

品番 RM-9273

型番 MGP-105

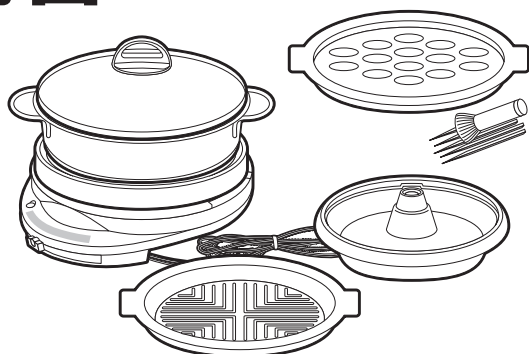
# レギュール グリルパン5点セット

## 取扱説明書

**保証書付** 裏表紙に  
あります

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございました。ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

お読みになった後は使用者がいつでも見られるところに必ず保管してください。



### 仕 様

品 番	RM-9273	
型 番	MGP-105	
品 名	レギュール グリルパン5点セット	
定 格	AC100V-1050W (50/60Hz)	
コードの長さ	約 1.4m	
外形寸法 (使用時)	グリルパン(ガラス蓋含)	約(幅)280×(奥行)315×(高さ)170mm
	焼肉・たこ焼プレート	約(幅)280×(奥行)315×(高さ)95mm
	しゃぶ鍋プレート	約(幅)280×(奥行)315×(高さ)120mm
	スチーマー(ガラス蓋含)	約(幅)335×(奥行)315×(高さ)230mm
総重量	約 3,600g	
付属品	油引・竹串	




# 安全上のご注意 必ずお守りください。

本製品は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

**警告** 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。


**注意** 誤った取り扱いをすると、人が\*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ます。

図記号の 説明		⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。
		●は、強制（必ずすること）を示します。 具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。
		△は、警告や注意を促す内容を示します。（本体に表示） 具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。


\*傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。

\*物的損害とは、家屋・家財にかかわる拡大損害を示します。


## 警告

 修理技術者以外の人は、絶対に分解・改造は行わないでください。


※発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

 取り扱いに不馴れな方や、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でください。


※感電・けが・やけどをする恐れがあります。

 不安定な場所やぬれた場所、水のかかりやすい場所、火の近く、カーテンなどの燃えやすいものの近く、熱に弱い敷物の上で使用しないでください。

※けがや故障、火災の原因になります。

 使用中、使用後しばらくは、本体の高温部（プレート・熱板・遮熱板）に触れないでください。


※やけどをする恐れがあります。

 異常・故障時にはすぐに使用を中止してください。


※火災、感電、けがの恐れがあります。  
お買い上げの販売店または、当社に点検・修理を依頼してください。

### 《異常・故障例》


- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- ・電源コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- ・いつもより異常に熱い、こげ臭い。
- ・触れるとビリビリ電気を感じる。

 定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。


※コンセントを他の器具と同時に使ったり、容量不足の延長コードを使うと、火災や感電の原因になります。

 AC100V以外では使用しないでください。


※やけど・感電・けがをすることがあります。

 本体の丸洗いはもちろんのこと、水につけたり、水をかけたりしないでください。


※ショート・感電の恐れがあります。

 揚げものは料理しないでください。


※油が飛び散ったり、油温が上がりすぎて発火する恐れがあります。

 缶詰や瓶詰などを熱板にのせて加熱しないでください。

※破裂したり赤熱したりして、やけどやけがをする恐れがあります。



















 電源コードを破損させたり、加工（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟みこむなど）しないでください。

※電源コードが傷ついて、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、コンセントの差込みがゆるいときは使わないでください。

※コンセントを他の器具と同時に使ったり、容量不足の延長コードを使うと、火災や感電の原因になります。

## ⚠ 注意

-  電源プラグに、ピンやゴミを付着させないでください。  
※感電・ショート・発火の原因になります。
-  電源プラグにほこりや汚れが付着している場合はよく拭き取ってください。  
※火災の原因になります。
-  電源プラグは根元まで確実に差込んでください。  
※差込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
-  電源プラグを抜くときは、電源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いてください。  
※感電やショートして発火することがあります。
-  アルミホイルを敷いた上で使わないでください。  
※放熱効果の低下になり、火災や故障の原因になります。
-  プレートははずした状態で通電しないでください。  
※火災・やけど・故障の原因になります。
-  プレートを直火にかけないでください。  
※故障・やけどの原因になります。
-  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。
-  業務用として使用しないでください。  
※性能が低下する恐れがあります。
-  電源コードを金属部など高温部に近づけないでください。  
※コードの被覆が溶けて絶縁不良になる恐れがあります。
-  めれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。  
※感電の原因になります。
-  使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。  
※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。
-  本体内部に手を入れたり、金属の棒を入れたりしないでください。  
※感電の恐れがあります。
-  使用中は、プレートが高温になっています。持ち運びや移動をしないでください。  
※プレートの落下や調理物がこぼれて、やけどをする恐れがあります。
-  強い衝撃を与えないでください。  
※破損して感電やけが、やけどの原因になります。
-  金属製のへらや串、ナイフを使わないでください。  
※プレートに傷がつき、腐食やふっ素樹脂加工のはがれの原因になります。
-  調理物を入れたままにしないでください。  
※こびりつきや、腐食の原因となります。
-  お手入れは冷えてから行ってください。  
※高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

## 強化ガラスの取扱上の注意

- 高いところから落とすなど、急激な衝撃、強い衝撃を与えないでください。
  - たわしまたは磨き粉の使用など、傷がつくような取扱はしないでください。
  - 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散しますので注意してください。
  - ガラス蓋が熱くなっているときは、水をかけたり、ぬれた場所に置いたり、ぬれた布で触れたりしないでください。急激な温度変化により破損することがあります。
- ※落したり、傷がついたりしたガラスは、外観上異常がなくても「強化処理」をした表面のバランスが崩れ、ある日突然粉々に割れてしまうことがありますのでご使用を中止してください。

品名／強化ガラス製器具  
強化の種類／全面物理強化

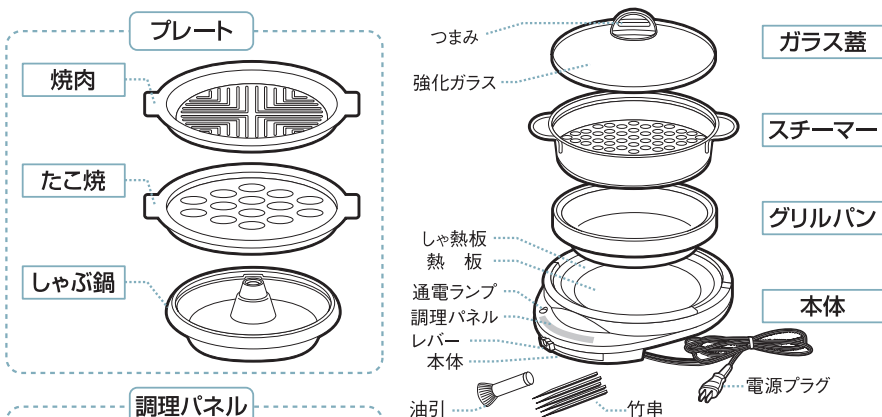
## お願い

- 肉を焼くときは、油の飛び散りに注意してください。やけどの恐れがあります。
- 油の飛び散りや破裂の恐れがある食材は下ごしらえを行ってください。やけどの恐れがあります。
- 高温になったプレートに水などを注いで急激に冷やさないでください。プレートが変形することがあります。
- 使用中、へらなどの調理器具を調理面に放置しないでください。変形や高温になり、やけどをする恐れがあります。
- 使用中はその場を離れないでください。調理物が発火することがあります。

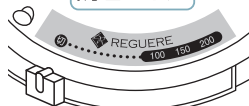
# 初めてお使いになる前に

- ご使用前に製品をきれいに拭いてください。
- 初めてご使用になるときは、煙やにおいが出ることがあります。金属部に付着している油分や湿気が熱により煙やにおいとなって出たもので異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。
- 金属製のヘラや串、ナイフを使わないでください。プレートに傷がつきます。
- 使用中に本体から金属部の熱膨張によるきしみ音や、自動温度調節器の動作音がしますが故障ではありません。
- ガラス蓋が熱くなっているときは、水をかけたり、ぬれた場所に置いたり、ぬれた布で触れたりしないでください。破損しけがをする恐れがあります。
- ガラス蓋に衝撃を与えたり、傷をつけたりしないでください。強化ガラスの特性上、衝撃や傷が原因でしばらくしてから不意に破損することがあります。

## 各部の名称



### 調理パネル



※調理パネルの数字はプレートの温度の目安です。

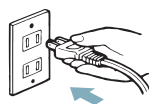
### 料理の目安

調理パネル表示	焼き料理	なべ料理
200	焼肉・たこ焼	【強】水などの沸とう
150	お好み焼	
100	ハムエッグ	【弱】とろ火での煮込み

## 正しい使い方

1. 本体を安定した水平な台の中央よりに置きます。
2. 用途に応じてグリルパンまたは、プレートを本体にセットします。
3. 通電します。

- ①レバーを「切」にします。
- ②電源プラグをコンセントに差込みます。





## 4.調理します。

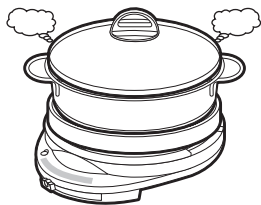
### なべ料理(グリルパン・しゃぶ鍋プレート)

- ①プレートに水または、だし汁を入れてガラス蓋をします。
- ②レバーを「200」にします。  
通電ランプが点灯します。
- ③煮たらガラス蓋を取り、食材を入れます。

- 煮えすぎる場合は、レバーを「100」にして調節してください。
- 調理面に白い付着物がつくことがあります。水に含まれるミネラル分が蒸着したもので使用上差し支えありません。

### 蒸料理(グリルパンとスチーマー)

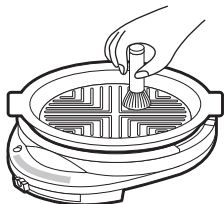
- ※「おこわ」は5合まで蒸せます。
- ①グリルパンに水を入れガラス蓋をします。  
※水の量の目安は800mlです。通電開始から約40分でなくなります。
  - ②レバーを「200」にします。  
通電ランプが点灯します。
  - ③スチーマーにあらかじめ下ごしらえをした調理物を入れます。
  - ④沸いたらガラス蓋を取り、スチーマーをグリルパンにのせガラス蓋をします。



- 高さ8cm以上のものは蒸さないでください。調理が不十分になったり、ガラス蓋が接触したりします。
- 空だきに注意してください。途中で水がなくなるとグリルパンの表面が白くなります。これは水に含まれるミネラル分が付着したためです。異常ではありません。
- 蒸気口や蒸し器とガラス蓋の間から蒸気が出ます。高温です。触れないでください。
- 調理中調理後しばらくは、スチーマーが熱くなっています。持つときは鍋つかみなどを使用してください。
- 蒸し器をセットした状態で本体を持ち運びしないでください。蒸し器が落下してけがややけどをするおそれがあります。
- 蒸し時間は調理物の種類や量によって異なります。

### 焼き料理(グリルパン・焼肉プレート)

- ①レバーを「200」にします。  
(通電ランプが点灯します。)
- ②約4分で適温になります。  
(通電ランプが消灯します。)
- ③プレート表面に食用油を引き、調理をはじめます。



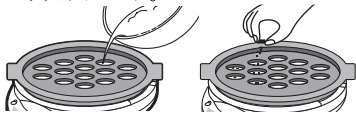
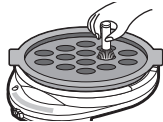
- ④材料の焼け具合を見てレバーで調節します。

- 調理中は自動温度調節器が働きプレートの温度を一定に保ちます。
- 調理物は焼き色を見ながら、お好みの焼き上がりにしてください。
- 一度に焼けない料理は適当に分けてお作りください。
- 焼けすぎる場合は、レバーを「100」にして調節してください。
- 冷めてきたら再びレバーを「200」にして調節します。
- 調理面に色ムラが現れることがありますが、油脂類の作用によるもので使用上差し支えありません。
- ソース、しょう油、たれなどの調味料が付着したまま加熱を続けると、シミもしくはこげつきの原因になります。早めにキッチンペーパーなどで拭き取ってください。

# 正しい使い方 (つづき)

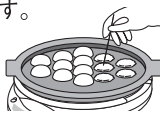
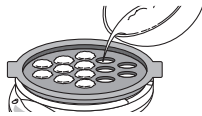
## たこ焼(たこ焼プレート)

- ①レバーを「200」にします。  
(通電ランプが点灯します。)
- ②約4分で適温になります。  
(通電ランプが消灯します。)
- ③プレートに食用油をうすく引きます。
- ④混ぜ合わせた生地を穴の1/2程度まで入れ、  
具を入れます。



- ⑤穴の縁一杯まで生地を入れます。

- ⑥焼けてきたところで竹串などで回しながらひっくり返します。



- ⑦こげつかないように何回かひっくり返しながら、形を整え焼きあげます。

- ヒーターの構造上、比較的早く焼ける穴と、遅く焼ける穴があります。

## 5.使用後は

- ①レバーを「切」にして、電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②残った調理物や油污れなどは、プレートが温かいうちにキッチンペーパーなどで取り除きます。

●持ち運びは、本体が冷めてから行なってください。やけどをする恐れがあります。

# お手入れ方法

- お使いになられた後は必ずお手入れをしてください。
- 電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めた状態で行ってください。
- 洗剤は必ず台所用洗剤(中性)を使用してください。
- 金属たわしや磨き粉、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。
- 食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。

## 本体ケース・電源コード

- 水を含ませよく絞った柔らかい布で汚れを拭き取ります。
- 汚れがひどい時は、柔らかい布にうすめた台所用洗剤(中性)を含ませ固く絞り、汚れを拭き取った後、乾いた布で洗剤分を十分に拭き取ります。
- 電源プラグにほこりや汚れが付着している場合はよく拭き取ってください。

## スチーマー

- 柔らかい布やスポンジにうすめた台所用洗剤(中性)を含ませて洗い、水で洗い流した後、乾いた布で水気を拭き取ります。
- ・食材に含まれている成分とステンレス鋼の鉄分が反応して黒く変色することがありますが、衛生上問題ありません。
- ・サビや黒い変色を落とすときは、スポンジにクリームクレンザーをつけてこすり落とし、よくすすいだ後、乾いた布で水気を拭き取ってください。

# お手入れ方法 (つづき)

## ガラス蓋

- 柔らかい布やスポンジにうすめた台所用洗剤(中性)を含ませて洗い、水で洗い流した後、乾いた布で水気を拭き取ります。

## グリルパン・プレート

- 残った調理物や油汚れなどは、使用後温かいうちに、水を含ませよく絞った柔らかい布や、水をしみ込ませたキッチンペーパーを使って拭き取ります。
- 柔らかい布やスポンジにうすめた台所用洗剤(中性)を含ませて洗い、水で洗い流した後、乾いた布で水気を十分に拭き取ります。
- こげつきは、グリルパン・プレートに少量のお湯を注ぎ、こげつきを柔らかくした後木製のヘラなどで取り除きます。
- グリルパンの調理面に白い付着物がついた場合は、お湯とクエン酸を入れてよくかき混ぜ、30分程度放置した後、お湯を捨て、水を含ませてよく絞った布などでよく拭いてください。
- 保管するときはきれいな食用油を調理面にうすく引いてください。

- 調理の後は、必ずお手入れをしてください。
- 調理物や水気を残しておく、腐食によりふっ素樹脂加工のはがれや変色の原因になります。
- 塩分や油脂分を含んだ汚れを付着させそのまま放置すると、腐食やふっ素樹脂加工のはがれる原因になります。
- ご使用中やお手入れの後にふっ素樹脂加工に色ムラができることがあります。が、衛生上問題ありませんのでご安心してお使いください。

## かたづける時は…

- 製品の汚れを取り、よく乾燥させてください。
- 長時間、お使いにならない場合は、製品をビニール袋に入れた上で箱にしまい、高温多湿をさけて保管してください。

## ふっ素樹脂加工を長持ちさせるために

プレート表面はふっ素樹脂加工がしてあり、お料理がこびりつきにくくなっていますが、長持ちさせるために次の点にご注意ください。

1. ご使用前に、プレート表面に食用油をうすく引いてください。
2. 金属製のへら、ナイフ、フォークなどは使わないでください。傷がつき腐食やふっ素樹脂加工のはがれる原因になります。
3. ご使用後は必ず乾燥させ、きれいな食用油をうすく引いてください。乾燥した直射日光のあたらない場所に保管してください。
4. ご使用のたびにお手入れをしてください。

※ふっ素樹脂加工は、食品衛生法に合格したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。

## 長年お使いのグリルパンの点検を！



愛情点検

このような症状はありませんか？

- ・電源プラグをコンセントに差込んでもプレートが温かくならない。
- ・電源コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- ・電源コードに触れると通電したりしなかったりする。
- ・通電ランプが点灯しない。
- ・その他異常がある。

故障や事故を防ぐために、使用を中止し、必ず点検修理を販売店にご相談ください。

# レギュール グリルパン5点セット 無料修理保証書

品番	RM-9273
型番	MGP-105

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

保証期間	本体お買い上げ日より1カ年無料	お買い上げ日	平成	年	月	日
※お客様	お名前	住所				
	様	T E L				
※販売店	店名	住所				
	印	T E L				

※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。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
    - お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
    - ご自分で不平等な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
    - お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
    - 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換えられた場合。
    - 本書のご提示がない場合。
    - 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷。
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in japan.
  - 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 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な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

※補修用性能部品は、製造打切後5年間保有しています。  
 ※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

## 保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。  
 ※修理・交換以外の業務や第三者に提供することは一切ございません。

	修理実施日	修 理 内 容	担 当 者
サービスメモ			

## 和平方レイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地  
 0256-66-8511 [アフターサービス係]  
<http://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)