

服務維修據點

歌林對顧客服務的承諾永遠不變

本項商品已全權委託專業技術服務站，若需維修時請洽下列服務站，或是送回原購買處處理。

售後服務商：獅子心股份有限公司
地址：台南縣仁德鄉仁義六街97號
消費者服務專線：0800-008-598

本商品如有故障及諮詢，請洽以上服務站或原購買處。

歌林股份有限公司

台北市重慶南路一段86號10樓 TEL：(02)2314-3151

進口商：美利達科技有限公司 台南縣仁德鄉仁義六街97號
消費者服務專線：0800-008-598 產地：中國

kolin

歌林不鏽鋼燉鍋 SNJ-R04S

使用說明書

目 錄

安全注意事項.....	1
緊急處理方法.....	1
各部名稱.....	2
使用方法.....	3
使用方法.....	4
清潔與保養.....	5
規格說明.....	6



- 謝謝您的惠顧，使用前請詳細閱讀本說明書。
- 本產品附有保證書，請妥善保管，享受服務。

安全注意事項

- 使用前請先詳細閱讀本說明書，並於閱畢後妥善保存。
- 使用前請參考機體規格標籤上之電壓標示，確定插座所提供之電壓為(110V)，才可使用。
- 插拔插頭時，請握住插頭部位，切勿拉住電源線，以免電源線受損。
- 請勿讓電源線懸掛於桌角和門檻等銳利的地方，亦勿讓電源線靠近發熱的物體，如瓦斯爐及電暖爐等。
- 使用時，請置放於平坦不易傾倒的桌面。
- 請勿自行分解、修理及改造內部零件，有任何故障或異常的問題，請送至售後服務商處理。
- 請勿讓孩童使用！收藏時，請置放於孩童不易觸碰的地方。
- 切勿加裝非本產品所提供的附件，以免造成損壞。
- 本體部分請勿用水沖洗，或直接浸泡水中。
- 不裝陶瓷內鍋或橫放時，切勿啟動開關使用，以免造成損壞。
- 若電源線損壞時，必須從售後服務商取得的特別電源線或配件加以更換。
- 下列情形發生時，請立即停止使用，並送至售後服務商處理。
 - * 電源線破損。
 - * 碰撞或摔落損壞。
 - * 插頭鬆動。
 - * 本體不慎掉入水中。

規格說明

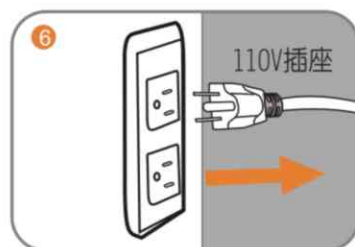
額 定 電 壓	110V
額 定 頻 率	60Hz
額定消耗電功率	190W
外 觀 尺 寸	寬300X深264x高260(mm)
淨 重	約3.5kg

緊急處理方法

- 使用中若有冒煙或起火的現象，請立刻停止使用，並送至售後服務商處理。
- 消費者免付費專線:0800-008-598

清潔與保養

- 欲清洗前請先拔掉插頭(如圖6)。
 - 請勿將本體放入水中或其它液體中。
 - 陶瓷內鍋可放入溫的肥皂水，除去食物的殘渣，不要用具有研磨功能的清潔工具清洗；建議使用布或海綿來清洗殘渣，也可使用不含磨砂的清潔劑或醋來清除水垢或殘渣（注意：陶瓷內鍋在高溫狀態時，切勿立刻放入水中，會造成破裂）。
- ※玻璃蓋可用一般碗盤使用之清潔劑清洗即可(如圖7)。
- ※陶瓷內鍋，使用及清洗時要特別小心，防止打破(如圖8)。
- 本體外觀及內部(外鍋)可使用軟布沾水擦拭並擦乾，切勿使用清潔劑清洗(如圖9)。



各部名稱



- | | |
|---------|---------------|
| ① 鍋蓋把手 | ⑥ 調節旋鈕 |
| ② 透明玻璃蓋 | ⑦ 分離式電源線 |
| ③ 陶瓷內鍋 | ⑧ 電線插接器(本體後面) |
| ④ 防燙把手 | ⑨ 外鍋 |
| ⑤ 電源燈 | ⑩ 本體 |

使用方法

- 本機型所使用的電源線為分離式電源線，請先將電源線一邊的插頭插入機身底座邊的插座上，再將另一插頭插於家用插座上到底(110V，如圖1、圖2)。

- 將準備好的食材加入陶瓷內鍋中，再加入適量的水(如圖3)。

※注意：外鍋請勿加水。

- 再將裝好食材的陶瓷內鍋放入外鍋中，並蓋上玻璃蓋(如圖4)。

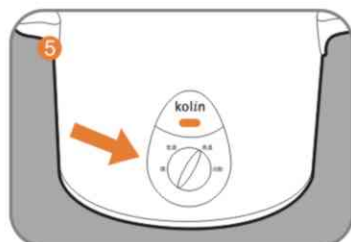
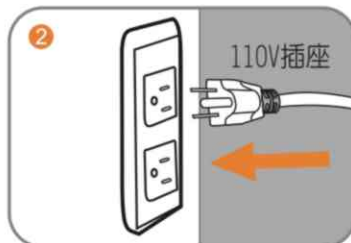
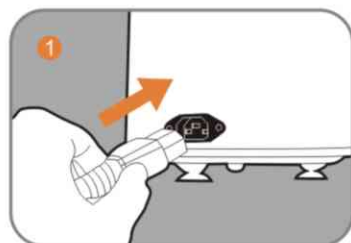
- 依所需溫度高低，調整調節旋鈕(如圖5)

- 自動：將旋鈕轉至自動，本機將先高溫燉煮至沸騰後轉為低溫悶燉；若溫度下降，將再轉為高溫燉煮。若欲停止燉煮，請將調節旋鈕轉至“關”即可。

- 高溫：將調節旋鈕轉至“高溫”，本機將持續以最大功率(190W)燉煮。燉煮完畢，將調節旋鈕轉至“關”即可。

- 低溫：將調節旋鈕轉至“低溫”，本機將以小功率(110W)燉煮。燉煮完畢，將調節旋鈕轉至“關”即可。

※注意：燉煮完成後，陶瓷內鍋上蓋高溫燙手，拿取時請小心！



使用方法

- 即使再好的陶瓷內鍋，均不能忍受急劇的溫度變化，因此為了避免溫度急劇變化，勿將陶瓷內鍋直接放入冰箱內。
- 請勿使用陶瓷內鍋儲存食物或利用瓦斯爐回熱食物。
- 陶瓷內鍋具有耐熱及微波安全性－當放入微波爐或烤箱時，不可使用塑膠製的蓋子；亦不可放在瓦斯爐及其它高溫碳爐或電爐上使用。
- 燉煮時，請放入約八分滿的水，勿放過滿，以避免湯汁在滾燙時溢出。

※因燉鍋為4公升容量，底部增加吸盤以提高穩定度，如內鍋內有食物須移動燉鍋時，請先拿出內鍋，再移動外鍋。

※燉雞：

- 將處理過的整隻或半隻雞放入陶瓷燉鍋中，加入調味食材(如：紅棗、枸杞...等)於鍋中。
- 再加入些許的水，蓋上玻璃蓋，旋至“自動”(若欲快速燉煮，可旋至“高溫”檔)，約2~3小時後旋至“關”檔即可。

※ 蔬菜類是否需預炒：

- 一般的蔬菜不需要，只需將切塊的蔬菜與其他食品攪拌。
- 為了增加口味，茄子需要半熟或預炒一下。

※ 香草與香料：

- 香草葉子或整個香草和香料是較常用的調味料，但他們的調味功能會被加強，所以使用時可減少一半的用量。假如您使用了香草或香料的根部，在最後1小時加入即可。