

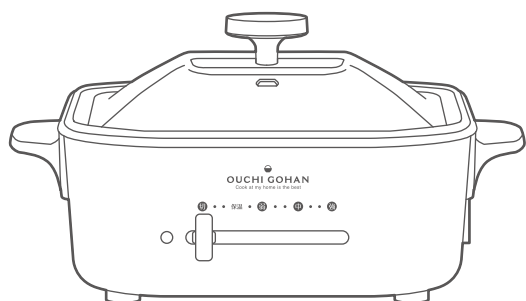
取扱説明書

Square Pot & Grill

四角い鍋&グリル

品番

AHP-152



- この度は本製品をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。
- 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。
- 取扱説明書及び保証書は大切に保管し、いつでも見られるようにしてください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意	1-2
各部のなまえ	3
ご使用方法	4-6
お手入れ・収納方法	6-7
故障かな?と思ったら	8
製品仕様	9
アフターサービス	10
保証書	裏表紙

保証書付

この取扱説明書（裏表紙）には保証書がついています。必ず捺印をお受けください。

この製品は日本国内でのみご使用になれます。


This appliance is designed for domestic use in Japan only and can not be used in any other country.


安全上のご注意



必ずお守りください!



ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

以下の注意事項は、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、注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすることにより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、必ずお守りください。

 **警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。

 **注意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例   記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左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。図の中に具体的な指示内容(左図は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

警告

- 本製品は修理、分解、改造を絶対にしないでください。
発火したり、異常動作で感電したり、けがをする恐れがあります。
- 水平でない場所や不安定な場所、振動のある場所や棚の上など高所に設置しないでください。
本体が落下・転倒して故障・事故の原因になります。
- 小さなお子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。
- 本体に水をかけないでください。温室・浴室など、高温多湿で水のかかる恐れのある場所では使用しないでください。
漏電して感電・ショートなどの原因になります。
- 動作に異常が生じた場合は直ちに使用を中止してください。
感電・ショートする恐れがあります。電源プラグを抜き、弊社アフターサービスにご連絡ください。▶10ページ参照
- 電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。
感電・火災の原因になります。
- 濡れた手で電源プラグ、器具用プラグにさわらないでください。
感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグ、器具用プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったりたばねたりしないでください。
傷んだまま使用すると感電・ショート・火災の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んでいた、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。
- 交流100V以外では使用しないでください。
異常発熱して、火災の原因になります。
- 定格15A以上コンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部分が異常発熱して発火することがあります。
- 器具用プラグをなめないでください。
感電・やけどの原因になります。
- 器具用プラグの先端に金属片やごみを付着させないでください。
感電・ショート・火災の原因になります。
- 海外では使用しないでください。
日本国内のAC100V電源以外で使用すると、感電・火災の原因になります。



禁止



プラグを抜く

- お手入れするときや、長時間使用しない場合は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
また、ぬれた手で抜き差ししないでください。
感電・ショート・けがの原因になります。

⚠ 注意

- 右記のような場所では使用しないでください。
火災・感電・故障・変色の原因になります。
- 壁や家具の近くで使用しないでください。
蒸気や熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形の原因になります。また故障・火災の原因になります。
- 温度調節レバーが「切」の位置にあることを確認してから電源プラグを抜き差ししてください。
けが・故障の原因になります。
- 専用の電源コード以外は使用しないでください。他の製品に転用しないでください。
故障・発火の原因になります。
- 調理目的以外の使い方をしないでください。
故障・事故の原因になります。
- 使用中は本体から離れないでください。
調理物が発火する恐れがあります。
- 缶詰や瓶詰を直接加熱しないでください。
缶や瓶が破裂したり過熱して、やけど・けがをする恐れがあります。
- 各プレートやセラミックコート鍋が本体にセットされていない状態では絶対に使用しないでください。
やけど・火災の原因になります。
- 運転中に各プレートやセラミックコート鍋を交換したり、取り外したりしないでください。
やけど・けがをする恐れがあります。
- 本体底部の通気口に物を入れたり、ふさいだりしないでください。
感電・ショート・火災・故障の原因になります。
- ヒーターの上に専用の各種プレート/セラミックコート鍋以外の物は置かないでください。
火災・感電・故障・けがの原因になります。
- フタを開けるときは、蒸気に注意してください。
やけどの恐れがあります。
- セラミックコート鍋にフタをして、水やだし汁を沸かすときは、吹きこぼれに十分注意してください。
感電・ショート・火災・やけど・故障の恐れがあります。
- フタの取っ手がぐらついてきた時は、取っ手の裏側のネジをプラスドライバーで締めつけてください。
取っ手がはずれてやけど・けがをする恐れがあります。
- たたいたり、落としたり、強い衝撃をあたえないでください。
故障・けがの原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは本体、フタ、各種プレート/セラミックコート鍋は高温になりますので取り扱いには十分注意してください。
やけどの恐れがあります。
- 本体や熱い状態のフタをビニールクロスや熱に弱いテーブル、プラスチックの上や側に置かないでください。
跡形がついたり、変色・変形の原因になります。
- 本体や各種プレート/セラミックコート鍋、フタを直接ガスコンロにかけないでください。
本体が燃えたり、プレート・鍋が変形して、故障の原因になります。
- 長時間の空焚きはしないでください。
変形したり、表面コーティングがはがれる原因になります。
- 各プレート/セラミックコート鍋を重ねて使用しないでください。
故障・けがの原因になります。
- 金属製のヘラや串、ナイフなどは使用しないでください。
表面のコーティングが傷つき、腐食の原因になります。
- 調理物や水気を残したまま、各プレート/セラミックコート鍋に放置しないでください。
プレート・鍋の素地が腐食し、表面コーティングがはがれる恐れがあります。
- お手入れは十分冷めてからおこなってください。
高温部にさわるとやけどの恐れがあります。

・たみ、じゅうたんなどの上
・熱に弱い敷物や紙の上
・カーテンなどの近く
・火気のそば
・高い場所
・不安定な場所
・傾いた場所



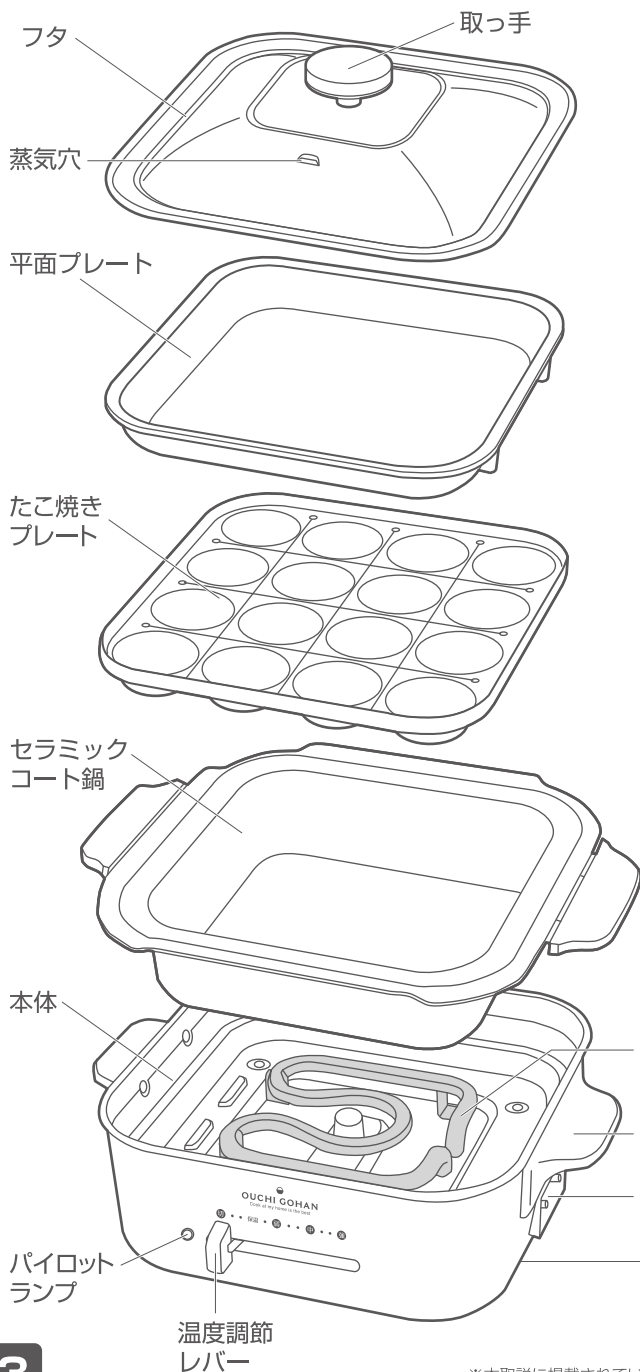
禁止



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。
電源プラグのホコリなどは定期的に取り除いてください。
感電・ショート・発火の原因になります。

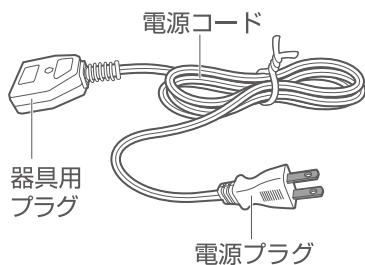
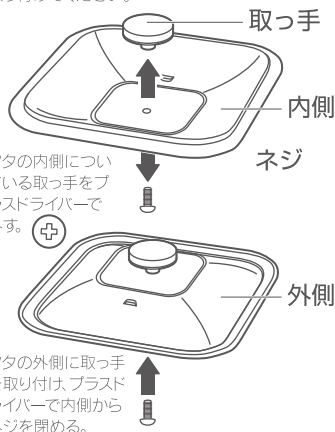
各部のなまえ



はじめてお使いになる際に

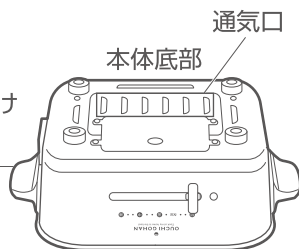
取っ手

出荷時はフタの取っ手が内側に取り付けてあります。外側のネジをプラスドライバーで外し、取っ手を外側に取り付けてください。



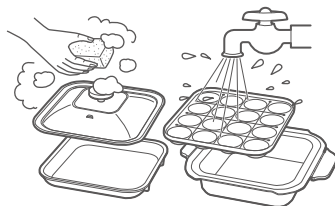
付属品

- ・木べら
- ・レシピブック



ご使用方法

はじめてご使用になる前に、フタや各種プレート/セラミックコート鍋を台所用中性洗剤でよく洗ってください。
また、必ず、完全に乾燥してからお使いください。



1. 各種プレートをセットする

下記を目安に調理方法に合わせたプレートを本体にセットします。

・平面プレート

焼き肉、ステーキ、ぎょうざ、クレープ、パンケーキ、お好み焼きなど
※フタをご使用になりますと、蒸し焼き状態になります。

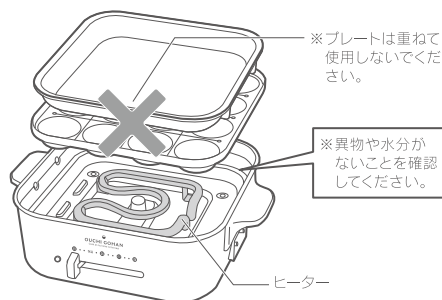
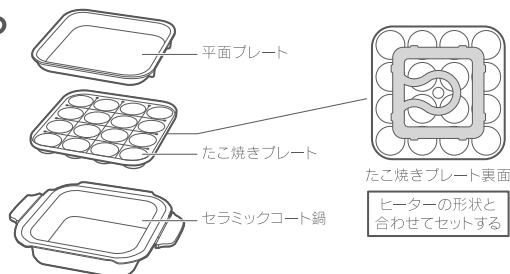
・たこ焼きプレート

(プレート裏側の形状とヒーターの形状を合わせてセットしてください)
たこ焼き、明石焼き、ペペーカステラなど

・セラミックコート鍋

なべ物、シチューなど汁気の多い料理

- ①各プレート・鍋と本体との間に、異物や水分がないことを確認してください。
- ②各プレートや鍋をセットした後、傾きやガタツキがないことを確認してください。



▲ 注意

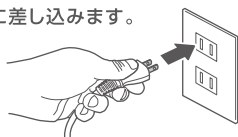
- ・プレートや鍋を重ねて使用しないでください。
- ・プレートや鍋をセットする際は本体やヒーターを傷つけないように静かにセットしてください。

2. 電源コードを接続する

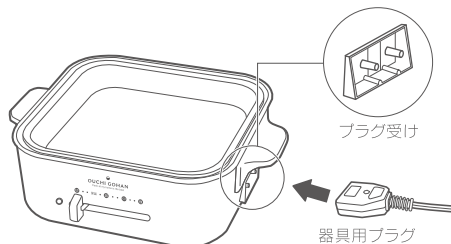
- ①温度調節レバーが「切」の位置になっていることを確認してください。



- ③電源プラグをコンセントに差し込みます。



- ②器具用プラグを本体のプラグ受けに取り付けます。



※器具用プラグが傾いたり浮いたりしている場合は再度取り付け直し、確実に取り付けられていることを確認してください。

ご使用方法(つづき)

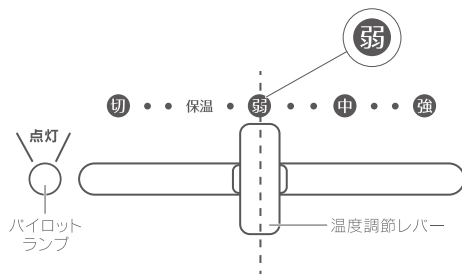
3. 予熱する

料理に応じて予熱します。

- ①温度調節レバーをスライドして右図「弱」の位置に合わせ予熱します。
- ②パイロットランプが点灯し、加熱が開始されます。

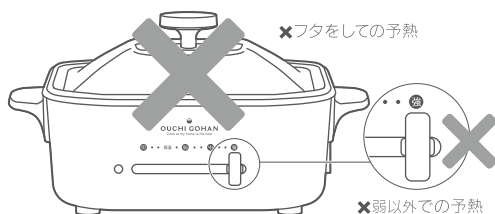
予熱時間の目安

平面プレート：3分 たこ焼きプレート：3分30秒
セラミックコート鍋：3分



▲ 注意

- ・はじめてご使用になる時は、煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。においは数回使用すると、次第に消えていきます。
- ・ご使用中はパイロットランプがついたり消えたりしますが、故障ではありません。サーモスタットの温度調節機能による現象です。
- ・ご使用中に聞こえる「カチッ」というきしみ音はヒーターの熱膨張によるもので、故障ではありません。
- ・フタをして予熱をおこなわないでください。
- ・予熱は必ず「弱」でおこなってください。



4. 調理する

下記の料理別の調理温度を目安に調理してください。

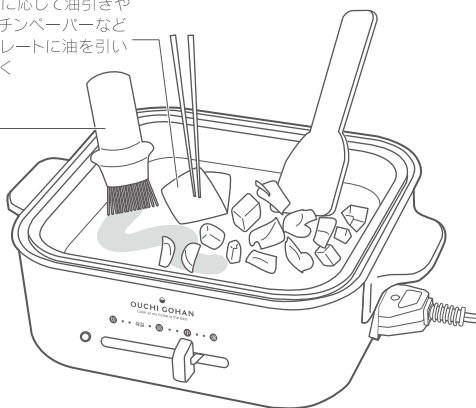
- ①各プレート・鍋に必要なに応じて油を引き、具材を入れて調理します。
- ②温度調節レバーを操作してお好みの温度に合わせます。
- ③必要に応じてフタを使用してください。
- ④木べらや竹串などを使って食材をひっくり返したり、混ぜたりしてください。

●本体の目盛りと温度の目安

目盛り	温度(℃)	料理(参考)
保温	100℃前後	料理を保温するとき
弱	180℃前後	クレープ、パンケーキなど
中	200℃前後	ハンバーグなど
強	250℃前後	焼肉、ステーキ、お好み焼き、たこ焼きなど

- 上記温度はフタをせず、食材を入れない時の平面プレートの表面温度の目安です。
- 各プレート・鍋により表面温度は異なります。実際の調理に合わせて調節してください。
- なべ物をするときは、フタをして水やだし汁(スープ)を沸騰させてから食材を入れて調理してください。
- 食材の中までしっかり調理したい時はフタをして調理することをおすすめします。
- フタは平面プレート、セラミックコート鍋と組み合わせてご使用いただけます。

必要に応じて油引きやキッチンペーパーなどでプレートに油を引いておく



▲ 注意

- ・金属製のへらや串、ナイフなど鋭利な器具は使用しないでください。
- ・使用中または使用後しばらくは本体、各プレート/鍋、フタなどは高温になっております。やけどをする恐れがありますので、触らないように注意してください。

フタはたこ焼きプレートには使用できません。

ご使用方法 (つづき)

⚠ 注意

本製品は、トマトなどのように色染みのつきやすい食材や、キムチやタバスコのように濃い色で塩分が強く酸性の強い食材の場合は、色染みが発生する場合があります。

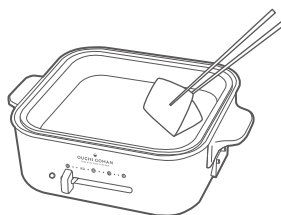
このような食材をお使いの場合は、本体、フタに付着しないように注意してお使いください。

付着した場合は素早く拭き取ってください。

5. 調理後

- ① 温度調節レバーを「切」の位置に戻します。
- ② 電源プラグと器具用プラグを取り外します。
- ③ 各プレートや鍋を少し冷まして、温かいうちに焼けこげや調味料などをやわらかいキッチンペーパーなどで拭き取ります。
- ④ 各プレートや鍋が十分に冷めてからはずします。平面プレート、たご焼きプレートを本体からはずすときは、木べらの持ち手部分を本体とプレートの間に差し込み、端を持ち上げてはずしてください。

- ③ キッチンペーパーなどで拭き取る。



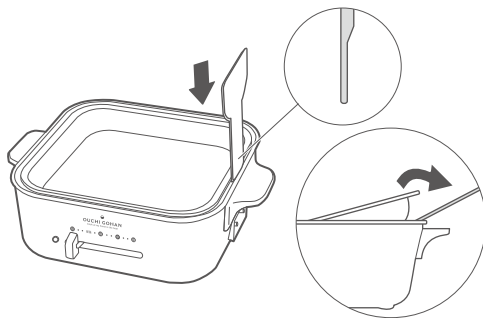
- ④ 木べらの持ち手の凹んでいる方を外側(本体側)に向けて差し込み、そのまま持ち上げてプレートをはずしてください。

⚠ 注意

・ やけどに注意してください。



本体や、各プレート / 鍋が熱いうちに手を触れないでください。

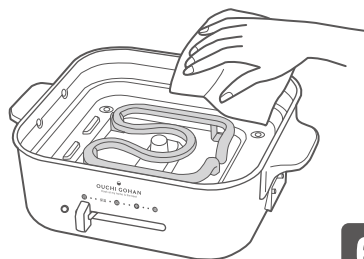


お手入れ・収納方法

1. 本体のお手入れ

- ・ 軽い汚れは水を含ませた布で拭きとってください。
- ・ 油汚れは薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き取ってください。
- ・ 洗剤を使った後は、固く絞った布で拭いてください。
- ・ 最後に乾いた柔らかい布で水分を拭きとってください。
- ・ 本体のすき間に入りこんだ食材などは、ブラシなどで取り除いてください。

※ 本体の水洗いはしないでください。感電または故障の原因になります。



お手入れ・収納方法（つづき）

1. 本体のお手入れ（つづき）

▲ 注意

- ・必ず電源コードの電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取り外してください。
- ・お手入れは本体が十分冷えてからおこなってください。
- ・磨き粉やたわし・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。

2. フタ/各プレート/セラミックコート鍋のお手入れ

フタ/各プレート/セラミックコート鍋は丸洗いでできます。

中性洗剤を使いスポンジで洗った後、水洗いし乾いた布で水分を拭き取ってください。

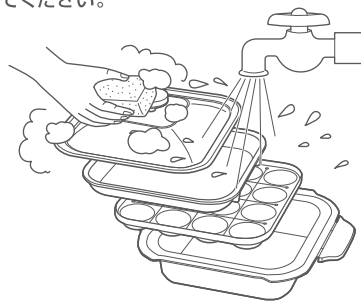
●汚れのこびりつきがひどいとき・プレートが冷めて汚れが取れにくくなった時

- ①ぬるま湯に少しつけてから、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。
- ②水洗いした後、乾いた柔らかい布で水分を拭き取ってください。

●フタの内側に白っぽい斑点模様がついてしまった時

フタの内側に水蒸気が当たると、色が白っぽくなる場合があります。性能や安全性に問題はありますが、次の操作で斑点模様を消すことができます。

1. 平面プレートを本体にセットし、フタをのせてください。
2. 温度調節レバーを「中」の位置に設定し、3～5分加熱して乾燥させてください。



▲ 注意

- ・調理物の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。
- ・お手入れはフタ/各プレート/鍋が十分冷えてからおこなってください。
- ・磨き粉やたわし・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。
- ・フタ/各プレート/鍋の表面を金属製のへらやフォーク、ナイフなどのかたいものでこすらないでください。
- ・食器洗い機、食器乾燥機は使用しないでください。

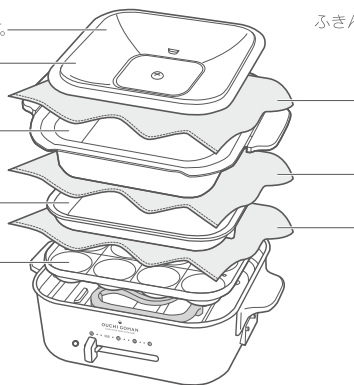
3. 収納方法

本体にたこ焼きプレート、平面プレート、セラミックコート鍋、フタの順に重ねます。フタ/各プレート/鍋の間には、ふきんや柔らかい布をはさんでキズが付くのを防ぎ、梱包箱に入れて保管してください。

フタは裏向きにするとコンパクトに収納できます。

フタ
セラミックコート鍋
平面プレート
たこ焼きプレート

ふきんや布



故障かな？と思ったら...

「故障かな？」と思ったときは、次の内容をお調べください。

状 態	点 検	処 理
プレート・鍋の 温度が上がらない	器具用プラグ、電源プラグが 正しく接続されていますか？	器具用プラグを本体のプラグ受けに 電源プラグをコンセントに確実に 差し込んでください。
	ブレーカーが落ちていませんか？	ブレーカーを上げ、定格15A以上のコンセントを 単独で使用してください。 ※タコ足配線はしないでください
	温度調節レバーが「切」になって いませんか？	料理に応じて温度調節レバーを動かして 目盛りに合わせてください。
	プレート・鍋が傾いたりして いませんか？	プレート・鍋を確実にセットしてください。
プレート・鍋の裏面やヒーターに 異物が付着していませんか？	プレート・鍋・本体を十分に冷ましてから 異物を取り除いてください。	
パイロットランプが ついたり消えたりする	サーモスタットが作動して 温度調節しています。	故障ではありませんので そのままお使いください。
調理物が焼けにくい	予熱をされましたか？	十分に予熱してから調理してください。
調理物がひどく 焦げる	プレート・鍋の表面を十分に お手入れしていますか？ 残りものを放置していませんか？	プレート・鍋のお手入れをしてください。
	プレート・鍋の表面コーティングが はがれていませんか？	コーティングがはがれると 焦げ付きの原因になります。 気になる場合は買い替えをおすすめします。 (P10 インターネット販売参照) ※表面コーティングがはがれても人体には無害です。
煙が出たり においがする	プレート・鍋の裏面やヒーターに 異物が付着していませんか？	異物を取り除いてください。 ※初めてご使用になる時は煙やにおいが 出ることがありますが、故障ではありません。 ご使用にとまぬい出なくなります。
使用中に「カチッ」と キシミ音がる	ヒーターの熱による膨張や収縮に よるものです。	故障ではありませんので そのままお使いください。

- 修理を依頼される際は、上記内容をご確認していただいてからご連絡ください。
- 上記内容を試されたうえで直らない、またはそれ以外の不具合がおこった場合は、アフターサービス（10ページ参照）までご連絡ください。
- 安全に長くご愛用していただくために、日頃から点検をおこなってください。

製品仕様

品番	AHP-152	質量	(約)1.75kg (本体、平面プレート、フタ) ※たこ焼きプレート、セラミックコート鍋、電源コード含まず
品名	四角い鍋&グリル	コード長さ	(約)1.6m
電源	AC100V 50/60Hz	材質	本体・フタ:スチール、フェノール樹脂 プレート:アルミダイカスト セラミックコート鍋: アルミダイカスト、フェノール樹脂
消費電力	900W		
温度ヒューズ	240℃		
外形寸法	(約)W276×D222×H142(mm) ※本体、平面プレート、フタをセットした場合	付属品	平面プレート、たこ焼プレート セラミックコート鍋 木べら、レシピブック

- 製品仕様および外観は改良のため、予告なく変更することがあります。
- この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となりますので、ご了承ください。

MEMO

アフターサービス

アフターサービスについてご不明の場合に、お買上げの販売店、または弊社までお問い合わせください。

1. 修理を依頼される時

- * 保証期間中は、商品に保証書を添えてお買上げ販売店にご持参、または弊社に連絡ください。保証書の記載内容により無料修理致します。
- * 保証期間が過ぎている時は、弊社に連絡の上、ご相談ください。
- * 保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、又は語句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

2. 補修用性能部品の保有期間

- * この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年間です。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。

3. 保証書について

- * 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- * 保証期間はお買上げから1年間です。

修理・部品購入のお問い合わせ

ご連絡していただきたい内容 ●品名 ●品番 ●お買上げ日 ●販売店 ●故障の状況を具体的に

修理に関するお問い合わせ

0120-350352

部品購入に関する
お問い合わせ

0587-22-5353

インターネット販売
Website* <PC>

www.apix-direct.jp



2次元コード

営業時間：(平日)月曜日～金曜日 ※祝祭日を除く
午前10:00～11:30 午後1:00～5:00

※混雑時には繋がりにくい場合があります。
繋がらない場合は下記番号におかけください。
予備回線：TEL.0587-38-5320

ご使用の回線 (IP電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

廃棄について

廃棄処分をされる場合は、お住まいの各自治体の定めた指示に従い、処分してください。
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないでください。