

フィッシュロースター保証書

[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。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	EF-VT40		修理メモ
●お客様 お名前			
ご住所 〒			
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所		
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から、必ずご確認ください。

- 1.ご転居・ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 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、および改造や不当な修理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、および公害・塩害・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(たとえば業務用の長時間使用、車輦・船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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。
 - (ト) 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.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●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。

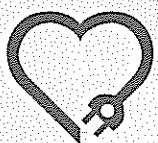
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

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 ☎(06)6356-2451

愛情点検

長年ご使用のフィッシュロースターの点検を!



ご
あ
り
ま
せ
ん
状
況
は
か

- ご使用中、コード・差し込みプラグが異常に熱くなる
- 製品の一部に割れ、がだつき、ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

ご
使
用
中
止

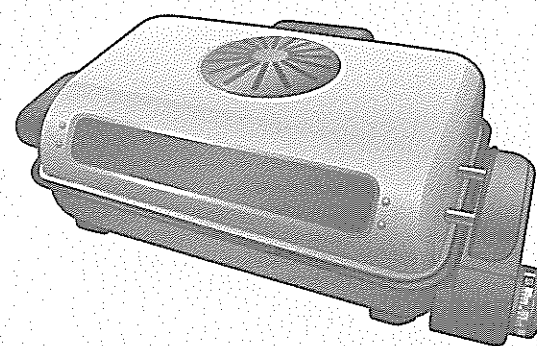
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

EF-VT40型 ㊦㊧㊨

フィッシュロースター

型名 EF-VT40 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した。

●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、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえ……………4

使い方

- 使い方……………5
- お料理ノート……………8

お手入れ

- 部品のはずし方……………9
- お手入れ……………10

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………10
- 仕様……………11
- アフターサービス……………11
- お客様ご相談窓口……………11
- 保証書……………裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

**警告**

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷*1を負うことが想定される内容を表します。

**注意**

取り扱いを誤った場合、傷害*2または物的損害*3の発生が想定される内容を表します。

**注意**

△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

**禁止**

⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

**指示**

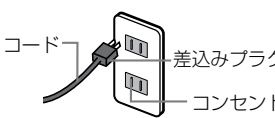
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

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 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、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	 必ず実施 差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取付面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 感電やけがをすることがあります。	 必ず実施 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することがあります。
 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。	 必ず実施 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発火の原因になります。
 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・けがをすることがあります。	 必ず実施 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・けがに至る恐れがあります。
 禁止 カーテンなど可燃物の近くで使用しない 火災の恐れがあります。	＜異常・故障例＞ ・コードや差込みプラグが異常に熱い ・コードに深い傷や変形がある ・焦げくさいにおいがする ・製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある ・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする ・ビリビリと電気を感じる ・タイマーつまみを回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
 禁止 コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。 	

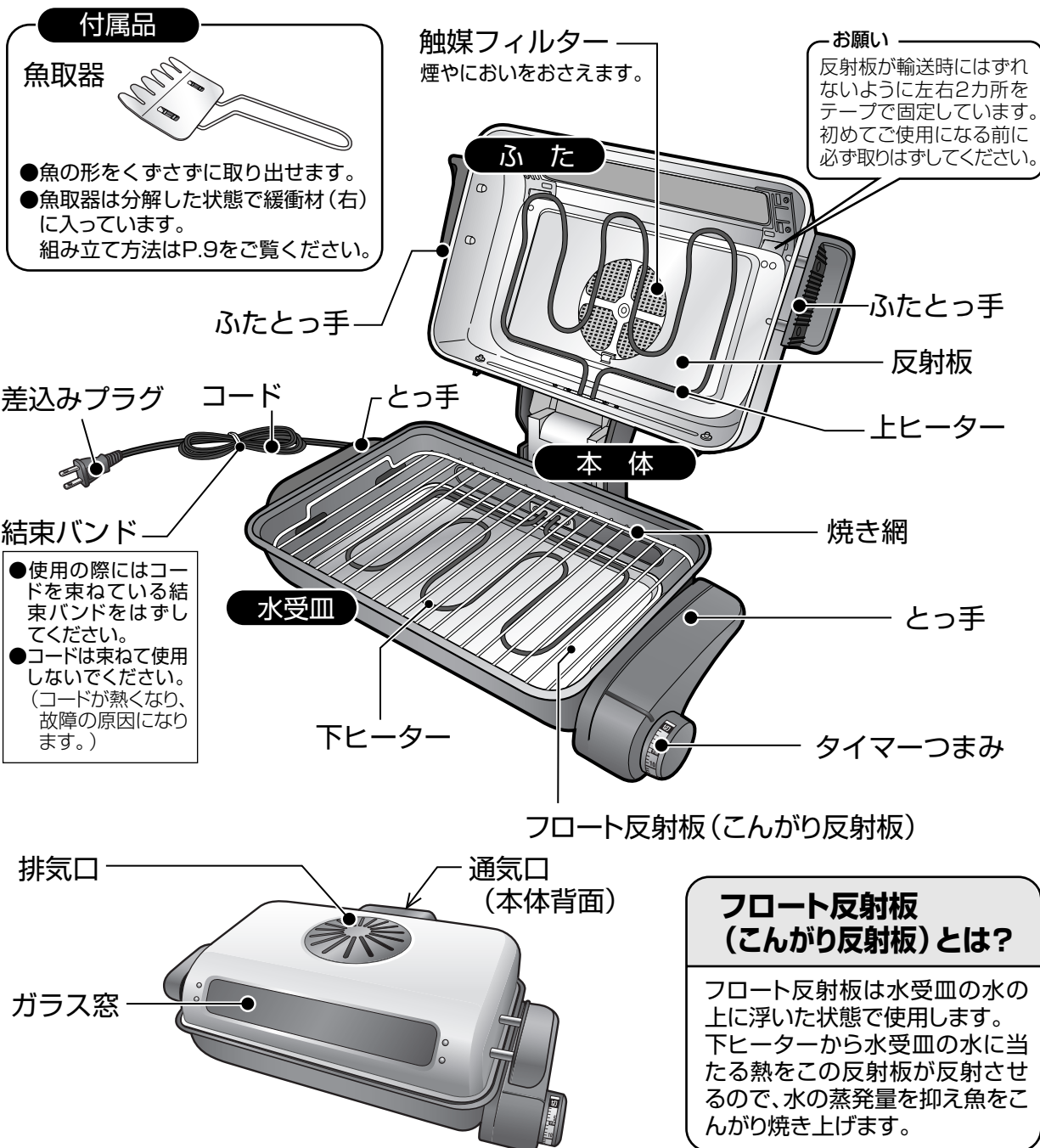
●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

注意

 接触禁止 使用中や使用後しばらくは金属部など高温部に触れない 高温ですのでやけどをすることがあります。	 必ず実施 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 火災の原因になります。	 必ず実施 予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す
 禁止 必要以上に加熱しない 過熱により発火することがあります。	 必ず実施 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引き抜く 感電やショートして発火することがあります。
 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。	 必ず実施 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。
 禁止 本体の上にものをのせたり、本体の下の子き間にものをを入れて使わない 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 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、発火の恐れがあります。
 禁止 壁や家具の近くで使わない 熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。	 必ず実施 必ず、水受皿をセットする 発火・火災の原因になります。
 禁止 調理以外の目的で使用しない	 必ず実施 調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを切り、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ふた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、ふたのガラスが割れますので水をかけないでください。

■調理中や調理終了後にふたを開けるときは、顔を近づけない 熱い蒸気や煙が出てやけどの原因になります。 ■連続して焼くときは水を追加する。また、油分の多い調理物は連続して焼かない 火災の原因になります。 ■使用中はガラス窓に水をかけない 破損の原因になります。 ■空焼きはしない。万一、空焼きした場合は、急冷せずに自然冷却すること 破損の原因になります。 ■ふた、水受皿の取り扱いはいないで行う 破損の原因になります。 ■製品を傾けない 水が流れ出て床をぬらす原因、故障の原因になります。 ■ヒーターの上で直接調理物を焼かない 火災・発火の原因になります。 ■水受皿には、必ず水を入れて使用する 火災の原因になります。	■排気口・通気口をふさがない 故障の原因になります。 ■クッキングペーパーやグリル用の小石などは使用しない 発煙・発火・やけどの原因になります。 ■もち・するめなど、ふくれたり反ったりしてヒーターにくっつくものは焼かない 発火の原因になります。 ■ふたは確実に閉める 火災の原因になります。 ■ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上や、たたみ・じゅうたんなどの上では使用しない 火災の原因になります。 ■ふたとっ手を持って持ち運ばない ふたや本体が落下するなどしてけがや破損の原因になります。 ■水受皿の取りはずしは、必ずふた・反射板をはずしてから行う 水受皿なしでふたを開けて取りはずしを行うと、本体・ふたが後方に倒れ危険です。
--	---

各部のなまえ



フロート反射板(こんがり反射板)とは?

フロート反射板は水受皿の水の上に浮いた状態で使用します。下ヒーターから水受皿の水に当たる熱をこの反射板が反射させるので、水の蒸発量を抑え魚をこんがり焼き上げます。

設置場所について

●周囲の可燃物から右図の隔離距離を保つようにしてお使いください。また、前面は開放しておいてください。

上方30cm以上

側方10cm以上

後方20cm以上

側方10cm以上

使い方

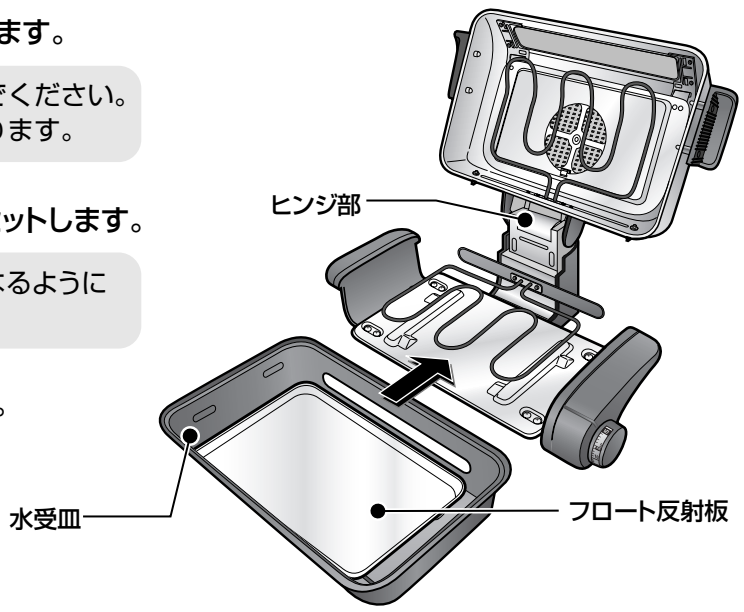
- お使いになる前に**
- 調理以外の用途にはお使いにならないでください。
 - 初めてお使いになる前に製品内の梱包材を取り除いてください。
 - 初めてお使いになるときに、排気口より煙が出ることがありますが異常ではありません。
 - ふた・反射板が確実にセットされているか確認してください。(P.9「部品のはずし方」参照)

1 差込みプラグをコンセントに差し込む

タイマーつまみが「切」になっていることを確かめてください。

2 フロート反射板・水受皿をセットする

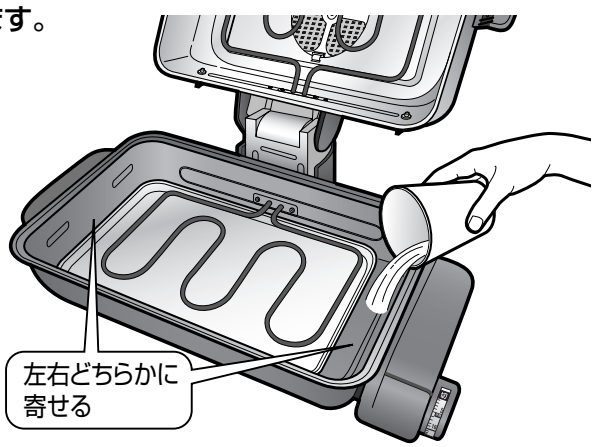
- ①ふたを開け、水受皿をはずします。
 - ふたに無理な力をかけないでください。ヒンジ部の破損の原因になります。
- ②水受皿にフロート反射板をセットします。
 - フロート反射板は凹形状になるように正しくセットしてください。
- ③水受皿を本体にセットします。



3 水を入れる

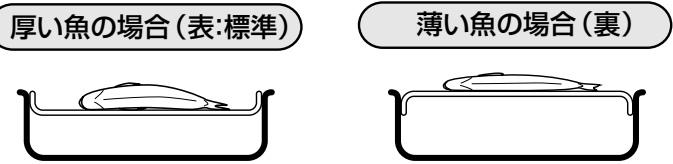
水受皿に水を約300mL(コップ1.5杯)入れます。

- 水は下ヒーターにかからないように注意して入れてください。
- フロート反射板に水が入らないように左右どちらかに寄せて、水受皿に水を入れてください。
- 水受皿に水が入っていなかったり、なくなったりすると、保護装置がはたらき、ヒーターへの通電が止まります。約20分後に使用できるようになりますので、水を入れてから使用してください。

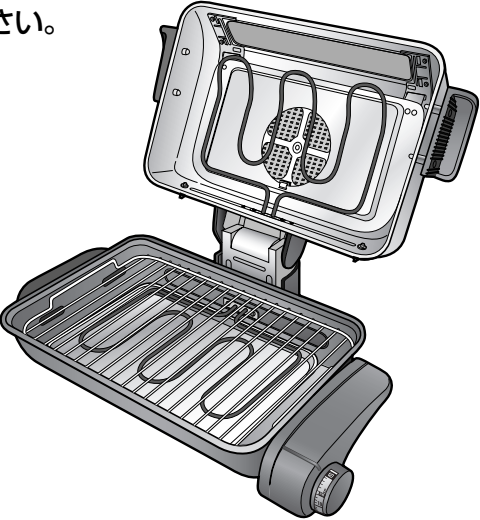


4 焼き網をセットする

魚の厚みにより焼き網を裏返して高さを調節してください。



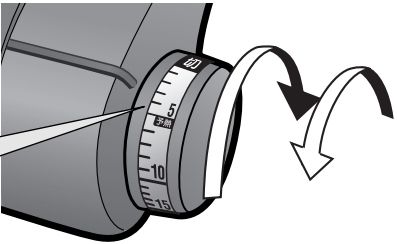
- 厚みのある魚は、焼き網の手前にのせず奥にのせてください。手前にのせると上ヒーターに接触する恐れがあります。



5 約5分間予熱する

- ①ふたを閉め、タイマーつまみの目盛を「5 予熱」に合わせます。
- ②「チーン」と音が鳴ったら予熱完了です。

目盛を「10」以下でセットするときは、一度「11」以上に回してからセットしてください。

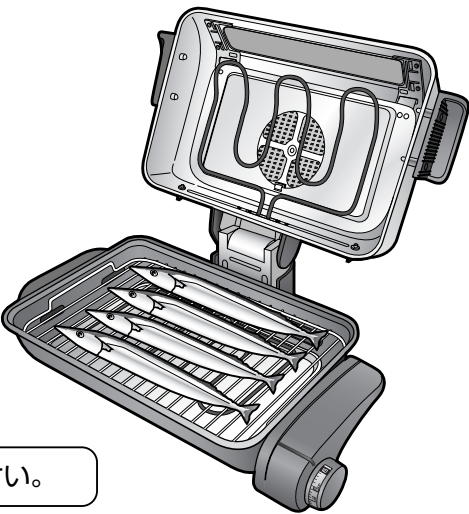


6 魚を焼く

- ①ふたを開け、魚を焼き網にのせます。
 - ②ふたを閉め、タイマーつまみの目盛を調理物に応じて合わせます。(加熱開始)
- 「焼き時間の目やす」をご参照ください。

- ガラス窓から焼け具合を確認してください。
- 調理中に水受皿の水が少なくなったら、水をつぎ足してください。水は下ヒーターにかからないよう水受皿とフロート反射板のすき間から注意して入れてください。
- 調理中や調理終了後にふたを開けるときは、中から熱い蒸気や煙が出ますので、顔を近づけないでください。(やけどの恐れ)
- 使用中にふたを開けたとき、ヒーターおよび金属部が熱くなっていますので、手をふれないよう注意してください。(やけどの恐れ)
- 必要以上の加熱はしないでください。

調理を途中でやめるときは… 目盛を「切」にしてください。

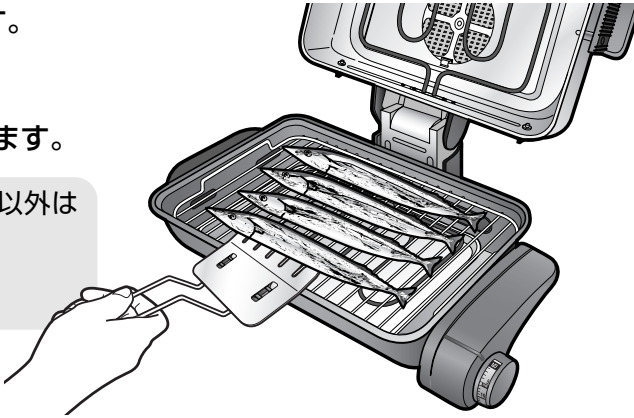


7 できあがり

「チーン」と音が鳴ったらできあがりです。

- ①ふたを開け、魚を取り出します。
- ②差し込みプラグをコンセントから抜きます。

- 製品が熱くなっていますので、とっ手以外は手をふれないようにしてください。
- 続けて魚を焼くときは、調理時間を短かめにセットしてください。



焼き時間の目やす

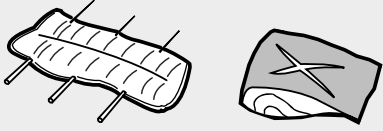
調理物	数量	長さ(約cm)	重さ(約g)	調理時間(分)	備考
さんま塩焼	2尾	35	1尾 180	9~10	
	4尾	35	1尾 180	13~15	
あじ塩焼	2尾	25	1尾 150	10~12	
あじの開き	2尾	25	1尾 120	8~10	
いわしのみりん干し	3枚	25	1枚 30	1~2	
さけ切り身	4切れ	-	1切れ 85	10~12	
さわらみそづけ	4切れ	-	1切れ 85	8~9	
焼きとり	5本	-	1本 50	9~11	
フランクフルト	4本	18	1本 90	5~7	表面に切り目を入れ、串をはずす
厚揚げ	4個	-	1個 60	6~8	
ローストチキン	2本	-	1本 200	12~13	つくり方はP.8「お料理ノート」参照
焼豚	2個	(厚さ2.5cm以下)	1個 150	11~13	
焼なす	4本	-	1本 70	15~17	

- 調理時間は、調理物の量や大きさ、室温、電圧などにより異なります。焼き具合を見ながら時間を加減(2~3分)してください。
- 上ヒーターに調理物が近づくと焦げやすくなりますのでご注意ください。
- ローストチキンは皮を下にして焼いてください。

アドバイスメモ

■焼くとそったりする物は

- 串を通す
- 切れ目を入れる



■焦げたり形がくずれないように

- 尾・ヒレに塩をまぶす(化粧塩)またはアルミホイルをかぶせる
- 表になる面に切れ目を入れる



- 予熱後、焼き網にサラダ油を塗り、魚を焼くと焼き網にこびりつきにくくなります。
- 厚みのある物は肉の場合は厚さを2.5cm以内、魚その他は厚さを3.5cm以内にしてから焼いてください。

お料理ノート

このお料理ノートで
使用している計量単位

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

■ローストチキン

材料

鶏骨つきもも肉……………2本(1本200g)
塩・こしょう……………少々

たれ しょうゆ……………大さじ1
砂糖……………大さじ1/2



作り方

- ①鶏肉は骨に沿って切り込みを入れ、皮目からフォークで穴をあけ、両面に塩・こしょうをふり、下味をつけます。
 - ②フィッシュロースターを約5分予熱し、①をのせて約12～13分焼きます。
 - ③②の表面にたれを塗り、約1分焼きます。
- たれを塗ると焦げやすいのでご注意ください。

■焼豚

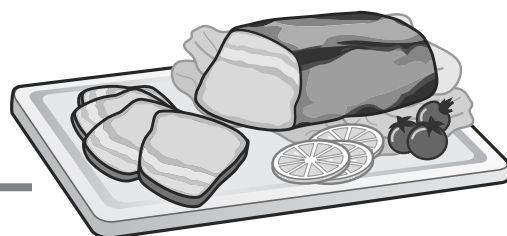
材料

豚もも肉……………2個
(1個150g・厚さ2.5cm以下)

しょうゆ……………大さじ2
酒……………大さじ2
たれ 砂糖……………大さじ2
しょうが(おろす)……………1/2片
にんにく(おろす)……………1/2片
五香粉(あれば)……………少々

作り方

- ①豚肉は味がしみこみやすいようにフォークで穴をあけ、たれにつけて冷蔵庫で一晩おきます。
- ②フィッシュロースターを約5分予熱し、①をのせて約11～13分焼きます。

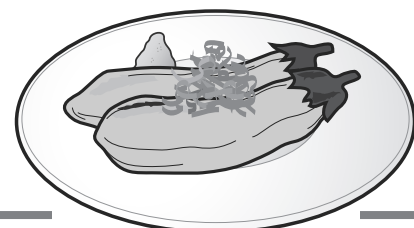


■焼なす

材料

長なす……………4本
(1本70g・直径3.5cm以下)

しょうゆ……………適宜
A しょうが(おろす)……………適宜
かつお節……………適宜



作り方

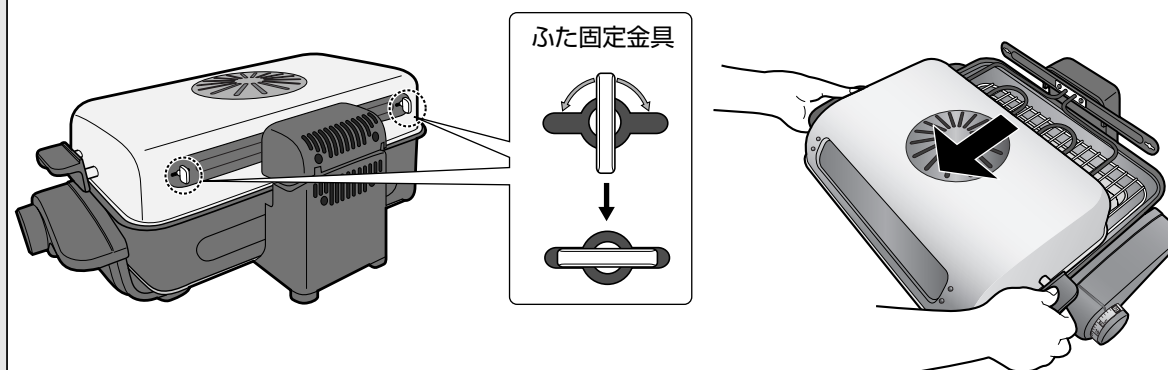
- ①なすはヘタをつけたままガクだけ切り取り、竹串でまんべんなく穴をあけます。
 - ②フィッシュロースターを約5分予熱し、①をのせて約15～17分焼きます。
 - ③冷水にとり、黒くなった皮をむきます。
- お好みでなすのヘタを切り落として食べやすい大きさに切り、しょうゆをかけてAをのせていただきます。

部品のはずし方

- つけるときははずし方の逆の手順で取りつけてください。
- 水受皿の取りはずしは、必ずふた・反射板をはずしてから行ってください。
(水受皿なしでふたを開けて取りはずしを行うと、本体・ふたが後方に倒れ危険です。)
- 水受皿をはずすときは、水が水受皿からこぼれないようにご注意ください。

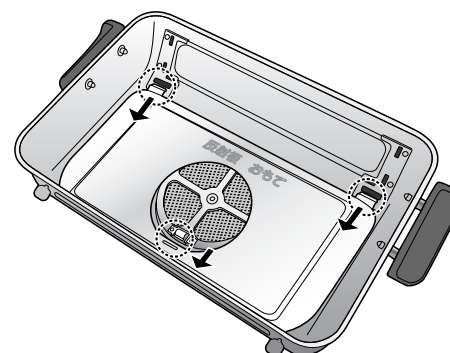
1.ふたをはずす

ふたを閉めた状態でふた固定金具(2カ所)を90度回し、本体から水平に引き抜く



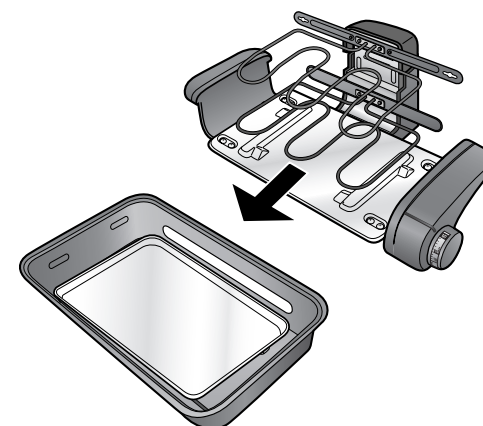
2.反射板をはずす

矢印の方向にスライドさせてはずす



3.水受皿をはずす

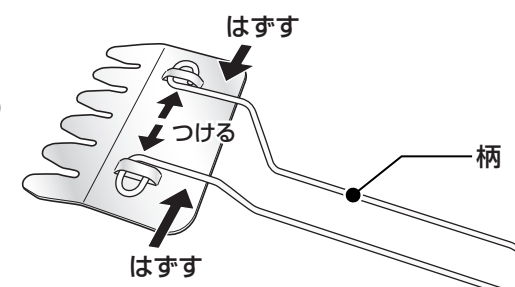
矢印の方向にスライドさせてはずす



魚取器の組み立て方法

柄を内側に押しながら、矢印(つける)の方向に差し込む

- はずすときは、矢印(はずす)の方向に押し、柄をはずしてください。



お手入れ

差込みプラグをコンセントから抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。

- ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れをそのまま放置しておくと、焼きむらやヒーター損傷の原因になります。
- 異なる材料を焼く場合には臭い移りすることがありますので、お手入れは念入りに行ってください。
- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。(表面を傷つける原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤(塩素系などのアルカリ性洗剤、酸性洗剤など)・漂白剤は使用しないでください。(腐食の原因)また、化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間ふれさせたりしないでください。(表面を傷つけたり、化学変化を起こす原因)

ふた 反射板 フロート反射板 焼き網 水受皿 魚取器	①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いした後、乾いた布でふく 触媒フィルターについて ●フィルターはスポンジなどで強くこすらないでください。(スポンジが付着することがあります。) ●触媒フィルターは水分を十分に取ってください。(水分が残っていると予熱時に排気口から蒸気が出ます。)
本体 ヒーター部	①台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取る ②水でしぼった布でふく ③乾いた布で水気をふき取る ●本体・ヒーター部の丸洗いはしないでください。
コード	乾いた柔らかい布でふく

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、この「取扱説明書」をよくお読みのうえ次の点検をしてください。

症 状	原 因	処 置
魚が加熱されない (ヒーターが発熱しない)	●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?	差込みプラグを確実に差し込んでください。
	●タイマーは正しくセットされていますか?	タイマーを正しくセットしてください。(P.6参照)
	●水受皿の水がなくなっていますか?(保護装置が働いた)	水受皿に水を足してください。(P.5参照)
調理中に瞬間的に庫内で炎が出たり、排気口から煙が出る	●食材の脂が下ヒーターの上に直接落ちると瞬間的に炎や煙が出ます。また脂の多いものを焼くと、脂から発生するガスが燃えることがあります。故障ではありません。	
調理中に排気口やふたの周囲から煙が出る	●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が燃えて煙が出ることがありますが故障ではありません。	
煙が出たり、においがする	●はじめてご使用になるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、異常ではありません。ご使用とともになくなります。	
	●脂の多い肉を焼くと煙が出やすくなります。	
	●庫内が汚れていませんか?	使用後は必ずお手入れしてください。

仕様

型 名	EF-VT40
電 源	交流100V 50/60Hz
消 費 電 力	1300W
コードの長さ	1.4m
外形寸法(約cm)	幅48.5×奥行29.5×高さ19
焼き網の寸法(約cm)	幅35×奥行21
質 量	約4.7kg

●この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。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 AC 100V 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.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

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、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

《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。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、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

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター  **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
 - ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143
- 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」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利用させていただきます。場合がございますのでご了承ください。