

# 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.免費保固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。

## 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	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：臺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

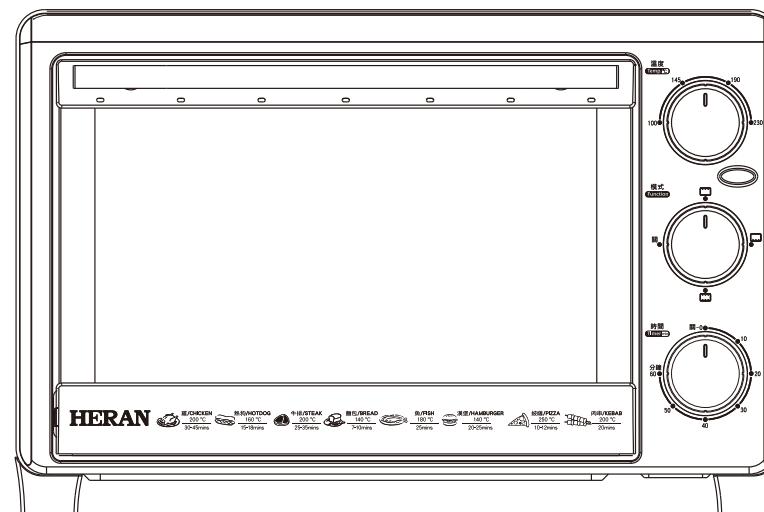
# HERAN

股票代碼 5 2 8 3

## 使用說明書



### 電 烤 箱



禾聯碩官方網站



QR CODE



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-20GL010、HEO-20GL020、HEO-20GL030、HEO-20GL040、  
HEO-20GL050、HEO-20GL060、HEO-20GL070、HEO-20GL080、  
HEO-20GL090、REO-20GL010、REO-20GL020、REO-20GL030、  
REO-20GL040、REO-20GL050、SEO-20GL010、SEO-20GL020、  
SEO-20GL030、SEO-20GL040、SEO-20GL050、AEO-20GL010、  
AEO-20GL020、AEO-20GL030、AEO-20GL040、AEO-20GL050

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 功能說明	-----	6
4·清潔及保養	-----	8
4·1 清潔及保養	-----	8
5·技術參數	-----	9
5·1 主機功能參數	-----	9

★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。

## 技術參數

## 安全注意事項

### 5.1 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	1200 W
機 體 尺 寸	W426 x H282.5 x D315 mm
機 體 重 量	毛重 6.28 kgs / 淨重 5.5 kgs
機 體 容 量	20L
產 地	中國

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。

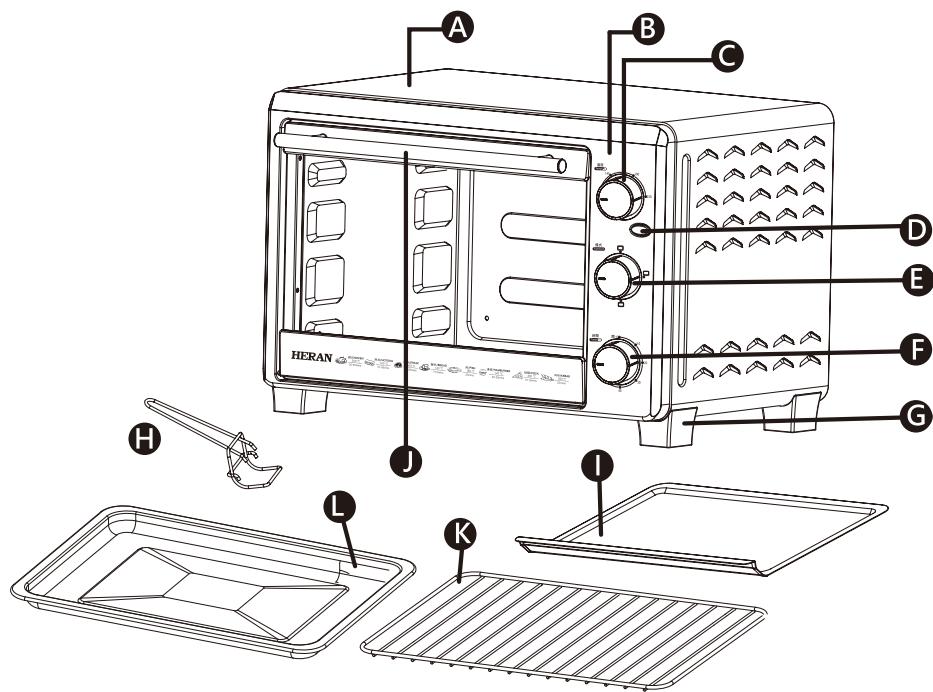


警告：此標誌的意思是“注意：熱表面”

## 主要零部件名稱

## 清潔及保養

### 2.1 主機組件介紹



- |          |       |
|----------|-------|
| A.外殼     | G.腳座  |
| B.面板     | H.取盤架 |
| C.溫度控制旋鈕 | I.集屑盤 |
| D.指示燈    | J.門把手 |
| E.功能控制旋鈕 | K.烤網  |
| F.時間控制旋鈕 | L.烤盤  |

### 4.1 清潔及保養

- 1、清潔烤箱內部或集屑盤前請務必確認烤箱已完全冷卻，並已關閉電源、從插座拔出電源插頭。
- 2、每次使用後，以沾濕擰乾的軟綿布或海綿擦拭烤箱表面、內部及配件，清潔後充分擦乾。針對頑固污漬，可使用非研磨型中性清潔劑清潔。請勿使用研磨型清潔劑、揮發劑、化學溶液、粗硬菜瓜布、鋼刷等擦拭烤箱表面，以免造成刮傷鏽蝕。

※ 烤箱外殼噴漆經長期高溫烘烤可能會有變色的情形，此為正常現象，請勿用鋼刷清洗，以免脫漆而造成鏽蝕。

※ 烤箱爐內塗層為通過食品安全相關測試之不沾油塗層，請安心使用。
- 3、針對烤盤、烤網及集屑盤上沾牢的烤焙殘渣或食物，可倒一些食用油在上面停留5~10分鐘使其軟化，再使用軟布，清潔乾淨後應徹底擦乾，以防止生鏽。請勿使用研磨型清潔劑、粗硬菜瓜布、鋼刷等用力刮除。
- 4、使用柔軟的濕布輕沾中性洗劑擦拭清潔烤箱內部與玻璃門，並避免多餘水份殘留於烤箱內或滴漏於烤箱機體內部，以防電線短路生鏽或造成漏電、火災等危險。清潔乾淨後請務必徹底擦乾。烤箱的加熱管請以乾抹布擦拭，若擦不掉油漬，可用沾少量水的濕布擦拭，避免漏電短路或影響加熱管的絕緣性。
- 5、殘留於烤箱內的油脂或食物碎屑可能引發火災，每次使用完後請務必清潔乾淨。
- 6、若集屑盤內積累了碎屑或噴濺的污漬，請使用柔軟的濕布擦拭清潔。請常保集屑盤清潔及乾燥。
- 7、禁止使用噴霧型清潔劑或其他強酸鹼性清潔劑。使用此類型清潔劑可能造成烤箱塗層或電子零件的故障或毀損。

【上下烤  本檔位適合於烤麵包、薄餅、餅乾、雞翅、烤雞等。】

- 1、按照食物的高度將烤網（盤）放於合適的層架上。
- 2、將功能旋鈕開關旋至上下烤檔位。
- 3、根據食物選擇燒烤的溫度。
- 4、根據食物選擇燒烤的時間。
- 5、取出食物時請使用防燙手的工具，如隔熱手套、取盤架。
- 6、使用完畢請將功能旋鈕開關轉至Off檔位，定時器轉至Off檔位。

首次使用電烤箱前，需注意：

- 仔細閱讀說明書。
- 將烤箱內或包裝箱內的附件、配件全部取出。
- 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。
- 烤箱周圍應該預留足夠的空間，保證烤箱表面到其他物品15 cm以上的空間距離，並且烤箱頂部不能放置任何物品。
- 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

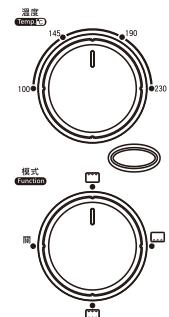
#### 1、設定溫度

溫度選擇範圍為100~230度。

使用過程中會因為調節溫度而使加熱管暫時停止加熱，此為正常現象。

#### 2. 設定模式

共有三種模式，分別為 上火  、 下火  、 全開  。



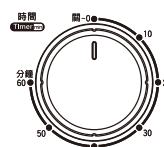
模式	平均功率(W)	功能說明
上火	600	僅上方加熱管加熱，適合炙燒嫩切薄肉排、淹過的魚類肉類或蔬果肉類串燒等料理
下火	600	僅下方加熱管加熱，適合塊狀厚肉、蔬菜、煨湯料理
全開	1200	上下加熱管同時加熱，適合蒸烤布丁、麵包、蛋糕、手工餅乾、肉排等食材烘培

**注意：**

- 烘烤溫度和時間會因食材多寡及厚度而不同，表列的建議食材及烘烤模式僅供參考。
- 若只開上火或下火，功率將比全開少一半，可能無法達到您所設定的溫度，請視食材及烘烤效果做調整。
- 為避免烤網或烤盤變形，請勿放置過重的食材，承載最大重量為2公斤。
- 為避免玻璃門變形，請勿將配件或食材放置於打開的玻璃門上。
- 烘烤時，食材請勿碰觸加熱管，避免發生危險。

**3、設定時間**

時間選擇範圍為0~60分鐘，只要旋轉定時旋鈕，電源指示燈與爐燈隨即亮起，當時間結束至「關」時，電烤箱停止一切運轉，電源指示燈及爐燈同時熄滅。設定時間於結束時將有“噹”聲提示。

**注意：**

- 烘烤時間依食物種類、食材均勻度以及份量而異。剛開始使用時，請注意其烹調狀況，依食器、食譜的份量，找出使用烤箱的最佳設定（預熱時間、烘烤時間及溫度等）。
- 若欲設定的烘烤時間不足或小於10分鐘，建議烘烤時間需大於10分鐘。
- 料理完畢，請將模式與定時旋鈕轉至關閉狀態。

**3.2 功能說明****警告：**

- 本產品處於工作狀態和工作狀態結束後的一段時間內，表面溫度非常高，請勿觸摸及移動。
- 電烤箱應放置於平坦，耐熱的表面使用，確保電烤箱與周圍的物件保持15cm的距離。
- 電烤箱應放在孩童無法觸碰的地方，以免造成意外。

**【上火 】** 本功能適合於烤魚、牛肉和蔬菜等。】

- 1、按照食物的高度將烤網（盤）放於合適的層架上。
- 2、將功能旋鈕開關旋至上火檔位。
- 3、根據食物選擇燒烤的溫度。
- 4、根據食物選擇燒烤的時間。
- 5、取出食物時請使用防燙手的工具，如隔熱手套、取盤架。
- 6、使用完畢請將功能旋鈕開關轉至Off檔位，定時器轉至Off檔位。

**【下火 】** 本功能適合於烤牛排等。】

- 1、按照食物的高度將烤網（盤）放於合適的層架上。
- 2、將功能旋鈕開關旋至下火檔位。
- 3、根據食物選擇燒烤的溫度。
- 4、根據食物選擇燒烤的時間。
- 5、取出食物時請使用防燙手的工具，如隔熱手套、取盤架。
- 6、使用完畢請將功能旋鈕開關轉至Off檔位，定時器轉至Off檔位。