

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：空氣烤箱	
產品型號：NI-GB808	
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：
 - 未依使用說明書使用注意事項內容操作使用者。
 - 自行拆修或改裝者。
 - 未按規定電壓使用造成機器不良者。
 - 外觀因使用自然汙損者。
 - 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：
 - 超過保證期間者。
 - 未出示本保證書者。
 - 保證書記載經塗改或內容與現物不符者。
 - 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：
 - 保證期間內，依保證年限執行，不再給予延長。
 - 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

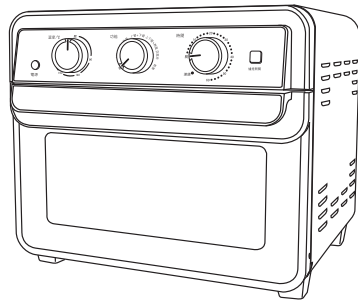
委製/進口商：昶宏股份有限公司
地 址：新北市新莊區中正路653之2號2樓
電 話：(02)29041877
傳 真：(02)29041879

維修服務商地址：新北市泰山區貴子路17-17號
維修服務專線：(02)29041876

總代理 昶宏股份有限公司



空氣烤箱 NI-GB808



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。

安全注意事項

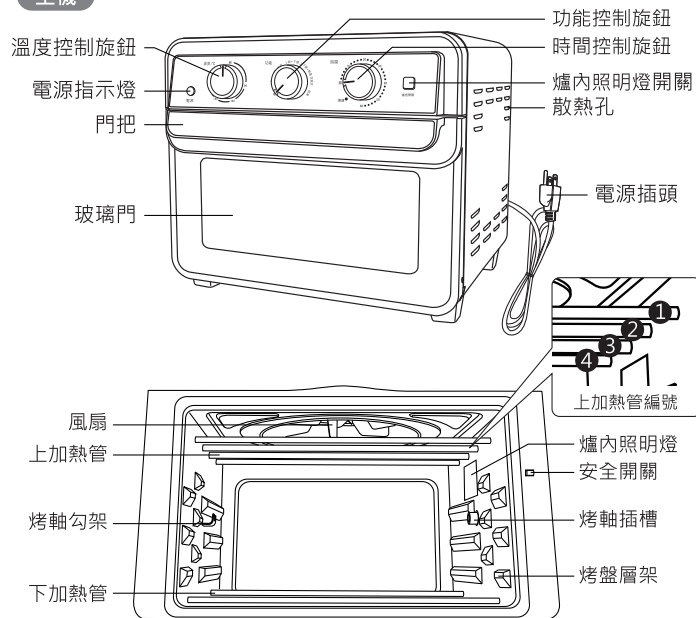
17. 如果烤箱在使用中接觸易燃物或被一些易燃物所覆蓋如窗簾、織物等類似的東西容易引起火災。
18. 不得將下列物品放入烤箱中燒烤，如：紙張、卡片、塑膠、布料、易燃塑膠...等。
19. 當烤箱停止使用時，請勿將除了廠商推薦的配件以外的其它東西存貯在烤箱裡面。
20. 要關閉烤箱時，請將"溫度"、"功能"、"時間"控制旋鈕旋到"關"位置，然後把電源插頭從電源插座中拔下來。
21. 烤箱使用時，外部表面溫度可能較高，請勿隨意觸碰以免燙傷。
22. 當玻璃門完全打開後，禁止在玻璃門上放置任何物品。
23. 食物不能集中在烤盤和烤網的局部，需均勻分佈，重量不超過3kg。
24. 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
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



各部位名稱

操作面板旋鈕

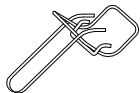
溫度/°C	溫度控制旋鈕圖示說明			
	關	關閉	230	230°C
	90	90°C	—	溫度區間
	140	140°C		
	190	190°C		

功能	功能控制旋鈕圖示說明	
	關	關閉
	上管	編號1、4上加熱管
	上管+熱風	編號1、4上加熱管+風扇+烤軸
	上管+下管	編號1、4上加熱管+下加熱管
	上下管+熱風	編號1、4上加熱管+下加熱管+風扇+烤軸
	空氣炸	編號1、2、3、4上加熱管+風扇+烤軸
	乾果	編號2、3上加熱管+風扇+烤軸

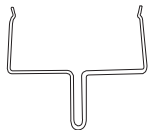
時間	時間控制旋鈕圖示說明					
	關	關閉	40	40分鐘	連續	無時間設定
	10	10分鐘	50	50分鐘		
	20	20分鐘	60	60分鐘		
	30	30分鐘	●	兩分鐘		

各部位名稱

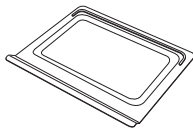
配件



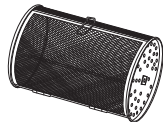
取盤夾x1



取物支架x1



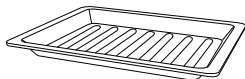
集屑盤x1



轉籠x1



轉叉x1



烤盤x1



烤網x2

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. 使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"溫度"、"功能"、"時間"控制旋鈕旋到"關"位置，然後將電源插頭插入電源規格為110V的電源插座。
4. 烤箱周圍應預留足夠的空間，保證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。
5. 將功能控制旋鈕調到"空氣炸"位置，溫度控制旋鈕調到"230度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。

※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。

使用步驟

1. "溫度"、"功能"、"時間"控制旋鈕旋到"關"位置，然後將電源插頭插入電源規格為110V的電源插座。
2. 將集屑盤放入烤箱內並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
 - 轉叉：全雞
 - 轉籠：堅果、花生、瓜子、果乾

使用方式

3.食物安放好後，放置於烤箱內，即可關上玻璃門。

- 烤盤：依需求插入烤盤層架的插槽內。
- 烤網：須放置於烤盤上後在依需求插入烤盤層架的插槽內。
- 轉叉：調整支架長度後，將方頭端插入烤軸插槽再將圓頭端放上烤軸勾架。
- 轉籠：調整支架長度後，將方頭端插入烤軸插槽再將圓頭端放上烤軸勾架。

4.將功能控制旋鈕設定在需要的加熱方式，溫度控制旋鈕設定到所需的溫度，最後將時間控制旋鈕設定在適當的烘烤時間。

5.當時間控制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，溫控器會自動切斷，待溫度下降後，便會恢復加熱。

6.烘烤時間結束時會響鈴，若認為烘烤不理想可稍加長烘烤時間，來達到最佳效果。

7.使用完畢，待烤箱冷卻進行清潔步驟。

提醒：

- 使用轉叉、轉籠的支架時，請勿將支架長度調整與機體內部同寬，以免無法順利安裝或取出。
- 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。
- 當在烤箱在運作時開啟玻璃門，安全開關啟動，將會自動斷電停止運作，關上玻璃門時，將會重新啟動。
- 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。

烹調參考

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。

一、肉排

- 1.將肉排放在鋪好烘焙紙的烤盤上，放入烤箱內。
- 2.設定功能：空氣炸或乾果，溫度設定230度C、時間10~15分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

二、排骨

- 1.將排骨放在鋪好烘焙紙的烤盤上，放入烤箱內。
- 2.設定功能：空氣炸或乾果，溫度設定230度C、時間20~30分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

三、鮮蝦

- 1.將鮮蝦放在鋪好烘焙紙的烤盤上，放入烤箱內。
- 2.設定功能：空氣炸或乾果，溫度設定180度C、時間10~12分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

烹調參考

四、香腸

- 1.將香腸表面劃上幾刀後，放在鋪好烘焙紙的烤盤上，再放入烤箱內。
- 2.設定功能：空氣炸或乾果，溫度設定180度C、時間12~15分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

五、牛肉餅

- 1.先將烤箱進行預熱，設定功能：上管+下管，230度C時間5分鐘。
- 2.將烤網鋪上烘焙紙放上牛肉餅，再放入烤箱內。
- 3.設定功能：上管+熱風，溫度設定230度C、時間15~17分鐘。
- 4.經過5分鐘時，開啟玻璃門取出牛肉餅將其翻面，再放回烤箱繼續烘烤。
- 5.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

六、蛋塔

- 1.將蛋塔放在鋪好烘焙紙的烤盤上，放入烤箱內。
- 2.設定功能：上管+下管，溫度設定230度C、時間18~20分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

七、甜甜圈

- 1.將甜甜圈放在鋪好烘焙紙的烤盤上，放入烤箱內。
- 2.設定功能：上管+下管，溫度設定230度C、時間7~10分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

烹調參考

八、薯條

- 1.將薯條放在鋪好烘焙紙的烤盤上或放在轉籠內(轉籠可放薯條約300克)，再放入烤箱內。
- 2.設定功能：空氣炸，使用"烤盤"溫度設定230度C、時間10~15分鐘；使用"轉籠"溫度設定230度C、時間20~25分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

九、麵包片

- 1.先將烤箱進行預熱設定功能：上管+下管，溫度設定230度C、時間5分鐘。
- 2.將麵包片放在烤網上，接著放入烤箱內。
- 3.設定功能：上下管+熱風，溫度設定230度C、時間3分鐘。
- 4.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

十、雞翅

- 1.將雞翅放在烤網上，並將烤網插入最上層的烤盤層架間格中。
- 2.設定功能：空氣炸，溫度設定230度C、時間10~15分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

十一、全雞

- 1.將約1公斤的全雞洗淨做好調味後，使用轉叉將全雞固定後，再放入烤箱內。
- 2.設定功能：空氣炸，溫度設定190度C、時間40~45分鐘。
- 3.烘烤完畢發出提示音，即可取出食用。

清潔與保養

1. 在清潔烤箱前將"溫度"、"功能"、"時間"控制旋鈕旋到"關"位置並拔掉電源插頭，待烤箱完全冷卻後方可進行。
2. 建議每次使用烤箱後，及時清理烤箱內的油污與食材殘渣。
3. 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。
4. 本機配件以及集屑盤可浸泡於水中清洗，並放置於陰涼處風乾。
5. 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、轉籠、轉叉、集屑盤的保護層。
6. 不可使用有機溶劑如：酒精、甲苯等進行清潔。
7. 使用烤箱之前請確認清洗的配件已乾燥再進行使用。
8. 嚴禁將烤箱浸入水等液體中。

故障排除

- 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
烘烤時出現濃煙	食物中有過多油脂	烘烤前去除多餘油脂
烤盤有焦黑油脂	烤盤反覆使用未清洗乾淨	建議每次使用烤盤後清洗乾淨
烤出的食物不脆	烤箱內濕氣過多	將烤箱門稍微打開，使水蒸氣散出
烤出的食物不熟	食物太厚	在食物上劃上痕跡
烤出的食物焦	烘烤時間過久	減少烘烤時間
烤箱不運作	電源未接通	接通電源
加熱管自動停止運作	定時時間已到	重新設定時間控制旋鈕

緊急處理方法

本產品發生異常時，請先將“溫度”、“功能”、“時間”控制旋鈕旋到“關”位置，再將電源插頭拔起，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	空氣烤箱		
型號	NI-GB808		
額定電壓	AC 110V/60Hz	內容量	23L
總額定消耗電功率	1400W	製造年份	詳見規格標
產品重量	約6.8公斤	商品原產地	中國
外觀尺寸	寬402x深372x高350mm		

限用物質含有情況標示

設備名稱：烤箱 Equipment name		型號（型式）：NI-GB808 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	超出 0.1 wt %	○	○	○	○	○
風扇	○	○	○	○	○	○
發熱管	超出 0.1 wt %	○	○	○	○	○
溫控器	超出 0.1 wt %	○	○	○	○	○
塑膠料	○	○	○	○	○	○
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。 Note1: “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。 Note2: “○” 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.						