

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。

型名	EA-KB10/EA-KF20/EA-KK30	修理メモ
※お客様 お名前	電話番号	
ご住所	〒	
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所・電話番号	
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。
 - 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.
 - 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう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

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/>

お客様ご相談センター 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丁目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、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ください。

愛情点検

長年ご使用のホットプレートの点検を!



こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差し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、コンセントから差し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。

EA-KB/KF/KK型 ©B/A



家庭用

ホットプレート やきやき

EA-KB10 型
EA-KF20 型
EA-KK30 型

取扱説明書・お料理ノート

保証書つき

EA-KB10型

1枚プレート
・深型プレート



EA-KF20型

2枚プレート
・深型プレート
・焼肉プレート



EA-KK30型

3枚プレート
・深型プレート
・焼肉プレート
・たこ焼きプレート



「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

「ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト」

<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

もくじ

お使いになる前に

- 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…4

使い方

- 使い方……………5
- 仕様……………7

お料理ノート

- 深型プレートを使って……8
- たこ焼きプレートを使って…9

お手入れ

- お手入れ……………10
- 収納についてのご願い……11
(EA-KF/KK型の場合)

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……11
- アフターサービス…………11
- 保証書……………裏表紙
- お客様ご相談窓口……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。

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。

⊘ 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。
--------------------	------------------------

警告	
<p>分解禁止</p> <p>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</p> <p>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。</p>	<p>禁止</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>コードを傷つけない</p> <p>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。</p>
<p>ぬれ手禁止</p> <p>ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない</p> <p>感電・けがの恐れがあります。</p>	<p>必ず実施</p> <p>差し込みプラグは根元まで確実に差し込む</p> <p>感電・ショート・発煙・発火の原因になります。</p>
<p>水ぬれ禁止</p> <p>水に浸けたり、水をかけたりしない</p> <p>ショート・感電の原因になります。</p>	<p>禁止</p> <p>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緩いときは使用しない</p> <p>感電・ショート・発火の原因になります。</p> 
<p>あげもの料理はしない</p> <p>火災の原因になります。</p>	<p>必ず実施</p> <p>定格15A以上のコンセントを単独で使う</p> <p>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。</p> <p>異常・故障時には直ちに使用を中止する</p> <p>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。</p> <p><異常・故障例></p> <ul style="list-style-type: none"> ●コード・差し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 など <p>このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する</p>
<p>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</p> <p>感電・ショート・発火の原因になります。</p>	
<p>温度調節プラグをなめさせない</p> <p>特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する</p> <p>感電・けがの恐れがあります。</p>	
<p>交流 100V 以外では使用しない</p> <p>火災・感電の原因になります。</p>	

●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

<p>禁止</p> <p>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</p> <p>けが・火災の原因になります。</p>	<p>プラグを抜く</p> <p>使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く</p> <p>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。</p>
<p>缶詰や瓶詰などを直接加熱しない</p> <p>破裂したり赤熱して、やけど・けがの恐れがあります。</p>	<p>必ず実施</p> <p>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</p>
<p>壁や家具の近くで使用しない</p> <p>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。</p>	<p>差し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し込みプラグを持って抜く</p> <p>感電・ショート・発火の原因になります。</p>
<p>専用の温度調節プラグ以外は使用しない</p> <p>温度調節プラグは他の機器に転用しない</p> <p>故障・発火の原因になります。</p>	<p>お手入れは冷めてから行う</p> <p>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.7,P.10参照)</p>
<p>接触禁止</p> <p>使用中や使用後しばらくは高温部(本体ガード・温度調節ダイヤル以外)に触れない</p> <p>やけどの恐れがあります。</p>	

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らは使用しない
- へらの先端やコーナー部で強くこすらない
- 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らを使用しない
- 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
- プレートを直火にかけない
- ご使用ごとに必ずお手入れをし、プレートに汚れが残ったまま放置しない(→P.10)

<p>プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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(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

- 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
- フック部に油污れが付着した場合は、使用後にふき取る
- 感熱棒・差し込み口・差し込みプラグの汚れやほこりは、ふき取って使用する
- 衝撃を与えるなど乱暴に扱わない(故障・破損の原因)



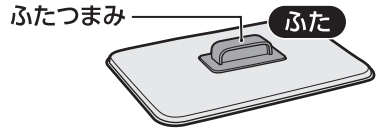
取り扱いやお手入れについて

- 焼きもの料理や蒸し焼き料理・お料理ノート記載の料理以外の用途に使用しない
- 直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IH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)
- 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・ガラステーブルなど熱に弱いところでは使用しない(火災・設置面の焦げ・破損・本体の変形などの原因)



各部のなまえ

●本製品には、金属ヘラは付属していません。

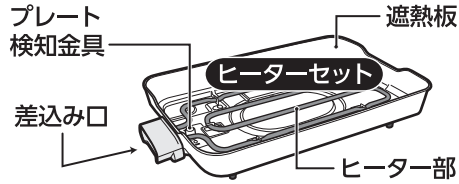


調理中はふたやふたつまみが熱くなります。ふたを取るときは、ミトンなどを使ってください。

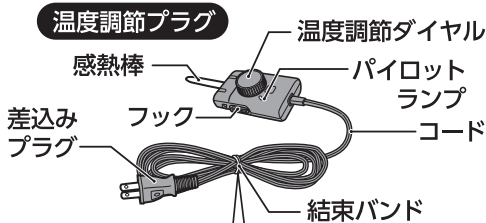
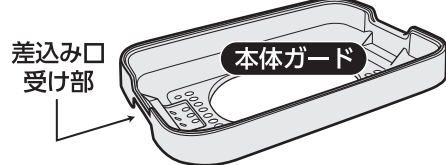
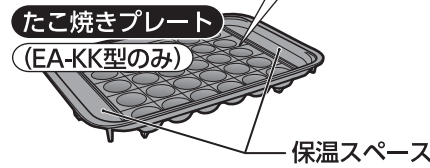
プレートをつつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。

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

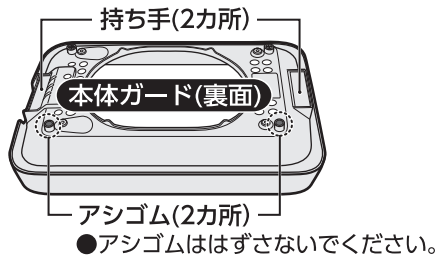
余分な脂を落とすので焼肉・ステーキなどがおいしく焼けます。



●穴からあふれさせた材料をプレートの溝で区切るとたこ焼きが作りやすくなります。
●金属製の串は使用せずに竹串を使用してください。



●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)



●アシゴムははずさないでください。

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
深型プレート	HPLTKJ01A
焼肉プレート	HPLTKJ02A
たこ焼きプレート	HPLTKJ03A

使い方

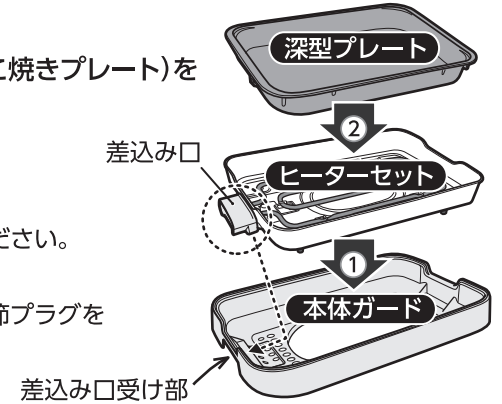
- この製品は焼きもの料理や蒸し焼き料理・お料理ノート記載の料理をするための調理器具です。他の用途にはお使いにならないでください。
- お使いになる前に、ふた・プレートを乾いた柔らかい布できれいにふいてください。

1 準備する

- ①ヒーターセットを本体ガードに取りつける
 - 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取りつけてください。

- ②深型プレート(または焼肉プレート、たこ焼きプレート)を①に取りつける
 - (焼肉プレートはEA-KF/KK型のみ、たこ焼きプレートはEA-KK型のみ)

- 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)
- プレートを確実に取りつけないと温度調節プラグを差し込めません。

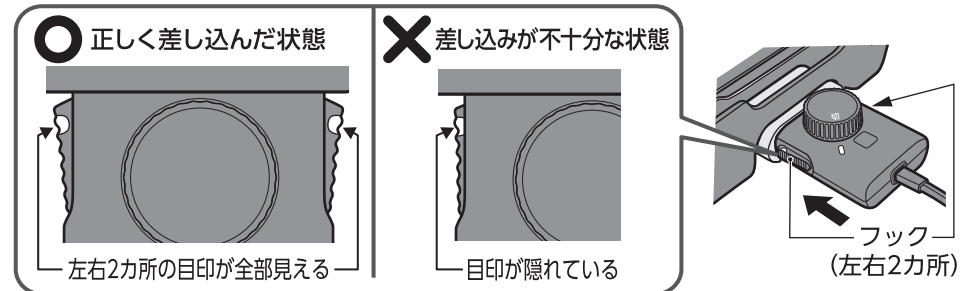


2 温度調節プラグを差し込む

差込みプラグを差し込む前に「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、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。

使い方 つづき

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をする (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。

(プレートの温度が上がりすぎて、フッ素被膜を傷める原因になります。)

●予熱時は、予熱目盛以上の温度に合わせないでください。

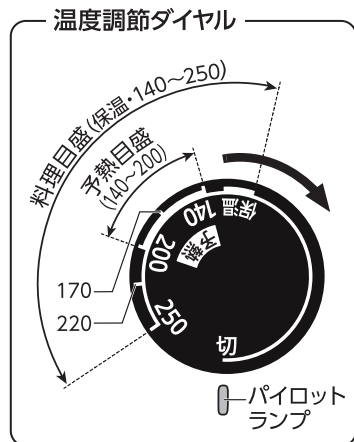
予熱時間の目安	深型プレート・焼肉プレート	約5分
	たこ焼きプレート	約6分

ホットケーキを作るときは…

●予熱目盛「140」で10分以上予熱してください。

●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。

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



■目盛の温度と料理例

予熱目盛	料理目盛	料理例
200	250	たこ焼き・焼肉・ステーキなど
	220	焼きそばなど
	200	明石焼き・お好み焼き・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、調理物の大きさや室温・電圧などによりかわります。

●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。)

●プレートにたまった油に調理物などの水分が入ると油はねの原因になります。

●使用中にきしみ音があることがあります。

●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。

調理中にふたをすると…

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早くなります。

●空焼きの状態でもふたをしないでください。(プレートの温度が上がりすぎて、フッ素被膜を傷める原因になります。)

●ふたはプレートのふた載せ部に正しく載せてください。(やけどや本体の故障・変形の原因)

プレートのふた載せ部



ふたを開けるときは…

やけどに注意してください。

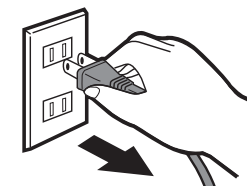
- 調理中はふた・ふたつまみが熱くなっています。
- ふた裏面に付着した水滴が落ちることがあります。
- プレートとふたの間から蒸気や油が飛び散ることがあります。

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



●使用後しばらくは高温部(本体ガード・温度調節ダイヤル以外)に触れないでください。(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しないでください。(故障・破損の原因)

●ヒーターセットは差込み口部だけを持たないでください。(故障・破損の原因)

仕様

型名	EA-KB10	EA-KF20	EA-KK30
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48×奥行33×高さ14		
質量	約4.0kg	約5.5kg	約7.0kg
温度調節の範囲	保温~250℃		

●外形寸法は深型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 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

●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。

注意してください。

このお料理ノートで使用している計量単位
●大さじ1=15mL
●小さじ1=5mL

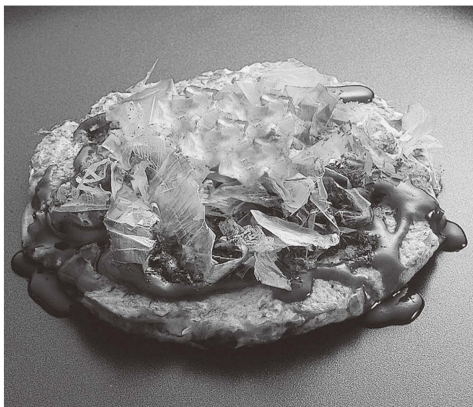
深型プレートを使って

お好み焼き

予熱目盛	200
料理目盛	200

材料 (2枚分)

- 薄力粉……………100g
- だし汁……………60mL
- 卵……………M寸2個
- ④ 天かす……………大さじ2
- 紅しょうが(みじん切り)……………10g
- 山いも(すりおろす)……………100g
- 青ねぎ(小口切り)……………1本
- キャベツ……………200g
- えび……………4尾
- いか……………40g
- 豚ばら肉(薄切り)……………60g
- サラダ油……………適量
- お好み焼きソース……………適量
- 青のり・かつお節……………適量



- ④目盛を**200**に合わせ、予熱をします。約5分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひき、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。

作り方

- 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。
- ③ボウルに④の材料を入れてよく混ぜ合わせ、さらにキャベツ・えび・いかを加えて混ぜます。

関西風すき焼き

予熱目盛	200
料理目盛	250→200

材料 (4人分)

- 牛ロース肉(薄切り)……………500g
- 牛脂(またはサラダ油)……………少々
- 糸こんにゃく……………300g
- えのきたけ(根元を切る)……………80g
- ④ 白菜(ざく切り)……………300g
- 長ねぎ(斜め切り)……………1本
- 焼き豆腐(約4cm角に切る)……………1丁(200g)
- 生しいたけ(石づきを取る)……………4個
- しょうゆ……………大さじ5
- ⑤ mirin……………大さじ5
- 砂糖……………大さじ5
- 春菊(食べやすい大きさに切る)……………½束
- 溶き卵……………適量



- ④目盛を**200**に合わせ、④と⑤を入れて野菜がしんなりすれば、ふたをして約5分煮ます。
- ⑤ふたを取り、春菊を入れてさっと煮ます。溶き卵につけてお召し上がりください。

作り方

- ①糸こんにゃくは下ゆでして食べやすい長さに切ります。
- ②目盛を**200**に合わせ、予熱をします。約5分後、プレートが熱くなれば、目盛を**250**にに合わせて牛脂を塗り、牛肉を入れて軽く炒めます。
- ③①とえのきたけを入れて炒めます。

深型プレートを使って

明太子の濃厚クリームパスタ

予熱目盛	—
料理目盛	250

材料 (4人分)

- スパゲッティ……………400g
(太さ1.6mm ゆで時間7分のもの)
- ④ 水……………900mL
- マッシュルーム(薄切り)……………8個
- 玉ねぎ(薄切り)……………½個
- オリーブ油……………大さじ1
- 塩……………小さじ1
- こしょう……………少々
- ⑤ 牛乳……………100mL
- 明太子(薄皮を取る)……………100g
- バター……………10g
- 生クリーム……………100mL
- 大葉(刻む)……………適量
- 刻みのり……………適量



- ③④を入れ、軽くとろみがつくまでよく混ぜます。
 - ④バターを入れ、スパゲッティに絡ませます。
 - ⑤目盛を「切」に合わせ、生クリームを入れて全体をよく混ぜます。
 - ⑥お好みで大葉と刻みのりを添えます。
- ◆このレシピは、予熱は必要ありません。

作り方

- ①プレートに④を入れ、目盛を**250**に合わせます。
- ②沸とうすれば、スパゲッティを折らずに入れて約7分ゆでます。

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。

予熱目盛	200
料理目盛	250

たこ焼き

材料 (約60個分)

- ゆでだこの足……………3本
- ④ 薄力粉……………360g
- ベーキングパウダー……………大さじ½
- だし汁……………1300mL
- ⑤ 卵……………M寸4個
- しょうゆ……………小さじ2½
- 塩……………小さじ½
- ⑥ 天かす……………15~20g
- 青ねぎ(小口切り)……………2本
- 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。
- ②④によく混ぜた⑥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目盛を**200**に合わせ、予熱をします。約6分後プレートが熱くなれば、目盛を**250**に合わせ、サラダ油を薄くひきます。
- ④穴に生地の半量を入れ、①と⑥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お好みでソース・青のり・かつお節をかけます。

チョコバーガー風プチケーキ

予熱目盛	140
料理目盛	140

材料 (15個分)

- ④ ホットケーキミックス……………100g
- 卵……………M寸1個
- 牛乳……………100mL
- チョコチップ……………40g
- サラダ油……………適量



作り方

- ①④をよく混ぜ合わせて生地を作ります。
- ②目盛を**140**に合わせ、予熱をします。約6分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひきます。
- ③生地を穴の**5分目まで入れ**、半分の15個にチョコチップをのせます。
- ④まわりが固まってきたら、チョコチップがのっていない生地を竹串を使ってはずし、チョコチップ側の生地にかぶせてサンドし、転がしながら焼きます。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
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・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をはずしてください。(故障の原因)
- プレートに汚れが残ったまま放置したりそのまま使用したりしないでください。付着物が落ちにくくなり、焦げつくことがあります。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してお手入れしてください。(腐食の原因)
- ふたに汚れが残ったまま放置しないでください。(変色の原因)

本体ガード・ふた

- 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

汚れがこびりついたときは…

ぬるま湯に少し浸けたあと、①②の手順で
お手入れしてください。

深型プレート・焼肉プレート (EA-KF/KK型のみ) ・たこ焼きプレート (EA-KK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
(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とき、 プレートが冷めているときは…

- ①冷めた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

- 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)

ヒーターセット (遮熱板・プレート検知金具)

- ①台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取る
- ②水を含ませ固く絞った布でふく
- ③乾いた柔らかい布でふく

遮熱板は水洗い(丸洗い)しないでください。
また、金属製のたわしなどでお手入れしないでください。(さび・変色の原因)
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、本体ガードの変形やテーブルなど本体設置面の温度が上がる原因になります。

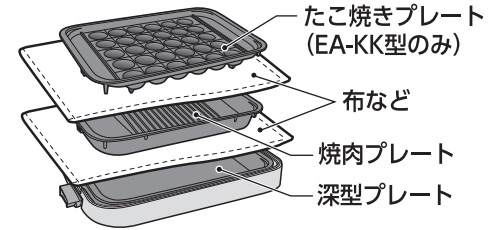
ヒーターセット (ヒーター部・差込み口) ・温度調節プラグ

乾いた柔らかい布でふく

収納についてのお願い (EA-KF/KK型の場合)

プレートを重ねて収納するときは、柔らかい布などをはさんで、右図の順に重ねてください。
(プレート表面に傷がつくことがあります。)

- 持ち運びの際、プレートが落ちないように注意してください。



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	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)	温度調節プラグがきちんと差し込まれていますか？	差込みプラグを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.5)
調理物が焼けにくい	十分に予熱をしていますか？	十分に予熱してから調理を始めてください。(→P.6)
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.10)
プレートがヒーターセットからはずれない	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。
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場合がありますが、異常ではありません。	

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。