

Multi Gourmet Plate with Takoyaki Plate
マルチグルメプレート たこ焼きプレート付
GR-5J

取扱説明書



保証書付

※ イラストはイメージです

- このたびはクイジナート マルチグルメプレート たこ焼きプレート付 GR-5Jをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつもお手元においてご使用ください。
- この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などを記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改善のため、予告なく変更する場合があります。
- 本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	1 ~ 3
使用上のご注意	3
各部のなまえと機能	4
コントロールパネルについて	5
初めてお使いになる前に	6
調理のスタイルについて	6 ~ 7
プレートの取り付け / 取り外し	8
調理方法	9 ~ 12
ご使用後は	13
お手入れ方法	14
調理の目安	15 ~ 16
故障かなと思ったら	17
保証とアフターサービス	18
仕様	19

安全上のご注意 **必ずお守りください**

- 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
または重傷など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。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容
が表記されています。



△は、注意（警告を含む）を示し
ます。



⊘は、してはいけない「禁止」の
内容です。



●は、必ず実行していただく「強制」
の内容です。

※ 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



絶対に分解・修理・改造は行わない。
発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
感電の恐れがあります。



電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりして使用しない。
傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

電源コードを束ねたまま使用しない。
火災の原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・火災の原因になります。

交流100Vの電源以外では使用しない。

火災・感電の原因になります。



万一本機を落としたり、破損した場合は、使用せずに販売店、または修理ご相談窓口にご相談する。
そのまま使用すると、火災・感電の原因になります。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

- プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



本体・電源コード・プラグを水などの液体につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む。

差し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。

- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

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、火災・感電・けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
 - 電源コードに傷がついたり、通電しなくなったりする。
 - 本体が正常に動かない。
 - 本体が変形したり、異常に熱い。
 - 使用中に異常な音がする。
- すぐにお買上げの販売店、または修理ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

火災や損傷の原因になります。



子どもなど取扱いに不慣れな方だけに使わせたり、乳幼児の手の届く所で使ったり、置いたりしない。
感電・けがの原因になります。

調理以外の用途で使用しない。

故障・火災の原因になります。

当社が推奨または販売していない付属のアタッチメントを使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



揚げ物調理はしない。
火災の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い物の上
では使用しない。カーテンなど
の可燃物のそばで使用しない。

高温になるため、材質によっては
火災や損傷の原因になります。



揮発性のあるガスの近くでは
使用しない。

火災の原因になります。

電源コードを高温になっている
プレートに触れさせない。

コードが損傷し、感電の原因になります。

⚠ 注意



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・火災の原因になります



製品を使用しない場合は、電源
プラグをコンセントから抜く。

火災・感電・けがの原因になります。

部品の取り付け／取り外しや、
お手入れをするときは、電源プ
ラグを抜き、本体が十分に冷
めてからおこなう。

やけどの原因になります。



使用するときには必ずプレートを
セットする。

セットしない状態で使用すると、火
災ややけどの原因になります。



壁や家具の近くでは使わない。

蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・
変形の原因になります。

使用中や使用後しばらくはプ
レートの近くや本体上面などの
高温部に触れない。

やけどの原因になります。

屋外での使用や、本来の使用
目的以外の使用はしない。

けがの原因になります。

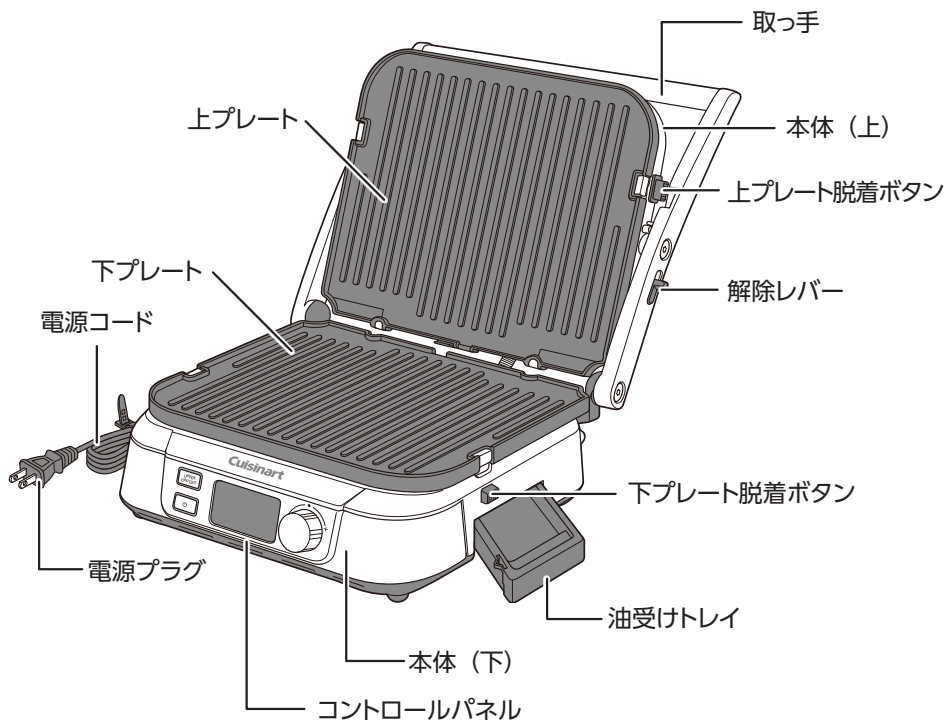
金属製の研磨パッドでお手入れ
しない。

パッドから破片が落ちて感電の原
因になります。

使用上のご注意

- 業務用途で使用しないでください。(故障の原因)
- 食材を取り出すときは木製のはしや、竹串を使用してください。
金属製のフォークやヘラを使用すると、傷がついたり、劣化の原因になります。

各部のなまえと機能

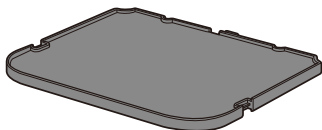


● リバーシブルプレート×2

プレートの表裏が波型と平型になっています。
上下どちら側にも使用できます。

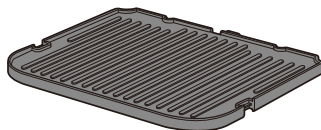
<平型プレート>

目玉焼き、フレンチトーストやお好み焼きなどの調理に



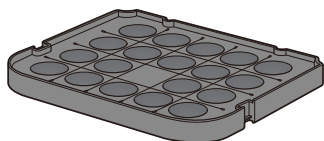
<波型プレート>

焼き肉、ホットサンド、魚や野菜などの調理に



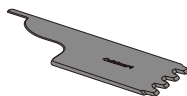
● たこ焼きプレート×1

たこ焼き、アヒージョなどの調理に

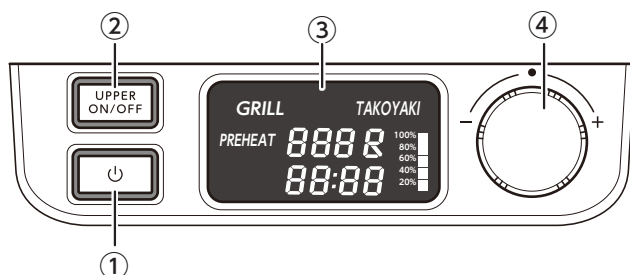


● スクレーパー（清掃ツール）×1

プレートのお手入れに使用します。



コントロールパネルについて



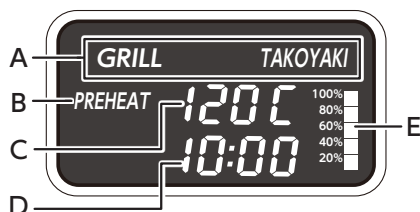
① 電源ボタン

電源のON / OFFをします。
温度設定後にボタンの周囲が点灯します。

② 上プレートON / OFFボタン

上プレートのヒーターのON / OFFをします。
ONになっているときはボタンの周囲が点灯し、上プレートが加熱されます。

③ LCDスクリーン



A モード表示

「GRILL (グリル)」モードまたは
「TAKOYAKI (たこ焼き)」モードを
選択できます。

B 予熱サイン

予熱が終わると表示が消えます。

C 設定温度

プレートの温度を設定します。
設定しているモードによって設定できる温
度は異なります。

「GRILL」モード時：

80℃、160 ～ 240℃ (20℃刻み)

「TAKOYAKI」モード時：

120℃、180 ～ 220℃ (20℃刻み)

D タイマー時間

タイマーの時間や調理時間が表示されま
す。

E 予熱レベルインジケーター

予熱レベルが%で表示されます。

④ 選択／確定ダイヤル

左右に回して選択、押して確定することができます。

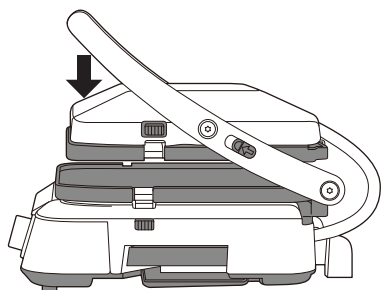
初めてお使いになる前に

- 部品がそろっているか確認してください。
- はじめてお使いになるときは、プレートに台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすぎ洗いし、乾燥させてください。
- 本体を壁やコーナーから20cm以上離してご使用ください。
- 予熱中に煙が出ることがありますが異常ではありません。
- 取っ手部分を持って持ち運びはできません。

調理のスタイルについて

本製品は、調理する食材に合わせてプレートポジションを選択することができます。

1) はさんで焼く (コンタクトグリルスタイル)



⚠ 注意

調理中や調理直後は本体を直接手で触らない。(やけどの原因)
とくに本体上部は非常に熱くなります。

ハンバーグ、肉、野菜やホットサンドなどの調理に適しています。

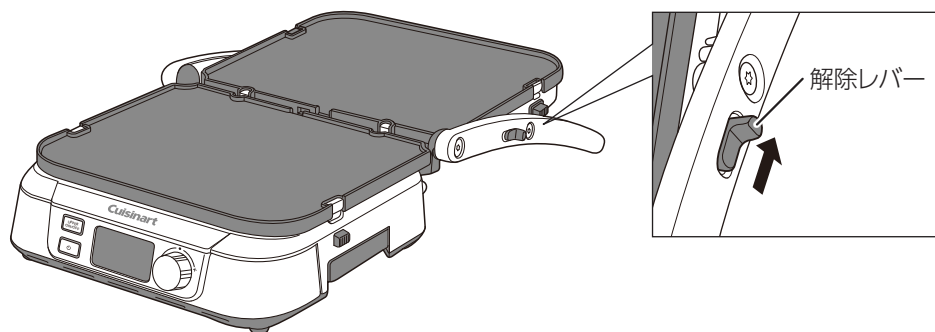
コンタクトグリルスタイルでは、食材の両面を同時に焼き付けるためすばやく調理することができます。短時間で調理したいときや、油を落としてヘルシーに調理したい場合に最適です。コンタクトグリルスタイルで調理する際は、片手で取っ手を持ち上げもう片方の手でミトンなどを使って本体（上）の手前側を下に向かって軽く押して固定具を外します。食材に対して平らに閉じるよう調整をしてから使用します。

👉 ポイント

- 調理する食材によって好みのプレート面（リバーシブルプレート）をお使いください。
肉類など、加熱により脂が出る食材を調理する場合は波型プレートの使用をお勧めします。余分な脂を落として調理することができます。
- 波型プレートで肉やホットサンドを調理すると、焼き目をつけることができます。
- コンタクトグリルで複数の食材を調理する場合、上プレートが食材に対して均一に触れるように各食材の厚さをできるだけ合わせてください。

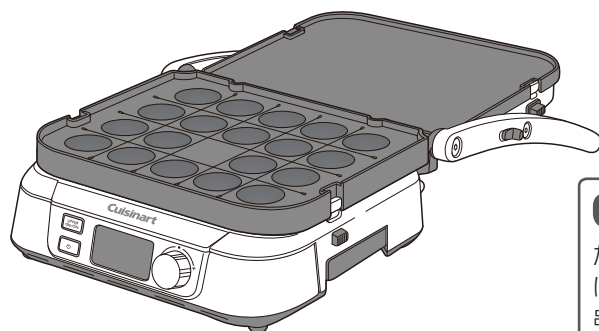
調理のスタイルについて (続き)

2) ひらいて焼く (ホットプレートスタイル)



お好み焼きやパンケーキ、焼き肉の調理に適しています。
ホットプレートスタイルでは2面のプレートで同時調理ができるので、異なる食材を同時に調理したいとき、また多くの量を調理したいときに最適です。
ホットプレートスタイルで調理をする際は、取っ手を持ち、解除レバーを押しながら本体（上）を本体（下）と水平になるまで後ろへ倒して使用します。

3) たこ焼きスタイル



お願い

たこ焼きプレートを使用する際は、プレートを傷つけないよう竹串や耐熱性のあるプラスチック製のピックを使用してください。

たこ焼き、アヒージョなどの調理に適しています。
たこ焼きプレートを使用する際は、「TAKOYAKI」モードを選択します。「TAKOYAKI」モードでは上プレートのヒーターは初期設定でOFFとなりますが、安全のため上プレートを取り付けた状態でお使いください。
本体（上）は「2）ひらいて焼く（ホットプレートスタイル）」と同様に、水平になるまで後ろへ倒して使用してください。

プレートの取り付け / 取り外し

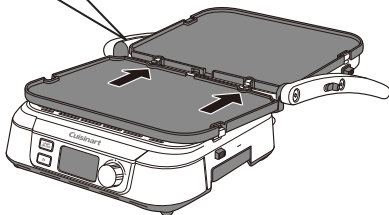
プレートの取り付け、取り外しの際は必ずホットプレートスタイルでおこなってください。

取り付け方法

- ① プレートを取りつけやすいようにホットプレートスタイルにセットします。

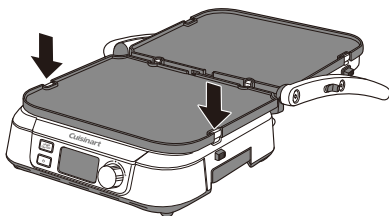


- ② プレート後方の切り込み部を本体フック部にゆっくりと差し込みます。



- ③ プレートの両端をカチッと音がするまで押さえ込みます。

※ 上下プレートの区別はございませんので、どちらでも取り付けができます。

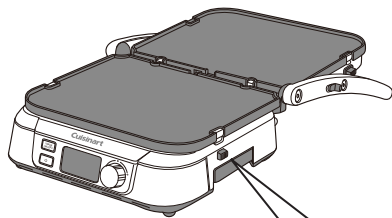


取り外し方法

- ① プレートを取り外しやすいようにホットプレートスタイルにセットします。

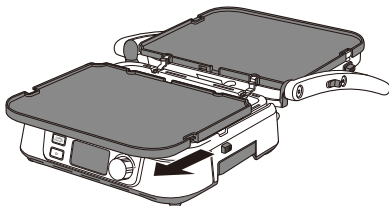
- ② プレート脱着ボタンを押します。

- ③ ロックが解除された後、プレートを両手でしっかりと持ち、手前に取り外します。



注意

プレートは必ず十分に冷めてから取り外してください。
(やけど・けがの原因)

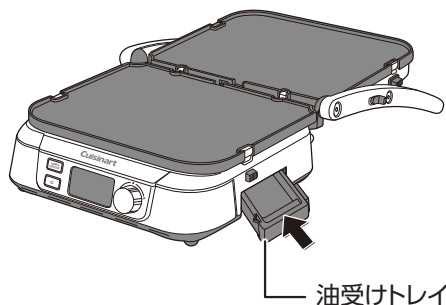


調理方法

1 プレートを取り付けます。

(8ページ参照)

2 油受けトレイを差し込みます。

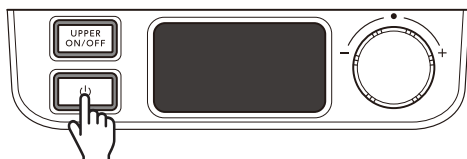


3 「GRILL」モードを使用するときは本体を閉じます。

「TAKOYAKI」モードを使用するときは本体を開いておきます。

4 電源プラグをコンセントに差し込みます。

5 電源ボタンを押して
電源を入れます。



LCDスクリーンのモード表示が緑に点灯し、2秒ほどすると赤に変わります。

6 モードを選択します。



選択／確定ダイヤルを回して「GRILL」または「TAKOYAKI」を選択します。

「GRILL」が点滅しているときは「GRILL」が選択されている状態です。

選択／確定ダイヤルを押すと点滅が止まり、確定されます。

※ たこ焼きプレート使用時以外は「GRILL」モードを選択してください。

7

温度を設定します。



選択／確定ダイヤルを回して温度を設定し、押して確定します。

「GRILL」モード時は80℃、160～240℃（20℃刻み）、「TAKOYAKI」モード時は120℃、180～220℃（20℃刻み）で設定可能です。

温度を設定すると、自動的に
予熱が開始されます。



予熱レベルインジケーター

温度を設定すると、電源ボタンおよび上プレートON/OFFボタンの周りが点灯します。

- 「GRILL」モードで上プレートをOFFにしたい場合（下プレートのみ使用する場合は、上プレートON / OFFボタンを押すとボタン周りの点灯が消え、OFFになります。
- 「TAKOYAKI」モードでは初期設定で上プレートはOFFになっています。ONにしたい場合は上プレートON / OFFボタンを押してください。
- 予熱中はLCDスクリーン左に「PREHEAT」、右に予熱レベルのインジケーターバーが表示されます。

※ 調理例は15～16ページ「調理の目安」を参考にしてください。

ポイント

設定した温度レベルによっては、設定温度に達するまで最大約10分かかる場合があります。

8

プレートの予熱が完了すると、ブザー音（1回）が鳴り、
モード表示が赤から緑に変わります。

「PREHEAT」と予熱レベルのインジケーターバーの表示が消え、タイマーの「00:00」が点滅します。

調理方法 (続き)

9 食材をプレートにのせ、プレートポジションをお好みの位置に合わせて調理します。

タイマーを使用する場合は **10** に従ってタイマーを設定してください。
タイマーを使用せずに調理することも可能です。

- 必要に応じてプレートに薄く調理用油をひいてください。

注意

本体の表面はステンレス製で非常に熱くなります。調理中や調理直後には触れないでください。本体を開けるときや解除レバーを操作してプレートポジションを変えるときは、やけどを防ぐためオープンミトン（鍋つかみ）を必ず使用してください。

お願い 傷つき・劣化・変形の原因になります。

- 金属のへらやトングを使わないでください。表面が傷つく原因になります。木製のものや耐熱性があるプラスチック製のものを使ってください。
- スクレーパー（清掃ツール）などの耐熱性のないプラスチック製のものをプレートの上に置かないでください。

タイマーを設定します。



<カウントダウンタイマー>

「GRILL」モードではカウントダウンタイマーが設定できます。

- 選択／確定ダイヤルを回して「分」と「秒」を選択し、押して確定するとすぐにカウントダウンが始まります。カウントダウン中は「GRILL」のモード表示がオレンジになります。
- カウントダウンタイマーは最長「59:30」まで、30秒刻みで設定可能です。
- カウントダウンの途中で選択／確定ダイヤルを押すとタイマー表示が設定値に戻り、もう一度押すとカウントダウンが再び設定値から始まります。
- 予熱完了後1分以内にタイマーを設定しないと、表示が「--:--」に変わりますが、選択／確定ダイヤルを回すことでいつでもタイマーを作動させることができます。
- **カウントダウンタイマーが終わるとブザー音（3回）でお知らせします。**
選択／確定ダイヤルを押すとブザーが停止します。停止をしないと自動的にカウントアップに切り替わり、10秒ごとに3回ブザー音が鳴り「59:59」に達すると自動で電源がオフになります。

<カウントアップタイマー>

予熱完了後、「00:00」が点滅している状態で選択／確定ダイヤルを押すと、カウントアップを開始します。

最大調理時間の「59:59」に達すると自動で電源がオフになります。

- 「TAKOYAKI」モードではカウントダウンタイマー設定はなく、カウントアップのみとなります。

ポイント

- 調理完了後、保温したいときは、一度電源を入れなおし、「GRILL」モードで温度を80℃に設定して使用してください。
- 運転中にモードや温度設定を変更したいときは一度電源を入れなおして、操作してください。
- 例えば240℃設定で使用していて、すぐに180℃設定で使用したいときは、プレート温度が設定よりも高い状態です。この場合、モード表示は赤になり、設定温度まで下がると緑に変わります。

ご使用後は

- 1** 調理が終わったら電源ボタンを押してオフにします。
電源ボタンの周りのライトが消灯したことを確認してください。
- 2** 電源プラグをコンセントから抜きます。
- 3** 使用後は最低 30 分以上休ませ、本体とプレートが完全に冷めてからお手入れを行ってください。



プレートが熱いうちは絶対に取り外さないでください。
(やけど、けがの原因)

お手入れ方法

使用後は、以下の方法でお手入れをしてください。

⚠ 注意

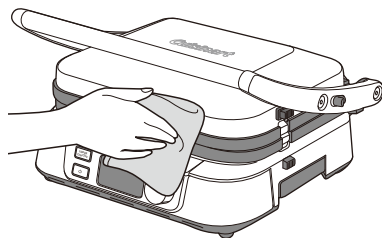
- 本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。感電・故障の恐れがあります。
- お手入れするときは、電源プラグをコンセントから抜いてから最低30分置き、本体とプレート十分に冷ましてください。

お願い 傷つき・劣化・変形の原因になります。

- シンナー・ベンジン・磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
- 金属のへらやトングを使わないでください。表面が傷つく原因になります。木製のものや耐熱性があるプラスチック製のものを使ってください。
- スクレーパー（清掃ツール）などの耐熱性のないプラスチック製のものをプレートの上に置かないでください。

■本体

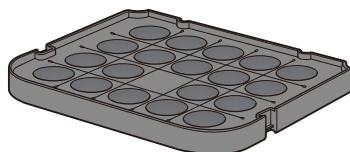
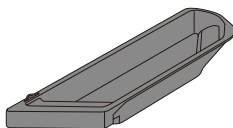
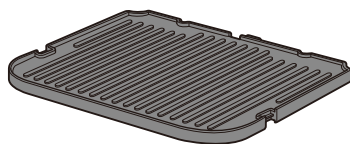
よく絞ったふきんで拭いてください。



■プレート・油受けトレイ

台所用洗剤をつけてスポンジで洗い、よく乾燥させてください。

プレートに食材がこびりついた場合は、付属のスクレーパー（清掃ツール）を使って取り除いてください。落ちにくい場合は、十分に冷えたプレートをしばらくぬるま湯につけてからお手入れをしてください。



👉 ポイント

たこ焼きプレートの裏面はよく水分をふき取ってから自然乾燥させてください。

調理の目安

調理例	モード	調理スタイル	使用プレート	食材 / 分量 / サイズなど	
牛ステーキ	GRILL	コンタクトグリル	平型/波型プレート	牛ステーキ用 1 ～ 2.5cmの厚さ	
ハンバーグ	GRILL	コンタクトグリル	平型/波型プレート	1個150g×4個	
焼肉	GRILL	ホットプレート	平型/波型プレート	お好みの肉や野菜	
鶏肉のグリル	GRILL	コンタクトグリル	平型/波型プレート	鶏肉1枚 (250 ～ 300g)	
豚ロース肉グリル	GRILL	コンタクトグリル	平型/波型プレート	とんかつ用豚ロース1枚	
焼き魚 (干物開き)	GRILL	コンタクトグリル	平型プレート	鰺、鯖等の開き	
焼き魚 (切り身)	GRILL	コンタクトグリル	平型プレート	鮭等の切り身	
ホットサンド	GRILL	コンタクトグリル	平型/波型プレート	8枚切り食パン2枚	
目玉焼き	GRILL	ホットプレート	平型プレート	2個	
お好み焼き	GRILL	ホットプレート	平型プレート	直径15 ～ 20cm	
パンケーキ	GRILL	ホットプレート	平型プレート	直径10cm	
たこ焼き	TAKOYAKI	たこ焼き	たこ焼きプレート	19個	
アヒージョ	TAKOYAKI	たこ焼き	たこ焼きプレート	19個	
ベビーカステラ	TAKOYAKI	たこ焼き	たこ焼きプレート	9個	

※ 食材の種類、大きさ、厚さにより時間は調整してください。

※ たこ焼きプレートをセットするときや、「GRILL」モードで下プレートのみ使用するときも必ず上下のプレートを取り付けてください。

	温度	時間	調理のコツ
	240℃	1 ～ 3分	室温に戻した肉に直前に塩こしょうをして、焼く。肉の厚さや部位により時間を調整してください。
	220 ～ 240℃	3 ～ 5分	肉の種類や成型の厚さにより焼き加減を調整してください。
	240℃	—	食材により平型、波型プレートをお使いください。 焼き加減はお好みで調整してください。
	180 ～ 200℃	7 ～ 8分	均一の厚さにし、肉の厚さや部位により焼き加減を調整してください。
	240℃	2 ～ 3分	肉の厚み等により時間を調整してください。
	200 ～ 220℃	4 ～ 5分	魚の身の厚さにより焼き加減を調整してください。大きいサイズは時間を追加してください。
	160 ～ 220℃	4 ～ 5分	盛り付ける面を下にして焼いてください。味噌漬け等味が付いたものは低い温度で焼いてください。
	200 ～ 220℃	3 ～ 4分	プレートまたはパンの表面にバターやオイルを塗ってください。
	200 ～ 240℃	6 ～ 9分	プレートに薄くオイルを塗り、焼き加減は様子を見ながら調整してください。
	200℃	15 ～ 20分	大きさや厚さにより時間を調整してください。
	200℃	7 ～ 8分	生地の厚さにより時間を調整してください。
	220℃	15分	まわりが固まってきたら竹串で返して丸く形を整えながら焼いてください。
	120℃	—	食材により時間を調整してください。
	180℃	5 ～ 8分	ホットケーキMIXの生地を型の1/2程流してチョコ等を入れて焼き、2個重ねてからときどき回して焼く。

故障かなと思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口にご相談ください。
お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	原因	対処方法
電源が入らない/ 加熱されない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
食材が焦げる	温度が高すぎる。	温度設定を見直し、電源を入れなおして設定温度を低くしてください。(9ページ参照)
	プレート表面が汚れている。	お手入れしてください。(14ページ参照)
自動的に電源が切れる	オーバーヒートした。	電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから、調理を再開してください。
	安全装置が作動した。	59分59秒まで連続使用すると、自動的に電源がオフになります。 再度温度設定をすると加熱が再開されます。
煙が出たり、 においがする	使い始めは煙が出たり、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。	
	プレート表面が汚れている。	お手入れしてください。(14ページ参照)
使用中に小さな音がする	ヒーターによる各部の熱膨張や温度調節機能の音で、故障ではありません。	

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、
お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでご困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、
当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのと
と保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体1年間 ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持する
ために必要な部品)を製造打ち切り後、最低5年間保有
しています。

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでご困りの場合は、品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係



0120-191-270

受付時間: 9:00~17:30

(土・日・祝日・年末年始休業日を除く)

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター



0120-137-240

受付時間: 9:30~18:00

(土・日・祝日・年末年始休業日を除く)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報の取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容、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、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

無償修理規定

- 取扱説明書・本体貼付ラベル等の注意書に従った正常なご使用状態で保証期間内に故障した場合には、無償修理をさせていただきます。
(イ) 無償修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に製品と本書をご持参ご提示いただきお申し付けください。
(ロ) お買い上げの販売店に製品をご持参できない場合は当社カスタマーサービス係にご相談ください。当社に無償修理を依頼される場合、送料はお客様のご負担となります。
(ハ) 転居等により製品を本保証書に記入のお買い上げ販売店へご持参いただけない場合は、当社カスタマーサービス係にご相談ください。
(ニ) 磨耗品等の理由で本保証書に記入のお買い上げ販売店で無償修理をお受けにならない場合は、当社カスタマーサービス係へご相談ください。
(ホ) 保証期間内でも次の場合には有償修理とさせていただきます。
(イ) ご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、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
(ニ) 一般家庭以外(例えば、業務用の使用、車両や船舶への搭載)に使用した場合の故障及び損傷。
(ホ) 保証書のご提示がない場合。
(ヘ) お買い上げ年月日、お客様名、販売店名等記入が必要と定めた事項の記入がない場合、あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト) 取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
(チ) ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
(リ) 消耗部品は無償修理の適用除外となります。

- 本書は日本国内においてのみ有効です。
本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
当社カスタマーサービス係にしましては取扱説明書「保証とアフターサービス」のページをご参照ください。

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報(お名前、ご住所電話番号)は保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために利用させていただきます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及び条件により無償修理をお約束するものです。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又は当社カスタマーサービス係にお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、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、補修用性能部品の保有期間については取扱説明書「保証とアフターサービス」のページをご参照ください。
※This warranty is valid only in Japan.
※For use only in Japan.

仕様

品名：マルチグルメプレート たこ焼きプレート付
品番：GR-5J

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1300W (650W+650W)
温度ヒューズ	216℃
外形寸法 (約)	幅 340mm × 奥行 300mm × 高さ 200mm
コードの長さ (約)	約1.5m (有効長)
質量 (全体)	約4.5kg (リバーシブルプレート (上下) 装着時)

- ※ 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。
- ※ 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- ※ イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

愛情点検



こんな症状はありませんか？

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 通電中に異常な音がある。
- その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-GR-5J-01-1905

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

マルチグルメプレート たこ焼きプレート付 保証書

持込修理

品番：GR-5J

お客様	★ご住所	電話 () -		
	★お名前	様		
保証期間	本体のみ 1年間	★お買上げ日	年 月 日	
☆販売店	住所・店名			

本書は、お買い上げ日から左記保証期間中に故障が発生した場合に、本書裏面「無償修理規定」記載内容で無償修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の目的は本書裏面に記載しております。詳細は本書裏面「無償修理規定」をご参照ください。

★印欄に記入のない場合は有効となりません。必ず記入の有無をご確認ください。

ご購入店様へ
☆は必ず記入してお渡しく下さい。

コンエアージャパン合同会社
〒107-0062
東京都港区南青山1丁目15-41