



鐵板萬用鍋

전기 냄비 그릴

グリルなべ

使用説明書

사용설명서

取扱説明書

EP-PBC10


目錄 / 목차 / 目次


安全注意事項.....	16
各部位名稱.....	18
使用方法.....	19
清理.....	21
零件、消耗品.....	21
認為故障時.....	22
規格.....	22
안전상의 주의.....	24
각부의 명칭.....	26
사용방법.....	27
손질방법.....	29
부품·소모품.....	29
고장인가 생각되면.....	30
정격.....	30
安全上のご注意.....	32
各部のなまえ.....	34
使い方.....	35
お手入れ.....	37
部品・消耗品.....	37
故障かなと思ったとき.....	38
仕様.....	38

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	
<p> 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，會有導致火災、觸電、受傷的危險。需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。</p>	<p> 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、著火。</p>
<p> 請勿浸水或濺水。 否則，會有短路、觸電之危險。</p> <p>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。</p>	<p> 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、著火。</p>
<p> 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。</p>	<p> 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，會因異常發熱而引起火花。</p>
<p> 請勿使用交流120伏特以外的電源。 否則，有引起火災、觸電的危險。</p>	<p> 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。</p>
<p> 請勿烹調油炸食物。 否則，有導致火災的危險。</p>	<p> 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) <ul style="list-style-type: none"> · 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。</p>
<p> 電源線、插頭損傷時或插座鬆動時，請勿使用。 否則，會有導致觸電、短路、起火之危險。</p> <div style="text-align: right;">  <p>電源插座 電源插頭 電源線</p> </div>	<p> 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。</p>
<p> 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。</p>	
<p> 請勿沾濕本體用的插頭及電源插頭，小心注意放置在嬰幼兒不得碰觸的地方。 否則，有導致觸電、受傷的危險。</p>	

安全注意事項

務請遵守 續

注意

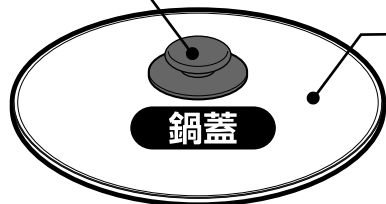
 <p>在使用中或剛使用後請勿觸碰高溫部位(鍋蓋提把、把手、溫度調節桿以外)。 否則，有可能導致燙傷的危險。</p>	 <p>不使用時，請將電源線拔離插座。 否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材破損導致觸電、漏電、火災。</p>
 <p>請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。 否則，會導致火災的危險。</p>	 <p>拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。 否則，會導致觸電、短路、發生火災。</p>
 <p>請勿直接加熱罐裝和瓶裝食品等。 否則，有可能因罐、瓶破裂或過熱而引起燙傷、受傷。</p>	 <p>待本體冷卻後再進行清理。 否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。 (煮鍋的清理方式請參見P.21)</p>
 <p>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。</p>	 <p>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。</p>
 <ul style="list-style-type: none">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。 <p>否則，會有導致故障、電線走火的危險。</p>	 <p>預熱及烘烤中，請把對煙氣、味道敏感的小鳥等小動物移到別的房间，並打開窗戶或打開換氣扇。</p>
 <p>請勿用於烹調以外的用途。</p>	

敬請注意

- 除火鍋料理、燒烤料理、燻烤料理之外，請勿用於其他的用途。
- 請勿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。)(否則，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。(導致火災的原因)
- 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。(導致故障或損壞的原因)
- 為使煮鍋的防沾塗層長期不受損傷，務請遵守以下事項。
 - 請勿使用金屬製的湯勺或鏟子等。(導致刮傷的原因)
 - 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。
(否則會導致變形、變色及損傷)
 - 煮鍋表面的污垢，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)。(否則會導致腐蝕)
 - 煮鍋中的料理，請勿放置不理，以免導致腐蝕。
- 為防止玻璃鍋蓋的破裂，請注意以下事項。
 - 請勿急速冷卻
 - 請勿刮傷
 - 請勿強烈碰撞
 - 請勿直接用火燒烤
- 請勿在瓦斯爐上空燒、燒烤和烹炒。
(否則，會導致防沾塗層的剝落、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



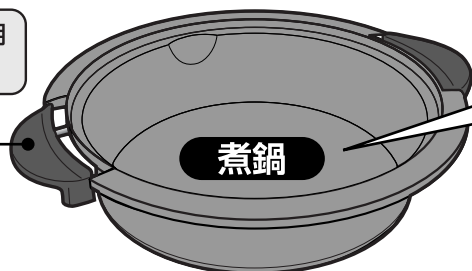
品名 強化玻璃製器具
強化種類 全面物理性強化
使用時的注意事項

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



可直接用火事先烹調以縮短預熱時間。

電源線

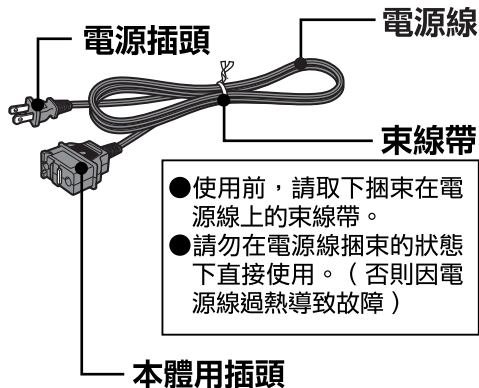
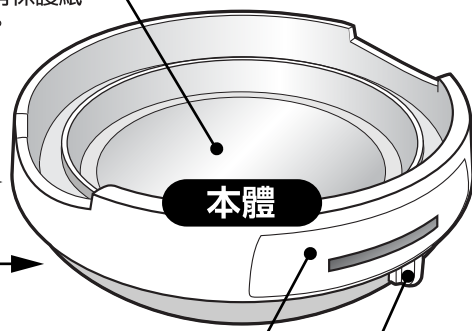
加熱板

- 加熱板與煮鍋間置有保護紙，使用前請將其抽出。

本體插口

提手
本體側面下部兩處

操作面板
溫度調節桿



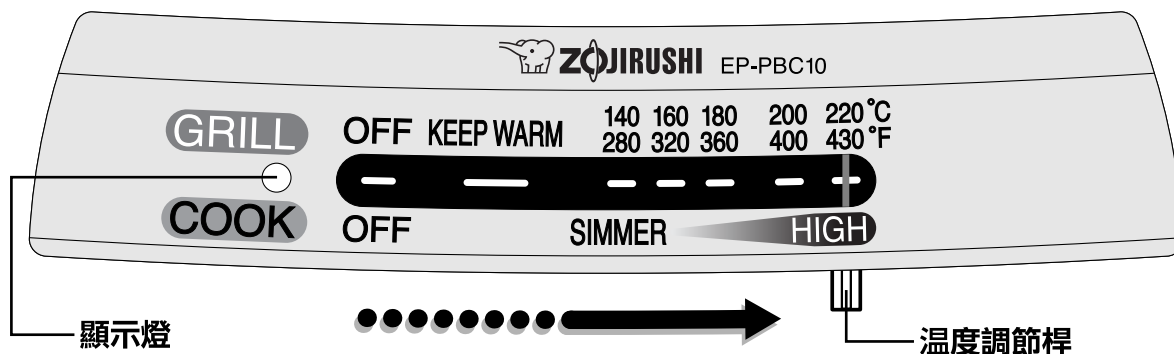
- 使用前，請取下捆束在電源線上的束線帶。
- 請勿在電源線捆束的狀態下直接使用。（否則因電源線過熱導致故障）

本體用插頭

本體(背面)

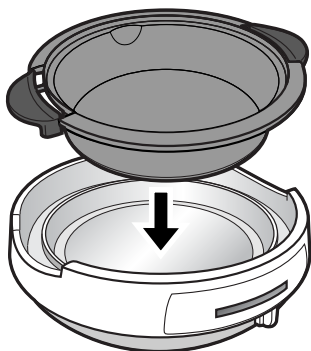
足部膠墊(兩處)
● 請勿卸除足部膠墊。

操作面板



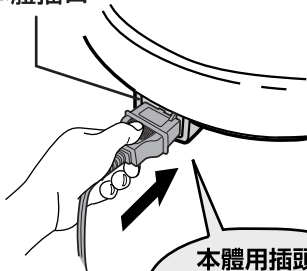
使用方法 準備

①將煮鍋放入本體。

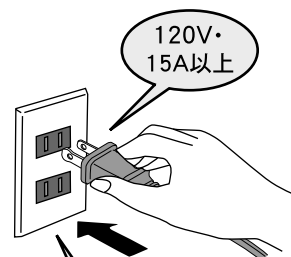


②將溫度調節桿調到“OFF”，再插上電源線。

本體插口



本體用插頭請
勿吸附金屬物
或灰塵等。



120V·
15A以上

請將插頭
完全插入插座。

- 請確認煮鍋和加熱板之間沒有水分。（若有會降低性能或導致故障。）
- 將煮鍋放平穩。

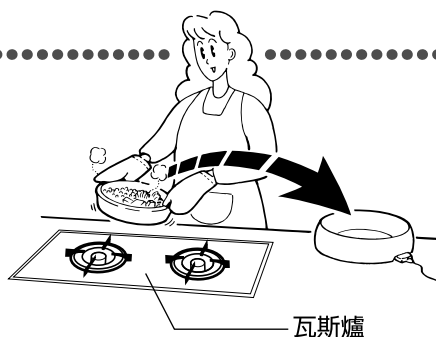
烹飪要點



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，防沾塗層的剝落和腐蝕。)
- 由於把手很燙，請不要用手直接握持，使用隔熱手套。
(否則，有導致燙傷的危險。)
- 請勿於火源上空燒加熱。(否則，會導致防沾塗層損傷。)
- 附有感應功能的瓦斯爐，可能會因感應器工作而無法烹調。



瓦斯爐

蓋上鍋蓋時…

加蓋比不加蓋時煮鍋的表面溫度約高20~30°C (68~86°F)。

- 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，鍋蓋之間有可能會有熱油濺出。

使用方法 烹調

使用煮鍋

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防沾塗層損傷。)
- ②等預熱結束後再開始烹調。

〈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

大致預熱時間	約8分鐘
--------	------

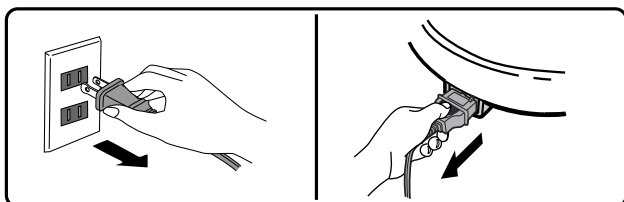
- 刻度是表示未加蓋時煮鍋表面的溫度。

- 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拔下插頭，取下本體用插頭。



- 務請手持插頭拔下。
- 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。
- 請勿於火源上空燒加熱。(否則，會導致防沾塗層損傷。)
- 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(否則，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(否則，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。(否則，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。(否則，會導致損傷、變形、變色。)

鍋蓋 煮鍋	<ul style="list-style-type: none">①用海棉塊沾上廚房用洗潔劑擦洗。②清水沖洗後用乾抹布擦淨。<ul style="list-style-type: none">●請待煮鍋及鍋蓋冷卻後再進行清洗。●沾附的污垢，用溫水稍浸泡後再用海棉清洗。●清洗煮鍋蓋時，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。 <ul style="list-style-type: none">●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。(導致故障的原因。)
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

- 右表為更換零件的名稱。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	BG311001R-00
煮	鍋	7190730001-00

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，請仔細閱讀該使用說明書後檢查以下項目。

現象	原因
煮鍋不熱（不通電）	●電源插頭是否未插入→請確認。
	●本體用插頭是否完全插入→請確認。
烹調食品不易烤熟	●預熱不夠 →請充分將煮鍋預熱後再進行烹調。（約8分鐘）
至燒開為止需要很長時間或不燒開	●沒有蓋上鍋蓋→蓋上鍋蓋可以使蓄熱加快。
	●一次放入食材過量，會使4度下降 →請逐漸適量添加食材。
	●烹調火鍋時，先使用瓦斯爐燒開後，再進行烹調的話可縮短烹煮時間。
	●加熱板沾附污垢時，會影響對煮鍋的加熱 →請進行清理。（參閱P.21）
料理嚴重焦糊	●煮鍋沾附污垢→請進行清理。（參閱P.21）
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-PBC10
額定電壓及額定頻率	交流120V 60Hz
總額定消耗電功率	1300W
電源線長度	1.9m
外形尺寸（約cm）	寬38.5×深35×高19.5
重量	約4.0kg
溫度調節範圍	保溫(KEEP WARM)~220°C(430°F)

- 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。

Memo Please use as notations.

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing, intended for taking notes or providing notations. The area is white and framed by a grey border.

안전상의 주의 반드시 지켜주십시오.

본 제품을 구입하여 주셔서 대단히 감사합니다.

- 사용전에 반드시 안전상의 주의를 읽고 정확히 사용하여 주십시오.
- 만일 사용중 불편한 점이나 고장이 있으면 조치루시 고객센터서비스센터에 문의하여 주십시오.
- 사용설명서를 다 읽으신 후 사용하는 사람이 언제나 볼 수 있는 곳에 필히 보관하여 주십시오.
- 본 사용설명서는 일본 설명서를 번역한 것으로 일부 조건이 일본 기준임을 참고바랍니다.

인명 피해와 재산상의 손해를 사전에 방지하기 위한 중요한 내용이므로 반드시 지켜 주십시오.
















■ 잘못 사용했을 때 발생할 수 있는 위험이나 손해를 다음과 같이 구분하여 설명합니다.

 경고 사망이나 중상을 입을 위험이 있는 경우.	 주의 가벼운 부상 혹은 가옥, 재산 등에 손해가 발생할 위험이 있는 경우.
--	--













■ 사용 시 준수 사항을 다음과 같이 구분하여 설명합니다.

 금지 사항입니다.	 반드시 지켜야 할 사항입니다.
---	--

- 다 읽어보신 후에는 반드시 사용하시는 분이 언제든지 찾을 수 있는 곳에 보관하십시오.
- 구입하신 상품과 이 사용설명서에 기재한 설명은 차이가 있을 수 있습니다.

 경 고	
 개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대로 분해하거나 수리하지 마십시오. 화재 · 감전 · 부상의 원인이 됩니다. 수리는 조치루시 고객센터서비스센터로 상담해 주시기 바랍니다.	 전원코드를 손상시키지 마십시오. 무리하게 꺾거나 당기거나 비틀거나 고온부에 두거나 무거운 것에 눌리거나 좁은 틈에 끼우거나 가공하거나 하면 전원코드가 파손되어 화재 · 감전의 원인이 됩니다.
 물을 묻히거나 물에 닿지 않도록 하십시오. 합선 · 감전될 우려가 있습니다.	 본체용 플러그에 핀 등 금속 부스러기나 먼지가 붙지 않게 하십시오. 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.
본체용 플러그 삽입구와 전원코드를 액체에 담그거나 액체를 끼얹지 마십시오. 합선 · 감전될 우려가 있습니다.	
 젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 꽂지 마십시오. 감전되거나 다칠 수 있습니다.	 정격(15A)이상의 측면접지형 단독 콘센트에 사용하십시오. 다른 전기기구와 같이 분기식 콘센트를 사용하면 이상발열되어 위험합니다.
 교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재 · 감전의 원인이 됩니다.	 전원플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오. 감전 · 합선 · 발연 · 발화의 원인이 됩니다.
 튀김 요리는 하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.	 이상 · 고장 시에는 사용을 중지하십시오. 발연 · 발화 · 감전 · 화상을 입을 우려가 있습니다. <이상 · 고장 예> ● 전원플러그 · 전원코드가 상당히 뜨겁다. ● 전원코드에 손상이나 변형이 있다. ● 코드를 움직이면 단절되거나 한다. ● 탄 냄새가 난다. ● 찌르르하고 전기가 느껴진다. ● 제품이 충분히 식은 상태에서 온도조절 레버를 'OFF' 이외의 눈금에 맞춰도 파일럿램프가 켜지지 않는다. ● 온도조절 레버를 'OFF' 으로 해도 파일럿램프가 꺼지지 않는다. 등 이 같은 경우에는 바로 전원플러그를 빼고 조치루시 고객센터 서비스 센터에 점검 · 수리를 문의해 주시기 바랍니다.
 전원코드와 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오. 감전 · 합선 · 발화의 원인이 됩니다.	
 어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오. 화상 · 감전 · 부상을 입을 우려가 있습니다. 특히 냄비판 가장자리에 의한 화상에 주의하십시오.	
 본체용 플러그나 전원플러그를 활지 않게 하십시오. 특히 영유아가 잘못하여 활지 않도록 주의하십시오. 감전이나 부상의 원인이 됩니다.	 이 상품의 사용은 안전에 대한 책임자의 지도관리 및 지시가 없는 이상 운동 능력, 감각 능력 또는 지적 능력의 저하와 경험 및 지식이 부족한 사람(아이 포함)의 사용은 금하고 있습니다. 어린이가 본 제품을 가지고 장난치지 않도록 확실한 지도관리를 해 주십시오.

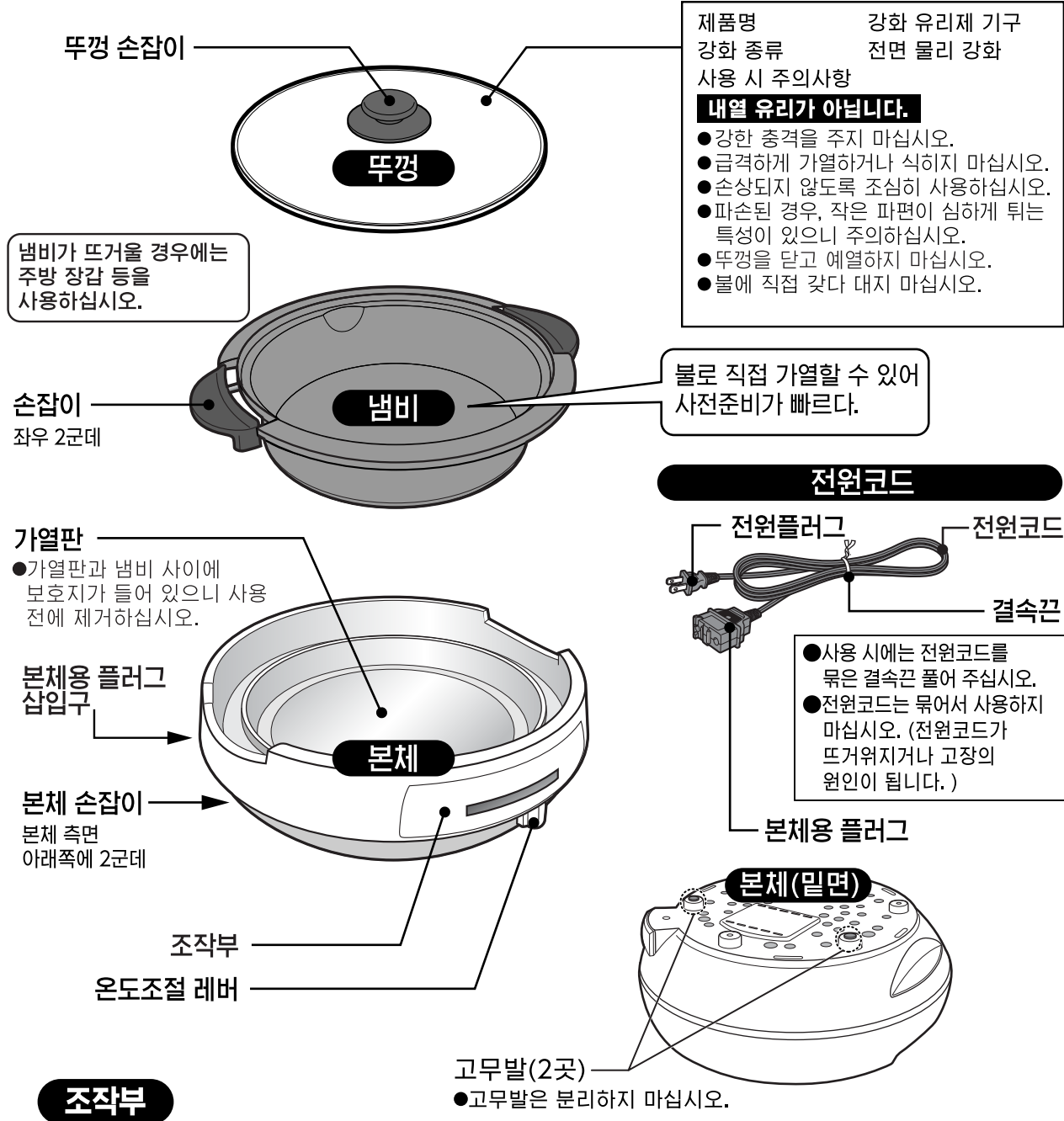
안전상의 주의 반드시 지켜주십시오. 계속

 주 의	
 <p>사용 중이나 사용 후에는 한동안 고온부(뚜껑 손잡이·냄비 손잡이·온도조절 레버 이외)를 만지지 마십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.</p>	 <p>사용시 외에는 전원플러그를 콘센트에서 빼주십시오. 다치거나 화상 또는 절연열화에 의한 감전·누전 또는 화재의 원인이 됩니다.</p>
 <p>불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 될 수 있습니다.</p>	 <p>전원플러그를 뺄 때는 전원코드선을 잡지 말고 반드시 선단의 플러그를 잡고 빼십시오. 감전·합선로 발화의 원인이 될 수 있습니다.</p>
 <p>통조림이나 병조림 등을 직접 가열하지 마십시오. 캔이나 병이 파열하거나 과열되어 화상이나 부상을 입을 수 있습니다.</p>	 <p>제품이 식은 후 손질하십시오. 고온부에 닿으면 화상을 입을 우려가 있습니다. (냄비의 손질은 P.29 참조)</p>
 <p>벽이나 가구 가까이서 사용하지 마십시오. 증기 또는 열로 인해 벽이나 가구가 손상되거나 변색, 변형의 원인이 됩니다.</p>	 <p>전원 코드가 파손된 경우에는 제조자 또는 그 서비스 대행점에서 구입할 수 있는 특별한 코드나 조립품과 교환하십시오.</p>
 <p>• 전용 전원 코드 이외에는 사용하지 마십시오. • 전원 코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오. 고장·발화의 우려가 있습니다.</p>	 <p>예열·조리 중에는 연기나 냄새에 민감한 작은 새나 작은 동물 등은 다른 방으로 옮겨 놓고, 창문을 열거나 환기팬을 돌리십시오.</p>
 <p>조리 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.</p>	

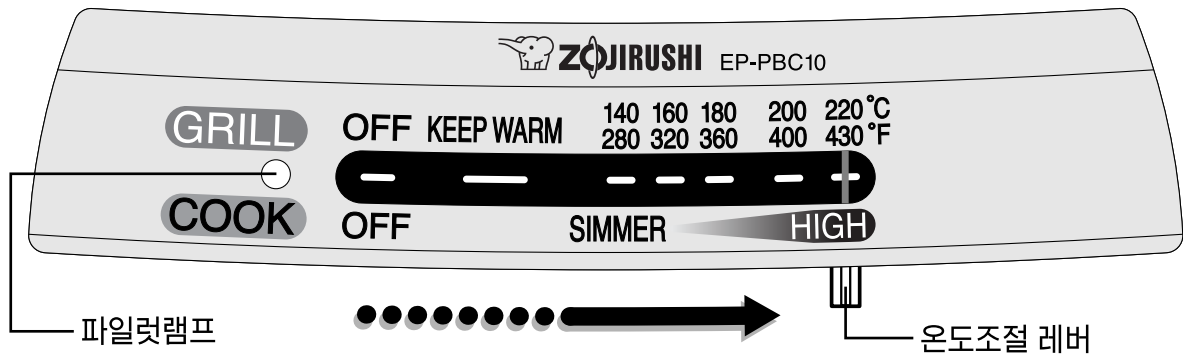
요망사항

- 찌개 전골 요리, 구이 요리, 찜구이 요리 이외의 용도로는 사용하지 마십시오.
- 직화(가스레인지 등) 및 전기 히터, 인덕션 쿠키, 인덕션 전기레인지 등의 위에 올리지 마십시오. (냄비는 직화로도 사용할 수 있습니다.) (화재·고장 등의 원인)
- 다른 냄비를 사용하지 마십시오.
- 냄비를 분리한 상태에서 전원을 연결하지 마십시오. (화재의 원인)
- 가열판에 오물이나 이물질이 묻은 상태로 방치하지 마십시오. (눌러붙거나 부식의 원인)
- 조심스럽게 다루십시오. (고장, 파손의 원인)
- 냄비의 불소수지 가공을 오래 지속시키고 손상시키지 않기 위하여 다음 사항을 반드시 준수해 주십시오.
 - 금속제 국자나 주걱 등을 사용하지 마십시오. (냄비에 흠집이 생기는 원인)
 - 칼이나 포크 등 예리한 물건으로 문지르지 말 것
 - 빈 상태에서 뚜껑을 덮은 채로 예열하거나 장시간 동안 예열하지 말 것
 - 연마제가 들어 있는 세제, 클렌저, 나일론 또는 금속제 수세미, 멜라민 스펀지 등을 사용하지 말 것 (변형·변색·흠집 등의 원인)
 - 냄비의 표면 및 안쪽 면에 오물이 남아 있는 채로 방치하지 말 것
산(식초)이나 염분(소스, 간장, 소금) 등은 부식의 원인이 됩니다.
또한 부착물로 인해 골고루 구워지지 않아 조리물의 맛이 손상됩니다.
반드시 깨끗하게 손질해서 사용하십시오.
 - 부엌용 중성세제 이외의 세제(염소계 등의 알칼리세제, 산성세제 등)는 사용하지 말 것 (부식의 원인)
 - 냄비에 조리물이 남아 있는 채로 방치하지 말 것 (부식의 원인)
- 유리 뚜껑이 깨지는 것을 방지하기 위해 다음 사항에 주의해 주십시오.
 - 급격하게 냉각시키지 않는다 ● 흠집을 내지 않는다 ● 강한 충격을 가하지 않는다 ● 직접 불에 대지 않는다
- 가스레인지에서 예열하거나 구이 및 볶음 조리는 하지 마십시오. (불소수지 가공의 부식이나 벗겨짐, 냄비의 변형이나 변색의 원인이 됩니다.)
- 본 제품은 일반 가정용 및 아래와 유사한 용도로 사용하십시오.
 - 상점, 사무실 또는 기타 작업 환경에서 종사하는 스태프(종업원)용 주방에서 사용하십시오.
※ 단, 불특정 다수가 장시간 이용하는 용도로는 사용하지 마십시오.
 - 호텔, 모텔, 기타 숙박 시설 등

각부의 명칭



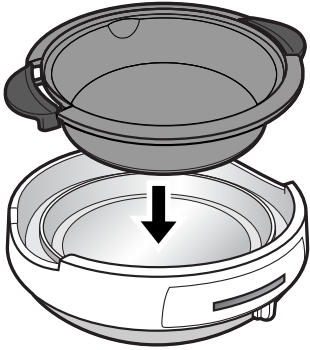
조작부



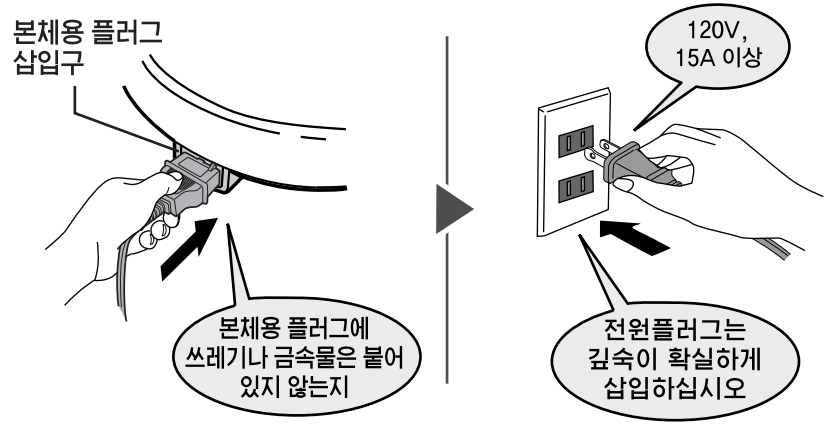
사용방법 준비

●사용하시기 전에 냄비와 뚜껑을 깨끗이 닦으십시오.

① 냄비를 본체에 장착한다



② 온도조절 레버를 「꺼짐」으로 하고 플러그를 연결한다



본체용 플러그 삽입구

본체용 플러그에 쓰레기나 금속물은 붙어 있지 않는지

120V, 15A 이상

전원플러그는 깊숙이 확실하게 삽입하십시오

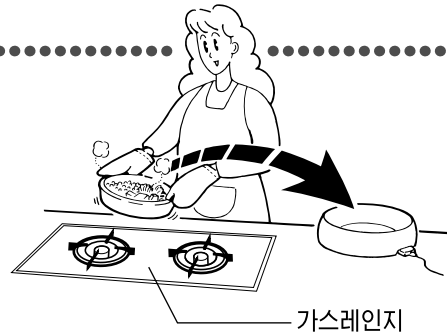
- 냄비와 가열판 사이에 수분이 없는 것을 확인하십시오.(성능 저하나 고장의 원인이 됩니다.)
- 냄비는 기울지 않도록 똑바로 장착하십시오.

조리의 포인트



전골은 가스레인지에서 미리 준비

냄비는 가스레인지에 직접 올려놓을 수 있습니다.
급할 때나 전골 준비에 아주 편리합니다.
(냄비는 인덕션 쿠키에는 사용할 수 없습니다.)



- 가스레인지의 화력은 냄비의 크기에 맞추어 조절해 주십시오.
(화력이 너무 강하면 손잡이가 타거나 변형의 원인이 됩니다.)
- 전골 이외(예열, 구이, 볶음)에는 가스레인지를 절대 사용하지 마십시오.
(냄비의 변형, 불소수지 가공의 부식이나 벗겨짐의 원인이 됩니다.)
- 손잡이가 뜨거워지므로 직접 맨손으로 잡지 말고 장갑 등을 사용하십시오.
(화상의 위험이 있습니다.)
- 용기가 빈 상태에서 직접 가열하지 마십시오. (불소코팅이 손상되는 원인.)
- 센서가 부착된 가스레인지에서는 센서가 작동하여 조리할 수 없는 경우가 있습니다.



뚜껑을 덮으면...

뚜껑을 덮지 않을 때보다 냄비 표면온도가 약 20~30°C(68~86°F) 높아집니다.

- 그릴 요리나 찜구이 요리(군만두, 햄버거, 스테이크, 계란후라이 등)의 조리시간이 짧아지고 부드럽게 완성됩니다.
- 전골 요리의 국물이 빨리 끓습니다.

뚜껑을 열 때는 조심하십시오.

- 찜구이 요리의 경우, 뚜껑과 냄비 사이에서 뜨거운 증기가 뿜어져 나옵니다.
- 스테이크를 굽는 경우, 뚜껑과 냄비 사이에서 뜨거운 기름이 튈 수 있습니다.

사용방법 조리

냄비를 사용해서

전골 요리를 하는 경우

- ① 물 또는 국물을 넣고 뚜껑을 덮는다
- ② 온도조절 레버를 'HIGH' 에 맞춘다 (파일럿램프 점등)
- ③ 물이 끓으면 재료를 넣고 조리를 시작한다

<전골 요리의 표준>

눈금	메뉴
SIMMER	모듬전골 장코나베 샤브샤브
↑ ↓	
HIGH	물두부 어묵 스키야키

그릴 요리를 하는 경우

- ① 온도조절 레버를 요리에 맞는 눈금에 맞추고 예열한다.
(파일럿램프에 불이 들어오며 전류가 흐르기 시작한다.)
- **뚜껑을 닫고 예열하지 마십시오.**
(냄비의 온도가 너무 높아져 불소코팅이 손상되는 원인이 됩니다.)
- ② 예열시간이 끝나면 조리를 시작한다

<그릴 요리의 표준>

눈금	메뉴
430°F 220°C	고기구이, 야키소바, 스테이크, 스키야키 등
400°F 200°C	오코노미야키 등
360°F 180°C	만두 등
320°F 160°C	핫케익 등
280°F 140°C	크레프, 계란지단 등
KEEP WARM	요리의 보온

표준 예열시간	약 8분
---------	------

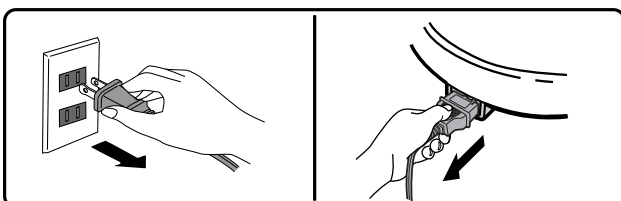
- 눈금은 뚜껑을 덮지 않았을 때의 냄비 표면온도 기준입니다.

- 만두를 찢 때의 물은 온수를 사용해 주십시오.
- 보온을 할 때에는 조리 눈금을 'KEEP WARM' 에 맞추어 주십시오.
- 사용 중에 찰칵거리는 소리가 나는 경우가 있습니다만 고장은 아닙니다.

- 예열·조리 중에 파일럿램프가 켜지거나 꺼질 경우가 있습니다만 온도조절에 의한 것으로 고장은 아닙니다.
- 처음 사용할 경우에는 연기나 냄새가 나는 경우가 있습니다만 이상은 없습니다.

사용후처리

- ① 온도조절 레버를 「OFF」 으로 한다
- ② 전원플러그를 빼고 본체용 플러그를 분리한다



- 전원 코드는 반드시 전원플러그를 잡고 빼십시오.
- 조리가 끝나면 반드시 전원 코드를 분리하십시오.
- 손질은 본체가 완전히 식은 후(사용 후 약 40분)에 하십시오.

손질방법

사용하신 후에는 항상 깨끗하게 손질해 두십시오. 오물이 묻은 상태로 방치해 두면 늘어붙어 잘 떨어지지 않습니다.

- 전원플러그를 빼고 제품이 충분히 식은 후에 손질하십시오.
- 용기가 빈 상태에서 직접 가열하지 마십시오. (불소코팅이 손상되는 원인)

- 다음과 같은 제품은 사용하지 마십시오.
 - 주방용 중성세제 이외의 세제 · 시너 · 표백제 등(변색 · 균열 · 열화 · 부식의 원인)
 - 연마분 · 나일론 수세미 · 브러시 · 금속제 수세미 · 멜라민 스펀지 · 스펀지의 나일론 면 · 연마제가 들어 있는 세제 등(표면이 손상되는 원인)
- 화학물질이 들어간 행주를 사용하는 경우에는 강하게 닦거나 장시간 닿게 하지 마십시오. (표면이 손상되거나 화학 변화를 일으키는 원인)
- 손질한 후에는 부드러운 마른 천으로 수분을 잘 닦으십시오.
- 식기세척기 · 식기건조기는 사용하지 마십시오. (손상 · 변형 · 변색의 원인)

뚜껑 냄비	①주방용 세제를 묻힌 스펀지 등으로 닦는다 ②물로 씻은 후 마른 행주로 깨끗이 닦는다 <ul style="list-style-type: none"> ●냄비 · 뚜껑은 완전히 식은 후 손질하십시오. ●냄비 등에 늘어붙은 오물은 미지근한 물을 부어 잠시 불린 후 스펀지로 닦으십시오. ●뚜껑을 씻을 때는 세제가 남지 않도록 충분히 행구십시오. (세제의 알칼리 성분이 남아 있으면 뚜껑에 김이 서리는 경우가 있습니다.) ●냄비는 씻은 후 부드러운 천으로 물기를 완전히 닦아내고 전원을 연결하여 가열 건조시킨 후 표면에 얇게 식용유를 발라 주십시오.
가열판	뜨거운 물에 적신 부드러운 행주를 꼭 짜서 오물을 닦아낸다 <ul style="list-style-type: none"> ●오물이 늘어붙었을 때는 사포(400번 정도)로 문질러 주십시오. ●물을 끼얹거나 통째로 씻지 마십시오.(고장의 원인)
본체	부드러운 천을 물에 적신 후 꼭 짜서 닦는다
전원 코드 (본체용 플러그, 삽입 플러그)	부드러운 마른 천으로 닦는다

기타 모든 서비스는 공인 서비스 담당자가 수행해야 합니다.

부품 · 소모품

- 손상된 경우는 새로운 부품으로 교환(유상)해 주십시오.
- 교환하실 때는 제품의 모델명 및 부품명을 확인하신 후, 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터서비스센터에서 구입하여 주십시오.

부품명		부품번호
뚜	껑	BG311001R-00
냄	비	7190730001-00

조지루시 고객 서비스 센터

1-800-733-6270
www.zojirushi.com

고장 및 진단

수리를 의뢰하시기 전에 아래와 같이 점검하여 주십시오.

증 상	원 인
냄비가 가열되지 않는다 (전원이 들어오지 않는다)	<ul style="list-style-type: none"> ●전원플러그가 빠져 있지 않은가? →확인하십시오. ●본체용 플러그가 완전하게 장착되어 있지 않은가? →확인하십시오.
조리물이 잘 익지 않는다	<ul style="list-style-type: none"> ●예열이 부족하지 않았는가? →충분히 예열한 후 조리를 시작하십시오.(약 8분)
끓을 때까지 시간이 걸린다 또는 끓지 않는다	<ul style="list-style-type: none"> ●뚜껑을 덮지 않았는가? →뚜껑을 덮으면 빨리 끓습니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ●한꺼번에 많은 양의 재료를 넣어 온도가 내려가지 않았는가? →재료는 조금씩 넣어 주십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> ●가스레인지 등으로 끓인 후에 조리를 하면 편리합니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ●가열판이 더럽혀져 있어 냄비에 온도가 잘 전달되기 어려운 상태가 아닌가? →손질을 하십시오.(P29 참조)
조리물이 심하게 탄다	<ul style="list-style-type: none"> ●냄비가 더럽혀져 있지 않은가? →손질을 하십시오.(P29 참조)
전원코드가 뜨거워진다	<ul style="list-style-type: none"> ●조리 중 전원코드가 뜨거워지는 경우가 있지만 이상은 아닙니다.

정 격

모 델 명	EP-PBC10
전 원	교류 120V 60Hz
소 비 전 력	1300W
전 원 코 드 길 이	1.9m
외 형 규 격 (약cm)	38.5×35×19.5
제 품 중 량	약 4.0kg
온 도 조 절 범 위	보온(KEEP WARM) ~220°C(430°F)

- 이 제품은 전원 전압 또는 전원 주파수가 다른 외국이나 지역에서는 사용할 수 없습니다.
- 외형 규격은 냄비를 설치한 상태에서 뚜껑을 닫았을 때의 규격입니다.



Memo Please use as notations.

A large rectangular area with a white background and a gray border, containing horizontal dashed lines for writing.


安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

 警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	 注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。
--	--













■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。	 実行しなければならない「指示」内容です。
--	--

- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

 警告	
 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理は象印カスタマーサービスにご相談ください。	 コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。 本体差込み口や電源コードは液体に浸けたり、液体をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	 本体用プラグにピンなど金属片やごみを付着させない 感電・ショート・火災の原因になります。  定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電やけがをすることがあります。	 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発火の原因になります。
 交流120V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	 異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。 <異常・故障例> <ul style="list-style-type: none"> ●差込みプラグ・コードが異常に熱い ●コードに深い傷や変形がある ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●焦げくさいにおいがする ●ビリビリと電気を感じる ●製品が十分に冷めた状態で、温度調節レバーを「切」以外の目盛に合わせてもパイロットランプが点灯しない ●温度調節レバーを「切」に合わせてもパイロットランプが消えない このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する
 あげもの料理はしない 火災の原因になります。	 この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人（子供を含む）による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実なものとするよう指揮管理を受けることが望ましい
 コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。 	
 子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがをすることがあります。特になべのふちでのやけどに注意してください。	
 本体用プラグや差込みプラグをなめさせない。特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する 感電やけがの原因になります。	

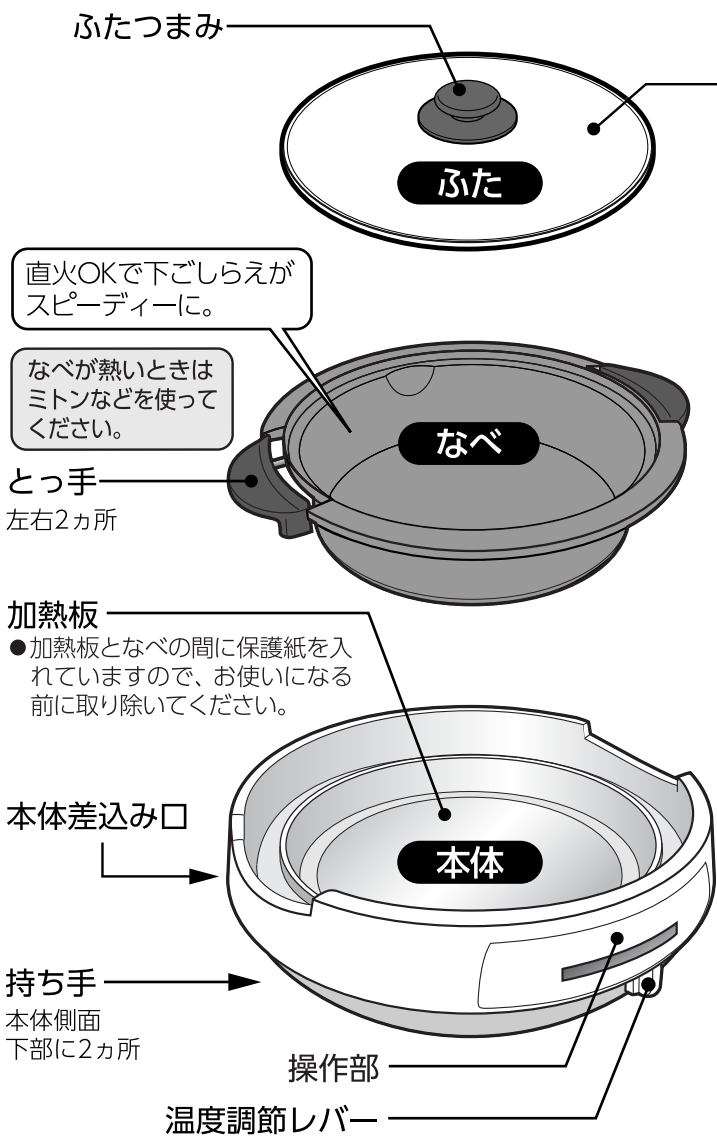
安全上のご注意 必ずお守りください つづき

 注意	
 <p>使用中や使用後しばらくは高温部(ふたつまみ・とっ手・温度調節レバー以外)に触れない やけどの原因になります。</p>	 <p>使用时以外は、差込みプラグをコンセントから抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>
 <p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因になります。</p>	 <p>差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く 感電やショートして発火することがあります。</p>
 <p>缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない 缶や瓶が破裂したり過熱してやけどやけがをすることがあります。</p>	 <p>お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。(なべのお手入れについてはP.37参照)</p>
 <p>壁や家具の近くで使わない 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。</p>	 <p>予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す</p>
 <p>●専用の電源コード以外は使用しない ●電源コードは他の機器に転用しない 故障、発火の恐れがあります。</p>	 <p>電源コードが破損した場合には、製造者もしくはその代理店から入手できる特別に製造したコードまたはその組立品と交換すること</p>
 <p>調理以外の目的で使用しない</p>	

お願い

- なべもの料理・焼きもの料理・蒸し焼き料理以外の用途には使用しない
- 製品を直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない
(なべは直火でも使用可能です。)(火災・故障などの原因)
- 他のなべを転用しない
- なべをはずして通電しない (火災の原因)
- 加熱板に汚れや異物がついたままにしない (こびりつきや腐食の原因)
- 取り扱いを怠りに行う (故障・破損の原因)
- なべのフッ素被膜を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ず守ること
 - 金属製のおたまやヘラなどは使用しない (傷がつく原因)
 - ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
 - ふたをした状態の空焼きや長時間の空焼きはしない
 - 研磨剤入り洗剤、みがき粉やナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない (変形・変色・傷などの原因)
 - なべの表面および裏面に汚れが残ったまま放置しない
酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などは腐食の原因になります。付着物により焼きムラができます。必ずきれいにお手入れしてください。
 - 台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ洗剤、酸性洗剤など)は使用しない(腐食の原因)
 - なべに調理物が残ったまま放置しない(腐食の原因)
- ガラスふたは割れ防止のため次の点に注意する
 - 急激に冷やさない ●傷をつけない ●強い衝撃を与えない ●直火に当てない
- ガスコンロでの空焼き、焼きもの、炒めものはしない
(フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因)
- 本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する
 - 商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ(従業員)用キッチンに使用する
※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない
 - ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

各部のなまえ

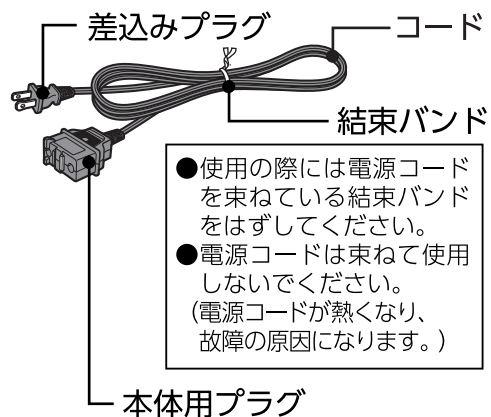


品名 強化ガラス製器具
強化の種類 全面物理強化
取扱い上の注意

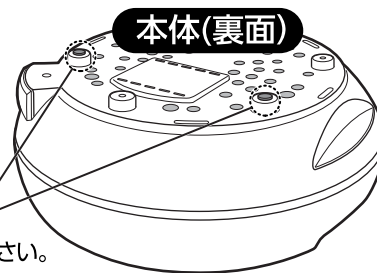
耐熱ガラスではありません。

- 強い衝撃を与えない
- 急激に熱したり冷やしたりしない
- 傷がつくような取り扱いを避ける
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する
- ふたをして予熱をしない
- 直火に当てない

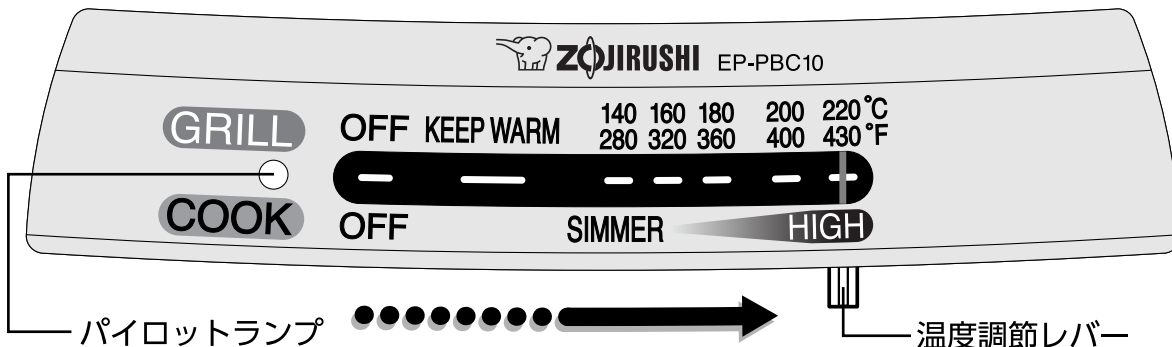
電源コード



アシゴム(2カ所)
●アシゴムははずさないでください。

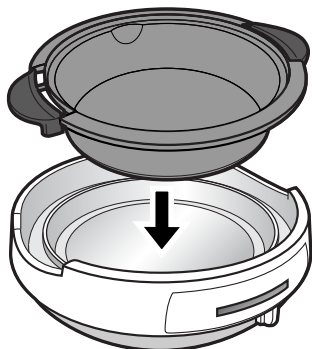


操作部

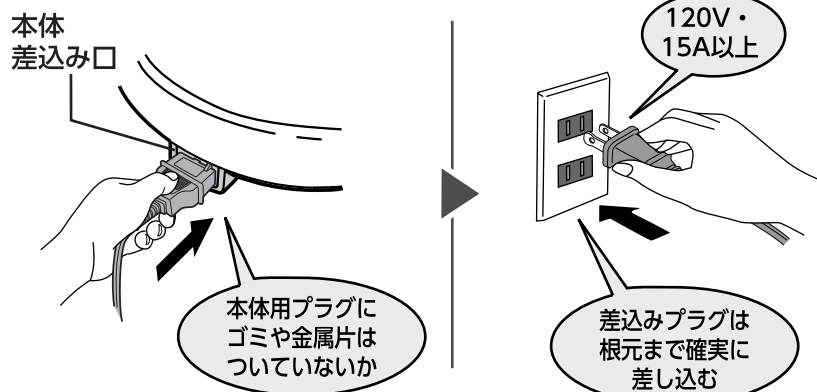


使い方 準備する

①なべを本体にセットする



②温度調節レバーを「OFF」にし、プラグを接続する



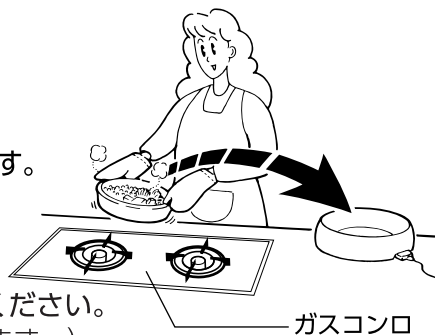
- なべと加熱板の間に、水分のないことを確認してください。(性能の悪化、故障の原因)
- なべは傾かないようにセットしてください。

調理のポイント



なべものは、ガスコンロで下ごしらえ

なべは直接ガスコンロにかけられます。
お急ぎのときや、なべものの下ごしらえに、たいへん便利です。
(なべはIH調理器では使えません。)



- ガスコンロの火力はなべの大きさに合わせて調節してください。
(火力が強すぎるととっ手が焦げたり、変形の原因になります。)
- なべもの以外(空焼き、焼きもの、炒めもの)には、ガスコンロは絶対に使わないでください。
(なべの変形、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。)
- とっ手が熱くなるので、直接素手で持たずに、ミトンなどを使ってください。
(やけどの恐れがあります。)
- 直火空焼きはしないでください。(フッ素被膜を傷める原因)
- センサー付きガスコンロでは、センサーが働き、調理できないことがあります。



ふたをすると…

ふたをしないときよりもなべの表面温度が約20～30℃(68～86°F)高くなります。

- 焼きもの料理や蒸し焼き料理(焼きぎょうざ・ハンバーグ・ステーキ・目玉焼きなど)のできあがりや柔らかくなり、ソフトに仕上がります。
- なべもの料理の湯(だし)が早く沸き上がります。

ふたを取るときは十分ご注意ください。

- 蒸し焼き料理の場合、ふたとなべの間から蒸気が出ます。
- ステーキを焼く場合、ふたとなべの間から油が飛ぶことがあります。

使い方 調理する

なべを使って

なべもの調理をする場合

- ①水または、だし汁(スープ)を入れ、ふたをする
- ②温度調節レバーを「HIGH」にする
(パイロットランプ点灯)
- ③沸とうしたら材料を入れ、調理を始める

<なべもの料理の目やす>

目盛	メニュー
SIMMER	寄せなべ ちゃんこなべ
↑ ↓	しゃぶしゃぶ
HIGH	湯どうぶ おでん すき焼き

焼きもの調理をする場合

- ①温度調節レバーを料理に応じた目盛に合わせ、予熱する
(パイロットランプが点灯し、通電開始)
●ふたをして予熱をしないでください。
(なべの温度が上がりすぎて、フッ素被膜を傷める原因になります。)
- ②予熱時間終了後、調理を始める

予熱時間の目やす	約8分
----------	-----

<焼きもの料理の目やす>

目盛	メニュー
430°F 220°C	焼肉・焼そば・ステーキ・すき焼きなど
400°F 200°C	お好み焼など
360°F 180°C	ぎょうざなど
320°F 160°C	ホットケーキなど
280°F 140°C	クレープ・うす焼卵など
KEEP WARM	料理の保温

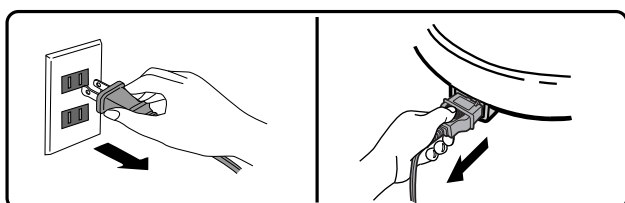
- 目盛は、ふたをしていないときのなべの表面温度の目やすです。

- ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。
- 保温をするときは、料理目盛を「KEEP WARM」に合わせてください。
- 使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。

- 予熱・調理中にパイロットランプがついたり、消えたりしますが、温度調節をしているため故障ではありません。
- 初めて使用するときに、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。

使用後は…

- ①温度調節レバーを「OFF」にする
- ②差し込みプラグをコンセントから抜き、本体用プラグをはずす



- 電源コードは必ず、差し込みプラグを持って抜いてください。
- 調理が終わったら必ず電源コードをはずしてください。
- お手入れは本体が冷めてから(使用後約40分)行ってください。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

- お手入れは差込みプラグを抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。
- 直火空焼きはしないでください。(フッ素被膜を傷める原因)

- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- お手入れをしたあとは、乾いた柔らかい布で水分をよくふき取ってください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

ふた なべ	①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく <ul style="list-style-type: none"> ●なべ・ふたは、冷めてからお手入れをしてください。 ●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてからスポンジで洗ってください。 ●ふたを洗う場合は洗剤が残らないよう、十分にすすぎ洗いをしてください。(洗剤のアルカリ成分が残るとふたがくもることがあります。) ●なべは洗ったあと、柔らかい布で水分を十分ふき取って通電し、加熱乾燥をしたあとで、表面に薄く食用油を塗ってください。
加熱板	熱い湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、汚れをふき取る <ul style="list-style-type: none"> ●こびりついたときはサンドペーパー(400番程度)でみがいてください。 ●水をかけたり、丸洗いはしないでください。(故障の原因)
本体	柔らかい布を水にひたし、固く絞ってふく
電源コード (本体用プラグ・ 差込みプラグ)	乾いた柔らかい布でふく

その他のサービスは、認定されたサービス担当者が行う必要があります。

部品・消耗品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスでお求めください。

部品名		部品番号
ふ	た	BG311001R-00
な	べ	7190730001-00

象印カスタマーサービス
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

故障かなと思ったとき

修理を依頼されるまえに一度お調べください。

症 状	原 因
なべがあたたまらない (通電しない)	<ul style="list-style-type: none"> ●差込みプラグが抜けている→確認してください。 ●本体用プラグがきちりとセットされていない→確認してください。
調理物が焼けにくい	<ul style="list-style-type: none"> ●予熱が足りない →十分に予熱をしてから調理を始めてください。(約8分)
沸とうするまでに時間がかかる または沸とうしない	<ul style="list-style-type: none"> ●ふたをしていない→ふたをすると早く沸とうします。 ●具材を一度にたくさん入れたため温度が下がった →具材は少しずつ足してください。 ●ガスコンロなどで沸とうさせてから調理をすると便利です。 ●加熱板が汚れているためなべに温度が伝わりにくくなっている →お手入れしてください。(P.37参照)
調理物がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべが汚れている→お手入れしてください。(P.37参照)
電源コードが熱くなる	<ul style="list-style-type: none"> ●調理中は電源コードが熱くなることがありますが、異常ではありません。

仕 様

型 名	EP-PBC10
電 源	交流120V 60Hz
消 費 電 力	1300W
電 源 コ ー ド	1.9m
外形寸法(約cm)	幅38.5×奥行35×高さ19.5
質 量	約4.0kg
温度調節の範囲	保温(KEEP WARM)～220℃(430°F)

- この製品は、電源電圧や電源周波数の異なる他の国や地域では、使用できません。
- 外形寸法は、なべを取りつけた状態でふたをしたときの寸法です。

Memo Please use as notations.

A large rectangular area with a white background and a gray border, containing 25 horizontal dashed lines for writing.



www.zojirushi.com