



USA CAN

Gourmet Sizzler® ホットプレート

取扱説明書

EA-BDC10

もくじ

安全上のご注意	22
各部のなまえ	24
仕様	25
使い方	26
安全機構について	26
お料理ノート	28
お手入れ	30
部品の交換・購入について	31
故障かなと思ったとき	31

安全上のご注意

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。

⊘ してはいけない「禁止」内容です。

❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

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 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象印カスタマーサービスにご相談ください。</p>	<p> 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。</p>
<p> ぬれた手で差し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。</p>	<p> 差し込みプラグはコンセントの根元まで確実に差し込む 感電・ショート・発火の原因になります。</p>
<p> 水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。</p>	<p>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、発火の原因になります。</p>
<p> コードや差し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。</p> <div style="text-align: center;">  <p>差し込みプラグ コード コンセント</p> </div>	<p>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。</p> <p><異常・故障例></p> <ul style="list-style-type: none"> ●コード・差し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 ●ビリビリと電気を感じる ●製品が十分にさめた状態で、温度調節ダイヤルを「OFF」以外の目盛にあ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「OFF」に合せてもパイロットランプが消灯しない <p>このような場合はすぐに差し込みプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する</p>
<p>あげもの料理はしない 火災の原因になります。</p>	<p>この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人(子供を含む)による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実なものとするよう指揮管理を受けることが望ましい</p>
<p>温度調節プラグにピン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。</p>	
<p>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</p> <p>感電・けがの恐れがあります。</p>	
<p>交流120V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</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 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。</p>	

注意	
<p> 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・けがの恐れがあります。</p>	<p> 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。</p>

●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



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わない

火災の原因になります。

専用の温度調節プラグ以外は使用しない
温度調節プラグは他の機器に転用しない
故障・発火の原因になります。



使用中や使用後しばらくは高温部(ふたつまみ・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。



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。



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

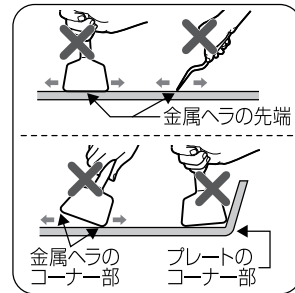
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
(プレートのお手入れについては、P.27,30参照)

温度調節プラグが破損した場合には、製造者もしくはその代理店から入手できる特別に製造したコードまたはその組立品と交換すること

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
- 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・みがき粉やナイロンたわし・金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
- 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・酸性洗剤など)は使用しない
- 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。



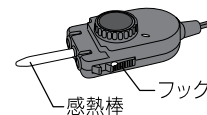
お知らせ

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。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。

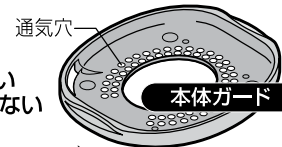
■温度調節プラグについて

- 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、抜き差しのとときに上下にこじると、乱暴に扱わない



■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以外の用途に使用しない
- 取り扱いがていねいに行う(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乗せない(火災・故障の原因)
- 遮熱板が汚れたままで使用しない(故障・変形の原因)
- 遮熱板の水洗い(丸洗い)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・床面の焦げ・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)

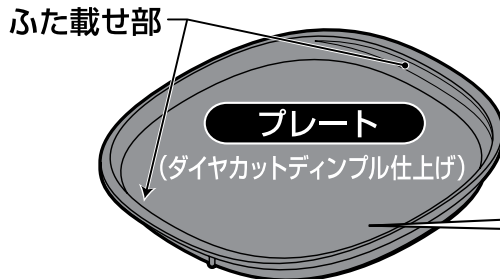
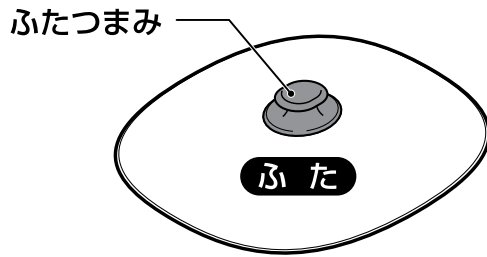


■本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する

- 商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ(従業員)用キッチンに使用する
- ※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない
- ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

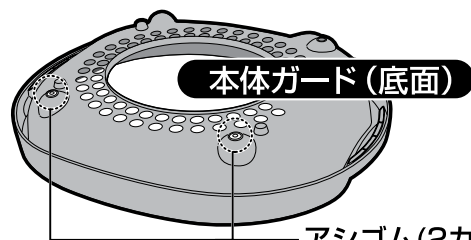
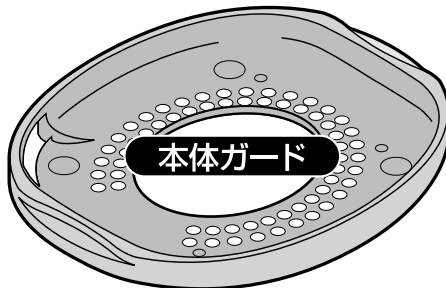
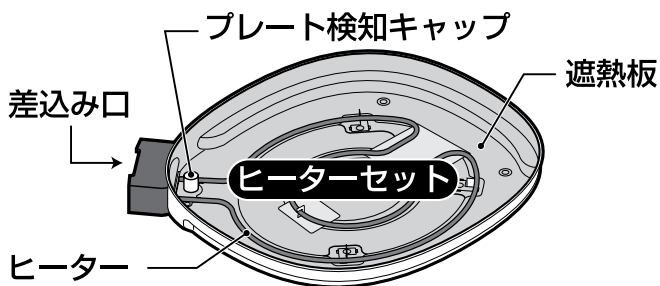
■本製品は外部のタイマーやリモートコントローラーシステムによる使用を意図していない

各部のなまえ



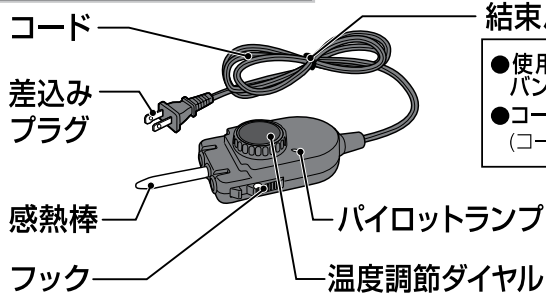
●プレートをぶつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。

パン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。



●アシゴムははずさないでください。

温度調節プラグ



●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。)

仕 様

型 名	EA-BDC10	
電 源	交流120V 60Hz	
消 費 電 力	1300W	
コ ー ド の 長 さ	6' 6" (2.0m)	
外形寸法	約 inch	幅19- ³ / ₈ ×奥行15- ³ / ₈ ×高さ5- ⁵ / ₈
	約 cm	幅49×奥行39×高さ14
質 量	9lbs. (約3.7kg)	
温 度 調 節 の 範 囲	KEEP WARM~400°F (205°C)	

- この製品は、電源電圧や電源周波数の異なる他の国や地域では、使用できません。

使い方

- この製品は焼きもの料理や蒸し焼き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。

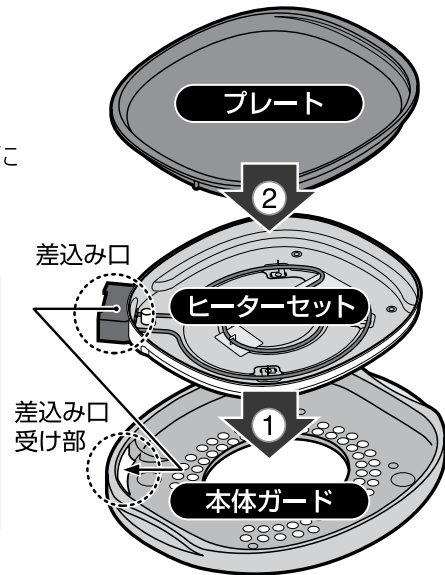
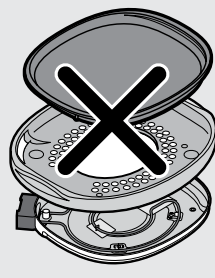
1 準備する

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 プレートを①に取りつける

- 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)



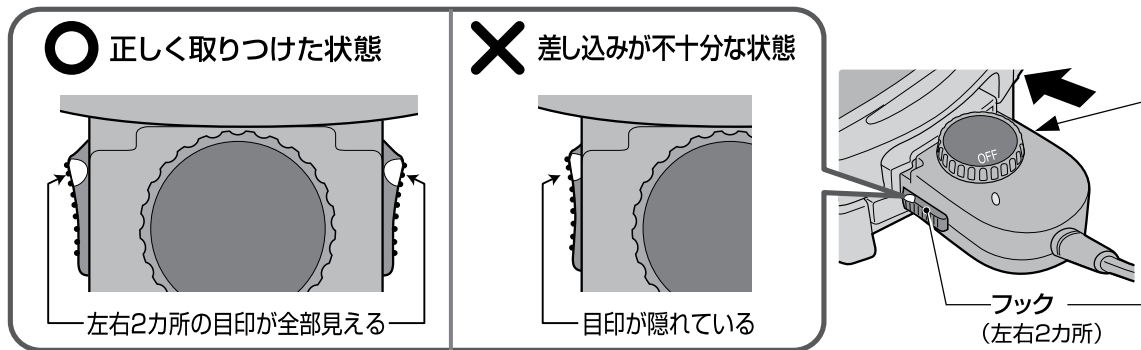
2 温度調節プラグを差し込む

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

- 「OFF」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。



- 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。

安全機構について

この製品は、次のようなくみになっています。

- プレートを確実に取り付けないと、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、プレートははずしたりすると、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

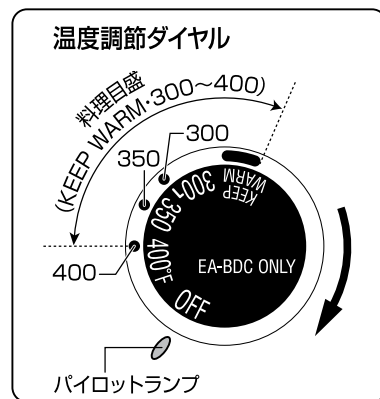
3 予熱・調理する

- ① 温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて料理目盛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。

予熱時間の目安・・・約5分

- ② 予熱時間終了後、調理を始める



料理の目安

料理目盛	料理例
400	焼肉・ぎょうざなど
350	ベーコン・ハンバーグパティなど
300	目玉焼き・焼きそば・パンケーキなど
KEEP WARM	料理の保温

- 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。
- 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。
- 保温をするときは、料理目盛を「KEEP WARM」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86～104°F (30～40°C) 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早くなります。

ふたを取るときは・・・

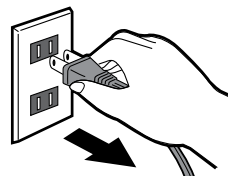
- 調理中はふたつまみが熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- プレートとふたの間からの蒸気や油の飛び散りによるやけどに注意してください。

お願い

- ふたをして予熱や空焼き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が乗り上げると本体の故障・変形や、やけどの原因になります。

4 使用後

- ① 「OFF」目盛をパイロットランプに合わせてあと (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) 温度調節プラグをヒーターセットから抜き、お手入れをする



- 使用直後はふた・ふたつまみ・プレート・ヒーターセット (ヒーター・遮熱板・差し込み口)・感熱棒などが熱くなっているので注意してください。(やけどの恐れ)
- 温度調節プラグを差し込んだままで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ってはささないでください。(故障・破損の原因)

お料理ノート

●調理中は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。 ※写真は盛りつけ例です。

お好み焼き

料理目盛 400

材料 (4枚分)

中力粉(All Purpose Flour) 1カップ
塩 小さじ1/2
だし汁(または鶏がらスープ) 1カップ
長いも(すりおろす) 大さじ4
キャベツ中玉(ざく切り) 1/4玉(10oz/285g)
青ねぎ(小口切り) 4本
卵(溶く) L寸1個
天かす(または揚げ玉、フライドオニオン) 1カップ
豚薄切り肉(またはベーコン) 6oz(174g)
サラダ油 適量
お好み焼きソース 適量
マヨネーズ 適量
青のり・かつお節 適量

つくり方

- 1 ボールに中力粉、塩を入れ、泡だて器で全体を軽く混ぜる
- 2 だし汁と長いもを入れ、泡だて器で混ぜる
※長いもを使用しない場合は、ベーキングパウダー 小さじ1/2(分量外)を加えて混ぜたあと、牛乳1/4カップ(分量外)を加えてください。
- 3 温度調節ダイヤルを **400** に合わせ、予熱をする。約5分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひく



- 4 ②の生地キャベツ、青ねぎ、卵、天かすを入れる
 - 5 ④の生地をよく混ぜ合わせる。生地の1/4量をすくい取り、プレートの上に厚さ約5/8inch(1.5cm)になるように丸くのせる(一度に2枚ずつ焼いてください。)
 - 6 豚肉をのせ、数分焼き、裏返して数分豚肉に火が通るまで焼く
 - 7 もう一度裏返し、数分焼く
 - 8 中まで火が通ったら、お好み焼きソースを塗り、マヨネーズをかける
- ◆青のり・かつお節をお好みでかけてください。

トマトベースのボンゴレロッシ

料理目盛 400

材料 (4人分)

小粒のリトルネッククラム(はまぐり)
またはマニクラム(あさり) 1.1lb(500g)
スパゲティ 2/3袋(2/3lb/303g)
オリーブ油 大さじ3
にんにく(薄切り) 1片
白ワイン 3oz(90mL)
カットトマト(缶) 1缶(14.5oz/411g)
塩 小さじ1/2
こしょう 少々
イタリアンパセリ 適量

つくり方

- 1 3%程度の塩水を作り、リトルネッククラムがひたひたに浸かるようにする。3時間以上浸け、しっかりと砂抜きする。(ふたなどをして暗くし、水温は冷やしすぎないようにしてください。)
- 2 スパゲティを規定のゆで時間よりもやや短めにゆで、ざるにあげて麺がくっつかないようにオリーブ油大さじ2(分量外)をまぶす。ゆで汁は残しておく
- 3 温度調節ダイヤルを **400** に合わせ、予熱をする。約5分後プレートが熱くなれば、オリーブ油とにんにくを入れ、香りが出るまで炒める
- 4 ③に水を切ったリトルネッククラムを加えてざっと炒め、白ワインとゆで汁(大さじ2~3)を加え、**ふたをして**約5~6分(口が開くまで)蒸し焼きにする
◆油・水・貝が大きくなることがありますので、注意してください。
- 5 カットトマトを汁ごと加えて全体を混ぜ合わせ、煮立ってきたら②のスパゲティを加える
- 6 スパゲティが温かくなれば塩・こしょうをして、器に盛ってイタリアンパセリを添える



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 = 8 oz (240 mL)

大さじ1 = 0.5 oz (15 mL)

小さじ1 = 0.2 oz (5 mL)

ポークチョップ

料理目盛 400~300

材料 (4人分)

1/2inch厚さの骨なしのポークチョップ.....4枚
 塩.....小さじ1/2
 黒こしょう(粗挽き).....小さじ1/2
 オリーブ油.....大さじ4
 エシャロット(薄切り).....大2個(2.9oz/81g)
 マッシュルーム(薄切り).....4oz(113g)
 イタリアンパセリ(刻む).....1/3カップ
 白ワイン.....1/2カップ
 ヘビークリーム.....1-1/2カップ
 ソース用の黒こしょう(粗挽き).....1つまみ
 ケーパー(刻む).....大さじ1

**つくり方**

- 1 ポークチョップをペーパータオルで軽くたたいて水気を取る。塩と黒こしょうをポークチョップの両面にふりかけ、下味をつける
- 2 温度調節ダイヤルを**400**に合わせて予熱をする。約5分後プレートが熱くなれば、オリーブ油大さじ1を加熱してから、ポークチョップを茶色になるまで両面焼く。(片面約5分間) ポークチョップが焼けたら、温めたお皿の上に移して保温しておく
- 3 残りのオリーブオイルを入れ、エシャロットとマッシュルームを茶色になるまで約2分間炒める。イタリアンパセリと白ワインを加え、水分がほとんど蒸発するまで調理する(約1~2分間)
- 4 温度調節ダイヤルを**300**に合わせ、ヘビークリームを加えて、よく混ぜる
- 5 2のポークチョップをプレートに戻し、4のソースと絡ませる。ふたをしてポークチョップに火が通るまで約4~5分間調理する
- 6 ポークチョップに火が通ったらソース用の黒こしょうとケーパーをソースに加え、よく馴染むようにかき混ぜる
- 7 ポークチョップを温めたお皿に盛り付け、ソースをかける

クレープ

料理目盛 300

材料 (8枚分)

中力粉(All Purpose Flour).....3/4カップ
 卵(溶く).....L寸2個
 バター(溶かす).....大さじ1-1/2
 牛乳.....1-1/2カップ
 サラダ油.....適量
 ① 水.....適量
 ラズベリージャム.....適量
 粉糖.....適量

**つくり方**

- 1 ボールに中力粉を入れ、卵を加えて混ぜ合わせる
 - 2 ①に溶かしたバターを加えたあと、牛乳を少しずつ加えてなめらかになるまで混ぜ合わせ、約30分置く
 - 3 ①を混ぜ合わせておく
 - 4 温度調節ダイヤルを**300**に合わせ、予熱をする。約5分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひく
 - 5 ②を玉じゃくしに取り、直径8inch(20cm)に薄くのばして両面を焼く
 - 6 残りの生地も同様に焼く
 - 7 焼き上がれば、③をクレープの上に置き、4つに折り、粉糖をふりかける
- ◆トッピングに小さく切ったフルーツやナッツ・生クリームを入れたり、ホワイトソースで和えたシーフードやツナサラダを加えても美味しく召し上がれます。
- ◆表面にダイヤカットディンプル仕上げの模様がつくことがあります。

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。(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、焼きムラができて風味を損ないます。また、本体の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お手入れしてください。(フッ素被膜の腐食の原因になります。)
- 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・プレート検知キャップ

- 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・差込み口

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

プレート

- 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プレートをヒーターセットからはずし、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

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、象印カスタマーサービスでお求めください。

部品名	部品番号
プレート	BX160005G-01
温度調節プラグ	BX160820A-00

Zojirushi Customer Service
1-800-733-6270 www.zojirushi.com

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(感熱棒)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)	温度調節プラグが確実に差し込まれていますか？	差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.26)
調理物が焼けにくい	予熱時間が足りないのでは？	十分に予熱をしてから調理を始めてください。(→P.27)
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.30)
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。	



www.zojirushi.com

EA-BDC ©(B)(A)