



## クッキングパン保証書

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-MS30		修理メモ
※お客様 お名前	☎		
※お客様 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きます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。

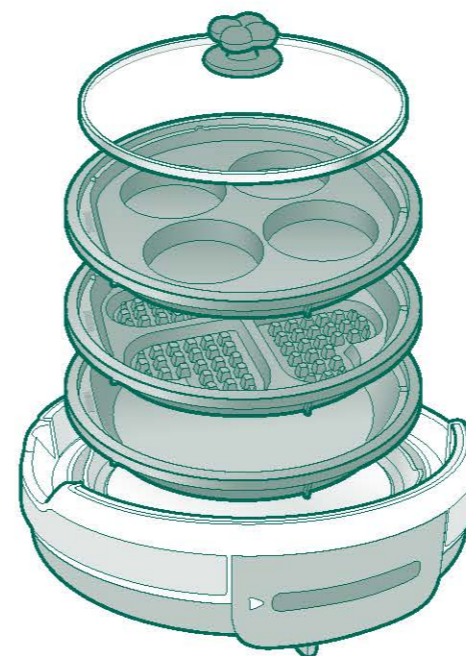
象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

## クッキングパン

型名 EA-MS30 型

## 取扱説明書・お料理ノート



3枚プレート  
(平面プレート・ワッフルプレート・丸フラットプレート)

- 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。

保証書つき

## 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……………5

### 使い方

- 使い方……………6

### お料理ノート

- お料理ノート……………8

### お手入れ

- お手入れ……………9
- 収納についてのお願い……9

### 困ったときに

- 故障かなと思ったとき……10
- 部品の交換・購入について……10
- 仕様……………10
- アフターサービス……………11
- お客様ご相談窓口……………11
- 保証書……………裏表紙

## 愛情点検

### 長年ご使用のクッキングパンの点検を！



こんな  
症状は  
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
- 温度調節レバーを「切」に合わせても、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。

# 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。

**指示** 実行しなければならない「指示」内容です。

警告	
<p><b>分解禁止</b> 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><b>禁止</b> 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>
<p><b>水ぬれ禁止</b> 水に浸けたり、水をかけたりしない</p> <p>ショート・感電の恐れがあります。</p>	<p><b>コードを傷つけない</b></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><b>ぬれ手禁止</b> 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><b>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</b></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><b>禁止</b> あげもの料理はしない</p> <p>火災の原因になります。</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><b>マグネットプラグや差し込みプラグをなめさせない</b></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><b>マグネットプラグにピンなど金属片やごみを付着させない</b></p> <p>感電・ショート・火災の原因になります。</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。

## 警告

**必ず実施** 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
  - ・温度調節レバーを「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し込みプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する

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。

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・発火の原因になります。

## 注意

**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。

**禁止** ふたを他の製品に使用しない

ガラスが割れる原因になります。

**禁止** 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、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

火災の原因になります。

**プラグを抜く** 使用時以外は、差し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。

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。

**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

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。

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

感電・ショート・発火の原因になります。

- 専用の電源コード以外は使用しない
  - 電源コードは他の機器に転用しない
- 故障・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。

# 安全上のご注意 つづき

## お願い

- 焼きもの料理・蒸し焼き料理以外の用途には使用しない
- 他のなべ・プレートを用いない
- プレートをはずして通電しない（火災の原因）
- 加熱板に汚れや異物がついたままにしない（こびりつきや腐食の原因）
- 取り扱いがていねいに行う（故障・破損の原因）
- プレートをガスコンロにかけない（フッ素被膜のはがれや腐食の原因）
- プレス・ターナー&ピックは加熱中のプレートの上に放置しない（変形・変色の原因）

■プレートのフッ素被膜を傷つけたり、調理物を入れたままにすると、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。フッ素被膜を長持ちさせるために次のことを必ずお守りください。

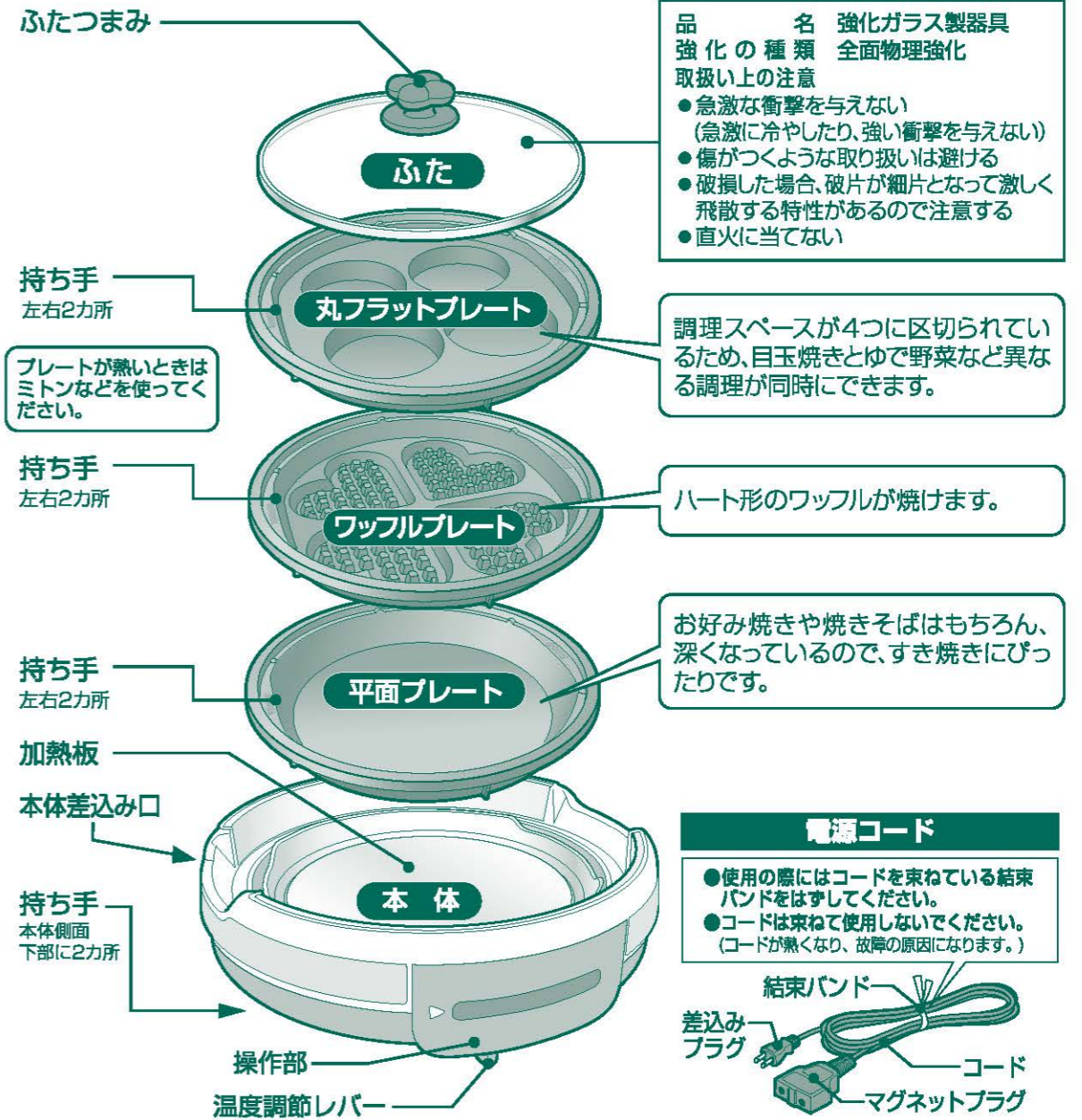
- 金属製のおたまやヘラなどは使用しない
- プレス・ターナー&ピックは付属のもの以外は使用しない
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- 空焼きはしない
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉やナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
- 台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）は使用しない
- プレートの表面および裏面に調理物や汚れが残ったまま放置しない  
酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。また付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。

### 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。

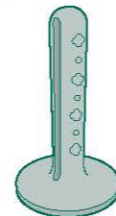
- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、プレートが変形したときは購入できます。

# 各部のなまえ

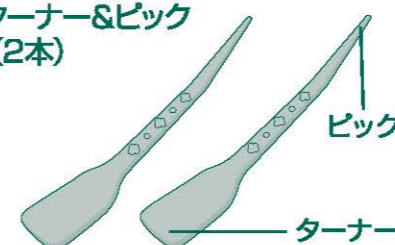


### 付属品

プレス



ターナー&ピック  
(2本)

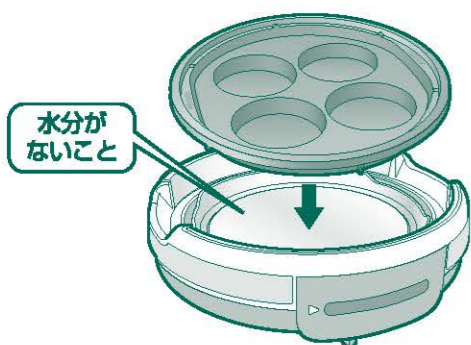


レシピブック



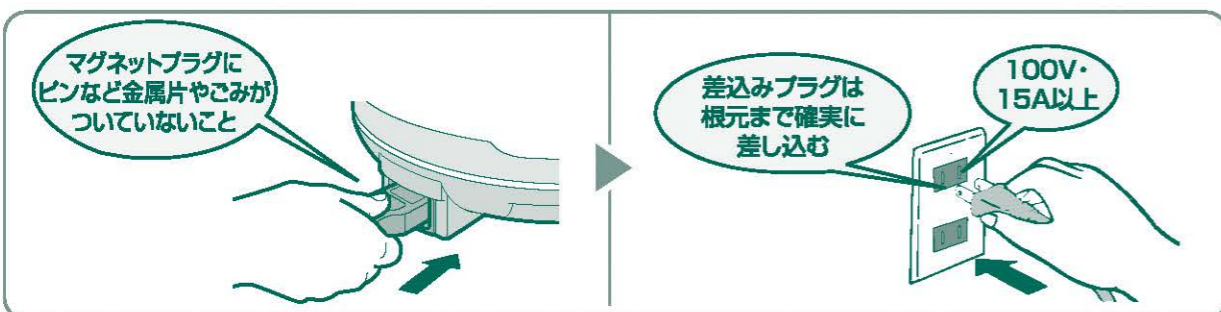
# 使い方

## 1 料理に応じたプレートを本体に載せる



- プレートと加熱板の間に、水分がないことを確認してください。(性能の悪化、故障の原因)
- 本体に載せた状態でプレートを回転させないでください。(加熱板やプレートの底に傷がつく原因)
- プレートは傾かないように載せてください。

## 2 温度調節レバーを「切」にし、プラグを接続する



## 3 予熱・調理する

①温度調節レバーを料理に応じた目盛に合わせて予熱する (パイロットランプ点灯)

### ■予熱時間の目安

丸フラットプレート	約7分
ワッフルプレート	
平面プレート	

- ふたをして予熱をしないでください。

②予熱時間終了後、調理を始める



- 保温をするときは、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、煙やおいが出る場合がありますが異常ではありません。

## ■料理の目安

●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。

プレート	目盛	料理例
平面プレート	230	焼肉・焼きそば・ステーキ・すき焼き など
	200	お好み焼き など
	180	ぎょうざ など
	160	ホットケーキ など
	140	クレープ など
丸フラットプレート	保温	料理の保温
ワッフルプレート	保温	料理の保温

●丸フラットプレート・ワッフルプレートの料理例は別冊のレシピブックをご覧ください。

### ふたをすると…

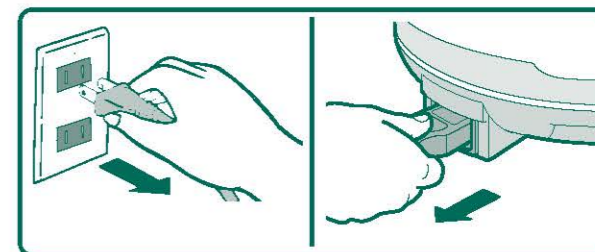
- ふたをしなくてもよりプレートの表面温度が約20~30℃高くなります。
- 焼きもの料理や蒸し焼き料理のできあがりが早くなり、ソフトに仕上がります。

### ふたを開けるときは十分注意してください

- 蒸し焼き料理の場合、ふたとプレートの間から蒸気が出ます。
- 焼きもの料理の場合、ふたとプレートの間から油が飛び散ることがあります。

## 使用後は…

- ①温度調節レバーを「切」に合わせる
- ②差し込みプラグをコンセントから抜き、マグネットプラグをはずす



- 必ず、差し込みプラグを持って抜いてください。
- 調理が終わったら必ずプラグをはずしてください。
- 調理物が残ったまま放置しないでください。(プレートのフッ素被膜が腐食する原因)
- お手入れは製品が冷めてから(使用後約50分)行ってください。

# お料理ノート

## 平面プレートを使って

### すき焼き

230~保温

### ステーキ

230

#### 材料 (2人分)

牛ロース肉(薄切り)…250g  
焼き豆腐…1丁  
糸こんにゃく…150g  
白菜…4枚  
春菊…1/2束  
白ねぎ…1本  
生しいたけ…4枚  
えのきだけ…1袋  
卵…2個  
<割り下>  
だし汁…大さじ2  
しょうゆ…1/2カップ  
みりん…1/2カップ  
酒…大さじ2  
砂糖…大さじ4

#### 作り方

- ① 割り下の材料は混ぜ合わせておきます。
  - ② 焼き豆腐はやっこ切り、糸こんにゃくは下ゆでして適当な長さに切ります。  
生しいたけは石づきを取り、えのきだけは根元を切ります。  
その他の材料は食べやすい大きさに切っておきます。
  - ③ 平面プレートに①を1/2カップ入れてふたをし、目盛を230に合わせます。
  - ④ 煮立てば牛肉・野菜・その他の材料を加えて、割り下をつぎ足しながら煮ます。
  - ⑤ 煮えたものから溶き卵につけていただきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら調節(230~保温)してください。

#### 材料 (2人分)

サーロイン(またはヒレ)…2枚  
にんにく(薄切り)…2片  
塩・こしょう…少々  
サラダ油…適量  
◇デビルドサワークリーム(ねり合わせておく)  
サワークリーム…30g 粒がらし…小さじ1/2  
ねりがらし…大さじ1/2 サラダ油…小さじ1/4  
◇つけ合わせ  
にんじん・じゃがいも・いんげん…適量  
(お好みでブロッコリー・カリフラワーなど)

#### 作り方

- 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230に合わせます。予熱時間終了後、サラダ油を薄くひき、にんにくを香りが出る位まで焼いて取り出します。
  - ③ 焼く直前に塩・こしょうをした肉のをせ、お好みの焼き色がついたら裏返してふたをします。
  - ④ お好みの焼き加減に焼き上げて、あたためた皿にのせ、①のにんじん・じゃがいも・いんげんを添えます。肉の上にデビルドサワークリームと焼いたにんにくをのせます。
- ◇調理中にふたを開けると、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。

# 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。

- お手入れは差込みプラグを抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。
- 直火空焼きはしないでください。

ふた  
平面プレート  
ワッフルプレート  
丸フラットプレート  
プレス  
ターナー&ピック

- ① 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

- プレート・ふたは、冷めてからお手入れをしてください。
- こびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してからスポンジで洗ってください。
- スポンジの固い面は使わないでください。
- ふたを洗う場合は洗剤が残らないよう、十分にすすぎ洗いをしてください。(洗剤のアルカリ成分が残るとふたがくもることがあります。)

#### プレートの汚れのこびりつきがひどいときは…

- 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、調理面にぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少しおい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

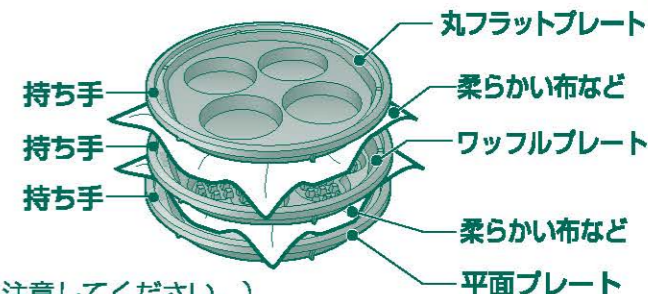
加熱板	ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、汚れをふき取る ●汚れがこびりついたときはサンドペーパー(400番程度)でみがいてください。 ●水をかけたり、丸洗いはしないでください。(故障の原因)
本体	柔らかい布を水に浸し、固く絞ってふく
電源コード (マグネットプラグ・差込みプラグ)	乾いた柔らかい布でふく

- 次のものは使用しないでください。  
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器(変色の原因)  
●研磨剤入り洗剤・みがき粉・ナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなど(変形・変色・傷などの原因)  
●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)(腐食の原因)
- お手入れをしたあとは、乾いた柔らかい布で水分をよくふき取ってください。

#### 収納についてお願い

平面プレート・ワッフルプレート・丸フラットプレートを重ねて収納するときは、間に柔らかい布などをはさんで、持ち手を合わせてください。

(プレート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
プレートがあたたまらない (通電しない)	プラグがはずれていませんか?	プラグを差し込んでください。
調理物が焼けにくい	予熱時間が足りないのでは?	十分に予熱をしてから調理を始め てください。(→P.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。

# 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.11参照)

部品名	部品番号
ふ た	BG274001R-00
平面プレート	BG480002G-00
ワッフルプレート	BG480003G-00
丸フラットプレート	BG480004G-00
ブ レ ス	BG480019L-01
ターナー&ピック	BG480020L-01
電 源 コ ー ド	710292-00

# 仕 様

型 名	EA-MS30
電 源	交流100V 50/60Hz
消費電力	1000W
コードの長さ	1.9m
外形寸法(約cm)	平面プレート使用時:幅30.5×奥行30.5×高さ16 ワッフルプレート使用時:幅30.5×奥行30.5×高さ16 丸フラットプレート使用時:幅30.5×奥行30.5×高さ16
質 量	約5.5kg
温度調節の範囲	保温~230℃

●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,请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。  
此产品为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,请勿於其他地区使用。另亦无法对此提供售后维修服务。  
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

## 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上、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. 修理を依頼される時

### ＜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行わないでください。

# 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。

## 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

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。

## 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/>