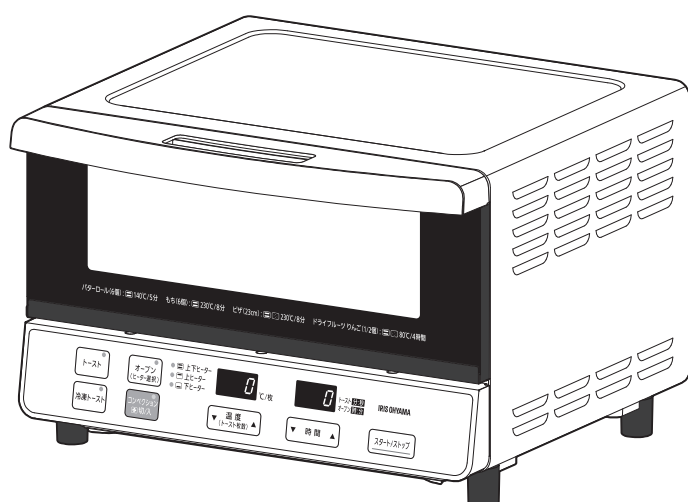


コンベクショントースター

CMOT-S040

取扱説明書



この商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。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
加熱について	5
各部の名称	6

取り扱いかた

使用する前に	9
使いかた	10
調理の目安	14
クッキングレシピ	15
お手入れ	19

こんなときには

故障かな？と思ったら	20
仕様	22
保証とアフターサービス	23
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



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
おそれがある内容を示しています。



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または修理専用コールにご相談ください。



- 子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
- 乗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。



- 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、通電したりしなかったりする
 - ・ 運転中時々、電源が切れる
 - ・ 触れるとピリピリ電気を感じる→使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、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。



プラグを抜く

- 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く
感電やけがの原因になります。



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。



- 電源コードをたばねて使用しない
過熱してやけどや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。
- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
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。
- 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、修理専用コールへお問い合わせください。
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



- 紙・プラスチック製のトレーや容器を入れない
- 受け皿に油やその他の液体を入れて使わない
火災の原因になります。



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは、ヒーターや本体・本体内部・扉のガラス窓に触れない
やけどの原因になります。



- 屋外で使用しない
- 壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使用しない
- プラスチック製の家具に入れたり、載せたりして使用しない
- 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。



水ぬれ禁止

- 水まわり、風呂場など湿気のあ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。



- 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
- スプレーをかけない(殺虫剤・整髪料・潤滑油など)
火災の原因になります。



- 調理後に食材を取り出すときは、熱いので注意する
受け皿を取り出すときは、市販の鍋つかみやミトンなどを使用してください。
- 使用後は毎回お手入れする
調理くずや油脂分が残ったまま調理すると、発煙・火災の原因になります。

食材が発煙・発火した場合は



- 扉を開けない
食材が発火した場合は、炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。
- 扉に水をかけない
ガラス窓が割れることがあります。



- すぐに電源プラグをコンセントから抜く
ファンが回っていると、炎が大きくなる原因になります。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- 調理以外の用途に使用しない
火災・やけどの原因になります。
- 業務など、家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



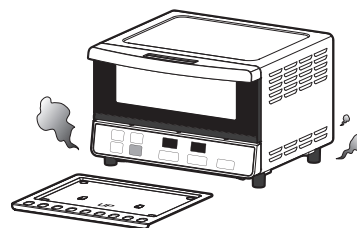
- 本体の上にもものを置かない
過熱したり、変形することがあります。
- 開けた扉やガラス窓の上にもものを置かない
本体が倒れたり、食材がすべり落ちて、けが・やけどの原因になります。



- 焼き網・受け皿をガスコンロなど他の調理器具に使用しない
変形や破損を起こし、本製品で使ったときに発煙・火災の原因になります。



- 必ずパンくずトレイを取り付けて使う
- トースター使用後は、必ずパンくずトレイのくずをそうじする
発煙・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かない
過熱して発煙・火災の原因になります。



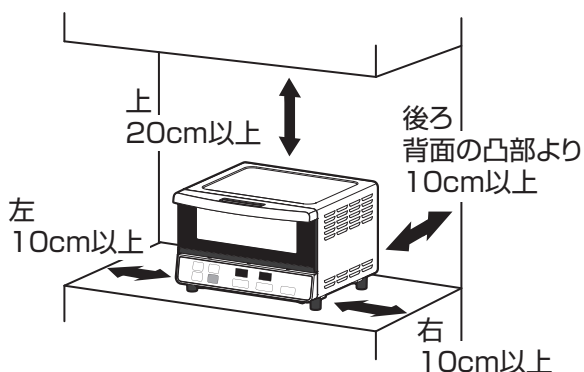
- ぶつけたり、落としたりして強い衝撃を与えない
故障して、火災・感電の原因になります。

安全上の注意 つづき

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・家具などから、図に示す距離を離してください
せまい場所に設置すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところに設置してください。窓や家具のガラスからは、20cm以上離してください。



※前および左右どちらか片方は開放してください。



- 肩より高い位置に設置しない
食材を取り出すときに不安定になり、食材や扉に触れてやけどするおそれがあります。



プラグを抜く

- 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。
- 長期間使わないときは、必ず電源プラグを抜く
絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。



- 使用中はタイマーが確実に動作していることを確認する
タイマーが誤動作すると、過熱・発煙・火災の原因になります。



- お手入れは本体や各部が冷えてから行う
使用直後しばらくは熱いので、やけどに注意してください。

調理禁止



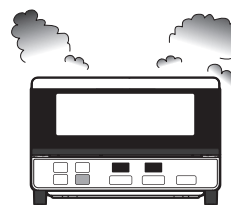
- 生の魚や肉、フライなど脂の出るものを焼き網だけで調理しない
脂が落ちたり、はねたりして、発煙・火災の原因になります。付属の受け皿や市販の耐熱皿などを使用してください。
- バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない
焦げて発火することがあります。
- 缶詰やびん詰めなどを直接加熱しない
破裂したり、赤熱したりしてやけどの原因になります。
- 庫内が空のまま調理しない
扉や庫内が過熱し、やけどや発煙・火災の原因になります。少量の食材の調理についても注意してください。ただし、使いはじめの空焼きと低温の調理前の空焼きは、本書の説明にしたがってください。(→P9)
- 食材をヒーターに触れさせない
大きな食材はカットしてください。大量の食材を一度に調理しないでください。



使用中は



- 本体を移動しない
事故の原因になります。
- 必要以上に加熱しない
食材の発煙・発火の原因になります。特に脂分の多い食材は発火しやすいので注意してください。
- そばを離れない
食材が発煙・発火することがあるので、注意してください。



使用上の注意

- 直射日光やエアコン・暖房器具の温風の当たるところで使用しないでください。
変形・変色したり、温度調節ができなくなることがあります。

温度調節について

- この調理器は、内蔵のサーモスタットにより、ヒーターを点けたり消したりしながら調理温度を調節しています。
※ ヒーターが消えていても故障ではありません。

廃棄について

- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

低温で調理をするときは

- 庫内衛生のため、低温で調理をする前に、【上下ヒーター / コンベクションあり・230℃・5分】で空焼きをし、庫内が完全に冷めてから調理をしてください。(→P9参照)
 - ・ 受け皿・スチーム用素焼きは外した状態で空焼きをしてください。
- 庫内の温度が高いと低温で調理はできません。
 - ・ 低温で調理する前の空焼き後や、高温で調理をしたあとに低温で調理する場合は、十分に庫内を冷ましてから調理をしてください。



注意

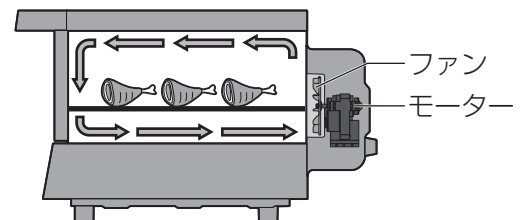
低温で調理するときは、材料や器具をよく洗い、衛生的に調理をしてください。
温度により菌が繁殖しやすくなることがあります。十分にご注意ください。
また、調理したものは早めに食べきってください。

- 操作途中に何も操作をしないで約5分経過すると、電源が切れます。

加熱について

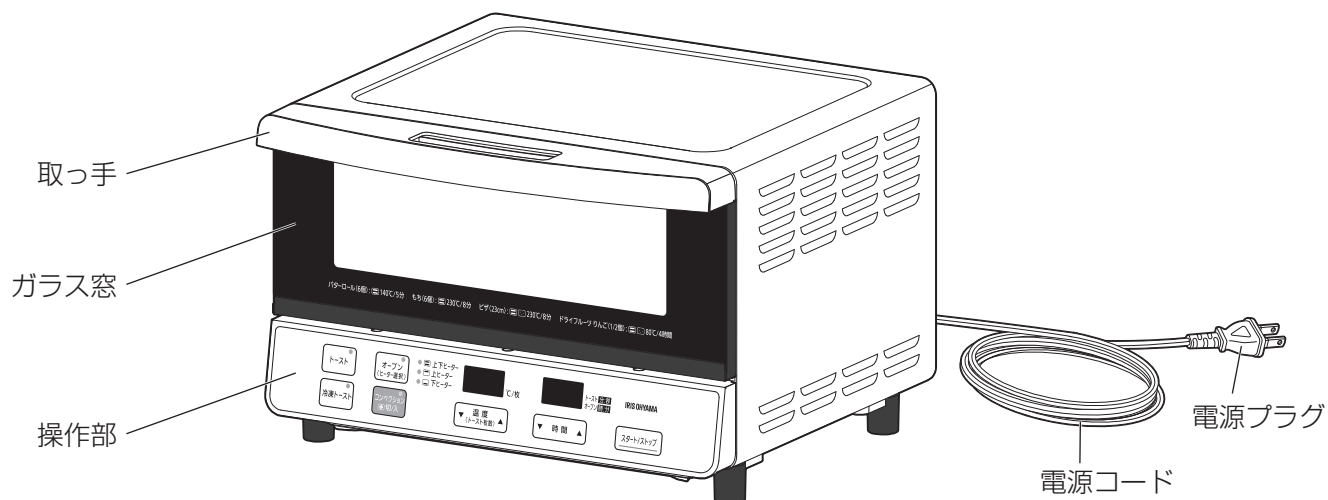
コンベクションとは

上下ヒーターから出る熱をファンを使って循環させて加熱します。
熱を効率よく庫内に循環させることにより、焼きむらを抑えることができます。
ドライフルーツなど、加熱をしながら乾燥させる調理にもおすすめです。

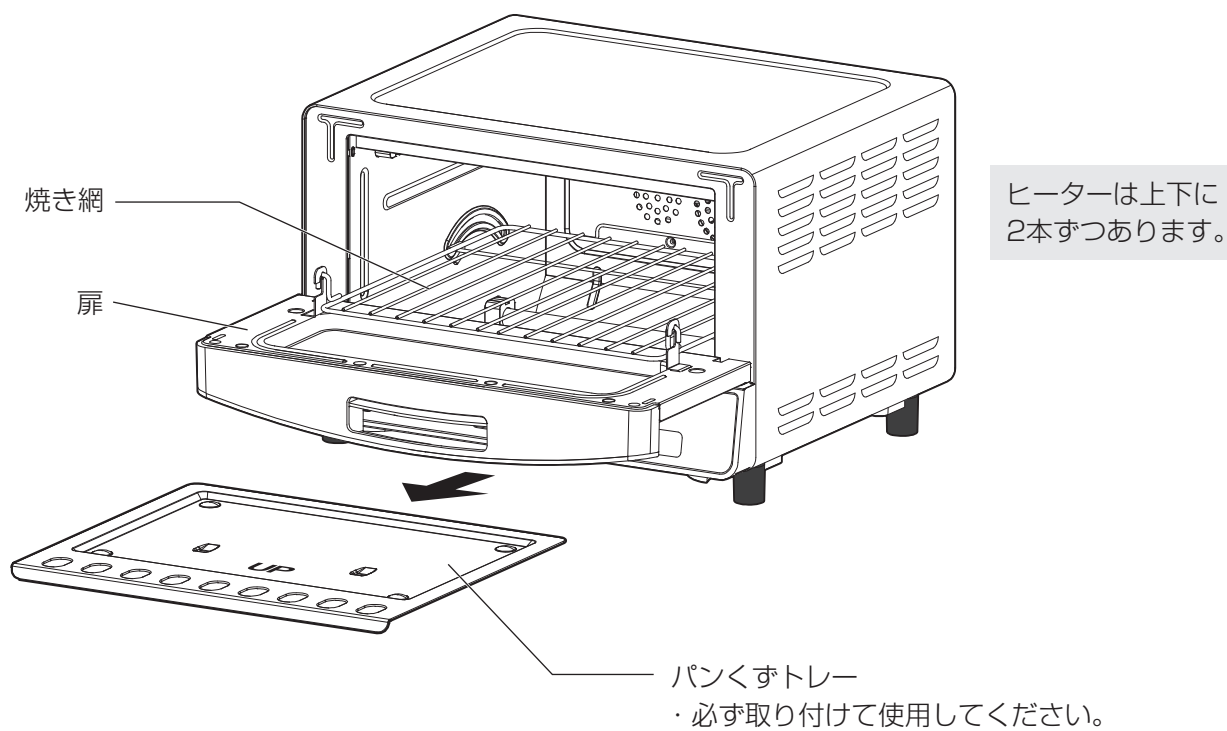


各部の名称

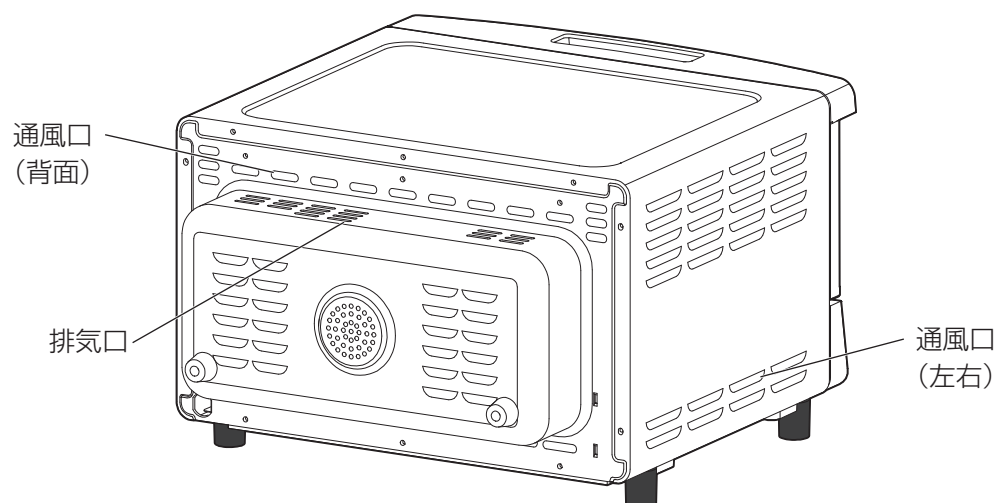
■正面



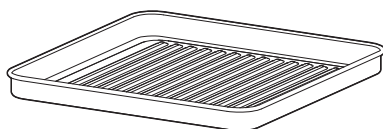
■内部



■背面



■付属品



受け皿

使用するときは、必ず焼き網の上に直接のせてください。



スチーム用素焼き

スチームトーストを焼くときに使用します。
あらかじめ水に浸した素焼きを食パンと一緒に
に入れて焼くことで、素焼きからスチームが発
生し、中ふんわり・外サクッと仕上がります。

各部の名称 つづき

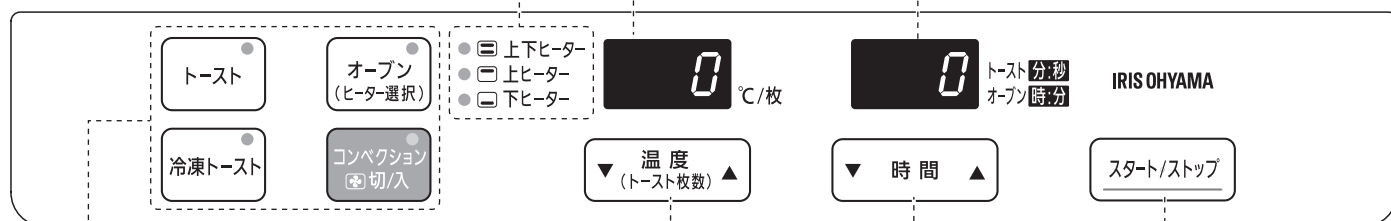
■操作部

時間を表示します。

トースト 冷凍トースト	1分～5分 トースト 分:秒 オープン 時:分 1:00 ~ 5:00 トースト 分:秒 オープン 時:分
オープン 35～95℃	1分～4時間 トースト 分:秒 オープン 時:分 0:01 ~ 4:00 トースト 分:秒 オープン 時:分
オープン 100～230℃	1分～1時間 トースト 分:秒 オープン 時:分 0:01 ~ 1:00 トースト 分:秒 オープン 時:分

トーストの枚数、
および温度を表示します。

ヒーターランプ
加熱のしかたを
ランプでお知らせします。



温度ボタン
調理温度の設定、トースト・
冷凍トーストの枚数を選ぶと
きに使います。

時間ボタン
調理時間を設定するときに
使います。

調理ボタン
調理方法を選択するときに使います。
使用方法是各ページを参照ください。

- ・ トースト→P10
 - ・ 冷凍トースト→P10
 - ・ オープン→P12
 - ・ コンベクション
- トーストボタン・冷凍トーストボタン・オープンボタンを
押してからでないと設定できません。

スタート/ストップボタン
調理の開始や、停止するときに使います。

- ・ 調理方法が選ばれた状態でボタンを押すと調理が開始されます。
- ・ 調理中にボタンを押すと調理を停止します。

いずれかのボタンを押すと電源が入ります。

※何も操作をしないと、約5分後に「ピーッ ♪」と鳴り、自動的に電源が切れます。

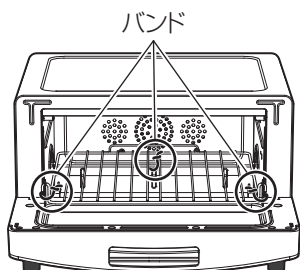
使用する前に

■設置

1 設置場所に設置する

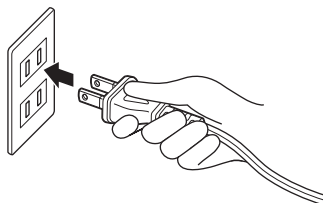
- ・ P4「安全に設置する」を参照の上、設置してください。

2 焼き網を固定しているバンドを外す(3か所)



3 電源プラグをコンセントに差し込む

「ピーッ」と音が鳴ります。

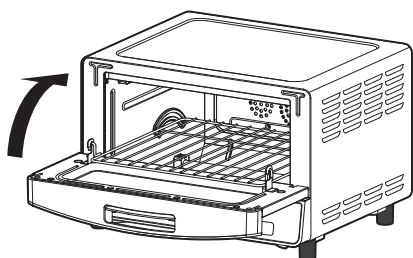


- コンベクショントースターの下は熱くなることがあります。
電源コードは絶対にコンベクショントースターの下を通さないでください。

■空焼き

初めてご使用になる前に、空焼きをしてください。煙が出たり、においがしたりしますが異常ではありません。
換気をして行ってください。

1 庫内は焼き網だけにし、扉を閉める

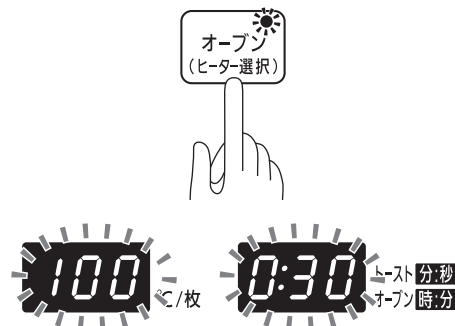


※ 受け皿・スチーム用素焼きは入れないでください。

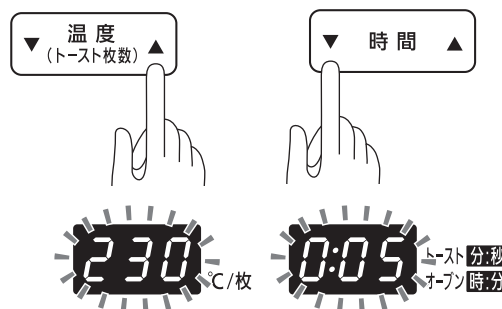
2 オープンボタンを1回押す

電源が入り、オープンランプが点滅し、上下ヒーターランプが点灯します。

- ・ 表示部は100℃ / 30分を表示します。



3 温度ボタンを押して、230℃に設定し、時間ボタンを押して、5分に設定する



4 コンベクションボタンを押す

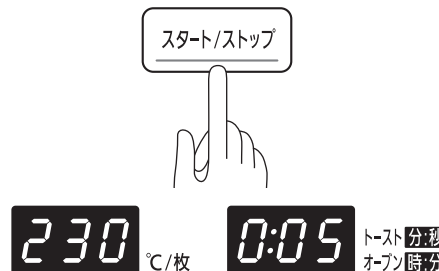
コンベクションあり(ランプ点灯)に設定します。



5 スタート/ストップボタンを押す

→ 空焼き開始

- ・ オープンランプが点灯します。



6 空焼き終了

「ピーッ」と鳴って空焼きが終了します。

- ・ 終了したら、扉を開けて冷ましてください。

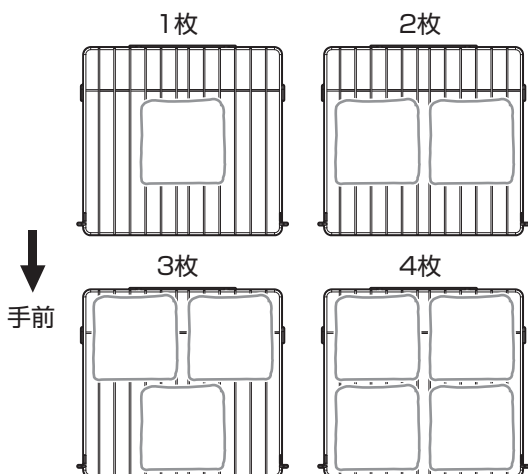
使いかた

■トースト・冷凍トースト

1 食パンを入れる

焼き網に以下の置きかたを参考にして、食パンをのせます。

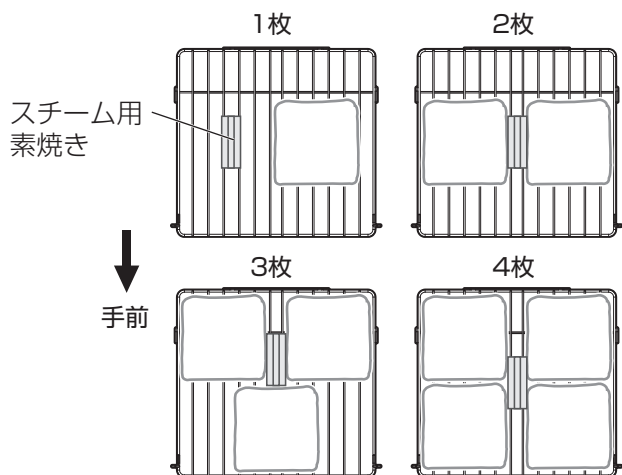
【スチームなし】



【スチームあり】

スチーム用素焼きを食パンと一緒にのせる。

※スチーム用素焼きは、焼く前に約20秒水に浸してください。



※スチームありでトーストした場合、焼き色がうすくなる場合があります。

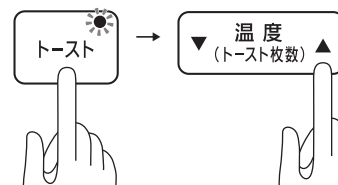
●冷凍トーストのときは、スチーム用素焼きは使用しません。

2 トーストボタンまたは冷凍トーストボタンを押し、温度ボタンで枚数を選ぶ

■トースト

トーストボタンを押し、温度ボタンで枚数を選びます。

・トーストランプが点滅し、コンベクションランプ・上下ヒーターランプが点灯します。



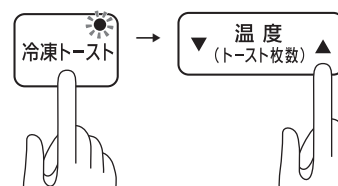
※トースト1枚は3分00秒で表示されます。

- ・トースト1枚  3:00 
- ・トースト2枚  3:30 
- ・トースト3枚  3:40 
- ・トースト4枚  3:55 

■冷凍トースト

冷凍トーストボタンを押し、温度ボタンで枚数を選びます。

・冷凍トーストランプが点滅し、コンベクションランプ・上下ヒーターランプが点灯します。



※冷凍トースト1枚は3分00秒で表示されます。

- ・冷凍トースト1枚  3:00 
- ・冷凍トースト2枚  3:40 
- ・冷凍トースト3枚  4:00 
- ・冷凍トースト4枚  4:05 

3 コンベクションの設定（必要に応じて）

必要に応じて、**コンベクション**ボタンを押して、設定をしてください。

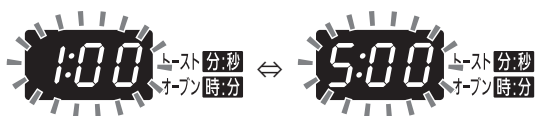
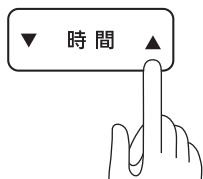
- ・ランプ点灯：コンベクションで加熱します。
- ・ランプ消灯：コンベクションははたらきません。



4 時間ボタンを押して、時間の調節をする

標準は6枚切りです。8枚切りや4枚切りなどは厚さに応じて、時間を調節してください。

- ・▲▼を押して、1～5分の範囲で、5秒単位で設定します。
- ・焼き色をつけたい場合は長めに、焼き色をつけない場合は短めに設定してください。



5 スタート/ストップボタンを押す

➡ 加熱開始

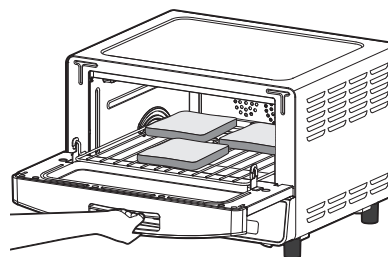
- ・トーストランプまたは冷凍トーストランプが点灯します。



※ 調理中、**スタート/ストップ**ボタンを押すと、加熱は停止します。

6 できあがり

「ピーッ ♪」と鳴り、調理が終了します。



※ 何も操作をしないと、約5分後に「ピーッ ♪」と鳴り、自動的に電源が切れます。

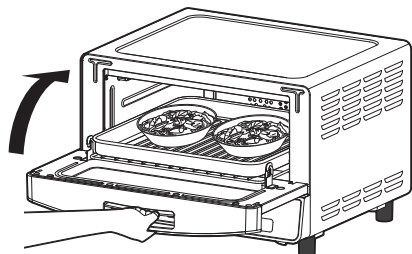


注意

- 調理中・調理直後は、本体・ガラス窓・焼き網・スチーム用素焼きは高温になっています。直接触れないようにしてください。
- 取り出すときにヒーターに触れないよう注意してください。
- スチーム用素焼きは熱いまま水に浸すと、割れるおそれがあります。十分冷めてから水に浸してください。

■オーブン

1 食材を入れて、扉を閉める



以下のようなものは、焼き網の上に付属の受け皿などを置いて調理をしてください。

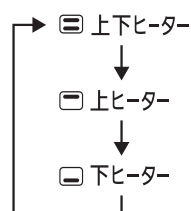
- 脂の出るもの
- 汁の出るもの
- 形が崩れやすいもの
- 焼き網の目より小さいもの

- クッキングシートを使用するときは、クッキングシートなどの注意書きをよく読んで、調理条件や加熱時間に十分注意してください。使用方法を間違えると発火の原因になります。
- アルミホイルを使用する場合は、ヒーターに触れないように注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着すると故障の原因になります。

2 オープンボタンを押す

ボタンを押して加熱方法を選びます。

- オープンランプが点滅し、ヒーターランプが点灯します。



オープンボタンを押すたびに、切り替わります。
※下ヒーターの次は、上下ヒーターに戻ります。

3 コンベクションの設定をする

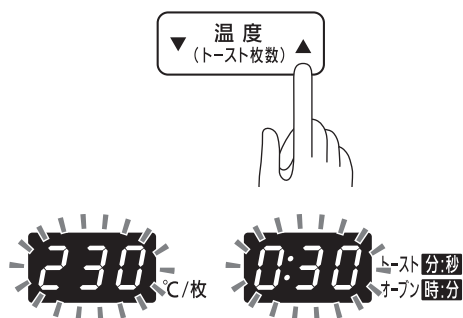
必要に応じて、コンベクションボタンを押して、設定をしてください。

- ランプ点灯：コンベクションで加熱します。
- ランプ消灯：コンベクションははたらきません。



4 温度ボタンを押して、温度を設定する

35 ～ 230℃の範囲で、5℃単位で設定します。
※ 長押しすると早送りできます。

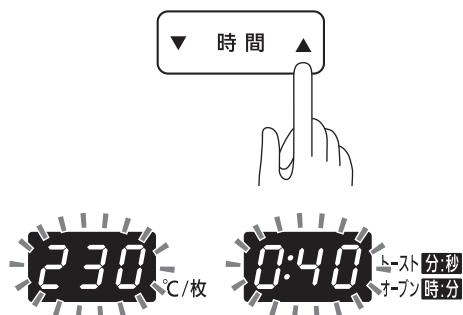


5 時間ボタンを押して、時間を設定する

以下の範囲で設定します。

※ 長押しすると早送りできます。

- 35 ～ 95℃：1分～ 4時間
- 100 ～ 230℃：1分～ 1時間



【時刻の表示方法】

- 1 分～ 59 分



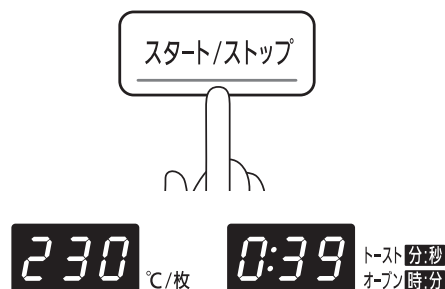
- 1 時間～ 4 時間



● 庫内温度が高いと、低い温度は設定できません。

6 スタート/ストップボタンを押す ➔ 加熱開始

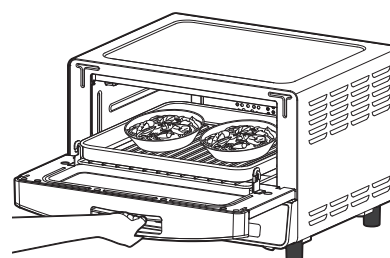
- オープンランプが点灯します。



※ 調理中、スタート/ストップボタンを押すと、加熱は停止します。

7 できあがり

「ピーッ ♪」と鳴り、調理が終了します。



※ 何も操作をしないと、約5分後に「ピーッ ♪」と鳴り、自動的に電源が切れます。

注意

- 調理中・調理直後は、本体・ガラス窓・焼き網・受け皿は高温になっています。直接触れないようにしてください。
- 取り出すときにヒーターに触れないよう注意してください。

調理の目安

- 調理の目安は、食材の種類・量・大きさ・調理前の温度などにより異なりますので、仕上がりを見て加減してください。食材が重なっているときは、調理の途中で上下を返したり、位置を変えるなどしてください。
- 続けて調理するときは、1回目よりも調理時間を短くしてください。
- 庫内が熱くなっていると、サーモスタットの動きにより、すぐにヒーターが点灯しないことがあります。

調理例	数量	ヒーター	コンベクション	温度	時間	付属品	作りかた
バターロール あたため	6個	上下	×	140℃	約5分	—	焼き網に直接のせる。
ピザ（冷蔵）	約23cm/1枚	上下	○	230℃	約8分	受け皿	アルミホイルを受け皿に敷き、ピザをのせる。
ピザ（冷凍）	約23cm/1枚	上下	○	230℃	約12分	受け皿	アルミホイルを受け皿に敷き、ピザをのせる。
もち※1	6個	上下	×	230℃	約8分	受け皿	丸めてしわをつけたアルミホイルを受け皿に敷き、間隔をあけてもちを並べる。
焼きいも※2	1本 (約300～350g)	上下	○	230℃	1時間	—	さつまいもは洗って水気を拭き取る。半分に切って、それぞれをアルミホイルで包み、焼き網にのせる。
コロッケ あたため	6個	上下	○	160℃	約8分	受け皿	丸めてしわをつけたアルミホイルを受け皿に敷き、コロッケをのせる。
ドライりんご	1/2個	上下	○	80℃	4時間	—	りんごは皮をつけたまま、厚さ2～3mmに切る。 丸めてしわをつけたアルミホイルを焼き網に敷き、りんごを重ねないように並べる。
ドライ ブルーベリー	約40g	上下	○	90℃	3時間	—	ブルーベリーは洗って、水気をよく拭き取る。 丸めてしわをつけたアルミホイルを焼き網に敷き、ブルーベリーを重ねないように並べる。ブルーベリーが転がり落ちないように気を付ける。
セミドライ トマト	10個	上下	○	70℃	4時間	—	ミニトマトは洗ってへたを取り、水気をよく拭き取って半分に切る。 丸めてしわをつけたアルミホイルを焼き網に敷き、切り口を上にして並べる。

※1：もちを焼いているときは、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。

もちがふくらんでヒーターに付着しないように、注意してください。

焼けたもちは、すぐに取り出してください。アルミホイルにくっつく場合があります。また、自家製のもちやつきたてのものは、アルミホイルにくっつきやすいため、注意してください。

※2：焼きいもは重量に応じて時間を調整してください。

クッキングレシピ

マカロニグラタン



材料 2皿分

マカロニ	50g
たまねぎ	100g
むきえび	100g
オリーブオイル	大さじ1
チーズ	適量
〈ホワイトソース〉	
バター	20g
薄力粉	20g
牛乳	250mL
コンソメ	小さじ1/2
塩・こしょう	各少々

作りかた

- 1 たまねぎは薄切りにし、えびは背わたを取り軽く水洗いして水気を取っておく。
- 2 マカロニはゆでておく。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、**1**を加えて炒める。
- 4 鍋にバターを入れて熱し、バターが溶けたら薄力粉をふるい入れて炒める。
- 5 **4**に牛乳を少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。とろみがついたら、コンソメ・塩・こしょうを加え、ひと煮立ちさせる。
- 6 **5**に**2**と**3**を加えて混ぜ、グラタン皿に等分して入れ、チーズを広げてのせる。
- 7 **6**を受け皿の上にのせ、【オーブン・上下ヒーター / コンベクションなし・230℃・17分】で加熱する。

ローストビーフ



材料 2～3人分

牛もも肉（ローストビーフ用のブロック肉 厚み約5cm）	300g
塩、こしょう、ガーリックペッパー	各適量
市販のローストビーフソース	適量

作りかた

- 1 牛肉の表面に塩・こしょう・ガーリックペッパーをかけて、すり込む。
 - 2 熱したフライパンに油（分量外）をひき、牛肉のすべての面に焼き目をつける。
 - 3 **2**をアルミホイルで包み、アルミホイルを敷いた受け皿にのせる。
 - 4 【オーブン・上下ヒーター / コンベクションあり・70℃・2時間】で加熱する。
 - 5 粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、しっかり冷えてから薄く切り、盛り付けてソースをかける。
- ※ 牛肉の厚みに応じて、時間を調整してください。
※ 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。子どもなど免疫力の弱い人、妊娠している人は避けてください。

鶏のから揚げ



材料 2～3人分

鶏もも肉 300g
市販のから揚げ粉 30g

作りかた

- 1 鶏もも肉を一口大に切る。
- 2 1にから揚げ粉をよくまぶし、なじむまで休ませる。
- 3 アルミホイルを丸めてしわをつけ、広げて受け皿に敷き、2の皮を上にして並べる。
- 4 【オープン・上下ヒーター/コンベクションあり・230℃・20分】で加熱する。

※鶏肉の量を少なく調理すると、油がはねる場合があります。分量を変更する場合は、温度や時間を調整して調理をしてください。

バンバンジー



材料 2～3人分

鶏むね肉（皮なし）..... 250g
きゅうり 1本
トマト 中1個
〈たれ〉

「すりごま 大さじ1・1/2
焼き肉のたれ 大さじ1・1/2
A 酢 大さじ1
ごま油 大さじ1/2
中華スープの素 大さじ1/2

作りかた

- 1 鶏肉をアルミホイルで包み、アルミホイルを敷いた受け皿にのせる。
- 2 【オープン・上下ヒーター/コンベクションあり・70℃・2時間30分】で加熱する。
- 3 加熱をしている間に、きゅうりはせん切りに、トマトは薄切りにして、お皿に盛りつけ、冷蔵庫で冷やしておく。
- 4 Aをよく混ぜ合わせ、たれを作る。
- 5 加熱が終了したら、鶏肉を取り出し、冷ましてから繊維にそって軽くほぐす。
- 6 3に5を盛り付け、4をかける。

※ 鶏肉の厚みに応じて、時間を調整してください。

※ 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。子どもなど免疫力の弱い人、妊娠している人は避けてください。

えびマヨ



材料 2～3人分

むきえび	200g
オリーブオイル	20g
〈ソース〉	
マヨネーズ	40g
練乳	小さじ1
粒マスタード	小さじ2
ケチャップ	小さじ1
牛乳	小さじ1
揚げ玉	10g

作りかた

- 1 えびの背わたを取り、軽く水洗いして、水気を取る。
 - 2 1とオリーブオイルを耐熱皿に入れてアルミホイルをかぶせ、受け皿にのせる。
 - 3 【オープン・上下ヒーター/コンベクションなし・80℃・1時間】で加熱する。
 - 4 ボウルにAを入れてよく混ぜ、ソースを作る。
 - 5 4に3のえびを取り出して加え、混ぜ合わせる。
- ※ えびの大きさに応じて、時間を調整してください。
- ※ 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。子どもなど免疫力の弱い人、妊娠している人は避けてください。

ミルクパン



材料 8個分

強力粉	200g
砂糖	20g
A ドライイースト（予備発酵不要）	3g
塩	小さじ1/2
牛乳	150mL
バター（食塩不使用）	20g

作りかた

- 1 牛乳は電子レンジで加熱しておく（600Wで約1分）。バターは室温に戻しておく。
- 2 ボウルにAを入れる。
- 3 2に1の牛乳を加えて軽く混ぜ、さらにバターを加え全体をなじませる。
- 4 台の上で、生地がなめらかになり、手に付いてこなくなるまでこねる。
- 5 4をひとまとめにしてから耐熱皿に入れ、表面に霧吹きをし、ラップをする。
- 6 【オープン・上下ヒーター/コンベクションあり・40℃・30分】で発酵させる。（一次発酵）
- 7 指に強力粉（分量外）を付け、生地を中心を押して穴がそのまま残れば取り出す。（穴が戻るようなら発酵時間を追加する。）
- 8 生地をつぶしてガス抜きをし、8等分にする。表面がなめらかになるように丸め、耐熱皿の上に並べてラップをかぶせて約10分休ませる。
- 9 受け皿にアルミホイルを敷き、その上にクッキングシートを敷く。生地を丸め直し、閉じ目を下にして並べる。
- 10 並べた生地の表面に霧吹きをし、ラップをする。
- 11 【オープン・上下ヒーター/コンベクションあり・40℃・30分】で発酵させる。（二次発酵）
- 12 2～2.5倍に膨らんだら、ラップを取り、表面に強力粉（分量外）をふりかける。
- 13 【オープン・上下ヒーター/コンベクションあり・160℃・20分】で焼く。

プリン



材料 80mLプリン型 6個分

〈カラメルソース〉

砂糖 40g
お湯 大さじ1
お湯(色止め用) 大さじ1
〈プリン液〉

卵 M2個
砂糖 50g
牛乳 150mL
生クリーム 100mL

作りかた

- 1 フライパンに砂糖とお湯を入れて中火で加熱する。
- 2 濃い茶色になったら火からおろし、色止め用のお湯を入れる。(高温のカラメルが飛び散ることがあるので注意してください。)
- 3 2をプリン型に等分して入れ、底に行きわたらせる。粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やす。
- 4 ボウルに卵を割りほぐし、卵白を切るように混ぜる。
- 5 4に砂糖を入れて、よく混ぜる。
- 6 牛乳と生クリームを鍋に入れて、湯気が出るまで十分に熱し、火を止める。
- 7 6を5に少しずつ加えてよく混ぜたら、こし器で2回こす。
- 8 3の型に7を等分に入れ、アルミホイルでふたをし、受け皿にのせる。
- 9 【オープン・上下ヒーター / コンベクションなし・80℃・2時間】で加熱する。
- 10 粗熱を取ってから冷蔵庫に入れて冷やす。

※ 型の形状や加熱前のプリン液の温度により、仕上がりが異なることがあります。

ブラウニー



材料 15cm×15cm 1個分

チョコレート 100g
バター(食塩不使用) 50g
卵 M1個
砂糖 25g
薄力粉 20g
ココアパウダー 5g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
ミックスナッツ(素焼き) 60g

作りかた

- 1 15cm×15cm×高さ約5cmの型を用意する。
- 2 ミックスナッツは7～8mm角に切る。
- 3 チョコレートとバターは合わせて湯せんで溶かす。
- 4 ボウルに卵と砂糖を入れて、よく混ぜる。
- 5 薄力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- 6 4に3を加え、よく混ぜたら5を加えてゴムべらでさっくりと混ぜる。
- 7 6に2を加え、さっくりと混ぜる。
- 8 型に7を流し入れ、表面を平らにする。
- 9 【オープン・下ヒーター / コンベクションなし・160℃・40分】で焼く。
※焼き上がりは約2cmが目安です。
- 10 粗熱が取れたら冷蔵庫へ入れ、しっかり冷えたら型から外して切り分ける。

お手入れ



注意

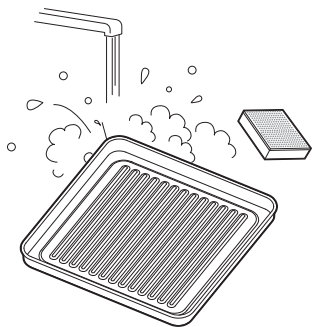
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- パンくずトレイは常にきれいにしてください。汚れやくずが残ったまま使用すると、発火・火事の原因になります。
- パンくずトレイのお手入れ後、忘れずに取り付けてください。製品の設置場所が焦げたりする原因になります。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。発火・火事の原因になります。

●みがき粉、たわし、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

受け皿

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う

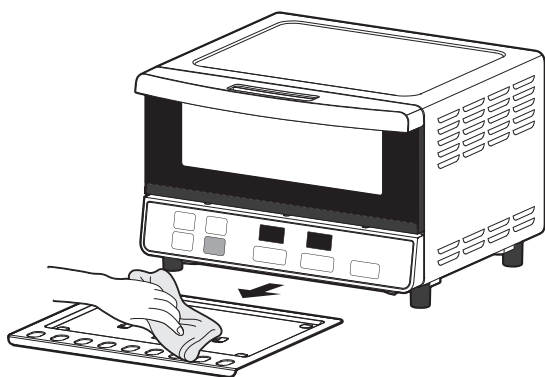
- ・洗った後、よく乾かしてください。



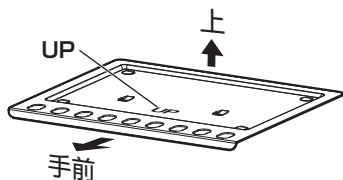
パンくずトレイ

取り外してパンくずを払い、汚れを拭きとる

- ※汚れがひどいときは薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく乾かしてください。



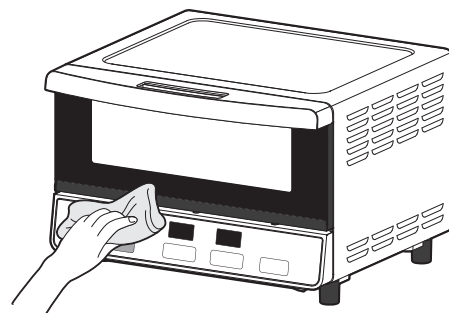
- ※パンくずトレイを取り付けるときは、UPと表示してあるほうを上にしてください。



本体・庫内

よく絞ったふきんで拭く

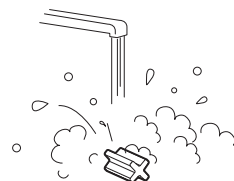
- ※汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。



スチーム用素焼き

水道水で洗う

- ・洗った後、よく乾かしてください。



故障かな？と思ったら

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、以下の点を確認してください。

状 態	考えられる理由	処 置
どのボタンを押しても、電源が入らない	● 電源ブレーカーが入っていない	● 安全を確認の上、電源ブレーカーを入れてください。
	● 電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
スタート/ストップボタンを押しても、ヒーターが点灯しない	● 続けて調理をしたため、庫内の温度が高い	● 庫内の温度が高いと、サーモスタットの働きにより、ヒーターがすぐには点灯しないことがあります。
扉がきちんと閉まらない	● 容器が大きすぎる	● 庫内に入る大きさの容器を使用してください。
	● 受け皿がきちんとセットされていない	● 受け皿をセットし直してください。
ガラス窓に水滴が付着する	● スチームありで加熱している ● 水分の多い食材を加熱している	● 蒸気が多く発生することがありますが、故障ではありません。
焼きむらができたり、製品の設置場所が焦げる	● パンくずトレイについたくずや汚れが燃えている	● パンくずトレイをお手入れしてください。(→P19)
	● パンくずトレイがセットされていない	● パンくずトレイをセットしてください。(→P6)
煙が出たり、においがする	● 空焼きをしないで使用した	● 初めて使用するときは、必ず空焼きをしてください。(→P9) においが残る場合がありますが、使用にともない出なくなります。
	● 前回の調理で付着した油脂分などから発煙する場合がある	● 調理後は毎回お手入れしてください。(→P19)
	● 油脂分の多い食材を調理している	● 食品から出た油脂分が加熱されて煙が出ることがありますが、製品や調理に問題はありません。

状 態	考えられる理由	処 置
オープンで 中まで火が 通らない	● 調理温度が低い、または調理時間が短い	● 調理温度を上げるか、調理時間を長くしてみてください。(→P13)
	● 中まで火が通りにくい食材を調理している	● 切り込みを入れる、カットしてサイズを小さくするなど、調理の工夫をしてください。
調理すると、 外側が焦げる	● 調理温度が高すぎる	● 調理温度を下げ、調理時間を少し長めにして調理してください。(→P13)
	● 食材が大きすぎてヒーターに近い	● 食材をカットして適切な大きさにして調理してください。または、調理途中でアルミホイルをかぶせてください。
途中でヒーター が消える または点いたり 消えたりする	● 調理温度を調節している	● 故障ではありません。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

●自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源	AC 100V、50 / 60Hz
消費電力	1,300W
ヒーター	石英管ヒーター×4（上下各2）
タイマー	1分～4時間（35～95℃） 1分～1時間（100～230℃）
外形寸法（取っ手を含む）	幅346×奥行397×高さ235 mm
庫内有効寸法	幅280×奥行262×高さ82 mm
製品質量	約4.5kg
コード長さ	約1.0m
製品材質	外装：鋼板（粉体塗装）、ガラス、その他 内装：メッキ鋼板、網：鉄線（メッキ）、受け皿：アルミ

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたが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またはアイリスコールにご相談ください。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の製造打ち切り後、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アイリスコールにお問い合わせください。

長年ご使用のコンベクショントースターの点検を！		
愛情点検 	こんな症状はありませんか	● ボタンを押しても、加熱しないときがある ● 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげくさいにおいがする ● 電源コードに破れがある ● 扉にがたや変形がある ● 触れるとピリピリ電気を感ずる ● その他の異常や故障がある ご使用中止 故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。

コンベクショントースター CMOT-S040

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※		保証期間		お買い上げ日より：1年間 ※付属品を除く	
年 月 日					
お 客 様	お名前			※ 販 売 店	住所・店名
	ご住所 〒				
	電話 () -				
			電話 () -		

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 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換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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。

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。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（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。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコール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、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関するお問い合わせ **アイリスコール 0120-311-564** (通話料無料) / 修理に関するお問い合わせ **修理専用コール 0800-170-7070** (通話料無料)
【お電話での受付時間】 平日 9:00～17:00、土日祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00 (年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)