

THERMOS

THERMOS 膳魔師
QUALITY SINCE 1904

不銹鋼真空燜燒鍋 Shuttle Chef®

型號:KBG

KBG-3000: 3~5人用
KBG-4500: 4~6人用

產品使用說明書

家庭用

- 感謝您購買膳魔師不銹鋼真空燜燒鍋 Shuttle Chef。
- 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。

目錄

產品部位名稱	1
使用方法	2
調理方法	3
安全注意須知	5
清潔保養方法	8
常見產品問題	9
產品規格說明	10
產品零件說明	11

產品部位名稱

使用前，請先對照示意圖確認產品各部位零配件是否均齊全。

燜燒鍋外鍋上蓋

此為隔熱構造。

磁扣
用來閉合燜燒鍋外鍋上蓋。

內鍋鍋蓋鈕頭

燜燒鍋內鍋上蓋

SUS304不銹鋼製。

內鍋把手

燜燒鍋內鍋

**適用
IH
200V** 鍋體構造讓熱度易於平均地傳導。
適用200V的電爐(IH Cooking Heater)
以及瓦斯爐、電磁爐、紅外線爐。

外鍋把手

磁石

透過磁石吸附磁扣，以固定燜燒鍋外鍋。

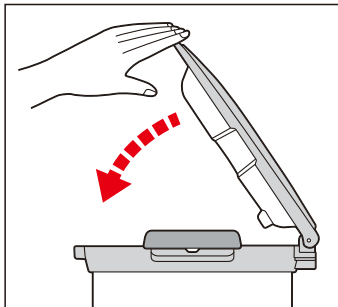
燜燒鍋外鍋

與保溫瓶相同，藉由真空隔熱構造，實現高保溫、保冷機能。

使用方法

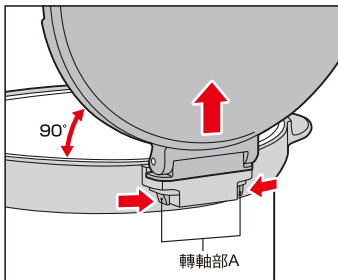
關閉燜燒鍋外鍋上蓋

- 自上而下關閉上蓋。
- ※ 關閉後，確認上蓋已蓋妥。



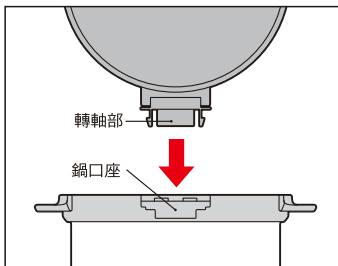
取下燜燒鍋外鍋上蓋

- 將燜燒鍋外鍋上蓋打開約45°，順著箭頭方向，同時按壓外鍋後側轉軸部A的2個卡扣，往上方拉即可取下上蓋。



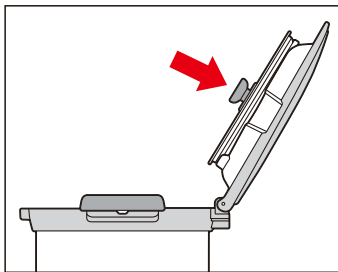
安裝燜燒鍋外鍋上蓋

- 將燜燒鍋外鍋上蓋轉軸部插入鍋口座內，並確認插入穩妥。



放置燜燒鍋內鍋上蓋

- 如圖所示，燜燒鍋內鍋的上蓋可放在燜燒鍋外鍋上蓋內側中。



調理方法

使用前請充分清洗燜燒鍋內鍋及鍋蓋。

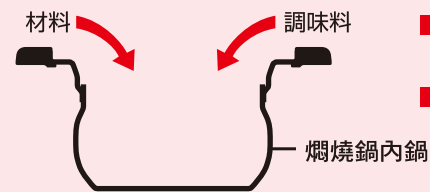
※ 以下內容同步收錄於附贈的料理食譜。

〔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保溫效力來烹煮。

1 從燜燒鍋外鍋裡拿出燜燒鍋內鍋。

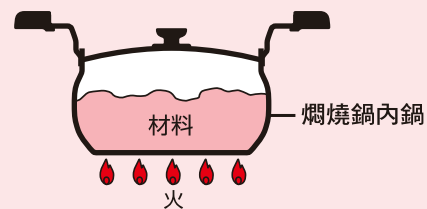
2 參考附贈的料理食譜，將食材與調味料加入燜燒鍋內鍋，再開火加熱。



■ 湯汁請多放一些，以免無法達到燜燒調理的效果。

■ 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。



■ 調整調理時間

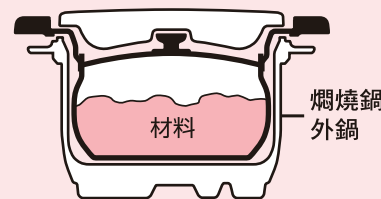
在寒冷的地方使用或是烹煮大塊食材時，為使食材完全熟透，需要延長沸騰調理時間。

■ 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能。

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，使食材沸騰後再燜燒。

這期間藉著燜燒鍋的高保溫力慢慢燉煮。

5 經過燜燒調理時間，料理完成。



■料理份量少時

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。

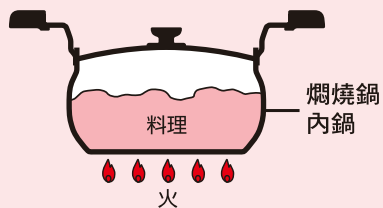
※ 沸騰調理時間、燜燒調理時間請參考附贈的料理食譜，或是本公司官網：www.thermos.com.tw

※ 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開火，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。

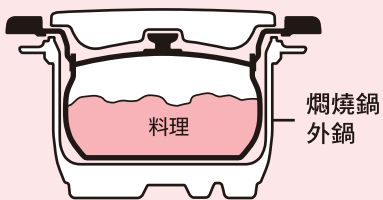
■食材份量請準備2人份以上。

■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。

■如需保冷功能，請將充分降溫過的料理放進燜燒鍋內鍋，再放進燜燒鍋外鍋。

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。



關於標示符號的含意

■為了正確使用產品，而以下列標示，區分使用錯誤時所產生的危害與損害程度。

 警告	可能造成死亡或身負重傷的情況。	 注意	可能造成輕傷或物體損壞的情況。
---	-----------------	---	-----------------

■關於圖形符號

 禁止	 禁止接觸	表示不被允許的行為。	 務必遵守	表示務必遵守的情況。
---	---	------------	---	------------

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。



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。



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。



禁止

注意

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。



請勿放進微波爐。
*會產生火花，可能使微波爐故障。



⚠ 注意

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。



同時移動燜燒鍋內鍋和燜燒鍋外鍋時，請務必手持燜燒鍋外鍋的把手移動。



* 手持燜燒鍋內鍋把手可能導致燜燒鍋外鍋跌落破損，或者誤傷周遭人員。



請勿將燜燒鍋外鍋靠近鍋爐等火源。



* 塑膠部分會因為熱度變形，或造成燒燙傷。



使用燜燒鍋內鍋的玻璃上蓋時，務必遵守以下事項：

■ 請勿將玻璃上蓋直接接觸熱源或者快速冷卻。



* 可能造成上蓋破損，並使碎片飛散，請務必避免受傷。

■ 請勿將玻璃上蓋撞擊或掉落等。



* 可能造成上蓋破損，並使碎片飛散，請務必避免受傷。

■ 請勿將玻璃上蓋傾斜或半蓋在燜燒鍋內鍋上。



* 局部加熱或置於熱源上，可能造成上蓋破損，並使碎片飛散，請務必避免受傷。

■ 請勿使用鋼刷、研磨粉清洗玻璃上蓋。



* 可能會刮傷玻璃或造成人員受傷。

請勿用於食物調理、保溫、保冷以外的用途。



* 可能使人受傷。

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。



加熱調理時，請儘量避免鍋身外部直接接觸火源。



* 可能造成內鍋把手破損或受熱變形。



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。



安全注意須知

請務必使用專用零件。

* 否則會造成燙傷或污染。



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。）

【P.11】



用車子等載運時，請勿傾斜或是翻倒。



* 否則內容物容易潑出，造成燒燙傷或是污染環境。

請勿放在不平整的場所。

* 否則內容物可能會潑出，有可能造成燒燙傷或是污染環境。



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。



安全注意須知

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。



請勿將燜燒鍋內鍋或其他調理器具放在燜燒鍋外鍋上。

* 否則可能會造成變形、破損。



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。

* 否則可能會造成生鏽、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。



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

避免發臭、髒污與發霉，使用後請務必清潔保養。

- 使用完畢請立即清洗乾淨並保持乾燥。
- 請用溫水稀釋食器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。

配件名稱	清洗方式	保養方式
燜燒鍋內鍋上蓋 燜燒鍋內鍋	<ul style="list-style-type: none"> ○ 用流動的自來水清洗 ○ 浸泡後清洗 ✗ 氯系漂白劑 	請用海綿沾取食器用中性清潔劑或不銹鋼用的清潔劑，將鍋體清洗乾淨、拭乾水份，充分乾燥。
燜燒鍋外鍋上蓋 燜燒鍋外鍋	<ul style="list-style-type: none"> ○ 用布擦拭 ✗ 流水清洗 ✗ 浸泡清洗 ✗ 食器用漂白劑 	請用柔軟的布沾取食器用中性清潔劑後擰乾擦拭，再用乾布將水份完全擦乾。

清潔保養注意事項

保養前仔細閱讀，並請確實遵守。

- 燜燒鍋外鍋身及上蓋請勿用水沖或浸泡清洗。
* 水如果從縫隙滲入會腐敗發臭，也會造成生鏽、腐蝕。 **禁止**
- 請勿將燜燒鍋外鍋拿去煮沸。
* 否則會因為高溫使零件變形。 **禁止**
- 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**
- 請勿使用松香水、去漬油、金屬刷、研磨粉等物。
* 否則會造成鏽蝕或刮傷。 **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**

常見產品問題

如果有不明白的地方，請確認以下項目。

出現問題	原因	處理方式
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。
	使用大塊的食材	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。
食物腐敗	長時間燜燒或保溫	為了避免食物腐敗，必要時請再次加熱燜燒鍋內鍋。食物腐敗請勿食用。
有異味	污垢附著	請清洗乾淨，充分乾燥。【👉 P.8】
燜燒鍋內鍋 變色	燜燒鍋鍋內燒焦	請將餐具用中性清潔劑溶解在溫水中，鍋具稍微浸泡後，再用海綿或菜瓜布搓洗。如果效果不佳，請用不銹鋼專用清潔劑。
	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。
	鍋體產生斑點	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。【👉 P.11】

產品規格說明

【燜燒鍋內鍋】

材質種類 本體：SUS304不銹鋼
底部：SUS430不銹鋼

尺寸(最大內徑)：20cm

滿水容量：3.0L(KBG-3000)

4.5L(KBG-4500)

使用注意事項

- 請勿空燒。萬一不小心空燒，請不要往裡面潑水等促使急速降溫。
- 使用後請仔細清洗、充分乾燥。
- 把手有可能變燙，請小心使用。
- 使用時請勿將食材與水加滿到鍋緣。
- 料理請勿在燜燒鍋中長時間保溫。
- 請勿使用金屬刷、研磨粉等物品。
- 要刷掉燒焦處及其他髒污時，請勿使用金屬製的堅硬物體。
- 做菜加油時，油溫請勿超過200度。
- 請勿給予產品強力的衝擊。
- 請勿在暖爐上使用。
- 為防止突沸現象(局部急速沸騰)，加熱、再次加熱料理時，請勿猛烈地開大火煮沸。此外，加熱時與煮沸時，請用小火並充分攪拌。

產品零件說明

■ 本產品內附之各配件名稱如下表所示。

配件名稱	
燜燒鍋內鍋	KBG系列燜燒鍋內鍋
燜燒鍋內鍋上蓋	KBG系列燜燒鍋內鍋玻璃上蓋
料理食譜	KBG系列的料理食譜

● 栓蓋、配件為消耗品。請於使用1年左右時確認耗損情形，表面如有粗糙或受損，請更換新品。

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拒之外力所引起的損壞或外觀擦傷，則不在保證範圍內。

【更換配件購買方式】

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 經銷通路：請透過消費者服務專線申購。
- ③ 客服中心：請透過消費者服務專線申購。



THERMOS® 膳魔師台灣區總代理
皇冠金屬工業股份有限公司

台北市104中山區復興南路一段2號8樓之1

電話：(02)8771-8696

傳真：(02)8771-6196

網址：www.thermos.com.tw

膳魔師官方粉絲團：www.facebook.com/thermos.tw

消費者服務專線：0800-251-030

061515