

- 家庭内以外で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。

一般
家庭用

減煙焼き肉グリル YHP-TX130

もくじ

■ 安全上の注意	1～4
■ 各部の名称	5～6
■ 使用前の注意	6～7
■ 使いかた	
● フタに取っ手を取り付ける	7
● 水トレイをセットする	8
● 水トレイに水を入れる	8
● ヒーターユニットを取り付ける	9
● プレート进行セットする	9
● コントローラーを差し込む	10
● 電源プラグを家庭用コンセントに差し込む	10
● 予熱する	11
● 調理する	11～13
● 使用後は	14
■ フッ素コーティングを長持ちさせるために	14
■ お手入れと保管	14～16
■ 仕様	17
■ 故障かな?と思ったら	17～18
■ 点検のお願い	18
■ アフターサービスについて	18
■ 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、機器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、死亡又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



○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。



●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

指示に従う

- 発熱・感電・火災の原因になります。
- ◎斜めに差し込まない。



禁止

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。
- ◎コントローラー（コードセット）が損傷している場合は、製造業者又はそのサービス代理店から入手可能な特別なコントローラー（コードセット）と交換しなければならない。



指示に従う

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
18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。



禁止

電源コードの上に、機器や物をのせたり、挟み込まない

- ショート・感電・火災の原因になります。



指示に従う

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以上の物を単独で使用し、複数の機器を接続して定格を超える使いかたをしない。



指示に従う

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。



禁止

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。



プラグを抜く

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



燃えやすい物(カーテンや新聞紙など)や熱に弱い物が周辺にある場所に設置しない

- 変色・発煙・火災の原因になります。
- ◎燃えやすい物をプレートの上のせたり、機器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の、燃えやすい物や熱に弱い物の近くに置かない。

禁止



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の、熱に弱い物の上に置かない。

禁止



可燃性ガスや引火性の物(ガソリンやシンナーなど)がある場所に設置したり、機器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。

禁止

■ 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。

分解禁止



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、本機器専用です。
- ◎適切なコントローラーに限って用いなければならない。
- ◎他機器に転用しない。

禁止



ヒーターの上に付属のプレート以外の物をのせて使用しない

- やけど・火災の原因になります。

禁止



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。

禁止



使用中は、その場を離れない

- 過熱により調理物がこぼれて煙が出たり、火災の原因になります。
- ◎離れるときは、温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせる。

禁止



使用中や使用後しばらくは、プレート、ヒーター、遮熱板、水トレイ、感熱棒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。
- ◎特に乳幼児には、触らせないように注意する。
- ◎フタや本体に表示してある左記の記号は高温注意を表す表示です。高温部(プレート、ヒーター、遮熱板、水トレイ、感熱棒)には十分注意する。

接触禁止



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。
- ◎この機器は、安全に責任を負う人の監視又は指示がない限り、補助を必要とする人(子供を含む。)が単独で機器を用いることを意図していない。
- ◎この機器で遊ぶことがないように、子供を監視することが望ましい。

禁止



プレートをセットしていない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。

禁止



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。

禁止



コントローラーの段差が差し込み口に隠れるまで、確実に差し込む

- 故障・異常発熱・火災の原因になります。

指示に従う



使用するときには、必ず水トレイをセットする

- 変色・発煙・火災の原因になります。

指示に従う



揚げ物料理に使用しない

- 火災の原因になります。

禁止









各部品の取り外しや機器を持ち運ぶときは、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。

指示に従う





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>プラグを抜く</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>ぬれ手禁止</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>指示に従う</p>	 <p>ヒーターユニット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>水ぬれ禁止</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>禁止</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、窒息する原因になります。</p> <p>指示に従う</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>禁止</p>	 <p>電源コードを持って機器を引っ張らない ●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>禁止</p>
 <p>電源コードを引っかけ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> <p>指示に従う</p>	 <p>電源プラグを抜き差しするときは、必ず温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせてからおこなう ●故障の原因になります。</p> <p>指示に従う</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>禁止</p>	 <p>水や蒸気がかかる場所、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>水ぬれ禁止</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>指示に従う</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>禁止</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>禁止</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、熱に弱いいため変色しやすいので注意する。</p> <p>禁止</p>

⚠ 注意

■ 使用について

 <p>この機器は、一般家庭用です。 家庭内以外で使用しない</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none">●無理な負担がかかり、故障・過熱・火災の原因になります。	 <p>動物（犬や猫など）がいる部屋で使用するときは、十分注意する</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none">●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>調理以外の目的で使用しない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●やけど・火災の原因になります。	 <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</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●フッ素コーティングが傷んだり、変形・やけど・火災の原因になります。
 <p>焼き肉プレートを使用するときは、必ず水トレイに水を入れる</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none">●発煙・火災の原因になります。◎長時間使用するときは、12ページの「焼き肉プレート使用時の水量について」を参照して、水の量に注意する。	 <p>水トレイに水以外の物（クッキングペーパーなど）を入れて使用しない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●発煙・やけど・火災の原因になります。
 <p>調理物以外の物（やかん、鍋、缶詰、瓶詰など）をプレートにのせて加熱しない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●フッ素コーティングが傷んだり、破裂・やけどの原因になります。	 <p>調理開始前の予熱以外は、カラ焼きをしない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●変形・故障の原因になります。
 <p>フタを使用するときは、吹きこぼれに注意する</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none">●故障・やけど・感電の原因になります。	 <p>必要以上に加熱しない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●過熱により、発煙・火災の原因になります。
 <p>金属製の器具類（ tong、ヘラ、串など）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</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●フッ素コーティングを傷める原因になります。◎器具類は、木製、耐熱樹脂製、竹串を使用する。	 <p>フタを開けるときは、蒸気、湯滴、油の飛び散りに注意する</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none">●やけどの原因になります。
 <p>持ち運ぶときは、機器をしっかり持っておこなう</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none">●落下して、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>調理くず、油、汚れが残ったまま放置しない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●フッ素コーティングが傷んだり、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>落としたり、強い衝撃を与えない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●破損・故障・けがの原因になります。●フッ素コーティング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。

■ お手入れ・保管について

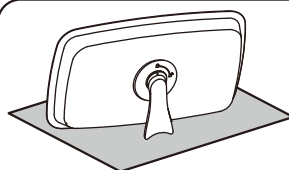
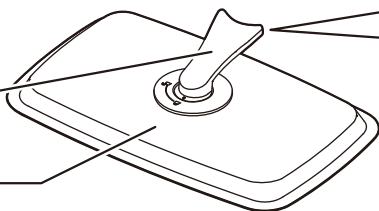
 <p>お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面、金属ブラシ類は使用しない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●傷・変質・破損の原因になります。●フッ素コーティングを傷める原因になります。◎お手入れは、14～16ページの「お手入れと保管」を参照する。◎傷がつきやすい物やかたい物でお手入れをしない。	 <p>使用後は、必ず毎回お手入れをする</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none">●調理くず、油、汚れが残ったまま使用すると、変色・発煙・火災の原因になります。
	 <p>本体、プレート、ヒーターユニット、水トレイの上に物をのせない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none">●変形・破損・故障の原因になります。

各部の名称

フタ

取っ手
(スタンド)

フタ



取っ手がスタンドとなり、左図のようにフタを立てて置くことができます。

※フタ内側に付着した湯滴が流れ落ちることがあるので、ふきんの上にフタを置いてください。

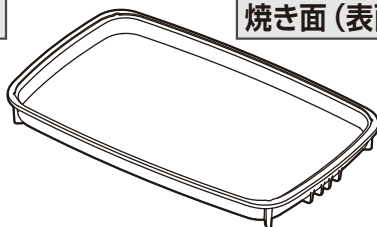
焼き肉プレート

焼き面 (表面)



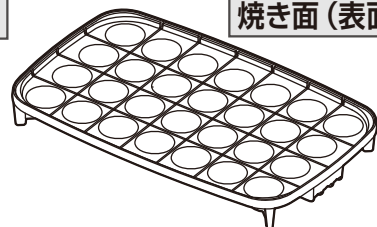
平面プレート

焼き面 (表面)



たこ焼きプレート

焼き面 (表面)

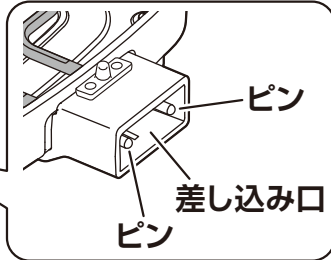
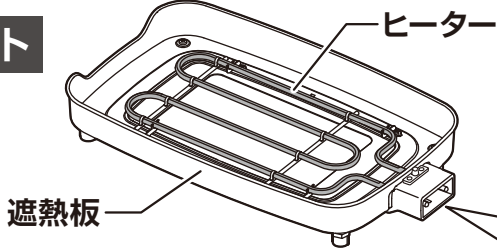


プレート裏面 ヒーター枠がある側がプレート裏面です。

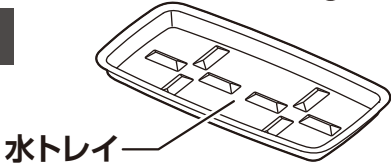
焼き肉プレート 平面プレート たこ焼きプレート

ヒーター枠 ヒーター枠 ヒーター枠

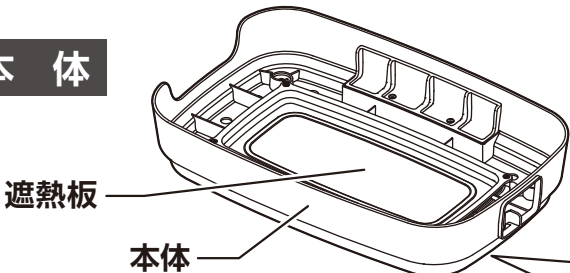
ヒーターユニット



水トレイ



本体



本体裏面 (底面)

通気穴

脚 (4か所)

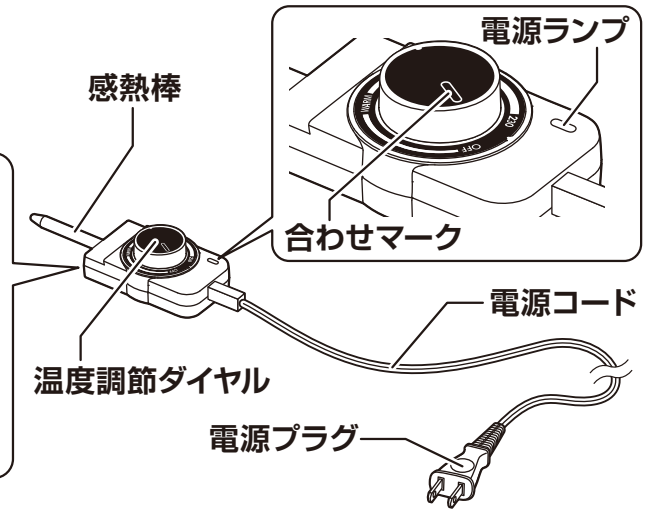
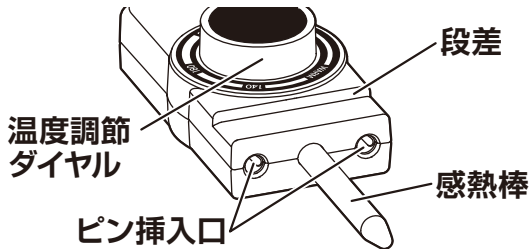
脚がある側が本体裏面 (底面) です。

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

各部の名称

自動温度調節器 コントローラー (コードセット)

感熱棒側から見た図



プレートについてのお知らせ

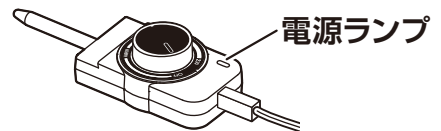
- プレートの焼き面 (表面) には、フッ素コーティングが施されています。
 - プレートは、最初から多少の色ムラがあることがありますが、使用上支障ありません。
 - 長期間使用していると、調理物の油によって変色することがありますが、使用上支障ありません。
- ※金属製の器具類 (Tongue, Heira, Shina, etc.) を使用したり、プレートの表面や角部 (コーナー) をこすらないでください。フッ素コーティングを傷める原因になります。器具類を使用するときは、木製、耐熱樹脂製、竹串を使用してください。

フタ、水トレイ、遮熱板についてのお知らせ

- フタ、水トレイ、遮熱板は、アルミニウム処理された鋼板です。くり返しの使用で、フタ内側、水トレイ、遮熱板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。

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。サーモスタットの働きで、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。



使用前の注意

- ◎この機器は、安全に責任を負う人の監視又は指示がない限り、補助を必要とする人 (子供を含む。) が単独で機器を用いることを意図していない。
- ◎この機器で遊ぶことがないように、子供を監視することが望ましい。
- ◎機器が、外部タイマ又は個別の遠隔操作システムによって操作するように意図していない。

使用前の注意

◎この機器は、家庭内で使用するように意図している。

次のような不特定多数の人が使用できる環境下での使用は意図していない。

- 店舗、事務所及び他の作業環境内のスタッフ用台所区域
- 農家
- ホテル、モテル及び他の住居タイプの環境での顧客によるもの
- 朝食付き簡易宿泊施設（ベッド及び朝食付きホテル）タイプの環境

※はじめて使用するときは、使用前に14～16ページの「お手入れと保管」を参照して、プレート、水トレイ、フタをお手入れしてください。

※はじめて使用するときは、本機器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。

※本機器を設置する台（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

フタに取っ手を取り付ける

①取っ手の「▲」マークをフタの「■」マークに合わせて、差し込みます。

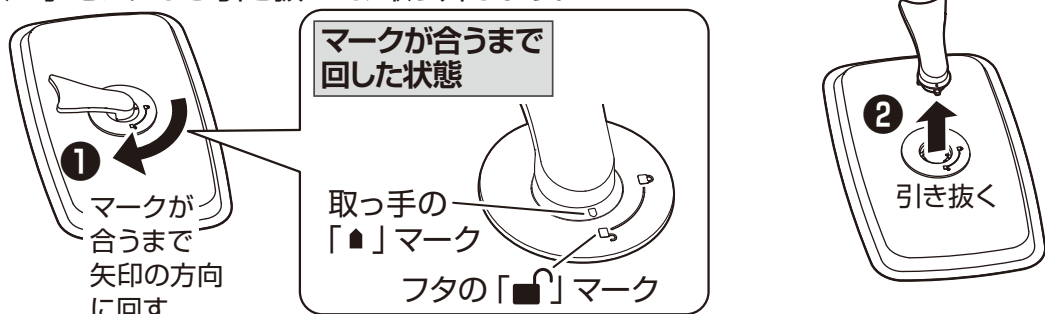
②取っ手の「▲」マークがフタの「■」マークに合うまで、矢印の方向に回します。



取っ手を取り外すときは

①取っ手の「▲」マークがフタの「■」マークに合うまで、矢印の方向に回します。

②取っ手をフタから引き抜いて、取り外します。

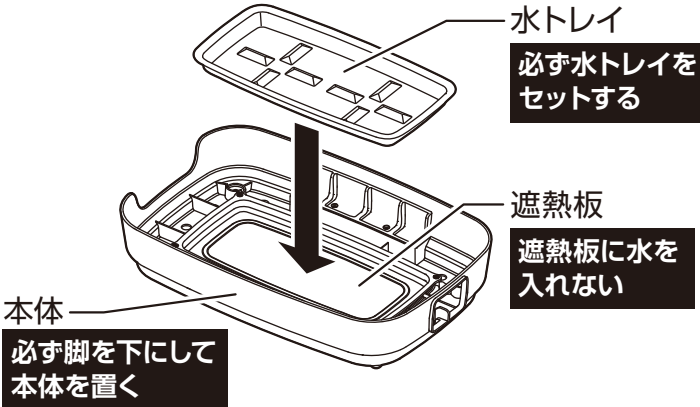


使いかた

水トレイをセットする

※使用するときには、プレートの種類に関係なく必ず水トレイをセットしてください。

●平らな安定した場所に本体を置き、遮熱板の上に水トレイをセットします。



注意

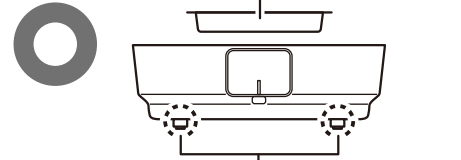
※水トレイは、傾きやズレがないよう確実にセットしてください。

焼き肉プレートを使用するときには水を入れるため、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。

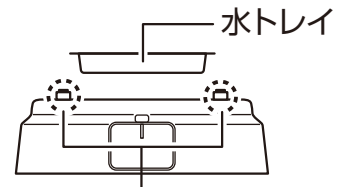
※遮熱板に水を入れて使用しないでください。水を入れるときは、必ず水トレイに入れてください。

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



脚を下にして本体を置いている。



脚を上にして本体を置いている。

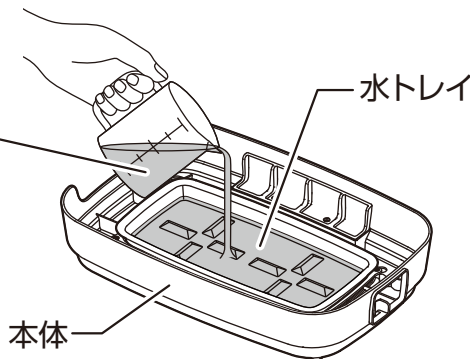
水トレイに水を入れる —焼き肉プレート使用時のみ—

※焼き肉プレートを使用するときには、必ず水トレイに水を入れてください。

●計量カップで水を200cc量り、水トレイに入れます。

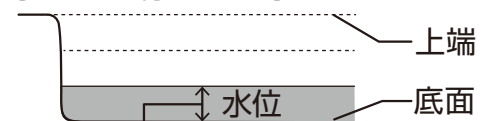
必ず水トレイに水を入れる

計量カップ
水を200cc
入れる



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200cc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。

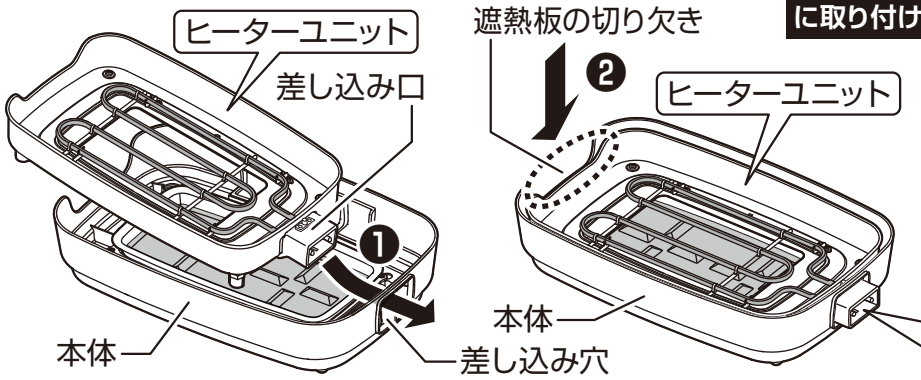
注意

※焼き肉プレートは、調理中に出る余分な油を落としながら調理します。落ちた油を水トレイで受けるため、必ず水トレイに水を入れてください。

使いかた

ヒーターユニットを取り付ける

- ①ヒーターユニットの差し込み口を本体の差し込み穴に差し込みます。
- ②遮熱板の切り欠き側を下げて、本体に取り付けます。



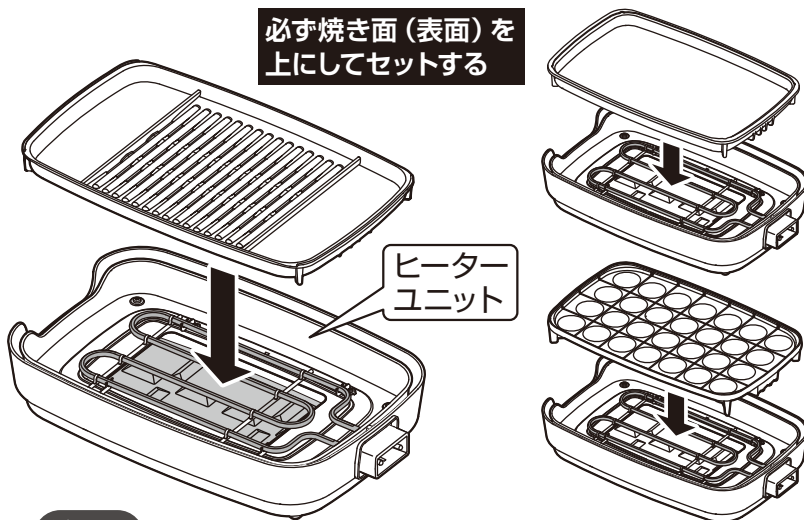
ヒーターユニットを逆向きに取り付けるなど、ヒーターユニットが本体に確実に取り付けられていないと、シャッターが閉じた状態になり、コントローラーが差し込めない構造になっています。

注意

※水トレイに水を入れたときは、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る原因になります。

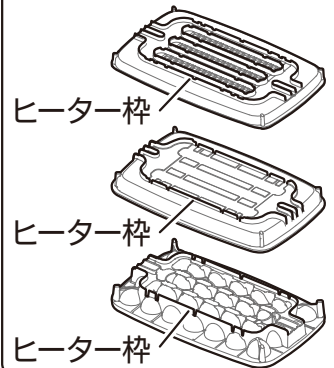
プレートセットする

- プレートの焼き面を上にして、ヒーターの上にセットします。プレートは、ヒーターユニットに対して左右どちら向きでもセットできます。



プレート裏面

ヒーター枠がある側がプレート裏面です。枠にヒーターが収まります。



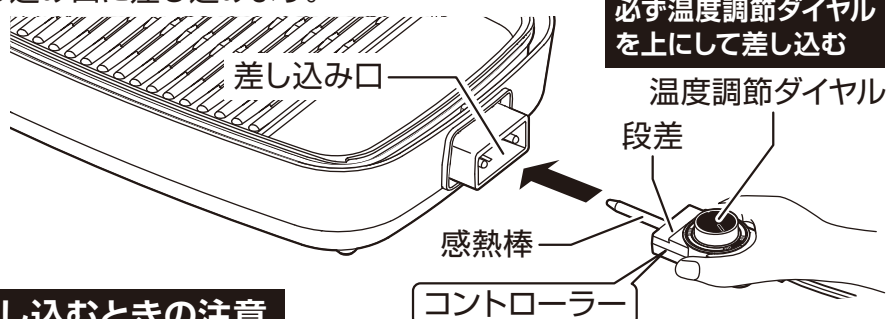
注意

※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、ヒーターの熱が部分的に伝わらなかったり、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

コントローラーを差し込む

- コントローラーを差し込み口に差し込みます。

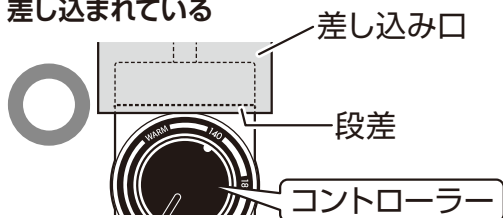


コントローラーを差し込むときの注意

- ※コントローラーは、段差が差し込み口に隠れるまで確実に差し込んでください。差し込みが浅かったり、斜めに差し込んだり、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、発煙・感電・火災の原因になります。

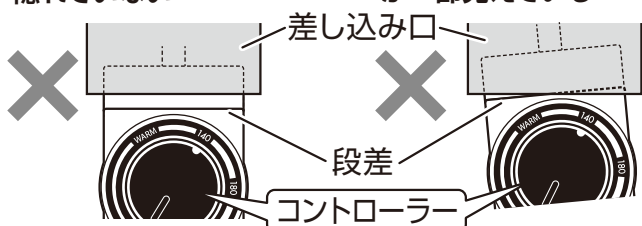
確実に差し込まれた状態（真上から見た図）

段差が差し込み口に隠れるまで差し込まれている



確実に差し込まれていない状態（真上から見た図）

差し込みが浅く段差が隠れていない
斜めに差し込まれて段差が一部見えている



電源プラグを家庭用コンセント（AC 100V）に差し込む

- 温度調節ダイヤルの合わせマークが「OFF」に合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

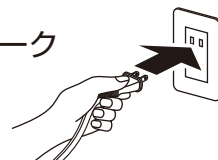
指示に従う

- 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以上の物を単独で使用し、複数の機器を接続して定格を超える使いかたをしない。

温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせる



必ず結束バンドを外して、電源コードをのぼす電源プラグを真っ直ぐ差し込む



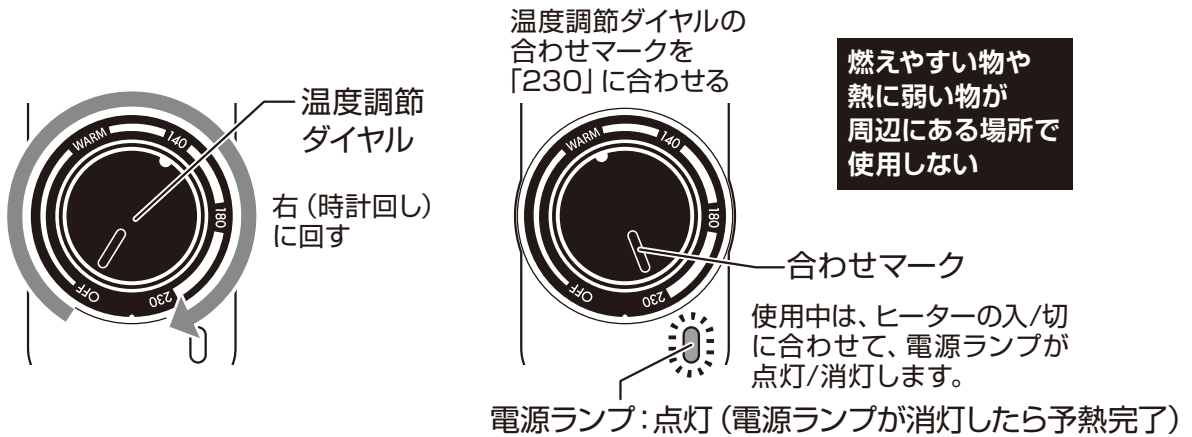
お願い

- ※温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせた状態で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。「OFF」に合わせた状態で電源ランプが点灯したり、使用后「OFF」に合わせ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、18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。

使いかた

予熱する

- 温度調節ダイヤルの合わせマークを「230」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。



注意

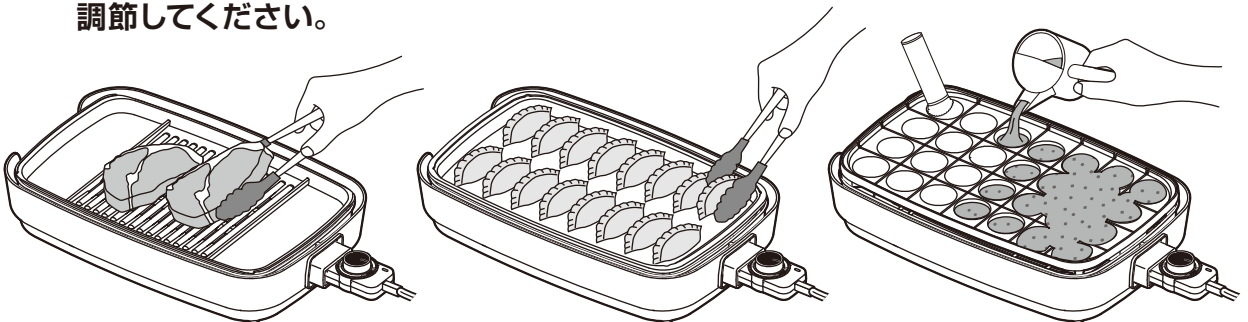
- ※ プレートに水分が残っていると油が飛び散ることがありますので、予熱をする前にプレートの水分をよくふき取ってください。
やけどの原因になります。

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、長くなることがあります。
- 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。

調理する

- 食材をプレートにのせて調理します。
- 調理を途中でやめたいときは、温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせます。
※ 13ページの「使用するプレート、調理温度の目安、調理例」を参照して、調理温度を調節してください。

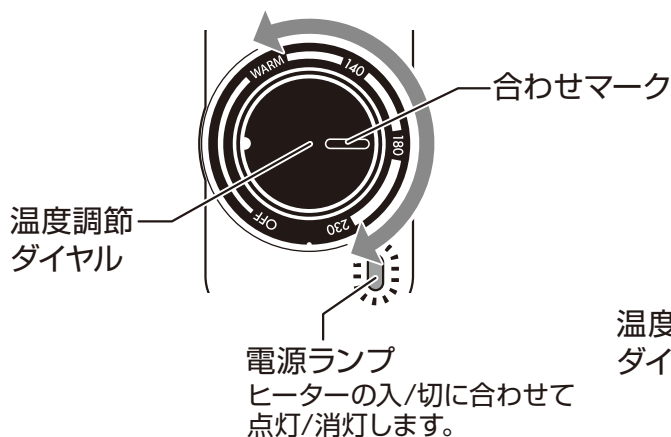


使いかた

調理する つづき

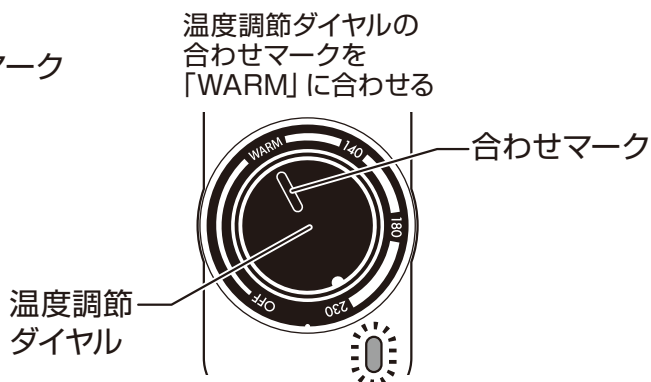
調理温度を調節したいときは

- 温度調節ダイヤルの合わせマークを温度表示に合わせ、温度を調節します。



保温するときは

- 調理物を保温するときは、温度調節ダイヤルの合わせマークを「WARM」に合わせます。



注意

- ※ 食材の水分により、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。

お知らせ

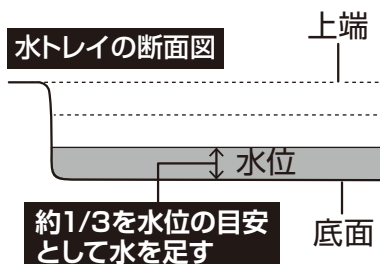
- 温度が高い状態から「WARM」に合わせて保温すると、しばらく電源ランプが消灯します。温度が低くなると電源ランプが点灯して、保温を開始します。

焼き肉プレート使用時の水量について

- 焼き肉プレート使用時は、水トレイに水を入れるため、長時間使用するときは、水量に注意してください。

- ※ 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、温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせ、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200ccの水量になります)



使いかた

調理する つづき

フタを使用するときは

- ※フタを使用するときは、吹きこぼれたり、プレートとフタのすき間から蒸気が出る場合がありますので、注意してください。
- ※フタを開けるときは、蒸気が出たり、フタ内側に付着した湯滴がプレートに落ちて、油が飛び散ることがありますので、注意してください。

使用するプレート、調理温度の目安、調理例

※調理温度は目安です。
お好みに合わせて調節してください。

使用するプレート	調理温度の目安 (温度表示)			
	WARM (80℃)	140℃	180℃	230℃
焼き肉プレート	調理物の 保温	————	————	焼き肉 ステーキ
平面プレート		目玉焼き ホットケーキ	ハンバーグ 焼き餃子	焼きそば お好み焼き
たこ焼きプレート		————	————	たこ焼き

たこ焼きの作りかた

※下記分量は、28個分の目安です。お好みに合わせて調節してください。
※調理温度は目安です。お好みに合わせて調節してください。

材料 (28個分)

生地	●小麦粉 (薄力粉) ……200g
	●水 (又はだし汁) ……580mL
	●卵 ……1個
	●塩 ……少々

具	●ゆでだこの切り身 ……適量
	●ネギ、キャベツ、紅しょうがを みじん切りにした物 ……適量

トッピング	●ソース ……適量
	●かつおぶし ……適量
	●青のり ……適量

作りかた

- ①ボウルで卵をとき、水 (又はだし汁) と塩を入れ、小麦粉を少しずつ入れ、だまができないようによく混ぜ生地を作ります。
- ②たこ焼きプレートをセットし、温度調節ダイヤルの合わせマークを「230」に合わせ、予熱します。
- ③予熱が完了したら食用油を薄く塗り、生地をプレートの穴の約半分まで入れます。
- ④少し焼いたあと具を入れます。
- ⑤竹串で返せる程度に焼いたら少し回転させ、穴を満たすように生地を追加します。
- ⑥⑤をくり返ししながら、形を丸く整え焼き上げます。
- ⑦焼き上がったら皿に移し、ソース、かつおぶし、青のりをかけてできあがり。

- 小麦粉のかわりに市販のたこ焼き粉でも調理できます。
- ヒーターの構造上、比較的早く焼ける穴と遅く焼ける穴があります。たこ焼きを上手に調理するコツとして、早く焼けた物からお皿に取り上げ、早く焼ける穴へ順番に竹串で移していくと、上手に調理することができます。

使いかた

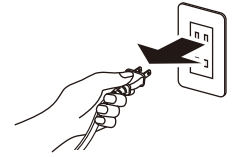
使用後は

- 温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせてから、電源プラグをコンセントから抜きます。
- プレート、ヒーター、遮熱板、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、14～16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。

注意

- ※十分冷めるまでは、プレート、ヒーター、遮熱板、水トレイ、感熱棒に触らないでください。
特に水トレイに水を入れていないときは、水を入れたときよりも水トレイが高温になりますので、注意してください。
- ※持ち運ぶときは、十分冷めてから機器をしっかり持ってください。
- ※水トレイに水が入ったまま機器を持ち運ぶと、水がこぼれる原因になりますので、水トレイの水を捨ててから持ち運んでください。

電源プラグを
コンセントから
真っ直ぐ抜く



フッ素コーティングを長持ちさせるために

プレートの焼き面（表面）には、フッ素コーティングが施されています。

※コーティング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（ tong、ヘラ、串など）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。
※器具類を使用するときは、木製、耐熱樹脂製、竹串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物やかたい物で
お手入れをしない。

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毎回お手入れをして、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

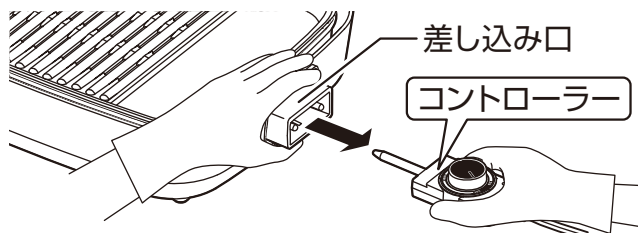
※お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、プレート、ヒーター、遮熱板、水トレイ、感熱棒が十分冷めてからおこなってください。

お手入れと保管

各商品の取り外し

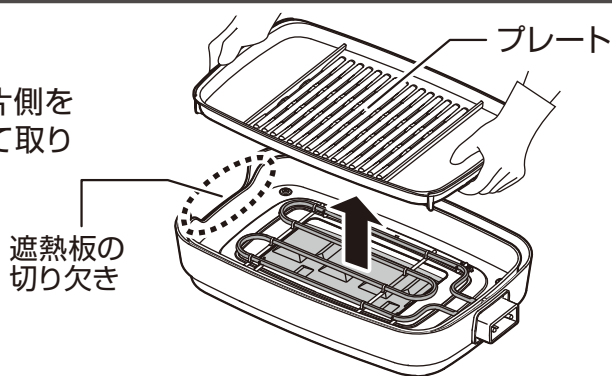
コントローラーの取り外しかた

- 本体と差し込み口を押さえて、コントローラーを引き抜きます。



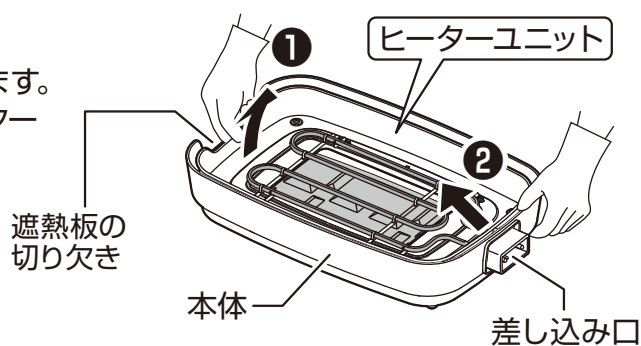
プレートの取り外しかた

- 遮熱板の切り欠き側からプレートの片側を持ち上げ、プレートの反対側を持って取り外します。



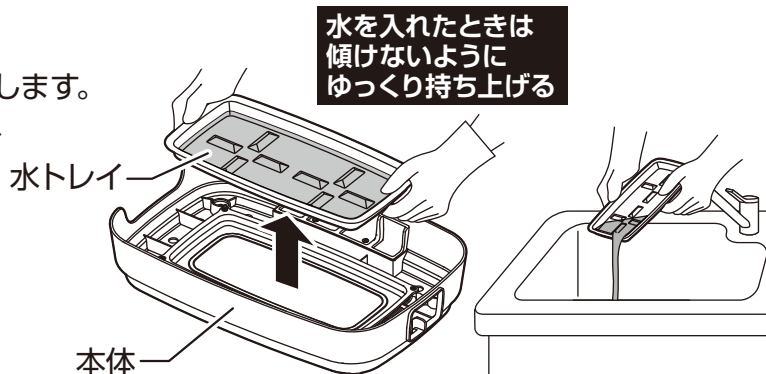
ヒーターユニットの取り外しかた

- ① 遮熱板の切り欠き側を持って持ち上げます。
- ② 差し込み口を本体から引き抜いて、ヒーターユニットを取り外します。



水トレイの取り外しかた

- 水トレイを持ち上げて取り外します。
- 水トレイに水を入れたときは、傾けないように持ち運んで水を捨てます。



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。プレートが落下したり、水トレイの水がこぼれる原因になります。
- ※ 水を捨てるときは、水が熱くなっているので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、水トレイ、フタのお手入れ

丸洗いでできます

- 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。
- ※フタを丸洗したときは、取っ手差し込み部に水が入るため、水分をよく切ってから乾燥させてください。



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。プレートのフッ素コーティングが傷んだり、油がこびり付いて、変色・発煙・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ため、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。

本体、ヒーターユニット、コントローラーのお手入れ 丸洗いでできません

- 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。
 - 落ちにくい油や汚れは、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、ピン挿入口、差し込み口(ピン)は、乾いたやわらかいふきんでふき取ってください。

警告



ヒーターユニット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。

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。
- ※ 感熱棒、ピン挿入口、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。

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

- ※ 各部品を取り付けしたまま(セットしたまま) 機器を傾けたり、立てたりしないでください。各部品が落下して、破損・故障・けがの原因になります。
- ※ プレートを重ねて保管するときは、必ずふきんなどのやわらかい物をプレートの間に挟んでから重ねてください。直接プレートを重ねると、表面に傷がつく原因になります。
- ※ 電源コードの根元を曲げたり、コントローラーに巻きつけたり、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

モデル名	YHP-TX130
定格電圧	100V～
定格周波数	50/60Hz
定格入力	1300W
製品寸法(約)	幅:440mm×奥行:270mm×高さ:165mm (平面プレート フタ有り)
製品質量(約)	3.2kg (平面プレート フタ有り)
コード長(約)	2.2m
温度調節(約)	80℃ (保温) ～230℃ バイメタル式サーモスタット (可変式)

- 製品寸法の幅と奥行は、焼き肉、平面、たこ焼きプレートすべて同じ寸法になります。
- 製品寸法と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 又は 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	●温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせたままではありませんか？	●温度調節ダイヤルの合わせマーク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？	●コントローラーの段差が差し込み口に隠れるまで、確実に差し込んでください。
	●プレートが傾いたり、ズれていませんか？	●プレートを確実にセットしてください。
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、長くかかることがあります。
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。
焼き肉プレート使用中に煙がいつもより多い	●水トレイに水を入れずに使用していませんか？	●水トレイに水を入れてください。
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	●サーモスタットが働いていませんか？	●サーモスタットの働きで、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。

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 又は お知らせ
温度調節ダイヤルの合わせマークが「OFF」に合った状態で電源ランプが点灯する	_____	● 温度調節ダイヤルの合わせマークを「OFF」に合わせた状態で、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たり、使用後「OFF」に合わせ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、使用を中止し下記の「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。

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために
日頃から点検をおこなってください。

★こんな症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードや電源プラグに深い傷や被覆破れがある。
- 電源プラグが変形している。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 変形や破損している。
- 異常な音がする。
- 機器に触れるとピリピリと電気を感じる。
- 機器が異常に熱かったり、こげ臭いなどの異臭がする。
- その他の故障・異常・破損がある。

- 電源プラグやコンセントにホコリやごみが付着している。

★異常があれば

使用中止 !!

故障や事故防止のため、
電源プラグをコンセント
から抜いて、必ず販売店
に点検や修理を依頼して
ください。

ホコリやごみを取り除いてください。

アフターサービスについて

- **本製品は、保証書が付いています。**
お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入を受けてください。
- **保証期間は、お買い上げ日より1年です。**
保証期間中の修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。
保証書の記載内容により、修理いたします。
その他詳細は、保証書を参照してください。
- **保証期間経過後の修理（有料）については、お買い上げの販売店に、依頼してください。**
- **本製品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、その製品の機能を維持するために、必要な部品です。
- **サービスパーツについて**
プレートなどのサービスパーツについては、お買い上げの販売店に、お問い合わせください。

■ 使いかたやお手入れなどのお問い合わせは下記へ

本製品についての取り扱いや、お手入れ方法のお問い合わせ、転居されたり贈答品などで、販売店に修理の依頼ができない場合は、下記へお問い合わせください。

「山善 家電お客様サービス係」
ナビダイヤル  **0570-077-078**

※PHS、IP電話など一部の電話からは、利用できません。
受付時間：10：00～17：00（土、日、祝日を除く）

FAX又はEメールでのお問い合わせも受け付けています。
その際は、製品名、品番、お問い合わせ内容、お名前、電話番号を記入のうえ、お問い合わせください。

● FAXでの  お問い合わせは **0120-680-287**

● Eメールでの  お問い合わせは **info_m@yamazen.co.jp**

個人情報の取り扱いについて
株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やお問い合わせ内容を、お問い合わせへの対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせのときは、保証書に記載の製品名、品番をお知らせください。