



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-WG22		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

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

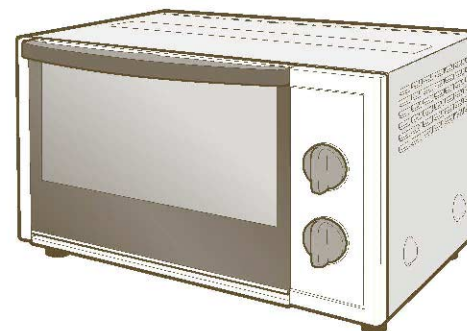
こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

ET-WG 型 ©

オーブントースター こまがり倶楽部®

型名 ET-WG22 型

取扱説明書



- 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した。
- 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

お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- お願い……………4
- 各部のなまえ……………5

使い方

- 使い方……………6
- 調理時間の目安……………8
- お料理ノート……………9

お手入れ

- お手入れ……………11
- 部品のはずし方・つけ方……12

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……13
- 仕様……………13
- 部品の交換・購入について…14
- アフターサービス……14
- お客様ご相談窓口……14
- 保証書……………裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

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

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

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

❌ してはいけない「禁止」内容です。

⚠️ 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

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。

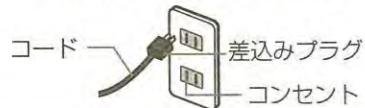
水ぬれ禁止
水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

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・けがの恐れがあります。

<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
- ・製品の一部分に割れ・がたつき・緩みがある
- ・ビリビリと電気を感ずる
- ・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

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

注意

発火を防ぐために次のことを必ず守る



- 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。



- 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…



- すぐにタイマーを切り、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(温度調節つまみ・タイマーつまみ・とびらとっ手以外)に触れない
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。

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



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。
- 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。
- 直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器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。
- 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。



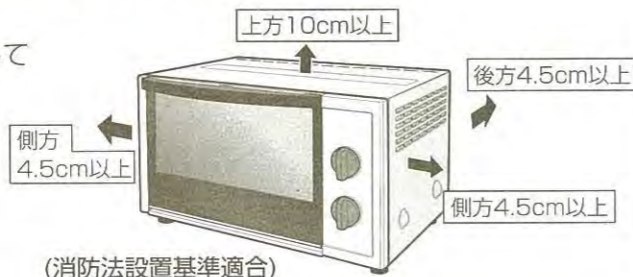
発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに、タイマーを切って、差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

- お手入れ以外はとびらの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。

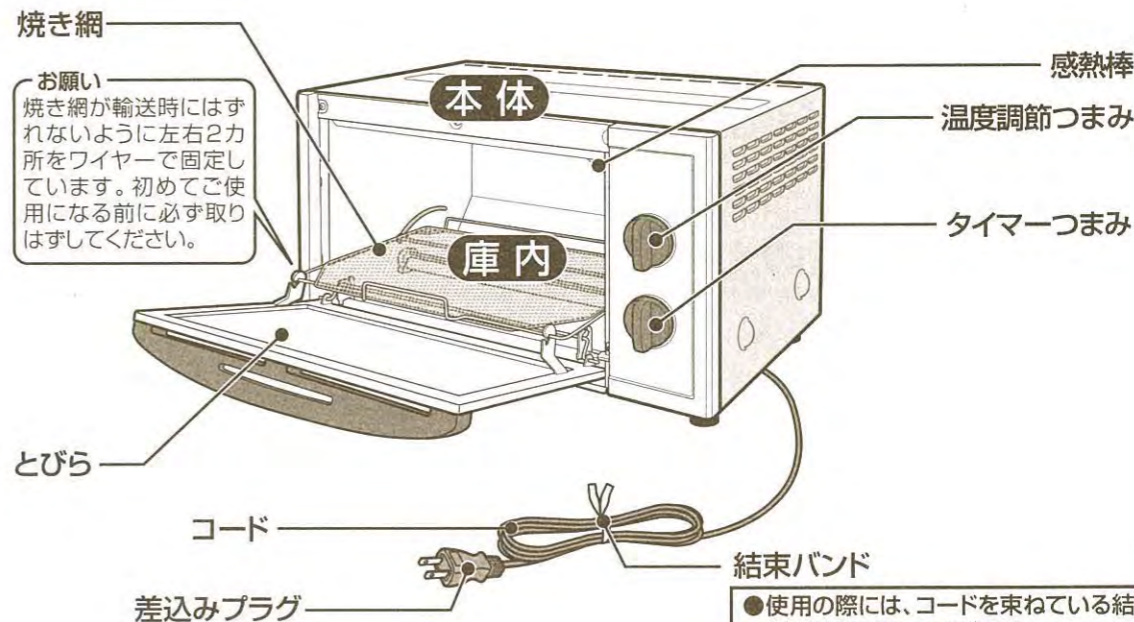
設置場所について

- 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。)



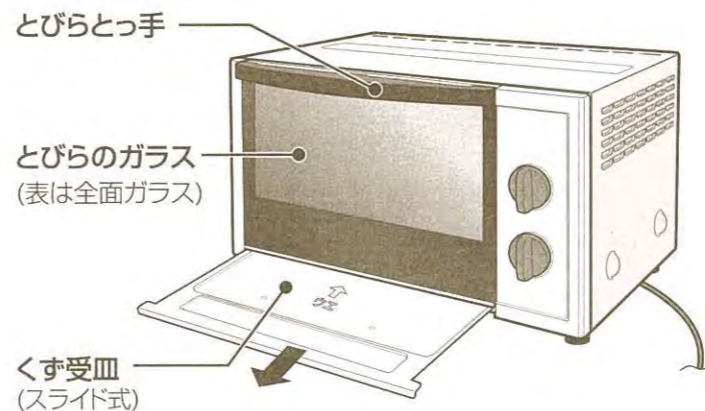
各部のなまえ

●焼き網・とびら・くず受皿は取りはずせません。(→P.12)

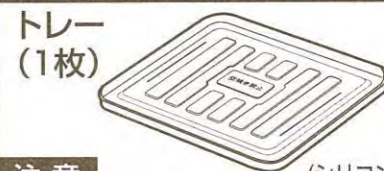


お願い
焼き網が輸送時にはずれないように左右2カ所をワイヤーで固定しています。初めてご使用になる前に必ず取りはずしてください。

- 使用の際には、コードを束ねている結束バンドははずしてください。
- 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。)



付属品



- 注意 (シリコン加工)
- 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。
 - 調理物の底面に模様がつく場合があります。

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。

使い方

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。
- ご使用前にタイマーが「切」になっていることを確認して差し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。



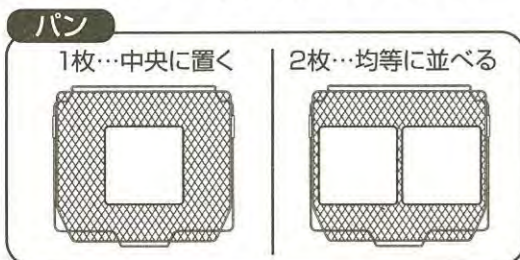
差し込みプラグをコンセントに接続し、

1 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のことがあります。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。
- とびらの上に調理物を載せないでください。
- 調理物は載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載せてください。

再加熱の場合は…

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、必ずアルミホイルを敷いたトレーに載せて焼いてください。

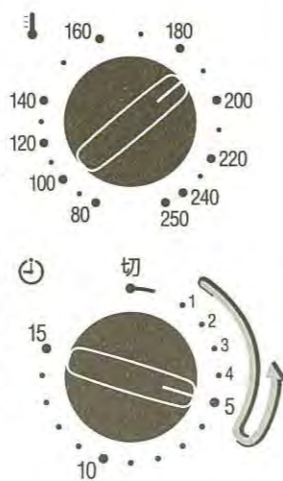


2 温度調節つまみを合わせ、タイマーを設定する

- ①温度調節つまみを料理するもの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スイッチが入り、加熱が始まります。

- 予熱は必要ありません。
- 調理時間の目安は8ページをご覧ください。
- 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、燃え出したりします。特にクッキーやバターつきパンなど油脂類や糖類を使う調理の場合はご注意ください。

タイマーを「5」以下で設定するときは、タイマーつまみを一度「6」以上に回してからご希望の目盛に合わせてください。



3 できあがり

設定した時間がくると、「チーン」と音が鳴り、スイッチが切れます。

- トレーを使用したときは、ミトンなどを使って調理物を取り出してください。
- ご使用後は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。(コードを引っ張らずに、必ず差し込みプラグを持って抜いてください。)

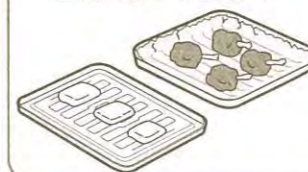
調理のポイント

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に包んで調理してください。
- 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、「調理時間の目安」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。
- 調理物が温まりにくいときは、調理時間終了後タイマーつまみを「切」に戻し、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…

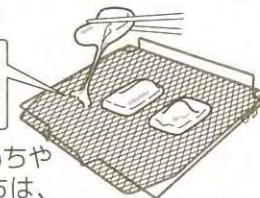
- 表面に焼き色がついたらタイマーつまみを「切」に戻し、そのまま2~3分庫内に入れておきます。(表面が焼けていても内部が温まりにくい)

POINT 5 もちを焼くときは…

- 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。(表面が焼けていても内部が温まりにくい)
- 薄切りもちや焦げやすいので時間設定は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調理してください。

- 焼き上がった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。



- つきたてのもちや自家製のものは、焼け具合を見ながら焼いてください。
- つきたてのちはトレーを使用してください。

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、本体から離れずにごき具合を見ながら調理してください。調理時間は、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。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。
- トーストは裏面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	トレイ	アルミホイル	初回の調理時間(分)	備考
250	トースト(6枚切り)	2枚	—	—	約2~3	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	約9~13	1皿約240gの場合具がこぼれる恐れがある場合はトレイを使用してください。アルミホイルを敷いたトレイに載せて焼きます。
	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	使用	約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。
	ホットドッグ	2個	—	使用	約10.5~11.5	調理した具をはさみ、アルミホイルに包みます。
230	市販パックきりもち	3個	—	—	約3.5~4.5	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	約4~5	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載せて焼きます。良い焼き色になれば、アルミホイルをかぶせます。
200	冷凍ピザ	1枚	使用	使用	約5.5~6.5	
190	プチシュークリーム	12個	使用	使用	約13~14	作り方 P.9参照
	スイートポテト	8個	使用	—	約10~12	作り方 P.10参照
180	調理済み冷凍フライ	6個	使用	使用	約7.5~8.5	1個約25gの場合アルミホイルを敷いたトレイに載せて焼きます。
170	リーフパイ	5枚	使用	使用	約8~9	作り方 P.10参照
160	フライの温め	4個	使用	使用	約8~9	1個約60gの場合アルミホイルを敷いたトレイに載せて焼きます。
	マドレーヌ	6個	使用	—	約7~8	作り方 P.10参照
150	チョコチップクッキー&ナッツクッキー	6個	使用	使用	約9~10	作り方 P.9参照
100	バターロールの温め	3個	—	—	約1.5~2	1個約35gの場合
80	溶かしチョコレート	100g	使用	—	約4~5	きざ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、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。

お料理ノート

ご注意 このお料理ノートで使用している計量単位
 ・大さじ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13~14分 **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になるように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**190**に合わせ、タイマーつまみを約13~14分に合わせます。(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。

チョコチップクッキー&ナッツクッキー

温度調節 150 1回分 6個
 タイマー 約9~10分 **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ねり、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**150**に合わせ、タイマーつまみを約9~10分に合わせます。残りの6個も同様に調理します。

スイートポテト

温度調節 190 1回分 8個
タイマー 約10~12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)
とき卵……………M寸¹/₄個
砂糖……………20~30g
A { バター……………5g
牛乳……………大さじ¹/₃
塩……………少々
シナモン……………少々
卵黄(仕上げ用)……………少々

作り方

- 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トレーに③を載せて、温度調節つまみを**190**に合わせ、タイマーつまみを約10~12分に合わせます。



リーフパイ

温度調節 170 1回分 5枚
タイマー 約8~9分 **トレー使用**

材料 (葉型5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、葉型で抜きます。
- 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スジをつけます。
- ③アルミホイルを敷いたトレーに、②の生地を5枚置きます。
- ④温度調節つまみを**170**に合わせ、タイマーつまみを約8~9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7~8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)

- 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。
 - 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トレーに③を6個載せて、温度調節つまみを**160**に合わせ、タイマーつまみを約7~8分に合わせます。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。



お手入れ

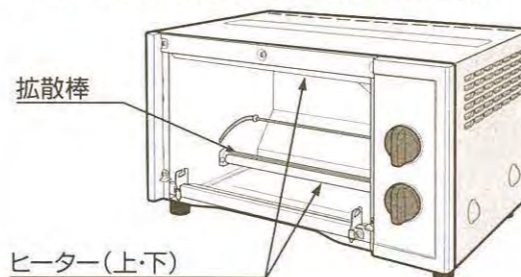
差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

お願い

- 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。
- 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)

- 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



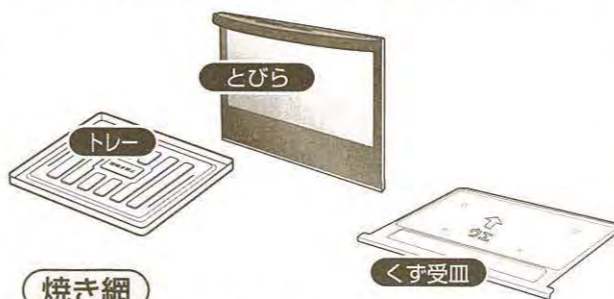
お願い

- 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)
- 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。)

とびら・トレー・くず受皿・焼き網

とびら・トレー・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

- くず受皿は、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、忘れず確実に取りつけてください。(とびら・焼き網・くず受皿)
- 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。(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)
- とびらの取り扱いはいないに行ってください。(変形・故障の原因)
- 熱水(50℃以上)でお手入れしないでください。(変形・故障の原因)

コード・差込みプラグ

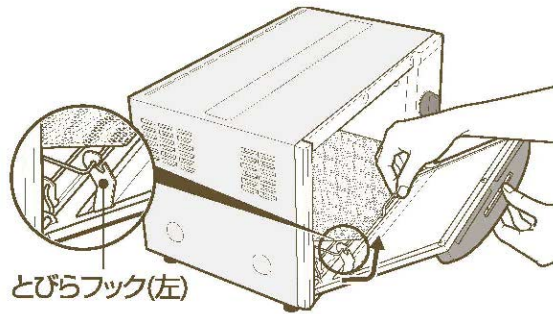
乾いた柔らかい布でふく

部品のはずし方・つけ方

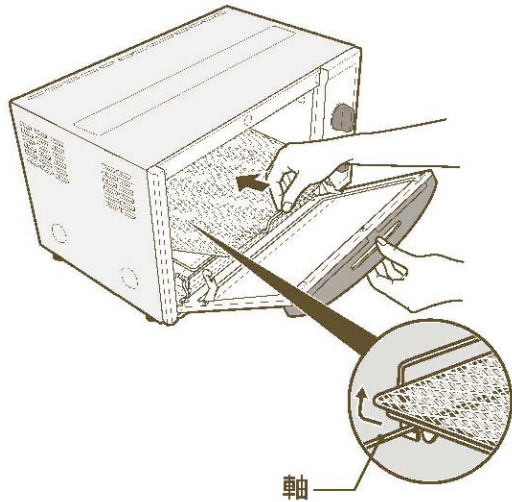
必ず、差し込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

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



- 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)

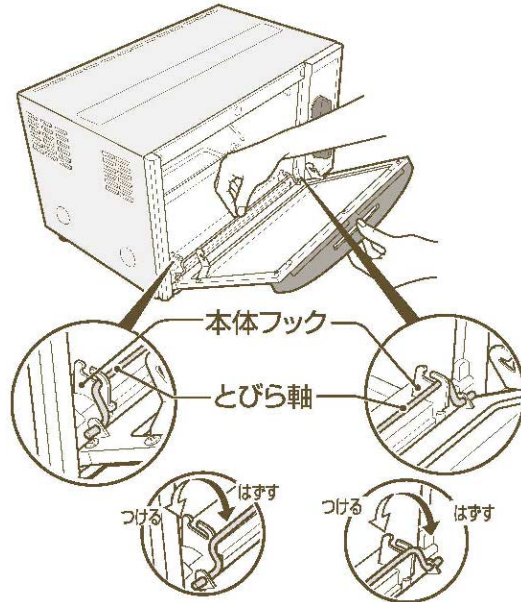
つけるときは…

はずし方と逆の手順で行う

お願い 軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

とびら

- 焼き網をはずしたあと、半開きの状態でとびらを少し持ち上げて、本体フック(左右2カ所)からとびら軸をはずす



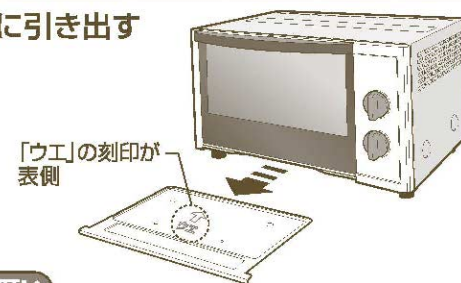
つけるときは…

とびらを持ち、とびら軸を本体フック(左右2カ所)に取りつける (上図参照)

お願い とびら軸は確実に本体フックに取りつけてください。

くず受皿

手前に引き出す



お願い

- くず受皿は、こまめにお手入れし、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。

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
(ヒーターが発熱しない)

差し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?

確実に差し込んでください。

ヒーターが途中で切れる

タイマー設定しましたか?

タイマーを設定してください。

パンの裏面の焼き色が薄い

くず受皿が汚れていませんか?

お手入れをしてください。(→P.11)

くず受皿は、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。

仕様

型名	ET-WG22
タイマー	15分計
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	1000W
コードの長さ	1.2m
外形寸法(約cm)	幅40×奥行28×高さ23.5
庫内寸法(約cm)	幅27×奥行22×高さ11
質量	約3.7kg

●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 국내교류 100V전용으로 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下記参照)

部品名	部品番号
トレー	BG454031G-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. 修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」(P.13)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行わないでください。

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。

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きます場合がございますのでご了承ください。

Memo

Blank memo area with horizontal lines for writing.