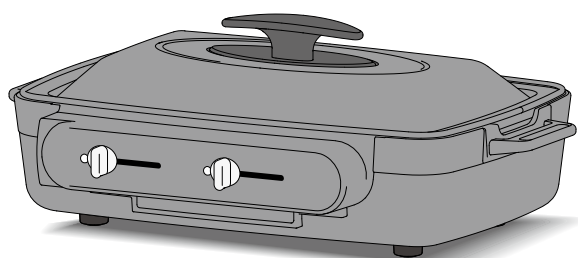


## セパレートグリラー KSG-1200

### 取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



#### 目次

安全上のご注意	1～4
使用上のお願い	5
はじめてお使いになる前に	5
各部のなまえ	6～7
使いかた	8～10
お手入れのしかた	11～12
箱への正しい戻しかた	12
別売品	12
レシピ	13～19
故障かな?と思われたときは	20
仕様	21
アフターサービスについて	21
保証・無料修理規定	22
保証書	23
お客様相談室	23

このたびは、セパレートグリラーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

ご使用前に、必ずこの「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。


お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管ください。


●ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。→ P.1～4

# 安全上のご注意


ご使用前に、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には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

 **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの。

 **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が軽傷や物的損害をこうむる可能性があるもの。









絵表示の例

 ○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中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、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグを持って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。

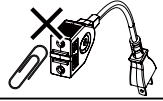
## 警告

	<b>分解・改造・修理をしない</b> 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小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。
	<b>交流100V以外では使用しない</b> 火災・感電の原因になります。
	<b>電源コードは、排気口や温度の高いところに近づけない</b> 火災・感電の原因になります。
	<b>電源コードを傷つけない</b> 加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
	<b>いたんでいる器具用プラグや差し込みプラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない</b> 差し込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。
	<b>子供だけで使用させない</b> 幼児の手の届くところでは使用しない やけど・感電・けがの原因になります。
	<b>ぬれた手で、差し込みプラグや器具用プラグの抜き差しをしない</b> 感電・けがをする恐れがあります。
	<b>ヒーターセット、電源コードは、水につけたり、水をかけたりしない</b> ショート・感電・けがをする恐れがあります。

## ⚠ 警告



器具用プラグ（マグネット式）の先端にピン等金属片やごみを付着させない  
感電・ショート・発火の原因になります。



揚げ物料理をしない  
火災の原因になります。



器具用プラグが傷んだり、差し込みプラグ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。



差し込みプラグについたほこりを拭き取る  
ほこりが付着すると火災の恐れがあります。



定格15A以上のコンセントを単独で使用する  
他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因になります。  
また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し発火・感電の原因になります。



器具用プラグを口に入れないようにする  
乳幼児が誤ってなめないように注意すること。  
感電・けがの原因になります。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する  
発火・発煙・感電の恐れがあります。

- ・電源コードが異常に熱くなる。 ・使用中に異常な音やにおいがする。
- ・ヒーターの破損など、本体に異常がある。

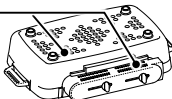
すぐに差し込みプラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。



お手入れはなべ（表面・側面）やプレート、ヒーターセット、遮熱板、本体、フタが冷めてから行う  
高温部にふれ、やけどの恐れがあります。

# 安全上のご注意(つづき)

## ⚠ 注意

⊘	<p>使用中や使用後しばらくは、なべ(表面・側面)やプレート、ヒーターセット、遮熱板、本体、フタなどの温部にふれない フタとっ手やなべとっ手も高温になっているので、素手でさわらないでください やけどの恐れがあります。</p>
⊘	<p>使用中は、本体から離れない 加熱しすぎて調理物が発火する恐れがあります。</p>
⊘	<p>缶詰やびん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。</p>
⊘	<p>本体底部の排気口をふさがない 火災・故障の原因になります。</p> <p style="text-align: right;">排気口 </p>
⊘	<p>ヒーターや遮熱板に無理な力をかけて、変形させない 火災・故障の原因になります。</p>
⊘	<p>調理以外の目的で使用しない 火災の恐れがあります。</p>
⊘	<p>タコ足配線はしない 火災の恐れがあります。</p>
⊘	<p>次のような場所では使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・熱に弱い敷物(ビニール製など)、不安定なテーブル、ワゴンの上など</li><li>・たたみ、じゅうたん、新聞紙など紙の上・水のかかりやすい場所</li><li>・カーテンなどの近く</li><li>・火気のそば</li><li>・本体ガードの脚で支えられないような場所(コンロのゴトクの上など)</li></ul> <p>火災・感電・故障・変色や跡形がつく原因になります。</p>
⊘	<p>使用中や熱い状態でなべやプレートを交換したり、取り外さない やけどの恐れがあります。</p>
⊘	<p>電源コードを取りつけたままでなべやプレートを本体からはずさない やけど・火災の恐れがあります。</p>
⊘	<p>調理物や水気を残したままで放置しない なべやプレートの素地が腐食し、表面被膜がはがれる恐れがあります。</p>

## ⚠ 注意

	<b>壁や家具の近くでは使用しない</b> 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。 また、故障・火災の原因になります。
	<b>なべやプレート、本体をガスコンロやIH調理器で使用しない</b> 本体が燃えたり、なべ・プレートが変形して、故障の原因になります。
	<b>なべやプレート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</b> やけど・火災の原因になります。
	<b>長時間加熱したときはフタやとっ手に素手でふれない</b> 熱くなり、やけどの恐れがあります。
	<b>ヒーターの上になべやプレート以外のものを置かない</b> 故障・火災の原因になります。
	<b>付属品の電源コードを使用する</b> 他に転用したり、類似のものを使用すると、故障・発火の恐れがあります。
	<b>差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の差し込みプラグを持って抜く</b> 断線して感電・発火する恐れがあります。
	<b>使用時以外は、差し込みプラグを抜く</b> 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	<b>フタをして予熱および空焚きはしない</b> フタをするとフタをしないときよりも温度が高くなり、変形ややけどの恐れがあります。
	<b>異物や汚れは取り除いてから使用する</b> なべやプレート裏面、ヒーター、遮熱板に異物や汚れがついたまま使用すると、異常発熱し、テーブルがこげたり、故障の原因になります。
	<b>液体（水、だし汁など）を加熱するときは、よくかき混ぜる</b> 沸とうして調理物が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。
	<b>温度調節レバーをOFFの位置にし、器具用プラグを本体に接続する</b> やけど・火災の原因になります。
	<b>なべにフタをして、水やだし汁を加熱するときは、ふきこぼれに充分気をつける</b> やけど・火災の原因になります。
	<b>フタをあけるときは、蒸気に気をつける</b> やけどの恐れがあります。

## 使用上のお願い

- 本体に衝撃を与えない

落したり、ものにぶつけると、故障の原因になります。

- なべやプレートを重ねて使用しない

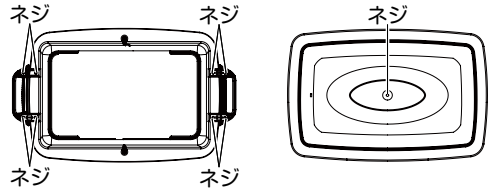
故障や温度が上がらない原因になります。

- なべやプレートなど専用のもの以外使わない

故障の原因になります。

- なべとっ手、フタとっ手がぐらついてきたときは、  
とっ手裏面のネジを締め付ける

ぐらついたまま使うと、とっ手がはずれてやけど・けがの恐れがあります。



- 金属製のへらやナイフ、フォークなど角や先端が鋭利なものを使用しない

なべやプレートの表面被膜が傷つき、腐食の原因になります。

- 予熱および空焚きする際はフタをしない

フタをすると、フタをしないときよりも温度が高くなり、変形ややけどの恐れがあります。

- 熱くなったなべやプレートを本体にふれさせない

熱で本体が変形する恐れがあります。

- 熱いままのフタを、ビニールクロスやテーブルなどの上に置かない

跡形がつく恐れがあります。

- なべやプレート、本体、フタを直接ガスコンロにかけない

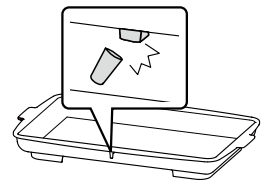
本体が燃えたり、なべやプレートが変形して故障の原因になります。

- 予熱および空焚きは長時間しない

変形したりなべやプレートの表面被膜がはがれる原因や、やけどの恐れがあります。

- 持ち運び、お手入れの際には十分に気をつける

なべやプレートの凸部を変形・破損等させると、検知ができない恐れがあります。



- なべやプレート、本体、フタを洗剤でお手入れするときは、

台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使い、十分に洗い流す  
洗剤が残っていると劣化・変色の原因になります。

- お手入れの際、ヒーターセット、電源コードは水につけたり、かけたりしない

ショート・感電・けがをする恐れがあります。

## はじめてお使いになる前に

- 必ず本書に記載している方法でお使いください。

記載方法でお使いいただかないと、故障の原因になります。

- セパレートグリラーを箱から取り出し、梱包材・緩衝材・注意チラシを必ず取り除いてください。

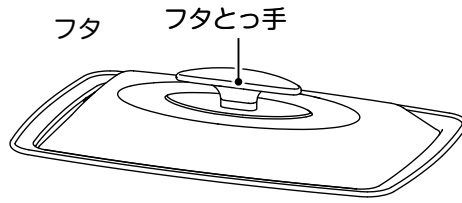
火災・故障の原因になります。

- ご使用の前に P.11 ~ 12 「お手入れのしかた」を参考に、なべやプレート、フタを洗ってください。

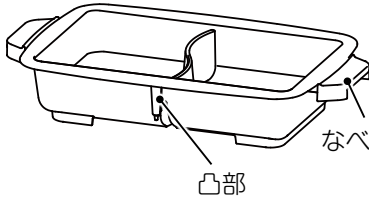
- 本体セットの取り付け方は P.8 ~ 10 「使いかた」を参考にしてください。

# 各部のなまえ

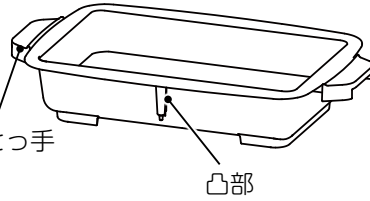
## 本体セット



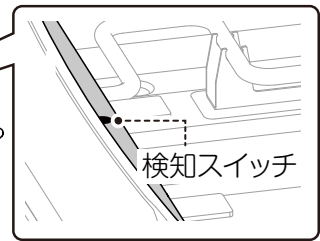
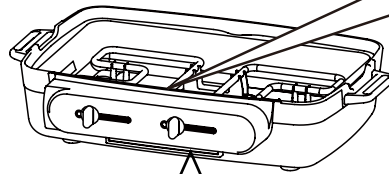
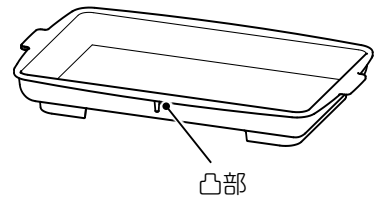
仕切り深なべ



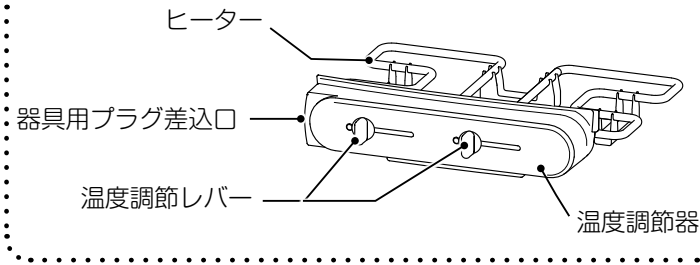
深なべ



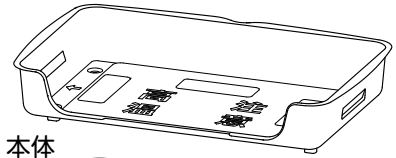
平プレート



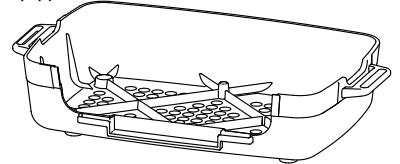
## ヒーターセット



## 遮熱板

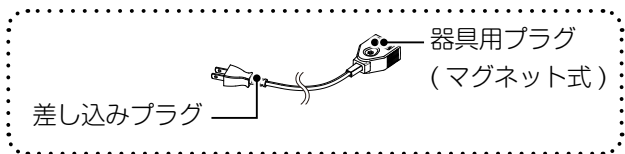


## 本体

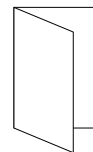


## 付属品

### 電源コード



取扱説明書… 1部  
(保証書付)

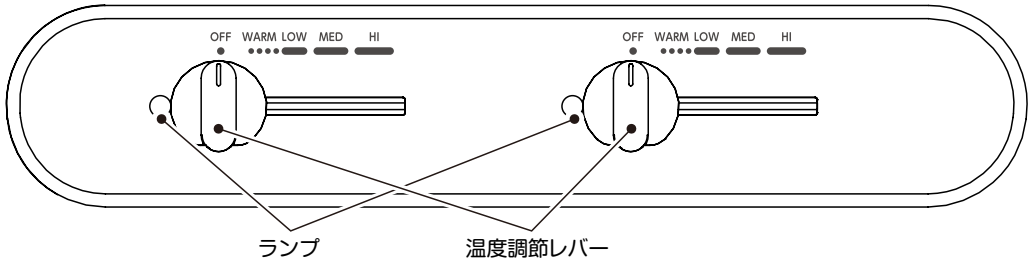


# 各部のなまえ(つづき)

## ●温度調節器の表示部

温度調節中はランプが点灯し、設定した温度になると消灯します。  
調節中は温度調節のはたらきにより、ついたり消えたりする場合があります。

表示部



## ●温度調節レバーの各目盛の温度

- ・各目盛の温度は、フタをせず食材を入れていないときのなべやプレートの表面温度の目安です。
- ・保温にするときは温度調節レバーを「WARM」に合わせます。  
ただし、長時間保温すると調理物が乾燥し風味を損ないます。

料理例(参考)	目盛		温度
	左	右	
なべのもの(液体分の多いもの)	HI	HI	約 250℃
鉄板焼き・焼きそば・ぎょうざ・ホットケーキ	MED	MED	約 180℃
カレー・シチュー・リゾット・チーズフォンデュ			
煮込み	LOW	LOW	約 100℃
保温したいとき	WARM	WARM	約 60℃

※各目盛の温度は、各温度調節レバーの目盛の位置を合わせたとき(なべやプレート)の表面温度の目安です。

※各温度調節レバーの目盛の位置が違う場合は、なべやプレートの表面温度が異なります。

※実際に調理をするときは、様子を見ながら温度調節レバーを調整してください。

<b>注意</b>		揚げ物料理をしない 火災の原因になります。
		液体(水、だし汁など)を加熱するときは、よくかき混ぜる 沸とうして調理物が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。

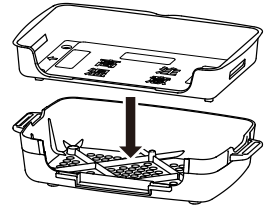


# 使いかた

基本的な使用の手順について説明します。

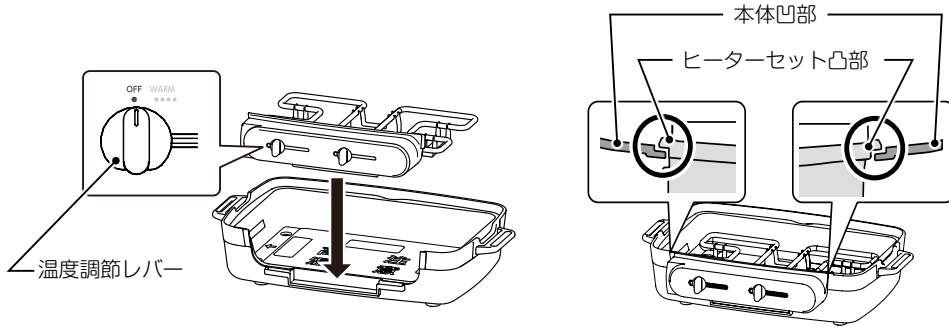
## 1 本体に遮熱板をセットする。

- 遮熱板には入れる向きがあります。  
右図のように正しい向きでがたつきのないよう必ずセットしてください。



## 2 ヒーターセットを取りつける。

- ヒーターセットの凸部を本体下の凹部に合わせ、しっかりと差し込んでください。  
各温度調節レバーが左端にあり、「OFF」になっていることを確認してください。  
※電源コードが接続されていないことを必ず確認してください。



注意

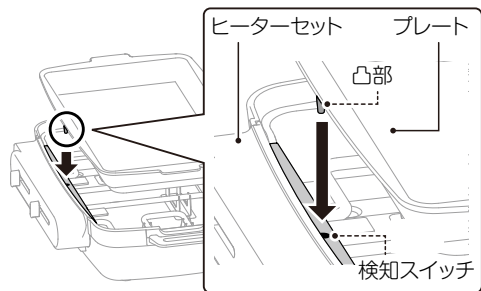


異物や汚れは取り除いてから使用する

なべやプレート裏面・ヒーター・遮熱板に異物や汚れがついたまま使用すると、異常発熱し、テーブルがこげたり、故障の原因になります。

## 3 用途に合わせて各種プレート・なべをセットする。

- なべやプレートの凸部を、ヒーターセットの検知スイッチにセットする。
  - なべやプレートと本体の間に、異物がないことを確認してください。
  - なべやプレートをセットした後、がたつきや傾きがないことを確認してください。
- ※検知スイッチが凸部に正しくセットされていることを確認してください。
- ※検知スイッチが凸部に正しく押されていないと、動作しません。
- ※なべやプレートは重ねて使用しないでください。
- ※遮熱板が正しくセットされていることを必ず確認してください。



注意



なべやプレート、本体をガスコンロやIH調理器で使用しない

本体が燃えたり、なべ・プレートが変形して、故障の原因になります。



なべやプレート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  
やけど・火災の原因になります。

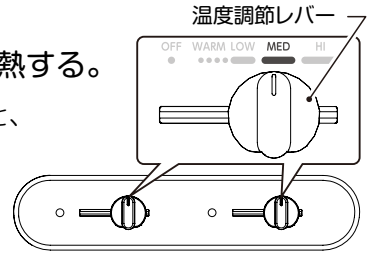
# 使いかた(つづき)

## 4 器具用プラグを器具用プラグ差込口に、差し込みプラグをコンセントに接続し、温度調節レバーを「MED」に合わせ、予熱する。

- 温度調節レバーを両方合わせてして予熱してください。ランプが点灯すると、加熱が開始されます。
- はじめてご使用になるときは、煙が出たり、においがすることがありますが故障ではありません。

※フタをして予熱および空焚きはしないでください。

フタをするとフタをしないときよりも温度が高くなり、変形ややけどの恐れがあります。



### ●予熱時間の目安

仕切り深なべ、深なべ、平プレート	約4分
------------------	-----

※予熱温度は環境温度で、多少異なります。

 <b>注意</b>		使用中は、本体から離れない 加熱しすぎて調理物が発火する恐れがあります。
		フタをして予熱および空焚きはしない フタをするとフタをしないときよりも温度が高くなり、変形・やけどの恐れがあります。
		付属品の電源コードを使用する 他に転用したり、類似のものを使用すると、故障・発火の恐れがあります。
		温度調節レバーを OFF の位置にし、器具用プラグを本体に接続する やけど・火災の原因になります。

## 5 予熱終了後、調理をはじめます。

- なべやプレートに調理物を入れ調理する。  
汁物以外を調理する場合は、必ず油をなべやプレート全体にうすく塗ってください。

### 上手にあたためるために

#### ■必要に応じてフタをして調理する。

フタは平プレート、深なべ、仕切り深なべ、に使用できます。

汁物を調理するときは、フタをして水やだし(スープ)を沸騰させてから、食材を入れ調理してください。

### お願い

#### ■食材を裏返したり、混ぜたりするときは、木べらや竹串などを使ってください。

油を多く使う料理は油や食材が飛び散り、やけどの恐れがあります。

 <b>注意</b>		使用中や使用後しばらくは、なべ(表面・側面)やプレート、ヒーターセット、遮熱板、本体、フタなどの高温部にふれない フタとっ手やなべとっ手も高温になっているので、素手でさわらないでください やけどの恐れがあります。
		使用中になべやプレートを交換したり、取りはずさない やけどの恐れがあります。
		使用時以外は、差し込みプラグを抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。





## 6 作る料理に合った目盛に温度調節レバーを合わせ、各温度調節を行う。

### 料理の目安

	料理例(参考)	目盛	
		左	右
仕切り深なべ 深なべ	なべもの(液体分の多いもの)	HI	HI
	カレー・シチュー・リゾット・チーズフォンデュ	MED	MED
	煮込み	LOW	LOW
平プレート	鉄板焼き・焼きそば・ぎょうざ・ホットケーキ	MED	MED
保温	料理を保温したいとき	WARM	WARM



### お願い




- ・油を多く使う料理は油や食材が飛び散り、やけどの恐れがあります。
- ※使用中または使用後しばらくはなべやプレート、ヒーターセット、遮熱板、本体、フタは高温になっております。素手で触らないように注意してください。
- ・目盛の温度は、調理をするときの温度の目安です。実際に調理するときは、様子を見ながら温度調節レバーを調整してください。

 <b>注意</b>		空焚きは長時間しない 変形したりなべやプレートの表面被膜がはがれる原因ややけどの恐れがあります。
		長時間加熱したときはフタやとっ手に素手でふれない 熱くなり、やけどの恐れがあります。
		液体(水、だし汁など)を加熱するときは、よくかき混ぜる 沸とうして調理物が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。

## 7 調理後、必ず温度調節レバーを OFF の位置にし、電源コードを取りはずす。

- ・器具用プラグと差し込みプラグを抜き、十分に冷めてからなべやプレートを本体からはずしてください。なべやプレートを本体からはずすときはとっ手を持ち上げてください。(お手入れの仕方については P.11 ~ P.12 参照)

 <b>警告</b>		お手入れはなべ(表面・側面)やプレート、ヒーターセット、遮熱板、本体、フタが冷めてから行う 高温部にふれ、やけどの恐れがあります。
---	---	--

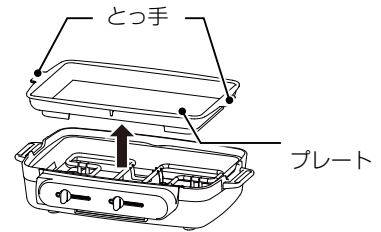
 <b>注意</b>		電源コードを取りつけたままでなべやプレートを本体からはずさない やけど・火災の恐れがあります。
		差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の差し込みプラグを持って抜く 断線して感電・発火する恐れがあります。

# お手入れのしかた

お手入れは全てが冷めてから行ってください。

## 1 冷めていることを確認し使用したなべやプレートを本体セットから取りはずす

- 差し込みプラグと器具用プラグを抜き、十分に冷めてからなべやプレートを本体からはずしてください。
- なべやプレートを本体からはずすときは右図のようにとっ手を持ち上げてください。

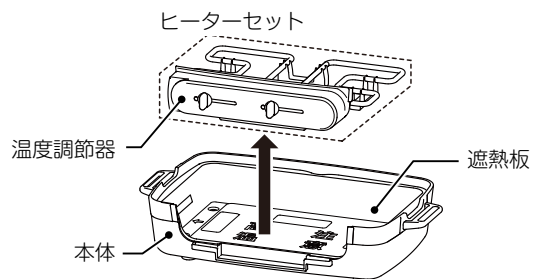


		お手入れはなべ(表面・側面)やプレート、ヒーターセット、遮熱板、本体が冷めてから行う 高温部にふれ、やけどの恐れがあります。
--	--	---

		調理物や水気を残したままで放置しない なべやプレートの素地が腐食し、表面被膜がはがれる恐れがあります。
		電源コードを取りつけたままになべやプレートを本体からはずさない やけど・火災の恐れがあります。
		使用中や使用後しばらくは、なべやプレート、ヒーターセット、遮熱板、本体などの高温部にふれない やけどの原因になります。 フタとっ手やなべとっ手も高温になっているので、素手でさわらないでください。
		持ち運び、お手入れの際には十分に気をつける なべやプレートの凸部を変形・破損等させると、検知ができない恐れがあります。

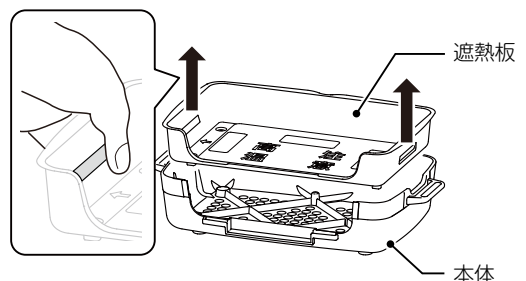
## 2 ヒーターセットを本体から取りはずす。

- ヒーターセットが十分に冷めていることを確認後右図のように温度調節器を垂直に持ち上げ、本体から取り外してください。



## 3 遮熱板を本体から取りはずす。

- 右図のように遮熱板の両端に指をかけ、垂直に上に持ち上げ、本体から外してください。

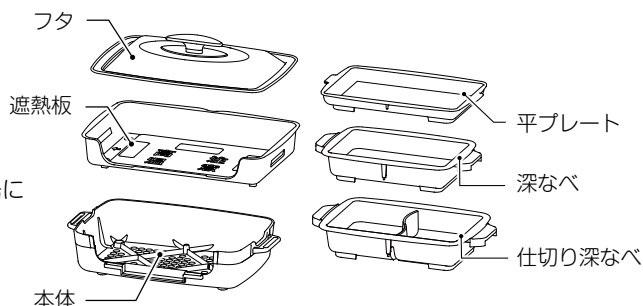


#### 4 使用したなべやプレート、フタ、ヒーターセット、遮熱板、本体、電源コードのお手入れをする。

- 柔らかいスポンジや布を使ってお手入れしてください。

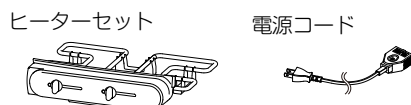
##### 水洗いできるもの

- 本体、遮熱板、フタ、なべやプレート
  - ・ なべやプレートに焦げつきがある場合はぬるま湯に少しの間つける。
  - ・ 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。



##### 水洗いできないもの

- ヒーターセット、電源コード
  - ・ ヒーターセット、電源コードは、乾いた布を使ってふく。

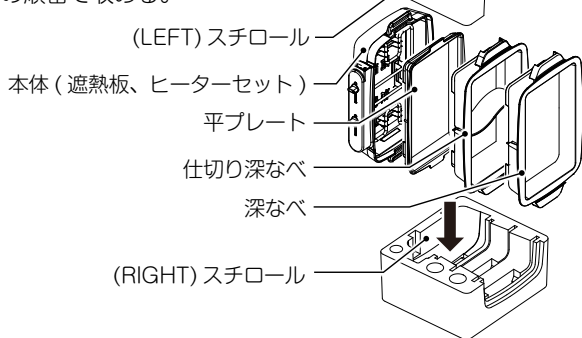


<b>注意</b>		ヒーターセット、電源コードを水につけたり、水をかけたりしない 故障の原因になります。
		なべやプレート、フタ、遮熱板、本体を洗剤でお手入れするときは、 台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使い、十分に洗い流す 洗剤が残っていると劣化・変色の原因になります。

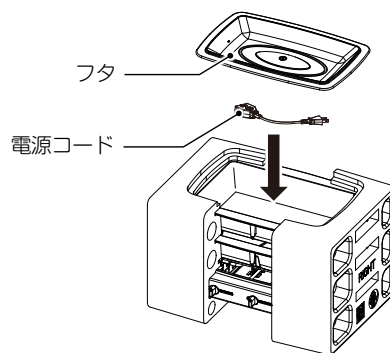
## 箱への正しい戻しかた

保管の際は、必ず各部が冷めていることを確認し、お手入れ後に十分乾燥させて行ってください。

- 1** スチロールに遮熱板、ヒーターセットを取り付けた本体、平プレート、仕切り深なべ、深なべの順番で収める。



- 2** もう一つのスチロールで押さえ、上に電源コード、フタをのせ箱に戻す。



## 別売品

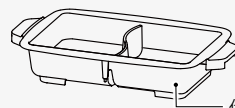


たこ焼きプレート  
品番：KSG-PL01

別売部品を依頼される場合は、お買い上げの販売店か、保証書に記載の小泉成器株式会社「部品センター」にお問い合わせください。

☆本書記載のレシぴは仕切り深なべを使用した参考レシぴです。

付属の平プレート、深なべを使用する場合は分量を調節して調理してください。



仕切り深なべ

## 目次

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| • チーズフォンデュ ……………13        | • ロールキャベツ・鮭のクリーム煮 ……………16 |
| • 豚肉と小松菜のあんかけ焼きそば ……………14 | • 和風おでん・イタリアンおでん ……………17  |
| • カレー ……………14             | • スンドゥブチゲ・鶏出汁鍋 ……………18    |
| • 串鍋（クリームだし・あっさりコンソメ）15   | • ナポリタン・ペペロンチーノ ……………19   |

## お料理を始めるまえに

- 掲載の写真は調理後の盛り付け例です。写真と実物とは、室温・形・量・大きさ・電源電圧などにより、仕上がりが異なる場合があります。
- 調理の時間・温度は、食品の種類・形・大きさ・室温などで多少異なります。レシぴ中に示されている時間・温度は目安です。
- 卵の大きさは M サイズを使用しています。
- 深なべを使用するときは 2 倍の分量で様子を見ながら調理してください。
- 市販の料理本などのレシぴは様子を見ながら調理してください。 → P.8 ~ P.10

## チーズフォンデュ（片面で具材を保温します）

## 材料

お好みの具材

## 【例】

にんじん、じゃがいも、海老  
 バケット、ウィンナー、かぼちゃ  
 ブロccoli、プチトマト

にんにく	1 かけ
牛乳	150ml
白ワイン	150ml
片栗粉	大さじ 1
プロセスチーズ	200g



## 作り方

1. 下準備したお好みの具材を片面で WARM にし、保温する。
2. 仕切り深なべの片面の内側に、にんにくを擦って香り付けをし牛乳、白ワイン、片栗粉、チーズを入れ焦げないように時々混ぜながら MED で加熱し、チーズが全体的に溶け表面がブクブクしてきたら WARM にし、保温する。

## 調理のポイント

お好みで保温している具材にチーズをつけてお召し上がりください

## 豚肉と小松菜のあんかけ焼きそば (片面であんを調理します)

### 材料 ※2人分の分量です

豚ばら肉(一口大)	150g
きくらげ	50g
サラダ油	大さじ2
にんじん(短冊切り)	50g
小松菜(3cm幅切り)	50g
塩・こしょう	各少々
ごま油	大さじ2
中華めん	2玉
水	400ml
紹興酒	大さじ2
醤油	大さじ1
オイスターソース	大さじ1
しょうが(すりおろす)	小さじ2
にんにく(すりおろす)	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1
水	大さじ2



### 作り方

1. 豚肉を酒(分量外)に漬けた後、片栗粉(分量外)をまぶし、揉む。
2. きくらげを水(分量外)で戻し、一口大に切る。
3. 仕切り深なべの片面でサラダ油を熱し、1.2. とにんじん、小松菜を入れ塩・こしょうで味を調え HI で加熱する。
4. もう片面でごま油(大さじ1)を熱し、中華めんをほぐしながら入れる。  
MED で加熱し、片面に焼き色がついたら裏返しごま油(大さじ1)をさらに加え、もう片面がパリッとするまで加熱する。
5. 3. がしんなりしてきたら A を入れ HI でひと煮立ちさせた後、水に片栗粉を溶かし入れ、とろみがついたら、4. の上にかける。

## カレー (お好みで甘口・辛口で分けて作っていただくことができます)

### 材料 ※片面の分量です

牛肉(こま切れ)	各 100g
玉ねぎ(薄切り)	各 70g
にんじん(乱切り)	各 40g
じゃがいも(乱切り)	各 80g
サラダ油	各大さじ1
水	各 600ml
カレールー(市販)	各 1/2箱



### 作り方

1. 仕切り深なべでサラダ油を熱し、牛肉、玉ねぎ、じゃがいも、にんじんを入れ、HI で加熱する。
2. 1. に水を入れときどきあくを取りながらフタをし MED で約15分煮込む。
3. 2. にお好みのカレールーを入れ、さらにとろみがつくまでフタをし MED で煮込む。

### 調理のポイント

お好みで甘口・辛口で分けて作っていただけます。

## 串鍋 (クリームだし・あっさりコンソメ)



材料 / 串約 15 本分 ※片面の分量です

白菜 (半分に切る)	6 枚
豚ばら肉 (薄切り)	12 枚
ミニトマト	8 個
ベーコン (半分に切る)	4 枚
じゃがいも (一口大)	1/2 個
にんじん (一口大)	1/2 本
うずらたまご (水煮)	6 個
ブロッコリー (小房に分ける)	100g
ウィンナー	4 本
ホタテ	8 個
海老	8 尾

クリームだし	
水	300ml
牛乳	150ml
A コンソメ	小さじ 2
生クリーム	100ml
塩・こしょう	各少々

あっさりコンソメ	
水	500ml
みりん	大さじ 2
B コンソメ	小さじ 2
塩・こしょう	各少々

### 作り方

#### 【ミルフィーユロール】

白菜の芯を切り落とし広げ、上に豚肉を均等にのせて巻き、食べやすく切って竹串に刺す。

#### 【ミニトマトのベーコン巻】

ミニトマト 1 個をベーコン 1 枚で巻き、2 個ずつ竹串に刺す。

#### 【お好み串】

- ・じゃがいも、にんじん、うずらたまごを彩りよく竹串に刺す。
- ・ブロッコリーを串に刺す。
- ・ウィンナーを 1 本ずつ竹串に刺す。
- ・ホタテを 2 つずつ竹串に刺す。
- ・殻を剥き、背ワタを取った海老を 2 尾ずつ竹串に刺す。

1. A と B をそれぞれ仕切り深なべに入れ HI で加熱する。
2. 沸騰したら各種串をそれぞれ入れ、MED で煮込む。



## ロールキャベツ・鮭のクリーム煮



材料 / ※ 2人分の分量です

### ロールキャベツ

キャベツ	4枚
合挽き肉	150g
玉ねぎ(みじん切り)	50g
A 卵	1/2個
醤油	小さじ1
塩・こしょう	各少々
水	200ml
薄切りベーコン(1cm幅切り)	50g
コンソメ	大さじ1

### 鮭のクリーム煮

生鮭	2切れ
玉ねぎ(薄切り)	50g
薄切りベーコン(1cm幅切り)	50g
しめじ(石づきをとり)	25g
ほうれん草(3cm幅切り)	25g
オリーブオイル	適量
牛乳	200ml
生クリーム	90ml
B 塩・こしょう	各少々
コンソメ	大さじ1

## 作り方

### ロールキャベツ

1. キャベツの芯は切り落とし、別なべを使い、熱湯でゆで冷水につけてさましておく。
2. ボールでAを粘りが出るまでよくこね、4等分にする。
3. 1.の水気を拭き、上に2.のをせ、巻きながら包む。
4. 3.の止め終わりの部分を下にして、仕切り深なべの片面にしきつめていく。
5. 4.に水、ベーコン、コンソメを入れ、HIで加熱し、沸騰したらMEDで塩・こしょう(分量外)で味を調えながら煮立たせる。

### 鮭のクリーム煮

1. 仕切り深なべの片面でオリーブオイルを熱し、HIで鮭を加熱したあと一度別のお皿に取りだしておく。
2. 鮭を取りだした後、玉ねぎ、ベーコン、しめじ、ほうれん草を加えてMEDで炒める。
3. 2.に取りだしておいた鮭とBを加えMEDで加熱する。

## 和風おでん・イタリアンおでん



材料 / ※片面の分量です

### 和風おでん

大根（輪切り）	100g
じゃがいも（乱切り）	100g
ゆでたまご	2個
厚揚げ	2個
牛スジ肉串	4本
しらたき（小結び）	4個
水	350ml
砂糖	大さじ 1/2
塩	少々
A 醤油	大さじ 2
酒	大さじ 2
みりん	大さじ 2
和風だし（顆粒）	大さじ 1/2

### イタリアンおでん

大根（輪切り）	100g
じゃがいも（乱切り）	100g
ゆでたまご	2個
ウィンナー	4本
ブロッコリー（小房に分ける）	1/2束
にんじん（乱切り）	50g
トマト	1玉
水	350ml
トマト水煮	150g
B ケチャップ	大さじ 2
コンソメ	大さじ 2
にんにく（すりおろす）	大さじ 2
塩・こしょう	各少々

## 作り方

1. 大根は下ゆでをする。
2. トマトはヘタを取り、ヘタがついていた面の反対側に十字に浅く切り込みをつける。
3. 仕切り深なべに A と B をそれぞれまぜ合わせ具材と一緒に入れ、HI で加熱する。
4. 沸騰したらフタをし LOW でさらに約 1 時間じっくり煮込む。

### 調理のポイント

大根の下ゆでは電子レンジでもできます。

耐熱容器に大根を入れ、ふんわりとラップをかけてレンジ 500W/600W で約 10 分加熱してください。

加熱する際に、大根と一緒に生米（小さじ 1）を入れると柔らかくなります。

# スンドゥブチゲ・鶏出汁鍋



材料 / ※片面の分量です

## スンドゥブチゲ

A	ごま油	大さじ 1
	輪切り唐辛子	小さじ 1
	豆板醤	大さじ 2
	しょうが(すりおろす)	小さじ 1
	にんにく(すりおろす)	小さじ 1
B	水	500ml
	醤油	大さじ 1
	オイスターソース	大さじ 1
	白ごま	大さじ 1
	中華だし(顆粒)	小さじ 1
	豚ばら肉(一口大)	200g
	木綿豆腐(一口大)	1/2丁
	ニラ(3cm幅切り)	50g
白菜キムチ	100g	

## 鶏出汁鍋

C	豚ばら肉(一口大)	200g
	にんじん(短冊切り)	50g
	もやし	50g
	えのき(小房に分ける)	50g
	ニラ(3cm幅切り)	50g
C	中華だし(顆粒)	大さじ 3
	水	500ml
	塩	小さじ 1

## 作り方

### スンドゥブチゲ

1. 仕切り深なべの片面を MED でごま油を熱し、A を炒め香り付けをする。
- 2.1. に B を入れ HI で加熱し、沸騰したら豚肉、豆腐、ニラ、白菜キムチを入れ HI で加熱し煮込む。

### 鶏出汁鍋

1. 豚肉に片栗粉(分量外)をまぶし、よくもみこむ。
2. 仕切り深なべの片面に C を入れ HI で加熱し、沸騰したら 1. とにんじん、もやし、えのき、ニラを入れフタをし MED でさらに煮立たせる。

# ナポリタン・ペペロンチーノ



材料 / ※片面の分量です

## ナポリタン

パスタ	150g
にんじん(短冊切り)	50g
ウィンナー(斜め薄切り)	5本
マッシュルーム(薄切り)	2個
ピーマン(細切り)	50g
玉ねぎ(薄切り)	50g
コンソメ	小さじ1
ケチャップ	150g
A 砂糖	小さじ1
ウスターソース	小さじ1/2
オリーブオイル	大さじ1
水	400ml

## ペペロンチーノ

パスタ	150g
にんにく(すりおろす)	小さじ1
輪切り唐辛子	小さじ1
オリーブオイル	大さじ2
あさり	300g
水	400ml
塩	小さじ1/2

## 砂抜き仕方

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水(約3%)にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に3~4時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気を切る。

## 作り方

### ナポリタン

1. 仕切り深なべの片面に水、にんじん、ウィンナー、マッシュルームを入れHIで加熱する。
2. 沸騰したら半分に折ったパスタを入れ、パスタがくっつかないように軽く混ぜ合わせ、ピーマン、玉ねぎを入れて約10分HIで加熱する。
3. 2.にAを入れ、混ぜ合わせ同じくHIでパスタの固さを見ながら水分を飛ばす。

### ペペロンチーノ

1. 仕切り深なべの片面でオリーブオイルを熱し、にんにく、輪切り唐辛子を炒め香り付けをする。
2. にんにくが色づいたら、1.に水と塩を入れ、半分に折ったパスタを入れ、パスタがくっつかないように軽く混ぜ合わせ、砂抜きをしたあさりを入れて約8分HIで加熱する。
3. 同じくHIでパスタの固さを見ながら味を調え水分を飛ばす。

## 故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
なべやプレートの温度が上がらない	器具用プラグ、差し込みプラグが正しくセットされていますか。 ⇒器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口に、差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください
	タコ足配線をしていませんか。 ⇒定格 15A 以上のコンセントを単独で使用してください。
	温度調節レバーの各目盛の位置が正しくあっていますか。 ⇒位置を正しく合わせてください。→ P.7、P.10
	なべやプレートは、正しくセットされていますか。 ⇒なべやプレートは確実にセットしてください。→ P.8～P.10
	なべやプレートの裏面やヒーターに、異物が付着していませんか。 ⇒異物を取り除いてください。 ※十分冷ましてから行ってください。→ P.11～P.12
調理物がひどくこげる	なべやプレートの表面を十分にお手入れしていますか。 ⇒なべやプレートをお手入れしてください。→ P.11～P.12
使用中にランプが消える	使用中は温度調節のはたらきにより、ランプがついたり消えたりします。
使用中にランプが点灯しているのに温度が上がらない	故障している場合があります。お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」に修理をご依頼ください。
煙が出たり、においがする	使い始めのうちは、煙が出たり、樹脂のにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。
	梱包材・緩衝材・注意チラシを取り除かず使っていませんか。 ⇒ご使用前に必ず取り除いてください。火災・故障の原因となります。
	残りものを放置していませんか。
	フタをして予熱および空焚きをしていませんか。 ⇒異常発熱し、テーブルがこげたり故障の原因となります。 なべやプレートをお手入れしてください。→ P.11～P.12
なべやプレートに色むらがあったり、変色している	長時間使っていると、調理物の油によってなべやプレートが変色することがございますが、使用上の品質に支障はありません。
なべやプレートの裏面にすり傷がついた	なべやプレートの着脱時に、裏面にすり傷がつくことがありますが、使用上の品質に支障はありません。
表面被膜がはがれている	なべやプレートの表面被膜は、残りものを放置していたり、使用にともない消耗しはがれてくることがありますが、人体には無害で使用上の品質に支障はありません。
使用中に「カチッ」とキシミ音がする	ヒーターの熱膨張によるものです。故障ではありません。
電源コードが熱い	消費電力が高い製品のため、電源コードが多少熱くなりますが、故障ではありません。

# 仕様

電 源	AC100V、50/60Hz 共用	
消 費 電 力	1200W(左：600W、右：600W)	
温 度 調 節 範 囲	保温～250℃	
外 形 寸 法 / 質 量 (約mm) / (約kg)	平プレート・フタ装着時	幅 405 × 奥行 260 × 高さ 145 / 2.8
	深なべ・フタ装着時	幅 415 × 奥行 265 × 高さ 180 / 3.1
	仕切り深なべ・フタ装着時	幅 415 × 奥行 265 × 高さ 180 / 3.2
コ ー ド の 長 さ	約 2.5 m	
安 全 装 置	温度ヒューズ：176℃	
ヒ ー タ ー	シーズヒーター	
付 属 品	取扱説明書(保証書付)、電源コード	

※外観寸法は、温度調節レバーを除く。

※質量には、電源コードは、含まない。

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

※この製品は日本国内用に設計されているため、海外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。

This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.

No product service is available outside of Japan.

## アフターサービスについて

### 1. 保証書

- 保証書は取扱説明書に添付されています。

保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

### 2. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は

商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より無料修理いたします。

- 保証期間が過ぎているときは

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

### 3. 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は製造打ち切り後5年保有しています。

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。

### 4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

### お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

< 利用目的 >

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために小泉成器株式会社及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

< 業務委託の場合 >

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

# 保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご購入、ご購入品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 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た場合。
5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※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。従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)、及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。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

## 愛情点検

## ★長年ご使用のセパレートグリラーの点検を！



ご使用の際  
このような  
ことはありませんか？

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- 本体にさわると電気を感じる。
- 本体に著しい変形がある。
- その他の異常・故障がある。



ご使用  
中 止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

# セパレートグリラー

## 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。  
お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	K30-1200		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理 保証期間	対象部分	見本	期間（お買い上げ日より）
	本体		1年
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	TEL
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。  
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561

## お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

### ご意見・ご質問について

#### お客様相談窓口



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (07) 5555

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

### 修理に関するお問い合わせ

#### 東日本修理センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL. 048 (718) 3340 FAX. 048 (718) 3350

#### 西日本修理センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3145 FAX. 06 (6613) 3196

### 部品に関するお問い合わせ

#### 部品センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (00) 3211

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3211 FAX. 06 (6613) 3299

## 小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号  
TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

受付時間：平日9：00～17：30  
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2018年12月現在(所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います)