

# KOIZUMI

家庭用

日本国内専用  
Use only in Japan

## スモークトースター KCG-1202

### 取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



### 目次

安全上のご注意	1～6
各部のなまえ	7～8
付属品について	9～10
ワンタッチ加熱	11
自動調理	12
自動メニュー 03「こだわりトースト」	13
自動調理の調理内容	14
くんせい調理	15～18
手動調理	19～20
お手入れのしかた	21～22
故障かな?と思われるときは	23
よくあるご質問	24
仕様	25
アフターサービスについて	25
保証・無料修理規定	26
保証書	27
お客様相談窓口	27

このたびは、スモークトースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。  
ご使用前に、必ずこの「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。  
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管ください。

●ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。→ P.1～6

## 小泉成器株式会社

# 安全上のご注意

ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

 **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの。

 **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの。

絵表示の例

 ○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## ご使用前

### 警告



分解・改造・修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。

修理はお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。



交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。



電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない

火災・感電の原因になります。



電源コードを傷つけない

加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。



電源プラグについたほこりを拭き取る

ほこりが付着すると火災の原因になります。



定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因になります。

また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し発火・感電の原因になります。

## ⚠ 注意



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く  
断線して感電・発火する恐れがあります。



長時間使用しないときは、電源プラグを抜く  
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

## 据え付けるとき

## ⚠ 警告



製品の梱包材はすべて取り除く  
梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。



包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する  
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。



燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない  
本体を、たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。  
引火・破裂する原因になります。

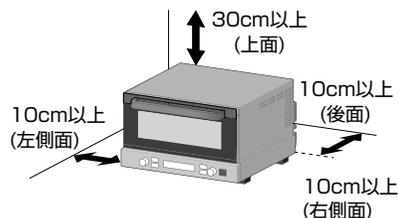


火気の近くや水のかかる場所では使用しない  
感電・漏電・故障の原因になります。

## ⚠ 注意



壁などから離す  
吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると  
過加熱して発火する恐れがあります。放熱や排気による  
壁の汚れ・変色・結露・故障の原因になります。  
※後方がガラスの場合、20cm以上離してください。



# 安全上のご注意 (つづき)

## 据え付けるとき (つづき)

 <b>注意</b>	
	<p>十分な強度を持った平らな場所に置く 強度が不十分なテーブルや傾いた場所に置くと、落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。 ※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。</p>
	<p>肩よりも高い位置に設置しない 食品を取り出すとき、ドアに手が触れてやけどの恐れがあります。</p>

## 使用するとき

 <b>警告</b>	
	<p>異常・故障時には、ただちに使用を中止する 発火・発煙・感電の恐れがあります。すぐに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または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。</li><li>● 使用中に異常な音やにおいがする。</li><li>● 自動的に電源が切れないことがある。</li><li>● ヒーターの破損など、本体に異常がある。</li></ul>
	<p>加熱中に電源プラグを抜き差ししない 感電・火災の恐れがあります。</p>
	<p>子供だけで使用させない 幼児の手の届くところでは使用しない やけど・感電・けがの原因になります。</p>
	<p>角皿に油を入れて使用しない 火災の恐れがあります。</p>

 <b>注意</b>	
	<p>使用中や使用後しばらくは高温部に触れない 高温のため、やけどをする原因になります。 調理物の出し入れには、市販の厚手のミトンを使用してください。</p>

## 注意



食品やくんせいチップが発火した場合は、すぐに電源を切り電源プラグを抜く  
水をかけずに、炎が消えるまでドアを開けないでください。



くんせい調理時は、必ず自動メニューを設定する  
手動で調理すると、くんせいチップが発火する原因になります。



使用後は電源プラグを抜く  
感電・漏電火災の原因になります。



角皿は落としたり、急冷しない  
変形・破損の恐れがあります。



くんせい調理後、くんせいチップをそのまま捨てない  
くんせい容器が冷めてから水をかけて安全な状態にしてから捨ててください。



調理以外の目的で使用しない  
火災の恐れがあります。



熱に弱い容器（紙・プラスチック製など）やラップなどを入れない  
溶け出したり、燃えることがあり、火災の恐れがあります。



ハンドルを持って持ち運びしない  
ドアが外れて、ドアや本体が落下するなどして、けが・破損の恐れがあります。



くす受け・焼き網を外したままや、ドアを開けたままで通電しない  
火災・やけど・故障の原因になります。



ドアや庫内に、無理な衝撃を加えない  
破損して、けがの原因になります。



缶詰やびん詰などを直接加熱しない  
破裂したり赤熱して、やけど・けがの恐れがあります。

# 安全上のご注意 (つづき)

## 使用するとき (つづき)

 <b>注意</b>	
	<p><b>使用中は、本体から離れない</b> 加熱しすぎると、食品が焦げたり、発火したりする恐れがあります。 必ず本体のそばにいて食品の様子を見ながら使用してください。</p>
	<p><b>バターやジャムを塗ったパンを焼かない</b> パンが発火する恐れがあります。</p>
	<p><b>食品は加熱しすぎない</b> 加熱しすぎると、発火する恐れがあります。 油脂加工品など、油分の多いものは燃えやすいため、加熱しすぎないように注意してください。</p>
	<p><b>庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない</b> ドアを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。 ①電源プラグをコンセントから抜く。 ②本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。</p>
	<p><b>排気口・吸気口・通気口をふさがない</b> 火災の原因になります。</p>
	<p><b>使用中や使用後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない</b> 割れてけがをしたり、発生する蒸気やしぶきでやけどをする原因になります。</p>
	<p><b>本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない</b> 置いたものが過加熱し、変形・焦げ・発火の原因になります。</p>
	<p><b>使用中は、本体から離れない</b> 調理物が発火することがあります。必ず焼き具合を見ながら調理してください。</p>
	<p><b>食パンの上にチーズなどの具材をのせて焼く場合は、食パンからはみ出ないようにのせる</b> チーズなどの具材が庫内に落ちた場合、発煙・発火の原因になります。</p>
	<p><b>持ち運びするときは、本体が冷めてから行う</b> やけどの恐れがあります。</p>
	<p><b>使用後は必ずお手入れを行う</b> 調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の恐れがあります。</p>

## お手入れのとき

### ⚠ 警告

	お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く 感電・けがの恐れがあります。
	ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電する恐れがあります。
	本体に水をかけたり、水に浸したりしない 感電・故障の原因になります。
	お手入れは本体が冷めてから行う やけどの恐れがあります。

## 使用上のお願い

ヒーター・ドアガラスは、強い力を加えないよう取り扱いに注意する

- 破損の原因になります。

焼き網や角皿をガスコンロなど、他の調理器具に使用しない

- 変形・破損の恐れがあります。

加熱が終われば、すぐに食品を取り出す

- 余熱で加熱しすぎたり、焦げすぎる原因になります。

調理中は、ドアの開閉は手早く、回数は少なくする

- 庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因になります。

破れたり、水や油でぬれたミトンを使わない

- やけどの原因になります。

くず受けにアルミホイルを敷かない

- 故障する原因になります。

汁や油の出るものを調理するときは、クッキングシートを敷く

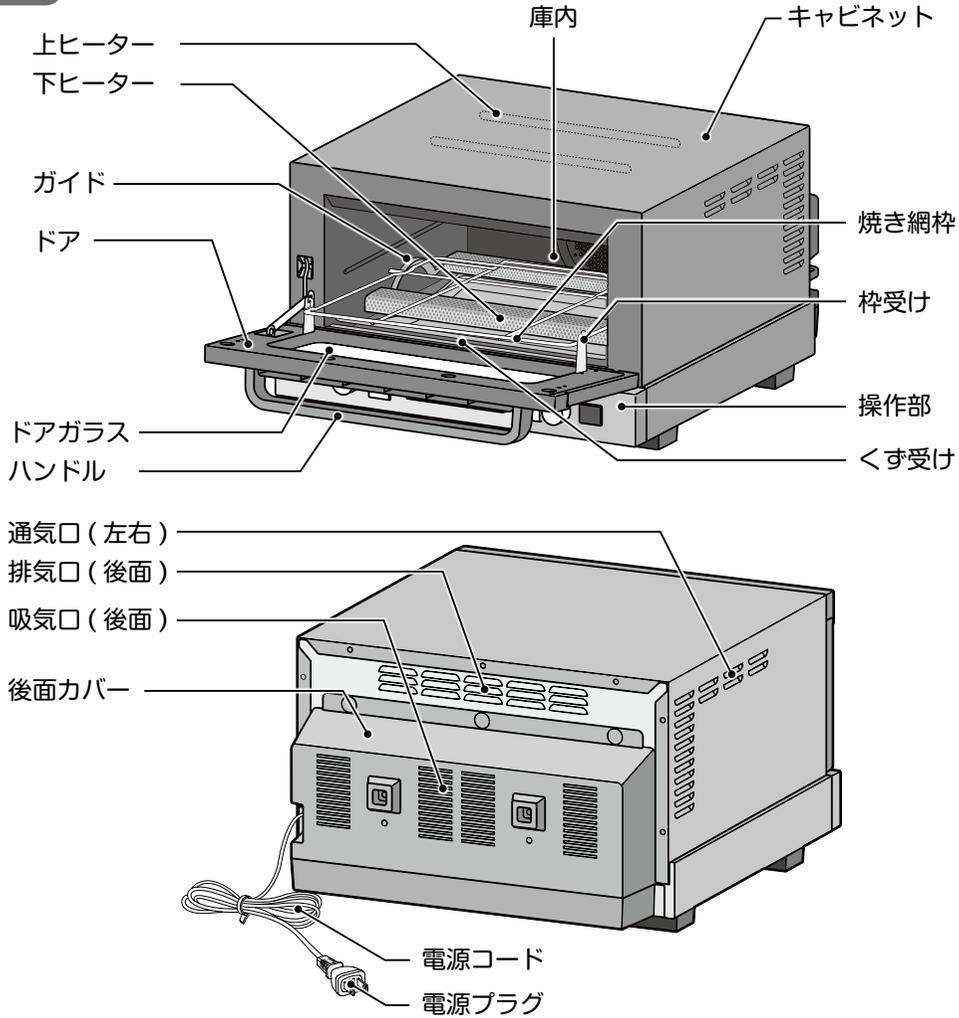
- 汁や油が角皿に焦げつき、塗装剥がれの原因になります。



業務用など、家庭用以外の用途に使用しない

# 各部のなまえ

## 本体

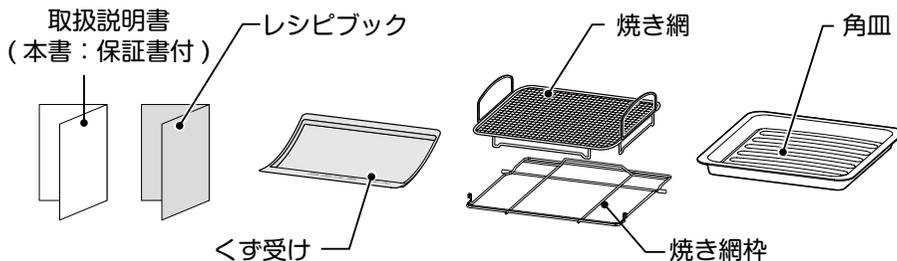


## ドアガラス

### 自動メニュー

01 トースト	04 塩さば焼き	07 焼きいも	10 とんかつ	13 鶏のハーブ焼き	16 バエリア	19 グラノーラ
02 冷凍トースト	05 ぶりの照焼き	08 焼き茄子	11 ハンバーグ	14 冷蔵ピザ	17 焼きおにぎり	20 くんせい
03 こだわりトースト	06 鮭のムニエル	09 からあげ	12 ローストビーフ	15 グラタン	18 スポンジケーキ	21 庫内クリーニング

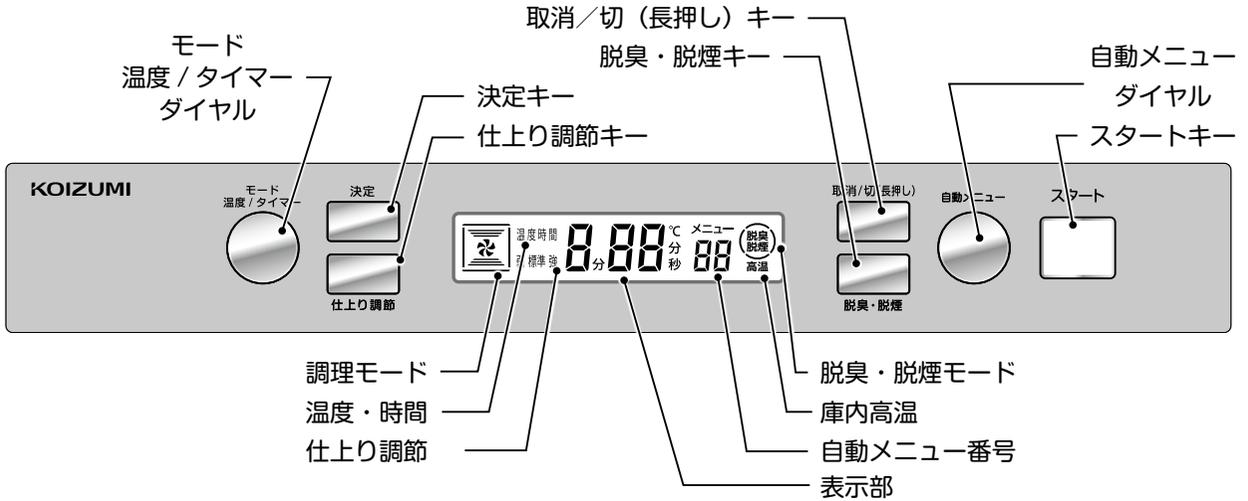
## 付属品



※くす受け、焼き網、角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンをご使用ください。

# 各部のなまえ (つづき)

## 操作部



(説明のためすべてを表示した状態です)  
 ・調理時間や温度設定、運転状況などを表示します。

●手動調理の際、調理の種類に応じて調理モードを設定できます。

・操作方法は P.19 「手動調理」 参照。

表示	温度	時間	モード
	100℃～250℃	最大 60 分	コンベクション調理 上下ヒーター + ファン による熱風加熱
			オープン調理 上下ヒーターによる加熱
	—		グリル調理 上ヒーターのみの加熱
			スロークッキング調理 下ヒーターのみの加熱

### 待機電力オフ機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。

スタート を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。

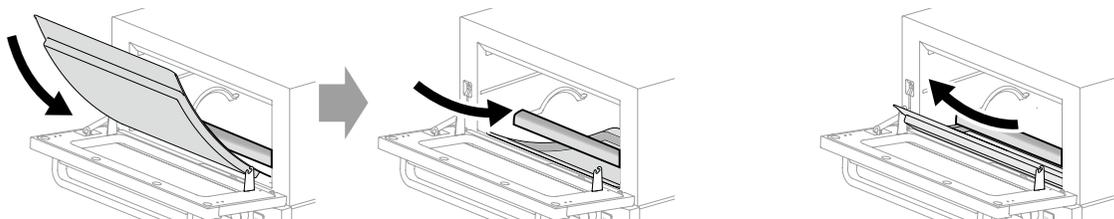
電源を切るときは、 を (約 2 秒) 長押ししてください。電源『入』の状態でも、約 5 分後に自動的に電源が切れます。

# 付属品について

## 各部の取り付けかた・外しかた

※くず受けの出し入れは、庫内が冷めた状態で行ってください。

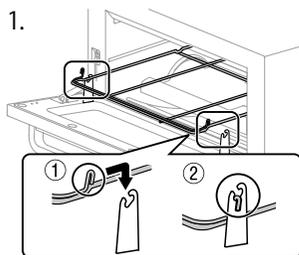
### くず受け



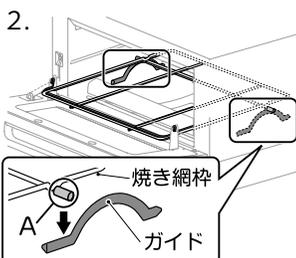
くず受けが下ヒーターに触れないように注意しながら、ゆっくりと奥へスライドさせて取り付けます。

外すときはくず受けを持って、手前に引き出します。

### 焼き網枠

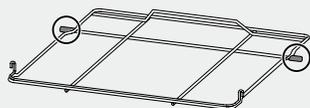


焼き網枠の引っ掛け部分を  
枠受けに引っ掛けます。



焼き網枠の A 部を、庫内のガイド  
にのせます。

※正しくセットされてないと、調理  
の仕上りのばらつき、本体の故障  
及びドアが閉まらない等の原因に  
なります。

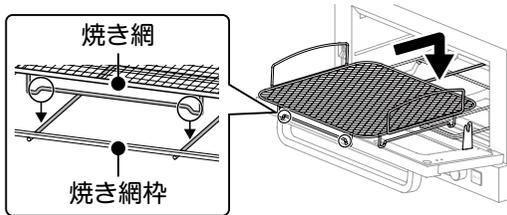


※焼き網枠についているチューブは  
取り外さないでください。  
庫内にキズがつくことを防止する  
ための部品です。取り外さずに、  
そのままご使用ください。

## 焼き網、角皿の使い方

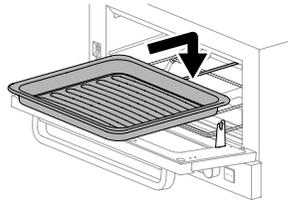
メニューによって付属品を使い分けてください。

### 焼き網



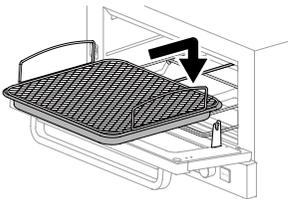
焼き網は、焼き網枠の上にセットします。

### 角皿

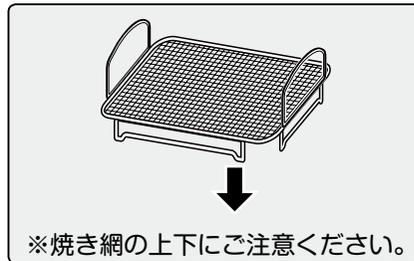


角皿は、焼き網枠からはみ出さないようにセットします。

### 焼き網 + 角皿



焼き網をのせた角皿は、焼き網枠からはみ出さないようにセットします。



# ワンタッチ加熱

●モードを設定せずにスタートキーを押すと、5分間オープン調理モードで加熱します。

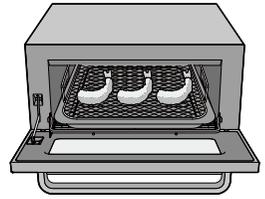
焼き加減を見ながら、お好みの焼き色になったら  を押してください。



## 例：調理済みエビフライのあたため

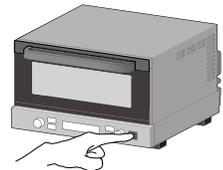
### 1 食品を入れて、ドアを閉める

- 本体にくず受け・焼き網枠を取り付けてください。
- 焼き網・角皿を使用するときは、焼き網枠の上にセットしてください。
-  を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。



### 2 を押す

- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。



### 3 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 市販の厚手のミトンを使って、取り出してください。

### ■焼きが足りない場合は

P.19「手動調理」で焼き加減を見ながら、追加加熱してください。

お好みの焼き色になったら、  を押し、食品を取り出してください。

 <b>注意</b>		焼き網から落ちる恐れのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず角皿を使用する 食品の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
		くんせい調理時は、必ず自動メニューを設定する 「ワンタッチ加熱」や「手動調理」で加熱すると、くんせいチップが発火する原因になります。
		食品は加熱しすぎない 発煙・発火の原因になります。様子を見ながらあたためてください。
		焼き網から食品がはみ出さないようにのせる 食品が庫内に落ち、発煙・発火の原因になります。

# 自動調理

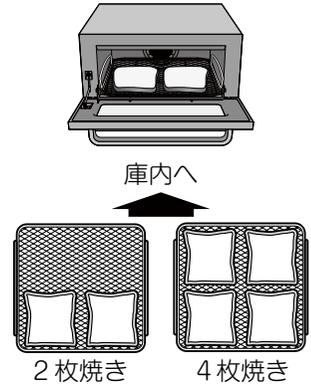
- モード・温度・時間を設定せずに自動調理します。作り方や材料はレシピブックを参照してください。
- 食パンの上にチーズなどの具材をのせて焼く場合は、自動メニュー 03「こだわりトースト」(P.13) を使用してください。



## 例:自動メニュー 01「トースト (2枚)」

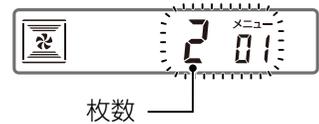
### 1 食品を入れて、ドアを閉める

- 本体にくす受け・焼き網枠を取り付けてください。
- 焼き網・角皿を使用するときは、焼き網枠の上にセットしてください。
- を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。



### 2 メニューを設定する

- を回して自動メニューを設定してください。
- 自動メニュー 01/02「トースト / 冷凍トースト」は 2枚、または 4枚設定できます。



### 3 を押す

- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。



### 4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 市販の厚手のミトンを使って、取り出してください。

### ■お好みの仕上りを選ぶには

メニュー設定後、で強め弱めを加減してください。(強→弱→標準の順に変わります)

※自動メニュー 01/02「トースト / 冷凍トースト」、自動メニュー 20「くんせい」では、仕上り調節することができません。

### ■焼きが足りない場合は

P.19「手動調理」で焼き加減を見ながら、追加加熱してください。

お好みの焼き色になったら、を押し、食品を取り出してください。

※自動メニュー 20「くんせい」では、追加加熱しないでください。

# 自動メニュー 03 「こだわりトースト」

- こだわりトーストを調理します。
- 食パンの上にチーズなどの具材をのせて焼く場合は、本モードを使用してください。



例：自動メニュー 03 「こだわりトースト (2 枚)」

## 1 食パンを入れて、ドアを閉める

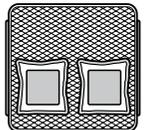
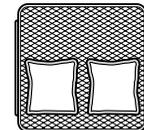
- 焼き網は、焼き網枠の上にセットしてください。
- ※食パンは、焼き網のアームの手前に合わせ、置いてください。
- ※食パンの上にチーズなどの具材をのせる場合は、食パンからはみ出ないようにのせ、庫内にこぼれないように注意してください。
- ※具材はできるだけ薄く切ったものを均等にのせてください。



庫内へ

何ものせない  
場合

例) チーズを  
のせる場合

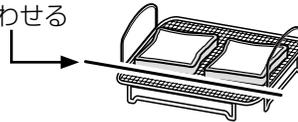


2 枚焼き

2 枚焼き

-  を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。

アームの手前に合わせる



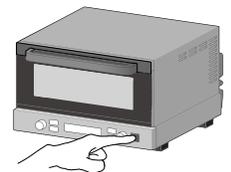
## 2 メニューを設定する

-  を回して自動メニュー 03 を設定してください。



## 3 を押す

- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。
- 加熱中ファンが回りますが、異常ではありません。



## 4 終了音が鳴ったら、食パンを取り出す

- 市販の厚手のミトンを使って、取り出してください。

お願い

- 冷凍トーストを加熱する際は、自動メニュー 02 「冷凍トースト」を使用してください。

注意



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。必ず焼き具合を見ながら調理してください。



食パンの上にチーズなどの具材をのせて焼く場合は、食パンからはみ出ないようにのせる  
チーズなどの具材が庫内に落ちた場合、発煙・発火の原因になります。

●室温・形・量・大きさ・初期温度などにより、焼き上がりの状態が変わります。

メニュー	分量	使用する付属品など				ポイント
		角皿	焼き網	クッキングシート	アルミホイル	
01 トースト	6枚切り	-	○	-	-	P.12を参照し、トーストの枚数を選んでください。
02 冷凍トースト	食パン2枚または4枚					
03 こだわりトースト	4枚切り 食パン2枚	-	○	-	-	P.13を参照してください。
04 塩さば焼き	2切(1枚約80g)	○	-	-	-	-
05 ぶりの照焼き	2切(1切約100g)	○	-	○	-	タレをかけすぎると焦げつきの原因になります。
06 鮭のムニエル	2切(1切約100g)	○	-	-	-	加熱後バターを投入し、鮭にからめます。
07 焼きいも	2本(1本約150g)	-	○	-	○	アルミホイルで包んで加熱してください。
08 焼き茄子	2本(1本約100g)	○	-	-	-	破裂防止のため竹串などで穴をあけてください。
09 からあげ	鶏もも肉(約300g)	○	○	-	-	-
10 とんかつ	2枚(1枚約100g)	○	○	-	-	厚み2cm以下のお肉を使用してください。
11 ハンバーグ	2個(1個約240g)	○	-	○	-	フライパンで焼き目を付けてから焼いてください。
12 ローストビーフ	牛かたまり肉(約400g)	○	-	-	-	フライパンで焼き目を付けてから焼いてください。
13 鶏のハーブ焼き	2枚(1枚約200g)	○	-	-	-	-
14 冷蔵ピザ	1枚(直径約25cm)	-	○	-	-	-
15 グラタン	グラタン皿2皿分 (1皿約350g)	○	-	-	-	-
16 パエリア	3~4人分(1人分約200g)	○	-	-	-	トッピングの野菜は後入れしてください。
17 焼きおにぎり	4個(1個約100g)	○	-	○	-	-
18 スポンジケーキ	直径18cmケーキ型 (高さ6cm推奨)	○	-	○	-	クッキングシートが型からはみ出ないようにしてください。
19 グラノーラ	2~3人分 (1人分約100g)	○	-	○	-	加熱後ドライフルーツを投入し、よく混ぜてください。
20 くんせい	P.18参照	○	○	-	○	P.18参照

※加熱時間の目安は、レシピブックを参照してください。

## ■「高温」表示が出たときは

調理後、続けて自動メニューを開始すると、ブザー音とともに「高温」が点滅表示することがあります。

連続して使用するとき、ドアを開けて温度が下がるまで待ってください。

<b>注意</b>		焼き網から落ちる恐れのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず角皿を使用する 食品の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
		くんせい調理時は、必ず自動メニュー 20 を設定する 「ワンタッチ加熱」や「手動調理」で加熱すると、くんせいチップが発火する原因になります。
		焼き網から食品がはみ出さないようにのせる 食品が庫内に落ち、発煙・発火の原因になります。

# くんせい調理（準備）

## 1 くんせいチップを量り、角皿に広げる

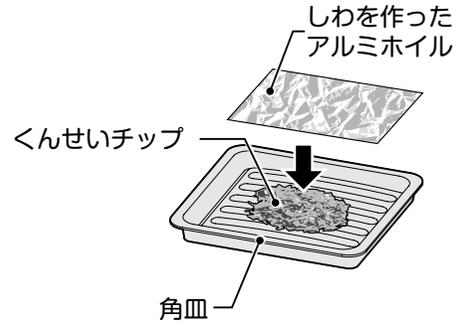
- 角皿の中央にくんせいチップを均等に広げます。  
(約 13cm × 13cm)
  - しわを作ったアルミホイル (約 22cm × 15cm) を、  
くんせいチップを覆うようにかぶせます。
- ※アルミホイルは、くんせいチップが隠れる程度の大きさにしてください。大きすぎると、うまくくんせいできない場合があります。

### くんせいチップの目安量

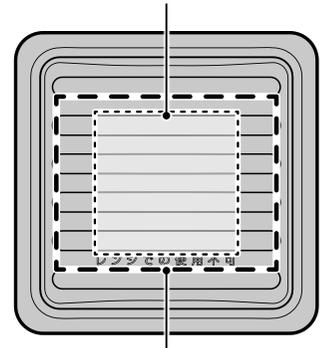
15g……大さじ3または1/4カップ

### くんせいチップについて

- 約 5mm の大きさを使用してください。  
(1 辺が 10mm 以上は避ける)
- ゼラメ糖などを混ぜないでください。  
こびり付く原因になります。
- くんせいチップの下にアルミホイルを敷かないで  
ください。くんせいチップの温度が上がりにくく  
なり、うまくくんせいできない原因になります。

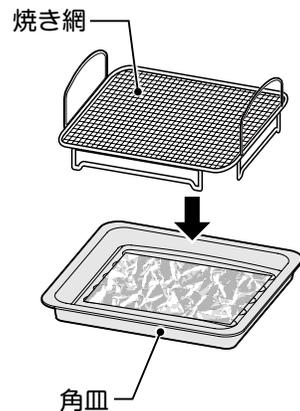


くんせいチップの範囲  
(約 13cm × 13cm)



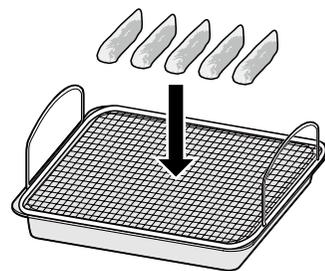
アルミホイルの範囲  
(約 22cm × 15cm)

## 2 焼き網を角皿にセットする



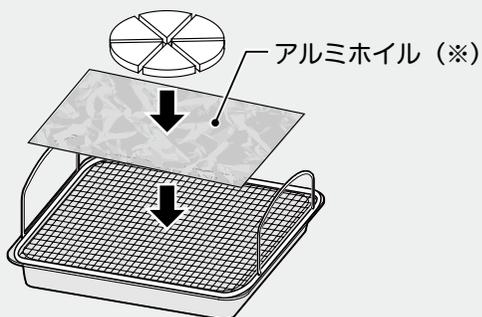
### 3 食品は焼き網の中央に等間隔に置く

※ 異なる食品を一緒にくんせいしないでください。  
うまく仕上がらない原因になります。



#### ※ チーズについて

チーズは溶け落ちる恐れがあるので、アルミホイルを焼き網に敷いてください。

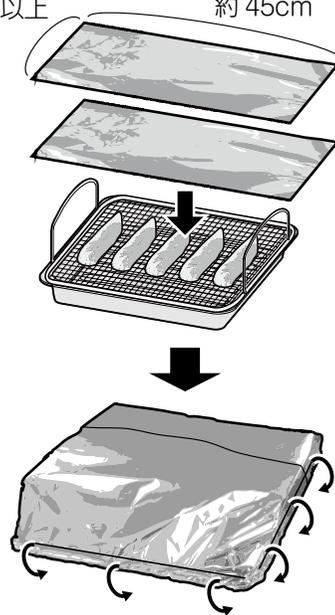


### 4 焼き網にアルミホイルをかぶせる

- 市販のアルミホイル（幅 25cm 以上）を約 45cm の長さに 2 枚切り取ります。
- 焼き網を角皿にのせ、その上からアルミホイルをかぶせてフタをします。
- 角皿のふちにそってしっかり巻き込み、隙間ができないようにしっかり密着させます。

25cm 以上

約 45cm



#### お願い

- くんせい調理するときは、必ず付属の角皿と焼き網を使用してください。
- くんせい調理するときは、必ずアルミホイルで角皿にフタをしてください。

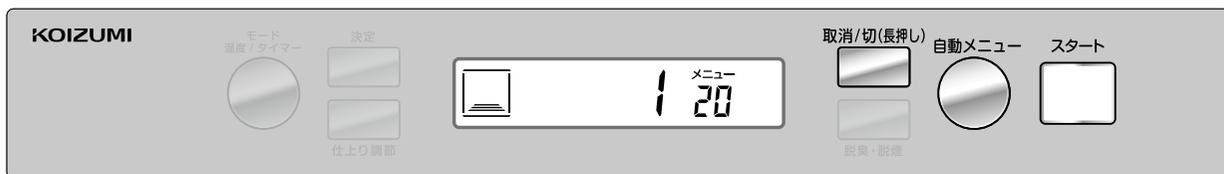
## ⚠ 注意



油はくんせいしない  
発煙・発火の恐れがあります。

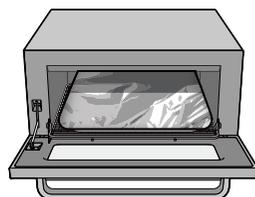
# くんせい調理

●くんせい調理します。作り方や材料は P.18、またはレシピブックを参照してください。



## 1 準備した角皿 (P.15 ~ 16 参照) を入れて、ドアを閉める

- 本体にくず受け・焼き網枠を取り付けてください。
-  を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。



## 2 メニューを設定する

-  を回して自動メニュー番号を設定してください。(P.18 参照) (1-20 ~ 4-20)
- 調理する食品に合わせたメニュー番号を設定してください。



## 3 を押す

- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。



## 4 終了音が鳴ったら、角皿を取り出しすぐにアルミホイルを外す

- 市販の厚手のミトンを使って、角皿を取り出します。
- アルミホイルのフタを外すときは、やけどに注意してください。
- 角皿を取り出すときは、本体内部の上ヒーターやドアガラスに触れないように注意してください。

### お願い

アルミホイルをかぶせたまま放置すると、酸味やえぐみが強くなる場合があります

- 調理後は、すぐにアルミホイルを外してください。
- くんせいチップは繰り返し使用しないでください。
- くん煙の量が少なくなり、うまくくんせいできない原因になります。

●室温・形・量・大きさ・初期温度や、くんせいチップの種類・量・保存状態などにより、くんせいの色付きが異なります。

メニュー番号	食品	分量	下ごしらえ
1 メニュー 20	チーズ	6個(約100g)	プロセスチーズの下にアルミホイルを敷いてください。
	ちくわ	4本(1本約25g)	表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
	笹かまぼこ	4枚(1枚約30g)	
	たこ(足)	4本(1本約150g)	塩ゆで後、表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
2 メニュー 20	ささみ	5本(1本約50g)	調味料(塩、三温糖を同量、こしょうを適量)で味付けして、一晚漬け込みます。 表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
	とうもろこし	1本(8等分)	とうもろこしを8等分の半月切りにし、ボイルします。 表面の水分を拭いたあと醤油を表面に塗り、1時間自然乾燥させます。
	冷凍イカ	2個(1個約100g)	解凍後、調味料(塩、三温糖を同量、こしょうを適量)で味付けして、一晚漬け込みます。 表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
	塩鮭(甘塩、中辛塩)	3切れ(1切れ約70g)	表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
3 メニュー 20	豚バラ	2本(1本約200g)	調味料(塩、三温糖を同量、こしょうを適量)で味付けして、一晚漬け込みます。 表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
	鶏むね肉	1枚(約300g)	
	鶏もも肉	1枚(約300g)	
	鶏手羽中	10ヶ(1ヶ約25g)	
4 メニュー 20	ゆで卵(Mサイズ)	5個(1個約60g)	味付きゆで卵(市販)の表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
	もめん豆腐	1丁(約300g)	軽く塩をふり、一晚水抜きします。 表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。
	ズッキーニ	1本(約200g)	表面を洗い水分を拭きまします。くんせい後、粗熱を取りラップに包んで、冷蔵庫で一晩寝かせます。
	そら豆	12個分(約160g)	外皮をむいて表面の水分を拭き、1時間自然乾燥させます。

### ■「高温」表示が出たときは

調理後、続けて自動メニューを開始すると、ブザー音とともに「高温」が点滅表示することがあります。  
連続して使用するときは、ドアを開けて温度が下がるまで待ってください。

注意		くんせい調理後、くんせいチップをそのまま捨てない 角皿が冷めてから水をかけて安全な状態にしてから捨ててください。
		食品やくんせいチップが発火した場合は、すぐに電源を切り電源プラグを抜く 水をかけずに、炎が消えるまでドアを開けないでください。
		くんせい調理時は、必ず自動メニュー 20 を設定する 「ワンタッチ加熱」や「手動調理」で加熱すると、くんせいチップが発火する原因になります。

# 手動調理

- モード・温度・時間を設定して加熱します。



## 基本操作 (オープン 250℃、15分加熱するとき)

### 1 食品を入れて、ドアを閉める

- 角皿、焼き網を使用するときは、焼き網枠の上にセットしてください。

-  を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。

### 2 モードを設定する (モードの設定については P.8 参照)

-  を回してモードを設定し、 を押してください。

- グリル、スロークッキングでは温度設定できません。



### 3 温度を設定する

-  を回して温度を設定し、 を押してください。



### 4 時間を設定する

-  を回して時間を設定します。



### 5 を押す

- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。

コンベクション、またはオープン調理中に  を回すと、設定温度が表示されます。  
※約 5 秒後、残り時間表示に戻ります。

### 6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 市販の厚手のミトンを使って、取り出してください。

- 手動調理するときの設定モード・温度・時間の目安です。  
調理時間は、食品の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

メニュー	分量	モード	温度	加熱時間	使用する付属品など			ポイント	
					角皿	焼き網	クッキングシート		
クッキー	24枚		220℃	14～16分	○	○	○	角皿に焼き網をセットして、クッキングシートを敷いて加熱してください。	
焼魚	鮭切り身	2切(1切約100g)		250℃	16～18分	○	-	-	角皿、または角皿にセットした焼き網にのせて加熱します。煙やにおいが気になるときは、「脱臭・脱煙」モードで調理してください。
	アジの開き	2枚(1枚約80g)		250℃	15～17分	○	○	-	
	さんま	2尾(1尾約120g)		250℃	15～17分	○	○	-	
	ししゃも	6尾(1尾約20g)		250℃	8～10分	○	-	○	
焼き野菜	玉ねぎ	1個分(約150g)		250℃	14～16分	○	○	-	角皿に焼き網をセットして、その上に野菜を並べます。
	かぼちゃ	1/8個分(約200g)		250℃	14～16分	○	○	-	

### ■市販の食品を加熱するときは

パッケージに記載の温度と、加熱時間を参考にしてください。

加熱時間は目安ですので、焼きが足りない場合は、様子を見ながら時間を調節してください。

#### 脱臭・脱煙機能について

調理中、においや煙が気になったら、スタート後  を押すと、表示部に  が点灯し「脱臭・脱煙」モードで調理します。もう一度  を押すと解除します。

「脱臭・脱煙」モードで調理すると、焼きムラができることがあります。

※自動調理では「脱臭・脱煙」はできません。

		食品は加熱しすぎない 発煙・発火の原因になります。様子を見ながらあたためてください。
		焼き網から食品がはみ出さないようにのせる 食品が庫内に落ち、発煙・発火の原因になります。
		焼き網から落ちる恐れのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず角皿を使用する 食品の油が落ちたり、はねて発火の原因になります。
		くんせい調理時は、必ず自動メニュー 20 を設定する 「ワンタッチ加熱」や「手動調理」で加熱すると、くんせいチップが発火の原因になります。

# お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 庫内が汚れていたりパンくずなどがたまと、パンくずなどが燃えることがあり、発煙・発火の原因になります。また、庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
- 長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしてください。

## ⚠ 警告

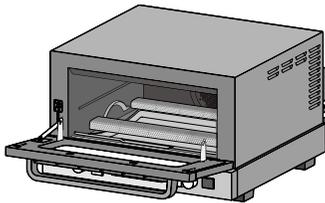
	ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電する恐れがあります。
	お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う やけど・感電・けがの恐れがあります。
<h2>⚠ 注意</h2>	
	くんせい調理後、くんせいチップをそのまま捨てない 角皿が冷めてから水をかけて安全な状態にしてから捨ててください。
	食品や肉汁などで汚れたままにしない 発煙・発火の恐れがあります。

## 本体

### キャビネット・庫内・ドア

#### かたく絞った布で水拭きする

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、乾いた布できれいに拭き取ってください。

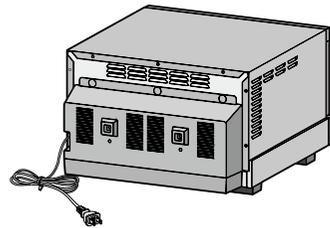


- ヒーター・ドアガラスは、強い力を加えないよう取り扱いに注意する
- 破損の原因になります。

### 排気口・吸気口・通気口・電源プラグ

#### やわらかい布でから拭きする

乾いた布で定期的にはこりを取り除いてください。

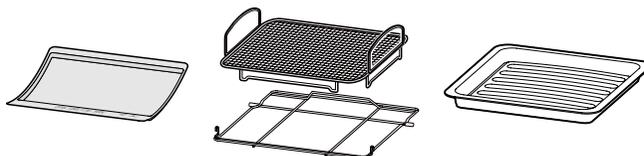


## 付属品

### くず受け・焼き網枠・焼き網・角皿

スポンジ・たわしで洗い、十分に水気を拭き取る。

やわらかいスポンジを使用して、台所用中性洗剤で洗います。金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。



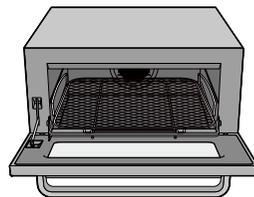
- 庫内のおいが気になるときは、自動メニュー 21「庫内クリーニング」をしてください。
- 「庫内クリーニング」を行うときは、煙やおいが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。



## 庫内クリーニング

### 1 庫内には何も入れないで、ドアを閉める

- 本体にくす受け・焼き網枠・焼き網を取り付けてください。
-  を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。



### 2 メニューを設定する

-  を回してメニュー 21 を設定してください。



### 3 を押す

- 表示部に加熱の残り時間が表示されます。



### 4 終了音が鳴ったら「庫内クリーニング」完了

- 庫内を冷ましてからご使用ください。

#### お願い

- お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない  
シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・クレンザー。変形・変色・故障などの恐れがあります。
- お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない  
キズ、破損の原因になります。

## 故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、何も表示しない	電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。 ⇒スタートキーを押すことで電源が入ります。
まったく動かない	停電ではありませんか。 ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 電源プラグが抜けていませんか。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がする	異常ではありません。 ⇒出力を切り換えるスイッチの動作音です。 熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。
料理のでき上がりが悪い	取扱説明書やレシピブックの手順にそって、正しく調理されていますか。 庫内が熱いまま、次の調理をしませんでしたか。 食品の量は適当でしたか。
調理中、庫内や排気口から煙や湯気が出る	水分を多く含んだ食品を焼くと、湯気が出る場合があります。 ヒーター上に油などが落ちると、瞬間的に炎や煙が出る場合があります。 また、油が多いものを焼くと、油から出るガスが燃える場合があります。
ヒーターが消えたり、ついたりする	故障ではありません。 ⇒温度調節機能の働きです。
表示部に「E01」 / 「E02」と表示される	製品が故障している場合があります。 ⇒電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。
角皿が変色する	性能上の影響はありません。 ⇒熱により使用するうちに変色することがあります。
くんせいチップが発火したりアルミホイールが溶けたりする	手動で調理していませんか。 ⇒くんせいは必ず自動メニューで調理してください。
くんせいのにおいが気になる	本体に内蔵している触媒フィルターにより煙は除去しますが、においは残ります。 ⇒気になる場合は庫内クリーニングをしてください。

# よくあるご質問

## 焼き色にムラがある

室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わることがあります。

焼きムラが気になる。  
⇒加熱途中で食品の前後や角皿の前後を入れ替えてください。

トーストの焼きムラがある。  
⇒パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。

くんせいの焼き色にムラがある。  
⇒食品の大きさをそろえ、等間隔に置いてください。  
※ 専用くんせい機器とは異なり、サイズに制限があるため、食品によって色ムラが発生することがあります。

くんせいの色付きが悪い  
⇒チーズなど、焼き網の上にアルミホイルを敷いて、くんせいをする食品は、アルミホイルは、焼き網の端から上下約5cmほどあけて敷き、くんせいしてください。  
※ アルミホイルを広げ過ぎると色付きが悪くなる場合があります。  
※ 食品の種類・分量・開始温度や、くんせいチップの種類・保存状態また室温や庫内温度などにより異なります。

⇒焼き網を角皿にのせ、その上からアルミホイルをかぶせるとき、角皿のふちにそってしっかり巻きこみ、隙間ができないようにしっかり密着させ、フタをしてください。

## チーズが溶けることがある

チーズの種類や温度、製造日により溶ける場合があります。

## うまくくんせい出来ない

⇒市販されているくんせいチップで、標準的サイズ（約5mm程度）のものを使用してください。  
※ 極端に小さいものや大きいものは、うまくできなかつたり、発火の原因になります。

○サクラ、ヒッコリー、クルミ、ヒノキなど色々な種類があります。  
お好みに応じてお使いください。

ウッドタイプは使えません。  
⇒必ずくんせいチップをご使用ください。

## 出来上がりの状態が悪い

連続して調理する場合、余熱で庫内が熱くなりますので、初回より焼き色が濃くなったり、食品が焦げることがあります。

型や器の条件によっては、レシピ通りの温度ではうまく仕上がらないことがあります。  
⇒P.19「手動調理」で焼き加減を見ながら、追加加熱してください。

# 仕様

電 源	AC100V、50/60Hz 共用
消 費 電 力	1370W
温 度 調 節 範 囲	100℃～250℃
外 形 寸 法	幅 360 × 奥行 435 × 高さ 235 mm
質 量	約 6.6kg (本体のみ)
コ ー ド の 長 さ	約 1.4 m
付 属 品	取扱説明書 (本書：保証書付)、レシピブック、 くす受け、焼き網枠、焼き網、角皿

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

※この製品は日本国内用に設計されているため、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.

No product service is available outside of Japan.

<b>愛情点検</b>	<b>★長年ご使用のスモークトースターの点検を！</b>	
	<p>ご使用の際 このような ことはあり ませんか？</p>	<p>●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。 ●ヒーターが割れている。 ●電源が切れないときがある。 ●スタートボタンを押しても食品が加熱されない。 ●コゲくさいにおいがする。 ●その他の異常・故障がある。</p>
	▶	<p>ご使用 中 止</p> <p>このような症状の ときは、故障や事 故防止のため、コ ンセントから電源 プラグを抜いて必 ず販売店にご相談 ください。</p>

# アフターサービスについて

## 1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。

保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

## 2. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 3. 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は製造打ち切り後5年保有しています。  
補修用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。

## 4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、保証書に記載の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

### お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

< 利用目的 >

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために小泉成器株式会社及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

< 業務委託の場合 >

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

# 保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼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、「**無料修理**」致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご購入、ご購入品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、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換えた場合。
5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
7. 本書は再発行致しませんので、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。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。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、または取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

# スモークトースター

## 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。  
お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	KCG-1202		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理保証期間	対象部分	期間（お買い上げ日より）	1年
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。  
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561

## お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

### ご意見・ご質問について

#### お客様相談窓口



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (07) 5555

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

### 修理に関するお問い合わせ

#### 東日本修理センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL. 048 (718) 3340 FAX. 048 (718) 3350

#### 西日本修理センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3145 FAX. 06 (6613) 3196

### 部品に関するお問い合わせ

#### 部品センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (00) 3211

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3211 FAX. 06 (6613) 3299

## 小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号  
TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

受付時間：平日9：00～17：30  
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2018年12月現在(所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います)