

ピーコック コンパクトグリル鍋(家庭用)保証書

品 番		WGV-A60		
お買い上げ日		年 月 日	保 証 期 間	お買い上げ日より 本 体 1 年
お客様	お名前	様 電話： ()		
	ご住所	〒		
販売店	店 名	電話： ()		
	住 所	〒		

本書は、本書記載内容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上記期間中に故障が発生した場合は、本書を
ご提示のうえ、お買い上げ販売店に修理をご依頼ください。

ピーコック魔法瓶工業株式会社

〒553-0002 大阪市福島区鷺洲5丁目12番20号 TEL(06)6453-9489

- 《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
使用状態で故障した場合には、お買い上げ販売店で無料
修理致します。

2.保証期間内に故障して無料修理を受ける場合には、商品
と本書をご持参・ご提示のうえ、お買い上げ販売店に依頼
してください。

3.ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談くださ
い。

4.ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店
に修理をご依頼できない場合には、下記のピーコック魔法
瓶工業株式会社のお客様相談窓口へご相談ください。

5.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)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、公害や
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、車両、
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替えられた場合。

6.本書は日本国内においてのみ有効です。

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

※お客様にご記入いただいた個人情報、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させてい
ただく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表示した期間、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
お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買
い上げ販売店又は、下記のピーコック魔法瓶工業株式会社のお客様相談窓口へご相談ください。

※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詳しくは「保証・サービスについて」をご覧ください。



こんな症状は
ありませんか

- 差し込みプラグ・コードが異常に熱い。
- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常・故障がある。



ご使用
中 止

差し込みプラグを
抜き、故障や事故
の防止のため、必
ず販売店に点検
(有料)をご相談く
ださい。

お客様相談窓口



0570-094891

市内通話料金でご利用いただけます。

- 受付時間 9:00~12:00 13:00~17:00
月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
- ナビダイヤルがご利用できない場合 06-6453-9489
- FAXでのお問い合わせ FAX番号 06-6453-9589
製品の型名(品番)・お問い合わせ内容と、お客様のお名前・ご住所・
電話番号・FAX番号を記入のうえ、お問い合わせください。



ピーコック魔法瓶工業株式会社

本 社 〒553-0002 大阪市福島区鷺洲5丁目12番20号

22051C

Peacock

コンパクトグリル鍋

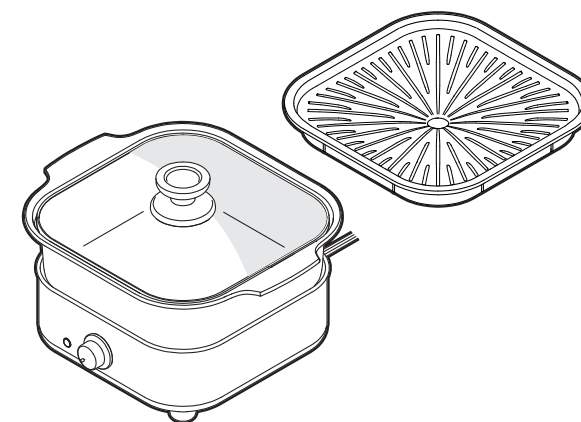
(家庭用)

取扱説明書

保証書つき

品 番

WGV-A60



もくじ

ご使用の前に／安全上のご注意……	1～4
各部のなまえとはたらき……	5～6
ご使用方法……	7～9
ご使用後……	10
お手入れの方法……	11
故障かな?と思ったら……	12
消耗部品のご購入について……	12
保証・サービスについて……	13
仕様……	13
保証書……	15

この製品は、日本以外ではご使用になれません
FOR USE IN JAPAN ONLY

このたびは、ピーコック製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
ご使用前に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。

後々のため、この取扱説明書を大切に保管してください。 ①

ご使用の前に／安全上のご注意

○製品やこの取扱説明書に示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
注意事項を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 警 告	 注 意
人が死亡または重傷を負うおそれが想定される内容	人が傷害を負うおそれまたは物的損害の発生が想定される内容

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。 図の中には具体的な禁止内容(上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。 図の中には具体的な指示内容(上図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜く)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	
 禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。 やけど・感電・けがをするおそれがあります。	 禁止 差し込みプラグをなめさせない。 乳幼児が誤ってなめないよう注意する。 感電・けがの原因になります。
 禁止 電源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用しない。 感電・ショート・発火の原因になります。	 禁止 電源コードを傷つけたり、引っ張ったり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 禁止 あげもの調理はしない。 火災の原因になります。	 禁止 交流100V以外では使用しない。 火災・感電の原因になります。
 禁止 ヒーターに水をかけない。 感電するおそれがあります。	 禁止 ヒーターの上になべと焼肉プレート以外の物を置かない。またヒーターの上に直接材料をのせない。 故障や発煙・火災、やけどをするおそれがあります。

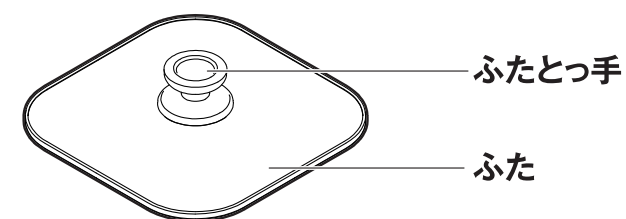
 警 告	
 禁止 直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器などの上にのせない。 火災の原因になります。	 禁止 受け皿に水を入れずに通電しない。 火災の原因になります。 受け皿は、必ず本体にセットし水を入れてから使用してください。
 ! 差し込みプラグの刃(先端)および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく。 火災の原因になります。	 ! 使用中、差し込みプラグ・電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する。 ショート・発火の原因になります。
 ! 異常時・故障時には直ちに使用を中止する。 そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。	 ! 定格15A以上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。
 ! 差し込み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・発煙・発火の原因になります。	 ! 使用後は温度調節ダイヤルを「OFF」にする。 火災・やけどの原因になります。
 ぬれ手禁止 ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない。 感電・けがをするおそれがあります。	 水ぬれ注意 水につけたり、水をかけたりしない。 感電・ショート・発火の原因になります。
 分解禁止 改造はしない。 また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げ販売店にご相談ください。	

ご使用の前に／安全上のご注意

⚠ 注 意	
 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。 やけどの原因になります。 接触禁止	 壁や家具の近くでは使わない。 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。 禁 止
 不安定な場所や熱に弱いテーブル、敷物の上、カーテンなど可燃物の近くでは使用しない。 火災やテーブル、敷物の変色・変形の原因になります。 禁 止	 調理以外の目的で使用しない。 火災の原因になります。 禁 止
 缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない。 破裂したり、赤熱してやけどやけがをすることがあります。 禁 止	 使用中は本体から離れない。 調理物が焦げたり発火する原因になります。 禁 止
 ふたを他の製品に使用しない。 ガラスが割れるおそれがあります。 禁 止	 差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のプラグ部を持って引き抜く。 感電やショートして発火することがあります。
 お手入れは冷えてから行う。 高温部に触れ、やけどのおそれがあります。	 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。 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。

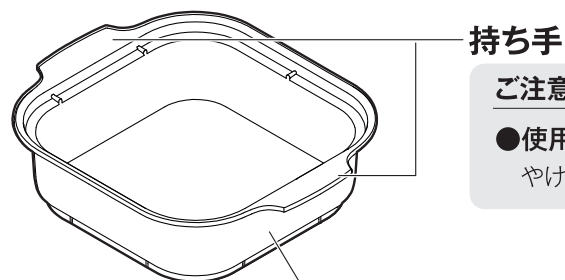
お 願 い	●取り扱いにはていねいに行う。故障、破損の原因になります。 ●新聞紙などの本体裏側の通気孔をふさぐようなものの上では使用しない。 また、じゅうたん・座ぶとん・たたみ・ビニールシートなど、熱に弱いところでは使用しない。火災、床面の焦げ、本体の変形などの原因になります。 ●直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器などの上にのせて調理しない。 ●火気の近くでは使用しない。
	●なべ・焼肉プレートを長持ちさせ、傷めないために次のことを必ず守る。 なべ・焼肉プレートの表面には、フッ素コーティングが施されています。 コーティング面を傷めず長持ちさせるためにも、以下の点に注意してください。 ・金属製のナイフやフォーク、ヘラなど鋭利なものは使用しない。 ・(ヘラなどで)プレート表面やコーナー部をこすったり、焼け焦げなどをこすりとらない。 ・金属製の串は使用せず、竹串を使用する。 ・みがき粉やナイロンたわし、金属製のたわしなどは使用しない。 ・長時間の空焼きはしない。 ・なべ・焼肉プレートの表面および裏面に汚れが残ったまま放置しない。 酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などは腐食の原因になります。 また付着物により焼きムラができて調理物の風味をそこないます。使用後は残りものを放置せず、必ずきれいにお手入れをしてください。
	お知らせ なべ・焼肉プレート表面のフッ素コーティングは、使用により消耗します。 ・色ムラができたりはがれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。 人体への影響(害)はなく、調理する上で問題なくご使用いただけます。 ・フッ素コーティングのはがれが気になるときや、なべ・焼肉プレートが変形したときはご購入いただくことができます。
	●ふたの取り扱いには次のことを必ず守る。 ・急激な衝撃を与えない。 ・傷がつくような取扱いは避ける。 ・耐熱ガラスではありません。直火にかけたり急激に冷やしたりしない。 ・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する。 ・ふたとっ手のねじが緩んだときは、締め直す。

各部のなまえとはたらき



ふたとっ手

ふた

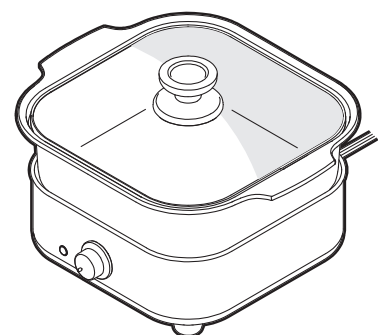


持ち手

ご注意

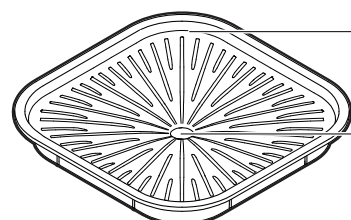
●使用中・使用後、しばらくは熱くなっています。
やけどのおそれがあります。

なべ



なべ セット時

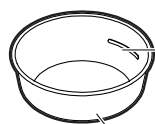
セットで使う



焼肉プレート

穴

食材の余分な油を
受け皿に落とします。

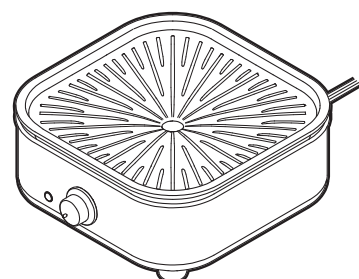


水位線

ここまで水を入れます。
(約120ml)

受け皿

焼肉プレート使用時のみ
お使いください。



焼肉プレート セット時

お願い

●なべ・焼肉プレートは
直火にかけないでください。

ヒーター部

ヒーター部を直接
持たないでください。

本体

本体に直接水を入れないでください。

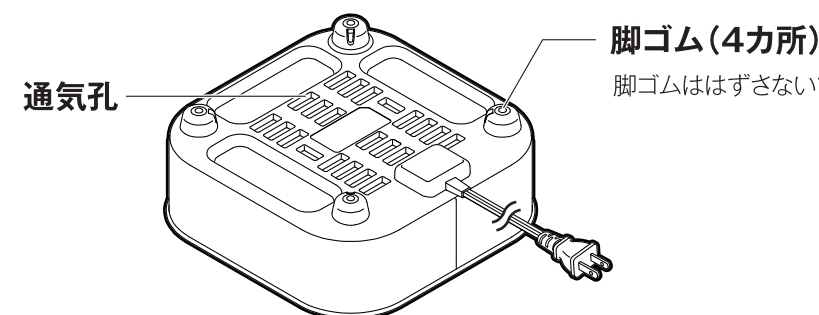
ランプ

温度調節ダイヤル

差し込みプラグ

電源コード

使用の際には結束バンドをはずして
ください。
束ねたまま使用するとコードが熱く
なり、火災や故障の原因になります。



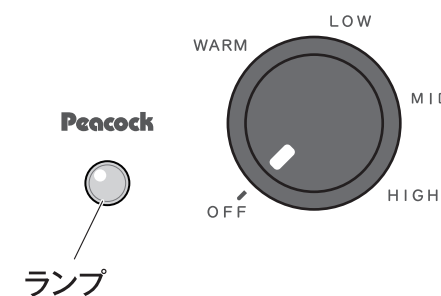
通気孔

脚ゴム(4カ所)

脚ゴムははずさないでください。

本体裏側

温度調節ダイヤル



ランプ

調理中は温度調節のはたらきにより、
ついたり消えたりします。

【プレート表面温度の目安】

なべ(焼きもの調理時)

焼肉プレート

●WARM = 約95℃	●WARM = 約85℃
●LOW = 約125℃	●LOW = 約140℃
●MID = 約165℃	●MID = 約180℃
●HIGH = 約225℃	●HIGH = 約210℃

ご使用方法

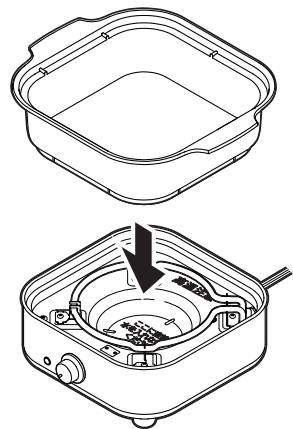
お使いになる前に、梱包緩衝材およびくずなどを取り除き、なべ・焼肉プレート・ふたを洗浄し十分に乾燥させてください。

•初めてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用とともになくなります。

1. 準備する

なべ を使用する場合

- ①なべを本体のヒーター部分の上にのせる。

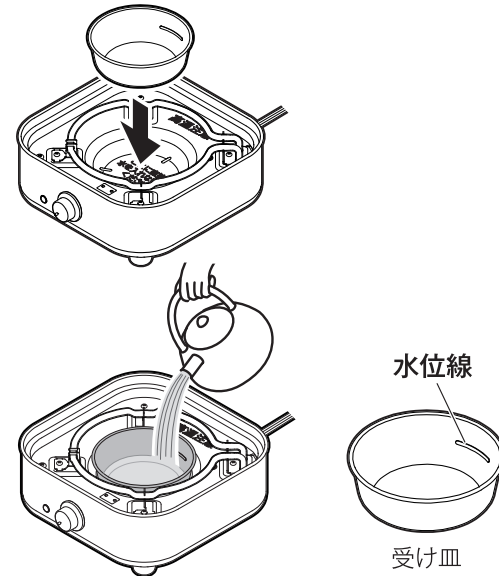


ご注意

- 受け皿は取りつけないでください。

焼肉プレート を使用する場合

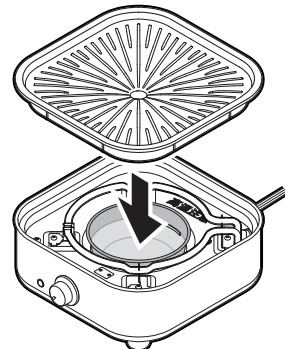
- ①受け皿を本体の中央にセットして水位線まで水を入れる。



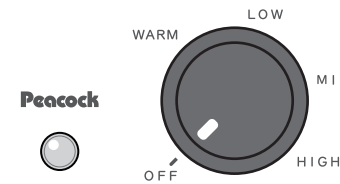
ご注意

- 受け皿には必ず水を入れてください。
火災・故障の原因になります。
- 本体に水がかからないように注意してください。
感電・火災・本体の汚れ・腐食・変色の原因になります。

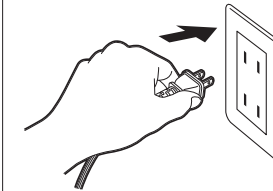
- ②焼肉プレートを本体のヒーター部分の上にのせる。



2. 温度調節ダイヤルが「OFF」になっていることを確認する



3. 差し込みプラグをコンセントに差し込む



- 差し込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。

4. 調理する

なべ を使用して なべもの調理 をする場合

- ①水またはだし汁(スープ)をなべに入れ、ふたをする。 [なべもの調理の目安]

- ②温度調節ダイヤルを「HIGH」に合わせる。
(ランプ点灯)

- ③沸とうしたら材料を入れ、ふたをする。

- ふたをすとなべもの調理のだし汁(スープ)が早くわきます。
- 火力が強いときは温度調節ダイヤルを「LOW」方向に戻してください。
- 材料・水またはだし汁(スープ)の入れすぎはふきこぼれの原因となります。

調理例	温度調節ダイヤル
寄せなべ ちゃんこなべ しゃぶしゃぶ 湯どうふ おでん など	LOW⇔HIGH

なべ を使用して 焼きもの調理 をする場合

- ①作る料理に応じて、温度調節ダイヤルを合わせ予熱をする。(ランプ点灯)

- ②なべが温まったら、調理をはじめる。

- 適温になる時間の目安(MID:約10分/HIGH:約20分)

ふたをすると

- ふたをすると焼きもの調理や蒸し焼き調理のできあがりが早くなり、ソフトに仕上がります。

[焼きもの調理の目安]

調理例	温度調節ダイヤル
ステーキ 焼きそば お好み焼き ぎょうざ ハンバーグ など	HIGH
クレープ ホットケーキ など	MID

ご使用方法 つづき

4. 調理する つづき

焼肉プレート を使用して **焼肉** をする場合

- ①温度調節ダイヤルを「LOW」に合わせ予熱をする。(ランプ点灯)
・約7分～10分するとランプが消え予熱完了です。
(室温などにより時間が変わります)
- ②温度調節ダイヤルを「MID」～「HIGH」に合わせ、焼肉プレートに油をひき、調理を始める。

ご注意

- 長時間使用するときは、受け皿の水がなくならないようにする。
水を足すときは、温度調節ダイヤルを「OFF」に合わせ、焼肉プレートが十分に冷えてから取りはずし、水位線を目安に、受け皿に水をつぎ足す。
調理中は受け皿に高温の油がたまります。焼肉プレートを冷まらずに水を入れると、油が飛び散ったり、蒸気が出たりしてやけどや火災の原因になります。
受け皿に水を入れ過ぎると水があふれ、火災・本体の汚れ・腐食・変色の原因になります。
- 材料のカスなどを受け皿に入れないでください。
受け皿より水があふれ、火災・本体の汚れ・腐食・変色の原因になります。

調理中のランプと音について

- ・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。
- ・使用中にキシミ音がすることがありますが、故障ではありません。(ヒーターの熱膨張によるものです)

保温したいとき

- ・温度調節ダイヤルを「WARM」に合わせてください。

“焼きもの調理／焼肉”をする場合の焦げつきを防ぐために

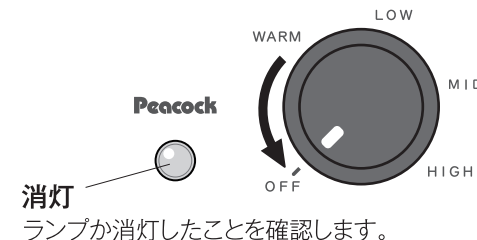
- ・調理をする前に必ず予熱をして油をひいてください。
- ・材料のカスなどを取り除きながら、調理をしてください。

ご注意

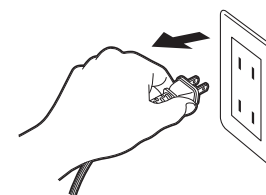
- 調理中になべ・焼肉プレートははずしたりしない。 やけどのおそれがあります。
- なべ・焼肉プレートやヒーター部、本体に水滴や異物などがついているときは取り除く。
焦げつきや火災の原因になります。

ご使用後

1.温度調節ダイヤルを「OFF」に合わせる



2.差し込みプラグをコンセントから抜く

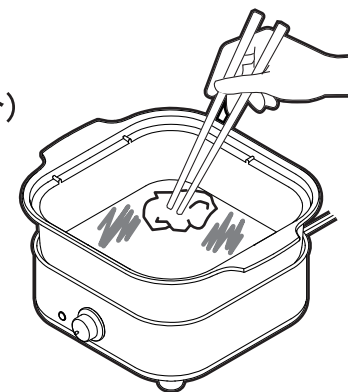


(なべを使用してなべもの調理をした場合)

なべが十分に冷めてからお手入れする。

(なべ・焼肉プレートを使用して焼きもの調理／焼肉をした場合)

なべ・焼肉プレートが温かいうちに汚れをやわらかい布やキッチンペーパーなどでふきとる。
(やけどのおそれがあるため、必ず箸などを使用してください)



なべ・焼肉プレートを長持ちさせるために

- ・使用後は残りものを放置せず、焼け焦げや調味料・油などをふきとってください。
(なべ・焼肉プレートのフッ素コーティングが腐食する原因になります)

ご注意

- ふた・なべ・焼肉プレート・本体・ヒーター部などは十分冷めるまでさわらない。
やけどのおそれがあります。

お手入れの方法

- やけどを防ぐため、必ず差し込みプラグを抜き、製品が十分に冷えてから行う。
（冷えるまでの目安：40～50分）
- スポンジ・布はやわらかいものを使う。

なべ・焼肉プレート

- ①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う。
 - ②水洗いしたあと、乾いたやわらかい布で水分をふきとり、十分に乾燥させる。
- ※焼肉プレートが熱いまま水などに入れて急激に冷やさない。 変形・故障の原因になります。
※スポンジのナイロン面は使用しないでください。

ふた・受け皿

- ①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う。
- ②水洗いしたあと、乾いたやわらかい布で水分をふきとり、十分に乾燥させる。

本体

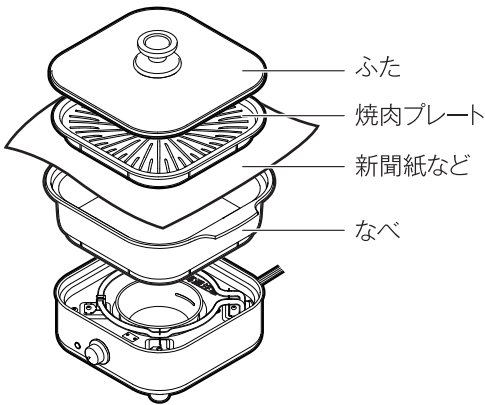
- ①水または湯でうすめた台所用中性洗剤をやわらかい布に含ませ固く絞り、汚れをふきとる。
その後、乾いたやわらかい布で水分をふきとり、十分に乾燥させる。
- ②ヒーター部と電源コードは乾いたやわらかい布でふく。

ご注意

- 次のものは使用しない。
・台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など 変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。
・みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入りスポンジなど 表面が傷つく原因になります。
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしない。
表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因になります。
- 食器洗浄機、食器乾燥機、熱湯は使用しない。
- 本体の丸洗いは絶対にしない。 ショート・感電のおそれがあります。
- 本体・ふたのシールや印刷部分は強くこすらない。

収納のしかた

収納するときは、本体の上に
なべ、焼肉プレート、ふたの順に積み重ねてください。
また、なべと焼肉プレートの間には新聞紙などをはさんで
保護をしてください。
（直接重ねると、フッ素コーティングに傷がつくことがあります。）



故障かな?と思ったら

- 次の項目について確認を行ってください。いずれの場合にもあてはまらない場合は、
お買い上げ販売店又は、弊社のお客様相談窓口にご相談ください。

症 状	原 因	処 置
なべ・焼肉プレートの温度が 上がらない	差し込みプラグがはずれていませんか。	確実に差し込んでください。
	温度調節ダイヤルが「OFF」の位置になっていませんか。	温度調節ダイヤルをお好みの位置に合わせてください。
	なべ・焼肉プレートの裏面やヒーター部に異物が付着していませんか。	取り除いてください。
調理物がひどく焦げる	なべ・焼肉プレートが汚れていませんか。	お手入れをしてください。
沸とうしない	ふたをするのを忘れていませんか。	ふたをすると沸とうします。
	材料を一度にたくさん入れていませんか。	材料は少しずつ足してください。
	ヒーター部が汚れていませんか。	お手入れをしてください。

消耗部品のご購入について

- 製品型名・色柄・部品の正しい名称をご確認のうえ、下記方法でお求めください。
（製品型名は製品底面に貼ってあるシールに記載されています。）
- ①ホームページ……… トップページのオンラインショップからお求めください。
（取扱部品が限られておりますが、ご了承ください。）
 - ②販売店…………… ご購入店もしくは、ピーコック製品を取扱っている販売店でお取り
寄せください。
 - ③お客様相談窓口……… お電話もしくはFAXにてお申込みください。（P15）

部 品 名	
WGV型	ふた
WGV型	なべ
WGV型	焼肉プレート
WGV型	受け皿
WGV型	脚ゴム（4個）

※各消耗部品については、
各部のなまえとはたらきの
項目をご覧ください。

ホームページアドレス <https://www.the-peacock.co.jp>

保証・サービスについて

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い。
必ず「販売店及びお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げ販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
3. 修理を依頼されるとき
(保証期間中)製品に保証書を添えて、お買い上げ販売店へご持参ください。
保証書の記載内容に基づき修理をさせていただきます。
(保証期間終了後)お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
4. コンパクトグリル鍋の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。
●この期間は経済産業省の指導によるものです。
●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。
5. 上記内容についての詳細、ご贈答品・ご転居の場合など、その他製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げ販売店又は、弊社のお客様相談窓口にご相談ください。

⚠ 警 告

●改造はしないでください。また修理技術者以外の人、は、分解したり修理をしないでください。
火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げ販売店にご相談ください。

仕様

品番	WGV-A60	質 量 (kg)	なべ使用時 (ふたを含む) ：約2.7
定格電圧	AC 100V(50/60Hz)		焼肉プレート使用時：約1.85
消費電力	600W	コードの長さ(m)	約1.4
本体寸法(cm)	なべ使用時 (ふたを含む) ：約幅30.4×奥行26.4×高さ20.7 焼肉プレート使用時：約幅24×奥行25.7×高さ10.9	温度調節範囲	WARM～HIGH

メモ