

保証書

マルチコンベクションオープン保証書

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-YA30		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。

- 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。

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



家庭用

マルチコンベクションオープン

型名 ET-YA30 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	6

使い方

自動コース	8
脱臭機能	13
手動コース	14
調理時間の目安	16
手動調理機能を上手に使う!	17

お手入れ

お手入れ	18
部品のはずし方・つけ方	19

困ったときに

故障かなと思ったとき	20
部品の交換・購入について	21
お客様ご相談窓口	21
アフターサービス	22
仕様	22
保証書	裏表紙

愛情点検

長年ご使用のマルチコンベクションオープンの点検を!



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-YA 型 ©◎

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。

指示 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。



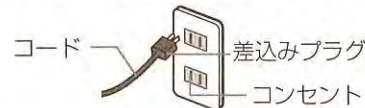
禁止

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。

トレイに油を入れて使わない

火災の原因になります。

吸排気口や本体のすき間に指やピン・針金などの異物を入れない

感電・けが・発火の原因になります。



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



禁止

■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イにのせるか、油飛び散り防止カバー・トレイ用焼き網・トレイを使用してください。

●アルミホイルを使っても油が漏れることがあるので、必ずトレイ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。

■本体の上にものを載せたり、本体の下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。

■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。



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、必ずトレイを使用する 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。

吸排気口をふさがない

ごみやほこりがついたときは取り除く

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.5「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



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。

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・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食パンや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、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・油飛び散り防止カバー・トレー用焼き網・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。

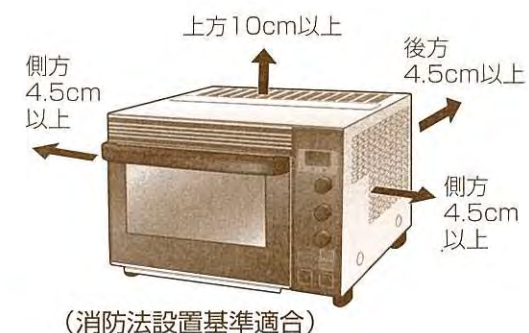


発煙・発火した場合は、すぐにとびらを閉けず、「電源 入/切」キー押して電源を切って、差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

- 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は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、トースト、手作りパン、ノンフライ調理、オーブン料理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。

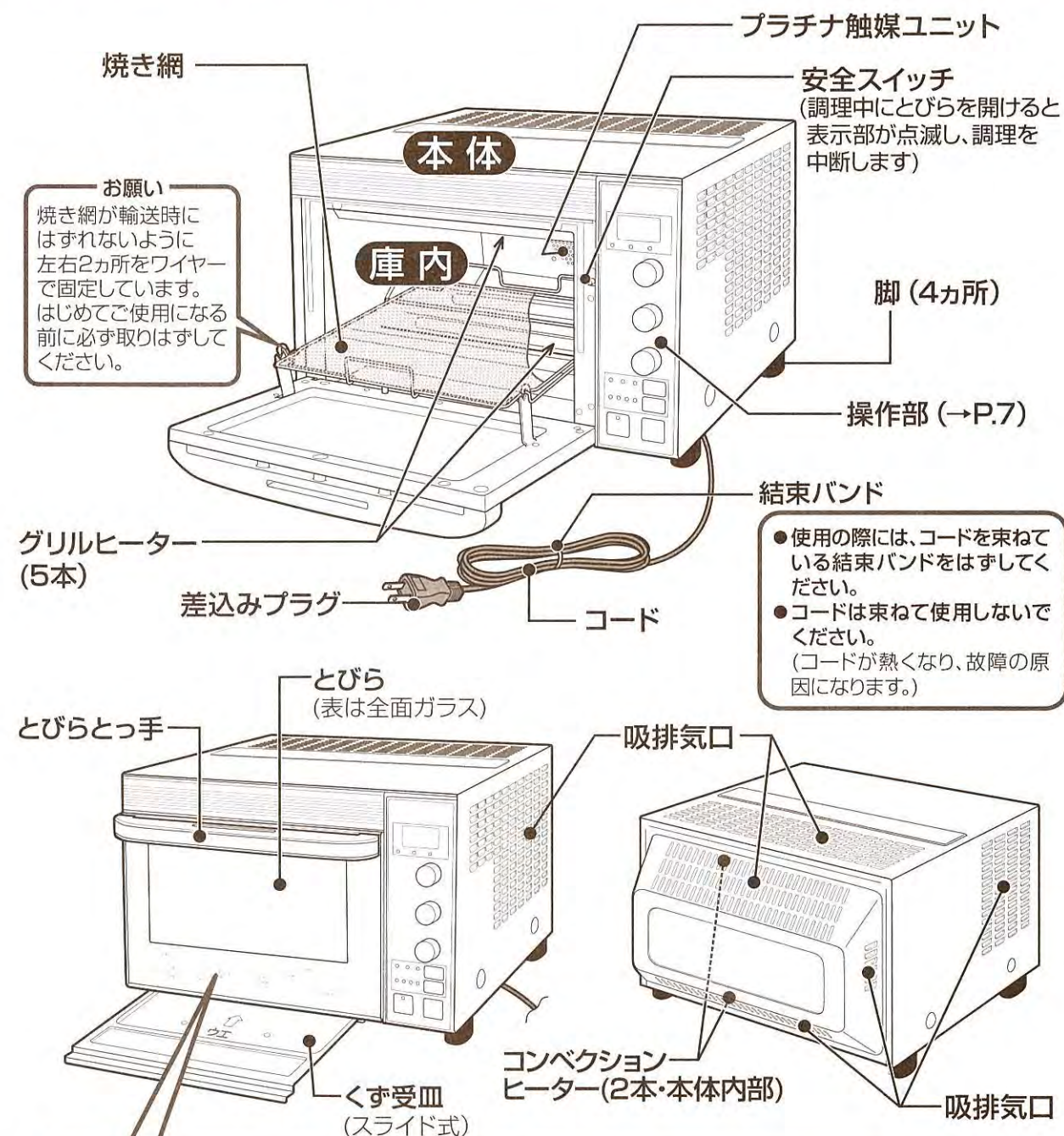
- ご使用の前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- 初めてご使用になるときは、煙が出ることがありますが故障ではありません。

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。

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.19)



コース番号 ●とびらの下部に表示しています。

自動コース

- | | | |
|----------|--------------|--------------|
| 1 トースト | 5 グラタン | 9 ローストビーフ |
| 2 冷凍トースト | 6 バターロールあたため | 10 ローストチキン |
| 3 チルドピザ | 7 フライあたため | 11 ノンフライ唐揚げ |
| 4 冷凍ピザ | 8 手作りバターロール | 12 ノンフライとんかつ |

13 脱臭

手動コース

- | |
|---------------------|
| 14 グリル |
| 15 上火グリル |
| 16 コンベクションオープン |
| 17 パン生地発酵 (30℃/40℃) |

操作部

コース選択ランプ

温度調節ランプ

「コース選択」つまみ

●コースの設定を行います。

「温度調節」つまみ

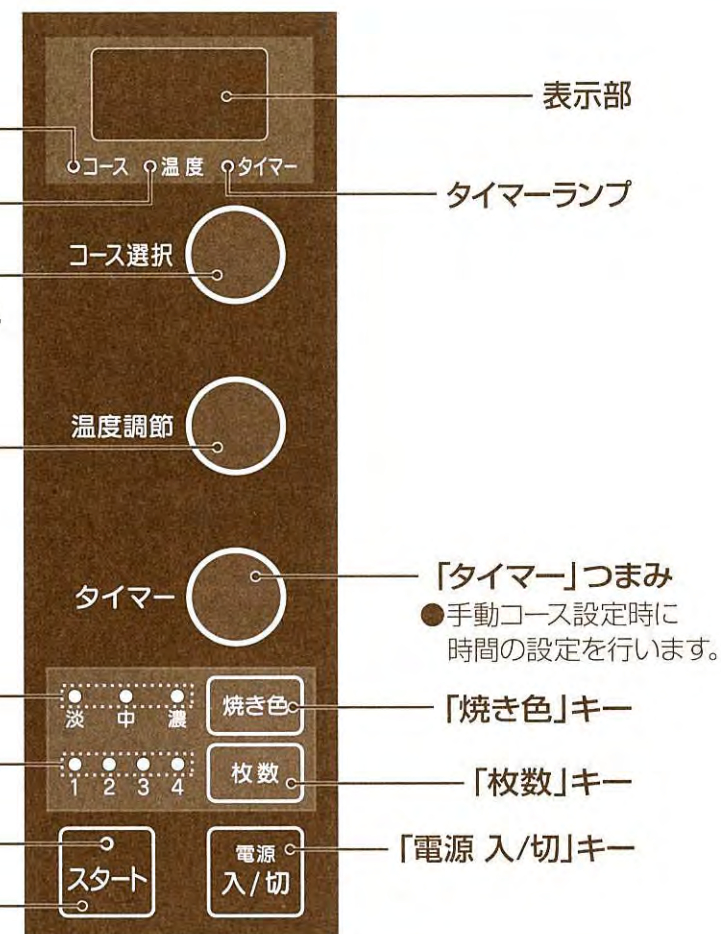
●手動コース設定時に温度の設定を行います。

焼き色ランプ

枚数ランプ

スタートランプ

「スタート」キー



付属品

油飛び散り防止カバー

●調理物から出る油の飛び散りを防ぎます。

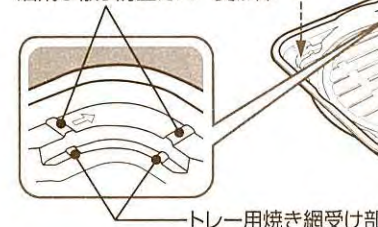
レシピブック 1冊

レシピブック

トレイ用焼き網

●トレイに載せて使用します。

油飛び散り防止カバー受け部



●油飛び散り防止カバー・トレイ用焼き網は、トレイの油飛び散り防止カバー受け部、トレイ用焼き網受け部に収まるように載せてください。(左図参照)

使い方についてはP.13をご覧ください。

●調理物の底面に模様がつく場合があります。

●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。

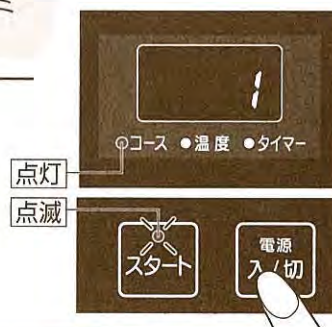
使い方 自動コース

1 調理物を焼き網の上に均等にのせる

- 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することがあります。できるだけ調理物を均等にのせるか、耐熱容器にのせてご使用ください。
- 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。
- とんかつ・コロッケ・天ぷらなどの料理をあたためなおすときは、必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせて調理してください。

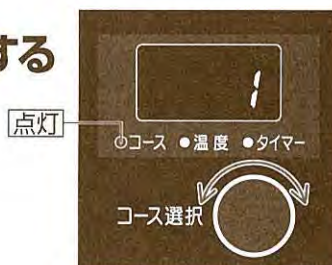
2 「電源 入/切」キーを押す

- 工場出荷時は「1 トースト」に設定されています。
- 2回目以降に使用するときは、前回使用したコース番号が記憶されます。



3 「コース選択」つまみを回し、コース番号を選択する (→P.10~13)

- つまみを回すと表示部のコース番号がかわります。調理したいコース番号を表示させてください。
- 「1 トースト」コースなどで焼き色や枚数を設定する場合は、「焼き色」キーや「枚数」キーを押してください。(→P.9)
- 自動コースは温度と調理時間は設定できません。



自動コース	1 トースト	5 グラタン	9 ローストビーフ	13 脱臭
	2 冷凍トースト	6 バターロールあたため	10 ローストチキン	
	3 チルドピザ	7 フライあたため	11 ノンフライ唐揚げ	
	4 冷凍ピザ	8 手作りバターロール	12 ノンフライとんかつ	

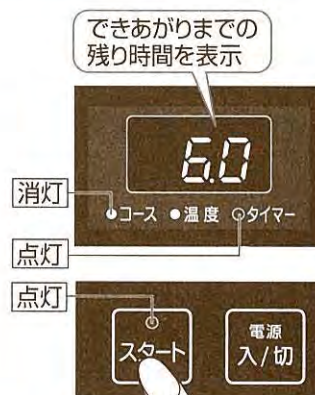
4 「スタート」キーを押す

表示部に「0.0」を表示したあと、できあがりまでの時間にかわり、調理がスタートします。

「スタート」キーを押したあとで、焼き色や枚数の変更をしたいときは？

焼き色・枚数は30秒以内であれば変更できます。
(「焼き色」キー・「枚数」キーで設定を変更してください。)
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、手順2からやり直してください。

- 自動コースは時間の変更はできません。
- 調理中にファンの運転音がすることがありますが、故障ではありません。
- 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きヒーターがつかない、または表示部に「H2」や「HH」が表示されることがあります。(→P.20)



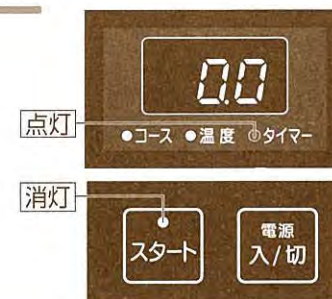
5 できあがり

ブザーが鳴り、調理が終了します。

- 表示部が「0.0」に戻ります。
- 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、ミトンなどをご使用ください。
- 焼きが足りないときは手動コースで再度運転してください。(→P.14手順3より設定してください。)

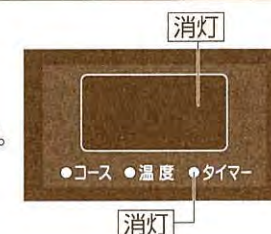
→ 続けて使用する場合は…手順3へ戻り設定してください。

- スタート時に庫内が高温の場合は、扉を開けて庫内を冷ましてからご使用ください。庫内が高温のままだと「手作りバターロール」・「ローストビーフ」・「ローストチキン」・「ノンフライ唐揚げ」・「ノンフライとんかつ」コースは使用できません。



6 「電源 入/切」キーを押し、電源を切る

- 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。
- 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。)



「焼き色」キーについて

●選択できるコース

1 トースト 2 冷凍トースト 3 チルドピザ 4 冷凍ピザ 5 グラタン

上のコースは調理物の量に応じて焼き色が選択できます。コースを選択したあと、「焼き色」キーを押して、焼き色を切りかえてください。



- 選択した焼き色のランプが点灯します。
- キーを押すごとにランプが切りかわり、3段階で調節することができます。

淡	調理物が少ない、小さい場合
中	標準量
濃	調理物が多い、大きい場合

- 調理物の種類・個数・大きさ(重量)で焼き色がかわります。P.10~11の各コースの項目を参考に、お好みに調節してください。

- 標準量(大きさ)の調理物がほどよい色に焼ける位置を「中(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、焼き色がかわることがあります。続けて調理するとき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。

- 本体を安定した場所に設置しないと、焼き色がかわることがあります。

「枚数」キーについて

●選択できるコース

1 トースト 2 冷凍トースト

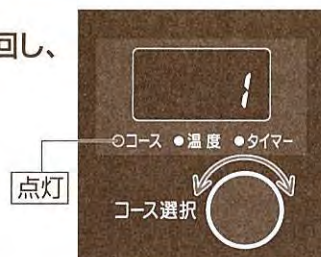
上のコースは焼く枚数を選択できます。コースを選択したあと、「枚数」キーを押して、調理する枚数を切りかえてください。



- 選択した枚数のランプが点灯します。
- キーを押すごとにランプが切りかわります。

1 トースト / 2 冷凍トースト

- ①「コース選択」つまみを回し、「1 トースト」または「2 冷凍トースト」を選びます。



- ②「焼き色」キーを押し、焼き色を選びます。



- キーを押すごとに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。

- ③「枚数」キーを押し、枚数を選びます。



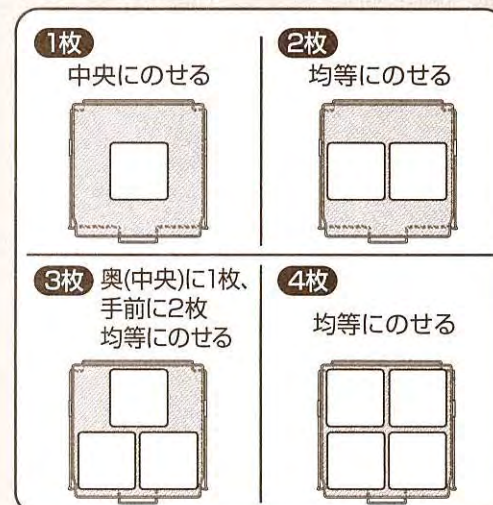
- キーを押すごとにランプが切りかわります。
- 枚数は調理スタート後も30秒以内であれば変更できます。

◆調理時間の目安 (食パン6枚切り)

	常 温	冷 凍
1～2枚	3～4.5分	3.5～5.5分
3～4枚	4～6.5分	4.5～7.5分

- 調理時間は初回の目安です。

- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように均等にのせてください。
- 室温・庫内の温度により、焼き色・調理時間がかかります。パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。
- 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。
- トーストは裏面を薄く焼き上げるように設定しています。



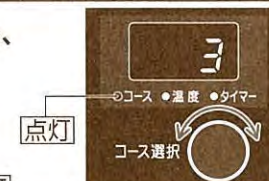
- パンの大きさ・種類により図のように置けないことがあります。

<冷凍パンについて>

- 冷凍パンは、表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。
- 冷凍パンは、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・庫内の温度、パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まであたたまりにくいことがあります。

3 チルドピザ / 4 冷凍ピザ

- ①「コース選択」つまみを回し、「3 チルドピザ」または「4 冷凍ピザ」を選びます。



- ②「焼き色」キーを押し、焼き色を選びます。



- キーを押すごとに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。

◆調理時間の目安

チルドピザ	9インチ(直径約23cm) 1枚	5～7分
冷凍ピザ	6インチ(直径約15cm) 1枚	8.5～9分

- 調理時間は初回の目安です。

◆焼きが足りないときは

コース番号 **14 グリル** 温度 **250** に設定し、再度運転してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、中央にのせてください。
- アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。



- 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、焼き色が変わったり、中まであたたまりにくいことがあります。
- カットして小さくなったピザは焦げやすくなるため、手動コース(コース番号 **14グリル** 温度 **250**)に設定し、時間は様子を見ながら調節してください。

5 グラタン

- ①「コース選択」つまみを回し、「5 グラタン」を選びます。



- ②「焼き色」キーを押し、焼き色を選びます。



- キーを押すごとに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。

◆調理時間の目安

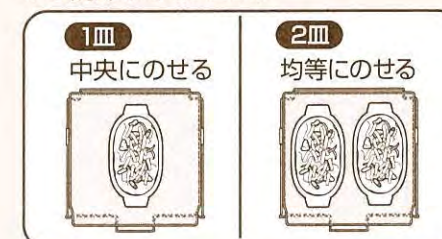
グラタン	11～13.5分
------	----------

- 調理時間は初回の目安です。
- 1皿の場合は「淡」を選択してください。

◆焼きが足りないときは

コース番号 **14 グリル** 温度 **250** に設定し、再度運転してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

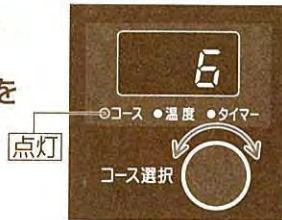
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように均等にのせてください。
- 室温・庫内の温度、大きさ・量などにより、焼き色が変わったり、中まであたたまりにくいことがあります。
- 具がこぼれる恐れがある場合はトレーを使用してください。(トレーを使用するときはアルミホイルを敷いてください。)
- 冷凍グラタンは、自動コースでは調理できません。手動コース(コース番号 **14グリル** 温度 **250**)に設定し、時間は様子を見ながら調節してください。



- つくり方は別冊のレシピブックを参照してください。

6 バターロールあたため / 7 フライあたため

「コース選択」つまみを回し、「6 バターロールあたため」または「7 フライあたため」を選びます。



◆調理時間の目安

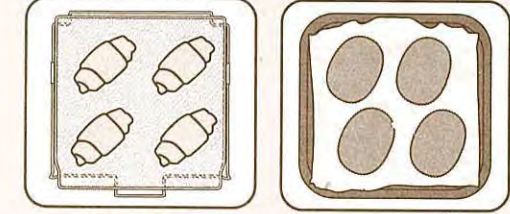
バターロールあたため	バターロール 35g×4個	2.5～3分
フライあたため	コロッケ 60g×4個	8～8.5分

●調理時間は初回の目安です。

◆あたためが足りないときは

バターロールあたため コース番号 14 グリル 温度 100
フライあたため コース番号 14 グリル 温度 160
に設定し、再度運転してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

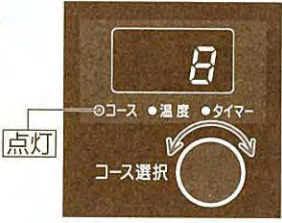
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように均等にのせてください。
- バターロールのあたためを行う場合は、トレイを使用しないでください。
- とんかつ・コロッケ・天ぷらなどの料理をあたためなおすときは、必ずアルミホイルを敷いたトレイにのせて調理してください。
- 室温・庫内の温度により、焼き色・調理時間が変わります。調理物の種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。



バターロール
あたため フライあたため

8 手作りバターロール

「コース選択」つまみを回し、「8 手作りバターロール」を選びます。



◆調理時間の目安

手作りバターロール	バターロール×7個	50～55分
-----------	-----------	--------

●調理時間は2次発酵と焼き工程の合計の時間です。

◆焼きが足りないときは

コース番号 16 コンベクションオープン
温度 130
に設定し、再度運転してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

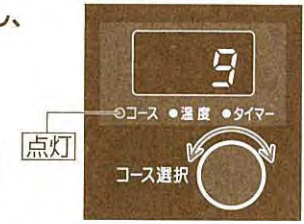
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように均等にのせてください。
- 室温・庫内の温度により、焼き色・調理時間が変わります。調理物の種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。
- アルミホイルを敷いたトレイにのせて焼きます。



- 庫内が熱いときは、「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「HH」が表示され、キー操作を受けつけなくなります。(→P.20)
- つくり方は別冊のレシピブックを参照してください。

9 ローストビーフ / 10 ローストチキン
11 ノンフライ唐揚げ / 12 ノンフライとんかつ

「コース選択」つまみを回し、「9 ローストビーフ」「10 ローストチキン」「11 ノンフライ唐揚げ」「12 ノンフライとんかつ」のいずれかを選びます。



- 油飛び散り防止カバー・トレイ用焼き網・トレイを使用して調理してください。
- ローストビーフ・ローストチキンを調理するときに、トレイ用焼き網は使用しません。

■調理時間の目安

ローストビーフ	牛もも肉 約400g	27～32分
ローストチキン	鶏骨付きもも肉 約300g×1本	45～50分
ノンフライ唐揚げ	鶏もも肉 約230g	24～29分
ノンフライとんかつ	豚ロース肉 約100g×2枚	20～25分

●調理時間は初回の目安です。

◆焼きが足りないときは

コース番号 16 コンベクションオープン
温度 200
に設定し、再度運転してください。(→P.14)
(時間は様子を見ながら調節してください。)

- 庫内が熱いときは、「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「HH」が表示され、キー操作を受けつけなくなります。(→P.20)
- ご使用ごとに庫内のお手入れをしてください。
- つくり方は別冊のレシピブックを参照してください。

油飛び散り防止カバー・トレイ用焼き網・トレイの使い方

●下図の向きに部品を載せてください。



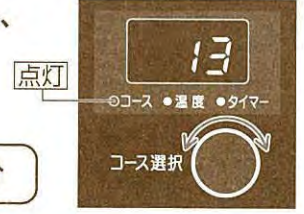
- 調理後は熱くなりますので、必ずミトンなどをご使用ください。
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、均等にのせてください。
- 油飛び散り防止カバーをトレイに載せて持つときは、上図のようにミトンなどを使い、しっかりと持ってください。
- 室温・庫内の温度により、焼き色・調理時間が変わります。調理物の種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。

脱臭機能

加熱した庫内の空気をプラチナ触媒ユニットに通して脱臭します。
(プラチナ触媒ユニットは、とりはずしたりお手入れはできません。)

13 脱臭

「コース選択」つまみを回し、「13 脱臭」を選びます。



脱臭時間の目安	30分
---------	-----

- すべてのにおいを取ることはできません。
- 庫内に油飛び散り防止カバー・トレイ用焼き網・トレイを入れないでください。
- とびらは閉めてください。
- 脱臭する前に庫内をお手入れしてください。

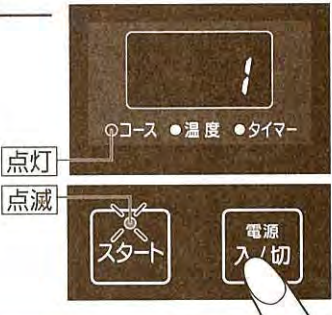
使い方 手動コース

1 差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することがあります。できるだけ調理物を均等にのせるか、耐熱容器にのせてご使用ください。
- 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。

2 「電源 入/切」キーを押す

- 工場出荷時は「1 トースト」に設定されています。
- 2回目以降に使用するときには、前回使用したコース番号が記憶されます。



3 調理に応じて 「コース選択」つまみを回し、コース番号を選択する

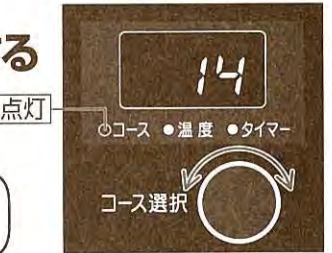
- つまみを回すと、表示部のコース番号が変わります。調理したいコース番号を表示させてください。

手動コース	14 グリル	16 コンベクションオープン
	15 上火グリル	17 パン生地発酵 (30℃/40℃)

グリル
1300Wハイパワーのグリルヒーターで調理物をあたためたり、焼くことができます。(80℃～250℃の範囲で温度を調節できます。)

上火グリル
調理物の表面の焼き色を濃く仕上げるができます。

コンベクションオープン
グリルヒーターで庫内と調理物をすばやくあたためたあと、コンベクションヒーターに自動で切りかわり、加熱した空気をファンで循環させて焼きムラを抑えて中までじっくり加熱することができます。



4 「温度調節」つまみを回し、温度を設定する

- つまみを回すと表示部の温度が変わります。
- 10℃刻みで設定できます。
- 各コースの設定可能温度以上または以下につまみを回すとブザーが鳴ります。
- 3で選択したコース番号により、設定可能温度は異なります。
- 「15 上火グリル」コースは温度設定はできません。

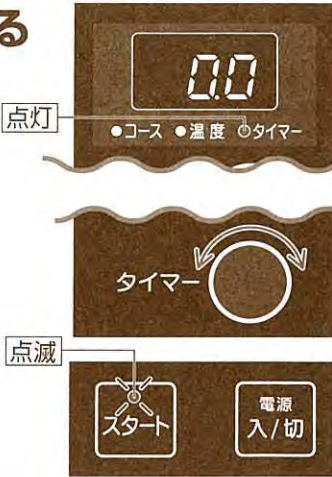
設定可能温度	グリル	80～250℃
	上火グリル	温度設定なし
	コンベクションオープン	80～200℃
	パン生地発酵	30℃、40℃



5 「タイマー」つまみを回し、調理時間を設定する

- つまみを回すと表示部の時間がかかります。
- 10分までは0.5分(30秒)刻み、10分以降は1分刻みで設定できます。
- 各コースの設定可能時間以上または以下につまみを回すとブザーが鳴ります。
- 3で選択したコース番号により、設定可能時間は異なります。

設定可能時間	グリル	0.5～30分
	上火グリル	0.5～30分
	コンベクションオープン	0.5～30分
	パン生地発酵	0.5～60分



6 「スタート」キーを押す

スタートランプが点灯にかわり、表示部にできあがりまでの時間が表示され、調理がスタートします。

「スタート」キーを押したあとで、調理時間を変更をしたいときは？

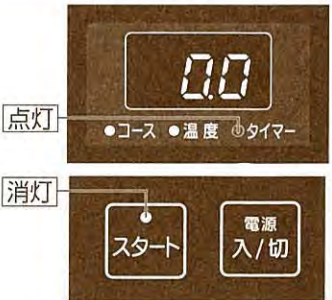
- 調理時間は調理中いつでも変更できます。
- ただし、「タイマー」つまみを回して「0.0」にすると調理が終了します。この場合は3へ戻り再度設定してください。
- 庫内を冷まさずに連続で調理すると庫内の過熱を防ぐために温度調節器が働きヒーターがつかない、または表示部に「H2」や「HH」が表示されることがあります。(→P.20)
- (パン生地発酵コースは、庫内の温度が設定可能温度以上のときは使用できません。)



7 できあがり

ブザーが鳴り、調理が終了します。

- 表示部が「0.0」に戻ります。
 - 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、ミトンなどをご使用ください。
- ➡ 続けて使用する場合は…手順3へ戻り設定してください。



8 「電源 入/切」キーを押し、電源を切る

- 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。
- 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

- 調理時間は、室温・庫内の温度・材料の温度・種類・量・入れる容器などによりかわりますので、様子を見ながら調理時間を調節してください。特に量が少ないときは、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。
- 調理物の仕上がりは、調理物の大きさ・量・種類、室温・庫内の温度などにより異なります。
- 続けて調理する場合は温度調節器の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。
- 以下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理時間を調節してください。
- 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。

料理名	量	トレー	アルミホイル	コース番号	温度調節	初回の調理時間(分)	備考
冷凍食品あたたため	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	使用	14	250	10~12 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	14	200	8~10 1個約25gの場合 アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼きます。
フランスパンのあたため		4個	—	—	14	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	14	250	8.5~9.5 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	14	250	11~12
	焼きいも	2本	—	—	14	250	25~30 太さ約4cm、1本約200gの場合
	市販パックきりもち	4個	—	—	14	230	6~6.5 1個約50gの場合 常温のもちを使用してください。
お菓子	スポンジケーキ	1台	—	使用	14 16	200 180	2 25 レシピブック P.30参照
	バイクドチーズケーキ	2個	—	—	14 16	180 180	6 17 レシピブック P.31参照
	クッキー(プレーン・レーズン)	各9個	使用	使用	14 16	160 160	6 9 レシピブック P.32参照
	マドレーヌ	8個	使用	—	14 16	140 160	6 24 レシピブック P.33参照
	ハートパイ	20個	使用	—	16	200	25 レシピブック P.34参照
	スイートポテト	7個	使用	—	16	190	25 レシピブック P.35参照

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食パンや8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン、薄切りにしたフランスパンのトーストは焦げやすく、場合によっては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。

手動調理機能を上手に使う！

調理時間について

- 調理時間の目安は材料の温度・種類・量・入れる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。

- 焼きが足りないときは、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淡くなったり、加熱不足になることがあります。
- 庫内を冷まら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きヒーターがつかない、または表示部に「H2」や「HH」が表示されることがあります。
(→P.20)
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
あたたまりにくい場合)

パックもちのせ方

- 焼き上がったものは
焼き網からすぐに
取り出します。

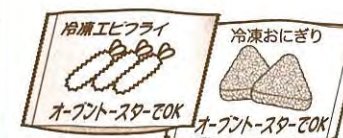
置いておくと、
焼き網にくっつく
場合があります。

- つきたてのもちや自家製の成ちは、焼け具合を見ながら焼いてください。
- つきたてのもちや自家製の成ちはトレーを使用してください。
- 薄切りの成ちは焦げやすいので調理時間は短めに設定してください。
燃え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。

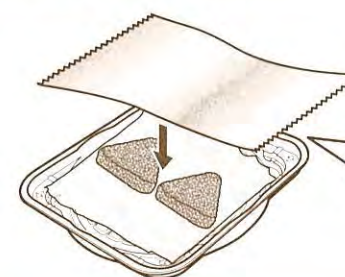
- 温度調節器が働き、商品に記載の調理時間より長くかかることがあります。



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、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。



魚を焼く場合

- アルミホイルで包みトレーにのせるか、油飛び防止カバー・トレー用焼き網・トレーを使用してください。

お手入れ

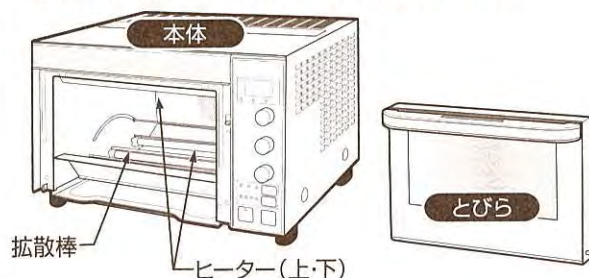
差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

お願い

- 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)
- 食器洗い乾燥機や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)
- 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正しい方法で行ってください。(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・油飛び散り防止カバー・焼き網・トレイ用焼き網

トレイ・くず受皿・油飛び散り防止カバー

- ① 薄めた台所用中性洗剤で洗う
- 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



焼き網・トレイ用焼き網

- 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、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、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。(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)

コード・差込みプラグ

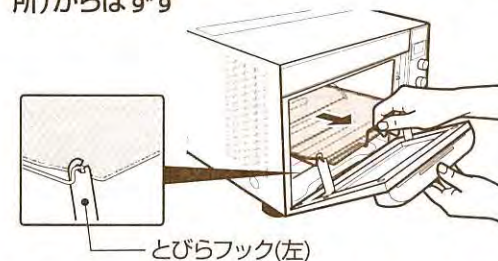
乾いた柔らかい布でふく

部品のはずし方・つけ方

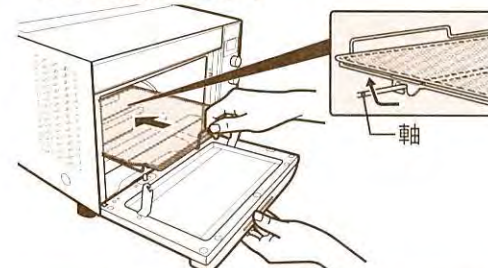
必ず、差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

焼き網

- ① とびらを半分開い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。

くず受皿

手前に引き出す

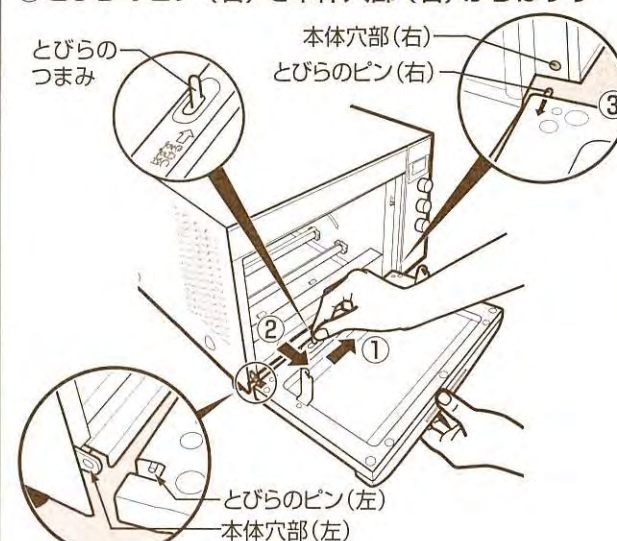
「ウエ」の刻印が表側

お願い

- くず受皿は、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。

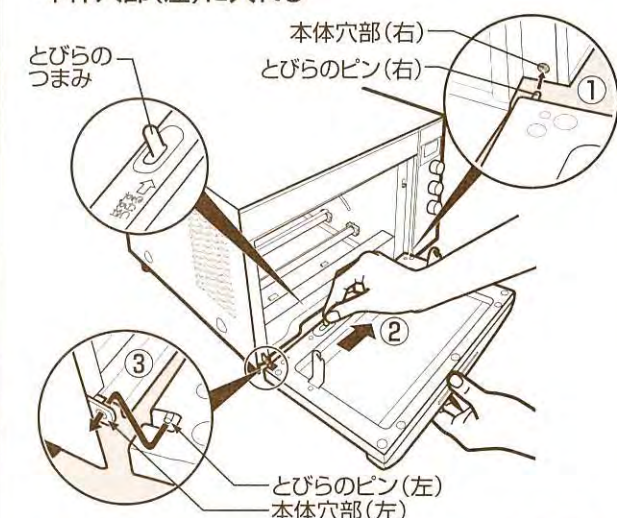
とびら

- 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 (ヒーターが発熱しない)	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？ とびらが開いていませんか？ とびらが開いていると、表示部が点滅し、調理を中断します	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。 とびらを閉めてください。
ヒーターが途中で切れる	故障ではありません。 このマルチコンベクションオープンには、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	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.18) 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。
下中央ヒーターだけつかない	選択したコースは合っていますか？ (自動コースのトーストと冷凍トーストの3〜4枚は下中央ヒーターはつきません)	コースを再設定、または枚数を変更してください。
パンの焼きムラが大きい	焼き網の上に調理物を均等にのせていますか？	調理物を均等にのせてください。(→P.10)
「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴る	とびらが開いていませんか？ 調理時間を設定しましたか？ (手動コース選択時)	とびらを閉めてから再度「スタート」キーを押してください。 「タイマー」つまみを回し、調理時間を設定してください。(→P.15)
調理中、カチカチ音やうなり音がする	故障ではありません。 ヒーターの切りかえ音やファンの運転音です。	
●以下の表示が出たときは、	「電源 入/切」キーを押して電源を切ってから処置を行ってください。	
「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「H2」が表示される	庫内が汚れていませんか？ 本体の上に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.18) 本体の上に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.5)
「スタート」キーを押すとブザー(ピピッ×2回)が鳴り、表示部に「HH」が表示される	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。 (約30分間、とびらを開けて庫内を冷ましてください。)
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。

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下記参照)

部品名	部品番号
トレー	BG736019A-01
油飛び散り防止カバー	BG736020G-01
トレー用焼き網	BG736021G-01

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」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。

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。

仕 様

型 名	ET-YA30
タイマー	0.5～30分 (パン生地発酵は0.5～60分)
電 源	交流 100V 50/60Hz
消 費 電 力	1310W (グリルヒーター1300W・コンベクションヒーター 800W)
コードの長さ	1.2m
外形寸法(約cm)	幅40.5×奥行41×高さ26.5
庫内寸法(約cm)	幅27×奥行29.5×高さ8.5
質 量	約9.5kg

●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.

此产品只针对于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.

メモ

おぼえのため、記入されると、
便利です。

■お買い上げ日 年 月 日
■販売店名

TEL