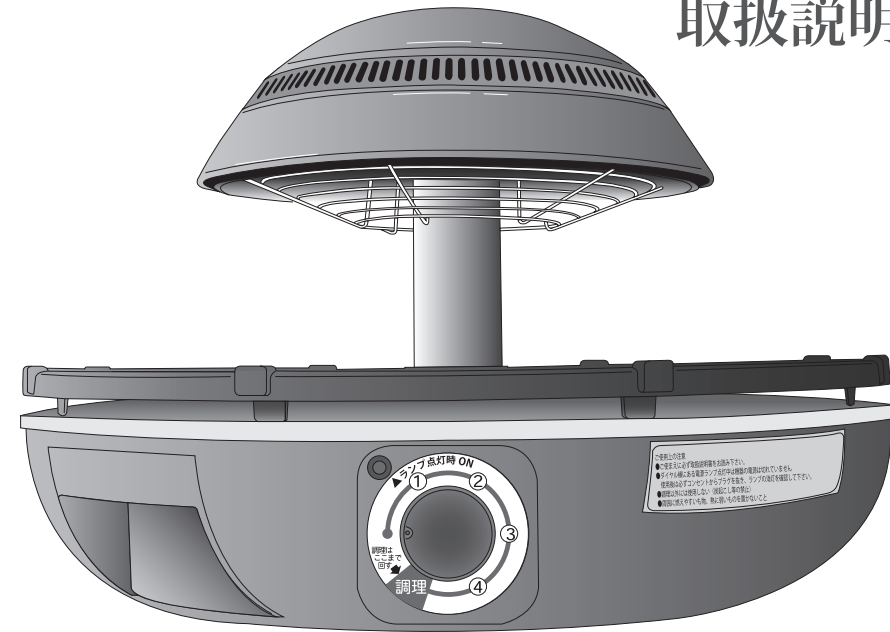


MODEL No: NC-400

ザイグル サークルあぶりん  
well-being roaster

# ZAIGLE 炙輪

## 取扱説明書



この度はザイグルをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。  
 ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みになり、正しい操作方法でご使用下さい。  
 お読みいただいた後は使用される方がすぐ読めるところに大切に保管して下さい。  
 ※使用法、警告・注意事項はオプションのプレートにも対応しております。

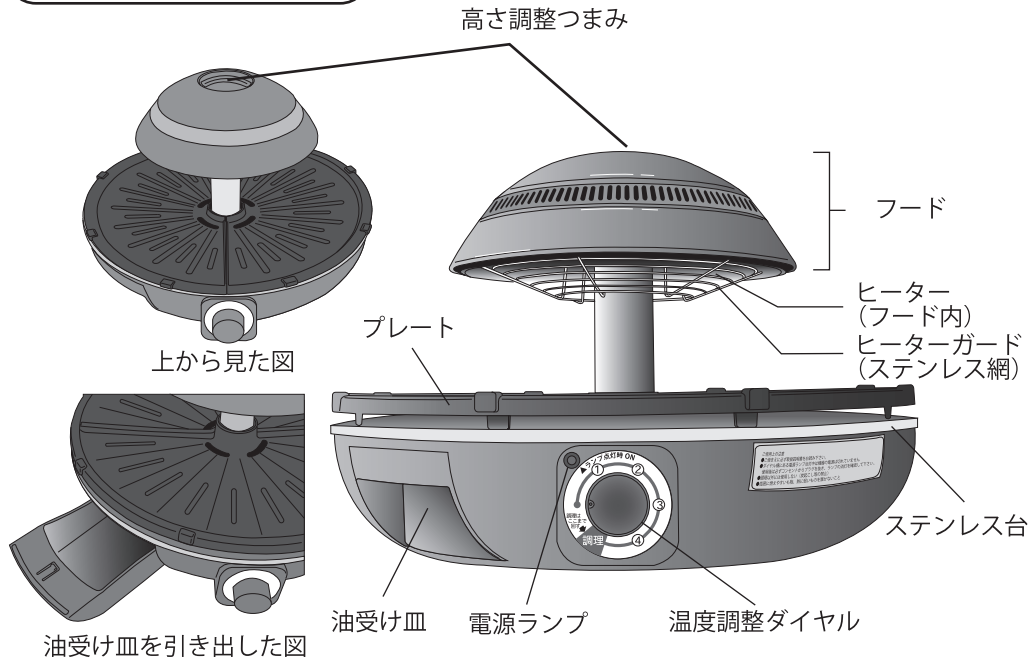
### もくじ

各部名称・製品仕様	1
安全上のご注意	2～6
各部の説明	
使用方法・参考調理時間	7～11
お手入れと保管・困ったときは	11～13
保証書	14

### ZAIGLE

ザイグル公式ホームページ <http://zaigle.co.jp/>

各部名称・製品仕様



ご使用まえに必ずセット内容をご確認ください  
 本体 (二分割プレート付き)・取扱説明書 (保証書付き / 本書です)  
 簡単調理マニュアル

製品仕様

製品名	ザイグル サークル炙輪
型式	NC-400
定格	電圧 AC100V 周波数 50/60Hz 出力 1200W
サイズ	本体 直径 400mm (調整ダイヤル含む全長 423mm) プレート 直径 400mm 高さ 275 ~ 353mm
重量	約 3.7kg (プレート約 900g 含む)
材質	本体 PA/PP/ ステンレス プレート アルミ (表面フッ素加工)
温度調整装置	バイメタルサーモスタット
安全装置	温度ヒューズ・管型ヒューズ
電源コード長さ	3m

※寸法・重量は多少の誤差が発生する場合があります。

本製品は家庭用の調理用電熱器具です、業務用途には使用しないで下さい。

安全上のご注意

- ご使用前にこの「安全上のご注意」をよくお読みになってから、正しくお使い下さい。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守り下さい。

マークが表す意味



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡  
 または重傷を負うことが想定される  
 内容を表します。



このようなマークは行為  
 を禁止 (してはいけない  
 こと) を表します。



注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害  
 または物的損害を負うことが想定さ  
 れる内容を表します。



このようなマークは行為  
 を強制 (しなくてはなら  
 ないこと) したり指示を  
 表します。

警告



禁止

交流 100V (ご家庭のコンセント)  
 以外では使用しない。  
 ※火災・感電の原因になります。



禁止

調理以外に使用しない、調理物以外  
 のものを加熱しないこと。  
 (炭起こし等の禁止)  
 ※火災やケガ、事故の原因になりま  
 す。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児・子供  
 の手の届くところへ置かない。  
 ※事故やトラブルの原因になります。



水ぬれ禁止

水をかけたり、水につけたり、丸洗  
 いはしない。水がかかりそうなと  
 ころで使用しない。  
 ※ショート・感電のおそれがありま  
 す。

この機器は、安全に責任を負う人の監視又は指示がない限り  
 補助を必要とする人(子供を含む)が単独で機器を用いること  
 を意図していません。



禁止

製品のそばにスプレー缶やガスボンベ、ガスライターなど可燃性や引火性の危険物、密閉容器  
 を置かない。また、これらのものの近くで使用しないこと。  
 ※爆発、引火、破裂により火災やケガの原因になります。



禁止

フードとプレートの上に身体や衣服、燃  
 えやすいものなどを入れない。また本体  
 周囲に燃えやすいものや、プラスチック  
 容器ビニル容器など熱に弱いものを置か  
 ない。  
 ※火災・発火・ケガのおそれがあります。



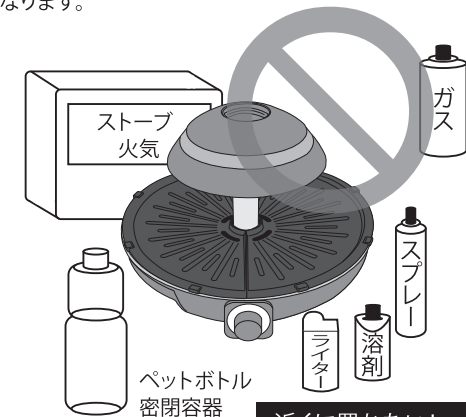
火気厳禁

製品の周辺にストーブなどの火気や熱を  
 発する物をおかない、また、このような  
 もののそばにおかない  
 ※製品のプラスチック部が溶けたり、発  
 火して火災、故障の原因になります。



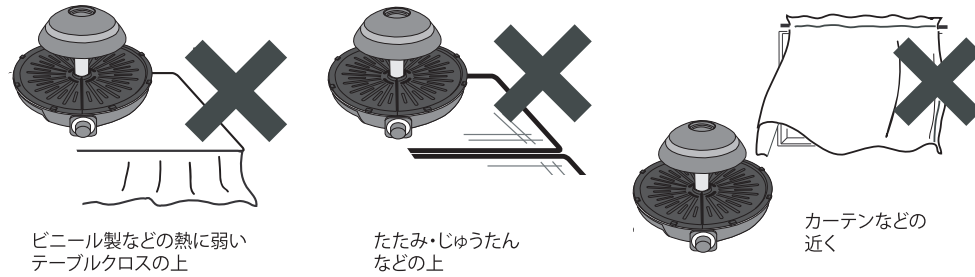
必ず実施

使用中および使用後製品が冷めるまでは、  
 製品のそばから離れない。  
 ※ケガや思わぬ事故をまねくおそれがあり  
 ます。

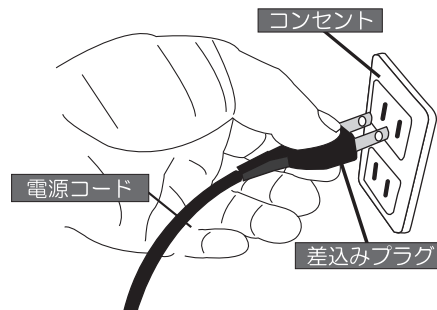


近くに置かない!  
 近くで使わない!

**禁止** 燃えやすいものの近くや、燃えやすい敷物の上、壁や家具の近く、熱に弱い材質のものの上では使用しない。  
 ※変色や跡がついたり火災・発火の原因になります。  
 ※テーブルや壁の材質、塗りの材質によっては、熱と光の影響により変色や変形をおこしたり跡が付く恐れがあります



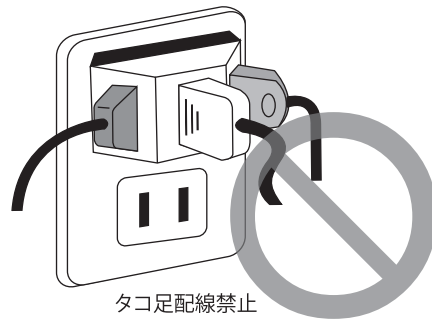
**禁止** コードや差込プラグが傷んでいたりコンセントの差込みがゆるいときには使用しない。  
 ※感電・ショート・発火の原因になります。



※イラストと現品は形状が異なる事があります

**必ず実施** 差込プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。  
 ※感電・ショート・発火の原因、差込みプラグ損傷の原因になります。

**必ず実施** 電源コードを抜く際には、差込プラグを持って抜く。  
 ※故障による感電のおそれ、ショートして発火・やけどのおそれがあります



**禁止** タコ足配線禁止 (タップや延長コード使用禁止)  
 ※他の器具と併用すると、コンセントやタップ、延長コードが異常加熱し発火の原因や差込みプラグ損傷の原因になります。

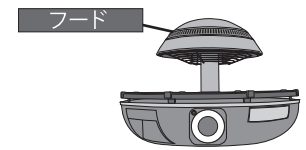
**必ず実施** 定格15A以上のコンセントを単独で使う。  
 ※他の器具と併用すると、コンセントが異常加熱し発火することがあります。

**プラグを抜く** 使用時以外は差込プラグをコンセントから抜く。  
 ※火災・ケガの原因になります。  
 電源ランプの確認のみでなく、必ず差込プラグを確認して下さい。

**ぬれ手禁止** ぬれた手で差込プラグをさわらない。  
 ※感電やケガをするおそれがあります。

**必ず実施** 差込プラグにほこりが付着している場合は、しっかり拭き取る。  
 ※火災の原因になります。

**禁止** フードをおおうようにタオルや布などをかけて使用しない。  
 ※タオルや布などの発火、火災、製品の故障の原因となります。



**分解禁止** 改造はしない、また、修理技術者以外のひとは、分解したり修理しない  
 ※火災・感電・ケガの原因となります、修理はお買い上げの販売店または、弊社お客様サポートセンターへご相談下さい。

**禁止** 不安定な場所、本体を水平に置くことができない場所で使用しない。  
 ※ヤケド・ケガ・火災をまねくおそれがあります。

**禁止** 電源コードを無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、はさみこんだり、加工しない。  
 ※コードが破損し火災・感電の原因となります。

**必ず実施** 故障時や、異常を感じた場合は直ちに使用を中止し、差込プラグをコンセントから抜く

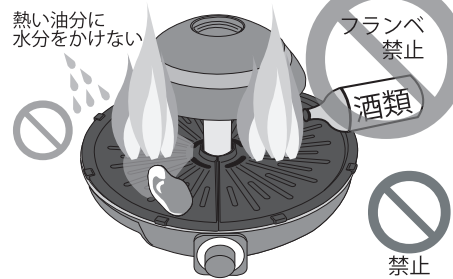
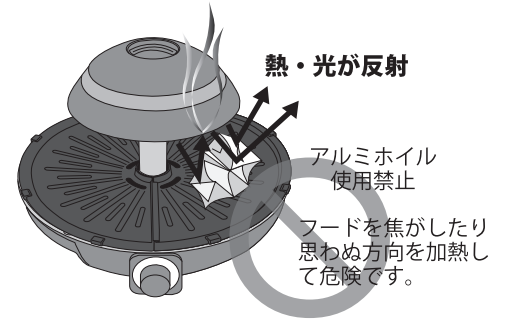
※そのまま使用すると、発煙・発火・感電・ケガに至るおそれがあります。  
 (異常・故障の例)  
 ●製品にひび・割れ・がたつき・ゆるみ、がある ●焦げ臭い匂いがする  
 ●火花が見えた●ピリピリと電気をを感じる ●コードを動かすと通電したりしなかったりする●電源コードや本体、ヒーターに傷、ひび割れがある など

このような場合は、すぐに差込みプラグをコンセントから抜いて、販売店、またはお客様サポートセンターへ修理を依頼する。

破損・故障発生時に調理していたものは食べない。  
 ※破片混入などにより、ケガや体調不良の原因になります。

電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために、製造業者若しくはその代理店又は同等の有資格者によって行うこと。

**禁止** ラップやアルミホイルは使用しない  
 ※ラップが焦げ、発火・火災・ヤケドのおそれがあります、アルミホイルは光線(熱)を反射し思わぬ方向を加熱し、火災・やけど・目を害するおそれがあります。



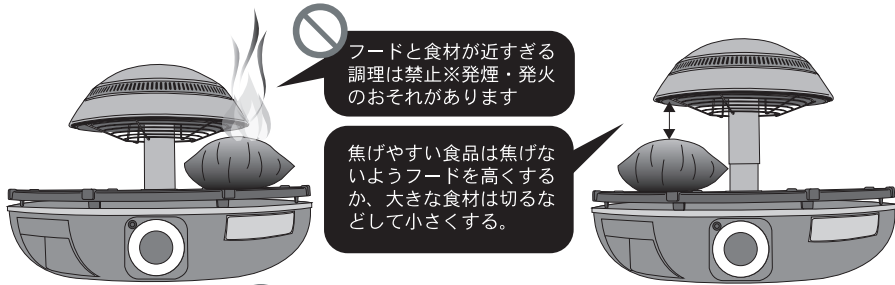
日本酒・焼酎・ワイン・ブランデー・ウイスキー等のアルコール類を加熱したり多量に食品に含ませて加熱したり、調理中に調理物や製品に振りかけたりしないこと。アルコールが発火する場合があります大変危険です。また、熱せられたプレート上の油分に水などをかけると、炎が上がったり、水分がはじけたりして危険です。  
 ※火災やヤケド、本体の損傷をまねく恐れがあります。



天ぷら、フライなど容器に油を入れて加熱する調理をしない。  
※火災の原因になります。



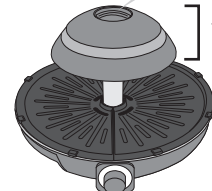
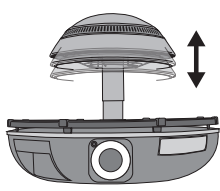
フード(ヒーターガード)と調理物が接触している状態や調理物が焦げたり油はねが多量に発生する状況での調理禁止。  
※調理物が発煙・発火する場合があります、故障や火災をまねくおそれがあります。とくにバター・マーガリン・ラード・マヨネーズなど油脂類や、水分が少ない食品、パンなど加熱により乾いてしまう食品、またはこれらが組み合わされた食品を、強く加熱すると焦げやすく発煙・発火する場合があります。加熱の際には、焦げないようにフードと調理物の間隔を充分にあけ過度の加熱はさけてください。



フードと食材が近すぎる調理は禁止※発煙・発火のおそれがあります

焦げやすい食品は焦げないようにフードを高くするか、大きな食材は切るなどして小さくする。

高さ調整はつまみでおこなう。



「高さ調整つまみ」と「温度調整ダイヤル」以外は熱くなるのでさわらない。  
※ヤケドのおそれがあります。

### 注意



本体、フード、プレートは表面が非常に熱くなるので、使用後冷えるまでしばらくは触らないこと。  
※ヤケドのおそれがあります。



使用中ヒーターを直視し続けたりプレートを近くから長時間見続けたりしない。  
※目を害するおそれがあります。ヒーターが直接見えない位置で使用してください。



過度の予熱(カラ焼き)はしない。  
※プレート表面のフッ素加工の寿命を縮めたり、故障の原因になります。



缶詰や瓶詰めなど密閉容器にはいった物を加熱しない。  
※破裂や過熱によりヤケド・ケガ・故障の原因になります。



フードを下げたまま調理し続けたり必要以上の加熱はしない。  
※水分・油分がはじけ、ヤケドをするおそれがあります。必要以上の加熱は故障や火災の原因になります。



業務用として使用しない。  
※故障をまねくおそれがあります。



焦げた調理物はすぐに取り除いてください。  
※発煙・発火の原因になり、火災やケガをまねくおそれがあります。

必ず実施



肉魚の皮や膜、殻のある食品、加熱により膜を張るような食品(卵など)は加熱前や調理中に弾けないよう切れ目や穴を開けて下さい。貝は貝殻が付いたまま強く加熱すると貝殻表面が弾けて破片が飛ぶ場合がありますので、二枚貝は開けてから中の身を上にして調理して下さい。  
※ヤケド・ケガのおそれがあります。



油受け皿をきちんと奥までいれて使用する。  
※故障の原因になったり、製品及び周囲の汚損の原因になります。



使用中や使用後しばらく熱いときは、本体を移動したり油受け皿を取り出さない。  
※ヤケド・ケガのおそれがあります。



本体が冷えている場合でも、遮熱板とヒーターガード内部には触らない。  
※遮熱板のフチでケガをしたり、ヒーターガード内の部品の变形や損傷により製品の故障が発生する場合があります。



ヒーターガード内の部品は非常に曲がりやすいのでヒーターガード(ステンレス網)の内側に指や道具を入れて掃除はしないでください。  
※フードのお手入れの際には遮熱板のフチでのケガにご注意ください。



使用後は必ずお手入れを行う。  
※お手入れをしないと故障や発煙発火の原因になります。方法は11・12ページをお読み下さい。



本体の色は使用に伴い変色する場合がありますが、無理にこすったり研磨剤などは使わない。  
※塗装はがれ、傷の原因になります。



お手入れには、酸性やアルカリ性の洗剤を使用しない。  
※フード内に入ると、アルミやスチールを侵したり、ヒーターのガラス管を侵すなどして故障や破損、ケガの原因になります。



スプレー式の洗浄剤などを直接吹き付けて掃除をしない。  
※スプレー式の場合は意図せずフード内に付着する可能性が高く、付着した場合に拭き取りが出来ないため故障や破損、ケガの原因になります。



油ハネや煙を出しつづけない。  
※油ハネなどがフード内に多量に付着すると、故障しやすくなったり、部品の寿命が短くなったりします。



製品を落としたり、ものをぶつけるなど衝撃を与えない。  
※破損、故障、事故の原因になります。



金属製のへらなどの硬い調理具や鋭利な調理具、金属タワシ、研磨剤などでプレートをこすらない。  
※プレート表面加工の傷、はがれの原因になります。



油受け皿の深さの半分以上内容物をためない。  
※内容物があふれると製品や製品周囲を汚損するおそれがあります。



お手入れには、アルコールやベンジンなど有機溶剤や石油類などを使用しない。  
※本体、フードの材質を侵し故障の原因になります。また有機溶剤や石油類などが残った状態は引火・爆発の原因になり危険です。

各部の説明

◆高さ調整つまみ

フードの高さを調整する時につかむ部分です。  
※他の部分は熱くなるのでさわらないこと。

◆放熱部

ヒーターの熱を放出する部分です。  
※熱くなるのでさわらないこと。  
手などを近づけないこと。

フードを下から見た図



◆ヒーター

調理をするための赤外線が発生する部分です。

◆油受け皿

プレートから流れた油分などが溜まる場所です。

◆電源ランプ

点灯時は電源に機器が繋がっています。

◆温度調整ダイヤル

ヒーターがサーモスタット（温度調整器）により点灯・消灯する温度を調節します。

◆フード

上下に動かすことができます。  
※熱くなるのでさわらないこと。

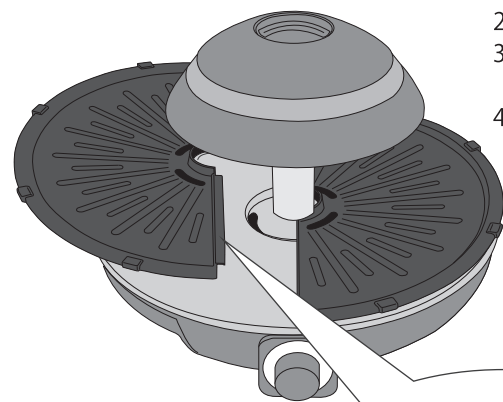
プレートは360度回す事ができます

◆プレート

調理物を置く場所です、熱くなるのでさわらないこと。

プレートの取り付け方法

- 1 フードを一番高くする
- 2 ツメがないプレートを先にステンレス台に置く
- 3 プレートのツメを、先においたプレートに引っ掛けてステンレス台に置く
- 4 プレートを回転させて、プレートが分離しないことを確認する

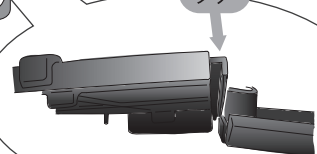


始めて使用する前に、必ずプレートを食器用洗剤で洗って下さい

⚠ 注意

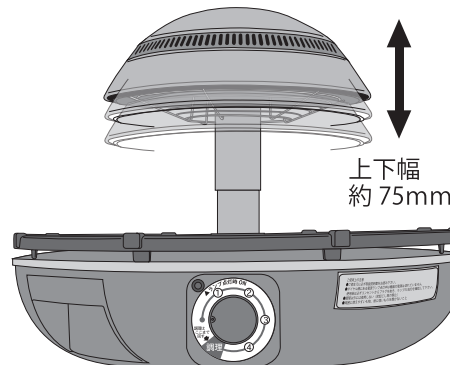
※プレート取扱の際には、カドなどで手を傷つけないようにご注意ください。

ツメ



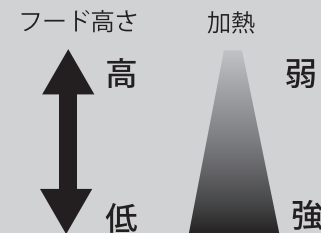
フード高さの説明

フードは8段階に高さ調節出来ます



フードの高さを調整し調理物とヒーターの距離を変えることで、加熱の強弱が調節出来ます。  
※ヒーターの出力は変わりません。

フードの高さと加熱の強さ



※同じ大きさの調理物の場合

使い方

- ◆プレートの予熱はフードを一番下まで下げる
- ◆強く加熱したい場合はフードを低めにする
- ◆じっくり加熱したい場合はフードを高めにする

ポイント

フードは加熱中でも上下できます。  
※必ず高さ調整つまみで操作して下さい、他の部分は熱くなりますので、さわるとヤケドの恐れがあります。

フードが低いほど、油ハネが多くなったり、煙が発生する可能性が高くなります。下から1～2段目まではとくに強い加熱になりますのでご注意ください。

フードが同じ高さでも調理物が厚いほど、フードと調理物の距離が近くなり、調理物の上面は強い加熱になります。調理物の厚さも考えてフードの高さを調節して下さい。

こんなときは

フードが下から上がらなくなった

▶ お手入れの状態によりこのような症状がでることがあります。予熱をすると軽く上がるようになります。  
※使用后、柱のお手入れをして下さい。→12ページ

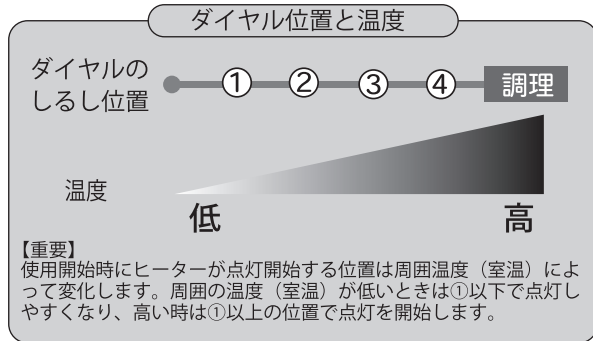
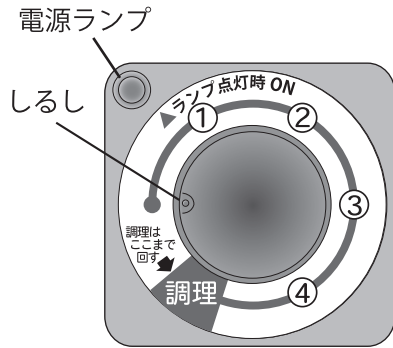
フードを止めると下がってしまう

▶ フードは熱の影響があっても動くように柱に隙間をついているため、急いで操作するとこのような症状が出る場合があります。止めたい位置の1～2段下からゆっくり「カチッ」という音を確認して上げると止まります。下げる場合も止めたい位置の1～2段下までさげてから、ゆっくり上げていくと止まります。

※動きをスムーズにするため、フードは高くなるほどあえてガタつきが大きくなる構造となっております。ご使用には問題ありませんので、ご安心下さい。

### 温度調整ダイヤルの説明

ヒーターが点灯・消灯を繰り返して、プレート温度を調節します。設定は温度調整ダイヤルを回して行ないます。



**ポイント** 数字が大きくなるほど設定温度が高くなるので、ヒーターが連続して点灯しつづける時間は長くなります。【調理】の位置が最も長くなります。

### 電源ランプについて

電源 ON の状態の時に点灯します  
温度調整ダイヤルがどの位置にあってもコンセントに差込プラグが差し込まれていれば、電源は ON の状態です。

**警告** 温度調整ダイヤルを回してヒーターが消灯しても、電源は切れていません。使用しない時は必ずコンセントから差し込みプラグを抜いたあとに電源ランプが消えている事を確認して下さい。ダイヤルのみで消灯させた場合は、周囲の温度変化により再点灯し発火事故や火災の原因となります。  
**必ず実施**

### 使い方

**▶調理を開始する時**  
温度調整ダイヤルを【調理】の位置まで回して調理を行う。



調理の位置まで回す

**▶温度を調節する時**  
調理中にプレート温度を下げたい場合は温度調整ダイヤルを「左」に回してヒーターが消灯する位置まで戻す。  
調理中にプレート温度を上げたい場合は温度調整ダイヤルを「右」に回してヒーターを点灯させる。  
※ダイヤルがすでに調理の位置の場合はそのまま待つと点灯します。



左右へまわして温度調節

**▶調理を終了する時**  
温度調整ダイヤルを「左」に止まるまで回してヒーターの消灯を確認してから、差込プラグをコンセントから抜き電源ランプが消灯したことを確認する。



電源ランプの消灯を確認

### 調理を始めましょう！

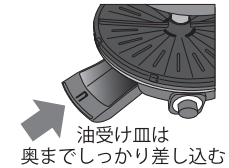
使用手順と正しい使用の為のチェック項目

**調理準備** 温度調整ダイヤルが左に止まるまでまわっていることを確認してからコンセントに差込プラグを差しこむ。(電源ランプが点灯します)

**▶プラグを差し込む前のチェック項目**

**Check** 油受け皿はしっかりと奥まで差し込まれていますか？  
→機器内部の汚損、故障、周囲の汚損の原因になります

**Check** プレートはしっかりと取り付けられていますか？  
→不安定な状態はケガや事故の原因になります



**調理開始** 温度調整ダイヤルを【調理】の位置まで回して加熱を開始する

予熱してから焼く場合

予熱なしで調理する場合

プレートに何も置かずに  
5分ほどヒーターを点灯させる

**▶予熱を行う場合のチェック項目**

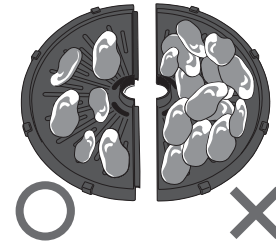
**Check** フードが一番下まで下がってますか？  
→高い位置では予熱に時間がかかります



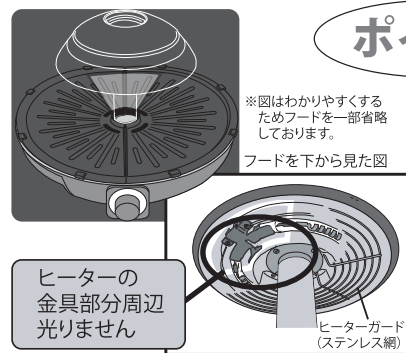
プレートに材料を置いて加熱 ※必ずフードの高さを調節する

**▶調理時のチェック項目**

**Check** プレートを埋め尽くすように調理物を置いていませんか？  
→プレートの温度上昇がわなくなり加熱効率が悪くなります。  
(焼けるのが遅くなる) 適度に隙間をあけてプレートが上から見えるようにして下さい。



### ポイント



ヒーターの構造上 左図の付近(温度調整ダイヤルの反対側)は他の部分よりもヒーターの光が弱いので仕上がりが遅くなります。

先に加熱が完了したものを移動するなどこの部分を上手に利用することで、調理がさらに快適になります。

【参考調理時間】

調理時間は初回調理、単品の場合です、2回目以降はプレート温度等に差があり調理時間が異なる場合があります。また、室温、調理物の温度・質・量・置き方などによっても異なりますので、仕上がりをしながら適宜調節して下さい。また、裏返しは状況に応じておこなってください。

- 予熱ありのものは1分間の予熱時間を加算してあります。
- (カック)内の時間は(おもて面+うら面)の加熱時間となります。
- 調整ダイヤルは「調理」での参考調理時間です。

	参考サイズ	数量	予熱	フード高 (下から)	調理時間
焼き肉(牛カルビ)	約70×30×厚み6mm	3枚	あり	2段	約4分
アジのひらき	全長約25cm/120g	1枚	あり	1段	約7分
トースト(食パン)	6枚切(120g)	1枚	なし	6段	片面につき約3分
厚揚げ	約45×45×厚み20mm/50g	3個	あり	2段	約5分(2+2分)
コロッケ(あたため)	直径約100mm	1個	あり	2段	約5分(2+2分)

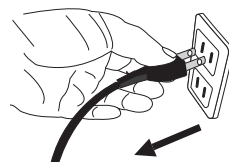
**ポイント** フードの高さや予熱の時間の変更で調理時間は変化します、仕上がりが方や風味も変わりますのでお好みに合わせて調理して下さい。

お手入れ方法

⚠ 注意 お手入れを行うときの注意事項

必ず実施

お手入れの前には必ず差込プラグをコンセントから抜く



※イラストと現品は形状が異なる事があります

必ず実施

油受け皿は調理後プレートと本体が冷めてからプレートを  
取り外し、本体を拭き掃除したあとに取り出す。  
※汚れが本体内に流れ込み、故障・汚損の可能性があります

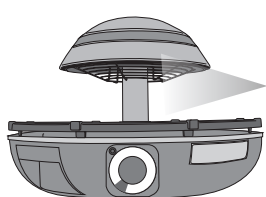
禁止

本体は水洗いしないこと。  
※故障や事故の原因になります

禁止

お手入れには、アルコールやベンジンなど有機溶剤や石油類などを使用しない。  
※本体、フードの材質を侵し故障の原因になります、また有機溶剤や石油類などが残った状態は引火・爆発の原因になり危険です。

禁止



スプレー式洗剤  
使用禁止

お手入れには、酸性やアルカリ性の洗剤を使用しない。  
※フード内に入ると、アルミやスチールを侵したり、ヒーターのガラス管を侵すなどして故障や破損、ケガの原因になります。

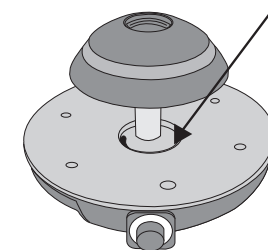
成分にかかわらずスプレー式の洗剤や洗剤器具は使用禁止  
※噴霧された液がフード内に付着すると、拭き取りが出来ないので絶対に使用しないこと。

お手入れ手順

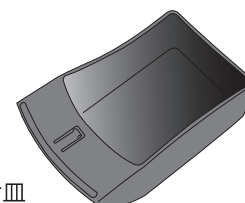
- ① 差込プラグをコンセントから抜き、本体が冷めたらプレートを外して油が流れるミゾを拭き掃除する

**ポイント** 油受け皿はまだ引き出さない。

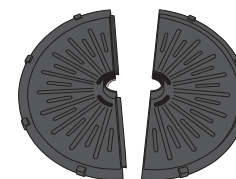
ミゾの汚れが取りづらいときは、湿らせたキッチンペーパーなどを汚れの上に被せて、しばらく置いてから掃除してください



- ② 本体のミゾの掃除が終わったら「プレート」「油受け皿」は取り外して柔らかいスポンジと食器用洗剤を使用して洗浄後、よくすすいでください。



油受け皿



プレート

禁止 プレートは冷たい水をかけて急冷しないこと。  
※表面フッ素加工のはがれや損傷の原因になります。

禁止

フッ素コーティングの損傷の原因になりますのでプレートは研磨剤、金属製のタワシやヘラなど硬い材質のものでこすらないで下さい。

- ③ 柱、ステンレス台、本体外面を堅く絞った濡れ布巾や柔らかい布で拭き掃除する。

接触禁止

フードの内部は掃除をしない。※故障や破損の原因になります。※遮熱板のフチに触ると指を切るなどケガをする恐れがあります。



フード  
遮熱板

遮熱板の汚れは、ほとんどが熱による変色なので清掃で落ちるものではありません。  
本体の色もご使用にともない変色が出る場合があります。この場合も無理にこすらないでください。

必ず実施

お手入れの際にヒーターの変色やタレや塩分の固着などのひどい汚れ、ひびなどの損傷遮熱板や反射板の変形を発見した場合は、使用せずお客様サポートセンターへご連絡ください。

保管方法

保管は洗浄後よく乾かし、湿気やほこりをさけて保管して下さい。

必ず実施

本体にカバーなどを被せる場合は、本体が冷えていることと差込プラグがコンセントから抜けていることを必ず確認して下さい。 ※火災の原因になります。

困ったときは

まず下記をご確認下さい、それでも問題が解決しない場合や下記以外の症状や故障を感じた場合は、すぐに使用を止めお買い上げの販売店またはお客様サポートセンターへご相談下さい。

ヒーターが点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・差し込みプラグは正しくコンセントに入っているか確認して下さい。</li> <li>・温度調整中の消灯の場合があります、調整ダイヤルを右にとまるまで回数分以内に点灯すれば正常です。</li> </ul>
調理物が加熱されるのが遅く感じる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理開始時はダイヤルを「調理」にしてください。(数字が小さいほど早めにヒーターが消灯・点灯を繰り返し始めます)</li> <li>・プレートに予熱(3~5分)を与えて下さい。(予熱なしでも調理は開始出来ます)</li> <li>・フードを下げてみてください。(フードが食材に近くなるほど強い加熱になります、焦げや油ハネが発生する場合は少し上げて下さい)</li> <li>・ヒーター金具の下(10ページ参照)をさけて調理物をおき、プレートの中心付近を主に使って調理してみてください。</li> <li>・15A(1500W)のコンセントを単独で使って下さい。 ※他の機器と併用するとザイグルのヒーターが暗くなったりコンセントが加熱発火する場合があります危険です。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>焼き色について</p> <p>ザイグルは上からの光を利用し食材を加熱するため、フライパン等での加熱調理と仕上がりが異なりますので調理物の表面の焼き色があまり見られない状態でも加熱が完了している場合があります。またヒーターの光により調理物の焼き色が見えづらい場合もありますので、一時的に温度調整ダイヤルを回してヒーターを消灯させると、すでに焼き色がついていることがわかる場合があります。</p> <p><b>ポイント</b></p> <p>焼き色がわかりづらいときは、ヒーターを消灯させてみる</p> </div>
差込プラグが熱くなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンセントがゆるい場合は使用しない。プラグをきちんと差し込む。 ※ゆるいコンセントは発熱の原因になり危険です。 ※差し込みプラグ損傷の原因になります。</li> </ul>
ヒーターから煙の様なものが出たりにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご購入後初期の使用ではヒーターが安定するまでこのような現象が起こる事がありますがしばらくするとおさまります。</li> <li>・ヒーターランプ周辺のほこりや湿気により発生する場合があります。この場合数分でおさまります。</li> </ul>
調整ダイヤルを回して点灯が始まる位置や時間が違う	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度調整にサーモスタットを使用しており温度で作動しますので、本体や調理物の温度によって変化します。また使用期間によってはズレが生じる場合もあります、数字はおおよその目安として使用してください。</li> </ul>
本体の色が変わってきた	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用にともない、本体カラーは変色する場合があります。使用上問題はありませんがこの場合、汚れではありませんので強くこすっても落ちませんので無理にこすらずご使用下さい。</li> </ul>

製品保証書

製品購入日から1年以内に取扱説明書に従い、正しくご使用された状態で故障が生じた場合保証規定に基づき無料修理致します。故障が発生した場合は本書と製品をお持ちいただき、お買い上げの販売店へ修理をご依頼下さい。

保証規定

- 保証対象部分 消耗品を除く サークル炙輪 本体
  - 保証期間内であっても次のような場合には有償修理となります。
    - 使用方法に誤りがあった場合の故障や損傷
    - 使用電源の異常による故障や損傷
    - 他の機器に起因する故障や損傷
    - メーカー技術者以外により、分解、修理、改造がされた場合の故障や損傷
    - 車両や船舶に搭載して使用された場合の損傷や故障
    - お買い上げ後の外的要因(落下・衝撃・圧力などの負荷、液体・薬品などの付着、水没など)や、運送上の故障や損傷
    - 火災、天変地異(地震、風水害、落雷など) 塩害、ガス害、虫害、公害、異常電圧などによる故障や損傷
    - 本書の提示がない場合、本書に販売店印、販売日の記載が無い場合あるいは字句を書き換えられた場合
    - オークション・リサイクルショップ等の正規販売店以外で購入された製品
  - 本製品を営業用(営業活動、非常識的な使用)として使用した場合には保証対象外となります。
  - 保証修理は持込み修理となります、出張修理は行いません。保証修理以外にかかる費用(梱包、送料等)は、お客様のご負担となります。
  - 保証修理に関して得た個人情報保証修理に関する業務以外に使用することはございません。
  - 贈答品や転居などで本書に記載されている販売店に修理を依頼出来ない場合には下記の お客様サポートセンターへご相談ください。
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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。したがって本書によりお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

製品名	ザイグル サークル炙輪
モデル番号	NC-400
購入日	年 月 日
販売店印	※販売店発行の販売店名、販売日購入商品名の記載された保証用書類の添付でも可

ZAIGLE 株式会社 TUF お客様サポートセンター

一般固定電話からは 0120-80-1961      その他、携帯/PHS/IP/公衆電話などからは 0570-200-791

受付時間 10:00~11:30 13:00~17:00 (土日祝日、当社指定休業日を除く)  
受付時間外のご相談はEメールにて承ります、ご返信は翌営業日以降となります。

E-mail custom@zaigle.co.jp