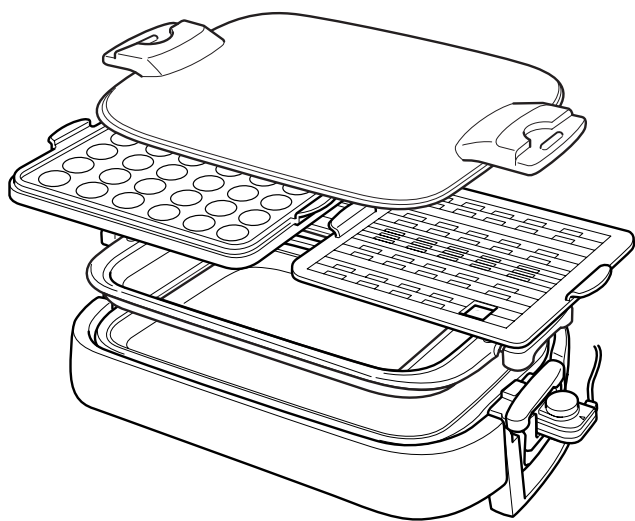


タイガー ホットプレート これ1台

取扱説明書 保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みく
ださい。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られ
るところに必ず保管してください。



日本国内100V専用
(交流100V以外の電源では使用できません)

もくじ

はじめに

- 1 安全上のご注意 2
- 2 お使いになる前に 6

使いかた

- 3 使いかた 8
- 4 使い終わったら 12
- クッキングガイド 13
- 5 お手入れのしかた 16
- 6 収納のしかた 17

困ったときは

- 7 故障かな?と思ったら 18

その他

- 仕様 19
- 保証とサービスについて 19
- 連絡先 19

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
 本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
 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管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。


⚠ 警告


「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。


⚠ 注意



「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例


 この絵表示は行為を「禁止」する内容です。


 (分解禁止)


 この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。


 (強制・指示)  (差し込みプラグを抜く)


⚠ 警告


 交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。


 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
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、発火するおそれ。


 電源コードは傷んだまま使用しない。
(傷つける・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・高温部に近づける・重いものを載せる・挟み込む・加工するなど)
電源コードが破損し、火災・感電の原因。


 差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。


 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・発火のおそれ。

 差し込みプラグが傷んだり、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。

 ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

 感熱棒をなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように注意すること。
感電やけがの原因。

 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・けがをするおそれ。

 揚げ物の料理はしない。
火災の原因。

⚠ 警告

 水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

 改造はしない。
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。
修理はお買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口までご相談ください。



⚠ 注意

 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。

 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。

 壁や家具の近くでは使わない。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因。
本体の故障、変形、火災の原因。

 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。

 この製品専用の電源コード(自動温度調節器)を使用する。
他に転用したり、類似のものを使用しない。
故障・発火のおそれ。

 差し込みプラグを抜くときは、必ず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おそれ。


 使用中は、本体から離れない。
調理物が発火するおそれ。

 穴あき波形(焼肉)プレートを使用する場合、水受け皿および反射板を外したり、水受け皿に水を入れずに通電しない。
水が入っていない状態で使用すると調理中、煙が多くなったり、テーブルが高温になり火災の原因。

 立てて収納するときは、必ずアシを下側にして立てる。
そうしない場合、倒れてけがや故障・変形の原因。

 缶詰や瓶詰め等を直接加熱しない。
破裂したり赤熱してやけどやけがをするおそれ。

 お手入れは冷えてから行う。
高温部にふれ、やけどのおそれ。



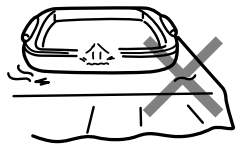




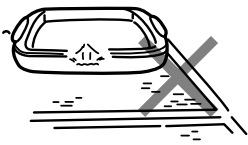
お願い

次のような場所では使用しない。
変色や跡形がついたり、こげたり、故障、感電、火災の原因。

ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上



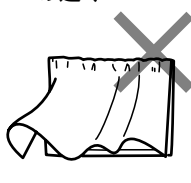
たたみ・じゅうたんなどの上



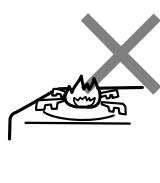
水のかかりやすい場所



カーテンなどの近く

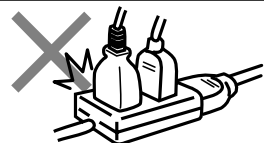


火気のそば



熱に弱いテーブルやワゴンなどでも、変色や跡形がつくことがあるので注意すること。

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



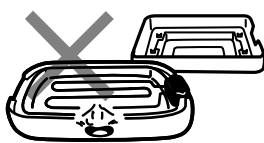
熱い状態または自動温度調節器を取りつけたままでヒーター、水受け皿、遮熱板、反射板を本体ガードからはずさない。

やけどや火災のおそれ。
また無理にヒーター単体に自動温度調節器を差し込まない。
故障の原因。



本体ガードの上に直接ヒーターをセットしない。

本体ガードには必ず遮熱板をとりつけ、その上にヒーターをセットすること。
そうしない場合、火災のおそれ。



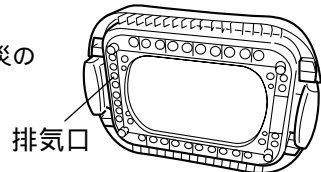
ヒーターの上にプレート以外のものを置かない。

ヒーターの上にプレート以外のもの(なべや、やかんなど)を置かない。



本体ガード底部の排気口に金属製の棒などを突っ込まない。

感電・ショート・火災のおそれ。



丸洗いはしない。

遮熱板、ヒーター、電源コードを丸洗いしたり、遮熱板に水を入れたりしない。
ショート・感電・故障のおそれ。



収納状態で通電をしない。
やけど・火災・故障のおそれ。

金属へらを平面プレートに放置しない。
金属へらが熱くなり、やけどのおそれ。

受けプレート、平面プレートのとっ手がぐらついてきたときは、とっ手裏面のネジを締めつける。
ぐらついたまま使用するととっ手ははずれて危険。



熱くなったプレートや金属へらを本体ガードに触れさせない。

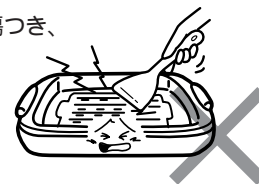
本体ガードが熱で変形するので注意すること。



未永くご使用いただくために、必ずお守りください。

穴あき波形(焼肉)プレートには金属へら
は使わない。たこ焼きプレートには金属製
の串を使わない。

フッ素樹脂加工面が傷つき、
腐食の原因。
たこ焼きプレート
には竹串を使用
すること。



使用時に穴あき波形(焼肉)プレートと
たこ焼きプレートを交換したり、取り外し
たりしない。

プレートのとっ手および受けプレートが
熱くなっていて、やけどのおそれ。

平面プレートには専用へら以外の
金属製のへらやナイフを使わない。

フッ素樹脂加工面が
傷つき、腐食の原因。



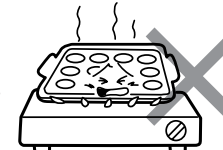
自動温度調節器にショックを与えない。

正しく温度調節されるよう精密
に調整されているので、
落としたり、ものに
ぶつけたりしない。



本体やプレートをガスコンロにかけない。

本体が燃えたり、
プレートが変形して
使用できなくなるおそれ。

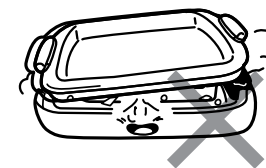


穴あき波形(焼肉)プレートまたは、たこ焼き
プレートを使用するときは必ず受けプレート
にどちらか一方を載せて使用する。

その使いかた以外にプレートを同時に重ねて使わ
ない。故障や温度が上がらない原因。

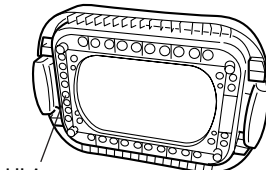
異物や汚れは取り除く。

プレート裏面や遮熱板、ヒーター、感熱棒に異物や
汚れがついたまま使用すると異常発熱し、テーブル
がこげたり故障の原因。
また遮熱板の光沢が
なくなってきたら
お買い上げの販売店に
お問合せの上、早めに
交換してください。



本体ガード底部の排気口をふさがない。

本体ガードの下に新聞
紙などの紙を敷いて使
用したりすると底部の
排気口をふさぐおそれ。
そのまま使用すると異
常発熱し、故障・火災の
原因。



排気口

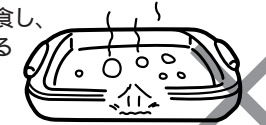
受けプレート、平面プレートのとっ手が傷んだ
ときは、早めに交換する。

とっ手を交換するときは、
お買い上げの販売店
にお問合せの上、
交換してください。



料理の残りや水を入れたまま放置しない。

プレートの素地が腐食し、
フッ素樹脂がはがれる
おそれ。



説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。



おいしい焼きものをしていただくため
や、商品を未永くお使いいただくため
のご注意を記載しています。



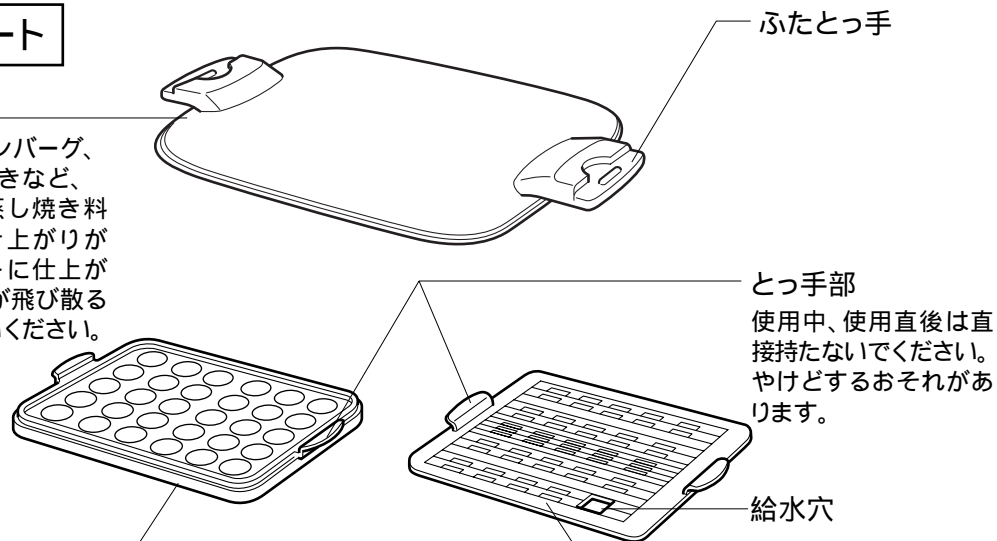
異常音と間違えないように、作動音につい
て説明しています

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき

ふた・プレート

ふた
焼きぎょうざ、ハンバーグ、ステーキ、目玉焼きなど、焼きもの料理や蒸し焼き料理に使うと、でき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。また、油が飛び散るようなときにお使いください。



たこ焼きプレート
直径約44mmのたこ焼きが一度に30個焼けます。ひっくり返すときは必ず竹串で行ってください。



穴あき波形(焼肉)プレート
焼き肉・ステーキに最適です。余分な脂が水受け皿に落とせます。



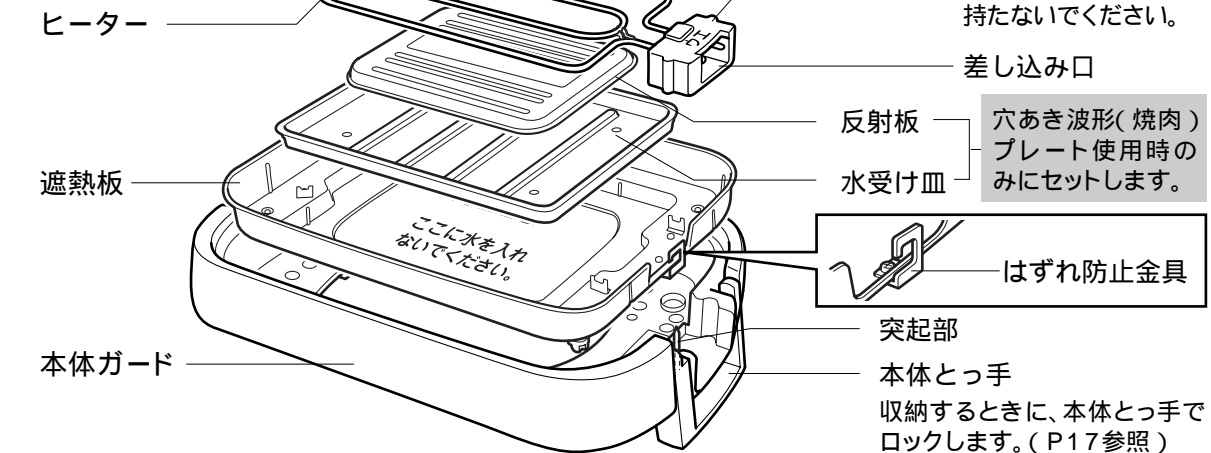
受けプレート
[穴あき波形(焼肉)プレート、たこ焼きプレート共用]
穴あき波形(焼肉)プレートまたはたこ焼きプレートをセットして使用します。



平面プレート
お好み焼・焼きそば・ホットケーキなどに最適です。専用金属へらが使えます。

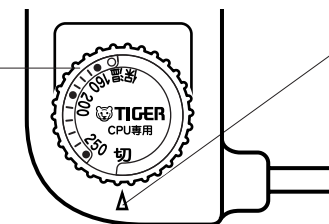
各プレートの表面にはフッ素樹脂加工、裏面には黒色吸熱加工を施しています。

本体



自動温度調節器の表示部

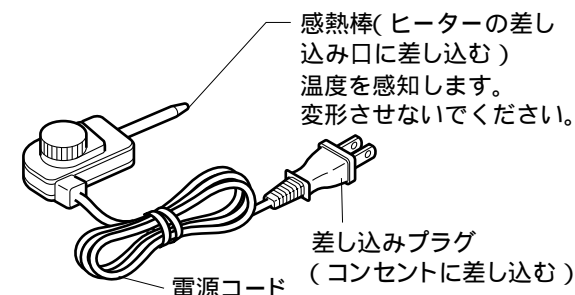
温度調節つまみ (温度調節目盛つき)
プレートの温度をセットするものです。



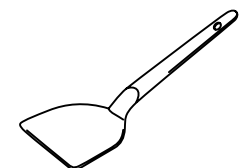
パイロットランプ(目印)
温度調節目盛を合わせる目印です。この位置に、設定したい温度の目盛を合わせてください。使用中は温度調節の働きにより、ついたり消えたりします。

付属品の確認

●自動温度調節器(CPU型専用)



専用金属へら(1本)



金属へらを追加でお買い求めになるときは、お求めのタイガー製品販売店にお申し込みください。

収納ケース



たこ焼きプレート・穴あき波形(焼肉)プレートを収納します。(P17参照)

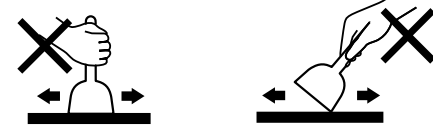
専用金属へらの使いかた

専用金属へらは、平面プレートのみに使用してください。



下記のような使いかたをしますと、プレートが傷つき、腐食の原因になります。

金属へらでプレート面をこすらないでください。特に金属へらの角でこすらないでください。

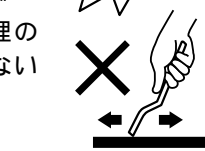


金属へらで、プレートのコーナー部をこすらないでください。

プレートのコーナー部



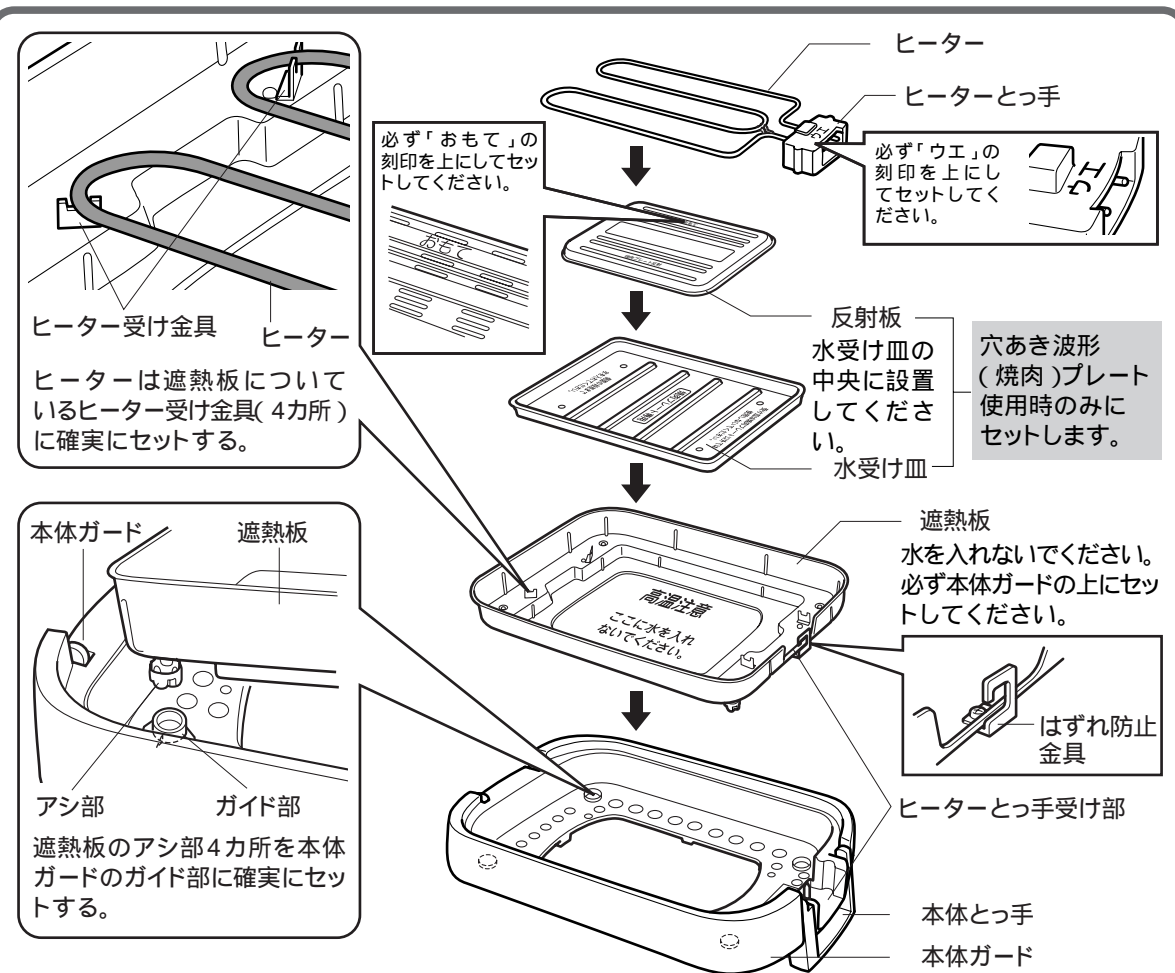
金属へらを立てて、料理のカスなどをこすり取らないでください。



3 使いかた

はじめて使うときや長期間保管していたときは、ふたや各プレートを手洗いしてください。
 はじめてお使いになるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。
 プレートに多少の色むらがありますが、ご使用の品質には支障ありません。
 長時間使用していると、調理物の油によってプレートが変色することがありますが、ご使用にさしつかえありません。
 プレートの着脱時にプレート裏面の黒色吸熱加工の塗装にすり傷がつくことがありますが、ご使用にさしつかえありません。

1 本体をセットする。



穴あき波形(焼肉)プレート使用時のみ必ず水受け皿と反射板をセットし、水受け皿の側面の段差を越えない範囲で水を入れます。(P9参照)

ヒーターとっ手とヒーターとっ手受け部の方向を合わせ、ヒーターとっ手の「ウエ」の刻印を上にしてセットしてください。



穴あき波形(焼肉)プレートを使用時以外は水受け皿と反射板をセットしないでください。
 穴あき波形(焼肉)プレート使用時は油・調理カスの焼きつき、煙の量を抑えるため水受け皿には反射板をセット後、必ず水を入れてください。
 水受け皿に水を入れずに使用すると異常発熱して故障・火災の原因になります。

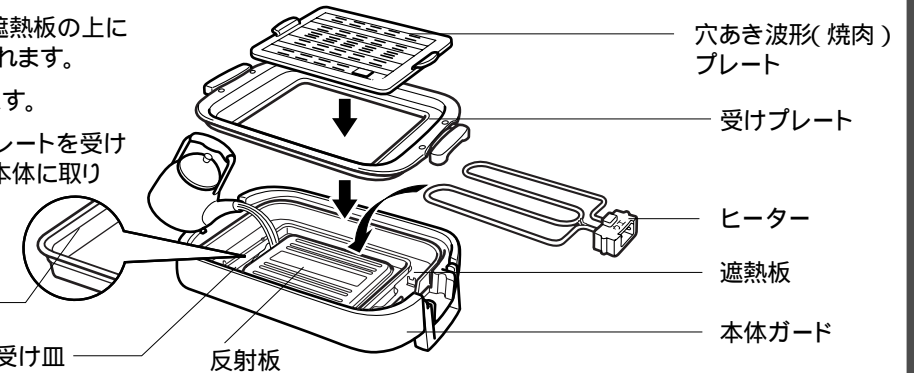
2 用途に合わせてプレートをセットする。

プレートはがたつきや傾きがないようにセットしてください。

穴あき波形(焼肉)プレートを使う場合

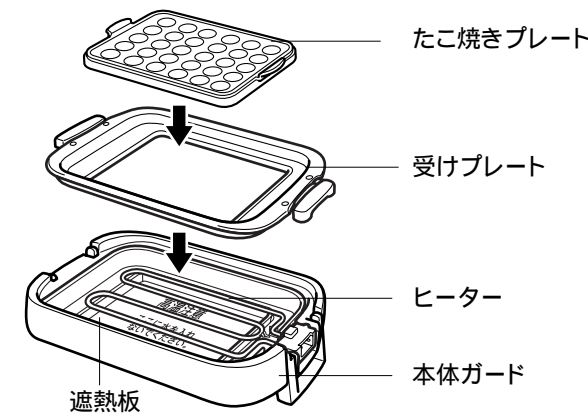
- ① 水受け皿と反射板を遮熱板の上にセットしてから水を入れます。
- ② ヒーターを取りつけます。
- ③ 穴あき波形(焼肉)プレートを受けプレートにセットして本体に取りつけます。

水是水受け皿の側面の段差以下まで



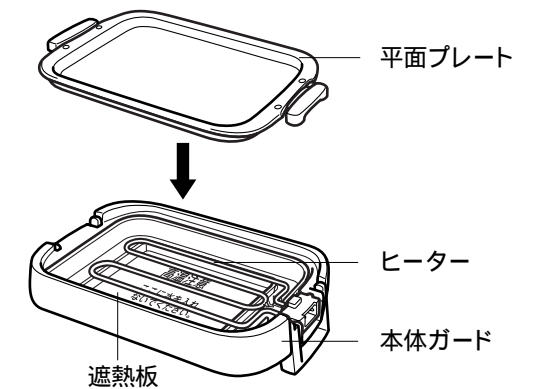
たこ焼きプレートを使う場合

たこ焼きプレートを受けプレートにセットして本体に取りつけます。



平面プレートを使う場合

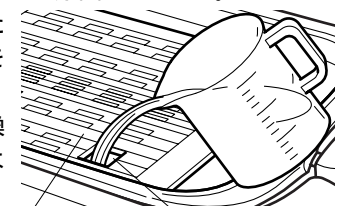
平面プレートを本体に取りつけます。



プレートの裏面やヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、乾いた布などでふき取ってください。

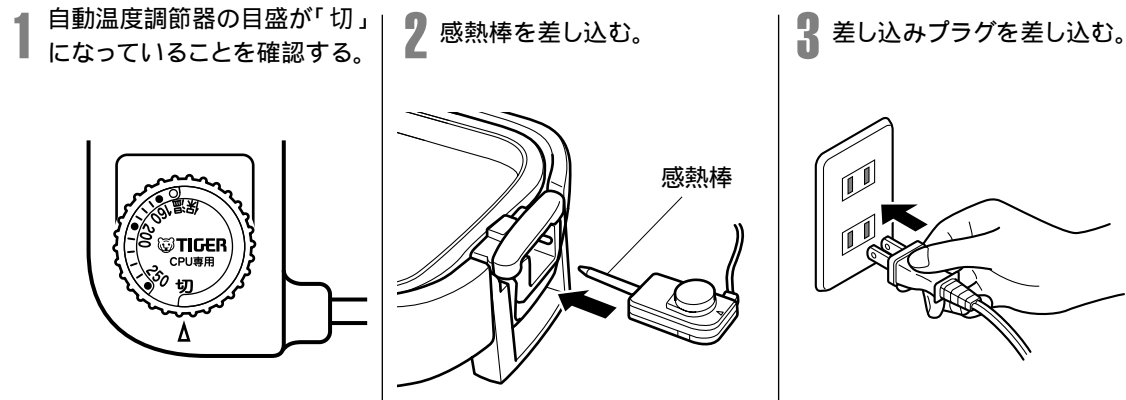
プレートががたついたり、傾いて置くと、プレートの温度が上がらない原因になります。

穴あき波形(焼肉)プレートで調理中に煙の量が多くなってきたら、給水穴からゆっくり水を約500mL足してください。また水を足すと蒸気が出ますのでご注意ください。
 使用時に穴あき波形(焼肉)プレートとたこ焼きプレートを交換したり、取り外したりしないでください。プレートのとっ手部および受けプレートが熱くなっている、やけどのおそれがあります。



穴あき波形(焼肉)プレート 給水穴

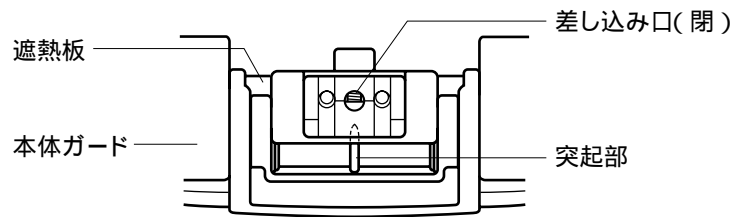
3 自動温度調節器の感熱棒を本体の差し込み口に、差し込みプラグをコンセントに差し込む。



自動温度調節器の取り付けについて

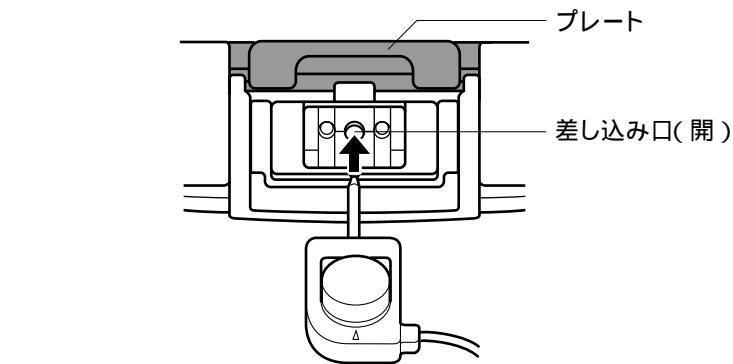
プレートセット前

遮熱板およびプレートを本体にセットしていないと差し込み口は開きません。



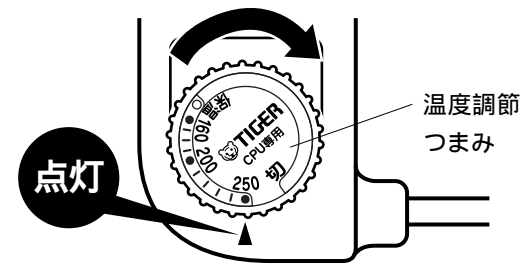
プレートセット後

プレート載せると、突起部に押されて差し込み口が開き、自動温度調節器が差し込めます。



自動温度調節器の目盛が「切」になっていることを確認してください。
 自動温度調節器は奥までしっかりと差し込んでください。差し込みが不十分ですと、正しい温度が得られません。また故障の原因になります。
ご注意 遮熱板およびプレートが本体にセットされていない状態では、絶対に通電しないでください。
 遮熱板およびプレートがセットされていないままで無理に自動温度調節器を差し込んだり、引き抜いたりすると、故障やけどの原因になります。
 感熱棒についた異物は取り除いてください。
 自動温度調節器を引き抜くときはヒーターとっ手を押さえながらまっすぐ引き抜いてください。

4 料理に応じて、温度調節つまみを目印(パイロットランプ位置)に合わせる。



パイロットランプが点灯します。
 料理に合わせて、ご希望の位置に温度調節つまみを回して合わせてください。

料理例	目盛
焼きものの保温	保温
うす焼卵、クレープ、フレンチトースト、目玉焼、ホットケーキ	160
焼きぎょうざ、お好み焼、焼そば、魚バター焼、ハンバーグ (途中で温度を下げる)	200
ステーキ、鉄板焼、野菜炒め、焼めし、たこ焼き	250

目盛はふたをしていないときのプレート表面温度の目安です。

5 通電後約20分ほどしてから調理をはじめると、(適温になる時間の目安)

調理をする前にプレートにサラダ油をうすくぬってからお使いください。
 使用中、パイロットランプがいたり消えたりして適温を保ちます。
 保温にするときは、温度調節つまみを「保温」に合わせてください。



タレをつけた肉等を焼くと、こげてカスが残りやすくなります。取りのぞきながら調理してください。



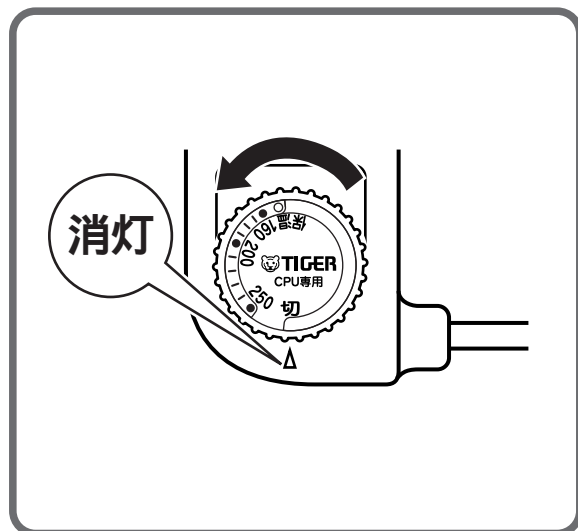
長時間の保温は、調理物が乾燥し、風味を損ないますのでご注意ください。



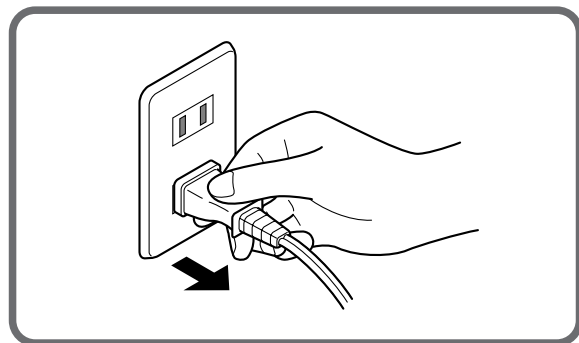
使用中に「カチッ」と音がする場合がありますが、ヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

4 使い終わったら

1 温度調節つまみを「切」位置に合わせる。



2 差し込みプラグを抜く。



3 ヒーターが十分に冷えてから自動温度調節器の感熱棒を抜き、お手入れする。



注意

自動温度調節器を引き抜いてからプレートをはずしてください。プレートをはずしてから自動温度調節器を引き抜こうとすると、故障・やけどの原因になります。プレートをはずしても自動温度調節器を取りつけたままのヒーターが本体から容易にはずれない、はずれ防止金具がついています。プレート・ヒーター・差し込み口・感熱棒・遮熱板・水受け皿・反射板が熱くなっていますのでやけどには充分ご注意ください。

穴あき波形(焼肉)プレートや、たこ焼きプレートをお手入れするときは受けプレートごと持ち運んでください。また、穴あき波形(焼肉)プレートやたこ焼きプレートのとっ手部は使用時使用直後にはさわらないでください。受けプレートも熱くなっていますので、やけどのおそれがあります。

やけどや火災のおそれを防ぐため、ヒーターは十分に冷えるまで、本体からはずさないでください。使用後は、プレートにいつまでも残りものを放置しないで、早めにお手入れしてください。(お手入れのしかたはP16参照)

クッキングガイド

お好み焼

平面プレート
を使用

材料(4人分)

生地

小麦粉...150g
ベーキングパウダー...少々
だし汁...1カップ
酒...大さじ2
だしの素...少々
山芋のすりおろし...15g
塩...少々
牛乳...1/4カップ
みりん...大さじ1
溶かしバター...大さじ1

具

キャベツ...400g
青ネギ...2本
紅生姜(みじん切り)...小さじ2
豚バラ肉(スライス)...200g
卵(M)...4個
天かす...大さじ3
粉かつお...小さじ1
桜海老...20g
サラダ油/お好み焼ソース/マヨネーズ/醤油/
マスタード/青のり/花かつお/七味唐辛子 } 適量

作りかた

- ① 生地の材料をさっくり混ぜ合わせて、30分程度ねかせます。
- ② キャベツは粗目のみじん切りにし、青ネギは3mmの小口切りにします。
- ③ ボールに一人前ずつの生地、キャベツ、青ネギ、紅生姜、天かす、粉かつお、卵を入れてよく混ぜます。
- ④ 平面プレートを使い目盛を200に設定して、サラダ油をひき、2/3の生地を一気に丸く流し入れて、中央に少しくぼみをつけます。
- ⑤ ホットプレートの横で、豚肉を焼いてお好み焼の上ののせて、残しておいた1/3の生地を流します。生地全体が温まるようによすを見ながら、ふたをしておきます。
- ⑥ 6分程度、火が通り、表面にきつね色の焼き色がつけばひっくり返して、焼き上げます。(生卵を割り、その上に乗せて軽く焼いてもよい)
- ⑦ お好みにより、ソース、マヨネーズ、醤油、マスタード、青のり、花かつお、七味唐辛子をかけていただきます。

ご注意

一度に数枚焼くときは、温度設定を少し高めにしておいてください。ひっくり返したときにへら等でおさえつけないようにしてください。



使いかた

韓国風プレートそばめし

平面プレート
を使用

材料(4人分)

豚バラ肉...150g
キャベツ...3枚
ニラ...1/4束
中華そば...2玉
ごはん...茶碗2杯(約300g)
卵(M)...4個
紅生姜(みじん切り)...20g
鶏がらスープの素...大さじ2
コチュジャン...大さじ2
もみ海苔/塩/こしょう/サラダ油...適量

作りかた

- ① キャベツ、ニラ、中華そばを刻んでおきます。豚バラ肉は幅5mmの棒状に切っておきます。
- ② 平面プレートをセットして目盛を240に設定して温めます。
- ③ プレートが温まったら、プレートにサラダ油をひき、豚バラ肉を入れ塩、こしょうをして焼きます。
- ④ ①と③をプレートに入れて炒めながら細かく刻み、ごはんを加えてさらに炒め合わせます。
- ⑤ 塩、こしょう、鶏がらスープの素、紅生姜を加えて調味して、器に盛りつけます。
- ⑥ 半熟目玉焼きをプレートで作り、そばめしの上ののせ、コチュジャンを添えて、もみ海苔を散らしていただきます。



ワンポイント

味つけをしっかりめに、半熟目玉焼きをつぶしながら食べるのがコツです。

焼き豆腐の肉味噌田楽

穴あき波形(焼肉)プレートを使用

材料(4人分)

焼き豆腐...2丁 サラダ油...適量 田楽串...20本

肉味噌	豚ひき肉...60g	海老味噌	剥き海老...50g
	赤味噌...60g		酒...大さじ2
	酒...大さじ2		塩...少々
	① 砂糖...大さじ1 1/2		白味噌...60g
	② みりん...大さじ2		① 砂糖...大さじ2
	③ 生姜汁...小さじ1		② みりん...大さじ2
	④ だし汁...大さじ1		木の芽...8枚
	⑤ ごま・粉山椒...各少々		柚子...少々



作りかた

- 焼き豆腐は水気を切り、横半分の厚さ、縦に4等分の大きさに切っておきます。
- 鍋でひき肉を炒り、バラバラになったら酒を加えて赤味噌、①の調味料を入れて加熱して練り味噌を作ります。
- 剥き海老は背腸を取り除いて粗微塵に切り、塩、酒でから炒りしておきます。
- 別の鍋に白味噌、②の調味料を加熱して練り味噌を作り、③の海老と混ぜ合わせます。
- ①の豆腐を田楽串に刺しておきます。

- 穴あき波形(焼肉)プレートをセットし、目盛を250に設定して温めます。
- プレートが温まったら、プレートに薄く油を敷き、⑤の豆腐を裏表約2~2.5分焼きます。
- 焼き上がった豆腐に、②と④の味噌を塗り、③の味噌を塗った豆腐にはごまや粉山椒、①の味噌を塗った豆腐には木の芽や柚子をのせていただきます。

ワンポイント 豆腐の焼き具合、味噌の分量はお好みにより調節してください。

たこ焼き

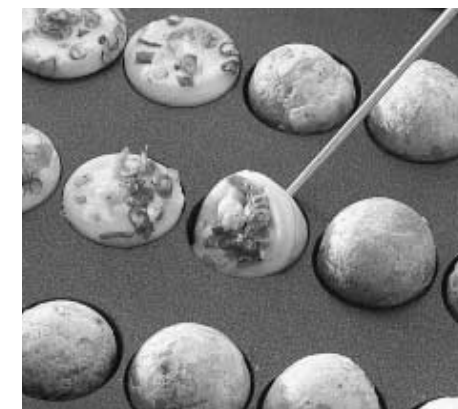
たこ焼きプレートを使用

材料(4人分)

生地	小麦粉...300g	具	ゆでだこ...足2本
	だし汁...5カップ		青ネギ...4本
	卵(L)...1個		天かす...大さじ6
	塩...小さじ1/2		紅生姜(みじん切り)...大さじ2
	みりん...大さじ2		粉かつお...大さじ2
	醤油...大さじ1		又は桜エビ...大さじ4
			(両方加えても良い)
			サラダ油/トンカツソース/ マヨネーズ/青のり/花かつお }...適量

作りかた

- ボールに卵を溶きほぐして、だし汁でのばした中へ、小麦粉を振り入れて泡立て器でよく混ぜ合わせます。
- 生地にみりんと醤油で調味して30分程度ねかせます。
- たこは食べやすい大きさにぶつ切りにしておきます。青ネギは小口切りにします。
- たこ焼きプレートをセットして目盛を250に設定して温めます。
- プレートが温まれば、プレートにサラダ油をひき、生地を流します。
- 穴にたこをひとつずつ入れて、青ネギ、紅生姜、天かす、粉かつお、桜エビを手早く加えます。



- 火が通り始めれば、竹串で生地をひとつずつ切り離して、はみ出た部分を中心にしながら、焼けた部分を引っかけてひっくり返します。時々位置を変えながら丸く形を取り、焼き上げます。
- 器に盛りつけて、お好みでトンカツソースやマヨネーズ、青のり、花かつおをかけていただきます。醤油味がついているので、そのままでもいただけます。

ご注意 串は必ず竹串を使用してください。

新ジャガのガーリックチーズ焼き

たこ焼きプレートを使用

材料(4人分)

新ジャガ(小)...15個	ブロッコリー...1/2株
バター...適量	人参...1/2本
タイム/ローズマリー/ パセリ/チリペッパー }...適量	とけるチーズ (トースト・ピザ用など)...200g
小トマト...8個	ガーリックパウダー...適量

作りかた

- 新ジャガは皮のついたままできれいに洗い、水分をふき取ってボイルしておきます。
新ジャガがなかった場合は、小さめのジャガイモを2つ切りにしたものなどを使用してください。
- ブロッコリーは塩ゆでにし、人参は丸く切ってゆでしておきます。型などで型抜きしても良いでしょう。
- トマトはヘタを取り、湯剥きします。
- たこ焼きプレートをセットし、目盛を250に設定して温めます。
- 温まったプレートの穴にバターを入れて、①のジャガイモを1個ずつ入れていきます。また、ブロッコリー、人参、トマトも同様にそれぞれ穴に入れていきます。
それぞれを彩り良く穴に入れていくと、きれいに仕上がります。
- 途中でジャガイモを動かしながら、ジャガイモの表面がカリッとなるまで充分に加熱します。
- ハーブの微塵切りをふりかけて、チーズをのせて溶かし、ガーリックパウダーをかけていただきます。



明石焼き

たこ焼きプレートを使用

材料(4人分)

生地	小麦粉...150g	つけ汁	だし汁...300cc	具	ゆでだこ...足2本
	だし汁...5カップ		みりん...大さじ2		青ネギ/三つ葉/ 生姜の甘酢漬け (みじん切り)/ 切りゴマ }...適量
	卵(L)...4個		薄口醤油...20cc		
	みりん...大さじ3		塩...少々		
	薄口醤油...大さじ3				

作りかた

- ボールに卵をときほぐして、だし汁でのばした中へ、小麦粉を振り入れて泡立て器でよく混ぜ合わせます。
- 生地にみりんと薄口醤油で調味して30分程度ねかせます。
- たこは、食べやすい大きさにぶつ切りにしておきます。三つ葉は2cmの長さに切り、青ネギは小口切り、生姜の甘酢漬けはみじん切りにしておきます。
- たこ焼きプレートをセットして目盛を180に設定して温めます。
- プレートが温まれば、プレートにサラダ油をひき、生地を流します。
- 穴にたこをひとつずつ入れ、ふたをします。

- 火が通り始めれば、竹串で生地をひとつずつ切り離して、はみ出た部分を中心にしながら、焼けた部分を引っかけてひっくり返します。時々位置を変えながら丸く形を取り、焼き上げます。(たこ焼きよりも時間をかけて焼き上げます。)
- 鍋に①のみりんを煮立てて、薄口醤油、塩を加えだし汁でのばして、一煮立ちさせます。
- ⑦を器に盛りつけ、三つ葉を添えて、生姜の甘酢漬けと青ネギ、切りゴマなどを好みで加えます。
- ⑧のつけ汁につけていただきます。

ご注意 串は必ず竹串を使用してください。

5 お手入れのしかた

注意 差し込みプラグ・感熱棒を抜き、冷えてからお手入れする。

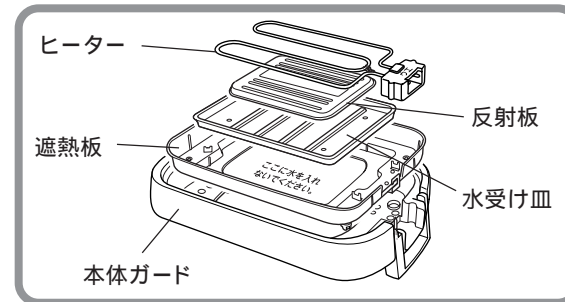
ご注意 台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなど)は使わないでください。食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

各部	お手入れのしかた
<p>受けプレート 穴あき波形(焼肉)プレート 平面プレート たこ焼きプレート</p>	<p>使用后、温かいうちに調味料や焼けこげなどをやさらかしい紙ナプキンなどでふき取る。温かいうちに台所用合成洗剤を含ませたやさらかしいスポンジで洗う。こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてから汚れを落とす。十分に乾燥させ、サラダ油をうすくぬっておく。</p> <p>ご注意 各プレートの裏面には、熱効率を高める黒色吸熱加工を施しています。無理にこすったりすると塗装がはがれることがありますので、やさらかしいスポンジなどで洗ってください。</p>
<p>ふた 水受け皿 収納ケース 反射板 金属へら 本体ガード</p>	<p>水またはぬるま湯で、台所用合成洗剤を含ませたやさらかしいスポンジで洗う。乾いたふきんで水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意 水受け皿の水を捨てる場合は、本体ガードと遮熱板と反射板をセットしたまま移動させてください。水受け皿だけで持ち運ぶと、水がこぼれるおそれがあります。</p>
<p>遮熱板</p>	<p>台所用合成洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取った後、かたくしぼったふきんで洗剤分をふき取る。乾いたふきんで水気を取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意 水につけたり、水をかけたりしないでください。故障の原因になります。</p>
<p>ヒーター 自動温度調節器</p>	<p>かたくしぼったふきんでふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意 水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。</p>

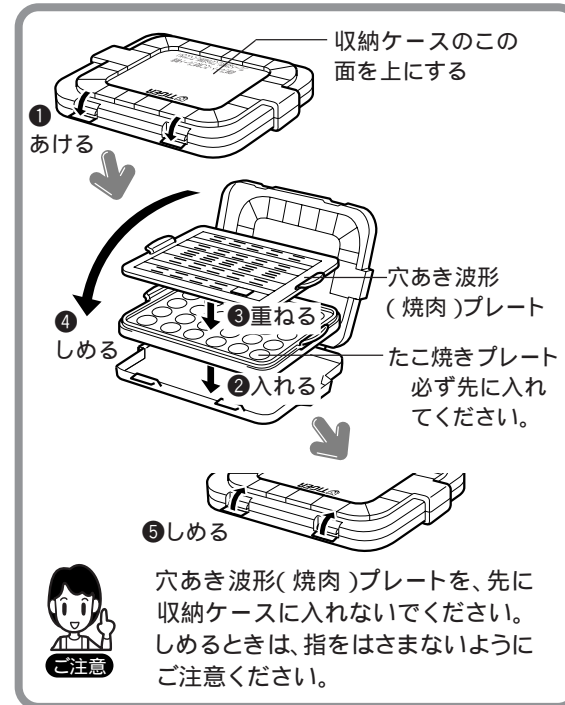
6 収納のしかた

お手入れ後、よく乾かして十分に冷えてから下記のように重ねて収納してください。

1 本体ガードに遮熱板・水受け皿・反射板・ヒーターをセットする(P8参照)。

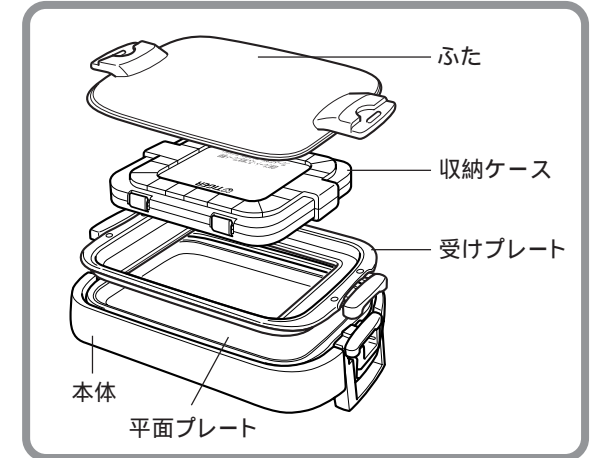


2 たこ焼きプレート・穴あき波形(焼肉)プレートの順に収納ケースに入れる。

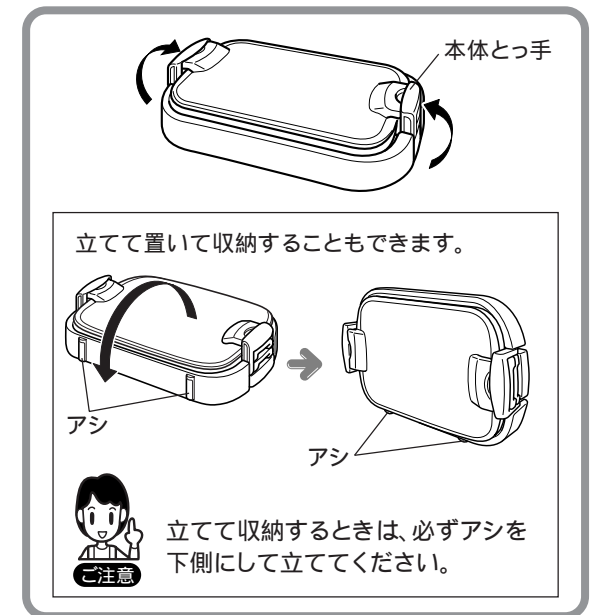


ご注意 自動温度調節器は、必ずはずして別に収納してください。本体に差し込んだまま収納すると、故障の原因になります。立てて置いた状態で本体とっ手のロックをはずさないでください。プレートなどが落ちてけがの原因になります。開けるときは、本体を上向きに寝かせ、本体とっ手のロックをはずしてプレートなどを取り出してください。

3 図の順番にプレートを重ね、ふたをする。



4 本体とっ手で、確実にロックする。



7 故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。

下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告 修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを見て	こう処置してください	参照ページ
プレートの温度が上がらない	差し込みプラグが、コンセントからはずれていませんか。	差し込みプラグを、コンセントに確実に差し込んでください。	2・10
	タコ足配線をしていませんか	定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。	2
	感熱棒が差し込み口の奥まできちりと差し込まれていますか。	感熱棒を差し込み口に確実に差し込んでください。	10
	温度調節つまみが、「切」になっていませんか。	温度調節つまみを料理に応じて目印(パイロットランプ位置)に合わせてください。	11
	プレートが本体に確実にセットされていますか。	本体に確実にセットしてください。	9
	プレートが傾いていませんか。	本体に確実にセットしてください。	9
	プレートの裏面やヒーターに、異物が付着していませんか。	異物を取り除いてください。	9
	穴あき波形(焼肉)プレート使用時に、反射板をセットしていますか。	水受け皿に反射板をセットしてください。	8・9
調理物がひどくこげる	プレートの表面のお手入れは充分ですか。	プレートの表面のお手入れをしてください。	16
自動温度調節器(感熱棒)が差し込めない	遮熱板、ヒーター、プレートが正しくセットされていますか。	もう一度セットし直してください。 穴あき波形(焼肉)プレート使用時は水受け皿、反射板も正しくセットしてください。	8~10
使用中に音がする	「カチッ」と音がする。	ヒーターの熱膨張による音です。故障ではありません。	11
	上記の音とはまったく異なった音がする。(調理の音は除く。)	お買い上げの販売店にご相談ください。	-
煙が出たり、においがする	使いはじめたばかりではありませんか。	はじめてお使いになるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。	8
	穴あき波形(焼肉)プレート使用時に水受け皿、反射板をセットして水を入れていますか。水が減ってきていませんか。	水受け皿、反射板をセットして水を入れてください。調理中は水受け皿の水のようすを給水穴から確認してつぎ足すようにしてください。	8・9

受けプレートや平面プレートのとっ手、ヒーターとっ手、ふたとっ手の樹脂成形品にキズやカケているように見える箇所がある場合がありますが、樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。

仕様

電源	消費電力	温度調節範囲(約)	ヒーター	外形寸法(約cm)			質量(約kg)	コードの長さ(約m)
				幅	奥行き	高さ		
100V 50-60Hz	1300W	保温~250	シーズヒーター	58.3	38.5	13.1	9.5	3.0