



## STAINLESS STEEL THERMAL VACUUM COOKING POT

## INSTRUCTION MANUAL

不銹鋼真空保溫烹調鍋

使用說明書

# SN-XAE60 / SN-XAE80

- Always follow basic safety precautions.
- Read all instructions carefully. Please keep this instruction book on hand for easy reference.
- 感謝您購買本產品。
- 請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。



### INDEX / 目錄

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	2
PARTS NAMES AND FUNCTIONS.....	5
FEATURES.....	6
BEFORE INITIAL USE.....	6
HOW TO USE.....	7
TIPS FOR EFFECTIVE USE.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE.....	10
TROUBLESHOOTING GUIDE.....	12
REPLACEMENT PARTS.....	12
SPECIFICATIONS.....	13
安全注意事項.....	14
各部位名稱和使用方法.....	17
特點.....	18
初次使用前.....	18
使用方法.....	19
靈活運用重點.....	20
清理及保養.....	22
認為故障時.....	24
零件.....	24
規格.....	25

為防止燙傷、火災、損傷等，請務必遵守以下事項。  
使用前請確認各部分沒有異常。

此外，各部分如出現龜裂、破損、凹陷、扭曲、鬆脫等異常時，請勿使用。

將內鍋放入保溫容器中時，請務必手持保溫容器把手  
否則，將導致外蓋打開、保溫容器鬆脫掉落、內容物漏出，造成燙傷、受傷等。



請勿觸摸蒸氣口，勿將手、臉靠近  
否則，會導致燙傷。尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。

內鍋還熱時，請勿立即浸泡於冷水中  
否則會導致變形、破損。

### 注意內鍋突然沸騰的現象

烹調味噌湯等菜餚時，加熱可能導致內容物突然沸騰外溢，造成燙傷或物品破損。為防止外溢現象發生，請遵守以下事項。

- 請勿以大火加熱。
- 重新加熱前請充分攪拌均勻。
- 煮沸時請一邊以湯杓攪拌。

除了預熱外，請勿空燒內鍋

否則會導致變形、變色、燙傷、火災。  
內鍋加熱後滴入數滴水，如呈現水珠滾動狀態則表示預熱完成。

勿用以油炸（天婦羅、油炸類等）

否則會導致內鍋變形、破損。

煮食時切勿離開內鍋旁（離開時務必熄火）

油溫可能在不注意時飆高，導致火災發生。

炒菜時勿過度加熱

加熱過度可能引發火災。

勿使用保溫容器炒菜

否則會導致保溫容器變形。

### 〈內鍋使用注意事項〉

請使用能讓內鍋平穩放置的瓦斯爐座，並請在瓦斯爐處於穩定的狀態下使用內鍋  
如不平穩可能導致內鍋滑落、翻倒，造成燙傷。

同時使用二個以上瓦斯爐口時，請注意不要讓旁邊爐口的火焰燒到內鍋把手  
否則會導致內鍋把手燒焦、破損、燙傷。

加熱內鍋時，請注意勿讓火焰超過內鍋外側  
否則會導致內鍋把手燒焦、破損、燙傷。

內鍋請務必放於爐口中心

請勿於大型爐口上使用內鍋

內鍋請勿放於暖爐上  
否則會導致燙傷。

內鍋請勿放於營火、炭火上  
否則會導致內鍋把手燒焦、破損、燙傷。

請勿於焗爐中使用  
否則會導致內鍋把手破損。

請勿於微波爐中使用  
否則會導致微波爐故障或引起火災。

以鹵素電熱爐、輻射熱電熱爐等電子加熱設備烹調後，頂部面板還熱時，不可將內鍋放置其上。  
否則會導致火災或內鍋變形。

烹調中或烹調剛結束時，除內鍋把手及內鍋蓋提把外，不可觸摸產品，此外內鍋把手、內鍋蓋提把有可能變熱，請注意。  
否則會導致燙傷。

將內鍋放入保溫容器中時，請確認保溫容器把手與內鍋把手確實重疊  
否則會導致破損等。

### 〈保溫容器使用注意事項〉

保溫容器絕對不能放在火上加熱  
否則會導致保溫容器底部樹脂燃燒，造成火災、燙傷、破損。

請勿在不平穩處使用保溫容器  
否則會導致菜餚溢出、燙傷。

請勿在石油爐、瓦斯爐等火源旁使用保溫容器  
否則會導致保溫容器變形、火災、破損。

請勿在保溫容器上放置物品，或坐在保溫容器上  
否則會導致保溫容器變形、破損。



## 安全注意事項

務請遵守

### 〈其他〉

#### 請勿自行拆卸、修理

否則會導致故障、意外事故。

#### 內鍋把手、內鍋蓋提把鬆脫時請務必重新轉緊

否則會導致燙傷。

#### 內鍋把手零件鬆脫時，請立即停止使用

#### 使用後鍋具還熱時，請勿觸摸或放於紙類等易燃物上

請勿放在嬰幼兒摸得到的地方，注意不要讓孩童玩耍或使用  
會有燙傷或受傷的危險。

#### 請勿摔落、碰撞等強力撞擊

會導致樹脂部分破損，本體表面凹陷而破壞或降低保溫性能。

#### 請勿碰撞保溫容器，或以尖銳物品刺戳

否則會導致凹陷、穿孔、保溫性能下降，甚至無法烹調及保溫。

#### 除食品烹調外，請勿用於其他用途

#### 請勿直接將食品、食材放入保溫容器中

否則會導致生鏽。

#### 除專用內鍋外，請勿使用其他的鍋

#### 請勿在使用後長時間不進行清洗

否則會導致污垢難以去除、縮短產品壽命。在髒污狀態下如長期置於不理，可能會導致腐蝕，  
因而引起生鏽。

#### 請勿放入洗碗機或烘碗機中

否則會導致樹脂變形引起故障。

#### 請勿直接在水中清洗保溫容器、外蓋

否則水分滲入，可能會引起生鏽或弄髒其他物品。另外滲入內部的水分等可能會腐敗、發臭。

#### 請以正確方法清理

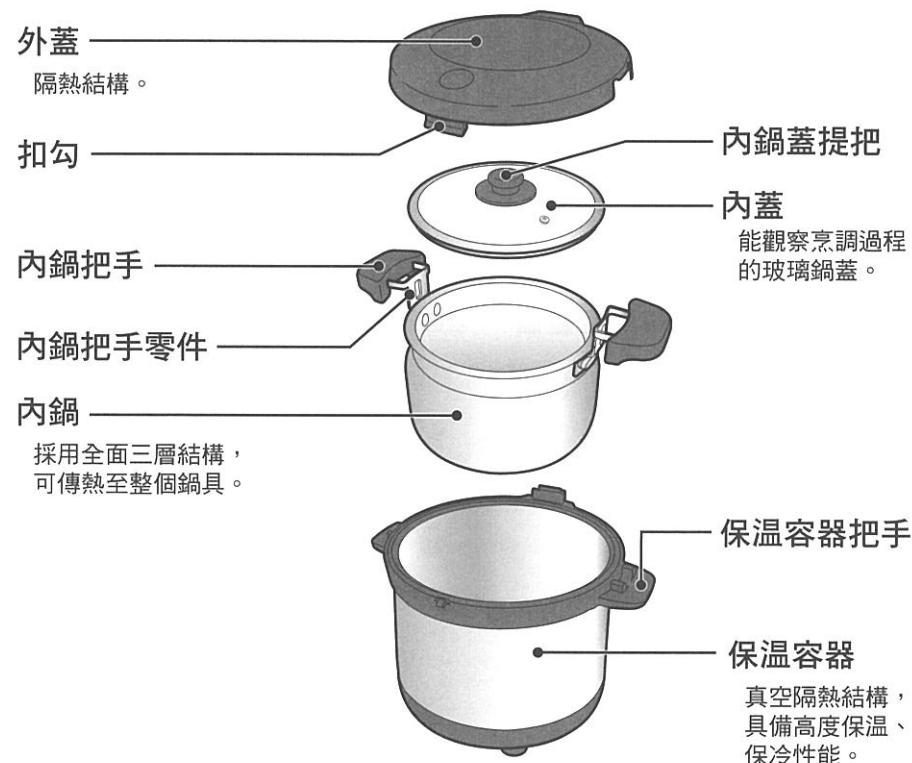
使用方法、保存方法錯誤或使用錯誤食材，可能會導致不銹鋼毀損、生鏽。請根據「清理及保  
養」中(P.22)的記載，定期進行清理。

#### 為防止玻璃鍋蓋的破裂，請注意以下事項

- 請勿急速冷卻
- 請勿刮損
- 請勿強烈碰撞
- 請勿直接用火燒烤

玻璃鍋蓋如加熱會膨脹，與不銹鋼鍋蓋框因溫差有時會發出「劈劈啪啪」的聲響，這是玻璃的性質所致，並非玻璃破裂的先兆。

## 各部位名稱和使用方法



### 外蓋的打開及關閉方法

#### 打開

- ①將扣勾往外拉。
- ②再向上拉打開外蓋。

#### 關閉

緩緩蓋上外蓋，確實關緊直至出聲。



### 外蓋的拆卸及組裝方法

#### 拆卸

- ①將外蓋打開約45度角。
- ②傾斜拉起外蓋，即可卸下。

#### 組裝

組裝順序與拆卸相反。



- 將內鍋放入保溫容器時，請務必手持保溫容器把手進行搬運  
否則，將導致外蓋打開，使保溫容器鬆脫、掉落，內容物漏出，造成燙傷、受傷等。

## 特點

### 保溫烹調的特點

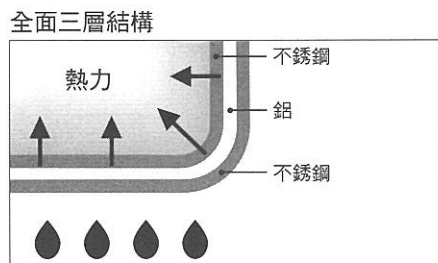
#### ■ 從爐上取下，以餘熱緩緩燉煮

不用擔心煮焦煮散，從爐上取下放入保溫容器中，就能以餘熱緩緩燉煮菜餚。使用本保溫烹調鍋，麻煩的功夫菜也能輕鬆上桌。烹調時間大幅度縮短，讓您做家事更行有餘力。

### 內鍋特點

#### ■ 採用全面三層結構，可傳熱至整個鍋具

內鍋採用「全面三層結構」，導熱率佳，底部、側面均能導熱，均勻加熱整個鍋具。



#### ■ 對應多種火源（僅限內鍋）

IH、瓦斯、鹵素電熱爐、鎢線電熱爐、陶磁電熱爐、輻射熱電熱爐都能使用。

● 微波爐、焗爐不能使用。



## 初次使用前

#### ■ 確認把手、鍋蓋提把是否出現鬆動、龜裂等

因內鍋把手、內鍋蓋提把可以拆卸，故有時可能會鬆動。鬆動時，請將內鍋蓋提把轉緊後再使用，內鍋把手則請用十字螺絲轉緊內部螺絲後再使用。

#### ■ 充份清洗內鍋

① 內鍋可能沾有油分，請將同量的醋與廚房用中性洗碗精混合，用柔軟海綿沾起後充分清洗。

② 請在內鍋中加水至8分滿，滴入數滴醋開中火煮開，自爐上取下以水沖洗。

● 以上作法是為了除去廚房用中性洗碗精無法徹底清除的污漬、油分等。若一開始沒有徹底洗淨，可能會留下白色斑點（氧化膜）。

## 使用方法

### 保溫烹調時

#### 1 準備

- ① 從保溫容器中取出內鍋。
- ② 參考所附的烹調手冊準備食材及調味料。

#### 2 烹調

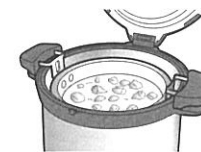
- ① 依照烹調手冊使用內鍋烹調準備好的食材及調味料。
- ② 蓋上內蓋後開中火加熱至沸騰，沸騰後根據菜餚種類轉微火～中火，加熱至菜餚全熟為止。
- ③ 從爐上取下內鍋，蓋上鍋蓋，放入保溫容器中，蓋上外蓋，按規定時間進行保溫。



#### 3 完成

保溫烹調時間結束，完成烹調。

保溫後內鍋蓋提把變熱，故請使用隔熱手套。



### 將烹調好的菜餚進行保溫時

本產品除了烹調外，還可將烹調好的菜餚進行保溫。

① 將已烹調好的菜餚放入內鍋中，一邊加熱一邊攪拌至沸騰。

● 保溫前請務必加熱至沸騰。

② 沸騰後熄火，將內鍋放入保溫容器中，蓋上外蓋。

## 靈活運用重點

### 〈保溫烹調重點〉

為確保保溫烹調效果，請注意以下事項。

#### ■保溫烹調時請務必蓋上內蓋及外蓋

保溫烹調時如未蓋上鍋蓋，可能會導致保溫效果降低，無法成功烹調菜餚。  
保溫烹調時請務必蓋上內蓋及外蓋。

#### ●請勿長時間保溫

可能會導致菜餚腐敗，保溫時間若超過6小時請重新加熱，或將內鍋中的菜餚放入冰箱冷藏。

#### ●請勿為少量食物進行保溫

菜餚溫度容易下降，保溫性能降低。

#### ●保溫烹調中請勿頻繁打開外蓋

可能會導致菜餚溫度下降，無法成功烹調菜餚。此時請務必將內鍋再度加熱至沸騰。

#### ●菜餚不熟時，請再度加熱內鍋，或延長加熱及保溫時間

在寒冷地區使用時，或當保溫烹調場所的溫度極低時，保溫溫度容易下降，可能會導致無法成功烹調菜餚。此時請再度加熱內鍋或延長加熱、保溫時間。

#### ■放入充分的湯汁，可蓋過所有食材

保溫烹調中，由於湯汁未沸騰，如果無法蓋過所有食材，露出部分可能無法入味。  
為了均衡入味，秘訣在於多放入些湯汁。

#### ●小心湯汁外溢

烹調時請勿讓內容物滿至鍋邊，請保持不超過8分滿。特別是使用瓦斯爐時，湯汁外溢可能會導致爐火熄滅，引發瓦斯中毒、火災。

#### ■保溫烹調前的味道即完成時的味道

保溫烹調中水分幾乎不會蒸發，因此不會因湯汁收乾而令味道變濃。

#### ■可依個人喜好調整加熱及保溫時間

烹調手冊中的烹調時間、食材都只是例子，可配合各家庭的喜好調整，烹調出獨家美味。

### 〈火候重點〉

#### ■不開大火

因導熱率極佳，微火~中火就能充分達到烹調效果。  
大火烹調可能損及食材風味或導致燒焦，請務必使用中火以下火力。

#### ■將食材放入內鍋中，以中火以下火候加熱

- 內鍋與內蓋之間如冒出水蒸氣，請務必按不同菜餚調整火力為微火~中火。火力過強可能會導致燒焦等。
- 烹調時可能會出現水蒸氣，如內蓋晃動作響時表示火力過強，請調整火力。如果開小火仍無法改善時，請熄火，有效利用餘熱（餘熱烹調）。

#### ■如何避免食物烤焦

- 重點在於以中火充分加熱內鍋，預熱至水滴會形成水珠在鍋內滾動，才放入食材。此外如果要用油，與其只用少量，不如多放些油鋪勻在鍋面上，然後擦去多餘油分，這樣可避免燒焦。



## 清理及保養

為了保持清潔，使用後請務必清理。

### 〈內鍋、內蓋的清洗〉

①浸泡於冷水或溫水中，以海綿沾溫水稀釋過的廚房用中性洗碗精清洗。

②沖洗後擦乾水分並充分乾燥。

●請稍微放涼後再進行清理。

否則可能會導致內鍋變形或把手、內鍋蓋提把破損。

●烹調後請儘快清理。

烹調結束後若長時間不清理，菜餚中所含的鹽分及酸等可能會導致生鏽，或鍋具染色。

●清理後請務必擦乾水分並充分乾燥。

內鍋清洗後如不擦乾，自來水中的微量礦物質（鐵、鈣、鎂等）容易附在鍋上形成斑點（白色或七彩）。

●請使用乳狀不銹鋼專用洗潔劑、柔軟海綿清理。

請勿使用信那水（松香水等）、汽油、去污粉、金屬刷、含有洗潔劑的鬃刷、砂紙等。否則會導致損傷、生鏽、變形等。

●請勿使用含氯的漂白劑。

否則會導致生鏽、穿孔等。

●請勿將金屬類物品（如鐵）放置在內鍋中。

否則金屬氧化物（如鐵鏽）可能會附於不銹鋼表面，間接導致不銹鋼生鏽。

### 〈保溫容器、外蓋的清洗〉

①以軟布沾溫水稀釋過的廚房用中性洗碗精，充分擰乾後擦去髒污。

②擦去髒污後，以用清水擰過的布擦去洗潔劑成分。

●請勿直接清洗保溫容器、外蓋。

否則水分滲入，可能會導致生鏽或弄髒其他物品。另外滲入內部的水分等可能會腐敗、發臭。

一般髒污

烹調後用柔軟海綿沾廚房用中性洗碗精清洗。  
※請勿將烹調好的菜餚長時間放置不理，浸泡於水中可容易去污。

焦黑髒污

內鍋中加水後煮開，軟化焦黑部分後倒乾熱水，用柔軟海綿沾乳狀不銹鋼專用洗潔劑，沿鍋上紋路刷洗，沾少許醋刷洗效果更佳。

焦黑頑垢

內鍋中加入半鍋水，不蓋上鍋蓋煮開。  
※請注意開水外溢。  
煮開後轉小火加熱約10分鐘後熄火，加入蘇打粉（水1L加蘇打粉1大匙），不蓋上鍋蓋放置2~3小時。其後倒乾水，用柔軟海綿沾乳狀不銹鋼專用洗潔劑，沿鍋上紋路刷洗。  
※難以去除的頑垢請以上述程序反覆清洗。

內鍋底部出現  
白色斑點

內鍋中加入半鍋水煮開，倒乾熱水後，用柔軟海綿沾乳狀不銹鋼專用洗潔劑，沿鍋上紋路刷洗。  
※清洗內鍋後如不擦乾水分，自來水中的微量礦物質（鐵、鈣、鎂等）容易附在鍋上形成斑點。清洗後請務必擦乾水分並充分乾燥。

內鍋底部轉為七彩

內鍋外側出現  
咖啡色焦漬

用柔軟海綿沾乳狀不銹鋼專用洗潔劑，沿鍋上紋路刷洗。  
※以大火烹調後容易出現。  
※焦漬嚴重時可能難以去除。

內鍋把手、  
內鍋蓋提把鬆動

使用過程中，內鍋把手、內鍋蓋提把可能鬆動，導致燙傷，請使用十字起子將螺絲重新轉緊後使用。內鍋蓋向右（順時針方向）轉即可扭緊。  
※如果轉緊後仍晃動，或零件鬆脫時，請洽詢經銷店或象印客戶服務中心。自行拆卸可能會遺失零件，請勿擅自拆卸。

失去光澤時

用柔軟棉布或海綿等沾乳狀不銹鋼專用洗潔劑，沿鍋上紋路刷洗。  
※請勿使用去污粉、金屬刷、含洗潔劑鬃刷、砂紙等，否則會導致內鍋毀損、生鏽等。

## 認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象	原因	處理方法	
外溢	火力過大。 容量過多。	請調整火力，容量過多時， 請調整至8分滿。	
未全熟	未全熟時，請務必再度加熱內鍋至沸騰。 ● 保溫烹調中打開了內蓋、 外蓋。 ● 保溫少量食物。 ● 保溫烹調中頻繁打開外蓋。 ● 在寒冷地區使用時，或當保溫烹調場所的溫度極低時， 保溫溫度容易下降，可能會導致無法成功烹調菜餚。	保溫烹調中請務必蓋上內蓋、 外蓋。 請勿為少量食物進行保溫。 保溫烹調中請勿頻繁打開外 蓋。	參閱「靈活 運用重點」 (P.20-P.21)
容易燒焦	火力過大。	調整火力，請勿開大火，使 用中火以下的火力。 內鍋與內蓋之間如冒出水蒸 氣時，請按不同菜餚調整火 力為微火～中火。	

## 零件

●如需更換零件，請確認好產品的型號及零件名稱，然後洽詢經銷店或附近的象印產品銷售店購買更換。

## 規格

商品名稱	不銹鋼真空保溫烹調鍋	
型號	SN-XAE60	SN-XAE80
保溫效力(6小時)	73度以上	75度以上
內鍋容量	6.0L	8.0L
內鍋直徑	20.5cm	
原料種類	內鍋	不銹鋼(全面三層結構)
	內蓋	強化玻璃
	外蓋	聚丙烯(含隔熱材)
	保溫容器	不銹鋼

※保溫效力為室溫20度±2度下，在內鍋中加滿熱水至內鍋蓋下部邊緣，從熱水溫度95度±1度置放6小時後的熱水溫度。

製造日期：請參閱商品底部貼紙「製造番號」處，請勿撕除該貼紙。

舉例：92 13 01 01  
2013年 1月 1日

前2碼英數字母與製造日期無關，請參照第3碼後之說明。

原產地：中國  
製造商：象印股份有限公司  
地址：日本國大阪市北區天滿1丁目20番5號  
電話：+81-6-6356-2388

進口商(台灣)：台象股份有限公司  
地址：台北市中山區長安東路2段100號9樓  
電話：(02)2506-9009 / 0800-880-141

**Memo** Please use as notations.

A large rectangular area with horizontal dashed lines for writing, intended for notes or notations.

**備注** 作注解使用。

A large rectangular area with horizontal dashed lines for writing, intended for annotations or notes.