

日立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い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。

形名	EH-G72M		※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	住所名	電話		
	店名			

※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。

- 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)業務用で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。
- 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別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 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。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別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表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

.....

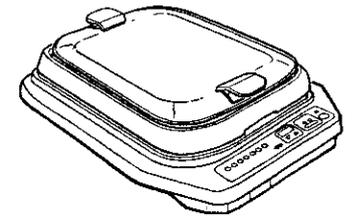
.....

.....

株式会社 日立家電

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111

9407(ト・森)G72M・1 819212



取扱説明書

保証書付(裏表紙)

日立ホットプレート
家庭用
EH-G72M形

もくじ

特長.....	1
各部のなまえ.....	2
使いかた	
焼きもの・炒めもの.....	3・4
蒸しもの.....	5・6
パエリア.....	7・8
タイマーの使いかた.....	9・10
必ずお守りください.....	11
お手入れ.....	12
料理例.....	13~20
「故障かな?」と思ったら.....	21
仕様.....	22
保証とアフターサービス.....	22
保証書.....	裏表紙

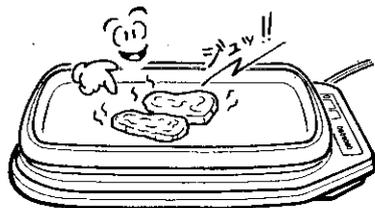
この取扱説明書は、保証書と一緒にお買い上げの日から日立家電品
ご相談窓口へお持ちください。
●お読みが終わった後は、ご相談窓口へお持ち帰りいただき、大切に保存してください。

HITACHI

特長

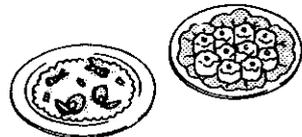
本格ステーキもお手のもの
260°C, プレート厚さ6mmの高温加熱

1,350Wのハイパワーで一気に加熱。ステーキなどの強火加熱のメニューも上手にできます。



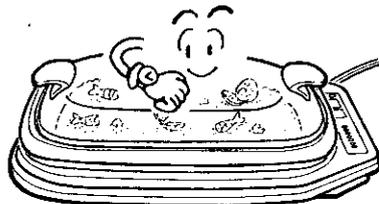
パエリア・蒸しもの
オートクッキング機能

プログラム調理で最適な仕上がりになります。



99分までセット可能
タイマー機能

焼きもの、蒸しもののちょっとした長めの料理に便利です。



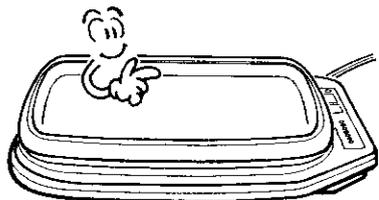
自動OFF機能

キー操作せず同じ状態で1時間使い続けるとブザーでお知らせ。マイコンが自動的に電源を切ります。



大きく深いプレート

プレートが深くなっていますので焼きものはもちろん、すき焼きなどにもご利用いただけます。

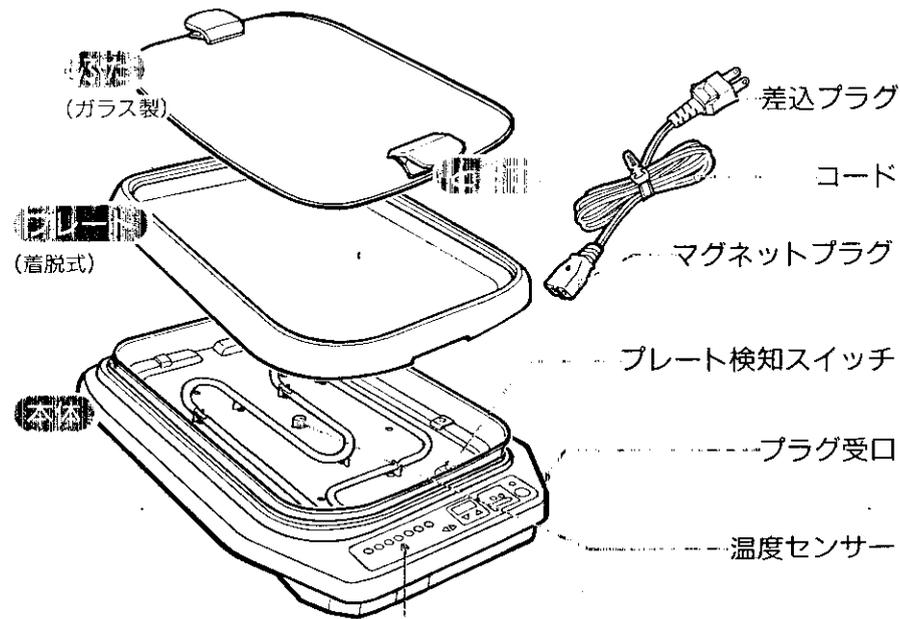


付属の金属へらが使える
チタン・カーボンハードフッ素加工

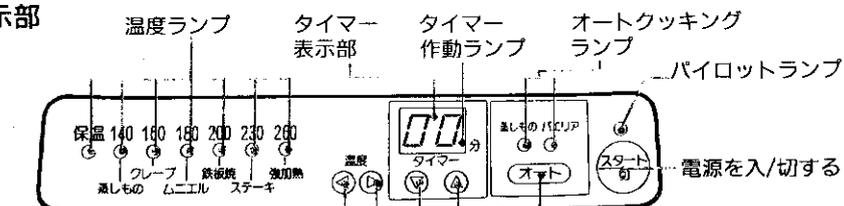
プレート面は、料理がこびりつきにくく、長持ちさせるために、チタンセラミックコートをしたのち、さらにチタン・カーボン繊維入りフッ素樹脂加工を施しています。

蒸しものに便利
蒸しすのこ

各部のなまえ



パネル表示部



プレートの温度を調節するときを押す。 タイマーの時間を調節するときを押す。 「蒸しもの」「パエリア」調理のときに押す。

Ⓐ: 温度を下げる Ⓑ: 温度を上げる Ⓒ: 戻す Ⓓ: 進む

付属品

蒸しすのこ



蒸しものを蒸すときに使う。

へら



調理中、プレートに置かないでください。金属へらが熱くなります。

へらでプレートを傷めないために

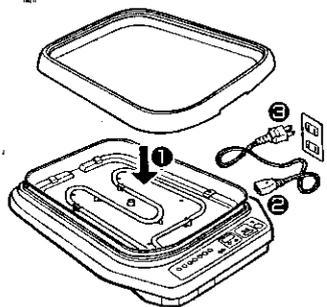
- 付属の専用金属へらを使う。(木製・樹脂製へらも使えます。)
- ※ ナイフ・フォーク・市販の金属へらなど、先や角が鋭利なものは使わないでください。
- プレートを強くこすらないでください。
- ※ 特にへらの角では、こすらないでください。
- ※ プレートのコーナー部は、傷つきやすいのでご注意ください。



特長 各部のなまえ

使いかた(焼きもの・炒めもの)

電源を入れる



① プレートを本体にセットする。
(温度センサーについている異物などは取り除く。)

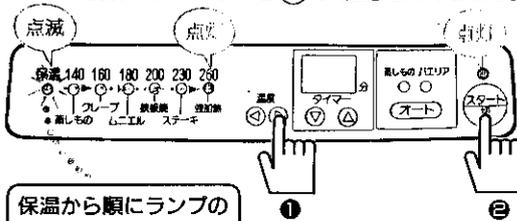
② プラグを差し込む。
(マグネットプラグは、ピンやゴミなどがついていないか確かめてから差し込んでください。)



タイマー表示部のみ「111」が点灯。

ふたをして予熱する

- ① 温度を合わせる。
押すごとに温度ランプが順に切り換わる。
- ② **スタート**を押す。
▶ 温度を合わせた後、10秒以内に**スタート**を押してください。
▶ 押さないと通電できません。
例: 「260」に合わせるとき**スタート**で「260」を点灯させる。

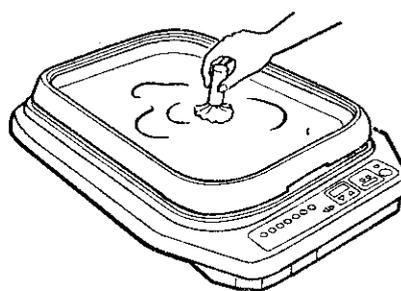


保温から順にランプの点滅が移動して、温度のあたり具合を表示する。

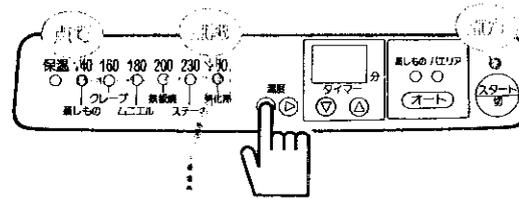
タイマー表示部の「111」が消えてパイロットランプが点灯

ピーピーピーと予熱完了をブザーでお知らせ
● 「260」のランプのみ点灯。

ブザーが鳴ったら調理を始める



● プレート面の温度を変えたいとき
例: 「260」→「140」に変えるとき**スタート**で「140」を点灯させる。



「260」から順にランプが点滅していく。

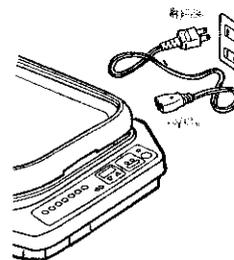
プレート面の温度が「140」になると……
● 「140」のランプのみ点灯。

使用後は

① **スタート**を押す。

プレート面の温度が約60℃になるまでパイロットランプが点滅。

② プラグを抜く。



プレート検知について

- プレートをのせるとプレート検知スイッチが入り、キー操作ができる仕組になっています。
 - 使用中にプレートを持ちあげない。(電源が切れます。)
 - 使用中に本体を持ち運ばない。(電源が切れる場合があります。)
- ※ 電源が切れたときは、再セットしてください。

ご注意

- ▶ 使用中、「カチッ」という音やプレートの熱膨張によるきしみ音がすることがありますが故障ではありません。
- ▶ 温度を合わせて**スタート**を押すと**オート**は操作できません。
- ▶ 温度ランプの目盛りは、プレート面の温度の目安です。保温は約80℃です。
- ▶ ふたをしなないと予熱時間が長くなります。
- ▶ 使い初めは、煙や臭いが出ますが、異常ではありません。

- ▶ へらの角などでプレートを強くこすると、傷付くばかりでなく、サビやはがれの原因になることがあります。
- ▶ キー操作をせずに1時間使い続けるとブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。続けて使うときは、再びセットしてください。(保温及びタイマー操作中は切れません。)
- ▶ 「260」の加熱はプレート表面温度が約260℃に達してから約20分加熱を続けると、自動的に「230」に切り換わります。続けて使用するとき、一度**スタート**を押して再セットしてください。

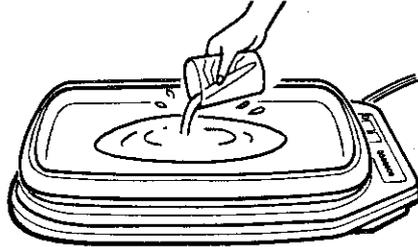
- ▶ 調理中は、へらをプレートに放置しないでください。熱くなります。
- ▶ プレートはしばらくの間熱くなっていますのでご注意ください。
- ▶ 残りものをプレートに置いたままにすると、プレートの腐食の原因になりますので早めにお手入れしてください。

使いかた・自動調理(蒸しもの)

- 容器の高さは、4cmまでのもの。
- 耐熱性の高いものを使う。
- 容器の底をアルミホイルで包む。

準備

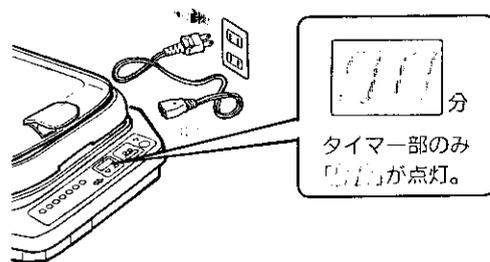
① プレーートの中央に水を入れる。



② 調理物をプレート中央にのせふたをする。



③ 電源を入れる。



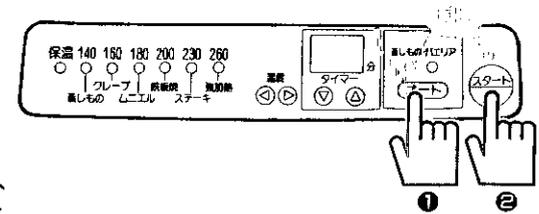
調理する

① オートで「蒸しもの」に合わせる。

② を押す。

▶ オートを押した後、10秒以内に を押してください。

▶ 押さないと通電できません。



表示部の「」が消えてパイロットランプが点灯し、自動調理を始める。



使用後は を押して、プラグを抜く。

▶ 調理中は 以外のキーを押しても操作できません。

● 蒸しものランプが消え、保温ランプが点灯。そのままにしておくと保温を続ける。

▶ ふたを開けるときは蒸気に十分ご注意ください。

平らな場所で使う

▶ 水が片寄ると調理がうまくできないことがあります。

必ず水を入れて

▶ 水を入れずに「蒸しもの」をすると、できあがる前にブザーが鳴ります。水の分量は料理例を参考にしてください。

もしもときは

キーを押しまちがえた

を押して、もう一度セットしてください。

ふきこぼれる場合

調理物の汁などが、プレートに入ると、ふきこぼれる場合があります。このようなときはふたをすらすらなどして調理してください。

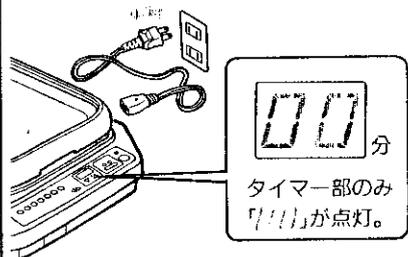
蒸し足りないときは

で「140」に合わせ、水を50~100ml入れ、ふたをして様子を見ながら蒸してください。

使いかた・自動調理(パエリア)

予熱

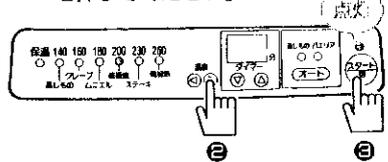
①電源を入れる。



② 温度で「200」に合わせる。

③ 200を押す。

▶ 温度を合わせた後、10秒以内に200を押してください。

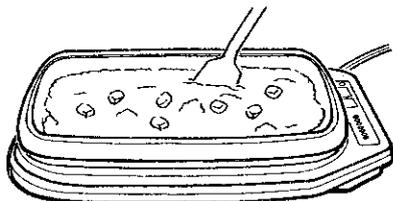


タイマー表示部の「111」が消えて、パイロットランプが点灯

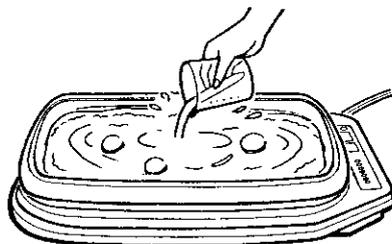
と予熱完了をブザーでお知らせ。
●「200」のランプのみ点灯。

準備

①ブザーが鳴ったら、ふたをとり具と米を炒める。



②スープを加え、プレート面全体に広げる。



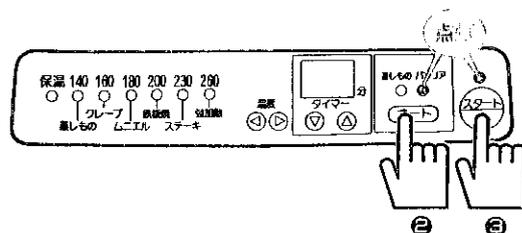
準備ができたらすぐに調理を始めてください。
時間をおくと、米が水分を吸収してうまくできません。

調理する(ふたをする)

① 200を押して「200」のランプを消灯させる。

② オートで「パエリア」に合わせる。

③ 200を押す。



タイマー表示部の「111」が消えてパイロットランプが点灯し、自動調理を始める。

できあがりをお知らせ



調理物をほぐす。

使用後は 200を押してプラグを抜く。

▶ 調理中は200以外のキーを押しても操作できません。

● パエリアのランプが消え、保温ランプが点灯。そのままにしておくと保温を続ける。

▶ ふたを開けるときの蒸気に十分ご注意ください。

ご注意

センサーの異物に注意

▶ センサーやプレート裏面のセンサーの当たる部分に異物がついていると、こげついたりしてうまくできません。

米の量は、分量を守って

▶ 多すぎたり、少なすぎたりするとうまくできません。

材料はプレート面にまんべんなく平らに……

▶ 片寄ると、米に芯が残ったり、ベタついたりすることがあります。
使用場所も平らな所でご使用ください。

キーを押しまちがえた

▶ 200を押してもう一度セットしてください。

できあがったら……

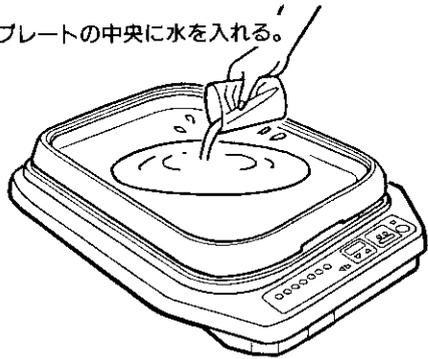
できるだけ早くお召しあがりください。

プレート面にこげつく場合があります。

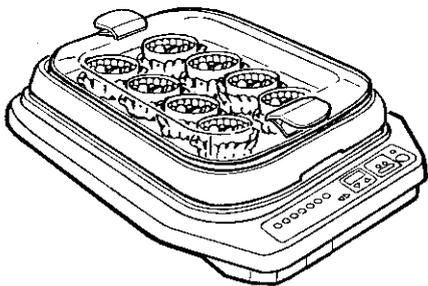
タイマーの使いかた(焼きもの・蒸しもの)

準備

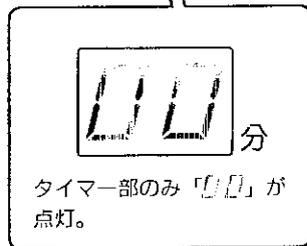
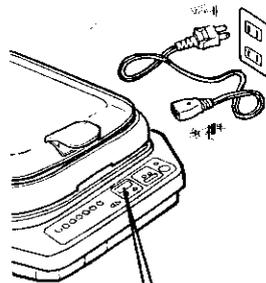
① プレートの中央に水を入れる。



② 調理物をプレートの中央にのせふたをする。



電源を入れる



調理する

① 温度で温度を合わせる。

② タイマーで時間を合わせる。

▶ 時間を合わせた後、10秒以内に を押してください。

▶ 押さないと通電できません。

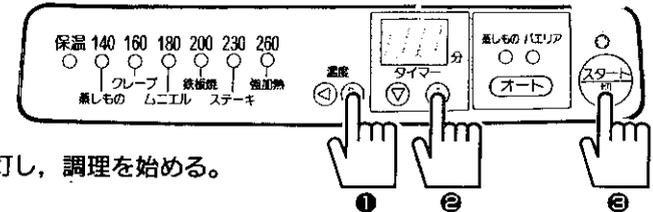
③ を押す。

パイロットランプが点灯し、調理を始める。



使用後は を押して、プラグを抜く。

タイマー使用中は、調理終了までの時間を表示します。



タイマーの使用範囲

● タイマーのセットできる時間は1分～99分までです。

▶ タイマーセットして加熱する場合も、そばを離れないでください。ふきこぼれたり、焼き過ぎたりすることがあります。

▶ タイマーセット後 を押すと時間以外は変更されません。もう一度 を押して再セットしてください。(調理の途中で時間を変える時は を押して再セットしてください。)

▶ ふきこぼれる場合はふたをずらすなどして調理してください。

必ずお守りください

(感電・火災・やけど・故障を防ぐために)

お手入れ

使用前

電源を確認する

- ▶ 交流100V・15A以上のコンセントをご利用ください。
- ▶ プラグやコードがいたんでいたり、異常に熱くなるときは使わないでください。

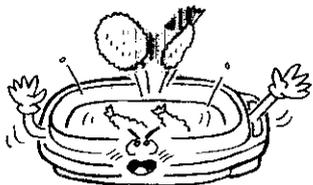
温度センサーを汚さない

- ▶ 温度センサーに異物が付いていると正しい温度が得られません。

使用中

鍋蓋をこぼさない

- ▶ 火災の原因になります。



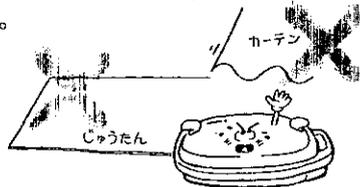
高温・やけどに注意

- ▶ 調理中や、使用後はしばらくの間は、ふたやプレートが熱くなっています。手をふれないよう注意してください。
- ▶ プレート検知スイッチなどを指などで押さないでください。ヒーターに通電可能となりやけどなどの原因になります。
- ▶ 金属へらをプレートの上に放置すると熱くなります。

使用場所

使用禁止の注意

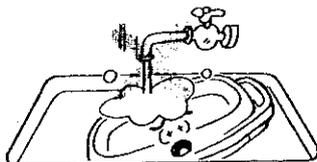
- ▶ カーテンの近くやじゅうたんなど熱に弱い物の上、不安定な場所では使わないでください。
- ▶ 新聞紙、タオルやビニールシート等で製品の底をふさがしないでください。火災の原因になります。



使用后

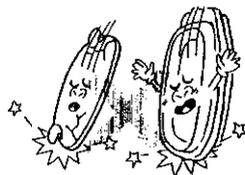
電源コードは水につけない

- ▶ 故障や感電の原因になります。



取扱説明書を読む

- ▶ 落としたり、強い衝撃を与えたりしないでください。破損の原因になります。ガラスふたにヒビが入ったまま使うとふたが割れ、けがのおそれがありますのでご注意ください。

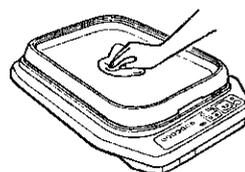


- ▶ 差込プラグを抜いて本体、プレートが十分さめてから。



プレート

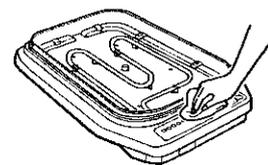
- ▶ 本体からプレートを外して水洗いし、よくすすぎます。お手入れの後、プレートを長持ちさせるためにサラダ油などを薄くぬっておいしてください。



本体

- ▶ 固くしぼったふきんでふきとる。

水の中に入れて、水をかけたりしないでください。感電や故障の原因になります。ヒーター上面、温度センサー、プレート検知スイッチについた異物は取り除いてください。



チタン・カーボン ハードフッ素加工プレート

プレートには、チタン・カーボンハードフッ素加工を施して、傷に強く料理をこびりつきにくくしてあります。この特性を長く保つために専用のへら以外の金属製のものは使わないでください。加工面に傷がつき、プレートが腐食してこびりつきの原因になります。

●色むらについて

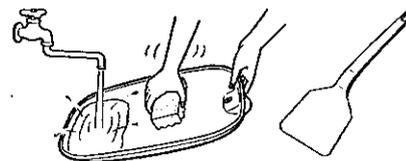
お使いいただいているうちにプレートに多少色むらがあらわれることがあります。これは水分や水蒸気的作用によるもので、使うときの便利さには変わりありません。そのままお使いください。

- ▶ お手入れには食器用洗剤を使う。



ふた・へら

- ▶ 食器用洗剤で洗う。



ふたは熱いうちに水に入れたり、水をかけたりしないでください。

プレート面の汚れがおちにくいときは

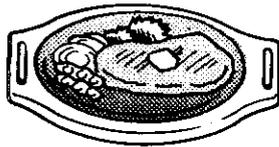
本体からはずし、スポンジなどで強めに洗います。

よくすすいだあとはプレート面の水気をよくふきとってサラダ油をうすくぬっておきます。水気が残っていると腐食の原因になります。

必ずお守りください
お手入れ

料理例(焼きもの・炒めもの)

温度目盛り・260または230



●材料(4人分)

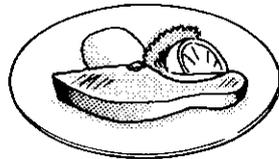
牛ヒレ肉、ロース肉などステーキ用(1枚200g)……4枚
 サラダ油、塩、こしょう、ガーリック、シェリー酒(またはブドウ酒)……小さじ1
 バター……1かけ

フレンチフライドポテト、
 ボイルドキャロット(ゆで
 A にんじん)、ゆでたさやいん
 げん、クレソン、玉ねぎの
 輪切り

●作りかた

- ①スジ切りした肉に、塩、こしょう、ガーリックをふる。
- ②温度目盛り「260」または「230」に合わせて(260)を押し、予熱する。予熱完了のブザーが鳴ったら、サラダ油をひき、肉と玉ねぎの輪切りを並べて両面を焼く。
- ③好みの焼きあがり寸前にガーリック、シェリー酒を肉にふり、ふたをして香りづけをする。
- ④焼きあがったら皿に盛り、肉の上にバター1かけをのせ、Aの副菜を添える。

温度目盛り・180



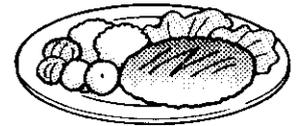
●材料(4人分)

切身魚(白身魚、生鮭など一切れ約70gのもの)……4切れ
 小麦粉・塩・こしょう……適量
 バター……大さじ4
 サラダ油……適量
 レモン汁……適量

●作りかた

- ①魚の両面に軽く塩、こしょうをふり、しばらくおく。
- ②魚の水気をペーパータオルでふき、薄く小麦粉をまぶす。
- ③温度目盛り「180」に合わせて(180)を押し、予熱する。予熱完了のブザーが鳴ったら、サラダ油をひき、バターを入れる。バターが溶けたら②を並べ、両面をきつね色に焼く。
- ④焼きあがったら皿に盛り、好みでレモン汁をかける。

温度目盛り・180



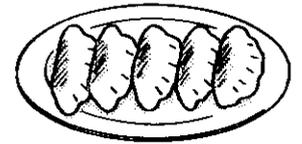
●材料(4人分)

牛ひき肉……400g
 玉ねぎ……100g
 生パン粉……30g
 卵……1個
 サラダ油……小さじ3
 つけ合わせ
 にんじん } ……適量
 マッシュルーム }
 小玉ねぎ }
 ブロッコリー }
 ナツメグ・塩・こしょう…各少々

●作りかた

- ①温度目盛り「180」に合わせて(180)を押し、予熱する。予熱完了のブザーが鳴ったら玉ねぎのみじん切りをサラダ油でアメ色になるまで炒める。
- ②牛ひき肉、荒熱のとれた①、生パン粉、卵をよく混ぜ、塩、ナツメグ、こしょうを加えてさらに混ぜ、4つに分けて厚さ1cmの小判型にまとめる。
- ③温度目盛り「180」に合わせて(180)を押し、予熱する。予熱完了のブザーが鳴ったら、サラダ油(分量外)をひいて②を並べ、ふたをして両面をそれぞれ1〜2分づつ焼く。竹ぐしをさしてみて、澄んだ肉汁がでてくれば焼きあがり。
- ④にんじんは5mm厚さの輪切り、マッシュルームは石づきをとるなどして、下ごしらえしたつけ合わせ野菜もサラダ油(分量外)少々で炒めて塩、こしょうで味つけをして焼きあがったハンバーグとともに器に盛りつける。

ぎょうざ 温度目盛り・200



●材料(25個分)

市販のぎょうざの皮……25枚
 豚ひき肉……150g
 キャベツ……200g
 生しいたけ……2枚
 長ねぎ……½本
 しょうが汁……小さじ1
 にんにく……1かけ
 塩……小さじ½
 しょうゆ、砂糖……各小さじ½
 お酒、ごま油……各大さじ1
 水……100ml
 サラダ油……適量

●作りかた

- ①キャベツはサッとゆでてみじん切りにする。しいたけ、長ねぎ、にんにくもみじん切りにする。
- ②ひき肉の中にキャベツ以外の材料と調味料を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③②にキャベツを入れて混ぜ合わせる。
- ④ぎょうざの皮で③を包み込み形を整える。
- ⑤温度目盛り「200」に合わせて(200)を押し、予熱する。予熱完了のブザーが鳴ったら、サラダ油をひいて並べる。底にきつね色の焼き色がついたら水をさし、ふたをして蒸し焼きにする。
 *プレートに水をさすとき、飛び散りますのでご注意ください。

料理例(焼きもの・炒めもの)

料理例(蒸しもの)

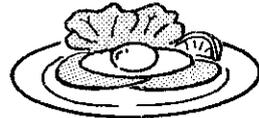
ハムと卵 温度目盛り・160

●材料(4人分)

ハム……………4~8枚
卵……………4個
水……………少々

●作りかた

- ①温度目盛り「160」に合わせて(160)を押し、予熱をする。
- ②予熱完了のブザーが鳴ったら、ハムの両面をサッと焼き、この上に卵をおとし、卵白が白くなってきたら、水を入れてふたをする。
- ③できあがったら器に盛る。



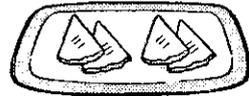
クレープ 温度目盛り・160

●材料(8~18枚分)

小麦粉(薄力粉)……………100g
卵……………2個
牛乳……………200ml
砂糖……………大さじ2
塩……………少々
とかしバター……………40cc
ジャム・ヨーグルト・アイスクリーム・粉砂糖など……………適量

●作りかた

- ①卵をときほぐして牛乳、砂糖、塩を混ぜ、ふるった小麦粉を加えてよく混ぜ合わせ、裏ごしに通し約1時間休ませる。
- ②休ませた生地にとかしバターを加えて、よく混ぜ合わせる。
- ③温度目盛り「160」に合わせて(160)を押し、予熱する。予熱完了のブザーが鳴ったら、とかしバター(分量外)を薄くひき、生地を薄く流す。
- ④生地の表面が乾き、周囲がパリッとなったなら裏返してサッと焼く。
- ⑤ジャムやヨーグルト、アイスクリームを包んだり、のせたりして粉砂糖をふる。



ホットケーキ 温度目盛り・160

●材料(4枚分)

市販のホットケーキミックス……………200g
牛乳……………130ml
卵……………1個
サラダ油……………適量

●作りかた

- ①ホットケーキミックスに卵と牛乳を入れて混ぜ合わせる。
- ②温度目盛り「160」に合わせて(160)を押し、予熱をする。予熱完了のブザーが鳴ったら、サラダ油をひいてタネを流し入れる。
- ③きつね色に焼けたら、裏返してよく焼く。



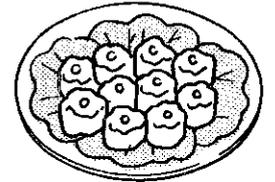
しゅうまい 自動調理・水150ml 調理時間・約16分

●材料(4人分・4皿)

冷凍しゅうまい……………24個
レタス……………小4枚

●作りかた

- ①耐熱皿の裏面をアルミホイルで包み、中にレタスを敷き、冷凍しゅうまいをおく。
- ②水を150ml入れ、①を並べてふたをし、(オート)を押し、「蒸しもの」に合わせて(蒸)を押し。
- ③ブザーが鳴ったらできあがり。



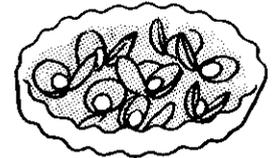
あさりの酒蒸し 自動調理・水150ml 調理時間・約17分

●材料(4人分・4皿)

あさり……………中45~50個
長ねぎ(小口切り)……………1/2本
酒……………大さじ4
塩・しょうゆ……………適量

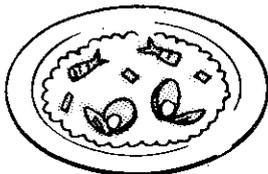
●作りかた

- ①耐熱皿の裏面をアルミホイルで包み、あさりと長ねぎを入れ、酒、塩をふる。
- ②水を150ml入れ、①を並べてふたをし、(オート)を押し、「蒸しもの」に合わせて(蒸)を押し。
- ③ブザーが鳴ったら、香りづけにしょうゆをたらしてできあがり。



料理例(パエリア)

自動調理 調理時間・約32分



●材料(4人分)

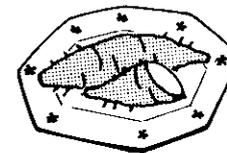
- | | |
|--------|-----------------------------------|
| 米 | 3合(450g) |
| 具 | 玉ねぎ……………1個(約200g) |
| | ピーマン……………3個 |
| | トマトの水煮……………1缶 |
| | えび……………8尾 |
| | あさり……………200g |
| | いか……………150g |
| | 鶏肉……………250g |
| オリーブ油 | 大さじ5 |
| スープ | 【ブイヨン……………550cc
【サフラン……………小さじ½ |
| 塩、こしょう | 適量 |

●作りかた

- ①米を洗って15分程浸し、ザルにあげて水を切る。
 - ②玉ねぎ、ピーマン、トマトの水煮はそれぞれみじん切りにする。
 - ③あさは砂出ししてよく洗う。えびは背わたを取り、いかは適当な大きさに切る。えびといかは、塩、こしょうをふっておく。
 - ④温度目盛り「200」で予熱し、予熱完了のブザーが鳴ったら、オリーブ油大さじ1で鶏肉を塩、こしょうで炒めて取り出す。
 - ⑤②をオリーブ油大さじ1で炒めてから、残りのオリーブ油と米を入れ、米が透きとおるまで約10分、じっくり炒める。
 - ⑥④にスープを入れ、米を平らにならす。
 - ⑦⑥の上に、③と④を均等に並べふたをする。一度(煮)を押してから、(オート)を押し、「パエリア」に合わせ(煮)を押す。
 - ⑧ブザーが鳴ったら、軽くほくす。
- ※魚介類は必ず解凍したものを使用してください。

料理例(タイマー使用)

温度目盛り・200 タイマー60分



●材料

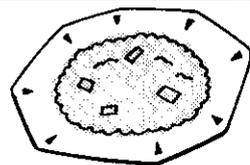
- さつまいも(1本約300g)…3本

●作りかた

- ①洗ったさつまいもを3本並べてふたをする。
- ②温度目盛りを「200」、タイマーを60分に合わせて、(煮)を押す。

※太さ、重さにより時間は多少変わります。

カレーピラフ 自動調理 調理時間・約30分



●材料(4人分)

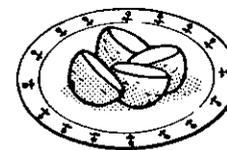
- | | |
|--------|-----------|
| 米 | 3合(450g) |
| 玉ねぎ | 1個(約200g) |
| 豚肉 | 200g |
| スープ | 700ml |
| カレー粉 | 大さじ½ |
| サラダ油 | 大さじ3½ |
| 塩、こしょう | 適量 |

●作りかた

- ①米を洗って15分程浸し、ザルにあげて水を切る。
- ②玉ねぎはみじん切り、豚肉はうす切りにする。
- ③温度目盛り「180」で予熱し、予熱完了のブザーが鳴ったら、サラダ油大さじ½で玉ねぎと豚肉を炒め、塩、こしょうしてカレー粉を入れる。
- ④残りのサラダ油と①を加え、米が透きとおるまで約10分、じっくりと炒める。
- ⑤スープを入れ、米を平らにならしふたをする。一度(煮)を押してから、(オート)を押し、「パエリア」に合わせ(煮)を押す。
- ⑥ブザーが鳴ったら、軽くほくす。

蒸し芋

温度目盛り・140 タイマー30分
すのこ使用
水800ml



●材料

- じゃがいも(1個約150g)
……………中2~4個

●作りかた

- ①じゃがいもは洗って半分に分けて切り面がすのこの上になるようにのせる。
- ②水を800ml入れふたをする。
- ③温度目盛りを「140」、タイマーを30分に合わせて、(煮)を押す。
- ④ブザーが鳴ったらできあがり。

※太さ、重さにより時間は多少変わります。
※1ヶ100g以上のいもは必ず½に切ってください。
※いもがふたにあたる時は、すのこを裏返しにして使用してください。

料理例(タイマー使用)

鯛の塩焼き

温度目盛り・140 タイマー20分
水300ml すのこ使用



●材料(4人分)

白身魚(1切れ80~90g)……4切れ
塩……………少々
酒……………大さじ1
えび……………4尾
長ねぎ……………1本
しめじ……………1パック
ぎんなん……………4個
レモン(輪切り)……………4枚
塩……………少々
酒……………大さじ2
アルミホイル……………25cm角4枚

●作りかた

- ①白身魚は塩と酒をかけて10分程おく。えびは殻と背ワタをとる。
 - ②アルミホイルに白身魚、えび、小房に分けたしめじ、斜め切りにした長ねぎをのせ塩、酒をかけレモンをのせてしっかりと包む。
 - ③水を300ml入れ、すのこをおき②を並べてふたをする。
 - ④温度目盛りを「140」、タイマーを20分に合わせて、を押す。
- ※調味料が出ないようにアルミホイルでしっかりと包んでください。

さつまいも入り蒸しケーキ

温度目盛り・140 タイマー30分
水800ml すのこ使用



●材料(アルミケース16個分)

さつまいも……………約100g
卵……………3個
砂糖……………約100g
牛乳……………大さじ3
薄力粉……………200g
ベーキングパウダー……大さじ1½
サラダ油……………大さじ2
アルミケース……………16個

●作りかた

- ①皮つきのさつまいもを5mm角に切り水にさらし、水気をとる。
- ②卵は泡立て器でよくほぐす。砂糖を加えさらによく泡立て牛乳を加えて混ぜる。
- ③②にさつまいもを加え一度ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れサツと混ぜる。
- ④サラダ油を③の全体にかけ混ぜ合わせる。
- ⑤プリン型などにアルミケースを敷き、たねを五分目ぐらい入れる。
- ⑥水を800ml入れ、すのこをおきプリン型を並べてふたをする。
- ⑦温度目盛りを「140」、タイマーを30分に合わせて、を押す。

鶏むね肉の塩焼き

温度目盛り・140 タイマー20分
水300ml すのこ使用



●材料(4人分)

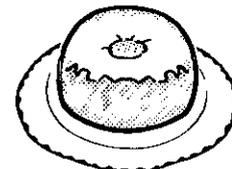
鶏むね肉……………400g
きゅうり(せん切り)……………4本
しょうゆ……………大さじ3
長ねぎ(みじん切り)……大さじ2
にんにく(みじん切り)……小さじ½
しょうが(みじん切り)……小さじ½
七味とうがらし……………少々
いり白ごま(すったもの)……大さじ1
ごま油……………大さじ2
酢……………大さじ½~1

●作りかた

- ①鶏肉の皮にフォークなどで刺して穴をあけ、耐熱皿に入れておく。
 - ②水を300ml入れて、すのこをおき、①をのせふたをする。温度目盛りを「140」、タイマーを20分に合わせて、を押す。
 - ③ブザーが鳴ったら取り出し、冷めたら手で細かくさく。
 - ④きゅうりはせん切りにする。
 - ⑤調味料を合わせ③と④を加えて混ぜる。
- ※にんにく、しょうが、七味とうがらしは好みにより加減してください。

蒸しケーキ

温度目盛り・140 タイマー30分
水800ml すのこ使用



●材料

卵白……………2個
レモン汁……………小さじ1
砂糖……………50g
④ { 小麦粉……………50g
コーンスターチ……大さじ½
ベーキングパウダー……小さじ½
溶かしバター……………35g
レモン皮(すりおろしたもの)……少々
エンゼルケーキ型(金属製直径15cm)……………1個

●作りかた

- ①ケーキ型はバターをうすくぬり、小麦粉をふって、余分な小麦粉ははたき落す。
 - ②ボールに卵とレモン汁を加え、白くなるまで泡立てる。砂糖を2~3回に分けて加え、角が立つまでしっかりと泡立てる。レモンの皮のおろしを入れる。
 - ③②にふるっておいた④を混ぜ合わせ、バターを加えて混ぜ①の型に流し入れる。
 - ④水を800ml入れて、すのこをおき、③をのせてふたをする。温度目盛りを「140」、タイマーを30分に合わせて、を押す。
- ※エンゼルケーキ型がふたにあたる時は、蒸しすのこを裏返しにして使用してください。

「故障かな?」と思ったら

次のことをお調べください。

お調べいただくこと	① 1時間以上操作しなかった	② 温度センサーやプレート裏面の物がついている	③ 平らな場所で使用しなかった	④ 材料が		⑤ 水(蒸し物)の量		⑥ 水がプレート中央に入らなかった	⑦ ふたを使用する調理でセッティングした	⑧ 調理中、ふたを確実にしなかった	⑨ プレートが正しくセットされていない
				多すぎた	少なすぎた	多すぎた	少なすぎた				
電源が切れている(ランプが消えている)	○										○
で				○		○					
き			○	○		○			○	○	
あ		○		○	○		○				
が											
り			○								
温度が低い、電源が入らない											○

※オート調理のパエリアは、途中で電源が切れますと、調理ができませんので、マグネットプラグをはずさないようにご注意ください。

使用中、停電になると……

電源が切れますので、再びセットし直してください。

コード・プラグが異常に熱いときは

すぐに使用をやめて、販売店などにご相談ください。

- 以上の点をお調べいただき、その上でご不審の点がありましたら、お求めになった販売店などにご相談ください。



仕様

定 格	交流100-1,350W
コードの長さ	1.9m
大 小	幅36cm 奥行52.6cm 高さ14.1cm
重 さ	約5.6kg

保証とアフターサービス

■保証書(裏表紙について詳しく)

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。

保証期間
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

当社は、このホットプレートの補修用性能部品を製造打切後5年間保有しています。
●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「ご相談窓口」(別添)にお問い合わせください。

■修理を依頼する際は「持入修理」

お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
※通電し始めてプレートの温度が上がるときや通電をやめてプレートの温度が下がるときに音がすることがありますが、これは熱膨張によるものです。故障ではありませんのでそのままお使いください。

●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。保証書の規定に従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。



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、触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・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

新商品情報・商品選択など、家電品のお買物相談を承る窓口

0120-312111

お買物相談センター

株式会社 日立家電 株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111

「故障かな?」と思ったら

仕様/保証とアフターサービス