

# 保証書

## ホットプレート 保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	EA-BA25/BS35		修理メモ
●お名前	☎		
●ご住所 〒			
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車載、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
  - (ト) 消耗部品の交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

# ZOJIRUSHI

家庭用

## ホットプレート やきやき

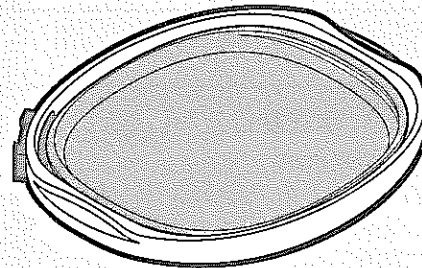
型名 EA-BA25/BS35 型

取扱説明書  
お料理ノート

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。この「取扱説明書・お料理ノート」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

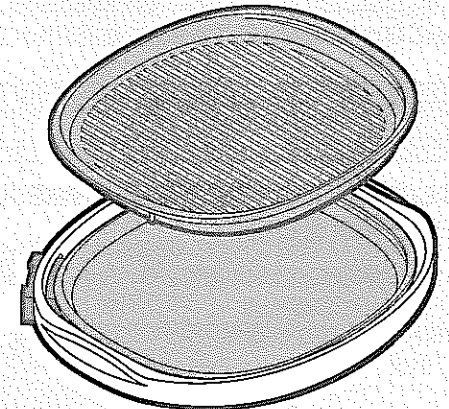
保証書つき

EA-BA25 型



1枚プレート (平面プレート)

EA-BS35 型



2枚プレート (平面プレート・焼肉プレート)

### もくじ

安全上のご注意	1~3	「故障かな?」と思ったときは	9
各部のなまえ	4	仕様	10
正しい使い方	5~6	アフターサービス	10
お料理ノート	7~8	お客様ご相談窓口	10
お手入れ	9	保証書	裏表紙

### 愛情点検

## 長年ご使用のホットプレートの点検を!



ご  
あ  
り  
ま  
せ  
ん  
症  
状  
は  
か

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ふたをして予熱し、30分経過してもパイロットランプが消えない
- その他の異常や故障がある

ご  
使  
用  
中  
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

# 安全上のご注意

## ご使用前に

※ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。  
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

### 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を表します。

### 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を表します。

### 記号について

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は、「感電注意」を表します。



⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を表します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差し込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。



※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。

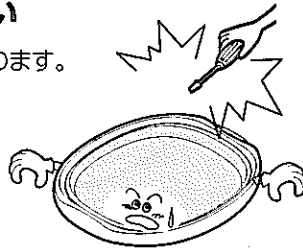
### 警告

**改造はしない。また修理技術者以外の方は、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。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



分解禁止



**水につけたり、水をかけたりしない**

ショート・感電の恐れがあります。



水ぬれ禁止

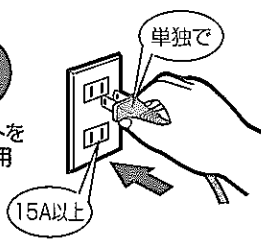


**定格15A以上のコンセントを単独で使う**

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



コンセントを単独使用

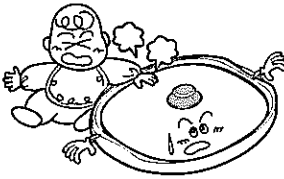


**子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない**

やけど・感電・けがをすることがあります。特にプレート・なべのふちでのやけどに注意してください。



禁止



※お買い上げの商品と取扱説明書に記載しているイラストが異なる場合があります。

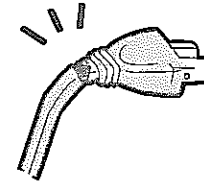
### 警告

**電源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ゆるいときは使用しない**

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止



**自動温度調節器をなめさせない**

感電やけがの原因になります。

**特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する**



禁止

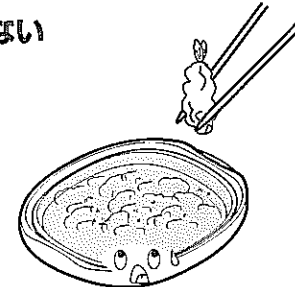


**揚げもの料理はしない**

火災の原因になります。



禁止

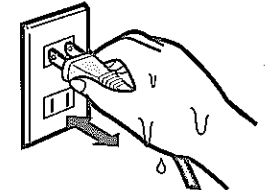


**ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない**

感電やけがをすることがあります。



ぬれ手禁止

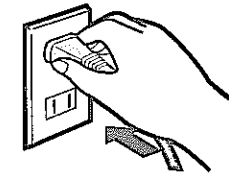


**差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



コンセントはしっかり差し込む

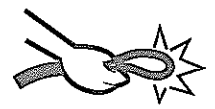


**電源コードを傷つけない**

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止



**交流100V以外では使用しない**

火災・感電の原因になります。



禁止

**自動温度調節器にピンやごみを付着させない**

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

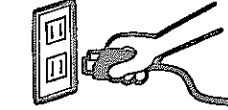
### 注意

**差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く**

感電やショートして発火することがあります。

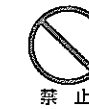


プラグを持って抜く

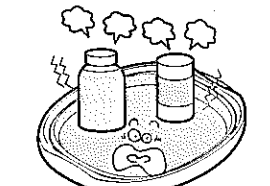


**缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない**

缶や瓶が破裂したり過熱してやけどやけがをすることがあります。



禁止

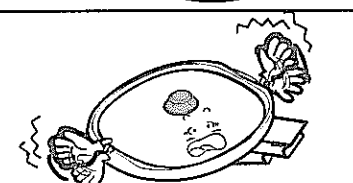


**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**

火災の原因になります。



禁止



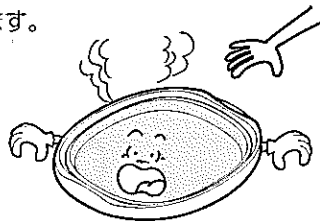
# 安全上のご注意 つづき

## ⚠ 注意

使用中や使用後しばらくは高温部に触れない  
やけどの原因になります。



接触禁止



使用時以外は、差込みプラグを  
コンセントから抜く



プラグを抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電  
火災の原因になります。

- 専用の自動温度調節器以外は使用しない
- 自動温度調節器は他の機器に転用しない



禁止

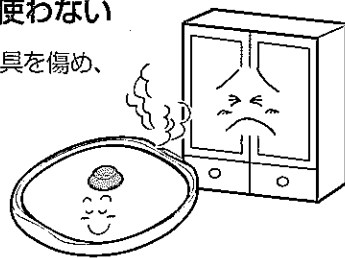
故障、発火の恐れがあります。

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、  
変色、変形の原因に  
なります。



禁止

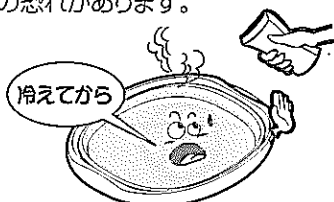


お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



お手入れは冷  
えてから行う



## お願い

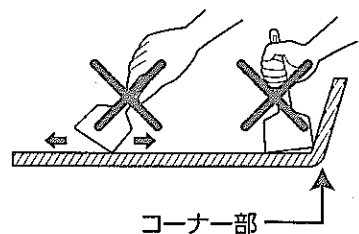
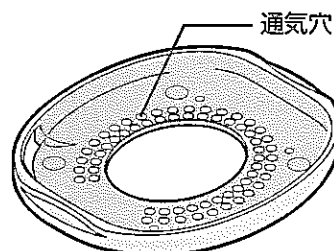
■遮熱板が汚れたままで使用しない（故障・変形の原因）

■取り扱いが正しいに行う（故障・破損の原因）

■本体裏面（本体ガード）の通気穴をふさぐようなものの上では  
使用しない。また、じゅうたん・座ぶとん・たたみなど、  
熱に弱いところでは使用しない  
（火災・床面の焦げ・本体の変形などの原因）

■プレートの「チタンセラミックコート（フッ素皮膜）」を長持ちさせ、傷めないために  
次のことを必ず守ること

- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- 長時間の空焼きはしない。またプレートを直火にかけない
- みがき粉やナイロンたわしまたは金属製のたわしなどは使用しない
- プレートの表面および裏面に汚れが残ったまま放置しない  
（付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きむらができて調理  
物の風味をそこないます。）
- ヘラの先端やコーナー部で強くこすらない。またプレートのコーナー部をこすらない  
（プレートに傷がつく原因）



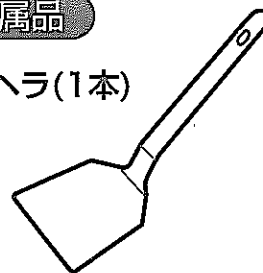
■自動温度調節器について 故障・破損の原因となりますので、次のことを必ずお守りください。

- 必ず、専用のものを使用する
- 感熱棒や差込み口の汚れは、必ずふき取って使用する
- ぶつける、落とす、抜き差しするとき上下にこじるなど、乱暴に扱わない
- 絶対に分解しない
- 使用後は、ヒーターセットから必ず取りはずす

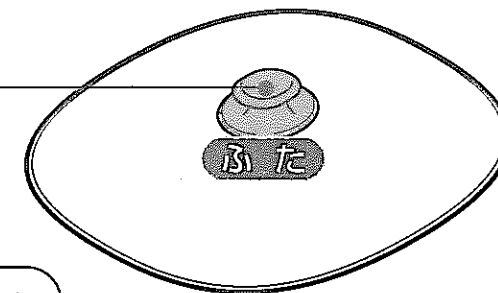
# 各部のなまえ

## 付属品

金属ヘラ(1本)



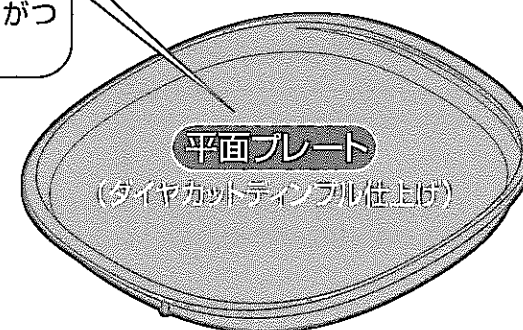
ふたつまみ



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。



ホットケーキなどを  
焼くと、表面にダイ  
ヤカットデンプル  
仕上げの模様がつ  
きます。

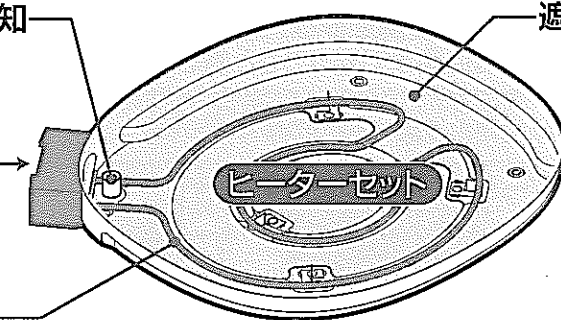


プレート検知  
キャップ

差込み口

ヒーター

遮熱板



## 自動温度調節器

電源コード

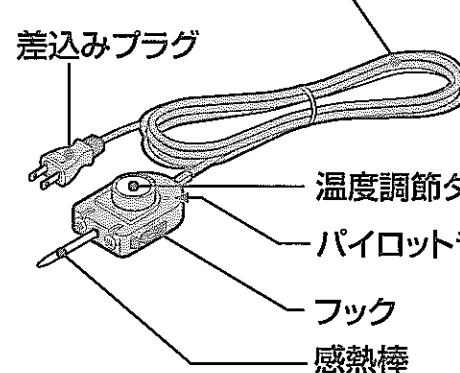
差込みプラグ

温度調節ダイヤル

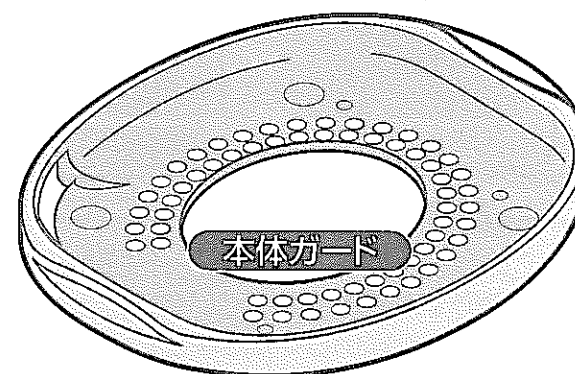
パイロットランプ

フック

感熱棒



本体ガード





# 正しい使い方

◆この製品は焼きもの料理や蒸し焼き料理をするための調理器具です。他の用途にはお使いにならないでください。  
◆お使いになる前に、プレート・ふたをきれいにふいてください。

## 1 準備する

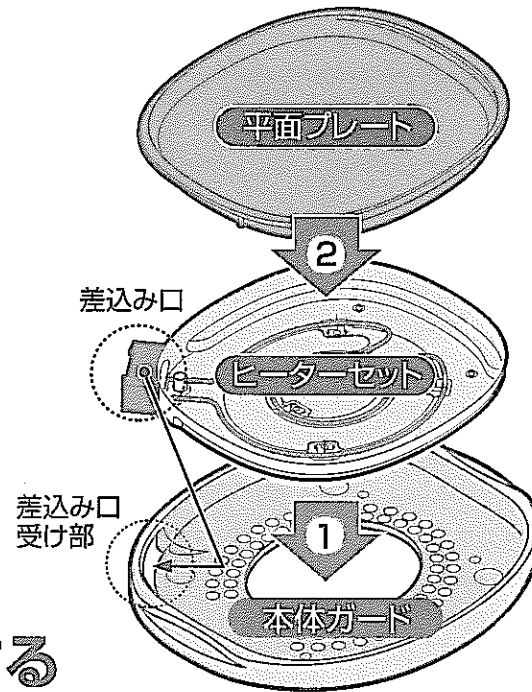
### ①ヒーターセットを本体ガードにセットする

◆ヒーターセットの差込み口を本体ガードの差込み口受け部にセットしてください。

※ヒーターセットは必ず本体ガードにセットして、使用してください。(故障の原因)

### ②平面プレート、または焼肉プレート(EA-BS型のみ)を①にセットする

※ヒーターセットとプレートのみ状態で自動温度調節器を接続して使用しない(火災・やけど・故障の原因)

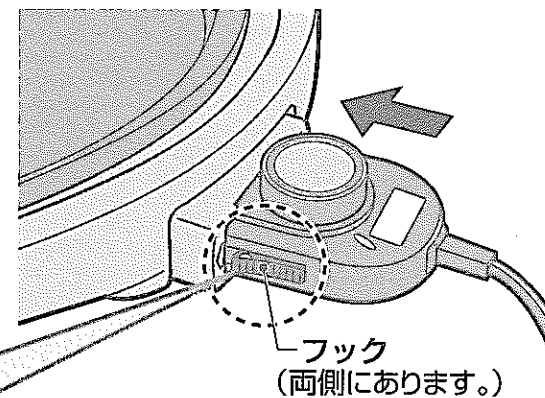
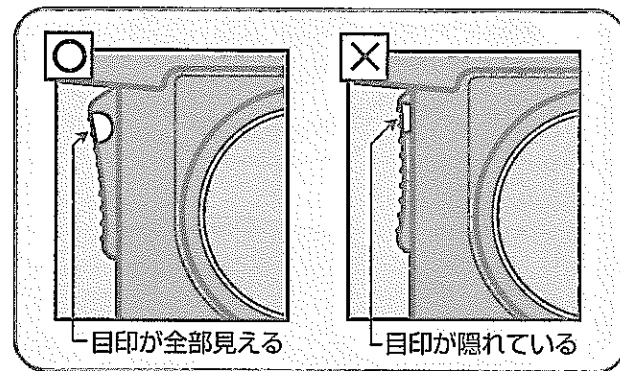


## 2 自動温度調節器を接続する

### ①自動温度調節器を奥まで確実に差し込む

### ②差込みプラグをコンセントに差し込む

◆自動温度調節器は、フックの半円形の白い目印が全部見えるように奥まできっちりと差し込んでください。差し込み方が不十分な場合、異常発熱による事故や故障の原因になります。



◆自動温度調節器をはずすときは、両側のフックを押さえたまま、引き抜いてください。

◆温度目盛が「切」になっていることを確認してください。

### 安全機構について

このホットプレートは、プレートが確実にセットされていないと、自動温度調節器が差し込めなくみになっています。また、自動温度調節器を差し込んだままでは、プレートがはずれないしくみになっています。無理に自動温度調節器を差し込んだり、プレートをはずしたりすると、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

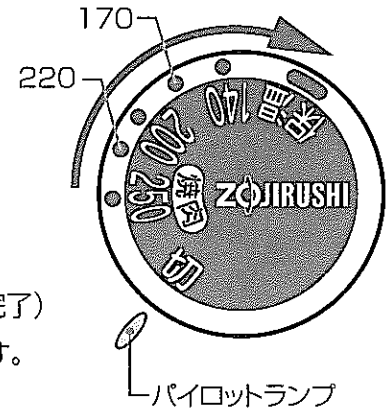
## 3 ふたをして予熱・調理する

### ①ふたをして温度調節ダイヤルを回し、温度目盛を料理に応じて合わせ、予熱する(パイロットランプが点灯し、通電開始)

予熱の目安 温度目盛『250』の場合…約12分

### ②予熱完了後、調理を始める(パイロットランプが消えると予熱完了)

※ふたをしなくて予熱するとパイロットランプが消えないことがあります。



### ◎料理の目安◎

目盛	メニュー
250(焼肉)	焼肉・ステーキなど
220	焼そばなど
200	お好み焼・ぎょうざなど
170	ハンバーグ・ホットケーキなど
140	クレープ・うす焼卵など
保温	料理の保温

※目盛は、ふたをしていないときの平面プレートの表面温度の目安です。

◆保温をするときは、温度目盛を「保温」に合わせてください。

◆使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。

◆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に、煙やにおいが出る場合がありますが異常ではありません。

### ふたをすると…

ふたをするとふたをしなくてよりプレート表面温度が30~40℃高くなります。また、焼きぎょうざ・目玉焼き・ハンバーグ・ステーキなど、焼きもの料理や蒸し焼き料理にふたを使うと、でき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。

### ふたを取るときは…

※加熱時は、ふたと手が熱くなっているため、やけどに注意する  
※蒸し焼き料理やステーキを焼くときは、プレートとふたの間から蒸気や油の飛び散りによるやけどに注意する

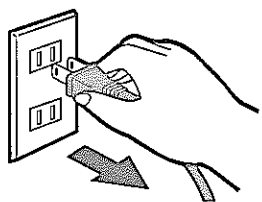
## 使用後

### ①温度目盛を「切」に合わせ、差込みプラグをコンセントから抜く

### ②プレートが十分に冷めてから(使用後約30分)自動温度調節器をヒーターセットから抜き、お手入れをする

※使用直後はふた・プレート・ふたと手・ヒーターセット(ヒーター・遮熱板・差込み口)・感熱棒などが熱くなっているため注意する(やけどの恐れ)

※自動温度調節器を接続したままプレートを持ち上げない  
また、ヒーターセットは差込み口部だけを持ってはささない(故障・破損の原因)



# お料理ノート

調理中は、油が飛び散ることがありますので十分に注意してください。

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 = 200mL  
・大さじ1 = 15mL  
・小さじ1 = 5mL

## 焼肉プレートを使って

### ステーキ

目盛 **焼肉**

**材料** (4人分)  
サーロイン(またはヒレ)……………4枚  
塩・こしょう……………少々  
サラダ油……………適宜

◆お好みでにんにくの薄切りをご用意ください。

#### つけ合わせ

にんじん・じゃがいも・いんげん……………適宜  
(お好みでブロッコリー、カリフラワーなど)



#### つくり方

- ①つけ合わせのにんじん・じゃがいも・いんげんはゆでておきます。
- ②目盛を「**焼肉**」に合わせ、パイロットランプが消えれば、サラダ油を薄くひきます。  
(お好みでにんにくを香りかざる位まで焼き、取り出します。)焼く直前に塩・こしょうをした肉をのせ、適当な焦げ色がついたら裏返し、ふたをします。

③お好みでレア・ミディアム・ウェルダンに焼きあげて、あたためた皿にのせ、にんじん・じゃがいも・いんげんを添えます。肉の上に焼いたにんにくをのせます。

◆平面プレートを使用する場合は、目盛を「**250**」に合わせてください。

## 平面プレートを使って

### お好み焼

目盛 **200**

**材料** (2枚分)  
薄力粉……………100g(1カップ)  
だし汁……………1/2カップ  
卵……………2個  
酢……………小さじ1  
④ 天かす……………大さじ2  
紅しょうが(みじん切り)……………大さじ2  
山いも(すりおろし)……………適宜  
青ねぎ……………適宜  
キャベツ……………200g  
豚肉(薄切り)……………適宜  
えび・いか……………適宜  
サラダ油……………適宜  
かつお節・青のり・紅しょうが……………適宜  
お好み焼ソース……………適宜



#### つくり方

- ①キャベツはみじん切り、青ねぎは小口切りにします。
- ②ボールに④の材料を入れよく混ぜ合わせ、さらにキャベツを加えて混ぜます。
- ③目盛を「**200**」に合わせます。パイロットランプが消えればサラダ油を薄くひいて②をのせ、その上に豚肉・えび・いかなどの具をのせます。

④片面に火が通ったら、裏返して両面を焼きます。  
⑤両面が焼けたら、お好み焼ソースをぬり、かつお節・青のり・紅しょうがをお好みでかけていただきます。

## 平面プレートを使って

### ぎょうざバリエ

目盛 **200**

**材料** (40個分)  
蒸し水……………1/2カップ  
ぎょうざの皮……………40枚  
サラダ油……………適宜

- ④ カニぎょうざ  
(かに缶……………100g  
土しょうが(みじん切り)……………小さじ1/2)
- ⑤ ツナぎょうざ  
(オイルツナ缶……………100g  
パセリ(みじん切り)……………大さじ1)
- ⑥ チーズぎょうざ  
(プロセスチーズ(棒状に切る)……………80g  
パプリカ(またはレッドペパーか黒こしょう)……………少々)
- ⑦ えびぎょうざ  
(中えび(殻をむいたもの)……………10尾  
にら(みじん切り)……………5~6本)

#### つくり方

- ①④~⑦の具のぎょうざを各々10個ずつ、つくります。ぎょうざの皮の周囲に水少々をつけて、中央に具をのせて、ひだを寄せてきっちり包みます。



- ②目盛を「**200**」に合わせます。パイロットランプが消えればサラダ油を薄くひいて、ぎょうざをのせます。
- ③お好みの焦げ目がついたら、蒸し水1/2カップを入れて、ふたをします。
- ④水がなくなり、焼き色がきつね色になればできあがりです。

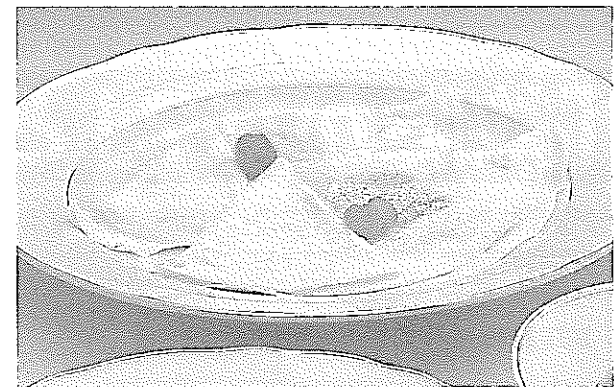
### クレープ

目盛 **140**

**材料** (4人分)  
薄力粉……………100g(1カップ)  
卵……………2個  
④ 牛乳……………1 3/4カップ  
サワークリーム……………100g  
バター……………大さじ1 1/2  
サラダ油……………適宜  
⑥ 洋酒(ブランデー・ラム酒など)……………大さじ1  
⑦ ラズベリージャム……………適宜  
粉砂糖……………適宜

#### つくり方

- ①④を混ぜ合わせておきます。
- ②ボールに薄力粉を入れ、①を少しずつ加えてなめらかになるまで混ぜ合わせ、約30分おきます。
- ③②に溶かしたバターを加え、混ぜ合わせます。
- ④⑥を混ぜ合わせておきます。
- ⑤目盛を「**140**」に合わせます。パイロットランプが消えればサラダ油を薄くひいて、③を玉じゃくしに取り、直径約20cmに薄くのばして両面を焼きます。



- ⑥焼き上がれば、④をクレープの上に置き、4つに折り、粉砂糖をふりかけます。
- ◆トッピングに小さく切ったフルーツやナッツ・生クリームを入れたり、ホワイトソースであえたシーフードやツナサラダなどを加えてもおいしくいただけます。
- ◆表面にダイヤカットディンプル仕上げの模様がつくことがあります。

# お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

※お手入れは、製品が十分に冷めてから行ってください。

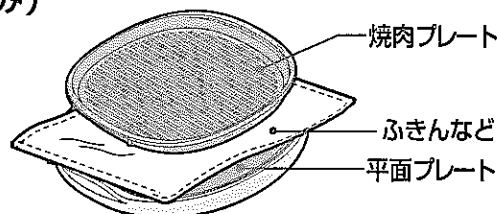
		ご注意
本体ガード ふた 平面プレート 焼肉プレート (EA-BS35型のみ) 金属ヘラ	①台所用洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いした後、乾いたふきんでふく ※プレートは、冷めてからお手入れをしてください。	<p>※台所用洗剤以外のもの、みがき粉、たわしなどは使用しない (変形・変色・傷などの原因)</p> <p>※本体ガードを洗う場合は必ずヒーターセットをはずす (故障の原因)</p> <p>※酸性洗剤、アルカリ性洗剤は使用しない (さび・変色の原因)</p>
遮熱板	①台所用洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取る ②洗剤を使った後は、かたく絞ったふきんでふく ③最後に乾いたふきんで水気をふき取る	
自動温度調節器 差込み口	乾いた柔らかい布でふく	

※ヒーターセット・自動温度調節器は絶対に洗わない(故障の原因)

◆プレートは洗った後、柔らかい布で水分を十分ふき取って通電し、加熱乾燥をした後で、表面に薄く食用油を塗ってください。

## 収納についてのお願い (EA-BS35型のみ)

プレートを重ねて収納するときは、間にふきんなどの柔らかいものをはさんで、積み重ねてください。直接重ねるとプレート表面に傷がつくことがあります。



# 「故障かな?」と思ったときは

修理を依頼される前に、この「取扱説明書」をよくお読みのうえ次の点検をしてください。

症 状	原 因
調理物が焼けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>差込みプラグが抜けている</li> <li>自動温度調節器がきちりとセットされていない</li> </ul>
調理物がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>プレートのお手入れが不十分である</li> <li>自動温度調節器がきちりとセットされていない</li> </ul>
自動温度調節器(感熱棒)が差し込めない	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒーターセット・プレートが正しくセットされていない</li> </ul>
プレートがヒーターセットからはずれない	<ul style="list-style-type: none"> <li>自動温度調節器を差し込んだままにしている</li> </ul>

いずれの場合にもあてはまらない場合は、型名とともに買い求めの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

# 仕様

品 名	ホットプレート	
型 名	EA-BA25	EA-BS35
定 格	100V	1300W
電 源 コード	2m	
外形寸法(約cm)	幅49×奥行39×高さ14	
質 量	約3.4kg	約5.0kg
温度調節の範囲	保温～250℃	

## アフターサービス

### 1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

### 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

### 3. 修理をお申しつけされるとき

＜保証期間中＞  
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

＜保証期間を経過しているとき＞  
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

### 4. 補修用性能部品\*の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

\*性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

### 5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

### ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ  
<http://www.zojirushi-fresco.com/>

## お客様ご相談窓口

### お客様ご相談センター 0570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。