

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、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元以上外坐基本費(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
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
花蓮站: 花蓮市中興路43巷2號一樓
台東站: 台東市連航路102號
澎湖站: 澎湖縣馬公市中興路6-2號
金門站: 金門縣金城鎮珠浦東路4巷13弄8號

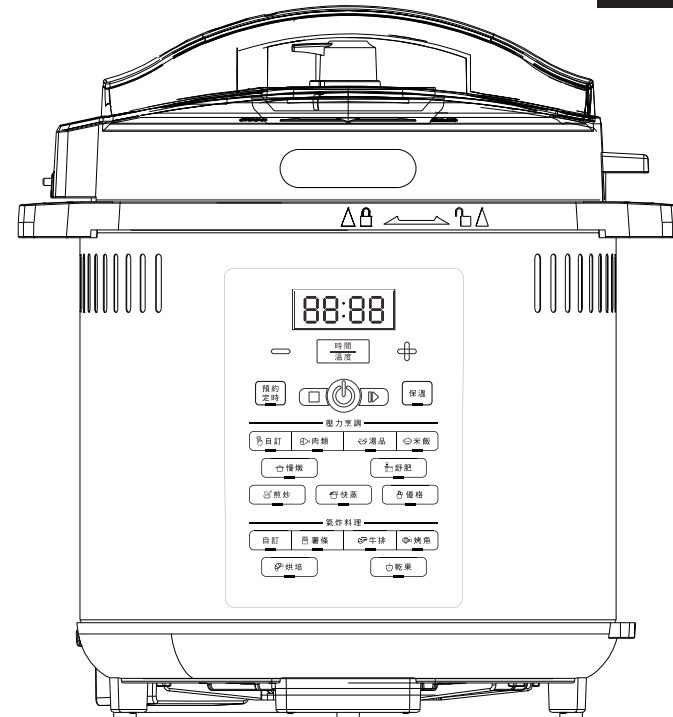
TEL: (03)327-5407
TEL: (02)6617-7860
TEL: (03)958-5592
TEL: (03)610-6383
TEL: (04)3609-1122
TEL: (05)310-3755
TEL: (06)602-5789
TEL: (07)963-1166
TEL: (03)327-5407
TEL: (089)239-710
TEL: (07)963-1166
TEL: (07)963-1166

HERAN

使用說明書



全能主廚鍋



禾聯碩官方網站



QR CODE

圖片僅供參考，產品以實物為準。

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



目錄

歡迎使用禾聯『全能主廚鍋』！

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。

以下為本說明書之系列型號：

HPA-15GT010、HPA-15GT011、HPA-15GT012、HPA-15GT013、
HPA-15GT014、HPA-15GT015、HPA-15GT016、HPA-15GT017、
HPA-15GT018、HPA-15GT019、SPA-15GT010、SPA-15GT020、
SPA-15GT030、SPA-15GT040、SPA-15GT050、APA-15GT010、
APA-15GT020、APA-15GT030、APA-15GT040、APA-15GT050

安全注意事項	1
各部件名稱與安裝說明	4
使用方法	5
清潔保養與收藏	15
產品規格與常見故障排除	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 使用中壓力鍋外殼會有高溫，請勿觸摸以免燙傷。
- ② 機器運作時請勿將手靠近蒸汽出氣口，並勿用抹布等物品覆蓋出氣口。
- ③ 搬運機器時，請握住機器下方握把處將機身抱起，請勿僅握住上蓋移動機器，以免造成損壞。
- ④ 請勿在打開鍋蓋的狀態下搬運機器，以免造成危險。
- ⑤ 請勿使用非機器配有的內鍋，內鍋與發熱盤之間如有異物請清除後再使用，否則會造成過熱或是業壓異常等問題。
- ⑥ 請勿讓兒童單獨使用機器，並且將機器放置於嬰幼兒碰觸不到的地方，以免發生危險。
- ⑦ 如發現密封圈變形請勿繼續使用，以免造成機器無法正常運作，請至維修中心更換新的密封圈。
- ⑧ 請勿在手濕的狀態下拔插插頭，以免發生觸電危險。
- ⑨ 請勿在鍋中放入異物，勿在縫隙中插入金屬屑、針等，以免引起觸電或其他危險。
- ⑩ 本機器僅可使用110V電源插座。
- ⑪ 禁止改造或者非由專業的維修人員，以免發生危險，維修請至本公司維修中心進行維修。

安全注意事項

- ⑫ 本產品配置的內鍋請勿作其他用途，以免發生變形影響使用。
- ⑬ 壓力完全釋放完以前請勿開啟上蓋，避免蒸氣噴發。
- ⑭ 請定期檢查防堵罩及排氣閥，勿讓異物堵住影響機器正常排氣。
- ⑮ 插拔插頭時，請抓住電源線頭，勿拉扯電源線以免造成內部線材斷裂。
- ⑯ 如電源線損壞請勿繼續使用，請至本公司維修中心進行更換。
- ⑰ 使用本機前，請確認插頭已牢固插在電源插座上，如插入不完全可能引起短路、觸電甚至引發火災。
- ⑱ 每次使用時請檢查電源線的金屬插頭，保持其乾燥勿黏著異物。
- ⑲ 請避免用壓力鍋煮海帶、紫菜、燕麥等會膨脹的食物，以免造成排氣口堵塞使機器無法正常排氣，甚至損壞機器或引發危險。
- ⑳ 嚴禁使用非原廠的鍋蓋進行加熱，避免影響使用效果或是引發安全疑慮。
- ㉑ 不得將機器放置於水中或是用水淋，否則可能引發機器觸電或電器短路。
- ㉒ 食物與水的總量不得超過MAX值，否則食物可能會煮不熟或是引起故障，煮易膨脹的食物請勿超過鍋內的1/2。
- ㉓ 電源線上的接地線請勿拆除，以免發生危險，如拔除將喪失產品保固資格。
- ㉔ 煮粥或是豆類食物建議等機器自動洩壓，勿使用手動排氣。

安全注意事項

- 25 如密封圈受損或鍋體變形請勿繼續使用，請送至本公司維修中心維修。
- 26 清洗之前請待機器冷卻避免燙傷。
- 27 不使用時請拔除電源插頭，電源線禁止覆蓋其他物品。
- 28 請避免電源連接器被液體潑灑。
- 29 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 30 本產品不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。
- 31 如需使用延長線，請勿同時在電源孔座上插其他電器用品，以免發生跳電。



機器使用後表面會產生高溫，觸碰時請注意，勿被燙傷。



此符號表示本產品的表面使用期間容易變熱。



安置注意：■ 請勿在以下地點使用：

- (1) 檯面不穩的地方
- (2) 靠近水源、火源的位置
- (3) 靠近牆壁或者其他家具
- (4) 陽光直射的戶外

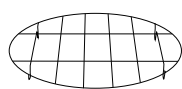
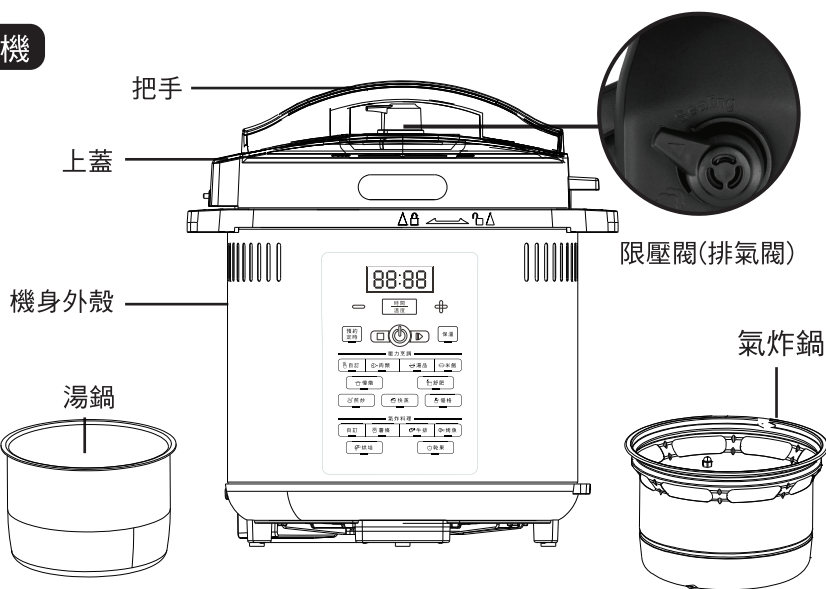
■ 電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。

■ 本電器為家用或類似用途，如下方標示：

- (1) 商店、辦公室及其他工作環境之廚房區域
- (2) 農莊
- (3) 旅館、汽車旅館或其他居住型環境之住戶

各部件名稱與安裝說明

主機



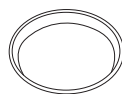
蒸架/烤架



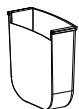
濾油盤



集油盒



披薩盤



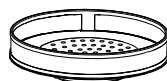
集油盒



量杯



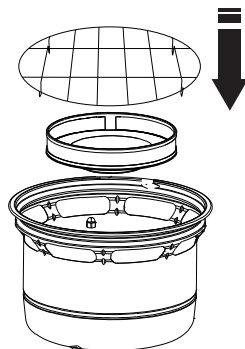
飯匙



蛋糕模

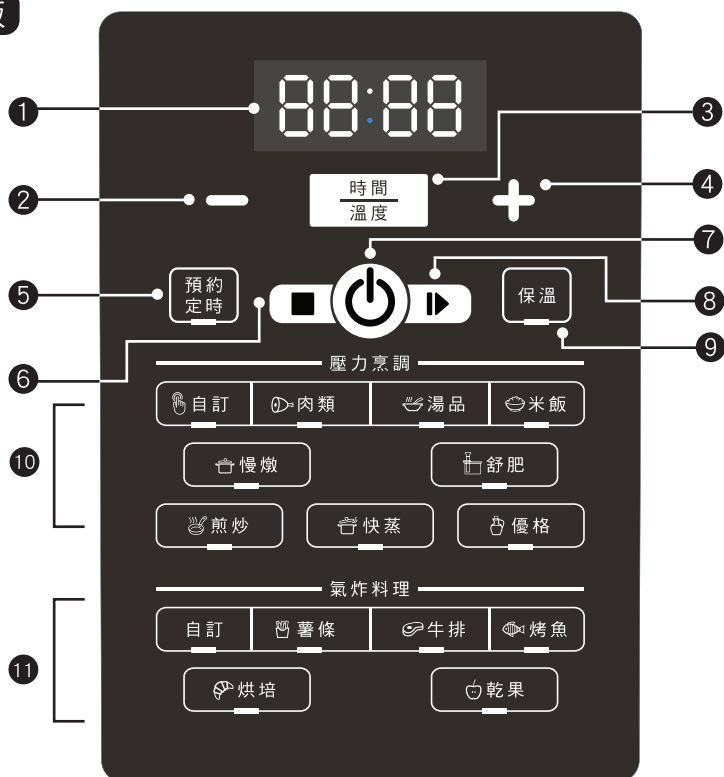
組裝說明

- 1 先將濾油盤水平放置於氣炸鍋底部中心，注意避免傾斜。
- 2 將蒸架/烤架平穩放置在氣炸鍋內部。
- 3 將食物放置在蒸架/烤架上。



使用方法

功能面板



- | | |
|--------------|------------|
| ① 顯示螢幕 | ⑦ 開機鍵 |
| ② 時間/溫度減少調整鍵 | ⑧ 暫停/啟動鍵 |
| ③ 時間/溫度增加調整鍵 | ⑨ 保溫鍵 |
| ④ 時間/溫度調整切換鍵 | ⑩ 壓力烹調程序按鍵 |
| ⑤ 預約定時設定鍵 | ⑪ 氣炸料理程序按鍵 |
| ⑥ 取消鍵 | |

使用方法

初次使用注意事項

- ① 開箱後請先將鍋內所有包材、配件取出，並將配件用清水沖洗，擦拭乾淨。
- ② 機器內部確認無異物，如塑膠袋、保麗龍等才可放入湯鍋等配件。
- ③ 機器需置於平穩的檯面，並靠近電源插座。
- ④ 初次料理之前建議可以先裝半鍋滿的水，讓機器運轉30分測試功能是否正常。



注意：

- 在機器進行加熱時與洩壓時，臉部與手部請勿靠近機器上方，以免被蒸氣燙傷。
- 使用氣炸功能時，請勿在鍋內放置過多的油與其他液體，並禁止直接在氣炸鍋內放置食物。
- 初次使用有些許異味是內部加熱管初次使用緣故為正常現象，使用多次之後即消除。

壓力烹飪注意事項

- ① 請選用面板上的壓力烹調程序，並搭配湯鍋使用，如使用氣炸鍋螢幕會顯示POT錯誤提示，即機器無法進行烹飪。
- ② 如需使用快蒸功能，請搭配使用蒸架。
- ③ 當烹飪完成後，機器會自動進入保溫模式，此時保溫燈號會亮起，如需關閉保溫模式即再壓一下保溫鍵。
- ④ 如果上蓋沒有正確的闔上，顯示面板上就會顯示LID錯誤提示，除非上蓋正確的闔上，否則將無法烹飪。



注意：在產品冷卻和所有內部壓力釋放之前，請勿試圖打開上蓋。如上蓋轉動困難表示裡面的還有壓力，請勿強行將上蓋開啟。待所有蒸氣釋放後，壓力會下降，上蓋即能輕鬆地旋轉。

使用方法

壓力烹煮說明

- ① 將湯鍋內承裝食物與水，並放置於機器底部。
- ② 將上蓋闔上並逆時針轉到底，將蒸氣釋放閥轉向密封。
- ③ 按下電源按鈕，在控制面板的壓力烹飪部分，選擇預設菜單或手動調整。每個功能都有自己的預設烹煮時間和壓力值。
- ④ 若要增加或減少預設烹飪時間，請按+或-按鈕。
- ⑤ 若要更改預設壓力設置，請按“時間/溫度”並使用+或-按鈕設置所需壓力，包括HI（高壓）和LO（低壓）。
- ⑥ 按“開始/暫停”按鈕開始烹飪。
- ⑦ 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲和END出現在螢幕上。可以選擇壓力自然釋放，或者手動洩壓（詳洩壓說明）。
- ⑧ 打開並拆下上蓋，請注意熱蒸氣避免燙傷，待稍微冷卻後即可享用。

洩壓說明

① 自動洩壓

機器結束烹飪後會自動卸除壓力，直到浮球自然下降到並可以安全打開上蓋。適合於湯、豆類和燉肉。

若要使用自動洩壓，請將蒸氣釋放閥旋轉到密封標記上，並在烹飪過程中或烹飪後不要移動它。

② 快速洩壓

若要使用快速洩壓，請在烹飪過程中將蒸氣釋放閥設置為密封，並在烹飪完成時將其轉換為排氣。

使用方法



警告：煮湯或任何其他含有大量液體的食物，不要將蒸氣釋放閥轉向排氣孔；建議讓蒸氣自然釋放，使蒸氣釋放閥維持再密封位置。

壓力程序列表

功能	預設保壓時間(Min)	預設保壓壓力或溫度	可調整保壓時間	保壓溫度 ℃	壓力值 / 溫度		是否可以預約 (Y/N)		保溫時間
					HI	LO			
自訂	30	Hi	12Min ~24Hr	170	Hi=50~60 kpa	Lo=30~45 kpa	Y	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	24Hr
湯品	30	Hi	20~60 Min	170	Hi=50~60 kpa	Lo=30~45 kpa	Y	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	24Hr
肉類	60	Hi	1~240 Min	170	Hi=50~60 kpa	Lo=30~45 kpa	Y	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	24Hr
米飯	12	Hi	8~15 Min	160	Hi=50~60 kpa	Lo=30~45 kpa	Y	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	24Hr
快蒸	15	Hi	2~25 Min	170	Hi=50~60 kpa	Lo=30~45 kpa	Y	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	24Hr
舒肥	120	60℃	15Min ~24Hr	-	50~95℃		N	N	N
慢燉	360	-	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	-	88~98℃		Y	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	24Hr
優格	480	-	15Min ~24Hr ※每15分為 調整單位	-	35~43℃		Y	N	N
煎炒	5	-	1~30 Min	-	190℃		Y	N	N

使用方法

慢燉

- ① 將湯鍋放入底座，加入待煮的食物與水。
- ② 將上蓋鎖定到位，並將蒸氣釋放閥轉到排氣口。
- ③ 按下電源按鈕後再按控制面板的慢燉程序。
- ④ 若要調整烹飪時間請按“時間/溫度”鍵選到時間後再按+或-按鈕。
- ⑤ 按“開始/暫停”按鈕開始烹飪。
- ⑥ 當烹飪完成後，機器會發出蜂鳴聲且此時螢幕會顯示END。
- ⑦ 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲和END出現在螢幕上。可以選擇壓力自然釋放，或者手動洩壓（詳洩壓說明）。
- ⑧ 打開並拆下上蓋，請注意熱蒸氣避免燙傷，待稍微冷卻後即可享用。

舒肥

- ① 將湯鍋放入底座。
- ② 在鍋中加入水，需淹過食物高度。
- ③ 將上蓋鎖定到位，並將蒸氣釋放閥轉到排氣口。
- ④ 按下電源按鈕並按下舒肥按鍵。
- ⑤ 若要調整烹飪時間請按“時間/溫度”鍵選到時間後再按+或-按鈕。
- ⑥ 若要更改預設溫度，請按時間/溫度並按+或-按鈕。
- ⑦ 按下啟動/暫停按鈕並開始加熱。螢幕顯示PRE，表示機器開始進行預熱。

使用方法

- ⑧ 當水溫達到預設溫度時，機器發出蜂鳴聲，螢幕烹飪時間開始倒數。
- ⑨ 打開並拆下上蓋，將密封的食物放入水中開始烹飪。
- ⑩ 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲同時螢幕顯示END。
- ⑪ 小心地從鍋中取出密封的食物。

煎炒

- ① 將湯鍋放入底座。
- ② 按下電源按鈕並按下煎炒鍵。
- ③ 若要增加或減少默認烹飪時間，請按+或-按鈕。
- ④ 按下啟動/暫停按鈕開始加熱鍋。螢幕顯示PRE表示預熱過程正在進行中。
- ⑤ 當機器達到預設的溫度時，機器會發出蜂鳴聲，螢幕烹飪時間開始倒數。
- ⑥ 加入要烹調的食物。依需求可在添加食物之前加入少量的油。
- ⑦ 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲同時螢幕顯示END。
- ⑧ 小心的將湯鍋取出即可享用。

使用方法

快蒸

- 1 將湯鍋放入底座。
- 2 鍋內加水，放上蒸架。
- 3 將要煮的食物放在蒸架上
- 4 將上蓋鎖定到位，並將蒸氣釋放閥轉向密封。
- 5 按下電源按鈕並按快蒸鍵。
- 6 若要增加或減少預設烹飪時間，請按+或—按鈕。
- 7 若要更改默認壓力值(HI)，請按時間/溫度鍵並使用+或—按鈕。
- 8 按“開始/暫停”按鈕開始烹飪。
- 9 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲和END出現在顯示器上。可以選擇自動洩壓，或者手動洩壓（詳洩壓說明）。
- 10 打開並拆下上蓋。將湯鍋從底座上取出即可享用。

優格

- 1 將湯鍋置於底座內。
- 2 鍋中放入玻璃加蓋瓶裡面加入牛奶與菌粉。
- 3 將上蓋鎖定到位，並將蒸氣釋放閥轉到排氣口。
- 4 按下電源按鈕，按優格。
- 5 若要調整烹飪時間請按“時間/溫度”鍵選到時間後再按+或—按鈕。
- 6 按“開始/暫停”按鈕開始烹飪。
- 7 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲和END出現在螢幕上。
- 8 打開並拆上蓋。將湯鍋從底座上拆下，即可享用。

使用方法

預約

此功能可讓您提前準備食物和烹飪機器，並在延遲後的時間自動開始烹飪過程。

- ① 按照說明添加食物，並調整時間和溫度或壓力。
- ② 在按下啟動/暫停按鈕之前，按下“延遲啟動”按鈕。螢幕顯示計時器。
- ③ 若要以30分鐘的增量增加或減少時間延遲，請按+或-按鈕。
- ④ 按下啟動/暫停按鈕，開始倒數。一旦計時結束，程序就會自動開始。

保溫

除了舒肥、優格和煎炒之外，所有壓力烹飪功能結束後都會進入24小時保溫模式。如要取消保溫功能，請在控制面板再按一次保溫按鍵，直到燈號熄滅。



氣炸料理注意事項：

- 較小的食物通常比較大的配料需要更短的烹飪時間。
- 在烹飪的過程中翻動食物可以優化食物烹煮的結果。
- 可以在新鮮馬鈴薯中加入1湯匙油，以達到脆脆的效果。
- 建議不要在氣炸鍋裡烹飪太油膩的食物，如香腸，以免產生過多油煙。
- 烘焙蛋糕時可以搭配使用蛋糕模。
- 此程序必須使用氣炸鍋。如果您使用湯鍋，螢幕上會出現POT錯誤代碼，您將無法烹飪。
- 如果上蓋沒有正確的闔上，顯示面板上就會顯示LID錯誤提示，除非上蓋正確的闔上，否則將無法烹飪。
- 為防止過熱，當程序暫停或結束時，機器風扇會運行約40秒。

使用方法

壓力程序列表

功能	預設保壓時間(Min)	預設溫度℃	可調整時間範圍	可調整溫度範圍℃	是否可以預約(Y/N)	
自訂	15	200	1~60 Min	90-220	Y	15Min~24Hr ※每15分為調整單位
薯條	20	200	1~60 Min	90-220	Y	15Min~24Hr ※每15分為調整單位
牛排	25	180	1~60 Min	90-220	Y	15Min~24Hr ※每15分為調整單位
烤魚	15	190	1~60 Min	90-220	Y	15Min~24Hr ※每15分為調整單位
烘培	15	175	1MIN~2H	90-220	Y	15Min~24Hr ※每15分為調整單位
乾果	2h	70	30Min~12H 以30分鐘為單位調整	30-75	Y	15Min~24Hr ※每15分為調整單位

手動、薯條、牛排、烤魚功能

- 1 將氣炸鍋放入底座，然後將組裝好的瀘油盤放入籃子底部，然後放置烤架。
- 2 把要煮的食物放在架子上。
- 3 將上蓋鎖定到位，並將蒸氣釋放閥轉到排氣口。
- 4 按下電源按鈕，在控制面板的氣炸料理程序中，選擇想要的程序。每個功能都有自己的預設時間和溫度。
- 5 若要增加或減少烹飪時間，請按+或-按鈕。

使用方法

- 6 更改預計溫度，按時間/溫度並使用+或-按鈕調整。
- 7 按“開始/暫停”按鈕開始烹飪。
- 8 在烹飪過程中，你可以按下開始/暫停按鈕，打開上蓋，翻動食物，以便更均勻地加熱。然後重新蓋好上蓋，按下開始/暫停按鈕恢復烹飪。
- 9 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲、END出現在螢幕上。
- 10 打開並拆下上蓋，小心取出食物。

烘焙

- 1 將氣炸鍋放入底座，然後將組裝好的瀘油盤放入籃子底部，然後放置烤架。
- 2 把要烤的食物放在架子上。
- 3 將上蓋鎖定到位，並將蒸氣釋放閥轉到排氣口。
- 4 按下電源按鈕，按下烘焙。
- 5 若要增加或減少預設烹飪時間，請按+或-按鈕。
- 6 若要更改預設溫度，請按時間/溫度並使用+或-按鈕
- 7 按“開始/暫停”按鈕開始烹飪。
- 8 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲和END出現在螢幕上。
- 9 打開並拆下上蓋，小心取出食物。

乾果

- 1 將氣炸鍋放入底座，然後將組裝好的瀘油盤放入籃子底部，然後放置烤架。

使用方法

- ② 把要烤的食物放在架子上。
- ③ 將上蓋鎖定到位，並將蒸氣釋放閥轉到排氣口。
- ④ 按下電源按鈕，按下乾果。
- ⑤ 若要以30分鐘增量增加或減少默認烹飪時間（2小時），請按+或-按鈕。
- ⑥ 若要增加或減少預設烹飪時間，請按+或-按鈕。
- ⑦ 若要更改預設溫度，請按時間/溫度並使用+或-按鈕。
- ⑧ 按“開始/暫停”按鈕開始烹飪。
- ⑨ 當烹飪完成後，機器發出蜂鳴聲和END出現在螢幕上。
- ⑩ 打開並拆下上蓋，小心取出食物。

清潔保養與收藏

清潔與保養

- ① 清潔與保養本產品之前，一定要先拔掉插頭，等待電器完全停止運作與冷卻之後，再進行清潔，建議每次使用後都進行清潔。
- ② 請勿使用硬質刷子、漂白水溶劑，以免導致刮傷及腐蝕。
- ③ 如有沾染不易脫落的汙垢，請使用軟質布沾中性清潔劑清洗或擦拭。



注意：從機器上拆下湯鍋或壓力鍋，可以更快的冷卻。

- ④ 分離濾油盤和集油槽，以便更好地清洗。



注意：如果殘留物黏在湯鍋或氣炸鍋的底部，可沾上熱水與中性清潔劑浸泡約十分鐘後再清洗。

收藏前保養

- ① 可依照組裝步驟的反順序拆卸下來，以軟布海綿沾水或中性清潔劑來擦拭，擦拭乾淨後，再以柔軟的乾布擦乾。



注意：不可將機體直接用水沖洗，否則會導致電路短路或是導電不良的故障情況發生。

- ② 長期不使用時，請擦拭乾淨後以塑膠袋覆蓋，並儲放於陰涼乾燥的地方。

收藏後再使用注意事項

在取出後要再度使用前，請檢查機器、零件及電源線是否有破損情況，並將機體上的灰塵擦拭乾淨，檢查完畢後，請試運轉後再正常使用。



注意：本產品電源線如果有損壞，請撥打本公司客服專線，或送至本公司各地服務站或經銷處，由專業技術人員給予檢修，千萬不要自行拆解電器以免發生危險。

產品規格與常見故障排除

技術規格參數

主機功能參數	
產 品 名 稱	全能主廚鍋
輸入電壓/頻率	AC110V/60Hz
額定消耗功率	1500W
額 定 容 量	6L
機 體 重 量	約8.2kg
機 體 尺 寸	W345 X H368 X D316 mm

常見故障排除

異常狀況	可能性原因分析	處理方式
運轉時 發出異常聲音	❶ 表面積有大量灰塵 ❷ 烹飪配件傾倒	❶ 請將灰塵清除乾淨 ❷ 確認內鍋烤盤等零件平穩放置
產品 完全不運作	❶ 電源插頭未插牢固 ❷ 電源插座沒有電 ❸ 開關沒有打開	❶ 請重新插入插頭 ❷ 檢查插座是否可正常工作 ❸ 按下機器的電源開關

■ 上述原因以外之故障及機器、電源線損傷等情形發生時，請送至經銷商或本公司處理，請勿自行拆卸修理。

Memo

Memo