

AMWAY QUEEN™ e INDUCTION RANGE

電磁調理器 取扱説明書・お料理集(保証書付き)

Amway



形名 284811J

お買い上げいただき、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うえ、正しくお使いください。
お読みくださった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに
必ず保管してください。

CONTENTS

	ページ
●安全上のご注意	2～4
●使用上のご注意	5
●各部の説明	6
●基本的な使い方	7
●製品の特長	8
●調理なべについて	
マニュアル加熱に使えるなべ	9
オートメニューに使えるなべ	10～11
●オートメニューの使い方	12～17
白米炊飯／高速炊飯／ケーキ	
タルト／フライ／プレート／保温	
湯わかし／煮込み	
●便利な機能	18～19
(予約タイマーの使い方	13)
クッキングタイマー/ステップ加熱	
メモリー	
●お手入れ	20
●故障かな?	21～22
●仕様	22
●アフターサービス	23
●お料理集	
白米炊飯・高速炊飯	24～25
白米炊飯・高速炊飯のコツとポイント	
白飯／きのこの炊き込みごはん	
ケーキ	26～27
ケーキのコツとポイント	
スポンジケーキ／バナナケーキ	
タルト	28～29
タルトのコツとポイント	
クリームチーズタルト／フルーツタルト	
フライ	30～32
フライのコツとポイント	
天ぷら／あんかけ揚げ焼きそば	
プレート	33～34
プレートのコツとポイント	
クレープ／ほうれん草とかぶの豆乳キッシュ	
保温	35
温泉卵／ホットミルク	
溶かしバターなど	
煮込み	36～39
煮込みのコツとポイント	
ビーフカレー／ホワイトシチュー	
おでん／かんたんポトフ	

●保証書

裏表紙

安全上のご注意 **必ずお守りください**

人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたで生じる内容を、次のように区分して説明しています。



警告

「死亡または重傷を負うおそれがある」内容。



注意

「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。

(P.00) 数字は、詳しい説明を掲載しているおもなページです。

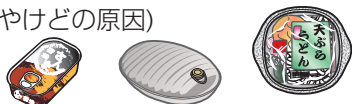


警告

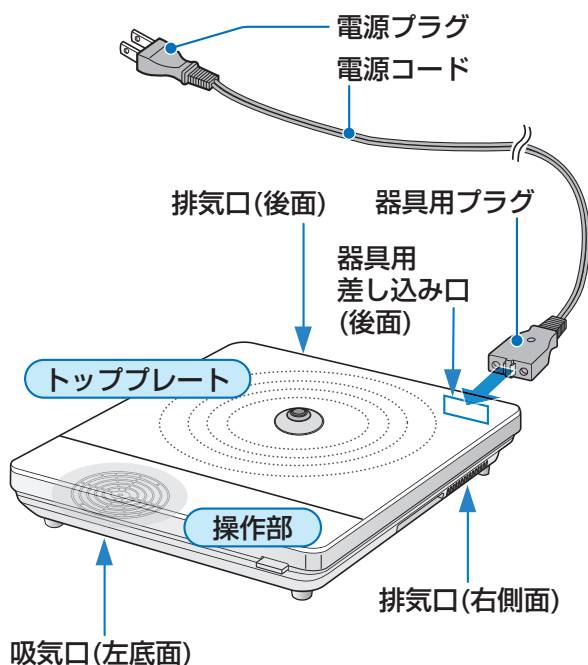
トッププレート(ガラス製)には



- 鍋などの調理器具以外のものはのせない
 - カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど。
(加熱すると爆発の原因)
 - アルミ箔を使った鍋・紙パック・アルミ箔ホイル・レトルトパックなど。
(アルミホイルは赤熱し、溶けます)
 - 金属製のスプーンなど。
(やけどの原因)



- 焼け焦げ防止カバーなどを敷かない
(安全機能が正常に働かないため火災の原因)
- 衝撃を加えない
(ひびが入ったり割れた場合、感電・異常動作の原因)
使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。



プラグ・コードは



- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
(他の器具と併用した分岐コンセント[延長コード]を使うと異常発熱し、発火・感電の原因)
- 電源プラグは、根元まで確実に差し込む
(発火の原因)
- 電源プラグの取付部分にほこりが付着している場合は、乾いた布で拭き取る
(火災の原因)



- ゆるんだコンセントは使わない
- プラグやコードを傷付けたり、変形させない
加工する・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込まない。
(コードが破損し、火災・感電の原因)
- プラグやコードが傷んでいるときは使用しない
- 器具用プラグをなめさせない
(感電やけがの原因)
- 器具用プラグ(磁石式)の先端にピン等金属片やごみを付着させない
(感電・ショート・発火の原因)



ぬれ手禁止

- プラグを濡れた手で抜き差ししない
(感電やけがの原因)

■お守りいただく内容の種類を、次の図記号で説明しています。



してはいけないこと。



しなければいけないこと。

揚げ物をするとき



- 必ず、**フライ** を選んで加熱する
- 鍋底が反ったり変形していないものを使う
- 鍋は中央に置く



- そばを離れない**
- 800g(約0.9L)未満の油で調理しない**
(油温が急激に上がり発火の原因)

炒め物・焼き物をするとき



- そばを離れない**
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない**
(少量の油で、油温が急激に上がり発火の原因)

水や調理物を加熱するとき



- 火力を弱めにし、加熱前によくかき混ぜ、加熱中もよくかき混ぜる**
特にみそ汁・カレーなど注意する。
(水や具の多い物・とろみのある調理物などを加熱していると、突然ふき出したり、鍋が飛び跳ねることがあり、やけどやけが、トッププレートの破損の原因)



火災・感電・やけど・けがを防ぐためには



- 子供だけで使わせたり、取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 可燃物を近付けない
- 本体を水につけたり、水をかけない
- 吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物や指を入れない



分解禁止

- 分解・改造・修理をしない
修理は、テクニカル・ホットラインにご相談ください。(P.23)

異常、故障時は



- 直ちに使用を中止し、電源プラグを抜き、テクニカル・ホットラインへ点検・修理を依頼する (P.23)
(発煙・発火・感電の原因)
- 異常・故障例
 - 焦げ臭いにおいがする。
 - 触れるとビリビリ電気をを感じる。
 - プラグやコードが異常に熱くなる。
 - コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
 - トッププレートにひびが入っている。

安全上のご注意

必ずお守りください

！ 注 意

調理をするときは



- 不安定な所で使用しない
(鍋の落下などにより、やけどやけがの原因)
- 水のかかる所や火気の近くで使わない
(感電・漏電の原因)
- 鍋の下に紙などを敷かない
(鍋の熱で紙などが焦げる原因)
- 空焚きや必要以上に加熱をしない
(調理物の発火、鍋の破損の原因)
- 他の器具で加熱した鍋をのせない
(温度センサー破損の原因)
- 吸・排気口をふさがない
(本体内部の温度が上がり、火災の原因)
- 調理以外の目的で使用しない
(過熱・異常動作による発火の原因)

揚げ物をするときは



- 他の器具(ガスコンロなど)で、あらかじめ加熱した油を使わない
(温度が正しく調節できずに、発火の原因)



- 油煙が多く出たら、電源プラグを抜く
(続けて加熱すると発火し、火災の原因)
- 飛び散る油に気をつける
(やけどの原因)

プラグ・コードの取り扱い



- 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や火災の原因)



電源プラグを抜く

- プラグを抜くときは、コードを持たず、電源プラグを持って引き抜く
(感電やショートによる発火の原因)



- 専用のコードセット以外を使用したり、他の機器に転用しない
(故障・発火の原因)

鍋を使うときは



- 鍋の取っ手、フタつまみがグラグラするときは、締め直してから使用する
(外れるとやけどの原因)



- 不安定な状態で使用しない
(落下などによりやけどやけがの原因)
- フタをとるときは、蒸気に触れない
(やけどの原因)
- 製品に鍋を載せたまま運ばない
(鍋がすべり落ちて、やけどの原因)

温度センサーには



- 衝撃を加えない
(損傷の場合、使い続けると異常動作・火災の原因)

使用中、使用後しばらくは



接触禁止

- 高温部分に触れない
(やけどの原因)
 - トッププレート
 - 鍋・鍋の取っ手
 - 吸・排気口付近
- お手入れは、電源プラグを抜き、冷めてからおこなう

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

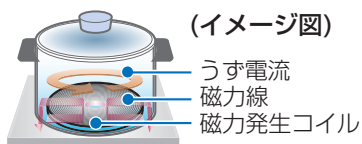


- ご使用にあたっては、医師とよくご相談ください。
製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のご注意

加熱のしくみについて

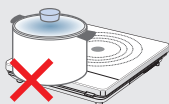
磁力発生コイルに電気が流れると磁力線が発生します。この磁力がなべ底を通り、うず電流が発生し、なべ底自体が発熱して加熱します。



使用中、電磁調理器から磁力線が出ますので、次の事をお守りください。

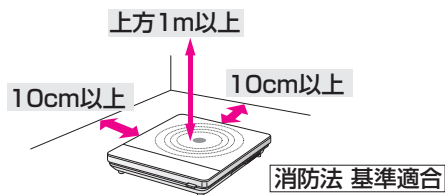
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の機器を使わない
(磁力線により製品が故障します)
- IHクッキングヒーター、ガスコンロの上で使わない
- 磁気に弱いものを近付けない
 - テレビ、パソコン、ラジオ、携帯電話など。
(受信障害を及ぼします)
 - ICカード、キャッシュカードなど。
(記録が消えます)
- なべは、中央に置く
(温度の検知ができずに加熱が止まります)

- 操作部にトッププレートからなべをずらしてのせたり、ものを置かない
(誤動作により、火災の原因)

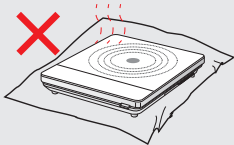


使用場所について

- 周囲の可燃物から下記の離隔距離以上の空間を設け、片側(左右どちらか)は開放する(火災の原因)
- 熱に弱いたたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上に置かない
(変形・変色・反りの原因)



- 本体の下にアルミ箔やアルミシート、ステンレスシートなどを敷かない(吸・排気口をふさぎ、発熱して製品の変形や置台を焦がしたり火災の原因)



安全機能について

なべ検知機能

使えないなべを使用したり、なべを持ち上げたり、ずらしたりすると加熱が停止します。

※マニュアル加熱、**フライ**、**プレート**、**保温**では、アラームが1分間鳴り、**加熱中**が点滅します。点滅している間になべを正しく戻せばそのまま加熱できます。それ以降は、**とりけし**を押してから、やり直します。

小物発熱防止機能

ナイフ・フォークなどの小物の加熱を防止します。※アラームが鳴り、**加熱中**が点滅します。

異常温度上昇防止機能

吸・排気口をふさいだり、周囲の温度が高くなると、本体内部の温度が高くなり、加熱を停止します。なべ底の温度が上がり過ぎたときも停止します。

※ **加熱中**が消灯します。

オートオフ機能

加熱中にキー操作をしないで、1時間経過するとアラームが鳴り、**OFF**が表示され加熱が停止します。

(マニュアル加熱、**フライ**、**プレート**、**保温**、および**煮込み**、**湯わかし**の保温時の場合)引き続き、同じ調理をおこなう場合は、**スタート**を押します。

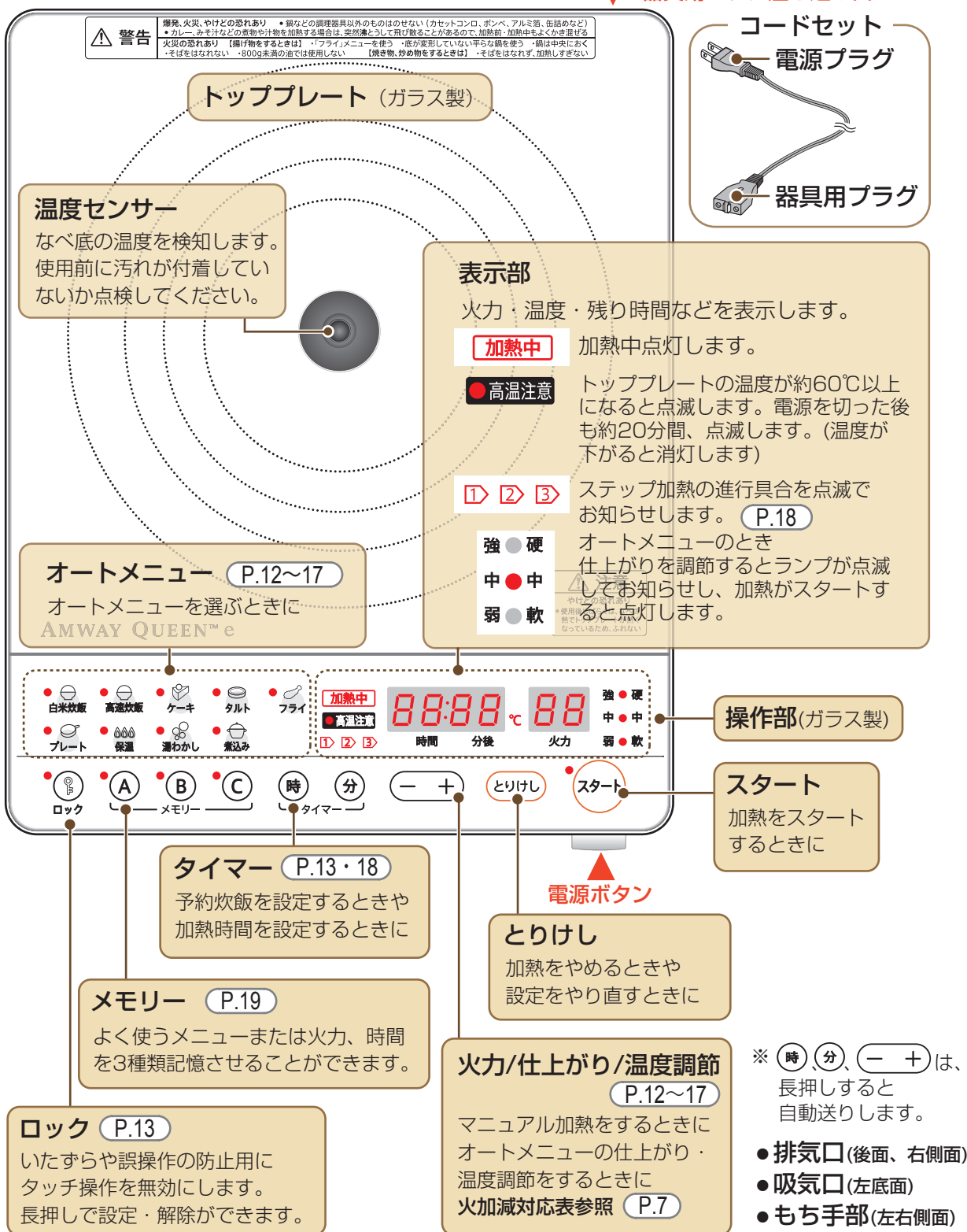
※クッキングタイマーを使うとタイマーが優先されます。

操作忘れ防止機能

- 電源を入れたままキー操作をせずに10分間放置すると、アラームが鳴ってお知らせします。※次の操作をおこなうか、電源を切ります。
- オートオフ後、または**白米炊飯**、**高速炊飯**、**ケーキ**、**タルト**の調理終了後、30分間放置するとランプが点滅し、アラームが鳴ってお知らせします。
 - ※ **とりけし**を押してから、次の操作をおこなうか、または電源を切ります。

各部の説明

▼ 器具用プラグ差し込み口

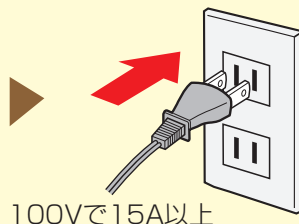
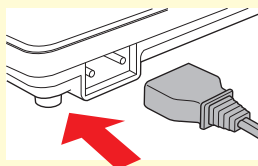


※旧機種のチャイルドロック機能に加え、調理中に (とりけし) 以外のキーを受け付けないようにすることができます。

基本的な使い方

準備

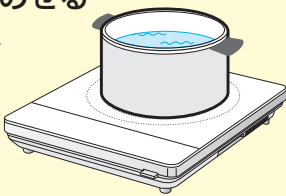
- 1** 器具用プラグを
本体に取り付け、
電源プラグを
コンセントに
差し込む



100Vで15A以上

- 2** なべを中央にのせる

- トッププレート
となべ底の
汚れや水滴は、
拭き取る



(使える最小鍋の大きさ直径12cm) (P.9)

- 3** 電源ボタンを押して、電源を入れる



- 初め、火力 **8** (950W)
が点灯します。

※操作キーの受け付けは、
電源を入れて2秒程度か
かります。

ご注意

- 火力調節によっては、火力が強いために食材の飛び散り、ふきこぼれでやけどのおそれがあります。様子を見ながら、火力調節をおこなってください。
湯沸しは、オートメニューの **湯わかし** か、マニュアル加熱の火力 **7** 以下でお使いください。
- 保温状態および、一度沸騰したお湯を再加熱するときは、急激に強い火力で加熱しないでください。お湯が突然ふき出し、やけどの原因になります。
- 火力・仕上がり調節・設定温度を記憶します。一度スタートすると、電源を切らない限り、前回設定した状態を記憶しています。
※電源を切ってから、すぐ(約10秒以内)に電源を入れた場合は、切った時点の状態に復帰します。

マニュアル加熱をするとき オートメニューをするときは (P.12~17)

- 1** 火力を調節する



アムウェイ クリーン™ e インダクションレンジとガス火の火加減対応表

火力表示	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
消費電力 (W)	150 相当	200 相当	250 相当	350	500	650	800	950	1100	1300
ガス火目安	とろ火	弱火					中火			強火

アムウェイ クリーン™ をお使いの場合は、火力 **8** 以下でお使いください。

- 2** スタートを押す



- **加熱中** が点灯。
- 加熱を停止するときは、
とりけし を押します。

ご注意

スタート後、**加熱中** が点滅し、ピーツ、ピーツ…とアラームが鳴り続ける場合は、なべが使えないことをお知らせしています。
とりけし を押すとアラームは止まります。
(P.9) を参考になべを選んでください。

- スタート後も火力の変更ができます。
- 加熱中にキー操作がないと、1時間経過後にオートオフ機能が動き、自動的に加熱が停止します。(P.5)
- 加熱中に **保温** を押すと保温加熱に切り替わります。(P.16)

ご使用後は、電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜きます。

製品の特長

オートメニュー

アムウェイ クィーン™に合わせたマイコンプログラムにより、目的に合った料理を楽しんでいただけます。



白米炊飯

P.12

昔ながらのかまどの火加減を再現。一粒一粒芯までふっくらとおいしく炊き上げます。



高速炊飯

P.12

早く炊き上げたいときに便利です。



ケーキ

P.14

きめが細かく、膨らみもよい手作りケーキが手軽に焼けます。



タルト

P.14

タルト -1: 具材が400 g 以上のもの(クリームチーズタルトなど)
タルト -2: 具材が400 g 未満のもの(フルーツタルトなど)が手軽に焼けます。



フライ

P.15

天ぷらやフライを上手に揚げるポイントは油の温度。自動的に油温をコントロールし、揚げるタイミングをアラームでお知らせします。



プレート

P.15

ステーキやハンバーグもカンタン。フライパンの温度を自動的にコントロールし、焼くタイミングをアラームでお知らせします。



保温

P.16

シチューやスープの保温に便利。保温温度は45～95℃に設定できます。



湯わかし

P.16

お湯が沸騰すれば自動的に保温に切り替わります。保温温度は45～95℃に設定できます。



煮込み

P.17

カレーやシチューなどもすべておまかせ。面倒な火加減調節も不要です。加熱途中でルーを投入するなどのタイミングをアラームでお知らせします。

使い勝手をサポートする機能

- **予約タイマー** (P.13) タイマーを設定するときに、**白米炊飯**の予約で使えます。
- **ロック** (P.13) 調理中、他のキーに触れても無効にします。予約タイマー中やオートメニュー、マニュアル加熱中にも使えます。
- **クッキングタイマー** (P.18) 加熱終了までの時間を設定するときに、**プレート**、**保温**、マニュアル加熱で使えます。
- **ステップ加熱** (P.18) マニュアル加熱を組み合わせ(記憶させて)使うときに。(最大3ステップ)
- **メモリー** (P.19) よく使う加熱をあらかじめ記憶させておき、簡単操作で使うときに。

調理なべについて

マニュアル加熱に使えるなべ

オートメニューに使える鍋（P.10～11）と下記の○使えますに記載しているものが使用できます。

	○ 使えます	✕ 使えません
材質	鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー* - ステンレス 磁石が付きにくいもの、底の厚みが0.8mm以上のものは、火力が弱くなることがあります。 - 多層鍋 多層の間がアルミのものは、使えないことがあります。	- 陶磁器（土鍋など） 「IH用」を表示していても使えません。 - 直火用魚焼き器（底面ホーロー加工のもの） - 銅・アルミ - 耐熱ガラス
底の形	平らで、トッププレートに密着するもの（なべ底の反りが4mm未満）	- 反りがある（4mm以上） - 丸みがある - 脚がある
底径	12～26cm 直径22cm以上のなべは周りが煮えない場合があります。	12cm未満 安全機能が働いて、火力が弱くなったり加熱できないことがあります。 小物発煙防止機能（P.5）

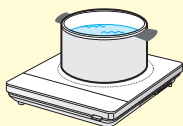
* 直火焼き用魚焼き器で底面にホーロー加工したものは、使えません。
（ホーローが溶けてトッププレートに焼き付き、損傷の原因）

ご注意

- 形、大きさにより多少出力が異なります。
- ステンレス鍋は、厚みや大きさによって出力が異なります。
- 薄い鉄板などは、使用中に変形する場合があります。使用をやめてください。

使えるなべの見分け方

1 水を入れたなべを中央にのせる



2 電源を入れる



3 スタートする



確認する

アラームが鳴らずに加熱が続けられる場合は、使えるなべです。

加熱中 が点滅し、ピーツ、ピーツ…とアラームが鳴り続ける場合は、使えないなべです。

4 加熱をやめる



調理なべについて

オートメニューに使えるなべ

下表を参考にして、オートメニューに適したなべをお使いください。

◎ … 適しています。
○ … 使えますが、うまくできないことがあります。
無印 … 使えません。

オートメニュー	アムウェイ キーン TM								ノンスティック フライパン		ケトル
	ソースパン			シチューパン		フライパン		ウォック			
	大	中	小	6L	4L	大	中		26cm	20cm	
 白米炊飯	◯	◯	◯		◯						
 高速炊飯	◯	◯	◯		◯						
 ケーキ						◯	◯				
 タルト						◯	◯				
 フライ	◯	◯				◯	◯	◯			
 プレート						◯	◯		◯ [※]	◯ [※]	
 保温	◯	◯	◯	◯	◯	◯	◯	◯			◯
 湯わかし	◯	◯	◯	◯	◯						◯
 煮込み	◯	◯	◯	◯	◯						

*ノンスティックフライパンは、190℃以下で使用してください。

- ご注意**
- 底の反りが3mmを超えるなべを使用すると、調理がうまくできないことがあります。
 - アムウェイ キーン™ の中で5層構造のフライパン(販売終了)だけは、本製品に使用できません。

お願い オートメニューは、なべやトッププレートが冷めた状態からスタートしてください。

白米炊飯 (予約炊飯)、高速炊飯、ケーキ、タルト、湯わかし、煮込み の場合

なべやトッププレートが熱いうちに **スタート** を押すとアラームが鳴り、メニューキーのランプが点滅します。

とりけし を押して、なべやトッププレートが冷めてからやり直してください。



アムウェイ キーン™

大ソースパン



満水容量2.8L
内径19cm

中ソースパン



満水容量1.9L
内径18cm

小ソースパン



満水容量1.1L
内径15cm

大フライパン



満水容量2.8L
内径24cm

中フライパン



満水容量1.7L
内径19cm

4Lシチューパン



満水容量3.9L
内径19cm

6Lシチューパン



満水容量5.7L
内径24cm

ウォック



満水容量4.6L
内径28cm

ノンステック フライパン



満水容量2.7L
内径26cm



満水容量1.7L
内径20cm

ケトル



満水容量2.7L
適正容量1.8L

ご注意

なべのハンドルがグラグラするときは、ネジを締め直してから使用してください。そのままお使いになると、ハンドルがはずれてやけどの原因になります。

オートメニューの使い方

初めに (P.7) 準備 1.2.3 を参照し、使用後は電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜きます。

白米炊飯

お料理集 P.24~25

1


白米炊飯

2

仕上がり調節するときを押す
(初期設定は「中」)

強 ● 硬

中 ● 中

弱 ● 軟

軟らかめ

- +

硬め

硬めに調節したとき

3

スタート

● 炊き上がり10分前より、残り時間を表示

ピピピピッが3回鳴ったら炊き上がりです。

すぐにほぐしてください

高速炊飯

1


高速炊飯

2

スタート

● 高速炊飯では仕上がり調節はできません。

ピピピピッが3回鳴ったら炊き上がりです。

すぐにほぐしてください

チェックポイント

● 米の量に合ったなべを使ってください。
1~4カップまで炊けます。
4カップを超える場合は、マニュアル加熱でクッキングタイマーを使ってください。

● 40℃以上の水は使わないでください。

● 保温はしないでください。

● 加熱をやめるときは **とりけし** を押します。

水の量と使えるなべ (mL=cc)

米の量	水の量	使えるなべ
1カップ	1 1/8 カップ (225mL)	小ソースパン
2カップ	2 1/4 カップ (450mL)	中ソースパン
3カップ	3 1/4 カップ (650mL)	大ソースパン/ 4L シチューパン
4カップ	4 3/4 カップ強 (960mL)	大ソースパン/ 4L シチューパン

1カップは200mL(200cc)カップですりきり一杯です。

炊き上がり時間の目安

白米炊飯			高速炊飯
硬 (かため)	中 (ふつ)	軟 (やわらかめ)	※仕上りの調節はできません
40~50分	45~55分	45~55分	30~40分

初めに (P.7) 準備 1.2.3 を参照し、使用後は電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜きます。

予約タイマーの使い方

炊き上がりまでの時間を合わせます。

- 1時間～12時間50分まで

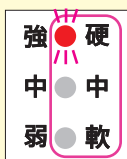
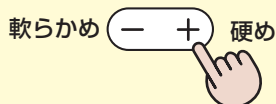
例 炊き上がりを2時間30分後に設定するとき



ご注意

- 炊き込みごはんでは予約タイマーは使わないでください。調味料が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 高速炊飯で予約タイマーは使えません。

2 仕上がりを調節するときに押す (初期設定は「中」)



硬めに調節したとき

3 炊き上がりまでの時間を合わせる ● 1時間～12時間50分まで



ご注意

-  白米炊飯 予約タイマーをセットしたあとは、必ず  白米炊飯 のランプが点灯していることを確認してください。

- 炊き上がり1時間前より、残り時間表示が消え、炊き始めます。
- 炊き上がり10分前より、残り時間を表示

ロック 他のキーに触れても無効にします。

-  ロック 予約タイマー設定後にロックを設定しておく、他のキーに触れても無効にするので、誤って取り消されることはありません。

設定方法 : ● 2秒以上長押しする。  ピッ
ロックのランプが点灯します。

解除方法 : ● 2秒以上長押しする。  ピッ
ロックのランプが消灯します。

予約タイマー中は  とりけし を含むすべてのキーが無効です。ただし、炊飯がスタートすると  とりけし を押すことでロックを解除することができます。

炊飯以外のオートメニュー、マニュアル加熱でも設定できます。  とりけし を押すとロックを解除できますが、調理も停止します。

設定した時間が経過すると

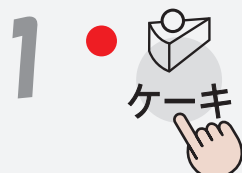
ピピピピッが3回鳴ったら炊き上がりです。

すぐにほぐしてください

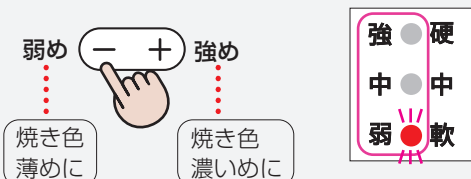
オートメニューの使い方

初めに **(P.7)** 準備 1.2.3 を参照し、使用後は電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜きます。

ケーキ お料理集 P.26~27



2 焼き色を調節するときに押す (初期設定は「中」)



3 スタート

ピピピピッが3回鳴ったら
焼き上がりです

チェックポイント

焼き上がり時間の目安

中フライパン	約30分
大フライパン	約40分

※室温が低い場合、焼き上がりまでの時間が長くなります。

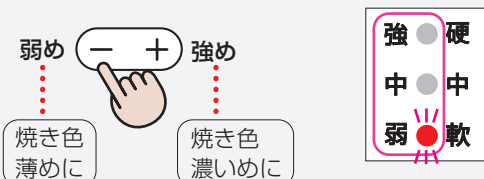
- 生地量は、フライパンの7分目までにする。
- エアコン・扇風機の風が直接当たる場所で使用しないでください。生地表面が焼けないことがあります。
- スタート後は「とりけし」以外は受け付けません。
- 加熱の途中で残り時間を表示します。

タルト お料理集 P.28~29

(押すたびに **1** と **2** が切り替わります)

タルト「1」と「2」の使い分けは、**チェックポイント**参照

7 焼き色を調節するときに押す
(初期設定は「中」)



3 スタート

ピピピピッが3回鳴ったら
焼き上がりです

チェックポイント

焼き上がり時間の目安

メニュー	中フライパン	大フライパン
タルト1 * クリームチーズタルトなど	約46分	約57分
タルト2 * フルーツタルトなど	約46分	約54分

※室温が低い場合、焼き上がりまでの時間が長くなります。

- ※ タルト1：具材が400g以上のもの
- ※ タルト2：具材が400g未満のもの
- エアコン・扇風機の風が直接当たる場所で使用しないでください。生地の上に火が通らないことがあります。
- スタート後は「とりけし」以外は受け付けません。
- 加熱の途中で残り時間を表示します。
- 残り時間表示中に「タルト」を押すとタルト「1」・「2」の確認ができます。

初めに (P.7) 準備 1.2.3 を参照し、使用後は電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜きます。

フライ

お料理集 P.30～32

1 ●



180℃

(初期設定は「180℃」)

2

温度を調節するときに押す

- 140～200℃まで (10℃刻み)

下がる



上がる

170℃

(「170℃」のとき)

3 ●

スタート



170℃

- 設定温度になるまで「℃」が点滅

4

ピッが5回鳴ったら予熱完了です。

- 「℃」が点灯

食材を揚げてください

プレート

お料理集 P.33～34

1 ●



190℃

(初期設定は「190℃」)

2

温度を調節するときに押す

- 120～220℃まで (10℃刻み)

ノンスティックは190℃以下で使用してください。

下がる



上がる

180℃

(「180℃」のとき)

3 ●

スタート



180℃

- 設定温度になるまで「℃」が点滅

4

ピッが5回鳴ったら予熱完了です。

- 「℃」が点灯

食品を焼いてください

チェックポイント

フライ

- 温度は、フライパン(7層)用に設定されています。
ソースパン(3層)を使う場合は、温度設定を揚げたい温度より10℃低くしてください。
- スタート後も温度の変更ができます。

ご注意 油の温度が正しく調節されるように

- なべ底が反ったり変形していないものを使う
- なべは中央に置く
- なべ底や温度センサー部の異物や汚れは拭き取る
- 800 g (約0.9L) 未満の油で調理しない
- 予熱中や調理中は絶対にそばを離れない
- 他の器具で加熱した油は使用しない
- 揚げカスはこまめに取り除く
- 予熱中はなべにフタをしない

アムウェイ クリーンTMの油を使う際の注意点
大フライパン、中フライパン、ウォックに限り、少油量で使用できますが、次のことを必ずお守りください。

- 油は、底から2cm以上入れる
- 油煙が出たら電源プラグを抜く
- 揚げ物をしている時は、その場から絶対離れないようにしてください。

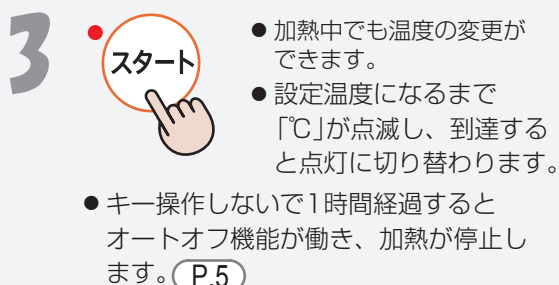
他の鍋は、800 g (約0.9L) 以上の油量で使用してください。

オートメニューの使い方

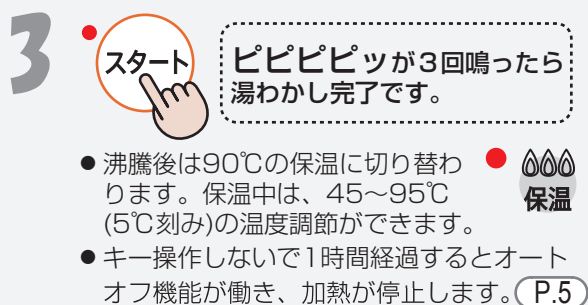
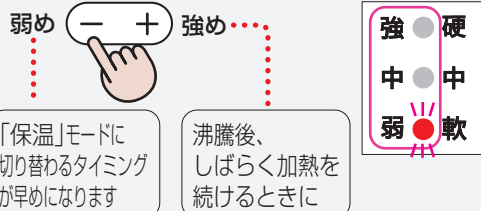
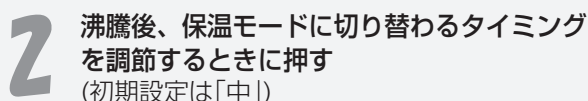
初めに(P.7) 準備 1. 2. 3 を参照し、使用後は電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜きます。

保 温

お料理集 P.35



湯わかし



チェックポイント

- フタをしてください。設定温度より低くなります。
- 1時間以上保温する場合は、クッキングタイマーをお使いください。(P.18)
- スタート後も温度の変更ができます。

ご注意

- 保温状態および、一度沸騰したお湯を再加熱するときは、急激に強い火力で加熱しないでください。お湯が突然ふき出し、やけどのおそれがあります。

チェックポイント

- 水以外は使用しないでください。(水温40°C以下でスタートしてください)
- ケトル使用時以外で、水の飛び散りが気になる場合は、なべにふきんをかけてください。
- 仕上がり調節で「強」を選ぶと、沸騰後もしばらく加熱を続けるため、カルキ抜きに効果的です。
- 加熱の途中で残り時間を表示します。(「強」、「中」のとき)

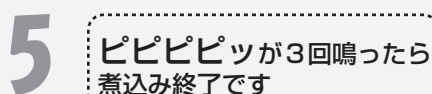
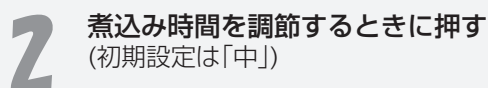
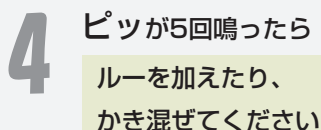
ご注意

- 麦茶などを沸かす場合は、マニュアル加熱で様子を見ながら加熱してください。湯わかしを使うとふきこぼれることがあります。

初めに (P.7) 準備 1.2.3 を参照し、使用後は電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜きます。

煮込み

お料理集 P.36～39



- 煮込み終了後は85℃の保温に切り替わります。
保温中は、45～95℃(5℃刻み)の温度調節ができます。
- キー操作しないで1時間経過するとオートオフ機能が働き、加熱が停止します。(P.5)



- 加熱の途中で残り時間を表示

チェックポイント

煮込み時間の目安とアラームが鳴るタイミング

仕上がり	弱め	中	強め
沸騰後から加熱終了までの目安時間	約20分	約35分	約60分
加熱途中のアラームが鳴るタイミング	加熱終了 約5分前	加熱終了 約10分前	加熱終了 約20分前

- 炒める、焼く、煎るなどの下ごしらえは、ガスコンロなどの器具でおこなわないでください。温度センサー部が破損、変形するおそれがあります。

容器別湯わかし量

容器	水の量
ケトル	1.8Lまで
小ソースパン	0.5Lまで
中ソースパン	1Lまで
大ソースパン	1.6Lまで
4Lシチューパン	2.8Lまで
6Lシチューパン	3.5Lまで

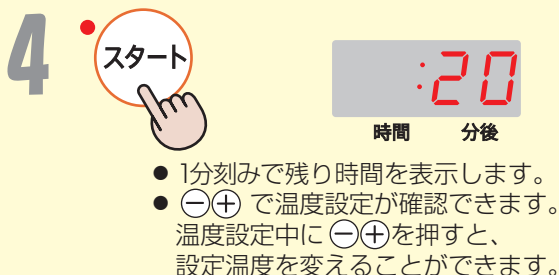
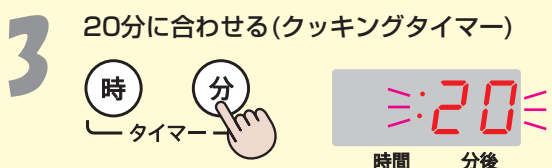
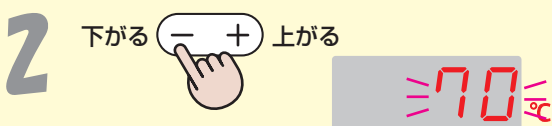
- 水の量が多すぎると、ふきこぼれることがあります。

便利な機能

クッキングタイマー

加熱終了までの時間を設定することができます。マニュアル加熱とオートメニューの **プレート**、**保温** で使えます。加熱前、加熱中のどちらでも設定できます。

例 70℃の湯で20分保温するとき



20分後 **ピピピピッ**が3回鳴ったら
調理終了です

● 解除するときは、**とりけし** を押します。

クッキングタイマーが使える加熱	設定できる時間
マニュアル加熱	火力 1～4 1分～12時間55分
	火力 5～7 1分～2時間
	火力 8～10 1分～1時間
オートメニュー	プレート 1分～1時間
	保温 1分～12時間55分

※ キーは1時間刻み、 キーは20分まで1分刻み、以降5分刻みで設定できます。

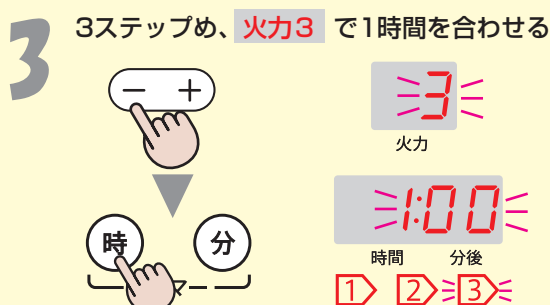
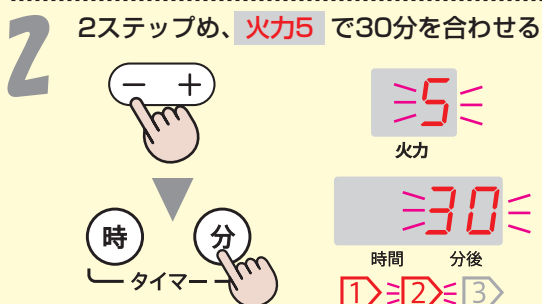
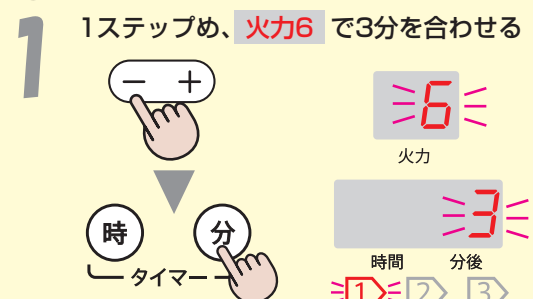
● 長時間使用する場合は、ふきこぼれ、焦げ付きにご注意ください。

ステップ加熱

マニュアル加熱で異なる火力を組み合わせ、加熱することができます。(最大3ステップ)

- 左下のクッキングタイマーが使える加熱の「マニュアル加熱」を参照
- 加熱時間の合計が12時間55分まで設定できます。

例 3ステップを設定するとき



- 2ステップを設定するときは、**1、2、4** の操作です。
- 操作を間違えたときは **とりけし** を押して再設定してください。

ステップ加熱を使って

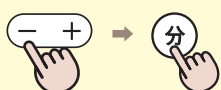
ジャム作りに便利です！



作り方 例

1 中火で蒸気が出るまで煮ます。

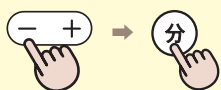
火力5 で10～15分



⇒1⇒2⇒3

2 弱火で火を通します。

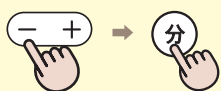
火力2 で20～30分



1⇒2⇒3

3 とろ火でじっくり煮詰めます。

火力1 で20～30分



1⇒2⇒3⇒

4

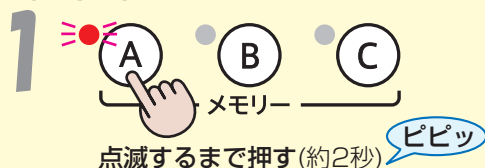


- 火力や加熱時間は目安です。
材料や分量によっても異なります。



メモリー

よく使用するメニューまたは火力、時間を記憶させておく
と、メモリーキーと **スタート** で操作が手軽になります。
(A B C の3つのキーに記憶させます)



2 記憶させたいメニューまたは火力、時間を設定する

オートメニュー **白米炊飯** の
予約タイマーを記憶させるとき



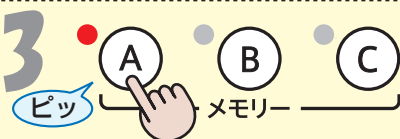
▶3へ

マニュアル加熱を記憶させるとき



▶3へ

※ステップ加熱もメモリーに記憶できます。



点滅が点灯に切り替わるとメモリー完了です

- ステップ加熱の場合、記憶させた加熱時間の合計を表示したあと、ステップごとの火力、時間を①→②→③の点灯とともに表示します。
- **とりけし** を押しても、電源を切っても記憶しています。
- 新たに記憶させると前の記憶が消えます。

メモリー内容の呼び出し

- 記憶させたキーを押すと加熱内容を表示します。
- 初期設定では、A B C に火力 **B** (950W) が記憶されています。



ピピピピッが3回鳴ったら
調理終了です

お手入れ

電源プラグを抜き、冷めてからおこなう

お願い ふきこぼれた調理物や油が、加熱時に焼き付いて変色やこびり付きの原因となります。ご使用のたびにお手入れをおこなってください。水洗いはしないでください。(故障の原因)

洗剤・スポンジ
などを使う前に
確認をしてください



使えます

- 台所用中性洗剤
- スポンジの柔らかい面

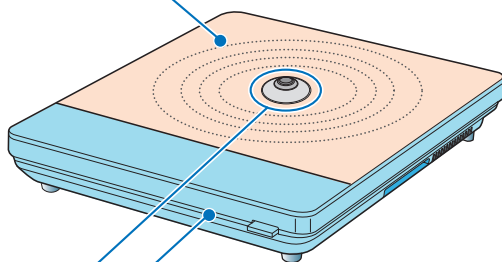


使えません

- 漂白剤、住宅用合成洗剤などの酸性・アルカリ性洗剤・シンナー・ベンジンなど (変色の原因)
- 粉末タイプのクレンザー・たわし・スポンジの硬い面(傷付きの原因)

トッププレート(ガラス製)

- 固く絞ったぬれふきんで水拭きをします。汚れが落ちにくいときは、アムウェイ ホームTM ディッシュ・ドロップTM(台所用中性洗剤)をしみ込ませたスポンジか布で拭き取り、最後は固く絞ったぬれふきんで水拭きをします。
- ガンコな汚れは、汚れた部分にアムウェイ ホームTM スクラブライトTM(ソフトクレンザー)を付け、丸めた食品用ラップフィルムでこすり落としたあと、固く絞ったぬれふきんで水拭きをします。

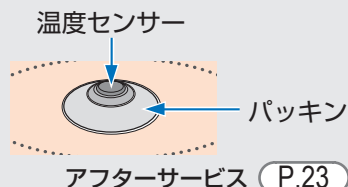


操作部・温度センサー・本体(トッププレート以外)

- 固く絞ったぬれふきんで水拭きをします。汚れが落ちにくいときは、ディッシュ・ドロップTM(台所用中性洗剤)をしみ込ませたスポンジか布で拭き取り、最後は固く絞ったぬれふきんで水拭きをします。

ご注意

- スクラブライトTMなどは傷が付くので使用しないでください。(誤って付いた場合は、こすらずに拭き取ります)
- 温度センサーの周りのパッキンにひび割れが生じてくると交換が必要です。テクニカル・ホットラインにお問い合わせください。

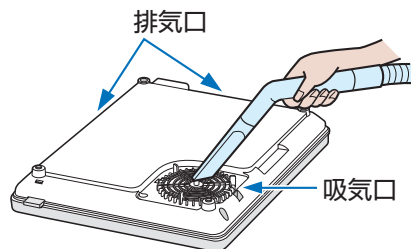


アフターサービス P.23

吸気口・排気口

※ネジははずして分解しないでください。

- 掃除機で吸い取ります。(ほこりやごみが本体内部に入り故障の原因)裏返す際は、トッププレート、操作部のガラス面に衝撃を加えないでください。(ひび割れの原因)



故障かな？

修理を依頼される前にもう一度お調べください。

お手入れ
故障かな？

こんなときは	確かめてください
電源ボタンを押しても表示が出ない	● 電源プラグ、器具用プラグが確実に差し込まれていますか？ (P.7)
アラームが鳴り、表示が点滅する	● 電源を入れたまま放置していませんか？ → 次の操作をするか、電源を切ってください。 操作忘れ防止機能 (P.5) ● 調理中になべをはずしたままにしていますか？ → なべを正しくのせてやり直してください。 なべ検知機能 (P.5) ● 温度センサーに異物や汚れが付着していませんか？ → やわらかい布で拭き取ってください。 お手入れ (P.20)
(スタート) を押すとアラームが鳴り、表示が点滅する	● 使えるなべか確かめてください。 使えるなべの見分け方 (P.9) ● なべまたはトッププレートが熱い状態ではないですか？ → オートメニューは冷めた状態から加熱をスタートします。(とりけし) を押し、なべまたはトッププレートが冷めてからやり直してください。
キーを押しても受け付けない	● 傷テープなど指がおおわれた状態で操作していませんか？ ● 操作部が汚れていませんか？ お手入れ (P.20) ● キーの周辺に水分が付いていませんか？ → 拭き取ってください。 ● 加熱スタート後、受け付けないキーを押していませんか？ (受け付けないキーがあります) ● (ロック) が点灯している場合は、キー操作が無効になります。 ロック (P.13) ● 表示が点滅していませんか？ → (とりけし) を押して再設定してください。
調理中、「ブーン」または「ジー」と音がする	● なべの種類や形状によって共振し、振動を感じることがあります。なべの位置を少しずらしたり、調理物を入れると止まることがあります。異常ではありませんので、そのままお使いください。
途中で加熱が停止する	● 表示部に OFF が点灯していませんか？ → オートオフ機能が働いたためです。続けて加熱するときは、(スタート) を押しください。 オートオフ機能 (P.5) ● 加熱スタート時、なべまたはトッププレートが熱くありませんでしたか？ (煮込み) のとき → (とりけし) を押し、なべまたはトッププレートが冷めてからやり直すか、マニュアル加熱で調理してください。 ● 器具用プラグがはずれていませんか？ → 確認してください。(P.7)
オートメニューでうまく調理ができない	● オートメニューにある他のメニューモードではうまく調理できますか？ → 他のメニューモードで調理の仕上がりに問題がない場合は、材料や分量、選択されたオートメニューのモードを再度ご確認ください。 → 他のメニューモードでもうまく調理できない場合は、修理を依頼してください。 アフターサービス (P.23)

故障かな？

修理を依頼される前にもう一度お調べください。

こんな表示が出たら？	確かめてください
[C-5] が点灯している 〔アラームも鳴ります〕 ビビビビビ...	● 吸気口や排気口にほこりが溜まっていませんか？ →掃除機でほこりを吸い取り、冷めてからスタートする。それでも同じ表示が点灯するときは、修理を依頼してください。 アフターサービス (P.23) ● 吸気口や排気口がふさがっていませんか？→確認してください。
[C-1] ~ [C-4] [C-6] が点灯している 〔アラームも鳴ります〕 ビビビビビ...	● 故障です。修理を依頼してください。 アフターサービス (P.23)

主なアラーム音	
ピッ	● 電源ボタン操作音 ● キー操作音 ● ステップ加熱で次のステップへ進むときの音 (P.18)
ピピピピッ、ピピピピッ、ピピピピッ	● マニュアル加熱、オートメニューの終了音(フライ 除く)
ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ	● 予熱完了音(フライ 、 プレート) ● ルーを加えたり、かき混ぜるタイミング音(煮込み)
ピー、ピー	● オートオフ音 (P.5)
ピピッ (5分おきに鳴ります)	● 操作忘れ防止音 (P.5)
ピピッ	● メモリーの設定音 (P.19)
ピー、ピー、ピー … (1分間鳴ります)	● なべ検知音(使えないなべ、フラットテーブルの正しい位置(中央)に置いていないときに鳴ります) (P.5)
ピピッ、ピピッ、ピピピピッ	● なべやトッププレートが高温です。冷めた状態からスタートしてください。(P.10) ● オートメニュー(フライ 、 プレート 、 保温 を除く)の途中でなべ検知機能が働いたときに鳴ります。(P.5)
ピピピピピピピピピッ	● 故障をお知らせする音です。

仕様

この製品は、業務用に使用しないでください。

形 名	284811J
電 源	交流 100V 50-60Hz共用
定格消費電力	1,300W
電力調整範囲(約)	150W相当~1,300W(10段階)
外形寸法(約)	幅298mm×奥行368mm×高さ54mm
質 量(約)	3.7kg (コードセットを含む)
電源コードの長さ(約)	2.5m
付 属 品 (各1)	・取扱説明書・お料理集(保証書付き) ・ワンポイントアドバイス ・使用に際してのご注意

アフターサービス

保証書について

この製品には、保証書がついています。保証書はお買い上げのとき、所定事項を記入してお渡ししますので、内容をよくお読みのえ、大切に保管してください。

保証期間…お買い上げの日から1年間

保証期間中でも有償になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間経過後、修理を依頼されるとき

テクニカル・ホットライン ☎0120-950-987 (フリーダイヤル)、携帯電話からは、0570-064-632(有料)にご相談ください。

修理すれば使用できる場合はご希望により有償で修理させていただきます。その他不明な点も、上記フリーダイヤルにお問い合わせください。

修理を依頼されるときは

「故障かな?」(P.21~22)をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。

それでも異常があるときは使用をやめて、電源プラグを抜き、テクニカル・ホットライン ☎0120-950-987(フリーダイヤル)、携帯電話からは、0570-064-632(有料)にお問い合わせください。

修理はこの製品名「アムウェイ クリーン™ e インダクションレンジ」形名「284811J」、および故障の状態をご連絡のうえお申し付けください。

補修用性能部品の保有期間

当社は、この電磁調理器の補修用性能部品を本製品の製造打ち切り後、6年間保有しています。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。

〈ご不満による返品および交換について〉

お買い求めいただいた製品に万一何らかのご不満が生じた場合は、「100%現金返金保証制度」にそって製品を返品することができます。この制度は、「特定商取引に関する法律」に定めるクーリング・オフの制度を、さらに前進・徹底させた日本アムウェイ独自のルールで、ディストリビューターの場合は、一定条件のもとで、納品書兼返金・返品依頼書に表示されている受注日の1年以内を期限として、一部の製品・販売促進物などを除き、製品を返品することができ、製品代金は全額返金されます。ただし、起算日※1から30日を超えた使用済みのハウスウェア、ホームテック製品等は返品することができません。また、製品ご購入時にお支払いいただいた送料・手数料などの製品代金以外の費用は、返金の対象とはなりません。また、お買い求めいただいた製品に、製造上の不良が発見された場合は、同一製品と交換することができます。ただし、浄水器などの家電製品について製造上の不良が発見された場合、または保証期間内に正常な使用状態で故障が生じた場合は、交換ではなく無償で修理いたします。なお、セットで販売した製品の返品・交換は、セットでのみお受けします。返品・交換および取り扱い手数料、送料などご注文に関する詳細は、お手元のアムウェイカタログ※2やamwaylive.comをご参照ください。お客さまにおかれましては、お知り合いのアムウェイ・ディストリビューターに返品・交換に関する詳細をご確認ください。

※1 起算日は、「小売伝票」の「ご契約内容確認書」、「お申込み内容確認書」、「納品書兼返金・返品依頼書」または「製品」の受領日のうち最も遅い日を指します。

※2 最新のアムウェイ カタログ（発注番号8404）は、1部100円にてお求めいただくことができます。

※印刷の色は実際と多少異なって見えることがありますが、ご了承ください。

※表示の価格は、消費税込みの価格です。

※本パンフレットに記載されている標準小売価格は参考価格であり、小売価格を拘束するものではありません。小売価格はディストリビューターの方が自由に設定できます。

※記載事項の無断転載、無断使用を禁止します。



日本アムウェイ合同会社

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町7-1

テクニカル・ホットライン ☎0120-950-987 (フリーダイヤル)

携帯電話からはこちらへ 0570-064-632 (有料)

www.amway.co.jp

愛情点検



長年ご使用の場合は商品の点検！
こんな症状はありませんか？

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- コゲ臭いにおいがする。
- 電源コードを動かすと通電しなかったりする。
- トッププレート・温度センサーの周りのパッキンにひびが入った。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ずテクニカル・ホットラインに点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、テクニカル・ホットラインに、ご確認ください。

お料理集

・材料表の分量の表記は

1カップ=200mL・大さじ1=15mL

小さじ1=5mLを使用しています(1mL=1cc)

・カロリー/塩分は1人分の目安です。

・加熱時間は予熱や、沸騰するまでを含む
目安時間です。室温や加熱前の温度によって
変わります。



⊖ 白米炊飯・高速炊飯のコツとポイント

- 米や水は正確に計りましょう。1カップは200mLカップで、すりきり一杯です。 
- 米の銘柄や収穫時期により、仕上がりが多少変わることがあります。水の量を調節してお好みの仕上がりに合わせてください。
- お急ぎの場合は **高速炊飯** が使えます。ただし、仕上がりの調節はできません。
- 炊飯中にフタを開けないでください。
(うまく炊けないことがあります。) 
- 炊飯中に水の飛び散りが気になる場合は、イラストのようになべにふきんをかけるとよいでしょう。

〔水の量と使えるなべ(mL=cc)〕

米の量	水の量	使えるなべ
1カップ	1 1/8 カップ(225mL)	小ソースパン
2カップ	2 1/4 カップ(450mL)	中ソースパン
3カップ	3 1/4 カップ(650mL)	大ソースパン/4Lシチューパン
4カップ	4 3/4 カップ強(960mL)	大ソースパン/4Lシチューパン

〔炊き上がり時間の目安〕

白米炊飯			高速炊飯
硬(かため)	中(ふつう)	軟(やわらかめ)	※仕上がりの調節はできません
40~50分	45~55分	45~55分	30~40分

使用するなべ

アムウェイ クイーン

小ソースパン

中ソースパン

大ソースパン



4Lシチューパン



火加減おまかせ、予約もできる

白飯

カロリー 約252kcal・塩分0g・加熱時間45～55分

*予約タイマーが使えます。〔「白米炊飯」のみ〕*操作手順はP.12～13

材料

米 1～4カップ
水 左記(水の量と使えるなべ)参照

作り方

- 1 米を洗い、ザルにあげて水気をよくきる。
- 2 なべに洗った米と分量の水を入れ、表面を平らにし、フタをする。
- 3 白米炊飯 または 高速炊飯 ⇒ スタート
- 4 調理終了のアラーム(ピピピッが3回)が鳴ったらすぐに底からほぐす。

きのこの
炊き込みごはん

カロリー 約504kcal・塩分 約2.5g・加熱時間45～55分

*炊き込みごはんは、
予約タイマーは使えません。

材料(4人分)

大ソースパン／4Lシチューパン

米	3カップ
A しめじ(小房に分ける)	100g
A 生しいたけ(細切り)	100g
油揚げ(細切り)	1/2枚
B しょうゆ	大さじ1
B 酒	大さじ1
B みりん	小さじ1
C しょうゆ	大さじ1 1/2
C 酒	大さじ2
C 塩	小さじ1/2
だし汁(冷ましたもの)	3カップ

作り方

- 1 AにBをからめておく。
- 2 米を洗い、ザルにあげて水気をよくきる。
- 3 なべに洗った米を入れ、Cを加えて、よくかき混ぜる。
- 4 すぐに1を米の上にのせ、フタをする。
- 5 白米炊飯 または 高速炊飯 ⇒ スタート
- 6 調理終了のアラーム(ピピピッが3回)が鳴ったらすぐに底からほぐす。

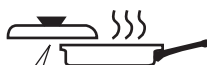
コツとポイント

- 米と調味料、だし汁は、よくかき混ぜてください。
- 具は米の上にのせ、米と混ぜずに、すぐにスタートします。
混ぜるとうまく炊けないことがあります。
- 仕上がり調節はできません。
- 最大3カップまで炊くことができます。



ケーキのコツとポイント

- 生地はフライパンの7分目までにします。
(生地の量が7分目を超えると、表面に火が通らないことがあります。)
- エアコンや扇風機の風が直接当たるような場所では使用しないでください。
- 調理中にフタを開けないでください。(しぼんだり、仕上がりが悪くなることがあります。)
- ケーキは焼き上がったらずくにフタを水平に移動して取り、
フライパンから取り出すと、水っぽくならず上手に仕上がります。
- バターの有塩・無塩はお好みの方をお使いください。



水滴が落ち
ないように

注意 基本のスポンジ生地に具を加えるときは、

・なべ底に具を敷きつめない。・フルーツや野菜は、つぶすか火を通しておく。

使用するなべ

アムウェイ クイーン

中フライパン



大フライパン



なべで手軽に、フワフワに仕上がる

スポンジケーキ

カロリー 約**128kcal**・塩分 約**0.3g**(中フライパン1/8切れ)
加熱時間 中フライパン約**30分**/大フライパン約**40分**

*操作手順はP.14

材料

中フライパン 大フライパン

薄力粉 (ふるっておく)	90g	150g
卵 (M サイズ)	3個	5個
砂糖	80g	135g
バター	15g	25g

作り方

- 1 フライパンにクッキングシートを敷く。
- 2 大きめのボウルに卵と砂糖を入れ、湯せんをしながら泡立てる。人肌程度にあたたまったら湯せんからはずし、さらにしっかり泡立てる。(泡立器ですくいあげたとき、落ちる泡で文字が書けるくらいまで)
- 3 2に薄力粉を加え、泡をこわさないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- 4 バターを溶かし、熱いうちに3に加えて手早く混ぜ合わせる。
- 5 フライパンに4を流し込み、底をポンポンとたたいて、空気抜きをしてフタをする。
- 6 ケーキ → スタート
- 7 調理終了のアラーム (ビピピッが3回) が鳴ったらすぐにフタを水平に移動して取り、フライパンから取り出し冷ます。冷めたらお好みでデコレーションする。

バナナケーキ

カロリー 約**147kcal**・塩分 約**0.1g**(1/8切れ)・加熱時間 約**30分**

材料 (中フライパン)

A	薄力粉	90g
	シナモンパウダー	少々
	卵 (Mサイズ)	2個
	砂糖	80g
	バター	30g
	バナナ (完熟:皮をむいたもの)	150g

作り方

- 1 Aを合わせてふるう。
- 2 スポンジケーキの作り方1~2と同じ手順で調理する。
- 3 バナナはフォークでつぶし、泡立てた生地混ぜ、1も加えてさっくり混ぜる。
- 4 スポンジケーキの作り方4~5と同じ手順で調理する。
- 5 ケーキ → スタート
- 6 調理終了のアラーム (ビピピッが3回) が鳴ったらすぐにフタを水平に移動して取り、フライパンから取り出し冷ます。



使用するなべ

アムウェイ クリーン

中フライパン



大フライパン



手土産にもぴったり

クリームチーズタルト

カロリー 約310kcal・塩分 約0.4g(中フライパン1/8切れ)

加熱時間 中フライパン約46分/大フライパン約57分

*操作手順はP.14

材料(具材)

	中フライパン	大フライパン
クリームチーズ (常温に戻す)	200g	350g
生クリーム	80mL	140mL
砂糖	50g	90g
卵(Mサイズ)	1個	2個
コーンスターチ	15g	30g
レモン汁	大さじ1	大さじ2
ラム酒	小さじ1	小さじ2
ラム酒漬レーズン	20g	30g

作り方

- 1 タルト生地(下記)の手順④まで準備しておく。
- 2 クリームチーズをボウルに入れ、ヘラでクリーム状に練る。
- 3 生クリームを少しずつ加えながら、滑らかになるまで混ぜる。
- 4 砂糖を加え、全体になじむまで泡立器で混ぜ合わせる。
- 5 コーンスターチをふるいながら加え、滑らかになるまで混ぜる。
- 6 溶きほぐした卵を加えて混ぜ合わせ、レモン汁、ラム酒を加えよく混ぜる。
- 7 タルト生地(下記)の手順⑤、⑥を参照して生地を敷き込み、ラム酒漬レーズンの汁気を軽くきり、全体に散らし、⑥を流し入れて表面をならし、フタをする。
- 8 **タルト**を押して「1」に合わせる。→ **スタート**
- 9 調理終了のアラーム(ビピビピが3回)が鳴ったらすぐにフタを水平に移動して取り、しっかりと冷ましてから取り出す。

タルト生地の作り方

材料

	中フライパン	大フライパン
薄力粉(ふるっておく)	120g	200g
バター	60g	100g
粉砂糖	25g	40g
卵(Mサイズ)	1/2個	1個
バニラエッセンス	少量	少量

- ① 薄力粉に冷えたバターを加えて、バターに薄力粉をまぶしながらスケッパーで細かく切り、両手ですりあわせながら混ぜる。
- ② サラサラの状態になったら、粉砂糖を加えて混ぜる。
- ③ 中央をくぼませて、卵、バニラエッセンスを入れて混ぜる。
- ④ 全体がまとまったら、食品用ラップフィルムに包み、冷蔵庫で1時間以上ねかせる。
- ⑤ 生地を食品用ラップフィルムではさみ、麺棒で3mm位の厚みの円形にのばす。のばした生地はフライパンに空気が入らないようにしっかりと敷き込んで側面にもはりつける。
- ⑥ フォークで底全体にすきまなく穴をあける。





使用するなべ

アムウェイ クイーン

中フライパン



大フライパン



季節のフルーツでデコレーションする

フルーツタルト

カロリー 約**267**kcal・塩分 約**0.3**g(中フライパン1/8切れ)

加熱時間 中フライパン約**46**分/大フライパン約**54**分

*操作手順はP.14

材料(具材)

中フライパン 大フライパン

アーモンドパウダー 60g 105g

薄力粉 20g 35g

粉砂糖 80g 140g

バター(常温に戻す) 35g 60g

卵(Mサイズ) 1個 2個

ラム酒 小さじ1 小さじ2

デコレーション(お好みで)

カスタードクリーム、生クリーム

季節のフルーツ、フルーツジャム等

作り方

1 タルト生地の作り方(左記)の手順④まで準備しておく。

2 バターをボウルに入れクリーム状に練る。

3 アーモンドパウダーと粉砂糖を加えて混ぜる。

4 溶きほぐした卵を少しずつ加えて混ぜる。

5 薄力粉をふるいながら入れ、ヘラで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜ、ラム酒を入れてよく混ぜる。

6 タルト生地の作り方の⑤、⑥を参照して生地を敷き込み、5を流し入れて表面をならし、フタをする。

7 **タルト**を押して「2」に合わせる。⇒ **スタート**

8 調理終了の**アラーム**(ピピピッが3回)が鳴ったらすぐにフタを水平に移動して取り、しっかりと冷ましてから取り出す。
お好みで季節のフルーツなどで飾る。

タルトのコツとポイント

●タルトは具材の重さでオートメニューを使い分けます。

タルト1:具材が400g以上の**クリームチーズタルト**など

タルト2:具材が400g未満の**フルーツタルト**など、
焼いてからフルーツなどをのせるタルト

●エアコンや扇風機の風が直接あたるような場所では使用しないでください。

●バターの有塩・無塩はお好みの方をお使いください。

●フライパンにタルト生地をはりつける際、空気が入らないようにしっかりと敷き込み、念入りにフォークで穴をあけてください。(左記写真を参照)

空気が入ると底が浮き上がって焼き上がることがあります。

●調理中にフタを開けないでください。(仕上がりが悪くなることがあります。)

●焼き上がった後すぐにフタを水平に移動して取り、余熱で余分な水分をとばします。

●しっかりと冷ましてから取り出してください。
(熱いときに取り出すと型崩れしやすい。)





フライのコツとポイント

〔お守りいただくこと〕

- 温度はフライパン（7層）用に設定されています。ソースパン（3層）を使う場合は、温度設定を揚げたい温度より10℃低くしてください。
- 水分や空気は加熱されると膨張して破裂し、やけどの恐れがあります。下記下ごしらえをしてください。
 - ・材料の水気はふき取る。
 - ・えびは尾の先を切る。
 - ・いかは皮をむき、両面に切れ目を入れる。
 - ・空洞のある野菜（ししとう・おくらなど）には切り込みを入れる。
 - ・ゆで卵（うずらなど）は串などに刺す。
 - ・皮や薄皮のついたにんにくなどは竹串などで穴をあける。
 - ・ドーナツなどの揚げ菓子の生地には、ベーキングパウダーと砂糖を入れる。
- フライの「チェックポイント」も併せてご覧ください。（P.15）

〔フライ 調理温度の目安〕

メニュー	温度	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
野菜の天ぷら								
魚介類の天ぷら								
フライ・串カツ								
コロッケ								
とりのから揚げ								
冷凍食品								
揚げ豆腐								
ドーナツ								

使用するなべ

アムウェイ クイーン

大フライパン

●天つゆ

小ソースパン



サクサクのプロの味が、家庭でも

天ぷら

カロリー 約308kcal・塩分 約0.9g・加熱時間20～25分

*操作手順はP.15

材料(4人分)

えび(殻付き)	8尾	
するめいか(胴)	1杯	
なす	2本	
さやいんげん	8本	
かぼちゃ	1/8個	
しいたけ	4枚	
溶き卵	1個分	
冷水	適量(溶き卵と合わせて 1カップになるだけ)	
薄力粉	100g	
A	だし汁	約200mL
	しょうゆ	大さじ4
	みりん	大さじ4
揚げ油	適量	
大根おろし	100g	
おろし生姜	適量	

コツとポイント

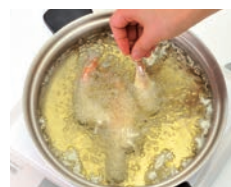
- 衣は箸で左右に2～3回往復させて混ぜる程度で十分です。(薄力粉が残っている状態です)
- 精進揚げなら衣に卵を使わないほうが野菜の持ち味がいかせます。(粉：水＝1：1)

下準備

- えびは尾を残して殻をむき、背ワタを取る。尾の先を切り落として水分をしごき出す。腹側に包丁で数か所切り込みを入れ、プチッと音がするまでそらせる。
- いかは皮をむき、両面に切れ目を5mm間隔で入れ、長さ4cm×幅2cmの短冊切りにする。
- なすはヘタに浅く一周切り込みを入れてガクを取り、半分に切って扇状に縦5本ほど切り込みを入れ、水にさらす。
- さやいんげんは筋を取り半分の長さに切る。かぼちゃは種とワタを取り、5mmの薄切りにする。しいたけは石づきを取って表面に十字に飾り包丁を入れる。
- すべての材料に薄力粉(分量外)を薄くまぶす。

作り方

- 1 容器に溶き卵と冷水を混ぜ合わせ、ふるった薄力粉を一気に加え、箸で練らないように混ぜ合わせる。
- 2 大フライパンに油を2cm以上の深さまで入れ、フタをせずに予熱する。
フライ(180℃が点灯)
※油の温度を調節するときは(－＋)を押す。
⇒スタート
- 3 予熱完了のアラーム(ピッが5回)が鳴ったら、かぼちゃ、さやいんげん、しいたけの順で1の衣をつけ、油の中に泳がすように入れて揚げる。
POINT 天ぷらはすぐに揚がるので、フタをしなくて揚げます。
- 4 次に、なす、えび、いかの順に衣をつけて揚げる。加熱が終わればとりけしを押す。
- 5 小ソースパンにAを入れてあたためる。
火力7(マニュアル加熱・(－＋)で合わせる)⇒スタート
沸騰すれば、とりけしを押す。
- 6 器に3、4を盛り大根おろし、おろし生姜を添え、5につけていただく。





使用するなべ

アムウェイ クイーン
大フライパン



●あん
大ソースパン



しっかり揚げるとパリパリに

あんかけ揚げ焼きそば

カロリー 約530kcal・塩分 約4.3g・
加熱時間35～40分
*操作手順はP.15

材料(2人分)

●揚げ麺

中華麺	2玉
揚げ油	適宜

●あんの材料

油(大ソースパン用) 適量

A	いか	胴1/2杯分 (皮をむき切り込みを入れて3cm角に切る)
	えび(小)	120g
	干しいたけ	4枚 (もどして3等分のそぎ切り)
	にんじん	1/3本(約80g) (薄いたんざく切り)
	青梗菜(3cmのざく切り)	1株
B	うずら卵(ゆでて皮をむく)	6個
	酒	大さじ1
	水	2カップ
	鶏ガラスープの素	小さじ1
	塩	小さじ1
	砂糖	小さじ1/2
	こしょう	少々
	片栗粉	大さじ1 1/2 (大さじ3の水で溶く)
	ごま油	大さじ1/2

作り方

1 揚げ麺を作る

大フライパンに油を2cm以上の深さまで入れ、フタをせずに予熱する

フライ(180℃が点灯)

※油の温度を調節するときは(－＋)を押す。

⇒ **スタート**

予熱完了の**アラーム**(ピッが5回)が鳴ったら中華麺の半分を入れてほぐし、途中何度か裏返しながらかき混ぜながら7～8分こんがりときつね色に揚げる。

残りの半分も同様に揚げる。

加熱が終われば**とりけし**を押す。

2 大ソースパンを熱する。

火力8(マニュアル加熱) ⇒ **スタート**

油を入れてAを炒め、野菜がしんなりしてきたら

Bを加えひと煮立ちさせ、味をととのえたあと、水溶性片栗粉を加えてとろみをつけ、ごま油を加えて軽くかき混ぜる。

加熱が終われば**とりけし**を押す。

3 器に揚げた麺を盛り、あんをかけていただく。



コツとポイント

●麺を揚げるとき、かき混ぜると麺が折れるので、何度か裏返す程度にします。

●あんの水の代わりに、干しいたけのもどし汁を使ってもよいでしょう。



使用するなべ

ノンスティック

フライパン
20cm



ノンスティック

フライパン
26cm



おやつにも、朝食にもなる

クレープ

カロリー 約73kcal・塩分 約0.1g(1枚)・加熱時間2〜3分(1枚)
*操作手順はP.15

材料(直径20cmのもの6枚)

A	薄力粉	100g
	砂糖	小さじ1
	塩	ひとつまみ
	バター	15g
	卵	1個
	牛乳	180mL
	生クリーム	50mL

作り方

- 1 Aを合わせてふるう。
- 2 ボウルに1を入れ、残りの材料を順に加えてよく混ぜ合わせ、ダマがあれば、ざるでこして、冷蔵庫で約30分ねかせる。
- 3 ノンスティックフライパンにフタをして、予熱する。
プレート → (ー+) 170~180℃ → (スタート)
- 4 予熱完了のアラーム(ピッが5回)が鳴ったら、フタをはずし、2をお玉ですくって流し入れ、フライパンを回して薄くのばす。
- 5 表面が乾き、縁が色づいてきたら裏返し、裏面もさっと焼き、焼き色をつける。続けて残りの生地を焼き、加熱が終われば(とりけし)を押す。

コツとポイント

- 薄力粉の代わりにそば粉を使ってもよいでしょう。
- バターの有塩・無塩はお好みをお使いください。

プレートの コツとポイント

- フライ以外は予熱中はフタをしてください。フタをしないと設定温度になるのに時間がかかります。
- キッシュ(P.34)など材料を入れた状態でスタートする場合でも、設定温度になると予熱完了のアラーム(ピッが5回)が鳴ります。

〔プレート 調理温度の目安〕ノンスティックは190℃以下で使用してください。

メニュー	温度	120℃	130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃
ステーキ												
お好み焼き												
ハンバーグ												
パエリア												
ホットケーキ												
フレンチトースト												
タルト												



使用するなべ

アムウェイ クィーン
中フライパン



●ほうれん草他
大フライパン



サクッとしたパイと、ふんわりした卵生地が絶妙のバランスで焼ける ほうれん草とかぶの豆乳キッシュ

カロリー 約550kcal・塩分 約1.7g・加熱時間 約50分
*操作手順はP.15

材料(4人分)

冷凍パイシート 200g

ほうれん草 1束(200g)
(3cm長さに切る)

かぶ 1個(80g)
(8等分のくし切り)

たまねぎ(薄切り) 1/2個(100g)

ベーコン(1cm幅に切る) 5枚

塩、こしょう 各適量

卵(Mサイズ) 2個

A
豆乳 1/2カップ
生クリーム 1/2カップ
塩 小さじ1/3
こしょう 少々
粉チーズ 大さじ5

下準備

■冷凍パイシートは半解凍してつなげ、中フライパンより一回り大きめに麺棒でのばす。

作り方

1 中フライパンにパイシートを敷き込み、8分目の高さからはみ出した、余分な生地を包丁で切り落とす。フォークで底にまんべんなく穴をあける。

2 大フライパンを熱する。

火力 $\boxed{7}$ (マニュアル加熱・ $\ominus+$ で合わせる)⇒

スタート

ベーコン、かぶ、たまねぎを入れて炒め、しんなりしたらほうれん草を加えて炒め合わせる。塩、こしょうをして粗熱を取っておく。

加熱が終わればとりけしを押す。

POINT ベーコンがあるので、油なしで野菜類を炒めることができます。

3 容器に卵を割りほぐし、Aを加えて混ぜ合わせ、2を合わせる。

4 1に3を流し入れまんべんなく広げて、フタをする。

5 プレート⇒ $\ominus+$ 190℃⇒スタート

スタート後約40分たてば焼き上がり。とりけしを押す。

※加熱途中に予熱完了のアラーム(ピッが5回)が鳴りますが、そのまま加熱を続けます。

6 フタを開けてしっかりと冷まし、皿の上に中身を取り出し、切り分ける。





使用するなべ

アムウェイ クイーン
小ソースパン



保温モードで作る

温泉卵

カロリー 約91kcal・塩分 約0.3g・加熱時間 約28分
*操作手順はP.16

材料(4個分) 70℃

卵(冷蔵のもの)	4個
水	600mL

作り方

- 1 小ソースパンに水を600mL入れ、フタをする。
保温 → (−+) 70℃ → スタート
- 2 約10分後、「℃」の点滅が点灯に切り替わったら、冷蔵庫から出してすぐの卵を入れ、フタをする。
- 3 クッキングタイマーを20分に設定する。
- 4 調理終了のアラーム(ピピピッが3回)が鳴ったら、手早く冷水につける。
加熱が終われば(とりけし)を押す。
- 5 器に割り入れ、しょうゆ、または、めんつゆなどをかけていただく。

ホットミルク

60~70℃

- 1 なべに牛乳を入れ、フタをする。保温 → (−+) 60~70℃ → スタート

- 2 「℃」の点滅が点灯に切り替わったらでき上がり。
※お好みで砂糖を入れたりシナモンをふりかけてもよいでしょう。
保温を利用すると、牛乳の風味をそこなく飲みごろの温度に仕上がります。

溶かしバターなど

50~70℃

バターやチョコレート、キャラメル、チーズなどを簡単に溶かすことができます。
なべに材料を入れ保温温度を設定します。湯せんをしたり直火で火加減を調節する面倒がありません。

保温のコツとポイント

- フタをしないと設定温度より低くなります。
- シチューやスープの保温温度は、80~85℃が適しています。
- 1時間経過するとオートオフ機能が働き、自動的に加熱が停止します。(P.5)
1時間以上保温する場合はクッキングタイマーをお使いください。(P.18)



煮込みのコツとポイント

- 加熱途中にルーを加えたり、かき混ぜたりするタイミングをアラーム（ピッが5回）でお知らせします。
- 加熱後は、85℃の「保温」に切替わります。
保温が不要な場合は、「とりけし」を押してください。
- 加熱中に水の飛び散りが気になる場合は、イラストのようになべにふきんをかけるとよいでしょう。



「煮込み時間の目安とアラームが鳴るタイミング」

仕上がり	弱め	中	強め
沸騰後から加熱終了までの目安時間	約20分	約35分	約60分
加熱途中のアラームが鳴るタイミング	加熱終了約5分前	加熱終了約10分前	加熱終了約20分前

「お守りいただくこと」

- 量を判定して、自動的に火力を調節します。
次のことをお守りください。
 - 加熱途中のアラーム（ピッが5回）が鳴るまではフタを開けたり具や水を追加しない。
 - 材料はなべの7分目以下の量で、煮汁は具がひたひたにつかる程度に入れる。（煮汁の少ない肉じゃがや筑前煮などはマニュアル加熱を使う。）
次の場合は5～6分目以下の量にする。
 - ・加熱途中に材料を追加するとき
 - ・ちくわ、さつま揚げなどの練り製品を調理するとき。（ふくらむため）
 - 具はよくかき混ぜて、均一にし、具がなべにくっついったり、一か所にかたまっていないか注意する。
 - 加熱中はなべを移動させない。
 - なべやトップレートが熱い場合は冷ましてからスタートさせる。
 - 焼く、炒めるなどの下ごしらえの調理は手早くおこない、だし汁等は充分冷めたものを使う。
- ※なべやトップレートが熱いうちにスタートすると、10分後にアラームが鳴り止まることがあります。
このとき表示は「加熱」が消え、「煮込み」が点滅します。この場合は、「とりけし」を押してなべやトップレートが冷めてからやり直すか、マニュアル加熱で調理してください。

使用するなべ

アムウェイ クイーン

●2~3人分
大ソースパン



●4~5人分
4Lシチューパン



●4~6人分
6Lシチューパン



素材のうまみがルーに溶け、濃厚に仕上がる

ビーフカレー

カロリー 約626kcal・塩分 約1.1g・
加熱時間 約60分

*操作手順はP.17

材料(4人分)

牛バラ肉または肩肉 (3cmの角切り・塩こしょうする)	250g
じゃがいも(乱切り)	2個
にんじん(乱切り)	1/2本
たまねぎ(薄切り)	1個
A にんにく(みじん切り)	1かけ
生姜(みじん切り)	1かけ
水	3カップ
カレールー	約80g
※使用するカレールーと水の量は、 カレールーのパッケージの記載内 容も参考にしてください。	
ごはん	600~800g

作り方

1 なべを熱する。火力⑧(マニュアル加熱)⇒(スタート)

牛肉を加えて手早く炒める。

加熱が終われば(とりけし)を押す。

(POINT) 油は使わないで、牛肉の脂だけで炒めることができます。

2 1にAを加えてよく混ぜ、フタをする。

(煮込み)⇒(スタート)

3 加熱途中のアラーム(ピッが5回)が鳴ったら、カレールーを割り入れてよく混ぜ合わせ、再び、フタをして加熱する。

4 調理終了のアラーム(ピピピピッが3回)が鳴ったら、全体を混ぜ合わせる。

5 器に、あたたかいごはんを盛り、4をかける。

ホワイトシチュー

カロリー 約662kcal・塩分 約1.9g・加熱時間 約60分

材料(4人分)

豚肩ロース肉 (2~3cmの角切り・塩こしょうする)	500g	ブロッコリー(小房に分ける)	1株
白ワイン	1カップ	薄力粉	20g
玉ねぎ(乱切り)	2個	バター	20g
じゃがいも(乱切り)	4個	牛乳	1カップ
セロリ(乱切り)	1/2本	塩・こしょう	適宜
A にんにく (包丁の腹でつぶす)	2かけ	生クリーム	1/4カップ
ローリエ	1枚		
水	4カップ		
スープの素	2個		

作り方

1 なべを熱する。

火力⑧(マニュアル加熱)⇒(スタート)

豚肉を加えて手早く炒める。

加熱が終われば(とりけし)を押す。

2 1にAを加えてよくかき混ぜ、フタをする。

(煮込み)⇒(スタート)

3 ルーを作る

小ソースパンにバターを入れ、別の熱源で弱火で溶かす。薄力粉を加え、こがさないようにとろみがつくまで2~3分炒める。牛乳を少しずつ加え、ダマにならないように溶きのばす。

4 加熱途中のアラーム(ピッが5回)が鳴ったら3を加えてよく混ぜ、さらにブロッコリーを加えて再びフタをする。

5 調理終了のアラーム(ピピピピッが3回)が鳴ったら、生クリームを加え、塩こしょうで味をととのえる。



使用するなべ

アムウェイ クイーン

●2人分
大ソースパン



●3人分
4Lシチューパン



●3~4人分
6Lシチューパン



できあがればそのまま保温、アツアツをどうぞ

おでん

カロリー 約409kcal・塩分 約5.2g・加熱時間65~70分
*操作手順はP.17

材料(4人分)

A	大根 (2.5cmの厚さの半月切り)	10cm
	じゃがいも (半分に切る)	2個
	早煮昆布 (結んでから4等分する)	1~2枚
	こんにゃく (4等分に切る)	1/2枚
	ちくわぶ(斜め切り)	1本
	ゆで卵	4個
	さつま揚げ (2つ切り)	2枚
	揚げボール	1袋
B	だし汁(冷ましたもの)	約4カップ
	しょうゆ	1/3カップ
	酒	1/4カップ
	みりん	1/4カップ
	はんぺん(4つ切り)	1枚

具はお好みで変えてください。
(ちくわ、厚揚げ、がんもどきなど)

作り方

- 1 なべにAを並べ、Bを加えてフタをする。
煮込み → スタート
- 2 加熱途中のアラーム(ピッが5回)が鳴ったら具を上下入れかえ味が均一になじむようにする。
- 3 調理終了のアラーム(ビピビピッが3回)が鳴ったら、はんぺんを加えフタをして、余熱で火を通す。

コツとポイント

- 材料は、なべの7分目以下の量で、だし汁は具がひたひたにつかる程度に入れます。(ちくわ、さつま揚げなどの練り製品を調理するときは、よくふくらむため、なべの5~6分目になるようにします。)
- さつま揚げなどの揚げ物は、熱湯をかけて油抜きしておくとうまく味がしみこみます。



使用するなべ

アムウェイ クィーン

●2~3人分
大ソースパン



●4~5人分
4Lシチューパン



●4~6人分
6Lシチューパン



洋風おでんです、粒マスタードを添えて

かんたんポトフ

カロリー 約311kcal・塩分 約2.1g・加熱時間 約55分
*操作手順はP.17

材料(4人分)

じゃがいも (半分に切る)	中4個
にんじん(乱切り)	1本
キャベツ(くし切り)	1/4 玉
セロリ(乱切り)	1本
あらびきウインナー (皮に切れ目を入れる)	8個
ベーコン(細切り)	4枚
水	4カップ
スープの素	2個
塩・こしょう	適宜

作り方

- 1 なべにAを入れ、フタをする。
煮込み → スタート
- 2 加熱途中のアラーム(ピップが5回)が鳴ったら かき混ぜ、味が均一になじむようにする。
- 3 調理終了のアラーム(ピピピピが3回)が鳴ったら、塩・こしょうで味をととのえる。

〈無償修理規定〉

1. 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書きに従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合には、無償修理いたします。
2. 保証期間内でも、次の場合には有償修理となります。
 - (イ)本書のご提示がない場合。
 - (ロ)本書にお買い上げ年月日・お客様名・ディストリビューター(販売員)名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
 - (ハ)使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障・損傷。
 - (ニ)お買い上げ後に落とされた場合などによる故障・損傷。
 - (ホ)火災・公害・異常電圧・定格外の使用電源(電圧、周波数)および地震・雷・風水害その他天災地変など、外部に原因がある故障・損傷。
 - (ヘ)一般家庭用以外(例えば、業務用、車両船舶に搭載など)に使用された場合の故障・損傷。

3. 本書は、日本国内においてのみ有効です。
4. 本書は再発行しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

本書に記載されたお客様の個人情報は、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のためにのみ利用させていただきます。当社は個人情報の取り扱いに関する法令、国が定める指針その他の規範を遵守し、個人情報保護方針および安全管理措置を定め、個人情報の適切な保護に努めております。当社の個人情報保護方針及び個人情報の取り扱いについてはホームページ(www.amway.co.jp)またはwww.amwaylive.com)をご参照ください。

【お問い合わせ先】

Amway
日本アムウェイ合同会社
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町7-1
テクニカル・ホットライン ☎0120-950-987(フリーダイヤル)
携帯電話からはこちらへ 0570-064-632(有料)
www.amway.co.jp



日本アムウェイ合同会社

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町7-1

テクニカル・ホットライン ☎ 0120-950-987 (フリーダイヤル)

携帯電話からはこちらへ 0570-064-632 (有料)

www.amway.co.jp

アムウェイ クィーン™ e インダクションレンジ(電磁調理器)保証書(形名: 284811J)

このたびは、アムウェイ クィーン™ e インダクションレンジをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本書は、本書記載内容で無償修理をさせていただきますことをお約束するものです。

保証期間中(お買い上げの日より1年間)に故障が発生した場合は、テクニカル・ホットライン ☎ 0120-950-987(フリーダイヤル)にお問い合わせください。

お買い上げ日	お客様名：
年 月 日	
保証期間 (お買い上げ日より) 本体 1年間	ディストリビューター名：

☆この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて、無償修理をお約束するものです。従いまして、この保証書によって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につきまして、おわかりにならない場合は、テクニカル・ホットライン ☎ 0120-950-987 (フリーダイヤル)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きましては、本書の「アフターサービスについて」をご覧ください。また、この保証書は、大切に保管しておいてください。