

尚朋堂全省服務站

尚朋堂對顧客服務的承諾永遠不變，
若須維修服務時請駕臨尚朋堂全省服務站。

台北	新北市八里區仁愛路108號 TEL:(02)2619-3599
基隆	基隆市七堵區六堵工業區工建北路4號 TEL:(02)2452-3900
桃園	桃園市八德區建國路62號 TEL:(03)368-0609
台中	台中市烏日區五光路607巷52號 TEL:(04)2336-7668
嘉義	嘉義縣中埔鄉和美村司公廨42之149號 TEL:(05)230-7799
台南	台南市仁德區忠義路126巷62號 TEL:(06)279-5770
高雄	高雄市鳥松區美山路220巷2之5號 TEL:(07)732-0232
宜蘭	宜蘭縣五結鄉三興村三結二路37號 TEL:(03)958-1792

敬告尚朋堂產品愛用者：

本公司關係所屬全省服務站的地址、電話，若有變更或遷移，請恕本公司無法全部告知。

全省免費服務電話：0800-828-239

官網：<http://www.sunpentown.com.tw/>

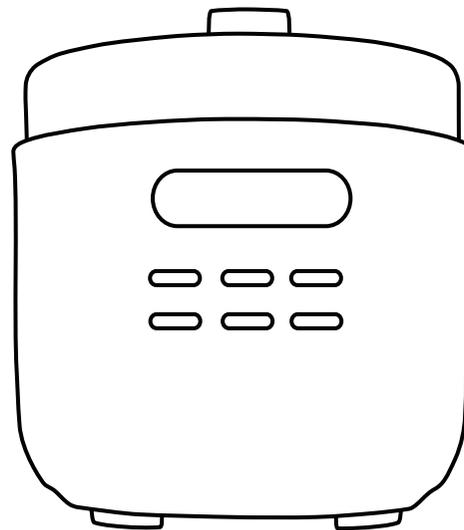
進口商：寶山電通有限公司 電話：04-25686588 地址：台中市大雅區義和路13-45號



微電腦壓力電子鍋

SC-PQ45
SC-PQ55

使用說明書



本產品限家庭使用

- 謝謝您的惠顧，使用前請詳細閱讀本說明書。
- 本產品附有保證書，請妥善保管，享受服務。

注意事項

- 本項所有內容均與安全有關，請用戶務必遵守。
- 本項中的注意事項主要是為了正確地使用本產品，注意事項中解釋了危險、損害程度及可能發生的事故。
- 說明分"警告"、"注意"兩個等級。

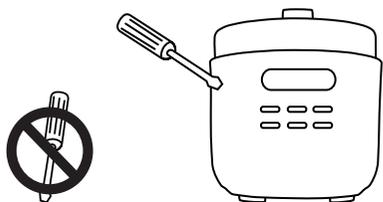
⚠ 注意 違章操作可能會損害您的物品、財產，甚至會危害到您的人身安全。

⚠ 警告 未按照說明書操作會有危險。

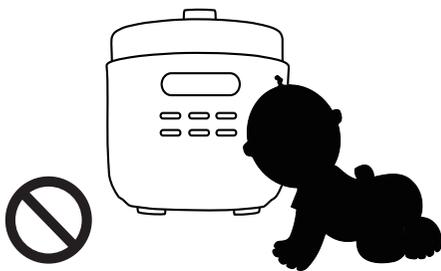
本文中圖標表示的意思：**!**表示【強制】的內容 **⊘**表示【禁止】的內容

⚠ 警告

請勿進行改造，非專業維修人員禁止拆卸及維修，易發生火災、觸電和受傷事故。



請勿讓幼兒童觸碰。



! 請單獨使用額定電流10A以上的插座，並可靠接地。如果電源線損壞，必須用專用軟線或其他製造商或維修服務站購買的專用組件來更換。

⚠ 注意

!	使用前請詳閱本說明書。	!	請使用110V~電源。
⊘	產品請勿放置在易燃物品或潮濕環境中使用。	⊘	請勿在戶外使用，不使用產品時，請拔下電源插頭。
⊘	請勿靠近熱源、勿傾斜或放置在不穩定的場所。	!	搬移產品時，請端鍋身提手位。

注意事項

⚠ 注意

!	不能損傷密封圈，不能使用其他膠圈來取代，不能用張力圈來增加密封。	!	防堵罩應經常清洗，保持整潔，並保持限壓排氣閥和浮子閥暢通無阻。
!	限壓排氣閥上不得增加任何重物或其他物品代替。	!	浮子未落下時，請勿強行開蓋。
!	切勿將內鍋直接放在其他熱源上使用。	!	切勿將產品的主體浸入水中或用水沖洗。
!	長時間使用後，內膽塗層可能會出現變色，但使用及健康上都沒有任何不良影響，請安心使用。	!	內鍋表面附有塗層，請勿使用金屬或粗糙清洗工具擦拭，以免刮傷塗層，影響不沾效果。
!	清潔產品前，應先將電源線插頭拔離電源插座。	!	請勿觸摸發熱部分，如發熱盤、內鍋、限壓排氣閥、浮子閥、鍋蓋。
!	若發生鍋蓋周邊大量排氣，屬於非正常現象，此時安全洩壓裝置起了保護，請立刻拔下電源插頭，停止使用，請送至維修服務站檢修。		
!	切勿用本產品烹飪可能會引起排氣孔堵塞的食物：葉片狀食物(例如紫葉、白菜、海帶等)、碎片狀食物(例如玉米渣)等。		

1. 禁止將本產品放在易燃物品及潮溼環境中使用。
2. 避免連接器受液體潑灑！
3. 本產品不預期供生理、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督或指導下安全使用。
4. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
5. 禁止放在孩童能觸及的地方使用，否則會引起燙傷、觸電和受傷。
6. 孩童如把塑膠袋蓋在頭上會有窒息的危險，請將其放在孩童接觸不到的地方。
7. 使用前請安裝集水盒，請經常清洗。
8. 應經常清洗防堵罩，保持清潔；應經常檢查限壓排氣閥，以確保其不被堵塞。

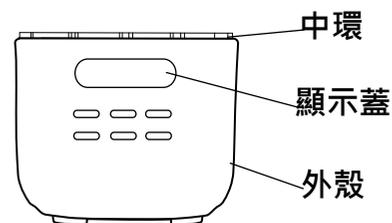
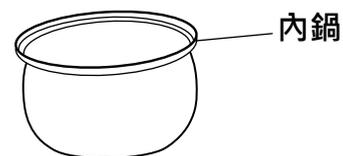
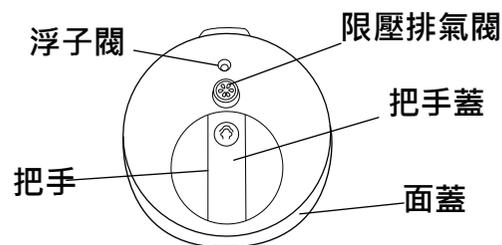
注意事項

9. 限壓排氣閥上不得添加任何重物或以其他物體代替。
10. 禁止用抹布堵塞鍋蓋與外鍋扣合處周邊，以免影響安全性能。
11. 內鍋底部與發熱盤接觸面應保持清潔；內鍋不能放在其他熱源上燒煮，不能用其他容器代替內鍋。
12. 內鍋塗有塗層(或採用不鏽鋼材質)，為防止劃傷，請使用木質或塑膠飯匙。
13. 提起限壓排氣閥排氣時，請勿將手或臉貼近限壓排氣閥排氣管；工作時請勿觸摸外殼，以免燙傷。
14. 首次使用時，機內可能有煙冒出，此屬於正常現象，乾燒幾分鐘後會自動消失。
15. 加入內鍋的食物和水的高度必須按使用方法步驟2進行操作。
16. 產品使用時會有預熱時間，會依放入的食材不同會有所變化。
17. 在加熱烹調過程中，若發現鍋蓋周邊大量排氣，屬於非正常工作現象，此時安全洩壓裝置起了保護，請立即切斷電源，暫停使用，請送至維修服務站檢修。
18. 烹飪結束後自動進入保溫功能，使用時不宜超過6小時，以免影響烹調效果。
19. 使用後加熱元件之表面可能存在餘溫，請小心觸碰，以免燙傷。
20. 烹調完成後請不要立刻搬移產品，必須先等外殼冷卻下來，搬移時請握在鍋身提手處，切勿端鍋蓋把手。
21. 浮子未落下時，切勿強行開蓋。
22. 開蓋前，請確保蓋內壓力充分釋放後，方可打開鍋蓋。
23. 不能損傷密封圈，不能用其他膠圈取代，不能使用張力圈來增加密封。
24. 若電源線損壞時，必須用製造商、其服務處或具有相關資格的人加以更換以避免危險。
25. 在使用過程中，若發生故障，請暫停使用，請送至維修服務站檢修。
26. 用戶請勿自行拆卸產品，或用其他零件更換，產品僅可使用本公司的零配件。

產品規格

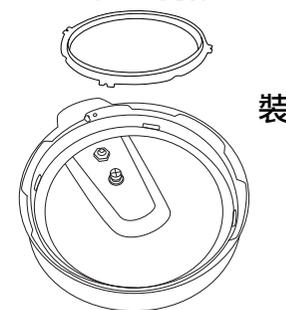
品名	微電腦壓力電子鍋
型號	SC-PQ45 / SC-PQ55
額定電壓/額定頻率	110V / 60Hz
總額定消耗電功率	900W

各部位說明



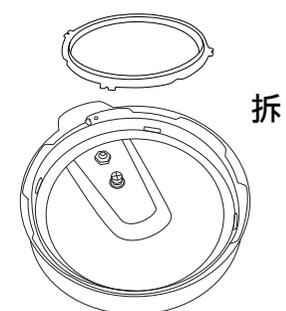
密封圈拆裝圖

往方孔推 →

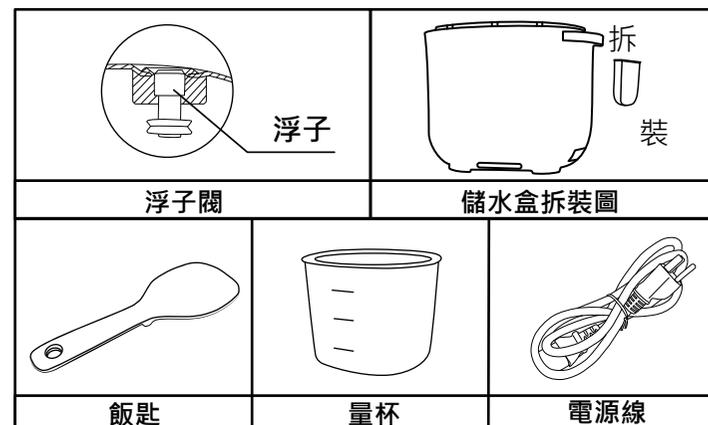


裝

往外拉 ←

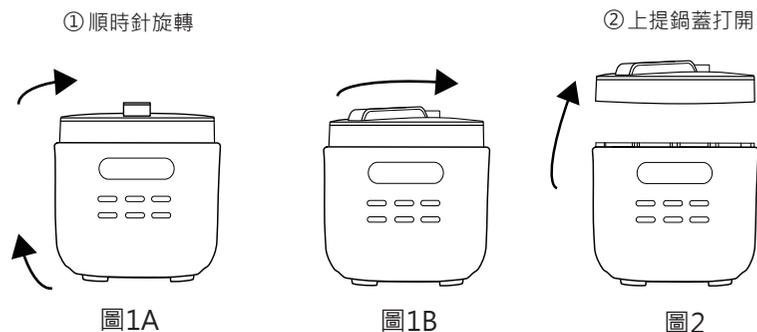


拆

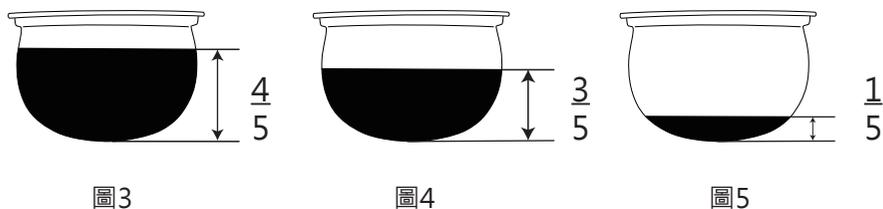


使用方法

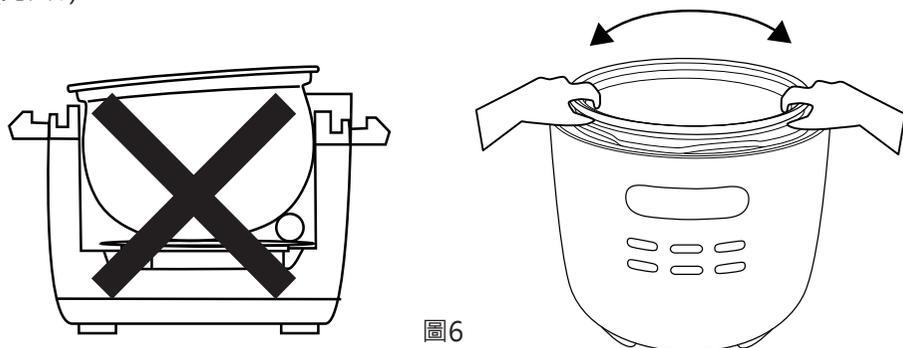
1. 開蓋：先用手握緊鍋蓋提手，順時針方向旋轉鍋蓋至開蓋位置，然後直接向上提起鍋蓋。(見圖1AB、圖2)



2. 取出內鍋，參照內鍋水位線說明，將食物和水放入內鍋中。食物和水不得超過內鍋的最大水位線；易膨脹食物不得超過內鍋高度的3/5，食物和水不得少於內鍋高度的最低刻度。(見圖3、圖4、圖5)。

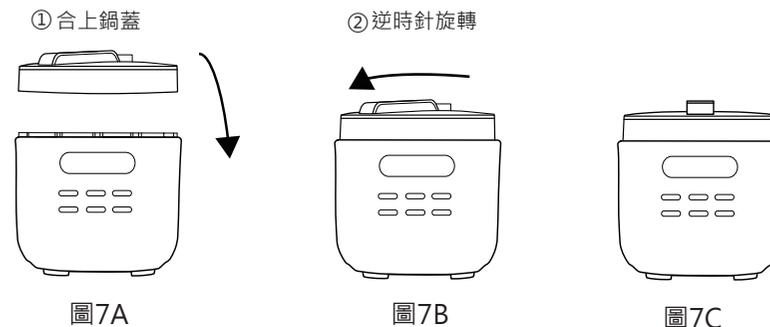


3. 將內鍋放入外鍋內，放入前先把內鍋底部及發熱盤表面抹乾淨，保溫罩及發熱盤表面不得有雜物；放入後，左右輕輕旋轉內鍋，以保持內鍋與發熱盤接觸良好。(見圖6)



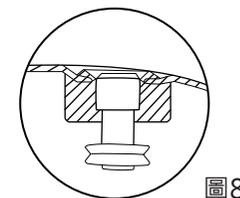
使用方法

4. 合蓋：◆檢查密封圈是否放入鍋蓋內。
◆手握鍋蓋提手，合上鍋蓋，然後逆時針旋轉鍋蓋至扣合位置，並聽到"喀嚓"扣合聲。(見圖7ABC)



5. 套上限壓排氣閥，檢查排氣按鈕是否處於彈起狀態，沒有則將排氣按鈕按起來至最高位置並檢查浮子是否落下(未加熱前浮子是落下的)。(見圖8)

6. 接通電源，顯示器顯示"----"進入待機狀態。



7. 設置參數及啟動

◆ 開始

- 待機狀態下，按下"開始"鍵，顯示"0000"，此時可以操作其按鍵功能；
- 功能全部選擇好後，按"開始"鍵，進入工作狀態；

◆ 功能選擇

- 功能菜單選擇包括："白飯"、"五穀/糙米飯"、"牛羊豬肉"、"雞鴨肉"、"豆類/豬腳"、"加熱保溫"、"快煮"、"快燉"。
- 待機狀態下(數碼屏幕顯示0000)按"功能選擇"鍵選擇需要的功能，數碼屏幕顯示內容閃爍後，再按"開始"鍵，進入工作狀態。數碼屏幕顯示此功能的默認保壓時間(例如：白飯，顯示P:12)，對應指示燈亮；

◆ 口感選擇

- 在選定功能時，按"口感選擇"鍵，可以對口感進行調節，分別有三個口感可以選擇：偏軟、適中、偏硬；對應指示燈亮，默認口感為"適中"；

使用方法

預約時間

- 在選定功能時，按"預約時間"鍵，調節保溫時間，漸進時間為10分鐘；選好時間後，接著選擇功能及口感後，按"開始"鍵，完成預約。

保壓時間

- 在選定菜單功能時，按"保壓時間"鍵，調節保壓時間，漸進時間為1分鐘，長按"保壓時間"可快速調節保壓時間；

保溫/取消

- 在選定菜單功能時或是進入工作狀態時，按"保溫/取消"鍵取消當前工作狀態；待機狀態下，按"保溫/取消"鍵進入保溫功能，保溫指示燈長亮，顯示"00bb"且"00bb"的前面兩個"00"閃爍，指達到保溫溫度，顯示屏幕顯示"bb"則是指停止。

8. 開蓋取用食物時，當保溫指示燈亮起，可以按以下方法開蓋取用食物；按一下**保溫/取消**鍵，退出保溫狀態。

按下鍋蓋把手上的排氣按鈕，讓限壓排氣閥排氣，直至浮子落下。(見圖9)

- ▲ 如果煮流質食物（例如：粥類、黏性液體），烹調完成後不能馬上排氣，必須自然冷卻至浮子落下，否則食物會在排氣管噴出。

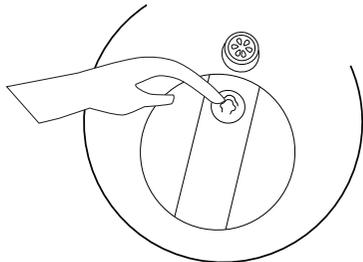


圖9

- ◆ 拔下電源插頭。

- ◆ 用手握緊鍋蓋提手，順時針方向旋轉鍋蓋至開蓋位置，然後向上提起鍋蓋，即可取用。(見圖1、圖2)

清潔方法

1. 清洗前請將電源插頭拔下；
2. 將鍋蓋和內鍋取出，可用清潔劑，然後用清水沖洗，再用乾軟布擦乾；
3. 用抹布將鍋體擦乾淨，禁止將鍋體浸在水中清洗或用水噴淋；
4. 將儲水盒拆下清洗，用溫毛巾擦乾淨後裝回原位。
5. 清洗內鍋時切勿用金屬絲或其他堅硬用具擦洗，以免造成內鍋刮傷；
6. 浮子閥的清洗：用手把浮子輕輕的上下移動，並把浮子密封圈上的食物殘渣一併用水沖洗乾淨。(見圖10)

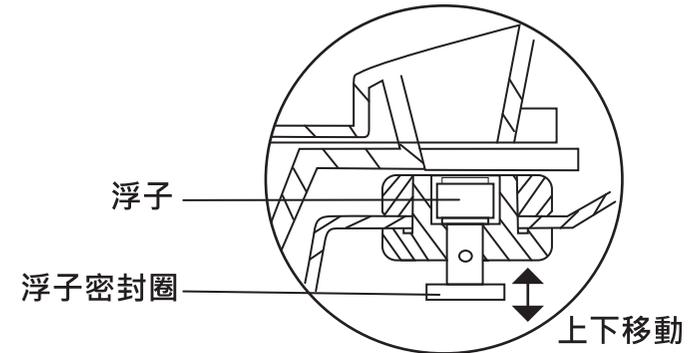
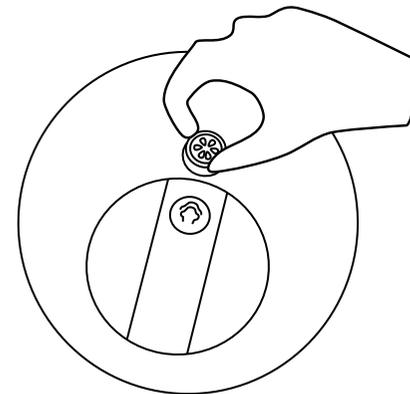


圖10



限壓排氣閥的清洗：
將限壓排氣閥提起，分別用水清洗乾淨，然後將其放回限壓排氣閥座上。

白飯(皆可依個人喜好做調整)

★主要食材有白米。

1. 先將白米洗淨後放入內鍋中。
2. 往內鍋中倒入水，白米和水的比例為1：1(不得少於內鍋高度的最低刻度)。
3. 蓋上鍋蓋後，功能選擇"白飯"模式。
4. 待排氣閥沉下，開蓋後盛出裝碗即可享用！

糙米飯(皆可依個人喜好做調整)

★主要食材有糙米。

1. 先將糙米洗淨後放入內鍋中，不需事先浸泡。
2. 往內鍋中倒入水，糙米和水的比例為1：1(不得少於內鍋高度的最低刻度)。
3. 蓋上鍋蓋後，功能選擇"五穀/糙米飯"模式。
4. 待排氣閥沉下，開蓋後盛出裝碗即可享用！

五穀飯(皆可依個人喜好做調整)

★主要食材有五穀米。

1. 先將五穀米洗淨後放入內鍋中，不需事先浸泡。
2. 往內鍋中倒入水，五穀米和水比例為1：1.5(不得少於內鍋高度的最低刻度)。
3. 蓋上鍋蓋後，功能選擇"五穀/糙米飯"模式。
4. 待排氣閥沉下，開蓋後盛出裝碗即可享用！

滷豬腳(皆可依個人喜好做調整)

★主要食材有豬腳800g。

★調味料有薑片4片、蒜仁5顆、青蔥2根切段、冰糖50g、醬油100ml、蠔油70ml、米酒100ml、水適量、滷料包適量。

1. 將豬腳洗淨去毛後冷水入鍋，煮至水滾焯水後，將食材撈出稍微瀝乾水分。
2. 熱油熱炒鍋，豬腳全部放入炒鍋，將表皮全煎過後，放入內鍋中。
3. 炒鍋先不清洗，放入蔥段和蒜仁後，用鍋內的豬油爆香。
4. 將爆香過後的蔥段及蒜人也放入內鍋中。
5. 將其他的調味料也一併放入內鍋中後，倒入適量的水。
6. 功能選擇"豆類/豬腳"模式，口感選擇適中。
7. 烹調結束後待排氣閥沉下，開蓋後盛出裝碗即可享用！

紅燒牛腩(皆可依個人喜好做調整)

★主要食材有牛腩1800g、白蘿蔔1條、紅蘿蔔2條、青蔥3根、薑片6-8片、洋蔥1顆、蒜頭5瓣。

★調味料有冰糖2大匙、料理用酒適量、醬油適量、鹽巴適量、辣椒1-2根、八角2顆、花椒粒一匙。

1. 先將牛腩切大塊、蔥洗淨後切段、洋蔥切成片、蒜頭拍碎、紅蘿蔔和白蘿蔔切塊。
2. 準備一鍋滾水，將牛腩與3片薑片一起放入鍋中煮記得要將雜質撈出，煮完後撈起牛腩，湯先留著備用。
3. 將油倒入炒鍋中加熱後，放入蔥段、薑片、洋蔥、辣椒爆香。
4. 之後放入牛腩、醬油、冰糖、鹽、料理用酒拌炒均勻。
5. 拌炒完後和湯、紅蘿蔔、白蘿蔔一起放入內鍋中蓋上鍋蓋後，功能選擇"牛羊豬肉"模式。
6. 待排氣閥沉下，開蓋後盛出裝碗灑上些許蔥花即可享用！

麻油雞湯(皆可依個人喜好做調整)

★主要食材有全雞一隻、薑、米酒一瓶、水500cc。

★調味料有麻油少許、冰糖少許。

1. 將雞肉洗淨後切小塊，薑切片。
2. 麻油先倒入炒鍋，放入薑片炒至微捲。
3. 將雞肉和冰糖放入炒鍋一起拌炒，炒至變色後加入米酒。
4. 放入內鍋中，加入水後，功能選擇"雞鴨肉"模式。
5. 烹調結束後待排氣閥沉下，開蓋後盛出裝碗即可享用！

紅豆/綠豆/花生仁湯(皆可依個人喜好做調整)

★主要食材有紅豆/綠豆/去皮花生仁2杯、糖適量。

1. 先將紅豆/綠豆/花生仁洗淨後放入內鍋中，不需事先浸泡。
2. 往內鍋中倒入適量水(不得少於內鍋高度的最低刻度)。
3. 蓋上鍋蓋後，功能選擇"豆類/豬腳"模式。
4. 待排氣閥沉下，開蓋後加入糖攪拌，盛出裝碗即可享用！

限用物質說明

設備名稱：微電腦壓力電子鍋

型號（型式）：SC-PQ45 / SC-PQ55

單元Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substance 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)
電源線	○	○	○	○	○	○
底座	○	○	○	○	○	○
PCB	○	○	○	○	○	○
發熱盤	○	○	○	○	○	○
內鍋	○	○	○	○	○	○
開關	○	○	○	○	○	○
主體	○	○	○	○	○	○
包裝箱	○	○	○	○	○	○
包裝袋	○	○	○	○	○	○
壓力開關	○	○	○	○	○	○
熱熔斷體	○	○	○	○	○	○

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 : The “○” 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.

簡易故障檢修

狀況	原因	處理方法
合蓋困難	鍋蓋與鍋體扣合不到位	重新扣合
	密封圈未放置好	放好密封圈
	浮子卡住推桿	用筷子壓下浮子
開蓋困難	排氣後浮子未落下	用筷子輕壓浮子
鍋蓋漏氣	未放上密封圈	放上密封圈
	密封圈黏有食物殘渣	清潔密封圈
	密封圈破損	更換密封圈
	未合好鍋蓋	合上鍋蓋
浮子閥漏氣	浮子密封圈黏有食物殘渣	清潔浮子密封圈
	浮子密封圈有破損	更換浮子密封圈
浮子不能上升	鍋內食物和水過少	按說明書比例加食物和水
	鍋蓋或限壓排氣閥漏氣	請送至維修服務站檢修
故障代碼表	數碼型顯示"E1"	傳感器短路 請送至維修服務站檢修
	數碼型顯示"E2"	傳感器短路 請送至維修服務站檢修
	數碼型顯示"E3"	鍋內溫度超溫 請送至維修服務站檢修
	數碼型顯示"E4"	壓力開關故障 請送至維修服務站檢修

注意：故障種類與常見問題，不僅限於上述幾種，如果問題仍然存在或是又出現其他問題，請與本公司的維修服務站聯繫以取得幫助。

尚朋堂 商品保證書 / 客戶留存

品名機型：微電腦壓力電子鍋		型號：SC-PQ45/SC-PQ55	
愛用者	姓名：	電話：	
	地址：		
購買日期： 年 月 日		經銷商確認	
★原購經銷商：電話 () 店名： 地址：		未蓋店章無效	

※本保證書遺失恕不補發，請妥善保存。

- 保證期間因下列情形而發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - (1) 使用不當或使用環境特殊者。
 - (2) 自行拆修者。
 - (3) 安裝後自行移動、運送或改裝者。
 - (4) 外觀因使用自然污舊者。
 - (5) 由於天災地變或鼠患蟲害所導致者。
 - (6) 偏遠地區、山區及營業使用之服務，不論是否超過保證期間均酌收服務費
- 還有下列情形之一，本公司得按價收費：
 - (1) 超過保證期間者。
 - (2) 未出示本保證書。
 - (3) 保證書內記載內容(機型、機號)與現物不符者。
 - (4) 保證書記載經塗改或模糊無法辨認者。
 - (5) 保證書內容購買日期未填寫者，視同失去保證效力。
- 本公司對各產品均訂有零件更換保證期限，本公司僅以現行產品類似零件代用修理，如無法代用，尚祈見諒。
- 本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。
- 如果就近之本公司服務站因遷移無法聯絡，請來電總公司查詢。
- 本產品於正常使用，保固期間為一年；若為營業使用，保固期間為六個月。

家用電器用品退換貨及服務注意事項

- 保證書各欄均需詳細填寫，以做為服務保證之依據。
- 凡自購買日起一年內，正常使用狀況下所發生的故障，本公司提供免費服務。但如有下列情形而發生故障者，本公司將酌收工本費。
 - (1) 使用不當或使用環境特殊者。
 - (2) 自行拆修者。
 - (3) 安裝後自行移動、運送或改裝者。
 - (4) 外觀因使用自然污舊者。
 - (5) 由於天災地變或鼠患蟲害所導致者。
 - (6) 任意拔除電源線插頭的接地端，等同人為損壞機體，故不在保固範圍內。
- 商品如使用於營業場所、保健場所、工廠、特殊地區(如靠近高山、海邊或溫泉區等容易被鹽霧或硫磺侵蝕的區域)，保固期為六個月。
- 非保固範圍：本體以外之附件及配件(例如遙控器、電池、濾網、燈管{泡}、烤盤、烤網、刀片、刀座、玻璃杯、內鍋)等及其他相關配件均屬於自然消耗品，不列入保固期內免費服務範圍。
- 本公司的商品中(例如：空氣清淨機、水冷扇、紫外線烘碗機、35公升以上之大烤箱等大型的產品)，如是鑑賞期內(購買日起7天內)，如有新品不良情況，本公司均免費到府服務；但如是保固內或保固外，均有委外貨運收送(來回收、送運費\$200元(花東、離島及偏遠地、山區除外)，**{有關到府收、送僅侷限於一般大樓的守衛室或一般公寓的一樓}**於取件時消費者需先付費並索取發票)，如是保外商品，維修費另計(維修後的保固期為三個月)；亦可請消費者逕送至原購買處、全省八家直營服務中心或詢問各區服務中心，消費者住家附近有無特約店(可就近送特約店待修)。
- 本公司對各產品均訂有零件庫存保存年限，如遇年限過久導致無零件維修時，則以舊換新方式更換同等級商品且酌收費用。
- 如果就近之本公司服務站因遷移無法聯絡，請來電總公司查詢。
- 除另有契約規定外，服務區域限電壓110V/60HZ地區。
- 保證書未填寫購買日期或未蓋經銷商店章者，請檢附購買證明或發票，否則一律以機器上製造機號往後推六個月為依據。
- 本公司的產品於正常使用，保固期間為一年；若為營業使用，保固期間為六個月。
※過保固期之商品，本公司一律不收取任何檢測費用。
※本公司保有修改之權利，如有變動或更新，恕不另行通知。