

お客様ご相談窓口

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。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、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
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービス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。

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・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)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。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

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-GP35		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 本体1年	☎		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼にならない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造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、公害・塩害・虫害・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(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 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。
 - (チ) 消耗品などの交換。
- 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、大切に保管してください。

- 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。したがって、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)6356-2451

愛情点検



長年ご使用のホットプレートの点検を！

- こんな状態は
ありませんか
- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
 - 温度調節ダイヤルを「切」に合せても、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。



家庭用

ホットプレート やきやき®

型名 EA-GP35 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。
- 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、大切に保管してください。

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえ……………4
- 部品の交換・購入について……………5

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

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

保証書つき

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

必ず実施 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

分解禁止 改造はしない。また、修理技術者以外の人と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。

ぬれ手禁止 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがの恐れがあります。

水ぬれ禁止 水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

禁止 コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩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。



あげもの料理はしない
火災の原因になります。

温度調節プラグ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。

温度調節プラグをなめさせない
特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する
感電・けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

禁止 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・けがの恐れがあります。特にプレートのふちでのやけどに注意してください。

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、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施 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、発火の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>

- ・コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ・コードに深い傷や変形がある
- ・コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ・焦げくさいにおいがする
- ・ビリビリと電気を感ずる
- ・温度調節ダイヤルを料理目盛に合わせてもパイロットランプが点灯しない
- ・温度調節ダイヤルを「切」に合わせてもパイロットランプが点灯しない

このような場合はすぐに差込みプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する

注意

禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない
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・けがの恐れがあります。

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。

- ・専用の温度調節プラグ以外は使用しない
 - ・温度調節プラグは他の機器に転用しない
- 故障・発火の原因になります。

接触禁止 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない
やけどの恐れがあります。

プラグを抜く 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施 予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

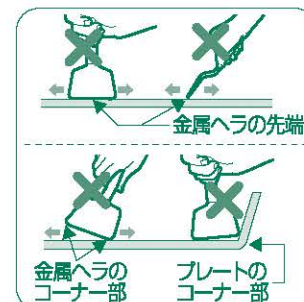
差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■プレートのフッ素被膜について（傷めないため、長持ちさせるために）

- 先端やコーナー部が鋭利な市販の金属ヘラは使用しない
- 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
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- 焼肉プレートには金属ヘラを使用しない
- ふたをした状態での空焼きや、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
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉や、ナイロンたわしまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
- 台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）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
酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。また、付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいに手入れしてください。
- 金属製の串は使用せずに竹串を使用する



お知らせ

プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。
●色ムラができてはがれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
●フッ素被膜のはがれが気になるときや、プレートが変形したときは購入できます。

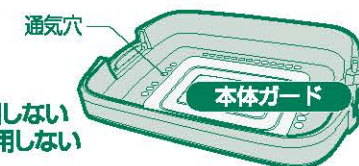
■温度調節プラグについて

- 専用のものを使用する
- 使用後は、ヒーターセットから取りはずす
- 絶対に分解しない
- フック部に油汚れが付着した場合は、使用後きれいにふき取る
- 感熱棒・差込み口・差込みプラグの汚れやほこりは、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



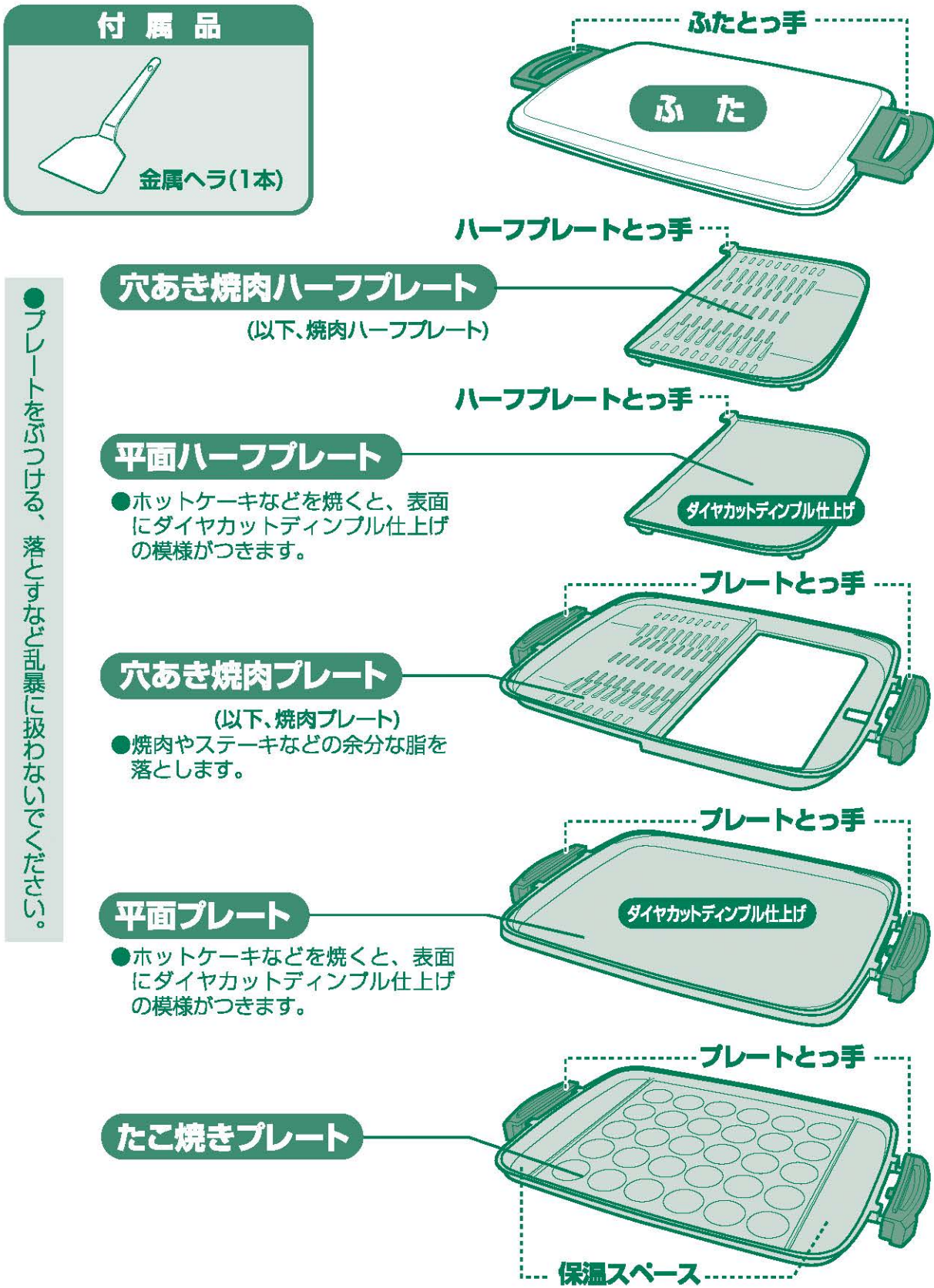
■取り扱いやお手入れなどについて

- 焼きもの料理や蒸し焼き料理以外の用途に使用しない
- 取り扱いが正しい方法で行う（故障・破損の原因）
- プレートを他の熱源（ガスコンロなど）で使用しない（故障・破損の原因）
- 遮熱板が汚れたままで使用しない（故障・変形の原因）
- 遮熱板の水洗いや金属製たわしなどでのお手入れは絶対にしない
（火災・本体ガードの変形、設置面（テーブルなど）の温度が上がる原因）
- 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ものの上では使用しない
（火災・床面の焦げ・本体の変形などの原因）
- ガラステーブルなど、表面がガラス製のものの上では使用しない（熱でガラスが割れる原因）

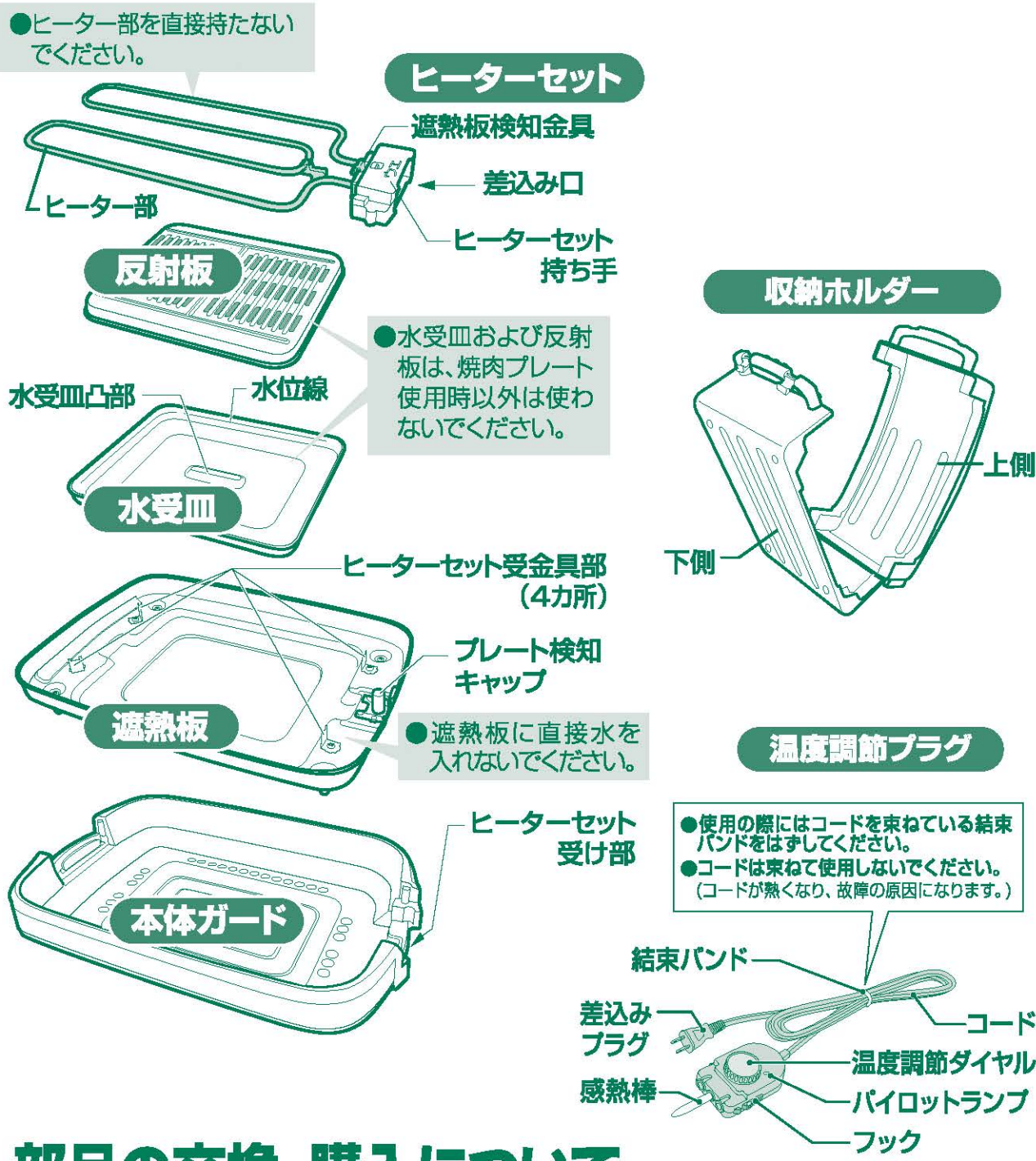


●お買い上げの商品と取扱説明書に記載しているイラストが異なる場合があります。

各部のなまえ



●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。



部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入は裏表紙参照)

部品名	部品番号
穴あき焼肉ハーフプレート	BG476002G-00
平面ハーフプレート	BG476805G-00
穴あき焼肉プレート	BG476801G-00
平面プレート	BG476804G-00
たこ焼きプレート	BG476802G-00
収納ホルダー	BG476803L-01
金属ヘラ	717011-00

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、水受皿を取りつけ、水受皿の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。(火災・故障の原因)
- 遮熱板に直接水を入れないでください。

②水受皿に反射板を取りつける

- 反射板は必ず水の入った水受皿に取りつけてください。(火災・故障の原因)

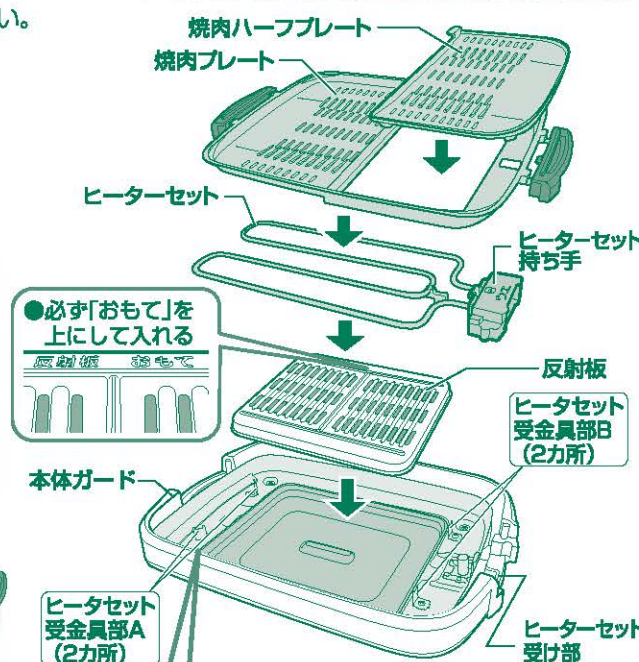
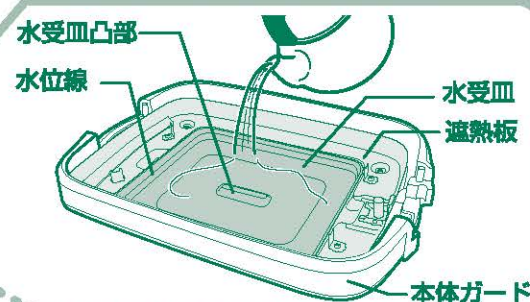
③ヒーターセットを取りつける

④焼肉プレートを取りつける

⑤焼肉ハーフプレートまたは平面ハーフプレートを取りつける

- 本体ガードなしで使用しないでください。(やけど・テーブルが焦げる原因)
- ヒーターセットのみの状態で温度調節プラグを無理に差し込まないでください。(故障の原因)
- ヒーターセットは必ず遮熱板を取りつけたあと、確実に取りつけてください。(火災・やけど・故障の原因)

- 取り付けの順序は正しく、確実に行ってください。(火災・やけど・故障の原因)



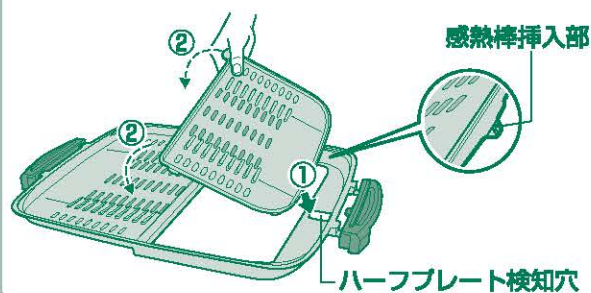
ヒーターセットの取り付け方

- ①ヒーターセット受金具部A(2カ所)の凹部に、ヒーター部を載せる
- ②ヒーターセット受け部にヒーターセット持ち手を取りつける
- ヒーターセット受金具部A・B(4カ所)に確実にヒーター部が載っていることを確認してください。

平面プレートまたはたこ焼きプレートを使う場合

- 水受皿および反射板は取り付けしないでください。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取りつける
- ②ヒーターセットを取りつける
- ③平面プレートまたはたこ焼きプレートを取りつける



- 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・ふたを乾いた柔らかい布できれいにふいてください。

2 温度調節プラグを接続する

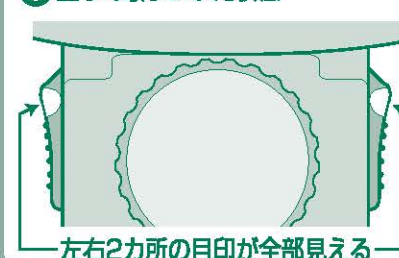
①温度調節プラグの感熱棒を奥まで確実に差し込む

②差し込みプラグをコンセントに差し込む

- 「切」目盛がパイロットランプに合っていることを確認してください。

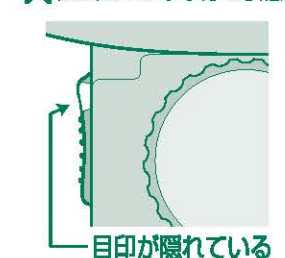
- 温度調節プラグは本製品専用です。他の製品に使用したり、他の器具のものを使用したりしないでください。
- 温度調節プラグは、フックの半円形の白い目印(左右2カ所)が全部見えるように奥まで確実に差し込んでください。差し込みが不十分な場合、プレートがあたたまらないことがあります。また、温度調節プラグの異常発熱による事故や故障の原因になります。

○正しく取りつけた状態

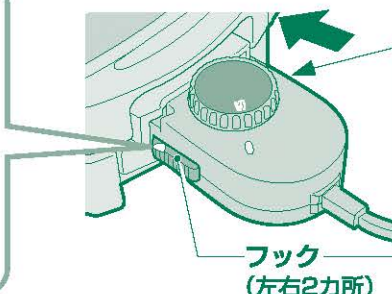


左右2カ所の目印が全部見える

×差し込みが不十分な状態



目印が隠れている



- 温度調節プラグをはずすときは、左右2カ所のフックを押さえたまま引き抜いてください。

3 予熱・調理する

①温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて予熱目盛(140~200)をパイロットランプに合わせて予熱する

- (パイロットランプが点灯し、通電開始)
- ふたをして予熱をしないでください。
- 予熱時は、予熱目盛以上の温度に合わせないでください。

予熱時間の目安	平面プレート	焼肉プレート	たこ焼きプレート
	約10分	約14分	約8分

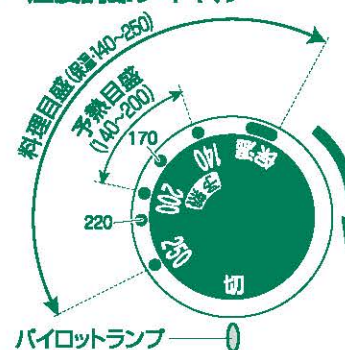
②予熱時間終了後、温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて料理目盛(保温・140~250)をパイロットランプに合わせて調理を始める

■料理の目安

目盛	料理例
予熱目盛	料理目盛
200	250 焼肉・ステーキ・たこ焼きなど
	220 焼きそばなど
	200 お好み焼き・明石焼き・ぎょうざなど
170	170 ハンバーグなど
140	140 クレープ・ホットケーキなど
—	保温 料理の保温

- 料理目盛は、ふたをしていないときのプレートの表面温度の目安です。
- 調理物の仕上がりは、調理物の大きさ、室温、電圧などにより異なります。お好みの仕上がりになるように料理目盛を調節してください。

温度調節ダイヤル



ホットケーキを作るときは...

- 予熱は「140」で10分以上行ってください。
- ホットケーキの裏面を焼くときにふたをすときれいに仕上がります。

- ぎょうざの煮し水は湯を使ってください。
- 保温をするときは、料理目盛を「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。
- 予熱・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。

次ページへ続く

使い方 つづき

3 予熱・調理する…つづき

- 調理中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。
プレートが熱くなっていて、やけどの恐れがあります。
- 焼肉プレートで調理中は水受皿の水が1時間で約150mlずつ蒸発していきます。
長時間使用する場合など、調理中に水を足すときは、電源を切り、製品を10分程度冷ましてからプレート穴部よりゆっくり水を足してください。
 - 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。(火災の原因)
 - 水を足すと蒸気が出ますので注意してください。(やけどの恐れ)
 - 水受皿に水を入れ過ぎないでください。
(水受皿より水があふれ、火災・遮熱板の汚れ・腐食・変色の原因)



ふたをすると…

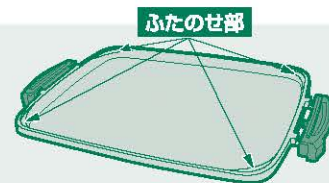
ふたをするとふたをしないときよりもプレートの表面温度が30～40℃高くなります。また、焼きものの料理や蒸し焼き料理のできあがり早くなり、ソフトに仕上がります。

ふたを取るときは…

- 調理中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。
- プレートとふたの間からの蒸気や油の飛び散りによるやけどに注意してください。

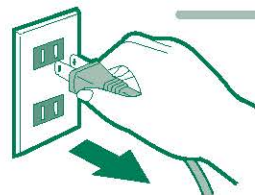
お願い

- 空焼きの状態ではふたをしないでください。
- ふたはプレートのふたのせ部に正しく載せてください。
本体ガードの上にふたが乗り上げるとやけどや本体の故障・変形の原因になります。



4 使用後

- ①「切」目盛をパイロットランプに合わせたあと、差し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)温度調節プラグをはずし、お手入れをする



- 使用直後はふた・プレート・水受皿・反射板・ヒーターセット・感熱棒・遮熱板などが熱くなっているので注意してください。(やけどの恐れ)
- 温度調節プラグ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)
- ヒーターセットはヒーターセット持ち手部を持ってはしないでください。(故障・破損の原因)

安全機構について

この製品は、次のようなしくみになっています。

- プレートを確実に取り付けないと、温度調節プラグは接続できません。
 - 温度調節プラグを接続したままでは、プレートははずせません。
- 無理に温度調節プラグを接続した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

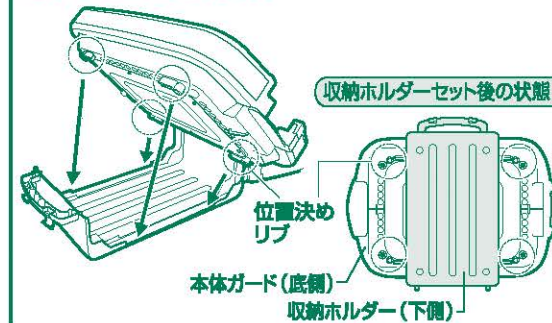
- 必ずお手入れをしたあと、よく乾燥させてから収納してください。
- 本体が冷めてから収納してください。

収納するとき

- 1 収納ホルダーを開き、下側に右図の順で載せる
 - ①焼肉ハーフプレートの上下に布などを入れる
(傷つき防止のため)
 - ②平面ハーフプレートは平面ハーフプレート用緩衝材にセットし、平面プレートとふたの間に入れる
 - ③各プレートのとっ手を重ね合わせる

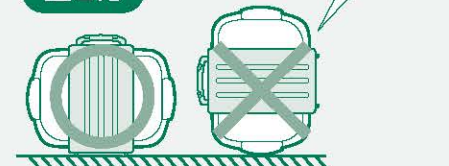
- 2 収納ホルダーの上側をかぶせ、フック(2カ所)をしっかりと閉める

本体ガード位置決めリブの間に、収納ホルダー(下側)が入るように合わせて置いてください。
正しく合わせないとフックが閉まらず、収納ホルダーがはずれる恐れがあります。



- ふた・平面プレート・焼肉プレート・たこ焼きプレートを入れないとプレートが抜け落ちます。
また、収納する順番が正しくないと収納ホルダーが正常に閉まらず、プレートが抜け落ちる可能性があります。
- 収納ホルダーを閉じるときは、指を挟まないように注意してください。
- 持ち運ぶときは、収納ホルダーのハンドルを持って運んでください。
また、大きく揺すったり、衝撃を加えたりしないでください。
- 収納ホルダーを開いた状態で運ばないでください。
また、収納ホルダーのフックはしっかりと閉めてください。
- 横向きで収納するとき、上に物を置かないでください。
- 縦に置いたり、運んだりしないでください。

置き方



取り出すとき

本体を上向きに寝かせ、フックを開いて取り出す

- 立てた状態で、収納ホルダーのフックを開かないでください。
(プレートなどが落ちてけがの原因)

●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。
●写真は盛りつけ例です。

平面プレートを使って

■お好み焼き

予熱目盛 200
料理目盛 200

材料 (2枚分)

薄力粉……………110g
だし汁……………1/2カップ
卵……………M寸2個
酢……………小さじ1
①天かす……………大さじ2
紅しょうが……………適量
山いも(すりおろし)……………適量
青ねぎ……………適量
キャベツ……………200g
豚肉(薄切り)……………適量
えび・いか……………適量
サラダ油……………適量
かつお節・青のり……………適量
お好み焼きソース……………適量

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の材料をよく混ぜ合わせ、さらにキャベツを加えて混ぜます。



- ③予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば薄く油をひき、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、お好み焼きソースを塗り、かつお節・青のりを好みでかけます。

■クレープ

予熱目盛 140
料理目盛 140

材料 (4人分)

薄力粉……………110g
卵……………M寸2個
牛乳……………1 3/4カップ
バター……………大さじ1 1/2
サラダ油……………適量
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……………適量
粉砂糖……………適量

作り方

- ①あらかじめ卵・牛乳を混ぜ合わせておきます。
- ②ボールに薄力粉を入れ、①を少しずつ加えて混ぜ合わせ、約30分おきます。
- ③②に溶かしたバターを加えます。
- ④③を混ぜ合わせておきます。
- ⑤予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば、薄く油をひき、④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、ホワイトソースで和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。

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

焼肉プレートを使って

- 必ず水受皿の水位線まで水を入れ、反射板を取りつけてください。
- 調理中は水受皿に水をこまめに足してください。

■焼鳥(ねぎま・つくね)

予熱目盛 200
料理目盛 250

材料 (各5本分)

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

作り方

- ①①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。
- ③④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、焼肉プレートを取りつけて、焼肉ハーフプレートのをせます。



- ⑤予熱をします。約14分後プレートが熱くなれば料理目盛を[250]に合わせ、薄く油をひき、②と③を並べてふたをします。
 - ⑥途中で裏返し、再度ふたをして両面を焼き上げ①を塗って仕上げます。
- ◇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。

たこ焼きプレートを使って

- 金属製の串はプレートのフッ素被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。

■たこ焼き

予熱目盛 200
料理目盛 250

材料 (約2回分)

ゆでだこの足……………3本
①薄力粉……………330g
ベーキングパウダー……………5g
卵……………M寸3個
だし汁……………6カップ
しょうゆ……………大さじ1
塩……………小さじ1/2
②天かす……………15~20g
③青ねぎ(小口切り)……………2本
④紅しょうが(みじん切り)……………20g
サラダ油……………適量
ソース……………適量
青のりかつお節……………適量

作り方

- ①ゆでだこの足は食べやすい大きさに切ります。
- ②①によく混ぜた③を加え、ダマにならないように混ぜ合わせ、生地を作ります。
- ③予熱をします。約8分後プレートが熱くなれば料理目盛を[250]に合わせ、薄く油をひきます。
- ④穴に生地を流して①と③を入れます。
- ⑤まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼きます。
- ⑥器に盛り、お好みでソース・青のり・かつお節をかけます。

■明石焼き

予熱目盛 200
料理目盛 200

材料 (約2回分)

ゆでだこの足……………3本
薄力粉……………180g
卵……………M寸8個
①だし汁……………6カップ
しょうゆ……………大さじ1
だし汁……………2 1/2カップ
②薄口しょうゆ……………小さじ1/2
塩……………少々
あさつき(小口切り)・みつ葉など……………適量
サラダ油……………適量

作り方

- ①ゆでだこの足は食べやすい大きさに切ります。
- ②薄力粉によく混ぜた③を加え、ダマにならないように混ぜ合わせ、生地を作ります。
- ③予熱をします。約8分後プレートが熱くなれば、薄く油をひきます。
- ④穴に生地を流して①を入れます。
- ⑤まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼きます。
- ⑥お好みであさつき・みつ葉などを加えた温かい⑥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

- 必ず水受皿の水位線まで水を入れ、反射板を取りつけてください。
- 調理中は水受皿に水をこまめに足してください。

■ペスカトーレ (漁師風スパゲティ)

予熱目安 200
料理目安 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)……………1/2ばい(140g)
① 貝柱……………6個
ピーマン(赤または黄)……………1/2個
オリーブ油……………適量
にんにく(薄切り)……………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……………適量
パセリまたはバジル……………適量



作り方

- 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・平面ハーフプレートの順に取りつけます。
- ③予熱をします。約14分後プレートが熱くなれば料理目安を [250] に合わせ、焼肉プレートに①をのせて焼きます。
- ④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。
- ⑤スパゲティがあたたかなければ皿に盛り、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 (中華風お好み焼き)

予熱目安 200
料理目安 250

材料 (約8個分)

<具>
豚薄切り肉……………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……………150g
① 水……………1 1/2カップ
炒りごま……………大さじ1
塩……………小さじ1/4
<みそだれ>
みそ……………大さじ1 1/2
② 砂糖……………小さじ2
しょうが(すりおろす)……………小さじ1/2
サラダ油……………適量



作り方

- ①②はダマにならないように混ぜ合わせます。
- ③④は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・平面ハーフプレートの順に取りつけます。

- ④予熱をします。約14分後プレートが熱くなれば料理目安を [250] に合わせ、焼肉プレートに豚薄切り肉とアスパラガスをのせて焼きます。
- ⑤平面ハーフプレートに薄く油をひき、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、皮を作ります。(※平面ハーフプレートで一度に2枚焼けます。合計8枚焼きます。)
- ⑥皮に②を塗り、生ハム、焼き上がった豚薄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

予熱目安 200
料理目安 250

材料 (約2人分)

① にんじん(5mm幅に切る)……………1/3本
かぼちゃ(1cm幅に切る)……………1/8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……………適量
塩・こしょう……………適量

作り方

- ①②は竹串がスッと通るくらいにゆでておきます。
- ③水受皿に水を入れ、焼肉プレート・平面ハーフプレートの順に取りつけます。
- ④予熱をします。約14分後プレートが熱くなれば料理目安を [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。
- ⑤平面ハーフプレートに薄く油をひき、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。
- ⑥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)

予熱目安 200
料理目安 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(溶きほぐす)……………M寸1個
塩・こしょう……………適量
サラダ油……………適量 マスタード……………適量
バター……………適量 ケチャップ……………適量

作り方

- ①イングリッシュマフィンは横にスライスします。
- ②③は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・平面ハーフプレートの順に取りつけます。
- ④予熱をします。約14分後プレートが熱くなれば料理目安を [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。
- ⑤平面ハーフプレートに薄く油をひき、②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。
- ⑥イングリッシュマフィンが焼けたら、バターとマスタードを塗り、焼き上がった⑤とケチャップを挟みます。

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……………適量 マスタード……………適量
ケチャップ……………適量 サラダ油……………適量

- 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・平面ハーフプレートの順に取りつけます。
- ③予熱をします。約14分後プレートが熱くなれば料理目安を [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。
- ④平面ハーフプレートに薄く油をひき、①を焼きます。
- ⑤イングリッシュマフィンが焼けたら、バターとマスタードを塗り、焼き上がった④とケチャップを挟みます。

ヘルシーバーガー

材料 (約2個分)

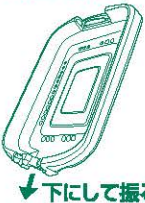
イングリッシュマフィン……………2個
① キャベツ……………1/2枚
もやし……………30g
にんじん……………15g
ピーマン……………中1/3個
マッシュルーム……………2個
② 卵(溶きほぐす)……………M寸1個
薄力粉……………25g
塩・こしょう……………少々
サラダ油……………適量 マスタード……………適量
バター……………適量 マヨネーズ……………適量

- ①イングリッシュマフィンは横にスライスします。
- ②③をせん切りにし、④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・平面ハーフプレートの順に取りつけます。
- ④予熱をします。約14分後プレートが熱くなれば料理目安を [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。
- ⑤平面ハーフプレートに薄く油をひき、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。
- ⑥イングリッシュマフィンが焼けたら、バターとマスタードを塗り、焼き上がった⑤とマヨネーズを挟みます。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れ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。

お願い	
遮熱板	①台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取る ②洗剤を使ったあとは、固く絞った布でふく ③最後に乾いた柔らかい布で水分をふく ●ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れ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。 ●遮熱板は水洗い(丸洗い)や金属製のたわしなどでお手入れしないでください。 表面がさびたり変色したりすると、遮熱効果が十分に発揮できなくなり、本体ガードが変形したり設置面(テーブルなど)の温度が上がる場合があります。
本体ガード ふた 水受皿 反射板 金属ヘラ 収納ホルダー	①薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく ●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸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。ヒーターセット受け部側を下にし、振って水を抜いてください。 
温度調節プラグ 差し込み口 (ヒーターセット)	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 たこ焼きプレート	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、少し浸けてからスポンジで洗う ③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく ●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 ①プレートに湯を入れ(表面全体がかぶる程度)通電し、沸とう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捨て、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う ③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布で水分をふく

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
温度調節プラグ(感熱棒)が差し込めない	●ヒーターセット・プレートが正しく取り付けられていますか?	正しく取りつけてください。
プレートがあたたまらない(通電しない)	●差し込みプラグが抜けていませんか? ●温度調節プラグがきっちりと接続されていますか?	確実に差し込んでください。 温度調節プラグは、フックの半円形の白い目印(左右2カ所)が全部見えるように奥まで確実に差し込んでください。(→P.7)
調理物が焼けにくい	●予熱が足りないのでは?	十分に予熱をしてから調理を始めてください。(→P.7)
調理物がひどく焦げる	●プレートが汚れていませんか?	お手入れしてください。(→P.14)
プレートが本体からはずれない	●温度調節プラグを差し込んだままにしていますか?	温度調節プラグをはずしてください。

仕様

型 名	EA-GP35
電 源	交流100V 50/60Hz
消 費 電 力	1300W
コ ー ド の 長 さ	2.5m
外形寸法(約cm)	幅54×奥行37.5×高さ12
質 量	約9.0kg
温度調節の範囲	保温～250℃



●この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

- 保証書の内容のご確認と保管のお願い
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、大切に保管してください。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年間
- 修理を依頼されるとき
＜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。

- 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。
- 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。