

取扱説明書

SANYO

オーブントースター

品番 SK-CW12

一般家庭用
(業務用としては使用しないでください)

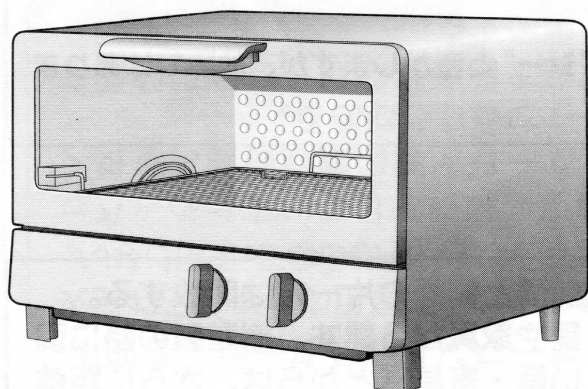
保証書付 (裏表紙)

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書(保証書付)」をよくお読み
のうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも取り出せる
ところに大切に保管してください。
特に1~3ページの「安全上のご注意」を必ず
お読みください。

- この商品を使用できるのは日本国内のみで、
海外では使用できません。

This appliance is designed for
domestic use in Japan only and
cannot be used in any other country.



取扱説明書(保証書付)には商品の色記号
の表示を省略しています。包装箱に表示し
ている品番の()内の記号が色記号です。

もくじ

ページ

安全上のご注意	1~3
仕様	1
お手入れ	4
愛情点検	5
アフターサービスについて	5
お客さまご相談窓口	6
各部のなまえ	7
使いかた	8~10
お料理の例	11~14
保証書	裏表紙

特長


- 大きめのグラタン皿が2個入る
横幅310mmビッグ庫内
- 置き場所に困らない
コンパクト&ワイドボディー
- 調理メニューに合わせて火力を調節
火力2段切換え


安全上のご注意

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
その表示と意味は、次のようになっています。

●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

 **警告**：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

 **注意**：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

 は、してはいけない「禁止」の内容です。	 一般的な禁止	 分解禁止
	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止
	 接触禁止	
● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 必ず行う	 さし込みプラグを抜く

仕様

品番	SK-CW12
電源	交流100V
消費電力	1000W
外形寸法	約 幅350×奥行271×高さ227(mm)
庫内寸法	約 幅310×奥行215×高さ 92(mm)
質量	約 2.7kg (付属品を除く)
ヒーター 切換えつまみ	強 1000W
	弱 250W
調理タイマー	15分計タイマー(報知音つき)
付属品	焼き網1枚、受皿1枚

お願い

- から焼きはしない
故障の原因となります。
- タイマーつまみを固定したり回し過ぎたりしない
火災のおそれがあります。
- 開けたドアの上に重たい調理物をのせない
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- 紙・プラスチック製など熱に弱い容器を入れない
燃えることがあり危険です。
- アルミホイルをパンくずトレイに敷かない
故障の原因となります。
- 本体の天面に受皿や熱に弱い容器などを置いたまま調理しない
天面が変色したり、容器が変形します。
- 焼き網や受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない
変形や破損するおそれがあります。

警告

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、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- さし込みプラグ・電源コードに傷が付いたり、触れると通電しなかったりする。
- ヒーターが割れている。
- タイマーのもどりが不安定。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

改造はしない。また、修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。



ぬれた手でさし込み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。



カーテンなど可燃物の近くで使用しない

火災のおそれがあります。



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、発火することがあります。

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・けがをすることがあります。



電源は、100V専用コンセントを使用する

感電や火災の原因になります。

受皿に油を入れて使わない

火災のおそれがあります。



さし込みプラグの刃およ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き、刃の根元まで確実にさし込む

ほこりが付着、さし込み不完全な場合は感電や火災の原因になります。

電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなど）。

電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。



さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む

感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



水につけたり、水をかけたりしない

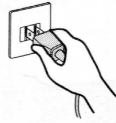
ショート・感電のおそれがあります。



⚠ 注意

さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火を防ぐためです。



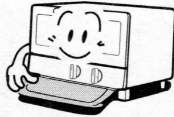
生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものを受皿なしで加熱しない

調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。アルミホイルを使用しても油のもれることがあるので、必ず受皿にのせてください。



必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する

取りはずしたまま使用すると、火災の原因になります。



使用中は、本体から離れない

加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりすることがあります。必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。



お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどのおそれがあります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因となります。

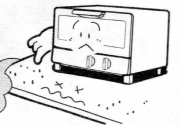


使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理をすると発煙や発火のおそれがあります。



ジュータンや畳・テーブルクロス・プラスチックの置台などはダメ!



調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーを「切」にもどし、さし込みプラグを抜く

火災の原因になります。

炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。またガラスが割れることがありますので水をかけないでください。



壁や家具の近くで使わない

本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め変色・変形の原因になります。



使用時以外は、さし込みプラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。



本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない

本体や物が変形・変質し、火災の原因になります。



使用中や使用直後は金属部やガラスまどにふれない

高温ですのでやけどをすることがあります。

お子さまには特にご注意ください!



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。



調理以外の目的で使用しない

火災・やけどの原因になります。



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やけがをすることがあります。

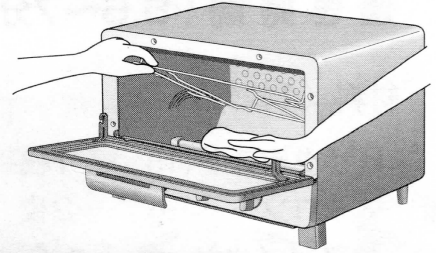


本体・庫内・ パンくずトレイ

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤(食器用)をしみ込ませた柔らかい布をよくしぼってふいてから、乾いた布でふきます。

受だなをドアフックからはずし、持ち上げると庫内のお手入れがしやすくなります。

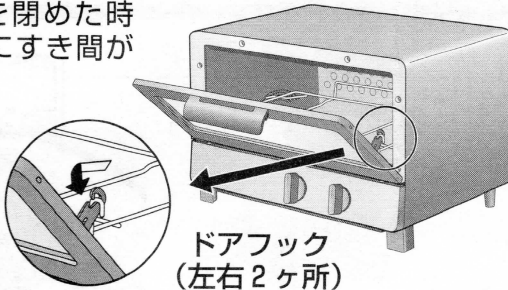
庫内が汚れているとサーモスタットが早く働き、焼き色が淡くなります。
パンくずトレイに調理くずや油分などが残っていると焼きむらや発火の原因になります。



受だなのはずしかた

ドアを半開きにして片手で押さえながら受だなを手前に引いて、ドアフックからはずします。(受だなは本体からは、はずれません。)取り付ける時は、逆の手順で行う。

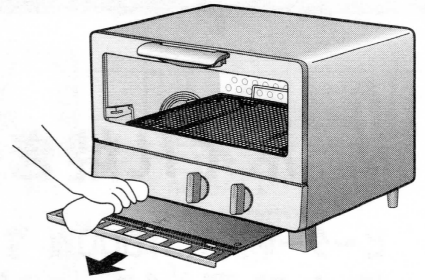
※ドアを必要以上に開けないでください。(下側に押さないでください) ドア支持部が変形し、ドアを閉めた時に本体との間にすき間が発生します。



ドアフック
(左右2ヶ所)

パンくずトレイのはずしかた

矢印の方向に引き出します。取り付ける時は必ず“上”印の入った面を上にして、奥まで確実に入れます。



焼き網・受皿

台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふきます。みがき粉・たわしなどは使わないでください。

ご 注 意

- 必ずさし込み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・たわし・ナイロンたわしは使わない。(表面を傷つけます)
- 受だなを取りはずすとドアが水平以上に開き、ドア表面が傷付くので注意する。また、ドアを勢いよく開けたり、全開からさらに強い力を加えない。
- ヒーターを傷付けたり、焼き網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。(ヒーターが割れたり、ヒビが入ったりす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)
- 受皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。
- 焼き網は濡れたままや、水に浸けたまま放置しない。(サビが発生するおそれがあります)



安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

あらませんか？
ごんないとは

- さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- さし込みプラグ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電しなかったりする。
- ヒーターが割れている
- タイマーのもどりが不安定。
- その他の異常・故障がある。

使用しないで
お買上げの販売店に
ご相談ください。

さし込みプラグやコンセントに、ほこりやごみが
たまっている。

ほこりやごみを取り
除いてください。

■ 修理を依頼される前にお確かめください。

症 状	確認してください
● 加熱されない	● さし込みプラグが抜けていませんか？
● 途中でヒーターが消える	● 本品は温度を調整する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。
● ヒーターが消えたりついたりする	● ヒーター切換えつまみが「250W 弱」の時は、上下ヒーターは赤くなりません。
● ヒーターがつかない	
● 上下ヒーターが赤くならない	

アフターサービスについて

保証書 (この取扱説明書に印刷されています)

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」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。
- 保証期間は、お買上げ日から1年間です。

補修用性能部品の保有期間

当社は、このオーブントースターの補修用性能部品を製造打切後、**5年**保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
修理により使用できる場合には、お客さまのご要望により**有料修理**いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」(別紙または右記)にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

■まずはお買上げの販売店へ…

家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談 <三洋電機株式会社 お客さまセンター>

受付時間：(365日) 9:00～18:30

総合相談窓口 050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は 大阪(06)-6994-9570 へおかけください。

※郵便またはFAXでご相談される場合

三洋電機(株)お客さまセンター 〒570-8677 大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX: 大阪 (06) 6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談 <三洋電機サービス株式会社>

受付時間：月曜日～金曜日 9:00～18:30 (7月～8月) 8:45～19:30
土曜・日曜・祝日・当社休日 9:00～17:30

修理 相談 窓口	東京コールセンター (050-がご利用できない場合は、 東京(03)5302-3401 へおかけください)	北海道地区	050-3116-2333	大阪コールセンター (050-がご利用できない場合は、 大阪(06)4250-8400 へおかけください)	近畿地区	050-3116-2555	
		東北地区	050-3116-2444		中部・北陸地区	北陸	050-3116-2555
						中部	050-3116-2666 沼津地区は、 050-3116-2222
		関東・甲信越地区	050-3116-2222		中国・四国地区	中国	050-3116-2777
						四国	050-3116-2555
				九州地区	050-3116-2888		
					沖縄地区	098-944-5018	

(※)沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日 9:00～17:30
(日曜、祝日及び当社休日を除く)

持込み修理および部品についてのご相談 <三洋電機サービス株式会社>

受付時間：月曜日～土曜日 9:00～17:30 (日曜、祝日、当社休日を除く)

家電商品の持込み修理および部品のご相談については、各地区拠点(サービスセンター、サービスステーション)で承っております。
最寄の拠点は別紙一覧もしくは、弊社ホームページでご確認ください。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。
また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。
なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

<利用目的>

お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。

なお、この目的のために三洋電機(株)および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取扱いについての詳細はホームページ <http://jp.sanyo.com> をご覧ください。

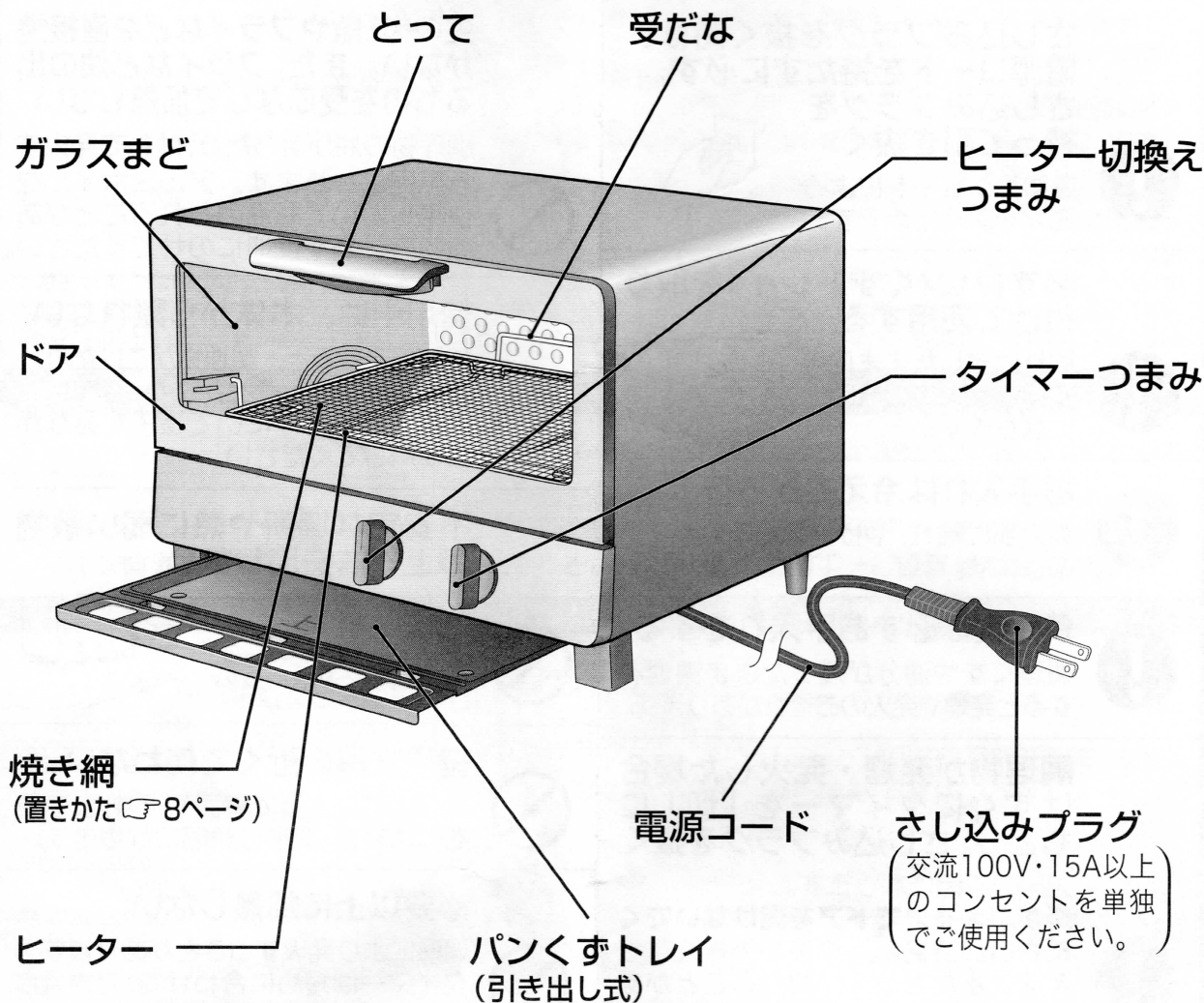
三洋電機株式会社

三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社

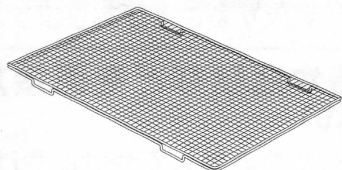
家電事業部

〒680-8634 鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

各部のなまえ

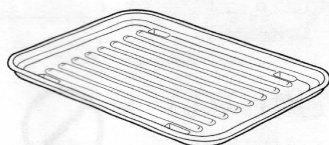


焼き網(1枚)



受皿(1枚)

- 汁や油の出るものを料理する時は、必ず使用してください。



お願い

焼き網や受皿をガステーブルなど、他の調理器具に使用しない。

変形や破損するおそれがあります。

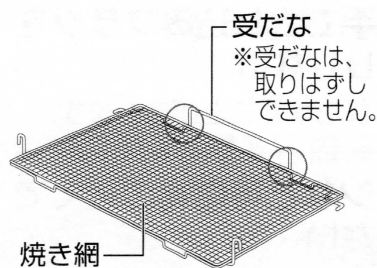
- 焼き網と受皿は調理方法に合わせて受だなにセットしてください。
(☞ 11ページ)

ヘルシーこんがりネット (焼き網)

トーストは焼きむらをおさえて両面こんがり仕上げます。
フライも余分な油を落としてカラッとヘルシーに仕上げます。

焼き網

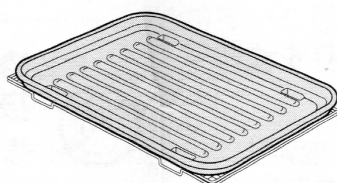
* 焼き網の置きかた



焼き網端面のつめ2カ所が、
受だなの奥側の○の位置
にくるように置く。

使用例：トースト、きりもち
ホットドッグ
バターロールのあたため

受皿

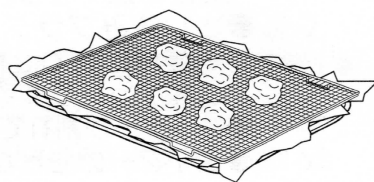


* 受だなに受皿を直接載せて
使用する場合は、受皿が受
だなの奥に当たる位置まで
セットしてください。

受皿を焼き網の上ののせ
ても使用できます。

使用例：グラタン、
ホイル焼き
ピザ

焼き網+受皿



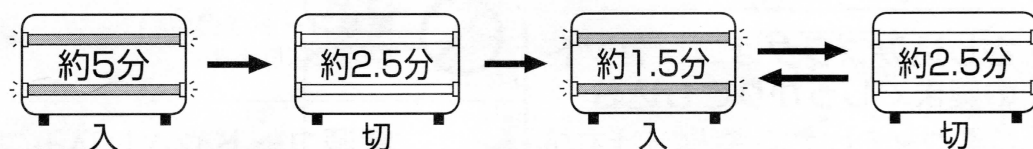
* アルミホイルはヒーターに
接触しないよう、ご注意く
ださい。

アルミホイルを敷いた受
皿の上に焼き網をのせ、
その上に調理物を置く。

使用例：フライのあたため
冷凍フライ

サーモスタットのはたらきについて

- 本品は温度を調整するためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に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が、故障ではありません。
- ヒーターの入切状態
タイマー15分にした場合 (ヒーター切換えつまみを「1000W 強」にした場合)



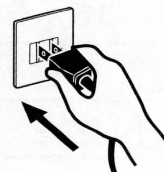
(調理物を入れない時のおよその時間)

冷凍食品の時は、ヒーターの入切のくり返し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、ヒーターが切れ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。

* 使用中は本体からはなれないでください。

1 さし込みプラグをさし込む

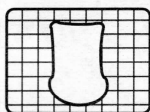
- タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。
- さし込みプラグはコンセントの奥まで確実にさし込んでください。



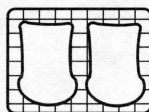
2 調理物を入れる

パンの場合
(山形パンは山側をドア側に向ける)

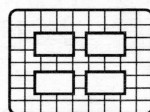
1枚焼き



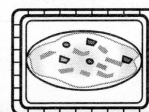
2枚焼き



きりもち
4個の場合



グラタンの場合
(受皿使用)



焼き網の中央に置く
(奥にかたよると奥側が濃くなります)

受皿に均等に置く
(加熱すると受皿が反る場合があります)

3 ヒーター切換えつまみを合わせる

- 11ページの「お料理の例」を参考にヒーター切換えつまみを合わせる。
- 「弱」の場合、上下ともヒーターは赤くなりませんが、故障ではありません。

250W
弱 の場合

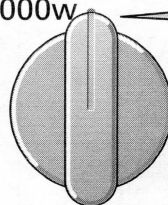
この位置に確実に
合わせてください。

1000w

1000W
強 の場合

この位置に確実に
合わせてください。

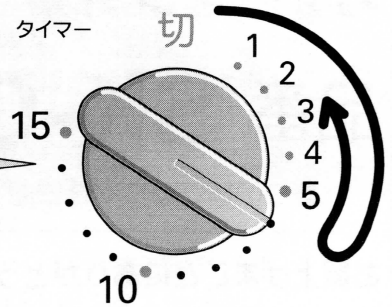
250w



4 タイマーつまみを合わせる

- 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す
- 途中で切りたい時は「切」にもどす

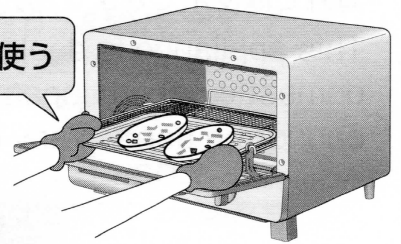


- 調理物の水分が本体とドアのすき間などから水蒸気となって出ることがあります。（故障ではありません。）
- 調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

5 調理物を取り出す

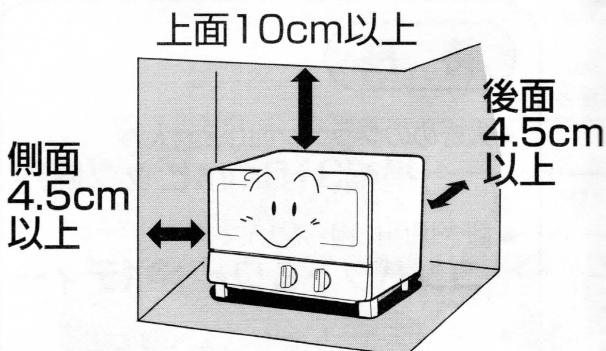
- “チーン”と音が鳴り、タイマーが切れます。
- ご使用後はさし込みプラグを抜いてください。

ミトンなどを使う



- 調理物を取り出す時は、受皿や調理物などが高温になっていますので、やけどに充分ご注意ください。
- タイマーは切れた後もしばらく“ジー”と音がしますが、故障ではありません。

使用場所について

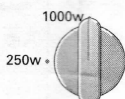


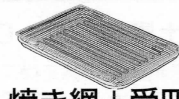

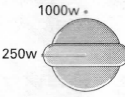

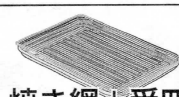


- 前面と側面の片一方は開放する。
- 壁や家具から離す。樹脂製の熱に弱い壁・家具などからは、さらに距離を離す。（熱による変形・変色や火災を防ぐためです）
- 肩よりも高い位置に設置しない。（調理物を取り出す時、ドアに手が触れてやけどのおそれがあります）

【消防法 基準適合】

お料理の例

調理時間は初回の目安です。材料の温度・種類・量・室温などで異なりますので、でき具合を見て加減してください。

お料理例		1回量	調理時間(分)	ヒーター 切換え つまみ	焼き網 受皿	メモ
トースト		1~2枚	2~3.5	 1000W 強	 焼き網	6枚切り(厚さ約2cm)の場合。 1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる
冷凍トースト		1~2枚	2~3.5			表面の霜は取り除く
きりもち		4個	3.5~4.5			ワンポイントアドバイスを参照→14ページ
ホットドッグ		2本	3~5			アルミホイルで包む
ピザ		1枚	5.5~7		 受皿	作りかた→13ページ
ピザトースト		1枚	3~4			受皿にアルミホイルを敷く 作りかた→12ページ
		2枚	4~5			
えびグラタン		2皿	5~7			作りかた→12ページ
ホイル焼き		2包	16~20			作りかた→13ページ
冷凍 (調理済み)	フライ	8個	4~6		 焼き網+受皿	ワンポイントアドバイスを参照→14ページ
	ピザ	1枚	4~5.5	受皿にアルミホイルを敷く		
	フライドポテト	200g	12~15	 受皿		
クロワッサンのあたため		3個	5~7	 250W 弱	 焼き網	加熱のしすぎに注意 (こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる)
バターロールのあたため		3個	6~8			
フライのあたため		3個	11~14		 焼き網+受皿	

●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、もう一度回して残り時間を合わせてください。

●受皿を要する調理は、加熱すると受皿が反る場合があります。

※受皿にアルミホイルを使用する場合は、ヒーターに接触しないようご注意ください。

ピザトースト

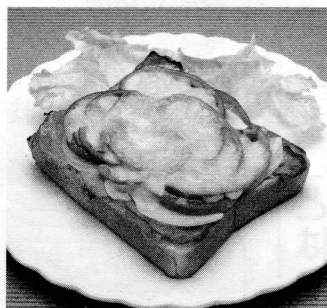
ヒーター切換え：1000W 強
焼き時間：3～4分

材料（1枚分）

食パン（5枚切り）……1枚
玉ねぎ（小）……10g
ベーコン……1枚
ピーマン……10g
トマト……30g
ピザソース……20g
ピザチーズ……30g

作りかた

- ① 玉ねぎはくし形の薄切り、トマト、ピーマンは薄く輪切りにする。
- ② ベーコンは2cm幅に切る。
- ③ 食パンにピザソースをぬり、ベーコン、玉ねぎ、トマト、ピーマンをのせ、ピザチーズをふりかける。
- ④ 受皿にアルミホイルを敷き、その上に③をのせて焼く。



えびグラタン

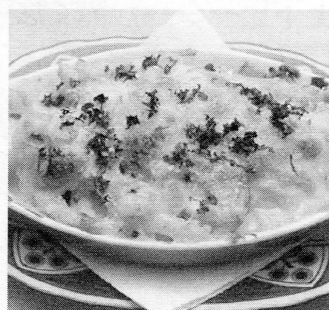
ヒーター切換え：1000W 強
焼き時間：5～7分

材料（2人分）

マカロニ……80g
えび……6尾
玉ねぎ（小）……1/2個
エリンギ……30g
塩・こしょう……少々
にんにく……1片
オリーブ油……適量
溶けるチーズ……40g
パン粉……少々
パセリ（みじん切り）…少々
（ホワイトソース）
マーガリン（植物性）…20g
薄力粉……20g
牛乳……350ml
コンソメ（顆粒）…小さじ2
塩、こしょう……少々

作りかた

- ① マカロニは少し硬めに塩ゆでする。
- ② えびは頭をとり、殻をむき、背ワタをとって、1口大に切る。
玉ねぎ、エリンギは薄切りにしておく。
- ③ フライパンにオリーブ油を入れ、みじん切りのにんにくを加えて熱する。
香りが出てきたら玉ねぎを炒め、エリンギを加え、最後にえびを加えてさっと火を通して、塩、こしょうをしておく。
- ④ フライパンにマーガリンを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しづつ加えて溶きのばしコンソメ、塩、こしょうをする。
- ⑤ ④に①のマカロニと③を加えて混ぜる。
- ⑥ グラタン皿に⑤を入れ、溶けるチーズ、パン粉、みじん切りのパセリをのせる。
- ⑦ 受皿にのせて、表面にこげ色がついて、グツグツしてきたら出来上がり。

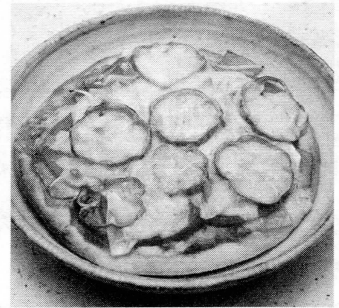


ピザ

ヒーター切換え：1000W 強
焼き時間：5.5～7分

材料（1枚分）

ピザクラスト(18cm)・・・1枚
ベーコン・・・・・・・・・・2枚
トマト（小）・・・・1/2個
ピザチーズ・・・・・・・・50g
玉ねぎ（小）・・・・1/8個
ピーマン・・・・・・・・1/2個
ピザソース・・・・・・・・40g



作りかた

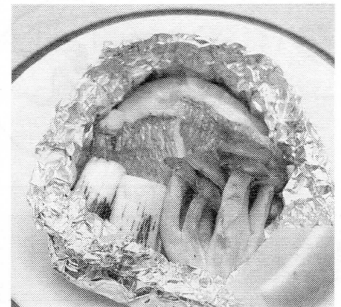
- ① 玉ねぎは薄く、くし形に切る。ベーコンは2cmの幅に、トマト、ピーマンは輪切りにする。
- ② ピザクラストにピザソースをぬり、①の具をのせ、ピザチーズをのせる。
- ③ 受皿にアルミホイルを敷き、その上に②をのせて焼く。

ホイル焼き

ヒーター切換え：1000W 強
焼き時間：16～20分

材料（2人分）

鯛(白身魚)の切り身
・・・・・・・・100g
えび・・・・・・・・2尾
しめじ・・・・・・・・30g
白ねぎ・・・・・・・・12cm
ごま油・・・・・・・・少々
酒・・・・・・・・少々
しょうゆ・・・・小さじ1/2
塩・・・・・・・・少々
レモン・・・・・・・・適量
アルミホイル・・・・適量



作りかた

- ① 鯛は半分に切り、塩をふって1時間おいておく。
- ② えびは頭と背わたをとり、軽く塩をふっておく。
- ③ しめじはいしづきをとる。
- ④ 白ねぎは3cmの長さに切る。
- ⑤ 鯛の皮の部分と白ねぎはガス火で少しこげ目を付けておく。
- ⑥ アルミホイルに、ごま油をぬり、えび、鯛、しめじ、白ねぎをのせて、酒、しょうゆをふりかけて包む。
- ⑦ 受皿にのせて焼く。
- ⑧ くし切りにしたレモンを添える。

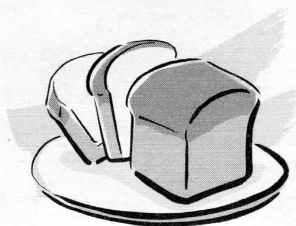
ワンポイントアドバイス

▶▶▶ トーストを調理する時は

ポイント

種類・厚さ・枚数により、時間の加減が必要

- 厚切りのパンは、上面が少し濃く焼ける。
- 冷凍パンなど、中まであたたまりにくい時は、タイマーが切れたあと、しばらく置いておくと庫内の余熱であたたまる。
- 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る。
- 調理中は、焼け具合が変わるので、ドアを開けない。



▶▶▶ 連続調理をする場合

ポイント

ドアを開けたまま、次の調理の準備をする

- ドアを閉めたままにしておくともサーモがはたらき、ヒーターが切れやすくなる。
- ドアを開けたまま次の調理の準備をすると、ヒーターが早くつき調理時間が短くなる。

▶▶▶ 市販の冷凍食品を調理する時は

ポイント

「オーブトースター用」を使用

- 電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがあるので、使用しない。
- 温度調整をしているため、パッケージ記載の調理時間より長くなる可能性がある。
焼き色を見ながら、調理時間を調節する。

▶▶▶ アルミホイルの使用

- 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る。
- においが出るものはアルミホイルで包み、受皿にのせると次に調理するものに、においが移らない。
- 受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単。
※加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意する。
アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になる。

▶▶▶ きりもちを調理する時は

ポイント

種類・量により、時間を調節

- 表面が焼けても内部が固い場合は、余熱のある庫内に約2～4分入れておく。

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

オープントースター	品番 SK-CW12
★お客様お名前 様	
★ご住所 〒	★電話番号 () -
保証期間 ★お買上げ日 年 月 日から 本体……………1年間	★取扱販売店名, 住所, 電話番号

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。
お買上げの日から下記保証期間中に「取扱説明書」本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ロ. お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
 2. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料や出張修理を行った場合の出張料はお客様の負担となります。
 3. ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
 4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、「お客様ご相談窓口」（別紙または6ページ）をご覧ください。
 5. 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
 6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。
- 二. 業務用としての使用、車両・船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
- ホ. 本書の提示がない場合。
- ヘ. 本書にお買上げ年月日、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換えられた場合。
- ト. 仕様変更など

修理メモ

- 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。従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）、及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等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または「お客様ご相談窓口」（別紙または6ページ）にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、「アフタサービスについて」の項をご覧ください。