

NI NICONICO 製品保證書

本保證書需填入購買日期及加蓋經銷商店章始生保證效力，未蓋店章、日期前請保留原始發票。

客戶姓名：	經銷商店章
聯絡電話：()	
手 機：	
地 址：	
產品名稱：蒸氣氣炸烤箱	
產品型號：NI-GB2508	
購買日期： 年 月 日	

保證內容

- 憑本保證書，自購買日(憑證)起保固1年(非人為損害)。
- 本公司家電產品轉為營利商務用時，改為保固6個月。
- 以上不含使用/操作說明書。
- 非保證範圍：本機以外之配件。
- 小家電產品如：吸塵器、電磁爐、電風扇、電話機等，如需服務請送至服務站或特約經銷商修理。
- 保證期間因下列情形發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - ① 未依使用說明書使用注意事項內容操作使用者。
 - ② 自行拆修或改裝者。
 - ③ 未按規定電壓使用致造成機器不良者。
 - ④ 外觀因使用自然汙舊者。
 - ⑤ 因天災、地變、鼠害、蟲害等所導致者。
- 本公司對各產品均訂有零件之保存期限，若超過期限，本公司盡量以現行生產品類似零件代用修理，如無法代用，尚祈見諒。
- 遇有下列情形之一，本公司得按價收費：
 - ① 超過保證期間者。
 - ② 未出示本保證書者。
 - ③ 保證書記載經塗改或內容與現物不符者。
 - ④ 保證書內容購買日期未填寫及未加蓋經銷商店章者，視同失去保證能力。
- 服務再保證：
 - ① 保證期間內，依保證年限執行，不再給予延長。
 - ② 保證期間外修理(即收費服務)付費維修之零件將以3個月給予保證。
- 本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。
- 本產品無到府服務，若發生故障請送回原購買經銷商或聯繫售後服務專線。

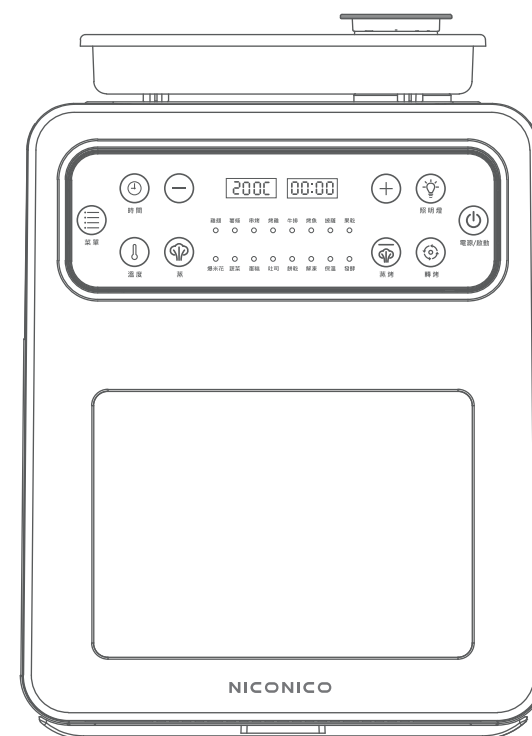
委製/進口商：昶宏股份有限公司
地 址：新北市五股區中興路3段48之13號
電 話：(02)29041877
傳 真：(02)29041879

維修服務地址：新北市五股區中興路3段48之13號
維修服務專線：(02)29041876

總代理 昶宏股份有限公司



蒸氣氣炸烤箱 NI-GB2508



家庭用

使用本產品前請先詳細閱讀本使用說明書，以便正確的使用本產品。

保證書印至於說明書封底，請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益。

安全注意事項

使用本產品時必須遵守下列安全預防措施：

- 使用本產品前，請仔細閱讀說明書；並確認使用110V的電源規格的插座。
- 請使用有接地之插座，電源插頭請插緊（切勿使用萬用插座與其他電器同時使用）。
- 電源線及電源插頭損壞或鬆弛時請勿使用，以避免造成短路、觸電或火災等危險。
- 產品在長期開機運轉或使用中，需有人在場；如長時間不使用或人員離開、外出請將電源插頭拔起。
- 請勿對產品噴灑揮發油、塗料、殺蟲劑...等，以避免觸電、火災意外發生。
- 勿覆蓋任何物品於烤箱上，以避免影響及破壞散熱功能或蒸氣外溢而造成燙傷危險。
- 請勿放置接近火源及易燃物（如窗簾），等附近使用，以免變色或變形的危險。
- 請勿用水潑灑沖洗，以避免造成生鏽、漏電、機器損壞。
- 請勿強力衝擊烤箱或刮削、拋擲機體。
- 烤箱請放置在平穩，不可緊靠牆壁的地方，四周及上方需離牆壁10公分以上，以維持通風順暢，避免機體因高溫而影響機能。
- 烘烤完畢後，取出食材請注意高溫，以避免燙傷危險。
- 烤箱使用完畢後，務必待機體冷卻後進行清潔保養，並放置於陰涼乾燥處存放。
- 需移動烤箱時，請務必將電源插頭拔除。
- 烤箱使用中請勿任意搬動，以避免高溫造成燙傷危險。
- 使用中或使用後玻璃門請勿用冷水潑灑，以避免溫差過大造成玻璃門破裂。
- 烤箱使用中或使用後，機體留有高溫，請勿觸摸機體、加熱管或玻璃門，以避免燙傷危險。
- 請勿在火源附近或高溫（40°C以上）場所、金屬屑多的場所，有易燃氣體、油污、溼氣重及會被水淋場所，請勿使用。
- 使用前請確認配件都已裝妥才通電，不可在組裝未完全的情況下插上電源。

安全注意事項

- 保養前請務必將電源插頭拔離插座，待烤箱冷卻後再進行清潔動作，避免燙傷危險。
- 食物不可放在塑料器皿、紙或其他可燃材料製成的容器中烘烤，防止起火發生危險。
- 使用前應檢查所有使用器皿是否適用於蒸氣烤箱。
- 不適用烘烤材質如：塑膠或不耐熱器皿。
- 適合烘烤材質如：鋁箔紙、烘焙專用耐熱紙或器皿。
- 電源插頭插入插座時，必將電源插頭插到底，否則會因接觸不良而致元件過熱燒壞。
- 拔除電源插頭時請握住插頭拔離插座，請勿拉扯電源線，避免電源線損壞。
- 在拔下電源插頭前，請先關閉電源開關，並保持手部乾燥以免觸電危險。
- 請保持電源線插頭、本體的乾燥。（電源線請勿放置於過熱的表面上）
- 長期不使用時，請關閉電源、拔除電源插頭，放置於通風乾燥處。
- 請勿將烤箱放置於幼兒可觸摸的地方或任由兒童、老人及行動不方便者單獨使用。
- 請勿將電源線、電源插頭或主機放入水中或其他液體中，以避免觸電意外發生。
- 為確保機體壽命，請勿擅自拆卸零件，發生異常時（有焦味等），請立即停止使用，並拔除電源插頭。
- 請勿任意改造機體結構或更換零件，避免發生觸電、短路、火災...等危險。
- 避免靠近流理台等濕氣多即不穩固的場所使用，以避免造成機器生鏽、絕緣不良、傾倒而燙傷等危險發生。
- 電源線的收納及保護；取用及收納時，請勿將電源線加工、弄破、拉扯、任意扭曲、加長。
- 電源線應小心勿被重物壓住，以免電源線破損而造成故障及意外。
- 經常檢查主機、電源線、電源插頭是否有破損，一旦有破損跡象，應停止使用，並送至最近的維修服務站檢查維修。
- 若液體從電器中洩漏，則不宜再繼續使用該電器，以免發生危險。

安全注意事項

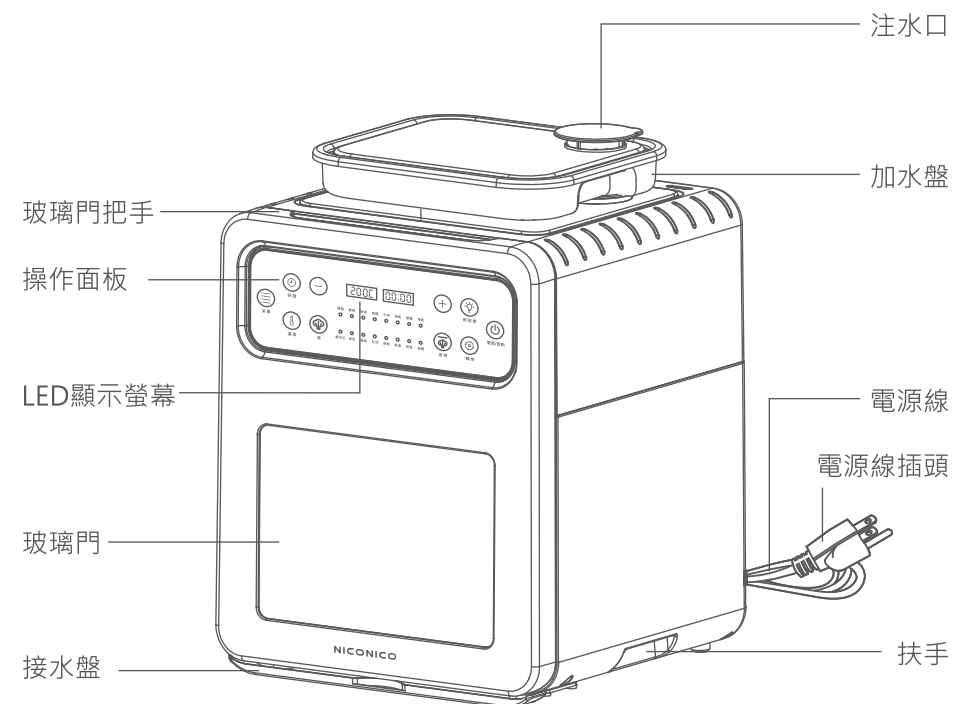
- 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
- 本產品設計為一般家庭使用範圍，請勿移作其他工商用途功能使用。
- 烤箱內無食物時請勿使用蒸氣烤箱，以免長時間空載運轉損壞蒸氣烤箱。
- 烘烤中如發生冒煙或起火現象時，請勿馬上打開玻璃門，恐因接觸空氣氣爆或加大火勢，應先切斷電源，待機體冷卻後再進行處理。
- 烘烤完畢取出食材時，應使用取盤夾或戴上隔熱手套，避免高溫燙傷危險。
- 如蒸氣烤箱發生碰撞、跌落，引起玻璃門、加熱管、烤盤、外殼、...等發生損壞時，請先留意自身安全。
- 使用時內腔會有熱膨脹及冷收縮情形，偶有金屬膨脹聲產生，此屬正常現象請放心使用。
- 烤箱使用完畢，待機體冷卻後，將烤箱清潔乾淨。清潔完成後，請接續使用180°C烤溫進行烘烤10分鐘，此目的是為了讓爐內快速烘乾，避免轉軸生鏽而影響機體使用壽命時間。
- 當烤箱運作時，請務必裝上水箱並加入清水，避免水箱在無水狀態下持續運轉，導致機器故障。
- 若家中飼養狗、貓、其他小動物等，切勿讓主機電源線受損。
若受損情況下繼續使用產品，會有觸電、發生火災、產品故障的風險。
- 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。

本產品有提醒標示：使用時請注意安全以免燙傷。

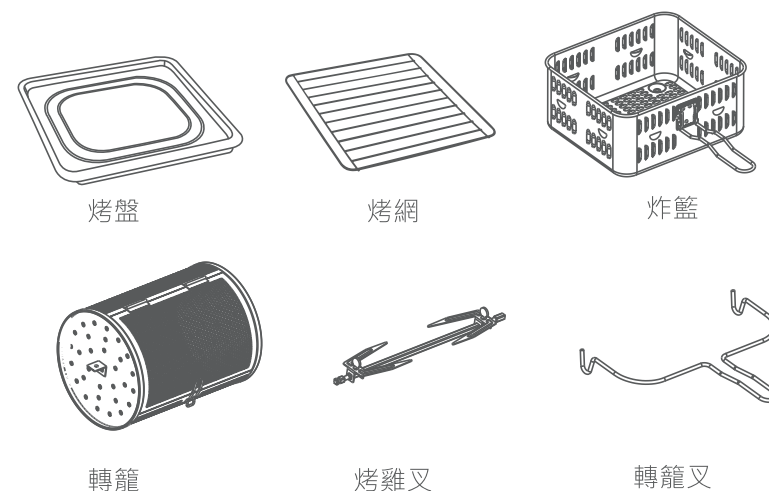
圖示	解釋
	小心燙手

※ 使用時請注意安全！

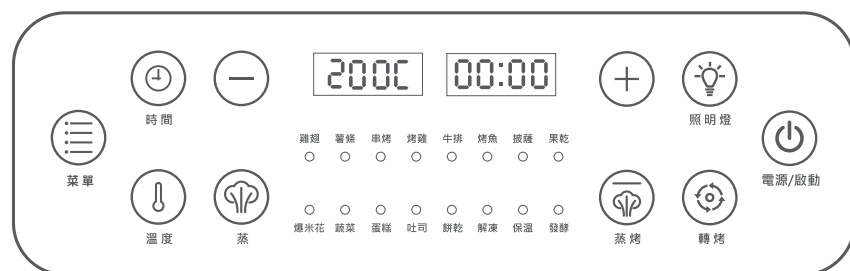
各部位名稱



配件



操作面板功能



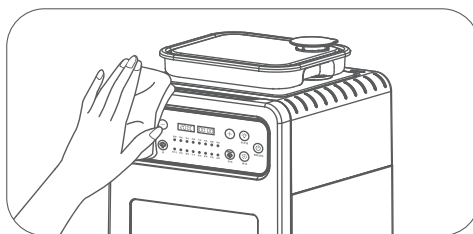
按鍵圖示	功能說明
	開機：接通電源，按「電源/啟動」鍵，產品進入菜單選單狀態。 啟動：選擇菜單後，按「電源/啟動」鍵，產品進入工作狀態。 取消：運轉中按「電源/啟動」鍵，產品停止運作，回到待機狀態。
	待機狀態下，按「菜單」鍵，"雞翅"指示燈亮起，重複按此鍵可在16個預設菜單循環選擇，選中所需菜單後，按「電源/啟動」鍵，機器開始運轉。
	按「照明燈」鍵，照明燈亮起，在開啟1分鐘後自動熄滅，亮起過程中如需關閉照明燈，再按一次「照明燈」鍵，燈即熄滅。
	選定菜單後，如需調整烘烤溫度及時間，可按「溫度」或「時間」鍵，再按「一」、「十」鍵進行調整。
	選定任一菜單選項後，如需調整烹飪時間，按「時間」鍵，再按「一」「十」鍵，調整烘烤時間。 ※ 開機後預設時間 " 25分鐘 " ※ 預設時間可調整，調整範圍為1~60分鐘。

操作面板功能

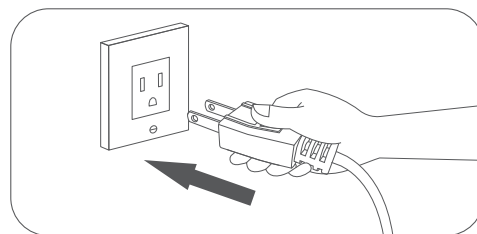
按鍵圖示	功能說明
	選定任一菜單選項後，如需調整烹飪溫度，按「溫度」鍵，再按「一」「十」鍵，調整烘烤溫度。 ※ 開機後預設溫度 " 180°C " ※ 預設溫度可調整，溫度調整範圍50°C~200°C
	按「蒸」鍵選擇蒸煮功能，此時螢幕顯示預設溫度 " 100°C "、預設時間 " 30分鐘 "，如需調整時間，按「時間」鍵，再按「一」、「十」鍵調整時間，溫度不能調整，設定完成後按「電源/啟動」機器啟動蒸煮模式。 ※ 在蒸煮過程中，如加水盤中的水用完時，機器會發出 " 蜂鳴聲十聲 " 提醒，螢幕顯示 " E3 "，機器停止運作，補水後機器將繼續完成程序。 ※預設時間可調整，調整範圍為1~60分鐘，溫度不可調整。
	按「蒸烤」鍵，選擇蒸烤模式，此時螢幕顯示預設溫度 " 200°C "、預設時間 " 30分鐘 "，如需調整時間，按「時間」鍵再按「一」、「十」鍵調整時間，反之如需調整溫度，則按「溫度」鍵再按「一」、「十」鍵調整溫度。當設定完成後按「電源/啟動」鍵，啟動蒸烤模式。 ※ 在蒸烤過程中，如加水盤中的水用完時，機器會發出 " 蜂鳴聲十聲 " 提醒，螢幕顯示 " E3 "，機器停止運作，補水後機器將繼續完成程序。 ※ 預設時間可調整，調整範圍為1~60分鐘，溫度調整範圍 50°C~200°C。
	按「轉烤」鍵，選擇轉烤模式，用來烹飪任何需要翻轉烤製的食物，此功能可與任何預設程序一起使用，此時圖示在運作時為恆亮狀態。 ※ 使用轉烤模式時，需搭配轉籠或烤雞叉配件使用。

使用方式

1. 首次使用時，請使用柔軟的濕布擦拭烤箱每一處，再使用乾布將其擦乾。
烤盤及烤網等配件使用海綿及中性清潔劑清洗乾淨，禁止使用金屬器具、尖銳硬質物...等，清潔配件以避免刮傷損壞。(圖一)
2. 使用前請將電源線插頭插入插座(請確定為110V交流電源)。(圖二)
3. 首次使用"烘烤"功能時，蒸氣烤箱不放置任何食材，將溫度調至最高溫空箱烘烤20分鐘。此時會飄出新品氣味或輕微冒煙現象，此為正常現象，經兩到三天使用後味道將會逐漸淡化，請安心使用，室內請保持通風環境。
4. 首次使用"蒸"功能時，蒸氣烤箱不放置任何食材，水箱注入水後，使用純蒸模式運行10分鐘，清潔完畢後使用乾淨的布擦拭乾淨即可。



圖一



圖二

注 意



- ※ 在菜單選單狀態下，約55秒未選定菜單模式時，烤箱會跳回待機狀態，"⏻"閃爍並發出蜂鳴聲三聲。
- ※ 當程序完成後烤箱發出蜂鳴聲一聲，螢幕顯示"OFF"、"⏻"閃爍，此時風扇持續運轉散熱，時間30秒結束後發出蜂鳴聲三聲"⏻"閃爍。
- ※ 在烹飪過程中，中途打開玻璃門時機器會暫停運轉，待玻璃門關起後即可繼續烹飪。
- ※ 烤箱使用完畢待機體冷卻後，將烤箱清潔乾淨，清潔完成後請接續使用180°C烤溫進行烘烤10分鐘，此目的是為了讓爐內快速烘乾，避免轉軸生鏽而影響機體使用壽命時間。

使用方式

以下烹飪時間僅供參考，可依據實際用量或個人喜好進行調整。

菜單 選單	預設 溫度	預設 時間	使用配件 放置位置	蒸氣 效果	可調整 溫度範圍	可調整 時間範圍
烤雞翅	200°C	15分鐘	烤網下層	✓	50°C ~ 200°C	1分鐘 ~ 1小時
薯條		20分鐘	轉籠+轉烤功能	✓		
串烤		20分鐘	烤網，放下層	✓		
烤雞		30分鐘	烤雞叉+轉烤功能	✓		
牛排	180°C	13分鐘	烤盤，放下層	✓		
烤魚	180°C	18分鐘	烤盤，放下層	✓		
披薩	180°C	13分鐘	烤網，放下層	✓		
果乾	70°C	8小時	烤盤，放下層	✗	50°C ~ 200°C	30分鐘 ~ 24小時
爆米花	200°C	30分鐘	轉籠+轉烤功能	✗		1分鐘 ~ 1小時
蔬菜	180°C	10分鐘	烤網，放中層	✓		
蛋糕	160°C	30分鐘	烤盤，放下層	✗		
吐司	200°C	5分鐘	烤盤，放下層	✓		
餅乾	180°C	12分鐘	烤盤，放下層	✗		
解凍	80°C	10分鐘	使用烤盤	✗		
保溫		30分鐘	可視保溫食材 選擇適當容器盛裝 (請確認容器是否耐高溫)	✗		
發酵	40°C	90分鐘	可視發酵食材 選擇適當容器盛裝	✗	不可調整	1分鐘 ~ 8小時

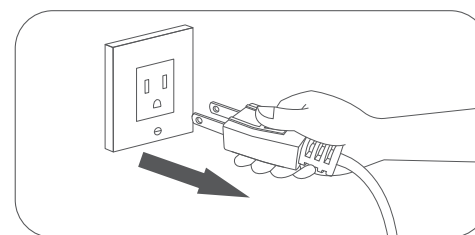
使用方式

注意事項

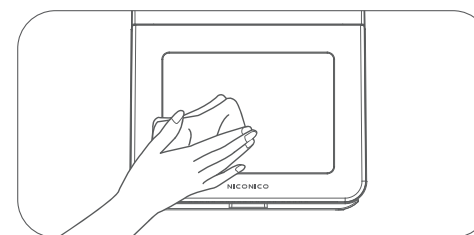
- ※ 選定蔬菜行程時，建議使用鋁箔紙包覆食材，並加入少許水份及適當的調味料，以達到最佳口感。
- ※ 生鮮肉品食材建議解凍後再烘烤才可更美味。
- ※ 烹飪時間不足可再自行增加時間，直到達到所需程度。
- ※ 使用烘烤模式時，在無預熱烤箱狀態下運作時間應增加2-3分鐘。
- ※ 上述提供烹飪時間僅供參考，實際烹飪狀況會因食材量、是否解凍、冷藏而有所差異。
- ※ 確保在本產品中烹飪的食物呈金黃色，燒焦部分應丟棄勿食用。
- ※ 使用轉烤模式烹飪過程中，如需將旋轉烤籠或旋轉烤叉取下，檢查食物是否達到預期效果時，請確認放置位置是否於耐熱器具上，勿將高溫組件放於檯面或桌面。
- ※ 在烹飪過程中或烘烤完畢時，烹飪配件處於高溫狀態，如需取出配件應戴上隔熱手套並小心操作，以免造成燙傷危險。
- ※ 在烘烤過程中，可在中途翻動食材，有助於提高最終烘烤效果，開箱門不影響溫度及時間，當箱門關起後機器將繼續運作無須重新設定。
- ※ 可依照個人喜好、食材量多寡，適當增加或減少烹飪時間。
- ※ 烤箱使用完畢待機體冷卻後，將烤箱清潔乾淨。清潔完成後，請接續使用180°C烤溫進行烘烤10分鐘，此目的是為了讓爐內快速烘乾，避免轉軸生鏽而影響機體使用壽命時間。
- ※ 當烤箱運作時，請務必裝上水箱並加入清水，避免水箱在無水狀態下持續運轉，導致機器故障。

清潔與保養

1. 清潔前請務必先移除電源線插頭，如高溫調理後，請待烤箱冷卻後再進行清洗保養，如（圖一）。
2. 主機、電源線嚴禁用水沖洗或浸泡於清水中清洗，以免造成損壞（圖二）。
3. 使用柔軟的濕布及溫和的清潔劑擦拭烤箱表面、玻璃門內外側。
4. 腔體內部清潔方式：使用水氣蒸乾，取下加水盤倒掉多餘的水，同時使用乾淨的乾布將加水盤的水份擦乾，放置於通風處晾乾，待完全乾燥後再裝回烤箱上。
5. 每次使用完畢後，請務必進行清潔保養，避免造成下次使用不便。
6. 請勿自行拆解烤箱機體進行清潔，以免造成危險、產品損壞。
7. 除了烤盤外，其餘配件皆可放進烘碗機中清洗，嚴禁使用研磨性清潔劑或鋼刷、尖銳物品等做清潔，以避免刮傷配件，如遇結塊食物殘留或較難清洗的狀況時，可將配件浸泡於溫熱水中，待軟化後使用中性溫和清潔劑及柔軟海綿清潔乾淨即可。
8. 嚴禁使用硬質刷具及化學劑、揮發性溶劑(汽油、香蕉油等)、鹼性肥皂水、熱水等來擦拭機體，以免造成損壞或故障。
9. 清潔完畢後，請放置於乾燥通風處，以備下次使用。
10. 配件洗淨後，請務必晾乾後再收納。



圖一



圖二

注 意



※ 清潔前請務必確認電源已關閉，並拔除電源插頭後再進行清潔。

緊急處理方法

本產品發生異常時，請先將電源開關關閉，若在異常情況下持續運轉，容易因發熱等問題，造成火災，觸電等危險。

※ 使用中若發生產品冒煙或起火燃燒時，請盡速將電源插頭拔掉，待狀況排除後，通知原廠服務人員處理。



※ 電源線如有破損時，必須由製造廠商或其服務處具有類似資格的人員更換，以避免發生危險。

※ 如內部機件發生故障，請撥打02-29041876服務專線，或就近經銷商諮詢。

警告

- 機體安裝於特殊環境時(例：易受鹽分，硫磺等物質所侵蝕之地區)，請先知會本公司或經銷商提保護措施，如未知會致造成機件損害及影響周遭財物等，本公司不負保固、維修及一切損害之責任。
- 維修服務需使用原廠零件，如任意更換非公司認可之原廠零組件，以致造成損害，本公司不負保固及損害賠償責任。
- 本產品如有任何損壞時，必須由本公司服務單位或具有類似資格的人員更換以避免危險。
- 若有發現液體從電器中洩漏，不宜在繼續使用本產品，並請立即送修。



嚴禁在充斥易燃氣體或液體之場所使用，以免發生危險。

嚴禁 8 歲以下兒童玩耍，以免發生危險。

嚴禁放入水中清洗或玩耍。



掃描加入niconico
官方Line售後客服

常見問題

- 如出現使用異常時，請洽經銷商或本公司服務單位，並請出示保證書及告知故障內容及現象。
- 保證書如遺失恕不補發，請妥為保管。
- 購買時，請經銷商填寫購買日期及蓋店章，保證事項依保證書內記載。
- 超過保證期限者，得酌收成本材料。

下列狀況可能不是故障，請在送修前先檢查清楚。

常見問題	原因分析	解決辦法
無法運作	電源插頭沒插確實	檢查電源插頭是否確實插到底
食物烤焦	烘烤時間過長	確認食譜調理時間使否調整正確或適當減少烹飪時間
	烘烤食材過大	檢查食物是否碰到發熱管
調理時發出異味	烘烤時間過長	確認食譜調理時間使否調整正確或適當減少烹飪時間
	配件、發熱管有異物	每次使用後請確實將異物清除乾淨
	新品初次使用時會有輕微異味或冒煙	經使用兩到天後味道將逐漸淡化
食物烹飪不熟	是否使用冷凍產品	請將食材解凍後再進行烹飪調理
	溫度過低	確認食譜調理時間使否調整正確或依照實材狀況調高溫度
	食材量過多	分批烹飪食材或依食譜比例適當減少比例

故障代碼	故障描述	解決辦法
故障代碼E1	傳感器斷開	請送至維修服務站維修
故障代碼E2	傳感器短路	請送至維修服務站維修
故障代碼E3	加水盤沒有水	加水後烤箱即可恢復正常

產品規格

商 品 名 稱	蒸氣氣炸烤箱
商 品 型 號	NI-GB2508
額 定 電 壓	110V
額 定 頻 率	60Hz
額定消耗功率	1300W
淨 重	約8kg
外 觀 尺 寸	寬320x高390x深450mm
配 件	烤盤 x 1、烤網 x 1、炸籃 x 1、烤雞叉 x 1 轉籠 x 1、轉籠叉 x 1
原 產 地	中國
製 造 年 份	詳見規格標

限用物質含有情況標示

設備名稱：烤箱		型號(型式)：NI-GB2508				
單元(註)	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
電源線組	○	○	○	○	○	○
電路板組	○	○	○	○	○	○
加熱元件	○	○	○	○	○	○
溫控器	○	○	○	○	○	○
金屬部件 (螺絲...等)	○	○	○	○	○	○
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。						
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。						