



USA

CAN

Poêle électrique

MODE D'EMPLOI

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-PFC20

INDEX / 目錄 / 목차 / もくじ

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	16
NOMS DES PIÈCES	20
UTILISATION	
Préparation	21
Cuisson	22
Rangement du produit	23
RECETTES	
Fondue yosenabe et kimchi	24
Fondue au cari et tomates	25
Congee de fruits de mer et fondue avec agneau désossé	26
Fondue Sichuan et Trois mets fins	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
GUIDE DE DÉPANNAGE	29
SPÉCIFICATIONS	29
PIÈCES DE RECHANGE	29
<hr/>	
安全注意事項	30
各部位名稱	33
使用方法	
準備	34
烹調	35
收納注意事項	36
清理	37
食譜	
什錦&韓式泡菜 鴛鴦鍋	38
咖哩&番茄 鴛鴦鍋	39
海鮮粥&帶骨羊肉 鴛鴦鍋	40
四川&三鮮 鴛鴦鍋	40
認為故障時	42
規格	42
關於零件更換、購買	42

안전을 위한 주의사항	44
각부의 명칭	47
사용 방법	
준비하기	48
조리하기	49
수납 시 주의사항	50
손질 방법	51
요리 노트	
모듬 전골&김치 전골	52
카레&토마토 전골	53
해물죽&뼈있는 양고기 전골	54
사천식 휘귀&삼선 전골	54
고장 및 진단	56
제품규격	56
부품 교체 및 구입 안내	56
<hr/>	
安全上のご注意	58
各部のなまえ	61
使い方	
準備する	62
調理する	63
収納についてのお願い	64
お手入れ	65
お料理ノート	
寄せ鍋&韓国キムチ鍋	66
カレー&トマト鍋	67
海鮮粥&骨つきラム鍋	68
四川火鍋&三鮮鍋	68
故障かなと思ったとき	70
仕様	70
部品の交換・購入について	70

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez suivre rigoureusement ces instructions.

CERTAINES PRÉCAUTIONS DE BASE, DONT LES SUIVANTES, DOIVENT TOUJOURS ÊTRE PRISES LORS DE L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES:

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour la friture des aliments.
3. Éviter de toucher les surfaces chaudes en toute circonstance. Les poignées et boutons sont fournis pour votre sécurité et votre protection.
4. Pour éviter les risques de fonctionnement dangereux ou de décharge électrique, ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation mâle ou le produit (sauf les poêles et le couvercle) dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les pièces et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les pièces ou avant de le nettoyer.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi des dommages, quels qu'ils soient, débranchez-le et renvoyez-le à votre détaillant ou au service après-vente agréé le plus près pour le faire inspecter, réparer ou régler.
8. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse ou entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes et ne le laissez pas pendre sur le bord des tables et comptoirs.
11. Ne pas mettre l'appareil sur ou près d'une surface chauffée telle que celle d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. Soyez toujours très prudent lorsque vous déplacez l'appareil alors que son contenu est chaud.
13. Branchez toujours la fiche d'alimentation femelle dans l'appareil avant de brancher la fiche d'alimentation mâle dans une prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes ses commandes en position d'arrêt, puis débranchez la fiche d'alimentation mâle de la prise de courant.
14. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Pour minimiser les risques de décharge électrique, utilisez uniquement les poêles fournies.
16. Le cordon d'alimentation doit être d'abord branché sur l'appareil, puis sur la prise de courant.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou ne leur donne des instructions pour utiliser l'appareil.
18. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
19. L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif de télécommande séparé.
20. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après l'utilisation.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE.

- A. Pour votre sécurité, l'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court et amovible. Pour réduire les risques d'emmêlement et de trébuchement, il n'est pas recommandé d'utiliser un cordon plus long.
- B. Les cordons prolongateurs ne doivent être utilisés qu'avec la plus grande prudence.
- C. Si un cordon prolongateur est utilisé: (1) les valeurs nominales du cordon d'alimentation court et amovible ou du cordon prolongateur doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil; (2) si l'appareil est doté d'un circuit de mise à la terre, le cordon prolongateur doit être un cordon trifilaire avec mise à la terre; (3) le cordon plus long ne doit pas pendre du dessus du comptoir ou de la table, car les enfants risqueraient sans le vouloir de tirer dessus ou d'y trébucher.

Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de prévenir tout dommage matériel ainsi que d'éventuelles lésions corporelles, que ce soit vis-à-vis de l'utilisateur ou des autres personnes présentes.







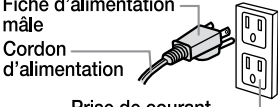
■ Le niveau de danger ou la gravité des dommages, en cas de mauvaise utilisation du produit, sont indiqués comme suit:

	MISES EN GARDE Indique un risque de blessure grave, voire mortelle.		AVERTISSEMENTS Indique un risque de blessure, de dommages ménagers ou de dommages matériels en cas de manipulation inadéquate.
---	--	---	---

■ Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit:

	Indique une opération interdite.		Indique une exigence ou une instruction à respecter impérativement.
---	----------------------------------	---	---

⚠ MISES EN GARDE

<p> Ne pas modifier le produit. Seul un technicien réparateur qualifié peut démonter ou réparer le produit. Autrement, il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au Service Clientèle de Zojirushi.</p>	<p> Gardez la fiche d'alimentation mâle et la fiche d'alimentation femelle à l'écart de votre bouche et de celles des autres personnes. Surveillez tout spécialement les enfants en bas âge. Il y a risque de décharge électrique ou de blessure.</p>
<p> Ne pas immerger l'appareil ni l'éclabousser avec de l'eau. Cela peut provoquer un court-circuit ou une décharge électrique.</p>	<p>Gardez les pièces métalliques (broches, etc.) et corps étrangers à l'écart de la fiche d'alimentation femelle. Autrement, il y a risque de décharge électrique, de court-circuit ou d'incendie.</p>
<p>Ne pas immerger le boîtier de prise du corps principal ou le cordon d'alimentation dans un liquide, ni laisser un liquide y pénétrer. Cela peut causer un court-circuit ou une décharge électrique.</p>	<p> Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants. Poursuivre l'utilisation du produit dans ces conditions peut provoquer de la fumée, un incendie, une décharge électrique ou une blessure. <Exemples d'anomalies / de dysfonctionnements></p> <ul style="list-style-type: none"> • La fiche d'alimentation mâle ou le cordon d'alimentation est très chaud. • Le cordon d'alimentation est très endommagé ou déformé. • Le courant est instable (est coupé et revient) lorsque l'on touche ou déplace le cordon d'alimentation. • Il y a une odeur de brûlé. • Vous ressentez des picotements ou une légère décharge électrique. • Le témoin de fonctionnement ne s'allume pas une fois le produit suffisamment refroidi, même lorsque le levier de contrôle de la température se trouve sur un autre réglage que OFF (arrêt). • Le témoin de fonctionnement ne s'éteint pas, même après que le levier de contrôle de la température a été mis sur OFF (arrêt). etc. <p>Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le produit et contactez le Service Clientèle de Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer le produit.</p>
<p> Ne pas brancher ou débrancher la fiche d'alimentation mâle avec les mains mouillées. Cela peut provoquer une décharge électrique ou une blessure.</p>	<p>Utiliser exclusivement une prise de courant d'au moins 15 ampères. Ne pas brancher d'autres appareils sur la même prise. Brancher d'autres appareils sur la même prise de courant pourrait la faire surchauffer, entraînant un incendie.</p>
<p> Ne pas utiliser pour la friture. Cela peut provoquer un incendie.</p> <p>Ne pas utiliser de source d'énergie autre que de 120 V CA. L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de décharge électrique.</p> <p>Ne pas utiliser le produit si la fiche d'alimentation mâle ou le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche d'alimentation mâle n'est pas insérée à fond dans la prise de courant. Cela peut provoquer une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>Fiche d'alimentation mâle</p> <p>Cordon d'alimentation</p> </div>  </div> <p style="text-align: center; margin-top: 5px;">Prise de courant</p>	<p>Insérez la fiche d'alimentation mâle bien à fond dans la prise de courant. Il y a risque de décharge électrique, de court-circuit, d'émission de fumée ou d'incendie si la fiche d'alimentation mâle n'est pas bien insérée.</p> <p>Ce produit n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.</p>
<p>Ne pas endommager le cordon d'alimentation. Ne pas plier, tendre, tordre, replier sur lui-même ou essayer de modifier le cordon d'alimentation. Ne pas le mettre sur ou près des surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre des objets. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un incendie ou une décharge électrique.</p>	
<p>Ne pas laisser les enfants utiliser le produit sans surveillance. Gardez-le hors de portée des enfants en bas âge. Il y a risque de brûlures, de décharge électrique ou de blessure. Faites tout spécialement attention de ne pas vous brûler contre les bords des poêles.</p>	

● Les illustrations du présent mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

AVERTISSEMENTS



Ne pas toucher les pièces devenues chaudes (sauf le bouton du couvercle, les poignées et le levier de contrôle de la température) pendant ou peu après l'utilisation du produit.

Le contact avec les surfaces chaudes peut causer des brûlures.



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif de télécommande séparé.



N'utiliser le produit que pour la cuisson de fondues, d'aliments cuits à la vapeur et d'aliments grillés/sautés.

Ne pas utiliser le couvercle de ce produit avec d'autres produits.

Le verre risquerait de casser.

Ne pas utiliser dans des emplacements dangereux tels que des surfaces instables, des dessus de table sensibles à la chaleur, près d'une flamme nue ou de substances inflammables, ou sur des surfaces glissantes.

Cela peut entraîner une blessure ou provoquer un incendie.

Ne pas faire chauffer tels quels les boîtes de conserve et bocaux.

La boîte de conserve ou le bocal risquerait d'entraîner des brûlures ou une blessure en éclatant.

Ne pas utiliser le produit près des murs ou des meubles.

La vapeur ou la chaleur risqueraient d'endommager, de décolorer ou de déformer les murs ou les meubles.

Ne pas utiliser d'autres cordons d'alimentation que celui fourni. Ne pas utiliser ce cordon d'alimentation avec d'autres appareils.

Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou provoquer un incendie.



Débranchez la fiche d'alimentation mâle de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas le produit.

Laisser la fiche d'alimentation mâle dans une prise de courant peut provoquer l'endommagement du matériau isolant et entraîner une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.



Pendant le préchauffage ou la cuisson, mettez dans d'autres pièces les oiseaux et petits animaux, qui peuvent être sensibles à la fumée ou aux odeurs, et ouvrez les fenêtres ou faites tourner le ventilateur de la cuisine.

Débranchez toujours le produit en le saisissant par la fiche d'alimentation mâle, sans tirer sur le cordon d'alimentation lui-même.

Tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher le produit peut provoquer une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.

Veillez laisser refroidir le produit avant de le nettoyer.

Le contact avec les parties chaudes peut causer des brûlures.
(Voir p. 28 pour le nettoyage et l'entretien des poêles.)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou assemblage approprié disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

IMPORTANT

- Ne pas utiliser le produit pour autre chose que les fondues et les aliments cuits à la vapeur, grillés ou sautés.
- Ne pas utiliser d'autres poêles avec le produit.
- Ne pas mettre le produit en marche alors que la poêle profonde et la poêle à griller sont retirées. (Cela peut provoquer un incendie.)
- Ne pas laisser de morceaux de nourriture ou de corps étrangers sur la plaque de chauffage. (Cela peut provoquer de l'adhésion ou de la corrosion.)
- Manipuler le produit avec soin. Autrement, il y a risque de dysfonctionnement ou de dommages.

- Endommager le revêtement antiadhésif de la poêle profonde ou de la poêle à griller, ou laisser des aliments cuits sur la plaque, peut entraîner le détachement ou la corrosion du revêtement antiadhésif. Veillez à respecter les instructions suivantes pour prolonger la durée de service du revêtement antiadhésif.

- Ne pas utiliser de louches, spatules et autres ustensiles métalliques.
- Éviter de rayer la poêle profonde et la poêle à griller avec des objets tranchants tels que couteaux ou fourchettes.
- Ne pas faire chauffer la poêle profonde vide. Et ne pas faire chauffer longtemps la poêle à griller vide.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, poudres à récurer, brosses à poils en nylon, brosses à poils métalliques ou éponges à récurer.
- Ne pas utiliser d'autres détergents que les détergents de cuisine doux, comme les détergents alcalins à base de chlore ou ceux qui contiennent des ingrédients acides. Cela peut provoquer de la corrosion.
- **Ne pas laisser des aliments cuits ou des morceaux de nourriture sur la face inférieure ou supérieure de la poêle profonde et de la poêle à griller.**

Les ingrédients acides (vinaigre) et salés (sauce, sauce soya et sel) peuvent provoquer de la corrosion. Les aliments laissés sur la surface peuvent également entraîner une cuisson inégale. Veillez à garder le produit propre.

REMARQUES

Le revêtement antiadhésif de la poêle profonde et de la poêle à griller se détériore à l'usage.

- Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera ni la qualité de la cuisson ni les propriétés sanitaires et cela ne présente pas de risque pour la santé.
- Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, ou s'il y a déformation de la poêle profonde ou de la poêle à griller, il est possible de faire l'achat de poêles neuves.

- **Ne pas utiliser la poêle profonde pour faire griller ou sauter des aliments.**

De même, ne pas appuyer sur les aliments cuits dans la poêle profonde ou faire chauffer celle-ci sans y mettre d'aliments.

(Cela peut provoquer le détachement ou la corrosion du revêtement antiadhésif, la déformation des poêles, ou provoquer de la décoloration par le transfert aux poêles de la couleur des aliments que vous faites cuire.)

- **Ne pas faire chauffer la poêle profonde sur un réchaud ou une cuisinière à gaz alors qu'elle ne contient pas de liquide tel qu'un bouillon.**

(La poêle profonde peut être chauffée sur un réchaud ou une cuisinière à gaz si elle contient un liquide tel qu'un bouillon.)

(Cela peut provoquer de la déformation, ou entraîner le détachement ou la corrosion du revêtement antiadhésif.)

- **Ne pas mettre le produit sur une flamme nue (comme sur une cuisinière à gaz) ou sur un réchaud électrique, un appareil chauffant à induction, un appareil de cuisson à induction, etc.**

(La poêle profonde peut être utilisée sur une flamme nue.)

(Cela peut provoquer un incendie ou un dysfonctionnement.)

- **Ne faites pas refroidir rapidement la poêle à griller.**

(Cela peut provoquer la déformation de la poêle et entraîner le dysfonctionnement du produit.)

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour les applications similaires énumérées ci-dessous:

- Zones de cuisine pour le personnel (les employés) dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.

* Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par plusieurs personnes non spécifiées pendant une période prolongée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les emplacements suivants:

- Maisons de ferme.
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type gîte touristique.

NOMS DES PIÈCES

Type de verre du couvercle: Verre trempé
 Type de trempage: Trempage physique totale

AVERTISSEMENT

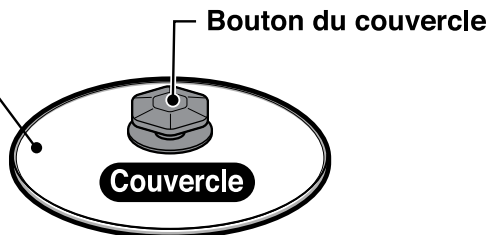
Ce verre n'est pas thermorésistant.

- Éviter de le heurter ou de le lâcher.
- Éviter de réchauffer ou refroidir trop vite.
- Manipuler avec soin.
- Le couvercle est en verre trempé et risque de voler en éclats s'il se brise.
- Éviter de préchauffer avec le couvercle posé lors de l'utilisation de la poêle à griller.
- Ne pas mettre sur une flamme nue.

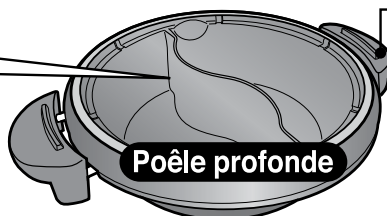
Lorsque la poêle à griller ou la poêle profonde est chaude, utilisez des gants de cuisine ou autres accessoires pour vous protéger.

Égouttez l'excès de graisse du yakiniku (viande grillée) et des steaks.

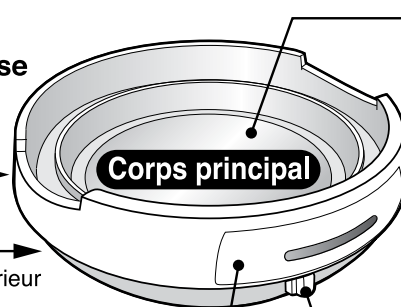
Un séparateur est fourni pour faire bouillir deux types de bouillon différents en même temps. La poêle peut être chauffée sur une flamme nue, ce qui accélère la préparation des plats.



Espace plat utilisé pour la cuisson des légumes pendant que la viande grille. L'huile de la viande tombe entre les rainures au lieu de couler sur les légumes, ce qui permet de faire cuire les légumes de manière saine.



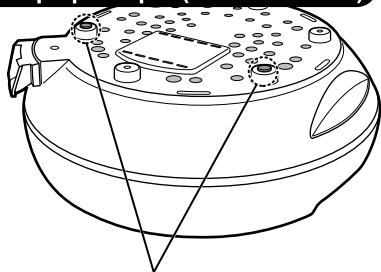
Boîtier de prise



Support
Situé sur le bord inférieur des deux côtés.

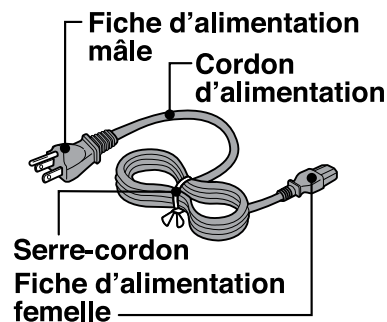
Tableau de commande **Levier de contrôle de la température**

Corps principal (face inférieure)



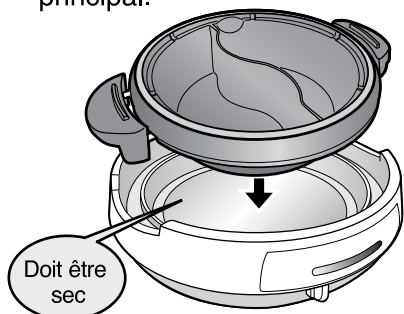
Cordon d'alimentation

- Avant l'utilisation, veuillez retirer le serre-cordon qui retient le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser le cordon d'alimentation en le repliant sur lui-même. Cela risquerait de faire chauffer excessivement le cordon d'alimentation et d'entraîner un dysfonctionnement.

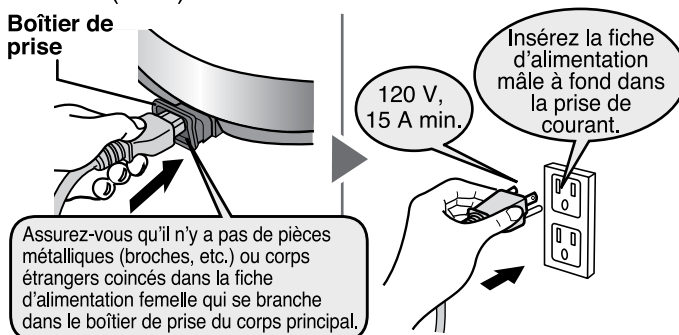


UTILISATION Préparation

- ① Mettez la poêle profonde ou la poêle à griller sur le corps principal.



- ② Mettez le levier de contrôle de la température sur OFF (arrêt) et branchez le cordon d'alimentation.



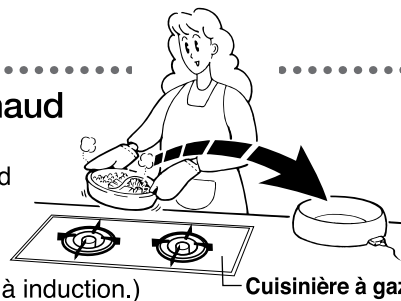
- Veillez à essuyer toute trace d'humidité entre la poêle profonde, la poêle à griller et la plaque chauffante. (L'humidité ou l'eau peuvent réduire la capacité de chauffage du produit ou provoquer un dysfonctionnement.)
- Ne pas déplacer la poêle profonde ou la poêle à griller pendant qu'elle repose sur le corps principal. (Cela risquerait de rayer la plaque chauffante ou le fond des poêles.)
- Placez correctement la poêle profonde ou la poêle à griller sur le corps principal, en vous assurant qu'elles ne sont pas inclinées.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation mâle est insérée à fond dans la prise de courant.

Conseils pour la cuisson



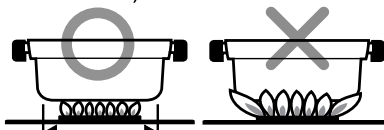
Faites précuire les fondues sur un réchaud ou une cuisinière à gaz.

La poêle profonde peut être utilisée directement sur un réchaud ou une cuisinière à gaz. (Elle peut être posée sur une flamme nue.) Cela est pratique lorsque vous êtes pressé ou lorsque vous préparez des fondues. (La poêle profonde et la poêle à griller ne peuvent pas être utilisées avec un appareil chauffant à induction.)



NOTE La poêle à griller ne PEUT PAS être utilisée directement sur un réchaud ou une cuisinière à gaz.

- Ajustez la flamme de la cuisinière ou du réchaud à gaz de sorte qu'elle ne dépasse pas la largeur de la face inférieure de la poêle profonde. (Les poignées risquent de brûler ou de se déformer si la chaleur est trop intense.)
- N'utilisez pas la poêle profonde directement sur un réchaud ou une cuisinière à gaz lorsque vous préparez des plats autres que les fondues (par exemple, pour faire chauffer la poêle vide ou pour y faire griller ou sauter des aliments). (Cela risquerait de déformer la poêle ou d'entraîner le détachement ou la corrosion du revêtement antiadhésif.)
- Pour prévenir les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour saisir les poignées, car elles peuvent devenir chaudes.
- Ne pas utiliser la poêle profonde pour faire cuire à la vapeur, faire griller ou faire sauter les aliments.
- Ne pas faire chauffer la poêle profonde vide sur une flamme nue. (Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.)
- Sur un réchaud ou une cuisinière à gaz avec détecteur de chaleur, celui-ci peut s'activer et rendre la cuisson impossible.



Utilisez le couvercle:

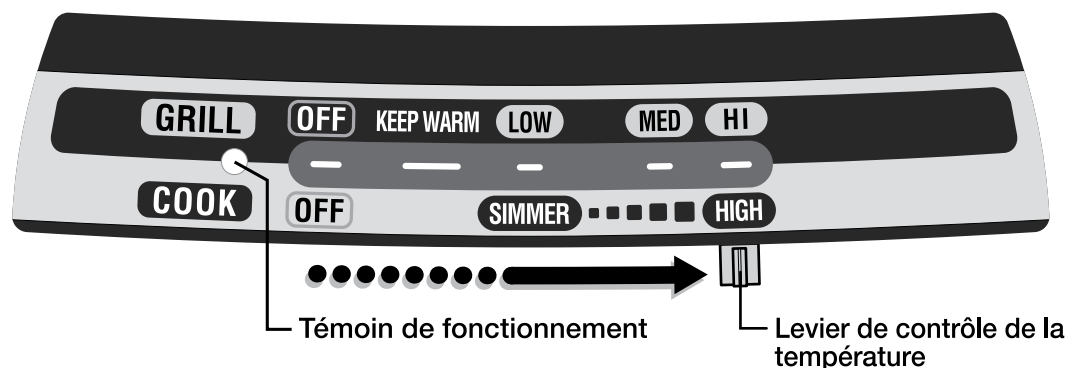
- Les températures à la surface de la poêle profonde et de la poêle à griller peuvent être plus élevées (d'environ 68 à 86 °F) que lorsque le couvercle n'est pas utilisé.
- Cela permet de faire griller ou sauter les aliments plus rapidement, et donne une texture plus tendre aux aliments.
- Pour les fondues, l'eau ou le bouillon bouilliront plus rapidement.

Soyez prudent en retirant le couvercle:

- De l'huile chaude peut jaillir par l'interstice entre le couvercle et la poêle à griller lorsque les aliments sont grillés ou sautés.
- De la vapeur s'échappera entre le couvercle et la poêle à griller lorsque les aliments sont cuits à la vapeur, grillés ou sautés.

UTILISATION Cuisson

TABLEAU DE COMMANDE



- Pour garder les aliments chauds, mettez le levier de contrôle de la température sur KEEP WARM (maintien au chaud).
- Il se peut que vous entendiez du bruit ou des petits cliquetis pendant l'utilisation. Cela est normal et n'indique aucun dysfonctionnement.
- Le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Cela n'indique pas un dysfonctionnement, mais que la température est contrôlée.
- Il se peut qu'il y ait de la fumée ou une odeur lors de la première utilisation du produit; cela est normal.

Utilisation de la poêle profonde

Cuisson des fondues

- ① Ajoutez de l'eau ou du bouillon dans la poêle profonde et mettez le couvercle.
- ② Mettez le levier de contrôle de la température sur HIGH (feu élevé). (Le témoin de fonctionnement s'allumera.)
- ③ Lorsque l'eau ou le bouillon se met à bouillir, ajoutez les ingrédients et commencez la cuisson.

〈Instructions pour la cuisson des fondues〉

Indications de niveau	Menus
SIMMER	Fondue yosenabe et kimchi Fondue au cari et tomates Congee de fruits de mer et fondue avec agneau désossé
↑ ↓	
HIGH	Fondue Sichuan et Trois mets fins

- **Ne pas utiliser la poêle profonde pour faire griller ou sauter les aliments.**
- Prenez garde de ne pas ajouter trop d'ingrédients, d'eau ou autres liquides (comme du bouillon) tous en même temps, car la poêle profonde risquerait de déborder et de répandre les ingrédients.
- Lorsque vous faites la cuisson avec la poêle profonde, veillez à ajouter l'eau ou autres liquides comme le bouillon des deux côtés. Si un côté reste vide pendant la cuisson, le revêtement antiadhésif risque d'être endommagé par la chaleur.

UTILISATION Cuisson (suite)

Utilisation de la poêle à griller

Cuisson de plats grillés ou sautés

- ① Préchauffez en réglant le levier de contrôle de la température selon les aliments à faire cuire. (Le témoin de fonctionnement s'allumera.)
 - Ne pas mettre le couvercle pendant le préchauffage.
(Si la poêle devient trop chaude, cela peut endommager le revêtement antiadhésif.)

Temps approximatif de préchauffage	5 min
---	--------------

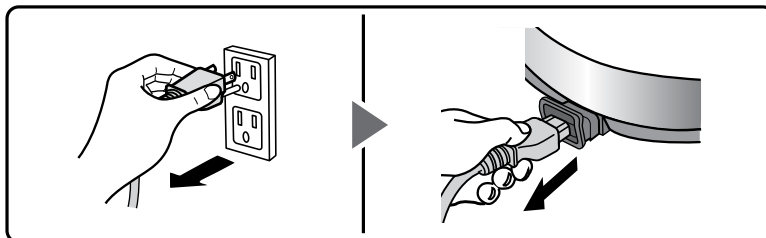
〈Instructions pour la cuisson des plats grillés ou sautés〉

Indications de niveau	Menus
HI	Yakiniku (viande grillée), steaks, etc.
KEEP WARM	Maintien des aliments au chaud à la température optimale

- ② Commencez la cuisson après l'écoulement du temps de préchauffage.

APRÈS L'UTILISATION...

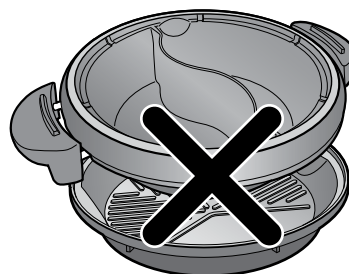
- ① Mettez le levier de contrôle de la température sur OFF (arrêt).
- ② Débranchez la fiche d'alimentation mâle et la fiche d'alimentation femelle.



- Veillez à saisir le cordon par la fiche d'alimentation mâle lorsque vous le retirez de la prise de courant.
- Débranchez la fiche d'alimentation mâle une fois la cuisson terminée.
- Ne pas laisser d'aliments cuits dans les poêles.
(Cela peut provoquer la corrosion du revêtement antiadhésif sur la poêle profonde ou la poêle à griller.)
- Laissez refroidir le corps principal du produit avant de le nettoyer.
(Environ 40 minutes après l'utilisation devrait suffire.)

■ Rangement du produit

Rangez la poêle profonde et la poêle à griller séparément sans les empiler. Les empiler peut provoquer l'endommagement ou le détachement du revêtement antiadhésif. Elles risqueraient également de basculer.



RECETTES

- Soyez prudent lorsque le couvercle est mis, car le contenu peut déborder en bouillant.
- Si le niveau de bouillon est bas, ajoutez de l'eau chaude ou des assaisonnements au besoin.
- Les photos présentent des exemples de disposition des aliments.

Utilisation de la poêle profonde



Fondue yosenabe et kimchi (pour un repas)

HIGH ~ SIMMER

Fondue yosenabe

Ingrédients

- 2-3/4 tasses (652 mL) d'eau
- Kombu (varech séché) 2 po x 2 po (environ 5 cm x 5 cm)
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe de mirin
- 1 c. à soupe de saké (vin de cuisine japonais)
- Sel au goût
- 5 oz (142 g) de chou de Chine, coupé grossièrement
- 1/2 (6 po ou 15 cm de long) oignon vert japonais, coupé diagonalement à 3 po (environ 8 cm) de longueur
- 1/2 carotte, tranchée finement
- 4 tiges (2 oz ou 57 g) de chrysanthème couronné, coupées sur 3 po (environ 8 cm) de longueur
- 2 gros champignons shiitake, sans la base et coupés en deux
- 1/4 lb (113 g) de cuisse de poulet, coupée en morceaux de la taille d'une bouchée
- 1/4 lb (113 g) de morue, vivaneau ou autre poisson à chair blanche (retirez les arêtes et écailles), coupé en petits morceaux
- 1/4 lb (113 g) de grosses crevettes avec la tête et la carapace
- 1/4 lb (113 g) de palourdes américaines
- Votre condiment préféré pour la fondue, tel que ponzu, poudre d'assaisonnement au chili, oignon vert tranché finement et/ou radis japonais râpé

Cuisson:

- ① Ajoutez l'eau et le kombu d'un côté de la poêle. (Faites cuire cela pendant que la fondue Kimchi cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
- ② Retirez le kombu juste avant que l'eau ne bouille, puis ajoutez (A).
- ③ Lorsque l'eau se met à bouillir, ajoutez les légumes, la viande, les fruits de mer et autres ingrédients un à un. Réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu ne déborde en bouillant.
- ④ À mesure que les ingrédients sont cuits, retirez-les et trempez-les dans votre condiment préféré pour les déguster.

- Retirez l'écume au choix.

Fondue kimchi

Ingrédients

- 1/2 lb (227 g) de poitrine de porc tranchée finement, coupée sur 2 po (environ 5 cm) de longueur
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe de saké (vin de cuisine japonais)
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 8,5 oz (241 g) de kimchi, essoré de l'excès de liquide et coupé en morceaux de la taille d'une bouchée
- 1 tomate moyenne, coupée en cubes
- 1 oignon moyen, tranché finement
- 1/2 (6 po ou 15 cm de long) oignon vert japonais, coupé diagonalement sur 3 po (environ 8 cm) de longueur
- 1/4 de tasse de coriandre hachée
- 1/2 c. à soupe de piment rouge séché, sans les graines et tranché finement
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de poudre d'assaisonnement au chili coréen
- 2-1/4 tasses (533 mL) d'eau
- Sel au goût
- Poivre noir au goût
- 7 oz (198 g) de tofu, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée

Cuisson:

- ① Dans un petit bol, faites mariner le porc dans la sauce soya et le saké au réfrigérateur pendant environ 10 minutes.
 - ② Faites chauffer l'huile de sésame dans une poêle à frire, et faites sauter le kimchi et ①. Lorsque la couleur du porc change, ajoutez (B) et faites sauter jusqu'à ce que l'arôme s'en dégage. Puis ajoutez et mélangez le sucre et la poudre d'assaisonnement au chili coréen.
 - ③ Ajoutez l'eau et mélangez bien, en ajoutant le sel et le poivre noir au goût d'un côté de la poêle, et ②. (Faites cuire cela pendant que la fondue yosenabe cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
 - ④ Lorsque cela se met à bouillir, ajoutez le tofu, réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu ne déborde en bouillant et laissez mijoter pendant environ 5 minutes.
- Retirez l'écume au choix.

RECETTES (suite)

NOTE

Les mesures utilisées dans ces recettes sont les suivantes:

• 1 tasse = 237 mL • 1 cuillerée à soupe = 15 mL • 1 cuillerée à thé = 5 mL

Lorsque vous faites la cuisson avec la poêle profonde, veillez à ajouter l'eau ou autres liquides comme le bouillon des deux côtés. Si un côté reste vide pendant la cuisson, le revêtement antiadhésif risque d'être endommagé par la chaleur.

Fondue au cari et tomates (pour un repas)

HIGH ~ SIMMER

Fondue au cari

Ingrédients

- 1/2 c. à soupe d'huile végétale
- 2 c. à thé de gingembre émincé
- (A) • 2 gousses d'ail, émincées
- 1 oignon moyen, tranché finement
- 1/2 pomme de terre moyenne, coupée en morceaux de la taille d'une bouchée
- 2/3 de carotte, coupée en morceaux de la taille d'une bouchée
- 1/4 lb (113 g) de cuisse de poulet, coupée en morceaux de la taille d'une bouchée
- 1 c. à soupe de cari en poudre
- 3 tasses (711 mL) de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe de sauce soya
- (B) • 1,25 oz (35 g) de roux de cari, coupé grossièrement
- Sel au goût
- 4 oz (113 g) de chou, coupé grossièrement
- 3 (1 oz ou 28 g) petits champignons blancs, sans la base et coupés en deux
- 4,5 oz (128 g) de nouilles udon congelées, dégelées
- 1/3 (4 oz ou 113 g) de botte d'épinards, bien lavée, coupée sur 2 po (environ 5 cm) de longueur



(suite)

Cuisson:

- ① Faites chauffer l'huile végétale dans une poêle à frire, ajoutez (A) et faites sauter jusqu'à ce qu'une fragrance s'en dégage. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et le poulet et faites bien sauter. Ajoutez le cari en poudre et remuez pour ne pas que les ingrédients brûlent.
- ② Ajoutez le bouillon de poulet et (B) d'un côté de la poêle, et remuez pour dissoudre. (Faites cuire cela pendant que la fondue aux tomates cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
- ③ Lorsque cela se met à bouillir, ajoutez ①, le chou et les champignons. Réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu déborde en bouillant, et laissez mijoter pendant environ 13 minutes.
 - Retirez l'écume au choix.
- ④ Ajoutez les nouilles udon et les épinards, et laissez mijoter pendant environ 2 minutes.

Fondue aux tomates

Ingrédients

- 2-1/4 tasses (533 mL) de bouillon de bœuf
- 7,25 oz (206 g) de cubes de tomates en conserve
- (C) • 1 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 5 oz (142 g) de bœuf tranché finement
- 1 tomate moyenne, coupée en morceaux
- 2 oz (57 g) de surimi
- (D) • 2 oz (57 g) de quenelle de poisson (chikuwa), tranché finement à la diagonale
- 1/2 oignon moyen, tranché finement
- 2 oz (57 g) de champignons shimeji, sans la base
- 2 oz (57 g) de haricots verts

Cuisson:

- ① Ajoutez le bouillon de bœuf et (C) d'un côté de la poêle. (Faites cuire cela pendant que la fondue au cari cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
- ② Lorsque cela se met à bouillir, ajoutez (D), réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu ne déborde en bouillant et laissez mijoter pendant environ 15 minutes.
 - Retirez l'écume au choix.

RECETTES (suite)

Utilisation de la poêle profonde



Congee de fruits de mer et fondue avec agneau désossé (pour un repas)

Congee de fruits de mer

Ingrédients

- 1/3 de tasse de riz jasmin
- 1/2 tasse (119 mL) d'eau pour le trempage
- 3/4 lb (340 g) de côte de porc
- 3-3/4 tasses (889 mL) d'eau pour la fondue
- 1 c. à thé de sel
- (A) • 1 c. à soupe de vin Shaoxing (vin de riz chinois)
- 5 tranches de gingembre tranchées finement
- 1 tomate moyenne, coupée en morceaux
- 3 champignons shiitake, sans la base, coupés en quartiers
- (B) • 2 oz (57 g) de concombre de mer (s'il est gelé, le faire dégeler et l'égoutter), tranché en bandes de 1 po (environ 2,5 cm)
- 2 oz (57 g) de calmar, tranché en bandes de 1 po (environ 2,5 cm)
- 3 oz (85 g) de moules (si elles sont gelées, les faire dégeler)
- 2 oz (57 g) de grosses crevettes avec la tête et la carapace
- Laitue frisée, défaite en morceaux de la taille d'une bouchée, à volonté

Cuisson:

- ① Lavez le riz et faites-le tremper dans l'eau (de trempage) pendant au moins 30 minutes. Ajoutez le riz et l'eau dans le mélangeur ou le robot culinaire, et mélangez jusqu'à liquéfaction.
- ② Faites bouillir la côte de porc dans l'eau (non énumérée dans les ingrédients) et égouttez.
- ③ Ajoutez l'eau (pour la fondue) d'un côté de la poêle et ajoutez (A) et (B). (Faites cuire cela pendant que la fondue avec agneau désossé cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
- ④ Lorsque cela se met à bouillir, réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu ne déborde en bouillant et laissez mijoter pendant environ 1 heure.
 - Retirez l'écume au choix.
 - Retournez les côtes de porc de temps à autre.
 - Si le niveau de liquide est bas, ajoutez de l'eau chaude au besoin.
- ⑤ Ajoutez (1) et mélangez bien. Ajoutez (B) et laissez mijoter pendant environ 10 minutes.
 - Mélangez de temps à autre pour empêcher les aliments de brûler.
 - Retirez les côtes de porc et mélangez la viande des côtes de porc dans le congee à volonté.
- ⑥ Ajoutez la laitue frisée à volonté.



Fondue Sichuan et Trois mets fins (pour un repas)

Fondue Sichuan

Ingrédients

- 1/4 lb (113 g) de porc tranché finement
- 2 c. à soupe de vin Shaoxing (vin de riz chinois)
- 3 tasses (711 mL) d'eau
- 1/2 paquet (ou assez pour 3 tasses) de base de bouillon à fondue épicée

Cuisson:

- ① Arrosez le porc de vin Shaoxing.
- ② Ajoutez l'eau d'un côté de la poêle. (Faites cuire cela pendant que la fondue Trois mets fins cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
- ③ Lorsque cela se met à bouillir, ajoutez la base de bouillon à fondue, et remuez pour dissoudre.
- ④ Ajoutez la viande et les légumes et réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu ne déborde en bouillant.
 - Retirez l'écume au choix.
- ⑤ Commencez à manger les aliments dont la cuisson est terminée.

- 5 oz (142 g) de chou de Chine, coupé sur 2 po (environ 5 cm) de largeur
- 1 botte (2 oz ou 57 g) de komatsuna (moutarde épinard japonaise) coupée sur 2 po (environ 5 cm) de largeur
- 2,5 oz (71 g) de champignons shimeji, sans la base
- 7 oz (198 g) de tofu, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée

RECETTES (suite)

Lorsque vous faites la cuisson avec la poêle profonde, veillez à ajouter l'eau ou autres liquides comme le bouillon des deux côtés. Si un côté reste vide pendant la cuisson, le revêtement antiadhésif risque d'être endommagé par la chaleur.

<À préparer: Mélangeur ou robot culinaire>

HIGH ~ SIMMER

Fondue avec agneau désossé

Ingrédients

- 1-1/4 lb (567 g) de carré d'agneau ou côtes d'agneau, coupé le long des os
 - 1 c. à soupe d'huile végétale
 - 5 tranches de gingembre tranchées finement
 - 1/2 oignon moyen, tranché finement
 - 2 c. à soupe de sauce de gourgane à la Sichuan
 - 1-1/2 c. à soupe de sauce tianmianjiang (sauce de haricots doux)
 - 2 c. à soupe de sauce soya
 - 1/2 c. à soupe de vin Shaoxing (vin de riz chinois)
 - 1/2 c. à thé de poivre de Shichuan
 - 2 petites cosses de poivron rouge séché
 - 4 feuilles de laurier
 - 1 anis étoilé
 - 1 cardamome brune
- 3-1/3 tasses (790 mL) d'eau
 - 1/2 c. à thé de sel
 - 1/3 (4 po ou 10 cm de long) d'oignon vert japonais, tranché diagonalement
 - 3,5 oz (99 g) de daikon (radis japonais), coupé en demi-lune de 1/8 po (environ 3 mm) d'épaisseur
 - 2 oz (57 g) de pleurote royal de taille moyenne, tranché finement
 - 2 oz (57 g) de champignons shimeji, sans la base
 - Coriandre, coupée sur 1 po (environ 2,5 cm) de longueur, à volonté

Cuisson:

- ① Faites bouillir l'agneau dans l'eau (non énumérée dans les ingrédients) et égouttez.
- ② Faites chauffer l'huile végétale dans une poêle à frire et faites sauter le gingembre et les oignons jusqu'à ce qu'un arôme s'en dégage. Ajoutez ① et ③ et faites sauter davantage.
- ③ Ajoutez l'eau d'un côté de la poêle et ajoutez ④ et ⑤. (Faites cuire cela pendant que le congé de fruits de mer cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
- ④ Lorsque cela se met à bouillir, réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu ne déborde en bouillant et laissez mijoter pendant environ 1 heure.
 - Retirez l'écume au choix.
 - Retournez l'agneau de temps à autre.
 - Si le niveau de liquide est bas, ajoutez de l'eau chaude au besoin.
- ⑤ Ajoutez ⑥ et laissez mijoter environ 10 minutes.
- ⑥ Ajoutez la coriandre à volonté.

HIGH ~ SIMMER

Fondue Trois mets fins

Ingrédients

- 2 oz (57 g) de peau de tofu séchée, pliée en deux
- 3 tasses (711 mL) d'eau pour la fondue
- 1/2 paquet (ou assez pour 3 tasses) de base de bouillon à fondue (nature)
- 1/3 de pomme de terre moyenne, tranchée en morceaux de 1/4 po (environ 6 mm) d'épaisseur
- 2,5 oz (71 g) de champignons buna shimeji, sans la base
- 2,5 oz (71 g) de laitue, défaits en morceaux de la taille d'une bouchée
- 3,5 oz (99 g) ou environ 8 à 9 morceaux de boulettes d'œuf bouillies; si elles sont gelées, les faire dégeler
- 3 oz (85 g) ou environ 6 morceaux de boulettes de porc; si elles sont gelées, les faire dégeler
- 1 oz (28 g) de peau de tofu frite, coupée en bandes de 1/2 po (environ 1,3 cm)

Cuisson:

- ① Faites tremper la peau de tofu séchée dans l'eau (non énumérée dans la liste d'ingrédients) pour la réhydrater pendant environ 40 minutes, et coupez-la en bandes de 2 po (environ 5 cm) de longueur.
- ② Ajoutez l'eau (pour la fondue) d'un côté de la poêle. (Faites cuire cela pendant que la fondue Sichuan cuit de l'autre côté.) Mettez le levier de contrôle de la température sur **HIGH**.
- ③ Lorsque cela se met à bouillir, ajoutez la base de bouillon à fondue, et remuez pour dissoudre.
- ④ Ajoutez ① et ② et réduisez la chaleur (**de HIGH à SIMMER**) pour éviter que le contenu ne déborde en bouillant.
 - Retirez l'écume au choix.
- ⑤ Commencez à manger les aliments dont la cuisson est terminée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez à bien nettoyer le produit après chaque utilisation. Si vous laissez des aliments brûlés dans la poêle profonde ou la poêle à griller, ils risquent de carboniser et d'être difficiles à enlever.

- Veillez à débrancher la fiche d'alimentation mâle et à laisser refroidir le produit avant de le nettoyer.
- **Ne pas faire chauffer la poêle profonde vide sur une flamme nue. (Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.)**
- Ne pas utiliser ce qui suit:
 - Détergents autres que les détergents de cuisine doux, tels que diluants et blanchissants. (Leur utilisation peut entraîner de la décoloration, fissuration, dégradation ou corrosion.)
 - Poudre à polir, brosses à poils de nylon, brosses à récurer, tout objet contenant du métal, éponges à récurer, éponges en nylon dur et nettoyants abrasifs. Cela peut entraîner de la corrosion.
- Lors de l'utilisation d'un linge traité chimiquement, ne pas frotter trop fort et ne pas le laisser longtemps en contact avec le produit, car ses surfaces risqueraient d'être endommagées par les réactions chimiques.
- Après le nettoyage, essuyez toute trace d'humidité avec un linge doux et sec.
- **Ne pas mettre le produit au lave-vaisselle ou au sèche-vaisselle. (Cela peut provoquer des rayures, la déformation ou la décoloration.)**

<p>Couvercle Poêle profonde Poêle à griller</p>	<p>① Lavez avec un détergent de cuisine doux et une éponge douce ou objet similaire. ② Rincez puis essuyez avec un linge doux et sec.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ne nettoyer le couvercle, la poêle profonde et la poêle à griller qu'une fois refroidis. ● Ne pas mettre la poêle à griller dans l'eau froide ou autre liquide pour la faire refroidir rapidement alors qu'elle est encore chaude. (Cela peut déformer la poêle à griller et entraîner un dysfonctionnement.) ● Ne pas utiliser la face dure à récurer de l'éponge. ● Lorsque vous lavez le couvercle, rincez-le abondamment à l'eau pour éviter qu'il n'y reste du détergent. (Les composants alcalins des restes de détergent sur le couvercle peuvent ternir la finition du couvercle.) <p>Que faire si la poêle profonde ou la poêle à griller est très sale:</p> <p>① Essuyez tout résidu avec un papier ou linge doux pendant que la poêle profonde ou la poêle à griller est encore chaude. (Utilisez des baguettes ou un ustensile similaire pour éviter de vous brûler.) ② Retirez la poêle profonde et la poêle à griller du corps principal et appliquez une solution d'eau tiède et de détergent de cuisine doux sur la surface de cuisson. Laissez reposer un moment, puis lavez avec une éponge. ③ Rincez puis essuyez avec un linge doux et sec.</p>
<p>Plaque chauffante</p>	<p>Essuyez tout résidu avec un chiffon doux et chaud bien essoré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lorsqu'un résidu adhère fermement, polissez la surface avec du papier de verre à grain d'environ 400. ● Ne pas éclabousser le produit avec de l'eau ou le plonger dans l'eau. (Cela risquerait de provoquer un dysfonctionnement.)
<p>Corps principal</p>	<p>Essuyez avec un linge doux trempé dans l'eau et bien essoré.</p>
<p>Cordon d'alimentation (Fiche d'alimentation femelle - Fiche d'alimentation mâle)</p>	<p>Essuyez avec un linge doux et sec.</p>

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service après-vente agréé.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Veuillez vérifier les points suivants avant de faire une demande de service après-vente.

Problèmes	Cause	Solution
La poêle profonde ou la poêle à griller ne chauffe pas (Elle ne s'allume pas)	La fiche d'alimentation mâle est peut-être débranchée.	Branchez la fiche d'alimentation mâle.
Les aliments ne cuisent pas bien	Préchauffage insuffisant.	Commencez la cuisson une fois le préchauffage terminé. (Voir p. 23)
Le point d'ébullition met du temps à être atteint ou n'est pas atteint	Le couvercle n'est peut-être pas mis.	L'eau ou autres liquides bouilliront plus rapidement avec le couvercle posé.
	Vous avez peut-être ajouté trop d'ingrédients en même temps.	Ajoutez les ingrédients petit à petit.
	Pour les fondues, il est pratique de les faire bouillir d'abord sur un réchaud ou une cuisinière à gaz avant la cuisson.	
	La plaque chauffante est peut-être sale.	Effectuez le « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
Les aliments sont brûlés	La poêle profonde ou la poêle à griller est peut-être sale.	
Le cordon d'alimentation chauffe	Le cordon d'alimentation peut chauffer pendant la cuisson, mais cela n'est pas une anomalie.	

SPÉCIFICATIONS

N° de modèle	EP-PFC20	
Valeurs nominales	120 V CA 60 Hz	
Consommation d'électricité	1 300 W	
Longueur du cordon d'alimentation	6' 3" (1,9 m)	
Dimensions externes	(approx. en pouces)	Lors de l'utilisation de la poêle profonde: 16-7/8 (L) x 13-3/4 (P) x 9 (H) Lors de l'utilisation de la poêle à griller: 13-3/4 (L) x 13-3/4 (P) x 7-1/4 (H)
	(approx. en cm)	Lors de l'utilisation de la poêle profonde: 43 (W) x 35 (D) x 23 (H) Lors de l'utilisation de la poêle à griller: 35 (W) x 35 (D) x 18,5 (H)
Poids	Approx. 14 lb (6,0 kg)	
Contrôle de la température	KEEP WARM ~ HI	

- Ce produit ne convient pas à l'utilisation dans les pays ou régions où la tension ou la fréquence d'alimentation sont différentes de celles des spécifications.
- Les dimensions externes indiquées sont celles de mesures prises avec la poêle profonde ou la poêle à griller en place et avec le couvercle mis.

PIÈCES DE RECHANGE

- Des pièces de rechange, vendues séparément, sont disponibles. Veuillez ne remplacer les pièces endommagées que par des pièces neuves.
- Pour faire remplacer une pièce, veuillez noter d'abord le numéro de modèle et le nom de la pièce. Les pièces peuvent être achetées sur Zojirushi.com, en contactant le Service Clientèle de Zojirushi ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Service Clientèle de Zojirushi

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

Noms des pièces	Numéro des pièces
Couvercle	BX181801R-00
Poêle profonde	BX170802G-00
Poêle à griller	BX181003G-01
Cordon d'alimentation	BX181801A-00

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。

警告



請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。
否則，有火災、觸電、受傷之危險。
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。

請勿將本體電源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。

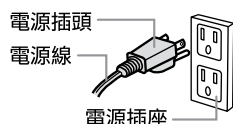


請勿烹調油炸食物。
否則，會導致火災。

請勿使用交流120伏特以外的電源。
否則，會導致火災、觸電。

電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。

否則，會導致觸電、短路、著火。



電源線請勿受損。

電源線請勿切割、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，電源線破損，會導致短路、火災。

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。尤其鴛鴦鍋、烤盤邊緣會導致燒燙傷，故請特別注意。



請勿舔本體用插頭及電源插頭。
特別注意勿讓嬰幼兒誤舔。
否則，會導致觸電、受傷。

請勿讓大頭釘等金屬片或灰塵沾附於本體用插頭上。
否則，會導致觸電、短路、火災。



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〉

- 電源線、電源插頭異常發熱
- 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
- 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

需單獨使用額定15安培以上的電源插座。

若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致電線著火。

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。

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。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。

安全注意事項 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，會導致燙傷。</p>	 <p>本產品不適用於外置計時器及遙控系統。</p>
 <p>除火鍋料理、燒烤料理、燻烤料理之外，請勿用於其他的用途。</p> <p>-----</p> <p>玻璃鍋蓋除了本產品覆蓋使用外，請勿於其他產品使用。 否則，會導致玻璃破裂。</p> <p>-----</p> <p>請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上、火源附近、易燃物附近、易滑動等地方使用。 否則，會導致受傷、火災。</p> <p>-----</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>-----</p> <p>請勿在距離牆壁或傢俱過近之處使用。 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>-----</p> <p>必須使用專用電源線。 電源線不得用於其他器具。 否則，可能引起故障或著火。</p>	 <p>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。</p> <p>-----</p>  <p>預熱及烹調中，請把對煙霧、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>-----</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>-----</p> <p>請待本體冷卻後再進行清理。 否則，碰觸到高溫部位會導致燙傷。 (鴛鴦鍋、烤盤的清理方式請參見P.37)</p> <p>-----</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>

● 您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

安全注意事項 續

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。
- 請勿使用於其他鍋具。
- 請勿取下鴛鴦鍋、烤盤後通電。(否則，會導致火災)
- 加熱板上所殘留的污垢及異物，務必清除乾淨，以免造成焦斑和腐蝕。
- 請小心使用。(導致故障或損壞的原因)

- 鴛鴦鍋、烤盤的防沾塗層損傷，或將料理放置於鍋內，可能導致防沾塗層剝落或腐蝕。為使防沾塗層長期不受損傷，請務必遵守下列事項。
 - 請勿使用金屬製的湯勺或鏟子等。
 - 請勿用刀叉等鋒利用具進行刮擦。
 - 鴛鴦鍋請勿空燒。此外，烤盤請勿長時間空燒。
 - 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。
 - 請勿使用中性以外的洗潔劑(如鹼性洗潔劑、酸性洗潔劑等)。
 - 鴛鴦鍋、烤盤表面及背面的污垢請務必清理乾淨，並勿將料理放置於鍋內。酸(醋)和鹽分(醬料、醬油、鹽)等是導致腐蝕的原因。另外，因污垢沾附導致焦斑會影響料理的美味，請務必清理乾淨。

告知

- 鴛鴦鍋、烤盤的防沾塗層會因使用而消磨。
 - 可能會產生色差或剝落，但在功能或衛生上沒有影響。對人體無害，在烹調使用上也沒有問題。
 - 若介意防沾塗層剝落或鴛鴦鍋、烤盤變形時可另行購買。

- 請勿使用鴛鴦鍋來燒烤料理。此外，請勿按壓料理或空燒。
(否則，會導致防沾塗層剝落或腐蝕、鴛鴦鍋變形或料理移染等)
- 鴛鴦鍋在未加入湯汁等液體的狀態時，請勿放置於瓦斯爐上加熱。
(加入湯汁等液體時，可放置於瓦斯爐上加熱。)(否則，會導致防沾塗層剝落或腐蝕、鴛鴦鍋變形或變色)
- 請勿直接放在火源(瓦斯爐等)或電熱爐、電磁爐、烹調用電熱電磁爐等上面使用。
(鴛鴦鍋加入湯汁可放在直接火源上使用。)
(否則，會導致火災和故障等)
- 請勿急遽冷卻烤盤。(否則，會導致烤盤變形、故障)

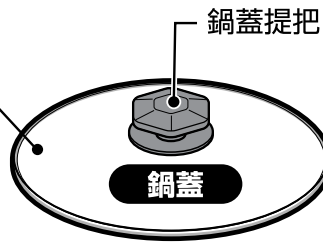
- 本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。
 - 可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。
※但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。
 - 飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。

各部位名稱

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

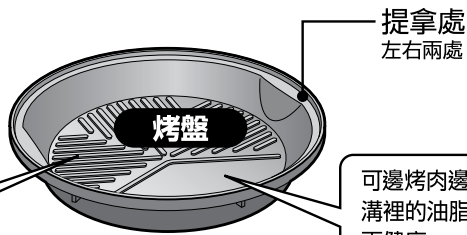
非耐熱玻璃。

- 請勿強力衝擊
- 請勿急速加熱或冷卻
- 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
- 使用烤盤時，請勿加鍋蓋預熱
- 請勿於火源上直接加熱



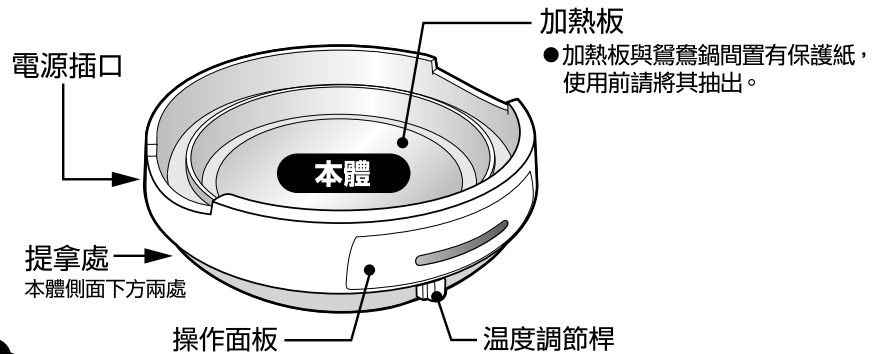
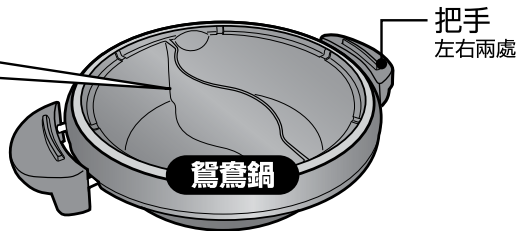
烤盤、鴛鴦鍋較熱時，請使用隔熱手套等。

可去除多餘的油脂，將烤肉、牛排等烤得更加美味。



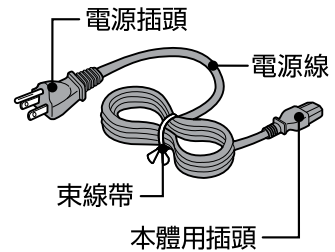
可邊烤肉邊烤蔬菜的平面區。流入溝裡的油脂不會沾到蔬菜，能烤得更健康。

具有隔層，可同時烹調2種湯汁。可直火加熱縮短烹調時間。



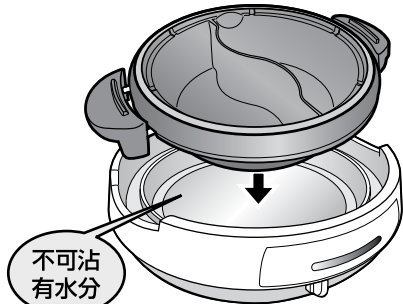
電源線

- 使用前，請取下捆束在電源線上的束線帶。
- 請勿在捆束電源線的狀態下使用。(否則，會因電源線過熱導致故障。)

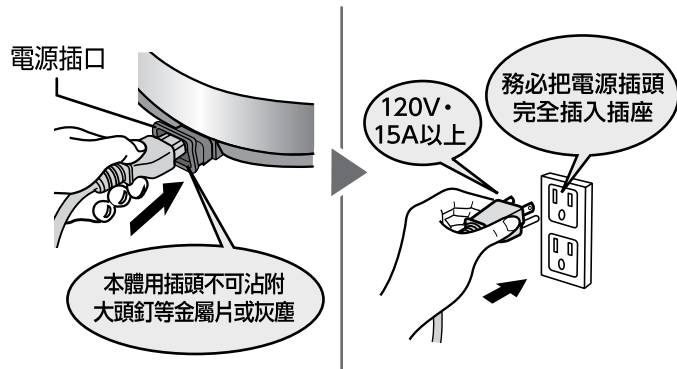


使用方法 準備

①將鴛鴦鍋或烤盤放置於本體上



②將溫度調節桿調到“OFF”，再插上電源。



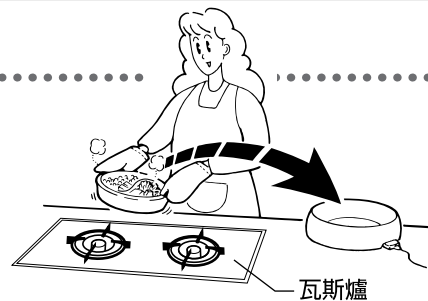
- 請確認鴛鴦鍋或烤盤和加熱板之間沒有水分。(否則，會降低性能或導致故障。)
- 請勿在放置於本體上的狀態下，移動鴛鴦鍋或烤盤。(否則，可能會導致加熱板或鴛鴦鍋、烤盤背面損傷。)
- 將鴛鴦鍋、烤盤放置平穩。
- 務必把電源插頭完全插入插座。

烹調要點



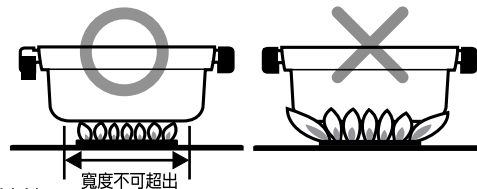
火鍋時可用瓦斯爐事先烹調

鴛鴦鍋加入湯汁可以直接用瓦斯爐加熱。
趕時間時或烹調火鍋時非常方便。
(請勿將鴛鴦鍋、烤盤放置於電磁爐上來進行加熱。)



敬請注意 請勿將烤盤放置於瓦斯爐上使用。

- 調節火力，防止瓦斯爐的火焰寬度超出鴛鴦鍋的背面。(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，會導致防沾塗層剝落或腐蝕、鴛鴦鍋變形或變色)
- 由於把手很燙，請使用隔熱手套等。(否則，會導致燙傷的危險。)
- 請勿使用鴛鴦鍋烹調燜烤料理。
- 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，可能會因感應器作動而無法烹調。



蓋上鍋蓋時...

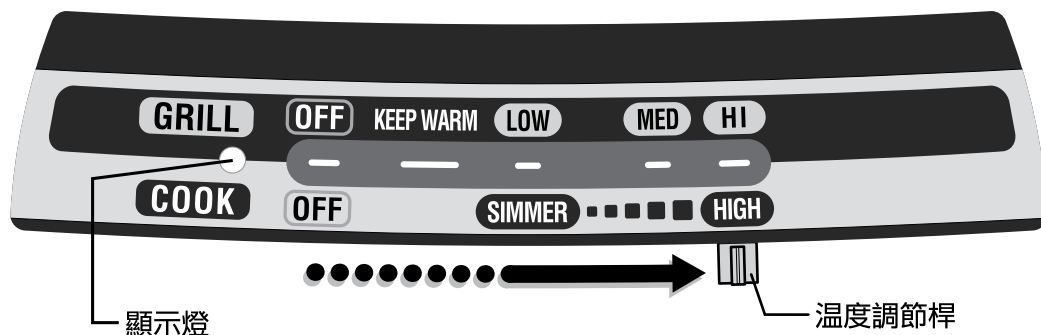
- 加蓋比未加蓋時鴛鴦鍋、烤盤的表面溫度約高68~86°F。
- 燒烤料理或燜烤料理若加鍋蓋烹調的話，易熟且嫩。
- 可更快煮沸火鍋料理的高湯。

掀開鍋蓋時請務必小心注意

- 烹調燒烤料理時，鍋蓋和烤盤之間有可能會有熱油噴出。
- 烹調燜烤料理時，鍋蓋和烤盤之間會有蒸氣冒出。

使用方法 烹調

操作面板



- 保溫時，請將溫度調節桿調到“KEEP WARM”。
- 本體、鴛鴦鍋、烤盤、鍋蓋在使用中或使用後，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。

使用鴛鴦鍋

烹調火鍋時

- ① 將水或湯汁等加入鍋中加蓋。
- ② 將溫度調節桿調到“HIGH”。
(顯示燈亮燈)
- ③ 水煮沸後加入材料烹調。

<烹調火鍋的參考火候>

溫度刻度	料理名稱
SIMMER	什錦&韓式泡菜 鴛鴦鍋 咖哩&番茄 鴛鴦鍋
↑	
HIGH	海鮮粥&帶骨羊肉 鴛鴦鍋 四川&三鮮 鴛鴦鍋

- 請勿燒烤料理。
- 放入過多的材料、水或湯汁時可能溢出，請多加注意。
- 使用鴛鴦鍋煮食時，務必兩邊都要加入水或湯底等液體。如只有其中一邊盛有液體，烹調時便會造成空燒，導致防沾塗層損傷。

使用方法 烹調 續

使用烤盤

烹調燒烤時

①將溫度調節桿調到烹調料理所需要的溫度進行預熱。(顯示燈亮燈)

●請勿加蓋預熱。

(否則,烤盤溫度太高會導致防沾塗層損傷。)

大致預熱時間	約5分鐘
--------	------

<烹調燒烤的參考火候>

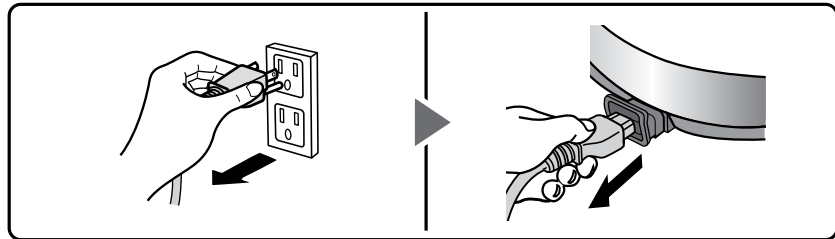
溫度刻度	料理名稱
HI	烤肉、牛排等
KEEP WARM	料理的保溫

②等預熱結束後再開始烹調。

使用後...

①溫度調節桿調到“OFF”。

②拔下電源插頭，取下本體用插頭。



●請務必握著電源插頭處拔下。

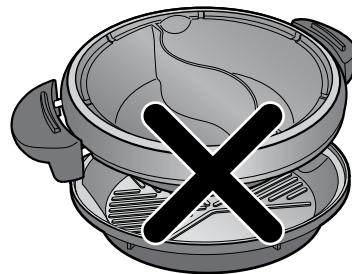
●烹調後務必拔掉插頭。

●請勿將料理放置於鍋內。(否則,可能會導致鴛鴦鍋、烤盤防沾塗層腐蝕)

●待本體冷卻後(關機後約40分鐘)再清理。

■收納注意事項

鴛鴦鍋與烤盤請另行收放,切勿疊放。
疊放可能導致防沾塗層損傷或剝落。同時可能導致掉落。



清理

每次使用後請務必清理乾淨。
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。(可能導致損傷、變形、變色。)

鍋蓋 鴛鴦鍋 烤盤	①用海綿塊沾上廚房用中性洗潔劑擦洗。 ②清水沖洗後用乾的軟布擦乾淨。 ●請待鍋蓋、鴛鴦鍋、烤盤冷卻後再進行清理。 ●烤盤溫度尚高時，請勿將其放入水中等急遽冷卻。 (否則，可能會導致烤盤變形、故障。) ●請勿使用海綿較硬的那一面。 ●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。) <hr/> <div style="background-color: #cccccc; padding: 5px; display: inline-block;">鴛鴦鍋、烤盤內的焦垢頑強時...</div> ①請在鴛鴦鍋、烤盤微燙時，用柔軟的紙或布將髒污擦拭乾淨。 (請使用筷子等去除，以免導致燙傷。) ②將鴛鴦鍋、烤盤自本體取下後，在烹調面加入溫水及廚房用中性洗潔劑，稍微置放後用海綿塊擦洗。 ③清水沖洗後用乾的軟布擦乾淨。
加熱板	用軟布浸溫水擰乾後擦去污垢。 ●有焦垢時用砂紙(400號左右)小心輕輕刷淨。 ●請勿淋水或直接沖洗。(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。

食譜

- 加蓋時可能噴出，使用時請多加注意。
- 當湯汁減少時，請適量追加湯汁或調味料。
- 食譜上的照片僅供盛盤參考。

使用鴛鴦鍋



什錦&韓式泡菜 鴛鴦鍋 (1次的烹調分量)

HIGH ~ SIMMER

什錦鍋

材料

水	2-3/4 杯 (652mL)
昆布	2" (約 5cm) 方狀 1 片
醬油	1 大匙
味醂	1 大匙
酒	1 大匙
鹽	任意適量
白菜 (切大塊)	5 oz. (142g)
長蔥	1/2 條 (6" (約 15cm) 長)
(切成 3" (約 8cm) 斜切)	
胡蘿蔔 (薄片)	1/2 根

茼蒿	4 棵 (2 oz. / 57g)
(切成 3" (約 8cm) 寬)	
生香菇 (大顆、去蒂切半)	2 朵
雞腿肉 (切成一口大小)	1/4 lb. (113g)
白肉魚	1/4 lb. (113g)
(去除魚鱗和魚骨、切成一口大小)	
蝦子 (大條、帶頭和殼)	1/4 lb. (113g)
蛤蠣	1/4 lb. (113g)
個人喜好的調味料	適量
(柚子醋、辣椒粉、蔥末或白蘿蔔泥)	

作法

- ①將水和昆布加入鍋中一側。(請與韓式泡菜鍋同時烹調。)將溫度調節桿調到“HIGH”。
- ②即將沸騰前取出昆布，並加入A。
- ③沸騰後，依序加入蔬菜、肉類、魚貝類等，調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”)。
●若介意浮沫請撈除。
- ④按煮熟順序沾上喜好的調味料享用。

韓式泡菜鍋

材料

豬五花肉	1/2 lb. (227g)
(薄片、切成 2" (約 5cm) 寬)	
醬油	1 大匙
酒	1 大匙
芝麻油	1 大匙
韓式泡菜	8.5 oz. (241g)
(去除水分後、切成一口大小)	
番茄 (中顆、切丁)	1 顆
洋蔥 (中顆、薄片)	1 顆
長蔥	1/2 條 (6" (約 15cm) 長)
(切成 3" (約 8cm) 斜切)	
香菜 (切碎末)	1/4 杯
乾辣椒 (去籽切薄片)	1/2 大匙
砂糖	1 大匙
韓式辣椒粉	1 小匙
水	2-1/4 杯 (533mL)
鹽	任意適量
黑胡椒	任意適量
豆腐 (切成一口大小)	7 oz. (198g)

作法

- ①在碗中加入豬肉、醬油、酒，放入冰箱靜置約10分鐘。
- ②將芝麻油倒入平底鍋中加熱，並加入韓式泡菜和
①翻炒。豬肉變色後，加入②炒香後，再加入砂糖和韓式辣椒粉拌勻。
- ③將水和任意適量的鹽、黑胡椒加入鍋中一側充分拌勻，再加入②。(請與什錦鍋同時烹調。)將溫度調節桿調到“HIGH”。
- ④沸騰後加入豆腐，調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”)，烹煮約5分鐘。
●若介意浮沫請撈除。

使用鴛鴦鍋煮食時，務必兩邊都要加入水或湯底等液體。如只有其中一邊盛有液體，烹調時便會造成空燒，導致防沾塗層損傷。

咖哩&番茄 鴛鴦鍋 (1次的烹調分量)

HIGH ~ SIMMER
咖哩鍋
材料

- 沙拉油..... 1/2 大匙
- 生薑 (切碎末)..... 2 小匙
- ① 大蒜 (切碎末)..... 2 片
- 洋蔥 (中顆、薄片)..... 1 顆
- 馬鈴薯 (中顆、切成一口大小)..... 1/2 顆
- 胡蘿蔔 (切成一口大小)..... 2/3 根
- 雞腿肉 (切成一口大小)..... 1/4 lb. (113g)
- 咖哩粉 (切碎)..... 1 大匙
- 雞湯..... 3 杯 (711mL)
- 醬油..... 2 大匙
- ② 咖哩塊..... 1.25 oz. (35g)
- 鹽..... 任意適量
- 高麗菜 (切大塊)..... 4 oz. (113g)
- 蘑菇 (小顆、去除根部切半)..... 3 朵 (1 oz. / 28g)
- 烏龍麵 (冷凍品、事先解凍)..... 4.5 oz. (128g)
- 菠菜..... 1/3 把 (4 oz. / 113g)
- (充分洗淨、切成 2" (約 5cm) 寬)

作法

- ① 將沙拉油倒入平底鍋中，並加入①炒香後，加入馬鈴薯、胡蘿蔔、雞腿肉仔細翻炒。加入咖哩粉翻炒拌勻，注意不要炒焦。
- ② 將雞湯和②加入鍋中一側，攪拌使之溶解。(請與番茄鍋同時烹調。) 將溫度調節桿調到“HIGH”。
- ③ 沸騰後加入炒好的材料①、高麗菜、蘑菇，調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”)，烹煮約13分鐘。
●若介意浮沫請撈除。
- ④ 加入烏龍麵和菠菜後烹煮約2分鐘。


番茄鍋
材料

- 牛肉湯..... 2-1/4 杯 (533mL)
- 切丁番茄罐..... 7.25 oz. (206g)
- 砂糖..... 1 大匙
- ③ 鹽..... 1/2 小匙
- 黑胡椒..... 1/4 小匙
- 牛肉 (薄片)..... 5 oz. (142g)
- 番茄 (中顆、縱切大塊)..... 1 顆
- 蟹肉棒..... 2 oz. (57g)
- ④ 竹輪 (切成斜薄)..... 2 oz. (57g)
- 洋蔥 (中顆、薄片)..... 1/2 顆
- 鴻禧菇 (去除根部)..... 2 oz. (57g)
- 四季豆..... 2 oz. (57g)

作法

- ① 將牛肉湯和③加入鍋中一側。(請與咖哩鍋同時烹調。) 將溫度調節桿調到“HIGH”。
- ② 沸騰後加入④，調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”)，烹煮約15分鐘。
●若介意浮沫請撈除。

使用鴛鴦鍋



海鮮粥&帶骨羊肉 鴛鴦鍋 (1次的烹調分量) <準備物品:攪拌器或食物調理機>

海鮮粥

材料

米(香米).....	1/3 杯
水(浸泡用).....	1/2 杯(119mL)
豬骨.....	3/4 lb. (340g)
水(煮粥用).....	3-3/4 杯(889mL)
鹽.....	1 小匙
① 紹興酒.....	1 大匙
生薑(薄片).....	5 片
番茄(中顆、縱切大塊).....	1 顆
生香菇(去蒂切成4等分).....	3 朵
海參(切成1"(約2.5cm)寬).....	2 oz. (57g)
(冷凍的話事先解凍去除水分)	
② 烏賊(切成1"(約2.5cm)寬).....	2 oz. (57g)
淡菜(冷凍的話事先解凍).....	3 oz. (85g)
蝦子(大條,帶頭和殼).....	2 oz. (57g)
皺葉萵苣(撕片).....	任意適量

作法

- ①把米洗淨,用水(浸泡用)浸泡30分鐘以上後,連同水一起放入攪拌器或食物調理機,攪拌至成為液體狀。
- ②川燙豬骨。
- ③將水(煮粥用)加入鍋中一側,再加入①和川燙好的豬骨②。(請與帶骨羊肉鍋同時烹調。)將溫度調節桿調到“HIGH”。



- ④沸騰後,調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”),烹煮約1小時。
 - 若介意浮沫請撈除。
 - 豬骨請偶爾翻面。
 - 湯汁變少時,請適量加入熱水。
- ⑤加入①充分拌勻,再加入②烹煮約10分鐘。
 - 請偶爾攪拌以避免焦底。
 - 取出豬骨,可隨意將豬骨上的肉加入粥裡混合。
- ⑥可任意加入皺葉萵苣。

四川&三鮮 鴛鴦鍋 (1次的烹調分量)

四川鍋

材料

豬肉(薄片).....	1/4 lb. (113g)
紹興酒.....	2 大匙
水.....	3 杯(711mL)
火鍋湯底(香辣味).....	1/2 包
(相當於3杯水的分量)	

白菜(切成2"(約5cm)寬).....	5 oz. (142g)
小松菜.....	1 把(2 oz. / 57g)
(切成2"(約5cm)寬)	
鴻禧菇(去除根部).....	2.5 oz. (71g)
豆腐(切成一口大小).....	7 oz. (198g)

作法

- ①在豬肉上灑紹興酒。
- ②將水加入鍋中一側。(請與三鮮鍋同時烹調。)將溫度調節桿調到“HIGH”。
- ③沸騰後加入火鍋湯底,攪拌使之溶解。
- ④加入肉、蔬菜類等,調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”)。
 - 若介意浮沫請撈除。
- ⑤按煮熟順序享用。

使用鴛鴦鍋煮食時，務必兩邊都要加入水或湯底等液體。如只有其中一邊盛有液體，烹調時便會造成空燒，或會損害防沾塗層。

HIGH ~ SIMMER

帶骨羊肉鍋

材料

帶骨羊肉.....	1-1/4 lbs. (567g)
(肋排的話一根一根切開)	
沙拉油.....	1大匙
生薑(薄片).....	5片
洋蔥(中顆、薄片).....	1/2顆
紅油郫縣豆瓣醬.....	2大匙
甜麵醬.....	1-1/2大匙
醬油.....	2大匙
紹興酒.....	1/2大匙
花椒.....	1/2小匙
乾辣椒(小顆).....	2根
月桂葉.....	4片
八角.....	1顆
草果.....	1顆

水.....	3-1/3杯(790mL)
鹽.....	1/2小匙
長蔥(斜切).....	1/3條(4" (約10cm)長)
白蘿蔔.....	3.5 oz. (99g)
(切成1/8" (約3mm)厚的半圓形)	
杏鮑菇(中顆、薄片).....	2 oz. (57g)
鴻禧菇(去除根部).....	2 oz. (57g)
香菜(切成1" (約2.5cm)寬).....	任意適量

作法

- ①川燙帶骨羊肉。
- ②將沙拉油倒入平底鍋中加熱，並加入生薑和洋蔥炒至有香味後，再加入川燙好的帶骨羊肉①和C翻炒。
- ③將水加入鍋中一側，再加入D和炒好的材料②。(請與海鮮粥同時烹調。)將溫度調節桿調到“HIGH”。
- ④沸騰後，調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”)，烹煮約1小時。
 - 若介意浮沫請撈除。
 - 帶骨羊肉請偶爾翻面。
 - 湯汁變少時，請適量加入熱水。
- ⑤加入E後烹煮約10分鐘。
- ⑥可任意加入香菜。

HIGH ~ SIMMER

三鮮鍋

材料

腐竹(乾燥、折一半).....	2 oz. (57g)
水(火鍋用).....	3杯(711mL)
火鍋湯底(原味).....	1/2包
(相當於3杯水的分量)	
馬鈴薯(中顆、切成1/4" (約6mm)厚)....	1/3顆
鴻禧菇(去除根部).....	2.5 oz. (71g)
萵苣(撕片).....	2.5 oz. (71g)
蛋餃.....	3.5 oz. (99g / 約8-9個)
(冷凍的話事先解凍)	
豬肉丸.....	3 oz. (85g / 約6個)
(冷凍的話事先解凍)	
炸豆皮(切成1/2" (約1.3cm)寬)....	1 oz. (28g)

作法

- ①將腐竹浸泡於水(份量外)中約40分鐘至變軟，切成2"(約5cm)長。
- ②將水(火鍋用)加入鍋中一側。(請與四川鍋同時烹調。)將溫度調節桿調到“HIGH”。
- ③沸騰後加入火鍋湯底，攪拌使之溶解。
- ④加入①和A，調節火力防止湯汁噴出(“HIGH~SIMMER”)。
 - 若介意浮沫請撈除。
- ⑤按煮熟順序享用。

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
鴛鴦鍋、烤盤不熱（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.36)
至煮沸為止需要很長時間 或無法煮沸	是否沒有蓋上鍋蓋？	蓋上鍋蓋可以使蓄熱加快。
	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。	
料理嚴重焦糊	加熱板是否有髒污？	請進行清理。
	鴛鴦鍋、煎鍋是否有髒污？	
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-PFC20	
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	6'3" (1.9m)	
外形尺寸	(約 inch)	使用鴛鴦鍋：寬16-7/8×深13-3/4×高9 使用烤盤：寬13-3/4×深13-3/4×高7-1/4
	(約 cm)	使用鴛鴦鍋：寬43×深35×高23 使用烤盤：寬35×深35×高18.5
重 量	約14lbs.(6.0kg)	
溫度調節範圍	KEEP WARM ~ HI	

- 本產品不能在電源電壓或電源頻率相異的地區使用。
- 外形尺寸是安裝有鴛鴦鍋、烤盤並蓋上鍋蓋的狀態之尺寸。

關於零件更換、購買

- 損壞時，請更換新的零件（收費）。
- 購買時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢zojirushi.com、或象印客戶服務中心或販售店家購買。

零件名	零件號碼
鍋 蓋	BX181801R-00
鴛鴦鍋	BX170802G-00
烤 盤	BX181003G-01
電源線	BX181801A-00

象印客戶服務中心

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

備忘錄

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing. The area is white and is framed by a thick grey border. The dashed line is a single horizontal line that spans the width of the area, positioned near the top. The rest of the area is blank, intended for handwritten notes.

안전을 위한 주의사항

안전을 위해 반드시 지켜 주십시오.

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

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






<p>⚠ 경고 사망이나 중상을 입을 위험이 있는 경우.</p>	<p>⚠ 주의 가벼운 부상 혹은 가옥, 재산 등에 손해가 발생할 위험이 있는 경우.</p>
---	---

■ 사용 시 준수 사항을 다음과 같이 구분하여 설명합니다.

<p>⊘ 금지 사항입니다.</p>	<p>❗ 반드시 지켜야 할 사항입니다.</p>
---------------------------	----------------------------------

⚠ 경고	
<p>⊘ 제품을 개조하지 마십시오. 또한 서비스 기사 이외에는 제품을 분해하거나 수리하지 마십시오. 화재·감전·부상의 원인이 됩니다. 수리는 조지루시 고객 서비스 센터로 상담해 주십시오.</p> <p>⊘ 제품을 물에 담그거나 물을 끼얹지 마십시오. 합선·감전될 우려가 있습니다.</p> <p>⊘ 본체 플러그 삽입구와 전원코드를 액체에 담그거나 액체를 끼얹지 마십시오. 합선·감전될 우려가 있습니다.</p> <p>⊘ 젖은 손으로 전원플러그를 빼거나 꽂지 마십시오. 감전·부상을 입을 우려가 있습니다.</p> <p>⊘ 튀김 요리는 하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재·감전의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 전원코드와 전원플러그가 손상되거나 콘센트가 헐거워져 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오. 감전·합선·발화의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 전원코드를 손상시키지 마십시오. 무리하게 꺾거나 잡아당기고 비틀거나 묶지 마십시오. 온도가 높은 곳에 가까이 두거나, 무거운 것을 올려놓지 마십시오. 좁은 곳에 끼우거나 가공하지 마십시오. 전원코드가 파손되어 화재·감전의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 어린이가 혼자 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오. 화상·감전·부상을 입을 우려가 있습니다. 특히 냄비·구이판 가장자리에 의한 화상에 주의하십시오.</p>	<p>⊘ 본체용 플러그와 전원플러그를 입에 넣지 마십시오. 특히 영유아가 잘못해서 입에 넣지 않도록 주의하십시오. 감전·부상을 입을 우려가 있습니다.</p> <p>⊘ 본체용 플러그에 핀 등의 금속 조각이나 이물질이 부착되지 않도록 하십시오. 감전·합선·화재의 원인이 됩니다.</p> <p>❗ 이상·고장 시에는 즉시 사용을 중지하십시오. 그대로 사용하면 발연·발화·감전·부상의 원인이 됩니다.</p> <p><이상·고장 예></p> <ul style="list-style-type: none"> • 전원코드·전원플러그가 심하게 뜨거워진다. • 전원코드가 심하게 손상되었거나 변형되었다. • 전원코드를 움직이면 전원이 들어왔다 나갔다 한다. • 타는 냄새가 난다. • 찌릿하게 전기가 느껴진다. • 제품이 충분히 식은 상태에서 온도 조절 레버를 'OFF' 이외의 눈금에 맞춰도 표시등이 켜지지 않는다. • 온도 조절 레버를 'OFF'에 맞춰도 표시등이 꺼지지 않는다. <p>이 같은 경우에는 바로 전원플러그를 빼고 조지루시 고객 서비스 센터에 점검·수리를 문의해 주시기 바랍니다.</p> <p>정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하지 마십시오. 다른 기구와 병용하면 멀티탭 콘센트부가 이상 발열하여 발화의 원인이 됩니다.</p> <p>전원플러그는 콘센트 끝까지 확실하게 꽂으십시오. 감전·합선·발화의 원인이 됩니다.</p> <p>이 제품은 안전에 대한 책임자의 지도 관리 또는 지시가 없는 한 신체가 부자유하거나 감각 또는 지적 능력이 낮은 사람, 또는 제품 취급의 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)의 사용을 금하고 있습니다. 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 유의해서 지도 관리해 주십시오.</p>

안전을 위한 주의사항 계속

 주의	
<p> 사용 중이나 사용 후에는 한동안 고온부(뚜껑 손잡이·냄비 손잡이·온도 조절 레버 이외)를 만지지 마십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.</p>	<p> 본 제품은 외부 타이머나 리모트 컨트롤러 시스템에 의한 사용을 전제로 하고 있지 않습니다.</p>
<p> 전골 요리, 구이 요리, 찜 요리 이외에는 사용하지 마십시오.</p> <p>뚜껑을 다른 제품에 사용하지 마십시오. 유리가 깨질 우려가 있습니다.</p> <p>불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위, 불 근처, 타기 쉬운 물건 근처, 미끄러지기 쉬운 장소 등에서는 사용하지 마십시오. 부상이나 화재의 원인이 됩니다.</p> <p>통조림이나 병조림 등을 직접 가열하지 마십시오. 캔이나 병이 파열되거나 과열되어 화상·부상을 입을 우려가 있습니다.</p> <p>벽이나 가구 근처에서 사용하지 마십시오. 증기 또는 열로 인해 벽이나 가구가 손상되거나 변색·변형의 원인이 됩니다.</p> <p>전용 전원코드 이외에는 사용하지 마십시오. 전원코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오. 고장·발화의 원인이 됩니다.</p>	<p> 사용 시 이외에는 전원플러그를 콘센트에서 빼십시오. 부상·화상·절연 열화에 의한 감전·누전 화재의 원인이 됩니다.</p> <p> 예열·조리 중에는 연기나 냄새에 민감한 작은 새 등의 소동물을 다른 방으로 옮겨 놓고, 창문을 열거나 환기팬을 돌리십시오.</p> <p>전원플러그를 뽑 때는 전원코드를 잡지 말고 반드시 끝부분의 플러그를 잡고 빼십시오. 감전·합선·발화의 원인이 됩니다.</p> <p>제품이 식은 후 손질하십시오. 고온부에 닿으면 화상을 입을 우려가 있습니다. (냄비·구이판 손질은 P.51 참조)</p> <p>전원코드가 파손된 경우에는 제조사 또는 대리점에서 입수할 수 있는 특별히 제조한 전원코드 또는 그 조립품과 교환해 주십시오.</p>

● 구입한 제품과 본 사용설명서에 기재된 그림은 다를 수 있습니다.

안전을 위한 주의사항 계속

주의사항

- 전골 요리 · 구이 요리 · 찜 요리 이외 용도로는 사용하지 마십시오.
- 다른 냄비를 사용하지 마십시오.
- 반반냄비, 구이판을 분리한 상태에서 전원을 켜지 마십시오. (화재의 원인)
- 가열판이 오염되었거나 이물질이 부착된 채로 사용하지 마십시오. (눌어붙거나 부식의 원인)
- 조심스럽게 다루십시오. (고장 · 파손의 원인)

■ 반반냄비, 구이판의 불소코팅을 손상시키거나 조리물을 넣은 상태로 방치하면 불소코팅이 벗겨지거나 부식되는 원인이 됩니다. 불소코팅을 오래 유지하기 위해 반드시 다음 사항을 지키십시오.

- 금속제 국자나 주걱 등을 사용하지 마십시오.
- 나이프나 포크 등 예리한 날붙이로 긁지 마십시오.
- 반반냄비는 빈 상태로 가열하지 마십시오. 또한 구이판에 식재료를 올리지 않고 장시간 가열하지 마십시오.
- 연마제가 들어간 세제·연마분, 나일론 또는 금속제 수세미·멜라민 스펀지 등은 사용하지 마십시오.
- 주방용 중성세제 이외 제품(염소계 등 알칼리성 세제·산성 세제 등)은 사용하지 마십시오.
- 반반냄비, 구이판 표면 및 밑면에 조리물이나 오염된 부분이 남아 있는 상태로 방치하지 마십시오. 산(식초)이나 염분(소스, 간장, 소금) 등은 부식의 원인이 됩니다. 또한 부착물로 인해 고르게 구워지지 않게 됩니다. 반드시 깨끗하게 손질하십시오.

알림	<p>반반냄비, 구이판의 불소코팅은 사용함에 따라 소모됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 얼룩이 생기거나 벗겨지는 경우가 있지만 성능이나 위생상 지장은 없습니다. 인체에 영향(해)은 없으며 조리 시에도 문제없이 사용할 수 있습니다. ● 불소코팅이 벗겨져 신경 쓰일 경우 및 반반냄비, 구이판이 변형되었을 경우에는 구입할 수 있습니다.
-----------	--

■ 반반냄비를 사용해 구이 요리를 하지 마십시오.

또한 조리물을 눌러 담거나 용기가 빈 상태로 가열하지 마십시오.
(불소코팅의 벗겨짐 및 부식, 냄비의 변형 및 조리물의 색이 물드는 등의 원인)

■ 반반냄비에 육수 등의 액체를 넣지 않은 상태에서 가스레인지에 작동하지 마십시오.

(육수 등의 액체를 넣은 경우에는 가스레인지에서 사용할 수 있습니다.)
(불소코팅의 벗겨짐 및 부식, 냄비의 변형 및 변색의 원인)

■ 직화(가스레인지 등) 및 전기레인지, IH 조리기, IH 쿠킹히터 등의 위에 올리지 마십시오.

(반반냄비는 직화로도 사용할 수 있습니다.)
(화재 · 고장 등의 원인)

■ 구이판을 급격하게 식하지 마십시오.

(구이판이 변형되거나 고장의 원인)

■ 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

제품명 강화 유리제 기구
 강화 종류 전면 물리 강화
 사용 시 주의사항

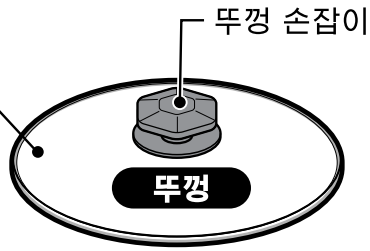
내열 유리가 아닙니다.

- 강한 충격을 주지 마십시오.
- 급격하게 가열하거나 식히지 마십시오.
- 손상되지 않도록 조심히 사용하십시오.
- 파손된 경우, 작은 파편이 심하게 튀는 특성이 있으니 주의하십시오.
- 구이판 사용 시 뚜껑을 닫고 예열하지 마십시오.
- 불에 직접 갖다 대지 마십시오.

구이판, 반반냄비가 뜨거울 경우에는 주방 장갑 등을 사용하십시오.

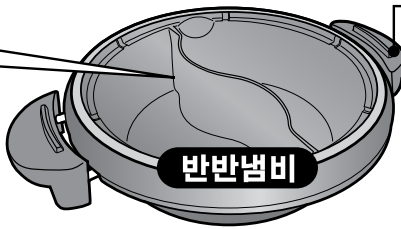
고기에서 기름이 떨어지므로 고기구이·스테이크 등을 맛있게 조리할 수 있습니다.

냄비가 반으로 구분되어 있어 두 종류의 육수를 동시에 즐길 수 있습니다. 직화가 가능해 사전 준비도 빨리 끝납니다.



구이판 손잡이
좌우 2곳

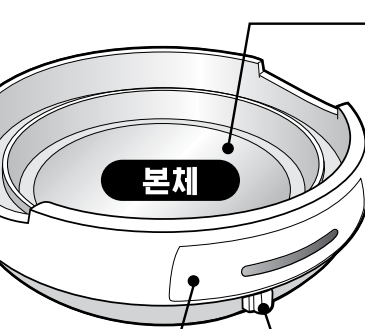
고기를 구우면서 채소도 구울 수 있는 평면 공간. 흠에 떨어진 기름이 흘러 들어가지 않으므로 채소를 건강하게 조리할 수 있습니다.



냄비 손잡이
좌우 2곳

본체 플러그 삽입구

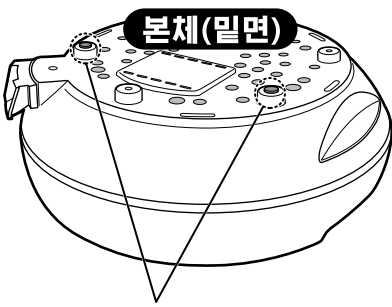
본체 손잡이
본체 측면 하부에 2곳



가열판

- 가열판과 반반냄비 사이에 보호지가 들어 있으니 사용 전에 제거하십시오.

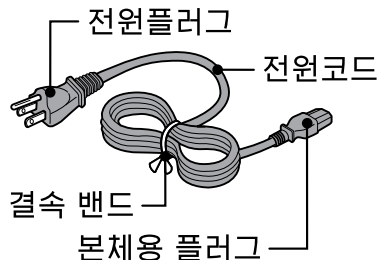
조작부 온도 조절 레버



고무발(2곳)
● 고무발은 분리하지 마십시오.

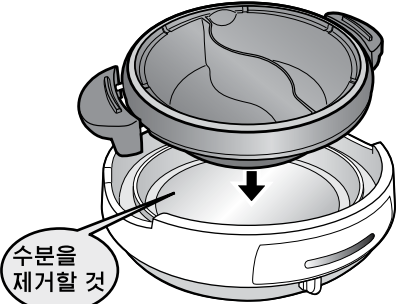
전원코드

- 사용 시에는 전원코드를 묶은 결속 밴드를 풀어 주십시오.
- 전원코드를 묶은 상태로 사용하지 마십시오. (전원코드가 뜨거워지거나 고장의 원인이 됩니다.)

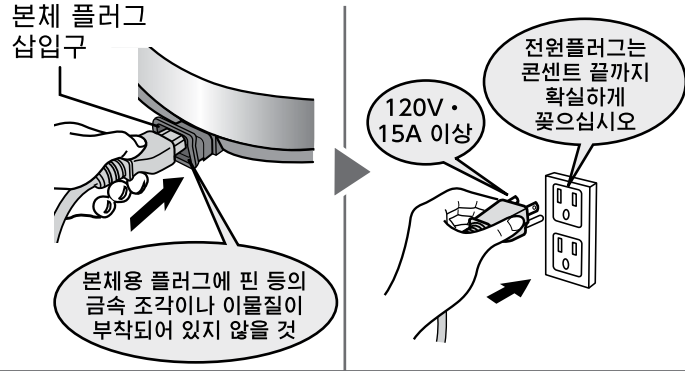


사용 방법 준비하기

① 반반냄비 또는 구이판을 본체에 올린다



② 온도 조절 레버를 'OFF'로 하고 플러그를 접속한다



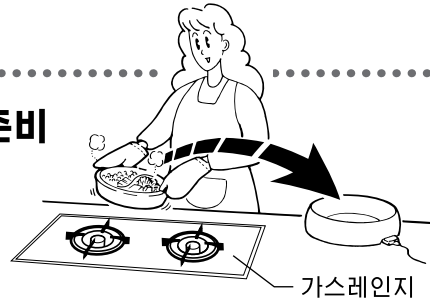
- 반반냄비·구이판과 가열판 사이에 수분이 없는 것을 확인하십시오. (성능 악화, 고장의 원인)
- 본체에 올린 상태에서 반반냄비·구이판을 움직이지 마십시오. (가열판이나 냄비·구이판 밑면이 손상되는 원인)
- 반반냄비·구이판이 기울어지지 않도록 바르게 올리십시오.
- 전원플러그는 콘센트 끝까지 밀어서 꽂으십시오.

조리 포인트



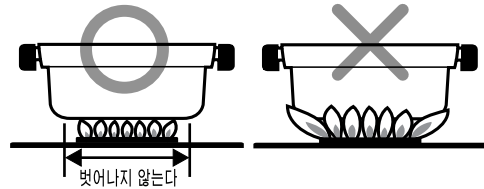
전골 요리는 가스레인지에서 사전 준비

반반냄비는 가스레인지에서 사용할 수 있습니다. (직화 가능) 서두르는 경우나 전골 요리를 사전 준비할 때 편리합니다. (반반냄비·구이판은 IH 조리기에서 사용할 수 없습니다.)



주의사항 구이판은 가스레인지에서 사용하지 마십시오.

- 가스레인지의 불이 반반냄비 밑면을 벗어나지 않도록 화력을 조절하십시오. (화력이 지나치게 강하면 냄비 손잡이가 타거나 변형의 원인이 됩니다.)
- 전골 요리 이외(빈 용기 가열·구이·볶음)인 경우에는 절대로 가스레인지에서 사용하지 마십시오. (불소코팅의 벗겨짐 및 부식, 냄비의 변형 및 변색의 원인)
- 냄비 손잡이가 뜨거워지므로 주방 장갑 등을 사용하십시오. (화상을 입을 우려)
- 반반냄비로 찜 요리를 하지 마십시오.
- 용기가 빈 상태에서 직접 가열하지 마십시오. (불소코팅이 손상되는 원인)
- 센서가 부착된 가스레인지에서는 센서가 작동하여 조리할 수 없는 경우가 있습니다.



뚜껑을 닫으면...

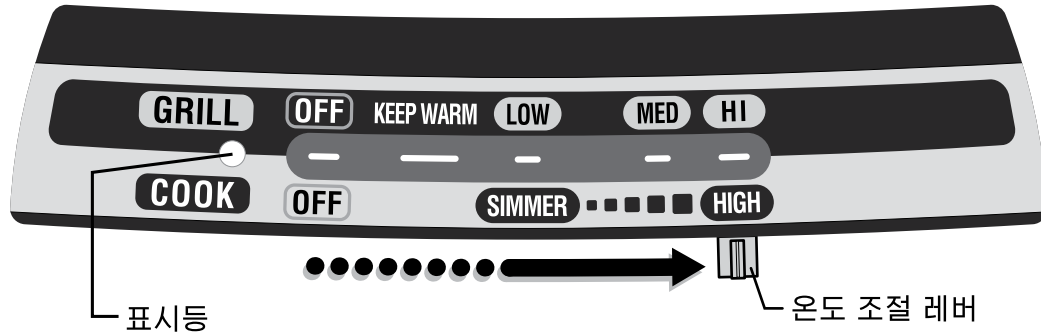
- 뚜껑을 닫지 않을 때보다 냄비·구이판의 표면 온도가 약 68~86°F 높아집니다.
- 빨리 구워지므로 부드럽게 완성됩니다.
- 전골 요리의 육수가 빨리 끓습니다.

뚜껑을 열 때는 충분히 주의하십시오.

- 구이 요리인 경우, 뚜껑과 구이판 사이에서 기름이 튀어 올 수 있습니다.
- 찜 요리인 경우, 뚜껑과 구이판 사이에서 증기가 나옵니다.

사용 방법 조리하기

조작부



- 보온할 때는 온도 조절 레버를 'KEEP WARM'에 맞추십시오.
- 사용 중이나 사용 후에 본체, 반반냄비, 구이판, 뚜껑에서 삐걱거리는 소리가 날 수 있지만 고장은 아닙니다.
- 예열·조리 중에 표시등이 켜지거나 꺼지는데, 온도를 조절하기 위함으로 고장은 아닙니다.
- 처음 사용 시 연기나 냄새가 나는 경우가 있지만 이상은 아닙니다.

반반냄비를 사용하여

전골 요리를 조리할 경우

- ①물 또는 육수 등의 액체를 넣고 뚜껑을 닫는다
- ②온도 조절 레버를 'HIGH'에 맞춘다 (표시등 켜짐)
- ③끓으면 재료를 넣고 조리를 시작한다

<전골 요리의 경우>

눈금	요리 예
SIMMER	모듬 전골&김치 전골 카레&토마토 전골
↑↓	해물죽&뼈있는 양고기 전골 사천식 휘귀&삼선 전골
HIGH	

- 구이 요리는 하지 마십시오.
- 재료, 물 또는 육수 등의 액체를 너무 많이 넣으면 끓어 넘칠 우려가 있으니 주의하십시오.
- 반반냄비는 반드시 양쪽에 물 또는 육수 등의 액체를 넣고 조리하십시오. 한쪽에만 넣고 다른 한쪽은 빈 상태로 조리하면 불소코팅이 손상되는 원인이 됩니다.

사용 방법 조리하기 계속

구이판을 사용하여

구이 요리를 조리할 경우

① 온도 조절 레버를 각 요리에 적합한 눈금에 맞춰 예열한다(표시등 켜짐)

●뚜껑을 닫고 예열하지 마십시오.

(구이판 온도가 너무 높아져 불소코팅이 손상되는 원인이 됩니다.)

표준 예열 시간	약 5분
----------	------

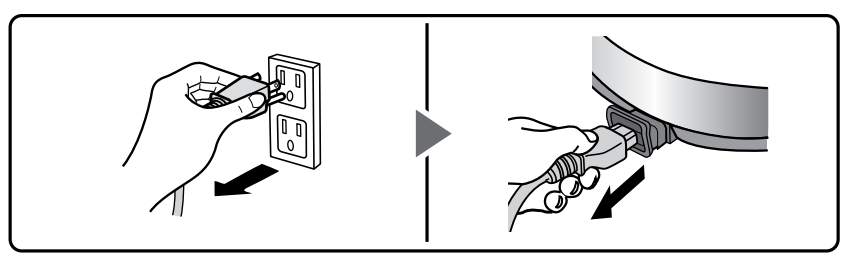
<구이 요리의 경우>

눈금	요리 예
HI	고기구이 · 스테이크 등
KEEP WARM	요리 보온

② 예열 시간 종료 후 조리를 시작한다

사용 후에는...

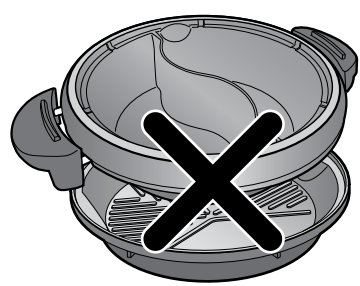
- ① 온도 조절 레버를 'OFF'에 맞춘다
- ② 전원플러그를 콘센트에서 빼고 본체용 플러그를 분리한다



- 반드시 전원플러그를 잡고 빼십시오.
- 조리가 끝나면 반드시 플러그를 분리하십시오.
- 조리물이 남은 상태에서 방치하지 마십시오. (반반냄비 · 구이판의 불소코팅이 부식되는 원인)
- 본체가 식은 후에 손질하십시오. (사용 후 약 40분 후가 표준 시간입니다.)

■ 수납 시 주의사항

반반냄비와 구이판은 겹쳐서 보관하지 말고 따로 수납하십시오. 겹쳐서 보관하면 불소코팅이 손상되거나 벗겨지는 원인이 됩니다. 또한 떨어질 우려가 있습니다.



손질 방법

사용할 때마다 반드시 손질해 주십시오.
오염된 상태로 방치하면 늘어붙어 잘 떨어지지 않게 됩니다.

- 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 들어간 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 반반냄비 구이판	①주방용 중성세제를 묻힌 스펀지 등으로 닦는다 ②물로 세척한 후 부드러운 마른 천으로 닦는다 <ul style="list-style-type: none"> ●뚜껑 · 냄비 · 구이판은 식은 후 손질하십시오. ●구이판은 뜨거운 상태로 물 등에 넣어 급격하게 식히지 마십시오. (구이판 변형으로 인한 고장의 원인) ●스펀지의 딱딱한 면은 사용하지 마십시오. ●뚜껑을 세척할 경우에는 세제가 남지 않도록 충분히 행구십시오. (세제의 알칼리 성분이 남으면 뚜껑이 뿌옇게 될 수 있습니다.)
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;"> 냄비 · 구이판이 오염되어 심하게 늘어붙은 경우에는... </div> ①냄비 · 구이판이 따뜻할 때 부드러운 종이나 천으로 오염된 부분을 닦아낸다 (화상을 입을 우려가 있으니 젓가락 등을 사용하십시오.) ②냄비 · 구이판을 본체에서 분리하여 조리면에 미지근한 물과 주방용 중성세제를 넣고, 잠시 후 스펀지로 닦는다 ③물로 세척한 후 부드러운 마른 천으로 닦아낸다
가열판	미지근한 물에 적신 부드러운 천을 짝 짜서 오염된 부분을 닦아낸다 <ul style="list-style-type: none"> ●오염된 상태로 늘어붙은 경우에는 사포(400방 정도)로 닦아내십시오. ●물을 끼얹거나 통째로 세척하지 마십시오. (고장의 원인)
본체	부드러운 천을 물에 적신 후 짝 짜서 닦아낸다
전원코드 (본체용 플러그 · 전원플러그)	부드러운 마른 천으로 닦아낸다

기타 모든 서비스는 공인 서비스 담당자가 수행해야 합니다.

요리 노트

- 뚜껑을 닫으면 끓어 넘치는 경우가 있으니 사용 시 주의하십시오.
- 육수가 졸아든 경우에는 뜨거운 물과 조미료를 적당량 추가하십시오.
- 사진은 플레이팅 예입니다.

반반냄비를 사용하여



모듬 전골&김치 전골 (1회분)

HIGH~SIMMER

모듬 전골

재료

물	2와 3/4컵(652mL)	숙갓(3"약 8cm) 폭으로 썰기)	4포기(2 oz./57g)
다시마	2"(약 5cm) 1조각	생표고버섯(밑동을 제거하고 반으로 썰기)	2개
(간장	1큰술	닭다리살(한입 크기로 썰기)	1/4 lb.(113g)
미림	1큰술	흰살생선	1/4 lb.(113g)
맛술	1큰술	(비늘과 뼈를 제거하고 한입 크기로 썰기)	
소금	취향껏 적당량	새우(큰 사이즈, 머리&껍질 그대로)	1/4 lb.(113g)
배추(굵직하게 썰기)	5 oz.(142g)	대합	1/4 lb.(113g)
대파	1/2대(6"약 15cm 길이)	원하는 조미료	적당량
(3"약 8cm) 길이로 어슷썰기)		(폰즈 소스, 고춧가루, 다진 파, 무즙)	
당근(얇게 썰기)	1/2개		

조리 방법

- ① 냄비 한쪽에 물과 다시마를 넣습니다. (김치 전골과 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ② 끓기 직전에 다시마를 꺼내고 ㉠을 넣습니다.
- ③ 끓으면 채소, 고기, 어패류 등을 차례로 넣고 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)합니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.
- ④ 익은 재료부터 원하는 조미료와 함께 드시면 됩니다.

김치 전골

재료

돼지갈비	1/2 lb.(227g)
(얇게 썰기, 2"약 5cm) 폭으로 썰기)	
간장	1큰술
맛술	1큰술
참기름	1큰술
김치	8.5 oz.(241g)
(물기를 짜서 한입 크기로 썰기)	
토마토(중간 크기, 깍둑썰기)	1개
양파(중간 크기, 얇게 썰기)	1개
대파	1/2대(6"약 15cm 길이)
(3"약 8cm) 길이로 어슷썰기)	
고수(다지기)	1/4컵
건고추(씨를 제거하고 얇게 썰기)	1/2큰술
설탕	1큰술
고춧가루	1작은술
물	2와 1/4컵(533mL)
소금	취향껏 적당량
검은 후추	취향껏 적당량
두부(한입 크기로 썰기)	7 oz.(198g)

조리 방법

- ① 용기에 돼지고기, 간장, 맛술을 넣고 냉장고에서 약 10분간 재웁니다.
- ② 프라이팬에 참기름을 두르고 김치와 ①의 돼지고기를 볶습니다. 돼지고기 색깔이 변하면 ㉠을 넣고 향이 날 때까지 더 볶은 다음, 설탕과 고춧가루를 넣고 뒤적입니다.
- ③ 냄비 한쪽에 물과 소금·검은 후추를 취향껏 넣고 잘 섞은 다음, ②를 넣습니다. (모듬 전골과 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ④ 끓으면 두부를 넣고 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)하며 약 5분간 끓입니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.

요리 노트 계속

주의

요리 노트에서 사용하는 계량 단위

·1컵=237mL ·1큰술=15mL ·1작은술=5mL

반반냄비는 반드시 양쪽에 물 또는 육수 등의 액체를 넣고 조리하십시오. 한쪽에만 넣고 다른 한쪽은 빈 상태로 조리하면 불소코팅이 손상되는 원인이 됩니다.

카레&토마토 전골 (1회분)

HIGH~SIMMER

카레 전골

재료

식용유	1/2큰술
① 생강(다지기)	2작은술
① 마늘(다지기)	2쪽
양파(중간 크기, 얇게 썰기)	1개
감자(중간 사이즈, 한입 크기로 썰기)	1/2개
당근(한입 크기로 썰기)	2/3개
닭다리살(한입 크기로 썰기)	1/4 lb.(113g)
카레 가루	1큰술
닭 육수	3컵(711mL)
간장	2큰술
② 고형 카레(다지기)	1.25 oz.(35g)
소금	취향껏 적당량
양배추(금직하게 썰기)	4 oz.(113g)
양송이버섯 (밀동을 제거하고 반으로 썰기)	3개(1 oz./28g)
우동면(냉동품·해동한 것)	4.5 oz.(128g)
시금치	1/3단(4 oz./113g)
(잘 씻어 2"(약 5cm) 폭으로 썰기)	



조리 방법

- ① 프라이팬에 식용유를 두르고 ①을 넣어 향이 날 때까지 볶은 다음, 감자, 당근, 닭다리살을 넣고 잘 볶습니다. 카레 가루를 넣고 타지 않도록 뒤적이며 볶습니다.
- ② 냄비 한쪽에 닭 육수와 ②를 넣고 저으며 녹입니다. (토마토 전골과 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ③ 끓으면 ①에서 볶은 재료와 양배추, 양송이버섯을 넣고 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)하며 약 13분간 끓입니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.
- ④ 우동면과 시금치를 넣고 약 2분간 끓입니다.

토마토 전골

재료

소고기 육수	2와 1/4컵(533mL)
③ 컷 토마토 캔	7.25 oz.(206g)
설탕	1큰술
④ 소금	1/2작은술
검은 후추	1/4작은술
소고기(얇게 썰기)	5 oz.(142g)
토마토(중간 사이즈, 빗모양썰기)	1개
게맛살	2 oz.(57g)
⑤ 지쿠와 어묵(얇게 어슷썰기)	2 oz.(57g)
양파(중간 크기, 얇게 썰기)	1/2개
만가닥버섯(밀동 제거하기)	2 oz.(57g)
풋강냉콩	2 oz.(57g)

조리 방법

- ① 냄비 한쪽에 소고기 육수와 ③을 넣습니다. (카레 전골과 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ② 끓으면 ⑤를 넣고 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)하며 약 15분간 끓입니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.

요리 노트 계속

반반냄비를 사용하여



해물죽&뼈있는 양고기 전골 (1회분) <준비물: 믹서기 또는 푸드 프로세서>

해물죽

재료

쌀(재스민쌀)	1/3컵
물(쌀 담금용)	1/2컵(119mL)
돼지뼈	3/4 lb.(340g)
물(전골용)	3과 3/4컵(889mL)
소금	1작은술
① 사오싱주	1큰술
생강(얇게 썰기)	5편
토마토(중간 사이즈, 빗모양썰기)	1개
생표고버섯(밑동을 제거하고 4등분하기)	3개
해삼(1"약 2.5cm) 폭으로 썰기	2 oz.(57g)
② (생동인 경우에는 해동 후 수분 제거하기)	
오징어(1"약 2.5cm) 폭으로 썰기	2 oz.(57g)
홍합(생동인 경우에는 해동하기)	3 oz.(85g)
새우(큰 사이즈, 머리&껍질 그대로)	2 oz.(57g)
적상추(짙기)	취향껏 적당량

조리 방법

- ① 쌀을 씻어 물(담금용)에 30분 이상 불린 다음, 물과 함께 믹서기 또는 푸드 프로세서에 넣고 액체 상태가 될 때까지 갈아줍니다.
- ② 돼지뼈는 삶아 둡니다.
- ③ 냄비 한쪽에 물(전골용)을 넣고 ①와 ②의 삶아 둔 돼지뼈를 넣습니다. (뼈있는 양고기 전골과 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ④ 끓으면 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)하며 약 1시간 끓입니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.
 - 돼지뼈는 중간중간 뒤집어 주십시오.
 - 국물이 졸아든 경우에는 뜨거운 물을 적당량 추가해 주십시오.
- ⑤ ①을 넣고 잘 섞은 다음, ⑥를 더해 약 10분간 끓입니다.
 - 타지 않도록 중간중간 섞어 주십시오.
 - 돼지뼈를 꺼내 살을 발라낸 후 취향껏 죽에 섞습니다.
- ⑥ 취향껏 적상추를 추가합니다.



사천식 휘귀&삼선 전골 (1회분)

사천식 휘귀

재료

돼지고기(얇게 썰기)	1/4 lb.(113g)	배추(2"약 5cm) 폭으로 썰기	5 oz.(142g)
사오싱주	2큰술	소송채(2"약 5cm) 폭으로 썰기)	1단(2 oz./57g)
물	3컵(711mL)	만가닥버섯(밑동 제거하기)	2.5 oz.(71g)
휘귀용 양념(매운맛)	1/2봉지(물 3컵 분량)	두부(한입 크기로 썰기)	7 oz.(198g)

조리 방법

- ① 돼지고기에 사오싱주를 뿌려 재웁니다.
- ② 냄비 한쪽에 물을 넣습니다. (삼선 전골과 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ③ 끓으면 휘귀용 양념을 넣고 저으며 녹입니다.
- ④ 고기, 채소류 등을 넣고 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)합니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.
- ⑤ 익은 재료부터 드시면 됩니다.

요리 노트 계속

반반냄비는 반드시 양쪽에 물 또는 육수 등의 액체를 넣고 조리하십시오. 한쪽에만 넣고 다른 한쪽은 빈 상태로 조리하면 불소코팅이 손상되는 원인이 됩니다.

HIGH~SIMMER

뼈있는 양고기 전채

재료

뼈있는 양고기 (등갈비인 경우 한 조각씩 자르기)	1과 1/4 lbs.(567g)
식용유	1큰술
생강(얇게 썰기)	5편
양파(중간 크기, 얇게 썰기)	1/2개
홍유 피현 두반장	2큰술
춘장	1과 1/2큰술
간장	2큰술
사오싱주	1/2큰술
◎ 산초열매	1/2작은술
건고추(작은 사이즈)	2개
월계수잎	4장
팔각	1개
초과	1개

물	3과 1/3컵(790mL)
① 소금	1/2작은술
② 대파 (어슷썰기)	1/3대(4" (약 10cm) 길이)
③ 무 (1/8" (약 3mm) 두께로 반달썰기)	3.5 oz.(99g)
④ 새송이버섯(얇게 썰기)	2 oz.(57g)
⑤ 만가닥버섯(밑동 제거하기)	2 oz.(57g)
고수	취향껏 적당량
(1" (약 2.5cm) 폭으로 썰기)	

조리 방법

- ① 뼈있는 양고기는 삶아 둔다.
- ② 프라이팬에 식용유를 두르고 생강과 양파를 향이 날 때까지 볶은 다음, ①의 삶아 둔 뼈있는 양고기와 ◎를 더해 더 볶습니다.
- ③ 냄비 한쪽에 물을 넣고 ②와 ②의 볶은 재료를 넣습니다. (해물죽과 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ④ 끓으면 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)하며 약 1시간 끓입니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.
 - 뼈있는 양고기는 중간중간 뒤집어 주십시오.
 - 국물이 졸아든 경우에는 뜨거운 물을 적당량 추가해 주십시오.
- ⑤ ⑤를 넣고 약 10분간 끓입니다.
- ⑥ 취향껏 고수를 추가합니다.

HIGH~SIMMER

산초 전채

재료

푸주(견두부, 반으로 자르기)	2 oz.(57g)
물(전골용)	3컵(711mL)
취귀용 양념(플레인)	1/2봉지(물 3컵 분량)
감자(중간 사이즈)	1/3개
(1/4" (약 6mm) 두께로 썰기)	
네티만가닥버섯(밑동 제거하기)	2.5 oz.(71g)
양상추(찢기)	2.5 oz.(71g)
① 달걀 교자	3.5 oz.(99g/약 8~9개)
(냉동인 경우에는 해동하기)	
돼지고기 완자	3 oz.(85g/약 6개)
(냉동인 경우에는 해동하기)	
유부(1/2" (약 1.3cm) 폭으로 썰기)	1 oz.(28g)

조리 방법

- ① 푸주는 물(분량 외)에 약 40분간 담가 불린 후 2" (약 5cm) 길이로 썩니다.
- ② 냄비 한쪽에 물(전골용)을 넣습니다. (사천식 취귀와 동시에 조리해 주십시오.) 온도 조절 레버를 **HIGH**에 맞춥니다.
- ③ 끓으면 취귀용 양념을 넣고 저으며 녹입니다.
- ④ ①과 ②를 넣고 끓어 넘치지 않을 정도의 화력으로 조절(**HIGH~SIMMER**)합니다.
 - 거품이 신경 쓰일 경우에는 걷어내 주십시오.
- ⑤ 익은 재료부터 드시면 됩니다.

고장 및 진단

수리를 의뢰하시기 전에 다시 한번 확인해 주십시오.

증상	원인	해결 방법
냄비, 구이판이 데워지지 않는다 (전원이 켜지지 않는다)	플러그가 빠져 있지 않습니까?	플러그를 꽂으십시오.
조리물이 잘 구워지지 않는다	예열 시간이 부족하지는 않습니까?	충분히 예열한 다음 조리를 시작하십시오. (→P. 50)
끓기까지 시간이 걸리거나 끓지 않는다	뚜껑이 열려 있지 않습니까?	뚜껑을 닫으면 빨리 끓습니다.
	재료를 한꺼번에 많이 넣지는 않았습니까?	재료를 조금씩 추가하십시오.
	전골 요리인 경우에는 가스레인지에서 끓인 후 조리하면 편리합니다.	
	가열판이 오염되지는 않았습니까?	손질하십시오.
조리물이 심하게 탄다	냄비, 구이판이 오염되지는 않았습니까?	
전원코드가 뜨거워진다	조리 중 전원코드가 뜨거워지는 경우가 있지만 이상은 아닙니다.	

제품규격

형식명	EP-PFC20	
전원	교류 120V 60Hz	
소비전력	1300W	
전원코드 길이	6'3"(1.9m)	
외형 규격	(약 inch)	반반냄비 사용 시: 폭 16-7/8×안쪽 길이 13-3/4×높이 9 구이판 사용 시: 폭 13-3/4×안쪽 길이 13-3/4 ×높이 7-1/4
	(약 cm)	반반냄비 사용 시: 폭 43×안쪽 길이 35×높이 23 구이판 사용 시: 폭 35×안쪽 길이 35×높이 18.5
질량	약 14lbs.(6.0kg)	
온도 조절 범위	KEEP WARM~HI	

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

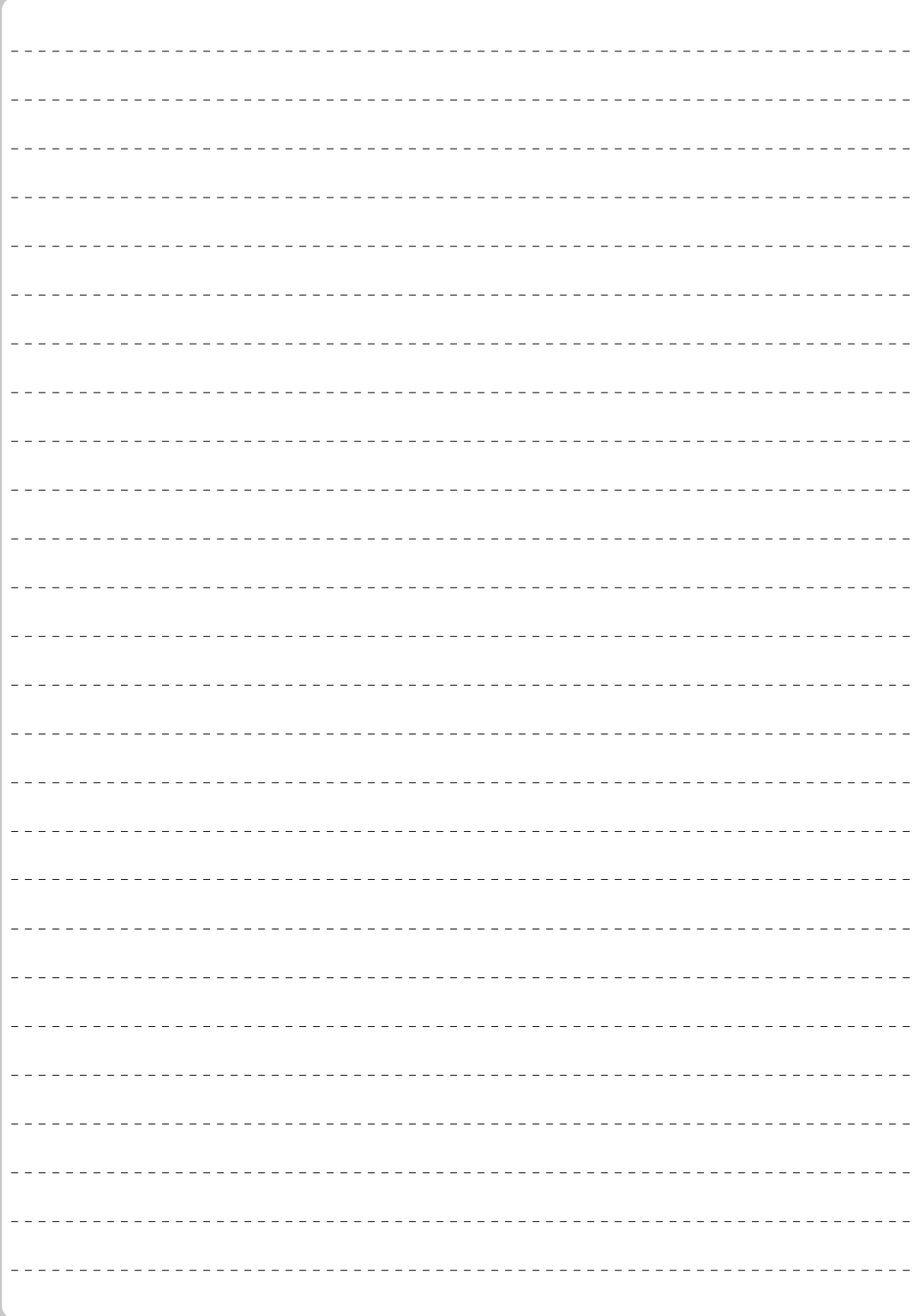
부품 교체 및 구입 안내

- 손상된 경우에는 새로운 부품으로 교체(유료)해 주십시오.
- 구입하실 때는 제품의 형식명 및 부품명을 확인하신 후 zojirushi.com, 조지루시 고객 서비스 센터 또는 구입하신 판매점에서 구입하시기 바랍니다.

조지루시 고객 서비스 센터
1-800-733-6270 www.zojirushi.com

부품명	부품번호
뚜껑	BX181801R-00
반반냄비	BX170802G-00
구이판	BX181003G-01
전원코드	BX181801A-00

메모

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing notes. The area is white and is framed by a thick gray border. The dashed line is a single horizontal line that spans the width of the area, positioned near the top. The rest of the area is blank, intended 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。

警告	
<p>⊘ 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。</p>	<p>⊘ 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・けがの恐れがあります。</p>
<p>⊘ 水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>本体差し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。</p>	<p>⊘ 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。</p>
<p>⊘ ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない 感電・けがの恐れがあります。</p>	<p>❗ 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・けがの原因になります。</p> <p><異常・故障例></p> <ul style="list-style-type: none"> ●コード・差し込みプラグが異常に熱くなる ●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灯しない など
<p>⊘ あげもの料理はしない 火災の原因になります。</p> <p>交流120V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p>	<p>このような場合はすぐに差し込みプラグを抜いて、象印カスタマーサービスへ点検・修理を依頼する</p>
<p>⊘ コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない</p> <p>感電・ショート・発火の原因になります。</p> 	<p>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、発火の原因になります。</p>
<p>⊘ 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、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。</p>	<p>差し込みプラグは根元まで確実に差し込む 感電・ショート・発火の原因になります。</p>
<p>⊘ 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・けがの恐れがあります。特になべ・プレートのみちでのやけどに注意してください。</p>	<p>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</p>

安全上のご注意 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 やけどの恐れがあります。</p>	 <p>本製品は外部のタイマーやリモートコントローラーシステムによる使用を意図していない</p>
 <p>なべもの料理、焼きもの料理、蒸し焼き料理以外に使用しない</p> <p>-----</p> <p>ふたを他の製品に使用しない ガラスが割れる恐れがあります。</p> <p>-----</p> <p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使用しない けがや火災の原因になります。</p> <p>-----</p> <p>缶詰や瓶詰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・けがの恐れがあります。</p> <p>-----</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>-----</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・発火の原因になります。</p>	 <p>使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く けが・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>-----</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>-----</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抜く 感電・ショート・発火の原因になります。</p> <p>-----</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・プレートのお手入れについてはP.65参照)</p> <p>-----</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>

- 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。

安全上のご注意 つづき

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
- 他のなべを転用しない
- 鴛鴦なべ・焼肉プレート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)

■鴛鴦なべ・焼肉プレートのフッ素被膜を傷つけたり、調理物を入れたままにすると、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。フッ素被膜を長持ちさせるために次のことを必ずお守りください。

- 金属製のおたまやヘラなどは使用しない
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- 鴛鴦なべの空焼きはしない。また、焼肉プレートの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
- 台所用中性洗剤以外のもの (塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など) は使用しない
- 鴛鴦なべ・焼肉プレートの表面および裏面に調理物や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、付着物により焼きムラができます。必ずきれいにお手入れしてください。

お知らせ

鴛鴦なべ、焼肉プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響 (害) はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、鴛鴦なべ・焼肉プレートが変形したときは購入できません。

- 鴛鴦なべを使用して焼きもの料理をしない
また、調理物を押しえつけたり空だき状態にしない
(フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や調理物の色移りなどの原因)
- 鴛鴦なべをスープなどの液体が入っていない状態でガスコンロにかけない
(スープなどの液体が入っているときはガスコンロにかけられません。)
(フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因)
- 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乗せない
(鴛鴦なべは直火でも使用可能です。)
(火災・故障などの原因)
- 焼肉プレートを急激に冷やさない (プレートが変形し、故障の原因)

■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

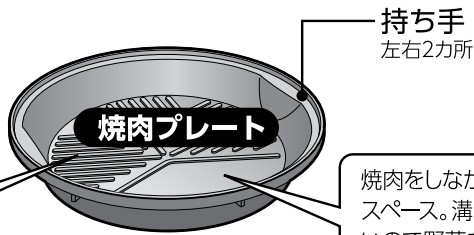
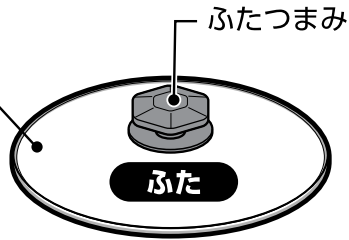
耐熱ガラスではありません。

- 強い衝撃を与えない
- 急激に熱したり冷やしたりしない
- 傷がつくような取扱いは避ける
- 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
- 焼肉プレート使用時、ふたをして予熱しない
- 直火に当てない

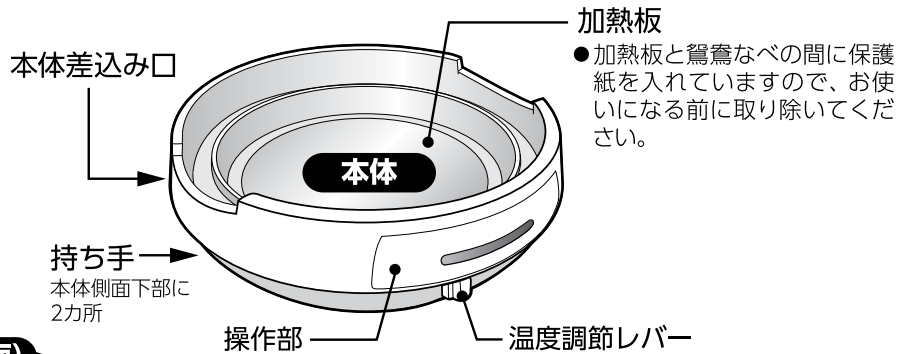
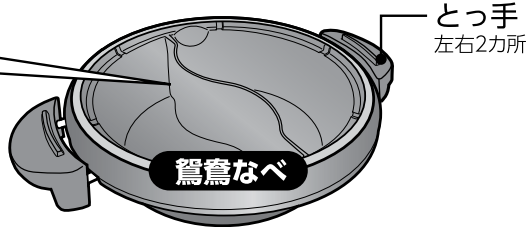
焼肉プレート・鴛鴦なべが熱いときはミトンなどを使ってください。

余分な脂を落とすので、焼肉・ステーキなどがおいしく焼けます。

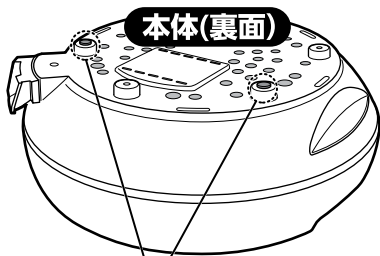
仕切りがあるので、2種類のスープを同時に楽しめます。直火OKで下ごしらえがスピーディーに。



焼肉をしながら野菜も焼ける平面スペース。溝に落ちた脂がうつらないので野菜をヘルシーに焼くことができます。



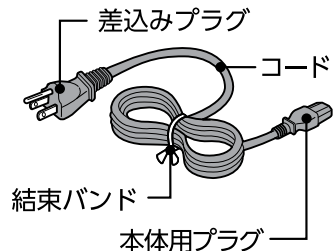
●加熱板と鴛鴦なべの間に保護紙を入れていますので、お使いになる前に取り除いてください。



アシゴム(2カ所)
 ●アシゴムははずさないでください。

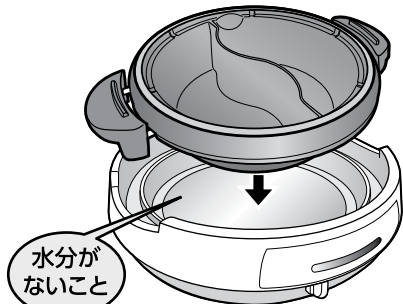
電源コード

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

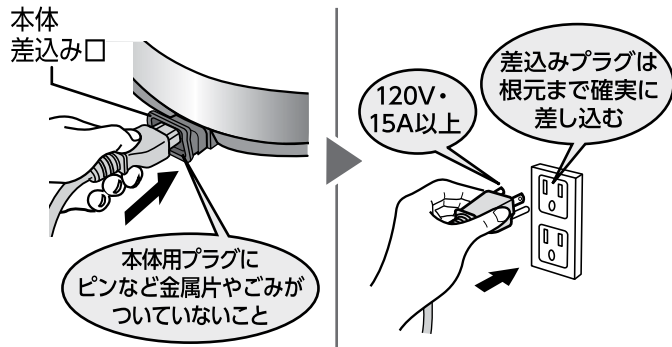


使い方 準備する

① 鴛鴦なべまたは焼肉プレート
を本体に載せる



② 温度調節レバーを「OFF」にし、プラグを接続する



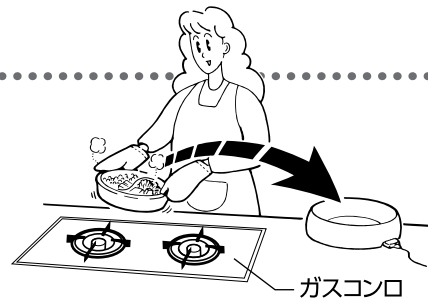
- 鴛鴦なべ・焼肉プレートと加熱板の間に、水分がないことを確認してください。(性能の悪化、故障の原因)
- 本体に載せた状態で鴛鴦なべ・焼肉プレートを動かさないでください。(加熱板やなべ・プレートの裏面に傷がつく原因)
- 鴛鴦なべ・焼肉プレートは傾かないように載せてください。
- 差し込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。

調理のポイント



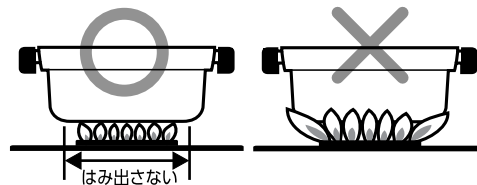
なべものは、ガスコンロで下ごしらえ

鴛鴦なべは直接ガスコンロにかけられます。(直火OK)
お急ぎのときや、なべもの下ごしらえに便利です。
(鴛鴦なべ・焼肉プレートはIH調理器では使えません。)



お願い 焼肉プレートはガスコンロに
かけないでください。

- ガスコンロの炎が鴛鴦なべの裏面からはみ出さないように火力を調節してください。
(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。
(フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因)
- とっ手が熱くなるので、ミトンなどを使ってください。(やけどの恐れ)
- 鴛鴦なべで蒸し焼き料理はしないでください。
- 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)
- 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…

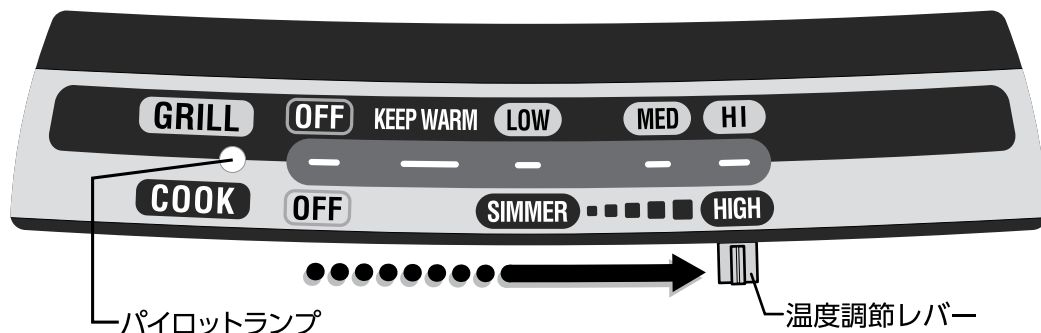
- ふたをしないときよりもプレートの表面温度が約68-86°F高くなります。
- 焼きもの料理や蒸し焼き料理のできあがり早くなり、ソフトに仕上がります。
- なべもの料理のスープが早く沸きます。

ふたを開けるときは十分注意してください

- 焼きもの料理の場合、ふたと焼肉プレートの間から油が飛び散ることがあります。
- 蒸し焼き料理の場合、ふたと焼肉プレートの間から蒸気が出ます。

使い方 調理する

操作部



- 保温をするときは、温度調節レバーを“KEEP WARM”に合わせてください。
- 使用中、使用後に本体・鴛鴦なべ・焼肉プレート・ふたから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。

鴛鴦なべを使って

なべもの調理をする場合

- ①水またはスープなどの液体を入れ、ふたをする
- ②温度調節レバーを“HIGH”に合わせる
(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

<なべもの料理の目安>

目盛	料理例
SIMMER	寄せ鍋&韓国キムチ鍋 カレー&トマト鍋
↑ ↓	
HIGH	海鮮粥&骨つきラム鍋 四川火鍋&三鮮鍋

- 焼きもの料理はしないでください。
- 材料・水またはスープなどの液体を入れすぎるとふきこぼれる恐れがありますので、注意してください。
- 鴛鴦なべは必ず両方に水またはスープなどの液体を入れて調理してください。片方のみに入れて調理すると空焼きとなり、フッ素被膜を傷める原因になります。

使い方 調理する つづき

焼肉プレートを使って

焼きものの調理をする場合

①温度調節レバーを料理に応じた目盛に合わせて予熱する(パイロットランプ点灯)

●ふたをして予熱をしないでください。

(プレート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。)

予熱時間の目安	約5分
---------	-----

<焼きものの料理の目安>

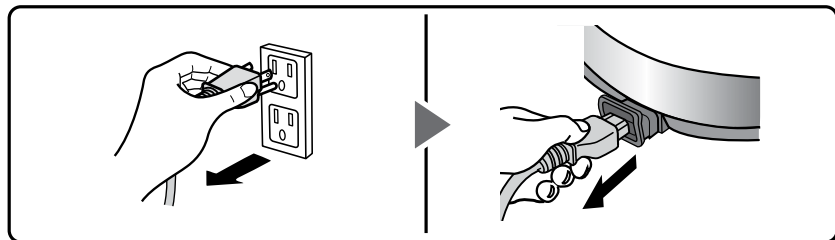
目盛	料理例
HI	焼肉・ステーキ など
KEEP WARM	料理の保温

②予熱時間終了後、調理を始める

使用後は…

①温度調節レバーを“OFF”に合わせる

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



●必ず、差込みプラグを持って抜いてください。

●調理終了後は必ずプラグをはずしてください。

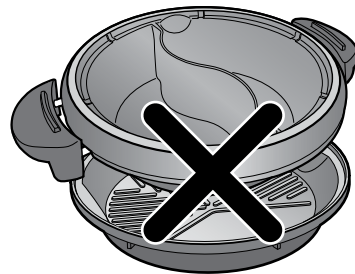
●調理物が残ったまま放置しないでください。(鴛鴦なべ・焼肉プレートのフッ素被膜が腐食する原因)

●お手入れは本体が冷めてから行ってください。(使用後約40分が目安です。)

■収納についてのお願い

鴛鴦なべと焼肉プレートは重ねずに別々に収納してください。

重ねるとフッ素被膜を傷つけたり、はがれたりする原因になります。また、落下の恐れがあります。



お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
汚れをそのまま放置しておく、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)

<p>ふた 鴛鴦なべ 焼肉プレート</p>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ふた・なべ・プレートは冷めてからお手入れをしてください。 ●プレートが熱いまま水などに入れて急激に冷やさないでください。 (プレートが変形し、故障の原因) ●スポンジの固い面は使わないでください。 ●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。) <hr/> <p>なべ・プレートの 汚れのこびりつきが ひどいときは…</p> <ul style="list-style-type: none"> ①なべ・プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る (やけどの恐れがあるため、はしなどを使用してください。) ②なべ・プレートを本体からはずし、調理面にぬるま湯と台所用中性洗剤 を入れ、少しおいてからスポンジで洗う ③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく
<p>加熱板</p>	<p>ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、汚れをふき取る</p> <ul style="list-style-type: none"> ●汚れが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)
<p>本体</p>	<p>柔らかい布を水に浸し、固く絞ってふく</p>
<p>電源コード (本体用プラグ・差込みプラグ)</p>	<p>乾いた柔らかい布でふく</p>

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。

お料理ノート

- ふたをすると吹きこぼれる場合がありますので、ご使用の際は注意してください。
- スープが少なくなった場合は、お湯や調味料を適量追加してください。
- 写真は盛りつけ例です。

鴛鴦なべを使って



寄せ鍋&韓国キムチ鍋 (1回分)

HIGH~SIMMER

寄せ鍋

材料

水	2-3/4カップ(652mL)	春菊(3" (約8cm)幅に切る)	4株(2 oz. / 57g)
昆布	2" (約5cm)角 1枚	生しいたけ	2個
(しょうゆ)	大さじ1	(大サイズ、石づきを取り半分に切る)	
(A) みりん	大さじ1	鶏もも肉(一口大に切る)	1/4 lb. (113g)
酒	大さじ1	白身魚	1/4 lb. (113g)
塩	お好みで適量	(うろこを落とし骨を取り、一口大に切る)	
白菜(ざく切り)	5 oz. (142g)	えび(大サイズ、頭&殻つき)	1/4 lb. (113g)
長ねぎ	1/2本 (6" (約15cm)長さ)	はまぐり	1/4 lb. (113g)
(3" (約8cm)長さの斜め切り)		お好みの調味料	適量
にんじん(薄切り)	1/2本	(ポン酢、チリパウダー、刻みねぎ、大根おろし)	

つくり方

- ①なべの片方に水と昆布を入れます。(韓国キムチ鍋と同時に調理してください。)温度調節レバーを"**HIGH**"に合わせます。
- ②沸とうする直前に昆布を引き上げ(A)を入れます。
- ③沸とうすれば、順次野菜・肉・魚介類などを入れて、吹きこぼれないくらいの火力に調節(**HIGH~SIMMER**)します。
●アクが気になる場合は取ってください。
- ④煮えたものから、お好みの調味料につけていただきます。

韓国キムチ鍋

材料

豚ばら肉(薄切り、2" (約5cm)幅に切る)	1/2 lb. (227g)
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
ごま油	大さじ1
韓国キムチ(汁気を絞り、一口大に切る)	8.5 oz. (241g)
(B) トマト(中サイズ、角切り)	1個
玉ねぎ(中サイズ、薄切り)	1個
長ねぎ(3" (約8cm)長さの斜め切り)	1/2本 (6" (約15cm)長さ)
香菜(刻む)	1/4カップ
干し唐辛子(種を取り薄切り)	大さじ1/2
砂糖	大さじ1
韓国唐辛子粉末	小さじ1
水	2-1/4カップ(533mL)
塩	お好みで適量
黒こしょう	お好みで適量
豆腐(一口大に切る)	7 oz. (198g)

つくり方

- ①ボウルに豚肉・しょうゆ・酒を入れ、冷蔵庫に約10分おきます。
- ②フライパンでごま油を熱して、キムチと①を入れて炒めます。豚肉の色が変われば、⑧を入れて香りが出るまでさらに炒めたあと、砂糖と韓国唐辛子粉末を入れて混ぜます。
- ③なべの片方に水とお好みで塩・黒こしょうを入れてよく混ぜ、②を加えます。(寄せ鍋と同時に調理してください。)温度調節レバーを"**HIGH**"に合わせます。
- ④沸とうすれば、豆腐を入れて、吹きこぼれないくらいの火力に調節(**HIGH~SIMMER**)し、約5分煮ます。
●アクが気になる場合は取ってください。

お料理ノート つづき

ご注意 このお料理ノートで使用している計量単位
 ・1カップ=237mL ・大さじ1=15mL ・小さじ1=5mL

鍋蓋なべは必ず両方に水またはスープなどの液体を入れて調理してください。片方のみに入れて調理すると空焼きとなり、フッ素被膜を傷める原因になります。

カレー&トマト鍋 (1回分)

HIGH~SIMMER

カレー鍋

材料

サラダ油	大さじ1/2
① { しょうが(みじん切り)	小さじ2
① { にんにく(みじん切り)	2片
① { 玉ねぎ(中サイズ、薄切り)	1個
じゃがいも(中サイズ、一口大に切る)	1/2個
にんじん(一口大に切る)	2/3本
鶏もも肉(一口大に切る)	1/4 lb. (113g)
カレー粉	大さじ1
チキンブロス	3カップ(711mL)
② { しょうゆ	大さじ2
② { カレールー(刻む)	1.25 oz. (35g)
② { 塩	お好みで適量
キャベツ(ざく切り)	4 oz. (113g)
マッシュルーム(小サイズ、石づきを取り半分に切る)	3個(1 oz./28g)
うどん(冷凍品・解凍したもの)	4.5 oz.(128g)
ほうれん草	1/3束(4 oz./113g)
(よく洗い、2" (約5cm)幅に切る)	



つくり方

- ①フライパンでサラダ油を熱して、①を入れて香りが出るまで炒め、じゃがいも・にんじん・鶏肉を入れてよく炒めます。カレー粉を入れ、焦げないように混ぜながら炒めます。
- ②なべの片方にチキンブロスと②を入れて混ぜながら溶かします。(トマト鍋と同時に調理してください。)温度調節レバーを**"HIGH"**に合わせます。
- ③沸とうすれば、①・キャベツ・マッシュルームを入れて、吹きこぼれないくらいの火力に調節(**HIGH~SIMMER**)し、約13分煮ます。
●アクが気になる場合は取ってください。
- ④うどんとほうれん草を入れて約2分煮ます。

トマト鍋

材料

ビーフブロス	2-1/4カップ(533mL)
③ { カットトマト缶	7.25 oz. (206g)
③ { 砂糖	大さじ1
③ { 塩	小さじ1/2
③ { 黒こしょう	小さじ1/4
③ { 牛肉(薄切り)	5 oz. (142g)
③ { トマト(中サイズ、くし切り)	1個
③ { かに風味かまぼこ	2 oz. (57g)
④ { ちくわ(斜め薄切り)	2 oz. (57g)
④ { 玉ねぎ(中サイズ、薄切り)	1/2個
④ { しめじ(石づきを取る)	2 oz. (57g)
④ { さやいんげん	2 oz. (57g)

つくり方

- ①なべの片方にビーフブロスと③を入れます。(カレー鍋と同時に調理してください。)温度調節レバーを**"HIGH"**に合わせます。
- ②沸とうすれば、④を入れて、吹きこぼれないくらいの火力に調節(**HIGH~SIMMER**)し、約15分煮ます。
●アクが気になる場合は取ってください。

お料理ノート っづき

鶯鶯なべを使って



海鮮粥&骨つきラム鍋 (1回分)

<準備するもの:ミキサーまたはフードプロセッサー>

海鮮粥

材料

米(ジャスミン米)	1/3カップ
水(浸し用)	1/2カップ(119mL)
豚骨	3/4 lb. (340g)
水(鍋用)	3-3/4カップ (889mL)
塩	小さじ1
紹興酒	大さじ1
しょうが(薄切り)	5枚
トマト(中サイズ、くし切り)	1個
生しいたけ(石づきを取り4等分にする)	3個
なまこ(1" (約2.5cm) 幅に切る)	2 oz. (57g)
(冷凍の場合は解凍し水気を切る)	
いか(1" (約2.5cm) 幅に切る)	2 oz. (57g)
ムール貝 (冷凍の場合は解凍する)	3 oz. (85g)
えび(大サイズ、頭&殻つき)	2 oz. (57g)
サニーレタス(ちぎる)	お好みで適量

作り方

- ①米は洗い、水(浸し用)に30分以上浸してから、水と共にミキサーまたはフードプロセッサーに入れて、液体状になるまで攪拌します。
- ②豚骨を水(分量外)でゆで、水気を切ります。
- ③なべの片方に水(鍋用)を入れ、④と②を入れます。(骨つきラム鍋と同時に調理してください。)温度調節レバーを"HIGH"に合わせます。



- ④沸とうすれば、吹きこぼれないくらいの火力に調節(HIGH~SIMMER)し、約1時間煮ます。
 - アクが気になる場合は取ってください。
 - 豚骨はときどき裏返してください。
 - 汁が少なくなった場合は、お湯を適量追加してください。
- ⑤①を入れてよく混ぜ、⑥を加えて、約10分煮ます。
 - 焦げつかないように時々混ぜてください。
 - 豚骨を取り出し、お好みで豚骨の肉部分を粥に混ぜます。
- ⑥お好みでサニーレタスを加えます。

四川火鍋&三鮮鍋 (1回分)

四川火鍋

材料

豚肉(薄切り)	1/4 lb. (113g)	白菜(2" (約5cm) 幅に切る)	5 oz. (142g)
紹興酒	大さじ2	小松菜(2" (約5cm) 幅に切る)	1束(2 oz. /57g)
水	3カップ(711mL)	しめじ(石づきを取る)	2.5 oz. (71g)
火鍋の素(スパイシー)	1/2袋	豆腐(一口大に切る)	7 oz. (198g)
	(水3カップ分に相当する分量)		

作り方

- ①豚肉に紹興酒をふっておきます。
- ②なべの片方に水を入れます。(三鮮鍋と同時に調理してください。)温度調節レバーを"HIGH"に合わせます。
- ③沸とうすれば、火鍋の素を入れて混ぜながら溶かします。
- ④肉・野菜類などを入れ、吹きこぼれないくらいの火力に調節(HIGH~SIMMER)します。
 - アクが気になる場合は取ってください。
- ⑤煮えたものからいただきます。

お料理ノート つづき

鶏膏なべは必ず両方に水またはスープなどの液体を入れて調理してください。片方のみに入れて調理すると空焼きとなり、フッ素被膜を傷める原因になります。

HIGH~SIMMER

骨つきラム鍋

材料

骨つきラム (リブの場合、1本ずつカットする)	1-1/4 lbs. (567g)
サラダ油	大さじ1
しょうが(薄切り)	5枚
玉ねぎ(中サイズ、薄切り)	1/2個
紅油郫県豆瓣醬	大さじ2
甜麵醬	大さじ1-1/2
しょうゆ	大さじ2
紹興酒	大さじ1/2
花椒	小さじ1/2
干し唐辛子(小サイズ)	2本
ローリエ	4枚
八角	1個
草果	1個

①

水	3-1/3カップ(790mL)
塩	小さじ1/2
① 長ねぎ (斜め切り)	1/3本(4" (約10cm)長さ)
② 大根 (1/8" (約3mm)厚さの半月切り)	3.5 oz. (99g)
③ エリンギ(中サイズ、薄切り)	2 oz. (57g)
しめじ(石づきを取る)	2 oz. (57g)
香菜 (1" (約2.5cm)幅に切る)	お好みで適量

つくり方

- ① ラム肉を水(分量外)でゆで、水気を切ります。
- ② フライパンでサラダ油を熱して、しょうがと玉ねぎを入れて香りが出るまで炒め、①と③を加えて、さらに炒めます。
- ③ なべの片方に水を入れ、②と④を入れます。(海鮮粥と同時に調理してください。)温度調節レバーを"HIGH"に合わせます。
- ④ 沸とうすれば、吹きこぼれないくらいの火力に調節(HIGH~SIMMER)し、約1時間煮ます。
 - アクが気になる場合は取ってください。
 - ラム肉はときどき裏返してください。
 - 汁が少なくなった場合は、お湯を適量追加してください。
- ⑤ ⑥を入れ、約10分煮ます。
- ⑥ お好みで香菜を加えます。

HIGH~SIMMER

三鮮鍋

材料

腐竹(乾燥、半分に折る)	2 oz. (57g)
水(鍋用)	3カップ(711mL)
火鍋の素(プレーン)	1/2袋 (水3カップ分に相当する分量)
じゃがいも(中サイズ)	1/3 個 (1/4" (約6mm)厚さに切る)
ぶなしめじ(石づきを取る)	2.5 oz. (71g)
レタス(ちぎる)	2.5 oz. (71g)
① 卵餃子	3.5 oz. (99g/約8-9個) (冷凍の場合は解凍する)
豚肉団子	3 oz. (85g/約6個) (冷凍の場合は解凍する)
油揚げ(1/2" (約1.3cm)幅に切る)	1 oz. (28g)

つくり方

- ① 腐竹は水(分量外)に約40分浸して戻し、2" (約5cm)の長さに切ります。
- ② なべの片方に水(鍋用)を入れます。(四川火鍋と同時に調理してください。)温度調節レバーを"HIGH"に合わせます。
- ③ 沸とうすれば、火鍋の素を入れて混ぜながら溶かします。
- ④ ①と②を入れ、吹きこぼれないくらいの火力に調節(HIGH~SIMMER)します。
 - アクが気になる場合は取ってください。
- ⑤ 煮えたものからいただきます。

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
なべ・プレートがあたたまらない (通電しない)	プラグがはずれていませんか？	プラグを差し込んでください。
調理物が焼けにくい	予熱時間が足りないのでは？	十分に予熱をしてから調理を始めてください。(→P.64)
沸とうするまでに 時間がかかる または 沸とうしない	ふたをしていないのでは？	ふたをすると早く沸とうします。
	材料を一度にたくさん入れたのでは？	材料は少しずつ足してください。
	なべもの場合は、ガスコンロで沸とうさせてから調理をすると便利です。	
調理物がひどく焦げる	加熱板が汚れていませんか？	お手入れしてください。
電源コードが熱くなる	なべ、プレートが汚れていませんか？	
	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-PFC20	
電 源	交流120V 60Hz	
消費電力	1300W	
コードの長さ	6'3"(1.9m)	
外形寸法	(約 inch)	鴛鴦なべ使用時：幅16-7/8×奥行13-3/4×高さ9 焼肉プレート使用時：幅13-3/4×奥行13-3/4×高さ7-1/4
	(約 cm)	鴛鴦なべ使用時：幅43×奥行35×高さ23 焼肉プレート使用時：幅35×奥行35×高さ18.5
質 量	約 14lbs.(6.0kg)	
温度調節の範囲	KEEP WARM ~ HI	

- 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・プレートを取りつけた状態でふたをしたときの寸法です。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、zojirushi.com、象印カスタマーサービスまたはお買い上げの販売店でお願いします。

象印カスタマーサービス

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

部品名	部品番号
ふ た	BX181801R-00
鴛 鴦 な べ	BX170802G-00
焼 肉 プ レ ー ト	BX181003G-01
電 源 コ ー ド	BX181801A-00

Memo

A memo form with a header and a large area of horizontal dashed lines for writing. The header is a gray bar with the word "Memo" in bold black text. Below the header is a white rectangular area containing 25 horizontal dashed lines for writing.



www.zojirushi.com

EP-PFC ©B(A)