使用烤箱時、建議排空水箱中的水，以免長期不用，水變質。
5. 在清潔內膽時，需用柔軟的細布，輕輕擦拭內膽內壁。
6. 烹飪完畢後，需清理接水盤內殘留的水。
7. 應經常清潔門的密封面，可用軟乾布擦淨。
8. 產品若長時間不用，應拔掉電源插頭，內膽清潔乾淨後，放在通風乾燥、沒有腐蝕性氣體的環境中。
9. 不要使用粗糙擦洗劑或鋒利的金屬刮刀清潔烤箱門的玻璃，這樣會導致玻璃粉碎。
10. 更換燈泡時，應先拔掉電源插頭。

限用物質聲明書

設備名稱：蒸氣烤箱

主型號（型式）：JK-7628

系列型號：GT-SO628

限用物質及其化學符號

單元Unit	限用物質及其化學符號					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominate d biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominate d diphenyl ethers (PBDE)
電源線組材	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
電路板組件	○	○	○	○	○	○
加熱組件	○	○	○	○	○	○
馬達組件	○	○	○	○	○	○
開關組件	○	○	○	○	○	○
塑料組件	○	○	○	○	○	○
鐵組件	○	○	○	○	○	○

備考 1. “超出 0.1wt %” 及 “超出 0.01wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

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。

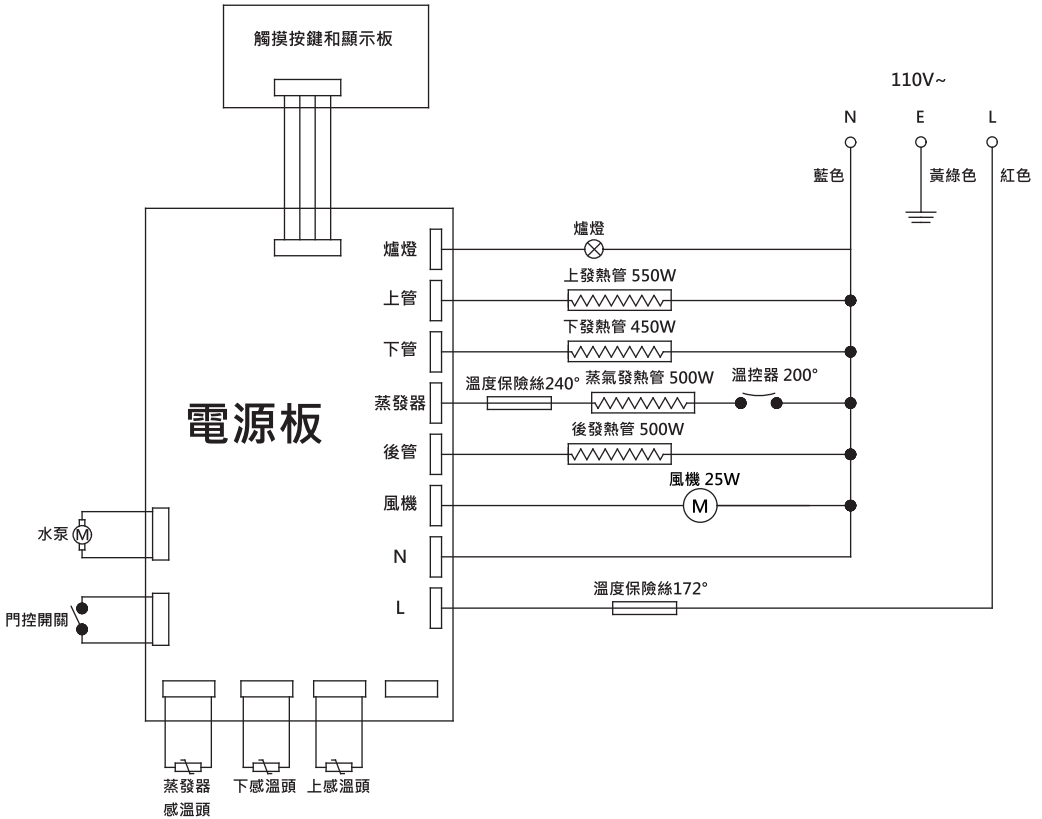
備考 3. “-” 係指該項限用物質為排除項目。

簡易故障排除

故障現象	原因	排除方法
E01	內膽溫度高溫保護	停止運作，將蒸氣烤箱門打開，待內膽自然冷卻 10 分鐘，重新啟動。
E02	蒸發盤溫度高溫保護	停止運作，加水，將蒸氣烤箱門打開，待內膽自然冷卻 10 分鐘，重新啟動。
E03	內膽探頭開路、短路	停止運作，排除故障，重新接上電源。
E04	蒸發器探頭開路、短路	停止運作，排除故障，重新接上電源。
顯示幕不顯示	檢查電源是否插上電源	重新接上電源。
	顯示幕接觸不良	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
爐燈不亮	爐燈損壞	更換原廠零件或聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	接觸不良	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
按鍵沒反應	門沒關緊	檢查門體是否關好，如果仍不能解除，顯示幕故障或損壞。
	顯示幕故障或損壞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
不出蒸氣	水管堵塞	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	蒸發系統損壞	
	蒸發器破損	
烤箱不工作	門沒關緊	重新關好門。
	門控開關接觸不良	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
門漏蒸氣	門未關確實	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。
	門密封膠條脫落或損壞	
	門損壞或裝配不正確	
水箱有水，但缺水警示聲響起	水箱沒正確放置	將水箱安裝確實，然後重新啟動。
	蒸發器有水垢	請用除垢功能，排出內部水垢。
	產品內部零件失靈	聯繫原廠或指定維修站進行檢修。

若按以上步驟處理後，故障仍無法排除，請聯繫原廠或指定維修站進行檢修。

電路原理圖



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

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
彰化市審美路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

全能蒸烤氣炸烤箱	
型號：JK-7628	經銷商專用章
購買日期：	
保固期限：自購買日起一年	
姓名：	
電話：	
地址：	

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起算3-7個工作天(不含假日)。
9. 建議使用年限：自購買日起3年。

委製
進口商

普鴻國際股份有限公司

PU HONG INTERNATIONAL CO.,LTD.

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

