

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	ET-GP30		修理メモ
※お名前	電話番号		
※お客様	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。

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

愛情点検

長年ご使用のマイコン オープ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。

ET-GP 型 ©



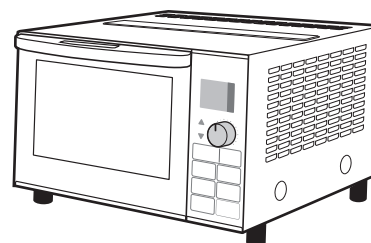
家庭用

マイコン オープントースター

こまがり倶楽部®

型名 ET-GP30 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

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で
製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に
消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

「ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト」

<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

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……………5

使い方

- 調理物ののせ方……………7
- 自動調理機能……………8
- タイマー調理機能……………11
- 温度調節と調理時間の目安 ……12
- タイマー調理機能を上手に使う！……………13

お料理ノート

タイマー調理コース

- マカロニグラタン……………14
- アップルパイ……………14
- チョコチップクッキー……………15
- &ナッツクッキー……………15
- スイートポテト……………15
- ベイクドチーズケーキ……………16
- マドレーヌ……………16

手づくりパンコース

- チョコパン……………17
- バターロール……………18

お手入れ

- お手入れ……………19
- 部品のはずし方・つけ方……………20
- 部品の交換・購入について……………21
- 仕様……………21

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………22
- アフターサービス……………23
- お客様ご相談窓口……………23
- 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。	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。
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。	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。
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。	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。
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。  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。 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。	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> ●コードや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 ●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 ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●「スタート」キーを押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

●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。

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
油脂類や糖類を含むものは焦げやすく、パンが発火する原因になります。
 - 本体の上にものを載せたり、本体の下の子き間にものをに入れて使用しない
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。
- 肉・魚やフライなど油の出るものを直接焼かない
 - 肉・魚を焼く場合はアルミホイルで包みトレーにのせてください。
 - アルミホイルを使っても油が漏れることがあるので、必ずトレーにのせて調理してください。
 - 調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
- とびらを開けたまま使用しない
調理物が発火する原因になります。
- 調理物をヒーターに直接触れさせない
発火の原因になります。
- 焼き網をはずして使用しない
火災の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は…

- 必ず実施**
 - すぐに電源を切り、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閉めないでください。
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。	禁止 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。
設置場所について 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。	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 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。 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。 ●木製の壁・家具など周囲の可燃物から図の距離を保つようにしてお使いください。(火災の原因) ●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) ●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)  (消防法 基準適合)	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。

お願い

調理するときのお願い 調理中の発煙・発火を防ぐために

- 次のような調理物は様子を見ながら調理してください。焦げやすいため、発火の原因になります。絶対に本体から離れないでください。

厚みが薄い調理物	サンドイッチ用の薄切りパン、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、トルティーヤ、かきもち など
油脂類や糖類を含む調理物	天ぷら、フライ、バターロール、クッキー など
燃えやすい調理物	肉、魚、もち など

- 次の調理用具は使用しないでください。発火の原因になります。
 - ・硫酸紙 ・クッキングシート ・ケーキミックス用紙製焼き型
 - ・樹脂製やシリコン製の容器やラップ など
- 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「電源入/切」キーを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。

部品の取り扱いおよび使用上のお願い

- 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。
- トレー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料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。

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。

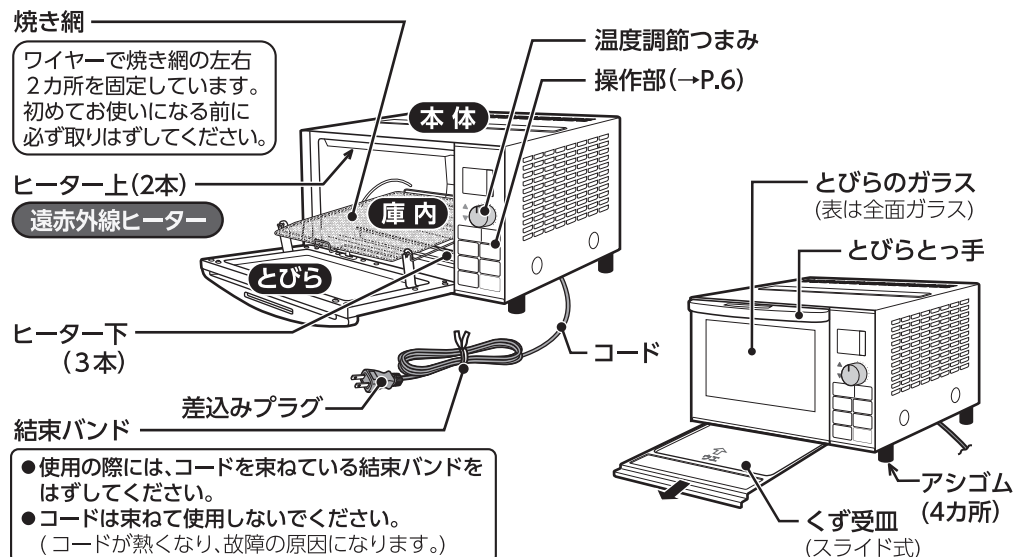
- 初めてお使いになる前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- 初めてご使用になるときに煙が出ることがありますが、故障ではありません。

調理中にヒーターが消えたりついたりしますが、故障ではありません。

- 加熱しすぎることを防ぐため、庫内が高温になると温度調節器が働いてヒーターが消えたりついたりします。
- 連続で使用するときには様子を見ながら調理時間を調節してください。(温度調節器が動く回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。)

各部のなまえ

焼き網・とびら・くず受皿は取りはずしてお手入れができます。(→P.19~21)



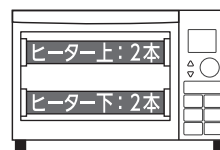
- 使用の際には、コードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

消費電力とヒーターのつき方

自動調理コースを選択した場合はコースにより消費電力がわかります。

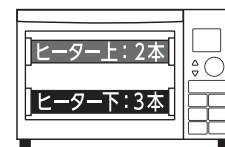
「トースト」コース
3枚・4枚 約1110W
4本のヒーターがつかます。

下中央のヒーターはつきません。



その他の調理 約1300W
すべてのヒーターがつかます。

下中央のヒーターはあまり赤くありません。



付属品

トレイ (1枚)



- 調理中にトレイのそりで音がすることがあります。
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。指で押さながらトレイの凹凸形状に沿わせて敷くと、ピザやフライなどのあたためが上手に仕上がります。
- 調理物に凹凸形状の跡がつくことがあります。

各部のなまえ つづき

操作部

タイマー表示部

「タイマー」キー

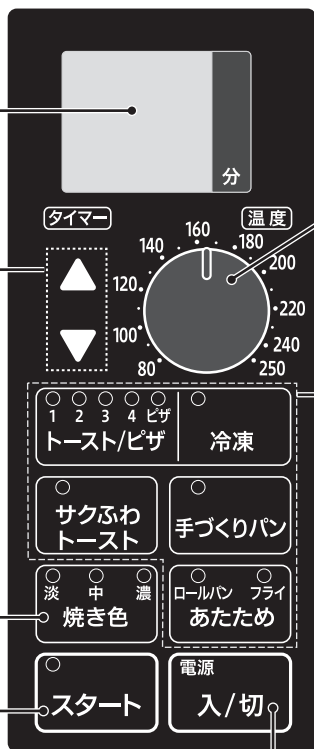
タイマー調理機能→P.11

調理時間や温度を設定して調理を行う機能です。調理物の状態やお好みの仕上がりに応じて設定できます。

「焼き色」キー

「スタート」キー

「電源入/切」キー



温度調節つまみ

「自動調理コース」キー

自動調理機能→P.8

コースを選択して自動で調理を行う機能です。調理時間や温度の設定はできません。

- 「トースト/ピザ」キー
- 「冷凍」キー
- 「サクふわトースト」キー

「サクふわトースト」コース→P.10

表面はサクッ、中はふわっとした食感のトーストが焼けるコースです。

- 「手づくりパン」キー
- 「あたため」キー

「焼き色」キーについて

キーを押すごとに「中」→「濃」→「淡」→「中」の順にランプが切りかわります。



- 選択した焼き色ランプが点灯します。

- 「トースト」「冷凍トースト」「サクふわトースト」コースは、パンの焼き色が3段階で設定できます。

- 「ピザ(冷蔵)」「ピザ(冷凍)」コースでピザの大きさを選択するときにも使います。(→P.9)

「手づくりパン」「ロールパンあたため」「フライあたため」コースではパンの焼き色は選択できません。

- 加熱不足のときは、タイマー調理機能で温度調節つまみを「250」に設定し、再度調理してください。(→P.11)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

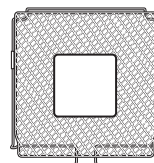
使い方

調理物ののせ方

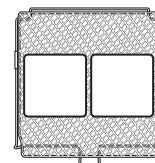
下図のように均等にのせてください。均等にのせないと焼きムラの原因になります。(調理物の大きさ、種類、形などによっては均等にのせられないことがあります。)

パン

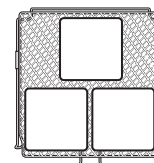
1枚の場合



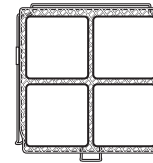
2枚の場合



3枚の場合
(奥に1枚、手前に2枚)



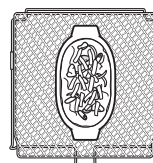
4枚の場合



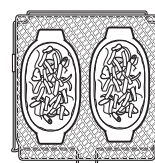
- バターやジャムを塗ったパンなどは調理しないでください。(発火の原因)

グラタン

1皿の場合



2皿の場合

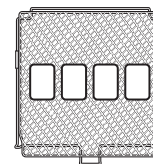


3皿の場合
(奥に1皿、手前に2皿)



- 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。

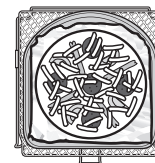
市販パックきりもち



- つくたてや自家製のもちはトレーを使用してください。

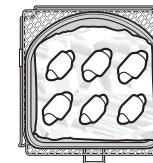
ピザ

アルミホイルを敷いた
トレーにのせる



手づくりパン

アルミホイルを敷いた
トレーにのせる



- 調理物を均等にのせた場合でも、電圧・室温・庫内の温度、調理物の種類・大きさ・量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。

使い方 自動調理機能

1 差し込みプラグをコンセントに差し込み、調理物を焼き網の上に均等にのせ、とびらを閉める

- 汁の出るものは耐熱容器に入れてトレーを使用してください。
- とびらの上に調理物をのせないでください。

2 「電源入/切」キーを押す（電源を入れる）

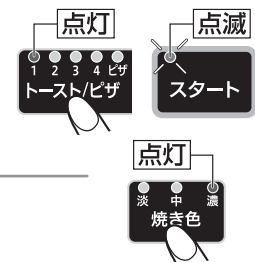
タイマー表示部に「0」が表示されます。



3 調理に応じて「自動調理コース」キーを押す（コース選択）

スタートランプが点滅し、選択した調理コースのランプが点灯します。

- 「トースト/ピザ」「あたため」コースは一度選択すると、次に選択しなおすまでコースを記憶します。



4 「焼き色」キーを押す（焼き色選択）

選択した焼き色ランプに切りかわります。(→P.6)



5 「スタート」キーを押す（調理開始）

スタートランプが点灯にかわり、タイマー表示部にできあがりまでの残り時間の目安が表示され、調理を開始します。



実際の調理時間は、電圧・室温・庫内温度、選択した焼き色、冷凍した期間、調理物の状態などによりかわります。

- 調理の途中で残り時間が一度に進んだり止まったりすることがありますが故障ではありません。
- タイマー表示部に「H2」または「HH」が表示されたときは…(→P.22)

「スタート」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？

コースを変更する場合	焼き色を変更する場合
「電源入/切」キーを押して電源を切り、 2 からやり直してください。	調理開始後、30 秒以内であれば変更できます。「焼き色」キーを押して変更してください。
	●30 秒以上経過したときは、「電源入/切」キーを押して電源を切り、 2 からやり直してください。

できあがりまでの残り時間の目安を表示



6 できあがり

ブザー（「ピー」×5回）が鳴り、調理が終了します。タイマー表示部に「0」を表示し、すべてのランプが消灯します。

- 調理物を取り出すときはトレーなどが熱くなっているため、ミトンなどを使って取り出してください。

ピー×5回



7 「電源入/切」キーを押す（電源を切る）

タイマー表示部が消灯します。

- 安全のため、「電源入/切」キーを押さなくても約10分後に自動的に電源が切れます。
- ご使用後は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

トースト/冷凍トースト



①「トースト/ピザ」キーを押して枚数を選択する

スタートランプが点滅し、トースト/ピザランプ・焼き色ランプが点灯します。

- キーを押すごとに[1]→[2]→[3]→[4]→[ピザ]→[1]の順でランプが切りかわります。



冷凍パンの場合は、「冷凍」キーを押す

- 「トースト/ピザ」キーで枚数を選んだあとに「冷凍」キーを押してください。

- キーを押すごとにランプの点灯(冷凍)と消灯(常温)が切りかわります。



②「焼き色」キーを押して焼き色を選択する

- キーを押すごとに[中]→[濃]→[淡]→[中]の順でランプが切りかわります。



◆調理時間の目安

	常温	冷凍
1～2枚	1.5～5分	5.5～8分
3～4枚	2.5～8分	7.5～9.5分

- 薄切りパン・油脂類や糖類の多いパンは自動調理機能で焼かず、タイマー調理機能で様子を見ながら調理してください。

<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、常温のパンと比べて調理時間が長くなります。

◆加熱不足のときは

タイマー調理機能で温度調節つまみを **250** に設定し、再度調理してください。(→P.11)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

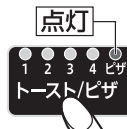
ピザ（冷蔵）/ピザ（冷凍）



①「トースト/ピザ」キーを押して「ピザ」を選択する

スタートランプが点滅し、トースト/ピザランプ・焼き色ランプが点灯します。

- キーを押すごとに[1]→[2]→[3]→[4]→[ピザ]→[1]の順でランプが切りかわります。



冷凍ピザの場合は、「冷凍」キーを押す

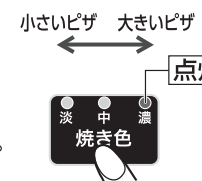
- 「トースト/ピザ」キーで「ピザ」を選んだあとに「冷凍」キーを押してください。

- キーを押すごとに点灯(冷凍ピザ)と消灯(冷蔵ピザ)が切りかわります。



②「焼き色」キーを押してピザの大きさ選択する

- キーを押すごとに[中]→[濃]→[淡]→[中]の順でランプが切りかわります。



◆調理時間の目安

	3インチ(直径約8cm) 2枚の場合	冷蔵	冷凍
淡		4分	8.5分
中	6インチ(直径約15cm) 1枚の場合	4.5分	11分
濃	9インチ(直径約23cm) 1枚の場合	6分	14分

- 予熱の必要はありません。
- 3インチのピザ1枚を「淡」で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タイマー調理機能で様子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機能で焼かず、タイマー調理機能で様子を見ながら調理してください。

◆加熱不足のときは

タイマー調理機能で温度を設定し、再度調理してください。(→P.11)
(設定温度)ピザ(冷蔵): **220** ピザ(冷凍): **180**
(時間は様子を見ながら調節してください。)

使い方

自動調理機能

つづき

サクふわトースト

①「サクふわトースト」キーを押す

- キーを押すごとに点灯(サクふわトースト)と消灯(トースト)が切りかわります。

スタートランプが点滅し、サクふわトーストランプ・トーストランプ・焼き色ランプが点灯します。



②「トースト/ピザ」キーを押して枚数を選択する

- キーを押すごとに[1]→[2]→[3]→[4]→[1]の順でランプが切りかわります。



③「焼き色」キーを押して焼き色を選択する

- キーを押すごとに[中]→[濃]→[淡]→[中]の順でランプが切りかわります。



◆調理時間の目安

常温	1～2枚	4～6分
	3～4枚	5.5～7.5分

- 通常のトーストとの食感の違いをお楽しみいただくために、6枚切り(約2cm)より厚みのあるパンの使用をおすすめします。
- 8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パンや開封後時間が経過したパンは、ふわとした食感がわかりにくくなります。
- 「サクふわトースト」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。

手づくりパン

●つくり方はP.17～18を参照ください。

「手づくりパン」キーを押す



◆調理時間の目安 (調理時間は2次発酵と焼き工程の合計の時間です。)

チョコパン・バターロールなど	47分
----------------	-----

- 「スタート」キーを押した際、ブザー(ピピ×2回)が鳴り、タイマー表示部に「HH」が表示され、キー操作を受けつけないことがあります。(→P.22)
- ◆加熱不足のときは
タイマー調理機能で温度調節つまみを「130」に設定し、再度調理してください。(→P.11)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

ロールパンあたたため/フライあたたため

「あたたため」キーを押して「ロールパン」または「フライ」を選択する



- キーを押すごとにロールパンあたたためランプとフライあたたためランプが切りかわります。

◆調理時間の目安

ロールパンあたたため	バターロール 35g×4個	4～4.5分
フライあたたため	コロッケ 60g×4個	8分

- ロールパンのあたためは、トレーを使用しないでください。
- フライをあたため直すときは、必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせてください。
- 天ぷら・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの、カットしたピザなどをあたためるときは、タイマー調理機能で様子を見ながら調理してください。
- ◆加熱不足のときは
タイマー調理機能で温度を設定し、再度調理してください。(→P.11)
〈設定温度〉ロールパンあたたため:「100」 フライあたたため:「160」
(時間は様子を見ながら調節してください。)

使い方

タイマー調理機能

1 差し込みプラグをコンセントに差し込み、調理物を焼き網の上に均等にのせ、とびらを閉める

- 汁の出るものは耐熱容器に入れてトレーを使用してください。
- とびらの上に調理物をのせないでください。

2 「電源入/切」キーを押す (電源を入れる)

タイマー表示部に「0」が表示されます。



3 温度調節つまみを回す (温度設定) (→P.12)



4 「タイマー」キーを押して調理時間を設定し、「スタート」キーを押す (調理開始)

「タイマー」キーを押すとスタートランプが点滅し、表示部の時間かわります。「スタート」キーを押すとスタートランプが点灯にかわり、調理を開始します。

▲: 0.5 → 1 → 1.5 → 2 ... の順に進みます

▼: 30 → 29 → 28 → 27 ... の順で戻ります

- 予熱は必要ありません。
- 最大約30分まで設定できます。0.5～10分は0.5分(30秒)刻み、10～30分は1分刻みで設定できます。
- 「タイマー」キーを押し続けると時間が連続でかわります。表示が「0」になると止まります。

「スタート」キーを押したあとで、温度や調理時間を変更したいときは？

温度・調理時間は、調理中いつでも変更できます。

できあがりまでの残り時間を0.5分刻みで表示



5 できあがり

ブザー(「ピー」×5回)が鳴り、調理が終了します。タイマー表示部に「0」を表示し、スタートランプが消灯します。

- 調理物を取り出すときはトレーなどが熱くなっているため、ミトンなどを使って取り出してください。

ピー×5回



途中で止めたいときは？

「電源入/切」キーを押して電源を切ってください。

6 「電源入/切」キーを押す (電源を切る)

タイマー表示部が消灯します。

- 安全のため、「電源入/切」キーを押さなくても約10分後に自動的に電源が切れます。
- ご使用後は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

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。様子を見ながら調節してください。
使用中は本体から離れずに様子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、下表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・室温や庫内温度、選択した焼き色、調理物の温度・大きさ・量・種類、使用する容器などによりかわります。
- 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。

料理名	量	トレイ	アルミホイル	温度調節	初回の調理時間(約分)	備考
冷凍食品あたため	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	使用	250	12~13 1個約50gの場合 焼き色がつきすぎる場合は、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。
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	使用	200	8.5~9.5 1個約25gの場合 アルミホイルを敷いたトレイにのせて焼きます。
フランスパンのあたため						
	4個	—	—	100	4~4.5	厚さ約3cmの場合 表面に霧吹きをします。
焼きもの	ホットドッグ	2個	—	使用	250	10~11 調理した具をはさみ、アルミホイルで包みます。
	ハンバーガー	2個	—	使用	250	12~13
	焼きいも	2本	—	—	250	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。
	マカロニグラタン	2~3皿	(使用)	(使用)	250	13~15 つくり方 P.14 参照
お菓子	市販パックきりもち	4個	—	—	230	7~8 1個約50gの場合 常温のもちを使用してください。
	アップルパイ	1皿	—	使用	210	25~28 つくり方 P.14 参照
	チョコチップクッキー&ナッツクッキー	6個	使用	使用	180	9~10 つくり方 P.15 参照
	スイートポテト	8個	使用	—	190	14~16 つくり方 P.15 参照
	バイクドチーズケーキ	2台	—	—	180	23~24 つくり方 P.16 参照
	マドレーヌ	6個	使用	—	160	13~15 つくり方 P.16 参照
	溶かしチョコレート	100g	—	—	100	4.5~5.5 刻んで浅めの耐熱容器に入れます。

お知らせ

- 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るため、加熱しすぎないようにご注意ください。
- 市販の冷凍コロッケは加熱しすぎると中身が飛び出る恐れがあります。
- 冷凍食品は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。
- 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。

タイマー調理機能を上手に使う！

調理時間について

- 調理時間の目安は電圧・室温・材料の温度・量・種類・使用する容器などによりかわります。
様子を見ながら調理時間を調節してください。
- 加熱不足のときは、調理時間を延長して様子を見ながら調理してください。

連続で調理するときは…

- 様子を見ながら調節してください。
同じ調理時間に設定しても温度調節器が働いたときは、初回より焼き色が薄くなったり、加熱不足になることがあります。
- 庫内を冷まらずに連続で調理すると、庫内の過熱を防ぐために温度調節器が働いてヒーターがつかなくなったり、タイマー表示部に「H2」または「HH」が表示されることがあります。(→P.22)
その場合は、とびらを開けて十分に庫内を冷ましてからご使用ください。

もちを焼く場合

- もちの種類によっては、表面に焼き色がついても内部が固い場合があります。その場合はそのまま1~2分庫内に入れておきます。(余熱で内部まであたためます。)
- 焼き上がったもちは、焼き網からすぐに取り出します。
- つくたてや自家製の成ちは、トレイを使用して様子を見ながら焼いてください。
- 薄切りの成ちは時間設定を短めにしてください。焦げやすく発火しやすいため、絶対にそばを離れずに様子を見ながら焼いてください。

焼き色がつきすぎる場合は…

- 焼き色がつきすぎる焦げやすいものや厚みがあるものは、調理物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。



- アルミホイルを使用するときは必ずトレイに載せて、アルミホイルがトレイからはみ出したりヒーターに接触し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。

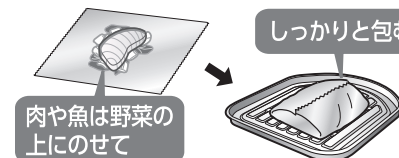
市販の冷凍食品を焼く場合

- 「オーブントースターで調理できる冷凍食品」を使用してください。
温度調節器が働いて、商品に記載の調理時間より長くかかることがあります。



肉・魚など油の出るものを焼く場合

- 油が飛び散らないようにアルミホイルで包みトレイにのせて調理します。



マカロニグラタン

温度調節250 2皿分(1皿240gの場合)
タイマー 約13~15分

- 材 料** グラタン皿
長径15cm、短径10cm、深さ3cm 1皿分
- マカロニ(ゆでる)..... 50g
鶏肉(一口大に切る)..... 70g
マッシュルーム(薄切り)..... 20g
玉ねぎ(みじん切り)..... ½個
ピザ用チーズ..... 40g
バター..... 適量
- ホワイトソース**
バター..... 30g
薄力粉..... 30g
牛乳..... 2カップ
塩・こしょう..... 少々



つくり方

- ①玉ねぎをバター(分量外)で炒め、鶏肉を加えて塩・こしょう(分量外)をふり、マッシュルームと最後にマカロニを加えて炒めます。
 - ②ホワイトソースをつくります。バターを溶かした鍋に薄力粉を入れ、焦がさないように炒め、牛乳を少しずつ加えて木じゃくしで混ぜながら、とろみがつくまで煮つめて塩・こしょうで味を調え、①を加えて混ぜ合わせます。
 - ③グラタン皿にバターを薄く塗り、②を入れて上にピザ用チーズをのせます。
 - ④温度調節つまみを [250]、タイマーを13~15分に設定し、「スタート」キーを押します。
- 焦げめが強めにつくので、気になる場合は途中でアルミホイルをかぶせるなど調節してください。
●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。

アップルパイ

温度調節210 1皿分
タイマー 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
水..... 大さじ1 } 混ぜ合わせる



つくり方

- 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の厚さのいちょう切りにします。
- 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枚と一緒に上の飾りに使用します。)
- 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①を塗ります。
- ⑥温度調節つまみを [210]、タイマーを25~28分に設定し、「スタート」キーを押します。

- 奥側が色づいたところで、皿を前後逆にと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。

このお料理ノートで使用している計量単位

・大さじ1 = 15mL
・小さじ1 = 5mL
・1カップ = 200mL

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
タイマー 約9~10分 トレー使用

材 料 12個分

- ① { 薄力粉..... 75g
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



つくり方

- ①バターは室温に戻してクリーム状になり、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①を②に加えて木じゃくしで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トレイ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温度調節つまみを [180]、タイマーを9~10分に設定し、「スタート」キーを押します。残りの6個も同様に調理します。

スイートポテト

温度調節190 8個分
タイマー 約14~16分 トレー使用

材 料 アルミケース6号 8個分

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



つくり方

- 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、①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。(口当たりがなめらかになります。)
- ⑤④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トレイに⑤をのせて、温度調節つまみを [190]、タイマーを14~16分に設定し、「スタート」キーを押します。

ベイクドチーズケーキ

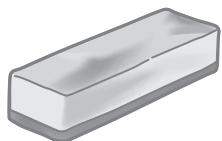
温度調節180

2台分

タイマー 約23~24分

材 料 アルミパウンド型
縦19×横11×高さ5cm
2台分

クリームチーズ・・・・・・・・ 200g
グラハムビスケット・・・・・・ 80g
溶かしバター(無塩)・・・・・・ 30g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・ 60g
卵・・・・・・・・・・・・・・ M寸2個(100g)
①生クリーム・・・・・・・・ 50mL
②レモン汁・・・・・・・・ 大さじ1
薄力粉(ふるう)・・・・・・・・ 10g



つくり方

- ① クリームチーズは常温に戻すか、電子レンジ(600W)で約30秒加熱して柔らかくします。
- ② ビスケットは厚めの袋に入れ、めん棒などでたたいて砕き、溶かしバターと混ぜ合わせます。
- ③ 型にバター(分量外)を薄くまんべんなく塗り、②を半量に分け、型の底に敷き詰めます。
- ④ ボウルに①を入れて木じゃくしでよく練り、なめらかになったら砂糖を加えてよく混ぜます。
- ⑤ ④に卵を加えてよく混ぜたあと、①を加えてよく混ぜます。
- ⑥ ⑤に薄力粉を加えて混ぜます。
- ⑦ ⑥を半量に分けて入れ、軽くゆすって表面をならします。
- ⑧ 焼き網に⑦をのせ、温度調節つまみを「180」、タイマーを23~24分に設定し、「スタート」キーを押します。
竹串をさして、なにもついてこなければできあがりです。アルミパウンド型に入れたまま、あら熱をとり、冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

マドレーヌ

温度調節160

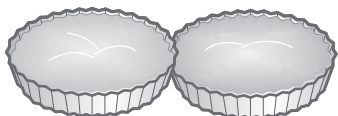
1回分 6個

タイマー 約13~15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



つくり方

- 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、よくふくらみません。
- ② ふるいにかけた①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。
- ③ ②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個のせて、温度調節つまみを「160」、タイマーを13~15分に設定し、「スタート」キーを押します。
残りの6個も同様に調理します。

手づくりパンコース

手づくりパンを焼くときのご注意とお願い

- 庫内温度が高いときはキー操作を受けつけません。
(「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、タイマー表示部に「HH」が表示されます。→P.22)
- 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。(生イーストは使えません。)
- 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。

チョコパン

手づくりパンコース

6個分

トレー使用

材 料 6個分

①強力粉・・・・・・・・ 130g
②砂糖・・・・・・・・ 18g(大さじ2)
③塩・・・・・・・・ 3g(小さじ½)
④バター(無塩)・・・・・・ 10g
⑤牛乳(約30℃)・・・・・・ 90mL
⑥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①を入れて混ぜ、⑥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。)
チョコチップを生地に混ぜ込みます。
- ③ 別のボウルに薄くサラダ油(分量外)を塗り、生地の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 生地の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のつぼみを下にして並べます。
- ⑧ 霧吹きをして庫内に入れ「手づくりパン」キーを押します。
- ⑨ 「スタート」キーを押します。約47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

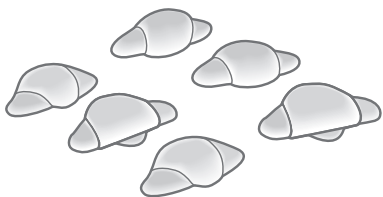
手づくりパンコース

6個分

トレー使用

材 料 6個分

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



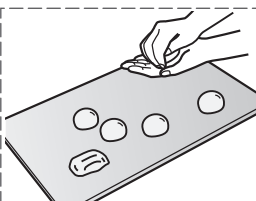
つくり方

- ① ボウルに①を入れて混ぜ、②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、生地の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。

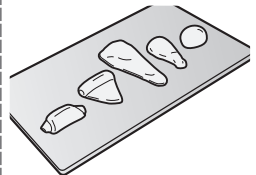
- ④ 約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。
(生地が約2倍の大きさになり、指(強力粉をつける)を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)

- 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。

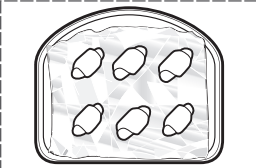
- ⑥ 生地の表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約10分休ませます。



- 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「手づくりパン」キーを押します。

- ⑩ 「スタート」キーを押します。約47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。

- 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)
- 食器洗い洗浄機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

ご使用ごとにお手入れしてください。

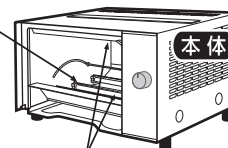
お手入れをしないと汚れがこびりついて、発火やテーブルを焦がす原因になります。
また、調理時間が長くなったり、パンの裏面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。

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よくふく
- ③ 乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る

拡散棒(下3本)

ヒーター(上・下)



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)
- とびらの取り扱いがはていまいに行ってください。(変形・故障の原因)
- 拡散棒を押しつけたり引っ張ったりしないでください。

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。

トレー・くず受皿・焼き網

トレー・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

焼き網

- 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

- 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)

お手入れ後は、焼き網・くず受皿を忘れず確実に取りつけてください。

コード・差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

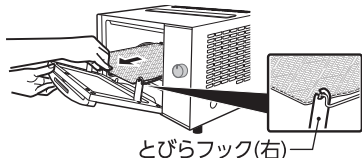
部品のはずし方・つけ方

必ず差し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。

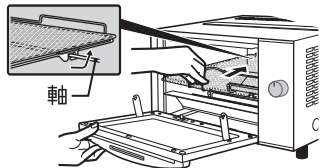
焼き網

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



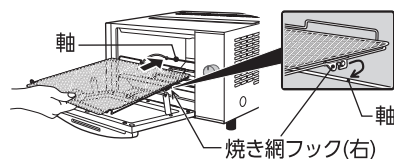
- ②そのまま焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、軸からはずす



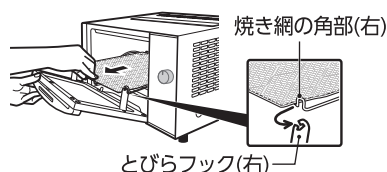
お願い 焼き網をはずすと、とびらが全開しますので、勢いよく開閉しないでください。
また、とびらに強い力を与えないでください。(変形・故障の原因)

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、焼き網の角部(左右2カ所)をとびらフック(左右2カ所)にかける

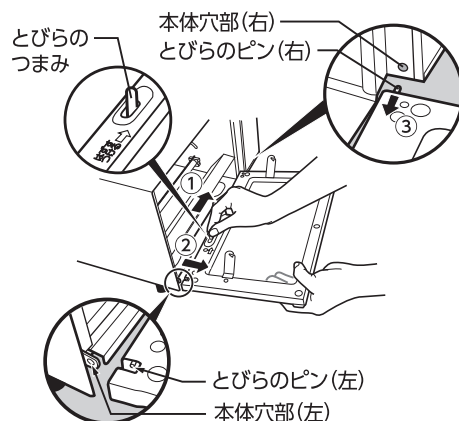


お願い 焼き網は軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

とびら

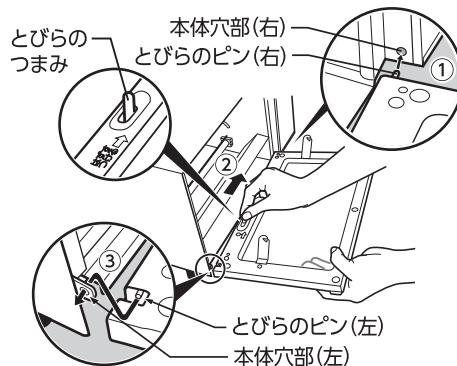
はずし方

- 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ます。)
- ②そのままとびらの左側を手前に引く
- ③とびらのピン(右)を本体穴部(右)からはずす



つけ方

- ①とびらを水平な状態にし、とびらのピン(右)を本体穴部(右)に入れる
- ②とびらのつまみを右側にスライドさせながらとびらのピン(左)を本体穴部(左)に合わせる
- ③とびらのつまみから指を離し、とびらのピン(左)を本体穴部(左)に入れる

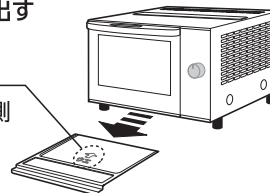


お願い とびらが本体にしっかり取り付けられたことを確認してください。

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つけてください。

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求めください。(ホームページでのご購入は P.23 参照)

部品名	部品番号
トレイ	BG380015G-00
焼き網	BG846039G-00
くず受皿	BG707004G-00

仕様

型 名	ET-GP30
電 源	交流 100V 50/60Hz
消 費 電 力	1300W
タ イ マ ー	30分計
コードの長さ	1.0m
外形寸法(約cm)	幅39.5×奥行34.5×高さ22.5
庫内寸法(約cm)	幅27×奥行29.5×高さ9
質 量	約5.0kg

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。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 불가합니다.

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	
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？	▶ 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。
		「電源入 / 切」キーを押しましたか？	▶ 「電源入 / 切」キーを押してください。
		「スタート」キーを押しましたか？	▶ 「スタート」キーを押してください。
ヒーターが途中で消える		本製品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いて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。	
タイマー表示部の残り時間表示が一度に進んだり、止まったりする		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。くず受皿が汚れていませんか。くず受皿のお手入れをしてください。汚れがこびりつくと焼き色が薄くなるなど、焼きムラの原因になります。また、発火やテーブルを焦がす原因にもなります。	
下中央のヒーターだけつかない		トースト3枚コース・トースト4枚コースでは下中央のヒーターはつきません。トースト3枚コース・トースト4枚コース以外のコースではすべてのヒーターがつかますが、下中央のヒーターはあまり赤くなりません。(→P.5)	
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？	▶ パンを均等にのせてください。(→P.7)
以下の症状が発生したときは、「電源入 / 切」キーを押して電源を切ってから処置してください。			
「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、タイマー表示部に「H2」が表示されキー操作を受け付けられない	庫内が汚れていませんか？	▶	庫内のお手入れをしてください。(→P.19)
	本体の上にものが載っていませんか？	▶	本体の上にものを載せないでください。
	本体が傾いていませんか？	▶	安定した場所に設置してください。
	壁などの近くで使用していませんか？	▶	壁などから離してください。(→P.3)
「手づくりパン」設定時、「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、タイマー表示部に「HH」が表示されキー操作を受け付けられない	庫内を冷まらずに連続で調理をしていますか？	▶	庫内が高温になっています。30分以上とびらを開けて庫内を冷ましてください。
	庫内が高温になっています。30分以上とびらを開けて庫内を冷ましてください。	▶	
タイマー表示部に「E0」「E1」「E2」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。

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、内容をよくお読みください。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. 修理を依頼されるとき**
「故障かなと思ったとき」(P.22)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・出張料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。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
■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。

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
<http://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>

お客様ご相談センター  **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願います。