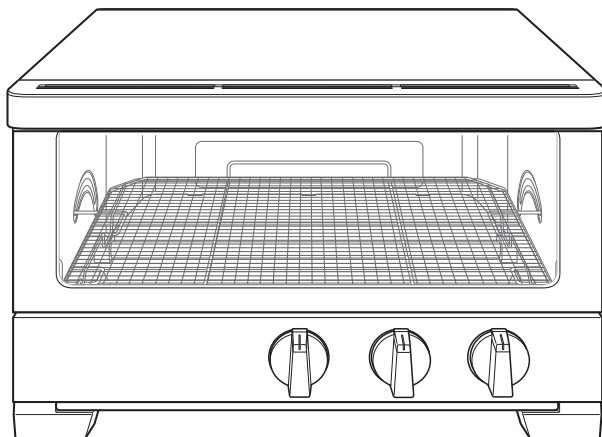


siroca

石墨瞬間發熱烤箱 ST-G1110(T) ST-G1110(W) 使用說明書



使用前

- 安全注意事項 2
- 使用溫馨小提示 4
- 各部位名稱 5
- 首次使用之前 7

使用方法

- 使用方法 8
- 烹飪時間標準 11

使用指南

- 清潔 12
- 故障疑難排除..... 13
- 規格 14
- 有關消耗品 14
- 售後服務 15
- 客服窗口 15
- 保證書 16

感謝您購買本產品。為了讓您正確使用本產品，請在使用前詳細閱讀並了解此使用說明書內容。閱讀完畢請妥善保存。

本產品為家用電器，
請勿作為商業用途使用。

※ 為了改善此使用說明書的內容，本公司得不經預告而加以修正。出貨以實物為準。

安全注意事項

請務必遵循

為了避免危害使用者或其他人及帶來財產損害，以下列出正確使用相關的重要內容。請您於使用前詳細閱讀，並遵守下列記載事項。

● 標示說明



警告

使用錯誤時，有可能造成死亡或重傷的情形。



注意

使用錯誤時，有可能造成受傷或物品損壞的情形。

● 圖示說明



：禁止事項。(絕對不能發生的情況)。



：強制事項 (一定要執行的內容)。

警告



禁止分解

不可分解、修理或改造本產品

否則會造成起火、觸電或受傷。
維修事項請洽銷售店家或本公司客服中心。



禁止

請勿讓兒童或者需要被照顧者單獨使用，或在嬰幼兒可觸及的場所使用

否則會造成燙傷、觸電或受傷。



禁止沾水

避免讓本體沾到水或淋濕

否則會造成短路、觸電。



禁止

避免在靠近窗簾等可燃物處使用

否則會造成火災。



禁止

避免倒油進烤盤後使用

否則會造成火災。



產品出現異常時，請立即停止使用

產品發生異常時，若繼續使用，會導致冒煙、起火、觸電、漏電、短路、受傷等情況。

＜異常・故障示例＞

- ・ 電源線、電源插頭膨脹等變形、變色或受損
- ・ 電源線部分或電源插頭異常發熱
- ・ 移動電源線，電源就切斷
- ・ 本體有別於平常狀況，異常發熱並發出焦臭味
- ・ 發熱器受損
- ・ 定時未結束時通電

如有上述情況，請立刻停止使用，並將電源插頭從插座上拔除，送交購買之經銷商或本公司客服中心檢查、維修。

◆ 電源線・電源插頭相關 ◆



禁止以淋濕的手觸碰

不要用沾濕的手插拔電源插頭

否則會造成觸電、受傷。



禁止

電源線有損傷、電源插座鬆脫時，切勿使用

否則會造成觸電、短路、起火。



禁止

請勿讓電源線、電源插頭破損

電源線或者電源插頭在以下狀態使用時，會造成觸電、短路、火災。
破損、加工、過度彎曲、接近高溫處、扭轉、拉扯、承受重物、被夾住等情況



禁止

請勿將電源線捆綁使用

否則在無法散熱的情況下，會產生高溫，造成短路、起火。



使用過程中，請勿讓電源線接觸本體

過熱會導致電源線受損，造成觸電、短路。



請勿超過插座或轉接器的額定電流，並避免使用 110V 交流電以外的電力來源

請單獨使用額定 15A 的插座。

插座有兩個孔的情況下，請勿使用單孔。

另外，請勿使用延長線。

若電線的配線超過額定使用數量，會造成發燙、起火、火災、觸電、故障等。



請將電源插頭確實緊插到底

若電源插頭未完全插入，會造成觸電，或發熱引起火災。



請將囤積在電源插頭上的灰塵清除乾淨。

若電源插頭上有灰塵附著，會造成火災或觸電。



拔除電源插頭時，請握住電源插頭本體，切勿握住電源線

否則會造成觸電、短路進而起火。



安裝或取下零件、保養之前，必須先將電源插頭從插座上拔除

否則會造成燙傷、觸電、受傷。

注意

◆ 箱門玻璃的相關注意事項 ◆



禁止

為了防止玻璃破損請勿採取以下使用方式

- 請勿灑水
- 請勿局部加熱
- 請勿直接用火加熱
- 請勿掉落或者施加強力衝擊
- 請勿急速冷凍
- 請勿劃傷 (請勿使用去污粉、金屬鋼絲球清潔)



處理相關

- 箱門的玻璃破損、缺口或者有裂痕時，請立即停止使用迅速聯絡我們的客服中心。
- 請注意，箱門玻璃破損時，玻璃碎片會四處飛濺。
- 萬一箱門玻璃破損的情況下，收拾時請注意勿劃傷手。

◆ 設置的相關注意事項 ◆



禁止

請勿在不平穩的場所或不耐熱的底墊上使用

否則會造成火災。請勿放在以下的物品上使用。
毛毯、棉被、榻榻米、桌布、塑料的置物架等等



禁止

請勿在牆壁和家具的附近使用，也勿將產品釘在牆壁上

熱度可能會損傷牆壁與家具，使其變色、變形。



禁止

本體上請勿放置物品，請勿在本體下方的縫隙中放入雜物

高溫會使本體或物品變形、變質，造成火災。



禁止

請勿讓機器傾斜、橫放、倒放

否則會使其變形，造成故障。



禁止

請勿鋪設桌布或窗簾等物品

否則會造成火災。



禁止

請勿放置在不固定的地方

請勿放在以下桌面使用。否則會由於掉落，造成受傷、故障。
抖動的桌面、易滑的桌面、黏附有粉塵或者油脂的桌面 等等



禁止
有水的地方

請勿設置於屋外、浴室、淋浴間等，容易灑到水的場所

否則會造成短路、觸電。



禁止

請勿在有火或濕氣重的地方使用

否則會使本體變形。



禁止

請勿在機器運作時移動本體

否則會造成燙傷、受傷。



禁止

移動本體時，請勿手握門把手

否則會由於掉落，造成受傷、故障。因此，請務必兩手托住本體的底部進行移動。

◆ 使用上的注意事項 ◆



禁止觸摸

使用時或者使用後的短時間內，請勿直接觸摸高溫部位 (本體、烤盤、烤網、烤盤用烤網、集屑盤、吐司專用烤網、門把手等)

由於高溫會造成燙傷。



使用後請清潔

在沾有烹飪殘渣或者油分的情況下繼續烹飪，容易導致冒煙、起火。



請務必安裝集屑盤後再使用

取下集屑盤後使用，會造成火災。



烹飪容易滴漏、溢出、融化、灑落的食材時，請務必使用烤盤

烹飪食材的醬汁或者油分滴落，容易導致冒煙、起火。



禁止

請勿將鋁箔紙鋪在烤盤用烤網上

烹飪非油炸料理或加熱油炸食物時，殘留的油飛濺，會導致冒煙、起火。



請使用專用配件

使用非專用的烤盤、烤網、集屑盤等配件時，容易導致配件的受損、造成火災。



禁止

請勿用於烹飪以外的用途

否則會造成火災、燙傷。



禁止

請勿直接加熱罐頭、瓶裝食物

由於破裂或溫度過高，會導致燙傷、受傷。



拔除插頭

不使用時，請將電源插頭由插座上拔除

使用後請務必將電源插頭由插座上拔除。
外出或長時間不使用時，請確認是否已拔除電源插頭。
若材質邊緣劣化，可能會造成觸電、漏電、火災。



箱內冒煙、起火時請立即拔除插頭

否則會造成火災。火勢熄滅之前請勿打開箱門。如果空氣進入箱內會加大火勢。另外，箱門的玻璃容易破裂，因此請勿向機器灑水。



請在機器冷卻後再進行清潔

觸碰高溫部分會容易導致燙傷。



請使用耐熱容器

請勿使用紙質、塑料等不耐熱的容器。另外，也不要將保鮮膜等不耐熱的材質放入箱內。否則會導致起火。



禁止

請勿過度加熱

另外，請勿將定時器固定或過度旋轉

因為過熱會導致起火。
請結合食材設定定時的長短進行烹飪。



禁止

請勿過度加熱塗有奶油、果醬的麵包

否則會導致麵包冒煙、起火。



禁止

使用時請勿離開本體

過度加熱容易導致食材起火。
請務必留在本體旁邊，隨時查看烹飪中的食材。

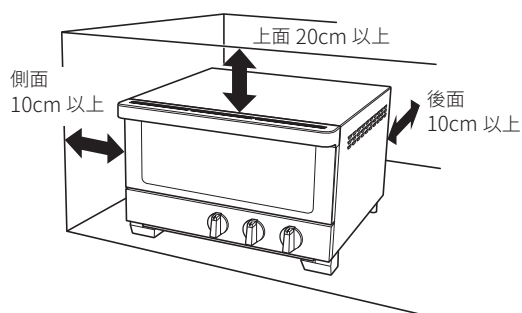
使用溫馨小提示

使用溫馨小提示

- 請勿過度加熱。 導致起火
- 請勿使用紙質、塑料材質等不耐熱的容器。 導致起火
- 請勿將鋁箔紙鋪在集屑盤上。 導致故障
- 請勿在本體上方放置烤盤或者不耐熱的容器進行烹飪。 為了防止本體上方變色、容器變形
- 請勿將烤網、烤盤、吐司專用烤網、烤盤用烤網用於瓦斯爐等其他的烹飪器具上。 導致變形、破損
- 請勿將烹飪食材放在打開的箱門上。 為了防止本體傾倒、烹飪食材滑落
- 使用時或者剛使用完時，請務必戴上耐熱手套後再取出或放入烤盤、烤網、烹飪器皿。
- 使用烹調用紙時，請務必依據包裝上記載的注意事項來設定溫度和加熱時間。
- 烹飪時使用鋁箔紙的注意事項
使用方法錯誤時，會導致冒煙、起火、故障。因此，請參照並遵守第 10 頁的「鋁箔紙使用的相關事項」的注意事項。
- 烹飪容易溢出油脂、水分和醬汁等的食材時的注意事項
烹飪肉、魚、油炸等容易溢出油脂、水分、醬汁的食材時，請參照並遵守第 10 頁的「烹飪容易溢出油脂、水分和醬汁等的食材時的注意事項」。使用方法錯誤容易導致冒煙、起火、故障等。

安裝場所相關

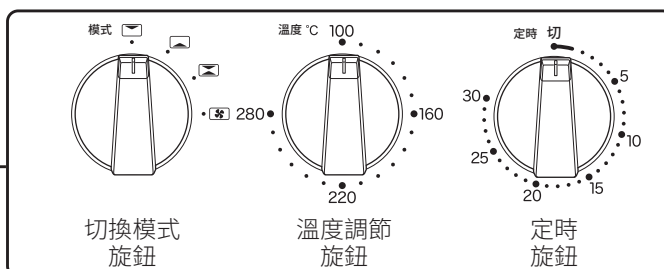
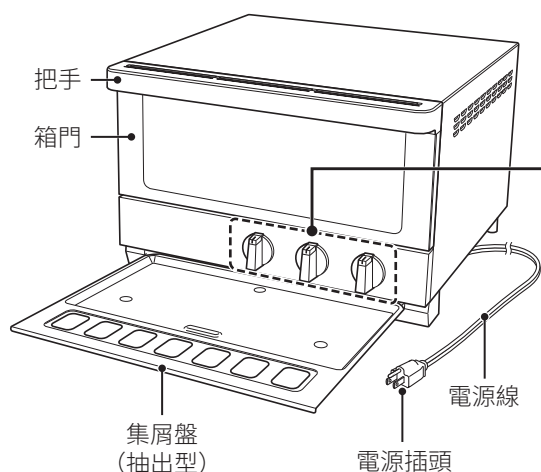
為了防止火災，請將烤箱與木製牆壁、家具等可燃物保持如下圖所示的距離。



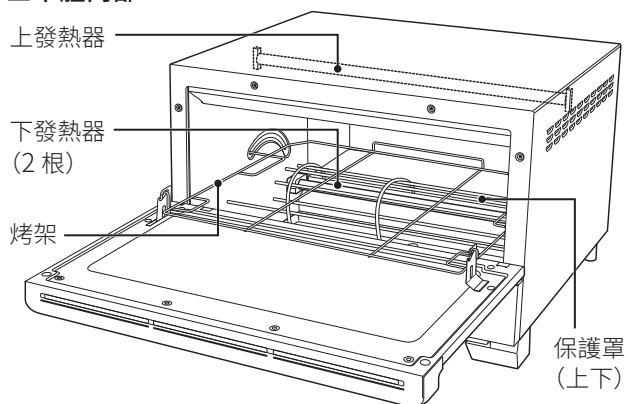
- 請將正面和側面的一面敞開。
- 請務必與樹脂製品、不耐熱的牆壁或者家具保持一定的距離。
- 請勿在不固定的地方或不耐熱物體的上方或附近使用。(毛毯、棉被、榻榻米、桌布、塑料檯、有塗裝的檯面或者家具等)。否則會導致變色、變形、火災。另外，請勿將本產品放置在冰箱、微波爐、烤箱或烤麵包機上使用。也請勿放置在金屬檯或者金屬製的電爐上使用。
- 請勿放置在高於肩膀的位置。(手觸碰到烤箱門時容易導致燙傷)
- 背面的牆壁為玻璃時，間隔請保持在 20cm 以上。由於溫差，容易導致玻璃破裂。

- 首次使用時，產品會有異味或者煙霧的現象，並非故障。在使用過程中，此現象會消失。
- 由於熱膨脹，使用時產品會發出聲音，並非故障。

各部位名稱



■本體內部



取下集屑盤或放入取出烤盤、烤網、烹飪器皿等時，請勿觸碰到發熱器。(容易使發熱器破損，造成受傷等)

恆溫器的運作

本產品為了防止箱內過熱，安裝有恆溫器（溫度調節器）。

在烹飪過程中，箱內溫度過高時，發熱器會自動地時而運作、時而停止。(因此發熱器停止運作也並非故障)

配件

烤盤

搪瓷鐵板

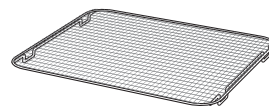


烹飪容易從烤網上掉落或容易溢出醬汁或油脂的食材時，請務必使用烤盤。

※ 烤盤在加熱時會發生彎曲現象，但並不影響使用。

烤盤用烤網

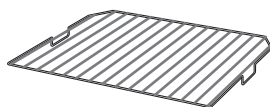
鐵絲電鍍



重新加熱油炸食物、乾炸食物、炸肉餅時，需要將烤盤和烤盤用烤網合併使用。(安裝方法請參照第 7 頁)

吐司專用烤網

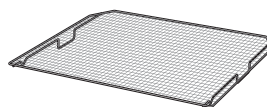
鐵絲電鍍



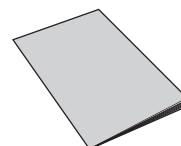
烘烤麵包時，使用專用的烤網，可以讓你享用到更美味的吐司。

烤網

鐵絲電鍍



烘製年糕或者披薩時、使用耐熱容器時可以，使用該烤網。※ 該烤網也可以烘烤麵包。

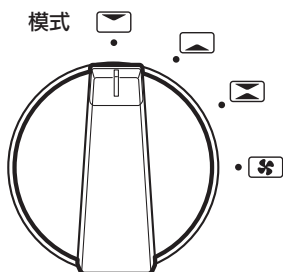


食譜

各部位名稱

各部位名稱

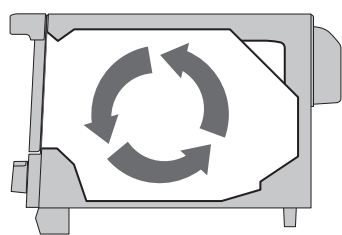
模式切換旋鈕



根據烹飪的種類，選擇烹飪模式。

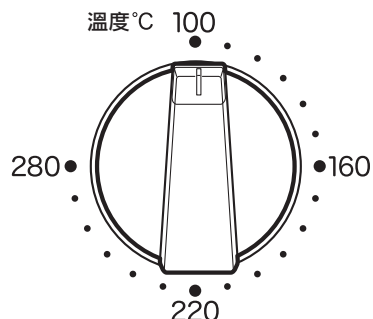
	烤箱（上發熱器） 僅用上發熱器進行烹飪。
	烤箱（下發熱器） 僅用下發熱器進行烹飪。
	烤箱（上下發熱器） 使用上下發熱器進行烹飪。
	對流 使用上下發熱器和風扇產生熱風進行烹飪。

所謂的對流



所謂的對流就是本體的風扇起風，讓箱內的熱風循環，更有效地烘烤食材的熱風循環模式。

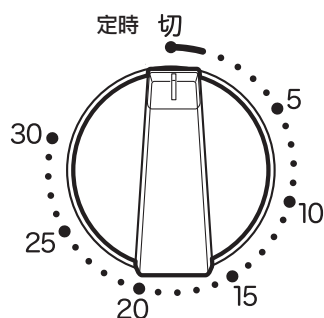
溫度調節旋鈕



溫度可調節範圍為 100°C ~ 280°C。

在烹飪過程中，恆溫器運作，讓箱內的溫度保持在設定的溫度，進行烹飪。

定時旋鈕



烹飪時間最長可設定為 30 分鐘。

設定定時時間開始烹飪，

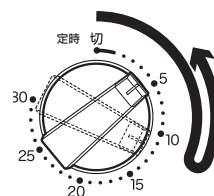
設定的時間結束後會發出“叮”一聲。

※ 由於是彈簧式，因此會有少許誤差。

※ 定時旋鈕在發出“叮”一聲後，仍然會有運作的聲音，此現象並非故障。

- 烹飪時間為 5 分鐘以下時，需旋轉至「5」以上的數字後再回旋至相應位置。
- 烹飪中途若需要終止使用，請旋轉至「切」的位置。

※ 在烹飪過程中，烹飪食材的水分或者油分會變成煙霧，從本體和箱門的縫隙中冒出，並非故障。

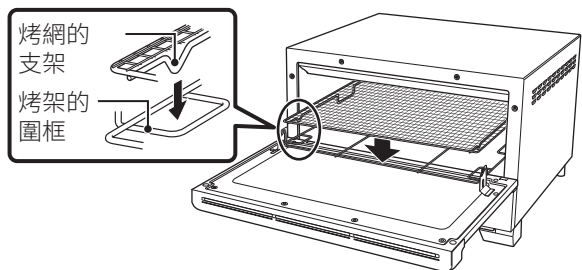


吐司專用烤網、烤網、烤盤、烤盤用烤網的安裝方法

吐司專用烤網 / 烤網

將烤網的支架（4 個地方）裝進烤架的圍框（4 個地方），安裝烤網。

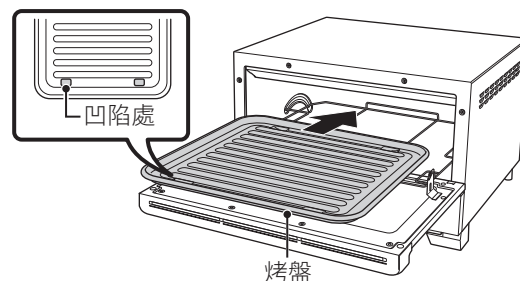
● 烹飪示例：吐司、年糕、披薩等



烤盤

在箱內的烤架上放置烤盤。

● 烹飪示例：印度烤雞、杯乳蛋餅等

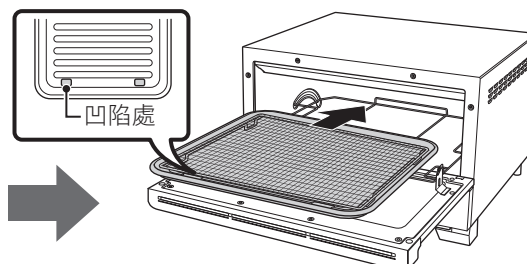
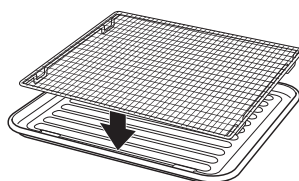


※ 烤箱用烤盤上有4處凹陷，凹陷處在前方以及後方的位置時，即為烤盤在烤箱內的放置方向，將烤盤放入烤架上即可。

烤盤 + 烤盤用烤網

將烤盤用烤網放置在烤盤上，再放到箱內的烤架上。

● 烹飪示例：
油炸食物、炸肉餅、
重新加熱熟食



※ 烤箱用烤盤上有4處凹陷，凹陷處在前方以及後方的位置時，即為烤盤在烤箱內的放置方向，將烤盤放入烤架上即可。

各部位名稱

首次使用之前

首次使用之前


首次使用或長時間未使用本產品時，本體內部和配件會沾有灰塵或油，請按照以下的步驟清潔本體內部和配件。

1
用海綿和廚房用中性清洗劑清洗烤盤、烤網和集屑盤，並晾乾

⇒ 清潔相關請參照第 12 頁的「清潔」。

2
將集屑盤安裝在本體上

⇒ 集屑盤的安裝方法請參照第 12 頁的「集屑盤的取下方法・安裝方法」。

3
把切換模式旋鈕切換至  並將溫度調節旋鈕調到最大（280°C）
空燒 3 分鐘

※ 首次使用時會有異味和冒煙現象，並非故障。



※ 使用時或者使用後的短時間內，請勿直接觸摸高溫部位（本體、集屑盤、箱門等）容易造成燙傷。

使用方法

首次使用時，會有異味或者冒煙現象，並非故障。在使用的過程中，此現象會消失。

1

將集屑盤安裝在本體上

⇒ 集屑盤的安裝相關事項請參照第 12 頁的「集屑盤的取下方法・安裝方法」。

2

確認定時旋鈕置於「切」位置

3

將電源插頭插入電源插座上

● 請確認電源插頭確實插入插座。

4

開始烹飪

① 打開箱門

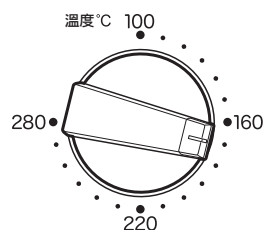
② 放入烹飪食材，關閉箱門

● 將烹飪食材放置在烤盤、烤網等配件上。

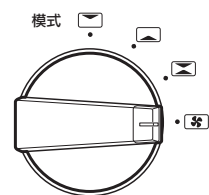
吐司專用烤網、烤網、烤盤、烤盤用烤網的安裝方法請參照第 7 頁。

③ 將溫度調節旋鈕旋轉至相對應的烹飪溫度

● 請參照第 11 頁的「烹飪時間標準」。



④ 模式切換旋鈕旋轉至相對應的模式



⑤ 定時旋鈕旋轉至相對應的烹飪時間

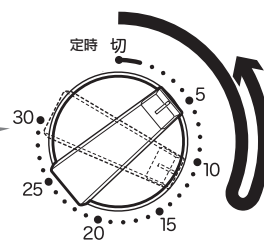
● 箱內的加熱器運作，開始加熱。

※ 上發熱器的燈亮，而下發熱器的燈不亮的現象，為正常現象，並非故障。

● 烹飪時間為 5 分鐘以下時，需旋轉至「5」以上的數字後再回旋至相應位置。

● 烹飪中途若需要終止使用，請旋轉至「切」的位置。

※ 在烹飪過程中，烹飪食材的水分或者油分會變成煙霧，從本體和箱門的縫隙中冒出，並非故障。



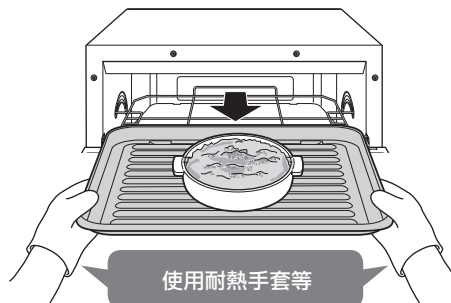
⑥ 聽到“叮”的響聲時，打開箱門，取出烹飪食材



由於烤盤和烹飪食材溫度較高，因此請務必戴上耐熱手套等再取出烹飪食材。



請注意，烹飪溫度過高或者烹飪時間過長時，旋鈕和箱門的把手會發熱。



5

烹飪完成後，需將電源插頭從插座上拔除

連續烹飪時

- 連續烹飪時，請務必打開箱門，讓箱內冷卻約 2 分鐘。
- 箱內未冷卻就連續進行烹飪時，恆溫器運作會導致發熱器停止運作。因此，雖然是同樣的設定，但比起首次烹飪烘烤，食材的顏色會變淡，也會有無法充分加熱的情況出現。因此請根據實際烹飪的情況調節烹飪時間。

使用方法

鋁箔紙使用的相關事項

小建議

- 烘烤顏色過焦時，可在烹飪中途鋪上鋁箔紙。
- 烘烤魚、肉、油炸食物時，若擔心食材會散發氣味或溢出油脂，可以使用鋁箔紙包住食材，再放在烤盤上進行烹飪。
- 在烤盤上放置鋁箔紙，讓烤盤不易弄髒，方便清潔。

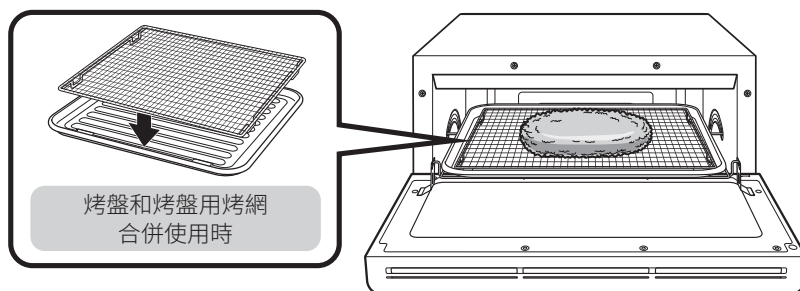
鋁箔紙使用時的注意事項

- 請注意不要讓鋁箔紙觸碰到發熱器。鋁箔紙軟化後容易黏附在發熱器上而導致故障。
- 請勿將鋁箔紙鋪在集屑盤上。容易導致故障。

烹飪容易溢出油脂、水分和醬汁等的食材時的注意事項

在烹飪容易溢出油脂的肉、魚、油炸食物或者容易流出水分、醬汁等的食材時請遵守以下注意事項。

- 為了防止油脂、水分、醬汁等滴落，**請務必使用烤盤**。
油脂、水分、醬汁滴落容易導致冒煙、起火。
- 在重新加熱油炸食物或者烹飪乾炸食物、炸肉餅時，需合併使用烤盤和烤盤用烤網後再進行烹飪。



- **烤盤和烤盤用烤網合併使用時，請勿將鋁箔紙鋪在烤盤用烤網上。**
累積的油脂四濺容易導致冒煙、起火。
- 進行反覆烹飪時，事先請將烤盤裡累積的油脂清理。
若未清除烤盤裡的油脂繼續烹飪，會導致油脂四濺，造成冒煙、起火。
- 使用後請務必進行清潔，將烤網、烤盤、烤盤用烤網和箱內累積的油脂清理乾淨。








萬一箱內冒煙、起火時

- ※ **請立即拔除電源插頭。**
- ※ 進入空氣會使火勢加大，因此**請勿慌張打開箱門**。
- ※ 箱門的玻璃容易破裂，因此請勿潑水，靜待火勢熄滅。

烹飪時間標準

以下為烹飪時間的標準。請根據食材的溫度、材質、份量、厚度等進行調節。

使用本產品時的基本食材的烘烤時間標準。一般標準的溫度、模式、時間。也可根據喜好進行調整。

烹飪示例	1 次的份量	使用的配件	溫度 (°C)	模式	時間 (分)	備註
吐司 (常溫)	1 片	吐司專用烤網 / 烤網	280		約 2 ~ 2.5 分	
	2 片				約 2.5 ~ 3 分	
	3 片				約 3 ~ 3.5 分	
	4 片				約 3.5 ~ 4 分	
吐司 (冷凍)	1 片	吐司專用烤網 / 烤網	280		約 2.5 ~ 3 分	
	2 片				約 3 ~ 3.5 分	
	3 片				約 3.5 ~ 4 分	
	4 片				約 4 ~ 4.5 分	
披薩 (冷藏)	1 片	烤網	280		約 4 ~ 5 分	※ 請在烤網上鋪上鋁箔紙。
加熱可頌麵包	2 個	烤網	160		約 4 分	
年糕 (常溫·包裝)	4 個	烤網	230		約 5 分	
加熱熟食 (炸肉餅)	2 個	烤盤 + 烤盤用烤網	170		約 8 分	



黃豆粉奶油吐司 Flour-and-butter toast

使用配件	模式	溫度	時間
烤網	 對流	240°C	約3分鐘



材 料	2 人份量	製作方法
吐司	2 片	1 吐司橫豎各切3刀，不要把吐司完全切開，只需要切到吐司厚度的一半即可，再抹上奶油。
奶油	20g	2 將用篩子過濾後的黃豆粉撒在1.上面，再撒上砂糖。
黃豆粉	2 茶匙	3 用240°C的溫度烘烤約3分鐘。
砂糖	2 茶匙	



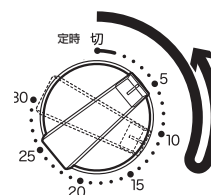
印度咖哩烤雞肉 Tandoori chicken

使用配件	模式	溫度	時間
烤盤	 對流	250°C	約14分鐘

材 料	2~3 人份量	製作方法
雞腿肉	300g	1 雞腿肉切成入口大小塊狀。
優格	2 湯匙	2 將雞腿肉以外的材料放入碗中攪拌均勻。
番茄醬	2 湯匙	3 將1.放入2.中，放入冰箱中放置一個晚上。
咖哩粉	1 湯匙	4 在烤盤上鋪上鋁箔紙，再放上3.。
薑末	1 茶匙	5 用250°C的溫度烘烤約14分鐘。
蒜蓉	1 茶匙	
鹽	1/2 茶匙	
黑胡椒粒	少許	

- 烹飪時間為 5 分鐘以下時，需旋轉至「5」以上的數字後再回旋至相應位置。
- 烹飪中途若需要終止使用，請旋轉至「切」的位置。

※ 在烹飪過程中，烹飪食材的水分或者油分會變成煙霧，從本體和箱門的縫隙中冒出，並非故障。



- ※ 請務必使用耐熱手套取出烹飪食材。
- ※ 烹飪容易滴漏、溢出、融化等容易灑落的食材時，請務必使用烤盤或者碗碟。烹飪食材的醬汁、油脂滴落會導致冒煙、起火。
- ※ 必須用食用油烹飪的冷凍食品（冷凍炸肉餅、炸豬排、炸蝦等），油炸會比非油炸的烹飪方式更美味，因此不推薦非油炸的烹飪方式。

清潔

請用心清潔。



- ※ 請務必從插座上拔除電源插頭，等待本體冷卻後再進行清潔。(否則會導致觸電、燙傷、受傷)
- ※ 請勿使用揮發油、稀釋劑、去污粉、漂白劑、化學抹布、硬毛刷、尼龍硬毛刷。(否則會導致劃傷、腐蝕、變色)

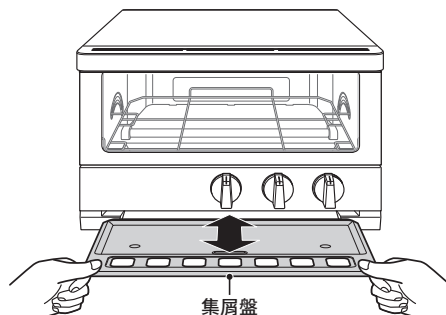
集屑盤的取下方法・安裝方法

取下方法

確認烤箱整體冷卻以後，緩慢將集屑盤取出

安裝方法

與取出時的順序相反的操作，確認集屑盤插入到最底部即可



本體（外側和箱內）・箱門・保護罩

1

將抹布浸泡稀釋了的廚房用中性清潔劑後，擰乾後擦拭

- 本體背面的吸氣口容易黏附灰塵，因此請定期（1 個月 1 次）進行清潔。

2

再用乾抹布擦乾水分，晾乾

- ※ 請勿將本體進行全洗或者放在水中清洗。(容易導致故障)
- ※ 由於熱度，可能會導致其變色。

烤盤、烤盤用烤網、吐司專用烤網、烤網、集屑盤

用海綿和廚房用中性清潔劑清洗，再晾乾

- 配件可用洗碗機清洗。
- ※ 請勿將烤網在未擦乾或者有水滴的狀態下收納。(容易導致其生鏽)
- ※ 請抽出集屑盤，清理烹飪產生的碎屑。(烹飪碎屑會導致起火或者烘烤不均勻)

清潔

故障疑難排除

送修之前請先確認以下內容。

無法加熱。 (上下發熱器不紅)	電源插頭是否有鬆脫？	請將電源插頭確實插入插座。
	是否設置了定時？	將定時旋鈕對準相應的位置。
有異味或冒煙。	是否首次使用？	首次使用時，會有異味或冒煙現象，並非故障。 在使用過程中，此現象會慢慢消失。
	烤盤、烤網、烤盤用烤網、吐司專用烤網、集屑盤、箱內等是否髒污？	請用心清潔。
	烹飪時，烹飪食材的水分或油分會變成煙霧，從本體和箱門的縫隙中冒出，並非故障。特別是烹飪油脂較多的肉或者魚時，煙霧會更大。	
烹飪時間過長。	箱內是否有油脂髒污？	如果箱內有油脂髒污，恆溫器無法正常運作，進而導致無法加熱。因此請用心清潔。
食材外部已烤焦，但食材內部卻還未熟透。	烹飪溫度的設定是否過高？	將烹飪溫度下調 10~20°C，並延長烹飪時間。
烘烤狀態不均勻。	烹飪食材的位置放置是否恰當？	如果出現烘烤顏色或者烘烤程度不均勻，請調整烹飪食材的位置。 · 將食材、烹飪器皿放入箱內的中間位置 · 放置複數的烹飪器皿時，烹飪中途需左右調換烹飪器皿的位置
· 發熱器中途停止運作。 · 發熱器時而運作時而停止運作。 · 發熱器不亮。	恆溫器（溫度調節器）運作而導致的現象，並非故障。	
下發熱器不亮。	由於上發熱器較亮，因此下發熱器看起來就像沒有運作一樣，並非故障。	
本體變色。	使用時，本體的一部分會變色。因為熱度而導致的，所以可以正常使用。	
定時產生誤差。	由於定時是彈簧式的，因此會有少許誤差。請根據烹飪的標準時間設定。	

規格

產品名稱 (型號)	石墨瞬間發熱烤箱 ST-G1110(T)、ST-G1110(W)	
電源	交流 110V 60Hz	
總額定消耗電功率	1350W	
重量 (約)	4.2kg (除去配件)	
外形尺寸 (約)	寬 35× 深 36.2× 高 22.9cm	
箱內有效尺寸 (約)	寬 31× 深 27.8× 高 4.8cm (烤網、燙傷防護網的間距)	
配件尺寸 (約)	烤盤	寬 28× 深 26× 高 2.1cm
	烤網	寬 28.1× 深 25.4cm
	烤盤用烤網	寬 25.8× 深 23.8cm
	吐司專用烤網	寬 27.3× 深 25.3cm
電源線長度 (約)	1.2m	
配件	烤盤、烤網、吐司專用烤網、烤盤用烤網、食譜	
商品原產地	中國	



本產品係設計供台灣國內銷售。請勿使用於電源、電壓及頻率不同的國家。
海外使用者無法享有修理、零件銷售等售後服務。

限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：石墨瞬間發熱烤箱
Equipment name

型號 (型式)：ST-G1110；ST-G1110(T)；ST-G1110(W)
Type designation (Type)

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 (電源線插頭)	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○
恆溫器	○	○	○	○	○	○
溫度斷路器	○	○	○	○	○	○
加熱管	○	○	○	○	○	○
風扇馬達	○	○	○	○	○	○
功能選擇開關	○	○	○	○	○	○

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.

有關消耗品

消耗品因為阻塞問題或任何人為因素造成劣化、損傷或遺失時，請向購入之經銷商、服務中心購買或洽詢客服中心購買方式。

請為長期使用的石墨瞬間發熱烤箱進行檢查！

- ※ 請定期確認「安全上的注意事項」和「使用方法」之後再行使用。錯誤的使用方法和長期使用所引起的熱度、濕氣、灰塵等影響，可能導致配件劣化、故障和事故。
- ※ 請清除囤積在電源插頭和插座上的灰塵。

緊急處理方法

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭盡速拔起，並通知免費諮詢專線或經銷商協助處理。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造商或其他服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

售後服務

保證書（封底）

附於封底，請確認店家所記載的購買日期與經銷商名稱後，再攜回保管。請詳讀保證書並小心保管。

送修時

請先確認使用說明書的內容，疑有故障時，請洽經銷商或客服中心。

- 保固期限內（自購買日起未滿 1 年內）送修，依保證書規定，提供免費維修。請洽經銷商或客服中心。
- 超過保固期限後（自購買日起達 1 年以上）送修，修理後可使用的商品，將依客戶需求提供付費維修。請洽銷售該商品的商店或客服中心。

保固期間

自購買日起 1 年內。

維修費用

維修費用包含技術處理費（已故障的商品修理及更換零件所需的作業費用）與零件耗材費（修理所使用的零件費用）。

維修用功能零件的最短保存期間

維修本石墨瞬間發熱烤箱的功能零件保有時間，為製作完成後 5 年。
為了維持商品的性能而用到的必須的零件稱為性能零件。

有關維修零件

維修零件因零件共通化，部分規格與外觀顏色會有變動。
使用者自行維修會非常危險。絕對不可自行分解處理機器。

客服窗口

- 關於售後服務若有不明之處，請連絡本公司的客服中心。

< 客服中心 >

24 小時免費服務專線

0800-00-5438【0800-鈴鈴-我是聲寶】

客服中心的溫馨小提示

- 客服專線忙線時，請稍候片刻再撥。
- 客服中心的電話號碼、地址，可能未經事先告知即變更，敬請見諒。

< 製造商 >

Siroca Inc.

售
後
服
務

客
服
中
心

保證書

感謝您購買本產品。請妥善保存此保證書。

自購買日起，在保固期間內產品發生故障時，請將產品連同本說明書及保證書，攜往服務中心或洽本公司客服中心。

自行攜帶機器送修

購買日期： 年 月 日

型號	ST-G1110(T) ST-G1110(W)	保固期間	製造號碼
		自購買日起 1 年內	
客戶	姓名		
	地址	□□□-□□□□	
產品經銷商	店名、地址、電話	TEL — —	
	※ 請務必附上能夠證明購買日期的單據或送貨單。如無證明文件，將不提供保固。		

總代理 / 進口商

聲寶股份有限公司 地址：桃園市龜山區大華里頂湖路 26 號

<http://www.sampo.com.tw>

24 小時免費服務專線 0800-00-5438【0800- 鈴鈴 - 我是聲寶】

※ 保固、免費維修相關規定

謝謝您的惠顧！本保證書依下列規定提供免費維修服務。因此，未根據保證書限制顧客法律上的權利。

- 顧客依照使用說明書、貼在本體上的貼紙等注意事項，在正常使用狀態下，本產品仍於保固期間發生故障時，請攜本保證書送交經銷商或客服中心維修。
- 對保固期間內的維修等售後服務不清楚時，請向經銷商或客服中心洽詢。

※ 服務保固範圍

- 自購買日起享一年有全機零組件免費檢修與更換零組件之服務。
- 本項服務保證內容之範圍不包含產品內外部外觀及任何隨機附贈之產品，消耗品（如電池、燈泡、濾網、磁頭等）及相關配件產品（包裝材、遙控器、說明書等）之損壞或遺失。
- 除另有契約規定外，服務區域限中華民國境內。
- 本保證書服務範圍條款僅適用本次購買之機型。

※ 注意事項

- 若產品使用於營利商業場所、公共場所或特殊地區（如海邊、硫磺區、溫泉區等）時，自購買日期起全機商品保證期限為半年。
- 如經本公司工程師檢查後判定屬因安裝不良引起之故障或危險安裝無法處理時，請顧客聯絡原安裝之電器行負責處理，本公司不負責安裝保固之責任。
- 若未於購買一個月期限內與免費服務專線聯絡，以機體機號換算製造日期，三個月後翌日起計算保固期間。
- 保證期間外之檢修或調整服務，不論是否更換零件，按公司規定酌收「外出基本費」。
- 若產品為福利品，全機零組件保證期限一年，但外觀不保固。

※ 如有下列情形之一者，雖在保固期間內亦不予免費優待：

- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀。
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀。
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀。
- 安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀。
- 偏遠地區及山區之服務，不論是否超過保證書期間均酌收服務費。
- 違反說明書安全使用而導致產品不良。

※ 本保證書僅限台灣國內有效。

This warranty is valid only in Taiwan

※ 保證書記載內容確認與後續保管

- 領取本保證書時，請確認是否記載經銷商名稱及購買年月日等應記載事項。如有缺漏，請立即告知店家。
- 本保證書即使遺失、破損，本公司不會另行提供新的保證書，故請妥善保存。