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。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された 場合の送料などはお客様負担となります。

3	型名		EA-GW30	修理メモ
※ お	お名前		電話番号	
※お客様	ご住所	Ŧ		
% ₹	お買い上げ	F⊟	※販売店名・住所・電話番号	
	年 月	В		
	保証期間 3買い上げ日 本体1 :	より		

※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。

- 1. 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れない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡 ください。
- 2. 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。
 - (口)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。
 - (二)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。
 - (へ)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。
- 3. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

- 4. 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 電話(06)6356-2451

長年ご使用のホットプレートの点検を! 愛情点検



こんな症状は

●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に 熱くなる

ありませんか
●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消灯しない

●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 故防止のため、使用を中止し、 コンセントから差込みプラグ を抜いて、必ず販売店に点検 (有料)をご相談ください。

ZÇ)JIRUSHI

ホットプレート

翌 EA-GW30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す。
- ●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。

保証書つき

もくじ

お使いになる前に	
安全上のご注意 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	,
各部のなまえ ・・・・・・・・・・・	4
使い方	

お料理ノート

焼肉プレートを使って ・・・・・・・	11
たこ焼きプレートを使って ・・・	11

平面プレートを使って ・・・・・・ 10

安全機構について ・・・・・・・・ 9

お手入れ

又納方法	• •	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1	
お手入れ																			1	

困ったときに

	
部品の交換・購入について ・・・・	14
アフターサービス ・・・・・・・・	14
お客様ご相談窓口 ・・・・・・・・・	15
仕様 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	15
/n=r=+	=45

故障かなと思ったとき ・・・・・・ 14

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。

極 ★ 死亡や重傷に結びつく恐れがある 言 古 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。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。



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

分解禁止 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。



ぬれた手で差込みプラグを抜き差し しない

ぬれ手禁止 感電・けがの恐れがあります。



水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。



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

原因になります。

差込みプラグ 感電・ショート・発火の

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などの金属片や 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。



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

禁止

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。



差込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施

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じる
- ●製品が十分に冷めた状態で、温度調節ダイヤル を[切]以外の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 ランプが消灯しない

このような場合はすぐに差込みプラグを 抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 注 意



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用しない けがや火災の原因になります。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない

破裂したり赤熱して、やけど・けがの恐れが あります。

壁や家具の近くで使用しない

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。



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 プラグを抜く の原因になります。



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 _{必ず実施} 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。 (プレートのお手入れについてはP.9、P.13参照)

通気穴-



使用中や使用後しばらくは高温部(ふたとっ手・プレートとっ手・本体ガード・温度調節ダイヤル 以外)に触れない 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金属へラは使用しない
- ●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・たこ焼きプレートには金属へラを使用しない
- ●金属製の串は使用せずに竹串を使用する
- ●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
- ●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
- ●プレートの表面や側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。必ずきれいにお手入れしてください。

お知らせ

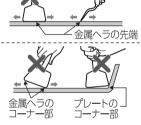
プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。

- ●色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への 影響(書)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 -------

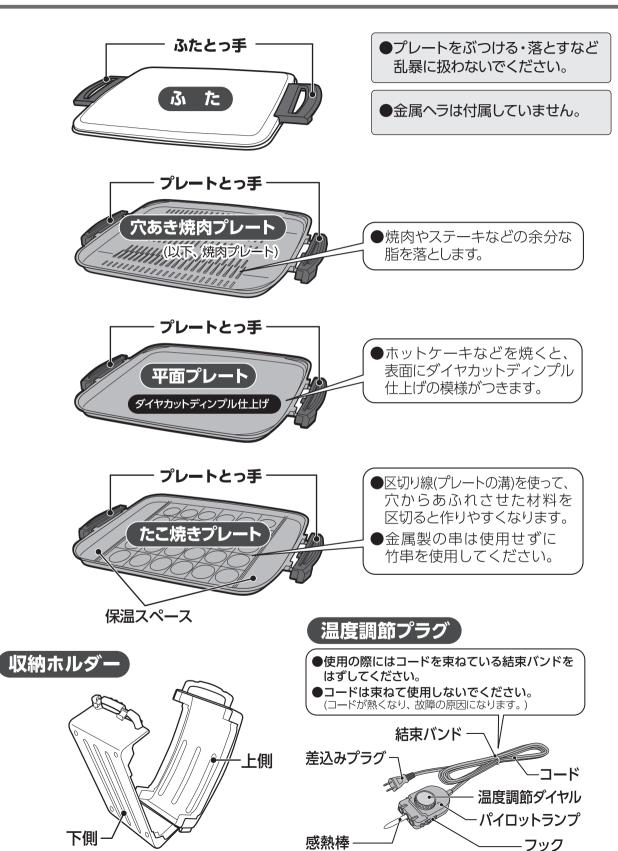
- ●専用のものを使用する●使用後は、ヒーターセットから取りはずす
- ●フック部に油汚れが付着した場合は、使用後きれいにふき取る
- ●感熱棒・差込み口・差込みプラグの汚れやほこりは、ふき取って使用する
- ●ぶつける、落とす、抜き差しのときに上下にこじる、衝撃を与えるなど乱暴に扱わない(故障・破損の原因)

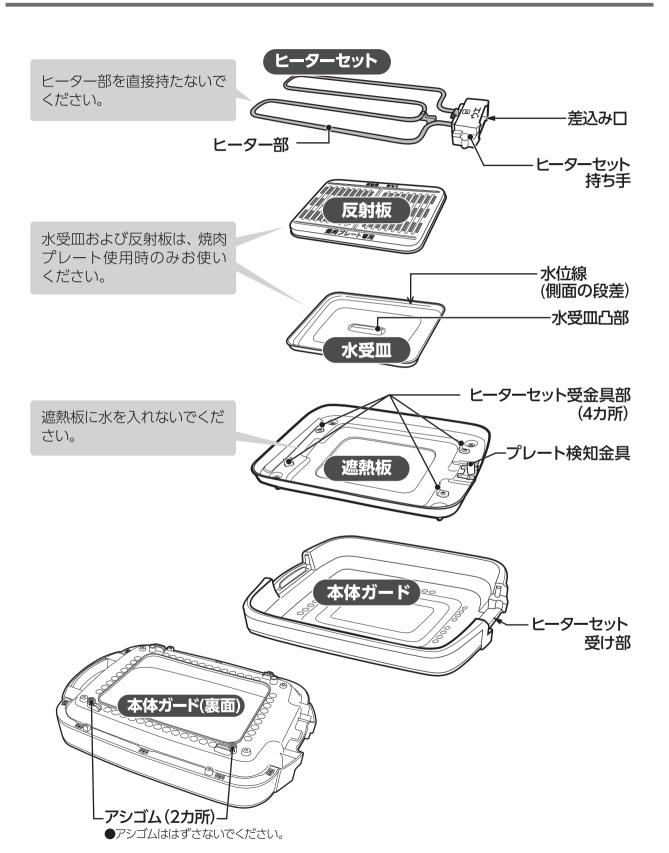
- ●焼きもの料理や蒸し焼き料理以外の用途に使用しない●取り扱いはていねいに行う(故障・破損の原因) ●直火(ガス台など)や電気ヒーター・H調理器・Hクッキングヒーターなどの上に載せない(火災・故障の原因)
- ●遮熱板が汚れたままで使用しない(故障・変形の原因)
- ●遮熱板の水洗いや金属製たわしなどでのお手入れは絶対にしない (火災・本体ガードの変形、設置面(テーブルなど)の温度が上がる原因)
- ●新聞紙など、本体裏面(本体ガード)の通気穴をふさぐようなものの上では使用しない また、じゅうたん・座ぶとん・たたみ・ビニールシートなど熱に弱いところでは使用しない (火災・設置面の焦げ・本体の変形などの原因)
- ●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)
- ●プレートを急激に冷やさない (プレートが変形し、故障の原因)



本体ガード

各部のなまえ





使い方

準備する 焼肉プレート を使う場合

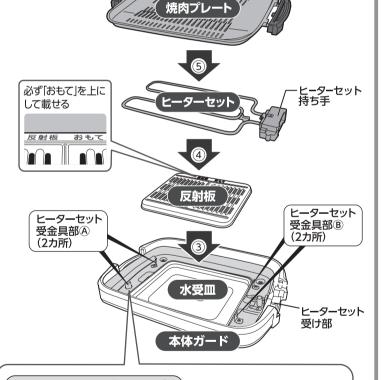
- ①本体ガードに遮熱板を取りつける
- ②遮熱板に水受皿を取りつけ、水受皿の水位線 まで水を入れる
 - ■水受皿には必ず水(約600mL)を入れてください。 (火災・故障の原因)
 - ●遮熱板に水を入れないでください。 (火災・遮熱板の汚れ・腐食・変色の原因)
- ③水受皿に反射板を載せる
 - ●反射板は必ず水を入れた水受皿に載せてください。 (火災・故障の原因)
- ④ヒーターセットを取りつける
- ⑤焼肉プレートを取りつける
- ●本体ガードなしでは使用しないでください。 (やけど・テーブルが焦げる原因)
- ●必ず遮熱板・水受皿・反射板を取りつけてください。 (火災・やけど・故障の原因)
- ●ヒーターセットは遮熱板のヒーター セット受金具部に確実に載せてくだ

(火災・やけど・故障の原因)

- ●ヒーターセットのみの状態で温度 調節プラグを差し込まないでくだ さい。 (故障の原因)
- ●取りつけの順序は正しく、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つけ方

- ①ヒーターセット受金具部(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。



●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。

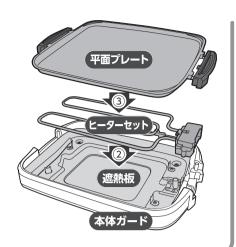
●お使いになる前に、ふた・プレートを乾いた柔らかい布できれいにふいてください。

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・反射板は取りつけないでください。

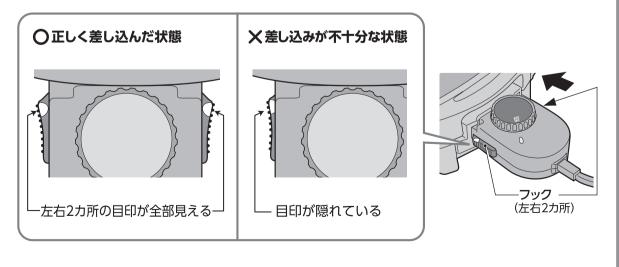
焼肉プレート以外で水受皿・反射板を取りつけると、 汚れやこびりつきの原因になります。

- 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



2 温度調節プラグを差し込む

- ●「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。
- ①温度調節プラグの感熱棒を奥まで確実に差し込む
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む
- ●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。



●温度調節プラグを抜くときは、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。

 δ

使い方 っづき

3 予熱・調理する

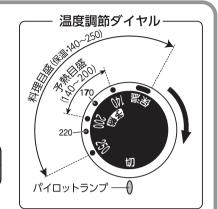
①温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて予熱目盛(140~200)をパイロットランプに合わせて予熱する

(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	平面プレート	焼肉プレート	たこ焼きプレート			
の目安	約10分	約14分	約8分			

◆ホットケーキの予熱時間の目安は約10分です。



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

予熱目盛	料理目盛	料理例
	250	焼肉・ステーキ・たこ焼きなど
200	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。
- ●焼肉は焼肉プレート使用時、たこ焼き・明石焼きはたこ焼きプレート使用時の目安です。
- ●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。

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るときれいに仕上がります。
- ●ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。 (プレートが変形し、故障の原因になります。)
- ●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 で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。
- ●焼肉プレートで調理中は、水受皿の水が1時間で約300mLずつ蒸発します。 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。
- 調理中は水受皿に高温の油がたまります。製品を冷まさずに水を入れると、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、焼きもの料理や蒸し焼き料理のできあがりが早くなり、ソフトに仕上がります。

ふたを開けるときは…

- ■調理中はふた・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。
- ふた裏面についた水滴が落ちることがあるので注意 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 ●空焼きの状態でふたをしないでください。

● ふたはプレートのふた載せ部に正しく載せてください。 本体ガードの上にふたを載せ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(パイロットランプ消灯)、 差込みプラグをコンセントから抜く
- ②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 (やけどの恐れがあるため、はしなどを使用してください。)
- ③プレートが十分に冷めてから(使用後約40分)温度調節プラグをはずし、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・ヒーターセット(ヒーター部・ 差込み口)・遮熱板・感熱棒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)
- ●温度調節プラグを差し込んだ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を持ってはずしてください。 (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つけないと、温度調節プラグは差し込めません。
- ●温度調節プラグを差し込んだままでは、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。

8

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・・・・・M寸2個 ・・・・・大さじ2 ・・・・・10g
青ねぎ(小口切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	•••••1本
えび・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	••••4尾
豚ばら肉 (薄切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·····································
青のり・かつお節・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	•••••適量

つくり方

- 1キャベツは粗みじん切りにします。
- **2**えびは殻と背わたを取り、食べやすい大きさに 切ります。いか・豚ばら肉も食べやすい大きさ に切ります。



- ❸ボウルにAの材料を入れてよく混ぜ合わせ、さらに えび・いか・キャベツを加えて混ぜます。
- 4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、3をのせ、その上に豚ばら肉 をのせます。
- ⑤片面に火が通ったら裏返してふたをします。
- 6両面が焼けたら、お好み焼きソースを塗り、青のり・ かつお節をお好みでかけます。

■クレープ

予熱目盛 140 料理目盛 140

材料 (8枚分) **蓮**力粉 ⋅ ⋅ ⋅ ⋅ ⋅ ⋅ ⋅ ⋅ 100g 「卵······M寸2個 バター・・・・・・20g サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量 B (洋酒(ブランデー・ラム酒など)・・・・・・大さじ1 ラズベリージャム・・・・・・適量

つくり方

- Aを混ぜ合わせておきます。
- ②ボウルに薄力粉を入れ、 ●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。
- **4**®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、3をお玉に取り、直径約20cmに薄 くのばして両面を焼きます。

(残りの生地も同様に焼きます。)



- 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・ 牛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。

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。

■焼鳥 (ねぎま・つくね)

予熱目盛 200 料理目盛 250

材料 (各5本分)	200
鶏もも肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 長ねぎ・・・・・・・・・・	200g
大名さ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	200~
A	······小さしZ
(万未初・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
B{ みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・・・・・・・ 大さじ4
(B) 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・・・・・・・大さじ3
サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	地址 週重
(1)串・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·····10本

つくり方

- ①Bは少し煮詰めておきます。
- ②鶏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。
- 3A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、反射板を載せてヒータセット と焼肉プレートを取りつけます。

(A) {薄力粉・・・・・・・・ 360g ⓒ { 青ねぎ(小口切り)・・・ 2本



- 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

材料 (約60個分)

ゆでだこの足・・・・・・3本

ベーキングパウダー・・・大さじ½

「だし汁・・・・・・・1300mL

| 卵------ M寸4個

しょうゆ・・・・・・小さじ2½

塩・・・・・・ 小さじ%

予熱目盛 200 料理目盛 250

「天かす·······15~20g

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

- ●ゆでだこの足は食べやすい大きさに切ります。
- ②Aによく混ぜた®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穴に生地の半量を入れ、●と©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残りの牛地も同様に焼きます。
- **②**お好みでソース・青のり・かつお節をかけます。

料理目盛 200

予熱目盛 200 (つくり方)

- ●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⊗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穴に生地の半量を入れ、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**残りの生地も同様に焼きます。
- **⑦**お好みであさつき・みつ葉などを加えた温かい ®につけていただきます。

■明石焼き

材料 (約60個分) しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1 (だし汁・・・・・・・500mL B) 〈薄口しょうゆ・・・・・・・・小さじ½ サラダ油・・・・・・適量 あさつき(小口切り)・みつ葉など・・・・・適量

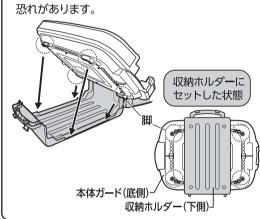
- ●必ずお手入れをしたあと、よく乾燥させてから収納してください。
- ●本体が冷めてから収納してください。

収納するとき

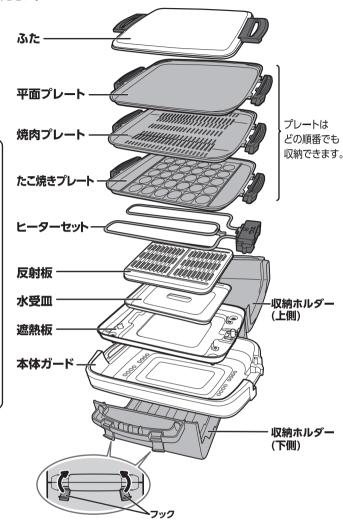
収納ホルダーを開き、収納ホルダー(下側)に 右図の順で載せる

- ●各プレートのとっ手を重ね合わせてください。
- ●各プレートはどの順番でも収納できます。

本体ガードの脚の間に、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留まらずにはずれる 恐れがあります。



収納ホルダー(上側)をかぶせ、フック(2カ所) をしっかり留める



- ●すべてのプレートを入れないと、収納ホルダーを閉めたときに収納部品が抜け落ちることがあります。
- ●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留めてください。
- ●横向きで収納するときは、上にもの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。



取り出すとき

本体を上向きに寝かせ、フックをはずして取り出す

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

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。

- ●ヒーターセット・遮熱板・温度調節プラグは絶対に 洗わないでください。(故障の原因)
- ●次のものは使用しないでください。
- 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・ 漂白剤など (変色・割れ・劣化・腐食の原因)
- ●みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・ メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤 入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- ●化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間 触れさせたりしないでください。 (表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- ●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでくだ さい。(傷・変形・変色の原因)

- ●本体ガードを洗う場合は必ずヒーターセットと 遮熱板をはずしてください。(故障の原因)
- ●プレートの表面や側面および裏面に汚れが残った まま放置しないでください。また、そのまま使用し ないでください。(付着物が落ちにくくなるばかりで なく、焼きムラができて風味を損ないます。また、 **故障や火災の原因になります。**)
- ●酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などを使用した 場合は、必ずプレートをきれいにお手入れしてくだ さい。(フッ素被膜の腐食の原因になります。)
- ●ふたの表面や裏面に汚れが残ったまま放置しないで ください。(変色の原因)

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)、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 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 水がたまることがあります。 水が入った場合は、ヒーター セット受け部を下にし、振って 水を抜いてください。



ヒーターセット受け部-/ ▶ 下にして振る

温度調節プラグ・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・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
- (やけどの恐れがあるためはしなどを使用してください。)
- 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

平面プレート・たこ焼きプレート

- ①プレートに湯を入れて(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ふく

焼肉プレート

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

(やけどの恐れがあるため、はしなどを使用してください。)

- ②プレートを本体からはずし、ぬるま湯と台所用中性洗 剤を含ませたスポンジで洗い、そのまま放置(約30分)
- ③キッチンペーパーで汚れのこびりついた部分をふきとる ④台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
- ⑤水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく
- ●スポンジの固い面は使わないでください。
- ●プレートは洗ったあと、乾いた柔らかい布でふいてから 通電し、加熱乾燥をしてください。
- (加熱乾燥後は製品が熱くなっているので注意してください。)
- ●プレートが熱いまま水などに入れて急激に冷やさないで ください。(プレートが変形し、故障の原因)

12 13

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
温度調節プラグが 差し込めない	遮熱板・ヒーターセット・プレートが 正しく取りつけられていますか?	正しく取りつけてください。
		差込みプラグを確実に差し込んでください。
プレートがあたたまらない (通電しない)	温度調節プラグがきっちりと 差し込まれていますか?	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	十分に予熱をしていますか?	十分に予熱をしてから調理を始めてくだ さい。(→P.8)
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.13)
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 にしていませんか?	温度調節プラグをはずしてください。
温度調節プラグが熱くなる	調理中は温度調節プラグが熱くなる	ることがありますが、異常ではありません。

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P.15参照)

部品名	部品番号
穴あき焼肉プレート	BG803810G-00
平面プレート	BG476804G-00
たこ焼きプレート	BG803811G-00
収納ホルダー	BG803803L-01

アフターサービス

1. 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。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(上記)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

≪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。

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

象印マホービン お客様サポートサイト http://www.zojirushi.co.jp/toiawase/

お客様 で相談センター 0120-345135

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く) ●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話での

お問い合わせ・・・・・・・・・・・TEL (06) 6356-2451 (有料)

● FAXでのお問い合わせ・・・・・・・・FAX (06) 6356-6143 (有料)
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丁月19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、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、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

仕 様

型名	EA-GW30
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℃



- ●外形寸法は平面プレートを取りつけた状態で、ふたをしたときの寸法です。
- ●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。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.

此产品只针对于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,请勿使用于其它地区。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.

14