

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-K28TP		※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	〒		
	ご芳名			
※販売店	住所	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。
- 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、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 日立製作所

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

NH211969-01 9805

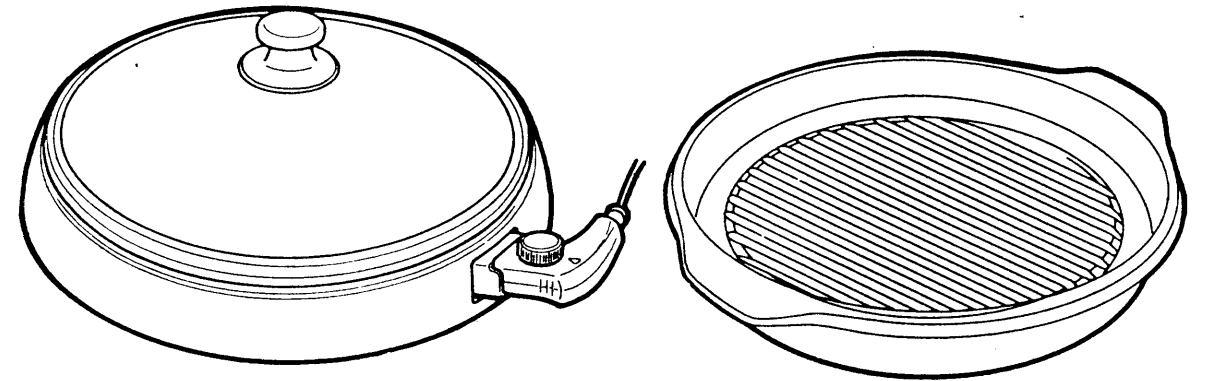
HITACHI

日立ホットプレート 取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙についています

EH-K28TP形

家庭用



もくじ

安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえ	3
使いかた	4~7
お手入れ	8
収納	9
故障かな?と思ったら	9
仕様	9
保証とアフターサービス	10
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ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

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

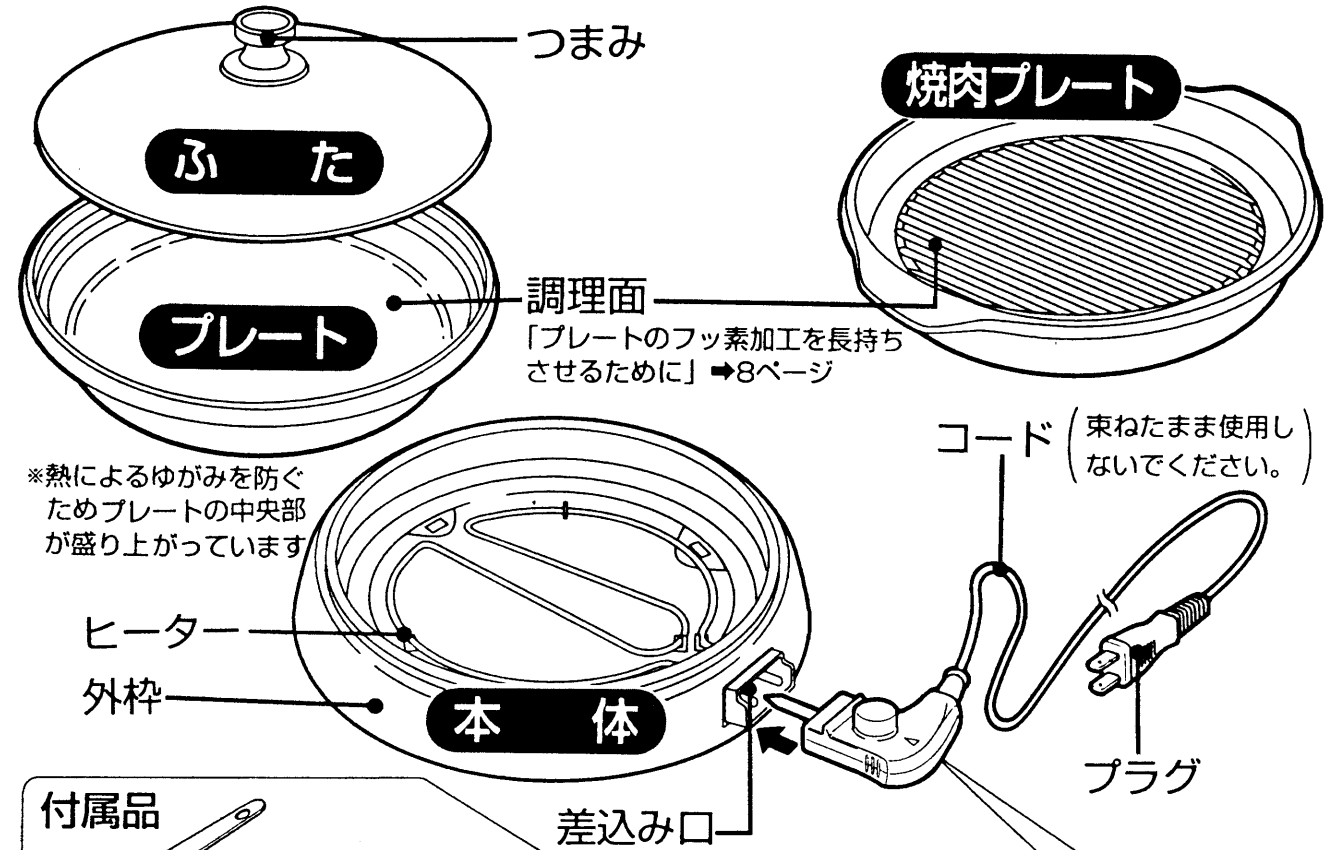
- 記号は、「禁止」(しないでください)を示します。
- 記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
改造はしない 修理技術者以外の方は、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にご相談ください	定格15A以上のコンセントを単独で使用する分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因
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 感電・ショート・発火の原因	交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因
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	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 コードが破損し、感電・火災の原因
	水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因

注意	
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	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
揚げものの料理はしない 火災の原因	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
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	

- 壁やカーテン・火気の近くでは使用しないでください。火災の原因になります。
- プレートを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。
- 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。火災の原因になります。
- ふたを取るとき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。
- プレートははずして通電しないでください。火災の原因になります。
- 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。
- ヒーターで直接調理したり、他のなべ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。
- 持ち運びは、本体が十分冷めてからおこなってください。やけどやけがの原因になります。

各部のなまえ



※熱によるゆがみを防ぐためプレート中央部が盛り上がっています

コード (束ねたまま使用しないでください。)

付属品

プレート専用金属へら

料理を切ったり裏返すときや、混ぜるときに使用します。プレートのみで使用できます。

※焼肉プレートには使用しないでください。フッ素がはげ、腐食の原因になります。

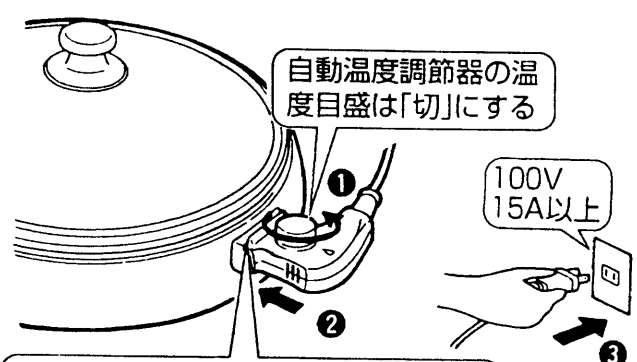
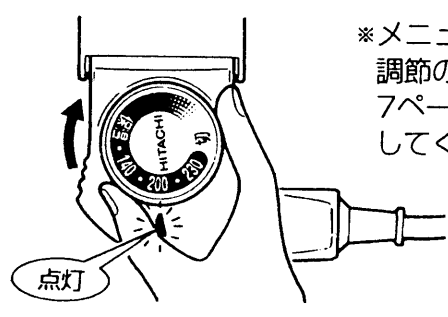
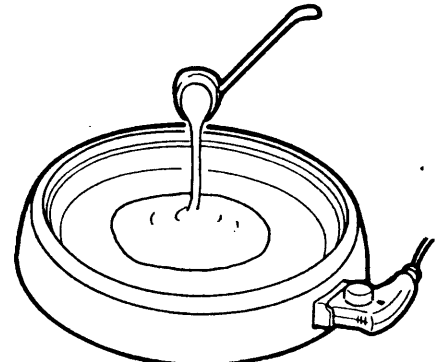
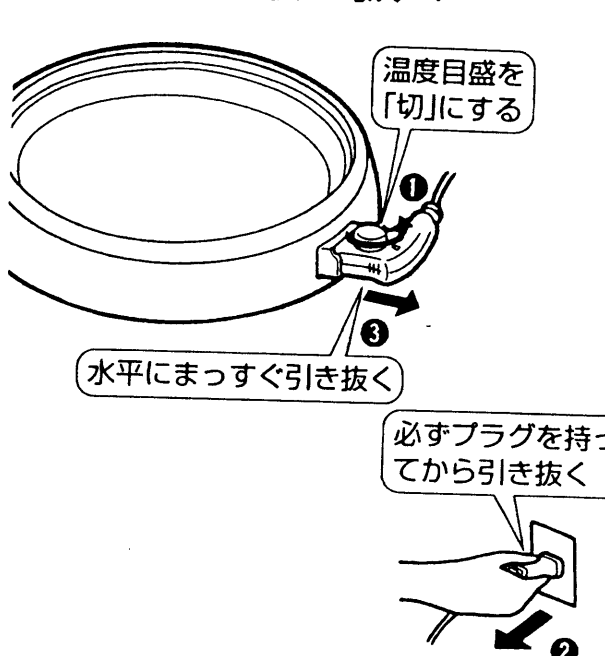
つまみの取付け方

- ネジを回して、つまみからはずす。
 - ふたの下から、座金、ネジをはめて指で支え、つまみ座をのせ、つまみを回して取付ける。
- ※つまみをはずすときは、ドライバーなどで回してはずす。
-

- お願い**
- つまみは無理な力でしめつけしないでください。(割れる原因)
- ※つまみを固定しているネジがゆるくなってきたら、しめ直してください。
- ※焼肉プレートにはふたは使えません。

自動温度調節器

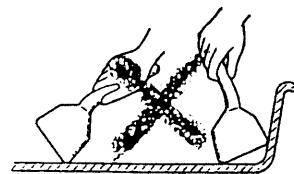
感熱棒 (衝撃を与えたり、変形させないように注意してください。)

準備	予熱	調理	調理後
<p>1 プレート、ふたを正しくセットし、自動温度調節器、プラグの順に差込む</p>  <p>自動温度調節器の温度目盛は「切」にする</p> <p>100V 15A以上</p> <p>点線表示が見えなくなるまで水平にしっかり差込む (故障・発火の原因)</p> <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ●プレートの裏面やヒーター、感熱棒についた異物は取り除いてください。 ●セットした後は、プレートを前後左右に軽く動かし、プレートの傾きなどがなく、正しくセットされているか確認してください。 ●異物が付着したり、プレートや自動温度調節器が正しくセットされていませんと調理に必要な正しい温度が得られません。(故障・発火の原因) 	<p>2 温度目盛を合わせ、予熱する</p> <p>例) 「200」に合わせるとき</p>  <p>*メニューと温度調節のめやすは7ページを参照してください。</p> <p>点灯</p> <p>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。</p> <p>お知らせ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱によるきしみ音が発生することがありますが、ヒーターの膨張によるものです。 ●初めて使うとき、煙やにおいが出るがありますが、異常ではありません。 <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ●必要以上の予熱はしないでください。 	<p>3 通電表示ランプが消えたら調理する</p>  <p>お知らせ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●サラダ油をうすくぬってから調理を始めてください。 ●調理中は通電表示ランプが、ついたり消えたりして温度を一定に保ちます。 (通電表示ランプが点灯しているときはヒーター「入」、消えているときはヒーター「切」になっています。) <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 	<p>4 温度調節つまみを「切」にしてプラグ、自動温度調節器の順に抜く</p>  <p>温度目盛を「切」にする</p> <p>水平にまっすぐ引き抜く</p> <p>必ずプラグを持ってから引き抜く</p> <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理後しばらくは、感熱棒、ふた、プレート、ヒーター、本体底面が熱くなっています。やけどに注意してください。

プレートご使用上のお願い

プレート〈付属の専用金属へらが使用できます。〉

- 市販の金属へら、ナイフやフォークなど、角や先端が鋭利なものは使わないでください。
- 表面を強くこすらないでください。
プレートの上で肉などのかたいものを切ったり、専用金属へらの角や先端で強くこすったりすると傷になることがあります。特にコーナー部は傷つきやすいのでご注意ください。
- 直火にかけないでください。



準備

1 焼肉プレートを正しくセットし、自動温度調節器、プラグの順に差込む

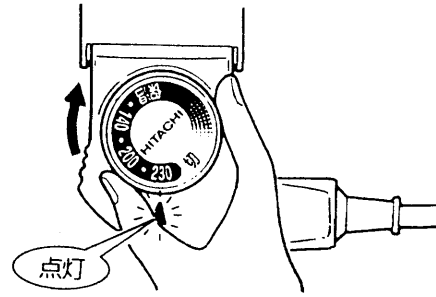


お願い

- 焼肉プレートの裏面やヒーター、感熱棒についた異物は取り除いてください。
- 異物が付着したり、自動温度調節器の差し込みが不十分ですと調理に必要な正しい温度が得られません。(故障・発火の原因)
- 不安定なためふたは使わないでください。
- 付属の専用金属へら、市販の金属へら、ナイフやフォークなど、角や先端が鋭利なものは使わないでください。
- 直火にかけないでください。

予熱

2 温度目盛を「230」に合わせ、予熱する



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。

お知らせ

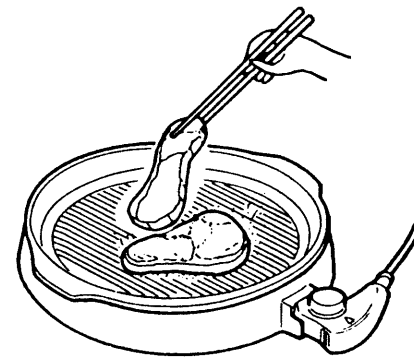
- 加熱によるきしみ音が発生することがありますが、ヒーターの膨張によるものです。
- 初めて使うとき、煙やにおいが出るがありますが、異常ではありません。

お願い

- 必要以上の予熱はしないでください。
- 必ず、温度目盛「230」に合わせてください。

調理

3 通電表示ランプが消えたら調理する



お知らせ

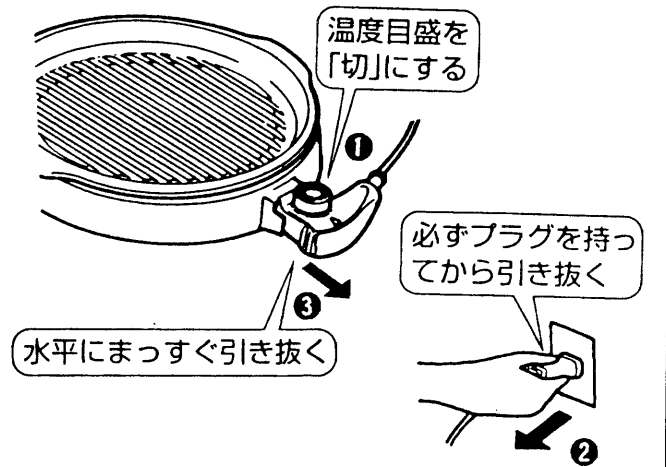
- 調理中は通電表示ランプが、ついたり消えたりして温度を一定に保ちます。
(通電表示ランプが点灯しているときはヒーター「入」、消えているときはヒーター「切」になっています。)

お願い

- 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。

調理後

4 温度調節つまみを「切」にしてプラグ、自動温度調節器の順に抜く



お願い

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

お料理メモ

ステーキ

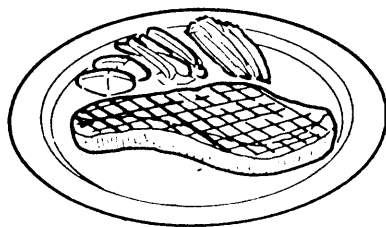
焼肉プレート使用

材料 (4人分)

- 牛肉ステーキ用 …… 4枚(1枚150g)
- 塩 …… 少々
- A こしょう …… 少々
- ガーリックパウダー …… 少々
- サラダ油 …… 少々

作りかた

- ①肉は筋を切り、包丁の背でたたく。
- ②Aをふって味つけする。
- ③温度目盛「230」に合わせ、通電表示ランプが消えたらサラダ油をぬる。
- ④②の両面を焼く。



網目のつけかた

①プレートの線に対して斜めにのせる



②反対方向に傾ける



③裏面も同様にして焼く



メニューと温度調節のめやす

- 温度目盛はふたなしのときのプレート表面中央の温度のめやすです。(プレート使用時)
(ふたをすると20~30℃高めとなります。)

使用プレート	温度目盛	メニュー
プレート	160	クレープ、目玉焼き
	180	お好み焼き、ホットケーキ
	200	焼きそば、焼きぎょうざ
	230	チャーハン
焼肉プレート	230	鉄板焼き、ステーキ

※お好みにより調節してください。

お手入れ

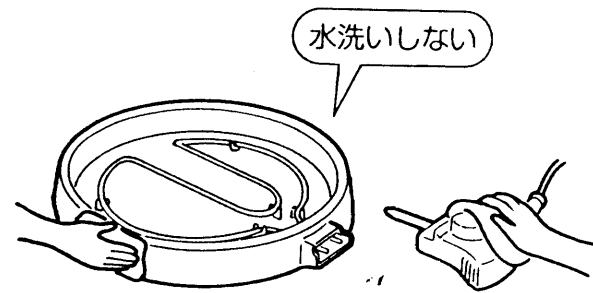
*必ずプラグを抜いて、本体が冷めてから行う。

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、たわしなどは使わない。
(傷・変色・変形の原因になります。)

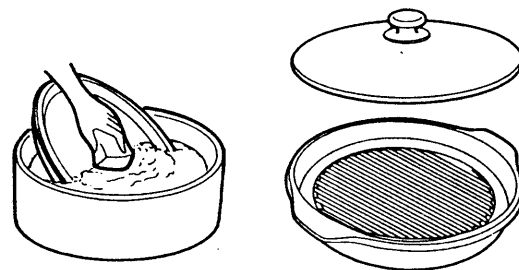
本体・自動温度調節器

- かたくしぼった布でふきとる



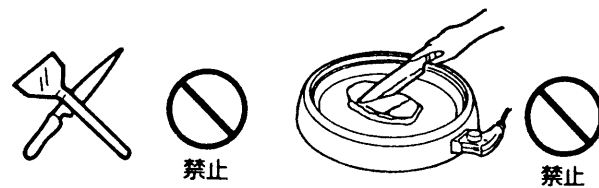
ふた・プレート・焼肉プレート

- 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ネジがゆるくなってきたらしめ直す。⇒3ページ



プレートのフッ素加工を長持ちさせるために

- ナイフや市販の金属ヘラ、フォークなど鋭い刃物でこすらない。
- プレートの上で肉などを切らない。
- プレートをガスコンロ等で直接加熱しない。
- 調理物を入れたまま放置しない。
- 水の中につけ置きしない。
- 調理物はよく洗い、塩分を残さない。



食品に含まれる油脂類が変化して、調理面が黒ずんだり、焦げついたりする場合があります。このようなときは、調理面に水を入れて温度目盛を「230」に合わせて煮沸し、汚れを落ちやすくしてから、お手入れしてください。

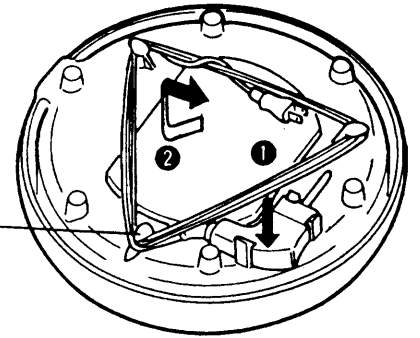
収納

*必ずお手入れを行ってから収納する。

- ①自動温度調節器を本体裏面に収納する。
- ②コードをコード巻きに巻きつける。

*ご使用のときは、自動温度調節器を手で持って取りはずしてください。
*コードは引っばってはささないでください。

コード巻き



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
プレートや焼肉プレートが熱くならない	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグは確実に差込まれていますか。 ●自動温度調節器の感熱棒は差込み口に確実に差込まれていますか。 ●温度調節つまみの温度は正しく合わせましたか。 ⇒「メニューと温度調節のめやす」7ページ
調理面がこげる	<ul style="list-style-type: none"> ●調理面に汚れが付着していませんか。⇒「お手入れ」8ページ ●温度調節つまみの温度が高すぎませんか。 ⇒「メニューと温度調節のめやす」7ページ

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」(別添)のご相談窓口にご連絡ください。

仕様

電源	100V 50-60Hz	
消費電力	1,200W	
大きさ	本体	プレート使用時 幅 41.0cm, 奥行 42.5cm, 高さ 17.0cm
		焼肉プレート使用時 幅 41.0cm, 奥行 42.5cm, 高さ 10.2cm
大きさ	プレート	内径 35.2cm, 深さ 2.5cm
	焼肉プレート	内径 35.6cm, 深さ 2.7cm
質量(重さ)	約5.2kg	
コードの長さ	3m	

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」(別添)のご相談窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは 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、一般管理費などが含まれています。
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などを含む場合もあります。

愛情点検



長年ご使用のホットプレートの点検を!

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。

●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。

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。

メモ