

Abitelax

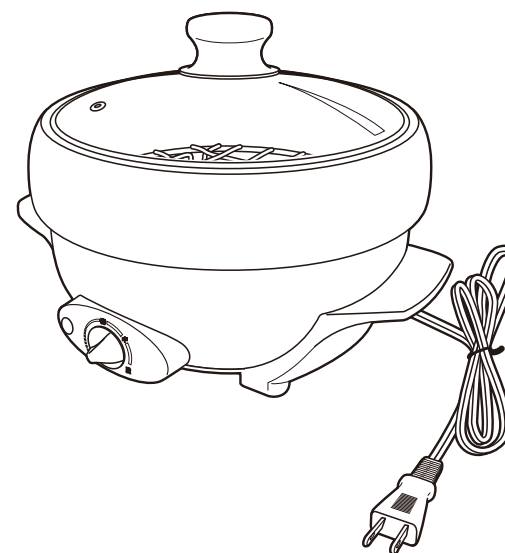
# 電気グリルパン

APN-18G (R)

## 取扱説明書

このたびは、「電気グリルパン」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

- ご使用される前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。また、取扱説明書はそのあと大切に保管し、わからないときは再読してください。
- この商品は一般家庭で使用するためのものです。
- この商品は日本国内専用です。  
定格100V以外では使用できません。



もくじ	ページ
安全上のご注意 .....	1～2
各部の名称<材質>・仕様 .....	3
ご使用方法 .....	4～6
蒸し調理物の時間の目安 .....	7
レシピ .....	8
こんなときは .....	9
お手入れ方法 .....	10
保証書 .....	11

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。  
必ずご記入をお受けください。

## 安全上のご注意

必ずお守りください。

ここ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。また、注意事項は、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分し、明示しています。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

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、障害または物的損害が発生する可能性があります。

### 記号について

⊘ 記号は、「禁止」の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。



接触禁止



分解禁止

● 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。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。



電源プラグを抜く



一般的な指示

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでもみられるところに必ず保管してください。  
※イラストは実際の形状と異なります。

## 警告



分解禁止

●修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火したり、異常動作してけがをする恐れがあります。



禁止

●電源プラグなどに金属やほこりなどのゴミを付着させないでください。  
感電・ショートや火災の原因になります。



強制

●傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。  
感電・ショートや火災の原因になります。



強制

●電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。  
差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。



禁止

●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工(無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重い物をのせる、挟み込むなど)しないでください。  
感電や漏電火災の原因になります。



強制

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。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。また、火災や感電の原因になります。



交流100V  
15A以上



電源プラグを抜く

●使用時以外は、電源プラグを抜いてください。  
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



必ず守る

●使用中に電源コードや電源プラグが異常に熱くなる場合は、直ちに使用を中止し、お買上げの販売店が弊社お客様相談室に点検・修理を依頼してください。  
ご自分で分解したり修理や改造は絶対に行わないでください。

## お手入れ方法

お手入れの前に必ずダイヤルつまみを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜いて、本体やヒータープレートが十分に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。

### 本体

- 本体の汚れは固く絞った布巾で拭き取ってください。
- 丸洗いをしたり、水の中につけたりしないでください。



### 鍋・焼きものプレート・蒸し網

- あたたかいうちにぬれ布巾や、湿らせたキッチンタオルなどで汚れを拭き取った後、やわらかいスポンジに食器用洗剤をつけて十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- 汚れがひどい時は、本体にプレート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。

### 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時は、市販のサンドペーパー(320番程度)で軽く磨き、固く絞った布巾などで拭き取ってください。汚れがこびりついたまま使用すると、正しい温度が得られません。

### ガラスふた

- ガラスふたの汚れは食器用洗剤をつけたスポンジで洗い流してください。
- 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。

### 電源コード・電源プラグ

- 乾いた布で拭いてください。

## こんなときは

ご使用中に異常が生じたときは、まず次の点をお調べください。

こんなときは?	原因	処置
鍋の温度が上がらない。	電源プラグがコンセントから抜けている。	電源プラグをコンセントへ差し込んでください。
	ダイヤルつまみが「切」になっている。	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」と音がる。	遮熱板の熱膨張や、サーモスタットの動作音で、故障ではありません。	そのままお使いください。
パイロットランプがつかない。	電源プラグがコンセントから抜けている。	電源プラグをコンセントへ差し込んでください。
パイロットランプがついたり消えたりする。	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。	そのままお使いください。

### フッ素樹脂加工を長持ちさせるために

鍋・焼きもののプレートの内面には、フッ素樹脂加工がしてあり、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。

- ご使用前に、プレート表面に食用油を薄く引いてください。
- フッ素樹脂加工の表面で材料を刻んだりすることは避けてください。
- 鋭利な器具で傷がついた場合、その部分よりフッ素樹脂加工の剥がれの原因になります。木製やプラスチック製などのものをご使用ください。
- 調理後は、調理物を放置しないでください。フッ素樹脂加工の劣化や剥がれの原因になります。
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、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。

- ご使用前にこの「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。
- 感電・火災・やけど・故障などを防ぐために次の内容を必ずお守りください。

## 警告



ぬれ手禁止

- 電源プラグはぬれた手で抜き差しをしないでください。感電の原因になります。



禁止

- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わないでください。やけどや感電などけがをする恐れがあります。



必ず守る

- 部品の取付け、お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。誤作動をしたり、感電やショートして発火する恐れがあります。



禁止

- 本製品を水に付けたり、水をかけたりしないでください。ショートや感電の恐れがあります。

## 注意



電源プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源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いてください。感電やショートして発火する恐れがあります。



禁止

- 本製品に強い衝撃を与えないでください。感電・けが・故障や破損の原因になります。



禁止

- 揚げ物料理はしないでください。油の飛び散りや、油温の過熱により、やけどや火災の原因になります。



禁止

- 予熱時以外は、空炊きをしないでください。プレートの変形、フッ素樹脂加工の劣化、やけどの原因になります。



接触禁止

- 使用中・使用直後は、高温部に触れないでください。やけどの原因になります。



禁止

- 使用中は電源コードが本体に触れないようにしてください。故障や破損の原因になります。



禁止

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災やけがの原因になります。



禁止

- 変形や破損など、異常があるときは使用しないでください。感電の原因になります。



禁止

- 調理後は調理物を放置しないでください。フッ素樹脂加工の劣化や剥がれの原因になります。



禁止

- プレートは、直火にかけないでください。プレートの変形や、やけどの原因になります。



- お手入れは冷めてから行ってください。やけどをする恐れがあります。

## 各部の名称<材質>



お買い上げの商品とこの取扱説明書に記載したイラストは、異なることがあります。

## 仕 様

品 名	Abitelax 電気グリルパン
品 番	APN-18G (R)
電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	680W
製品サイズ (約)	幅270×奥行240×高さ190mm
製品重量 (約)	1,850g
コードの長さ (約)	1.4m
安 全 装 置	温度ヒューズ：192℃

## レ シ ピ

### 水 炊 き

#### <材料>

- ・鶏もも肉 …………… 250g
- ・豆腐 …………… 1/2丁
- ・えのき …………… 100g
- ・白菜 …………… 4枚
- ・長ねぎ …………… 1/2本
- ・ニンジン …………… 1/2本
- ・しいたけ …………… 3個
- ・糸こんにゃく …………… 1/2袋
- ・水菜 …………… 2束

#### <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、長ねぎは斜め切り、水菜は5cm程に切ります。
  - ② 鍋に水と鶏もも肉を入れ、灰汁をすくいながら火を通します。
  - ③ 他の材料を入れ、煮えたら完成です。
- ※ ポン酢などのお好みのタレでお召し上がりください。

### 豚しょうが焼き

#### <材料>

- ・しょうが焼き用肉 …………… 適量
- ・玉ねぎ …………… 1/2個
- ・キャベツ …………… 1/2玉
- ・しょうが焼き用タレ …………… 適量
- ・食用油 …………… 適量

#### <作り方>

- ① 予熱した焼きものプレートに食用油をひき、しょうが焼き用肉、スライスした玉ねぎを入れ炒めます。
- ② 炒まったら、しょうが焼き用のタレを加え、絡めます。
- ③ 千切りしたキャベツを皿に盛り付け、焼き上がった②を盛り付けます。

## 蒸し調理物の時間の目安

- 室温・食材の量や大きさ等によって調理時間は変わります。下記の表を参考にしてお好みで時間を調整してください。
- 蒸し料理の水量は蒸し網がかぶらない程度にしてください。約300mlです。
- この製品はタイマー機能はありません。お手持ちのキッチンタイマーなどをご使用ください。
- 水が沸とうするまで、ダイヤルつまみの目盛りは「強」でご使用ください。沸とう後、調理の具合により、ダイヤルつまみで火力を調節してください。
- 蒸し網に直接食材を載せると沸とうした湯が食材にかかったり、蒸し網の間から食材が落下することがあります。耐熱性のある皿やクッキングシートなどに入れて調理してください。

食 材	分 量	蒸し時間
ほうれん草	1束(約230g)	4～5分
アスパラ	3本(約100g)	7～8分
ブロッコリー	1個(約200g)	7～8分
なす	3個(約200g)	8～9分
かぼちゃ	¼個(約300g)	12～14分
とうもろこし	1本(約200g)	18～20分
中華まん	2個	6～8分
しゅうまい	12個	5～6分
ゆで卵(半熟)	6個	7～8分
ゆで卵(かたゆで)	6個	10～11分

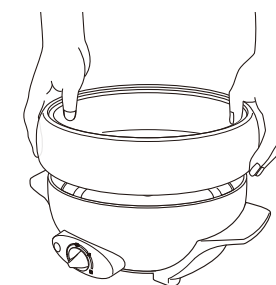
## ご使用方法

- はじめてお使いになる前は、鍋や焼きものプレートの内面を食器用洗剤で洗い、水分をよく拭き取ってからご使用ください。
- 本体を壁やコーナーから20cm以上離してご使用ください。
- はじめは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。
- 調理中のこげつきにご注意ください。
- 使用中・使用直後は、鍋や焼きものプレートが熱くなっていますので、絶対に手を触れないでください。

### 鍋料理にご使用の場合

#### ① 鍋をセットする

ダイヤルつまみが「切」になっていることを確認して電源プラグをコンセントに差し込んでください。



#### ② ダイヤルつまみを操作してパイロットランプの点灯を確認する

点灯を確認したら調理を始めてください。

※鍋で水を沸とうさせる場合は、必ず付属のガラスふたをしてからご使用ください。

※空炊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とうしないことがあります。沸とうに時間がかかる場合や、沸とうしないときは鍋を少し動かしてセットを確認してください。



パイロットランプの点灯を確認してください。  
空炊きはしないでください。

#### ご注意

- 空炊きをしたり、鍋が正しくセットされていない場合には、安全装置が作動して通電できなくなることがあります。
- 鍋や焼きものプレートは熱くなっています。熱いうちに持つときは、調理用グローブなどを使ってください。



## ご使用方法

### ③ 調理をはじめると

調理の具合により、ダイヤルつまみで、火力を調節してください。  
※調理時などでは、パイロットランプが点灯・消灯を繰り返しますが、温度の調節を行っている為で、故障ではありません。  
コンセントの抜き差しによるスイッチングは絶対にしないでください。

### ④ ご使用後

ご使用後はダイヤルつまみを「切」にして電源プラグを抜いてください。

#### ご注意

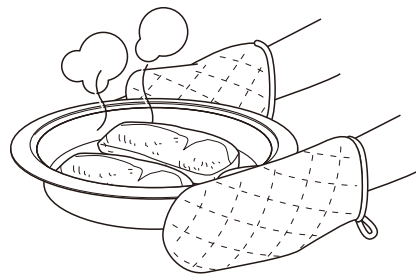
- 空炊きはしないでください。  
鍋や焼きものプレートが変形したり、フッ素樹脂加工面が傷ついて、腐食の原因になります。
- 鍋料理・焼きもの料理や蒸し料理以外の用途には使用しないでください。
- ヒータープレートに鍋や焼きものプレートをセットするとき、鍋や焼きものプレートの底がぬれていたり水滴が付いていると、水滴や水分が沸とうしてパチパチと音がすることがあります。  
鍋や焼きものプレートの底を拭いてご使用ください。
- 鍋をガスコンロ等の直火で使用しないでください。

### 焼きもの料理にご使用の場合

#### ① 鍋料理のご使用方法の①～③にしたがって準備を進める

焼きものプレートをセットします。  
プレートを予熱してから油をひいてください。およそ2分の予熱をしたら焼きもの調理を始めてください。

※調理後の焼きものプレートは熱くなっていますので、市販の調理用グローブなどを使って取り出してください。  
※予熱以外の空炊きはしないでください。  
※焼きものプレートをガスコンロ等の直火で使用しないでください。



#### ② ご使用後

ダイヤルつまみを「切」にしてから、電源プラグをコンセントから抜きます。  
焼きものプレートは食器用洗剤で洗い、水分をよく拭き取って収納してください。

## ご使用方法

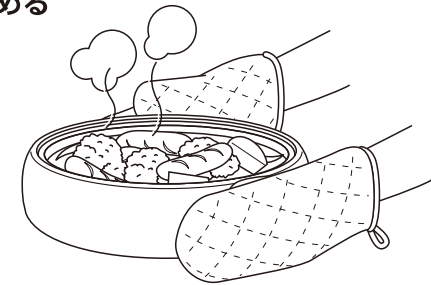
### 蒸し料理にご使用の場合

#### ① 鍋プレートを本体にセットし、蒸し網を敷き、水を入れる

水は蒸し網の上にかぶらない程度に入れてください。水の量は約300mlです。  
300mlの水量がなくなるまでは、沸とうを始めてから約20分です。  
蒸し網の下ギリギリまで水を入れると、湯が沸とうしたときに網の上まで盛り上がり食材にかかることがあります。余裕を持った水量で蒸し料理をしてください。

#### ② 食材を蒸し網の上に載せて調理をはじめると

蒸し網からこぼれ落ちる恐れのある細かい食材は耐熱性のある皿やクッキングシートなどに入れて調理してください。  
水が沸とうするまで、ダイヤルつまみの目盛りは「強」でご使用ください。沸とう後、調理の具合により、ダイヤルつまみで火力を調節してください。



#### ③ 「調理物の時間の目安」を参考に調理する

蒸し時間は好みや食材の大きさ・量などによって調整してください。  
7ページの時間の目安は、沸とうまでの時間を含みません。

#### ③ ご使用後

ダイヤルつまみを「切」にしてから、電源プラグをコンセントから抜きます。