

KOIZUMI

家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

スモークトースター KCG-1201

取扱説明書（保証書別途添付）

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
ワンタッチ加熱	10
自動調理	11～12
くんせい調理	13～16
手動調理	17～18
お手入れのしかた	19～20
故障かな？と思われたときは	21
よくあるご質問	22
仕様	25
アフターサービスについて	26
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す。

正しくご使用いただくために、ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられた後も、保証書とともにお使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。

●特に1～6ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

小泉成器株式会社

安全上のご注意

※ご使用の前に、この「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は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、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

 〇記号は、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・修理・改造をしない • 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 100 V 以外では使用しない • 火災・感電の原因になります。
	定格 15 A 以上のコンセントを単独で使う • 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。
	電源コードを、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したり、重いものをのせたり、挟み込んだりしない • 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用しない • 火災・感電・ショートの原因になります。
	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。
	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。

⚠ 注意



電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く

- コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

- 絶縁劣化により漏電火災の原因になる場合があります。

据え付けるとき

⚠ 警告



使用前に、包装材はすべて取り除く

- 取り除かないとご使用中に発火し、火災・やけどの原因になります。



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、熱に弱いものを本体に近づけない
スプレー缶などを近づけない

- 焦げ・火災の原因になります。たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの上においたりカーテンなどを近づけないでください。また熱に弱い家具や壁が周囲にある場合は、熱変形することがあるため遠ざけてください。



水のかかるところや蒸気の出る機器および火気の近くでは使用しない

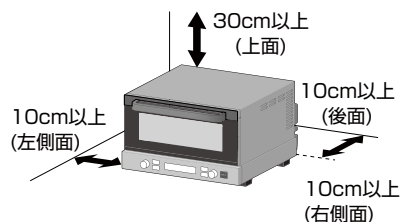
- 火災・感電・漏電の原因になります。

⚠ 注意



壁との間をあけて置く

- 過熱し火災の原因になります。
- 製品の後方には庫内からの排気口があります。
⇒熱に弱い壁材・家具・コンセントが排気口の近くにあったり、
汚れが気になるときは、排気が直接当たらないよう、
記載寸法以上に壁や家具から離してください。
※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)

 注意	
	不安定な場所に置かない • 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に点検を依頼してください。
	肩よりも高い位置に設置しない • 調理物を取り出すとき、ドアに手が触れてやけどの恐れがあります。

使用するとき

 警告	
	異常・故障時には直ちに使用を中止する • 発火・発煙・感電の恐れがあります。 < 異常・故障例 > • 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 • 使用中に異常な音やにおいがする。 • 自動的に電源が切れないことがある。 • ヒーターの破損など、本体に異常がある。 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」に点検・修理を依頼してください。
	調理中に、電源プラグを抜き差ししない • 抜き差しすると火花が発生し、火災・感電の原因になります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない • 感電・けが・やけどの恐れがあります。
	角皿に油を入れて使用しない • 火災の恐れがあります。

 注意	
	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ってください。

注意



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。



調理物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選択する

- 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。



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。



缶詰やビン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)

注意

	使用中は、本体から離れない 加熱しすぎると、調理物が焦げたり、発火したりする恐れがあります。 必ず本体のそばにいて調理物の様子を見ながら使用してください。
	バターやジャムを塗ったパンを焼かない パンが発火する恐れがあります。
	調理物は加熱しすぎない - 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。
	庫内で調理物が燃えたときは、ドアを開けない ドアを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。 調理物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。
	持ち運びするときは、本体が冷めてから行う やけどの恐れがあります。
	使用後は必ずお手入れを行う 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。
	排気口・吸気口・通気口をふさがない 火災の原因になります。
	本体の上に、ものを置いたり、布などをかぶせたりしない 置いたものが過熱し、変形・焦げ・発火の原因になります。
	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 割れてけがをしたり、発生する蒸気やしびきでやけどをする原因になります。

お手入れのとき

警告

	お手入れは電源プラグを抜いて行う • 感電・けが・やけどの原因になります。
	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない • 感電の原因になります。
	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、すぐに調理物を取り出す

- 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、ドアの開閉はすばやく、回数は少なくする

- 庫内や調理物の温度が下がり、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

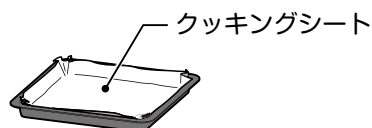
- やけどの原因になります。

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

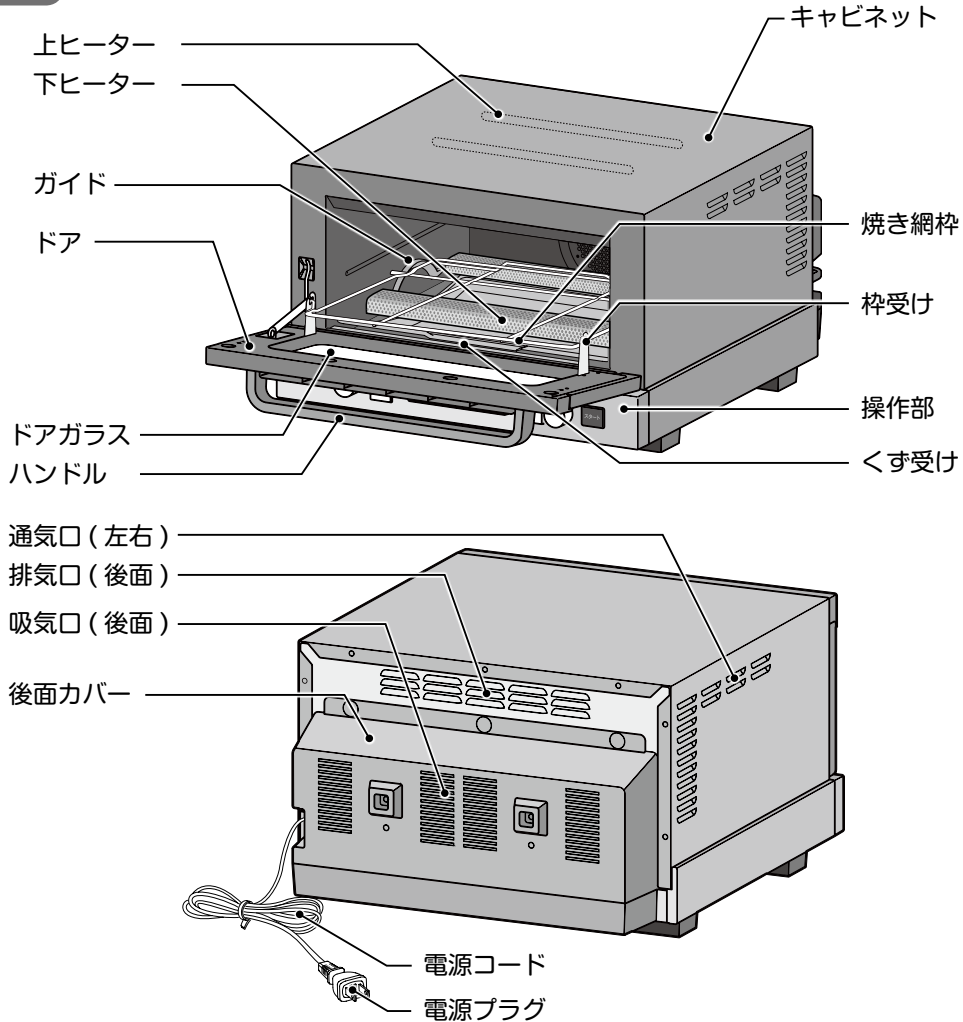
- 汁や油が角皿に焦げつき、塗装剥がれの原因になります。



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 ぶりの照焼き	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 鮭のムニエル	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 塩さば焼き	06 フライドポテト	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

取扱説明書
(本書)

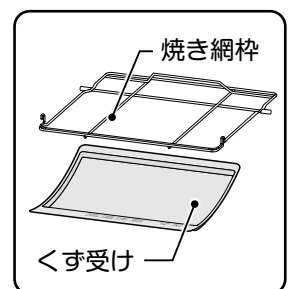
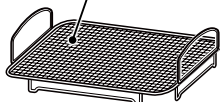
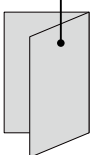
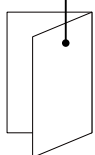
レシピブック

保証書

焼き網

角皿

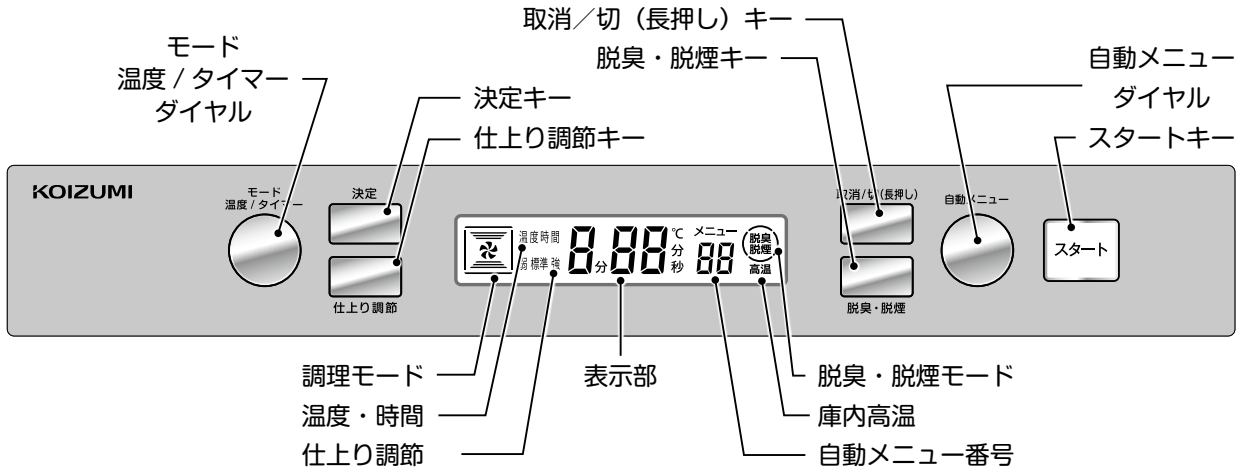
本体取り付け済み



※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



●手動調理の際、調理の種類に応じて調理モードを選択できます。

• 操作方法は P.17 「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。

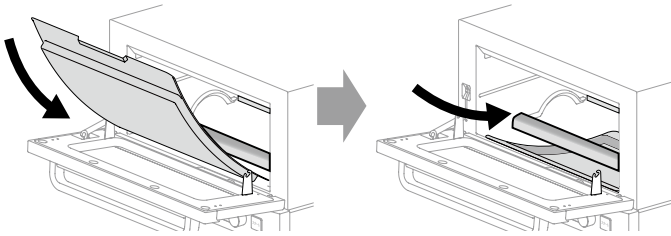
 を押すことで電源が入り、表示部に「0」を表示します。

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。

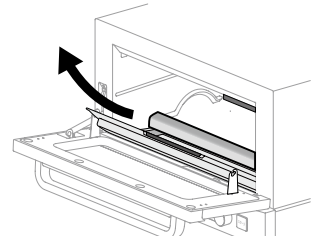
付属品について

各部の取り付けかた・外しかた ※くず受けの出し入れは、中身が冷めた状態で行ってください。

くず受け

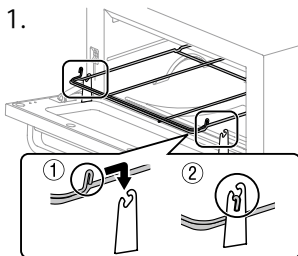


くず受けが下ヒーターに触れないように注意しながら、ゆっくりと奥へスライドさせて取り付けます。

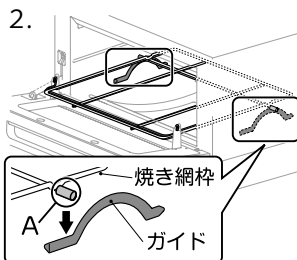


外すときは、くず受けを持って、手前に引き出します。

焼き網枠

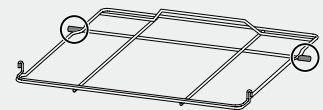


焼き網枠の引っ掛け部分を枠受けに引っ掛けます。



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。

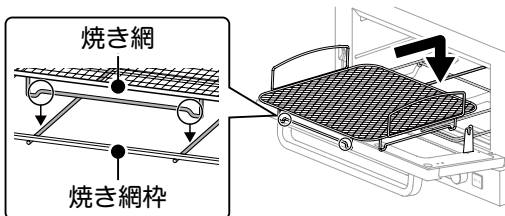


※焼き網枠についているチューブは取り外さないでください。庫内にキズがつくことを防止するための部品です。取り外さずに、そのままご使用ください。

焼き網、角皿の使い方

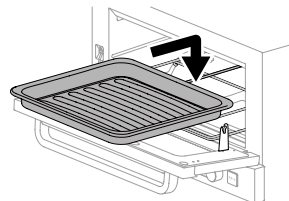
メニューによって付属品を使い分けてください。

焼き網



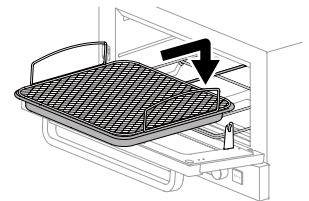
焼き網を焼き網枠の上にセットします。

角皿

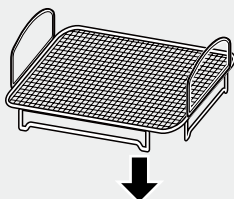


角皿を、焼き網枠からはみ出さないようにセットします。

焼き網 + 角皿



焼き網をのせた角皿を、焼き網枠からはみ出さないようにセットします。



※焼き網の上下にご注意ください。

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。

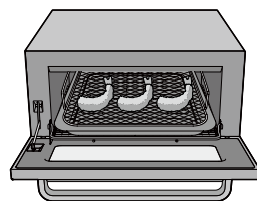
焼き加減を見ながら、お好みの焼き色になったら  を押してください。



例：調理済みエビフライのあたため

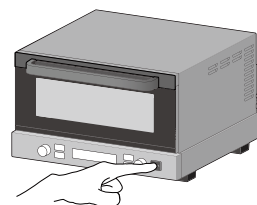
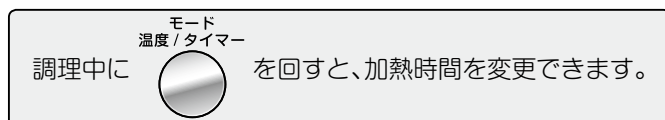
1 調理物を入れて、ドアを閉める

- 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

- 表示部に加熱の残り時間が表示されます。



3 終了音が鳴ったら、調理物を取り出す

- 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.17「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、調理物を取り出してください。

※自動メニュー 20「くんせい」では、追加加熱できません。

		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 • 調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
		調理物は加熱しすぎない • 発煙・発火の原因となります。様子を見ながらあたためてください。
		焼き網から調理物がはみ出さないようにのせる • 調理物が庫内に落ち、発煙・発火の原因となります。
		くんせい調理時は、必ず自動メニューを選択する • 「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。

自動調理

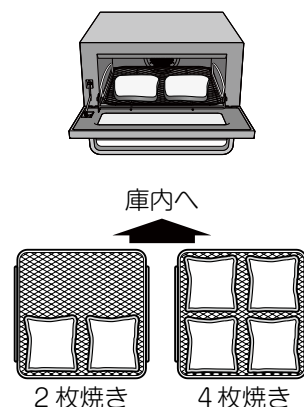
- モード・温度・時間を設定せずに自動調理します。作り方や材料はレシピブックを参照してください。



例：自動メニュー 01 「トースト (2 枚)」

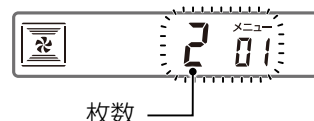
1 調理物を入れて、ドアを閉める

- 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。
- **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。



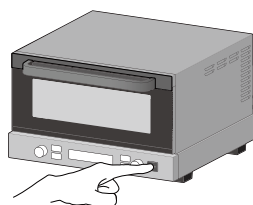
2 メニューを選択する

- **自動メニュー** を回してメニューを選択してください。
- 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 **スタート** 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、調理物を取り出す

- 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

メニュー選択後、**仕上り調節** 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.17 「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、**取消 / 切 (長押し)** を押し、調理物を取り出してください。

※自動メニュー 20 「くんせい」では、追加加熱できません。

●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.11 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、4 枚					
03 塩さば焼き	2 切 (1 枚 約 80g)	○	-	-	-	-
04 ぶりの照焼き	2 切 (1 枚 約 100g)	○	-	○	-	タレをかけすぎると焦げつきの原因になります。
05 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。
06 フライドポテト	2 人分 (1 人分 約 100g)	○	-	○	-	油を全体になじませてから焼いてください。
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.16 参照	○	○	-	○	P.16 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。

ドアを開けて温度が下がるまで待つか、手動調理で加熱してください。

		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 ・調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
		焼き網から調理物がはみ出さないようにのせる ・調理物が庫内に落ち、発煙・発火の原因となります。
		くんせい調理時は、必ず自動メニューを選択する ・「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。

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

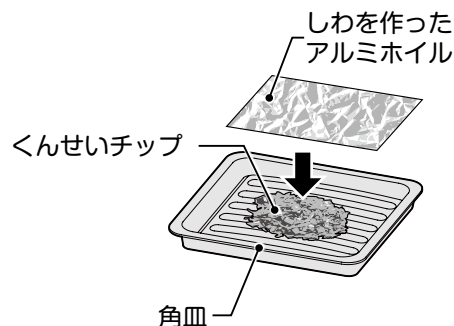
- 角皿の中央にくんせいチップを均等に広げます。
（約 13cm × 13cm）
 - しわを作ったアルミホイル（約 22cm × 15cm）を、
くんせいチップを覆うようにかぶせます。
- ※アルミホイルは、くんせいチップが隠れる程度の大きさにしてください。大きすぎると、うまくくんせいできない場合があります。

くんせいチップの目安量

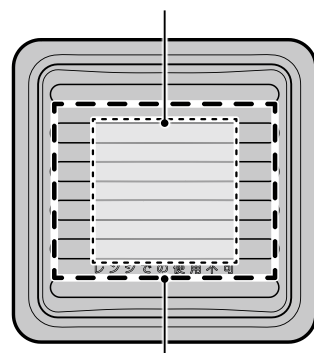
15g……大さじ3または1/4カップ

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。

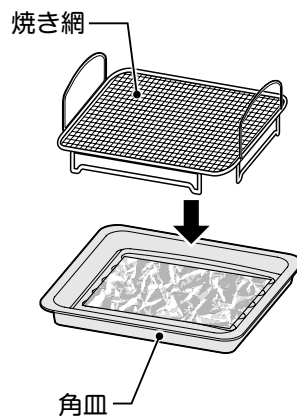


くんせいチップの範囲
（約 13cm × 13cm）



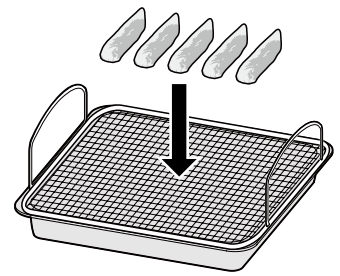
アルミホイルの範囲
（約 22cm × 15cm）

2 焼き網を角皿にセットする



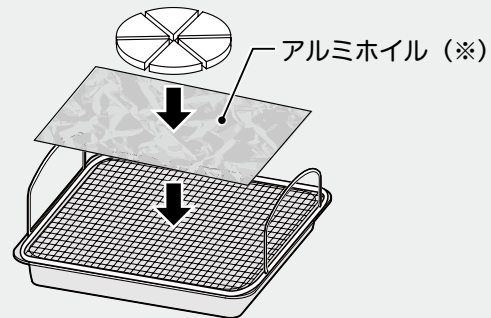
3 調理物を焼き網の中央に置く

- 異なる調理物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。
- 液体調理物や油はくんせいしないでください。
発煙の原因になります。



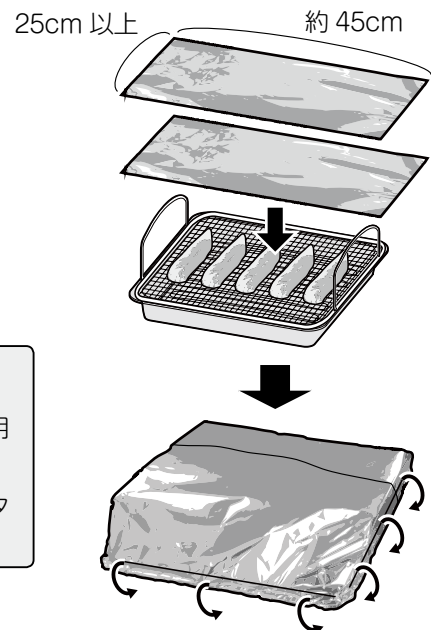
※ チーズについて

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。

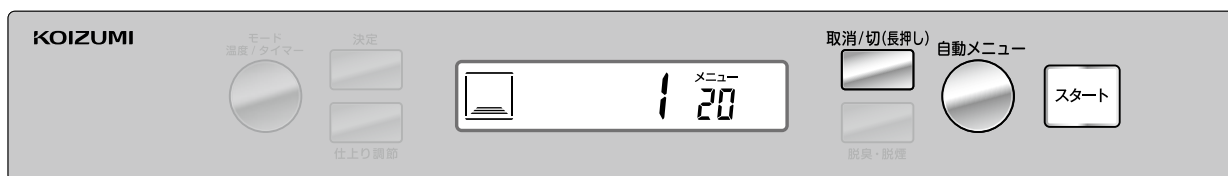


お願い

- 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。

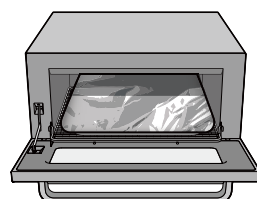
くんせい調理

●くんせい調理します。作り方や材料は P.16、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.13 ~ 14 参照) 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。
- **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。



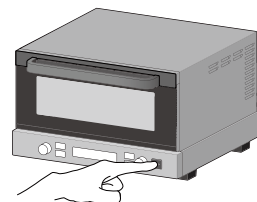
2 メニューを選択する

- **自動メニュー** を回してメニュー 20 を選択してください。(P.16 参照)
- 調理するメニューに合わせたメニュー番号を選択してください。



3 **スタート** 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、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	メニュー	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。
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。
		調理物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選択する ・「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 調理物を入れて、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 モードを選択する (モードの選択については P.8 参照)

-  を回してモードを選択し、 を押してください。
- グリル、スロークッキングでは温度選択できません。



3 温度を設定する

-  を回して温度を選択し、 を押してください。



4 時間を設定する

-  を回して時間を選択します。



5 を押す

- 表示部に加熱の残り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、調理物を取り出す

- 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、調理物の素材・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	○	○	-	

■市販の調理物を加熱するときは

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。

 注意		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 ・調理物の油が落ちたり、はねて発火の原因になります。
		調理物は加熱しすぎない ・発煙・発火の原因となります。様子を見ながらあたためてください。
		焼き網から調理物がはみ出さないようにのせる ・調理物が庫内に落ち、発煙・発火の原因となります。
		くんせい調理時は、必ず自動メニューを選択する ・「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すなどがたまると、パンくす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

⊘	濡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。
!	本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う ●感電・やけどをする恐れがあります。また、故障の原因になります。

⚠ 注意

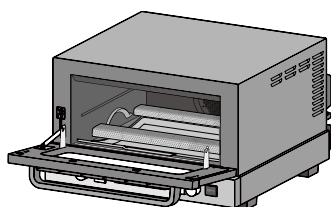
⊘	くんせい調理後、くんせいチップをそのまま捨てない ●くんせい容器が冷めてから水をかけて安全な状態にしてから捨ててください。
!	調理物や肉汁などで汚れたままにしない、結露した水分はふき取る ●発煙・発火の恐れがあります。また、さびの原因になります。

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

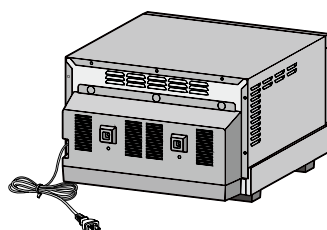
よう取り扱いに注意する

- 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。

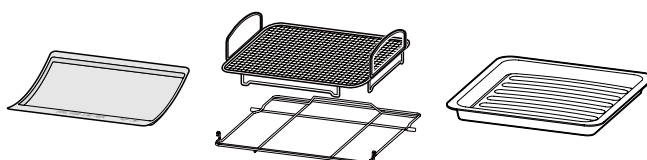


付属品

くす受け・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。



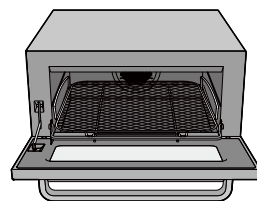
- 庫内のおいが気になるときは、自動メニュー 21「庫内クリーニング」をしてください。
- 「庫内クリーニング」を行うときは、煙やおいが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。



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。
- **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。



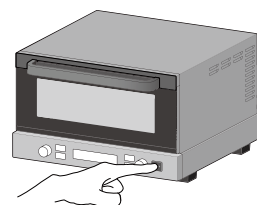
2 メニューを選択する

- **自動メニュー** を回してメニュー 21 を選択してください。



3 **スタート** 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「ボコン」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。 調理物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	水分を多く含んだ調理物を焼くと、湯気が出ることがあります。 ヒーター上に油などが落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。 また、油が多いものを焼くと、油から出るガスが燃えることがあります。
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。
くんせいの焼き色にムラがある	専用くんせい機器とは異なり、サイズに制限があるため、調理物によって色ムラが発生することがあります。
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。
⇒加熱途中で調理物の前後や角皿の前後を入れ替えてください。

自動調理でトーストすると、表面と裏面の焼き色に差が出ます。
⇒手動調理でもトーストできますが、焼きムラが出ます。

くんせいの焼き色にムラがある。
⇒専用くんせい機器とは異なり、サイズに制限があるため、調理物によって色ムラが発生することがあります。

調理物の大きさがそろっていないと焼きムラが出やすくなります。
⇒大きさはそろえてください。

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、調理物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.17「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、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ます。電源電圧の異なる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.

愛情点検		★長年ご使用のスモークトースターの点検を！	
	ご使用の際 このような ことはあり ませんか？	●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調理物が加熱されない。 ●コゲくさいにおいがする。 ●その他の異常・故障がある。	ご使用 中 止
			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。

アフターサービスについて

1. 保証書（別途添付）

- 保証書は別途添付されています。

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。

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)

2016年9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。)