



マルチクッカー HKW-600G

取扱説明書

もくじ



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

家庭用 業務用として使用しないでください。

- ・このたびは弊社マルチクッカー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

水につけたり、水をかけたりしない

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で使用して、コンセントの定格を超える使い方をしない

交流100V以外で使ったり、たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。



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。



禁止

子供だけで使用したり、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。

警告



禁止

不安定な場所、燃えやすいものの近くや、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。火災ややけどの原因になります。
※壁や障害物から10cm以上離してください。



禁止

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。



禁止

揚げ物はしない

火災の原因になります。



禁止

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。



濡れ手禁止

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。



プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、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。



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。



ほこりをとる

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。



必ず専用の自動温度調整器を使用する

発熱・発火や故障の原因になります。



電源プラグや自動温度調整器を抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグや自動温度調整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

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



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）に調理物が付着したときは、ただちにお手入れする

発熱や機器の故障の原因になります。



自動温度調整器は確実に差し込む

接触不良になり発熱や故障の原因になります。



ガラス蓋を急激に冷却したり、衝撃を与えたりキズをつけない

ガラスが破損してけがの原因になります。

禁止



予熱以外にプレート为空焼きしたり、直火で使わない

プレートの変形・破損・表面加工の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



蒸し焼料理やステーキなどを焼くときは、ガラス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



深なべや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

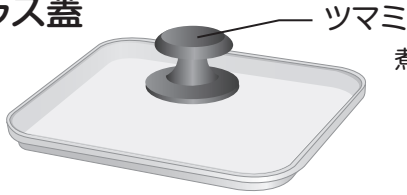
表面加工がはがれる原因になります。

禁止

- 初めて使うときや長期間保管していたときは、ガラス蓋やプレート・深なべを水洗いして、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・深なべ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。

各部の名称とはたらき

●ガラス蓋



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

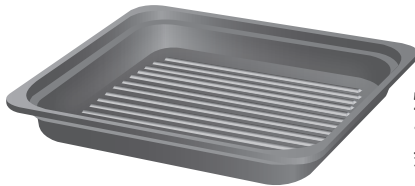
ガラス蓋は急激に冷却したり、キズをつけないでください。破損するおそれがあります。

●深なべ



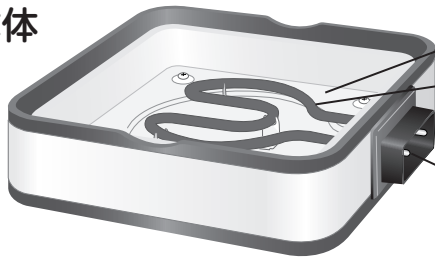
煮物、鍋物、すき焼きなどにお使いください。焼き物料理にも使用できます。

●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。

●本体



遮熱板

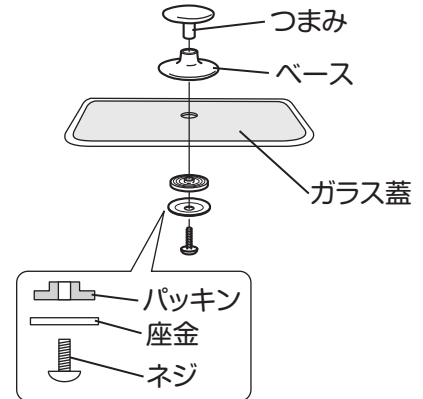
ヒーター

自動温度調整器差込口

ピン

水をつけたり汚さないでください。汚れたときは必ず拭き取ってください。

ガラス蓋の組付け



つまみが、ゆるまない程度に締め付けてください



注意

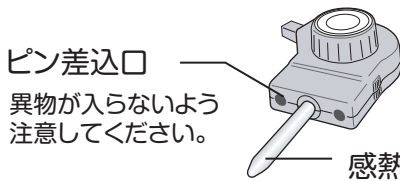
- 蒸し焼料理やステーキなどを焼くときは、ガラス蓋の間から出る蒸気や油の飛び散りに注意してください。やけどのおそれがあります。
- なべやプレートを直火で使わないでください。表面加工が剥がれる原因になります。

●自動温度調整器



警告

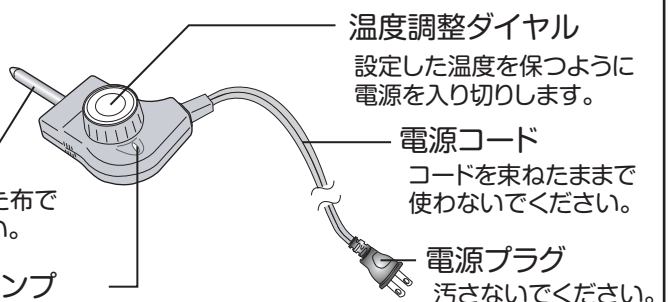
- 専用の自動温度調整器以外を使用したり、他の機器に使用しないでください。発火や故障の原因になります。
- 水や油をつけたり、丸洗いしないでください。感電やショート、火災の原因になります。



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ます。

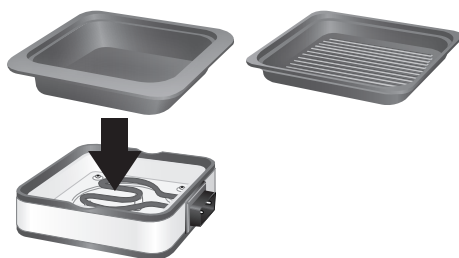
電源コード
コードを束ねたままで使わないでください。

電源プラグ
汚さないでください。

使いかた

1 深なべ(波型プレート)を本体にセットする (用途によって使い分けてください。)

- 深なべ(プレート)の裏面や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。
- 深なべ(プレート)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。
- 使用中に深なべ(プレート)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。



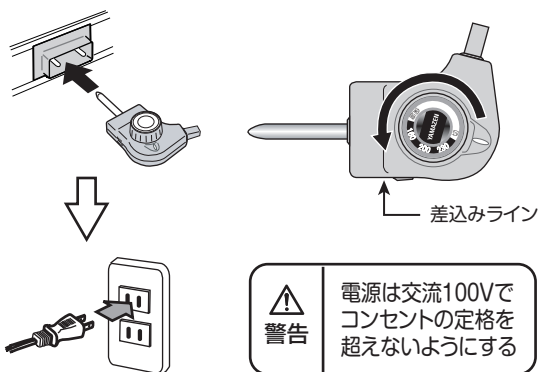
2 自動温度調整器をセットする

- ① 自動温度調整器のダイヤルを「切」にして、プラグ差し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し込みラインまで確実に差し込んでください。

- ② 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。

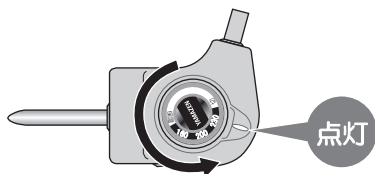


3 調理する

〔焼きもの〕

1. 予熱する

- 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ときが予熱完了です。
- ※ 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 お好み焼き ハンバーグ	焼きようざ 焼そば	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り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、ガラス蓋をご使用ください。

■ 調理中や調理直後にガラス蓋をとる場合は、ミトンやふきんなどを使ってツマミを持ち上げてください。
■ 調理中に多量の冷たい水を深なべや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深なべやプレートが変形したり表面加工を傷めるおそれがあります。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。

使いかた

〔なべもの〕

- 水やだし汁を入れ、ガラス蓋をします。
- 温度調節ダイヤルを「230」にあわせます。
- 沸騰したらガラス蓋を取り、材料を入れて調理します。
- 煮え具合により温度調節ダイヤル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	寄せなべ すき焼き 肉じゃが

- 調理中にふきこぼれそうになったら、温度調整ダイヤルをパ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、ガラス蓋を取って、ふきこぼれないようにしてください。
- 水や煮汁が自動温度調整器差込口にかかったときは、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。

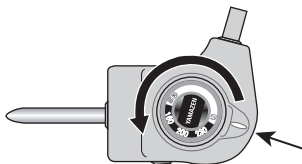
- 調理中に深なべ（波型プレート）を取り外したりしないでください。やけどの原因になります。
- 使用中にキシミ音がすることがありますが、熱による膨張収縮音で故障ではありません。
- 調理中、温度調節ダイヤルを回すときは、周囲が高温になっていますので、ご注意ください。

温度調節について

- 本品は、なべ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。
なべ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、なべは温度調節器の設定温度まで上昇しますが、なべものなど、なべし(液体)の多い料理の場合、水の沸騰温度(約100℃)を超えた温度以上に設定しても、料理の温度は100℃を大きく超えることはありません。
また、温度設定を低くしても100℃以上であれば、沸騰し続けることがあります。
特にとろみのある料理の場合、焦げてしまうこともありますのでご注意ください。
- 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。(消費電力600W)
- 沸騰した後、煮込むときは温度調整つまみをパ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パ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。

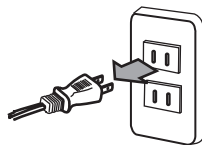
4 使い終わったら

- ①自動温度調整器のダイヤルを「切」の位置にします。

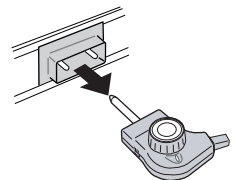


「切」の位置にする

- 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。



調理例

調理前に、なべ全体に食用油をひいてください。

●パエリア（深なべを使用します。）

材 料

米……………1カップ
魚介類
(エビ、アサリ、いか) ……お好みで
鶏肉……………少々
玉ねぎ……………1/2個
パプリカ……………1個
ホールトマト……………1/2缶
にんにく・オリーブ油……………適宜
サフラン(ターメリック) ……適宜
お湯……………2カップ
コンソメ……………少々

☆作りかた

- ①なべを予熱してから、細く切ったパプリカと一口大に切った鶏肉をオリーブ油でさっと炒め、さらに魚介類を軽く炒めて塩、胡椒を軽くして、お皿に取り出します。
- ②次にオリーブ油とにんにくを熱し、香りがでてきたら、みじん切りの玉ねぎを入れ透き通るまで炒めます。
- ③そこに米を入れて、油が絡むように炒めます。
- ④ホールトマト、お湯、コンソメ、サフランを入れ、ガラス蓋をして10分程度煮てください。(途中でかき混ぜてください。)
- ⑤次に、炒めておいた具材を均等に入れて、ガラス蓋をして5分程度煮て、パセリなどをちらして、出来上がりです。

●大阪風お好み焼き（5枚分）（深なべを使用します。）

生 地

① 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……………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。

●作りかた

ボール(A)に入れて、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。

[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。
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目盛りを変えずに、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ののせます。
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。

仕様

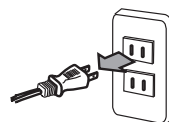
電 源	AC100V 50/60Hz	
定格消費電力	600W	
本体寸法 (ガラス蓋使用時)	深なべ使用時	幅250mm×奥行230mm×高さ145mm
	波型プレート使用時	幅250mm×奥行230mm×高さ117mm
本体質量	深なべ使用時	約1.49kg(ふた含む)
	波型プレート使用時	約1.37kg(ふた含む)
電源コード長	1.8m	
温度調節範囲	保温～約210℃	
深なべの寸法(内寸)	幅230mm×奥行230mm×高さ48mm(205mm×205mm×46mm)	
波型プレート寸法(内寸)	幅205mm×奥行205mm×高さ27mm(180mm×180mm×25mm)	
ヒーター	シーズヒーター	

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・深なべ・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



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
てください。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。



丸洗い禁止

深なべ・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。

ガラス蓋

- 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。

※ 金属タワシやクレンザーなどガラスを傷つけるものは使用しないでください。
※ 熱いうちに水の中に入れてたり衝撃を与えないでください。
※ ガラス蓋は破損すると、細かな破片が飛び散りますので、十分注意してください。

プレートの表面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、表面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。
- 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。
※ 交換プレートは、販売店から注文ができます。

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。
- プレートの上にキズを付けないために紙などを置いて、その上に深なべを重ねて置いてください。

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

深なべ(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。
- 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。
- 深なべ(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。
→8ページの「お手入れ」を参考にお手入れしてください。
- 自動温度調整器差入口のピンが汚れていませんか。
→8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

- 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。
→8ページの「お手入れ」を参考にお手入れしてください。
- 自動温度調整器差入口のピンが汚れていませんか。
→8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

- 「カチツ」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、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いてください。
- 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はありませんか。

※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。

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、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

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・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。