

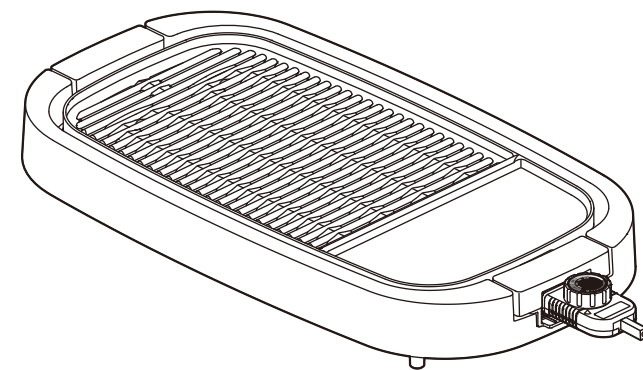
- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途で使用しないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

減煙焼き肉グリル ーグランデー YGMD-WX130

もくじ

■安全上の注意	1~4
■各部の名称	5~6
■使用前の注意	7
■使いかた	
●水トレイをセットする	7
●水トレイに水を入れる	8
●プレート进行セットする	8
●コントローラを取り付ける	9
●電源プラグを家庭用コンセントに差し込む	10
●予熱する	10
●調理する	11~12
●使用後は	12
■マーブルコートやフッ素コートを長持ちさせるために	12
■調理レシピ	13~15
■調理中に気をつけていただきたいこと	15
■お手入れと保管	16~19
■仕様	19
■故障かな?と思ったら	20
■点検のお願い	21
■アフターサービスについて	21
■MEMO	22
■保証書	裏表紙



この製品は、海外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社焼き肉グリルをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 使用する前に、この取扱説明書を必ずよく読み正しく安全に使用してください。
- 読んだあとは、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ

YAMAZEN BOOKを
チェック!



随時情報を更新中!

安全上の注意

使用する前に「安全上の注意」をよく読み、必ず守ってください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しく使用するためや、使用する人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。

注意 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、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ています。

絵表示の例

①記号は、禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は、分解禁止）が描かれています。

②記号は、強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

※読んだあとは、使用する人がいつでも手に取れる場所に、必ず保管してください。

警告

電源コード・電源プラグについて

電源プラグは、根元まで確実に真っ直ぐ差し込む
●発熱・感電・火災の原因になります。
◎斜めに差し込まない。

定期的に電源プラグのホコリをふき取る
●電源プラグにホコリがたまると、湿気によって絶縁不良となり、ショート・感電・火災の原因になります。
◎電源プラグのホコリは、乾いたふきんでふき取る。

破損、故障、異常があったり、電源コードや電源プラグが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する
●やけど・感電・火災の原因になります。
※故障・異常例
21ページの「点検のお願い こんな症状はありませんか？」を参照して異常があるときは、直ちに使用を中止する。必ず電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検や修理を依頼してください。

電源コードの上に、重いものや本体をのせたり、挟み込まない
●ショート・感電・火災の原因になります。

家庭用コンセント（AC 100V、定格15A以上）を単独で使用する
●タコ足配線でコンセントの定格を超えると、異常発熱・火災の原因になります。
◎延長コードを使用するときも定格15A以上のものを単独で使用し、複数の機器を接続して定格を超える使いかたをしない。

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、差し込みがゆるいときは、使用しない
●ショート・感電・火災の原因になります。

電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、たばねて使用しない
●ショート・感電・火災の原因になります。
◎使用するときには、必ず結束バンドを外して、電源コードをのばす。

使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く
●感電・漏電火災の原因になります。

警告

設置について

燃えやすいもの（カーテンや新聞紙など）、熱に弱いものが周辺にある場所に設置しない
●発煙・火災の原因になります。
◎燃えやすいものをプレートの上のせたり、本体の下に入れて使用しない。
◎使用後も余熱で熱くなっているため、燃えやすいものや熱に弱いものの近くに置かない。

フローリング、畳、じゅうたん、熱に弱い敷物（テーブルクロスなど）の上に設置しない
●変色・発煙・火災の原因になります。
◎使用後も余熱で熱くなっているため、熱に弱いものの上に置かない。

可燃性ガスや引火性のもの（ガソリンやシンナーなど）がある場所に設置したり、本体の近くにスプレー缶（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を置かない
●爆発・火災の原因になります。

使用について

分解、修理、改造をしない
●やけど・感電・火災の原因になります。
※修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。

付属のコントローラー以外を使用したり、他の機器に使用しない
●故障・異常発熱・火災の原因になります。
●付属のコントローラーは、本製品専用です。
◎他製品のコントローラーを使用しない。
◎他製品に転用しない。

使用するときには、必ず水トレイを本体にセットして水を入れる
●変色・発煙・火災の原因になります。
◎煙が多くなったり、設置場所が変色する原因になるので、必ず水を入れてから使用する。
◎長時間使用するときには、12ページの「長時間使用するときには、水量に注意する」を参照して、水の量に注意する。

プレート裏面や本体裏面（底面）を上にして使用しない
●火災の原因になります。
◎本体は、脚を下にして使用する。
◎プレートは、焼き面（表面）を上にして使用する。

プレート、水トレイ、コントローラーの取り外しや製品を持ち運ぶときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、十分冷めてからおこなう
●やけど・ショート・感電の原因になります。

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用しない
乳幼児の手の届く場所で使用したり、保管しない
●けが・やけど・感電の原因になります。

感熱棒、ピン挿入口、差し込み口（ピン）に異物や金属物（ごみ、ホコリ、針金など）を入れたり、付着させない
●故障・感電・火災の原因になります。
◎調理くず、油、汚れ、ホコリが付着したときは、乾いたふきんで必ずふき取る。

コントローラーを差し込むときは、コントローラーのストッパーが差し込み口のストッパーにあたるまで確実に差し込む
●故障・異常発熱・火災の原因になります。







プレートを本体から取り外した状態や、コントローラーを差し込み口に差し込んでいない状態で電源を入れない
●やけど・ショート・火災の原因になります。

使用中は、その場を離れない
●過熱により調理物がこげて煙が出たり、火災の原因になります。
◎離れるときは、温度調節ダイヤルを「切」にする。

使用中や使用後しばらくは、高温部（プレート、水トレイ、感熱棒など）に手や顔を近づけたり、触れない
●やけどの原因になります。
◎使用中は、各部が高温になるので注意する。
◎特に乳幼児には、触らせないように注意する。




警告

■ お手入れ・保管について







 <p>お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く ●やけど・ショート・感電の原因になります。</p>	 <p>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない ●ショート・感電の原因になります。</p>
 <p>お手入れのときは、十分冷めてからおこなう ●やけどの原因になります。</p>	 <p>プレートの差し込み口（ピン）やコントローラーを水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない ●ショート・感電・火災の原因になります。</p>
 <p>各種スプレー（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を吹きつけない ●ガスが滞留して、爆発・火災の原因になります。 ●変色・変質・破損の原因になります。</p>	 <p>包装用ポリ袋は、子供の手の届かない場所に保管する ●誤って顔にかぶったり、巻きついたりして、窒息の原因になります。</p>

注意

■ 電源コード・電源プラグについて













 <p>電源コードを引っ張って電源プラグやコントローラーを抜かない ●ショート・感電・火災の原因になります。 ◎電源プラグやコントローラーを抜くときは、必ずプラグ本体やコントローラーを持って、真っ直ぐ抜く。</p>	 <p>電源コードを持って製品を引っ張らない ●設置場所が傷ついたり、ショート・感電・火災の原因になります。</p>  <p>電源コードを引っかかないように注意する ●落下や転倒して、故障・けが・やけどの原因になります。</p>
--	---

■ 設置について




 <p>油、油煙、金属粉が発生する場所（厨房や工場）やホコリの多い場所に設置しない ●変質・変形・感電・火災の原因になります。</p>	 <p>安定した水平な場所に設置する ●落下や転倒して、故障・けが・やけどの原因になります。 ◎不安定な場所に設置しない。</p>
 <p>直射日光が当たる場所、火気や熱源（コンロや暖房器具など）の近くに設置しない ●変質・変形・火災の原因になります。</p>	 <p>通気穴をふさいだ状態で設置しない ●発熱・火災の原因になります。</p>
 <p>水や蒸気がコントローラーにかかる場所、水にぬれた場所、湿気の多い場所に設置しない ●故障・ショート・感電の原因になります。</p>	 <p>壁や家具の近く、キッチン棚の中に設置しない ●熱により壁や家具を傷めたり、変色・火災の原因になります。 ◎特に天然木、白木、コーティング加工された木製品は、熱に弱いので変色しやすいので注意する。</p>

注意

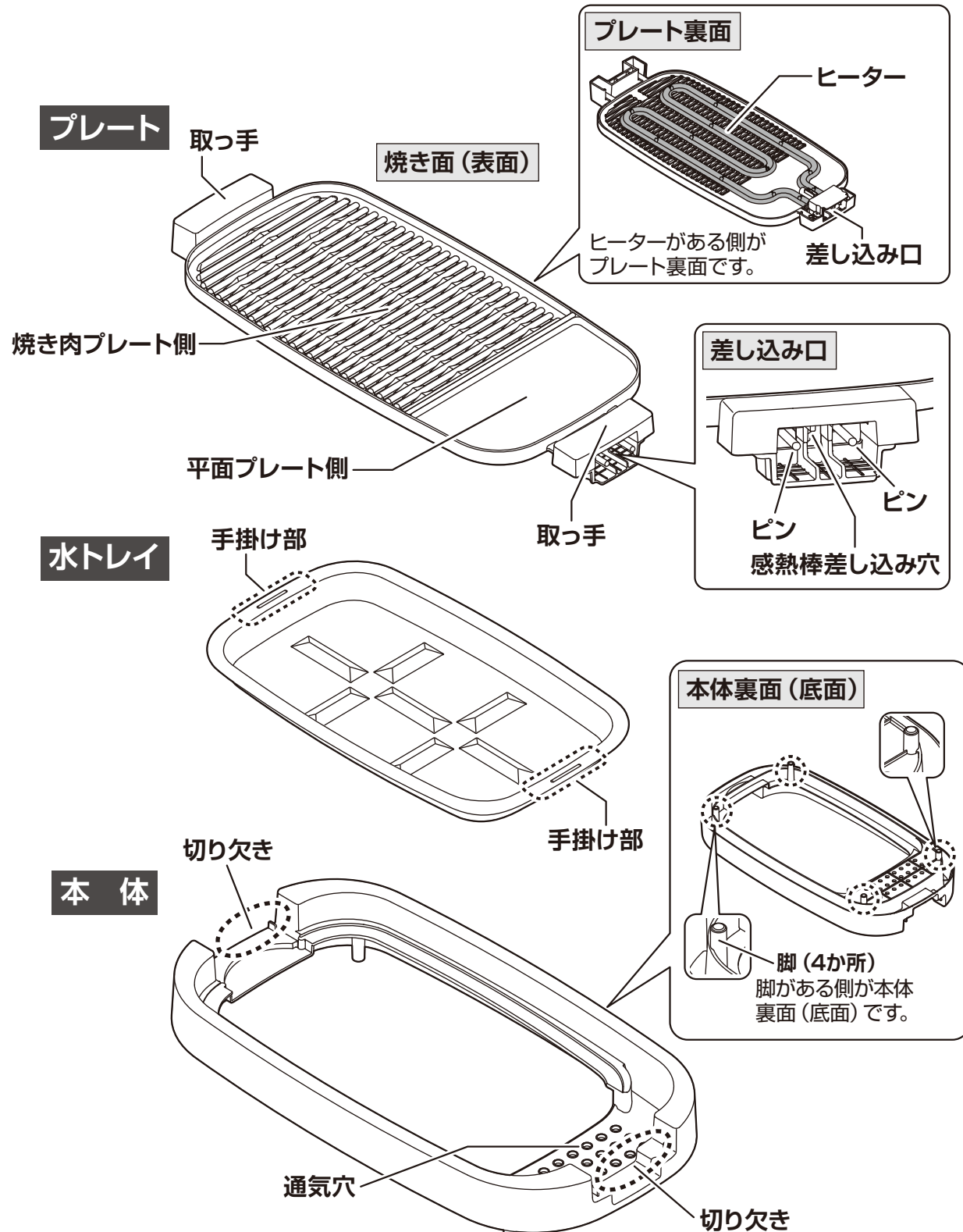
■ 使用について

 <p>業務用に使用しない ●無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。</p>	 <p>調理以外の目的で使用しない ●やけど・火災の原因になります。</p>
 <p>犬や猫がいる部屋で使用するときには、十分注意する ●コントローラーや電源コードを傷め、故障・感電・火災の原因になります。</p>	 <p>プレートを直火にかけたり、電磁調理器（IHクッキングヒーター）や電気ヒーターの上で使用しない ●マーブルコートやフッ素コートが傷んだり、変形・やけど・火災の原因になります。</p>
 <p>水トレイに水以外のもの（クッキングペーパーなど）を入れて使用しない ●発煙・火災の原因になります。</p>	 <p>調理開始前の予熱以外は、カラ焼きをしない ●変形・故障の原因になります。</p>
 <p>必要以上に加熱しない ●過熱により、発煙・火災の原因になります。</p>	 <p>金属製の器具類（ tong やヘラなど）を使用したり、プレートの表面や角部（コーナー）をこすらない ●マーブルコートを傷める原因になります。 ◎器具類（ tong やヘラなど）は、木製や耐熱樹脂製のものを使用する。</p>
 <p>調理くず、油、汚れが残ったまま放置しない ●マーブルコートやフッ素コートが傷んだり、油の種類によっては、プラスチックを劣化させたり、変色・発煙・火災の原因になります。 ◎調理くず、油、汚れは、必ず毎回きれいにふき取る。</p>	 <p>使用中にアルミホイルや鍋ふたでプレートを覆わない ●異常発熱・発煙・火災の原因になります。</p>
 <p>落としたり、強い衝撃を与えない ●破損・故障・けがの原因になります。 ●マーブルコートやフッ素コートを傷める原因になります。 ◎コントローラーに強い衝撃を与えると電源が入らなくなったり、温度調節ができなくなり、火災の原因になるので特に注意する。</p>	 <p>持ち運ぶときは、本体、プレート、水トレイをしっかり持っておこなう ●本体、プレート、水トレイが落下すると、破損・故障・けがの原因になります。 ◎電源コードを引っかける原因になるのでコントローラーを取り外してから持ち運ぶ。 ◎水がこぼれる原因になるので、水トレイの水を捨ててから持ち運ぶ。</p>

■ お手入れ・保管について

 <p>お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面、金属ブラシ類は使用しない ●傷・変質・破損の原因になります。 ●マーブルコートやフッ素コートを傷める原因になります。 ◎お手入れは、16～19ページの「お手入れと保管」を参照する。 ◎傷がつきやすいものやかたいものでお手入れをしない。</p>	 <p>使用後は、必ず毎回お手入れをする ●調理くず、油、汚れが残ったまま使用すると、変色・発煙・火災の原因になります。</p>
	 <p>本体、プレート、水トレイの上に重いものをのせない ●変形・破損・故障の原因になります。</p>

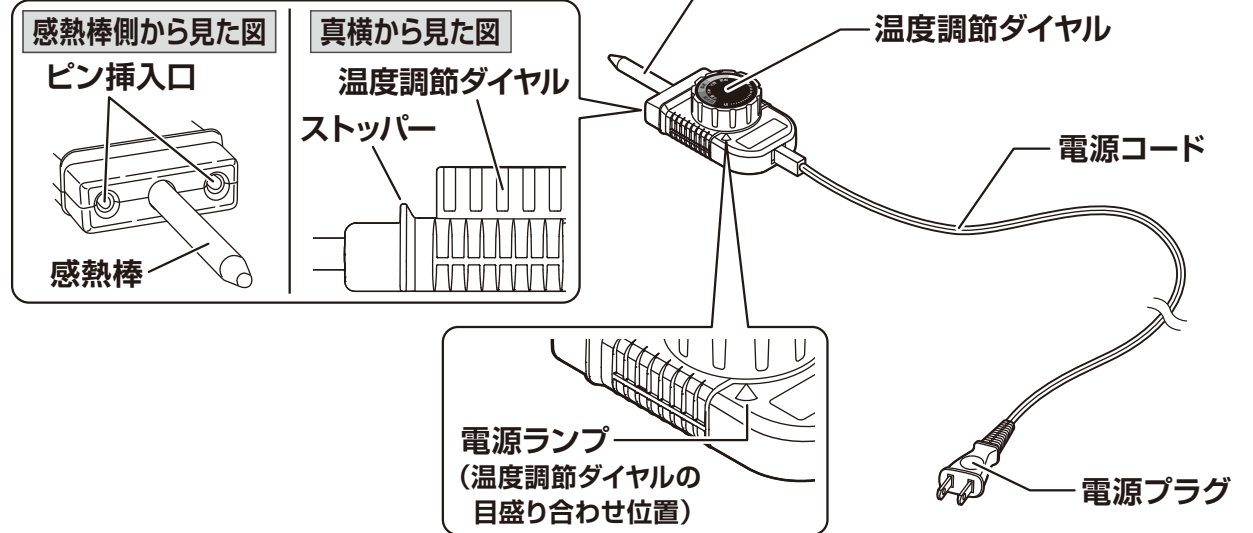
各部の名称



●本書は、イラストを用いて説明しています。実際の製品とは、多少異なることがあります。

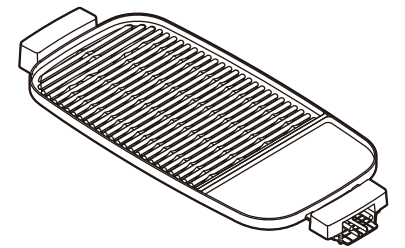
各部の名称

コントローラー (自動温度調節器)



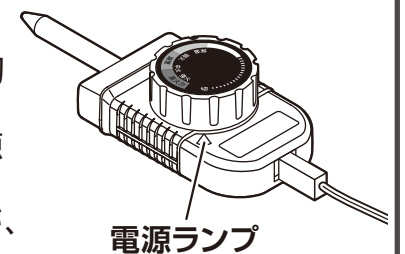
プレートについてのお知らせ

- プレートの焼き面 (表面) にはマールコートが施されており、裏面にはフッ素コートが施されています。
 - プレートは、最初から多少の色ムラがあることがありますが、使用上支障ありません。
 - 長期間使用していると、調理物の油によって変色することがありますが、使用上支障ありません。
- ※調理で器具類 (トングやヘラなど) を使用するときは、木製や耐熱樹脂製のものを使用してください。
金属製の器具類を使用したり、プレートの表面や角部 (コーナー) をこすらないでください。マールコートを傷める原因になります。



コントローラーについてのお知らせ

- 温度調節は、コントローラー内部にあるサーモスタットでおこなっています。サーモスタットのはたらきで、ヒーターへの通電を入/切しながら、自動的に温度をコントロールします。
- サーモスタットによるヒーターの入/切に合わせて、電源ランプが点灯/消灯します。
- サーモスタットがはたらくと「カチッ」と音がしますが、製品の異常ではありません。



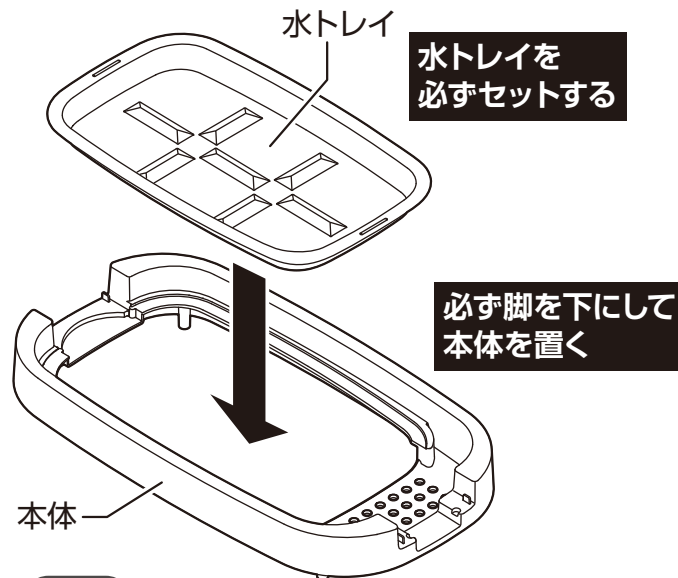
使用前の注意

- ※はじめて使用するときは、16～19ページの「お手入れと保管」を参照して、プレートをお手入れしてください。
- ※はじめて使用するときは、本製品からにおいや煙が出ることがありますが、故障や異常ではありません。
においや煙は、使用にともない出なくなりますが、気になるときは換気扇を回したり、窓を開けて換気をおこなってください。
- ※本製品を設置する台（テーブルやキッチンカウンターなど）の材質が天然木、白木、コーティング加工された木製品のときは、熱に弱いため変色したり、こげることがありますので注意してください。
- ※長時間同じ場所で使用したり、いつも同じ場所で使用するときは、使用する台が変色していないか、ときどき確認してください。
同じ場所で長時間使用すると、設置台（テーブルやキッチンカウンターなど）が変色することがありますので注意してください。

使いかた

水トレイをセットする

- 平らな安定した場所に本体を置き、水トレイをセットします。

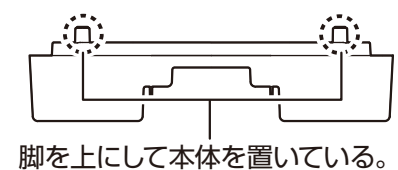
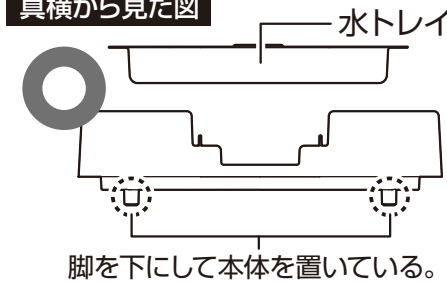


注意

※水トレイは、傾きやズレがないよう確実にセットしてください。
水トレイが確実にセットされていないと、水がこぼれる原因になります。

脚を下にして本体を置き水トレイをセットする

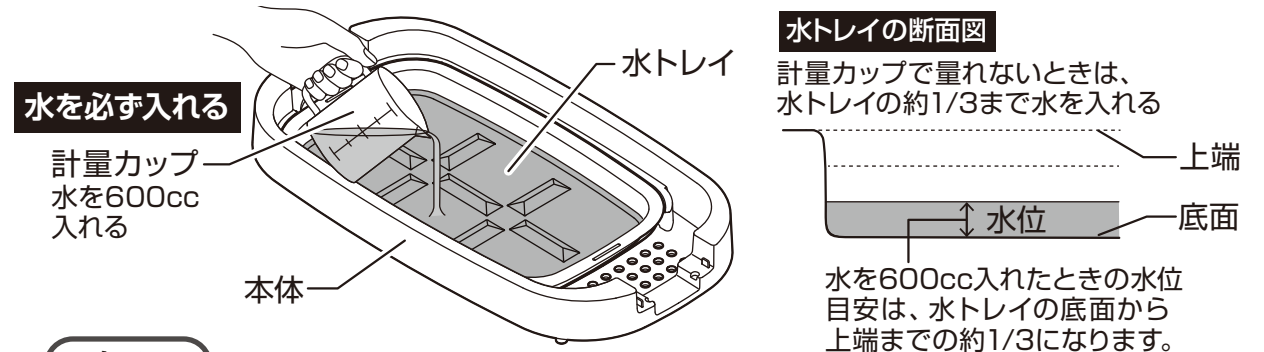
真横から見た図



使いかた

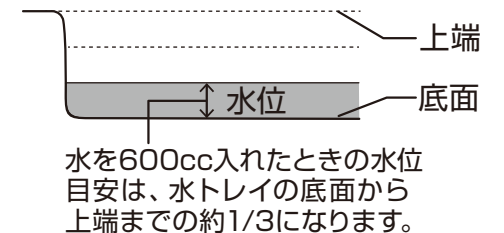
水トレイに水を入れる

- 計量カップで水を600cc量り、水トレイに入れます。
- 水を入れることで使用中の煙やこげつきを抑えられ、お手入れもしやすくなります。



水トレイの断面図

計量カップで量れないときは、水トレイの約1/3まで水を入れる



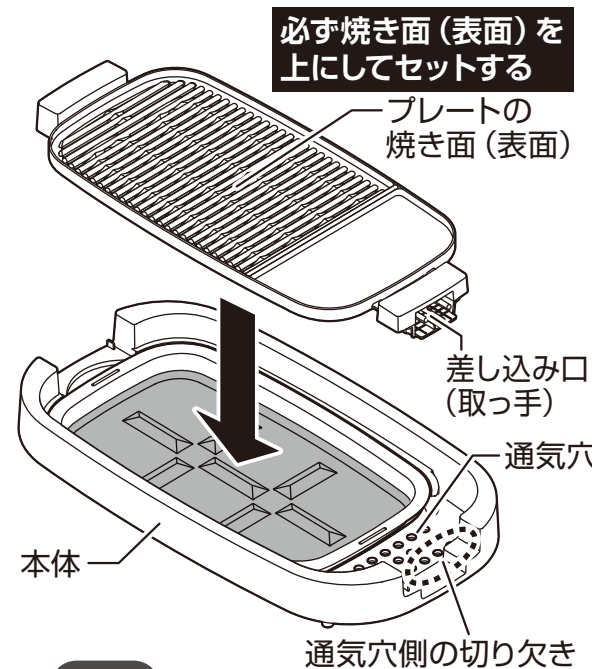
水を600cc入れたときの水位目安は、水トレイの底面から上端までの約1/3になります。

お知らせ

- 水トレイは、アルミニウム処理された鋼板です。繰り返しの使用で水トレイが変色することがありますが、アルミニウム特有の黒変化現象で食品衛生上問題はありません。

プレートをセットする

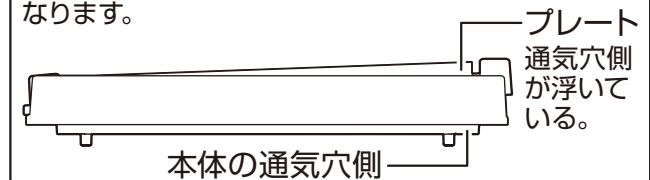
- プレートを本体にセットします。
- プレートの差し込み口（取っ手）を通気穴側の切り欠きに合わせてセットします。



本体にプレートの向きを合わせてセットする

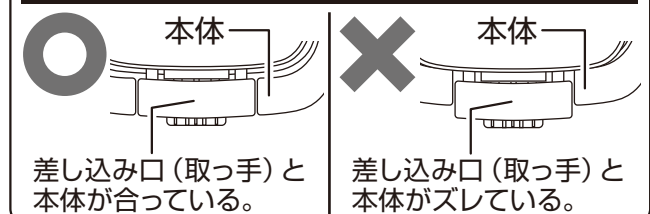
真横から見た図

本体に対してプレートの向きが合っていないと、下図のように本体の通気穴側のプレートが浮いた状態になります。



本体と差し込み口（取っ手）にズレが無いようにセットする

真上から見た図



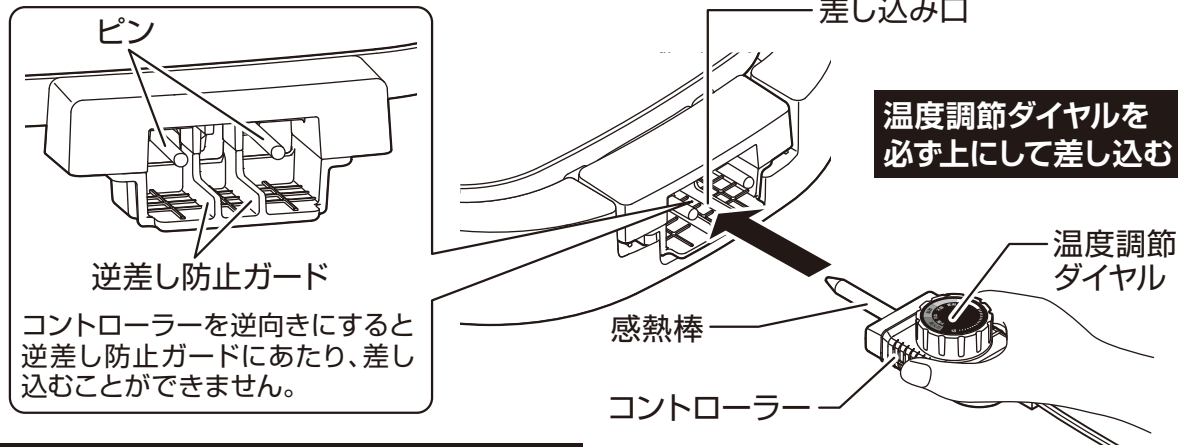
注意

※プレートは、傾きやズレがないよう確実にセットしてください。
プレートが確実にセットされていないと、プレートが本体に触れて、変形・発煙・火災の原因になります。

使いかた

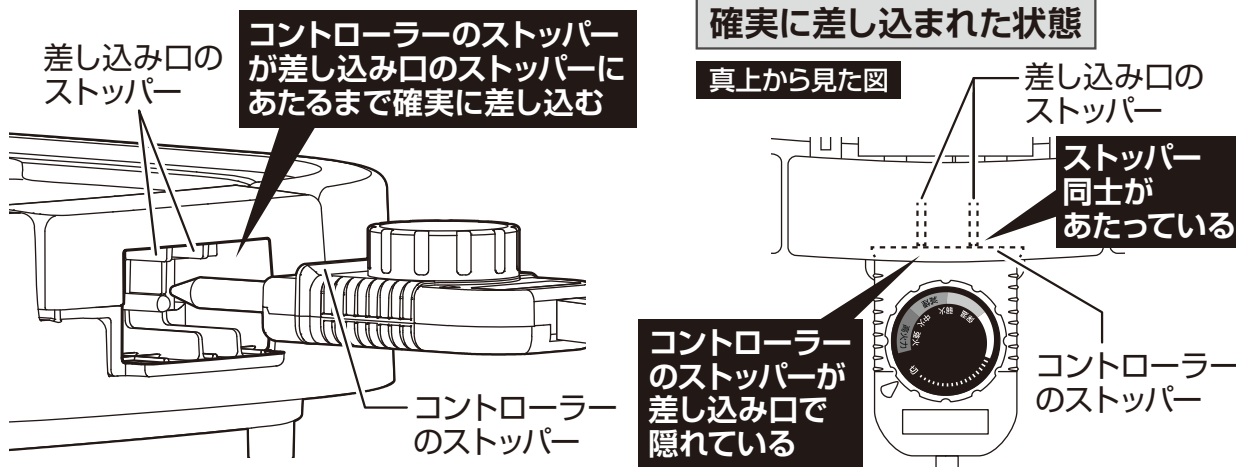
コントローラーを取り付ける

- コントローラーを差し込み口に差し込みます。
(コントローラーは、逆向きに差し込めない構造になっています)



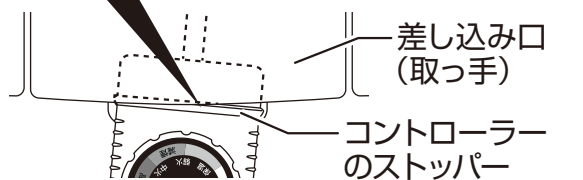
コントローラーを差し込むときの注意

- ※コントローラーのストッパーが差し込み口のストッパーにあたるまで、確実に差し込んでください。
斜めに差し込んだり、差し込みが浅かったり、調理くず、油、汚れ、ホコリが付着したまま差し込むと、故障して使用できなくなったり、感電・発煙・火災の原因になります。



斜めに差し込まれた状態 真上から見た図

斜めに差し込まれて、コントローラーのストッパーが一部見えている



差し込みが浅い状態 真上から見た図

差し込みが浅く、コントローラーのストッパーが隠れていない



使いかた

電源プラグを家庭用コンセント (AC 100V) に差し込む

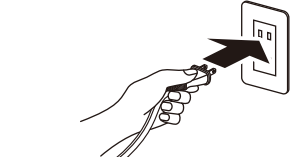
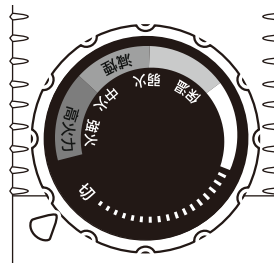
- 温度調節ダイヤルが「切」になっているのを確認して、電源プラグを家庭用コンセントに根元まで確実に差し込みます。

警告

家庭用コンセント (AC100V、定格15A以上) を単独で使用する

- タコ足配線でコンセントの定格を超えると、異常発熱・火災の原因になります。
- ◎延長コードを使用するときも定格15A以上のものを単独で使用し、複数の機器を接続して定格を超える使いかたをしない。

温度調節ダイヤルを「切」に合わせる



必ず結束バンドを外して、電源コードをのばす電源プラグを真っ直ぐ差し込む

お願い

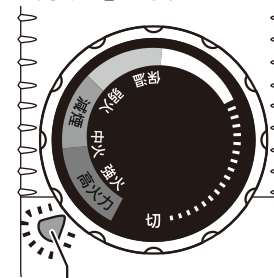
- ※温度調節ダイヤルが「切」の状態でも電源プラグをコンセントに差し込んだとき、電源ランプが点灯していないか確認してください。
ダイヤルが「切」の状態でも電源ランプが点灯したり、使用後ダイヤルを「切」にしても電源ランプが消灯しないときは、コントローラーの故障が考えられますので使用を中止し、21ページの「アフターサービスについて」を参照して、点検や修理を依頼してください。

予熱する

- 温度調節ダイヤルの目盛りを「強火」に合わせ、予熱を開始します。
(温度調節ダイヤルを右に回すと電源が入り、電源ランプが点灯します)
- 電源ランプが消灯したら予熱完了です。
- 予熱が終わったら、プレートに食用油を薄く塗ります。



温度調節ダイヤルを「強火」に合わせる



燃えやすいものや熱に弱いものが周辺にある場所で使用しない

使用中は、ヒーターの入/切に合わせて、電源ランプが点灯/消灯します。

注意

- ※プレートに水分が残っていると油が飛び散ることがありますので、予熱をする前にプレートの水分をよくふき取ってください。やけどの原因になります。

お知らせ

- 予熱時間は、使用環境 (室温やプレートの温度など) により、長くなる場合があります。
- 予熱中や使用中に、カチカチと音がすることがありますが、ヒーターの熱による金属の膨張音であり、異常ではありません。

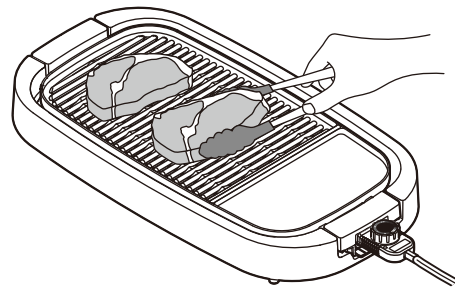
使いかた

調理する

- 材料をプレートにのせて調理します。
- 13～15ページの「調理レシピ」を参照して調理したり、お好みの材料をのせて調理します。
- 調理を途中でやめたいときは、温度調節ダイヤルを「切」にします。

注意

※材料の水分により、油が飛び散ることがありますので、注意してください。
やけどの原因になります。

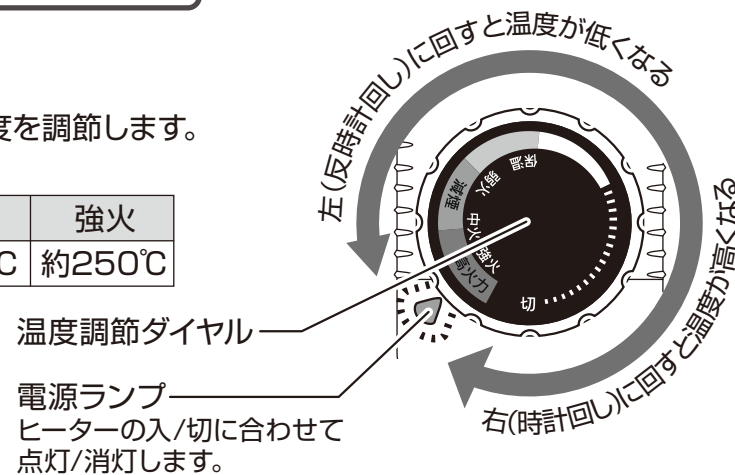


調理温度を調節したいときは

- 温度調節ダイヤルを回して温度を調節します。

■ 温度の目安

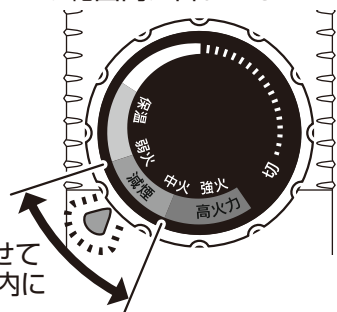
保温	弱火	中火	強火
約80℃	約130℃	約180℃	約250℃



煙が気になるときは

- 調理中の煙が気になるときは、温度調節ダイヤルを「減煙」の範囲内に合わせます。

温度調節ダイヤルを「減煙」の範囲内に合わせる

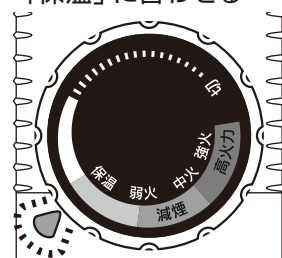


調理物に合わせて「減煙」の範囲内に合わせます。

保温するときは

- 調理物を保温するときは、温度調節ダイヤルを「保温」に合わせます。

温度調節ダイヤルを「保温」に合わせる



お知らせ

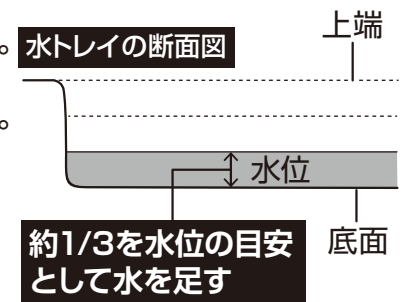
- 温度が高い状態から保温に合わせると、しばらく電源ランプが消灯します。温度が低くなると電源ランプが点灯して保温を開始します。

使いかた

調理する つづき

■ 長時間使用するときは、水量に注意する

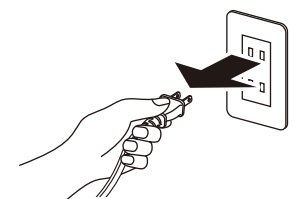
- ※水トレイの水は、ヒーターの熱により徐々に蒸発します。水が無くなると煙が多くなったり、こげつきの原因になりますので、水量に注意して少なくなったら足してください。
- ※水を足すときは温度調節ダイヤルを「切」にして、十分冷めてからプレートを取り外し、右図のとおり水トレイの底面から上端までの約1/3まで水を足してください。(右図のように、水トレイの底面から上端までの約1/3まで水を足すと、およそ600ccの水量になります)



使用後は

- 温度調節ダイヤルを「切」にしてから、電源プラグをコンセントから抜きます。
- プレート、水トレイ、感熱棒が十分冷めてからコントローラーを抜き、16～19ページの「お手入れと保管」に従って必ず毎回お手入れをします。

電源プラグをコンセントから真っ直ぐ抜く



注意

- ※十分冷めるまでは、プレート、水トレイ、感熱棒に触らないでください。
- ※水がこぼれる原因になるので、水トレイの水を捨ててから持ち運んでください。

マーブルコートやフッ素コートを長持ちさせるために

プレートの焼き面(表面)にはマーブルコートが施されており、裏面にはフッ素コートが施されています。

※コート面を保護するために、下記の点に注意してください。

- ◎金属製の器具類(トンガやヘラなど)を使用したり、プレートの表面や角部(コーナー)をこすらない。
※器具類は、木製や耐熱樹脂製のものを使用してください。
- ◎落としたり、強い衝撃を与えない。
- ◎調理くず、油、汚れが残った状態で放置しない。
- ◎使用後は、必ず毎回お手入れをして直射日光を避け、湿気の少ない場所に保管する。
- ◎お手入れは、やわらかいふきんやスポンジを使用する。
みがき粉、たわし、スポンジの研磨面、金属ブラシ類の傷がつきやすいものやかたいものでお手入れをしない。

調理レシピ

調理レシピに記載の調理温度は、目安です。
材料の量やお好みの焼き具合に合わせて、温度調節をして調理します。
調理中の煙が気になるときは、「減煙」の範囲内に合わせて調理します。

サムギョプサル

温度調節ダイヤル・・・「強火」



【材料 2人分】

- ・豚バラ肉(塊)……………200g
- ・サンチュ……………6枚
- ・キムチ……………適宜
- ・にんにく……………適宜
- ・コチュジャン……………適宜
- ・塩……………少々

【作りかた】

下準備

- ①豚バラ肉をお好みの厚さに切ります。
- ②にんにくを薄くスライスします。
- ③温度調節ダイヤルを「強火」に合わせ、予熱をします。
- ④予熱が終わったら焼き肉プレート側に①をのせます。

焼く

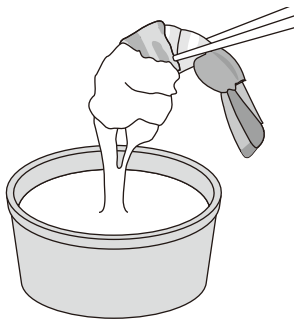
- ⑤脂を落としながら両面を焼きます。
- ⑥焼きあがったらお皿に移し軽く塩をふり、お好みでキムチ、にんにく、コチュジャンと一緒にサンチュで包んでできあがり。

調理のポイントと注意

- 豚バラ肉は、表面がカリッとするまで焼くことで、よりおいしく召し上がれます。
- ※調理中は脂が飛び散ることがありますので、注意してください。

エビロールサムギョプサル

温度調節ダイヤル・・・「強火」



【材料 2人分】

- ・エビ……………8尾
- ・豚バラ肉(薄切り)……………8枚
- ・塩……………少々
- ・こしょう……………少々

調理に必要なもの 陶器製の容器

- 〈チーズソース〉
- ・チーズ(熱で溶けるもの)……………30g
- ・牛乳……………30mL
- ・片栗粉……………3g
- ・白ワイン……………適宜

調理のポイントと注意

- チーズを溶かすときは、こげつかないようにときどきかき混ぜます。
- チーズソースのトロみが弱いときはチーズを足し、トロみが強いときは牛乳を足します。
- ※チーズソースをかき混ぜるときは、鍋つかみで陶器製の容器を押さえて、かき混ぜてください。
- ※陶器製の容器を平面プレート側にのせるときは、乱暴な置きかたをしないでください。
- プレートのマーブルコートを傷める原因になります。

【作りかた】

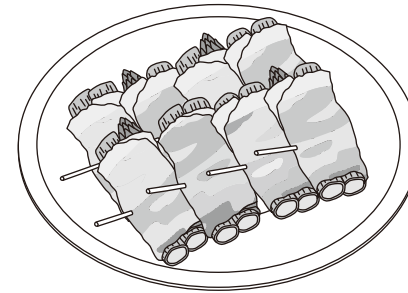
下準備

- ①陶器製の容器に牛乳、片栗粉、お好みで白ワインを入れ、よく混ぜます。
- ②チーズを①に入れ、よく混ぜます。
- ③尻尾を残してエビの殻をむき、背わたをとります。
- ④エビを豚バラ肉で巻き、塩とこしょうをふります。
- ⑤平面プレート側に②をのせ、温度調節ダイヤルを「強火」に合わせ、予熱をします。(予熱時間も含めチーズを溶かします)
- ⑥予熱が終わったら焼き肉プレート側に④をのせます。
- ⑦両面とも焼いて中まで火が通り、チーズが溶けたらできあがり。

調理レシピ

アスパラベーコン巻き

温度調節ダイヤル・・・「中火」



【材料 2人分】

調理に必要なもの つまようじ

- ・アスパラガス……………4本
- ・ベーコン……………8枚
- ・薄切りチーズ(1辺が8~9cm角)……………2枚

【作りかた】

下準備

- ①アスパラガスの根元を少し切り落とし、根元側の皮をむいて4等分します。
- ②薄切りチーズを4等分します。
- ③ベーコンにチーズをのせ、その上にアスパラガスを2本ずつのせ、ベーコンとチーズでアスパラガスを巻きます。

焼く

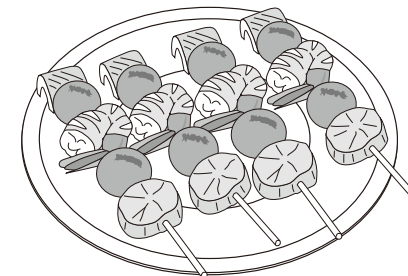
- ④ベーコンとアスパラガスを、つまようじで刺します。
- ⑤温度調節ダイヤルを「中火」に合わせ、予熱をします。
- ⑥予熱が終わったら焼き肉プレート側に④をのせます。
- ⑦両面とも焼いて中まで火が通ったらできあがり。

調理のポイントと注意

- ベーコン、チーズ、アスパラガスは、バラバラにならないように、つまようじを刺して固定します。
- ※裏返すときは、 tong などを使用し、手で直接つまようじを持って裏返さないでください。
- プレートに触れて、やけどの原因になります。

魚介の串焼き

温度調節ダイヤル・・・「強火」



【材料 2人分】

調理に必要なもの 竹串

- ・エビ……………4尾
- ・ホタテ貝柱……………4個
- ・イカの切り身(一口サイズ)……………4個
- ・ミニトマト……………8個
- ・塩……………少々
- ・黒こしょう……………少々
- 〈マリネ液〉
- ・オリーブオイル……………100g
- ・白ワイン……………100mL
- ・にんにく……………適量
- ・コリアンダー……………適量
- ・レモン……………適量

【作りかた】

下準備

- ①にんにくとコリアンダーをみじん切りにします。
- ②レモンを絞ってレモン汁を作ります。
- ③オリーブオイル、白ワイン、レモン汁、①を合わせてよく混ぜ、マリネ液を作ります。
- ④イカは表面に細かく切れ目を入れ、エビは尻尾を残して殻をむき、背わたをとります。
- ⑤エビ、ホタテ貝柱、イカの切り身をマリネ液に入れ、1時間以上漬け込みます。
- ⑥漬け込んだ材料とミニトマトを交互に竹串に刺し、マリネ液を塗って塩と黒こしょうをふります。
- ⑦温度調節ダイヤルを「強火」に合わせ、予熱をします。
- ⑧予熱が終わったら焼き肉プレート側に⑥をのせます。
- ⑨両面とも焼いて中まで火が通ったらできあがり。

焼く

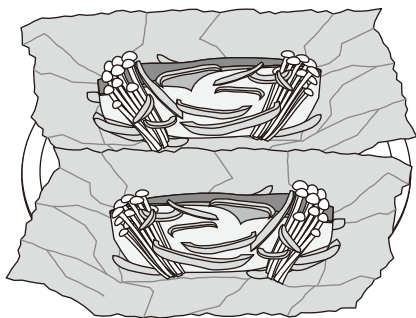
調理のポイントと注意

- 材料の大きさを合わせると、焼きムラを抑えることができます。
- ※裏返すときは、 tong などを使用し、手で直接竹串を持って裏返さないでください。
- プレートに触れて、やけどの原因になります。

調理レシピ

白身魚のホイル焼き

温度調節ダイヤル・・・「強火」



【材料 2人分】 調理に必要なもの
アルミホイル

- ・白身魚の切り身……………2切れ
- ・きのこ（エノキ）……………1/2袋
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・パプリカ……………1/2個
- ・料理酒……………適量
- ・オリーブオイル……………適量
- ・塩……………少々
- ・こしょう……………少々

【作りかた】

- ①器に切り身魚を置きます。
- ②切り身魚に塩をふって料理酒をかけ、10分ほど置いておきます。
- ③玉ねぎとパプリカをせん切りにし、きのこは石づきを落とします。
- ④アルミホイルを器型に形成しておきます。
- ⑤切り身魚を軽く水で洗い、キッチンペーパーで水分をふき取ります。
- ⑥せん切りにした玉ねぎをアルミホイルに敷き、切り身魚をのせて塩とこしょうをふり、さらにせん切りにしたパプリカときのこをのせ、上からオリーブオイルをかけます。
- ⑦アルミホイルを閉じます。
- ⑧温度調節ダイヤルを「強火」に合わせ、予熱をします。
- ⑨予熱が終わったら焼き肉プレート側に⑥をのせます。
- ⑩しばらく焼いたら、アルミホイルを軽く開き、焼き具合を確認します。
- ⑪白身魚が中まで火が通ったらできあがり。

調理のポイントと注意

- アルミホイルを閉じるときは、折りたたむようにすると途中で焼き具合を確認するときに、開きやすくなります。
- ※アルミホイルを開くときは、 tong などで開けてください。開けたときに熱い蒸気が出ることがありますので、注意してください。

下準備

焼く

調理中に気をつけていただきたいこと

プレートに材料をのせたり、裏返したり、お皿に移すときは

※プレートに材料をのせたり、裏返したり、できあがった調理物をお皿に移すときは、 tong や箸を使用してください。手で直接おこなうと、プレートに手が触れてやけどの原因になります。

油や水分の多い材料を調理するときは

※調理中に材料から出る油や水分が飛び散ることがありますので、注意してください。

プレートに容器をのせるときは

※プレートに陶器製の容器をのせるときは、乱暴な置きかたをしたり、こすったりしないでください。マーブルコートを傷める原因になります。

プレートに容器やアルミホイルをのせて調理するときは

※プレートに陶器製の容器やアルミホイルをのせて調理するときは、陶器製の容器やアルミホイルが高温になりますので、注意してください。プレートから取り出すときは、鍋つかみを使用してください。手で直接触れると、やけどの原因になります。

お手入れと保管

※焼き肉グリルは、食品に触れる調理器具のため使用後は必ずお手入れをして、いつも清潔な状態で使用してください。
※お手入れをするときは、けがを防止するためゴム手袋を着用してください。

警告



お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
●やけど・ショート・感電の原因になります。



お手入れのときは、十分冷めてからおこなう
●やけどの原因になります。

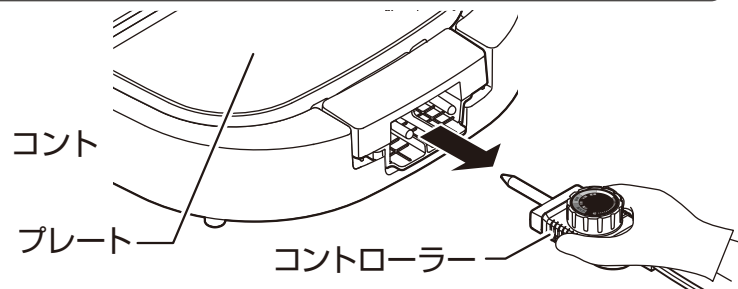
必ずお守りください

※お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、プレート、水トレイ、感熱棒が十分冷めてからおこなってください。

各部の取り外しかた

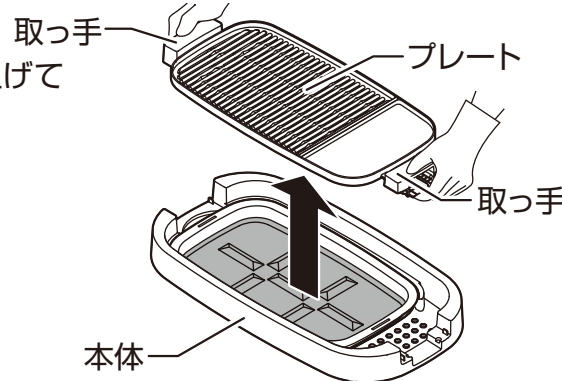
■ コントローラーを取り外す

- プレートをしっかり押さえて、コントローラーを引き抜きます。



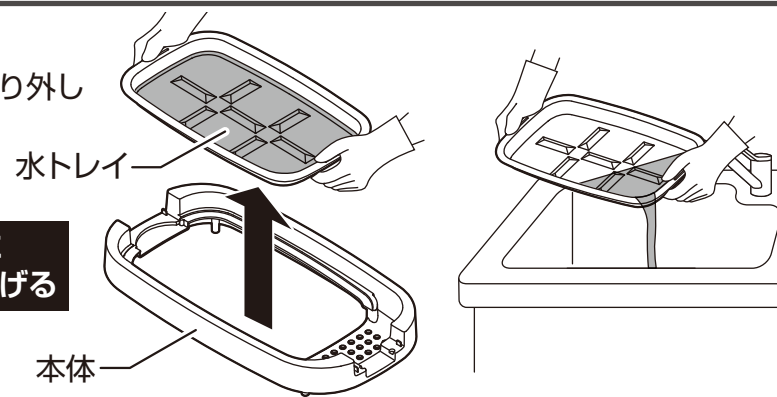
■ プレートを取り外す

- プレートの取っ手を持って、持ち上げて取り外します。



■ 水トレイを取り外す

- 水トレイを持ち上げて取り外します。
- 水を捨てます。



傾けないように
ゆっくり持ち上げる

注意

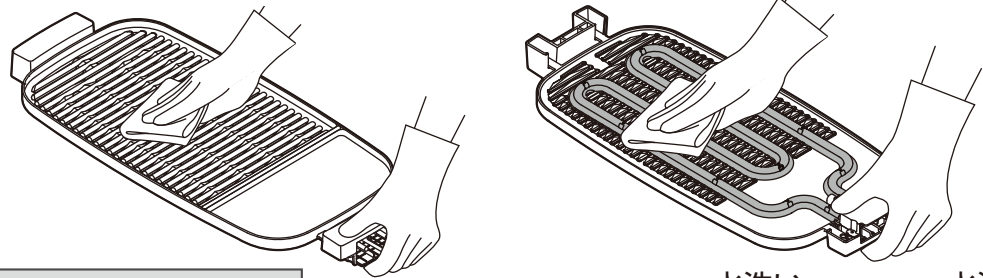
※取り外すときは、本体を傾けないように注意してください。水トレイの水がこぼれたり、プレートが落下する原因になります。
※水を捨てるときは、水が熱くなっているため十分冷めてから捨ててください。

お手入れと保管

プレート

部分的に水洗いできます

- 調理くず、油、汚れは、水に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。
- 落ちにくい調理くず、油、汚れは、薄めた食器用中性洗剤に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。
- さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。
- ※みがき粉、たわし、スポンジの研磨面、金属ブラシ類の傷がつきやすいものやかたいものでお手入れをしないでください。
- マーブルコートやフッ素コートを傷める原因になります。

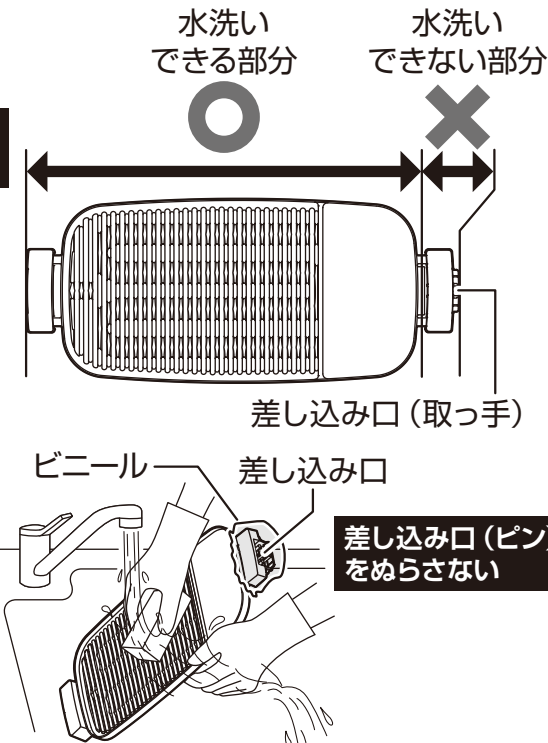


プレートの水洗いについて

- プレートは、部分的に水洗いすることができます。

差し込み口（取っ手）は、水洗いできません。右図の×部分は、水ぬれ禁止。

- プレートを水洗いするときは、差し込み口（取っ手）全体にビニールをかぶせ、ぬれないように注意して水洗いします。
- 水洗いしたあとは、乾いたやわらかいふきんで、水分が残らないように必ずふき取ります。
- 万が一差し込み口（ピン）がぬれてしまったときは、そのまま放置しないで、乾いたやわらかいふきんで水分を必ずふき取り、よく乾燥させます。
- 差し込み口（ピン）が水にぬれると、故障・火災の原因になります。



差し込み口（ピン）をぬらさない

警告

プレートの差し込み口（ピン）を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない
水ぬれ禁止 ●ショート・感電・火災の原因になります。

注意

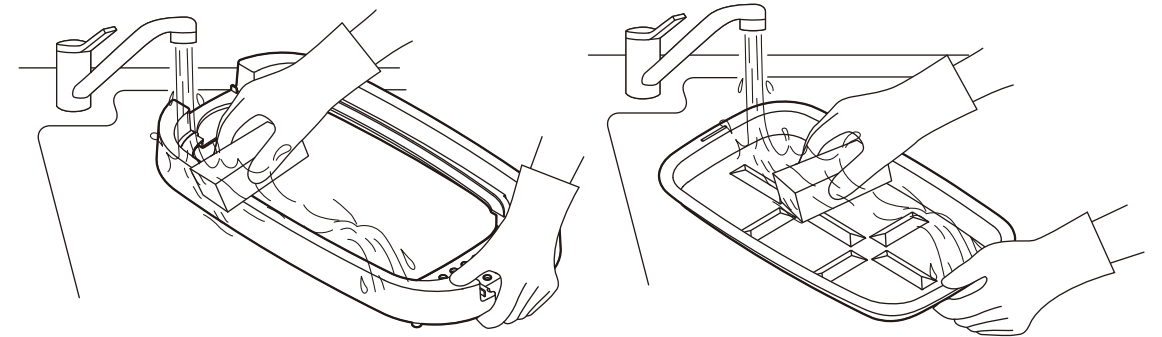
- ※使用後は、調理くず、油、汚れが残った状態で放置しないで、必ず毎回お手入れをしてください。
- マーブルコートやフッ素コートが傷んだり、油がこびりついて、変色・発煙・火災の原因になります。
- ※差し込み口（ピン）に調理くず、油、汚れが付着したときは、そのまま放置しないで乾いたやわらかいふきんで、必ずお手入れをしてください。
- 故障・火災の原因になります。
- ※プレートをお手入れするときはプレートが重いので、しっかり持って落とさないように十分注意してください。

お手入れと保管

本体、水トレイ

丸洗いです

- 食器用中性洗剤をやわらかいスポンジに含ませて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、乾いたやわらかいふきんで水分が残らないようにふき取り、よく乾燥させます。
- ※みがき粉、たわし、スポンジの研磨面、金属ブラシ類の傷がつきやすいものやかたいものでお手入れをしないでください。
- 傷がついたり、さびの原因になります。



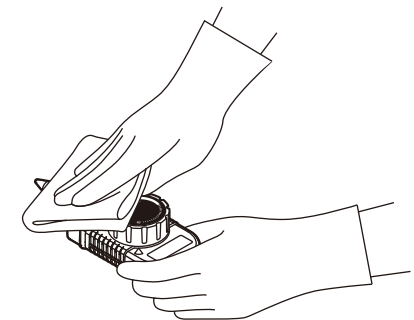
注意

- ※使用後は、調理くず、油、汚れが残った状態で放置しないで、必ず毎回お手入れをしてください。
- 変色・発煙・火災の原因になります。

コントローラー

丸洗いできません

- 調理くず、油、汚れは、水に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。
- 落ちにくい調理くず、油、汚れは、薄めた食器用中性洗剤に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。
- さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。
- ※感熱棒やピン挿入口は、乾いたふきんでふき取ってください。



警告

コントローラーを水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない
水ぬれ禁止 ●ショート・感電・火災の原因になります。

注意

- ※感熱棒やピン挿入口に調理くず、油、汚れが付着したときは、そのまま放置しないで乾いたやわらかいふきんで、必ずお手入れをしてください。
- 故障・火災の原因になります。

お手入れと保管

保管

- 保管の前は、必ず毎回お手入れをします。
- お手入れ後は、よく乾燥させてからポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管します。
(湿ったまま保管すると、カビの発生、異臭、故障の原因になります)

注意

- ※プレートや水トレイをセットしたまま本体を傾けたり、立てたりしないでください。
プレートや水トレイが落下して、破損・故障・けがの原因になります。
- ※電源コードの根元を曲げたり、コントローラー、感熱棒、電源コード、電源プラグに力が加わるような状態で、保管しないでください。
異常発熱・ショート・火災の原因になります。

仕様

電源	AC 100V (50-60Hz共用)
消費電力	1300W
製品寸法(約)	幅:580mm×奥行:300mm×高さ:80mm
製品質量(約)	3.1kg
コード長(約)	1.9m
温度調節(約)	保温:80℃~強火:250℃ バイメタル式サーモスタット(可変式)

- 製品寸法、製品質量にコントローラーは、含まれていません。
- 製品の仕様や外観は、改善のため予告なく変更することがあります。

故障かな？と思ったら

※お問い合わせや修理を依頼される前に、下記を確認してください。

症状	原因	処置 または お知らせ
電源ランプが点灯しない	●電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	●電源プラグを家庭用コンセントに根元まで確実に差し込んでください。
プレートの温度が上がらない	●温度調節ダイヤルが「切」になっていませんか？	●温度調節ダイヤルをお好みの温度に合わせてください。
	●コントローラーが確実に差し込まれていますか？	●コントローラーのストッパーが差し込み口のストッパーにあたるまで、確実に差し込んでください。
予熱が終わらない	—————	●予熱時間は、使用環境(室温やプレートの温度など)により、長くなる場合があります。
調理物がこげる	●調理温度が高すぎませんか？	●調理温度を調節してください。
煙がいつもより多い	●水トレイに水を入れるのを忘れていませんか？	●水トレイに水を入れてください。
	●温度調節ダイヤルを「強火」に合わせていませんか？	●温度調節ダイヤルを「減煙」の範囲内に合わせてください。
加熱中や使用中に「カチカチ」と音がする	●熱による金属の膨張音ではありませんか？	●金属は熱が加わると膨張して、音がすることがあります。 異常ではありません。
使用中に電源ランプが消灯する	●サーモスタットがはたらいていませんか？	●サーモスタットのはたらきで、ヒーターへの通電を入/切しながら、自動的に温度をコントロールします。 サーモスタットによるヒーターの入/切に合わせて、電源ランプが点灯/消灯します。
温度調節ダイヤルが「切」の状態でも電源ランプが点灯する	—————	●温度調節ダイヤルが「切」の状態でも電源ランプが点灯したり、使用後ダイヤルを「切」にしても電源ランプが消灯しないときは、コントローラーの故障が考えられますので使用を中止し、21ページの「アフターサービスについて」を参照して、点検や修理を依頼してください。

