

両面焼きホットプレート TK-H315

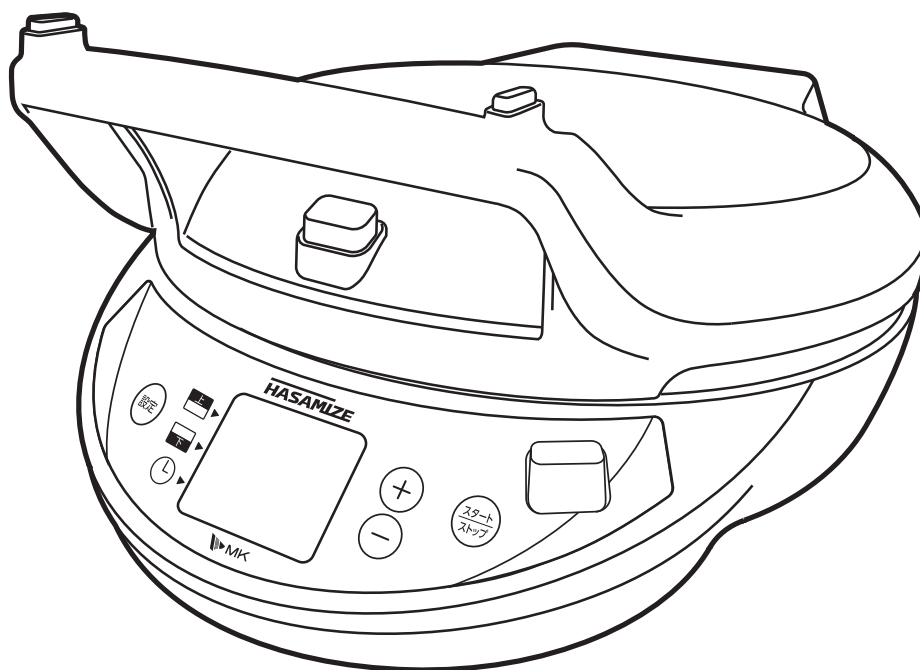
ハサマイズ
HASAMIZE



取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。



もくじ

安全上のご注意	1 ~ 3	料理集	11 ~ 16
使用上のお願い	3	修理を依頼される前に	17
各部のなまえとはたらき	4 ~ 5	こんな表示が出たときは	17
焼きかたの種類	5	廃棄について	17
ご使用方法 / 準備	6 ~ 7	アフターサービスについて	18
ご使用方法 / 調理	8 ~ 9	仕様	18
お手入れのしかた	10	保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示しています。



警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。



注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害などが発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の図記号で区別し説明しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



必ずすること（強制）を示します。



警告

電源コード・電源プラグについて



必ず実施

- **交流100V 定格15A以上のコンセントを使う**

交流200Vの電源を使うと、感電・火災・故障の原因になります。

- **延長コードを使うときは、定格15A(1500W)以上のものを単独で使う**

定格をこえると、発熱による火災の原因になります。

- **電源プラグにほこりが付着していないか定期的に確認し、刃の根元まで確実に差し込む**

感電・ショートによる火災の原因になります。

- **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って抜く**

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

- **タコ足配線はしない**

発熱による火災の原因になります。

- **電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、ひっぱったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない**

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

- **電源コード・電源プラグが傷んだり、コンセントへの差し込みがゆるいときは使わない**

感電・ショートによる火災の原因になります。

- **電源コードをプレートなどの高温部に近づけない**

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**

感電の原因になります。



電源プラグを抜く

- **異常時や故障時にはすぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く**

異常のまま使用を続けると、感電・火災の原因になります。

- (例)
- ・電源コード・電源プラグが異常に熱い
 - ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがしたりする
 - ・製品にさわるとビリビリと電気を感じる
 - ・その他の異常や故障がある

すぐに使用を中止し、お買い上げの販売店または裏表紙のお客さま相談窓口へご相談ください。



警告

事故を避けるために



禁止

- **小さなお子様や乳幼児、取り扱いが不慣れな方の手の届く場所で使わない**
やけど・感電・けがの原因になります。
- **使用中に可燃スプレー・シンナーなどの可燃物を製品の近くで使わない**
爆発・火災・発火の原因になります。
- **プレートの下にもものを入れない**
火災の原因になります。
- **揚げものの調理をしない**
火災の原因になります。
- **調理以外の目的で使わない**
事故の原因になります。
- **缶詰め・ビン詰めなどの密閉された食品をそのまま加熱しない**
破裂し、やけどの原因になります。
- **製品のすきまや穴に針金・ピンなどの異物を入れない**
感電・けが・故障の原因になります。
- **下記の場所では使用しない**
火災・感電・家具の変形の原因になります。
 - ・カーテンなどの可燃物の近く
 - ・熱に弱い敷物（畳・じゅうたん・テーブルクロス）やプラスチックの置き台などの上
 - ・ガラステーブルの上
 - ・食器戸棚の中
 - ・水のかかりやすい場所
- **プレートを直火にかけたり、IH調理器の上で使ったりしない**
火災・やけど・変形の原因になります。
- **ベランダや庭などの屋外で使わない**
感電・火災の原因になります。
- **必要以上に予熱をしたり、空だきをしない**
火災・変形の原因になります。



分解禁止

- **お客様ご自身で分解したり、修理や改造は絶対にしない**
異常動作による感電・火災・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裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。



水ぬれ禁止

- **本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない**
感電・ショートによる火災の原因になります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

⚠ 注意



必ず実施

- 上面プレートを閉じて調理するときは、ヒンジ部などから出る高温の蒸気に注意する
やけどの原因になることがあります。
- 調理中に上面プレートを開くときは、ミトンなどを使用する
やけどの原因になることがあります。
- 焦げた食材は取り除く
加熱し続けると、発煙・発火の原因になることがあります。
- 必ずプレートを取りつけて使用する
やけどの原因になることがあります。
- 壁や家具から30cm以上離して設置し、製品の上部は充分にあける
蒸気や熱で壁や家具を傷める原因になることがあります。
- お手入れ、プレートの取り付け、取りはずしは、電源プラグをコンセントから抜き、充分に冷めてからおこなう
感電・やけどの原因になることがあります。
- 上面プレートを開くときは、途中で手をはなさずに、最後まで取っ手を持つ
上面プレートが勢いよく開き、破損・けがの原因になることがあります。



禁止

- 高温になる場所や火気の近くで使用しない
変形・故障の原因になることがあります。
- 本体を移動するときは、取っ手を持たない
製品が落下し、けがの原因になることがあります。
- 不安定な場所や傾いている場所、大理石などのすべりやすい場所で使用しない
破損・けがの原因になることがあります。
- 使用中や使用直後は取っ手・操作部以外の場所に触れない
やけどの原因になることがあります。
- ぶつけたり、重いものを上にのせたり、無理な力を加えたり、乱暴に扱わない
破損し、感電・火災・けがの原因になることがあります。
- 調理中に本体を移動させない
やけどの原因になることがあります。
- 上面プレートと下面プレートを間違えて取りつけたり、付属のプレート以外を使用したり、プレートを他の機器で使用するたりしない
感電・火災・漏電・故障の原因になることがあります。
- ゴム脚がテーブルなどからはみ出す場所で使用しない
破損・やけど・けがの原因になることがあります。
- 無理な力で上面プレートを閉じようとしたり、開こうとしたりしない
破損の原因になることがあります。
- 上面プレートを立てたまま調理しない
上面プレートが倒れ、けが・破損の原因になることがあります。上面プレートは閉じるか、平らにして使用してください。



電源プラグを抜く

- 使用時以外は必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。
- お手入れ、プレートの取り付け、取りはずしをするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。

使用上のお願い

長くお使いいただくために

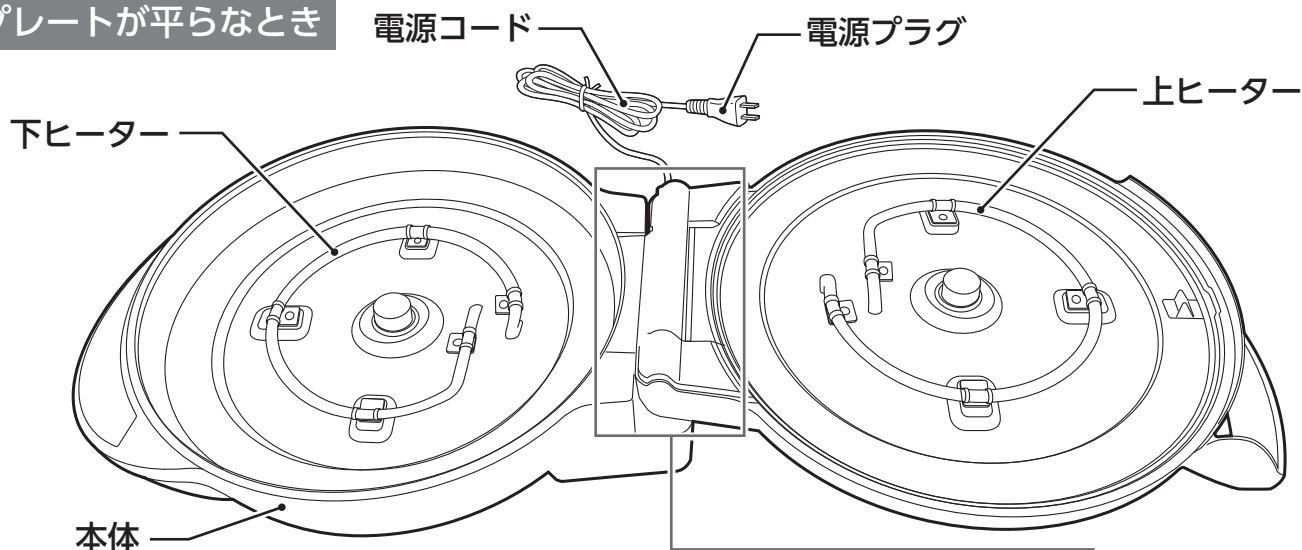
- 1回使うごとにお手入れする
汚れがたまると故障の原因になります。
- クレンザー・ナイロン製や金属製のたわし・メラミンスポンジなどを使用しない
- 台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）を使用しない
- 金属製のヘラ・硬い調理器具・フォーク・ナイフなど、鋭利なものでプレートをこすらない
プレートが傷つく原因になります。
- プレートが熱いうちに、水などを入れて急に冷やさない

各部のなまえとはたらき

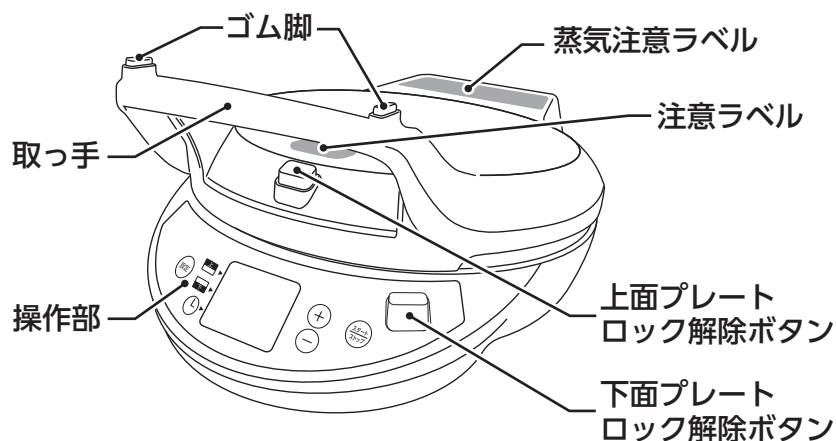
初めてご使用になるときは、プレートの中性洗剤で洗ってからご使用ください。
使い始めは、においや少量の煙が出ることがありますが、故障ではありません。2～3回ご使用
いただくとなくなります。

本体

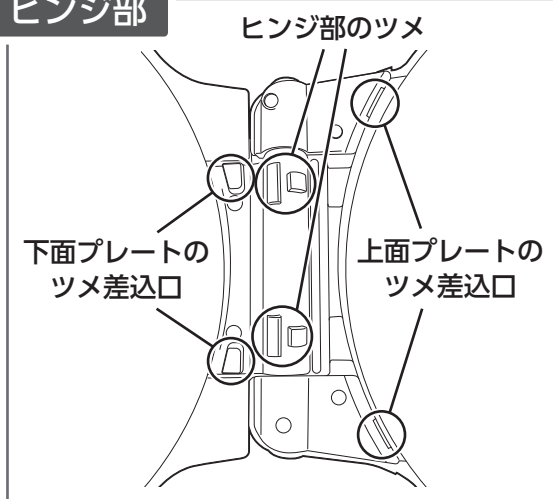
プレートが平らなとき



プレートを閉じたとき

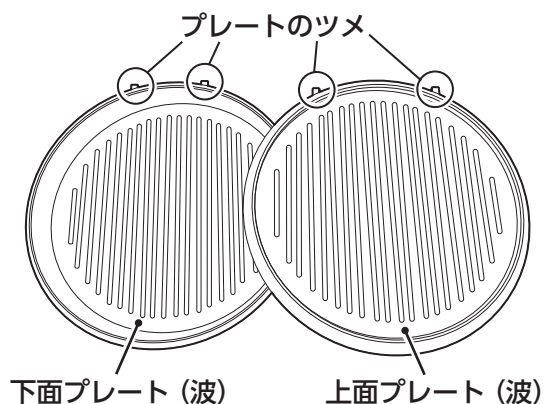
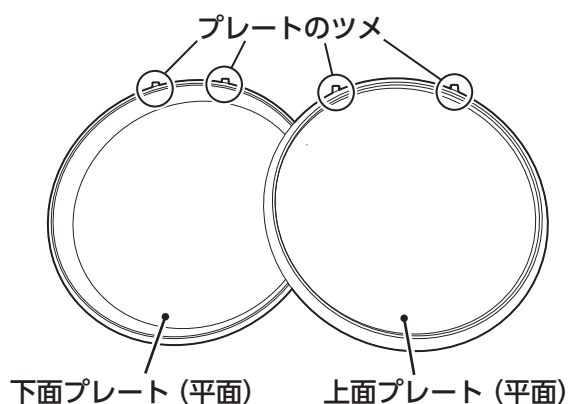


ヒンジ部



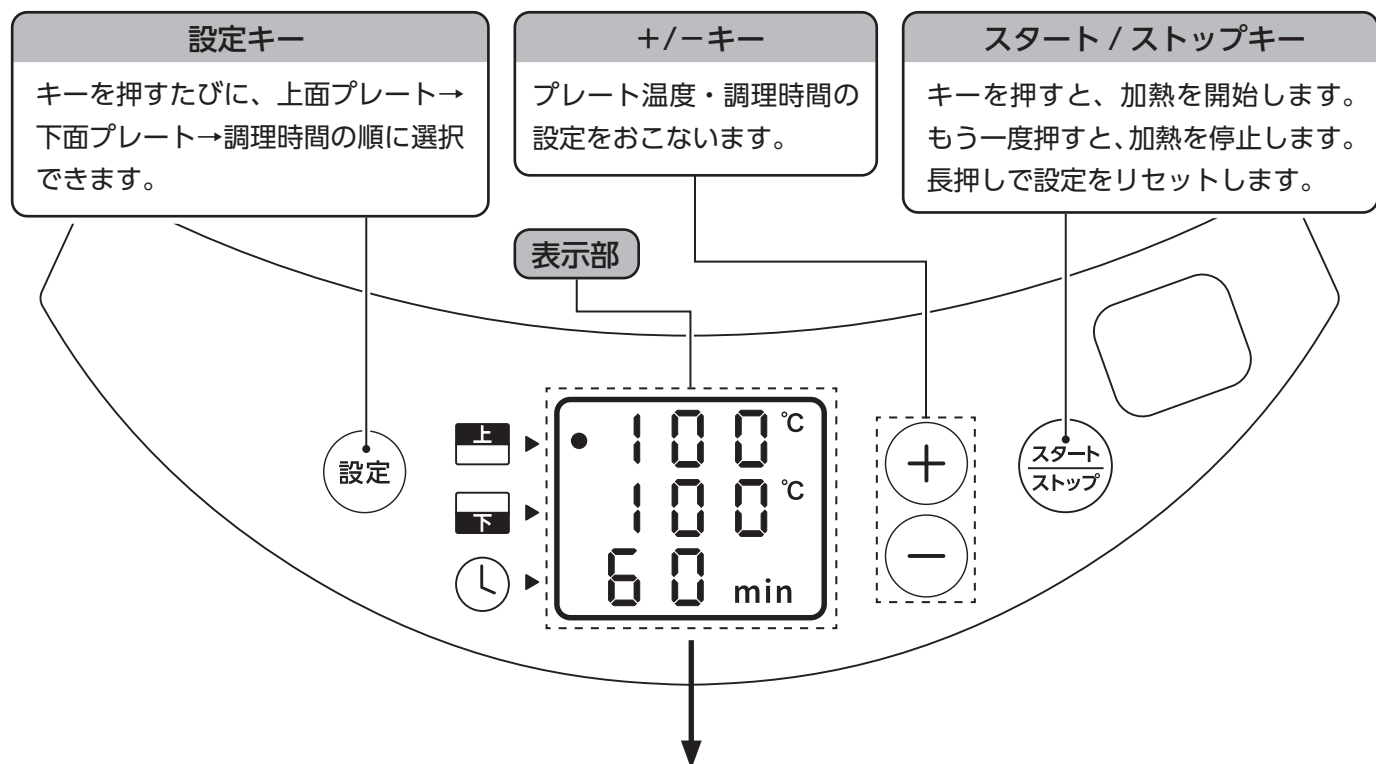
プレート

深い方が下面プレート、浅い方が上面プレートです。



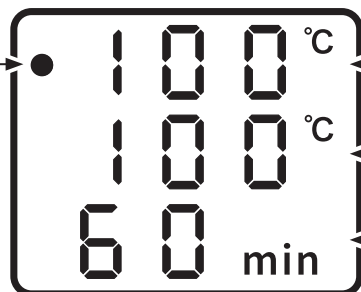
各部のなまえとはたらき

操作部



●マーク

選択中の項目を示します。調理中は設定温度よりもプレートの温度が低いと点滅し、設定温度に達すると点灯します。



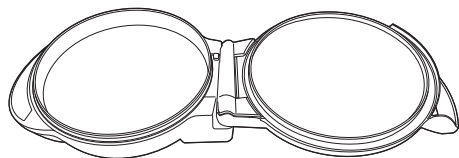
→ 上面プレートの設定温度を表示します。

→ 下面プレートの設定温度を表示します。

→ 調理時間を表示します。(min : 分)
調理中はカウントダウンをします。

焼きかたの種類

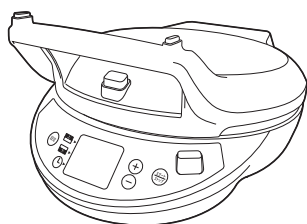
平面焼き



一般的なホットプレートと同じ使いかたができます。また、上面プレート、下面プレートそれぞれで温度設定ができますので、下面プレートを高温にして調理、上面プレートは低温にして保温することもできます。

●おすすめ料理：焼肉

はさみ焼き



プレートを閉じて調理します。食材から出る蒸気でふっくら仕上がります。上下両方から熱を加えることができますので、お好み焼きなどは、裏返さずに調理することができます。上下プレートそれぞれで温度設定ができますので、ピザなどは生地は焦がさず、チーズはとろっと仕上げるすることができます。

●おすすめ料理：ピザ、お好み焼き、焼きそば、ホットサンド

ご使用方法 / 準備

⚠ 注意



必ず実施

- 上面プレートを開くときは、途中で手をはなさずに、最後まで取っ手を持つ
上面プレートが勢いよく開き、破損・けがの原因になることがあります。

- 必ずプレートを取りつけて使用する
やけどの原因になることがあります。

- プレートの取り付け、取りはずしは、電源プラグをコンセントから抜き、十分に冷めてからおこなう

感電・やけどの原因になることがあります。



禁止

- ゴム脚がテーブルなどからはみ出す場所で使用しない
破損・やけど・けがの原因になることがあります。

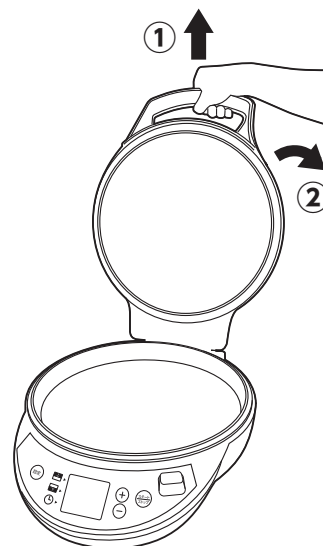
プレートの取りはずしかた

1 上面プレートを平らにする

- 取っ手を上方向に少し持ち上げながら、ヒンジ部のツメをはずし、ゆっくり平らにしてください。
(上面プレートが急に倒れないよう、ヒンジ部のツメに引っかかるため)
- 本体を閉じるときは、逆の手順でおこなってください。

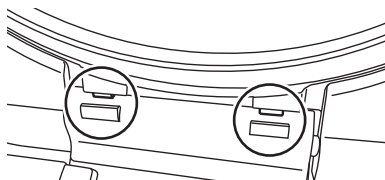
ご注意

- 上面プレートを開くときは、途中で手をはなさずに、最後まで取っ手を持ってください。
上面プレートが勢いよく開き、破損・けがの原因になることがあります。
- ヒンジ部のツメがはずれていないと、プレートを平らにすることができません。
- 無理な力で上面プレートを閉じようとしたり、開こうとしたりしないでください。
破損の原因になることがあります。
- ゴム脚がテーブルなどからはみ出す場所で使用しないでください。
破損・やけど・けがの原因になることがあります。

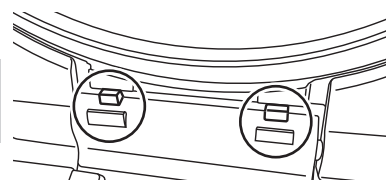


ヒンジ部

ツメが入っているとき



ツメがはずれているとき



2 上面および下面プレートロック解除ボタンを押す

- ボタンを押すとロックがはずれ、プレートが持ち上がります。

3 プレートのツメを、本体のツメ差込口から引き抜くようにして取りはずす

- 上面プレートも下面プレートも同じはずしかたです。

下面プレート
ロック解除ボタン

上面プレート
ロック解除ボタン

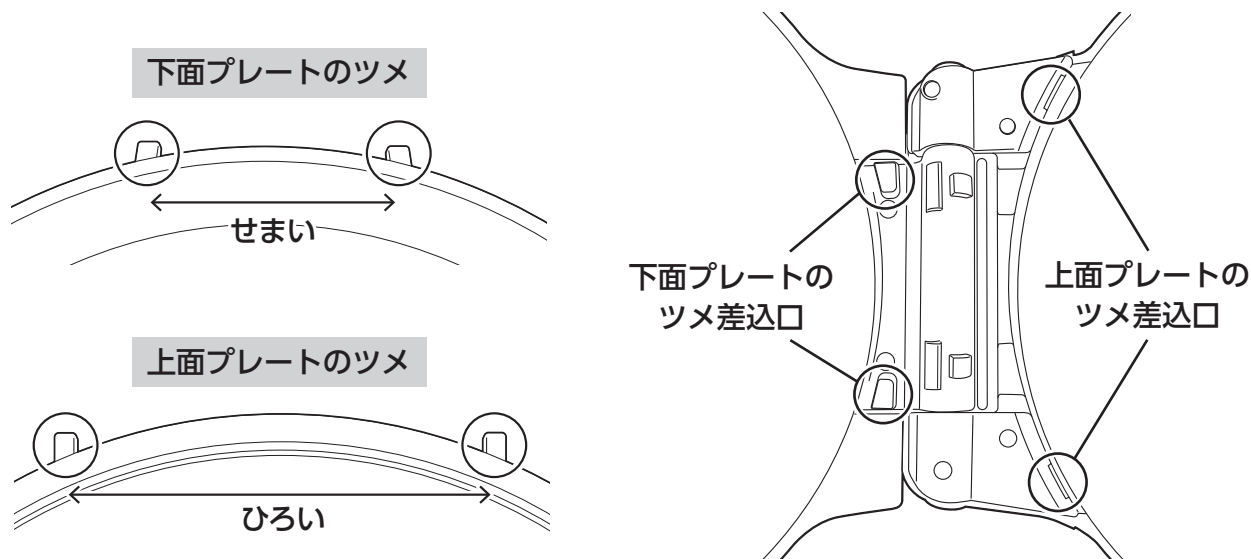
※ ボタンの位置は P.4 参照

ご使用方法 / 準備

プレートの取り付けかた

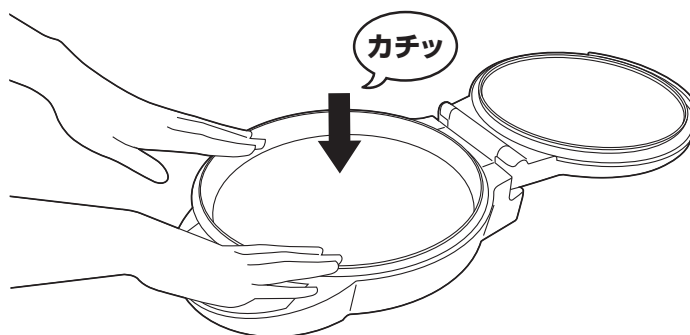
1 プレートのふちにある2つのツメを、 本体ヒンジ近くにあるプレートのツメ差込口に差し込む

- 深い方が下面プレート、浅い方が上面プレートです。
- プレートのツメはツメ差込口の奥まで差し込んでください。
ツメの差し込みが浅いと、プレートを取り付けることができません。



2 プレートを下方向へカチッと音がするまで押し込み、ロックする

- 上面プレートも下面プレートも同じ取り付けかたです。



お願い

- プレートの下にもものが入っていないことを確認してください。
- プレートを取りつけたあとは、プレートが確実にロックされているか確認してください。

ご使用方法 / 調理

⚠ 注意

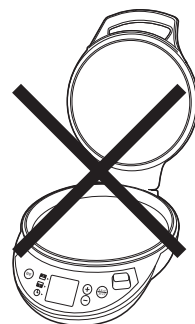


禁 止

● 上面プレートを立てたまま調理しない

上面プレートが倒れ、けが・破損の原因になることがあります。

上面プレートは閉じるか、平らにして使用してください。



調理

1 電源プラグをコンセントに差し込む

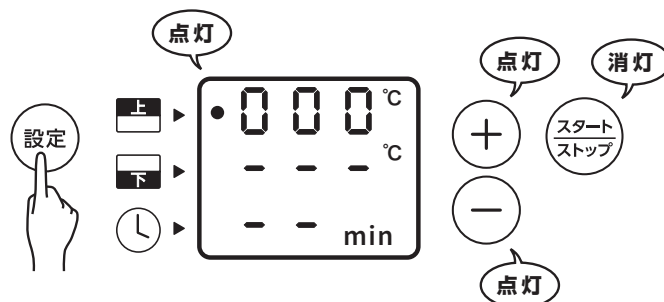
- 電源プラグは刃の根元まで確実に差し込んでください。
- 電源プラグをコンセントに差し込むと、ブザー音が1回なり、通電したことをお知らせします。
- 設定キーが点灯します。

点灯

設定

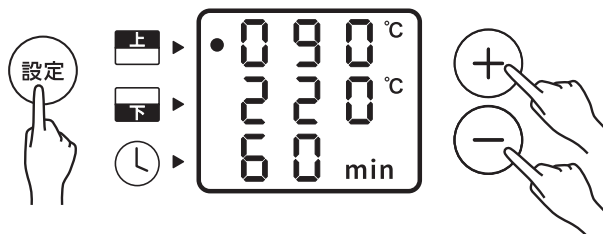
2 設定キーを押す

- 表示部が点灯します。



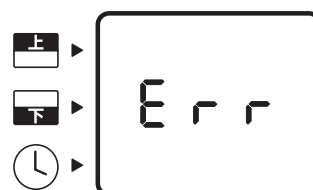
3 プレート温度・調理時間を設定する

- 設定キーを押すたびに、上面プレート温度→下面プレート温度→調理時間の順に設定ができます。
- 選択中の項目には、プレート温度または調理時間の左側に●マークがつきます。
- 設定したい項目を選択したら、+/-キーでプレート温度および調理時間を設定してください。
- プレート温度は 90 ~ 220°C (10°C単位)、調理時間は 1 ~ 60min (1 分単位) で設定できます。加熱をしないときは、プレート温度を「000°C」に設定してください。
- プレート温度、調理時間が適切に設定されると、消灯していたスタート/ストップキーが点滅します。
- スタート/ストップキーが消灯しているときにスタート/ストップキーを押すと画面に『Err』が表示され、加熱は開始されません。



『Err』は下記のような設定の場合に表示されます。

- 2つのプレート温度が「000°C」のとき（1つまたは2つのプレート温度を「90°C」以上に設定してください）
- 調理時間が「00min」のとき（調理時間は1min以上にしてください）



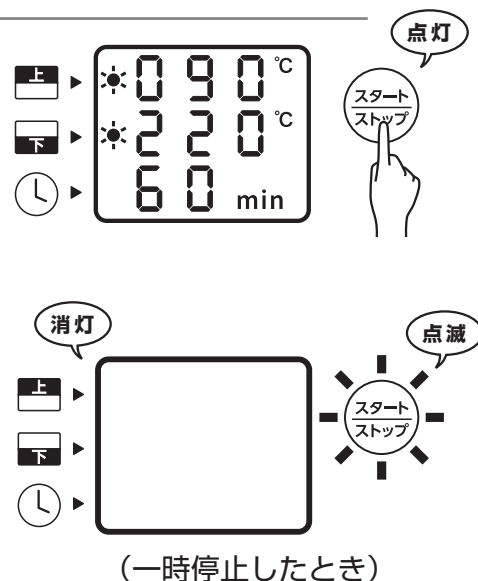
ご使用方法 / 調理

4 スタート / ストップキーを押し、調理を開始する

- 加熱が開始されると、スタート / ストップキーは点滅から点灯に変わります。(●マークについては、P.5 をご覧ください。)

一時停止するとき

- スタート / ストップキーを押すと加熱が一時停止します。
 - 一時停止中は画面が消灯し、スタート / ストップキーは点滅します。
 - もう一度スタート / ストップキーを押すと加熱を再開します。
 - 一時停止中に設定キーを押すことでプレート温度や調理時間の設定ができます。(設定については手順3 をご覧ください)
- ※スタート / ストップキーを長押しすると、設定はリセットされます。再び調理を開始するには、手順2 からやり直してください。



調理の途中でプレート温度・調理時間を変更するとき

- 設定キーを押してから、プレート温度または調理時間を変更してください。(設定については手順3 をご覧ください)
- 設定を終えたあと、スタート / ストップキーを押すと、表示されたプレート温度と調理時間で加熱を再開します。

はさみ焼きをするときのご注意

- 上面プレートを立てたまま調理しないでください。上面プレートは完全に閉じるか、平らになるまで開くか、どちらかの状態で調理してください。上面プレートが倒れ、けが・破損の原因になることがあります。
- 調理中に上面プレートを開くときは、ミトンなどを使用してください。やけどの原因になることがあります。
- ヒンジ部などから出る高温の蒸気に注意してください。やけどの原因になることがあります。



5 調理時間のカウントダウンが終了し、調理終了

- ブザー音が3回なり、調理が終了します。
- 再度調理を行う場合は、手順2 から始めてください。
- 調理時間のカウントダウンが終了する前に調理を終了したいときは、スタート / ストップキーを長押しして、リセットを行ってください。

6 電源プラグをコンセントから抜く

7 本体とプレートが十分に冷めたら、お手入れする

お手入れのしかた



警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートによる火災の原因になります。



注意



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く

感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体とプレートが充分に冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

お願い

- ベンジン、シンナー、クレンザー、ナイロン製や金属製のたわし、たわし、化学ぞうきん、メラミンスポンジ、漂白剤（塩素系・酸素系）などは表面を傷つけますので使用しないでください。

お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

本体

- ① 洗剤を薄めた水かお湯に、やわらかいふきをひたす
- ② ふきんをかたくしぼってから本体をふく
- ③ 洗剤を使用したときは、洗剤が残らないように、かたくしぼったふきんで水ぶきをする
- ④ よく乾かす

プレート

- ① キッチンペーパーなどで汚れをふき取る
- ② プレートを取りはずし、薄めた台所用中性洗剤で洗う
- ③ よく乾かす

お願い

- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器に入れて洗浄、乾燥をしないでください。

保管場所について

- 長期間保管するときは、本体・プレートの汚れや水分をよくふき取り、充分乾燥させてから保管してください。また、下記の場所には保管しないでください。

ほこりや湿気の多いところ	屋外や直射日光のあたるところ
火気や熱源の近く	お子様の手が届くところ

- 製品を立てて保管するときは、転倒しないように、すき間などにはさみ込むようにしてください。

平面焼き

設定温度の目安（平面焼きのとき）

220℃	強火で調理したい料理、焼き色をしっかりつけたい料理に（焼肉、ステーキなど）
180～200℃	炒め料理に（チャーハン、焼きそばなど）
140～160℃	焦げやすい料理に（ホットケーキなど）
90℃	保温

ピザ（25～28cm 2枚分）

使用するプレート：上面プレート（平面） 下面プレート（平面）

材料

【生地】

水……………180mL
 強力粉……………280g
 砂糖……………大さじ1(8g)
 塩……………小さじ2/3(4g)
 オリーブオイル……………大さじ1(12g)
 スkimミルク……………大さじ1(6g)
 ドライイースト……………小さじ1(3g)

ピザソース……………100g

【具】

玉ねぎ……………中2/3個▶薄切り
 ベーコン……………80g▶3cm幅に切る
 ピーマン……………中2個▶薄い輪切り
 冷凍コーン……………60g▶解凍し、水気を切る
 ピザ用チーズ……………100g
 モッツアレラチーズ……………100g▶3mmのいちよう切り
 バジル（生）……………数枚

作りかた

- ①（練り）生地の材料を大きめのボウルに入れて混ぜ合わせ、粉気がなくなったら台の上に取り出し、手で約15分生地がなめらかになるまで練る。
- ②（一次発酵）生地を形良く丸めてボウルに移し、乾燥しないようにラップをする。約30℃の場所に約1時間おく。
 ①・②はホームベーカリーの生地作りコースを利用できます。
- ③（分割・ベンチタイム）生地を2等分にし、生地の表面張らせるように丸め直し、閉じめを指でつまんで閉じる。乾燥しないようにかたくしぼったぬれふきんをかけて20分おく。
- ④30cm角のクッキングシートを2枚用意し、閉じめを下にしてそれぞれに生地を置く。クッキングシートの上でめん棒を使い、直径25～28cmにのばす。
- ⑤のばした1枚をクッキングシートごと下面プレートにのせ、形を整える。焼いている途中でふくらんでこないよう、生地の表面にフォークで穴をあける。
- ⑥ピザソースをのばし、具、ピザ用チーズ、モッツアレラチーズをのせる。上面プレートを閉じる。

お好みの具でもできます。多くのせすぎると上面プレートが閉じなかったり、チーズが上面プレートにべったりついてしまう場合がありますのでご注意ください。

- ⑦上面プレート220℃、下面プレート180℃、時間12minに設定し、スタート/ストップキーを押す。
- ⑧1枚目を焼いているあいだに、もう1枚の生地にピザソース、具、ピザ用チーズ、モッツアレラチーズをのせる。
- ⑨上面プレートを開き、チーズが溶けていたら、クッキングシートごと木製の板など（耐熱性のもの）に取り出す。
- ⑩残りの1枚をクッキングシートごと下面プレートにのせ、上面プレートを閉じる。
- ⑪プレート温度は⑦と同じ、時間10minに設定し、スタート/ストップキーを押す。
 2枚目はすでにプレートが熱くなっているので、設定時間を短くしてください。
- ⑫上面プレートを開き、チーズが溶けていたら、クッキングシートごと木製の板など（耐熱性のもの）に取り出す。
- ⑬生のバジルをちぎって飾る。

煮込みハンバーグ

使用するプレート：上面プレート（波） 下面プレート（平面）

材料

牛乳	80mL
お麴	20g
合びき肉	600g
玉ねぎ	1 個 (200g) ▶みじん切り
油 (玉ねぎを炒める)	小さじ 1
塩	小さじ 1
ナツメグ	小さじ 1
コショウ	少々
卵	1 個
油 (ハンバーグを焼く)	小さじ 2

【合わせ調味料】

水	100mL
薄力粉	大さじ 1/2
コンソメ（顆粒）	小さじ 1
トマトケチャップ	40g
溶かしバター	5g
砂糖	大さじ 1/2
醤油	小さじ 1
中濃ソース	大さじ 1

【つけ合わせ野菜】

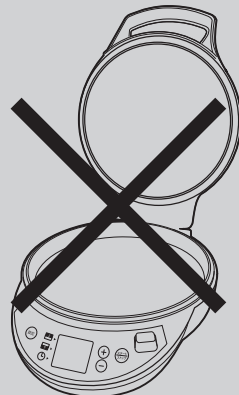
パプリカ	1/2 個
	▶1cm 幅に切る
ブロッコリ	1/2 本
	▶小さい株に分ける
にんじん	1/3 本
	▶厚さ 2mm の短冊切り

作りかた

- ① お麴は厚手のポリ袋に入れ、めん棒でたたいて細かくかく。くだいたお麴に牛乳を加え、浸しておく。
- ② 油を引き、みじん切りにした玉ねぎを下面プレートに入れて上面プレートを閉じる。**上面プレート 0℃、下面プレート 200℃、時間 10min** に設定し、スタート/ストップキーを押す。5 分経過したら上面プレートを開き、軽く混ぜながら炒める。炒め終わったら、冷ましておく。
- ③ 合びき肉に塩を加え、粘りが出るまでよく練る。
- ④ ①のお麴は大きなかたまりが残っていたら指でよくつぶして③に加えて混ぜ、玉ねぎ、ナツメグ、コショウ、卵を加えてさらによく混ぜる。
- ⑤ ④を 6 等分にし、厚さ約 3cm の小判形に整える。
- ⑥ 下面プレートに油を引き、キッチンペーパーで上下プレートにのぼす。下面プレートに⑤を並べ、上面プレートを閉じる。
- ⑦ **上面プレート 220℃、下面プレート 220℃、時間 10min** に設定し、スタート/ストップキーを押す。
- ⑧ 上面プレートを開き、つけ合わせ野菜をハンバーグの間に置く。
- ⑨ よく溶かした合わせ調味料をハンバーグと野菜にかけ、上面プレートを閉じる。
- ⑩ **上面プレート 150℃、下面プレート 200℃、時間 10min** に設定し、スタート/ストップキーを押す。
- ⑪ 上面プレートを開き、器に盛りつける。

はさみ焼きをするときのご注意

- 上面プレートを立てたまま調理しないでください。上面プレートは完全に閉じるか、平らになるまで開くか、どちらかの状態で調理してください。上面プレートが倒れ、けが・破損の原因になることがあります。
- 調理中に上面プレートを開くときは、ミトンなどを使用してください。やけどの原因になることがあります。
- ヒンジ部などから出る高温の蒸気に注意してください。やけどの原因になることがあります。



ビッグお好み焼き

使用するプレート：上面プレート（平面） 下面プレート（平面）

材料

【生地】

薄力粉……………150g
卵……………2 個 ▶ 溶く
水……………150mL
長芋……………120g ▶ すりおろす
和風だし（顆粒） ……小さじ 2（6g）
豚バラ肉（薄切り） ……200g ▶ 3cm 幅に切る
塩・コショウ……………少々
キャベツ……………300g ▶ 粗いみじん切り
万能ねぎ……………5 本（50g）▶ 小口切り
あげ玉……………20g
紅しょうが……………10g
油……………大さじ 1

【トッピング】

お好み焼きソース……………適量
マヨネーズ……………適量
かつおぶし……………適量
青のり……………適量

作りかた

- ① 大きめのボウルに水と和風だしを入れてよく混ぜ、溶き卵、おろした長芋の順に加えて混ぜる。
- ② ふるった薄力粉を加え、泡立て器でなめらかになるまで混ぜ合わせ、冷蔵庫で 1 時間休ませる。
- ③ 豚バラ肉は 3cm 幅に切り、塩・コショウをする。キャベツは粗いみじん切り、万能ねぎは小口切りにする。
- ④ ② にキャベツ、万能ねぎ、紅しょうが、あげ玉を加えてふんわり混ぜ合わせる。
- ⑤ 上面プレートを開き、下面プレートに油を引いてキッチンペーパーで上下プレートにのばす。④ を入れて均一にひろげ、豚バラ肉を均一にのせる。上面プレートを閉じる。
- ⑥ **上面プレート 200℃、下面プレート 150℃、時間 25min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ⑦ 上面プレートを開き、お好み焼きソース、マヨネーズ、かつおぶし、青のりをトッピングする。
- ⑧ プラスチック製のヘラ（耐熱性のもの）で生地を切り分ける。

焼きそば

使用するプレート：上面プレート（平面） 下面プレート（平面）

材料

焼きそば用麺……………2 人分
豚肉（薄切り） ……150g
▶ 食べやすい大きさに切る
キャベツ……………1/6 個（200g）
▶ 食べやすい大きさに切る
玉ねぎ……………1/4 個（60g）
▶ 薄切り
にんじん……………1/6 本（25g）
▶ 短冊切り
油……………大さじ 1（12g）
塩・コショウ……………適量
ソース（焼きそば付属）…適量

作りかた

- ① 豚肉、キャベツは食べやすい大きさに切る。玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切りにする。
- ② 上面プレートを開き、下面プレートに油を引いてキッチンペーパーで上下プレートにのばす。下面プレートに豚肉、キャベツ、玉ねぎ、にんじんをひろげて平らにする。上面プレートを閉じる。
- ③ **上面プレート 220℃、下面プレート 220℃、時間 10min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ④ 上面プレートを開き、焼きそば用麺を野菜の上に並べ、上面プレートを閉じる。**プレート温度は③と同じ、時間 10min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ⑤ 6 分経過したら上面プレートを開いて麺をほぐし、豚肉と野菜を混ぜる。上面プレートを閉じ、残り時間は蒸し焼きにする。
- ⑥ 上面プレートを開き、焼きそば付属のソースをかけて混ぜる。塩・コショウで味をととのえる。

上面プレートを閉じて蒸し焼きにするので、油が飛びません。また、野菜から水分が出るので麺に水を加える必要がありません。

ぎょうざ

使用するプレート：上面プレート（平面） 下面プレート（平面）

材料

ぎょうざの皮……………25 枚

【具】

豚ひき肉……………150g

キャベツ……………150g ▶ みじん切り

ニラ……………30g ▶ みじん切り

塩（野菜の塩もみ用） ……小さじ 1/2

【調味料】

コショウ……………少々

しょうが……………1 かけ (5g)

酒……………小さじ 1 (5g)

鶏ガラスープの素……………小さじ 1/2 (1g)

しょうゆ……………小さじ 1 (6g)

オイスターソース……………小さじ 1 (6g)

塩……………少々

ごま油……………小さじ 1 (4g)

ごま油（ぎょうざを焼く） ……大さじ 1 (12g)

お湯……………100mL

ごま油（香りつけ用） ……小さじ 1

作りかた

- ① キャベツ、ニラはみじん切りにし、野菜の塩もみ用の塩をかけ、水が出るまでしばらくおく。
- ② 豚ひき肉に調味料を上から順に加え、加えるたびによく混ぜる。
- ③ 水気をしぼったキャベツとニラを②に加えて混ぜたあと、ラップをして冷蔵庫で 2～3 時間休ませる。
- ④ 1 枚のぎょうざの皮に 25 等分した③をのせ、ふちに水をつけてひだをつけながら包む。同じように 25 個分包む。
- ⑤ 上面プレートを開いて下面プレートにごま油を引き、キッチンペーパーでのばす。ぎょうざをきれいに並べ、上面プレートを閉じる。
- ⑥ 上面プレート 180℃、下面プレート 200℃、時間 07min に設定し、スタート/ストップキーを押す。ぎょうざに焼き目がつくまで焼く。
- ⑦ 上面プレートを開いてお湯を 100mL 回しかけ、すぐに上面プレートを閉じる。
- ⑧ 上面プレート 0℃、下面プレート 180℃、時間 10min に設定し、スタート/ストップキーを押す。（パチパチ音に変わったら OK）
- ⑨ 上面プレートを開き、香りつけ用のごま油を回しかける。

グリル野菜

使用するプレート：上面プレート（波） 下面プレート（波）

材料

かぼちゃ……………1/4 個 ▶ 5mm 幅に切る

にんじん……………1/2 本 ▶ 5mm 幅に切る

なす……………1 本 ▶ 5mm 幅に切る

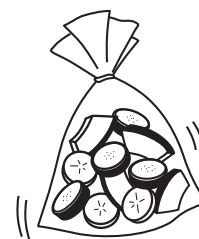
ズッキーニ……………1/2 本 ▶ 5mm 幅に切る

オリーブオイル……………大さじ 1 (12g)

ドレッシング……………お好みで

作りかた

- ① 野菜はすべて 5mm 幅に切る。
- ② 野菜をポリ袋に入れ、オリーブオイルを入れる。ポリ袋の口を閉じ、よくふって野菜にオリーブオイルが均一に行き渡るようにする。
- ③ 上面プレートを開き、②を下面プレートに並べる。（2～3 回に分けて焼く）
- ④ 上面プレートを閉じ、上面プレート 200℃、下面プレート 180℃、時間 10min に設定し、スタート/ストップキーを押す。
- ⑤ 上面プレートを開き、器に取り出す。残りの野菜を下面プレートに並べ、上面プレートを閉じる。プレート温度は④と同じ、時間 08min に設定し、スタート/ストップキーを押す。
- ⑥ 器に盛りつけ、ドレッシングをかける。



ホットサンド

使用するプレート：上面プレート（波） 下面プレート（波）

材料

食パン（8枚切り）……………2枚
 バター（有塩）……………適量
 溶けるスライスチーズ……………2枚
 ベーコン……………2枚 ▶ 半分に切る
 キャベツ……………50g ▶ 千切り
 塩・コショウ……………少々

【キャロットラペ】

にんじん……………30g ▶ 千切り
 レモン汁……………小さじ1
 オリーブオイル……………小さじ2
 塩・コショウ……………少々

作りかた

- ① キャベツ、にんじんは千切りにし、ベーコンは半分に切る。食パンの表と裏に適量のバターをぬる。
- ② にんじんに、レモン汁、オリーブオイル、塩・コショウを加えて混ぜ、キャロットラペを作る。
- ③ 上面プレートを開き、ベーコンを並べて上面プレートを閉じる。**上面プレート 220℃、下面プレート 220℃、時間 05min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ④ 上面プレートを開いてベーコンを取り出し、キッチンペーパーで汚れをふき取る。
- ⑤ バターをぬった食パン1枚を下面プレートに置き、溶けるスライスチーズ、ベーコン、キャベツ、②、溶けるスライスチーズ、食パンの順にのせる。上面プレートを閉じる。
- ⑥ **上面プレート 220℃、下面プレート 180℃、時間 05min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
 （ベーコンを焼かなかった場合は時間 08min）
- ⑦ 上面プレートを開いてパンを取り出し、半分に切る。

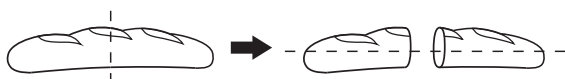
キューバサンド

使用するプレート：上面プレート（波） 下面プレート（波）

材料（2本分）

フランスパン（30～40cm）…1本
 バター……………適量
 粒マスタード……………適量
 ローストポーク（市販）……………100g
 マーマレード……………大さじ1
 ハム……………4枚
 溶けるチーズ……………100g
 小型きゅうりのピクルス……………4個 ▶ 縦半分に切る

(a) フランスパン



(b) 小型きゅうりのピクルス



作りかた

- ① フランスパンを2等分に切ったあと、さらに横半分に切る(a)。小型きゅうりのピクルスは縦半分に切る(b)。
- ② フランスパンの切り口にバター、マスタードの順にぬり、フランスパンの皮にもバターをぬる。
- ③ ②の下側のフランスパンにローストポークをのせ、マーマレードを少しずつのせる。半分に折ったハム、ピクルス、上側のフランスパンの順にのせる。同じようにもう1セット作る。
- ④ 上面プレートを開いて③を2セット置き、上面プレートを閉じる。**上面プレート 220℃、下面プレート 180℃、時間 10min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ⑤ 上面プレートを開いてパンを取り出し、食べやすい大きさに切る。

オープンオムレツ

使用するプレート：上面プレート（平面） 下面プレート（平面）

材料

じゃがいも……………2 個
 ▶ 2mm 幅のいちょう切り
 玉ねぎ……………1/2 個 ▶ 1cm 角に切る
 ズッキーニ……………1/2 本
 ▶ 2mm 幅のいちょう切り
 ミニトマト……………10 個 ▶ 半分に切る
 ウインナー……………180g ▶ 5mm 幅の輪切り
 塩・コショウ……………少々
 油……………大さじ 1
【卵液】
 卵（M 玉）……………6 個 ▶ 溶く
 牛乳……………100mL
 コンソメ（顆粒）…小さじ 2
 溶けるチーズ……………50g

作りかた

- ① じゃがいもは皮をむいて 2mm 幅のいちょう切りにし、10 分水にさらして水気を切る。玉ねぎは 1cm 角に切る。ズッキーニは 2mm 幅のいちょう切り、ミニトマトは半分に切る。ウインナーは 5mm 幅の輪切りにする。
- ② 上面プレートを開いて下面プレートに油を引き、キッチンペーパーで上下プレートにのぼす。
- ③ 下面プレートにウインナー、じゃがいも、玉ねぎ、ズッキーニを入れて塩・コショウを少々し、軽く混ぜる。
- ④ 上面プレートを閉じ、**上面プレート 200℃、下面プレート 180℃、時間 10min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ⑤ ボウルに溶き卵、牛乳、コンソメ（顆粒）、塩・コショウ、溶けるチーズを加えて混ぜる。
- ⑥ ④が終了したら、上面プレートを開いて⑤を回しかけ、ミニトマトを均一に散らし、上面プレートを閉じる。
- ⑦ **上面プレート 220℃、下面プレート 180℃、時間 10min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ⑧ 上面プレートを開き、プラスチック製のヘラ（耐熱性のもの）で切り分ける。

ハーフムーン キャロットケーキ

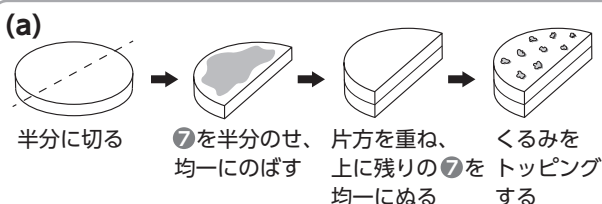
使用するプレート：上面プレート（平面） 下面プレート（平面）

材料

薄力粉……………150g
A ベーキングパウダー……………小さじ 1（4g）
 シナモン……………小さじ 1（2g）
 なたね油……………120g
 砂糖……………100g
 卵……………2 個
 にんじん……………200g ▶ すりおろす
 くるみ……………50g ▶ 粗くきざむ
 レーズン……………50g
 クリームチーズ……………200g
B 粉砂糖……………50g
 レモン汁……………小さじ 2
 くるみ（トッピング用）……………適量

作りかた

- ① にんじんはすりおろし、くるみは粗くきざむ。クリームチーズは室温に戻しておく。A をふるっておく。
- ② 大きめのボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。なたね油を入れ、さらによく混ぜる。
- ③ ②ににんじんを加えて混ぜる。
- ④ ③に A を加え、粉気がなくなるまでさっくり混ぜる。くるみ、レーズンを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 下面プレートにクッキングペーパー（30cm × 30cm）をしき、④を入れて表面を平らにする。上面プレートを閉じる。
- ⑥ **上面プレート 160℃、下面プレート 140℃、時間 25min** に設定し、スタート / ストップキーを押す。
- ⑦ B をボウルに入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ⑧ 上面プレートを開いてクッキングシートごと取り出し、冷ます。
- ⑨ 冷めたら半分に切り、片方の上面に⑦の半量をぬり、残った片方を重ねる。上面に残りの B をぬり、くるみをトッピングする (a)。



修理を依頼される前に

「故障かな？」と思ったときは
次のことをお確かめください。

- 次の点検をしてもなお不具合があるときは、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談・点検をご依頼ください。
- お客様ご自身での分解や修理は危険ですので絶対にしないでください。

次のことは故障ではありません

加熱すると、 煙やにおいが出る	● 使い始めは、においや少量の煙が出ることがあります。2~3 回ご使用いただくとなくなります。 しばらくしてもなお症状が続くときは使用を中止し、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご連絡ください。
調理中にカチッと 音がする	● ヒーターを ON/OFF するときの音です。プレートの温度を一定に保つため、設定した温度に達すると、自動でヒーターを OFF します。プレート温度が設定した温度よりも下がると自動でヒーターを ON します。
使用中にきしむ音がする	● ヒーターの熱による金属部品の膨張や収縮にともなう、きしみ音です。
はさみ焼きをすると、 製品の後部から煙が出る	● 調理によって出る蒸気です。高温ですので、ご注意ください。
プレート温度を設定しても 表示部の●マークが点滅し ない	● 設定した温度よりもプレートの温度が高い場合、●マークは点滅しません。プレートの温度が下がり、設定した温度よりも低くなると●マークが点滅します。

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと
加熱できない 加熱しない	● 電源プラグが抜けていませんか。	● 電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	● ブレーカーが OFF になっていませんか。	● ブレーカーを ON にしてください。
	● 調理時間の設定が「00min」になっていませんか。	● 調理時間を設定してください。(P.8)
	● 調理を開始したあと、誤って操作部のスタート/ストップキーを押しませんでしたか。	● スタート/ストップキーを押してください。
プレートが 取りはずせない	● プレートがななめに取りつけられていますか。	● ロック解除ボタンを押しながら、プレートを持ち上げてください。

こんな表示が出たときは

- 表示部に右のような表示が出たときは、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。



廃棄について

- 廃棄するときは、廃棄する自治体などの指示にしたがって適切に廃棄してください。

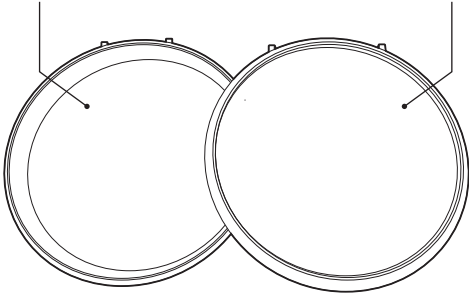
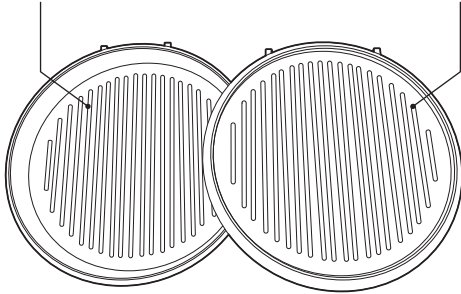
アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切り後最低 6 年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

- 下記の部品は消耗部品です。不具合が生じたときは部品交換（有料）が必要です。
お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口へご相談ください。

部品名 [部品コード]	下面プレート (平面) [TK-A143Z0]	上面プレート (平面) [TK-A144Z0]	下面プレート (波) [TK-A172Z0]	上面プレート (波) [TK-A173Z0]
				

仕様

型 式	TK-H315
電 源	AC100 V (50/60 Hz)
消 費 電 力	1300 W (上ヒーター 650 W、下ヒーター 650 W)
質 量	約 4.1 kg (プレート使用時)
製 品 寸 法	開いたとき 幅 320 × 奥行 790 × 高さ 115 mm 閉じたとき 幅 320 × 奥行 410 × 高さ 185 mm
電 源 コ ー ド	約 1.5 m
設 定 可 能 温 度	0 °C (ヒーター OFF)、90 ~ 220 °C (10 °C単位)
設 定 可 能 時 間	1 ~ 60 分 (1 分単位)
安 全 装 置	温度ヒューズ
付 属 品	下面プレート (平面・波 計 2 枚)、上面プレート (平面・波 計 2 枚)、取扱説明書

両面焼きホットプレート 保証書

持込修理

製品名	両面焼きホットプレート	型式	TK-H315
保証期間	本体 1 年間（消耗部品を除く）	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	〒 TEL 住所 店名 印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は、商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から 1 年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。

- (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
- (ロ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
- (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
- (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用、店舗での使用、車両や船舶への搭載など）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換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがない場合。
- (ト) 消耗部品（プレート）が損傷し、取り替えを要する場合。

- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★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お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくは P.18「アフターサービスについて」をご覧ください。なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒 387-8603 長野県千曲市雨宮 1825 TEL 026-272-4111(代)）にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状はありませんか

- 電源コード・電源プラグが異常に熱い
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがしたりする
- 製品にさわるとビリビリと電気を感じる
- その他の異常や故障がある

こんなときは

このような症状のときはコンセントから電源プラグを抜き、販売店または下記のお客様相談窓口にて点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒 387-8603 長野県千曲市雨宮 1825
 ■フリーダイヤル ☎0120-70-4040
 ■通常電話番号 026-272-4111（代表）

■ FAX 026-274-7089
 ■受付時間 月曜日～金曜日 午前 9 時～午後 5 時
 （祝日および弊社休業日を除く）



エムケー精工株式会社

〒 387-8603 長野県千曲市雨宮 1825
 TEL 026-272-4111（代）
 FAX 026-274-7089（代）

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011-881-7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022-258-3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5 MK東京ビル3F	TEL 03-3604-6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054-238-0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025-287-0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026-272-8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052-461-7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076-264-1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06-6386-5800
四国支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087-868-6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082-871-7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区宮松1-2-31	TEL 092-612-1077