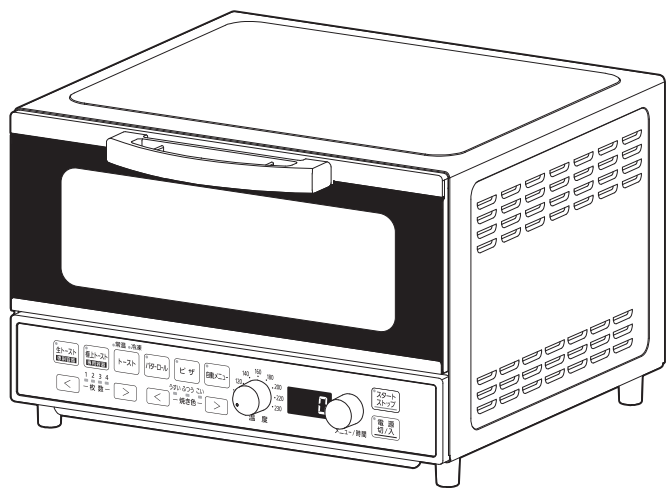


マイコン式オーブントースター  
MOT-401

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   |
| 各部の名称 .....       | 6   |
| 取り扱いかた            |     |
| 使用する前に .....      | 9   |
| 使いかた 自動メニュー ..... | 10  |
| 使いかた 手動調理 .....   | 23  |
| お手入れ .....        | 24  |
| こんなときには           |     |
| 故障かな？と思ったら .....  | 25  |
| 仕様 .....          | 27  |
| 保証とアフターサービス ..... | 27  |
| 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。  
扉を閉めたまま電源を切り、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、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。



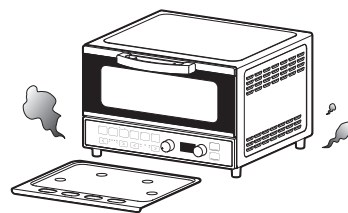
- 本体の上にもものを置かない  
過熱したり、変形することがあります。
- 開けた扉やガラス窓の上にもものを置かない  
本体が倒れたり、食材がすべり落ちて、けが・やけどの原因になります。



- 焼き網・受け皿・専用容器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。



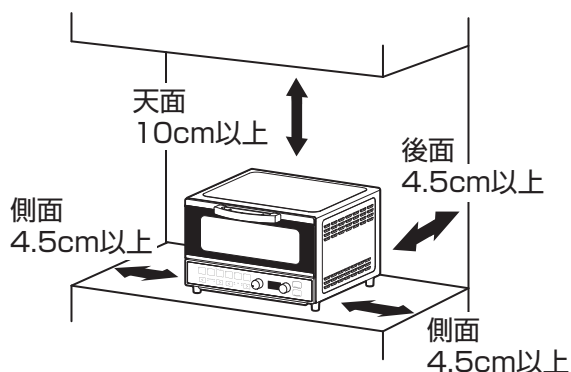
- ぶつけたり、落としたりして強い衝撃を与えない  
故障して、火災・感電の原因になります。

# 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

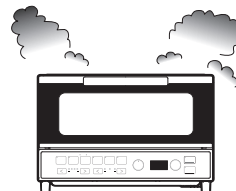


- 生の魚や肉、フライなど脂の出るものを焼き網だけで調理しない  
脂が落ちたり、はねたりして、発煙・火災の原因になります。付属の専用容器や受け皿や市販の耐熱皿などを使用してください。
- バターやジャムなどを塗ったパンを必要以上に焼かない  
焦げて発火することがあります。
- 缶詰やびん詰めなどを直接加熱しない  
破裂したり、赤熱したりしてやけどの原因になります。
- 庫内が空のまま調理しない  
扉や庫内が過熱し、やけどや発煙・火災の原因になります。少量の食材の調理についても注意してください。  
ただし、使いはじめの空焼きと低温の調理前の空焼きは、本書の説明にしたがってください。(→P9)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



### 専用容器の取り扱いについて



- 空焼きをしない  
火災や専用容器の変形、破損の原因になります。
- 調理後、直接テーブルや熱に弱いクロスなどの上に置かない  
焦げ・変色・変形の原因になります。
- 電子レンジで調理しない  
故障や火災の原因になることがあります。
- 料理の残りや水を入れたまま放置しない  
食材の腐食や専用容器の変形の原因になります。



- 焼き網の中央にのせて使用する  
端にのせると不安定になり、落下の原因になります。
- 持ち運ぶ際は、必ず専用のハンドルを使用する  
専用のハンドル以外のものを使用すると、落下ややけどの原因になります。  
本体とハンドルがきちんと固定されているのを確認のうえ、バランスを保って運んでください。
- 調理中はハンドルを取り外す

## 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、庫内温度の上がり過ぎを防ぐため、温度調節器により、ヒーターがついたり消えたりしながら調理します。  
※ヒーターが消えていても故障ではありません。

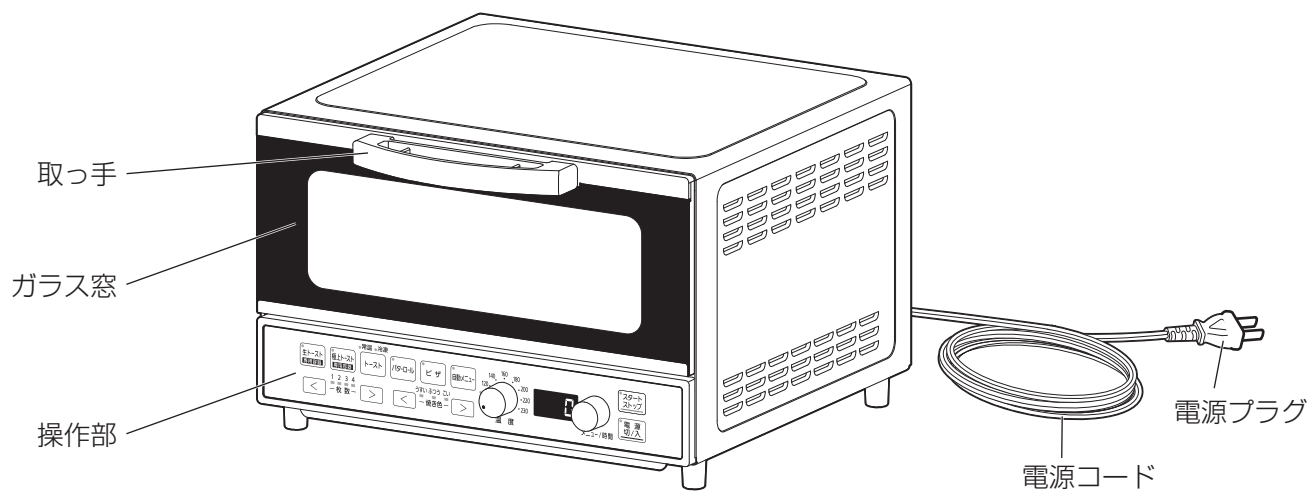
- 操作途中に何も操作をしないで約5分経過すると、電源が切れます。

### 廃棄について

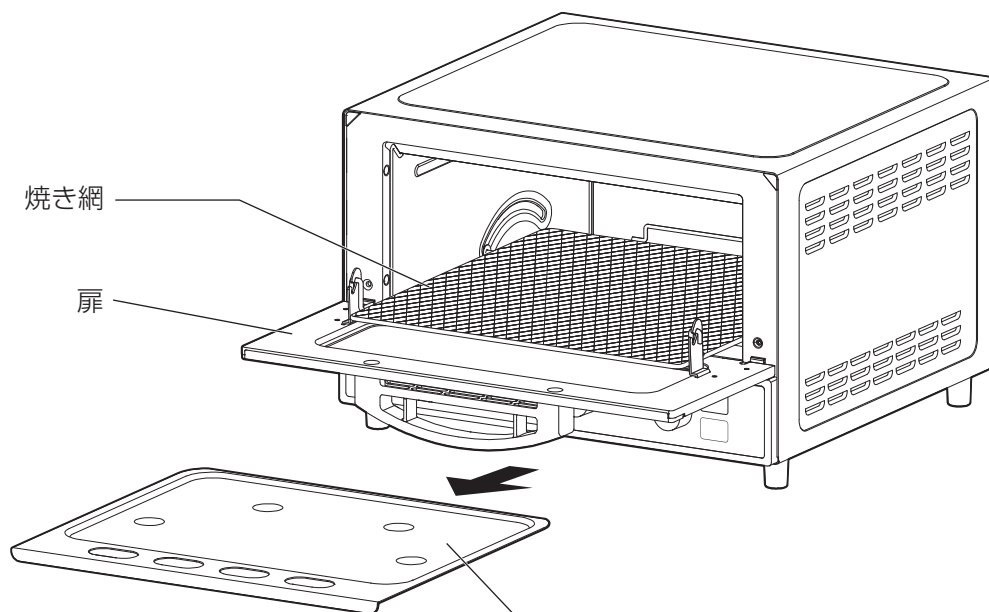
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

# 各部の名称

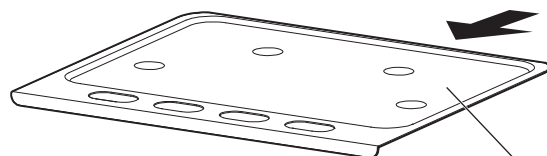
## ■正面



## ■内部

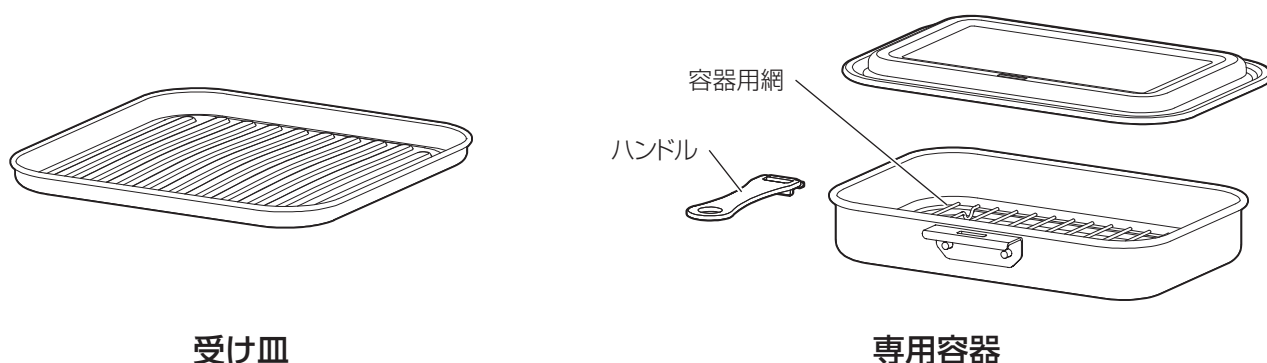


ヒーターは上下に  
2本ずつあります。



・必ず取り付けて使用してください。

## ■ 付属品



### 生トースト・極上トースト※とは

#### ● 生トースト

専用容器で蒸気を閉じ込め、作りたての食パンのようなしっとりした食感のトーストです。

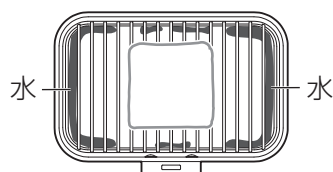
#### ● 極上トースト※

生トーストの表面をサクッとした食感に仕上げたトーストです。

生トースト・極上トースト※は、表面を焦がさずに加熱することで、食パン本来の味を引き立たせています。焼き目をつけたい場合は、通常のトーストモードで調理してください。

### こだわり上級テクニック ～よりおいしく焼くために～

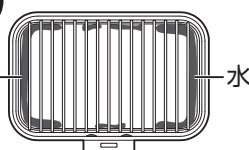
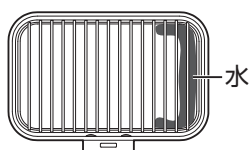
- ① 4枚切りの食パン1枚を用意。
- ② 専用容器の四隅に水15mLを等分して入れる。
- ③ 水のいった専用容器に容器用網を入れ、食パンを中央にのせる。



よりしっとりとムラのない、生トースト・極上トースト※ができあがります。



専用容器に水を入れるときは、一か所に集中しないよう、まんべんなく入れてください。水が一か所に片寄ると、加熱中に沸騰した水がパンの裏につき、ぬれることがあります。



・うまく調理できない場合は、水の量を少なくするか、1枚ずつ中央にのせて調理してください。

※極上とは、当社従来製品との比較評価に基づきます。

# 各部の名称 つづき

## ■操作部

### 自動メニューボタン・ランプ

自動メニューを設定するときに使います。

- ・自動メニューボタンを押したあと、メニュー/時間つまみでメニューを選択します。

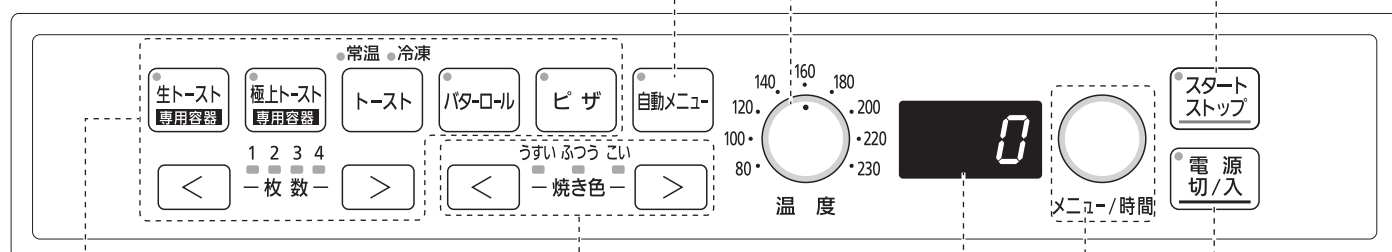
### 温度つまみ

手動で調理温度を設定するときに使います。

### スタート/ストップボタン・ランプ

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。



### 焼き色選択ボタン

自動調理で焼き色を選択するときに使います。

### 電源ボタン・ランプ

電源の入/切をするときに使います。

### 自動調理ボタン・ランプ

#### 枚数選択ボタン

自動調理を設定するときに使います。

枚数選択ボタンは、生トースト・極上トースト※・トーストで使用します。

※極上とは、当社従来製品との比較評価に基づきます。

### メニュー/時間つまみ

自動メニューの選択や、手動で調理時間を設定するときに使います。

### 表示部

時間、自動メニュー番号を表示します。

時間表示のしかた

- ・30秒～9分30秒

0:30 ~ 9:30

- ・10分～60分

10 ~ 60

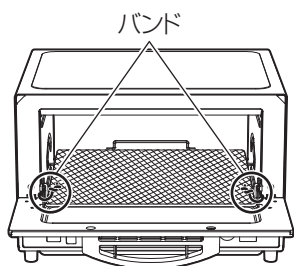
# 使用する前に

## ■設置

### 1 設置場所に設置する

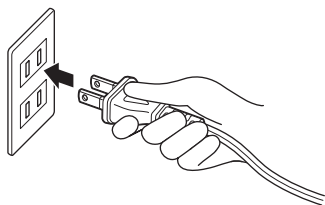
- ・ P4「安全に設置する」を参照の上、設置してください。

### 2 焼き網を固定しているバンドを外す(2か所)



### 3 電源プラグをコンセントに差し込む

「ピー ♪」と音が鳴ります。



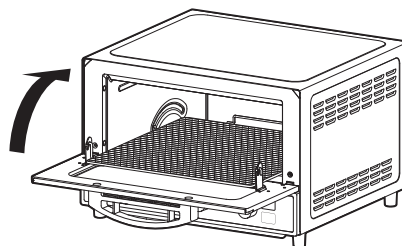
- オープントースターの下は熱くなることがあります。  
電源コードは絶対にオープントースターの下を通さないでください。

## ■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

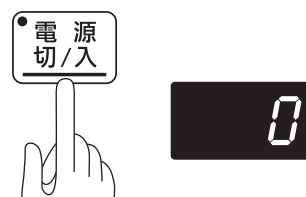


※ 受け皿・専用容器は入れないでください。

### 2 電源切/入ボタンを押す

ブザーが「ピッ」と鳴り、電源ランプが点灯します。

- ・ 表示部は0を表示します。



### 3 温度つまみで、230℃に設定し、メニュー/時間つまみで、5分に設定する



### 4 スタート/ストップボタンを押す

→ 空焼き開始

- ・ スタート/ストップランプが点灯します。



### 5 空焼き終了

「ピーッピーッピーッ ♪」と鳴り、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 自動メニュー

## ■生トースト・極上トースト※

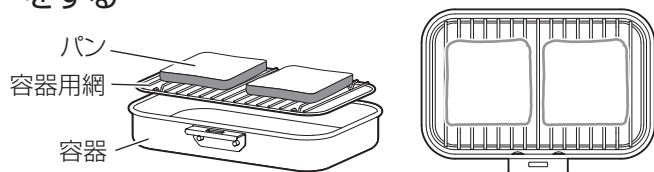
※極上とは、当社従来製品との比較評価に基づきます。

専用容器を使用します。

### 1 専用容器に水(1枚:15mL、2枚:20mL)を入れる

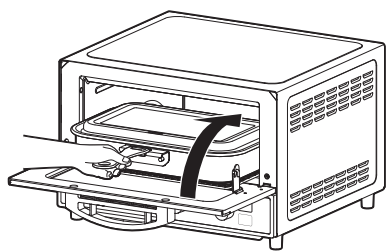
- ・大さじ1=15mL、小さじ1=5mL
- ・水が1か所に片寄らないようにしてください。

### 2 1に容器用網を入れ、食パンをのせて、ふたをする



### 3 2を庫内に入れて、扉を閉める

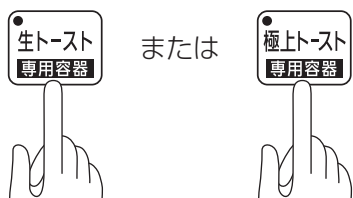
- ・専用容器はハンドルを使って、傾かないよう水平にして、焼き網の中央に置いてください。



●専用容器がガラス窓にぶつからないよう注意してください。

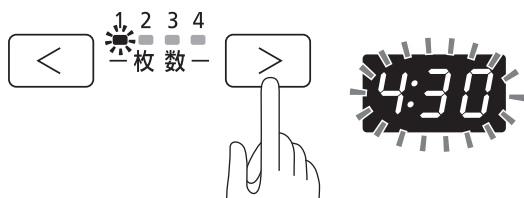
### 4 生トーストボタンまたは極上トーストボタンを押す

- ・生トーストランプまたは、極上トーストランプが点灯します。



### 5 枚数ボタンを押して、枚数を設定する

- ・1枚または2枚から選択できます。(3・4は選べません。)
- ・選んだ枚数のランプが点滅します。



### 6 焼き色ボタンを押して、焼き色を設定する

- ・うすい・ふつう・こいから選択できます。
- ・4枚切りの食パンはふつうまたはこい、5枚切り・6枚切りの食パンはうすいに設定してください。
- ・選んだ焼き色のランプが点滅します。



### 7 スタート/ストップボタンを押す ➔加熱開始

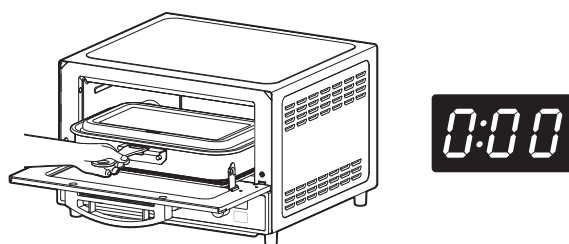
- ・スタート/ストップランプが点灯します。
- ・選択した枚数・焼き色のランプが点灯します。



※調理中、スタート/ストップボタンを押すと、加熱を停止します。

### 8 できあがり

- 「ピーッピーッピーッ♪」と鳴り、調理が終了します。
- ・専用容器はハンドルを使って取り出してください。



※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・専用容器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。

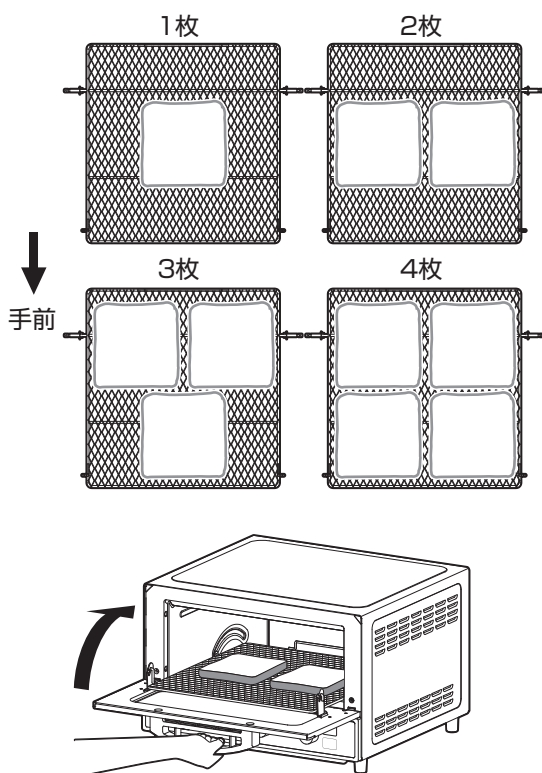
- 取り出すときにヒーターに触れないよう注意してください。

- 連続で調理すると庫内温度が上がるため、仕上がりが変わる場合があります。その時は、調理前に扉をしばらく開けて庫内を冷ましてください。

## ■トースト・冷凍トースト

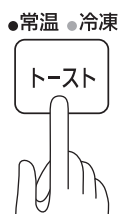
### 1 食パンを入れて、扉を閉める

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。



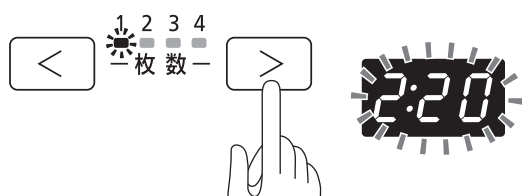
### 2 トーストボタンを押す

- ・トーストランプが点灯します。
- ・冷凍トーストを焼くときは、トーストボタンを2回押してください。



### 3 枚数ボタンを押して、枚数を設定する

- ・1～4枚から選択できます。
- ・選んだ枚数のランプが点滅します。



### 4 焼き色ボタンを押して、焼き色を設定する

- ・うすい・ふつう・こいから選択できます。
- ・選んだ焼き色のランプが点滅します。



### 5 スタート/ストップボタンを押す

#### ➔ 加熱開始

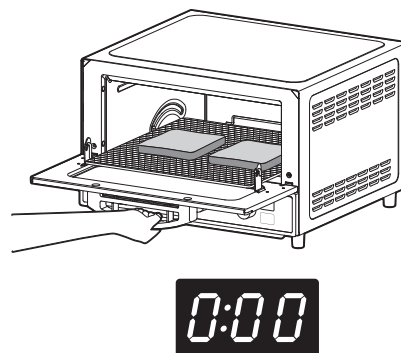
- ・スタート/ストップランプが点灯します。
- ・選択した枚数・焼き色のランプが点灯します。



※ 調理中、スタート/ストップボタンを押すと、加熱を停止します。

### 6 できあがり

「ピーッピーッピーッ♪」と鳴り、調理が終了します。



※ 加熱が足りないときは、お好みに合わせて手動調理(→P23)で追加加熱してください。

※ 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。



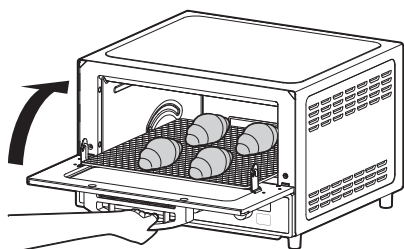
**注意**

- 調理中・調理直後は、本体・ガラス窓・焼き網・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。

# 使いかた 自動メニュー つづき

## ■バターロールあたたため・ピザ

### 1 食材を入れて、扉を閉める



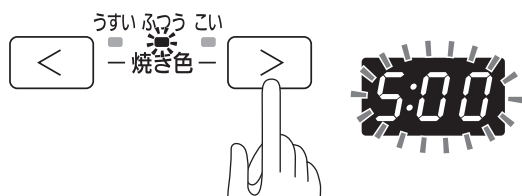
### 2 バターロールボタンまたはピザボタンを押す

- ・バターロールランプまたは、ピザランプが点灯します。



### 3 焼き色ボタンを押して、焼き色を設定する

- ・うすい・ふつう・こいから選択できます。
- ・選んだ焼き色のランプが点滅します。



| メニュー           | 焼き色 |
|----------------|-----|
| バターロール 2個      | うすい |
| バターロール 4個      | ふつう |
| バターロール 6個      | こい  |
| ピザ 冷凍 約15cm 1枚 | うすい |
| ピザ 冷蔵 約23cm 1枚 | ふつう |
| ピザ 冷凍 約23cm 1枚 | こい  |

※ピザはアルミホイルを敷いた受け皿にのせて調理してください。

※生地やソースの種類により、焦げやすい場合があります。様子を見ながら調理してください。

### 4 スタート/ストップボタンを押す

#### ➔ 加熱開始

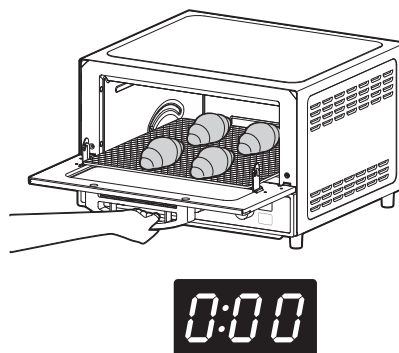
- ・スタート/ストップランプが点灯します。
- ・選択した焼き色のランプが点灯します。



※調理中、スタート/ストップボタンを押すと、加熱を停止します。

### 5 できあがり

「ピーッピーッピーッ♪」と鳴り、調理が終了します。



※加熱が足りないときは、お好みに合わせて手動調理(→P23)で追加加熱してください。

※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。

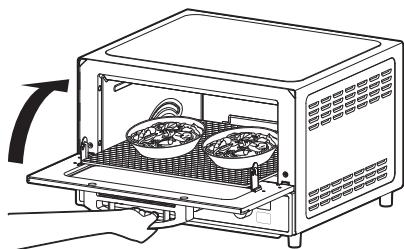


### 注意

- 調理中・調理直後は、本体・ガラス窓・焼き網・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。

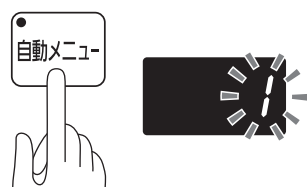
## ■自動メニュー

### 1 食材を入れて、扉を閉める



### 2 自動メニューボタンを押す

・自動メニューランプが点灯します。



### 3 メニュー / 時間つまみで、自動メニューを選択する



| 番号 | 自動メニュー    | 加熱時間 |
|----|-----------|------|
| 1  | 生フレンチトースト | 約15分 |
| 2  | アレンジトースト① | 約5分  |
| 3  | アレンジトースト② | 約7分  |
| 4  | アレンジトースト③ | 約7分  |
| 5  | フライあため    | 約7分  |
| 6  | 焼きいも      | 約60分 |
| 7  | 焼きそば      | 約10分 |
| 8  | グラタン      | 約14分 |
| 9  | ラザニア      | 約20分 |
| 10 | から揚げ      | 約18分 |
| 11 | ハンバーグ     | 約20分 |
| 12 | チキングリル    | 約18分 |
| 13 | 串焼き       | 約18分 |
| 14 | 焼き魚       | 約15分 |
| 15 | アクアパッツァ   | 約15分 |
| 16 | 蒸し野菜      | 約10分 |
| 17 | グリル野菜     | 約13分 |
| 18 | 肉巻き野菜     | 約10分 |
| 19 | ぎょうざ      | 約14分 |
| 20 | ブラウニー     | 約40分 |

### 4 スタート/ストップボタンを押す ➔加熱開始

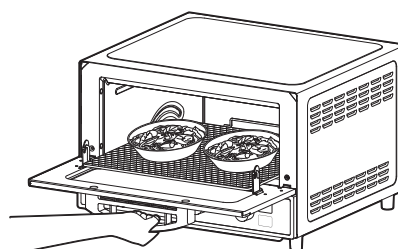
・スタート/ストップランプが点灯します。



※調理中、スタート/ストップボタンを押すと、加熱を停止します。

### 5 できあがり

「ピーッピーッピーッ♪」と鳴り、調理が終了します。



※加熱が足りないときは、お好みに合わせて手動調理(→P23)で追加加熱してください。

※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・専用容器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。

# 使いかた 自動メニュー つづき

## 生フレンチトースト

自動メニュー  
1



### 材料 1人分

食パン(5枚切り) ..... 1枚  
 バター ..... 5g  
 「卵黄 ..... 2個分  
 生クリーム ..... 100mL  
 A 牛乳 ..... 50mL  
 「砂糖 ..... 15g

### 作りかた

- 1 Aをすべて混ぜ合わせる。
- 2 食パンを4等分にする。
- 3 1に食パンを浸し、2時間置く。
- 4 専用容器にバターをまんべんなく塗って、容器の中央に3を直接置き、ふたをする。(容器用網は使いません。)
- 5 4を庫内に入れ、自動メニュー【1 生フレンチトースト】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## ピザトースト

自動メニュー  
2



### 材料 2人分

食パン(4枚切り) ..... 2枚  
 たまねぎ ..... 20g  
 ハム ..... 2枚  
 ピーマン ..... 1個  
 ピザ用チーズ ..... 40g  
 ピザソース ..... 適量

### 作りかた

- 1 ピーマンは輪切りに、たまねぎは薄切り、ハムは短冊切りにする。
- 2 食パンにピザソースを塗り、たまねぎ・ハム・チーズ・ピーマンの順にのせる。
- 3 2を庫内に入れ、自動メニュー【2 アレンジトースト①】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## マヨたまトースト

自動メニュー  
3



### 材料 2人分

食パン(4枚切り) ..... 2枚  
 卵 ..... 2個  
 マヨネーズ ..... 適量  
 黒こしょう ..... 適宜

### 作りかた

- 1 食パンの耳に沿ってマヨネーズで土手を作る。
- 2 食パンの中央に卵を1個割り入れる。お好みで黒こしょうをふる。
- 3 2を庫内に入れ、自動メニュー【3 アレンジトースト②】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## お好み焼きトースト

自動メニュー  
4



### 材料 2人分

|           |       |
|-----------|-------|
| 食パン(4枚切り) | 2枚    |
| お好み焼きソース  | 適量    |
| キャベツ      | 40g   |
| チーズ       | 適量    |
| 紅しょうが     | 適量    |
| マヨネーズ     | 適量    |
| 桜えび       | 適量    |
| かつお節      | ひとつまみ |
| 青のり       | 少々    |

### 作りかた

- 1 キャベツを粗みじん切りにし、電子レンジ600Wで40秒加熱しておく。
- 2 食パンにソースを塗り、キャベツ・チーズ・紅しょうがをのせる。
- 3 2を庫内に入れ、自動メニュー【4 アレンジトースト③】を選んでスタート/ストップボタンを押す。
- 4 焼き上がったら、マヨネーズ・桜えび・かつお節・青のりをのせる。

その他のアレンジトーストメニューはこちらから



<https://www.irisohyama.co.jp/mo-toaster/recipe/>

※当サイト上のコンテンツやURLを予告なく変更もしくは削除することがあります。

# 使いかた 自動メニュー つづき

## フライあたため

自動メニュー  
**5**



### 材料

コロッケ（冷蔵） ..... 6個

### 作りかた

- 1 受け皿にアルミホイルを敷き、コロッケを並べる。
- 2 **1**を庫内に入れ、自動メニュー【**5 フライあたため**】を選んで**スタート/ストップ**ボタンを押す。

## 焼きいも

自動メニュー  
**6**



### 材料 2本分

さつまいも ..... 2本

### 作りかた

- 1 受け皿にアルミホイルを敷き、さつまいもを並べる。
- 2 **1**を庫内に入れ、自動メニュー【**6 焼きいも**】を選んで**スタート/ストップ**ボタンを押す。

## 焼きそば

自動メニュー  
**7**



### 材料 1人分

豚バラ肉 ..... 60～80g  
 キャベツ ..... 100g  
 にんじん ..... 20g  
 もやし ..... 50g  
 焼きそば麺 ..... 1人前  
 焼きそば麺付属ソース ..... 1袋  
 青のり、紅しょうが ..... 適量

### 作りかた

- 1 豚バラ肉・キャベツ・にんじんを食べやすい大きさに切る。
- 2 専用容器に麺・野菜（キャベツ・にんじん・もやし）・豚バラ肉の順に入れ、ふたをする。
- 3 **2**を庫内に入れ、自動メニュー【**7 焼きそば**】を選び、**スタート/ストップ**ボタンを押す。
- 4 加熱終了後、取り出してふたを開けて、付属ソースを入れて混ぜ合わせ、器に盛り付ける。
- 5 お好みで青のりと紅しょうがをのせる。

## マカロニグラタン

自動メニュー  
8



### 材料 2皿分

マカロニ ..... 50g  
 たまねぎ ..... 1/2個  
 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、えびは軽く水洗いして水気を取っておく。
- 2 マカロニをゆでておく。
- 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を受け皿にのせて庫内に入れ、自動メニュー【8 グラタン】を選び、スタート/ストップボタンを押す。

## ラザニア

自動メニュー  
9



### 材料 1皿分（長方形のグラタン皿）

春巻きの皮 ..... 9枚  
 ミートソース缶 ..... 1缶（290g）  
 ホワイトソース缶 ..... 1缶（290g）  
 ピザ用チーズ ..... 40g

### 作りかた

- 1 春巻きの皮を3枚重ねにして計3組作り、使用する皿に合わせて切る。
- 2 グラタン皿にミートソースの1/3を広げ、春巻きの皮を並べて置く。その上にホワイトソースの1/3を広げ、春巻きの皮を並べて置く。
- 3 2を3回繰り返す
- 4 3にチーズを広げてのせ、受け皿にのせる。
- 5 4を庫内に入れ、自動メニュー【9 ラザニア】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

# 使いかた 自動メニュー つづき

## 鶏のから揚げ

自動メニュー  
**10**



**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ってビニール袋に入れる。
- 2 1にから揚げ粉を入れてよくまぶし、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、広げて専用容器に敷き、2の皮を上にして並べる。
- 4 3を庫内に入れ、自動メニュー【10 から揚げ】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## ハンバーグ

自動メニュー  
**11**



**材料** 2人分

合いびき肉 ..... 200g  
たまねぎ ..... 小1/2個  
卵 ..... 1個  
パン粉 ..... 大さじ3  
牛乳 ..... 大さじ2  
ナツメグ、塩、こしょう ..... 各少々  
「ケチャップ ..... 大さじ3  
A ウスターソース ..... 大さじ3  
粒マスタード ..... 小さじ2  
L 片栗粉 ..... 小さじ1/2

### 作りかた

- 1 たまねぎはみじん切りにして、電子レンジ600Wで2分加熱しておく。
- 2 1に卵・パン粉・牛乳を入れて混ぜ、粗熱を取っておく。
- 3 大きめのボウルにひき肉・塩・こしょう・ナツメグを入れてねばりが出るまでよくこねる。
- 4 3に2を入れ、まとまるまでしっかり混ぜる。
- 5 4を2等分にして平らにし、生地を俵型に整える。
- 6 5を専用容器に入れ、Aを混ぜ合わせたソースを塗り、ふたをする。
- 7 6を庫内に入れ、自動メニュー【11 ハンバーグ】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## チキングリル

自動メニュー  
12



### 材料 2人分

鶏もも肉 ..... 300g  
 「ヨーグルト ..... 大さじ3  
   にんにく ..... 小さじ1  
   しょうが ..... 小さじ1  
**A** カレー粉 ..... 大さじ1  
   ケチャップ ..... 大さじ2  
   ナツメグ ..... 少々  
 塩、こしょう ..... 各少々

### 作りかた

- 1 鶏肉を一口大に切ってビニール袋に入れ、**A**を加えてもみ込み、約10分おいておく。
- 2 専用容器にクッキングシートを敷き、**1**を並べる。
- 3 **2**を庫内に入れ、自動メニュー【12 チキングリル】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## 串焼き

自動メニュー  
13



### 材料 串6本分

鶏もも肉 ..... 300g  
 長ねぎ ..... 1～2本  
 塩 ..... 少々  
 「酒 ..... 大さじ1  
   塩 ..... 小さじ1  
**A** 砂糖 ..... 小さじ1  
 〓 にんにく(市販のチューブ) ..... 約1cm

### 作りかた

- 1 串は水につけておく。
- 2 鶏肉を一口大に切り、**A**で下味をつけておく。
- 3 長ねぎは3cm長に切り、塩をふる。
- 4 鶏肉と長ねぎを交互に串に刺す。
- 5 専用容器に容器用網を入れ、容器用網の上に**4**を並べる。(容器用網と並行になるように並べてください。)
- 6 **5**を庫内に入れ、自動メニュー【13 串焼き】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## 塩ざけ

自動メニュー  
14



### 材料 2人分

塩ざけ(切り身) ..... 2切れ

### 作りかた

- 1 受け皿にアルミホイルを敷き、塩ざけを並べる。
- 2 **1**を庫内に入れ、自動メニュー【14 焼き魚】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

# 使いかた 自動メニュー つづき

## アクアパッツァ

自動メニュー  
**15**



### 材料 2人分

白身魚(切り身) ..... 2切れ  
塩、こしょう ..... 各少々  
あさり ..... 100g  
オリーブ ..... 4個  
ミニトマト ..... 8個  
にんにく ..... 1/2片  
「白ワイン ..... 40mL  
A 水 ..... 100mL  
L 塩、こしょう ..... 各少々

### 作りかた

- 1 魚に塩・こしょうをして下味をつけておく。
- 2 専用容器の中央に1を並べ、周囲にあさり・オリーブ・ミニトマト・にんにくを入れ、Aを加える。
- 3 2にふたをして庫内に入れ、自動メニュー【15 アクアパッツァ】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## 蒸し野菜

自動メニュー  
**16**



### 材料 2～3人分

かぼちゃ ..... 100g  
にんじん ..... 100g  
ブロッコリー ..... 100g  
キャベツ ..... 100g  
塩 ..... 少々  
酒 ..... 大さじ1

### 作りかた

- 1 かぼちゃは厚さ2～3mm、にんじんは短冊切り、キャベツはざく切り、ブロッコリーは一口大に切る。
- 2 専用容器にクッキングシートを敷いて1を並べ、塩・酒を全体にふりかける。
- 3 2にふたをして庫内に入れ、自動メニュー【16 蒸し野菜】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## グリル野菜

自動メニュー  
17



### 材料 2～3人分

ズッキーニ ..... 1/2本(または、かぶ1～2個)  
パプリカ ..... 1/4個  
なす ..... 1本  
ミニトマト ..... 3個  
ベーコン ..... 4枚  
塩、こしょう ..... 各少々  
オリーブ油 ..... 大さじ1

### 作りかた

- 1 ズッキーニ・なすは1cm幅に、ミニトマトは半分に、ベーコンは3～4cm幅に、パプリカは1cm幅に切る。
- 2 専用容器にアルミホイルを敷いて1を交互に並べ、塩・こしょうを全体にふり、オリーブ油を全体に回しかける。
- 3 2を庫内に入れ、自動メニュー【17 グリル野菜】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## 肉巻き野菜

自動メニュー  
18



### 材料 2人分

豚ロース肉(薄切り) ..... 7枚  
塩、こしょう ..... 各少々  
アスパラガス ..... 3～4本  
パプリカ(赤・黄) ..... 各1/4個  
しょうゆ ..... 適量

### 作りかた

- 1 アスパラガスは根元の硬い部分の皮をむき、5cmくらいの長さに切りそろえておく。
- 2 豚肉に塩・こしょうで下味を付け、アスパラガス・パプリカを等分して、豚肉でしっかりと巻く。
- 3 2の表面にしょうゆを塗る。
- 4 専用容器にアルミホイルを敷いて3を並べる。
- 5 4を庫内に入れ、自動メニュー【18 肉巻き野菜】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

# 使いかた 自動メニュー つづき

## 棒ぎょうざ

自動メニュー  
**19**



### 材料 2人分

豚ひき肉 ..... 80g  
 塩 ..... 少々  
 キャベツまたは白菜 ..... 80g  
 にら ..... 30g  
 〔 砂糖 ..... 小さじ1/4  
   しょうゆ ..... 小さじ1/2  
 A オイスターソース ..... 小さじ1/2  
   ごま油 ..... 小さじ1/2  
   おろしにんにく ..... 大さじ1/4  
   おろししょうが ..... 大さじ1/4  
 ぎょうざの皮 ..... 10枚

### 作りかた

- 1 にらは粗みじん切りにする。
- 2 キャベツはみじん切りにして、塩少々(分量外)をまぶしておく。
- 3 ビニール袋に豚ひき肉・塩を入れ、よく混ぜる。
- 4 3に1・水気をしぼった2・Aを加えて、よく混ぜる
- 5 4のビニール袋の角を切り落とし、ぎょうざの皮の中央に棒状に絞り出す。
- 6 皮のあいだでところに水をつけ、両側から中心に向けて三つ折りになるようにたたむ。
- 7 専用容器に6の閉じ目を上にして並べる。
- 8 7を庫内に入れ、自動メニュー【19 ぎょうざ】を選んでスタート/ストップボタンを押す。

## ブラウニー

自動メニュー  
**20**



### 材料 15cm×15cm 1個分

チョコレート ..... 100g  
 バター(食塩不使用)..... 50g  
 卵 ..... 1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

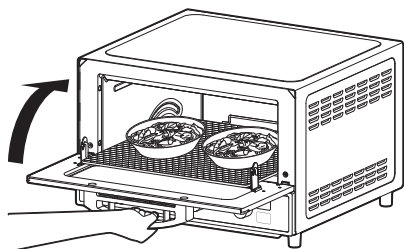
### 作りかた

- 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 受け皿にのせた型に7を流し入れ、表面を平らにする。
- 9 8を庫内に入れ、自動メニュー【20 ブラウニー】を選んでスタート/ストップボタンを押す。
- 10 粗熱が取れたら冷蔵庫へ入れ、しっかり冷めたら型から外して切り分ける。

# 使いかた 手動調理

## ■手動で調理する

### 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。

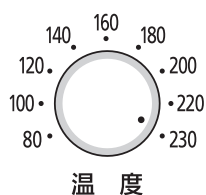
- ・脂の出るもの
- ・汁の出るもの
- ・形が崩れやすいもの
- ・焼き網の目より小さいもの

●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 温度つまみで、温度を設定する

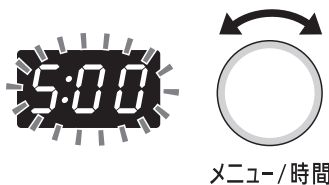
- ・ 80 ～ 230℃の範囲で設定ができます。



温 度

### 3 メニュー / 時間つまみで、時間を設定する

- ・ 30秒～ 60分の範囲で、10分までは30秒単位、10分以降は1分単位で設定ができます。



メニュー / 時間

### 4 スタート/ストップボタンを押す

#### ➔ 加熱開始

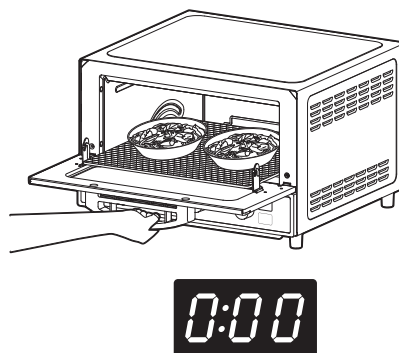
- ・ スタート/ストップランプが点灯します。
- ・ 選択した焼き色のランプが点灯します。



※ 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。

### 5 できあがり

「ピーッピーッピーッ♪」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・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。

# お手入れ



注意

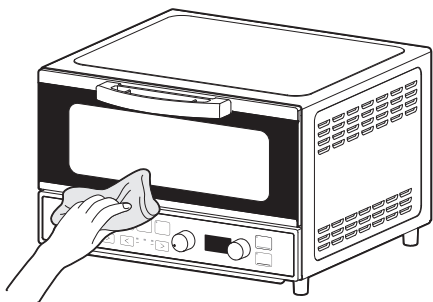
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- パンくずトレイ・専用容器は常にきれいにしてください。汚れやくずが残ったまま使用すると、発火・火事の原因になります。
- パンくずトレイのお手入れ後、忘れずに取り付けてください。製品の設置場所が焦げたりする原因になります。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。発火・火事の原因になります。

●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。

## 本体・庫内

よく絞ったふきんで拭く

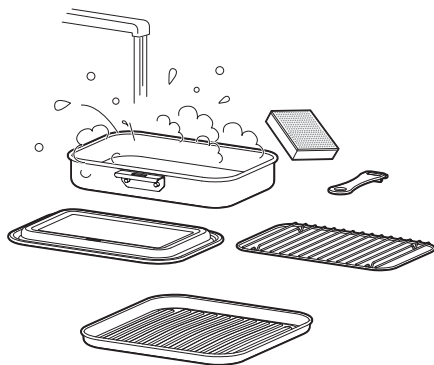
※汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。



## 受け皿・専用容器

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う

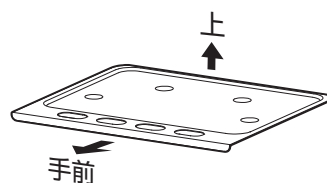
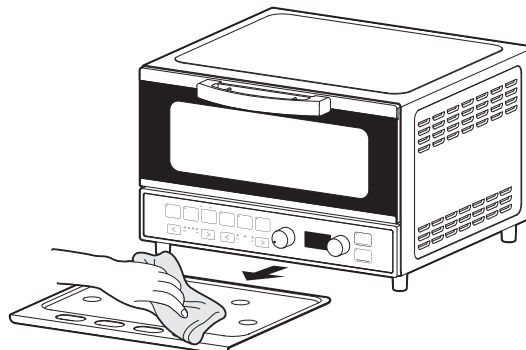
・洗った後、よく乾かしてください。



## 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、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                                                                   |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 電源切/入ボタンを押しても、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、マイコンの働きにより、ヒーターがすぐには点灯しないことがあります。扉を開けて、庫内を冷ましてから使用してください。 |
| 焼き色がつきにくい<br>火が通りにくい         |                              |                                                                       |
| 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                 | ● 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。(→P24)                                           |
|                              | ● 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。(→P24)                                             |
|                              | ● 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。                         |

# 故障かな？と思ったら つづき

| 状 態                          | 考えられる理由               | 処 置                                                 |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|
| 手動で調理をすると、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。(→P23)                  |
|                              | ● 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。           |
| 手動で調理をすると、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。(→P23)               |
|                              | ● 食材が大きすぎてヒーターに近い     | ● 食材をカットし、適切な大きさに調理してください。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<br>またはつ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。

| 長年ご使用のオーブントースターの点検を！ |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                             |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>愛情点検</b><br>      | <p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ボタンを押しても、加熱しないときがある</li> <li>● 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</li> <li>● 電源コードに破れがある</li> <li>● 扉にがたや変形がある</li> <li>● 触れるとピリピリ電気を感じる</li> <li>● その他の異常や故障がある</li> </ul> | <p><b>ご使用中止</b></p> <p>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。</p> |

# 仕様

|              |                                                                                             |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 電源           | AC 100V、50 / 60Hz                                                                           |
| 消費電力         | 1,200W                                                                                      |
| ヒーター         | 石英管ヒーター×4（上下各2）                                                                             |
| 温度調節         | 約80～230℃                                                                                    |
| タイマー         | 30秒～60分                                                                                     |
| 外形寸法（取っ手を含む） | 幅330×奥行335×高さ220 mm                                                                         |
| 庫内有効寸法       | 幅275×奥行280×高さ80 mm                                                                          |
| 製品質量         | 約4.0kg                                                                                      |
| コード長さ        | 約1.2m                                                                                       |
| 製品材質         | 外装：鋼板（粉体塗装）・ガラス・その他<br>内装：メッキ鋼板<br>焼き網・容器用網：鉄線<br>受け皿：メッキ鋼板<br>専用容器：メッキ鋼板・フッ素塗装<br>ハンドル：アルミ |
| 付属品          | 受け皿、専用容器                                                                                    |

※ 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。

# マイコン式オーブントースター MOT-401

## 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 ※<br>年 月 日 |         | 保証期間<br>お買い上げ日より：1年間<br>※付属品を除く |                              |
| お客様               | お名前     |                                 | ※販売店<br>住所・店名<br><br>電話（ ） - |
|                   | ご住所 〒   |                                 |                              |
|                   | 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 <https://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  
(通話料無料)

アイリスコール 0120-311-564  
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  
(通話料無料)

修理専用コール 0800-170-7070  
9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

●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・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。