

## ホットプレート保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用して故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。

お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店(修理申出先)やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用して頂く場合がございますので、ご了承ください。

|      |        |     |               |           |
|------|--------|-----|---------------|-----------|
| 型式   | HP-K1A |     | ※ お 買 い 上 げ 日 | 保 証 期 間   |
|      |        |     | 平成 年 月 日      | 本 体 : 1 年 |
| ※お客様 | ご住所    | 〒 - | 様             |           |
|      | ご芳名    |     |               |           |
| ※販売店 | 住所     | 〒 - | TEL           |           |
|      | 店名     |     |               |           |

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。  
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。  
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。  
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。  
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。  
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。  
(ヘ)本書のご提示がない場合。  
(ト)本書に型式、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。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、ご相談窓口( 15 ページ)にご相談ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
Effective only in Japan.

- 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。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)、及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。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口( 15 ページ)にお問合わせください。
- 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」( 14 ページ)をご覧ください。

修理メモ

## 株式会社 日立リビングサプライ

〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29 (アクロポリス東京)  
TEL.03 (3260) 9611  
FAX.03 (3260) 9739

## 取扱説明書

### 保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げの販売店の記入をお受けください。

## 日立リビングサプライ

家庭用

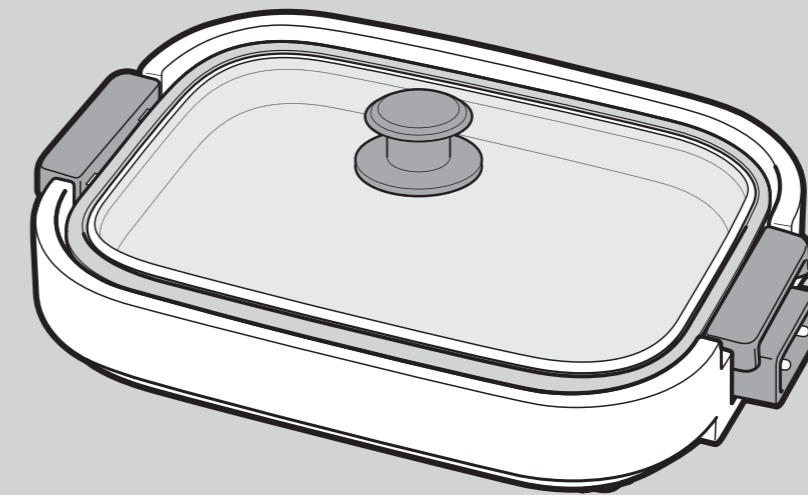
## ホットプレート

### エッチピー ケー 1 エー 型式 HP-K1A

このたびは、ホットプレートをお求めいただき、まことにありがとうございました。

この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。

なお、お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。



## 目次



|                 |     |
|-----------------|-----|
| ■安全のため必ずお守りください | 2   |
| ■各部の名称          | 5   |
| ■正しい使い方         | 6   |
| ・焼肉プレート         | 6   |
| ・平面プレート         | 8   |
| ・スチームトレー        | 9   |
| ■調理メニュー         | 10  |
| ■お手入れ           | 12  |
| ■収納のしかた         | 13  |
| ■故障かな?と思ったら     | 13  |
| ■仕様             | 14  |
| ■保証とアフターサービス    | 14  |
| ■ご相談窓口          | 15  |
| ■保証書            | 裏表紙 |

Hitachi Living Systemsは  
日立リビングサプライの英文社名です。




- このホットプレートは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。
- この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外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。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

# 安全のため必ずお守りください

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、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。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。


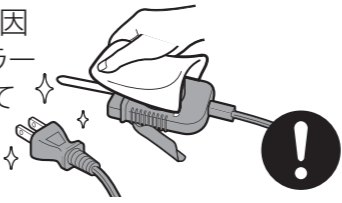

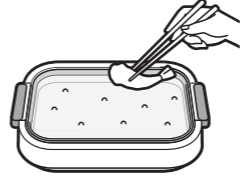




|   |   |
|---|---|
|  <b>警告</b> | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。       |
|  <b>注意</b> | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。 |



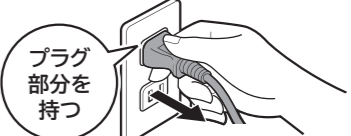







## 〈絵表示の例〉

|   |  |
|---|--|
|  | △記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。                   |
|  | ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。                     |
|  | ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。 |

- 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管してください。

|  <b>警告</b>   |  |
|---|--|
| <p><b>改造はしない</b><br/>修理技術者以外の方は、絶対に分解したり、修理を行わない</p> <p>火災・感電・けがの原因<br/>修理はお買い上げの販売店またはご相談窓口(15ページ)にご相談ください。分解禁止</p>   | <p>子どもだけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない</p> <p>感電・やけど・けがの原因</p>   |
| <p><b>本体・温度コントローラー・電源コードを水につけたり、水をかけたりしない</b></p> <p>感電・ショートの原因</p>  <p>水ぬれ禁止</p>  | <p>電源コードを傷つけたり、加工したり、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、はさみ込んだりしない</p> <p>電源コードが破損し、火災・感電の原因</p>    |
| <p><b>プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む</b></p> <p>感電・ショート・発煙・発火の原因</p>  <p>根元までしっかり差し込む</p>  | <p>定格15A以上のコンセントを単独で使用する</p> <p>他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因</p>  <p>たこ足配線はしない</p>  |
| <p><b>ぬれた手でプラグの抜き差しをしない</b></p> <p>感電やけがの原因</p>  <p>ぬれ手禁止</p>  | <p>交流100V以外の電源は使用しない</p> <p>感電・火災の原因</p>    |

|  <b>警告</b>  |   |
|--|---|
| <p><b>プラグや温度コントローラーにほこりが付着している場合はよくふき取る</b></p> <p>感電・ショート・発火の原因<br/>プラグや温度コントローラーを抜き、乾いた布で拭いてください</p>  | <p>電源コードや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<br/>異常・故障時は直ちに使用を中止する<br/>発煙・発火・感電・やけどのおそれあり</p> <p><b>異常</b> 電源プラグ・コードが異常に熱くなる<br/>→すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください</p>  |
| <p><b>揚げ物料理はしない</b></p> <p>火災の原因</p>    | <p><b>温度コントローラーをなめさせない</b></p> <p>乳幼児が誤ってなめないように注意する<br/>感電やけがをするおそれあり</p>   |
| <p><b>ガラスふたが破損した場合には、破片が鋭利なかけら、又は、細片となって激しく飛散するおそれがあるので、けがなどないように取扱いに十分注意する</b></p> <p>けがの原因</p>      | <p><b>ガラスふたのガラス面に傷がつくような取扱いはしない</b></p> <p>ふたの破損・けがの原因</p>   |
|  | <p>ガラスふたを直火にかけたり、急激に冷やしたり、物理的に急激な衝撃(落下やぶつけなど)を与えない</p> <p>ふたの破損・けがの原因</p>    |

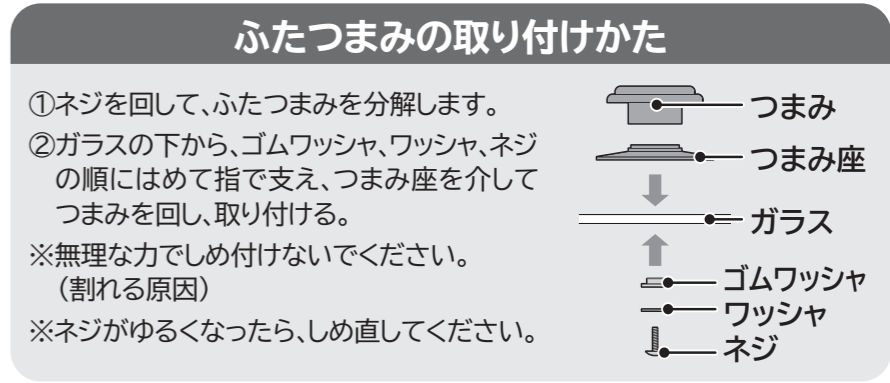
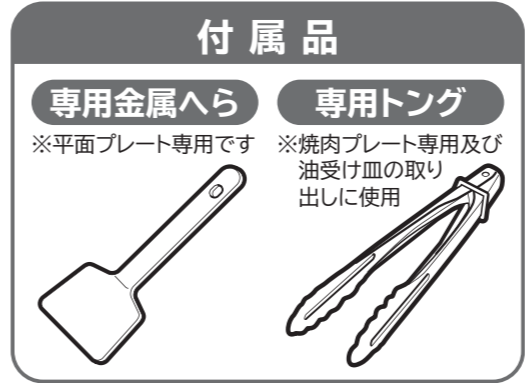
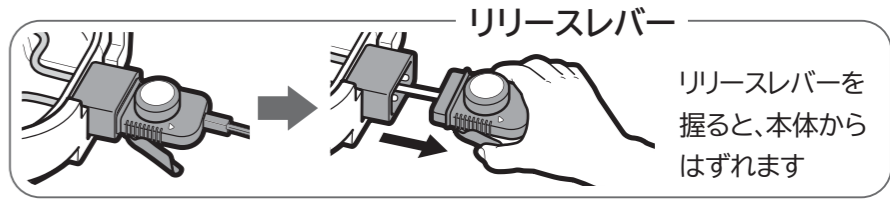
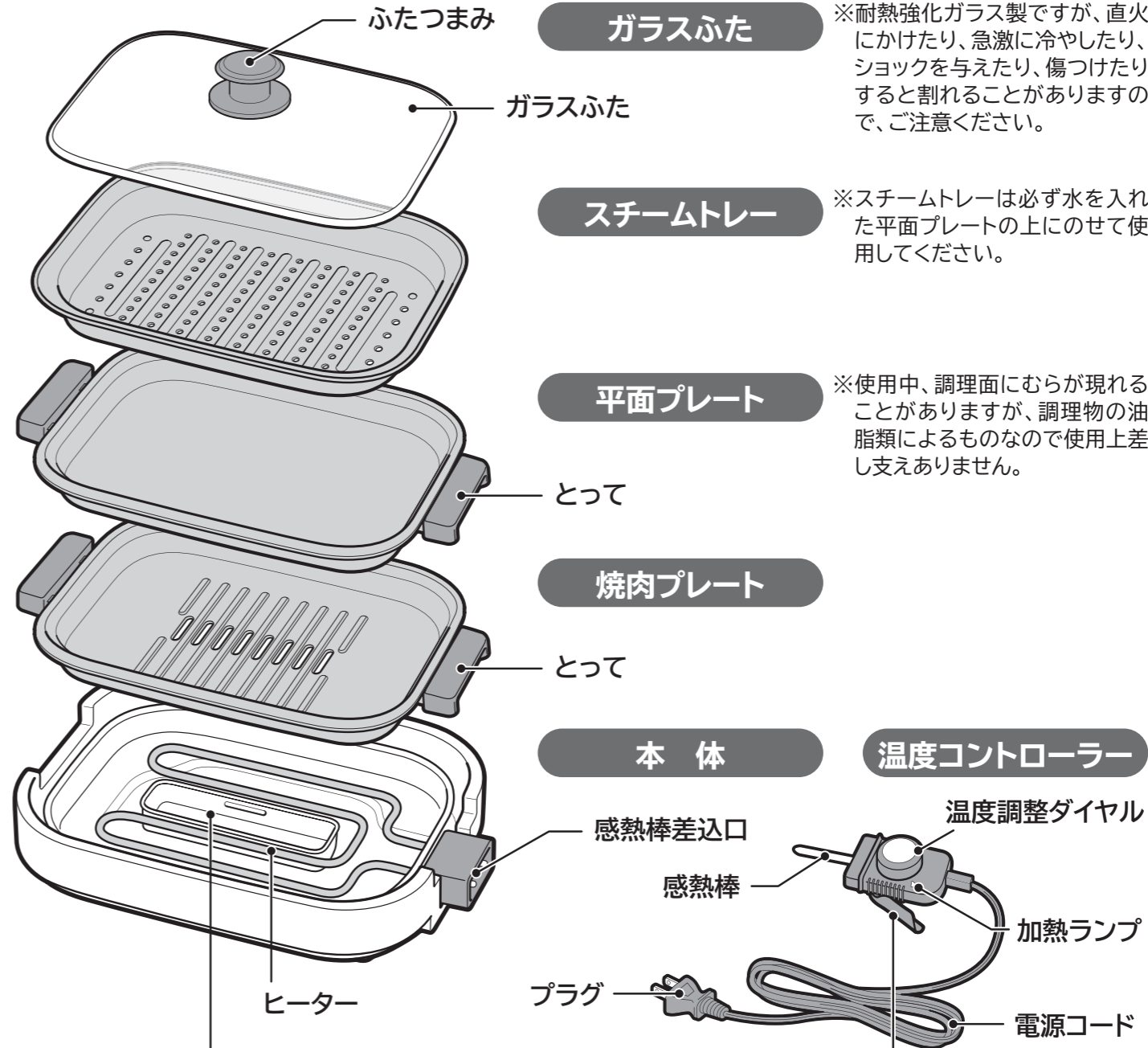
|  <b>注意</b>   |  |
|---|--|
| <p><b>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない</b></p> <p>火災の原因</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●新聞紙やカーペット、タオルなどで底面の通気口をふさがないでください</li> <li>●じゅうたん、畳、ビニールシート、樹脂、布などの上で使用しないでください。</li> </ul>  | <p>プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のプラグ部分を持って引き抜く</p> <p>感電・ショート・発火の原因</p>  <p>プラグ部分を持つ</p>  |
| <p><b>使用時以外は、プラグをコンセントから抜く</b></p> <p>けがややけど・絶縁劣化による感電<br/>漏電による火災の原因</p>    | <p>使用中・使用直後しばらくは、本体・プレート・ふた・油受け皿などの高温部に触れない</p> <p>やけどの原因<br/>接触禁止</p>    |
| <p><b>壁や家具の近くでは使用しない</b></p> <p>蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因</p>    | <p>専用の温度コントローラー以外は使用しない<br/>また他の機器に転用しない</p> <p>故障・発火の原因</p>    |
| <p><b>お手入れは冷えてから行う</b></p> <p>高温部に触れやけどの原因</p>   | <p>缶詰やびん詰めなどを直接加熱しない</p> <p>破裂したり、赤熱してやけどやけがの原因</p>   |

# 安全のため必ずお守りください (つづき)

| ⚠ 注意   |   |
|--|---|
| 温度コントローラーをさし込んだままプレートを外し通電しない<br>火災・やけどの原因                     | 焼肉プレートを使用する場合、油受け皿を外したり、油受け皿に水を入れずに通電しない<br>火災・変色・変形の原因 |
| 異物は取り除いてから使う<br>プレートの裏面・ヒーター・その周辺に付着した異物が異常発熱し、テーブルがこげたり、故障の原因 | 使用(加熱)中はその場を離れない<br>発火・火災の原因                            |
| プレートがセットされていない状態で使わない<br>火災・やけどの原因                             | ヒーターの上に直接食材をのせたり、他の鍋などプレート以外のものをのせたりして調理しない<br>火災・故障の原因 |
| 蒸しもの料理などでふたを開けるときは、蒸気に注意する<br>やけどの原因                           | 長時間加熱したときは、プレートのとってやふたつまみに素手でふれない<br>やけどの原因             |
| 使用中にプレートを交換したり、取りはずさない<br>やけどの原因                               | 加熱中は付属の専用金属へらや専用トングをプレート・トレーに放置しない<br>やけどの原因            |

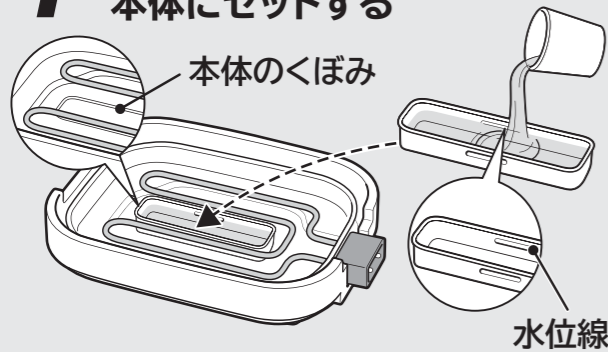
| お願い   |   |
|---|---|
| 加熱中ふたを取るときは十分に注意してください<br>やけどの原因                            | 調理以外の用途には使用しないでください<br>故障・感電・やけどの原因                                       |
| プレートをガスコンロなどの直火にかけないでください。<br>プレートが変形して、正しい温度がでなくなります。      | 焼肉・平面プレート・スチームトレーは、必ず冷えてから外してください<br>プレート・トレーが冷えていても、ヒーターや感熱棒などが熱い場合があります |
| 付属の専用金属へらや、専用トングでプレートを傷つけないでください。<br>プレートのフッ素樹脂加工のはがれ・腐食の原因 | 市販の金属製へらやナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わないでください。<br>プレートのフッ素樹脂加工のはがれ・腐食の原因        |
| 持ち運ぶときは、本体が十分に冷めてから行ってください<br>やけどやけがの原因                     | 使用ごとに、必ずお手入れを行ってください<br>使用したまま放置すると油汚れがこびりついたり、次回の使用時に油が蒸発して油煙、発火の原因      |

# 各部の名称



## 焼肉プレートを使う場合

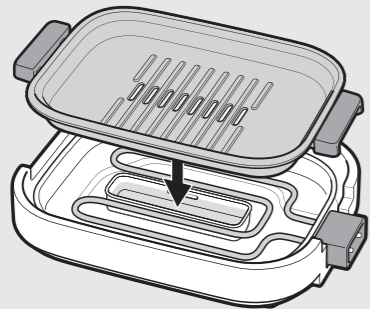
### 1 油受け皿に水を入れ、本体にセットする



- 油受け皿には必ず水を水位線まで入れてください。水をいれないと、調理中に溜まった油が焼きつき、煙が出ます。
- 油受け皿は本体のくぼみに合わせて、セットしてください。
- 油受け皿は焼肉プレートを使う時のみ使用します。

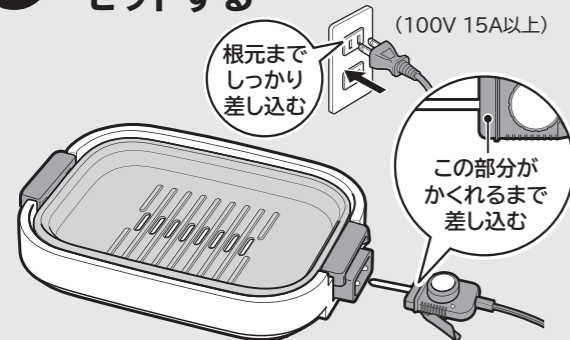
焼肉プレートを使用するときは必ず油受け皿に水を入れて使用してください。  
本体が過熱し変色・変形の原因となるばかりか火災の原因となります。

### 2 焼肉プレートを本体にセットする



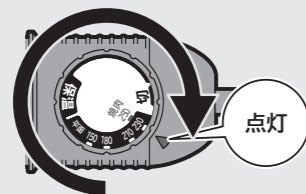
- 焼肉プレートの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
- 傾きやガタツキがないようにセットしてください。

### 3 温度コントローラーをセットする



- 温度調整ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
- 温度コントローラーの感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
- 温度コントローラーの感熱棒は、本体に確実にセットしてください。

### 4 温度調整ダイヤルを「焼肉 250」に合わせ、予熱をし、調理する

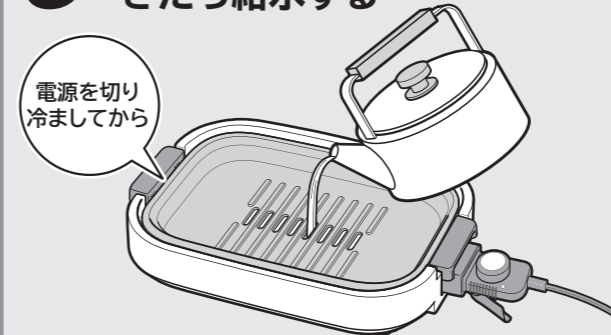


通電している場合や、本体やプレートが十分に冷めていない場合は、温度コントローラーを抜いたり、プレートや油受け皿を交換したり取りはずさないでください。

- 10～12分予熱し、焼肉プレートを十分にあたためてから調理をはじめてください。
- 小さな材料は、穴のあいていない部分で調理してください。
- 調理中は加熱ランプが点灯したり、消灯したりして焼肉プレートの温度を一定に保ちます。
- 材料やたれの水分などにより、油が飛び散る場合がありますのでご注意ください。

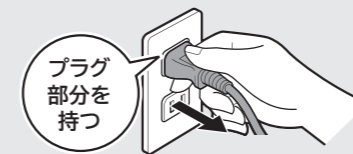
## 焼肉プレートを使う場合

### 5 油受け皿の水が少なくなってきたら給水する



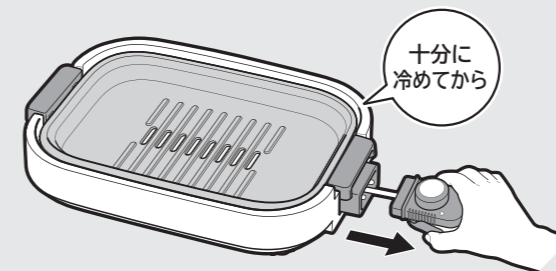
- 電源を切り、製品を10分程冷ましてから、焼肉プレートの中央穴部より、ゆっくり水を足してください。
- 調理中は油受け皿に高温の油がたまっています。
- 製品を冷まらずに水をいれると、飛び散った油がヒーターに付着して油から発火するおそれがあります。
- 水を足すと蒸気が出ますのでご注意ください。

### 6 調理後は温度調整ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く



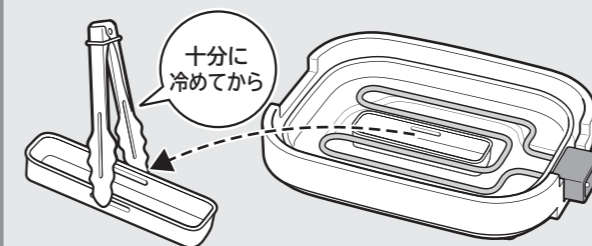
- 調理後しばらくは、焼肉プレート・ヒーター・油受け皿・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。

### 7 リリースレバーを握り、温度コントローラーを本体からはずす



- 本体や焼肉プレートが十分に冷めてから、リリースレバーを握り、本体から温度コントローラーをはずします。
- リリースレバーはゆっくりと握り、温度コントローラーをまっすぐに引き抜いてください。
- 温度コントローラーは無理にはずさないでください。

### 8 焼肉プレートははずし専用 tong を使って本体から油受け皿をはずす



- 本体・焼肉プレートが十分に冷めてから、お手入れしてください。
- 油受け皿を専用 tong で真上から取りはずし、油や水を大きめのボウルなどに移してから捨ててください。
- 油受け皿の油や水が高熱の場合がありますので十分に注意してください。

準備

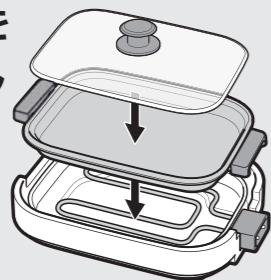
調理

調理

## 平面プレートを使う場合

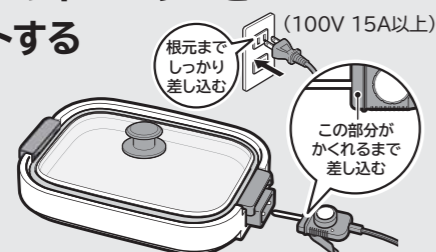
準備

### 1 平面プレートを本体にセットしふたをする



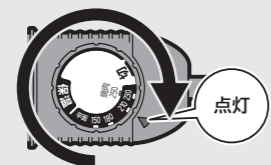
- 平面プレートの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
- 傾きやガタツキがないようにセットしてください。

### 2 温度コントローラーをセットする



- 温度調整ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
- 温度コントローラーの感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
- 温度コントローラーの感熱棒は、本体に確実にセットしてください。

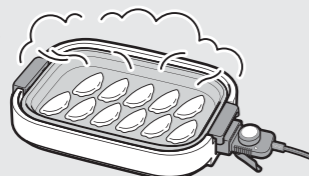
### 3 温度調整ダイヤルを調理メニューに合った目盛に合わせ、予熱をする。



例)「210」に設定した場合

- 設定温度により変わりますが、8~10分で予熱が完了します。(加熱ランプが消灯します。)
- 必ずふたをして予熱してください。ふたをしないと予熱時間が長くなります。

### 4 加熱ランプが消灯したらふたを外し調理する



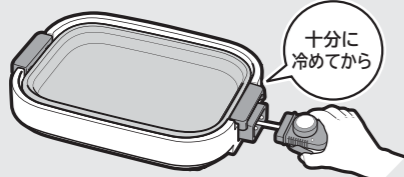
通電している場合や、本体やプレートが十分に冷めていない場合は、温度コントローラーを抜いたり、プレートを交換したり取りはずさないでください。

- ふたは高温になっていますので、ふたを外すときはご注意ください。
- 調理中は加熱ランプが点灯したり、消灯したりして平面プレートの温度を一定に保ちます。
- 材料やたれの水分などにより、油が飛び散る場合がありますのでご注意ください。

### 5 調理後は温度調整ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く

- 調理後しばらくは、平面プレート・ヒーター・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。

### 6 リリースレバーを握り、温度コントローラーを本体からははずす

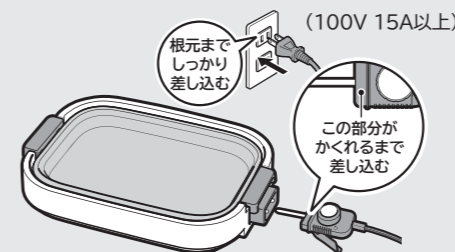


- 本体や平面プレートが十分に冷めてから、リリースレバーを握り、本体から温度コントローラーをはずします。
- リリースレバーはゆっくりと握り、温度コントローラーをまっすぐに引き抜いてください。
- 温度コントローラーは無理にはずさないでください。

## スチームトレイを使う場合

準備

### 1 平面プレートを本体にセットし温度コントローラーをセットする

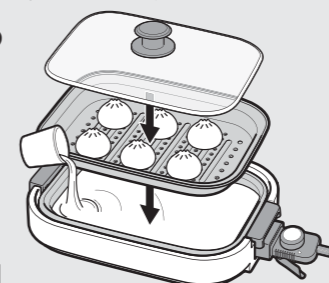


- 平面プレート・スチームトレイの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
- 傾きやガタツキがないようにセットしてください。
- 温度調整ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
- 温度コントローラーの感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
- 温度コントローラーの感熱棒は、本体に確実にセットしてください。

### 2 平面プレートに水を入れ食材をのせたスチームトレイを平面プレートの上のせてふたをする

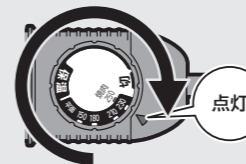
| 水投入量と蒸し持続時間の目安 |       |
|----------------|-------|
| 水量400mL        | →約23分 |
| 水量300mL        | →約17分 |

※持続時間は沸騰後の時間



- スチームトレイは、必ず水をいれた平面プレートにのせてご使用ください
- 必ずふたをしてください。ふたをしないと蒸すことができません。
- 水は400mL以上入れないでください。通電中、ふきこぼれることがあります。
- 水分の多い野菜を調理したときは、スチームトレイのスチーム穴や平面プレートからお湯や泡がふきあがる場合があります。お好みで水の量を少なくするなど調整してください。

### 3 温度コントローラーを「230」に合わせ調理する



通電している場合や、本体やプレートが十分に冷めていない場合は、温度コントローラーを抜いたり、プレートやトレイを交換したり取りはずさないでください。

- ふたは高温になり、水滴が付きますので、ふたを外すときは水だれなどにご注意ください。
- 空だきをしないでください。くり返し食材を足すなど、調理途中で水を足すときは、平面プレートの水分などが飛び散る場合がありますので、はじからゆっくりそそいでください。
- 調理中、湯気が出なくなったら電源を切る、または水を足してください。

### 4 調理後は温度調整ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く

- 調理後しばらくは、スチームトレイ・平面プレート・ヒーター・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。
- ご使用になる水質により、カルシウムやカルキなどが白く残ることがありますので、よく洗ってしまってください。

調理

### 5 リリースレバーを握り、温度コントローラーを本体からははずす



- 本体やスチームトレイ・平面プレートが十分に冷めてから、リリースレバーを握り、本体から温度コントローラーをはずします。
- リリースレバーはゆっくりと握り、温度コントローラーをまっすぐに引き抜いてください。
- 温度コントローラーは無理にはずさないでください。

※掲載されているメニューの写真は盛り付け例です。  
※温度目盛は食材の状態にあわせて調整が必要となる場合があります。

## 平面プレートを使って

**温度の目安とメニュー例** ● 温度目盛は、ふたをしない場合の目安温度です。(ふたをすると30~50℃温度が高くなります)

| 温度の目安 | メニュー例        | 温度の目安 | メニュー例        |
|-------|--------------|-------|--------------|
| 230   | 焼きそば・野菜いため   | 180   | ハムエッグ・ホットケーキ |
| 210   | お好み焼き・焼きぎょうざ | 150   | クレープ         |

### 焼きそば(2人分)



- ① ほたて(適宜に切る) ……80g  
むきえび(背わたを取る) ……80g  
たまねぎ(せん切り) ……80g  
② キャベツ(適宜に切る) ……80g  
にんじん(せん切り) ……40g  
パプリカ(みじん切り) ……80g  
中華そば(焼きそば用) ……2玉  
サラダ油・塩・中華だし ……各適量  
※水菜 ……適量

**温度目盛 230**

#### 調理

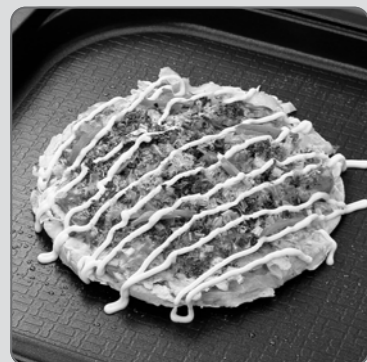
- ふたをして、温度目盛「230」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取りサラダ油を引く。
- ①を焼き、②を加えてよくいためる。
- ほぐした中華そばを入れてさらにいためる。
- 塩・中華だしで味付けする。
- 好みにより水菜をのせる。

#### 続けて焼く場合の調理のコツ

焼きそばをおいしくするためには、強い火力が必要です。調理終了後、再び温度目盛「230」に合わせ、加熱ランプが消えたら調理を始めてください。

### お好み焼き(2人分/2枚)

※1枚ずつ調理



- ① 豚薄切り肉(適宜に切る) ……40g  
いか(適宜に切る) ……40g  
むきえび(背わたを取る) ……30g  
コーン(缶詰) ……25g  
小麦粉(薄力粉) ……100g  
卵 ……大1個  
だし汁 ……100mL  
② キャベツ(みじん切り) ……200g  
山芋(すりおろす) ……25g  
紅しょうが(みじん切り) ……大さじ1  
サラダ油・ソース ……各適量  
※マヨネーズ・削り節・青のり粉 ……各適量

**温度目盛 210**

#### 準備

- ボウルに②を入れて混ぜ合わせる。

#### 調理

- ふたをして、温度目盛「210」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取りサラダ油を引く。
- ①を軽く焼いて取り出し、2等分する。
- ②のタネを2等分して流し、②をのせ、両面を焼き、中まで火を通す。
- ソースをかけ、好みによりマヨネーズ・削り節・青のり粉をかける。

### ホットケーキ(4人分/4枚)

◎お使いになるホットケーキミックスの記載に従ってください。  
強くこげ目がつく場合は温度を調整してください。  
※2枚ずつ調理



- ① ホットケーキミックス(市販品) ……200g  
卵 ……1個  
牛乳または水 ……150mL  
サラダ油 ……適量  
※バター・はちみつ ……各適量

**温度目盛 180**

#### 準備

- ボウルに①を入れて混ぜ合わせる。

#### 調理

- ふたをして、温度目盛「180」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取りサラダ油を引く。
- ①のタネを玉じゃくしで丸く流し、プツプツと小さい泡ができた裏返し、両面を焼く。
- 好みによりバターを載せ、はちみつをかける。

#### きれいに焼くための調理のコツ

サラダ油を平面プレート全体にむらなく塗り、ふき取る。(塗りむらがあると焼きむらの原因になります。)※ディンプル加工の様子は付きません。

## スチームトレイを使って

### 若鳥のさっぱり野菜蒸し(2人分)



- 鳥もも肉(適宜に切る) ……150g  
ブロッコリー ……60g  
もやし(流水で洗う) ……250g  
キャベツ(1/8に切る) ……150g  
かぼちゃ(適宜に切る) ……80g  
アスパラ(適宜に切る) ……4本  
にんじん(短冊切り) ……50g  
パプリカ(せん切り) ……80g  
※醤油・ポン酢など ……適量

**水 400mL 温度目盛 230**

#### 準備

- 野菜を切り、緑黄色野菜は塩水に漬けておく。

#### 調理

- 平面プレートに水またはお湯を入れ、スチームトレイにもやしを敷き、好みの野菜、鳥もも肉を並べて平面プレートに載せる。
- ふたをして、温度目盛「230」に合わせる。
- 沸騰し、根菜などの食材に竹くしがさされば蒸し上がり。
- 好みにより醤油ポン酢などをかけて食べる。

## 焼肉プレートを使って

### 鉄板焼(2人分)



- 牛肉(焼肉用) ……300g  
いか(切り目を入れて切る) ……1ばい  
えび(殻・背わたを取る) ……4尾  
ソーセージ(切り目を入れる) ……4本  
たまねぎ(輪切り) ……1/2個  
生しいたけ(石づきを除く) ……4枚  
かぼちゃ(適宜に切る) ……1/8個  
ピーマン(適宜に切る) ……1個  
※たれ ……適量

**温度目盛 焼肉250**

#### 準備

- 油受け皿に110mLの水を入れ、本体にセットする。

#### 調理

- 温度目盛「焼肉250」に合わせる。通電後、10~12分予熱をし、調理をはじめ。
- 材料を載せて焼き、焼き上がったなら好みによりたれを付ける。

#### お願い

- ※焼肉プレート面は、材料やたれの水分などにより、油が飛び散りますのでご注意ください。
- ※油がたれる場合がありますのでご注意ください。

## プレート類・スチームトレイのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために

腐食・はがれ防止のため、次のことをお守りください。

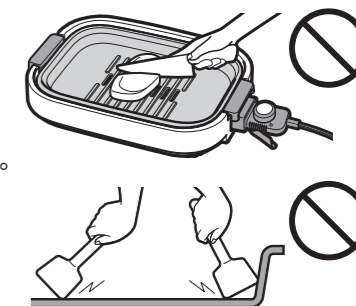
- プレート類・スチームトレイはこの器具専用です。他の熱源(ガスコンロなど)にかけないでください。
- 付属の専用金属へらや、専用トングでプレートを傷つけないでください。
- 市販の金属製へらやトング、ナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わないでください。
- 料理の残りを入れたままにしたり、長時間水につけたまま放置しないでください。

### ■ プレート類・スチームトレイについて

- 強くこすらないでください(塗装に傷付くことがあります)。  
※プレート類・スチームトレイ上で肉などがたいものを切らないでください。  
※特に専用金属へら・専用トングの角や先端では、強くこすらないでください。  
※プレート類・スチームトレイのコーナー部は傷付きやすいのでご注意ください。

### ■ 付属の専用金属へら・専用トングについて

- 付属の専用金属へらは平面プレートのみでお使いください。
- 付属の専用トングは焼肉プレートのみでお使いください。



# お手入れ

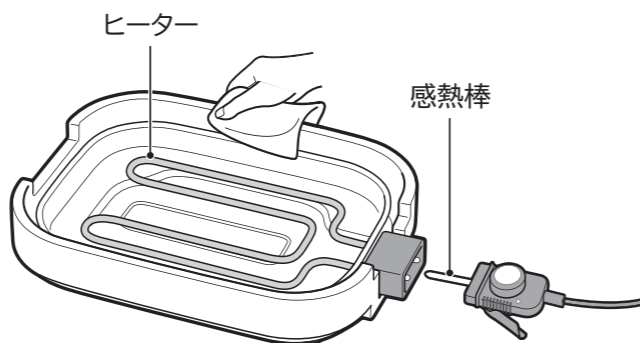
必ずプラグを抜いて、本体が冷めてから行ってください。

## お願い

- 使い終わったら、温度調整ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜き、本体やプレート類・スチームトレイが十分に冷めてから、早めにお手入れする。  
(調理物のカスなどが残っていると、変色・こびりつき・フッ素加工のはがれの原因)
- プレート類・スチームトレイ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)
- 台所用中性洗剤とスポンジで洗う。  
シンナー、ベンジン、みがき粉、たわし、スポンジのナイロン面などは使わない。  
(傷・変色・変形の原因)

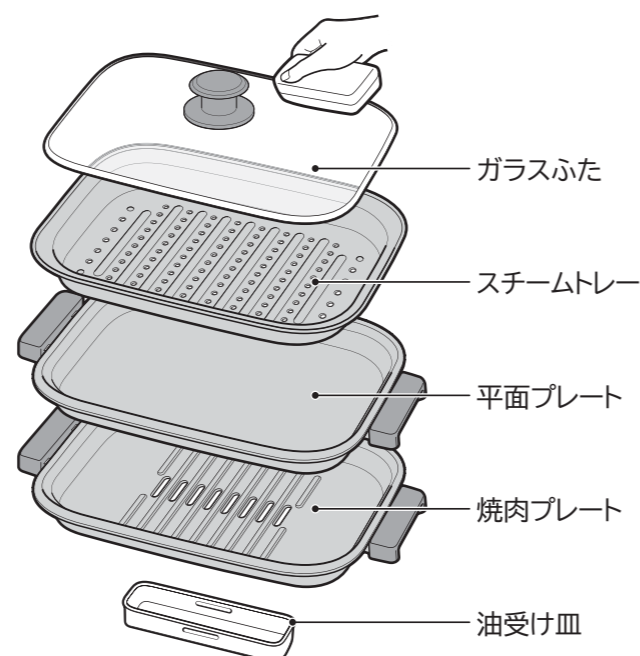
### 本体(ヒーター周り・感熱棒)

- かたくしぼった布でふきとる。  
(感熱棒に汚れが付着すると正しく温度調節できません。)  
※水洗いはしない。(故障の原因)  
※感熱棒、ヒーターを強い力で変形させないでください。
- 汚れがひどいときは、薄めた台所洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてふきとる。



### ふた・プレート類・スチームトレイ

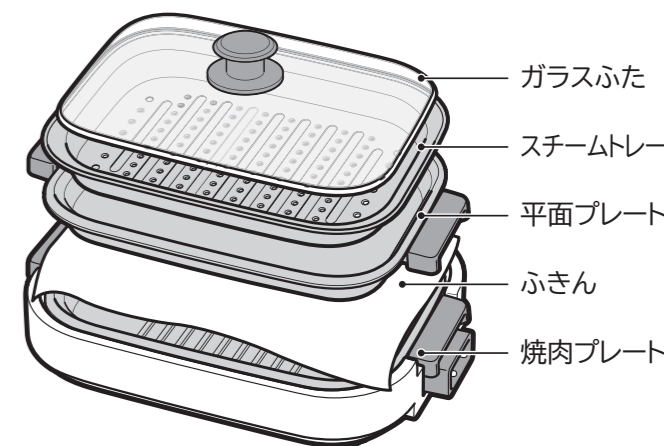
- 台所用中性洗剤とスポンジで汚れや異物を残さないように洗い、乾燥させる。  
※みがき粉や金属たわしは使用しない。  
(ガラスふたに傷が付き、割れの原因)
- ふたつまみを固定しているネジががゆるくなってきたらしめ直す。  
※無理な力でしめつけない。(割れの原因)
- 油受け皿の水を捨てる。  
焼肉プレート使用後は、十分冷めてから焼肉プレートははずして、油受け皿を専用トングで取りはずし、油や水を大きめのボウルなどに移してから捨てる。
- プレート類・スチームトレイ・油受け皿は裏面も異物をきれいに取り除き、水滴をよくふき取って十分乾かす。  
(水滴や異物が残ったまま使うと、本体に汚れがこびりつきます。)



# 収納のしかた

必ずお手入れを行ってから収納してください。

- 本体に焼肉プレート、平面プレート、スチームトレイ、ガラスふたの順に重ねて収納することができます。
- 高い所や不安定な場所に置いたり、衝撃を加えたりしないでください。
- プレート類のよっての位置を合わせ、間にふきんなどを入れてください。



# 故障かな?と思ったら

◎修理を依頼される前に下記の項目をご確認ください。いずれの場合にもあてはまらない場合には、型式とともに買い上げの販売店または、ご相談窓口(☎15ページ)にご連絡ください。

| 現象                  | 調べるところ  |
|---------------------|---|
| 焼肉または平面プレートが熱くならない。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● プラグは確実にコンセントに差し込まれていますか。</li> <li>● 温度コントローラーは本体に接続していますか。</li> <li>● 温度調節ダイヤルの温度を正しく合わせましたか。</li> </ul>                   |
| 予熱中に油煙が出る。          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 初めての使用ですか。 → 異常ではありません。最初は煙りやにおいが出る場合がありますが、ご使用に伴い出なくなります。</li> <li>● 本体や焼肉または平面プレートが油で汚れている → お手入れをする。(☎12ページ)</li> </ul> |

# 仕様

特定地域（高地、極寒地など）では、所定の性能が確保できないことがあります。

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外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。

|                           |                               |  |
|---------------------------|-------------------------------|--|
| 型 式                       | HP-K1A                        |  |
| 定格電圧                      | AC 100V 50/60Hz               |  |
| 消費電力                      | 1,000W                        |  |
| 本体大きさ（焼肉プレート・ガラスふた含む）     | 幅39.5cm × 奥行27.5cm × 高さ15.0cm |  |
| プレートの大きさ<br>〔内寸〕          | 焼肉プレート                        | 幅30.6cm × 奥行22.0cm × 深さ2.4cm 質量 約0.7kg |
|                           | 平面プレート                        | 幅30.6cm × 奥行22.0cm × 深さ2.4cm 質量 約0.6kg |
|                           | スチームトレー                       | 幅30.8cm × 奥行22.2cm × 深さ3.0cm 質量 約0.3kg |
| 質量（プレート類・スチームトレー・ガラスふた含む） | 約4.1kg                        |  |
| 電源コードの長さ                  | 約1.9m                         |  |

# 保証とアフターサービス（必ずお読みください）

アフターサービス等について、おわかりにならないときは、お買い上げの販売店またはご相談窓口（☎15ページ）にお問い合わせください。

|                               |   |   |
|-------------------------------|---|---|
| ① 保証書<br>（裏表紙についています）         | 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。<br><b>保証期間はお買い上げの日から1年です。</b> |   |
| ② 修理を依頼される<br>ときは <b>持込修理</b> | 保証期間中は  | 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って修理させていただきます。なお、修理内容によっては商品交換にて対応させていただきます。 |
|                               | 保証期間が<br>過ぎているときは   | 修理によって使用できる場合には、ご希望により有償で修理させていただきます。なお、修理内容によっては、有料にて商品交換で対応させていただきます。   |
| ③ 補修用性能部品の<br>保有期間            | ホットプレートの補修用性能部品を製造打ち切り後5年間保有しています。<br>●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。                                |   |
| ④ ご転居されるときは                   | ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。                       |   |
| ⑤ 修理料金のしくみ                    | 修理料金＝技術料＋部品代などで構成されています。  |   |
|                               | 技術料   | 診断、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。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。  |
|                               | 部品代   | 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。                                   |

# ご相談窓口

## 家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は  
エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68  
FAX 0120-3121-87

（受付時間）9:00～19:00（月～土）、9:00～17:30（日・祝日）  
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は  
お客様相談窓口へ

TEL 0120-8802-28  
FAX 03-3260-9739

（受付時間）9:00～17:30（月～金）  
携帯電話、PHSからもご利用できます。  
土曜・日曜・祝日と年末年始・夏期休暇など弊社の休日は、  
休ませていただきます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記エコーセンターにて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。
- 保証期間中の修理依頼時は、保証書をご提示ください。
- 上記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

## 愛情点検



## 長年ご使用のホットプレートの点検を！

●ホットプレートの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。

ご使用の際、  
このような  
症状はあり  
ませんか？

- 焦げ臭い“におい”がする。
- 電源コードが折れ曲がったり破損している。
- 電気コードプラグが異常に熱くなる。
- 本体が変形したり異常に熱い。
- 電源コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 商品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常がある。

ご使用  
中止

このような症状のときは、  
故障や事故防止のため、  
スイッチを切り、コンセントから  
電源プラグを抜いて、必ず販売店に  
点検・修理をご相談ください。

本書および本機の使用により生じた損失、逸失利益または第三者からのいかなる請求についても当社では一切その責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また商品の色調は、印刷のため異なる場合もあります。あらかじめご了承ください。