



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付けください。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-SA22		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

オーブントースター こまがり倶楽部®

型名 EQ-SA22 型

取扱説明書・お料理ノート

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

使い方

使い方7

温度調節と調理時間の目安9

お料理ノート10

お手入れ

お手入れ12

部品のはずし方・つけ方13

困ったときに

故障かなと思ったとき14

部品の交換・購入について14

アフターサービス15

お客様ご相談窓口15

仕様15

保証書裏表紙



●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

愛情点検 長年ご使用のオーブントースターの点検を!



こ
あ
り
な
ま
せ
ん
か
ら
な
い
状
況
は

- ご使用中、コード・差し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、コンセントから差し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。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

必ず実施 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

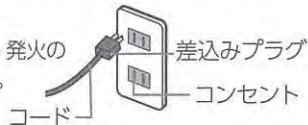
分解禁止 改造はしない。また、修理技術者以外の人には分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

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 ぬれた手で差し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。

コードや差し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 差し込みプラグの刃(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。

差し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・差し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
 - タイマーつまみを回しても加熱を開始しない
 - タイマーが切れず、通電し続ける

このような場合は、すぐに差し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。
- 必ず実施** 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** すぐにタイマーを切り、差し込みプラグを抜く
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(温度調節つまみ、タイマーつまみ、切換スイッチ、とびらとつまみ以外)に触れない
やけどの恐れがあります。

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)

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。

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。

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。

- 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。

プラグを抜く 使用時以外は、差し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

差し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し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。

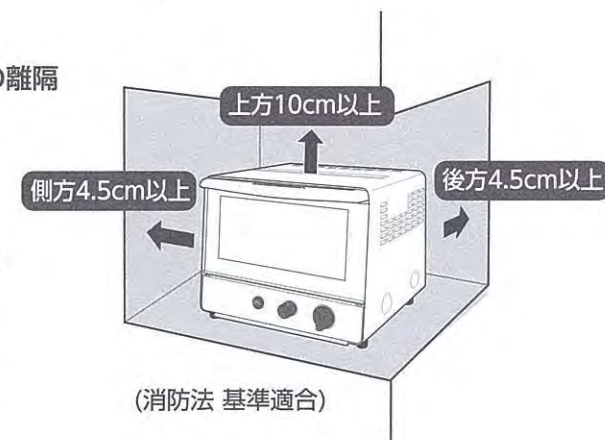


発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずにタイマーつまみを「切」に戻してから差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

- 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乗せないでください。
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

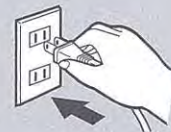
- 木製の壁・家具など周囲の可燃物から図の離隔距離を保つようにしてお使いください。
(火災の原因になります。)
- 前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。(30cm以上)
(壁に近づけない、障害物などを置かない)
- ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。
(変形・変色の原因になります。)



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。

- ご使用前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- ご使用前にタイマーつまみが「切」になっていることを確認して、差込みプラグを差し込んでください。
- 初めてご使用になるときは、煙が出るかもしれませんが故障ではありません。

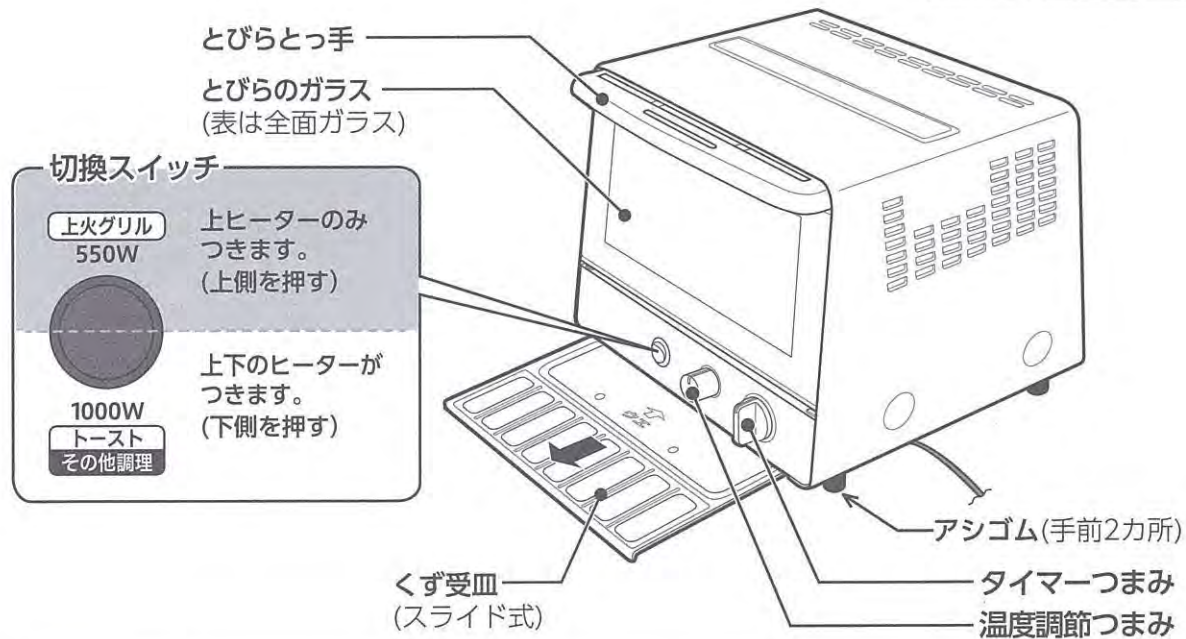
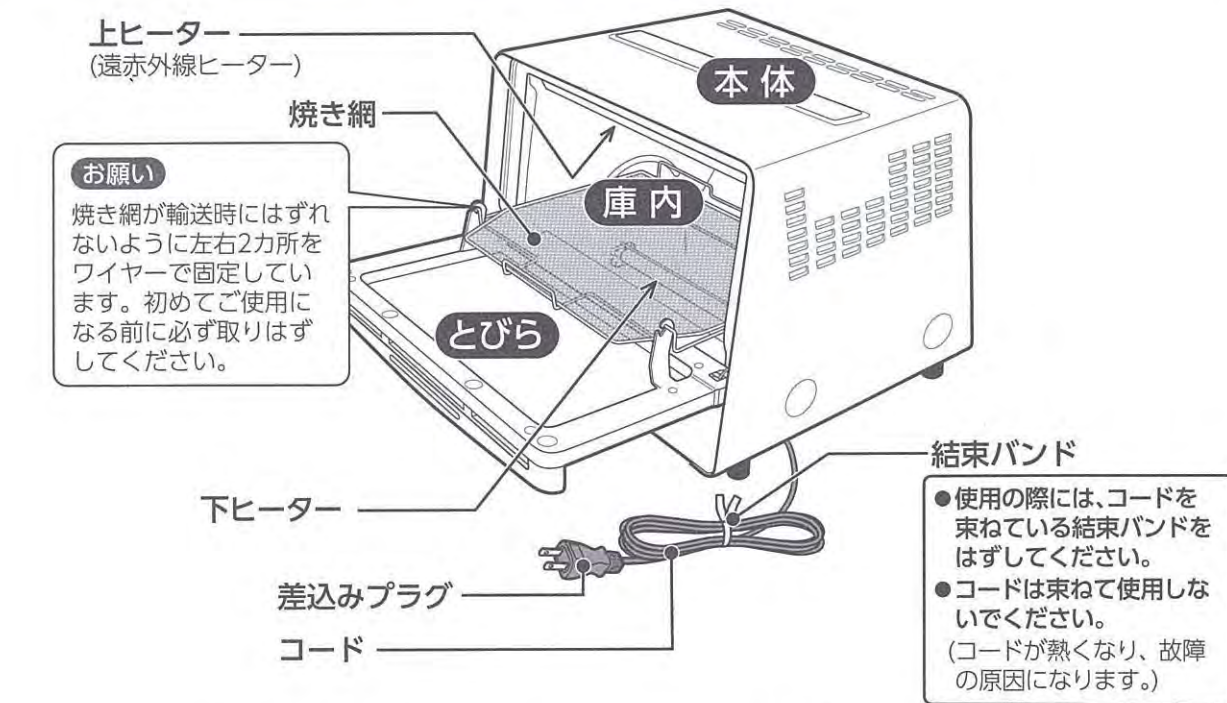


ヒーターの通電について (ヒーターが消えていても故障ではありません。)

- 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場合があります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

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.13)



付属品



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。

使い方

差込みプラグをコンセントに差し込み、

1 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。

再加熱の場合は…

とんかつ・コロッケなどのフライをあたためなおすときは、必ずアルミホイルを敷いたトレイを使用してください。

<p>パン 1枚…中央にのせる 2枚…均等にのせる</p>	<p>市販パックきりもち 均等にのせる</p> <p>●つくたてのもちや自家製のもちは、トレイを使用してください。</p>
<p>ピザ アルミホイルを敷いたトレイにのせる</p>	<p>グラタン 1皿…中央にのせる 2皿…均等にのせる</p> <p>●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。</p>

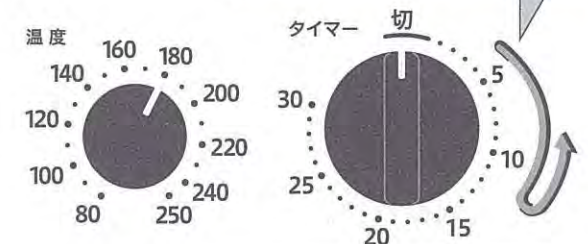
2 切換スイッチを選択する

<p>↑ 上火グリル 550W</p>	<p>「上火グリル」(P.9)を使用するときは、切換スイッチの上側を押します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●上ヒーターのみつきます。 ●「上火グリル」使用時は、温度調節つまみを合わせても温度調節はできません。 	<p>上側を押す</p>
<p>↓ 1000W トースト 他調理</p>	<p>「トースト・その他調理」を使用するときは、切換スイッチの下側を押します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●上下のヒーターがつきます。 	<p>下側を押す</p>

3 温度調節つまみを合わせ、タイマーを設定する

- ①温度調節つまみを調理物に合わせて設定します。(「上火グリル」使用時は、温度調節つまみを合わせても温度調節はできません。)
- ②タイマーつまみを目盛に合わせてと調理がスタートします。(温度調節と調理時間の目安はP.9をご覧ください。)

- 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。特にバターロール・クッキーなど油脂類や糖類を含む調理物の場合はご注意ください。



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」以上に回してからご希望の目盛に合わせてください。

使い方 つづき

4 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。
- 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。)

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(つきたてのもち・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.9)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。

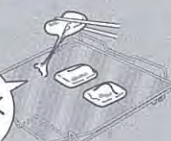
POINT 4 冷凍パンを焼くときは…

- 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。
(表面が焼けていても内部があたたまりにくいいため)

POINT 5 もちを焼くときは…

- 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。
- 薄切りもちや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。
- つき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。

置いておくと、
焼き網にくっつく
場合があります。



POINT 6 天ぷらをあたためるときは…

- 天ぷらはサイズによって焦げやすくなるため、温度調節・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。

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、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。
- トースト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。
- 「上火グリル」使用時は、温度調節つまみを合わせても温度調節はできません。

切換スイッチ	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
トースト その他調理 1000W	250	トースト(6枚切り)	2枚	—	—	2.5~3.5	常温の食パン6枚切りの場合 ●1枚の場合は調理時間を短めに設定してください。
		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。
		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。
	230	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。
	220	ピザ	1枚	使用	使用	6~7	直径約15cm(6インチ)の場合 ●アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。 ●良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
	210	アップルパイ	1台	—	使用	25~28	つくり方P.10参照
	190	スイートポテト	8個	使用	—	12~14	つくり方P.11参照
上火グリル 550W	180	冷凍ピザ	1枚	使用	使用	11~12	直径約15cm(6インチ)の場合 ●アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。 ●良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
		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。
	170	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.10参照
	160	リーフパイ	5枚	使用	使用	10~11	つくり方P.11参照
160	フライのあたため	4個	使用	使用	11~12	1個約60gの場合 ●アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。	
	マドレーヌ	6個	使用	—	14~15	つくり方P.11参照	
	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。	
上火グリル 550W							グラタンやピザなど調理の仕上げで上面に、もう少し焦げめをつけたいときに

- 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
 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½
 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

- 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。
- 溶き卵を①に少しずつ加えてよく混ぜます。
- ふるいにかけて①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。
- 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。
- 切換スイッチの トースト
その他調理 を選択し、温度調節つまみを **180**、タイマーつまみを9~10分に合わせます。残りの6個も同様に調理します。

アップルパイ

温度調節210 1台分
 タイマー 約25~28分

材料 直径21cm、深さ3~4cmの耐熱皿使用

- 冷凍パイシート(市販のもの)…200g
 (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)……………3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



作り方

- 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。
- 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。
- 耐熱皿にバターを塗っておき、そこに耐熱皿よりひとまわり大きいのばしたパイシートをのせます。(皿からはみ出した部分は切りとって、上の飾りに使います。)底全体にフォークなどでさして穴をあけます。
- 冷めた②を③に入れ、上にパイシートで飾りつけをして、ハケで全体に④を塗ります。
- 切換スイッチの トースト
その他調理 を選択し、温度調節つまみを **210**、タイマーつまみを25~28分に合わせます。

- 調理の途中、6~7分で皿を前後逆にするとう焼きムラが防げます。
- 調理の途中、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
 タイマー 約12~14分 トレー使用

材料 6号アルミケース 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
 塩……………少々
 シナモン……………少々
 卵……………M寸¼個
 卵黄(仕上げ用)……………適量



作り方

- さつまいもは皮をむいて約1cm厚さの輪切りにし、半分になり、水にさらします。
- 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。
- 熱いうちにマッシャーなどでつぶし、②を加えて混ぜ、電子レンジ(600W)で約2分加熱します。
- ③をゴムベラでなめらかなるまで混ぜ、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。)
- ④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。
- トレーに⑤をのせます。切換スイッチの トースト
その他調理 を選択し、温度調節つまみを **190**、タイマーつまみを12~14分に合わせます。

マドレーヌ

温度調節160 1回分 6個
 タイマー 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
 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

- 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した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っています。泡立てが十分でないと、よくふくらみません。
- ふるいにかけて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。
- ②をアルミケースの8分目まで入れます。
- トレーに③を6個のせます。切換スイッチの トースト
その他調理 を選択し、温度調節つまみを **160**、タイマーつまみを14~15分に合わせます。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
 タイマー 約10~11分 トレー使用

材料 葉型 約8×5cm 10枚分

- 冷凍パイシート(20×20cm)……………1枚
 グラニュー糖……………適量



作り方

- パイシートを3mm厚さにのばし、葉型で抜きます。
- 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。
- トレーにアルミホイルを敷き、②の生地を5枚のせます。
- 切換スイッチの トースト
その他調理 を選択し、温度調節つまみを **170**、タイマーつまみを10~11分に合わせます。残りの5枚も同様に調理します。

お手入れ

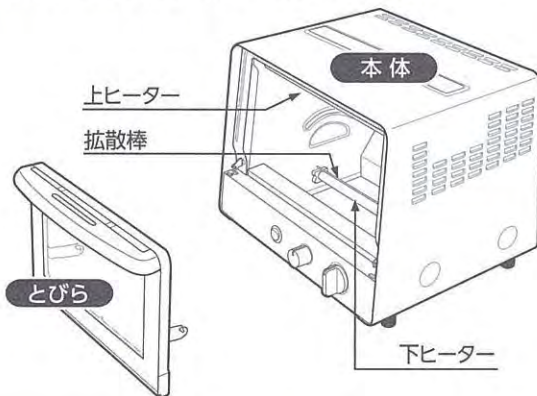
必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

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。

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)
- 拡散棒を押しついたり引っ張ったりしないでください。
- 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



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

- 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

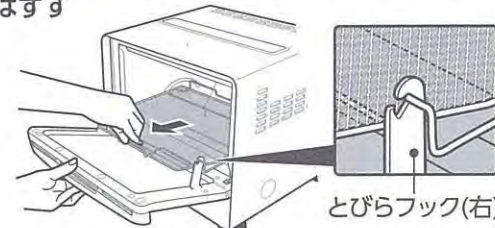
部品のはずし方・つけ方

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。

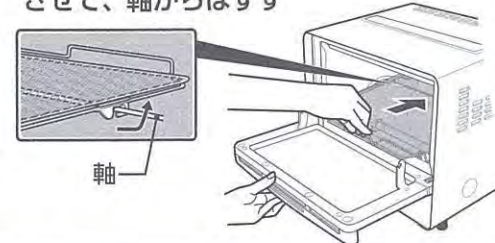
焼き網

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

はずし方と逆の手順で行う

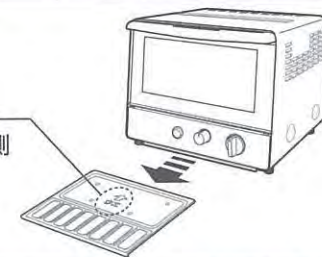
お願い

焼き網は軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

くず受皿

手前に引き出す

「ウエ」の刻印が表側



お願い

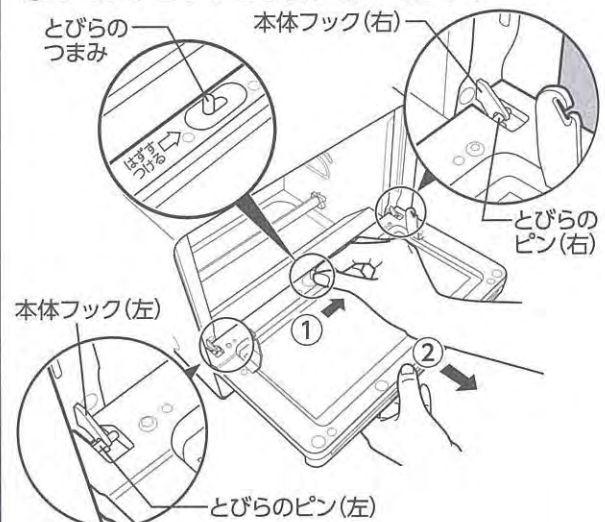
- くず受皿は、ご使用ごとにお手入れし、汚れたままで使わないでください。(テーブルを焦がしたり、パンの裏面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。)
- くず受皿には裏表があります。取りつけるときは「ウエ」の刻印が表側になるように取りつけてください。

とびら

はずし方

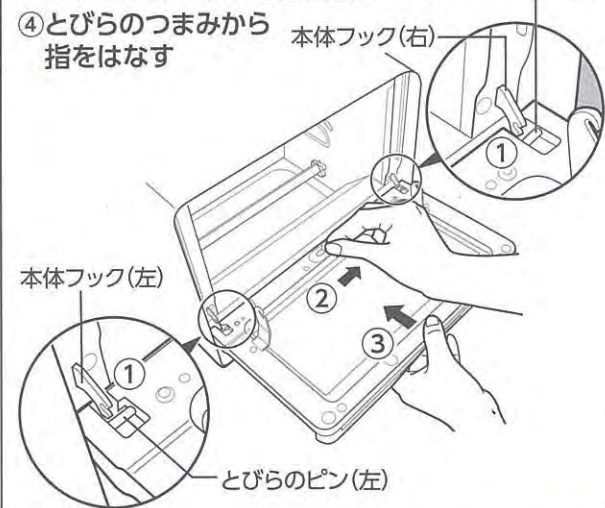
- ① 焼き網をはずしたあと、とびらを水平な状態にし、とびらのつまみを右側にスライドさせる(とびらのピンがスライドして本体フックからはずれますので、必ずもう片方の手でとびらを支えてください。)

- ② そのままとびらを手前に引いてははずす



つけ方

- ① とびらを水平な状態にし、とびら左右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




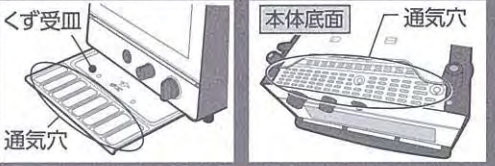
お願い

とびらが本体にしっかり取り付けられたことを確認してください。

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
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？ タイマーを設定しましたか？	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。 タイマーを設定してください。
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動き、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 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。
下ヒーターがつかない	切換スイッチの「上火グリル」を選択していませんか？「上火グリル」では下ヒーターはつきません。また温度調節つまみを合わせても温度調節はできません。	切換スイッチの下側を押し、  を選択してください。(→P.7)
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。	
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、焼き色が変わります。	お手入れをしてください。(→P.12) 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。



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ご求めください。(ホームページでのご購入はP.15参照)

部品名	部品番号
トレイ	BG778035G-00
焼き網	BG780055G-00
くず受皿	BG780056G-00

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. 修理を依頼される時**
「故障かなと思ったとき」(P.14)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、ご希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  ※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけません。
- FAX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 お客様サポートサイト
<http://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、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きます。ご協力ありがとうございます。

仕様

型名	EQ-SA22		
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	1000W	庫内寸法 (約cm)	幅27×奥行23.5×高さ11
タイマー	30分計	質量	約4.3kg
コードの長さ	1.2m		

●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.