

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			

※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保權益，如未蓋店章、日期請保留原始發票。

☒ 送站修理 ※若須到府服務酌收外出基本費300元

1. 憑本保證書，自購買日起壹年內免費服務。
2. 小家電產品如需服務請送至總公司或全省服務站中心。
3. 本公司小家電產品轉為營利商務用時，保固減半(6個月)。
4. 產品維修時請出示本保證書，若無法提出，則以製造出廠日期為保固啟始日加一年。

5. 非保證範圍：

- (1) 本服務保證內容之範圍不包括產品內部、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、遙控器、說明書等)之損壞或遺失。
- (2) 本機以外之附件、配件。

6. 因下列情形而發生故障者，雖在保證期間內亦不予免費優待：

- (1) 由於天災地變或人為引起之故障或損毀。
- (2) 因使用不當、異常電壓，以致商品故障或損毀。
- (3) 擅自改裝商品或外人拆解檢修所引起之故障或損毀。
- (4) 安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀。
- (5) 任意拔除電源插頭的接地端，等同人為毀損機體，故不在保固範圍內。
- (6) 若產品為福利品，全機零組件保證期限一年，但外觀不保固。

7. 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模糊不清者、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，視同失去保證效力。
- (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費300元。

本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。

服務區域限中華民國管轄區內。

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



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

南港站：台北市南港區成功路一段22號

宜蘭站：宜蘭縣冬山鄉冬山路五段389號

新竹站：新竹市竹光路197號

台中站：台中市南屯區精科二路6號

雲嘉站：嘉義縣民雄鄉中山路19號

台南站：台南市安南區安新二路199號

高雄站：高雄市大寮區上寮里上發六路29號

台東站：台東市建航路102號

TEL: (03) 327-5407

TEL: (02) 6617-7860

TEL: (03) 958-5592

TEL: (03) 610-6383

TEL: (04) 3609-1122

TEL: (05) 310-3755

TEL: (06) 593-8133

TEL: (07) 963-1166

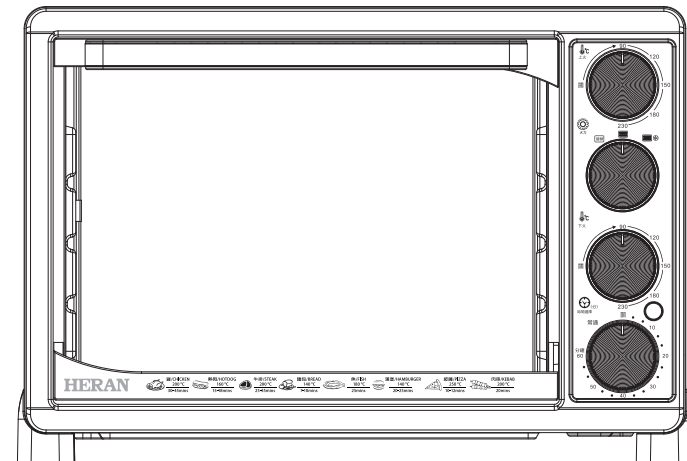
TEL: (089) 239710

HERAN

使用說明書



電 烤 箱



禾聯碩官方網站



QR CODE

目錄

感謝您購買本公司電烤箱，為了您的方便及確保使用安全，請仔細閱讀此說明書，並按步驟操作。並請妥善保存以便日後參考。

以下為本說明書之適用型號：

HEO-30K1、HEO-30K2、HEO-30K3、HEO-30K5、HEO-30K6、HEO-30K7、
HEO-30K8、HEO-30K9、30K1-HEO、30K2-HEO、30K3-HEO、30K5-HEO、
30K6-HEO、30K7-HEO、30K8-HEO、30K9-HEO、AEO-30K1、AEO-30K2、
AEO-30K3、AEO-30K5、30K1-AEO、30K2-AEO、30K3-AEO、30K5-AEO、
SEO-30K1、SEO-30K2、SEO-30K3、SEO-30K5、30K1-SEO、30K2-SEO、
30K3-SEO、30K5-SEO

1.安全注意事項	1
1.1 注意事項	1
2.主要零部件名稱	3
2.1 主機組件介紹	3
3.操作指南	4
3.1 使用說明	4
3.2 操作步驟	6
3.3 上火	6
3.4 下火	7
3.5 上下火	7
3.6 上下火+熱風	7
3.7 發酵	7
4.烹飪指導	8
4.1 烹飪指導	8
5.清潔及保養	9
5.1 清潔及保養	9
6.技術參數	10
6.1 主機功能參數	10

安全注意事項

★為避免引起失火，電擊，燙傷等意外的發生，使用電器前請仔細閱讀以下重要事項：

1.1 注意事項

- 1.使用本產品前，請仔細閱讀說明書。
- 2.電烤箱在工作時或剛用完後，外表面溫度較高，切勿觸摸。
- 3.若有小孩在旁，須加倍小心使用本產品。切勿讓小孩單獨使用或將其置於小孩能觸及的地方。
- 4.嚴禁將電源線、插頭及電烤箱浸入水中或其他液體中，以防有觸電的危險。
- 5.勿將電源線懸掛在廚櫃、桌子的邊緣或高溫表面。
- 6.如果發現電源線、插頭損壞或電烤箱出現故障之後，請務必停止使用，並送至服務中心維修。
- 7.如果電源軟線損壞，為避免危險，請送至維修中心由專業人員替換。
- 8.切勿損壞、過分彎曲、拉伸、扭轉電源線；不可在電源線上放重物或夾住電源線。
- 9.當電烤箱不使用時，應將插頭從插座內拔出，以免因絕緣老化而發生觸電或漏電危險。
- 10.應正確使用配套的電烤箱附件，避免人為不當操作而造成火災或傷害。
- 11.應將電烤箱放置在乾燥的環境中，不可以在室外使用本產品。
- 12.電烤箱使用過程中，機體左右及上下應與牆面保持至少10cm的距離空間，但機體後方應靠牆使用。
- 13.電烤箱使用時請放於平穩處，並切勿靠近易燃物品。
- 14.只能烤製食物，不得將大塊食物或金屬物品放入電烤箱中燒烤，以免產生火災或危險。

安全注意事項

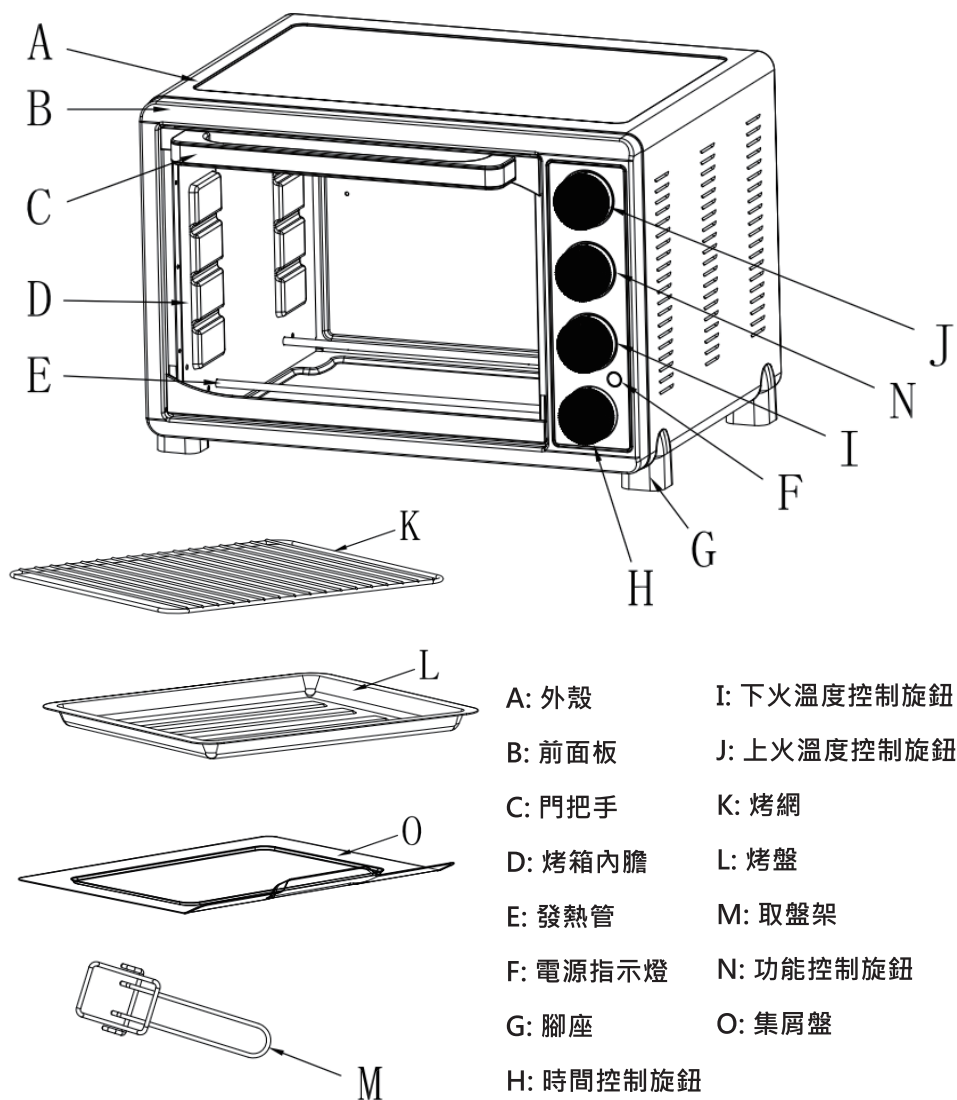
- 15.不得將下列物品放入烤箱中燒烤，如：紙張、卡片、塑膠、布料、易燃物品等等。
- 16.移動或檢修電烤箱時，應先拔掉電源線插頭，等電烤箱冷卻後再進行。
- 17.電烤箱運作時，必須小心移動烤盤或其他附件，避免因高溫油或高溫液體燙傷。
- 18.使用電烤箱時應避免被鋒利的邊緣劃傷。
- 19.電烤箱上不得放置任何物品，並切勿遮蓋電烤箱的散熱孔。
- 20.玻璃門上禁止放置任何物品。
- 21.電烤箱的發熱元件上，禁止直接放置烤盤或其他物品。
- 22.本產品僅適用於家庭使用，切勿將此電烤箱用於未指定之其他用途。
- 23.一切維修事項須由專業的維修人員進行。
- 24.本機不能於外接定時器或獨立的遙控控制系统的方式下運行。
- 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。
26. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。



警告：此標誌的意思是 “ 注意:熱表面”

主要零部件名稱

2.1 主機組件介紹



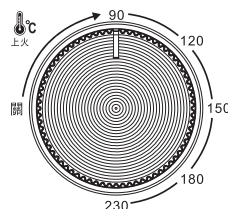
操作指南

首次使用電烤箱前，需注意：

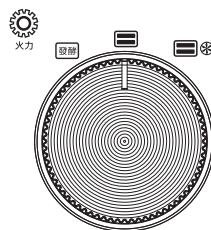
- 1、仔細閱讀說明書
- 2、將烤箱內或包裝箱內的附件、配件全部取出
- 3、使用溫水清潔烤架和烤盤等配件，用浸過清潔劑的柔軟濕布擦拭烤箱內部，等待完全乾燥後再使用
- 4、烤箱周圍應該預留足夠的空間，保證烤箱表面到其他物品10 cm以上的空間距離，並且烤箱頂部不能放置任何物品
- 5、初次操作電烤箱前，應將溫度旋鈕調到最大（一般230刻度處），先預熱10 - 15分鐘除去電烤箱上可能留下的機械油；初次使用時有煙霧冒出屬正常現象。

3.1 使用說明

- 1、上火溫度控制旋鈕：可根據不同的食物，選擇不同的溫度。當順時針方向旋轉旋鈕時，聽到“嘀”一聲時表示溫控器接通，此時將溫度旋鈕旋轉至您想要的溫度，溫度可選擇範圍（90 ~ 230℃）。

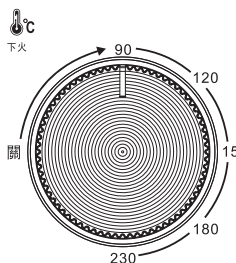


- 2、火力選擇旋鈕：此檔位可以選擇3個功能（發酵/上下火/上下火+熱風）。當烤箱通電時，“電源指示燈”點亮，當旋轉到“發酵”檔，可以對食物進行發酵。

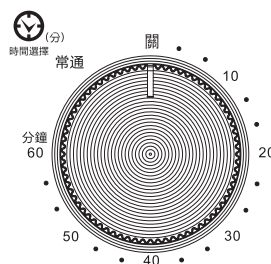


操作指南

3、下火溫度控制旋鈕：可根據不同的食物，選擇不同的溫度。當順時針方向旋轉旋鈕時，聽到“滴”一聲時表示溫控器接通，此時將溫度旋鈕旋轉至您想要的溫度，溫度可選擇範圍（90 ~ 230℃）。



4、時間控制旋鈕：按順時針方向旋轉時，可以設置烹調的時間，此時烤箱通電，電源指示燈將點亮。當聽到一聲清脆鈴聲，表示結束運行程式烤箱停止加熱。最多可設置60分鐘。當烤食物所需時間少於10分鐘時，首先把計時器旋過10分鐘再往迴旋到所需時間位置。



欲使用發酵功能時，可搭配"常通"設定時間。

但此功能不會主動停止，需手動調整時間旋鈕"0"，才能停止加熱。

5、電源指示燈：通電工作過程中，電源指示燈會亮起。

6、烤網、盤：用來放各種燒烤的食物

7、烤盤取架：用來取烤盤和烤網。

8、集屑盤: 用來接食物殘渣、油漬。

注意：

1、如果使用單個烤網時，將其放在層架上使用。

2、形狀不規則的食物，如魚、雞肉等，為了能讓其各部分均勻受熱，可將較厚實部分放在烤網上烘烤。

3、會出汁或油的食物應放在烤盤中烘烤。

3.2 操作步驟

1. 根據食物的高度，將烤網(盤)放置在內膽適當的層架上。
2. 將配好料的食物置於烤網(盤)上。
3. 使用溫度控制旋鈕選擇所需的溫度。
4. 按功能選擇旋鈕順時針方向選擇加熱方式，可根據個人愛好選擇食物熟透程度。
5. 根據食物的大小、厚薄及欲呈現的烘烤色澤效果，用時間控制旋鈕設定烘烤時間，操作請順時針調整時間。
6. 烘烤完成後，時間控制旋鈕轉到“0”。
7. 使用烤盤取架或手套取出烤網(盤)及食物。

溫馨提示：

1. 請勿使用以下盛裝容器：

- 塑膠或紙質等易燃物的容器
- 玻璃或陶瓷或蓋子

2. 請勿讓油脂直接滴落到烤箱底部，烤製油脂含量較多的食物時，請將烤盤放於烤架上，屑盤放於內膽最下方。

3. 烘烤時間因食物的溫度、大小不同應有所調整。

3.3 上火 本功能適合於烤魚肉、牛肉、蔬菜等。

1. 將烤網(盤)置於內膽底層架或中層架上。
2. 將配好料食物置於烤網或烤盤上。
3. 使用上火溫度控制旋鈕選擇所需的溫度。
4. 插上電源後指示燈將點亮，使用時間控制旋鈕按順時針方向設定烘烤時間。
5. 聽到“叮”的一聲，設定時間已完成。確保食物熟透後可用專用配件取出烤網(盤)。

3.4 下火 本功能適合於烤肉、烹煮、燉、燜各種湯等

1. 將烤網或烤盤置於內膽底層架或中層架上。
2. 將配好料食物置於烤網或烤盤上。
3. 使用下火溫度控制旋鈕選擇所需的溫度。
4. 插上電源後，使用時間控制旋鈕按順時針方向設定烘烤時間，電源指示燈將亮起。
5. 聽到“叮”的一聲，設定時間已完成。確保食物熟透後可用專用配件取出烤網(盤)。

3.5 上下火 本功能適合於烤製各類麵包、比薩、餅乾、肉排等

- 1.將烤網置於內膽底層架或中層架上。
- 2.將配好料食物置於烤網或烤盤上。
- 3.使用溫度控制旋鈕選擇所需的溫度。
- 4.將功能控制旋鈕順時針方向設置到“上下火”處，接通電源後上下四條發熱管將同時工作。
- 5.插上電源後指示燈將亮起，使用時間控制旋鈕按順時針方向設定烘烤時間。
- 6.聽到“叮”的一聲，設定時間已完成。確保食物熟透後可用專用配件取出烤盤(網)

3.6 上下火+熱風 本功能適合於烤製各類麵包、比薩、餅乾、肉排等

- 1.將烤網置於內膽底層架或中層架上。
- 2.將配好料食物置於烤網或烤盤上。
- 3.使用溫度控制旋鈕選擇所需的溫度。
- 4.將功能控制旋鈕順時針方向設置到“上下火+熱風”處，接通電源後上下四條發熱管將同時工作。
- 5.插上電源後指示燈將亮起，使用時間控制旋鈕按順時針方向設定烘烤時間。
- 6.聽到“叮”的一聲，設定時間已完成。確保食物熟透後可用專用配件取出烤盤(網)

3.7 發酵 本功能適合麵包發酵

- 1.將烤網或烤盤置於內膽底層架或中層架上。
- 2.將配好料食物置於烤網或烤盤上。
- 3.將功能控制旋鈕設置到“發酵”檔，接通電源後下兩條發熱管將同時工作。
- 4.插上電源後，使用時間控制旋鈕按順時針方向設定烘烤時間，電源指示燈將點亮。(需長時間發酵可搭配“常通”設定時間，操作請詳閱3-1使用說明)
- 5.聽到“叮”的一聲，設定時間已完成。確保食物發酵完成後可用專用配件取出烤盤(網)。

4.1 烹飪指導

- 1、烹調時間因做菜所用的材料的溫度、品質、份量等不同而各有差異，參照食譜根據實際情況進行調整。
- 2、連續烹調時，因爐內開始溫度較高，烹調時間會比初次使用時的時間短。請根據食物的實況進行調整。
- 3、烤箱爐內加熱溫度過高時，內置溫控器會自動斷開，發熱管會不再加熱，待冷卻後便會繼續加熱，如果在中途將食物取出，會出現加熱不足的情況

一般食物烘烤時間設定參考表

食材	預熱時間	加熱時間	建議溫度
麵包	10分鐘	5-6 分鐘	180度
熱狗	10分鐘	10分鐘	200度
牛排	10分鐘	20-25 分鐘	230度
烤魚	10分鐘	20-25 分鐘	230度
披薩	10分鐘	10-15 分鐘	230度
烤雞	10分鐘	50-60 分鐘	230度

5.1 清潔及保養

- 1、在清潔電烤箱前應首先拔掉電源插頭，待烤箱完全冷卻後方可進行清潔
- 2、電烤箱內外表面、烤盤、烤網的清潔可用軟棉布或海綿沾上中性清潔劑擦拭，並用清水抹乾淨。
- 3、不得使用硬的刷子和物品洗刷，以免損壞電烤箱內表面及烤盤、烤網的保護層。
- 4、不得使用汽油、拋光劑等有毒和腐蝕性清潔劑進行清潔。
- 5、使用電烤箱之前必須將清洗的零部件擦乾後再插上電源。
- 6、請不要用力擦拭發熱管，避免造成發熱管斷裂。
- 7、嚴禁將電烤箱浸入水或任何液體中。

技術參數

6.1 主機規格參數

產 品 名 稱	電烤箱
額 定 電 壓	AC 110 V
額 定 頻 率	60 Hz
消 耗 功 率	1400 W
機 體 尺 寸	476 x 398 x 325mm
內 腔 尺 寸	340 x 320 x 280mm
機 體 重 量	淨重7.2Kg ; 毛重8.6Kg
機 體 容 量	30L
產 地	中國

Memo