

象印暢銷家電 售後服務卡

原裝進口・滿意售後服務

■此卡請妥為保管，如需服務事項請出示此卡。

注意事項

1、免費服務期限：自購買日起一年內有效，但屬人為的使用不當或摔碰跌落蟲咬及天災地變等，而引起的故障損壞，不在免費服務範圍之內。 2、適用範圍：本服務卡僅適用於本公司經銷商售出商品為限，如遺失不再補發。 3、需用郵寄或托運方式寄來修理時，其郵資概由購買者自理。 4、服務及收費：在免費服務期滿後或在免費服務範圍之外的修理，本公司將依成本酌收零件費用。 5、本服務卡需由經銷商填妥型號及購買日期，並加蓋經銷商之印章，方始有效。 6、使用本產品時，請詳閱說明書，並請妥善使用本產品。 7、產品保固僅限於台灣地區。 DO NOT USE THE PRODUCT OUTSIDE OF TAIWAN. PRODUCT WARRANTY IS ONLY VALID FOR PRODUCT USED IN TAIWAN.	型號：
	經銷商：
	購買日期： 購買地點：
	經銷商戳記

進口商：台象股份有限公司

最新資訊請洽象印官方網站

象印官網



客戶服務



台灣RoHS限用物質含有量標示
請掃描下方QR Code或參考下列網址：
<http://www.zojirushi.com.tw/products/rohs.asp>



製造商：象印股份有限公司
地址：日本國大阪府大阪市北區天滿1丁目20番5號
電話：+81-6-6356-2388
進口商：台象股份有限公司 / www.zojirushi.com.tw
地址：台北市中山區民權東路三段4、6號11樓
服務電話：(02) 2506-9009 / 0800-880-141



EP-PXF ©(B)(A)



TWN

鐵板萬用鍋 使用說明書

EP-PXF20

- 感謝您購買本產品。
- 請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。

目錄

使用前

安全注意事項	2
各部位名稱	4

使用方法

準備	5
烹調	6
收納注意事項	7

食譜

什錦火鍋	8
日式相撲火鍋	8
黑輪	9
牛排	9

清理

清理	10
----	----

困惑時

認為故障時	10
緊急處理方法	11
關於零件更換、購買	11
規格	11
保證書	封底

ZOJIRUSHI CORPORATION

安全注意事項

務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因錯誤操作而導致的危險及損害程度，按以下區分說明。

警告 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。

注意 表示如果操作有誤，可能會導致輕傷或房屋、財物等損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分予以說明。

不得進行的“禁止”內容。

務必實行的“指示”內容。

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，請洽詢本公司服務中心。

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110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、發生火災。



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

請勿讓嬰幼兒單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。
否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。
尤其煮鍋、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
● 在產品尚未充分冷卻的狀態，即使將溫度調節桿調到“關”以外的刻度，顯示燈仍不會亮燈
● 溫度調節桿調到“關”顯示燈仍亮 等

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，並洽詢本公司服務中心。

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。

注意

請勿用於烹調以外的用途。

玻璃鍋蓋除本產品覆蓋使用外，請勿於其他產品或其他用途使用。
否則，會導致玻璃破裂。

注意

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。

請勿直接加熱罐裝和瓶裝食品等。
否則，有可能因罐、瓶破裂或過熱而引起燙傷、受傷。

請勿在距離牆壁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。

必須使用專用電源線。
電源線不得用於其他器具。
否則，可能引起故障或火災。

本產品不適用於外置計時器及遙控系統。

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。

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。

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。

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。

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。
(煮鍋、烤盤的清洗方式請參見P.10)

若電源線損壞時，請勿繼續使用，並請洽詢本公司服務中心購買(自費)專用電源線更換。

敬請注意

■除火鍋料理、燒烤料理、燜烤料理之外，請勿用於其他的用途。

■請勿使用於其他鍋具。

■請勿取下煮鍋、烤盤後通電。(導致火災的原因。)

■加熱板上所殘留的污垢及異物，務必清除乾淨，以免造成焦斑和腐蝕。

■請小心使用。(導致故障或損壞的原因。)

■煮鍋、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。
 - 請勿用刀叉等鋒利器具進行刮擦。
 - 煮鍋請勿空燒。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)。
 - 煮鍋、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，請務必清洗乾淨。

告知

煮鍋、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煮鍋、烤盤變形時可另行購買。

■請勿使用煮鍋來燒烤料理。

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、煮鍋變形或料理移染等。)

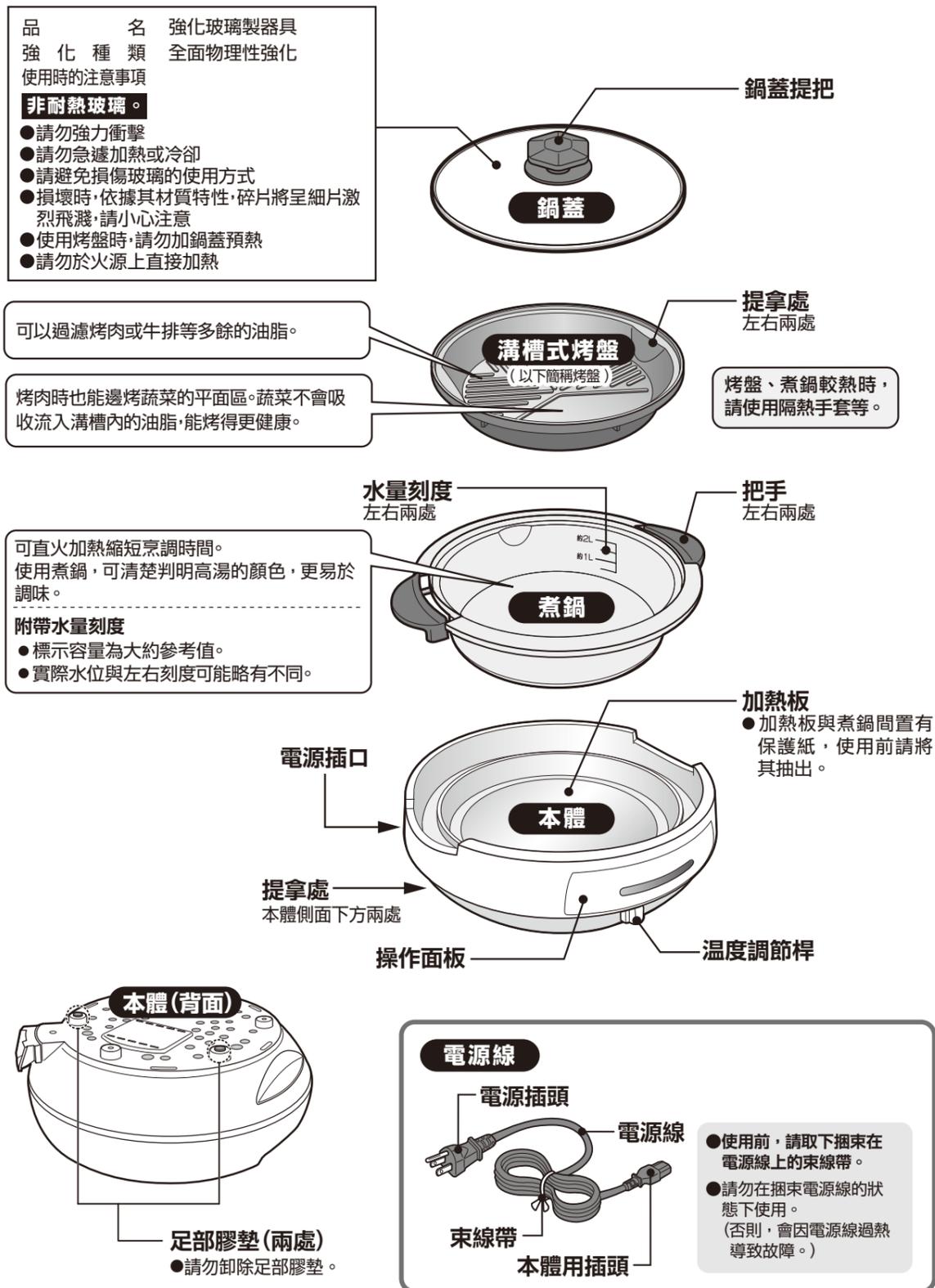
■煮鍋在未加入湯汁等液體的狀態時，請勿放置於瓦斯爐上加熱。
(加入湯汁等液體時，可放置於瓦斯爐上加熱。)
(否則，會導致防沾塗層的剝落、腐蝕以及煮鍋的變形或變色。)

■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。(煮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。)

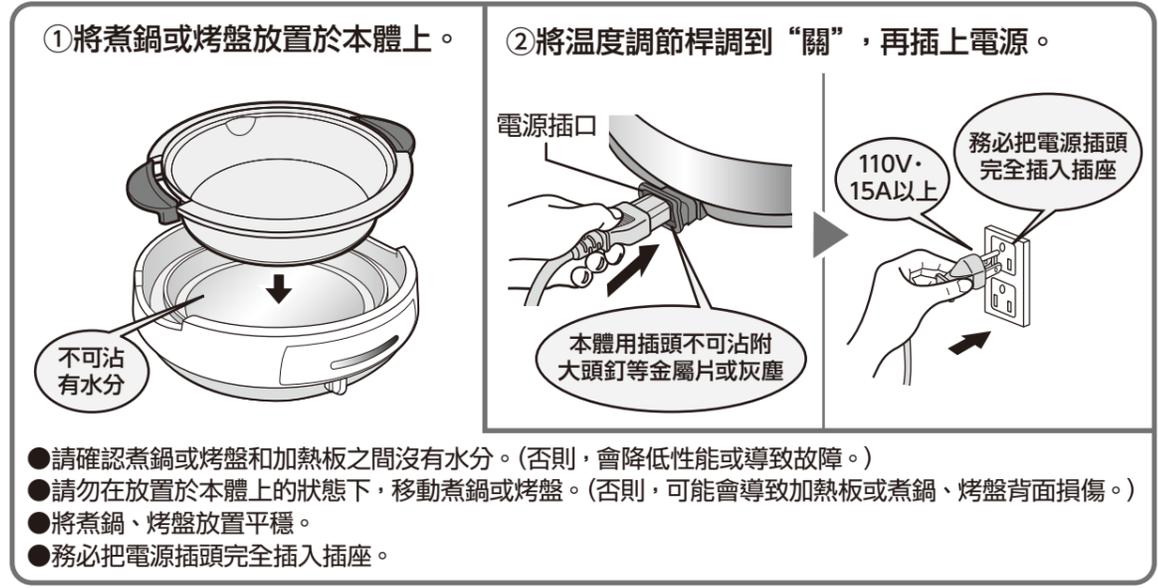
■請勿急遽冷卻烤盤。(否則，會導致烤盤變形、故障。)

■本產品適用於一般家庭，以及商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房，但請勿於營業場所的餐廳或廚房等長時間使用。

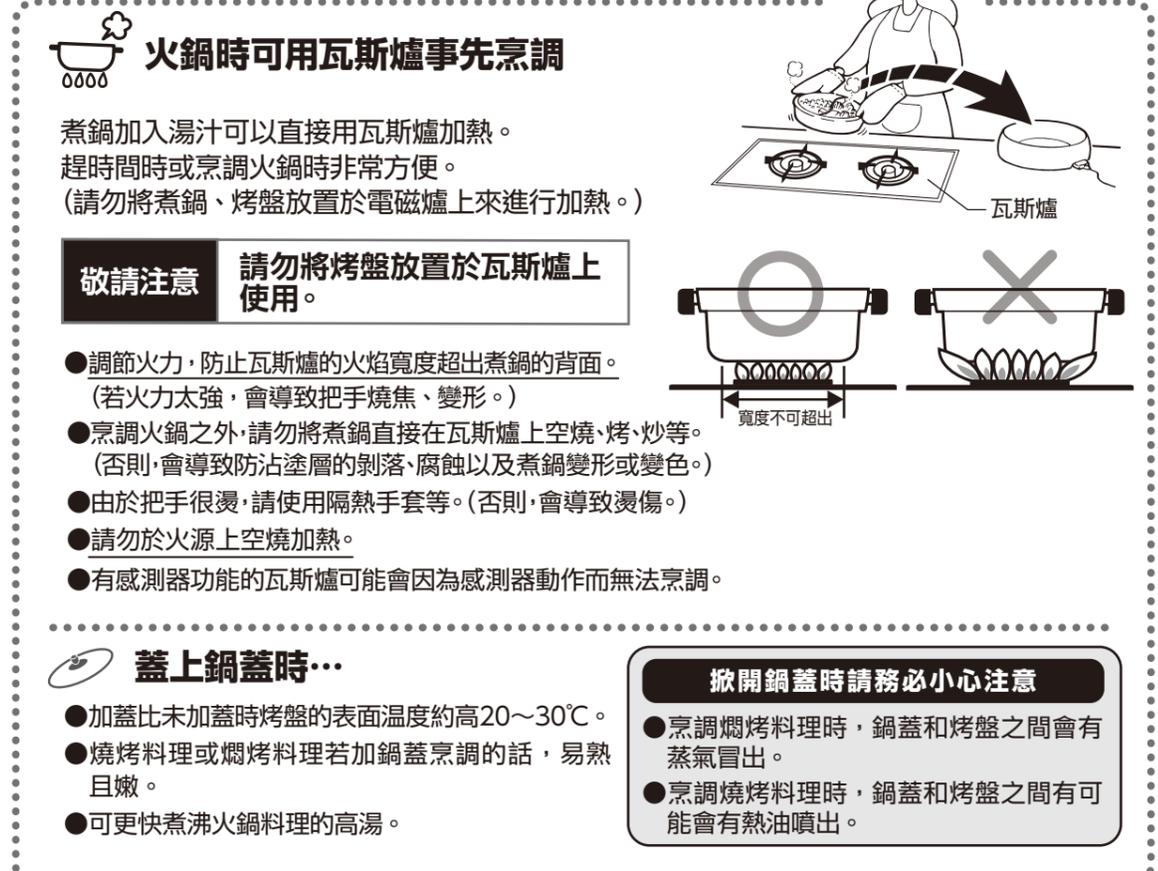
各部位名稱



使用方法 準備

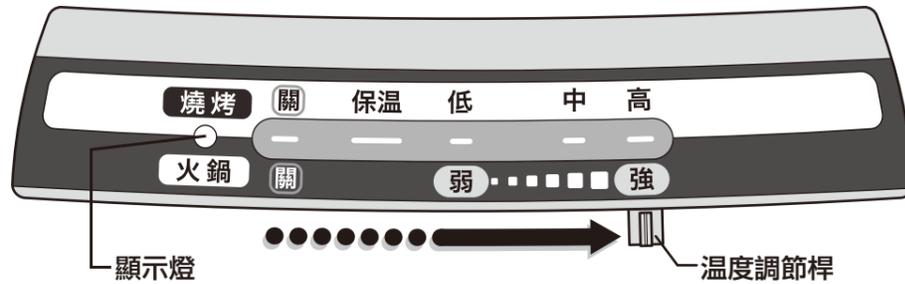


烹飪要點



使用方法 烹調

操作面板



使用煮鍋

烹調火鍋時

- 將水或湯汁等加入鍋中加蓋。
 - 水量刻度的標示容量為大約參考值。此外，實際水位與左右刻度可能略有不同。
- 將溫度調節桿調到「強」。(顯示燈亮燈)
- 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
弱 ↔ 強	什錦火鍋 日式相撲火鍋 涮涮鍋 湯豆腐 黑輪

- 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。

使用烤盤

進行燒烤時

- 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。

大致預熱時間	約5分鐘
--------	------

- 等預熱結束後再開始烹調。

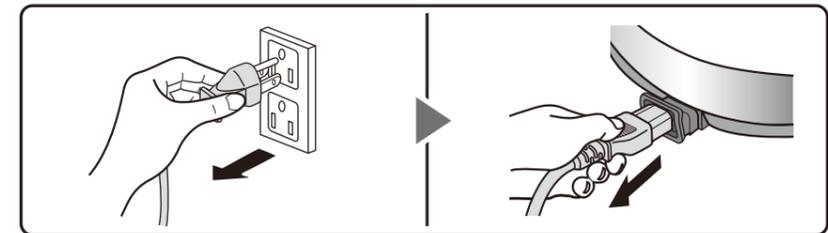
〈烹調燒烤的參考火候〉

溫度刻度	料理名稱
高	烤肉、牛排
中	
低	料理的保溫
保溫	

- 保溫時，請將溫度調節桿調到「保溫」。
- 本體、煮鍋、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。

使用後...

- 溫度調節桿調到“關”
- 拔下電源插頭，取下本體用插頭。



- 務必將電源插頭拔下。
- 烹調後務必拔掉插頭。
- 請勿將料理放置於鍋內。(否則，可能會導致煮鍋、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

重疊收納煮鍋及烤盤時，請於之間夾放布等柔軟之物。



(會刮傷煮鍋、烤盤。)
(搬運時，請注意避免烤盤掉落。)

食譜

提示 有關計量單位

- 1 杯 = 200mL
- 1 大匙 = 15mL
- 1 小匙 = 5mL

- 加蓋時可能噴出，使用時請多加注意。
- 烹調中熱油可能飛濺，請多加注意。
- 盛盤的參考照片。

使用煮鍋

什錦火鍋

強~弱



材料 (4人份)

螃蟹.....小4隻	水.....5杯
扇貝.....8個	海帶(打上花刀)10cm塊狀1條
白肉魚.....2塊	
雞肉.....200g	佐料
木棉豆腐.....2塊	蘿蔔泥.....適量
大蔥.....4根	浸水除澀的蔥花.....適量
胡蘿蔔.....1根	辣椒粉.....適量
茼蒿.....1把	柚子醋
金針菇.....1袋	海帶湯.....1/2杯
蒟蒻.....1塊	醬油.....1/2杯
粉絲.....1/2袋	柚子(或酸橘)的榨汁1/2杯
麵麩.....8個	

作法

- ① 螃蟹切成易入口的大小，扇貝由殼內取出。白肉魚與雞肉切成一口大小。豆腐切成大的方塊狀。大蔥斜切段，胡蘿蔔橫切圓片，茼蒿切成4~5cm寬，金針菇切除根部。蒟蒻切成薄塊後用熱水燙過。粉絲和麵麩用水泡軟。
 - ② 在鍋中加水放入海帶，將火力調到強。
 - ③ 即將煮開前將海帶取出，放入螃蟹暫時煮一會，然後依序放入魚貝類、肉、蔬菜、豆腐等，邊煮邊沾著佐料和柚子醋食用。
- ◇ 邊看煮食情況邊調節火力的大小(強~弱)。

日式相撲火鍋

強~弱



材料 (4人份)

豬里肌(切薄片).....300g	生香菇.....4朵
雞絞肉.....300g	蒟蒻絲.....1包
生薑(切末).....1片	油豆腐皮(原味).....2片
青蔥(切末).....10cm	日式年糕.....4塊
酒.....2大匙	豆芽菜.....1包
太白粉.....1大匙	水.....10杯
味噌.....2/3大匙	海帶.....10cm大小1片
鹽.....1/2小匙	鮮雞精.....3大匙
胡蘿蔔.....1/2根	酒.....2大匙
大蔥.....2根	醬油.....2大匙
白菜.....5片	鹽.....少許
水菜或茼蒿.....1把	

作法

- ① 雞絞肉與A充分拌勻。
 - ② 胡蘿蔔去皮後切成細絲，大蔥斜切，白菜、水菜則切成7~8cm長。生香菇去除根部，蒟蒻絲用水煮過後切成適當長度。油豆腐皮(原味)過熱水去油後，切成袋狀放入日式年糕，再以牙籤封口。
 - ③ 將水、海帶放入內鍋中，將火力調到強。即將煮開前將海帶取出，倒入鮮雞精並撈除浮出之泡沫。
 - ④ 煮開後，以湯匙挖取①成約一口大小的丸狀，逐一放入內鍋中，以酒、醬油、鹽調味，並逐一放入豬肉、蔬菜。
- ◇ 邊看煮食情況邊調節火力的大小(強~弱)。

黑輪

強~弱



材料 (4人份)

蘿蔔.....1/2根
蒟蒻.....1/2塊
炸魚漿餅.....2塊
牛蒡天婦羅.....4塊
油豆腐.....2塊
白煮蛋.....4個
牛筋肉(湯汁用).....200g
海帶.....長度為15cm1條
水.....3杯
醬油.....4大匙
味醂.....4大匙

作法

- ① 蘿蔔切成圓塊，蒟蒻切成4塊後用水煮過。炸魚漿餅和牛蒡天婦羅和油豆腐用熱水燙一下除油。白煮蛋剝殼。
 - ② 海帶浸水泡軟後，切成細長條打結。
 - ③ 鍋中放入所有的材料，將火力調到強。沸騰後除去浮沫，調節火力防止湯汁溢出(強~弱)，燉煮約2小時。
- ◇ 黑輪的種類可依喜好隨意變換。但放入所有材料的狀態，應約為8分滿。放入過多時湯汁可能溢出，請多加注意。

使用烤盤

牛排

高



材料 (4人份)

腰肉牛排(或里肌牛排).....4塊
鹽、胡椒粉.....少許
沙拉油.....適量

◆ 依個人喜好，將大蒜切成薄片備用。

配菜

胡蘿蔔、馬鈴薯、四季豆.....適量

(依個人喜好可加入綠花椰菜、白花椰菜等)

作法

- ① 將配菜胡蘿蔔、馬鈴薯、四季豆煮熟備用。
 - ② 將溫度調節桿調到高，等預熱結束後，在鍋中塗上薄薄一層的沙拉油。(依個人喜好，煎烤大蒜片至蒜香味出來後再取出蒜片。)煎烤前，先在牛排上灑上鹽和胡椒粉，然後再放入鍋中煎烤，等牛排變焦黃色後翻過來再蓋上鍋蓋。
 - ③ 將牛排依個人喜好的嫩度及熟度煎好後，放在燙熱的盤子中，配上胡蘿蔔、馬鈴薯和四季豆。(最後在牛排上放上煎烤過的蒜片。)
- ◇ 在烹飪中打開鍋蓋時，可能會有油濺出，請格外小心。

清理

每次使用後請務必清洗乾淨。
沾附物若未清理乾淨，會留下焦垢而不易清除。

- 要清理前請拔下電源插頭，本體充分冷卻後再進行。
- 請勿於火源上空燒加熱。
- 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、科技海棉、尼龍海棉、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。)
- 請勿使用烘碗機或洗碗機。(可能導致損傷、變形、變色。)
- 清洗完畢後請用乾的軟布確實擦乾淨。

鍋蓋 煮鍋 烤盤	①用海棉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、煮鍋、烤盤冷卻後再進行清洗。 ●烤盤溫度尚高時，請勿將其放入水等中急遽冷卻。(否則，可能會導致烤盤變形、故障。) ●請勿使用海棉較硬的那一面。 ●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。)
	煮鍋、烤盤內的焦垢頑強時... <ol style="list-style-type: none"> 請在煮鍋、烤盤微燙時，用柔軟的紙或布將髒污擦拭乾淨。(請勿使用筷子等去除，以免導致燙傷。) 將煮鍋、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。 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。

認為故障時

委託修理前，請檢查以下項目。

現象	原因	處理方法
煮鍋、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。(參閱P.6)
至煮沸為止需要很長時間 或無法煮沸	是否沒有蓋上鍋蓋?	蓋上鍋蓋可以使蓄熱加快。
	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。
	煮鍋、烤盤是否有髒污?	
電源線發熱	烹調中電源線可能會發熱，並非異常。	

緊急處理方法

- 發生異常狀況或異常聲音時，請洽詢本公司服務中心。
- 電源線與電源插頭異常發熱時，拔掉電源插頭，停止使用，請洽詢本公司服務中心。
- 電源線損壞時，停止使用，請洽詢本公司服務中心。
- 請勿自行拆解或修理，以防操作不當引起觸電或火災發生。

關於零件更換、購買

- 右表為更換零件的名稱。損壞時，請更換新的零件(收費)。
- 更換時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢本公司服務中心購買。

零件名稱	零件號碼
鍋 蓋	BX173800R-00
煮 鍋	BG456810G-00
烤 盤	BG311007GC-01
電 源 線	7190810001-00

規格

型 號	EP-PXF20
額定電壓及額定頻率	交流110V 60Hz
總額定消耗電功率	1300W
電 源 線 長 度	1.6m
外 形 尺 寸(約 c m)	使用煮鍋時：寬38.5×深35×高20.5 使用烤盤時：寬35×深35×高18.5
重 量	約5.0kg

- 外形尺寸為放入煮鍋、烤盤並蓋上鍋蓋的狀態下之尺寸。
- 本產品不能在電源電壓(110V)或電源頻率(60Hz)相異的地區使用。