



38L 雙溫控旋風電烤箱

CONVECTION OVEN

JK-8380

家庭用 限台灣地區使用



商品外觀以實物為主

產品使用前，務必詳閱本說明書，
避免不當方法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(務必先電聯再送修)

德軒	02-28973990 新北市八里區龍米路一段143-1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(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) 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
國辰科技	06-2570936 台南市安南區青砂街一段65巷61弄91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
產 品：電烤箱	
型 號：JK-8380	
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

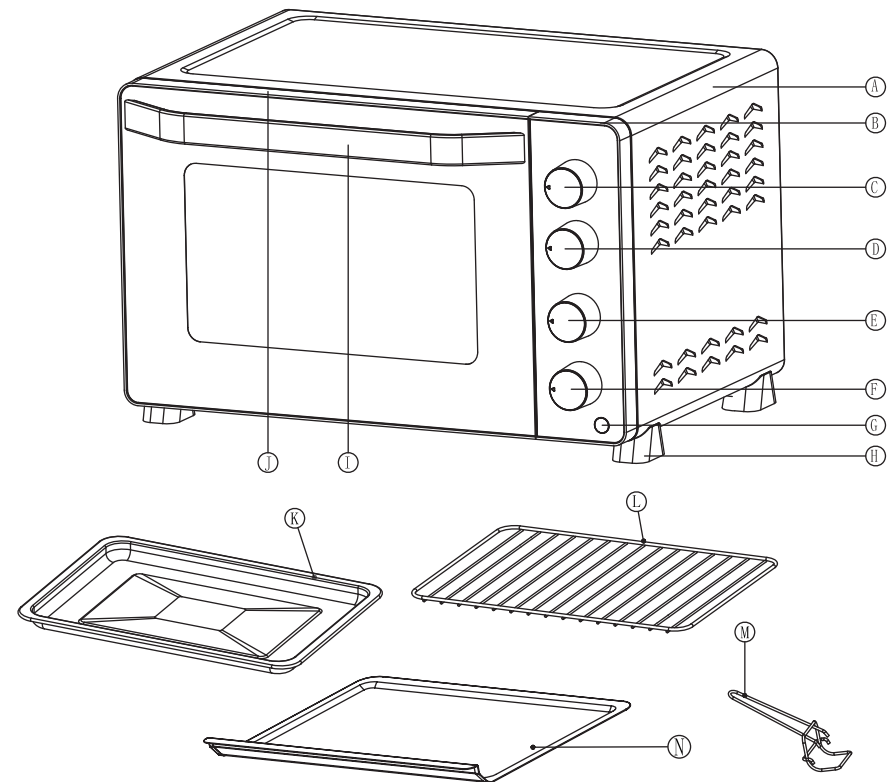
1. 本公司銷售的產品均提供一年保固，自購買日開始計算。
2. 維修請附上**保修卡**、**發票**或列印**網路上的購買紀錄**，以此為依據，若無法提供資料，將以產品上的機身序號判定保固起始日。
3. 產品需要維修服務時，消費者可自行與本公司聯絡，並直接將維修品寄回本公司維修(寄回時請標註維修部收，於箱內留下姓名電話地址及狀況描述，並附上購買證明)，待產品修繕後，本公司將會為您寄回。如不方便寄回，也可自行送至各地的維修服務站，待修繕後須自行前往領回。
4. 商品在保固期間內，非人為之損壞(不包含天災)，消費者無須負擔維修費用，而送修產生之運費由消費者負擔，我司亦無提供到府收送服務。
5. 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

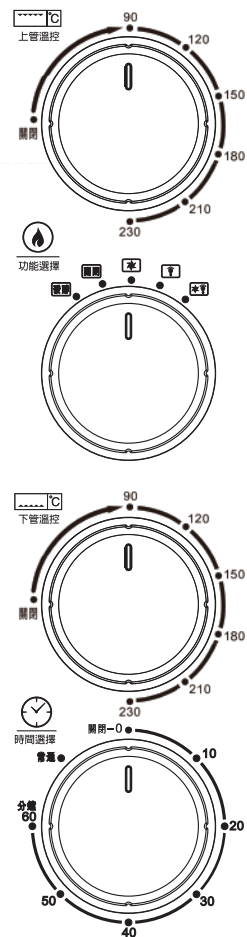


- A. 外殼
- B. 面板
- C. 溫度選擇
- D. 功能選擇
- E. 溫度選擇
- F. 時間選擇
- G. 指示燈

- H. 爐腳
- I. 拉手
- J. 門框
- K. 烤盤
- L. 烤網
- M. 取盤夾
- N. 滴油盤

產品規格

烤箱：



額定電壓	AC110V/60Hz
消耗功率	1500W
容 量	38L
淨 重	9.0kg
商品尺寸	(約) 540x405x342mm
內膽尺寸	395x326x293mm
彩盒尺寸	590x445x405mm
材 質	內膽鍍鋅板、外殼噴漆、鍍鉻烤網、搪瓷烤盤

限用物質聲明書

設備名稱：電烤箱		主型號(型式)：JK-8380				
Equipment name		Type designation(Type)				
系列型號：JK-7145, JK-7245, JK-7345, JK-7445, JK-7545, JK-7745, JK-7845, JK-7945, JK-7045						
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)
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、矽銅片、馬達配線)	○	○	○	○	○	○
熱縮套管/玻纖套管	○	○	○	○	○	○
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，請將上下火溫度控制器轉到關閉的位置，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、低三層燒烤位置，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。

⚠ 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。
	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。

⚠ 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。		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

	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。		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。
	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。		烤箱內嚴禁儲存其他物品

備註：

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。

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. 將烤盤放到適當的位置。
2. 讓上下發熱管溫控器同時開動，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你想要的溫度。
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，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你想要的溫度。
3. 根據您的需要選擇燒烤的時間。
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，以防燙手。

烘烤參考時間

檔位	食物	時間
上下同時烤	麵包	5-10分鐘
	披薩	15-20分鐘
	餅乾	15-20分鐘
	肉排	20-30分鐘
	雞翅	15-20分鐘
	全雞	40-50分鐘
下火	燜煮/慢煮	50-60分鐘
上火	烤肉	20-30分鐘
	烤魚	20-30分鐘
	牛肉	20-30分鐘
	蔬菜	10-15分鐘

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)

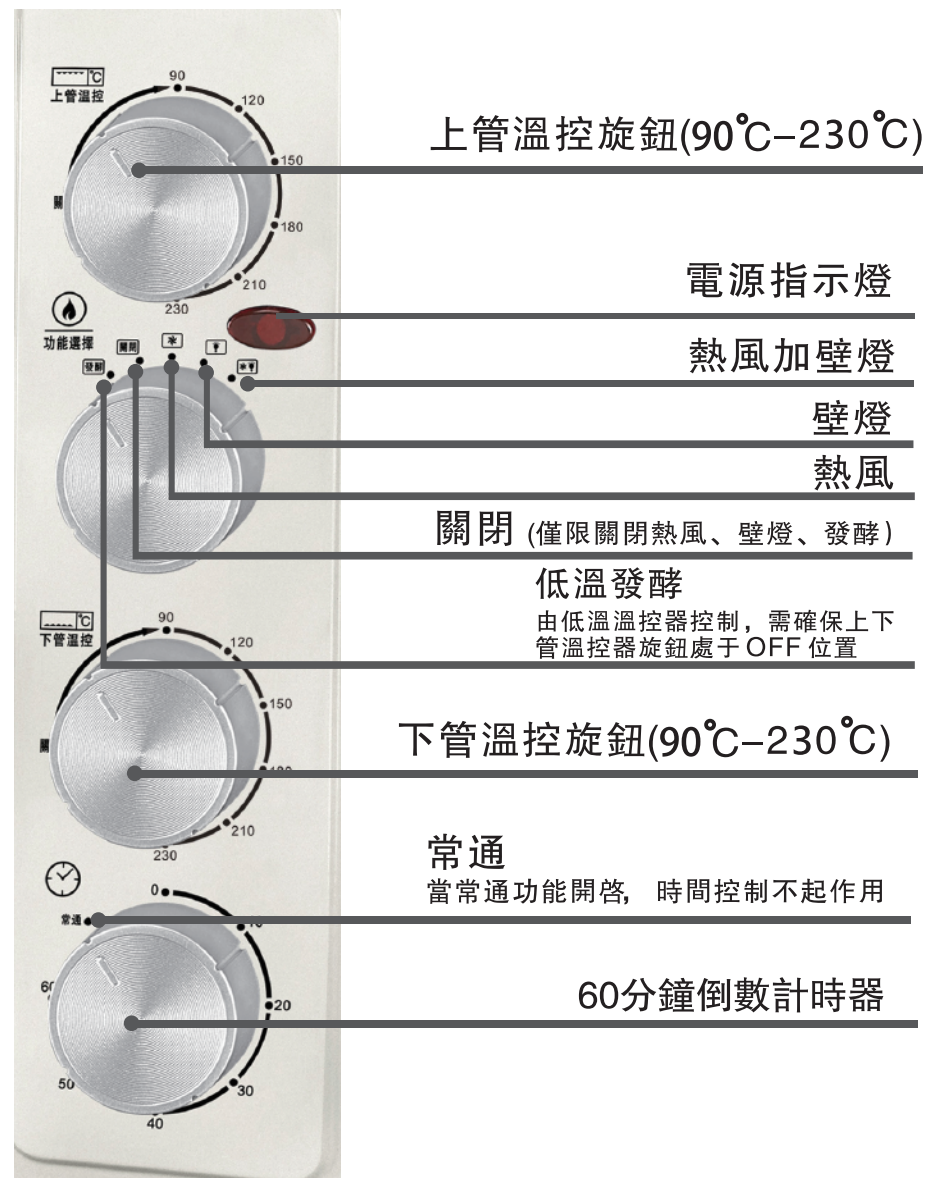
使用技巧

警告：烤箱處於工作狀態時和工作結束狀態後的一段時間內，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。
如果要烤鳳梨皮或檸檬皮等酸鹼性物質，請在烤盤上店錫箔紙或烘焙紙，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. 輕輕關上爐門，並設置好燒烤時間，此時，烤箱開始工作。

旋鈕功能介紹



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. 使用溫水清潔烤架和烤盤，用浸過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. 將烤箱放置和平穩的表面，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，請把定時器歸零，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你想到的位置，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。

使用方法

時間調整

在工作狀態下，如果需要調整燒烤時間，您只需要就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“30”分刻度後，在將其返轉至所需要時間

溫度範圍

溫度的範圍為 90 到 230℃

電源指示燈

烤箱的電源指示燈位於控制台上；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，內膽燈功能。
 - 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 90 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 90 至攝氏 230 度。