

安全上のご注意

必ずお守りください

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。

注意

実行しなければならない「指示」内容です。

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。

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・けがの恐れがあります。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

禁止

コードや差込みプラグが傷んだり、
コンセントの差し込みが緩いときは
使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

あげもの料理はしない

火災の原因になります。

温度調節プラグにピンなどの金属片や
ごみを付着させない

感電・ショート・発火の原因になります。

温度調節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・けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

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・けがの恐れがあります。特に
プレートのふちでのやけどに注意してください。

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、
束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを
載せたり、挟み込んだり、加工したりすると
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施

差込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

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、発火の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの
原因になります。

<異常・故障例>

●コード・差込みプラグが異常に熱くなる

●コードに深い傷や変形がある

●コードを動かすと、通電したりしなかったりする

●焦げくさいにおいがする

●ビリビリと電気をを感じる

●製品が十分に冷めた状態で、温度調節ダイヤル
を「切」以外の目盛に合わせてもパイロットランプ
が点灯しない

●温度調節ダイヤルを「切」に合わせてもパイロット
ランプが消灯しない

など

このような場合はすぐに差込みプラグを
抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼
する

●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。

注意

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の
近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい
場所などでは使用しない
けが・火災の原因になります。

必ず実施

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

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに
必ず先端の差込みプラグを持って抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

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。
(プレートのお手入れについてはP.7, P.10参照)

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・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の
原因になります。

接触禁止

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。

お願い

■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ヘラは使用しない

●ヘラの先端やコーナー部で強くこすらない。また、プレートのコーナー部をこすらない

●ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない

●焼肉プレート・たこ焼きプレートには金属ヘラを使用しない

●金属製の串は使用せずに竹串を使用する

●ふたをした状態での空焼きや、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

●研磨剤入り洗剤・みがき粉・ブラシ・たわし(ナイロン・金属製)・メラミンスポンジ・スポンジ
のナイロン面などは使用しない

●台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤・シンナー・ベンジン・
漂白剤など)は使用しない

●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

●プレートの表面や側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、付着物により焼きムラができて調理物の風味を
損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。

●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しない

金属ヘラの先端

金属ヘラのコーナー部

プレートのコーナー部

お知らせ

プレート

プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。
●色ムラができ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。

温度調節プラグについて

●専用のものを使用する

●使用後は、ヒーターセットから取りはずす

●絶対に分解しない

●フック部に油污れが付着した場合は、使用後きれいにふき取る

●感熱棒・差込み口・差込みプラグの汚れやほこりは、ふき取って使用する

●ぶつける、落とす、抜き差しし、のときに上下にこじる、衝撃を与えるなど乱暴に扱わない(故障・破損の原因)

取り扱いやお手入れなどについて

●焼きもの料理や蒸し焼き料理・お料理ノート記載の料理以外の用途に使用しない

●取り扱いが正しいに行う(故障・破損の原因)

●直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない(火災・故障の原因)

●遮熱板が汚れたまま使用しない(故障・変形の原因)

●遮熱板の水洗いや金属製たわしなどでのお手入れは絶対にしない
(火災・本体ガードの変形、設置面(テーブルなど)の温度が上がる原因)

●新聞紙など、本体裏面(本体ガード)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・設置面の焦げ・本体の変形などの原因)

●ガラステーブルなど、表面がガラス製のものの上では使用しない(熱でガラスが割れる原因)

●プレートを急激に冷やさない(プレートが変形し、故障の原因)

感熱棒

フック

通気穴

本体ガード

2

3

各部のなまえ

●調理中はふたやふたつまみが熱くなっているので、やけどに注意してください。

●ふたを取るときは、ミトンなどを使ってください。

●プレートをつつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。

●金属ヘラは付属していません。

●区切り線(プレートの溝)を使って、穴からあふれさせた材料を区切ると作りやすくなります。

●金属製の串は使用せずに竹串を使用してください。

ふたつまみ

ふた

たこ焼きプレート
(EA-KJ型のみ)

保温スペース

深型プレート
(ダイヤカットディンプル仕上げ)

ホットケーキなどを焼くと、表面にダイヤカットディンプル仕上げの模様がつきます。

焼肉プレート
(EA-KE/KJ型のみ)

遮熱板

プレート検知金具

差込み口

ヒーター部

ヒーターセット

温度調節プラグ

温度調節ダイヤル

感熱棒

パイロットランプ

フック

コード

結束バンド

差込みプラグ

●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。

●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。)

持ち手(2カ所)

本体ガード(裏面)

アシゴム(2カ所)

●アシゴムははずさないでください。

差込み口受け部

本体ガード

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店で求めください。(ホームページでのご購入は裏表紙参照)

部品名	部品番号
深型プレート	HPLTKJ01A
焼肉プレート	HPLTKJ02A
たこ焼きプレート	HPLTKJ03A

使い方

- この製品は焼きもの料理や蒸し焼き料理・お料理ノート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、ふた・プレートを乾いた柔らかい布できれいにふいてください。

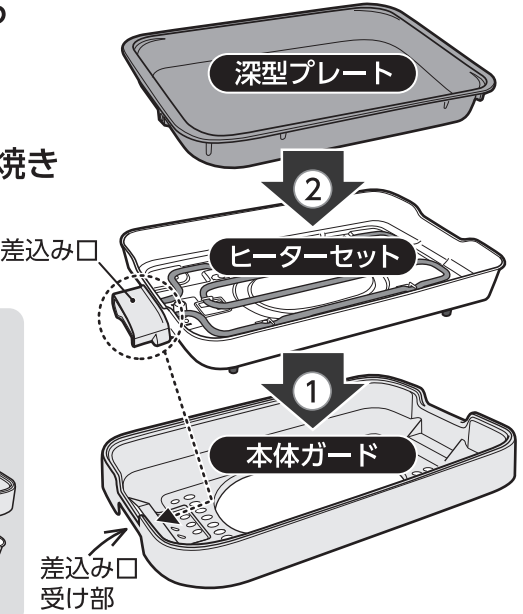
1 準備する

- 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深型プレート(または焼肉プレート、たこ焼きプレート)を①に取りつける
(焼肉プレートはEA-KE/KJ型のみ、たこ焼きプレートはEA-KJ型のみ)

●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確実に行ってください。(火災・やけど・故障の原因)



2 温度調節プラグを差し込む

- 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

- 「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。
- 温度調節プラグは本製品専用です。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。

○ 正しく差し込んだ状態

左右2カ所の目印が全部見える

✕ 差し込みが不十分な状態

目印が隠れている

フック(左右2カ所)

- 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をする (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。
- 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	深型プレート・焼肉プレート	約5分
	たこ焼きプレート	約6分

●ホットケーキの予熱時間の目安は約10分です。

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

■料理の目安

予熱目盛	料理目盛	料理例
200	250	たこ焼き※・焼肉・ステーキなど
	220	焼きそばなど
	200	明石焼き※・お好み焼き・ぎょうざなど
170	170	ハンバーグなど
140	140	クレープ・ホットケーキなど
—	保温	料理の保温

※たこ焼き・明石焼きは、EA-KJ型のみ

- 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。
- 焼肉は焼肉プレート使用時、たこ焼き・明石焼きはたこ焼きプレート使用時の目安です。
- 調理物の仕上がりは、調理物の大きさ、室温、電圧などにより異なります。お好みの仕上がりになるように料理目盛を調節してください。

- ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。(プレートが変形し、故障の原因になります。)
- プレートにたまった油へ調理物などの水分が入ると、油はねの原因になります。ご注意ください。
- 保温をするときは、料理目盛を「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。
- 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。

ふたをすると…

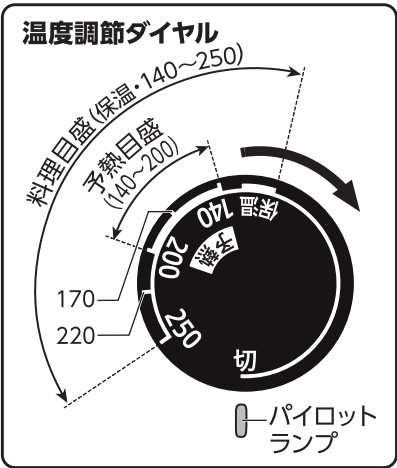
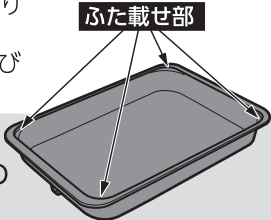
ふたをすると、ふたをしないときよりもプレートの表面温度が30～40℃高くなります。
また、焼きもの料理や蒸し焼き料理のできあがりやが早くなり、ソフトに仕上がります。

お願い

- 空焼きの状態ですたをしないでください。
- ふたはプレートのふた載せ部に正しく載せてください。本体ガードの上にふたを載せると、やけどや本体の故障・変形の原因になります。

ふたを取るときは…

- 調理中はふたやふたつまみが熱くなっているため、やけどに注意してください。
- ミトンなどを使ってください。
- ふた裏面についた水滴が落ちることがありますので注意してください。
- プレートとふたの間から蒸気や油の飛び散りによるやけどに注意してください。



安全機構について

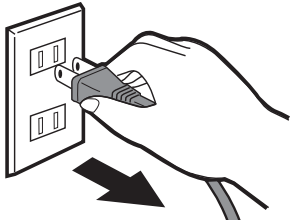
この製品は、次のようなしくみになっています。

- プレートを確実に取りつけないと、温度調節プラグは差し込めません。
- 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。

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)、差し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



- 使用後しばらくはふた・ふたつまみ・プレート・ヒーターセット・感熱棒などが熱くなっているため注意してください。(やけどの恐れ)
- 温度調節プラグを差し込んだままプレートを持ち上げないでください。(故障・破損の原因)
- ヒーターセットは差し込み口部だけを持たないでください。(故障・破損の原因)

仕 様

型 名	EA-KA10	EA-KE20	EA-KJ30
電 源	交流100V 50/60Hz		
消 費 電 力	1300W		
コードの長さ	2.5m		
外形寸法(約cm)	幅48×奥行33×高さ14		
質 量	約4.0kg	約5.5kg	約7.0kg
温度調節の範囲	保温～250℃		

- 外形寸法は深型プレートを取りつけた状態で、ふたをしたときの寸法です。
- この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

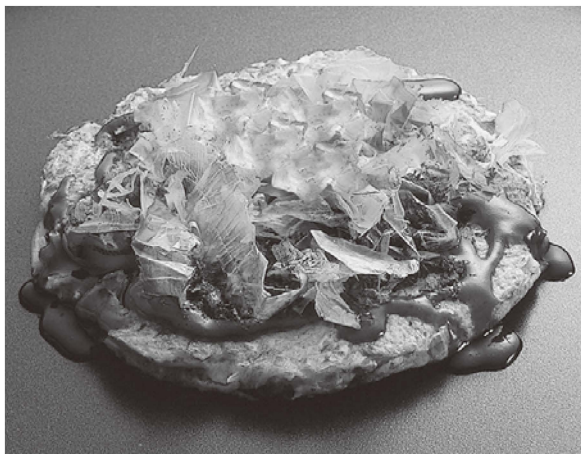
深型プレートを使って

お好み焼き

予熱目盛	200
料理目盛	200

材料 (2枚分)

薄力粉	100g
だし汁	60mL
卵	M寸2個
④ 天かす	大さじ2
紅しょうが(みじん切り)	10g
しいも(すりおろす)	100g
青ねぎ(小口切り)	1本
キャベツ	200g
えび	4尾
いか	40g
豚ばら肉(薄切り)	60g
サラダ油	適量
お好み焼きソース	適量
青のり・かつお節	適量



つくり方

- ①キャベツは粗みじん切りにします。
- ②えびは殻と背わたを取り、食べやすい大きさに切ります。いか・豚ばら肉も食べやすい大きさに切ります。
- ③ボウルに④の材料を入れてよく混ぜ合わせ、さらにキャベツ・えび・いかを加えて混ぜます。

- ④目盛を **200** に合わせ、予熱をします。約5分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひき、③をのせ、その上に豚ばら肉をのせます。
- ⑤片面に火が通ったら裏返してふたをします。
- ⑥両面が焼けたら、お好み焼きソースを塗り、青のり・かつお節をお好みでかけます。

関西風すき焼き

予熱目盛	200
料理目盛	250→200

材料 (4人分)

牛ロース肉(薄切り)	500g
牛脂(またはサラダ油)	少々
糸こんにゃく	300g
えのきたけ(根元を切る)	80g
白菜(ざく切り)	300g
④ 長ねぎ(斜め切り)	1本
焼き豆腐(約4cm角に切る)	1丁(200g)
生しいたけ(石づきを取る)	4個
しょうゆ	大さじ5
⑥ みりん	大さじ5
砂糖	大さじ5
春菊(食べやすい大きさに切る)	1/3束
溶き卵	適量



つくり方

- ①糸こんにゃくは下ゆでして食べやすい長さに切ります。
- ②目盛を **200** に合わせ、予熱をします。約5分後、プレートが熱くなれば、目盛を **250** に合わせて牛脂を塗り、牛肉を入れて軽く炒めます。
- ③①とえのきたけを入れて炒めます。
- ④目盛を **200** に合わせ、④と⑥を入れて野菜がしんなりすれば、ふたをして約5分煮ます。
- ⑤ふたを取り、春菊を入れてさっと煮ます。溶き卵につけてお召し上がりください。

深型プレートを使って

明太子の濃厚クリームパスタ

予熱目盛	—
料理目盛	250

材料 (4人分)

スパゲッティ	400g
(太さ1.6mm ゆで時間7分のもの)	
④ 水	900mL
マッシュルーム(薄切り)	8個
④ 玉ねぎ(薄切り)	1/2個
オリーブ油	大さじ1
塩	小さじ1
こしょう	少々
⑥ 牛乳	100mL
明太子(薄皮を取る)	100g
バター	10g
生クリーム	100mL
大葉(刻む)	適量
刻みのり	適量



- ③⑥を入れ、軽くとろみがつくまでよく混ぜます。
 - ④バターを入れ、スパゲッティに絡ませます。
 - ⑤目盛を「切」に合わせ、生クリームを入れて全体をよく混ぜます。
 - ⑥お好みで大葉と刻みのりを添えます。
- ◆このレシピは、予熱は必要ありません。

つくり方

- ①プレートに④を入れ、目盛を **250** に合わせます。
- ②沸とうすれば、スパゲッティを折らずに入れて約7分ゆでます。

たこ焼きプレートを使って

(EA-KJ型のみ)

- 金属製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。

予熱目盛	200
料理目盛	250

たこ焼き

材料 (約60個分)

ゆでだこの足	3本	④ 天かす	15~20g
薄力粉	360g	青ねぎ(小口切り)	2本
④ ベーキングパウダー	大さじ½	⑥ 紅しょうが(みじん切り)	20g
だし汁	1300mL	サラダ油	適量
⑥ 卵	M寸4個	ソース	適量
しょうゆ	小さじ2½	青のり・かつお節	適量
塩	小さじ½		

つくり方

- ①ゆでだこの足は食べやすい大きさに切ります。
- ②④によく混ぜた⑥を加え、ダマにならないように混ぜ合わせ、生地を作ります。
- ③目盛を **200** に合わせ、予熱をします。約6分後プレートが熱くなれば、目盛を **250** に合わせ、サラダ油を薄くひきます。
- ④穴に生地の半量を入れ、①と⑥を入れます。
- ⑤まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼きます。
- ⑥残りの生地も同様に焼きます。
- ⑦お好みでソース・青のり・かつお節をかけます。

チョコバーガー風プチケーキ

予熱目盛	140
料理目盛	140

材料 (15個分)

④ ホットケーキミックス	100g
卵	M寸1個
牛乳	100mL
チョコチップ	40g
サラダ油	適量



つくり方

- ①④をよく混ぜ合わせて生地を作ります。
- ②目盛を **140** に合わせ、予熱をします。約6分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひきます。
- ③生地を穴の5分目まで入れ、半分の15個にチョコチップをのせます。
- ④まわりが固まってきたら、チョコチップがのっていない生地を竹串を使ってはずし、チョコチップ側の生地にかぶせてサンドし、転がしながら焼きます。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。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。

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。

- ヒーターセット・温度調節プラグは絶対に洗わないでください。(故障の原因)
- 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)
- 本体ガードを洗う場合は必ずヒーターセットをはずしてください。(故障の原因)
- プレートの表面や側面および裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。また、そのまま使用しないでください。(付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きムラができて調理物の風味を損ないます。また、故障や火災の原因になります。)
- 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)
- ふたの表面や裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。(変色の原因)

ヒーターセット

遮熱板・プレート検知金具

- ①台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取る
- ②洗剤を使ったあとは、固く絞った布でふく
- ③最後に乾いた柔らかい布でふく
 - 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。
 - 遮熱板は水洗い(丸洗い)、金属製のたわしなどでお手入れしないでください。表面がさびたり変色したりすると、遮熱効果が十分に発揮できなくなり、本体ガードが変形したり設置面(テーブルなど)の温度が上がる場合があります。

ヒーター部・差し込み口

乾いた柔らかい布でふく

本体ガード・ふた

- ①薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
- ②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく
 - こびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸けてからスポンジで洗ってください。

温度調節プラグ

乾いた柔らかい布でふく

深型プレート・焼肉プレート(EA-KE/KJ型のみ)・たこ焼きプレート(EA-KJ型のみ)

- 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

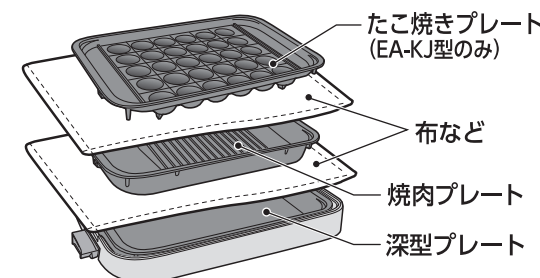
- ①プレートに湯を入れ(表面全体がかぶる程度)通電し、沸とうしたら樹脂製のヘラなど、先端の柔らかいもので汚れをこすり取る
- ②プレートを冷ましてから水を捨て、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
- ③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

- 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)

収納についてのお願い(EA-KE/KJ型の場合)

プレートを重ねて収納するときは、柔らかい布などをはさんで、右図の順に積み重ねてください。(プレート表面に傷がつくことがあります。)

- 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。



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.5)
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.6)
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.10)
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場合がありますが、異常ではありません。	

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

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、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(上記参照)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

《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。

■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。