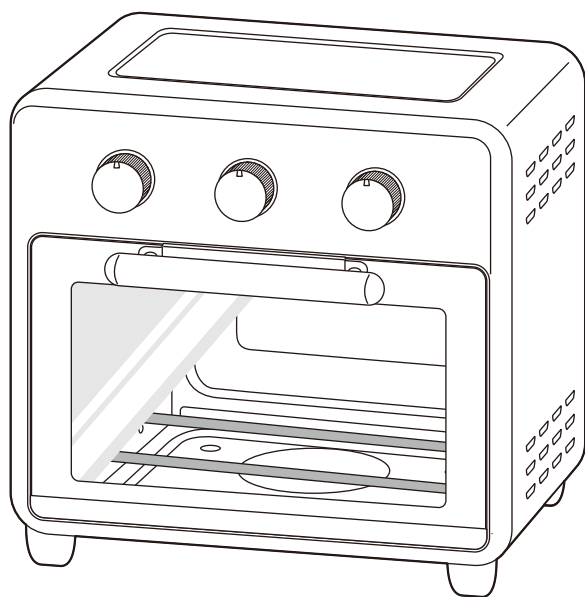


- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途で使用しないでください。  
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

# 熱風オーブントースター YCW-C120



## もくじ

■ 安全上の注意	1~4
■ 各部の名称	5~6
■ 使いかた	
● 設置する	7
● 使用前の注意	7
● 電源プラグを家庭用コンセントに差し込む	8
● 調理物を置く	8~9
● トレイまたはラックを棚に差し込む	9~10
● 調理モードを合わせる	10
● 調理温度を合わせる	11
● タイマーを合わせて調理する	11
● 調理物を取り出す	12
● 使用後は	12
■ 調理の目安	13~14
■ 調理するときに注意していただきたいこと	15~16
■ お手入れと保管	17~18
■ 仕様	19
■ 故障かな?と思ったら	19~20
■ 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、弊社熱風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!

# 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**

指示に従う

- 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**

指示に従う

- 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ときは、直ちに使用を中止する**

指示に従う

- 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**

禁止

- 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**

指示に従う

- 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**

禁止

- 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**

禁止

- 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**

プラグを抜く

- 感電・漏電火災の原因になります。

# 警告

## ■ 設置について



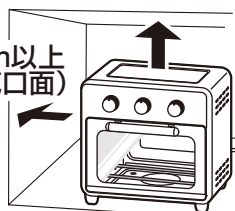
### 壁や家具から離して設置する

- 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。
- ◎ 下記の距離を離して設置する。

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)

側面  
10cm以上  
(通気口面)



背面  
10cm以上  
(排気口/通気口面)

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。
- ◎ 排気口や通気口がある面は、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。



禁止

### 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へのせたり、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。



禁止

### 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。



禁止

### 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



分解禁止

### 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。



禁止

### 排気口、通気口、すき間、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。



禁止

### 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。



禁止

### トレイに直接油を入れて調理しない

- 発煙・火災の原因になります。



指示に従う

### 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。



禁止

### 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。



禁止

### 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。



禁止

### 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。









接触禁止

### 使用中や使用後しばらくは、本体、ガラス窓、排気口、通気口に手や顔を近づけたり、触れない

- 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。





# 警告

## ■ お手入れ・保管について





 <p><b>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</b> ●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><b>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない</b> ●ショート・感電の原因になります。</p> <p>ぬれ手禁止</p>
 <p><b>お手入れのときは、十分冷めてからおこなう</b> ●やけどの原因になります。</p> <p>指示に従う</p>	 <p><b>本体を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない</b> ●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><b>各種スプレー（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を吹きつけない</b> ●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><b>包装用ポリ袋は、子供の手の届かない場所に保管する</b> ●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><b>電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない</b> ●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><b>電源コードを持って本体を引っ張らない</b> ●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><b>電源コードを引っかけないように注意する</b> ●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>	 <p><b>電源プラグを抜き差しするときは、必ずタイマーダイヤルを「OFF」にしてからおこなう</b> ●故障の原因になります。</p> <p>指示に従う</p>

## ■ 設置について




 <p><b>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</b> ●変質・変形・感電・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>安定した水平な場所に設置する</b> ●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>
 <p><b>直射日光があたる場所、火気や熱源（コンロや暖房器具など）の近くに設置しない</b> ●変質・変形・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>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</b> ●ショート・感電・火災の原因になります。</p> <p>水ぬれ禁止</p>

# ⚠ 注意

## ■ 使用について

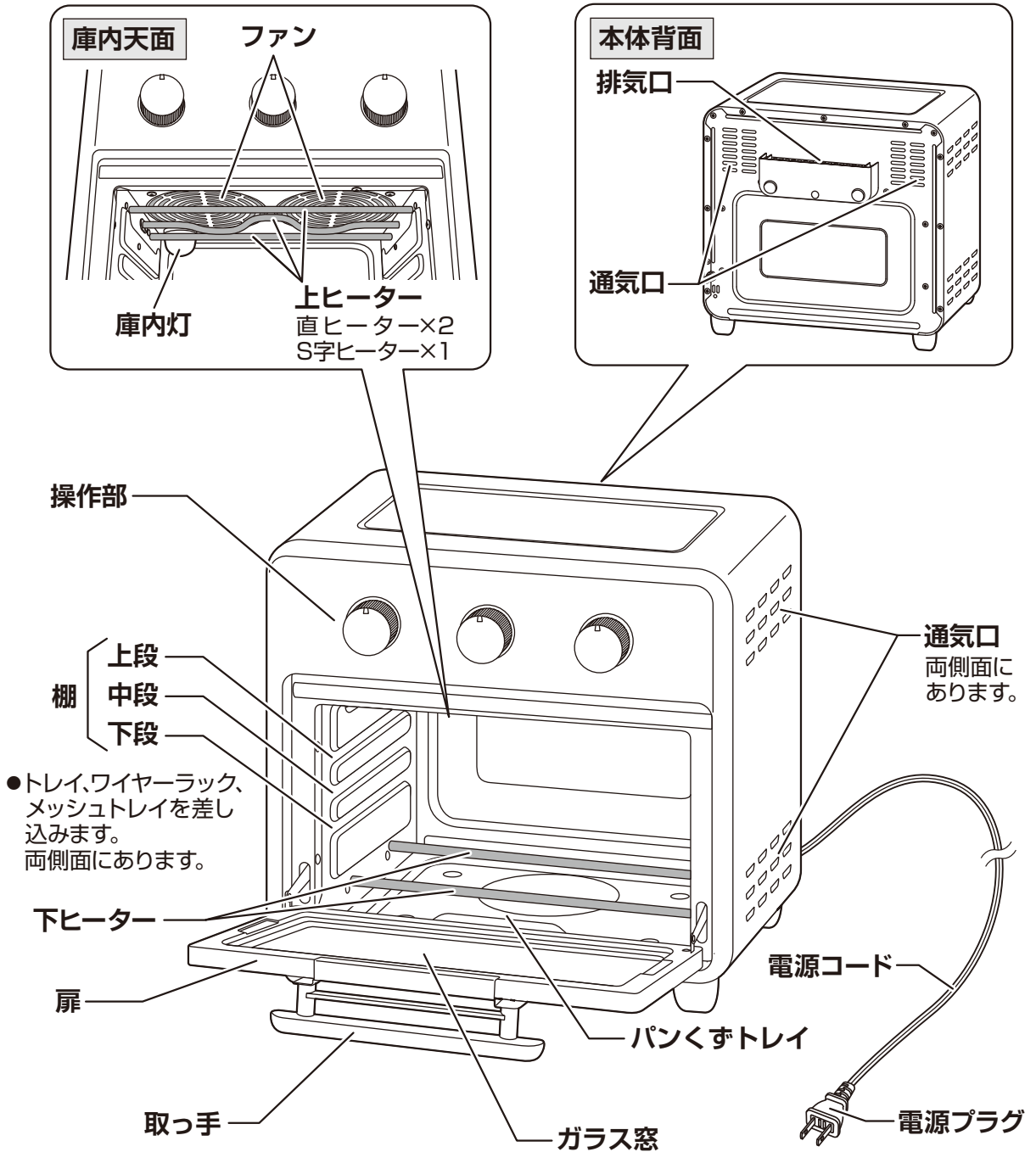
 <p><b>業務用には使用しない</b> ●無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>調理以外の目的で使用しない</b> ●やけど・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>
 <p><b>トレイまたはラックは、必ず付属の物を使用する</b> ●故障・火災の原因になります。 ◎他の機器の物を使用したり、付属品を他の機器に使用しない。</p> <p>指示に従う</p>	 <p><b>必ずパンくずトレイを取り付けて使用する</b> ●設置する台（テーブルやキッチンカウンターなど）がこげたり、焼きムラ・発煙・火災の原因になります。 ◎パンくずトレイにアルミホイルを敷いて使用しない。</p> <p>指示に従う</p>
 <p><b>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</b> ●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><b>熱に弱い物（プラスチック製や紙製の容器など）、ラップをした調理物、缶詰、瓶詰めを入れて使用しない</b> ●発煙・やけど・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>
 <p><b>油が出やすい調理物（肉、魚、揚げ物など）や、たれたり、溶けて流れ落ちる調理物を、ワイヤーラックやメッシュトレイだけで調理しない</b> ●発煙・火災の原因になります。 ◎必ずトレイを受け皿として使用する。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>必要以上に加熱しない</b> ●過熱により、発煙・火災の原因になります。 ◎はじめて使用するとき以外のカラ焼きをしない。</p> <p>禁止</p>
 <p><b>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</b> ◎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><b>使用中や使用後にトレイ、ワイヤーラック、メッシュトレイを取り出すときは、付属のハンドルや市販の鍋つかみを使用する</b> ●やけどの原因になります。</p> <p>指示に従う</p>
 <p><b>使用中や使用後しばらくは、ガラス窓や庫内灯に水をかけない</b> ●ガラスが割れたり、庫内灯が変形する原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>開けた扉の上に、物（調理物や付属品など）をのせない</b> ●本体が倒れたり、物がすべり落ちて、けが・やけどの原因になります。</p> <p>禁止</p>
 <p><b>落としたり、強い衝撃を与えない</b> ●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>持ち運ぶときは、本体をしっかり持っておこなう</b> ●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><b>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</b> ●傷・変質・破損の原因になります。 ◎お手入れは、17～18ページの「お手入れと保管」を参照する。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>使用後は、必ず毎回お手入れをする</b> ●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><b>本体に腰かけたり、物をのせない</b> ●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>

# 各部の名称

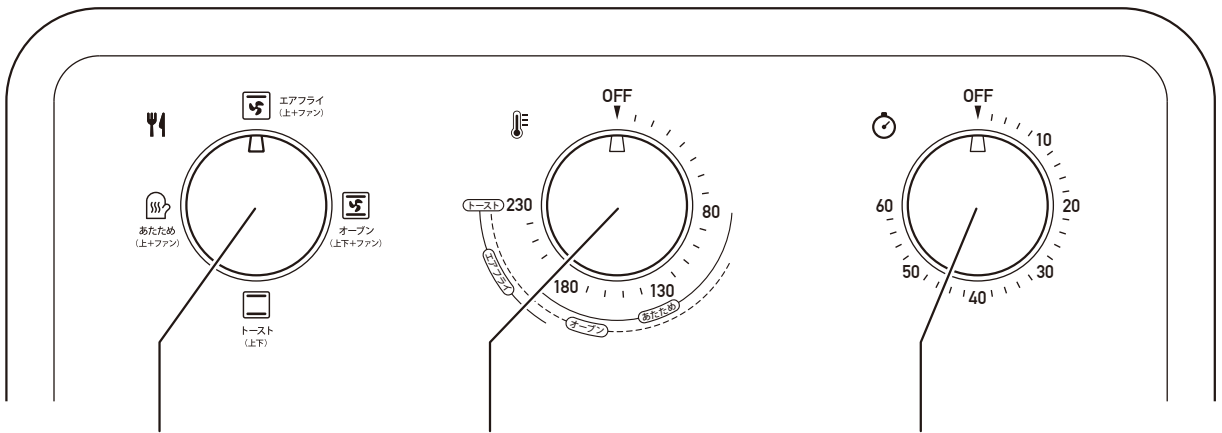
## 本体



- 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。

# 各部の名称

## 操作部



### モードダイヤル

- 調理モードを設定します。

### 温度調節ダイヤル

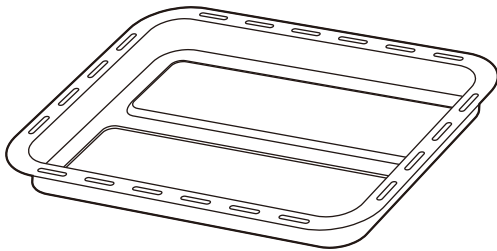
- 調理温度を設定します。

### タイマーダイヤル

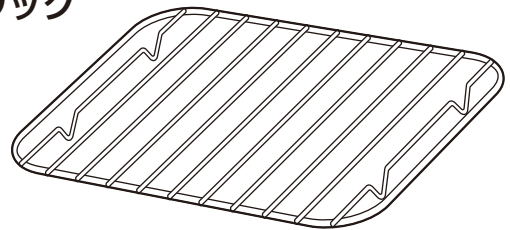
- 調理時間を設定します。

## 付属品

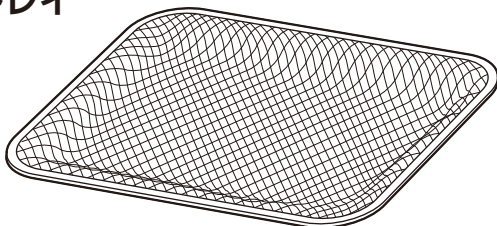
### トレイ



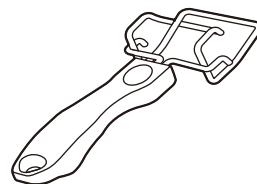
### ワイヤーラック



### メッシュトレイ



### ハンドル



## ファンについて

- 内蔵された2つのファンによって庫内に風を起こすことで、ヒーターで加熱された空気を循環しながら調理することができます。

# 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。

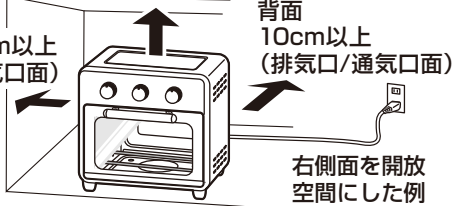
指示に従う

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)

側面  
10cm以上  
(通気口面)

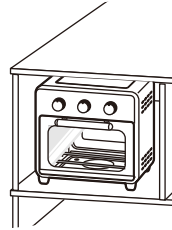
背面  
10cm以上  
(排気口/通気口面)



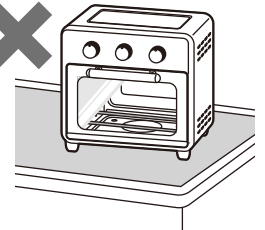
右側面を開放  
空間にした例

- 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。
- 排気口や通気口がある面は、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



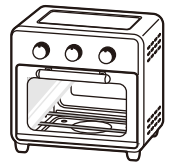
周囲が囲まれた場所



熱に弱い敷物(テーブルクロスなど)、フローリング、畳、じゅうたんの上



燃えやすい物(カーテンや新聞紙など)が周辺にある場所



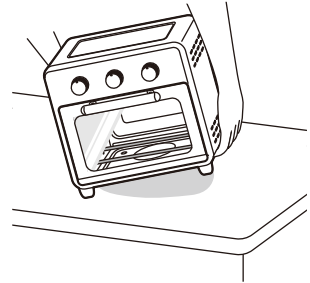
可燃性ガスや引火性の物がある場所やスプレー缶の近く

### 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、いつも同じ場所で使用するときは、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、下記の手順で5分程度カラ焼きをしてください。

- ① モードダイヤルを「トーストモード」に合わせる
- ② 温度調節ダイヤルを「230」に合わせる
- ③ タイマーダイヤルを「5」に合わせる

※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

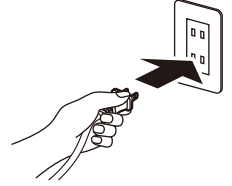


家庭用コンセント (AC 100V、定格15A以上) を単独で使用する

指示に従う

- 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



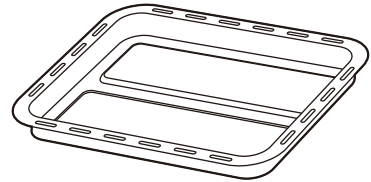
- ※はじめて使用するときには、食器用中性洗剤をスポンジに含ませて、トレイ、ワイヤーラック、メッシュトレイを水洗いしてください。水洗いしたあと水分をふき取り、乾燥させてください。

## 調理物を置く

- 調理物に合わせて、トレイまたはラックを選びます。  
※13～14ページの「調理の目安」や15～16ページの「調理するときに注意していただきたいこと」を参照して、調理物に合わせてトレイを受け皿として使用してください。

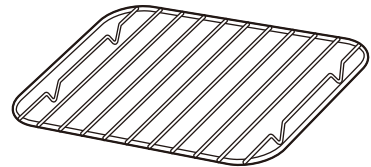
### トレイの用途

- 主にたれたり、溶けて流れ落ちるような調理物に使用したり、耐熱陶器皿で調理するとき 사용합니다。
- ワイヤーラックやメッシュトレイと併用して、油や溶けて流れ落ちた調理物の受け皿として使用します。



### ワイヤーラックの用途

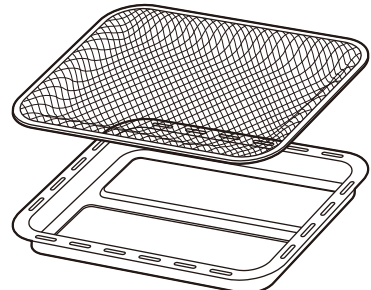
- 主に油や汁が出にくい調理物に使用します。
- たれたり、溶けて流れ落ちるような調理物のときは、トレイを受け皿として使用します。



トレイを受け皿として使用します。

### メッシュトレイの用途

- 主にエアフライ調理、油の出やすい調理物 (肉、魚、揚げ物など) に使用します。  
※必ずトレイを受け皿として使用してください。



トレイを受け皿として使用します。

# 使いかた

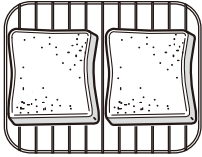
## 調理物を置く つづき

### トレイまたはラックに調理物を置く

- 下記を参照して、選んだトレイまたはラックに調理物を置きます。

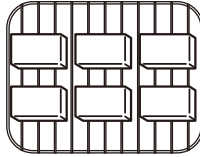
#### 調理物を置くときの例

##### トースト



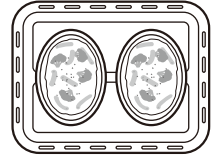
ワイヤーラックに並べて置く

##### 切りもち



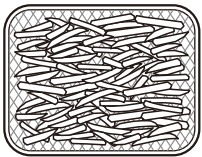
ワイヤーラックに並べて置く

##### グラタン



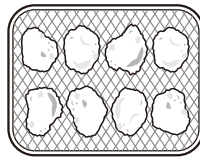
グラタン皿に入れて置く

##### フライドポテト



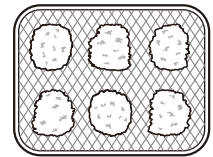
メッシュトレイにかたよらない  
ようにならして置く

##### 鶏のから揚げ



メッシュトレイに並べて置く

##### 揚げ物のあたたため



メッシュトレイに並べて置く

## トレイまたはラックを棚に差し込む

### 棚は、上段、中段、下段の3段あります。

- ヒーターとの距離に合わせて、トレイまたはラックを差し込む棚を選びます。
- 差し込む棚をかえることで焼き具合を調節したり、高さのある調理物を入れることができます。

#### 上 段

- 焼き色を強めに付けたいとき（調理の仕上げなど）に使用します。

#### 中 段

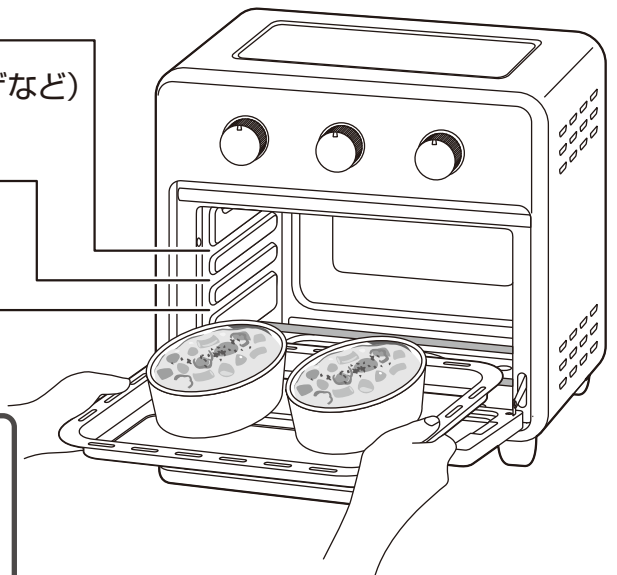
- 基本の調理位置として使用します。

#### 下 段

- 調理物が上ヒーターに近すぎたり、触れるときに使用します。

#### 注意

※棚は、左右同じ位置を使用してください。  
左右の位置がズれると、トレイまたはラックが斜めになり、うまく調理できない原因になります。

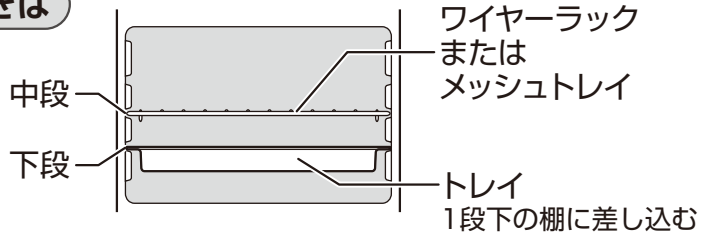


# 使いかた

## トレイまたはラックを棚に差し込む つづき

### トレイを受け皿として使用するとき

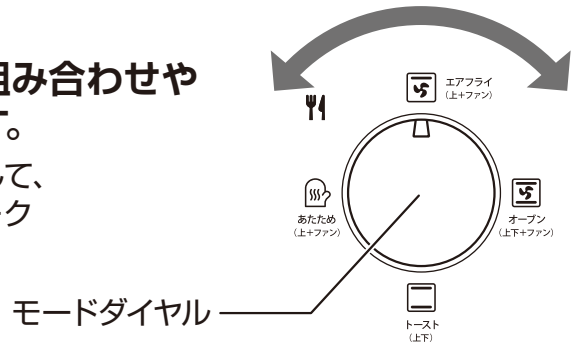
- ワイヤーラックやメッシュトレイの1段下の棚に、トレイを差し込みます。
- トレイは、ワイヤーラックまたはメッシュトレイに重ねて使用することもできます。



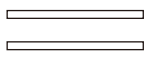











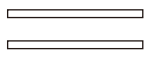



## 調理モードを合わせる

調理モードは、4種類あります。  
上ヒーター、下ヒーター、ファンの組み合わせや強/弱が、モードによってかわります。

- 13～14ページの「調理の目安」を参照して、調理物に合わせてモードダイヤルをマークに合わせます。

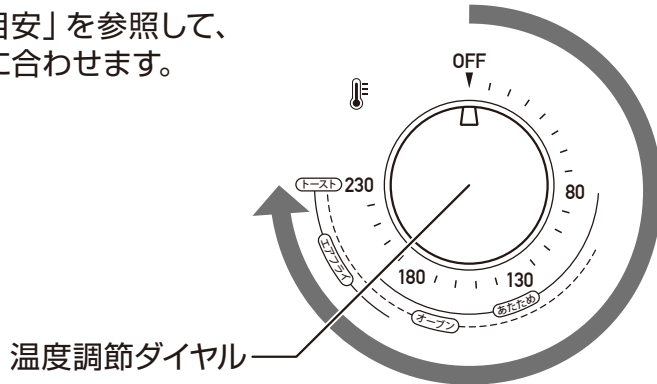


モード	上ヒーター	下ヒーター	ファン
 エアフライモード	 直ヒーター: ON S字ヒーター: ON	 OFF	 ON (強)
 オープンモード	 直ヒーター: ON S字ヒーター: OFF	 ON	 ON (弱)
 トーストモード	 直ヒーター: ON S字ヒーター: OFF	 ON	 OFF
 あたためモード	 直ヒーター: ON S字ヒーター: OFF	 OFF	 ON (弱)

# 使いかた

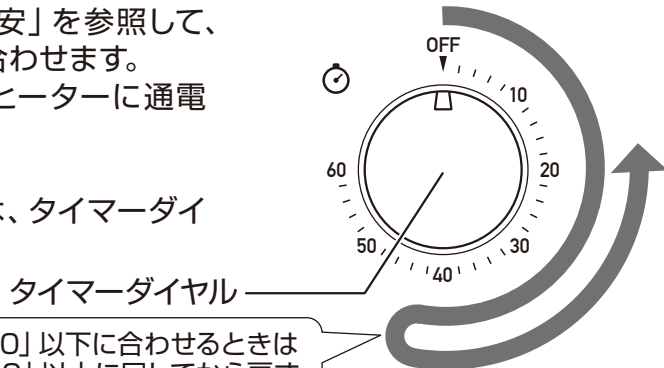
## 調理温度を合わせる

- 13～14ページの「調理の目安」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

- 13～14ページの「調理の目安」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、ヒーターに通電して、庫内灯が点灯します。
- 1目盛りは、約2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。



## 注意

- ※調理中は、タイマーが確実に動作していることを確認してください。タイマーが誤動作すると、過熱・発煙・火災の原因になります。
- ※目盛りを「20」以下に合わせるときは、一度「40」以上に回してから戻して合わせてください。直接「20」以下に合わせると、タイマーが誤動作して、過熱・発煙・火災の原因になります。
- ※調理中にタイマーダイヤルを回して、時間を延長しないでください。タイマーが誤動作して、過熱・発煙・火災の原因になります。

## お知らせ

- 湿気を含みやすい調理物（トーストなど）は、調理中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。
- サーモスタットが働くと「カチッ」と音がしますが、製品の異常ではありません。

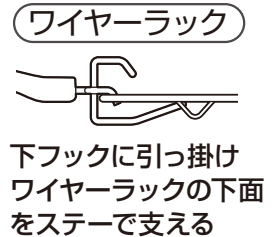
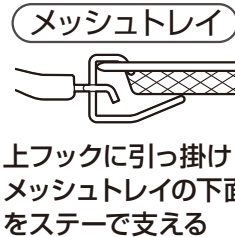
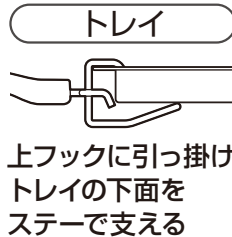
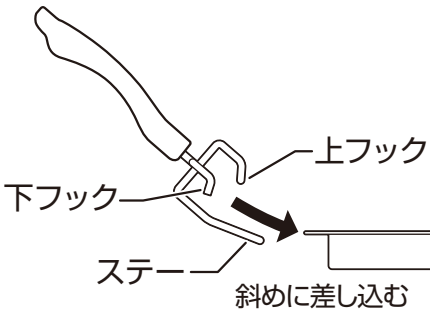
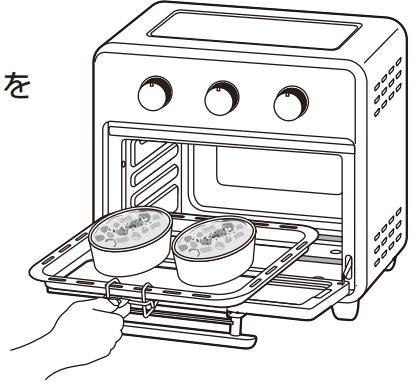
# 使いかた

## 調理物を取り出す

- トレイまたはラックを付属のハンドルや市販の鍋つかみを使用して取り出します。

## ハンドルの掛けかた

- 下図のようにハンドルを斜めに差し込みながら、フックを引っ掛けてステーで下面を支えます。  
トレイとメッシュトレイは、上フックを引っ掛けます。  
ワイヤーラックは、下フックを引っ掛けます。



## 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。  
トレイまたはラックが熱くなっていますので、付属のハンドルや市販の鍋つかみを使用して取り出してください。
- ※ハンドルを使用して取り出すときや持ち運ぶときは、トレイまたはラックを傾けないように注意してください。  
傾けるとハンドルからトレイまたはラックが外れて落下したり、調理物が落下して、けが・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。

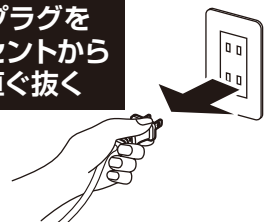
## 使用後は

- 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、17～18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、トレイまたはラックに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。

電源プラグを  
コンセントから  
真っ直ぐ抜く



# 調理の目安

下記に記載の棚、調理温度、調理時間は、目安です。

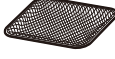







調理する物の種類、量、大きさ、水分量、温度、室温、湿度によって焼き具合がかわりますので、お好みの焼き具合に合わせて調節してください。

※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節してください。

※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節してください。

## エアフライモード





調理例	数量	使用するトレイ またはラック	棚	温度調節 目盛り	タイマー 目盛り	調理メモ
フライド ポテト (冷凍)	200g	<ul style="list-style-type: none"> <li>●メッシュ トレイ </li> <li>●トレイ </li> </ul>	 中段  下段	180	18~20	フライドポテトの冷凍状態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します。 メッシュトレイとトレイは重ねて使用することもできます。
鶏の から揚げ	8個	<ul style="list-style-type: none"> <li>●メッシュ トレイ </li> <li>●トレイ </li> </ul>	 中段  下段	230	10~15	大きめの一口大に切った鶏肉に、市販のから揚げ粉を付けて調理します。 メッシュトレイとトレイは重ねて使用することもできます。

## オープンモード

調理例	数量	使用するトレイ またはラック	棚	温度調節 目盛り	タイマー 目盛り	調理メモ
グラタン	2皿	●トレイ 	 中段	200	7~9	食材を市販のグラタン皿に入れてトレイで調理します。
焼きいも	太さ 4~5cm 2本	●ワイヤー ラック 	 中段	210	30~40	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調理します。 タイマーが切れたら、庫内に入れたまま10分程度蒸らすと、より食感が良くなります。 左記の時間は、太さ4~5cmのさつまいもを調理したときの時間で、太さによって調理時間が異なることがあります。

# 調理の目安

## トーストモード

調理例	数量	使用するトレイ またはラック	棚	温度調節 目盛り	タイマー 目盛り	調理メモ
切りもち	6個	●ワイヤーラック 	 中段	210	5~7	もちの種類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します。 膨らんでたれたり、ワイヤーラックに付着するときは、ワイヤーラックにアルミホイルを敷くかトレイを受け皿として使用します。
トースト (6枚切)	2枚	●ワイヤーラック 	 中段	230	3~5	1枚で調理するときは、3~4分を目安に、焼き具合を見ながら調理します。

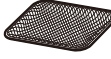





### 切りもちの調理 について

※もちは、種類によって大きく膨らんだり、膨らんでたれやすい物がありますので、焼き具合を見ながら注意して調理してください。

### トーストの調理 時間について

※トーストは、食パンの原材料、水分量、温度、厚さによって、焼き具合が大き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。  
※冷凍した食パンをトーストするときは、調理時間を1分程度長くしてください。

## あたためモード

調理例	数量	使用するトレイ またはラック	棚	温度調節 目盛り	タイマー 目盛り	調理メモ
揚げ物の あたため	エビカツ 6個	●メッシュ トレイ 	 中段	140	7~9	調理済みの物をあたためます。 揚げ物の大きさや厚さによって調理時間が異なることがあります。 メッシュトレイとトレイは重ねて使用することもできます。
	アジフライ 2枚	●トレイ 	 下段			
クロワッサンの あたため	2個	●ワイヤーラック 	 中段	190	2~4	クロワッサンの大きさや温度によって調理時間が異なることがあります。

### あたための調理 時間について

※揚げ物やクロワッサンのサイズが大きかったり、温度が極端に冷たいときは、あたためにくいことがありますので、そのようなときは調理時間を1分程度長くしてください。

## お知らせ

- 調理温度を高温(230℃など)に合わせても、サーモスタットの働きによってヒーターへの通電を入/切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)で加熱したときは、高温で加熱したときよりも庫内温度が設定温度以下になるまでに時間がかかり、ヒーターが切れ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。

# 調理するときに注意していただきたいこと

## 調理物を置くときは

- 調理物は、できるだけ重ならないように均等に並べて置きます。  
重なっていたり、かたよって置くと部分的に焼けなかったり、焼けすぎることがあります。

## お知らせ

※調理物をトレイに置いて調理したときは、調理物の種類や置きかたによって調理中にトレイが反ったり、変形することがあります。

## アルミホイルを使用するときは

- 調理物をアルミホイルで包んだり、かぶせて調理するときは、アルミホイルがヒーターに触れないように注意してください。

## 注意

※エアフライモード、オープンモード、あたためモードは、調理中ファンがONになるためアルミホイルが風で動くことがありますので、注意してください。  
調理中にアルミホイルが動いてヒーターに触れたときは、一度調理をやめてアルミホイルが動かないようにしてから、再度調理してください。

## 油が出やすい食品（肉、魚、揚げ物など）を調理するときは

- メッシュトレイの1段下の棚に、トレイを受け皿として差し込んで調理します。
- 油が飛び散るときは、アルミホイルで包んで調理します。

## 注意

※油が出やすい調理物をメッシュトレイのみで調理すると、油が滴下しヒーターに付着して発火することがありますので、必ずトレイを受け皿として使用してください。

## たれたり、溶けて流れ落ちる食品を調理するときは

- トレイで調理します。
- ワイヤーラックで調理するときは、ワイヤーラックの1段下の棚に、トレイを受け皿として差し込んで調理します。

## 注意

※たれたり、溶けて流れ落ちる調理物をワイヤーラックのみで調理すると、たれた調理物がヒーターに付着して発火することがありますので、必ずトレイを受け皿として使用してください。



# 調理するときに注意していただきたいこと

## 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

- 冷凍食品をトレイで調理したときは、温度差によって調理中にトレイが反ったり、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、トレイまたはラックを棚の下段にしたり、アルミホイルで包んだりして、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。

## もちを調理するときは

- もちは、種類によって膨らんでたれたり、焼けなかったり、焼けすぎることがありますので、焼き具合を見ながら調理します。
- もちの表面が焼けていて内部がかたいときは、余熱のある庫内にしばらく置いておきます。

### 注意

- ※もちが膨らんでたれたり、ワイヤーラックに付着するときは、ワイヤーラックにアルミホイルを敷くか、トレイを受け皿として使用してください。

# 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



プラグを抜く

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。



指示に従う

お手入れのときは、十分冷めてからおこなう

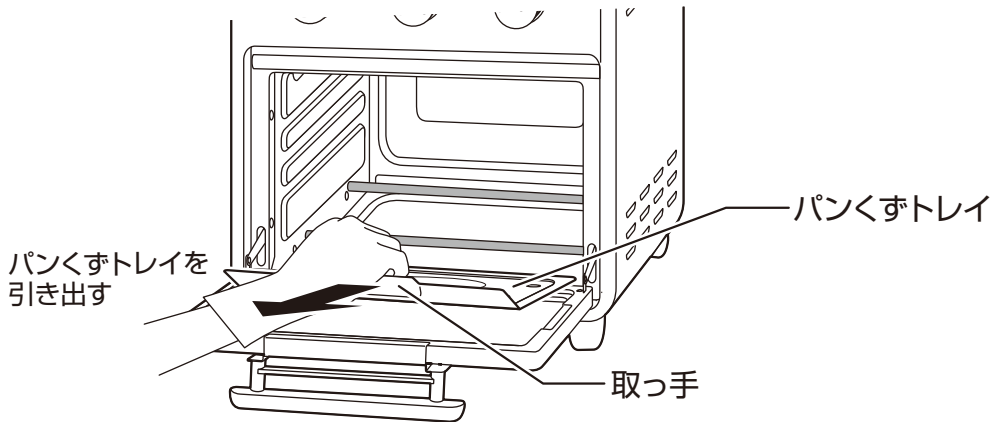
●やけどの原因になります。

## 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。

## パンくずトレイの取り外しかた

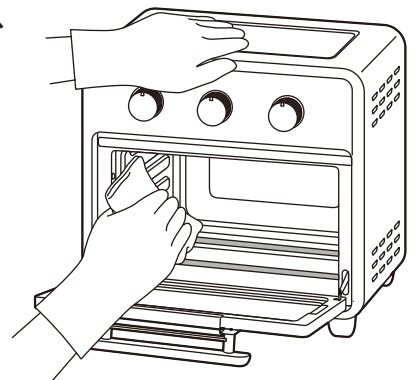
●パンくずトレイの取っ手側を持ち上げ、手前に引き出します。



## 本体、庫内、扉のお手入れ

## 丸洗いきれません

- 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

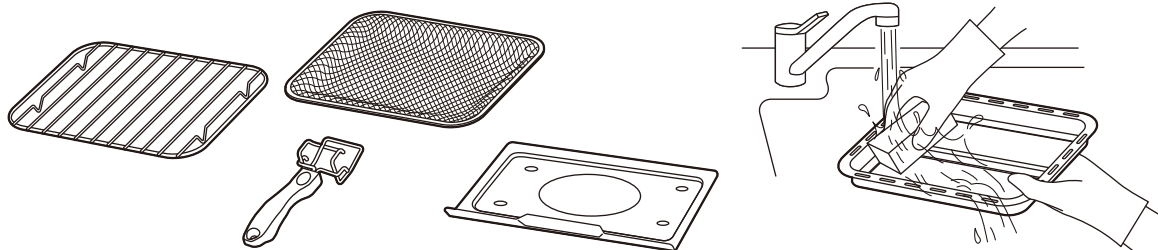
※使用後は、調理くず、油、汚れが残った状態で放置しないで、必ず毎回お手入れをしてください。発煙・火災の原因になります。

# お手入れと保管

## トレイ、ワイヤーラック、メッシュトレイ、ハンドル、パンくずトレイのお手入れ

丸洗いでできます

- 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。

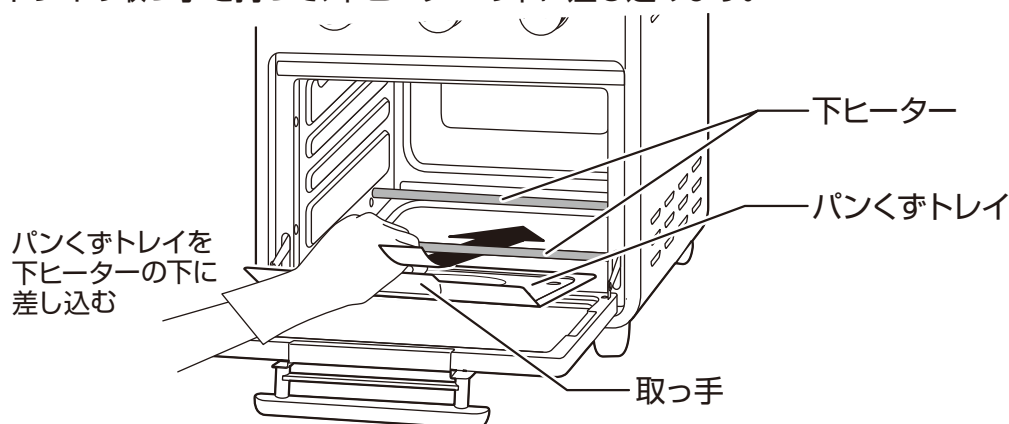


### 注意

※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。

## パンくずトレイの取り付けかた

- パンくずトレイの取っ手を持って、下ヒーターの下に差し込みます。



## 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。

# 仕 様

電 源	AC 100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	1200W
製 品 寸 法 (約)	幅:330mm×奥行:295mm×高さ:310mm
製 品 質 量 (約)	本体のみ:5.4kg 本体+付属品 (ワイヤーラック、メッシュトレイ、トレイ):5.8kg
コ ー ド 長 (約)	1.0m
ヒ ー タ ー	上:3本 (直ヒーター×2、S字ヒーター×1) 下:2本 (直ヒーター×2)
タ イ マ ー	電源スイッチ兼用 60分タイマー (ベル音付)
温 度 調 節 器	サーモスタット (可変式)

- 製品質量にハンドル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
調理できない (ヒーターが加熱 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。
	●温度調節ダイヤルが「OFF」になっていませんか?	●13~14ページの「調理の目安」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。
	●タイマーダイヤルが「OFF」になっていませんか?	●13~14ページの「調理の目安」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。
ファンが回らない	●トーストモードで調理していませんか?	●トーストモードは、ファンがOFFになります。 エアフライモード、オープンモード、あたためモードのいずれかで調理してください。
調理物がこげる	●調理温度が高すぎませんか?	●13~14ページの「調理の目安」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。
	●調理物が上ヒーターに近づきすぎていませんか?	●トレイまたはラックを棚の下段に差しかえて調理してください。

# 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
焼きムラがひどい うまく調理できない	●調理温度が高すぎたり、低すぎたりしていませんか?	●13~14ページの「調理の目安」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、できるだけ重ならないように均等に並べて置いてください。
	●トレイまたはラックの使いかたが間違っていないですか?	●13~14ページの「調理の目安」を参照して、正しく使用してください。
	●棚を左右違う位置で使用していませんか?	●棚は、左右同じ位置を使用してください。左右の位置がズレると、トレイまたはラックが斜めになり、うまく調理できない原因になります。
煙が出たり、 においがする	●庫内、ヒーター、トレイ、ワイヤーラック、メッシュトレイ、パンくずトレイが汚れていませんか?	●庫内、ヒーター、トレイ、ワイヤーラック、メッシュトレイ、パンくずトレイをお手入れしてください。
	●油がトレイにたまっていませんか?	●たまった油を取り除いてから調理してください。そのまま調理すると、発火・火災の原因になります。
	●油が出やすい調理物をメッシュトレイのみで調理していませんか?	●トレイを受け皿として使用してください。
	●たれたり、溶けて流れ落ちる調理物をワイヤーラックのみで調理していませんか?	●トレイを受け皿として使用してください。
	●調理物から油や汁が飛び散っていませんか?	●アルミホイルで包んでから調理してください。
ヒーターの赤熱が弱い(暗い)	●本製品のヒーターは、赤熱が見えにくいことがあります。	●故障や異常ではありませんのでそのまま使用してください。

# 点検のお願い

安全に長く愛用していただくために  
日頃から点検をおこなってください。

## ★こんな症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
  - 電源コードや電源プラグに深い傷や被覆破れがある。
  - 電源プラグが変形している。
  - 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
  - 変形や破損している。
  - 異常な音がする。
  - 製品に触れるとピリピリと電気を感じる。
  - 製品が異常に熱かったり、こげ臭いなどの異臭がする。
  - その他の故障・異常・破損がある。
- 電源プラグやコンセントにホコリやごみが付着している。

## ★異常があれば

### 使用中止 !!

故障や事故防止のため、  
電源プラグをコンセント  
から抜いて、必ず販売店  
に点検や修理を依頼して  
ください。

ホコリやごみを取り除いてください。

## アフターサービスについて

- 本製品は、保証書が付いています。  
お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入を受けてください。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年です。  
保証期間中の修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。  
保証書の記載内容により、修理いたします。  
その他詳細は、保証書を参照してください。
- 保証期間経過後の修理（有料）については、お買い上げの販売店に、依頼してください。
- 本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。  
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために、必要な部品です。
- サービスパーツについて  
トレイなどのサービスパーツについては、お買い上げの販売店に、お問い合わせください。

### ■ 使いかたやお手入れなどのお問い合わせは下記へ

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**

個人情報の取り扱いについて  
株式会社 山善およびその関係会社は、お客様の個人情報やお問い合わせ内容を、お問い合わせへの対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせのときは、保証書に記載の製品名、品番をお知らせください。