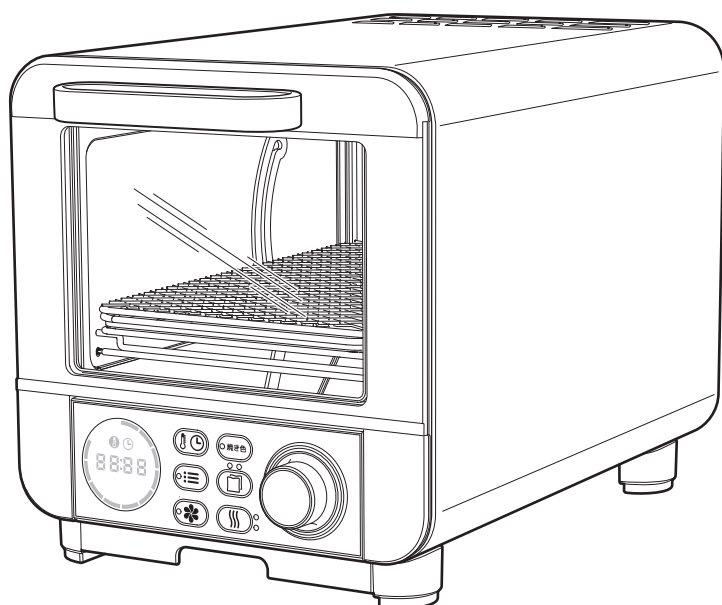


コンパクトノンオイルフライオーブン COR-100B

取扱説明書・保証書

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあと、もいつでも見られるように大切に保存してください。



も く じ

安全上のご注意	P1～2
各部の名称とはたらき	P3～6
正しい使いかた	P7～15
使用前の準備	P7
調理開始までの準備	P8
調理中のご注意	P8
トーストを焼く	P9～10
自動調理をする	P11～12
手動調理をする	P13～14
上手に使うコツ	P15
自動調理メニューのおすすめレシピ	P15～16
お手入れと保存	P17
修理・サービスを依頼する前に	P18
アフターサービスについて	裏表紙
保証書	裏表紙

仕 様

型 名	COR-100B
電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1000W
タイマー	30秒～60分(90分)デジタルタイマー
電源コード長さ	約1.1m
外形寸法	約 幅23×奥行39.5×高さ24.5cm
有効寸法(庫内)	約 幅15×奥行24.5×高さ9.5cm
質 量	約4kg (付属品除く)
温度調節	80℃、140℃、160℃、180℃、200℃、230℃ (6段階)
付属品	受け皿×1、焼き網×1、油受け皿×1、ハンドル×1、オリジナルレシピ×1

- 仕様などは改善・改良のため、予告なく変更することがあります。
- この製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 unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only.)

安全上のご注意

- ご使用になる前に、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安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペット等にかかわる拡大損害を示します。)

図記号の意味と例

	⊘は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「分解禁止」を示します。)
	●は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「電源プラグをコンセントから抜くこと」を示します。)

警告

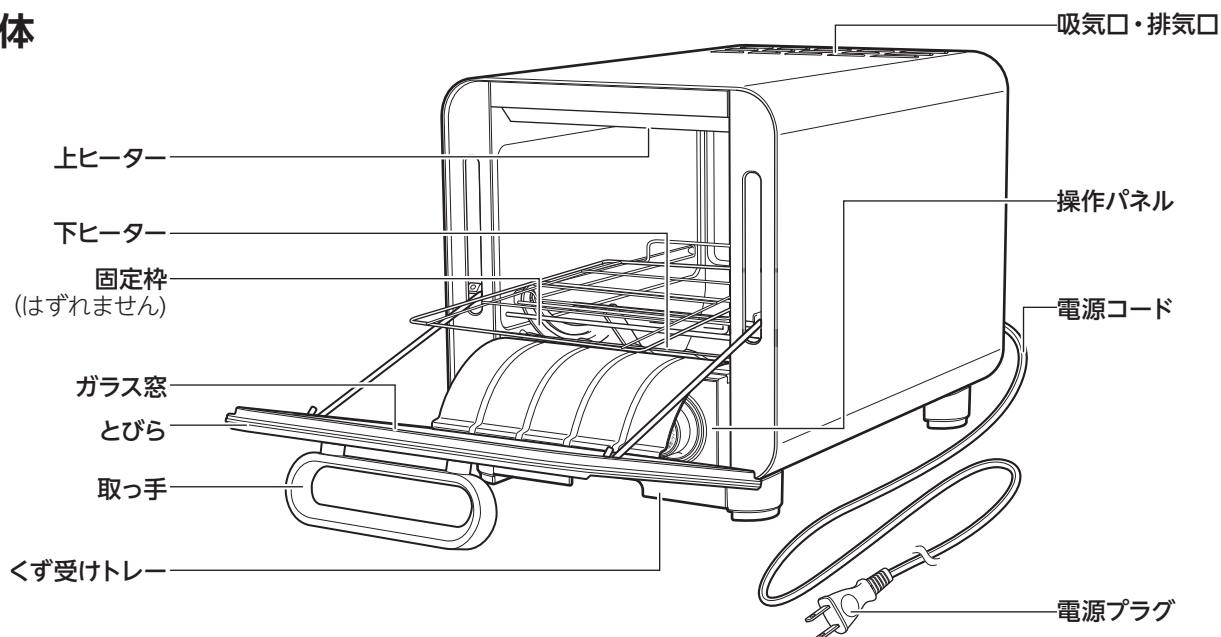
 禁止	交流100V以外では使用しない。 火災・感電の原因になります。	 指示	使用する前に、とびらやガラス窓が損傷していないかを確認する。 万が一損傷したまま使用すると、事故の原因となります。 損傷が発見されたときは、ドウシシャお客様相談室に連絡してください。
	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。 火災・感電の原因になります。		異常が発生したときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く。 万が一損傷したまま使用すると、事故の原因となります。 損傷が発見されたときは、ドウシシャお客様相談室に連絡してください。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆる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。		使用しないときおよび外出するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。 絶縁劣化などによる感電・漏電・火災の原因になります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。 けが・感電の原因になります。	 プラグを抜く	お手入れの際は、安全のため電源プラグをコンセントから抜く。 感電・火災・けがの原因になることがあります。
	本体にピンや針金などの金属物等、異物を入れない。 感電や異常動作してけがの原因になります。		分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店またはドウシシャお客様相談室(裏表紙参照)にご相談ください。
	調理以外の目的に使わない。 火災の原因になることがあります。	 ぬれ手禁止	ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。 感電の原因になります。
 指示	異常時(こげ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用をしない。 火災・感電の原因になります。	 水ぬれ禁止	本体を水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。 ショート・感電の原因になります。
	使用中は本体から離れない。 調理物が発火して、火災の原因になることがあります。	 禁止	受け皿やくず受けトレイに油を入れて使わない。 火災の原因になります。
	必要以上に加熱しない。 発火して、火災の原因になることがあります。		カーテンなどの可燃物の近くで使わない。 火災の原因になることがあります。
	電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。 感電・ショート・発火の原因になります。		本体の近くにスプレー缶などを置かない。 火災の原因になることがあります。
	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。	 プラグを抜く	使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。 やけどの原因になることがあります。
	電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふきとる。 ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。		とびらのガラス窓が割れたりヒビが入ったりしたときは、すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く。 火災の原因になることがあります。

⚠ 注意

 禁止	電源コードは使用中、本体に触れない。電源コードを本体の下に通さない。 コードが破損し、火災・感電の原因になることがあります。	 禁止	本体の上や下に物を置かない。 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。
	壁や家具の近くで使わない。 蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因になることがあります。		吸気口・排気口をふさがない。 故障や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使わない。 けがや火災の原因になることがあります。	 プラグを抜く	調理物が発煙・発火したときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜く。 火災の原因になることがあります。(酸素が入って炎が大きくなる場合がありますので、ドアを開けないでください。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。) 本体に影響があったときは、ドウシシャお客様相談室にご相談ください。
	使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓に触れない。 やけどの原因になることがあります。		
	とびらを開けたまま調理しない。開いたとびらの上にものをのせない。 調理物が発火し、火災の原因になることがあります。	 指示	電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグをもって抜く。 感電やショートの原因になることがあります。
	ビン・缶詰などを直接加熱しない。 破裂や赤熱してけがややけどの原因になります。		壁や他のもの(特に可燃物)との間隔を十分にあけて設置する。 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。
	くず受けトレーを取り付けずに使用しない。 設置した台に高い熱をかけることがあり、火災や事故の原因となります。		お手入れや持ち運び、保存の際は、本体が冷めてから行なう。 火災ややけどの原因になることがあります。
	バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない。 発火して火災の原因になることがあります。		調理くずが残らないよう、こまめにお手入れする。 火災の原因になることがあります。
	生の魚や肉を受け皿または油受け皿なしで直接加熱しない。また、揚げものなど油の出るものを受け皿または油受け皿なしで加熱しない。 発火して、火災の原因になることがあります。必ず受け皿、油受け皿を装着して使用してください。		調理温度に合った耐熱容器を使用する。 庫内に容器を入れるときは容器の耐熱温度を確認し、十分熱に耐えられる容器を使用してください。

各部の名称とはたらき

本体

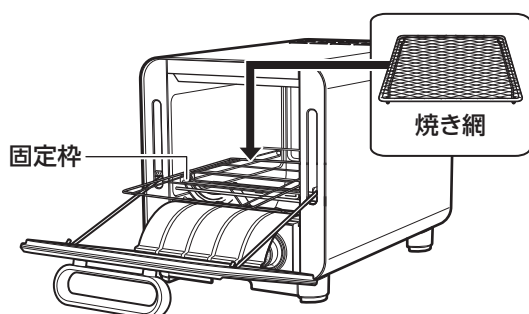


焼き網・受け皿・油受け皿・くず受けトレイの使用方法

⚠ 警告	受け皿やくず受けトレイに油を入れて使わない。(火災の原因になります。)
⚠ 注意	- 受け皿やくず受けトレイはヒーターの上に直接置かない。(故障の原因になります。) - 受け皿は必ず固定枠の上に置いて使用する。

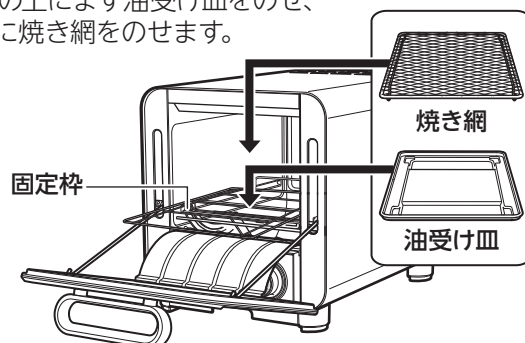
焼き網の取り付け

固定枠の上に焼き網をのせます。



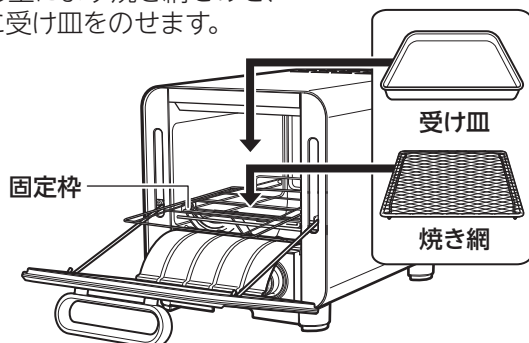
油受け皿の取り付け

固定枠の上にまず油受け皿をのせ、その上に焼き網をのせます。

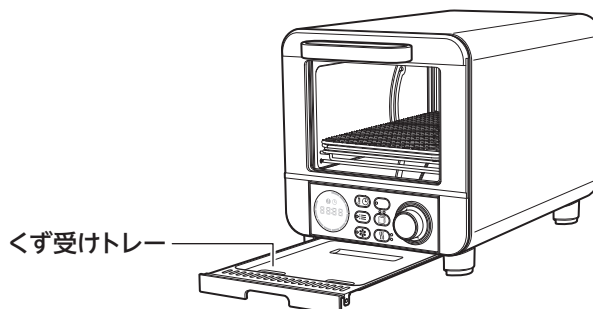


受け皿の取り付け

固定枠の上にまず焼き網をのせ、その上に受け皿をのせます。



くず受けトレイの取り付け



※ 自動調理のときの焼き網、油受け皿、受け皿の使いかたは、11ページの自動調理メニュー一覧の使用の部分に記載しています。

※ とびらはゆっくり開いてください。受け皿が飛び出す恐れがあります。

⚠ 注意	焼き網や受け皿・油受け皿・くず受けトレイは、汚れたら必ずお手入れしてから使う。 (17ページ「お手入れと保存」参照)
-------------	---

受け皿と油受け皿、くず受けトレイ



警告

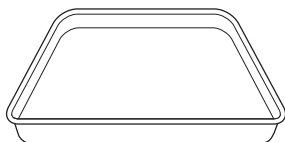
- 受け皿やくず受けトレイに油を入れて使わない。(火災の原因になります。)



注意

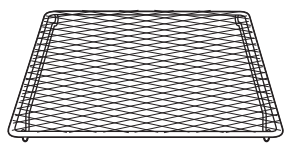
- 受け皿やくず受けトレイはヒーターの上に直接置かない。(故障の原因になります。)
- 受け皿は必ず焼き網の上に置いて使用する。

(上ヒーター)



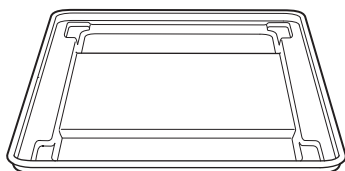
受け皿

- ケーキやパンなどの材料を、受け皿の上にのせて使います。
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。



焼き網

- 食パンを焼く調理、受け皿をのせるときに使います。

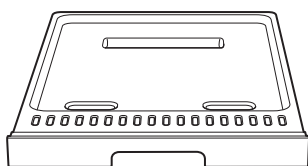


油受け皿

(油などが落ちる調理にお使いください)

- 肉や魚などの調理に使います。焼き網から落ちる脂(油)を受けます。

固定枠
(下ヒーター)

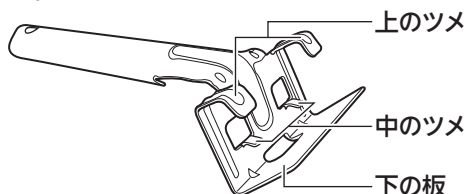


くず受けトレイ

(必ず取り付けてお使いください)

- 本体の底部に差し込み、調理のときに出るくずを受けます。
- くず受けトレイの取っ手を手前にして、奥まで確実に差し込んでください。

ハンドル



上のツメ

中のツメ

下の板

- 焼き網、受け皿、油受け皿を持ち上げるのに使います。
 - 焼き網、受け皿、油受け皿の下に、下の板を入れて、中のツメもしくは上のツメで端を押さえます。
 - 焼き網、受け皿、油受け皿の左右中央部分を持ち上げてください。
 - 焼き網、受け皿、油受け皿は、それぞれ一個ずつ持ち上げてください。
- ※重ねた状態で持ち上げないでください。

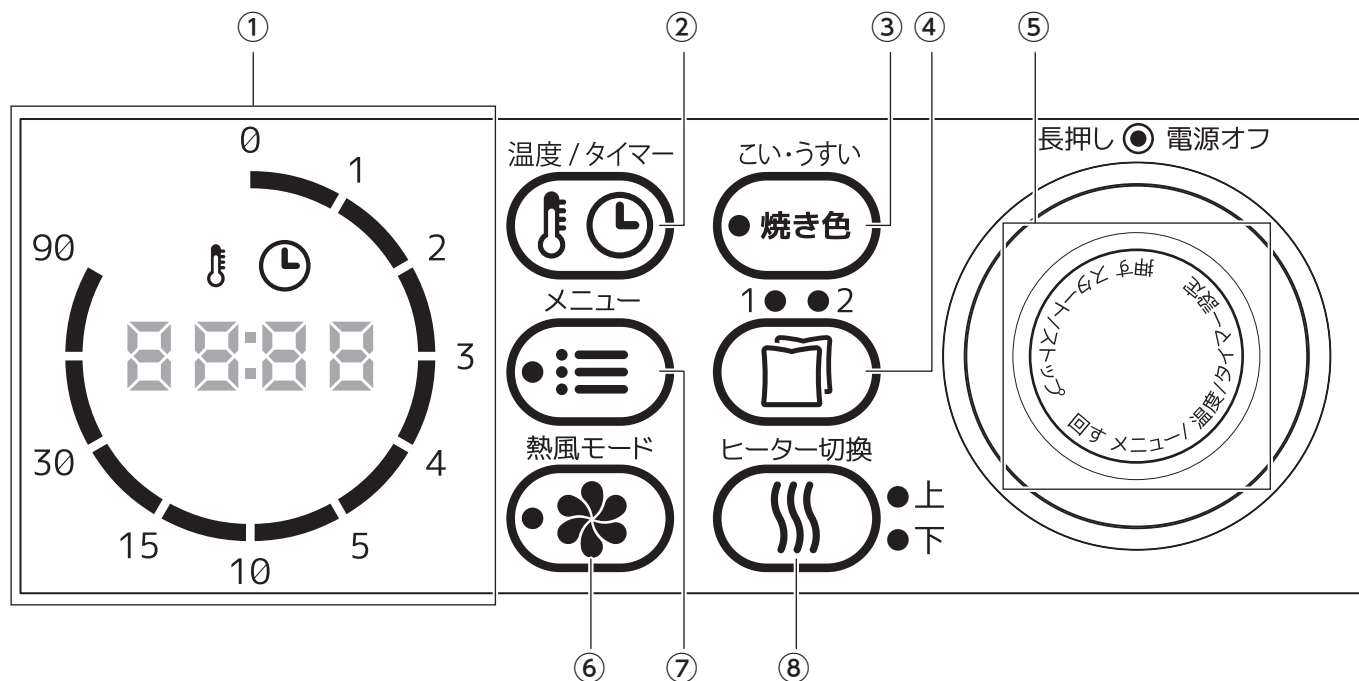
初めて使用するとき

本製品をはじめて使うとき、長期間使用しなかったときは、一度十分お手入れをしてから使用する必要があります。

- 焼き網を本体から取りはずし、本体以外のかず受けトレイ、油受け皿、受け皿と、ハンドル、焼き網を十分に洗う。
「お手入れと保存」(17ページ) 食器用洗剤を使用してスポンジなどを使用して十分に洗い流してください。
- 洗ったものを十分に乾燥させる。
- 本体にくず受けトレイ、油受け皿、受け皿、焼き網を取り付ける。
- 正しい使いかた(「手動調理をする」→13ページ)を読んで、230℃、ヒーター上下で約20分ほど「から焼き」をする。
本体・付属品にあらかじめ塗ってある油などが蒸発するときにニオイや煙を発生させることがあります。
※「から焼き」するときには、特に十分に換気をするようにしてください。

各部の名称とはたらき (つづき)

本体・操作パネル



①表示ディスプレイ

運転前：設定したメニュー・時間・温度を表示します。
 運転中：残り時間と設定温度を切り換えて表示します。
 ・温度表示のときは、 が点滅や点灯します。
 ・時間表示のときは、 が点滅や点灯します。

②⑤温度/タイマーボタン

《温度設定/手動調理で使用》表示ディスプレイに230℃が表示され、⑤の調節ダイヤルで温度を設定します。
 (80、140、160、180、200、230℃の6段階)
 《タイマー設定/手動調理で使用》表示ディスプレイに05:00が表示され⑤の調節ダイヤルでタイマーを設定します。
 (30秒から30分まで30秒単位)

③④焼き色調節ボタン

焼き色調節ボタンを押すとLEDが点滅します。
 点滅している間、⑤の調節ダイヤルを回し、好みに合わせて設定時間を長く(こい)、短く(うすい)することができます。
 《トースト調理で使用》15秒増減(最大±2分)
 《自動調理で使用》30秒増減(最大±3分)

④トーストボタン

《トースト調理で使用》押すたびにボタン上の枚数を示すランプが点灯します。ランプを庫内に入れたトーストの枚数に合わせて調理を始めます。
 (1→2の順で点灯します)

⑤調節ダイヤル

右左に回すことで数値の増減ができます。時間と温度、焼き色、自動メニューの設定をします。
 ※ゆっくり回すと変化しません。

スタート/ストップボタン

調節ダイヤルを押すことで、調理のスタート/ストップ(開始/停止)をします。
 2秒長押しで停止します。

長押し(2秒以上)で動作が停止します。
 AC100V電源は切れていません。

⑥⑧熱風モードボタン

《手動調理で使用》

⑦メニューボタン

《自動調理で使用》

⑧ヒーター切換ボタン

《手動調理で使用》

使用するヒーターの切換をします。
 押すたびに右の上下を示すランプが点灯します。
 (上下→上→下の順で切り換わります)

※すべての操作ボタンと調節ダイヤルは操作可能なとき、押したり回したりすると、ピッとブザー音がします。

※実際の操作は8ページからの「正しい使いかた」で説明しています。

安全装置について

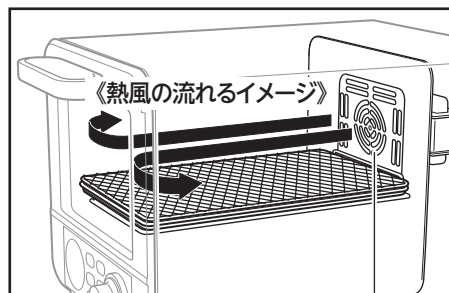
- ・温度が上昇しすぎると、過熱防止のため温度調節機能が働き、自動的に運転を停止することがあります。温度が下がると運転を開始します。(ヒーターが消えていても、故障ではありません。)
- ・連続運転のときは、ヒーターの消える回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。

熱風モードについて

従来のオーブン機能に加えて、庫内のファンにより熱風を対流させることで、均一な加熱を実現します。

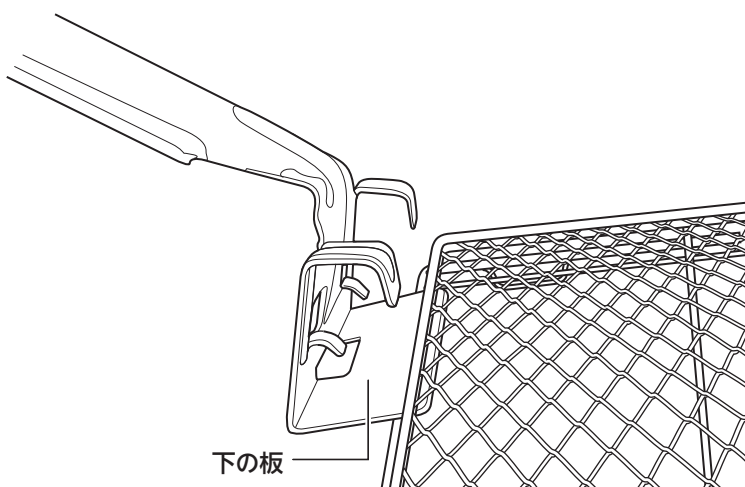
自動調理ではこの機能を十分に取り入れています。

手動で調理されるときも、熱風モードを使用することで、素材の表面を焼き上げ、「表面はパリッと、中身はジューシーに」することができます。

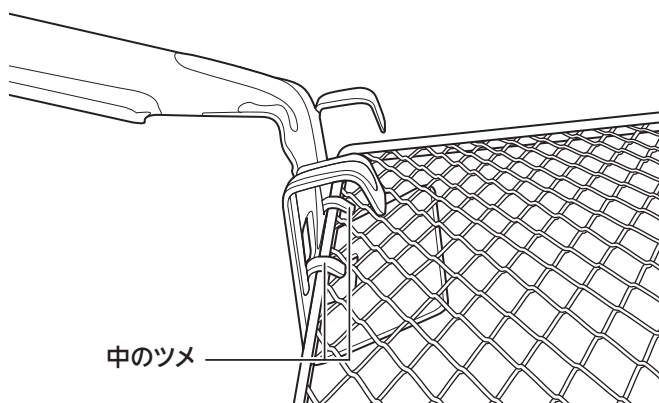


本機の庫内ファンは一番奥にあります

ハンドルの使いかた



ハンドルの下の板を固定枠と焼き網の間に差し込みます。



ハンドルの下の板と中のツメの間の奥の部分まで焼き網をはさみ込み、持ち上げてください。

正しい使いかた

使用前の準備

使用前の準備

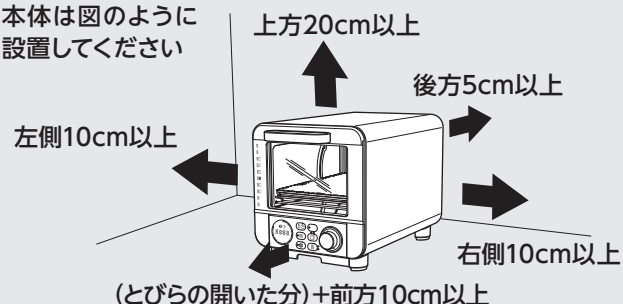
初めてご使用になるときや、長時間使用しなかったときは、本体以外（焼き網、受け皿、油受け皿、ハンドル）をよく洗い、十分乾かして「初めて使用するとき」（5ページ）の手順をすましてからご使用ください。

1. 本体を正しく設置する

- 耐熱性のある、安定した水平な台の上に設置してください。
- 本体のまわりの吸気口・排気口をふさがないようにしてください。

- 本体は壁や周囲から適当な距離を保ってください。（火災の原因になります。）

本体は図のように設置してください



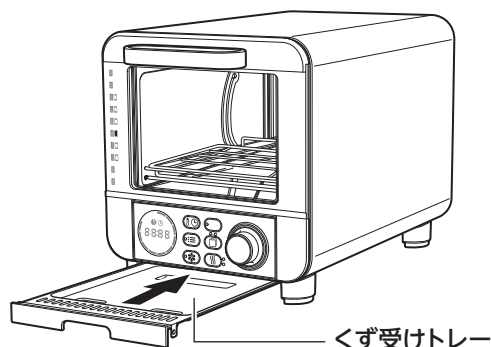
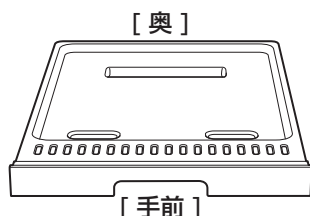
次のような場所では使用しないでください。

- カーテンや壁、家具など、可燃物の近く。
- 熱に弱い敷物の上。

2. くず受けトレイを差し込む

右図のように本体下方にくず受けトレイを差し込んでください。

- 出荷時は差し込まれています。



3. 焼き網を固定枠にのせる

焼き網を固定枠の上にのせます。

- 正しく取り付け、ふたを閉めると固定枠と一緒に焼き網も動いて庫内に収まるようになります。

4. 電源プラグをコンセントに差し込む

壁面のコンセントに単独で直接差し込んでください。

ピーピーとブザー音がして、表示ディスプレイに「--:--」を表示します。

※ 「--:--」表示は、何もしなければ約5分後に消えますが、ボタン操作をすることは可能です。



注意

- 延長コードやタップなどを使用しない。同じコンセントを他の電気機器と一緒に使用しない。異常発熱などをひきおこし、火災ややけど、故障の原因になります。
- くず受けトレイは必ず取り付ける。火災ややけど、故障の原因になります。

調理開始までの準備

1. 食材に合わせて油受け皿を取り付け、受け皿を使用する

油が落ちる調理のときは、固定枠の上に油受け皿を置きその上に焼き網をのせて焼くか、または固定枠に焼き網をのせ、その上に受け皿をのせます。

- 自動調理をするときは、とびら左側に書かれているメニューにあるアイコンに合わせて 焼き網、 油受け皿、 受け皿 を取り付けてください(11ページ「自動調理メニュー一覧」を参照)。

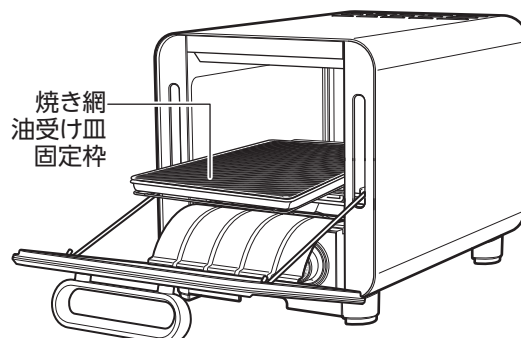


- 揚げものは必ず油受け皿と焼き網を使用する。
- 生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物は、必ず油受け皿を使用する。

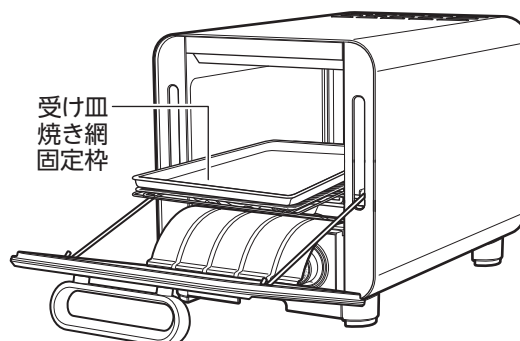
2. 調理する

表示ディスプレイに「--:--」を表示しているか、消えているときに

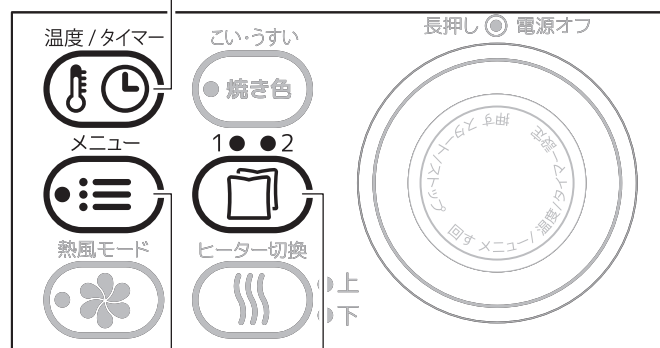
- トーストを焼くときは トーストボタンを押し、9ページ「トーストを焼く」へすすむ。
- 自動調理のときは メニューボタンを押し、11ページ「自動調理をする」へすすむ。
- 手動調理をするときは 温度/タイマーボタンを押し、13ページ「手動調理をする」へすすむ。



または



温度/タイマーボタン



メニューボタン

トーストボタン

調理中のご注意

油が多く出る食材を調理するときは、壁や家具などからの距離を長くって使用してください。

食材の油が蒸発し、白い煙のようなものが出ることもあるため、壁や家具が熱で変形したり、変色したりする原因になります。(7ページに記載している距離よりもまわりのものから離してください)

焼き網のこびりつきが気になるときは、受け皿をお使いになるか、お手持ちのアルミホイルをお使いください。食材により焼き網にこびりつくことがあります。

正しい使いかた (つづき)

トーストを焼く

☑ トーストボタンを押すところに進みます。

トーストを焼くとき、枚数を設定するだけで焼くことができます。焼き色の調節もできます。

トースト調理の手順

☑ トーストボタンが押されているときは細かい設定をすることができません。細かい設定をする必要があるときは、手動調理 (→13ページ) をしてください。

1. トーストを中央に、均等に入れる

右図「トーストの並べかた」参考に、トーストを入れてください。

⚠ 注意

- ジャムなどを塗った食パンを焼かない。
 - バターなどを塗った食パンを焼かない。
- 火事の原因になります。

2. ☑ トーストボタンを押して枚数を設定する

☑ トーストボタンを押すたびに、☑ トーストボタンの上にあるランプが1枚→2枚と変化します。

▶ 1枚：3分15秒 → 2枚：4分00秒

3. お好みにより、🔥 焼き色調節ボタンを押し、調節ダイヤルで焼き色の調節をする

🔥 焼き色調節ボタンのランプが点滅し、調節ダイヤルを左右に回して焼き色の調節をすることができます。左に回すとうすくなり、右にまわすとこくなります。

焼き色調節できる時間の範囲

※ 15秒刻みで調節することができます。

	最小《うすい》	初期値《標準》	最大《こい》
1枚	1分15秒	3分15秒	5分15秒
2枚	2分00秒	2分00秒	6分00秒

4. スタート/ストップボタンを押して調理を開始する

スタート/ストップボタンを押すと、残り調理時間のカウントダウンが始まり、残り時間と設定温度を交互に切り換えて表示します。

⚠ 警告

- 必要以上に加熱しない。
 - 使用中は本体から離れない。
 - 使用中は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。
- やけどの原因になることがあります。

※ 食パンを焼くと、調理中ガラス窓やとびらに水滴がつくことがあります。使用上問題ありません。

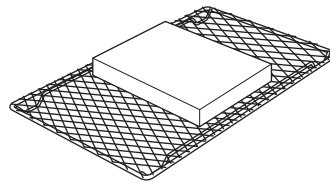
食パン内部の水分が出てくるためです。他の食材でも水分の多いものは、水滴がつくことがあります。

※ 🔄 ヒーター切替ボタンの上下ランプが点灯しますが、ヒーター切替をすることはできません。

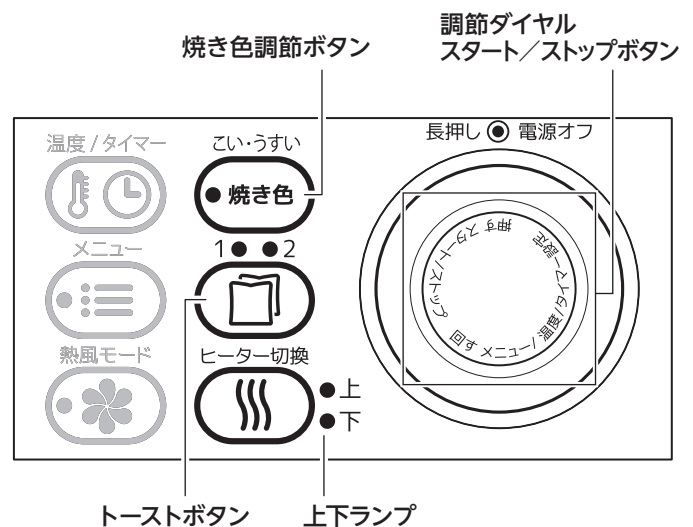
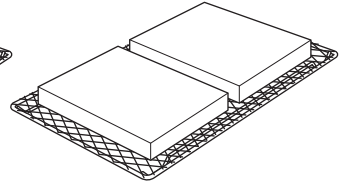
食パンの並べかた

- 食パンは焼き網の中央に均等に置いてください。(奥に片寄ると奥側の焼目が薄くなる場合があります。)
- 2枚焼きの時の食パンの標準サイズは120×110mmです。それ以上の食パンは入りません。そのときは、枚数を減らして焼いてください。

1枚焼きの場合



2枚焼きの場合



調理開始後も焼き色の変更は可能です

ガラス窓から調理具合を見て、焼き色の変更をすることは可能です。

1. スタート/ストップボタンを押して調理を一時停止させる
2. (●●●●●)焼き色調節ボタンを押し、調節ダイヤルで焼き色の調節をする(→手順3)
3. 再度スタート/ストップボタンを押して調理を再開する

調理を途中で終えたいときは、調節ダイヤル中央を2秒長押しします。

5. 調理を終えたら、ブザー音が3回鳴り、表示が消える

6. トーストを取り出す

調理が終わったら、トーストを取り出します。

- 焼き網を取り出すときは、付属のハンドルをお使いください。
- 取り出した焼き網を置くところ(熱に強いところ)を確保します。
- 必ず焼き網の幅に対してほぼ中央を持ち上げるようにしてください。



注意
熱くなったとびらや、ガラス窓、焼き網などに注意する。
やけどの原因になります。庫内でなくても十分熱くなっていますので、十分注意してください。

7. 続けてトースト調理をするときは手順2に戻ってセットしなおす

- 改めて調理物をセットする前に、前回の調理のよごれがあるときは、清掃してください。そのまま調理を始めると、事故の原因になります。
- 庫内は熱いため、冷めてから清掃してください。
- 庫内を十分冷ましてから使用してください。冷めていないと、調理不足や焼き色がうすくなることがあります。

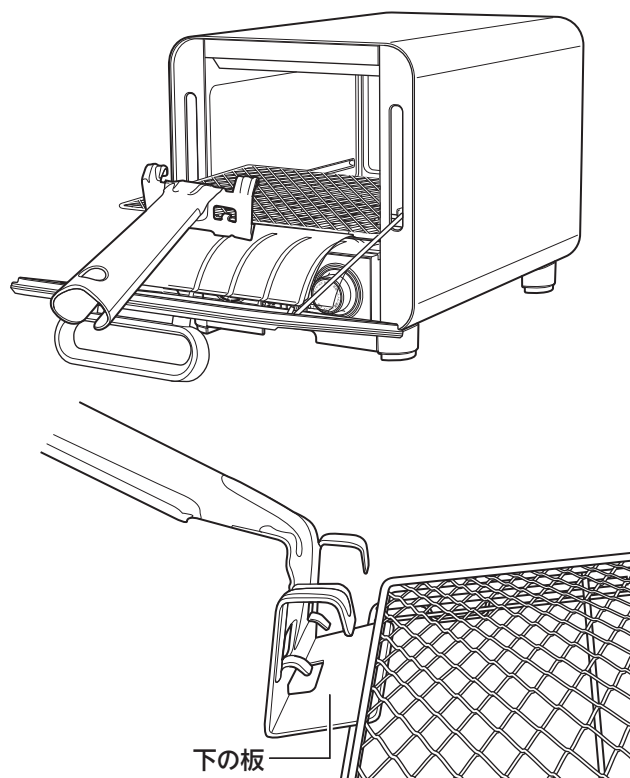
8. 調理が終了したら、電源プラグをコンセントから抜く



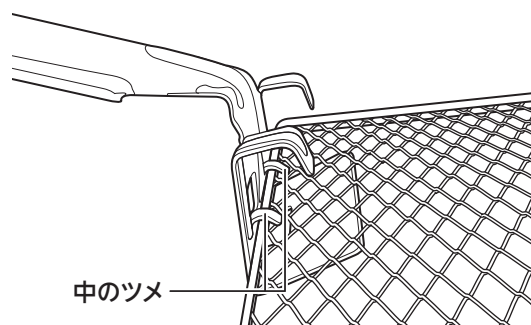
注意
• 使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。
やけどの原因になることがあります。
• 調理の汚れは十分にきれいにする。
汚れたままだと、火事や故障の原因になります。

ヒーターの通電について

- 庫内の温度は温度調節機能により、自動的にヒーターが入・切をします。ヒーターが消えている場合がありますが問題ありません。
- 温度調節機能が働くときに音がすることがありますが、故障ではありません。



ハンドルの下の板を固定枠と焼き網の間に差し込みます。



ハンドルの下の板と中のツメの間の奥の部分まで焼き網をはさみ込み、持ち上げてください。

正しい使いかた (つづき)

自動調理をする

☰メニューボタンを押すところに進みます。

本体とびら左側に記されている10のメニューを自動で調理することができます。

自動調理の手順

☰メニューボタン (自動調理) が押されているときは焼き色調節しかできません。細かい設定をする必要があるときは、手動調理をしてください。

1. 食材を中央に、均等に入れる

庫内に何も入っていないことを確認し、右表にある各メニューのアイコンに合わせて(焼き網、 油受け皿、 受け皿)を取り付けてから食材を入れください。

- ・食材は庫内の端にギリギリに置かず数センチ離し、できるだけ均等に、配置するようにします。

2. 調節ダイヤルでメニュー(01~10)を設定する

☰メニューボタン(自動調理)のランプが点灯し、表示ディスプレイに01が表示されます。とびら左側にある各メニュー番号を調節ダイヤルで設定します。

右に回すと01から順に10まで選べ、止まります。左に回すと01で止まります。

3. お好みにより、●焼き色調節ボタンを押し、調節ダイヤルで焼き色の調節をする

●焼き色調節ボタンのランプが点灯し、調節ダイヤルを左右に回して焼き色の調節をすることができます。

- ・うすくしたいとき：調節ダイヤルを左に回します。
調理時間が30秒ずつ短くなります。(最大-3分まで)
- ・こくしたいとき：調節ダイヤルを右に回します。
調理時間が30秒ずつ長くなります。(最大+3分まで)

4. スタート/ストップボタンを押して自動調理を開始する

スタート/ストップボタンを押すと、残り調理時間のカウントダウンが始まり、残り時間と設定温度を交互に切り換えて表示します。



- ・必要以上に加熱しない。
 - ・使用中は本体から離れない。
 - ・使用中は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。
- やけどの原因になることがあります。

自動調理メニューの番号ごとに必要なランプが自動で点灯します。

※ボタンを押しても切り換えはできません。

自動調理メニュー一覧

※15~16ページのおススメレシピを参考にしてください。

番号	メニュー	使用	目安量*	時間
01	あま〜い焼き芋	焼き網	約300g	90分
02	焼き芋	焼き網	約300g	30分
03	からあげ	焼き網、油受け皿	約200g	14分
04	とんかつ	焼き網、油受け皿	約130g	20分
05	焼き魚	焼き網、油受け皿	約1切	10分
06	ピザ	焼き網、受け皿	1枚(直径14cm以下)	4分
07	フライドポテト	焼き網、油受け皿	約150g	8分
08	天ぷら温め	焼き網、油受け皿	約150g	6分
09	焼きもち	焼き網	4個	5分 30秒
10	パン温め	焼き網	4個	4分

■：焼き網 □：油受け皿 ▢：受け皿

受け皿にはアルミホイルを敷いてから食材をのせてください。

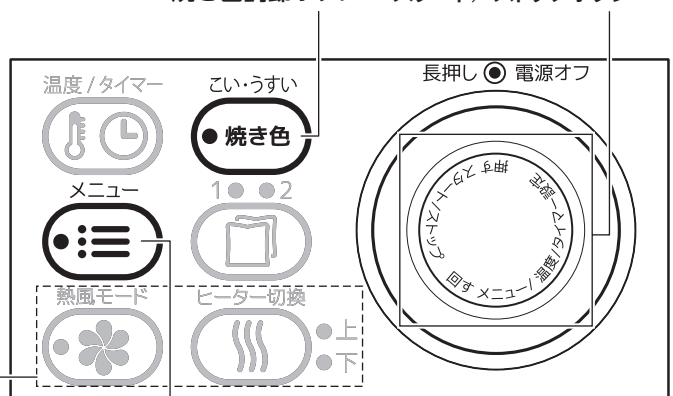
*一度の調理量の目安。

※調理量はあくまで目安です。食材により焼きムラが出ることもあります。そのときは●焼き色調節ボタンで調節してください。

※●焼き色調節ボタンはボタンにあるランプが点滅しているときのみ使用できます。

焼き色調節ボタン

調節ダイヤル
スタート/ストップボタン



メニューボタン (自動調理)

調理開始後も焼き色の変更は可能です

ガラス窓から調理具合を見て、焼き色の変更をすることは可能です。

1. スタート/ストップボタンを押して調理を一時停止させる
2. (●●●●)焼き色調節ボタンで焼き色の調節をする (→手順3)
3. 再度スタート/ストップボタンを押して調理を再開する

※ 調理を途中で終えたいときは、調節ダイヤル中央を2秒長押しします。

5. 調理を終えたら、ブザー音が3回鳴り、表示が消える

6. 調理物を取り出す

調理が終わったら、調理物を取り出します。

- ・ 焼き網を取り出すときは、付属のハンドルをお使いください。
 - ・ 取り出した焼き網を置くところ(熱に強いところ)を確保します。
 - ・ 必ず焼き網の幅に対してほぼ中央を持ち上げるようにしてください。



注意
熱くなったとびらや、ガラス窓、焼き網などに注意する。
やけどの原因になります。庫内でなくても十分熱くなっていますので、十分注意してください。

7. 続けて自動調理をするときは手順2に戻ってセットしなおす

- ・ 改めて食材をセットする前に、前回の調理の汚れがあるときは、清掃してください。そのまま調理を始めると、調理の汚れものが燃えるなどして事故の原因になります。
- ・ 庫内は熱いため、冷めてから清掃してください。
- ・ 庫内を十分冷ましてから使用してください。冷めていないと、調理不足や焼き色がうすくなる場合があります。

8. 調理が終了したら、電源プラグをコンセントから抜く



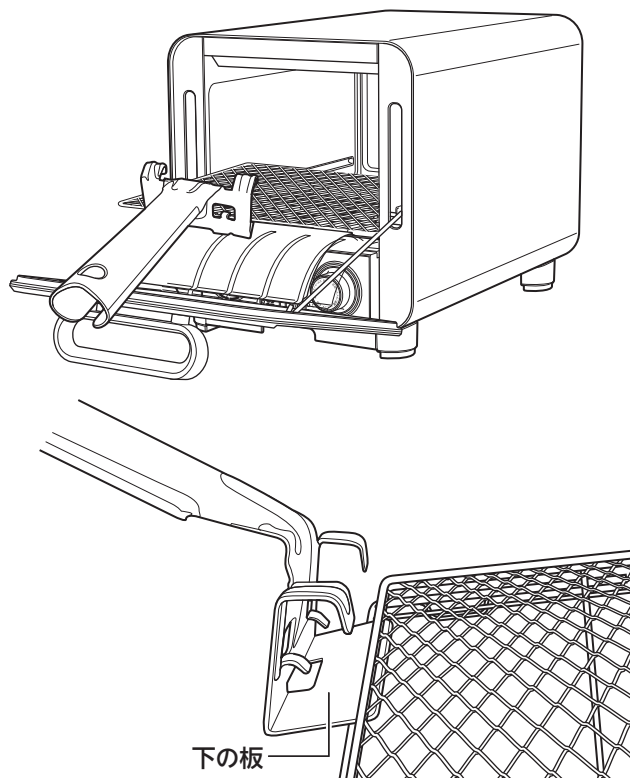
注意
・ 使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。
やけどの原因になることがあります。
・ 調理の汚れは十分にきれいにする。
汚れたままだと、火事や故障の原因になります。

- ・ 調理が開始されたあとやりなおしたいとき

スタート/ストップボタンを押して調理を一時停止させ、もう一度手順2から操作をやりなおします。

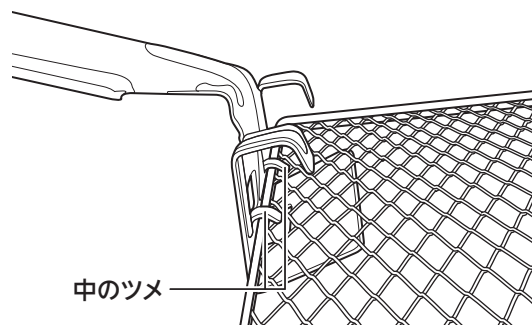
ヒーターの通電について

- ・ 庫内の温度は温度調節機能により、自動的にヒーターが入・切をします。ヒーターが消えている場合がありますが問題ありません。
- ・ 温度調節機能が働くときに音がすることがありますが、故障ではありません。



下の板

ハンドルの下の板を固定枠と焼き網の間に差し込みます。



中のツメ

ハンドルの下の板と中のツメの間の奥の部分まで焼き網をはさみ込み、持ち上げてください。

正しい使いかた (つづき)

手動調理をする

⑩温度／タイマー設定ボタンを押すところに進みます。

手動調理のしかた

食材を入れ、食材にあった調理温度と時間などの設定をして調理をします。

☐トーストボタンや☐メニューボタン（自動調理）が押されているときは、手動調理の細かい設定をすることができません。

1. 食材を中央に、均等に入れる

庫内になにもないことを確認してから、調理に合わせて焼き網、受け皿、油受け皿を取り付けます。

- 基本的に均等に、中心に合わせてならべてください。
- 汁の出る食材は、受け皿もしくは、油受け皿を使用してください。

2. タイマー（調理時間）を必ず設定する（⌚が点滅時）

⑩温度／タイマー設定ボタンを押して、表示ディスプレイに⌚マークを点滅させ、調節ダイヤルでタイマー（調理時間）を設定することができます。

調節ダイヤルを左に回すと短くなり、右に回すと長くなります。

- 最低30秒、30秒単位で最高30分まで設定することができます。（初期設定は5分）
- 「00:30」で30秒、「29:30」で29分30秒を示します。再度、⑩温度／タイマー設定ボタンを押して、⌚マークを点灯させ、タイマー（調理時間）を決定します。

3. 調理温度を必ず設定する（🔥が点滅時）

⑩温度／タイマー設定ボタンを押して、表示ディスプレイに🔥マークを点滅させ、調節ダイヤルで調理温度を設定することができます。左に回すと温度が下がり、右に回すと温度が上がります。

- 最低80℃～最高230℃、6段階の温度（80、140、160、180、200、230℃）を設定することができます。（初期設定は230℃）
- 「80°」で80℃、「230°」で230℃を示します（温度を表示するときは、「:」が表示されていません）。

再度、⑩温度／タイマー設定ボタンを押して、🔥マークを点灯させ、調理温度を決定します。

4. ヒーターを必ず設定する（ボタンの右のランプで確認）

☐ヒーター切替ボタンを押すたびに、ボタンの右にあるふたつのランプが点灯・消灯し、使用するヒーターを設定することができます。

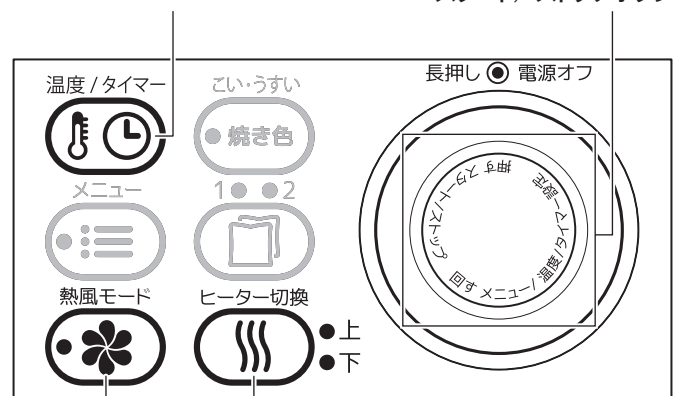
- ☐ヒーター切替ボタンを押すと、上下ランプ点灯→上のランプのみ点灯→下のランプのみ点灯の順で点灯します。
- 上のヒーターのみ使用するときは、上のランプが点灯した状態にします。
- 下のヒーターのみ使用するときは、下のランプが点灯した状態にします。

温度／タイマー設定ボタン

温度とタイマーの設定をすることができます。

※⑩温度／タイマー設定ボタンを押して、
⌚ランプが点滅しているときはタイマー（調理時間）を設定することができます。
🔥ランプが点滅しているときは調理温度を設定することができます。

調節ダイヤル
スタート／ストップボタン



熱風モードボタン ヒーター切替ボタン

5. 熱風モードは必要ならば設定する (ボタンの左のランプが点灯)

☼熱風モードボタンを押すと、☼熱風モードボタンの左のランプが点灯し、再度押すと消灯します。☼熱風モードボタンを押すことにより、熱風モードを設定することができます。

6. スタート/ストップボタンを押して手動調理を開始する

スタート/ストップボタンを押すと、残り調理時間のカウントダウンが始まり、残り時間と設定温度を交互に切り換えて表示します (残り時間約15秒、設定温度約5秒)。

※ 温度設定、タイマー設定がされていないとスタートしません。

- ・調理中に温度またはタイマーを変更するとき
スタート/ストップボタンを押して調理を一時停止させ、もう一度手順2から操作をやりなおします。



警告

- ・必要以上に加熱しない。
- ・使用中は本体から離れない。
- ・使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取手・操作パネル以外には触れない。
やけどの原因になることがあります。

7. 調理を終えたら、ブザー音が3回鳴り、表示が消える

調理を途中で終えたときは、ブザーは鳴りません。

8. 調理物を取り出す

調理が終わったら、調理物を取り出します。

- ・焼き網を取り出すときは、付属のハンドルをお使いください。
- ・取り出した焼き網を置くところ (熱に強いところ) を確保します。
- ・必ず焼き網の幅に対してほぼ中央を持ち上げるようにしてください。



注意

熱くなったびらや、ガラス窓、焼き網などに注意する。
やけどの原因になります。庫内でなくても十分熱くなっていますので、十分注意してください。

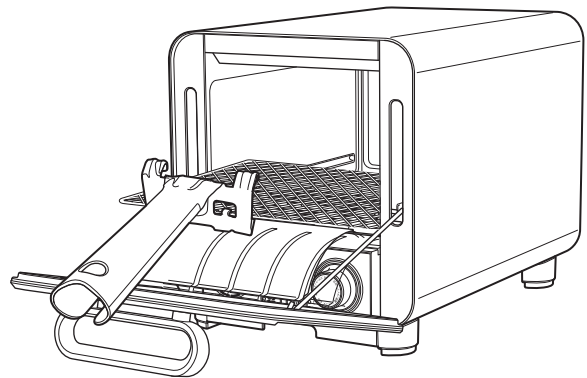
9. 続けて手動調理をするときは手順2に戻ってセットしなおす

- ・改めて食材をセットする前に、前回の調理のよごれがあるときは、清掃してください。そのまま調理を始めると、燃えるなどして事故の原因になります。
- ・庫内は熱いため、冷めてから清掃してください。
- ・庫内を十分冷ましてから使用してください。冷めていないと、調理不足や焼き色がうすくなる場合があります。

10. 調理終了したら、電源プラグをコンセントから抜く

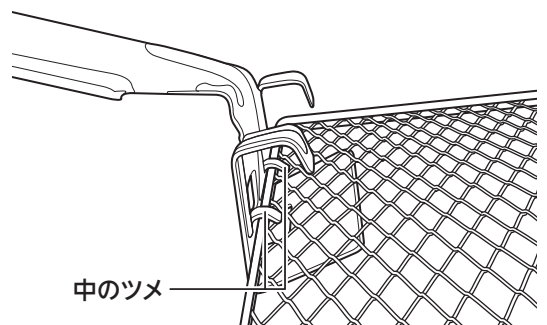
ヒーターの通電について

- ・庫内の温度は温度調節機能により、自動的にヒーターが入・切をします。ヒーターが消えている場合がありますが問題ありません。
- ・温度調節機能が働くときに音がすることがありますが、故障ではありません。



下の板

ハンドルの下の板を固定枠と焼き網の間に差し込みます。



中のツメ

ハンドルの下の板と中のツメの間の奥の部分まで焼き網をはさみ込み、持ち上げてください。

正しい使いかた (つづき)

上手に使うコツ

表面パリッと中までしっかりと

例) 肉関係やパン、ピザなど

上ヒーターのみで焼く

例) グラタンや肉や魚など (焼き色をつける)

下ヒーターのみで焼く

例) 角煮などじっくり作る

オーブン料理の保温

例) 直前に調理したオーブン料理を保温
(料理によってはヒーター下のみにする)

熱風+上・下ヒーター

ヒーター上 入	温度設定 80℃～230℃	熱風 入
ヒーター下 入	タイマー ～30分	受け皿 油受け皿

上ヒーター

ヒーター上 入	温度設定 230℃	熱風 切
ヒーター下 切	タイマー ～30分	受け皿 油受け皿

下ヒーター

ヒーター上 切	温度設定 80℃～160℃	熱風 切
ヒーター下 入	タイマー ～30分	受け皿

熱風+上・下ヒーター

ヒーター上 入	温度設定 80℃	熱風 入
ヒーター下 入	タイマー ～30分	受け皿 油受け皿

自動調理メニューのおススメレシピ

本体とびら右端(操作パネル左側)に記されている10のメニューを自動で調理することができます。
以下は、実際の自動調理の具体的な使いかたです。( : 焼き網  : 油受け皿  : 受け皿)

※ 自動調理の使いかたは11ページをごらんください。

01. あま〜い焼き芋 温度 160℃、時間 90分 熱風モード OFF

・材料

さつまいも: 300g

・作りかた

- ① さつまいもを水洗いします
- ② さつまいもの水を切りアルミホイルを巻きます
- ③ 焼き網に②をのせます
- ④ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ⑤ 焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出してください

02. 焼き芋 温度 230℃、時間 30分 熱風モード ON

・材料

さつまいも: 300g

・作りかた

- ① さつまいもを水洗いします
- ② さつまいもの水を切りアルミホイルを巻きます
- ③ 焼き網に②をのせます
- ④ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ⑤ 焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出してください

03. からあげ 温度 230℃、時間 14分 熱風モード ON

・材料

とりもも肉: 約200g しょうが: 大さじ1/2
おろしにんにく: 1/2片分 しょうゆ: 大さじ1
酒: 大さじ1 薄力粉: 適量 片栗粉: 適量

・作りかた

- ① とりもも肉を1口サイズに切ります
- ② しょうが・おろしにんにく・しょうゆ・酒をボウルに入れ混ぜます
- ③ ②に1口サイズに切ったとりもも肉を入れて、よくもみ込み、冷蔵庫で30分程度漬けます
- ④ ③に薄力粉・片栗粉を入れて混ぜます
- ⑤ 焼き網の上に④を等間隔で並べます
- ⑥ 本体にくず受けトレイ・油受け皿が取り付けられていることを確認し、焼き網を差し込みます
- ⑦ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ⑧ 焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでレモンなどをふりお召し上がりください

※調理後の焼き網の汚れが気になるときは、焼き網にうすく油を塗って調理してください。

04. とんかつ 温度 230℃、時間 20分 熱風モード ON

・材料

豚ロース：約130g 薄力粉：適量 卵：1/2個
パン粉：適量 塩・こしょう：適量

・作りかた

- ① 豚ロースをたたき伸ばしてから塩・こしょうを適量ふります
- ② お手持ちのトレーに薄力粉を入れます
- ③ ボウルに卵を割り入れ、溶きます
- ④ ②とは別のお手持ちのトレーにパン粉を入れます
- ⑤ ②→③→④の順に①を入れ、それぞれが全体に付くようにします
- ⑥ 焼き網の上に、⑤をのせます
- ⑦ 本体にくず受けトレー・油受け皿が取り付けられていることを確認し、焼き網を差し込みます
- ⑧ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ⑨ 焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでソースなどをふりお召し上がりください

05. 焼き魚 温度 230℃、時間 10分 熱風モード ON

・材料

鮭の切り身：1切 塩：適量

・作りかた

- ① 魚の切り身に塩をまぶします
- ② ①を焼き網にのせます
- ③ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ④ 焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出してください

06. ピザ 温度 230℃、時間 4分 熱風モード ON

・材料

市販のピザ：1枚 (直径14cm以下)

・作りかた

- ① 付属の受け皿にアルミホイルを敷きます
※受け皿にピザが入りきらなければ焼き網にアルミホイルを敷いてください
- ② ①にピザをのせます
- ③ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ④ 焼き上がれば、付属のハンドルで受け皿を取り出してください

07. フライドポテト 温度 230℃、時間 8分 熱風モード ON

・材料

市販の冷凍ポテト：150g 塩：適量

・作りかた

- ① 付属の受け皿にアルミホイルを敷きます
- ② 冷凍ポテト150gを受け皿に均等にのせます
- ③ 本体にくず受けトレー・焼き網が取り付けられていることを確認し、焼き網の上に受け皿をのせます
- ④ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ⑤ 焼き上がれば、付属のハンドルで受け皿を取り出し、お好みで塩を適量ふり、お召し上がりください

08. てんぷら温め 温度 180℃、時間 6分 熱風モード ON

・材料

てんぷら(常温)：約150g

・作りかた

- ① 本体にくず受けトレー・油受け皿が取り付けられていることを確認します
- ② てんぷらを焼き網の上にのせます
- ③ 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ④ 焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでツユにつけたり、または塩などをふりお召し上がりください

09. 焼きもち 温度 230℃、時間 5分30秒 熱風モード OFF

・材料

市販の切り餅：4個

・作りかた

- ① 焼き網に切り餅を4個のせます
- ② 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ③ 焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでしょうゆなどを付けてお召し上がりください

10. パン温め 温度 80℃、時間 4分 熱風モード OFF

・材料

市販のバターロール：4個

・作りかた

- ① 焼き網にバターロールを4個のせます
- ② 「自動調理をする」(→11ページ)の「手順2」から調理を開始します
- ③ 温めが終われば、焼き網を付属のハンドルで取り出してください

お手入れと保存

⚠ 警告

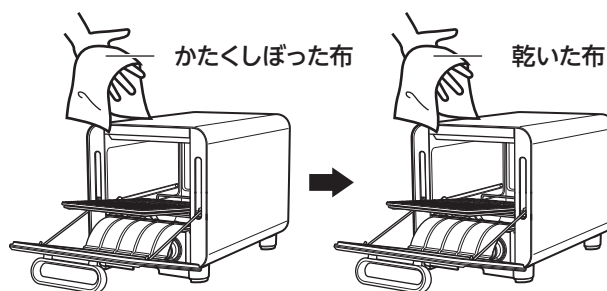
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の恐れがあります。火災の原因になります。
- お手入れの際は、本体が冷めていることを確認し、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
感電・けが・やけど・火災の原因になります。

お願い

- 住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉などは絶対に使用しないでください。
- 化学ぞうきんを使用するときは、その注意書きにしたがってください。
- 本体は水をかけて洗わないでください。(感電・故障の原因になります。)

本体 外側

- ① 食器用中性洗剤 (柑橘系を除く) を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
- ② 水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
- ③ さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。



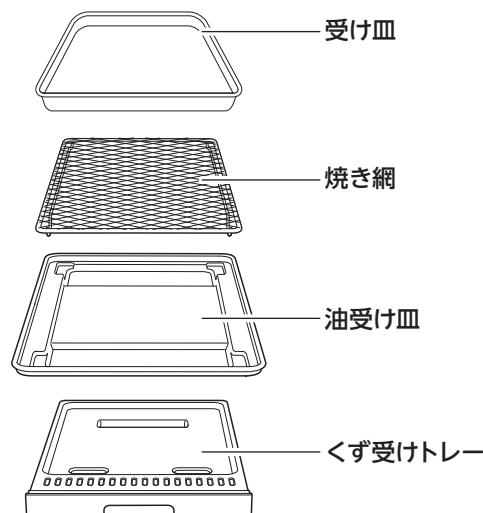
庫内

庫内上部を清掃するときは、くず受けトレーを取り付けたまま清掃してください。

- ① 食器用中性洗剤 (柑橘系を除く) を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
- ② 水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
- ③ さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。

ガラス窓

- 汚れのひどいときは
 - ① 食器用中性洗剤 (柑橘系を除く) を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
 - ② 水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
 - ③ さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。
- キズをつけないでください。
- 強い衝撃を与えないでください。



くず受けトレー・受け皿・油受け皿

食器用中性洗剤 (柑橘系を除く) を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をふき取ります。

- たわしや金属性のへらなどを使わないでください。
キズがつく原因となります。
- 受け皿が熱いときは、水で急激に冷やさないでください。
変形する原因となります。
- くず受けトレーは、お手入れをしたあと、必ず庫内底部に差し込んでください。

焼き網

焼き網を本体からはずしてから、食器用中性洗剤 (柑橘系を除く) を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をふき取ります。

保存のしかた

- お手入れのあと、よく乾燥させてください。
- ポリ袋などをかぶせ、お買い上げの商品が入っていた箱に入れて、湿気のない場所に保存してください。

修理・サービスを依頼する前に



警告 修理技術者以外の方は分解したり修理をしない。

「故障かな?」と思ったときには次の点をお調べください。

症状	主な原因	処置
一般		
温まらない	・電源プラグが差し込まれていない	電源プラグをしっかり差し込む
	・調理が開始していない	スタート/ストップボタンを押してください
ヒーターが消えたりついたりする	・温度調節機能が働いている	故障ではありません
自動調理中ヒーターが消えている	・温度調節機能が働いている	自動調理中、余熱運転をしているので故障ではありません
焼きムラがひどい	・焼き網やくず受けトレイが汚れている	焼き網やくず受けトレイの汚れを落としてください
	・食材の置く位置がズレている	食材を正しい位置に置いてください
庫内が変色した	・ご使用とともに変色することがあります	熱によるもので、ご使用に問題はございません
トースト調理		
異常に焼き色が「うすい」「こい」調理になった	・枚数の設定をまちがえている	枚数設定など正しく設定してください
	・焼き網やくず受けトレイや庫内が汚れている	焼き網やくず受けトレイや庫内の汚れを落としてください
表裏の焼き色がかなり違う	・厚いトーストを入れている	厚い分、ヒーターに近くなるため焼き色が濃くなります。適当に調理中に裏返してください
ガラスがくもる、水滴が付く	・トーストの水分が付くことがある	問題ありません
自動調理		
自動調理で異常に焼き色が「うすい」「こい」調理になった	・焼き網やくず受けトレイや庫内が汚れている	焼き網やくず受けトレイや庫内の汚れを落としてください
	・連続使用されると庫内温度が上がります、とても「うすい」調理になることがあります	扉を開けて庫内を十分冷ましてから手動調理でお好みの焼き色に調理してください
手動調理		
異常に焼き色が真っ黒になった	・設定した温度が高すぎる	もっと低い温度に設定する
	・ヒーターに近い	アルミホイルをかぶせて調理する
スタート/ストップボタンを押しても調理が始まらない	・温度とタイマーを設定していない	温度とタイマーを設定して開始させてください
エラー表示		
E1またはE2表示が出る	・温度を検知する装置が故障している	ドウシシャお客様相談室に相談し、修理する

長年ご使用のオーブンはよく点検を

このよう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。
- ・電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ・こげ臭い匂いがする。
- ・その他の異常・故障がある。



このような症状のときは、事故防止のため、すぐにコンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店またはドウシシャお客様相談室に点検をご相談ください。