

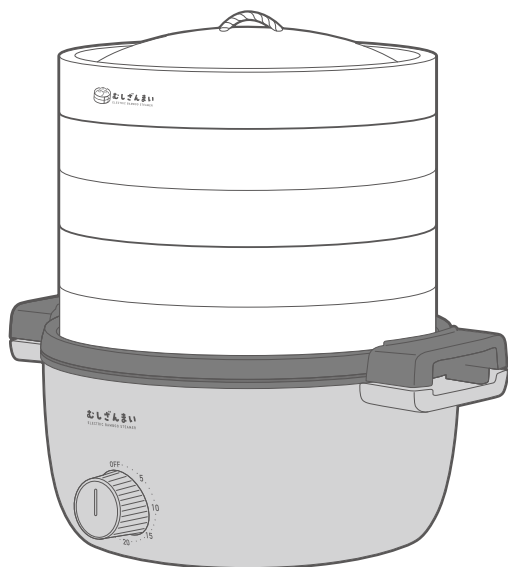
取扱説明書

ELECTRIC BAMBOO STEAMER

電気せいろ蒸し器

品番

AMZ-450



- この度は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
ご使用前に	4
ご使用方法	5~7
お手入れについて	8
故障かな?と思ったら・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、正しくご使用ください。

以下の注意事項は、製品を安全に正しくご使用いただき、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。

本製品は蒸し調理を目的として一般家庭用に生産された製品です。
これ以外の用途では使用しないでください。

警告



禁止

- 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、ケガ・ヤケドをする恐れがあります。
- 本体の隙間にピンや針金等の異物を入れないでください。
感電・ショートする恐れがあります。
- 空だき(蒸し鍋に水が入っていない)状態で使用しないでください。
過熱事故・火災の原因になります。
- 小さなお子様や身体の不自由な方、取扱説明書が理解できない方のみで使用しないでください。
必ず保護者の方が付き添ってご使用ください。
- 電源コードを傷つけたり、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。
また、重いものをコードの上に乗せたり、挟み込んだりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、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100V15A以上のコンセントを単独で使用してください。
他の機器と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火する恐れがあります。
- 梱包用の袋は小さなお子様の手が届かないところに保管してください。
誤ってかぶると、窒息したり事故の原因となります。



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・ケガの原因になります。

⚠ 注意



禁止

- 水平でない場所や不安定な場所、熱に弱い敷物の上に設置しないでください。
ヤケド・火災・感電・事故の原因になります。
- ストープやガスコンロなど熱源の近くでは使用しないでください。
変形・変色・故障の原因になります。
- 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痛めたり、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。
- 調理中や調理後しばらくは、本体、せいろ、ふた付近に手や顔を近づけないでください。
ヤケドの原因になります。
- 調理中や調理直後は、本体を移動しないでください。
ヤケドの原因になります。
- 蒸し鍋にはMAXライン(500ml)以上に水を入れないでください。
ヤケド・感電・噴きこぼれなど事故の原因になります。
- 蒸し鍋には水以外のものを入れないでください。
破損・ヤケド・事故の原因になります。
- 本製品の使用目的以外の用途で使用しないでください。
火災・ヤケドの原因になります。
- 動かなくなったり、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・漏電・ショートする恐れがあります。電源プラグを抜いて、弊社アフターサービスまでご連絡ください。
- たたいたり落としたりなどの衝撃を本体に与えないでください。
故障の原因になります。
- 本製品は室内用及び家庭用です。屋外や業務目的で使用しないでください。
故障の原因になります。
- 本体を丸洗いしたり、水に浸したりしないでください。
故障・火災・事故の原因になります。
- お手入れは十分冷めてからおこなってください。
高温部にさわるとヤケドの原因になります。
- せいろの取外しや、せいろから料理を取出す際は、必ずミトンなどを使ってください。
ヤケドの原因になります。
- せいろは電子レンジやオーブンでは使用しないでください。
ヤケドの原因になります。
- 本製品をゴムや塩化ビニルの床材などの上に長期間直接置かないでください。
床材の種類によっては、同じ場所に設置し続けると色移りや付着、変質することがあります。

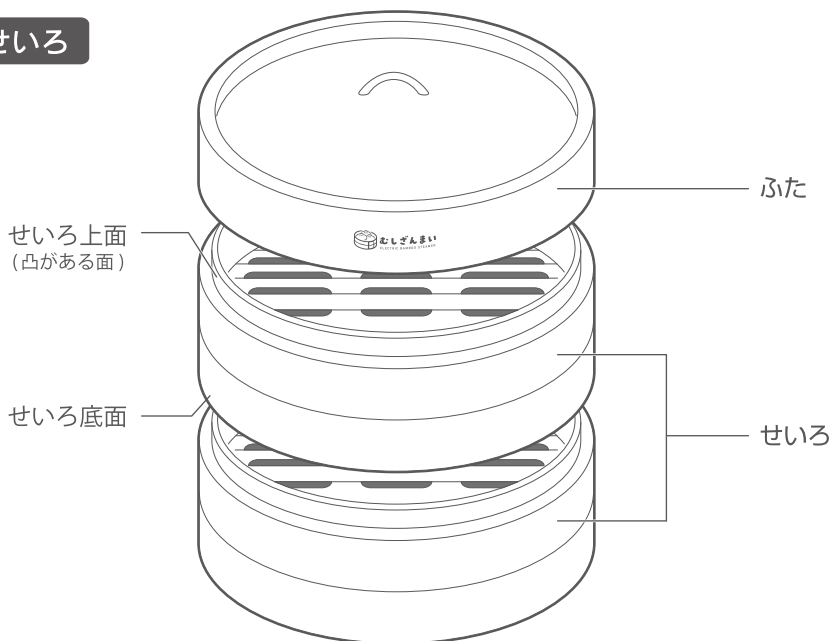


プラグを抜く

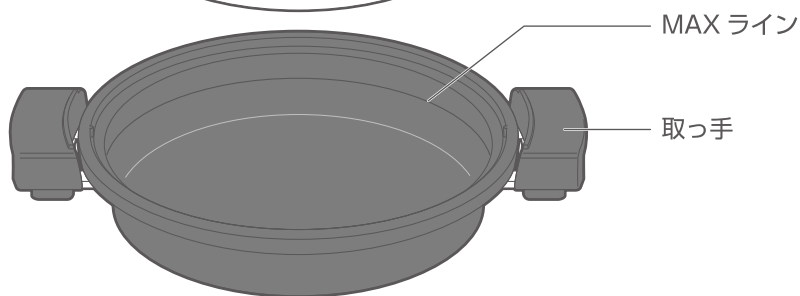
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。電源プラグのホコリなどは定期的に取り除いてください。
感電・ショートして発火する原因になります。

各部のなまえ

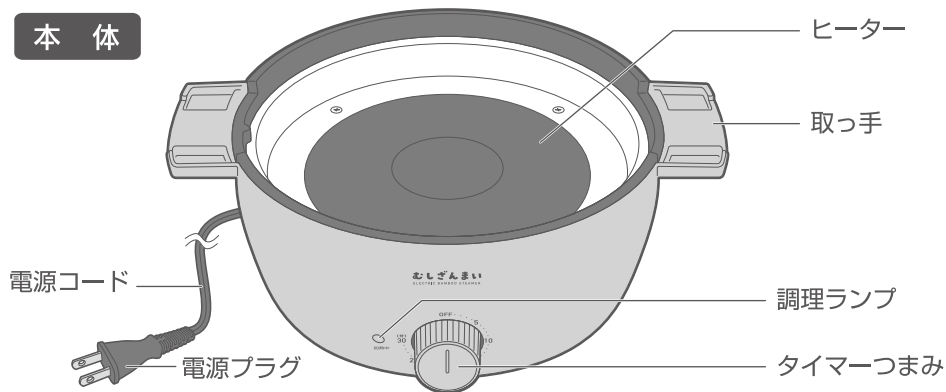
せいろ



蒸し鍋



本体



ご使用前に

はじめてお使いになる前に

- はじめてご使用になる前に「蒸し鍋」は、台所用中性洗剤で洗浄します。水でよくすすいで乾かしてからご使用ください。
- 「せいろ」をはじめてご使用になる場合は下記の手順で一度空蒸しをおこなってください。



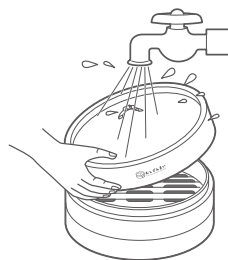
空蒸し手順

- ① せいろを水でさっと洗い流します。
- ② 蒸し鍋にMAXラインまで水(約500ml)を入れます。
- ③ 本体に蒸し鍋、せいろ(具材を入れない)を重ねてふたをして約15分ほど蒸します。(P5 参照)
- ④ せいろがよく冷めてから布でふいて、乾かしてください。

※空蒸しにすることで、ほこりや竹の渋などが抜けます。

次回からは通常通りに使用してください。

竹の香りが強すぎる場合は、空蒸しを何度かおこなうと香りをやわらげることができます。



▲ 注意

- 調理中、調理後のせいろやふた、蒸し鍋に触れる時は必ずミトンを使用してください。ヤケドの原因になります。

空蒸し後や調理後に、蒸し鍋のお湯が茶色になったり、調理物に薄く色が付く場合がありますがこれは竹の渋です。竹の渋は、口に入れても問題ありません。

せいろの材質について

- 本製品のせいろは無着色・無防腐剤の竹製です。蒸した時に竹の香りがします。
- 蒸した時に、竹の渋などが出て、蒸し鍋のお湯が茶色になる場合がございます。
- 天然素材・手作りのため、下記のような状態のようなものもございますがご使用には差し支えありません。
 - ・天然素材のため、風合い(色合い、木目・節目)が異なる
 - ・竹材の間に隙間がある、せいろの大きさや合わせに若干きつめのものや緩めのものがある
 - ・小さな傷や凹みやぐらつき、ささくれ、ひび割れ、黒ずみや斑点がある
 - ・接着剤のはみ出しがある

※竹製のせいろは、杉やひのき製と比べて香りが少なく、抗菌性があり丈夫でカビにくく扱いやすいのが特徴です。

せいろは1~2年の消耗品と考えてください。天然素材で手作りのため、使用回数や使用状況にかかわらず隙間、ひび割れ、ささくれなどが生じることがあります。

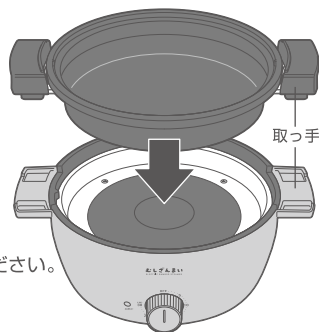
ご使用方法

1. 本体に蒸し鍋をセットします。

- ① 本体を安定した平らなところに設置します。
- ② 本体の取っ手と蒸し鍋の取っ手を合わせるようにして本体に蒸し鍋をセットします。

▲ 注意

- 水平でない場所や不安定な場所、熱に弱い敷物の上に設置しないでください。

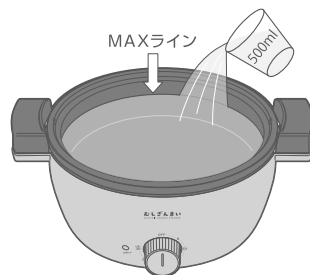


2. 蒸し鍋に水を入れます。

蒸し鍋の内側にあるMAXラインまで水(約500ml)を入れる。

▲ 注意

- 常温の水道水以外は入れないでください。
- 水はMAXライン以上に入れしないでください。
- 水の量が少ないと、調理途中で空焚きになる場合があります。必ずMAXラインまで水を入れてください。

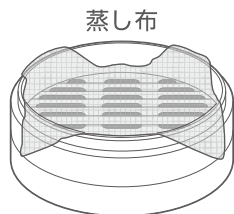
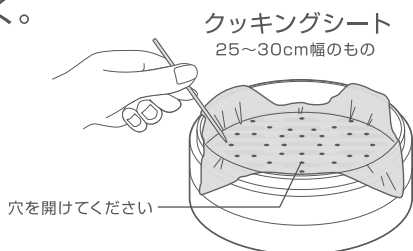


3. せいろにクッキングシートを敷く。

- ① せいろを軽く水でぬらします。
- ② 市販のクッキングシートに蒸気を通す穴を串やつまようじなどで穴を開けてせいろに敷いてください。

水につけてよく絞った蒸し布を使用することもできます。

※肉や魚、しゅうまいなど脂や水分が出る食材をせいろに直接のせないことで、食材のニオイ移りやくっつき、肉汁などの染み込みを防ぐことができるので、せいろが長持ちします。クッキングシートや蒸し布がない場合、キャベツや白菜などの葉野菜やお皿でも代用できます。



▲ 注意

- せいろには、クッキングシートや蒸し布などを必ず敷いてください。
- せいろの上下に注意してください。(P3参照)

ご使用方法 (つづき)

4. 材料をせいろに入れふたをする。

- ① 蒸気の通り道ができるように材料と材料の間にすき間をあけるようにして材料を並べてください。
- ② せいろを重ねる場合は、蒸気が逃げないようにしっかりとはまるようにして重ねてください。



⚠ 注意

- 材料を詰めすぎないでください。蒸気が通らず、しっかり蒸せない原因になります。
- 材料の大きさ(高さ)は、せいろ、ふたがはまるサイズ・量にしてください。蒸気が漏れたり倒れる原因になります。

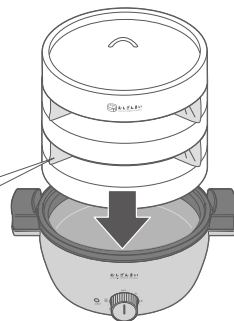
5. 材料を入れたせいろを蒸し鍋にセットする。

材料を入れたせいろを本体(蒸し鍋)にセットしてください。
傾きがないか確認してください。

⚠ 注意

- 傾けてセットしないでください。倒れたり、蒸気が漏れてヤケドの原因になります。
- せいろを重ねて使う際は、蒸す材料にもよりますが下段に火の通りの悪いもの、上段に火が通りやすいものを重ねてください。

クッキングシート(蒸し布)が
蒸し鍋につかないように注意

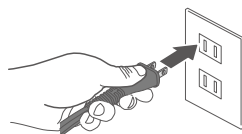


6. 電源プラグをコンセントに差し込みます。

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。

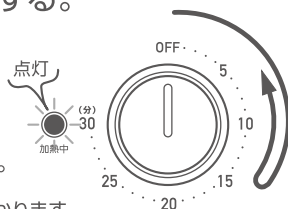
⚠ 注意

- プラグ先端にホコリが付着している時は、必ず取り除いてから差し込んでください。ショート、火災の原因になります。
- めれた手で、電源コードを抜き差ししないでください。



7. タイマーつまみを回し、調理時間をセットする。

- ① 材料やレシピに合わせた調理時間にタイマーつまみを回してセットしてください。
- ② 調理時間を10分未満にセットする時は一度10分以上に回してから戻してセットしてください。



※ 調理時間をセット後、せいろ中に蒸気がまわるまで5~7分くらいかかります。
その時間を加算して、調理時間をセットしてください。

⚠ 注意

- 調理中は蒸し器が高温になります。本体、せいろ、ふた付近に手や顔を近づけないでください。ヤケドの原因になります。

ご使用方法 (つづき)

調理の目安

●蒸し時間は目安です。室温や材料の大きさ・量などで蒸し時間は変わります。材料の状態を見ながら蒸し加減を調節してください。

材 料	分量の目安	蒸し時間の目安
ブロッコリー	小房に分けて	10～15分
にんじん	1cm厚輪切り	15～20分
とうもろこし	1本	12～18分
じゃがいも	1/2カット	25～30分
さつまいも	1/2カット	25～30分
キャベツ	1/4個	15～20分

材 料	分量の目安	蒸し時間の目安
ほうれん草	3株	7～10分
大根	2cm厚輪切り	20～25分
なす	1/4カット	15～20分
もち米	1合	30～40分
魚	切身 2切れ	15～20分
鶏肉	ムネ肉 1枚	20～25分

※蒸し時間の目安は、蒸気がまわるまでの時間が含まれています。

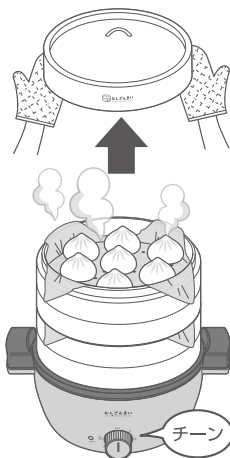
8. できあがり。

- ①設定した時間になると「チーン」と音が鳴り調理ランプが消灯します。
- ②調理直後のせいろなどは高温になっています。ミトンなどを使い、ふたを開け、中の食材がしっかり蒸しあがっているか確認してください。
※ふたやせいろを開ける際、立ち昇る蒸気に十分気をつけてください。
- ③せいろを本体から取り外し、お皿などの上に置きます。

— 蒸しあがりที่ไม่十分な場合 (30分を超える調理の場合) —

- ①タイマーが「OFF」になっていることを確認してせいろを本体(蒸し鍋)から取り外します。
- ②必ず、蒸し鍋に水をMAXラインまで追加してください。
- ③本体(蒸し鍋)の上にせいろをセットします。
- ④タイマーを回して、追加時間を再設定してください。

高温になっているので
ミトンを使う



▲ 注意

- せいろやふた、蒸し鍋など取り外す時は、必ずミトンなどを使ってください。ヤケドの原因になります。
- せいろを取り外す際、せいろから落ちる水滴が本体や電源コードにかからないように注意してください。

9. 電源プラグをコンセントから抜きます。

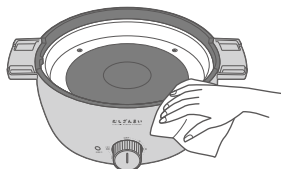
お手入れについて

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用後は、早目にお手入れをおこなってください。

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、洗剤が残らないよう乾いた布でふいてください。

※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。



蒸し鍋のお手入れ

- ・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。
- ・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。

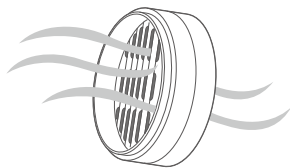
※鍋の表面を金属製のへらなどのかたいものでこすらないでください。



せいろのお手入れ

誤ったお手入れは、カビの原因やせいろの寿命を縮めます。
下記のとおり正しいお手入れをおこなってください。

- ① **汚れが少ない場合** : お湯で湿らせた布で拭いてください。
汚れがひどい場合 : 脂などがついた時は、ぬるま湯でさっと洗い流してください。その後、お湯で湿らせた布で拭いてください。
- ② ①のお手入れ後、風通しのよい**陰干しでしっかり乾燥してください**。
平らな場所で伏せて乾かすとカビが発生する可能性もあるので注意してください。
- ③ 乾燥後は新聞紙で包み、なるべく**風通しのよい場所で保管してください**。
※ビニール袋に入れて密閉すると、通気性が悪くカビの繁殖だけでなく、ゆがみや虫食いの原因になるので、絶対に避けてください。



▲ 注意

- 直射日光に当てるのは、ひび割れの原因になるので、風通しがよい日陰で陰干しをしてください。
- 食洗器、食器乾燥機は使わないでください。歪み、破損の原因になります。
- せいろは無塗装の天然素材なので、長時間流水で洗ったり、水に浸けたりすると浸透した水分が乾ききらずにカビが生える原因になります。
- 中性洗剤は、洗剤の成分がせいろに浸透してしまうので使用は避けてください。

故障かな?と思ったら...

使用方法を誤ると次のような症状が起こり、故障と思われることがあります。
お買い上げの販売店、または弊社にご相談になる前に、下記の表でチェックしてください。

症状	原因	処置・確認
電源が入らない	電源プラグが正しく接続されていますか?	電源プラグを正しく差し込んでください。
	ブレーカーが落ちていませんか?	タコ足配線をやめ、定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。
調理がうまくできない	せいろのふたをしていますか?	せいろのふたをしてください。
	せいろが正しくセットされていますか?	せいろの上面、底面を確認して正しくセットしてください。(P5,6参照)
	蒸し鍋に十分な水が入っていますか?	MAXラインまで水を入れてください。
	材料の量が多すぎませんか?	材料を減らし、材料と材料の間を適度にすき間をあけてください。
	調理時間が短くありませんか?	必要に応じて蒸し時間を追加してください。蒸気がせいろ中にまわる時間を考慮してください。(P6参照)
お湯がふきこぼれる	MAXライン以上に水を入れていませんか?	水をMAXライン以上に入れないでください。
せいろがはまらない	せいろが大きく歪んでいませんか?	別売品のせいろセットのご購入をご検討ください。
	せいろの上下の向きが間違っていますか?	せいろの上面、底面を確認してください。(P3参照)
せいろにカビが生えた	正しいお手入れをおこなっていますか?	カビはせいろの繊維の中まで侵食してしまいます。洗っても落とすことは出来ませんので別売品のせいろセットのご購入をご検討ください。

仕様

本体サイズ	(約)幅290 × 奥行237 × 高さ280 mm (本体、蒸し鍋、せいろを含む)
せいろサイズ	(約)直径 200 mm (内径 180mm)
本体質量	(約) 2kg
定格電圧/定格周波数	AC100V 50/60Hz
消費電力	800W
電源コード	(約) 1.4m
タイマー時間	最大約30分
安全装置	サーモスタット(温度過昇防止装置) / 温度ヒューズ : 240℃
材質	・本体 : ポリカーボネート、ポリプロピレン、アルミメッキ鋼板、アルミダイカスト ・蒸し鍋 : アルミダイカスト、フェノール樹脂 ・せいろ : 竹

※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。

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は、お買い上げの販売店、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い上げ販売店にご持参、または弊社にご連絡ください。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、弊社にご連絡、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、また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6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「お買い上げ日・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。
- 保証期間はお買い上げから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 ●お買い上げ日 ●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



2次元コード

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>

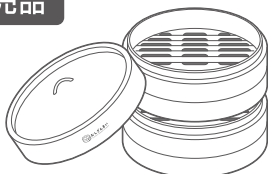
www.apix-direct.jp

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

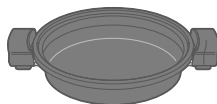
※混雑時には繋がりにくい場合があります。
繋がらない場合は下記番号におかけください。
予備回線:TEL.0587-38-5320

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。

別売品



・せいりセット 品番:ABS-001
販売価格: 3,960円(税込)



・蒸し鍋 品番:ABP-001
販売価格: 2,640円(税込)



・レシピブック 品番:ARB-001
販売価格: 660円(税込)

*小売価格は2021年10月のものです。*別途送料がかかる場合があります。

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。