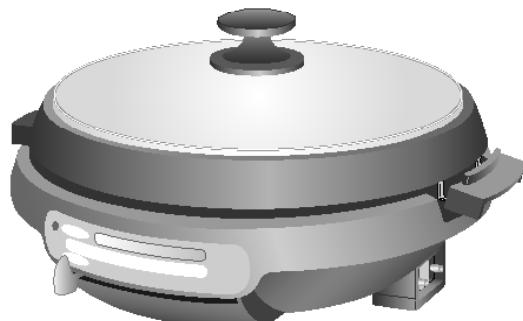




電気グリル鍋 GNW-1300

取扱説明書

もくじ



-
- 安全上のご注意 ①～③
 - 使用上のご注意 /仕様 ④
 - 各部の名称とはたらき ⑤
 - 使いかた ⑥～⑦
 - お手入れ・点検 ⑧
 - 故障かな?と思ったら ⑨
 - アフターサービスについて ⑩
-

- ・このたびは弊社電気グリル鍋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。
- ・ご使用の前に、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・修理・改造をしない

分解禁止

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。



水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

ショート・感電の原因になります。



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

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。



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

禁止

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



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

禁止

感電・ショート・発火の原因になります。



本体に衝撃を加えない

禁止

ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱しそうたり異常動作、感電の原因になります。

⚠ 警告



幼児の手の届く所で使ったり、マグネットプラグをなめさせない
感電やけが、やけどの原因になります。



不安定な場所、熱に弱い敷物の上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。



すき間からピンや針金など、異物を入れない
感電や異常動作して、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。



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。



濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電やけがの原因になります。



お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電や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(コケくさい臭いなど)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。

⚠ 警告



マグネットプラグにクリップなどの金属物を付着させない
感電やショート、異常動作してけがや発火の原因になります。

⚠ 注意



プラグを
持つ

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。



禁止

予熱以外はプレートを空焚きしない

プレートの変形・破損・フッ素剥がれの原因になります。



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。



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。



禁止

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。



禁止

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

やけどのおそれがあります。



禁止

プレートに調理物や水を放置したり、金属製のへらやナイフを使用しない

フッ素加がはがれる原因になります。

使用上のご注意

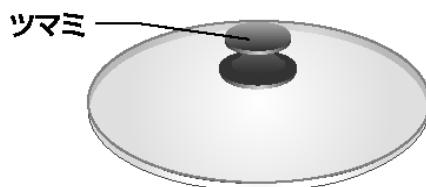
この製品は一般家庭用です。
業務用には適しません。

- 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・深なべを水洗いして充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、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・深なべが変色することがあります、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・深なべ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のでください。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。
- 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・深なべのフッ素加工がはがれる原因になります。
- プレート・深なべ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・深なべのフッ素加工のはがれや浮き、変色の原因になります。
- 深なべを直火で使う場合は、中火以下にしてください。強火にするとフッ素加工のはがれの原因になります。また、空の状態では火にかけないでください。
- 波型プレートは、直火で使わないでください。

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz	
定格消費電力	1300W	
本 体 寸 法 (ふた使用時)	深なべ 使用時	幅345mm×奥行315mm×高さ190mm
	波型プレート使用時	幅325mm×奥行315mm×高さ150mm
本 体 質 量	深なべ 使用時	約2.9kg(ふた、電源コード含む)
	波型プレート使用時	約2.7kg(ふた、電源コード含む)
電源コード長	1.8m	
温度調節範囲	保温～約230℃	
深なべの寸法	内径27.0×深さ6.0(cm) 容量 2L	
波形プレート寸法	内径27.0×深さ3.4(cm)	
ヒ ー タ ー	シーズヒーター	

各部の名称とはたらき



●ふた

煮物料理や、焼物で油が飛び散るようなときに
お使いください。

△注意

ふたは急激に冷却したり、キズをつけないでくだ
さい。破損するおそれがあります。

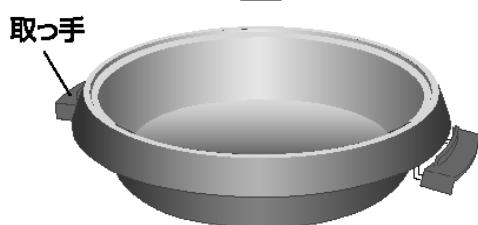


●波形プレート

焼肉料理などにお使いください。
余分な油を落とします。

△注意

波型プレートを直火で使わないでください。
フッ素加工が剥がれる原因になります。

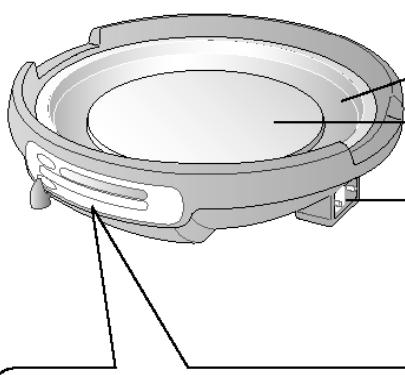


●深なべ

煮物、鍋物、すき焼きなどにお使いください。
焼き物料理にも使用できます。

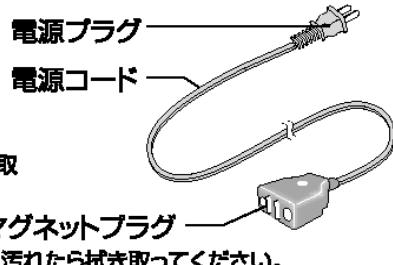
△注意

深なべを直火で使う場合は、絶対に強火にしないで
ください。フッ素加工が剥がれる原因になります。



●本体

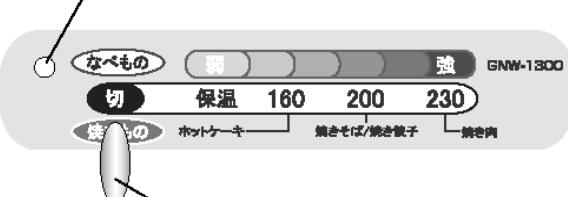
専用電源コード以外は、使用しないで
ください。



●電源コード

マグネットプラグ
汚れたら拭き取ってください。

表示部



加熱ランプ

使用中は温度調節の働きに
より。点いたり消えたりし
ます。

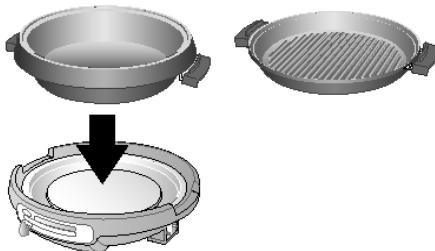
温度調節レバー

温度調節レバーを設定したい温度に合わせてください。
使用後は、「切」に合わせて電源を切ってください。

使いかた

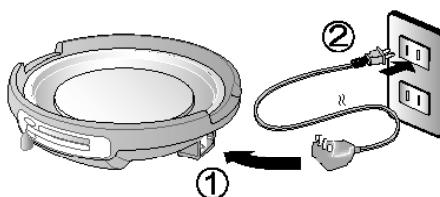
1 鍋を本体にセットする 用途によって鍋、または波形プレートを使用します。

- 鍋の裏面や熱板、遮熱板に水滴や異物がついているときは、乾いた布などでふきとってください。
- 鍋ががたついてないこと、傾いていないことを確認してください。
- 使用時に鍋を取り外したりしないでください。やけどのおそれがあります。



2 電源プラグを接続する(①→②)

- 温度調節レバーが「切」の位置になっていることを確認してください。
- 鍋が本体に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。



- 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
タコ足配線をしたり延長コードを使わないでください。
- 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

3 調理する 〔焼きもの〕

1. 予熱する

- メニューにあわせて温度を選びます。
- 加熱ランプが点灯します。
- 加熱ランプが消えれば予熱完了です。

●料理別の温度調節目安

目盛	160	—	200	—	230
料理例	ホットケーキ 目玉焼	焼きようざ 焼そば お好み焼き	ステーキ 焼肉		

2. 調理する

- 調理をする前にサラダ油をうすくぬってからお使いください。
- 調理中は、加熱ランプがついたら消えたりして適温を保ちます。
- 焼き具合に応じて温度調節をしてください。
- 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。

■調理中や調理直後にふたをとる場合は、ミトンやふきんなどを使ってふたのツマミを持ち上げてください。(蒸気によるやけどに注意してください。)

■調理中に多量の冷たい水をなべや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なべやプレートが変形したりフッ素加工を傷める恐れがあります。
き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。

使いかた

【なべもの】

- 水やだし汁(スープ)を入れ、ふたをします。
- 温度調節レバーを「強」にあわせます。
- 沸騰したらふたを取り、材料を入れて調理します。
- 煮え具合により温度調節レバーで火力を調節します。

●料理別の温度調節目安

目盛	保温	160
料理例	おでん カレー スープ	寄せ鍋 すき焼き 肉じゃが

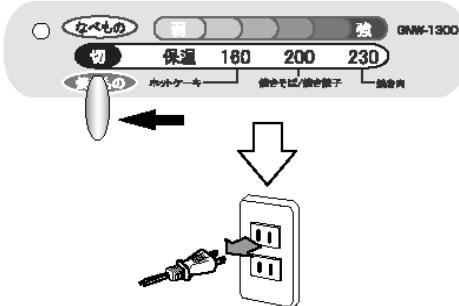
- 調理中にふきこぼれそうになら、温度調整つまみをバイロットランプが消えるまで、「保温」側に戻してください。また、ふたを取るなどしてふきこぼれないようにしてください。
- 水や煮汁がプラグ受けにかかったときは、コンセントから電源プラグを抜いて、乾いた布などでふき取ってください。

温度調節について

- グリル鍋は、鍋の温度を温度調節器が感知し、ヒーターの断続運転によって温度調整をするため、ガスコンロなどと火力調節方法が異なります。
鍋が設定温度になると、温度調節器(サーモスタット)が働いてヒーターへの通電を停止し、温度が下がってくると、通電を再開して設定された温度まで加熱するようになっています。
- 焼き物、炒め物の場合、鍋は温度調節器の設定温度まで上昇しますが、鍋物など、だし(液体)の多い料理の場合、水の沸騰温度(約100°C)を超えた温度以上に設定しても、料理の温度は100°Cを大きく超えることはありません。
そのため、温度設定を高くしても鍋の温度は、設定した温度まで上がらず沸騰し続けます。
特にとろみのついた料理の場合、焦げてしまうこともありますのでご注意下さい。
- ランプの点灯中は、どの設定位置でも出力(火加減)は変わりません。
- 沸騰した後、煮込むときは温度調整つまみをバイロットランプが消えるところまで「保温」側にゆっくり戻してバイロットランプが消えるところで止めてください。
しばらくすると、再びランプが点灯して加熱し、短時間加熱しては消える、断続運転を繰り返します。煮え具合を見ながら、温度を調節してください。

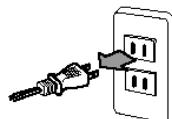
4 使い終わったら

- 温度調節レバーを「切」の位置にしてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 本体・鍋・プレート・ふたが充分に冷えたら、お手入れをしてください。



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・なべ・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。

2 お手入れをする

本 体

- 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。
- 熱板は固く絞ったふきんでふいてください。
- 最後に乾いたふきんで水気をとってください。



丸洗い禁止

なべ・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、充分に乾燥させ、鍋にはサラダ油をうすく塗っておいてください。

ふ た

- 台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、よく乾かしてください。
- ふたは熱いうちに水の中に入れないでください。割れことがあります。

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。
- 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。)



● 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。

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

処 置

鍋の温度が
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「切」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。
- 鍋が鍋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。
- 熱板が汚れていますか。
→熱板をお手入れしてください。

使用中に音がする

- 「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

- 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。故障ではありません。ご使用とともに
なくなります。

※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、温度調整
レバーを「切」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。

※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。

- 電源プラグやコードが手で持てないくらい熱くなり、異常と感じたときは、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つ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すか。
→コンセントの容量いっぱいでは使っていると発熱する原因になります。
- 4.電源コードに傷があつたり、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、抜き差しの回数が多くつ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。
→コンセントとの接触不良で発熱する原因になります。
- 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めたり、簡単に抜けるときは接触不良となります。

- 運転中、電源コードを動かすと電源が切れるとときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

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、ご返却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

携帯電話 0570-019-700

*PHS、IP電話など一部の端末からの利用はできません。
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、修理業者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 〒116-0012 東京都荒川区東尾久3-26-5 岩沢第一ビル2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 〒812-0016 福岡市博多区博多駅南2丁目9番11号

東北営業部 〒984-0015 仙台市若林区卸町3丁目7番地7号