

膳魔師真空保溫燜燒提鍋 產品使用說明書

型號: TCRA-1800

目錄

- 感謝您購買膳魔師真空保溫燜燒提鍋。
 - 使用前，請仔細閱讀此「使用說明書」。每次取出使用時請小心存放，避免翻倒；請確保遵循使用說明書之方法，正確使用。
 - 相關料理方法請參照附贈的燜燒鍋食譜。
- 使用方法..... P1~2
 安全注意須知..... P3
 使用上的注意..... P4~5
 清潔保養方法..... P5
 常見問題..... P6~7
 保修說明及售後服務..... P7

使用方法 / 調理方法

使用前請充分清洗燜燒鍋內鍋及鍋蓋。

「1」燜燒調理功能

燜燒調理功能：食材放進燜燒鍋內鍋，加熱後再放進燜燒鍋外鍋進行料理。
 燜燒調理在料理完成前不需要持續加熱，而是用燜燒鍋內鍋的餘溫與燜燒鍋外鍋的高溫效力來烹煮。

1 從燜燒鍋外鍋裡拿出燜燒鍋內鍋。

2 參考附贈的料理食譜，將食材與調味料加入燜燒鍋內鍋，再開火加熱。

- 湯汁請多放一些，以免無法達到保溫調理的效果。
- 材料請大約放至燜燒鍋內鍋的8分滿。



3 材料煮沸後，將火調至不會溢出的狀態，繼續加熱。

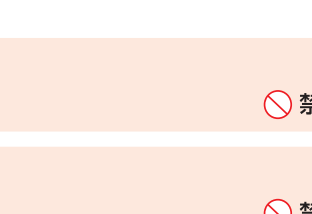
※這段時間稱為「沸騰調理時間」。

■調節料理時間

在寒冷地帶使用或者烹飪大塊食材的時候，為了使熱量通透食材，請延長加熱時間。

■在沸騰調理中調味

由於燜燒調理中水份幾乎不會蒸發，味道不會越煮越濃。請在沸騰調理時依個人喜好調味。



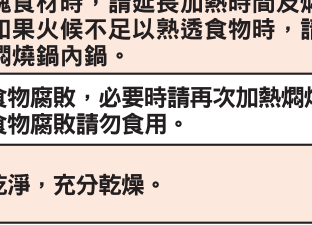
這期間給予材料充足的熱度。

4 燜燒鍋內鍋離火，放進燜燒鍋外鍋內燜燒。

※這段時間稱為「燜燒調理時間」。

■燜燒調理中請勿打開蓋子

如果反覆開關燜燒鍋外鍋與燜燒鍋內鍋的上蓋，溫度會下降，造成燜燒調理的效率降低。此時請重新加熱，使料理沸騰後再燜燒。



這期間藉著燜燒鍋的高保溫力慢慢燜煮。

- 1 -

●請勿使用洗碗機、烘碗機清洗燜燒鍋外鍋。
 ※否則會造成生鏽、腐蝕、鈕頭掉色或材質劣化。 🚫 禁止

●請勿使用氯系漂白劑。
 ※否則會造成鏽蝕、破洞。 🚫 禁止

●要清除燒焦物時，請勿使用金屬類的堅硬物體。
 ※否則會造成鏽蝕或刮傷。 🚫 禁止

常見問題

異常情況	原因	處理方法
無法燜燒調理 保溫效果不好	份量太少	如果份量太少，溫度容易下降，使得燜燒效果不佳。 請增加份量，或是再次加熱燜燒鍋內鍋。
	反覆開啟燜燒中的燜燒鍋外鍋或內鍋上蓋	多次開啟燜燒中的燜燒鍋及燜燒鍋內鍋上蓋會使料理溫度下降。此時請務必再次加熱燜燒鍋內鍋。
	在寒冷的地方使用	在寒冷地方使用時有可能加熱不足，請延長加熱時間。
食物腐敗	長時間燜燒或保溫	為避免食物腐敗，必要時請再次加熱燜燒鍋內鍋。食物腐敗請勿食用。
	使用大塊食材	使用大塊食材時，請延長加熱時間及燜燒時間。如果火候不足以熟透食物時，請再次加熱燜燒鍋內鍋。
出現異味	污漬附著	請清洗乾淨，充分乾燥。
燜燒鍋內鍋變色	燜燒鍋內鍋燒焦	請將餐具用中性清潔劑溶解在溫水中，鍋具稍微浸泡後，再用海綿或菜瓜布沾取不銹鋼用的清潔劑，稍加搓洗，再用流動的水充分清洗乾淨。
	空燒、加熱過頭	高溫可能使不銹鋼表面氧化、變色。請待溫度稍微下降後，用海綿或菜瓜布沾取不銹鋼用的清潔劑，稍加搓洗，再用流動的水充分清洗乾淨。
	有生鏽或腐蝕的狀況	不銹鋼屬於不易生鏽、腐蝕的材料，不過仍可能生鏽、腐蝕。此時請用海綿或菜瓜布沾取不銹鋼用的清潔劑，稍加搓洗，再用流動的水充分清洗乾淨。

- 6 -

使用上的注意

燜燒鍋內鍋在髒污或有水的狀況下，請勿與湯勺等金屬器具直接接觸
 或置之不理；請儘速清洗乾淨。 🚫 禁止
 ※否則可能導致生鏽、腐蝕。

燜燒鍋內鍋生鏽、腐蝕時請勿置之不理。
 ※鍋體可能會產生破洞。 🚫 禁止

燜燒調理中，請儘可能減少燜燒鍋外鍋與燜燒鍋內鍋上蓋開啟次數。
 ※溫度會下降，造成無法燜燒調理。這時候請再次加熱，讓食材沸騰。

食材請放至燜燒鍋內鍋約8分滿即可，不要盛滿至鍋緣。
 ※否則加熱時可能會溢出。

請注意，如果食材少量時燜燒，溫度容易下降，燜燒效果較差。

清潔保養方法

- 使用完畢請立即清洗乾淨並保持乾燥。
- 請用溫水稀釋食用中性清潔劑來清潔鍋具。
- 如果長時間不使用，請將鍋具清洗乾淨，充分乾燥後，收藏在陰涼乾燥處。

注意事項

●請勿用鋼絲球、拋光粉清洗燜燒鍋內鍋。
 ※可能導致刮傷甚至使玻璃破損等現象。 🚫 禁止

●請勿將燜燒鍋外鍋及上蓋浸泡於水中清洗。
 ※縫隙浸水後，可能出現生鏽、腐蝕、有異味等現象。 🚫 禁止

●請勿煮沸燜燒鍋外鍋。
 ※受熱可能導致部件變形。 🚫 禁止

- 5 -

使用方法 / 調理方法

使用前請充分清洗燜燒鍋內鍋及鍋蓋。

5 經過燜燒調理時間，料理完成。



- 料理份量少的情況下
 燜燒調理時如果食材份量少，溫度容易下降，請儘早再次加熱。
- 如果燜燒時間長
 長時間燜燒會使料理的溫度逐漸下降，甚至造成食物腐敗。必要時請再次加熱燜燒鍋內鍋，或是將燜燒鍋內鍋取出放進冰箱。

※沸騰調理時間、燜燒調理時間請參考附贈的料理食譜，或是本公司官網：www.thermos.com.tw
 ※沸騰調理時間、燜燒調理時間不會因為食材份量多寡而改變。

「2」保溫功能

不銹鋼真空燜燒鍋 Shuttle Chef 除了燜燒調理功能，還有提供已完成料理的保溫（保冷）功能。完成的料理如要保溫，請依下列順序進行。

1 將料理放進燜燒鍋內鍋關火，小心不要燒焦，慢慢攪拌到沸騰。



- 保溫前請務必將燜燒鍋內鍋內的料理煮至沸騰。
- 食材份量請準備2人以上。

- 保溫中請儘量不要開啟燜燒鍋外鍋與燜燒鍋內鍋的上蓋。

- 長時間保溫會使料理的溫度逐漸下降，甚至造成食物腐敗。必要時請再次加熱燜燒鍋內鍋，或是將燜燒鍋內鍋料理取出放進冰箱。

2 沸騰後關火，將燜燒鍋內鍋放進燜燒鍋，蓋上燜燒鍋的蓋子即可。



- 2 -

安全注意須知

使用前仔細閱讀，並請務必遵守。

警告

請絕對不要拿燜燒鍋外鍋去加熱。
 ※由於燜燒鍋外鍋底部是塑膠，加熱或燃燒可能會造成火勢蔓延釀成火災。 🚫 禁止

請勿將本產品放在嬰幼兒可觸及之處，亦勿在嬰幼兒附近使用。此外，請徹底避免讓兒童操作本產品。
 ※可能造成受傷或燒燙傷。 🚫 禁止

料理時，食用油請勿過度加熱（油溫不超過200度），料理者請勿離開爐火附近。
 ※如果油加熱至冒煙，可能產生火苗、引發火災。
 ※油炸時，請勿在燜燒鍋內鍋放入太多的油。 🚫 禁止

注意事項

請勿空燒燜燒鍋內鍋。
 萬一不小心空燒，請不要對燜燒鍋內鍋潑水、泡水，避免急速降溫。
 ※可能造成鍋體變形、變色，及使人燙傷。 🚫 禁止

請勿放置於微波爐內使用。
 ※會產生火花，使微波爐故障。 🚫 禁止

再次加熱或加熱濃稠湯品、燉煮料理時，請務必遵守以下幾點：
 ■請勿猛烈地開大火煮沸。
 ■加熱時與煮沸時請用小火，並充分攪拌。
 ※否則會因為突沸現象（局部急速沸騰）使得內容物噴出造成燒燙傷，或是鍋邊容易燒焦，損害鍋具。 🚫 禁止

同時移動燜燒鍋內鍋和保溫外鍋時，請務必小心手持保溫外鍋把手移動。
 ※手持燜燒鍋內鍋把手可能導致保溫外鍋跌落破損，誤傷人員等。 🚫 禁止

請勿將燜燒鍋靠近鍋爐等火源。
 ※塑膠部分會因為熱度變形，或可能造成燒燙傷。 🚫 禁止

注意事項

請勿用於食物調理、保溫、保冷以外的用途。 🚫 禁止

加熱調理時，請盡量避免鍋身外部直接接觸火源。
 ※可能造成料理內鍋把手破損，受熱變形等。 🚫 禁止

使用中或使用後拿取燜燒鍋內鍋時，禁止直接接觸鍋體，請使用隔熱手套。
 ※否則會造成燒燙傷。 🚫 禁止

請勿長時間保溫。
 ※燜燒鍋內鍋料理溫度會逐漸下降，可能造成食物腐敗。必要時請再次加熱燜燒鍋內鍋，或是將燜燒鍋內鍋放進冰箱。 🚫 禁止

請絕對不要自行改造、分解、修理。
 ※否則會造成產品故障、發生意外。（維修請洽購買店櫃，或是洽詢膳魔師客服中心。） 🚫 禁止

請勿放在不平整的場所。
 ※否則內容物可能會溢出，有可能造成燒燙傷或是污染環境。 🚫 禁止

請勿強烈的衝擊產品，例如摔落、撞擊，或是用冰錐等尖銳的物品突刺。
 ※否則可能會造成燒燙傷，或是使產品變形、破損。 🚫 禁止

使用上的注意

請勿直接將食品或食材直接放進燜燒鍋外鍋。
 ※否則可能會造成生鏽、腐蝕。 🚫 禁止

請勿將燜燒鍋內鍋或其他調理器具放在燜燒鍋上。
 ※否則可能會造成變形、破損。 🚫 禁止

- 4 -

常見問題

異常情況	原因	處理方法
燜燒鍋內鍋變色	產生斑點狀物質	這是不銹鋼腐蝕的產物，雖然對人體沒有危害，但是置之不理可能會產生破洞，請依「有生鏽或腐蝕的狀況」為準，進行清潔保養。
外鍋內側有水滴附著	燜燒鍋外鍋與燜燒鍋內鍋內側空氣的溫度差，可能產生結露。使用後請將水滴完全擦乾。	

◆非上述任一項情形時，請電洽消費者服務專線。

保固期限

真空保溫本體之保溫效力自購買日起正常使用下，保用一年。但如屬人為過失或天災地變等不可抗力之外力所引起的損壞或外觀擦傷，則不在保固範圍內。

【更換配件購買名稱】
 請確認型號、顏色名稱、配件名稱後，以下列方式購買。
 (型號、顏色名稱記載於產品底部標籤。)
 ①百貨通路：請洽膳魔師形象店及各大百貨公司膳魔師直營專櫃。
 ②經銷/網購通路：請透過客服電話申請。
 ③客服中心：請透過客服電話申請。