



ホットプレート HGB-T1301

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……………⑦～⑫
- お手入れ……………⑬～⑭
- 保管……………⑭
- 故障かな?と思ったら……………⑮
- 点検……………⑯
- 仕様……………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。

- ・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

本体や自動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異常動作、感電の原因になります。

警告



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。



自動温度調整器をなめさせない
特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する
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では使わない
火災、やけどやけがの原因になります。



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。



自動温度調整器や差込口に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。

⚠ 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。



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

禁止

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。



使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

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。



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

禁止

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

禁止

破裂や赤熱してやけどやけがの原因になります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

禁止

敷物が熱で変色・変質したり、火災の原因になります。



水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

禁止

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

禁止

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、蓋の間から出る蒸気や油の飛び散りに注意する

禁止

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、冷たい水を入れなくて必ず、お湯を入れる

禁止

プレートの変形の原因になります。

使用上のご注意

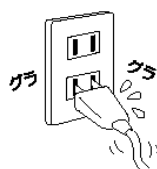
- 初めて使うときや長期間保管していたときは、ふたやプレートを水洗いして十分に乾燥させてください。
- 初めてお使いになるとき、煙がでたり、においがすることがありますが、故障ではありません。ご使用にともないなくなります。
- 長時間使用していると、調理物の油や水の成分によってプレートが変色することがありますが、ご使用に差し支えありません。
- ご使用中、きしみ音が発生することがありますが、ヒーターの熱膨張によるもので故障ではありません。
- 調理以外には使わないでください。故障の原因になります。
- 調理中にプレートやプレートと蓋の間からの水や水蒸気・油の飛び散りに注意してください。
- 調理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フッ素加工が傷んでしまいます。
- 自動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。（P13、P14参照）
- 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。

安全にお使いいただくために

- 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。
- プレートを直火にかけないでください。フッ素加工が傷んだり、プレートの変形の原因になります。
- 自動温度調整器の接続部（差込口のピン、ピンの差込口、感熱棒）に調理物や水が付着しないよう注意して、確実に差し込んでください。
- 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。その際は使用を中止して修理をご依頼ください。（コンセントは交換が必要です。）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。

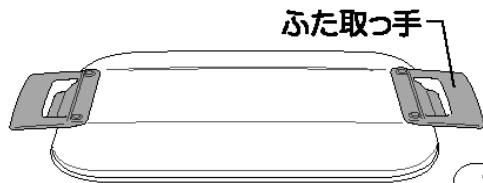


- 変色
 - 変形
 - 電源プラグが楽に差し込めたり、すぐに抜けてくる。
 - 変色していたり、変形している。
- ※良好なコンセントは、電源プラグを差し込むのに力がいります。

- 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。

各部の名称

●ふた 蒸し焼き料理などに使用します。



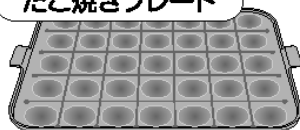
注意 蒸し焼き料理やステーキなどを焼くときは、蓋の間から出る蒸気や油の飛び散りに注意してください。やけどのおそれがあります。

●プレート

平面プレート

たこ焼きプレート

波型プレート



プレートホルダー

●ヒーターセット

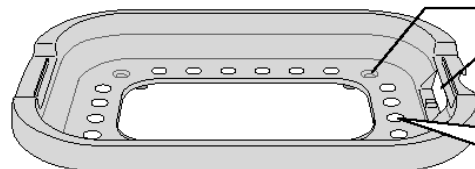


遮熱板

プレート取っ手

調理中や調理直後は熱くなっていますので、注意してください。

●本体枠



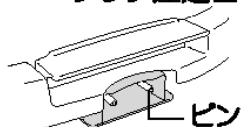
ヒーター

脚部

ガイド部

プラグ差込口受け部

プラグ差込口



ピン

水をつけたり汚さないでください。

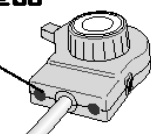
通気口 ふさがないようにしてください。

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。

●自動温度調整器

ピン差込口

異物が入らないよう注意してください。



感熱棒

汚れたら乾いた布で拭いてください。

パイロットランプ

使用中はついたり消えたりします。

温度調整ダイヤル

設定した温度を保つように電源を入り切りします。

電源コード

コードを束ねたまま使わないでください。

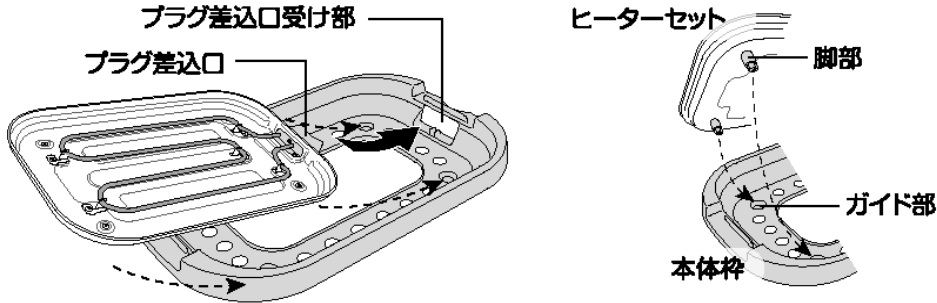
電源プラグ

汚さないでください。

使いかた

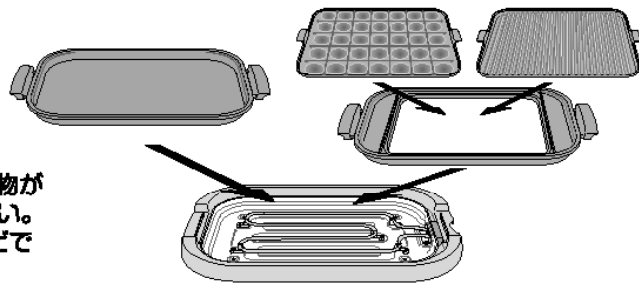
1 本体枠にヒーターセットを取付ける

- ①ヒーターセットのプラグ差入口を本体枠の受け部にはめ込んでください。
- ②ヒーターセットの4ヶ所の脚部を本体枠のガイド部に入れてください。



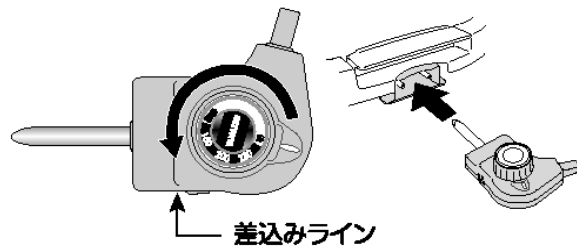
2 プレートを取付ける

- ガタツキや傾きがないよう、ヒーターセットに乗せてください。
- 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、乾いた布などで拭き取ってください。



3 自動温度調整器をセットする

- ①自動温度調整器のダイヤルを「切」にしてください。
 - ②プラグ差入口にしっかりと差し込んでください。
- 自動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。

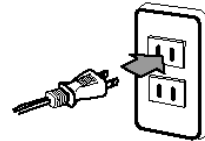


注意

プラグ差入口のピンや自動温度調整器のピン差入口、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

- 自動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。



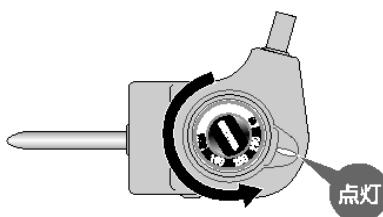
電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

使いかた

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。
- パイロットランプが消えたら予熱完了です。
※予熱の時間は設定目盛りや室温によって多少異なります。



【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 明石焼き	ステーキ 焼肉 たこ焼き

※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したり、フッ素加工を傷めることがあります。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ってから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。
- 使用中にキシミ音がすることがありますが、熱による膨張収縮音で故障ではありません。
- 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。

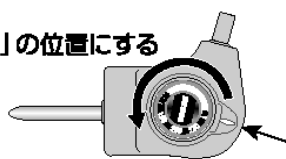
【プレートのフッ素加工を傷めないために】

- 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。フッ素加工の剥がれや浮き、変色の原因になります。

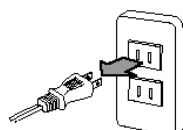
6 使い終わったら

①自動温度調整器のダイヤルを「切」の位置にします。

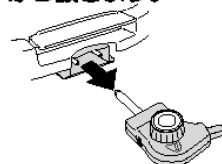
「切」の位置にする



②電源プラグをコンセントから抜きます。



③自動温度調整器を差込口から抜きます。



- 本体・プレート・ふたが十分に冷えてから、お手入れをしてください。

使いかた

ーたこ焼きプレートを使うー

1. たこ焼きの材料を用意する (1回分)

薄力粉……………150g
ベーキングパウダー……小さじ半分
卵……………2個
だし汁……………450cc

※薄力粉ではなく市販のたこ焼き粉を使うときは“ベーキングパウダー”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]

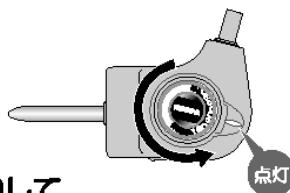
ゆでだこ(足) ……2~3本(食べやすい大きさに切る)
天かす(揚げ玉) ……20g
長ネギ……………2~3本(みじん切りにします)
キャベツ……………2~3枚(みじん切りにします)
紅しょうが……………適宜(みじん切りにします)

[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

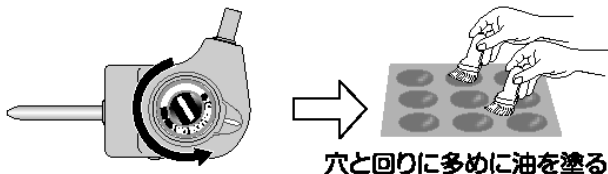
2. 予熱

- 目盛りを200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

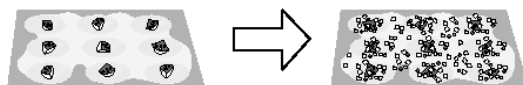
- ①予熱が完了したら目盛りを230にしてください。次にハケで穴とその周りにサラダ油を塗ってください。
- ※連続して焼くときは、カスを取り除いてから、サラダ油を塗ってください。



- ②生地を穴いっぱいに入れます。



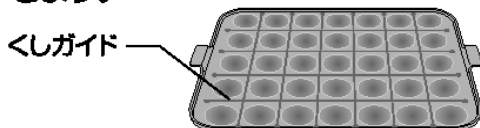
- ③たこを各穴に1個づつ入れて、天かす、長ネギ、キャベツ、紅しょうがをふりかけるように入れます。



使いかた

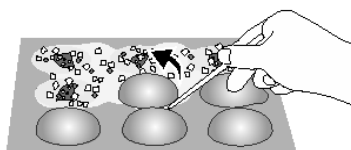
—たこ焼きプレートを使う2—

- ④生地が周り固まってきたら、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。

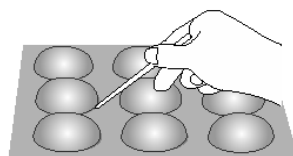


くしガイドにそって切れ目を入れる

- 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てします。



- 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(1回分)

薄力粉(たこ焼き粉).....80g
卵.....5個
だし汁.....400cc
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づつ入れて混ぜます。

【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.....200cc
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200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目盛を変えずに、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。



使いかた

【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……………100cc
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、ぼ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。

【作りかた】

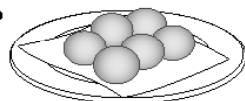
1.予熱

- 目盛りを160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目盛を変えずに、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が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。
- 生地に糖分の多いため、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。

【波型プレートを使う】

- 波形プレートは、余分な油を落としてヘルシーに焼き上げるので、焼肉やステーキなど、油が多い食材の調理におすすめです。
- 波型プレートでホットケーキを焼くと、ワッフル風のホットケーキができます。



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】	
薄力粉……………200g	●作りかた ボールに①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。
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】

- 予熱

目盛りを200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。
- 準備

予熱のあいだに1人前ご材料を分けて用意します。

 - ①小さめのボールにキャベツ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にのせます。
 - ④4分焼いたらヘラで裏返して5分焼きます。
 - ⑤再びひっくり返し3分追加焼きします。
※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】	
薄力粉……………125g	●作りかた ①ボールに水120ccと②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。
卵……………1/2個	
みりん……………小さじ1杯	
水……………180cc	

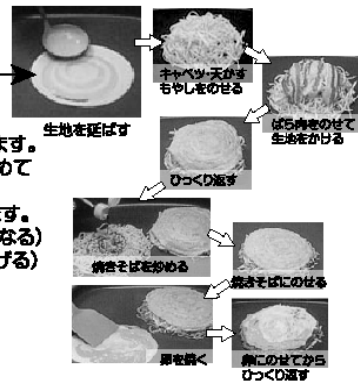
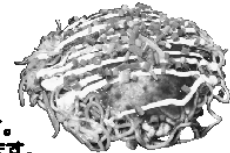
- 【具】
- 豚ばら肉……200g(スライス)
 - キャベツ……800g(千切り)
 - もやし……150g
 - 青ねぎ……15g(小口切り)
 - 中華鹽……5玉
 - 天かす……50g
 - 卵……5個

- 【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】

- 予熱

目盛りを180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。
- 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ぐし、蒸し麺の場合は、少量の水でほぐしておきます。
- 3.焼く
 - ①目盛を変えずに、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大きなヘラで静かに持ち上げ、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、上からヘラで軽く押さえ、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⑥の状態のお好み焼きをのせてください。
 - ⑪ヘラでひっくり返して卵面を上します。
 - 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)

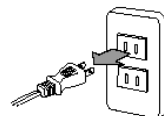


お手入れのしかた

1 電源プラグをコンセントから抜く



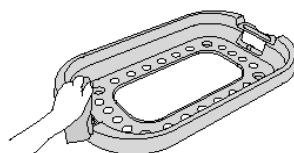
使用直後は、本体・プレート・ふたは、熱くなっています。
お手入れは充分冷えたことを確認してから行ってください。
特にプレートが熱いときに水をかけると、変形したり、フッ素加工を傷めることがあります。



2 お手入れをする

本 体

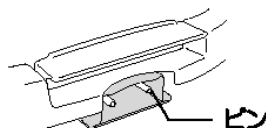
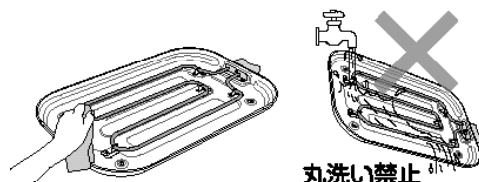
- 本体は、台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取った後、固くしぼったふきんで洗剤分をふき取ってください。



ヒーターセット

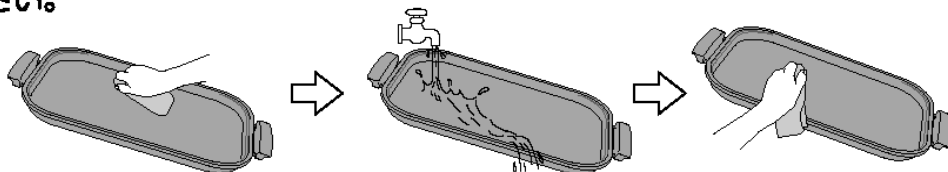
丸洗い禁止

- 遮熱板やヒーターは、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。



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、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、プレートにはサラダ油をうすく塗っておいてください。



※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。)

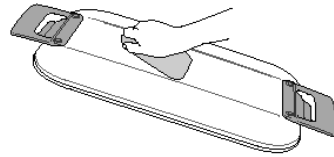


お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

お手入れのしかた

ふた

- 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。



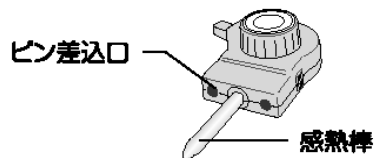
自動温度調整器

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



保管のしかた

保管の際は、必ず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。

- 保管の前には、プレート表面にサラダ油を薄く塗ってください。
- 自動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、本体、ヒーターセット、自動温度調整器は商品の入っていた箱に収めるか、ポリ袋をかぶせて、湿気の少ないところに保管してください。

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	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグが抜けていませんか。●自動温度調整器が本体からはずれていませんか。●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。●自動温度調整器の感熱棒やピン差入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入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。
自動温度調整器が熱い	<ul style="list-style-type: none">●自動温度調整器の感熱棒やピン差入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入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つたり、原因がわからないときは、自動温度調整器のダイヤルを「切」にして差入口から抜き取り、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。

- 1.電源プラグが汚れていたり、錆びていたり、ほこりが付着していませんか。
→汚れ、錆び、ほこりなどを取り除く。
- 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。

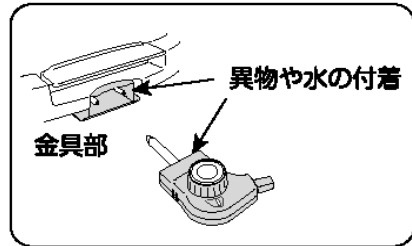
※上記の2.および3.の症状があるとき、または1.の場合で汚れなどが取り除けない場合には感電や火災の原因になりますので、お買い上げの販売店にご連絡ください。

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。
→コードは長くな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。
6. 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みめたり、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。

自動温度調整器について

- 感熱棒や差入口の汚れは、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61.0×奥行36.0×高さ11.5 cm	
本体質量	約4kg	
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	約48.0×30.0×3.0(cm)
	波型	約35.5×27.0×1.0 (cm)
	たこ焼き	約35.5×27.0×1.9(cm)
ヒーター	シーズヒーター	

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。

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、ご転居されたりご警告品などで、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。

●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・形名で相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

お客様ご相談窓口

☎0570-019-700
※FAX、F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。

株式会社 山善 家庭機器営業本部

関東営業部 〒110-0015 東京都台東区東上野2丁目1番11号サンフィールドビル5階
大阪営業部 〒550-8660 大阪市西区立売堀3丁目2番5号
名古屋営業部 〒456-8588 名古屋市熱田区白鳥2丁目10番10号
九州営業部 〒812-8578 福岡市博多区博多駅南2丁目9番11号
東北営業部 〒984-8686 仙台市若林区卸町3丁目7番地7号