

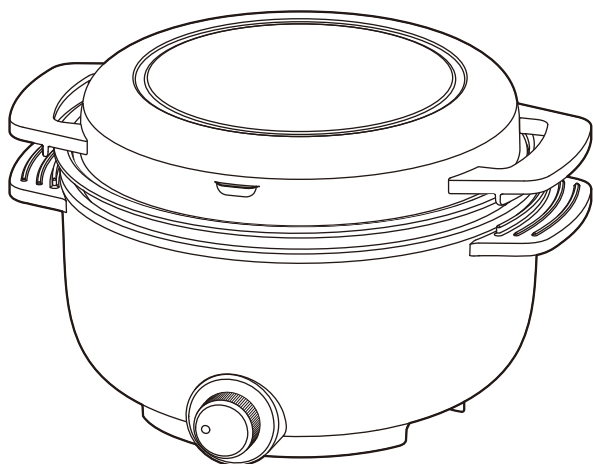
- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途で使用しないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

卓上電気小鍋 YMCP-S650

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	
● 電源プラグを家庭用コンセントに差し込む	7
● 予熱する	8
● 調理温度を調節する	8
● 焼き料理をするとき	9～10
● 揚げ料理をするとき	11～12
● 蒸し料理をするとき	13～14
● 鍋料理をするとき	15～16
● 使用後は	17
■ フッ素コーティングを長持ちさせるために	17
■ お手入れと保管	17～19
■ 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、弊社卓上電気小鍋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



○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・マグネットプラグについて



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。

◎マグネットプラグをマグネットプラグ受けに接続してから、電源プラグをコンセントに差し込む。



禁止

家庭用コンセント（AC 100V）以外での使用、コンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない

- 家庭用コンセント（AC100V）以外で使用すると故障したり、延長コードやタコ足配線で定格を超えると、コンセントや配線器具が異常発熱して、火災の原因になります。



定期的に電源プラグやマグネットプラグのホコリをふき取る

指示に従う

- 電源プラグやマグネット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。
- ◎電源プラグやマグネットプラグのホコリは、乾いたふきんでふき取る。



禁止

電源コード、電源プラグ、マグネット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。



破損、故障、異常があったり、電源コード、電源プラグ、マグネットプラグが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

指示に従う

- 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。



禁止

電源コード、電源プラグ、マグネット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、電源コードをのぼす。



禁止

電源プラグをコンセントに差し込んだまま、マグネットプラグの接続面を触ったり、そのまま放置しない

- ショート・感電・火災の原因になります。

警告

■ 電源コード・電源プラグ・マグネットプラグについて つづき

 禁止 付属の電源コード以外を使用したり、他の機器に使用しない ●故障・発熱・火災の原因になります。 ●電源コードは、本製品専用です。 ◎他製品の電源コードを使用しない。 ◎他製品に転用しない。	 禁止 マグネットプラグ、マグネットプラグ受けに、金属物や異物を付着させない ●ショート・感電・火災の原因になります。
 禁止 電源コードの上に、本体や物をのせたり、挟み込まない ●ショート・感電・火災の原因になります。	 禁止 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。 ◎マグネットプラグを取り外すときは、電源プラグを先に抜く。

■ 設置について

 禁止 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 ●発煙・火災の原因になります。 ◎燃えやすい物をふたや鍋プレートの上にのせたり、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の、燃えやすい物や熱に弱い物の近くに置かない。	 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、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。
 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。	

■ 使用について

 分解禁止 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。	 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・やけどの原因になります。 ◎マグネットプラグをなめさせない。
 禁止 すき間や開口部に、異物や金属物を入れない ●ショート・感電・火災の原因になります。	 禁止 付属の鍋プレート以外を使用したり、ヒーターに鍋プレート以外の物をのせたり、ヒーターで直接調理しない ●やけど・感電・火災の原因になります。
 禁止 鍋プレートを本体から取り外した状態で電源を入れない ●やけど・火災の原因になります。	 指示に従う 各パーツの取り外しや本体を持ち運ぶときは、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。
 禁止 食用油は、MAX線以上入れない ●油があふれたり、やけど・火災の原因になります。 ◎揚げ料理にオリーブ油を使用しない。	 接触禁止 使用中や使用後しばらくは、高温部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、各パーツ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。
 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、温度調節ダイヤルを「切」にする。	

警告

■ お手入れ・保管について

 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。	 ぬれた手で電源プラグを抜き差ししたり、マグネットプラグの取り外しや接続をしない ●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 ●変形・破損・やけどの原因になります。 ◎各パーツが冷める前に、水をかけて急激な温度変化を与えない。	 本体を水に入れたり、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。
 禁止 本体や鍋プレートに調理くず、油、汚れが残ったまま放置しない ●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・変質・発煙・火災の原因になります。 ◎使用後は、必ず毎回お手入れをして、本体や鍋プレートに調理くず、油、汚れが残ったまま使用しない。	 禁止 各種スプレー（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を吹きつけない ●本体内部にガスが滞留して、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。  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。

注意

■ 電源コード・電源プラグについて

 禁止 電源コードを引っ張って、電源プラグを抜いたり、マグネットプラグを取り外さない ●ショート・感電・火災の原因になります。 ◎電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持って、真っ直ぐ抜く。 ◎マグネットプラグを取り外すときは、必ずプラグ本体を持つ。	
--	--

■ 設置について

 禁止 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。	 指示に従う 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。
 禁止 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。	 禁止 通気口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。
 水ぬれ禁止 水や蒸気が本体にかかる場所、水にぬれた場所、湿気の多い場所に設置しない ●ショート・感電・火災の原因になります。	 禁止 壁や家具の近く、キッチン棚の中に設置しない ●熱、蒸気、油の飛び散り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。

⚠ 注意

■ 使用について

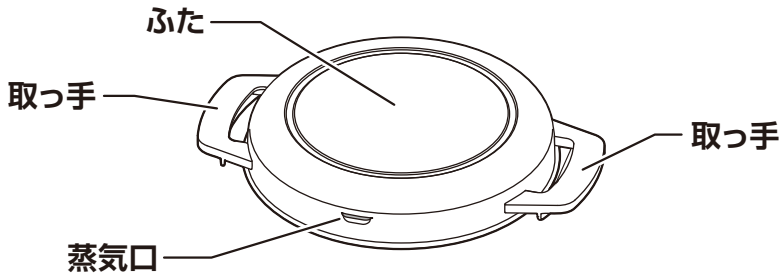
 業務用に使えない ●無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。	 調理以外の目的で使えない ●やけど・火災の原因になります。
 動物（犬や猫など）がいる部屋で使ったときは、十分注意する ●本体や電源コードを傷め、故障・感電・火災の原因になります。	 鍋プレートを直火にかけたり、電磁調理器（IHクッキングヒーター）や電気ヒーターの上で使えない ●フッ素コーティングが傷んだり、変形・やけど・火災の原因になります。
 ヒーターや鍋プレート裏面（底面）が水でぬれたままセッくない ●故障・やけどの原因になります。 ◎鍋プレートをセッくときは、鍋プレート裏面（底面）とヒーター面をしっかりと接触させる。	 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。
 金属製の器具類（ Tongue やヘラなど）を使ったり、鍋プレートの表面や角部（コーナー）をこすらない ●フッ素コーティングを傷める原因になります。 ◎器具類（ Tongue やヘラなど）は、木製や耐熱樹脂製の物を使う。	 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。
 ふたを取り外すときは、蒸気や湯滴に注意する ●やけどの原因になります。	 吹きこぼれに注意する ●故障・やけど・感電の原因になります。 ◎吹きこぼれたときは、直ちに使用を中止して、十分冷めてから必ずお手入れをする。 ◎とろみのある調理物は、突沸に注意する。
 持ち運ぶときは、しっかりとっておこなう ●落下して、破損・故障・けがの原因になります。	 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。 ●フッ素コーティングを傷める原因になります。 ◎本体に強い衝撃を与えると電源が入らなくなったり、温度調節が正しくできなくなり、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

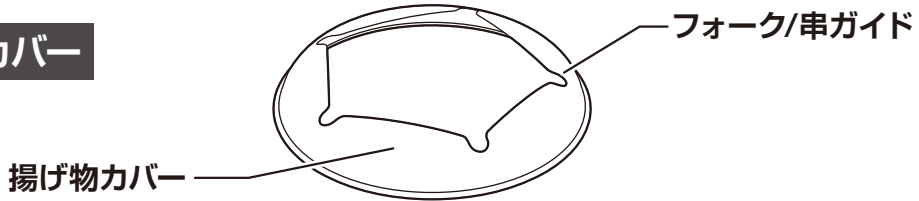
 お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面、金属ブラシ類は使えない ●傷・変質・破損の原因になります。 ●フッ素コーティングを傷める原因になります。 ◎お手入れは、17～19ページの「お手入れと保管」を参照する。 ◎傷がつきやすい物やかたい物でお手入れをしない。
 本体に腰かけたり、物をのせない ●破損・故障・けがの原因になります。

各部の名称

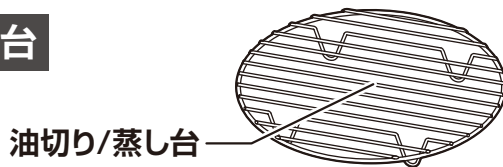
ふた



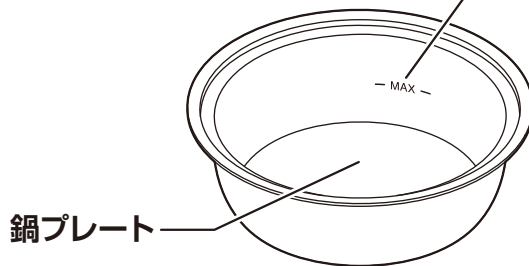
揚げ物カバー



油切り/蒸し台

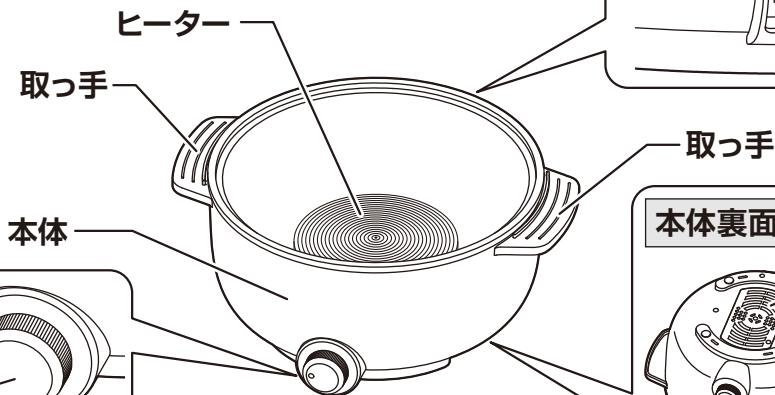


鍋プレート



油量MAX線：約410g (450mL)
MAX線以上食用油を入れない。

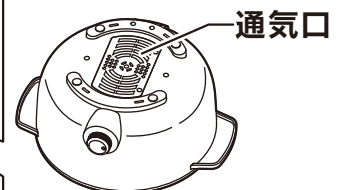
本体



本体後面 マグネット
プラグ受け



本体裏面 (底面)



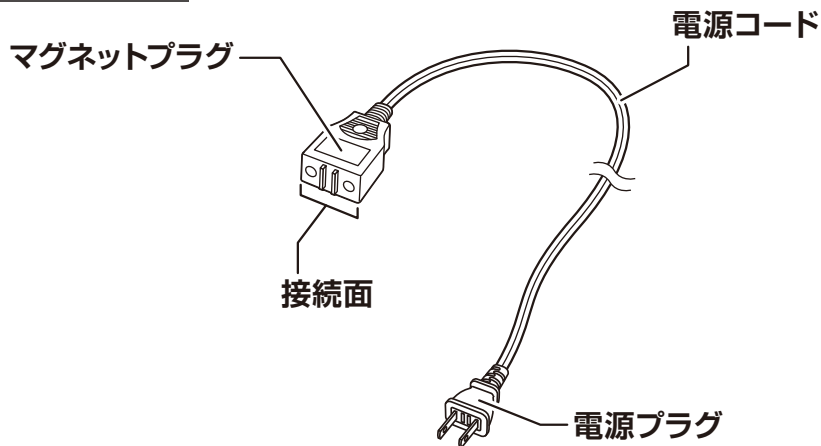
電源ランプ

温度調節ダイヤル

●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。

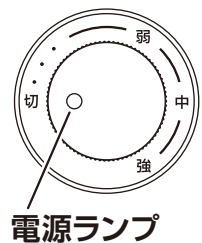
各部の名称

電源コード



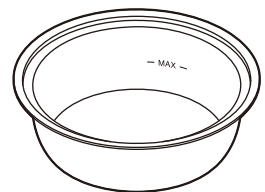
サーモスタットについてのお知らせ

- 温度調節は、本体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。
- サーマ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。
- サーマスタットが働くと「カチッ」と音がしますが、故障や異常ではありません。



鍋プレートについてのお知らせ

- 鍋プレートの焼き面（表面）には、フッ素コーティングが施されています。
 - 鍋プレートは、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（ Tongue or Heur etc.）を使用するときは、木製や耐熱樹脂製の物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。
- フッ素コーティングを傷める原因になります。



鍋プレートをセットするときのお願い

- ※鍋プレートをセットするときは、ヒーターの上や鍋プレート裏面（底面）に水滴、調理くず、油、汚れが付着していないか、確認してからセットしてください。
- 水滴、調理くず、油、汚れが付着したまま使用すると、プレートの温度が上がらなかったり、煙が出たり、火災の原因になります。

使用前の注意

- ※はじめて使用するとき、使用前に17～19ページの「お手入れと保管」を参照して、鍋プレート、ふた、揚げ物カバー、油切り/蒸し台をお手入れしてください。
- ※はじめて使用するとき、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。
- ※本体を設置する台（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、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。

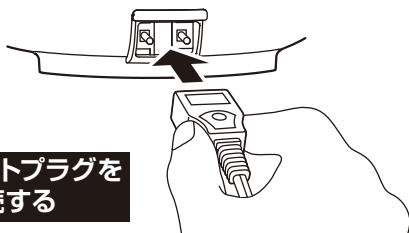
使いかた

本製品は、料理に合わせてパーツをセットして調理します。
調理するときは、調理前の準備を先におこない、使用するパーツをセットしてから電源プラグを差し込み、温度調節ダイヤルを操作します。

電源プラグを家庭用コンセント（AC 100V）に差し込む

- マグネットプラグをマグネットプラグ受けに、確実に接続します。
- 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。

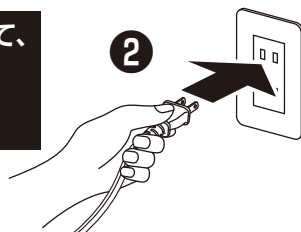
①



マグネットプラグを
先に接続する

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

②



お願い

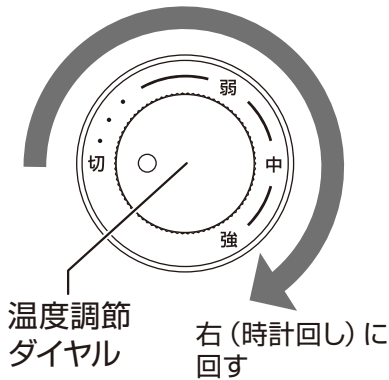
- ※温度調節ダイヤルが「切」の状態でも電源ランプが点灯しているときは、電源ランプが点灯しないか確認してください。
ダイヤルが「切」の状態でも電源ランプが点灯したり、使用後ダイヤルを「切」にしても電源ランプが消灯しないときは、本体の故障が考えられますので使用を中止し、21ページの「アフターサービスについて」を参照して、点検や修理を依頼してください。

使いかた

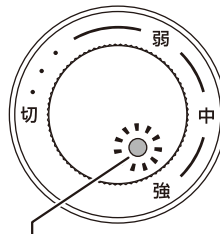
予熱する

調理時に予熱をするときの使いかた

- 焼き料理は、予熱をしてから調理します。
- 温度調節ダイヤルを「強」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。



温度調節ダイヤルの電源ランプを「強」に合わせる



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。

電源ランプ: 点灯 (電源ランプが消灯したら予熱完了)

燃えやすい物や熱に弱い物が周辺にある場所で使用しない

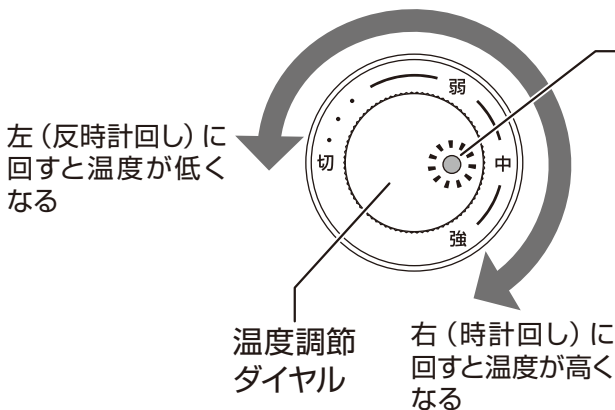
お知らせ

- 予熱時間は、使用環境 (室温や鍋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。

調理温度を調節する

調理時に温度調節するときの使いかた

- 料理に合わせて、温度調節ダイヤルを回して温度を調節します。



温度調節ダイヤルの電源ランプを目盛りに合わせる
ヒーターの入/切に合わせて点灯/消灯します。

■ 目盛りについて

「弱」、「中」、「強」の目盛りは目安です。
食材の状態を見ながら、調理温度を調節します。

お知らせ

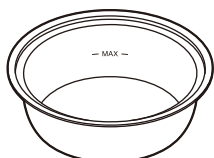
- 温度が高い状態から低い温度に合わせると、しばらく電源ランプが消灯します。
鍋プレートの温度が低くなると、電源ランプが点灯します。

使いかた

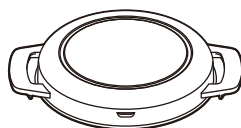
焼き料理をするとき

調理前の準備

使用するパーツ ●焼き料理には、下記のパーツを使用します。



〈鍋プレート〉

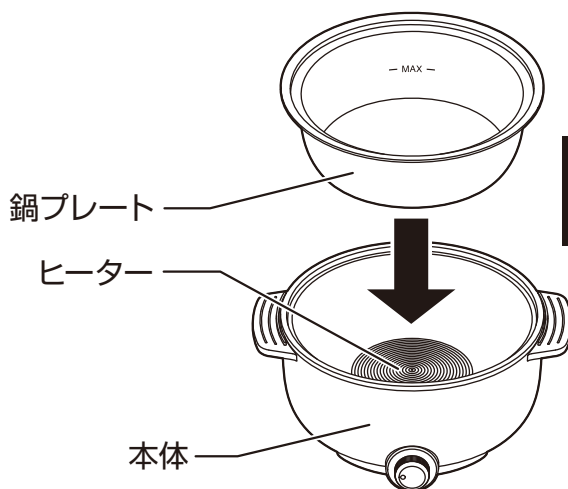


〈ふた〉

ふたをセットして調理することもできます。

パーツをセットする

●鍋プレートを本体のヒーターにセットします。



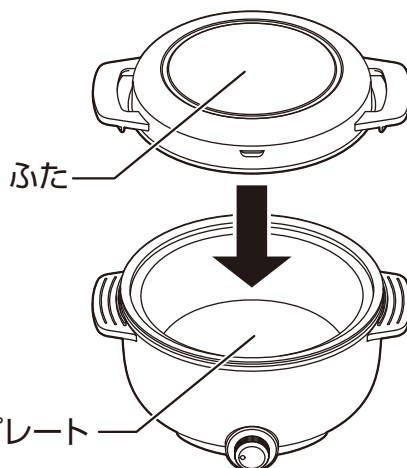
鍋プレート裏面（底面）とヒーター面をしっかりと接触させる

ふたをセットして調理するときは

●ふたを鍋プレートにセットします。

注意

※調理中にふたをセットするときは、鍋プレートが熱くなっていますので、触れないように注意してください。やけどの原因になります。



使いかた

焼き料理をするとき つづき

調理する

- 予熱が完了したら、食材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。

焼き料理の調理例

【焼き肉】



【食材 2人分】

- 牛肉または豚肉……………300g
- 好みの野菜……………適量
- 塩・こしょう……………適量
- 食用油……………適量

〈タレ〉

- 市販の焼き肉のタレ……………適量

※食材、調味料、分量は、あくまで一例ですので、
お好みで調節してください。

【作りかた】

下
準
備

- ①牛肉または豚肉に塩・こしょうをふって、下味を付けます。
- ②好みの野菜を、食べやすい大きさに切ります。
- ③温度調節ダイヤルを「強」に合わせて、予熱をします。

焼
く

- ④予熱が完了したら、食用油を鍋プレートに薄く塗り、肉と野菜を焼きます。

- ⑤食材の中まで火が通ったらできあがり。
お好みで焼き肉のタレを付けます。

注 意

※鍋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、調理をする前に鍋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。

※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。

※ふたをセットして調理したときは、ふたを取り外すときに出る蒸気や、付着した湯滴に注意してください。

やけどの原因になります。

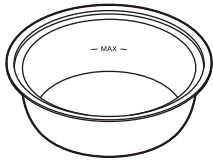
※鍋プレートと本体のすき間に、水、油、食材などが入らないように注意してください。
故障・感電・発煙の原因になります。

使いかた

揚げ料理をするとき

調理前の準備

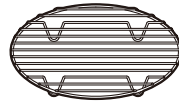
使用するパーツ 揚げ料理には、下記のパーツを使用します。



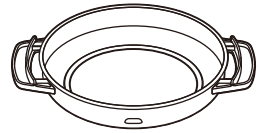
〈鍋プレート〉



〈揚げ物カバー〉



〈油切り / 蒸し台〉

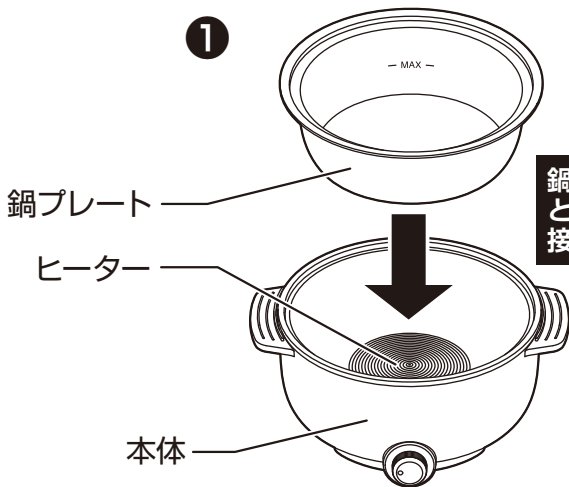


〈ふた〉

パーツをセットする

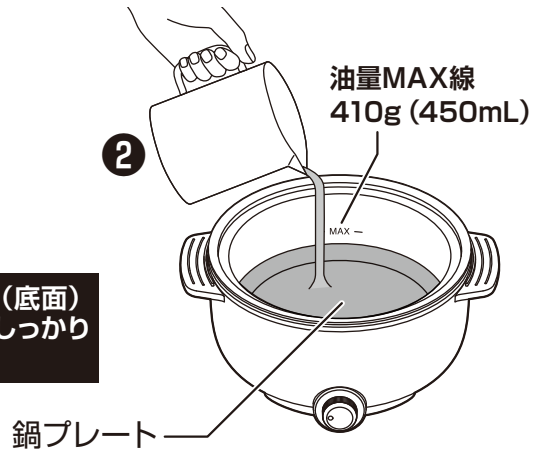
- ① 鍋プレートを本体のヒーターにセットします。
- ② 食用油を鍋プレートに入れます。

①



鍋プレート裏面(底面)
とヒーター面をしっかり
接触させる

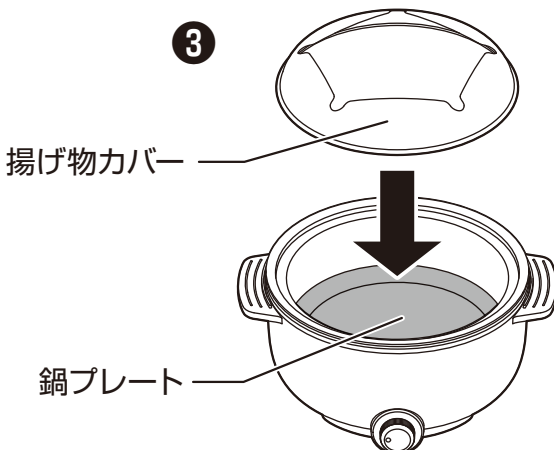
②



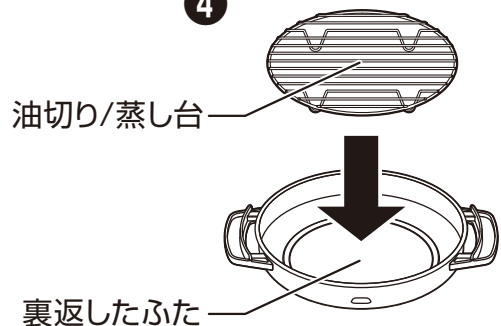
MAX線以上食用油を
入れない

- ③ 揚げ物カバーを鍋プレートにセットします。
- ④ 油切り/蒸し台を、裏返したふたにセットします。

③



④



揚げた調理物を置くことで、
油切りとして使用できます。

使いかた

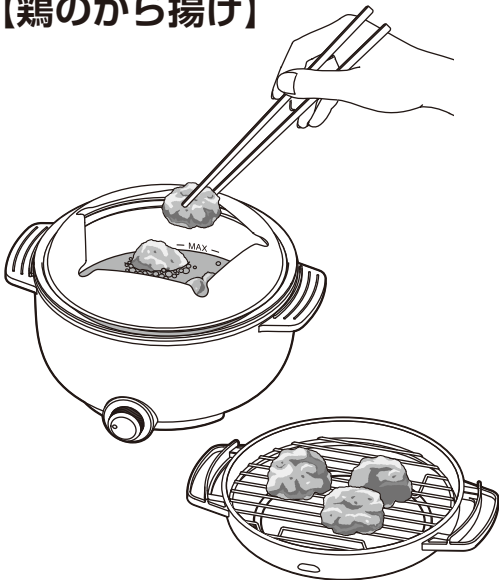
揚げ料理をするとき つづき

調理する

- 食用油が適温になったら、食材を入れて調理します。
- 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。

揚げ料理の調理例

【鶏のから揚げ】



【食材 2人分】

- 鶏もも肉（大きめ）……1枚
- しょうゆ……大さじ1
- にんにく………1片
- 片栗粉………適量
- 砂糖………大さじ1
- 食用油………適量
- 酒………大さじ1

※食材、調味料、分量は、あくまで一例ですので、お好みで調節してください。

【作りかた】

下準備

①鶏肉を食べやすい大きさに切り、調味料をすべて加えてよくもみ込みます。

②鶏肉に片栗粉をまぶします。

③食用油を鍋プレートに入れて、温度調節ダイヤルを「強」に合わせます。

④油の温度が180℃になったら、鶏肉を入れます。

（3個ずつ入れて揚げます）

（油の温度が計れないときは、菜箸を油に入れて多量の泡が勢いよく出るようになったら、鶏肉を入れます）

⑤きつね色になり、中まで火が通りしっかり揚げたらできあがり。

揚げる

揚げ料理をするときに守っていただきたいこと

※揚げ料理は、油の飛び散りに注意して下記を守って調理してください。

やけどの原因になります。

◎必ず揚げ物カバーをセットする。

◎鍋プレートをよく乾かしてから食用油を入れる。

◎食用油は、410g（450mL）以上入れない。

◎食用油の温度が低い状態で食材を入れない。

◎調理中は、顔を近づけない。

◎調理中は、ふたをセットしない。

◎食材の下ごしらえをして、水分をしっかりとふき取る。

◎天ぷらの衣やドーナツの生地は、中の空気や水分が膨張して油が飛び散ることがあるため、下記に注意する。

●天ぷらの衣は、かたすぎないようにする。

●ドーナツの生地は、ベーキングパウダーや砂糖を必ず入れる。

◎冷凍食品に付着した霜は、取り除く。

◎食材を揚げすぎない。

注意

※調理くずは、こまめに取り除きながら調理してください。

発火・火災の原因になります。

※鍋プレートと本体のすき間に、水、油、食材などが入らないように注意してください。

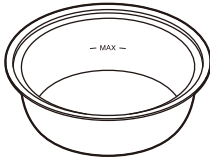
故障・感電・発煙の原因になります。

使いかた

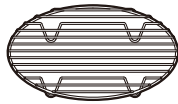
蒸し料理をするとき

調理前の準備

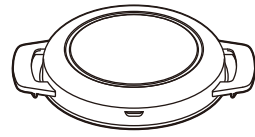
使用するパーツ 蒸し料理には、下記のパーツを使用します。



〈鍋プレート〉



〈油切り / 蒸し台〉

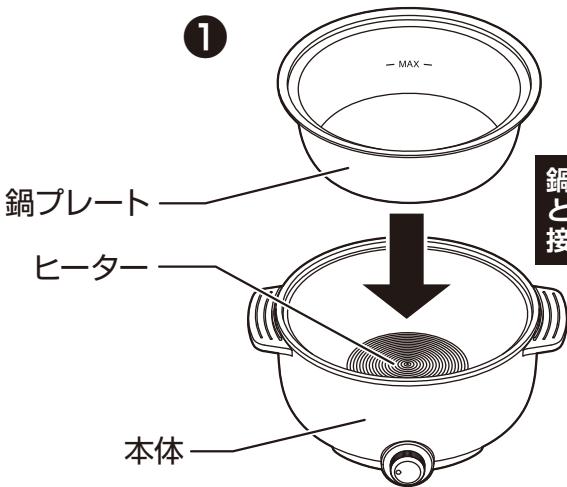


〈ふた〉

パーツをセットする

- ① 鍋プレートを本体のヒーターにセットします。
- ② 水150mLを鍋プレートに入れます。

①



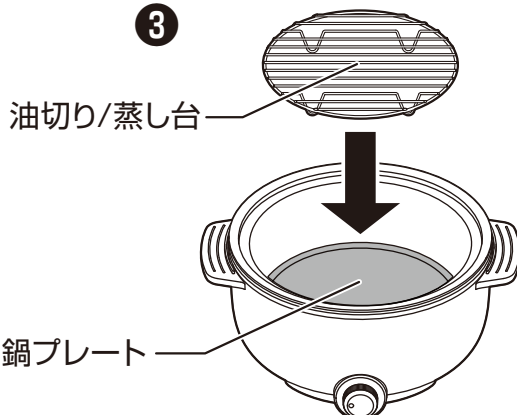
鍋プレート裏面（底面）
とヒーター面をしっかり
接触させる

②

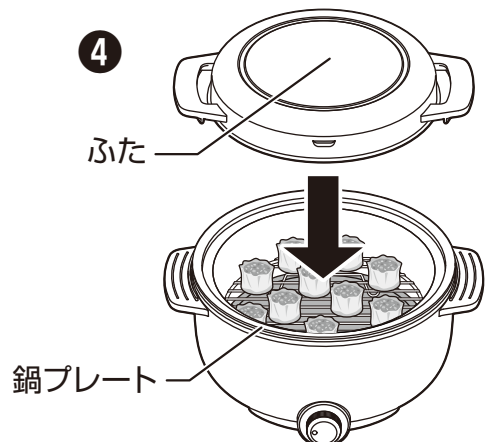


- ③ 油切り/蒸し台を、水を入れた鍋プレートにセットします。
- ④ 食材を油切り/蒸し台にのせて、ふたを鍋プレートにセットします。

③



④



使いかた

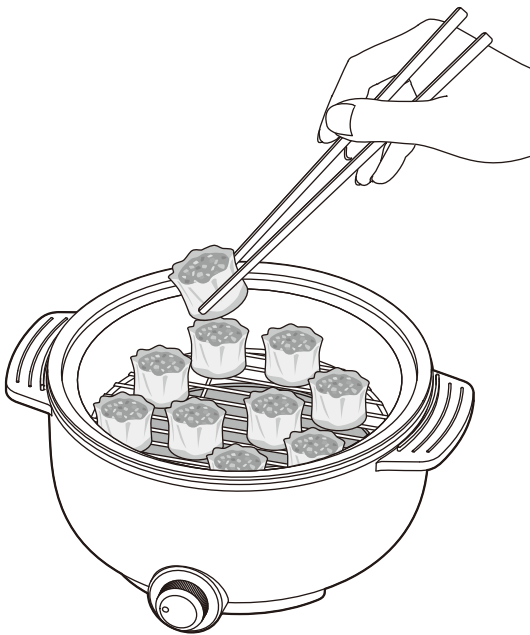
蒸し料理をするとき つづき

調理する

- 鍋プレートに入れた水を沸騰させて、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。

蒸し料理の調理例

【しゅうまい】



【食材 2人分】

- 豚ひき肉……………125g
- 玉ねぎ……………1/2個
- しょうが……………1/2片
- 酒……………大さじ1/2
- しょうゆ……………大さじ1/2
- 砂糖……………小さじ1/2
- 塩・こしょう……………少々
- ごま油……………大さじ1/2
- 片栗粉……………大さじ1/2
- 市販のしゅうまいの皮…10枚

〈タレ〉

- 練りからし、しょうゆ、酢…適宜

※食材、調味料、分量は、あくまで一例ですので、お好みで調節してください。

【作りかた】

下
準
備

- ①玉ねぎとしょうがをみじん切りにします。
- ②豚ひき肉に、みじん切りにした玉ねぎ、しょうが、調味料、片栗粉を加え、粘りが出るまでよく混ぜてタネを作ります。

蒸
す

- ③しゅうまいの皮に、よく混ぜたタネをのせて包みます。
- ④水150mLを鍋プレートに入れて、油切り/蒸し台をセットしてしゅうまいを並べます。
- ⑤ふたをして、温度調節ダイヤルを「強」に合わせ沸騰させます。
- ⑥沸騰したまま蒸し、中まで火が通ったらできあがり。お好みでタレを付けます。

注 意

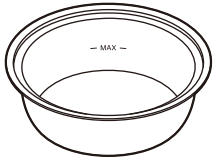
- ※調理中は、蒸気口から出る蒸気に注意してください。
やけどの原因になります。
- ※ふたを取り外すときは、蒸気や付着した湯滴に注意してください。
やけどの原因になります。
- ※鍋プレートに入れた水が蒸発してなくなってしまうように、必要に応じて水を追加してください。
カラ焼きの原因になります。
- ※鍋プレートと本体のすき間に、水、油、食材などが入らないように注意してください。
故障・感電・発煙の原因になります。

使 い か た

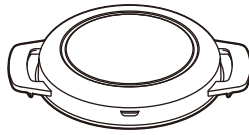
鍋料理をするとき

調理前の準備

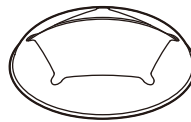
使用するパーツ 鍋料理には、下記のパーツを使用します。



〈鍋プレート〉



〈ふた〉

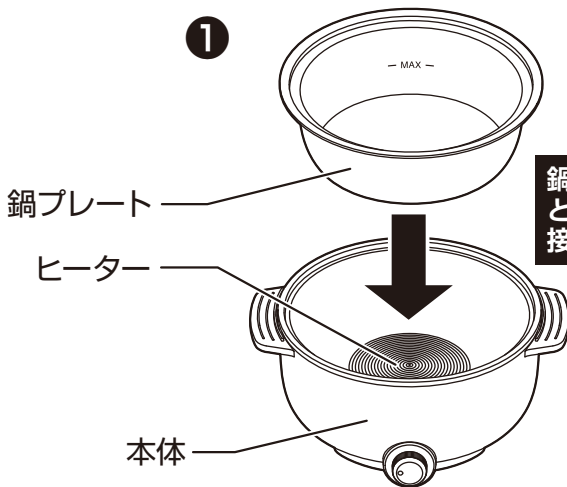


チーズフォンデュを調理するときは、ふたのかわりに揚げ物カバーをセットします。

パーツをセットする

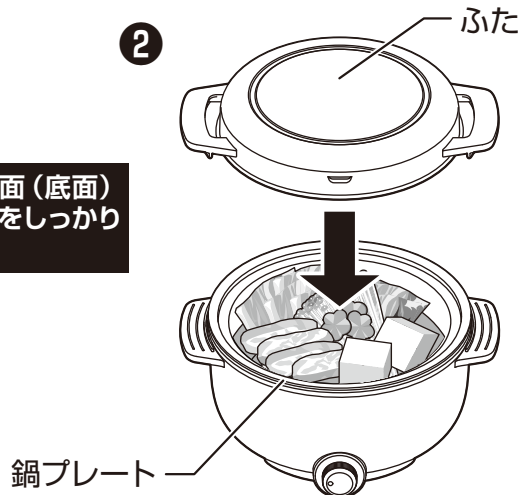
- ① 鍋プレートを本体のヒーターにセットします。
- ② 食材を鍋プレートに入れて、ふたを鍋プレートにセットします。

①



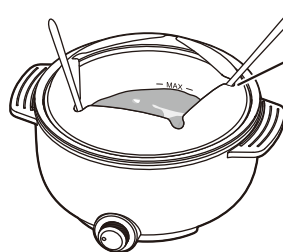
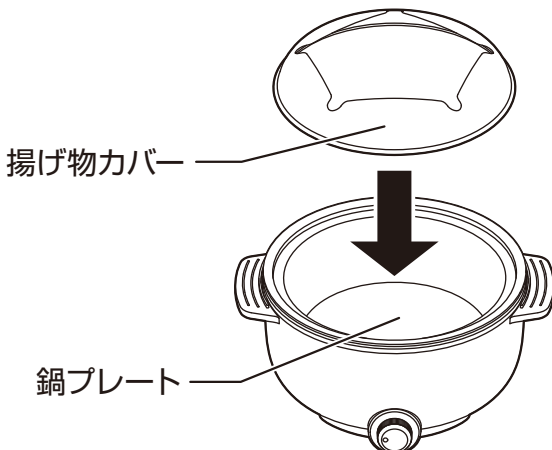
鍋プレート裏面（底面）とヒーター面をしっかりと接触させる

②



チーズフォンデュを調理するときは

- チーズフォンデュを調理するときは、鍋プレートに揚げ物カバーをセットします。



フォーク/串ガイド

フォンデュフォークを揚げ物カバーのガイドに立てかけることができます。

※フォンデュフォークは、耐熱樹脂製の物を使用してください。

耐熱樹脂製の物がないときは、竹串を使用し、金属製の物は使用しないでください。

使いかた

鍋料理をするとき つづき

調理する

- 鍋プレートに入れた食材を煮込んで、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。

鍋料理の調理例

【寄せ鍋】



【食材 2人分】

- 豚バラ肉……………150g
- 白菜……………1/8個
- 豆腐……………1/4丁
- にんじん……………1/4本
- えのき……………1/4袋

〈つゆ〉

- 白だし……………大さじ1
- 酒……………大さじ1
- しょうゆ……………大さじ1
- みりん……………大さじ1
- 塩……………1つまみ
- 水……………450mL

※食材、調味料、分量は、あくまで一例ですので、お好みで調節してください。

【作りかた】

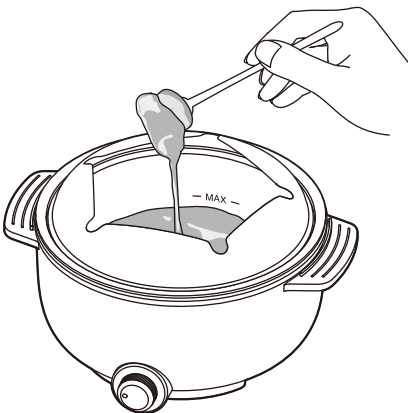
下準備

煮込む

- ①食材を食べやすい大きさに切り、鍋プレートに入れます。
- ②つゆの調味料と水を鍋プレートに入れます。
- ③ふたをして、温度調節ダイヤルを「強」に合わせます。
- ④沸騰したら、吹きこぼれない程度に温度調節ダイヤルを調節して、温度を下げて煮込みます。
- ⑤食材に火が通ったらできあがり。

※にんじんや白菜は、火が通りにくくやわらかくならないことがありますので、そのようなときは先に入れて一度煮立たせ、他の食材をあとから入れるなどしてやわらかさを調節してください。

【チーズフォンデュ】



【食材 2人分】

- チーズ（ピザ用）……………100g
- 牛乳……………100mL
- 片栗粉……………大さじ1/2

- ナツメグ……………1つまみ
- すりおろしたにんにく……………適宜
- バケット……………適量

※食材、調味料、分量は、あくまで一例ですので、お好みで調節してください。

【作りかた】

下準備

煮込む

- ①バケットを食べやすい大きさに切り、オーブントースターで好みの焼き具合に焼きます。
- ②片栗粉をチーズにまぶします。
- ③牛乳を鍋プレートに入れて、温度調節ダイヤルを「強」に合わせます。
- ④牛乳が沸騰しはじめたら、温度調節ダイヤルを「中」に合わせ、チーズ、すりおろしたにんにくを入れます。
- ⑤ヘラでかき混ぜチーズが溶けたら、ナツメグを入れて軽く混ぜたらできあがり。

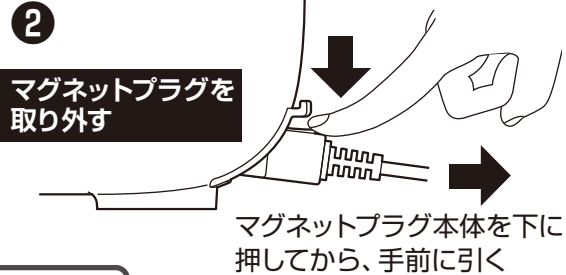
注意

- ※調理中は、蒸気口から出る蒸気に注意してください。やけどの原因になります。
- ※ふたをセットして調理すると、吹きこぼれやすくなりますので注意してください。
- ※とろみのある調理物（とろみを付けた汁物やシチューなど）は、突沸することがありますので、注意してください。
- ※鍋プレートと本体のすき間に、水、油、食材などが入らないように注意してください。故障・感電・発煙の原因になります。

使 い か た

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。
※電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持ってください。
- マグネットプラグ本体を下へ押してから、手前に引いて取り外します。
- 十分冷めてから、17～19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。



注 意

※十分冷めるまでは、高温部に触らないでください。

フッ素コーティングを長持ちさせるために

鍋プレートの焼き面（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 やへらなど）を使用したり、鍋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物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

※卓上電気小鍋は、食品に触れる調理器具です。

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
プラグを抜く ● 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
● 変形・破損・やけどの原因になります。
◎ 各パーツが冷める前に、水をかけて急激な温度変化を与えない。

-  本体や鍋プレートに調理くず、油、汚れが残ったまま放置しない
指示に従う ● 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・変質・発煙・火災の原因になります。
◎ 使用後は、必ず毎回お手入れをして、本体や鍋プレートに調理くず、油、汚れが残ったまま使用しない。

お手入れと保管

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、十分冷めてからおこなってください。

本体

丸洗いできません

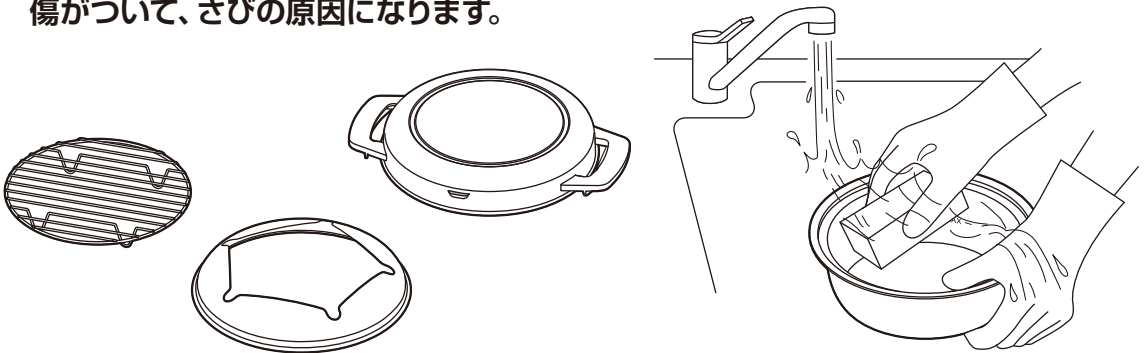
- 調理くず、油、汚れは、水に浸したやわらかいふきをよくしぼって、ふき取ります。
 - 落ちにくい調理くず、油、汚れは、薄めた食器用中性洗剤に浸したやわらかいふきをよくしぼって、ふき取ります。
- さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。



鍋プレート、ふた、揚げ物カバー、油切り/蒸し台

丸洗いできます

- 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。
- ※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
お手入れをしないでください。
傷がついて、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。

お手入れと保管

保 管

- 保管の前は、必ずお手入れをします。
- 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

※電源コードの根元を曲げたり、本体に巻きつけたり、電源コード、電源プラグ、マグネット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	650W
製 品 寸 法 (約)	鍋プレートセット時 幅:245mm×奥行:215mm×高さ:120mm
	鍋プレート、ふたセット時 幅:245mm×奥行:215mm×高さ:150mm
	鍋プレート、揚げ物カバーセット時 幅:245mm×奥行:215mm×高さ:145mm
製 品 質 量 (約)	鍋プレートセット時:1.1kg
	鍋プレート、ふたセット時:1.3kg
	鍋プレート、揚げ物カバーセット時:1.2kg
コ ー ド 長 (約)	1.5m
安 全 装 置	温度ヒューズ

- 製品寸法、製品質量に油切り/蒸し台と電源コード(マグネットプラグ)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。
	●マグネットプラグがマグネットプラグ受けから外れていませんか？	●マグネットプラグをマグネットプラグ受けに、確実に接続してください。
予熱が終わらない	_____	●予熱時間は、使用環境（室温や鍋プレートの温度など）により、長くなる場合があります。
鍋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。
	●ヒーターや鍋プレート裏面（底面）が水でぬれていたり、調理くず、油、汚れが付着していませんか？	●ヒーターや鍋プレートの裏面（底面）をお手入れしてください。
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。
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。
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。
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、本体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。

点検のお願い

安全に長く愛用していただくために
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。
 - 製品に触れるとピリピリと電気を感じる。
 - 製品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
油切り（蒸し台）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、右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または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  0120-680-287

●Eメールでの info_m@yamazen.co.jp

※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。

個人情報の取り扱いについて

株式会社 山善およびその関係会社は、
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。

[illegible]