

グリルパン NS-GPN

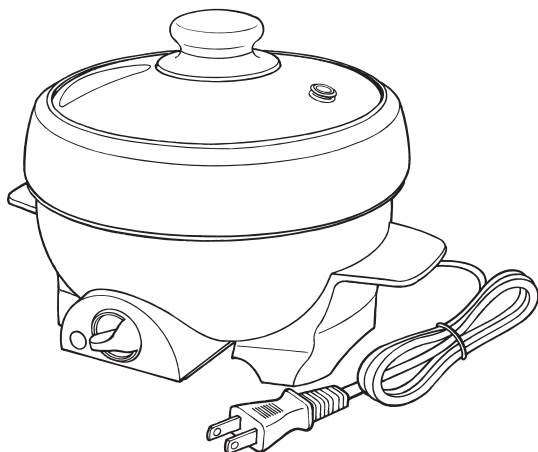
BOTTY

取扱説明書 / 料理集

お買い上げまことにありがとうございます。
います。

この取扱説明書を必ずお読みのうえ
正しくお使いください。

お読みになった後はお使いになる方
がいつでも見られるところに大切に
保管してください。



もくじ

安全上のご注意	1 ~ 3
使用上のお願い	3
各部のなまえ	4
フッ素樹脂塗装を長持ちさせるために	4
ご使用方法	5 ~ 6
お手入れのしかた	7
料理集	8 ~ 13
修理を依頼されるまえに	14
仕様	14
保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示しています。

警告 取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。
注意 取り扱いを誤ると、傷害または物的損害などが発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別し、説明しています。

 してはいけないこと（禁止）を示します。
 必ずすること（強制）を示します。

警告

やけど・けがを防ぐために

使用中・使用直後



禁止

- 本体を移動させない
やけど・けがの原因になります。
- 予熱時以外は空だきをしない
やけど・鍋や蒸し網の変形・フッ素樹脂塗装の劣化・故障の原因になります。
- 取っ手・つまみ以外の箇所にふれない
やけど・けがの原因になります。必要であれば、ミトンなどを使用し、やけどに注意してください。

事故を避けるために



禁止

- 小さなお子様や乳幼児の手の届く所で使わない
やけど・感電・けがの原因になります。
- 鍋や蒸し網を電子レンジ・オーブンに入れて使用したり、本製品以外で加熱したりしない
けが・破損の原因になります。
- 製品のすきまや穴に針金・ピンなどの異物を入れない
けが・感電・ショートによる火災の原因になります。
- 可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使わない
爆発・火災・発火の原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり、修理・改造は絶対にしない
異常動作による感電・火災・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裏表紙の輸入元にご相談ください。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災の原因になります。

警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

- 電源プラグにほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む
感電・ショートによる火災の原因になります。
- 交流 100V のコンセントを使う
交流 200V の電源で使うと感電・火災・故障の原因になります。
- 使用中に電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する
ショートによる火災の原因になります。

※修理はお買い上げの販売店または裏表紙の輸入元にご相談ください。



禁止

- タコ足配線はしない
発熱による火災の原因になります。
- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない
電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。
- 電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷がつき、感電・ショートによる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わない
感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電の原因になります。

注意



必ず実施

- お手入れをするときは手でさわれるくらい冷めてからおこなう
やけどの原因になることがあります。
- 移動させるときは、本体の取っ手を持つ
けが・破損の原因になることがあります。
- ガラスふたについている水滴をコンセントや電源コードに落とさないようゆっくりと開ける
感電・漏電・火災・故障の原因になることがあります。



禁止

- 強い衝撃を与えない
感電・けが・破損の原因になることがあります。
- 壁や家具の近くで使わない
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になることがあります。

⚠ 注意



禁止

- 不安定な場所やテーブルの端、じゅうたん・ビニール袋・テーブルクロス・アルミシートなど熱に弱い敷物の上、食器収納棚の下や他の電気製品の上では使わない

けが・火災・破損の原因になることがあります。

- 使用中・使用直後は電源コードを製品に近づけたり、ふれさせない
電源コードが熱で溶ける原因になることがあります。

- 天ぷらなど、揚げ物料理に使用しない

過熱により、発火する原因になることがあります。

- 屋外で使わない

故障の原因になることがあります。



電源プラグを抜く

- 使用時以外は必ず電源プラグを抜く

感電・火災の原因になることがあります。

- 部品の取り付け、お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く

誤動作・感電・ショートによる火災の原因になることがあります。

- 異常時は直ちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

※修理はお買い上げの販売店または裏表紙の輸入元にご相談ください。

使用上のお願い

- 初めてお使いになる前に、鍋・蒸し網・ガラスふたを洗う
(P.7「お手入れのしかた」をご覧ください)

- お手入れに食器洗浄機や食器乾燥機を使わない
変形・変色・故障の原因になることがあります。

- 調理前に鍋の外面上についた水分や異物を拭き取る

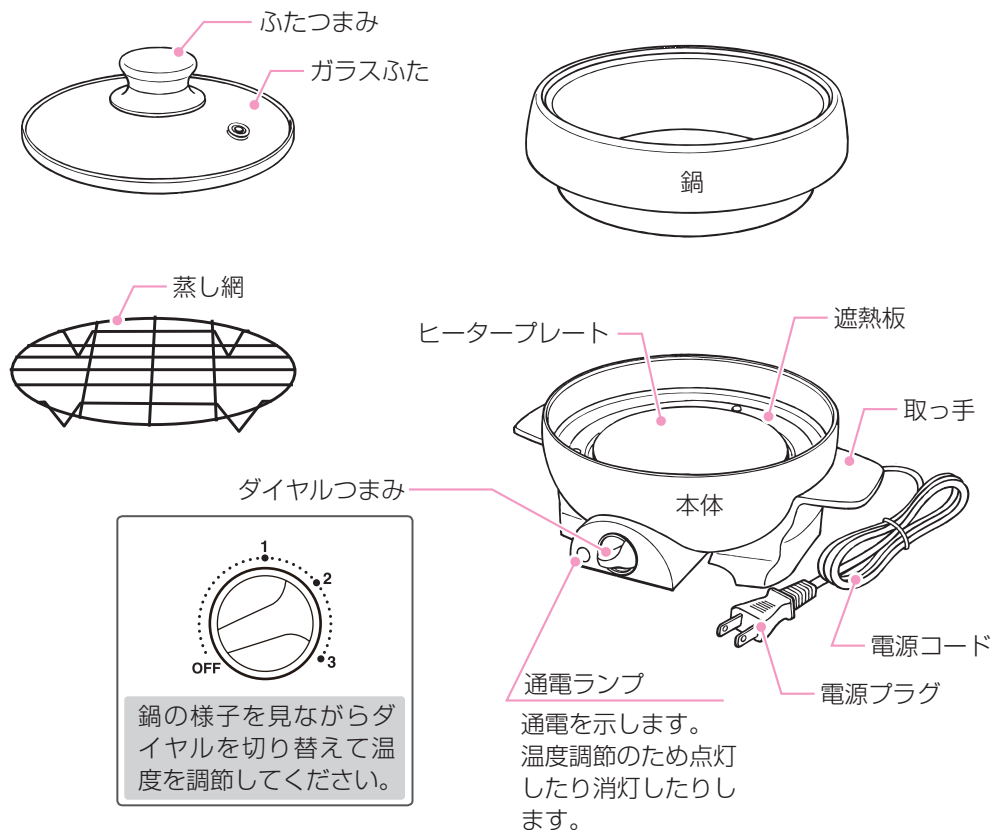
変形・故障の原因になることがあります。

- 調理中のこげつきに注意する

- 調理後は調理物を放置しない
フッ素樹脂塗装の劣化・はがれの原因になることがあります。

- 調理中は製品のそばを離れない

各部のなまえ



鍋の様子を見ながらダイヤルを切り替えて温度を調節してください。

通電ランプ
通電を示します。
温度調節のため点灯したり消灯したりします。

フッ素樹脂塗装を長持ちさせるために

鍋の内面にはフッ素樹脂塗装がしてあり、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。

- フッ素樹脂塗装の表面で材料を刻んだりすることは避けてください。
- 鋭利な器具で傷をつけないでください。
金属製の器具は使わず、木製や樹脂製の器具をご使用ください。
- 調理後は、調理物を放置しないでください。
- ご使用後は、台所用中性洗剤をつけて、スポンジなどで十分に洗い、水気を拭き取ってください。ご使用ごとにお手入れをしてください。
- 硬いたわしや研磨剤を使って洗わないでください。

ご使用方法

1 鍋をセットする

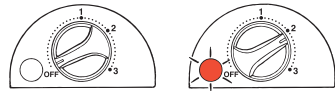
- 鍋はヒータープレートの中央にしっかりとセットし、ヒータープレートと鍋底が接するようにしてください。



2 ダイヤルつまみが OFF になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込む

3 ダイヤルつまみを操作して、通電ランプの点灯を確認する

- 点灯を確認したら調理を開始してください。



4 調理をする

- 材料を鍋の中に入れて、調理を開始してください。
予熱が必要な料理については、予熱をしてから材料を鍋の中に入れてください。
- 調理の具合により、ダイヤルつまみで温度を調節してください。

お願い

- 調理中は、通常ランプが点灯・消灯を繰り返して温度の調節をしています。故障ではありません。
- 予熱以外の空だきをしないでください。
- 鍋が正しくセットされていないと沸騰しないことがあります。沸騰に時間がかかるときや、沸騰しないときは鍋を少し動かし、鍋をセットし直してください。
- 調理前に鍋の外面上についた水分や異物を拭き取ってください。変形・故障の原因になります。

ご注意

- 空だきのときや鍋が正しくセットされていないときは、安全装置が作動して通電しないことがあります。
- 調理中・調理直後の鍋・ガラスふたは熱くなっています。鍋・ガラスふたにさわるときはミトンなどを使用し、やけどに注意してください。
- 揚げ物料理には使用しないでください。

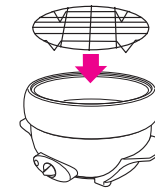
5 ダイヤルつまみを OFF にして、電源プラグを抜く

- 鍋・ガラスふたは台所用中性洗剤で洗い、水分をよく拭き取ってください。(P.7「お手入れのしかた」をご覧ください)

蒸し料理をする場合

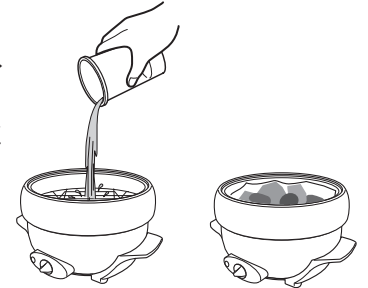
1 鍋に蒸し網をセットする

- 鍋の中に蒸し網をセットします。



2 鍋に水を入れ、材料を蒸し網の上に置く

- 鍋の中に約 200 ml の水を入れます。
- 蒸し網にクッキングシートを敷き、その上に材料をのせてください。



3 P.5 の 2 ~ 4 にしたがって調理をする

ご注意

- 調理後の鍋・ガラスふた・蒸し網は熱くなっていますので、ミトンなどをご使用ください。

4 ダイヤルつまみを OFF にして、電源プラグを抜く

- 鍋・ガラスふた・蒸し網は台所用中性洗剤で洗い、水分をよく拭き取ってください。(P.7「お手入れのしかた」をご覧ください)

ご注意

- 空だきはしないでください。
鍋・蒸し網が変形したり、フッ素樹脂塗装面が傷ついて、腐食の原因になります。

お手入れする前に

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 使用直後は高温になっていますので、やけどにご注意ください。
- 台所用中性洗剤(食器用・器具用)をお使いください。
- シンナー・ベンジン・クレンザー・金属たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つきますので、使わないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機に入れて洗浄、乾燥をしないでください。
変形・変色・故障の原因になることがあります。

お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

本体

※必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 台所用中性洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、かたくしぼってから拭き、よく乾かしてください。
- 丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしないでください。

ヒータープレート・遮熱板

- 本体とヒータープレート・遮熱板などのすき間に入り込んだ異物は、竹串などできれいに取り除いてください。
- ヒータープレートに異物がこびりついたときは、市販のサンドペーパー(320番程度)で軽く磨いた後、かたくしぼったぬれふきなどで拭き取ってください。

※部品に異常があるときは使用せず、お買い上げの販売店または裏表紙の輸入元にご相談ください。

保管するときは

- お子様の手の届くところや直射日光の当たる場所、温度が高くなる場所(火気や熱源の近くなど)に放置しないでください。
- 長期保存するときは、各部分の汚れや水分をよく拭き取り、十分乾燥させてから保管してください。

鍋・蒸し網

- あたたかいうちにぬれふきなどで汚れを拭き取った後、やわらかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- 汚れがひどいときは、本体に鍋をセットして水を入れて煮沸し、樹脂製のヘラなどで取り除いてください。

ガラスふた

- 台所用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗ってください。
- ガラスふたは熱いうちに水につけると割れることがあります。冷めてから洗ってください。
- 取り扱いには注意してください。割れた場合、破片が激しく飛散することがあります。

もくじ

メニュー

ポトフ	8
煮込みハンバーグ	9
豚汁	9
肉じゃが	10
水炊き	10
湯豆腐	11
豆腐チゲ	11
ぎょうざ	12
豚生姜焼き	12
蒸し野菜	13
チョコ蒸しパン	13

ポトフ



材料

- ・ジャガイモ……………1個
- ・玉ねぎ……………1/4個
- ・ブロッコリー……………1/4個
- ・ニンジン……………1/4本
- ・ウィンナー……………5本
- ・コンソメの素……………大さじ1
- ・水……………400ml

作り方

- ①ジャガイモ・ニンジンは一口大に、玉ねぎはくし切り、ブロッコリーは小房に分ける。
- ②鍋に水・コンソメの素を入れ、ジャガイモ・ニンジン・玉ねぎ・ウィンナーを煮込む。
- ③ブロッコリーを入れ、火が通ったら完成。

煮込みハンバーグ



材料

- ・冷凍ハンバーグ……………2個
- ・煮込みハンバーグの素……1袋
- ・ジャガイモ、ニンジンなど…適量

作り方

- ①予熱した鍋に油を薄くひき、ハンバーグを焼く。
- ②両面軽く焼き色が付いたら、煮込みハンバーグの素を入れ煮込む。
- ③お好みで下ゆでしたジャガイモ、ニンジン、ブロッコリーなどを添えてください。

豚汁



材料

- ・豚肉……………100g
- ・ニンジン……………1/4本
- ・ジャガイモ……………1個
- ・味噌……………大さじ1と1/2
- ・大根……………100g
- ・こんにゃく……………少1/2枚
- ・ごぼう……………1/4本
- ・長ねぎ……………少々
- ・ゴマ油……………適量
- ・だし汁……………300ml

作り方

- ①大根・ニンジン・ジャガイモ・こんにゃくを一口大に、ごぼうはささがきにする。
- ②ゴマ油で豚肉と野菜（長ねぎ以外）を炒める。
- ③②にだし汁、こんにゃくを入れ、沸騰したらアクを取り、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④味噌を加え、一煮立ちさせ、小口切りした長ねぎを散らす。

肉じゃが



材料

- ・豚肉……………100g
- ・ジャガイモ……………2個
- ・ニンジン……………1/2本
- ・糸こんにゃく……………1/2袋
- ・玉ねぎ……………1/4個
- ・麵つゆ（2倍濃縮）…100ml
- ・水……………150ml

作り方

- ①ジャガイモ・ニンジンを一口大に切る。
- ②予熱した鍋に豚肉・ジャガイモ・ニンジンを入れ、炒める。
- ③ある程度炒めたら、糸こんにゃく・麵つゆ・水を入れ煮込む。
- ④野菜が柔らかくなったら、火を止め、味をしみ込ませる。

水炊き



材料

- ・鶏もも肉……………200g
- ・豆腐……………1/2丁
- ・えのき……………1/4袋
- ・白菜……………1/2枚
- ・長ねぎ……………1/4本
- ・ニンジン……………50g
- ・しいたけ……………2個
- ・水菜……………1/2束
- ・水……………300ml

作り方

- ①鶏もも肉はぶつ切り、ニンジン・白菜は食べやすい大きさに、長ねぎは斜め切り、水菜は5cm程に切る。
- ②鍋に水と鶏もも肉を入れ、アクを取りながら火を通す。
- ③他の材料を入れ、煮えたらポン酢などのお好みのタレでどうぞ。

湯豆腐



材料

- ・豆腐……………1丁
- ・ニンジン……………50g
- ・えのき……………1/4袋
- ・昆布……………5g
- ・長ねぎ……………1/2本
- ・水……………300ml

作り方

- ①鍋に水、昆布を入れ、約30分おいてから沸騰させる。
- ②①が沸騰したら昆布を取り、豆腐、ニンジン、えのき、長ねぎを入れ、煮立ったら完成。

豆腐チゲ



材料

- ・おぼろ豆腐……………1丁
- ・あさり……………30g
- ・しめじ……………1/4袋
- ・豚肉……………100g
- ・ニラ……………1/4束
- ・キムチ鍋の素……………適量

作り方

- ①鍋にキムチ鍋の素を適量入れ、豚肉・あさり・しめじを入れ煮込む。
- ②豆腐を大きめにすくい入れ、ニラを入れる。
- ③一煮立ちさせ、ニラに火が通ったら完成。

ぎょうざ



材料

- ・市販のぎょうざ…1人分(6~8個)
(生ぎょうざ)
- ・ゴマ油……………適量
- ・蒸し水……………100ml

作り方

- ①予熱した鍋に薄く油を引き、ぎょうざを並べる。
- ②蒸し水を100ml入れ、ふたをして約4分蒸し焼きにする。
- ③ふたをとり、水気がなくなるまで焼き、最後にゴマ油を入れ、軽く焼く。

豚しょうが焼き



材料

- ・しょうが焼き用豚肉……………2枚
- ・しょうが焼きのタレ……………適量
- ・玉ねぎ……………1/4個
- ・キャベツ……………適量

作り方

- ①予熱した鍋に薄く油を引き、スライスした玉ねぎを入れて炒める。軽く火が通ったら鍋から取り出す。
- ②鍋にしょうが焼き用豚肉を入れ、両面を焼く。
- ③火が通ったら、①で炒めた玉ねぎとしょうが焼きのタレを加え、絡める。
- ④千切りしたキャベツを皿に盛り付け、焼き上がった③を盛り付ける。

蒸し野菜



- 材料**
- ・ブロッコリー……………50g
 - ・ニンジン……………30g
 - ・かぼちゃ……………50g
 - ・エリンギ……………2本
- お好みの野菜をお使いください。

作り方 ※直径 15 ～ 16cm に切ったクッキングシートを 1 枚ご用意ください

- ①ニンジンを、かぼちゃは 1cm 幅に、ブロッコリー、エリンギは食べやすい大きさにする。
 - ②グリルパンに水 200ml を入れ、蒸し網を置き、ふたをして、水を沸騰させる。
 - ③沸騰したら、蒸し網にクッキングシートを敷く。
 - ④ニンジン、かぼちゃ、エリンギをクッキングシートの上にのせ、ふたをする。
 - ⑤つまみを 2 にセットし、2 分蒸す。
 - ⑥ふたを開け、ブロッコリーを加え、4 分蒸す。
- ※竹串がスッと通るまで蒸します。

チョコ蒸しパン



- 材料**
- ・ホットケーキミックス……………70g
 - ・牛乳……………40ml
 - ・板チョコ……………15g
 - ・トッピング用チョコ……………2片 (3 ～ 4 等分に折る)

作り方 ※直径 15 ～ 16cm に切ったクッキングシートを 2 枚ご用意ください

- ①ホットケーキミックスに牛乳を加え、スプーンでよく混ぜる。
- ②①に板チョコを手で割って加えて混ぜる。
- ③8号のシリコンカップ4個に、8号ベーキングカップ(グリシンカップ)をそれぞれ敷く。
- ④②を③に均等に入れ、トッピング用チョコをのせる。
- ⑤グリルパンに水 200ml を入れ、蒸し網を置き、ふたをして、水を沸騰させる。
- ⑥沸騰したら、蒸し網にクッキングシートを敷き、④をのせ、クッキングシートをかぶせる。
- ⑦ふたをして、つまみを①にセットし、12分蒸す。

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと
温度が上がらない	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？ ■ダイヤルつまみが OFF になっていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグをコンセントへ確実に差し込んでください。 ■必要な位置にダイヤルつまみを合わせてください。
使用中にカチッと音がする		<ul style="list-style-type: none"> ■サーモスタットの動作によるもので、故障ではありません。そのままご使用ください。
通電ランプがつかない	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグをコンセントへ確実に差し込んでください。
通電ランプがついたり消えたりする		<ul style="list-style-type: none"> ■サーモスタットの動作によるもので、故障ではありません。そのままご使用ください。

仕様

型式	NS-GPN
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	600W
安全装置	温度ヒューズ
電源コード	約 1.0m
製品寸法	幅 245 × 奥行 200 × 高さ 170mm
質量	約 1.3kg
材質	本体…鋼板 (樹脂焼付塗装) 鍋…アルミ (表面: フッ素樹脂塗装) 蒸し網…ステンレス ガラスふた…ガラス (全面物理強化) 取っ手… (フェノール樹脂)
付属品	蒸し網、ガラスふた、取扱説明書

製品名	グリルパン	型式	NS-GPN
保証期間	本体 1 年間（消耗部品を除く）	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様		※販売店	

※印欄に記入のない場合有効とはなりませんから、必ず記入の有無をご確認ください。もし、記入がない場合には、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。本書は、再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管してください。

本書は、本書記載内容で、無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

- お客様の取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書による正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- なお、保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または輸入元へご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
 - ご使用の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後の落下や輸送上の故障および損傷。
 - 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧、およびその他の天災地変による故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書に、お客様、お買い上げ日、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。
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
 - ご使用後のキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
 - 消耗部品の交換。
- 本書は、日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、輸入元へご相談ください。
- 出張修理をご依頼の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

この保証書は、本書によって明示した期間、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。なお、ご不明の場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

ご記入されたお客様の個人情報は、修理、交換の際にのみ使用するもので、それ以外には一切使用することはありません。

修理サービスに関するお問い合わせはお買い上げの販売店または輸入元にご連絡ください。

※仕様その他改良のため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。

販売元：エムケー精工株式会社 ①
〒387-8603 長野県千曲市雨宮 1825

輸入元：有限会社新津興器
〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙 677-18
TEL 0256 (57) 2233 FAX 0256 (57) 4344
フリーダイヤル 0120-970-188
受付時間 9:00～12:00/13:00～17:00
(土・日・祝日を除く)