

# 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			
郵件			
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 m<sup>3</sup>/h以上機種)、水冷氣、葉片式電暖器、洗碗機與馬桶座，為可到府維修商品，偏遠地區及離島除外。
- 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。
- 六、非人為因素造成損壞，充電型電池保固一年。

### 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. 位處於溫泉硫磺區、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. 超過保固期間者。
  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. 保固期間外之檢修或調整服務，不論是否更換零件，按公司規定的收檢修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
中和站：新北市中和區仁愛街126號	TEL：(02)6637-3799
宜蘭站：宜蘭縣冬山鄉冬山路五段389號	TEL：(03)958-5592
中壢站：桃園市平鎮區廣達街47號	TEL：(03)492-8399
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：嘉義市西區博愛路二段536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：金門縣金城鎮珠浦東路4巷13弄8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

免付費服務電話：0800-667-999

服務傳真專線：(03)2627866

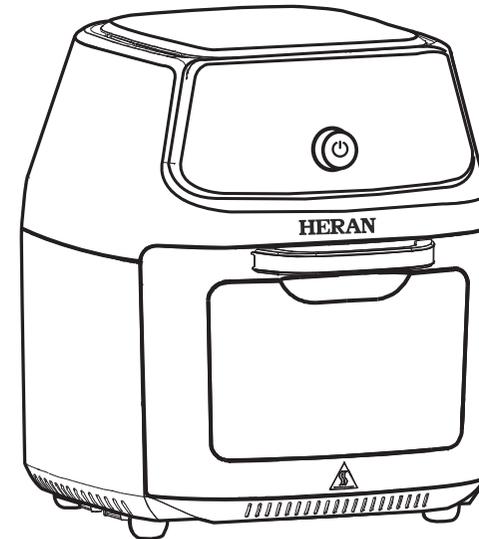


# HERAN

# 使用說明書



## 氣炸烤箱



圖片僅供參考，產品以實物為準。

LINE 官方客服



QR CODE

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-16CL010、HAO-16CL020、HAO-16CL030、HAO-16CL040、HAO-16CL050  
HAO-16CL060、HAO-16CL070、HAO-16CL080、HAO-16CL090、RAO-16CL010  
RAO-16CL020、RAO-16CL030、RAO-16CL040、RAO-16CL050、SAO-16CL010  
SAO-16CL020、SAO-16CL030、SAO-16CL040、SAO-16CL050、AAO-16CL010  
AAO-16CL020、AAO-16CL030、AAO-16CL040、AAO-16CL050

WIFI機種:

HAO-16CL01W、HAO-16CL02W、HAO-16CL03W、HAO-16CL04W、HAO-16CL05W、  
HAO-16CL06W、HAO-16CL07W、HAO-16CL08W、HAO-16CL09W、SAO-16CL01W、  
SAO-16CL02W、SAO-16CL03W、SAO-16CL04W SAO-16CL05W、AAO-16CL01W、  
AAO-16CL02W、AAO-16CL03W、AAO-16CL04W、AAO-16CL05W、YAO-16CL01W、  
YAO-16CL02W、YAO-16CL03W、YAO-16CL04W、YAO-16CL05W

---

安全注意事項	1
各部件名稱與功能說明	3
2-1本體	3
2-2配件	3
2-3控制面板	4
操作及功能說明	5
3-1初次使用注意事項	5
3-2一般使用說明	5
程序設置	7
保養與維護	8
故障排除	9
產品規格	10

# 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。

- 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。

 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
- 扇葉斷裂式破損
- 碰撞或摔落損壞
- 本體不慎掉入水中

 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的物體，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。
- 如因操作不當造成的傷害，本公司不負連帶責任。
- 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。

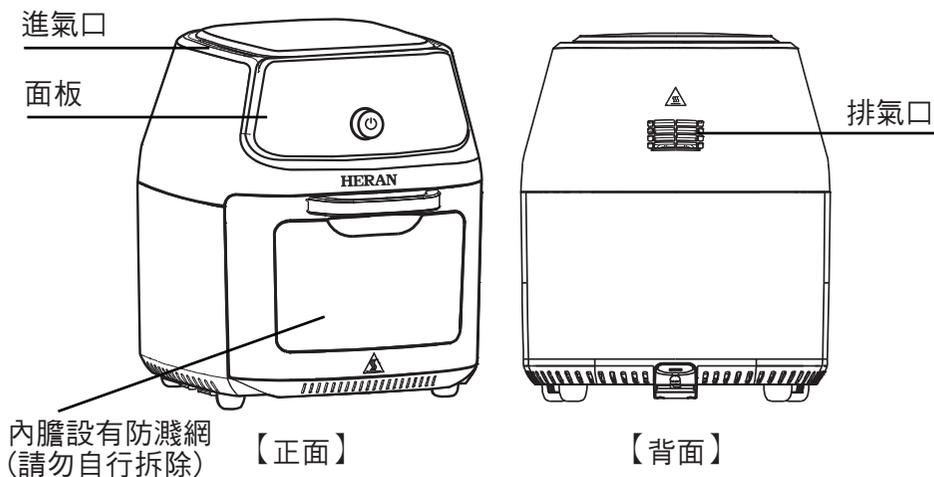
圖示



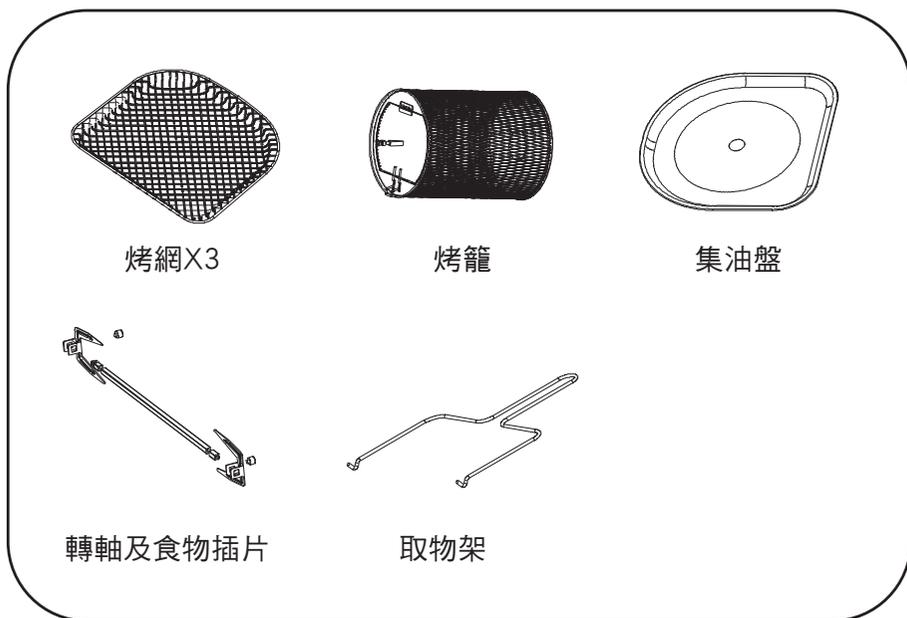
- 警告：為了避免過熱，不可覆蓋加熱器。
- 勿在浴室淋浴間或游泳池之環境下使用此加熱器。

# 各部件名稱與面板說明

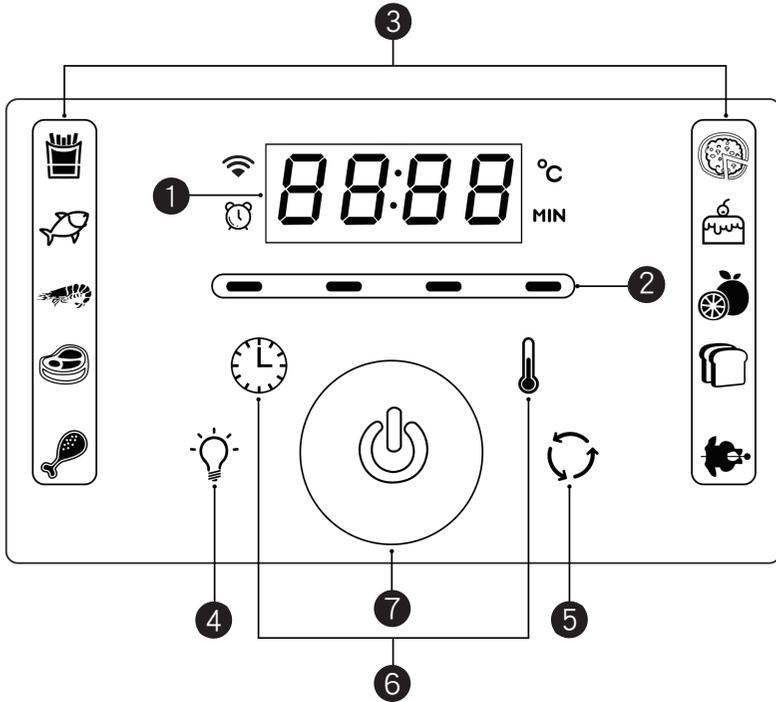
## 2-1 本體



## 2-2 配件



## 2-3控制面板



① LED顯示面板

② 工作指示燈

③ 預設菜單

④ 爐燈開關

⑤ 旋轉開關

⑥ 時間/溫度設置切換

⑦ 開關按鍵/調整旋鈕

# 操作及功能說明

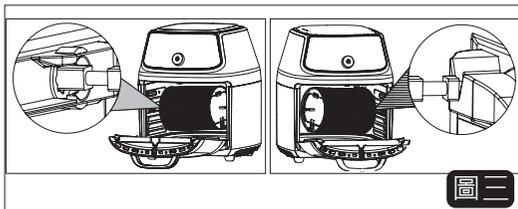
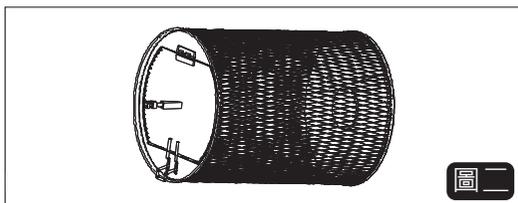
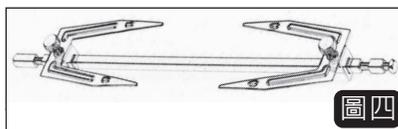
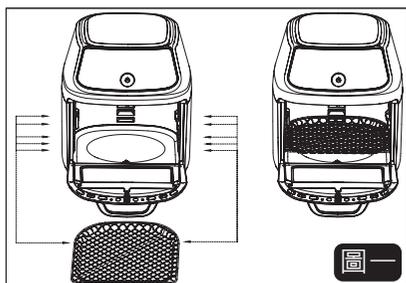
## 3-1 初次使用注意事項

- 1 將機體內及包裝箱內所有配件全部取出。
- 2 使用溫水及洗潔劑將烤網、烤盤等配件清洗，機體內部及外部用浸過清潔劑的柔軟濕布擦拭，等待完全乾燥再開始使用。

**!** **注意** 請勿將機體直接浸入水中，以免造成機體損壞。

## 3-2 一般使用說明

- 1 插上電源線，聽見” 嗶 ” 一聲即代表機器進入通電狀態。
- 2 **【烤 網】** 放入烤網後，擺上食材關上烤箱門(圖一)。  
請注意烤網方向弧形朝內，內有五層層架，可依需求調整。  
**【旋轉烤籠】** 將食物放入旋轉烤籠後(圖二)，使用取物架將其放入烤箱，放入時須注意左右邊有方向限制(圖三)。  
**【旋轉烤叉】** 將轉軸貫穿食材後，於兩端插入食物插片(圖四)，使用取物架將及放入烤箱，放入時須注意左右邊有方向限制。



- ③ 按下開關按鍵即可選擇自動菜單或自行設定溫度時間。
- ④ 若選擇自動菜單也能自行微調溫度及時間，選擇該程序後再按下溫度或時間調整鍵，旋轉開關旋鈕即可微調，如不需調整則按下該程序後再按開關鍵即進入烹煮模式。
- ⑤ 若自行設定溫度及時間，則開機後直接按下溫度調整鍵及時間調整鍵，溫度設定以5度為單位，溫度範圍為65-200度（乾果模式為30-80度），時間設定以1分鐘為單位，時間範圍為1-60分鐘（乾果模式以1小時為單位，時間範圍為2-24小時），設定完畢後按下開關即進入烹煮模式。
- ⑥ 烹煮過程中將門拉開翻動食物，機器將會暫停加熱，把門關閉後將會繼續原先設定的程序繼續加熱。

 **注意** 打開烤箱門後將無法操作面板，將門關閉後即可恢復。

- ⑦ 待程序完成後機器將發出” 嗶—嗶—嗶—” 聲且自動執行20秒散熱，同時面板將顯示” OFF” 字樣，散熱完畢後即可打開玻璃門取出食物。

 **注意** 取出食物時應使用取物架或隔熱手套，以免燙傷。

# 程序設置

程序	溫度	時間	建議使用配件
 薯條	200°C	12分鐘	旋轉烤籠
 牛排	180°C	10分鐘	烤網
 魚	180°C	12分鐘	烤網
 蝦	160°C	7分鐘	烤網
 雞腿	180°C	20分鐘	烤網
 披薩	170°C	20分鐘	烤網
 蛋糕	175°C	30分鐘	自購模具
 麵包	160°C	20分鐘	自購模具
 烤雞	200°C	30分鐘	轉軸&食物插片
 果乾	50°C	4小時	烤網



## 提示

1. 因本產品內膽容量較大，機器冷卻狀態下，建議烘烤時間增加3分鐘。
2. 使用氣炸烤箱重新加熱食物，建議設定150°C，最多10分鐘。
3. 食材為冷凍的狀態下，建議烘烤時間增加3分鐘。
4. 應評估食材厚度及大小，視情況增加或減少烘烤時間。



## 注意

以上設定僅供參考，實際烹飪會依照食物的大小、產地、形狀和  
品牌各有不同，我們無法保證提供最佳配置。

# 保養與維護

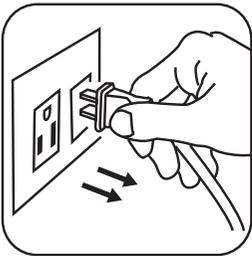
- ① 每次使用後請務必進行清潔。
- ② 清潔前請確認電源插頭已拔除，並靜待機器完全冷卻後再進行。（圖五）
- ③ 面板、外殼及機體內部請用潮濕軟布擦拭，絕對不可使用水直接沖洗。（圖六、七）

 **注意** 清潔機體內部時，請確認機器內部已完全冷卻，避免燙傷!

- ④ 烤網、烤籠及可拆式玻璃門片若有食物殘渣，可先浸泡溫熱水再做清洗。機器面板請用軟布沾水進行擦拭清潔。

 **提示** 可拆式玻璃門片、烤網及烤籠等不鏽鋼配件可使用洗碗機清洗。

- ⑤ 每次使用時應檢查加熱部位四周及機身內部是否有異物，以免食物殘渣反覆加熱後產生大量煙及燒焦味，機身內外皆須於每次使用後進行清潔。
- ⑥ 請勿使用去污粉、粗糙刷子、松香油等具腐蝕性的清潔劑進行清潔，以免未壞機身表面或電子元件，進而減少機器使用壽命。



圖五



圖六



圖七

# 故障排除

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

## 產品規格

產 品 名 稱	氣炸烤箱
額 定 電 壓	AC 110V
額 定 頻 率	60Hz
消 耗 功 率	1500W
產 品 尺 寸	W366×H431×D456mm
機 身 重 量 ( 淨 重 )	7.5kg
毛 重	10.2kg
容 升	16L

RoHS限用物質含量請參考 <http://reurl.cc/drZXv6>

