

保証書

グリルなべ保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型名	EP-RL30E3	修理メモ
※お客様 お名前	電話番号	
ご住所 〒		
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所・電話番号	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (チ) 消耗品などの交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 電話(06)6356-2451

愛情点検 長年ご使用のグリルなべの点検を!



こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 温度調節レバーを「切」に合わせても、パイロットランプが消灯しない
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

EP-RL30E3型 ©B/A



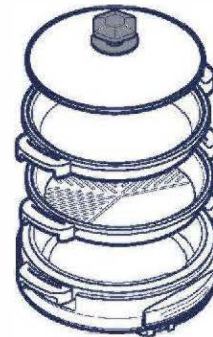
家庭用

グリルなべ あじまる®

型名 EP-RL30E3 型

取扱説明書
お料理ノート

保証書つき



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。ごさいます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で 製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

「ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト」

<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意 2
- 各部のなまえ 4
- なべとプレートを収納するときは 4

使い方

- 準備する 6
- 調理する 7
- 使用後は 9

お料理ノート

- 土鍋風なべを使って 10
- 平面プレート・焼肉プレートを使って 11

お手入れ

- お手入れ 12

困ったときに

- 故障かなと思ったとき 13
- 仕様 13
- 部品の交換・購入について 14
- アフターサービス 14
- お客様ご相談窓口 14
- 保証書 裏表紙

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、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。 **注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

❌ してはいけない「禁止」内容です。 ⚠️ 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

分解禁止 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止 水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがの恐れがあります。

禁止 あげもの料理はしない
火災の原因になります。
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩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。



コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

マグネットプラグにピンなど金属片やごみを付着させない
感電・ショート・火災の原因になります。

禁止 子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの恐れがあります。特になべ・プレートのおひでのやけどに注意してください。

マグネットプラグや差込みプラグをなめさせない
特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する
感電・けがの恐れがあります。

必ず実施 異常・故障時には直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。
<異常・故障例>
●コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●コードに深い傷や変形がある
●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
●焦げくさいにおいがする
●ビリビリと電気を感ずる
●製品が十分に冷めた状態で、温度調節レバーを「切」以外の目盛に合わせてもパイロットランプが点灯しない
●温度調節レバーを「切」に合わせてもパイロットランプが点灯しない
このような場合はすぐに差込みプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し、発火の原因になります。

差込み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。

注意

接触禁止 使用中や使用後しばらくは高温部(ふたつまみ、とっ手、温度調節レバー以外)に触れない
やけどの恐れがあります。

禁止 調理以外の目的で使用しない
ふたを他の製品に使用しない
ガラスが割れる原因になります。

禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使用しない
火災の原因になります。

プラグを抜く 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない
破裂したり赤熱して、やけど・けがの恐れがあります。

必ず実施 予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

壁や家具の近くで使わない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない
故障・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。(お手入れについては→P.12参照)

なべ・プレートのフッ素被膜について (傷めないため、長持ちさせるために)

- 金属製のおたまやへらなどを使用しない
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- 土鍋風なべは次のような使い方をしない(なべの変形・変色や調理物の色移りの原因にもなります)
 - 空だきや焼き物料理をしない
 - 調理物を押さえつけない
 - だし汁が入っていない状態でガスコンロにかけない (だし汁などの液体が入っているときはガスコンロにかけられます)
- 平面プレートと焼肉プレートは、ふたをして予熱したり、長時間の空焼きや直火にかけたりしない
- ご使用ごとに必ずお手入れし、なべ・プレートに汚れが残ったまま放置しない(→P.12)

なべ・プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべ・プレートが変形したときは購入できます。

取り扱いやお手入れなどについて

- なべもの料理・焼きもの料理・蒸し焼き料理、お料理ノート記載の料理以外の用途に使用しない
- 他のなべ・プレートを転用しない
- 取り扱いがていねいに行う(故障・破損の原因)
- 直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない(火災・故障の原因)
- なべ・プレートをはずして通電しない(火災の原因)
- プレートを急激に冷やさない(プレートが変形し、故障の原因)


●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

各部のなまえ

ふた

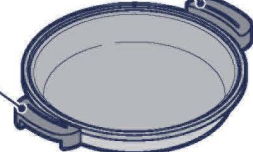
品名 強化ガラス製器具
 強化の種類 全面物理強化
 取扱い上の注意 **耐熱ガラスではありません**

- 強い衝撃を与えない
- 急激に熱したり冷やしたりしない
- 傷がつくような取り扱いを避ける
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する
- 直火に当てない



平面プレート

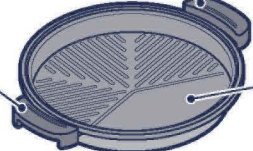
お好み焼きや焼きそばはもちろん、深くなっているのので、すき焼きにぴったりです。



溝つき焼肉プレート (以下、焼肉プレート)

余分な脂を落とすので焼肉・ステーキなどがおいしく焼けます。

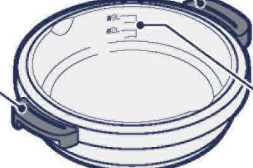
平面スペース
 焼肉をしながら野菜も焼ける平面スペース。溝に落ちた脂がうつらないので、野菜をヘルシーに焼くことができます。



土鍋風なべ

直火OKで下ごしらえがスピーディーに。(→P.7)
 土鍋風で、だし色がわかりやすいので、味も調えやすくなります。

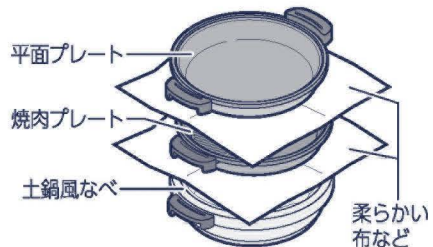
水量目盛 (2カ所)
 濃縮タイプの鍋つゆや雑炊などに便利な水量目盛。



なべとプレートを収納するときは…

なべとプレートの上に柔らかい布などはさみ、とっ手を合わせてください。
 (なべ・プレートに傷がつくことがあります。)

- 平面プレートと焼肉プレートは重ねる順番が逆でも収納できます。
- 持ち運びの際、プレートが落ちないように注意してください。



本体

加熱板

- 加熱板の上の保護紙はお使いになる前に取り除いてください。

本体底面

プラグ差込み口

アシゴム (2カ所)
 ●アシゴムははずさないでください。

持ち手
 本体側面下部に2カ所

操作部
 温度調節レバー

操作部

ホットケーキ、ぎょうざ、お好み焼き、焼肉

焼きもの	保温	140	160	180	200	250
なべもの	とろ火	●●●●●●●●				強火

パイロットランプ

温度調節レバー

電源コード

コード

差込みプラグ

結束バンド

マグネットプラグ

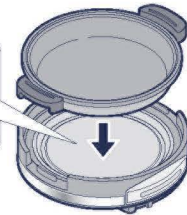
- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

使い方 準備する

1 なべまたはプレートを本体に載せる

- なべ・プレートは傾かないように載せてください。
- 本体に載せた状態でなべ・プレートを動かさないでください。
(加熱板やなべ・プレートの底に傷がつく原因)

なべまたはプレートと加熱板の間に水分がないこと



2 温度調節レバーを「切」に合わせて、プラグを①、②の順に接続する

マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみがついていないこと

プラグ差込み口

①

差込みプラグは根元まで確実に差し込む

②

100V・15A以上

3 使用するなべまたはプレートに応じた手順で調理を始める (→P.7~8)

- 使用中、使用後に本体・なべ・プレート・ふたからきしみ音がありますが故障ではありません。
- 予熱・調理中にパイロットランプがついたり消えたりしますが、温度調節をしているため故障ではありません。
- 初めて使用するときに煙やおいが出るがありますが、異常ではありません。

使い方 調理する

土鍋風なべを使ってなべもの調理をする

- 土鍋風なべで空だきや焼き物料理をしないでください。

1 水またはだし汁(スープ)を入れ、ふたをする

- 水量目盛の表示容量は目安です。
- 2カ所の目盛が水位とずれることがあります。

<なべもの料理の例>

寄せなべ
ちゃんこなべ
しゃぶしゃぶ
湯どうぶ
おでん

2 温度調節レバーを「強火」に合わせる (パイロットランプ点灯)

3 沸とうしたら材料を入れ、調理を始める

- 材料・水またはだし汁(スープ)を入れすぎるとふきこぼれる恐れがありますので、注意してください。
- 調理中は温度調節レバーで火力を調節してください。

お急ぎのときは、ガスコンロでの直火調理が便利です

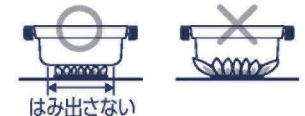
土鍋風なべは直接ガスコンロにかけられます。

なべものの下ごしらえにも便利です。(IH調理器では使えません。)

お願い 平面プレート・焼肉プレートはガスコンロにかけないでください。

- 水またはだし汁(スープ)をなべに入れてから火にかけてください。
(フッ素被膜を傷めたり、なべの変形や変色の原因)

- ガスコンロの炎がなべの底面からはみ出さないように火力を調節してください。
(火力が強すぎるととっ手が焦げたり、変形の原因になります。)



はみ出さない

- とっ手が熱くなるので、ミトンなどを使ってください。(やけどの恐れ)
- センサーつきガスコンロでは、センサーが働き、調理できないことがあります。

ふたをすると…

なべもの料理のだし汁(スープ)が早く沸きます。

使い方 調理する

平面プレート・焼肉プレートを使って 焼きもの調理 をする

1 温度調節レバーを料理に応じた目盛に合わせて予熱する

(パイロットランプ点灯)

- ふたをして予熱をしないでください。

(プレートの温度が上がりすぎて、フッ素被膜を傷める原因になります。)

予熱時間の目安	約6分
---------	-----

<焼きものの料理の目安>

目盛	料理例
250	焼肉・焼きそば・ステーキ・すき焼き など
200	お好み焼き など
180	ぎょうざ など
160	ホットケーキ など
140	クレープ など
保温	料理の保温

「目盛」は、ふたをしていないときのプレートの表面温度の目安です。

2 予熱時間終了後、調理を始める

- 調理中は、油が飛び散ることがありますので十分に注意してください。
- ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。(プレートが変形し、故障の原因になります。)

ふたをすると…

ふたをしないときよりもプレートの表面温度が約20～30℃高くなり、焼きもの料理や蒸し焼き料理のできあがりになります。

ふたを開けるときはやけどに注意してください。

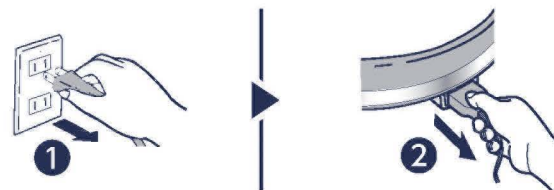
焼きものの料理の場合：ふたとプレートの間から油が飛び散ることがあります。

蒸し焼き料理の場合：ふたとプレートの間から蒸気が出ます。

使い方 使用後は

1 温度調節レバーを「切」に合わせる

2 差込みプラグをコンセントから抜き、マグネットプラグをはずす



- 調理終了後は必ずプラグをはずしてください。
- 必ず、差込みプラグを持って抜いてください。
- 調理物が残ったまま放置しないでください。(なべ・プレートのフッ素被膜が腐食する原因)
- お手入れは製品が冷めてから行ってください。(使用後約40分が目安です。)

土鍋風なべを使って

寄せなべ



材料 (4人分)

カニ……………小4匹	水……………10カップ
ほたて貝……………8個	昆布(切り目を入れる)……………10cm角1枚
白身魚……………2切	菜味
鶏肉……………200g	大根おろし……………適量
木綿豆腐……………2丁	さらしねぎ……………適量
白ねぎ……………4本	一味唐がらし……………適量
にんじん……………1本	ポン酢
春菊……………1束	だし汁……………1/2カップ
えのきだけ……………1袋	しょうゆ……………1/2カップ
こんにゃく……………1枚	ゆず(またはすだち)の絞り汁……………1/2カップ
春雨……………1/2袋	
焼きふ……………8個	
ぎんなん(缶詰)……………8個	

つくり方

- 1 白身魚は一口大に切り、鶏肉はぶつ切りにします。豆腐はやっこ切りにします。白ねぎは斜め切り、にんじんは薄い輪切り、春菊は4~5cmのざく切り、えのきだけは根元を切っておきます。こんにゃくは薄切りにして熱湯に通します。春雨・焼きふはもどします。
 - 2 なべに水と昆布を入れてふたをして、温度調節レバーを**強火**に合わせます。
 - 3 沸とうする直前に昆布を引き上げ、カニを入れてしばらく煮ます。順次、魚介類・肉・野菜・豆腐などを加えて、煮えたものから菜味とポン酢につけていただきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら調節**(強火~とろ火)**します。

ちゃんこなべ



材料 (4人分)

豚ロース肉(薄切り)……………300g	生しいたけ……………4枚
鶏ひき肉……………300g	糸こんにゃく……………1袋
しょうが(みじん切り)……………1かけ	油あげ……………2枚
ねぎ(みじん切り)……………10cm	もち……………4個
酒……………大さじ2	もやし……………1袋
片栗粉……………大さじ1	水……………10カップ
みそ……………大さじ2/3	昆布……………10cm角1枚
塩……………小さじ1/2	鶏ガラスープの素……………大さじ3
にんじん……………1/2本	酒……………大さじ2
白ねぎ……………2本	しょうゆ……………大さじ2
白菜……………5枚	塩……………少々
水菜(または春菊)……………1束	

つくり方

- 1 鶏ひき肉は④とよくねり合わせておきます。
 - 2 にんじんは皮をむいてせん切りにし、白ねぎは幅2cmの斜め切り、白菜・水菜は長さ7~8cmに切ります。生しいたけは軸を取り、糸こんにゃくは下ゆでして適当な長さに切ります。油あげは熱湯をかけて油抜きし、半分に切って袋状にし、中にもちを入れ楊枝で口を閉じます。
 - 3 なべに水と昆布を入れてふたをして、温度調節レバーを**強火**に合わせます。沸とうする直前に昆布を引き上げ、鶏ガラスープの素を入れてアクを取ります。
 - 4 ぐつぐつ煮立っている中にスプーンで一口大の団子にした①を落とします。味を見ながら酒・しょうゆ・塩を加え、豚肉・野菜などを入れていきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら調節**(強火~とろ火)**します。

平面プレートを使って

コーンリゾット



材料 (2~3人分)

米……………1合(150g)
玉ねぎ……………1/4個
コーン(缶詰または冷凍)……………1カップ
④固形スープの素(砕く)……………1個
水……………4カップ
塩・こしょう……………少々
オリーブ油……………適量
パセリ(みじん切り)……………小さじ2
パルメザンチーズ……………大さじ2~5

☆このメニューにはインディカ米(長粒種の米)も適しています。

つくり方

- 1 米は洗ってざるにあげておきます。玉ねぎはみじん切りにします。
- 2 温度調節レバーを**250**に合わせて予熱します。予熱時間終了後、オリーブ油を薄くひき、①を玉ねぎ、米の順に加えて炒めます。
- 3 米が透き通ってきたら④を加えてふたをして、沸とうしたら**保溫**に合わせます。
- 4 約15分後、コーンを加えて再び**250**に合わせ、沸とうしたら塩・こしょうで味を調えます。
- 5 器に盛り、お好みでパセリ、パルメザンチーズをかけます。

焼肉プレートを使って

ステーキ



材料 (4人分)

サーロイン(またはヒレ)……………4枚
にんにく(薄切り)……………4片
塩・こしょう……………少々
サラダ油……………適量

つけ合わせ

にんじん・じゃがいも・いんげん……………適量
 (お好みでブロッコリー、カリフラワーなど)

つくり方

- 1 つけ合わせのにんじん・じゃがいも・いんげんはゆでしておきます。
- 2 温度調節レバーを**250**に合わせて予熱します。予熱時間終了後、サラダ油を薄くひき、にんにくを香りがでるまで焼いて、取り出します。
- 3 焼く直前に塩・こしょうをした肉をのせ、お好みの焼き色がついたら裏返し、ふたをします。
- 4 お好みの焼き加減に焼きあげて、あたためた皿にのせ、①のにんじん・じゃがいも・いんげんを添えます。(お好みで肉の上に焼いたにんにくをのせます。)

◇調理中にふたを開けると油が飛び散ることがありますので、十分に注意してください。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
汚れをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

お手入れは差込みプラグを抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。

- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

ふた・土鍋風なべ・平面プレート・焼肉プレート

- ①薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う
- ②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

- プレートが熱いまま水などに入れて急激に冷やさないでください。(プレートが変形し、故障の原因)
- ふたを洗う場合は洗剤が残らないよう、十分にすすぎ洗いをしてください。(洗剤のアルカリ成分が残るとふたがくもることがあります。)
- 乾燥させるために、なべの空だし・プレートの空焼きはしないでください。(フッ素被膜を傷める原因)

なべ・プレートの汚れのこびりつきがひどいときは…

- ①なべ・プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る(やけどの恐れがあるため、はしなどを使用してください。)
- ②なべ・プレートを本体からはずし、調理面にぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少しおいてからスポンジで洗う
- ③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

加熱板

- ①ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、汚れをふき取る
- ②乾いた柔らかい布でふく
 - 汚れがこびりついたときはサンドペーパー(400番程度)でみがいてください。
 - 水をかけたり、丸洗いはしないでください。(故障の原因)

本体

- ①柔らかい布を水に浸し、固く絞ってふく
- ②乾いた柔らかい布でふく

電源コード(マグネットプラグ・差込みプラグ)

乾いた柔らかい布でふく

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
なべ・プレートがあたたまらない(通電しない)	プラグがはずれていませんか?	プラグを確実に差し込んでください。
調理物が焼けにくい	予熱時間が足りないのでは?	十分に予熱してから調理を始めてください。(→P.8)
調理物がひどく焦げる	なべ・プレートが汚れていませんか?	お手入れしてください。(→P.12)
沸とうするまでに時間がかかる または 沸とうしない	加熱板が汚れていませんか?	ふたをすると早く沸とうします。
	ふたをしていないのでは?	
	材料を一度にたくさん入れたのでは?	材料は少しずつ足してください。
なべもの場合は、ガスコンロで沸とうさせてから調理をすると便利です。		
電源コードが熱くなる	調理中は電源コードが熱くなることがありますが、異常ではありません。	

仕様

型名	EP-RL30E3
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	1350W
コードの長さ	3.0m
外形寸法(約cm)	土鍋風なべ使用時 : 幅44.5×奥行38×高さ22 平面プレート使用時 : 幅42×奥行38×高さ19 焼肉プレート使用時
質量	約7.0kg
温度調節の範囲	保温～250℃

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

●外形寸法は、なべ・プレートを取りつけた状態でふたをしたときの寸法です

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.

After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入は下記参照)

部品名	部品番号
ふ た	BG751801R-00
土 銅 風 な べ	BG484802G-00
平面 プレート	BG751803G-00
焼肉 プレート	BG751804G-00
電 源 コード	BG352809A-00

アフターサービス

1.保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みください。大切に保管してください。

2.保証期間は、お買い上げ日より1年間

3.修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」(P.13)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。
《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4.補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後5年間

※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.修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様
ご相談センター  0120-345135

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)
●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポート
<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>



お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

MEMO