



www.zojirushi.com



Gourmet d'Expert[®] Electric Skillet	OPERATING INSTRUCTIONS
鐵板萬用鍋	使用說明書
전기 냄비 그릴	사용설명서
グリルなべ	取扱説明書

EP-RAC50

INDEX / 目錄 / 목차 / 目次

IMPORTANT SAFEGUARDS.....2	安全注意事項.....18
PARTS NAMES.....6	各部位名稱.....20
REPLACEMENT PARTS.....6	關於零件更換.....20
HOW TO USE.....7	使用方法.....21
RECIPES:	清理.....24
YOSE-NABE / SHABU-SHABU.....10	認為故障時.....25
CORN RISOTTO / STEAK.....11	規格.....25
STEAMED SEAFOOD / STEAMED CHOP SUEY.....12	
STEAMED CHICKEN / STEAMED VEGETABLES.....13	안전상의 주의.....26
CHAWAN-MUSHI / STEAMED SOUP WITH CHINESE CABBAGE AND SCALLOPS / MACCHA (GREEN TEA) STEAMED CAKE.....14	각부의 명칭.....28
SWEET RICE COOKED WITH MOUNTAIN VEGETABLES / CHINESE PORK DUMPLINGS.....15	교환부품.....28
CLEANING AND MAINTENANCE.....16	사용방법.....29
TROUBLESHOOTING GUIDE.....17	손질방법.....32
SPECIFICATIONS.....17	고장인가 생각되면.....33
	정격.....33
	安全上のご注意.....34
	各部のなまえ.....36
	交換部品.....36
	使い方.....37
	お手入れ.....40
	故障かなと思ったとき.....41
	仕様.....41

安全注意事項 務請遵守

●以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。
每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。

警告 表示如果操作有誤，可能會造成重傷的內容。

注意 表示如果操作有誤，可能會造成受到傷害或物品損害的內容。

注意 符號表示有警告及注意內容。在圖示內或附近有文字說明。

禁止 符號表示禁止事項。圖中標註有具體的禁止內容。

指示 符號表示強制或指示事項的內容。圖中或附近標註有具體的指示內容。

●閱讀後，請保管在使用者隨時都可看到的地方。

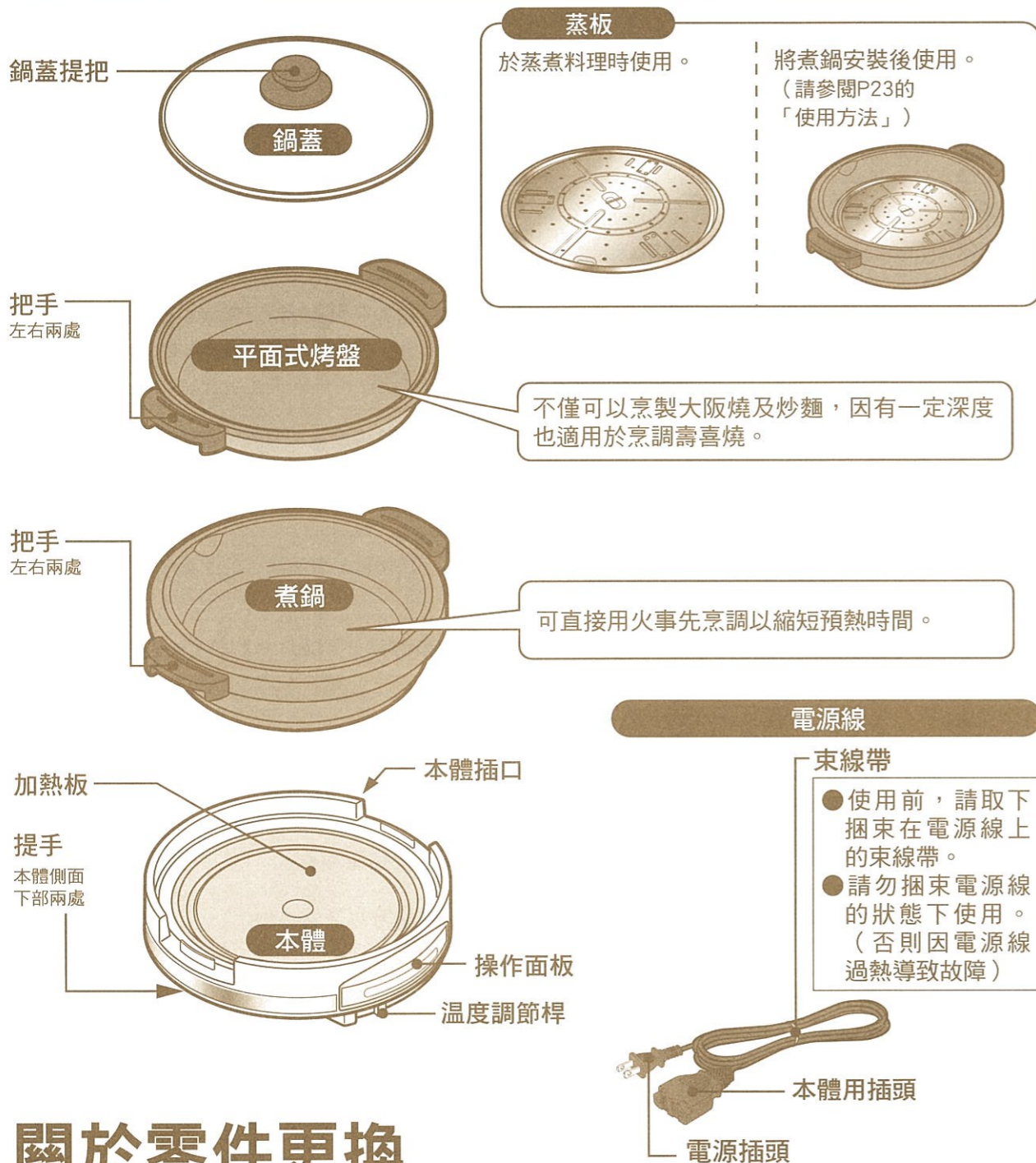
警告	
<p>請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸或擅自修理。 否則，會有造成火災、觸電、受傷的危險。需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。</p>	<p>電源線請勿受損。 電源線請勿割傷、損壞、過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線損傷，會導致短路、著火。</p>
<p>請勿浸水或濺水。 否則，會有短路、觸電之危險。</p>	<p>請勿讓嬰幼兒單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。 否則會有燙傷、觸電、受傷之危險。</p>
<p>請勿用濕的手插拔電源插頭。 否則，有可能會導致觸電或受傷。</p>	<p>請勿沾濕本體用的插頭及電源插頭，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>
<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>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 溫度調節桿調節溫度無效 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。</p>
<p>電源線、插頭損傷時或插座鬆動時，請勿使用。 否則，會有造成觸電、短路、起火之危險。</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>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>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>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，有造成火災的危險。</p>	

注意	
<p>使用中、剛使用後請勿觸摸高溫部位。 否則，有可能造成燙傷的危險。</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>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>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>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。</p>	<p>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，會有造成故障、電線走火的危險。</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>	<p>請勿用於烹調以外的用途。</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>	

敬請注意

- 除火鍋料理、燒烤料理、燜烤料理之外，請勿用於其他的用途。
- 請勿使用煮鍋來燒烤料理。
- 請勿取下煮鍋、平面式烤盤後通電。(造成火災的原因)
- 加熱板上所殘留的污垢及異物，務必清除乾淨，以免造成焦斑和腐蝕。
- 請小心使用。(造成故障或損壞的原因)
- 為使煮鍋及平面式烤盤的防沾塗層長期不受損傷，務請遵守以下事項。
 - 請勿使用金屬鏟子。(造成刮傷的原因)
 - 請勿用刀叉等鋒利用具進行刮擦。
 - 請勿長時間的空燒。也請勿直接用火加熱平面式烤盤。
 - 請勿使用含有添加研磨劑的洗潔劑、去污粉、尼龍刷及金屬刷等。(否則會造成變形、變色及損傷)
 - 煮鍋及平面式烤盤表面的污垢，請勿放置不理。酸(醋)和鹽分(醬料、醬油、鹽)等是造成煮鍋塗層腐蝕的原因。另外，因污垢沾附所造成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)。(否則會造成腐蝕)
 - 煮鍋或平面式烤盤中的料理，請勿放置不理，以免造成腐蝕。
- 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，會造成防沾塗層的剝落、腐蝕以及煮鍋的變形和變色。)

各部位名稱



關於零件更換

- 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	BG347801R-00
平面式烤盤	BG347803G-00
煮鍋	7190690000-01
蒸板	7190660000-00

使用方法 準備

① 將煮鍋或平面式烤盤放入本體。

② 將溫度調節桿調到“OFF”，再插上電源線。

120V·15A以上

本體用插頭請勿吸附金屬物或灰塵等。

- 請確認煮鍋或平面式烤盤和加熱板之間沒有水分。（若有會降低性能或造成故障。）
- 將煮鍋或平面式烤盤放平穩。
- 請將插頭完全插入插座。

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。）

注意 請勿將平面式烤盤置於瓦斯爐上使用。

- 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，會造成煮鍋變形，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，有造成燙傷的危險。）

蓋上鍋蓋時...

加蓋比不加蓋時煮鍋、平面式烤盤的表面溫度約高20~30°C (68~86°F)。

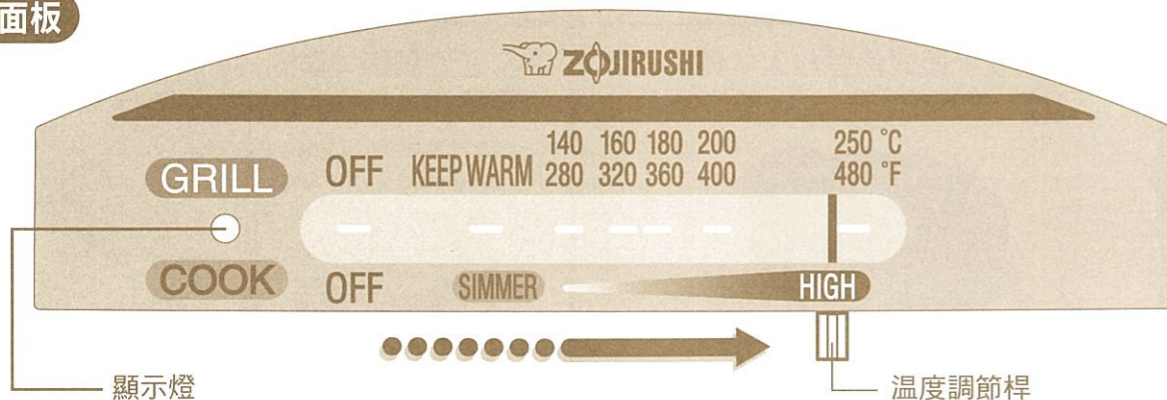
- 烹調鍋貼，漢堡肉，牛排，煎蛋等煎的料理和煎烤後燜煮的料理時加蓋的話，易熟且嫩。
- 可更快燒開火鍋料理的高湯。

在掀蓋時請格外注意。

- 烹調煎烤後燜煮料理時，鍋蓋和煮鍋、平面式烤盤之間會有蒸氣冒出。
- 燒烤牛排時，鍋蓋和平面式烤盤之間有可能會有熱油濺出。

使用方法 烹調

操作面板



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。
- 請勿燒烤料理。

〈烹調火鍋的參考火候〉

溫度刻度	料理名稱
SIMMER	什錦火鍋
↑	壽喜燒 涮羊肉
↓	湯豆腐 黑輪
HIGH	炖鍋

使用平面式烤盤

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)
●請勿加蓋預熱。
- ②等預熱結束後再開始烹調。

大致預熱時間	約6分鐘
--------	------

〈烹調燒烤的參考火候〉

溫度刻度	料理名稱
480°F 250°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平面式烤盤表面的溫度。

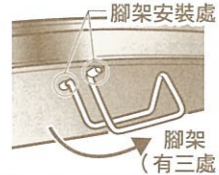
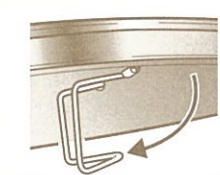
- 請使用熱水烹調煎餃。
- 保溫時，請將溫度調節桿調到「KEEP WARM」。
- 使用中有時會發出「嘎吱」的響聲，並非故障。

- 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。

使用煮鍋及蒸板時

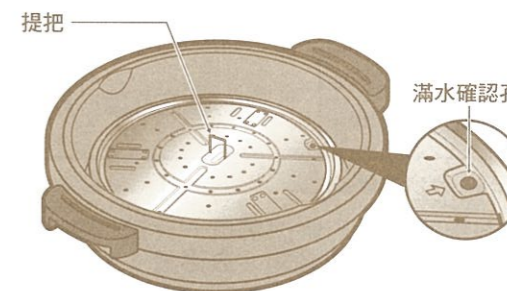
蒸製料理時

- ①請根據烹調時間加入水或熱水。
●請參考右表，調整加水量。
●右表的烹調時間為設定到「HIGH」，沸騰後的时间。
- ②安裝蒸板。
●請根據水量調整蒸板的腳架(有三處)高度。
- ③請將調理物置於蒸板上，並蓋上鍋蓋。
- ④溫度調節桿調到「HIGH」。(顯示燈亮)

烹調時間	最長烹調約20分鐘	最長烹調約40分鐘
水量	約800mL	約1500mL
蒸板的高度	低	高
		
食譜例	<ul style="list-style-type: none"> · 蒸海鮮 · 蒸雞肉 · 蒸八寶菜 · 燒賣 · 蒸糕等 	<ul style="list-style-type: none"> · 糯米紅豆飯等

注意

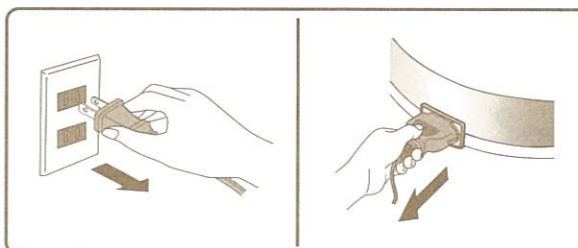
- 烹調途中打開鍋蓋時，請小心蒸氣。
- 請勿將水加至箭頭印記旁的滿水確認孔以上。若加水過多會導致烹調效果不佳。
- 取出蒸板時，請待冷卻後再握著提把取出。



- 蒸板高度低時請勿使用5cm、高時請勿使用4cm以上的容器。
- 蒸製中若水用盡，煮鍋可能會附著白色或淺茶色的粉末，這是水中所含的礦物質成份(鈣、鐵等)，並不是煮鍋變色及腐蝕。雖對人體健康沒有影響，但使用後請儘快清洗。

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。

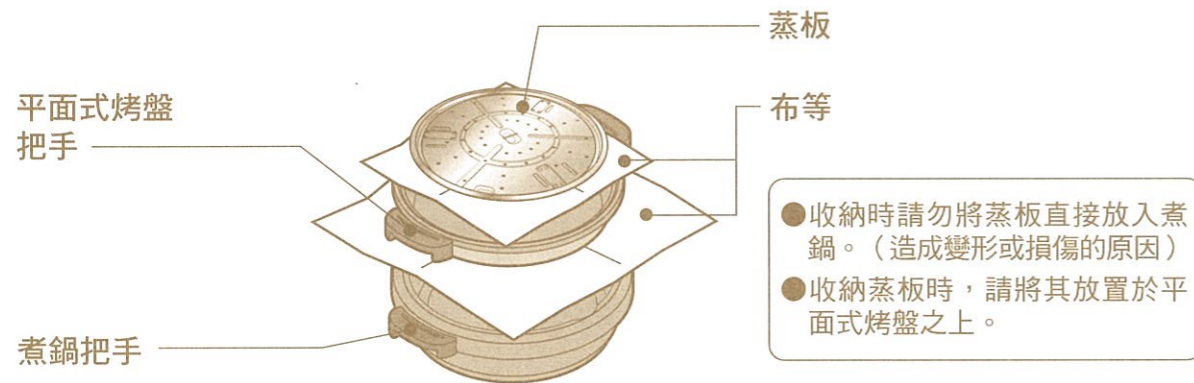
- 清理工作前請拔下電源插頭，本體充分冷卻後再進行。

鍋蓋 平面式烤盤 煮鍋 蒸板	<ol 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"> ●請待平面式烤盤・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。) ●平面式烤盤洗淨後，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) ●蒸板洗淨後，請將水分擦淨，尤其是腳架安裝處的水分要充分擦淨。
加熱板	<p>用抹布浸熱水擰乾後擦去污垢。</p> <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。(造成故障的原因。)
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。

- 請勿使用以下物品。
 - 請勿用洗碗／烘碗機清洗。(造成變色的原因)
 - 含有研磨劑的洗潔劑、去污粉、尼龍刷及金屬刷等。(造成變形、變色、損傷等的原因)
 - 廚房用中性洗滌劑以外的洗滌劑(如鹼性洗滌劑、酸性洗滌劑等)。(造成腐蝕的原因)
- 清洗完畢後請用乾的軟布擦乾淨。

收納注意事項

重疊收納平面式烤盤及煮鍋時，請於之間夾放布等柔軟之物，並將烤盤把手與煮鍋把手重疊。
(若把手沒有重疊放置時，可能會刮傷烤盤。)



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、平面式烤盤不熱(不通電)	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●預熱不夠 →請充分將煮鍋預熱後再進行烹調。(約6分鐘)
至燒開為止需要很長時間或不燒開	<ul style="list-style-type: none"> ●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，會使溫度下降 →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P24)
料理嚴重焦糊	<ul style="list-style-type: none"> ●煮鍋・平面式烤盤沾附污垢→請進行清理。(參閱P24)

規格

型號	EP-RAC50
額定電源線	交流120V 1350W 60Hz
電線	1.9m
外形尺寸(約cm)	煮鍋：寬44.5×深38×高20.5 平面式烤盤：寬42×深38×高17.5
重量	約6.0kg
溫度調節範圍	保溫(KEEP WARM)~250°C(480°F)

안전상의 주의 반드시 지켜주십시오.



본 제품을 구입하여 주셔서 대단히 감사합니다.

- 사용전에 반드시 안전상의 주의를 읽고 정확히 사용하여 주십시오.
- 만일 사용중 불편한 점이나 고장이 있으면 조지루시 고객센터에 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.







■ 안전을 위하여 필히 지켜주십시오.

여기에 표시한 주의 사항은 위해나 손상을 미연에 방지하기 위하여 중요한 내용입니다. 반드시 지켜주십시오.

















경고/주의의 내용













	경고	사람이 사망하거나 중상을 입을 가능성이 예상되는 내용입니다.
	주의	사람이 부상을 입거나 물적 손해 발생이 예상되는 내용입니다.

표시의 내용

	금지를 나타냅니다.
	분해금지를 나타냅니다.
	접촉금지를 나타냅니다.
	반드시 지켜야 할 것을 나타냅니다.
	전원플러그를 콘센트에서 반드시 분리할 것을 나타냅니다.
	물 접촉금지를 나타냅니다.

- 다 읽어보신 후에는 반드시 사용하시는 분이 언제든지 찾을 수 있는 곳에 보관하십시오.

 경고	
 개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대로 분해하거나 수리하지 마십시오. 화재·감전·부상의 원인이 됩니다. 수리는 조지루시 고객센터로 상담해 주시기 바랍니다.	 튀김 요리는 하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.
 물을 묻히거나 물에 닿지 않도록 하십시오. 쇼트·감전의 원인이 됩니다.	 교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재·감전의 원인이 됩니다.
 젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 꽂지 마십시오. 감전되거나 다칠 수 있습니다.	 어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오. 화재·감전·부상을 입을 우려가 있습니다.
 전원코드와 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오. 감전·쇼트·발화의 원인이 됩니다. 	 본체용 플러그나 삽입 플러그를 활지 않게 하십시오. 특히 영유아가 잘못하여 활지 않도록 주의하십시오. 감전이나 부상의 원인이 됩니다.
 본체용 플러그에 핀 등 금속 부스러기나 먼지가 붙지 않게 하십시오. 감전, 누전, 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. ● 온도조절 레버를 움직여도 온도조절이 되지 않는다. ● 온도조절 레버를 'OFF' 으로 해도 파워렛램프가 꺼지지 않는다. 등 이와 같은 경우에는 바로 전원플러그를 빼고 판매점에 반드시 점검·수리를 의뢰해 주시기 바랍니다.
 정격(15A)이상의 측면접지형 단독 콘센트에 사용하십시오. 다른 전기기구와 같이 분기식 콘센트를 사용하면 이상발열되어 위험합니다.	 이 상품의 사용은 안전에 대한 책임자의 지도 관리 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.
 전원플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오. 감전·쇼트·발연·발화의 원인이 됩니다.	
 전원코드를 손상시키지 마십시오. 무리하게 꺾거나 당기거나 비틀거나 고온부에 두거나 무거운 것에 눌러거나 좁은 틈에 끼우거나 가공하거나 하면 전원코드가 파손되어 화재·감전의 원인이 됩니다.	

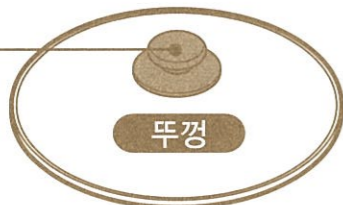
 주의	
 사용중이나 사용직후는 고온부에 손을 대지 마십시오. 화상의 원인이 됩니다.	 불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 될 수 있습니다.
 사용시 외에는 전원플러그를 콘센트에서 빼 주십시오. 다치거나 화상 또는 절연열화에 의한 감전·누전 또는 화재의 원인이 됩니다.	 통조림이나 병조림 등을 직접 가열하지 마십시오. 캔이나 병이 파열하거나 과열되어 화상이나 부상을 입을 수 있습니다.
 전원플러그를 뺄 때는 전원코드선을 잡지 말고 반드시 선단의 플러그를 잡고 빼십시오. 감전·쇼트로 발화의 원인이 될 수 있습니다.	 벽이나 가구 가까이서 사용하지 마십시오. 증기 또는 열로 인해 벽이나 가구가 손상되거나 변색, 변형의 원인이 됩니다.
 손질은 식은 후에 하십시오. 고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.	 ● 전용 전원 코드 이외에는 사용하지 마십시오. ● 전원 코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오. 고장·발화의 우려가 있습니다.
 전원 코드가 파손된 경우에는 제조자 또는 그 서비스 대행점에서 구입할 수 있는 특별한 코드나 조립품과 교환하십시오.	 조리 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.
 예열·조리 중에는 연기나 냄새에 민감한 작은 새나 작은 동물 등은 다른 방으로 옮겨 놓고, 창문을 열거나 환기팬을 돌리십시오.	

요망사항

- 찌개 전골 요리, 구이 요리, 찜구이 요리 이외의 용도로는 사용하지 마십시오.
- 냄비를 이용해 구이요리를 하지 마십시오.
- 냄비, 그릴팬을 분리한 상태에서 전원을 연결하지 마십시오.(화재의 원인)
- 가열판에 오물이나 이물질이 묻은 상태로 방치하지 마십시오.(눌어붙거나 부식의 원인)
- 조심스럽게 다루십시오.(고장, 파손의 원인)
- 냄비, 그릴팬의 불소수지 가공을 오래 지속시키고 손상시키지 않기 위하여 다음 사항을 반드시 준수해 주십시오.
 - 금속 주걱을 사용하지 말 것(냄비에 흠집이 생기는 원인)
 - 칼이나 포크 등 예리한 물건으로 문지르지 말 것
 - 장시간 동안 예열하지 말 것, 그리고 그릴팬은 불로 직접 가열하지 말 것
 - 연마제가 들어 있는 세제, 클렌저, 나일론 또는 금속제 수세미 등을 사용하지 말 것(변형·변색·흠집 등의 원인)
 - 냄비, 그릴팬의 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)
 - 냄비, 그릴팬에 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.)


각부의 명칭

뚜껑 손잡이



뚜껑


손잡이 좌우 2군데



그릴팬

오코노미야키나 볶음면은 물론, 깊이가 있어서 스키야키에도 안성맞춤입니다.

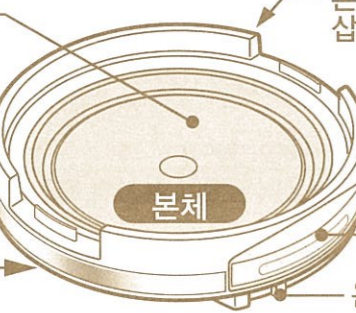
손잡이 좌우 2군데



냄비

불로 직접 가열할 수 있어 사전준비가 빠르다.

가열판



본체 손잡이
본체 측면 아래쪽에 2군데


본체

표시 패널

온도조절 레버

찜판

찜요리를 할 때 사용합니다. 냄비에 장착하고 사용합니다. (P31 '사용방법' 참조)



전원코드

삽입 플러그

결속끈

본체용 플러그

- 사용 시에는 전원코드를 묶은 결속끈 풀어 주십시오.
- 전원코드는 묶어서 사용하지 마십시오. (전원코드가 뜨거워지거나 고장의 원인이 됩니다.)

교환부품

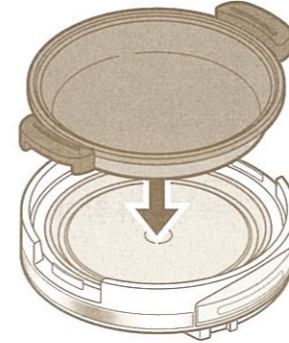
- 손상된 경우는 새로운 부품으로 교환(유상)해 주십시오.
- 교환하실 때는 제품의 모델명 및 부품명을 확인하신 후, 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터에서 구입하여 주십시오.

부품명	부품번호		
뚜	경	BG347801R-00	
그	릴	팬	BG347803G-00
냄	비	7190690000-01	
찜	판	7190660000-00	

사용방법 준비

● 사용하기 전에 냄비와 뚜껑을 깨끗이 닦으십시오.

① 냄비, 또는 그릴팬을 본체에 장착한다




② 온도조절 레버를 「꺼짐」으로 하고 플러그를 연결한다



- 냄비, 그릴팬과 가열판 사이에 수분이 없는 것을 확인하십시오. (성능 저하나 고장의 원인이 됩니다.)
- 냄비, 그릴팬은 기울지 않도록 똑바로 장착하십시오.
- 삽입 플러그는 깊숙이 확실하게 삽입하십시오.

조리의 포인트

 **전골은 가스레인지에서 미리 준비**

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

주의사항 그릴팬은 가스레인지로 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.)

 **뚜껑을 덮으면...**

뚜껑을 덮지 않을 때보다 냄비·그릴팬 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.

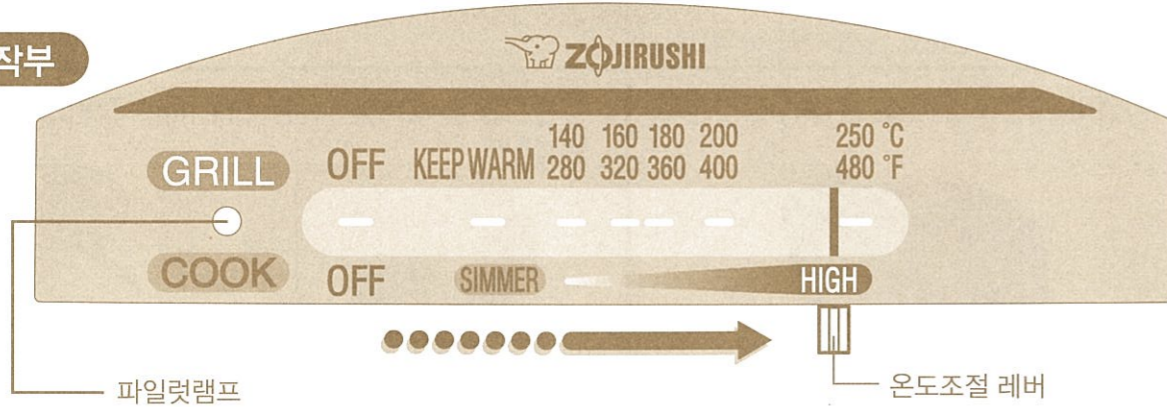
뚜껑을 열 때는 조심하십시오.

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

가스레인지

사용방법 조리

조작부



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

● 구이요리는 하지 마십시오.

〈전골 요리의 표준〉

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

그릴팬을 사용해서 그릴 요리를 하는 경우

- ① 온도조절 레버를 요리에 맞는 눈금에 맞추고 예열한다 (파일럿램프에 불이 들어오며 전류가 흐르기 시작한다.)
● 뚜껑을 덮고 예열하지 마십시오.
- ② 예열시간이 끝나면 조리를 시작한다

표준 예열시간	약 6분
---------	------

〈그릴 요리의 표준〉

눈금	메뉴
480°F 250°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

● 눈금은 뚜껑을 덮지 않았을 때의 그릴팬 표면온도 기준입니다.

- 만두를 찔 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.

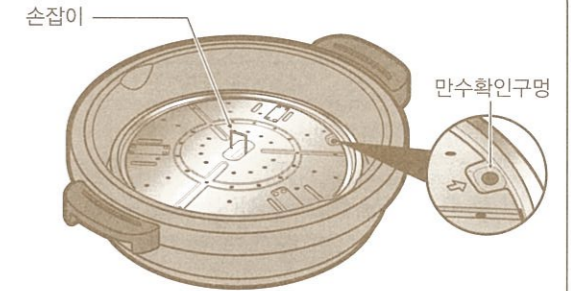
냄비+찜판을 사용해서 찜요리를 할 경우

- ① 물, 또는 뜨거운 물을 조리시간에 따라 넣는다
● 수량은 오른쪽 표를 참조하여 넣어 주십시오.
● 오른쪽 표의 조리시간은 'HIGH' 에 설정하여 끓인 후부터의 시간입니다.
- ② 찜판을 장착한다
● 찜판은 수량에 따라 다리(3군데) 높이를 바꾸십시오.
- ③ 조리물을 찜판 위에 놓고 뚜껑을 덮는다
- ④ 온도조절 레버를 'HIGH' 에 맞춘다 (파일럿램프 점등)

조리 시간	최대 약 20분의 경우	최대 약 40분의 경우
수량	약800mL	약1500mL
찜판 높이	낮다 	높다
	다리(3군데)	다리(3군데)
메뉴 예	· 해물찜 · 닭찜 · 팔보채찜 · 샤오마이 · 찜빵 등	· 찰밥 등

주의사항

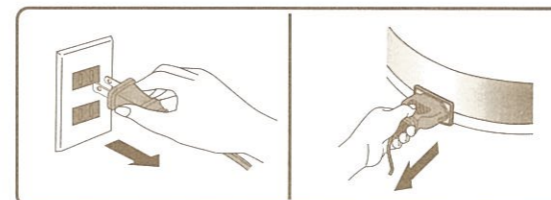
- 중간에 뚜껑을 열 때 증기에 주의하십시오.
- 화살표 표시 옆의 만수확인구멍 이상에 물(뜨거운 물)을 넣지 마십시오. 물(뜨거운 물)을 많이 넣으면 조리물이 끓고루 구워지지 않을 경우가 있습니다.
- 찜판을 꺼낼 때는 식은 후에 손잡이를 잡고 꺼내십시오.



- 찜판 높이가 낮은 경우에는5cm, 높은 경우에는4cm이상의 용기는 사용하지 마십시오.
- 찌다가 물이 없어졌을 때 하얗거나 연한 갈색 분말처럼 되어 냄비에 부착될 수도 있습니다. 이것은 물에 포함된 미네랄성분(칼슘·철분 등)으로 인한 것으로 냄비 자체가 변색되거나 부식된 것은 아닙니다. 위생상 문제는 없습니다만 사용후 바로 손질을 하십시오.

사용한 후에는...

- ① 온도조절 레버를 「OFF」로 한다
- ② 삼입 플러그를 빼고 본체용 플러그를 분리한다



- 전원 코드는 반드시 삼입 플러그를 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.

●손질은 삽입 플러그를 빼고 제품이 완전히 식은 후에 하십시오.

뚜껑 그릴팬 냄비 찜판	①주방용 세제를 묻힌 스펀지 등으로 닦는다 ②물로 씻은 후 마른 행주로 깨끗이 닦는다 ●그릴팬 · 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 헹구십시오. (세제의 알칼리 성분이 남아 있으면 뚜껑에 김이 서리는 경우가 있습니다.) ●그릴팬은 씻은 후 부드러운 천으로 물기를 완전히 닦아내고 전원을 연결하여 가열 건조시킨 후 표면에 얇게 식용유를 발라 주십시오. ●찜판은 씻은 후에 물기를 없애고 다리 장착부 수분을 잘 닦아내십시오.
가열판	뜨거운 물에 적신 행주를 꼭 짜서 오물을 닦아낸다 ●오물이 늘어붙었을 때는 사포(400번 정도)로 문질러 주십시오. ●물을 끼이거나 통째로 씻지 마십시오.(고장의 원인)
본체	부드러운 천을 물에 적신 후 꼭 짜서 닦는다
전원 코드 (본체용 플러그, 삽입 플러그)	부드러운 마른 천으로 닦는다

●다음의 물건은 사용하지 마십시오.

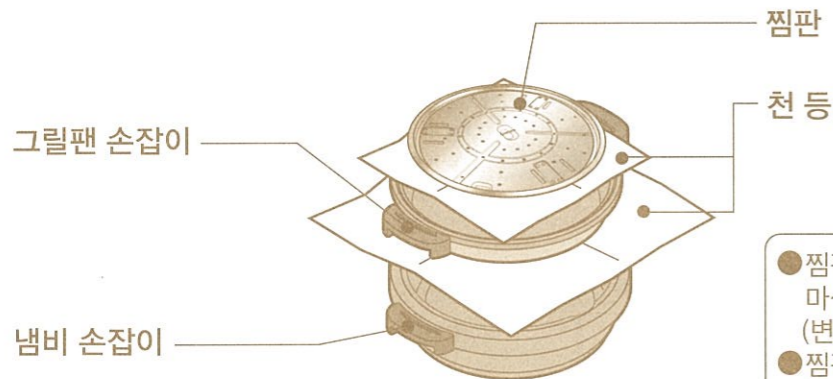
- 식기세척건조기(변색의 원인)
- 연마제가 들어 있는 세제, 클렌저, 나일론 또는 금속제 수세미 등(변형 · 변색 · 흠집 등의 원인)
- 주방용 중성세제 이외의 것(염소계 등의 알칼리세제, 산성세제 등) (부식의 원인)

●손질을 한 후에는 마른 행주로 물기를 잘 닦아내십시오.

수납에 대한 요망사항

그릴팬, 냄비를 쌓아 올려서 수납할 때는 그 사이에 천 같은 부드러운 것을 끼워서 그릴팬의 손잡이와 손잡이가 겹칠 수 있게 쌓아 올리십시오.

(손잡이가 겹쳐 있지 않을 경우 그릴팬에 흠집이 생길 수도 있습니다.)



- 찜판을 냄비에 넣은 채 수납하지 마십시오.
(변형이나 흠집의 원인)
- 찜판을 수납할 때는 그릴팬 위에 올려 놓으십시오.

고장인가 생각되면

수리를 의뢰하시기 전에 아래와 같이 점검하여 주십시오.

증상	원인
냄비나 그릴팬이 가열되지 않는다 (전원이 들어오지 않는다)	●삽입 플러그가 빠져 있지 않은가? →확인하십시오. ●본체용 플러그가 완전하게 장착되어 있지 않은가? →확인하십시오.
조리물이 잘 익지 않는다	●예열이 부족하지 않았는가? →충분히 예열한 후 조리를 시작하십시오.(약 6분)
끓을 때까지 시간이 걸린다 또는 끓지 않는다	●뚜껑을 덮지 않았는가? →뚜껑을 덮으면 빨리 끓습니다. ●한꺼번에 많은 양의 재료를 넣어 온도가 내려가지 않았는가? →재료는 조금씩 넣어 주십시오. ●가스레인지 등으로 끓인 후에 조리를 하면 편리합니다. ●가열판이 더럽혀져 있어 냄비에 온도가 잘 전달되기 어려운 상태가 아닌가? →손질을 하십시오.(P32 참조)
조리물이 심하게 탄다	●그릴팬 · 냄비가 더럽혀져 있지 않은가? →손질을 하십시오.(P32 참조)

정격

모델명	EP-RAC50
정격	교류120V 1350W 60Hz
전원코드길이	1.9m
제품크기(약cm)	냄비 사용시 44.5×38×20.5 그릴팬 사용시 42×38×17.5
제품중량	약 6.0kg
온도조절범위	보온(KEEP WARM) ~250°C(480°F)

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷*1を負うことが、想定される内容を示します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害*2または物的損害*3の発生が、想定される内容を示します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

※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存してください。

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。	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。
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。	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。
めれた手で差し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。	差し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> ●差し込みプラグ・電源コードが異常に熱い ●電源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ずる ●温度調節レバーを入れても動かない ●温度調節レバーを「切」に合せてもパイロットランプが消えない
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
電源コードや差し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。	
本体用プラグや差し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。	
電源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。	

注意 △記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止 ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

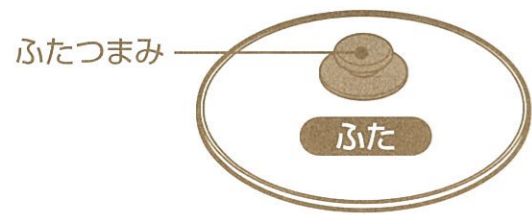
指示 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

注意	
使用中や使用後しばらくは高温部に触れない やけどの原因になります。	使用時以外は、差し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。
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。	差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し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。
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。	お手入れは冷えてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
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。	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
●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。	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
調理以外の目的で使用しない	

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	
■深なべを使用して焼きもの料理をしない	
■なべ、プレートは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）	
■取り扱いがていねいに行う（故障・破損の原因）	
■なべ、プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ず守ること。	
●金属ヘラは使用しない（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	
●長時間の空焼きはしない。またプレートを直火にかけない	
●研磨剤入り洗剤、みがき粉、ナイロンまたは金属製のたわしなどは使用しない（変形・変色・傷などの原因）	
●なべ、プレート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。また付着物により焼きむらができ調理物の風味を損じます。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、プレート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 （フッ素樹脂加工のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因）	

各部のなまえ

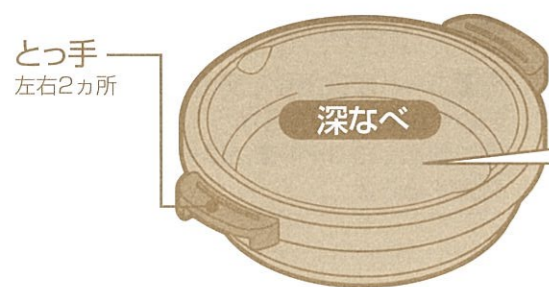


蒸しプレート

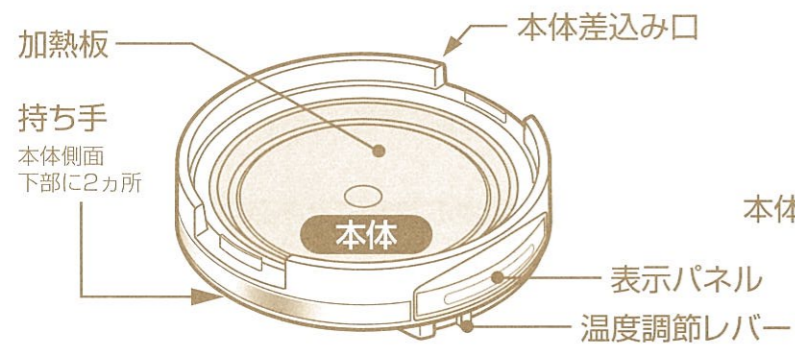
蒸しもの調理のときに使います。
 深なべにセットして使います。
 (P.39「使い方」参照)



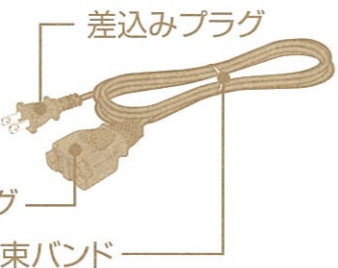
お好み焼きや焼そばはもちろん、深くなっているのですき焼きにぴったりです。



直火OKで下ごしらえがスピーディーに。



電源コード



●使用の際には電源コードを束ねている結束バンドをはずしてください。
 ●電源コードは束ねて使用しないでください。
 (電源コードが熱くなり、故障の原因になります。)

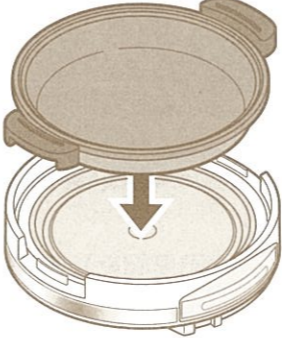
交換部品

- 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。

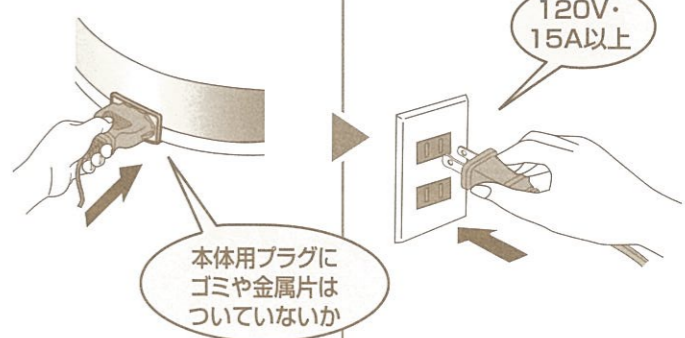
部品名	部品番号
ふ た	BG347801R-00
平面プレート	BG347803G-00
深 な べ	7190690000-01
蒸しプレート	7190660000-00

使い方 準備する

①なべ、またはプレート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

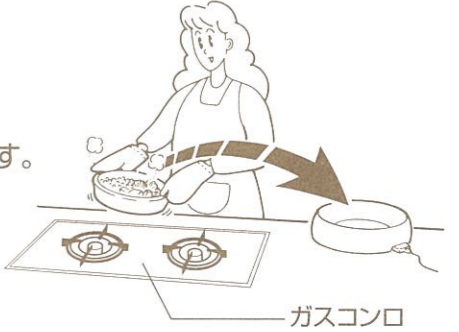


- なべ、プレートと加熱板の間に、水分のないことを確認してください。(性能の悪化、故障の原因)
- なべ、プレートは傾かないようにセットしてください。
- 差込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。

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。)



ご注意 平面プレートはガスコンロでは使えません。

- 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、フッ素樹脂加工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。)

ふたをすると…

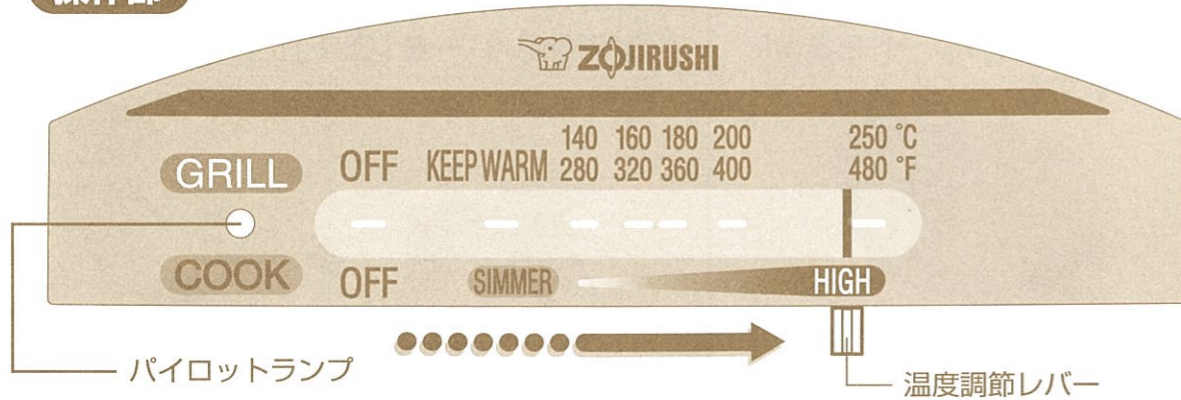
ふたをしないときよりもなべ・プレートの表面温度が約20~30℃(68~86°F)高くなります。

- 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)のできあがり早くなり、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・プレートの間から蒸気が出ます。
 ●ステーキを焼く場合、ふたとプレートとの間から油が飛びことがあります。

使い方 調理する

操作部



深なべを使って なべものの調理をする場合

- 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
- 焼きもの料理はしないでください。

<なべものの料理の目やす>

目盛	メニュー
SIMMER	寄せなべ すき焼き しゃぶしゃぶ 湯どうふ おでん シチュー
↑	
HIGH	

平面プレートを使って 焼きものの調理をする場合

- ①温度調節レバーを料理にあった目盛に合わせ、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。
- ②予熱時間終了後、調理を始める

予熱時間の目やす	約6分
----------	-----

<焼きものの料理の目やす>

目盛	メニュー
480°F 250°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プレート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、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。

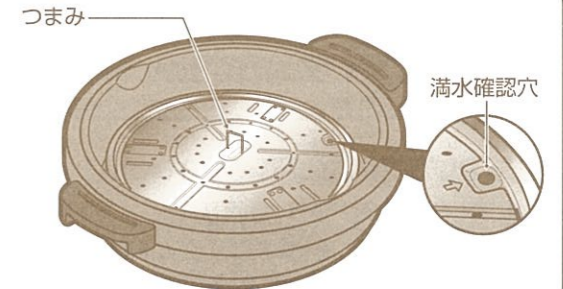
深なべ+蒸しプレートを使って 蒸しもの調理をする場合

- ①水、または湯を調理時間に応じて入れる
- ②蒸しプレートをセットする
- ③調理物を蒸しプレートの上のせ、ふたをする
- ④温度調節レバーを「HIGH」にする
(パイロットランプ点灯)

調理時間	最大約20分の場合	最大約40分の場合
水量	約800mL	約1500mL
蒸しプレートの高さ	低い	高い
メニュー例	・海鮮蒸し・鶏蒸し ・蒸し八宝菜 ・しゅうまい ・蒸しケーキなど	・おこわなど

ご注意

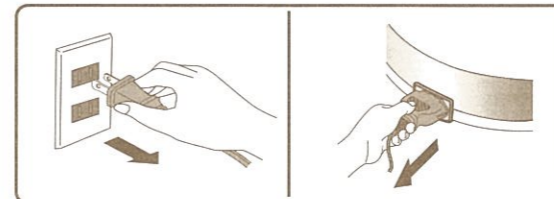
- 途中でふたを開ける場合は、蒸気に注意してください。
- 矢印刻印横の満水確認穴以上に水(湯)を入れないでください。水(湯)を入れすぎると調理物の仕上がりが悪くなることがあります。
- 蒸しプレートを取り出すときは、冷めてからつまみを持って取り出してください。



- 蒸しプレートの高さが低い場合は5cm、高い場合は4cm以上の容器は使用しないでください。
- 蒸している途中で蒸し水がなくなった場合、白や薄茶色の粉のようになってなべに付着することがあります。これは、水に含まれているミネラル成分(カルシウム・鉄分など)によるものでなべ自体の変色や腐食ではありません。衛生上問題はありますが、使用後は早めにお手入れをしてください。

使用後は

- ①温度調節レバーを「OFF」にする
- ②差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。

ふた 平面プレート 深なべ 蒸しプレート	<p>①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う</p> <p>②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●プレート・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。) ●平面プレートは洗ったあと、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。 ●蒸しプレートは洗ったあと、よく水をきり、脚取りつけ部の水分を十分にふき取ってください。
加熱板	<p>熱い湯を含ませた布を固く絞り、汚れをふき取る</p> <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

●次のものは使用しないでください。

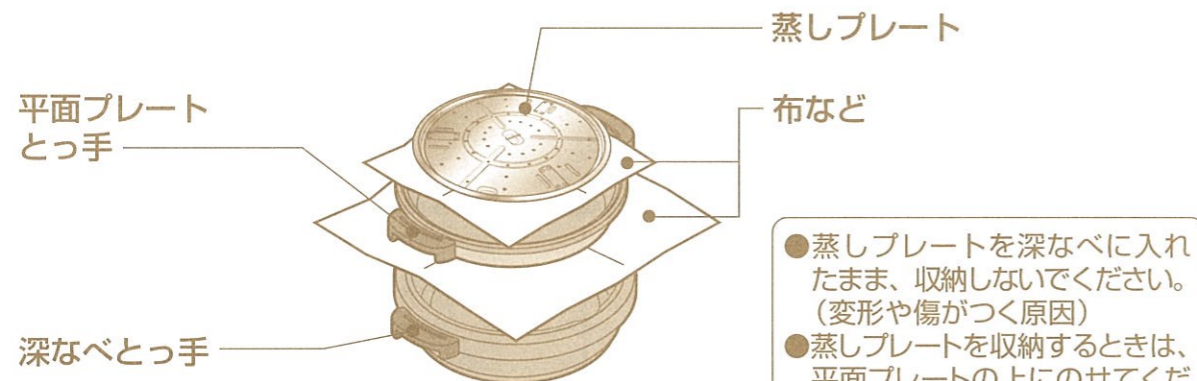
- 食器洗い乾燥機(変色の原因)
- 研磨剤入り洗剤、みがき粉、ナイロンまたは金属製のたわしなど(変形・変色・傷などの原因)
- 台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ洗剤、酸性洗剤など)(腐食の原因)

●お手入れしたあとは、乾いた柔らかい布で水気をよくふき取ってください。

収納についてのお願い

プレート、なべを重ねて収納するときは、間に布などの柔らかいものを挟んで、プレートのとっ手ととっ手が重なるようにしてください。

(とっ手が重なっていない場合、プレートに傷がつくことがあります。)



- 蒸しプレートを深なべに入れたまま、収納しないでください。(変形や傷がつく原因)
- 蒸しプレートを収納するときは、平面プレートの上に乗せてください。

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
なべやプレートがあたたまらない (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。 ●本体用プラグがきっ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	●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6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.40参照)
調理物がひどく焦げる	●プレート・なべが汚れている→お手入れしてください。(P.40参照)

仕様

型名	EP-RAC50
定格	交流120V 1350W 60Hz
電源コード	1.9m
外形寸法(約cm)	深なべ使用時：幅44.5×奥行38×高さ20.5 平面プレート使用時：幅42×奥行38×高さ17.5
質量	約6.0kg
温度調節の範囲	保温(KEEP WARM)~250℃(480°F)

Memo Please use as notations.

A large rectangular area with horizontal dashed lines for writing, spanning across the gutter of the notebook.