

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

- 憑本保證書，自購買日起壹年內免費服務。
- 小家電產品如需服務請送至總公司或全省服務站中心。
- 本公司小家電產品轉為營利商務用時，保固減半(6個月)。
- 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。
- 非保證範圍：
 - 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、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。
 - 本機以外之附件、配件。
- 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：
 - 由於天災地變或人為引起之故障或損毀。
 - 因使用不當、異常電壓，以致商品故障或損毀。
 - 擅自改裝商品或外人拆解檢修所引起之故障或損毀。
 - 安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀。
 - 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。
 - 若產品為福利品，全機零組件保證期限一年，但外觀不保固。
- 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模糊不清者、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，視同失去保證效力。
 - 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

公司: 桃園縣龜山鄉華亞科技園區科技三路88號
服務部: 桃園縣龜山鄉華亞科技園區科技三路88號
台北站: 台北市南港區成功路一段22號
新竹站: 新竹市竹光路197號
台中站: 台中市烏日區三和里中山路3段130-3號
雲嘉站: 雲林縣斗南鎮延平路二段552-9號
台南站: 台南市安定區新吉里新吉281-5號
高雄站: 高雄市鳥松區水管路39號

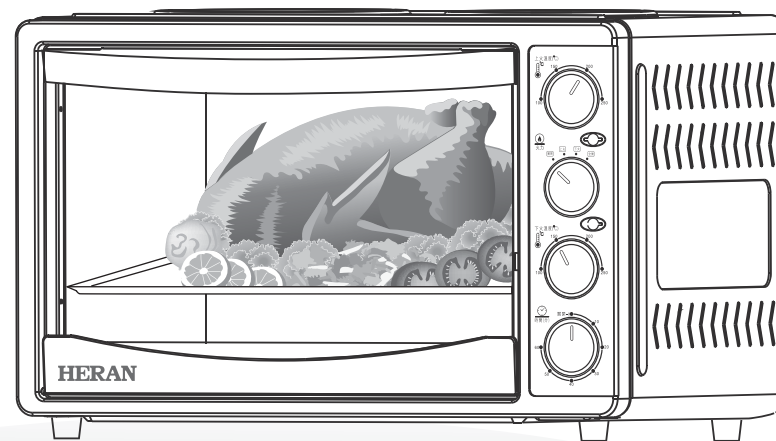
TEL: (03)396-1188
TEL: (03)327-5407
TEL: (03)396-1188
TEL: (03)610-6383
TEL: (04)2338-0480
TEL: (05)597-7800
TEL: (06)593-8133
TEL: (07)733-5113

HERAN

使用說明書

電烤箱

型號: HEO-3001GH系列



■ 圖片僅供參考，產品及配件外觀以實物為準

禾聯碩官方網站

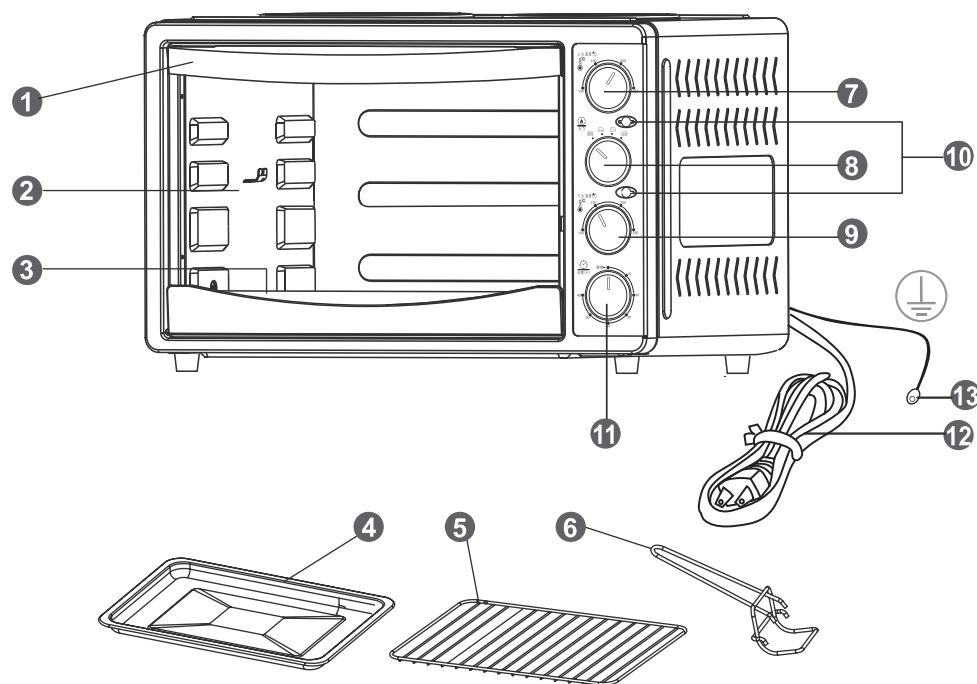


QR CODE

- 使用本產品前請詳閱說明書，並妥善保存以備參照使用。
- 保證書印製於說明書最後頁，請主動要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益。

品名	電烤箱	型號	HEO-3001GH系列
電源電壓	110V 60Hz	消耗功率	1300W
淨重	6.6kg	機體尺寸	522x360x322mm
容量	30公升		

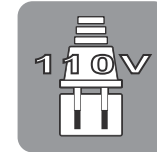
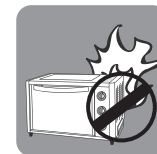
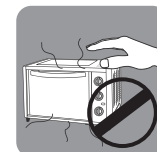
各部名稱



- | | | |
|--------|------------|--------------|
| 1 爐門把手 | 5 烤架 | 9 下火溫度控制旋鈕 |
| 2 玻璃爐門 | 6 托盤叉 | 10 (上/下火)電源燈 |
| 3 電熱管 | 7 上火溫度控制旋鈕 | 11 時間開關旋鈕 |
| 4 烤盤 | 8 加熱開關旋鈕 | 12 電源線插頭 |
| | | 13 接地線 |

安全注意事項

01. 烤箱使用過程中，機身外表及門的表面溫度較高切勿觸摸。
02. 烤箱使用中應小心注意，烤箱放置位置應遠離兒童。
03. 為防止電擊，禁止將電源線、插頭或烤箱其他零部件浸入水中。
04. 不得將電源線懸掛在桌子、廚櫃的邊緣或熱表面。
05. 請勿使用延長線及外接插頭，不與其他電器共用插座，以免發生危險。
06. 使用烤箱時發現電源插頭有損壞，應停止使用，並找維修人員進行維修。
07. 應正確使用配套的烤箱附件，避免人為的操作而造成的火災或傷害。
08. 烤箱不應放在靠近發熱器具、或微波爐附近使用。
09. 在操作電烤箱時，必須使其周圍保持至少5cm的空間。
10. 使用後或清洗前必須將插頭拔掉，待冷卻後再進行安裝或拆卸附件。
11. 檢查電源與烤箱標明的額定電壓是否相同。
12. 不得將玻璃和金屬物品、易燃物放入烤箱中燒烤，以免發生火災或危險。
13. 不得將電烤箱放在紙板、塑膠、紙張上使用，以免發生火災。
14. 使用完電烤箱後，應把火力調節旋鈕和時間控制旋鈕轉至"OFF"的位置。
15. 不可在室外使用本烤箱，應放置在乾燥的環境中。



安全注意事項

16. 烤箱僅適用於家庭使用。
17. 當玻璃門完全打開時，不可用玻璃門來放置食物
18. 使用電烤箱的時候，必須防止高溫油或其他易燃液體的接觸。
19. 使用電烤箱前請確實去除烤箱保護材。
20. 檢查烤箱的火力調節旋鈕和時間控制旋鈕都對應在"OFF"的位置。
21. 檢查烤箱內所有附件，並在使用前用清水洗乾淨。
22. 初次使用電烤箱之前，將溫度設定旋鈕轉至最大，預熱15分鐘。



安裝接地線



警告

確實地安裝接地線

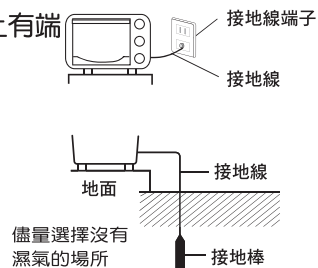


否則發生故障或漏電時，有可能導致觸電。

連接接地線

- 有關接地線施工，請與禾聯服務站或經銷商洽詢。
(接地線施工等費用，不包含在本產品的價格中)

■ 電源插座上有端子的情況



- 要變更本產品的安裝場所或搬家時，請重新進行接地線的安裝。

各部說明

01. 烤盤：烘烤會滴油及糊狀或泥狀的食物使用，如熱狗、肉排...等。
02. 烤架：烘烤如番薯、馬鈴薯等不滴油或非液態類食物使用。
03. 定時開關：0~60分鐘，您可依實際烹調情況做調整設定。
04. 加熱開關：
☐上火 只開啟上電熱管，可依實際烹調情況作調整設定。
☐下火 只開啟下電熱管，可依實際烹調情況作調整設定。
☐全開 上、下電熱管全開啟，可依實際烹調情況作調整設定。
05. 電源燈：電源燈亮表示烤箱開始運作。

一般食物烘烤時間設定參考表

食物種類	烹調溫度	烹調時間	建議烘烤方式
烤全雞	200°C	30-45mins	烤盤鋪上鋁箔紙，烤箱預熱10-15分鐘
熱狗	160°C	15-18mins	烤盤鋪上鋁箔紙
牛排	200°C	25-35mins	烤盤鋪上鋁箔紙，烤箱預熱5-7分鐘
麵包/吐司	140°C	7-10mins	2片，置於烤架上直接烘烤
魚	180°C	25mins	用鋁箔紙包裹後，置於烤盤上
漢堡	140°C	20-25mins	1-2個，用鋁箔紙包裹後，置於烤盤上
披薩	250°C	10-12mins	可使用專用披薩盤(限定機型)置於烤架上烘烤
肉串	200°C	20mins	烤盤鋪上鋁箔紙，烤箱預熱3-5分鐘

使用方法

- 01.依需求調整火力，單層的烘烤適合烤肉片、披薩和蛋糕等易熟的食物。雙層的烘烤適合烤魚肉、麵包等。
- 02.設定所需烘烤食物的溫度。
- 03.把烤網放在中層架上。
- 04.將食物放在烤盤內，再將烤盤放到烤網上。
- 05.將時間控制旋鈕轉至所需要的烘烤時間，(部分機種)若時間設定不足『10』分鐘時，請先旋轉至『10』分鐘之刻度後，再依反時鐘轉至所需時間位置。
- 06.完成烘烤後，應使用隔熱手套或取盤架取出烤盤和烤網，以免燙傷。
- 07.若烤箱不再繼續使用,請將插頭拔掉。

烹調注意事項

- 01.將溫度旋扭轉至恰當的溫度值，溫度可調節範圍為100°C到250°C。
- 02.以上烘培時間設定僅供參考，請依實際實物數量、種類、大小斟酌調整烹調時間。
- 03.烹製帶油或水分多的食物時，請務必包上鋁箔紙，並放置於烤盤上使用，以免油汁飛濺。
- 04.烘烤麵包、吐司時，可直接置於烤架烘烤。
- 05.當放入或取出食物時，必須將定時開關旋鈕轉至"關"的位置。

清潔與保養

- 01.烤箱的內外表面、烤盤、烤網的清潔可用軟棉布或海綿沾上中性清潔劑擦拭，並用清水擦乾淨。
- 02.避免使用金屬刷子來清洗，以免損壞烤箱內外表面及烤盤、烤網的保護層。避免使用汽油、拋光劑等有毒和腐蝕性的清潔劑進行清潔。
- 03.使用烤箱之前必須將清洗的零部件擦乾淨後再行使用。

緊急處理方法

使用中若有異常狀況發生，請依下列步驟處理：

- 01.拔除電源插頭。且不可立即將烤箱門打開。
- 02.靜置機器，待冷卻後，送往最近的經銷商或本公司服務站檢修。
- 03.本產品的電源線如有任何損壞時，必須由本公司服務站之專業維修技術人員更換，以避免危險。

