



ホットプレート YHJ-W120

取扱説明書

もくじ

保証書付



- 安全上のご注意…………… ①～③
- 使用上のご注意…………… ④
- 各部の名称…………… ⑤
- 使いかた…………… ⑥
- レシピ…………… ⑦～⑩
- お手入れ…………… ⑪
- 故障かな?と思ったら・点検… ⑫
- 仕様…………… ⑬
- アフターサービスについて… ⑭
- 保証書…………… 裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

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

誤った取り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

誤った取り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。



水濡れ禁止

本体を水につけたり、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、コンセントの差し込み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

破損や変形した場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。

警告



禁止

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。



禁止

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。



禁止

揚げ物は、しない

火災の原因になります。



プラグを
抜く

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。



根元まで
差し込む

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。



ホコリを
とる

電源プラグの刃、および刃の取付面にホコリが付いているときは
乾いた布でふき取る

火災の原因になります。



プラグを
抜く

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。

注意



プラグを
持って抜く

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

感電やショートして発火する原因になります。



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。

注意



遮熱板やプレートの裏面が汚れたまま使用しない

汚れてくると異常過熱して発煙・発火したり、故障の原因になります。



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。



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。



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。



本体周囲に熱がこもる環境で使わない

新聞紙など本体裏面の通気口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。



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。



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

プレートの変形の原因になります。

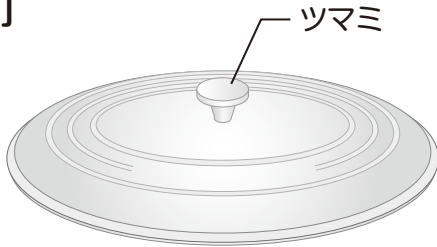
使用上のご注意

この製品は一般家庭用です。
業務用には適しません。

- 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。ご使用にとまらなくなります。
- 長時間使用していると、調理物の油や水の成分によって、ふたや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。
- 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。
- 調理中に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しないでください。急激な温度低下によってプレートが変形するおそれがあります。
- 調理中や調理直後は、プレート・ガード・ふたなどが高温になっています。直接触れないで、ミトンなどをご使用ください。
- 予備加熱以外に空焼きをしたり、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。プレートのフッ素加工がはがれる原因になります。
- プレートに調理物を放置しないでください。また、お手入れは早めにしてください。プレートのフッ素加工のはがれや浮き、変色の原因になります。
- プレートは、直火で使わないでください。フッ素加工がはがれたり、プレートの変形の原因になります。

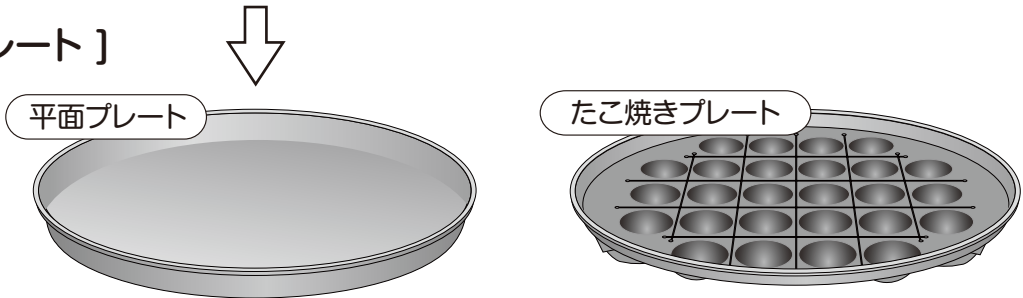
各部の名称

[ふた]

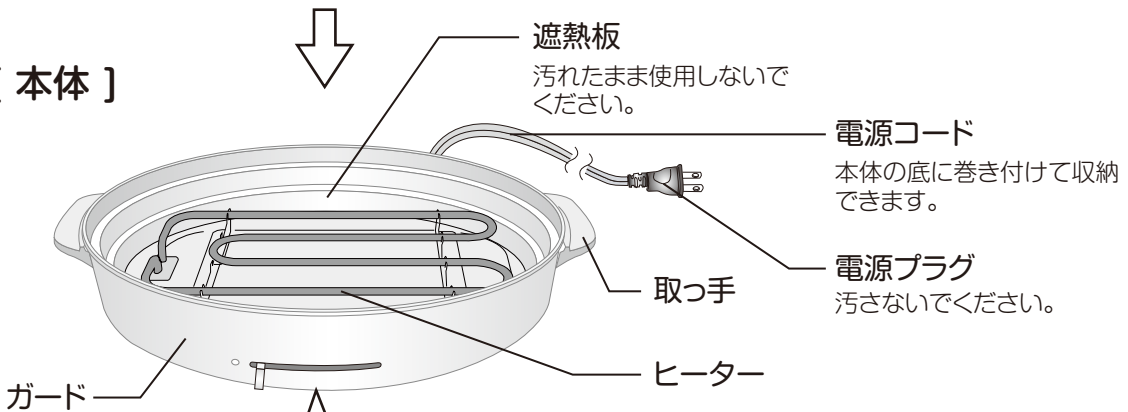


●早くプレートの温度を上げたいときや、水分を保ちたい料理などに、お使いください。

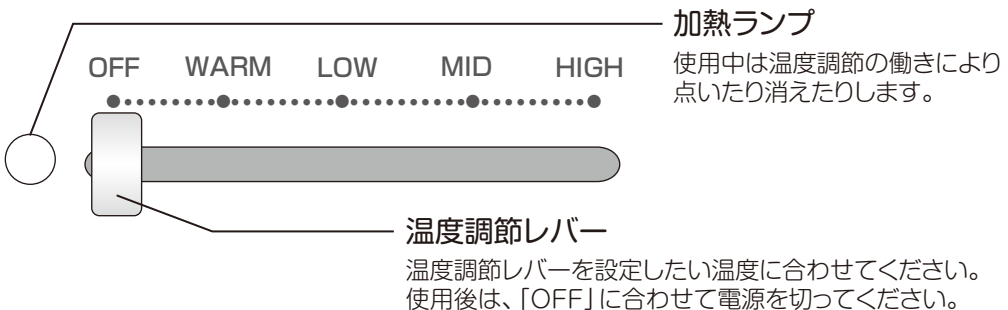
[プレート]



[本体]



操作部

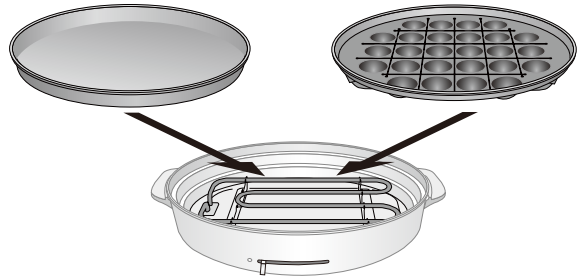


使いかた

1 プレートを取付ける

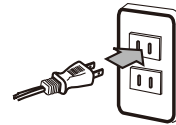
- ガタツキや傾きがないよう、ヒーターに乗せてください。

※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、乾いた布などでふき取ってください。



2 電源プラグをコンセントに差し込む

- 温度調節レバーが「OFF」の位置にあ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。



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

3 調理する

- ①温度調節レバーを料理に応じて設定して、ふたをして予熱します。
- ②パイロットランプが消えたら予熱完了です。調理を始めましょう。
 - 必ず、予熱をしてから調理してください。
 - 通電開始後、約10分前後で適温になります。
(予熱の時間は設定目盛りや室温によって異なります。)
 - 調理前に必ず食用油をひいてから、ご使用ください。
 - 材料が多かったり火の通りにくいものは、ふたをして具材を温めてから焼いたり炒めましょう。

※調理中に鍋を取り外したりしないでください。やけどの原因になります。

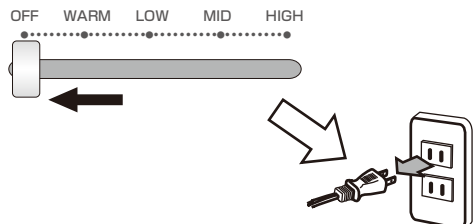
※調理中、温度調節レバーを動かすときは、周囲が高温になっていますので、ご注意ください。

[温度の目安]

目盛	温度(目安)	料理(参考)
WARM	80℃	保温するとき
LOW	160℃	薄焼き玉子、ホットケーキ
MID	200℃	焼きようざ、お好み焼き、ハンバーグ
HIGH	230℃	焼肉、たこ焼き

4 使い終わったら

- 温度調節レバーを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 本体・鍋・ふたが十分に冷えてから、お手入れをしてください。



1. たこ焼きの材料を用意する (2回分)

薄力粉……………280g
ベーキングパウダー…小さじ1
卵……………3個
だし汁……………850mL

※薄力粉ではなく市販のたこ焼き粉を使うときは「-キコパウダ-」は不要です。袋などに記載の分量に従ってください。

[生地]

●作りかた

- ①大き目のボールに卵・しょうゆを泡だて器でよく混ぜ、次にだし汁を1/3入れて、さらによく混ぜます。
 - ②薄力粉とベーキングパウダーを入れて、ダマにならないようによく混ぜます。
 - ③残りのだし汁を少しずつ入れて混ぜます。
- ※できた生地は、ラップして冷蔵庫で一晩おくと舌触りがよく、滑らかになります。

[具]

ゆでたこ (足) ……3~4本 (食べやすい大きさに切る)
天かす (揚げ玉) ……30g
長ネギ……………2~3本 (みじん切りにします)
キャベツ……………2~3枚 (みじん切りにします)
紅しょうが……………適宜 (みじん切りにします)

[トッピング]

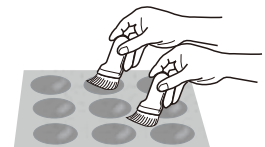
青海苔……………適宜
かつお節……………適宜
ソース……………適宜
マヨネーズ……………お好みで

2. 予熱

- 目盛りを「HIGH」にして予熱してください。
 - パイロットランプが消えたら予熱完了です。
- ※予熱の時間は室温によって多少異なります。
※予熱をしないで焼くと、材料がプレートに引っ付いたりして上手に焼けません。必ず、予熱をしてから調理してください。

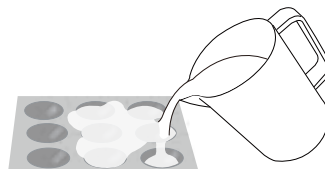
3. 焼く

- ①予熱完了後、ハケで穴とその周りにサラダ油を塗ってください。
※連続して焼くときは、カスを取り除いてから、サラダ油を塗ってください。

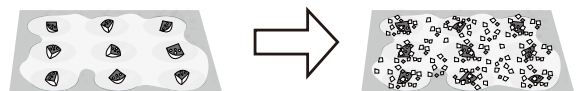


穴と回りに多めに油を塗る

- ②生地を穴いっぱいに入れます。



- ③たこを各穴に1個ずついれて、天かす、長ネギ、キャベツ、紅しょうがをふりかけるように入れます。

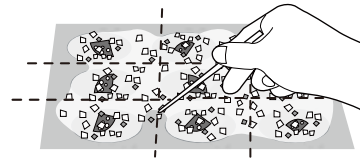
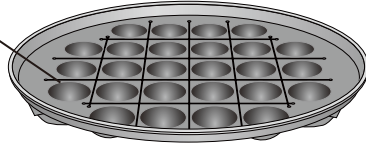


レシピ

—たこ焼きプレートを使う2—

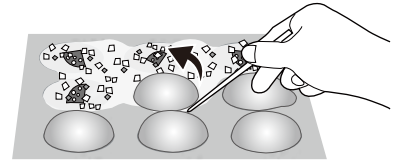
- ④生地の周りが固まってきたら、竹串で穴の周りをなぞって生地をはがし、穴と穴の間のくしガイド(溝)にそって、切れ目を入れていきます。

くしガイド

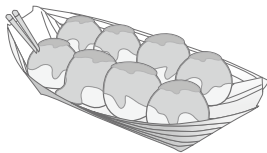
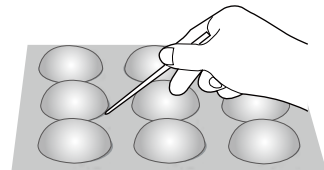


くしガイドにそって切れ目を入れる

- ⑤回すようにひとつずつ、ひっくり返してください。このとき周りの生地も包み込むようにします。



- ⑥コロコロとこまめにひっくり返して、きつね色になれば、出来上がりです。お好みのトッピングをしてください。



注意

金属製のクシを使用しないでください。フッ素加工をいためますので竹串などをご使用ください。

【たこ焼きプレートを使ったレシピ】

●明石焼き

薄力粉(たこ焼き粉)……80g
卵……5個
だし汁……400mL
しょうゆ……大さじ1杯

【生地】

●作りかた

- ①大き目のボールに卵・しょうゆを泡だて器でよく混ぜ、次にだし汁を1/3入れて、さらによく混ぜます。
- ②薄力粉を入れて、ダマにならないようによく混ぜます。
- ③残りのだし汁を少しずつ入れて混ぜます。

【具】

ゆでだこ(足)… 2~3本(食べやすい大きさに切る)

【つけ汁】 ※温かくしておきます。

だし汁……200mL
うす口しょうゆ……小さじ1杯
みりん……小さじ1/2杯
あさつき……適宜(みじん切)

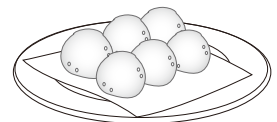
【作りかた】

1. 予熱

●目盛りを「HIGH」にして予熱して、パイロットランプが消えたら予熱完了です。

2. 焼く

- ①予熱完了後に、ハケで穴と回りにサラダ油を塗ってください。
- ②生地を穴の8分目まで流し込み、たこを入れます。
- ③さらに生地を穴いっぱいに入れます。
- ④ふちが固まってきたら、竹串でひっくり返して焼き上げます。
- ⑤用意した温かいつけ汁につけて食べます。



【たこ焼きプレートを使ったレシピ】

●ベビーカステラ(1回分)

薄力粉……………200g
砂糖……………60g
はちみつ……………60g
ベーキングパウダー…小さじ2杯
卵……………2個
牛乳……………100mL
バニラエッセンス…適宜

【生地】

●作りかた

- ①大き目のボールに卵を泡だて器で泡立てます。
- ②砂糖・はちみつ・牛乳を入れて、泡がきめ細かく、ぽったりするまで泡立てます。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを振りい入れて、ヘラなどで切るように、さっくり粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。

※ホットケーキミックスを使用すると手軽にできます。
その場合は、お買い求めのホットケーキミックスの分量に従ってください。

【作りかた】

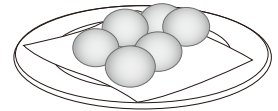
1. 予熱

- 目盛りを「MID」にして予熱して、パイロットランプが消えたら予熱完了です。

2. 焼く

【焼きかた】

- ①予熱完了後に、ハケで穴と回りにサラダ油を塗ってください。
- ②生地を穴の8分目まで流し込みます。
- ③表面に気泡がでてきたら、竹串でひっくり返してください。
- ④全体がきつね色になれば、完成です。



※③で生地を半分にし、返さずに別の生地の上に乗せるとまん丸に作りやすくなります。

【ご使用上の注意】

- 生地を入れすぎると、膨らんで回しにくくなり、うまく焼きあがりません。
- 生地に糖分が多いため、サラダ油をまんべんなく塗ってください。また、連続で焼くと焦げやすくなりますので、1回焼くごとにプレートに付着したかすや糖分をふいてください。怠るとこびりつきなどの原因になります。

【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
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……………200mL	

※だし汁は、カツオと昆布で濃い目に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「MID」にして予熱して、パイロットランプが消えると予熱完了です。

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 予熱完了後、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、約5分焼きます。
- ⑤ 再びひっくり返し2~3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
A	薄力粉……………125g 卵……………1/2個 みりん……………小さじ1杯 水……………180mL	

【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

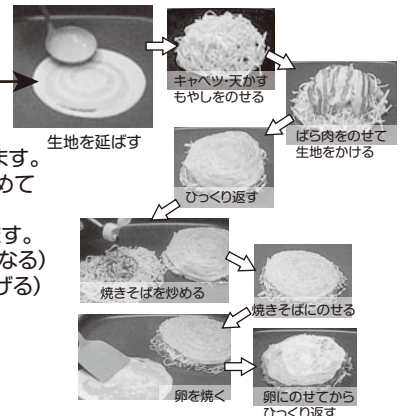
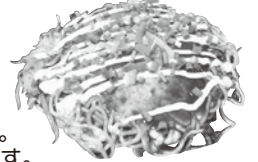
目盛りを「MID」にして予熱して、パイロットランプが消えたら予熱完了です。

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 予熱完了後、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のにのせ、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、卵面を上にします。
- 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みねぎなどをちらしてください)

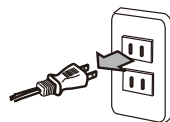


お手入れのしかた

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・ふたが熱くなっています。
お手入れは十分冷えたことを確認してから行ってください。



2 お手入れをする

本体

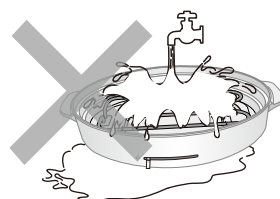


お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

本体外側、遮熱板は台所用中性洗剤を含ませたふきんなど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。

プレート

- 本体から取り外して台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、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。



丸洗い禁止

遮熱板やプレートの裏面が汚れたまま使用しないでください。

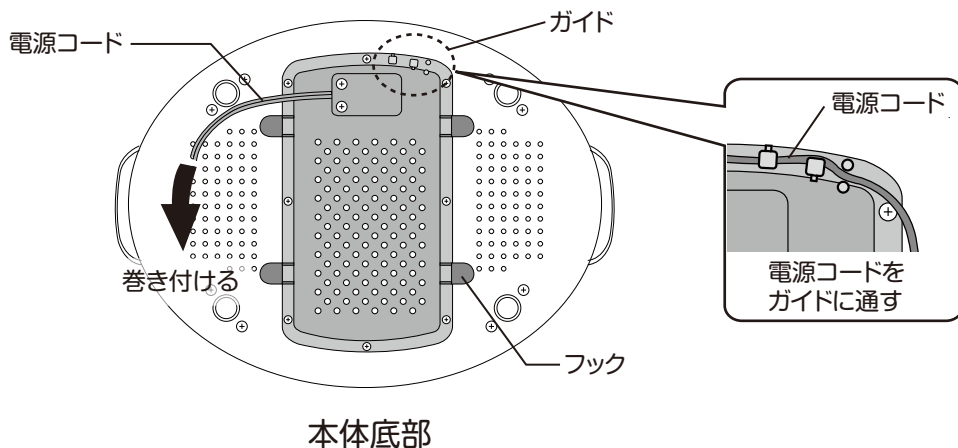
汚れてくると異常過熱して発煙・発火したり、故障の原因になります。

ふた

台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、水で流してからよく乾かしてください。

3 収納する

- お手入れをした後、十分に乾燥させてから湿気のないところに収納してください。
- 電源コードは、本体底部の4ヶ所のフックに巻き付けてから、ガイドに固定できます。
※電源コードを強く引っ張って巻かないようにしてください。



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

- 電源プラグが抜けていませんか。
→しっかりと電源プラグを差し込んでください。
- 温度調節レバーが「OFF」の位置になっていませんか。
→レバーを調理物によって適切な位置にしてください。
- プレートが本体に確実にセットされていますか。
→傾いていたり、浮いていたりする場合は、再度セットしなおしてください。
- 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。

使用中に音がる

- 「カチッ」と音がる。
→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

- 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

- 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、温度調節レバーを「OFF」にして、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。

- 1.電源プラグが汚れていたり、さびていたり、ホコリが付着していませんか。
→汚れ、さび、ホコリなどを取り除く。
- 2.電源コードに傷がありませんか。
- 3.運転中、電源コードを動かすと電源が切れることがありますか。

※上記の2.および3.の症状があるとき、または1.の場合で汚れなどが取り除けない場合には感電や火災の原因になりますので、お買い上げの販売店にご連絡ください。

仕様

電源	AC100V 50/60Hz	
定格消費電力	1200W	
本体寸法	幅44.0×奥行31.0×高さ15.5cm (ふた含む)	
本体質量 (ふた装着時)	平面プレート時 : 約3.2kg たこ焼きプレート時 : 約3.3kg	
電源コード長	約1.8m	
温度調節範囲	保温～約230℃	
プレート寸法 (内寸)	平面	36.0×27.5×3.0cm
	たこ焼き	36.0×27.5×1.6cm (穴径4.2cm)
ヒーター	シーズヒーター	

プレートのフッ素加工を長持ちさせるために

- 金属へらなどを使用すると、プレート表面にキズがつき、フッ素加工がはがれることがあります。樹脂製か木製のへらをお使いください。
- ナイフやフォークなど鋭利なもので表面をこすらないでください。
- プレートは丸洗いができますが、みがき粉やナイロンたわし、金属タワシなどは使わないでください。
- 食洗器や食器乾燥機は使用しないでください。
- 調理物を長時間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。

※プレートのフッ素加工がはがれても使用できますが、焦げやすくなります。
(交換プレートは、販売店から注文ができます。)

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、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「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、お買い上げ日より1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

お買い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、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分ででの分解・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。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取り扱い・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、右記までご相談ください。

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・品番・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、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。