

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  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。

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。

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポート
<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>



●通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。



STAN.

by ZOJIRUSHI

ホットプレート EA-F 型用

焼肉プレート

型名 EA-YG01 型

取扱説明書



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

家庭用

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 ……………3

使い方

使い方 ……………4

お手入れ

お手入れ ……………6

困ったときに

故障かなと思ったとき ……………7
別売品の購入について……………7
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。
ごさいます。
- 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

詳しくはご使用中の
EA-F型取扱説明書
をご覧ください。

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

あげもの料理はしない
火災の原因になります。

注意

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
やけどの恐れがあります。

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。

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

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。
(お手入れについては→P.6参照)

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
- 金属製の串は使用せずに竹串を使用する
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- ふたをした状態での空焼きや、長時間の空焼きはしない
- プレートを直火にかけない
- ご使用ごとに必ずお手入れし、プレートに汚れが残ったまま放置しない(→P.6)

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。

取り扱いについて

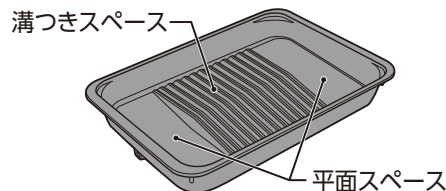
- 焼きもの料理・レシピブック記載の料理以外の用途に使用しない
- 樹脂へらを加熱中のプレートの上に放置しない(変形・変色の原因)

●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。

各部のなまえ

入っているもの | 本製品(EA-YG01型)は、焼肉プレートのみです。

傾斜溝つき焼肉プレート (以下、焼肉プレート)

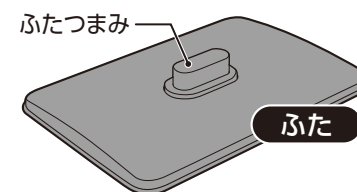
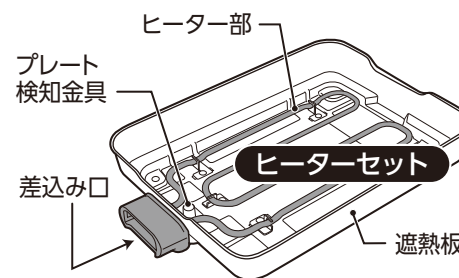


- プレートをぶつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。

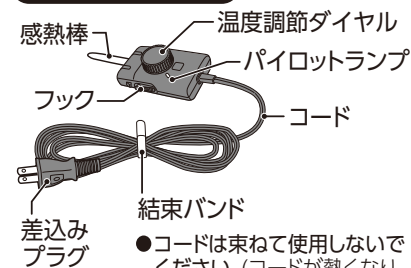
付属品

レシピブック

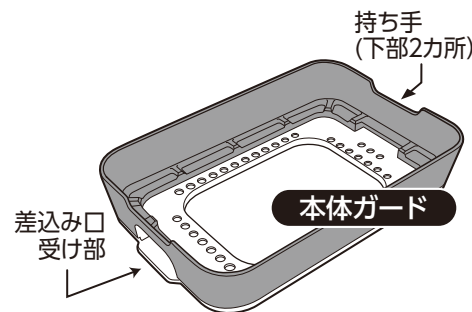
ふた・ヒーターセット・本体ガード・温度調節プラグは、ご使用中のEA-F型のものをお使いください。



温度調節プラグ



- 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。)
- 結束バンドは使用後にコードを束ねる際にご使用ください。



その他別売品

焼肉プレート以外にも、EA-F型にご使用いただける「たこ焼きプレート」をご用意しています。
お買い求めはP.7をご確認ください。



使い方

詳しくはご使用中のEA-F型
取扱説明書をご覧ください。

- この製品は焼きものの料理・レシピブック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、焼肉プレートに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

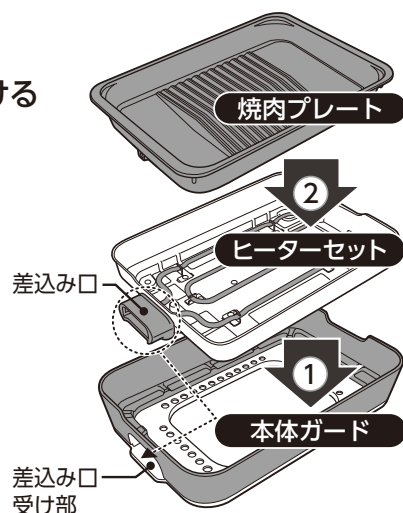
- ヒーターセットの差込み口を本体ガードの差込み口受け部に取りつけてください。

②焼肉プレートを①に取りつける

- ヒーターセットは、必ず本体ガードに取りつけて使用してください。(火災・やけど・故障の原因)
 - ・ヒーターセットのみで使用しない
 - ・ヒーターセットとプレートのみで使用しない

- 取り付けの順序は正しく行ってください。(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。



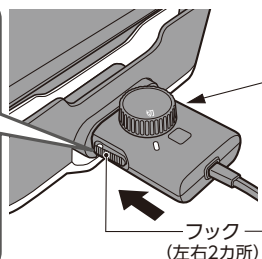
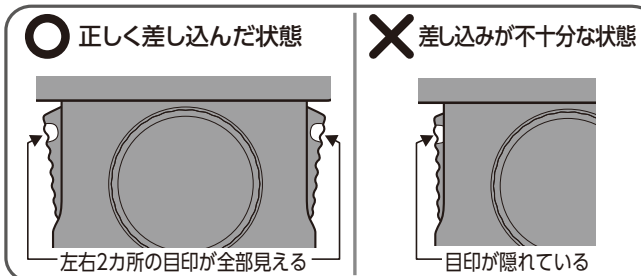
2 温度調節プラグを差し込む

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EA-F型専用です。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。



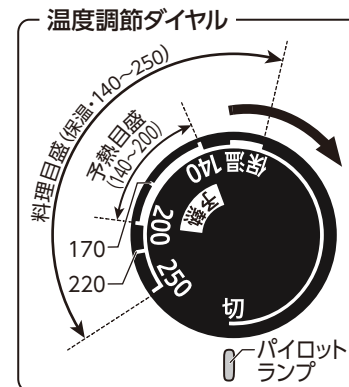
- 温度調節プラグをはずすときは、左右2カ所のフックを押さえたまま引き抜いてください。

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。(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 約5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

■目盛の温度と料理例

予熱目盛	料理目盛	料理例
200	250	焼肉・ステーキなど
170	170	ハンバーグなど
140	140	ワッフル(レシピブック参照)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、電圧などによりかわります。

- 使用中にきしみ音がすることがあります。
- 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。
- 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。

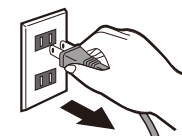
■予熱目盛「140」で予熱するときは…

- 10分以上予熱してください。

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)



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。詳しくはご使用中のEA-F型取扱説明書をご覧ください。

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。

- 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)
- 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。(故障や火災の原因)
- 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手入れしてください。(腐食の原因)

焼肉プレートのお手入れ方法

- 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

- 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)

収納についてお願い

プレートを重ねて収納するときは次のようにしてください。
(プレート表面に傷がつくことがあります。)

- プレートは右図の順に重ねてください。
- プレートの間に柔らかい布などをはさんでください。

● 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。

別売品 たこ焼きプレート (EA-YF01型)

布など

焼肉プレート (EA-YG01型)

布など

深型プレート (EA-F 型)

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っちりと差し込まれていますか?	差し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.4)
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.5)
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.6)
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ことがありますが、異常ではありません。	

別売品の購入について

- 本製品以外にも、ホットプレートEA-F型にご使用いただける別売品をご用意しています。
- お買い求めの際には部品名、型名をご確認のうえ、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	型 名
たこ焼きプレート	EA-YF01