

爱心检查

长年使用的多功能料理锅检查!



是否有这些症状?

- 使用中, 电源线或插头异常发热。
- 电源线松动, 有时有电, 有时没电。
- 跟平常不同, 有异常变热、烧焦的味道。
- 本体有滴水现象。
- 其他异常或故障。

若有以上症状,
为防止发生故障
或事故, 请立即
停止使用。

我们已悉心关注产品的品质管理, 但万一产品发生故障, 请将下列内容通知联络地址所列的就近的办事处, 我们将及时给予妥善处理, 关于产品的其它问题, 也敬请垂询。

①产品名称②产品型号③产品使用情况(请尽可能详尽描述)

为持续提高产品性能, 本说明书所载产品的外观设计式样及产品部件, 可能在未告知的情况下变更。



8008200885

(未开通800免费电话地区请拨打021-52232600)
时间: 周一至周五 9:00-17:00

您旁
边

タイガー魔法瓶株式会社

地址: 日本大阪府门真市速见町3番1号

制造商: 上海虎生电子电器有限公司

地址: 上海市闵行区浦江镇三鲁路4228号

中国地区总代理: 钛格贸易(上海)有限公司

TIGER HANBAI(SHANGHAI)CO.,LTD.

网 址	http://www.tiger-corporation.cn		
中国总部	上海市闵行区浦江镇三鲁公路4228号		
	电话:021-54338598	传真:021-34030030	邮编:201114
上海分公司	上海市徐汇区漕溪北路88号圣爱大厦1903室		
	电话:021-64681555	传真:021-64689659	邮编:200030
北京分公司	北京市朝阳区北苑路红军营路天郎园傲城融富中心A1506		
	电话:010-84932504	传真:010-84924726	邮编:100407
成都分公司	四川省成都市红星路三段16号正熙国际大厦1808室		
	电话:028-86670566	传真:028-86676082	邮编:610016
大连分公司	辽宁省大连市中山区武汉街73号城市广场805室		
	电话:0411-82311925	传真:0411-82311935	邮编:116001
深圳分公司	广东省深圳市宝安区西乡街道107国道西乡段467号(固戍路口) 愉盛工业园12栋7楼		
	电话:0755-29175656	传真:0755-29173669	邮编:518126
西安分公司	陕西省西安市碑林区长安北路89号中信大厦11C		
	电话:029-87814951	传真:029-87814952	邮编:710061

家庭用

多功能料理锅

使用说明书

附保修卡

非常感谢您购买本公司的产品
在您使用之前,
请仔细阅读完本说明书,
并妥善保管,
以便随时参阅。

型号

CQE-A型

目录

开始使用

安全注意事项 2

各部件名称及附属品 6

使用方法

安装平底锅或

深锅烹调 8

安装蒸架烹调 10

使用后拔出插头, 清理掉

烧焦的异物 12

清洗 14

烹调指南 16

遇到问题时

认为发生故障时 18

其他

关于消耗品的购买

和更换 19

规格 19

联系地址 封底

该产品是电火锅类料理专用。

中国国内220V专用

请不要使用交流220V以外的电源。

请提出您宝贵的意见

<http://www.tiger-corporation.cn>

安全注意事项

使用前请仔细阅读，
并务必遵守。



◆ 这里标明的注意事项是为了防范使用者或他人受到伤害及财产的损失于未然。因为是有关安全的重要内容，请务必遵守。

◆ 贴在本体上的有关注意事项贴纸请不要撕掉。

忽视标明的内容，因误操作产生的伤害和损失程度，用以下表示区分说明。

警告

表示使用错误时，可能会给使用者带来死亡或者重伤*1的内容

注意

表示使用错误时，可能会给使用者带来伤害*2或者带来物质损坏*3的内容。

*1 重伤是指，失明，受伤，烫伤（高温·低温），触电，骨折，中毒等带有后遗症的伤害及因治疗需要住院，或需要长期去医院的伤害。

*2 伤害是指，治疗不需要住院或长期去医院的烧伤，触电等。

*3 物质损坏是指，给房屋·财产及家畜·宠物带来的扩大伤害。

图记号的说明



△记号表示警告，注意。具体的注意内容用图或文章标注在图记号的中间或附近。



⊘记号表示禁止的行为。具体禁止的内容用图或文章标注在图记号的中间或附近。



●记号表示强制性的行为。具体的指示内容用图或文章标注在图记号的中间或附近。

警告



请不要改装。
除维修人员以外请不要拆卸或修理。
以免引发火灾·触电·受伤。



请不要使用交流220V以外的电源。
（中国国内220V专用）
以免引发火灾·触电。



单独使用10A以上的电源插座。
与其它电器共用时，分路插座会因过热而起火。



请不要使用已破损的电源线。
并避免损伤电源线。
（加工·强行弯曲·靠近高温·用力拉·扭曲·捆扎·拿重物压·夹住等行为）
以免引发火灾·触电。



如插头上有灰尘，请及时擦拭干净。
以免引发火灾。



请将插头插到底。
以免引发触电·短路·冒烟·火灾。



电源线或插头有破损，插座松动时，
禁止使用。
以免引发触电·短路·着火。



请不要用潮湿的手插入或拔出插头。
以免引发触电·受伤。



不要让孩童单独使用或放在婴幼儿
触得到地方使用。
以免引发烫伤·触电·受伤。



不做油炸食品的料理。
以免引发火灾。



请不要将加热盘·遮热板·调温器·
电源线等浸在水里或向其泼水。
以免引发短路·触电·故障。



请不要让幼儿舔弄本体用插头。
请注意不要让婴幼儿
误舔弄。以免引发触
电或受伤。



有异常或故障时请立即终止使用。
如照常使用可能会引发火灾·触电·受伤。
〈异常·故障例〉
·电源线或插头会异常变热。
·触动电源线会有通电不稳定的现象。
·与以往不同变得异常热或有烧焦的味道。
·本体有漏水。
·有其它异常或故障。
请立刻拔掉插头，委托售后服务部检查·
维修。

器具不能在外接定时器或独立的遥控
控制系统的方式下运行。

如果电源软线损坏，为了避免危险，
必须由制造商，其维修部或类似部门
的专业人员更换。

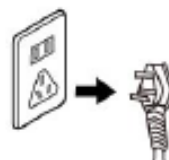
注意



不使用时请将插头从插座上拔出。
以免由绝缘劣化引发触电·漏电起
火。



请务必拿住插头
再拔出。
以免触电或短路
引发起火。



请不要使用本产品专用以外的电源
基座。该产品的电源基座也不得使
用于其它产品上。
以免引发故障·起火。



请不要使用分路插座。
以免引发火灾。



请不要于烹调以外的目的。
以免引发火灾。



请不要靠近墙壁或家具使用。
以免因蒸汽和热量导致墙壁或家具
受损，变色·变形。另外，还可能
导致故障·火灾。



请不要在以下场所使用。
·耐热性差的垫子上（塑料制等）、餐
桌、手推餐桌上
·新闻纸等纸上
·榻榻米（草席）、地毯上
·不稳定的场所
·容易溅到水的场所
·窗帘等的附近
·火源旁边
·无法用本体保护框支架支撑的场所
（煤气炉的支架上）
以免引发火灾·触电·故障·变色或留下痕迹。

⚠ 注意



必须实施

请在清理异物及污垢后使用。
在平底锅及深锅内侧·发热盘·遮热板上有异物或脏污的情况下继续使用，则会引起异常发热、餐桌烧焦、故障。



禁止

使用中请不要走开。
以免烹调物起火。



禁止

请不要在平底锅或深锅没有安装在本体的状态下通电。
以免引发烫伤·受伤。



禁止

请不要直接加热罐装或瓶装罐头。
以免破裂或被烧红，引发烫伤·受伤。



禁止

请不要在加热管上面放置附属平底锅或深锅以外的物品（蒸架·炒锅·水壶）
以免引发火灾·触电·故障。



必须实施

深锅盖上下盖，烧水或汤汁时，请格外注意溢出。
以免触电·短路·火灾·烫伤·故障。



必须实施

蒸煮料理打开上盖时，请注意蒸汽。
以免烫伤。



禁止

请不要在使用中或刚使用完触碰上盖或平底锅·深锅·加热管等高温部。
以免烫伤。上盖把手或深锅把手也会成高温状态，因此请不要直接用手触碰。



禁止

加热了长时间时，不要用手直接触碰上盖把手。
以免树脂部变烫，引发烫伤。



禁止

请不要在使用中交换或取下平底锅或深锅。
以免烫伤。



禁止

请不要在烫的状态下或通电的状态下从本体上取下平底锅或深锅。
以免引发烫伤·火灾。



必须实施

深锅从煤气炉挪动时请务必使用连指手套。
以免直接用手拿时，因把手的发热，引发烫伤。



必须实施

用煤气炉加热深锅时请不要超过10分钟。
如长时间加热，深锅的把手发烫，因此危险。



必须实施

清洗请待冷却后实行。
以免碰触高温部引发烫伤。



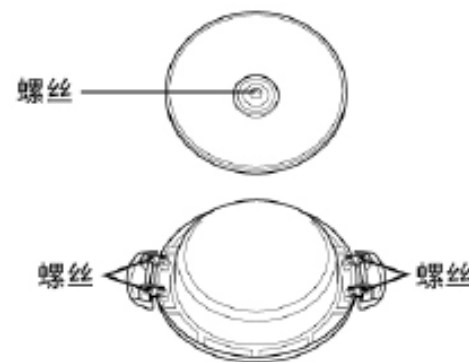
禁止

请不要往排气口放入异物。另外，请不要堵住排气口。
以免引发火灾·故障



必须实施

深锅的把手或上盖把手有松动时请拧紧把手底部的螺丝。
如果松动时继续使用，可能会导致把手脱落引发烫伤·受伤。



禁止

遮热板如变得没有光泽或变色请不要继续使用。
以免因异常发热，餐桌被烧焦，引发故障。

请立即更换。→封底（联络处）

为了长久使用请注意

- 请不要给本体带来冲击。
掉落、与其它物品碰撞，可能引发故障。
- 请不要将本体或平底锅架在煤气炉上。
以免本体燃烧、平底锅变形、可能引发故障。
- 请不要在煤气炉上用深锅制作火锅以外的烹调或蒸的料理。
在煤气炉上用深锅炒菜或蒸食物，容易导致深锅、蒸架受热过高，引发变形。

- 请不要在煤气炉上空烧深锅。
以免氟树脂加工面受损，变形而导致无法使用。

- 请不要将平底锅和深锅重叠使用。
以免引发故障或温度升不上去。

- 请不要使用金属制刮铲或刮刀。
以免氟树脂加工面受损、腐蚀。

- 请不要让受热的平底锅或深锅或蒸架触碰本体。
以免因热量引发本体变形。

- 请不要将发热的上盖放置在塑料桌布或餐桌上。
以免留下印痕。

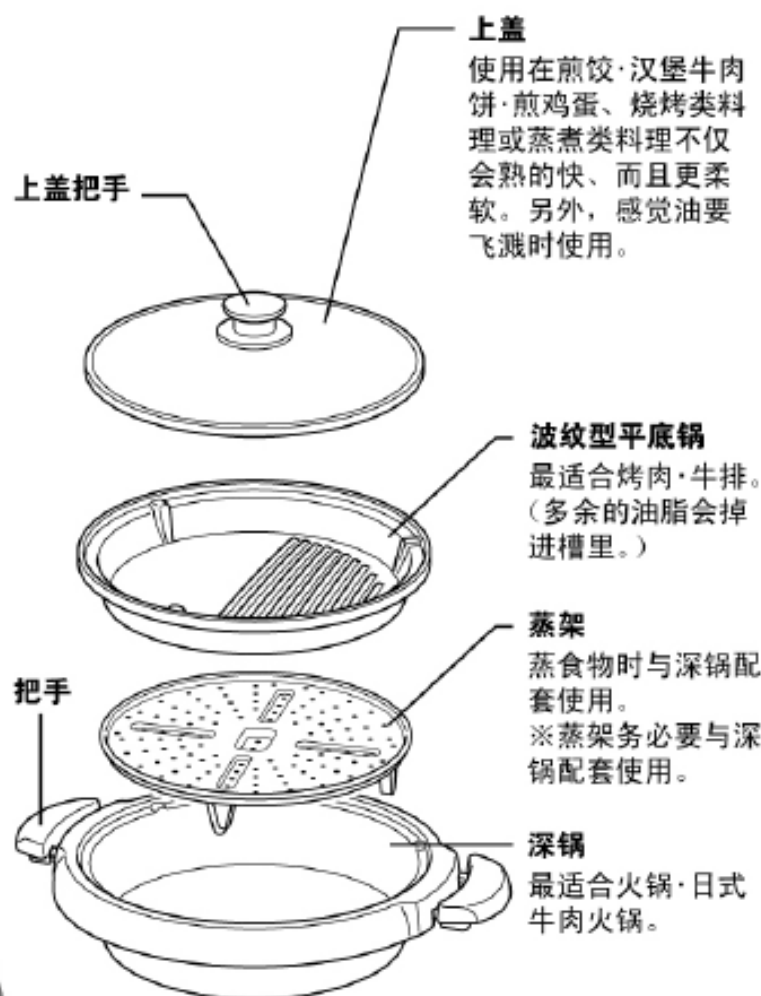
- 请不要在烹调物或水分残留的状态下放置。
以免深锅·平底锅材质被腐蚀，氟树脂加工面脱落。

- 为防止上盖破裂、请不要进行如下使用。

- 不要局部加热。
- 不接触明火。
- 不要将上盖错位使用。
- 不要给予强烈冲击。
- 不要极速冷却。
- 不要损伤。（不要使用去污粉·钢丝球清洗。）
- 不要将上盖把手的螺丝过度拧紧。

各部名称及附属品

打开箱子后
请先确认吧！



着急时可直接在煤气炉上用深锅做筹备。



请注意

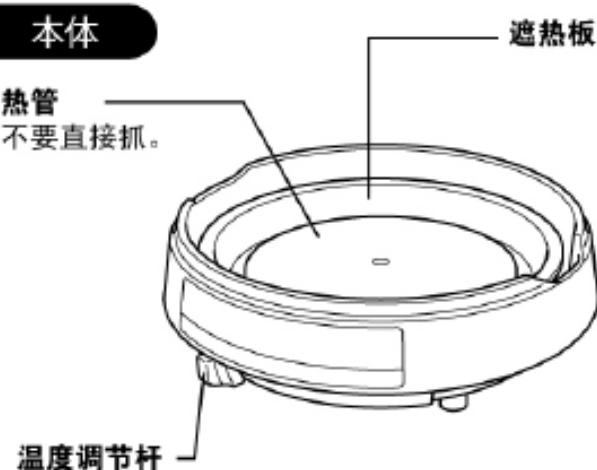
- 深锅务必要放置在煤气炉的中央。
- 请不要空烧。
- 调节火力避免让火焰达到把手，以免破损。
- 把手会变热所以请不要直接用手抓。挪动时务必要带连指手套。
- 煤气炉上的加热不要超过10分钟。如长时间加热，因深锅把手过热而产生危险。
- 上盖不要盖错位。

请注意

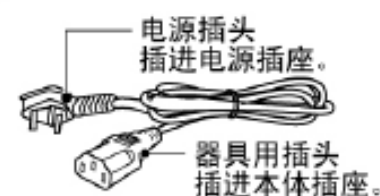
- ◆ 请不要在使用中或刚使用完后挪动平底锅·蒸架。以免烫伤。
- ◆ 平底锅或深锅不可用在电磁炉上。

本体

加热管
请不要直接抓。

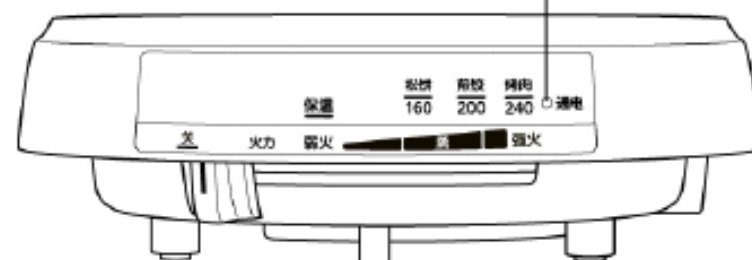


〈电源线〉



温度调节器的表示部

指示灯
调节温度时灯亮，达到设定温度时灯灭。烹调过程中会根据温度调节指示灯会有闪烁的现象。



初次使用时·有段时间没使用时

1 从箱子中拿出，除掉包装物·缓冲物。

2 用水清洗上盖和平底锅及深锅及蒸架。→P.14·15
第一次擦拭平底锅或深锅的底部时，由于会粘到涂层，所以请选用纸质抹布。

安装平底锅或深锅烹调

火锅也好、牛排也好，全家一起动手挑战各种料理吧！

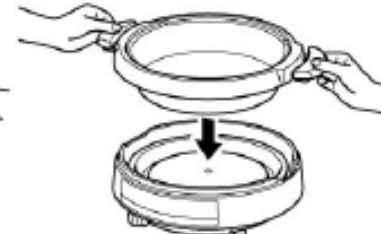


1 安装平底锅或深锅。

【安装平底锅时】



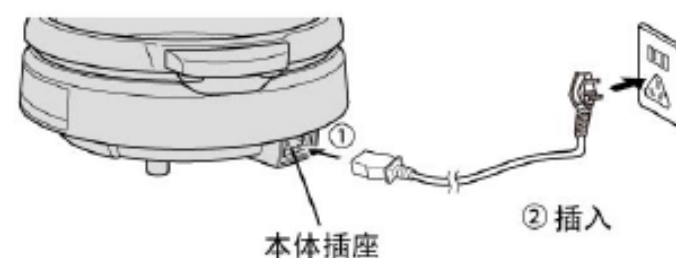
【安装深锅时】



2 确认温度调节杆在左端，处于「关」处。



3 器具用插头插入本体插座、电源插头插入电源插座。



4 根据要烹调的料理，使用温度调节杆对准刻度、待平底锅或深锅发热时、开始烹调。

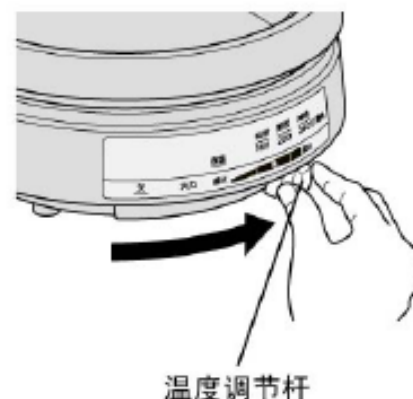
达到适温的目标时间为，约10分钟。
(没有盖上盖的状态下。)

【第一次通电时】

有可能出现烟雾、树脂等的味道，但会随着使用逐渐减少。

【做火锅类时】

待水或汤汁(汤)沸腾后打开上盖，放入材料进行烹调。



安装时的确认

确认平底锅或深锅没有触碰到遮热板上。

烹调前

务必要涂少许色拉油到平底锅或深锅整体上。

请注意

平底锅或加热管、遮热板上有水滴或异物时，请清除干净。以免烧焦或引发火灾。

关于烹调中的指示灯和声音

- ◆指示灯会随着温度调节器的运作会有闪烁。
- ◆「咔嚓咔嚓」的声音是加热管热膨胀发出的声音。并非故障。

为了防止烧焦

边铲开烤焦、烤糊了的食材，边烹调。

想保温时

将温度调节杆对准到「保温」。只是，如长时间保温，则烹调物会干燥、失去风味。

设定温度的刻度

烹调例	刻度
牛排・烤肉・铁板烧・炒蔬菜・炒饭	240
煎饺・炒面・煎鱼・汉堡(中途要降温)	200
煎鸡蛋・薄蛋卷・薄煎饼・法国吐司	160
想保温时	保温

※刻度是指没有盖上盖时平底锅表面大致的温度。

※保温温度是指约70~90℃。

请注意

- ◆烹调过程中请不要更换或取下平底锅。以免烫伤。
- ◆挪动需等到平底锅或深锅、本体冷却后进行。另外，请不要在平底锅或深锅安装在本体的状态下挪动。以免掉落。

安装蒸架烹调

可以安装蒸架
制作烧卖或糯米饭

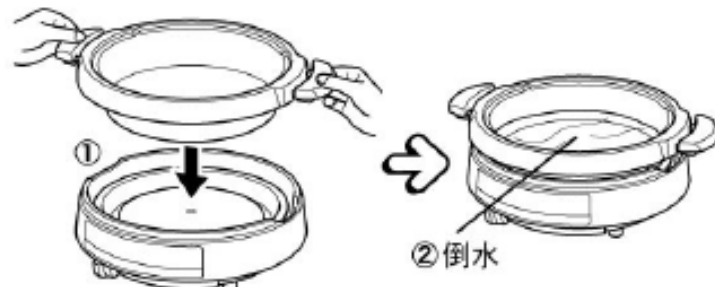
1

安装深锅到本体，倒水。

【水量标准】

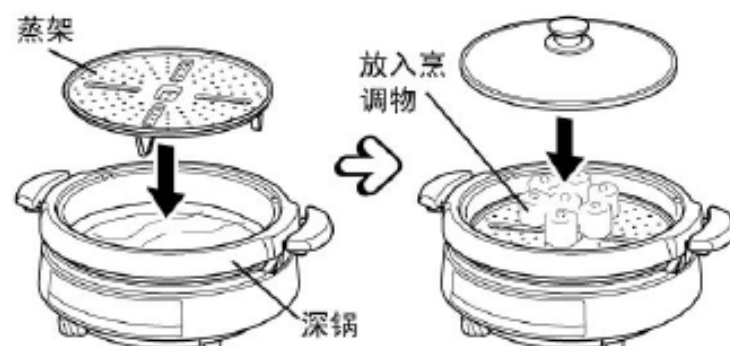
约750ml

(请注意水量，不要过多或过少。
以免烹调的不理想。)



2

放入蒸架·烹调物。



3

确认温度调节杆在左端， 处于「关」处。



4

器具用插头插入本体插座、 电源插头插入电源插座。



5

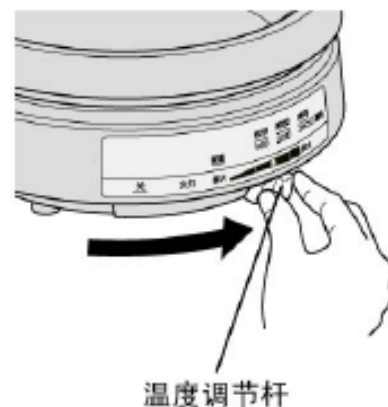
温度调节杆对准「蒸」刻度。

到沸腾（出现蒸汽）为止的目标时间为，
约10分钟。

蒸的时间刻度→P.17

【第一次通电时】

有可能出现烟雾、树脂等的味道，但
会随着使用逐渐减少。



关于烹调中的指示灯和声音

- ◆指示灯会随着温度调节器的运作会有闪烁。
- ◆「咔嚓咔嚓」的声音是加热管热膨胀发出的声音。并非故障。

请注意

- ◆深锅、加热管、遮热板上有水滴或异物时，请清除干净。以免烧焦或引发火灾。
- ◆安装蒸架前，务必要倒水倒深锅里。以免空烧引起故障。
- ◆请不要将蒸架安装在深锅以外的平底锅或其它锅上。以免变形或故障。
- ◆请不要在烹调过程中替换蒸架或深锅，更不要取下。以免烫伤。
- ◆请格外注意空烧（从通电开始约40分钟的时间，就可以把750ml的水蒸发掉。）
- ◆挪动需等到蒸架、本体冷却后进行。另外，请不要在蒸架或深锅安装在本体的状态下挪动。以免掉落

※蒸煮过程中水分蒸发掉后，会导致水中的矿物质成分（钙·镁·铁分等），成白色或浅茶色残留并粘附在深锅里。这并非是深锅本身的变色或腐蚀，所以饮食卫生上也没有问题，使用完后请尽快清洗掉。

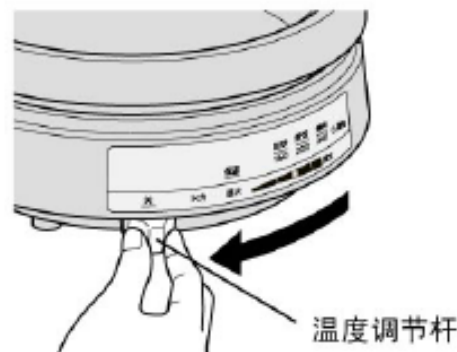
使用后拔出插头， 清理掉烧焦的异物。

在平底锅或深锅、蒸架尚热时
铲掉烧焦糊的食物，是清理污垢的秘诀。



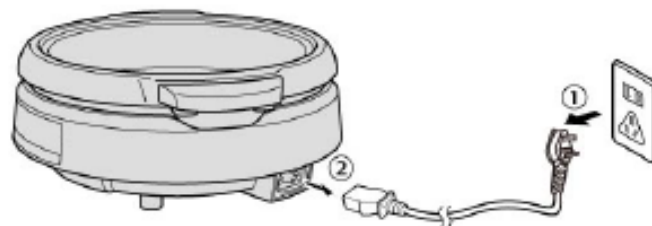
1

将温度调节杆推至左端、让黄色棒对准「关」。



2

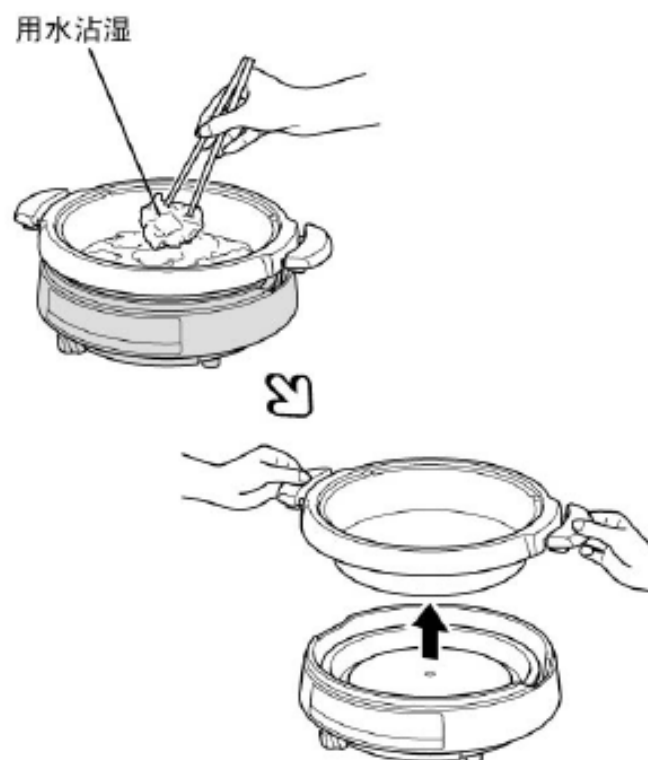
将电源插头和器具用插头拔出。



3

待平底锅、深锅、蒸架稍微冷却后，趁热用柔软的手巾等将烧焦糊的食物及调味料擦拭、待完全冷却后将平底锅、深锅、蒸架从本体上取下。

※制作过火锅类时，请先将残留的汤汁倒掉

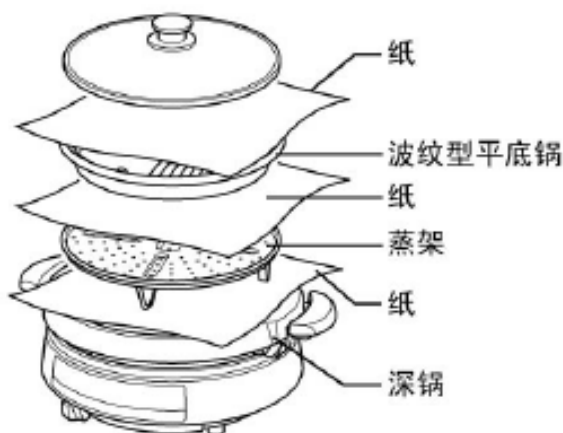


不要将残留物放置在平底锅、深锅里

由于会导致氟树脂加工脱落，因此无论到何时都不要放置残留物，烹调后，务必要把烧焦糊的食品和调味料擦拭干净并清洗。→P.14・15

收藏方法

- ◆清洗后收藏在专用箱子里。
收藏方法在箱子上有记载。
- ◆如不装入专用箱子里时，请按本体上放深锅、蒸架、波纹形平底锅的顺序叠放。另外，作为保护在深锅、蒸架、各平底锅之间请放入纸等物品收藏。如直接叠放可能会引起氟树脂加工或背面的黑色吸热加工受损。



电源线务必要拔出并收藏



请注意

平底锅或深锅・蒸架・加热管・遮热板等
待完全冷却后再触碰。
以免烫伤。

清洗

请仔细清洗，
保持整洁，长期使用！



◆拔出插头、待冷却后清洗。

◆使用清洗剂清洗时，请选用厨房用清洗剂（餐具用·烹调器具用）。

◆选用柔软的海绵·抹布。

每次使用时都要清洗的部品

波纹形平底锅



蒸架



深锅



上盖



1 用海绵在稀释过清洗剂的水或温水中清洗，并用水冲洗。

2 用干布擦拭水分、并充分干燥。

1 有附着的脏污时，用温水泡一段时间。

2 用海绵在稀释过清洗剂的水或温水中清洗，并用水冲洗。

3 用干布将水擦干，使其充分干燥。（第一次擦拭平底锅或深锅的底部时，由于会粘到涂层，所以请选用纸质抹布。）

请注意

- ◆请不要使用稀释剂·去污粉·漂白剂·化学抹布·金属铲·尼龙刷等清洁用具。
- ◆请不要使用洗碗机·烘碗机、开水等。

◆请不要过度搓洗平底锅或深锅背面。

弄脏时要清洗的部分

本体



1 用稀释过清洗剂的温水沾湿抹布，拧干后擦拭遮热板·加热盘·本体外侧。

2 用干布擦拭水分、并充分干燥。

电源线



用干布擦拭。

请注意

- ◆请不要强力搓洗本体保护框的贴纸部分。
- ◆请不要将电源线浸于水中或向其泼水。

使用深锅

寿喜烧



- 材料 (4人份)
- 牛肉 (寿喜烧用) ...400g
 - 嫩豆腐...1块
 - 葱白...1条
 - 茼蒿...4-6束
 - 粉丝...200g
 - 香菇...8个
 - 面筋...适量
 - 鸡蛋...4个
- 佐料汁
- 甜料酒...1杯
 - 酱油...1杯
 - 水...1杯
 - 料酒...3大勺
 - 白砂糖...6-7大勺

●制作方法

- ①嫩豆腐切成4小块。葱白斜着切，茼蒿撕断，粉丝切成适当的长度。香菇去根，切成2等分。面筋放到水里泡发后，拧干放置。
- ②深锅里放入适量作料汁，将温度调节杆对准到「240」。
- ③煮开后放入葱白。
- ④葱白开始受热后，放入其它食材。
- ⑤煮好后，沾着打好的蛋液食用。

【请注意】

请根据烧煮的程度调整火力。

使用深锅

番茄汤



- 材料 (4人份)
- 鸡腿肉...1块
 - 香肠...8根
 - 卷心菜叶...4片
 - 土豆...2个 (小)
 - 香菇...1包
 - 番茄(切块)...3个
 - 杯水...3杯
 - 高汤料 (颗粒) ...1 1/2 大勺
 - 蒜蓉...少许
 - 芝士粉...少许
 - 罗勒...适量

●制作方法

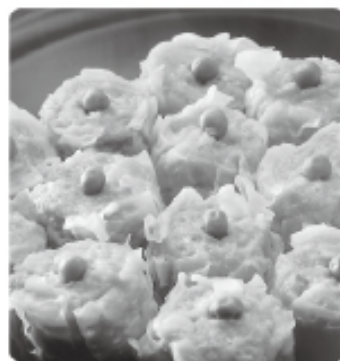
- ①鸡腿肉切成易食用的大小，香肠拉开口子。卷心菜叶撕成易食用的大小，土豆切成半月形，香菇去掉杂质后切成小块。
- ②深锅里倒入水、高汤料、蒜蓉、土豆、切块番茄后温度调节杆对准「240」。
- ③煮开后，剩下的食材中从较难煮熟的食材开始放入。
- ④全体受热后，将汤汁盛出，撒入芝士粉和罗勒，食用。

【请注意】

请根据烧煮的程度调整火力。

使用深锅+蒸架

烧卖



- 材料 (15个)
- 猪肉...150g
 - 洋葱...中型1/2个
 - 青葱...1/2根
 - 姜...一个
 - 烧卖皮 (市面销售) ...15张
 - 青豆...15颗
 - 茼蒿...1-2片
- 调味料
- 酱油...1大勺
 - 面粉...1大勺
 - 砂糖...1大勺
 - 芝麻油...1大勺
 - 盐...小勺1/2
 - 胡椒粉...适量

●制作方法

- ①将洋葱及青葱切成碎花，姜磨泥备用。
- ②取一圆碗倒入猪肉及作法①的材料混合拌匀后，加入调味料充分搅拌均匀。
- ③把烧卖皮放在左手大拇指以及食指圈起的中央后，放入作法②的馅料挤拢，按压出形状。
- ④在每粒烧卖上压放一颗青豆，将面粉溶在水里 (面粉·水比例为1:2) 后，将面粉水涂抹在烧卖皮上。
- ⑤在深锅里加入4杯水，置入蒸架后，将茼蒿铺在蒸架上，并将作法④的材料排列放入。
- ⑥盖上下盖，温度设定240，蒸15分钟即可。

使用深锅+蒸架

白菜猪肉卷



- 材料 (4人份)
- 白菜...1/6片
 - 猪五花薄片...250g
 - 鸿喜菇...1/2包
 - 汤块...1块
 - 胡椒粉...适量

●制作方法

- ①将白菜切成约7-8公分。
- ②将鸿喜菇洗净去蒂，并撕成小朵。
- ③取一热皿，并依序重叠放入白菜+猪肉片，鸿喜菇叠放时，先在猪肉上撒上胡椒粉以及碎状的汤块。
- ④最上层铺上白菜并盖住猪肉片。
- ⑤在深锅里加入5杯水，置入蒸架后，放入耐热血。
- ⑥盖上下盖，温度设定240，蒸25分钟即可。

【诀窍】

依个人的喜欢，可自行制作酱料。酱料的作法：酱油 (2大勺)，柠檬汁 (1大勺)，胡椒粉 (适量)。混合调匀后，淋在料理上即可。

蒸煮时间的标准

烹调例	分量 (标准)※1		形状	蒸煮时间 (分钟)※2
大头菜	1/4棵	350g	竖切	10-15
胡萝卜	1根	150g	切末	10-15
芦笋	4根	100g	2等分	3-5
茄子	3根	220g	切掉头部	5-8
红薯	中等4根	560g	整个	20-25
莲藕	1/2根	230g	1cm厚切片	20-25
南瓜	1/4个	400g	切末	10-15
土豆	5个	400g	整个	20-25
萝卜	1/3根	360g	2cm厚切片	15-20
圆葱	1个	240g	竖切	15-20
白菜	1/4棵	450g	叶和茎分开	10-15
甘蓝	1株	300g	剥成一片片	5-8
菠菜	1束	280g	叶和茎分开	3-5
鸡胸肉	4块	260g	去筋	5-8
毛豆 (冷冻)	2/3袋	250g		3-5
包子 (冷藏)	3个	300g		5-10
烧麦 (冷冻)	15个	230g		5-10
烧麦 (冷藏)	8个	150g		7-10
鸡蛋 (小)	2个	130g		7-10

※1 是大致数值。

※2 蒸煮时间时指，从上盖冒出蒸汽开始计算。

※ 标准时间根据烹调物的湿度·品质·重量会有所不同。

※ 需要长时间蒸煮的烹调物，请根据需要加水。

※ 请不要让烹调物接触上盖，以免烹调物潮湿糊掉。

认为发生故障时

请在委托维修前，确认一下。

这种情况	要检查的内容	解决方法	参照页次
平底锅或深锅的温度上不去。	▶ 检查器具用插头、电源插头是否插入。	▶ 将器具用插头插入本体插座。电源插头插入插座。	▶ 8・9
	▶ 检查是否使用分路插头。	▶ 单独使用额定10A以上的插座。	▶ 2・3
	▶ 检查温度调节杆是否处于「切断」。	▶ 根据烹调料理将温度调节杆对准刻度。	▶ 8・9
	▶ 检查平底锅、深锅是否有摇晃，倾斜。	▶ 正确安装平底锅、深锅。	▶ 8・9
	▶ 检查平底锅或深锅的底部，加热管是否有异物粘附。	▶ 清除异物。	▶ 9
烹调物严重烧焦。	▶ 检查是否有充分清洗平底锅、深锅的表面。是否有残留物。	▶ 清洗。	▶ 14・15
	▶ 氟树脂加工面有脱落。	▶ 氟树脂加工由于盛放剩余食品或随着使用带来的消耗可能会脱落，但是对人体无害，对使用的品质也没有影响。如果担心或有变形・腐蚀现象时请联系虎牌特约服务热线购买并更换。	▶ 5・19
有烟雾，有味道。	▶ 检查包装材料・缓冲材料是否完全拆除。	▶ 务必完全拆除。	▶ 7

这种情况	理由
上盖把手处有看起来像划伤的部分。	▶ 树脂成形时的痕迹、对使用的品质没有影响。
注塑件上有线状或波纹状的部分。	▶ 树脂成形时的痕迹、对使用的品质没有影响。
平底锅或深锅、蒸架有色差或变色。	▶ 长时间的使用，由于烹调物的油分会致使平底锅・深锅・蒸架变色，但是对使用的品质没有影响。
平底锅或深锅的底部有擦伤。	▶ 平底锅或深锅收藏拆卸时会有擦伤，但是对使用的品质没有影响。
氟树脂加工面有脱落。	▶ 氟树脂加工由于盛放剩余食品或随着使用带来的消耗可能会脱落，但是对人体无害，对使用的品质也没有影响。如果担心或有变形・腐蚀现象时请联系虎牌特约服务热线。
有烟雾，味道。	▶ 初次使用时会有烟雾，树脂等的味道，但是会随着使用逐渐减少。
使用中指示灯亮着，但是温度上不去。	▶ 有可能是故障。请联系虎牌特约服务热线。
使用中指示灯灭。	▶ 使用中会因温度调节的作用，指示灯会闪烁。
使用中有「噼」或「咔嚓咔嚓」的声音。	▶ 属于加热管通电时发出的声音或加热管热膨胀时的声音，并非故障。
电源线发热。	▶ 由于是功率较高的产品，电源线多少会变热，并非故障。
拧紧了把手的螺丝，但还是松动。	▶ 请联系虎牌特约服务热线。

关于消耗品的购买和更换

请联系虎牌特约服务热线。

- ◆ 波纹形平底锅
- ◆ 深锅
- ◆ 蒸架
- ◆ 上盖
- ◆ 电源线

◆ 树脂部品（有损伤时）

像上盖把手等，接触热气或蒸汽的树脂部品，会随着使用受损。

规格

电源	功率(W)	温度调节范围(℃)	加热管	外形尺寸※2(cm)			深锅		重量※1(kg)	电源线长度※1(m)
				长	宽	高	深度※1(cm)	满水容量※1(L)		
220V 50Hz	1100	保温 ~ 240	套管式加热管	40.7	32.9	18.7	6.1	3.5	4.0	1.8

※1 是大致数值。

※2 外形尺寸是指，安装深锅盖上上盖时的数值。