

**取扱説明書 | User Guide**  
マルチSteamホットプレート | Multifunctional Fast Steamer

Model: EPQ5777

### 目次

安全上のご注意.....01

各部名称.....02

製品仕様.....02

付属品用途.....03

使い方.....03

お手入れに関して.....05

保証書.....05

EPEIOS製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

**本製品を使用する前に、本マニュアルをお読みいただき、安全な使用・保管をしてください。**

---

### Contents

Safety Warning.....06

Product Diagram.....07

Specifications.....07

Use the Parts.....08

Use Instructions.....08

Cleaning and Maintenance.....10

Warranty Card.....10

Thanks for choosing EPEIOS.

**Please read this guide thoroughly before using this product and retain it properly for future reference.**

### 安全上のご注意

火災や感電は、すべての電気製品で起こる可能性がありますので、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、必ずお守りください。

- ご使用前に本取扱説明書をよく読んでください。
- 器具が冷えるまで熱くなった表面には触れず、可燃性のあるマットなどを敷いて使用してください。
- 本体を水に浸さないでください。
- 製品を使用する際は、子どもが触れないように気を付けてください。
- 使用しない時や清掃の際は、プラグを抜いて完全に製品本体が冷えたから、部品の取り付けや取り外し、清掃を行うようにしてください。
- もし製品の電源ケーブルやプラグが破損した場合は、思わぬ事故を防ぐために製造業者または販売元で交換してください。
- 付属の器具以外のご使用はおやめください。
- 屋外ではお使いいただけません。
- 電源コードをテーブルの縁にぶら下げたり、熱い表面に触れさせたりしないでください。
- 可燃ガス、電気炉、またはオープンに近づけないでください。
- 1) 1) 中身が熱い油やその他熱い液体が入っている場合、製品を無理に移動させないでください。
- 2) 金属洗浄ブラシ、化学品、鉄貨物、木屑またはその他の研磨剤で、当該製品及びその部品を洗浄しないでください。
- 3) 調理以外の用途に使用しないでください。
- 4) ホットプレートにプラスチック製用品を置かないでください。
- 5) 1) 身体や精神に障害のある方、経緯や知識がないお子さまなどご利用の際は、安全のため保護者が指導するようお願いいたします。保護者のいない状態での使用はおやめください。  
\*お子さまが本製品で遊ぶことのない状態のご注意ください。  
\*保護者の管理範囲外では、洗浄及びメンテナンスの作業を子どもが行わないようにしてください。
- 6) 本製品の作動時は、熱を発生し、蒸気を出します。蒸気口から離れ、火傷を防ぐために適切な措置を取ってください。
- 7) 本製品はタイマーを外付けしたり、独立した遠隔制御システムで操作することはできません。
- 8) 本製品の作動中は後面温度が高いのでご注意ください。

### 各部名称

### 付属品用途

付属品タイプ	推奨用途
スチームプレート	海鮮、野菜、シューマイ、肉まんなど
ホットプレート	焼肉、トンカツ、鶏の唐揚げ、白玉焼き、焼きそばなど
深鍋プレート (別売)	鍋、スープ、チーズフォンデュなど

スチームモードの推奨時間*					
牛乳	えび	温泉卵	まんじゅう	野菜	トウモロコシ
3分	6分	7分	8分	8分	15分

※ 食材の量や状態によって変わるためあくまでも目安です。

### 付属品用途

付属品タイプ	推奨用途
スチームプレート	海鮮、野菜、シューマイ、肉まんなど
ホットプレート	焼肉、トンカツ、鶏の唐揚げ、白玉焼き、焼きそばなど
深鍋プレート (別売)	鍋、スープ、チーズフォンデュなど

スチームモードの推奨時間*					
牛乳	えび	温泉卵	まんじゅう	野菜	トウモロコシ
3分	6分	7分	8分	8分	15分

※ 食材の量や状態によって変わるためあくまでも目安です。

### 使い方

**初めて使用する際**

- ホットプレートを初めて使用する前に、中性洗剤で洗浄し、乾かしてから使用してください。
- 初めて水タンクを使用する際は、洗浄してから使用してください。
- ホットプレート、調理台と本体の間に異物があかないことを確認してください。
- ホットプレートと調理台を接続した後、焼きがいないことを確認してください。
- 金属製のヘラや少量の塗料などの鋭利なものを製品および付属品を傷めないでください。
- 製品の動作する時、少量の煙と臭いが発生することがあります。正常な現象なので、ご安心ください。

**操作説明**

**グルルモード:**

本体にはホットプレートまたは深鍋プレート (別売) を組み合わせで使用します。つまみを「グルルモード」に合わせて、ダイヤルを調節します。この際ディスプレイに「1」(グルル), 「P2」(中火), 「P3」(強火) の段階の火力を表示します。ダイヤルで調節中は「ピー」という電子音が鳴ります。調節完了後に開始/停止ボタンを押すとディスプレイが点灯し、「ピー」という電子音とともに製品が作動します。

**スチームモード:**

本体の後ろからタンクを取り出して水を注入し、本体に挿入してください。

本体にホットプレート、スチームプレートの間に設置します。食材を入れて蓋をしてから電源プラグを差し込んでください。「ピー」という電子音が鳴ってから電源LEDが点滅します。

つまみをスチームモードにしてから、ダイヤルを回して、調理時間を調整します。この際ディスプレイの画面が点滅します。

調節完了後に開始/停止ボタンを押すとディスプレイが点灯し、「ピー」という電子音とともに製品が作動します。

**一時停止/調節/再開:**

1. グルルモードまたはスチームモードを利用して調理中、開始/停止ボタンを押すと「ピー」という電子音とともに製品が一時停止します。再度開始/停止ボタンを押すと動作を再開します。

2. スチームモード時のみ、運転中に蓋を外すと「ピーピー」という電子音が鳴らしてディスプレイが点滅し、製品が一時停止します。蓋を閉めると「ピー」という電子音が鳴らしてディスプレイが点滅し、製品が蓋を開ける直前の設定で停止します。再び開始/停止ボタンを押すと、蓋を開ける前の作業を継続します。

3. 作業途中で火力または時間を調整したい場合、ダイヤルを調整することでディスプレイに表示された状態に調節します。

### 各部名称

### 製品仕様

製品名	マルチSteamホットプレート
モデル	EPQ5777
電源	100V-50/60Hz
消費電力	1350W
スチームプレート寸法	215 x 180mm
ホットプレート寸法/容量	225 x 180 x 35mm / 1.5L
深鍋プレート (別売) 寸法/容量	225 x 180 x 70mm / 3L
本体寸法	幅 262mm x 奥行 260mm x 高さ 232mm
本体重量	3.8kg
電源コード長さ	1.1m

### お手入れに関して

汚れがある場合は濡れ布巾で拭いてください。

1. 付属品の油汚れは中性洗剤で洗いください。

2. 部品を洗浄した後、乾いた柔らかい布で水分を拭き取ってください。

3. 本体の隙間に食材がこぼれた場合は、爪楊枝などで取り除いてください。

4. 本体を水で直接洗わないでください。誤電や故障の原因となります。

### 保証書

保証期間 (無料修理)は、購入日から適用されます。

1. 保証を受ける際は、この保証書とレシートなどの購入請求書をご用意ください。次の2点に特に注意してください。

a. この保証書は販売後は再発行されませんので、大切に保管してください。

b. この保証書は、販売元または地域に限定されています。

2. 購入日より、次の期間の通常使用で故障した場合の保証が適用されます。本体全体——12ヶ月間の製品保証

3. 以下のいずれの場合も、保証期間中であっても保証の対象とはなりません。が、有料で修理を行うことができます。

a. 製品取扱説明書の要件に従わずに使用、保守、保管しなかったために生じた損傷。

b. 不適切な操作、異常な電源、振動 (落下など) によって引き起こされた損傷。

c. EPEIOSの承認なしに分解したことによって引き起こされる損傷。

d. この保証書と有効な購入請求書の提示がでない場合。

e. 保証書に記載されている情報が、製品の物理的識別と矛盾しているか、変更されている。  
[不可抗力事項: 雷、地震、火災、洪水など]によって引き起こされた損傷。

4. この保証書は、お客様が個人消費のニーズのために購入して使用する場合には適用されません。商用利用には適用されません。

商品名	EPQ5777
購入日	____年 ____月 ____日
販売店印 (住所・店名・電話番号)	____

こちらに販売店印もしくは購入証明を添付のうえ保管ください。

01

02

03

04

05

### Safety Warning

Using electric appliances may cause fire hazards and electric shock, please read the following safety instructions strictly.

- Please read the user guide thoroughly before using the product.
- Do not touch the hot surface. Please use other heat-resistant materials or other assistant tools till the device cook off.
- Do not soak the product in water.
- When using the device, please keep away from children.
- Please unplug the power source when not in use or before cleaning. Make sure the device cools off before assembling/disassembling the parts and cleaning the device.
- If the power cable is damaged, to avoid dangers, it must be replaced by the manufacturer, its repairing department or similar qualified persons.
- Using parts not from the manufacturer may cause injuries.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable over the edge of the table or keep it near a hot surface.
- Keep away from combustible gas, electric stoves. Do not put it into a working oven.
- Do not move the device if there is hot oil or other liquid inside the pot.
- Do not clean the device and its parts with metal brushes, chemicals, wood shavings, or other abrasives.
- Do not use the device for other purposes.
- Do not use plastic plates or place plastic objects on the tray.
- It is not recommended to use the device by people with physical, sensory, emotional defect or lack of knowledge and experience (including children) unless they are supervised and guided by a responsible person.
- \* Take care of children so they won't play with this device.
- \* Children should not clean or maintain the product without supervision.
- The device will generate heat and steam when working, please stay away from the steam outlet to avoid scald.
- Do not use an external timer or remote controller.
- Temperature of some parts of the device is high when working.

### Product Diagram

### Use the Parts

Parts	Recommended Usage
Steamer Rack	Buns, corn, vegetables, etc.
Frying Tray	Roast steak, chop, chicken cutlet, bacon and cook onsen tamago, etc.
Cooking Pot (Optional)	Hot pot, cook soup, seafood congee, etc.

Fast Steam Recommended Time					
Milk	Fresh shrimp	Onsen Tamago	Buns	Vegetables	Corn
3min	6min	7min	8min	8min	15min
					15min

### Use Instructions

**Initial Use**

- When using the water tank for the first time, please use mild detergent to wash it and wipe it dry.
- When using the water tank for the first time, please rinse it with clean water and refill it again.
- Make sure there is no other objects or water between the frying tray, cooking pot and main body.
- When positioning the frying tray and cooking pot, make sure they are even.
- Do not use a metal spatula, knife, or other sharp objects on the device and its parts. It is normal to see smoke and smell an odor when heating the device for the first time.

**Operation Guide**

**Frying and Cooking Mode:**

Use the frying tray or cooking pot (optional). Set the mode to frying, rotate the knob to adjust the heat power, the display will flash. You can cycle the power between P1 (Low), P2 (Medium), P3 (High) levels. Beeps will be heard. When set to your desired power, press Start/Pause Button to confirm your setting. The display will light up and a beep will be heard. The device starts working.

**Fast Steam Mode:**

Take out the water tank, fill it with purified water and place the sealing ring in place, and push the water tank into the body. Install the frying pan and steam rack —put your ingredient—cover the lid—connect to power—beeps will be heard. The power indicator flashes, adjust the mode to fast steam, rotate the knob to adjust the steaming time, the display flashes, press the Start/Pause Button to confirm. A beep will be heard, the device enters working mode. The display stays solid on.

**Pause/Adjust/Restart:**

- In frying cooking or fast steam mode, press the Start/Pause Button to pause working. A beep will be heard, the display flashes when paused, press the button again to resume working.
- When the lid is removed, 2 beeps will be heard. The display flashes, the device is in standby mode. When placing the lid back on, 2 beeps will be heard, the display flashes, the device is in standby mode (remember the time before the lid is removed), press Start/Pause to resume working.
- If you want to adjust the heat power or cooking time, simply rotate the knob, the adjustment will be shown on the display. And the device will work per the new settings.

**Water Depletion Reminder:**

When the water depletion alarm is triggered, 3 long beeps will be on for 1min, the device enters standby mode.

**No Operation Reminder:**

In working mode, if there is no operation in 1min, the display turns off with one beep. The device enters power-saving mode. Tap the button on the display to wake up the display with a beep.

**Tray Pre-Heating Done Reminder:**

In frying cooking mode, when reaching the pre-set temperature, beeps will be heard to remind you it's time to put in the ingredients.

**Use the Frying Tray**

- Place the device on the table, install the frying tray, connect to power, the working indicator flashes.
- Set to frying mode, rotate the knob to the desired level to start heating.
- It is recommended to pre-heat the tray for 30s before you start frying.

**Use the Cooking Pot (Optional)**

- Put the device on the table, install the cooking pot, add water below the max water line, cover the lid, connect to power, the working indicator lights up.
- Adjust the mode to frying, rotate the knob to the desired level to start heating. Please avoid dry heating the cooking pot.

**\* Recommended Levels and Scale / Temperature Reference**

Level	Temperature(°C)	Food (For Reference Only)
P1	60-110	Keep the food warm, etc.
P2	140-180	Pancake, fry dumplings, etc.
P3	190-240	Roast meat, steak, takoyaki, boil water, hot pot, steam, etc.

**Use the water Tank**

• Pull the water tank out as shown below.

• Uncover the sealing cap (with water-filling nozzle mark), fill it with purified water (there is also water line in the tank). Once finished, cover the sealing cap.

Water-Filling Nozzle

**When Cooking done**

- Rotate the knob to the OFF position.
- Unplug the power adapter.
- When the tray and pot cool down, clean them with a soft cloth, and place them in a ventilated place.
- Remove the water tank, drain and dry the water inside and push it back into the body.

**▲ Warning: Do not touch the hot plate(s) or tray(s) after cooking.**

### Cleaning and Maintenance

- Wipe with a wet cloth.
- Use mild detergent to wash off the oil stains on the parts.
- Rinse clean the parts after cleaning and wipe them dry with a soft cloth.
- If food accidentally gets into the body, please use a toothpick to remove it.
- Do not wash the main body with water to avoid electric shock and malfunctions.

### Warranty Card

From the date of purchase, this product comes with free repair within the warranty period.

**1. Please show this warranty card and your purchase receipt to claim your warranty.**

a) We will not issue another warranty card if you lose your original one.

b) This warranty card only applies to the country or region of your purchase.

**2. From the date of purchase and within the warranty period, repair policy for the malfunctions under proper use.**

Main Body—Free in 1 year

**3. The warranty is void if one of the following terms happens. But we can repair it at a charge.**

A. Damages caused by failure of following the instructions, maintenance, and store conditions as stated in this user guide.

B. Damages caused by disassembly of an unauthorized repairing man.

C. Failed to provide the warranty card and valid purchase invoice.

D. Product information in this guide does not conform with that on the product or has been altered.

F. Damages caused by force majeure (thunder, earthquake, fire hazards, flood).

**4. This warranty card only applies to customers who purchased this product for personal care use and does not apply for commercial use.**

Model	EPQ5777
Purchase date	____
Dealer	(Address - Store name - Telephone number)

Please keep it with the store stamp or purchase certificate attached here.

06

07

08

09

10

Thank You for Choosing **EPEIOS**