

规格

| | | |
|---------------|--------------------------------------------|--|
| 型号 | EP-PEH20C | |
| 电源 | 交流220V 50Hz | |
| 消耗功率 | 1300W | |
| 电源线长度 | 2.5m | |
| 外形尺寸 (约cm) | 使用煮锅时: 宽38.5×深35×高22 使用煎锅时: 宽35×深35×高20 | |
| 重量 | 约5.0kg | |
| 温度调节范围 | 保温~230℃ (使用煎锅时) | |
| 颜色 | 棕色 (TA) | |

●本产品在不同电源电压或电源频率的其他国家及地区无法使用。

●食品接触材料一览

| | |
|------|-----------|
| 产品名称 | 烧烤火锅两用电锅 |
| 型号 | EP-PEH20C |

| 食品接触用 | | | |
|-------|------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| 部位名 | 材料名 | 执行标准 | 使用注意事项 |
| 锅盖 | 上盖 | 钢化玻璃 | GB4806.5-2016 |
| | 上盖包边 | 不锈钢(06Cr19Ni10) | GB4806.9-2016 |
| | 锅盖螺丝 | 铝合金(1050) | GB4806.9-2016 |
| | 螺丝衬垫 | 硅胶 | GB4806.11-2016 |
| 煮锅 | 基材 | 铝合金(YL113) | GB4806.10-2016 使用时禁止破坏表面涂层 |
| | 涂层 | 1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟乙基)氧]丙烷与四氟乙烯的聚合物 | |
| | 水量刻度 | 聚四氟乙烯 | |
| 煎锅 | 基材 | 铝合金(YL113) | GB4806.10-2016 使用时禁止破坏表面涂层 |
| | 涂层 | 聚四氟乙烯 | |

本表格依据GB4806.1-2016的规定编制。

销售商: 上海象印家用电器有限公司

地址: 中国(上海)自由贸易试验区富特北路225号第三层D13部位

生产日期: 请参照产品本体

产品中有害物质的名称及含量

| 部件名称 | 有害物质 | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-----------|-------------|
| | 铅(Pb) | 汞(Hg) | 镉(Cd) | 六价铬(Cr(VI)) | 多溴联苯(PBB) | 多溴二苯醚(PBDE) |
| 外装构成品 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 内部构成品 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电气零件 | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

注: 表中标有“×”的所有部件都符合欧盟RoHS指令, 因全球技术发展水平限制而无法实现有害物质的替代。

EP-PEH20C 执行标准: GB4706.1 GB4706.14 GB4706.19
生产厂: 漳州灿坤实业有限公司
福建省漳州台商投资区灿坤工业园



CHN

烧烤火锅两用电锅 使用说明书

EP-PEH20C

●感谢您购买本产品。

●请在使用前仔细阅读使用说明书, 以便正确使用。并请阅读后妥善保管。

目录

使用前

安全注意事项 2
各部分名称 4

使用方法

准备 5
烹调 6
收纳注意事项 7

食谱

麻辣鱼头火锅/日式咖喱锅 8
红烩牛肉汤/红枣银耳羹 9
西葫芦鸡蛋饼/
奶油菠菜培根意大利面 10

清理和保养

清理和保养 11

困惑时

认为发生故障时 11
关于零件的更换和购买 11
规格 12

ZOJIRUSHI CORPORATION
OSAKA, JAPAN

©B

安全注意事项

请务必遵守

为了防止给使用者或他人带来危害、财产损害，务请遵守以下注意事项。

■ 误操作导致的各种危险或伤害的程度按以下的划分予以说明。

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  警告 可能会导致死亡或重伤的情况。 |  注意 可能会导致轻伤或住房、家财等损害的情况。 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

■ 务请遵守的情况，按以下的划分予以说明。





| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  不得进行的“禁止”情况。 |  务必实行的“指示”情况。 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  警告 | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  请勿改造。除修理技术人员外不得拆卸修理。 否则，有造成火灾、触电、受伤的危险。 需修理时，请咨询本公司的客服窗口。 |  请勿舔本体用插头和电源插头。 特别应注意不要让婴幼儿舔到。 否则，有可能造成触电、受伤。 |
|  请勿浸水或溅水。 否则，可能导致短路、触电。 | 请勿让本体用插头附着有别针及异物。 否则，会导致触电、短路、火灾的危险。 |
| 请勿使本体插口、电源线浸泡于液体或溅湿。 否则，会有造成短路、触电的危险。 |  发生异常、故障时，请立即停止使用。 如照常使用则可能导致冒烟、起火、触电、受伤。 <异常、故障事例> ● 电源线、电源插头异常发热 ● 电源线重度损伤或变形 ● 移动电源线时会造成断续通电 ● 有焦糊味 ● 触碰时有麻电感 ● 在本体充分冷却状态下，即使温度调节杆调到“关”以外的刻度上，显示灯也不亮灯 ● 温度调节杆调到“关”时，显示灯仍然不熄灭 发生上述情况时，请立即拔掉电源插头，必须委托本公司的客服窗口进行检查、修理。 |
|  请勿用湿的手插拔电源插头。 否则，可能导致触电、受伤。 | 需独立使用额定10A以上的电源插座。 若与其他器具共用，则多用插座部位会因异常发热导致着火。 |
|  请勿烹调油炸食品。 否则，会导致火灾的危险。 | 请确认电源插头完全插入插座。 否则，会有造成触电、短路、起火的危险。 |
| 请勿使用交流220V以外的电源。 否则，会导致火灾、触电的危险。 | 在没有安全责任人对本机器的使用给予指挥管理或指示的情况下，运动能力、感觉能力或智力低下以及缺乏经验和知识的人（包括儿童）严禁使用本机器。 家长应照看管理好孩子，以避免儿童用本机器玩耍。 |
| 电源线或插头有损伤或插座松动时，请勿使用。  否则，会导致触电、短路、起火。 | |
| 电源线不得受损。 请勿过度弯曲、拉伸、扭转、打结、或接近高温处、被重物压迫、挤压、加工等，会造成电源线受损，导致火灾、触电。 | |
| 请勿让儿童单独使用，请勿在婴幼儿的手够得到的地方使用。 否则，有可能造成烫伤、触电、受伤。 特别要注意因煎锅、煮锅边缘处而造成的烫伤。 | |

|  注意 | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  请不要使用于火锅、烧烤、蒸煮以外的用途 |  请不要将锅盖用于其他产品。 玻璃有可能破碎。 |

● 您所购买的商品与本说明书插图可能会有不符之处。

注意

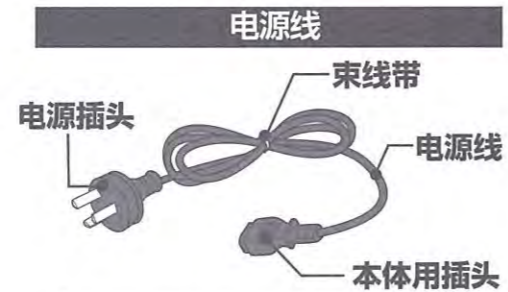
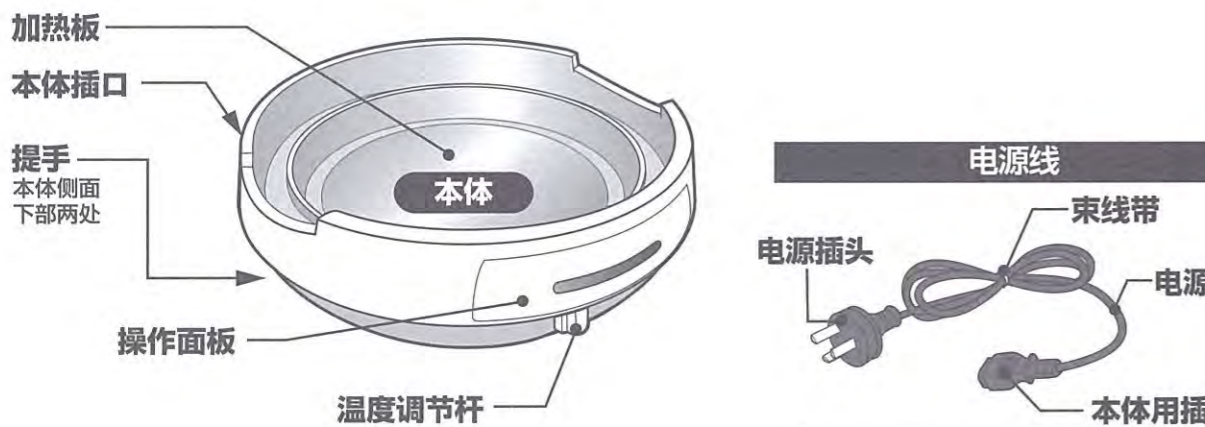
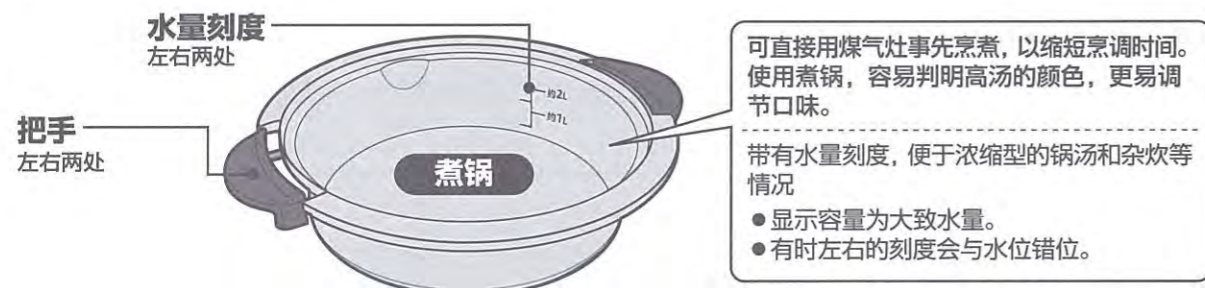
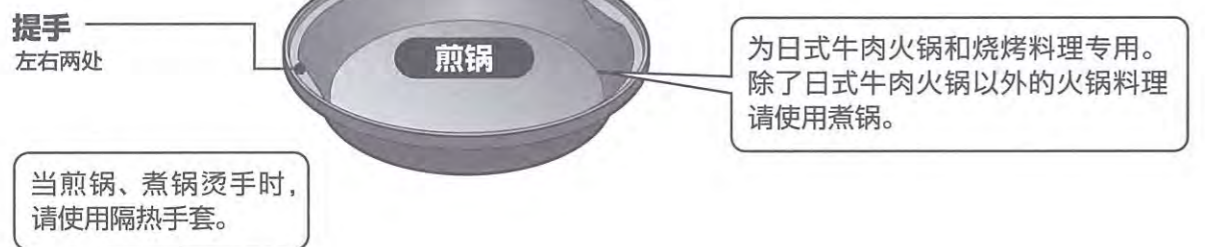
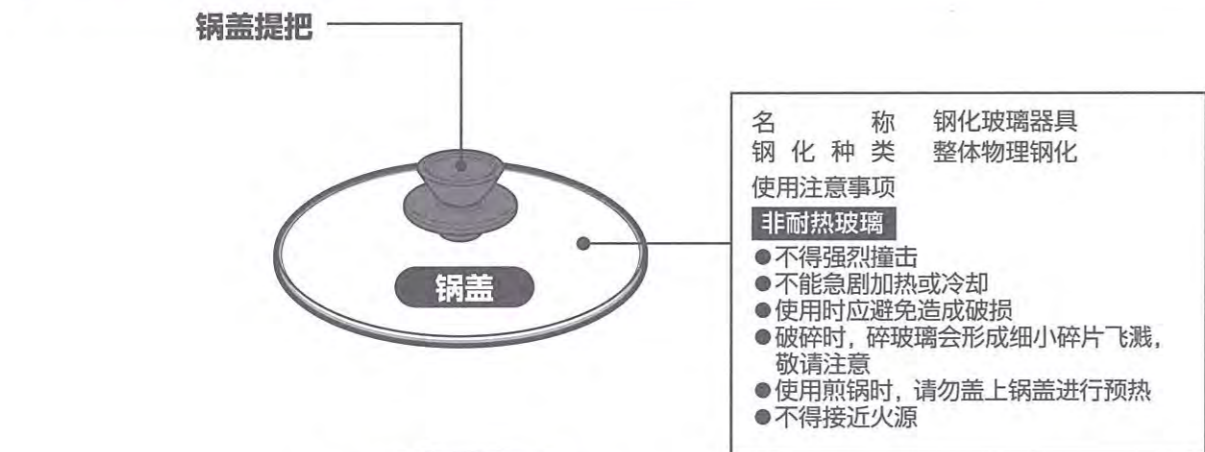
| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  请勿在不稳定的地方或不耐热的垫子上、火源附近、易燃物附近及易滑场所等使用。 否则，会有造成火灾的危险。 |  不使用时，请将电源插头拔出插座。 否则，会导致受伤、烫伤，或因绝缘性能下降而触电、漏电引起火灾。 |
| 请勿直接加热罐装和瓶装物食品等。 否则，有可能因罐、瓶破裂或过热而造成烫伤、受伤。 |  在预热和烹调中，请将对烟雾及气味敏感的小鸟等小动物移到其他房间，并开窗或打开换气扇。 |
| 请勿靠近墙壁或家具使用。 否则，蒸汽或热度会损害墙壁和家具，引起变色变形。 | 拔掉电源插头时，必须手持插头，请勿拉扯电源线。 否则，会因触电、短路而起火。 |
| 必须使用专用电源线。 该专用电源线不得用于其他器具。 否则，会有造成故障、起火的危险。 | 请在本体冷却后进行清洗。 否则，碰触到高温部位可能会导致烫伤。 (关于煮锅、煎锅的清理和保养请参照P.11) |
| 本产品并无经由外部定时器及遥控系统进行使用的设计。 | 电源线破损时，请从本公司的客服窗口处购买专用电源线或其组合零件进行更换（有偿）。 |
|  不得在使用中或刚使用后触摸高温部分（锅盖提把、把手、温度调节杆以外）。 否则，有可能造成烫伤。 | |

敬请注意

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ 除火锅料理、烧烤料理、焖烤料理以外，不要用于其他的用途。 |
| ■ 不要使用其他的锅。 |
| ■ 不要取下煮锅、煎锅后通电。（造成火灾的原因） |
| ■ 不要将沾附在加热板上的污垢和异物置之不理。（造成焦垢或腐蚀的原因） |
| ■ 请小心使用。（造成故障或损坏的原因） |
| ■ 煮锅、煎锅的防粘涂层损伤时，或者长时间装着烹调食品时，则会导致防粘涂层剥落或产生腐蚀现象。 为了使防粘涂层经久耐用，请务必遵守以下事项。 ● 不要使用金属铲子和勺子。 ● 不要使用刀叉等锋利用具进行刮擦。 ● 不要空烧。 ● 不要使用含有研磨剂的洗涤剂、去污粉、尼龙刷、金属刷及密胺海绵等。 ● 不要使用厨房用中性洗涤剂以外的洗涤剂（如碱性洗涤剂、酸性洗涤剂等）。 ● 煮锅、煎锅表面及底面的污垢请务必清理干净。 酸（醋）和盐分（调味汁、酱油、盐）等会造成腐蚀。 另外，沾附物会造成烧烤不均匀而影响烹饪口味。所以请务必清除干净。 |
| 告知 煮锅、煎锅的防粘涂层会因使用而消耗。 ● 有时会出现色斑或剥落，但不影响卫生和性能。而且对人体无害能正常烹调，敬请安心使用。 ● 如在意防粘涂层剥落或煮锅、煎锅变形时，可购买更换煮锅及煎锅（有偿）。 |

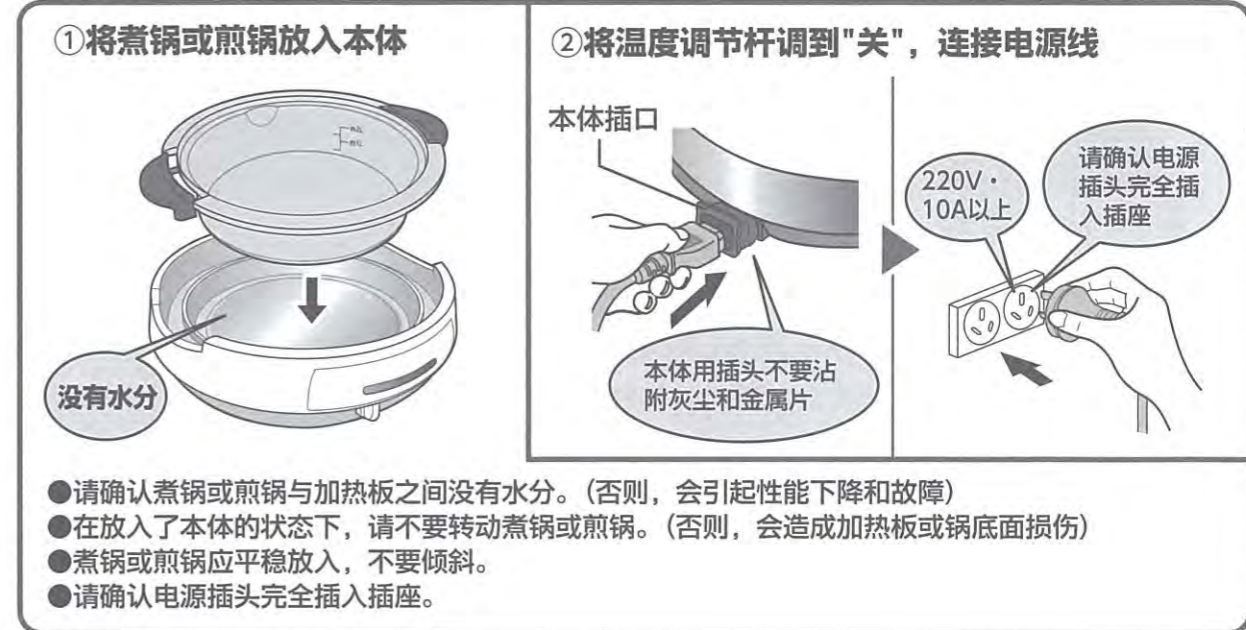
| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ 不要使用煮锅烹调烧烤料理。 另外，不得按压烹调食品或在空烧状态下使用（否则，会造成防粘涂层剥落或产生腐蚀，以及煮锅变形或烹调食品颜色转移等） | ■ 本产品用于一般家庭以及以下类似用途。 ● 可用于商店、办公室或其他工作环境中的员工用厨房。 ※但是，不要用于不特定多数人造成的长时间使用。 ● 宾馆、营业性场所、其他住宿设施等 |
| ■ 在煮锅没有装入高汤等液体状态下不要放在燃气灶上（装有高汤等液体时可以放在燃气灶上。） （否则，会造成防粘涂层剥落或产生腐蚀，以及煮锅变形或变色） | |
| ■ 请勿放在火源（煤气台等）或电炉、IH炊具、IH灶台上。 （煮锅可直接放在燃气灶上加热。） （否则，会引起火灾、故障。） | |
| ■ 不得急剧冷却煎锅（否则，会造成煎锅变形、产生故障） | |

各部分名称

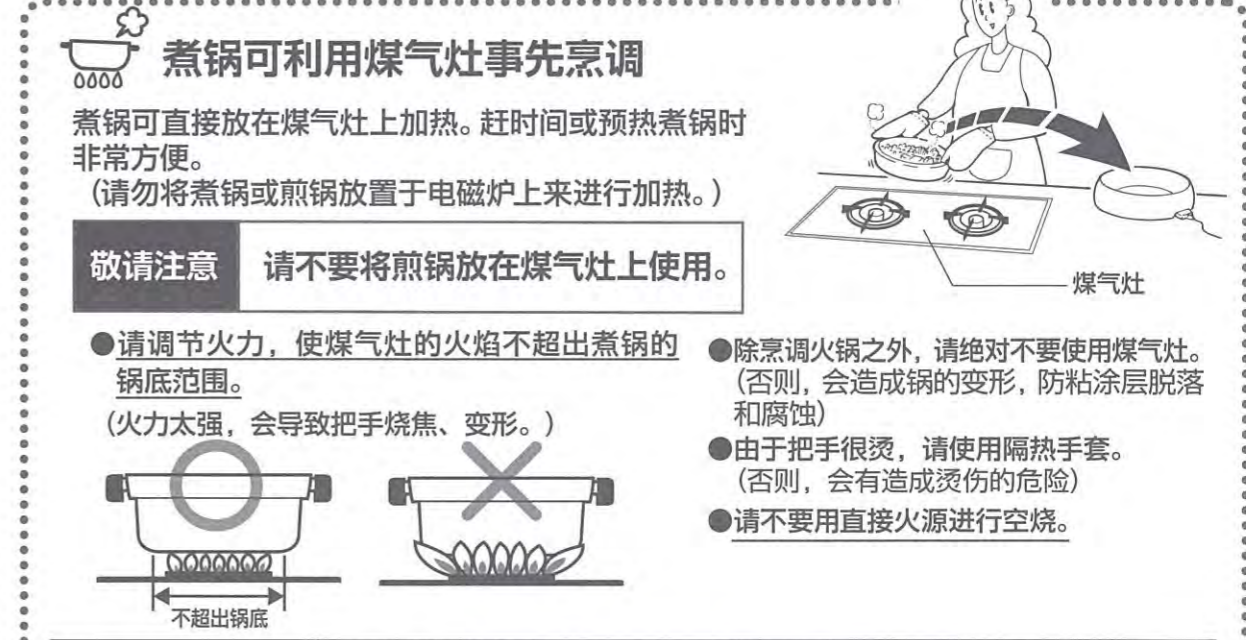


- 使用时,请将捆绑电源线的束线带取下。
- 电源线请勿捆绑使用。(否则电源线发热会导致故障)

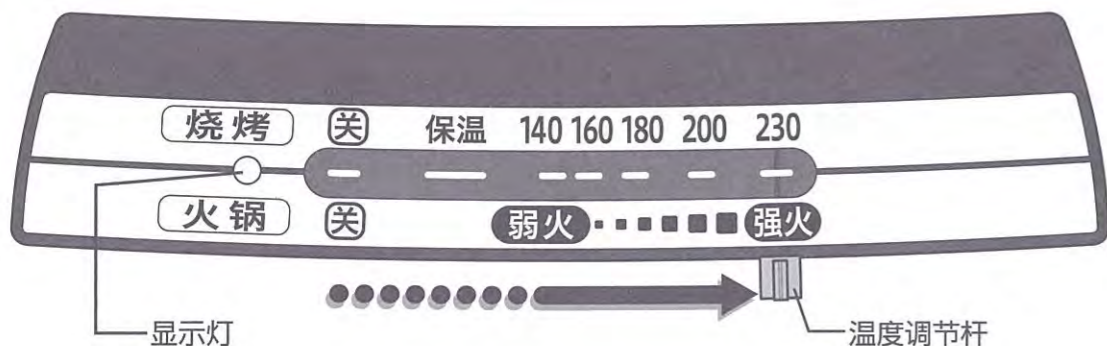
使用方法 准备



烹饪要点



操作面板



使用煮锅

烹调火锅料理时

- ①加入水或高汤，盖上锅盖
 - 水量刻度的显示容量为大致水量。
 - 有时左右的刻度会与水位错位。
- ②将温度调节杆调到“强火”（显示灯亮灯）
- ③煮开后加入材料，开始烹调
 - 请不要烹调烧烤料理。
 - 当放入过多的食材、水或高汤时，请注意有溢出的危险。

〈烹调火锅的参考火候〉

| 温度刻度 | 料理名称 |
|---------|----------|
| 弱火 ↔ 强火 | 什锦火锅 涮涮锅 |
| | 涮羊肉 |
| | 汤豆腐 关东煮 |
| | |

使用煎锅

烹调烧烤料理时

- ①将温度调节杆调到所需的温度刻度，进行预热（显示灯亮灯）
 - 请勿盖上锅盖进行预热。

| | |
|--------|------|
| 大致预热时间 | 约5分钟 |
|--------|------|
- ②等显示灯灭灯后再开始烹调
 - 煎锅请不要用于除了日式牛肉火锅以外的火锅料理。

〈烹调烧烤的参考火候〉

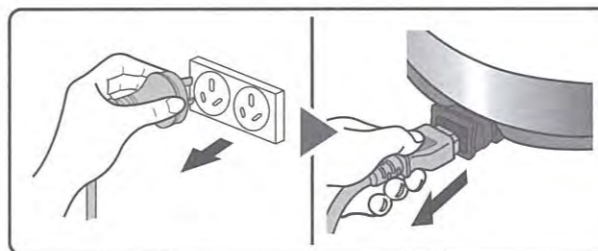
| 温度刻度 | 料理名称 |
|------|------------|
| 230 | 炒面、日式牛肉火锅等 |
| 200 | 日式煎馅饼等 |
| 180 | 煎饺等 |
| 160 | 松饼等 |
| 140 | 奶味薄饼、煎薄蛋等 |
| 保温 | 料理的保温 |

- 温度刻度是表示未加锅盖时，煎锅表面的大致温度。

- 请使用热水进行烹调煎饺。
当放入水而急剧冷却时，则会造成煎锅变形、产生故障。
- 保温时，请将温度调节杆调到“保温”。
- 在使用中、使用后，从本体、煮锅、煎锅、锅盖处会发出“吱吱声”，但这并非故障。
- 在预热和烹调中，显示灯会忽亮忽灭，这是正在进行温度调节，并非故障。
- 初次使用时，可能会冒烟或有异味，并非异常。

使用后…

- ①将温度调节杆调到“关”
- ②拔下电源插头，取下本体用插头



- 务必手持电源插头拔下。
- 烹调结束后务必拔掉电源线。
- 请不要长时间装着烹调食品放置。（否则，会造成煮锅、煎锅的防粘涂层产生腐蚀现象）
- 待本体冷却后再清洗。（使用后约40分钟）

收纳注意事项

重叠煮锅及煎锅时，请在其之间夹放布等柔软物。
(否则，可能会刮伤煮锅、煎锅。)
(搬运时，请注意不要让煎锅跌落。)



- 当盖着锅盖时有时会有溢出,使用时敬请注意。
- 烹调时可能会有油溅出,请格外小心。
- 照片为装盘示例。

提示 本食谱中使用的计量单位
 ●1大匙 = 15mL
 ●1小匙 = 5mL

使用煮锅



麻辣鱼头火锅

强火~弱火



材料 (4人份)

| | |
|-------------------|-----------------|
| 花鲢鱼头半个···500g | 鸡蛋清·····1个 |
| 金针菇·····250g | 料酒·····1大匙 |
| 藕·····100g | ② 花椒·····1小匙 |
| 土豆·····100g | 辣椒粉·····1小匙 |
| 油豆腐·····70g | 白胡椒粉···1小匙 |
| ③ 京葱·····30g | 菜籽油···130mL |
| 生姜·····7g | ④ 红油郫县豆瓣酱···40g |
| ④ 干辣椒·····3g | 水·····1000mL |
| 花椒·····1又1/2小匙 | |
| 四川麻辣火锅底料·····200g | |

作法

- ①将金针菇根部切除。藕、土豆、生姜要分别切成厚约5mm,而京葱要斜着切。
- ②将②搅拌均匀后放入花鲢鱼头腌制约15分钟。
- ③平底锅中放入③炒至油色变红,红油郫县豆瓣酱无豆腥味,再放入④翻炒均匀。
- ④向煮锅内放入水、②和③后,将温度调节杆调到强火。
- ⑤煮沸后将其它食材放入,为防止溢锅请随时调节火力(强火~弱火)大小,煮约10分钟即可。

日式咖喱锅

强火~弱火



材料 (4人份)

| | |
|-----------------------|---|
| 鱼豆腐(切成便于食用的大小)···120g | ① |
| 包心鱼丸·····120g | |
| 贡丸·····120g | |
| 蟹肉棒·····120g | |
| 亲亲肠·····120g | |
| 水·····1300mL | |
| 市售咖喱块·····50g | |

作法

- ①向煮锅内放入水和①后,将温度调节杆调到强火。
- ②煮沸后为防止溢锅请随时调节火力(强火~弱火)大小,加入咖喱块后搅拌融化,煮约10分钟即可。

使用煮锅



红烩牛肉汤

强火~弱火



材料 (4人份)

| |
|----------------|
| 牛腩(块)·····250g |
| 洋葱·····150g |
| 土豆·····150g |
| 水·····1300mL |
| 番茄红烩调料·····70g |
| 淡奶油·····50mL |

作法

- ①将牛腩、洋葱和土豆各切成约1cm块状。牛腩焯水后备用。
- ②向煮锅内放入水和①后,将温度调节杆调到强火。
- ③煮沸后为防止溢锅请随时调节火力(强火~弱火)大小,煮约30分钟。
- ④加入番茄红烩调料后,搅拌融化,煮约10分钟。
- ⑤盛入餐具内,加入淡奶油。

红枣银耳羹

强火~弱火



材料 (4人份)

| |
|--------------|
| 干银耳·····15g |
| 红枣·····60g |
| ① 冰糖·····60g |
| 水·····2000mL |
| 枸杞·····10g |

作法

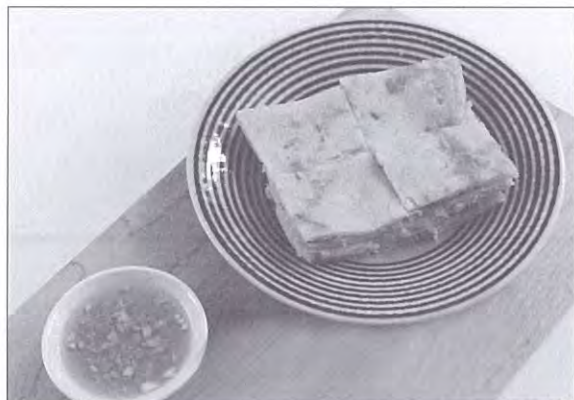
- ①干银耳用充足的水(分量外)泡上大约1小时后,滤去水分,去除根茎,撕成小片。红枣取出枣核,切成大约3mm厚片。
- ②向煮锅内放入①和①后,将温度调节杆调到强火。
- ③煮沸后加入枸杞,为防止溢锅请随时调节火力(强火~弱火)大小,煮约1小时即可。

使用煎锅



西葫芦鸡蛋饼

200



材料 (1张饼份量)

- 西葫芦.....200g
- 盐.....½小匙
- 鸡蛋(打散).....1个
- 中筋面粉.....60g
- 芝麻油.....½小匙
- 色拉油.....2又½小匙
- 醋.....1大匙
- ①大蒜(剁碎).....2g

作法

- ①将西葫芦刨成丝放入盐搅拌均匀静置15分钟。
- ②将鸡蛋放入①中搅拌均匀，再加入中筋面粉搅拌至光滑无颗粒，最后淋入芝麻油拌匀。
- ③将温度调节杆调到200。预热时间结束后，向煎锅里放入色拉油，放入②后，用锅铲均匀摊开至直径约20cm，煎至两面呈焦黄色。
- ④切成合适的大小，蘸①食用。

奶油菠菜培根意大利面

230



材料 (2~3人份)

- 意大利面.....200g
- 培根.....60g
- 菠菜.....60g
- 蘑菇.....30g(3个)
- 大蒜.....10g
- 橄榄油.....4小匙
- 淡奶油.....60mL
- ①牛奶.....60mL
- 盐.....½小匙

作法

- ①培根切成1cm宽、菠菜切成4~5cm宽。蘑菇切薄片、大蒜切末。
- ②用其他的锅事先煮好意大利面。
- ③将温度调节杆调到230。预热时间结束后，向煎锅里放入橄榄油和①，将菠菜炒至柔软为止。
- ④将①倒入③煮至浓稠后，放入②搅拌均匀即可。

清理和保养

每次使用后务必进行清理。
如果不及清理污垢，会留下焦垢而愈发难以清除。

●清洗时，请拔下电源插头，待本体充分冷却后再进行。

●请不要用直接火源进行空烧。

●请勿使用以下物品。

- 厨房用中性洗涤剂以外的洗涤剂、稀释剂、挥发油、漂白剂等(会导致变色、破裂、退化、腐蚀)
- 去污粉、尼龙刷、刷子、金属制的物品、密胺海绵、海绵的尼龙面、含有研磨剂的洗涤剂等(会损伤表面)
- 使用化学抹布时，请勿用力搓擦或长时间放置。(会损伤表面或引起化学反应)
- 请勿使用洗碗烘干机、餐具烘干机。(会导致变色)
- 清洗结束后，请用柔软的干布彻底擦净水分。

锅盖
煮锅
煎锅

- ①用海绵块沾上厨房用中性洗涤剂擦洗。
- ②用水冲洗后，再用柔软的干布擦干水分。
 - 请待锅盖、煮锅、煎锅冷却后再进行清洗。
 - 请勿在煎锅还烫时放入水中骤然冷却。(否则，会造成煎锅变形、产生故障)
 - 请勿使用海绵的尼龙面
 - 清洗锅盖时，请充分冲洗以免残留洗涤剂。(洗涤剂中含有的碱性成份若残留，锅盖有时会失去光泽。)

沾附顽固污垢时

- ①趁煮锅、煎锅温热时，用柔软的纸或布擦去污垢。(由于会有烫伤的危险，所以请使用筷子等。)
- ②将煮锅、煎锅由本体取下，向烹调面加入温水与厨房用中性洗涤剂，稍加浸泡后用海绵块等清洗。
- ③用水冲洗后，再用柔软的干布擦干水分。

加热板

- 用抹布浸温水拧干后擦去污垢
- 有焦斑沾附时，请用砂纸(400号左右)磨擦。
 - 请不要淋浇到水或整个冲洗。(造成故障的原因)

本体

用软布浸水拧干后擦拭

电源线(本体用插头、电源插头)

用柔软的干布擦拭

认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下项目。

| 出现下列问题 | 检查内容 | 处理方法 |
|-----------------|------------------------------|----------------------|
| 煮锅、煎锅不热(不通电) | 插头是否拔下? | 请确安装。 |
| 烹调食品不易烤熟 | 预热时间是否足够? | 请在充分预热之后再开始烹调。(→P.6) |
| 至烧开为止需要很长时间或不烧开 | 没有盖上锅盖? | 盖上锅盖可以使蓄热加快。 |
| | 一次放入食材过量? | 请逐渐适量添加食材。 |
| | 烹调火锅时，先使用燃气灶烧开后，再进行烹调的话非常方便。 | |
| 料理严重焦糊 | 加热板沾附污垢? | 请进行清理。 |
| 电源线发热 | 煮锅、煎锅沾附污垢? | |
| | 烹调中，有时电源线可能会发热，并非异常。 | |

关于零件的更换和购买

- 出现损坏时，请更换新的零件(有偿)。
- 如需购买，请确认好产品的型号及零件名称后，请至本公司的客服窗口购买更换。

| 零件名称 | 零件编号 | 零件名称 | 零件编号 |
|------|--------------|------|---------------|
| 锅盖 | BX166800R-00 | 煎锅 | BG311006GC-01 |
| 煮锅 | BX166810G-00 | 电源线 | BX166802A-00 |