

保証書

ZOJIRUSHI

家庭用

ホットプレート無料修理保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載内容にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理致します。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

型名	EA-NY55		
保証対象部品	無料修理保証期間	部品代	工料など
本体	1年	無	料
※お買い上げ日	平成	年	月 日
※お客様	ご芳名	様	
	ご住所		
	TEL	()	
販売店	※店名		
	住所	TEL ()	

※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。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ)お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - (ロ)ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障及び損傷。
 - (ハ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障及び損傷。
 - (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)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換えられた場合。
 - (ヘ)本書のご提示がない場合。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 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。

- 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又は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは、アフターサービスについての項をご覧ください。

修理メモ

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
TEL: (06) 6356-2391

ホットプレート やきやき

型名EA-NY55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。この「取扱説明書・お料理ノート」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

愛情点検



長年ご使用のホットプレートの点検を!

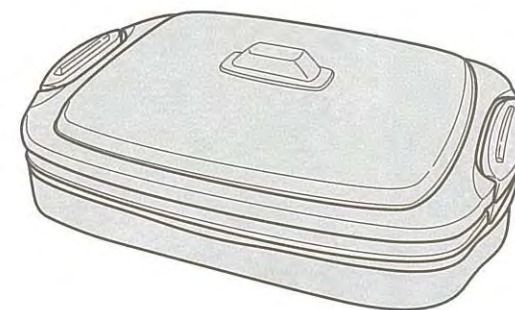
ご
あ
り
ま
せ
ん
状
況
は
か

- ご使用中、電源コード・差し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。

お
願
い

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。

便利メモ





もくじ

安全上のご注意・お願い	1~3	お手入れ・修理を依頼される前に	9
各部のなまえ	4	アフターサービスについて	10
正しい使い方	5~6	仕様	10
お料理ノート	7~8	保証書	裏表紙





安全上のご注意

ご使用の前に

※ここに示した注意事項は、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、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。
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	取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。

図記号の例

	<ul style="list-style-type: none"> ● △ 記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。左図の場合は「感電注意」を示します。
	<ul style="list-style-type: none"> ● ⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。左図の場合は「分解禁止」を示します。
 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。左図の上は「差し込みプラグを抜く」、下は必ず実行していただく「強制」内容です。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告

● 改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。

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お客様相談窓口にご相談ください。



● 水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



● 定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

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。



● 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でください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



● 電源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ゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

● 交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。

● 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

注意

● 差し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し込みプラグを持って引き抜いてください。

プラグを持って抜く

感電やショートして発火することがあります。

● 自動温度調節器にピンやごみを付着させないでください。

禁止

感電・ショート・発火の原因となります。

各部のなまえ

⚠ 注意



禁止

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
火災の原因となります。



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いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



禁止

●揚げ物料理はしないでください。
火災の原因となります。



接触禁止

●使用中や使用直後は高温部に触れないでください。
高温ですのでやけどの原因となります。

※お買い上げの商品と、この取扱説明書に記載したイラストは多少異なることがあります。

お願い

- 遮熱板が汚れたままで使用しないでください。故障・変形の原因となります。
- 取り扱いがていねいにしてください。故障・破損の原因となります。
- プレートの「チタンセラミックコート(フッ素膜)」を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ずお守りください。

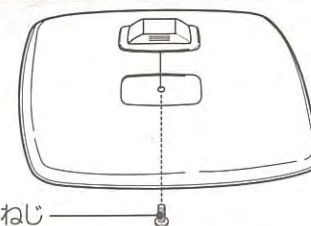
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらないでください。
- 長時間の空焼きはしないでください。またプレートを直火にかけないでください。プレートのフッ素膜を傷める原因となります。
- プレートはまる洗いができますが、みがき粉やナイロンたわし又は金属製のたわしなどは使用しないでください。
- プレートの表面及び裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きむらができて調理物の風味をそそないます。
- ヘラの先端やコーナー部で強くこすらないでください。またプレートのコーナー部をこすらないでください。プレートに傷がつく原因となります。



- 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、専用のものを使用してください。
- 感熱棒や差込み口の汚れは、必ずふき取ってご使用ください。
- ぶつける、落とす、抜き差しの際に上下にこじるなど、乱暴に扱わないでください。
- 絶対に分解しないでください。
- 使用後は、本体から必ず取りはずしてください。

ふたつまみのつけ方



ねじ

※ふたつまみはスチロールパッドの側面についています。使用時、組み立ててください。



平面プレート
(デインプル加工)

- ホットケーキなどを焼くと、表面にデインプル加工の模様がつきます。

付属品



金属ヘラ(1本)



ふた

焼肉プレート

差込み口

ヒーターセット

ヒーターセット
持ち手

- ヒーター部を直接持たないでください。

水位線

凸部

水受皿

プレート検知
キャップ

遮熱板

本体

ヒーターセット
受け部

自動温度調節器

感熱棒

温度調節ダイヤル

パイロットランプ

電源コード

差込みプラグ

正しい使い方

- 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。

1 準備する

焼肉プレートを使う場合

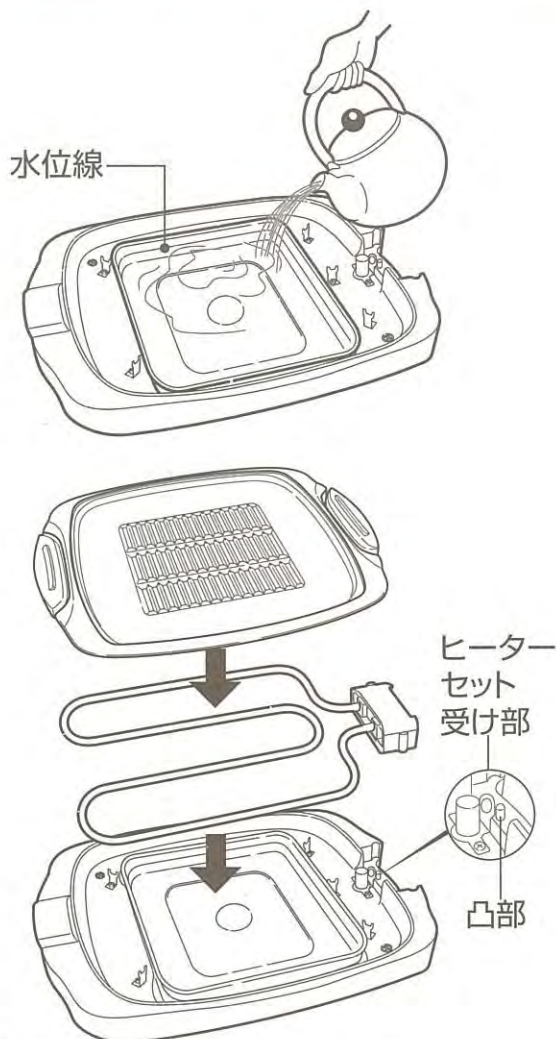
- ①水受皿をセットし、水位線まで水を入れます。
 - 水受皿には必ず水を入れてお使いください。(テーブルなど製品を置いている台が高温になり焼ける恐れ)
- ②ヒーターセットをヒーターセット受け部にセットします。
 - ヒーターセットの穴とヒーターセット受け部の凸部を確実にセットしてください。

※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)

- ③焼肉プレートをセットします。

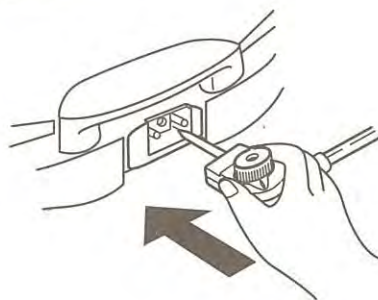
平面プレートを使う場合

- 水受皿は必要ありません。
- ①ヒーターセットをヒーターセット受け部にセットします。
 - ②平面プレートをセットします。
- ※(「焼肉プレートを使う場合」の②③参照)



2 自動温度調節器を接続する

- 温度目もりが「OFF」になっていることを確認してください。
- ①自動温度調節器を奥まで確実に差し込みます。
 - 差し込み方が不十分な場合、異常発熱による事故や故障の原因になります。
 - ②差し込みプラグをコンセントに差し込みます。



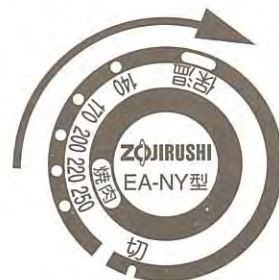
安全機構について

このホットプレートは、プレートが確実にセットされていないとプレート検知キャップが下がらず、自動温度調節器が差し込めないしくみになっています。また、自動温度調節器を差し込んだままでは、プレートがはずれないしくみになっています。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。



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、温度目もりを調理に応じて合わせ、予熱します。(パイロットランプが点灯し通電します。)



- ②予熱が完了するとパイロットランプが消えますので、調理を始めてください。
 - ※ふたをしないで予熱するとパイロットランプが消えないことがあります。

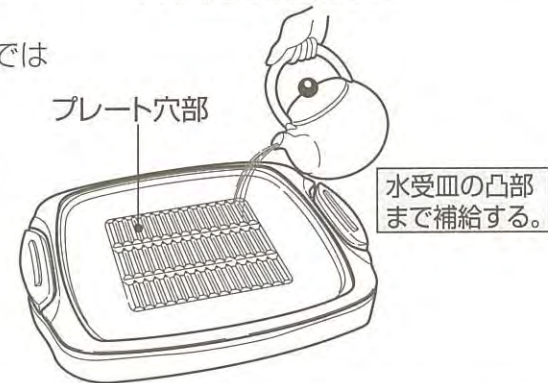
予熱の目安	
温度目もり「250」の場合	約20分

- 保温をするときは、温度目もりを「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。
- 焼肉プレートで調理中に水受皿の水が少なくなってきたら、プレートの穴部より水を足してください。(水受皿中央の凸部に水がかぶるぐらいが目安です。)

お料理の目安

目もり	メニュー
250 (焼肉)	焼肉・焼鳥・ステーキなど
220	焼そばなど
200	お好み焼・ぎょうざなど
170	ハンバーグ・ホットケーキなど
140	クレープ・うす焼卵など
保温	料理の保温

※目もりは、ふたをしていないときのプレート表面温度の目安です。



ふたの使い方

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、予熱時間が短くなります。また、焼きぎょうざ・ハンバーグ・ステーキ・目玉焼きなど、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。

- 加熱時、ふたつまみが熱くなっていますので、ふたを取るときは十分ご注意ください。(やけどの恐れ)
- 蒸し焼き料理やステーキを焼く際に、プレートとふたの間から蒸気が出たり、油が飛ぶことがありますので、ふたを取るときは十分ご注意ください。(やけどの恐れ)

使用後

- ①温度目もりを「OFF」に合わせ、差し込みプラグをコンセントから抜きます。
- ②本体・プレートが十分に冷めてから(使用後約40分)自動温度調節器を本体から抜き、お手入れをしてください。

※使用直後はプレート・水受皿・とっ手・ヒーターセット・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。
 ※水受皿の水を捨てる場合は、本体にセットしたまま移動させてください。水受皿だけで持ち運ぶと水がこぼれる恐れがあります。

お料理ノート

焼肉プレートを使って

※必ず、水受皿をセットし、水位線まで水を入れてください。

■焼鳥(ねぎま・つくね) 目もり 焼肉

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	適宜
② しょうゆ	大さじ4
③ みりん	大さじ3
砂糖	小さじ1
サラダ油	適宜
竹串	10本



- ①②は少し煮詰めておきます。
 - ③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。
 - ④⑤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ふたをして、目もりを「焼肉」に合わせます。パイロットランプが消えればサラダ油を薄くひいて、②・③を並べます。
 - ⑤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注意してください。

焼肉のたれ

■ごまだれ

材料(4人分)	
しょうゆ	大さじ3½
酒	大さじ1
砂糖	大さじ2
みそ	大さじ1
すりごま	大さじ2
にんにく(みじん切り)	大さじ1
土しょうが(みじん切り)	大さじ1
青ねぎ(小口切り)	½本

◆混ぜ合わせます。

■韓国風たれ

材料(4人分)	
しょうゆ	大さじ3
酒	大さじ1
砂糖	大さじ1
ごま油	大さじ1
豆板醤	小さじ2
にんにく(みじん切り)	小さじ1
玉ねぎ(みじん切り)	大さじ2

◆混ぜ合わせます。

■ケチャップソース

材料(4人分)	
ケチャップ	大さじ4½
ウスターソース	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
酢	小さじ2
サラダ油	大さじ1
粒マスタード	小さじ1
玉ねぎ(おろす)	大さじ2
塩	適宜

◆混ぜ合わせます。

■マヨネーズソース

材料(4人分)	
マヨネーズ	大さじ6
しょうゆ	大さじ1
レモン汁	大さじ2
玉ねぎ(みじん切り)	大さじ2
パセリ(みじん切り)	大さじ2

◆混ぜ合わせます。

平面プレートを使って

■お好み焼

目もり 200

材料(2枚分)	
薄力粉	1カップ
だし汁	½カップ
卵	2個
① 酢	小さじ1
天かす	大さじ2
紅しょうが(みじん切り)	大さじ2
しいも(すりおろし)	適宜
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



つくり方

- 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の材料を入れよく混ぜ合わせ、さらにキャベツを加えて混ぜます。
- ③目もりを「200」に合わせます。パイロットランプが消え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。
- 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。

■クレープ

目もり 140

材料(4人分)	
薄力粉	1カップ
卵	2個
① 牛乳	1¾カップ
サワークリーム	100g
バター	大さじ1½
サラダ油	適宜
② 洋酒(ブランデー・ラム酒など)	大さじ1
ラズベリージャム	適宜
粉砂糖	適宜



つくり方

- ①②を混ぜ合わせておきます。
 - ③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混ぜ合わせ、約30分おきます。
 - ④②にとかしたバターを加え、混ぜ合わせます。
 - ⑤③を混ぜ合わせておきます。
 - ⑥目もりを「140」に合わせます。パイロットランプが消えればサラダ油を薄くひいて、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。
 - ⑦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。
 - ◆表面にディンプル加工の模様が付きます。

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。

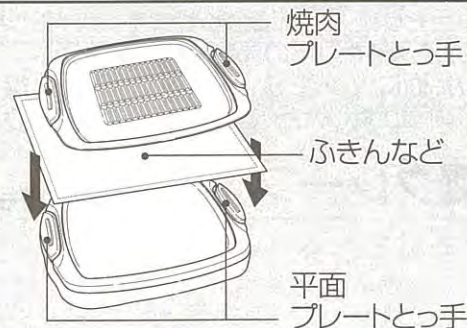
本体 遮熱板	①台所用洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取る。 ②洗剤を使った後は、かたくしぼったふきんでふく。 ③最後に乾いたふきんで水気をふき取る。 ※酸性洗剤は使用しないでください。
ふた 平面プレート 焼肉プレート 水受皿 金属ヘラ	①台所用洗剤を含ませたスポンジなどで洗う。 ②水洗いした後、乾いたふきんでふく。 ※台所用洗剤以外のもの・みがき粉・たわしなどは、使用しないでください。 ※プレートは、冷めてからお手入れをしてください。
自動温度調節器 差込み口	乾いた柔らかい布でふく。

※ヒーターセット・本体・自動温度調節器は絶対に洗わないでください。(故障の原因)

●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。

収納についてのお願い

焼肉プレートと平面プレートを重ねて収納するときは、間にふきんなどの柔らかいものを入れて、焼肉プレートのとっ手と平面プレートのとっ手が重なるようにしてください。(とっ手が重なっていない場合、傷がつくことがあります。)



修理を依頼される前に

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
調理物が焼けにくい。	●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んとセットされていますか。
調理物がひどくこげる。	●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。	●プレート・ヒーターセッ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、品番と共にお買い求めの販売店又は、当社の相談窓口までご連絡ください。

アフターサービスについて

- 保証書の内容のご確認と保管のお願い。
必ず「販売店印及びお買い上げ日」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年間です。
- 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をさせていただきます。
 <<保証期間が経過しているとき>>
お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
 ●販売店にご依頼にならない場合には、お近くの別紙相談窓口にご連絡ください。
- 当社は、ホットプレートの補修用性能部品を製造打切後、最低5年保有しています。
●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。
- 上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他、製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、又は別紙相談窓口までお気軽にご相談ください。

※お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりされることは危険です。絶対にしないでください。

仕 様

品 名	ホットプレート
型 名	EA-NY55
定 格	100V 1300W
電 源 コード	2m
外形寸法(cm)	幅約46×奥行約34×高さ約14(焼肉プレート使用時:約13)
質 量	約6kg
温度調節の範囲	保温～250℃