

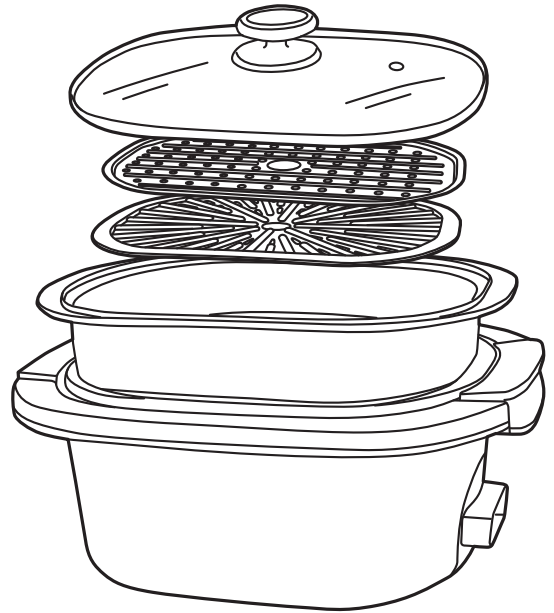


ご使用になる前に  
この取扱説明書(保証書付)  
を最後までお読みのうえ  
正しくお使いください。

一般家庭用

# マルチグリル鍋 SOGN-1000M

## 取扱説明書



### も く じ

安全上のご注意	1~3
ご使用上の注意	4
各部の名称とはたらき	5
使いかた	6~8
調理のポイント	9~10
お手入れと保管	11~12
故障かな?と思ったら	13
仕様	13
アフターサービスについて	14

お買上げいただきありがとうございました。  
なお、この取扱説明書(保証書付)は、大切に  
保管してください。  
万一ご使用中にわからないことや不都合が生じた  
とき、きっとお役に立ちます。

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

# 安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いにな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、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性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、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみ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。図の中や近く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いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



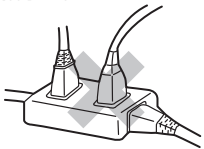
## 警告



指示に従う

交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使用する。電源プラグは根元まで確実に差し込む

- 交流100V以外での使用、または延長コードやタコ足配線などで使用すると、感電やコンセント部が異常発熱して、発火や火災の原因になります。



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない

- 発火したり、異常動作してけがの原因になります。
- ※修理はお買上げの販売店へご相談ください。



ぬれ手禁止

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。ぬれた手で抜き差ししない

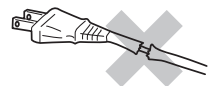
- 不意に動作してやけどをしたり、ショート・感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが痛んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

- 感電・ショート・発火の原因になります。



指示に従う

包装用ポリ袋はお子様の手の届かない場所に保管する

- 誤って顔にかぶったり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。



禁止

開口部やすき間にピンや針金、金属物などの異物を入れない

- 感電や異常動作してけがをする原因になります。



指示に従う

定期的に電源プラグのほこりを取る。電源プラグにピンやゴミを付着させない

- ピンやゴミが付着したり、ほこりがたまると、感電・ショート・発火の原因になります。また、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。電源プラグのお手入れは、乾いた布でふいてください。



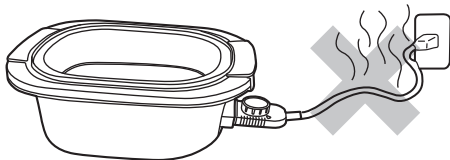
# 警告



指示に従う

使用中に本体に異常があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

- 感電や発火の原因になります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくはお手入れをしたり、持ち運んだりしない。ガラスふたや鍋などの高温部に触れない、手や顔を近づけない

- 高温ですのでやけどの原因になります。特に乳幼児には注意してください。
- お手入れなどは必ず本体が冷えてからおこなってください。



水ぬれ禁止

自動温度調節器に水や油をつけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

- 感電・ショート・火災・故障の原因になります。



水ぬれ禁止

鍋の丸洗いをしたり、鍋底をぬらさない

- 鍋底にヒーターが組み込まれていますので、感電・ショート・火災・故障の原因になります。



禁止

電源プラグや自動温度調節器をなめさせない

- 乳幼児が誤ってなめ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。



禁止

お子様だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しない

- やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したりしない

- また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災や、感電の原因になります。  
※結束バンドは必ずはずす。



禁止

揚げ物料理には使用しない

- 火災の原因になります。



禁止

感熱棒や自動温度調節器差し込み口のピンにゴミやほこり、金属物などを付着させない

- ショートして、火災・感電の原因になります。



指示に従う

自動温度調節器は根元(ストッパー)まで確実に差し込む

- 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



禁止

通電したまま放置するなど、使用中はその場を離れない

- 過熱により調理物が焦げたり、火災や故障の原因になります。



禁止

カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

- 過熱して、発火・火災の原因になります。



禁止

空だき(鍋に水が入っていない)状態では絶対に使用しない

- 発火・火災の原因になります。



禁止

専用の自動温度調節器以外を使用したり、他の機器に使用しない

- 自動温度調節器は本製品の専用品です。他に転用したり、類似のものを本製品に使用しないでください。発火や故障の原因になります。

# ⚠ 注意



指示に従う

電源プラグ、自動温度調節器を抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグ、自動温度調節器を持って引き抜く

- 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

長時間使用しないときや使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

- 絶縁劣化による感電や漏電により火災・やけど・けがの原因になります。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、湿気・ほこりの多い場所では使用しない

- けがをしたり、火災・感電の原因になります。



禁止

調理以外の目的で使用しない

- 火災・やけど・故障の原因になります。



禁止

本体のプラスチック(樹脂)部分に油を付着させたままにしない

- 油の種類によってはプラスチック(樹脂)を侵すものがあり、破損してけがや事故の原因になる可能性があります。油が付着した場合はきれいにふき取ってください。



禁止

本体から鍋をはずして通電しない

- 故障や感電・やけど・火災の原因になります。



禁止

火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかるところでは使用しない

- 変形や破損、感電や火災の原因になります。



禁止

壁や家具の近くで使用しない

- 蒸気または熱で壁や家具を傷めたり、変色や変形の原因になります。



禁止

本製品は一般家庭用です。絶対に業務用には使用しない

- 本製品に無理な負担がかかり、火災や故障・事故の原因になります。



禁止

調理物や付属品(仕切り板など)以外のものを鍋に直接入れて加熱しない(缶詰や瓶詰めなど)

- 缶または瓶が破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。



指示に従う

使用後は必ず毎回お手入れをする

- 調理くずや調理物から出る油分が残ったまま調理すると発煙や発火の原因になります。



指示に従う

鍋をはずすときや、持ち運ぶときは、十分に冷めてからおこなう

- やけどやけがの原因になります。



指示に従う

お手入れは十分に冷えてからおこなう

- 高温部に触れ、やけどの原因になります。



禁止

掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

- 変質・破損などによりけがや事故の原因になります。



禁止

強い衝撃を与えない

- 本体や鍋・自動温度調節器に強い衝撃を与えると、破損や故障、感電の原因になります。また、鍋はフッ素樹脂加工が施されており、フッ素樹脂加工がはがれる原因になります。



禁止











お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない

- 製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。

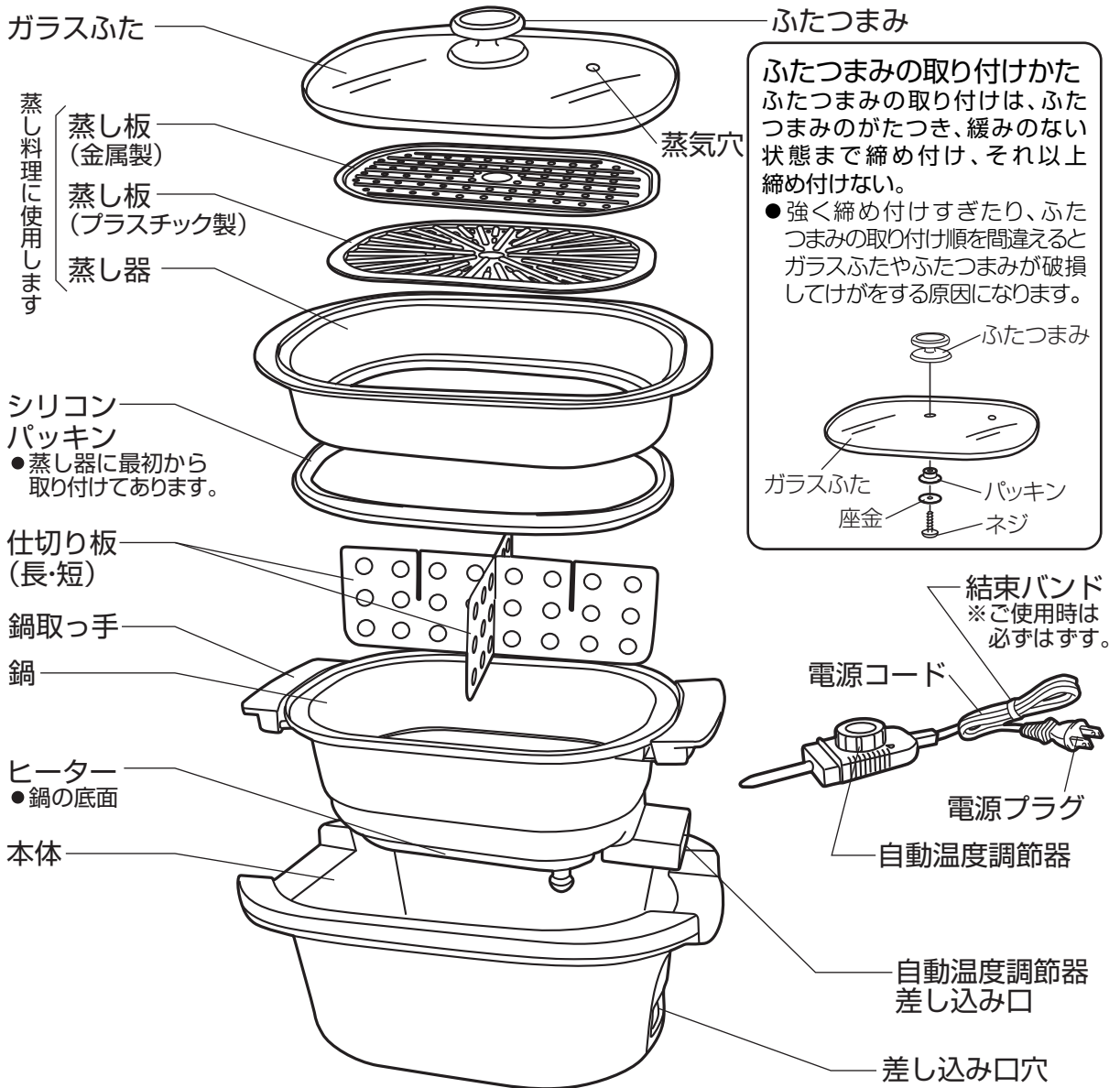
※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック(樹脂)に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。プラスチック(樹脂)に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック(樹脂)を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしっかりふき取ってください。



# ご使用上の注意

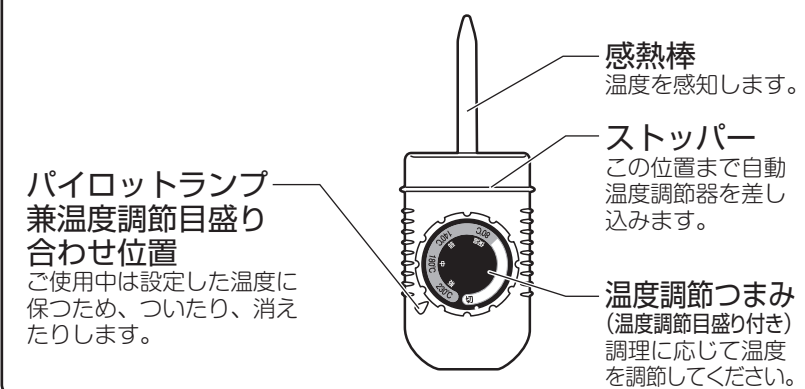
 <p>指示に従う</p>	<p><b>取扱いはていねいをお願いします</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 落としたり、強い衝撃を加えたりすると故障の原因になります。</li></ul>	 <p>禁止</p>	<p><b>調理物や水・油分が残ったままの状態</b>で放置しない</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● フッ素樹脂加工がはがれ、鍋が腐食する原因になります。</li></ul>
 <p>禁止</p>	<p><b>自動温度調節器に強い衝撃を加えない</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 正しく温度調節されるよう精密に調整されていますので、落としたり、物にぶつかけたりしないでください。</li></ul>	 <p>禁止</p>	<p><b>熱い状態の鍋をビニール製のテーブルクロスやテーブルなどの上</b>に置かない</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 跡形がつくことがありますので、ご注意ください。</li></ul>
 <p>禁止</p>	<p><b>異物がついたまま使用しない</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 鍋の底面や感熱棒に異物がついたまま使用すると異常発熱し、故障の原因になります。</li></ul>	 <p>禁止</p>	<p><b>鍋に金属製のヘラやナイフを使用しない</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● フッ素樹脂加工が傷つき、腐食の原因になります。</li></ul>
 <p>禁止</p>	<p><b>本体や鍋を直接ガスコンロなど火</b>にかけない</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 本体が燃えたり、鍋の変形やフッ素樹脂加工がはがれ、腐食の原因になります。</li></ul>	 <p>禁止</p>	<p><b>調理中（通電中）や使用直後はガラスふたを逆さまにして鍋に載せない</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ふたつまみに変形する原因になります。</li></ul>
 <p>指示に従う</p>	<p><b>自動温度調節器に調理物の汁やふきこぼれなどがかからないようにする</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ショート・感電・故障の原因になります。</li></ul>	 <p>禁止</p>	<p><b>ガラスふたが熱くなっているときは、水をかけたり、水の中にガラスふたを入れたりしない</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ガラスふたが破損する原因になります。</li></ul>

# 各部の名称とはたらき



ふたつまみの取り付けかた  
ふたつまみの取り付けは、ふたつまみがたつき、緩みのない状態まで締め付け、それ以上締め付けない。  
●強く締め付けすぎたり、ふたつまみの取り付け順を間違えるとガラスふたやふたつまみが破損してけがをする原因になります。

## 自動温度調節器



**警告**

**禁止** 自動温度調節器に水や油をつけたり、水をかけたり、丸洗いをしない  
水ぬれ禁止 ●感電・ショート・火災・故障の原因になります。

**禁止** 専用の自動温度調節器以外を使用したり、他の機器に使用しない  
●自動温度調節器は本製品の専用器具です。他に転用したり、類似のものを本製品に使用しないでください。発火や故障の原因になります。

# 使 い か た

- はじめてご使用になるときは、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。においや煙はご使用にともない出なくなりますので、そのままご使用ください。
- ※においや煙が気になる場合は、換気扇や窓を開けるなどして換気をおこなってください。
- ご使用される前に必ず各部をきれいにふいてください。

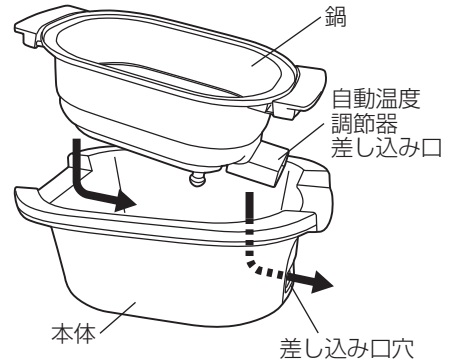
## おでんの場合

### 1 本体に鍋をセットする

- 本体の差し込み口穴に、鍋の自動温度調節器差し込み口を合わせながらセットする。

#### ご使用上の注意

- ※本体と鍋の間に、異物や水分がないことを確認してからセットしてください。性能が発揮できなかったり、故障の原因になります。
- ※鍋は傾きがないようにセットしてください。

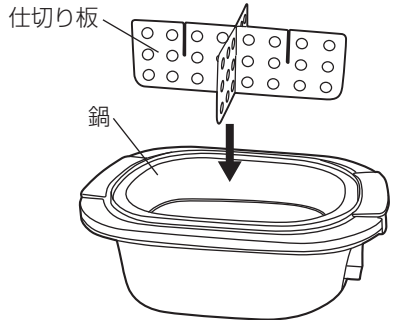


### 2 仕切り板を鍋にセットする

- 仕切り板の長・短をお好みに合わせて組み合わせる。
- 組み合わせた仕切り板を、鍋にセットする。

#### ご使用上の注意

- ※仕切り板を鍋にセットする際、鍋に傷をつけないように注意してください。
- ※仕切り板は角が丸くなっている方を下に向けてセットしてください。



### 3 自動温度調節器を差し込む

- 本体と鍋がしっかりセットしてあるか確認し、温度調節つまみが「切」になっていることを確認して、ストッパーが自動温度調節器差し込み口にあたるまで確実に差し込む。

#### 警告



自動温度調節器は根元（ストッパー）まで確実に差し込む

- 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

指示に従う

#### ご使用上の注意

- ※自動温度調節器の感熱棒や自動温度調節器差し込み口のピンの汚れは、ご使用前に必ずふき取ってください。



### 4 電源プラグをコンセントに差し込む

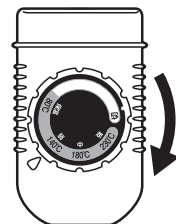
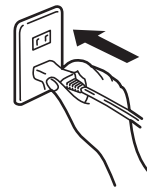
- 結束バンドを必ずはずしてから電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込む。

### 5 食材を鍋に入れ調理する

- 鍋に食材を入れ、ガラスふたをする。
- ※詳しくは9～10ページの「調理のポイント」をご参照ください。

#### ご使用上の注意

- ※調理中は鍋などの高温部に直接触れないでください。
- ※空だき（鍋に水が入っていない）状態では、絶対に使用しないでください。

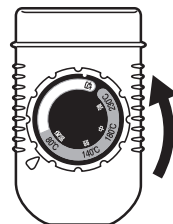


# 使いかた つづき

## 6 でき上がったら、温度調節器を保温 (80℃) にして保温する

……ご使用上の注意……

- ※保温は約1～2時間以内にしてください。それ以上の保温はしないでください。
- ※保温する場合は、鍋内の汁の量にご注意ください。少なくなっている場合は保温しないでください。



## 7 調理が終わったら

- 温度調節つまみを「切」にして、コンセントから電源プラグを抜く。
- 本体や鍋が十分に冷えてから自動温度調節器を抜き、11～12ページの「お手入れと保管」にしたがってお手入れをする。

……ご使用上の注意……

- ※ご使用中やご使用後しばらくの間、感熱棒が熱くなっていますので、自動温度調節器をすぐに抜くとやけどの原因になります。

## 鍋／煮物料理の場合

## 1 6ページの「おでんの場合」の使いかた ① → ③ → ④ の順にセットする

## 2 食材を鍋に入れ調理する

- 鍋に食材を入れ、ガラスふたをする。
- ※詳しくは9～10ページの「調理のポイント」をご参照ください。

……ご使用上の注意……

- ※調理中は鍋などの高温部に直接触れないでください。
- ※空だき（鍋に水が入っていない）状態では、絶対に使用しないでください。

## 3 でき上がったら、温度調節器を保温 (80℃) にして保温する

……ご使用上の注意……

- ※保温は約1～2時間以内にしてください。それ以上の保温はしないでください。
- ※保温する場合は、鍋内の汁の量にご注意ください。少なくなっている場合は保温しないでください。

## 4 調理が終わったら

- 温度調節つまみを「切」にして、コンセントから電源プラグを抜く。
- 本体や鍋が十分に冷えてから自動温度調節器を抜き、11～12ページの「お手入れと保管」にしたがってお手入れをする。

……ご使用上の注意……

- ※ご使用中やご使用後しばらくの間、感熱棒が熱くなっていますので、自動温度調節器をすぐに抜くとやけどの原因になります。

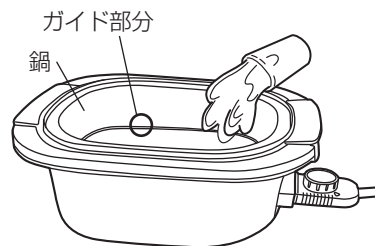


# 使いかた つづき

## 蒸し料理の場合

**1** 6ページの「おでんの場合」の使いかた **1** → **3**  
→ **4** の順にセットする

**2** 鍋に500ccの水を入れる  
(蒸し板をセットするガイド部分より約1cm下)

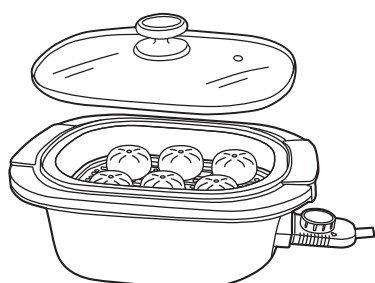


**3** 蒸し器をセットする

- 蒸し器の使いかたは食材の量や形状により下記のように使い分ける。

【食材の量が少ないとき(1段)】

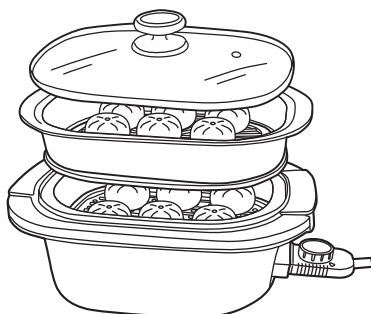
蒸し板(金属製) 1枚使用



- 蒸し板(金属製)を鍋にセットする。

【食材の量が多いとき(上下2段)】

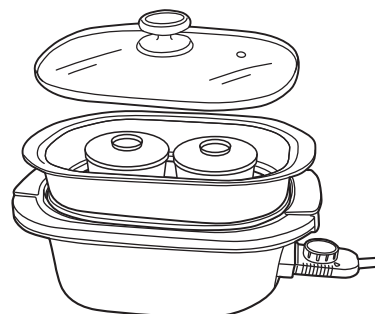
蒸し器と蒸し板2枚使用



- 蒸し板(金属製)を鍋にセットする。
- 蒸し器の中に蒸し板(プラスチック製)を入れ、鍋にセットして上下2段にする。

【食材が大きいくとき(1段)】

蒸し器と蒸し板(金属製) 1枚使用



- 蒸し板(金属製)を鍋にセットする。
- 蒸し器に蒸し板(プラスチック製)を入れない状態で鍋に蒸し器をセットする。

### ご使用上の注意

※食材の量が少ないときは、食材を中央に均等に置いてください。

※蒸し器を鍋にセットする前に、蒸し器にシリコンパッキングが確実に取り付けられているか確認してください。

**4** 食材を並べて、ガラスふたを閉める

- 詳しくは9～10ページの「調理のポイント」をご参照ください。

### ご使用上の注意

※調理中は鍋などの高温部に直接触れないでください。

※空だき(鍋に水が入っていない)状態では、絶対に使用しないでください。

**5** 調理が終わったら

- 温度調節つまみを「切」にして、コンセントから電源プラグを抜く。

- 本体や鍋が十分に冷えてから自動温度調節器を抜き、11～12ページの「お手入れと保管」にしたがってお手入れをする。

### ご使用上の注意

※ご使用中やご使用後しばらくの間、感熱棒は熱くなっていますので、自動温度調節器をすぐに抜くとやけどの原因になります。

# 調理のポイント

※食材の温度・質・量・室温・湿度やでき具合のお好みによって調理時間が異なりますので、でき具合を見て調節してください。

※表記はおおよその調理温度・時間・分量です。（「約」表記は省略してあります。）

## 調理中・調理後のご注意

- ガラスふたに付いている蒸気穴から熱い蒸気が出ますので手や顔を近づけないでください。また、調理中や調理後にガラスふたを開けるときは、蒸気穴のない方向から手を伸ばして開けるようにしてください。
- 調理中にガラスふたを開けるときは、必ずミトンを使用して開けてください。
- 調理中、鍋の水が少なくなったら、水を補充してください。

## おでん

材 料	調理温度(°C)	調理時間(分)
大根……………中1/2本 こんにゃく……………2枚 ゆで卵……………2個 さつま揚げ……………2個 はんぺん……………2枚 ———おでんつゆ——— 水……………1000cc おでんの素……………適量 <small>※おでんの素(市販)のパッケージの分量をご参照ください。</small>	140	55~60

- ①大根は皮を剥ぎ、2cmほどの厚みで輪切りに切って面取りをします。
- ②こんにゃくはお好みの大きさに切り、さつま揚げなどの揚げ物と一緒にさっと湯通しをする。
- ③鍋に水1000ccとおでんの素を合わせて溶かし、味のしみ込みにくい大根、こんにゃく、ゆで卵を入れガラスふたをかぶせ、味がしみ込むまで140°Cで40分~45分煮る。  
※おでんの素は市販の物をご使用ください。
- ④さつま揚げなど練り物を入れ、15分ぐらい煮ます。
- ⑤最後にはんぺんを入れ、お好みに合わせて煮込めばでき上がり。

## 鍋料理

調 理	材 料	調理温度(°C)	調理時間(分)
よせ鍋	豚肉……………120g 白菜……………1/4カット 長ねぎ……………2本 えのき……………1束 だし汁……………900cc 薄口しょうゆ……………80cc みりん……………80cc 塩……………少々	230	12~16

- ①鍋にだし汁と調味料をすべて入れ、ガラスふたをかぶせ5分~6分煮立たせる。
- ②白菜の芯を入れ、ガラスふたをかぶせ5分~6分煮る。
- ③白菜の葉・長ねぎ・えのきを入れ、ガラスふたをかぶせ1分~2分煮る。
- ④豚肉を入れ、ガラスふたをかぶせ1分~2分煮るとでき上がり。

# 調理のポイント つづき

## 煮物料理

調理	材料	調理温度(℃)	調理時間(分)
つくねとかぼちゃ の煮物	かぼちゃ……1/6個 (600g) ———つくね——— 鶏ひき肉……………200g ねぎの白い部分……5cm しょうがの絞り汁…小さじ1/3 酒……………大さじ1 薄口しょうゆ……小さじ1/2 片栗粉……………大さじ1 水……………大さじ1~2 ———煮 汁——— だし汁……………400cc みりん……………大さじ2 薄口しょうゆ……大さじ2	140	17~23

- ①つくねの材料をみじん切りにして、まぜ合わせ団子状にする。
- ②鍋にだし汁と調味料をすべて入れ、ガラスふたをかぶせ約5分煮立たせる。
- ③つくねを入れ、ガラスふたをかぶせ約2分~3分煮る。
- ③かぶちゃは約4cm位のくし形に切り、鍋に入れ、ガラスふたをかぶせ約10~15分煮るとでき上がり。

## 蒸し料理

食 材	数量(個)	蒸し器	調理温度(℃)	調理時間(分)	水量(cc)
冷凍シューマイ	20	上下2段	140	10~15	500
冷凍中華まん	2	1段	140	15~20	
蒸しパン	6	1段	180	15~20	
茶碗蒸し	2	1段	140	10~15	
さつまいも	2	1段	180	25~30	

- 冷凍シューマイ・冷凍中華まんは、蒸し板に均等に並べる。
- 蒸しパンはアルミケース8号の大きさにする。(お好みに合わせてください)
- 茶碗蒸しは1カップの大きさが約200ccにする。
- さつまいもは20分ほど経過したら約200ccの水を補充し、さらに5分~10分蒸す。






……ご使用上の注意 ………………  
※空だき(鍋に水が入っていない)状態にならないようご注意ください。



## サーモスタットのはたらきについて

- 本製品には設定した温度に保つため、自動温度調節器内部にサーモスタットがついています。調理途中にパイロットランプが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。

# お手入れと保管

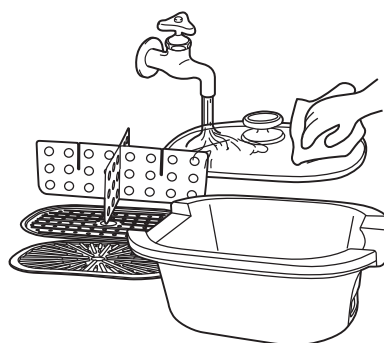
- お手入れや移動の際は、電源プラグを抜き本体や鍋などが十分に冷めたのを確認してからおこなってください。
- マルチグリル鍋は、食品に触れる調理器具です。ご使用後は必ずお手入れをして、いつも清潔な状態を保ってください。

⚠ 警告	
<p> <b>お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。</b> ぬれた手で抜き差ししない</p> <p><b>ぬれ手禁止</b> ●不意に動作してやけどをしたり、ショート・感電・けがの原因になります。</p>	
<p> <b>鍋の丸洗いをしたり、鍋底をぬらさない</b></p> <p><b>水ぬれ禁止</b> ●鍋底にヒーターが組み込まれていますので、感電・ショート・火災・故障の原因になります。</p>	<p> <b>自動温度調節器に水や油をつけたり、水をかけたり、丸洗いをしない</b></p> <p><b>水ぬれ禁止</b> ●感電・ショート・火災・故障の原因になります。</p> 

⚠ 注意	
<p> <b>お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない</b></p> <p><b>禁止</b> ●製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。</p> <p>※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしっかりふき取ってください。</p>	<p> <b>掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない</b></p> <p><b>禁止</b> ●変質・破損などによりけがや事故の原因になります。</p>

## ■本体、ガラスふた、蒸し板、仕切り板

- 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗う。洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで十分に水分をふき取って乾燥させる。



.....ご使用上の注意.....

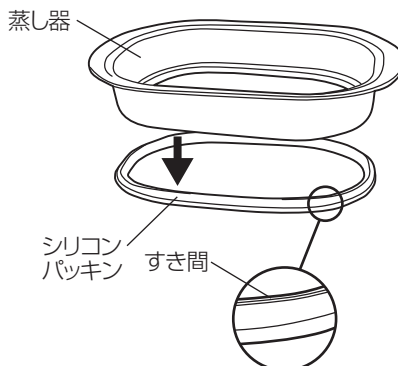
※調理物が残った状態や、異物がついたまま放置しないでください。

※金属製の仕切り板や蒸し板で、手を切るなどけがをしないように注意しておこなってください。

.....

## ■蒸し器、シリコンパッキン

- 蒸し器とシリコンパッキンは取りはずして洗う。
- 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗う。洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで十分に水分をふき取って乾燥させる。



.....ご使用上の注意.....

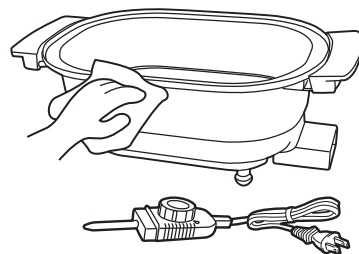
※シリコンパッキンのすき間は、汚れが残らないようにきれいに洗い、水分を完全にふき取ってください。

.....

# お手入れと保管 つづき

## ■鍋、自動温度調節器

- 汚れや調理くすなどは、水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき取る。
  - 落ちにくい汚れは、台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤が残らないようきれいにふき取る。
- ※鍋にお湯を入れ、しばらく放置して汚れを浮かすと、汚れが落ちやすくなります。

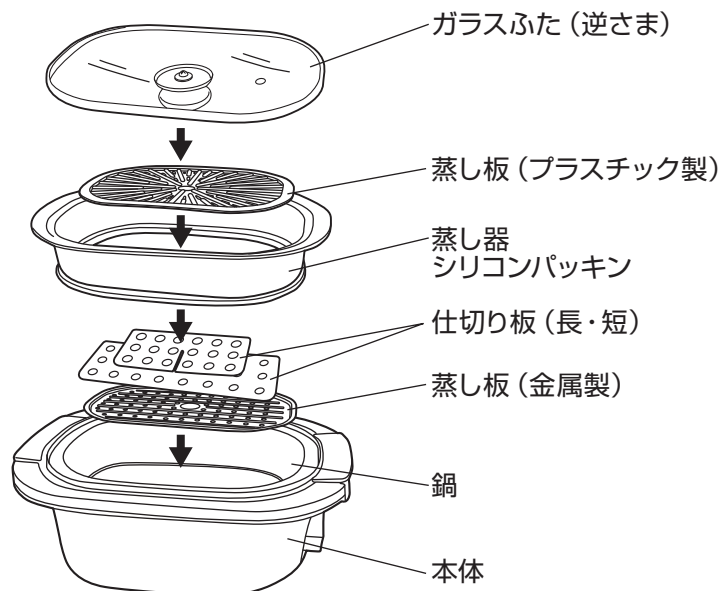


### .....ご使用上の注意.....

- ※鍋や自動温度調節器の丸洗いは絶対にしないでください。
- ※鍋の表面を、金属製（ヘラ、ピック、たわしなど）のものや、みがき粉、ナイロンたわしなどは使わないでください。フッ素樹脂加工が施してあるため、フッ素樹脂加工がはがれたり、腐食の原因になりますのでお避けください。

## ■保 管

- 保管の前には、必ずお手入れをおこなう。
- お手入れした後よく乾燥させ、包装ケースに納めるか、ポリ袋をかぶせ、湿気の少ない場所に保管する。（湿ったまま保管するとカビの発生や異臭、故障の原因になります。）
- 保管の際は下図を参考に収納する。
  - 1.仕切り板と蒸し板（金属製）は鍋に入れる。
  - 2.蒸し板（プラスチック製）を蒸し器に入れ鍋にセットする。
  - 3.ガラスふたは収納時、逆さまにして収納する。



# 故障かな？と思ったら 次の点検をおこなってください。

症 状	原 因	処 置
パイロット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？	●電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
プレートの温度が上がらない	●温度調節つまみの目盛りが「切」になっていませんか？ ●自動温度調節器がしっかりと差し込まれていますか？	●温度調節つまみの目盛りを調理温度に合わせてください。 ●自動温度調節器をしっかりと差し込んでください。
パイロットランプがついたり消えたりする	●サーモスタットの働きにより温度を調節しています。	●異常ではありませんので、そのままご使用ください。
使用中に『カチカチ』と音がする	●ヒーターの熱による金属の膨張によるものです。	●異常ではありませんので、そのままご使用ください。

## 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、プラグが異常に熱い。
- 電源コード、プラグに深い傷や変形がある。
- こげくさい臭いがする。
- コードを動かすと電源が入らないことがある。
- 器具に触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

### ★異常があれば

#### ご使用中止!!

故障や事故防止のため、温度調節つまみを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

## 仕 様

電 圧	交流100V (50-60Hz共用)
消 費 電 力	1000W
製 品 寸 法 (約)	蒸し器なし 幅:350mm×奥行:240mm×高さ:200mm 蒸し器あり 幅:350mm×奥行:240mm×高さ:235mm
製 品 質 量 (約)	2.3kg
コ ー ド 長 (約)	1.4m
温 度 調 節	「切」・保温～約230℃ (サーモスタット)
安 全 装 置	温度ヒューズ

※製品寸法・製品質量に自動温度調節器は含まれておりません。

# アフターサービスについて

- ①この製品は保証書がついております。  
お買上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。  
保証期間中の修理はお買上げの販売店にご依頼ください。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ご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理（有料）についてはお買上げの販売店にご相談ください。
- ④この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。
- ⑤アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「山善 家電お客様サービス係」へお問い合わせください。

この製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、「山善 家電お客様サービス係」にご相談ください。

## 「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）

●FAXまたは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。

●FAXでの  
ご相談は  **0120-680-287**

●Eメールでの  
ご相談は **info\_m@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。

J-090716