

オーブントースター

CF-CB121

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。

もくじ

安全上のご注意	1
使用上のご注意	5
各部の名称	6
使いかた	8
■自動メニューで調理する	8
■手動メニューで調理する	14
お手入れ	16
故障かな？と思ったら	17
仕様	18
保証とアフターサービス	18
保証書	裏表紙

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
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、
 - 運転中時々電源が切れる
 - 通電したりしなかったりする
 - 触れるとビリビリ電気をを感じる
- 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。



ぬれ手禁止

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。



屋外で使わない
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。



水ぬれ禁止

水まわりや蒸気のかかる場所では絶対に使用しない



水ぬれ禁止

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、ドアを聞けない
●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
プラグを抜く 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
プラグを抜く 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
接触禁止 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。

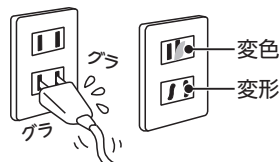
定期的にコンセントの点検をしてください。

- 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。
- ご使用前に、固定バンド（左右の2ヶ所）を取り外してください。「3.各部の名称（6ページ）」をご参照ください。
- 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。

<空焼きのしかた>

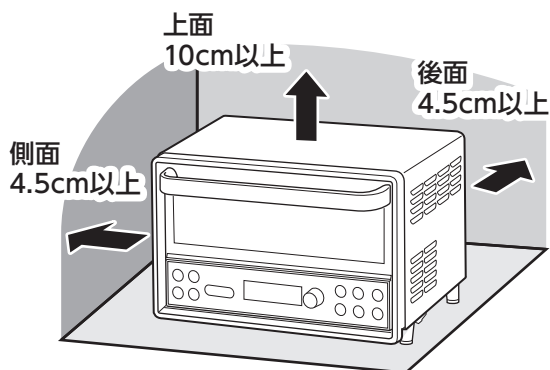
庫内に何も入れずに手動メニューの上下ヒーター＋ファンモード（14ページ参照）で250℃に設定し、5分間程度加熱を行ってください。空焼き後は本体が十分冷めてからご使用ください。

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が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え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。

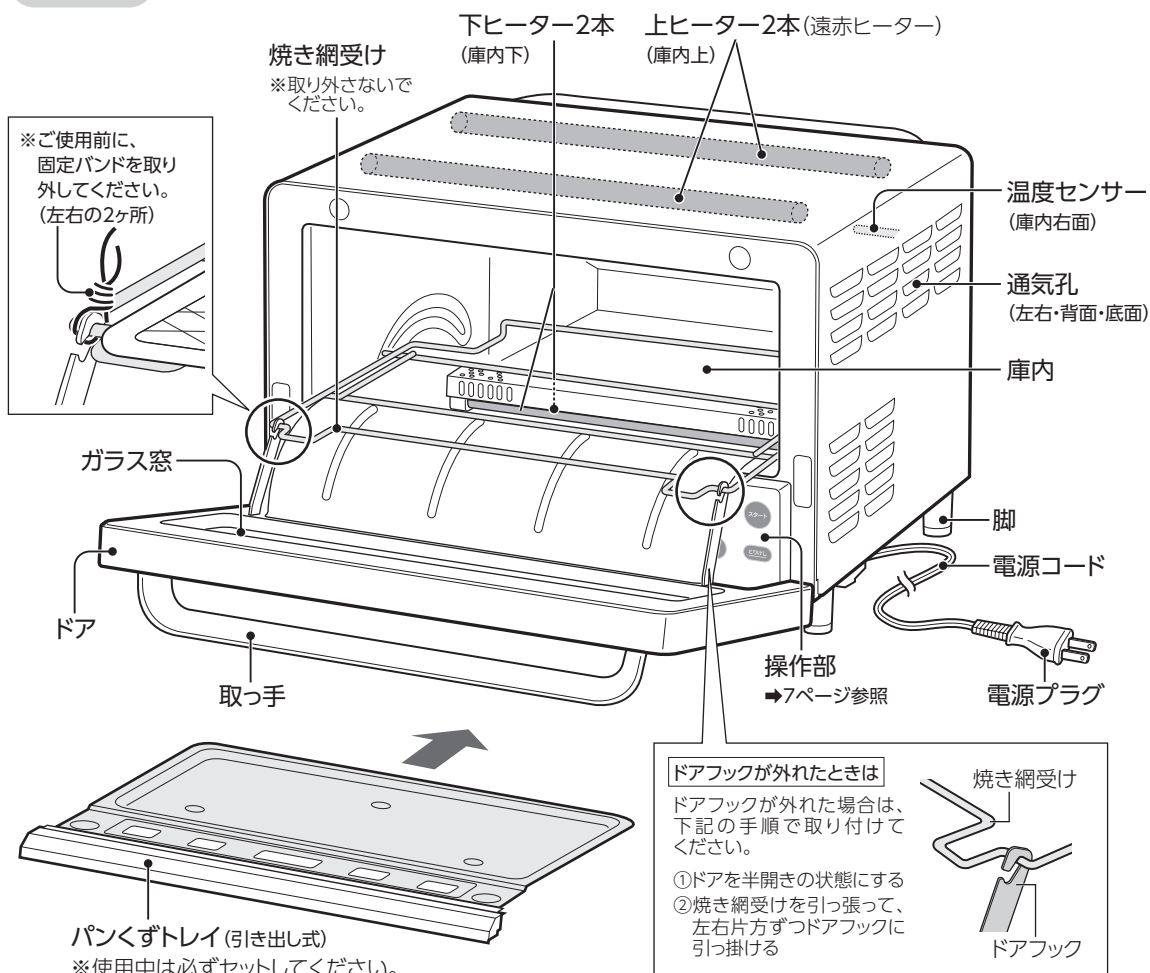
設置場所について

- 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。

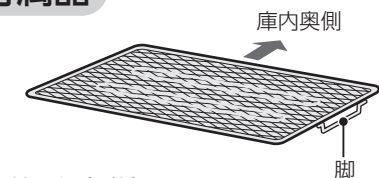


3. 各部の名称

本体

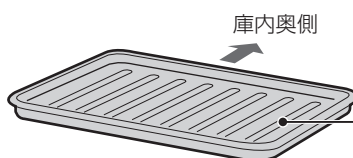


付属品



焼き網(1枚)

※焼き網をセットするときは、脚が焼き網受けから浮かないように、セットしてください。



角皿(1枚)

※汁や油の出るものを調理するときは、必ずご使用ください。
※発火や故障の原因になりますので、角皿に油や水を入れて調理しないでください。
※調理物によっては、角皿の上に焼き網をのせてご使用ください。

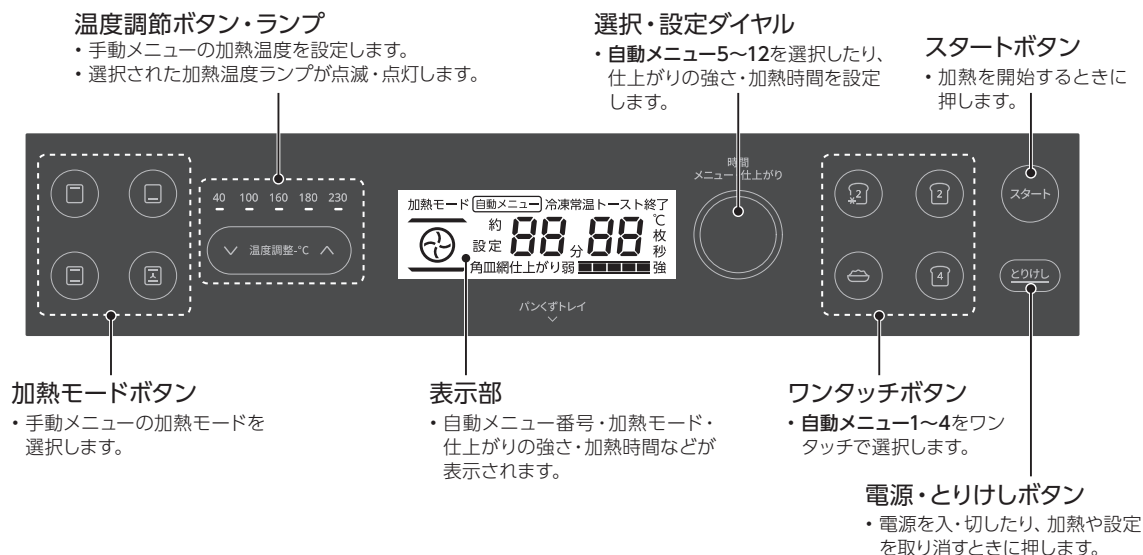


注意

- 焼き網・角皿を直火にかけたり、他の調理器具に使用しないでください。変形・破損のおそれがあります。
- 紙やプラスチックなど熱に弱い容器を入れないでください。発火して火災のおそれがあります。
- アルミホイルをパンくずトレイに敷かないでください。故障の原因になります。

操作部

※説明のためすべての文字を表示しています。



自動メニューについて (8～13ページ)

- あらかじめ設定された加熱モードや時間で加熱調理を行う自動メニューが、1～12まであります。
 - ・自動メニュー1～4 …… ワンタッチボタンを押して調理を行います。(➡10、11ページ参照)
 - ・自動メニュー5～12 …… 選択・設定ダイヤルで選択して調理を行います。(➡11～13ページ参照)

1 常温トースト (2枚焼き)	2	5 ピザ	9 ノンフライ
2 常温トースト (4枚焼き)	4	6 冷凍ピザ	10 焼きいも
3 冷凍トースト (2枚焼き)	3	7 揚げ物のあたため	11 もち
4 グラタン	4	8 パンのあたため	12 ピーマンの肉詰め

手動メニューについて (14～15ページ)

- 加熱モード・加熱温度・加熱時間を設定して加熱調理を行います。

電源の入・切のしかた



…「電源・とりけしボタン」を押すたびに、電源が入・切します。
 電源が入ると表示部に「0」を表示します。

オートパワーオフ機能について

- 本製品は、無操作状態で約3分間続くと表示部が消灯し、自動で電源が切れます。

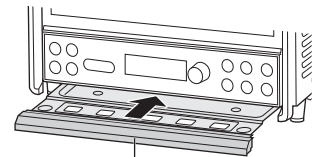
4. 使いかた

■ 自動メニューで調理する

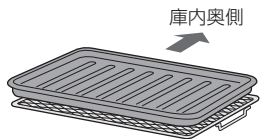
※調理物の種類や加熱前の温度などで仕上がりが異なりますので、様子を見ながら加熱してください。

調理前の準備

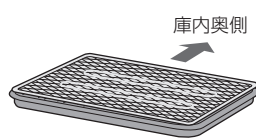
- ご使用前の準備を行ってください。
 - ・パンくずトレイ … 必ずセットしてください。
 - ・焼き網 …… 調理物やメニューに合わせて使用してください。
※脚が焼き網受けから浮かないように、セットしてください。
 - ・角皿 …… 調理物やメニューに合わせて使用してください。
※汁や油の出るものを調理するときは、必ずご使用ください。



パンくずトレイ



焼き網の上に角皿をのせるとき



角皿の上に焼き網をのせるとき

1 電源プラグをコンセントに差し込む

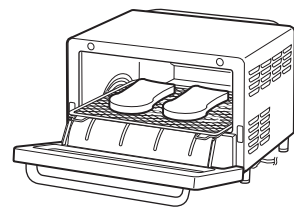
- “ピッ”と鳴り、表示部に“0”が表示されます。“0”が表示されないときは、とりけしボタンを押して電源を入れてください。
- ※ 無操作状態が約30秒間続くと表示部が消灯し、自動で電源が切れます。

電源入



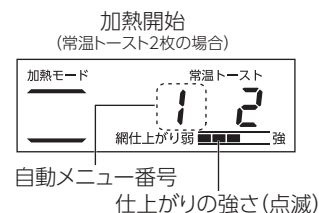
2 調理物を入れ、ドアを閉める

- ※ 調理物がヒーターに接触しないように入れてください。



3 自動メニュー (1～12) を選択し、加熱を開始する

- 表示部に自動メニュー番号が表示されます。
- 加熱開始後、仕上がりの強さ表示が15秒間点滅します。
- 設定や加熱を途中で取り消すときは、とりけしボタンを押してください。



自動メニュー 1 ～ 4

ワンタッチボタンを押すと加熱を開始します。

- ② 1 常温トースト (2 枚焼き) ➡ 10 ページ
- ④ 2 常温トースト (4 枚焼き) ➡ 10 ページ
- ② 3 冷凍トースト (2 枚焼き) ➡ 10 ページ
- ④ 4 グラタン ➡ 11 ページ

自動メニュー 5 ～ 12

選択・設定ダイヤルを回し、スタートボタンを押すと加熱を開始します。

自動メニュー 5 ～ 12 ➡ 11～13 ページ

時間
メニュー・仕上がり

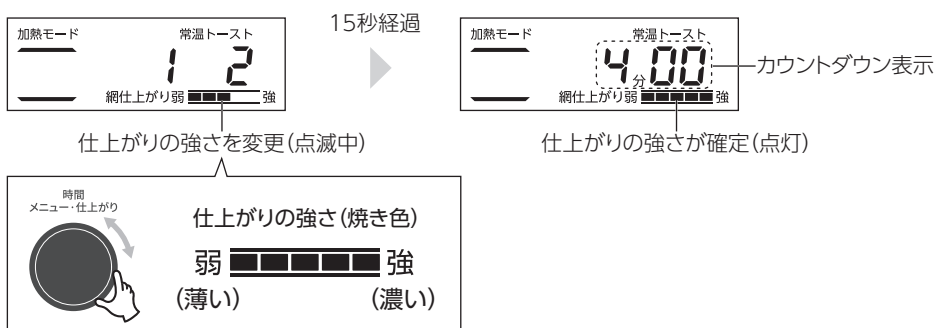


⚠ 注意

- ・加熱中や、加熱後しばらくは本体の金属部・ドア・ガラス窓などの高温部に触れないでください。やけどの原因になります。

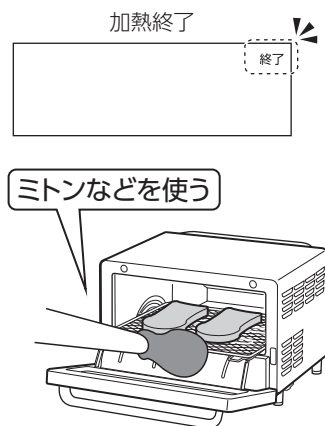
4 選択・設定ダイヤルを回し、仕上がりの強さを調節する

- ・仕上がりの強さ（焼き色）は、弱～強まで5段階で調節できます。
- ・仕上がりの強さ表示が点滅中（加熱開始後15秒以内）に調節してください。15秒経過すると確定され、点灯に切り替わります。
- ・加熱開始後15秒経過すると、残り時間をカウントダウン表示します。



5 加熱終了

- ・“ピーピーピー”と鳴り、加熱が終了します。加熱が終了すると表示部に「終了」と表示されます。
- ・調理物を取り出すときは、ミトンなどを使用して取り出してください。ドアや庫内が大変熱くなっていますので、やけどに十分ご注意ください。
- ※加熱が足りないときは、手動メニューで様子を見ながら追加加熱をしてください。(⇒14ページ参照)
- ※無操作状態が約3分間続くと表示部が消灯し、自動で電源が切れます。



6 電源プラグをコンセントから抜く

- ・ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分冷えてからお手入れを行ってください。(⇒16ページ参照)
- ※ご使用のたびに、庫内やパンくずトレイなどに付着した油やパンくずを取り除いてください。

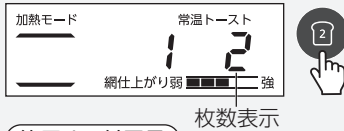
アルミホイルの上手な使いかた

- ・油や汁気の飛びやすい調理物は、アルミホイルに包んで調理します。
- ・表面が焦げやすい調理物や厚さのある調理物は、調理の途中で表面に焼き色が付いたらアルミホイルをかぶせます。
- ・調理物の底面が焦げたり焼き色が付きすぎるときは、アルミホイルを敷いて調理します。
- ※アルミホイルがヒーターに接触しないようご注意ください。加熱中に接触すると溶けて付着し、故障・発煙・発火の原因になります。

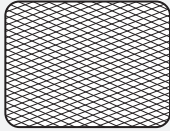
※基本の手順は8～9ページ参照

1 常温トースト(2枚焼き)

表示



使用する付属品



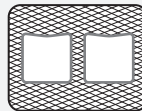
焼き網

加熱内容

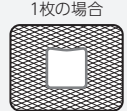
加熱モード	加熱時間(目安)				
上下ヒーター	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
	3分20秒	3分30秒	3分40秒	3分50秒	4分

ワンポイント

- 焼き網を使用し、常温のトースト2枚を焼きます。
- トーストの種類・大きさ・温度などによって仕上がりが異なります。仕上がりの強さを調節したり、手動メニュー「上下ヒーターモード」で様子を見ながら加熱してください。(➡14ページ参照)
- トーストは下図のように均等にのせてください。



• 焼き網の中央におく
※トースト1枚を焼くときは、手動メニューで焼いてください。



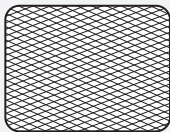
1枚の場合

2 常温トースト(4枚焼き)

表示



使用する付属品



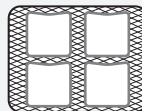
焼き網

加熱内容

加熱モード	加熱時間(目安)				
上下ヒーター	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
	4分10秒	4分25秒	4分40秒	4分55秒	5分10秒

ワンポイント

- 焼き網を使用し、常温のトースト4枚を焼きます。
- トーストの種類・大きさ・温度などによって仕上がりが異なります。仕上がりの強さを調節したり、手動メニュー「上下ヒーターモード」で様子を見ながら加熱してください。(➡14ページ参照)
- トーストは下図のように均等にのせてください。



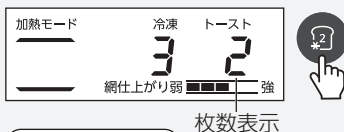
• 焼き網の中央におく
※トースト3枚を焼くときは、手動メニューで焼いてください。



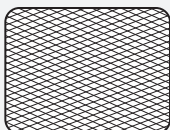
3枚の場合

3 冷凍トースト(2枚焼き)

表示



使用する付属品



焼き網

加熱内容

加熱モード	加熱時間(目安)				
上下ヒーター	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
	3分40秒	3分55秒	4分10秒	4分25秒	4分40秒

ワンポイント

- 焼き網を使用し、冷凍トースト2枚を焼きます。
- 表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。
- トーストの種類・大きさ・温度などによって仕上がりが異なります。仕上がりの強さを調節したり、手動メニュー「上下ヒーターモード」で様子を見ながら加熱してください。(➡14ページ参照)
- 冷凍トーストののせかたは、常温トーストののせかたを参考にしてください。

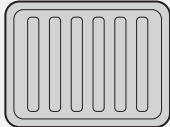
※基本の手順は8～9ページ参照

4 グラタン

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	12分45秒	13分 15秒	13分45秒	14分15秒	14分45秒

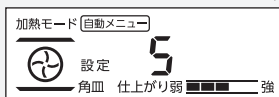
ワンポイント

- グラタンを焼きます。
- 角皿を使用します。
- お料理のレシピなどを参考に、仕上がりの強さを調節してください。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

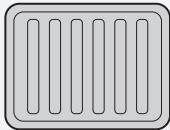
※基本の手順は8～9ページ参照

5 ピザ

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	6分40秒	7分10秒	7分40秒	8分10秒	8分40秒

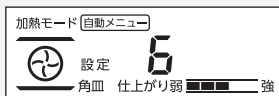
ワンポイント

- 市販のピザをあたためます。
- 角皿を使用します。
- ピザソースやピザの具などが落ちそうなときは、角皿の上にアルミホイルを敷いてください。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

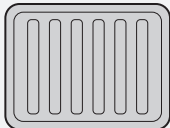
※基本の手順は8～9ページ参照

6 冷凍ピザ

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	10分35秒	10分55秒	11分 15秒	11分35秒	11分55秒

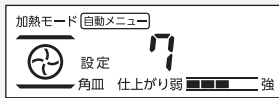
ワンポイント

- 市販の冷凍ピザをあたためます。
- 角皿を使用します。
- ピザソースやピザの具などが落ちそうなときは、角皿の上にアルミホイルを敷いてください。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

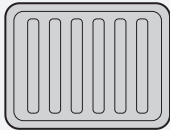
※基本の手順は8～9ページ参照

7 揚げ物のあたため

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	4分10秒	4分25秒	4分40秒	4分55秒	5分10秒

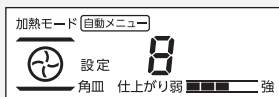
ワンポイント

- 揚げ物をあたためます。
- 角皿を使用します。
- 調理物に合わせて、角皿の上に焼き網やアルミホイルを敷いてください。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

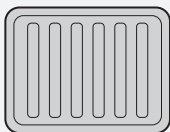
※基本の手順は8～9ページ参照

8 パンのあたため

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	2分35秒	2分45秒	2分55秒	3分05秒	3分15秒

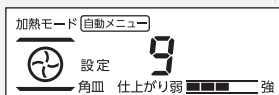
ワンポイント

- パンをあたためます。
- 角皿を使用します。
- 調理物に合わせて、角皿の上に焼き網やアルミホイルを敷いてください。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

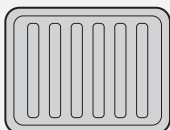
※基本の手順は8～9ページ参照

9 ノンフライ

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	15分25秒	16分25秒	17分25秒	18分25秒	19分25秒

ワンポイント

- フライなどの調理物をこんがり焼き上げたり、じっくりとあたためます。
- 角皿を使用します。
- 調理物に合わせて、角皿の上に焼き網やアルミホイルを敷いてください。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

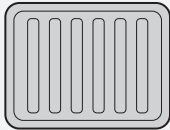
※基本の手順は8～9ページ参照

10 焼きいも

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	35分45秒	37分45秒	39分45秒	41分45秒	43分45秒

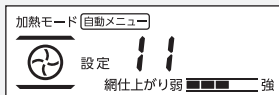
ワンポイント

- さつまいもで焼きいもを作ります。
- 角皿を使用します。
- さつまいもの大きさや種類によって仕上がりが異なります。小さいさつまいもを加熱すると加熱のし過ぎになります。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

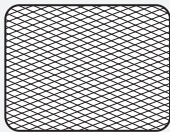
※基本の手順は8～9ページ参照

11 もち

表示



使用する付属品



焼き網

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	8分45秒	9分15秒	9分45秒	10分15秒	10分45秒

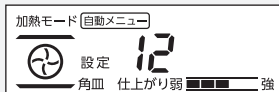
ワンポイント

- もちを焼きます。
- 焼き網を使用します。
- もちを焼くときは、必ず様子を見ながら焼いてください。もちが膨らんでヒーターに接触するおそれがあります。
- もちが焼けたらすぐに取り出してください。
- 薄いもちは焦げやすいので、仕上がりの強さを弱めに設定してください。

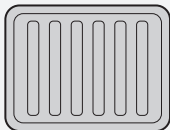
※基本の手順は8～9ページ参照

12 ピーマンの肉詰め

表示



使用する付属品



角皿

加熱内容

加熱モード	加熱時間 (目安)				
	弱 ◀仕上がりの強さ▶ 強				
上下ファン	10分45秒	11分15秒	11分45秒	12分45秒	13分45秒

ワンポイント

- ピーマンの肉詰めなどの調理物を中からしっかり焼き上げます。
- 角皿を使用します。
- 調理物に合わせて、角皿の上に焼き網やアルミホイルを敷いてください。
- 加熱が足りないときは、手動メニュー「上下ヒーター+ファンモード」で様子を見ながら追加加熱をしてください。(➡14ページ参照)

■ 手動メニューで調理する

※調理物の種類や加熱前の温度などで仕上がりが異なりますので、様子を見ながら加熱してください。

- 加熱モード・加熱温度・加熱時間を設定して加熱調理を行います。
- パンくずトレイがセットされていることを確認し、調理物やメニューに合わせて焼き網・角皿をご使用ください。

1 電源プラグをコンセントに差し込む

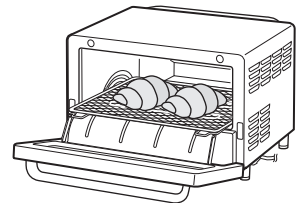
- “ピッ”と鳴り、表示部に“0”が表示されます。“0”が表示されないときは、とりけしボタンを押して電源を入れてください。
- ※ 無操作状態が約3分間続くと表示部が消灯し、自動で電源が切れます。

電源入



2 調理物を入れ、ドアを閉める

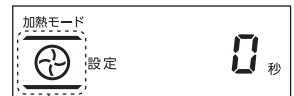
※ 調理物がヒーターに接触しないように入れてください。



3 加熱モードボタンまたは加熱温度ボタンを押し、加熱モード・加熱温度・加熱時間を設定する

- 温度調節ランプと表示部の加熱モード表示が点滅します。
- 設定を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。

上下ヒーター+ファンモードの場合



加熱モード(点滅)

加熱モード設定

加熱モードボタンを押して設定します。



上ヒーターモード

- 上ヒーターのみ点灯します。表面に焼き色を付けるときに。



下ヒーターモード

- 下ヒーターのみ点灯します。熱をゆっくり通すときに。



上下ヒーターモード

- 上下ヒーターが点灯します。庫内温度を高温に保ち、中までしっかりと焼き上げるときに。



上下ヒーター+ファンモード

- 上下ヒーターの熱をファンで循環します。冷凍調理物やムラなくじっくり熱を通したい調理物などに。

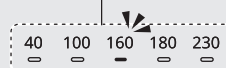
加熱温度設定

温度調節ボタンを押し、加熱温度を設定します。

加熱温度は、**40℃・100℃・160℃・180℃・230℃**から選択してください。

※「上ヒーターモード」・「下ヒーターモード」は **40℃～180℃**まで、「上下ヒーターモード」・「上下ヒーター+ファンモード」は **40℃～230℃**まで設定できます。

加熱温度ランプが点滅します。



加熱時間設定

選択・設定ダイヤルを回し、加熱時間を設定します。

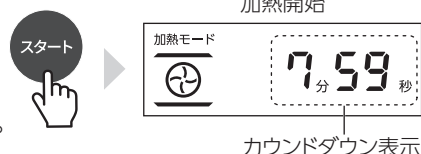
加熱時間は、**10秒～30分**の範囲で次の間隔で設定できます。

- 10秒～3分…10秒単位
- 3分～10分…30秒単位
- 10分～30分…1分単位



4 スタートボタンを押し、加熱を開始する

- 温度調節ランプと加熱モード表示が点灯に切り替わり、加熱が開始します。
- 加熱中は、残り時間をカウントダウン表示します。
- 加熱を中止するときは、とりけしボタンを押してください。



5 加熱終了

- “ピーピーピー”と鳴り、加熱が終了します。加熱が終了すると表示部に「終了」と表示されます。
- ※ 無操作状態が約3分間続くと表示部が消灯し、自動で電源が切れます。
- 調理物を取り出すときは、ミトンなどを使用して取り出してください。ドアや庫内が大変熱くなっていますので、やけどに十分ご注意ください。
 - 調理が終わったら必ず電源プラグをコンセントからき、本体が十分冷えてからお手入れを行ってください。(⇒16ページ参照)

お知らせ

- ・ 加熱終了後、ドアを開けずに庫内に放置すると焼き色が濃くなります。冷凍食品などの中まであたたまりにくい食品などは、加熱終了後の余熱を上手にご利用ください。
- ・ 冷凍食品の表面についた霜は、取り除いておくと焼きムラなく調理できます。
- ・ 市販の冷凍食品は、「オーブントースター用」と表示してあるものを使用してください。加熱時間はパッケージの記載内容を参考にして様子を見ながら加熱してください。

5. お手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、
本体が冷えてから行ってください。

⚠ 警告

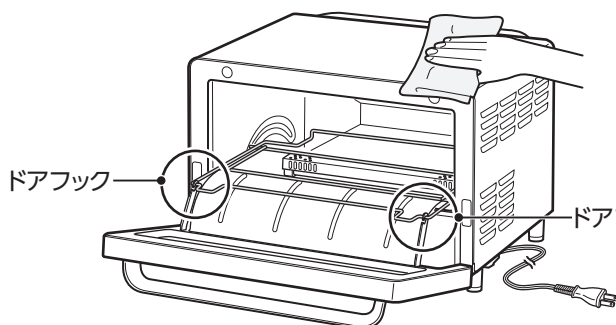
- お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。感電・けが・やけどをすることがあります。

⚠ 注意

- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。
- 使用後は、早めにお手入れを行ってください。
- お手入れの際は、金属製のたわしや、シンナー・ベンジン・漂白剤・研磨剤入り洗剤などを使わないでください。傷・腐食・変色の原因になります。
- ヒーターを傷つけないよう取り扱いに注意してください。ヒーターが割れるおそれがあります。
- 焼き網・受皿・パンくずトレイは汚れたままや、水を入れたまま放置しないでください。サビが発生するおそれがあります。

本体・庫内・ドア

- 柔らかい布に水を含ませ、固くしぼってからふいてください。
 - 台所用中性洗剤などをご使用のときは、その後必ず布に水（ぬるま湯）を含ませ、よくしぼってからふき取ってください。そのあと乾いた布でふいてください。
 - 電源プラグの付着した汚れは、乾いた布でふき取ってください。
- ※ ヒーターに触れないようにお手入れを行ってください。ヒーターが割れるおそれがあります。
- ※ ドアフックは焼き網受けから取り外さないでください。外れた場合は、下記の手順に従って取り付けてください。



ドアフックが外れたときは

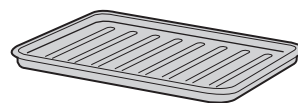
ドアフックが外れた場合は、
下記の手順で取り付けて
ください。

- ① ドアを半開きの状態にする
- ② 焼き網受けを引っ張って、
左右片方ずつドアフックに
引っ掛ける



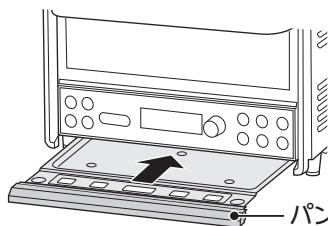
焼き網・角皿・パンくずトレイ

- ご使用のたびにお手入れを行ってください。
- 柔らかい布に水を含ませ、固くしぼってからふいてください。
- 台所用中性洗剤などをご使用のときは、その後必ず布に水（ぬるま湯）を含ませ、よくしぼってからふき取ってください。そのあと乾いた布でふいてください。
- お手入れが終わったらよく乾かし、本体にセットしてください。



角皿

※ 角皿は、金属製のヘラや金属製のたわし
など、かたいものでこすらないでください。
表面加工がはがれる原因になります。



パンくずトレイの取り外しかた・取り付けかた

- 取り外しかた
ドアを開め、下に指をかけて手前に引き出す。
- 取り付けかた
奥に突き当たるまで差し込む。

6. 故障かな？と思ったら

※ ご使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点をご確認ください。

状 態	考えられる理由	処 置
● 焼きムラができる ● 本体の下や、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？ ● パンくずトレイが外れていませんか？	● 使用後は、お手入れを行ってください。 ● 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	● 異なるメニューで加熱していませんか？ ● 加熱モード・加熱温度・加熱時間を正しく設定しましたか？ ● 庫内が汚れていませんか？	● 調理物に合わせて、適切なメニューで調理してください。 ● 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。 ● サーマ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。
● ドアが閉まらない	● 焼き網受けが外れていませんか？ ● ドアの開閉部分や枠に異物が付着していませんか？	● 焼き網受けを正しくセットしてください。 ● 取り除いてください。
● 電源がはいらない スタートしない	● 表示部に“0”が表示されていますか？	● とりけしボタンを押すと、“0”を表示し、電源が入ります。
● ヒーターが、点いたり消えたりする	● 温度センサーのはたらきによるもので、異常ではありません。	
● 表示部に“H 00”が表示される (00は数字)	● 本製品が故障しています。すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店にお問い合わせください。	

● それでも解決できないときはお買い上げの販売店にお問い合わせください。



危険

● ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

長年ご使用のオーブントースターの点検を！

こんな症状はありませんか	● 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。 ● 電源プラグ・電源コードに傷がついていたり、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。 ● 異常な音やにおいがする。 ● 製品に触れるとビリビリ電気をを感じる。 ● 自動的に電源が切れないことがあります。 ● その他の異常・故障がある。	こんなときは	使用を中止してください。 故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検をご相談ください。
こんなことはありませんか	電源プラグにホコリやゴミがたまっている。		ホコリやゴミを取り除いてください。

7. 仕様

品番	CF-CB121
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1300W
タイマー	10秒～30分計（放置音付）
温度調節	5段階（40℃・100℃・160℃・180℃・230℃）
外形寸法（約）	幅 375 mm × 奥行き 404 mm × 高さ 253 mm
庫内寸法（約）	幅 322 mm × 奥行き 324 mm × 高さ 214 mm
本体質量（約）	約5.9kg（角皿を除く）
電源コード長さ	約1.0m
付属品	受皿 × 1枚・焼き網 × 1枚

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

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

8. 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-CB121		
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 ()	㊟

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買い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〉

- 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。
- 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。
- 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。
- 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 大阪ベイトワール10F