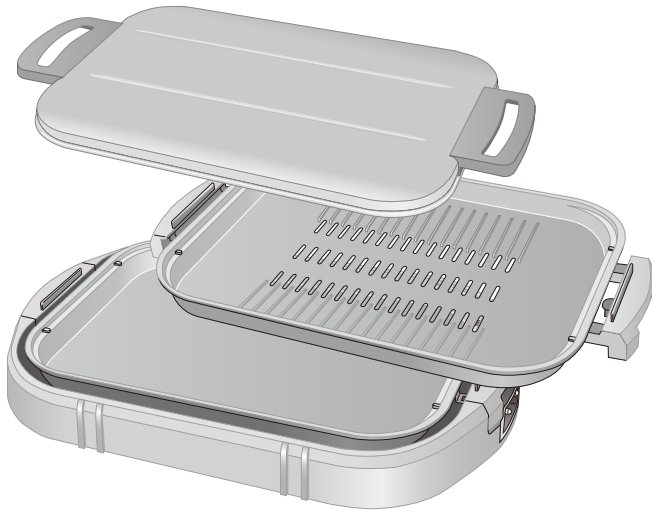




ホットプレート YHF-W130

取扱説明書

もくじ



- 安全上のご注意……………①～③
- 使用上のご注意……………④
- 安全にお使いいただくために…⑤
- 各部の名称……………⑥
- 使いかた……………⑦～⑪
- お手入れのしかた……………⑫～⑬
- 保管のしかた……………⑭
- 故障かな?と思ったら……………⑮
- 点検……………⑯
- 仕様/お願い……………⑰
- アフターサービスについて……⑱

家庭用

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

- ・このたびは弊社ホットプレートをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

安全上のご注意

必ずお守りください

- お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

図記号の説明



禁止

禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

本体や温度調整器を水につけたり、水をかけたりしない
また、プレートを濡れたまま本体にセットしない

ショート・感電の原因になります。



交流100V
15A以上

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

交流100V以外で使ったり、コンセントを他器具と併用したり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、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、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

本体に衝撃を加えない

ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり故障、感電の原因になります。



禁止

付属のプレートを外した状態で使用しない

プレートを外したり、他のプレートをのせて加熱しないでください。
火災や故障の原因になります。

警告



必ず遮熱板を敷いてヒーターセットを取り付ける

発火や火災の原因になります。



子供だけに使わせたり、幼児の手の届く所で使わない

感電やけが、やけどの原因になります。



温度調整器をなめない

特に乳幼児ななめさせないように注意してください。感電やけがの原因になります。



不安定な場所や燃えやすい物の近く、熱に弱い敷物の上では使わない

敷物が熱で変色・変形したり、火災の原因になります。



揚げ物はしない

火災の原因になります。



お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電けがをすることがあります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは乾いた布で拭き取る

火災の原因になります。



異常時（コゲくさい臭いなど）は運転を停止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。



温度調整器、差込口に水や異物を付着させない

ショート・発煙・発火の原因になります。乾いた布で拭き取ってください。



本体周囲に熱がこもる環境で使わない

新聞紙など本体底部のすきまをふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災の原因になります。

※壁や障害物から10cm以上離してください。

⚠ 注意



電源プラグを抜くときは、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く

プラグを持って抜く

感電やショートして発火する原因になります。



禁止

使用中や使用直後しばらくはプレートなどの高温部にふれない

プレートなどが熱くなっていますので、やけどの原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

プレートを直接ガスコンロなどで加熱したり空焚きしない

本製品以外での使用は絶対にしないでください。プレートの変形・破損の原因になります。また、空焚きすると本体の故障の原因になります。



禁止

缶詰やビン詰めを直接加熱しない

破裂や赤熱してやけどやけがの原因になります。



必ず実行

プレートの取っ手がぐらついてきたときは、取っ手裏面のネジを締め付ける

ぐらついたまま使用すると取っ手が外れ、やけどやけがの原因になります。



禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



波型プレートを使用する時は、必ず水受皿に水を入れて使用する

異常発熱して変形・変色・故障・発火の原因になります。



禁止

蒸し焼料理やステーキなどを焼くときは、ふたの間から出る蒸気や油の飛び散りに注意する

やけどのおそれがあります。



禁止

焼きそばや焼き餃子などを調理するときには、冷たい水を入れなくて必ず、お湯を入れる

プレートの変形の原因になります。

使用上のご注意

[初めて使うとき]

- 初めて使うときや長期間保管していたときは、ふたやプレートを水洗いして十分に乾燥させてからご使用ください。
- 初めてお使いになるとき、煙がでたり、においがすることがありますが、故障ではありません。ご使用にともないなくなります。

[お守りください]

- 調理以外には使わないでください。故障の原因になります。
- ヒーターの上にはプレート以外のものを置かないでください。故障や火災の原因になります。
- プレートをヒーターセットにのせてから温度調整器を差し込んでください。また、ご使用後は温度調整器を抜き取ってから、プレートを外してください。やけどや故障の原因になります。
- 遮熱板をセットせずにヒーターを取り付けしないでください。枠が溶けて発煙、発火の原因になります。
- 温度調整器の接続部（差込口のピン、ピンの差込口、感熱棒）に調理物が付着しないよう注意してください。付着したときは、ただちにお手入れしてください。（P12、P13参照）
- 予備加熱以外に空焼きをしたり、フォーク、ナイフなど角や先の鋭利なものは使用しないでください。プレートの表面加工がはがれる原因になります。
- プレートを直火にかけないでください。表面加工が傷んだり、プレートの変形の原因になります。
- 新聞紙など本体底部のすきまをふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災の原因になります。
- ヒーターセット単体（プレートをのせない状態）に無理に温度調整器を差し込まないでください。火災ややけど、故障の原因になります。

[知っておいてください]

- 長時間使用していると、調理物の油や水の成分によってプレートが変色することがありますが、ご使用に差し支えありません。
- ご使用中、きしみ音が発生することがありますが、ヒーターの熱膨張によるもので故障ではありません。
- この商品は、一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

安全にお使いいただくために

[調理中や調理後]

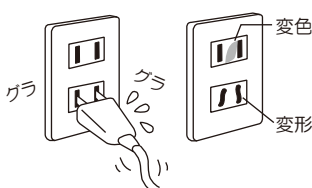
- 調理中にプレートやプレートとふたの間からの水や水蒸気・油の飛び散りに注意してください。
- 調理中に多量の冷たい水をプレートに入れないでください。急激な温度低下によってプレートが変形する恐れがあります
ぎょうざなどを調理する際に水が必要なときは、熱いお湯を入れてください。
- ご使用後、プレートをすぐに水につけないでください。
急激な温度変化によって、プレートが変形したり表面加工が傷んでしまいます
- プレートに調理物を放置せず、お手入れは早めにしてください。
プレートの表面加工のはがれや浮き、変色の原因になります。
- 調理中にプレートを取り外したりさわらないでください。
やけどの恐れがあります。
- 調理中に温度調整ダイヤルを回すときは、周囲が高温になっているので注意してください。
- ふたをした状態での空焼きや、予備加熱以外の長時間の空焼きはしないでください。

[電源プラグやコンセント]

- 電源プラグの刃が変形したり変色している場合や、コードにキズなどある場合は、使用を中止して修理をご依頼ください。
- ホットプレートは、消費電力が大きいため正常でも通電中は、電源プラグが多少温かくなりますが、コンセントとの接触が悪いと異常に熱くなることがあります。
緩くなったコンセントは使用しないでください。
延長コードの使用も発熱の原因になりますので、使用しないでください。
- コンセントなどの配線器具は設置後徐々に経年劣化し、最悪の場合は焼損・火災の原因になります。異常を感じたら、下記の点検を行ってください。
電源プラグやコンセントが熱かったり、変形したときは、コンセントの交換が必要です。また次のような使用は寿命を短くしたり電気事故の原因になります。
 - ・コンセントの容量いっぱいでの使用（単独で使用してください。）
 - ・タコ足配線
 - ・電源プラグを斜めに抜き差しする

[コンセントの点検]

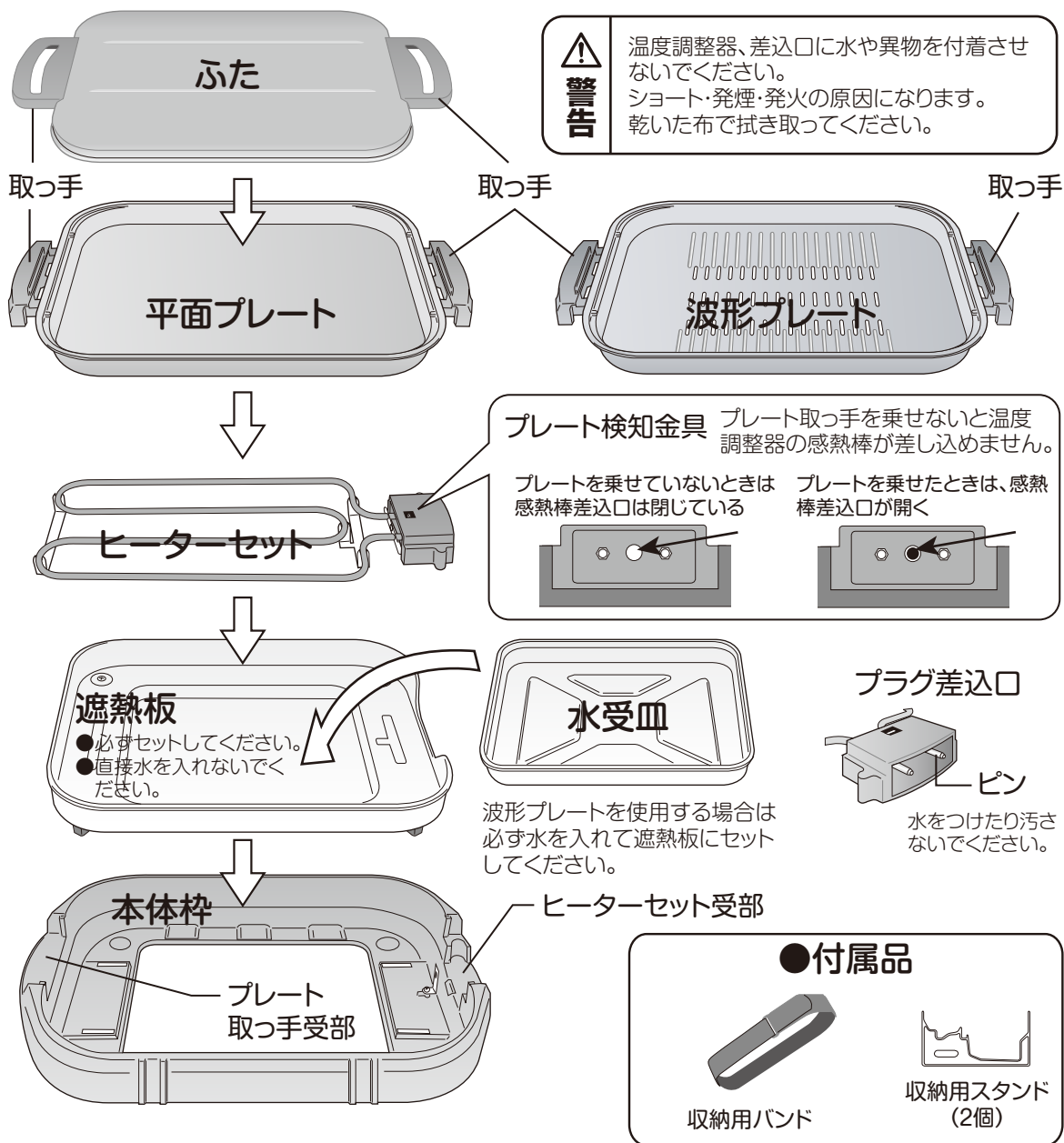
次のようなコンセントは、早めの交換をしてください。



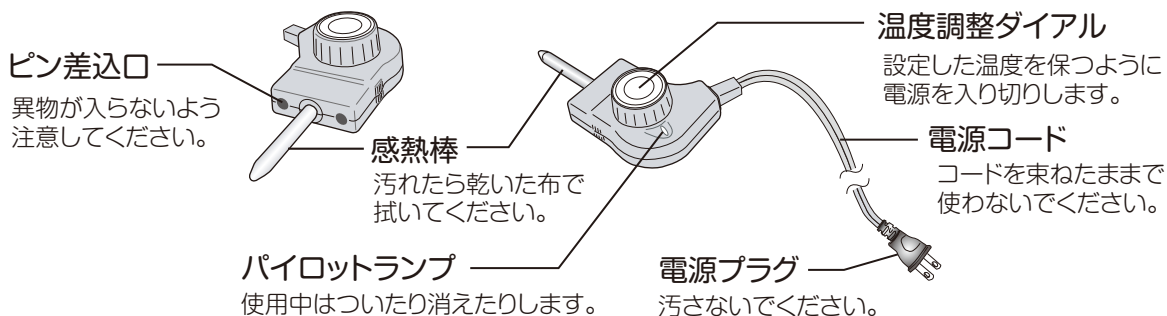
- 電源プラグが楽に差し込めたり、すぐに抜けてくる。
- 変色していたり、変形している。

※良好なコンセントは、電源プラグを差し込むのに力がいらいます。

各部の名称



●温度調整器 プレートをヒーターセットにのせてから差し込んでください。



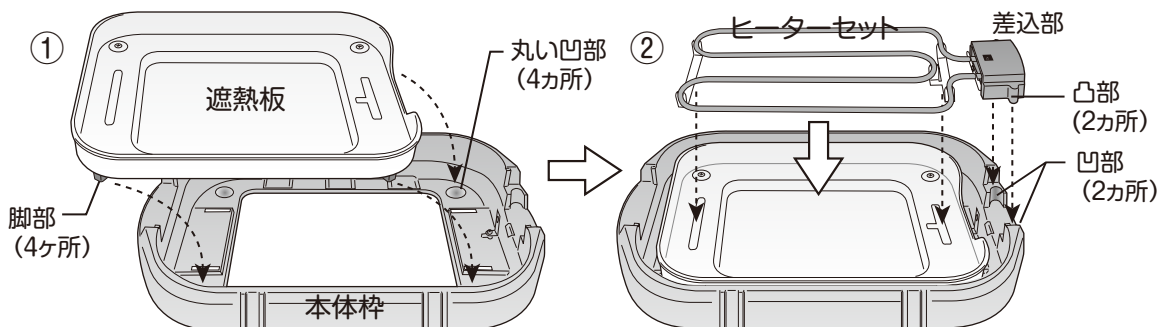
使いかた

—平面プレートを使う—

※正しくセットしてお使いください。

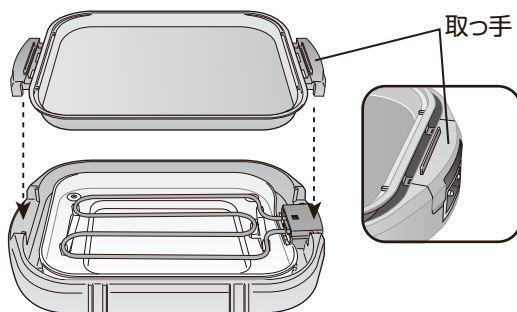
1 本体枠に遮熱板とヒーターセットを取付ける

- ①遮熱板の4ヶ所の脚部を本体枠の丸い凹部に入れてください。
- ②ヒーターセットの差込部の横の凸部を本体枠の凹部に差し込んでください。



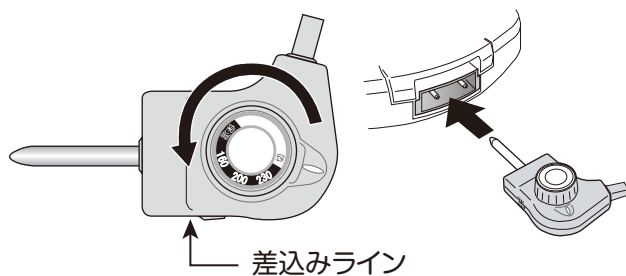
2 平面プレートを取付ける

- プレートの取っ手をヒーターセットと本体の取っ手受部に合わせて、ガタツキや傾きがないよう、ヒーターにのせてください。
- 確実にプレートセットしないと温度調整器の感熱棒が入りません。
- プレート裏面や遮熱板に水滴や異物が付着していないか確認してください。付着しているときは、乾いた布などで拭き取ってください。



3 温度調整器をセットする

- ①温度調整器のダイヤルを「切」にしてください。
 - ②プラグ差込口にしっかりと差し込んでください。
- 温度調整器の差込みラインまで確実に差し込んでください。

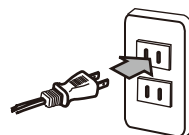


注意

プラグ差込口のピンや温度調整器のピン差込口、感熱棒が汚れていないか確認してください。汚れていたら乾いた布で拭いてください。

4 電源プラグをコンセントに差し込む

- 温度調整器のダイヤルが「切」の位置になっていることを確認してください。
- プレートがセットされていない状態では絶対に通電しないでください。
- 延長コードは使用しないでください。



交流100V
15A以上

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

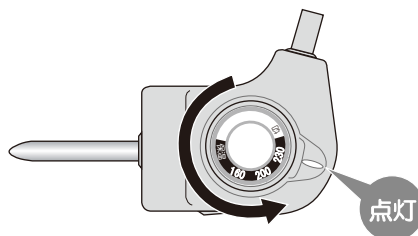
使いかた

—平面プレートを使う2—

5 調理する

1. 予熱

- メニューに応じ目盛りをパイロットランプに合わせ予熱してください。
- 予熱は約5分が目安です。
- ※予熱の時間は設定目盛りや室温によって異なります。



【料理と温度の目安】 目盛は、ふたをしていないときのプレート表面温度の目安です。

目 盛	160	200	230
メニュー	ホットケーキ	お好み焼き ハンバーグ	焼きぎょうざ 焼きそば
			ステーキ 焼肉

※ぎょうざなどを調理する際に水が必要なときは、熱いお湯 (90℃程度) を入れてください。
熱いプレートに冷たいものを入れるとプレートが変形することがあります。また、水や油の飛び散りにご注意ください。

2. 調理

- 予熱が完了したら、プレート表面にサラダ油を薄く塗り、調理をしてください。
- 使用中は、パイロットランプがついたり消えたりして適温を保ちます。
- できあがりをお早くしたいときや油が飛び散るときは、ふたをご使用ください。
- 保温をするときは、温度目盛りを「保温」にしてください。



注意

- 調理中にプレートを取り外したりさわらないでください。やけどの恐れがあります。
- 調理中に温度調整ダイヤルを回すときは、周囲が高温になっているので注意してください。

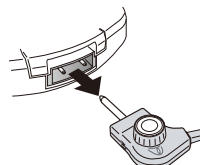
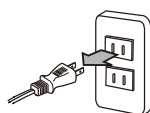
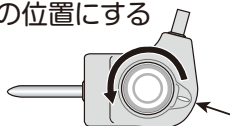
【プレートのフッ素加工を傷めないために】

- 予熱以外に空焼きをしないでください。
- 金属へらやフォーク、ナイフなど角や先の鋭利なものは使用しないでください。
- 調理したものをプレートに放置しないでください。また、お手入れは早めに行ってください。フッ素加工のはがれや浮き、変色の原因になります。

6 使い終わったら

- ①温度調整器のダイヤルを「切」の位置にします。
- ②電源プラグをコンセントから抜きます。
- ③温度調整器を差込口から抜きます。
- ④プレートを外します。

「切」の位置にする



- 使用直後は、本体・プレート・ふた・差込口・感熱棒が熱くなっているので注意してください。お手入れは、十分に冷えてから行ってください。やけどの恐れがあります。

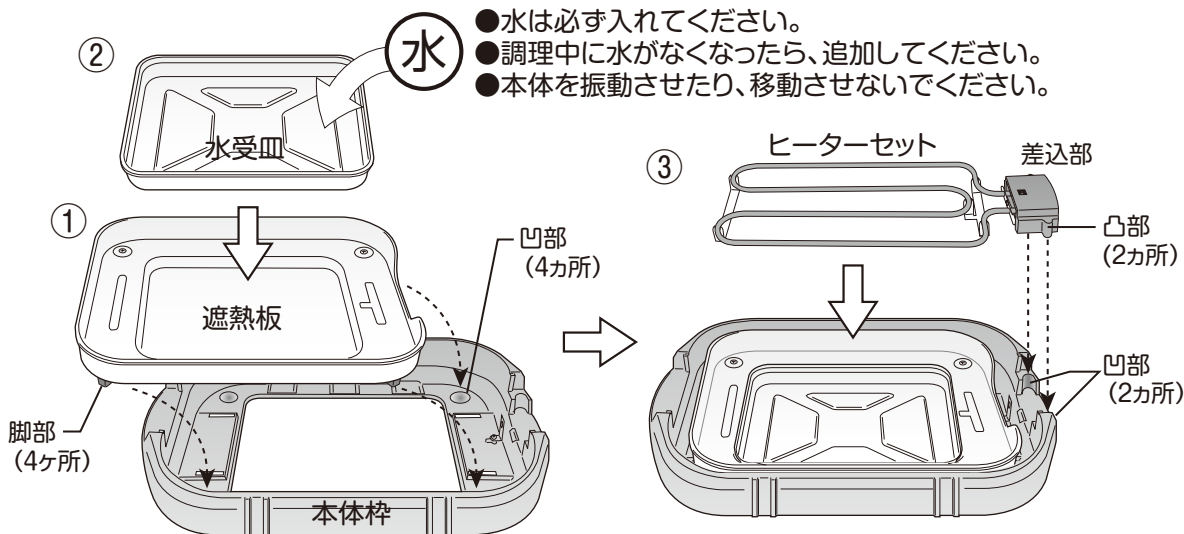
使いかた

一波型プレートを使う1ー

※正しくセットしてお使いください。

1 本体枠に遮熱板と水受皿、ヒーターセットを取付ける

- ① 遮熱板の4ヶ所の脚部を本体枠の丸い凹部に入れてください。
- ② 水受皿に水を入れて遮熱板の中央にセットしてください。(水は、水受け皿の側面の段差まで入れてください。)
- ③ ヒーターセットの差込部の横の凸部を本体枠の凹部に差し込んでください。



2 波型プレートを取付ける ※7ページ参照

- プレートの取っ手をヒーターセットと本体の取っ手受部に合わせて、ガタツキや傾きがないよう、ヒーターにのせてください。
- 確実にプレートを設定しないと温度調整器の感熱棒が入りません。
- プレート裏面や遮熱板に水滴や異物が付着していないか確認してください。付着しているときは、乾いた布などで拭き取ってください。

3 温度調整器をセットする ※7ページ参照

- ① 温度調整器のダイヤルを「切」にしてください。
- ② プラグ差込口にしっかりと差し込んでください。
■温度調整器の差込みラインまで確実に差し込んでください。



注意

プラグ差込口のピンや温度調整器のピン差込口、感熱棒が汚れていないか確認してください。汚れていたら乾いた布で拭いてください。

4 電源プラグをコンセントに差し込む ※7ページ参照

- 温度調整器のダイヤルが「切」の位置になっていることを確認してください。
- 延長コードは使用しないでください。



電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

交流100V
15A以上

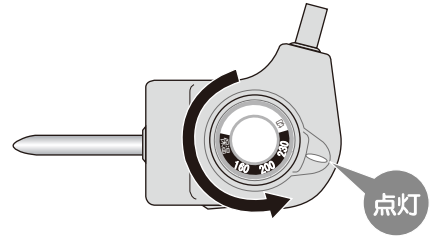
使いかた

一波型プレートを使う2ー

5 調理する

1. 予熱

- メニューに応じ目盛りをパイロットランプに合わせ予熱してください。
- 予熱は約5分が目安です。
- ※予熱の時間は設定目盛りや室温によって異なります。



【料理と温度の目安】 目盛は、ふたをしていないときのプレート表面温度の目安です。

目 盛	160	200	230
メニュー	ハンバーグ		ステーキ 焼肉

■熱いプレートに冷たいものを入れたり、水をかけるとプレートが変形したり、フッ素加工を傷める原因になります。また、水や油の飛び散りにご注意ください。

2. 調理

- 予熱が完了したら、プレート表面にサラダ油を薄く塗り調理をしてください。
- 使用中は、パイロットランプがついたり消えたりして適温を保ちます。
- できあがりを早くしたいときや油が飛び散るときは、ふたをご使用ください。
- 保温をするときは、温度目盛りを「保温」にしてください。



- 調理中にプレートを取り外したりさわらないでください。やけどの恐れがあります。
- 調理中に温度調整ダイヤルを回すときは、周囲が高温になっているので注意してください。

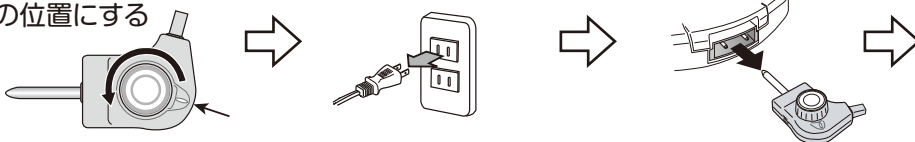
【プレートのフッ素加工を傷めないために】

- 予熱以外に空焼きをしないでください。
- 金属へらやフォーク、ナイフなど角や先の鋭利なものは使用しないでください。
- 調理したものをプレートに放置しないでください。また、お手入れは早めに行ってください。フッ素加工のはがれや浮き、変色の原因になります。

6 使い終わったら

- ①温度調整器のダイヤルを「切」の位置にします。
- ②電源プラグをコンセントから抜きます。
- ③温度調整器を差込口から抜きます。
- ④プレートを外します。

「切」の位置にする



■使用直後は、本体・プレート・ふた・差込口・感熱棒が熱くなっているので注意してください。お手入れは、十分に冷えてから行ってください。やけどの恐れがあります。

使いかた

【平面プレートを使ったレシピ】

●大阪風お好み焼き (5枚分)

【生地】		●作りかた ボールに(A)を入れて、だし汁を 少しずつ入れながら泡だて器で よく混ぜます。 ※生地は2時間くらいねかせると、 よりおいしくなります。
(A)	薄力粉……………200g 山いも(すりおろし)……100g ベーキングパウダー……小さじ1杯 塩……………小さじ1杯 砂糖……………小さじ2杯 だし汁……………200cc	

※だし汁は、カツオと昆布で濃い目で作って冷ましておきます。

【具】

豚ばら肉……200g
キャベツ……600g(大き目のみじん切り)
天かす………大さじ10杯
紅しょうが…大さじ3杯(みじん切り)
卵……………5個

【トッピング】

青海苔・かつお節・ソース…適宜
マヨネーズ……………お好みで



【作りかた】

1. 予熱

目盛りを200にして予熱して、約5分で予熱完了です。

2. 準備

予熱のあいだに1人前ごと材料を分けて用意します。

- ① 小さなボールにキャベツ120g、天かす大さじ2杯、紅しょうが小さじ2杯を入れ、生地を1人前(作った生地の1/5)を入れて、30秒間かき混ぜます。
- ② 卵1個を入れて、黄身をつぶしてから15秒間混ぜます。
※混ぜすぎると空気が抜けて固いお好み焼きになります。

3. 焼く

- ① 目盛りを変えずに、プレートにサラダ油を塗ってください。
- ② 混ぜあがった生地を流し込み、厚みが2cmになるよう整えてください。
- ③ 豚ばら肉を生地の上のにのせます。
- ④ 4分焼いたらへらで裏返して5分焼きます。
- ⑤ 再びひっくり返し3分追い焼きします。
※焼いているときは生地を上から押さえないでください。
- ⑥ ソースを塗ってお好みでマヨネーズなど塗ってください。

●広島焼き (5枚分)

【生地】		●作りかた ①ボールに水120ccと(A)を入れて 泡だて器でよく混ぜます。 ②薄力粉を入れてなめらかになる ように混ぜます。 ③水60ccを加え、さらに混ぜます。 ※生地は冷蔵庫で1時間程度冷やすと生地が伸ばしやすくなります。
(A)	薄力粉……………125g 卵……………1/2個 みりん……………小さじ1杯 水……………180cc	

【具】

豚ばら肉……200g(スライス)
キャベツ……600g(千切り)
もやし………150g
青ねぎ………15g(小口切り)
中華麺………5玉
天かす………50g
卵……………5個

【トッピング】

青海苔・かつお節・ソース…適宜
マヨネーズ……………お好みで

【作りかた】

1. 予熱

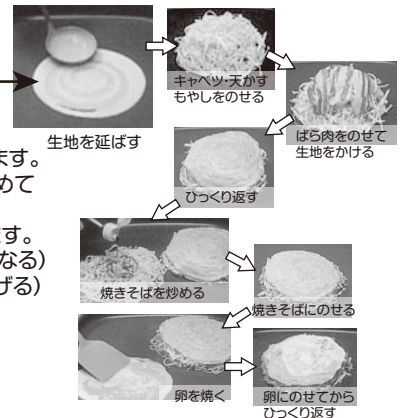
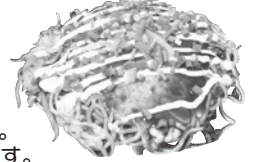
目盛りを160にして予熱して、約5分で予熱完了です。

2. 準備

- キャベツは真横に切り、上側は3mm幅、下側は2mm幅の千切りにして、よく混ぜ合わせます。
- 焼きそばは、ゆで麺の場合はサラダ油でほくし、蒸し麺の場合は、少量の水でほくしておきます。

3. 焼く

- ① 目盛りを変えずに、プレートにサラダ油を塗ってください。
- ② 生地を中心から外側に向けて薄く手早く伸ばします。(直径20cmくらい)
- ③ キャベツを山盛り(120g)のせ、目盛りを200にします。
- ④ 天かすをのせ青ねぎをちらせて、もやしをのせます。
- ⑤ 豚ばら肉を重ならないように全体にのせ、その上につなぎの生地を少量かけます。
- ⑥ 大きなへらで静かに持ち上げ、一気にひっくり返します。はみ出た具は中に収めて形を整え、上からへらで軽く押さえ、野菜を蒸し焼きにします。
- ⑦ プレートのあいているところで、そばを炒めて焼きそばソースで下味をつけます。
- ⑧ そばを円形にして、その上に⑥の状態のお好み焼きをのせます。(生地が上になる)
- ⑨ プレートのあいているところで卵を焼きます。(お好み焼きと同じ大きさに広げる)
- ⑩ 焼いた卵の上に⑧の状態のお好み焼きをのせてください。
- ⑪ へらでひっくり返して卵面を上になります。
- ⑫ 卵表面にお好みソースを塗り青ノリをふりかけてできあがりです。
(お好みでマヨネーズや刻みねぎなどをちらしてください)

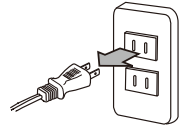


お手入れのしかた1

1 電源プラグをコンセントから抜く



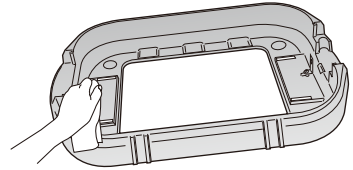
使用直後は、本体・プレート・ふたは、熱くなっています。
お手入れは充分冷えたことを確認してから行ってください。
特にプレートが熱いときに水をかけると、変形したり、フッ素加工を傷めることがあります。



2 お手入れをする

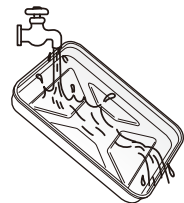
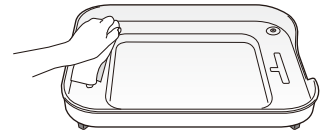
本 体

- 本体は、台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取った後、固くしぼったふきんで洗剤分をふき取ってください。



遮熱板・水受皿

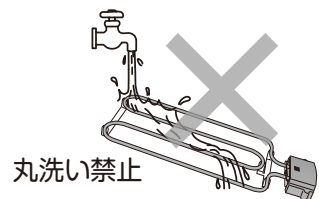
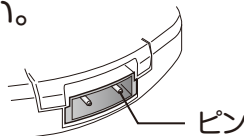
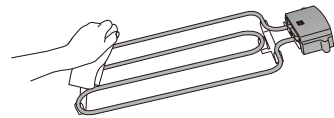
- それぞれの内側の汚れを本体から取り外して、台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取った後、固くしぼったふきんで洗剤分をふき取ってください。
- 汚れがひどい時は、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、十分すすいでからよく乾かしてください。
- こびりついた汚れは、ぬるま湯にしばらく浸してから洗い落としてください。
洗った後は、充分に乾燥させてください。



ヒーターセット

丸洗い禁止

- ヒーターは、台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取った後、固くしぼったふきんで洗剤分をふき取ってください。
- 差込口のピンは、乾いたふきんなどで汚れや異物を拭き取ってください。



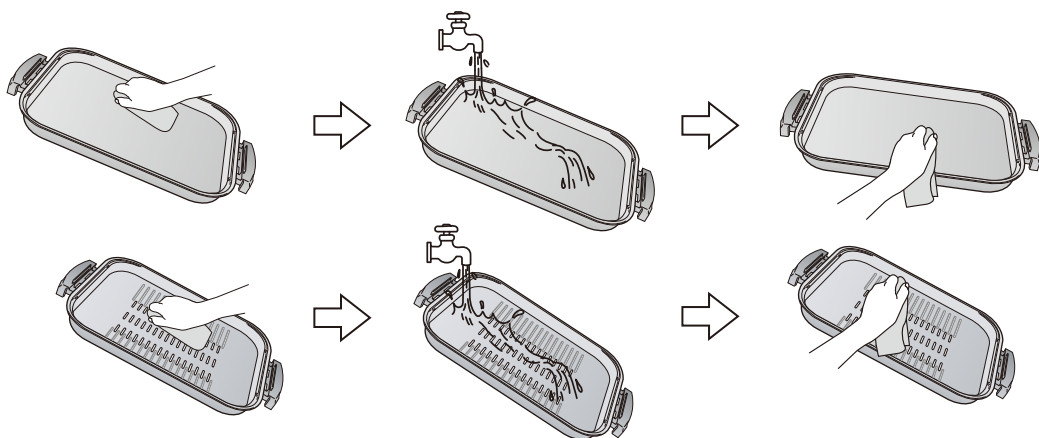
お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

お手入れのしかた2

平面プレート・波型プレート

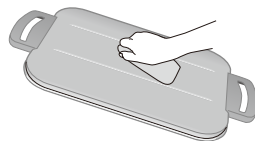
ご使用後は必ずお手入れください。

- 台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、十分すすいでからよく乾かしてください。
- こびりついた汚れはぬるま湯にしばらく浸してから洗い落としてください。洗った後は、十分に乾燥させてください。
- 平面プレートの汚れがひどくなったら、プレートに水を張り、重曹を入れてから沸騰させて、汚れを落ちやすいように柔らかくしてください。次にプレートが冷えないうちに、汚れが残った部分をスポンジで洗ってください。
注意:重曹は、沸騰したお湯に入れないでください。必ず水に入れてから沸騰させてください。



ふた

- 台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、十分すすいでからよく乾かしてください。



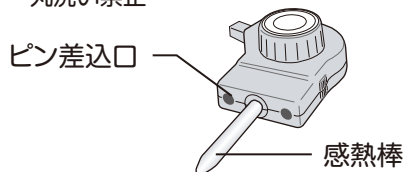
温度調整器

水洗い禁止

- 感熱棒や本体は、乾いたふきんなどで汚れや異物を拭き取ってください。
- ピン差込口に付着した異物は、爪楊枝などで取り除いてください。付着して取れないようであれば、点検修理を販売店にお申し込みください。(有償修理となりますので、ご了承ください。)



丸洗い禁止



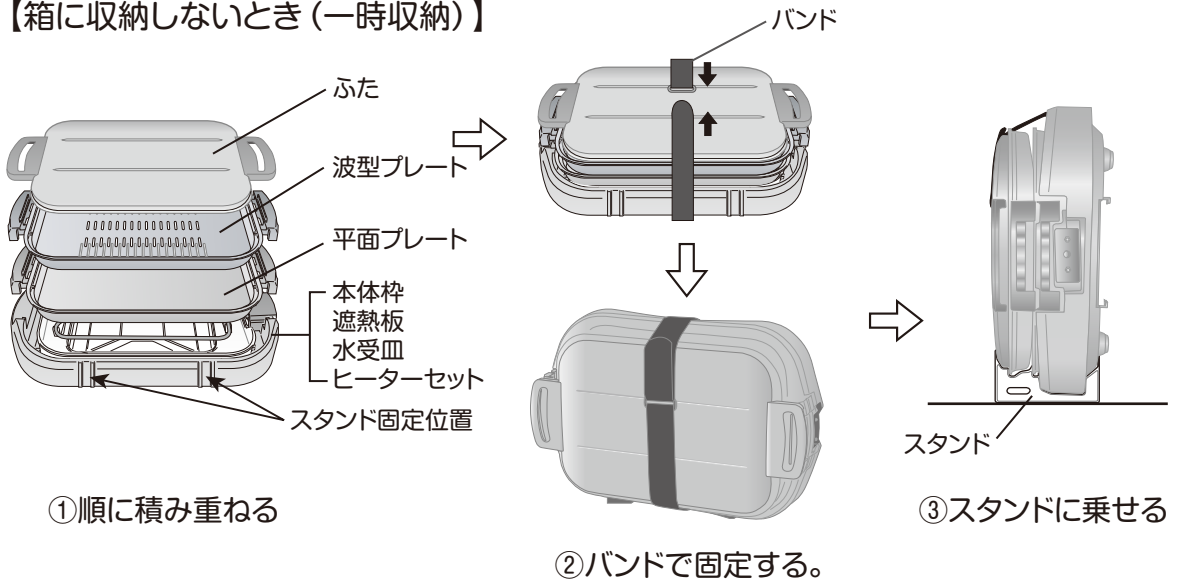
プレートやふた、温度調整器は、販売店から注文ができます。

保管のしかた

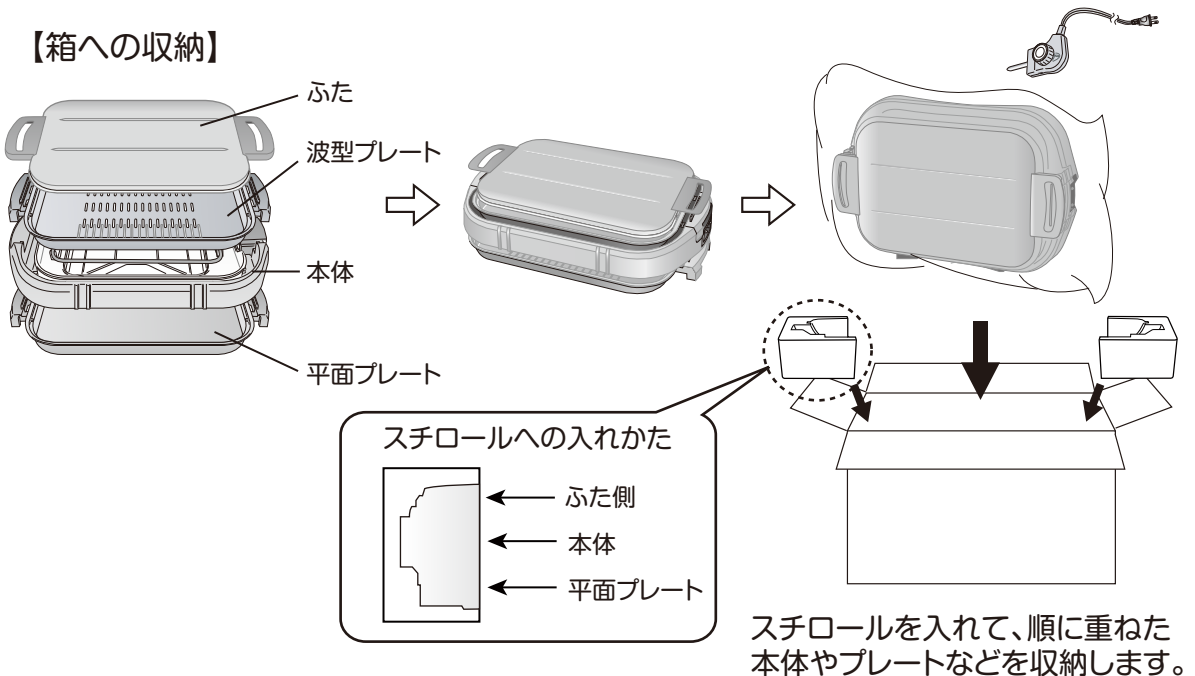
保管の際は、必ずプレートやヒーターが冷えていることを確認し、お手入れ後に十分乾燥させて行ってください。

- 温度調整器や本体の差込口が汚れていないことを確認してください。
- ふた、プレート、遮熱板、水受皿、ヒーターセット、温度調整器は商品の入っていた箱に収めてください。(下図の順に重ねて収納します。)
- 箱に収納しないときは、下図のように順に積み重ねて、バンドで固定してからスタンドに乗せて、水平で安定した湿気の少ないところに保管してください。

【箱に収納しないとき(一時収納)】



【箱への収納】



故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
プレートの温度が上がらない	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグが抜けていませんか。●温度調整器がヒーターセットに差し込まれていますか。 →プレート検知金具にプレートが乗っていないと温度調整器の感熱棒が入りません。(6ページ参照)●温度調節ダイヤルが「切」の位置になっていませんか。●プレートがヒーターセットに確実にセットされていますか。●遮熱板やヒーターが汚れていたり、異物が付着していませんか。 →遮熱板やヒーターをお手入れしてください。●温度調整器の感熱棒やピン差込口が汚れていませんか。 →13ページの「お手入れ」を参考にお手入れしてください。●ヒーターセットの差込口のピンが汚れていませんか。 →12ページの「お手入れ」を参考にお手入れしてください。
温度調整器が熱い	<ul style="list-style-type: none">●温度調整器の感熱棒やピン差込口が汚れていませんか。 →13ページの「お手入れ」を参考にお手入れしてください。●ヒーターセットの差込口のピンが汚れていませんか。 →12ページの「お手入れ」を参考にお手入れしてください。
使用中に音がする	<ul style="list-style-type: none">●「カチッ」と音がする。 →ヒーターの膨張による音で故障ではありません。
煙がでたり、においがする	<ul style="list-style-type: none">●はじめてお使いになるときに、煙がでたり、においがすることがありますが、故障ではありません。ご使用とともになくなります。
加熱ランプがついたり消えたりする	<ul style="list-style-type: none">●設定した温度で温度調節(電源の入り切り)を行っているためです。異常ではありません。

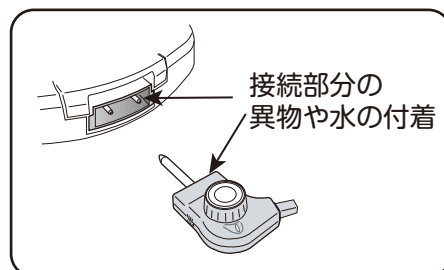
※上記の点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、温度調整器のダイヤルを“切”にして差込口から抜き取り、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

点検

電源コード、電源プラグはときどき点検を行ってください。

電源プラグや電源コードが手で持てないくらい熱くなったり、異常を感じたときは、次のことをご確認ください。

1. 本体との接続部分の金具に汚れの付着や水がかかったりしていませんか。
→ふき取ってください。



2. 延長コードを使用していませんか。
→コードは長くするほど抵抗が大きくなり発熱します。
3. 同じコンセントで他の電気製品を使っていませんか。
→コンセントの容量いっぱいで使用すると発熱する原因になります。
4. 電源コードに傷があったり、異常に柔らかい部分がありませんか。
→電源プラグ付近のコードは、抜き差し回数が多かったり電源プラグをもたずに抜いたりして負荷をかけると内部で断線することがあり発熱します。
5. 電源プラグが変形したり、変色、汚れが付着していませんか。
→取り除いてください。コンセントとの接触不良で発熱する原因になります。
6. 使用中に電源コードを動かすと電源が切れることがありますか。
→コード内部で断線している可能性があります。使用を中止して修理をご依頼ください。
7. 違う部屋のコンセントでも熱くなりますか。
→電源プラグが軽く差し込めたり、簡単に抜けるときは接触不良となります。

※電源コードやプラグに異常があるときは修理をご依頼ください。

温度調整器について

- 感熱棒や差込口の汚れは、必ず拭き取ってご使用ください。
- 必ず、専用品をお使いください。
- 使用後は、本体から取り外してください。
- 絶対に分解しないでください。
- 抜き差しするときにこじったりしないように、まっすぐ抜き差ししてください。
- 落としたりするなど、衝撃を与えないでください。

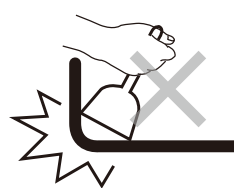
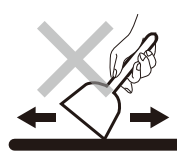
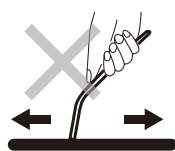
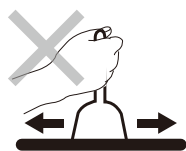
仕様

電源	AC100V 50/60Hz	
定格消費電力	1300W	
本体寸法	幅52×奥行35.5×高さ11cm (ふたを含む)	
本体質量 (ふた装着時)	平面プレート時	3.4kg
	波型プレート時	3.4kg
電源コード長	約1.8m	
温度調節範囲	保温 (約80℃) ~ 強 (約230℃)	
プレート寸法 (内寸)	平面	約39×29×3cm
	波型	約39×29×3cm
ヒーター	シーズヒーター	
付属品	スタンド (2個)、固定バンド	

お願い

【プレートの表面加工を長持ちさせるために】

- プレート表面やコーナー部をこすったり、焼けこげなどをこすりとらないでください。



- ヘラでプレートをたたいたり衝撃を与えないでください。
- ナイフやフォークなど鋭利なものでこすったり、当てたりしないでください。
- ふたをした状態で空焼きしたり、長時間の空焼きをしないでください。
- ご使用後は、早めにお手入れして、調理物や汚れを放置しないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。
- 台所用中性洗剤以外 (塩素系洗剤、酸素系洗剤など) は使用しないでください。

【お知らせ】

- プレートの表面加工は使用により磨耗します。
- 色ができたり、はがれることがあります。人体への影響はなく、調理する上で問題ありません。
- 表面加工のはがれが気になる場合や、変形した場合はプレートのご購入が可能です。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。

保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

- 保証期間はお買上げ日より2年間です。

保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。

- 保証期間後の修理

お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後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。

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

お客様ご相談窓口

ダイヤル  0570-019-700

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

- Eメールでのご相談も受け付けております。その際は商品名・形名・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

Eメールでのご相談は

info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、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。

※お問い合わせの際には商品名・形名をご連絡ください。