ZOJIRUSHI

USA

鐵板萬用鍋
使用說明書

EP-PPC10

目錄

安全注意事項.....2
各部位名稱.....4
使用方法.....5
清理.....7
零件、消耗品.....7
認為故障時.....8
規格.....8

ZOJIRUSHI CORPORATION

安全注意事項　務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因錯誤操作而導致的危險及損害程度，按以下區分說明。

⚠ **警告** 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。	⚠ **注意** 表示如果操作有誤，可能會導致輕傷或房屋、財物等損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分予以說明。

⃠ 不得進行的「禁止」內容。	❗ 務必實行的「指示」內容。

●閱讀後，請保管在使用者隨時都可看到的地方。
●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

⚠ 警告

請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸或擅自修理。

否則，會導致火災、觸電、受傷。需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。

請勿浸水或濺水。

否則，會有短路、觸電之危險。

請勿將本體插口和電源線浸泡於液體，或潑灑液體。

否則，會有短路、觸電之危險。

請勿用濕的手插拔電源插頭。

否則，有可能會導致觸電或受傷。

請勿使用交流120伏特以外的電源。

否則，會導致火災、觸電。

請勿烹調油炸食物。

否則，會導致火災。

電源線、電源插頭損傷時或電源插座鬆動時，請勿使用。

否則，會導致觸電、短路、著火。



請勿讓嬰幼兒單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。

否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。尤其煮鍋邊緣會導致燒燙傷，故請特別注意。

請勿讓兒童誤舔本體用的插頭及電源插頭，小心注意放置在嬰幼兒不會誤舔的地方。

否則，會導致觸電、受傷。

電源線請勿受損。

電源線請勿割傷、損壞、過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線損傷，會導致短路、火災。

本體用插頭請勿吸附金屬物或灰塵等。

否則，會導致觸電、短路、火災。

應單獨使用額定15安培以上的插座。

若與其他器具共同使用，會因異常發熱而著火。

務必把電源插頭完全插入插座。

否則，會導致觸電、短路、冒煙、著火的危險。

發生異常及故障時，請立即停止使用。

如果照常使用會導致冒煙、著火、觸電、受傷的危險。
〈異常、故障例〉
・電源插頭、電源線異常發熱
・電源線重度損傷或變形
・移動電源線時會導致通電斷續
・有焦臭味
・觸碰時有麻電感
・在產品完全冷卻的狀態，即使將溫度調節桿調到“OFF”以外的刻度，顯示燈仍不會亮燈
・溫度調節桿調到“OFF”顯示燈仍亮　等

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，並洽詢象印客戶服務中心，委託檢查與修理。

在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不使用及碰觸本機器。

⚠ 注 意

在使用中或剛使用後請勿觸碰高温部位（鍋蓋提把、把手、温度調節桿以外）。

否則，會導致燙傷。

請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。

否則，會導致火災。

請勿直接加熱罐裝和瓶裝食品等。

否則，有可能因罐、瓶破裂或過熱而引起燙傷、受傷。

請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。

否則，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。

- **除專用電源線外不得使用其他電源線。**
- **該專用電源線不得用於其他器具。**

否則，會有故障、著火的危險。

請勿用於烹調以外的用途。

不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材破損導致觸電、漏電、火災。

拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、著火。

待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高温部位會有燙傷的危險。
（煮鍋的清理方式請參見P.7）

預熱及烹調中，請把對煙氣、味道敏感的小鳥等小動物移到別的房間，並打開窗戶或打開換氣扇。

若電源線損壞時，必需從製造廠或其服務處取得的特別電源線或組合更換之。

敬請注意

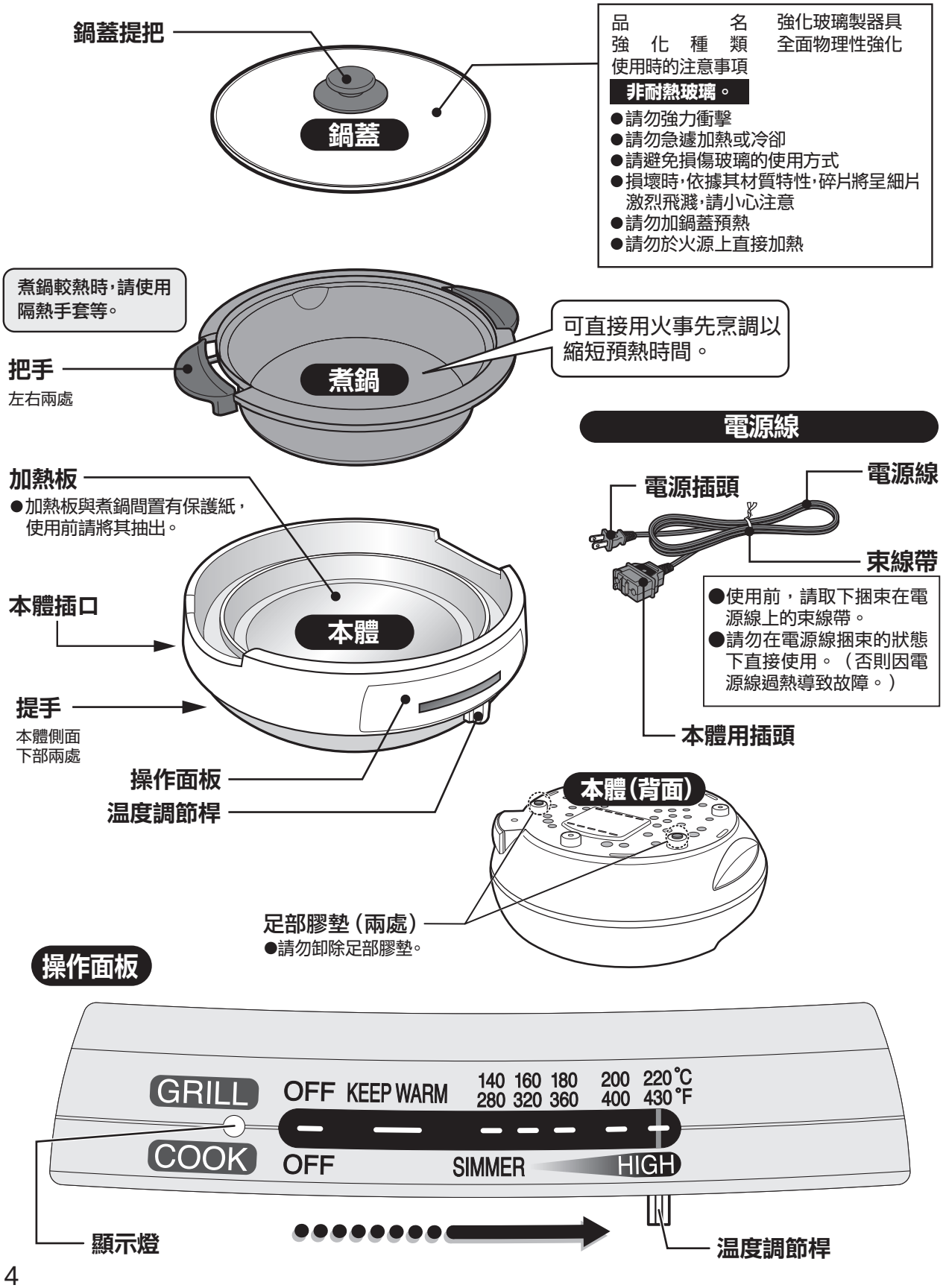
■除火鍋料理、燒烤料理、煎烤後燜煮料理之外，請勿用於其他的用途。
■請勿將本產品直接放在火源（瓦斯爐等）或電熱爐、電磁爐、烹調用電熱電磁爐等上面使用。
（煮鍋可於火源上直接加熱。）（會導致火災和故障等）
■請勿使用其他鍋具。
■請勿取下煮鍋後通電。（會導致火災）
■加熱板上所殘留的污垢及異物，務必清除乾淨，以免導致焦斑和腐蝕。
■請小心使用。（會導致故障或損壞）
■為使煮鍋的陶瓷塗層長期不受損傷，務請遵守以下事項。

- 請勿使用金屬製的湯勺或鏟子等。（會導致刮傷）
- 請勿用刀叉等鋒利用具進行刮擦。
- 請勿長時間加蓋空燒或長時間空燒。
- 請勿使用含有研磨劑的洗潔劑、去污粉、尼龍刷及金屬刷、科技海綿等。
  （會導致變形、變色及損傷）
- **煮鍋表面和背面的污垢，請勿放置不理。**
  酸（醋）和鹽分（醬料、醬油、鹽）等是導致煮鍋塗層腐蝕的原因。
  另外，因污垢沾附所導致的焦斑會影響食物烹飪的美味。
  務請將煮鍋清洗乾淨。
- 請勿使用中性以外的洗潔劑（如鹼性洗潔劑、酸性洗潔劑等）。（會導致腐蝕）

■請勿在瓦斯爐上空燒、燒烤和烹炒。
（會導致陶瓷塗層的剝落、腐蝕以及煮鍋的變形和變色。）

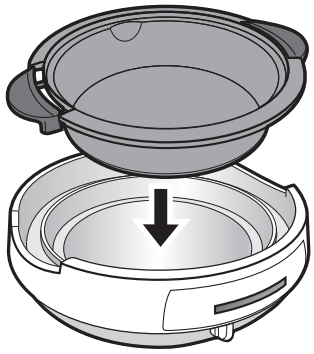
■本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。
●可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。
※但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。 ●飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。

各部位名稱

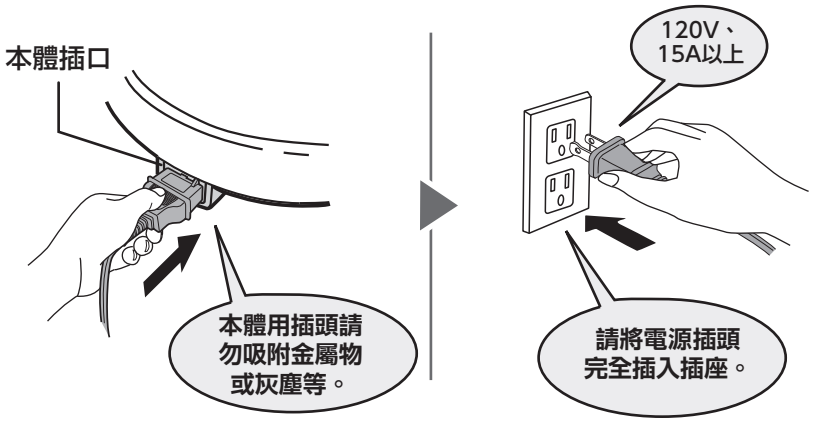

鍋蓋提把
鍋蓋
品名 強化玻璃製器具
強化種類 全面物理性強化
使用時的注意事項
非耐熱玻璃。
●請勿強力衝擊
●請勿急遽加熱或冷卻
●請避免損傷玻璃的使用方式
●損壞時，依據其材質特性，碎片將呈細片激烈飛濺，請小心注意
●請勿加鍋蓋預熱
●請勿於火源上直接加熱
煮鍋較熱時，請使用隔熱手套等。
把手
左右兩處
煮鍋
可直接用火事先烹調以縮短預熱時間。
電源線
加熱板
●加熱板與煮鍋間置有保護紙，使用前請將其抽出。
本體插口
本體
提手
本體側面下部兩處
操作面板
溫度調節桿
電源插頭
電源線
束線帶
●使用前，請取下捆束在電源線上的束線帶。
●請勿在電源線捆束的狀態下直接使用。（否則因電源線過熱導致故障。）
本體用插頭
本體(背面)
足部膠墊（兩處）
●請勿卸除足部膠墊。
操作面板
GRILL
OFF KEEP WARM
140 160 180 200 220 ℃
280 320 360 400 430 ℉
COOK
OFF
SIMMER
HIGH
顯示燈
溫度調節桿

使用方法　準備

①將煮鍋放入本體。



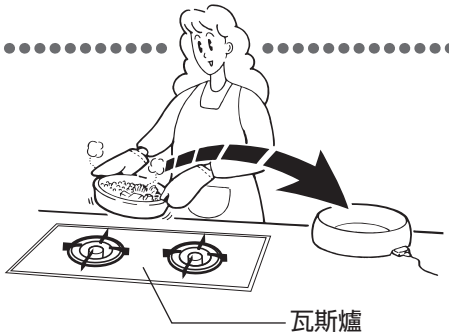
②將温度調節桿調到“OFF”，再插上電源插頭。



●**請確認煮鍋和加熱板之間沒有水分。**（會導致性能降低或故障。）
●**將煮鍋放平穩。**

■烹飪要點

火鍋可用瓦斯爐事先烹調



煮鍋可以直接用瓦斯爐加熱。
趕時間時或預熱火鍋時非常方便。
（請勿將煮鍋放置於電磁爐上來進行加熱。）

●**瓦斯爐的火力請配合煮鍋的大小進行調節。**
（若火力太強，會導致把手燒焦、變形。）
●**烹調火鍋之外，請勿將煮鍋直接在瓦斯爐上空燒、烤、炒等。**
（否則，會導致煮鍋變形，陶瓷塗層的剝落和腐蝕。）
●**由於把手很燙，請不要用手直接握持，使用隔熱手套。**
（否則，有燙傷的危險。）
●**請勿於火源上空燒加熱。**（會導致陶瓷塗層損傷。）
●**附有感應功能的瓦斯爐，可能會因感應器運作而無法烹調。**

蓋上鍋蓋時…

加蓋比不加蓋時煮鍋的表面温度約高36～54°F（20～30℃）。

●**烹調鍋貼，漢堡肉，牛排，煎蛋等煎的料理和煎烤後燜煮的料理時加蓋的話，易熟且嫩。**
●**可更快燒開火鍋料理的高湯。**

在掀蓋時請格外注意。
●烹調煎烤後燜煮料理時，鍋蓋和煮鍋之間會有蒸氣冒出。
●燒烤牛排時，鍋蓋和煮鍋之間有可能會有熱油濺出。

使用方法　烹調

烹調火鍋時

①將水或湯汁注入鍋中加蓋。
②溫度調節桿調到“HIGH”。
（顯示燈亮）
③水開後加入材料烹調。

〈烹調火鍋的參考火候〉

溫度刻度	料理名稱
SIMMER	什錦火鍋　相撲火鍋
↕	涮涮鍋
HIGH	湯豆腐　黑輪　壽喜燒

進行燒烤時

①將溫度調節桿調到烹調料理所需要的溫度刻度進行預熱。
（顯示燈亮，開始通電）

●請勿加鍋蓋預熱。
（否則，煮鍋溫度太高會導致陶瓷塗層損傷。）

②等預熱結束後再開始烹調。

大致預熱時間	約8分鐘

〈烹調燒烤的參考火候〉

溫度刻度		料理名稱
430°F	220°C	烤肉、炒麵、牛排、壽喜燒等
400°F	200°C	大阪燒等
360°F	180°C	餃子等
320°F	160°C	鬆餅等
280°F	140°C	可麗餅、蛋皮等
KEEP WARM		料理的保溫

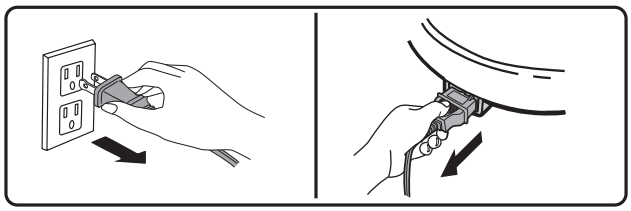
●刻度是表示未加蓋時煮鍋表面的溫度。

●烹調煎餃如需燜煮時，請使用熱水。
●保溫時，請將溫度調節桿調到“KEEP WARM”。
●使用中有時會發出「嘎吱」的響聲，並非故障。

●在預熱及烹調中，顯示燈會忽亮忽滅，這是正在進行溫度調節，並非故障。
●初次使用時，可能會冒煙或有異味產生，並非異常。

使用後……

①溫度調節桿調到“OFF”。
②從插座拔下電源插頭，取下本體用插頭。



●電源線務請手持電源插頭拔下。
●烹調後務必拔掉電源線。
●待本體冷卻後（關機後約40分鐘）再清理。

清理

每次使用後請務必清洗乾淨。
沾附物若未清理乾淨，會留下焦垢而不易清除。

●要清理前請拔下電源插頭，本體充分冷卻後再進行。
●請於火源上空燒加熱。（否則，會導致陶瓷塗層損傷。）

●請勿使用以下物品。
- 廚房用中性洗潔劑以外的洗潔劑、稀釋劑、漂白劑等（會導致變色、破裂、劣化、腐蝕。）
- 去污粉、尼龍刷、刷子、金屬製的東西、科技海綿、尼龍海綿、含有研磨劑的洗潔劑等（會導致表面受損。）

●使用化學抹布時，請勿大力搓刷或長時間放置。（會導致表面受損或引起化學變化。）
●清理完畢後請用乾的軟布確實擦乾淨。
●請勿使用烘碗機或洗碗機。（會導致損傷、變形、變色。）

鍋蓋 煮鍋	①用海棉等沾上廚房用中性洗潔劑擦洗。 ②清水沖洗後用乾抹布擦淨。 ●請待煮鍋及鍋蓋冷卻後再進行清洗。 ●沾附的污垢，用温水稍浸泡後再用海棉清洗。 ●清洗鍋蓋時，請充分沖洗以免殘留洗潔劑。 （洗潔劑中含有的鹼性成份若殘留，鍋蓋有時會失去光澤。） ●煮鍋洗淨後，用乾軟布將水分充分擦淨，並通電加熱使鍋乾燥之後，在煮鍋的表面薄薄塗抹一層食用油。（保養煮鍋的方法）
加熱板	用軟抹布浸熱水擰乾後擦去污垢。 ●有焦垢時用砂紙（400號左右）小心輕輕刷淨。 ●請不要淋水或直接沖洗。（會導致故障。）
本體	用軟布浸水擰乾後擦淨。
電源線 （本體用插頭、電源插頭）	用乾的軟布擦乾淨。

任何其他服務應由授權的服務代表進行。

零件、消耗品

●損壞時，請更換新的零件（收費）。
●更換時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢經銷店或象印客戶服務中心購買更換。

零件名稱	零件號碼
鍋　蓋	BX228802R-00
煮　鍋	BX228801G-00

象印客戶服務中心
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

認為故障時

委託修理前，請檢查以下項目。

現 象	原 因	處理方法
煮鍋不熱（不通電）	插頭是否脫落？	請確實插入插頭。
烹調食品不易烤熟	預熱是否不足？	請充分預熱之後再開始烹調。（參見P.6）
至煮沸為止需要很長時間或無法煮沸	是否沒有蓋上鍋蓋？	蓋上鍋蓋可以提早沸騰。
	是否一次放入過量的食材？	請逐漸適量添加食材。
	烹調火鍋料理時，先用瓦斯爐煮開後，再以本產品烹調更為方便。	
	加熱板是否有髒污？	請進行清理。（參見P.7）
料理嚴重焦糊	煮鍋是否有髒污？	
電源線發熱	烹調中電源線可能會發熱，並非異常。	

規格

型　　號		EP-PPC10
額定電壓及額定頻率		交流120 V　60 Hz
總額定消耗電功率		1300 W
電源線長度		6’3” (1.9 m)
外形尺寸	（約 inch）	寬15-1/8×深13-7/8×高7-3/4
	（約 cm）	寬38.5×深35×高19.5
重量		約 9 lbs. (4.0 kg)
温度調節範圍		保温KEEP WARM ～430˚F (220˚C)

●本產品不能在電源電壓或電源頻率相異的地區使用。
●外形尺寸是安裝有煮鍋並蓋上鍋蓋的狀態之尺寸。

備忘錄

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

EP-PPC 2 / ⓒⒷⒶ