

グリルなべ保証書

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	EP-PA25/EP-PS35		修理メモ
●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 本体1年	☎		

●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。

- 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。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
- （二）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。

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.

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。

●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。

●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。

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)6356-2391

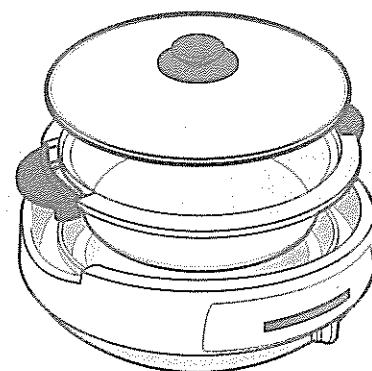
ZOJIRUSHI

グリルなべ

型名 EP-PA25 型
EP-PS35 型

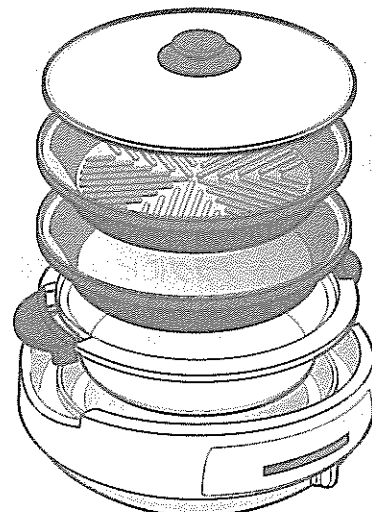
取扱説明書・お料理ノート

EP-PA25 型



1枚プレート(土鍋風なべ)

EP-PS35 型

3枚プレート
(土鍋風なべ・焼肉プレート・すき焼きなべ)

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
お願い	3
各部のなまえ	4
仕様	4

使い方

準備する	5
調理する	6

お料理ノート

土鍋風なべを使って	8
すき焼きなべを使って	9
焼肉プレートを使って	9

お手入れ

お手入れ	10
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	11
アフターサービス	11
お客様ご相談窓口	11
保証書	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。

愛情点検

長年ご使用のグリルなべの点検を!



ご
あ
り
ま
せ
ん
か
の
こ
う
な
症
状
は
あ
り
ま
せ
ん

- ご使用中、電源コード・差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

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。

お使いになる前に

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^{※1}を負うことが、想定される内容を表します。



注意

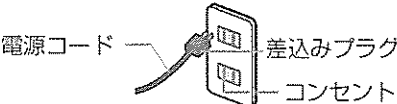
取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が、想定される内容を表します。

※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。

※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	
 分解禁止 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。	 禁止 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。
 水ぬれ禁止 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。	 禁止 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 やけど・感電・けがをする恐れがあります。
 ぬれ手禁止 ぬれた手で差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。	 禁止 マグネットプラグや差込みプラグをなめさせない 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。
 禁止 あげもの料理はしない 火災の原因になります。	 必ず実施 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 感電・ショート火災の原因になります。
 禁止 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	 必ず実施 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。
 禁止 電源コードや差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。 	 必ず実施 差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 やけどの原因になります。	 禁止 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 火災の原因になります。	 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。
 禁止 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やけがをすることがあります。	 必ず実施 差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。
 禁止 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。	 必ず実施 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。
 禁止 ●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 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

■土鍋風なべを使用して焼きもの料理をしない

■なべ、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）

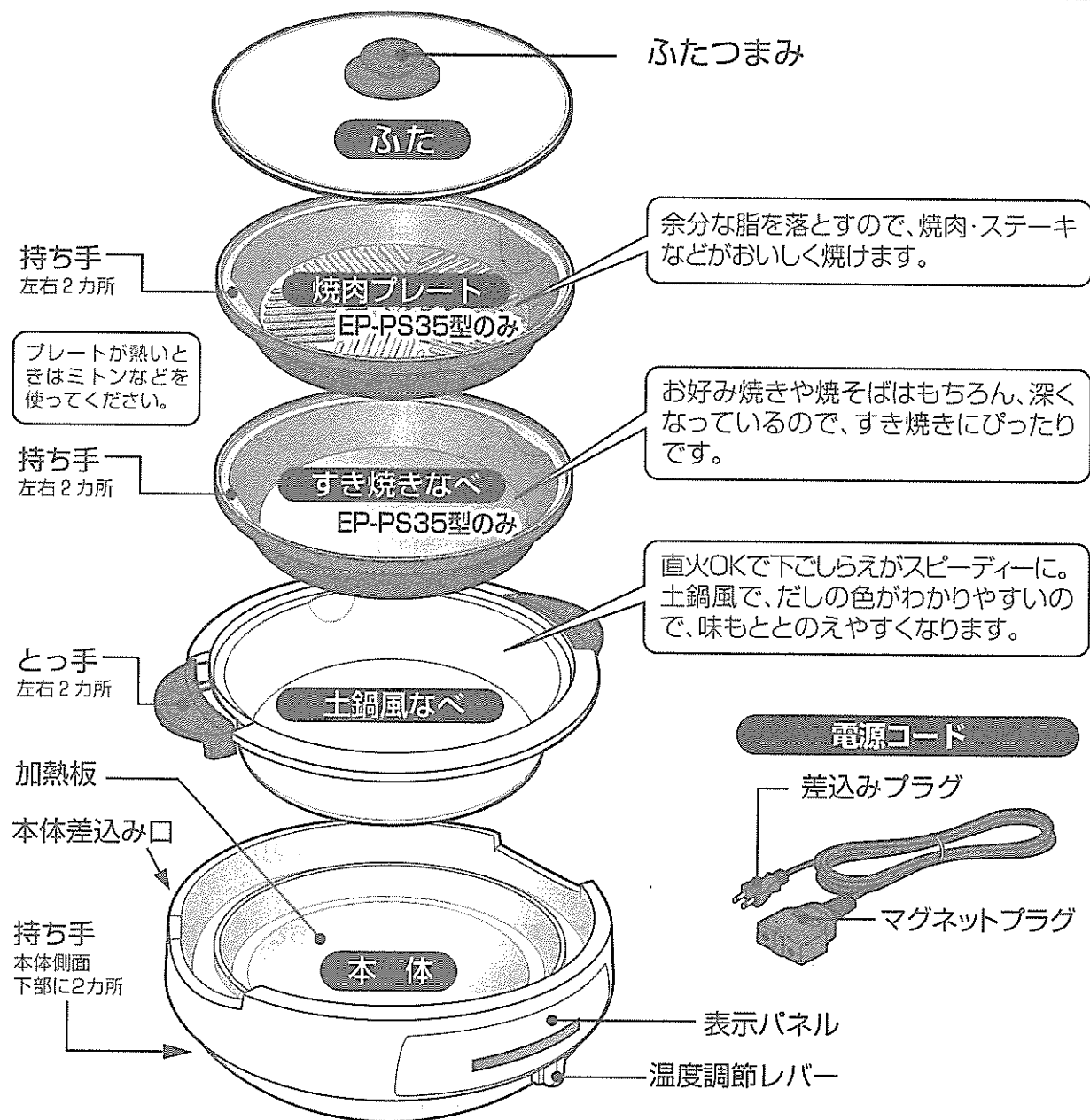
■取り扱いがていねいに行う（故障・破損の原因）

■なべ、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
 - 金属へらは使用しない(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。またすき焼きなべ・焼肉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て調理物の風味を損います。
必ずきれいにお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
（「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

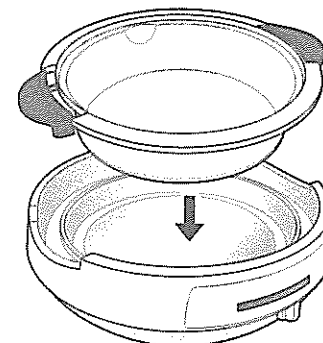


仕様

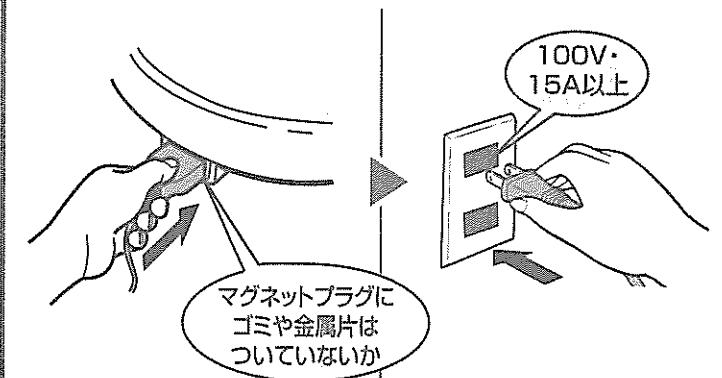
型 名	EP-PA25	EP-PS35
定 格	交流100V 1300W 50/60Hz	
電 源 コード	1.9m	
外形寸法(約cm)	幅38.5×奥行35×高さ19.5	土鍋風なべ使用時:幅38.5×奥行35×高さ19.5 すき焼きなべ・焼肉プレート使用時:幅35×奥行35×高さ17.5
質 量	約4.0kg	約5.5kg
温度調節の範囲	—	保温～230℃(すき焼きなべ使用時)

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



- なべ、プレートと加熱板の間に、水分のないことを確認してください。(性能の悪化、故障の原因)
- なべは傾かないようにセットしてください。
- 差し込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。

調理のポイント

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、なべものの下ごしらえに、たいへん便利です。

ご注意 すき焼きなべ・焼肉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、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。

- 焼きものの料理の予熱時間が短くなります。
- 焼きもの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。

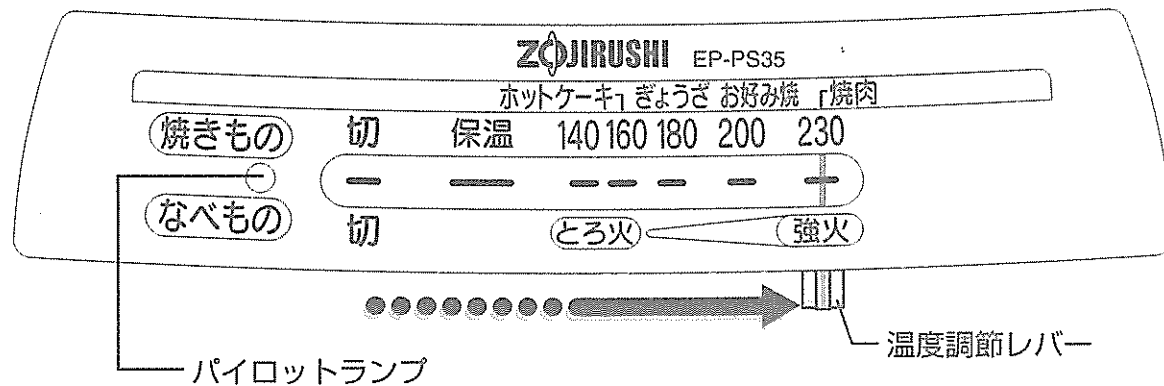
ふたを取るときは十分ご注意ください。

- 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。

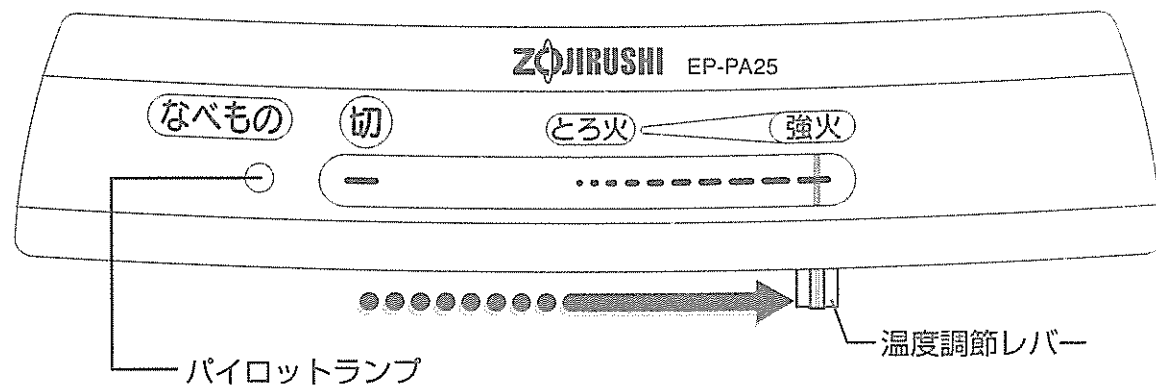
使い方 2.調理する

操作部

EP-PS35型



EP-PA25型



●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
- 焼きものの調理はしないでください。

<なべものの料理の目やす>

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

すき焼きなべ・焼肉プレートを使って

焼きものの調理をする場合 (EP-PS35型のみ)

- 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8分

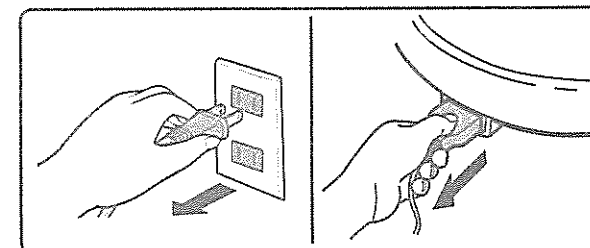
<焼きものの料理の目やす>

目盛	メニュー
230	焼肉・焼そば・ステーキ・すき焼き 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。

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 ~ 弱火



材料 (4人分)

カニ……………小4匹
ほたて貝……………8個
白身魚……………2切れ
鶏肉……………200g
もめんどろふ……………2丁
白ねぎ……………4本
にんじん……………1本
春菊……………1束
えのきだけ……………1袋
こんにゃく……………1枚
春雨……………1/2袋
焼きふ……………8個
ぎんなん(缶詰)……………8個

水……………10カップ
こんぶ(切り目を入れる)……………10cm角1枚
薬味
大根おろし……………適宜
さらしねぎ……………適宜
一味唐がらし……………適宜
ポン酢
だし汁……………1/2カップ
しょうゆ……………1/2カップ
ゆず(またはすだち)の絞り汁……………1/2カップ

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。

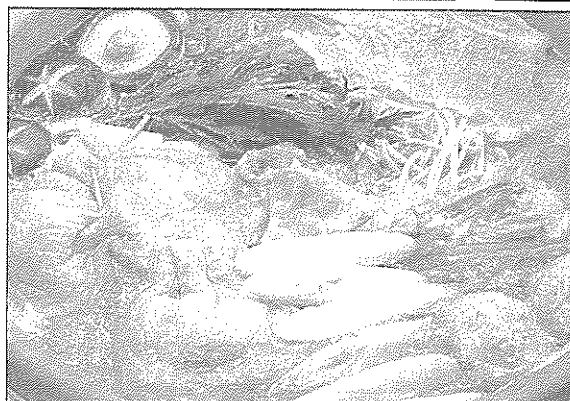
②なべに水とこんぶを入れてふたをして、目盛を強火に合わせます。

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~弱火)します。

ちゃんこなべ

強火 ~ 弱火



材料 (4人分)

豚ロース肉(薄切り)……………300g
鶏ひき肉……………300g
しょうが(みじん切り)……………1かけ
ねぎ(みじん切り)……………10cm
A 酒……………大さじ2
片栗粉……………大さじ1
みそ……………大さじ2/3
塩……………小さじ1/2
にんじん……………1/2本
白ねぎ……………2本
白菜……………5枚
水菜または春菊……………1束

生しいたけ……………4個
糸こんにゃく……………1袋
油あげ……………2枚
もち……………4個
もやし……………1袋
水……………10カップ
こんぶ……………10cm角1枚
鶏ガラスープの素……………大さじ3
酒……………大さじ2
しょう油……………大さじ2
塩……………少々

つくり方

①鶏ひき肉はA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~弱火)します。

すき焼きなべを使って (EP-PS35型のみ)

すき焼き

関東風

230 ~ 保温

材料 (4人分)

牛ロース肉……………500g
(薄切り)
焼き豆腐……………2丁
糸こんにゃく……………300g
白ねぎ……………2本
生しいたけ……………8個
えのきだけ……………1袋
春菊……………1束

白菜……………1/4個
卵……………4個
しょうゆ……………2/3カップ
みりん……………2/3カップ
酒……………1/3カップ
だし汁……………1/3カップ
砂糖……………大さじ8~10

つくり方

①肉は大きければ半分の長さに切ります。焼き豆腐はやっこ切り、糸こんにゃくは熱湯に通して適当な長さに切ります。白ねぎは斜め切りにし、生しいたけは石づきをとります。えのきだけは根元を切っておきます。春菊・白菜は4~5cmのざく切りにします。

②なべに割下を1/2カップいれて、目盛を230に合わせます。沸騰すれば牛肉を入れて、砂糖で味をととのえ、野菜、その他の材料を加え煮ます。水気が足りなければ割下を加えます。

③煮えたものからお好みで溶きたまごをつけていただきます。材料と割下をつぎたしながらいただきます。

◇火力は煮え具合を見ながら、調節(強火~弱火)します。

関西風

材料 (4人分)

230 ~ 保温

牛ロース肉……………500g
(薄切り)
牛脂……………少々
焼き豆腐……………1袋
糸こんにゃく……………300g
白ねぎ……………2本
生しいたけ……………8個

春菊……………1束
白菜……………1/4個
玉ねぎ……………1個
卵……………4個
しょうゆ……………適宜
みりん……………適宜
砂糖……………適宜

つくり方

①関東風①と同様に材料を切ります。玉ねぎはざく切りにします。

②目盛を230に合わせます。なべが熱くなったら、牛脂を塗って溶かし、牛肉を軽く炒めたあと、野菜を加えて更に炒めます。

③しょうゆ・みりん・砂糖で味をととのえ、その他の材料を加えて煮ます。煮えたものから溶きたまごをつけていただきます。材料と調味料をつぎたしながらいただきます。

◇火力は煮え具合を見ながら、調節(強火~弱火)します。

焼肉プレートを使って (EP-PS35型のみ)

ステーキ

230



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230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。

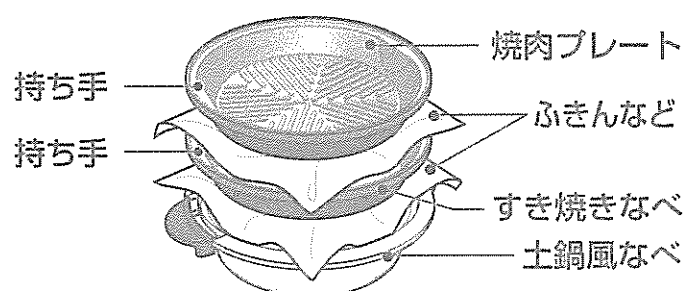
ふた すき焼きなべ 焼肉プレート 土鍋風なべ	①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いした後、乾いたふきんでふく ●プレート・なべ・ふたは、冷めてからお手入れをしてください。 ●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてからスポンジで洗ってください。 ●ふたを洗う場合は洗剤が残らないよう、十分にすすぎ洗いをしてください。 (洗剤のアルカリ成分が残るとふたがくもることがあります。) ●すき焼きなべ・焼肉プレートは洗った後、柔らかい布で水分を十分ふき取って通電し、加熱乾燥をした後で、表面に薄く食用油を塗ってください。
加熱板	熱い湯を含ませたふきんを固く絞り、汚れをふき取る ●こびりつ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	柔らかい布を水にひたし、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 (EP-PS35型のみ)

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み、焼肉プレートとすき焼きなべの持ち手を合わせてください。

(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っ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8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8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。