

保証書

マイコン オープ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。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。		
型 名	ET-RU25IY	修理メモ
※お客様 お名前		
ご住所 〒		
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所	
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。		
1. 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。 2. 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・落雪・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。		
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan. 4. 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 ☎(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
 部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

●お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」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
 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。

お客様ご相談センター ☎0570-011874
ナビダイヤル。市内通話料金でご利用いただけます
 受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
 ●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)
 でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
 ●ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143
 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

愛情点検	長年ご使用のマイコン オープントースターの点検を！	
	こ ん な な ぜ な 状 況 は 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 障や事故の防止のため、 必ず販売店に点検(有料) をご相談ください。

ET-RU25IY 型 ©B④A



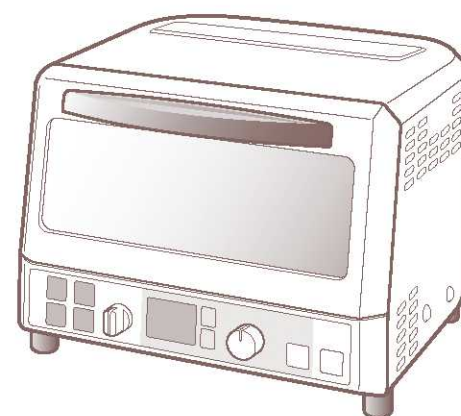
家庭用

マイコン オープントースター

こむがリ倶楽部

型名 ET-RU25IY 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
 各部のなまえ……………5
 お使いになる前に……………6

使い方

使い方（自動調理機能）……………7
 使い方（タイマー調理機能）…10
 調理時間の目安……………11
 タイマー調理機能を上手に使おう!…12

お手入れ

部品のはずし方・つけ方……………13
 お手入れ……………14

困ったときに

仕様……………14
 故障かなと思ったとき……………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

お料理ノート

お料理ノート……………16
 ●マカロニグラタン ●アップルパイ
 ●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
 ●スポンジケーキ ●チーズケーキ
 ●スイートポテト ●マドレーヌ

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

 警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	 注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。
---	--

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

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

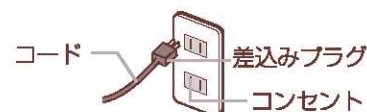
警告

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

 **水ぬれ禁止** 水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

 **ぬれ手禁止** ぬれた手で差込みプラグを抜き差し
しない
感電・けがの恐れがあります。

 **禁止** 交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。
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。



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。

 **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。
トレーに油を入れて使わない
火災の原因になります。

 **必ず実施** 差込みプラグの刃（プラグの先端）およ
び刃の取付面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。

**差込みプラグはコンセントの奥まで
しっかり差し込む**
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
 - ・「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ような使い方はしない



- 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、パンが発火する原因になります。
- 使用中は、本体から離れない 調理物が発火する原因になります。
- 生の肉・魚やフライなどを直接焼かない
また、フライなど油の出るものをトレーなしで加熱しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
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、必ずトレーに載せてください。
- 本体の上にもものを載せたり、本体の下の子き間にもものを入れて使わない
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。



- 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…



- 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。



**使用中や使用後しばらくは、高温部に
触れない**
高温ですのでやけどの恐れがあります。



**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。



**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。



**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**

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。
(→4ページ「設置場所について」参照)

缶詰や瓶詰め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

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
持って引き抜く
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。火災の原因になります。
- 必要以上に加熱しないでください。火災の原因になります。
- 次のような調理物はでき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。
 - バターロール・フライ・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 ●生の肉・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。
- 樹脂製のトレイ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イに載せて、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付着すると、発火・故障の原因になります。



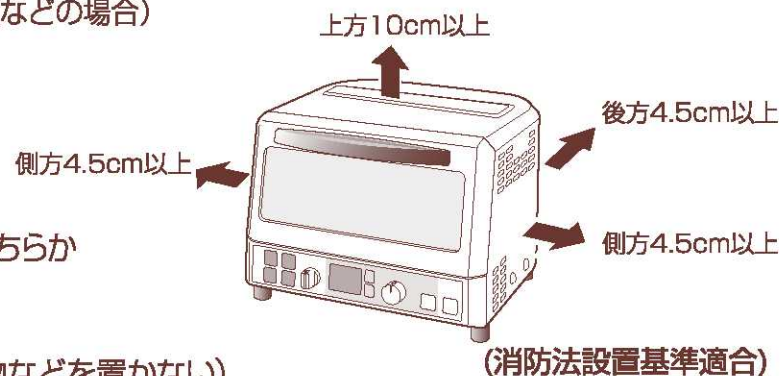
発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに、電源を切り、差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

- 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。
- くず受皿を取り出したまま通電したり、焼き網をとびらはずしたまま通電しないでください。
火災や故障の原因になります。
- トレイを傷める原因になりますので、次のことを必ずお守りください。
 - 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

■周囲の可燃物から以下の離隔距離を保つようにしてお使いください。

(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
火災の原因になります。



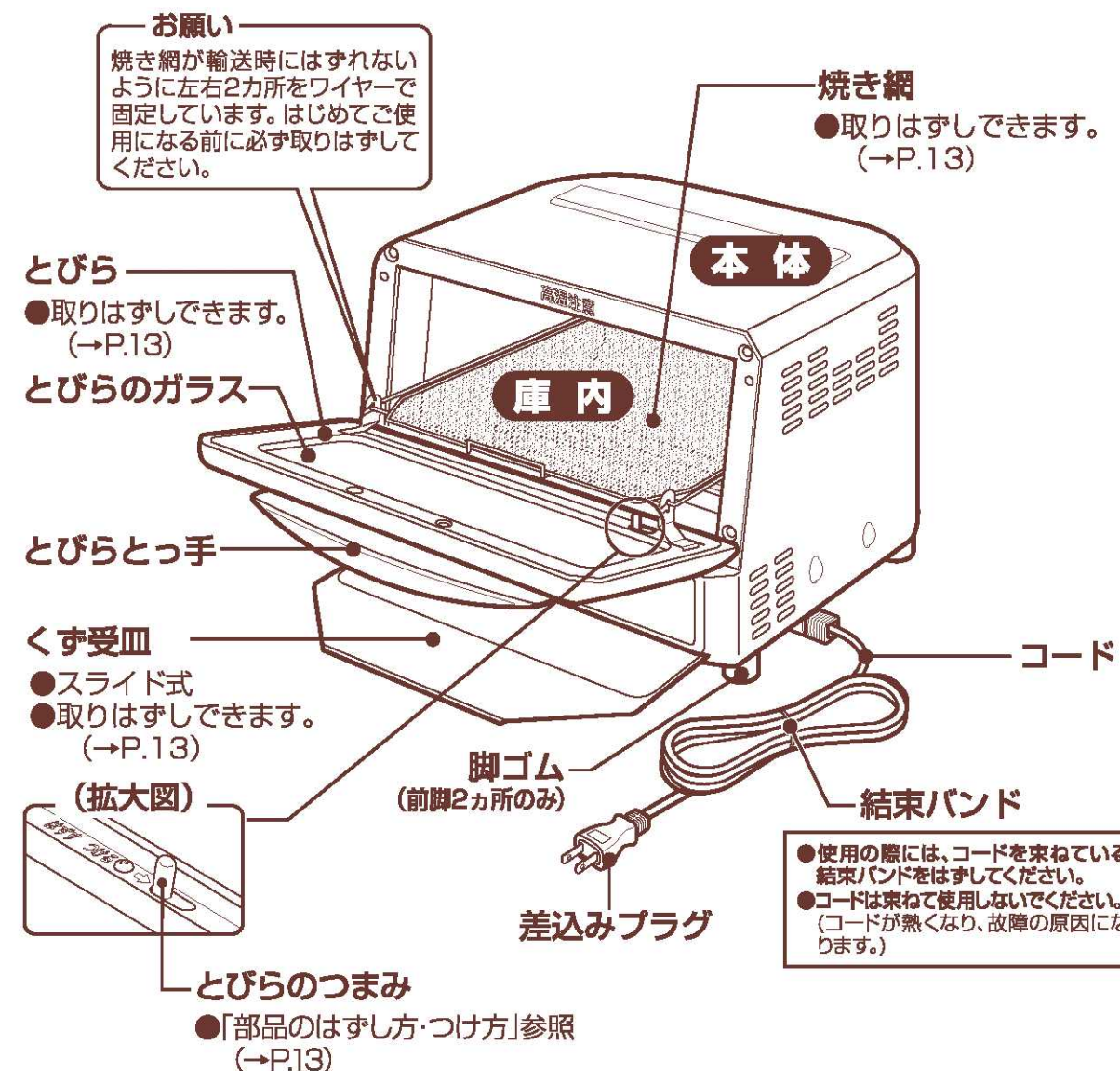
- 前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。

(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。)

各部のなまえ



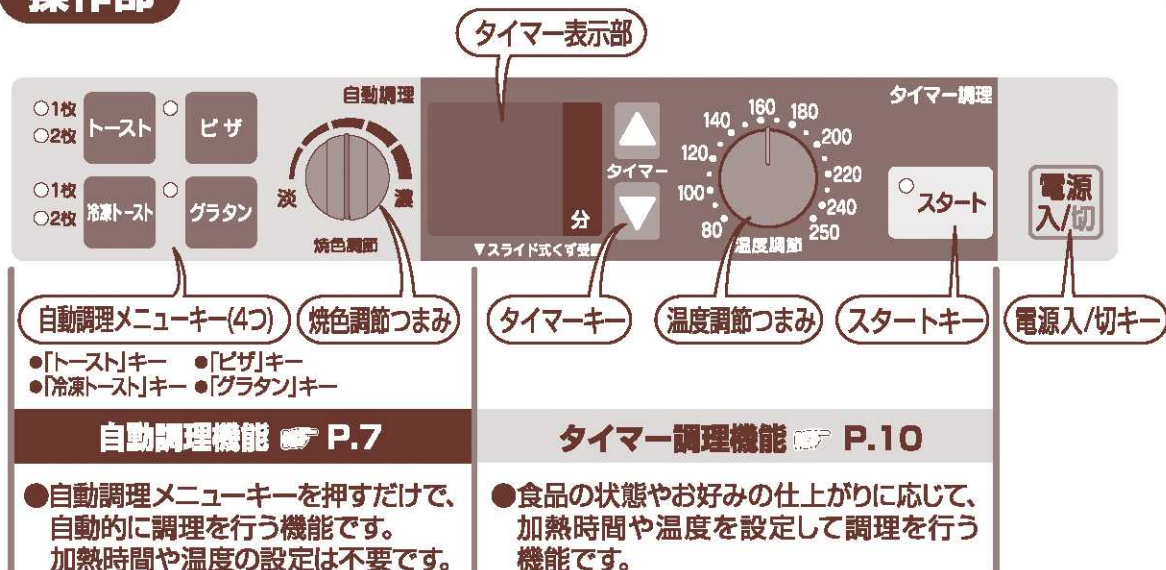
付属品



- 調理物の底面に模様がつく場合があります。
- 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温めは、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。

各部のなまえ っづき

操作部



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温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。

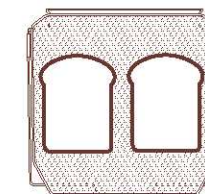
- ご使用前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- はじめてご使用になるときは、煙が出ることがありますが故障ではありません。

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。

使い方 自動調理機能

- 1 調理物を焼き網の上に均等に載せる



- 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 焼色調節つまみで焼き色を合わせる
(→P.8～9)



- 4 調理に応じて「自動調理メニュー」キーを押す (→P.8～9)

●タイマー表示部にできあがりまでの時間が表示され、選択したメニューキーのランプが点灯し、調理がスタートします。



⇒「自動調理メニュー」キーを押したあとで、メニューや枚数変更をしたいときは?

メニューを変更する場合は、一度「電源入/切」キーを押して電源を切り、手順2から設定し直してください。
トーストの枚数・焼き色・ピザの大きさ・グラタンの皿数は30秒以内であれば変更できます。
(メニューキー・焼色調節つまみで設定を変更してください。)



- 5 できあがり

調理が終了すると、ブザーが鳴り、自動的にスイッチが切れます。

●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、ミトンなどをご使用ください。

➡続けて使用する場合は…3へ戻り設定してください。

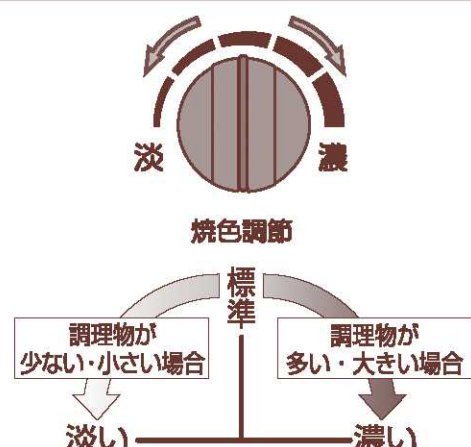


- 6 「電源 入/切」キーを押し、電源を切る

- 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10分後に自動的に電源が切れます。
- ご使用後は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。
(コードを引っ張らずに、必ず差込みプラグを持って抜いてください。)

使い方 自動調理機能 つづき

■焼色調節つまみについて



調理物の種類・個数・大きさ(重量)で焼き色が変わります。それぞれの項目を参考に、お好みで調節してください。

標準量(大きさ)の調理物が、ほどよい色に焼ける位置を、「標準」で設定しています。標準量は各項目を参考にしてください。

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

トースト トースト(常温パン/1~2枚)

①焼色調節つまみを好みの濃さに合わせます。



常温の食パン6枚切り
1枚または2枚の場合
2~3.5分

②「トースト」キーを押し、「枚数」を選びます。



●キーを押すごとに「1枚」→「2枚」の順にランプが切りかわります。

●室温やパンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色・焼き時間かわります。

●厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。

●糖分の多いパンは濃く焼けますので「淡」側に合わせます。

●1枚焼きの場合は焼き網の中央に置いてください。

●調理時間は初回の目安です。

冷凍トースト 冷凍トースト(冷凍パン/1~2枚)

①焼色調節つまみを好みの濃さに合わせます。



冷凍の食パン6枚切り
1枚または2枚の場合
4~6.5分

②「冷凍トースト」キーを押し、「枚数」を選びます。



●キーを押すごとに「1枚」→「2枚」の順にランプが切りかわります。

●冷凍パンは、表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。

●ヒーターをON/OFFにして解凍しながら焼くため、時間がかかります。

●冷凍の期間や状態・室温・パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。

●調理時間は初回の目安です。

ピザ ピザ(3~9インチ)

①焼色調節つまみを個数・大きさに応じて合わせます。



②「ピザ」キーを押します。



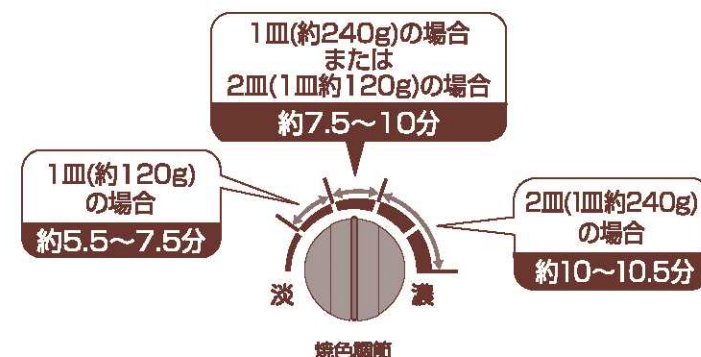
●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。

●冷蔵の期間や状態・室温・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。

●調理時間は初回の目安です。

グラタン グラタン(1~2皿)

①焼色調節つまみを皿数・量に応じて合わせます。



②「グラタン」キーを押します。



●具がこぼれる恐れがある場合は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。

●つくり方は16ページを参照ください。

●調理時間は初回の目安です。

使い方 タイマー調理機能

1 差込みプラグをコンセントに接続し、調理物を焼き網の上に均等に載せる

- 汁の出るものは、トレーをご使用ください。
- トレーは、調理物によって加熱すると、そることがあります。できるだけ調理物を均等に載せるか、耐熱容器に載せてご使用ください。
- 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。

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



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ます。「スタート」キーを押すと点灯にかわります。
- 最大約30分まで設定できます。0～10分までは0.5分(30秒)刻み、10分以上は1分刻みで設定できます。
- 「タイマー」キーを押し続けると早送りできます。



「スタート」キーを押したあとで、調理時間や温度を変更したいときは？

➡調理時間や温度は、調理中いつでも変更できます。

5 できあがり

タイマーが切れるとブザーが鳴り、自動的にスイッチが切れます。

途中で止めるときは？ ➡「電源 入/切」キーを押して電源を切ってください。

- 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、ミトンなどをご使用ください。

➡続けて使用する場合は…3へ戻り設定してください。

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10分後に自動的に電源が切れます。
- ご使用後は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。(コードを引っ張らずに、必ず差込みプラグを持って抜いてください。)

調理時間の目安

- 温度調節の温度および調理時間は目安です。使用中は、本体から離れずにでき具合を見ながら調理してください。調理時間は、材料の温度・量・種類・入れる容器などによりかわります。特に量が少ないときは、この調理時間では調理物が焦げやすく、場合によっては燃えることがあります。
- 続けて調理する場合は温度調節器のはたらきにより、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。
- この調理時間は初回の目安です。2回目以降は様子を見ながら調節してください。

	料理名	量	トレー	アルミホイル	初回の調理時間(分)	温度調節	備考
冷凍食品・温め	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	使用	8～10	250	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。
	冷凍ピザ	1枚	使用	使用	6.5～8.5	220	直径15cmの場合 アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	使用	9～11	200	1個約25gの場合 アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。
温め	フライの温め	4個	使用	使用	8～9	170	1個約60gの場合 アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。
	バターロールの温め	4個	—	—	3～3.5	100	1個約35gの場合
	フランスパンの温め	4個	—	—	3.5～4	100	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	7～8	250	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	10～11	250	
	焼きいも	2本	—	—	25～30	250	太さ約4cm、1本約200gの場合
	市販バックきりもち	4個	—	—	4.5～5	230	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	20～23	210	作り方 P.16参照
	プチシュークリーム	12個	使用	使用	13～14	200	作り方 P.17参照
	スイートポテト	8個	使用	—	8～10	190	作り方 P.19参照
	スポンジケーキ	1台	—	使用	20～25	180	作り方 P.18参照
	チョコチップクッキー・ナッツクッキー	6個	使用	使用	7.5～9	180	作り方 P.17参照
	チーズケーキ	1台	—	使用	20～25	160	作り方 P.18参照
	マドレーヌ	6個	使用	—	12～15	160	作り方 P.19参照
	溶かしチョコレート	100g	使用	—	9～10	100	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載せないでください。
- 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、場合によっては燃え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燃え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トレー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。

使い方 **タイマー調理機能** つづき

タイマー調理機能を上手に使おう！

調理時間について

- メニューの目安時間は材料の温度・量・種類・容器などによって異なります。
様子を見ながら調理時間を調節してください。

続けて調理するときは…

- 毎回、とびらを開けて約2分間庫内を冷まし、2回目以降はタイマーを短めに設定してください。
- 庫内を冷まさ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きヒーターがつかないことがあります。
そのため、同じ設定でも、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。
- 加熱不足になった場合は、タイマーを使って様子を見ながら調理してください。

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。

市販のバックもちの置き方

- 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。

- つくたてのもちはトレーを使用してください。
- 薄切りのもちは焦げやすいので、時間設定を短めにしてください。
燃えやすいので、絶対にそばを離れず、でき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」の表示があるものを使用してください。

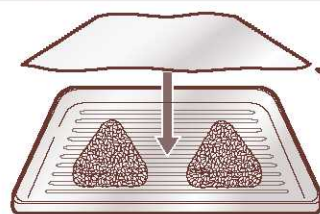
- 表示のないものを調理すると、商品に記載の調理時間より長くなる場合があります。



オープン
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…

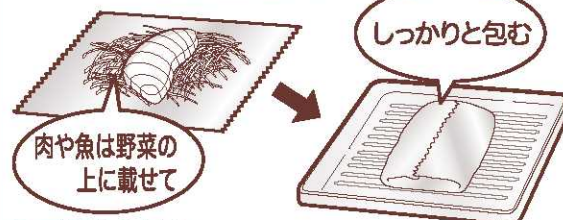
- 焼き色がつきすぎる場合は、材料より、ひとまわり大きめのアルミホイルを途中でかぶせて焼いてください。
- アルミホイルを使う場合は、アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。
- アルミホイルが溶けて、ヒーター表面に付着し、故障の原因になります。



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に包み、トレーに載せて調理します。



しっかりと包む

- 再加熱の場合……

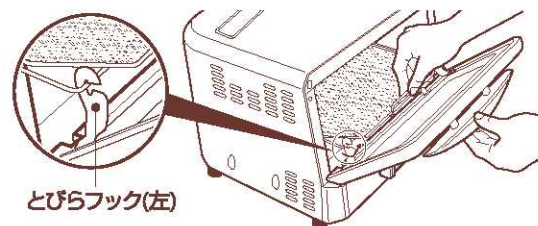
とんかつ・コロッケ・天ぷらなどの料理を温めなおすときは、アルミホイルを敷いたトレーに載せて調理します。

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、本体が冷めてから始めてください。

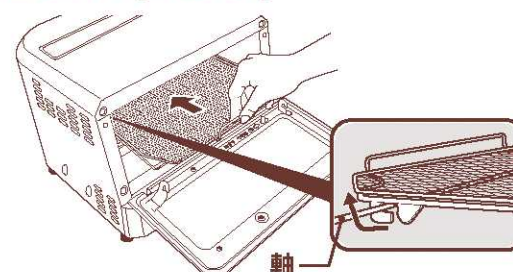
焼き網

- 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



とびらフック(左)

- 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(左右2カ所)



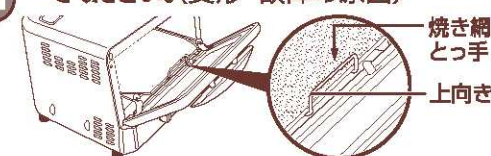
軸

- 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

- 軸ととびらフックに必ず取りつけてください。
- 焼き網とっ手が上向きになるように取りつけてください。(変形・故障の原因)



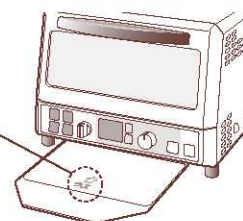
焼き網
とっ手

上向き

くず受皿

手前に引き出す

「ウエ」の刻印が
表側



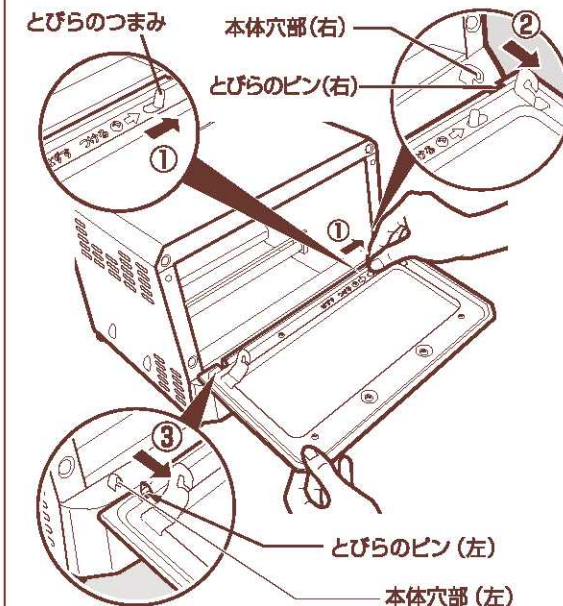
- くず受皿は、こまめにお手入れし、汚れたままでは使わないでください。(テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。)
- くず受皿には裏表があります。取りつけるときは「ウエ」の刻印が表側になるように取りつけてください。

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そのままとびらの右側を手前に引く

- ③とびらのピン(左)を本体穴部(左)からはずす



とびらのつまみ

本体穴部(右)

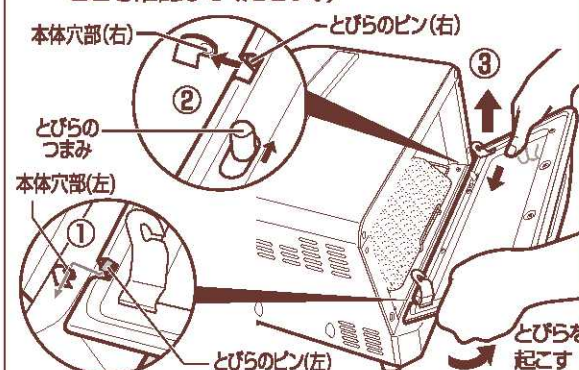
とびらのピン(右)

とびらのピン(左)

本体穴部(左)

つけるときは…

- ①とびらを水平な状態にし、とびらのピン(左)を本体穴部(左)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、とびら右側を奥まで差し込む
- ③とびらを起こした状態にして、とびらのつまみから指を離し、とびらの右側を持ち上げて、とびらのピン(右)を本体穴部(右)に入れる
(カチッと音が鳴り、とびらのつまみが左側に戻ることを確認してください。)



本体穴部(右)

とびらのピン(右)

とびらの
つまみ

本体穴部(左)

とびらのピン(左)

とびらを
起こす

- お願い とびらの右側を引っ張り、とびらがはずれないことを確認してください。

お手入れ

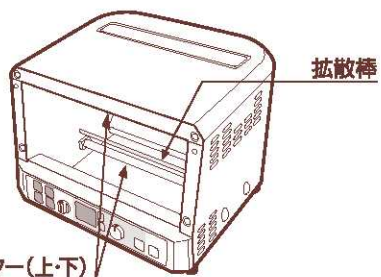
差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

お願い

- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。(表面を傷つける原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤・漂白剤は使用しないでください。また、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。(表面を傷つけたり、化学変化を起こす原因)

本体 (外側と庫内) ・とびら

- ①薄めた台所用中性洗剤を乾いた柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る
- ②水で絞った布でよくふく
- ③乾いた柔らかい布で水分をふき取る



- 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。(感電や故障の原因)
- 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)
- 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。
- とびらの取り扱いはていねいに行ってください。(変形・故障の原因)
- 拡散棒を押しつけたり引っ張ったりしないでください。
- 庫内はこまめ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 ・くす受皿

- 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

- くす受皿は、こまめ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。(テーブルを焦がしたり、パンの下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、忘れず確実に取りつけてください。(焼き網・くす受皿)
- 洗ったあとは十分に水分をふき取り、よく乾かしてから取りつけてください。(水たまり防止のため)
- 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

・コード・差込みプラグ 乾いた柔らかい布でふく

仕様

型 名	ET-RU251Y	コードの長さ	1.2m
タ イ マ ー	30分計	外形寸法(約cm)	幅33×奥行30.5×高さ23.5
電 源	交流 100V 50/60Hz	庫内寸法(約cm)	幅26×奥行25×高さ8.5
消 費 電 力	1150W	質 量	約3.8kg

●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 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

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

調理物が加熱されない
(ヒーターが発熱しない)

ヒーターが途中で切れる

「スタート」キーを押すとブザー
(ビピッ、ビピッ)が鳴り、スタートしない

表示部に「E0」「E1」が表示される

パンの下面の焼き色が薄い

お問い合わせいただくこと

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？

(タイマー調理機能使用時)
「スタート」キーを押しましたか？

異常ではありません。
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。庫内が高温になるとヒーターが自動的に消えたりついたりして、過熱を防ぎます。
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ことがあります。

(タイマー調理機能使用時)
調理時間を設定しましたか？
(調理時間が設定されていません。)

故障です。

くす受皿が汚れていませんか？

直し方

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。

「タイマー」キーを押して
調理時間を設定してください。

お買い上げの販売店に修理を
ご依頼ください。

お手入れをしてください。

くす受皿は、こまめ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
トレイ	718727-00

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

＜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。

自動調理メニュー

マカロニグラタン

4皿分(1皿約120gの場合)
2皿分(1皿約240gの場合)
トレイ使用

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).....1/2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、マッシュルームを加えて、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載せます。
 - ④トレイにグラタン皿を1皿または2皿のせて皿数・グラタンの量に応じて焼き調節つまみを合わせ「自動調理メニュー」キー **グラタン** を押します。
- 焦げ目が強めにつくので、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。

タイマー調理メニュー

アップルパイ

温度調節210
タイマー20～23分
1台分・トレイなし

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1/2
シナモン.....適量
砂糖.....大さじ2
バター.....適量

A { 卵.....1/2個
水.....大さじ1 } 混ぜ合わせる

作り方

- ①りんごは洗って水分をよく切り、皮をむいてヘタをとり、2～3mmの厚さのいちよう切りにします。
 - 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、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めのパイシートを載せます。
(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、全体にハケでAを塗ります。
 - ⑤温度調節つまみを**210**に合わせ、タイマーを20～23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かきムラが防げます。
●調理の途中、9～10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。

タイマー調理メニュー

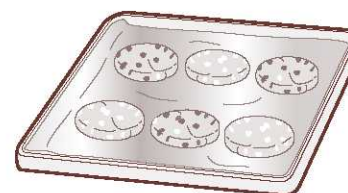
チョコチップクッキー&ナッツクッキー

温度調節180
タイマー7.5～9分
1回分6個・トレイ使用

材料 (12個分)

A { 薄力粉.....75g
ベーキングパウダー.....小さじ1/4
バター.....70g
グラニュー糖.....40g
とき卵.....M寸1/2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とき卵を①に少しずつ加えてよく混ぜます。
- ③ふるいにかけたA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アルミホイルを敷いたトレイに、③の生地を大さじ1ずつ左のイラストのように6個置きます。
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**に合わせ、タイマーを7.5～9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。

タイマー調理メニュー

プッシュクリーム

温度調節200
タイマー13～14分
1回分12個・トレイ使用

材料 (24個分)

水.....60mL
バター.....40g
薄力粉(ふるう).....40g
とき卵.....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とき卵1個分を①に加えて手早く混ぜ合わせます。
残りのと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にしたものを12個置き、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**に合わせ、タイマーを13～14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。

タイマー調理メニュー

スポンジケーキ

温度調節180
タイマー20～25分
1台分・トレイなし

材料 (直径18cmケーキ型(丸型)1台分)

卵(室温のもの)……………L寸2個
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
A { 生クリーム……………300mL
砂糖……………30g
飾り用の果物(いちごなど)……………適量



作り方

- ①ケーキ型にバター(分量外)を薄く、まんべんなく塗ります。
- ②ボールに卵を入れ、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ケーキ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**に合わせ、タイマーを20～25分に設定し、「スタート」キーを押します。

●調理の途中、1分30秒～2分で良い焼き色がついたら、ケーキ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あたらないように注意してください。)
●調理の途中、11～13分で型を前後逆にするとうま味が防げます。

竹串をさして何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、焼き網の上で冷めます。

- ⑥Aをボールに入れ、氷水で冷やしながら泡立て、ホイップクリームを作ります。
- ⑦スポンジケーキを横半分に切ったところにホイップクリームをはさみ、全体にもクリームを塗り、果物を飾ります。

タイマー調理メニュー

チーズケーキ

温度調節160
タイマー20～25分
1台分・トレイなし

材料 (直径約21cm、深さ3～4cmの耐熱皿使用)

クリームチーズ……………200g
(室温にしておいてなじませる)
卵黄……………M寸2個
A { ヨーグルト……………50g
レモン汁……………小さじ2
コアントロー……………大さじ1/2
砂糖……………40g
B { 卵白……………M寸2個
砂糖……………20g
クラッカー……………40g
[細かく砕いて分量外のバター(約10g)と和えておく]

作り方

- ①耐熱皿にバター(分量外)を多めに塗っておき、くさいクラッカーを底にまんべんなく置きます。
- ②Aをボールに入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせます。
- ③別のボールにBを入れ、泡立て器で角(つ)が立つまでしっかりと泡立てます。
- ④②に③を入れ、泡をこわさないようにさっくりと混ぜます。
- ⑤①に④を入れ、温度調節つまみを**160**に合わせ、タイマーを20～25分に設定し、「スタート」キーを押します。竹串をさして何もついてこなければできあがりです。

●表面の焼き色が気になる場合は途中でアルミホイルをかぶせて調節してください。(15～17分後を目安に)
●調理の途中、9～11分で皿を前後逆にするとうま味が防げます。
●冷蔵庫で冷やすとよりおいしくいただけます。

タイマー調理メニュー

スイートポテト

温度調節190
タイマー8～10分
1回分8個・トレイ使用

材料 (6号アルミケース8個分) 作り方

さつまいも……………2本(200g)
とき卵……………M寸1/4個
砂糖……………20～30g
A { バター……………5g
牛乳……………大さじ1 1/3
塩……………少々
シナモン……………少々
卵黄(仕上げ用)……………少々



- 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A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トレイに③を載せて、温度調節つまみを**190**に合わせ、タイマーを8～10分に設定し、「スタート」キーを押します。

タイマー調理メニュー

マドレーヌ

温度調節160
タイマー12～15分
1回分6個・トレイ使用

材料 (マドレーヌ型アルミケース 直径8cm 12個分)

A { 薄力粉……………100g
ベーキングパウダー……………小さじ1/3
卵……………M寸2個
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



作り方

- 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。
- ②①にふるいにかけてAを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トレイに③を6個載せて、温度調節つまみを**160**に合わせ、タイマーを12～15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。

●調理の途中、約3分で良い焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせます。
●竹串をさして、何もついてこなければできあがりです。