



電鍋新基準 牛頭牌直熱式厲害電鍋

使用注意事項

- 初次使用前，請將內鍋單獨拆卸以清潔劑清潔並以清水清洗乾淨便可。
- 內鍋清洗完放置外鍋前，請將鍋身外部水份擦乾，確保用電安全。
- 內鍋拆卸單獨烹煮時建議中小火侯、火力維持在鍋身底下即可，既能節省能源，也可保持鍋身邊緣不會焦黑。
- 本產品屬機械式感熱效能，燉湯或稀飯時須搭配另一提鍋隔水加熱，或可選購牛頭專用提鍋使用。
- 因高溫受熱或食物中澱粉或水中礦物質接觸，鍋底偶有七彩或白色斑紋，乃屬正常現象，以檸檬汁或食用油塗抹即會消失。
- 為維護本產品壽命，內層結構單獨使用時嚴禁空燒。
- 電源線損壞時，須由製造廠商或其他服務處或具有相關資格的人員加以更換，勿自行更換，以避免危險。
- 本電鍋不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電鍋。
- 此電鍋不得浸水清洗！
- 本電鍋為家用或類似用途，如下列所示。
 - 商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域。
 - 農莊。
 - 旅館、汽車旅館及其他居住型環境之住戶。
 - 提供床鋪及早餐型式之環境。

警語

- 內鍋不可用於烤箱或微波爐。
- 電鍋不用時請將插頭拔下，省電又確定用電安全。
- 請保持電源線的乾燥，切勿直接用水清洗，如果有必要清潔，請以抹布擦拭，晾乾後再使用。
- 鍋具放上加熱前，請將鍋身外部水份擦乾，鍋身屬不銹鋼材質、安全衛生，可用菜瓜布或不銹鋼刷清洗。
- 請維持在110v電壓下使用，以免產生不必要的故障。
- 煮飯後需要再使用蒸/煮功能請靜置15～20分鐘後，再繼續操作蒸/煮功能。
- 產品如果產生故障，請送回原廠檢修，切勿自行拆修。
- 使用時，鍋蓋、外殼、發熱盤和內鍋溫度高，請勿觸摸及移動，以免燙傷，使用後上述部位均有餘溫，請小心。
- 為了防止意外的觸電，請勿除去電源線上的圓柱腳。若家中無三腳插座，請購置三轉二轉接頭，並請專業水電行或家電行人員安裝地線。
- 不可改裝：非修理技術人員絕不可分解及修理。
- 每次使用都要再次確認插頭有插牢。
- 短時間內勿重複使用，每次使用後請將電源關閉，取出內鍋散熱，間隔15分鐘後再使用。
- 勿與其他電器共用延長線。
- 水位請勿超過內鍋標示最高水位線。

TC-18UC / TC-18BW

能源效率第 4 級 • 熱效率值：79% • 能源效率等級：4級

TC-28UC / TC-28BW

能源效率第 3 級 • 熱效率值：84.7% • 能源效率等級：3級

本產品通過SGS檢測（符合食品器具容器衛生標準）

品名：直熱式厲害電鍋

額定電壓：110V 定頻率：60(HZ)
材質：
主結構外層 - 鐵 + 烤漆 主體結構內層 - 牛頭鋼JIS SUS-304
蓋頭 / 把手 - 電木 鍋蓋 / 蒸層 - JIS SUS-304不銹鋼
保存期限：無保存期限 產地：中國

委製商 / 進口商：日新不銹鋼工業股份有限公司
地址：台北市南京西路10號6樓
客服電話：0800-221-027



設備名稱 Equipment name	直熱式厲害電鍋		型號(型式) Type designation (Type)	TC-18UC,TC-18BW TC-28UC,TC-28BW		
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
上蓋模組	○	○	○	○	○	○
本體模組	○	○	○	○	○	○
內鍋	○	○	○	○	○	○
電源線組與線材	○	○	○	○	○	○
螺絲與金屬組件	○	○	○	超出0.1 wt %	○	○
電路板組	超出0.1 wt %	○	○	○	○	○
備考1. `超出0.1 wt %` 及 `超出0.01 wt %` 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.						
備考2. `○` 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.						
備考3. ` - ` 係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “ - ” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.						

商品特色

- 內層牛頭鋼多層結構,可以拆卸單獨使用和清洗,顛覆傳統電鍋不易清洗問題。
- 內層為牛頭鋼多層結構(非一般電鍋為鋁製結構),高導熱層,快速導熱均勻,儲熱性佳,清洗方便。
- 外鍋內面增加保溫罩隔熱層,防止烹調過程因誤觸而燙傷。
- 內面保溫罩,清洗更簡單方便。
- 增加開關按鍵,不保溫時不需拔插頭,只要輕按開關就可以截斷電源,安全方便。
- 不易沾鍋、不易變黑、容易清洗。
- 堅固耐用不易變形。
- 可爆香,少油少水烹煮,方便又節省能源。
- 拆卸式內層結構,可以瓦斯直火加熱,也適用於電磁爐、陶瓷爐等。
- 可選購牛頭牌專用帶把提鍋內鍋,搭配使用燉湯、稀飯等,好用又取拿方便。

保養方法

- 可拆卸式內層結構，單獨使用烹煮後，可趁鍋子尚有餘溫時，以微濕菜瓜步加中性清潔劑清洗，即可輕鬆清洗乾淨。
- 可拆卸式內層結構嚴重焦黑時，請將鍋子加水重新燒熱，再以菜瓜布或鋼刷加不銹鋼專用洗潔粉清洗即可。
- 可拆卸式內層結構內勿長時間存放含鹽食物，以確保本產品品質。

規格

	TC-18BW	TC-28BW
容 量	1.8 L	2.8 L
淨 重	3.2 kg	4.0 kg
產品尺寸(本體+蓋)	25.5 X 36 X 28cm	30.4 X 39.7 X 30.2cm
蒸 層	25X8 cm	29X8 cm
彩盒尺寸	33X33X35.6 cm	35.5X35.5X38.0 cm
額定消耗電功率	700W	900W

操作簡介

直接以內鍋煮飯(白米)，建議米水比例 1:1.2 (建議2杯米以上)

米量(Cup)	內鍋水量(Cup)	飯量(Cup)
2	2.4	4
3	3.6	6
4	4.8	8
5	6	10
6	7.2	12
7	8.4	14
8	9.6	16
9	10.8	18
10	12	20
10人份內鍋米量至多煮7杯(口感較佳)		
15人份內鍋米量至多煮10杯(口感較佳)		

直接以內鍋煮飯(糙米)，建議米水比例 1:1.6 (建議2杯米以上)

米量(Cup)	內鍋水量(Cup)	飯量(Cup)
2	3.2	4
3	4.8	6
4	6.4	8
5	8	10
6	9.6	12
7	11.2	14
8	12.8	16
9	14.4	18
10	16	20
10人份內鍋米量至多煮7杯(口感較佳)		
15人份內鍋米量至多煮10杯(口感較佳)		

※建議：低於2杯米時，以提鍋隔水加熱烹煮，口感較佳
※蒸煮食材參考時間：
TC-18UC 一杯水14～15分鐘
TC-28UC 一杯水10～11分鐘

採用提鍋隔水加熱煮飯(白米)，建議米水比例 1:1

米量(Cup)	內鍋水量(Cup)	提鍋水量(Cup)	飯量(Cup)
1	1	1	2
2	1	2	4
3	1.25	3	6
4	1.25	4	8
5	1.5	5	10
6	1.5	6	12
7	X	X	14
8	X	X	16
9	X	X	18
10	X	X	20
10人份提鍋米量至多煮4杯(口感較佳)			
15人份提鍋米量至多煮6杯(口感較佳)			

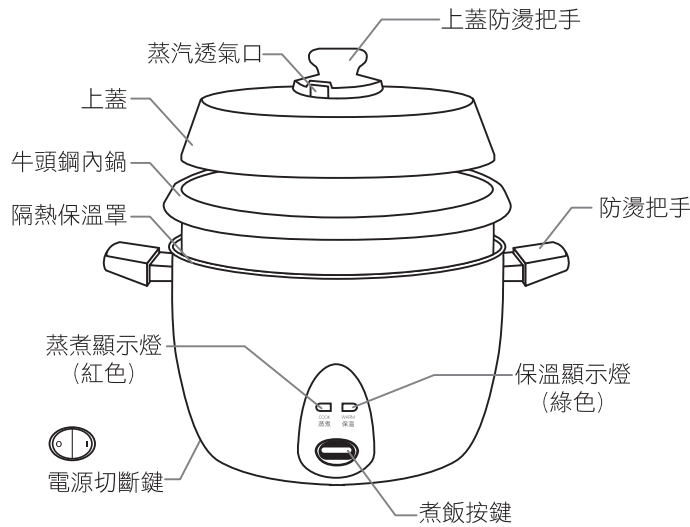
採用提鍋隔水加熱煮飯(糙米)，建議米水比例 1:1.2

米量(Cup)	內鍋水量(Cup)	提鍋水量(Cup)	飯量(Cup)
1	1.25	1.2	2
2	1.25	2.4	4
3	1.5	3.6	6
4	1.5	4.8	8
5	1.75	6	10
6	1.75	7.2	12
7	X	X	14
8	X	X	16
9	X	X	18
10	X	X	20
10人份提鍋米量至多煮4杯(口感較佳)			
15人份提鍋米量至多煮6杯(口感較佳)			

補充說明

※因內層為健康無化學塗層之不銹鋼材質，故建議煮飯跳至保溫時，盛飯前請先將電源切斷，燜15～20分鐘，即可改善沾黏狀況。

零件名稱



配件

食物類別	烹煮時間	食物類別	烹煮時間
白飯 (米1:水0.9)	1分	鳳梨苦瓜雞	3-5分
稀飯 (米1:水5~6)	3分	燉全雞	7-10分
糙米飯 (米1:水1.5)	12分	酸菜鴨	3分
五穀米飯 (米1:水1.5)	15分	薑母鴨	3分
綠豆湯	1分	豬腳	10-12分
紅豆湯	12-15分	蘿蔔糕 (約1000g)	12-15分
黃豆(加水限半鍋以內,以免溢出)	10分	年糕 (約1000g)	30分
黑豆	12-15分	粽子	10-12分
薏仁湯	12-15分	魚翅、花生	15分
八寶粥	12分	牛腩、牛腱	12分
紫糯米粥	15分	牛肚、牛筋、牛肋	25分
排骨湯	3-5分	紅燒蹄膀(整塊)	30分
魯白菜	3分	豬肚、大腸、小腸	15分
筍干	5分	燉大骨湯	15分
干貝蓮藕	15分	白木耳(加水限半鍋以內,以免溢出)	20-30分
四神湯	15分	黑木耳(加水限半鍋以內,以免溢出)	20-30分
花生湯(宜蘭花生45分鐘)	60-80分	滴雞精	50-60分

☆以上時間表提供家用快鍋參考,材料份量與烹調水量及時間有密切關係,請依個人需求調整。