

雞蛋糕機選購與使用指南

林昆平／臺南分局技正
蔡孟廷／臺南分局技士
鄭智瀚／臺南分局技佐

一、前言



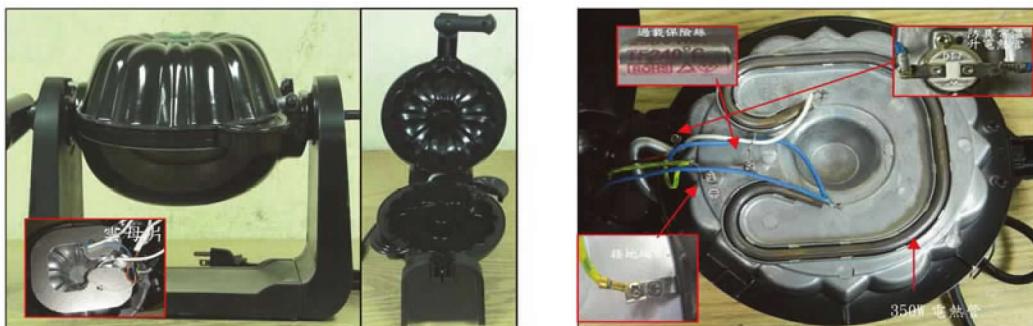
圖1 雞蛋糕機各式機型 (圖片來源a:[1],b:[2],c:[3],d:[4],e:[5],f:[6],g:[7],h:[8])

大家應該吃過雞蛋糕吧！不然有名的紅豆餅、可麗餅、章魚燒等也應該吃過，再不然下午茶必備的鬆餅與煎餅也應見過，這些餐後小糕餅最大特色就是採用夾式烤盤烘製而成，烤盤內面通常鑄有卡通水果模型，使倒入的麵糊可烘製出有造型及紋路的外觀，過去要吃到這種外皮酥脆及內餡膨鬆的麵粉製品，幾乎要向攤販購買或至咖啡連鎖餐飲店才能吃得到，如今民眾只需購買一款「雞蛋糕機」的夾式烤盤電器，在家中即可烘製美味的糕餅(圖1)。雞蛋糕機由單片或雙片電烤盤構成，單片者電熱功率輸出較小，加上無法翻轉，適合倒入較少量麵糊者如章魚燒及鷓鴣蛋；雙片者電熱功率可輸出兩倍，加上雙片烤盤可以夾合，因此可利用支架加以翻轉，使麵糊可以均勻受熱而膨鬆。至於電烤盤可以輸出電熱烘烤原因，在於每個烤盤底部都會被嵌入電熱管並通電發熱，再以雲母片隔熱機殼並以接地線防護漏電，因此麵糊可以快速被鐵板傳熱烘製，有些電熱管串接溫度控制器，烤盤溫度可依個人對糕餅的酥脆焦濃程度進行設定，否則就必需自行估

算時間來控制，烤盤接觸麵糊表面通常塗上一層鐵氟龍材質，避免烘製完成後的沾鍋現象。雞蛋糕機因可製造維妙維肖糕餅，而深受家中有小孩之主婦歡迎，其商品知識值得介紹。

二、構造與運作原理

圖2顯示雞蛋糕機外觀與結構，主要由烤盤、高功率電熱管、溫控開關、保過載保護熔絲及支架構成，為了防止漏電，烤盤底部會有接地線連接至外部電源；為防止操作疏忽引起烤盤異常溫升，底部另裝置有溫控開關；為防止電器翻倒無限時空燒，電源端也會串接過載保護熔絲來斷電；為讓鐵板立即升溫，鐵板底端直接鑿溝嵌入電熱管，因此使用時，需小心不要碰觸烤盤任何部位以免燙傷，尤其家中有小孩及失能老人應特別小心。



a.外觀(烤盤與機殼間以雲母片隔熱)

b.電烤盤結構(底部嵌入電熱管)

圖2 雞蛋糕機外觀與內部結構 (購自樣品拆解)

三、選購技巧

雞蛋糕機列屬標準檢驗局強制性應施檢驗商品範圍，商品品名歸屬電烤肉餅器（限檢驗單相交流300V以下者，檢驗項目主要為電氣安規及電磁相容性，其適用之檢驗標準為CNS3765、IEC60335 -2-9、CNS13783-1。檢驗方式採「驗證登錄」或「型式認可逐批檢驗」雙軌並行制，無論國內產製或自國外進口前，須先取得本局認可之指定實驗室所出具之型式試驗報告，再向本局申請驗證登錄證書或型式認可證書，其中若採取「型式認可逐批檢驗」方式者，於取得型式認可證書後，尚需向本局報請檢驗，符合檢驗規定後，於商品本體上標貼「商品安全標

標準與檢驗

章」（或http://civil.bsmi.gov.tw-bsmi_pqn/index.jsp）查詢真偽，或撥打標檢局免付費服務電話：0800-007-123詢問。

選購時應注意事項：

1. 檢視產品包裝是否標示產品規格(如電壓、功率或電流)、型號、廠商名稱、地址等，尤其本體上需貼有或印製「商品安全標章」。
2. 選購時要檢查是否附有產品使用說明書及保證書，讓消費者瞭解使用方法、保養維護方法、使用應注意事項及保固期限等。

四、使用及其他注意事項

詳細閱讀產品使用說明書，遵照說明書內容使用，尤其所列警告、注意事項（如：接地及使用後之清洗作業等），另下列事項也需留意：

1. 請單獨使用110V/15A以上插座，不得與其他電器產品共用插座。
2. 產品使用應置於平坦處，並避免曝置於雨水或濺水環境使用，以免發生短路及觸電危險。
3. 電烤盤塗有鐵氟龍，勿用金屬或粗糙之刷洗工具擦拭本體內外部份，以免刮傷外殼及烤盤表面塗料。
4. 使用過程發生異常有焦味時，須停止機器運轉並拔掉電源插頭，並與經銷商連繫維護，若繼續使用，恐因過度發熱而造成火災或觸電的危險。
5. 為避免觸電危險，勿將機體拆開，如需維修時請委託專門維修人員。
6. 使用完畢後，惟溫度尚未降低時，切勿觸摸烤盤及外殼部位，避免燙傷。
7. 確保電源線安全維護，使用時切勿壓於烤盤下、擱置於發熱體表面或掛於銳利物品上，以免受損壞。
8. 沒有成人的正確指引下，請勿讓兒童或殘弱人士單獨使用此電器，以免發生燙傷或觸電之危險。
9. 接地線應適當的連接，以避免用電短路或絕緣體惡化所產生的電擊。
10. 產品接近火源及易燃物，易發生故障和危險，並造成外觀變形、變色及破損等。

主因。

- 11.勿將此產品移至家庭以外場所或作其它功能使用，恐造成故障或引起火災。
- 12.如長時間不使用產品時，應將電源線從插座拔出。

五、清潔保養

- 1.清洗時，切記不可用金屬製刷子、尼龍製刷子、去污粉、稀釋劑、揮發油等清潔用品，可能毀損產品表面結構。
- 2.避免以水柱直接沖洗機體或將機體浸泡於水中來清洗。
- 3.使用完畢後，烤盤及本體表面應用乾淨的濕布擦拭。
- 4.烤盤用廚房紙巾將油脂充份吸乾，並擦拭乾淨。

六、參考文獻

- 1.圖1a，2014/10/14檢索，馨園專業咖啡網，取自網址http://www.just-coffee.com.tw/T5004ShowCmdyData?y_KindId=897944&y_SketchName=Sketch1-2_Hi178。
- 2.圖1b，2014/10/14檢索，品皇咖啡網，取自網址<http://www.taipeicafe.com.tw/product-detail.asp?lang=1&pid=PD-090521-019422>。
- 3.圖1c，2014/10/14檢索，欣傳媒網，取自網址<http://www.xinmedia.com/?newsID=2527>
- 4.圖1d，2014/10/14檢索，痞客邦網，取自網址<http://oyasuan.pixnet.net/blog/post/48531898~代購~日本one-piece海賊王喬巴鬆餅機->。
- 5.圖1e，2014/10/14檢索，品購網，取自網址<http://www.pingle.com.tw/menu/536>。
- 6.圖1f，2014/10/14檢索，Pchome購物網，取自網址<http://mall.pchome.com.tw/prod/ACAC1T-A79012700>。
- 7.圖1g，2014/10/14檢索，大慶餐飲設備網，取自網址<http://23031999.3q3q.tw/goods.php?id=403>。
- 8.圖1h，2014/10/14檢索，康太數位整合股份有限公司網，取自網址<http://www.17life.com/fe926d34-c351-4038-822d-51ae73c48dfc>。