

# Premium Club Aladdin(無料)へ登録のお願い

## ご登録手順

- 1 下記URLにアクセスまたはQRコードを読み取ってください。  
**aladdin-aic.com/club**
- 2 「Premium Club Aladdin」から画面に記載した手順に従って、ご登録をお願いします。




## Premium Club Aladdin(無料)へ登録すると

- 特典 1** … **お手入れ耳より情報をゲット!**  
ご登録いただいた製品を末永くご愛用いただく為、最新のお手入れ情報をお届けします。
- 特典 2** … **不具合情報をいち早くお知らせ!**  
万が一、製品で不具合が発生した場合の情報をご連絡します。
- 特典 3** … **アラジングッズをゲット!**  
ご登録いただいた方から毎月抽選で10名様にアラジングッズをプレゼントします。

## お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けし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>  
お受けしました個人情報は、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。

<b>愛情点検</b>  <small>長年ご使用のオーブントースターの点検を!</small>	このような症状はありませんか <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。</li> <li>●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。</li> <li>●ヒーターが割れている。</li> <li>●タイマーの戻りが不安定。</li> <li>●その他の異常・故障がある。</li> </ul>	<b>電源プラグを抜いて使用を中止してください。</b> 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。
---	--	--

<b>故障・修理の際の連絡先</b> 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 <b>0120-88-3090</b> 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)
日本エー・アイ・シー株式会社	本社 〒675-2462兵庫県加西市別所町395番地 ☎ 0790(44)1025 FAX0790(44)2191 2307★	

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。

## グラフィイトグリル&トースター保証書 持込修理

本書は、本書記載内容で無料修理をさせていただくことをお約束するものです。保証期間中に故障が発生した場合は、製品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。お買上げ年月日、販売店名など記入もれがありますと無効となります。必ずご確認ください。記入のない場合はお買上げの販売店にお申し出ください。本書は、再発行いたしませんので、大切に保管してください。商品をお買上げの販売店やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

- 1.取扱説明書・本体注意表示などの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合にはお買上げの販売店が無料修理いたします。
- 2.保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、製品と本書をご持参、ご提示の上、お買上げの販売店にご依頼ください。この商品について出張修理をご希望の場合には出張に要する実費を申し受けします。
- 3.ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にお問い合わせください。
- 4.ご贈答などで本書に記入してあるお買上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社へお問い合わせください。
- 5.保証期間内でも、次の場合は有料修理となります。  
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。  
(ロ)お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。  
(ハ)火災・公害および地震・風水害その他天災地変・塩害・ガスや異常電圧・指定外の使用電源などによる故障・損傷。  
(ニ)一般家庭用以外(業務用の長時間使用、車輦、船舶への搭載など)に使用された場合の故障・損傷。  
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。  
(ヘ)本書のご提示がない場合。  
(ト)本書にお買上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
- 6.本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
- 7.本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

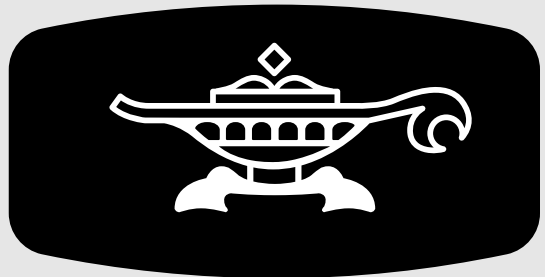
- この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理または補修用性能部品の保有期間について、くわしくはアフターサービスの項をご覧ください。

**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** (   で検索してください。 )

日本国内家庭用  
Use only in Japan



# Aladdin

## グラフィイトグリル&トースター

Happy with Aladdin Magic!

## 取扱説明書

## 型式 AGT-G13B

このたびは、グラフィイトグリル&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。

このグラフィイトグリル&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。グラフィ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
仕様	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
アフターサービスについて	5
お料理の手引き	6
プレミアムクラブアラジンへ登録のお願い	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
	 むれ手禁止	 水ぬれ禁止	 水場使用禁止
 は、必ず実行していた「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、通電したりしなかったりする。
- 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。

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。

ぬれた手で電源プラグを抜きさししない。

- 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。

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。

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。

## 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、すぐにタイマーつまみを「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ありますので、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)



【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

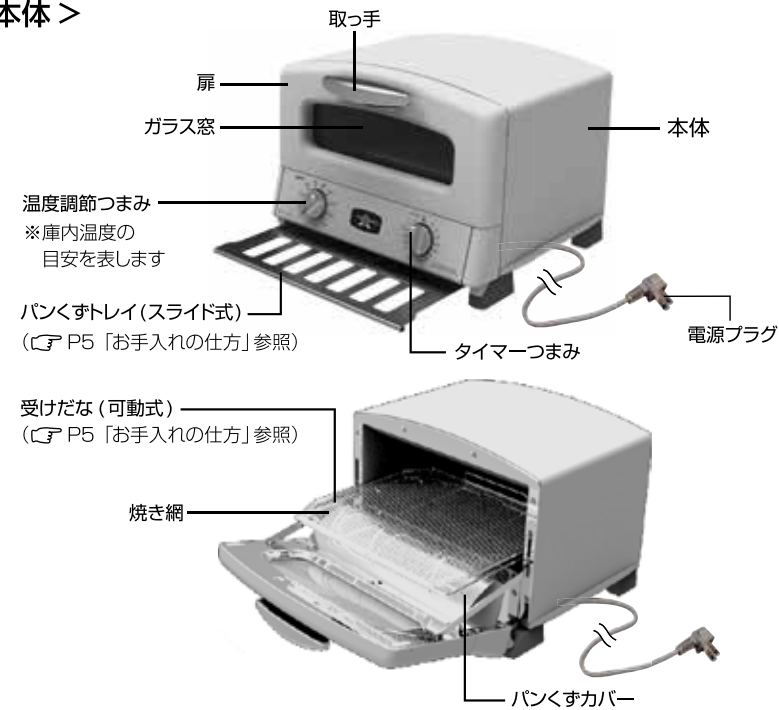
- 調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の原因
- 絶縁劣化による感電、漏電火災の原因

### 仕様

電源	交流 100V 50-60Hz
定格消費電力	1390W
温度調節つまみ	100℃～280℃ 無段階切換え
タイマー	15分計タイマー(報告音付き)
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4.7kg
コードの長さ	1m

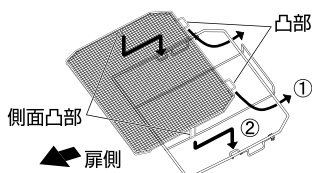
# 各部のなまえとはたらき

## < 本体 >

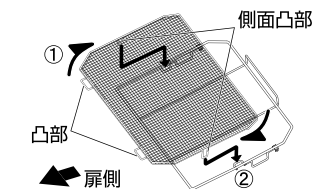


● **焼き網** ※裏面は使用しないでください  
 焼き網を2通りの高さに調整ができます。調理メニューによって、使い分けしてみてください。  
 (☞P4「ご使用方法」参照)  
 (☞P6「お料理の手引き」参照)

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



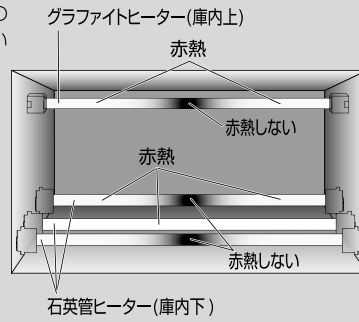
- **高い位置**
  - 焼き網を前後の向きを180°入れ替えてください。(凸部が扉側)
  - 焼き網の側面左右2カ所の凸部を受けだなの囲み2カ所に入れると、高い位置にセットできます。



## ■ヒーター (庫内)

※本製品は調理の焼き上がりを均一にするため、ヒーター(発熱部)の温度を段階的に変えています。そのため、ヒーターが光らない部分がありますが異常ではありません。

- **上: グラファイトヒーター (1本)**  
すばやい立上げで一気に焼き上げます。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ないように見えます。手前と奥のヒーターは、中央を赤熱させていません。
- **石英管ヒーターの赤熱を確認する方法**  
焼き網を外して、温度調節つまみを280に合わせ約3分間通電した後、タイマーを切った直後に赤熱している様子があれば正常です。



## ■サーモスタッ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ッ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。

< 付属品 > グリルパンを使えば様々な料理が楽しめます。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。  
 ※グリルパン(浅)(深)…内側セラミック塗装 / グリルプレート…耐熱シリコン塗装



- **グリルパン**は焼き網の上に置いて使用してください。  
 ※焼き網が高い位置の時は、フタつきグリルパンが入りません。無理に入れるとヒーターに接触し、破損のおそれがあります。

## ■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、外す時はずらして外してください。
- ・グリルプレー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す際は、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。

## ■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が、温度が下がると元に戻ります。

# ご使用方法

## 本体・グリルパンをお使いいただく前に

### ●本体

- ・はじめてご使用になる時は、温度調節つまみを280に合わせ、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が、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置かない。(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「ボン」という音が出ることがありますが、異常ではありません。

### ●グリルパン

- ・グリルパンをはじめてご使用になる時は、トースター本体を使い、グリルパンの「から焼き」をおこなってください。
- ・温度調節つまみを280に合わせ、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が、故障ではありません。  
 ※高温になった場合、グリルパンの色が変わることがありますが、温度が下がるともとに戻ります。

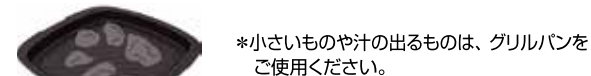
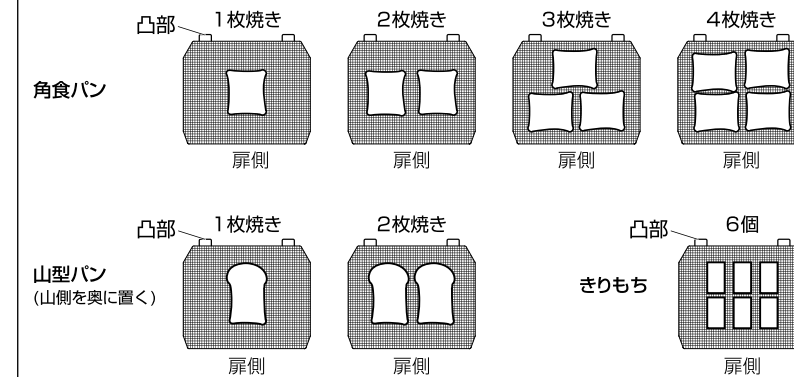
## 1 電源プラグをさし込む

- タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。  
 パンくすトレイが取り付けられていることを確認してください。
- 焼き網を標準位置にセットしてください。

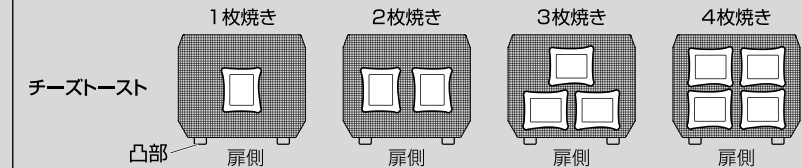
## 2 調理物を中央に均等に入れる

- 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。

### 焼き網：標準位置



### 焼き網：高い位置

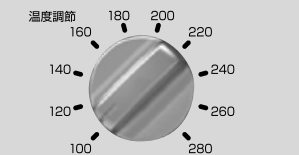


チーズトーストなど食材をのせた調理パンを焼く場合、焼き網を高い位置で焼くと、食材をこんがり焼き、裏面の焼き過ぎをやわらげます。

### おすすめの焼き方

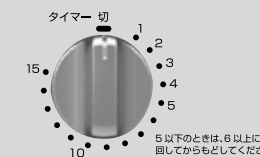
食パンを焼く場合、焼き網を高い位置で焼くと、標準位置で焼くより、表面はカリッと、裏面をソフトに焼き上げることができ、食パンの“もちもち”感が増します。焼き網を高い位置で焼くアラジン焼きをお楽しみください。

## 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」  
 (☞P6「お料理の手引き」参照)

## 4 タイマーつまみを合わせる



- 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。

## 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

※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。

## 6 使用後は、電源プラグを抜く

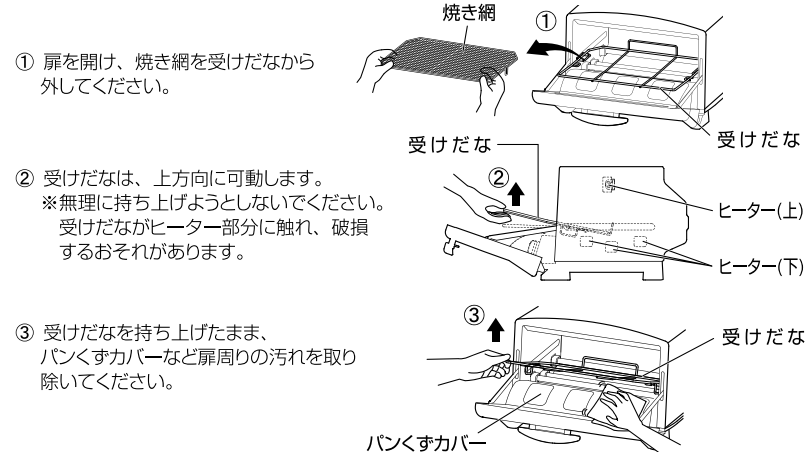
# お手入れの仕方

## 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。(ヒーターが割れるおそれがあります)
- ・ガラス窓に傷を付けない。(ガラス窓が割れるおそれがあります)
- ・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)

## 本体・庫内・付属品

- 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いてから、さらに乾いた布でふき取る。  
パンくすカバーなどの汚れを取り除くときは、固くしぼったふきんや市販の柔らかいブラシなどで、受けだなを持ち上げながらお手入れしてください。  
※受けだなは無理に持ち上げないでください。  
受けだながヒーター部分に触れ、破損するおそれがあります。



- 焼 き 網 薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い。よく乾かす。
- パンくすトレイ ※食器洗い乾燥機は使わない。  
外す時は、矢印の方向に引き出す。(本体が冷めてから)  
取り付ける時は必ず「上」印の印の面を上にして、奥まで確実に差し込む。  
(正しくセットされていないと、調理の出来栄が悪くなることあったり、パンくすトレイが当たり、扉が開かないことがあります)  
パンくすトレイは、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)  
アルミホイルは敷かない。(故障の原因)

- グリルパン 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。
- グリルプレート みがき粉、たわしなどは使わない。

# 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグが抜けていませんか?</li> <li>●本品は過熱を防ぐ為にサーモスタットがはたらき、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。</li> </ul>
料理のできあがりが悪い	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか?</li> <li>●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?</li> </ul>
いやな臭いがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内に食品カス、油が付着したままになっていませんか?</li> <li>●トースターで使用できない容器を使っていますか?</li> </ul>
食パンの裏が焼けにくい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●焼き網が高い位置になっていませんか? 標準位置で焼くと焼き色が付きやすくなります。</li> </ul>
下ヒーターがつかない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●上ヒーターが明るいため、下ヒーターが赤熱していないように見えます。 焼き網を外して、温度調節つまみを280合わせ約3分間通電した後、タイマーを切った直後に赤熱している様子があれば正常です。</li> </ul>
ヒーターの中央が赤熱しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理の焼き上がり時間を均一にするため、ヒーターが光らない部分があります。(LP P3「各部のなまえとはたらき」参照)</li> </ul>

# アフターサービスについて

- 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。
- 修理を依頼される時
  - 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。
- 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を製造打切後、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。
- 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。

消耗品のお買い求め品については、お買上げの販売店で求めください。

- ・グリルパン(浅)(深)
- ・グリルプレート
- ・焼き網
- ・パンくすトレイ

# 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。
- においが出るものはアルミホイルで包み、グリルパンにのせると次に調理するものに、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っ焼きしてください。
- 15分以上かかる時は出来ぐあいを見ながら、時間をセッティングしてください。

※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なる場合があります。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。

## ■連続調理する時は

- 調理時間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、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。
- トーストの上面が少し濃く焼けます。
- 冷凍トーストを焼く際には、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。
- 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、標準位置で焼いた時と違う食感を楽しめます。

## ■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	
オープン	トースト(6枚切り)	1枚	標準位置でセット	280	常 温	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。	
		2枚			冷 凍		
		3枚~4枚			1.5 ~ 2		2 ~ 2.5
	ピザ	22cm	2.5 ~ 3		2.5 ~ 3	3 ~ 3.5	
		グラタン	2皿		4 ~ 5	5 ~ 6	アルミホイルに薄くサラダ油を引いておくとき焼き上がりの生地が取り出しやすくなります。
		きりもち(常温)	1個(50g)		220	6 ~ 10	焼き網の上にアルミホイルを敷いてください。
3個	4 ~ 4.5						
6個	4.5 ~ 5						
チーズトースト	1枚	強い位置でセット	焼き網	220	2 ~ 3		
	2枚				2.5 ~ 3.5		
グリル	エビの天ぷらのあたため	2尾(40g/個)	グリルプレート + グリルパン(深)	180	3 ~ 5		
	コロッケのあたため	2個(80g/個)	グリルパン(深)		5 ~ 7		
	鮭のバター焼き	1人前*	グリルパン(深)		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 クロワッサンのあたため	1個(40g)	標準位置でセット	焼き網	100	1.5 ~ 2	
グリル	パエリア	1人前*	グリルパン(深)	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*			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)* 1個(150g/個)*			グリルパン(深)	14 ~ 15 13 ~ 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	から揚げ	8個(30g/個)	グリルプレート + 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。	
蒸料理	温野菜	1人前	グリルパン(深)	280	12 ~ 14	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。 水100mLを入れて調理してください。	

※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。