

送站修理

※請務必填妥日期及店舖名稱以備備查

- 深度剖析：我們將從多個維度解構每個問題，並提出具體的改進建議。
 - 與業者溝通：我們會定期與各項服務的提供者進行溝通，了解他們的意見和需求，並根據這些信息調整諮詢內容。
 - 客戶回訪：在諮詢報告完成後，我們會定期回訪客戶，了解他們對諮詢結果的滿意度，並根據反饋進行進一步的優化。

姓名	性别	出生日期	男 女	年 月 日	地址	電話	電子郵件	專題	專題日期
----	----	------	-------	-----------	----	----	------	----	------

保證書印製於說明書最後頁

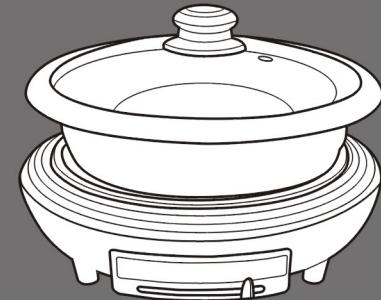
請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

聲寶火烤兩用不鏽鋼電火鍋 使用說明書

TQ-PF40G

User Manual

電壓	消耗功率
110V 60Hz	1200W
機體淨重	電源線
3kg	1.5公尺
外型尺寸	
搭配不鏽鋼鍋 W345×D342×H209(mm)	
搭配烤盤 W360×D345×H164(mm)	



目錄

- 1 各部名稱
- 2 注意事項說明
- 3 使用方法說明
- 4 緊急處理方法
- 5 清潔與保養
- 6 接地線方法
- 7 家電小百科

各部名稱

- 1 鍋蓋把手
- 2 透氣孔
- 3 強化玻璃鍋蓋
- 4 不鏽鋼內鍋
- 5 本體
- 6 面板
- 7 溫度調節鈕
- 8 烤盤
- 9 發熱盤



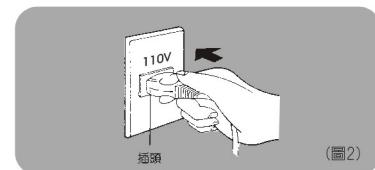
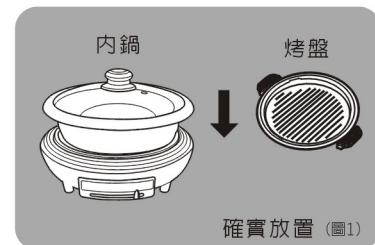
注意事項說明

- 使用前請詳細閱讀本說明書各項說明。
- 請保持電源線插頭、本體的乾燥。
- 避免和其他電器產品共同使用同一插座。
- 使用中請勿接近火源、水源、易燃物。
- 若不使用，將溫度調節鈕調至關，再拔掉插頭。
- 除本產品內鍋外，其他鍋具請勿放置於發熱盤上，以免造成鍋具或本體的變形變質。
- 使用中如有小孩接近時，請密切注意。
- 欲移動或清洗前，請待機件冷卻，以免發生燙傷危險。
- 拔下插頭時，請先按住插頭，勿硬拉扯電線，並請注意手部是否保持乾燥。
- 為了確保您機器的壽命，請勿擅自拆卸零件。
- 如有異常，請送至本公司各地服務處或經銷處，由合格人員予以檢修。
- 本產品為非使用於戶外之電器。
- 不得浸入水中清洗。

使用方法說明

煮火鍋、燒烤方法

- 先將內鍋或烤盤確實套入機體，確定無搖晃現象或傾斜現象，如未放置確實，會造成內鍋或烤盤溫度無法上升(如圖1)。
- 插上插頭，請使用110V 60Hz 之電源(如圖2)。
- 煮火鍋加入水或高湯後，蓋上鍋蓋可有效縮短烹煮時間，注意內鍋容量勿超過8分滿，以免沸騰時溢出，造成危險或機體損壞。
- 煮火鍋等水或高湯沸騰後加入食材，依據烹煮狀態，調節溫度調節鈕進行溫度強弱調節。
- 煮火鍋沸騰時，當玻璃蓋打開會有大量蒸氣溢出，請注意以免被燙傷。
- 調整溫度調節鈕調到有標示強弱的位置，此時加熱燈亮起。
- 內鍋或烤盤，若空燒會變形或造成表面塗裝損壞，絕對禁止。
- 使用中及使用後，內鍋及烤盤高溫，注意燙手，如需移動請待確定冷卻後再進行。
- 當鍋內或烤盤溫度尚未達到時，加熱燈將亮起；直到溫度達到後，加熱燈才會熄滅。
- 如未食用完，可將溫度調節鈕調至保溫狀態進行保溫。
- 本機器使用之烤盤無法放於瓦斯爐上或放在火源上直接進行烹煮，如此會造成烤盤損壞，並造成危險，請務必小心留意。



緊急處理方法

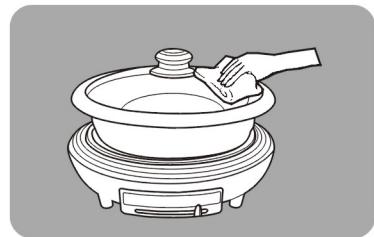
緊急處理方法維修

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭儘速拔起，並通知經銷商。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

簡易維修

- 若發現無法使用時，請注意下列情況：
 - 可能插頭沒插上。
 - 可能開關沒開。
 - 可能您家的保險絲斷了。
 - 如果不是上述情況，請送至經銷處處理。

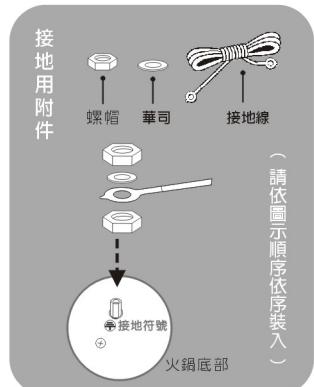
- 內鍋烹煮過程中，請勿以刀叉或尖銳物品刮除殘留於內鍋上之附著物，以免刮傷內鍋，僅需烹煮後趁餘熱以海綿或抹布沾取清潔劑加以清洗，洗完充分乾燥後再收藏。
- 烤盤燒烤過程中，請勿以刀叉或尖銳物品刮除殘留於內鍋上之附著物，以免刮傷烤盤表面塗層，造成表面烤漆脫落，僅需烹煮後趁餘熱以海綿或抹布沾取清潔劑加以清洗，洗完充分乾燥後再收藏。
- 使用後，若確定不再繼續烹煮，請立即拔掉插頭，待機體充份冷卻後，再進行清理動作。
- 請勿用水直接將機體浸泡於清水中清洗。
- 機體請以濕的乾淨棉布沾少許洗潔精擦拭後，再以乾淨濕布重覆拭淨，最後以乾布拭乾機體上殘餘水份，並充份陰乾後，再予以收藏。



接地裝置

接地裝置

- 使用本產品前，請先將接地線固定於本體(如圖)，並將接地線另一端之接頭接在室內配線的接地位置上。



進口商

大統營實業股份有限公司
台南市安平工業區新樂路 72-1 號
TEL : (06) 2631270

● 生活小常識

火鍋沾醬配料

材料準備如下：蒜一匙、沙茶醬 1 大匙、醬油 2 大匙、雞蛋
蛋黃一顆、蔥花少許、花生粉一大匙、辣椒（視個人口味而定）

做法：

1. 將上述材料置入碗中攪拌(除醬油和蛋黃除外)
2. 再加入醬油和蛋黃攪拌
3. 即可得美味的沾醬

...更多選購指南、生活常識之家電小百科 [歡迎登錄>>](#)



注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書保證效力
- 本產品售後服務委託誠實公司

如有下列情形之一者，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
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擬自改裝商品或經外人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
- 故障之起因發生在機體以外者（如：錄影（音）帶，天線...等）