

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	ET-GM30		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らない場合は、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となります。
(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

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。

フリーダイヤル
お客様ご相談センター 0120-345135
※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 お客様サポートサイト
<http://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>

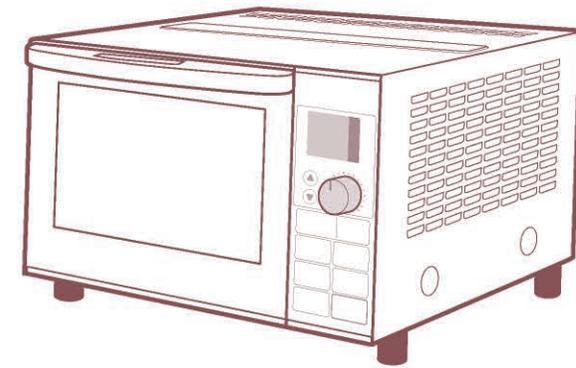
愛情点検 長年ご使用の **マイコン** オーブントースターの点検を!

 <p>こんな症状はありませんか</p> <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 ●製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある ●その他の異常や故障がある 	<p>ご使用中 中止</p> <p>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。</p>
--	---



マイコンオーブントースター こむがり倶楽部®

型名 ET-GM30 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

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/
 アップルパイ……………14
 チョコチップクッキー&ナッツクッキー/
 プチシュークリーム……………15
 スポンジケーキ/スイートポテト……………16
 ベイクドチーズケーキ/マドレーヌ……………17

手づくりパンコース

チョコパン……………18
 バターロール……………19

お手入れ

お手入れ……………20
 部品のはずし方・つけ方……………21

困ったときに

故障かなと思ったとき……………22
 部品の交換・購入について……………23
 仕様……………23
 アフターサービス……………23
 保証書……………裏表紙
 お客様ご相談窓口……………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。

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、修理技術者以外の方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を使わない
やけど・感電・けがの恐れがあります。

必ず実施 トレーに油を入れて使わない
火災の原因になります。

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。

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。

禁止 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。



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。

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>

- コードや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
- 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
- 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



- 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。
- 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、パンが発火の原因になります。
- 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。
- 肉・魚やフライなど油の出るものを直接焼かない
 - 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、はねて発火の原因になります。
- 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わない 本体やものが変形・変質し、火災の原因になります。
- とびらを開けたまま調理しない 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。



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 ■すぐに電源を切り、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。



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。



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。

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。(→P.4「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。

調理以外の目的で使用しない



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。)
 - 揚げやすく、調理物が発火する原因になります。
 - 天ぷら・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必ずトレーに載せて、アルミホイルがトレー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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

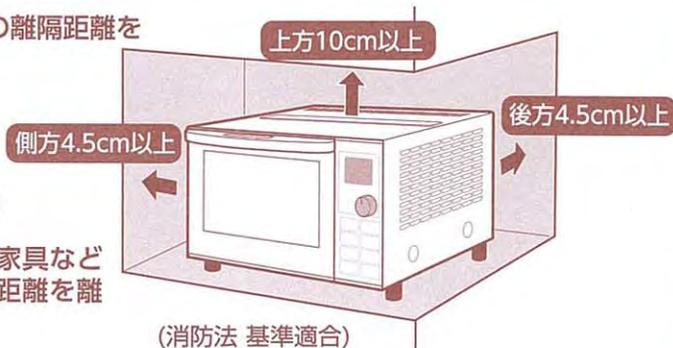


発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに「電源 入/切」キーを押して電源を切ってから差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

- 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。
- 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。
- 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。

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。

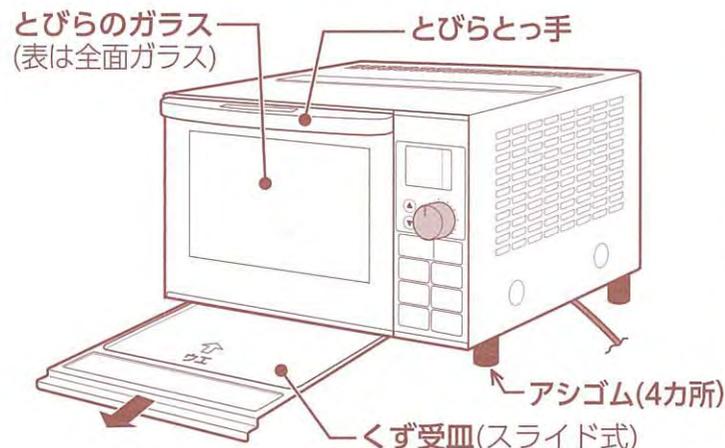
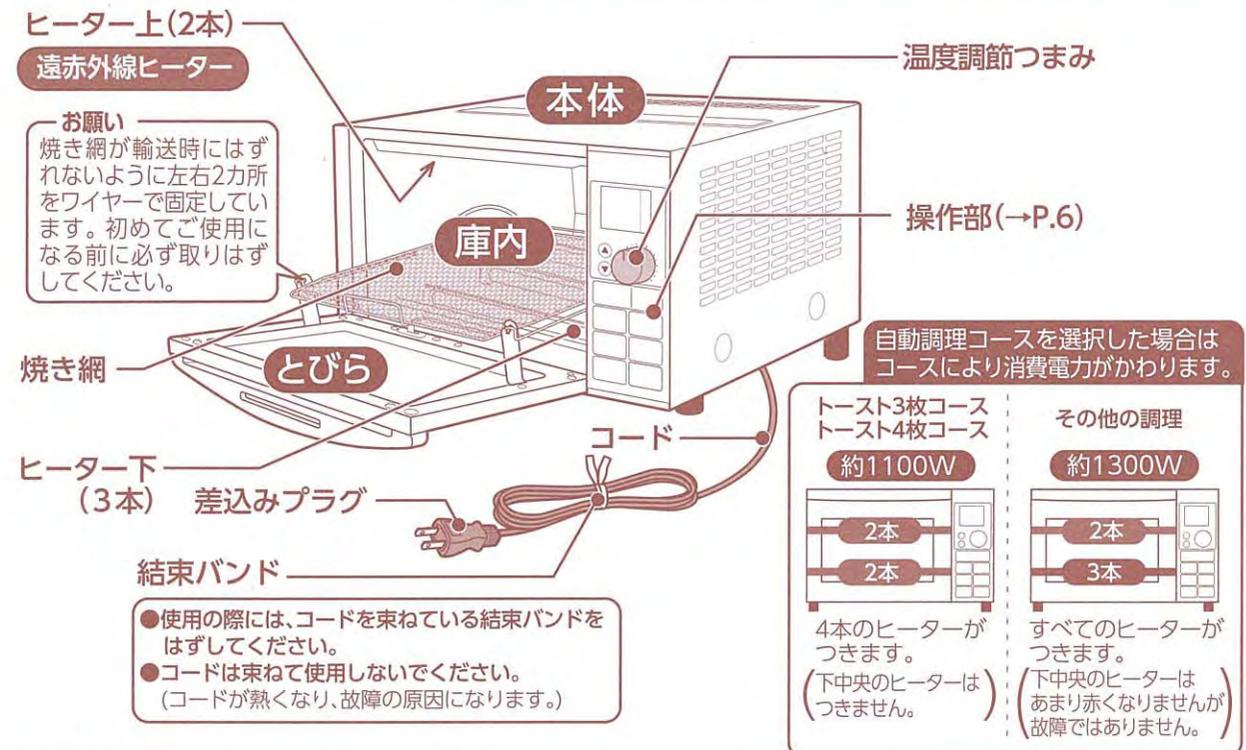
- ご使用前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- 初めてご使用になるときは、煙が出ることがありますが故障ではありません。

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。)

- 庫内が高熱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。

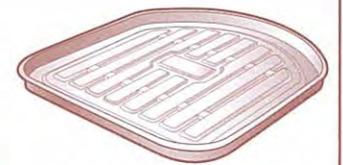
各部のなまえ

●焼き網・とびら・くず受皿は取りはずせません。(→P.21)



付属品

トレー(1枚)



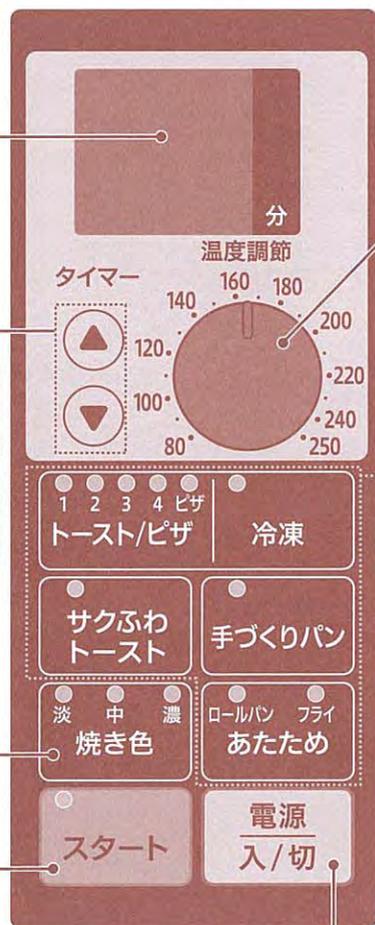
注意

- 調理中、トレー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ー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。

各部のなまえ っづき

操作部

タイマー表示部



温度調節つまみ

「自動調理コース」キー

- 「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

自動調理機能→P.8

選択した「自動調理コース」に応じた調理時間や温度で調理を行う機能です。調理時間や温度の設定は不要です。

「タイマー」キー

タイマー調理機能→P.11

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

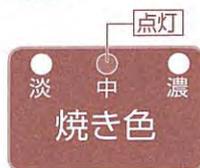
「焼き色」キー

「スタート」キー

「電源入/切」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、3段階で調節できます。
- 「手づくりパン」「あたため」では焼き色は選択できません。



- 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を調節できます。

● 「ピザ(冷蔵)」「ピザ(冷凍)」コースは「焼き色」キーを押してピザの大きさを指定してください。(→P.9)

● 庫内が高温の場合は、焼き色・焼き上がりがかわることがあります。続けて調理するときとはとびらをしばらく開けて、庫内を冷ますとうまく焼けるようになります。

● 本体を不安定な場所に設置すると、焼き色・焼き上がりがかわることがあります。

● 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。)

使い方

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。

パン

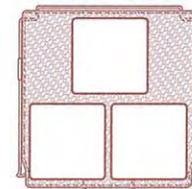
1枚…中央にのせる



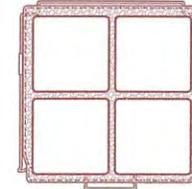
2枚…均等にのせる



3枚…奥(中央)に1枚
手前に2枚均等にのせる



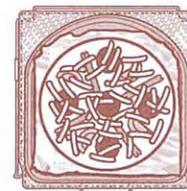
4枚…均等にのせる



- 室温・庫内の温度により、焼き色・調理時間がかわります。パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色がかわります。
- 厚切りパンは表面が少し濃く焼けます。
- 油脂類や糖類の多いパンは濃く焼けます。
- 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。

ピザ

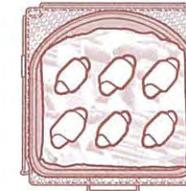
アルミホイルを敷いた
トレーにのせる



- 冷蔵・冷凍の期間や状態、室温・庫内の温度、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。

手づくりパン

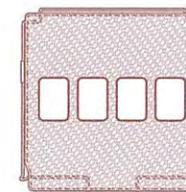
アルミホイルを敷いた
トレーにのせる



市販パックきりもち

均等にのせる

- つきたてのもちや自家製のもちはトレーを使用してください。



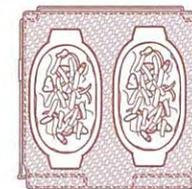
グラタン

- 室温・庫内の温度、大きさ・量などにより、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。
- 具がこぼれる恐れがある場合は必ずトレーを使用してください。(トレーを使用するときはアルミホイルを敷いてください。)

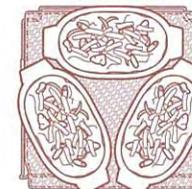
1皿…中央にのせる



2皿…均等にのせる



3皿…奥に1皿
手前に2皿のせる



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そることがあります。
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。

2 「電源 入/切」キーを押す

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」キーでコースを選択する (→P.9~10)

スタートランプが点滅、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」キーで焼き色を選択する (→P.6)

選択した焼き色ランプに切りかわります。

- 「トースト」「冷凍トースト」「サクふわトースト」コースで焼き色を選択できます。



5 「スタート」キーを押す

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、調理がスタートします。

- 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)

「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？

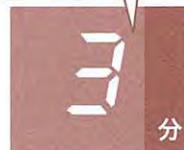
コースを変更する場合 「電源 入/切」キーを押して電源を切り、2からやり直してください。

焼き色を変更する場合 スタート後、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イ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。



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。
(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。)

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ぶ

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。



「トースト1」以外を選択したときのブザー音は「ピッ」

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ぶ

- 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。
- 焼き色は調理スタート後も30秒以内であれば変更できます。「焼き色」キーで変更してください。



「中」を選択したときのみブザー音は「ピピッ」

◆調理時間の目安

	常温	冷凍
1~2枚	2~4分	2.5~5分
3~4枚	2.5~5.5分	3~7分

(調理時間は室温や庫内温度、選択した焼き色によってかわります。)

- 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に、タイマー調理機能で焼け具合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。
- 冷凍の期間や状態、室温・庫内の温度、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。

◆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ぶ

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。



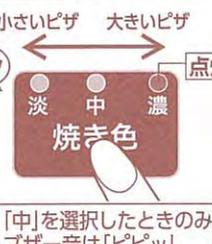
冷凍ピザの場合は、「冷凍」キーを押す

- 「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を指定する

- 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。
- 焼き色は調理スタート後も30秒以内であれば変更できます。「焼き色」キーで変更してください。



「中」を選択したときのみブザー音は「ピピッ」

◆調理時間の目安

焼き色	サイズ	冷蔵	冷凍
淡	3インチ(直径約8cm) 2枚の場合	4分	8.5分
	6インチ(直径約15cm) 1枚の場合	4.5分	11分
中	3インチ(直径約8cm) 2枚の場合	6分	14分
	6インチ(直径約15cm) 1枚の場合	6分	14分

(調理時間は室温や庫内温度、選択した焼き色によってかわります。)

- 予熱の必要はありません。
- 「淡」は3インチのピザ2枚を調理するのに適した設定のため、3インチのピザ1枚を調理すると焼き色が濃くなる場合があります。焼き色が濃い場合はタイマー調理機能で焼け具合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に、タイマー調理機能で焼け具合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。)

サクふわトースト

①「サクふわトースト」キーを押す

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。

- 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。



③「焼き色」キーを押し、焼き色を選ぶ

- 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。

- 焼き色は調理スタート後も30秒以内であれば変更できます。「焼き色」キーで変更してください。



②「トースト/ピザ」キーを押して枚数を選ぶ

- 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。



◆調理時間の目安

常温	1~2枚	4~6分
	3~4枚	5.5~8分

(調理時間は室温や庫内温度、選択した焼き色によってかわります。)

- 「サクふわトースト」コースは表面はサクッ、中身はふわっとした食感のトーストが焼けるコースです。より違いをお楽しみいただくために6枚切り(約20mm)より厚いパンの使用をおすすめします。
- 8枚切り・10枚切りなど厚さが薄いパンは、パンの厚みが薄い分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。
- 「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

「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
----------------	-----

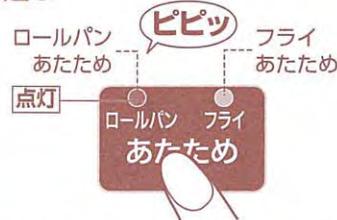
- 「手づくりパン」では、焼き色は選択できません。
- 「スタート」キーを押した際、タイマー表示部に「HH」が表示され、キー操作を受けつけないことがあります。(→P.22)
- 作り方はP.18~19を参照ください。

◆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、「ロールパン」または「フライ」を選ぶ



「フライ」を選択したときのブザー音は「ピッ」

- 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 (調理時間は室温や庫内温度によってかわります。)

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ためを行う場合は、トレーを使用しないでください。
- コロッケ・とんかつなどのフライをあたたため直すときは、必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせて調理してください。
- 「あたたため」では焼き色は選択できません。
- 天ぷら・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの、カットして小さくなったピザなどをあたたためるときは、自動調理機能であたたためずに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。)

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

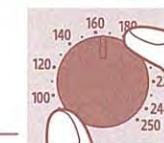
- 汁の出るものはトレーを使用してください。トレーは調理物によって加熱するととることがあります。調理物は均等にのせるか、耐熱容器に入れてください。
- とびらの上に調理物をのせないでください。
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、均等にのせてください。(→P.7)

2 「電源入/切」キーを押す

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して温度を設定する(→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

「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、調理がスタートします。

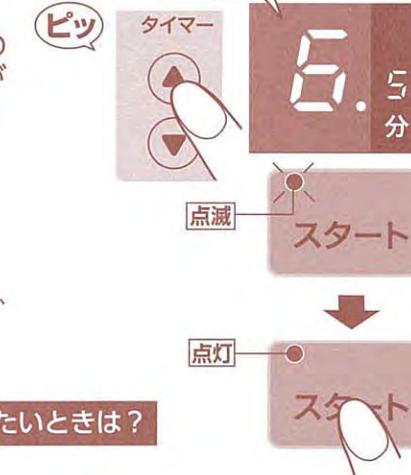
- ▲: **0.5** → **1** → **1.5** → **2** ... の順に進みます
- ▼: **30** → **29** → **28** → **27** ... の順で戻ります

- 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ますので、ミトンなどを使って取り出してください。

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」キーを押し、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。(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。)



温度調節と調理時間の目安

- 調理時間および温度調節は目安です。2回目以降は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。

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
冷凍食品のため	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
	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
	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。
お菓子	アップルパイ	1台	—	使用	210	23~28 つくり方 P.14参照
	プチシュークリーム	12個	使用	使用	200	10~11 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.16参照
	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
	スポンジケーキ	1台	—	使用	180	20~25 つくり方 P.16参照
	バイクドチーズケーキ	2台	—	—	180	23~24 つくり方 P.17参照
	マドレーヌ	6個	使用	—	160	13~15 つくり方 P.17参照
	溶かしチョコレート	100g	使用	—	100	4.5~5.5 刻んで浅めの耐熱容器に入れます。

ご注意とお願い

- とびらの上に調理物をのせないでください。
- 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パン、フランスパン(薄切り)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。
- 焼き網から落ちやすい大きさ・形がくずれやすいもの・具がこぼれる恐れがあるものは必ずトレイを使用してください。
- 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。
- 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

- 調理時間の目安は室温・材料の温度・量・種類・入れ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。

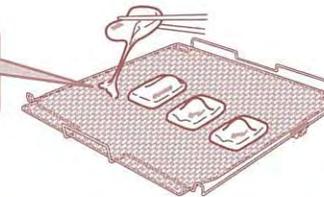
連続で調理するときは…

- 連続で調理して温度調節器が働いたときは、同じ設定でも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。
- 庫内を冷まさ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。(表面が焼けていても内部があたたまりにくいため)
- 焼き上がったもちは、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。



- つくたてのもちや自家製のもちは、焼け具合を見ながら焼いてください。
- 薄切りのもちは焦げやすいので、調理時間を短めに設定してください。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。

市販の冷凍食品を焼く場合

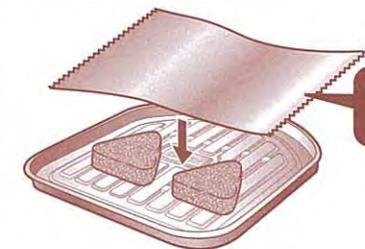
- 「オーブントースターで調理できる冷凍食品」を使用してください。
- 温度調節器が働いて、商品に記載の調理時間より長くかかることがあります。



オーブントースターで調理できるもの

焼き色がつきすぎる場合は…

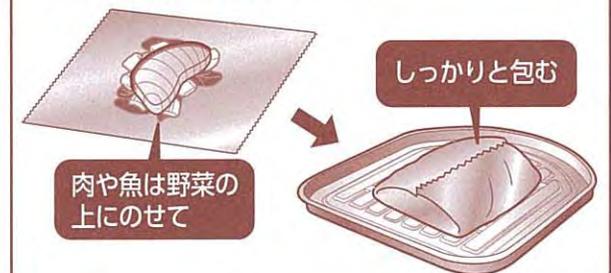
- 焼き色がつきすぎる焦げやすいものや厚みがあるものは、材料よりひとまわり大きめのアルミホイルを途中でかぶせて焼いてください。
- アルミホイルを使用するときは必ずトレイに載せて、アルミホイルがトレイからはみ出したりヒーターに接触しないように注意してください。
- 庫内をふさいだりヒーターに接触すると、発火・故障の原因になります



焦げないように上からかぶせる

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。



肉や魚は野菜の上のせて

しっかりと包む

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 長径15cm、短径10cm、
深さ3cmのグラタン皿使用

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

作り方

- 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、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ーを使用してください。

アップルパイ

温度調節210 1台分
タイマー 約23~28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..... 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

④ { 卵..... M寸½個 } 混ぜ合わせる
{ 水..... 大さじ1 }



作り方

- 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、そこに耐熱皿よりひとまわり大きいのぼ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。
- ④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。
- ⑤温度調節つまみを **[210]**、タイマーを23~28分に設定し、「スタート」キーを押します。

- 調理の途中、6~7分で皿を前後逆にするとうま味が防げます。
- 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。

ご注意 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

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

④ { 薄力粉..... 75g }
{ ベーキングパウダー..... 小さじ¼ }
バター..... 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

- ①バターは室温に戻して泡立て器でクリーム状になり、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ふるいにかけて④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。
- 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。

プシシュークリーム

温度調節200 1回分 12個
タイマー 約10~11分 トレー使用

材料 24個分

水..... 60mL
バター..... 40g
薄力粉(ふるう)..... 40g
卵(溶く)..... M寸2個
ホイップクリーム..... 適量
カスタードクリーム..... 適量



作り方

- ①鍋に水・バターを入れて中火にかけ、沸とうしたら薄力粉を一度に加えて手早く混ぜます。生地がまとまり、鍋底からはなれたら火からおろします。
- ②溶き卵1個分を①に加えて手早く混ぜ合わせます。残りの溶き卵を少しずつ加えて、木じゃくしですくって生地がゆっくり落ちるくらいにします。(卵の量でかたさを調節します。)
- ③トレーにアルミホイルを敷き、サラダ油(分量外)をしっかりと塗っておきます。(生地がアルミホイルにくっつきにくくなります。)
- ④③に②の生地を直径約3cmになるように12個のせ、ぬらした指先で形を整え霧吹きをします。
- ⑤温度調節つまみを **[200]**、タイマーを10~11分に設定し、「スタート」キーを押します。(途中でとびらを開けるとシュー皮がしぼむことがあります。)残りの12個も同様に調理します。
- ⑥シュー皮に切り目を入れて、お好みでホイップクリーム・カスタードクリームを詰めていただきます。

スポンジケーキ

温度調節180

1台分

タイマー 約20~25分

材料

直径18cmの丸型(ケーキ型)1台分

- 卵.....L寸2個(120g)
- 砂糖.....60g
- 薄力粉(ふるう).....60g
- 溶かしバター(無塩).....10g
- バニラエッセンス.....少々
- ④ 生クリーム.....300mL
- ④ 砂糖.....30g
- 飾り用の果物(いちごなど).....適宜



つくり方

- ①丸型にバター(分量外)を薄く、まんべんなく塗ります。
- ②ボウルに卵を入れ、泡立てます。砂糖は3~4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と、よくふくらみません。
- ③バニラエッセンス・薄力粉を加え、へらでさっくりと混ぜます。熱い溶かしバターを入れ、手早く混ぜ合わせます。
- ④丸型に生地を流し入れ、型をゆすって表面をならしたあと、台の上に数回落として生地の空気抜きをします。
- ⑤温度調節つまみを「180」、タイマーを20~25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。すぐに型からはずし、脚つきアミの上で冷まします。
 - 調理の途中、1分30秒~2分で良い焼き色がついたら、丸型よりひとまわり大きいアルミホイルをかぶせます。(アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。)
 - 調理の途中、16~18分で型を前後逆にすると焼きムラが防げます。
- ⑥④をボウルに入れ、氷水で冷やしながらかき混ぜ、ホイップクリームをつくります。
- ⑦⑤を横半分に切ったところに⑥をはさみ、全体にも⑥を塗り、果物を飾ります。

スイートポテト

温度調節190

8個分

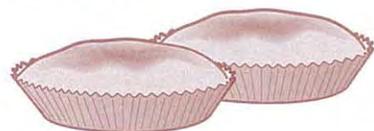
タイマー 約14~16分

トレー使用

材料

6号アルミケース8個分

- さつまいも.....2本(200g)
- 卵(溶く).....M寸¼個
- 砂糖.....30g
- ④ バター.....5g
- ④ 牛乳.....大さじ1½
- ④ 塩.....少々
- ④ シナモン.....少々
- 卵黄(仕上げ用).....少々



つくり方

- ①さつまいもはよく洗って、まるごと蒸し器で蒸します。
- ②①の皮を取り、熱いうちに裏ごしします。
- ③②に④を加えて混ぜ、アルミケースに入れて仕上げ用の卵黄をハケで塗ります。
- ④トレーに③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

つくり方

材料

縦19×横11×高さ5cmのアルミパウンド型2台分使用

- 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)
- ④ 生クリーム.....50mL
- ④ レモン汁.....大さじ1
- 薄力粉(ふるう).....10g

- 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。
- ⑤④に卵を加えてよく混ぜたあと、④を加えてよく混ぜます。
- ⑥⑤に薄力粉を加えて混ぜます。
- ⑦③に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

- ④ 薄力粉.....100g
- ④ 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.....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した生地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と、よくふくらみません。
- ②ふるいにかけて④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。
- ③②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。

手づくりパンを焼くときのご注意とお願い

- 庫内温度が高いときは操作を受けつけません。
(ブザーが「ピピッ×2回」と鳴り、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
砂糖.....18g(大さじ2)
塩.....3g(小さじ½)
バター(無塩).....10g
- ② 牛乳(約30℃).....90mL
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、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、チョコチップを生地に混ぜ込みます。(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 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のとじ目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)



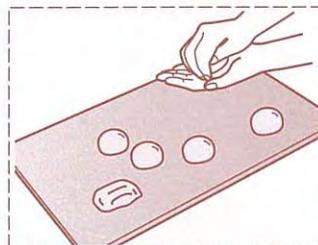
つくり方

- 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。

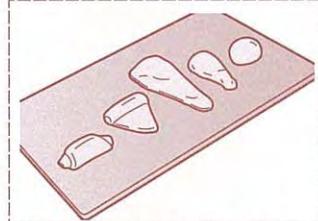
- ④ 約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。(生地が約2倍の大きさになり、指(強力粉をつける)を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)

- 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。

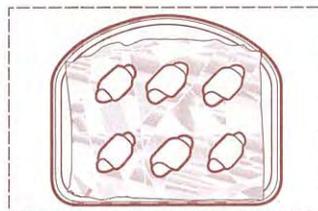
- ⑥ 生地の表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約10分休ませます。



- 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

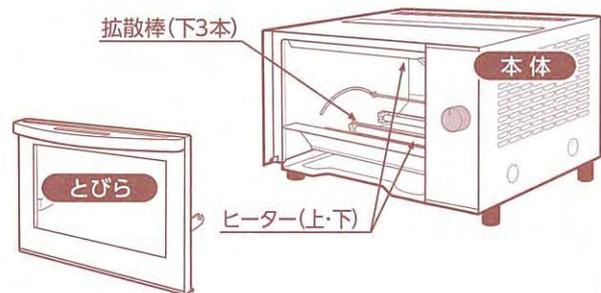
必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

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 水で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



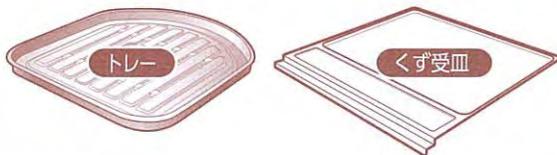
お願い

- 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)
- 拡散棒を押しつけ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、焼き網・くず受皿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

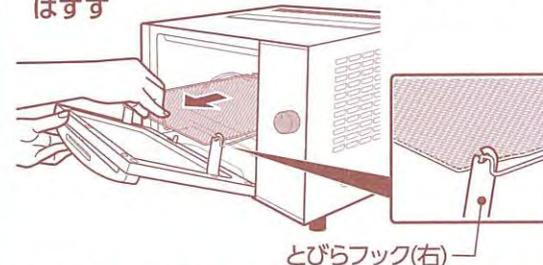
乾いた柔らかい布でふく

部品のはずし方・つけ方

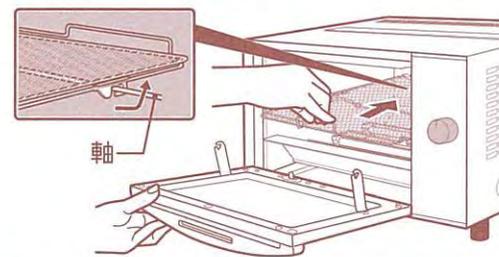
必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

焼き網

- 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)

つけるときは・・・

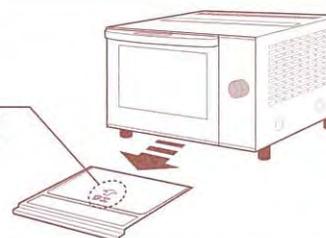
はずし方と逆の手順で行う

- 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

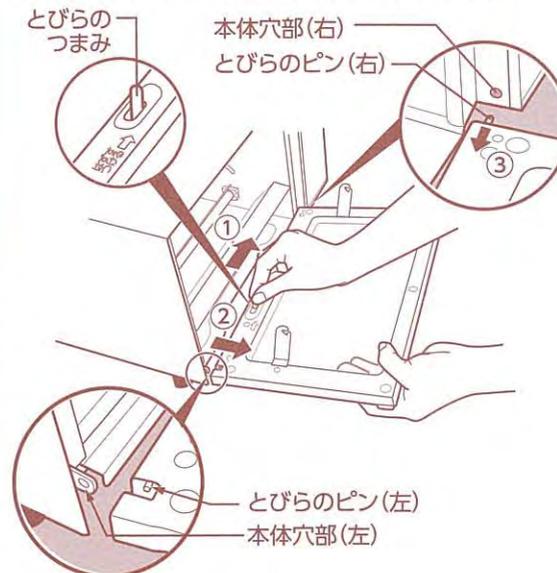


お願い

- 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。

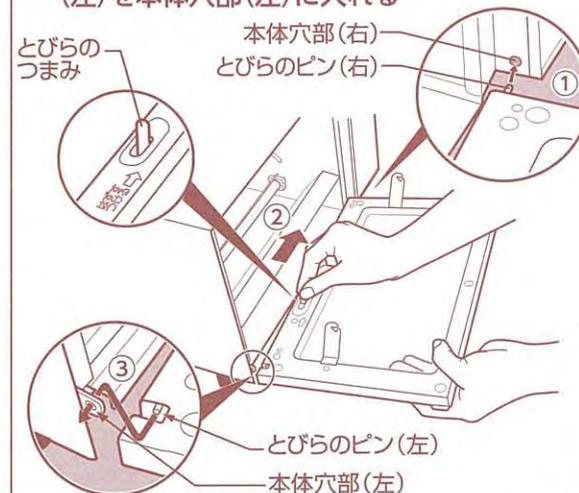
とびら

- 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



つけるときは・・・

- 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。

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？ 「電源 入/切」キーを押しましたか？ 「スタート」キーを押しましたか？	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。 「電源 入/切」キーを押してください。 「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	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ことがあります。	
パンの裏面の焼き色が薄い	パンは裏面を薄く焼くように設定しています。くず受皿が汚れていると、ご購入当初よりも裏面が薄く焼けることがあります。	お手入れをしてください。(→P.20) 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。
下中央のヒーターだけつかない	トースト3枚コースまたはトースト4枚コースを選択していませんか？ トースト3枚・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枚コース以外を選択してください。(→P.8) 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なりませんが故障ではありません。
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)
「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つけない	庫内が汚れていませんか？ 本体の上にもものが載っていませんか？ 本体が傾いていませんか？ 壁などの近くで使用していませんか？	庫内のお手入れをしてください。(→P.20) 本体の上にもものを載せないでください。 安定した場所に設置してください。 壁などから離してください。(→P.4)
「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つけない	庫内を冷まらずに連続で調理をして、庫内が高温になっていませんか？	とびらを開けて庫内を冷ましてください。 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。

●以下の症状が起こったときは、「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。

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裏表紙参照)

部品名	部品番号
トレー	BG380015G-00

仕様

型 名	ET-GM30
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	1.2m
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 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.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。