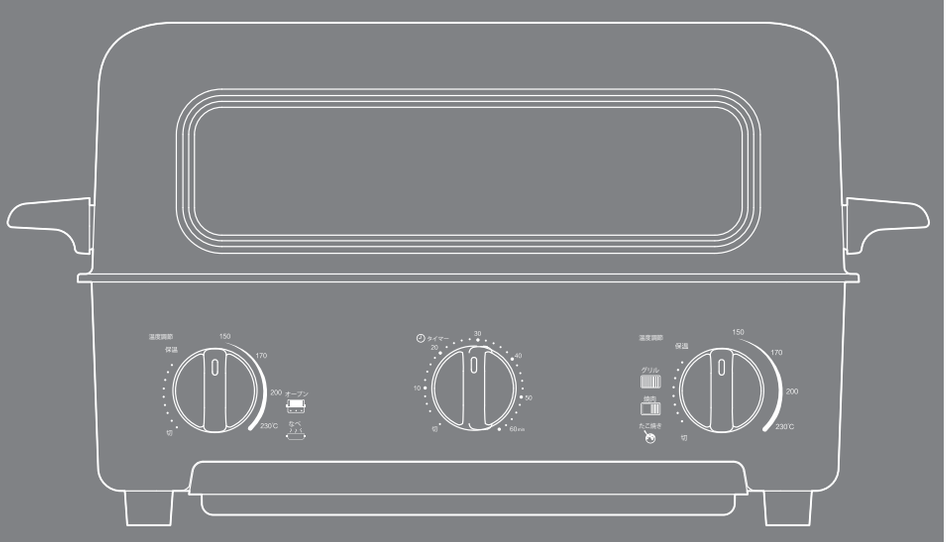
SMART TOASTER GRILL

スマート トースター グリル

AX-TG1



AINX

クリエイティブな家電、生活をスマートに

Creative Product, Smart Life

取扱い説明書
保証書

■ 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。
この取り扱い説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。

■ 特に「安全上のご注意」「使用上の注意とお願い」は、ご使用前に
必ずお読みいただき、安全にご使用ください。

■ 本製品は、一般家庭用です。業務用にご使用ならないでください。

■ この取扱説明書は、いつでもご覧頂けるように大切に保管してください。

■ 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入をご確認頂き、大切に
保管してください。
紛失の場合、保証修理が受けれない場合がございます。

もくじ

■ご使用になる前に

製品安全上の注意 ・・・・・・・ 2
使用上の注意 ・・・・・・・ 6
各部のなまえと付属品 ・・・・・・・ 7
お使いになる前に ・・・・・・・ 8
ご使用方法 ・・・・・・・ 9

■ご愛顧いただくために

お手入れについて ・・・・・・・・・・・・ 13
故障かなと思ったら ・・・・・・・・・・・・ 14
製品仕様 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
メモ ・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
保証書 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

本製品は、 一般家庭用です。
日本国内専用 USE IN JAPAN ONLY

●ご使用の前に、この『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。
●ここに示した注意事項は、人への危害、財産の損害を防ぐため、安全に関する重大な内容を記載しておりますので、必ず守ってください。

■表示マークの説明

⚠ 警告 取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負う恐れが想定される事を示します。

⚠ 注意 取り扱いを誤った場合、使用者が傷害または物的損害を負う恐れが想定される事を示します。

禁止 してはいけない行為の「禁止」事項です。

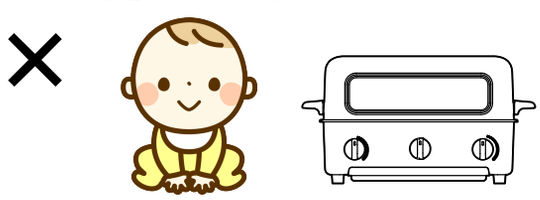
指示 実行しなくてはいけない行為の「指示」内容です。

※重傷とは、失明、ケガ、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、及び治療に入院や長期の通院を要するものを指します。
※傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さないケガ、やけど、感電などを指します。
※物的損害とは、家屋、家財、及びペットなどに関わる拡大損害をさします。

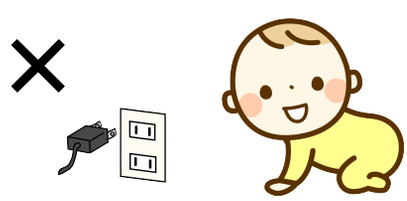
乳幼児には特にご注意

⚠ 警告

禁止 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・ケガのおそれ



禁止 電源プラグをなめさせない。
感電・ケガのおそれ



接触禁止 蒸気口に顔や手を近づけない。
感電・ケガのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

⚠ 警告

分解禁止 修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
感電・ケガのおそれ。修理は、販売店または保証書に記載のアイネクスお客様ご相談窓口、ホームページのお問合せよりご連絡ください。

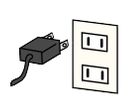
⚠ 警告

水濡れ禁止 水に浸したり、水をかけたりしない
感電のおそれ。ショートの原因。

濡れ手禁止 濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの恐れがあります。

禁止 交流100V以外では調理しない
感電・火災の原因になります。

コードや電源プラグが傷んだりコンセントの差込みが緩いときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。



コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを乗せたり、挟みこんだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し、発火の原因になります。

異常・故障時は

⚠ 警告

指示　すぐに電源プラグを抜いて、販売店または保証書に記載のアイネクスお客様ご相談窓口、ホームページのお問合せより、点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・ケガのおそれ。
火災の原因
＜異常・故障例＞
・ご使用中、電源コード・電源プラグ・接続プラグが異常に熱くなる。
・コードに深い傷や変形がある
・コードを動かすと、通電しなかったりする
・焦げ臭いにおいがする
・ピリピリと電気を感じる
・本体のダイヤルを動かしても本体が反応しない。
・付属のプレートが変形している。

⚠ 警告

禁止　専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない
故障・発火の原因になります。

ふた及び他のプレート等の付属品を他の製品に使用転用しない
ガラスが割れる恐れ、変形・故障・発火の原因になります。

カーテンなど可燃物の近くで使わない
火災の原因になります。

トレーに油を入れて使わない
火災の原因になります。

揚げもの料理はしない
火災の原因になります。

設置に関する注意事項

⚠ 注意

水場禁止 **屋外や風呂、シャワー室など、水のかかる恐れのある場所には置かない。**
ショート・感電の原因になります。

禁止 **本体を移動する際は、冷めてから行う。とびらの取っ手を持たない**
落下により、けが・故障の原因になります。必ず本体底面を両手でしっかりと持って移動してください。

火気や湿気の多いところでは使わない
本体が変形する原因になります。

不安定な所に設置しない。
以下のような台の上では使わないでください。
落下して、けが・故障の原因になります。ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油の付いた台　など

テーブルクロス・カーテンなどをかけない
火災の原因になります。

仰向け、横倒し、逆さまにしない
変形・故障の原因になります。

本体の上に物を載せたり、本体の下のすき間に物を入れて使わない
高温により本体や物が変形、変質し、火災の原因になります。

壁や家具の近くで使わない、壁に押しつけない
熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない
火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台　など

使用上の注意事項

⚠ 注意

指示 **使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く**
使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
外出するときや長期間使用しないときは、
電源プラグを抜いていることを確認してください。
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

指示 **たれたり、あふれたり、溶けたりなどして、こぼれ落ちる恐れのある食材を調理する場合は、必ずトレーを使用する**
調理物の汁や油などが落ちて、発煙・発火の原因になります。

耐熱容器を使う
紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。また、ラップなど耐熱性のない素材を庫内に入れないでください。発火の原因になります。

必ず水受けトレーを取りつけて使う
取りはずしたまま使うと、火災の原因になります。

■ 付属品は必ず専用のものを使い、他の付属品を転用しない

■ プレートを設置しない状態で通電しない（火災の原因）

■ ヒーター部に汚れや異物がついたままにしない
（こびりつきや腐食の原因）

■ 取り扱いはていねいに行う（故障・破損の原因）

■ プレートのフッ素被膜を傷つけたり、調理物を入れたままにすると、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。
フッ素被膜を長持ちさせるために次のことを必ずお守りください。
- 金属製のおたまやヘラなどは使用しない。
- ナイフ,フォークなど鋭利な刃物でこすらない。
- 空焼きはしない
- 研磨剤入り洗剤、みがき粉やナイロンまたは金属製のたわし、メラミンスポンジなどは使用しない。
- なべの表面および裏面に調理物や汚れが残ったまま放置しない
酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。
また付着物によりムラや調理物の風味を損ないます。
必ずきれいにお手入れしてください。

プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色ムラができたり、剥がれることがありますが、衛生上の支障はありません。
人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、変形したときはご購入できます。

■ 調理物を押さえつけたり空焚き状態にしない。
（フッ素被膜の剥がれや腐食、プレートの変形や調理物の色移りなどの原因）

■ プレートを直火やIHクッキングヒーターで使用しない。
（フッ素被膜の剥がれや腐食、なべの変形や調理物の色移りなどの原因）

■ 直火（ガス台など）や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない（火災・故障などの原因）

■プレートを急激に冷やさない（プレートが変形し、故障などの原因）

使用上の注意事項

⚠ 注意

接触禁止　使用中や使用後しばらくは高温部（持ち手・ダイヤル以外）に触れない。
やけどの恐れがあります。

指示　予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

使用後のお手入れは冷めてから行う。
高温部に振れ、やけどの恐れがあります。
調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙・発火の原因になります。

禁止　使用中は本体から離れない。
加熱しすぎると、調理物が発火することがあります。
必ず本体のそばにいて、様子を見ながら使ってください。

バターやマーガリン、ジャムを塗ったパンは必要以上に焼かない
パンが発煙・発火する原因になります。

必要以上に加熱しない
また、タイマーつまみを固定したり、回しすぎたりしない
過熱により、発火する原因になります。
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

缶詰・瓶詰などを直接加熱しない
破裂したり赤熱して、やけど・けがをする原因になります。

調理以外の目的で使わない
火災・やけどの原因になります。

アルミ箔を使うときは、アルミ箔がヒーターに接触しないように注意する。
アルミが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。
水受けトレーにアルミ箔を敷かない。
故障の原因になります。

カバーガラス及びガラス蓋に関する注意事項

⚠ 注意

指示　取り扱いについて
- カバーガラスやガラス蓋に割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止し、アイネクスサポートセンターにご連絡ください。
- 破損した場合、細かい破片が激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万が一とびらのガラスやガラス蓋が破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください

禁止　割れ防止のため以下のような使い方はしない
- 水をかけない
- 局部的に熱を加えない
- 直火をあてない
- 落としたり、強い衝撃を与えない
- 急激に冷やさない
- 傷をつけない（みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない）

発火を防ぐために

- 必要以上に加熱しない。
- 熱に弱い容器を使わない。
- アルミ箔を使用する場合は、本書の注意事項を守る。
- 油・水分などが出る食材や、焼き網などから落ちやすい食材を調理する場合は、本書の注意事項を守る。

やけど・けがを防ぐために

- プレートなどの出し入れには、必ず耐熱性ミトンを使う。
- 本体の上に調理皿や調理物を載せない。
  本体の転倒や調理物が落下する恐れがあります。

故障を防ぐために

- 水受けトレーにアルミ箔を敷かない

製品の変形・破損を防ぐために

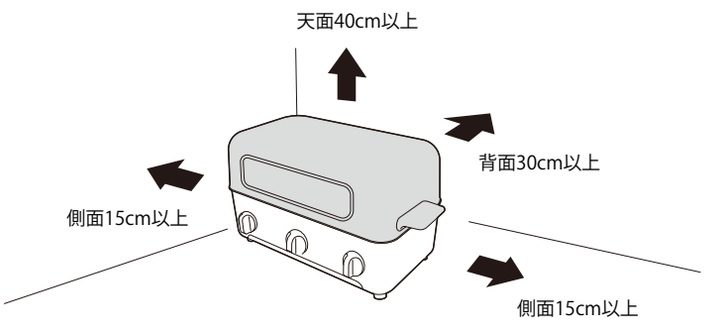
- 本体の天面にトレーや熱に弱い容器を置いたまま調理しない。
- 各種付属プレートをガステーブルなど、他の調理器具に使わない。

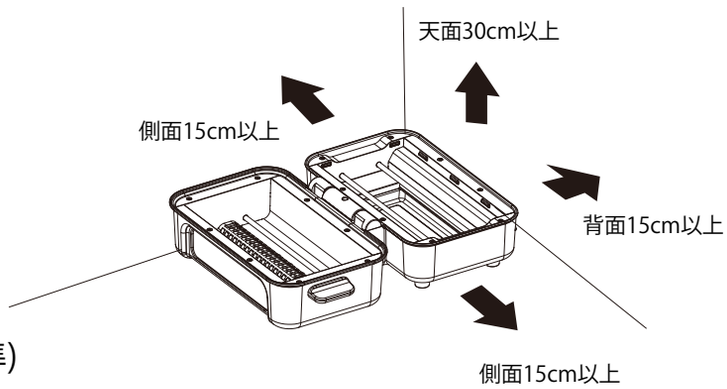
クッキングシートなどのご使用について

- クッキングシートや硫酸紙を使用する場合、設定温度や加熱時間はクッキングシートや硫酸紙のパッケージに記載されている注意事項に従う。

設置場所について

火災を防ぐために、壁や家具など周囲の可燃物から下図の距離を離して設置してください





(設置基準)

犬、猫、小動物等、ペットを飼っている場合は本機や電源コードを傷めないようにご注意ください。　傷んだまま使用すると感電、火災、故障の原因になります。

重要

前面および側面の片側は開放する。

樹脂製の、熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離す。

不安定な場所や熱に弱い物の上、近くでは使わない。

じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台、塗装を施してある台や家具などの上や近く、カーテンなどの燃えやすい物のそばなどで使わないでください。変色、変形、火災の原因になります。
また、本製品を冷蔵庫・電子レンジ・オーブンレンジやトースターの上に載せて使わないでください。
金属製の台もしくは金属製のレンジ台などの上に置いていただくことをおすすめします。

肩よりも高い位置に置いて使わない。

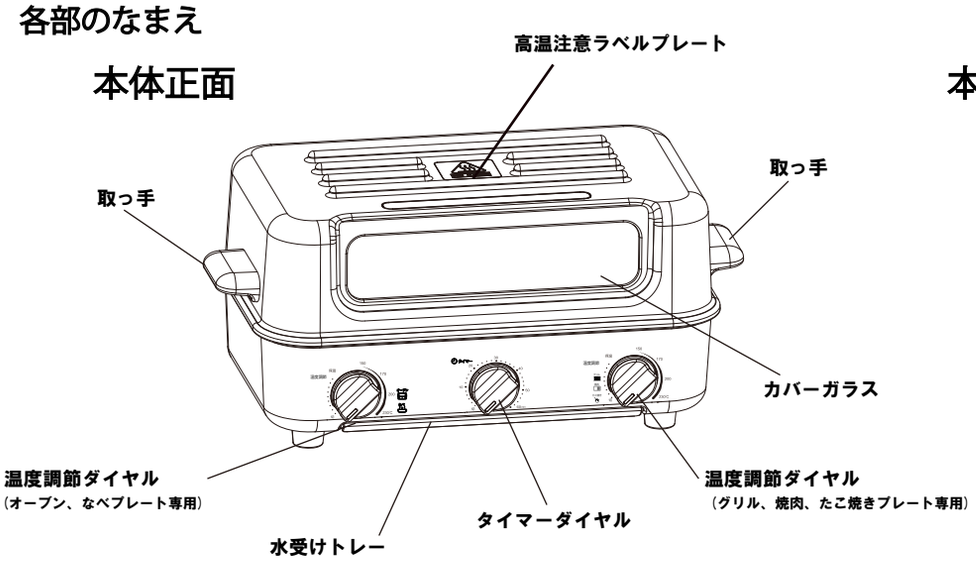
とびらに手が触れてやけどの原因になります。

背面の壁がガラスの場合、40cm以上あける。

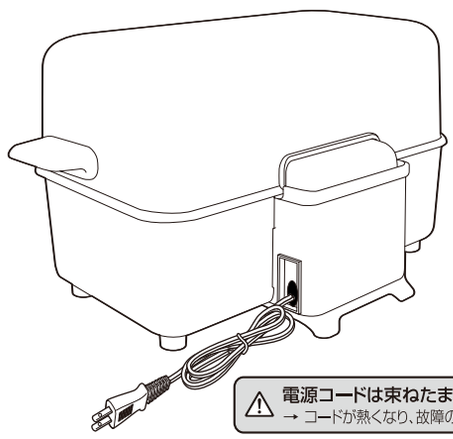
温度差で割れるおそれがあります。

各部のなまえ

本体正面

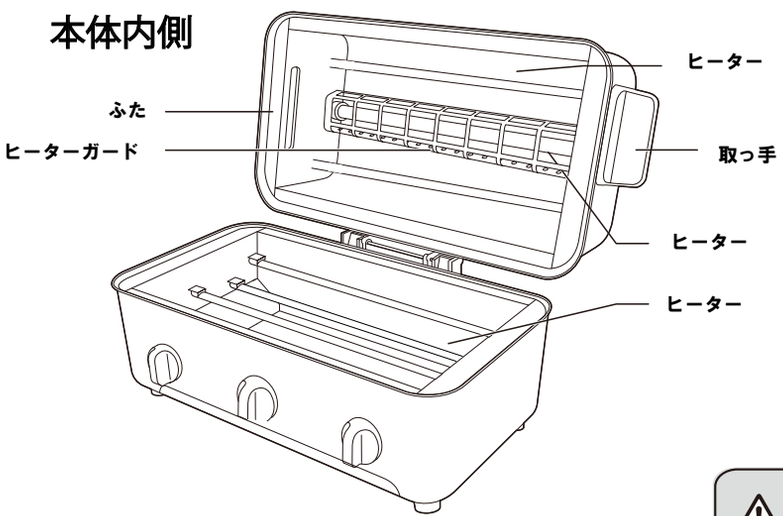


本体背面

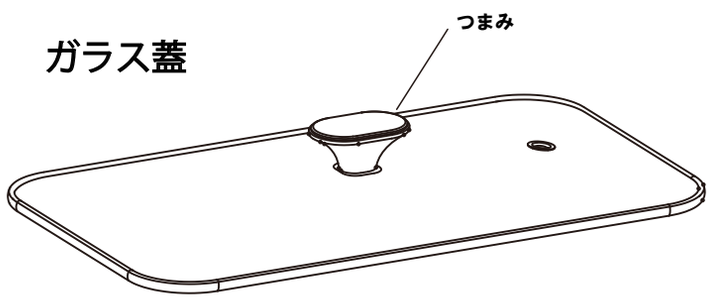


⚠ 電源コードは束ねたまま使用しない
→ コードが熱くなり、故障の原因になります。

本体内側

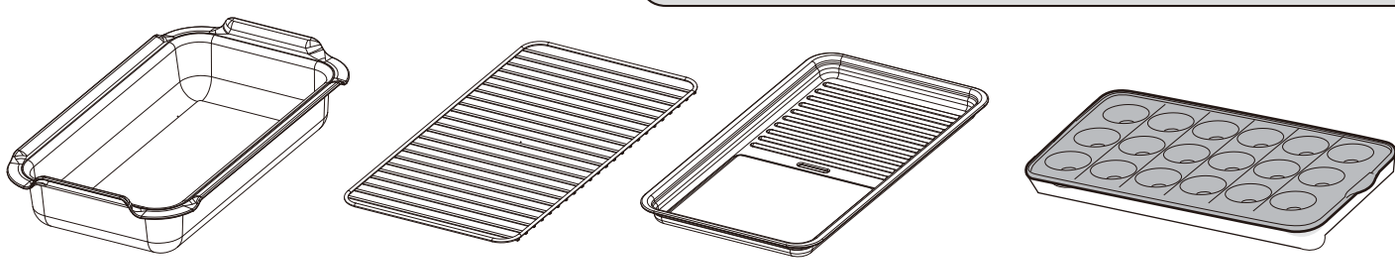


ガラス蓋



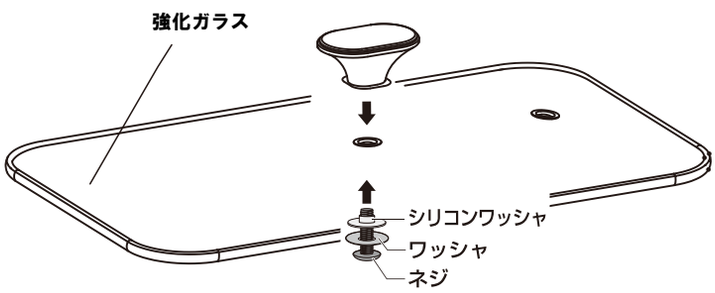
⚠ **ガラス蓋やプレートは直火やIH調理器で使わない**
→ 火災や故障の原因になります。絶対にやめてください。

プレート



なべプレート　グリルプレート　焼肉プレート　たこ焼きプレート

蓋のつまみの取り付けかた



①ネジに「ワッシャ」→「シリコンワッシャ」の順に差し込みセットします。

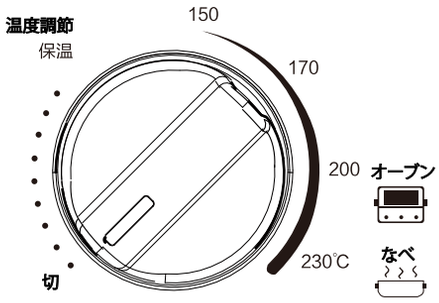
②強化ガラスの下からセットした①を差し込み、指で支えながらつまみをネジ山に合わせて回しふたに取り付けます。

⚠ 注意

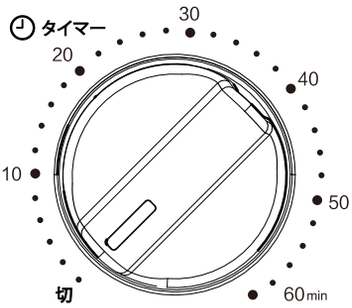
無理な力で締め付けないでください。
→ガラスが割れる原因になります。
※ネジが緩くなったら締め直してください。

各部のなまえと付属品

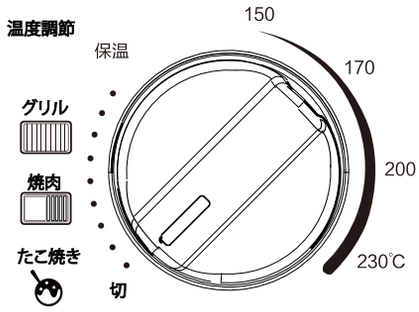
操作部



オーブンモード、なべプレート
温度**調節**ダイヤル



タイマーダイヤル



グリル＆焼肉プレート＆たこ焼き
温度**調節**ダイヤル

温度調節ダイヤル

それぞれ右と左の150℃～ 230℃まで調理温度を
調節できます。
調理中は設定した調理温度に保ちながら調理します。

タイマーダイヤル

最大60分まで調理時間を設定できます。
タイマーを設定すると調理が開始し、設定した調理時
間が経つと“チーン”と音が鳴ります。

※ゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。
※タイマーダイヤルは、“チーン”と音が鳴った後もしばらく動くことがありますが
故障ではありません。

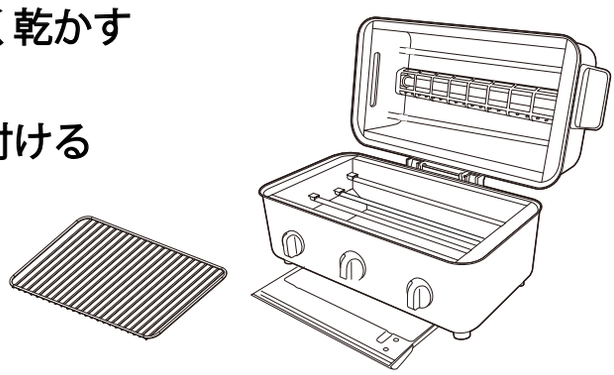
お使いになる前に

この製品をはじめてお使いになる場合、またはしばらくお使いにならなかった場合は、本体内部や付属品にほこりや油などが付着している可能性があります。
以下の手順で本体内部と付属品をお手入れしてからお使いください。

使用の準備

① グリルプレート始めその他のプレートと水受けトレーを、スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

② グリルプレートと水受けトレーを本体に取り付ける



③ オーブンモード、なべプレート温度調節ダイヤルを最大（230℃）に合わせて、タイマーダイヤル約3分にセットし、空焼きをする

お知らせ

※はじめてお使いになるときに、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。
お使いになるうちに出なくなります。

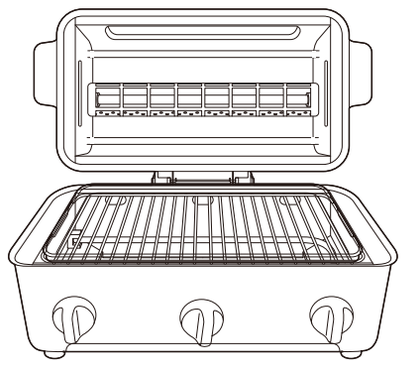
※熱膨張により、使用中に音が出ることがありますが、故障ではありません。

※使用中、使用後は、本体内部と外側は熱くなっていますので、触れないように十分ご注意ください。

※ふたの開閉は、左右のふた取手を両手で持ち、ゆっくりと行なってください。
手や指を挟まないよう、特に小さなお子様にご注意ください。

⚠ 注意　調理時のご注意（オーブンモード使用時）

・水分の多い食材や小さな食材を調理する場合は、グリルプレートではなく焼肉プレートの上にアルミホイルを敷いて調理してください。
※アルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
※加熱により音がして反る場合がありますが、故障ではありません。



・油分の多い食材をグリルプレートで直接調理する場合は、必ず水受けトレイに水を注ぎ入れてください。
※グリルプレートで直接調理する場合は、油煙が発生することがあります。
気になる時は焼肉プレートをお使いください。

・持ち運ぶ場合は本体が冷えていることを確認して、本体全体を持ってください。
※取手を持ち上げるとふたが開いて危険です。

お知らせ

調理物に水分が多く含まれている場合には、加熱することにより水分が蒸気となり、本体のドア上部隙間から湯気となって出ることがありますが、品質および安全上の問題はありません。

セロファンなどで包装されている食品は必ず包装を取り除いて調理してください。火災の原因となります。

調理中は開閉をひかえてください。庫内の温度が下がり、時間通りに調理できなくなることがあります。

グリルプレートのすき間から調理物が落ちた場合はすぐに取り除いてください。発煙や火災の原因となります。

⚠ 注意　調理時のご注意（広げての使用時）

・電源プラグを接続する前に、必ず本体を広げてから先にプレートを取り付け、温度調節レバーを切にしてください。

・本体をオーブンモードの状態で、両方にプレートを取り付け、予熱・調理・保温をしないでください。
※やけどや火災の原因になります。

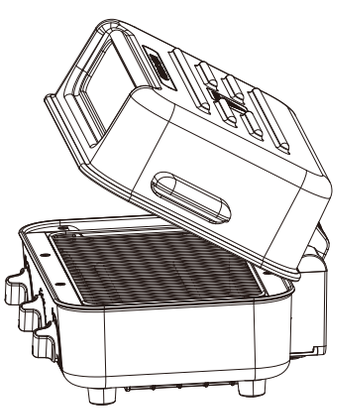
・プレートは必ず決まった場所に取り付けてください。　誤った場所に設置するとヒーターの熱が伝わりません。

・プレートが冷めるまで交換や取り外しはしないでください。
※やけどの原因になります。

・プレートと本体の間に、異物や水分がないことを確認してください。

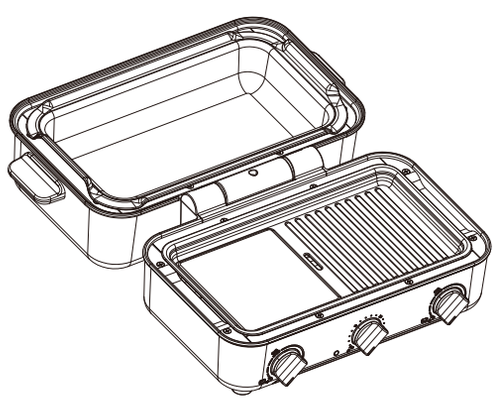
・プレートをセットした後、がたつきや傾きがないことを確認してください。

・ガラス蓋は、なべプレート専用です。他のプレートでの使用はおやめください。

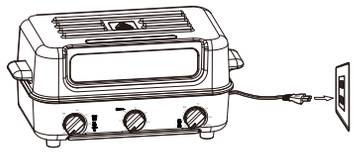


⚠ 注意

広げて使う際に指などを挟まないように注意してください。

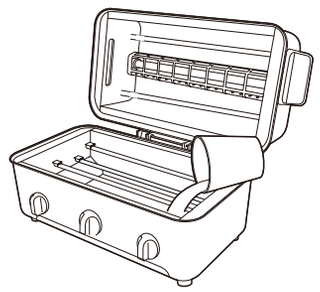


① 電源プラグをコンセントにしっかり差し込みます。



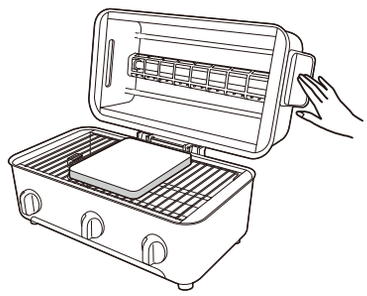
※各ダイヤルが「切」の状態であることを確認してください。
※電源コードを束ねたまま使用しないでください。
→コードが熱くなり、故障の原因になります。

② 水受けトレイがセットされていることを確認してください。



必要に応じてトレイをはずし、水を注ぎいれてください。
※下ヒーターにかかったり、こぼさないよう約 150ml の水をゆっくり注ぎ入れてください。

③ 取っ手を持ちながら開け、プレートをセットし、調理物をのせてください。

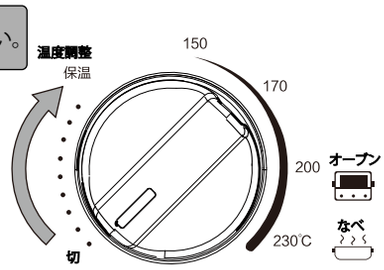


調理物は焼き網の中央・左右均等に入れてください。
※庫内の中央と端では、焼け具合に差が出る場合があります。

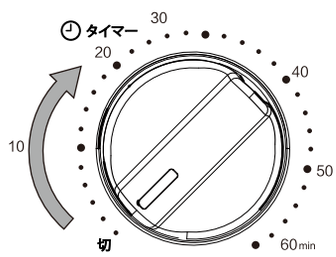
⚠ 開ける時に必ず取っ手を持ちながらゆっくりと開けてください。
可能であれば、本体を完全に広げた状態で作業をしてください。
→指を挟んだり、ケガをする恐れがあります。　本体が破損する恐れがあります。

お取扱説明書の P.9 **⚠ 注意　調理時のご注意（オーブンモード使用時）** 必ずご確認の上、設置を行ってください。

④ 取っ手を持ちながら閉め、左にあるオーブンモード、なべプレート　温度調節ダイヤルの位置を合わせます。



⑤ 中央にあるタイマーダイヤルを合わせ、調理をはじめます。



・1 目盛は約 2 分です。5 分以下に合わせるときは 6 分以上に回してから戻してください。

・途中で中止したい時は温度調節ダイヤルを 切 に戻してください。

※ 温度調節ダイヤルを 切 にしてもタイマーは止まりません。
再度ご使用の時は温度調節ダイヤルを合わせてください。

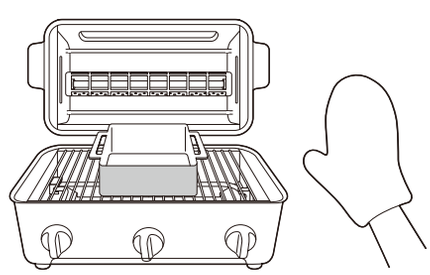
※ 調理中に水受けトレイの水が少なくなった場合は、水をつぎ足してください。

※ 調理中に開けるときは、ヒーターおよび本体部分が熱くなっていますので、手を触れないよう注意してください。
（やけどのおそれがあります。）

※ 必要以上の加熱はしないでください。

※ オーブンモードは中央のヒーターのみ稼働し、加熱します。

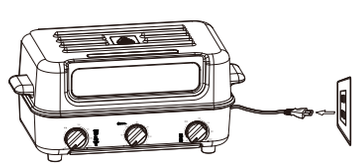
⑥ 調理物を取り出します。セットした時間になると「チーン」と音が鳴り、加熱が終了します。



※調理物の出し入れは、やけどをしないよう、トング、ふきんやなべつかみを使用してください。

※調理中や調理終了後にふたを開けるときは、中から熱い蒸気や煙が出ますので、顔を近づけないでください。（やけどのおそれがあります。）

⑦ 各種ダイヤルを 切 にし、電源プラグを抜きます。



※使用後は、必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。

オーブンモードの調理時間の目安

※調理時間は、材料の温度・質・量などにより異なりますので、目安と考えてください。
　必要以上の加熱をしますと、調理物が発火するおそれがありますのでご注意ください。
※調理時間は初回の時間の目安です。連続調理をする場合は、調理状態を見ながら調理時間を調節してください。

調理物	調理時間	温度	メモ
食パン(6枚切り)	約 4～5 分	230℃	加熱後の余熱で焼き目の調節ができます。
チーズ食パン(6枚切り)	約 4～5 分	230℃	加熱後の余熱で焼き目の調節ができます。
焼いも	約 35～40 分	230℃	品種等によって調理時間をご調整ください。
ピザ	約 8～12 分	230℃	加熱後の余熱で焼き目の調節ができます。
グラタン	約 7～8 分	230℃	大きさ等によって調理時間をご調整ください。
切り餅	約 8～12 分	230℃	1 個の場合は調理時間を短めにしてください。 ※上ヒーターにつかないように注意してください。

・水分の多い食材や小さな食材を調理する場合は、グリルプレートではなく焼肉プレートをのせて調理してください。
　※焼肉プレートにアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
・アルミホイルを使用する場合は、アルミホイルがヒーター部に触れないようにご注意ください。
・バターロール、調理パンなど油脂を含んだ材料は焦げやすいので、様子を見ながら加熱してください。
・冷凍食品を調理する場合は「オーブントースター用」と表示してあるものを使用してください。
　また、食材や加工方法により焼け具合に差が出ますので、各製品に記載されている調理時間を確認の上調理してください。

安全機能について

庫内が高温になると、サーモスタットが働き、ヒーターが一時的に切れます。
その間庫内は暗くなりますが、故障ではありません。庫内温度が下がると、自動的に再び通電します。

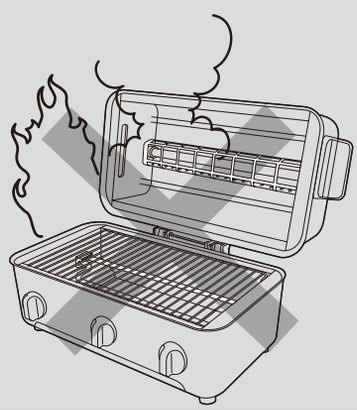
また、ヒーターが切れている間もタイマーダイヤルは動き続けます。
連続調理をする場合は、庫内の余熱によりサーモスタットが働いてダイヤルを回してもヒーターがつかなかったり、
途中で消えたりすることがあります。

⚠ 注意

● 調理物が発煙、発火したときはふたを開けないでください。
　ふたを開けずに、ヒーター切替ダイヤルを 切 の位置に戻し、
　電源プラグをコンセントから抜きます。

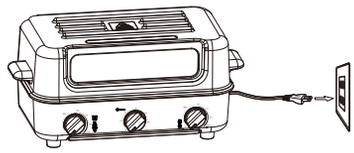
● 炎が消えるまでふたを開けないでください。
　空気により炎が大きくなります。

● 水をかけないでください。カバーガラスが割れるおそれがあります。



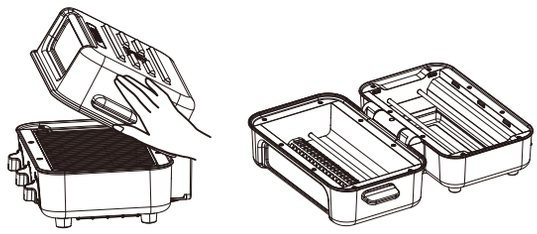
① 電源プラグをコンセントにしっかり差し込みます。

※各ダイヤルが「切」の状態であることを確認してください。
※電源コードを束ねたまま使用しないでください。
　→コードが熱くなり、故障の原因になります。



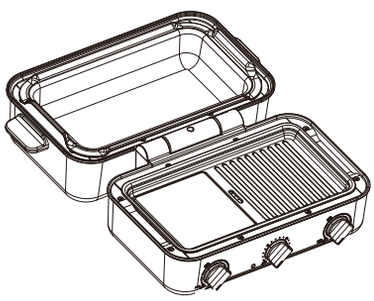
② 取っ手をもってゆっくり広げてください。

※広げて使う際に指などを挟まないように注意してください。
　→やけど、けがの恐れがあります。



③ 各種対応するプレートを取り付ける

プレートは必ず決まった場所に必ず取り付けてください。誤った場所に設置するとヒーターの熱が伝わりません。
→水受けプレートも設置を必ず行ってください。故障の原因となります。　ご注意ください。





取っ手のある側
なべプレート

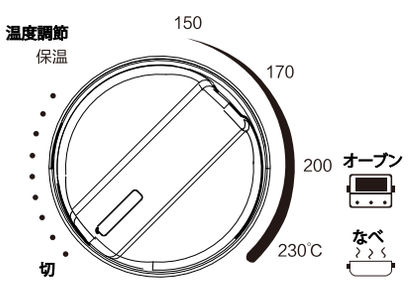


ダイヤルが設置されている側
グリルプレート、焼肉プレート、たこ焼きプレート

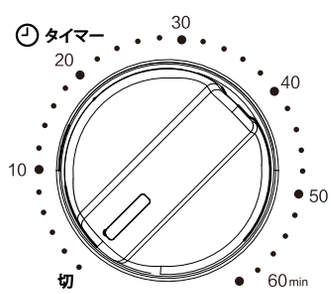
お取扱説明書の P.9 ⚠ 注意　調理時のご注意（広げての使用時）　必ずご確認の上、設置を行ってください。

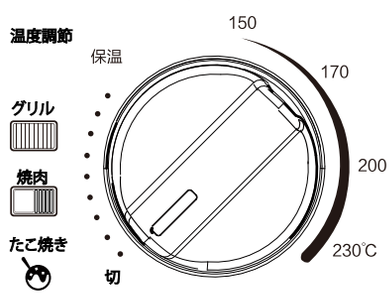
④ 各種プレートに対応する左右の温度調節ダイヤルを設定します。

片方のみのプレート使用の場合は、左右使用するダイヤルのみ設定してください。
両方のプレート使用する場合には、左右それぞれ使用するダイヤルを設定してください。



なべプレート
　を使用する場合のみ設定





グリル、焼肉、たこ焼きプレート
　を使用する場合のみ設定

⑤ 中央にあるタイマーダイヤルを合わせ、調理をはじめます。

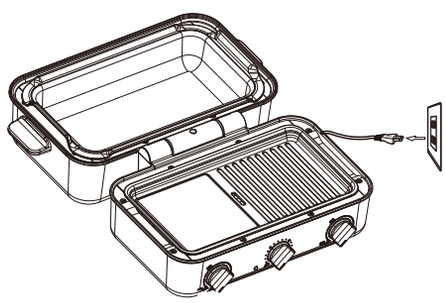
・途中で中止したい時は停止したい温度調節ダイヤルを 切 に戻してください。　動作が停止します。
※ 温度調整ダイヤルを 切 にしてもタイマーは止まりません。
　再度ご使用の時は温度調節ダイヤルを合わせてください。

⑥ 調理が終わったら、温度調節ダイヤルとタイマーを切にしてください。

・調理終了後、本体が十分冷めてから、掃除や移動を行ってください。
　→やけどやケガの原因となります。　ご注意ください。

⑦ 電源プラグを抜きます。

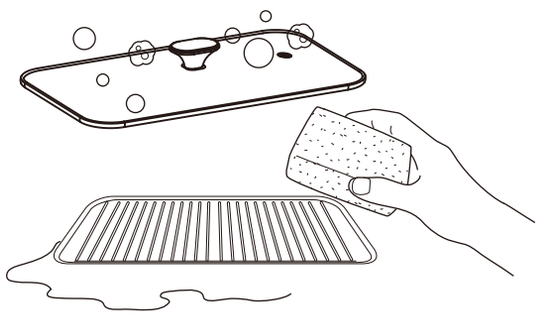
※使用後は、必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。



お手入れ方法

- 水受けトレー、使用したグリルプレート、焼肉プレート、なべプレート、たこ焼きプレート、ガラス蓋は使用後に必ず、お手入れしてください。
  汚れをそのまま放置しておくと、焼きムラやヒーター破損、発煙、発火の原因になります。
- 異なる調理物を調理する場合はにおいうつりすることがありますので、お手入れは念入りに行なってください。
- 必ず、電源プラグをコンセントから抜き、本体、各パーツが冷めてから行ってください。
  感電・やけど・けがの原因になります。

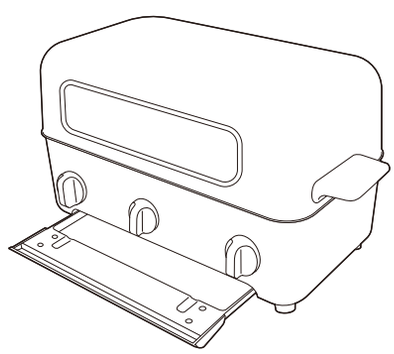
各種プレートのお手入れ



- グリルプレート、焼肉プレート、なべプレート、たこ焼きプレート、ガラス蓋は丸洗いできます。
- 台所用中性洗剤を使いスポンジで洗ったあと、水洗いし乾いた布で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。

※ 長時間水の中に放置しないでください。サビの原因になります。
※ グリルプレートは尖った部分がありますので、お手入れの際はご注意ください。
※ ガラス蓋を熱湯に浸さない。変形の原因となります。

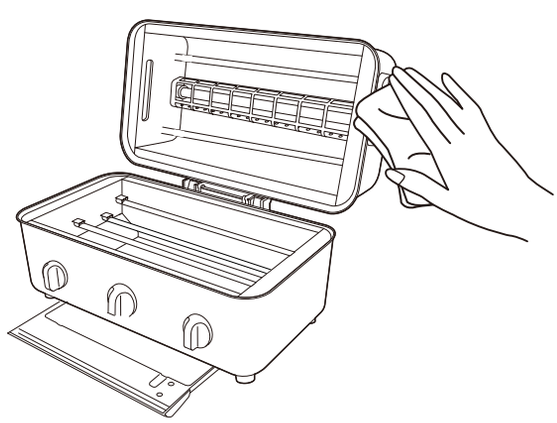
水受けトレイのお手入れ



- 本体から水受けトレイを引き出し、水、パンくずなどを捨ててください。
- 台所用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り、十分に乾燥させます。

※ こまめに引き出して、調理くずを捨てる。 調理くずの発火や焼きムラの原因になります。
※ 水受けトレイは遮熱板を兼ねています。お手入れの後は必ず本体にセットしてください。
※ 水受けトレイにアルミホイルを敷かないでください。故障の原因になります。
※ 水を捨てる際は、こぼさないようにご注意ください。
※ 水受けトレイを熱湯に浸さない。変形の原因となります。

本体のお手入れ



- 外側は、よく絞った柔らかい布で汚れを拭き取ってください。
- 庫内に汚れがついた時は、湿らせたスポンジなどで拭き取ってください。

※ 本体に水をかけたり、水洗いしたりしないでください。
※ お手入れの際、ヒーターには触れないでください。破損のおそれがあります。
※ ヒーターに、食材や異物などついていたら丁寧に取り除いてください。

・酸性又はアルカリ性の強い洗剤は使用しないでください。腐食するおそれがあります。
・調理物や水気を残したまま放置しないでください。
・洗浄には台所用中性洗剤をご使用ください。研磨剤入りの洗剤は使用しないでください。
・ベンジン・シンナー・アルコール・ミガキ粉・漂白剤・化学ぞうきん・たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。
・食器洗い機、食器乾燥機は使用しないでください

お手入れ方法

⚠ 注意

- なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。
  また、なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。
  フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因となります。

- 金属へらなどを使用すると、なべ表面にキズがつき、フッ素加工がはがれることがあります。
  耐熱性の樹脂製か木製のへらをお使いください。

- ナイフやフォークなど鋭利なもので表面をこすらないでください。

- 各プレートのフッ素加工がはがれても使用できますが、焦げやすくなります。
  公式オンラインストアより新しいものをご注文できます。

故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、再度お取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。

⚠ 警告　お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

症状	
加熱しない	・電源プラグが、根元まで確実にコンセントや本体に差し込まれていますか？ → 確実に差し込んでください。 ・タコ足配線をしていませんか？ → 定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。 ・タイマーダイヤルをセットしましたか？ → 料理に応じてタイマーダイヤルを動かして、目盛に合わせてください。 ・温度調節ダイヤルをセットしましたか？ → 料理に応じて温度調節ダイヤルを動かして、目盛に合わせてください。
加熱中にヒーター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をしています。故障ではありませんので、そのままお使いください。
煙やにおいが発生する。	・使いはじめたばかりではありませんか。 → はじめてお使いになるときに、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。　お使いになるうちに出なくなります。 ・庫内、水受けトレー、各プレートが汚れていませんか？ → こまめにお手入れをしてください。 ・油脂の多い食材をグリルプレートで、直接調理していませんか？ → 気になる場合は焼き肉プレートに食材をのせて調理してください。 ※ 調理中に、調理物の水分や油分が煙となって、本体ととびらのすき間から出ることがあります。故障ではありません。 特に、油の多い肉や魚を調理すると煙が多く出ます。

●修理を依頼される前に、再度お取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。

⚠ 警告　お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

症状	
調理時間が長くかかる	・庫内が油で汚れていませんか。 → 庫内が油で汚れていると、サーモスタットが正常に作動せず、なかなか加熱されません。　こまめにお手入れをしてください。
食材の外側は焦げているのに、中まで火が通らない	・調理温度の設定が高すぎませんか。 → 調理温度を10 ～ 20℃ほど下げ、調理時間を長めに設定して調理してください。
焼け具合が均等でない	・調理物の位置は適切ですか。 → 調理物の種類・大きさ・厚さによって、焼き色や焼け具合が均等にならない場合があります。その際は調理物の位置を調整してください。 また、複数の調理皿で調理している場合は、調理の途中に左右の調理皿を入れ替えてください。
本体が変色した	・お使いになるうちに、熱により本体の一部が変色することがあります。 通常どおりお使いになれます。 ・日光や照明が直接当たる場所の設置は避けてください。 →変色の原因になります。
タイマーに誤差が生じる	タイマーは調理時間の目安にしてください。 ゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。
ふたの隙間から炎が出た	調理物が発火した場合はふたを開けないでください。 温度調節ダイヤル、タイマーダイヤルを 切 の位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜きます。 ふたを開けずに炎が収まるのを待ってください。

●問題が解決しない場合は、アイネクスお客様相談窓口、ホームページのお問合せより点検・修理をご相談ください。

仕様

※ 製品の仕様・デザインは予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

製品品番	AX-TG1
定格電源	AC100V　50/60Hz
定格消費電力	オーブンモード 900w / 広げて使用した場合 1400w
製品重量	約 5.2kg（グリルプレートを含む）
製品外形寸法	約 W 410 × D260 × H200 mm
庫内有効寸法	約 W 300 × D165 × H 90 mm
なべ	約 W 302 × D198 × H 73 mm
グリル	約 W 288 × D162 × H 17 mm
焼肉	約 W 310 × D175 × H 19 mm
たこ焼き	約 W 298 × D150 × H 40 mm
ガラス蓋	約 W 308 × D170 × H 52 mm
電源コード	約 1.2 m
安全装置	サーモスタット、温度ヒューズ 192℃、216℃
タイマー	60分
温度設定	切 、保温 、約150 ～ 230 ℃
材質	本体 : PET / ステンレススチール / 耐熱ガラス /　グリルプレート : スチール プレート(グリルプレート以外) : アルミ(表面コーティング)　ガラス蓋 : 強化ガラス
付属品	なべプレート 、グリルプレート 、焼肉プレート 、たこ焼きプレート ガラス蓋 、レシピブック 、取扱説明書/保証書
生産国	中国

⚠ 注意

この製品は、日本国内用に設計・販売されています。　日本国外ではご使用できません。
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。

部品・消耗品

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、弊社公式オンラインサイトでご購入いただけます。
ご使用に伴い、傷んだり摩耗したりします。

詳しくは、以下ホームページをご覧ください。
https://www.ainx.jp/

メモ

保証書

本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本書は大切に保管してください。
お買い上げ日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書と製品を併せた状態で、お買い上げ販売店または
アイネクスカスタマーセンターまでお問い合わせください。

AINX スマートトースターグリル　AX-TG1

ご購入日	年　　月　　日	保証期間	ご購入日より1年間
お客様	ふりがな お名前 ご住所 〒	お電話番号	

無料修理規定

この保証書は、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。
お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベル、その他の注意書きに従った正常な使用状態で
故障した場合には、本書記載内容に基づき弊社が無料修理いたしますので、製品と本保証書をご用意のうえ、
お買い上げいただいた販売店、またはアイネクスカスタマーセンターまでご依頼ください。
ご転居、ご贈答などで、お買い上げいただいた販売店に修理が依頼できない場合は、アイネクスカスタマー
センターまでご連絡ください。

1.保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(1) 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。
(2) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
(3) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害、異常電圧、その他の外部要因
による故障または損傷。
(4) 車両、船舶に搭載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(5) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用など）に使用された場合の故障または損傷。
(6) 本書のご提示がない場合。
(7) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
お買い上げ日を証明するレシート、送り状などの証明書がない場合。通信販売、インターネット等でお買い
上げ時、ご注文確認メールなどご購入履歴を確認できるものの提示がない場合。
(8) 樹脂加工やメッキの摩耗や打痕、プラスチック部の損傷。（かすり傷、へこみなどを含みます）
(9) 腐食による故障、及び損傷。
(10)消耗部品の交換。
(11)お買い上げの製品が、有償無償を問わず譲渡されたもの（中古品）であった場合。

2.修理に際して再生部品、代替部品を使用する場合があります。
また、修理により交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。

3.本書に基づく無料修理（製品交換を含みます）後の製品については、最初のお買い上げ時の保証期間が適用
されます。

4.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

5.本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
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）およ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。

AINX（アイネクス）株式会社　〒105-0012 東京都港区芝大門 1-3-8 VORT芝大門 II 4F

販売店

未記入の保証書の場合、お買い上げ日を証明するレシート、送り状などを必ず添付してください。証明がない場合、保証対象外になる可能性があります。

お客様の個人情報お取扱いについて

AINX（アイネクス）株式会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただきます。
またお電話での会話内容は録音させていただく場合があります。折り返しお電話をさせていただくために
発信番号の通知のお願い発信番号の通知のお願いと発信番号の確認をさせていただいております。

個人情報を適切に管理し、修理業務の委託の場合や正当な理由がある場合を除いて、第三者に開示・提供
することはありません。個人情報お問い合わせは下記記載の窓口にご連絡いただけますようお願いします。

ホームページ（お客様サポート）

お問合せはホームページのお問合せフォームより
24時間受け付けております。

https://www.ainx.jp/

部品・消耗品のご購入についてもホームページにリンクがあります
公式オンラインストアで販売をしております。

お電話でのお問合せ：カスタマーセンター

TEL：　**03-6381-5050**

受付時間：**9：00 ～ 17：00**
（土日祝日、弊社指定休業日を除く）

時間帯によっては電話が混み合い、つながりにくい場合がございます。
通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
サポートセンターの電話番号、住所は予告なく変更する場合がございます。