

NI CO 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：16L油切空氣烤箱	
產品型號：NI-K2032	
購買日期： 年 月 日	

保證內容

- 憑本保證書，自購買日起壹年內免費服務。
(不含使用 / 操作說明書)
- 本公司家電產品轉為營利商務用時，保固6個月。
- 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 外觀因使用自然汗舊者。
 - 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三個月給予保證。
- 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。
- 本產品售後服務委託昶宏股份有限公司。
服務專線：(02) 2904-1876

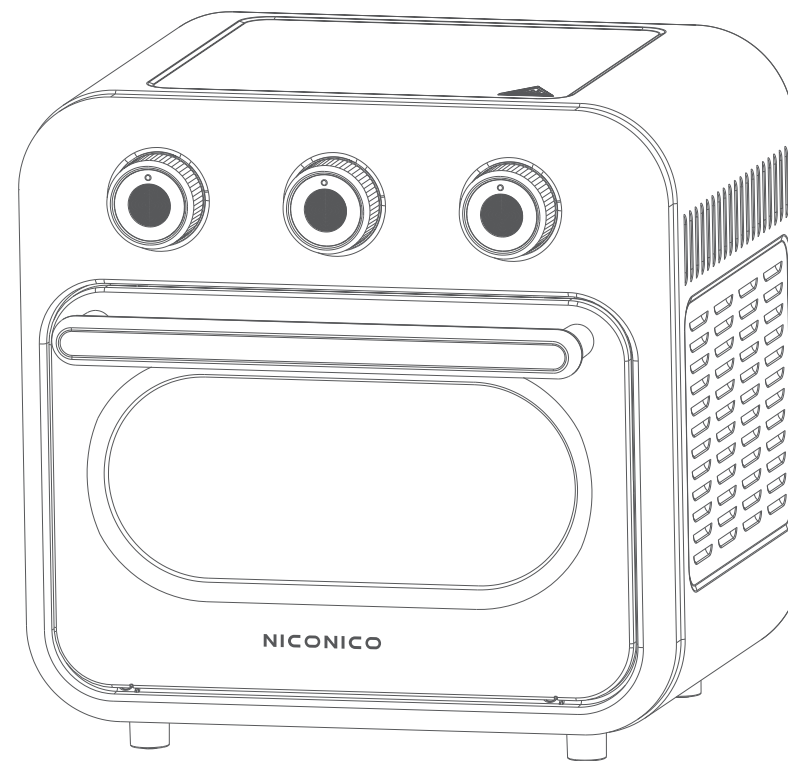
委製/進口商：昶宏股份有限公司
地 址：新北市新莊區中正路653號之2號2樓
電 話：(02)29041877
傳 真：(02)29041879

維修服務商地址：新北市五股區中興路三段48之13號
送修請先撥打售後服務專線：(02)29041876

總代理 昶宏股份有限公司



16L油切空氣烤箱 NI-K2032



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：

1. 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。
2. 本產品僅適用於家庭以及室內，切勿將本產品用於未指定之其他用途。
3. 烤箱在加熱過程中或剛用完後，外表面溫度較高，請勿觸摸，應使用防熱手套或取盤夾取出食物。
4. 若有孩童在旁，須加倍小心使用本產品。切勿讓孩童單獨使用或將烤箱放於孩童能觸及的地方。
5. 嚴禁將電源線、電源插頭及烤箱主機浸在水中，以防觸電。
6. 禁止將電源線懸掛在櫥櫃的邊緣或接觸高溫表面。
7. 經常檢查烤箱主機、電源線、電源插頭是否有破損，一旦烤箱主機、電源線或電源插頭有破損跡象，應停止使用並送到最近的維修服務中心去檢查及維修。
8. 應正確使用所附的烤箱配件。
9. 請勿將烤箱擺放在煤油爐、微波爐旁等高溫環境中使用，並遠離火源。
10. 烤箱使用過程中，四周需保持至少10公分以上的距離空間。
11. 當烤箱不使用時，應將電源插頭從電源插座內拔出。
12. 移動或清潔烤箱時，需待烤箱冷卻後再進行，並將電源插頭從電源插座內拔出。
13. 使用時請勿用外物覆蓋烤箱的任何部份，以免產生烤箱過熱。
14. 烤箱使用時，必須小心移動烤盤或其他配件，避免高溫油或高溫液體燙傷。
15. 應將烤箱放置在乾燥的環境中，不可在室外使用本產品。
16. 使用烤箱時應避免被鋒利的邊緣劃傷。
17. 如果烤箱在使用中接觸易燃物或被一些易燃物所覆蓋如窗簾、織物等類似的東西容易引起火災。
18. 不得將下列物品放入烤箱中烤，如：紙張、卡片、塑膠、布料、易燃塑膠...等。
19. 當烤箱不使用時，請勿將除了廠商配件以外的其它東西存貯在烤箱裡面。
20. 要關閉烤箱時，請將"溫度"、"功能"、"時間"控制旋鈕旋到"關"位置，然後把電源插頭從電源插座中拔下來。
21. 烤箱使用時，外部表面溫度可能較高，請勿隨意觸碰以免燙傷。
22. 當玻璃門完全打開後，禁止在玻璃門上放置任何物品。
23. 食物不能集中在烤盤和烤網的局部，需均勻分佈，重量不超過1.5kg。
24. 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

安全注意事項

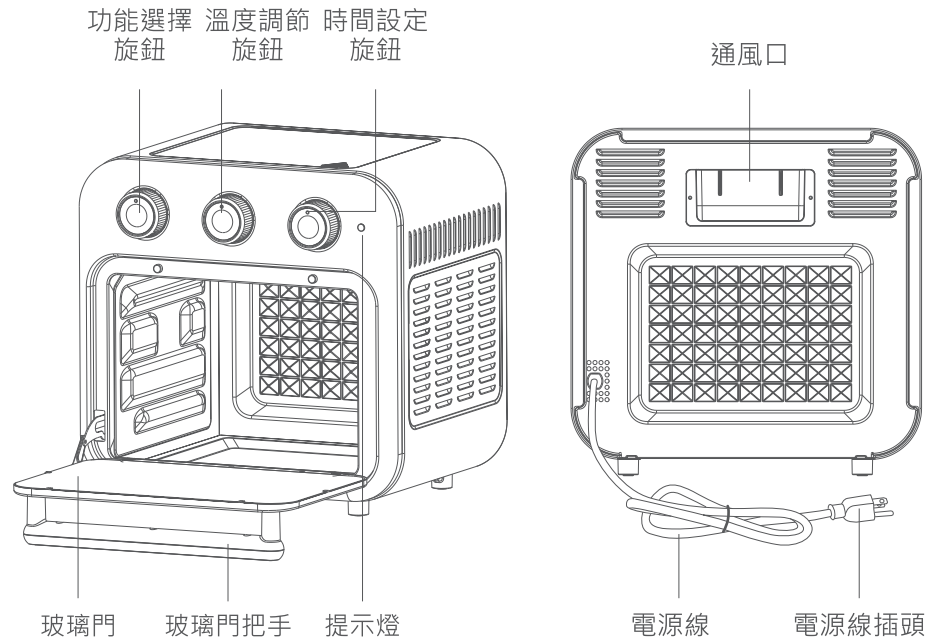
25. 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用；孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
26. 本產品具有提醒標示：

圖示	解釋
	注意：高溫表面

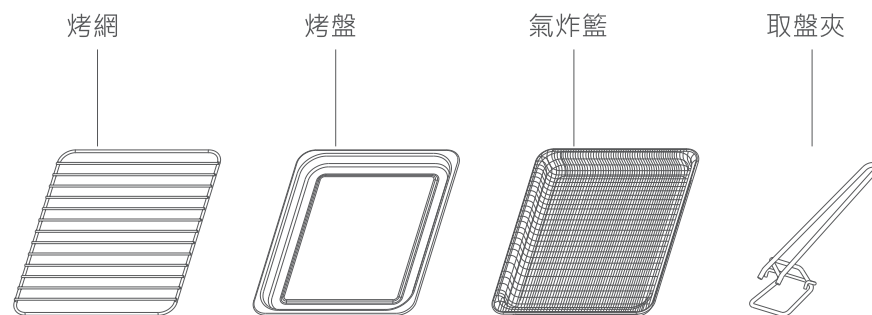
使用時請注意安全以免燙傷。

各部位名稱

主機

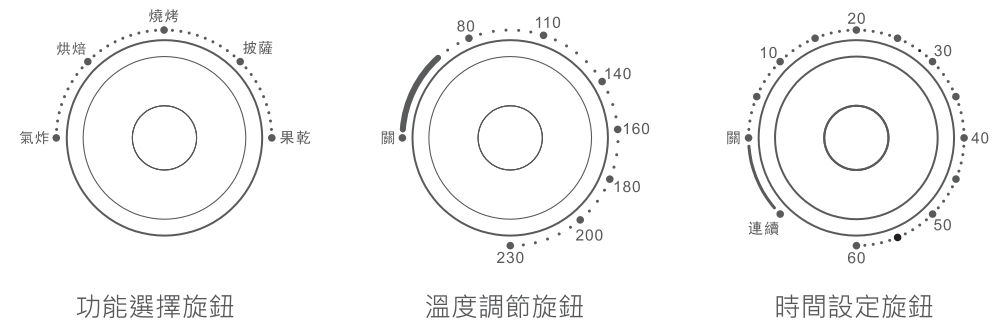


配件



各部位名稱

操作旋鈕



功能選擇旋鈕

- 可選擇功能分別為「氣炸」、「烘焙」、「燒烤」、「披薩」以及「果乾」。

溫度調節旋鈕

- 可調整溫度為最低80°C，最高為230°C。

時間設定旋鈕

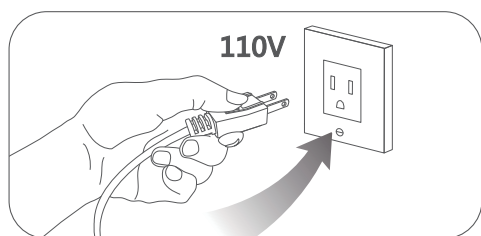
- 可調整時間分別為1分鐘，最長為60分鐘。

使用方式

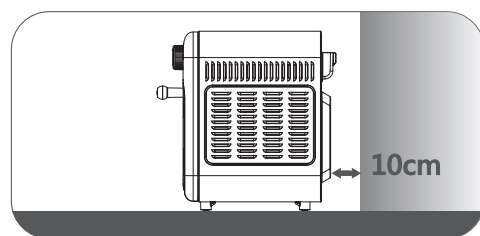
首次使用

建議用戶在第一次使用時先進行清潔並空燒15分鐘，步驟如下：

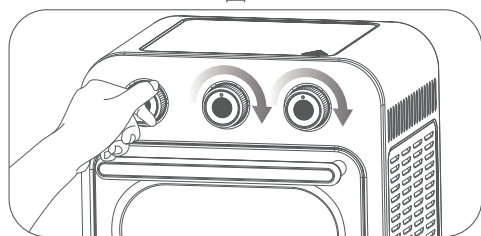
1. 將烤箱放置在平坦檯面上並將烤箱內的配件全部取出。
2. 用溫水清潔烤箱所附的配件，用柔軟濕布擦拭烤箱內部，等完全乾燥後再使用。
3. 確定「功能選擇旋鈕」、「溫度調節旋鈕」、「時間控制旋鈕」轉至「關」位置，然後將電源插頭插入電源規格為110V的電源插座(如圖一)。
4. 烤箱周圍應預留足夠的空間，確認烤箱外殼與其他物品保持10cm以上的空間距離，並且烤箱頂部不能放置任何物品(如圖二)。
5. 將「功能選擇旋鈕」轉至「氣炸」位置，溫度控制旋鈕調到「230°C」的位置，接著將時間控制旋鈕調整至「15分鐘」的位置，加熱15分鐘以除去烤箱中的保護油(如圖三)。



圖一



圖二



圖三

注意



※ 烤箱在初次使用時因發熱管塗有保護油，會產生白色煙霧屬於正常現象。

使用方式

1. 「功能選擇旋鈕」、「溫度調節旋鈕」、「時間設定旋鈕」轉至「關」位置，然後將電源插頭插入電源規格為110V的電源插座。
2. 依烘烤需求選擇配件並加入食材，配件使用食材參考如下：
 - 烤盤：帶有油脂、稀食、細碎的食材
 - 烤網：塊狀較大的食材
 - 氣炸籃：堅果、花生、瓜子、果乾、肉類...等食材
3. 食材安放好後，放置於烤箱內，即可關上玻璃門。
4. 將「功能選擇旋鈕」轉至所需的加熱功能，「溫度調節旋鈕」轉至所需的溫度，最後將「時間設定旋鈕」轉至適當的烘烤時間(可參考P.7烹飪參考)。
5. 當「時間設定旋鈕」設定完畢，電源指示燈亮，開始烘烤，當烤箱內超過設定溫度時，待溫度下降後，便會恢復加熱。因加熱管為紅外線發熱管，所以加熱時烤箱內會亮起，暫停加熱或關機時烤箱內不會有燈光，溫控器會自動切斷。
6. 烘烤時間結束時會響提示音，可視情形稍加長烘烤時間，來達到最佳效果。
7. 使用完畢，待烤箱冷卻再進行清潔步驟。

提醒

- ※ 連續使用時，因內部初始溫度較高，會影響烹調時間，請在依據食材狀況做調整。
- ※ 烤箱使用完畢時，表面具有高溫，請勿觸摸以免燙傷。
- ※ 使用完畢時請及時清潔烤箱內部及配件，以防下次使用時造成異味。

烹飪參考

以下內容為參考值，烹調時間會因為食材的溫度、質量、重量等不同而各有差異，下提供食譜內容請依實際烹調狀況做調整。連續烹調時，內部初始溫度較高，烹調時間會比初次使用時短，請依據時烹調狀況調整時間。

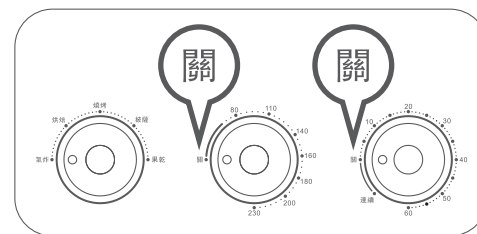
功能	品項	溫度(°C)	時間(分鐘)	使用配件
氣炸	薯條	230	18-25	氣炸籃
	雞米花		18	
	豬排		30	烤盤
	雞翅		18-25	
烘焙	蛋塔	180	12-15	烤盤
	餅乾		15	
	蛋糕	160	18	
燒烤	肉串	230	10	氣炸籃
果乾	果乾	80	7小時(使用連續)	氣炸籃
披薩	披薩	200	10-12	烤網

- 請勿烘烤高油脂、蓬鬆的易燃食品（爆米花、肉鬆）。
- 如使用時間小於 20 分鐘，需將「時間設定旋鈕」轉到大於 40 分鐘後，再將「時間設定旋鈕」轉回想要的時間位置。
- 由於使用環境的差異，建議預熱 5 分鐘。若機器在寒冷天氣下使用，則烘烤時間增加3分鐘。
- 食材量多或食材體積大時，適當增加烹飪時長，量少則減少。
- 在烘烤過程中，體積較大的食物可中途翻動，可提高最終烘烤效果，並有助於讓食材獲得均勻的煎炸，中途開玻璃門不影響。

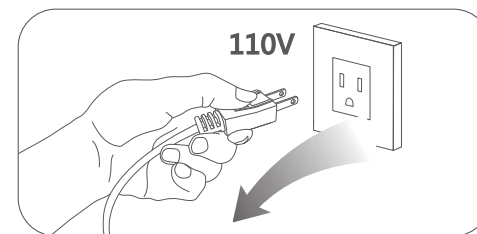
清潔與保養

主機清潔

- 在清潔烤箱前將「溫度調節旋鈕」、「時間設定旋鈕」轉至「關」位置並拔掉電源線插頭，待烤箱完全冷卻後方可進行(如圖四、圖五)。
- 建議每次使用烤箱後，及時清理烤箱內的油汙與食材殘渣。
- 烤箱內部使用乾布擦拭，如無法清除可用濕布沾少許中性清潔劑擦拭，並用清水再次擦拭乾淨；擦拭布不可滴水以免流入機體造成損害。
- 本機配件可浸泡於溫水清洗，再用布抹乾淨並放置於陰涼處風乾。
- 不得使用硬刷或尖銳物洗刷、刮削以免損壞烤箱內表面及烤盤、烤網、氣炸籃的保護層。
- 不可使用有機溶劑如：酒精、甲苯等進行清潔。
- 使用烤箱之前請確認清洗的配件已乾燥再進行使用。
- 確保所有配件已經清洗完畢，並收納時確保所有配件是乾燥的。
- 嚴禁將烤箱浸入水等液體中。



圖四



圖五

簡易故障排除

下列狀況可能不是故障，請在送修前先檢查清楚。

故障描述	原因分析	處理措施
烘烤時出現濃煙	食材中有過多油脂	烘烤前去除多餘油脂
烤盤有焦黑油脂	配件反覆使用未清洗乾淨	建議每次使用後將配件清洗乾淨
烤出的食材不脆	烤箱內濕氣過多	將玻璃門稍打開，使蒸氣散出
烤出的食材不熟	食材太厚	將食材切片或劃上切口
烤出的食物焦黑	烘烤時間過久	減少烘烤時間
烤箱不運作	電源未接通	電源線插頭插上插座
加熱管停止運作	定時時間已到	重新設定時間調整旋鈕

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，並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，請與02-29041876服務專線或就近經銷商諮詢。

產品規格

品名	16L油切氣炸烤箱
型號	NI-K2032
額定電壓	110V
額定頻率	60Hz
總額定消耗電功率	1300W
容量	16L
淨重	約4.6kg
外觀尺寸	340寬x336高x337深mm
配件	氣炸籃x1、烤網x1、烤盤x1、取盤架x1
產品原產地	中國
製造年份	詳見規格標

