

安全上のご注意

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、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 警 告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
 注 意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 この図記号は、してはいけない「禁止」内容です。
 この図記号は、必ず実行していただく「指示」内容です。

 警告 (WARNING)

異常・故障時には、ただちに使用を中止する

そのまま使用すると、火災、感電、けがに至るおそれがあります。

- 電源コードの電源プラグが変形・変色・破損している。
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする。
- 本体からこげ臭いニオイがする。
- 本体が変形している。

※すぐに電源プラグを抜いて、お買上げの 販売店へ点検、修理を依頼する。

電源プラグの刃及び刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭く

- 火災の原因になります。

電源は、交流100Vを使用する。また、電源プラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

- 火災・感電の原因となります。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

- 他の器具と併用すると、コンセント部が異常発熱して発火し、火災に至ることがあります。

ぬれた手で電源プラグを抜きさししない

- 感電やけがをすることがあります。

 警告 (WARNING)

電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない

- 電源コードが破損し、火災、感電の原因になります。

改造はしない。また修理技術者以外は分解したり修理しない

- 火災、感電、けがの原因になります。修理はお買上げの販売店、または当社までご相談ください。

電源プラグにピンやごみを付着させない

- 感電、ショート、発火の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところには、置かない

- やけど、感電、けがのおそれがあります。

ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷を付けたりしない

- ガラス面が破損するおそれがあります。

電源プラグを、なめさせない

- 乳幼児が誤ってなめないように注意してください。感電やけがの原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだりコンセントのさし込みがゆるい時は使用しない

- 感電、発火の原因になります。

燃えやすい物をそばに置いたり、熱に弱い物やカーテン等の可燃物の近くで使用しない

- 火災のおそれがあります。

フライなど油の出る物をミニグリルパン(トレイ)なしで加熱しない

- 調理物の油が落ちたり、はねて発火するおそれがあります。

ミニグリルパン(トレイ)に油だけ入れて使用しない

- 火災の原因になります。

安全上のご注意

 注意 (CAUTION)

使用中や使用後しばらくは金属部(本体、焼き網)ヒーター、ガラス窓などの高温部に触れない

- やけどの原因となります。

バターやジャムを塗ったパンを焼かない

- パンが発火することがあります。

使用しないときは、電源プラグを抜く

- けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

調理物が発煙、発火した場合は、すぐにタイマーつまみを「切」に戻し、電源プラグを抜く

- 火災の原因になります。炎が消えるまで扉をあけない。空気が入り炎が大きくなります。またガラス窓が割れることがありますので、水をかけないでください。

本体のから焼きはしない

- 故障の原因になります。
- ミニグリルパン(トレイ)を入れて空焼きしないでください。フッ素コーティングがはがれるおそれがあります。

調理以外の目的で使用しない

- 過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

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。

お手入れは本体がさめてから。また、電源プラグを抜いてから行う

- 感電ややけどの原因となります。

次のような調理物はできぐあいを見ながら調理をする(絶対に本体から離れない)

- ・油脂、糖類を含むバターロール、フライ、クッキーなど
- ・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パン

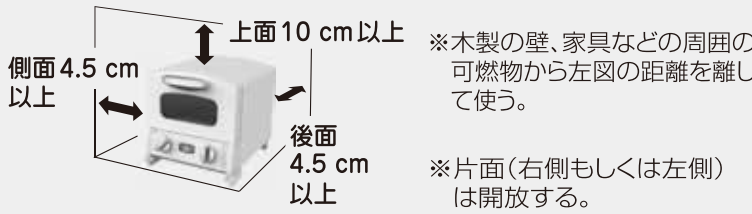
- 焦げやすく、調理物が発火する原因となります。

必ず「パンくすトレイ」をセットする

- 火災の原因になります。

 こんな場所で使わない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。(火災の原因)
じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。
- 水のかかる所や火気の近く。(感電・漏電・火災の原因)
- 壁や家具の近く。(変形・変色の原因)



【消防法 基準適合】

 電源プラグの取り扱い

- 電源コードを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。(感電、ショートによる発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。(絶縁劣化による感電、漏電火災の原因)

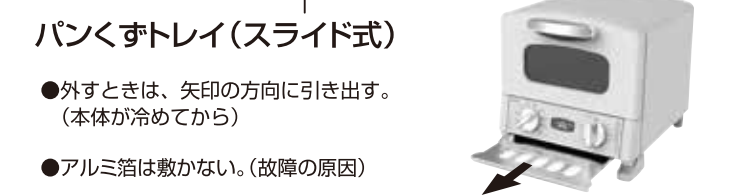
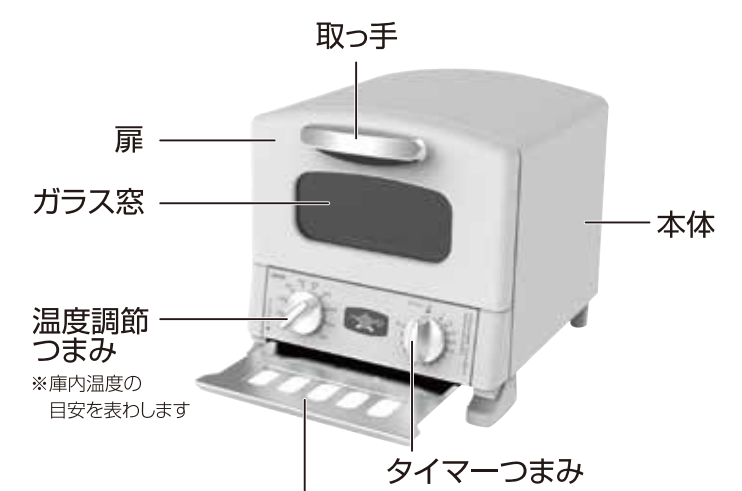
 使用後は必ずお手入れをする

- 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
- 絶縁劣化による感電、漏電火災の原因

仕様

電源	交流100V	50-60Hz
定格消費電力	790W	
温度調節つまみ	100~280	無段階調節
タイマー	15分計タイマー(報知音付き)	
大きさ(約)	外寸	幅 21.8×奥行 25.4×高さ 約 21.1(cm)
	庫内	幅 17.8×奥行 18.4×高さ 約 6.7(cm)
質量(約)		2.2kg
コードの長さ(約)		1.2m

各部のなまえとはたらき

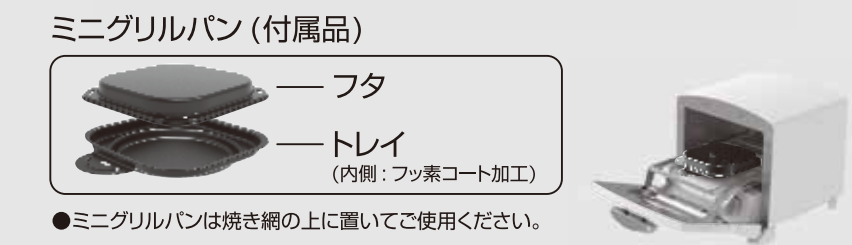
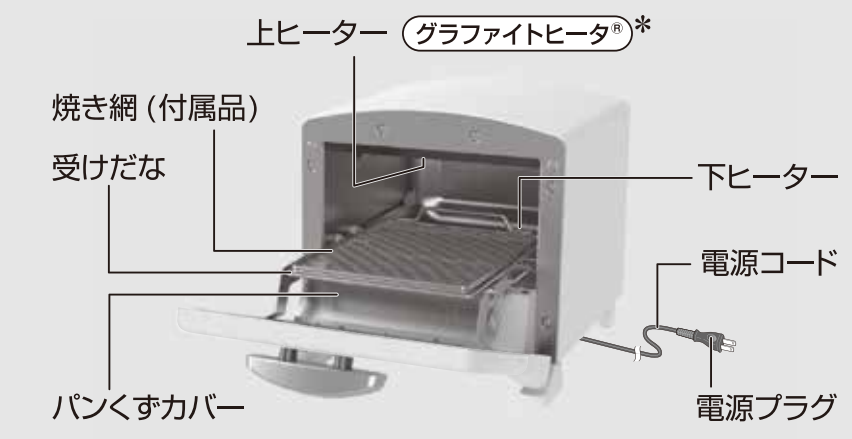


- 外すときは、矢印の方向に引き出す。(本体が冷めてから)
- アルミ箔は敷かない。(故障の原因)
- パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。(テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。)
- 使うときは必ず「上」印の入った面を上にして、奥まで確実にさし込む。(正しくセットされていないと、調理の出来栄が悪くなる場合があります。)

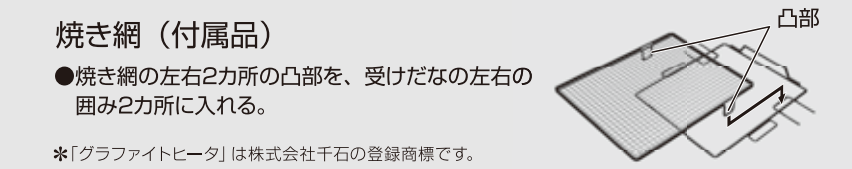
消耗品のお買い求めについて

お買い上げの販売店で求めください。

・ミニグリルパン ・パンくずトレイ ・焼き網



- ミニグリルパンは焼き網の上に置いてご使用ください。
- 焼き網の目より小さいもの、汁や油の出るものなどを調理するときはトレイを必ず使用してください。
- 調理物を取り出す際は、勢いよく扉を開けないようにご注意ください。ミニグリルパンや調理物が飛び出し、けがや火傷の原因となります。
- 付属のミニグリルパンで冷たいものを調理すると、調理物のある部分とない部分の温度の上がり方が異なるため、ミニグリルパンが変形することがありますが、温度が下がると元に戻ります。



*「グラファイトヒータ」は株式会社千石の登録商標です。

ヒーター（庫内）

●上：グラファイトヒータ®（1本）
すばやい立上げで一気に焼きあげます。

●下：石英管ヒーター（1本）
上ヒーターが明るいため赤熱していないように見えますが、数分間通電してタイマーを切った直後、赤熱していた様子があれば、異常ではありません。

- サーモスタットのはたらきについて
- 本品には過熱を防ぐ為にサーモスタットが組み込まれています。調理途中自動的にヒーターを入切しながら調理を続けますが故障ではありません。
- 冷凍食品の時はヒーターを入切しますので、中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが消えている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。

お手入れの仕方

●必ず電源プラグをコンセントから抜いて、本体を冷ましてから行ってください。

本体・庫内	水洗いは絶対にしない。台所用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し、固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取る。
焼き網 パンくずトレイ ミニグリルパン	薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく乾かす。 ※食品洗い乾燥機は使わない。

●受けだなの取り外し方

焼き網を外した状態で扉を半分開き、受けだなを手前に引きながら下げ、ドアアーム(左右)を外す。

●受けだなの取り付け方

扉を開き、受けだなの手前と扉を片手で持ち、ドアアームを受けだなの両サイドに掛ける。

- ご 注 意
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・ナイロンたわし・金属製たわしは使用しない。(表面を傷つけます)
- ヒーターは傷を付けたり、強い力を加えないよう取り扱いに注意する。(ヒーターが割れるおそれがあります)
- ガラス窓に傷を付けない。(ガラス窓が割れるおそれがあります)

修理を依頼される前に

症 状	確 認 し て く だ さ い
加熱されない 途中でヒーターが消える ヒーターが消えたり ついたりする ヒーターがつかない	●電源プラグが抜けていませんか？ ●本品は過熱を防ぐためにサーモスタットがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。
料理のできあがり が悪い	●アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか？ ●調理の手順、タイマーのセット時間は正しいですか？ ●ミニグリルパンの使い方などは正しいですか？
いやな臭いがする	●庫内に食品カス、油が付着したままになっていませんか？ ●トースターで使用できない容器(紙・プラスチック・シリコン製など)を使っていますか？

アフターサービスについて

- 保証
●この取扱説明書には保証書がついています。
保証書はお買上げの販売店で「販売店名・お買上げ日」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間：購入日から 1 年 詳しくは保証書をよくお読みください。
- 修理を依頼されるとき
●保証期間中は保証書の記載内容により、無料修理いたします。商品に保証書を添えて内部機構をさわらずにお買上げの販売店に持参ください。
●保証期間が過ぎているときはお買上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- 修理用性能部品の保有期間
●当社は、このグラファイトトースターの補修用性能部品を製造打切後、6 年保有しています。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。
- 点検整備について
●通常のお手入れとは別に点検整備（有料）をおすすめします。点検整備はお買上げ販売店にご依頼ください。
●お客様ご自身での製品の分解は危険ですので、しないでください。

ご使用方法

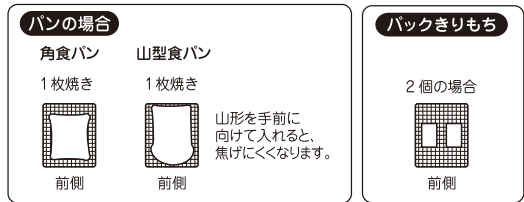
- はじめてご使用になる時は、280℃設定で3分ほどから焼きしてください。
ミニグリルパンは入れないでください。
においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。使用にとまない、出なくなります。
- 開けた扉の上に調理物を載せない。(本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。)
- ヒーターによる加熱で、調理中に本体より「ボン」という音が出ることがありますが、異常ではありません。

1 電源プラグをさし込む

- タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。パンくすトレイが取り付けられていることを確認してください。

2 調理物を中央に均等に入れる

※受けだなの上に焼き網をのせてから並べてください。



- 熱に弱い容器(紙・プラスチック・シリコン製など)は使用しないでください。

お料理の手引き

■アルミホイルを使用する時は

- こげやすいものは調理時間を短めに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせてください。
- においの出るものはアルミホイルで包むと、次に調理するものに、においが移りにくくなります。
- 加熱不足となった場合は、タイマーを使って様子を見ながら追い焼きしてください。
- 15分以上かかるときは焼き上がりを見ながら、時間を再セットしてください。

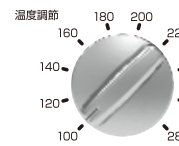
■トーストを調理する時は

- 種類・厚さにより時間を加減します。
- 厚切りのパンは上面が少し濃く焼けます。
- 冷凍トーストなど、中まであたたまりにくい時は、タイマーが切れた後、しばらく置いておくで庫内の余熱であたたまります。
- 連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼けます。

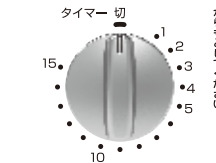
■きりもちを調理する時は

- 種類・量により、時間を調節します。

3 調理に合った温度に、温度調節つまみを合わせる



4 タイマーつまみを合わせる



5 「チーン」と鳴ってタイマーが切れたらミトンまたは鍋つかみなどで調理物を取り出す

6 使用後は、電源プラグを抜く

- 表面が焼けても内部が固い場合は余熱のある庫内に約1分～2分入れておきます。
- 裏面にも焼き色をつけたい時は途中で裏返して調理時間を少し長めにします。
- もちを焼いているときは、絶対に本体から離れず、焼け具合を見ながら焼いてください。もちは大きさ、種類によってヒーターに付着し、発火するおそれがあります。

■市販の冷凍食品を調理する時は「オープントースター用」を使用

- 温度調節をしているため、パッケージ記載の調理時間より長くなる場合があります。焼き色を見ながら調理時間を調整してください。

●「温度と時間の目安」

6ページのお料理の手引きをごらんください。

- 1目盛は約1分です。「5」以下に合わせる時は「6」以上回してからもどしてください。
- 本体と扉のすきまから、調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。
- 調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

※タイマーは「切」と「1」の間でチーンと鳴って切れ、その後もしばらく動く音がしますが故障ではありません。

- 電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがありますので、使用しないでください。

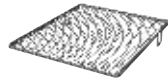
■連続調理をする時は

- 調理が終了した後しばらく扉を開けたまま次の調理の準備をする、ヒーターが早くつき調理時間が短くなります。
- 調理中は扉を開けないでください。焼けぐあいが変わり、時間通りに調理できなくなることがあります。
- 連続して調理する場合、2回目以降は時間を短めにして、食品のできぐあいを確かめながら加熱してください。

お料理の手引き

■お料理の調理タイマーセット表

調理時間は初回の目安です。食品の温度・種類・量・容器などで異なりますので、できぐあいを見て加減してください。

メニュー	1回量	付属品	温度調節つまみ	調理時間	メモ
トースト	1枚	 焼き網	280	1.5 ～ 2	6枚切(厚さ2cm)の場合 できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。
冷凍トースト	1枚			2 ～ 2.5	6枚切(厚さ2cm)の場合 できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。 冷凍トーストを焼く際には、表面の霜を取り除いてください。
クロワッサンのあたたため	1個		100	1.5 ～ 4	できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。 背の高いものを焼くときはアルミホイルをかけると表面が焦げにくくなります。
バターロールのあたたため	1個			1 ～ 3	できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。 背の高いものを焼くときはアルミホイルをかけると表面が焦げにくくなります。
チーズトースト	1枚		220	3 ～ 3.5	焼き網の上にアルミホイルを敷いてください。 できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。
ピザトースト	1枚			3.5 ～ 4	焼き網の上にアルミホイルを敷いてください。 できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。
グラタン	1皿	 焼き網+ミニグリルパン(トレイ)	240	9 ～ 11	1皿約260gの場合 深皿を使用すると、上面がヒーターに近くなるため焦げやすくなります。 電子レンジ専用の冷凍グラタンは調理できません。
バックきりもち(常温)	2個		200	3 ～ 4	1個約50gの場合 電子レンジで解凍したもちは、ミニグリルパン(トレイ)にアルミホイルを敷いてください。 つきたてや自家製のもちは、ミニグリルパン(トレイ)にアルミホイルを敷いてください。
コロッケのあたたため	1個	 焼き網+ミニグリルパン	160	4 ～ 5	1個約60g(調理済みのものに限る)の場合 冷凍の場合は常温に戻すか、もしくは調理時間を延ばしてください。
目玉焼き	M1個		240	3.5 ～ 4	冷蔵庫から取り出したMサイズの卵のときの目安 ミニグリルパン(トレイ)に油を薄くひき、必ずミニグリルパン(フタ)を使用してください。 できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。

■お料理のポイント

- ※予熱は必要ありません。
- ※すばやい立ち上げで一気に焼き上げるため、焼き色も5秒～10秒の間で変化します。できぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。
- ※クッキング用シートは、加熱時間や調理条件によって発火するおそれがありますので使用しないでください。
- ※目玉焼きの仕上がりを確認するときは、必ずタイマーのつまみを「切」に合わせてから、ふきん(タオル等)のような布を使用して庫内から取り出してください。金属製のへらなどは使用しないでください。熱くなっているので、やけどにご注意ください。
- ※目玉焼きの仕上がりは黄身が半熟です。しっかりと火を通したい場合はできぐあいを見ながらお好みの焼き加減に調整してください。
- ※調理物やアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。調理物が発火したり、アルミホイルが溶けてヒーターに付着し故障の原因となります。

