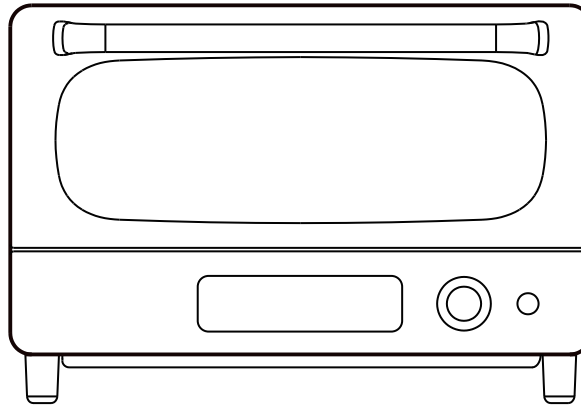
Comfee'

家庭用

オーブントースター

CF-AC141-AY

取 扱 説 明 書



この製品は、海外ではご使用になれません
FOR USE IN JAPAN ONLY

保　証　書　付 （裏表紙）

- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

CONTENTS

安全上のご注意　必ずお守りください 1
使用上のご注意 5
部品・付属品 6
コントロールパネル設定..... 7
初使用する前に 7
操作方法 8
調理ガイド..... 14
お手入れ・清潔 14
仕様 14
故障かな？と思ったら 15
保証とアフターサービス 16

1. 安全上のご注意　必ずお守りください

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、3つに区分しています。

⚠ 危険	人が死亡または重傷を負う可能性が高い内容
⚠ 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

● お守りいただく内容を、図記号で区分して説明しています。

してはいけない「**禁止**」の内容	必ず実行していただく「**強制**」の内容	「**注意をうながす**」内容

⚠ 危険

分解禁止

分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。
修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。

通気口や製品のすきま、庫内の開口部に異物を入れない
火災・感電・けがの原因になります。異物が入ったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告

電源プラグ・電源コードは

プラグを抜く

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。

〔異常の例〕
- 異常な音やにおいがする
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 運転中時々電源が切れる
- 触れるとビリビリ電気を感じる

➡使用を中止し、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

電源プラグのほこりは定期的にとる
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災・感電の原因になります。

電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。

電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う
火災の原因になります。

お手入れや点検、移動の際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行う
感電・けが・やけどをする原因になります。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・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、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけど・火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。

持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
火災・感電の原因になります。

電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、挟み込むなどしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

その他

角皿に油を入れて使わない
発煙・発火・火災の原因になります。

通気口をふさがない
故障・感電・発火の原因になります。

屋外で使用しない
故障の原因になります。

必要以上に加熱しない
過熱により発火するおそれがあります。

水まわりや蒸気のかかる場所では絶対に使用しない

本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない
火災・感電の原因になります。

調理物が発煙・発火したときは、ドアを開けない
- すぐにとりけしボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜いてください。
- 炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入って炎が大きくなります。
- 水をかけないでください。ガラスが割れてけがの原因になります。

スプレーをかけない（殺虫剤、整髪料、潤滑油など）

子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

のったり寄りかかったりしない
感電・やけど・けがなどの原因になります。

ドアやガラス窓・ヒーターに強い衝撃を与えたり、無理な力を加えない
破損・故障・変形してけがの原因になります。

家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など）では使用しない
故障・発煙・発火などの不具合の原因になります。

⚠注意

安全に設置する

水平で安定した場所で使用する
不安定な場所で使用すると、落下・転倒してけがや火災の原因になります。

壁・家具・カーテンなどから規定の距離を離して設置する（5ページ参照）
壁・家具・カーテンの損傷・汚損、さらにせまい場所に設置すると、過熱・火災の原因になります。
風通しがよく、水などのかからないところに設置してください。

本体の上や下にものを置かない
火災の原因になります。

本体が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない

引火性のもの（灯油・ガソリン・シンナーなど）、可燃性のもののそばで使わない

油煙の舞う場所や近くで使用しない
火災の原因になります。

畳・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使用しない
火災の原因になります。

電源プラグ・電源コードは

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持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。

電源コードは本体の下を通さない
火災の原因になります。

加熱中・加熱後は

使用中や使用後しばらくは、ヒーターや本体の金属部・ガラス窓など高温になっている部分にさわらない
やけどのおそれがあります。食品を取り出すときは、ミトンやふきんなどを使用してください。

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。離れるときは、電源を切ってください。

その他

使用後はお手入れを行う
調理くずなどが残ったまま使用すると発煙・発火の原因になります。

使用するときは、必ずパンくずトレイをセットする
熱によるテーブルの変質や火災の原因になります。

アルミホイルなどをパンくずトレイに敷いて使用しない
火災・故障の原因になります。

調理以外の目的で使わない
故障の原因になります。

ドアを開けたまま加熱しない
調理物の発火・やけどの原因になります。

ドアやガラス窓が損傷したときは使用しない
けが・感電・やけどの原因になります。点検・修理は、お買い上げの販売店へご依頼ください。

次のような調理はしない
故障の原因になります。

- **バターやジャムを塗ったパンを焼かない**
  発火して火災の原因になります。
- **缶詰や瓶詰めを直接加熱しない**
  破裂してやけどやけがの原因になります。
- **肉・魚やフライなど油の出るものは、焼き網だけで加熱しない**
  角皿を使用せずに直接加熱すると発火・やけど・火災の原因になります。
  汁や油が多く出るものはアルミホイルを使用している場合でも、角皿にのせてください。
- **角皿に水や調味料などの液体を入れて使用しない**
  発煙・発火・やけどの原因になります。
- **蒸し物料理はしない**
  水蒸気で故障の原因になります。
- **湯沸かしや飲み物のあたためなどをしない**
  こぼれたり蒸気の発生により、やけど・故障の原因になります。

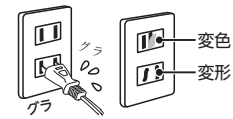
定期的にコンセントの点検をしてください。

- 通電中は電源プラグが多少温かくなりますが、電源プラグが傷ついていたりコンセントとの接触が悪いときなどは異常に熱くなることがあります。コンセントなどの配線器具は、設置後徐々に経年劣化し、発煙・発火・火災の原因になりますので、異常を感じたら、コンセントの点検を行ってください。(下記参照)

コンセントの点検

次のようなときは、早めにコンセントを交換してください。

- 電源プラグにぐらつきがある。
- 電源プラグが差し込みやすく、抜けやすい。
  (正常なコンセントは差し込みがしっかりしています。)
- 変色していたり、変形している。



2. 使用上のご注意

ご使用の前に知っておいていただきたいこと

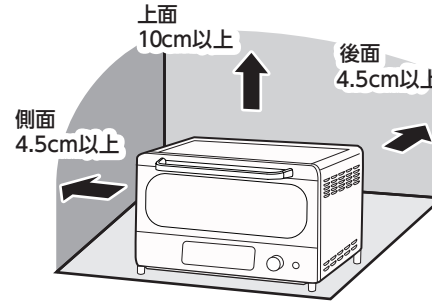
- 通電開始や通電終了後、しばらく本体よりピチピチと音がすることがありますが、これは金属部分などの熱膨張や収縮によるもので、故障ではありません。
- 使用中や使用直後は金属部分が熱くなっていますので、手を触れないようにしてください。やけどをするおそれがあります。
- 調理中や調理後の熱くなったガラス窓に水をかけたりしないでください。割れてけがをするおそれがあります。また、キズが付いたら使用を中止し、販売店に修理をご相談ください。
- 使用するときは、必ずパンくずトレイを取り付けてください。
- 本製品は庫内が高温になると、温度センサーのはたらきによりヒーターが自動的についたり消えたりしますが、庫内の温度制御をするためで故障ではありません。
  ※連続して加熱したときなど、庫内の温度が高い状態では調理開始時にヒーターがつかないことがあります。
- はじめてご使用になるときは、少しにおいや煙がでることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。においが気になる場合は空焼きを行ってください。

使用時のお願い

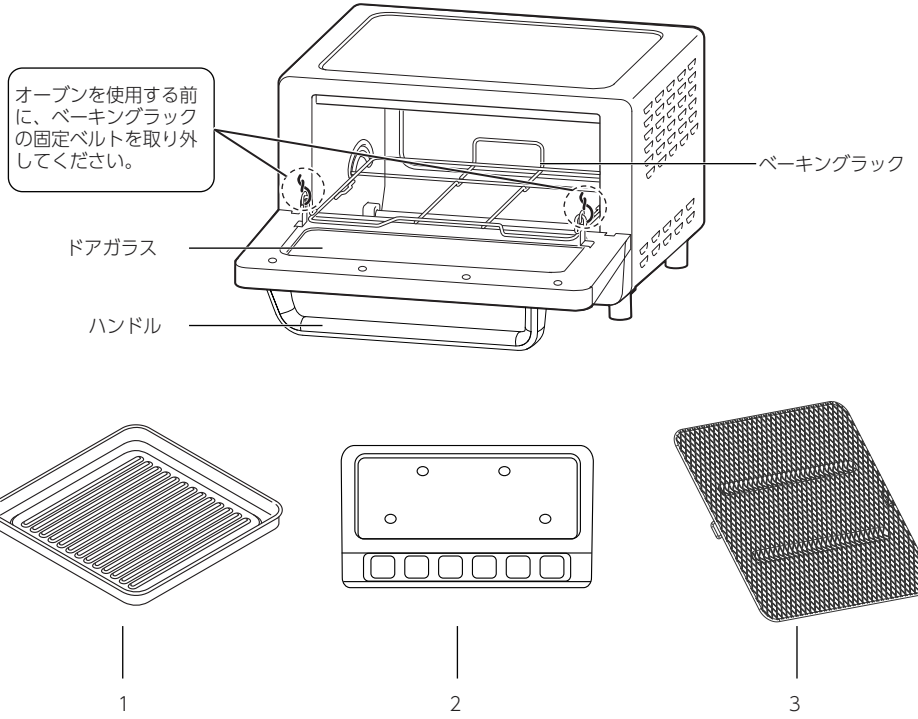
- アルミホイルは加熱中、ヒーターに接触すると溶けて付着するおそれありますのでご注意ください。
- クッキングシートはオーブントースターで使用できるものを選んでください。加熱時間や調理条件によっては発火することがありますのでご注意ください。
- 硫酸紙やキッチンペーパー・ケーキ用紙製焼型は、発火のおそれがありますので使用しないでください。
- 熱に弱いトレイ・ラップ・容器・シリコーン容器などは、溶けたり、燃えるおそれがあります入れないでください。
- 開けたドアの上や本体の上に調理物をのせないでください。
- 持ち運ぶときや移動するときに、取っ手を持って持ち運ばないでください。
- 加熱中にドアを開ける場合は、ミトンなどを使用し、やけどに注意して短時間で行ってください。
- 庫内や角皿・焼き網・パンくずトレイにパンくずなどが付着していたり汚れているときは、汚れたまま放置せず、ご使用のたびにお手入れを行ってください。発煙・発火の原因になります。
- 「肉・魚など油や汁が出るもの」「たれや液体調味料などのかかっているもの」「形がくずれやすいもの」は、付属の角皿を使用して加熱してください。

設置場所について

- 壁や家具などの可燃物から図のように距離を離してご使用ください。
- 側面（右側もしくは左側のどちらかの面）は開放してください。
- 肩より高い位置に設置しないでください。調理物を取り出すときにドアに手が触れてやけどの原因になります。
- 不安定な場所やビニールクロスなど熱に弱い敷物の上、天然木のキッチンカウンターの上、壁や家具の近くでは使用しないでください。



3. 部品・付属品



1.ベーキングトレイ

ベーキングラックの上でご使用ください。

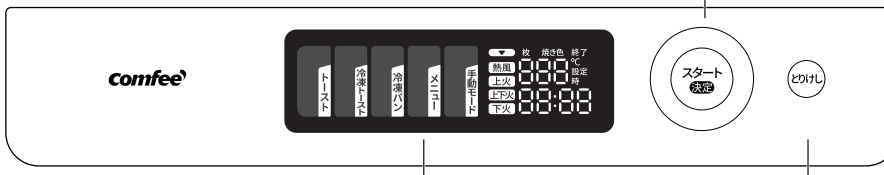
2. パンくずトレイ

オーブンを使用する際は、必ずパンくずトレイを底の下に敷いてください。

3. 焼き網

ベーキングラックの上でご使用ください。

4.コントロールパネル設定



スタートボタンと時間・温度・機能選択ノブ
回して希望の設定を選択します。
押して調理を開始します

表示画面

キャンセル
調理中にこのボタンを押すと、スタンバイモードに戻ります。
スタンバイモードでこのボタンを押すと、エコモードに入ります

5.初使用する前に

1. オーブン内に梱包されている付属品や梱包材をすべて取り除いてください。
2. 少量の洗剤と水でオーブンの部品を清潔してください。使用する前に、ペーパータオルや乾いた布で本体やオーブンの水分を拭き取ってください。
3. オーブンを平らなカウンターなど、安定した場所に置いてください。他の電気製品と同じ回路で操作しないでください。
4. 調理する前に、パンくずトレイを底部のヒーターパイプの下に置いてください。
5. オーブンを使用する前に、パンくずトレイが正しく装着していることを確認してください。
6. オーブンに残った油分は、調理に使う前に焼き切ってください。そうするために、ノブを回して**手動モード**を選択し、(スタート/決定) ボタンを押し、ノブを回して **熱風** 機能を選択し、(スタート/決定) ボタンを押してからノブを回して温度を230℃に調節します。その後、(スタート/決定) ボタンを押し、時間調節のノブを15分に回します。そうすることで、オーブンに残っている油分を焼き切ることができます。
   (注意：作業中、オーブン内で煙が出ることがあります。新しいオーブンでは正常な現象で、10～15分以上続くと煙が消えます）。

6. 操作方法

注

1. 調理中に「**とりけし**」を押すと、調理をキャンセルすることができます。
2. 調理が終了すると、ブザーが3回鳴り、「0」が表示されます。
3. 食品は必ずオーブンミットで取ってください。食材もオーブンも非常に熱くなります。

トースト機能（6枚切り）

1. ノブを回して 機能 **トースト** を選択します。
2. スタート/ボタン ボタンを押し、ノブを回してトーストのスライス枚数（1～4枚）を選びます。
3. スタート/ボタン ボタンを押し、ノブを回して焦げレベル（1～5段階）を選択します。
4. スタート/ボタン ボタンを押して調理を開始します。

冷凍トースト機能（6枚切り）

1. ノブを回して **冷凍トースト** 機能を選択します。
2. スタート/ボタン ボタンを押し、ノブを回してトーストのスライス枚数（1～4枚）を選びます。
3. スタート/ボタン ボタンを押し、ノブを回して焦げレベル（1～5段階）を選択します。
4. スタート/ボタン ボタンを押して調理を開始します。

冷凍パン機能

1. ノブを回して **冷凍パン** 機能を選択します。
2. スタート/ボタン ボタンを押し、ノブを回してパンの種類を選択します。
3. スタート/ボタン ボタンを押してから、ノブを回して余熱時間（0-9分）を選択します。余熱時間中、加熱パイプは機能しません。
4. スタート/ボタン ボタンを押して調理を開始します。

ディスプレイ	パンの種類	ナンバー	デフォルト時間	余熱時間（0～9分）
1	バターロール/ブリオシュ	4つ	7分30秒	調理時間=デフォルト時間+余熱時間
2	クロワッサン	2つ	7分	
3	菓子パン	4つ	8分20秒	
4	惣菜パン	4つ	24分	

メニュー 機能

1 . ノブを回して **メニュー** 機能を選択します。
2. (スタート/ストップ) ボタンを押し、ノブを回してメニューを選択します。
3. (スタート/ストップ) ボタンを押し、ノブを回して焦げレベル（1～5段階）を選択します。
4. (スタート/ストップ) ボタンを押して調理を開始します。

注：A09では暗さのレベルを調節する必要がありません。(スタート/ストップ) ボタンを押して調理を開始します。
A10では暗さのレベルを調する必要がなく、ノブを回してスライス枚数を選択して、(スタート/ストップ) ボタンを押して調理を開始します。

ディスプレイ	メニュー	ベーキングモード	温度	暗さ				
				1	2	3	4	5
A01	グラタン	上下火	200°C	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00
A02	ピザ	上下火	210°C	3:20	3:40	4:00	4:20	4:40
A03	冷凍ピザ	上下火	210°C	6:20	6:40	7:00	7:20	7:40
A04	唐揚げ	上下火	200°C	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
A05	揚げ物のあたため	上下火と下火	160°C	8:40	8:50	9:00	9:10	9:20
A06	パンのあたため	上下火と下火	160°C	8:10	8:20	8:30	8:40	8:50
A07	焼きいも	上下火	230°C	46:00	47:00	48:00	49:00	50:00
A08	もち	上下火	230°C	4:00	4:30	5:00	5:30	6:00
A09	低温ステーキ	上下火	70°C	90:00				

ディスプレイ	メニュー	スライス枚数	ベーキングモード	温度	時間
A10	カリカリトースト	1	熱風	150°C	15
		2	熱風	150°C	15
		3	熱風	160°C	15
		4	熱風	160°C	15

手動モード 機能

熱風

1. ノブを回して **手動モード** を選択し、(スタート/ストップ) ボタンを押します。
2. ノブを回して **熱風** 機能を選択します。
3. (スタート/ストップ) ボタンを押し、ノブを回して温度を選択します。
4. (スタート/ストップ) ボタンを押し、ノブを回して時間を選択します。
5. (スタート/ストップ) ボタンを押して調理を開始します。

上火

1. ノブを回して **手 動 モード** を選択し、スタート ボタンを押します。
2. ノブを回して **上火** 機能を選択します。
3. スタート ボタンを押し、ノブを回して温度を選択します。
4. スタート ボタンを押し、ノブを回して時間を選択します。
5. スタート ボタンを押して調理を開始します。

上下火

1. ノ ブ を回して **手 動 モード** を選択し、スタート ボタンを押します。
2. ノブを回して **上下火** 機能を選択します。
3. スタート ボタンを押し、ノブを回して温度を選択します。
4. スタート ボタンを押し、ノブを回して時間を選択します。
5. スタート ボタンを押して調理を開始します。

下火

1. ノブを回転して **手 動 モード** 選択し、スタート ボタンを押します。
2. ノブを回して **下火** 機能を選択します。
3. スタート ボタンを押し、ノブを回して温度を選択します。
4. スタート ボタンを押し、ノブを回して時間を選択します。
5. スタート ボタンを押して調理を開始します。

おすすめのメニュー

注釈

- 食品の種類、加熱前の温度、容器の形状などによって仕上がりが異なりますので、レシピの加熱時間を参考に様子を見ながら加熱してください。
- トレイにアルミホイルを敷くときは、汁が流れないよう四隅を立てると後始末が楽です。

ピーマンの肉詰め

- 材料 (2人分)

・ピーマン ..... 2個(80g)
・玉ねぎ ..... 1/8個(25ｇ)
・パン粉 ..... 大さじ1　1/2
・牛乳 大さじ1
・合びき肉 80ｇ
・トマトケチャップ、片栗粉 各大さじ1/2
・塩、こしょう..... 各少々

● 作り方 ※使用容器/付属品: 付属トレイ

1. ピーマンは半分に切って種を取る。
2. 玉ねぎをみじん切りにし、パン粉は牛乳でふやかしておく。
3. ボウルにピーマン以外の材料を入れ、よく混ぜ合わせる。
4. ピーマンの内側に片栗粉(分量外)を薄くまぶして、3を詰める。
5. トレイにアルミホイルを敷き、4を並べる。
   手動モード⇒熱風⇒200℃で約12分⇒スタート

ホイル焼き

● 材料 (2人分)

・生ざけ ..... 2切れ(1切れ80ｇ)
・塩、こしょう ..... 各適量
・しめじ ..... 1/2パック(50ｇ)
・アスパラガス ..... 2本(1本20ｇ)
・レモン(薄切り) 2枚
・バター 10ｇ

● 作り方 ※使用容器/付属品: トレイ

1. さけは塩、こしょうをして、しめじは小房にほぐしておく。アスパラガスは根元を 切り落として5㎝長さに切る。
2. 材料が包めるくらいの大きさのアルミホイルを2枚広げ、さけ、しめじ、アスパラガス、レモン、バターを等分にのせる。全体に軽く塩、こしょうをする。
3. 2を隙間なくきっちりと包む。
4. トレイに3を並べる。
   手動モード⇒熱風⇒200℃で約13分⇒スタート
   ※しょうゆを少しかけて食べてもおいしい。

フライドポテト

● 材料 (2人分)

・じゃがいも ..... 2個（300g)
・オリーブオイル ..... 大さじ1　1/2
・コンソメ（顆粒） 小さじ1
・パセリ（乾燥） ..... 適量

● 作り方 ※使用容器/付属品: トレイ

1. じゃがいもは皮をむいてそれぞれ8等分のくし切りにする。水にさらしてから、水気をよくふき取る。
2. ポリ袋に1とオリーブオイルをを入れ、じゃがいもにまんべんなくオリーブオイルをからめる。
3. トレイにアルミホイルを敷き、2を並べる。
   手動モード⇒熱風⇒230℃で約20分⇒スタート
4. 加熱後、コンソメとパセリをまぶす。

焼きりんご

● 材料 (2〜3人分)

・りんご ..... 1個（260ｇ）
・砂糖 小さじ2
・シナモン ..... 適量
・バター 10ｇ

● 作り方 ※使用容器/付属品: パイレックスミートグリルディッシュ内径22×14×高さ4.5

1. りんごは切って芯を取り、５㎜幅の薄切りにする。
2. 耐熱容器に1を並べて砂糖、シナモンをかける。
   手動モード⇒熱風⇒200℃で約13分⇒スタート
3. 加熱後、バターをのせて溶けたバターをからめながら食べる。

かんたんタンドリーチキン

● 材料 (2人分)

・鶏もも肉 ..... 1枚（250ｇ）
・塩、こしょう ..... 各少々
A
- マヨネーズ 大さじ2
- カレー粉 大さじ1/2
- しょうゆ、砂糖 各小さじ1
- おろしにんにく（チューブ入り）..... 3㎝

● 作り方 ※使用容器/付属品: トレイ

1. 鶏肉は6〜8等分に切り、塩、こしょうをする。
2. ポリ袋に1とAを入れてもみこみ、約30分つけこむ。
3. トレイにアルミホイルを敷き、2を皮を上にして並べる。
   手動モード⇒熱風⇒180℃で約15分⇒スタート

厚揚げのねぎみそ焼き

● 材料 (2人分)

・厚揚げ ..... 2枚（260ｇ）
A
- みそ 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 青ねぎ（小口切り）..... 3本
- かつお節 3ｇ
- おろししょうが（チューブ入り）..... 3㎝

● **作り方** ※使用容器/付属品: トレイ

1. 厚揚げをそれぞれ半分にカットして、具を詰められるように断面の真ん中に切れ目を入れる。
2. 混ぜ合わせたAを1の切れ目に詰める。
3. トレイにアルミホイルを敷き、2を並べる。（シリコン加工のアルミホイルがおすすめ）

手動モード⇒熱風⇒180℃で約10分⇒スタート

野菜とソーセージのカレーグリル

● 材料 (2人分)

・ピーマン（乱切り）..... 3個
・エリンギ（長さを半分に切って、縦に4等分）..... 1本
・玉ねぎ（薄切り）..... 1/2個
・塩、こしょう ..... 各少々
・フランクフルトソーセージ ..... 2本（150ｇ）
A
- オリーブオイル 大さじ1
- カレー粉、砂糖 各小さじ1
- おろしにんにく（チューブ入り）..... 3㎝

・オリーブオイル 大さじ1
・パセリ（乾燥） ..... 適量

● 作り方 ※使用容器/付属品: 内径22×14×高さ4.5の耐熱容器

1. ボウルに野菜を入れて塩、こしょうをふる。フランクフルトソーセージは切れ目を入れながらそれぞれ4等分に切って野菜のボウルに入れる。
2. 1にAを加えて全体を混ぜる。
3. 耐熱容器に2を入れて上からオリーブオイルをかける。

手動モード⇒熱風⇒200℃で約13分⇒スタート

4. 加熱後、パセリをふる。

メモリ機能

調理が完了すると、調理の設定が自動的に保存されます。次回同じ機能を操作すると、前の設定で調理されます。

デフォルトのパラメータに戻します

1分以内に電源を入れ、3秒間「とりけし」を押して使用したデータをクリアします。クリア成功で「1」、失敗で「0」が表示されます。

7. 調理ガイド

- 調理する食品の高さに合わせて、クッキンググリッドとベーキングトレイを適切な位置に置きます。
- 加熱パイプに残しが溜まって火災になることを避けるため、食材はベーキングトレイに置く必要があります。
- オーブンでは必ず耐熱容器を使用してください。プラスチックや段ボールの容器は絶対に使用しないようにしてください。
- 加熱パイプを定期的に清潔してください。
- ガラスやセラミックのフライパンやフタの使用を禁止します。
- 食品から出た油やその他の液体がオーブンの底に滴り落ちることを必ず避けてください。
- レシピの指示通り、または好みの温度に設定します。
- しっかりとドアを閉め、調理時間を設定して調理を開始します。

8. お手入れ・清潔

適切なお手入れと清掃により、家電はその外観を維持し、長期間完全に機能し続けます。ここでは、家電製品の正しいお手入れと清潔の方法について説明します。清潔には、ガラスクリーナーや金属・ガラス用スクレーパーは使用しないでください。

- オーブンのコンセントを抜き、完全に冷やしてから清潔してください。
- 焼き網やベーキングトレイを含むすべての付属品を中性洗剤を入れた水で洗ってください。
- 研磨剤入りの洗剤やたわし、化学洗剤は、ベーキングトレイのノンスティックコーティングにダメージを与えるため、使用しないでください。
- 濡れた布でオーブンの内側を拭きます。
- ドアのお手入れは、洗剤や石けんを含ませた濡れた布で行ってください。
- オーブンを水やその他の液体に浸さないでください。食器洗い乾燥機で洗浄しないでください。
- それ以外のお手入れは、許可されたサービス担当者にお任せください。

9. 仕様

モデル	CF-AC141-AY
定格電圧	AC100V 50/60 Hz
電源	1400 W

10. 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

焼きむらができたり、テーブルが熱くなる	● パンくずトレイが汚れたままになっていませんか。 →使用後は、お手入れをしてください。 ● パンくずトレイが外れていませんか。 →パンくずトレイを本体に正しくセットしてください。
上手に焼けない	● 連続使用していませんか。 →サーモスタットが動作して時間がかかることがあります。 ● 庫内が汚れていませんか。 →サーモスタットが正常に動作しません。お手入れをしてください。 ● 加熱モード・加熱温度・加熱時間 を正しく設定しましたか？ →調理物に合わせて、加熱モード・加熱温度・加熱時間を正しく設定してください。
扉が閉まらない	● 焼き網が外れていませんか。 →焼き網を正しくセットしてください。 ● 扉の開閉部分や枠に異物が付着していませんか。 →取り除いてください。
ヒーターが点いたり消えたりする	● サーモスタットの働きで、異常ではありません。
黒いヒーターが発熱していない（赤くならない）	● 黒く塗装を施したヒーターですので、他のヒーターのように赤くなりません。
加熱中に全てのヒーターが切れることがある	● 余熱を利用して調理物の中まで温めるためです。
残時間表示が短縮される	● オートメニュー：トーストでの連続使用時に仕上がり調節のため残時間表示の調節を行う場合があります。
ヒーターの中央部が赤くならない	● 熱を均一に調理物に当てるため、ヒーター線は中央部を粗く巻いていますのでヒーターパイプの中央部は赤くなりません。
加熱するとき、黒いヒーターの表面に輝点がある	● ヒーターの表面に黒い塗装を施してます、異常ではありません

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

こんな症状があったら

- 電源プラグ·コードが異常に熱くなる。
- コードにきずが付いたり、触れると動作しなかったりする。
- 焦げくさい臭いがする。
- ヒーター管が割れたり、ぐらつく。
- タイマーが途中で止まる。

ご使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。

11. 保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、お買い上げ日より2年間です。
保証期間内に故障した場合は、保証規定に従って修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店にご相談ください。
修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、5年間保有しています。
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。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店、または弊社サービスセンターにお問い合わせください。

オーブントースター 保証書

持込修理

品　番	CF-AC141-AY		
保証期間	本　体	お買い上げ年月日　　年　　月　　日より2年間	
お客様	お名前 ご住所	様　電話（　　） 〒	
販売店	店　名 住　所	電話（　　） 印	

本書は、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。
上記「保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちにお買上げの販売店にお申し出ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

〈無料修理規定〉

1.取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理いたします。
2.ご転居、ご贈答品等で修理依頼ができない場合には、下記に記載の連絡先までご相談ください。
3.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)使用上の誤りや不当な修理、改造による故障及び損傷。
　(ロ)お買い上げ後の転倒、使用場所の移動、輸送、落下等による故障及び損傷。
　(ハ)火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他天災地変、公害や異常電圧その他の外部要因による故障及び損傷。
　(ニ)一般家庭用以外（業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
　(ホ)本書のご提示がない場合。
　(ヘ)本書にお買い上げ年月日、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かえられた場合。
4.本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

＊お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
＊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い上げの販売店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は取扱説明書をご覧ください。

**本書に記載の内容とは異なる方法や目的で使用されますと、保証の対象外となります。
また、生じた損害についても弊社は一切責任を負いません。**

商品の修理サービスについてのご相談

●修理、お取り扱いなどのご相談は、まずは、お買上の販売店にお申し付けください。
●転居や贈答品などでお困りの場合は、弊社のサービスセンターへお問合せください。

お電話でのお問合せ

日本美的サービスセンター
受付時間：午前10時～12時・午後1時～6時

0120-547-032（無料）

・PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
・土日・祝日、年末年始、お盆期間は休業とさせていただきます。

Eメールでのお問合せ　**cs_jp@feelcomfee.com**

お問合せの際は、商品名・品番・ご相談内容・お名前・電話番号をご記入ください。

販売元：日本美的株式会社
大阪府大阪市港区弁天1-2-1大阪ベイタワー10F