

IH雙口調理爐保證書

持保證書維修

產品編號	YES-WL1456TW(B)		
保障期間	主機	購買年月日	年 月 日 起1年內
顧客	姓名 地址	先生/小姐 電話 ()	
販售商店	店名 地址	電話 ()	



依照本保證書之記載內容，提供免費的維修服務。

如於上述「保障期間」內發生故障，可持產品與本保證書，向購買商店委託維修。

●如未填寫規定的記載欄位，本保證書將不具備保障效力。如未確實填寫，請立即向購買的商店提出要求。

●本保證書不予再次發行，請妥善保存以避免遺失。

免費維修規定

- 在保障期間內，依照使用說明書、主機標籤等注意事項的正常狀態下，如發生故障即可進行免費維修。
- 如因搬家或產品為贈品而無法委託維修，請透過下方記載之專線進行諮詢。
- 在保障期間內，以下狀況仍需付費維修。
 - (A) 因不當使用或維修、改造導致故障或受損。
 - (B) 在購買後，因翻倒、移動使用場所、運送、掉落等導致故障或受損。
 - (C) 因火災、地震、風災、水災、瓦斯災害、雷擊、其他天災、公害、電壓異常等外在因素導致故障或受損。
 - (D) 用於一般家用以外之場合（商用、車輛或船舶配備）導致故障或受損。
 - (E) 本保證書記載以外之場合。
 - (F) 未於本保證書記載購買日期、顧客姓名、販售店名，或文字遭到塗改之場合。
- 本保證書僅於臺灣有效。 This Warranty is valid only in Taiwan.

※顧客所填寫之個人資料（保證書存根），將基於保障期間內之免費維修應對及後續安全檢查加以運用，敬請諒解。

※依據本保證書記載之期間與條件提供免費維修。根據本保證書，顧客對於本保證書之發行者（保證負責人）及其他業者並不存在法律權利；因此在超過保障期間後，如對維修事宜有任何疑問，請直接向購買的商店進行諮詢。

※關於超過保障期間後的維修、維修用功能性零件的保存期限等事項，請詳閱使用說明書。

如未遵守本保證書所記載之使用方法或使用目的，將不符合提供保障的對象。
另，如因此發生任何損害，本公司將不負任何責任。

有關本產品之使用、清理保養方法等諮詢；搬家或贈品等無法請原購店家修理時，請與右述單位聯絡。

顧客諮詢專線

0800-255-123

受理時間：09:00~12:00 13:00~18:00
(例假日、國定假日除外)

受理電子郵件諮詢。

諮詢時請填寫商品名稱、型號、諮詢內容、姓名、電話。

製造商

山善股份有限公司家用機器事業部
〒550-8660 大阪市西區立賣堀3丁目2番5號

代理商

群光電子股份有限公司
新北市三重區光復路二段69號



IH雙口調理爐 YES-WL1456TW



目次

安全注意事項	1 · 2 · 3 · 4
內容物清單	5
各部位名稱	6
操作面板、顯示說明	7
安全功能	7
設置場所	8
使用方法/開、關電源，音量開關	9
鍋具感測器功能	9
腳架安裝方式	10
可用鍋具	11
無法使用的鍋具	12
同時使用左右兩個加熱器時	13
使用方法(加熱、油炸、燉煮)	14 · 15 · 16
烹煮計時器使用方法(加熱、燉煮)	17 · 18
烹煮要點及注意事項	19 · 20
清潔保養方式	21
有故障疑慮時	22
售後服務	23
限用物質含有情況標示聲明	24
保證書	封底

本產品不可用於國外。
FOR USE IN TAIWAN ONLY



警告

●體內裝有心律調節器等醫療用電子儀器者，請洽詢醫師。
本產品動作，可能影響心電調節器等。

本產品為家庭烹煮用。不當操作會造成事故，故，首次使用時，請務必閱讀本「使用說明書」，適當操作。請慎重保管本使用說明書。本電器不預期供生理、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。

安全上注意事項

使用前，請詳閱「安全注意事項」，並請務必遵守。

※此處所示項目，乃為安全正確使用產品、防範造成使用者或他人危害或財產損害於未然。另外，為清楚顯示危害或損害大小及迫切程度，將錯誤使用可能產生事項之預期內容，分成「警告」、「注意」2項。兩者均為安全相關重要內容，請務必遵守。

警告 忽視本標示，錯誤操作，預期可能導致死亡或重傷之內容。

注意 忽視本標示，錯誤操作，預期可能發生輕傷或物質損害之內容。

圖示範例

⊘ 記號表示禁止--「不可執行事項」。圖中或圖示附近，會描繪具體禁止內容（左圖表示禁止拆解）。

● 記號表示強制--「務必執行事項」。會在圖中描繪具體禁止內容（左圖表示請將電源插頭從插座上拔下）。

※閱讀後，請務必保管於使用者隨時可見之處。

警告	
<p>遵守指示</p> <p>單獨使用額定15A以上插座。</p> <p>電源插頭請確實插進插座，插到底。</p> <p>與其他器具共用、使用多孔插座等，可能造成插座部分異常發熱而走火。</p>	<p>遵守指示</p> <p>使用心臟用心律調節器者，使用本產品時，請與醫師詳談。</p> <p>本產品動作可能影響心律調節器。</p>
<p>禁止</p> <p>電源線或插頭損傷時 無法插緊插座時 碰觸電源線時而通電時而斷電等情況下，不要使用</p> <p>會造成觸電、短路、走火。</p>	<p>遵守指示</p> <p>拔除電源插頭時，不要抓住電線，務必握住前端的電源插頭再行拔除。</p> <p>可能觸電或短路而走火。</p>
<p>遵守指示</p> <p>定期清除電源插頭、器具插頭的灰塵等。</p> <p>灰塵積在插頭上，會因溼氣等造成漏電，引發火災。</p> <p>請拔除插頭，用乾布擦拭。</p>	<p>禁止</p> <p>不要讓電源線損傷、硬彎、硬拉、扭曲、捆束。</p> <p>也不要放置重物、擠壓夾住、加工，電源線破損，會造成火災、觸電。</p>

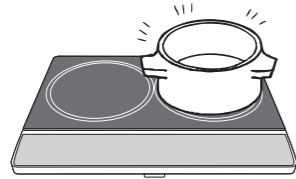
警告	
<p>禁止拆解</p> <p>維修技術人員以外，絕對不可執行拆解、修理、改造。</p> <p>可能會走火等，造成異常動作、受傷。維修請洽經銷店家。</p>	<p>禁止</p> <p>鍋具底下不要墊入紙、鋁箔、防污墊等。</p> <p>會造成火災。可能無法正確偵測鍋具溫度。</p>
<p>禁止</p> <p>不要撞擊面板</p> <p>萬一出現裂痕破損，繼續使用時，會造成過度加熱、異常動作或觸電。</p> <p>這種情況下，請將電源插頭從插座上拔除，停止使用，立即送修。</p>	<p>禁止</p> <p>不要在面板上放置真空料理包、貼有鋁箔的容器或袋子、金屬罐等。</p> <ul style="list-style-type: none"> 不用時，不要在面板上放置任何物品。 運作中，不要放置使用中烹煮器具以外的任何物品。 <p>可能因破裂、發熱而受傷或燒燙傷。</p>
<p>禁止</p> <p>不要把針或叉子、鐵絲等金屬物品或異物放入進、排氣孔或縫隙中</p> <p>可能會觸電或異常動作而受傷。</p>	<p>禁止</p> <p>不要用左右兩口爐同時加熱一個鍋具或加熱盤。</p> <p>烹煮運作中，不要移動鍋具。</p> <p>異常動作會造成故障、發熱或走火。</p>
<p>禁止淋水</p> <p>不可浸水、淋水。</p> <p>會造成觸電、短路、故障。</p>	<p>禁止</p> <p>不要把其他IH調理爐或IH電子鍋等，放在面板上使用。</p> <p>會造成失靈或故障，不要這樣使用。</p>

安全上注意事項 續

警告



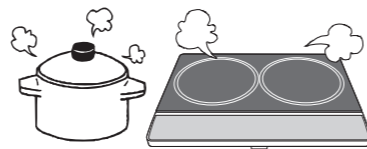
不要空燒。



恐有燒燙傷之虞。
也會造成鍋具破損或面板污損。



剛用完，鍋具熱度會使面板變燙，
不要用手觸碰。

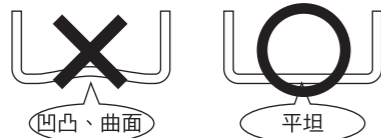


可能會燒燙傷。



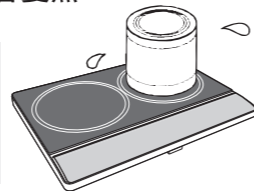
油炸警語。

- 請不要在油量不足500克的情況下烹煮。
- 請不要使用鍋底凹凸不平、曲面的鍋具。油溫過度升溫，會有危險。



金屬物品，例：刀、叉、湯匙和蓋子，不得放置在電器上，因為此等金屬物品會變熱。

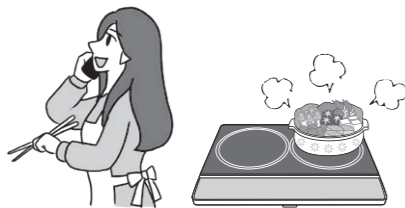
請勿將IH調理爐用於烹煮以外目的。



可能因破裂、發熱而受傷、燒燙傷。



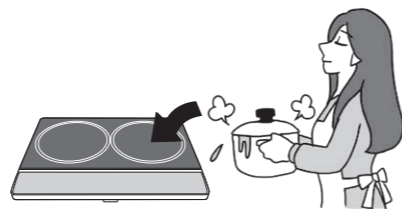
油炸中，不要離開。



油量過少，可能造成油溫過高走火。



不要使用以其他器具（瓦斯爐）等預熱過的油。



會造成控溫裝置不運作、異常加熱，引發火災。



出現大量油煙時，按下電源開關，
停止通電。

遵守指示



油品高溫下仍持續加熱，會起火、
發生火災。



油炸中，注意油爆。

會造成燒燙傷。
※可以透過材料預處理等減少油爆發生。

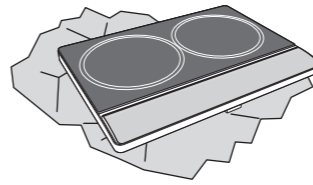
遵守指示

- 請不要在鍋具內側有水滴殘留的情況下倒油。
- 烹煮中，臉不要靠近。
- 未達適當油溫前，請勿放入材料。
- 油品升溫後，油爆會發生危險。

警告



不要放在鋁箔或防油鋁墊上使用。

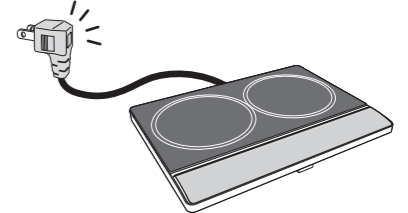


會造成火災。



長時間不用時，請將電源插頭從插座上拔除。

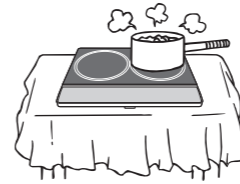
拔除插頭



會造成受傷、燒燙傷，或絕緣老化
引發觸電、漏電火災。



不要堵住進、排氣孔。

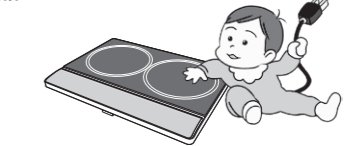


在地毯、桌巾等之上使用，堵塞進氣孔、排氣孔，會造成主機內部升溫，
引發火災。



孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

禁止

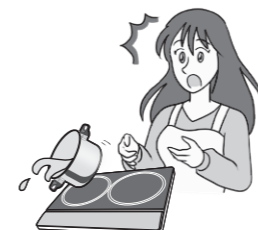


恐有燒燙傷、觸電、受傷之虞。

注意



不要把鍋具放在主機上搬運。

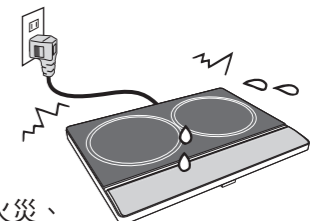


鍋具滑落，會造成燒燙傷。



不要使用交流100V以外。

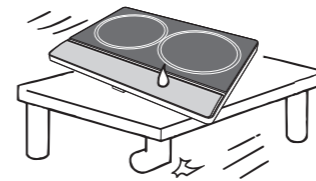
禁止



會造成火災、
觸電。



不要在不穩定處使用。

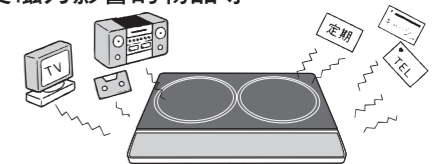


主機傾斜，鍋具滑落，會造成燒燙傷
或受傷。



會放出磁力線，因此，不要靠近易受磁力影響的物品等。

禁止

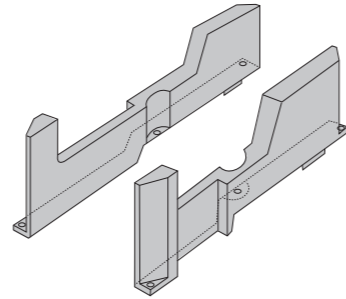


- 收音機、電視、電腦、助聽器等（恐有產生雜音之虞）
- 信用卡、電子票證、錄音帶等（恐有消除記憶之虞）

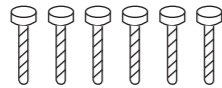
內容物清單



主機



腳架

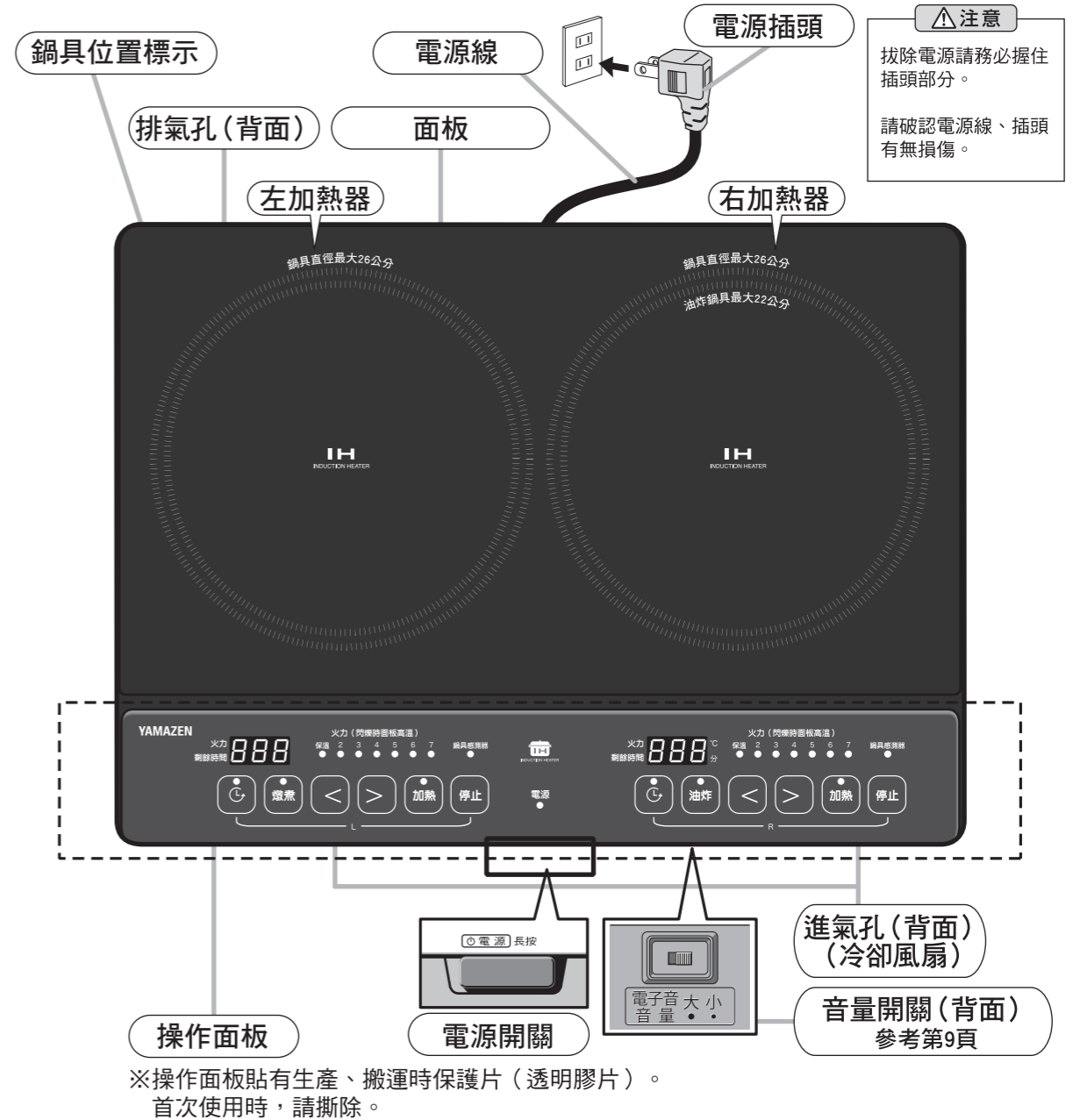


腳架安裝用螺絲6個
(備用2個)



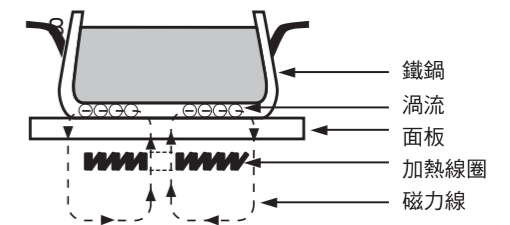
使用說明書

各部位名稱



IH調理爐加熱結構

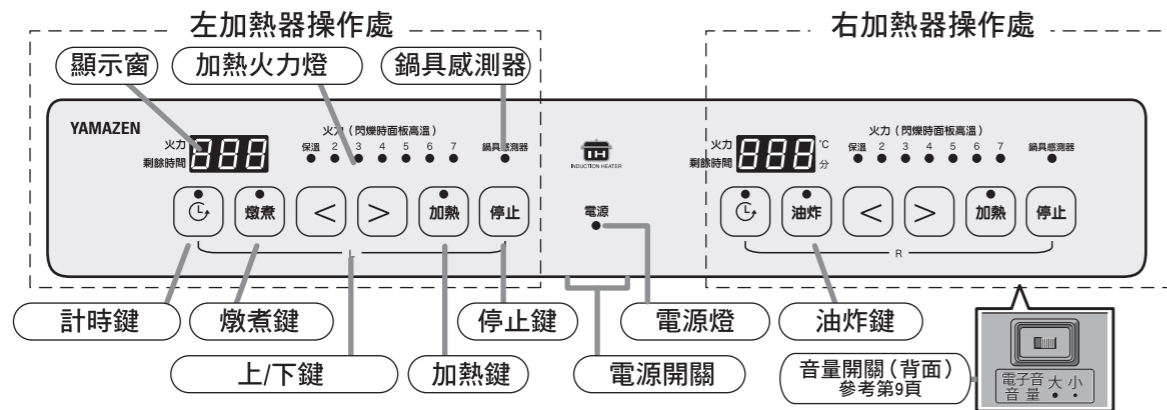
電流流動於加熱線圈,產生磁力線。將鐵鍋置於其上,鐵鍋產生渦流,使鍋具自身發熱。



警告

加熱液體時,可能發生突然沸騰的「突沸現象」。加熱味噌湯或咖哩、牛奶等液體時,請將火力調弱、經常攪拌。
突沸現象恐有液體噴濺、燒燙傷、受傷之虞。
電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。

操作面板、顯示說明



<操作處說明>

※操作鍵請按下按鍵文字正中心。
不接受操作指令時，響2次電子音。

- 電源開關：開/關電源。
- 電源燈：電源開啟時亮燈。
- 停止鍵：用來停止（結束）運作。
- 加熱鍵：執行加熱。※火力可設定文火（150W）到強（1400W）。
- 油炸鍵：執行油炸。※油溫可設定140°C到200°C。
- 燉煮鍵：燉煮以預熱模式烹煮過的食物時，可用最大（約）500W的中火，反覆ON/OFF加熱。
- 上/下鍵：調整火力（加熱）、溫度（油炸）、時間（計時器）。燉煮時無法使用。
- 計時鍵：設定計時器。油炸時無法使用。
- 鍋具感測器：沒有放上鍋具時或放上無法使用的鍋具時，燈號閃爍並響電子音。
- 加熱火力燈：顯示加熱火力（文火到強）。
- 顯示窗：顯示火力（加熱）、溫度（油炸）、時間（加熱、燉煮計時）、錯誤。
- 音量開關：切換電子音音量大、小。

■安全功能

防止忘記關閉運作自動關閉	最後一次操作按鍵起無任何操作，油炸經過60分鐘；加熱及燉煮經過120分鐘後，自動停止運作。
電源自動關閉	開啟電源狀態下（電源燈亮燈），沒有任何功能運作、沒有操作的狀態下，持續約5分鐘以上，自動關閉電源。
未放置鍋具自動關閉	移開鍋具即停止加熱，以電子音通知，約2分鐘後停止運作。
防止物體受熱自動關閉	刀、叉等小物品不予加熱，以電子音通知，約2分鐘後停止運作。
防空燒自動關閉防止異常升溫	鍋底溫度異常上升時，響電子音，立即停止運作。
鍋具感測器功能	自動偵測可使用鍋具、無法使用鍋具（無法使用的鍋具，會停止加熱，以電子音通知，約2分鐘後停止運作）
高溫注意顯示功能	面板高溫時，火力燈閃爍，通知高溫。

設置場所

開始設置前，請確認使用場所。

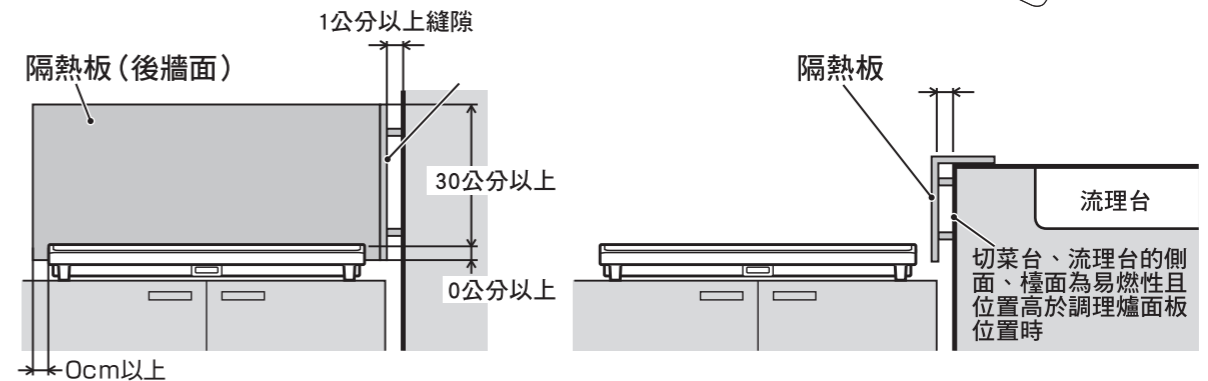
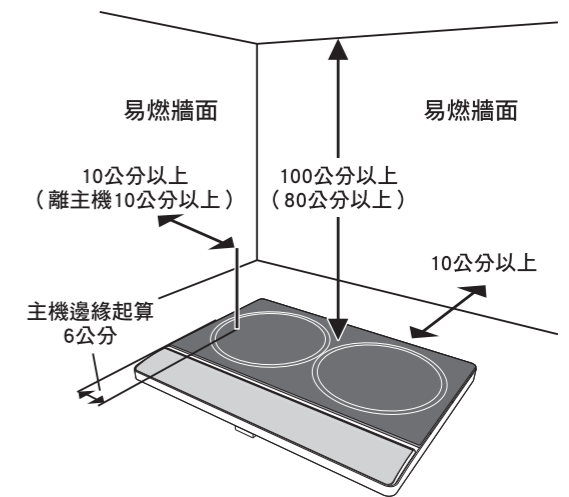
- 請設置於充分通風的環境。
- 請設置於溼氣低的地方。
- 不要設置在置物架下方等有掉落物的場所。
- 不要設置在會塞住排氣孔或進氣孔的場所。
- 主機前方不要放置物品。設置在不會撞到冰箱或家具門等之處。

●周圍有易燃牆面時（非防火結構牆時）

主機周圍有易燃牆面或圍欄時，請遵照右圖，在保持充分距離的地方使用。

●跟易燃牆面間無法取得如右圖距離時

請用市售隔熱板或有效防火難燃材（註1）做隔熱處理。
※右圖（）內，是設置防火結構牆或隔熱板時的距離。



⚠注意



禁止

- 不要疊放在置放式或嵌入式IH調理爐上使用。
- 不要疊放在瓦斯爐或加熱器上、微波爐上使用。
- 不要直接把鋁箔、鋁墊或易燃物鋪在主機下。
- 不要強烈撞擊面板或操作處。會破裂造成受傷。
- 不要將鍋具放在操作處上。會造成失靈。
- 不要讓操作處浸水淋水。會造成失靈。

小叮嚀

- 蟑螂等害蟲從進氣孔或排氣孔侵入，會造成故障。請在適當環境使用。
- 本產品為家用。請勿用做業務用。做為業務用，會明顯縮短使用壽命。
- 高度較低時，請參考第10頁，安裝本產品隨附腳架。

使用方法/開、關電源

① 將電源插頭插進插座。

② 開啟電源。

▪ 長按電源鍵。

響起電子音，持續按住電源開關，直到電源燈亮燈。
電源燈亮燈，電源開啟。

③ 開始烹煮。

▪ 加熱請參考第14頁、油炸第15頁、燉煮第16頁。

④ 關閉電源。

▪ 按下電源鍵。

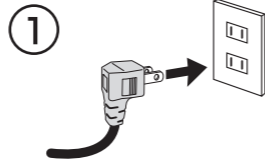
電源鍵閃爍一小段時間後，電源關閉。
(內部溫度高時，冷卻風扇持續運作)

※未繼續使用時，請關閉電源。

※無任何運作且未操作的狀態，持續約5分鐘以上，

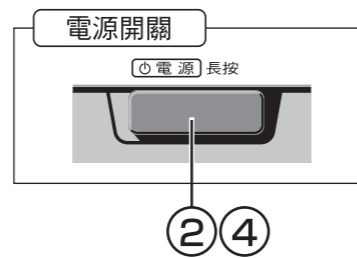
電源自動關閉功能將自動關閉電源。

※長時間不用時，請將電源插頭從插座上拔除。



警告

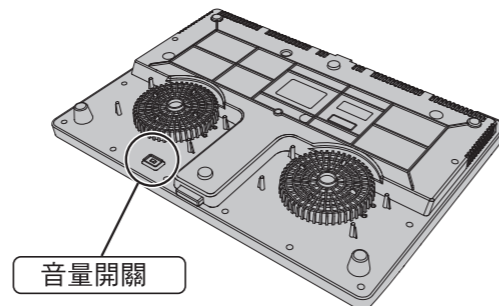
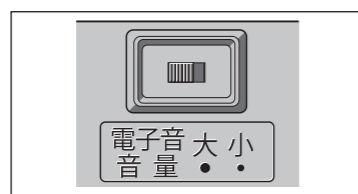
- 單獨使用額定15A以上插座。
- 不要與其他器具共用、使用多孔插座等。
- 不要使用交流110V以外。



音量開關

可切換電子音音量大、小。

請依個人使用狀況，切換主機背面開關。



鍋具感測器功能

運作中，未放上鍋具或放上無法使用的鍋具，鍋具感測器燈號會閃爍、響電子音。顯示窗顯示E01。

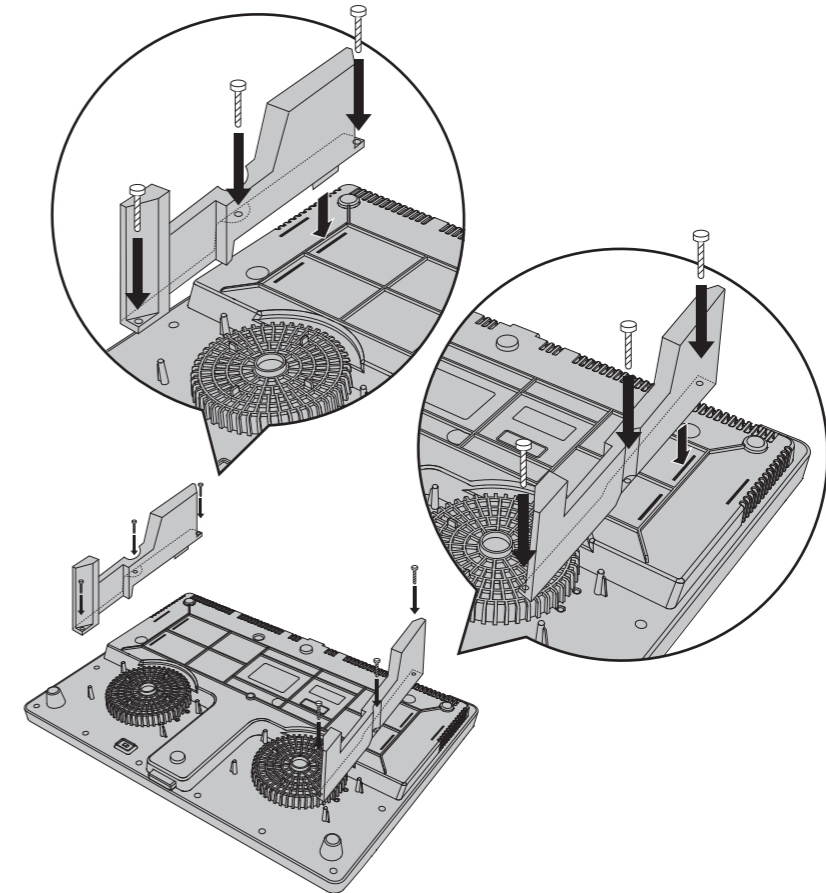
(無法使用的鍋具會停止加熱，響電子音約2分鐘後，停止運作)

確認方法請參考第14頁使用方法/加熱。



腳架安裝方法

將腳架裝上主機，即可在較高的位置使用。對準主機背面6個螺絲孔，將螺絲旋入，固定腳架。



可用鍋具

可用材質

- 鐵
- 適用IH鋁鍋
- 鑄鐵鍋
- 鐵質琺瑯鍋
- 多層鋼鍋
※依種類而異，有些鍋具可能無法使用。
- 不鏽鋼
(18-0
18-8
18-10)
※鍋底厚度超過0.7mm，火力偏弱。依形狀而異，有些可能無法使用。

不鏽鋼鍋注意事項

有些不鏽鋼鍋可能無法使用。使用前請閱讀第7頁的■安全功能「鍋具感測器功能」，確認鍋具。不鏽鋼鍋(18-0、18-8、18-10)請見「可用鍋具」。

●IH用砂鍋

IH用砂鍋注意事項

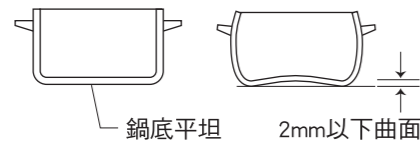
- IH用砂鍋中，可能也有些無法使用。
- 一般砂鍋加入不鏽鋼板使之產生反應的產品等，也可能無法被鍋具偵測功能偵測到。
- 火力請使用「中」(P4)以下。

●IH對應鋁箔製容器 (便利超商的鍋燒烏龍麵等)

IH對應鋁箔製容器注意事項

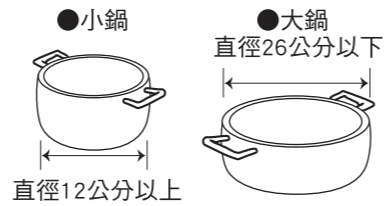
- 依大小或鍋底厚度等而異，也可能無法使用
- 火力請使用「中」(P4)以下，避免長時間加熱。
- 烹煮中請勿離開。
- 鋁製容器可能因磁力浮起移動

鍋底形狀



大小

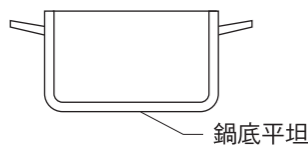
用來煎烤等的平底鍋，請使用鍋底平坦者。



可用材質

- 鐵
- 鑄鐵鍋
- 鐵質琺瑯鍋

鍋底形狀



大小



油炸可用鍋具

- 請使用鍋底平坦、直徑18~22公分左右的鐵鍋。使用帶腳鍋具、或有1mm以上曲面的鍋具、直徑較小的鍋具等，可能因油品異常高溫，而有火災之虞。
- 分辨1mm以上曲面的方法
請在平坦的桌上等放置1日圓的硬幣，把鍋具放在1日圓硬幣上。壓下鍋具把手時
●鍋具叩囉叩囉響...曲面約1mm以下。可以使用。●鍋具不會叩囉叩囉響...曲面約1mm以上。無法使用。

加熱、燉煮時

油炸時

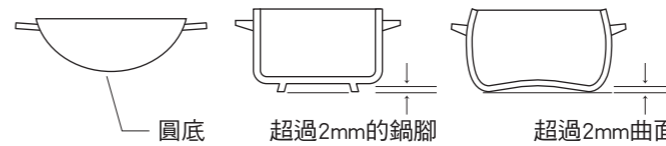
- 依材質或鍋底形狀不同，有些鍋具可以使用，有些無法使用。
- 建議使用具一般財團法人產品安全協會認證 標章的鍋具。

無法使用的鍋具

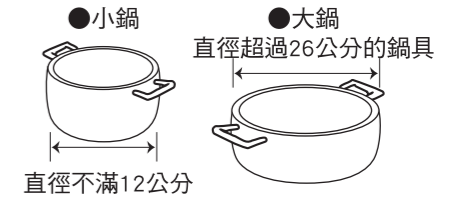
無法使用的材質

- 耐熱玻璃
 - 陶磁器
 - 銅
 - 鋁
 - 不鏽鋼碗
 - 普通砂鍋
- ※除烹煮器具(鍋具、平底鍋、茶壺)以外，均無法使用。

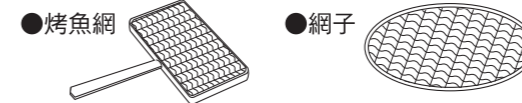
鍋底形狀



大小



其他無法使用的物品



※即使鍋底為超過2mm的曲面，感測器仍可能依形狀判定為可用鍋具，但溫度感測器無法正確運作，因此，請勿使用。

※以鍋具偵測感測器功能識別時，請閱讀第9頁的「鍋具感測器功能」。

加熱、燉煮時

油炸時

無法使用的材質

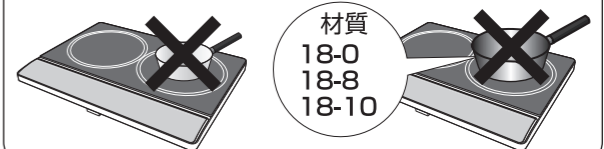
- 耐熱玻璃
 - 陶磁器
 - 銅
 - 鋁
 - 不鏽鋼
 - 不鏽鋼碗
 - 普通砂鍋
- ※會使油溫高於設定溫度發生危險。

大小

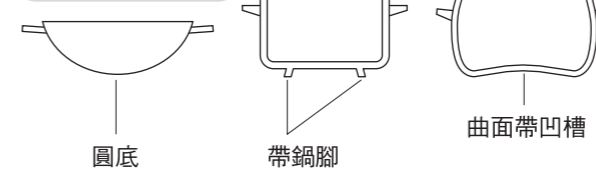


恐有火災之虞

- 直徑小於18公分的鍋具不要用來油炸
- 不鏽鋼鍋不要用來油炸



鍋底形狀



材質：主體為鋁質 鍋底有金屬板者
※無法正確偵測溫度。

同時使用左右兩個加熱器時

同時使用左右加熱器時的組合

左側加熱器	右側加熱器	
加熱	加熱	左右加熱器的加熱火力，可用到合計1400W的組合。
可使用的最大加熱火力組合		
—※	P6、P7	
P1	P5	
P2	P5	
P3	P5	
P4	P4	
P5	P3	
P5	P2	
P5	P1	
P6、P7	—※	
※左右任一側加熱器為最大火力P7時，即無法使用另一側加熱器。		

加熱 (火力可開到P3)	油炸	右側加熱器油炸時，左側加熱器的加熱火力可用到P3。
燉煮 (可以執行)	油炸	右側加熱器油炸時，左側加熱器可以用來燉煮。
燉煮	加熱 (火力可開到P5)	左側加熱器燉煮時，右側加熱器的加熱火力可開到P5。

※同時使用左右加熱器時，左右的鍋具可能會斷斷續續發出聲音，是由火力調控所產生。請如常使用。

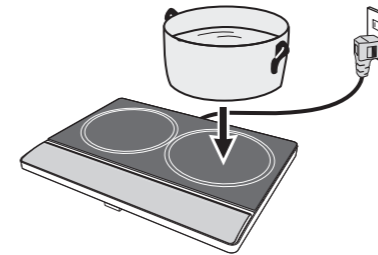
※發生錯誤時，會持續亮燈顯示當下螢幕內容。

使用方法/加熱時

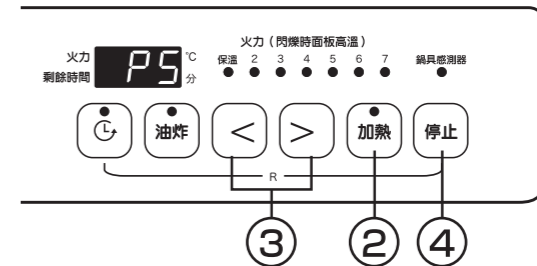
本產品的冷卻風扇轉數，會依使用狀況變化，減低噪音。

- 請確認電源燈亮起。
預先在鍋內裝水，放在左右任一側加熱器中央。

※不要使用直徑大於26公分或小於12公分的鍋子。



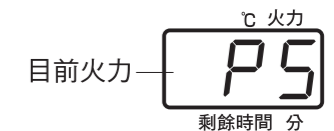
加熱方面，左右加熱器同。



- 按下 **加熱** 鍵。

※以火力 **PS** 開始運作。
加熱燈及加熱火力燈亮起。

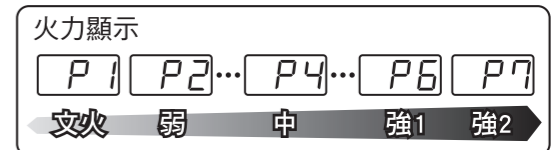
※未放上鍋具或放上無法使用的鍋具，
鍋具感測器燈號即閃爍、響電子音。
顯示窗顯示E01。



- 按下 **<>** 鍵調整火力並烹煮。

※請參考烹煮要點（第19頁）。
※同時使用左右加熱器時，請參考第13頁。

按 **<** 鍵調降火力。按 **>** 鍵提高火力。



- 停止（結束）烹煮時，按下 **停止** 鍵。

※風扇會運作一段時間，以便散逸主機內部熱氣。

注意

恐有燒燙傷之虞
使用後一段時間，面板會因鍋具熱度而變熱，觸碰恐有燒燙傷之虞。

注意

使用前，請留意安全上事項，詳閱第8頁設置場所相關設置方法及注意事項後再行使用

使用直徑26公分鍋具的注意事項
直徑26公分鍋具無法同時使用在左右兩側加熱器上。兩側加熱器請擇一使用。



請絕對不要按加熱鍵油炸，
會造成火災。

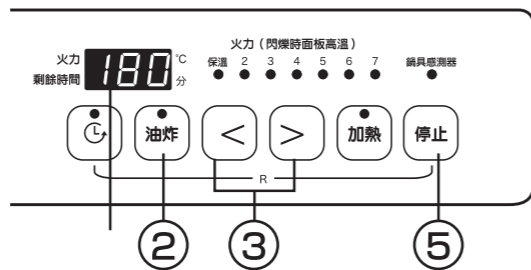
使用方法/油炸時

- ① 請確認電源燈亮起。
預先在鍋內倒入3公分以上的油，鍋具放在右側加熱器中央。

※請務必放入鍋底起算3公分以上的油。
油量太少會過度升溫，恐有走火之虞。
※不要使用直徑大於22公分或小於18公分的鍋子。
※不要使用深度8公分以上的鍋子。



油炸限用右側加熱器



- ② 按下 **油炸** 鍵。

※油炸燈亮起，溫度設定為「180°C」，開始預熱。
※未放上鍋具或放上無法使用的鍋具，鍋具感測器燈號即閃爍、響電子音。顯示窗顯示E01。



- ③ 用 **<>** 鍵選擇設定溫度。

※預熱中，設定溫度數值會閃爍。
※請參考烹煮要點（第20頁）。



- ④ 電子音響起，開始烹煮。

※到達設定溫度，設定溫度數值會從閃爍變為亮燈，表示預熱完成。
※同時使用左右加熱器時，請參考第13頁。

- ⑤ 停止（結束）烹煮時，按下 **停止** 鍵。

※風扇會運作一段時間，以便散逸主機內部熱氣。

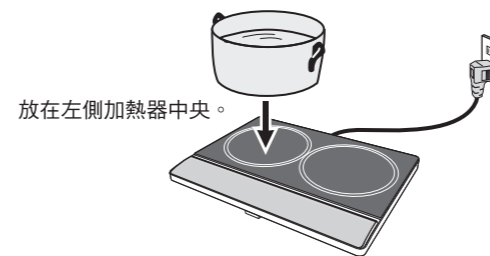
⚠ 注意

恐有燒燙傷之虞
使用後一段時間，面板會因鍋具熱度而變熱，觸碰恐有燒燙傷之虞。

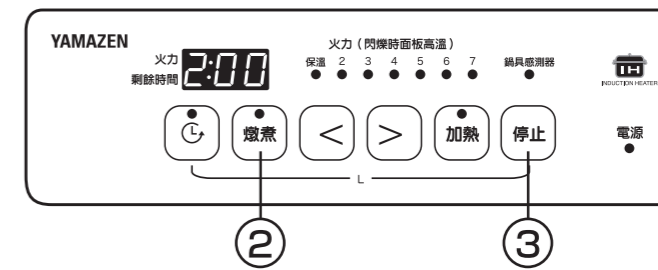
使用方法/燉煮時

- ① 以預熱模式加熱過，將鍋具放在左側加熱器中央。

※不要使用直徑大於26公分或小於12公分的鍋子



燉煮限用左側加熱器

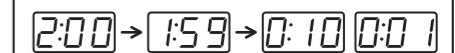


- ② 按下 **燉煮** 鍵。

※以燉煮模式開始運作。
燉煮燈亮起，顯示窗顯示 **2:00**。
※請先以預熱模式烹煮食材。
以最大（約）500W的中火，反覆ON/OFF加熱。
※燉煮模式運作中，無法調整火力。
※單用燉煮模式，烹煮的食材不會熟透。
請用加熱模式讓食材熟透，在溫熱狀態下使用。
※按下 **燉煮** 鍵後，沒有任何操作的話，2小時後關閉電源。
中途要結束烹煮時，按下 **停止** 鍵。



燉煮模式剩餘時間顯示範例



- ③ 停止（結束）烹煮時，按下 **停止** 鍵。

※風扇會運作一段時間，以便散逸主機內部熱氣。

⚠ 注意

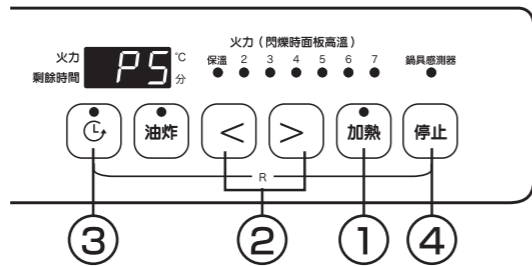
恐有燒燙傷之虞
使用後一段時間，面板會因鍋具熱度而變熱，觸碰恐有燒燙傷之虞。

烹煮計時器的使用方法/加熱時

本產品的計時功能為關機計時式。使用計時功能時，一到達設定時間，電子音響起，自動關閉電源。
(可設定時間：1分鐘～最長5小時59分)

- 使用計時器時，請注意撲鍋或燒焦沾鍋等情況。
- 未使用計時器時，最後一次操作按鍵起，經過120分鐘後，安全功能啟動，自動停止運作。

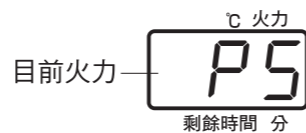
加熱方面，左右加熱器同。



① 按下 **加熱** 鍵。

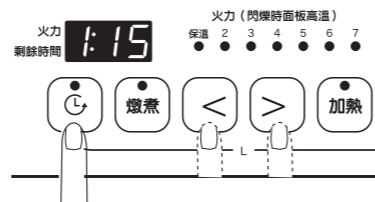
※以火力 **P5** 開始運作。
加熱燈及加熱火力燈亮起。

※未放上鍋具或放上無法使用的鍋具，鍋具感測器燈號即閃爍、響電子音。顯示窗顯示E01。



② 按下 **<>** 鍵調整火力。

按 **<** 鍵調降火力。按 **>** 鍵提高火力。



③ 按下 **計時** 鍵，再以 **<>** 鍵設定計時器 (烹煮時間)。

按下 **計時** 鍵，計時器燈亮，「小時」閃爍。

按下 **<>** 鍵，以1小時為單位，設定時間。

接著按下 **計時** 鍵，「分鐘」閃爍。

按下 **<>** 鍵，以1分鐘為單位，設定時間。
持續按住，會以10分鐘為單位快轉。

按下 **計時** 鍵，計時器開始運作。

※設定計時器後，顯示窗會顯示計時器剩餘時間。
※重設計時器時，重複③的操作。

例 ...設定中火烹煮1小時15分

<1> 按下 **<>** 鍵，火力調整到 **P4**。

<2> 按下 **計時** 鍵
再按 **<>** 鍵設定到 **1:15**。

<3> 到達設定好的時間，自動停止運作。(響電子音通知結束)



注意:熱表面

注意

恐有燒燙傷之虞
使用後一段時間，面板會因鍋具熱度而變熱，觸碰恐有燒燙傷之虞。

④ 按下 **停止** 鍵，解除計時器。

欲停止 (結束) 運作時，再次按下 **停止** 鍵。

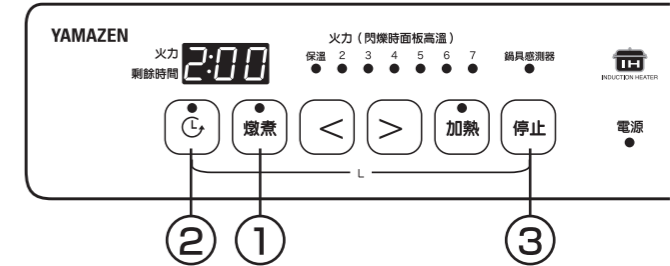
※風扇會運作一段時間，以便散逸主機內部熱氣。

烹煮計時器的使用方法/燉煮時

本產品的計時功能為關機計時式。使用計時功能時，一到達設定時間，電子音響起，自動關閉電源。
(可設定時間：1分鐘～最長5小時59分)

- 使用計時器時，請注意撲鍋或燒焦沾鍋等情況。
- 未使用計時器時，最後一次操作按鍵起，經過120分鐘後，安全功能啟動，自動停止運作。

燉煮限用左側加熱器



① 按下 **燉煮** 鍵。

※以燉煮模式開始運作。

燉煮燈亮起，顯示窗顯示 **2:00**。

※未放上鍋具或放上無法使用的鍋具，鍋具感測器燈號即閃爍、響電子音。顯示窗顯示E01。

※燉煮模式運作中，無法調整火力。



② 按下 **計時** 鍵，再以 **<>** 鍵設定計時器 (烹煮時間)。

按下 **計時** 鍵，計時器燈亮，「小時」閃爍。

按下 **<>** 鍵，以1小時為單位，設定時間。

接著按下 **計時** 鍵，「分鐘」閃爍。

按下 **<>** 鍵，以1分鐘為單位，設定時間。
持續按住，會以10分鐘為單位快轉。

按下 **計時** 鍵，計時器開始運作。

※設定計時器後，顯示窗會顯示計時器剩餘時間。
※重設計時器時，重複②的操作。

例 ...設定燉煮1小時15分

<1> 按下 **計時** 鍵
再按 **<>** 鍵設定到 **1:15**。

<2> 到達設定好的時間，自動停止運作。(響電子音通知結束)

③ 按下 **停止** 鍵，解除計時器。

欲停止 (結束) 運作時，再次按下 **停止** 鍵。

※風扇會運作一段時間，以便散逸主機內部熱氣。

注意

恐有燒燙傷之虞
使用後一段時間，面板會因鍋具熱度而變熱，觸碰恐有燒燙傷之虞。

烹煮要點及注意事項

加熱要點 加熱食譜範例及火力調整基準

開始烹煮時的火力基準
火力調整基準

※此為火力調整建議。請依鍋具種類或食材份量調整火力。

食譜 ●為使用烹煮 計時器的便利食譜	火力顯示	約 150W	約 300W	約 500W	約 700W	約 900W	約 1100W	約 1400W	火力調整要點
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
煮	小火鍋 壽喜燒 雞肉水炊鍋 烏龍麵火鍋	文火 弱 中 強1 強2							火力設為強，沸騰後，視煮透程度，調整火力。
燉煮	●煮豆子 ●咖哩 ●馬鈴薯燉肉 ●高麗菜捲 ●關東煮	火力調整基準							火力設為強，沸騰後，將火力調弱。
蒸	酒蒸類 ●茶碗蒸	火力調整基準							火力設為強，沸騰後，將火力調弱。
水煮	●蔬菜	火力調整基準							
煎烤	美式鬆餅 什錦燒 漢堡排 可麗餅 鐵板燒	火力調整基準							火力設為強，預熱後，視上色程度，調整火力。

火力調整注意點

加熱

- 請不要用加熱模式油炸。
- 加熱模式下煎烤時，可能會判斷為IH調理爐空燒而無法正常烹煮。此時，請採用油炸模式的較低溫度試試看。
- 火力調整，因食材種類或份量、鍋具形狀或材質等而異。請視狀況調整火力。
- 使用中，有時可能會有失去火力的感覺。火力過強會接近空燒狀態，造成鍋底溫度異常升溫，而啟動防異常溫度功能，調控火力。稍待一些時間，火力仍不恢復時，請試著調降火力，或者更換鍋具。

燉煮

- 單用燉煮模式烹煮，食材不會熟透。請用加熱模式讓食材熟透後，在溫熱狀態下，使用燉煮模式。以最大（約）500W的中火，反覆ON/OFF加熱。

烹煮要點及注意事項

油炸要點 油炸食譜範例及溫度設定基準

溫度設定基準

※此為溫度設定建議。請依鍋具種類或食材份量調整溫度。

食譜	設定溫度 (°C)	140°C	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	油炸要點
		140	150	160	170	180	190	200	
●蔬菜天婦羅	低							高	①油量為1升（約900克）。 ②以適合食材的溫度油炸。 ③加熱到適當油溫後，放進食材。 ④不要不次放進大量食材。 ⑤把油瀝乾。 ⑥仔細去除油渣。
●魚貝類天婦羅									
●炸物、炸雞塊									
●可樂餅、冷凍食品									
●甜甜圈									

- 依鍋具材質、形狀或材料、油量、室溫等，顯示油溫與實際油溫可能有落差。請依烹煮呈現狀況，調整設定溫度。
- 溫度調整範圍是指：使用直徑18~22公分鐵製（測試時厚度為1.2mm）油炸鍋具，油量1升（約900克）。

溫度設定注意點

油炸時，請務必遵守以下事項。無法正確控溫，會造成火災。

油炸

- 請不要用「加熱」鍵油炸。
- 請使用鍋底無凹凸或非曲面的鐵鍋。
- 請將鍋具放在面板正中央。
- 請勿使用市售的防污墊等。
- 請清除鍋底、面板的污漬。
- 請在機器冷卻狀態下，做溫度設定、開始加熱。
- 請務必使用常溫（室溫）油品。請勿使用以瓦斯爐等其他機器預熱過的油，或仍有餘溫的油。
- 油炸中，請不要離開。
- 油炸中，請不要蓋上鍋蓋。

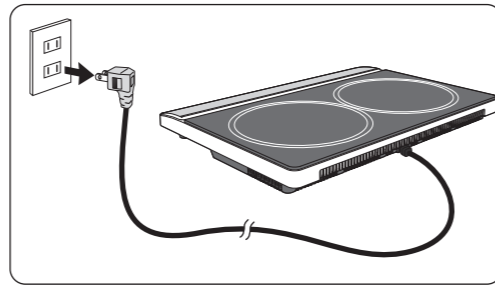
清潔保養方式

每次使用後，請清潔保養。
(在髒污狀況下使用會造成變色或沾鍋)

- 請務必拔除電源插頭，確認面板完全冷卻後，再開始清潔保養。
- 請將髒污擦拭乾淨。

禁止

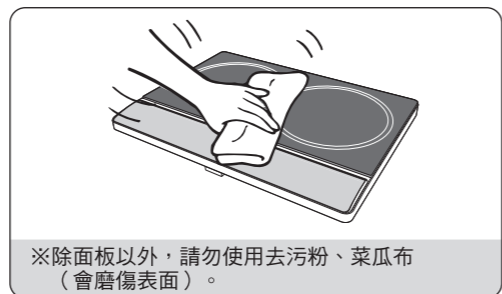
- 請不要用揮發油、稀釋液去污。
- 請不要水洗。



●輕微污漬、撲鍋等

抹布沾水擰乾後擦拭

※使用中清除輕微污漬（撲鍋），會造成操作鍵有所反應，請關閉電源開關後再清理。



●油污

用廚房清潔劑（中性）拭除。

●面板上難以清除的髒污

沾取少量去污粉（去污劑）等，以菜瓜布等刷除。

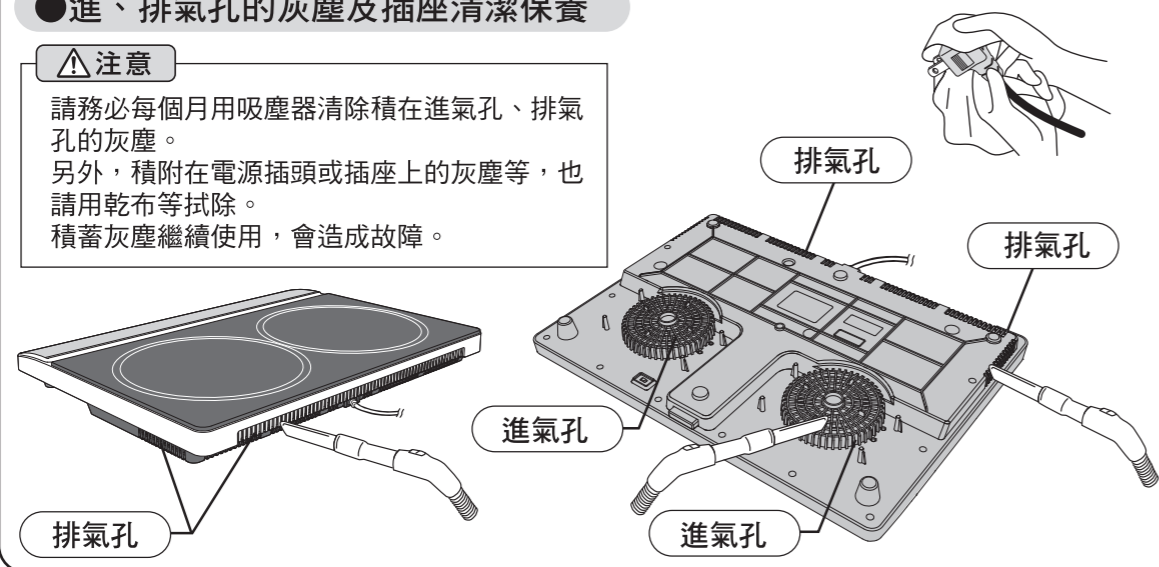
※保鮮膜或鋁箔揉成球狀摩擦，髒污較易去除。
※鍋子燒焦沾鍋的話，面板也可能會嚴重髒污。
※面板或鍋底沾附油污的情況下加熱，髒污會燒焦沾黏在面板上，很難去除，敬請注意。



●進、排氣孔的灰塵及插座清潔保養

⚠注意

請務必每個月用吸塵器清除積在進氣孔、排氣孔的灰塵。
另外，積附在電源插頭或插座上的灰塵等，也請用乾布等拭除。
積蓄灰塵繼續使用，會造成故障。



規格

品名	IH雙口調理爐
型號	YES-WL1456TW(B)
額定電壓	AC110V 60Hz
額定功率	1400W
加熱 (油炸)	(約) 150W~1400W (約) 140°C~200°C
主機尺寸	(約) 寬560mm 深400mm 高180mm
主機重量	(約) 6公斤 (含電源線)
電源線長度	(約) 2.3公尺

有故障疑慮時

送修前，請先做下列檢查。

這種情況		檢查項目	
按下操作鍵，燈號不亮。 電源不開啟。 電源中斷。		<ul style="list-style-type: none"> ●是否拔除電源插頭。 ●是否長按電源開關。請持續按住，直到響電子音、電源燈亮起。 	
燈號亮卻不加熱（沒有風扇聲）。		<ul style="list-style-type: none"> ●請拔除電源插頭，重新插一次。 	
同時使用左右加熱器，鍋具等輪流發出聲音。		<ul style="list-style-type: none"> ●非故障。正在調控火力。請維持原狀繼續使用。 	
烹煮中停止加熱。		<ul style="list-style-type: none"> ●是否已加熱或燉煮120分鐘以上。 ●非故障。是防忘記關機功能啟動。要繼續熟煮時，請重新操作。 	
鍋具感測器閃爍後，響電子音。		<ul style="list-style-type: none"> ●是否已放上鍋具。 ●是否放上無法使用的鍋具（參考第12頁）。 ●鍋具位置是否偏離中央。 ●是否放上湯匙等小物品。 	
使用中，感覺火力消失。		<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底異常升溫，啟動防止過度升溫功能，調控火力。 ●降溫後，會自動恢復火力，請維持原狀繼續使用。 	
顯示窗內的錯誤顯示訊息	E01	未放上鍋具等烹煮器具時，或放上無法使用的鍋具等。	<ul style="list-style-type: none"> ●是否已放上鍋具。 ●是否放上無法使用的鍋具（參考第12頁）。 ●鍋具位置是否偏離中央。 ●請換一個鍋具試試看。
	E02	IH調理爐供電電壓過低，無法正常動作。	<ul style="list-style-type: none"> ●是否使用多孔插座。 ●是否單獨使用AC110V 15A以上的插座。 ●換一個插座試試看。 ●是否使用發電機等不穩定電源。
	E03	IH調理爐供電電壓過高，無法正常動作。	<ul style="list-style-type: none"> ●是否使用捲線器。 ●確認上述事項後仍顯示錯誤訊息時，請洽原購店家或山善顧客諮詢窗口。
	E04	鍋具溫度高溫時，安全起見停止運作（防空燒）。	<ul style="list-style-type: none"> ●是否空燒。 ●用淺鍋（平底鍋等）烹煮時，請試著用低溫的油炸模式。
	E05	約8分鐘內，無法偵測出鍋具等烹煮器具溫度變化時，停止運作。	<ul style="list-style-type: none"> ●溫度感測器無法偵測溫度變化時的錯誤訊息。請試著提高火力。
	E07	主機內部溫度偵測感測器異常。	●請洽原購店家或山善顧客諮詢窗口。
	E08		
	E09		
	EOE		
	E10		
E11	加熱器通訊錯誤。		
E00	主機內部異常高溫時，停止運作。	<ul style="list-style-type: none"> ●進、排氣孔附近是否被布或物品等阻塞。 ●進、排氣孔是否積蓄灰塵。 ●是否用於鋁箔或防油鋁墊上。 ●主機排氣孔（後面）是否距離牆壁10公分以上。 	

- 使用中，依鍋具種類不同，可能發出金屬聲，並非故障。請換一個鍋子試試。
- 同時使用左右加熱器，依鍋具種類或火力組合不同，可能產生共振發出金屬聲，並非故障。請更換鍋具或火力試試。
- 使用中，可能會有風扇運作聲或主機內部發出的低鳴聲，不影響使用。

售後服務

※顯示其他訊息時或仍有異常時，可能是故障。請拔除電源插頭、向銷售店家洽詢送修事宜。

警告

禁止拆解

不要改造！維修技術人員以外人士，絕對不要拆解、修理！

- 會造成火災、受傷、觸電。
- 故障時，請將電源插頭從插座上拔除，停止使用，聯絡原購店家。

這種情況很 危險

必須立即修理。請拔除電源，洽詢原購銷售店家。

- 電源線損傷。
- 電源線彎曲時，時而通電時而斷電。

- 電源線或電源插頭異常發熱。
- 面板出現裂痕等。

- 冷卻風扇轉動異常。

產品保證

- 本說明書附產品保證書。保證書請由原購店家填寫「購買日期」「原購店家店名」等並確認後，詳閱內容，慎重保管。
- 保固期間為購買日起1年。依保證書記載內容予以修理，保固期內仍可能需要付費。（銷售證明書或收據遺失時，需付費）
- 過保固期後的修理請洽原購店家。修理後仍可使用時，依顧客要求付費修理。

送修時

請依第22頁「有故障疑慮時」確認後，仍有異常時，請立即停止使用，向原購店家申請維修。請絕對不要自行拆解、修理。恐有觸電或受傷之虞。若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。

維修用性能零件

本產品維修用性能零件庫存維持期間為停產後6年。維修用性能零件，是指維持產品功能的必要零件。

■使用方法及清潔保養等諮詢如下

顧客諮詢專線 0800-255-123

受理時間：09:00~12:00 13:00~18:00
(例假日、國定假日除外)

有關本產品之使用、清理保養等諮詢，搬家或贈品等無法請原購店家維修時，請與右述聯絡。

※進行諮詢時，請告知產品名稱與型號。

個資處理

群光電子股份有限公司及關係企業，因對應諮詢或修理、確認等之故，可能使用、留存顧客個資或諮詢內容等記錄。敝公司將適當管理個資，除修理業務等之委託或有正當理由外，不得提供給第三者。

限用物質含有情況標示聲

設備名稱：IH雙口調理爐		型號（型式）：YES-WL1456TW(B)				
Equipment name		Type designation(Type)				
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)
電源線組材	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
開關組件	○	○	○	○	○	○
電路板組件	○	○	○	○	○	○
電磁線圈組件	○	○	○	○	○	○
風扇組件	○	○	○	○	○	○
塑膠組件	○	○	○	○	○	○
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。						
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。						
備考 3. “-” 係指該項限用物質為排除項目。						

MEMO
