

日本国内家庭用  
Use only in Japan



*Aladdin*

## グラファイトグリル＆トースター

The classical appearance  
inherited to today

取扱説明書

**型式 AGT-G13A**

このたびは、グラファイトグリル＆トースターをお買上げいただき、まことにありがとうございました。

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。  
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

このグラファイトグリル＆トースターは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。

グラファイトヒーターはガラス製品のため、落としたり、衝撃を加えないよう十分に注意してください。

## もくじ

安全上のご注意	1～2
各部のなまえとはたらき	3～4
ご使用方法	4～5
お手入れの仕方	5
修理を依頼される前に	5
お料理の手引き	6
仕様	裏表紙
アフターサービスについて	裏表紙
お客様の個人情報のお取り扱いについて	裏表紙
保証書	裏表紙

# 安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 <b>警告</b>	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
 <b>注意</b>	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 は、してはいけない 「禁止」の内容です	 一般的な禁止	 分解禁止	 接触禁止
 は、必ず実行していただき「強制」の内容です	 必ず行う	 電源プラグを抜く	

## ! 警告 (WARNING)

異常・故障時には、ただちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災、感電、けがに至るおそれがあります。

●電源コードの電源プラグが変形・変色・破損している。

●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。

●電源コードを動かすと、通電したりしなかつたりする。

●本体からこげ臭いニオイがする。

●ガードや本体が変形している。

※すぐに電源プラグを抜いて、  
お買上げの販売店へ点検、  
修理を依頼する。



電源は、交流100Vを使用する。  
また、電源プラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む。

●火災・感電の原因となります。  
  
定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

●他の器具と併用すると、コンセント部が異常発熱して発火し、火災に至ることがあります。



電源プラグの刃及び刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭く。

●火災の原因になります。



ぬれた手で電源プラグを抜きさしない。



●感電やけがをすることがあります。

## ! 警告 (WARNING)

電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、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。



改造はしない。また修理技術者以外は分解したり修理しない。

●火災、感電、けがの原因になります。  
修理はお買上げの販売店、または当社までご相談ください。



電源プラグにピンやごみを付着させない。

●感電、ショート、発火の原因になります。



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところには、置かない。

●やけど、感電、けがのおそれがあります。



電源プラグを、なめさせない。

●乳幼児が誤ってなめないように注意してください。感電やけがの原因になります。



電源コードや電源プラグが傷んだりコンセントのさし込みがゆるい時は使用しない。

●感電、発火の原因になります。



燃えやすい物をそばに置いたり、熱に弱い物やカーテン等の可燃物の近くで使用しない。

●火災のおそれがあります。



フライなど油の出るものをグリルパンなしで調理しない。  
生の肉や魚のフライなどを直接焼かない。

●調理物の油が落ちたり、はねて発火するおそれがあります。



グリルパンに油をためて使わない。

●火災のおそれがあります。



# 安全上のご注意



## 注意 (CAUTION)

使用中や使用後しばらくは金属部  
(本体、焼き網)ヒーター、ガラス窓  
などの高温部に触れない。

- やけどの原因となります。



バターやジャムを塗ったパンを  
焼かない

- パンが発火することがあります。



使用しないときは、電源プラグを抜く

- けがややけど、絶縁劣化による感電・  
漏電火災の原因となります。



調理物が発煙、発火した場合は、すぐ  
にタイマーフリミを「切」に戻し、電  
源プラグを抜く

- 火災の原因になります。炎が消えるまで  
扉をあけない。空気が入り炎が大きくな  
ります。またガラス窓が割れることができますので、水をかけないでください。



本体のから焼きはしない。

- 故障の原因になります。



調理以外の目的で使用しない

- 過熱、異常動作して発火、やけどをすること  
があります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の  
上では使用しない。

- 火災の原因になります。



お手入れは本体がさめてから。また、  
電源プラグを抜いてから行う。

- 感電ややけどの原因となります。



下記の調理物は、本体から離れず  
出来具合をみながら調理する

- ・油脂、糖類を含むバターロール、フライ  
　　クッキーなど
- ・薄切りのパンやもちなど
- 調理物の焦げたり、発火するおそれが  
あります。



必ず「パンくずトレイ」をセットする

- 火災の原因になります。



## ○ こんな場所で使わない！

● 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。

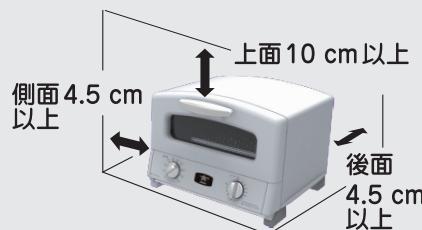
じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。(火災の原因)

● 水のかかる所や火気の近く。

(感電・漏電・火災の原因)

● 壁や家具の近く。

(変形・変色の原因)



※木製の壁、家具などの周囲の  
可燃物から左図の距離を離し  
て使う。

※片面(右側もしくは左側)  
は開放する。

## 【消防法 基準適合】

## ● 電源プラグの取り扱い

● 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

(感電、ショートによる発火の原因)

● 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

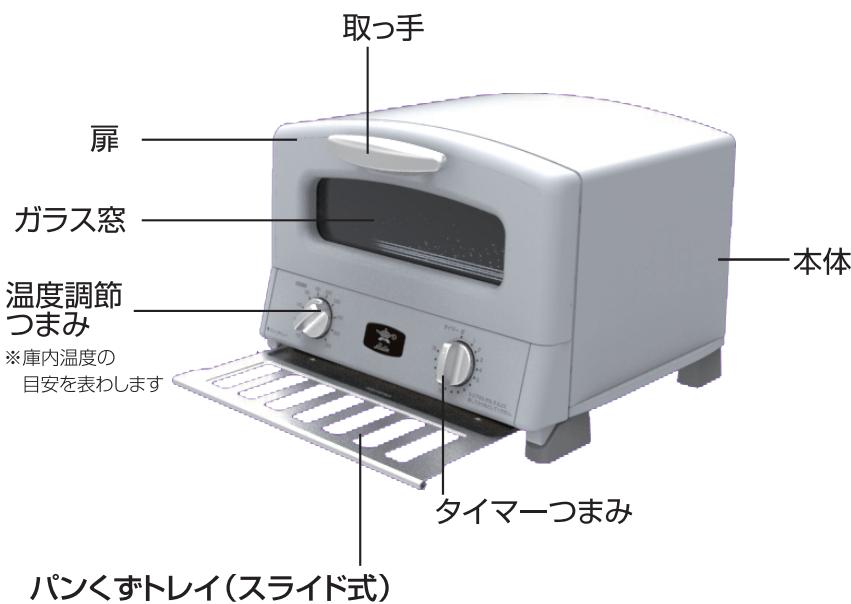
(絶縁劣化による感電、漏電火災の原因)

## ● 使用後は必ずお手入れをする

● 調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の原因

● 絶縁劣化による感電、漏電火災の原因

# 各部のなまえとはたらき



- 使うときは必ず「上」印の入った面を上にして、奥まで確実にさし込む。  
(正しくセットされていないと、調理の出来栄えが悪くなることがあります。)
- 外すときは、手前に引きだす。(本体が冷めてから)
- パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。  
(テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。)
- アルミ箔は敷かない。(故障の原因)

## 消耗品のお買い求めについて

お買い上げの販売店でお求めください。

- ・グリルパン（浅、深型）
- ・焼き網
- ・グリルネット
- ・パンくずトレイ

<付属品>  
グリルパンを使えば様々な調理が楽しめます。  
フタとしても使えるので庫内を汚さずお掃除ラクラクです。

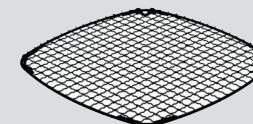
- はじめてご使用になる時は、トースター本体を使い、「から焼き」をおこなってください。
- 焦げ付き、サビ防止の為、トースター本体を使い「油ならし」をおこなってください。  
※詳しくはグリルパン貼り付けのチラシを参照ください。

グリルパン ※内側は耐熱シリコン塗装



浅型

油の多い肉料理に  
適しています。



## お願い

- ・アラジン グラファイトグリル&トースター以外に使用しないでください。
- ・直火での使用はしないでください。
- ・グリルパンをフタとして使用する場合、はずすときははずしてはすしてください。
- ・グリルネットはグリルパンにのせてご使用ください。
- ・庫内からグリルパンを取り出されいは、ミトンなどをご使用ください。
- ・調理後のグリルパンは大変熱くなっていますので、なべしきをご使用ください。
- ・グリルパンは焼き網の上にのせてご使用ください。
- ・グリルパンの外側に油が付着した状態で加熱すると、黒く変色することがあります。

## 受けだな



# ご使用方法

●はじめてご使用になる時は、280°C設定で3分間ほどから焼きしてください。においや煙が出ることがあります。故障ではありません。使用にともない、出なくなります。

●開けた扉の上に調理物を載せない。(本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。)

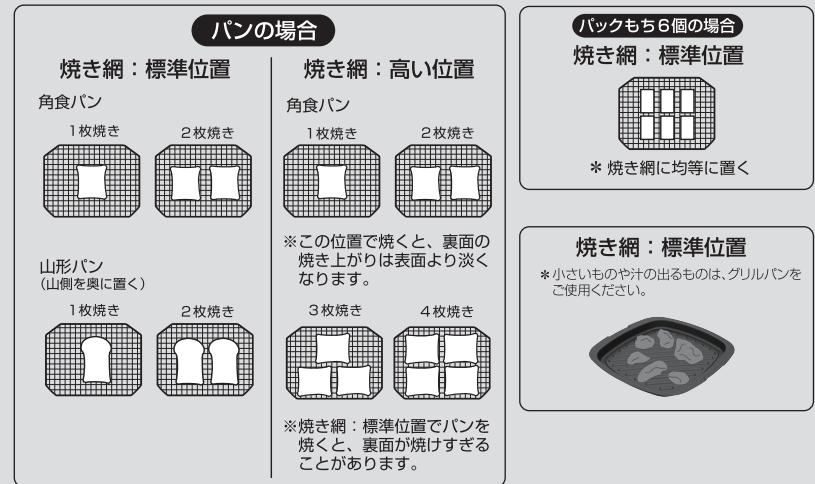
●ヒーターによる加熱で、調理中に本体より「ポン」という音がでることがありますが、異常ではありません。

## 1 電源プラグをさし込む

●タイマーフタミを「切」の位置にしておいてください。パンくずトレイが取り付けられていることを確認してください。

## 2 調理物を中央に均等に入れる

●プラスチック製など熱に弱い容器は使用しないでください。



●おすすめ) パンの1・2枚焼きの場合、焼き網を高い位置で焼くと標準位置で焼くより“もちもち”感が増します。

## 3 調理に合った温度に、温度調節つまみを合わせる

●「温度と時間の目安」

6ページのお料理の手引きをごらんください。



## ヒーター(庫内)

### ●上:グラファイトヒーター(1本)

すばやく立上げで一気に焼きあげます。焼き上がりを均一にする為、ヒーター中央を赤熱させていません。

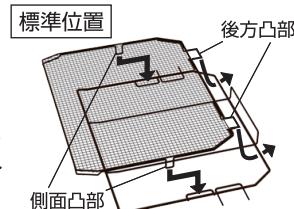
### ●下:石英管ヒーター(3本)

上ヒーターが明るいため赤熱していないように見えますが、数分間通電してタイマーを切った直後、赤熱していた様子があれば、異常ではありません。

## 焼き網

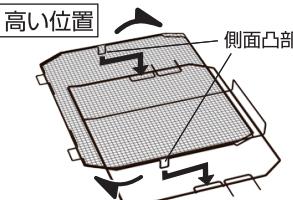
### ●標準位置

焼き網の後方左右2ヵ所の凸部を、受けだなの後方枠にひっかけて、焼き網の側面左右2ヵ所の凸部を受けだなの囲み2ヵ所に入れると、標準位置にセットできます。



### ●高い位置

焼き網を180°回転させて、焼き網の側面左右2ヵ所の凸部を受けだなの囲み2ヵ所に入れると、高い位置にセットできます。



※食パンを3・4枚焼くときや、食パンの裏面を焼きすぎないようにしたいときは、高い位置でご使用ください。

## グリルパン

### ●グリルパンは焼き網の上に置いてください。



※焼き網が高い位置のときはグリルパンが入りません。

## ■サーモスタートのはたらきについて

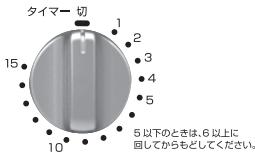
●本品には過熱を防ぐ為にサーモスタートが組み込まれています。調理途中自動的にヒーターを入切しながら調理を続けますが故障ではありません。

●冷凍食品の時はヒーターを入切しますので、中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが消えている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。

## ■お知らせ

グリルパンや市販の受皿で冷たいものを調理すると、調理物のある部分とない部分の温度の上がり方が異なるため、グリルパンや市販の受皿が変形することがあります、温度が下がると元に戻ります。

## 4 タイマーツマミを合わせる



- 1目盛は約1分です。「5」以下に合わせる時は「6」以上回してからもどしてください。
- 本体と扉のすきまから、調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。
- 調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

※タイマーは「切」と「1」の間でチーンと鳴って切れ、その後もしばらく動く音がしますが故障ではありません。

## 5 「チーン」と鳴ってタイマーが切れたらミトンまたは鍋つかみなどで調理物を取り出す

## 6 使用後は、電源プラグを抜く

# お手入れの仕方

## パンくずトレイのはずしかた

矢印の方向に引き出す。  
取り付ける時は必ず「上」印の入った面を上にして、奥まで確実に入れる。  
(パンくずトレイが当たり、扉が開かないことがあります)



- 必ず電源プラグをコンセントから抜いて、本体を冷ましてから行ってください。

### 本体・庫内

水洗いは絶対にしない。台所用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し、固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取る。

### グリルパン グリルネット

台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふく。みがき粉・たわしなどは使わない。長くご使用いただく為、油ならしをおこなう。

### 焼き網 パンくずトレイ

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく乾かす。  
※食器洗い乾燥機は使わない。

## ご注意

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。(表面を傷つけます)
- ヒーターは傷を付けたり、強い力を加えないよう取り扱いに注意する。  
(ヒーターが割れることがあります)
- ガラス窓に傷を付けない。(ガラス窓が割れることがあります)
- グリルパンは汚れたままや、水を入れたまま放置しない。(サビの原因になります。)

## 修理を依頼される前に

### 症 状

### 確認してください

加熱されない  
途中でヒーターが消える  
ヒーターが消えたりついたりする  
ヒーターがつかない



- 電源プラグが抜けていませんか？
- 本品は過熱を防ぐためにサーモスタッフがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。

料理のできあがりが悪い



- アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか？
- 調理の手順、タイマーのセット時間、グリルパンの使い方などは正しいですか？

いやな臭いがする



- 庫内に食品カス、油が付着したままになっていますか？
- トースターで使用できない容器を使っていませんか？

# お料理の手引き

## ■アルミホイルを使用する時は

●こげやすいものは調理時間を短めに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせてください。

●においの出るものはアルミホイルで包み、グリルパンにのせると共に調理するものに、においが移りません。

●加熱不足となった場合は、タイマーを使って様子を見ながら追い焼きしてください。

●15分以上かかるときはできぐあいを見ながら、時間を再セットしてください。

※加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。アルミホイルが溶けて、ヒーターに付着し、故障の原因になります。

## ■市販の冷凍食品を調理する時は 「オーブントースター用」を使用

●温度調節をしているため、パッケージ記載の調理時間より長くかかることがあります。焼き色を見ながら調理時間を調整してください。

●電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがありますので、使用しないでください。

●表面が焼けても内部が固い場合は余熱のある庫内に約1分~2分入れておきます。

●裏面にも焼き色をつけたい時は途中で裏返して調理時間を少し長めにします。

## ■連続調理をする時は

●調理が終了した後しばらく扉を開けたまま次の調理の準備をすると、ヒーターが早くつき調理時間が短くなります。

●調理中は扉を開けないでください。焼けぐあいが変わり、時間通りに調理できなくなることがあります。

●連続して調理する場合、2回目以降は時間を短めにして、食品のできぐあいを確かめながら加熱してください。

## ■トーストを調理する時は

種類・厚さ・枚数により時間を加減します。

●トーストは上面が少し濃く焼けます。

●焼き網を高い位置でセットして、トーストを焼いていただくと、より表面・裏面の焼きぐあいに差がつき、標準位置で焼いたときと違う食感を楽しめます。

●冷凍トーストを焼く際には、表面の霜を取り除いてください。

●冷凍トーストなど、中まであたたまりにくい時は、タイマーが切れた後、しばらく置いておくと庫内の余熱であたたまります。

●連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼けます。

## ■きりもちを調理する時は

種類・量により、時間を調節します。

## ■お料理の調理タイマーセット表

調理時間は初回の目安です。食品の温度・種類・量・室温などで異なりますので、できぐあいを見て加減してください。

分 類	メニュー	1回量	付属品	温度調節 つまみ	調理時間		メ モ	
					常 温	冷 凍		
オーブン	トースト (6枚切り)	4枚	焼き網 標準位置でセット	280	2.5～3	3～3.5	標準位置で焼くと裏面が焼けすぎることがあります。	
		2枚			2～2.5	2.5～3	P4および左記「トーストを調理するときは」を参照してください。	
		1枚			1.5～2	2～2.5		
	ピ ザ	22cm		220	4～5	5～6	アルミホイルに薄くサラダ油を引いておくと焼き上がりの生地が取出しやすくなります。	
	グラタン	2皿			11～13			
	パックもち (常温)	6個			5～5.5			
		3個		180	4.5～5			
		1個(50g)			4～4.5			
	エビの天ぷら のあたため	2尾(40g/個)	グリルネット + グリルパン(深)		5～7			
グリル	コロッケ のあたため	2個(80g/個)						
	鮭のバター焼き	1人 前※	グリルパン(深)	100	11～13		もう片方のグリルパン(浅)をフタとして使用してください。	
	バターロール のあたため	1個(40g)	標準位置 でセット 焼き網					
	クロワッサン のあたため				1.5～2			
	パエリア	1人 前※	280	15		もう片方のグリルパン(浅)をフタとして使用してください。		
	焼きそば	1人 前※		グリルパン(深)	9～11		もう片方のグリルパン(浅)をフタとして使用してください。 グリルパン(深)に薄く油を塗ってから調理してください。	
	市販の ハンバーグ	3個(150g/個)※		グリルパン(浅)	14～15		もう片方のグリルパン(深)をフタとして使用してください。	
ノンフライ		1個(150g/個)	250					
	から揚げ	8個(30g/個)		グリル ネット + グリル パン(深)		260	9～12	もう片方のグリルパン(浅)をフタとして使用してください。
	とんかつ	2個(120g/個)				250	13～15	
	蒸し料理	温野菜		焼き網	280	12～14		

※レシピ例はアラジン公式レシピサイト [aladdin-recipe.com](http://aladdin-recipe.com) でご覧いただけます。

## 仕様

電源	交流100V 50-60Hz
定格消費電力	1300W
温度調節つまみ	100°C~280°C 無段階切換え
タイマー	15分計タイマー(報知音付き)
大きさ 外寸	幅 約36×奥行 約35.5×高さ 約25(cm)
庫内	幅 約31×奥行 約28.5×高さ 約9(cm)
質量	約 4.7 kg
コードの長さ	1 m

## アフターサービスについて

- 1.保証  
●この取扱説明書には保証書がついています。  
保証書はお買上げの販売店で「販売店名・お買上げ日」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間：購入日から1年 詳しくは保証書をよくお読みください。
- 2.修理を依頼されるとき  
●保証期間中は保証書の記載内容により、無料修理いたします。商品に保証書を添えて内部機構をさわらずにお買上げの販売店に持参ください。
- 保証期間が過ぎているときはお買上げの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いたします。
- 3.補修用性能部品の保有期間  
●当社は、このグラファイトグリル＆トースターの補修用性能部品を製造打切り後、6年保有しています。補修用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。
- 4.点検整備について  
●通常のお手入れとは別に点検整備（有料）をおすすめします。点検整備はお買上げ販売店にご依頼ください。
- お客様ご自身での製品の分解は危険ですので、しないでください。

## お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。  
<利用目的>  
お受けました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために当社（日本エー・アイ・シー（株））及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。  
<業務委託の場合>  
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。



このような症状はありませんか  
●電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。  
●電源プラグ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。  
●ヒーターが割れている。  
●タイマーの戻りが不安定。  
●その他の異常・故障がある。

電源プラグを抜いて使用を中止してください。  
事故防止のため、必ず販売店にご連絡ください。  
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

故障・修理の際の連絡先  
修理・故障などのアフターサービスについてご不明な点はお買上げの販売店か、右記へお問い合わせください。  
窓口の内容は予告なく変更させていただく場合がございます。

日本エー・アイ・シー(株)  
お客様相談室  
フリーダイヤル 0120-88-3090  
受付時間：平日9:00～17:00  
(土曜・日曜・祝日・夏季休暇・年末年始を除く)  
本社 〒675-2462 兵庫県加西市別所町395番地  
TEL 0790(44)1025 FAX 0790(44)2191  
1806:★★★

販売店様へのお願い

下の保証書に必要事項をご記入のうえ、お客様にお渡しください。

## グラファイトグリル＆トースター保証書

## 持込修理

型式の呼び

**AGT-G13A**

保証期間

お買上げ日

年 月 日より

お買上げ日から1年間

お客様

ふりがな

お名前

様

ご住所

TEL

取扱販売店

店名・住所・電話番号

印

日本エー・アイ・シー株式会社

「取扱説明書のダウンロード」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。

[aladdin-aic.com](http://aladdin-aic.com)

(日本エー・アイ・シー 検索で検索してください。)