

# 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。

ご購入やご贈答などでお困りの場合、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。

# 保証書

電気たこ焼き器保証書		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	EB-FP10P	
●お名前	☎	
●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から、必ずご確認ください。		
1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。	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.	
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、および改造や不当な修理による故障および損傷。	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存してください。	
(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。	●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。	
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、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。	●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。従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。	
(ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。		
(ホ) 本書のご提示がない場合。		
(ヘ) 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。		
(ト) 消耗部品の交換。		
<b>象印マホービン株式会社</b>		
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391		

**愛情点検**



## 長年ご使用の電気たこ焼き器の点検を!

**ご使用中止**

こ  
あ  
り  
ま  
せ  
ん  
か  
な  
症  
状  
は

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- その他の異常や故障がある

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。

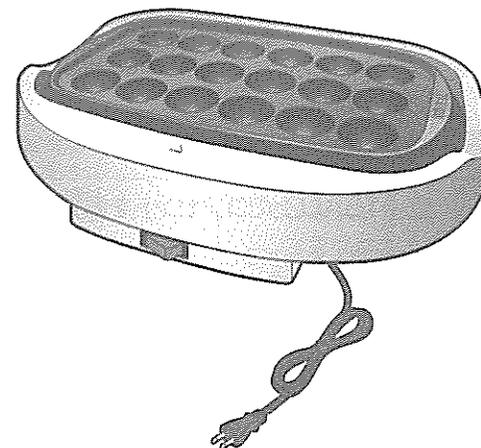


家庭用

## 電気たこ焼き器

型名 EB-FP10P 型

## 取扱説明書



●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、大切に保存してください。

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
- 仕様……………3
- 各部のなまえ……………4

#### 使い方

- 使い方……………5
- つくり方……………6
- たこ焼 ●明石焼

#### お手入れ

- お手入れ……………7

#### 困ったときに

- 故障かなと思ったとき……7
- アフターサービス……………7
- お客様ご相談窓口…裏表紙
- 保証書……………裏表紙

# 安全上のご注意

必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、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** 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷<sup>\*1</sup>を負うことが想定される内容を表します。

**注意** 取り扱いを誤った場合、傷害<sup>\*2</sup>または物的損害<sup>\*3</sup>の発生が想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院、長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

**注意** △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。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

**禁止** ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

**指示** ●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。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

## 警告

<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 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。	<b>禁止</b> 電源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、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
<b>水ぬれ禁止</b> 水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	<b>禁止</b> 電源コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。
<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 感電やけがをすることがあります。	<b>必ず実施</b> 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・発煙・発火の原因になります。
<b>禁止</b> 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	<b>必ず実施</b> 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することがあります。

## 注意

<b>接触禁止</b> 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない 高温ですのでやけどの原因になります。	<b>禁止</b> 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やけがをすることがあります。
<b>禁止</b> 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因になります。	<b>禁止</b> 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。

## 注意

<b>禁止</b> 調理以外の目的で使用しない	<b>必ず実施</b> お手入れは冷えてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
<b>プラグを抜く</b> 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。	<b>必ず実施</b> 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く 感電やショートして発火することがあります。

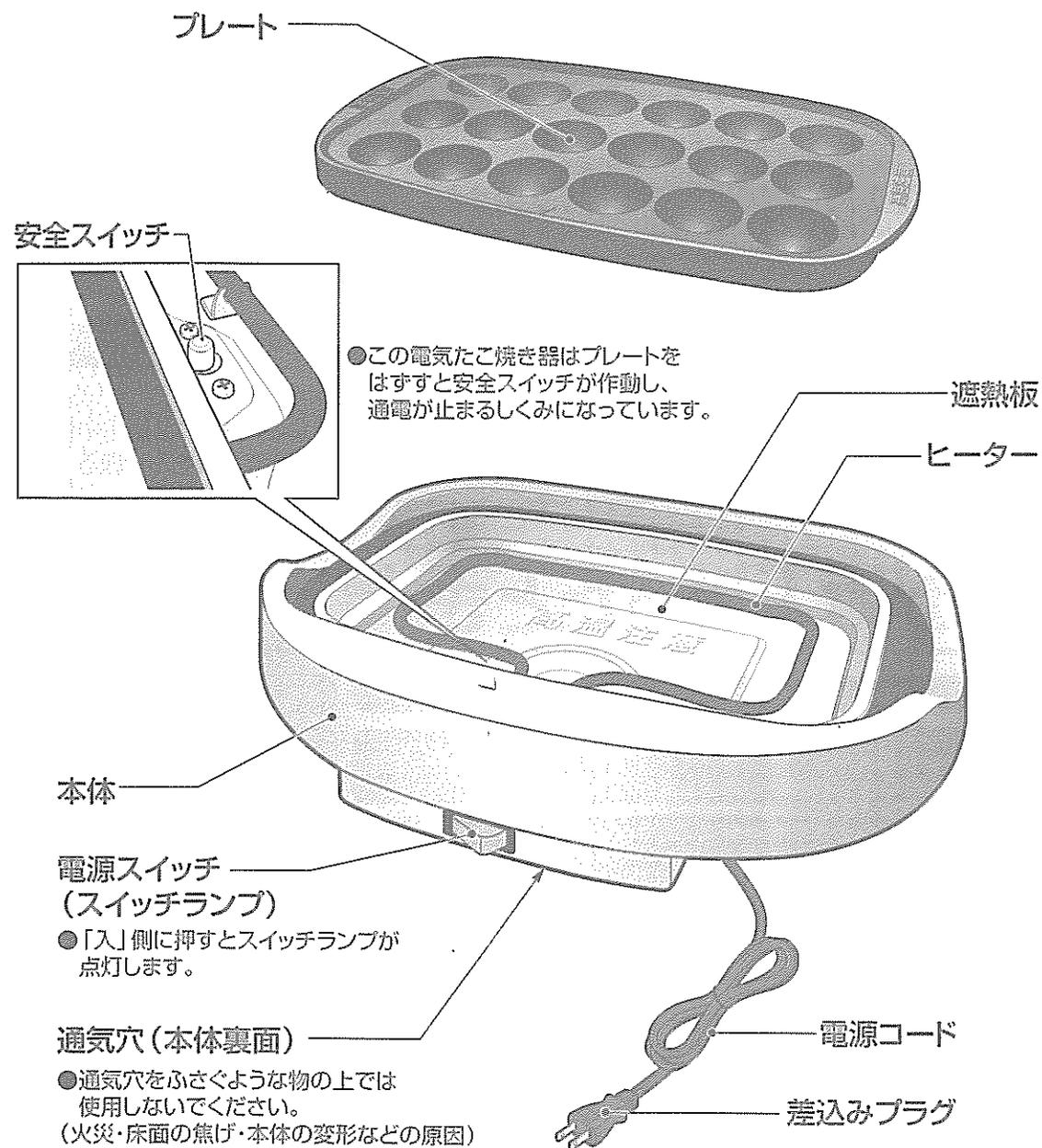
## お願い

<ul style="list-style-type: none"> <li>■金属製の串は使用しない(竹串を使用してください。)</li> <li>■取り扱いがていねいに行う(故障・破損の原因)</li> <li>■遮熱板が汚れたままで使用しない(故障・変形の原因)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■新聞紙などの本体裏面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・床面の焦げ・本体の変形などの原因)</li> </ul>
<p>■プレートのフッ素被膜を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ず守ること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●金属製の串・ヘラやナイフなどを使用しない(プレートの表面に傷がつき腐食の原因)</li> <li>●長時間の空焼きはしない。またプレートをガスの直火にかけない(コーティングの焦げ・変形・火災・故障の原因)</li> <li>●プレートの表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むらが出て調理物の風味をそこないます。必ずきれいにお手入れしてください。</li> <li>●みがき粉やナイロンたわしまたは金属製のたわしなどは使用しない(プレートの表面に傷がつき腐食の原因)</li> </ul>	
<p><b>保護者の方へのお願い</b> この製品は、絵柄が可愛らしく小さなお子様が好きでさわるとの恐れがあります。使用中は本体が熱くなり、小さなお子様には特に危険ですので、以下のことに十分注意してお使いください。(感電・やけど・けがの恐れがあります。)</p>	
<p><b>警告</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●小さなお子様や幼児の手の届くところでは使わないでください。</li> <li>●小さなお子様に使わせないでください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●小さなお子様や幼児が電源コードや差し込みプラグをさわったりなめたりしないよう十分ご注意ください。</li> </ul>

## 仕様

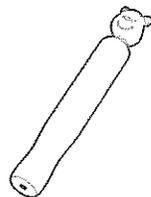
型名	EB-FP10P
定格	交流 100V 650W 50/60Hz
電源コード	約2m
外形寸法(cm)	幅約34×奥行約23×高さ約8
質量	約1.5kg

# 各部のなまえ

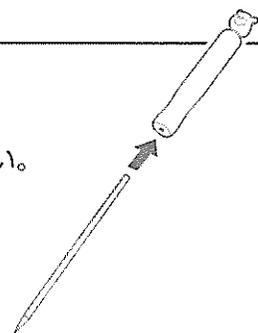


## 付属品

竹串ホルダー 竹串をセットして使用します。



- 竹串は市販の直径2.5mmのものを使用してください。
- 竹串は確実に奥までセットしてください。
- 竹串ホルダーを使用するときは、竹串に無理な力をかけないでください。(故障・破損の原因)



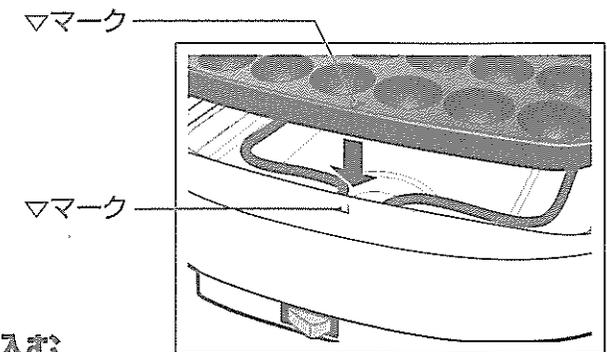
**使い方** ●この製品はたこ焼やミニカステラなどを作るための調理器具です。他の用途にはご使用にならないでください。 ●ご使用になる前に、プレートをきれいにふいてください。

## 準備する

### ①プレートを本体にセットする

右図のようにプレートと本体の▽マークを合わせてセットしてください。

- プレートをセットした状態でプレートをこじたり、強い力を加えたりしないでください。(本体の破損・故障の原因)



### ②差込みプラグをコンセントに差し込む

電源スイッチが「切」になっていることを確認し、

## 調理する

### ①電源スイッチを「入」にする

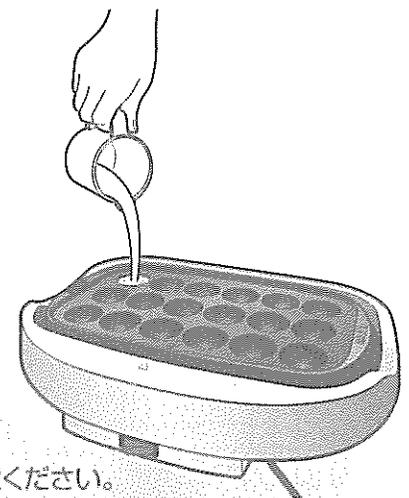
スイッチランプが点灯します。

### ②目やすの時間になれば調理を開始する

調理開始の目安

たこ焼・明石焼	約5分	ミニカステラ	約10~11分
---------	-----	--------	---------

- 調理を開始する前にプレートに食用油を塗り、油をなじませてください。
- 使用中、キシミ音がかかることがあります。故障ではありません。
- 材料の水分などにより、油が飛び散ることがありますのでご注意ください。
- 初めて使用するとき、煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
- 金属性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。

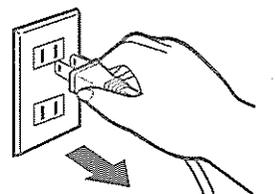


## 使用後は…

### ①電源スイッチを「切」にして差込みプラグをコンセントから抜く

### ②本体、プレートが十分に冷めてから(使用後約40分)お手入れをする (P.7「お手入れ」参照)

- 使用後しばらくはプレートが熱くなっていますので、やけどに注意してください。持ち運びはプレートが十分に冷めてから行ってください。



# 作り方

**ご注意**

このお料理ノートで  
使用している計量単位

・1カップ＝200mL  
・大さじ1＝15mL  
・小さじ1＝5mL

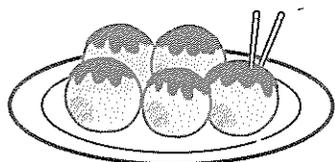
## たこ焼

### 材料 (約3回分)

- ① 薄力粉……………200g(2カップ)  
 ベーキングパウダー……………小さじ1/2  
 卵……………1個  
 ② だし汁……………4カップ  
 しょうゆ……………小さじ1  
 ゆでたこの足……………3～4本  
 揚げだま……………20～30g  
 ③ ねぎ(小口切り)……………2～3本  
 紅しょうが(みじん切り)……………適宜  
 ソース……………適宜  
 青のり……………適宜  
 かつお節……………適宜  
 サラダ油……………適宜

### 作り方

- ゆでたこの足は食べやすい大きさに切っておきます。
- ①によく混ぜた②をダマにならないように溶き混ぜ、タネを作ります。
- プレートを設定し、スイッチを入れます。約5分後サラダ油を薄くひきます。
- タネを穴に流して③を加えて焼きます。
- まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
- 器に盛り、ソース・青のり・かつお節をお好みでかけていただきます。



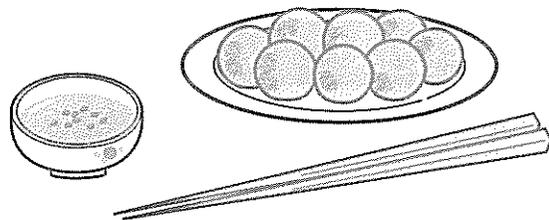
## 明石焼

### 材料 (約3回分)

- 薄力粉……………75g(3/4カップ)  
 卵……………5個  
 ① だし汁……………2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>～3カップ  
 しょうゆ……………小さじ1  
 ゆでたこの足……………2～3本  
 ② だし汁……………2カップ  
 うす口しょうゆ……………小さじ2  
 みりん……………小さじ1  
 あさつき(小口切り)……………適宜  
 サラダ油……………適宜

### 作り方

- ゆでたこの足は食べやすい大きさに切っておきます。
- 薄力粉によく混ぜた①をダマにならないように溶き混ぜ、タネを作ります。
- プレートを設定し、スイッチを入れます。約5分後サラダ油を薄くひきます。
- タネを穴に流してたこを加えて焼きます。
- まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
- あさつきを加えた温かい②につけていただきます。



●ミニカステラなど、その他のメニューは別冊の「お料理ノート」をご覧ください。

# お手入れ

差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

- 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。
- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。(故障の原因)
- プレートは熱い状態のまま、水洗いしないでください。またお手入れ後、ガス火での乾燥はしないでください。(表面を傷つける原因)
- 食器洗い乾燥器を使用しないでください。

- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。(表面を傷つける原因)
- 台所用中性洗剤以外のもの、みがき粉、たわしなどは使用しないでください。(変色・傷などの原因)
- 酸性洗剤、アルカリ性洗剤は使用しないでください。(さび・変色の原因)

### プレート

- ①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う
  - ②水洗いした後、乾いた布でふく
- プレートは、冷めてからお手入れをしてください。

### 本体・電源コード・竹串ホルダー

乾いた柔らかい布でふく  
 汚れがひどい場合は、少量の台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で汚れをふき取る

# 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。

症状	原因	処置
調理物が焼けない	差込みプラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？	確実に差し込んでください。
調理物がひどく焦げる	プレートがきちんとセットされていますか？	確実にセットしてください。
	プレートのお手入れは十分ですか？	お手入れは十分に行ってください。

# アフターサービス

## 1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

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、大切に保存してください。

## 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

## 3. 修理をお申しつけされる時

### 《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。

### 《保証期間を超過しているとき》

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。

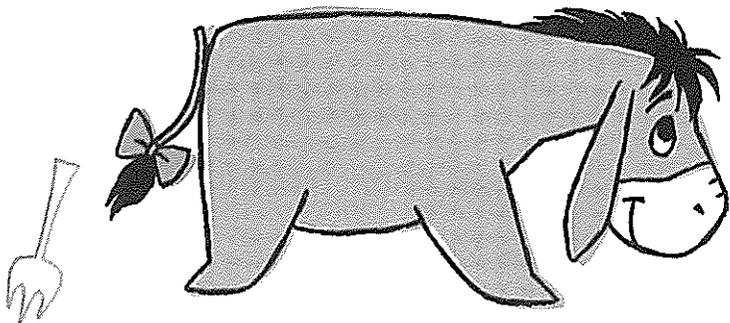
# Disney

# ZOJIRUSHI

## お料理ノート EB-FP10P

家庭用

**Sunny little  
thoughts**  
*from the heart of Pooh.*

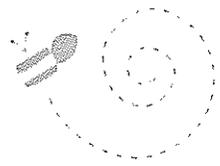


© Disney  
Based on the "Winnie the Pooh" works  
by A. A. Milne and E. H. Shepard.

530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号  
象印マホービン株式会社

EB-FP10P © ㊞ ㊟

### 電気たこ焼き器



## 森のライスボール

### ① 野菜のライスボール

材料(約18個分)

- 卵 ..... 2個
- ご飯(冷ましておく) ..... 150g
- ④ ミックスベジタブル ..... 約100g
- 塩 ..... 少々
- サラダ油 ..... 適宜
- しょう油・ソース・ケチャップなど ..... 適宜

#### つくり方

- ①ボールに卵を入れてときほぐし、④を加えてよく混ぜ合わせて(ご飯のかたまりが残らないように)タネをつくります。
- ②プレートセットし、スイッチを入れます。約5分後、サラダ油をひきます。
- ③タネを穴に流します。
- ④まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。  
※焼き上がる直前に、しょう油をたらして焼いてもおいしくいただけます。
- ⑤器に盛り、しょう油・ソース・ケチャップなどを添えます。

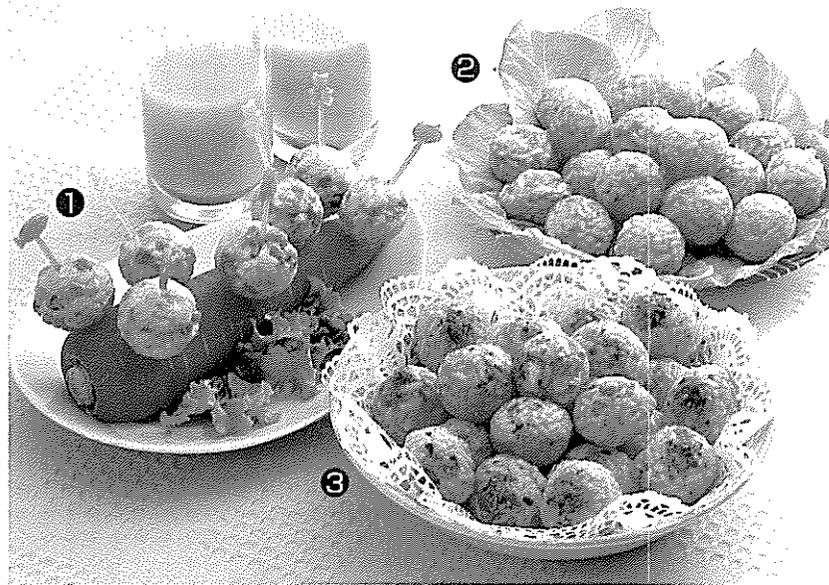
### ② トマトとチーズのライスボール

材料(約18個分)

- 卵 ..... 2個
- ご飯(冷ましておく) ..... 150g
- ④ トマトジュース ..... 30g(大さじ2)
- 塩 ..... 少々
- サラダ油 ..... 適宜
- プロセスチーズ(1cm角に切る) ..... 40g

#### つくり方

- ①ボールに卵を入れてときほぐし、④を加えてよく混ぜ合わせて(ご飯のかたまりが残らないように)タネをつくります。
- ②プレートセットし、スイッチを入れます。約5分後、サラダ油をひきます。
- ③タネを穴に流してプロセスチーズを加えて焼きます。
- ④まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
- ⑤器に盛りつけていただきます。



### ⑤ ふりかけライスボール

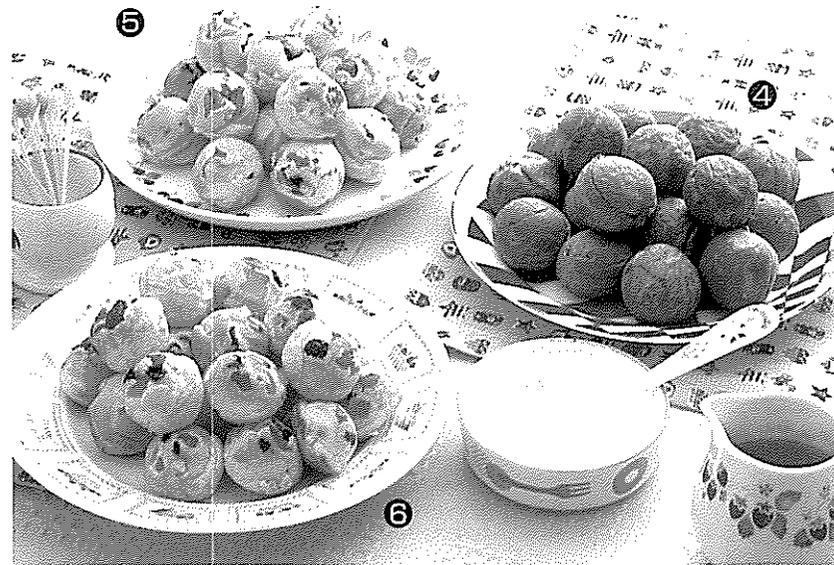
材料(約18個分)

- 卵 ..... 2個
- ご飯(冷ましておく) ..... 150g
- ④ 野菜ジュース ..... 30g(大さじ2)
- 塩 ..... 少々
- サラダ油 ..... 適宜
- ふりかけ ..... 適宜
- プロセスチーズ(1cm角に切る) ..... 40g

#### つくり方

- ①ボールに卵を入れてときほぐし、④を加えてよく混ぜ合わせて(ご飯のかたまりが残らないように)タネをつくります。
- ②プレートセットし、スイッチを入れます。約5分後、サラダ油をひきます。
- ③穴にふりかけを入れておき、タネをゆっくり流してプロセスチーズを加えて焼きます。
- ④まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
- ⑤器に盛りつけていただきます。

※串にさしたライスボールを野菜などにつくさして盛りつけても食卓が楽しくなります。



## ハニーブチカステラ(3種)

### ④ ココアカステラ

### ⑤ チョコチップ&くるみカステラ

### ⑥ フルーツカステラ

材料(約54個分)

※3種類のカステラがそれぞれ約18個分できます。

- 卵 ..... 2個
- 上白糖 ..... 40g
- 牛乳 ..... 80mL
- ④ 水 ..... 80mL
- はちみつ ..... 10g(大さじ1/2)
- 薄力粉 ..... 200g(2カップ)
- ⑥ ベーキングパウダー ..... 小さじ1
- サラダ油 ..... 適宜
- 粉砂糖 ..... 適宜
- はちみつ ..... 適宜

#### 追加材料

- 〈ココアカステラの場合〉
- ココア(ふるう) ..... 大さじ1
- 〈チョコチップ&くるみカステラの場合〉
- チョコチップ ..... 20g
- くるみ(くだいておく) ..... 20g
- 〈フルーツカステラの場合〉
- ドライフルーツなど(きざむ) ..... 50g

#### つくり方

- ①よくほぐした卵に上白糖をふるいながら加え、タネをたらして線が残るくらいまでしっかりと泡立てます。
- ②④を加えて軽く混ぜ、⑥をふるいながら加えてさっくりと混ぜ合わせます。
- ③②の生地を3等分にし、それぞれに追加材料を加えてさっくりと混ぜ合わせます。
- ④プレートをセットし、スイッチを入れます。約10~11分後、サラダ油をひきます。
- ⑤③を穴の8分目まで流して焼きます。  
※焦げやすいので注意してください。
- ⑥まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
- ⑦器に盛り、粉砂糖やはちみつをかけていただきます。  
※カステラは焦げやすいので甘さが控えめになっています。

