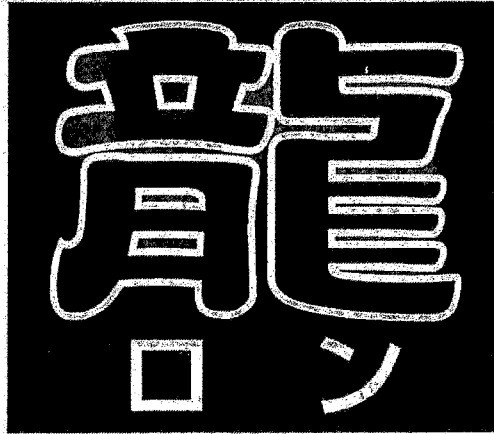
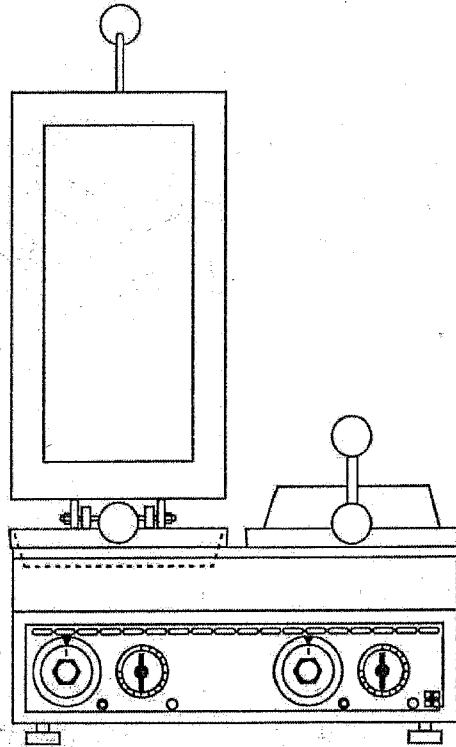


電気式餃子焼器




取扱説明書

GS-1STR 1 連
GS-2STR 2 連
GS-1LTR 大型



お買いあげいただき、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。

 株式会社 **ワールド キッチンテック**

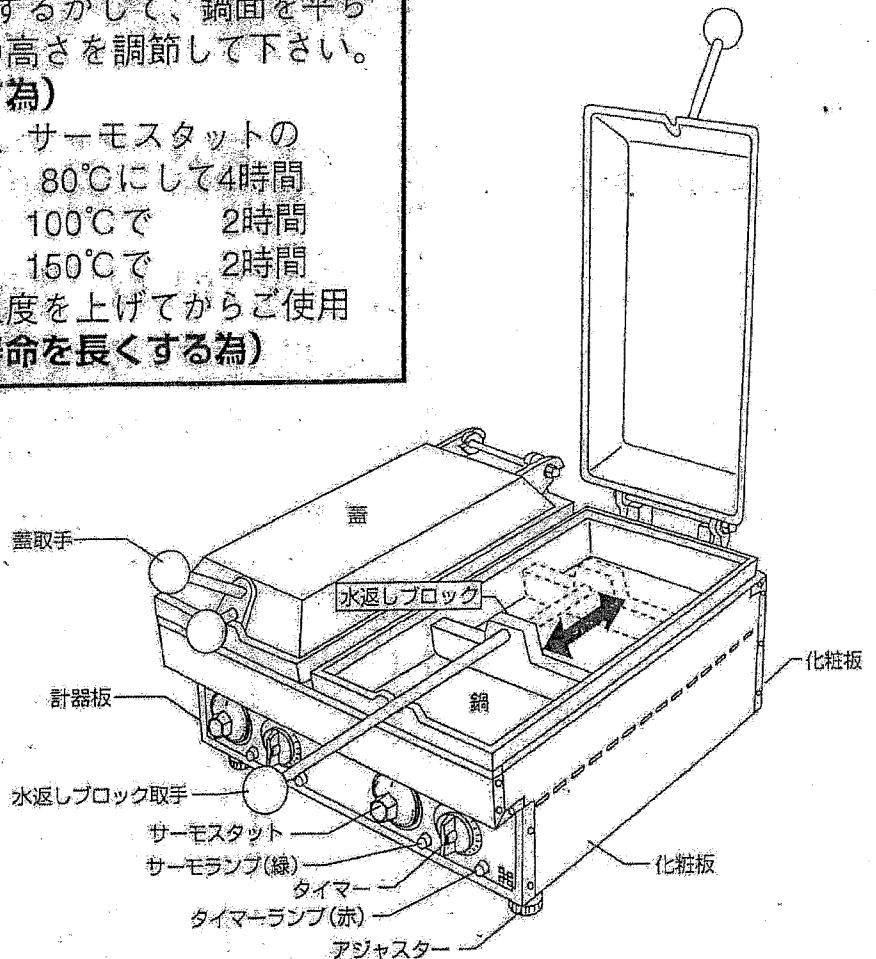
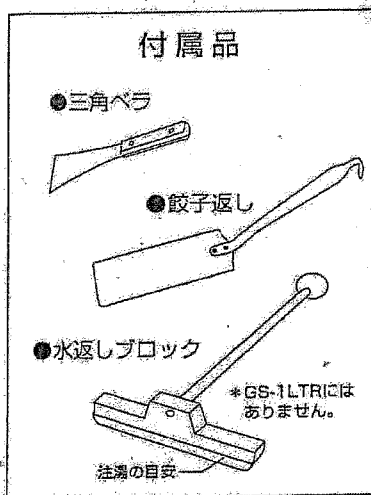
本社・工場 〒334-0013 埼玉県鳩ヶ谷市南5-18-6
TEL.048-286-0345(代) FAX.048-286-0347
<http://member.hifty.ne.jp/worldkitchentec/>

設置上の注意

この度は、ワールドキッチンテックの電気式餃子焼器をお買い上げ頂きまして、有難うございます。
ご使用の前に下記の点及び警告・注意事項をご確認の上、ご使用下さい。

使用前に必ず下記の動作をして下さい。

- (1) 水平器か水を利用するかして、鍋面を平らになるように足の高さを調節して下さい。
(焼きむらをなくす為)
- (2) 使用一回目だけは、サーモスタットの
設定温度を 80℃にして4時間
次に 100℃で 2時間
更に 150℃で 2時間
と少しずつ鍋の温度を上げてからご使用
下さい。(鍋の寿命を長くする為)



〈設置上の注意〉

- (1) 水平に設置して下さい。(焼きむらをなくす為)
- (2) 内部に水のかからない場所に設置して下さい。(漏電や内部の腐食を防止する為に)
- (3) 湿度の高い所や、裸火等で電源コード等が傷むような場所には、置かないで下さい。
- (4) 本器は高温で使用しますので、使用者・お客様・お子様が蒸気や接触によるやけどをしない場所に設置して下さい。

〈タイマーストップ位置のセット方法〉

- (1) タイマーツマミを手前に引いて外し、下の円盤を止めているネジをゆるめます。
- (2) 円盤を右もしくは左に回して、好みの時間に合わせてネジで止めます。タイマーツマミをはめます。
(現在約4分にセットしてあります。)

〈標準的使用方法〉

- (1) プラグをコンセントにしっかり差し込んで下さい。
- (2) サーモスタットをONにして215℃に合わせて下さい。緑ランプが点灯します。
(標準焼き温度は215℃位です。あまり高温にすると内部及び鍋の寿命が短くなります)
- (3) 使用温度に達すると緑ランプが消えます。この後は点滅を繰り返し最適温度を保ちます。
- (4) 蓋を開けて鍋に油をひき、餃子を並べます。
- (5) お湯を適量入れます。周辺にお湯があふれ落ちると機器の漏電や破損をおこします。
(水返しブロックの使い方) 参照
- (6) 蓋をしてタイマーを止まる位置まで回して下さい。赤ランプが点灯します。
- (7) ベルが鳴り赤ランプが消えたら、差し油をして、ひと呼吸して焼き上がりです。
(20gの餃子の場合215℃で約4分が標準です。皮や具の材質、お湯の温度・量等によりタイマーのストップ位置を調整して下さい)
- (8) 餃子返しで取り出してお皿に盛りつけて下さい。

〈掃除の方法〉

- * スイッチを切って熱い内に必ずボディの周辺及び蓋に付着した汚れを拭き取って下さい。冷えて時間が経過すると汚れが極端に落ちにくくなります。
- * 鍋の内部は三角ペラを熱板面に直角に押しつけるようにして下地が出る迄汚れを落して下さい。餃子が焼き付く時はサラダオイルをしみ込ませて下さい。
- * 鍋の内側の土手部分の汚れも三角ペラで落して下さい。
- * 蓋の部分の掃除は後部のピンを外しシャフトを抜くと蓋が取れます。
- * 仕上げにタオルで汚れを良く拭き取って下さい。水は鍋の中のみにかけますが、計器板や化粧板には絶対にかけないで下さい。

蓋の外し方

GS-1STR-N/GS-2STR-N/GS-1LTR-N…ワンタッチ式

蓋取手を少し上げて手前に引くと簡単に外れます。

鍋蓋は手前に引いて取り出してシンクで洗って下さい。

尚、鍋蓋の開閉は丁寧にして下さい。

鍋本体及び鍋蓋の破損については、保証期間内でも有償となります

水返しブロックの使い方

水返しブロックは鍋の中に入れて熱した状態で使用して下さい。鍋の奥側に餃子を並べて水返しブロックを手前に引き、お湯を入れます。(お湯の量は注湯の目安位置を参考にして下さい) 直ちに沸騰しますので水返しブロックを餃子側に押しお湯が餃子の“ミミ”を舐める位置に止めます。お湯があふれないことを確認して蓋を閉めます。お湯が鍋からあふれないようにご注意下さい。

(鍋いっぱい餃子を焼く場合には水返しブロックを外して下さい)

安全に使用していただくために

- ご使用になる前に、この「安全上の注意」をよくお読みのうえ正しくお使い下さい。
- 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。

- 改造はしないこと、また修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理は行わないこと。
(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当社にご相談ください)
- 差し込みプラグはコンセントの奥まで確実に差し込むこと、コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わないこと。(感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります)
- ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししないこと。(感電や怪我をすることがあります)
- それぞれ機種にさだめられた定格以上のコンセントを単独で使用する事。
(他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります)
- コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものをのせたり、狭みこんだり、加工したりしないこと。(コードが破損し、火災・感電の原因になります)
- カーテン等可燃物の近くで使わないこと(火災のおそれがあります)



注意

誤った取扱いをすると、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。

- 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜くこと。
(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)
- 差し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し込みプラグを持って引き抜くこと。
(感電やショートして発火することがあります)
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わないこと。(火災の原因になります)
- 使用中や使用直後は金属部などの高温部には絶対にふれないこと。(やけどの原因になります)
- 使用中は本体から離れないこと。(調理物が発火することがあります)
- 壁や家具の近くでは使わないこと。(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)
- 必要以上に加熱しないこと。(過熱により発火することがあります)
- 燃えやすい物を本体の上のせたり本体の下に入れて使わないこと。(火災の原因になります)
- 調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーまたはスイッチを切り、差し込みプラグを抜くこと。
(火災の原因になります)
- 使用後は必ずお手入れをすること。(調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火のおそれがあります)

保証書

保証規定

品名：電気式餃子焼器
機種：
保証期間：お買い上げ日より1年間
(年 月 日～ 年 月 日)
ご使用店名：
住所：
電話：
販売店名：
住所：
電話：

- *保証期間内(お買い上げ日より1年間)に、正常なる使用状態において、万一故障した場合には無料で修理致します。
- *次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
 - 1.使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - 2.お買上後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷。
 - 3.異常電圧、指定外の使用、公害及び火災、地震、水害等の天災地変等による故障及び損傷。
 - 4.保証書の提示がない場合。
 - 5.本保証書所定事項の未記入、あるいは字句を書き変えられた場合。
- *ご転居による電圧変更等に伴う改造費用は有料になります。
- *本保証書は、日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan)

この度はワールドキッチンテックの製品をお買い上げ頂きましてありがとうございます。
右記の保証規定に基づき保証致します。お買い上げの販売店にご相談下さい。



株式会社 ワールド キッチン テック

本社・工場 〒334-0013 埼玉県鳩ヶ谷市南5-18-6
TEL.048-286-0345(代) FAX.048-286-0347

餃子を美味しく綺麗に焼き上げるコツ

- ①付属のヘラ（小）を使い、鍋の油カスを取り除いて下さい
緑のランプが消灯し、鍋が設定温度になったのを確認して下さい
 - ②鍋に油をひき、奥から順に餃子を並べて下さい
 - ③水返しブロックを餃子の位置に合わせて、水（出来ればお湯）を注いで下さい
（注 この時熱い蒸気が出ますので火傷に注意して下さい）
水の量は餃子の高さの三分の一ぐらいが目安となります
 - ④蓋を閉め、3分程すると鍋内の水分が蒸発して無くなります
 - ⑤蓋を開け、餃子にたっぷりと指し油をして下さい
一呼吸置いた後、餃子の下に付属のヘラ（大）を一度挿し入れて下さい
（焼き面に油と空気をまわし、こんがりとした焼き色をつける為）
 - ⑥蓋を閉め、タイマーランプが消灯してベルが鳴るまでお待ち下さい
（この間に餃子に焼き色がつきます）
 - ⑦蓋を開け、ヘラ（大）で餃子を取り出して下さい
- もし上手く焼き色が付かない場合は、差し油の量を増やす、
焼時間を少し延ばす、水の量を減らす等で調節して下さい

鍋の掃除について

餃子を焼く前、焼いた後にヘラ（小）で鍋の油カスを取り除いて下さい

鍋の汚れが目立ち始めたら、温度が高い状態の空の鍋に水を多目に入れて下さい。
水が沸騰し、鍋の油汚れが浮き上がってきますので、キッチンペーパーなどを鍋に入
れヘラを使って拭き取って下さい

（注 この時熱い蒸気が出ますので火傷に注意して下さい）

鍋蓋は手前に引いて取り出してシンクで洗って下さい。

尚、鍋蓋の開閉は丁寧にして下さい。

鍋本体及び鍋蓋の破損については、保証期間内でも有償となります

一日の終わりにボディ周りの汚れを、温かいうちに拭き取って下さい