

禾聯碩股份有限公司

產品保證書

商品名稱		購買日期	
商品型號		經銷商(蓋店章)	
姓名			
電話			
地址			

承蒙惠顧不勝感激，為維護您的權益，應即請經銷商於保證書填寫購買日期及加蓋店章，同時保留發票為依據，否則將以製造出廠日期算起保固。

本產品保固方式:

- 一、憑本保證書，自購買日起一年內免費服務。
- 二、小家電產品如需服務請送至總公司或全省服務中心，除濕機(10L以上機種)、清淨機(CADR 值300 m³/h以上機種)、水冷扇、洗碗機與馬桶座，為可到府維修商品，偏遠地區及離島掛外。
- 三、本公司小家電產品轉為營利商務使用時，保固減半(六個月)
- 四、本服務保證內容之範圍不包含產品內外外部外觀及任何隨機附贈之產品，消耗品(如電池、燈泡、濾網、烤盤、烤架、磁頭等)及相關配件產品(包裝材、說明書等)之損壞或遺失。
- 五、遙控器保固三個月

注意事項

- 一、產品維修時請出示本保證書及發票，否則以出廠日為保固起算日；另保證期間內所更換之故障零件皆歸本公司所有。
- 二、如有下列情形之一者，雖在保固期間內亦不予免費保證：
 - 1.天災(水災、火災、地震、雷擊等)、人為因素、蟲鼠禍害、公共災害、化學物品、特殊環境(散熱差、車輛或船舶)造成之產品故障。
 - 2.位於溫泉硫磺區、沼氣區、高鹽分地區、因硫磺、沼氣、鹽害所造成之產品損壞。
 - 3.產品未依說明書內容操作、擅自改裝或由非本公司授權之專業人員檢修所引起之故障或損毀。
 - 4.安裝位置之遷移或搬運所產生之故障；外觀因使用自然髒汙或損毀者。
 - 5.產品如經本公司工程人員檢查後判定屬於安裝不良所引起之故障時，由原安裝之店家負責，本公司不負安裝補正責任。
 - 6.產品之安裝工程不在本公司保證範圍內，如有因此產生問題以致影響產品性能無法正常發揮，應由原購經銷商與購買者間之約定，自行負責屬於安裝工程範圍內之保固責任。
 - 7.產品安裝時如未考量日後服務空間或人員安全性問題造成現場無法維修時，須另行拆裝或移至安全處所方能服務之所有費用由使用者自行支付；本公司服務工作人員判斷維修位置若有生命危險之疑慮，則本公司有權不予服務。
- 三、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.出示本保證書及發票，致以出廠日為保固起算日，超過保固期限者。
 - 3.保證書記載經塗改或模糊不清者、內容與現物不符，又無法提供發票或購買憑證者。
 - 4.保證書內容購買日期未填寫及未加蓋經銷商店章，又無法提供發票或購買憑證者。
 - 5.保證期間外之檢修或調整服務，不論是否更換零件，按公司規定酌收檢修300元。
 - 6.零件另計。
- 四、下情況酌收300元以上外出基本費(依地區收費)
 - 1.保證期限內因使用環境問題所衍生之服務案件，例如：人為操作不當使用說明、調整服務(非產品品質不良)。
 - 2.免費保證期外之到府服務案件，更換零件者依現場維修報價收費，如未換修零件或報價不維修者。



保證書註冊網址
www.heran.com.tw
※請上網登錄保證書資料以確保相關權利。

全台服務中心

總公司：桃園市龜山區華亞科技園區科技三路88號	TEL：(03)327-5407
南港站：台北市南港區成功路一段22號	TEL：(02)6617-7860
宜蘭站：宜蘭縣冬山鄉冬山路五段389號	TEL：(03)958-5592
新竹站：新竹市竹光路197號	TEL：(03)610-6383
台中站：台中市南屯區精科二路6號	TEL：(04)3609-1122
雲嘉站：嘉義縣民雄鄉中山路19號	TEL：(05)310-3755
台南站：台南市安南區安新二路199號	TEL：(06)602-5789
高雄站：高雄市大寮區上寮里上發六路29號	TEL：(07)963-1166
花蓮站：花蓮市中興路43巷2號一樓	TEL：(03)327-5407
台東站：台東市連航路102號	TEL：(089)239-710
澎湖站：澎湖縣馬公市中興路6-2號	TEL：(07)963-1166
金門站：金門縣金湖鎮山外黃海路1-5號	TEL：(07)963-1166

禾聯碩股份有限公司



TEL: (03) 396-1188 FAX: (03) 396-1199
<http://www.heran.com.tw>
免費服務電話: 0800-667-999
服務傳真專線: (03) 2627866

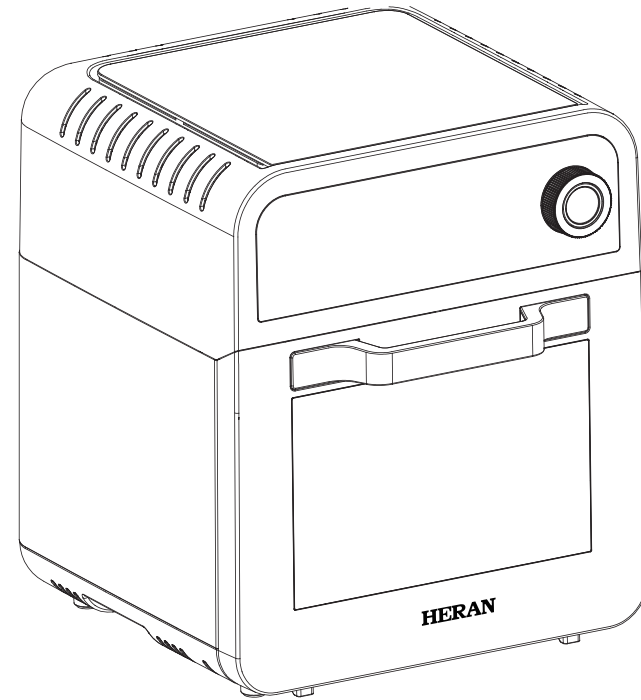
HERAN

股票代碼 5 2 8 3

使用說明書



氣炸烤箱



禾聯碩官方網站



QR CODE

目錄

歡迎使用禾聯『氣炸烤箱』!為確保使用安全，
操作前請您仔細閱讀說明書並妥善保存，以便日後參考。

以下為本說明書之適用型號：

HAO-12AB010、HAO-12AB020、HAO-12AB030、HAO-12AB040、HAO-12AB050、
HAO-12AB060、HAO-12AB070、HAO-12AB080、HAO-12AB090、RAO-12AB010、
RAO-12AB020、RAO-12AB030、RAO-12AB040、RAO-12AB050、RAO-12AB060、
RAO-12AB070、RAO-12AB080、RAO-12AB090、AAO-12AB010、AAO-12AB020、
AAO-12AB030、AAO-12AB040、AAO-12AB050、AAO-12AB060、AAO-12AB070、
AAO-12AB080、AAO-12AB090、SAO-12AB010、SAO-12AB020、SAO-12AB030、
SAO-12AB040、SAO-12AB050、SAO-12AB060、SAO-12AB070、SAO-12AB080、
SAO-12AB090

安全注意事項	1
操作與功能說明	4
各部件名稱與面板說明	5
配件放置說明	7
產品操作說明	10
清潔與保養	15
產品規格與故障處理辦法	16

安全注意事項

★使用本產品前，請詳細閱讀本使用說明書，將幫助您正確使用本產品。為防止因使用不當而造成不必要的人身傷害和財產損失，請您在使用前務必注意以下事項：

- 1 請將產品放置於水平穩固的平台上使用。
- 2 請勿將產品放置於桌巾、窗簾等易燃物上方或附近使用，並於運作時勿將進風口及出風口蓋住。
- 3 將產品連接電源以前，請先檢查產品所標示電壓與供電電壓是否相符。
- 4 請勿在電源插頭未完全嵌入時開啟機器，以免引發人員受傷。
- 5 若插頭、電源線或產品本身受損，請勿繼續使用本產品。
- 6 使用者雙手潮濕的情況下請勿將產品電源線插入插座，以及碰觸觸控面板。
- 7 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。
- 8 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 9 本電器僅限家庭使用。
- 10 此電器機身不得浸水或在水龍頭下進行沖洗，以免損壞內部電子元件。
- 11 食物僅可放置於本產品所附之烤網、烤籠或串烤架中進行烹飪，以避免食物接觸到加熱元件。
- 12 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
- 13 產品運作時處於高溫加熱中，請勿碰觸機身以免燙傷，並將手部、臉部與出風口保持安全距離。
- 14 勿讓電源線接觸高溫表面，以免電源線損壞發生危險。

安全注意事項

- 15 若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
- 16 請勿將電源線中的接地線強行拆除，若拆除將喪失產品保固權力。
- 17 如產品冒出黑煙，應立即拔除插頭，待停止冒煙後再取出烤箱內食物，取出時應戴上隔熱手套。
- 18 使用後或長時間未使用須將電源線拔除，以免發生生鏽、絕緣不良，漏電問題。
- 19 請勿將液體或其他食物放入封閉容器中於機器內進行加熱，以免發生爆炸危險。
- 20 請置於通風良好、與牆壁或家俱距離30公分以上的地方使用，避免熱蒸氣破壞家俱或牆面。
- 21 需移動產品前請務必先將電源插頭拔下。
- 22  此符號表示本產品的表面在使用期間容易變熱。
- 23 鍋內高溫操作時，請不要將塑膠盤、碗或保護膜放入其中。
- 24 使用時應將設備放置在水準或穩定的桌面上。不要放置在塑膠、木板或任何其他不耐熱、易磨損的表面。
- 25 如果預先設定的時間太長，食物會被燒焦、冒煙，並從排氣口釋放出來，立即切斷電源並清洗炸籃、網架、麵包架和接油盤的食物和油脂。
- 26 器具在烘烤使用過程中，其易觸及部件會變得很熱，兒童應該遠離。

特別注意：下列情況發生時，請立即停止使用，並送至經銷商或致電本公司處理。

- | | |
|-----------|------------|
| ■ 電源線破損 | ■ 插頭鬆動 |
| ■ 碰撞或摔落損壞 | ■ 本體不慎掉入水中 |

安全注意事項

- 安置注意：
- 請勿讓電源懸掛於桌角和門檻等銳利的地方，亦勿讓電源線靠近發熱物體，如瓦斯爐及電暖爐等。
 - 請勿在室外使用。
 - 請勿讓孩童觸碰，避免發生意外危險。
 - 如因操作不當造成傷害，本公司不負連帶責任。

圖示



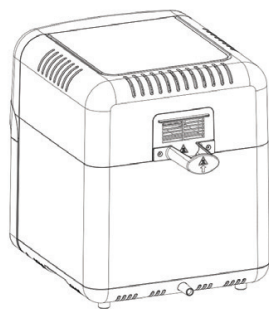
不可覆蓋

- 警告：為了避免過熱，不可覆蓋加熱器。
- 勿在浴室淋浴間或游泳池之環境下使用此加熱器。

操作及功能說明

初次使用注意事項

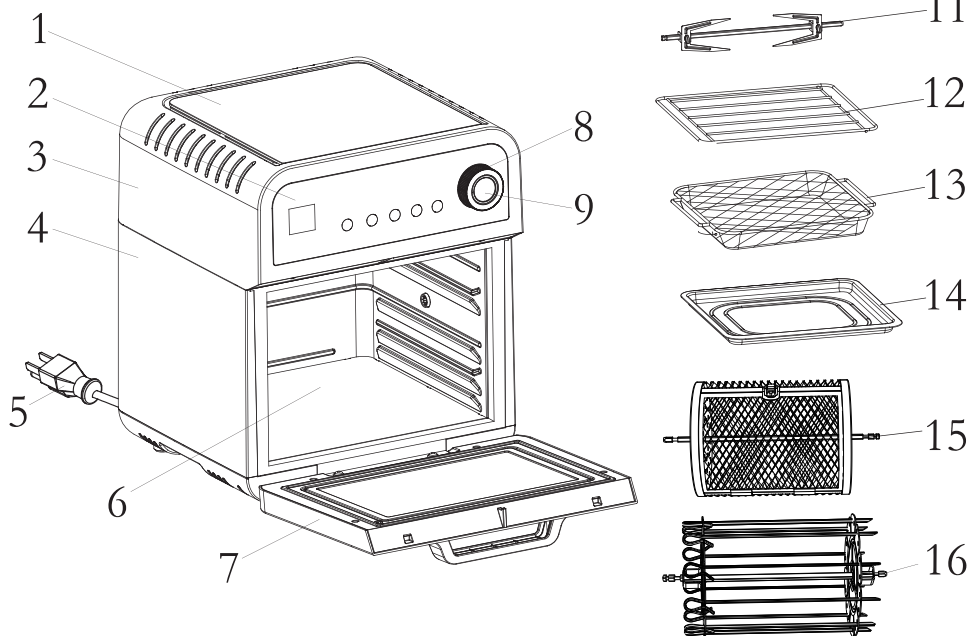
- 1 請先將機器內的配件全部取出
- 2 請勿使用非本機以外提供的配件，以免造成機器毀損或危險。
- 3 使用前將烤籃、烤網、旋轉烤籠、旋轉烤叉等配件用清水清洗，機器內部用濕布擦拭，並待其完全乾燥後再把食物放進去。
- 4 初次使用時您可能會聞到一陣輕微的氣味及煙，此為正常現象待機器使用一段時間後就會慢慢消失，建議首次烘烤可以加入鳳梨皮、檸檬皮等水果皮去味。
- 5 請手動安裝出風口隔牆板，並將螺絲鎖上(如右圖)。



請勿將機體直接浸入水中，以免造成機體損壞。

各部件名稱與面板說明

產品各部位名稱



1.機殼上蓋

2.控制面板

3.進風口

4.機身外殼

5.電源線插頭

6.內膽

7.隔熱玻璃門

8.旋鈕

9.開機/關機按鈕

10.取叉夾

11.旋轉烤叉組件

12.烤網

13.烤籃

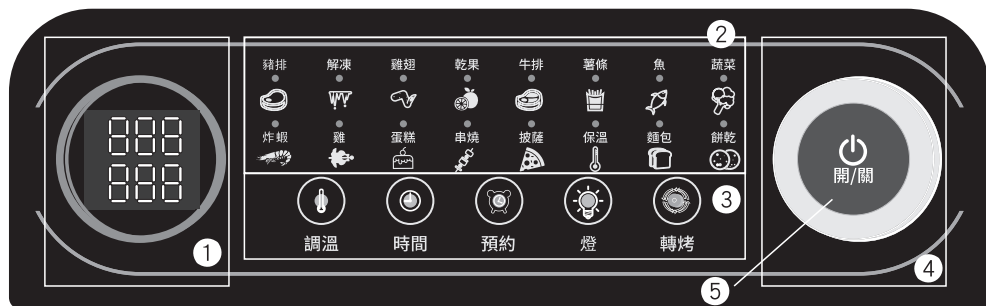
14.接油盤

15.旋轉烤籠

16.烤串組件 (部分型號標配)

各部件名稱與面板說明

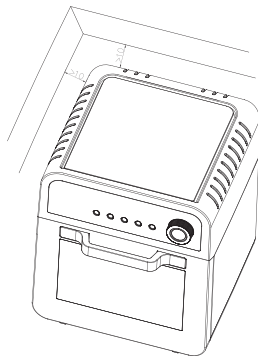
控制面板說明



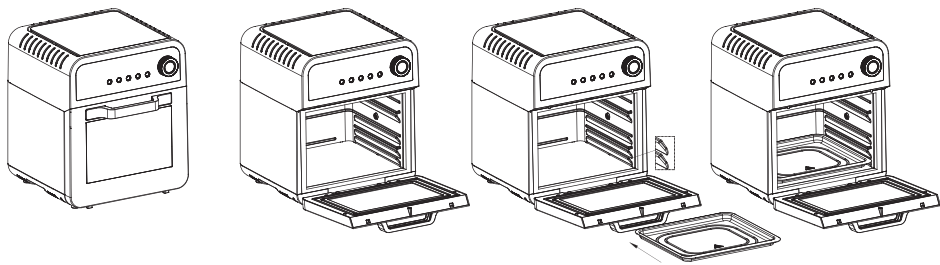
- 1.溫度/時間顯示
- 2.自動烹飪菜單程序圖示
- 3.程序調整選項鍵
- 4.菜單程序選擇鈕
- 5.開機/關機按鈕

配件放置說明

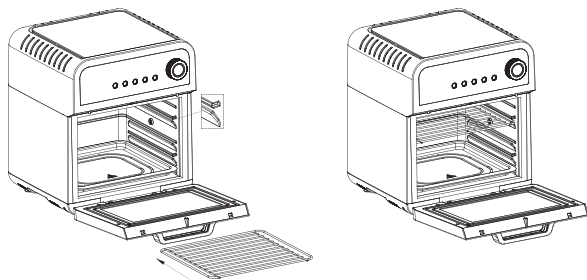
1.將機器放置在穩定的水平臺面上。在背部和兩側留出至少10公分的空間(最好30公分)，並注意遠離窗簾、牆布等可燃材料。



2.打開門後，應將接油盤沿著內膽兩側的引導槽推進至機器內，如下圖所示：

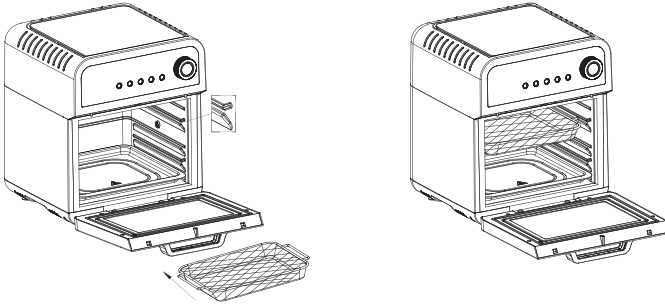


3.把烤網沿著內膽兩側的引導槽推進機器內。如下圖所示：



配件放置說明

4.把食物放進烤籃裡再放入機體中，然後關上門，如圖下圖所示：

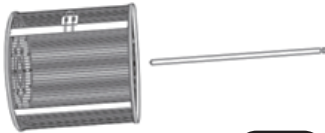


5.旋轉烤籠使用方式

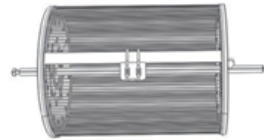
5-1 按照如下圖一到圖四說明組裝



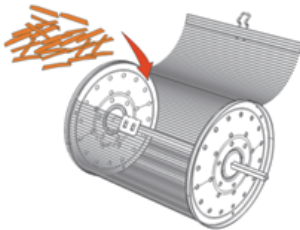
旋轉烤籠的軸與波板螺絲是共用旋轉烤叉組件



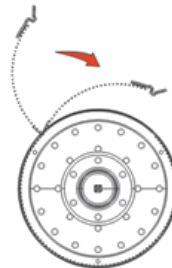
圖一



圖二



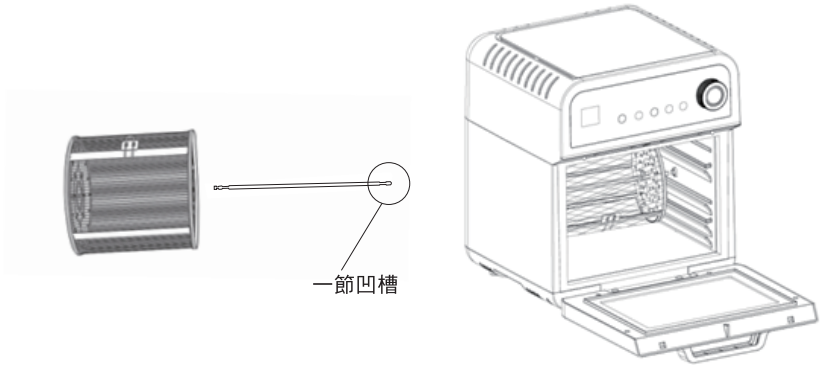
圖三



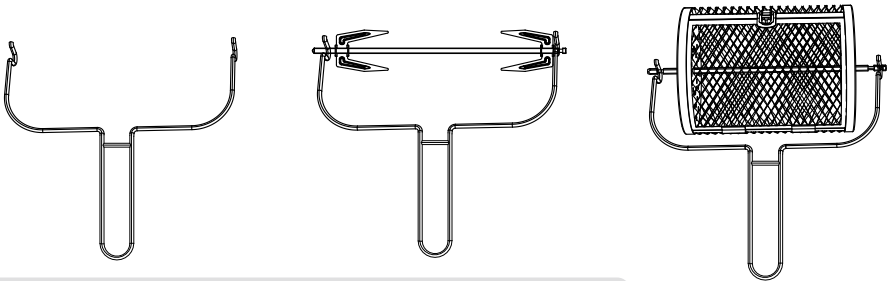
圖四

配件放置說明

5-2 將旋轉烤籠放置於內膽時，先固定右邊轉軸(注意有方向限制，右邊為只有一節凹槽的一端)，再將左邊轉軸放置在軌道上。

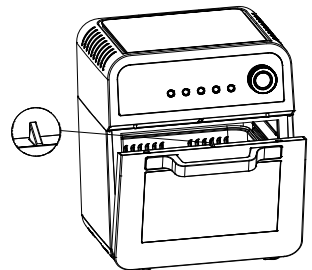


5-3 使用取叉架時請將凹槽部位勾住轉軸,先抬高左邊轉軸後再將右邊轉軸拉出。



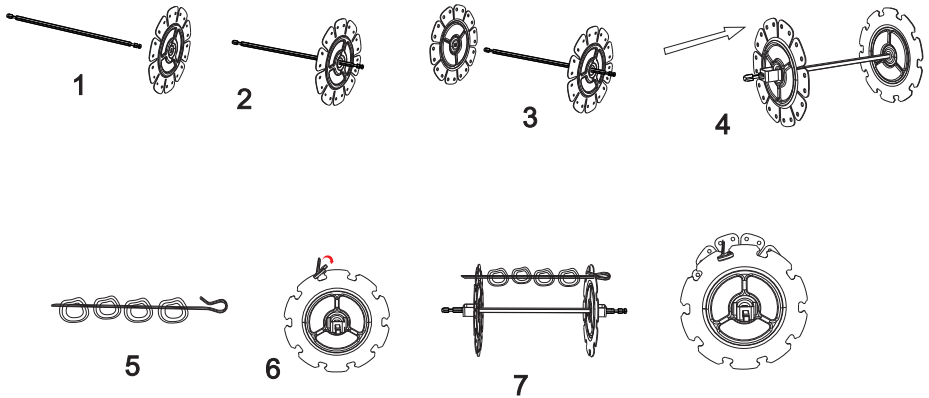
注意

- *不同的烹飪請選擇不同配件。
- *烹飪完畢後，請用手套取出烤籃、烤網或接油盤避免燙傷。
- *請保持接油盤停留在最低層收集油炸食品的油。
- *不要讓食物貼近發熱管，最小保持40mm的距離，避免食物加熱後變大碰觸到發熱管。
- *關門時請注意讓安全開關完全卡入門上凹槽，此時機器才能啟動，如右圖安全說明。



配件放置說明

6. 烤串組件組裝說明



- 1.依照步驟一到三分別將轉軸固定到左右邊的插片中。
- 2.完成固定後將螺絲鎖上。
- 3.將食物固定到金屬烤串上，請盡量固定在食物的中心，烤串尾端較尖銳放入食物時請小心避免刮傷。
- 4.將烤串穿過兩片插片中，轉動有鉤子的部分進行固定。
- 5.重複以上六個步驟後完成如圖七，即可將烤串組件放入機器中，放入時請注意右側應為轉軸有一節凹槽的部位。

產品操作說明

- 1.接通電源後會“逼”一聲，顯示面板與所有指示燈閃爍一下，溫度與時間顯示面板為全黑，此時為關機狀態。
- 2.按下“開/關”鍵，面板全亮，進入待機狀態。
- 3.待機狀態下，除了“開/關”，“爐燈”，“轉烤”鍵，其他按鍵均無法使用。
- 4.在待機狀態，轉動“旋鈕”進入功能選擇，選擇好功能後，按“開/關”鍵,即進入工作狀態。
- 5.在待機狀態下不作任何操作後60秒自動關機。

產品操作說明

菜單功能選擇

1. 我們提供不同的煮食時間和煮食溫度的組合來滿足您不同的煮食需要。
2. 轉動“旋鈕”，每轉動一下，在控制面板都會出現相應的圖形，同時指示燈亮，選好後，按“開/關”鍵，機器開始啟動。
3. 以下是我們的菜單組合，同樣您也可根據實際需要，改變煮食時間和溫度。

程序名稱	預設溫度	預設時間
豬排	220°C	20分鐘
解凍	80 °C	10分鐘
雞翅	200°C	15分鐘
乾果	70 °C	8 分鐘
牛排	180°C	12分鐘
薯條	220°C	20分鐘
魚	180°C	20分鐘
蔬菜	180°C	12分鐘
炸蝦	180°C	10分鐘
雞	220°C	30小時
蛋糕	180°C	30小時
串燒	200°C	15分鐘
披薩	180°C	15分鐘
保溫	80 °C	30小時
麵包	200°C	4 分鐘
餅乾	180°C	12分鐘



注意 烘烤食物的份量越大，需要的時間與溫度同時增加，根據實際情況增加。

產品操作說明

時間和溫度設置

1. 選擇菜單功能之後，如果需要重新設定溫度和時間，可按“調溫／時間”鍵，可以變更烹調溫度和烹調時間。
2. 調整烹調溫度的時候，面板對應溫度的數字閃爍“溫度”指示燈亮，旋轉旋鈕可調整溫度，順時針轉動為增，逆時針轉動為減。每轉動一下即變化10°C，選定溫度後靜待兩秒後指示燈熄滅。溫度可調範圍為：50~220°C；乾果功能的溫度可以在50到70°C之間調整。
3. 調整烹調時間的時候，面板對應時間的數字閃爍“時間”指示燈亮，旋轉旋鈕可調整時間，順時針轉動為增，逆時針轉動為減。每轉動一下即以1分鐘為單位改變。烹調時間範圍為：1~60分鐘；乾果功能最長為8小時。

預約定時功能

1. 按“預約”鍵，顯示面板會顯示預設定時為1小時，旋轉旋鈕可調整預約時間，順時針轉動為增，逆時針轉動為減，每轉動一下即以10分鐘為單位變化，按下“開/關”鍵，啟動預約功能後倒計時開始。預設時間範圍：10分鐘~9小時50分。取消預約時可再重複再按此鍵進行取消。



注意

此功能需要按選擇菜單後，再按預約鍵進行操作。啟動預約定時狀態下，如果想改變烹調時間和溫度，則需要重設相應數據。

產品操作說明

暫停功能


1. 烹調過程中只要打開門即會自動暫停。此情況下，只有“開/關”，“爐燈”和“轉烤”鍵有反應外，其他按鍵會處於鎖定狀態，關上門則會繼續之前的烹調工作。



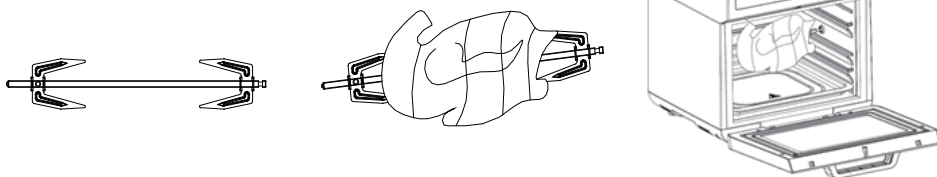
1. 在工作狀態下打開門進行暫停功能時，如果10分鐘內無關上門則進入關機狀態，顯示面板無數字畫面。
2. 在烹飪過程中，烤籃、烤網、和接油盤的溫度非常高，不能直接用手觸摸。

提示：在烹調食物的過程中，定時或不規則翻動食物有助於烹調更均勻、效果更好。

旋轉功能

該功能可以令食物的受熱更均勻。按“轉烤”鍵  控制面板的相應圖示指示燈會長亮。再按一次，則取消轉烤功能。該功能為手動開啟功能，非預設啟動功能。

烤雞叉的使用。如下圖所示：



此功能需要按選擇菜單後，再按預約鍵進行操作。啟動預約定時狀態下，如果想改變烹調時間和溫度，則需要重設相應數據。



雞的總重量不能超過1.2公斤，如重量超過請使用烤網烤更大尺寸的雞，雞腿與雞翅張開的位置要用棉線綁住固定；烘烤時，最好先在雞腿上用針穿刺幾個孔，可加強較厚的雞肉熟透程度。

產品操作說明

烹飪完成

1. 當程序完成時，發出三聲滴的聲響即表示產品停止運作，但風扇會繼續運轉約1分鐘直到內部中心溫度下降。
2. 打開門後請多利用取叉架或者防燙手套取出食物，溫度下降前禁止用手觸摸以免燙傷
3. 如果烹飪後的食物還未熟透，請將食物和配件重新放回機內再加熱幾分鐘。
4. 將烹飪完成的食物倒在盤子或餐具上。
5. 完成烹飪後，請按電源按鈕關閉電源，並拔下電源線插頭。

清潔與保養

- 1.清洗前請務必拔掉插頭，待機氣降溫後才可進行。
- 2.每次使用後要清洗烤籃、烤網、接油盤、旋轉烤叉，可用清水與洗潔劑清洗，接油盤請用軟的海綿清洗，勿使用菜瓜布等硬物刷洗。
- 3.機器內部可用軟布沾溼及少量中性清潔劑擦洗，擦拭發熱管時小心擦拭以免割傷。
- 4.不要將電源線、插頭和機器主體浸入水中或其他液體中清洗，以免造成損壞、火災、觸電或傷害他人的危險。
- 5.所有部件擦乾後，需置於通風、乾燥及沒有腐蝕性氣體的環境中，以備下次使用。

產品規格與故障處理辦法

產品規格

主機功能參數

產品名稱	氣炸烤箱
消耗功率	1200W
公升數	12L
額定電壓	AC 110V
機體重量	7.9kgs
機體尺寸	W332 x H373 x D314 mm
產地	中國

故障處理辦法

故障現象	可能導致原因	解決方法
面板不亮	未接上電源插頭	插上電源插頭
	已插上電源插頭但不亮	請送至維修中心檢修
面板無法觸控	未關上烤箱門	關上烤箱門
	未開機	按下開關旋鈕開機
炸烤後食物不熟	放入過多或過厚之食物	將食材分批烹調或切成較細/薄
		調高溫度或延長工作時間
炸烤後熟成不均勻	食材較厚無進行翻動	較厚的食材於過程中須翻動
機器冒出白煙	開始前未將烤箱內食物殘渣徹底清除	每次使用後須徹底清潔機器內部
	正在烹調油脂較多之食材	屬正常現象

