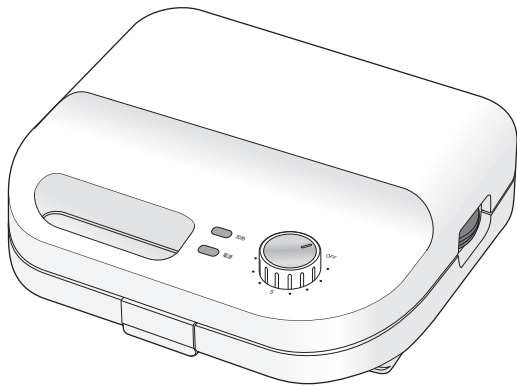


Vitantonio®

使用說明書

家用電器

內附保固資訊



Vitantonio WAFFLE&HOTSANDWICH BAKER

多功能計時鬆餅機

VWH-50B-GR

使用前請務必詳讀。

感謝您購買 Vitantonio 鬆餅機。

請細閱本使用手冊，以確保正確使用本產品。
本產品僅限國內 110V 電壓使用，請勿攜至海外使用。
本使用說明書內有保固相關資訊。
請詳細閱讀後妥善保管本使用手冊。

目次

安全注意事項	1-3
使用前須知	3
零件名稱	4
安裝烤盤、拆除烤盤	5-6
鯛魚燒的作法	7-9
清潔保養	10
故障排除	11
保固及售後服務	12
規格	13

安全注意事項

- 在使用本產品前必須細閱並遵守「安全注意事項」上的資訊。
- 本章節將說明必須遵守之事項，以免造成人員的危害或財物的損害。
- 依照錯誤使用方式所造成的危害以及損害的程度區分如下。




 警告	有死亡或受傷之可能。	 注意	有受傷或財務損毀 [*] 之可能。
---	------------	---	----------------------------

*財物損毀包含擴及住所、傢具、寵物的損害。

- 請依照以下分類警告標籤遵守注意事項。

 代表必須「禁止」的行為。	 代表必須「遵守」的行為。
--	--

*請詳閱後並置於易取得處。

 警告		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿自行維修、拆解、或改造本產品。 	否則可能會導致火災、觸電、起火、受傷。 如需維修時，請洽詢當初購買本產品的實體店面或本公司客服中心。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿將主機身浸水或潑水於其上。 	否則可能導致短路、觸電、故障。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿以溼手插拔電源插頭。 	否則可能導致短路、觸電。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿靠近火源。 	否則可能會導致火災、故障。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿讓幼童或不習慣操作本產品的人使用本產品。 請勿置於嬰幼兒可接觸到的地方。 	否則可能導致觸電、受傷。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿在沒有烤盤的狀態下通電。 	否則可能會導致火災、受傷、故障。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 禁止任何會破壞電源線和電源插座的行為。 禁止損傷、加工、靠近高溫器具、過度彎曲、扭曲、拉扯、重物重壓、綑綁或夾壓。 	否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 須單獨使用於交流電 110V 15A 以上的插座。 	否則可能會導致火災、觸電、故障。 若與其他家電並用於同一分接器上，可能會造成分接器異常發熱因而起火。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請確實將電源插頭插到底。 	否則可能會導致火災、觸電。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 裝卸烤盤或清潔本產品時，請先拔除電源插頭。 	否則可能會導致火災、觸電。
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請定期清潔電源插頭上的塵埃及髒污。 	否則可能因濕氣等原因，造成絕緣不良而引發火災。 (請定期拔除電源插頭，並以乾布擦拭。)
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 當電源線受損或插頭鬆脫時，請停止使用本產品。 	否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。
<ul style="list-style-type: none"> ■ 不使用本產品時，請將電源插頭拔除。 	否則可能會導致火災、觸電。	

警告

!	<p>■當產品發生異常、故障時應立即停止使用，關閉電源並拔除電源插頭。 (異常、故障案例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源插座、電源線異常發熱。 ●電源線受損、或無法通電。 <p>本體變形、異常發熱。</p>	<p>否則可能會導致冒煙、起火、觸電。 (請立即聯絡當初購買本產品的實體店面或本公司的客服中心，進行本產品的檢測修理。)</p>
	<p>■請事先確認隔熱板和加熱管上沒有滴到油或易燃物後再行使用。</p>	<p>否則可能會導致火災。</p>
⊘	<p>■本產品不適合以下人士獨立使用：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 身體、感官、或心智能力不足的人士 (包括兒童) 2. 欠缺認可經驗的人 <p>■建議由負責任的成人看管下使用本產品。</p> <p>■不可使用非 Vitantonio 或非當地代理商提供的配件。</p> <p>■本產品不可在無人看管情況下操作。</p> <p>■本產品不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。</p>	

注意

⊘	<p>■拔除電源插頭時，勿直接拉扯電源線，請確實手握電源插頭前端拔除。</p>	<p>否則可能會導致火災、受傷、故障。</p>
	<p>■使用中及剛用畢時機體溫度仍高，請勿觸摸以下高溫標誌區域。</p> 	<p>否則可能會導致燙傷。</p>
	<p>■請勿於牆邊或傢具附近使用本產品。</p>	<p>否則可能會因蒸氣、高溫而造成傢俱及牆壁損傷、變色、變形。 使用本產品時，請確保本體與牆壁或牆角之間的距離超過 20cm 以上。</p>
	<p>■請勿長時間連續使用本產品。</p>	<p>否則可能會導致故障。 連續使用 1 個小時後，請關閉電源並拔除插頭，暫時讓產品休息。</p>
	<p>■請勿將本產品用於一般家庭用途外。</p>	<p>否則可能會導致故障。</p>
	<p>■請勿烘烤食材以外的物品。</p>	<p>否則可能會導致故障。</p>
	<p>■請勿放置過量的食材於烤盤上。</p>	<p>否則可能因食材破裂而造成受傷。</p>
	<p>■請勿於不穩定的場所或於不耐高溫的桌墊等上面使用。</p>	<p>否則可能會導致火災。</p>
	<p>■請勿大力開關主機。</p>	<p>否則可能會導致破損。</p>
<p>■請勿在電源線束帶捆綁的狀態下使用本產品。</p>	<p>否則可能會導致損壞、起火、火災、故障。</p>	

⚠ 注意

⊘	■ 清潔時請先拔除電源插頭。	否則可能會導致觸電、受傷。
	■ 請於主機冷卻後再卸除烤盤、進行清潔。	否則可能會導致受傷。
	■ 使用中請勿長時間打開本機。	否則可能會導致故障、燙傷。
	■ 請勿在烤盤上注入清水加熱。	否則可能會導致故障。

使用前須知

■ 直立收納主機時的注意事項	可直立收納，請收在穩定且左右有隔板夾住的櫃內，避免主機搖晃倒下。
■ 初次使用的異味及煙霧	初次使用本產品時，加熱管加熱時可能會冒出輕微煙霧及異味，這是產品出廠時保護主機的物質加熱揮發引致，並非產品異常。異味會隨使用時間增加而減少。初次使用時，請先將烤盤裝好，無需加入麵糊預熱 5 分鐘（至預熱顯示綠燈亮起），即可開始加入食材。另外，剛開始使用的前幾次仍會冒煙，此為正常現象。
■ 烤盤的清潔方法	初次使用前，請用軟海綿沾取中性清潔劑（洗潔精）清洗烤盤，再用水沖洗乾淨，抹乾後即可使用。
■ 強化烤盤耐用度	<ul style="list-style-type: none"> ● 不要使用尖銳的金屬工具（例如刀叉、金屬烤肉叉）刮烤盤。 ● 請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。 ● 使用完畢後請立即清潔烤盤勿長時間放置。 以面造成不沾塗層被侵蝕產生烤盤受熱不均等問題 ● 請勿放烤盤於洗碗機、烘碗機。
■ 收藏、運送時注意	收藏及運送時，為免機身及防止烤盤互相碰擊而破損，請在上下烤盤間夾上報紙，將機體之間隙填滿，並扣上手柄鎖扣。 購買時的原廠包材也可妥善保存，在收藏或運送時使用。
■ 請勿長時間連續使用	請在連續使用 1 小時後將電源拔除，讓產品暫時休息。
■ 調理食材	本產品並非直接料理肉類、蔬菜、麵類等食材的機器。 另外，若將清水或蛋液等近乎液體的食材放入烤盤加熱，恐造成產品損壞、故障。
■ 使用中主機變色	使用中會因高溫而使得產品顏色稍暗，此為正常現象。 使用完畢恢復常溫狀態後，就會恢復成使用前的顏色。
■ 長期使用後主機變色	請參考本使用說明書的清潔方法（10 頁），每次使用後請清潔本產品。 長期使用後，本機顏色會比新品時稍深，此為正常現象。
■ 請勿直接將冷凍的食材置於烤盤上	請勿在麵糊及麵包仍處於冰冷狀態時置於烤盤上。以免造成故障。

- ※ 開始使用前請先確認零件是否有缺漏。
- ※ 使用前請先清洗產品的各個配件。
(請參閱 10 頁「清潔保養」)

● 本機種轉動計時器後，立即開啟電源開始加熱。

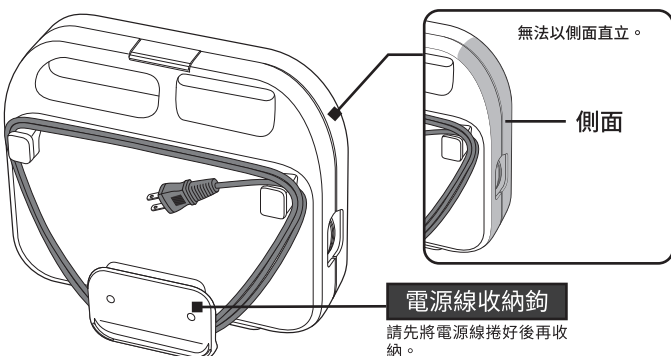
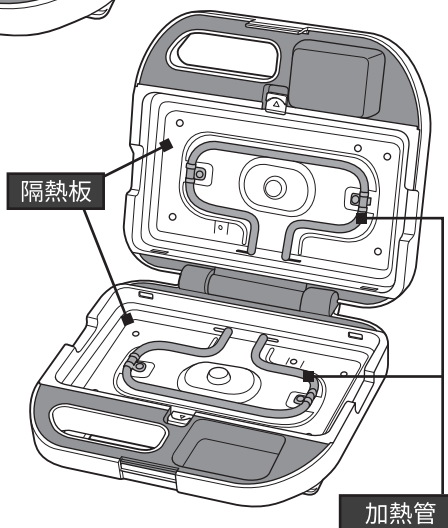


預熱指示燈 / 綠
預熱完畢後燈會亮起。
※ 燈亮後可能有閃爍情況，屬於正常現象。

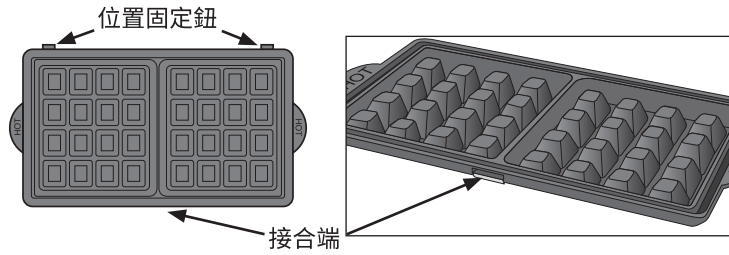
通電指示燈 / 紅
設定計時器後，通電指示燈 (紅) 會亮起並開始加熱。

計時器設定刻度盤
轉動刻度盤來設定計時器 (加熱時間)。設定好計時器後，電源開啟，通電指示燈 (紅) 會亮起。
將刻度盤調至 OFF 的位置即可關閉電源。

- 刻度盤的刻度單位為「分」。
- 要設定「5 分鐘」以下時，請先調至「6 分鐘」以上再把刻度盤轉回所需的時間。

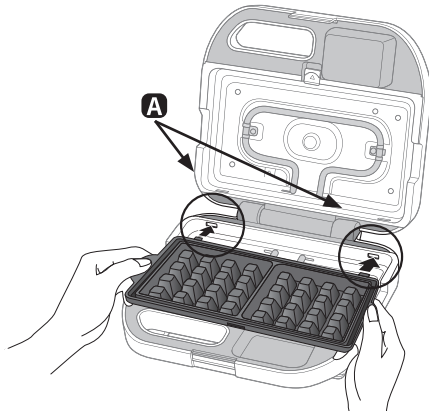


⚠ 使用本產品時，請勿將電源線纏繞於電源線收納鉤上。
(以免造成電源線受到高溫加熱而造成故障、起火、火災等問題)

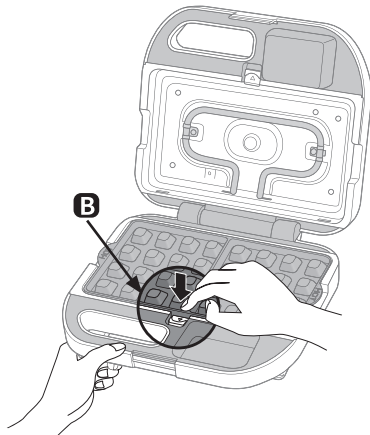


所有烤盤的位置固定鈕及接合端都是共通的。

■ 安裝下烤盤

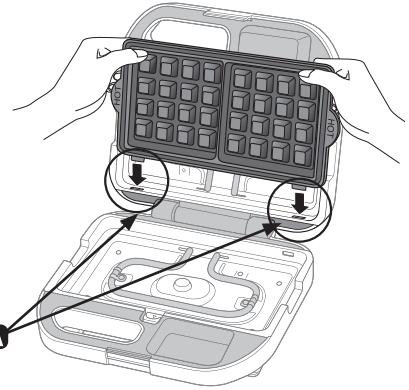


- 1** 將烤盤上的位置固定鈕確實插入本機**A**處。必須確實插到底才能固定烤盤。

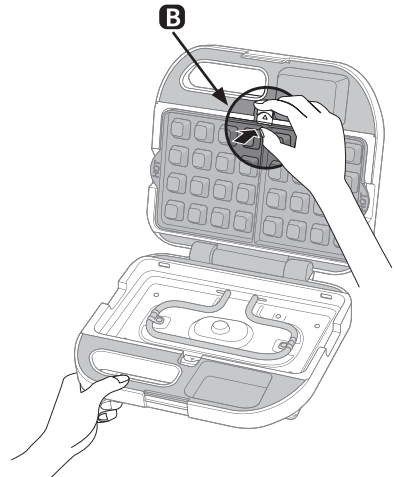


- 2** 將烤盤往下壓，直到烤盤鎖扣上接合端，**B**處會發出「喀擦」的聲音。

■ 安裝上烤盤



- 1** 將烤盤上的位置固定鈕確實插入本機**A**處。必須確實插到底才能固定烤盤。



- 2** 將烤盤往上推，直到烤盤鎖扣上接合端，**B**處會發出「喀擦」的聲音。

⚠ 若烤盤沒有確實插入固定鈕就開始加熱，會在高溫狀態下脫落，造成燙傷與插入位置的周圍損壞等問題。

※ 烤盤僅為示意圖

拆卸烤盤

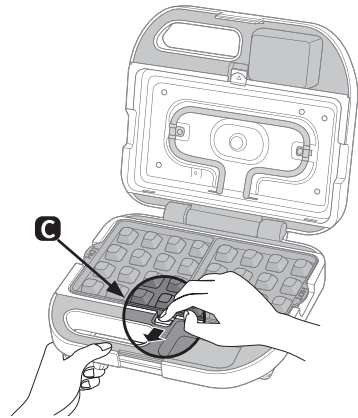


請按照以下順序安裝、拆卸烤盤。

順序錯誤可能會造成本機損壞。

- 安裝時：請先安裝下烤盤再安裝上烤盤。
- 拆卸時：請先拆卸上烤盤再拆卸下烤盤。

■ 拆卸下烤盤



1

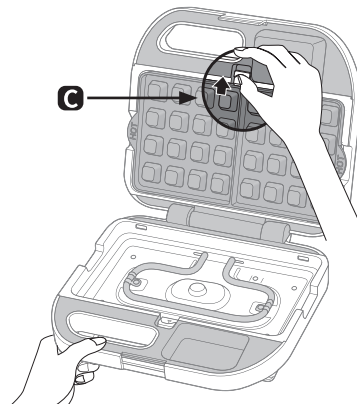
將**C**的烤盤鎖往自己的方向拉（如圖示），鎖扣解除後將烤盤稍微向上抬起。



2

鎖扣解除後，用雙手輕托烤盤兩側，向自己的方向取出。

■ 拆卸上烤盤



1

將**C**指示的烤盤鎖往上拉，解除鎖扣將烤盤稍微向上抬起。



2

鎖扣解除後，用雙手輕托烤盤兩側，向上提起取出。

6
拆卸烤盤

烤盤及烤盤鎖在使用時及剛用畢時，溫度都非常高。請確定機身完全冷卻後再取出烤盤，以免燙傷。

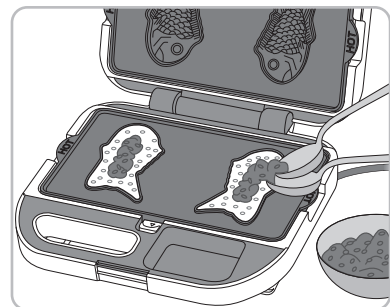
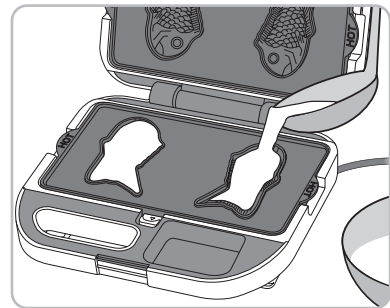
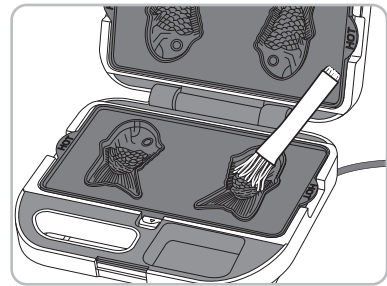
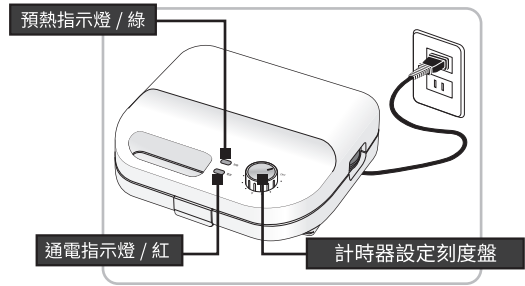
鯛魚燒的作法

- 1 安裝鯛魚燒烤盤。
 - 取出鯛魚燒烤盤安裝至主機，確認安裝穩妥。
- 2 闔上主機，將電源插頭插入插座，開始預熱。
 - 請先將計時器調整至刻度 5 分鐘以上的位置。
 - 本產品在設定計時器後，通電指示燈（紅）會亮起並開始加熱。
- 3 預熱指示燈（綠）亮起後打開本機，在上下烤盤上塗上少量奶油或植物油。
 - ※ 請務必等到預熱指示燈（綠）亮起後再放上食材。（以免造成故障）
 - 預熱燈號大約會在通電後 5 分鐘亮起。
 - 開闔機身時，請務必使用隔熱手套並握穩手柄。

⚠ 此時機身及烤盤溫度極高，請勿直接觸摸。（以免燙傷）

- 4 將一半的麵糊倒入鯛魚燒烤盤中。

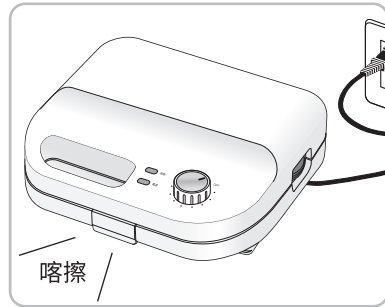
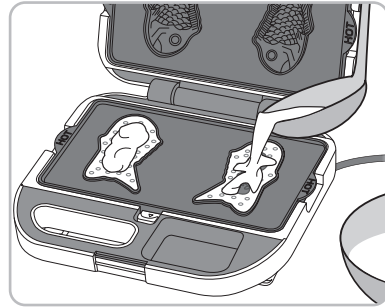
- 5 當麵糊開始膨脹，出現小氣泡孔時，加入紅豆餡。



鯛魚燒的作法

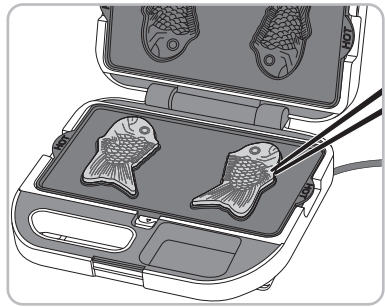
- 6** 將剩餘麵糊倒入鯛魚燒烤盤中，請注意不要讓麵糊溢出。
 闔上機身，鎖上手柄扣。
- 請設定計時器。
 - 製作時間大約 3 ~ 4 分鐘。
 - ※請依個人喜好調整時間長短。

- ⚠** ●避免放入過量麵糊。
 ●麵團中的水分在壓烤時會變成高溫水蒸氣冒出，開闔機身時要小心。
 (以免燙傷)



- 7** 將烘烤完成的鯛魚燒以木製筷子或竹籤取出。
 ●因應不同食譜及個人口味，烘烤時間可略作調整。
 過程中可微微打開機身，確認烘烤情況。

- ⚠** ●請使用木製筷子或竹籤，不要使用金屬工具，例如叉子或鏟子。
 以免破壞烤盤。
- 使用後請務必關上電源，拔除電源插頭。
 - 請勿長時間持續使用。
 (以免破壞烤盤)
 - ※連續使用請再塗上少許奶油或植物油。

**👉 注意事項**

- 將麵糊倒入鯛魚燒烤盤約 8~9 分滿，當麵糊開始膨脹，出現小氣泡孔時，加入紅豆餡，再用少許麵糊均勻覆蓋餡料表面。若鯛魚燒上方烤色較淺，可增加上方麵糊量，使麵糊更貼近烤盤。

👉 注意事項

- 若麵糊中有砂糖及巧克力混合使用，或麵糊中的糖分較高，烘烤時會因糖分含量高而較易烤焦，烘烤時請特別小心。
- 請勿在烘烤完成的鯛魚燒淋上砂糖、蜂蜜、糖漿等再次烘烤，過量糖分有可能破壞烤盤。
- 每烤一次後，請將黏在烤盤上的殘渣等擦拭乾淨後，再烤下一份麵糊。若忽略此步驟，有可能破壞烤盤或令成品色澤不均。
- 避免加入過量的麵糊，過量麵糊經加熱膨脹後會從烤盤溢出，導致產品受損。（請參閱 10 頁「清潔保養」）

紅豆鯛魚燒（約 6 ~ 8 個）

■材料

低筋麵粉	150g	砂糖	40g
泡打粉	1/2 大匙	牛奶	130ml
雞蛋	1 個	紅豆餡	100g

■準備

- 將低筋麵粉與泡打粉混合後過篩。

👨 作法

- 1 將蛋和砂糖放入碗中，用打蛋器攪拌均勻。
- 2 將篩好的低筋麵粉和泡打粉放入**1**中，繼續拌勻。
- 3 將麵糊倒入事先預熱好的鯛魚燒烤盤中。
- 4 加入 1 ~ 2 大匙的紅豆餡，再倒入少許麵糊，均勻覆蓋餡料表面，闔上機身，烤約 3 ~ 4 分鐘。

卡士達鯛魚燒（約 6 ~ 8 個）

■材料

A	高筋麵粉	150g	C	蛋黃	2 顆
	泡打粉	1 小匙		牛奶	60ml
	砂糖	60g		奶油	75g
B	蛋白	2 顆			
	砂糖	30g			
	卡士達醬	100g			

■準備

- 先將A的高筋麵粉與泡打粉混合後過篩。

👨 作法

- 1 將A放入碗中，攪拌均勻。
- 2 將B放入另一個單獨的碗中並攪拌均勻。
- 3 將2倒入1中攪拌均勻。
- 4 將C放入碗中，用打蛋器打發至乾性（硬性）發泡狀態。
- 5 將4加入3中，用橡皮刮刀切拌均勻。
- 6 將麵糊倒入事先預熱好的鯛魚燒烤盤中。
- 7 加入 1 ~ 2 大匙的卡士達醬，再倒入少許麵糊，均勻覆蓋餡料表面，闔上機身，烤約 3 ~ 4 分鐘。

紅豆餡的作法

■材料

紅豆	150g	砂糖	150g
----	------	----	------

👨 作法

- 1 將紅豆在水中浸泡一晚。
- 2 紅豆瀝乾後，在鍋中加水煮沸，並將煮過紅豆的水倒掉。重複這個過程 2 ~ 3 次。
- 3 在鍋中倒入沒過紅豆的水量，蓋上鍋蓋煮至紅豆變軟。（過程中，當水分逐漸減少，快煮焦時，再加水繼續煮。）
- 4 將煮過紅豆的水倒掉，加入 120ml 的水及砂糖，用木製刮刀一邊攪拌一邊將紅豆攪拌成膏狀。持續攪拌 15 分鐘後，軟硬適中的紅豆餡就完成了。（完成的紅豆餡約 350g）

卡士達醬的作法

■材料

牛奶	180ml	蛋黃	3 顆
玉米粉	16g	香草精	少許
砂糖	60g		

👨 作法

- 1 在牛奶中加入玉米粉溶解。
- 2 將蛋黃與砂糖放入另一個單獨的碗中攪拌均勻後，倒入**1**中，用打蛋器攪拌均勻。
- 3 將2利用濾網一邊過濾一邊倒入鍋中。
- 4 將鍋子放在爐上，用打蛋器一邊攪拌一邊用中火煮。
- 5 煮到變黏稠之後就將鍋子移開爐火，快速攪拌至呈現光澤感。
- 6 為了避免鍋子的餘溫持續加熱卡士達醬，請先將鍋底浸泡在裝有冰水的大碗中冷卻，再加入香草精，並用矽膠刮刀將卡士達醬攪拌至膏狀。

每次用後請確實清潔。關機並拔除電源後，請打開機身，直到主機完全冷卻後再進行清潔。

<p>■機身外側・隔熱板・加熱管</p>	<p>要清潔機身外的污垢，先用溫水稀釋中性清潔劑，用軟布沾取後擰乾多餘水分。在污垢表面擦拭。</p>
<p>■烤盤</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●用柔軟的毛刷，將凹槽附近的污垢及食物殘渣清除。 ●用海綿沾取中性清潔劑清洗後，以清水沖洗乾淨，再以乾布擦拭。 ●若有難以清除的污垢，請浸泡在溫水中一段時間後，用海綿清洗乾淨。 <p>※ 請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。</p>

烤盤屬於消耗品。


烤盤上有一層 PTFE 不沾塗層，符合衛福部塑膠食品容器安全標準，這塗層令食材不會沾黏在烤盤上，也易於清潔。但長時間使用後，不可避免地塗層會逐漸變薄，使得烘烤時顏色不均，食材也較容易沾黏於烤盤上。

另外，隨著使用次數增加，烤盤上的接合端也會逐漸變得較鬆，有可能使鎖扣無法鎖穩，帶來潛在風險。

因此，請務必定期購買更換烤盤。

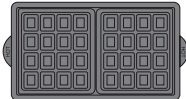
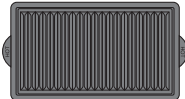

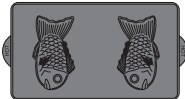
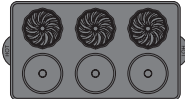
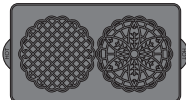

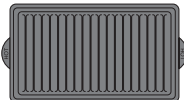
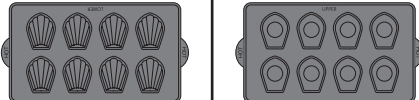
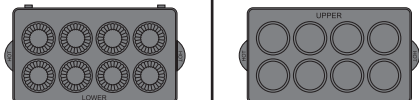


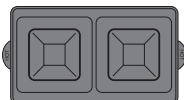

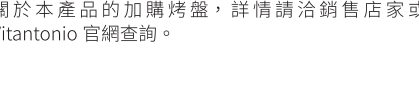
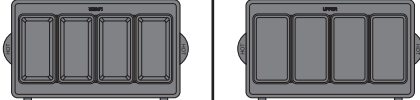
<p>■保護烤盤</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●請勿用刀叉等尖銳的金屬物觸碰表面。 ●請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。 ●使用完畢後請立即清潔烤盤勿長時間放置。
--------------	---

⚠ 注意

	<p>■請勿直接用水沖洗主機。</p>	<p>恐造成短路、觸電</p>
	<p>■請勿使用有機溶劑、高揮發性的清潔劑、磨砂清潔劑、金屬刷具或有化學成分的抹布等。</p>	<p>故障原因</p>
	<p>■請勿將主機放入洗碗機，或以熱水沖洗。</p>	<p>故障原因</p>

可替換的烤盤

本產品可替換多款不同烤盤，您可參考以下清單按個人喜好選購。

				
<p>方型鬆餅烤盤 PVWH-10-WF</p>	<p>多用途吐司烤盤 PVWH-10-MS</p>	<p>熱壓三明治烤盤 PVWH-10-HT</p>	<p>鯛魚燒烤盤 PVWH-10-PO</p>	<p>甜甜圈烤盤 PVWH-10-DT</p>
			<p>(LOWER) 瑪德蓮烤盤 (UPPER)</p>  <p>PVWH-10-MD</p>	
<p>法式薄餅烤盤 PVWH-10-PZ</p>	<p>塔皮烤盤 PVWH-10-TR</p>	<p>帕里尼烤盤 PVWH-10-PN</p>	<p>(LOWER) 杯子蛋糕烤盤 (UPPER)</p>  <p>PVWH-10-CC</p>	
			<p>(LOWER) 熱壓吐司烤盤 (UPPER)</p>  <p>PVWH-10-SH</p>	
<p>銅鑼燒烤盤 PVWH-10-PK</p>	<p>愛心鬆餅烤盤 PVWH-10-HW</p>	<p>熱壓吐司烤盤 PVWH-10-SH</p>	<p>(LOWER) 迷你塔皮烤盤 (UPPER)</p>  <p>PVWH-10-MTU</p> <p>*只有 1 片上烤盤</p>	
<p>(LOWER) 費南雪烤盤 (UPPER)</p>  <p>PVWH-10-FC</p>		<p>關於本產品的加購烤盤，詳情請洽銷售店家或至 Vitantonio 官網查詢。</p> <p>*烤盤以 2 片為一組，惟迷你塔皮烤盤單片販售，需搭配杯子蛋糕烤盤使用。</p> <p>●有關產品詳情，請向當地代理查詢（說明書後頁）。</p>		

清潔保養

10

常見問題	常見原因	解決方法
麵糊沾黏於烤盤。	烘烤前烤盤有沒有塗上少許油？	因應麵糊成分不同，若不預先在烤盤上塗上油，個別食譜上可能會出現沾黏情況。塗上薄油後應可解決問題。
	烤盤長時間未使用 / 或已使用一段時間？	烤盤表面的不沾塗層有一定的使用年限。會因使用環境、頻率有所不同。若烤盤在已塗油的情況下仍發生沾黏情況，有可能是烤盤使用年限問題。請購買更換新的烤盤。
使用時有異味及煙霧。	初次使用本產品時，加熱管加熱時可能會冒出輕微煙霧及異味，這是產品出廠時保護主機的物質加熱揮發引致，並非產品異常。	初次使用時，請先安裝烤盤，無需加入麵糊直接預熱 5 分鐘（至預熱顯示綠燈亮起），再進行使用。
預熱指示燈（綠） 不亮。	通電時，通電指示燈（紅）會持續亮起，但預熱燈號（綠）則是在完成預熱後才亮起（大約是裝上烤盤，通電 5 分鐘後）。之後預熱指示燈在烘烤過程中會反覆亮燈及熄滅，屬於正常現象。	
通電指示燈（紅） 不亮。	設定計時器後通電指示燈（紅）會亮起。請將電源插頭插入插座後，打開電源。	

保固及售後服務

1 保固範圍

1. 消費者於特家股份有限公司或其指定之經銷處（店／通路）購買之商品，自購買日（依發票或相關購買憑證）起一年內（保固期間），在非人為不當使用之情況下，若商品功能發生故障，特家股份有限公司提供免費維修服務。
2. 超過保固期間之商品故障需酌收維修費用，消費者應自行至原購買經銷處（店／通路）收送商品。

2 維修注意事項

1. 消費者應妥善保存購買發票或相關購買憑證，並於送修時提供客服人員確認。
2. 遺失或發票憑證受損導致無法辨認購買相關資訊，將無法享有保固期內免費維修、檢測之權益。

3 保固除外責任

商品於保固期間若屬下列任一情況者，則產品不在保固範圍內，消費者需負擔全部維修費或材料費，收費標準依特家股份有限公司維修服務據點規定。

1. 耗材類商品，包括但不限於電池。
2. 商品係因人為損壞、使用不當、自行組裝、改裝（造）商品。
3. 因不當電源、電壓使用導致故障或損壞者。
4. 因天災、地變等不可抗力之因素造成之損壞。
5. 商品長期存放於具腐蝕性之空間或空氣中，如硫磺區或海邊高鹽分地區等。

4 客服聯絡方式

1. 產品在保固期間，若需維修服務，請至原購買經銷處（店／通路）處理，或撥打免付費服務專線 0800-365-588

總代理 Official Distributer

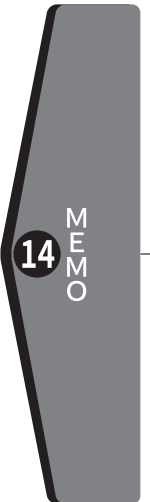
特力集團 特家股份有限公司
台北市新湖三路 23 號 5 樓
0800-365-588 請來電洽詢保固維修服務

規格

產品名稱 Vitantonio 多功能計時鬆餅機

產品型號	VWH-50B-GR
額定電壓	110V ~ ,60Hz
總額定消耗電功率	900W
重量 (公斤)	約 2.5 (含鯛魚燒烤盤 1 組)
尺寸 (公分)	約 25.1 (寬) X 24.6 (長) X 9.8 (高)
電源線長度 (公尺)	約 1.6 (有效長度)
配件	鯛魚燒烤盤 1 組
產地	中國

Horizontal dashed lines for writing.



Vitantonio®

Vitantonio®

使用說明書

家用電器

內附保固資訊



Vitantonio Hot Sandwich Baker

Vitantonio 厚燒熱壓三明治機

gooooood

VHS-10B

使用前請詳閱本說明書。

感謝您購買Vitantonio厚燒熱壓三明治機。
請在使用前詳細閱讀並保存使用手冊。

請留意說明書內有保固相關資訊。



只可於110V電壓下操作。產品保固僅限台灣地區。

目錄

安全注意事項	1 • 2
使用須知	3
產品部件名稱	4
烤盤安裝與拆卸	5 • 6
製作熱壓三明治	7 • 8
製作法式吐司	9 • 10
清潔保養	11
故障排除	12
保固及售後服務	13

安全注意事項


- 使用本產品前請務必詳閱及遵守「安全注意事項」，並妥善保存說明書以供參閱。
- 請詳細閱讀說明書，以確保正確使用本產品。

 警告	有死亡或受傷之可能。	 注意	有受傷或財物損毀之可能。
---	------------	---	--------------

- 財務的損害包括：住所、傢俱、寵物等。
- 請留意以下警告標誌與其分類。

	代表必須「禁止」的行為。		代表必須「遵守」的行為。
---	--------------	---	--------------

※請在安靜環境閱讀說明書，並放置於易拿取位置。

 警告															
	<table border="1"> <tr> <td>■ 禁止自行維修、拆解或改造本產品主機。</td> <td>否則可能會導致火災、觸電、起火、受傷。如需維修時，請洽詢當初購買本產品的實體店面或本公司客服中心。</td> </tr> <tr> <td>■ 請勿將主機、電源線、電源插頭浸入水或其他液體中。</td> <td>否則可能導致短路、觸電、故障。</td> </tr> <tr> <td>■ 請勿在手部潮濕的情況下，插拔電源插頭。</td> <td>否則可能導致短路、觸電。</td> </tr> <tr> <td>■ 請勿於火源附近使用本產品。</td> <td>否則可能會導致火災、故障。</td> </tr> <tr> <td>■ 請勿讓生理、感官、心智能力不足或欠缺使用經驗、知識的人（包括孩童）單獨使用本產品。應由心智健全之成人看管使用。本商品不是玩具，請確保孩童無法取得。</td> <td>否則可能導致觸電、受傷、燙傷。</td> </tr> <tr> <td>■ 請勿於未組裝烤盤的狀態下開啟電源。</td> <td>否則可能會導致火災、受傷、故障。</td> </tr> <tr> <td>■ 禁止任何可能造成電源線或電源插頭損壞的行為。請勿損傷、改造、靠近熱源、過度彎折、扭曲、拉扯、重壓、細綁或夾壓電源線及電源插頭。</td> <td>否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。</td> </tr> </table>	■ 禁止自行維修、拆解或改造本產品主機。	否則可能會導致火災、觸電、起火、受傷。如需維修時，請洽詢當初購買本產品的實體店面或本公司客服中心。	■ 請勿將主機、電源線、電源插頭浸入水或其他液體中。	否則可能導致短路、觸電、故障。	■ 請勿在手部潮濕的情況下，插拔電源插頭。	否則可能導致短路、觸電。	■ 請勿於火源附近使用本產品。	否則可能會導致火災、故障。	■ 請勿讓生理、感官、心智能力不足或欠缺使用經驗、知識的人（包括孩童）單獨使用本產品。應由心智健全之成人看管使用。本商品不是玩具，請確保孩童無法取得。	否則可能導致觸電、受傷、燙傷。	■ 請勿於未組裝烤盤的狀態下開啟電源。	否則可能會導致火災、受傷、故障。	■ 禁止任何可能造成電源線或電源插頭損壞的行為。請勿損傷、改造、靠近熱源、過度彎折、扭曲、拉扯、重壓、細綁或夾壓電源線及電源插頭。	否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。
■ 禁止自行維修、拆解或改造本產品主機。	否則可能會導致火災、觸電、起火、受傷。如需維修時，請洽詢當初購買本產品的實體店面或本公司客服中心。														
■ 請勿將主機、電源線、電源插頭浸入水或其他液體中。	否則可能導致短路、觸電、故障。														
■ 請勿在手部潮濕的情況下，插拔電源插頭。	否則可能導致短路、觸電。														
■ 請勿於火源附近使用本產品。	否則可能會導致火災、故障。														
■ 請勿讓生理、感官、心智能力不足或欠缺使用經驗、知識的人（包括孩童）單獨使用本產品。應由心智健全之成人看管使用。本商品不是玩具，請確保孩童無法取得。	否則可能導致觸電、受傷、燙傷。														
■ 請勿於未組裝烤盤的狀態下開啟電源。	否則可能會導致火災、受傷、故障。														
■ 禁止任何可能造成電源線或電源插頭損壞的行為。請勿損傷、改造、靠近熱源、過度彎折、扭曲、拉扯、重壓、細綁或夾壓電源線及電源插頭。	否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。														
	<table border="1"> <tr> <td>■ 請務必使用110V獨立電源插座。</td> <td>否則可能會導致火災、觸電、故障。若與其他器具並用於同一分接器上，可能會造成分接器異常發熱因而起火。</td> </tr> <tr> <td>■ 使用時請確實將電源插頭插到底。</td> <td>否則可能會導致火災、觸電。</td> </tr> <tr> <td>■ 當您要組裝、拆卸烤盤，或進行保養時，請先拔除電源插頭。</td> <td>否則可能會導致火災、觸電。</td> </tr> <tr> <td>■ 使用前請先確認隔熱板及電熱管上是否有沾到油等可燃物質。</td> <td>否則可能會導致火災。</td> </tr> <tr> <td>■ 請定期清理電源插頭上的灰塵與髒污。</td> <td>否則可能因濕氣等原因，造成絕緣不良而引發火災。</td> </tr> </table>	■ 請務必使用110V獨立電源插座。	否則可能會導致火災、觸電、故障。若與其他器具並用於同一分接器上，可能會造成分接器異常發熱因而起火。	■ 使用時請確實將電源插頭插到底。	否則可能會導致火災、觸電。	■ 當您要組裝、拆卸烤盤，或進行保養時，請先拔除電源插頭。	否則可能會導致火災、觸電。	■ 使用前請先確認隔熱板及電熱管上是否有沾到油等可燃物質。	否則可能會導致火災。	■ 請定期清理電源插頭上的灰塵與髒污。	否則可能因濕氣等原因，造成絕緣不良而引發火災。				
■ 請務必使用110V獨立電源插座。	否則可能會導致火災、觸電、故障。若與其他器具並用於同一分接器上，可能會造成分接器異常發熱因而起火。														
■ 使用時請確實將電源插頭插到底。	否則可能會導致火災、觸電。														
■ 當您要組裝、拆卸烤盤，或進行保養時，請先拔除電源插頭。	否則可能會導致火災、觸電。														
■ 使用前請先確認隔熱板及電熱管上是否有沾到油等可燃物質。	否則可能會導致火災。														
■ 請定期清理電源插頭上的灰塵與髒污。	否則可能因濕氣等原因，造成絕緣不良而引發火災。														

安全注意事項

警告

!	■若發現有電源線受損或電源插頭鬆動等情形時，請立即停止使用。	否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。
	■不使用本產品時請拔除電源插頭。	否則可能會導致火災、觸電。
	■當產品發生異常、故障時，請立即停止使用，關閉電源開關並拔除電源插頭。 (異常、故障情況) ●電源插頭或電源線出現異常發熱。 ●發現電源線受損，或出現時而通電、時而斷電的現象。發現本體變形，異常發熱。	恐造成冒煙、起火、觸電。 (請立即聯絡當初購買本產品的實體店面或本公司的客服中心，進行本產品的檢測修理。)

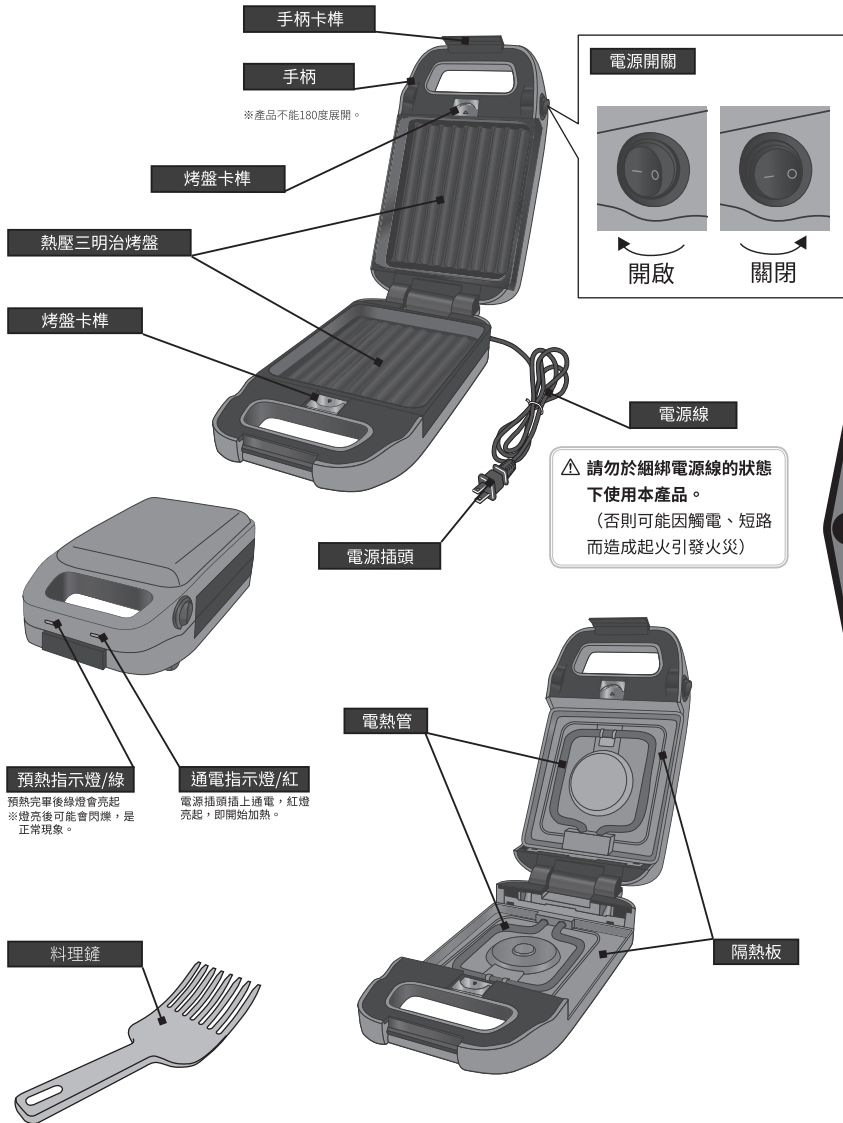
注意

!	■拔除電源插頭時，應以手握住電源插頭拔除。請勿直接拉扯電源線。	否則可能會導致火災、受傷、故障。
	■使用中或剛使用完畢，請勿觸摸產品高溫部位。產品本體上所標示之符號為「注意：熱表面。」 	否則可能會導致燙傷。
	■請勿在過於接近牆壁或傢俱處使用本產品。	否則可能會因蒸氣、高溫而造成傢俱及牆壁損傷、變色、變形。 使用本產品時，請確保本體與牆壁或牆角之間的距離超過20cm以上。
	■請勿長時間連續使用本產品。	否則可能會導致故障。 連續使用1個小時後，請關閉電源並拔除插頭，暫時讓產品休息。
	■本產品為家用電器，請勿作家用以外之用途。	所有因不當使用本產品所引發的風險或產品損壞，製造商與代理商均不負擔任何責任。
	■請勿使用本產品加熱非食品。	否則可能會導致故障。
	■請勿在烤盤內放入過多的食材。	否則可能會導致本產品損壞。
	■請將本產品放置於平穩檯面上使用，產品運作時不可移動。	否則可能會導致火災。
	■請勿過度用力開闔本體。	否則可能會導致破損。
	■請先拔除電源插頭再進行保養。	否則可能會導致觸電、受傷。
	■請確實冷卻本體後，再進行烤盤的拆卸、保養。	否則可能會導致受傷、燙傷。
	■請勿於本體打開的狀態下持續使用本產品。	否則可能會導致故障、燙傷。
	■請勿使用本產品直接烤未解凍的冷凍食材。	否則可能會導致故障。
	■請勿在烤盤加熱的狀態下淋上液體。	否則可能會導致故障。
	■請勿使用非Vitantonio或非代理商販售之配件。	否則可能會導致故障。
■電器不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。	否則可能會導致火災、受傷、故障。	

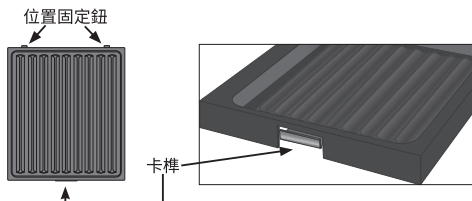
使用須知

<p>■初次使用的異味與煙霧</p>	<p>初次使用本產品時，電熱管在加熱過程中可能會產生輕微煙霧與異味，這是產品出廠時，用以保護主機的物質遇熱揮發引致，並非產品異常。開始使用後數次仍會有些許冒煙現象，也屬正常。煙霧及異味會隨使用次數增加逐漸減少。首次使用時，請先空燒4分鐘（至預熱指示綠燈亮起）。</p>
<p>■烤盤的清潔與保養</p>	<p>初次使用本產品時，請用柔軟的海綿沾取廚房用中性清潔劑清洗烤盤，清洗後請用乾淨的水仔細沖洗乾淨，乾燥後再開始使用。</p>
<p>■延長烤盤的使用年限</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●當您要取出熱三明治等食材時，請使用本產品所附之料理鏟拿取。 ●請勿用刀、叉、烤肉叉等銳利的金屬刮其表面。 ●請勿使用金屬刷具、磨砂清潔劑、尼龍刷具清潔烤盤，有可能會破壞塗層。 ●每次使用完畢後請清潔烤盤，長時間沾有食物殘渣可能導致烤盤受熱不均，或不沾塗層被侵蝕。 ●請勿使用洗碗機或烘碗機清洗烘乾本產品。
<p>■請勿長時間連續使用本產品。</p>	<p>連續使用1個小時後，請關閉電源並拔除插頭，暫時讓產品休息。</p>
<p>■請勿於細綁電源線的狀態下使用本產品。</p>	<p>於電源線細綁的狀態下使用本產品，可能發生觸電、短路而起火引發火災，因此使用時，請務必鬆開電源線再行使用。</p>

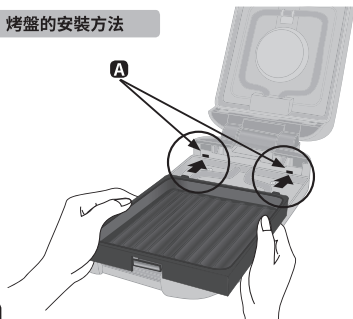
產品部件名稱



安裝烤盤

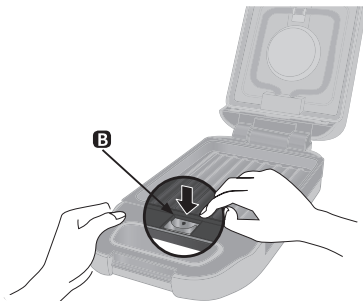


烤盤的安裝方法



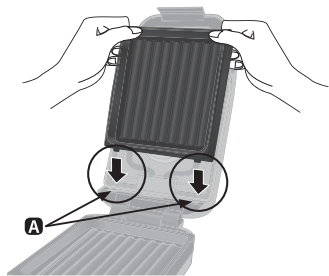
1

將下烤盤的位置固定鈕插入圖中A處。



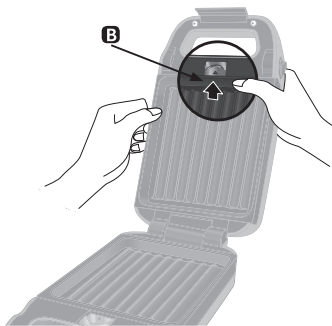
2

下壓下烤盤，直到烤盤鎖扣上卡榫，發出「喀」的聲音代表已鎖上，如B所示。



3

將上烤盤的位置固定鈕插入圖中A處。



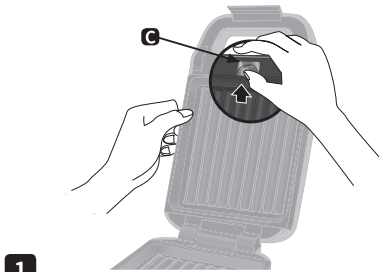
4

下壓上烤盤，直到烤盤鎖扣上卡榫，發出「喀」的聲音代表已鎖上，如B所示。

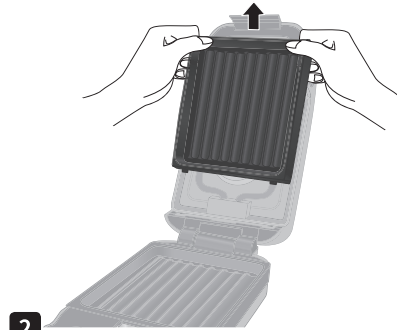
⚠ 安裝烤盤時，須先裝下烤盤再裝上烤盤，避免因上烤盤過重造成主機翻倒。

⚠ 使用前請務必確認位置固定鈕與烤盤鎖扣均已鎖上，避免發生意外。

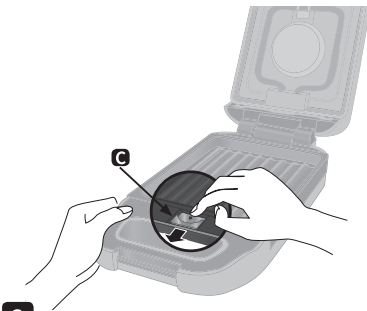
烤盤的拆卸方法



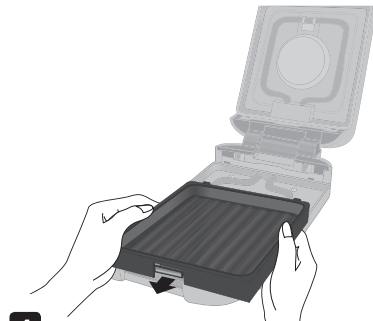
1 將C指示的烤盤鎖上推（如圖示），解除鎖扣後，稍微向上抬起上烤盤。



2 鎖扣解除後，用雙手輕托上烤盤兩側，向自己方向取出。



3 將C指示的烤盤鎖下推（如圖示），解除鎖扣後，稍微向上抬起下烤盤。



4 鎖扣解除後，用雙手輕托下烤盤兩側，向自己方向取出。

6
拆卸烤盤

⚠ 烤盤與卡桿在使用時與剛使用完畢時，溫度都非常高。請務必確認機身完全冷卻後再拆卸烤盤，避免燙傷。

⚠ 拆卸烤盤時，須先折上烤盤再折下烤盤，避免因上烤盤過重造成主機翻倒。

製作熱壓三明治

1 安裝熱壓三明治烤盤

- 確認烤盤確實安裝在主機上。

2 闔上主機，將電源插頭插上插座，並打開電源開關。

- 通電後通電指示燈（紅）會亮起，表示主機正在加熱。

3 待預熱指示燈（綠）亮起，打開主機，在上下烤盤塗上少許奶油或植物油。

- 預熱指示燈（綠）約會在通電後4分鐘亮起。
- 開闔主機請握穩手柄，有需要時請戴上隔熱手套。

⚠ 主機、烤盤皆為高溫狀態，不可直接觸碰。
（否則可能會導致燙傷）

4 將預先準備好的三明治置於烤盤上，用壓扁麵包的方式將主機闔上，並鎖上把手卡榫。**5** 烤好以後，請用本產品附贈的料理鏟將熱三明治取出。

- 烤三明治的時間約3~4分鐘左右。
- 因應不同食譜及個人喜好，烘烤時間可略作調整。過程中可稍微開啟主機，確認烘烤狀況。

⚠ ● 取出熱三明治時，請使用本產品附贈的料理鏟或竹籤，請勿使用金屬工具，例如叉子或鏟子，避免破壞烤盤。

（可能會導致烤盤表面損傷）

- 使用後請務必關閉電源，拔除插頭。

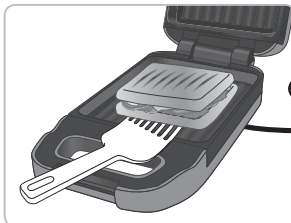
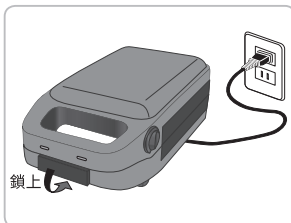
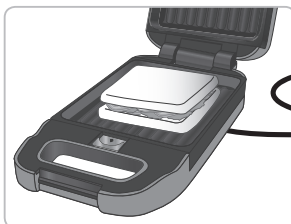
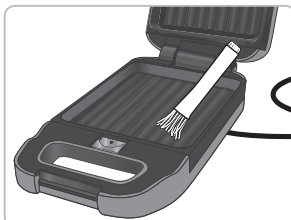
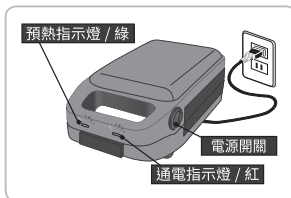
- 請勿長時間連續使用本產品。

（否則可能會導致故障）

※ 連續使用請再塗上少許奶油或植物油。

👉 注意事項

- 每次烤完後，請先將殘留在烤盤上的麵包屑或殘渣擦拭乾淨，再烤新的麵包。請確實清潔，避免造成烤盤損傷、加熱不均、沾黏等問題。
- 適用半條吐司切6~12片的厚度。
- 切6片以下的吐司過厚，會造成吐司邊被壓扁，以及主機過度負荷。
- 吐司不需切邊。



製作熱壓三明治

照燒雞肉厚餡熱壓三明治

■材料

- 吐司（半條切6~12片厚度）..... 2片
- 雞腿肉 1/2片
- 醬油 1大匙
- 味醂 1大匙
- 砂糖 1大匙

👨‍🍳作法

- 1 先用平底鍋將雞腿肉煎到兩面都上色為止。
- 2 將預先調好的醬油、味醂、砂糖加入1，一邊淋在雞肉上一邊煎。
- 3 將2夾入吐司做成三明治，放入預熱完成的三明治烤盤中烘烤即可。

厚切培根起司熱壓三明治

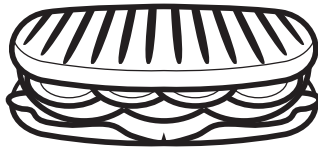
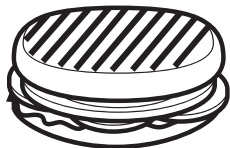
■材料

- 吐司（半條切6~12片厚度）..... 2片
- 厚切培根 70g左右
- 起司 1片
- 黑胡椒 少許

👨‍🍳作法

- 1 先將培根和起司放在吐司上，用黑胡椒調味。
- 2 蓋上另一片吐司做成三明治，放入預熱完成的三明治烤盤中烘烤即可。

麵包可使用英式瑪芬、帕尼尼等麵包。您可以依個人喜好選擇食材，製作喜歡的三明治。



製作法式吐司

1 安裝熱壓三明治烤盤

- 確認烤盤確實安裝在主機上。

2 闔上主機，將電源插頭插上插座，並打開電源開關。

- 通電後通電指示燈（紅）會亮起，表示主機正在加熱。

3 待預熱指示燈（綠）亮起，打開主機，在上下烤盤塗上少許奶油或植物油。

- 預熱指示燈（綠）約會在通電後4分鐘亮起。
- 開闔主機請握穩手柄，有需要時請戴上隔熱手套。

⚠ 主機、烤盤皆為高溫狀態，不可直接觸碰。
(否則可能會導致燙傷)

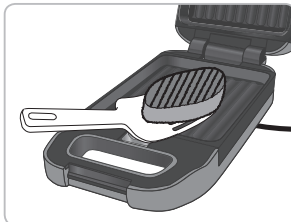
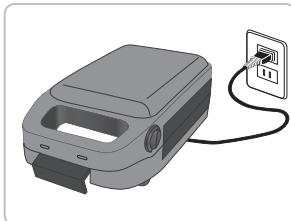
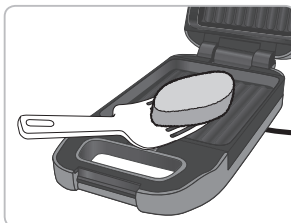
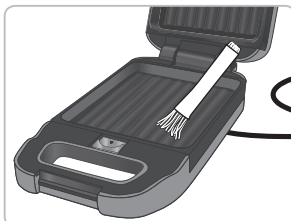
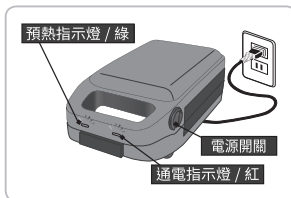
4 預先準備好的法式吐司用本產品附贈的料理鏟置於烤盤上，闔上主機。

- ⚠ ● 請勿扣上把手卡榫。
過度擠壓法式吐司，可能會在烤吐司的過程中，使吐司本身產生大量蒸氣。
(可能會導致燙傷)
食材膨脹會造成手柄卡榫負荷過大。
(可能會導致故障)
- 使用過程中請勿再添加液體到主機內。
(否則可能會導致故障)

5 烤好以後，請用本產品附贈的料理鏟將法式吐司取出。

- 烤法式吐司的時間為3~5分鐘左右。
- 因應不同食譜及個人喜好，烘烤時間可略作調整。過程中可稍微開啟主機，確認烘烤狀況。

- ⚠ ● 取出法式吐司時，請使用本產品附贈的料理鏟或竹籤，請勿使用金屬工具，例如叉子或鏟子，避免破壞烤盤。
(可能會導致烤盤表面損傷)
- 使用後請務必關閉電源，拔除插頭。
 - 法式吐司最多只能連續烤兩次，之後請關閉電源，休息15分鐘以上。
(否則可能會導致故障)
- ※ 連續使用請再塗上少許奶油或植物油。



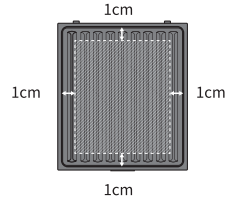
製作法式吐司

👉 注意事項

- 每次烤完後，請先將殘留於烤盤上的麵包屑或殘渣擦拭乾淨，再烤新的麵包。
請確實清潔，避免造成烤盤損傷、加熱不均、沾黏等問題。

製作法式吐司的訣竅

- 麵包浸泡過蛋液後，會膨脹變大。加熱後會更加膨脹。
因此，用來製作法式吐司的麵包大小，以浸泡過蛋液後比烤盤略小（以前後左右各1cm為標準）的大小為佳，以這樣大小的麵包來烤法式吐司，可以降低麵包膨脹及蛋液流出的情形，建議使用法國麵包。
- 由於麵包長時間浸泡蛋液後會不斷膨脹，因此請留意不要浸泡過久。若浸泡時間過長，導致麵包過度膨脹，請將麵包切小再烤。
- 請先將浸泡的蛋液瀝乾後，再放到烤盤上烤。



法國麵包的簡單法式吐司作法

■ 材料

- 法國麵包（長棍麵包或短棍麵包等）..... 1片
- 奶油 適量
- 法式吐司蛋液（法式蛋汁）
 - 牛奶..... 60ml
 - 蛋..... 1個
 - 砂糖..... 1大匙

楓糖漿、糖粉、肉桂粉（依個人喜好）

👨‍🍳 作法

- 1 將牛奶、蛋、砂糖混合，製作法式吐司蛋液。
- 2 將麵包放在法式吐司蛋液中，浸泡約1~2小時左右，讓麵包吸收蛋液。
- 3 用奶油塗抹預熱過的三明治烤盤後，把2放入烤盤中烘烤即可。
- 4 可依個人喜好加入楓糖漿、糖粉或肉桂粉等調味。

- ⚠ ●由於加熱過程中，麵包會不斷膨脹，因此製作過程中，請勿扣上主機的手柄卡榫，讓主機保持在闔上但不密封的狀態下烘烤法式吐司。

※麵包浸泡過法式吐司蛋液後，加熱會更加膨脹，因此請使用比烤盤略小的麵包來製作法式吐司。

每次用畢後，請先確認已關機並拔除電源插頭，打開主機直到機身完全冷卻後，再開始清潔。

⚠ 注意

- 請於主機完全冷卻後再開始清潔
使用中與剛使用完畢機身仍處於高溫。請小心避免燙傷。
- 請仔細清潔主機，不可將主機浸泡在水中。
避免造成短路、觸電。
- 請勿使用有機溶劑、高揮發性的清潔劑、磨砂清潔劑、金屬刷具或含化學成分的抹布清潔，否則可能導致損傷、變色、外層薄膜腐蝕等。

■機身外側、隔熱板、電熱管

當機身外側有明顯髒汙時，請用柔軟的布沾取稀釋過的中性清潔劑擦拭清潔。

■烤盤

- 用軟毛刷具，輕輕去除殘留在凹凸部份的食材殘渣。
- 用柔軟的海綿沾取廚房用中性清潔劑清洗烤盤，清洗後請仔細用乾淨的水沖洗乾淨，並用乾的抹布擦乾。
- 欲清除沾黏烤盤上的髒汙，可先用溫水浸泡，再用海綿洗淨。
- ※請勿使用金屬刷具、磨砂清潔劑、尼龍刷具清潔烤盤，有可能會破壞塗層。



■料理罐

- 用廚房用中性清潔劑清洗後，用水沖乾淨，並確實乾燥。

烤盤為消耗品。

烤盤上有一層不沾易潔塗層，符合食品衛生安全標準，讓食材不易沾黏在烤盤上，同時也好清潔。長時間使用後塗層會逐漸變薄，造成烘烤時顏色不均，食材也較易沾黏。此外，隨著使用次數增加，烤盤上的卡榫也會逐漸變鬆，可能無法鎖穩，具潛在風險，因此請務必定期更換購置烤盤。

■如何延長烤盤使用年限

- 請勿用刀、叉、烤肉叉等銳利的金屬刮其表面。
- 請勿使用金屬刷具、磨砂清潔劑、尼龍刷具清潔烤盤。
- 每次使用後請確實清潔。

⚠ 注意

⊘	■禁止水洗主機。	否則可能會導致短路、觸電。
	■請勿使用有機溶劑、高揮發性的清潔劑、磨砂清潔劑、金屬刷具或含化學成分的抹布清潔。	否則可能會導致故障。
	■請勿使用洗碗機、烘碗機或熱水清潔主機。	否則可能會導致故障。
	■請勿在烤盤加熱的狀態下淋上液體。	否則可能會導致故障。

常見問題	常見原因	解決方法
食材沾黏烤盤。	烘烤前是否有抹少許油？	部分食材，烤盤未塗油可能會造成食材沾黏。請確實塗抹油之後再開始調理。
	烤盤長時間未使用/已使用很長一段時間？	烤盤上的不沾易潔塗層有其使用年限，使用年限會依據使用環境、頻率不同而有所差異。若烤盤已確實抹油，仍發生沾黏問題，表示烤盤需換新。
使用時有異味與煙霧。	初次使用本產品時，電熱管在加熱過程中可能會產生輕微煙霧與異味，這是產品出廠時，用以保護主機的物質遇熱揮發引致，並非產品異常。開始使用後數次仍會有些許冒煙現象，也屬正常。	煙霧及異味會隨使用次數增加逐漸減少。 首次使用時，請先預熱4分鐘（至預熱指示綠燈亮起）。
指示燈不亮。	從高處可能無法看出產品指示燈是否開啟。 因此請在主機的側面再度確認燈是否有亮。	若確定指示燈未亮，請洽本公司「客服中心」。
預熱指示燈（綠）。	打開電源開關後，通電指示燈（紅）即會亮起，預熱指示燈（綠）預熱完畢後才會亮起（約需4分鐘），燈亮後可能會閃爍，是正常現象。	
通電指示燈（紅）。	打開電源開關後，通電指示燈（紅）即會亮起。請先將電源插頭插入插座，並打開電源開關。	

1 保固範圍

1. 消費者於台灣地區向特家股份有限公司或其指定之經銷處（店／通路）購買之商品，自購買日（依發票或相關購買憑證）起一年內（保固期間），在非人為不當使用之情況下，若商品發生故障，特家股份有限公司提供免費維修服務。
2. 超過保固期間之商品故障需酌收維修費用，消費者應自行至原購買經銷處（店／通路）收送商品。

2 維修注意事項

1. 消費者應妥善保存購買發票或相關購買憑證，並於送修時提供客服人員確認。
2. 遺失或發票憑證受損導致無法辨認購買相關資訊，將無法享有保固期內免費維修、檢測之權益。

3 保固除外責任

商品於保固期間若屬下列任一情況者，則產品不在保固範圍內，消費者需負擔全部維修費或材料費，收費標準依特家股份有限公司維修服務據點規定。

1. 耗材類商品，包括但不限於電池。
2. 商品係因人為損壞、使用不當、自行組裝、改裝（造）商品。
3. 因不當電源、電壓使用導致故障或損壞者。
4. 因天災、地變等不可抗力之因素造成之損壞。
5. 商品長期存放於具腐蝕性之空間或空氣中，如硫磺區或海邊高鹽分地區等。

4 客服聯絡方式

1. 產品在保固期間，若需維修服務，請至原購買經銷處（店／通路）處理，或撥打免付費服務專線 0800-365-588。

台灣總代理 Taiwan Distributer

特家股份有限公司
台北市新湖三路 23 號 5 樓
0800-365-588 請來電洽詢保固維修服務

規格

產品型號 VHS-10B

品名 Vitantonio 厚燒熱壓三明治機

額定電壓	110V ~ 60Hz
總額定消耗電功率	800W
重量 (公斤)	約 1.4 (含烤盤 1 組)
尺寸 (公分)	約 12.6 (寬) X 24.4 (長) X 10.2 (高)
電源線長度 (公尺)	約 1.2 (有效長度)
配件	三明治烤盤 1 組、料理鏟 1 隻
產地	中國

BA-VHS10B-02-1904

Vitantonio®

使用說明書

家用電器

內附保固資訊



Vitantonio Hand Blender

Vitantonio
手持式攪拌棒五件組

VHB-20B

使用前請務必詳讀。

感謝您購買 Vitantonio 手持式攪拌棒五件組。

為能正確使用本產品，使用前請詳閱本說明書後再行使用。

請留意說明書內有保固相關資訊。

只可於110V電壓下操作。產品保固僅限台灣地區。

本產品專為台灣地區設計，
請勿在海外地區使用。
FOR USE IN TAIWAN ONLY

目錄

安全注意事項	1~4
產品部位名稱及功能	5
組裝	6
拆卸	7
拆卸/操作方法	8
使用方法 (攪拌棒)	9・10
使用方法 (切碎器)	11・12
調理的說明	13
清潔保養	14
故障排除	15
加購零件	16
保固及售後服務	17
規格	18

安全注意事項

請務必遵守以下注意事項。



- 使用本產品前請務必詳閱及遵守「安全注意事項」，並妥善保存說明書以供參閱。
- 以下為可能造成人身危險或財務損失的狀況，請務必遵守安全事項。
- 依照錯誤使用方式可能產生的危險及損失程度區分如下。

 警告	有死亡或受傷之可能。	 注意	有受傷或財物損毀*之可能。
---	------------	---	---------------

- 財物損毀*：包含對住所、傢具、財物、家畜以及寵物所造成的傷害。
- 請留意以下警告標誌與其分類。




 代表必須「禁止」的行為。	 代表必須「遵守」的行為。
--	--

※ 使用前請詳閱本說明書，並放置於易拿取位置。

 警告		
	■ 禁止拆解、維修或改造本產品。	否則可能導致起火，或因產品運作異常造成受傷。 產品故障時請洽原購買通路或本公司客服中心。
	■ 請勿將主機浸水或潑水於其上。	否則可能導致電器短路、觸電及故障。
	■ 禁止水洗主機。	否則可能導致電器短路、觸電及故障。
	■ 請勿讓幼童或不熟悉本產品使用方法的人使用本產品。且不可將本產品置於嬰幼兒伸手所及之處。	否則可能導致觸電受傷。
	■ 本電器不預期提供給生理、感知或心智能力降低、或是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使用	否則可能導致觸電受傷。
	■ 請勿損毀電源線及電源插頭。請勿損傷、改造、靠近熱源、過度彎折、扭曲、拉扯、重壓、或夾壓。	否則可能導致觸電或因電器短路而引起火災。
	■ 請勿用手指、刮刀、湯匙、筷子等物品接觸運轉中的刀片。	否則可能導致受傷及產品故障。
	■ 請勿在手部潮濕的情況下，插拔電源插頭。	否則可能導致電器短路及觸電。

請務必遵守以下注意事項。

安全注意事項

 警告		
	<p>■ 電源線受損或電源插頭鬆動時請勿使用本產品。</p>	否則可能導致觸電或因電器短路而引起火災。
	<p>■ 使用時請注意連接之插座或配線器具未超過額定量，且必須使用 110V 交流電。</p>	因過熱引起火災。
	<p>■ 請小心使用刀片。</p>	否則可能導致受傷。 (攪拌刀片及切碎器屬刀片皆相當銳利，請勿直接以手觸摸。)
	<p>■ 組裝配件時請務必正確且謹慎。</p>	否則可能導致受傷。 (以免發生刀片於使用中脫落的情形。)
	<p>■ 關於刀片及打蛋器的組裝、拆卸方法，請詳閱 P.6 ~ 8 配件的使用方式後再進行組裝、拆卸。</p>	否則可能導致受傷。 (請參閱 P.6 ~ 8 配件的使用方式與組裝、拆卸方法後再進行組裝、拆卸。)
	<p>■ 定期清理電源插頭上的灰塵。</p>	否則可能導致觸電及火災。
	<p>■ 請將電源插頭確實插到底。</p>	否則可能導致觸電及火災。
	<p>■ 請先停止產品運轉再拔除電源插頭。</p>	否則可能導致觸電、火災、受傷及故障。
	<p>■ 組裝、拆卸零件、保養本產品時，請先將電源插頭拔除。</p>	否則可能導致觸電及火災。
	<p>■ 若不慎摔落本體、或本體有破損時，請立即停止使用，並拔除電源插頭。</p> <p>(異常・故障例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 電源插頭異常發熱。 ● 電源線受損、或無法通電。機體變形、異常發熱。 	否則可能導致起火及火災。

安全注意事項



請務必遵守以下注意事項。

 注意

!	■ 請勿於運轉中移動本產品。	否則可能導致受傷及產品故障。
	■ 請勿在攪拌杯中放入調理容量 (400ml) 以上的食材進行攪拌。	否則可能會導致食材噴出及產品故障。
	■ 請勿放入高溫的食材進行攪拌。	否則可能導致燙傷及損毀。 (請務必等食材冷卻至常溫後再開始攪拌。)
	■ 請勿於不平穩的桌面或場地使用。	否則可能會因此翻倒或掉落，導致產品破損、故障以及人員受傷。
	■ 請勿隨意碰觸開關。	否則可能導致受傷。
⊘	■ 請勿使用本產品攪打乾冰、冰等水分少的固體。	否則可能導致損毀及故障。
	■ 請勿於運轉中拆卸配件。(切碎器)	否則可能導致受傷及故障。
	■ 請勿使用非本產品專用之配件。	否則可能導致故障。
	■ 請勿將本產品用於一般家庭用途外。	否則可能導致故障。
	■ 請勿將本產品用於調理以外的用途。	否則可能導致故障。
	■ 請勿長時間連續使用。	否則可能導致故障。 連續使用時間：1 分鐘 (蛋白霜及打發蛋白除外)
	■ 請勿將攪拌杯和切碎器容器放入烤箱。	否則可能導致損毀。
	■ 請勿於刀片仍裝在容器中狀態下，將食材保存於容器內。(切碎器)	否則可能會導致零件劣化及故障。 調理後請拆除刀片，並從容器中取出食材，再將容器及刀片仔細清洗乾淨。

請務必遵守以下注意事項。

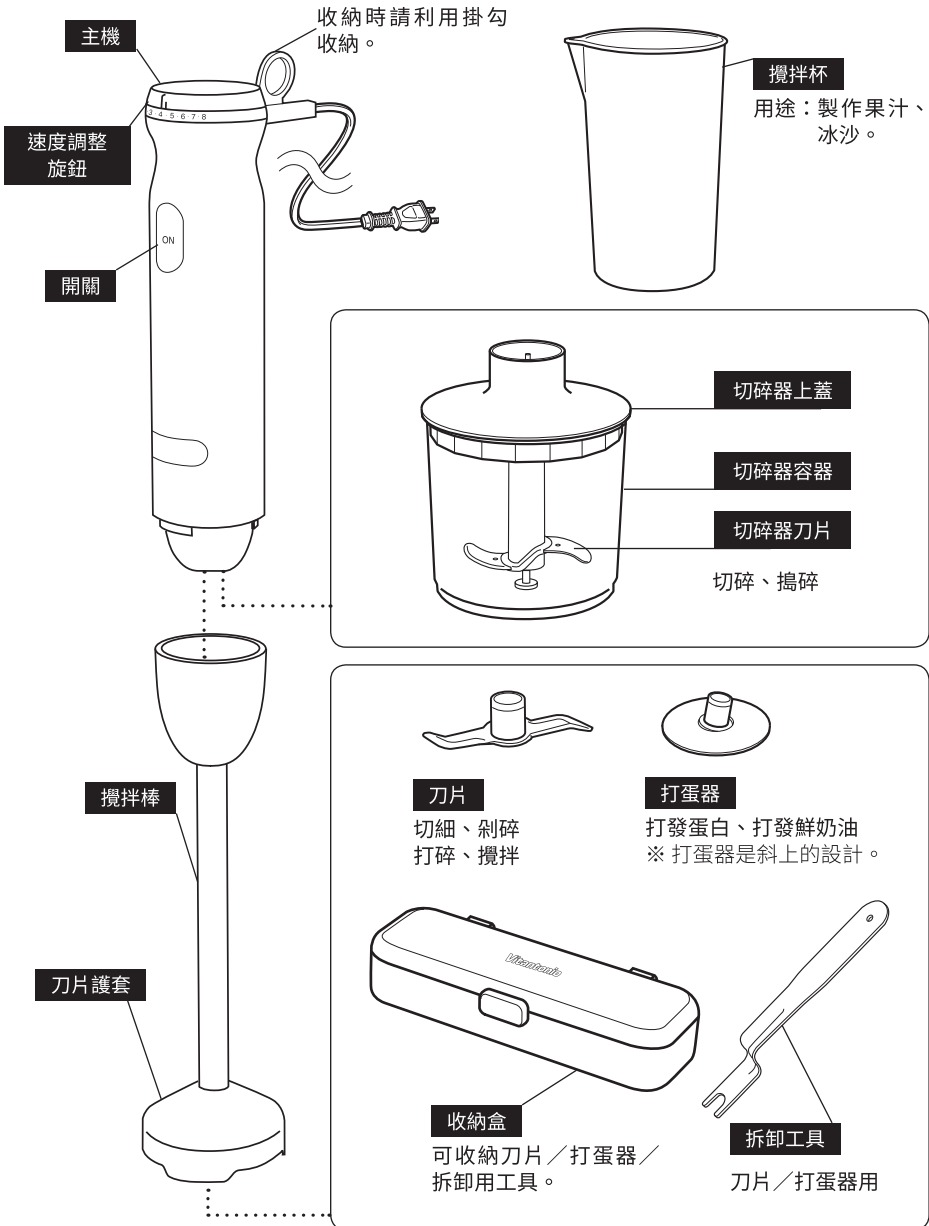
安全注意事項

 注意		
	<p>■ 請勿以 40°C 以上的熱水清洗，或使用洗碗機、烘乾機清洗烘乾本產品。</p>	否則可能會造成零組件變形、破損。
	<p>■ 組裝本體與配件時，請確實將配件旋緊，直到發出喀的一聲為止。</p>	否則可能導致人員受傷，產品變形及損毀。
	<p>■ 拔除電源插頭時，應以手握住電源插頭拔除。請勿直接拉扯電源線。</p>	否則可能導致觸電或因電器短路而起火。
	<p>■ 請先停止產品運轉再拔除電源插頭。</p>	否則可能導致受傷。
	<p>■ 不使用本產品時，請務必將電源插頭從插座拔除。</p>	否則可能導致觸電及火災。

使用須知	
<p>■ 請勿讓本產品連續運轉超過額定時間。如要連續使用本產品時，請暫停 30 分鐘以上，直到產品自然冷卻後再使用。</p>	否則可能導致故障。
<p>■ 請勿在未放入食材的狀態下空轉。</p>	否則可能導致故障。
<p>■ 請勿使用本產品來製作較具黏性的照護食物。</p>	否則可能導致故障。
<p>■ 請小心使用本體及各組件。</p>	否則可能導致受傷及故障。
<p>■ 使用後請立即進行保養。</p>	請參閱 P.14
<p>■ 使用調整速度的旋鈕時，請先放開開關再調整。</p>	否則可能導致受傷及故障。
<p>■ 用於鍋具時，請注意不要碰觸到鍋邊或鍋底。</p>	以免傷到鍋子。 介意刮傷的人，請使用別的容器。

產品部位名稱及功能

開始使用本產品前，請先清點主機及所有配件。

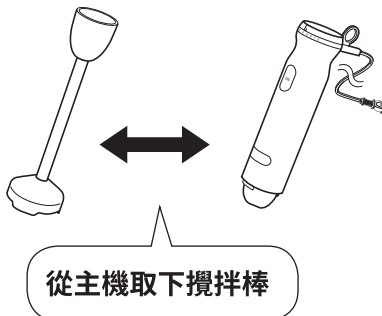


組裝、拆卸時的注意事項

1 請先確認電源插頭未通電。



2 請從主機取下攪拌棒。

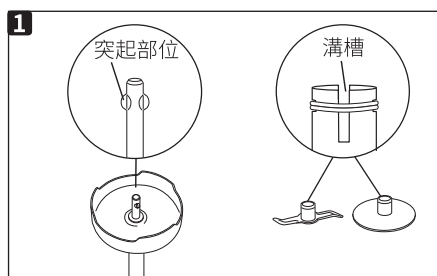


⚠ 注意

■請先將攪拌棒從主機取下後再組裝、拆卸配件。
(否則可能會受傷)

刀片／打蛋器的組裝方法

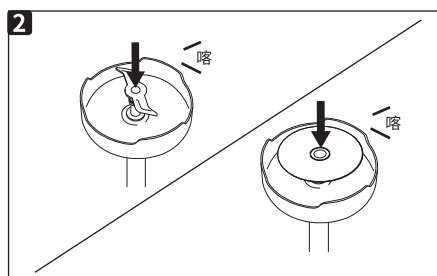
1 請將套件突起部位對準刀片／打蛋器上的溝槽。



2 組裝時請將刀片／打蛋器的中央對準垂直下壓，直到發出喀的一聲為止。

⚠ 注意

■在刀片／打蛋器未確實組裝的狀態下使用本產品，可能會在使用中造成刀片脫落導致人員受傷等意外。



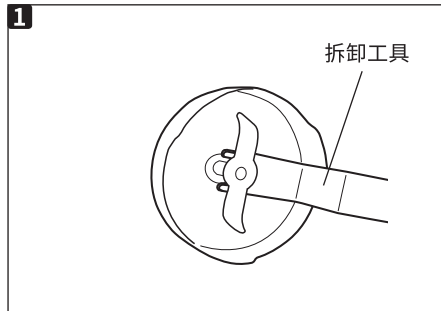
刀片／打蛋器的拆卸方法

- 1** 請從下方將拆卸工具以嵌住刀片／打蛋器的方式插入。

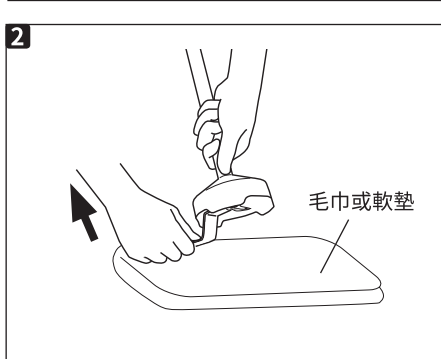
⚠ 注意

■ 拆卸工具嵌住後，請務必將刀片朝下。

1



2



- 2** 請按照右圖的方式手持工具，利用槓桿原理朝箭頭方向施力，刀片／打蛋器就會脫落。

※ 拆除時請盡量接近墊在下方的毛巾或軟墊。

⚠ 注意

■ 拆卸刀片／打蛋器時，請務必在下方墊上厚毛巾。

以免刀片／打蛋器損壞桌面，或因配件反彈而造成危險。

拆卸 / 操作方法

本體及套件 / 切碎器的裝卸

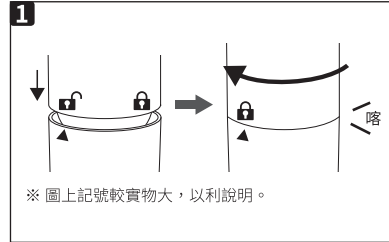
- 1** 請將主機的解鎖記號對準▲記號插入後，將主機朝鎖定記號的方向旋轉。
相反順序進行即可從主機取下攪拌棒。



：解鎖記號



：鎖定記號



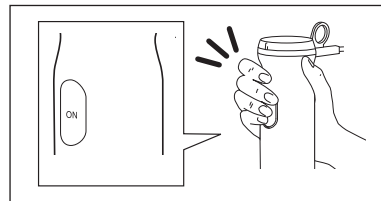
⚠ 注意

- 請確認主機與攪拌棒是否確實嵌合。
在未確實嵌合的狀態下運轉會造成離合器損傷故障。
- 請先將電源插頭拔除再組裝。

操作方法

■開關

- 本產品須持續按住開關才能運轉。
- 請按照右圖的方式握住本體並按住開關。
- 欲停止運轉時請放開開關。

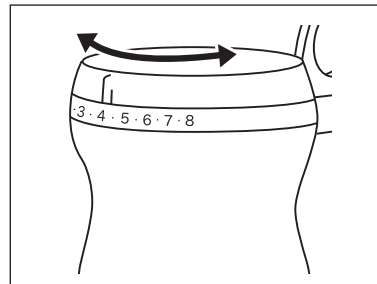


■速度調整旋鈕

- 轉動主機上方的旋鈕可調整速度。
- 數字越大速度越快。

⚠ 注意

- 使用速度調整旋鈕時，請放開開關。



使用方法 (攪拌棒)

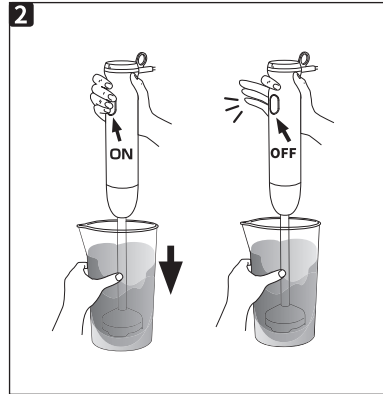
1 將電源插頭插入插座。

2 把嵌入刀片的攪拌棒放入攪拌杯中的食材中，按住開關開始運轉。
攪拌完成後請放開開關停止運轉。

※ 請務必加入液體。

⚠ 注意

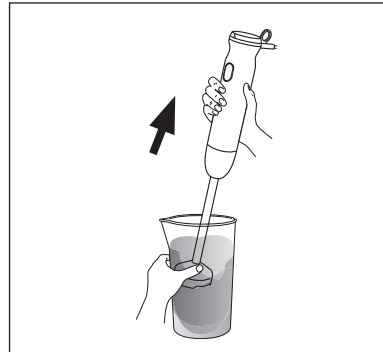
■ 不可直接攪拌固體食材。
(以免造成故障)



3 請確認刀片完全停止運作後再將攪拌棒取出。

⚠ 注意

■ 若在刀片尚未完全停止轉動的情況下取出攪拌棒，會導致調理食材噴出。
(此時若食材溫度較高，可能因此燙傷)



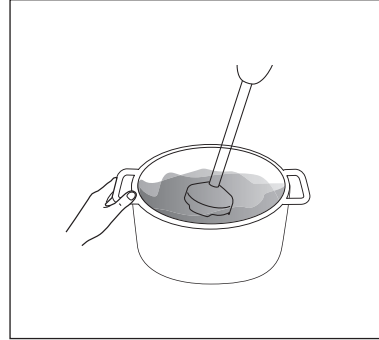
使用方法（攪拌棒）

4 將電源插頭從插座拔除。

● 也可使用鍋子或堅固的碗做為攪拌容器。

⚠ 注意

- 刀片護套可能會刮傷鍋子或料理容器，請多加留意。
- 不可用於加熱中的鍋具。請先從爐上取下，確實冷卻後再使用攪拌棒。



● 打蛋器可用於打發蛋白、打發鮮奶油。

⚠ 注意

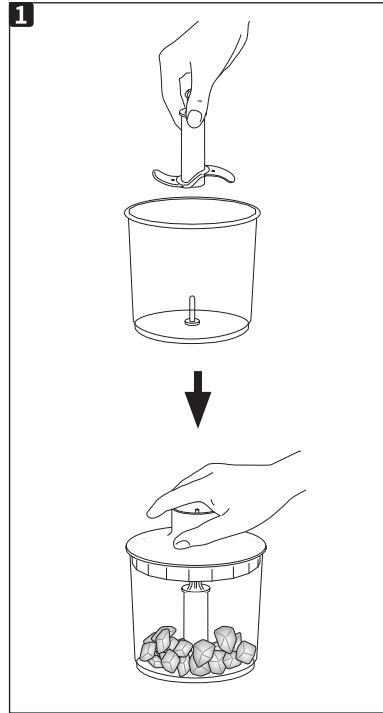
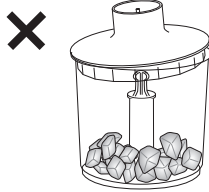
- 打發鮮奶油時，若同時上下移動會更快完成，但攪拌棒拉得過高可能會導致食材噴出，請多加留意。

使用方法 (切碎器)

- 1** 將切碎器刀片組裝於切碎器容器上，放入食材後蓋上切碎器上蓋。

⚠ 注意

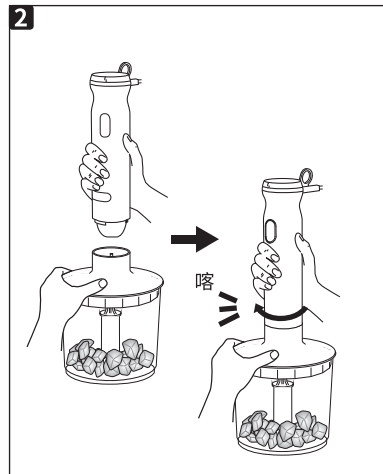
- 切碎器刀片銳利，請勿直接以手碰觸刀片。
- 注意勿放入過多食材。
- 確認切碎器上蓋是否能確實蓋住切碎器容器。
(以免造成產品破損或人員受傷)



- 2** 將本體從切碎器上蓋插入。

⚠ 注意

- 請確認上下是否確實嵌合。
在未確實嵌合的狀態下運轉會造成離合器損傷故障。



- 3** 將電源插上插座。

使用方法 (切碎器)

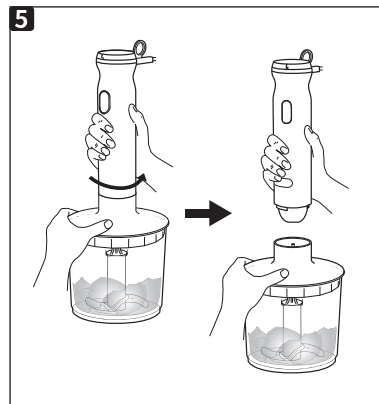
- 4** 按住開關運轉，完成後請放開開關停止運轉。



- 5** 將主機從切碎器上拆除。

⚠ 注意

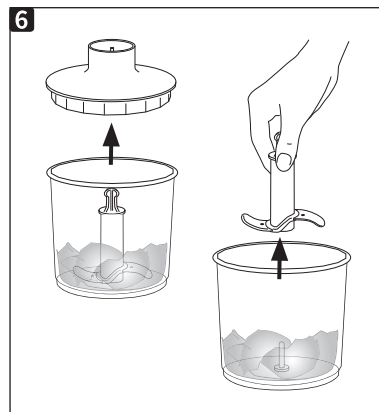
- 請先確認切碎器刀片已完全停止迴轉後再取下主機。



- 6** 打開上蓋取出切碎器刀片後，再將調理完成的食材取出。

⚠ 注意

- 切碎器刀片銳利，請勿直接以手碰觸刀片。
- 請勿在未取出切碎器刀片的狀態下取出食材。



調理說明

攪拌刀片

食譜名／材料	準備	調理時間
黑芝麻豆漿香蕉果汁 香蕉 1 根 (100g) 豆漿 150ml 黑芝麻 1 大匙	將香蕉去皮後，切成 2cm 大小的塊狀。	30 秒
綜合果汁牛奶 橘子 (罐裝) 100g 鳳梨 (罐裝) 100g 桃子 (罐裝) 30g 糖漿 (罐裝) 100ml 牛奶 150ml	將鳳梨和桃子切成 2cm 大小的塊狀。	40 秒
奇異果奶昔 奇異果 1 顆 香蕉 1 根 (100g) 蜂蜜 5g 牛奶 200ml	將奇異果和香蕉去皮後，切成 2cm 大小的塊狀。	40 秒

切碎器

材料	用途	份量	調理時間	備料
肉	絞肉	200g	約 30 秒	去筋，切成 2cm 大小的塊狀
魚	磨碎	200g	約 10 秒	去掉魚頭和魚骨後，切成 2cm 大小的塊狀
洋蔥	切碎	200g	約 20 秒 先短暫運轉 5 次後，再連續運轉 10 秒	切成 2cm 大小
紅蘿蔔	切碎	200g	約 10 秒	切成 2cm 大小
吐司	麵包粉	6 片切吐司 1 片	約 10 ~ 20 秒	將 1 片切成 16 等分
白蘿蔔	白蘿蔔泥	150g	1 分鐘	切成 2cm 大小

打蛋器

材料	用途	份量	調理時間	備料
蛋白	蛋白霜	3 個份	1 分鐘	先將蛋放至常溫
鮮奶油	打發鮮奶油	200ml	1 分 30 秒	※ 此為使用專用攪拌杯所花費的時間

※ 使用打蛋器時馬達負荷較小，因此使用時可超過額定時間 (1 分鐘)，如果連續多次使用，請每次休息 10 分鐘後再使用。
 ※ 調理時間僅為參考值。請依照您的喜好自行調整。

禁止食材 (例)

攪拌刀片	冰塊、生肉末、麵團等。
打蛋器	冰塊、昆布乾、大豆乾、起司等固體食材、麵團等 ※ 打蛋器為打發蛋白及打發鮮奶油專用。
切碎器	質量較厚重的麵團。

⚠ 注意

當馬達超出負荷時，會啟動保護裝置，造成產品暫停無法運轉。
 停止後請確實按照以下的順序來處理。

- ① 放開開關 ON，再拔除插座的電源插頭。
- ② 等約 30 分鐘以上待主機冷卻。

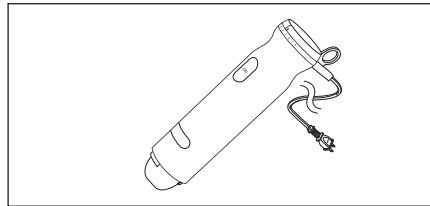
開始保養前，請務必先將電源插頭拔除。

⚠ 注意

- **禁止水洗主機。**
(以免造成短路、觸電、故障等問題)
- **請使用廚房用中性清潔劑和軟性海綿。**
※ 禁止使用有機溶劑、高揮發性的清潔劑、尼龍刷具或含有化學成分的抹布等。
(以免造成變色、破損、故障等問題)
- **請勿以 40°C 以上的熱水清洗，或使用洗碗機、烘乾機清洗烘乾本產品。**
(以免造成零組件變形、破損)

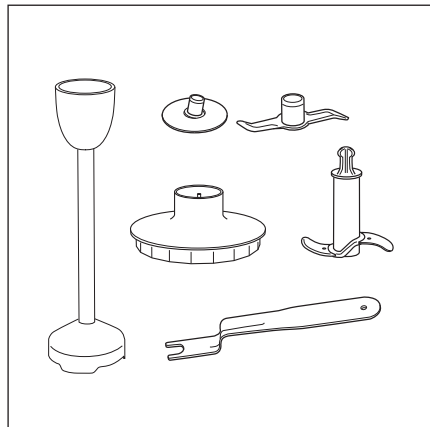
● 本體

請用沾濕的抹布擦拭主機的污垢。
若嚴重髒汙，請先用抹布沾取廚房用中性清潔劑擦拭後，再以乾布擦拭。



● 攪拌棒 / 切碎器刀片 / 攪拌刀片 / 打蛋器 / 切碎器上蓋 / 拆卸工具

刀片請用有柄的刷子沾取中性清潔劑清洗，並用水沖洗乾淨，再晾乾。

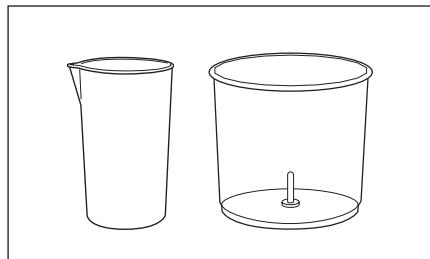


⚠ 注意

- **刀片銳利，處理時請多加小心。**
調理後攪拌刀片、切碎器刀片、打蛋器上會殘留食材，若不及早清理可能會造成腐蝕和生鏽等問題。每次調理結束後皆須取下並仔細清洗後，確實晾乾。
- **請勿將切碎器上蓋及攪拌棒浸泡水中。**

● 攪拌杯 / 切碎器容器

將配件放入已加入中性清潔劑的溫水中浸泡，再以海綿清洗。沖洗乾淨後晾乾。



⚠ 注意

- **請勿將調理後的材料直接留在攪拌杯或切碎器容器裡。**
(每次調理結束後皆須取下並仔細清洗。)

送修產品之前請再次確認。

●攪拌棒／切碎器

不良現象	可能原因	解決方法
無法啟動。	電源插頭並未確實插上插座。	請確實將電源插頭插上插座。
刀片靜止不轉動。	材料太多（或太大）。	請減少材料的量或將材料重新切至適當的大小。
	主機和攪拌棒未確實嵌合。	請參閱 P.8 的組裝方法，將主機與攪拌棒確實組裝好。
刀片的轉速過慢。	食材附著於刀片上。	請利用刮刀或筷子等工具清除食材。 ※ 請務必先拔除電源插頭後再進行。
	使用了黏性較強的食材。	請勿使用黏性強的食材或固體食材。 (請參閱 P.13)
請關閉產品，並將電源插頭從插座拔除。	材料太多（或太大）。	請減少材料的量或將材料重新切至適當的大小。
主機過熱 ↓ 請關閉產品，並將電源插頭從插座拔除。	使用了黏性較強的食材。 使用時間超過建議的使用時間。	將本產品用於攪拌黏性強的食材時，即使使用時間未超過額定時間，仍然可能造成馬達過熱的問題。盡可能避免長時間使用，並暫停使用本產品直到馬達冷卻為止。
產生異味。	使用時間超過額定時間。 攪拌機的負荷過大。	產品的馬達線圈補強材料 (Varnish)，會因為馬達發熱蒸發，而產生異味或冒煙。並非故障。

●切碎器

不良現象	可能原因	解決方法
產品運轉聲音異常大聲。 刀片空轉。	切碎器上蓋未確實蓋好。	請確實將電源插頭插上插座。請確實蓋好切碎器上蓋。

●打蛋器

不良現象	可能原因	解決方法
打蛋器的轉速過慢。	使用了黏性較強的食材。	因負荷過大導致轉速減緩。 請避免使用黏性較強的食材。 此打蛋器的主要功能是用於打發蛋白及生奶油。
打蛋器無法運轉。	主機和攪拌棒確實嵌合。	請參閱 P.8 的組裝方法，將主機與攪拌棒確實組裝好。
使用耗時。	食材的份量過多。	使用本產品約 1 分鐘~ 1 分半鐘可以處理的份量約：鮮奶油 200ml、3 顆蛋白。



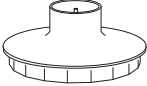
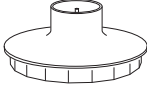
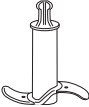
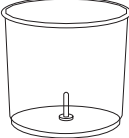

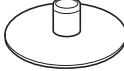
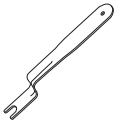

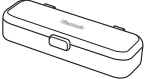
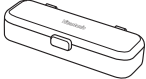
⚠ 注意

當馬達超出負荷時，會啟動保護裝置，造成產品暫停無法運轉。停止後請確實按照以下的順序來處理。

- ① 放開開關 ON，再拔除插座的電源插頭。
- ② 等約 30 分鐘以上待主機冷卻。

加購零件

購買請洽本公司客服中心。主機以外的零件在保固期間內仍需另行付費購買。

				
產品型號	PVHB-20-BS-R	PVHB-20-BS-W	PVHB-20-LD-R	PVHB-20-LD-W
產品名稱	攪拌棒 紅	攪拌棒 白	切碎器上蓋 紅	切碎器上蓋 白
				
產品型號	PVHB-20-CHBL	PVHB-20-CH	PVHB-20-BL	PVHB-20-BW
產品名稱	切碎器刀片	切碎器容器	攪拌刀片	打蛋器
				
產品型號	PVHB-20-TL	PVHB-20-CP	PVHB-20-BX-R	PVHB-20-BX-W
產品名稱	拆卸工具	攪拌杯	收納盒紅	收納盒白

※ 關於未包含於上述內容之零件的不良問題，請洽客服中心。另外零件費用可能會另行收取運費。
 ※ 未來可能會配合產品的改善及改良需求，修改零件的設計、顏色及規格，恕不另行通知。

保固及售後服務

1 保固範圍

1. 消費者於台灣地區向特家股份有限公司或其指定之經銷處（店／通路）購買之商品，自購買日（依發票或相關購買憑證）起一年內（保固期間），在非人為不當使用之情況下，若商品發生故障，特家股份有限公司提供免費維修服務。
2. 超過保固期間之商品故障需酌收維修費用，消費者應自行至原購買經銷處（店／通路）收送商品。

2 維修注意事項

1. 消費者應妥善保存購買發票或相關購買憑證，並於送修時提供客服人員確認。
2. 遺失或發票憑證受損導致無法辨認購買相關資訊，將無法享有保固期內免費維修、檢測之權益。

3 保固除外責任

商品於保固期間若屬下列任一情況者，則產品不在保固範圍內，消費者需負擔全部維修費或材料費，收費標準依特家

股份有限公司維修服務據點規定。

1. 耗材類商品，包括但不限於電池。
2. 商品係因人為損壞、使用不當、自行組裝、改裝（造）商品。
3. 因不當電源、電壓使用導致故障或損壞者。
4. 因天災、地變等不可抗力之因素造成之損壞。
5. 商品長期存放於具腐蝕性之空間或空氣中，如硫磺區或海邊高鹽分地區等。

4 客服聯絡方式

1. 產品在保固期間，若需維修服務，請至原購買經銷處（店／通路）處理，或撥打免付費服務專線 0800-365-588。

台灣總代理 Taiwan Distributer

特家股份有限公司

台北市新湖三路 23 號 5 樓

0800-365-588 請來電洽詢保固維修服務

規格

產品型號 VHB-20B

產品名稱 Vitantonio 手持式攪拌棒五件組

額定電壓	110V ~ , 60Hz
總額定消耗電功率	150W
額定時間	1分
重量 (公斤)	約 0.65 (組裝切碎器時) 約 0.53 (組裝攪拌棒時)
容量 (毫升)	600 (攪拌杯)
尺寸 (公分)	約 12.0 (長) × 12.0 (寬) × 32.5 (高) (組裝切碎器時) 約 6.0 (長) × 6.0 (寬) × 39.5 (高) (組裝攪拌棒時)
電源線長度 (公尺)	約 1.7 (有效長度)
原產地	中國

Vitantonio®

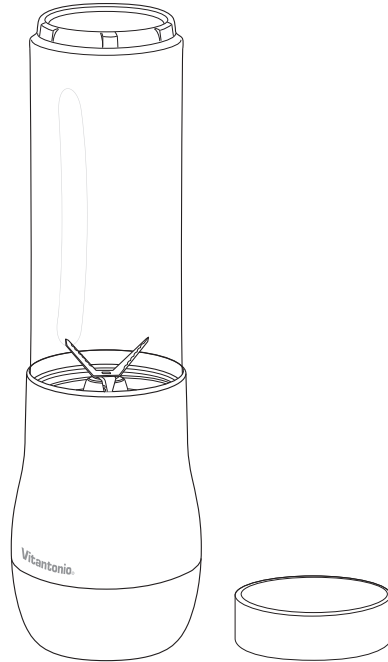
BA-VHB20B-01-2001

Vitantonio®

使用說明書

家用電器

內附保固資訊



Vitantonio Mini Bottle Blender 迷你隨行杯果汁機

VBL-5B

請在使用前細閱本說明書

感謝您購買 Vitantonio 迷你隨行杯果汁機。
請在使用本產品前仔細閱讀並保存本使用手冊。

請留意說明書內有保養登記資訊。

目錄

安全注意事項	1
產品部件名稱	5
使用方法	7
食譜	10
清潔方法	14
故障排除	16
保固及售後服務	17
規格	18

只可於 110V 電壓下操作。產品保固僅限台灣地區。

安全注意事項

- 在使用本產品前必須細閱並遵守「重要事項」上的資訊，並妥善保存以作將來參閱用。
- 請細閱本使用手冊，以確保正確使用本產品。

**警告**

有死亡或受傷之可能。

**注意**

有受傷或財物損毀之可能。

- 財物的損害包括：住所，傢俱，寵物等。
- 請留意以下警告標誌與其分類。



代表必須禁止的行為。



代表必須遵守的內容。

※ 請在安靜環境閱讀本說明書，並放置易拿取位置。

**警告**

- 請勿自行維修、拆解或改造本產品主機。
- 請勿將主機、電源線、電源插頭浸入液體中。
- 若發現電源線損壞，請立即停止使用，關閉電源開關後拔除電源插頭。聯絡當初購買本產品的實體店面或本公司客服中心，進行檢測維修。
- 當發現電源線，電源插頭或其他部分已損毀，請立即停止使用。
- 不可以扭曲、拉扯或不當使用產品電源線。
- 請勿將電源線放置在孩童可觸及、近電器高熱處、近火源處或尖銳利器附近。
- 不要使用非台灣規格之插座或配線器具，及交流電 110V 以外的電流。若插入不當電源導致機器損毀，保固立即失效。
- 刀片鋒利，清潔時請務必小心，避免割傷。
- 本產品為家用電器，請勿作家用以外途。若有因不當使用本產品所引發的風險或產品損壞，製造商與代理商均不負擔任何責任。
- 請勿讓幼童獨自使用本產品，以免造成危險。

安全注意事項

**警告**

- 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，除非再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器。
- 不可使用非 Vitantonio 或當地代理商提供的配件。



- 使用產品前，確認電源供應是適合本產品使用的電壓 110V。
- 若不使用本產品時，必須拔出電源插頭。
- 組合或拆除本產品的配件時，必須拔出電源插頭。
- 當發現刀頭轉動有問題或卡住，必須拔出電源插頭。
- 必須將產品放置於穩定的平面工作檯上使用。產品運作時不可隨便移動本產品。

 **注意**

- 請勿攪拌食材以外的物品。不要攪拌堅硬的食材（如骨頭），會造成產品損毀。
- 請勿放入高溫的食材（超過攝氏 40 度）。
- 攪拌前請確認刀片組件已旋緊瓶口。
- 刀片組未旋上瓶口前，請勿獨立置放在機身上，避免發生意外。
- 請勿加入超出瓶子刻度的過量食材。
- 請勿長時間連續使用本產品。
- 請勿將瓶子、刀片組件、杯蓋、機器本體或任何配件放入微波爐內使用。

此產品為混合食材與液體，以製作果汁或打泥製糊等攪拌用機器，不具有食物處理機、食物切割機、乾燥研磨機等功能。請勿加入下列食材攪打，避免機器故障造成損壞。

禁止使用的食材範例

冰塊	本產品非碎冰機，無法將較堅硬的冰塊磨碎。 (可攪打碎冰，但仍可能殘留冰塊碎片。建議使用 2cm 大小，重量約 30g 以下的冰塊)
肉類／魚類	請勿使用本產品製作絞肉。
打蛋白 / 奶油 製作麵糰	請勿使用本產品打蛋白或鮮奶油。本產品不適合製作烘焙相關糕點麵糰。

以下食材請加入液體一起攪拌

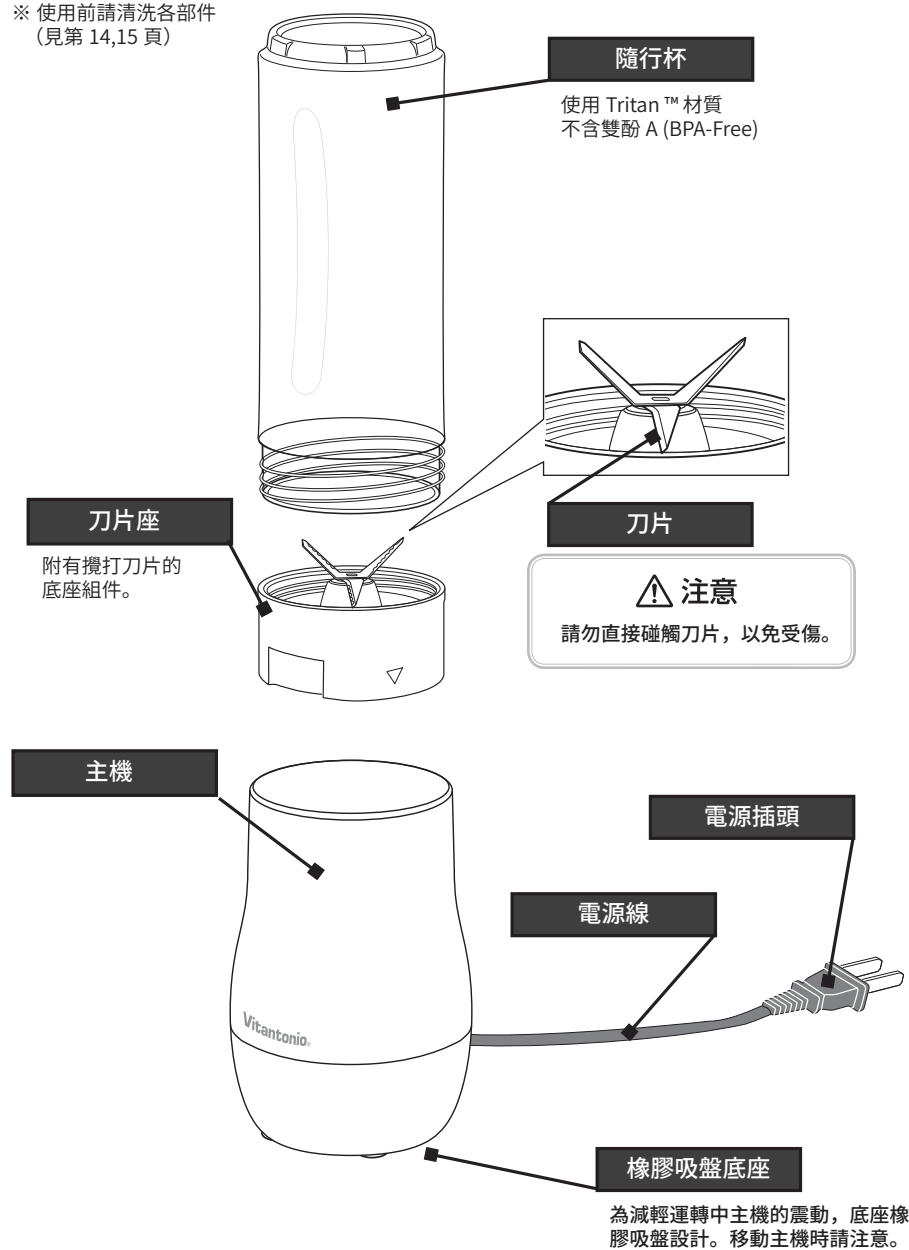
黏性強的食材	熟馬鈴薯、山藥、山芋、蜂蜜、麥芽糖等。
乾燥食品	帕瑪森起司、乾燥昆布、人參、乾燥大豆、穀類、芝麻、咖啡豆、杏仁等。

 **注意**

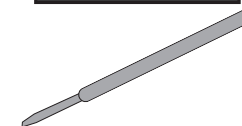
若產品因過度使用而負載過高，產品保護功能會生效。
此時請停止使用產品，按以下步驟處理。

- 1 停止產品操作，拔掉電源插頭。
- 2 將產品靜止 30 分鐘讓它自然回覆到室溫，之後可以重新啟動。

※ 使用前請清洗各部件
(見第 14,15 頁)

**隨行杯蓋**

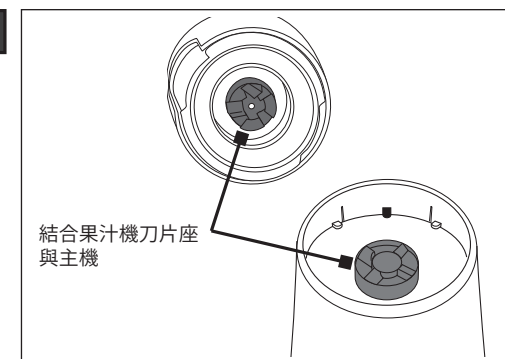
用作扭緊瓶子，保存或
外帶時使用。

墊圈組裝取出棒

組裝、取出墊圈使用。

刀片座墊圈 (灰色)**隨行杯蓋墊圈 (黑色)**

※ 以上兩墊圈的顏色，大小均有不同，安裝時請注意。
※ 產品出廠時已將墊圈裝好。

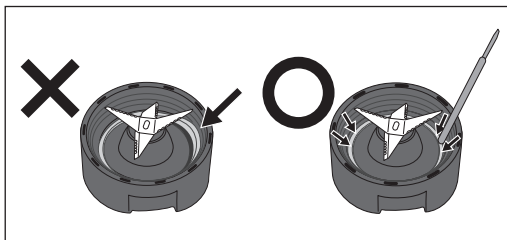
聯軸器**使用須知**

果汁機刀片座的聯軸器 (接合部分) 為橡膠製。因使用中磨耗而可能導致聯軸器周圍附著黑色粉末，此為正常現象。

此外，如果沒有在正確組裝狀態下使用、或是超出負荷狀態下長時間使用，恐導致聯軸器發生磨耗、聯軸器橡膠滑落、摩擦產生黑煙 (非因起火生煙)。若發生以上狀況，請與原購買商店或本公司客服中心聯繫。

■ 使用前

果汁機刀片座的墊圈請使用配件中的墊圈組裝／取出棒，確實組裝至溝槽中並確認無任何縫隙。
(否則可能導致產品損壞或故障)

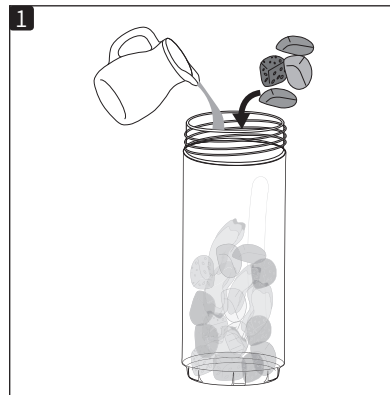


■ 使用步驟

1 配合食譜準備食材。

請依序放入以下食材；

- 1 冰塊 (如有需要)
- 2 含水量較少的食材
(蘋果, 胡蘿蔔, 香蕉等等)
- 3 綠葉蔬菜
- 4 含水量較多的食材
(柑橘類等)
- 5 液體
※ 建議食材大小在 2cm 以下以達到最佳較果。

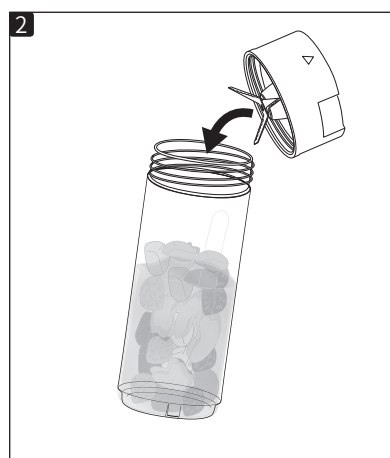


2 放入食材後，安裝刀片座。

⚠ 注意

- 請務必旋緊刀片座。
- 請確認安裝完成後再行啟動產品。
- 請勿放入過熱之食材 (攝氏 40 度以下)
※ 建議使用冷凍至室溫之食材。
- 請勿放入超過 280ml 之食材。
- 請勿放入禁用類食材。

※ 若食材體積過大可能造成刀片無法運轉，請將食材切成小塊後再啟動。



3 將主機放置在平坦檯面上，讓底座吸盤確實吸附檯面。

4 鎖緊刀座後翻轉隨行杯，確認▲的位置後組裝杯身。
* 如果刀片座沒有扭緊，翻轉杯身時有可能造成杯內液體溢漏。

5 插上電源

6 按壓杯身後開始運轉 (攪拌)。

- 瞬轉功能：將杯身往機器主體方向垂直按壓約 1 秒。
- 連續運轉：將杯身往機器主體方向垂直持續按壓。

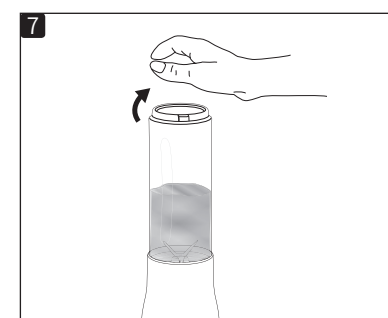
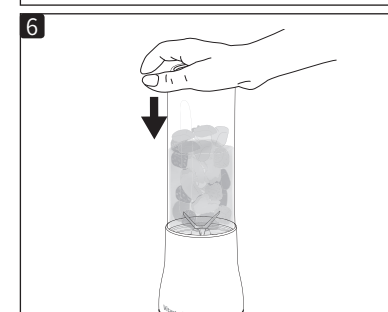
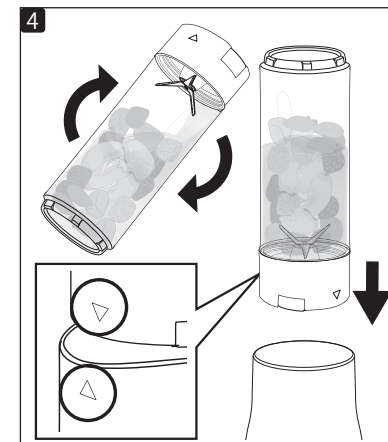
⚠ 注意

- 請勿長時間連續運轉，連續運轉時間建議在 1 分鐘內。
- 操作過程中請勿移動機身。
※ 請確保橡膠吸盤吸穩平滑桌面。
- 操作過程中請勿搖晃機身與隨行杯。

※ 建議按壓數次，每次數秒，使食材更容易及均勻地被攪拌研磨。

※ 如果有食材卡在瓶子頂部難以攪拌，可暫時停止，取出杯子輕搖混合食材，再重新攪拌。

7 停止運轉 (攪拌)，拿起隨行杯。

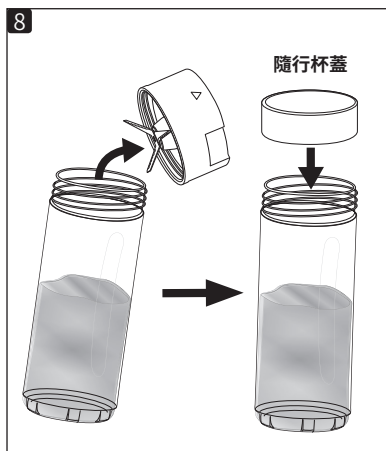
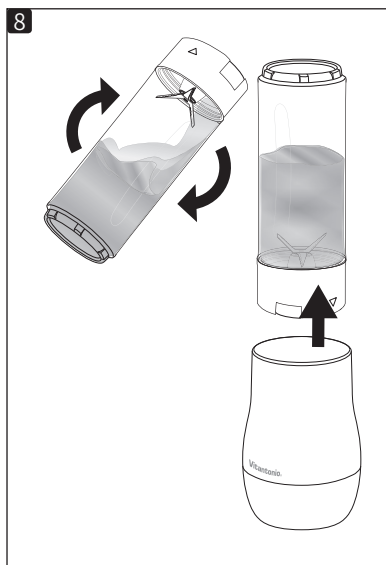


8 翻轉隨行杯，將刀片座旋轉扭出。

⚠ 注意

- 請務必等刀片完全停止運轉後，再將隨行杯從機器主體上取下。
※ 停止運轉後刀片可能因慣性繼續轉動，請確認刀片完全停止後再將隨行杯取下。
- 刀片銳利，請勿用手直接碰觸，拆除後請將刀片組放置在安全的地方。
- 使用後，請務必將電源插頭從插座拔下。

● 裝上隨行杯蓋，方便攜帶飲用



Smoothie 01

為肌膚帶來活力及光澤

在忙碌的每一天，水果和蔬菜冰沙是讓肌膚保持健康活力的來源。

■ 香蕉、青椒、香菜冰沙

青椒及香菜含有豐富的維生素，具有美白效果。

此外，青椒中的胡蘿蔔素，維他命 E 對加強肌膚膠原蛋白，補充肌膚水分有相當幫助。

材料	製作方法
香蕉 1 個 (70g)	1 香蕉，青椒，香菜分別切成約 1.5cm 大小。 2 所有材料放入杯中，並攪拌約 30 秒。
青椒 1/2 個 (15g)	
香菜 1 顆 (7g)	
豆奶 130ml	

■ 酪梨、白菜、奇異果冰沙

奇異果酪梨維他命 C。

白菜及酪梨富的維他命 A 及維他命 E 是讓皮膚保持光滑漂亮的泉源。

材料	製作方法
酪梨 小 1/2 個 (40g)	1 將所有食材切至大約 1.5 cm 大小。 2 將所有原料 (除奇異果外) 在杯子攪拌 30 秒。之後加入奇異果攪拌 10 次每次 1 秒。
白菜 2 枚 (30g)	
奇異果 1/2 個 (30g)	
水 150ml	
蜂蜜 1 茶匙	

■ 西柚、橙、檸檬冰沙

柑橘類水果含有極豐富的維他命 C。

材料	製作方法
西柚 1/2 個 (90g)	1 將所有食材切至大約 1.5 cm 大小。 2 所有材料放入杯中，並攪拌約 1 分鐘。
橙 1/2 個 (60g)	
檸檬 1/8 個 (10g)	
冰塊 30g	

Smoothie

02

淨化身體毒素！

排除體內的毒素
有助排毒。

■蜜瓜、芹菜、薑冰沙

蜜瓜有助排除體內廢物，亦有利尿作用。
芹菜的纖維亦有助消化排便。
淨化，排毒雙重功效！

材料	製作方法
蜜瓜 120g 芹菜 20g 生薑 1g 水 100ml	<ol style="list-style-type: none"> 蜜瓜芹菜切至 1.5cm 大小生薑切片 所有材料放入杯中，攪拌約 40 秒。 ※ 可加入蜂蜜調味

■蘋果、秋葵冰沙

蘋果含有豐富的維他命 D 有助排毒。另外，由於蘋果和秋葵纖維豐富有整腸作用，幫助排除身體廢物及毒素。

材料	製作方法
蘋果 1/2 個 (80g) 秋葵 2 個 (15g) 醋 2 茶匙 蜂蜜 2 茶匙 水 100ml	<ol style="list-style-type: none"> 秋葵剪去花萼。將所有食材切至 1.5cm 左右大小。 所有材料放入杯中，攪拌約 30 秒。

■紫花椰菜、鳳梨

鳳梨含有的鳳梨蛋白酶，能嫩化肉類，魚類和蛋白。飯前飯後飲用能幫助消化。

材料	製作方法
鳳梨 100g 紫 紫花椰菜 20g 水 100ml	<ol style="list-style-type: none"> 將鳳梨切至約 1.5cm 左右大小，紫花椰菜切絲。 所有材料放入杯中，攪拌約 40 秒。 ※ 也可加一茶匙的蜂蜜調味

Smoothie

03

消除疲憊，精神爽利！

恢復精神的健康冰沙。

■香蕉、鮮奶咖啡冰沙

鮮奶咖啡中的咖啡有助重置疲勞，刺激交感神經，立即見效！（但不適合慢性肌肉疲勞）。精神疲勞最佳的飲品。

材料	製作方法
香蕉 1/2 個 (40g) 鮮奶 100ml 水 70ml 即溶咖啡 2 茶匙 蜂蜜 2 茶匙	<ol style="list-style-type: none"> 混合水混溶即溶咖啡拌勻。 香蕉切至 1.5cm 大小。 所有材料放入杯中，攪拌約 30 秒。

■鮮淮山、橙冰沙

鮮淮山有獨特的粘蛋白刺激身體新陳代謝，舒緩疲勞恢復體力。此外，過度勞累往往會令身體免疫力降低，橙內的維他命 C 能增強身體免疫力。

材料	製作方法
鮮淮山 80g 橙 1/2 個 (40g) 水 100ml 蜂蜜 2 茶匙	<ol style="list-style-type: none"> 將鮮淮山以 1cm 厚度切開，橙去皮去核。 所有材料放入杯中，攪拌約 40 秒。

■藍莓、酸梅乾、豆腐冰沙

藍莓中的花青素及硝化纖維素令改善眼精疲勞、梅乾檸檬酸令幫助身體排出引致疲勞的身體物質。豆腐和豆漿中的蛋白質同時為身體提供能源。

材料	製作方法
藍莓 50g 梅乾 1/2 個 木綿豆腐 30g 豆漿 150ml	<ol style="list-style-type: none"> 酸梅乾去皮去核、只使用果肉部份。將豆腐切至約 1.5cm 大小。 所有材料放入杯中，攪拌約 30 秒。

Smoothie

04

提升身體免疫力！

喝一杯提升免疫力。

■香蕉、抹茶鮮奶咖啡冰沙

抹茶有強力的抗氧化效用。
同時抹茶含有豐富的氨基酸、維他命 C 及維他命 A，配合鮮奶中的豐富維他命 E，有助延緩衰老。

材料	製作方法
香蕉 中 1/2 個 (40g) 沙律菜 7g 鮮奶 100ml 抹茶粉 1/2 茶匙 水 50ml 蜂蜜 2 茶匙	<ol style="list-style-type: none"> 香蕉切至 1.5cm 大小。 所有材料放入杯中，攪拌約 30 秒。

■芒果、酪梨、檸檬冰沙

芒果含豐富的胡蘿蔔素、酪梨中的維他命 E 能加強肌膚膠原蛋白吸收、增強身體免疫力及抗流感。

材料	製作方法
芒果 (90g) 酪梨 1/4 個 (20g) 檸檬 1/8 個 (10g) 水 170ml	<ol style="list-style-type: none"> 芒果及酪梨去皮去核後切到約 1.5cm 大小。檸檬去掉厚皮後切片約 1cm 厚。 所有材料放入杯中，攪拌約 40 秒。 ※ 也可加一茶匙的蜂蜜調味

■桑葚、橙、紅椒冰沙

桑葚和橙，紅椒粉均含有豐富的維他命 C。能幫助增強免疫力對抗流感。

材料	製作方法
桑葚 60g 橙 1/4 個 (30g) 紅椒 1/4 個 (30g) 水 70ml 蜂蜜 2 茶匙	<ol style="list-style-type: none"> 紅椒去除花萼及種子，切至 1.5cm 大小。橙切片 1cm。 所有材料放入杯中，攪拌約 30 秒。

Smoothie

05

隨行果汁機也有好廚藝！

不僅僅是冰沙，亦可製作健康美味的湯飲！

■酪梨巧克力果汁 (200ml)

酪梨含有維他命 E 是能令強化肌膚，增強免疫力，可可粉中含抗氧化物質能延緩衰老。

材料	製作方法
酪梨 小 1/2 個 (40g)	1 酪梨去皮去核，切開 1.5cm 大小 2 水、酪梨、蜂蜜、可可粉順序放入杯中、攪拌 30 秒即成。
蜂蜜 3 湯匙	
可可粉 3 湯匙	
水 100ml	

■白蘿蔔蘋果醬汁 (250ml)

白蘿蔔中的澱粉酵素能分解食物中的碳水化合物、支持日常主要食糧如飯或麵的消化。吃沙拉時配搭這道醬汁，可減輕腸胃的負擔，幫助消化。

材料	製作方法
白蘿蔔 60g	1 白蘿蔔、人參、蘋果切至 1cm 左右大小。 2 全部材料放入杯中、攪拌 30 秒。
人參 20g	
蘋果 40g	
醋 1 茶匙	
芝麻 2 茶匙	
醬油 2 茶匙	
蜂蜜 2 茶匙	
鹽 少許	
水 100ml	

■香蒜汁 (200ml)

新鮮羅勒葉中的胡蘿蔔素能提升身體免疫力和抗氧化能力、有助身體保持年輕。由於食材有較強殺菌作用，對預防感冒、支氣管炎，病毒如口腔炎等很有幫助。

材料	製作方法
新鮮羅勒 (basil) 40g	1 新鮮羅勒切至約 2cm 長 2 全部材料放入杯中、攪拌 40 秒。
松子 2 湯匙 (20g)	
橄欖油 200ml	
大蒜切碎 1/3 茶匙	
味噌 1/2 湯匙	
天然鹽 1/4 茶匙	
蜂蜜 1 湯匙	

食譜提供者

伊藤紀先生
(日本生活食品協會代表 素食料理研究家)

< 著作 >
 『冰沙の食材便利帳』(東京書店)
 『ベジタブル & フルーツ冰沙』(アスペクト)
 『ローフードのドレッシング & サラダ』(地球丸)
 他多数

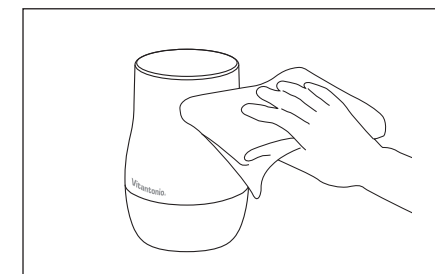
協會網站
<http://www.livingfood.jp/>
 伊藤紀官方博客
<http://ameblo.jp/liveggyies/>

清潔時注意事項

- 請先拔除電源插頭。
- 刀片鋒利，請小心碰觸刀片。
- 請勿水洗機器主體。
- 請使用軟布或海綿，沾取廚用中性清潔劑擦拭清潔。
※ 請勿使用稀釋液、去漬漂白劑、尼龍刷、化學抹布，可能導致變色、破損、故障。

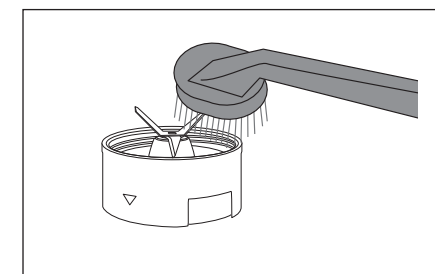
●機器主體

請用濕布擦拭機器主體髒汙處。
若遇上較難清潔的污積，可用濕布加少許中性清潔劑擦拭清潔，再用乾布擦乾。



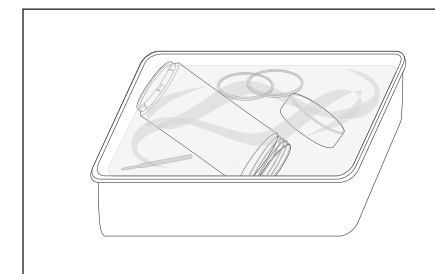
●刀片座

拆除刀片座後，請用刷子沾取中性清潔劑刷洗清潔，徹底沖乾淨後擦乾。
(請參閱本說明書 P.15)



●隨行杯／隨行杯蓋／墊圈組裝取出棒／刀片座墊圈

溫水加入中性清潔劑浸泡，再用海綿清潔，徹底沖乾淨後放置晾乾。



建議每次使用後用以下方式取出及安裝刀片座墊圈。

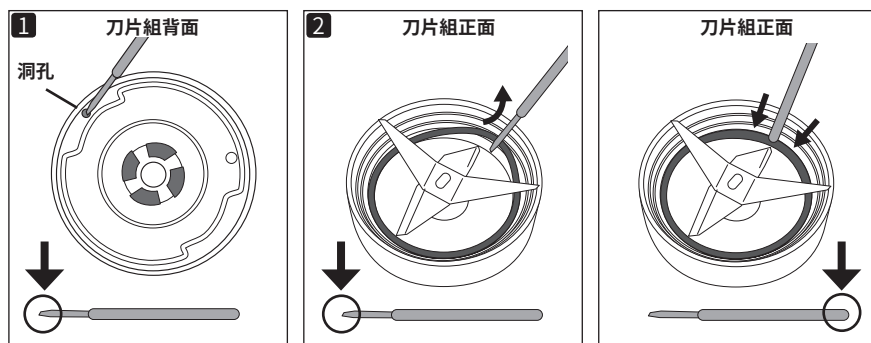
●刀片座墊圈

1 從果汁機刀片組後方的洞口插入取出棒，往上壓出墊圈。

2 使用墊圈組取出棒將墊圈挑出取下。

使用墊圈組取出棒輕按墊圈安裝。

※ 請確認墊圈確實安裝在刀片座上。



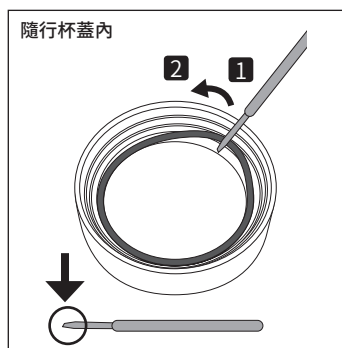
⚠ 注意

刀片銳利，請勿用手直接碰觸，避免受傷。

●隨行杯蓋墊圈

1 利用墊圈組取出棒插入杯蓋與墊圈間的空隙。

2 沿著杯蓋與墊圈間的空隙邊緣移動，取出墊圈。



⚠ 注意

請確保使用產品前必先安裝好橡膠圈，以免流出液態食材。

送修前請確認並參考以下常見問題

遇到問題	原因	解決方法
按壓杯子時刀片沒有轉動	留意電源插頭是否已經插好。	插上電源
刀片不旋轉。	加入過量食材。	請減量。
	沒有扭緊刀片座。	將刀片座扭緊在杯上。 ※ 當刀片座沒有扭緊，產品不會啟動。
刀片座空轉	留意有沒有材料附著在杯壁	將杯子取下搖晃，讓食材混合後再啟動攪拌。
	食材是否上下分離	將杯子取下搖晃，讓食材混合後再啟動攪拌。
	食材份量不能太少。	增加食材分量。
刀片停止旋轉或速度變慢	食材過多。	請試著操作瞬轉功能，稍微粉碎食材後再進行連續運轉。
	食材體積過大。	將食材切細。
	杯子沒有垂直放置好。	正確設置後重新啟動。
恆溫器運轉停止旋轉	有食材卡在刀片與杯子之間	將卡住的食材取出。
	果汁機刀片組與機器主體的聯軸器是否有磨損	請聯絡客戶服務中心。
	用了過量食材。	減少食材份量。
停止操作，拔下電源插頭，待30分鐘產品自然冷卻，之後可以重新啟動。	使用了禁止使用的食材 (P.4)。	當食材具高黏性、水分少、過硬或使用其他禁止食材，均會令產品發生異常。
	食材太大或太多，卡住了刀片轉動。	將卡住的食材取出。
食材溢漏	刀片座沒有扭緊	將刀片座扭緊。
	用了太多食材。	減少食材份量。
機身發出臭味。	隨行杯蓋外帶杯蓋沒有扭緊。	將隨行杯蓋扭緊。
	連續過長時間使用。	可能會感覺到臭味或產生煙。此為馬達線圈的補強材料 (絕緣漆) 因受到馬達本身發出熱度而蒸發產生，並非故障。

注意：保固不包括更換消耗零件 (如刀片座配件、隨行杯)，如需更換請聯絡客服中心額外付費處理。

1 保固範圍

- 消費者於台灣地區向特家股份有限公司或其指定之經銷處（店／通路）購買之商品，自購買日（依發票或相關購買憑證）起一年內（保固期間），在非人為不當使用之情況下，若商品發生故障，特家股份有限公司提供免費維修服務。
- 超過保固期間之商品故障需酌收維修費用，消費者應自行至原購買經銷處（店／通路）收送商品。

2 維修注意事項

- 消費者應妥善保存購買發票或相關購買憑證，並於送修時提供客服人員確認。
- 遺失或發票憑證受損導致無法辨認購買相關資訊，將無法享有保固期內免費維修、檢測之權益。

3 保固除外責任

商品於保固期間若屬下列任一情況者，則產品不在保固範圍內，消費者需負擔全部維修費或材料費，收費標準依特家股份有限公司維修服務據點規定。

- 耗材類商品，包括但不限於電池。
- 商品係因人為損壞、使用不當、自行組裝、改裝（造）商品。
- 因不當電源、電壓使用導致故障或損壞者。
- 因天災、地變等不可抗力之因素造成之損壞。
- 商品長期存放於具腐蝕性之空間或空氣中，如硫磺區或海邊高鹽分地區等。

4 客服聯絡方式

- 產品在保固期間，若需維修服務，請至原購買經銷處（店／通路）處理，或撥打免付費服務專線 0800-365-588。

規格

產品型號： VBL-5B

產品名稱： Vitantonio 迷你隨行杯果汁機

額定電壓	110V ~、60Hz
總額定消耗電功率	150 W
重量 (公斤)	約 0.5 ※ 不包括隨行杯蓋。
容量	280ml (隨行杯)
尺寸 (公分)	約 8 (寬) x 8 (長) x 26 (高) ※ 不包括隨行杯蓋。
電源線長度 (公尺)	約 0.8 (有效長度)
產地	中國
配件	隨行杯蓋 1 個

台灣總代理 Taiwan Distributer

特家股份有限公司
 台北市新湖三路 23 號 5 樓
 0800-365-588 請來電洽詢保固維修服務

Vitantonio®

Vitantonio®

使用說明書

家用電器

內附保固資訊



Vitantonio HOT PLATE

多功能電烤盤

VHP-10B

使用前請務必詳讀。

感謝您購買 Vitantonio 多功能電烤盤。

請細閱本使用手冊，以確保正確使用本產品。

本使用說明書內有保固相關資訊。

請詳細閱讀後妥善保管本使用手冊。

本產品設計為台灣地區專用，請勿攜至海外使用。
FOR USE IN TAIWAN ONLY

目次

安全注意事項	1 ~ 3
使用須知	4
部件名稱	5 ~ 7
使用方法	8 • 9
料理食譜	10
清潔保養	11
故障排除	12
選購配件	12
保固及售後服務	13
規格	14

安全注意事項

請確實遵守。

- 在使用本產品前必須細閱並遵守「安全注意事項」上的資訊。
- 本章節將說明必須遵守之事項，以免造成人員的危害或財物的損害。
- 依照錯誤使用方式所造成的危害以及損害的程度區分如下。




 警告	有死亡或重傷之可能。	 注意	有受傷或財務損毀 [*] 之可能。
---	------------	---	----------------------------

※ 財物損毀包含擴及住所、傢具、寵物的損害。

■ 請依照以下分類警告標籤遵守注意事項。

 代表必須「禁止」的行為。	 代表必須「遵守」的行為。
--	--

※ 請詳閱後並置於易取得處。

 警告	
	請勿自行拆解、維修、或改造本產品。 否則可能會導致火災、觸電、起火。 如需維修時，請洽詢當初購買本產品的實體店面或本公司客服中心。
	請勿將主機身浸水或潑水於其上。 否則可能導致短路、觸電、故障。
	請勿以溼手插拔電源插頭。 否則可能導致短路、觸電。
	請勿靠近水源及火源。 請避免連接器受液體潑灑。 否則可能會導致火災、觸電、漏電、故障。
	請勿讓幼童或不習慣操作本產品的人使用本產品。請勿置於嬰幼兒可接觸到的地方。 請孩童應受監護以確保孩童不會嬉玩電器。 否則可能導致觸電、受傷、燙傷。
	請勿於窗簾等易燃物附近使用本產品。 否則可能會導致火災。
	禁止任何會破壞電源線和電源插座的行為。 禁止損傷、加工、靠近高溫器具、過度彎曲、扭曲、拉扯、重物重壓、綑綁或夾壓。 否則可能因觸電、短路而造成火災。
	請先放烤盤再插電加熱。 否則可能會導致火災、受傷、故障。

安全注意事項

請確實遵守。

 警告	
	<p>須單獨使用於交流電 110V 15A 以上的插座。 否則可能導致火災、觸電、故障。 若與其他家電並用於同一分接器上，可能會造成分接器異常發熱因而起火。</p>
	<p>請確實將電源插頭插到底。 否則可能會導致火災、觸電。</p>
	<p>裝卸配件或清潔本產品時，請先拔除電源插頭。 否則可能會導致火災、觸電。</p>
	<p>請勿在電器停止運轉前拔除電源插頭。 否則可能會導致火災、觸電。</p>
	<p>請定期清潔電源插頭上的塵埃及髒污。 否則可能因濕氣等原因，造成絕緣不良而引發火災。請定期拔除電源插頭，並以乾布擦拭。</p>
	<p>不使用本產品時，請將電源插頭拔除。 否則可能會導致火災、觸電。</p>
	<p>當產品發生異常、故障時應立即停止使用，拔除電源插頭。 (異常、故障案例) ● 電源插頭、電源線異常發熱。 ● 電源線受損、或無法通電。 ● 主機變形、異常發熱。 否則可能會導致冒煙、起火、觸電、燙傷。 請立即聯絡當初購買本產品的實體店面或本公司的客服中心，進行本產品的檢測修理。</p>
	<p>請事先確認隔熱板和發熱板上沒有滴到油或易燃物後再行使用。 否則可能會導致火災。</p>
	<p>當電源線受損或插頭鬆脫時，請停止使用本產品。 否則可能因觸電、短路而造成起火、火災。</p>
	<p>請勿用本產品油炸食品。 否則可能會導致火災、受傷。</p>

⚠ 注意

<p>請勿於不平穩的場所或於不耐高溫的桌墊等上面使用。 否則可能會導致火災、受傷、燙傷、故障。</p>	<p>請勿直火加熱、或使用其他產品的熱源加熱烤盤。 否則可能會導致燙傷、故障。</p>
<p>請勿於牆邊或傢具附近使用本產品。 否則可能會因蒸氣、高溫而造成傢俱及牆壁損傷、變色、變形，甚至引發火災。</p>	<p>請勿使用專屬電源線以外的電源線。另外，請勿將本產品專屬之電源線用於其他產品。 否則可能會導致燙傷、故障。</p>
<p>請勿將本產品用於一般烹調用途外。 否則可能會導致火災、受傷、燙傷、故障。</p>	<p>請確保主機底部的散熱孔保持暢通。 否則可能會導致火災、故障。</p>
<p>請勿放置物品於主機上，或主機下方的空隙中。 否則可能會導致火災、故障。</p>	<p>請勿在加熱時卸除、更換烤盤。 否則可能會導致燙傷。</p>
<p>使用過程中請勿離開主機。 否則可能會導致火災、故障。 使用時請務必在主機旁監看整個烹調過程。</p>	<p>請保持主機端電源接頭及電源線插入口無金屬片等雜物附著。 否則可能因觸電、短路而造成起火、燙傷、火災。</p>
<p>請勿直接加熱罐裝、瓶裝食品。 否則可能會因外包裝破裂導致火災、燙傷。</p>	<p>請於主機及烤盤冷卻後再卸除烤盤、進行清潔。 否則可能會導致受傷、燙傷。</p>
<p>請勿將專屬烤盤以外之物品置於發熱板上。 否則可能會導致火災、觸電、故障。</p>	<p>拔除電源插頭時，勿直接拉扯電源線，請確實手握電源插頭前端拔除。 否則可能會導致火災、受傷、故障。</p>
<p>請避免讓食材黏著於發熱板上。 否則可能會導致火災、故障。</p>	<p>請先確認溫度調節桿已撥至「待機」的位置後，再將主機端電源接頭插入主機。 在烤盤仍留有殘渣及油份的情況下烹調，可能會導致冒煙、起火等危險。</p>
<p>使用中及剛用畢時機體溫度仍高，請勿觸摸以下高溫標誌區域。 否則可能會導致燙傷。</p>	<p>每次使用後請進行確實清理。 在烤盤仍留有殘渣及油份的情況下烹調，可能會導致冒煙、起火等危險。</p>



使用須知

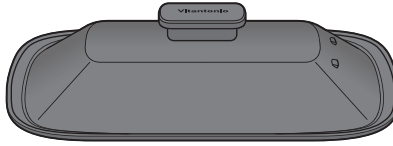
- 請勿將本產品用於一般家庭用途外。
否則可能會導致故障。
- 請勿烘烤食材以外的物品。
否則可能會導致故障。
- 請勿將烤盤及上蓋用於其他產品。
否則可能會導致烤盤及上蓋破損、變形。
- 請勿在烤盤、加熱板、隔熱板上有髒汗
附著的情況下使用本產品。
否則可能會導致故障。
- 當隔熱板開始變色時請停止使用本產
品。
否則可能會導致故障。
- 請勿長時間連續使用本產品。
連續使用 1 個小時後，請拔除電源插頭，
暫時讓產品休息。
- 請勿在烤盤處於高溫狀態時急速冷卻烤
盤。
否則可能會導致故障、變形。
- 本電器不預期提供給生理、感知或心智
能力降低、或是經驗或知識不足之使用
者（包含孩童）使用，除非在對其負有
安全責任的人員之監護或指導下使用。
- 電器不得藉由外接計時器或分離遙控系
統操作

使用前須知

初次使用的異味及煙霧	<p>初次使用本產品時，發熱板加熱時可能會冒出輕微煙霧及異味，這是產品出廠時保護主機的物質加熱揮發引致，並非產品異常。</p> <p>初次使用時，請先裝上烤盤，空盤預熱 5 分鐘後，即可開始加入食材。</p> <p>另外，剛開始使用的前幾次仍會冒煙，此為正常現象。</p>
強化烤盤耐用度	<ul style="list-style-type: none"> ●不要使用尖銳的金屬工具（例如刀叉、金屬烤肉插）刮烤盤。 ●請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。 ●使用完畢後請立即清潔烤盤勿長時間放置（以免造成不沾塗層被侵蝕造成烤盤受熱不均等問題）。 ●請勿放烤盤於洗碗機、烘碗機。

部件名稱

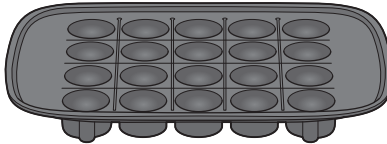
■ 上蓋



■ 電烤盤專用平煎烤盤

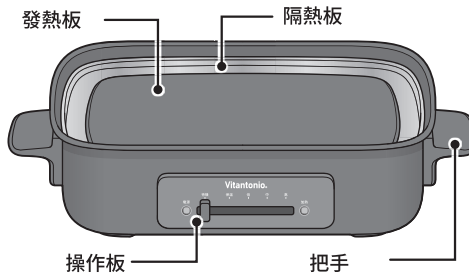


■ 電烤盤專用章魚燒烤盤

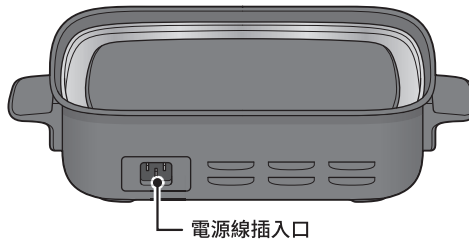


■ 主機

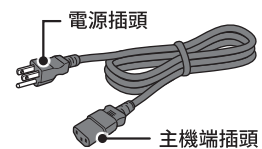
<主機正面>



<主機背面>



■ 電源線



● 操作板



溫度調節桿

電源指示燈

主機通電時指示燈會亮起。

加熱指示燈

保溫、加熱時會亮起。
到達設定的溫度後就會熄滅。

待機	此時已處於通電狀態，但尚未開始加熱。
保溫	加熱後烤盤會保溫在約 70°C。
低	加熱烤盤至約 120°C。
中	加熱烤盤至約 170°C。
高	加熱烤盤至約 220°C。

● 加熱時的溫度設定範圍為「保溫」~「高」。主機設定為「待機」的狀態下，不會加熱烤盤。

選購配件

■ 電烤盤專用燉煮深鍋含蒸架



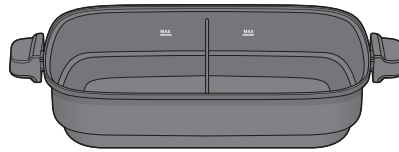
蒸架

放置於深鍋烤盤上使用。



電烤盤專用燉煮深鍋

■ 電烤盤專用鴛鴦深鍋



初次使用注意事項

請依照第 11 頁之「清潔保養」的指示清潔部件後，在未放入任何食材的狀況下預熱 5 分鐘。

- 預熱時請勿蓋上上蓋。
- 初次使用時，可能會冒出輕微煙霧及異味，此為正常現象，並非產品異常。

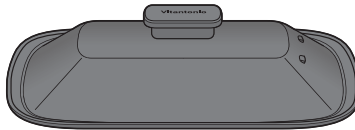
⚠ 注意

烤盤使用時處於高溫狀態，請於主機完全冷卻後拔除插頭，再卸除烤盤、進行清潔。
(否則可能會導致燙傷。)

收納時的注意事項

收納順序錯誤可能會導致烤盤損傷。

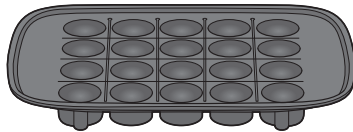
收納本產品時，請依照下圖，從下往上依「主機」、「電烤盤專用平煎烤盤」、「電烤盤專用章魚燒烤盤」、「上蓋」的順序收納。



■ 上蓋



■ 電烤盤專用平煎烤盤



■ 電烤盤專用章魚燒烤盤



■ 主機

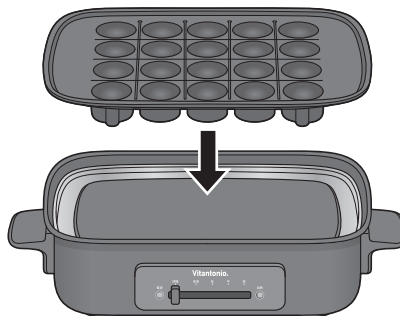
1 安裝烤盤。

- 安裝時請將烤盤對準主機。
- 請將烤盤水平放置於發熱板上。

電烤盤專用平煎烤盤

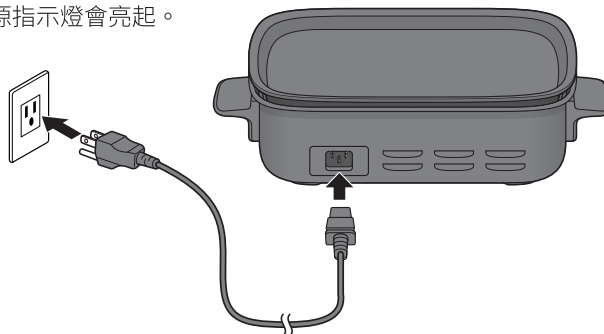


電烤盤專用章魚燒烤盤



2 將電源線兩端接上主機與插座。

- 請先確認溫度調節桿已調至「待機」的位置再接上電源線。
- 請先將主機端電源接頭插入主機的電源插入口，再將電源插頭插入插座。
- 插上插座之後，電源指示燈會亮起。



3 依調理需求調整溫度調節桿，開始預熱。

- 預熱時請勿蓋上上蓋。
- 開始預熱後，加熱指示燈會亮起。



4 加熱指示燈熄滅後，就可以開始烹調食物。

- 指示燈熄滅之後，加熱指示燈仍會反覆亮燈和熄燈，此為正常現象。
- 溫度的基準請參考食譜。

⚠ 注意

- 使用過程中請勿離開主機。
(否則可能會導致火災、故障)
過度加熱可能會造成食材滿溢、起火等情況。因此使用時請務必在本機旁監看整個烹調過程。
- 此時機身及烤盤溫度極高，請勿直接觸摸。
(以免燙傷)
- 請勿將食材直接置於發熱板上。
- 使用後請務必停止加熱，拔除電源插頭。

注意事項

- 請勿長時間持續使用。以免發生故障。
- 烹調食物時請使用木製的筷子，不要使用金屬的鏟子等。以免破壞烤盤塗層。
- 當有油份或食材黏著於隔熱板及發熱板時，請待機器完全冷卻後再擦拭乾淨。(參閱第 11 頁之「清潔保養」)

5 烹調結束後，請將溫度調節桿調整至「待機」的位置並將電源插頭從插座拔除。

如需保溫請將溫度調節桿調整至「保溫」的位置。

6 請於主機及烤盤完全冷卻後再卸除烤盤、進行清潔。

請用筷子夾抹布或廚房紙巾擦拭清潔，避免直接觸碰烤盤不慎燙傷。

上蓋的使用方法

- 用於烹調蒸、烤以及火鍋類的料理時。
它能縮短烹調時間，且烹調出更鬆軟的口感。
- 用於收納本產品時。

注意事項

預熱完成後，請蓋上上蓋。

章魚燒

■ 材料 (20 顆)

【麵糊】

麵粉	100g
高湯	400cc
雞蛋	2 個

【餡料】

水煮章魚 (切丁成 1cm 大小)	適量
青蔥 (蔥花)	適量
紅薑 (切丁)	適量
天婦羅花	適量

【配料】

章魚燒醬	適量
柴魚片	適量
海苔	適量
美乃滋	依個人喜好



作法

- 當麵糊的表面熟了以後，用竹籤翻面。
- 翻過幾次之後就會烤出漂亮的圓形。
若在麵糊還沒熟的狀態下翻面，可能會影響到章魚燒的形狀。

注意事項

請務必使用竹籤。
使用金屬烤肉插可能會刮傷烤盤。

⚠ 注意

- 請勿用水沖洗主機。
(以免造成短路、觸電。)
- 請拔除電源插頭後，等主機、配件完全冷卻後再開始清潔保養本產品。
(以免造成觸電、燙傷、受傷。)

注意事項

- 請於清潔保養前詳讀「安全注意事項」。
- 請勿使用石油醚、有機溶劑、漂白劑、磨砂清潔劑、炊帚、尼龍刷等清潔本產品。以免造成刮傷、腐蝕及損傷。
- 請勿將主機、配件放入洗碗機、烘碗機。
- 每次使用後請確實清潔。請勿讓食材的殘渣或湯汁殘留在機體上。以免造成故障、惡臭、生鏽。

■ 機身外側·隔熱板·發熱板

要清潔機身外側污垢，可先用溫水稀釋廚房用中性清潔劑，用軟布沾取後擰乾多餘水分。在污垢表面擦拭。

■ 烤盤、上蓋

- 用海綿沾取廚房用中性清潔劑清洗後，以清水沖洗乾淨，再以乾布擦拭。
 - 若有難以清除的污垢，請浸泡在溫水中一段時間後，用海綿清洗乾淨。
- ※ 請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。

烤盤為消耗品。

烤盤上有一層不沾易潔塗層，符合食品衛生安全標準，這塗層令食材不會沾黏在烤盤上，也易於清潔。但長時間使用後，不可避免地塗層會逐漸變薄，使得烘烤時顏色不均，食材也較容易沾黏於烤盤上。

保護烤盤

- 請勿用刀叉等尖銳的金屬物觸碰表面。
- 請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。
- 使用完畢後請立即清潔烤盤勿長時間放置（以免造成烘烤時顏色不均，不沾塗層腐蝕）。
- 不可放入洗碗機、烘碗機。

■ 電源線

(請務必將電源插頭從插座拔除) 以乾布擦拭主機端電源接頭前端，將附著的髒汙擦拭乾淨。

故障排除


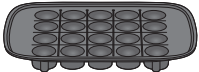



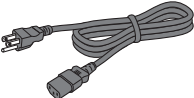
將本產品送修前，請再次確認

常見問題	檢測
無法加熱	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源插頭是否沒插上插座？ ● 房屋配電盤的保險絲是否斷了？斷路器是否啟動？ ● 是否有確實調整溫度調節桿？
料理成品不如預期	<ul style="list-style-type: none"> ● 烹調的順序、溫度設定是否正確？
使用時有異味及煙霧	<ul style="list-style-type: none"> ● 初次使用本產品時，發熱管加熱時可能會冒出輕微煙霧及異味，這是產品出廠時保護主機的物質加熱揮發引致，並非產品異常。初次使用時，請先安裝烤盤，在未放入任何食材的狀況下預熱 5 分鐘後再開始烹調。
食材沾黏烤盤	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用前是否有先在烤盤上塗抹食用油。 ● 是否長時間連續使用烤盤。

故障排除 · 選購配件

12

選購配件

	1	2	3
			
產品名稱	電烤盤專用平煎烤盤	電烤盤專用章魚燒烤盤	電烤盤專用燉煮深鍋含蒸架
產品型號	PVHP-10B-FP	PVHP-10B-TP	PVHP-10B-DP
	4	5	6
			
產品名稱	電烤盤專用鴛鴦深鍋	上蓋	電源線
產品型號	PVHP-10B-HP	PVHP-10B-LD	PVHP-10B-PC

保固及售後服務

1 保固範圍

1. 消費者於台灣地區向特家股份有限公司或其指定之經銷處（店／通路）購買之商品，自購買日（依發票或相關購買憑證）起一年內（保固期間），在非人為不當使用之情況下，若商品發生故障，特家股份有限公司提供免費維修服務。
2. 超過保固期間之商品故障需酌收維修費用，消費者應自行至原購買經銷處（店／通路）收送商品。

2 維修注意事項

1. 消費者應妥善保存購買發票或相關購買憑證，並於送修時提供客服人員確認。
2. 遺失或發票憑證受損導致無法辨認購買相關資訊，將無法享有保固期內免費維修、檢測之權益。

3 保固除外責任

商品於保固期間若屬下列任一情況者，則產品不在保固範圍內，消費者需負擔全部維修費或材料費，收費標準依特家股份有限公司維修服務據點規定。

1. 耗材類商品，包括但不限於電池。
2. 商品係因人為損壞、使用不當、自行組裝、改裝（造）商品。
3. 因不當電源、電壓使用導致故障或損壞者。
4. 因天災、地變等不可抗力之因素造成之損壞。
5. 商品長期存放於具腐蝕性之空間或空氣中，如硫磺區或海邊高鹽分地區等。

4 客服聯絡方式

1. 產品在保固期間，若需維修服務，請至原購買經銷處（店／通路）處理，或撥打免付費服務專線 0800-365-588

台灣總代理 Taiwan Distributer

特家股份有限公司
台北市新湖三路 23 號 5 樓
0800-365-588 請來電洽詢保固維修服務

規格

產品型號 VHP-10B

產品名稱 Vitantonio 多功能電烤盤

電源	110V ~ , 60Hz
總額定消耗電功率	1300W
重量 (公斤)	約 2.9 (含主機、電烤盤專用平煎烤盤、上蓋, 不含電源線)
尺寸 (公分)	約 39.8 (寬) x 24.1 (長) x 17.9 (高) (含電烤盤專用平煎烤盤、上蓋、把手)
電線長度 (公尺)	約 2.0 (有效長度)
配件	含電烤盤專用平煎烤盤、電烤盤專用章魚燒烤盤、上蓋、電源線、食譜各乙件
生產國	中國

Vitantonio®

BA-VHP10B-01-2104