



Multi-Functional Cooker

多功能電鍋

电饭锅(电锅)

TAC-3A/ TAC-6G/ TAC-6GS/ TAC-06KN/ TAC-06Q  
TAC-10G/ TAC-10Q/ TAC-10GS/ TAC-11A/ TAC-11B  
TAC-11KN/ TAC-11QN/ TAC-11KA  
TAC-15/ TAC-15GS/ TAC-20/ TAC-20S



TATUNG Co.

22. ChungShan N. Rd., 3rd Sec. Taipei, Taiwan, 104, R.O.C.  
Tel : 0800-052-666

TATUNG Co. of America, Inc.

2850 El Presidio Street, Long Beach CA 90810, U.S.A.  
TEL: (310)637-2105 FAX: (310)632-3588

大同股份有限公司桃園壹廠

地址：桃園縣大園鄉大觀路1119巷38號  
服務電話：0800-052-666

大同电子科技(江苏)有限公司

地址：江苏省吴江经济开发区同里分区江兴东路555号

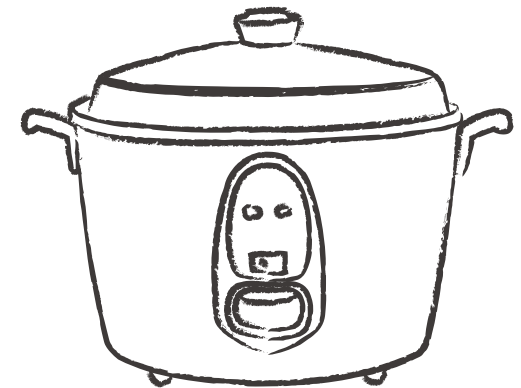
分公司：吴江大同电子贸易有限公司广州分公司

地址：广东省广州市农林下路80号冠怡大厦17楼

客服专线：400-111-0368

服务官网：www.tatung.com.cn

S/N : BBAH40000230000\_C



USER'S INSTRUCTIONS / 使用說明書 / 使用说明书

# Importantes mesures de sécurité

Appliquez les mesures de sécurité élémentaires suivantes lorsque vous utilisez un appareil électrique:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil
4. portatif  
(indiquer au besoin d'autres pièces similaires) dans l'eau ou un autre liquide.
5. (i) Appareils portatifs. Débranchez l'appareil de la prise de courant quand vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou d'installer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.  
(ii) Appareils branchés à demeure. Assurez-vous que l'appareil est ARRÊTÉ quand vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou d'installer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Appareils portatifs. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé. Confiez au service de réparation recommandé le plus proche tout examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur (cette consigne peut être omise si le produit est destiné à être utilisé à l'extérieur).
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous que le cordon n'est pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz allumé ou d'un élément électrique ou tension ou dans un four allumé.
11. Soyez très prudent en déplaçant un appareil qui contient de l'huile ou un autre liquide
12. Le cas échéant, branchez toujours la fiche à l'appareil et assurez-vous que l'interrupteur de celui-ci est à la position ARRÊT (OFF) avant de brancher la fiche dans la prise. Pour débrancher l'appareil, placez l'interrupteur à ARRÊT (OFF), puis retirez la prise de courant.
13. N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.
14. Évitez de toucher les pièces mobiles.
15. **Conservez ces instructions.**

# CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>3</b>
<b>Overview</b> .....	<b>4</b>
Box Contents .....	4
Precautions .....	4
Names of the Parts.....	6
<b>Directions</b> .....	<b>7</b>
<b>Accessory Directions</b> .....	<b>9</b>
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>9</b>
<b>Other Recipe</b> .....	<b>9</b>
<b>White Rice V.S. Water Tables</b> .....	<b>12</b>
<b>Product Specifications</b> .....	<b>13</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>16</b>

# Important Safeguards



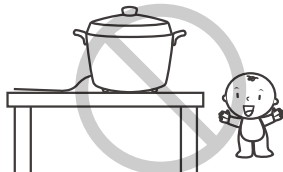
❶ DO NOT use outdoors. For HOUSEHOLD use only.



❷ ALWAYS focus on extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid. Allow to cool before putting on or taking off parts. DO NOT touch any hot surface of appliance. Use handles or knobs.



❸ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.



❹ This appliance is not intended for use by individuals with certain disabilities or by children. For their safety, please have close supervision.



❺ To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid. Also, DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. ALWAYS unplug the power cord from the wall outlet when appliance is not in use and before cleaning.



❻ Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts create a hazard. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

# Overview

## Box Contents



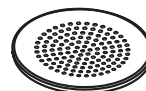
Cooker



Inner Pot



Inner Cover (Optional)



Steam Plate (Optional)



Measuring Cup



Rice Spatula

\* The above specifications are for Reference Only, and all models and specifications subject to change without any notice.

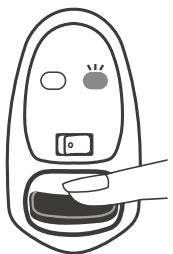
## Precautions



❶ Do not fill water over the max water level marked in the Inner Pot, and this action is easy to prolong cooking time or to damage the Cooker.



❷ When placing the Inner Pot into the Cooker, it is suggested to twist the Inner Pot gently for a perfect fit; if the Inner Pot inclines to one side, the rice will not be cooked equally.



③ The automatic Cooker Switch is specially designed for shutting off the electric current. Once the electric current is shut off during the cooking, there will be no worry about fusing of the electric wire, and take care not to raise the cover of the pot. Please just wait until the current is restored. The work will continue. If your home voltage is below normal voltage 10%, the time for cooking will be slightly prolonged, but there is no possibility of getting the rice burned.

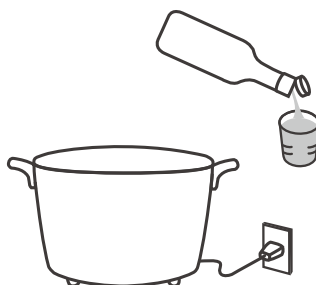


④ Before using cooker first time, please clean stainless steel accessories with dish soap or natural detergent. Then put these accessories (except Inner Cover) and 2-3 cups of water inside the Cooker, insert the plug in the socket, and push the Cooker Switch lever down. After 30 minutes, pull the Cooker Switch lever up. Finally, you can begin to cook.



⑤ After Cook Switch is off or pop up, you must wait 15 minutes before removing the cover, and you have delicious rice porridge.

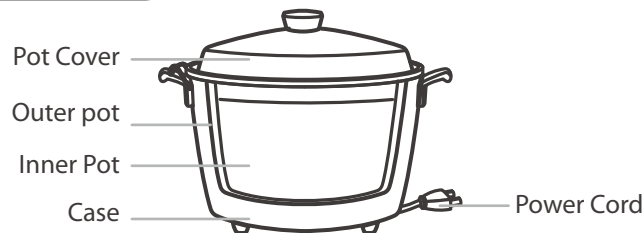
**CAUTION!! Keep Warm Function Lasts Only 3 Hours.**



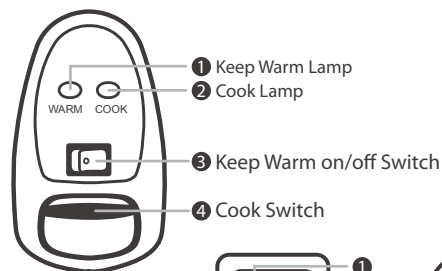
⑥ The Outer pot has been under the process of oxidization-resistance. Though the pot would discolor or streak due to the water quality and the way you operate it, please use it without any hesitate. You can pour a Measuring Cup of vinegar and water into the Outer Pot over half. Then, after the water was boiling, the pot would return to normal. However, the discoloration and streaks would reappear because of the water quality and the way of operation. For other accessories of stainless steel, you also can follow this process to clean those incrustation and red specks of stainless steel's surface.

## Names of the Cooker's Parts

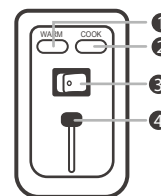
### The Names of Parts



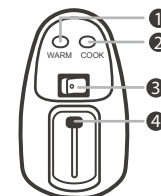
### Control Panel



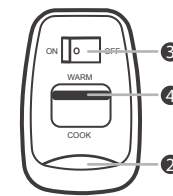
TAC-6G/6GS/  
06KN/10G/10GS



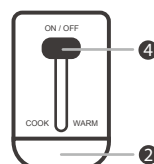
TAC-11KA



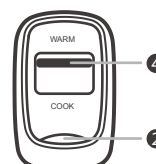
TAC-11KN/15GS



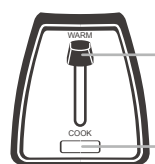
TAC-06Q/10Q  
/11QN



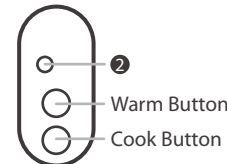
TAC-11A



TAC-11B



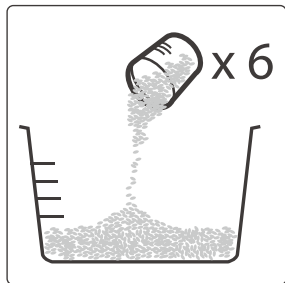
TAC-15/20/20S



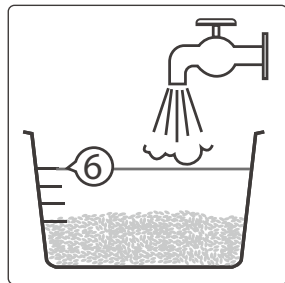
TAC-3A

# Directions

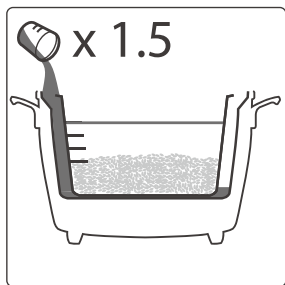
## Example: Six cups of rice for cooking



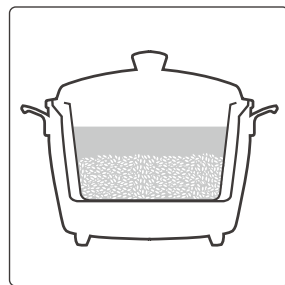
- 1 Add six cups of rice into the Inner Pot, and rinse the rice (repeat 2~3 times) if necessary.



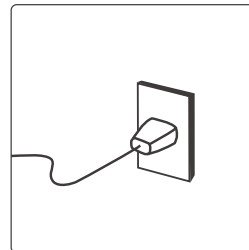
- 2 After rinsing, add water to the line marked "6" in the inner pot.



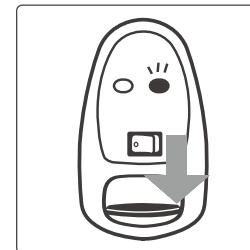
- 3 Add 1.5 cups of water into the outer pot. (use the table on page 10 for reference.)



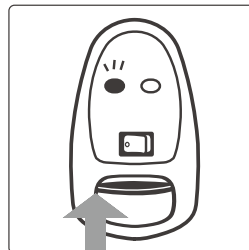
- 4 Put inner pot in the center of the cooker and close the pot cover. (It's not necessary to put on inner pot cover while cooking)



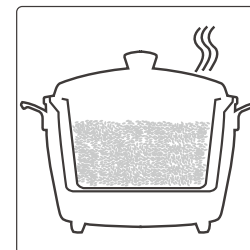
- 5 Insert the plug into the socket.



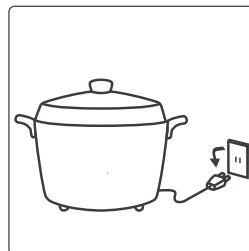
- 6 Push the Cooker Switch lever down to the "COOK" position, and then begin to cook.



- 7 After 25~30 minutes, the Cooker Switch will move up to the keep warm and the light indicating "WARM" will be on instead. (If your switch is "on" in the keep warm function, the cooker will automatically keep the rice warm after cooking.)



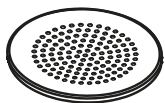
- 8 Do not remove the Pot Cover immediately. Allow the rice to "rest" for 10-15 minutes before removing the Pot Cover. This is commonly recommended to minimise the amount of rice that sticks to the pot.



- 9 When finished, if you do not need to heat or prolonged use, please disconnect the plug to keep safty.

For more information, please check the Rice V.S. Water Tables

## Accessory Directions



### Steam Plate:

First, take the Inner Pot out of the Cooker. Second, put the Steam Plate in the Cooker for steaming eggs, spongecake, and other foods. Then pour a little water into the Cooker and push the Cooker Switch lever down. Using Model No. TAC-10Q/11KN/11B stewing soup can without using steam plate.



### Inner Cover:

When cooking is done, take the Inner Pot out with the handle, and cover the Inner Pot with the Inner Cover. Then you may use the Cooker for any other purposes. **It's not necessary to pot on inner pot cover while cooking**

## Cleaning and Maintenance

- \* Before cleaning, please unplug your Cooker and allow to cool.
- \* Use only dish soap or neutral detergent with soft cloth. DO NOT use benzene, thinner, abrasive cleaners, scouring pads or metallic brushes because they will damage the surfaces of the cooker and other accessories.

### Cooker (Outer Pot with Power Cord set)

- \* DO NOT soak in water or other liquid.
- \* Lightly wipe with a soft-warm-damp cloth.

### Pot Cover and Inner Pot

- \* Lightly wipe with a soft-warm-damp cloth.
- \* Fill with warm soap water and allow to soak before cleaning, it is the best way to clean. Or wash with sponge or soft cloth, non-abrasive detergents may be applied if necessary and dry thoroughly.
- \* The pot cover knobs can be disassembled by the following steps, if necessary.  
To disassemble Knob:  
Press the head of the screw from inside the Pot Cover and turn the Knob in a counter-clockwise direction.  
To Assemble knob:  
Press the screw through the hole from inside the Pot Cover, then turn the Knob in a Clockwise Direction until it is securely tighten.

### Measuring Cup and Spatula

- \* Soak in water and wash with sponge or cloth.

## Other Recipe

### Rice Porridge:

Add the ratio of water to rice of your desired consistency.

Example: When cooking a cup of rice porridge, put 4 cups of water into the inner pot and add water up to the 3rd water level line of the cup into the cooker, then push down the switch lever. After cook switch is off or pop up, you must wait 15 minutes before removing the cover, and you have delicious rice porridge.

### Buns, Dumplings, Wafers, etc.:

Add the ratio of water to make your food thoroughly cooking. If you add the quantity of water up to 1.5-2 water level line, it will take 20-25 minutes to cook.

### Greasy Rice:

Greasy rice is commonly cooked from glutinous rice. When cooking it, consider placing less water in the inner pot, the other procedures are the same as those for cooking rice, except that when the rice is done, remove the cover immediately and put flavors, such as fried meat, mushrooms, shrimps, chestnuts, and oil, into the inner pot, and mix them with the rice. Thus the palatable greasy rice is served. Rice Pudding can be cooked in the same way.

### Brown Rice:

Increase at least one cup of water in the cooker or soak it fully in water for at least 2 hours before cooking. Miscellaneous: Generally, it may be used in all cooking requiring steaming or boiling.

### Eggs I:

Materials: eggs, salt, soy sauce, dried mushrooms, shrimps parsley dried mushrooms, Matsutake, shrimps, lotus seeds, and corianders

It is also convenient to steam eggs with the cooker. Example: When steaming 2 eggs, first add three times amounts of the soup or water, a little salt, soy sauce, and stir them well. Then place them into a suitable porcelain bowl together with dried mushrooms, Matsutake, shrimps, lotus seeds, and corianders for steaming. Finally, fill water to the 2nd water level line in the measuring cup and pour them into the cooker, and then steam for 20-25 minutes to eat.

### Eggs II:

Materials: two eggs, two tea spoon water (about two cups water grid)

First, wash the eggs and place the eggs directly into the Outer Pot. Then, pour the two tea spoon water into the Outer Pot, attach the Pot Cover, and push the switch to start cooking. After the cooking is finished, please put the cooked eggs to cool, and then you can peel the shell to enjoy the eggs. In addition, when steaming the shell eggs, you can use steam plate instead of the inner pot, and each shell eggs with 3-5 waterlevel-line water of the measuring cup. But the quantity of water in the cooker should be inproportion to the amount of shell eggs when more than 4 shell eggs.

### Potato:

Material: potato, a cup of water

First, wash the potatoes and put them into the Inner Pot, and then pour water into the Inner Pot until the water covers the top of all potatoes. Then, pour a cup of water into the Outer Pot, placed the Inner Pot in the cooker, attach the Pot Cover, and push the switch to start cooking.

When the cooking is finished, please wait for 10 minutes to remove the Pot Cover. After that, you can enjoy the delicious potatoes.

**Chicken Breast:**

Materials: chicken breast (about half a pound), two slices of gingers

First, wash the chicken breast and put them into the Inner Pot with two slices of gingers, and then pour water into the Inner Pot until the water covers the top of all chicken breast. Then, pour a cup of water into Outer Pot, placed the Inner Pot in the cooker, attach the Pot Cover, and push the switch to start cooking. When the cooking is finished, please take up the chicken breast immediately. Finally, add some rice wine, salt, and a little pepper on the chicken breast to wait the marinated and cooling process. After that, you can cut them into pieces to make a cold salad or sandwich purposes. In addition, you can use remaining pour chicken soup to make some special soup, such as tofu-egg soup and corn-egg soup.

**Corns:**

Materials: Three corns (cut six pieces of corns without leaves)

First, wash the six pieces of corns and put them into Inner Pot, and then pour a cup of water into the Inner Pot and a cup of water into Outer Pot. Then, placed the Inner Pot in the cooker, attach the Pot Cover, and push the switch to start cooking. After the cooking is finished, you can enjoy the corns.

**Pizza:**

Materials: two pieces of cool pizzas, one slice of the foil

First, the foil settles in the Outer Pot. Then, place two pieces of cool pizza on the foil, attach the Pot Cover, and push the switch to start cooking. After the cooking is finished, you can enjoy the pizzas.

For other dishes, please referring to <http://tatung3csvc.pixnet.net/blog/category/2390864> or search key word : 大同料理廚房

## White Rice V.S. Water Tables

The proportion of Rice and Water			Time needed for cooking (Minutes)
Quantity of Rice Measuring Cup	Quantity of Water		
	Water in the inner pot (Including rice)	Water in the cooker (Measuring Cup)	
1	1 Line	0.5~1	15~30
2	2 Line		
3	3 Line		
4	4 Line		
5	5 Line	1.5	30~45
6	6 Line		
7	7 Line		
8	8 Line		
9	9 Line		
10	10 Line		
11	11 Line	2	45~60
12	12 Line		
13	13 Line		
14	14 Line		
15	15 Line		
16	16 Line	2.5	60~70
17	17 Line		
18	18 Line		
19	19 Line		
20	20 Line		

Remarks:

Due to the climate and temperature, it may be different to stew and boil time. This table is based on water temperature of 20C.

# Product Specifications

Model	TAC-3A	TAC-6G	TAC-6GS	TAC-06KN	TAC-06Q
Volume (Max. Rice Volume <Cup>)	3	6	6	6	6
Capacity (Max. Inner Pot Capacity <L>)	1.6	2.4	2.4	2.4	2.4
Available Voltage (Follow Local Voltage)	110V/120V/220V/240V				
Power Consumption					
Cooking	350W	600W	600W	600W	600W
Keep-warm	35W	35W	35W	35W	35W
Keep-Warm Switch		●	●	●	●
Standard Accessory (Material)					
Inner Pot	◎	◎	◎	◎	◎
Inner Cover		●	◎	◎	◎
Steam Plate		●	◎	◎	◎
Spatula	●	●	●	●	●
Measuring Cup	●	●	●	●	●
User Manual	●	●	●	●	●
Dimension & Weight					
Product Dimension H x W x D (mm) / Set H x W x D (inch) / Set	220x203x203 8.7x8x8	240x310x255 9.4x12.2x10	240x310x255 9.4x12.2x10	240x310x255 9.4x12.2x10	220x308x260 8.7x12.2x10.2
Net Weight (Kg) / Set Net Weight(lb) / Set	2.1 4.6	2.5 5.5	2.7 6	3.2 7	2.8 6.2

TAC-10G	TAC-10Q	TAC-10GS	TAC-11A	TAC-11B	TAC-11KN	TAC-11KA
10	10	10	11	11	11	11
4	4	4	4	4	4	4
700W	700W	700W(CCC) 800W(UL)	760W	700W	760W	760W
40W	40W	40W	40W	40W	40W	40W
●	●	●			●	●
◎	◎	◎	◎◎	◎	◎	◎◎
●	◎	◎	◎	◎	◎	◎
●	◎	◎	◎	◎	◎	◎
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
265x348x290 10.4x13.7x11.4	265x348x295 10.4x13.7x11.6	265x348x290 10.4x13.7x11.4	272x372x310 10.7x14.6x12.2	258x369x312 10.1x14.5x12.3	265x348x290 10.4x13.7x11.4	272x372x310 10.7x14.6x12.2
3.6 7.9	3.9 8.6	3.8 8.4	5 11	5.4 11.9	4.7 10.4	4.7 10.4



Model	TAC-11QN	TAC-15	TAC-15GS	TAC-20	TAC-20S
Volume (Max. Rice Volume <Cup>)	11	15	15	20	20
Capacity (Max. Inner Pot Capacity <L>)	4	6	6	9	9
Available Voltage (Follow Local Voltage)	110V/120V/220V/240V				
Power Consumption					
Cooking	700W	1000W	1000W	1200W	1200W
Keep-warm	40W	50W	50W	80W	80W
Keep-Warm Switch	●		●		
Standard Accessory(Material)					
Inner Pot	◎	●	◎	●	◎
Inner Cover	◎	●	◎	●	●
Steam Plate	◎	●	◎	●	●
Spatula	●	●	●	●	●
Measuring Cup	●	●	●	●	●
User Manual	●	●	●	●	●
Dimension & Weight					
Product Dimension H x W x D (mm) / Set H x W x D (inch) / Set	265x348x290 10.4x13.7x11.6	290x285x330 11.4x11.2x13	290x285x330 11.4x11.2x13	315x418x370 12.4x16.5x14.6	315x418x370 12.4x16.5x14.6
Net Weight (Kg) / Set Net Weight(lb) / Set	4.7 10.4	5.2 11.5	5.4 11.9	5.9 13	6.3 13.9

◎ SUS304 Stainless Steel    ◎ SUS304 Stainless Steel + Nano Ceramic Coating

\* The above specifications are for Reference Only, and all models and specifications subject to change without any notice.

Please check the actual specifications for any purchased products.

\* The voltage of all products MUST follow the local voltage for using correctly!

## Troubleshooting

### 1. No power?

Please confirm whether the electrical power cord is plugged in socket, or the overload device of this socket has been tripped.

### 2. The cooker does not work?

Please confirm whether the Cooker Switch lever has been down, or cooking if the power cord is plugged in.

### 3. The food is unable to be cooked for the prepared food?

Please confirm whether the Cooker Cover is closed perfectly, or if the water has been added to the Outer Pot sufficiently.

### 4. When the power cord of the Cooker is the separated-type model, no power?

Please check the power joint of the Cooker to see whether there is contamination or moisture patina on the joint. If YES, please immediately contact the qualified Maintenance Staff to get new power cord. This is the best way to avoid fire danger.

# 目錄

安全注意事項	18
電鍋總覽	19
包裝箱內容物	19
使用前注意事項	19
認識大同電鍋	21
使用方法	22
附件使用方法	24
清潔與保養	24
製作其他美食	25
米和水份量關係表	27
產品規格	28
故障排除	31

# 安全注意事項



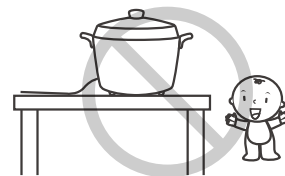
❶ 本產品僅限於室內廚房使用如家庭、商店、辦公室、農莊、酒店、汽車旅館、民宿等，請勿於戶外使用。



❷ 當電器處於高溫狀態下，或裝有熱水或熱油時，請先拔下插頭，利用提把或捏手幫助移動並特別小心，此外如欲取出或放入物品時，請待電器稍冷卻後再進行。



❸ 使用本產品時，請勿靠近火爐或放在加熱中的烤箱內使用。



❹ 本產品具有高溫之危險性，嚴禁兒童玩耍靠近以及行為能力不全或缺乏相關經驗之人使用，如需使用請在家長或專人陪同下正確使用。



❺ 勿將本產品及其電源線浸於水或其他液體中，以防漏電，並注意電源線擺放位置，遠離有尖角的桌邊或接觸高溫物品。



❻ 本產品請勿在非指定之狀況或搭載非原廠指定之附件器具下使用，例如電源線插頭採極性防呆保護，請勿自行拆解替換，若本體或其電源零件有損壞、故障或不正常時，請停止使用並送到指定服務站由專業人員檢修。

# 電鍋總覽

## 包裝箱內容物



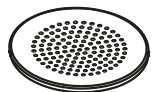
電鍋本體



內鍋



內鍋蓋 (選配)



蒸盤 (選配)



計量杯



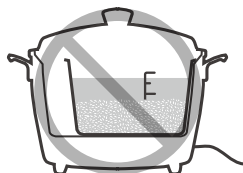
飯匙

★ 以上規格配件僅供參考，依各機型實際出貨狀況為準，規格變更恕不另行通知。

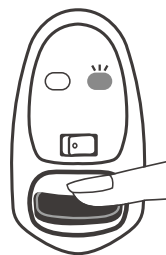
## 使用前注意事項



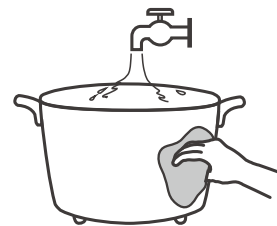
- 1 內鍋水量勿超越最高水位線，易造成水外溢到外鍋（建議當煮、燉湯時，內鍋放置於蒸盤上，可避免油水外溢），進而影響烹調時間與損傷鍋具。



- 2 內鍋位置請輕放置於外鍋中央，可避免蒸煮的米飯不均勻問題。



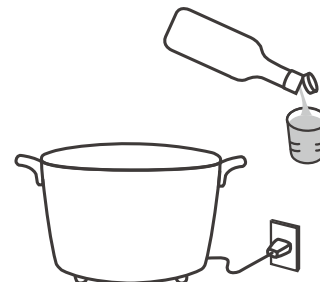
- 3 一般使用狀況下，按下開關按鍵，煮飯指示燈亮起，當燉煮完成時，開關自動跳上進入保溫狀態，其自動切斷電流並非保險絲燒斷（電壓低於正常值 10% 時，燉煮時間可能稍加變長），另外燉煮過程中，電源意外中斷時請勿掀開鍋蓋，待電源恢復後燉煮將會繼續完成。



- 4 第一次使用時，請以中性清潔劑清洗不鏽鋼材質附件，並於外鍋加水 2-3 杯，置入以上附件（內鍋蓋除外）蒸煮約半小時後，再行燉煮食物；外鍋不可直接浸入水中沖洗，只需以水清洗外鍋內壁即可。



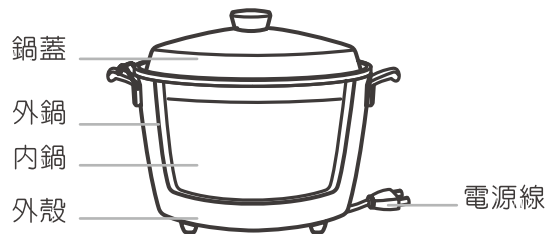
- 5 當完成煮飯開關跳開時，利用鍋內餘熱繼續蒸炊，請稍待 10-15 分鐘再打開鍋蓋，米飯味道會更好。另外，**請注意保溫時間不宜超過 3 小時。**



- 6 不鏽鋼內鍋與外鍋（已作防氧化處理），在使用後會因水質（含有石灰質或雜質）及使用方式而產生紅斑斑紋或變色的現象，請安心使用。另外可倒入“1 計量杯之白醋於外鍋中，加水至 8 分滿”或“1 計量杯之白醋於不鏽鋼內鍋加入水至最高刻度”後，予以加熱至水滾即可回復，再度產生上述現象時，可反覆操作。

## 認識大同電鍋

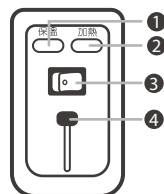
### 各部名稱



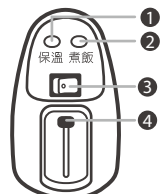
### 開關指示



TAC-6G/6GS/  
06KN/10G/10GS



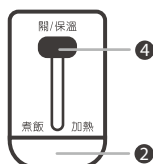
TAC-11KA



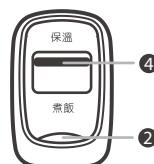
TAC-11KN/15GS



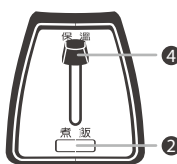
TAC-06Q/10Q  
/11QN



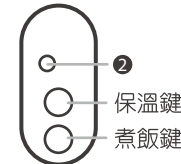
TAC-11A



TAC-11B



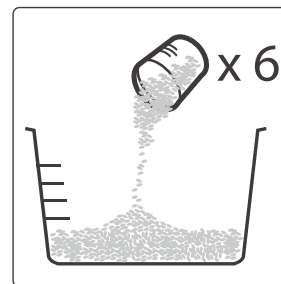
TAC-15/20/20S



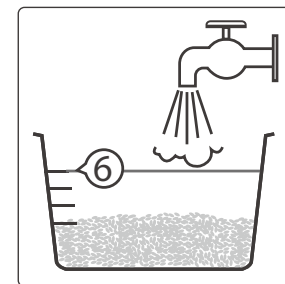
TAC-3A

## 使用方法

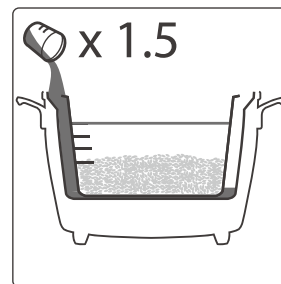
以煮 6 人份量為例：



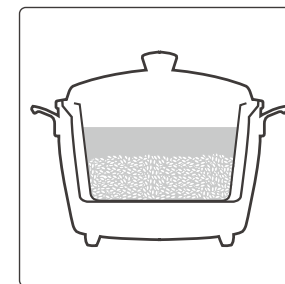
- ① 利用附件之計量杯量取生米 6 杯，並放進內鍋淘洗約 2-3 次。



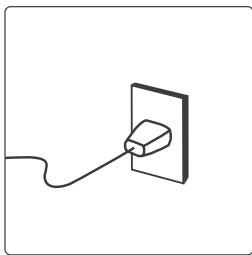
- ② 淘洗完成後，取水加入裝有米之內鍋裏，直至內鍋側壁記有「6」的刻度位置。



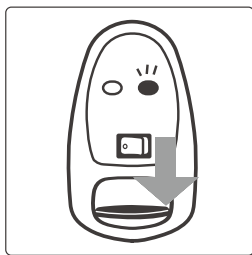
- ③ 再以計量杯量取 1.5 杯的水倒進外鍋裡。（所需刻度已標記於計量杯杯身上）可參閱 P.27 米與水份量關係表。



- ④ 將內鍋輕輕放置於外鍋的中央位置並蓋上鍋蓋。（烹煮時不需使用內鍋蓋）



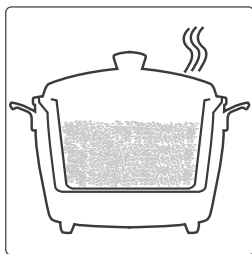
5 將插頭插入電源插座。



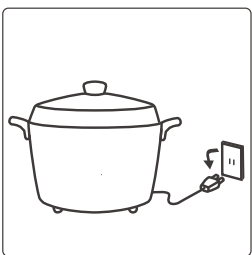
6 按下開關按鈕，煮飯指示燈隨即亮起，開始煮飯。



7 約 25 分鐘左右，開關按鈕自動跳上，完成煮飯並進入保溫狀態。



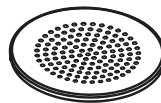
8 請稍等，約 15 分鐘不要立即打開鍋蓋，利用鍋內餘熱繼續蒸炊，米飯味道會更好，且可減少米飯黏於鍋底。



9 使用完畢，不需保溫或長時間不使用時，請拔下插頭。

★ 如需更多資訊，請參閱米與水份量關係表

## 附件使用方法



### 蒸盤：

取出內鍋（不使用），將蒸盤置入電鍋內，可蒸蛋、蛋糕或其他食物，然後按下開關燉煮。TAC-10G/11KN/11B 系列可以不用再放蒸盤。



### 內鍋蓋：

當飯煮好後，取出內鍋，可蓋上內鍋蓋於內鍋上，然後電鍋可繼續燉煮其他食物。烹煮時不需使用內鍋蓋！

## 清潔與保養

- 清潔電鍋前，先拔掉電源插頭等其冷卻。僅能使用肥皂、洗碗精及中性清潔劑等以軟布擦拭。
- 不可使用汽油、松節油、去污粉、菜瓜布、金屬刷等，因其可能造成電鍋表面及附件之損傷。

### 本體（外鍋，外殼與電源線）：

- 不要浸於水或其他液體中。
- 輕輕地用可飲用熱水沾濕軟布擦拭，必要時可以加些許清潔劑。

### 鍋蓋與內鍋：

- 以可飲用熱水沾濕軟布輕輕擦拭。
- 每次飯後或食物用完後，可將其浸泡於可飲用熱水中以海棉或軟布清洗，必要時也可使用中性的清潔劑。這是最容易清潔的方法。
- 請務必以軟布擦拭。
- 鍋蓋鈕必要時可以下列步驟拆解。

#### 拆解時：

從鍋蓋裡壓住螺絲頭，將鍋蓋鈕反時針方向旋鬆即可。

#### 組合時：

把螺絲由內穿過鍋蓋孔並用手壓住，再將鍋蓋鈕順時針方向旋緊即可。

### 計量杯與飯匙：

- 置於水中以海棉或軟布洗淨。

# 製作其他美食

## 煮稀飯：

煮稀飯時內鍋水量約米量之 4-5 倍，但以內鍋之最高刻度為限。外鍋水量為量杯的 3-5 刻度，可以軟硬的喜好調節。例如：煮一杯米，內鍋放水 4 杯，外鍋放入量杯 3 刻度的水，然後按下開關即可自動煮成稀飯，非常簡便。開關跳上斷電後請靜放約 10-15 分鐘利用鍋內餘熱使稀飯更均勻好吃。

## 蒸包子、餃子、糕餅：

依所蒸時間長短，酌予增減外鍋水量。若水量為計量杯 5 刻度為 15 分鐘左右。  
(將一片菜葉放在蒸盤上，把包子、餃子置在菜葉上蒸煮，可以減少黏附於鍋具上)

## 煮油飯、糯米飯：

煮油飯、糯米飯時酌量減少內鍋的水，其餘與煮飯時相同。煮熟，自動斷電後，請立即打開鍋蓋，將用油炒好的肉、香菇、蝦米、栗子等佐料放進內鍋與米飯攪拌適宜，即可得到美味的油飯。八寶飯亦可類推應用。

## 煮糙米、胚芽米：

煮糙米、胚芽米至少增加 1 計量杯的水放進外鍋；或是米洗淨後浸泡 2 小時以上，然後按下開關即可。

## 蒸蛋一：

材料：兩個蛋時、鹽、醬油、松茸、香菇、蝦米、蓮子、香菜

作法：

1. 蒸兩個蛋時，可先加上約 3 倍的清湯或水，再添上少量的鹽、醬油將之攪拌均勻
2. 然後把松茸、香菇、蝦米、蓮子、香菜等一起放在蒸碗內
3. 在外鍋放進計量杯 2 刻度的水，按下開關，經過 20-25 分鐘即可享用

## 蒸蛋二：

材料：二個雞蛋、兩茶匙水（大約二格的量杯水水位）

做法：

1. 將雞蛋洗淨後直接置於電鍋外鍋
2. 將兩茶匙水倒入電鍋
3. 蓋上外鍋蓋，按下開關煮約至開關跳起
4. 取出煮好的雞蛋，冷卻後即可剝蛋殼食用  
帶殼蒸蛋時，可以不使用內鍋而直接將蛋放在蒸盤來蒸，外鍋的水量，每個蛋以計量杯 3-5 刻度水量為準。（須同時蒸 4 個以上時得按比例增加水量）

## 煮馬鈴薯：

材料：馬鈴薯 6 顆及、一杯水

做法：

1. 將馬鈴薯洗淨後放入內鍋並加入水至蓋 馬鈴薯
2. 將一杯水倒入外鍋裡，在將 鍋的材料置於外鍋
3. 蓋上鍋蓋並按下開關
4. 開關跳起繼續悶 10 分鐘煮熟的馬鈴薯即可取出食用

## 煮雞胸肉：

材料：去皮雞胸肉一片（大約半磅）、二片薑

做法：

1. 將雞胸肉洗淨置於 鍋，加水置蓋 雞肉，同時將薑片加入內鍋

2. 倒入一杯水在外鍋，將 鍋的雞胸及水擺到外鍋中

3. 蓋上鍋蓋，按下開關煮約至開關跳起

4. 即時取出雞胸肉

5. 加一條根米酒，及少許胡椒鹽在煮熟的雞胸上，醃冷之後可切成雞片做沙拉或三明治之用

6. 煮好的雞湯可做豆腐蛋花湯或玉米蛋花湯

## 煮玉蜀黍（玉米）：

材料：玉米三根（切成六塊）

做法：

1. 玉米洗淨並剝掉外層葉子
2. 將六塊玉米放入 鍋 加一杯水在內鍋
3. 倒一杯水 外鍋裡，在將內鍋置於外鍋中
4. 將鍋蓋蓋好，按下開關至開關跳起，把鍋蓋打開取出玉米即可食用

## 熱披薩：

材料：隔夜披薩二塊及錫箔紙一張

做法：

1. 將錫箔 擺平在外鍋中，在將隔夜兩塊披薩放在錫箔紙上
2. 將外鍋蓋蓋好，按下開關，等開關跳起之後，熱的披薩即可食用

其他相關佳餚，請參閱網址：<http://tatung3csvc.pixnet.net/blog/category/2390864> 或搜尋關鍵字：大同料理廚房

## 米和水份量關係表

米和水量分配			自動斷電時間 (分鐘)
米量 (計量杯)	水量		
	內鍋水位線 (連米在內)	外鍋 (計量杯)	
1	1 刻	0.5-1	15-30
2	2 刻		
3	3 刻		
4	4 刻		
5	5 刻	1.5	30-45
6	6 刻		
7	7 刻		
8	8 刻		
9	9 刻		
10	10 刻		
11	11 刻	2	45-60
12	12 刻		
13	13 刻		
14	14 刻		
15	15 刻		
16	16 刻		
17	17 刻	2.5	60-70
18	18 刻		
19	19 刻		
20	20 刻		

備註：由於氣候及溫度變化，燉煮時間可能不同，此對照表係依水溫 20C 為基準。

## 產品規格

型 名	TAC-3A	TAC-6G	TAC-6GS	TAC-06KN	TAC-06Q
人份	3	6	6	6	6
內鍋容量 (公升)	1.6	2.4	2.4	2.4	2.4
電壓 (依出貨地)	110V/120V/220V/240V				
消耗功率					
烹煮時	350W	600W	600W	600W	600W
保溫時	35W	35W	35W	35W	35W
保溫開關		●	●	●	●
配件 (材質)					
內鍋	◎	◎	◎	◎	◎
內鍋蓋		●	◎	◎	◎
蒸盤		●	◎	◎	◎
飯匙	●	●	●	●	●
量杯	●	●	●	●	●
說明書	●	●	●	●	●
產品尺寸與重量					
尺寸 (公釐)	220x203x203	240x310x255	240x310x255	240x310x255	220x308x260
淨重 (公斤)	2.1	2.5	2.7	3.2	2.8

型 名	TAC-10G	TAC-10Q	TAC-10GS	TAC-11A	TAC-11B
人份	10	10	10	11	11
內鍋容量 (公升)	4	4	4	4	4
電壓 (依出貨地)	10V/120V/220V/240V				
消耗功率					
烹煮時	700W	700W	700W(CCC) 800W(UL)	760W	700W
保溫時	40W	40W	40W	40W	40W
保溫開關	●	●	●		
配件 (材質)					
內鍋	◎	◎	◎	◎	◎
內鍋蓋	●	◎	◎	◎	◎
蒸盤	●	◎	◎	◎	◎
飯匙	●	●	●	●	●
量杯	●	●	●	●	●
說明書	●	●	●	●	●
產品尺寸與重量					
尺寸 (公釐)	265x348x290	265x348x295	265x348x290	272x372x310	258x369x312
淨重 (公斤)	3.6	3.9	3.8	5	5.4

TAC-11KN	TAC-11KA	TAC-11QN	TAC-15	TAC-15GS	TAC-20	TAC-20S
11	11	11	15	15	20	20
4	4	4	6	6	9	9
760W	760W	700W	1000W	1000W	1200W	1200W
40W	40W	40W	50W	50W	80W	80W
●	●	●		●		
◎	◎	◎	●	◎	●	◎
◎	◎	◎	●	◎	●	●
◎	◎	◎	●	◎	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
265x348x290	272x372x310	265x348x290	290x285x330	290x285x330	315x418x370	315x418x370
4.7	4.7	4.7	5.2	5.4	5.9	6.3

◎ SUS304 不鏽鋼

◎ SUS304 不鏽鋼 + 奈米陶瓷塗層

★ 以上規格配件僅供參考，依各機型實際出貨狀況為準，規格變更恕不另行通知。

★ 產品電壓依出貨地不同而不同，請依實際出貨產品正確使用電壓規格！



# 故障排除

## 1. 無電源？

請確認電鍋電源線插頭是否已插上插座或者插座之過負載裝置已跳開。

## 2. 無法進行烹煮動作？

請確認烹煮開關是否已經按下或者電源插頭是否已插上。

## 3. 食物無法蒸煮為熟食

請確認蒸煮時，鍋蓋是否已緊閉或者水量是否已充足加入外鍋內。

## 4. 電鍋之電源線為分離式時，無電源？

請確認與鍋體接觸處之接頭，是否有污損或因為潮濕產生銅綠，請即刻報修取得替代電源線，以免發生火災造成危險。

# 目录

安全注意事项 .....	33
电锅总览 .....	34
包装箱内容物 .....	34
使用前注意事项 .....	34
认识大同电锅 .....	35
使用方法 .....	36
附件使用方法 .....	38
清洁与保养 .....	38
制作其他美食 .....	39
米和水份量关系表 .....	41
产品规格 .....	42
故障排除 .....	45

## 安全注意事项



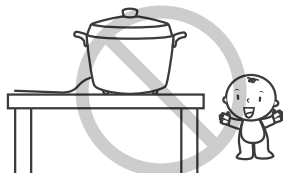
- ① 本产品仅限于室内厨房使用如家庭、商店、办公室、农庄、酒店、汽车旅馆、民宿等，请勿于户外使用。



- ② 当电器处于高温状态下或装有热水或热油时，请先拔下插头，利用提把或捏手帮助移动并特别小心，此外如欲取出或放入物品时请待电器稍冷却后再进行。



- ③ 使用本产品时请勿靠近火炉或放在加热中的烤箱内使用。



- ④ 本产品具有高温之危险性，严禁儿童玩耍靠近以及行为能力不全或缺乏相关经验之人使用，如需使用请在家长或专人陪同下正确使用。



- ⑤ 勿将本产品及其电源线浸于水或其他液体中以防漏电，并注意电源线摆放位置，远离有尖角的桌边或接触高温的物品。



- ⑥ 本产品请勿在非指定之状况或搭载非原厂指定之附件器具下使用，例如电源线插头采极性防呆保护，请勿自行拆解替换，若本体或其电源零件有损坏、故障或不正常时，请停止使用并送到指定服务站由专业人员检修。

## 电锅总览

### 包装箱内容物



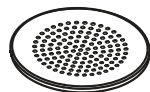
电锅本体



内锅



内锅盖 (选配)



蒸盘 (选配)



计量杯



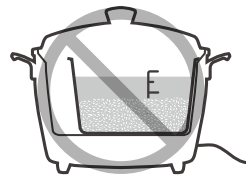
饭勺

以上规格配件仅供参考，依各机型实际出货状况为准，规格变更恕不另行通知。

### 使用前注意事项



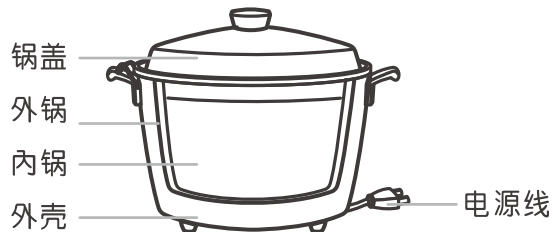
- ① 水量勿超越最高水位线，易造成水外溢到外锅（建议当煮、炖汤时内锅放置于蒸盘上，可避免油水外溢），进而影响烹调时间与损伤锅具。



- ② 内锅位置请轻放置于外锅中央，可避免蒸煮的米饭不均匀问题。

## 认识大同电锅

### 各部名称

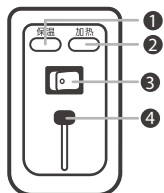


### 开关指示

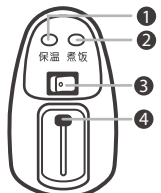


- ① 保温灯
- ② 煮饭灯
- ③ 保温开关
- ④ 开关按键

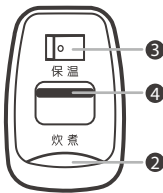
TAC-6G/6GS/  
06KN/10G/10GS



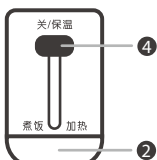
TAC-11KA



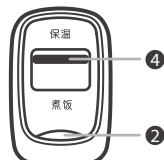
TAC-11KN/15GS



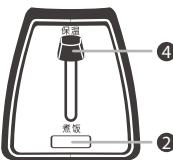
TAC-06Q/10Q  
/11QN



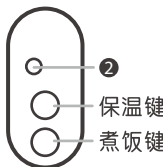
TAC-11A



TAC-11B



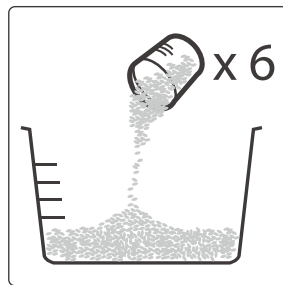
TAC-15/20/20S



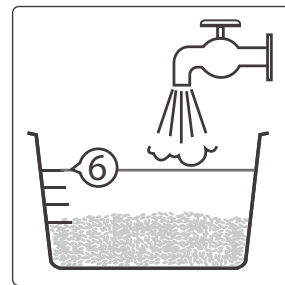
TAC-3A

## 使用方法

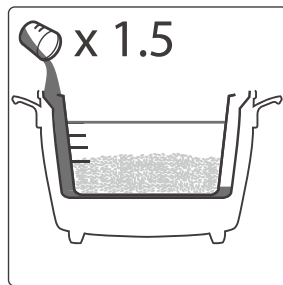
以煮 6 人份量为例：



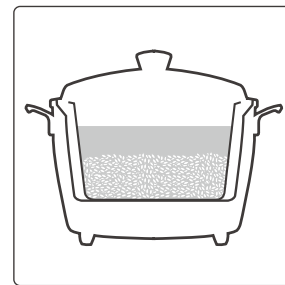
- ① 利用附件之计量杯量取生米 6 杯，并放进内锅淘洗约 2~3 次。



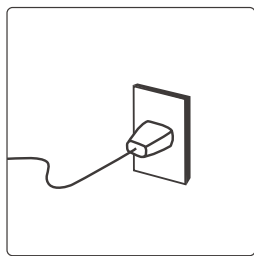
- ② 淘洗完成后，取水加入装有米之内锅里，直至内锅侧壁记有「6」的刻度位置。



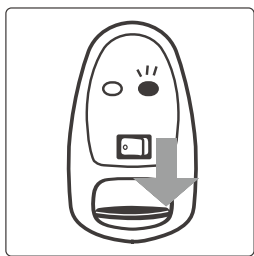
- ③ 再以计量杯量取 1.5 杯的水倒进外锅里。（所需刻度已标记于计量杯杯身上）可参阅 P.41 米与水份量关系表。



- ④ 将内锅轻轻放置于外锅的中央位置并盖上锅盖。烹煮时不需使用内锅盖。



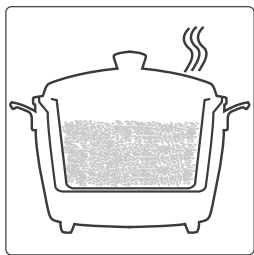
⑤ 将插头插入电源插座。



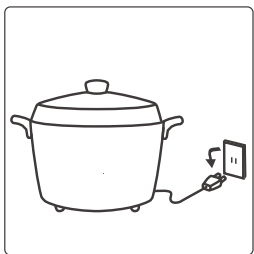
⑥ 按下开关按键，煮饭指示灯随即亮起，开始煮饭。



⑦ 约 25 分钟左右，开关按键自动跳上，完成煮饭并进入保温状态。



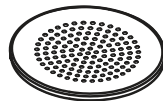
⑧ 请稍等，约 15 分钟不要立即打开锅盖，利用锅内余热继续蒸炊，米饭味道会更好，且可减少米饭黏于锅底。



⑨ 使用完毕，不需保温或长时间不使用时，请拔下插头。

如需更多信息，请参阅米与水份量关系表

## 附件使用方法



蒸盘：

取出内锅（不使用），将蒸盘置入电锅内，可蒸蛋、蛋糕或其他食物然后按下开关炖煮。TAC-10G/11KN/11B 系列可以不用再放蒸盘。



内锅盖：

当饭煮好后，取出内锅，可盖上内锅盖于内锅上，然后电锅可继续炖煮其他食物。烹煮时不需使用内锅盖！

## 清洁与保养

- 清洁电锅前，先拔掉电源插头等其冷却。仅能使用肥皂、洗碗精及中性清洁剂等以软布擦拭。
- 不可使用汽油、松节油、去污粉、菜瓜布、金属刷等，因其可能造成电锅表面及附件之损伤。

本体（外锅，外壳与电源线）：

- 不要浸于水或其他液体中。
- 地用可饮用热水沾湿软布擦拭，必要时可以加些许清洁剂。

锅盖与内锅：

- 以可饮用热水沾湿软布轻轻擦拭。
- 每次饭后或食物用完后，可将其浸泡于可饮用热水中以海棉或软布清洗，必要时也可使用中性清洁剂。这是最容易清洁的方法。
- 请务必以软布擦拭。
- 锅盖钮必要时可以下列步骤拆解。

拆解时：

从锅盖里压住螺丝头，将锅盖钮反时针方向旋松即可。

组合时：

把螺丝由内穿过锅盖孔并用手压住，再将锅盖钮顺时针方向旋紧即可。

计量杯与饭匙：

- 置于水中以海棉或软布洗净。

# 制作其他美食

## 煮稀饭：

煮稀饭时内锅水量约米量之 4~5 倍，但以内锅之最高刻度为限。外锅水量为量杯的 3~5 刻度，可以软硬的喜好调节。例如：煮一杯米，内锅放水 4 杯，外锅放入量杯 3 刻度的水，然后按下开关即可自动煮成稀饭，非常简便。开关跳上断电后请静放约 10~15 分钟利用锅内余热使稀饭更均匀好吃。

## 蒸包子、饺子、糕饼：

依所蒸时间长短，酌予增减外锅水量。若水量为计量杯 5 刻度为 15 分钟左右。  
(将一片菜叶放在蒸盘上，把包子、饺子置在菜叶上蒸煮，可以减少黏附于锅具上)

## 煮油饭、糯米饭：

煮油饭、糯米饭时酌量减少内锅的水，其余与煮饭时相同。煮熟，自动断电后，请立即打开锅盖，将用油炒好的肉、香菇、虾米、栗子等佐料放进内锅与米饭搅拌均匀，即可得到美味的油饭。八宝饭亦可类推应用。

## 煮糙米、胚芽米：

煮糙米、胚芽米至少增加 1 计量杯的水放进外锅；或是米洗净后浸泡 2 小时以上，然后按下开关即可。

## 蒸蛋一：

材料：两个蛋时、盐、酱油、松茸、香菇、虾米、莲子、香菜

### 作法：

1. 蒸两个蛋时，可先加上约 3 倍的清汤或水，再添上少量的盐、酱油将之搅拌均匀
2. 然后把松茸、香菇、虾米、莲子、香菜等一起放在蒸碗内
3. 在外锅放进计量杯 2 刻度的水，按下开关，经过 20~25 分钟即可享用

## 蒸蛋二：

材料：二个鸡蛋、两茶匙水(大约二格的量杯水)

### 做法：

1. 将鸡蛋洗净后直接置于电饭锅外锅内
2. 将两茶匙水倒入电饭锅
3. 盖上外锅盖，按下开关煮约至开关跳起
4. 取出煮好的鸡蛋，冷却后即可剥蛋壳食用  
带壳蒸蛋时，可以不使用内锅而直接将蛋放在蒸盘来蒸，外锅的水量，每个蛋以计量杯 3~5 刻度水量为准。(须同时蒸 4 个以上时得按比例增加水量)

## 煮马铃薯：

材料：马铃薯 6 颗及、一杯水

### 做法：

1. 将马铃薯洗净后放入内锅并加入水至盖满马铃薯
2. 将一杯水倒入外锅里，在将内锅的材料置于外锅
3. 盖上锅盖并按下开关
4. 开关跳起继续闷 10 分钟煮熟的马铃薯即可取出食用

## 煮鸡胸肉：

材料：去皮鸡胸肉一片(大约半磅)、二片姜

### 做法：

1. 将鸡胸肉洗净置于内锅，加水置盖满鸡肉，同时将姜片加入内锅
2. 倒入一杯水在外锅，将内锅的鸡胸及水摆到外锅中
3. 盖上锅盖，按下开关煮约至开关跳起
4. 实时取出鸡胸肉
5. 加一条根米酒，及少许胡椒盐在煮熟的鸡胸上，腌冷之后可切成鸡片做色拉或三明治之用
6. 煮好的鸡汤可做豆腐蛋花汤或玉米蛋花汤

## 煮玉蜀黍(玉米)：

材料：玉米三根(切成六块)

### 做法：

1. 玉米洗净并剥掉外层叶子
2. 将六块玉米放入内锅 加一杯水在内锅
3. 倒一杯水于外锅里，在将内锅置于外锅中
4. 将锅盖盖好，按下开关至开关跳起，把锅盖打开取出玉米即可食用

## 热披萨：

材料：隔夜披萨二块及锡箔纸一张

### 做法：

1. 将锡箔纸摆平在外锅中，在将隔夜两块披萨放在锡箔纸上
2. 将外锅盖盖好，按下开关，等开关跳起之后，热的披萨即可食用

其他相关佳肴，请参阅网址：<http://tatung3csvc.pixnet.net/blog/category/2390864> 或搜寻关键词：大同料理厨房

## 米和水份量关系表

米和水量分配			自动断电时间 (分钟)
米量 计量杯	水量		
	内锅水位线 (连米在内)	外锅 (计量杯)	
1	1 刻	0.5-1	15-30
2	2 刻		
3	3 刻		
4	4 刻		
5	5 刻	1.5	30-45
6	6 刻		
7	7 刻		
8	8 刻		
9	9 刻		
10	10 刻		
11	11 刻	2	45-60
12	12 刻		
13	13 刻		
14	14 刻		
15	15 刻		
16	16 刻		
17	17 刻	2.5	60-70
18	18 刻		
19	19 刻		
20	20 刻		

备注：由于气候及温度变化，炖煮时间可能不同，此对照表系依水温 20C 为基准。

## 产品规格

型 名	TAC-3A	TAC-6G	TAC-6GS	TAC-06KN	TAC-06Q
人份	3	6	6	6	6
内锅容量 (公升)	1.6	2.4	2.4	2.4	2.4
电压 (依出货地)	110V/120V/220V/240V				
消耗功率					
烹煮时	350W	600W	600W	600W	600W
保温时	35W	35W	35W	35W	35W
保温开关		●	●	●	●
配件 (材质)					
内锅	◎	◎	◎	◎	◎
内锅盖		●	◎	◎	◎
蒸盘		●	◎	◎	◎
饭匙	●	●	●	●	●
量杯	●	●	●	●	●
说明书	●	●	●	●	●
产品尺寸与重量					
尺寸 (公厘)	220x203x203	240x310x255	240x310x255	240x310x255	220x308x260
净重 (公斤)	2.1	2.5	2.7	3.2	2.8

型 名	TAC-10G	TAC-10Q	TAC-10GS	TAC-11A	TAC-11B
人份	10	10	10	11	11
内锅容量 (公升)	4	4	4	4	4
电压 (依出货地)	10V/120V/220V/240V				
消耗功率					
烹煮时	700W	700W	700W(CCC) 800W(UL)	760W	700W
保温时	40W	40W	40W	40W	40W
保温开关	●	●	●		
配件 (材质)					
内锅	◎	◎	◎	◎	◎
内锅盖	●	◎	◎	◎	◎
蒸盘	●	◎	◎	◎	◎
饭匙	●	●	●	●	●
量杯	●	●	●	●	●
说明书	●	●	●	●	●
产品尺寸与重量					
尺寸 (公厘)	265x348x290	265x348x295	265x348x290	272x372x310	258x369x312
净重 (公斤)	3.6	3.9	3.8	5	5.4

TAC-11KN	TAC-11KA	TAC-11QN	TAC-15	TAC-15GS	TAC-20	TAC-20S
11	11	11	15	15	20	20
4	4	4	6	6	9	9
760W	760W	700W	1000W	1000W	1200W	1200W
40W	40W	40W	50W	50W	80W	80W
●	●	●		●		
◎	◎	◎	●	◎	●	◎
◎	◎	◎	●	◎	●	●
◎	◎	◎	●	◎	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
265x348x290	272x372x310	265x348x290	290x285x330	290x285x330	315x418x370	315x418x370
4.7	4.7	4.7	5.2	5.4	5.9	6.3

◎ SUS304 不锈钢    ◎ SUS304 不锈钢 + 奈米陶瓷涂层

以上规格配件仅供参考，依各机型实际出货状况为准，规格变更恕不另行通知。  
产品电压依出货地不同而不同，请依实际出货产品正确使用电压规格！

# 故障排除

## 1. 无电源？

请确认电饭锅电源线插头是否已插上插座或者插座之过载装置已跳开。

## 2. 无法进行烹煮动作？

请确认烹煮开关是否已经按下或者电源插头是否已插上。

## 3. 食物无法蒸煮为熟食

请确认蒸煮时，锅盖是否已紧闭或者水量是否已充足加入外锅内。

### 美國大同電鍋型號保修內容

- 一、非人為因素，憑收據自購買日起一年內保修。
- 二、保修期間內，因下列情形故障者，美國大同公司將不負責任。
  1. 使用不當或自行拆卸。
  2. 不正當清洗。
  3. 無收據。
  4. 超出保修期限。
  5. 天災或未按規定電壓所造成的損害。
- 三、保修期間內，美國大同公司僅負責產品維修，產品更換費用及寄回費用，產品送修費用由消費者承擔。

#### 美國大同售後服務處

Tatung Co. of America, Inc.

Customer Service Department

2850 El Presidio Street

Long Beach, CA 90810

1-800-827-2850 Ext.242



