

保証書

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-HE30	修理メモ
※お客様 お名前	電話番号	
ご住所 〒		
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所・電話番号	
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	長年ご使用のオーブントースターの点検を！		
	<table border="1"> <tr> <td> 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 </td> <td> 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。 </td> </tr> </table>	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。
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。		

EQ-HE型 ©

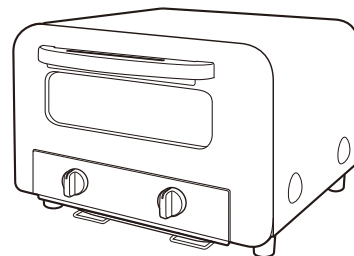


家庭用

オーブントースター こりがり倶楽部

型 名 EQ-HE30 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。
- 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。
- 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
お願い	5
お使いになる前に	5
各部のなまえ	6

使い方

使い方	7
調理物ののせ方	8
調理のポイント	10
温度設定と調理時間の目安	11
レシピのご案内	12

お手入れ

お手入れ	13
部品のはずし方・つけ方	14

困ったときに

故障かなと思ったとき	16
部品の交換・購入	17
仕様	17
アフターサービス	18
お客様ご相談窓口	18
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。



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



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。

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。

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・発煙・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。

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。

トレイに油を入れて使わない

火災の原因になります。



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。



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、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
- 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

注意

発火を防ぐために次のことを必ず守る



■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、本体の下のす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。

■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イにのせてください。
- アルミホイルを使っても油が漏れることがあるので、必ずトレイ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。

■次のような調理物は様子を見ながら調理する。また、絶対に本体から離れない。
焦げやすいため、発火の原因になります。

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 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

■アルミホイルはヒーターに接触させたりトレイからはみ出させたりしない
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。



■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、必ずトレイを使用する
発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は…



すぐにタイマーつまみを「切」に戻して、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。

⚠ 注意

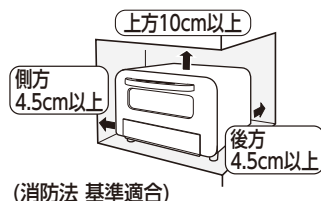
設置場所について



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)
- 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)



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

けが・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。



使用中や使用後しばらくは高温部(温度調節つまみ、タイマーつまみ、とびらとっ手以外)に触れない。収納したトレーも高温になっているので触れない

やけどの恐れがあります。

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。

とびら(ガラス)に強い衝撃を加えたり、傷をつけない

ガラスが割れたり、けがの原因になります。

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

火災や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

火災・故障の原因になります。



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。

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

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。(お手入れについては→P.13参照)

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。

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。

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。ガラスが割れたり本体が故障する原因になります。
- 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原因になります。
- とびらを勢いよく開閉しないでください。焼き網枠がはずれたり、焼き網がずれることがあります。
- 焼き網やトレー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。
- 蒸し物料理や、トレー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

■ トレー(付属品)について

鉄板ホーロー製

〈取り扱い上の注意〉

- 落としたりぶつけたりすると破損・けがの原因になります。
- お使いになる前に破損していないことを確認してください。割れ・欠け・破損などがある場合は使用しないでください。
- 直接火にかけないでください。 ● 空焼きや必要以上の加熱はしないでください。
- 熱いまま水などにに入れて急激に冷やさないでください。
- 調理後は高温になります。熱に弱いものの上に置かないでください。
- 本体の上に置かないでください。本体に傷がつきます。特に調理後に置くと、変形・変色の原因になります。
- 本製品専用です。他の製品に使用したり、他の用途に使用しないでください。

- 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ときは

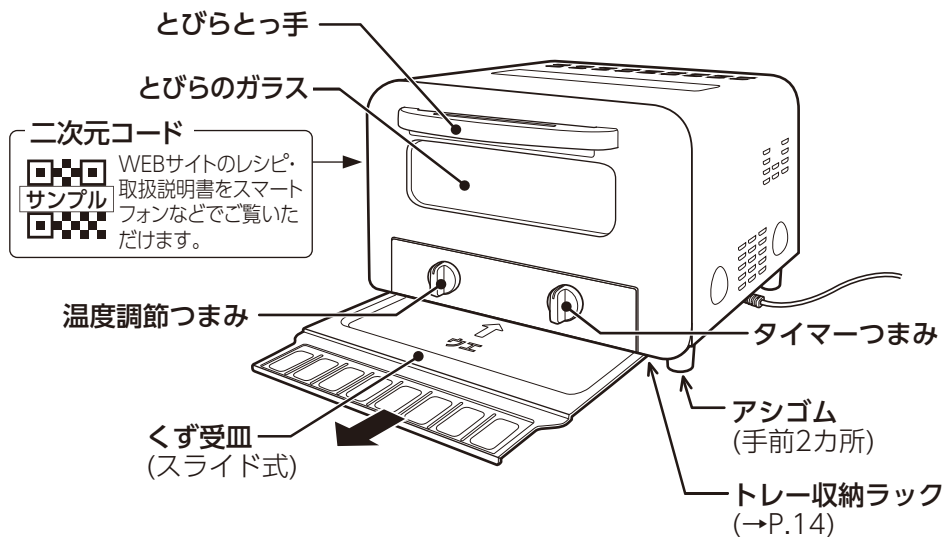
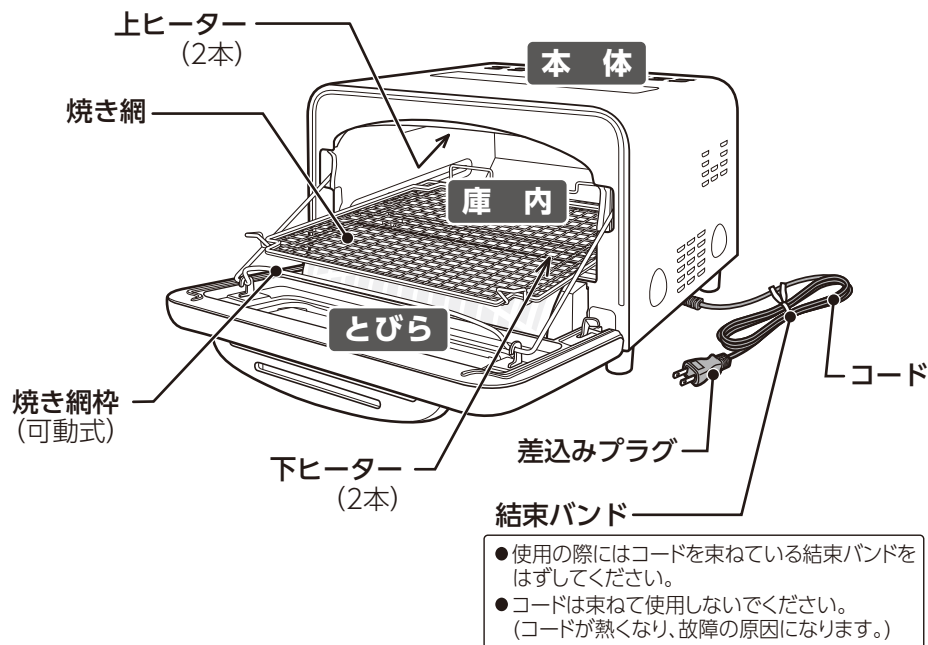
- 必ず梱包材を取り除いてください。
- 煙が出ることがありますが、故障ではありません。

■ 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。)

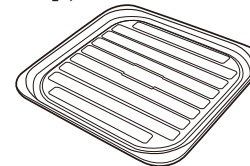
各部のなまえ

焼き網・とびら・くず受皿は取りはずしてお手入れができます。(→P.13～15)



付属品

こんがりトレー(1枚)
(以下、「トレー」)



●焼き網の上に載せて使用してください。

- 調理中にトレーがそって音がすることがあります。
- 調理物に凹凸形状の跡がつくことがあります。
- 使わないときはトレー収納ラックに収納してください。(→P.14)

使い方

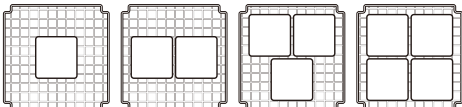
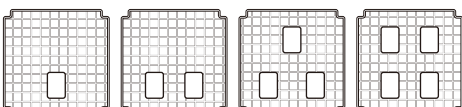
1 差込みプラグをコンセントに差し込み、とびらを開く。 調理物を焼き網の上に均等にのせ、とびらを閉める

- とびらは最後までしっかり開いてください。
- 汁の出るものは耐熱容器や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。
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、均等にのせてください。
(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。
→P.8「調理物ののせ方」参照)

使い方 つづき

調理物ののせ方

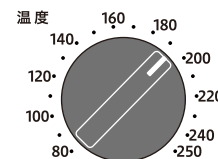
- 調理物ののせ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように数量に応じて均等にのせてください。
- 焼き網は必ず使用してください。トレーを使用するときは、焼き網の上に載せてください。

焼き網	食パン (1～4枚)		(奥に2枚、手前に1枚)
	グラタン (1～3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。 ●トレーを使用するときは、2皿までにしてください。
	市販パック切りもち (1～4個)		●つきたてや自家製のもちはトレーを使用してください。
焼き網 + トレー	ピザ (1枚)		

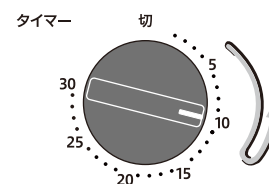
2 温度と調理時間を設定する

温度設定と調理時間の目安はP.11をご覧ください。

①温度調節つまみを調理物に合わせて設定します。



②タイマーつまみを目盛に合わせて調理を開始します。



タイマーを「10」以下で設定するときは、タイマーつまみを一度「11」以上に回してから目盛に合わせてください。

- 予熱は必要ありません。
- 途中で調理物を出し入れするときは、タイマーつまみを「切」に戻してください。
- 必要以上に加熱しないでください。調理物が焦げすぎたり、発火したりします。

3 できあがり

設定した時間が経過すると“チーン”と音が鳴り、調理が終了します。

- 調理物を取り出すときは、とびらを最後までしっかり開いてください。
- トレーなどが熱くなっているため、調理物はミトンなどを使って取り出してください。
- 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。
(コードを引っ張らずに、必ず差し込みプラグを持って抜いてください。)
- 連続で使用するとき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場合があります。)

調理のポイント

POINT
1

アルミホイルを使いましょう

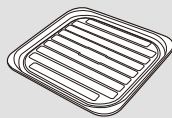
- 油が飛び散りやすいものは全体をアルミホイルで包み、調理してください。
- 焦げやすいもの・厚みがあるものは調理の途中で焼き色がついてきたら、アルミホイルをかぶせてください。



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（つくたてや自家製のもち、チーズなど）
 - ・具がこぼれる恐れがあるもの
 - ・肉・魚やフライなど、油の出るもの



POINT
3

冷凍食品は…

- 市販の冷凍食品は、必ず「オーブトースター用」を使用してください。設定は「温度設定と調理時間の目安」(P.11)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。調理時間は様子を見ながら調節してください。
- 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。
- 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…

- 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。)
- 焼き上がったものは焼き網からすぐに取り出します。
- 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。
- 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に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。

POINT
6

薄切りパン・油脂類や糖類を含むパンを焼くときは…

- 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。

POINT
7

冷凍パンを焼くときは…

- 表面に焼き色がついたら、タイマーつまみを「切」に戻し、そのまま2～3分庫内に入れておきます。(余熱で内部まであたためます。)

温度設定と調理時間の目安

- 温度設定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、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動きにより、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。

温度設定 [℃]	料理名	量	トレーの使用	初回の調理時間 [約分]	備考
250	トースト(6枚切り)	4枚	—	3～4	常温の食パン6枚切りの場合。枚数が少ないときは調理時間を短めに設定してください。
		2枚	—	2.5～3	
	グラタン	2～3皿	(使用)	13～15	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。(その場合は2皿まで)
	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	13～15	太さ約4cmの場合。破裂防止のため竹串などで穴を開けてください。
	ホットドッグ	2個	—	10～11	調理した具をはさみ、アルミホイルで包みます。
230	ピザ	1枚	使用	6～7	直径約23cm(9インチ)の場合。良い焼き色になれば、アルミホイルをかぶせます。
	市販パックきりもち	4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。
	冷凍ピザ	1枚	使用	11～12	直径約15cm(6インチ)の場合。良い焼き色になれば、アルミホイルをかぶせます。
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	10～11	1個約25gの場合。
	フライのあたため	4個	使用	12～13	1個約60gの場合
110	ロールパンのあたため	4個	—	3.5～4.5	1個約35gの場合
80	溶かしチョコレート	100g	—	4.5～5.5	刻んで浅めの耐熱容器に入れます。

- 天ぷらや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。
- トレーが鉄板ホーロー製のため、揚げものは滑ることがあります。気になるときはトレーにアルミホイルを敷いてから調理物を載せてください。
- 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。
- ピザの裏面にチーズがついたまま調理すると、チーズがトレーに焼ついてピザが取り出しにくくなります。木べらを使ってピザをトレーからはがしてください。

レシピのご案内



弊社WEBサイトでは、さまざまなレシピを掲載しています。

<https://www.zojirushi.co.jp/recipe/list/search/?pr=toaster-oven&pn=eq-he30>

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。

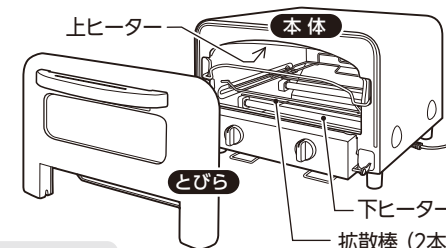
お手入れをしないと汚れがこびりついて、発火やテーブルを焦がす原因になります。
また、調理時間が長くなったり、パンの裏面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。

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、固く絞った汚れをふき取る
 - 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
- とびらのすき間にパンくずが挟まった場合は、竹串で取り除いてください。

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。

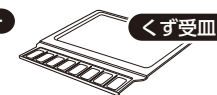
コード・差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

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
- トレイの焦げつきや汚れがひどいときは、トレイにぬるま湯（または水）と重曹（水に対し10%程度）を入れ、しばらくしてから洗い流してください。汚れが落ちにくいときは、繰り返し重曹でお手入れしてください。

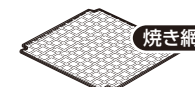


お願い

- 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）

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。

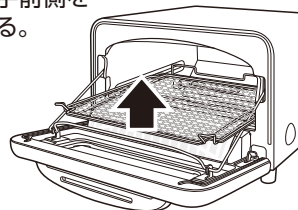
部品のはずし方・つけ方

焼き網

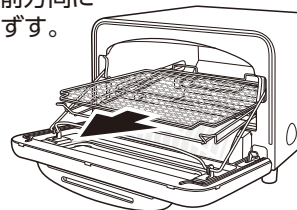
●焼き網を奥に押し込むと、とびらが閉じることがあります。とびらが動かないよう支えてください。

はずし方

①焼き網の手前側を持ち上げる。



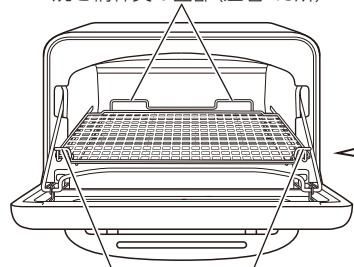
②静かに手前方向に引いてはずす。



つけ方

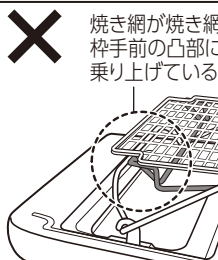
焼き網枠奥の凸部(左右2カ所)に当たるまで庫内に差し込み、静かに焼き網枠に載せる。

焼き網枠奥の凸部(左右2カ所)



焼き網枠手前の凸部(左右2カ所)

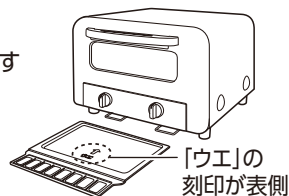
横から見たところ



くず受皿

はずし方

手前に引き出す



「ウエ」の刻印が表側

つけ方

奥までしっかり確実に押し込む

●くず受皿には裏表があります。「ウエ」の刻印が表側になるように取りつけてください。

収納場所



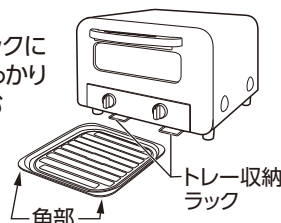
上:くず受皿を入れる

下:トレーを載せる

トレー

収納方法

トレー収納ラックに載せ、奥までしっかり確実に押し込む



トレー収納ラック

取り出し方

角部(裏側)に指をかけて手前に引き出す

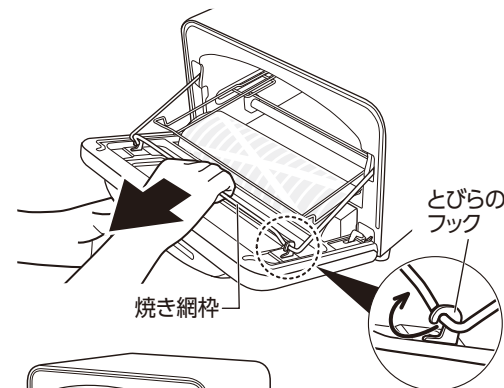
とびら

はずし方

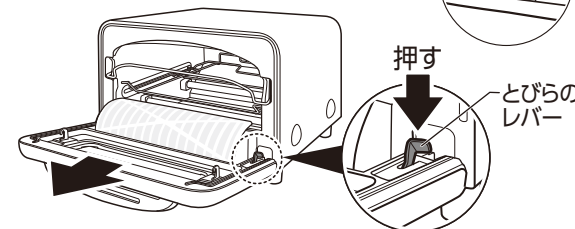
①焼き網をはずす。

②とびらを半開きにした状態で焼き網枠を手前に引き、とびらのフック(左右2カ所)からはずす。

●焼き網枠をフックからはずすと、とびらが全開します。必ずとびらを支えてください。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)

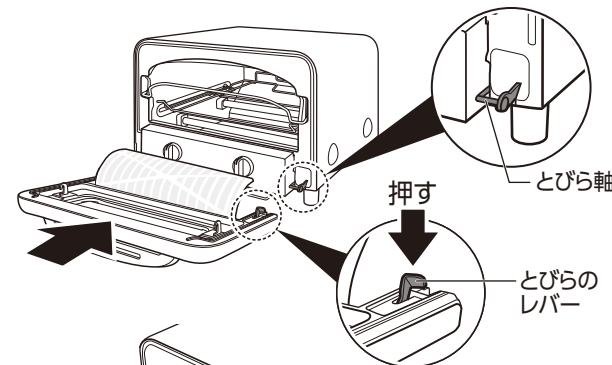


③とびらのレバー(左右2カ所)を押しながら、とびらを手前に引いてはずす。

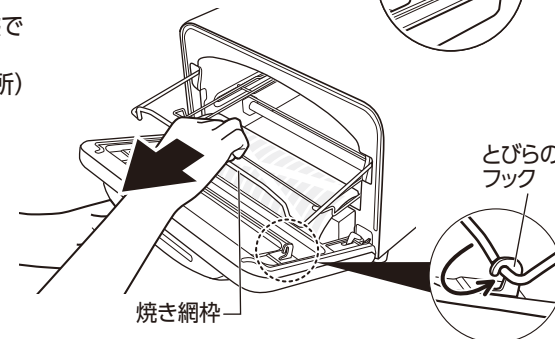


つけ方

①とびらを水平にし、レバー(左右2カ所)を押しながら、本体のとびら軸にまっすぐ差し込む。



②とびらを半開きにした状態で焼き網枠を手前に引き、とびらのフック(左右2カ所)に引っかける。



故障かなと思ったとき

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
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から抜けていませんか？	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。
ヒーターが つかなかったり 途中で消えたりする	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。また、連続で使用するときは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すか？ ＜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 ●じゅうたんの上等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除く 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。		
使用中や使用後に、「カチカチ」や「パチパチ」という音がする	故障ではありません。使用中や使用後しばらくは、熱によって本体から「カチカチ」、「パチパチ」などの音がすることがあります。	
パンの裏面の焼き色が薄い	故障ではありません。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、ご購入当初よりも裏面の焼き色が薄くなります。	くず受皿をお手入れしてください。(→P.13) 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.8)
	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。	

部品の交換・購入

- 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P.18参照)

部 品 名	部 品 番 号
ト レ ー	BG906081G-00
焼 き 網	BG906079G-00
く ず 受 皿	BG906080G-00

仕 様

型 名	EQ-HE30
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34.5×奥行36.5×高さ23
庫内寸法(約cm)	幅27×奥行30×高さ8.5
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 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

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.修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(P.16)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差し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。

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。

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

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポート

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



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承願います。

MEMO