



USA

トースターオーブン 取扱説明書

ET-WMC22

もくじ



安全上のご注意	2
お使いになる前に	5
各部のなまえ	6
使い方	7
調理のポイント	8
温度調節と調理時間の目安	9
お料理ノート	
ロースト野菜	10
オートミールレーズンクッキー	10
お手入れ	11
部品のはずし方・つけ方	12
故障かなと思ったとき	13
仕様	14
部品の交換・購入について	15

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。






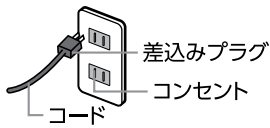
■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

 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

 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。 修理は象印カスタマーサービスにご相談ください。	 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。 差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元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。 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 ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●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 ●ビリビリと電気をを感じる ●タイマーつまみを回しても加熱を開始しない ●タイマーが切れず、通電し続ける など このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人(子供を含む)による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実にものとするよう指揮管理を受けることが望ましい
 水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の原因になります。	
 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。	
 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。	
交流120V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。 	
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。	
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。	
トレーに油を入れて使用しない 火災の原因になります。	

●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。

安全上のご注意 つづき

⚠ 注意

発火を防ぐために次のことを必ず守る



- 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。
- 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。
- 調理以外の目的で使用しない 発火の原因になります。
- バターやジャムを塗ったパン・ワッフルなどは調理しないでください。
油脂や糖類を含むものは焦げやすく、発火の原因になります。
- 肉・魚やフライなど油の出るものを直接焼かない
 - 肉・魚を焼く場合はアルミホイルで包みトレーにのせてください。
 - 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、はねて発火の原因になります。
- 本体の上にもものを載せたり、本体の下のすき間にもものを入れて使用しない
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使用しない 調理物が発火する原因になります。
- 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。
- 焼き網をはずして使用しない 火災の原因になります。



- 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開けないでください。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
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
けがや火災の原因になります。



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

壁や家具の近くで使用しない
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)

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。

水のかかるところや火気の近くで使用しない
感電・漏電・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。

本体が熱いうちは持ち運ばない
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。

缶詰や瓶詰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。

コード・差込みプラグが破損した場合には、危険が生じることをないように、製造者もしくはその代理店に交換を行ってもらうこと

安全上のご注意 つづき

お願い

- バターやジャムを塗ったパン・ワッフルなどは調理しないでください。発火の原因になります。
- 必要以上に加熱しないでください。発火の原因になります。
- 次のような調理物は焼け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。
 - 天ぷら・バターロール・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの
 - 薄切りパン
 - 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ヒーターに接触したりトレイからはみ出さないように注意してください。庫内の部品をふさいだりヒーターに接触すると、発火・故障の原因になります。



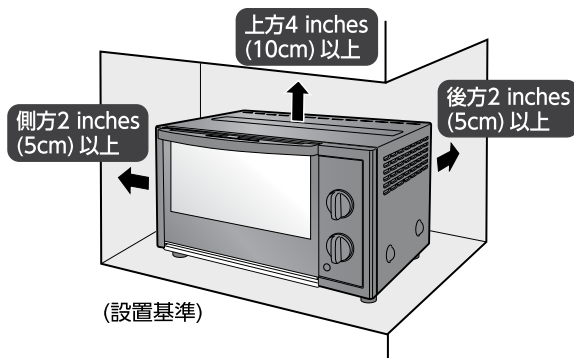
発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずにタイマーつまみを「OFF」に戻してから差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

- 熱いときは、とびら(ガラス)に水をかけないでください。とびらのガラスが割れたり、けがの原因になります。
- 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。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、けがや本体が故障する原因になります。
- 開けたとびらの上に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。
- 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。
- 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。
- トレイを傷める原因になりますので次のことを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。
- 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。
- 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。
- 直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーター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。
- 蒸し物料理はしないでください。水蒸気で故障の原因になります。
- 本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する
 - 商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ(従業員)用キッチンに使用する※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない
 - ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

安全上のご注意 つづき

設置場所について

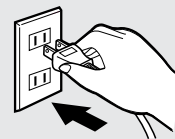
- 木製の壁・家具など周囲の可燃物から図の離隔距離を保つようにしてお使いください。
(火災の原因になります。)
- 前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。**12 inches(30cm) 以上**
(壁に近づけない、障害物などを置かない)
- ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。
(変形・変色の原因になります。)



お使いになる前に

この製品は、食パンを焼いたりピザのあたた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つまみが「切」になっていることを確認して、差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。

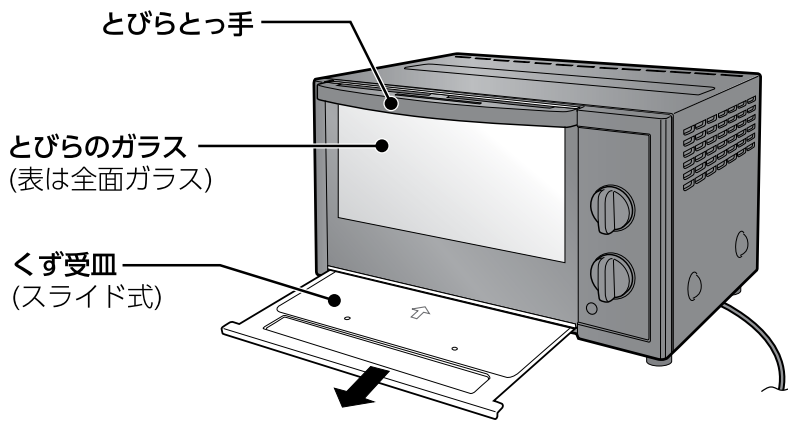
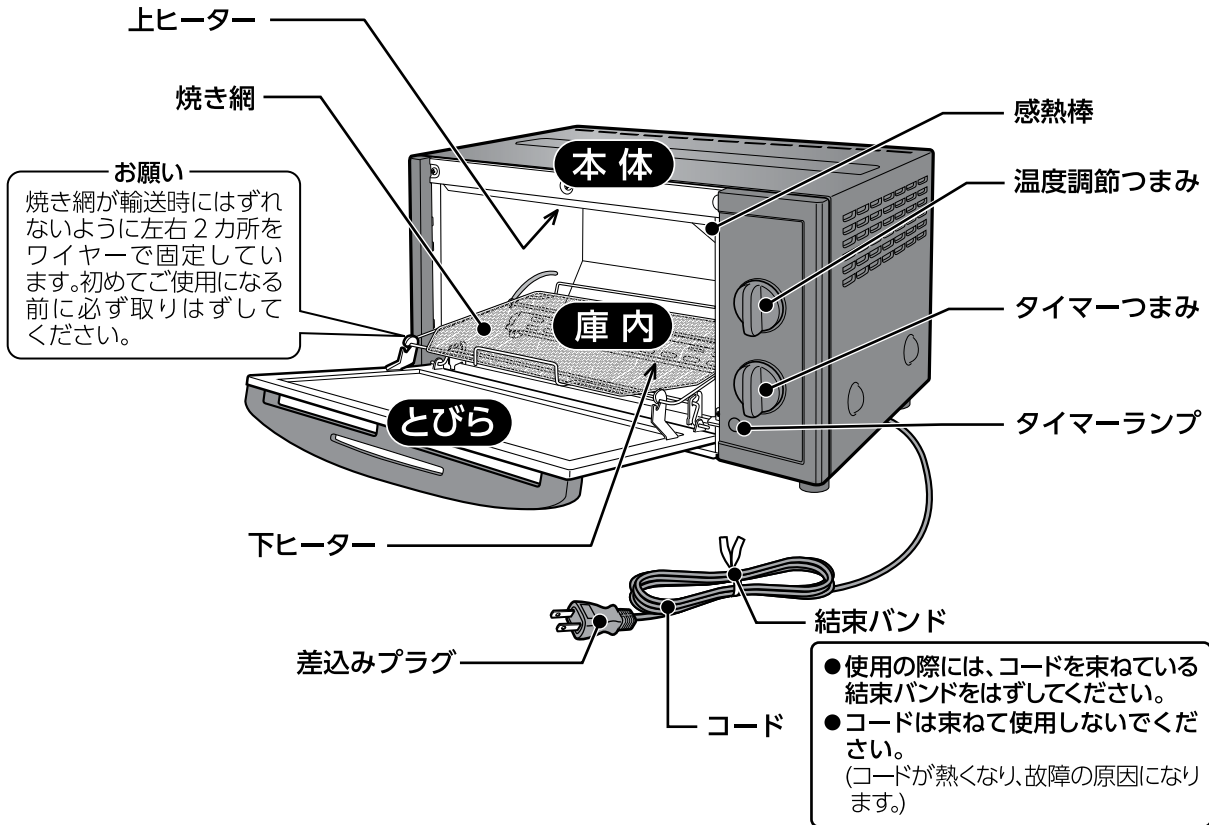


ヒーターの通電について (ヒーターが消えていても故障ではありません。)

- 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たり、しばらくヒーターがつかないことがあるため、調理時間が長くなることがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

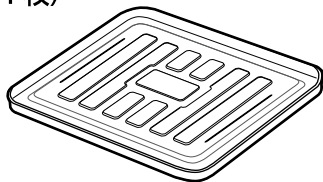
各部のなまえ

●焼き網・とびら・くず受皿は取りはずせません。(→P.12)



付属品

トレー(1枚)



注意

- 調理中、トレーのそり具合で音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あたためは、アルミホイルを指で押さえながらトレー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。

使い方

1 差し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、とびらを閉める

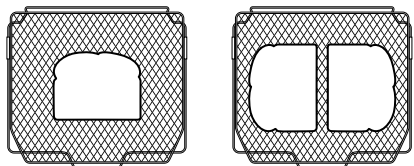
- 汁の出るものはトレーを使用してください。
トレーは調理物によって加熱するとそることがあります。
調理物は均等にのせるか、耐熱容器に入れてください。
- とびらの上に調理物をのせないでください。
- 調理物はのせ方により焼きムラの原因になりますので、
下図のように均等にのせてください。
- 調理物の大きさ・種類・形などにより図のようにのせられないことがあります。

再加熱の場合は…

とんかつ・コロッケなどのフライ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を使用してください。

パン

1枚…中央にのせる 2枚…均等にのせる



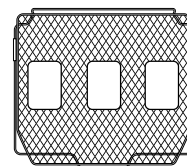
ピザ

アルミホイルを敷いたトレーにのせる



市販パックきりもち

均等にのせる



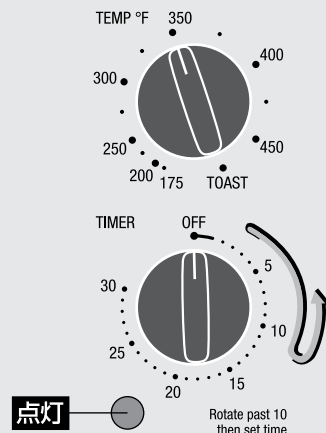
- つくたてのもちや自家製のもちは、トレーを使用してください。

2 温度調節つまみを合わせ、タイマーを設定する

- ①温度調節つまみを調理物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タイマーランプが点灯し、調理がスタートします。
(温度調節と調理時間の目安はP.9をご覧ください。)

- 予熱は必要ありません。
- 途中で調理物を出し入れするときは、タイマーつまみを「OFF」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、発火したりします。
特にクッキーなど油脂類や糖類を含む調理物の場合はご注意ください。

タイマーを「10」以下で設定するときは、タイマーつまみを一度「11」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

設定した時間が経過すると、「チーン」と音が鳴り、調理が終了します。(タイマーランプ消灯)

- 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、ミトンなどを使って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。)

途中で調理を中止するときは…

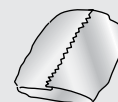
タイマーつまみを「OFF」に合わせる (タイマーランプ消灯)

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で包み、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・チーズなど)・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「トースターオーブン」用を使用し、「温度調節と調理時間の目安」を参考にしてください。(→P.9)
- 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、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…

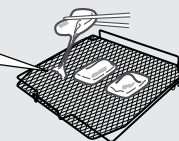
- 表面に焼き色がついたらタイマーつまみを「OFF」に戻し、そのまま2~3分庫内に入れておきます。(表面が焼けていても内部が温まりにくいため)

POINT
5

もちを焼くときは…

- 焼き上がったもち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。)
- もちの種類によっては、表面に焼き色がついても内部がかたい場合があります。その場合は、そのまま1~2分庫内に入れておきます。
- 薄切りもちは焦げやすいので調理時間を短めにしてください。発火し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。
- つきたてのもちや自家製のもちはトレーを使用し、焼け具合を見ながら焼いてください。

置いておくと、焼き網にくっつく場合があります。



POINT
6

天ぷらをあたためるときは…

- 天ぷらはサイズによって焦げやすくなるため、温度調節・調理時間は様子を見ながら調節してください。
- 必ずアルミホイルを敷いたトレーにのせてください。

温度調節と調理時間の目安

- 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焼け具合を見ながら調理してください。特に調理物の量が少ないときは、この調理時間では焦げやすく、場合により発火することがあります。
- 調理時間や調理物の仕上がりは、室温や庫内温度、調理物の温度・大きさ・量・種類・使用する容器などにより異なります。
- 連続して調理する場合は、経過を見ながら必要に応じて調整してください。
- 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たり、しばらくヒーターがつかないことがあるため、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。
- トーストは裏面の焼き色を薄く焼き上げるように設定しています。

分類	料理名	量	温度調節	初回の調理時間(約分)	トレイ(アルミホイルを敷く)	備考
焼く	トースト	2枚	TOAST	3~4	—	●1枚の場合は調理時間を短めに設定してください。
	もち	3個 (5.3 oz./約150g)	450	4.5~5.5	—	●常温のもちを使用してください。
冷凍食品	冷凍ピザ	1枚 (直径 6" / 約15cm)	425	16~19	使用	●良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
	冷凍フレンチフライ	20本 (4.2 oz./約120g)		12~14	使用	—
	冷凍テイタートッツ	12個 (3.5 oz./約100g)	400	14~16	使用	—
	冷凍チキンナゲット	9個 (5.6 oz./約160g)	400	12~15	使用	—
	冷凍ピザポケット	1枚 (4.6 oz./約130g)	350	28~30	使用	●良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
食品 あたため	フライドポテト	10本 (0.9 oz./約25g)	450	1.5~2.5	使用	—
	ピザ	1切 (4.6 oz./約130g)	350	4~7	使用	●良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
	コロッケ	1個 (3.5 oz./約100g)	325	9~11	使用	
	とんかつ	1枚 (7.8 oz./約220g)	300	14~17	使用	
	からあげ	9個 (7.9 oz./約225g)		8~9	使用	
	フライドチキン	2個 (ドラム 1個 2.1 oz./ 約60g、モモ 1個 4.9 oz./約140g)	300	14~16	使用	—
	ポップタルト	2枚 (3.5 oz./約100g)	175	2~3	—	—
お料理 ノート	ロースト野菜	1回分	400	13~16	使用	つくり方はP.10「お料理ノート」参照
	オートミールレーズンクッキー	6個	275	9~10	使用	

- 薄切りパンや薄切りにしたフランスパンのトーストは焦げやすく、場合によっては発火す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発火す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。
- 食パンや水分の多いものを焼くと、本体ととびらのすき間や本体の穴から蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。

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
1カップ=237mL 大さじ1=15mL 小さじ1=5mL

ロースト野菜

温度調節 400

1 回分

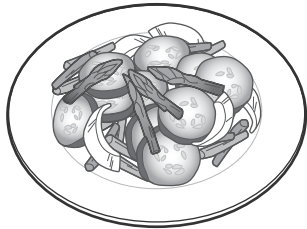
タイマー 約13~16分

トレー使用

材料 (1回分)

ズッキーニ(中) 1/3個(約2.3 oz.)
黄色スクワッシュ(中) 1/3個(約2.3 oz.)
玉ねぎ(中) 1/2個(約1.9 oz.)
アスパラガス 約10本 根元を切る(約1/4 lb.)

A { にんにく 2片 細かく刻む
エキストラバージンオリーブ油 小さじ2
バルサミコ酢 小さじ1/2
乾燥バジル 小さじ1/4
塩 小さじ1/4
こしょう 小さじ1/8



作り方

- 1 ズッキーニと黄色スクワッシュは1/4" (約6mm) 厚さの輪切りにする
- 2 玉ねぎは1/2" (約1.3cm) 厚さの輪切りにし、さらに半分に分ける(半月切り)
- 3 アスパラガスは1-1/2" (約3.8cm) 長さに切る
- 4 大きなボウルに①~③を入れ、Aを加えて和える
- 5 トレーにアルミホイルを敷き、オリーブ油(分量外)を塗り、④を均一にのせる
- 6 温度調節つまみを400に合わせ、タイマーつまみを13~16分に合わせて野菜を焼く
 - 野菜が柔らかくなり、軽く焼き色がつけばできあがりです。

オートミールレーズンクッキー

温度調節 275

1 回分 6個

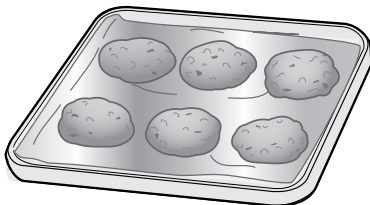
タイマー 約9~10分

トレー使用

材料 (12個分)

無塩バター 大さじ3
砂糖 大さじ2
ライトブラウンシュガー 大さじ3
1寸卵 1/2個 溶く
バニラエッセンス 小さじ1/4
A { 中力粉 1/3カップ
ベーキングソーダ 小さじ1/3
シナモン 小さじ1/4
塩 少々
ロールドオーツ 2/3カップ
レーズン 1/4カップ

●クッキーの並べ方



作り方

- 1 バターは室温に戻す
Aの材料をボウルに入れ軽く混ぜておく
- 2 別の大きなボウルに、バター、砂糖、ライトブラウンシュガーを入れ、滑らかになるまで混ぜる
溶き卵、バニラエッセンスを加え、ふんわりと軽くなるまで混ぜる
- 3 ②のボウルにAを少しずつ入れて混ぜ、ロールドオーツとレーズンを入れて混ぜる
- 4 トレーの大きさに合わせたアルミホイルを2枚作る(トレーからはみ出さないようにしてください。)
アルミホイル1枚をトレーに敷き、生地を12等分(大さじ1程度)にして、左のイラストのように6個ずつのせる
- 5 手に中力粉(分量外)をつけ、生地を上から押さえ、1/4" (約6mm) 厚さにする
- 6 温度調節つまみを275に合わせ、タイマーつまみを9~10分に合わせてクッキーを焼く
- 7 焼き上がれば、アルミホイルごと脚付き網などにのせて冷ます。残りの6個も同様に調理する
 - クッキーが十分冷めたら、そっとアルミホイルからはがしてください。

お手入れ

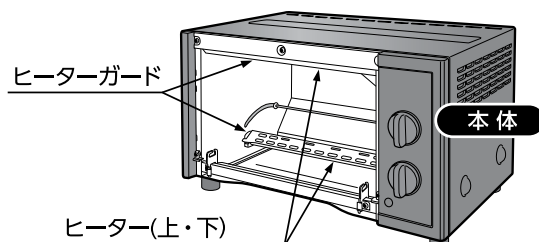
必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

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・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・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 水を含ませ固く絞った柔らかい布でふく
- ③ 乾いた柔らかい布で水分をふき取る



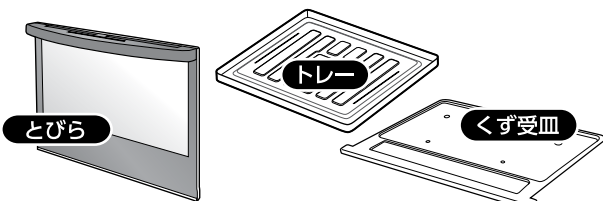
お願い

- 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・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)
- ヒーターガードを押しつい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。)

とびら・トレー・くず受皿・焼き網

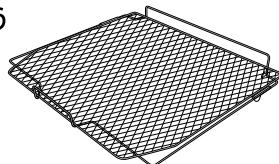
とびら・トレー・くず受皿

- 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

- ご使用ごとにお手入れしてください。くず受皿は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をご購入当初よりも薄くなるなど焼きムラの原因になります。)
- 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。(ガラスが割れる原因)
- とびらの取り扱いがはていねいに行ってください。(変形・故障の原因)
- お手入れ後は、とびら・くず受皿・焼き網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)
- 熱水(122°F/50°C以上)でお手入れしないでください。(変形・故障の原因)
- 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

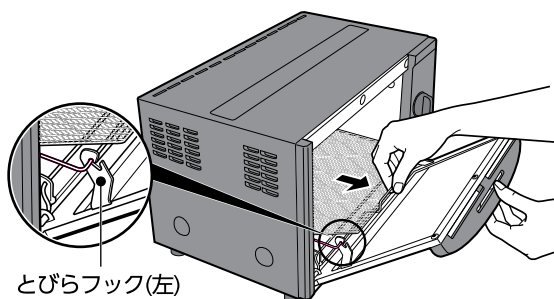
部品のはずし方・つけ方

必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

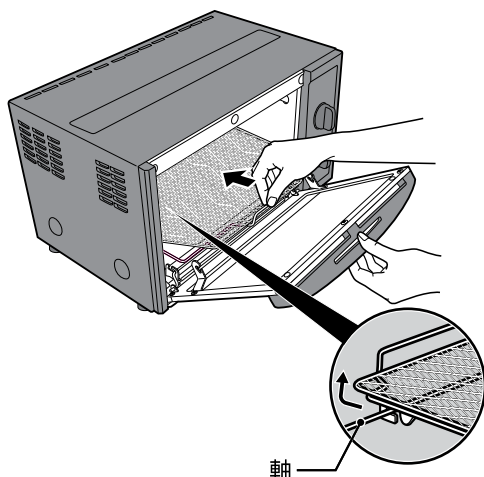
焼き網

はずし方

- 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、とびらに強い力をかけないでください。(変形・故障の原因)

つけ方

はずし方と逆の手順で行う

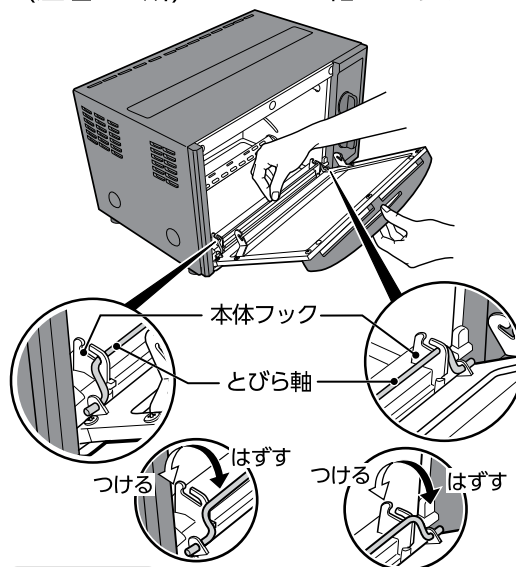
お願い

焼き網は軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

とびら

はずし方

- 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



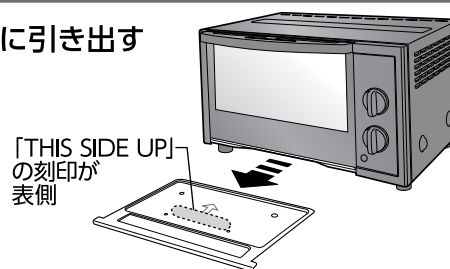
つけ方

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、ご使用ごとにお手入れし、汚れたまま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をご購入当初よりも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「THIS SIDE UP」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 (ヒーターがつかない)	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？	差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	タイマーを設定しましたか？	タイマーを設定してください。
ヒーターが途中で消える	故障ではありません。 このトースターオープンには、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たり、しばらくヒーターがつかないことがあるため、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	パンは裏面を薄く焼き上げる設定にしています。 また厚切りパンは表面がヒーターに近くなるため、表面が少し濃く焼けます。	
	くず受皿が汚れていると、ご購入当初よりも裏面が薄く焼けることがあります。	お手入れをしてください。(→P.11) くず受皿は、ご使用ごと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。
パンの焼きムラが大きい	焼き網の上にパンを均等にのせていますか？	パンを均等にのせてください。(→P.7)
	パンの大きさ・種類・厚さ・枚数などにより、焼き色が変わります。	

仕 様

型 名	ET-WMC22	
電 源	交流 120V 60Hz	
消 費 電 力	1000W	
タ イ マ ー	30分計	
コ ー ド の 長 さ	3'00" (0.9m)	
外形寸法	(約inch)	幅15-3/4×奥行11-1/4×高さ9-3/8
	(約cm)	幅40×奥行28.5×高さ23.5
庫内寸法	(約inch)	幅10-5/8×奥行8-5/8×高さ3-5/8
	(約cm)	幅27×奥行22×高さ9.5
質 量	約8.6 lbs. (約3.9kg)	

- 本製品は、電源電圧や電源周波数の異なる他の国や地域では、使用できません。
- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。

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、zojirushi.com、象印カスタマーサービスまたはお買い上げの販売店でお求めください。

象印カスタマーサービス

1-800-733-6270 www.zojirushi.com

部品名	部品番号
トレー	BX172031G-00
焼き網	BG454028G-00
くず受皿	BX172030G-00



www.zojirushi.com

ET-WMC ©®