

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポートサイト
https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/

お客様
ご相談センター

フリーダイヤル
0120-345135

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451 (有料)
●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143 (有料)
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

保証書

マイコン オープントースター保証書 持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型 名	EQ-JA22		修理メモ
※お客様	※お名前	電話番号	
	ご住所 〒		
※お買い上げ日	※販売店名・住所・電話番号		
年 月 日			
保証期間 お買い上げ日より 本体1年			

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ)使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
(ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
(ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
(ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
(ホ)車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
(ヘ)本書のご提示がない場合。
(ト)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かえられた場合。
(チ)消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
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。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●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。したがって、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ので、保証期間経過後の修理など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のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 電話(06)6356-2451



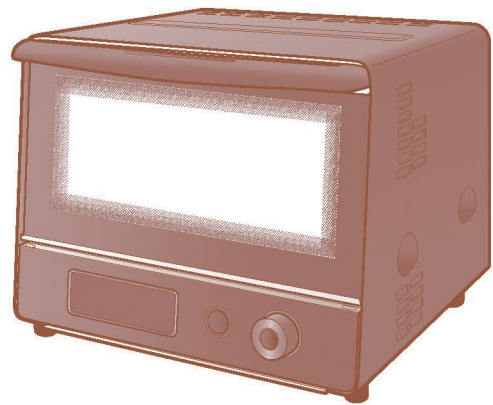
家庭用

マイコン

オーブントースター
これがリ倶楽部®

型 名 EQ-JA22 型

取扱説明書・お料理ノート



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意……………	2
お願い……………	4
お使いになる前に……………	5
各部のなまえ……………	6
仕様……………	7

使い方

使い方……………	8
コースの設定……………	11

自動調理機能

トースト……………	11
サクふわ……………	11
フライあたため……………	12
手づくりピザ……………	13
ピザ……………	13
手づくりパン……………	13

手動調理機能

手動……………	14
温度調節と調理時間の目安……………	15

お料理ノート

チョコチップクッキー &ナッツクッキー……………	16
アップルパイ……………	16
スイートポテト……………	17
マドレーヌ……………	17
リーフパイ……………	17
マルゲリータ……………	18
簡単クリスピーピザ……………	18
チョコパン……………	19
バターロール……………	19

お手入れ

お手入れ……………	20
部品のはずし方・つけ方……………	21

困ったときに

アフターサービス……………	22
部品の交換・購入について……………	22
故障かなと思ったとき……………	23
お客様ご相談窓口……………	裏表紙
保証書……………	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

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説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

指示 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

分解禁止 改造はしない。また、修理技術者以外の人とは分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止 水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

ぬれ手禁止 ぬれた手で差込み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以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し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、重いものを載せたり、挟み込んだり、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。

燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなど可燃物の近くで使用しない
火災の原因になります。

トレーに油を入れて使用しない
火災の原因になります。

禁止 子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの恐れがあります。

必ず実施 差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

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て発火の原因になります。

差込みプラグは根元まで確実に差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>

- コード・差込み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、通電したりしなかったりする
- ヒーターが割れている
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ビリビリと電気を感じる
- 「調理中」の表示が点灯しても加熱を開始しないなど

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

注意

発火を防ぐために次のことを必ず守る



禁止

■使用中は、本体から離れない
調理物が発火することがあります。

■必要以上に加熱しない
過熱により発火の原因になります。

■調理以外の目的で使用しない
発火の原因になります。

■バターやジャムを塗ったパンを焼かない
油脂や糖類を含むものは焦げやすく、パンが発火の原因になります。

■本体の上にものを載せたり、本体の下の子き間にものをを入れて使用しない
本体やものが変形・変質し、火災の原因になります。



必ず実施

■必ず、くず受皿を取りつける 発火の原因になります。

■調理物が焼き網から落ちやすい場合は、必ずトレーを使用する 発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は…



必ず実施

■すぐに「とりけし」キーを2回押して電源を切ってから、差込みプラグを抜く

火災の原因になります。
万一炎が出た場合は炎が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。
また、とびらのガラスが割れますので水をかけないでください。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部(操作部、とびらとっ手以外)に触れない
やけどの恐れがあります。



プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
けがや火災の原因になります。

壁や家具の近くで使用しない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。(→P.5「設置場所について」参照)

水のかかるところや火気の近くで使用しない

感電・漏電・発火の原因になります。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない

破裂したり赤熱してやけど・けがの恐れがあります。

本体が熱いうちは持ち運ばない

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



必ず実施

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

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

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・発火の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

お願い

- バターやジャムを塗ったパンなどは調理しないでください。
発火の原因になります。
- 必要以上に加熱しないでください。
発火の原因になります。
- 次のような調理物は焼け具合を見ながら調理してください。(絶対に本体から離れないでください。)
焦げやすく、調理物が発火する原因になります。
 - 天ぷら・バターロール・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの
 - サンドイッチ用の薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン
 - 薄切りにしたフランスパン ●もち ●かきもち ●肉・魚やフライなど
- 硫酸紙やクッキングシート・ケーキミックス用紙製焼き型は使用しないでください。
発火の原因になります。
- 樹脂製やシリコン製の容器やラップなどは使用しないでください。
発火の原因になります。
- アルミホイルを使用するときはヒーターに接触したりトレイからはみ出さないように注意してください。
庫内をふさいだりヒーターに接触すると、発火・故障の原因になります。

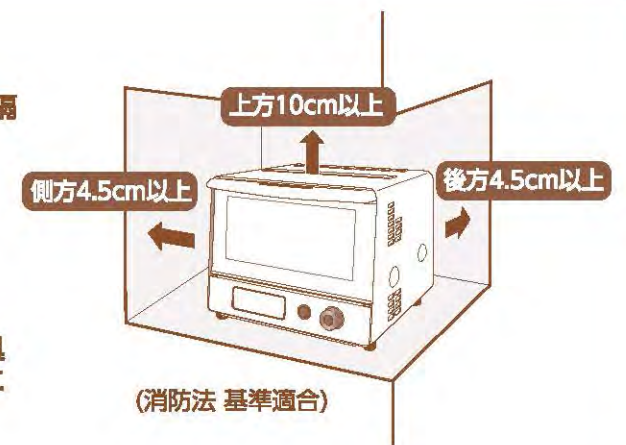


発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに「とりけし」キーを2回押して電源を切ってから差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

- とびら(ガラス)に水をかけないでください。また、とびらとっ手に強い力をかけないでください。
とびらのガラスが割れたり本体が故障する原因になります。
- とびら(ガラス)に強い衝撃を加えたり、傷をつけないように注意してください。
とびらのガラスが割れたり、けがの原因になります。
- 開けたとびらの上にものを載せないでください。
故障の原因になります。また、本体が倒れたり、調理物がすべり落ちる恐れがあります。
- とびらを勢いよく開閉しないでください。
焼き網がはずれることがあります。
- 焼き網やトレイをガスコンロなど他の調理器具に使用しないでください。
変形・破損の原因になります。
- トレイを傷める原因になりますので次のことを必ず守ってください。
 - 金属製のへら・ナイフ・ナイロンたわしなどを使わないでください。
 - 耐熱容器などを載せるときは、あらかじめアルミホイルを敷いてください。
 - 調理物を入れずに通電をしないでください。
- くず受皿を取り出したまま通電したり、焼き網・とびらをはずしたまま通電しないでください。
火災や故障の原因になります。
- くず受皿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。
- 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でください。
火災・故障の原因になります。
- 蒸し物料理やトレイに水や調味液を入れての調理はしないでください。
水蒸気で故障の原因になります。

設置場所について

- 木製の壁・家具など周囲の可燃物から図の離隔距離を保つようにしてお使いください。
(火災の原因になります。)
- 前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。(30cm以上)
(壁に近づけない、障害物などを置かない)
- ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。
(変形・変色の原因になります。)



お使いになる前に

この製品は、食パンを焼いたりフライのあたためなどをするものです。
目的以外の調理はしないでください。また、業務用として使用しないでください。

- ご使用の前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- 初めてご使用になるときは、煙が出ることがありますが故障ではありません。

ヒーターの通電について (ヒーターが消えていても故障ではありません。)

- 庫内が高温になると温度調節器が働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりして、加熱しすぎることを防ぎます。
- 連続で使用するときは、温度調節器が働き、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

高火力スイッチヒーターについて

- 調理物の表面・裏面を効率的に加熱するために、上ヒーターと下ヒーターを交互につけて調理を行います。
調理中、上ヒーター(または下ヒーター)しかつかない場合がありますが故障ではありません。

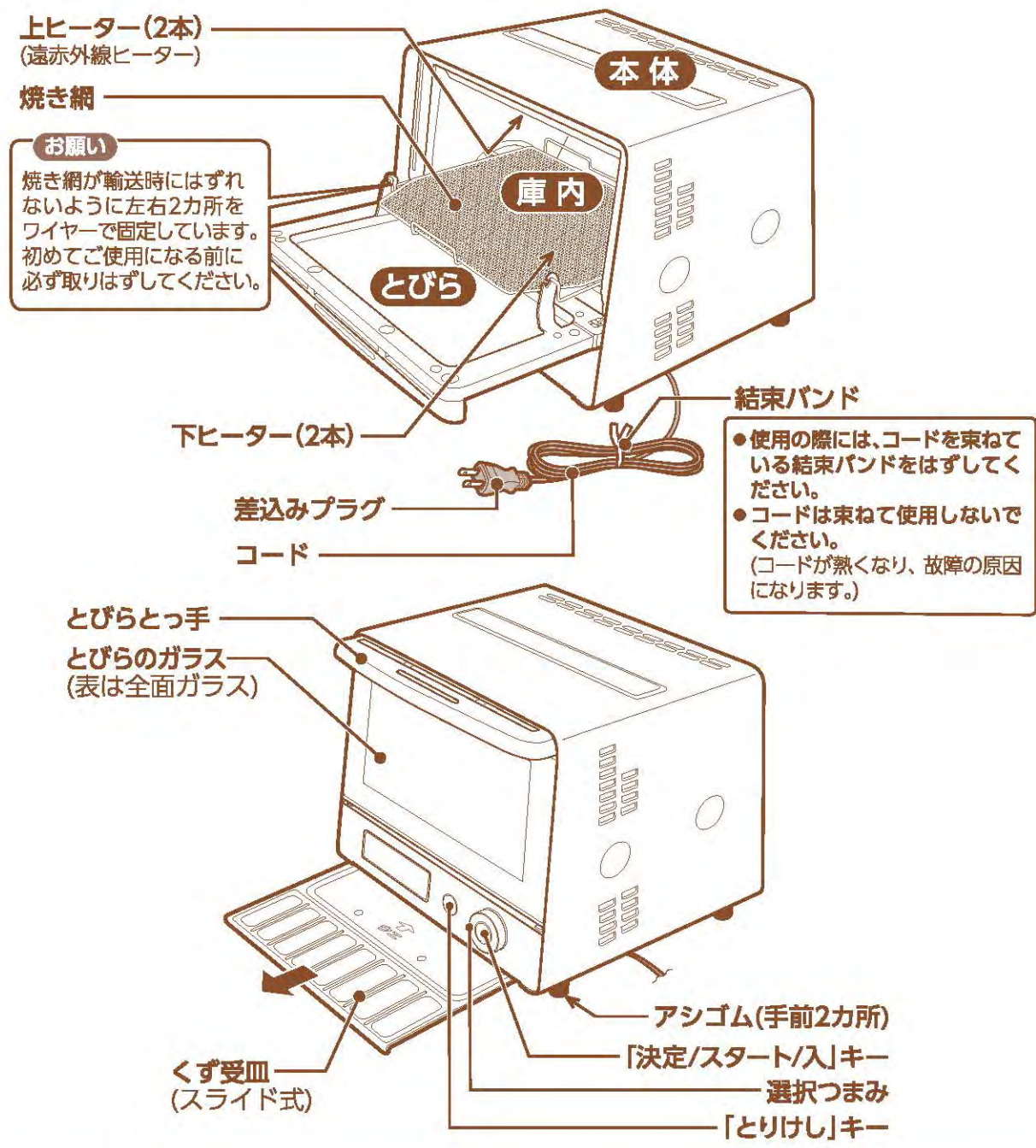
高火力スイッチヒーターを行うコース **フライあたため** **手づくりピザ** **ピザ**

冷却ファンについて

- 本品には内部部品の保護のために冷却ファンがついています。内部部品が高温になると冷却ファンが回り、音がする場合があります。

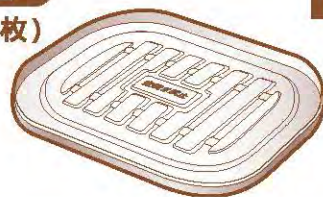
各部のなまえ

●焼き網・とびら・くず受皿は取りはずせません。(→P.21、P.22)



付属品

トレイ(1枚)

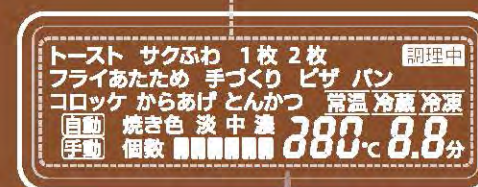


注意

- 調理中、トレイのそり具合で音がすることがありますが故障ではありません。
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
ピザやフライなどのあたためは、アルミホイルを指で
押さえながらトレイの凸形状に沿わせて敷くと、より
上手に仕上がります。
- 調理物の底面に模様がつく場合があります。

操作部

実際にお使いになる中でこのような
表示にはなりません。



表示部

- 「決定/スタート/入」キーを押すと表示部が点灯します。
差込みプラグをコンセントに差し込んだ際にも点灯し
ます。調理中以外は10分以上操作しないと消灯します。
- 表示部を布などでこすると白い線が出る場合がありますが、
故障ではありません。
(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

「決定/スタート/入」キー

- 電源を入れる
- コース・焼き色・温度・調理時間などを決定する
- 調理を開始する



選択つまみ

- コース・焼き色・温度・
調理時間などを選ぶ

「とりけし」キー

- 選択中の設定を取り消す
- 調理を途中で終了する
- 表示部を消灯する(電源を切る)

仕様

型 名	EQ-JA22		
電 源	交流 100V 50/60Hz	外 形 寸 法 (約cm)	幅33.5×奥行29×高さ26
消 費 電 力	1032W	庫 内 寸 法 (約cm)	幅27×奥行23.5×高さ11
タ イ マ ー	30分計		
コードの長さ	1.2m	質 量	約4.7kg

●この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

使い方

1 差込みプラグをコンセントに差し込む
(表示部にコース選択画面が表示される)

2回目以降は前回使用した設定が表示されます。

●設定は差込みプラグを抜いても記憶します。ただし、「手づくりパン」コースを使用した場合は記憶しません。

点滅

初回

トースト サクふわ
フライあたため 手づくり ピザ パン

自動

2回目以降

トースト 1枚

自動 焼き色 中 常温

＜前回使用した設定が「トースト」コース、枚数:1枚、
状態:常温、焼き色:中の場合＞

●「決定/スタート/入」キーを押すと前回使用した
設定で調理を開始します。

●選択つまみを回すか「とりけし」キーを押すと、
コース選択の画面になります。

2 調理物を焼き網の上に均等にのせ、とびらを閉める

クロック、からあげ、とんかつなどのフライをあたためなおすときや冷蔵ピザ、冷凍ピザ、手づくりピザ、手づくりパンを調理するときは、必ずアルミホイルを敷いたトレイを使用してください。

- 汁の出るものはトレイを使用してください。トレイは調理物によって加熱するとすることがあります。調理物は均等にのせるか、耐熱容器に入れてください。
- とびらの上に調理物をのせないでください。
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように均等にのせてください。
- 調理物の大きさ・種類・形などにより図のようにのせられないことがあります。

パン

1枚:中央にのせる 2枚:均等にのせる

グラタン

●具がこぼれる恐れがある場合はアルミホイルを敷いたトレイを使用してください。

1皿:中央にのせる 2皿:均等にのせる

ピザ

1枚:中央にのせる

½枚:ミミを手前にのせる

とんかつ

個数に応じて均等にのせる (1~2枚)

クロック

個数に応じて均等にのせる (1~4個)

からあげ

個数に応じて均等にのせる (1~6個)

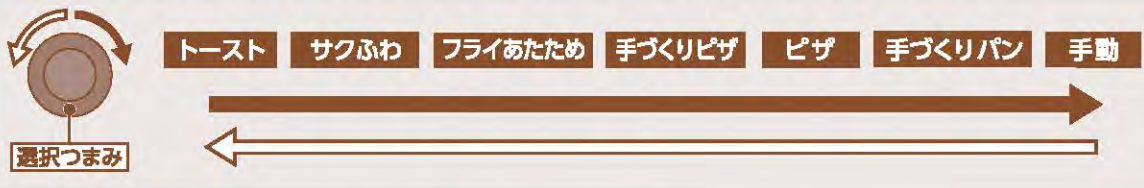
市販パックきりもち

●つきたてのもちや自家製のものは、トレイを使用してください。

均等にのせる

3 選択つまみを回してコースおよび調理方法を設定する

●選択つまみを回す方向によって表示部が点滅しながら下記の順番でコースが切りかわります。



選択したコースにより設定できる調理方法は異なります。
詳しくは「コースの設定」(P.11~15)を参照してください。

コース	設定できる調理方法	
トースト (P.11)	枚数 1枚/2枚	状態 常温/冷凍
サクふわ (P.11)	枚数 1枚/2枚	焼き色 淡/中/濃
自動	フライの種類 クロック からあげ とんかつ	個数 クロック: 1~4個 ※1 からあげ: 1~6個 ※1 とんかつ: 1~2枚
	●クロック・からあげ・とんかつ以外の揚げものは、手動調理で温度を160℃に設定し、調理してください。 (時間は様子を見ながら調節してください。)	
	手づくりピザ (P.13)	自動(設定なし)
	ピザ (P.13)	状態 冷蔵/冷凍
手づくり	手づくりパン (P.13)	自動(設定なし)
	手動 (P.14)	温度 ※3 80℃~250℃

●コースごとに前回使用した調理方法を記憶します。

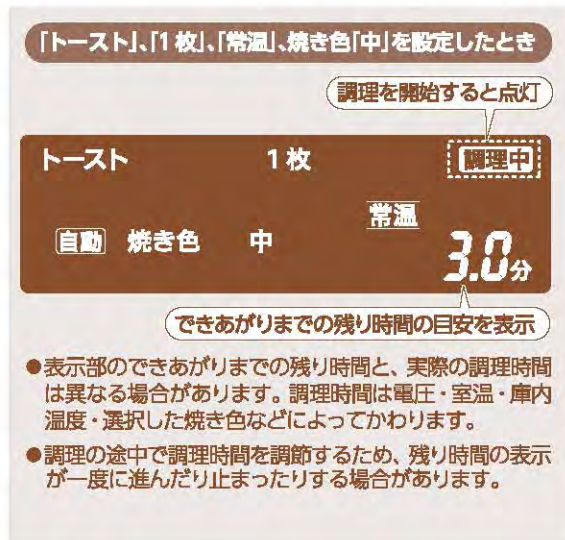
4 「決定/スタート/入」キーを押す

表示部がすべて点灯にかわり、できあがりまでの残り時間を表示して調理を開始します。

- 庫内を冷まらずに連続して調理すると、庫内の過熱を防ぐため温度調節器が働いてヒーターがつかなくなったり、表示部に「H2」または「HH」が表示されることがあります。(→P.23)
- 自動調理を行うコース(P.11～13)で調理時間の変更はできません。
- 調理中に、ヒーターの切りかえ音や冷却ファンの運転音がすることがありますが故障ではありません。

「決定/スタート/入」キーを押したあとで、コースや焼き色を変更したいときは？

「とりけし」キーを押して、P.9の3からやり直してください。



5 できあがり

ブザー(「ピー」×5回)が鳴り、調理が終了します。

- 調理物を取り出すときはトレイなどが熱くなっていますので、ミトンなどを使って取り出してください。
- 調理終了後、表示部が点灯中に「決定/スタート/入」キーを押すと、直前に行ったコースで調理を開始します。調理終了後、選択つまみを回すか「とりけし」キーを押すとコース選択の画面になります。
- 庫内を冷まらずに連続して調理すると、庫内の過熱を防ぐため温度調節器が働いてヒーターがつかなくなったり、表示部に「H2」または「HH」が表示されることがあります。(→P.23)



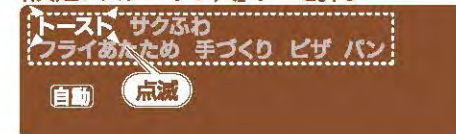
6 「とりけし」キーを2回押し、電源を切る

表示部が消灯します。

- 安全のため、「とりけし」キーを押さなくても約10分後に表示部が消灯し電源が切れます。
- ご使用後は差込みプラグをコンセントから抜いてください。(コードを引っ張らずに、必ず差込みプラグを持って抜いてください。)

トースト トースト 1枚 常溫 焼き色:中 の場合

- ①選択つまみを回して「トースト」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



- ②選択つまみを回して「1枚(または2枚)」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



- ③選択つまみを回して「常溫(または冷凍)」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



- ④選択つまみを回して「焼き色」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押して調理を開始する



■調理時間の目安

	常溫	冷凍
1～2枚	2.5分～5分	5.5分～7.5分

(調理時間は電圧・室温・庫内温度、選択した焼き色によってかわります。)

- 薄切りパン・油脂類や糖類の多いパンは焼き色が濃くなるので、自動調理で焼かず、手動調理で焼け具合を見ながら調理してください。
- 「トースト」コースは裏面の焼き色を薄く焼きあげるように設定しています。

＜冷凍パンを焼くときは＞

- 表面の霜を取り除き、凍ったまま焼いてください。
- 解凍しながら焼くため、常溫のパンと比べて調理時間が長くなります。
- 冷凍の期間や状態、電圧・室温・庫内温度、パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まであたたまりにくいことがあります。

■加熱不足のときは

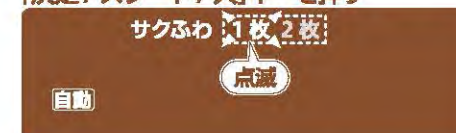
手動調理で温度を「250℃」に設定し、再度調理してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

サクふわ サクふわ 1枚 焼き色:中 の場合

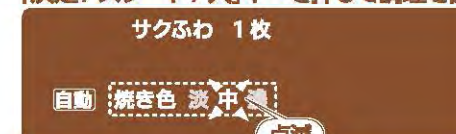
- ①選択つまみを回して「サクふわ」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



- ②選択つまみを回して「1枚(または2枚)」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



- ③選択つまみを回して「焼き色」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押して調理を開始する



■調理時間の目安

1～2枚	4.5分～7分
------	---------

(調理時間は電圧・室温・庫内温度、選択した焼き色によってかわります。)

- 「サクふわ」コースは表面はサクッ、中身はふわっとした食感のトーストが焼けるコースです。より違いをお楽しみいただくために6枚切り(約20mm)より厚いパンの使用をおすすめします。
- 8枚切り・10枚切りなどの厚みが薄いパンは、ふわっとした食感がわかりにくくなります。
- 開封後時間が経過したパンは、乾燥するのでふわっとした食感がわかりにくくなります。
- 「サクふわ」コースで冷凍パンは焼かないでください。焼き色がつきません。
- 「サクふわ」コースは裏面の焼き色を薄く焼きあげるように設定しています。

フライあたたため

フライあたたため

コロッケ

2個

の場合

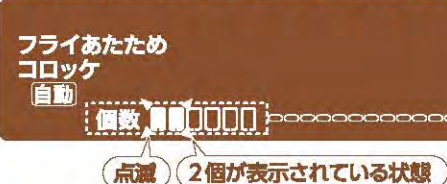
①選択つまみを回して**フライあたたため**を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



②選択つまみを回して**コロッケ** (または **からあげ**・**とんかつ**) を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



③選択つまみを回して**個数**を選択し、「決定/スタート/入」キーを押して調理を開始する



ワンポイントアドバイス

調理後、調理物を取り出してからクッキングペーパーにのせて油をきると、サクサクした衣の食感をより楽しめます。

- 厚みが30mm以上あるコロッケは自動調理ではあたためられません。
(あたたまらない、または焦げの恐れ)
手動調理で温度を**160℃**に設定し、調理してください。
(時間は様子を見ながら調節してください。)
- 調理物が小さい場合は、過熱の恐れがあるため、個数を減らして調整してください。
- 調理物が大きい場合は、あたたまらないことがあるため、手動調理で再度調理してください。

自動調理機能

■調理時間の目安

コロッケ	1~4個	8~17分
からあげ	1~6個	9~15分
とんかつ	1~2枚	13~16分

(調理時間は電圧・室温・庫内温度によって変わります。)

■調理物の個数の選択

調理物の個数と大きさに合わせて設定してください。

調理物	個数	表示
コロッケ (1個約60g)	1	■■■■■■
	2	■■■■■■
	3	■■■■■■
	4	■■■■■■
大きめのコロッケ (1個約70~100g)	1~2	■■■■■■
	3~4	■■■■■■

調理物	個数	表示
からあげ (1個約30g)	1	■■■■■■
	2	■■■■■■
	3	■■■■■■
	4	■■■■■■
	5	■■■■■■
	6	■■■■■■
大きめのからあげ (1個約40~50g)	1~4	■■■■■■
	5	■■■■■■
	6	■■■■■■

調理物	個数	表示
とんかつ (1枚約130g)	1	■■
	2	■■

- 冷蔵庫で保存したコロッケ (またはからあげ・とんかつ) は十分にあたたまらないことがあります。
加熱が不十分な場合は手動調理で温度を**160℃**に設定し、再度調理してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)
- 「フライあたたため」コースは高火力スイッチヒーターにより調理を行います。(→P.5)

手づくりピザ

①選択つまみを回して**手づくりピザ**を選択し、「決定/スタート/入」キーを押して調理を開始する



ピザ

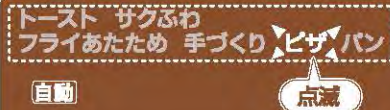
ピザ

冷蔵

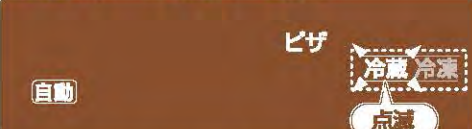
中

の場合

①選択つまみを回して**ピザ**を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



②選択つまみを回して**冷蔵** (または **冷凍**) を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



③選択つまみを回してピザの大きさに応じた **焼き色** を選択し、「決定/スタート/入」キーを押して調理を開始する



手づくりパン

①選択つまみを回して**手づくりパン**を選択し、「決定/スタート/入」キーを押して調理を開始する



■調理時間の目安

マルゲリータなど

11~12分

(調理時間は電圧・室温・庫内温度によって変わります。)

- 予熱の必要はありません。
- つくり方はP.18をご参照ください。
- 「手づくりピザ」コースは高火力スイッチヒーターにより調理を行います。(→P.5)

■加熱不足のときは

手動調理で温度を**180℃**に設定し、再度調理してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

■調理時間の目安

ピザの大きさに合わせて「淡」・「中」・「濃」を選択します。

淡	3インチ(直径約8cm)	冷蔵	4~7分
	2枚の場合	冷凍	10~11分
中	6インチ(直径約15cm)	冷蔵	4.5~8分
	1枚の場合	冷凍	11~12分
濃	9インチ(直径約23cm)	冷蔵	4.5~8分
	1/2枚の場合	冷凍	12~13分

(調理時間は電圧・室温・庫内温度、選択した焼き色によって変わります。)

- 予熱の必要はありません。
- 「淡」は3インチのピザ2枚を調理するのに適した設定のため、3インチのピザ1枚を調理すると焼き色が濃くなることがあります。焼き色が濃い場合は手動調理で焼け具合を見ながら調理してください。
- カットしたピザは自動調理で焼かずに、手動調理で焼け具合を見ながら調理してください。
- 「ピザ」コースは高火力スイッチヒーターにより調理を行います。(→P.5)

■加熱不足のときは

手動調理で温度を**220℃**に設定し、再度調理してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

■調理時間の目安

チョコパン・バターロールなど

32分

(調理時間は2次発酵と焼き工程の合計時間です。
電圧・室温・庫内温度によって変わります。)

- 「手づくりパン」コースでは、焼き色は選択できません。
- 「手づくりパン」コースは発酵工程を行うため、庫内を冷ませずに連続して調理できません。
- 「決定/スタート/入」キーを押した際、タイマー表示部に「HI」が表示され、キー操作を受けつけない場合は、約30分間とびらを開けて庫内を冷ましてください。(→P.23)
- つくり方はP.19を参照ください。

■加熱不足のときは

手動調理で温度を**130℃**に設定し、再度調理してください。(→P.14) (時間は様子を見ながら調節してください。)

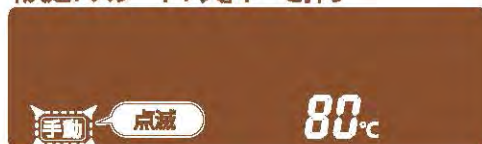
コースの設定 つづき

手動調理機能

手動

手動 250℃ 15分 の場合

- ①選択つまみを回して「手動」を選択し、「決定/スタート/入」キーを押す



- ②選択つまみを回して「温度」を設定し、「決定/スタート/入」キーを押す



- ③選択つまみを回して「時間」を設定し、「決定/スタート/入」キーを押して調理を開始する



■温度調節



温度が10℃刻みで上がる



温度が10℃刻みで下がる

- 温度は80℃～250℃まで設定できます。
- 選択つまみを回し続けると温度が連続でかわります。表示が「80℃」または「250℃」になるとブザー(ピピッ)が鳴り、止まります。

■調理時間



0.5→1→1.5→2…の順に進む



30→29→28→27…の順で戻る

- 時間は最大30分まで設定できます。0.5分～10分は0.5分(30秒)刻み、10分～30分は1分刻みで設定できます。
- 選択つまみを回し続けると時間が連続でかわります。表示が「0.5分」または「30分」になるとブザー(ピピッ)が鳴り、止まります。
- 調理中に選択つまみを回すと調理時間の増減ができます。

調理のポイント

POINT 1 アルミホイルを使いましょう

- 油が飛び散りやすいものは全体をアルミホイルで包み、調理してください。
- 焦げやすいもの・厚みがあるものは調理の途中で焼き色がついてきたら、アルミホイルをかぶせます。



POINT 2 トレーを使いましょう

- 焼き網から落ちやすい大きさ・形がくずれやすいもの(つくたてのもち・チーズなど)・具がこぼれる恐れがあるものはトレーを使用してください。

POINT 3 冷凍食品は…

- 市販の冷凍食品は、必ず「オーブントースター」用を使用し、「温度調節と調理時間の目安」(P.15)を参考にしてください。
- 市販の冷凍クロックは加熱しすぎると中身が飛び出る恐れがありますのでご注意ください。
- 調理物の表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。
- 調理物があたたまりにくいときは、調理時間終了後、庫内に入れたまま余熱を利用してください。

POINT 4 もちを焼くときは…

- 焼き上がったものは焼き網からすぐに取り出します。(置いておくと、焼き網にくっつく場合があります。)
- もちの種類によっては、表面に焼き色がついても内部がかたい場合があります。その場合は、そのまま1～2分庫内に入れておきます。
- 薄切りもちは焦げやすいので調理時間を短めにしてください。発火しやすいので絶対にそばを離れず、焼け具合を見ながら焼いてください。
- つくたてのもちや自家製のもちは、トレーを使用し、焼け具合を見ながら焼いてください。



温度調節と調理時間の目安

- 温度調節および調理時間は目安です。使用中は本体から離れずに焼け具合を見ながら調理してください。特に調理物の量が少ないときは、この調理時間では焦げやすく、場合により発火することがあります。
- 調理時間や調理物の仕上がりは、電圧、室温、庫内温度、調理物の温度・大きさ・量・種類、使用する容器などにより異なります。
- 続けて調理する場合は温度調節器の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

温度調節 [℃]	料理名	量	トレー	アルミ ホイル	初回の 調理時間[約分]	備考
250	グラタン	2皿	(使用)	(使用)	13～14	1皿約240gの場合 ●具がこぼれる恐れがある場合はアルミホイルを敷いたトレーを使用してください。 ●冷蔵すると調理時間が長くなります。
	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	使用	14～15	1個約50gの場合 ●アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。 ●焼き色がつきすぎると材料よりひとまわり大きめのアルミホイルを途中でかぶせて焼いてください。
	ホットドッグ	2個	—	使用	11～12	調理した具をはさみ、アルミホイルで包みます。
	焼きいも	2本	—	—	25～30	太さ約4cm、1本約200gの場合 ●破裂防止のため竹串などで穴を開けてください。
	焼きなす	2本	使用	使用	16～18	太さ約4cmの場合 ●アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。 ●破裂防止のため竹串などで穴を開けてください。
	市販パックきりもち	3個	—	—	5～6	1個約50gの場合 ●常温のもちを使用してください。
230	アップルパイ	1皿	—	使用	25～28	つくり方P.16参照
190	スイートポテト	8個	使用	—	12～14	つくり方P.17参照
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	使用	10～11	1個約25gの場合 ●アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。
180	チョコチップクッキー &ナッツクッキー	6個	使用	使用	9～10	つくり方P.16参照
170	リーフパイ	5枚	使用	使用	10～11	つくり方P.17参照
160	マドレーヌ	6個	使用	—	14～15	つくり方P.17参照
110	ロールパンのあたため	3個	—	—	4～5	1個約35gの場合
100	溶かしチョコレート	100g	—	—	5～6	刻んで浅めの耐熱容器に入れます。

- サンドイッチ用薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン、薄切りにしたフランスパンのトーストは焦げやすく、場合によっては発火することがありますのでご注意ください。
- フライなどの揚げものは、調理物からにじみ出た油が発火することがありますので、加熱しすぎないようにご注意ください。
- 食パンや水分の多いものを焼くと、本体ととびらのすき間や本体の穴から蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。

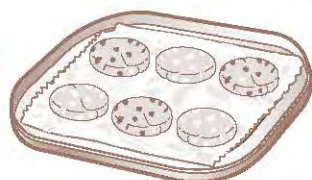
チョコチップクッキー&ナッツクッキー

温度調節180℃ 1回分 6個
調理時間 約9~10分 トレー使用

材料 12個分

① 薄力粉……………75g
② ベーキングパウダー…小さじ¼
バター(無塩)……………70g
グラニュー糖……………40g
卵(溶く)……………M寸½個
チョコチップ……………20g
アーモンド・くるみ(粗く刻む)
……………合わせて20g

クッキーの 並べ方



作り方

- ①バターは室温に戻してクリーム状にねり、グラニュー糖を加えてよくすり混ぜます。
- ②溶き卵を①に少しずつ加えてよく混ぜます。
- ③ふるいにかけた④を②に加えて切るようにさっくりと混ぜ、生地を2等分します。それぞれにチョコチップとアーモンド・くるみを加えて混ぜ合わせます。
- ④トレーにアルミホイルを敷き、③の生地を大さじ1ずつ左のイラストのように6個のせます。手に薄力粉(分量外)をつけて生地を上からおさえて、5mm位の厚さにします。
- ⑤選択つまみを回して「手動」コースを選択します。温度180℃、調理時間を9~10分に設定して「決定/スタート/入」キーを押します。残りの6個も同様に調理します。

アップルパイ

温度調節230℃ 1皿分
調理時間 約25~28分

材料 耐熱皿 直径18cm、深さ3~4cm 1皿分

冷凍パイシート(18×18cm)……1½枚
(使用直前まで冷蔵庫で冷やしておいてください)
りんご(1個約250gのもの)……2個
コアントロー……………大さじ1
レモン汁……………大さじ½
シナモン……………適量
砂糖……………大さじ2
バター……………適量
① 卵……………M寸½個
② 水……………大さじ1 } 混ぜ合わせる



作り方

- ①りんごは洗って水分をよくとり、皮をむいてへたをとり、2~3mmの厚さのいちよう切りにします。
- ②フライパンに①とコアントロー・レモン汁・シナモンを入れ、ふたをして煮ます。りんごがしんなりしてきたらふたをとり、少し水分が残っているところで砂糖を加え、全体を混ぜ合わせます。水分がなくなるまで煮たあと、よく冷まします。
●りんごを焦がさないように注意してください。
- ③耐熱皿にバターを塗っておきます。
- ④パイシート1枚は耐熱皿よりひとまわり大きくのばして③にのせます。(皿からはみ出した部分は切りとって、残りのパイシート½枚と合わせて上の飾りに使用します。)
底全体にフォークで穴をあけます。
- ⑤冷めた②を④に入れ、上にパイシートで飾りつけをして、ハケで全体に⑤を塗ります。
- ⑥選択つまみを回して「手動」コースを選択します。温度230℃、調理時間を25~28分に設定して「決定/スタート/入」キーを押します。

- 奥側が色づいたところで、皿を前後逆にすると焼きムラが防げます。
- 調理の途中で良い焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせてください。

スイートポテト

温度調節190℃ 1回分 8個
調理時間 約12~14分 トレー使用

材料 アルミケース6号 8個分

さつまいも……………200g
砂糖……………30g
バター(無塩)……………5g
① 牛乳……………大さじ1½
② 塩……………少々
③ シナモン……………少々
卵……………M寸½個
卵黄(仕上げ用)……………適量



作り方

- ①さつまいもは皮をむいて約1cm厚さの輪切りにし、半分に切り、水にさらします。
- ②水気を切った①を耐熱容器に入れ、ラップをして、電子レンジ(600W)で4~5分加熱します。
- ③熱いうちにマッシャーなどでつぶし、④を加えて混ぜ、電子レンジ(600W)で約2分加熱します。
- ④③をゴムベラでなめらかなになるまで混ぜ、あら熱をとり、卵を加えて混ぜます。
◇お好みで裏ごしをしてください。
(口当たりがなめかになります。)
- ⑤①を8等分にし、アルミケースに入れて、仕上げ用の卵黄を表面に塗ります。
- ⑥トレーに⑤をのせます。選択つまみを回して「手動」コースを選択します。温度190℃、調理時間を12~14分に設定して「決定/スタート/入」キーを押します。

マドレーヌ

温度調節160℃ 1回分 6個
調理時間 約14~15分 トレー使用

材料 マドレーヌ型アルミケース 直径8cm 12個分

① 薄力粉……………100g
② ベーキングパウダー…小さじ½
卵……………M寸2個(100g)
砂糖……………90g
溶かしバター(無塩)……………80g
ラム酒……………小さじ1
バニラエッセンス……………少々



作り方

- ①卵を割りほぐした中に砂糖を2~3回に分けて加え、リボン状(泡立て器ですくって落とす生地の跡がしばらく消えない状態)になるまでしっかりと泡立てます。泡立てが十分でないと、よくふくらみません。
- ②ふるいにかけた④を①に加えてつやがでるまで混ぜ合わせ、熱い溶かしバター・ラム酒・バニラエッセンスを加えて泡をこわさないように手早く混ぜます。
- ③②をアルミケースの8分目まで入れます。
- ④トレーに③を6個のせます。選択つまみを回して「手動」コースを選択します。温度160℃、調理時間を14~15分に設定して「決定/スタート/入」キーを押します。残りの6個も同様に調理します。

リーフパイ

温度調節170℃ 1回分 5枚
調理時間 約10~11分 トレー使用

材料 葉型 8×5cm 10枚分

冷凍パイシート(18×18cm)……1枚
グラニュー糖……………適量



作り方

- ①パイシートを3mm厚さにのばし、葉型で抜きます。
- ②表面にグラニュー糖をかけて、ナイフなどで葉脈のように軽く切り目を入れます。
- ③トレーにアルミホイルを敷き、②の生地を5枚のせます。
- ④選択つまみを回して「手動」コースを選択します。温度170℃、調理時間を10~11分に設定して「決定/スタート/入」キーを押します。残りの5枚も同様に調理します。

お料理ノート っづき

ご注意とお願い

- ドライイーストは予備発酵がいらぬものを使用してください。(生イーストは使えぬせん。)
- 室温や材料の配合・質によって、同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少異なることがあります。
- 国産の強力粉を使うと生地をこねる際に扱いにくくなります。また、ふくらみが悪くなることがあります。
- 材料は正確に計ってください。材料を計るときは、デジタルスケール(電子はかり)の使用をおすすめします。

「手づくりピザ」コース

マルゲリータ

手づくりピザ 直径20cm 1枚分 トレー使用

材料 直径20cm 1枚分

- (A) 強力粉 …… 70g
砂糖 …… 4.5g(大さじ½)
塩 …… 1g
バター(無塩) …… 5g
水(約30℃) …… 40mL
(B) ドライイースト …… 1g
(水によく溶かす)
ピザソース(市販品) …… 30g
モッツアレラチーズ(約7mm幅に切る) …… 50g
ミニトマト(ヘタをとり、輪切り) …… 2個
バジルの葉 …… 5枚

つくり方

- ①ボウルに(A)を入れて混ぜ、(B)を加えて木じゃくしで混ぜ合わせます。
- ②生地がまとまってきたら、約15分手でよくこねます。(表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。)

- ③別のボウルに薄くサラダ油(分量外)を塗り、生地を表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかけます。
- ④約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。(生地が約2倍の大きさになり、指(強力粉をつける)を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)
- ⑤生地を手のひらで軽く押さえてガス抜きをします。
- ⑥生地を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約20分休ませます。
- ⑦⑥をめん棒で直径20cmの円形にのばします。
- ⑧アルミホイルを軽く丸めてからのばし、表面にシワをつくりまします。
- ⑨トレーに⑧を敷き、サラダ油(分量外)を薄く塗り、⑦をのせてフォークで穴をあけます。
- ⑩⑨の表面にふちを少し残してピザソースを塗り、モッツアレラチーズとミニトマトをのせます。
- ⑪庫内に入れ、選択つまみを回して「手づくりピザ」コースを選択します。
- ⑫「決定/スタート/入」キーを押します。11～12分で焼き上がります。
- ⑬バジルの葉をのせます。

簡単クリスピーピザ

手づくりピザ 直径20cm 1枚分 トレー使用

材料 直径20cm 1枚分

- (A) 薄力粉 …… 40g
ベーキングパウダー …… 1g(小さじ¼)
オリーブ油 …… 4g(小さじ1)
(B) 牛乳 …… 20mL
ピザ用チーズ …… 60g
(C) ベーコン(約1cm幅に切る) …… 20g
ブラックオリーブ(種なし)(輪切り) 10g



つくり方

- ①ボウルに(A)を入れて混ぜ、(B)を加えてまとまるまで手でしっかりこねます。
- ②生地を表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけて約10分休ませます。
- ③②をめん棒で直径20cmの円形にのばします。
●めん棒に生地が付きやすい場合は、薄力粉(分量外)をふってください。
- ④アルミホイルを軽く丸めてからのばし、表面にシワをつくりまします。
- ⑤トレーに④を敷き、オリーブ油(分量外)を塗り、③をのせてフォークで穴をあけます。
- ⑥⑤に(C)をふちまでまんべんなくのせます。
- ⑦庫内に入れ、選択つまみを回して「手づくりピザ」コースを選択します。
- ⑧「決定/スタート/入」キーを押します。11～12分で焼き上がります。

「手づくりパン」コース

お知らせ

- 庫内温度が高いときは操作を受けつけません。ブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「HH」が表示されます。(→P.23)

チョコパン

手づくりパン 6個分 トレー使用

材料 6個分

- (A) 強力粉 …… 130g
砂糖 …… 18g(大さじ2)
塩 …… 3g(小さじ½)
バター(無塩) …… 10g
(B) 牛乳(約30℃) …… 90mL
ドライイースト …… 2g
(牛乳によく溶かす)
チョコチップ …… 30g
粉糖 …… 大さじ1

つくり方

- ①ボウルに(A)を入れて混ぜ、(B)を加えて木じゃくしで混ぜ合わせます。
- ②生地がまとまってきたら、約15分手でよくこねます。(表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。)

- ③別のボウルに薄くサラダ油(分量外)を塗り、生地を表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかけます。
- ④約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。(生地が約2倍の大きさになり、指(強力粉をつける)を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)
- ⑤生地を手のひらで軽く押さえてガス抜きをし、スケッパーなどで6等分にします。
- ⑥生地を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約10分休ませます。
- ⑦トレーにアルミホイルを敷き、サラダ油(分量外)を薄く塗り、⑥のとじ目を下にして並べます。
- ⑧霧吹きをして庫内に入れ、選択つまみを回して「手づくりパン」コースを選択します。
- ⑨「決定/スタート/入」キーを押します。約32分で焼き上がります。
- ⑩あら熱が取れたら、粉糖をふりかけます。



バターロール

手づくりパン 6個分 トレー使用

材料 6個分

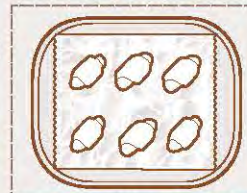
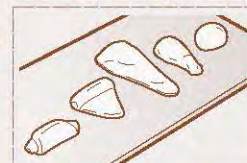
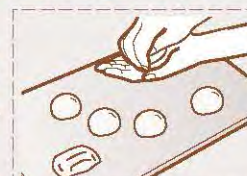
- (A) 強力粉 …… 130g
砂糖 …… 9g(大さじ1)
塩 …… 1.5g(小さじ¼)
バター(無塩) …… 15g
牛乳(約30℃) …… 55mL
ドライイースト …… 2g
(牛乳によく溶かす)
(B) 卵(溶く) …… M寸½個(25g)

つくり方

- ①ボウルに(A)を入れて混ぜ、(B)を加えて木じゃくしで混ぜ合わせます。
- ②生地がまとまってきたら、約15分手でよくこねます。(表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。)
- ③別のボウルに薄くサラダ油(分量外)を塗り、生地を表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかけます。

- ④約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。(生地が約2倍の大きさになり、指(強力粉をつける)を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)

- ⑤生地を手のひらで軽く押さえてガス抜きをし、スケッパーなどで6等分にします。
- ⑥生地を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約10分休ませます。
- ⑦生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。巻き終わりはしっかりと閉じます。
- ⑧トレーにアルミホイルを敷き、サラダ油(分量外)を薄く塗り、⑦の巻き終わりを下にして並べます。
- ⑨霧吹きをして庫内に入れ、選択つまみを回して「手づくりパン」コースを選択します。
- ⑩「決定/スタート/入」キーを押します。約32分で焼き上がります。



お手入れ

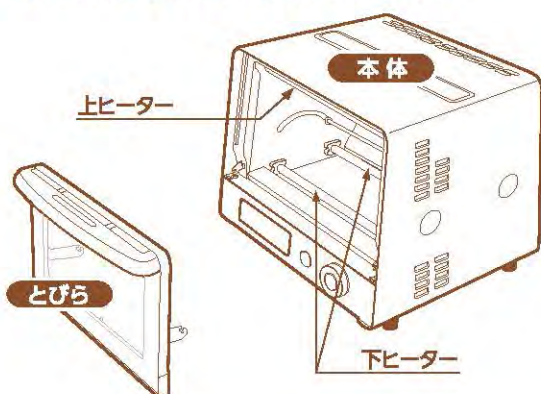
必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

お願い

- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

本体(外側と庫内)・とびら

- ① 薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る
- ② 水を含ませ固く絞った柔らかい布でふく
- ③ 乾いた柔らかい布で水分をふき取る



お願い

- 本体・とびらに直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電・故障の原因)
- ヒーターには触れないでください。(ヒーターが割れる原因)
- とびら(ガラス)に強い衝撃を加えたり、傷をつけないように注意してください。(ガラスが割れる原因)
- お手入れ後は、とびらを忘れず確実に取りつけてください。
- とびらの取り扱いが正しいに行ってください。(変形・故障の原因)
- 庫内はご使用ごとにお手入れしてください。(汚れたままで使うと焼きムラや調理時間が長くなる原因になります。)

トレイ・くず受皿・焼き網

トレイ・くず受皿

- ① 薄めた台所用中性洗剤で洗う
- ② 水洗いをする
- ③ 乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る



- ① 台所用中性洗剤をぬるま湯で薄めた中に浸して洗う
- ② 水洗いをする
- ③ 乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る

お願い

- ご使用ごとにお手入れしてください。くず受皿はお手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。(テーブルを焦がしたり、パンの裏面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。)
- お手入れ後は、くず受皿・焼き網を忘れず確実に取りつけてください。
- 洗ったあとは水分をふき取り、よく乾かしてから取りつけてください。(サビの原因)
- 浸け置き洗いなど、長時間水に浸けたまま放置しないでください。(サビの原因)

コード・差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

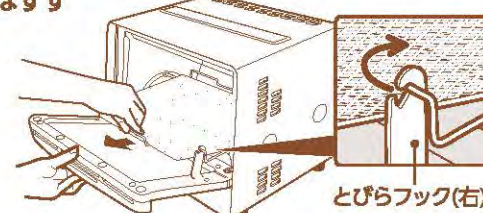
部品のはずし方・つけ方

必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

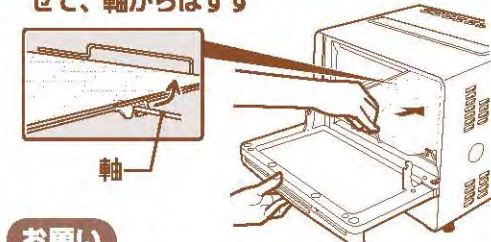
焼き網

はずし方

- ① とびらを半開きにした状態で焼き網を矢印方向に引き出してとびらフック(左右2カ所)からはずす



- ② そのまま焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、軸からはずす

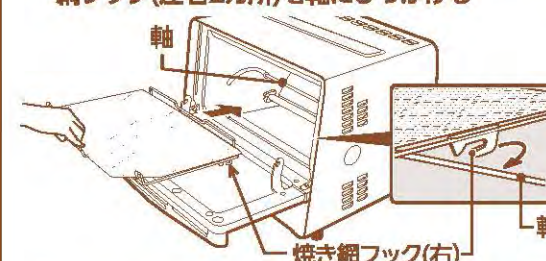


お願い

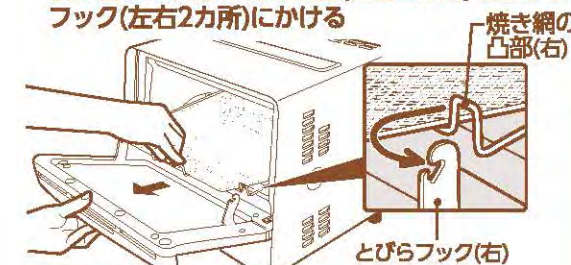
焼き網をはずすと、とびらが全開しますので、勢いよく開閉しないでください。また、とびらに強い力をかけないでください。(変形・故障の原因)

つけ方

- ① 焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、焼き網フック(左右2カ所)を軸にひっかける



- ② とびらを少し持ち上げ、焼き網を矢印の方向に引き出して、焼き網の凸部(左右2カ所)をとびらフック(左右2カ所)にかける



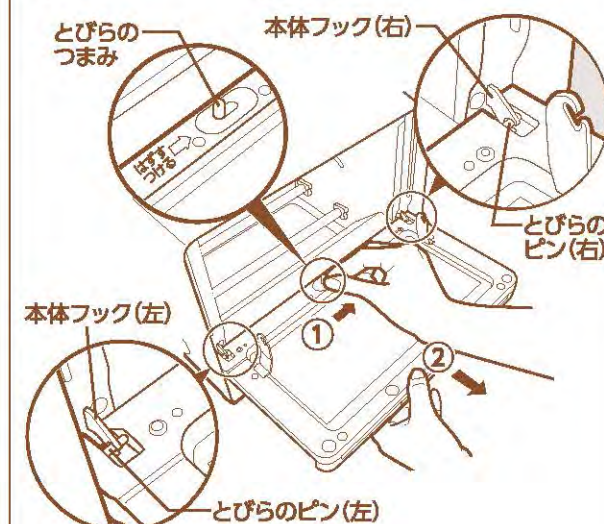
お願い

焼き網は軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

とびら

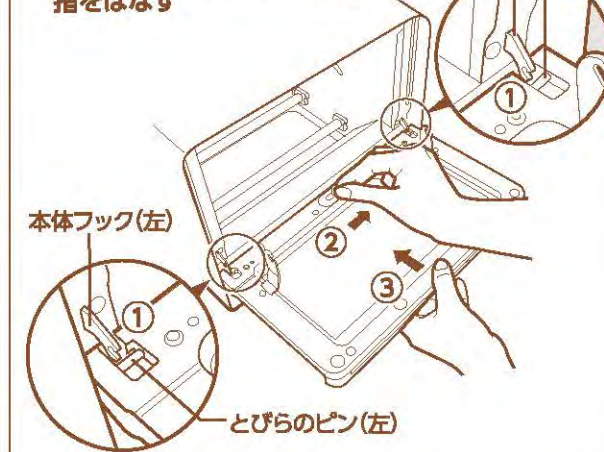
はずし方

- ① 焼き網をはずしたあと、とびらを水平な状態にし、とびらのつまみを右側にスライドさせる(とびらのピンがスライドして本体フックからはずれますので、必ずもう片方の手でとびらを支えてください。)
- ② そのままとびらを手前に引いてはずす



つけ方

- ① とびらを水平な状態にし、左右のとびらのピンを本体フックに合わせる
- ② そのままとびらのつまみを右側にスライドさせる
- ③ とびらを押し込み、とびらのピンを本体フックに差し込む
- ④ とびらのつまみから指をはなす



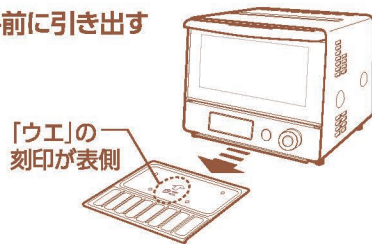
お願い

とびらが本体にしっかり取りつけられたことを確認してください。

部品のはずし方・つけ方

くず受皿

手前に引き出す



「ウエ」の
刻印が表側

お願い

- くず受皿は、ご使用ごとにお手入れし、汚れたままで使わないでください。(テーブルを焦がしたり、パンの裏面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。)
- くず受皿には裏表があります。取りつけるときは「ウエ」の刻印が表側になるように取り付けてください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」(P.23)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。
《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※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。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。(ホームページでのご購入は裏表紙参照)

部品名	部品番号
トレー	BG797040G-00
焼き網	BG780055G-00
くず受皿	BG797056G-00

愛情点検



長年ご使用のマイコンオーブントースターの点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
表示部が点灯しない 調理物が加熱されない (ヒーターがつかない)	差込みプラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？ 「決定/スタート/入」キーを押しましたか？	差込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。 「決定/スタート/入」キーを押してください。
ヒーターがつかなくなったり途中で消えたりする	故障ではありません。このオーブントースターには、温度調節器がついています。調理の途中で自動的にヒーターが消えたりついたりしながら調理を続けます。連続で使用するときは温度調節器が働き、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。 以下のような使い方をしていませんか？ ＜例＞ ●くず受皿をアルミホイルで包んで使用している ●くず受皿が奥まで差し込まれていない ●じゅうたんの上などで使用している など 本体底面の通気穴がふさがると、過熱による電子部品保護のため、ヒーターがつかなくなったり、途中で消えたりすることがあります。	①差込みプラグを抜く ②本体底面の通気穴をふさいでいるものを取りのぞく ③とびらを開けて庫内を冷ます ④差込みプラグをコンセントに差し込み、調理を行う →直らない場合は使用を中止して、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。
表示部の残り時間が一度に進んだり、止まったりする	故障ではありません。自動調理では調理の途中で調理時間を調節します。調理時間は電圧・室温・庫内温度・選択した焼き色・調理物などによりかわります。	
パンの裏面の焼き色が薄い	パンは裏面を薄く焼き上げるように設定しています。また、厚切りパンは表面がヒーターに近くなるため、表面が少し濃く焼けます。	お手入れをしてください。(→P.20) くず受皿は、ご使用ごとにお手入れしてください。お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。
パンの焼きムラが大きい	焼き網の上にパンを均等にのせていますか？ パンの大きさ・種類・厚さ・枚数などにより、焼き色がかわります。	パンを均等にのせてください。(→P.8)
調理中、カチカチ音やうなり音がする	故障ではありません。ヒーターの切りかえ音や冷却ファンの運転音です。	
表示部がくもる	お使いの環境や使用方法によっては表示部がくもることがありますが、引き続きお使いいただけます。(表示部に蒸気があたるとうもりの原因になりますので、蒸気の発生するものは離してお使いください。)1～2時間放置することでくもりは改善しますが、時間が経過してもくもりが取れない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。	
●以下の表示が出たときは、「とりけし」キーを2回押して、電源が切れたことを確認してから処置を行ってください。	庫内が汚れていませんか？ 「決定/スタート/入」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「H2」が表示される	庫内のお手入れをしてください。(→P.20) 本体の上にもものを載せていませんか？ 本体が傾いていませんか？ 壁などの近くで使用していませんか？
	「決定/スタート/入」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「H4」が表示される	約30分間、とびらを開けて庫内を冷ましてください。
	表示部に「E0」「E1」「E2」「E3」「E4」「E5」が表示される	故障です。 差込みプラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

22

23