

保証書



家庭用

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-GU30	修理メモ
※お客様 お名前	電話番号	
※お客様 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

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
<http://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。

愛情点検 長年ご使用の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

- 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

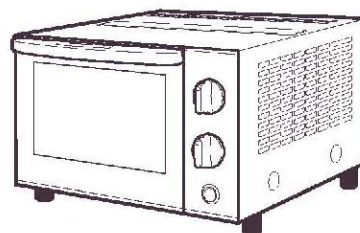
ご使用中止

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。

オーブントースター こまがり倶楽部®

型名 ET-GU30 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

「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……………5

使い方

- 使い方……………6
- 温度調節と調理時間の目安……………8
- お料理ノート……………9

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
- 仕様……………15
- 部品の交換・購入について……………15
- アフターサービス……………15
- 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。

<p>警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。</p>	<p>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。</p>
---------------------------------------	---

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

<p>⊘ してはいけない「禁止」内容です。</p>	<p>ⓘ 実行しなければならない「指示」内容です。</p>
---------------------------	-------------------------------

警告

<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p>	<p>必ず実施 定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p> 	<p>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。</p> <p><異常・故障例></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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
<p>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。</p>	<p>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</p>
<p>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。</p>	

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

注意


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。
 - 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。

- 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い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。

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。

<p>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、とびらとっ手以外)に触れない やけどの恐れがあります。</p>	<p>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。</p>
<p>設置場所について 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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p>	<p>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</p>
<p>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> <ul style="list-style-type: none"> ●木製の壁・家具など周囲の可燃物から図の距離を保つようにしてお使いください。(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) 	<p>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。</p>
 <p>(消防法 基準適合)</p>	<p>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。</p>
	<p>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。</p>

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ー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、すぐにとびらを閉めず、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。

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

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。
- 初めてご使用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.12~14)

焼き網

感熱棒

温度調節つまみ

タイマーつまみ

切換スイッチ
選択したコースの消費電力に切りかわります。
(1300W/1110W)

切込みプラグ
結束バンド

コード

● 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。)

とびらとっ手

とびらのガラス
(表は全面ガラス)

くず受皿
(スライド式)

アシゴム
(手前2カ所)

トースト
1~2枚
その他調理

トースト
3~4枚

約1300W

約1110W

すべてのヒーターがつきます。

4本のヒーターがつきます。

下中央のヒーターは…
あまり赤くなりません。 つきません。

付属品

トレー(1枚)

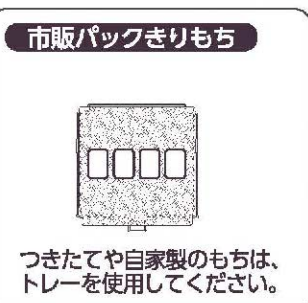
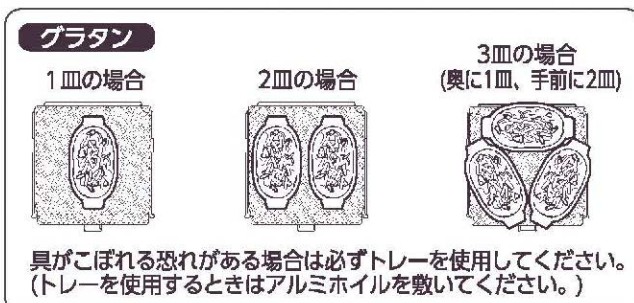
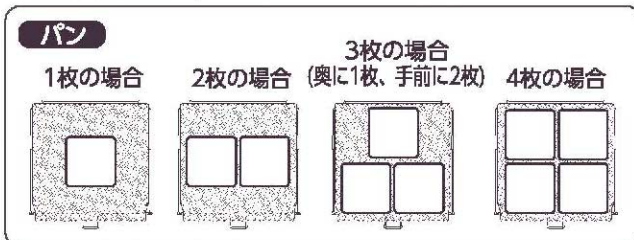
- 調理中にトレーのそりで音がすることがあります。
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。指で押さえながらトレーの凹凸形状に沿わせて敷くと、ピザやフライなどのあたためが上手に仕上がります。
- 調理物に凹凸形状の跡がつくことがあります。

使い方

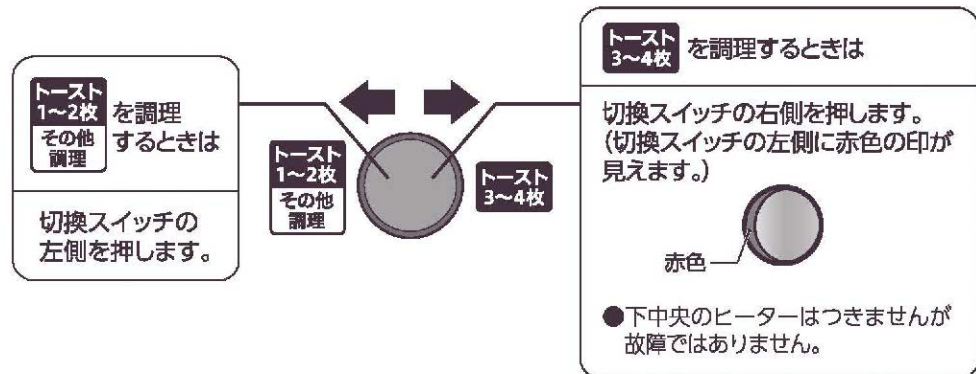
1 調理物を焼き網の上に均等にのせ、とびらを閉める

- 差込みプラグをコンセントに差し込み、
- 汁の出るものは耐熱容器に入れて、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。
 - 下図のように均等にのせてください。均等にのせないと焼きムラの原因になります。(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。)

あたためなおすときは…
とんかつ・コロッケなどのフライは、必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせてください。



2 切換スイッチを設定する



3 温度調節と調理時間を設定する

- ① 温度調節つまみを調理物に合わせて設定します。
 - ② タイマーつまみを目盛に合わせてと調理を開始します。
- 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。

温度調節と調理時間の目安は P.8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。

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るため、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。

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包んでください。
 - 焦げやすいもの・厚みがあるものは焼き色がついてきたらかぶせてください。
- 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…**
 - 市販品は必ず「オープントースター用」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 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)
 - 薄切りもち時間は時間設定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 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。
 - 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 6 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、温度・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

- 調理物の量が少ないときは焦げたり発火したりしやすいため、様子を見ながら調理してください。
- 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変わります。
- 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。

温度調節	料理名	量	切換スイッチ	トレイ	アルミホイル	初回の調理時間(約分)	備考
250	トースト (6枚切り)	4枚	トースト 3~4枚	—	—	3.5~4.5	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		—	—	2~3	
	グラタン	2~3皿	—	(使用)	使用	13~15	1皿約240gの場合 アルミホイルを敷いたトレイにのせて焼きます。
	冷凍焼きおにぎり	4個	—	使用	使用	12.5 ~13.5	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。
	ホットドッグ	2個	—	—	使用	10~11	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
焼きじゃがいも	2個	—	—	—	25~30	1個約110gの場合	
230	市販パックきりもち	4個	—	—	—	6~7	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23cm(9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。
210	アップルパイ	1皿	トースト 1~2枚 その他 調理	—	使用	23~28	作り方 P.10参照
190	プチシュークリーム	12個		使用	使用	11~12	作り方 P.9参照
	スイートポテト	8個	—	使用	—	13~15	作り方 P.10参照
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。
	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。
	チョコチップクッキー & ナッツクッキー	6個	—	使用	使用	8~9	作り方 P.9参照
	スポンジケーキ	1台	—	—	使用	20~25	作り方 P.10参照
	ペイクドチーズケーキ	2台	—	—	—	23~24	作り方 P.11参照
170	リーフパイ	5枚	—	使用	使用	11~12	作り方 P.9参照
160	フライのあたため	4個	—	使用	使用	12~13	1個約60gの場合 アルミホイルを敷いたトレイにのせて焼きます。
	マドレーヌ	6個	—	使用	—	9.5~10.5	作り方 P.11参照
100	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	—	使用	—	4.5~5.5	刻んで浅めの耐熱容器に入れます。

- 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。
- 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。

お料理ノート

このお料理ノートで
使用している計量単位

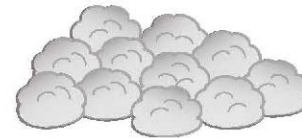
- 大きじ1=15mL
- 小さじ1=5mL

プチシュークリーム

温度調節190 1回分 12個
タイマー 約11~12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

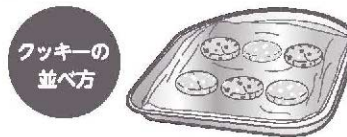
- ①鍋に水・バターを入れて中火にかけ、沸とうしたら薄力粉を一度に加えて手早く混ぜます。生地がまとまり、鍋底からはなれたら火からおろします。
- ②溶き卵1個分を①に加えて手早く混ぜ合わせます。残りの溶き卵を少しずつ加えて、木じゃくしですくって生地がゆっくり落ちるくらいにします。(卵の量でかたさを調節します。)
- ③トレイにアルミホイルを敷き、サラダ油(分量外)をしっかりと塗っておきます。(生地がアルミホイルにくっつきにくくなります。)
- ④③に②の生地を直径約3cmになるように12個のせ、ぬらした指先で形を整え霧吹きをします。
- ⑤温度調節つまみを [190]、タイマーつまみを11~12分に合わせます。(途中でとびらを開けるとシュー皮がしばむことがあります。) 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。

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8~9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・・・・・・・・・・・・ 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ねり、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①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トレイにアルミホイルを敷き、③の生地を大きじ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]、タイマーつまみを8~9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11~12分 トレー使用

材料 菓型 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

- ①パイシートを3mm厚さにのばし、菓型で抜きます。
- ②表面にグラニュー糖をかけて、ナイフなどで葉脈の様に軽く切り目を入れます。
- ③トレイにアルミホイルを敷き、②の生地を5枚のせます。
- ④温度調節つまみを [170]、タイマーつまみを約11~12分に合わせます。残りの5枚も同様に調理します。

スイートポテト

温度調節190 8個分
タイマー 約13~15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½個
砂糖……………30g
④バター……………5g
牛乳……………大さじ1½
塩……………少々
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**、タイマーつまみを13~15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9.5~10.5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
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す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**、タイマーつまみを9.5~10.5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皿分
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
④水……………大さじ1

つくり方

- 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の厚さのいちごう切りします。
- 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、よく冷やします。
●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く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。
- 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**、タイマーつまみを23~28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焼きムラが防げます。
- 調理の途中、11~12分で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。

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

材料 縦19×横11×高さ5cmの
アルミパウンド型使用 2台分

- 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
レモン汁……………大さじ1
薄力粉(ふるう)……………10g

つくり方

- 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、④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。
- ⑦⑥に②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**、タイマーつまみを23~24分に合わせます。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。

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) バニラエッセンス……………少々
砂糖……………60g ④生クリーム……………300mL
薄力粉(ふるう)……………60g ④砂糖……………30g
溶かしバター(無塩)……………10g 飾り用の果物(いちごなど)……………適量

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す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てます。
- 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、型を揺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**、タイマーつまみを20~25分に合わせます。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やします。

- 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を横半分に分けたところに⑥をはさみ、全体にも⑥を塗り、果物を飾ります。

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。

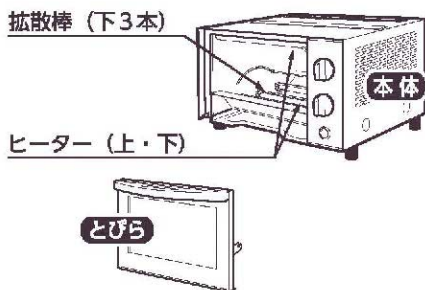
- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など（変色・割れ・劣化・腐食の原因）
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など（表面が傷つく原因）
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因）
- 食器洗い洗浄機・食器乾燥器は使用しないでください。（傷・変形・変色の原因）

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よくふく
- ③ 乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る



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）
- ヒーターには直接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、傷をつけないでください。（ガラスが割れる原因）
- とびらの取扱いははい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。

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を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る
- ② 水洗いする
- 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、焼き網・くず受皿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

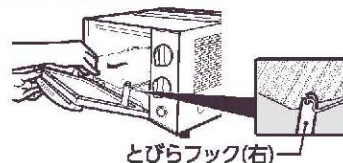
部品のはずし方・つけ方

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。

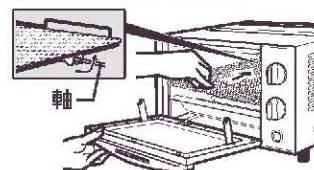
焼き網

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、とびらフック（左右2カ所）からはずす



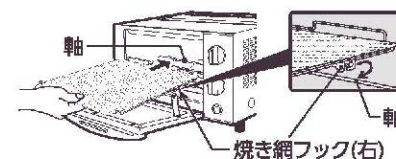
- ② そのまま焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、軸からはずす



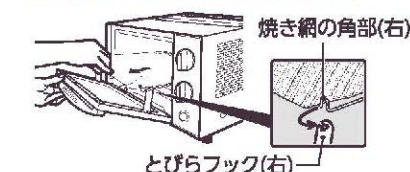
お願い 焼き網をはずすと、とびらが全開しますので、勢いよく開閉しないでください。また、とびらに強い力を与えないでください。（変形・故障の原因）

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、焼き網を矢印の方向に引き出して、焼き網の角部（左右2カ所）をとびらフック（左右2カ所）にかける

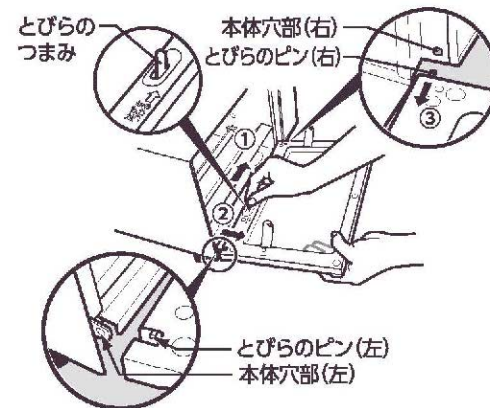


お願い 焼き網は軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

とびら

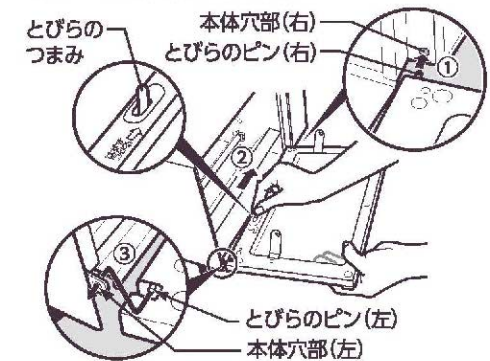
はずし方

- 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



つけ方

- 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



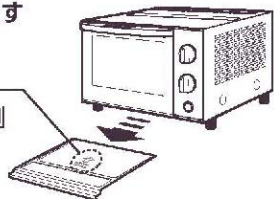
お願い とびらが本体にしっかり取り付けられたことを確認してください。

部品のはずし方・つけ方 つづき

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。

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

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。

調理時間を設定していますか？

▶ 調理時間を設定してください。

ヒーターが
途中で消える

加熱しすぎること防ぐため、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。

連続で使用すると温度調節器が働いてヒーターが消える(つかない)
回数が増えるため、調理時間が長くなる場合があります。

パンの裏面の
焼き色が薄い

パン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。
また、厚切りパンは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ませんか？

▶ くず受皿のお手入れをしてください。
(→P.12, P.14)

汚れがこびりつくと焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。
また、発火やテーブルを焦がす原因にもなります。

切換スイッチをパンの枚数に合わせ
ていますか？

▶ 切換スイッチをパンの枚数に合わせ
てください。(→P.6)

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.6)

下中央のヒーター
だけつかない

切換スイッチを **トースト
3~4枚** に合わせて
いませんか？

▶ **トースト
3~4枚** に合わせたときは
下中央のヒーターはつきません。



**トースト
3~4枚** に合わせたときは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。

仕様

型名	ET-GU30
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.

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

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.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。