

送站修理

*請務必填妥購買日期並蓋店章以備保固申請

*請勿有拆卸機器之外，服務區域限中華民國範圍內

*天線、耳機、耳塞、耳罩、耳塞罩、充電電池、無線耳機、印表頭、無線鍵盤、滑鼠、鍵盤

謝謝您的惠顧

本公司保固範圍

本公司保固範圍

30人份電子鍋 KS-PA30



聲寶產品保證書

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

30人份電子鍋 使用說明書

KS-PA30

User Manual

電壓	110V 60Hz	消耗功率	1450W
機體淨重	9 Kg	外型尺寸	W 470×D 400×H350(mm)
適用人數	30人份		



目錄

- 1 各部名稱
- 2 安全注意事項
- 4 使用方法
- 7 簡易故障排除
- 9 緊急處理方法
- 10 清潔與保養

各部名稱

- 1 溫控器
- 2 加熱盤
- 3 內鍋蓋
- 4 量水(米)杯 180cc.
- 5 飯匙
- 6 蒸氣孔
- 7 上蓋
- 8 烹飯指示燈
- 9 保溫指示燈
- 10 烹飯開關



安全注意事項

- 烹飯前，外鍋內請勿注水，並將內鍋外側及電子鍋內側之水份或雜物擦拭乾淨。
- 不可在空鍋狀態或沒有內鍋的情形下通電使用，以免引起保險絲燒斷或發生故障。
- 如煮飯時"烹飯開關"提早跳起而不能運作時，不可勉強壓下"烹飯開關"，容易導致溫度保險絲燒斷或產生許多鍋耙。
- 烹飯過程中會散發大量熱氣，請勿以手接近或觸摸蒸氣孔、上蓋、外殼，以避免燙傷。
- 烹飯過程中，請勿以抹布等物品覆蓋"蒸氣孔"，以免導致機體故障損壞。
- 保溫請勿超過12小時以上，以免米飯變黃而影響口感及美味。
- 保溫時請勿將飯匙或其它任何物品留在鍋內。
- 保溫時須將鍋蓋蓋緊，以免米飯變乾。
- 勿將冷飯或其它食物與剛煮好的飯混在一起保溫，以免發生酸臭味。
- 當米飯量很少時，請勿繼續保溫，以免米飯變硬結塊。
- 盛飯時，必須使用附贈的飯匙，請勿使用金屬飯匙，以免刮壞內鍋表面塗層。
- 電子鍋除煮飯外，不適合烹煮其他食物或湯類以免發生危險及故障。

安全注意事項

- 請單獨使用一個插座。
- 電源線如有極度彎折，表面損傷，銅線外漏等情形，為避免引起危險請勿使用。
- 請勿以水直接沖洗鍋體，以免發生漏電危險。
- 保溫勿超過12小時，以免米飯變黃而影響口感。
- 長期不使用時，請將電源拔除。
- 鍋體不可整個浸入水中清洗，以免導致危險。
- 保養時請使用軟質布沾中性洗潔精擦拭鍋體。
- 拔除電源時，請握住電源線插頭部份施力，不可拉扯電源線，以免損壞。
- 請勿在戶外操作本機器。



使用方法

- 確定電源為110V/60Hz。
- 首次使用時若有異味情形，乃為新品使用時，所產生時味道，此為正常現象，請安心使用。
 - 建議第一次使用前，在內鍋放入約2-3杯清水，按下煮飯開關煮水即可消除異味。
- 請先用其它容器洗米——內鍋採“不沾塗層”處理，為避免受損，請先用其它容器洗米，可常保內鍋之使用壽命。(如圖1)
- 將洗好的米放入內鍋，參考下表倒入適當水量於內鍋中。
- 米飯與水的比例如下所示。基本上仍是維持1:1的比例；最少煮飯米量是10杯10杯水。



"白飯"〔水量/米量比例參考〕				
米量	10杯	15杯	20杯	25杯
內鍋水量	10杯	15杯	20杯	25杯
米量	30杯			

※最多可煮30杯米30杯水

附註：

- 1.請使用本產品所附之量杯，量測米量與水量。
- 2.每次煮米量，最少請維持在10杯以上。
- 3.由於米質的不同，水量與米量比例會有所不同，因此上述數據僅供一般性參考：
實際煮飯時，請依據所使用的米，斟酌調配水量與米量的比例。

使用方法

- 為使飯粒飽滿香滑，請讓米飯於保溫狀態再燜30分鐘後再打開鍋蓋。
- 飯煮好後請均勻翻鬆米飯，可使飯粒更香Q美味。
- 請使用本電子鍋所附贈之量杯正確量米及水。(如圖2)
 - 內鍋水位刻度僅供參考，可依個人喜好調整米、水之比例。
(本計量方式乃以標準米為準，若為"新米"水量須少放一點；若為"舊米"水量須多放一點，請依實際狀況斟酌調整。)
- 將內鍋放入電子鍋內。
 - 內鍋外側(尤其是底部)的水份、米粒等雜物須擦拭乾淨，以免導致機體故障。
 - 請確認加熱盤上沒有雜物後，再將內鍋置入，並稍微左右旋轉，使鍋底與加熱盤接觸良好。(如圖3)
 - 請使米均勻平鋪在內鍋裡，不要傾斜一邊，以免煮出的飯熟度不均。

正確的量米方式:



圖2



圖3

使用方法

- 將鍋蓋下壓，須有"卡碰"聲才表示確實蓋緊。
 - 鍋蓋若未扣緊，電子鍋容易因密封不良而影響煮飯及保溫效果，請特別注意。
 - 內鍋放入電子鍋後，按下 "煮飯開關"前，請再確認內鍋及加熱盤周圍乾淨無異物。
- 開始煮飯--請先插上電源，此時"保溫燈"會亮起。
 - 請確實按下"煮飯開關"，電子鍋即開始煮飯，此時"保溫燈"熄、"煮飯燈"亮。
 - 飯煮好後，"煮飯開關"自動跳起成保溫狀態，此時"煮飯燈"熄、"保溫燈"亮；為使飯粒飽滿香滑，請讓米飯再燜30分鐘後再打開鍋蓋。
- 飯煮好後，請均勻翻鬆米飯，可使飯粒更香Q美味。
- 烹煮完成後，如不需保溫，請將插頭拔除。

- 在送服務站修理前，請先自行檢查下列各點：

〈故障情況〉	〈故障原因〉	〈解決方式〉
※無法煮飯	1.插頭未插好 2.未按下煮飯開關	◎將插頭確實插好 ◎按下煮飯開關
※煮出的飯過軟、過硬或煮不均勻	1.米與水的比例不正確 2.內鍋或內鍋蓋變形 3.未使用本產品正確內鍋	◎請以本產品所附之量米杯計量米量、水量 ◎請更換本產品之專用內鍋或內鍋蓋 ◎請使用本產品之專用內鍋
※煮飯時水不斷溢出	1.內鍋邊緣或內鍋蓋間，沾黏飯粒等雜物 2.上鍋蓋未裝內鍋蓋，水量加入過多 3.飯量或水量超過規定最大容量	◎拆卸壓力蓋並清理壓力蓋、內鍋異物 ◎將內鍋蓋確實裝上 ◎煮飯最多30杯米、30杯水

※請務必遵守，非經本公司訓練合格之服務技師，請勿進行檢修。

※電源線若有損壞時，請通知各地服務站更換。

〈故障情況〉	〈故障原因〉	〈解決方式〉
※發生異味、飯變黃、變硬	1.內鍋蓋未確實裝妥或上蓋未蓋緊 2.保溫超過12小時 3.將飯匙放入鍋內保溫 4.將冷飯加入一起保溫或將冷飯2次加熱 5.內鍋、內鍋蓋、鍋蓋內側沾有米粒等雜物 6.米粒之米糠味未確實清洗乾淨 7.保溫中將插頭拔下	◎正確裝設內鍋蓋或將鍋蓋蓋緊 ◎保溫請勿超過12小時 ◎取出飯匙，請勿將飯匙放入鍋內一起保溫 ◎請勿將冷飯加入一起保溫或將米飯二次加熱 ◎請將內鍋、鍋蓋內側之雜物清理乾淨 ◎確實將米粒清洗乾淨 ◎請勿在保溫狀態下拔掉插頭
※煮出米飯呈嚴重褐色銅垢	1.內鍋底部或外側凹凸變形 2.內鍋或加熱盤有雜物	◎更新本產品之專用內鍋 ◎確實清潔加熱盤、內鍋

- 使用中若有異常現象發生時，

請先按照本說明書簡易狀況處理的說明自行檢查，如仍無效，請關閉電源，將插頭拔掉。並自行送至本公司服務站檢修，產品檢修時，請出示保證書及告知詳細不良原因與故障現象。

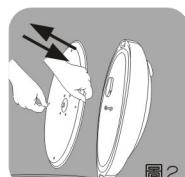
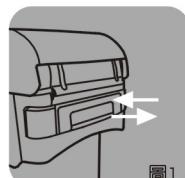
- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭儘速拔起，並通知聲寶 0800 免費諮詢專線或經銷商協助處理。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

進口商：大統營實業股份有限公司
地 址：臺南市安平工業區新樂路 72-1 號 電話：(06)2631270

清潔與保養

- 清理時務必將插頭拔出，待冷卻後再進行清理。
- 機體、電源線絕對不可用水沖洗，或是浸泡於清水中清洗。
- 內鍋、內鍋蓋、儲水盒、飯匙、量米杯：
 - 可用軟布加廚房用清潔劑以清水洗滌。
 - 如有鍋耙及飯粒較難清洗之情形時，可先以溫熱水加以浸泡，切勿以金屬鋼刷清洗，以免刮傷損壞表面。
 - 儲水盒、壓力蓋—請定期拆下清洗，以保健康衛生。
- ※ 儲水盒、壓力蓋拆卸方式：
 - (a) 儲水盒：請依(圖1)箭頭方向拉出或裝入。
 - (b) 內鍋蓋：請依(圖2)箭頭方向取出或裝入。
- 機體(內)外側、鍋蓋、操控面板：
 - 可用軟布沾稀釋後之廚房清潔劑加以擦拭，嚴禁用水沖洗，或是浸泡於清水中清洗，以免造成故障。

※ 注意：嚴禁使用硬質刷子及化學劑揮發性溶劑(汽油、香蕉油..等)
鹼性肥皂水、熱水等來擦拭機體，以免造成損壞或故障。



● 生活小常識

電子鍋料理-家傳高麗菜悶飯

◎材料準備如下：鹽、油蔥、肉絲、紅蘿蔔、高麗菜、木耳、香菇

(以上材料需求量視個人需求而定)

◎做法：

1. 热油後，將肉絲、木耳、香菇、油蔥和鹽爆香

2. 加入紅蘿蔔和高麗菜快炒

3. 依正常程序洗米放入電子鍋

4. 將快炒後食材加入電子鍋並按下煮飯鍵

5. 等待煮飯完成後，請持續悶15-30分鐘即可完成料理

* 製作家傳高麗菜悶飯，米量請勿超過20人份，以免出現食材溢出的情形。

...更多食譜、選購指南、生活常識之家電小百科 [歡迎登錄>>](#)

www.sampo.com.tw

聲寶公司網站

並加入會員



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）