

## 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付けください。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-CB55/EA-CT65		修理メモ
●お客様 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 <b>本体1年</b>	☎		

●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付けできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申し付けください。
- 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、車輛、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。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●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保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対する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

### 愛情点検

## 長年ご使用のホットプレートの点検を!



こ  
あ  
り  
な  
ま  
せ  
ん  
状  
況  
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。

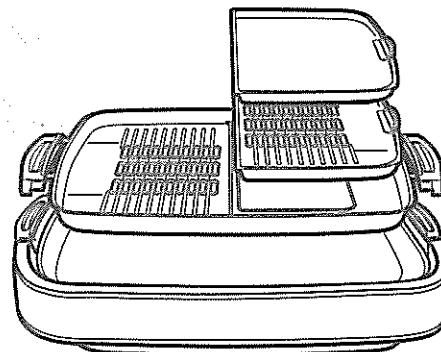
# ZOJIRUSHI

## ホットプレート やきやき

型名 EA-CB55/EA-CT65 型

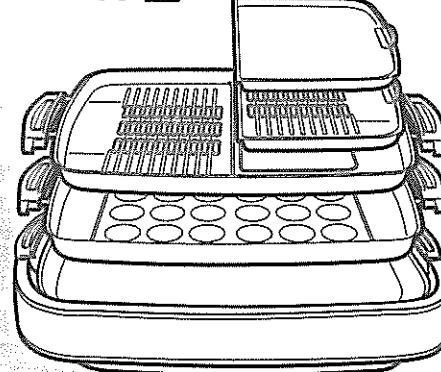
## 取扱説明書・お料理ノート

### EA-CB55 型



2.5枚プレート  
(平面プレート・穴あき焼肉プレート・  
平面ハーフプレート・穴あき焼肉ハーフプレート)

### EA-CT65 型



3.5枚プレート  
(平面プレート・穴あき焼肉プレート・たこ焼プレート  
平面ハーフプレート・穴あき焼肉ハーフプレート)

## もくじ

### お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- お願い……………3
- 各部のなまえと扱い方…4

### 使い方

- 使い方……………6
- 安全機構について……………8
- 収納方法……………9

### お料理ノート

- 平面プレートを使って…10
- 焼肉プレートを使って…11
- たこ焼きプレートを使って…11
- 焼肉プレートと  
平面ハーフプレートを使って…12

### お手入れ

- お手入れ……………14

### 困ったときに

- 仕様……………14
- 故障かなと思ったとき…15
- アフターサービス……………15
- お客様ご相談窓口……………15
- 保証書……………裏表紙

●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。

●取扱説明書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

# 安全上のご注意 必ずお守りください

※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












取り扱いを誤った場合、死亡または重傷<sup>※1</sup>などを負うことが想定される内容を表示します。

## 注意

取り扱いを誤った場合、傷害<sup>※2</sup>または物的損害<sup>※3</sup>の発生が想定される内容を表示します。










※1 重傷とは、失明、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。  
 ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。  
 ※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

## 警告

 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。	 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。特にプレートのふちでのやけどに注意してください。
 めれた手で差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。	 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
 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。	 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。
 電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差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。	 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、重い物をのせたり、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。
 電源コード 差込みプラグ コンセント	 差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。
 あげ物処理はしない 火災の原因になります。	 差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の取付面にほこりが付着している場合はよくふく 火災の原因になります。
 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。	 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。

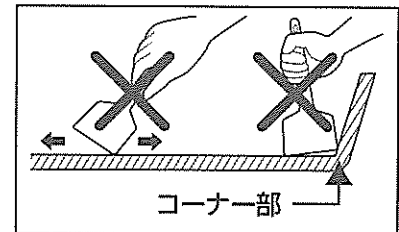
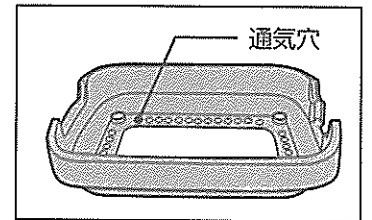
※お買い上げの商品と取扱説明書に記載しているイラストが異なる場合があります。

## 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。	 調理以外の目的で使用しない
 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。	 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。
 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。	 差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込みプラグを持って引き抜く 必ず実施 感電やショートして発火することがあります。
 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。	 お手入れは冷えてから行う 必ず実施 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
 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 故障、発火の恐れがあります。	

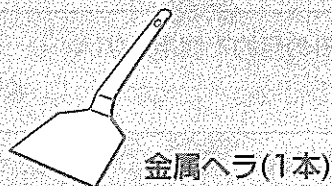
## お願い

- 遮熱板が汚れたままで使用しない (故障・変形の原因)
- 取り扱いがていねいに行う (故障・破損の原因)
- 新聞紙など、本体裏面(本体ガード)の通気穴をふさぐような物の上では使用しない。また、じゅうたん・座ぶとん・たたみ・ビニールシートなど、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)
- プレートを他の熱源(ガスコンロなど)で絶対に使用しない (故障・変形の原因)
- 焼肉プレートには金属ヘラは使用しない (故障・変形の原因)
- 熱くなったふたをビニールクロスやテーブルの上に置かない(跡形がつく恐れ)
- 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
  - 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)
  - 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
  - 金属製の串は使用せずに竹串を使用する
- 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、専用の物を使用する
  - 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
  - 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、抜き差しするときに上下にこじめるなど、乱暴に扱わない
  - 使用後、フック部に油汚れが付着した場合は、きれい(に)ふき取る

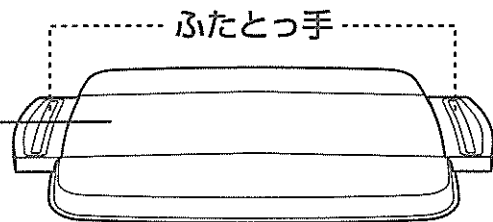


# 各部のなまえと扱い方

## 付属品



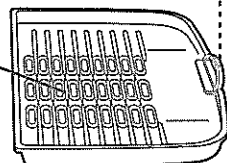
ふた



ハーフプレートとっ手

### 穴あき焼肉ハーフプレート

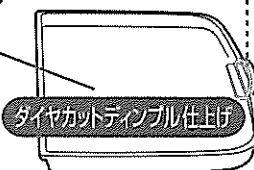
(以下、焼肉ハーフプレート)



ハーフプレートとっ手

### 平面ハーフプレート

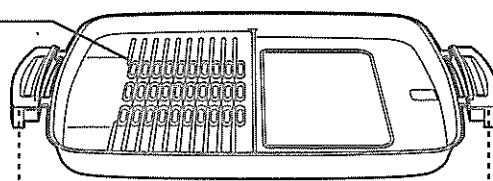
●ホットケーキなどを焼くと、表面にダイヤカットデンプル仕様の模様がつきます。



### 穴あき焼肉プレート

(以下、焼肉プレート)

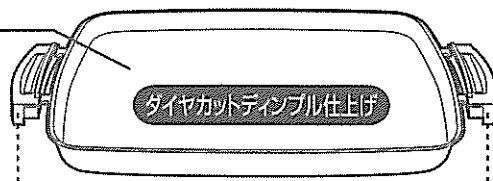
●焼肉やステーキなどの余分な脂を落とします。



プレートとっ手

### 平面プレート

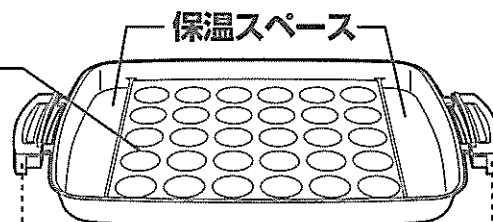
●ホットケーキなどを焼くと、表面にダイヤカットデンプル仕様の模様がつきます。



プレートとっ手

### EA-CT65型のみ

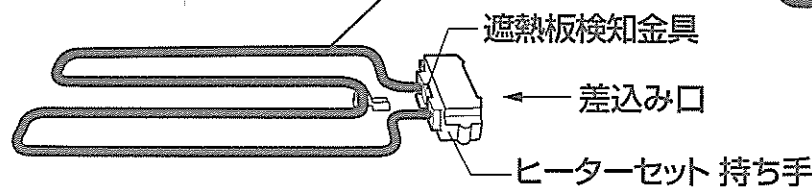
### たこ焼プレート



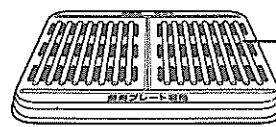
プレートとっ手

●ヒーター部を直接持たないでください。

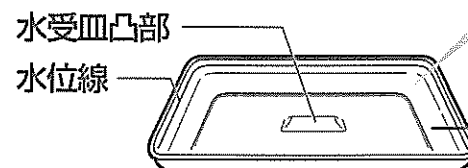
## ヒーターセット



## 反射板



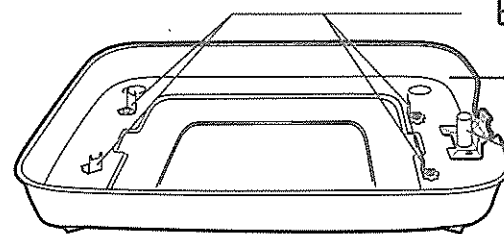
●水受皿および反射板は、焼肉プレート使用時のみお使いください。



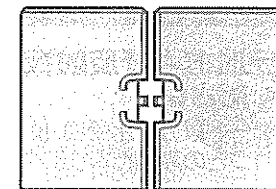
## 水受皿

ヒーターセット受金具部(4カ所)

## 遮熱板



ヒーターセット受け部

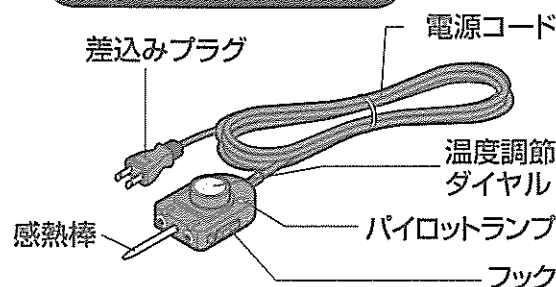


## 収納ケース

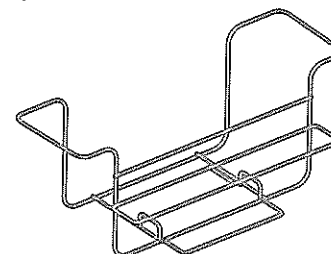
●ハーフプレートを収納するときに使います。

## 本体ガード

## 自動温度調節器



## かたづけスタンド



●プレートをぶつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。

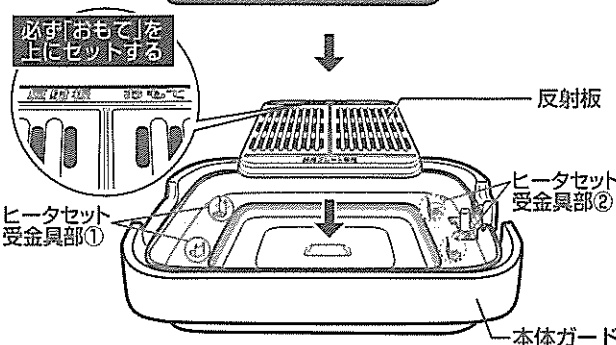
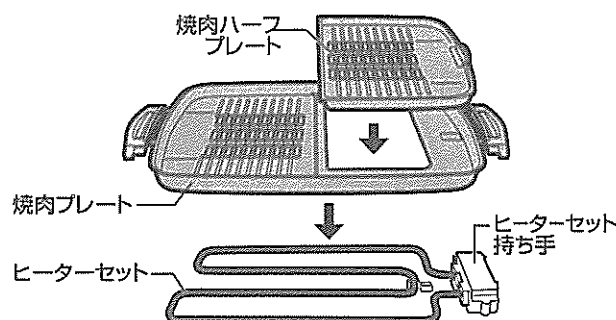
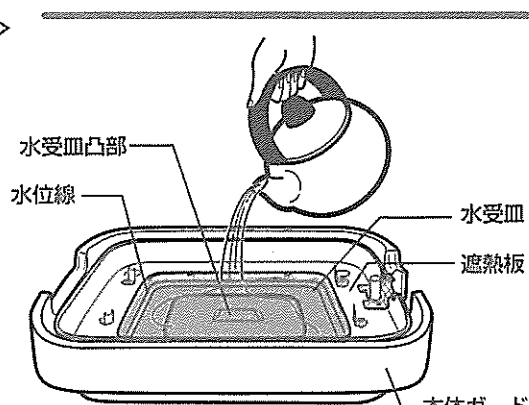


# 使い方

## 1 準備する <焼肉プレートを使う場合>

- ① 本体ガードに遮熱板、水受皿をセットし、水位線まで水を入れる  
●水受皿には必ず水を入れてください。
- ② 水受皿に反射板をセットする  
●反射板は必ず水の入った水受皿にセットしてください。
- ③ ヒーターセットをセットする
- ④ 焼肉プレートをセットする
- ⑤ 焼肉ハーフプレートまたは平面ハーフプレートをセットする

- 水受皿に水および反射板を入れず使用すると異常発熱して故障・火災の原因になります。
- 本体ガード無しでの使用はしないでください。(やけど・テーブルが焦げる恐れ)
- ヒーターセットを遮熱板のヒータセット受金具部に確実にセットしてください。
- ヒーターセットのみの状態で自動温度調節器を無理に差し込まないでください。(故障の原因)
- 本体ガードにヒーターセットを取り付けるときは、必ず遮熱板をセットしてください。(火災・やけど・故障の恐れ)



- ヒーターセットをセットするとき、ヒーターセット受金具部①に先にヒーターセットをのせ、次にヒータセット受金具部②にヒーターセット持ち手側をセットしてください。

### 平面プレートまたは、たこ焼プレートを使う場合 (EA-CT65型のみ)

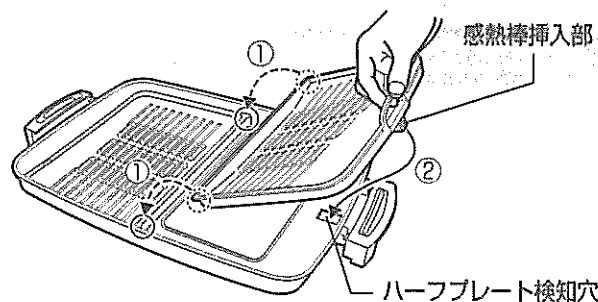
- 水受皿および反射板はセットしないでください。

焼肉プレート以外で水受皿・反射板を使用すると、汚れやこびりつきの原因になります。

- ① 本体ガードに遮熱板をセットする
- ② ヒーターセットをセットする
- ③ 平面プレートまたは、たこ焼プレートをセットする

### ハーフプレートのセット方法

- ① ○部を○部の上に乗せる
- ② ハーフプレートとっ手部を持ちながら、矢印の方向へ下ろし、感熱棒挿入部がハーフプレート検知穴に入るようセットする



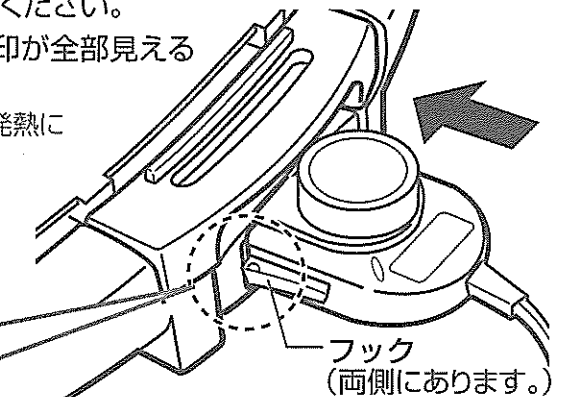
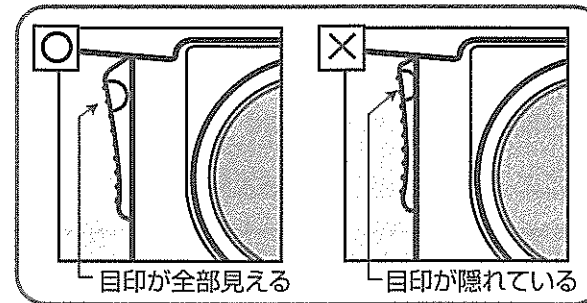
- この製品は焼きもの料理や蒸し焼き料理をするための調理器具です。他の用途にはお使いにならないでください。
- お使いになる前に、プレート・ふたをきれいにふいてください。

## 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 差し込みプラグをコンセントに差し込む

- 温度目盛が「切」になっていることを確認してください。

- ◆この自動温度調節器は本器体専用です。他の器具に使用したり、他の器具のものを使用したりしないでください。
- ◆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しっかりと差し込んでください。差し込み方が不十分な場合、通電不良または異常発熱による事故や故障の原因になります。



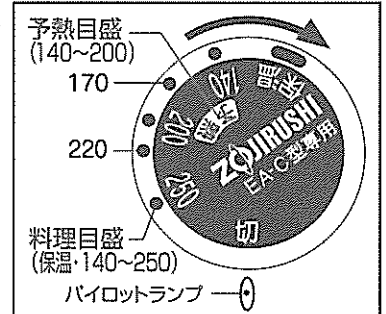
- 自動温度調節器をはずすときは、両側のフックを押さえたまま、引き抜いてください。

## 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、料理に応じて予熱目盛に合わせ予熱する (パイロットランプが点灯し通電開始)

- ◆予熱時は、予熱目盛以上の温度に合わせないでください。

予熱の目安	平面プレート	約10分
	焼肉プレート	約15分
	たこ焼プレート(EA-CT65型のみ)	約10分



- ② 予熱完了後、温度調節ダイヤルを料理目盛に合わせ、調理を始める

- お料理の目安 ◆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。

目盛		メニュー
予熱目盛	調理目盛	
200	250	焼肉・ステーキ・たこ焼など
	220	焼そばなど
	200	お好み焼・明石焼・ぎょうざなど
170	170	ハンバーグ・ホットケーキなど
140	140	クレープ・うす焼卵など
—	保温	料理の保温

- ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。
- 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、キン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、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。

◆焼肉は焼肉プレート使用時、たこ焼・明石焼はたこ焼プレート(EA-CT65型のみ)使用時の目安です。

# 使い方 つづき

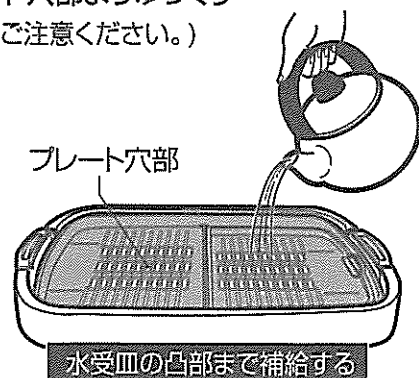
## 3 ふたをして予熱・調理する…つづき

- 焼肉プレートで調理中に煙の量が多くなってきたら、プレート穴部よりゆっくり水を約500mlたしてください。(水をたすと蒸気が出ますのでご注意ください。)

調理中に水受皿の水がなくなった後、水をたす場合は、電源を切り、製品を10分程度冷ましてから水をたしてください。

(水受皿に高温の油がたまっている状態で水を入れると、飛び散った油がヒーターに付着して、油から発火する恐れがあります。)

- 使用時に焼肉ハーフプレートと平面ハーフプレートを交換したり、取りはずしたりしないでください。ハーフプレートとっ手および焼肉プレートが熱くなっていて、やけどの恐れがあります。



### point ふたの上手な使い方

ふたをするとふたをしなくてよりもプレートの表面温度が30~40℃高くなります。また、焼きようざ・目玉焼・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、ふたとっ手が熱くなっているので、やけどに注意してください。
- 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してください。

# 4 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本体ガード・遮熱板・プレートが十分に冷めてから(使用後約40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
  - 使用後しばらくは、ふた・プレート・水受皿・反射板・ハーフプレートとっ手・ヒーターセット・自動温度調節器の感熱棒などが熱くなっていますのでやけどに注意してください。
  - 自動温度調節器を接続したままで、プレートを持ち上げないでください。(故障・破損の原因)

プレートが確実にセットされていない、遮熱板が確実にセットされない、または焼肉(平面)ハーフ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い仕組みになっています。また、自動温度調節器を差し込んだ状態ではプレートがはずれない仕組みになっています。

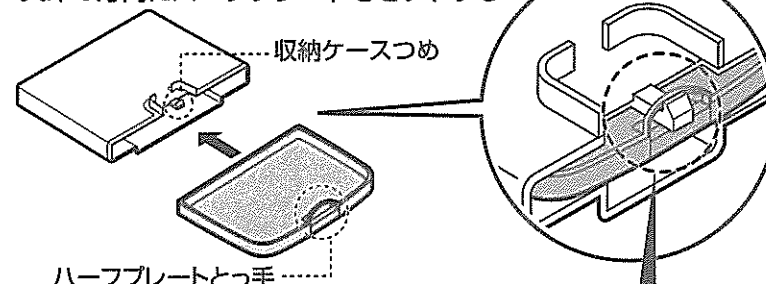
- 無理に自動温度調節器を差し込んだり、プレートをはずしたりすると、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

# 収納方法

## 収納ケースの使い方

### 収納する

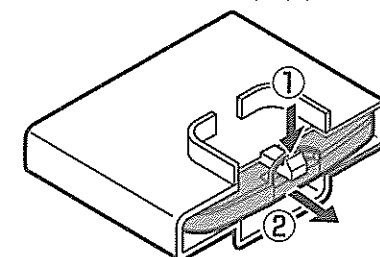
矢印の方向にハーフプレートをセットする



- ハーフプレートとっ手が収納ケースつめにしっかりかかっていることを確認してください。

### 取り出す

- ①収納ケースつめを下に押しながら
- ②ハーフプレートを引き出す



- 持ち運ぶときは、ハーフプレートが落ちないように、収納ケースつめを上にしてください。(プレート落下の恐れあり)

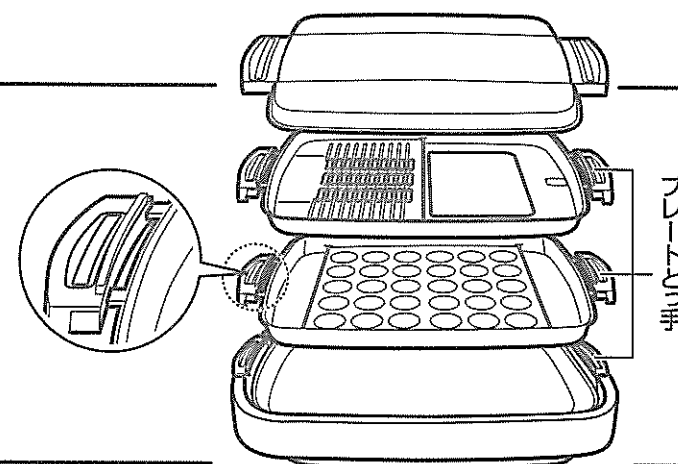
## かたづけスタンドの使い方

### 1

各プレートのプレートとっ手を重ね合わせふたをセットする(プレートの重ね順はどの順序でもかまいません。)

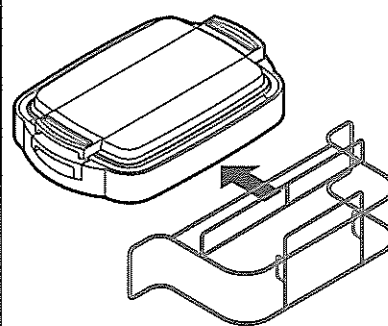
- ハーフプレートはセットしないでください。(傷がつく原因)
- プレートのとっ手ととっ手が重なるようにしてください。

(たこ焼プレートはEA-CT65型のみ)



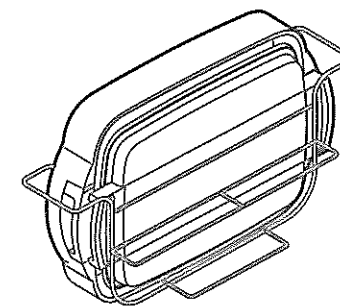
### 2

本体横から、かたづけスタンドをセットする



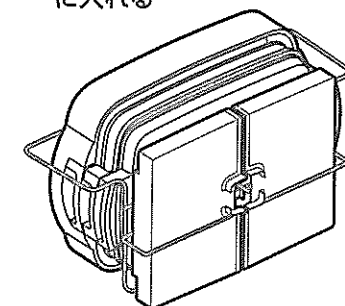
### 3

本体ごと、かたづけスタンドを立てる



### 4

収納ケースを、収納ケース枠に入れる



- ハーフプレートとっ手が向き合うようにセットしてください。

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。

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=200mL 大さじ=15mL 小さじ=5mL

## 平面プレートを使って

### お好み焼

予熱目安 200  
料理目安 200

#### 材料 (2枚分)

- 薄力粉……………100g(1カップ)
- だし汁…………… $\frac{1}{2}$ カップ
- 卵……………2個
- 酢……………小さじ1
- ① 天かす……………大さじ2
- ② 紅しょうが(みじん切り)……………適宜
- ③ 山いも(すりおろし)……………適宜
- ④ 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



- ① ふたをして予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば、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。
- ② 片面に火が通ったら、裏返して両面を焼きます。
- ③ 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。

#### 作り方

- 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①の材料をよくまぜ合わせ、さらにキャベツを加えてまぜます。

### クレープ

予熱目安 140  
料理目安 140

#### 材料 (4人分)

- 薄力粉……………100g(1カップ)
- 卵……………2個
- 牛乳…………… $1\frac{1}{4}$ カップ
- サワークリーム……………100g
- バター……………大さじ $1\frac{1}{2}$
- サラダ油……………適宜
- ① 洋酒(ブランデー・ラム酒など)……………大さじ1
- ② ラズベリージャム……………適宜
- 粉砂糖……………適宜



- ③ 焼きあがれば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。

#### 作り方

- ① ①をま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まぜ合わせ、約30分おきます。
- ③ ②にとかしたバターを加え、まぜ合わせます。
- ④ ③をまぜ合わせておきます。
- ⑤ ふたをして予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひき、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。

## 焼肉プレートを使って

- 必ず水受皿に水位線まで水を入れ、反射板をセットしてください。
- 調理中は水受皿に水をこまめにたしててください。

### 焼鳥(ねぎま・つくね)

予熱目安 200  
料理目安 250

#### 材料 (各5本分)

- 鶏もも肉……………200g
- 長ねぎ……………1本
- ① 鶏ひき肉……………200g
- ② 酒……………小さじ2
- ③ 塩……………適宜
- ④ しょうゆ……………大さじ4
- ⑤ みりん……………大さじ3
- ⑥ 砂糖……………小さじ1
- サラダ油……………適宜
- 竹串……………10本



#### 作り方

- ① ④は少し煮詰めておきます。
- ② もも肉は一口大に切り、ねぎは3cmの長さに切り、竹串に交互に刺します。
- ③ ①は粘りがでるまでよくこね、竹串を包むように棒状にまとめます。
- ④ 水受皿に水を入れ、焼肉プレートをセットし、焼肉ハーフプレートをのせます。
- ⑤ ふたをして予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば目安を[250]に合わせ、サラダ油を薄くひいて、②③を並べます。
- ⑥ 途中で裏返し、①をぬって両面を焼き上げます。
- ◆ ふたをすると早く火が通ります。
- ◆ 竹串が熱くなっていますので、はしを使うなどして十分に注意してください。

## たこ焼プレートを使って

EA-CT65型のみ

- 金属性の串はプレートのフッ素皮膜を傷める原因になりますので、竹串を使用してください。

### たこ焼

予熱目安 200  
料理目安 250

#### 材料 (約2回分)

- ① 薄力粉……………350g(3 $\frac{1}{2}$ カップ)
- ② ベーキングパウダー……………小さじ1
- ③ 卵……………2個
- ④ だし汁……………6~7カップ
- ⑤ しょうゆ……………小さじ2
- ゆでだこの足……………3~4本
- 揚げだま……………20~30g
- ⑥ 長ねぎ(小口切り)……………2~3本
- ⑦ 紅しょうが(みじん切り)……………適宜

- ソース……………適宜
- かつお節……………適宜
- 青のり……………適宜
- サラダ油……………適宜

#### 作り方

- ① ゆでだこの足は食べやすい大きさに切っておきます。
- ② ①によく混ぜた②をダマにならないように溶き混ぜ、タネを作ります。
- ③ ふたをして予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば目安を[250]に合わせ、サラダ油を薄くひきます。
- ④ タネを穴に流して③を加えて焼きます。
- ⑤ まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
- ⑥ 器に盛り、ソース・青のり・かつお節をお好みでかけていただきます。

### 明石焼

予熱目安 200  
料理目安 200

#### 材料 (約2回分)

- 薄力粉……………200g(2カップ)
- 卵……………12個
- ① だし汁……………6カップ
- ② しょうゆ……………小さじ2
- ゆでだこの足……………2~3本
- ③ だし汁……………2カップ
- ④ うす口しょうゆ……………小さじ2
- ⑤ みりん……………小さじ1
- あさつき(小口切り)……………適宜
- サラダ油……………適宜

#### 作り方

- ① ゆでだこの足は食べやすい大きさに切っておきます。
- ② 薄力粉によく混ぜた①をダマにならないように溶き混ぜ、タネを作ります。
- ③ ふたをして予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひきます。
- ④ タネを穴に流してたこを加えて焼きます。
- ⑤ まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
- ⑥ あさつきを加えた温かい②につけていただきます。

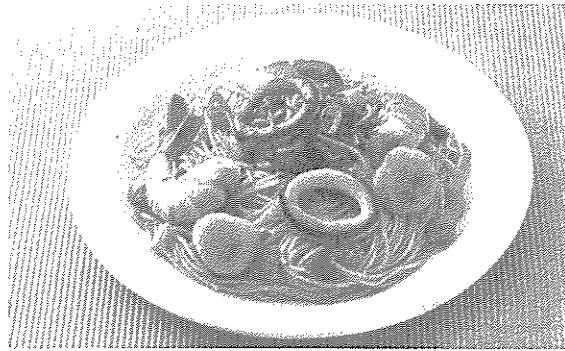


# お料理ノート っづき

焼肉プレートと平面ハーフプレートを使って ●必ず水受皿に水位線まで水を入れ、反射板をセットしてください。調理中は水受皿に水をこまめにたしてください。

## ■ペスカトーレ (漁師風スパゲティ) 予熱目盛 200 料理目盛 250

- 材料 (約2人分)**
- スパゲティ……………120g
  - えび(背わたを取り除く)……………8尾
  - いか(内臓を取り除く)…………… $\frac{1}{2}$ ばい(140g)
  - ① 貝柱……………6個
  - ピーマン(赤または黄)…………… $\frac{1}{2}$ 個
  - オリーブ油……………適宜
  - にんにく(うす切り)…………… $\frac{1}{2}$ 片
  - トマト(皮をむき、粗みじん切り)……………中1個
  - トマトピューレ……………大さじ3
  - 塩・こしょう……………適宜
  - パセリまたはバジル……………適宜

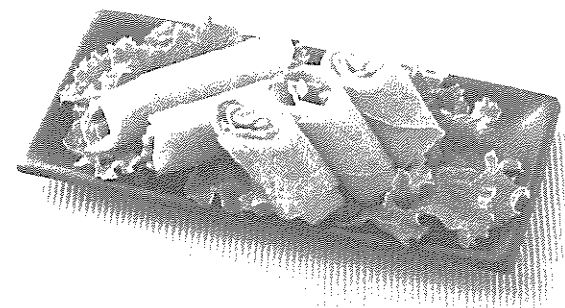


### つくり方

- ①いかとピーマンは食べやすい大きさに切ります。スパゲティはゆでて、ざるにあげ、麺がくっつかないようにオリーブ油大さじ $\frac{1}{2}$ (分量外)をまぶしておきます。
- ②水受皿に水を入れ、焼肉プレートをセットし、平面ハーフプレートをのせます。
- ③ふたをして予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば目盛を[250]に合わせ、焼肉プレートに①をのせて焼きます。平面ハーフプレートにオリーブ油をひき、にんにくを加えて香りが出るまで炒めます。トマト、ゆでたスパゲティ、トマトピューレを加え、塩・こしょうをして混ぜ合わせます。
- ④スパゲティがあたたかくなれば皿に盛り、焼き上がった①をのせ、パセリまたはバジルを散らします。

## ■春餅 (中華風お好み巻き) 予熱目盛 200 料理目盛 250

- 材料 (約8個分)**
- <具>
- 豚うす切り肉……………8枚
  - アスパラガス(半分に切る)……………8本
  - 生ハム……………8枚
- <皮の生地>
- 薄力粉…………… $1\frac{1}{2}$ カップ
  - ① 水…………… $1\frac{1}{2}$ カップ
  - 炒りごま……………大さじ1
  - 塩……………小さじ $\frac{1}{4}$
- <みそだれ>
- ② みそ……………大さじ $1\frac{1}{2}$
  - 砂糖……………小さじ2
  - しょうが(すりおろす)……………小さじ $\frac{1}{2}$
- サラダ油……………適宜



### つくり方

- ①①はダマにならないように混ぜ合わせます。②はよく混ぜ合わせておきます。
- ②水受皿に水を入れ、焼肉プレートをセットし、平面ハーフプレートをのせます。
- ③ふたをして予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば目盛を[250]に合わせ、焼肉プレートに豚うす切り肉とアスパラガスをのせて焼きます。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、①を玉じゃくしに取り、円型(約15cm)に薄くのばして両面を焼きます。(※平面ハーフプレートで一度に二枚焼けます。合計8枚焼きます。)
- ④皮の中央に②をぬり、生ハム、焼き上がった豚うす切り肉とアスパラガスをのせて端から巻いていきます。巻き終わりを下にして、盛りつけます。

## ■ローストベジタブル&チーズライス 予熱目盛 200 料理目盛 250

- 材料 (約2人分)**
- ① にんじん(5mm幅に切る)…………… $\frac{1}{3}$ 本
  - かぼちゃ(1cm幅に切る)…………… $\frac{1}{6}$ 個
  - じゃがいも(1cm幅に切る)……………中1個
  - アスパラガス(半分に切る)……………2本
  - マッシュルーム(4つに切る)……………6個
  - ② ご飯……………300g
  - チーズ……………50g
  - サラダ油……………適宜
  - 塩・こしょう……………適宜

### つくり方

- ①①は竹串がスッと通るくらいにゆでておきます。
- ②水受皿に水を入れ、焼肉プレートをセットし、平面ハーフプレートをのせます。
- ③ふたをして予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば目盛を[250]に合わせ、焼肉プレートに①とアスパラガスをのせて焼き、塩・こしょうで味つけします。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、マッシュルームを炒め、②を加えて焼き、塩・こしょうで味つけします。
- ④焼き上がったご飯と野菜を皿に盛りつけます。

## ■ハンバーガーパーティー (3種) 予熱目盛 200 料理目盛 250

### ツナ&ポテトバーガー

- 材料 (約2個分)**
- イングリッシュマフィン……………2個
  - ① ツナ缶(汁けをしぼる)……………小1缶(約80g)
  - じゃがいも(ゆでてつぶす)……………小1個
  - 卵(ときほぐす)……………1個
  - 塩・こしょう……………適宜
  - サラダ油……………適宜
  - マスタード……………適宜
  - バター……………適宜
  - ケチャップ……………適宜

### つくり方

- ①イングリッシュマフィンは横にスライスします。①は混ぜ合わせておきます。
- ②水受皿に水を入れ焼肉プレートをセットし、平面ハーフプレートをのせます。
- ③ふたをして予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば目盛を[250]に合わせ、焼肉プレートにイングリッシュマフィンをのせて両面を焼きます。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、①を玉じゃくしに取り、イングリッシュマフィンと同じ大きさに2枚焼きます。
- ④イングリッシュマフィンがきつね色に焼けたら、バターとマスタードをぬり、焼き上がった①とケチャップをはさんでいただきます。

### ハム&オニオンバーガー

- 材料 (約2個分)**
- イングリッシュマフィン……………2個
  - ① ハム(1cm幅の輪切り)……………2枚
  - 玉ねぎ(1cm幅の輪切り)……………2枚
  - バター……………適宜
  - マスタード……………適宜
  - ケチャップ……………適宜

- ①イングリッシュマフィンは横にスライスします。
- ②水受皿に水を入れ焼肉プレートをセットし、平面ハーフプレートをのせます。
- ③ふたをして予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば目盛を[250]に合わせ、焼肉プレートにイングリッシュマフィンをのせて両面を焼きます。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、①を焼きます。
- ④イングリッシュマフィンがきつね色に焼けたら、バターとマスタードをぬり、焼き上がった①とケチャップをはさんでいただきます。

### ヘルシーバーガー

- 材料 (約2個分)**
- イングリッシュマフィン……………2個
  - ① キャベツ…………… $\frac{1}{2}$ 枚
  - もやし…………… $\frac{1}{2}$ カップ
  - にんじん……………15g
  - ピーマン……………中 $\frac{1}{3}$ 個
  - マッシュルーム……………2個
  - ② 卵(ときほぐす)…………… $\frac{1}{2}$ 個
  - 薄力粉…………… $\frac{1}{4}$ カップ
  - 塩・こしょう……………少々
  - サラダ油……………適宜
  - マスタード……………適宜
  - バター……………適宜
  - マヨネーズ……………適宜

- ①イングリッシュマフィンは横にスライスします。
- ②①をせん切りにし、②とよく混ぜ合わせておきます。
- ③水受皿に水を入れ焼肉プレートをセットし、平面ハーフプレートをのせます。
- ④ふたをして予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば目盛を[250]に合わせ、焼肉プレートにイングリッシュマフィンをのせて両面を焼きます。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、②をイングリッシュマフィンと同じ大きさに2枚焼きます。
- ⑤イングリッシュマフィンがきつね色に焼けたら、バターとマスタードをぬり、焼き上がった②とマヨネーズをはさんでいただきます。

# 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。

プレート以外の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
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、かたくしぼったふきんでふく ③最後に乾いたふきんで水気をふきとる	<b>●ヒーターセット、遮熱板、自動温度調節器は絶対に洗わない</b> (故障の原因) <b>●台所用洗剤以外のもの、みかき粉、ナイロンまたは金属製のたわしなどは使用しない</b> (変形・変色・傷などの原因) <b>●本体ガードを洗う場合は必ずヒーターセットと遮熱板をはずす</b> (故障の原因) <b>●酸性洗剤は使用しない</b> (さびの原因) <b>●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</b> (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損ないます) <b>●食器洗い乾燥機の使用はしない</b> (変色の原因) <b>●酸(酢)や塩分(ソース・塩・しょうゆ)などは腐食の原因となります。</b>
収納ケース	①柄のついたスポンジに台所用洗剤を含ませ洗う ②水洗いしたあと水を切り、よく乾燥させる	
本体ガード ふた 水受皿 反射板 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  ●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてからスポンジで洗ってください。 ◆本体ガードは二重構造の内部に水がたまる場合があります。水が入ってしまった場合には、本体ガード裏面を下にし、振って水を抜いてください。	
自動温度調節器 差込み口 かたづけスタンド	乾いた柔らかい布でふく	
平面プレート 焼肉プレート 焼肉ハーフプレート 平面ハーフプレート たこ焼プレート (EA-CT65型のみ)	①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 ②プレートを本体からはずし、ぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少しつけてからスポンジで洗う。 ③水洗いした後、柔らかい布で水分をふき取る  <b>汚れのこびりつきがひどい、またはプレートが冷めてしまったとき</b> ①プレートに湯を入れ(表面全体がかぶる程度)通電し、沸騰したら樹脂製のヘラなど、先端の柔らかいもので汚れをこすり取る ②プレートを冷ましてから水をすて、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う ③水洗いした後、柔らかい布で水分をふき取る	

●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。

# 仕様

品名	ホットプレート	
型名	EA-CB55	EA-CT65
定格	交流100V 1300W 50/60Hz	
電源コード	2m	
外形寸法(約cm)	幅54×奥行37×高さ12.5	
質量	約8.5kg	約10.5kg
温度調節の範囲	保温～250℃	

# 故障かなと思ったとき

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	●差込みプラグが抜けていませんか。 ●自動温度調節器がきちりとセットされていますか。
調理物がひどく焦げる	●プレートのお手入れは十分ですか。
自動温度調節器(感熱棒)が差し込めない	●遮熱板・ヒーターセット・プレート・ハーフプレートが正しくセットされていますか。
プレートが本体からはずれない	●自動温度調節器を差し込んだままにいませんか。

いずれの場合にもあてはまらない場合は、型名とともにお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。

# 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商品は、ご要望により有料修理いたします。

## 4 補修用性能部品<sup>※</sup>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。

# お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品の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。

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の方はこちらへ 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。