



# 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。



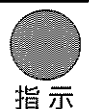
△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

## 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。



⊘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。



●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。

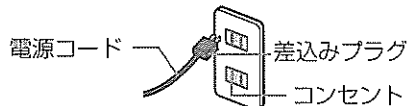
※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※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。

※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。

●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存してください。

警告	
<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>分解禁止 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> 電源コードを傷つけない</p> <p>禁止 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。</p>
<p> 水につけたり、水をかけたりしない</p> <p>水ぬれ禁止 ショート・感電の恐れがあります。</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>禁止 やけど・感電・けがををする恐れがあります。</p>
<p> ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない</p> <p>ぬれ手禁止 感電やけがをすることがあります。</p>	<p> マグネットプラグや差し込みプラグをなめさせない</p> <p>禁止 特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する 感電やけがの原因になります。</p>
<p> あげもの料理はしない</p> <p>禁止 火災の原因になります。</p>	<p> 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</p> <p>必ず実施 感電・ショート火災の原因になります。</p>
<p> 交流100V以外では使用しない</p> <p>禁止 火災・感電の原因になります。</p>	<p> 定格15A以上のコンセントを単独で使う</p> <p>必ず実施 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。</p>
<p> 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</p> <p>禁止 感電・ショート・発火の原因になります。</p>	<p> 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</p> <p>必ず実施 感電・ショート・発火の原因になります。</p>



## 注意



使用中や使用後しばらくは高温部に触れない  
接触禁止  
やけどの原因になります。



調理以外の目的で使用しない  
禁止



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない  
禁止  
火災の原因になります。



使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く  
プラグを抜く  
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。



缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない  
禁止  
缶や瓶が破裂したり過熱してやけどやけがをすることがあります。



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  
必ず実施  
感電やショートして発火することがあります。



壁や家具の近くで使わない  
禁止  
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。



お手入れは冷えてから行う  
必ず実施  
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

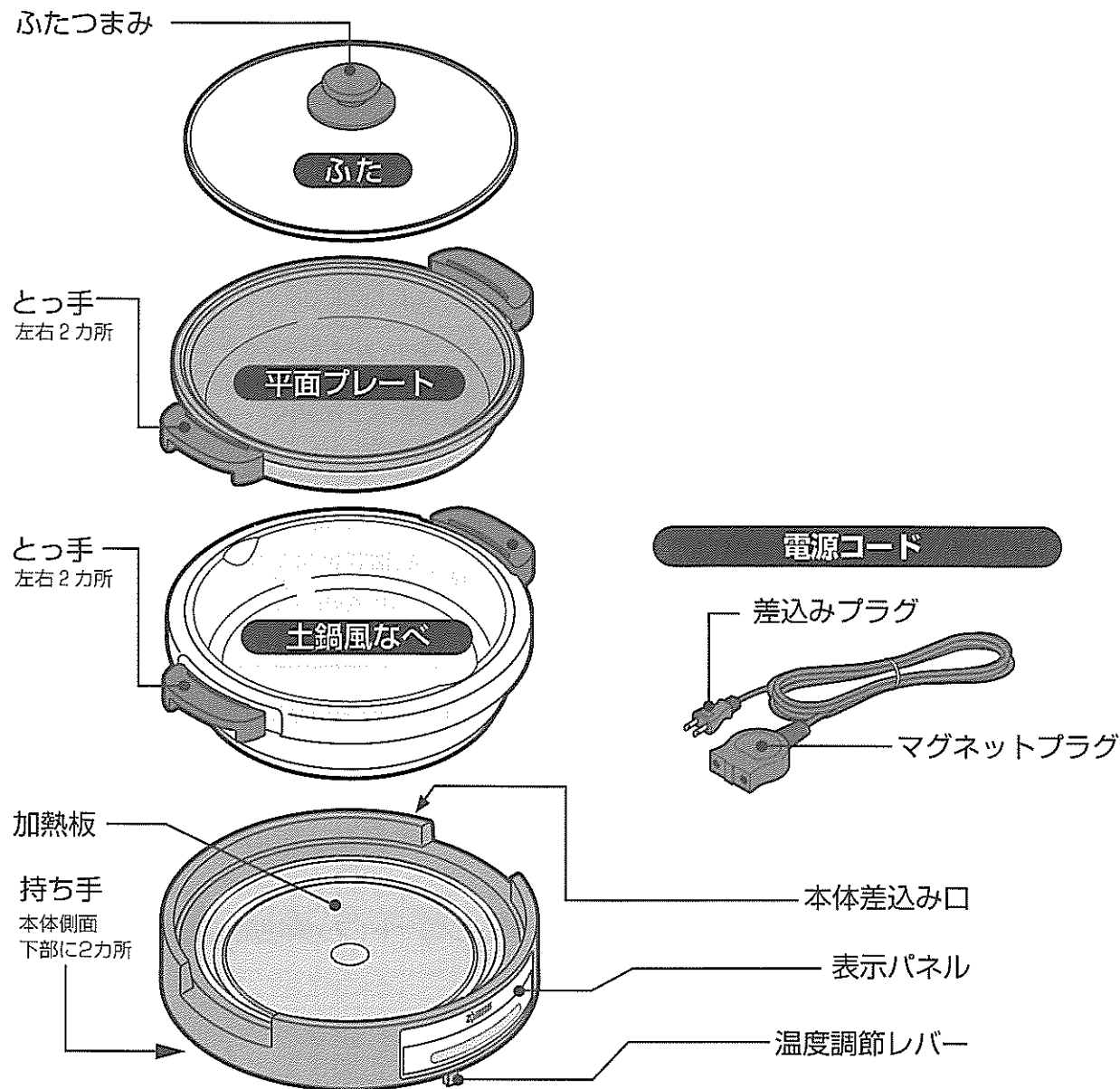


専用のマグネットプラグ以外は使用しない  
マグネットプラグは他の機器に転用しない  
禁止  
故障、発火の恐れがあります。

## お願い

- なべもの料理、焼きもの料理、蒸し焼き料理以外の用途には使用しない
- なべを使用して焼きもの料理をしない
- なべ、プレートは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）
- なべの「シリコンコート」、プレートの「チタンセラミックコート(フッ素樹脂加工)」を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ず守ること
  - 金属ヘラは使用しない(傷がつく原因)
  - ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
  - 長時間の空焼きはしない。またプレートを直火にかけない
  - 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
  - なべ、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でき調理物の風味を損じます。必ずきれいに手入れしてください。
- ガラスふたは割れ防止のため次の点に注意する
  - 急激に冷やさない
  - 傷をつけない
  - 強い衝撃を与えない
- ガスコンロでの空焼き、焼きもの、炒めものはしない  
(「シリコンコート」「チタンセラミックコート(フッ素樹脂加工)」のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因)

# 各部のなまえ

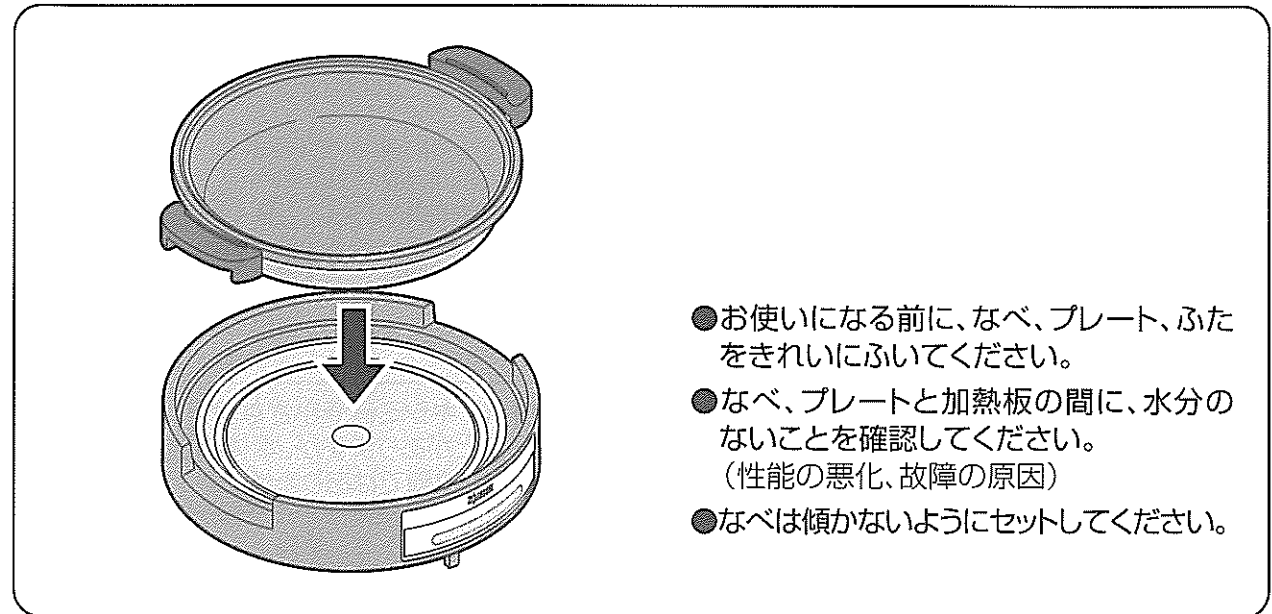


## 仕様

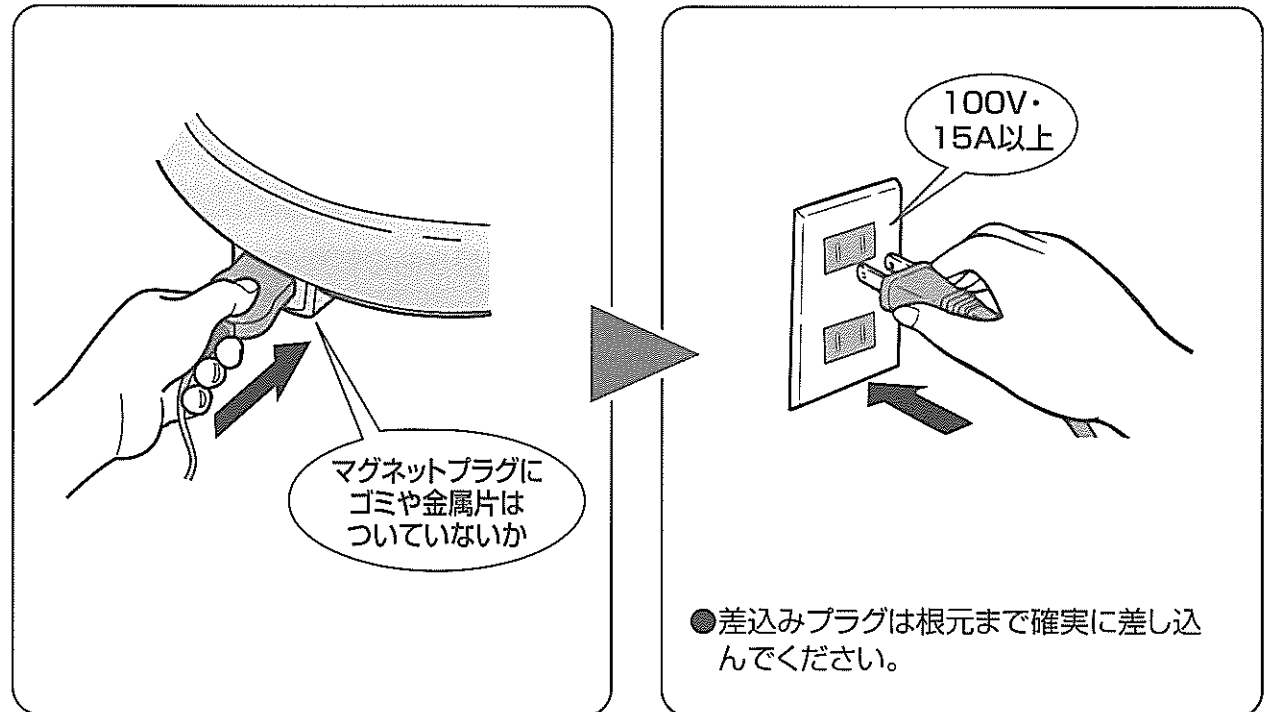
型名	EP-GG45
定格	交流100V 1300W 50/60Hz
電源コード	1.9m
外形寸法(約cm)	土鍋風なべ使用時:幅43.5×奥行38×高さ20.5(プレート使用時:高さ17.5)
質量	約6.0kg
温度調節の範囲	保温~250℃

# 使い方 1.準備する

## 1.なべ、またはプレートを本体にセットする

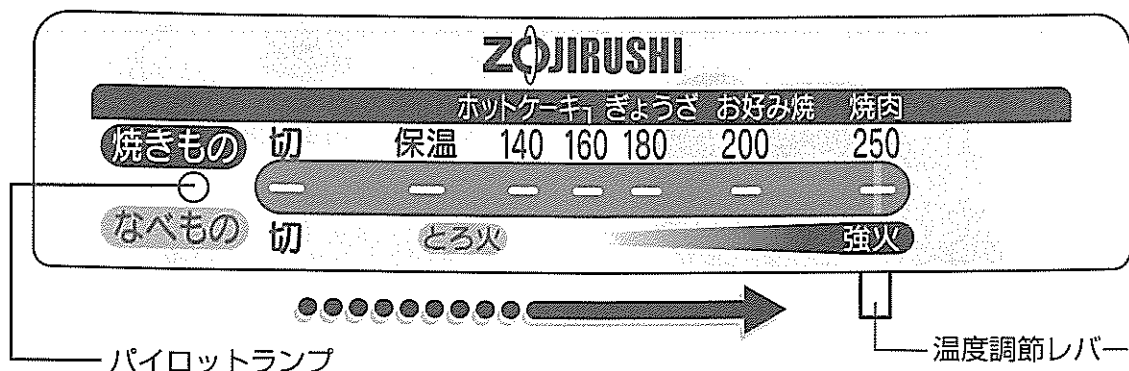


## 2.温度調節レバーを「切」にし、プラグを接続する



# 使い方 2.調理する

## 操作部



●使用中、キシミ音や小さな音(「カチッ」)がすることがありますが、本体の熱膨張によるもので、故障ではありません。

### 土鍋風なべを使って なべもの調理をする場合

- ①水または、だし汁(スープ)を入れ、ふたをする
  - ②温度調節レバーを「強火」にする  
(パイロットランプ点灯)
  - ③沸とうしたら材料を入れ、調理を始める
- 焼きもの料理はしないでください。

#### <なべもの料理の目やす>

目盛	メニュー
とろ火	寄せなべ ちゃんこなべ
↑	すき焼き しゃぶしゃぶ
↓	湯どうぶ おでん
強火	

### 平面プレートを使って 焼きもの調理をする場合

- ①ふたをして温度調節レバーを料理にあった目盛に合わせ、予熱する  
(パイロットランプ点灯)
- ②パイロットランプが消えたら、調理を始める

予熱時間の目やす 約10分

#### <焼きもの料理の目やす>

目盛	メニュー
250	焼肉・焼そば・ステーキなど
200	お好み焼など
180	ぎょうざなど
160	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

●目盛は、ふたをしていないときのプレートの表面温度の目やすです。

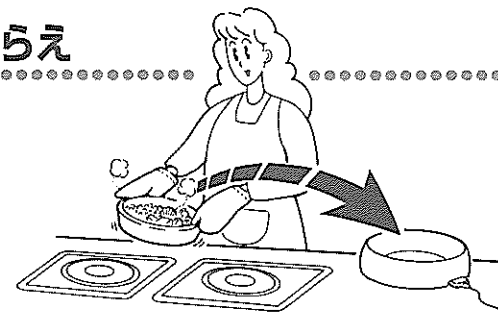


### なべものは、ガスコンロで下ごしらえ

なべは直接ガスコンロにかけられます。お急ぎのときや、なべもの下ごしらえに、たいへん便利です。

#### ご注意

平面プレートはガスコンロでは使えません。



- ガスコンロの火力はなべの大きさに合わせて調節してください。  
(火力が強すぎるととっ手が焦げたり、変形の原因になります。)
- なべもの以外(空焼き、焼きもの、炒めもの)には、ガスコンロは絶対に使わないでください。  
(なべの変形、シリコンコートのはがれや腐食の原因になります。)
- とっ手が熱くなるので、直接素手で持たずに、ミトンなどを使ってください。  
(やけどの恐れがあります。)

### ふたをすると…

ふたをしないときよりもなべ・プレートの表面温度が約20~30℃高くなります。

- 焼きもの料理の予熱時間が短くなります。
- 焼きもの料理や蒸し焼き料理(焼きぎょうざ・ハンバーグ・ステーキ・目玉焼きなど)のでき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。
- なべもの料理の湯(だし)が早く沸き上がります。

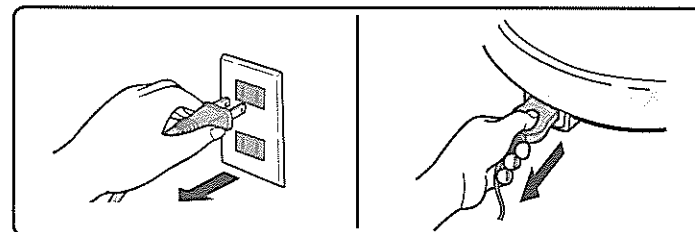


#### ふたを取るときは十分ご注意ください。

- 蒸し焼き料理の場合、ふたとなべ・プレートの間から蒸気が出ます。
- ステーキを焼く場合、ふたとプレートとの間から油が飛ぶことがあります。

## 使用後は…

- ①温度調節レバーを「切」にする
- ②差し込みプラグを抜き、マグネットプラグをはずす



- 電源コードは必ず、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電源コードをはずしてください。
- お手入れは本体が冷めてから(使用後約40分)行ってください。



## 土鍋風なべを使って

### 寄せなべ

強火～とろ火



材料 (4人分)

- |                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| カニ……………小4匹      | 水……………10カップ              |
| ほたて貝……………8個     | こんぶ(切り目を入れる)……………10cm角1枚 |
| 白身魚……………2切      | 薬味                       |
| 鶏肉……………200g     | 大根おろし……………適宜             |
| もめんどうふ……………2丁   | さらしねぎ……………適宜             |
| 白ねぎ……………4本      | 一味唐がらし……………適宜            |
| にんじん……………1本     | ポン酢                      |
| 春菊……………1束       | だし汁……………1/2カップ           |
| えのきだけ……………1袋    | しょうゆ……………1/2カップ          |
| こんにゃく……………1枚    | ゆず(またはすだち)の絞汁……………1/2カップ |
| 春雨……………1/2袋     |                          |
| 焼きふ……………8個      |                          |
| ぎんなん(缶詰)……………8個 |                          |

#### つくり方

- ①白身魚は一口大に切り、鶏肉はぶつ切りにします。とうふはやっこ切りにします。白ねぎは斜め切り、にんじんは薄い輪切り、春菊は4～5cmのざく切り、えのきだけは根元を切っておきます。こんにゃくは薄切りにして熱湯に通します。春雨・焼きふはもどします。
  - ②なべに水とこんぶを入れてふたをして、目盛を強火に合わせます。
  - ③沸とうする直前にこんぶを引き上げ、カニを入れてしばらく煮ます。順次、魚介類・肉・野菜・とうふなどを加えて、煮ながら薬味とポン酢につけていただきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら調節(強火～とろ火)します。

### ちゃんこなべ

強火～とろ火



材料 (4人分)

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 豚ロース肉(薄切り)……………300g | 生しいたけ……………4個      |
| 鶏ひき肉……………300g       | 糸こんにゃく……………1袋     |
| しょうが(みじん切り)……………1かけ | 油あげ……………2枚        |
| ねぎ(みじん切り)……………10cm  | もち……………4個         |
| 酒……………大さじ2          | もやし……………1袋        |
| 片栗粉……………大さじ1        | 水……………10カップ       |
| みそ……………大さじ2/3       | こんぶ……………10cm角1枚   |
| 塩……………小さじ1/2        | 鶏ガラスープの素……………大さじ3 |
| にんじん……………1/2本       | 酒……………大さじ2        |
| 白ねぎ……………2本          | しょう油……………大さじ2     |
| 白菜……………5枚           | 塩……………少々          |
| 水菜または春菊……………1束      |                   |

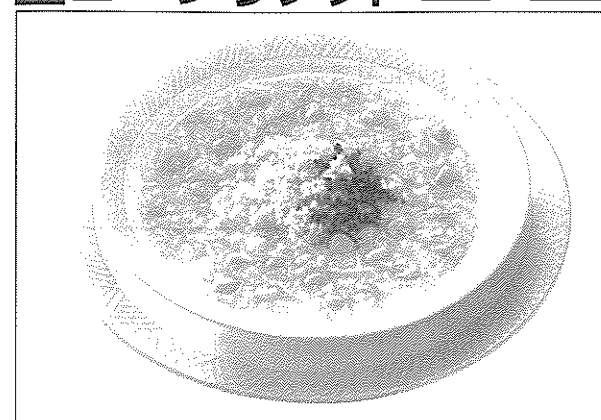
#### つくり方

- ①鶏ひき肉は④とよくねり合わせておきます。にんじんは皮をむいてせん切りにし、白ねぎは幅2cmの斜め切り、白菜・水菜は長さ7～8cmに切ります。生しいたけは石づきを取り、糸こんにゃくは下ゆでして適当な長さに切ります。油あげは熱湯をかけて油抜きし、袋状にして中にもちを入れ楊枝で口を閉じます。
  - ②なべに水とこんぶを入れてふたをして、目盛を強火に合わせます。沸とうする直前にこんぶを引き上げ、鶏ガラスープの素を入れてアクを取ります。
  - ③クツクツ煮立っている中にスプーンで一口位の団子にした鶏ひき肉を落とします。味を見ながら酒・しょう油・塩を加え、豚肉・野菜などを入れていきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら調節(強火～とろ火)します。

## 平面プレートを使って

### コーンリゾット

強火～とろ火



材料 (2～3人分)

- |                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| 米……………1合(150g)                 | 玉ねぎ……………1/4個          |
| コーン(缶詰または冷凍)……………1カップ          | 固形スープの素(砕いておく)……………1個 |
| 水……………4カップ                     | 塩……………少々              |
| しょう油……………少々                    | オリーブ油……………適宜          |
| パセリ(みじん切り)……………小さじ2            | パセリ(みじん切り)……………小さじ2   |
| おろしチーズ(またはバルメザンチーズ)……………大さじ2～5 |                       |

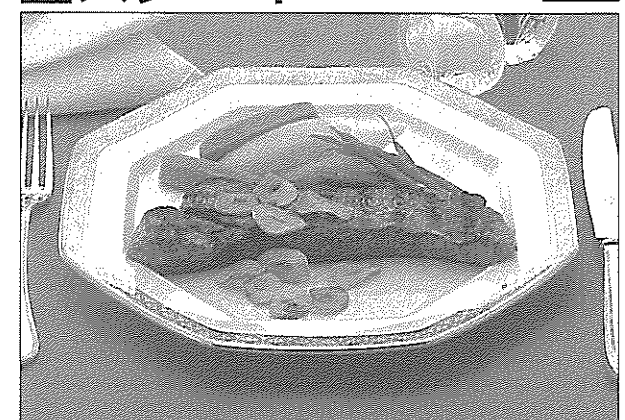
☆このメニューはインディカ米(長粒種の米)にも適しています。

#### つくり方

- ①米は洗ってざるにあげておきます。玉ねぎはみじん切りにします。
- ②目盛を強火に合わせます。パイロットランプが消えれば薄くオリーブ油をひき、①を玉ねぎ、米の順に加えて炒めます。
- ③米が透き通ってくれば④を加えてふたをして、沸とうすればとろ火にします。
- ④約15分後、コーンを加えて再び強火にし、沸とうすれば塩・しょう油で味をととのえます。
- ⑤器に盛り、お好みでパセリ、おろしチーズをかけます。

### ステーキ

250



材料 (4人分)

- |                     |
|---------------------|
| サーロイン(またはヒレ)……………4枚 |
| 塩・こしょう……………少々       |
| サラダ油……………適宜         |
- ◆お好みでにんにくの薄切りをご用意ください。
- つけ合わせ  
にんじん・じゃがいも・いんげん……………適宜  
(お好みでブロッコリー、カリフラワーなど)

#### つくり方

- 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250に合わせ、パイロットランプが消えれば、サラダ油を薄くひきます。(お好みでにんにくを香りがでる位まで焼き、取り出します。)焼く直前に塩・こしょうをした肉をのせ、適当な焦げ色がついたら裏返し、ふたをします。
  - ③お好みでレア・ミディアム・ウェルダンに焼きあげて、あたためた皿にのせ、にんじん・じゃがいも・いんげんを添えます。肉の上に焼いたにんにくをのせます。
- ◇調理中にふたをとると、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。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。

●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。

ふた 平面プレート 土鍋風なべ	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、乾いたふきんでふく ●プレート・なべ・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、ぬるま湯に少しつけてからスポンジで洗ってください。 ●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。
加熱板	熱い湯を含ませたふきんを固く絞り、汚れをふき取る ●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	柔らかい布に水をひたし、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。

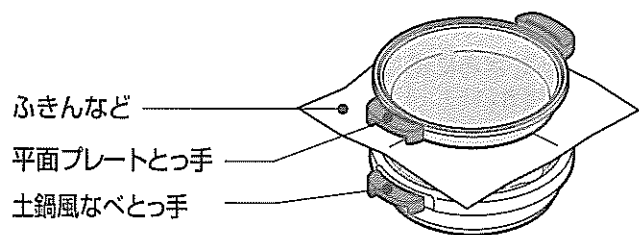
- 食器洗い乾燥機(変色の原因)
- 酸性洗剤、アルカリ性洗剤(さび・変色の原因)
- 台所用中性洗剤以外のもの、みがき粉、たわし(変形・変色・傷などの原因)

●お手入れした後は、乾いたふきんで水気をよくふき取ってください。

## 収納についてのお願い

プレート、なべ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はさんで、プレートのとっ手と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、プレート・なべに傷がつくことがあります。)



# 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
なべやプレートがあたたまらない(通電しない)	●差込みプラグが抜けている→確認してください。 ●マグネットプラグがきちりとセットされていない→確認してください。
調理物が焼けにくい	●予熱が足りない →十分に予熱をしてから調理を始めてください。(約10分)
なべやプレートがなかなかあたたまらない	●ふたをしていない →予熱時にふたをすると早くプレートがあたたまります。(約10分)
沸とうするまでに時間がかかる または沸とうしない	●ふたをしていない→ふたをすると早く沸とうします。
	●具材を一度にたくさん入れたため温度が下がった →具材は少しずつ足してください。
	●ガスコンロなどで沸とうさせてから調理をすると便利です。
	●加熱板が汚れているためなべに温度が伝わりにくくなっている →お手入れしてください。(P.10参照)
調理物がひどく焦げる	●プレート・なべが汚れている→お手入れしてください。(P.10参照)

# 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。