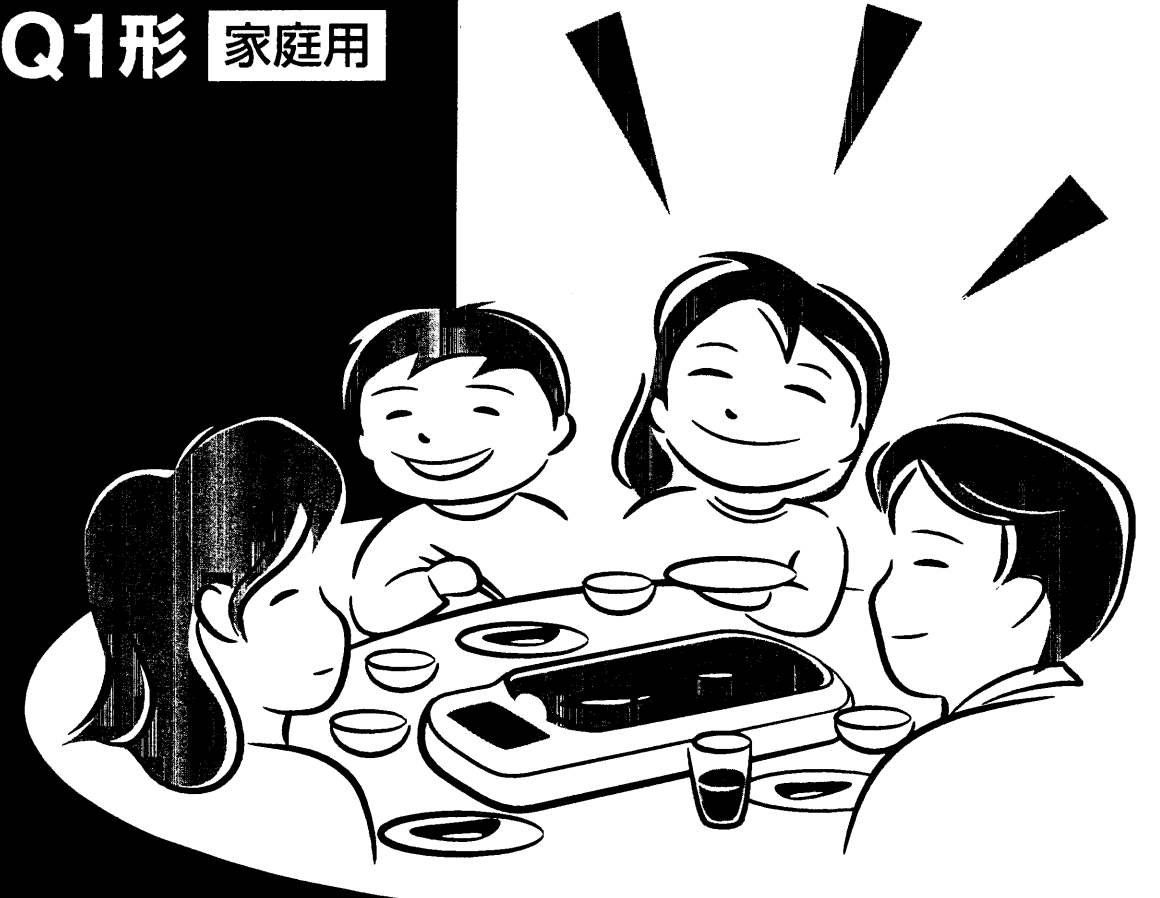


日立 吸煙 焼肉プレート 取扱説明書

(保証書付) 裏表紙についています。

EH-EQ1形 家庭用



目次

- 安全のため必ずお守りください..... 2~3
- 各部のなまえ..... 4~5
- 使いかた..... 6~9
 - 焼肉・バーベキュープレート..... 6~7
 - 平面ホットプレート..... 8~9
- 調理メニュー..... 10~11
- お手入れ..... 11~12
- 故障かな?と思ったら..... 12
- 収納..... 13
- 保証とアフターサービス..... 13
- 仕様..... 13
- お客様ご相談窓口一覧表..... 14~15
- 保証書..... 裏表紙

- 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。
- お読みになったあとは大切に保存してください。

愛情点検



長年ご使用の 吸煙 焼肉プレートの点検を!

●吸煙 焼肉プレートの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後5年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。
点検・修理について費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所
〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03) 3502-2111

日立 吸煙 焼肉プレート保証書 持込修理

型名	EH-EQ1		保証期間	本体: 1年
※お買い上げ日	平成 年 月 日			
※お客様	ご住所	〒		
	ご芳名	様		
※販売店	住所			
	店名			
	電話	()		

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。
本書は日本国内においてのみ有効です。
Effective only in Japan.

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 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。

2. 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。
3. 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。
4. 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日立家電品ご相談窓口一覧表(14~15ページ)をご覧ください。
5. 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。

- 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。したが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ので、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日立家電品ご相談窓口一覧表(14~15ページ)の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ
.....
.....
.....

株式会社 日立製作所



〒105-8430 東京都港区西新橋2-15-12 TEL (03) 3502-2111

安全のため必ずお守りください

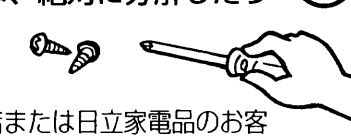

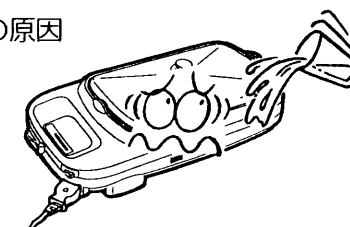

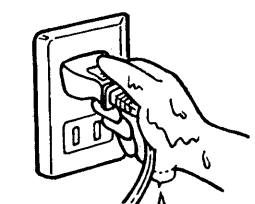
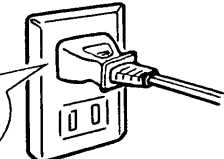
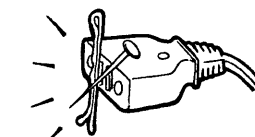
●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

- 警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
- 注意** 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。

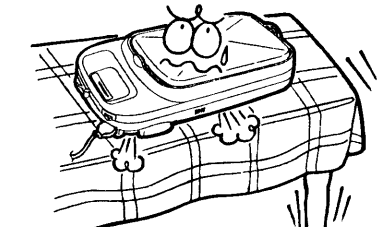
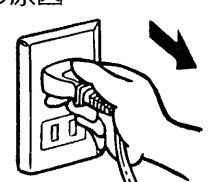
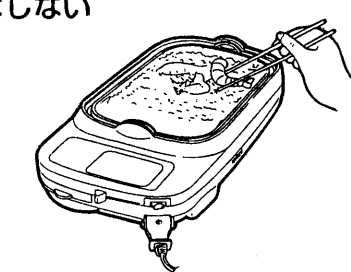
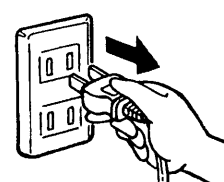
絵表示の例

-  記号は「禁止」(しないでください)を示します。
-  記号は「強制」(必ずしてください)を示します。

警告

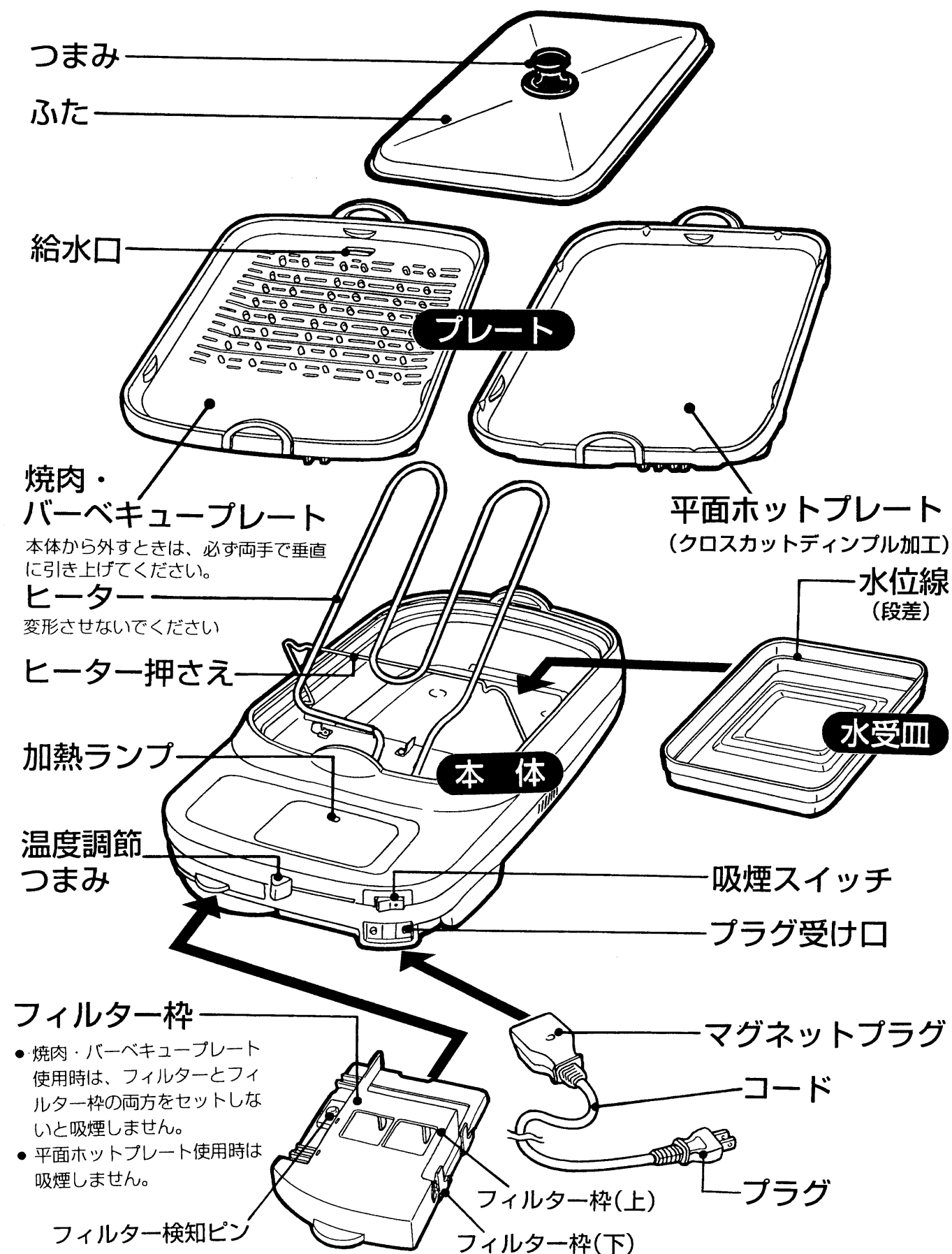
<p>改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口(14~15ページ)にご相談ください</p> 	<p>コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない 感電・火災の原因</p> 
<p>プラグは根元まで確実に差し込む 差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因</p> <p>● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない</p>	<p>水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p> 
<p>子供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 感電・やけど・けがの原因</p> 	<p>ぬれた手でプラグ・マグネットプラグの抜き差しはしない 感電の原因</p> 
<p>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の異常発熱による発火の原因</p> <p>15A以上 単独で</p> 	<p>マグネットプラグにピンやゴミを付着させない 感電・ショート 発火の原因</p> 
<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p> <p>直流や200V</p> 	<p>マグネットプラグをなめさせない 感電・けがの原因 乳幼児が誤ってなめないように注意してください</p> 

注意

<p>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</p>  <p>● 新聞紙やカーペットなどで底面の通気口をふさがないでください。 ● じゅうたん、畳、ビニールシート、樹脂などの上で使用しないでください。</p>	<p>プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p> 
<p>揚げものの料理はしない 火災の原因</p> 	<p>使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因</p>  <p>使用中・使用直後は高温部にふれない 高温によるやけどの原因</p>
<p>壁やカーテン・火気の近くでは使用しない 火災の原因</p>	<p>お手入れは冷えてから行なう やけどの原因</p>

- 使用中、使用直後はプレートを素手でさわらないでください。
やけどの原因になりますのでミトンなどを使ってください。
- ふたを取る時は十分に注意してください。
蒸気が勢いよく出て、やけどの原因になります。
- プレート類は必ず冷えてから外してください。
プレート類が冷えても、ヒーター、ヒーター押え、感熱棒等が熱い場合があります。
- お手入れは、使用ごとに必ず行なってください。
放置すると油汚れがこびり付いたり、使用時に油が蒸発して油煙の原因になります。
- 持ち運びは、本体が十分冷めてから行ってください。
やけどやけがの原因になります。
- 通電したままその場を離れないでください。
火災の原因になります。
- ヒーターを直接持ったり、無理な力を加えたり、引っ張ったりしないでください。
故障の原因になります。
- 金属へらをプレート上に放置しないでください。
熱くなり、やけどの原因になります。
- 使用中や使用直後は、本体が熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- 他の用途には使用しないでください。
故障、感電、やけどの原因になります。
- ヒーターの上に直接食材をのせて調理したり、他のなべなどをのせて使用したりしないでください。
感電、ショート、発火の原因になります。必ず専用のプレートを使用してください。

各部のなまえ

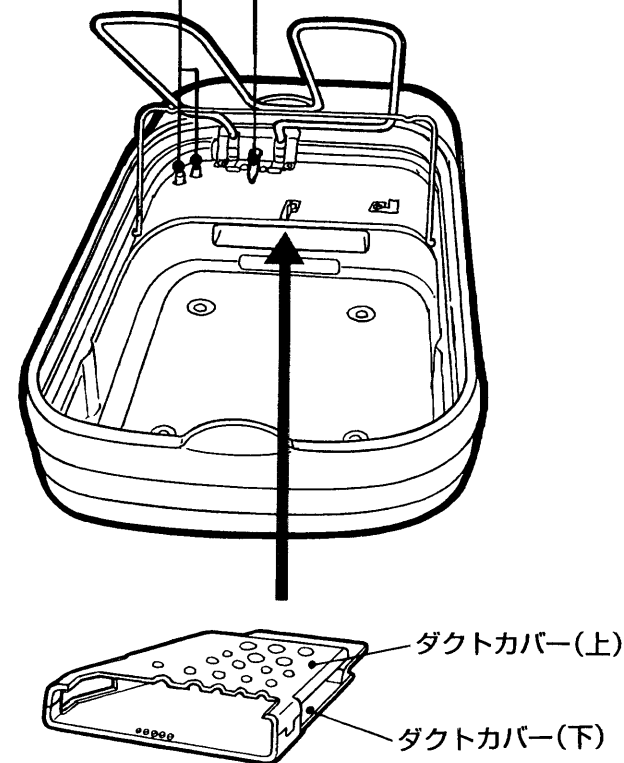


プレート検知スイッチ

- 焼肉・バーベキュープレートや平面ホットプレートが正しくセットされていないと加熱しません。
- 故意にスイッチを押さないでください。
- 焼肉・バーベキュープレート使用時は、フィルターを正しくセットしないと吸煙しません。
- 平面ホットプレート使用時は吸煙しません。

感熱棒

- 変形させないでください。



ダクトカバー

(風路の汚れを防ぎます。)

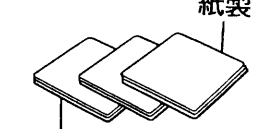
● 次のことは使用上差し支えありません

- 最初は煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
- 使用中は「ピチッ」という音が出ることがありますが、ヒーターの熱膨張によるものです。
- プレート類の調理面にむらが見られることがありますが、調理物の油脂類の作用によるものです。

付属品

焼肉・バーベキュープレート専用

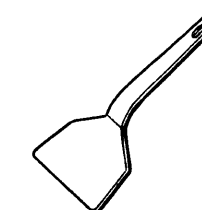
- フィルター (3回分) [消耗部品]



三つ折り状態で焼肉調理1回分です。

平面ホットプレート専用

- 専用金属へら (1本)



別売部品

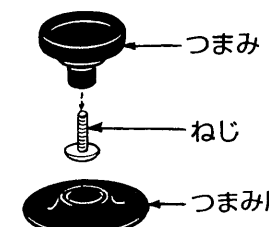
- 追加購入は、お買い上げの販売店にお申し込みください。(フィルターは、なくなる前に早めにお買い求めください。)

[税別・1999年7月現在]

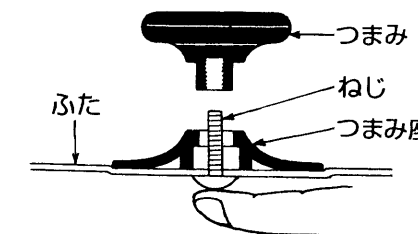
部品名	品番 (部品番号)	標準価格
フィルター 1箱/15回分	EH-EQ1 001	700円

つまみの取り付け方

- ① つまみ座を外し、ねじを回してつまみより外す。



- ② ふたの下から、ねじをはめて指で支え、つまみ座を介してつまみを回し、取り付ける。



- つまみは無理な力でしめ付けしないでください。

※ 割れる原因になります。

- ねじがゆるくなったらしめ直してください。

使いかた - 焼肉・バーベキュープレート -

■ 準備

1 ヒーターをはね上げ、ダクトカバー、水受皿をセットする

② ダクトカバーは上・下を重ねて止まるまで入れる
ツメをはめ合わせる

③ 水受皿をセットする

① ヒーター押えを回すようにして、止るまでヒーターをはね上げる

2 焼肉・バーベキュープレートをのせ、フィルター枠をセットする

③ 焼肉・バーベキュープレートをこの向きでセットする

① 水受皿に水位線まで給水する

② ヒーターを元に戻す

④ フィルターを取付けたフィルター枠をセットする

水位線(段差)

- 水受け皿に必ず水を入れてください。水を入れないとたまった油から煙が出ます。(約500mLで約1時間使用可能)
- プレート裏面やヒーターに付いた異物は、取り除いてください。
- プレートセット時は、指をはさまないよう注意してください。
- フィルター枠は、フィルターを取付けた後本体へ確実にセットしてください。セットが不完全だと吸煙しません。

■ 調理

3 マグネットプラグを接続し、プラグをコンセントに差し込み、予熱する

① マグネットプラグをセットする

② プラグをコンセントに差し込む

③ 温度調節つまみを「強」にする

100V 15A以上

加熱ランプ点灯

● ふたをすると予熱が早く終了します。
● 予熱中は吸煙スイッチを「入」にしないでください。予熱に時間がかかります。

- 予熱とは**
調理に適した温度までプレートを温めることです。
(ふたをしたとき、約10~15分)
- 予熱時はふたも熱くなりますので、ふたとるときは注意してください。

4 加熱ランプが消えたら吸煙スイッチを「入」にし、調理する

調理時・吸煙時はふたをとる

吸煙スイッチを「入」にする(ファンの回る音がします)

- 小さな調理物は、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、ついたり消えたりして温度を一定に保ちます。(点灯時…ヒーター「入」消灯時…ヒーター「切」)
- 材料やたれの水分などにより、油が飛び散ることがありますので、注意してください。

- 扇風機やエアコンの風が直接当たるところでは使わないでください。吸煙効果が低下します。
- 水受け皿の水が少なくなってきたら、給水口より給水してください。(水受け皿の横の段差までが目安です。)

■ 調理後

5 温度調節つまみ、吸煙スイッチを「切」にしてプラグを抜く

温度目盛は「切」にする

必ずプラグを持ってから引き抜く

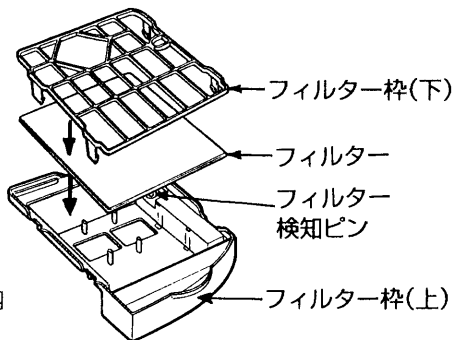
- 調理後しばらくは、ふた、プレート、ヒーター、感熱棒などが熱くなっています。やけどに注意してください。
- 水受け皿に水がたくさん残っているときは、キッチンペーパーやふきんで吸い取ってから水受け皿をとり出してください。

- プレート周囲にたまった調理かすは、取り除いてください。
- 本体内部に水や調理物、かすなどが入らないよう注意してください。
- 調理後フィルターは必ず取り外してください。(入れたままにしますと、におい・腐敗の原因になります。)

吸煙効果を正しく発揮させるために

フィルターの取り付けについて

- フィルター枠内には1回分(三つ折り)のフィルターをセットしてください。
※多くても少なくとも吸煙効果が低下します。 ※少ないと吸煙しない場合があります。(通電しても吸煙効果が低下したり、本体内の汚れ・本体故障の原因になります。)
- フィルターはフィルター枠内に確実にセットし、必ずフィルター検知ピンの上に載っていることを確かめてください。
※ずれていると吸煙しなかったり、途中で吸煙しなくなる場合があります。
※フィルター枠内にすき間があると、油煙が濡れて吸煙効果が低下したり、本体内の汚れ、本体故障の原因になります。



フィルターの交換について

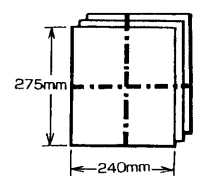
- 一度使用したフィルターは再使用しないでください。
※吸煙効果が低下します。
- 必ず1回ごとに新しいフィルターを取付けてください。
※使用したフィルターを本体に放置するににおい・腐敗の原因になります。
- 調理量が多い場合は、ご使用に伴い吸煙効果が低下します。

フィルターの代用品について

- フィルターが品切れの際は、ライオン株式会社製「リード・クッキングペーパー」もご使用いただけます。
(サイズ: 275mm×240mm)
※必ずリード・クッキングペーパーをお使いください。
専用のフィルターおよびリード・クッキングペーパー以外は使えません。(吸い込み風量が低下し吸煙できません。)

作り方(4回分)

- 3枚を重ねて、たて、横半分に切る



使いかた - 平面ホットプレート -

■ 準備

1 ヒーターをはね上げダクトカバーと水受皿を外す

① ヒーター押えを回すようにして、止るまでヒーターをはね上げる

② 水受皿を外す

③ ダクトカバーを外す

- フィルター枠にフィルターを入れたまま使わないでください。

2 平面ホットプレートをセットする

① ヒーターを元に戻す

② 平面ホットプレートをセット

- 指をはさまないように注意してください。
- プレート裏面や、本体（プレートの面）、ヒーター、感熱棒に付いた異物は取り除いてください。

3 マグネットプラグを接続し、プラグをコンセントに差し込む

① マグネットプラグをセットする

② プラグをコンセントに差し込む

100V 15A以上

■ 予熱

4 メニューに応じた温度に合わせて、予熱する

加熱ランプ点灯

温度調節つまみをセットする

- 設定温度により変わりますが、約10～15分で予熱が完了します。（ふたをしたとき）

予熱とは
調理に適した温度までプレートを温めることです。

- ふたをすると早く予熱できます。
- 予熱時はふたも熱くなりますので、ふたをとるときは注意してください。

■ 調理

5 加熱ランプが消えたら調理する

- 調理中は加熱ランプが、ついたり消えたりして温度を一定に保ちます。（点灯時…ヒーター「入」消灯時…ヒーター「切」）
- 材料やたれの水分などにより、油が飛び散ることがありますので、注意してください。
- 平面ホットプレート使用時は吸煙スイッチを「入」にしても吸煙しません。

■ 調理後

6 温度調節つまみを「切」にしてプラグを抜く

温度目盛は「切」にする

必ずプラグを持ってから引き抜く

- 調理後しばらくは、ふた、プレート、ヒーター、感熱棒などが熱くなっています。やけどに注意してください。

プレート類のフッ素樹脂加工を長持ちさせるために (プレートご使用上) のお願い

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。
 - 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。
 - 焼肉・バーベキュープレートについて
 - 付属の平面ホットプレート専用金属へらや市販の金属製のへら・ナイフは使わないでください。
 - 平面ホットプレートについて
 - 付属の平面ホットプレート専用金属へらをお使いください。(木製・樹脂製のへらも使えます。)
 - ※市販の金属製のへらやナイフ・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。
 - 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。)
 - ※プレート上で肉などかたいものを切らないでください。
 - ※特にへらの角や先端では、強くこすらないでください。
 - ※プレートのコーナー部は傷付きやすいのでご注意ください。
-

温度目盛とメニュー例

温度目盛り	メニュー例
150	クレープ
180	ホットケーキ
210	お好み焼き・焼きぎょうざ
240	焼そば・野菜いため

- 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30～40℃温度が高くなります。)

調理メニュー

焼肉・バーベキュープレートを使って

鉄板焼(バーベキュー) (4人分)

- 牛肉(焼肉用)600g
- 牛レバー(水につけて血抜きする)200g
- いか(切り目を入れて切る)1ぱい
- えび(殻・背わたを取る)8尾
- ソーセージ(切り目を入れる)8本
- 生しいたけ(石づきを除く)8枚
- かぼちゃ(適宜に切る)1/4個
- なす(5mm厚さに輪切り)1本
- ※たれ適量

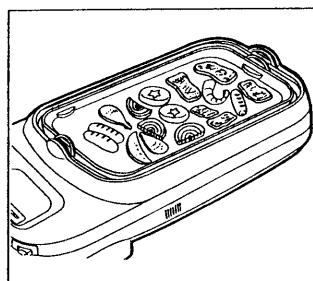
たれ付きの肉を焼くときは

- 焦げやすいので、少し火力を下げる。
- たれなどが調理面に残って焦げる場合は、そのつど割りばしなどで取り除く。

火力 強

調理

- ① ふたをして、火力「強」に合わせる。
- ② 加熱ランプが消えたらふたを外し、吸煙スイッチを押す。
- ③ 材料を載せて焼き、焼き上がったら好みによりたいれを付ける。



お願い

- 調理物は、重ならないように置いてください。重ねるとプレート上面に流れる風がスムーズに流れません。
- 一度に多量を載せないでください。(火力が弱くなります。)
- ※ 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。
- ※ 吸煙ファンによる風の影響で、多少乾燥気味になります。

平面ホットプレートを使って

焼きそば (2人分)

- ① 豚薄切り肉(適宜に切る)60g
- ① むきえび(背わたを取る)50g
- ① たまねぎ(せん切り)80g
- ① キャベツ(適宜に切る)80g
- ① にんじん(せん切り)40g
- ① 生しいたけ(石づきを除きせん切り)2枚
- ① 中華そば(焼きそば用)2玉
- ① サラダ油・焼きそばソース各適量
- ※ 紅しょうが(せん切り)適量

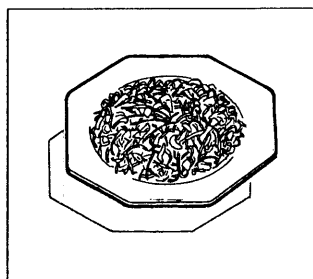
続けて焼く場合の調理のコツ

- 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「240」に合わせ、加熱ランプが消えたら調理を始めてください。

温度目盛 240

調理

- ① ふたをして、温度目盛「240」に合わせ、加熱表示ランプが消えたらサラダ油を塗る。
 - ② ①を焼き、③を加えてよくいためる。
 - ③ ほくした中華そばを入れてさらにいためる。
 - ④ 焼きそばソースで味付けする。
- ※ 好みにより、紅しょうがを載せる。



お願い

- 材料を入れすぎると調理中プレートからあふれる場合があります。
- ※ 材料を減らしてから調理してください。

お好み焼 (4人分/4枚)

- ① 豚薄切り肉(適宜に切る)80g
- ① いか(適宜に切る)80g
- ① むきえび(背わたを取る)60g
- ① コーン(缶詰)50g
- ① 小麦粉(薄力粉)100g
- ① 卵大2個
- ① だし汁200ml
- ① キャベツ(みじん切り)400g
- ① 山芋(すりおろす)50g
- ① 紅しょうが(みじん切り)大さじ2
- 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

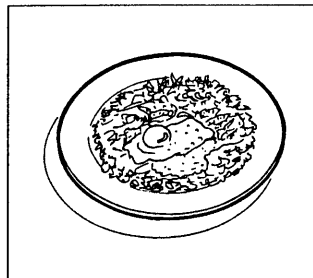
温度目盛 210

準備

- ボールに①を入れて混ぜ合わせる。

調理

- ① ふたをして、温度目盛「210」に合わせ、加熱ランプが消えたらサラダ油を塗る。
 - ② ①を軽く焼いて取り出し、4等分する。
 - ③ ①のタネを4等分して流し、②を載せ、両面を焼き、中まで火を通す。2枚ずつ焼く。
- ※ 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。



平面ホットプレートを使って

ホットケーキ (4人分/4枚)

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

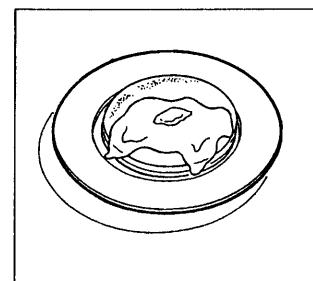
温度目盛 180

準備

- ボールに①を入れて混ぜ合わせる。

調理

- ① ふたをして、温度目盛「180」に合わせ、加熱ランプが消えたらサラダ油を塗る。
 - ② 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。)
- ※ クロスカットディンプル加工の模様は付きまます。

クレープ (4人分/8枚)

- ① 小麦粉(薄力粉)200g
- ① 砂糖大さじ2
- ① 卵2個
- ① 塩少々
- ① 牛乳200ml
- ① バター20g
- ① サラダ油適量
- ※ ジャム・クリーム・フルーツ各適量

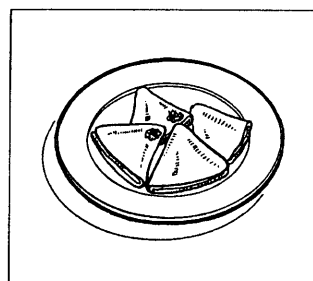
温度目盛 150

準備

- ①は合わせてボールにふるい入れ、合わせた②を加え、泡立て器でよく混ぜる。
- とかしたバターを加えて混ぜ合わせ、約30分ほどねかす。

調理

- ふたをして温度目盛り「150」に合わせ、加熱ランプが消えたらサラダ油をぬる。
- タネを玉じゃくしで丸く流し、両面を焼く。
- ※ 好みにより、ジャム・クリーム・フルーツなどを巻く。



お手入れ

必ずプラグを抜いて、本体が冷めてから(使用後約40分)行う。

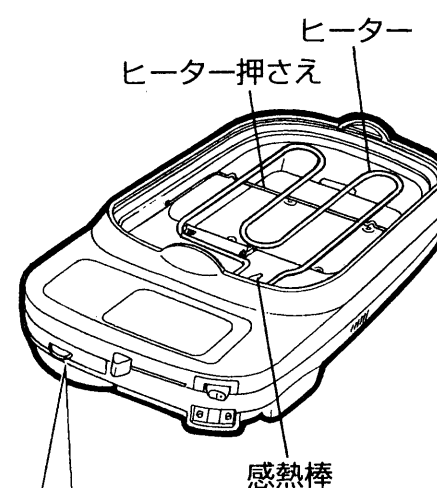
※ 焼肉・バーベキュープレート使用時は温度調節つまみを「切」にし、吸煙スイッチを「入」にすると、早く冷やすことができます。

お願い

- 使い終わったら、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・こびり付き・フッ素加工のはがれの原因になります。)
 - 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・変形の原因になります。)

本体 (ヒーターまわり・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)
- ※ プレート検知スイッチ・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、薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてふき取る。

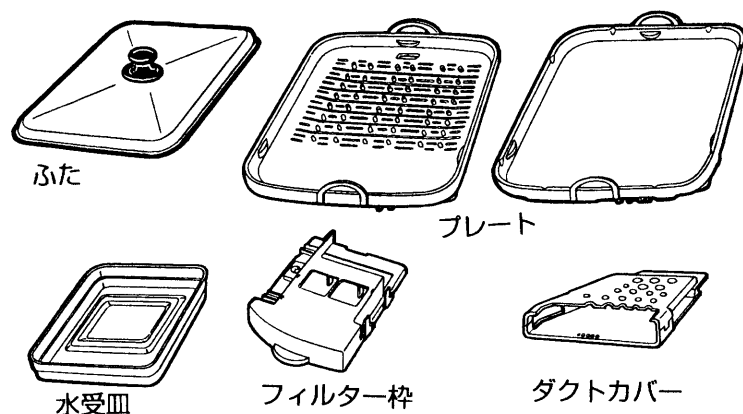


- 調理後フィルターは必ず取り外してください。入れたままにしますと、におい・腐敗の原因になります。

お手入れ —つづき—

ふた・プレート・水受皿・ダクトカバー・フィルター枠

- 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。
- つまみを固定しているねじがゆるくなってきたらしめ直す。
- プレートは、裏面も異物をきれいに取り除き、水滴をよくふき取って充分乾かす。(水滴・異物が残ったまま使うと、本体に汚れがこびり付きます。)
- 焼肉・バーベキュープレートの穴は、綿棒などのやわらかいもので異物を取り除く。



故障かな?と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、下記の点をお調べください。

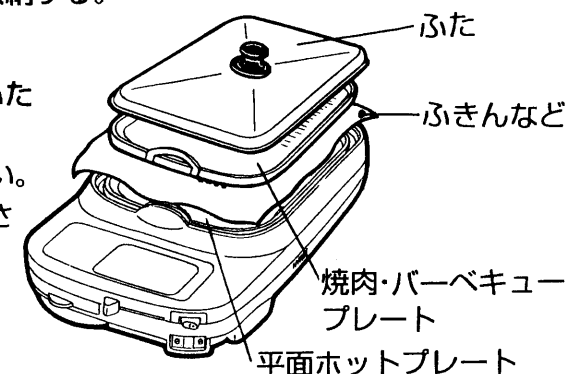
こんなとき	調べるところ	
温度調節つまみを合わせても加熱ランプが点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> ● プラグが外れている。 → プラグを接続する。 ● マグネットプラグに金属片などが付いている。 → 電源プラグを抜き、付着物を取り除く。 ● 焼肉・バーベキュープレートまたは平面ホットプレートが本体に確実にセットされていない。 → プレートの取っ手を本体ふちの凸部に合わせる。 	
予熱中に油煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> ● 初めての使用。 → 異常ではありません (6ページ) ● 本体やプレートが油で汚れている。 → お手入れする (11ページ)。 	
火力が弱い	<ul style="list-style-type: none"> ● 予熱完了前に材料を入れている。 → 予熱完了後から材料を入れる。 ● 焼肉・バーベキュープレート使用時、予熱完了前に吸煙スイッチを「入」にしている。 → 予熱完了後に吸煙スイッチを「入」にする。 	
焼肉・バーベキュープレート使用時	吸煙しない	● 焼肉・バーベキュープレート使用時に、フィルターをセットし忘れていたり、フィルターがフィルター検知ピンの上に乗っていない。 → フィルター及びフィルター枠をセットしなおす。(6ページ)
	調理の途中で吸煙しなくなった	<ul style="list-style-type: none"> ● フィルターが小さかったり、2枚以下で使っている。(リード・クッキングペーパーを使った場合) → でき上がり寸法通りに切り(7ページ)、必ず3枚重ねを1回分として使う。 ● 一度使ったフィルターを使っている。 → 新しいフィルターを使う。
	油煙の吸い込みが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ● 専用のフィルターおよびリード・クッキングペーパー以外を使っている。 → 専用のフィルターまたはリード・クッキングペーパーを使う。 ● フィルターを4枚以上重ねて使っている。(リード・クッキングペーパーを使った場合) → 必ず3枚重ねを1回分として使う。 ● 1回ごとに新しいフィルターに取り換えていない。 → 新しいフィルターに取り換える。 ● フィルターがフィルター枠からずれている。 → フィルターをフィルター枠内に確実に載せる。 ● 水受け皿に水が入っていない。 → 水を給水口より給水する。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは、使用を中止し、必ずプラグを抜いてから、お買い上げの販売店かお近くの日立家電品のご相談窓口一覧表(14~15ページ)の相談窓口にご連絡ください。

収納

※必ずお手入れを行ってから収納する。

- 本体に平面ホットプレート、焼肉・バーベキュープレート、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。
- プレートの取っ手位置を合わせ、間にふきんなどを入れてください。(直接重ねるとフッ素樹脂加工を傷めます。)



保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書 (裏表紙について)

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後大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

ホットプレートの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後5年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 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。

■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。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または最寄りの日立家電品のご相談窓口一覧表(14~15ページ)の相談窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼される場合は **持込修理**

異常のあるときは、運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 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。保証書の規定にしたがって販売店が修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
-----	--

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等を含む場合もあります。
-----	--

仕様

電源	100V 50-60Hz	
消費電力	焼肉・バーベキュープレート時	1,330W (うちファンモーター30W)
	平面ホットプレート時	1,300W
大きさ(プレート使用時)	幅 31.2cm, 奥行 54.7cm, 高さ 16.8cm	
プレートの大きさ	焼肉・バーベキュープレート時	幅 24.0cm, 奥行 35.8cm, 深さ 1.6cm, 質量 約1.3kg
	平面ホットプレート時	幅 24.0cm, 奥行 35.8cm, 深さ 2.0cm, 質量 約1.1kg
質量(重さ)	約7.6kg	
コードの長さ	2m	

