ZOJIRUSHI

THA

คู่มือการใช้งานเตาปิ้งย่างไฟฟ้าเอนกประสงค์แบบมีฝาปิด

ELECTRIC GRIDDLE WITH COVER OPERATING INSTRUCTIONS

EA-KFQ20T

●โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดเพื่อให้สามารถใช้งานได้อย่างถูกวิธี
●หลังจากอ่านแล้ว โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในอนาคต

Always follow basic safety precautions when using electrical appliances.
Read all instructions carefully. Please keep these Operating Instructions at hand for easy reference.

สารบัญ／INDEX

ก่อนการใช้งาน
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ····· 2
ชื่อชิ้นส่วน····· 4
การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน····· 4

วิธีใช้งาน
วิธีใช้งาน····· 5

สูตรอาหาร
สูตรอาหาร····· 8

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา
การทำความสะอาดและการดูแลรักษา···· 10

ก่อนติดต่อศูนย์บริการ
การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด····· 11
ข้อมูลจำเพาะ····· 11

BEFORE USE
IMPORTANT SAFEGUARDS····· 12
PARTS NAMES ····· 14
REPLACEMENT PARTS ····· 14

HOW TO USE
HOW TO USE····· 15

RECIPES
RECIPES ····· 18

CLEANING AND MAINTENANCE
CLEANING AND MAINTENANCE····· 20

BEFORE CALLING FOR SERVICE
TROUBLESHOOTING GUIDE····· 21
SPECIFICATIONS····· 21

ZOJIRUSHI CORPORATION
OSAKA, JAPAN

ZOJIRUSHI

บริษัท โซจิรูชิ เอสอี เอเชีย คอร์ปอเรชั่น จำกัด
เลขที่ 1828 อาคารสหยูเนี่ยน ชั้น 4 ถนนสุขุมวิท
แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
โทรศัพท์: 02-741-4818 แฟกซ์: 02-741-4819

ศูนย์บริการแสงทองอีเล็คโทรนิคส์
3131/6-8 ถนนสุขุมวิท 101/2 เขตบางนา
กรุงเทพมหานคร 10260
โทรศัพท์: 02-393-5050

Zojirushi SE Asia Corporation Ltd.
1828 Saha-Union Building, 4th Floor, Sukhumvit Road, Phrakhanong Tai, Phrakanong, Bangkok 10260
Tel: 02-741-4818 Fax: 02-741-4819

SANGTHONG ELECTRONICS SERVICE CENTER
3131/6-8 Sukhumvit 101/2 Rd. Bangna, Bangkok 10260
Tel: 02-393-5050

EA-KFQ-T ⓒⒷ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

รายการดังต่อไปนี้เป็นคำเตือนและข้อควรระวังเพื่อป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน หรืออันตรายที่อาจเกิดต่อผู้ใช้งานและผู้อื่น

■รายละเอียดด้านล่างนี้จะแสดงถึงระดับความรุนแรงของอันตรายหรือความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง:

⚠ **คำเตือน** อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บสาหัสหรือถึงแก่ชีวิตได้	⚠ **ข้อควรระวัง** หากใช้งานอย่างไม่ถูกต้อง อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บ ความเสียหายต่อบ้านเรือนหรือทรัพย์สินได้

■รายละเอียดด้านล่างนี้จะแสดงถึงข้อห้ามหรือสิ่งที่จำเป็นต้องทำ:

⃠ แสดงถึงข้อห้าม	❗ แสดงถึงข้อกำหนดหรือคำแนะนำที่ต้องปฏิบัติตาม

⚠ คำเตือน

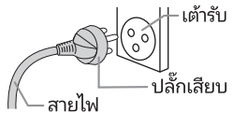
ห้ามดัดแปลงผลิตภัณฑ์ และไม่แยกชิ้นส่วนหรือซ่อมผลิตภัณฑ์นี้โดยผู้ใดที่ไม่ใช่ช่างซ่อม
อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ไฟดูด และการบาดเจ็บ หากต้องการซ่อม โปรดติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์หรือศูนย์บริการของโซจิรูชิตามที่ระบุไว้

ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กขณะมือเปียก
อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้

ห้ามแช่น้ำหรือราดน้ำใส่ชุดทำความร้อน
อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด

ห้ามนำช่องเสียบปลั๊กหรือปลั๊กปรับอุณหภูมิแช่ในของเหลวหรือทำให้ชิ้นส่วนเหล่านี้เปียกของเหลว
อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด

ห้ามใช้งานเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียบชำรุดหรือปลั๊กหลวม
อาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเพลิงไหม้ได้



ห้ามใช้กับกระแสไฟฟ้าอื่นที่ไม่ใช่ไฟฟ้ากระแสสลับ 220V
การใช้แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟอื่นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้หรือไฟดูด

ห้ามให้มีเข็มกลัด วัตถุหรือเศษชิ้นส่วนโลหะอื่น ๆ ติดที่ปลั๊กปรับอุณหภูมิ
อาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเพลิงไหม้ได้

ห้ามเลียปลั๊กปรับอุณหภูมิ โปรดระวังเป็นพิเศษไม่ให้เด็กเล็กเลียชิ้นส่วนอุปกรณ์
อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้

ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานผลิตภัณฑ์ตามลำพังหรือวางผลิตภัณฑ์ในที่ที่เด็กเล็กสามารถเอื้อมถึง
อาจทำให้เกิดแผลไฟ ไหม้ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ โปรดระวังเป็นพิเศษไม่ให้โดนขอบกระทะที่ร้อนอยู่จนเกิดแผลไหม้

ห้ามใช้ทอดอาหารแบบน้ำมันท่วม
อาจทำให้เกิดการลุกไหม้ได้

ห้ามทำให้สายไฟชำรุด
การงอ ดึง บิด พับ มัดสายไฟอย่างรุนแรง หรือการนำสายไฟเข้าใกล้ส่วนที่มีความร้อนสูง การเอาของหนักวางทับ หนีบ หรือดัดแปลง จะทำให้สายไฟชำรุด และเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ และไฟดูดได้

เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับให้สุด
ปลั๊กที่เสียบแบบหลวม ๆ อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือลุกไหม้ได้

ใช้กับเต้ารับที่มีกำลังไฟฟ้า 10A ขึ้นไป โดยไม่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ ไฟฟ้าอื่น
หากใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ส่วนแยกของเต้ารับอาจเกิดความร้อนผิดปกติและเกิดการลุกไหม้ได้

หยุดใช้ทันทีเมื่อท่านสังเกตเห็นอาการใด ๆ ต่อไปนี้ซึ่งบ่งบอกถึงความผิดปกติหรือชำรุด
หากใช้งานต่อ อาจทำให้เกิดควัน ลุกไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้
<ตัวอย่างความผิดปกติหรือชำรุด>
- ปลั๊กเสียบหรือสายไฟมีความร้อนสูง
- สายไฟชำรุดหรือเปลี่ยนรูป ไปมาก
- กระแสไฟติด ๆ ดับ ๆ เมื่อไปแตะหรือขยับสายไฟ
- มีกลิ่นไหม้
- รู้สึกเจ็บแปลบหรือโดนไฟดูดเล็กน้อย
- ไฟแสดงการทำงานไม่ติดสว่าง แม้ว่าจะหมุนแป้นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งอื่นที่ไม่ใช่ OFF เมื่อผลิตภัณฑ์เย็นลงแล้ว
- ไฟแสดงการทำงานไม่ดับลง แม้ว่าจะหมุนแป้นปรับอุณหภูมิไปที่ OFF และอื่น ๆ

ในกรณีเช่นนี้ ให้ถอดปลั๊กเสียบออกทันทีแล้วนำไปตรวจหรือส่งซ่อมที่ร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์หรือศูนย์บริการของโซจิรูชิตามที่ระบุไว้

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ออกแบบให้ผู้ที่ขาดความสามารถทางด้านร่างกาย ความรู้สึกต่อการสัมผัส ความสามารถทางสติปัญญา หรือขาดประสบการณ์และความรู้ใช้งาน (รวมถึงเด็ก) โดยไม่มีการควบคุมดูแลหรือสั่งการเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้จากผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัย ควรควบคุมเด็กไม่ให้เล่นผลิตภัณฑ์อย่างเด็ดขาด

ผลิตภัณฑ์ที่ท่านซื้อกับภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างกัน

⚠ ข้อควรระวัง

ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อน (ส่วนอื่นนอกเหนือจากกรอบตัวเครื่องและแป้นปรับอุณหภูมิ) ระหว่างหรือหลังการใช้งานไม่นาน
การสัมผัสส่วนที่มีความร้อนอาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดแผลไหม้ได้

ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวที่ไม่มั่นคงหรือไม่ทนความร้อน ใกล้เปลวไฟ ใกล้วัสดุไวไฟ หรือพื้นลื่น ๆ
อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บหรือเกิดการลุกไหม้ได้

ห้ามอุ่นอาหารกระป๋องหรืออาหารบรรจุขวดโดยตรง
กระป๋องหรือขวดอาจระเบิดหรือร้อนจัดจนทำให้เกิดแผลไหม้หรือบาดเจ็บได้

ห้ามใช้งานใกล้กับฝาผนังหรือเฟอร์นิเจอร์
ไอน้ำหรือความร้อนอาจทำให้ฝาผนังหรือเฟอร์นิเจอร์เสียหายจนเปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูป ได้

ห้ามใช้ปลั๊กปรับอุณหภูมิอื่นที่ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ
ห้ามใช้ปลั๊กปรับอุณหภูมิกับอุปกรณ์อื่น
อาจทำให้ชำรุดหรือเกิดการลุกไหม้ได้

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาให้ใช้กับตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

เมื่อไม่ใช้งาน ให้ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ
การเสียบปลั๊กทิ้งไว้อาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟ ไหม้ หรือการบาดเจ็บ หรือทำให้ฉนวนเสื่อมสภาพจนเกิดไฟฟ้าดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟ ไหม้ได้

ในระหว่างอุ่นกระทะและปรุงอาหาร ให้นำสัตว์ขนาดเล็ก เช่น นกตัวเล็ก ๆ ที่ไวต่อควันและกลิ่นไปอยู่ที่ห้องอื่น และให้เปิดหน้าต่างหรือพัดลมดูดอากาศ

เมื่อจะถอดปลั๊กเสียบ อย่าดึงที่สายไฟ ให้จับที่ตัวปลั๊กแล้วดึงออก
อาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเพลิงไหม้ได้

รอให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด
การสัมผัสส่วนที่มีความร้อนอาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดแผลไหม้ได้
(ดูการทำความสะอาดและการดูแลรักษากระทะในหน้า 7 และ 10)

ผลิตภัณฑ์ที่สายไฟชำรุดจะเป็นอันตรายต่อการใช้งาน ต้องเปลี่ยนเป็นสายไฟเส้นใหม่จากผู้ผลิตหรือร้านค้าที่ได้รับอนุญาต

ข้อควรปฏิบัติ

ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนหรือการใช้งานที่คล้ายคลึงกันตามที่ระบุไว้ดังต่อไปนี้:
- พื้นที่ครัวสำหรับพนักงาน (ลูกจ้าง) ในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการปฏิบัติงานอื่น ๆ

*ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลานาน

ห้ามใช้งานในสถานที่ต่อไปนี้:
- โรงนา
- ลูกค้าในโรงแรม ที่พักริมทาง และสภาพแวดล้อมเพื่อการพักอาศัยแบบอื่น
- ที่พักอาศัยแบบ BNB

สารเคลือบฟลูออรีนบนกระทะ (เพื่อป้องกันชั้นเคลือบเสียหายและยืดอายุการใช้งาน)
- **ห้ามใช้ตะหลิวเหล็กที่มีขอบและมุมแหลม**
- ห้ามใช้ขอบหรือมุมตะหลิวขูดกระทะแรง ๆ
- ห้ามใช้มีด ส้อม หรือวัตถุมีคมอื่น ๆ ขูดกระทะ
- ห้ามใช้ตะหลิวเหล็ก
- ห้ามอุ่นกระทะโดยมีฝาปิดไว้หรืออุ่นกระทะเป็นเวลานาน
- ห้ามวางกระทะบนเปลวไฟ โดยตรง
- **ทำความสะอาดกระทะทุกครั้งหลังใช้งาน ห้ามปล่อยให้กระทะสกปรก (ดูหน้า 10)**

สารเคลือบฟลูออรีนบนกระทะจะค่อย ๆ หลุดออกมาตามการใช้งาน	• สีอาจไม่สม่ำเสมอหรือลอกออก แต่ไม่ได้มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพหรือความปลอดภัย ไม่ส่งผลกระทบ (เป็นอันตราย) ต่อร่างกายมนุษย์ และสามารถใช้ในการปรุงอาหารได้ • หากกังวลกับสารเคลือบฟลูออรีนบนกระทะที่ลอกหรือกระทะเปลี่ยนรูป ท่านสามารถซื้อกระทะใบใหม่ได้

ปลั๊กปรับอุณหภูมิ

- หลังการใช้งาน ให้ถอดปลั๊กออกจากชุดทำความร้อน
- ห้ามแยกชิ้นส่วนปลั๊กโดยเด็ดขาด
- หลังการใช้งาน ให้เช็ดคราบน้ำมันที่ติดบนปุ่มปลดออก
- ก่อนการใช้งาน ให้เช็ดฝุ่นหรือเศษผงที่ติดอยู่บนก้านเสียบ รวมทั้งช่องเสียบปลั๊ก และปลั๊กเสียบ
- **ห้ามจับถือผลิตภัณฑ์แบบไม่ระมัดระวัง เช่น จับกระแทก** (อาจทำให้ชำรุดหรือได้รับความเสียหาย)

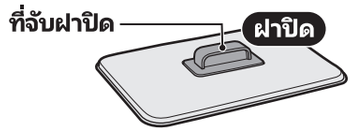
การจับถือและการทำความสะอาด

- ใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่ออบ นึ่ง หรือปรุงอาหารตามที่ระบุไว้ในสูตรอาหารเท่านั้น
- ห้ามวางบนเปลวไฟโดยตรง (เตาแก๊ส ฯลฯ) ตัวทำความร้อนไฟฟ้า เตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือตัวทำความร้อนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ฯลฯ (อาจทำให้เกิดการลุกไหม้หรือชำรุดได้)
- ห้ามใช้งานบนวัสดุที่อาจปิดกั้นช่องลมที่ด้านหลังกรอบตัวเครื่องได้ เช่น หนังสือพิมพ์ ฯลฯ รวมทั้งห้ามใช้งานบนพรม เบาะรอง เสื่อทาทามิ แผ่นไวนิล โต๊ะกระจก หรือพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน (อาจทำให้เกิดการลุกไหม้ พื้นผิวไหม้ เสียหาย เปลี่ยนรูป ฯลฯ)

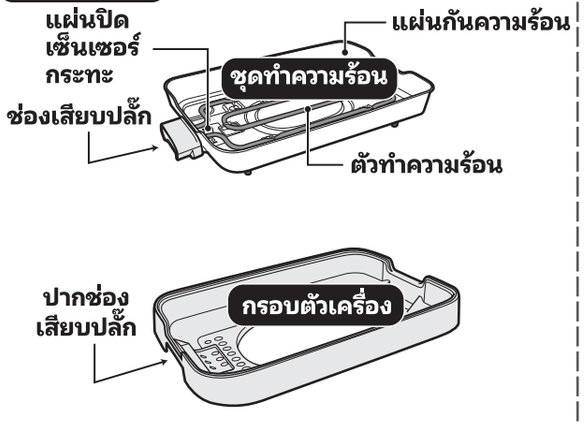
ชื่อชิ้นส่วน

● ชุดผลิตภัณฑ์นี้ไม่รวมตะหลิวเหล็ก

ระหว่างที่ปรุงอาหาร ฝาปิดและที่จับฝาปิดจะร้อน สวมถุงมือกันร้อนหรือใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับของร้อน เมื่อจะยกฝาปิดออก



ตัวเครื่องหลัก



ห้ามจับถือกระทะอย่างไม่ระมัดระวัง เช่น ทุบหรือโยน

เมื่อทำแพนเค้ก ฯลฯ ผิวหน้าของอาหารจะปรากฏเป็นร่องทรงเหลี่ยมเพชร

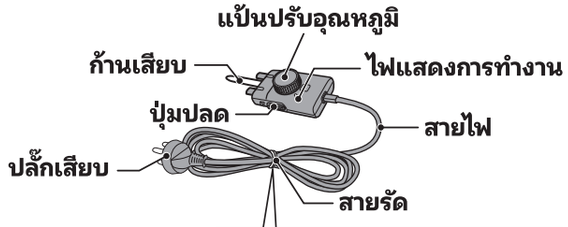
ข้อควรระวัง: พื้นผิวร้อน

กระทะจะกรองน้ำมันส่วนเกินออก จึงทำให้ปรุงยากินิกุ สเต็ก ฯลฯ ได้อร่อยขึ้น

ข้อควรระวัง: พื้นผิวร้อน

● ห้ามถอดยางรองออกจากขาเตา

ปลั๊กปรับอุณหภูมิ



● โปรดนำสายรัดที่มัดสายไฟไว้ออกก่อนการใช้งาน
● ห้ามใช้งานขณะที่มัดสายไฟอยู่ (มิฉะนั้น อาจเป็นสาเหตุให้สายไฟร้อนเกินไปและเกิดการชำรุดได้)

การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน

● ชิ้นส่วนใหม่อาจหาซื้อได้โดยมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม โปรดเปลี่ยนชิ้นส่วนที่เสียหายเป็นชิ้นส่วนใหม่เท่านั้น
● เมื่อต้องการเปลี่ยนชิ้นส่วน โปรดจดหมายเลขรุ่นและชื่อชิ้นส่วนไว้ก่อน จากนั้นจึงติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์หรือศูนย์บริการของโซจิรูชิตามที่ระบุไว้

ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลขชิ้นส่วน
กระทะลึก	BX200002G-00
กระทะย่าง	BX200003G-00

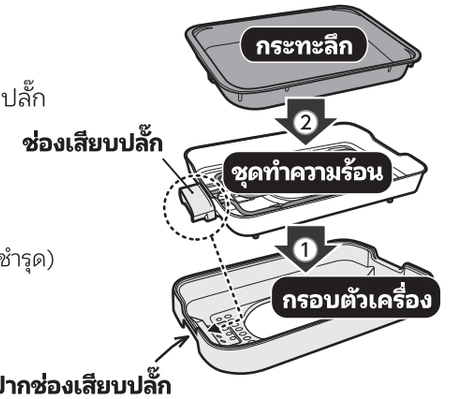
วิธี ใช้งาน

● ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ครัวสำหรับอบ นึ่ง และปรุงอาหารตามที่อธิบายไว้ในสูตรอาหาร ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น
● ก่อนใช้งาน ให้ใช้ผ้าแห้งนุ่ม ๆ เช็ดทำความสะอาดฝาปิดและกระทะ

1 การเตรียมการ

(1) ติดตั้งชุดทำความร้อนเข้ากับกรอบตัวเครื่อง

● ติดตั้งช่องเสียบปลั๊กของชุดทำความร้อนเข้ากับปากช่องเสียบปลั๊กของกรอบตัวเครื่อง



(2) วางกระทะลึก (หรือกระทะย่าง) ที่ (1)

● โปรดติดตั้งชิ้นส่วนต่าง ๆ ให้ถูกต้องตามลำดับ (หากติดตั้งไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดการลุกไหม้ แผลไหม้ และเครื่องชำรุด)
● หากวางกระทะไม่แน่น จะไม่สามารถเสียบปลั๊กปรับอุณหภูมิได้

2 การเสียบปลั๊กปรับอุณหภูมิ

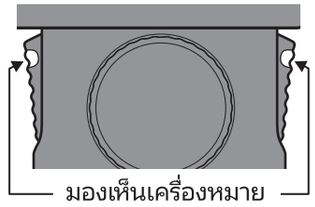
ก่อนเสียบปลั๊ก ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่ง OFF อยู่ตรงกับไฟแสดงการทำงาน

(1) สอดก้านเสียบของปลั๊กปรับอุณหภูมิเข้าไปจนสุด

(2) เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ

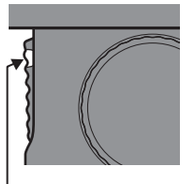
● เสียบปลั๊กปรับอุณหภูมิเข้าไปจนสุด**จนกระทั่งมองเห็นเครื่องหมายครึ่งวงกลมสีขาวบนปุ่มปลด (2 จุด ด้านละหนึ่งจุด) อย่างชัดเจน** ถ้าเสียบปลั๊กเข้าไม่สุด กระทะจะไม่ร้อน ความร้อนที่เกิดจากปลั๊กปรับอุณหภูมิที่เสียบอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุหรือเครื่องชำรุดได้

○ เสียบปลั๊กถูกต้อง

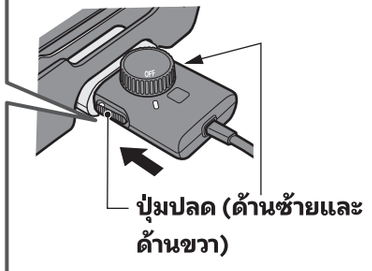


มองเห็นเครื่องหมายด้านซ้ายและด้านขวาอย่างชัดเจน

× เสียบปลั๊กไม่ถูกต้อง



มองเห็นเครื่องหมายไม่ชัดเจน



● เมื่อจะถอดปลั๊กปรับอุณหภูมิ ให้ดึงปลั๊กออกขณะที่กดปุ่มปลดทั้งด้านซ้ายและด้านขวาเอาไว้

วิธี ใช้งาน (ต่อ)

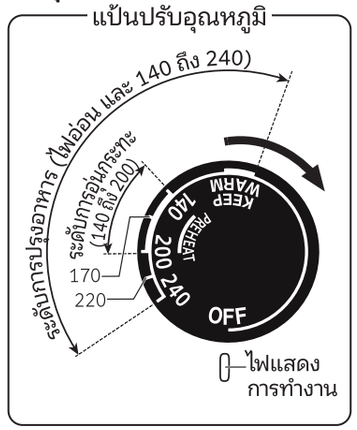
3 การอุ่นกระทะและการปรุงอาหาร

(1) หมุนแป้นปรับอุณหภูมิและปรับไฟแสดงการทำงานไปยังระดับการอุ่นที่ต้องการ (140 ถึง 200) ตามประเภทของอาหารที่จะปรุงแล้วจึงเริ่มอุ่นกระทะ

(ไฟแสดงการทำงานจะติดสว่าง กระแสไฟฟ้าจะเริ่มไหลเข้าเครื่อง)

- **ห้ามอุ่นกระทะโดยมีฝาปิดไว้**
  (อาจทำให้กระทะมีอุณหภูมิสูงเกินจนทำให้สารเคลือบฟลูออรีนบนกระทะเสียหาย)
- เมื่อทำการอุ่นกระทะ ห้ามตั้งอุณหภูมิสูงกว่าระดับการอุ่นกระทะ

คำแนะนำสำหรับระยะเวลาในการอุ่นกระทะ	ประมาณ 5 นาที



เมื่อทำแพนเค้ก...

- อุ่นกระทะอย่างน้อย 10 นาทีที่ระดับความร้อน 140 (ตำแหน่งการอุ่นกระทะ)
- เมื่อกลับด้านแพนเค้ก ให้ใช้ฝาปิดกระทะไว้เพื่อให้ผิวขนมสวยงาม

(2) หลังจากอุ่นกระทะจนครบตามเวลาที่กำหนด ให้หมุนแป้นปรับอุณหภูมิและปรับไฟแสดงการทำงานไปยังระดับการปรุงอาหารที่ต้องการ (ไฟอ่อน และ 140 ถึง 240) ตามประเภทของอาหารที่จะปรุงแล้วจึงเริ่มปรุงอาหาร

■อุณหภูมิบนหน้าปัดและตัวอย่างการปรุงอาหาร

อุ่นกระทะ	ปรุงอาหาร	ตัวอย่างการปรุงอาหาร
200	240	เนื้อย่าง สเต็ก ฯลฯ
	220	ยากิโซบะ ฯลฯ
	200	โอโคโนมิยากิ เกี๊ยวซ่า ฯลฯ
170	170	สเต็กแฮมเบิร์ก ฯลฯ
140	140	เครป แพนเค้ก ฯลฯ
—	ไฟอ่อน	อุ่นอาหาร

- อุณหภูมิของระดับการปรุงอาหารคือ อุณหภูมิโดยประมาณที่ผิวกระทะขณะไม่มีฝาปิด
- อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วจะต่างกันไปตามขนาดของอาหาร อุณหภูมิห้อง แรงดันไฟฟ้า และปัจจัยอื่น ๆ

- ให้ใช้น้ำร้อนในการนึ่งเกี๊ยวซ่า
  (หากใช้น้ำเย็นอาจทำให้กระทะเปลี่ยนรูปและชำรุดได้)
- หากน้ำจากการปรุงอาหารผสมกับน้ำมันที่มีอยู่ในกระทะ อาจทำให้น้ำมันกระเด็นได้
- ระหว่างที่ใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อาจเกิดเสียงเครื่องจักรขึ้นได้
- ไฟแสดงการทำงานอาจติดสว่างแล้วดับลงในระหว่างการอุ่นกระทะและการปรุงอาหาร กรณีนี้จะเป็นการปรับอุณหภูมิและอุปกรณ์ไม่ได้ชำรุด
- ในการใช้งานครั้งแรกอาจเกิดควันหรือกลิ่น ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติ

เมื่อมีฝาปิดในระหว่างที่ปรุงอาหาร...

อุณหภูมิที่ผิวกระทะจะสูงกว่าตอนที่เปิดฝาปิด 30 ถึง 40°C อาหารที่อบและนึ่งจะเสร็จเร็วขึ้น

- ห้ามอุ่นกระทะเปล่าโดยมีฝาปิดอยู่ (อาจทำให้กระทะมีอุณหภูมิสูงเกินจนทำให้สารเคลือบฟลูออรีนบนกระทะเสียหาย)
- วางฝาปิดให้ตรงกับที่ยึดฝา (หากไม่ตรงอาจทำให้เกิดการไหม้ ชำรุด และตัวเครื่องหลักเปลี่ยนรูปได้)

เมื่อเปิดฝาปิด...

ระวังโดนลวก

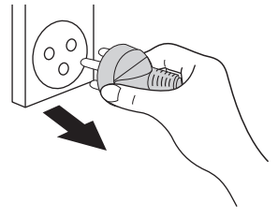
- ระหว่างที่ปรุงอาหาร ฝาปิดและที่จับฝาปิดจะร้อน
- หยดน้ำที่เกาะอยู่ใต้ฝาปิดอาจหยดลงมาได้
- ไอน้ำหรือน้ำมันอาจกระเด็นลอดออกมาจากช่องระหว่างกระทะและฝาปิด

4 หลังการใช้งาน

(1) หลังจากปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง OFF แล้ว (ไฟแสดงการทำงานดับลง) ให้ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ

(2) ใช้ผ้าหรือกระดาษนุ่ม ๆ เช็ดคราบสกปรกขณะที่กระทะอุ่น (ให้ใช้ที่คีบอาหาร ตะเกียบ หรืออุปกรณ์ที่คล้ายกัน เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดแผลไหม้)

(3) เมื่อกระทะเย็นพอแล้ว (หลังการใช้งานประมาณ 40 นาที) ให้ถอดปลั๊กปรับอุณหภูมิออก แล้วทำความสะอาดกระทะ



- ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อน (ส่วนอื่นนอกเหนือจากกรอบตัวเครื่องและแป้นปรับอุณหภูมิ) หลังการใช้งานไม่นาน (อาจเกิดแผลไหม้ได้)
- หากปลั๊กปรับอุณหภูมิยังเสียบอยู่จะไม่สามารถนำกระทะออกได้
- ห้ามใช้แรงมากเกินไป ในการเสียบปลั๊กปรับอุณหภูมิหรือนำกระทะออก (อาจทำให้ชำรุดหรือได้รับความเสียหาย)
- เมื่อจะยกชุดทำความร้อนขึ้น อย่าดึงที่ช่องเสียบปลั๊ก (อาจทำให้ชำรุดหรือได้รับความเสียหาย)

สูตรอาหาร

● โปรดระวังน้ำมันกระเด็นขณะปรุงอาหาร
● ในภาพเป็นตัวอย่างของการจัดวางอาหารให้ดูสวยงาม

หน่วยวัดที่ใช้ในสูตรอาหารเหล่านี้: • 1 ช้อนโต๊ะ = 15 มิลลิลิตร • 1 ช้อนชา = 5 มิลลิลิตร

อาหารที่ปรุงโดยใช้กระทะลึก

โอโคโนมิยากิ

ระดับการอุ่นกระทะ	200
ระดับการปรุงอาหาร	200

ส่วนผสม (สำหรับสองชิ้น)

- (A)
  - แป้ง ..... 100 กรัม
  - น้ำซุปดาชิ ..... 60 มิลลิลิตร
  - ไข่ขนาดกลาง ..... 2 ฟอง
  - เทนคาสึ (เกล็ดแป้งเทมปุระทอดกรอบ) ..... 2 ช้อนโต๊ะ
  - ขิงดองแดง (สับละเอียด) ..... 10 กรัม
  - มันมือเสือ (ขูด) ..... 100 กรัม
  - ต้นหอม (ซอย) ..... 1 ต้น
- กะหล่ำปลี ..... 200 กรัม
- กุ้ง ..... 4 ตัว
- ปลาหมึก ..... 40 กรัม
- หมูสามชั้น (หั่นเป็นชิ้นบาง) ..... 60 กรัม
- น้ำมัน ..... ตามชอบ
- ซอสโอโคโนมิยากิ ..... ตามชอบ
- สาหร่ายอาโอโนริและปลาแห้งญี่ปุ่นแบบฝอย ..... ตามชอบ

วิธีทำ

(1) ซอยกะหล่ำปลีหยาบ ๆ
(2) แกะเปลือกกุ้ง ดึงเส้นดำที่หลังออก หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ หั่นปลาหมึกและหมูสามชั้นให้เป็นชิ้นพอดีคำ
(3) ใส่ส่วนผสม (A) ลงในชาม ผสมให้เข้ากัน เติมกะหล่ำปลี กุ้ง และปลาหมึก แล้วผสมให้เข้ากัน
(4) ปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง 200 แล้วอุ่นกระทะ หลังจากผ่านไปประมาณ 5 นาที เมื่อกระทะร้อน เทน้ำมันเคลือบกระทะบาง ๆ ใส่ส่วนผสมในข้อ (3) ลงในกระทะ และวางหมูสามชั้นไว้ที่ด้านบน
(5) เมื่อแป้งด้านล่างสุก ให้พลิกกลับด้านแล้วปิดฝาปิด
(6) เมื่อทั้งสองด้านสุกดีแล้ว ให้ทาด้วยซอสโอโคโนมิยากิ แล้วโรยสาหร่ายอาโอโนริและปลาแห้งญี่ปุ่นฝอยตามต้องการ

สุกี้ยากี้แบบคันไซ

ระดับการอุ่นกระทะ	200
ระดับการปรุงอาหาร	240→200

ส่วนผสม (สำหรับสี่ที่)

- เนื้อสัน (หั่นเป็นชิ้นบาง) ..... 500 กรัม
- ไขมันวัว (หรือน้ำมัน) ..... เล็กน้อย
- เส้นบุก ..... 300 กรัม
- เห็ดเข็มทอง (ตัดรากออก) ..... 80 กรัม
- (A)
  - ผักกาดขาว (หั่นเป็นชิ้นใหญ่ ๆ) ..... 300 กรัม
  - ต้นหอม (ซอยเฉียง) ..... 1 ต้น
  - เต้าหู้ย่าง (หั่นเต๋าขนาด 4 ซม.) ..... 1 ชิ้น (200 กรัม)
  - เห็ดหอมสด (ตัดก้านออก) ..... 4 ดอก
- (B)
  - ซอสถั่วเหลือง ..... 5 ช้อนโต๊ะ
  - มิริน ..... 5 ช้อนโต๊ะ
  - น้ำตาล ..... 5 ช้อนโต๊ะ
- ผักตั้งโอ๋ (หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ) ..... 1/3 กำ
- ไข่ดิบ*ตีให้เข้ากัน ..... ตามชอบ

วิธีทำ

(1) ต้มเส้นบุกแล้วตัดให้เป็นชิ้นพอดีคำ
(2) ปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง 200 แล้วอุ่นกระทะ หลังจากผ่านไปประมาณ 5 นาที เมื่อกระทะร้อน ปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง 240 เคลือบกระทะด้วยไขมันวัว ใส่เนื้อวัวแล้วผัดสักครู่
(3) ใส่ (1) และเห็ดเข็มทอง ผัดให้เข้ากัน
(4) ปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง 200 ใส่ส่วนผสม (A) และ (B) เมื่อผักเปื่อยให้ปิดฝาปิด รอประมาณ 5 นาที
(5) เปิดฝาปิด ใส่ผักตั้งโอ๋ ทิ้งไว้ชั่วครู่ เสิร์ฟพร้อมเครื่องจิ้มเป็นไข่ดิบ*ที่ตีไว้

*** คำเตือนเมื่อรับประทานไข่ดิบ :**
กรุณาเลือกทานไข่อนามัยปลอดสาร ที่ได้ผ่านกระบวนการอย่างถูกต้อง และได้รับการรับรองว่าสามารถทานแบบดิบได้เท่านั้น มิฉะนั้นอาจมีความเสี่ยงที่จากการรับประทานไข่ดิบที่ไม่สะอาด

พาสต้าครีมเมนไทโกะ

ระดับการอุ่นกระทะ	——
ระดับการปรุงอาหาร	240

ส่วนผสม (สำหรับสี่ที่)

- สปาเก็ตตี้ ..... 400 กรัม (หนา 1.6 มม. ที่ระบุเฉลาในการต้ม 7 นาที)
- (A)
  - น้ำ ..... 900 มิลลิลิตร
  - เห็ด (หั่นเป็นชิ้นบาง) ..... 8 ดอก
  - หอมหัวใหญ่ (หั่นเป็นชิ้นบาง) ..... 1/2 หัว
  - น้ำมันมะกอก ..... 1 ช้อนโต๊ะ
  - เกลือ ..... 1 ช้อนชา
  - พริกไทย ..... เล็กน้อย
- (B)
  - นม ..... 100 มิลลิลิตร
  - เมนไทโกะ (ลอกเยื่อหุ้มออก) ..... 100 กรัม
- เนย ..... 10 กรัม
- ครีมสด ..... 100 มิลลิลิตร
- ใบงา (ซอย) ..... ตามชอบ
- สาหร่ายฉีก ..... ตามชอบ

วิธีทำ

(1) นำส่วนผสม (A) ใส่ลงในกระทะและปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง 240
(2) เมื่อน้ำเดือด ใส่สปาเก็ตตี้ลงไปโดยไม่ต้องหักเส้น ต้มประมาณ 7 นาที
(3) ใส่ส่วนผสม (B) คนให้เข้ากันจนกระทั่งส่วนผสมข้นขึ้น
(4) ใส่เนยแล้วพลิกกลับไปมาเพื่อให้ส่วนผสมเคลือบเส้นสปาเก็ตตี้
(5) ปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง OFF ใส่ครีมสด คนให้เข้ากัน
(6) แต่งด้วยใบชิโสะและสาหร่ายฉีกตามต้องการ

◆สูตรอาหารนี้ไม่ต้องอุ่นกระทะ

อาหารที่ปรุงโดยใช้กระทะลึกหรือกระทะย่าง

สเต็ก

ระดับการอุ่นกระทะ	200
ระดับการปรุงอาหาร	240

ส่วนผสม (สำหรับสี่ที่)

- เนื้อสันนอก (หรือเนื้อสันใน) ..... 4 ชิ้น
- กระเทียม (หั่นเป็นชิ้นบาง) ..... 4 กลีบ
- เกลือและพริกไทย ..... เล็กน้อย
- น้ำมัน ..... ตามชอบ

ผักเคียง
แครอท มันฝรั่ง และถั่วแขก ..... ตามชอบ
(หรือใช้บรอกโคลี กะหล่ำดอก ฯลฯ ได้ตามต้องการ)

วิธีทำ

(1) ต้มแครอท มันฝรั่ง ถั่วแขก แล้วพักไว้
(2) ปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง 200 แล้วอุ่นกระทะ หลังจากผ่านไปประมาณ 5 นาที เมื่อกระทะร้อน ปรับไฟแสดงการทำงานไปที่ตำแหน่ง 240 ใช้น้ำมันปรุงอาหารเล็กน้อยทาเคลือบผิวกระทะที่เป็นร่อง ผัดกระเทียมให้หอม แล้วตักกระเทียมใส่จาน
(3) ปรุงรสเนื้อด้วยเกลือ พริกไทย แล้ววางเนื้อลงบนผิวกระทะที่เป็นร่อง จากนั้นจึงปิดฝาปิด
(4) เมื่อสเต็กสุกจนถึงระดับที่ต้องการ นำเนื้อออกมาวางบนจานที่อุ่นไว้แล้ว เสิร์ฟพร้อมแครอท มันฝรั่ง และถั่วแขกต้ม (แต่งด้วยกระเทียมตามต้องการ)

◆โปรดระวังน้ำมันกระเด็นขณะเปิดฝาปิด

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ต้องทำความสะอาดกระทะทุกครั้งหลังใช้งาน
หากปล่อยกระทะสกปรกทิ้งไว้ จะทำให้เกิดคราบไหม้และทำความสะอาดยาก
โปรดรอให้ชิ้นส่วนอื่นที่ไม่ใช่กระทะเย็นลงจนพอจะทำความสะอาดได้

- ห้ามล้างชุดทำความร้อนและปลั๊กปรับอุณหภูมิเด็ดขาด (อาจทำให้ชำรุดได้)
- ห้ามใช้สารหรืออุปกรณ์ต่อไปนี้:
  - สารซักฟอกอื่นที่ไม่ใช่น้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อนสำหรับห้องครัว เช่น ทินเนอร์และสารฟอกขาว (อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสี แตกร้าว เสื่อมสภาพ หรือสึกกร่อนได้)
  - ผงขัด แปรงไนลอน แปรงขัด อุปกรณ์ใด ๆ ที่ทำจากโลหะ แผ่นเช็ดทำความสะอาด ฟองน้ำไนลอนแบบแข็ง และน้ำยาทำความสะอาดที่ใส่สารขัดถู (อาจทำให้พื้นผิวชำรุดเสียหายได้)
- หากใช้ผ้าชุบน้ำยา อย่าขัดถูแรงเกินไปหรือทิ้งไว้บนผลิตภัณฑ์เป็นเวลานาน เนื่องจากพื้นผิวของผลิตภัณฑ์อาจเสียหายหรือเกิดปฏิกิริยาทางเคมี
- ห้ามใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน (อาจทำให้เกิดรอยขูดขีด เปลี่ยนรูป และเปลี่ยนสีได้)
- หากจะล้างกรอบตัวเครื่อง ต้องถอดชุดทำความร้อนออกก่อน (หากไม่ถอดออกอาจทำให้ชุดทำความร้อนชำรุดได้)
- ห้ามปล่อยให้กระทะสกปรกหรือนำกระทะที่ยังไม่ได้ทำความสะอาดมาใช้งาน คราบสกปรกสะสมอาจทำความสะอาดยากและอาจเกิดคราบไหม้ขึ้น รวมทั้งยังอาจทำให้ชำรุดหรือเกิดการลุกไหม้ได้
- ต้องทำความสะอาดกระทะหลังจากปรุงอาหารด้วยส่วนผสมที่มีฤทธิ์เป็นกรด (น้ำส้มสายชู) หรือมีรสเค็ม (ซอส ซอสถั่วเหลือง เกลือ) (หากไม่ทำความสะอาดอาจทำให้เกิดการสึกกร่อนได้)
- ห้ามปล่อยให้ฝาปิดสกปรก (อาจทำให้เปลี่ยนสีได้)

กรอบตัวเครื่อง / ฝาปิด

(1)ทำความสะอาดโดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อนสำหรับห้องครัว
(2) หลังจากล้างน้ำแล้ว ให้เช็ดด้วยผ้าแห้งนุ่ม ๆ

คราบสกปรกที่ติดอยู่บนพื้นผิว...
แช่ไว้ในน้ำอุ่นสักครู่ แล้วทำความสะอาดตามขั้นตอนที่ (1) และ (2)

กระทะลึก / กระทะย่าง

(1) ใช้ผ้าหรือกระดาษนุ่ม ๆ เช็ดคราบสกปรกขณะที่กระทะอุ่น
(ใช้ที่คีบอาหาร ตะเกียบ หรืออุปกรณ์ที่คล้ายกันเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดแผลไหม้)
(2)นำกระทะออกจากตัวเครื่องหลักแช่กระทะในน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อนสำหรับห้องครัวสักครู่ แล้วทำความสะอาดด้วยฟองน้ำ
(3) หลังจากล้างน้ำแล้ว ให้เช็ดด้วยผ้าแห้งนุ่ม ๆ

หากคราบสกปรกที่ติดแน่นมากหรือกระทะเย็นแล้ว...
(1) ใส่น้ำร้อนลงไป ในกระทะที่เย็นแล้ว (จนท่วมพื้นผิวกระทะทั้งหมด) เปิดไฟ เมื่อน้ำเดือด ให้ใช้อุปกรณ์ที่มีปลายนิ่ม เช่น ตะหลิวพลาสติก ขูดคราบสกปรกออก
(2) เมื่อกระทะเย็นลง เทน้ำออก แล้วทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อนสำหรับห้องครัว
(3) หลังจากล้างน้ำแล้ว ให้เช็ดด้วยผ้าแห้งนุ่ม ๆ

- หลังจากล้างกระทะแล้ว เช็ดด้วยผ้าแห้งนุ่ม ๆ ก่อนวางกลับลงบนเตาและอุ่นจนแห้ง (หลังจากอุ่นกระทะจนแห้ง โปรดระวังเนื่องจากผลิตภัณฑ์จะร้อน)
- ห้ามทำให้กระทะที่ร้อนอยู่เย็นลงอย่างรวดเร็วด้วยการแช่ลงในน้ำ ฯลฯ (อาจทำให้กระทะเปลี่ยนรูปและเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้)

ชุดทำความร้อน (แผ่นกันความร้อนและแผ่นปิดเซ็นเซอร์กระทะ)

(1) ใช้ผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อนสำหรับห้องครัวเช็ดคราบสกปรกออก
(2) เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ
(3) เช็ดด้วยผ้าแห้งนุ่ม ๆ

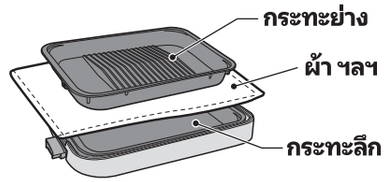
ห้ามใช้น้ำล้างแผ่นกันความร้อน (ไม่ใช้น้ำล้างอุปกรณ์จนทั่ว)
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้ฝอยขัดหม้อ ฯลฯ (อาจทำให้ขึ้นสนิมและเปลี่ยนสีได้)
ถ้าพื้นผิวขึ้นสนิมหรือเปลี่ยนสี อุปกรณ์จะสูญเสียความสามารถในการกันความร้อนทำให้กรอบตัวเครื่องเปลี่ยนรูปหรือทำให้โต๊ะหรือพื้นผิวอื่นที่ใช้วางตัวเครื่องหลักมีอุณหภูมิสูงขึ้น

ชุดทำความร้อน (ตัวทำความร้อนและช่องเสียบปลั๊ก) / ปลั๊กปรับอุณหภูมิ

เช็ดด้วยผ้าแห้งนุ่ม ๆ

การเก็บรักษา

วางกระทะซ้อนกันตามภาพด้านขวาโดยใช้วัสดุนุ่ม ๆ เช่น ผ้า วางรองระหว่างกระทะแต่ละใบ
(หากไม่รองผ้าอาจทำให้พื้นผิวกระทะมีรอยขูดขีด)
- ระวังกระทะหลุดมือตกพื้น



การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด

โปรดตรวจสอบวิธีการแก้ไขตามด้านล่างนี้ ก่อนติดต่อสอบถามมาที่ศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เสียบปลั๊กปรับอุณหภูมิไม่เข้า	ติดตั้งชุดทำความร้อน/กระทะถูกต้องแล้วหรือไม่	โปรดติดตั้งให้ถูกต้อง
กระทะไม่ร้อน (ไม่ทำงาน)	เสียบปลั๊กแน่นดีแล้วหรือไม่	เสียบปลั๊กให้แน่น
		เสียบปลั๊กปรับอุณหภูมิเข้าไปจนสุดจนกระทั่งมองเห็นเครื่องหมายครึ่งวงกลมสีขาวบนปุ่มปลด (2 จุด ด้านละหนึ่งจุด) อย่างชัดเจน (ดูหน้า 5)
อาหารติดกระทะ	อุ่นกระทะนานพอหรือไม่	โปรดอุ่นกระทะให้นานพอก่อนที่จะเริ่มปรุงอาหาร (ดูหน้า 6)
อาหารไหม้เกรียม	กระทะสะอาดหรือไม่	ทำความสะอาดกระทะ (ดูหน้า 10)
ไม่สามารถถอดกระทะออกจากชุดทำความร้อนได้	เสียบปลั๊กปรับอุณหภูมิเอาไว้หรือไม่	ถอดปลั๊กปรับอุณหภูมิออก
ปลั๊กปรับอุณหภูมิร้อนขึ้น	ปลั๊กปรับอุณหภูมิอาจร้อนขึ้นในระหว่างที่ปรุงอาหารแต่ไม่ใช่อาการผิดปกติ	

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น	**EA-KFQ20T**
แหล่งจ่ายไฟ	กระแสสลับ 220V 50Hz
กำลังไฟที่ใช้	1189 W
ความยาวสายไฟ	2.5 ม.
ขนาดภายนอก (ซม. โดยประมาณ)	48 (กว้าง) × 33 (ลึก) × 14 (สูง)
น้ำหนัก	ประมาณ 5.5 กก.
ระดับการปรับอุณหภูมิ	ไฟอ่อน จนถึง 240°C

- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในประเทศหรือภูมิภาคที่ใช้แรงดันไฟฟ้าหรือความถี่กำลังไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟที่แตกต่างออกไป
- ขนาดภายนอกจะวัดขณะที่มีกระทะลึกและฝาปิด

IMPORTANT SAFEGUARDS

Be sure to follow these instructions.

These WARNINGS and CAUTIONS are intended to prevent property damage or personal injury to you and others.

■The degree of danger or damage by the misuse of this product is indicated as follows:

⚠ **WARNING** Indicates risk of serious injury or death.	⚠ **CAUTION** Indicates risk of injury, household or property damage if mishandled.

■Prohibited or required actions are indicated as follows:

⃠ Indicates a prohibited operation.	❗ Indicates a requirement or instruction that must be followed.

⚠ WARNING

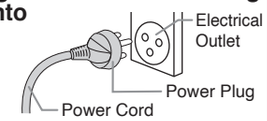
Do not modify the product. Only a repair technician may disassemble or repair this product.
Attempting to do so may cause fire, electric shock or injury. Make any repair inquiries to the store you purchased the product or Zojirushi's specified service center.

Do not plug or unplug the Power Plug if your hands are wet.
Doing so may cause electric shock or injury.

Do not immerse Heater Set in water or splash with water.
Doing so may cause short circuit or electric shock.

Do not immerse the Receptacle or the Temperature Control Plug in liquid, or allow liquid to get on these parts.
Doing so may cause short circuit or electric shock.

Do not use the product if the Power Cord or Power Plug is damaged or if the Power Plug is loosely inserted into the electrical outlet.
Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.



Do not use a power source other than 220 V AC.
Use of any other power supply voltage may cause fire or electric shock.

Do not allow pins or other metal pieces or debris to stick to the Temperature Control Plug.
Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.

Do not lick the Temperature Control Plug. Be especially careful that infants do not accidentally lick it.
Doing so may cause electric shock or injury.

Do not allow children to use the product unsupervised. Keep it out of the reach of infants.
Children and infants are at risk of burns, electric shock or injury. Be especially careful they do not burn themselves on the edge of the plate.

Do not use for deep frying.
Doing so may cause fire.

Do not damage the Power Cord.
Do not bend, pull, twist, fold, or attempt to modify the Power Cord. Do not place it on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects. A damaged Power Cord can cause fire or electric shock.

Insert the Power Plug completely and securely into the electrical outlet.
A loosely inserted Power Plug may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.

Use only an electrical outlet rated at 10 amperes minimum, and do not plug other devices into the same outlet.
Plugging other devices into the same outlet may cause the electrical outlet to overheat, resulting in fire.

Stop using immediately if you notice any of the following symptoms indicating malfunction or breakdown.
Continued use of the product may cause smoke, fire, electric shock or injury.
<Examples of malfunctions or breakdowns>
- The Power Plug or Power Cord has become very hot.
- The Power Cord is deeply damaged or deformed.
- The electricity turns on and off when the Power Cord is touched or moved.
- There is a burning smell.
- You feel a tingle or slight electrical shock.
- The Operation Light does not turn on even if the Temperature Control Dial is set to a position other than OFF when the product is cool enough.
- The Operation Light does not turn off even if the Temperature Control Dial is set to OFF. etc.

If any of the above occurs, unplug the product immediately and return to the store where you purchased it or Zojirushi's specified service center for check-ups and/or repairs.

This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.

The illustrations used in these Operating Instructions may vary from the actual product you have purchased.

⚠ CAUTION

Do not touch hot surfaces (surfaces other than the Main Body Guard and Temperature Control Dial) during use or for a while after use.
Touching hot surfaces may cause burns.

Do not use the product on unstable or heat-sensitive surfaces, near fire, near flammable materials, or in slippery locations.
Doing so may cause injury or fire.

Do not directly heat canned or bottled foods.
The can or bottle may burst or become red hot, causing burns or injury.

Do not use the product near walls or furniture.
Steam or heat can damage walls and furniture, causing discoloration and deformation.

Do not use a Temperature Control Plug other than the one provided.

Do not use the Temperature Control Plug for other equipment.
Doing so may cause malfunction or fire.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Unplug the Power Plug from the electrical outlet when the product is not in use.
Leaving the Power Plug in an electrical outlet may cause burns or injury or cause the insulation to become damaged, resulting in electric shock, short circuit or fire.

During preheating and cooking, move small animals such as small birds that are sensitive to smoke and odors to another room and open a window or turn on an exhaust fan.

Always unplug the product by holding the Power Plug, not by pulling the Power Cord.
Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.

Allow the product to cool down before cleaning.
Touching hot surfaces may cause burns.
(See p. 17 and 20 for cleaning and maintenance of the plate)

If the Power Cord is damaged, it must be replaced with an appropriate cord or assembly made available by the manufacturer or authorized distributor (chargeable).

IMPORTANT

This product is intended for household use and similar applications listed below:
- Staff (employee) kitchen areas in shops, offices and other working environments.

*This product is not intended for use by many unspecified people for a long period of time.

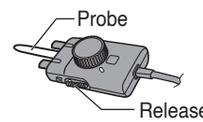
This product must not be used in the following areas:
- Farmhouses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

Fluorine coating on the plate (for preventing damage to the coating and prolonging its life)

- **Do not use a metal spatula with sharp tips or corners.**
- Do not scrape strongly with the tip or corner of a spatula.
- Do not scrape with a knife, fork, or other sharp blade.
- Do not use a metal spatula.
- Do not heat with the Lid on or heat for a long period of time.
- Do not put the plate on an open flame.
- **Clean the plate after each use and do not leave the plate dirty. (See p. 20)**

The fluorine coating on the plate will wear off with use.	● The color may become uneven or peel off, but this does not affect the performance or safety. There is no effect (harm) to the human body, and it can be used for cooking without any problem. ● If you are concerned about the fluorine coating peeling off or if the plate is deformed, you can purchase a new one.

Temperature Control Plug



- After use, remove the plug from the Heater Set.
- Never disassemble it.
- If oil stains adhere to the Release Buttons, wipe them off after use.
- Wipe off any soil or dust on the Probe, Receptacle, Power Plug before use.
- **Do not handle the product roughly, such as applying impacts.** (Doing so may cause malfunction and damage.)

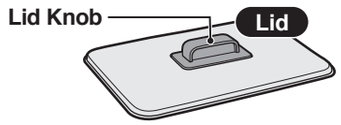
Handling and cleaning

- Do not use this product for anything other than baking, steaming, or cooking as listed in the Recipes.
- Do not place the product on an open flame (gas stove, etc.), electric heater, induction cooktop, or induction cooking heater, etc. (Doing so may cause fire or malfunction.)
- Do not use on any object that may block the Air Holes on the back side of the Main Body Guard, such as newspaper, etc. Also, do not use it on carpets, cushions, tatami mats, vinyl sheets, glass tables, or other heat-sensitive surfaces. (Doing so may cause fire, scorching of the surface, damage, deformation, etc.)

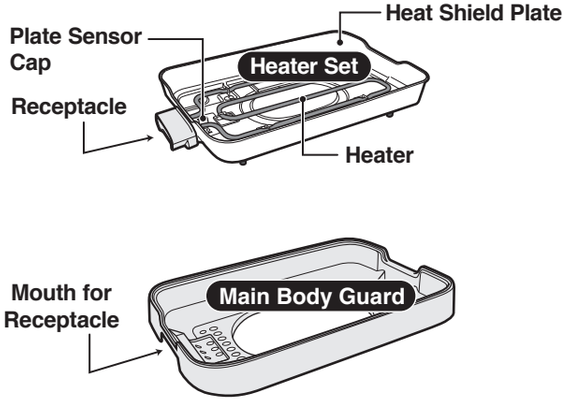
PARTS NAMES

●A metal spatula is not included with this product.

Lid and Lid Knob become hot during cooking.
Use oven mitts or similar tools when removing the Lid.

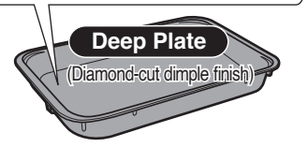


Main body

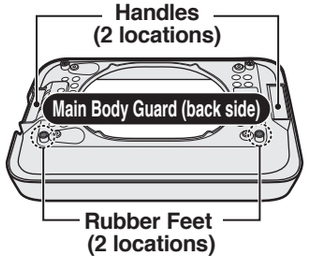


Do not handle the plate roughly, such as hitting or dropping it.

When making pancakes, etc., the diamond-cut dimple finish will appear on the surface.

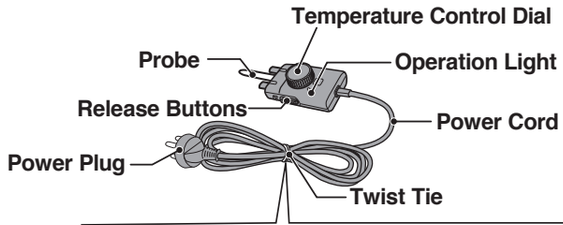


The plate removes excess fat so that tastier Yakiniku, steaks, etc. can be cooked.



●Do not remove the Rubber Feet from the feet.

Temperature Control Plug



●Please remove the Twist Tie holding the Power Cord before use.
●Do not use the Power Cord bundled up.
(Doing so may cause the Power Cord to become excessively hot, resulting in malfunction.)

REPLACEMENT PARTS

●Replacement parts may be available for an additional charge. Please replace damaged parts only with new parts.
●When replacing parts, please record the model number and part name beforehand. Then contact the retail store where you purchased the product or Zojirushi's specified service center.

Part Name	Part Number
Deep Plate	BX200002G-00
Grilling Plate	BX200003G-00

HOW TO USE

●This product is a cooking utensil for baking, steaming, and cooking as described in the Recipes. Do not use this product for any other purpose.
●Before use, wipe the Lid and plates clean with a soft dry cloth.

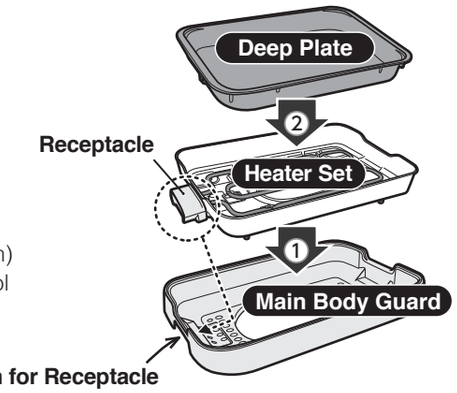
1 Preparation

(1) Attach the Heater Set to the Main Body Guard.

●Attach the Receptacle of the Heater Set to the Mouth for Receptacle on the Main Body Guard.

(2) Attach the Deep Plate (or Grilling Plate) to (1).

●Please be sure to install the parts in the correct order. (Incorrect installation may cause fire, burns, and malfunction)
●If the plate is not attached securely, the Temperature Control Plug cannot be inserted.



2 Inserting the Temperature Control Plug

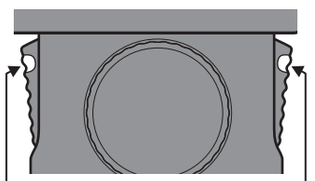
Before inserting the Power Plug, make sure that the OFF position is aligned with the Operation Light.

(1) Insert the Probe of the Temperature Control Plug completely and securely.

(2) Insert the Power Plug into an electrical outlet.

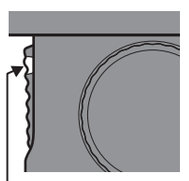
●Insert the Temperature Control Plug completely and securely **so that the white semicircular markings on the Release Buttons (2 places, one on each side) are both completely visible.** If the plug is not inserted fully, the plate may not warm up. Additionally, abnormal heat generation from the Temperature Control Plug may cause accidents or malfunctions.

O Properly inserted

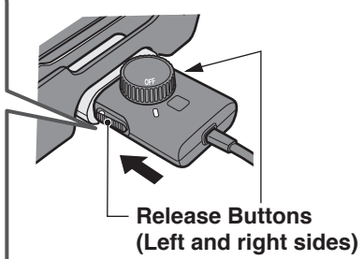


The markings on the left and right sides are completely visible

✕ Improperly inserted



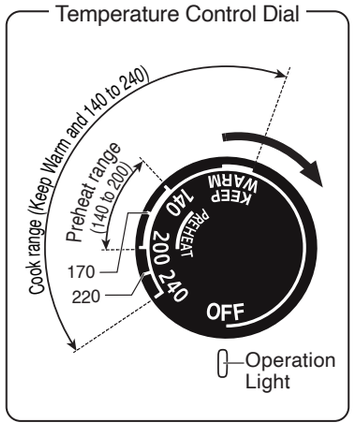
Markings are hidden



●When removing the Temperature Control Plug, pull it out while holding the Release Buttons on the left and right sides.

3 Preheating and cooking

(1) Turn the Temperature Control Dial and align the designed Preheat range (140 to 200) to the Operation Light according to the food to be cooked and start preheating the plate.
(The Operation Light will turn on and power will start to flow.)



- **Do not preheat with the Lid on.**
  (Doing so may cause the plate temperature to rise too high and damage the fluorine coating.)
- When preheating, do not set the temperature higher than the Preheat range.

Guideline for preheating time	Approx. 5 min

When making pancakes...
- Preheat at least 10 minutes at 140 (Preheat position).
- When cooking the back side of pancakes, cover the plate with the Lid for a nice finish.

(2) After the preheating time is over, turn the Temperature Control Dial and adjust the desired Cook range (Keep Warm and 140 to 240) to the Operation Light according to the food to be cooked and start cooking.

■ Temperatures on the dial and cooking examples

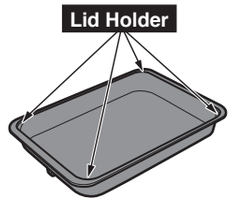
Preheat range	Cook range	Cooking example
200	240	Yakiniku, Steak, etc.
	220	Fried noodles, etc.
	200	Okonomiyaki, Chinese dumpling, etc.
170	170	Hamburger steak, etc.
140	140	Crepes, Pancakes, etc.
—	Keep Warm	Keeping food warm

- The temperatures in the Cook range is the approximate surface temperature of the plate when the Lid is off.
- The finished food will vary depending on the size of the food, room temperature, voltage, and other factors.

- Use hot water for steaming Chinese dumpling.
  (Using cold water may deform the plate and cause it to malfunction.)
- If water from cooked food mixes with the oil that has accumulated on the plate, it may cause oil splatter.
- This product may make a squeaking sound during use.
- The Operation Light may turn on and off during preheating and cooking. This is due to temperature control and is not a malfunction.
- Smoke or odors may occur when using the product for the first time, but this is not abnormal.

When the Lid is on while cooking...

The surface temperature of the plate will be 30 to 40°C higher than when the Lid is off.
Baked and steamed dishes will be cooked faster.

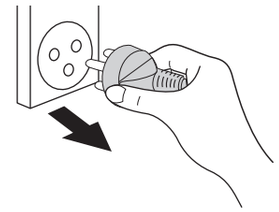


- Do not heating an empty pan with the Lid on. (Doing so may cause the plate temperature to rise too high and damage the fluorine coating.)
- Place the Lid correctly on the Lid Holder. (Failure to do so may cause burns, malfunctions and deformation of the main body.)

When opening the Lid...

Be careful not to burn yourself.
- Lid and Lid Knob become hot during cooking.
- Water droplets adhering to the back of the Lid may drip off.
- Steam or oil may splash from between the plate and the Lid.

4 After use



(1) After aligning the OFF position to the Operation Light (Operation Light turns off), unplug the Power Plug from the electrical outlet.

(2) While the plate is warm, wipe off any dirtiness with a soft paper or cloth. (To avoid burns, use tongs, chopsticks or a similar tool.)

(3) After the plate has cooled down sufficiently (about 40 minutes after use), remove the Temperature Control Plug and clean the plate.

- Do not touch hot surfaces (surfaces other than the Main Body Guard and Temperature Control Dial) for a while after use. (Risk of burns)
- The plate cannot be removed with the Temperature Control Plug inserted.
- Do not forcibly insert the Temperature Control Plug or remove the plate. (Doing so may cause malfunction and damage.)
- Do not hold the Heater Set by the Receptacle only. (Doing so may cause malfunction and damage.)

RECIPES

- Take extra care while cooking as oil may splatter.
- The photos show examples of how you can arrange the food.

The measurements used in these Recipes:
- 1 Tbsp. = 15mL
- 1 tsp. = 5mL

USING A DEEP PLATE

Okonomiyaki

Preheat range	200
Cook range	200

Ingredients (For two pieces)

- (A)
  - Flour ····· 100 g
  - Dashi stock ····· 60 mL
  - Eggs ····· 2 medium sized eggs
  - Tenkasu (tempura scraps) ····· 2 Tbsp.
  - Red ginger (finely chopped) ····· 10 g
  - Yam (grated) ····· 100 g
  - Green spring onion (cut into small pieces) ··· 1
- Cabbage ····· 200 g
- Shrimp ····· 4
- Squid ····· 40 g
- Pork belly (thinly sliced) ····· 60 g
- Salad oil ····· To taste
- Okonomiyaki sauce ····· To taste
- Aonori and dried bonito flakes ····· To taste

How to cook

(1) Roughly chop cabbage.
(2) Peel and devein the shrimp, and cut into bite-sized pieces. Cut squid and pork belly into bite-sized pieces.
(3) Put the ingredients (A) in a bowl and mix well. Then add cabbage, shrimp and squid and mix together.
(4) Align the 200 position to the Operation Light and preheat the plate. After about 5 minutes, when the plate is hot, add a thin layer of salad oil, place (3) on the plate, and add pork belly on top.
(5) When the bottom is cooked, flip it over and cover with the Lid.
(6) When both sides are cooked, brush with Okonomiyaki sauce and sprinkle with Aonori and dried bonito flakes, if desired.

Kansai-style Sukiyaki

Preheat range	200
Cook range	240→200

Ingredients (Four servings)

- Beef loin (thinly sliced) ····· 500 g
- Beef fat (or salad oil) ····· A little
- Konjac noodles ····· 300 g
- Enokitake mushroom (root removed) ····· 80 g
- (A)
  - Chinese cabbage (cut into chunks) ···· 300 g
  - Green onion (sliced diagonally) ····· 1
  - Grilled tofu (cut into 4 cm cubes) ····· 1 piece (200 g)
  - Fresh shiitake mushrooms (stems removed) ····· 4
- (B)
  - Soy sauce ····· 5 Tbsp.
  - Mirin ····· 5 Tbsp.
  - Sugar ····· 5 Tbsp.
- Garland chrysanthemum (cut into bite-sized pieces) ····· 1/3 bunch
- Beaten egg ····· To taste

How to cook

(1) Boil konjac noodles and cut into bite-sized pieces.
(2) Align the 200 position to the Operation Light and preheat the plate. After about 5 minutes, when the plate is hot, align the 240 position to the Operation Light, brush the plate with beef fat, add beef and stir-fry lightly.
(3) Add (1) and Enokitake mushrooms and stir-fry.
(4) Align the 200 position to the Operation Light, add (A) and (B), and when the vegetables are wilted, cover with the Lid and cook for about 5 minutes.
(5) Remove the Lid, add the garland chrysanthemum and cook briefly. Serve with beaten egg as a dip.

CONSUMER ADVISORY :
To consuming raw eggs, please choose pasteurized eggs. Consuming unpasteurized raw eggs may increase risk of foodborne illness especially if you have certain medical conditions.

Mentaiko thick cream pasta

Preheat range	—
Cook range	240

Ingredients (Four servings)

- Spaghetti (1.6 mm thick, with package cook time of 7 minutes) ····· 400 g
- (A)
  - Water ····· 900 mL
  - Mushrooms (thinly sliced) ····· 8
  - Onion (thinly sliced) ····· 1/2
  - Olive oil ····· 1 Tbsp.
  - Salt ····· 1 tsp.
  - Pepper ····· A little
- (B)
  - Milk ····· 100 mL
  - Mentaiko (thin skin removed) ····· 100 g
- Butter ····· 10 g
- Fresh cream ····· 100 mL
- Shiso leaves (chopped) ····· To taste
- Shredded Nori ····· To taste

How to cook

(1) Put (A) in the plate and align the 240 position to the Operation Light.
(2) When the water comes to a boil, add the spaghetti without breaking it and boil it for about 7 minutes.
(3) Add (B) and mix well until thickened.
(4) Add butter and toss to coat the spaghetti.
(5) Align the OFF position to the Operation Light and add the fresh cream and mix well.
(6) Garnish with Shiso leaves and shredded Nori if desired.

◆This recipe does not require preheating.

USING A DEEP PLATE OR GRILLING PLATE

Steak

Preheat range	200
Cook range	240

Ingredients (Four servings)

- Sirloin (or fillet) ····· 4
- Garlic (thinly sliced) ····· 4 cloves
- Salt and pepper ····· A little
- Salad oil ····· To taste

Side vegetables
Carrots, potatoes, and green beans ··· To taste
(Or use broccoli, cauliflower, etc., as desired)

How to cook

(1) Boil the carrots, potatoes, and green beans and set aside.
(2) Align the 200 position to the Operation Light and preheat the plate. After about 5 minutes, when the plate is hot, align the 240 position to the Operation Light, cover the fluted-surface of the Plate with a little cooking oil, cook the garlic until aromatic, then remove the garlic to a dish.
(3) Just before cooking the meat, season it with salt and pepper, then put it on the fluted-surface of the Plate and put on the Lid.
(4) Cook the meat to the desired doneness, remove to warmed dishes, and serve with the boiled carrots, potatoes, and green beans. (Garnish with the fried garlic if desired.)

◆Take extra care to remove the Lid while cooking as oil may splatter.

CLEANING AND MAINTENANCE

Be sure to clean the product after each use.
If the plate is left dirty, it will burn and be difficult to remove.
Please wait until the product has cooled down enough before cleaning the parts other than the plate.

- ●Never wash the Heater Set and Temperature Control Plug. (Doing so may cause malfunction.)
- ●Do not use the following:
  - ●Detergents other than mild kitchen detergent, such as thinner and bleach. (Doing so may cause discoloration, cracks, degradation or corrosion.)
  - ●Polishing powder, nylon brushes, scrub brushes, anything made with metal, eraser pads, hard nylon sponges and abrasive cleaners. (Doing so may damage the surface.)
- ●When using chemically treated cloths, do not rub too hard or leave them on the product for a long time as the surface of the product may become damaged, or chemical reactions may occur.
- ●Do not use a dishwasher or dish-dryer. (Doing so may causes scratches, deformation, and discoloration.)
- ●When washing the Main Body Guard, be sure to remove the Heater Set. (Doing so may cause malfunction.)
- ●Do not leave the plate dirty or use it while it is still dirty. It may become difficult to remove deposits and may scorch. Doing so may also cause malfunction or fire.
- ●Be sure to clean the plate after using acidic (vinegar) or salty (sauce, soy sauce, salt) ingredients. (Not doing so may cause corrosion.)
- ●Do not leave the Lid while it is dirty. (Doing so may cause discoloration.)

Main Body Guard / Lid

(1) Wash with a sponge moistened with diluted mild kitchen detergent.

(2) After washing with water, wipe with a soft dry cloth.

When dirtiness sticks to the surface...

After soaking in lukewarm water for a short time, follow steps (1) and (2) for cleaning.

Deep Plate / Grilling Plate

(1) While the plate is warm, wipe off any dirtiness with a soft paper or cloth.
(Use tongs, chopsticks or a similar tool to avoid the risk of burns.)

(2) Remove the plate from the Main Body, soak it in warm water and mild kitchen detergent for a short time, and wash it with a sponge.

(3) After washing with water, wipe with a soft dry cloth.

If the dirtiness is too stuck on or the plate is cold...

(1) Fill the cooled plate with hot water (so that the entire surface is covered), turn on the power, and when the water boils, scrape off the dirtiness with a soft-tipped tool such as a plastic spatula.
(2) Cool the plate, discard the water, and wash with a sponge moistened with mild kitchen detergent.
(3) After washing with water, wipe with a soft dry cloth.

- ●After washing the plate, wipe it with a soft dry cloth before turning it on and heat drying it. (After heat drying, be careful as the product is hot.)
- ●Do not cool the plate suddenly by placing it in water, etc. while it is still hot. (Doing so may deform the plate and cause malfunction.)

Heater Set (Heat Shield Plate and Plate Sensor Cap)

(1) Wipe off dirtiness with a cloth moistened with mild kitchen detergent.

(2) Wipe with a cloth moistened with water and wrung tightly.

(3) Wipe with a soft dry cloth.

Do not wash the Heat Shield Plate with water (no thorough washing).

Do not use a metal scrubber, etc. to clean it. (Doing so may cause rusting and discoloration.)
If the surface rusts or discolors, the heat shielding will lose its effectiveness, causing deformation of the Main Body Guard or raising the temperature of the table or other surface on which the Main Body is placed.

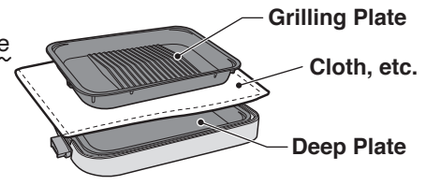
Heater Set (Heater and Receptacle) / Temperature Control Plug

Wipe with a soft dry cloth.

Storage

When stacking plates, stack them in the order shown in the figure on the right, with a soft material such as a cloth between them.
(Failure to do so may cause scratches on the surface of the plates.)

- ●Be careful not to drop plates when carrying them.



TROUBLESHOOTING GUIDE

Please check the following points before calling for service.

Problems	Cause	Remedy
Temperature Control Plug does not insert	Is the Heater Set/plate installed correctly?	Please install correctly.
Plate does not warm up (does not turn on)	Is the plug securely inserted?	Insert the plug securely.
		Insert the Temperature Control Plug completely and securely so that the white semicircular markings on the Release Buttons (2 places, one on each side) are both completely visible. (See p. 15)
Difficulty cooking food	Are you preheating sufficiently?	Please preheat sufficiently before you start cooking. (See p. 16)
Cooked food is badly burned	Is the plate clean?	Clean the plate. (See p. 20)
Plate cannot be removed from the Heater Set	Is the Temperature Control Plug still inserted?	Remove the Temperature Control Plug.
Temperature Control Plug gets hot	The Temperature Control Plug may become hot during cooking, but this is not abnormal.	

SPECIFICATIONS

Model No.	EA-KFQ20T
Rating	AC 220 V 50 Hz
Electric Consumption	1189 W
Length of the Power Cord	2.5 m
External Dimensions (approx. cm)	48 (W) × 33 (D) × 14 (H)
Weight	Approx. 5.5 kg
Temperature control range	Keep Warm to 240°C

- ●This product is not suitable for use in countries or regions with different power supply voltages or frequencies.
- ●External dimensions are those of the product with the Deep Plate and Lid in place.