

## 電気ホットプレート

# CS3-0411

## 取扱説明書

### 保証書付

- このたびは、電気ホットプレートをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
- 製品を正しく安全にお使いいただく為、ご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになられてから使用してください。
- 不適切な取扱は事故につながります。
- またお読みの後は、保証書として大切に保管してください。

製品名称	電気ホットプレート
型式番号	CS3-0411
電 源	100V 50/60Hz
消費電力	1200W
自動温度調節器	サーモスタット可変式
有効コード長	1.5m
外形寸法	幅440×奥行420×高80mm
重 量	2,100g

## も く じ

○安全上の注意	1
○各部の名称と場所	2
○使用上の注意	3
○正しい使いかた	4
○調理例	5
○お手入れの方法	6
○保証とアフターサービス	6
○無償修理依頼書	7

# 安全上のご注意

- ご使用になられる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
- 絵表示についての意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



**警告**

誤った扱いをすると、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ます。



**注意**

誤った扱いをすると、人が\*傷害を負ったり、\*物的損害の発生が想定される内容を示します。

## 図記号の 説明



○は、禁止（してはいけないこと）を示します。  
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。



●は、強制（必ずすること）を示します。  
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

\*傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。

\*物的損害とは、家屋・家財にかかわる拡大損害をしめします。

## 警告



修理技術者以外の人は、絶対に分解したり

修理・改造はしないでください。

※発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



本体の丸洗いはもちろんのこと、水につけたり、水をかけたりしないでください。

※ショート、感電の恐れがあります。



15A以上のコンセントを単独で使用してください。

※他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。



AC100V以外では使用しないでください。

※やけど・感電・けがををする恐れがあります。



電源コードや電源プラグが傷んでいたリコンセントへの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

※感電・ショート・発火の原因になります。



電源コードを破損させたり、加工しない(無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・換みこむなど)でください

※電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。



子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わないでください。

※やけど・感電・けがををする恐れがあります。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。

※感電の原因になります。



金属製のもの(ナイフ・フォークなど)を中に入れてしないでください。

※感電の恐れがあります。



水のかかりやすい所(洗面台の上など)に置かないでください。

※ショート、感電の恐れがあります。

## 注意



電源プラグは根本まで確実に差し込んでください。

※差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

※やけどやけが、発熱劣化による感電・漏電火災の原因になります。



電源プラグにピンやゴミを付着させないでください。

※感電・ショート・発火の原因になります。



やけどに注意してください。

※プレート、本体は非常に熱くなります。特にお子さまには注意してください。



プレートは直火にかけないでください。

※やけどや火災の原因になります。



本体内部に手を入れないでください。

※感電の恐れがあります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

※感電やショートして発火する場合があります。



煙が出たり、異臭がするなど異常な状態になったらすぐに、コンセントから電源プラグを抜いてください。感電や故障の恐れがあります。

※ショート、感電の恐れがあります。



長時間の空だきはしないでください。

※必要以上の予熱は非常に危険です。絶対にやめてください。



調理物を入れたまま長時間放置しないでください。

※プレート表面塗装の剥離や腐食の原因になります。

# 各部の名称とはたらき

ツمام

フェノール樹脂

共蓋

カラー銅板/強化ガラス (取扱説明書は共通です)

プレート

アルミダイカスト/フッ素樹脂塗装

温度調節コントローラー

本体プラスチック枠

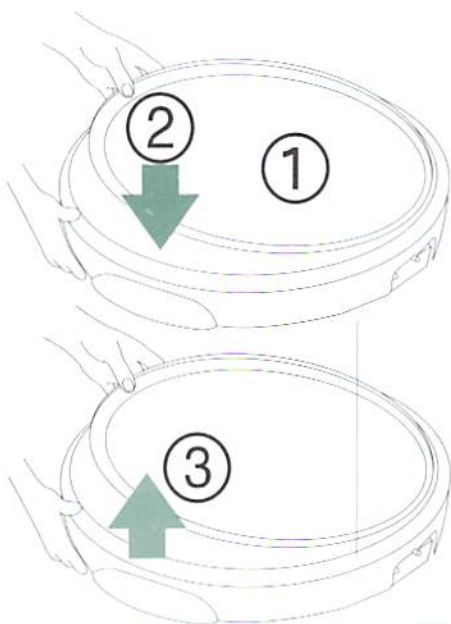
ポリプロピレン樹脂

## はじめてお使いになる前に

- はじめてお使いになる前に、製品の破損等及び、付属品の不足不具合がないかお確かめください。
  - ご使用になる際は、熱に弱いじゅうたん・畳・ビニールクロス等の上や、カーテンの近くではご使用にならないでください。
  - ホットプレート表面の塗装はフッ素樹脂加工ですので、テフロン加工のようにこびりつかないというものではありません。
  - ホットプレート表面にはフッ素樹脂加工が施されており、調理物がこびりつきにくくなっておりますが、末永くご使用になるために以下の点に注意してください。
- ① ご使用前にホットプレート表面に食用油をうすく引いてください。
  - ② へらや箸等をご使用になる際は木製をご使用ください。  
金属製のへらや箸等はキズがつき、塗装の剥離や表面の腐食の原因になりますので、絶対にご使用にならないでください。
  - ③ ご使用後は必ず乾燥させ、きれいな食用油をプレート表面にうすく塗って乾燥した直射日光のあたらない場所に保管してください。
  - ④ ご使用の度に必ずお手入れをしてください。

# 正しい使い方

## 1. プレートをセットします

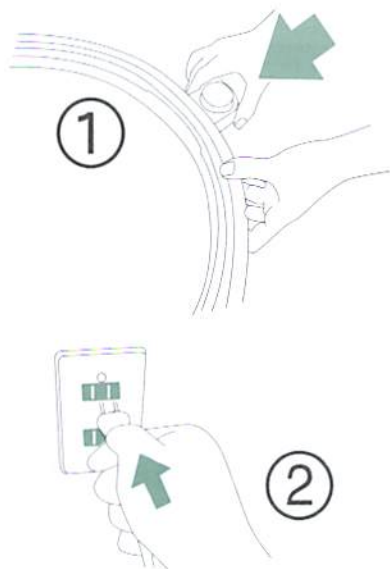


- ① プラカバーを本体の差し込み口に合わせてプレートを差し込んでください。
- ② プレートを本体に軽く押しますと、セットされます。
- ③ 本体を押さえながらうしろ側のくぼみ部分からプレートに手をかけて上に持ち上げてください。

### 注 意

無理にプレートを押しえつけないでください。  
着脱は本体プレートが完全に冷めたのを確認してから行ってください。

## 2. 温度調節コントローラーを差し込みます



- ① 目盛りを「切」にして温度調節コントローラーを差し込みます。

### 注 意

根本までしっかりと差し込んでください。差し込みが不十分だと正しい温度が得られません。又差し込みプラグが過熱し故障の原因になります。

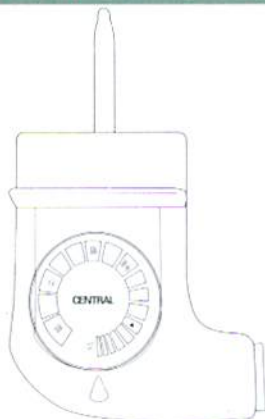
- ② 差し込みプラグをコンセントに奥までしっかりと差し込みます。

### 注 意

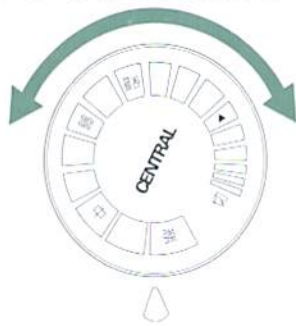
濡れた手では差し込まないでください。感電の恐れがあり危険です。

# 正しい使い方

## 3. コントローラーの目盛りを合わせます



①調理に応じて目盛りをパイロットランプの△印に合わせます。



※調理の目安として下記の表を参考にしてください。

	ダイヤル目盛	調理名
高温調理	高	鉄板焼き・焼きそば・焼肉
中温調理	中	お好み焼き・ホットケーキ
低温調理	低	フレンチトースト・ハムエッグ
保温	保温	調理したものの保温

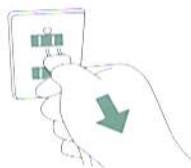
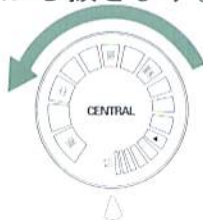
## 4. 調理します

予熱をし、適温になってから調理をはじめます。

- 蓋をして通電開始後、6～8分でプレートが適温になり、ランプが消えます。
- サラダ油をぬり、調理をはじめてください。
- ランプがついたり消えたりして適温に保ちます。

## 5. ご使用後は

- ①温度調節つまみを「切」にして②差し込みプラグをコンセントから抜きます。本体が冷めたらコントローラーを抜きます。



### 注 意

コントローラーを抜く時は必ず、本体と水平に抜いてください。



# 調理例

## ハンバーグ

### 材料 (4人分)

玉ねぎ	3/4個
牛ひき肉	300g
卵	1個
パン粉	40g
牛乳	大さじ2杯
トマトケチャップ	大さじ1/2杯
ねぎがらし	小さじ1/2杯
塩	小さじ1/2杯
オールスパイス又はこしょう	少々
バター	大さじ1杯
サラダ油	適量
お好みのソース (ケチャップなど)	適量
【つけあわせ】	
にんじん・カリフラワー等 (ゆでる)	適量

### 作り方

- ①みじん切りにした玉ねぎをバターで炒めて冷ましておきます。
- ②①・A・Bをねばりができるまでよくまぜ合わせます。
- ③②を4等分し、平たい小判形にまとめ、中央を少しくぼませます。
- ④予熱をし、薄くサラダ油をひき、③を並べて蓋をし両面を焼きます。焼きあがりましたら、ソースをかけ、つけあわせを添えます。

## クレープ

### 材料 (4人分)

薄力粉	1カップ
卵	2個
牛乳	1/4カップ
サワークリーム	100g
バター	大さじ1/2杯
サラダ油	適量
洋酒 (ブランデーなど)	大さじ1杯
ラズベリージャム	適量
粉砂糖	適量

### 作り方

- ①あらかじめ卵・牛乳・サワークリームを混ぜ合わせておきます。
- ②ボールに薄力粉を入れ①を少しずつ加えてなめらかになるまで混ぜ合わせ、約30分おきます。
- ③②にとかしたバターを加え、Aを混ぜ合わせておきます。
- ④予熱をしたら、調節つまみを弱にして、生地をゆっくり薄く伸ばして焼きます。
- ⑤焼き上がったら中に生クリームやバナナなどを巻いていただきます。

## お好み焼き

### 材料

小麦粉	120g
水	130ml
卵	2個
豚肉(こま切れ)	80g
キャベツ	100g
卵のり	
ソース	
トマトケチャップ	
塩	
こしょう	
化学調味料	

### 作り方

- ①小麦粉と水をまぜ、ここに千切りしたキャベツと卵をよく混ぜ合わせておきます。
- ②予熱をし、薄くサラダ油をひいて豚肉を炒めて中まで火を通します。
- ③①で混ぜ合わせておいた生地を流し、両面を中まで火が通るまで焼きます。
- ④調味料をハケでめり、お好みに味付けし、卵のりをふりかけていただきます。(豚肉のかわりに、さくらえび、いか、貝柱、鯖牛肉、天かす、ネギ、三つ葉、紅しょうが、何でも入れて焼くことができます)

# お手入れの方法

お手入れの前に、必ず電源プラグをコンセントからはずしてください。  
ご使用後もしばらくの間は器具が熱くなっています。よく冷ましてからお手入れにかかってください。  
調理したものをそのまま放置しておくと、塗装のはがれや腐食の原因になりますので、ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

## プレート

● あたかいうちにぬれぶきんや、しめらせたキッチンタオル等で汚れを拭き取ってください。

金属製のヘラ、ナイフ、フォークなどでこすらないでください。

ホットプレートの表面塗装に傷がついて、塗装のはがれや腐食の原因になります。

● プレートの汚れが落ちにくいときは、プレートを取り外し、差し込み口に水が入り込まないように差し込み口を上にして、洗い流してください。その後はよくふいて乾燥させ、ささいなサラダ油をうすく塗ってください。

## 本体（プラスチック部）

● 薄めた台所用洗剤を固くしぼったふきん等にふくませて、汚れを拭きます。次に固くしぼったふきん等で水ぶきし、最後に乾いた布で水気を取ってください。

## 電源コード・電源プラグ・コントローラー

● 乾いた布で拭いてください。

**お願い** シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー等で拭かないでください。変色・変形の原因になります。

● ご使用にならないときは、製品の汚れをよく取りよく乾燥させ、高温・多湿をさけ直射日光の当たらない所に保管してください。お子さまの手の届かない場所に保管してください。

## 保証とアフターサービス (必ずお読みください)

### 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ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお客様相談係までご相談ください。

修理に関するお問い合わせ(お客様相談係)

**☎ 0256 - (64) - 3239**

お電話承り時間：平日(月曜～金曜) 午前9時～午後5時

### 保証書(一体)

- 保証書は、この取扱説明書の7ページに記載されています。
- 保証書は、必ず「お買いあげ日・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

お買いあげの日から1年間

### 補修用性能部品の保有期間

- この電気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。
- 補修用性能部品とは、その製品を維持するために必要な部品です。

### 修理を依頼されるときは

#### ■保証期間中

製品に保証書を添えてお買いあげの販売店にご持参ください。保証書/取扱説明書の記載内容により修理いたします。

#### ■保証期間が過ぎているときは

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有償修理させていただきます。当社「お客様相談係」にご相談ください。