

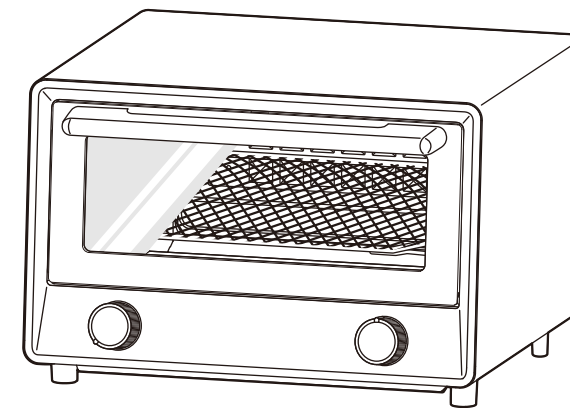
- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途で使用しないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

スチームオーブントースター YTU-CDC130

もくじ

■安全上の注意	1~4
■各部の名称	5
■使いかた	
●設置する	6
●使用前の注意	6
●電源プラグを家庭用コンセントに差し込む	7
●調理物を置く	7
●スチームカップに水を入れてセットする	8
●調理温度を合わせる	9
●タイマーを合わせて調理する	9
●調理物を取り出す	10
●使用後は	10
■調理例と調理時間の目安	11~12
■調理のポイントと注意	13
■お手入れと保管	14~15
■各部の取り外しかた	15~17
■各部の取り付けかた	17~19
■仕様	19
■故障かな?と思ったら	20
■点検のお願い	21
■アフターサービスについて	21
■MEMO	22
■保証書	裏表紙



この製品は、海外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社オーブントースターをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 使用する前に、この取扱説明書を必ずよく読み正しく安全に使用してください。
- 読んだあとは、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ
YAMAZEN BOOKを
チェック!



随時情報を更新中!

本製品についての取り扱いや、お手入れ方法のお問い合わせ、転居されたり贈答品などで、販売店に修理の依頼ができない場合は、右記へお問い合わせください。

「山善 家電お客様サービス係」

ナビダイヤル **0570-077-078**

※PHS、IP電話など一部の電話からは、利用できません。
受付時間：10：00～17：00（土、日、祝日を除く）

FAXまたはEメールでのお問い合わせも受け付けています。
その際は、製品名、品番、お問い合わせ内容、お名前、電話番号を記入のうえ、お問い合わせください。

●FAXでのお問い合わせは **0120-680-287**

●Eメールでのお問い合わせは **info_m@yamazen.co.jp**

株式会社 **山善** 家庭機器事業部

安全上の注意

使用する前に「安全上の注意」をよく読み、必ず守ってください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しく使用するためや、使用する人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。

注意 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、傷害を負ったり物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

①記号は、禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は、分解禁止）が描かれています。

②記号は、強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

※読んだあとは、使用する人がいつでも手に取れる場所に、必ず保管してください。

警告

電源コード・電源プラグについて

電源プラグは、根元まで確実に真っ直ぐ差し込む
●発熱・感電・火災の原因になります。
◎斜めに差し込まない。

定期的に電源プラグのホコリをふき取る
●電源プラグにホコリがたまると、湿気によって絶縁不良となり、ショート・感電・火災の原因になります。
◎電源プラグのホコリは、乾いたふきんでふき取る。

破損、故障、異常があったり、電源コードや電源プラグが異常に熱くなる時は、直ちに使用を中止する
●やけど・感電・火災の原因になります。
※故障・異常例
21ページの「点検のお願い こんな症状はありませんか？」を参照して異常があるときは、直ちに使用を中止する。必ず電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検や修理を依頼してください。

電源コードの上に、本体や物をのせたり、挟み込まない
●ショート・感電・火災の原因になります。

家庭用コンセント（AC 100V、定格15A以上）を単独で使用する
●タコ足配線でコンセントの定格を超えると、異常発熱・火災の原因になります。
◎延長コードを使用するときも定格15A以上のものを単独で使用し、複数の機器を接続して定格を超える使いかたをしない。

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、差し込みがゆるいときは、使用しない
●ショート・感電・火災の原因になります。

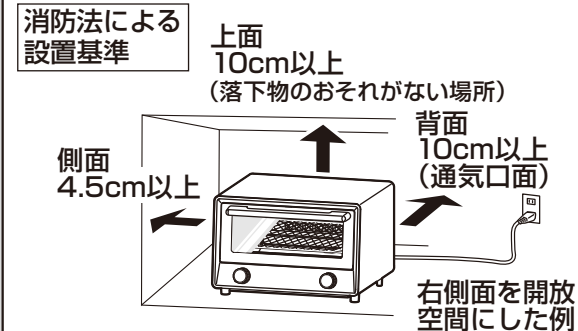
電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、たばねて使用しない
●ショート・感電・火災の原因になります。
◎使用するときには、必ず結束バンドを外して、電源コードをのばす。

長期間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く
●感電・漏電火災の原因になります。

警告

設置について

壁や家具から離して設置する
●熱により壁や家具を傷めたり、変色・発煙・火災の原因になります。
指示に従う ◎下記の距離を離して設置する。



- ◎前面と側面側のどちらか一方は、壁や家具で囲まれていない開放空間にする。
- ◎通気口がある面は、10cm以上離す。
- ◎特に天然木、白木、コーティング加工された木製品は、熱に弱いので変色しやすいので注意する。
- ◎肩より高い位置に設置しない。調理物を取り出すとき扉に手が触れて、やけどの原因になります。

燃えやすい物（カーテンや新聞紙など）や熱に弱い物が周辺にある場所に設置しない
●変色・発煙・火災の原因になります。
◎燃えやすい物を本体の上に乗せたり、本体の下に入れて使用しない。
◎使用後も余熱で熱くなっているので、十分注意する。

フローリング、畳、じゅうたん、熱に弱い敷物（テーブルクロスなど）の上に設置しない
●変色・発煙・火災の原因になります。
◎使用後も余熱で熱くなっているので、十分注意する。

可燃性ガスや引火性の物（ガソリンやシンナーなど）がある場所に設置したり、本体の近くにスプレー缶（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を置かない
●爆発・火災の原因になります。

使用について

分解、修理、改造をしない
●やけど・感電・火災の原因になります。
※修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。

すき間や開口部に、異物や金属物を入れない
●ショート・感電・火災の原因になります。

使用中は、その場を離れない
●過熱により調理物がこげて煙が出たり、火災の原因になります。
◎離れるときは、タイマーダイヤルを「OFF」にする。

使用中や使用後しばらくは、本体に燃えやすい物（ふきんなど）をかぶせたり、置いたりしない
●発煙・火災の原因になります。

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用しない
●乳幼児の手の届く場所で使用したり、保管しない
●けが・やけどの原因になります。



ヒーターに調理物を近づけたり、触れさせない
●調理物がこげたり、発煙・火災の原因になります。
◎特に高さのある調理物や、調理すると膨らむ調理物は注意する。

受け皿やスチームカップに油を入れて使用しない
●発煙・火災の原因になります。







持ち運ぶときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、十分冷めてからおこなう
●やけど・ショート・感電の原因になります。

警告

■ 使用について つづき




<p> 使用中や使用後しばらくは、本体やガラス窓に手や顔を近づけたり、触れない</p> <p>●やけどの原因になります。 ◎特に乳幼児には、触らせないように注意する。</p> <p>接触禁止</p>	<p> 庫内、スチームカップ、スチームカップ置台が十分冷めるまでは、スチームカップやスチームカップ置台をセットしたり、取り外さない</p> <p>●やけどの原因になります。</p> <p>禁止</p>
---	--

■ お手入れ・保管について



<p> お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く</p> <p>●やけど・ショート・感電の原因になります。</p> <p>プラグを抜く</p>	<p> ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない</p> <p>●ショート・感電の原因になります。</p> <p>ぬれ手禁止</p>
<p> お手入れのときは、十分冷めてからおこなう</p> <p>●やけどの原因になります。</p> <p>指示に従う</p>	<p> 本体を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない</p> <p>●ショート・感電・火災の原因になります。</p> <p>水ぬれ禁止</p>
<p> 各種スプレー（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を吹きつけない</p> <p>●本体内部にガスが滞留して、爆発・火災の原因になります。 ●変色・変質・破損の原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p> 包装用ポリ袋は、子供の手の届かない場所に保管する</p> <p>●誤って顔にかぶったり、巻きついたりして、窒息する原因になります。</p> <p>指示に従う</p>

注意

■ 電源コード・電源プラグについて

<p> 電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない</p> <p>●ショート・感電・火災の原因になります。 ◎電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持って、真っ直ぐ抜く。</p> <p>禁止</p>	<p> 電源コードを持って本体を引っ張らない</p> <p>●設置場所が傷ついたり、ショート・感電・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>
<p> 電源コードを引っかけないように注意する</p> <p>●落下や転倒して、故障・けが・やけどの原因になります。</p> <p>指示に従う</p>	

■ 設置について











<p> 油、油煙、金属粉が発生する場所（厨房や工場）やホコリの多い場所に設置しない</p> <p>●変質・変形・感電・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p> 安定した水平な場所に設置する</p> <p>●落下や転倒して、故障・けが・やけどの原因になります。 ◎不安定な場所に設置しない。</p> <p>指示に従う</p>
--	---

注意




■ 設置について つづき

<p> 直射日光が当たる場所、火気や熱源（コンロや暖房器具など）の近くに設置しない</p> <p>●変質・変形・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p> 水や蒸気が本体にかかる場所、水にぬれた場所、湿気の多い場所に設置しない</p> <p>●ショート・感電・火災の原因になります。</p> <p>水ぬれ禁止</p>
---	--

■ 使用について

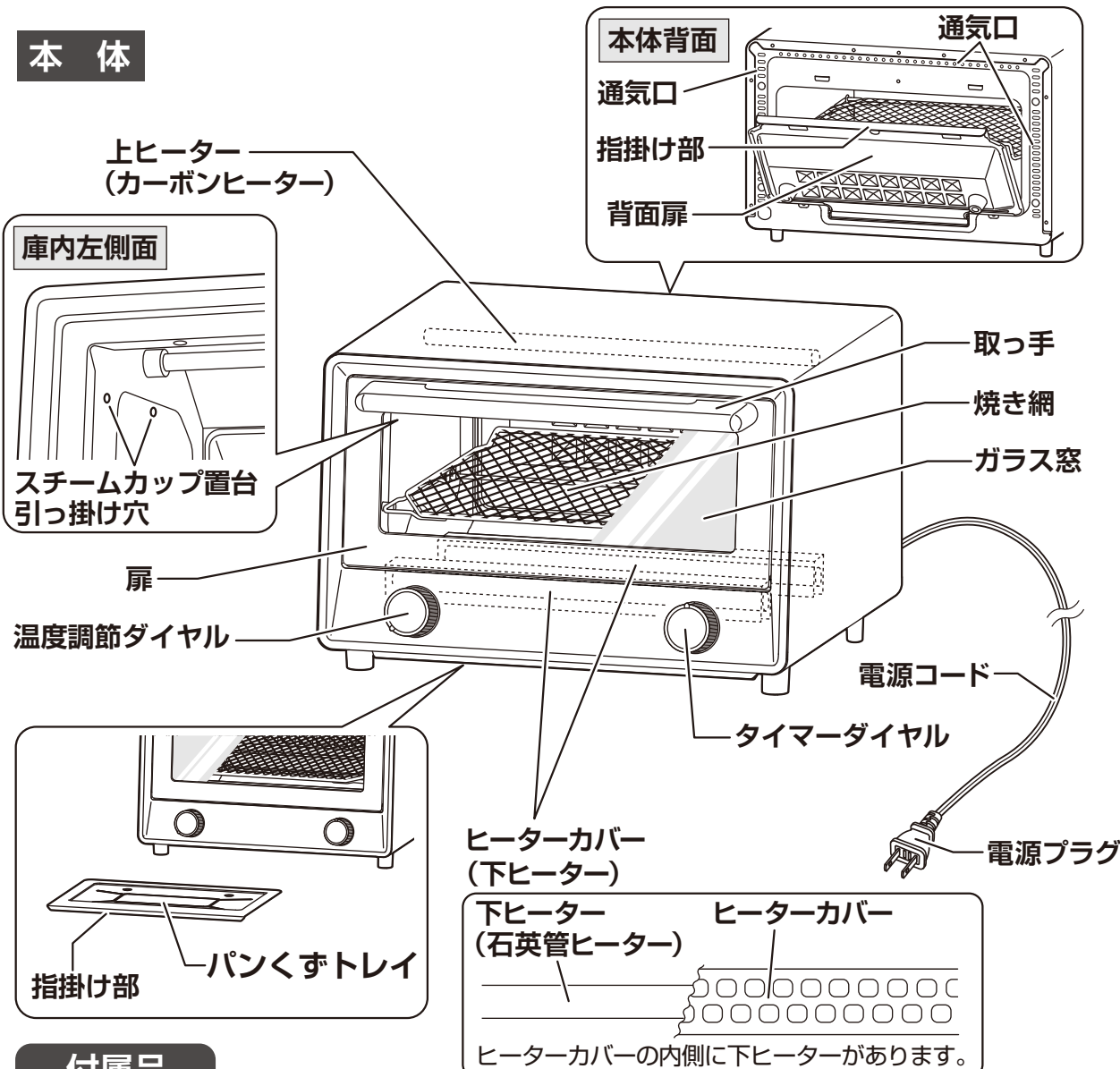
<p> 業務用に使用しない</p> <p>●無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p> 調理以外の目的で使用しない</p> <p>●やけど・火災の原因になります。 ◎缶詰、瓶詰、プラスチック容器を庫内に入れない。</p> <p>禁止</p>
<p> 必ずパンくずトレイを取り付けて使用する</p> <p>●設置する台（テーブルやキッチンカウンターなど）がこげたり、焼きムラ・発煙・火災の原因になります。</p> <p>指示に従う</p>	<p> 動物（犬や猫など）がいる部屋で使用するときには、十分注意する</p> <p>●本体や電源コードを傷め、故障・感電・火災の原因になります。</p> <p>指示に従う</p>
<p> バターやジャムを塗ったパンを焼かない</p> <p>●発煙・火災の原因になります。 ◎油が出やすい調理物は、必ず受け皿を使用する。</p> <p>禁止</p>	<p> 必要以上に加熱しない</p> <p>●過熱により、発煙・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>
<p> 使用中や使用後しばらくは、ガラス窓に水をかけない</p> <p>●ガラスが割れる原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p> 調理物が発煙や発火したときは、直ちにタイマーを切り、電源プラグをコンセントから抜く</p> <p>◎空気が入り、炎が大きくなることがありますので、炎が消えるまで扉や背面扉を開けない。 ◎ガラス窓が割れることがありますので、水をかけない。</p> <p>指示に従う</p>
<p> 落としたり、強い衝撃を与えない</p> <p>●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p> 持ち運ぶときは、本体をしっかり持っておこなう</p> <p>●落下して、破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>指示に従う</p>

■ お手入れ・保管について

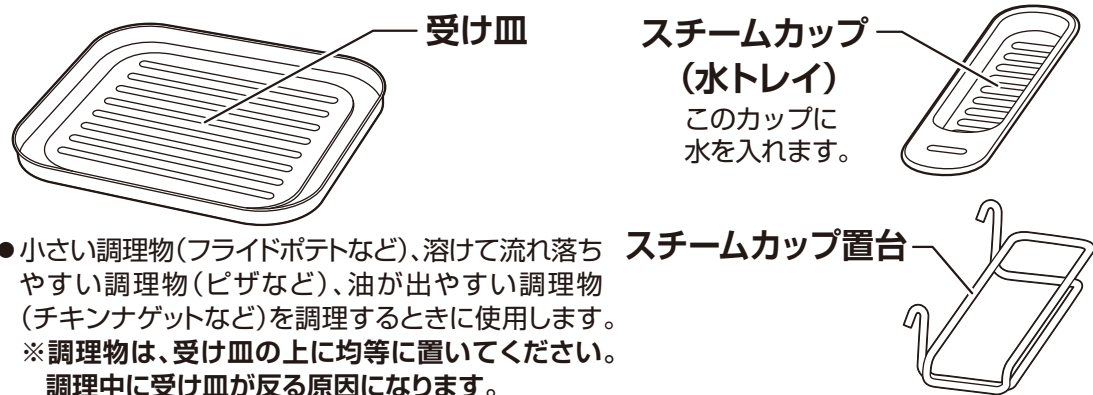
<p> お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面を使用しない</p> <p>●傷・変質・破損の原因になります。 ◎お手入れは、14～15ページの「お手入れと保管」を参照する。</p> <p>禁止</p>	<p> 使用後は、必ず毎回お手入れをする</p> <p>●調理くず、油、汚れが残ったまま使用すると、発煙・火災の原因になります。</p> <p>指示に従う</p>
<p> 本体に腰かけたり、物をのせない</p> <p>●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>	

各部の名称

本体



付属品



- 小さい調理物(フライドポテトなど)、溶けて流れ落ちやすい調理物(ピザなど)、油が出やすい調理物(チキンナゲットなど)を調理するときに使用します。
※調理物は、受け皿の上に均等に置いてください。調理中に受け皿が反る原因になります。

●本書は、イラストを用いて説明しています。実際の製品とは、多少異なることがあります。

使いかた

設置する

※設置するときは、下記の距離や場所に注意して設置してください。

下記の距離を離して設置します。

警告

壁や家具から離して設置する
●熱により壁や家具を傷めたり、変色・発煙・火災の原因になります。

消防法による設置基準

上面 10cm以上 (落下物のおそれがない場所)

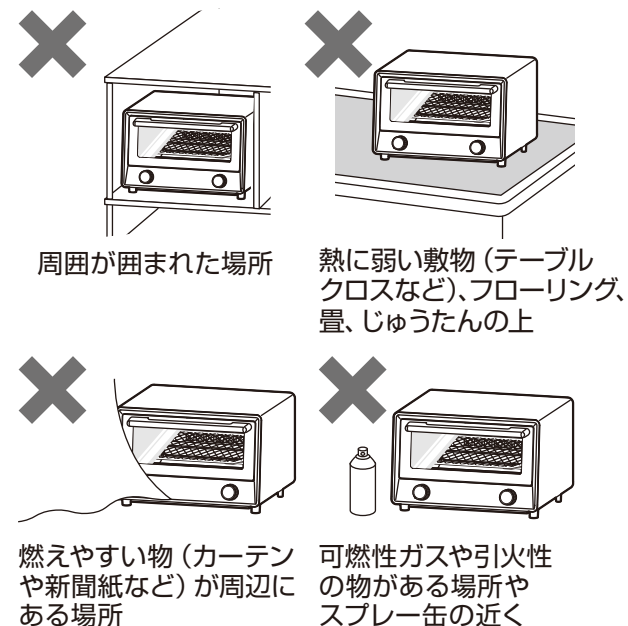
背面 10cm以上 (通気口面)

側面 4.5cm以上

右側面を開放空間にした例

○前面と側面側のどちらか一方は、壁や家具で囲まれていない開放空間にする。
○通気口がある面は、10cm以上離す。
○特に天然木、白木、コーティング加工された木製品は、熱に弱いため変色しやすいので注意する。
○肩より高い位置に設置しない。調理物を取り出すとき扉に手が触れて、やけどの原因になります。

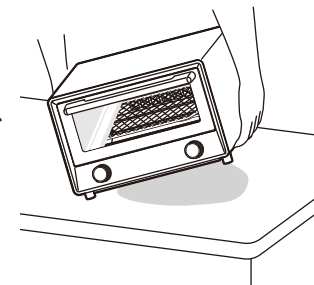
こんな場所には設置しない



こんな場所には注意する

※本体を設置する台(テーブルやキッチンカウンターなど)の材質が天然木、白木、コーティング加工された木製品の場合は、熱に弱いため変色したり、こげることがありますので注意してください。

※長期間同じ場所で使用したり、いつも同じ場所を使用するときは、使用する台が変色していないか、ときどき確認してください。
同じ場所で長期間使用すると、設置台(テーブルやキッチンカウンターなど)が変色することがありますので注意してください。



使用前の注意

- ※使用する前に、パンくずトレイが取り付けられているか必ず確認してください。
- ※はじめて使用するときは、付属品の受け皿を庫内に入れた状態で、温度調節ダイヤルを「250」に合わせて、5分程度カラ焼きをしてください。
- ※カラ焼きのときに、においや煙が出ることがありますが、故障や異常ではありません。においや煙は、使用にともない出なくなりますが、気になるときは換気扇を回したり、窓を開けて換気をおこなってください。

使いかた

電源プラグを家庭用コンセント (AC 100V) に差し込む

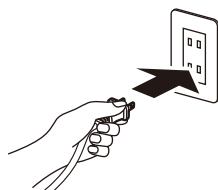
- タイマーダイヤルが「OFF」になっているのを確認して、電源プラグを家庭用コンセントに根元まで確実に差し込みます。

⚠ 警告

家庭用コンセント (AC 100V、定格15A以上) を単独で使用する

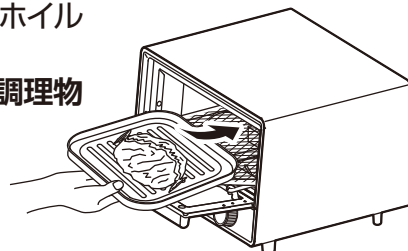
- タコ足配線でコンセントの定格を超えると、異常発熱・火災の原因になります。
- ◎延長コードを使用するときも定格15A以上のものを単独で使用し、複数の機器を接続して定格を超える使いかたをしない。

必ず結束バンドを外して、電源コードをのぼす電源プラグを真っ直ぐ差し込む



調理物を置く

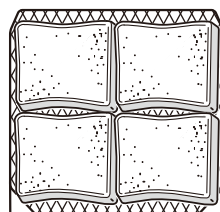
- 調理物に合わせて焼き網に直接置いたり、受け皿やアルミホイルを使用して置きます。
- ※11~12ページの「調理例と調理時間の目安」を参照して、調理物に合わせて受け皿やアルミホイルを使用してください。



調理物を置くときの例

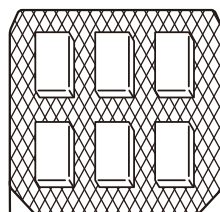
トースト

焼き網に直接置く



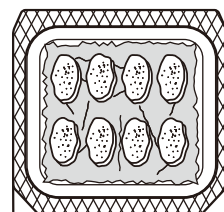
トーストを4枚で焼くときは、横向きに置いてください。

切りもち



油が出やすい調理物

受け皿にアルミホイルを敷いてから置く



(例: チキンナゲット)

ホイル焼き

アルミホイルで包んでから受け皿に置く



注意

- ※調理物は、焼き網の中央にできる限り均等に置いてください。かたよって置くと、部分的に焼け過ぎることがあります。
- ※油が出やすい調理物を焼き網の上で直接調理すると、油が滴下してヒーターカバーやヒーターに付着して発火することがありますので、必ず受け皿を使用してアルミホイルを敷いたり、アルミホイルで包んでから調理してください。
- ※受け皿を使用するときは、調理物の種類や置きかたによって調理中に受け皿が反ることがありますので、そのようなときは耐熱陶器皿を使用してください。

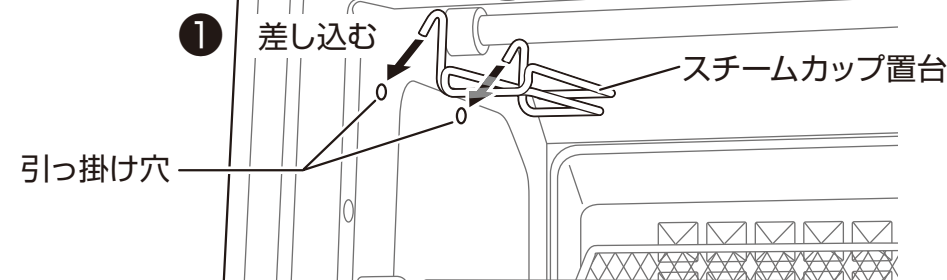
使いかた

スチームカップに水を入れてセットする (スチーム使用時のみ)

スチームを使用するときは、スチームカップに水を入れてセットします。水がヒーターで加熱され、スチームとヒーターの熱で調理することができます。スチームを使用しないで調理することもできます。

- ①スチームカップ置台を庫内左側面の引っ掛け穴に差し込みます。
- ②スチームカップに水を5cc入れます。
- ③スチームカップをスチームカップ置台にセットします。

庫内左側面



②

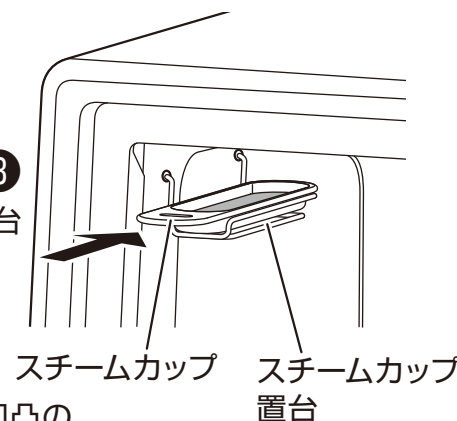


スチームカップ断面図

←ここまで水を入れる
水量の目安: 上図のように、スチームカップ底面にある凹凸の凸が浸かるまで水を入れると、およそ5ccになります。

③

スチームカップ置台の奥にあたるまでセットする



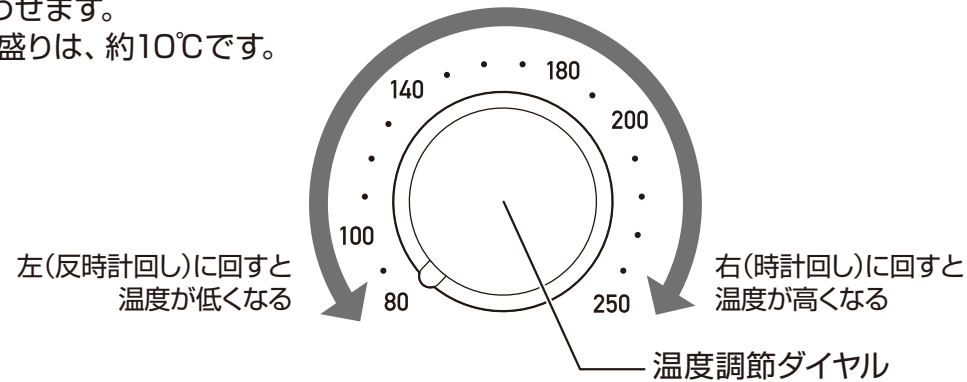
注意

- ※スチームカップに水を入れるときは、入れすぎないように注意してください。水がこぼれて、故障の原因になります。
- ※スチームカップをセットするときは、スチームカップ置台の奥にあたるまで確実にセットしてください。
- 水がこぼれたり、スチームカップが落下する原因になります。
- ※庫内、スチームカップ、スチームカップ置台が十分冷めるまでは、スチームカップやスチームカップ置台をセットしたり、取り外さないでください。やけどの原因になります。
- ※調理物を取り出すときは、スチームカップやスチームカップ置台に触れないように注意してください。
- 水がこぼれたり、スチームカップが落下して、やけどの原因になります。

使いかた

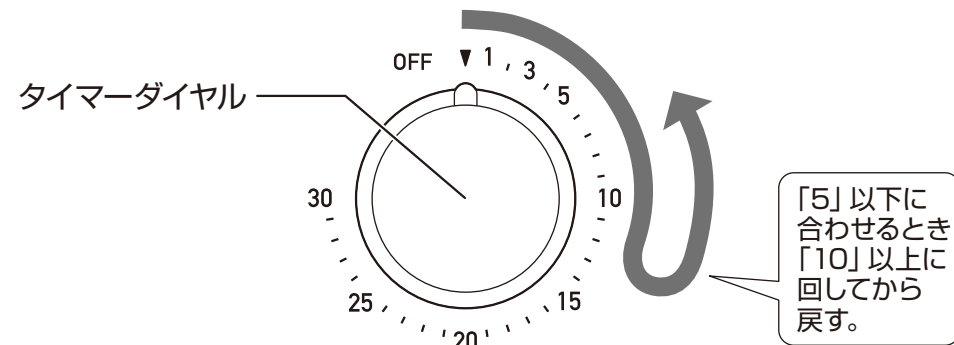
調理温度を合わせる

- 11～12ページの「調理例と調理時間の目安」を参照して、温度調節ダイヤルを目盛りに合わせます。
- 1目盛りは、約10℃です。



タイマーを合わせて調理する

- 11～12ページの「調理例と調理時間の目安」を参照して、タイマーダイヤルを目盛りに合わせます。
- タイマーダイヤルを回すと、通電してヒーターが点灯します。(赤熱します)
- 1目盛りは、約1分です。
- 調理を途中でやめたいときは、タイマーダイヤルを「OFF」に合わせます。



お知らせ

- 目盛りを「5」以下に合わせるときは、一度「10」以上に回してから戻して合わせます。直接「5」以下に合わせると、タイマーが正常に動作しないことがあります。
- 湿気を含みやすい調理物(トーストなど)は、調理開始時に水分が蒸発してガラス窓が曇ったり、扉のすき間から湯気が出たり、湯気によって扉がぬれることがあります。

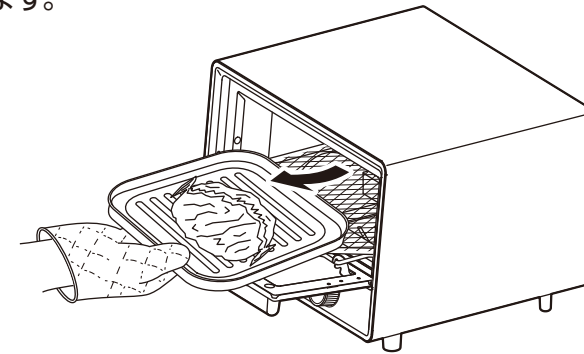
サーモスタットについて

- 温度調節は、サーモスタットでおこなっています。サーモスタットの働きで、ヒーターへの通電を入/切しながら、自動的に温度をコントロールします。
- ヒーターへの通電を入/切することで、ヒーターが消灯/点灯(赤熱)を繰り返しながら調理しますが、温度をコントロールするため、故障や異常ではありません。

使いかた

調理物を取り出す

- 調理物を取り出します。



注意

- ※調理物を取り出すときは、扉の取っ手以外の場所に素手で触れないように注意してください。やけどの原因になります。受け皿を使用したときは、受け皿が熱くなっていますので、鍋つかみを使用して取り出してください。
- ※スチームを使用したときは、スチームカップやスチームカップ置台に触れないように注意してください。水がこぼれたり、スチームカップが落下して、やけどの原因になります。

お知らせ

- タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動作音がしますが、異常ではありません。

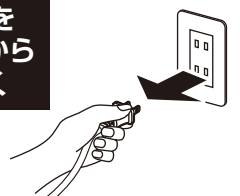
使用後は

- 電源プラグをコンセントから抜きます。※電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持ってください。
- 十分冷めてから、14～15ページの「お手入れと保管」に従って必ず毎回お手入れをします。

注意

- ※十分冷めるまで、本体、ガラス窓、庫内、焼き網、受け皿、スチームカップ、スチームカップ置台、背面扉に触らないでください。やけどの原因になります。

電源プラグを
コンセントから
真っ直ぐ抜く



調理例と調理時間の目安

下記に記載の調理時間は、目安です。
調理する物の種類、量、大きさ、温度、水分量、室温、湿度によって
焼き具合がかわりますので、お好みの焼き具合に合わせて調理時間を
調節してください。

調理例	数量 大きさ	温度調節 目盛り	タイマー 目盛り	受け皿	調理メモ
バターロール あたため	4個	80~100	5~6	—	ほんのりあたためたいときは：80℃ しっかりあたためたいときは：100℃ に合わせてあたためる。
クロワッサン あたため	4個	80~100	5~6	—	ほんのりあたためたいときは：80℃ しっかりあたためたいときは：100℃ に合わせてあたためる。
惣菜 あたため (揚げ物あたため)	エビフライ 5本 アジフライ 2枚	140	7~9	使用 アルミホイル を敷く	調理済みの物。
チキン ナゲット	8個	180	6~8	使用 アルミホイル を敷く	調理済みの物。
切りもち	6個	200	6~7	—	たれて焼き網に付着するときは、 受け皿にアルミホイルを敷いて 調理する。
冷凍ピザ	約20cm	200	8.5~11.5	使用 アルミホイル を敷く	オープントースターで調理が 可能な物。
冷凍 フライド ポテト	150g	200	9.5~12.5	使用 アルミホイル を敷く	重ならないように並べる。 冷凍状態、大きさ、太さ、室温によって 調理時間が異なるので、焼き具合を 見ながら調理する。

調理例と調理時間の目安

調理例	数量 大きさ	温度調節 目盛り	タイマー 目盛り	受け皿	調理メモ
トースト (常温)	6枚切り 4枚	250	3.5~4.5	—	トーストを4枚で焼くときは、 横向きに置く。 スチームを使用するとき 8ページを参照して調理する。
トースト (冷凍)	6枚切り 4枚	250	4.5~5.5	—	冷凍状態、大きさ、厚み、室温に よって調理時間が異なるので、 焼き具合を見ながら調理する。 スチームを使用するとき 8ページを参照して調理する。
グラタン	2皿	250	4.5~6.5	—	炒めた玉ねぎ(薄切り)とエビ、茹でた マカロニをホワイトソースと混ぜ、とろみ が出るまで煮込み、グラタン皿に入れて ナチュラルチーズをのせて調理する。 グラタン皿の高さによって焼き具合が 異なるので、焼き具合を見ながら調理する。
ホットドッグ	2個	250	5~7	— アルミホイル で包む	ホットドッグ用のパンにソーセージ を挟み、アルミホイルで包んで焼き網 の上に並べる。
ホイル焼き	1包	250	12~14	使用 アルミホイル で包む	切り身魚、玉ねぎ、えのき、お酒、 塩少々をアルミホイルで包んで 調理する。
焼きいも	太さ4cm 程度の物 2本	250	26~29	— アルミホイル で包む	水で洗って水気をふき取り、フォークで 数か所穴を開けてから、アルミホイル で包んで焼き網の上に並べて調理する。 タイマーが切れたら、庫内に入れたまま 10~15分程度蒸らす。 大きさや太さによって調理時間が異なる ので、焼き具合を見ながら調理する。

- ※調理時間は、庫内があたたまっていない状態から調理したときの時間の目安です。
庫内があたたまった状態(連続して調理したときなど)から調理すると、調理時間がかわる
ことがありますので、焼き具合を見ながら調理時間を調節してください。
- ※トーストを2枚で調理するときは、4枚で調理するときよりも調理時間を短めにしてください。
- ※湿気を含みやすい調理物(トーストなど)は、調理時間が長くなることがありますので、
焼き具合を見ながら調理時間を調節してください。

- 調理温度を高温(250℃など)に合わせて調理しても、サーモスタットの働きによって
ヒーターが消灯/点灯しながら調理するため、調理時間が長くなる場合があります。
- 調理温度を低温(80℃など)で調理したときは、庫内が一度あたたまると調理温度
以下まで下がりにくいため、ヒーターが消灯している時間が長くなります。
そのため、調理時間が長くなる場合があります。

調理のポイントと注意

冷凍食品を調理するときは

- 冷凍食品は、オーブントースターで調理が可能な物で、食品パッケージの注意事項をよく読んで調理します。
- 調理時間は、食品パッケージの記載と異なることがありますので、焼き具合を見ながら調理します。
- 表面の霜は、取り除いてから調理します。

注意

- ※電子レンジ専用の冷凍食品は、発火することがありますので、調理しないでください。
- ※天ぷらの冷凍食品は、発火することがありますので、調理しないでください。
- ※コロッケは、調理中に中身が飛び出ることがありますので、注意してください。

お知らせ

- 冷凍食品を調理したときは、温度差により調理中に受け皿が反ったり、変形することがあります。

においが出やすい食品を調理するときは

- アルミホイルで包んで調理します。

注意

- ※アルミホイルで包まずに調理すると、においが庫内に残りやすくなり次に調理したとき、におい移りすることがありますので、注意してください。

こげやすい食品を調理するときは

- 調理時間を短めにして途中で裏返したり、アルミホイルを敷いたり、かぶせたり、包んだりして、焼き具合を見ながら調理します。
- 中まで火が通らず表面がこげるときは、アルミホイルをかぶせて焼き具合を調節します。

油が出やすい食品（肉や魚など）を調理するときは

- 必ず受け皿を使用してアルミホイルを敷いたり、アルミホイルで包んでから調理します。

注意

- ※油が出やすい調理物を焼き網の上で直接調理すると、油が滴下してヒーターカバーやヒーターに付着して発火することがありますので、必ず受け皿を使用してアルミホイルを敷いたり、アルミホイルで包んでから調理してください。

もちを調理するときは

- もちは、種類によって膨れてたれたり、焼けなかったり、焼け過ぎることがありますので、焼き具合を見ながら調理時間を調節します。
- もちの表面が焼けていて内部がかたいときは、余熱のある庫内に約2～3分置いておきます。
- もちがたれて焼き網に付着するときは、受け皿にアルミホイルを敷いて調理します。

お手入れと保管

※オーブントースターは、食品に触れる調理器具です。

使用後は必ず毎回お手入れをして、いつも清潔な状態で使用してください。

※お手入れをするときは、けがを防止するためゴム手袋を着用してください。

警告



お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
●やけど・ショート・感電の原因になります。



お手入れのときは、十分冷めてからおこなう
●やけどの原因になります。

必ずお守りください

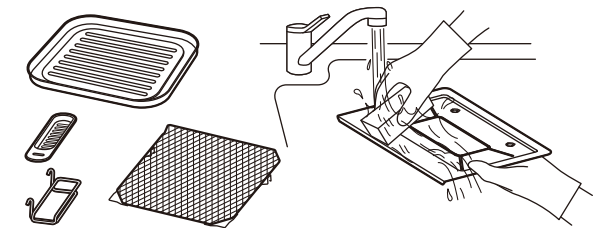
※お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、十分冷めてからおこなってください。

お手入れをするときは、15～17ページの「各部の取り外しかた」を参照して、各部品を取り外してからおこないます。

お手入れ後は、17～19ページの「各部の取り付けかた」を参照して、各部品を取り付けます。

焼き網、受け皿、スチームカップ、スチームカップ置台、パンくずトレイのお手入れ 丸洗いできます

- 食器用中性洗剤をやわらかいスポンジに含ませて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、乾いたやわらかいふきんで水分が残らないようにふき取り、よく乾燥させます。

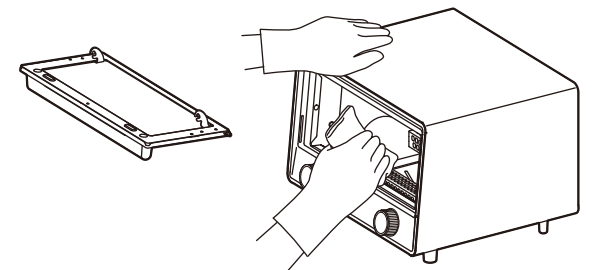


注意

※使用後は、調理くず、油、汚れが残った状態で放置しないで、必ず毎回お手入れをしてください。発煙・火災の原因になります。

本体、庫内、扉、背面扉のお手入れ 丸洗いできません

- 調理くず、油、汚れは、水に浸したやわらかいふきんを、よくしぼってふき取ります。
- 落ちにくい油や汚れは、薄めた食器用中性洗剤に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。



注意

※使用後は、調理くず、油、汚れが残った状態で放置しないで、必ず毎回お手入れをしてください。発煙・火災の原因になります。

お手入れと保管

保管

- 保管の前は、必ずお手入れをします。
- お手入れ後は、よく乾燥させてからポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管します。(湿ったまま保管すると、カビの発生、異臭、故障の原因になります)

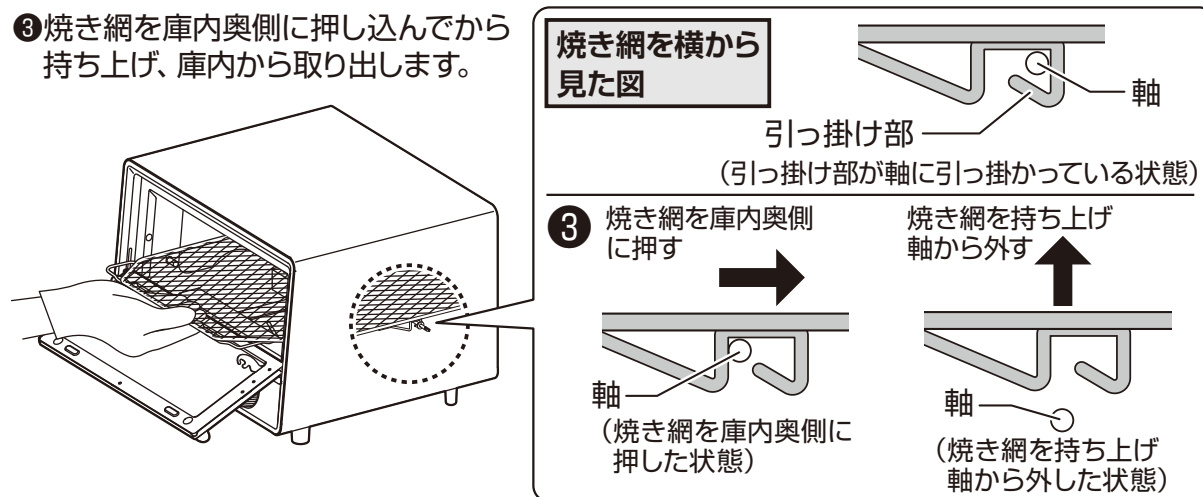
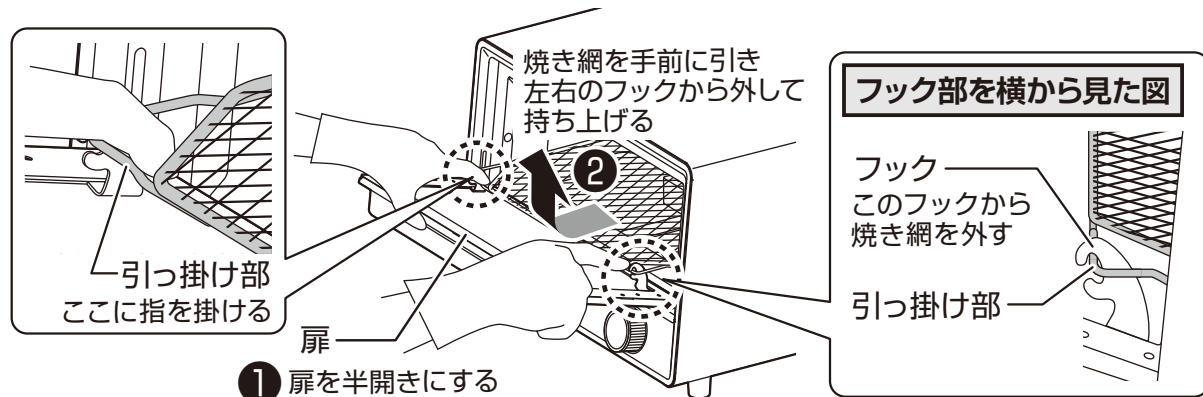
注意

※電源コードの根元を曲げたり、本体に巻きつけたり、電源コードや電源プラグに力が加わるような状態で、保管しないでください。
異常発熱・ショート・火災の原因になります。

各部の取り外しかた

焼き網を取り外す

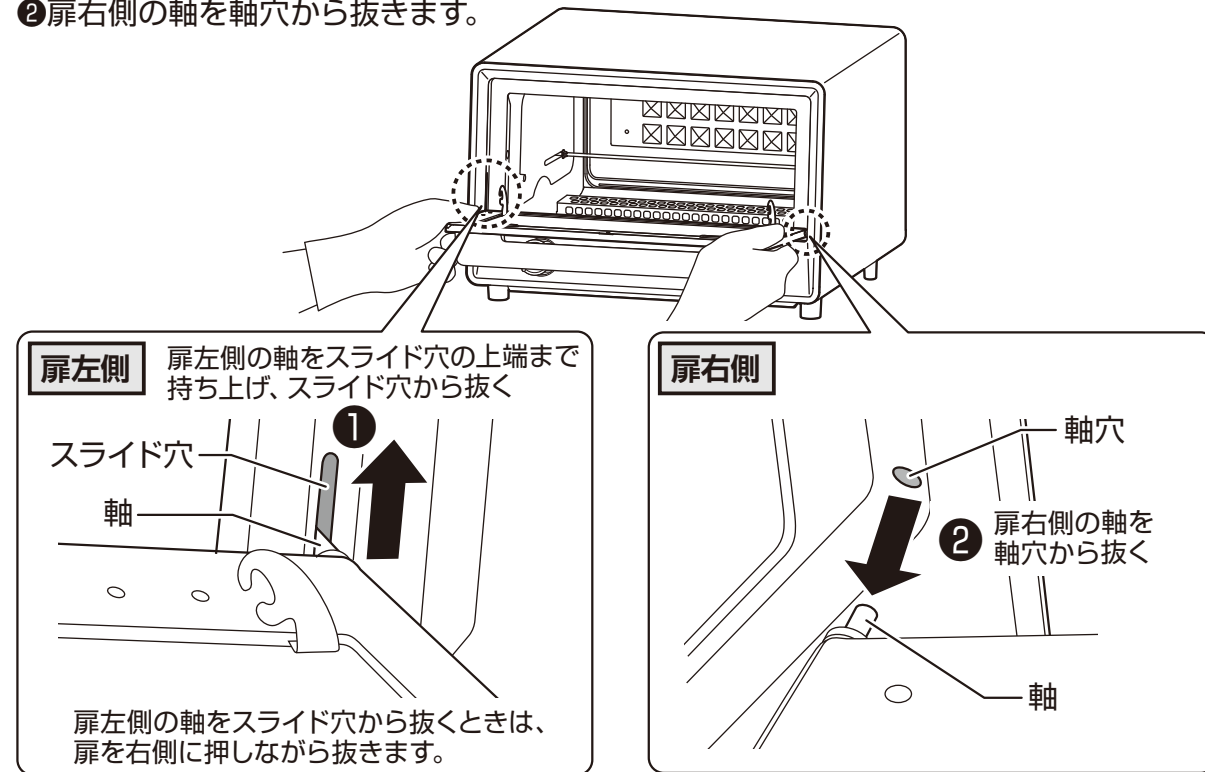
- ① 扉を半開きにします。
- ② 引っ掛け部に指を掛けて焼き網を手前に引き、フックから外して持ち上げます。
※フックから外すと、バネの力で焼き網が奥へ引っ張られますので、注意してください。



各部の取り外しかた

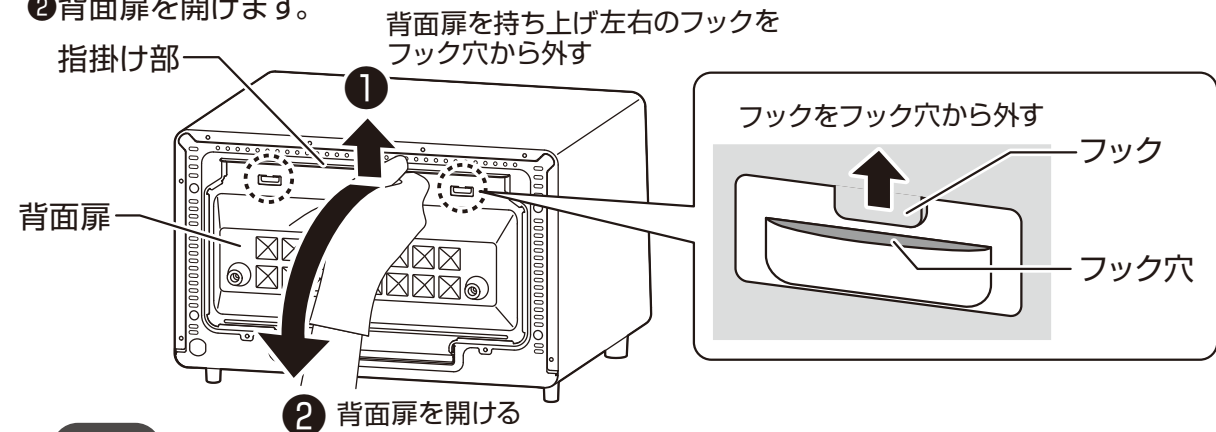
扉を取り外す

- ① 扉左側の軸をスライド穴の上端まで持ち上げ、スライド穴から抜きます。(持ち上げるときは、扉左側だけを持ち上げます)
- ② 扉右側の軸を軸穴から抜きます。



背面扉を開ける

- ① 指掛け部に指を掛けて背面扉を持ち上げ、フックをフック穴から外します。
- ② 背面扉を開けます。



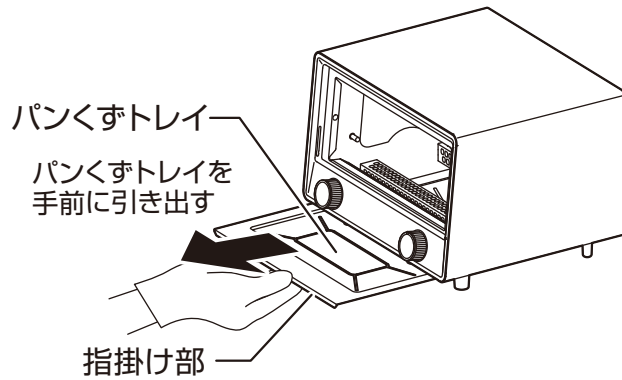
注意

※十分冷めるまで、背面扉に触らないでください。やけどの原因になります。

各部の取り外しかた

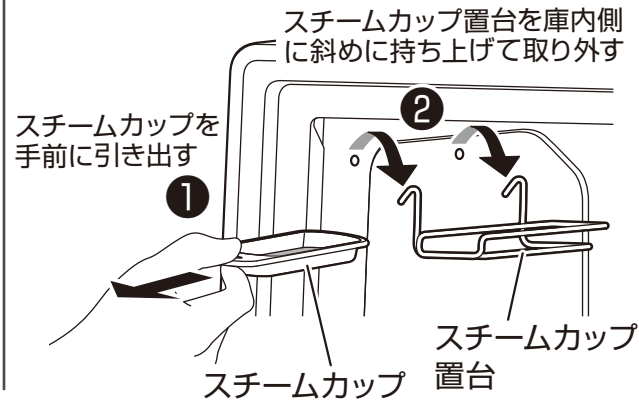
パンくずトレイを取り外す

- 指掛け部に指を掛けて、パンくずトレイを手前に引き出します。



スチームカップとスチームカップ置台を取り外す

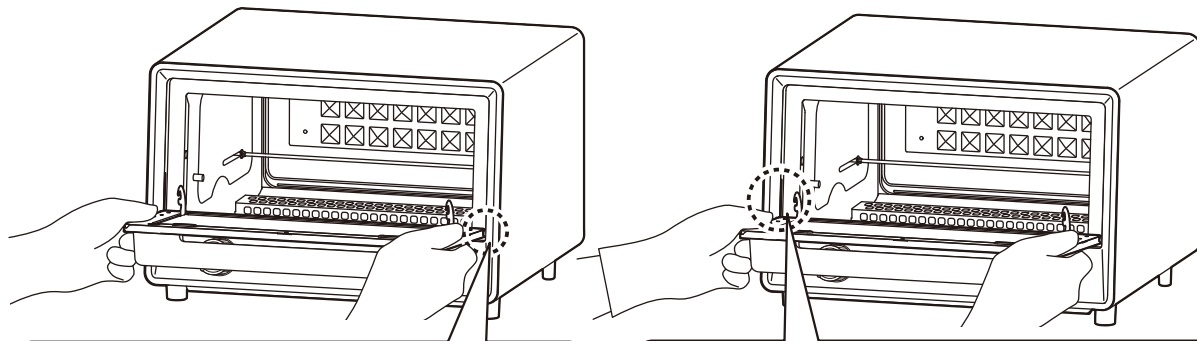
- ①スチームカップを手前に引き出します。
- ②スチームカップ置台を取り外します。



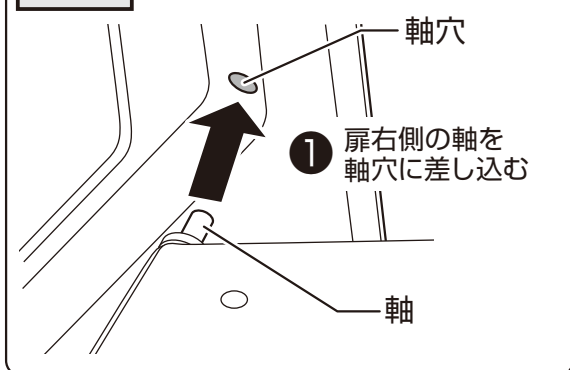
各部の取り付けかた

扉を取り付ける

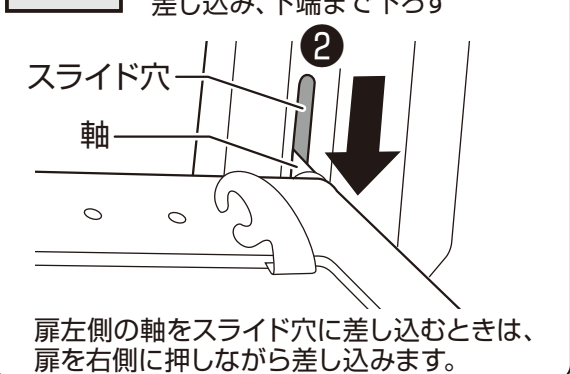
- ①扉右側の軸を軸穴に差し込みます。
- ②扉左側の軸をスライド穴の上端に差し込み、下端まで下ろします。



扉右側



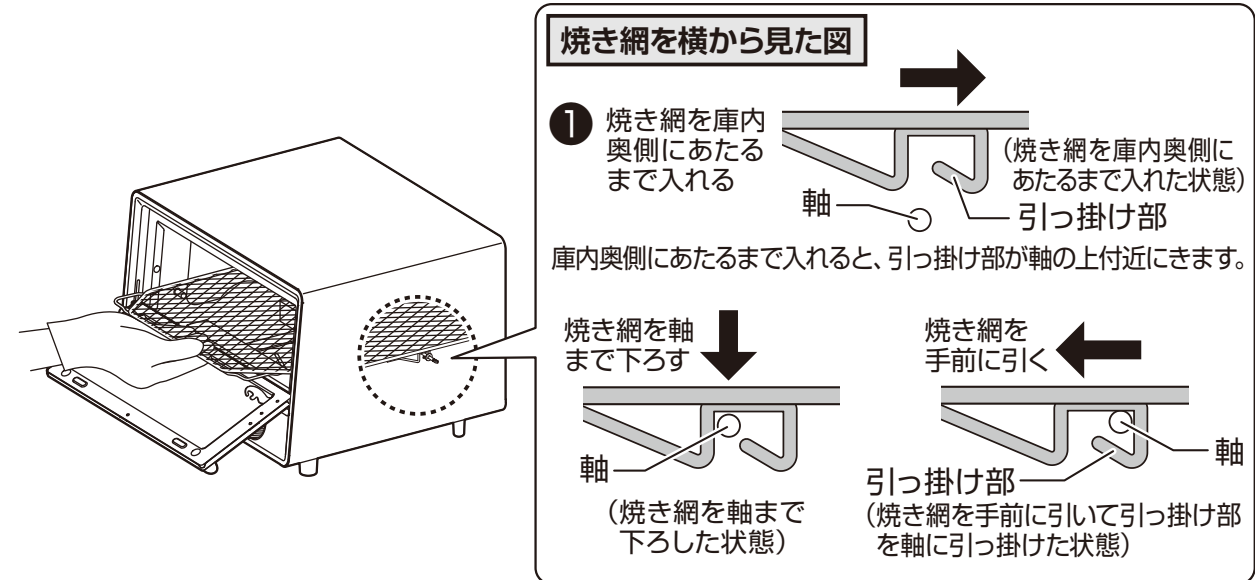
扉左側



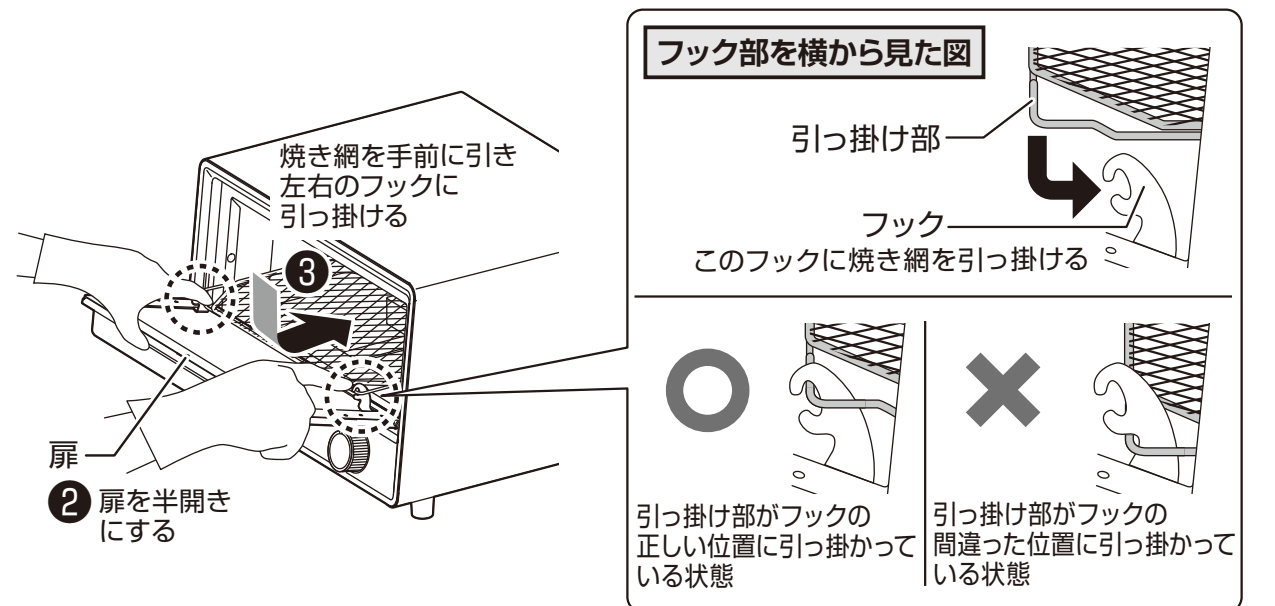
各部の取り付けかた

焼き網を取り付ける

- ①焼き網を庫内奥側にあたるまで入れてから軸まで下ろし、手前に引いて引っ掛け部を軸に引っ掛けます。



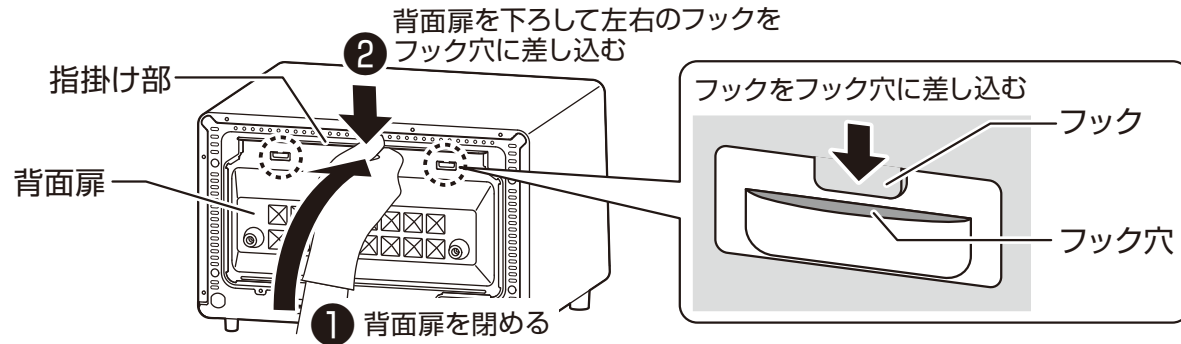
- ②扉を半開きにします。
- ③引っ掛け部に指を掛けて焼き網を手前に引き、フックに引っ掛けます。



各部の取り付けかた

背面扉を閉める

- ① 指掛け部に指を掛けて背面扉を閉めます。
- ② 背面扉を一度持ち上げてから下ろし、フックをフック穴に差し込みます。



パンくずトレイを取り付ける

- パンくずトレイの指掛け部側を持って、本体に差し込みます。



仕 様

電 源	AC 100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	1300W
製 品 寸 法(約)	幅:355mm×奥行:330mm×高さ:230mm
製 品 質 量(約)	3.8kg
コ ー ド 長(約)	1.0m
ヒ ー タ ー	上:1本 カーボンヒーター 下:2本 石英管ヒーター
タ イ マ ー	電源スイッチ兼用 30分タイマー (ベル音付)
温 度 調 節 器	バイメタル式サーモスタット (可変式)

- 製品質量に、受け皿、スチームカップ、スチームカップ置台は含まれていません。
- 製品の仕様や外観は、改善のため予告なく変更することがあります。

故障かな?と思ったら

※お問い合わせや修理を依頼される前に、下記を確認してください。

症 状	原 因	処置 または お知らせ
ヒーターが点灯しない	●電源プラグがコンセントから抜けていませんか?	●電源プラグを家庭用コンセントに、根元まで確実に差し込んでください。
	●タイマーダイヤルが「OFF」になっていませんか?	●11~12ページの「調理例と調理時間の目安」を参照して、タイマーダイヤルを調理物に合った時間に合わせてください。
焼きムラがひどい うま味調理できない	●調理温度が高すぎたり、低すぎたりしていませんか?	●11~12ページの「調理例と調理時間の目安」を参照して、温度調節ダイヤルを調理物に合った温度に合わせてください。
	●パンくずトレイを取り付けずに調理していませんか?	●パンくずトレイを取り付けてから調理してください。
	●パンくずトレイが汚れていませんか?	●パンくずトレイをお手入れしてください。
	●調理物をかたよって置いていませんか?	●調理物は、できる限り均等に置いてください。
途中でヒーターが消灯したり、点灯したりする	●サーモスタットが働いていませんか?	●調理中は、サーモスタットの働きでヒーターが消灯/点灯 (赤熱) を繰り返しますが、温度をコントロールするため、故障や異常ではありません。
	●受け皿やアルミホイルの使いかたが間違っていないですか?	●11~12ページの「調理例と調理時間の目安」と13ページの「調理のポイントと注意」を参照して、受け皿やアルミホイルを正しく使用してください。
スチームが見えない	●やかんでお湯を沸かしたときのように、勢いよく蒸気 (スチーム) が出るものではありませんので、スチームが見えにくいことがあります。	

