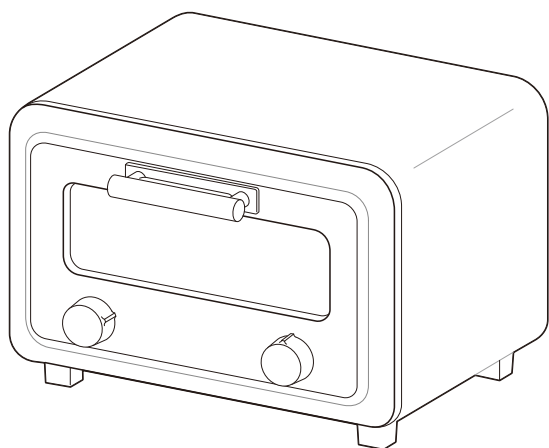


スチームカーボントースター SOT-201

取扱説明書(WEB)

スチームカーボントースター

型番:SOT-201



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。
- ご使用前に「[安全上の注意 P6](#)」を必ずお読みください。
- WEB マニュアルについては、「[WEB マニュアルの使いかた P2](#)」をご確認ください。

本製品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。
Microsoft Edge ブラウザ(最新版)、Google Chrome ブラウザ(最新版)

◆WEB マニュアルについて



① メニュー/検索タブ

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

② メニューリスト

メニュー一覧を表示させます。

③ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュータブと切り替えて使用します。

④ 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願いいたします。

⑤ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

⑥ 関連ページリンク

選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

◆ 検索について



7 フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

8 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- ・ デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。

もくじ

ご使用の前に.....	6
安全上の注意.....	6
使用上の注意.....	11
確認と準備.....	12
各部の名称.....	12
付属品.....	13
初めて使用する前に.....	14
設置する.....	14
空焼きをする.....	15
使いかた.....	17
基本手順.....	17
焼き網の取り付け・取り外しかた.....	21
調理の目安.....	22
クッキングガイド.....	24
レシピ「トースト」.....	24
レシピ「オープン料理」.....	26
レシピ「デザート」.....	28
お手入れ.....	31
お手入れについて.....	31
本体・庫内.....	31

パンくずトレイ.....	32
焼き網・受け皿・スチーム用カップ.....	32

お困りのときは..... 33

調理について.....	33
その他.....	35

その他の情報..... 36

廃棄について.....	36
仕様.....	36
保証とアフターサービス.....	37
お問い合わせ.....	38

ご使用の前に

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

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。

→ [警告 P6](#)

→ [注意 P9](#)

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。
---	-----------	--

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・発火の原因になります。
 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・けがの原因になります。 ・ 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。
 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。
	・ 電源コードを束ねて通電しない 過熱して火災・やけどの原因になります。 電源コードは、必ずのばして使用してください。 ・ 電源コードは本体の下を通して使わない 電源コードが本体に接触しないように離して使用してください。 ・ 電源コードを傷付けない

	・ 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない 傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、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 P38 (☎ 電話をかける) 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 感電・けがの原因になります。
--	--

使用時について

 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。 修理については、お買い上げの販売店または修理専用コール P38 (☎ 電話をかける) にご相談ください。
	・ 屋外で使わない ・ カーテンなど燃えやすいものの近くで使わない ・ プラスチック製の家具や容器に入れたり載せたりして使わない ・ 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わない ・ 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わない ・ 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。 ・ ラップをしたものや、紙・プラスチック製のトレーや容器を入れない ・ 受け皿・スチーム用カップ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。 ・ 子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない ・ 乗ったり寄りかかったりしない 火災・感電・やけど・けがの原因になります。
 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・ガラス窓に触れない やけどの原因になります。
 高温注意	・ 調理後、食材を取り出すときは、熱いので注意する 受け皿などを取り出すときは、鍋つかみ・ミトンなどを使用してください。

	・ 異常・故障時には直ちに使用を中止し、タイマーを OFF にし、電源プラグをコンセントから抜く 火災・感電・発煙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 - 触れるとピリピリ電気を感じる - 本体が変形していたり、異常に熱くなる - 電源が切れずに、通電し続ける ➡ 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 P38 (☎ 電話をかける) へお問い合わせください。
	・ 庫内から出し入れする時は、ヒーターに当たらないよう注意する ヒーター破損の原因になります。
 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。

食材が発火・発煙した場合は

	・ 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。 また、すぐにタイマーを OFF にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。 ・ 扉に水をかけない ガラス窓が割れることがあります。
---	---



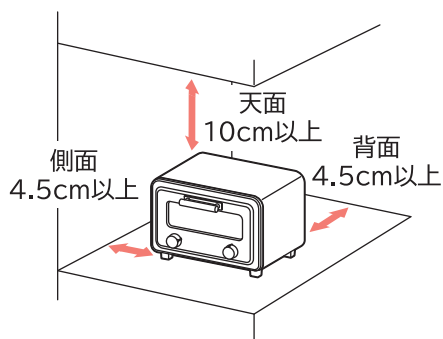
注意

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

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・転倒して火災・けがの原因になります。
- ・ 壁(特に木製の壁)・家具・カーテンなど周囲の可燃物から図に示す距離を離す
- ・ 窓や家具のガラスからは、20cm 以上離す
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、過熱して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。



前面および側面の片側(右側もしくは左側)を開放
〈消防法基準適合〉



- ・ 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、けが・やけどの原因になります。
- ・ 扉の取っ手を持って運ばない
取っ手が外れて本体が落下し、けがの原因になります。

使用時について



- ・ 直火(ガス台など)や電気ヒーターなどの上に載せない
火災の原因になります。
- ・ 本体の上にものを置かない
熱で変形したり、火災の原因になります。
- ・ 開けた扉の上にものを置かない
本体が倒れたり、食材がすべり落ちたりして、けが・やけどの原因になります。
- ・ 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。

	・ 業務用など、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。
	・ 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。 ・ アルミホイルなどをパンくずトレイに敷かない 過熱して火災の原因になります。
	・ お手入れは本体や各部が冷めてから行う 使用後しばらくは熱いので、やけどに注意してください。 ・ 必ずパンくずトレイを取り付けて使う ・ 使用後は、必ずパンくずトレイのくずをお手入れする 火災の原因になります。
	・ 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。

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 食材の発火・発煙の原因になります。 特に、油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 食材が発火・発煙することがあるので、注意してください。
---	---

タイマーについて

	・ 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、火災・発煙・過熱の原因になります。 ・ タイマーつまみを「5」以下に合わせる場合は、「6」以上に回してから戻して合わせる 「6」以上に回さないと途中でタイマーが止まり、ヒーターが消灯しない原因になります。
	・ タイマー動作中にタイマーを延長しない 異常過熱して火災の原因になります。

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、火災・発煙の原因になります。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などを焼かない
火災・発煙の原因になります。
- ・ 缶詰め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、火災・発煙・やけどの原因になります。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は、本書の説明にしたがってください。(→ [空焼きをする P15](#))
- ・ 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。

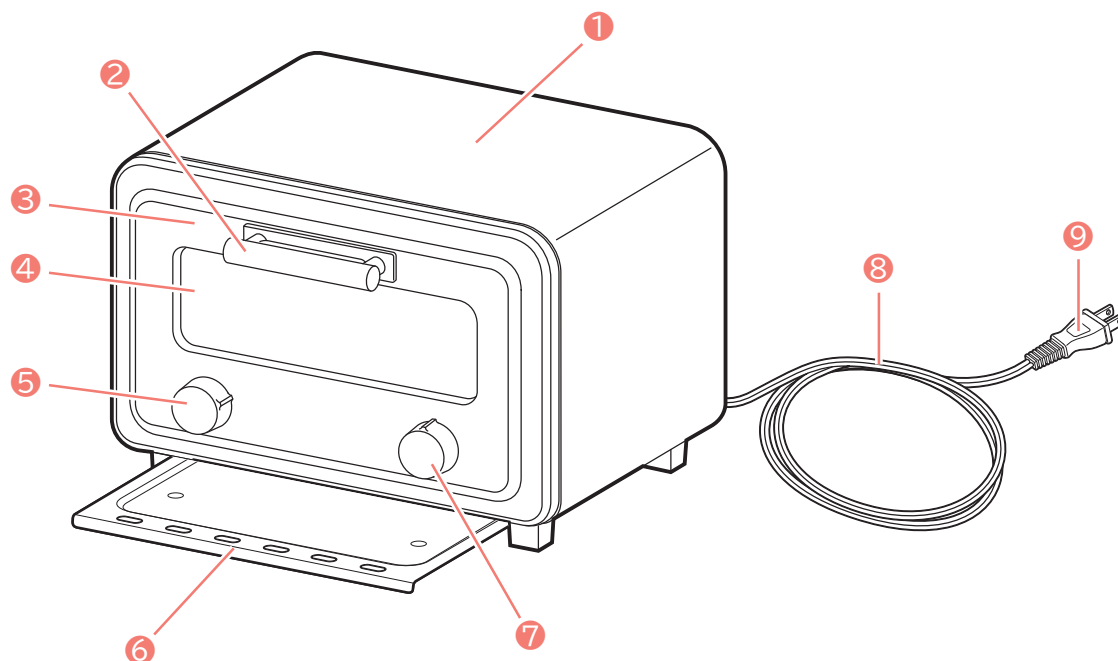
使用上の注意

温度調節について

- ・ 本製品は、サーモスタットにより、ヒーターが点灯したり消灯したりしながら調理温度を調節しています。
調理中にヒーターが消灯することがあっても故障ではありません。

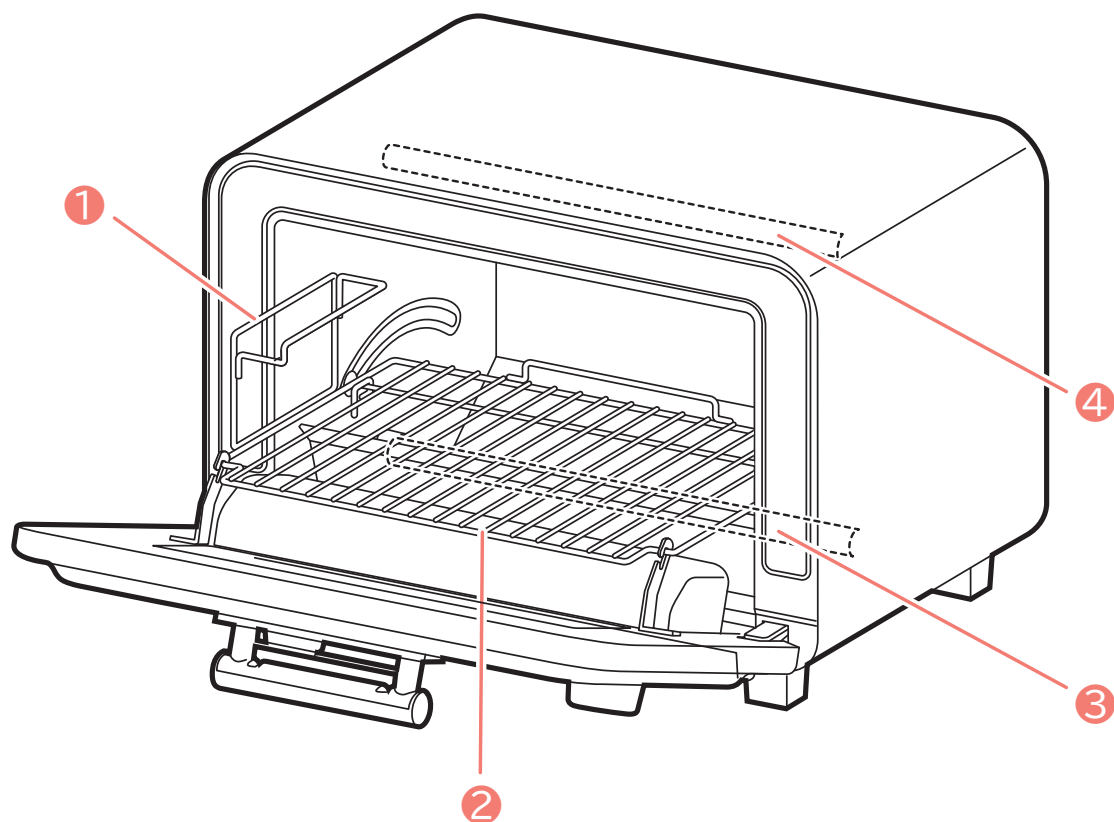
確認と準備

各部の名称



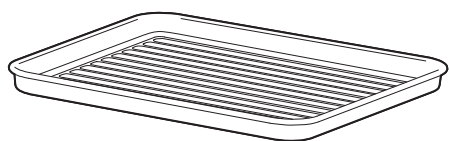
- ① 本体
- ② 取っ手
- ③ 扉
- ④ ガラス窓
- ⑤ 温度調節つまみ(無段階切り換え)
- ⑥ パンくずトレイ ※手前に引いて取り出す
- ⑦ タイマーつまみ(電源スイッチ兼用)
- ⑧ 電源コード
- ⑨ 電源プラグ

庫内



- ① スチーム用カップ置き場
- ② 焼き網
- ③ 下ヒーター(白)
- ④ 上ヒーター(透明)

付属品



受け皿
(焼き網に載せて使用)

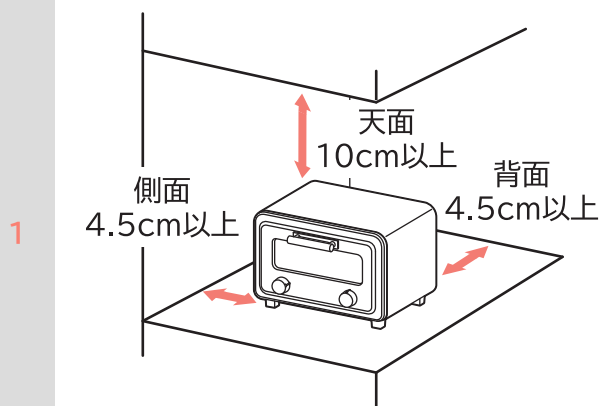


スチーム用カップ

初めて使用する前に 設置する

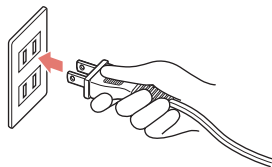
設置場所に設置する

※「[安全に設置する P9](#)」を参照の上、設置してください。



- ・ 直射日光やエアコン・暖房器具の風があたる場所に設置しないでください。
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。

電源プラグをコンセントに差し込む



注意

- ・ 本体の下は熱くなることがあります。
電源コードは絶対に本体の下を通さないでください。
電源コードが本体に接触しないように離して使用してください。

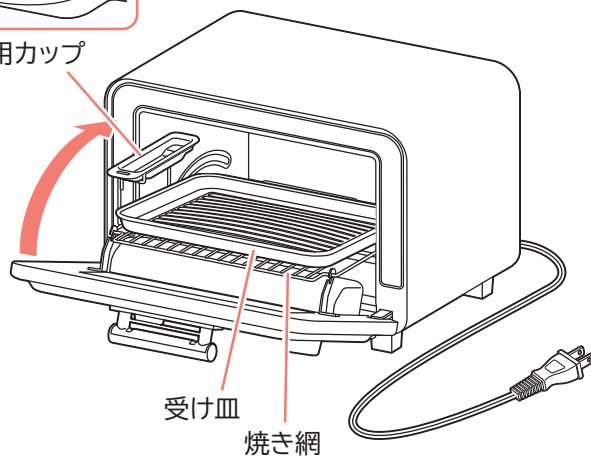
空焼きをする

初めて使用する前に、空焼きをしてください。

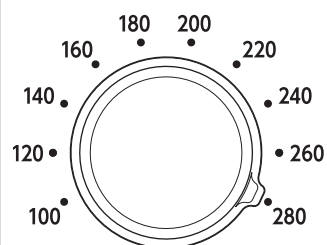
焼き網・受け皿・スチーム用カップをセットし、扉を閉める



スチーム用カップ

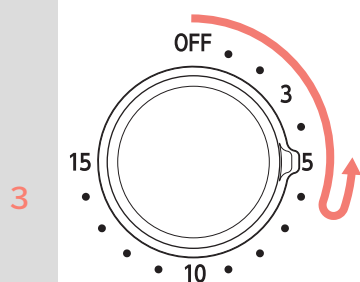


温度調節つまみを「280」に合わせる



タイマーつまみを「5」に合わせて、空焼きをスタートする

終了すると、「チーン」と鳴ってお知らせします。



注意

- ・ タイマーを「5」以下に合わせるときは、「6」以上に回してから戻して合わせてください。
「6」以上に回さないと、途中でタイマーが止まり、ヒーターが消灯しない原因になります。



警告

- ・ 空焼き中および空焼き後しばらくは、本体・ガラス窓・焼き網・受け皿・スチーム用カップは高温になっています。直接触れないように注意してください。

使いかた

基本手順

→ [スチーム用カップの使いかた P19](#)



注意

- ・ 続けて調理すると庫内が高温になっているため、サーモスタットが働いてヒーターが点灯しないことがあります。この場合は庫内を冷ましてからお使いください。
また、高温時はヒーターや庫内が高温になっています。やけどに注意してください。
- ・ 調理後は毎回お手入れしてください。

食材を入れる

次のようなものは、焼き網の上に付属の受け皿などを置いて調理してください。

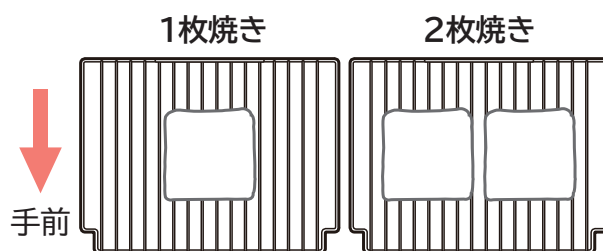
- ・ 脂の出るもの
- ・ 汁の出るもの
- ・ 形がくずれやすいもの
- ・ 網の目より小さいもの

1

- ・ 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し、故障や発火・発煙の原因になります。

ポイント

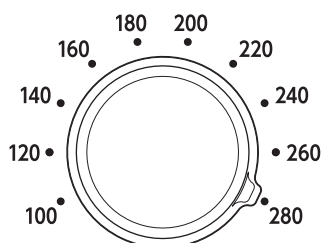
食材は焼き網の中央に均等に載せてください。



2

温度調節つまみ(無段階切り換え)で温度を選ぶ

「[調理の目安 P22](#)」を参考にして設定してください。

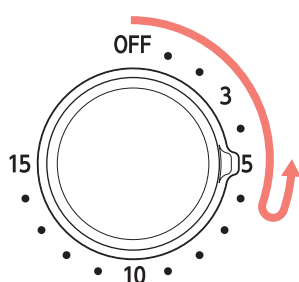


タイマーつまみを調理する時間に合わせて、スタートする

「[調理の目安 P22](#)」を参考にして設定してください。

- ・ タイマーつまみを回すと調理がスタートします。
- ・ 途中で切るときは、タイマーつまみを OFF に戻してください。

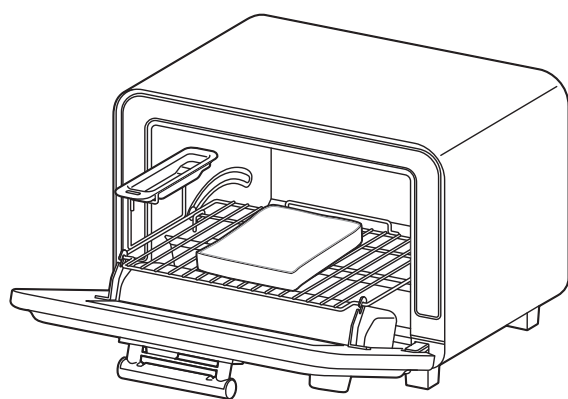
3



注意

- ・ タイマーを「5」以下に合わせるときは、「6」以上に回してから戻して合わせてください。
- ・ 「6」以上に回さないと、途中でタイマーが止まり、ヒーターが消灯しない原因になります。

出来上がり



4

- ・ 「チーン」と鳴ってタイマーが切れます。
- ・ 付属の受け皿や市販の耐熱皿などを使用したときは、鍋つかみ・ミトンなどを使用して取り出してください。

※ タイマーが切れたあともしばらく動く音がしますが、故障ではありません。

※ 上ヒーターの中央が赤くならないのは、温度調整のための仕様です。故障ではありません。



注意

- ・ 食材を取り出すときに、上下ヒーターに触れないように注意してください。

- ・ 調理中・調理後しばらくは、本体・ガラス窓・焼き網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。

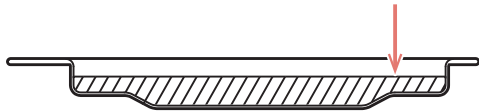
— スチーム用カップの使いかた

スチーム用カップに水を注いで使用すると、蒸気が供給されることにより、外はカリッと、中はもっちりに焼くことができます。

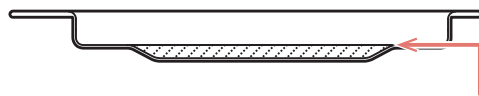
スチーム用カップに水を注ぎ、スチーム用カップ置き場に置く

【水量の目安】

「冷凍焼きおにぎり」の場合
スチーム用カップの半分程度



「スチームトースト」の場合
下の段まで（約5mL）



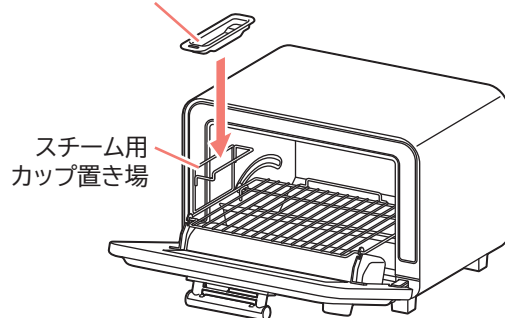
※「[調理の目安 P22](#)」を参考にして設定してください。

1

- ・ 焼き網の左側にスチーム用カップ置き場がついています。



スチーム用カップ

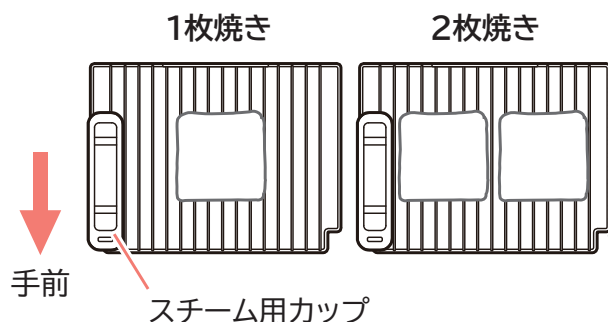


スチーム用
カップ置き場

食材を入れ、温度・時間を設定して焼く

食材はスチーム用カップに重ならないように置いてください。

- ・ スチーム用カップに重なる箇所は、焼き色がつきにくくなることがあります。



次のようなものは、焼き網の上に付属の受け皿などを置いて調理してください。

- ・ 脂の出るもの
- ・ 汁の出るもの
- ・ 形がくずれやすいもの
- ・ 網の目より小さいもの

- ・ 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し、故障や発火・発煙の原因になります。

■使い終わったら

庫内が十分に冷めてから、スチーム用カップを取り出してお手入れしてください。(→お手入れ [本体・庫内 P31](#)、[パンくずトレイ P32](#)、[焼き網・受け皿・スチーム用カップ P32](#))

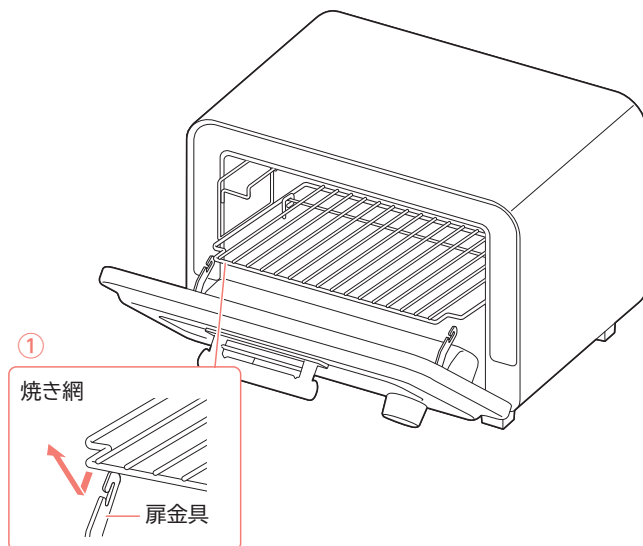


注意

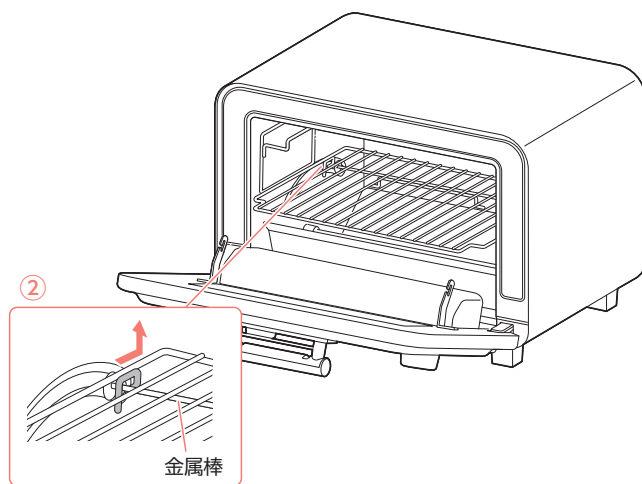
- ・ 内部が熱くなっているときは、スチーム用カップの取り付けや取り外しをしないでください。
- ・ 扉は取っ手を持ってゆっくり開閉してください。スチーム用カップの水が飛び散ることがあります。
- ・ 調理後はスチーム用カップに入れた水が高温になっています。気をつけて扉を開けてください。
- ・ 続けて調理すると、サーモスタットが働いてヒーターが点灯しないことがありますが、ヒーターや庫内は高温になっています。やけどに注意してください。
- ・ 調理後は毎回お手入れしてください。

焼き網の取り付け・取り外しかた

扉を半開きにした状態で、焼き網を矢印方向①に引き出して、左右 2 か所の扉金具から外す



焼き網を庫内の奥までゆっくりと矢印方向②に移動させて、金属棒から焼き網を外す



※逆の手順で取り付けます。



注意

- ・ 焼き網を扉から外すと扉が全開しますので、全開するまで扉から手を離さないようにしてください。
- ・ 焼き網を金属棒から外したあと、スチーム用カップ置き場が上ヒーターに接触しないようゆっくり水平に移動させてください。

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、でき具合を見て加減してください。
- ・ 食材が重ならないように並べてください。
- ・ 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、サーモスタットの働きにより、すぐにはヒーターが点灯しないことがあります。ヒーターが点灯しない場合は、庫内を冷ましてからお使いください。

メニュー	枚数 (個数)	温度調節 つまみ (℃)	調理時間(分) (初回目安)	スチーム水量
トースト				
トースト (4・5・6 枚切り)	1 枚	280	1.5～2	—
	2 枚		1.5～2.5	
スチームトースト (6 枚切り)	1 枚	280	1.5～2	○ (約 5mL) P19
	2 枚		1.5～2.5	○ (約 5mL) P19
冷凍トースト (6 枚切り)	1 枚	220	2～3	○ (約 5mL) P19
	2 枚		2.5～3.5	○ (約 5mL) P19
ピザトースト ※受け皿、アルミホイル使用	2 枚	200	9～10	—

あたため				
クロワッサンあたため	2 個	140	3.5～4.5	—
バターロール あたため	4 個	140	2.5～3.5	—
ベーグルあたため ※半分の厚さに切り、切り口面を下に向ける。	1 個	140	3.5～4.5	—
フライあたため (コロッケ) ※受け皿、アルミホイル使用	2 個	200	6～7	—

メニュー	枚数 (個数)	温度調節 つまみ (℃)	調理時間(分) (初回目安)	スチーム水量
------	------------	--------------------	-------------------	--------

冷凍食品				
冷凍ピザ(直径約 21 cm) ※受け皿、アルミホイル使用	1 枚	220	7.5～8.5	—
冷凍焼きおにぎり ※受け皿、クッキングシート使用	2 個	200	14～15	○ (カップの半分) P19
チキンナゲット ※受け皿、アルミホイル使用	8 個	180	12.5～13.5	—

焼き				
グラタン(手作り)	2 皿	220	14～15	—
切り餅	3 個	240	4～5	—



注意

- ・「電子レンジ用」の冷凍食品は調理しないでください。火災のおそれがあります。
市販の冷凍食品は「オーブントースター用」と記載されているもののみ調理できます。

クッキングガイド

レシピ -トースト-

[レシピサイト](#)でもご確認ください。



ハニーバタートースト

温度	280℃
設定時間	1分30秒～2分30秒

【材料】

食パン(4枚切り)	1枚
有塩バター	20g
はちみつまたはメープルシロップ	適量

【レシピ】

- 1 食パンに切れ目を入れてバターを塗る。(バターは塗りやすくするため溶かしておく)
- 2 トースターに入れて280℃で1分30秒～2分30秒加熱する。
- 3 焼きあがったらはちみつまたはメープルをかけて出来上がり。

チーズトースト

温度	200℃
設定時間	6分～8分

【材料】

食パン(4枚切り)	1枚
マヨネーズ	小さじ1
お好みのシュレッドチーズ	30g
塩	少々
ブラックペッパー	少々

【レシピ】

- 1 食パンにマヨネーズを塗る。
- 2 お好みのシュレッドチーズをまんべんなくのせ、塩を少々ふる。
- 3 クッキングシートを敷いた受け皿に載せて、トースターに入れる。
- 4 200℃で 6～8 分加熱する。
- 5 焼きあがったら、ブラックペッパーをふって出来上がり。

ピザトースト

温度	200℃
設定時間	7 分～8 分

【材料】

食パン(6 枚切り)	1 枚
マヨネーズ	小さじ 1
ピザソース	大さじ 1
玉ねぎ	10 g
ピーマン	1/2 個
ロースハム	1 枚
ピザ用チーズ	25 g
粗びきこしょう	少々

【レシピ】

- 1 玉ねぎはみじん切り、ピーマンはうすい輪切り、ハムは半分に切って 1cm 幅の短冊切りにする。
- 2 食パンにマヨネーズを塗り、その上にピザソースを塗る。
- 3 【2】にみじん切りにした玉ねぎ、ピーマンを置き、粗びきこしょうをふる。その上にカットしたハムをのせ、ピザ用チーズをのせる。
- 4 アルミホイルを敷いた受け皿にのせ、トースターに入れる。
- 5 200℃で 7～8 分加熱する。

レシピ -オーブン料理-

[レシピサイト](#)でもご確認いただけます。



グラタン

温度	220℃
設定時間	9分～11分

【材料】

2皿分	
マカロニ	50g
むきエビ	60g
玉ねぎ	1/2個
鶏肉	80g
有塩バター	大さじ1
塩こしょう	少々
ナチュラルチーズ	40g

ホワイトソース	有塩バター	30g
	薄力粉	30g
	牛乳	300mL
	塩こしょう	少々
	顆粒コンソメ	小さじ1
	粉チーズ	大さじ1

【レシピ】

- 1 マカロニは塩を少々加えたたっぷりの熱湯でゆでておく。
- 2 玉ねぎは薄切り、鶏肉は一口大に切る。
- 3 フライパンにバター大さじ1を溶かし、【2】とむきエビを炒める。
- 4 【3】にバター(30g)を溶かし、薄力粉を加えて焦がさないように炒める。牛乳を少しずつ加えてのばし、顆粒コンソメ、粉チーズを加え、塩こしょうで味を調え、【1】を加えて混ぜ合わせる。

- 5 グラタン皿に【4】を入れナチュラルチーズをのせる。
- 6 トースターに入れ、220℃で 9～11 分加熱する。

グリルチキン

温度	280℃
設定時間	14 分～15 分

【材料】

鶏もも肉	1 枚(300g)
A オリーブオイル	大さじ 1/2
にんにく(チューブ)	小さじ 1
岩塩	小さじ 1/2
ブラックペッパー	少々

【レシピ】

- 1 鶏もも肉は余分な脂を取り除く。
- 2 【1】に A を揉みこむ。
- 3 受け皿にアルミホイルを敷き、【2】を皮目を上にしてのせる。
- 4 トースターに入れ、280℃で 14～15 分加熱する。

※加熱が不十分な場合は、追加で加熱をしてください。

レシピ -デザート-

[レシピサイト](#)でもご確認いただけます。



アップルパイ

温度	240℃
設定時間	1回目:5分～7分 2回目:9分～11分

【材料】

6 個分

冷凍パイシート (10cm×18cm)	2 枚
りんご	1 個(250 g)
砂糖	40 g
レモン汁	大さじ 1
シナモンパウダー	適量
卵黄	1 個

【レシピ】

- 1 りんごは皮と芯を取り、5mm 幅のいちよう切りにする。
- 2 耐熱ボウルに、【1】のりんごとグラニュー糖、レモン汁を入れて軽く混ぜ合わせる。
- 3 ふんわりとラップをして、レンジで 600W で 10 分加熱。一度取り出し全体をかき混ぜてさらに 2 分加熱する。
- 4 【3】をザルに入れて、余分な水分を切る。そこにシナモンパウダーを加えて粗熱を取る。
- 5 常温に戻した冷凍パイシートを 15cm×18cm に伸ばし、3 等分にカットする。もう一枚も同じようにカットする。
- 6 それぞれ片側に 6 等分した【4】を置いて、反対側をかぶせる。3 辺をフォークでしっかり押さえつけ、真ん中に切り込みを入れる。
- 7 受け皿にクッキングシートを敷き、【6】を並べ、卵黄を溶いてハケでパイシートの表面に塗る。
- 8 トースターに入れ、240℃で 5～7 分加熱し、アルミホイルをかぶせてさらに 9～11 分加熱する。しっかりパイの層が開いたら出来上がり。

フォンダンショコラ

温度	200℃
設定時間	1 回目:5 分～7 分 2 回目:4 分～5 分

【材料】

直径約 7cm のココット 4 つ分

チョコレート	80 g
バター(食塩不使用)	20 g
牛乳	20 m L
砂糖	40 g
ラム酒	小さじ 1
卵	2個
薄力粉	30 g
ココアパウダー	20 g
粉糖	適量

【レシピ】

- 1 チョコレート、バター(食塩不使用)、牛乳をボウルに入れ、湯せんしながら溶かす。
- 2 【1】に砂糖、ラム酒を加え砂糖が溶けるまでしっかりと混ぜる。
- 3 卵を溶きほぐし、【2】に入れ均一になるまで混ぜ合わせる。
- 4 薄力粉とココアパウダーをふるいにかけて少しずつ【3】に加えて混ぜる。
- 5 【4】を湯せんから取り出し、ココットに流し込む。
- 6 ココットを受け皿に載せ、トースターに入れる。
- 7 200℃で 5～7 分加熱する。
- 8 焦げないようにアルミホイルをかぶせて、さらに 4～5 分加熱する。
- 9 加熱終了後、受け皿を取り出し、粉糖をかけて出来上がり。

スイートポテト

温度	240℃
設定時間	4 分～6 分

【材料】

6 個分	
さつまいも	1 本(250 g)
有塩バター	10 g

砂糖	20 g
塩	20 g
牛乳	40 g
生クリーム	10 g
卵黄	1 個
黒ごま	適量

【レシピ】

- 1 さつまいもは皮をむき、1cm くらいの輪切りにして水にさらす。
- 2 【1】のさつまいもを耐熱皿に重ならないように並べ、ふんわりとラップをしてレンジでやわらかくなるまで加熱する。
(目安 600W12 分)
- 3 【2】をマッシャーで潰し、熱いうちにバター、砂糖、塩を加えてよく潰す。生クリームを入れ、牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
- 4 【3】を 6 等分し、俵型に成形し片側の先をすぼませて口を作る。[レシピサイト](#)参照。
- 5 上面にはさみで切り込みを入れ、トゲを作る。[レシピサイト](#)参照。
- 6 成形後、目の位置に黒ごまをトッピングしアルミカップにのせ、表面につや出し用の卵黄を塗る。[レシピサイト](#)参照。
- 7 受け皿に並べ、240℃で 4～6 分加熱する。

お手入れ

お手入れについて



注意

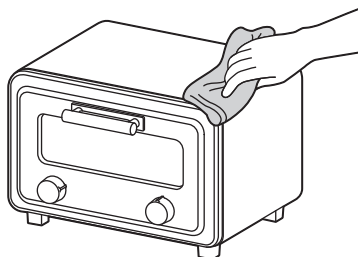
- ・ お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ・ パンくずトレイは常にきれいにしてください。汚れやくずが残ったまま使用すると、火災・発火・発煙の原因になります。
- ・ パンくずトレイは、お手入れ後、忘れずに取り付けてください。製品の設置場所が焦げたりする原因になります。
- ・ 庫内に食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災・発火・発煙の原因になります。

- ・ 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。

本体・庫内

よく絞ったふきんで拭く

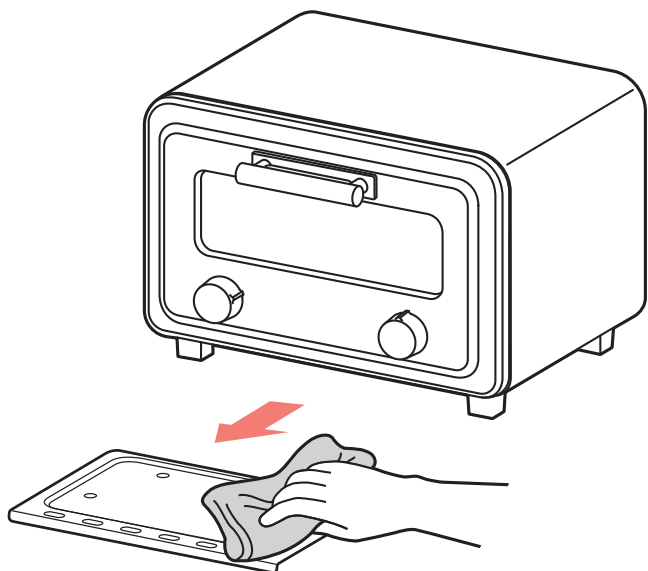
- ・ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、かたく絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。



パンくずトレイ

取り外してパンくずを払い、汚れを拭き取る

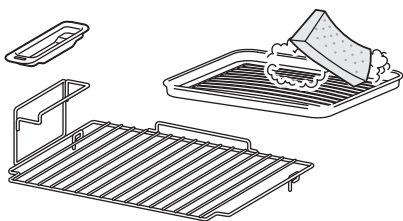
- ・ 汚れがひどいときは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水でよく流したあと、よく乾かしてください。



焼き網・受け皿・スチーム用カップ

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水でよく流す

- ・ 洗ったあと、よく乾かしてください。



お困りのときは

調理について

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、下記の点を確認してください。

こんなときは	理由・処置
焼きむらができる	食材が正しい位置に置かれていない。 →正しい位置に置いてください。(→基本手順 P17)
	- スチーム用カップを使用している。 →スチーム用カップを使用する場合は、食材がスチーム用カップに重ならないように置いてください。(→スチーム用カップの使いかた 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。
扉上部に水滴が付着する	スチーム用カップを使用したり、水分が多い食材を加熱したりしている。 →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。
製品の設置場所が焦げる	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。
煙が出たり、においがする	最初に空焼きをせずに使用した。 →初めて使用するときは必ず空焼きをしてください。(→空焼きをする P15) 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。
	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。(→お手入れ パンくずトレイ P32)
中まで火が通らない	調理時間が短い。 →調理時間を長くしてください。
	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。
途中でヒーターが消える、またはついたり消えたりする	サーモスタットが働いて、調理温度を調節しています。故障ではありません。
	電源コードに触れたときに症状が出る場合は、使用を中止してお買い上げの販売店またはアイリスコール P38(☎ 電話をかける)へお問い合わせください。

調理すると、外側が焦げる

- 調理時間が長い。
→ 調理時間を短くしてください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、または[アイリスコール P38](#)( [電話をかける](#)) へお問い合わせください。



警告

- ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

その他

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、下記の点を確認してください。

こんなときは	理由・処置
タイマーつまみを回してもヒーターが点灯しない	・ 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない。 → 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	・ 続けて調理したため、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、ヒーターがすぐに点灯しないことがあります。庫内が冷めてからお使いください。
タイマーに誤差がある	・ タイマーはぜんまい式なので誤差が生じることがあります。故障ではありません。
タイマーがきちんと動作しない	・ 「5」以下のときはタイマーがきちんと動作しないことがあります。 → 「5」以下のときは、タイマーつまみを「6」以上に回してから戻して合わせてください。
タイマーが OFF になってもタイマーの動く音がる	・ タイマーはぜんまい式なので、OFF になってもしばらくはタイマーの動く音がする場合があります。故障ではありません。
タイマーが OFF にならない	・ 「5」以下のときはタイマーがきちんと動作しないことがあります。 → 「5」以下のときは、タイマーつまみを「6」以上に回してから戻して合わせてください。
上ヒーター中央が赤くならない	・ 温度調整のための仕様です。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 P38](#)(☎ [電話をかける](#)) へお問い合わせください。



警告

・ ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

その他の情報

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。

仕様

電源	AC100V、50 / 60Hz 共用
定格消費電力	1350W
温度調節つまみ	100℃～ 280℃ 無段階切り換え
タイマー	15 分計
外形寸法	幅 350×奥行 300×高さ 240mm
製品質量	約 4.1kg
電源コード長さ	約 1.2m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

愛情点検		長年ご使用のトースターの点検を！	
	こんな症状はありませんか	ご使用中止	
	・ 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる ・ 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする ・ 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいが出る ・ その他異常や故障がある	故障や事故防止のため、使用を中止し、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 P38（☎ 電話をかける）に点検をご依頼ください。	

保証とアフターサービス

－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。
保証書がないと、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(かんたん操作ガイド)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[修理専用コール P38](#)(☎ [電話をかける](#))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 P38](#)(☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。

お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・購入履歴の分かるもの・メモのご用意をお願いします。

製品に関するお問い合わせ

アイリスコール:[0120-311-564](tel:0120-311-564)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関するお問い合わせ

修理専用コール:[0800-170-7070](tel:0800-170-7070)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

お客様サポートはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

専用パーツはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/parts/>

製品の最新情報はこちら

<https://www.irisohyama.co.jp/>