

保証書

家庭用

マイコン オーブ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-FA22		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。

- 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・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。
- 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きます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



STAN.

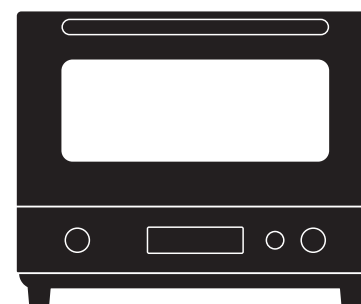
by ZOJIRUSHI

マイコン

オーブントースター

型名 EQ-FA22 型

取扱説明書 保証書つき



- 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。ごぞいます。
- 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。

「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…………… 6
- 調理のポイント…………… 7

使い方

- 使い方…………… 8
- コースの設定 **自動調理機能**
- 1 サクふわトースト…………… 11
- 2 トースト…………… 11
- 3 冷凍サクふわトースト…………… 12
- 4 冷凍トースト…………… 12
- 5 ロールパンあたため…………… 13
- 6 クロワッサンあたため…………… 13
- 7 冷凍クロワッサン生地焼き上げ…………… 14
- 8 手づくりパン…………… 14
- 9 フライあたため…………… 15
- コースの設定 **手動調理機能**
- 10 手動…………… 16
- 温度調節と調理時間の目安…………… 17
- 調理物ののせ方…………… 18

お手入れ

- お手入れ…………… 19
- 部品のはずし方・つけ方…………… 20
- お客様ご相談窓口…………… 21

困ったときに

- 部品の交換・購入について…………… 21
- 故障かなと思ったとき…………… 22
- アフターサービス…………… 23
- 仕様…………… 23
- 保証書…………… 裏表紙

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	<ul style="list-style-type: none"> ●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 ●製品の一部分に割れ・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 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。

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。

❌ してはいけない「禁止」内容です。

❗ 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。

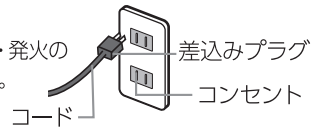
必ず実施 差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

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。

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。

禁止 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。

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
- 製品の一部分に割れ・がたつき・緩みがある
- ビリビリと電気を感じる
- 「調理中」を表示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
油脂類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。

■本体の上にもものを載せたり、本体の下のすき間にももの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。



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



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。

水のかかるところや火気の近くで使用しない

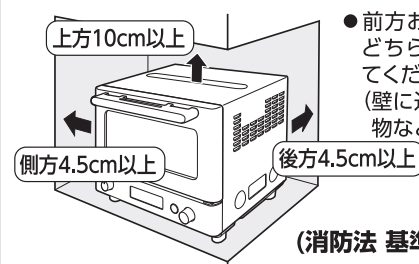
感電・漏電・発火の原因になります。

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離隔距離を保つようにお使いください。火災の原因になります。

●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。



(消防法 基準適合)



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。



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

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「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。

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。

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。

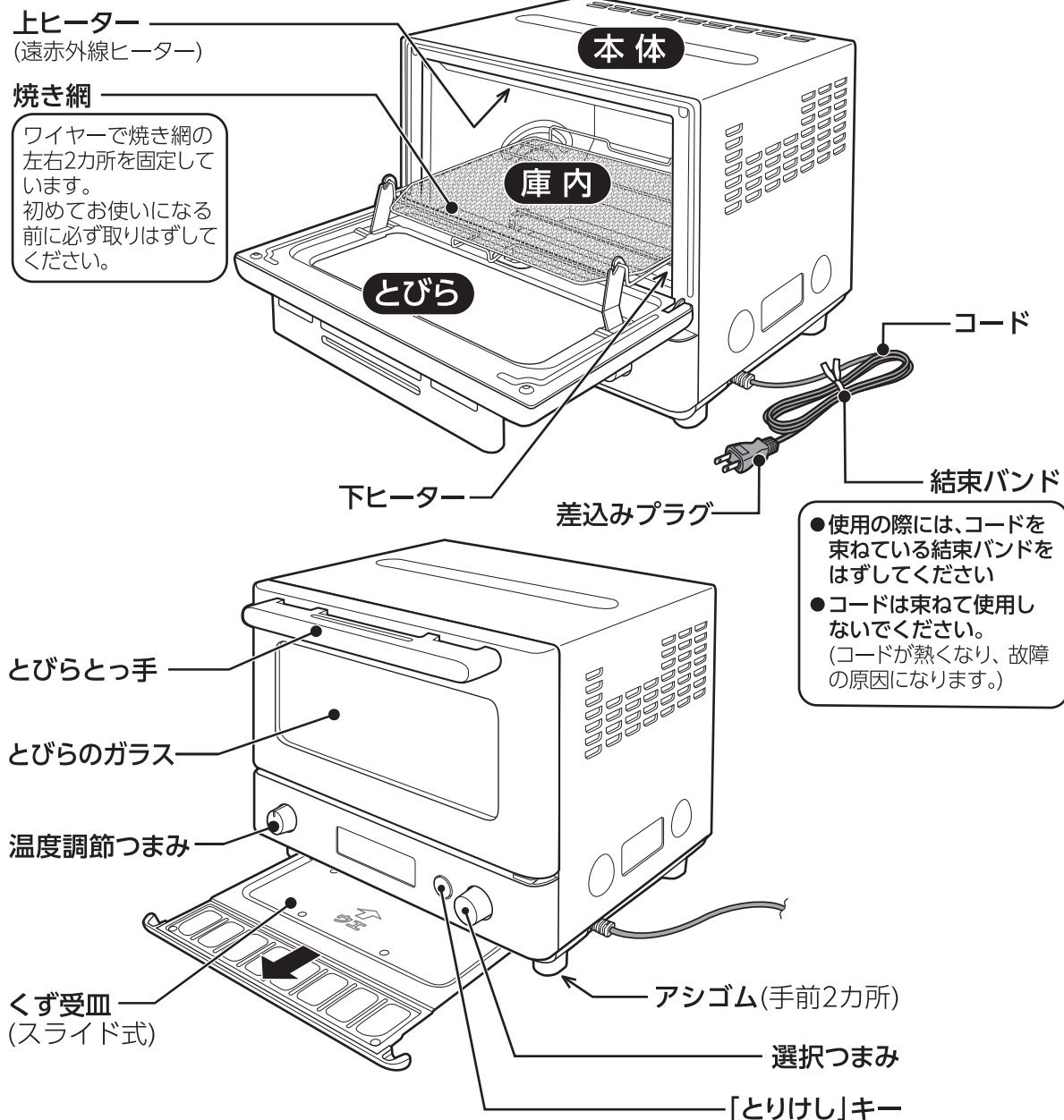
- 初めてお使いになる前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- 初めてお使いになるときに煙が出ることがありますが、故障ではありません。

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。(温度調節器が働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)



上ヒーター
(遠赤外線ヒーター)

焼き網
ワイヤーで焼き網の左右2カ所を固定しています。初めてお使いになる前に必ず取りはずしてください。

とびらとっ手

とびらのガラス

温度調節つまみ

くず受皿
(スライド式)

本体

庫内

とびら

コード

結束バンド

差込みプラグ

●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。)

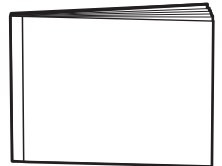
アシゴム(手前2カ所)

選択つまみ

「とりけし」キー

付属品

レシピブック(1冊)



トレー(1枚)



- 調理中にトレー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。指で押さえながらトレー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。

操作部

表示部

- 選択つまみを回す、または押すと表示します。差込みプラグをコンセントに差し込んだときにも表示します。調理中以外は10分以上操作しないと消えます。
- 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。)

「とりけし」キー

- 操作設定の取り消しや動作中の機能を中止するときに使う
- 表示部の表示を消す(電源を切るときに使う)



温度調節つまみ

- 「10(手動)」コースの温度を設定するときに使う

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。

選択つまみ



回す

- コース・枚数・焼き色などを選択するときに使う

押す

- コース・枚数・焼き色などを決定するときや調理を開始するときに使う

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てください。

POINT 2 トレーを使いましょう

- 以下のものは必ずトレーを使用してください。
 - ・小さいもの
 - ・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

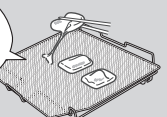
POINT 3 冷凍食品は…

- 市販の冷凍食品は、必ず「オープントスター用」を使用し、「温度調節と調理時間の目安」(P.17)を参考にしてください。

- 市販の冷凍コロッケは加熱しすぎると中身が飛び出ることがあります。
- 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。
- あたたまりにくいときは、調理時間終了後も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…

置いておくと、焼き網にくっつく場合があります。



- 焼き上がったもち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。(余熱で内部まであたためます。)
- 薄切りのもちは調理時間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様子を見ながら焼いてください。
- つくたてや自家製のもちは、トレーを使用して様子を見ながら焼いてください。

POINT 5 天ぷらをあたためるときは…

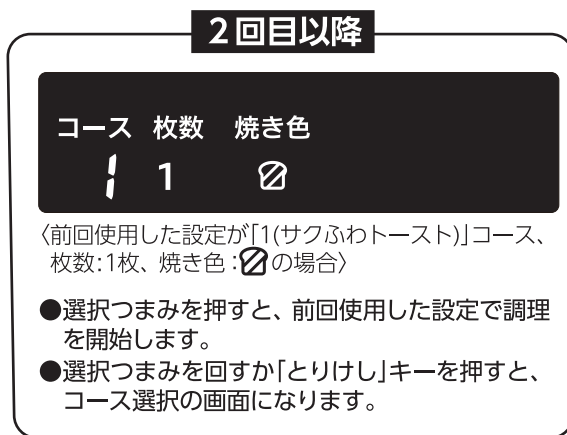
- サイズによっては焦げやすいため、調理時間は様子を見ながら調節してください。
- 必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせてください。

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、「7(冷凍クロワッサン生地焼き上げ)」コース、「8(手づくりパン)」コースを使用した場合は記憶しません。



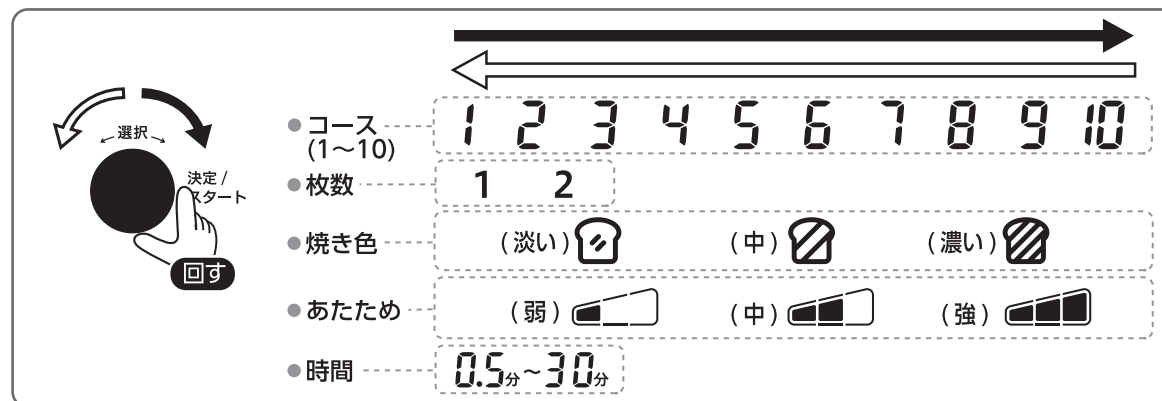
2 調理物を焼き網の上に均等にのせ、とびらを閉める

クロquette、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、冷凍クロワッサン生地、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。

- 汁の出るものは耐熱容器やトレイ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。
- 調理物ののせ方により焼きムラの原因になりますので、数量に応じて均等にのせてください。(→P.18「調理物ののせ方」参照)
- 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。

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、表示部の表示が点滅しながら下記の順番で切りかわります。



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.11~16)を参照してください。

コース	設定できる調理方法
1 サクふわトースト (P.11)	枚数 1・2 → 焼き色 ☐・☐・☐
2 トースト (P.11)	枚数 1・2 → 焼き色 ☐・☐・☐
3 冷凍サクふわトースト (P.12)	枚数 1・2 → 焼き色 ☐・☐・☐
4 冷凍トースト (P.12)	枚数 1・2 → 焼き色 ☐・☐・☐
5 ロールパンあたため (P.13)	自動(設定なし)
6 クロワッサンあたため (P.13)	あたため ☐・☐・☐
7 冷凍クロワッサン生地焼き上げ (P.14)	焼き色 ☐・☐・☐
8 手づくりパン (P.14)	自動(設定なし)
9 フライあたため (P.15)	あたため ☐・☐・☐ ●フライの種類と個数に合わせて選択します。(→P.15)
10 手動 (P.16)	温度調節 120 160 200 250 → 時間 0.5分~30分 ●時間は0.5~10分まで0.5分刻み、10~30分まで1分刻みで設定できます。

- コースごとに前回使用した調理方法を記憶します。(コース7、8は除く)

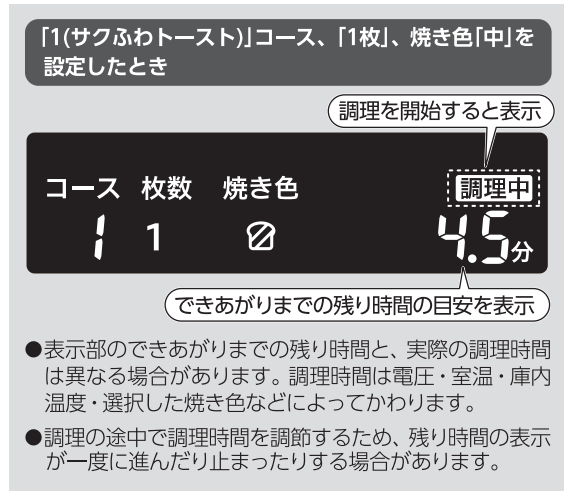
4 選択つまみを押す

メロディーが鳴り、調理を開始します。選択した設定とできあがりまでの残り時間を表示します。

- 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.22、23)
- 自動調理を行うコース(P.11～15)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がすることがありますが故障ではありません。

選択つまみを押したあとで、
コースや焼き色を変更したいときは？

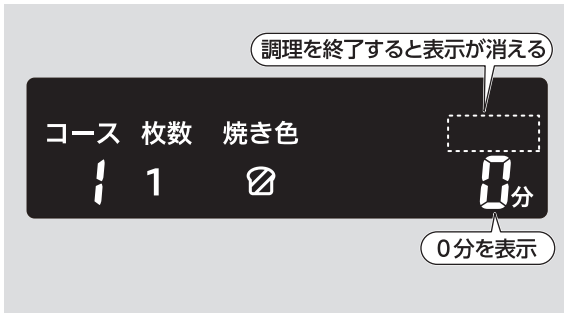
「とりけし」キーを押して、P.9の**3**からやりなおしてください。



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ー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、表示部が表示中に選択つまみを押すと、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.22、23)



6 「とりけし」キーを2回押し、電源を切る

表示部の表示が消えます。

- 安全のため、「とりけし」キーを押さなくても約10分後に表示が消えて電源が切れます。
- 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。)

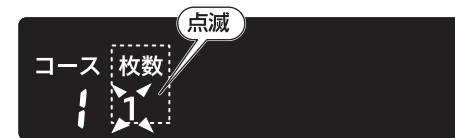
コース 1 サクふわトースト

①サクふわトースト 1枚 焼き色: 中の場合

- ①選択つまみを回して「コース1」を選択し、選択つまみを押して決定する



- ②選択つまみを回して「枚数1」(または「枚数2」)を選択し、選択つまみを押して決定する



- ③選択つまみを回して「焼き色中」(または「中、中」)を選択し、選択つまみを押して調理を開始する



■調理時間の目安

1～2枚 4～6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。)

- 「1(サクふわトースト)」コースは、常温の食パンを表面はサクッ、中身はふわっとした食感に焼けるコースです。より違いをお楽しみいただくために6枚切り(約20mm)の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。
- 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、「1(サクふわトースト)」コースで焼かずに、「10(手動)」コースで様子を見ながら調理してください。
- 「1(サクふわトースト)」コースは裏面の焼き色を薄く焼き上げるように設定しています。

■加熱不足のときは

「10(手動)」コースで温度を **250℃** に設定し、再度調理してください。(→P.16)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

コース 2 トースト

②トースト 1枚 焼き色: 中の場合

- ①選択つまみを回して「コース2」を選択し、選択つまみを押して決定する



- ②選択つまみを回して「枚数1」(または「枚数2」)を選択し、選択つまみを押して決定する



- ③選択つまみを回して「焼き色中」(または「中、中」)を選択し、選択つまみを押して調理を開始する



■調理時間の目安

1～2枚 2～5分

(調理時間は電圧・室温・庫内温度、選択した「焼き色」によって変わります。)

- 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、「2(トースト)」コースで焼かずに、「10(手動)」コースで様子を見ながら調理してください。
- 「2(トースト)」コースは裏面の焼き色を薄く焼き上げるように設定しています。

■加熱不足のときは

「10(手動)」コースで温度を **250℃** に設定し、再度調理してください。(→P.16)
(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

自動調理機能

コース 3 冷凍サクふわトースト

③ 冷凍サクふわトースト 1枚 焼き色: の場合

- ① 選択つまみを回して「コース3」を選択し、選択つまみを押し決定する



- ② 選択つまみを回して「枚数1」(または「枚数2」)を選択し、選択つまみを押し決定する



- ③ 選択つまみを回して「焼き色」(または「、」)を選択し、選択つまみを押し調理を開始する



■調理時間の目安

1~2枚 6~7.5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。)

- 「3(冷凍サクふわトースト)」コースは、冷凍した食パンを表面はサクッ、中身はふわとした食感に焼けるコースです。より違いをお楽しみいただくために6枚切り(約20mm)の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、乾燥するのでふわとした食感がわかりにくくなります。
- 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。
- 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、焼き色がかわったり、中まであたたまりにくいことがあります。
- 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、「3(冷凍サクふわトースト)」コースで焼かずに、「10(手動)」コースで様子を見ながら調理してください。
- 「3(冷凍サクふわトースト)」コースは裏面の焼き色を薄く焼き上げるように設定しています。

- 加熱不足のときは「10(手動)」コースで温度を **100℃** に設定し、再度調理してください。(→P.16) (時間は様子を見ながら調節してください。)

コース 4 冷凍トースト

④ 冷凍トースト 1枚 焼き色: の場合

- ① 選択つまみを回して「コース4」を選択し、選択つまみを押し決定する



- ② 選択つまみを回して「枚数1」(または「枚数2」)を選択し、選択つまみを押し決定する



- ③ 選択つまみを回して「焼き色」(または「、」)を選択し、選択つまみを押し調理を開始する



■調理時間の目安

1~2枚 5~7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。)

- 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。
- 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、焼き色がかわったり、中まであたたまりにくいことがあります。
- 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、「4(冷凍トースト)」コースで焼かずに、「10(手動)」コースで様子を見ながら調理してください。
- 「4(冷凍トースト)」コースは裏面の焼き色を薄く焼き上げるように設定しています。

- 加熱不足のときは「10(手動)」コースで温度を **250℃** に設定し、再度調理してください。(→P.16) (時間は様子を見ながら調節してください。)

コース 5 ロールパンあたたため

- ① 選択つまみを回して「コース5」を選択し、選択つまみを押し調理を開始する



■調理時間の目安

1~4個 (1個約35g) 4.5~6.5分

(調理時間は電圧・室温・庫内温度によってかわります。)

- 「5(ロールパンあたたため)」コースではトレーを使用しないでください。
- 「5(ロールパンあたたため)」コースでは、あたたため()は選択できません。
- 中心にマーガリンが入ったもの、レーズンなどの具が練り込んであるもの、黒糖を使ったものは「10(手動)」コースで様子を見ながらあたたためてください。
- 冷凍したロールパンはうまくあたたまりません。
- 電圧・室温・庫内温度・ロールパンの種類により、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「10(手動)」コースで温度を **100℃** に設定し、再度調理してください。(→P.16) (時間は様子を見ながら調節してください。)

コース 6 クロワッサンあたたため

⑥ クロワッサンあたたため あたたため: の場合

- ① 選択つまみを回して「コース6」を選択し、選択つまみを押し決定する



- ② 選択つまみを回して「あたたため 」(または「、」)を選択し、選択つまみを押し調理を開始する



■調理時間の目安

1~2個 (1個約45g) 3.5~8.5分

(調理時間は電圧・室温・庫内温度、選択した「あたたため」によってかわります。)

- 「6(クロワッサンあたたため)」コースではトレーを使用しないでください。
- ミニクロワッサンは「10(手動)」コースで様子を見ながらあたたためてください。
- 冷凍したクロワッサンはうまくあたたまりません。
- 焼き色がついていないクロワッサンは「10(手動)」コースで様子を見ながら調理してください。「6(クロワッサンあたたため)」コースでは焼き色はつきません。
- 高さのあるクロワッサン、糖類で表面をコーティングしているクロワッサンは焦ることがありますので、「10(手動)」コースで様子を見ながらあたたためてください。
- 電圧・室温・庫内温度・クロワッサンの種類・大きさ・厚さなどにより、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「10(手動)」コースで温度を **100℃** に設定し、再度調理してください。(→P.16) (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

自動調理機能

コース 7 冷凍クロワッサン生地焼き上げ

7 冷凍クロワッサン生地焼き上げ 1個 焼き色: [] の場合

- ① 選択つまみを回して「コース7」を選択し、選択つまみを押し決定する



- ② 選択つまみを回して「焼き色 []」(または「 []、 []」)を選択し、選択つまみを押し調理を開始する



冷凍クロワッサン生地を焼くときは、必ずトレーにアルミホイルを敷いて、サラダ油を塗った上のにのせて焼いてください。

調理時間の目安

冷凍クロワッサン生地 (1個約25g)	1~4個	[]	45~50分
冷凍クロワッサン生地 (1個約55g)	1~2個	[]	55~60分
		[]	60~65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。)

- 「7(冷凍クロワッサン生地焼き上げ)」コースは、発酵済みの冷凍クロワッサン生地を焼き上げるコースです。発酵が必要な生地、冷凍されていない生地、一度焼き上げてから冷凍したクロワッサンは調理できません。
- 表面の霜を取り除き、凍ったまま焼いてください。
- 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。
- 「7(冷凍クロワッサン生地焼き上げ)」コースは解凍工程があり、高温で解凍工程を行うと生地のバターが溶けてふくらまないことがあります。庫内を冷まらずに連続して調理できません。
- 選択つまみを押しした際、ブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「HH」が表示されて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.22)

加熱不足のときは

「10(手動)」コースで温度を **170°C** に設定し、再度調理してください。(→P.16)
(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	35~38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・庫内温度によってかわります。)

- 手作りパンを焼くときは必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせて調理してください。
- 「8(手づくりパン)」コースでは、焼き色([]、 []、 [])は選択できません。
- 「8(手づくりパン)」コースは発酵工程を行うため、庫内を冷まらずに連続して調理できません。
- 選択つまみを押しした際、ブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「HH」が表示されて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.22)
- 作り方は付属のレシピブックをご覧ください。

加熱不足のときは

「10(手動)」コースで温度を **100°C** に設定し、再度調理してください。(→P.16)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

コース 8 手づくりパン

- ① 選択つまみを回して「コース8」を選択し、選択つまみを押し調理を開始する



コース 9 フライあたたため

9 フライあたたため コロッケ 4個 あたたため: [] の場合

- ① 選択つまみを回して「コース9」を選択し、選択つまみを押し決定する



- ② 選択つまみを回して「あたたため []」(または「 []、 []」)を選択し、選択つまみを押し調理を開始する



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。

調理物の個数の選択 (調理時間の目安)

[] : 9~12分

からあげ(1個約30g)	1~6個
アジフライ(1枚約100g)	1~2枚
えびフライ(1本約40g)	1~5本

[] : 13~16分

コロッケ(1個約60g)	1~4個
とんかつ(1枚約120g)	1~2枚

[] : 20~22分

コロッケ(1個約100g)	1~4個
メンチカツ(1個約100g)	1~4個
チキンカツ(1枚約120g)	1~2枚
とんかつ・チキンカツ (1枚約200gを超える)	1枚

- フライをあたためるときは必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせて調理してください。
- 調理物が小さい場合は過熱することがあるため、あたため加減を下げて調整してください。
- 調理物が大きい場合や冷蔵庫で保存したフライ(揚げものは、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「10(手動)」コースで温度を **150°C** に設定し、再度調理してください。(→P.16)
(時間は様子を見ながら調節してください。)
- 上の表に載っていない揚げものは、「10(手動)」コースで温度を **150°C** 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。)

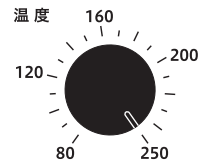
コースの設定 つづき 手動調理機能

手動

① 選択つまみを回して「コース10」を選択し、
選択つまみを押して決定する



② 温度調節つまみを回して温度を
選択する



③ 選択つまみを回して「時間」を選択し、
選択つまみを押して調理を開始する



⑩ 手動 250℃ 15分 の場合

■温度調節

- 温度は80～250℃まで設定できます。



表示部に設定した温度は表示されません。

■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×2回)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。

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、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。

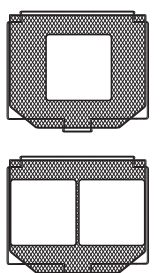
温度調節 [℃]	料理名	量	トレイ	アルミホイル	初回の調理時間[約分]	備考
250	グラタン	2皿	(使用)	(使用)	13～14	1皿約240gの場合 ● 臭がこぼれる恐れがある場合はアルミホイルを敷いたトレイを使用してください。 ● 冷蔵すると調理時間が長くなります。 ● 良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
	焼きいも	2本	—	—	25～30	太さ約4cm、1本約200gの場合 ● 破裂防止のため竹串などで穴を開けてください。
	市販パックきりもち	3個	—	—	4.5～5.5	1個約50gの場合 ● 常温のもちを使用してください。
200	ピザ	1枚	使用	使用	4～5	直径15cm(6インチ)の場合 ● アルミホイルを敷いたトレイにのせて焼きます。 ● 良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
190	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イにのせて焼きます。
180	冷凍ピザ	1枚	使用	使用	11～12	直径15cm(6インチ)の場合 ● アルミホイルを敷いたトレイにのせて焼きます。 ● 良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。

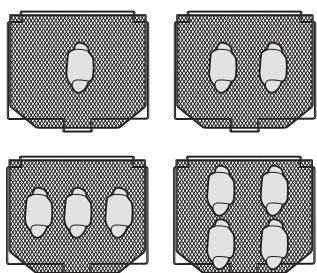
- サンドイッチ用薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン、薄切りにしたフランスパンのトーストは焦げやすく、場合によっては発火することがあります。
- フライなどの揚げものは、調理物からにじみ出た油が発火することがありますので、加熱しすぎないようにご注意ください。
- 食パンや水分の多いものを焼くと、本体ととびらのすき間や本体の穴から蒸気が出るがありますが、故障ではありません。

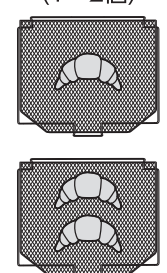
調理物ののせ方

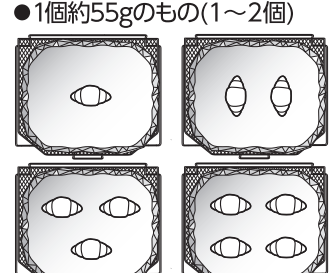
●調理物ののせ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように数量に応じて均等にのせてください。

パン

食パン (1~2枚)


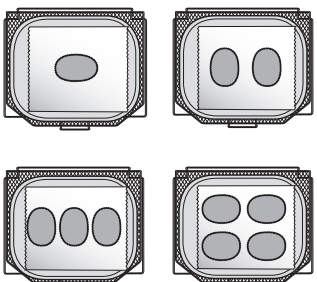
ロールパン (1~4個)


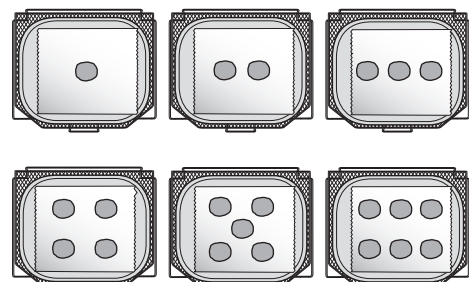
クロワッサン (1~2個)


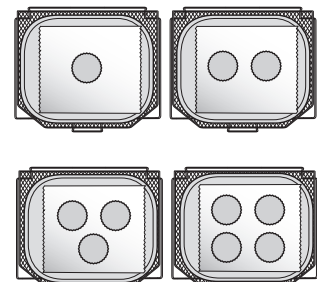
冷凍クロワッサン生地
 ●1個約25gのもの(1~4個)
 ●1個約55gのもの(1~2個)


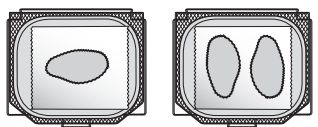
サラダ油を塗ったアルミホイルにのせる


フライなどの揚げもの

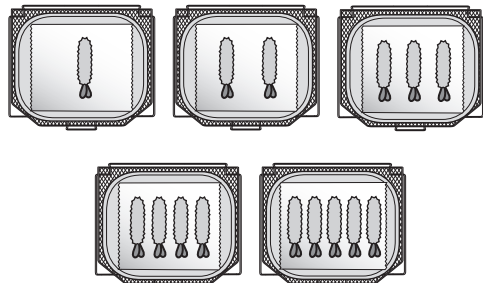
コロッケ (1~4個)


からあげ (1~6個)


メンチカツ (1~4個)


とんかつ・チキンカツ
 ●1枚約120gのもの(1~2枚)
 ●1枚約200gを超えるもの(1枚)


アジフライ (1~2枚)


えびフライ (1~5本)


その他

グラタン (1~2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
 つき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


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。

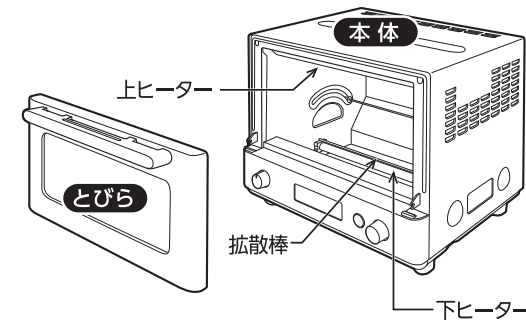
- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

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

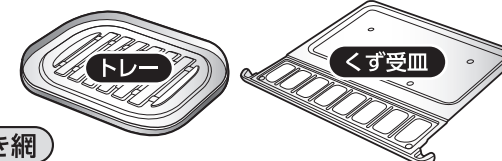
- 本体・とびらに直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電・故障の原因)
- ヒーターには触れないでください。(ヒーターが割れる原因)
- とびら(ガラス)に強い衝撃を加えたり、傷をつけないように注意してください。(ガラスが割れる原因)
- とびらの取り扱いがはていねいに行ってください。(変形・故障の原因)
- 拡散棒を押しついたり引っ張ったりしないでください。

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

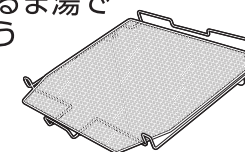
トレー・くず受皿

- 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、くず受皿・焼き網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

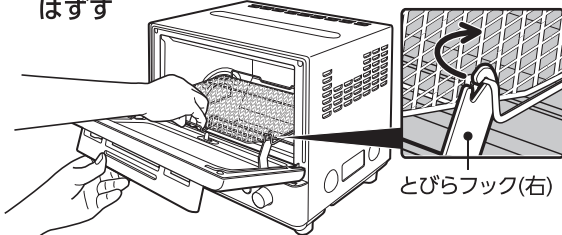
乾いた柔らかい布でふく

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。

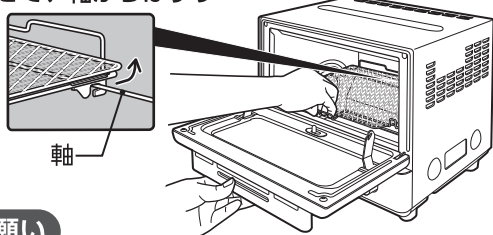
焼き網

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

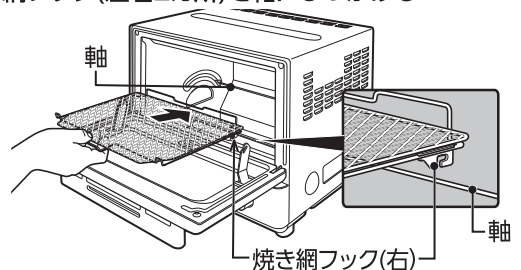


お願い

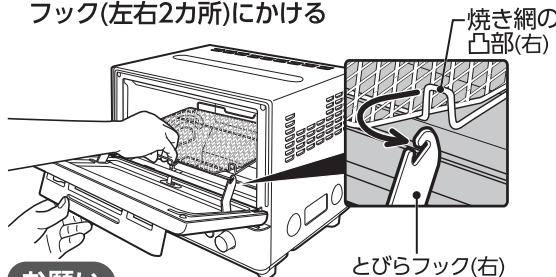
焼き網をはずすと、とびらが全開しますので、勢いよく開閉しないでください。また、とびらに強い力をかけないでください。(変形・故障の原因)

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



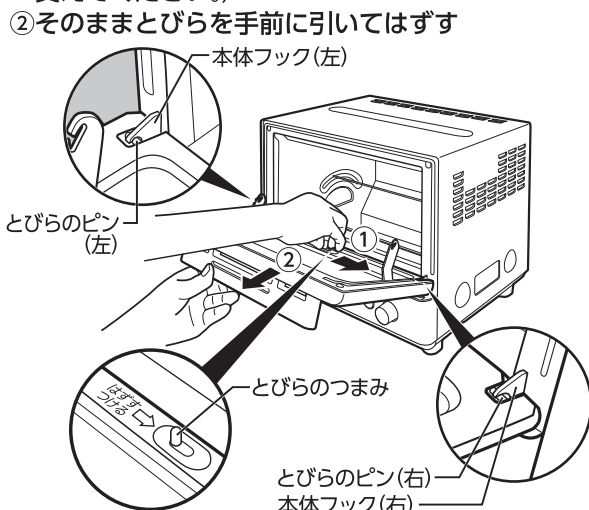
お願い

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

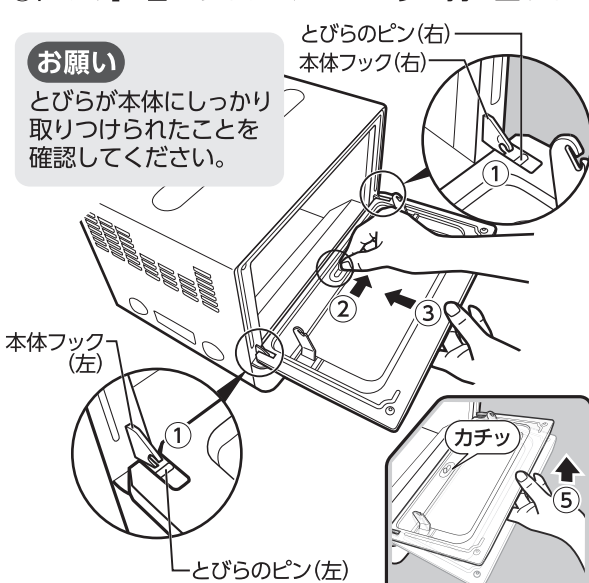
はずし方

- ①焼き網をはずしたあと、とびらを半開きにした状態で、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。)



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
- ⑤「カチッ」と音がするまで、とびらを少し持ち上げる



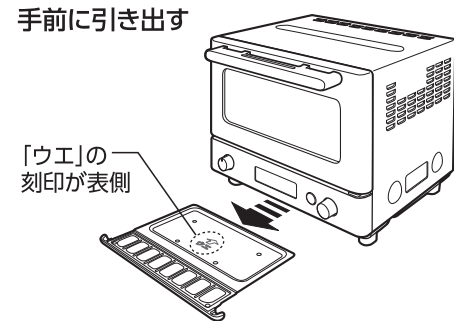
お願い

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。

部品のはずし方・つけ方 っづき

くず受皿

手前に引き出す



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お求めください。(ホームページでのご購入は下記参照)

部品名	部品番号
トレー	BG797040G-00
焼き網	BG837044G-00
くず受皿	BG837045G-00

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 **0120-345135**

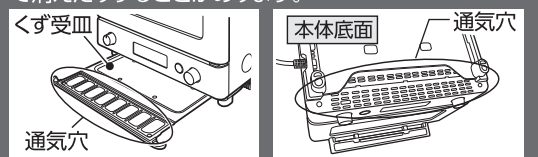
受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 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。

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	
表示部に何も表示しない 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？	▶ 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。
	選択つまみを回す、または押ししましたか？	▶ 選択つまみを回す、または押してください。
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場合があります。	
	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 ▶	①差込みプラグを抜く ②本体底面・くず受皿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。
	本体底面・くず受皿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。	
		
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。	
	くず受皿が汚れていると、ご購入 ▶ お手入れをしてください。(→P.19) 当初よりも裏面が薄く焼けることがあります。	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？ ▶ パンを均等にのせてください。(→P.18) 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。	
調理中、カチカチ音がする	故障ではありません。ヒーターの切りかえ音です。	
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室ご相談窓口までご連絡ください。	

●次の表示が出たときは、「とりけし」キーを2回押しして、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。

選択つまみを押すと 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)
運転中に表示部の表示が 消える	くず受皿を正しく取りつけていますか？	▶
	くず受皿を取りつけていない状態で運転すると表示が消えることがあります。	▶ ①差込みプラグを抜く ②約30分間、とびらを開けて庫内を冷ます ③くず受皿を正しく取りつける ④差込みプラグをコンセントに差し込み、調理をする

こんなときは	お調べいただくこと	
選択つまみを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「HH」が表示される	庫内を冷まさずに連続で調理をして、庫内が高温になっていませんか？	▶ 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。

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.22~23)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。

仕様

型名	EQ-FA22		
電源	交流 100V 50/60Hz	外形寸法 (約cm)	幅33.5×奥行30×高さ26.5
消費電力	1000W	庫内寸法 (約cm)	幅27×奥行23×高さ10.5
タイマー	30分計		
コードの長さ	1.2m	質量	約4.3kg

●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.