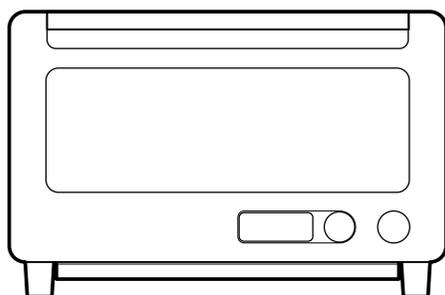


siroca

すばやきトースター

ST-2D351



取扱説明書 保証書つき

このたびはシロカ製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

この製品は家庭用です。業務用にはお使いにならない
ください。

日本国内専用

USE ONLY IN JAPAN

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のお願い	6
各部のなまえ	7
使いかた	10
お手入れ	18
故障かなと思ったら	20
仕様	22
部品・消耗品	22
保証とアフターサービス	23
保証書	24



シロカレシピサイト

今日から使える、
かんたんおいしいレシピが満載

<https://siroca.co.jp/recipe/>

安全上のご注意

— 必ずお守りください —

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。
お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

表示の説明

 **警告** 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

 **注意** 取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

図記号の説明

 禁止(してはいけない内容)を示します。

 強制(実行しなくてはならない内容)を示します。

警告

本製品の取り扱いについて



禁止

子ども、取り扱いに不慣れな人、補助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

カーテンなど可燃物の近くで使わない
火災の原因になります。



禁止

トレーに油を入れて使わない
火災の原因になります。



分解禁止

分解、修理や改造を絶対に行わない
発火・感電・けがの原因になります。
修理は、シロカサポートセンターにご相談ください。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。



製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。

<異常・故障例>

- ・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- ・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- ・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・ヒーターが割れている
- ・タイマーが切れずに、通電し続ける など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、シロカサポートセンターに点検・修理を依頼してください。

警告

電源コード・電源プラグについて



禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

電源コードを束ねて使わない
熱の逃げ場がなくなって高温になり、ショート・発火の原因になります。



禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む、束ねる など



水ぬれ禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・けがの原因になります。



使用中は、電源コードが本体に触れないようにする
熱で電源コードが傷み、感電・ショートの原因になります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。



コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V 以外での使用はしない
定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。
コンセントの差込口が二口ある場合は、片方の差込口は使わないでください。また、延長コードやテーブルタップは使わないでください。
たこ足配線などで定格を超えると、発熱・発火・火災・感電・故障の原因になります。



電源プラグの刃および刃の取り付け面に付着したほこりは定期的にふき取る
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。



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
感電やショートによる発火の原因になります。



プラグを抜く

部品の取り付け・取り外し・お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く
やけど・感電・けがの原因になります。

注意

とびらのガラスに関する注意事項



禁止

割れ防止のため以下のような使いかたはしない

- ・水をかけない
- ・局部的に熱を加えない
- ・直火をあてない
- ・落としたり、強い衝撃を与えない
- ・急激に冷やさない
- ・傷をつけない(みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない)



取り扱いについて

- ・とびらのガラスに割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止し、シロカサポートセンターにご連絡ください。
- ・破損した場合、細かい破片が激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- ・万が一とびらのガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。

⚠ 注意

設置に関する注意事項



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台 など



禁止

壁や家具の近くで使わない、壁に押しつけない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



禁止

本体の上に物を載せたり、本体の下のすき間に物を入れて使わない

高温により本体や物が変形、変質し、火災の原因になります。



禁止

仰向け、横倒し、逆さまにしない

変形・故障の原因になります。



禁止

テーブルクロス・カーテンなどをかけない

火災の原因になります。



禁止

不安定な所に設置しない

以下のような台の上では使わないでください。
落下して、けが・故障の原因になります。
ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油の付いた台 など



禁止

火気や湿気の多いところでは使わない

本体が変形する原因になります。



禁止

動作中に本体を移動しない

やけど・けがの原因になります。



禁止

本体を移動する際は、とびらの取っ手を持たない

落下により、けが・故障の原因になります。必ず本体底面を両手でしっかりと持って移動してください。



水ぬれ禁止

屋外や風呂、シャワー室など、水のかかりやすい場所には置かない

ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意

使用上の注意事項



禁止

トレーの上にもち/トレー用焼き網を置いて使用するときは、アルミ箔を敷かない

ノンフライ調理や揚げ物の温めなおしをする場合、たまった油が飛び散り、発煙・発火の原因になります。



禁止

調理以外の目的で使わない

火災・やけどの原因になります。



禁止

缶詰・瓶詰などを直接加熱しない

破裂したり赤熱して、やけど・けがをする原因になります。



禁止

必要以上に加熱しない

過熱により、発火する原因になります。調理時間は短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

メニューは正しく設定してください。



禁止

バターやマーガリン、ジャムを塗ったパンは必要以上に焼かない

パンが発煙・発火する原因になります。



禁止

使用中は本体から離れない

加熱しすぎると、調理物が発火することがあります。必ず本体のそばにいて、様子を見ながら使ってください。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部(本体・トレー・もち/トレー用焼き網・焼き網・パンくずトレー・とびらなど)に直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。



使用後はお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙・発火の原因になります。



必ずパンくずトレーを取り付けて使う

取り外したまま使うと、火災の原因になります。



たれたり、あふれたり、溶けたりなどして、焼き網などから落ちやすい食材を調理する場合は、必ずトレーを使用する

調理物の汁や油などが落ちて、発煙・発火の原因になります。



付属品は必ず専用のものを使う

異なる製品のトレー・焼き網・パンくずトレーなどをお使いになると、付属品の破損・火災の原因になります。



庫内が発煙・発火した場合はすぐに電源プラグを抜く

火災の原因になります。火が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。また、とびらのガラスが割れることがありますので、水をかけないでください。



お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの原因になります。



耐熱容器を使う

紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。また、ラップなど耐熱性のない素材を庫内に入れないでください。発火の原因になります。



プラグを抜く

長期間使用しないときは電源プラグをコンセントから抜く

外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いてください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

| 使用上のお願い

▶ 発火を防ぐために

- 必要以上に加熱しない。
- 熱に弱い容器を使わない。
- アルミ箔を使用する場合は、本書の注意事項を守る。 **17ページ**
- 油・水分などが出る食材や、焼き網などから落ちやすい食材を調理する場合は、本書の注意事項を守る。 **17ページ**

▶ やけど・けがを防ぐために

- 調理皿・トレー・焼き網などの出し入れには、必ず耐熱性ミトンを使う。
- 開けたとびらの上に調理皿や調理物を載せない。本体の転倒や調理物が落下する原因になります。

▶ 故障を防ぐために

パンくずトレーにアルミ箔を敷かない。

▶ 製品の変形・破損を防ぐために

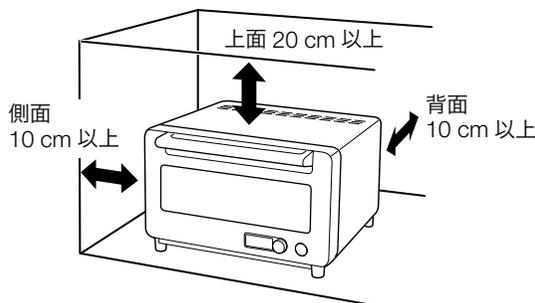
- 本体の天面にトレーや熱に弱い容器を置いたまま調理しない。
- トレー・もち/トレー用焼き網・焼き網をガステーブルなど、他の調理器具に使わない。

▶ クッキングシートなどのご使用について

クッキングシートや硫酸紙を使用する場合、設定温度や加熱時間はクッキングシートや硫酸紙のパッケージに記載されている注意事項に従う。

設置場所について

火災を防ぐために、壁や家具など周囲の可燃物から下図の距離を離して設置してください。



重要

前面および側面の片側は開放する。

樹脂製の、熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離す。

不安定な場所や熱に弱い物の上、近くでは使わない。

じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台、塗装を施してある台や家具などの上や近く、カーテンなどの燃えやすい物のそばなどで使わないでください。変色、変形、火災の原因になります。また、本製品を冷蔵庫・電子レンジ・オープンレンジやトースターの上に乗せて使わないでください。金属製の台もしくは金属製のレンジ台などの上に置いていただくことをおすすめします。

肩よりも高い位置に置いて使わない。

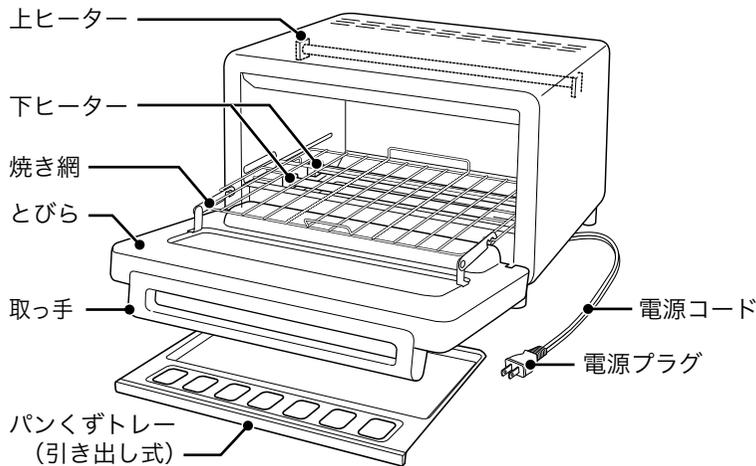
とびらに手が触れてやけどの原因になります。

背面の壁がガラスの場合、20cm以上あける。

温度差で割れる原因になります。

各部のなまえ

本体

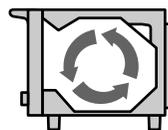


センサーの働き

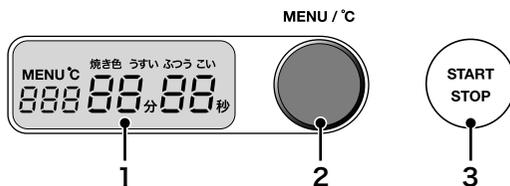
この製品には、庫内の過熱を防ぐために、センサー（温度調節器）がついています。調理の途中に庫内が高温になると、ヒーターが自動的に消えたり、ついたりしながら調理を続けます。（ヒーターが消えていても、故障ではありません。）

コンベクション機能について

本機はコンベクション機能を搭載しています。コンベクションとは本体のファンが風を起こすことにより、庫内に熱風を循環させ、食材を効率よく焼き上げる、熱風循環式のことです。



操作部



名称		説明	
1	表示部	設定値(メニュー番号・焼き色・温度・調理時間)を表示します。調理中はできあがりまでの目安時間を表示します。	
2	《MENU/°C》ダイヤル	オートモード時	ダイヤルを回してメニュー番号(1～9)を選びます。メニュー番号表示(1～9)の後は、「マニュアルモード」の調理温度表示に切り替わります。
		マニュアル(手動)モード時	ダイヤルを回して調理温度(60°C～280°C)、調理時間(最大90分)を選びます。ダイヤルを押すと調理温度と調理時間の選択が切り替わります。
3	《START/STOP》ボタン	調理を開始/停止するときに押します。操作をやり直す、中止するときに押します。	

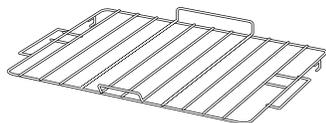
▶ 表示部について

- 電源プラグをコンセントに差し込むと、表示部が点灯します。
- 《START/STOP》ボタンを長押し(約2秒)する、または1分以上何も操作をしないと、消灯して待機状態になります。もう一度操作するときは、いずれかのボタンを押すか、ダイヤルを回してください。

| 各部のなまえ

付属品

焼き網



- あらかじめ本体に取り付けられています。
- 取りはずしてお手入れできます。

▶「焼き網の外しかた・取り付けかた」 19 ページ

もち/トレー用 焼き網



- から揚げなどのノンフライ調理や惣菜のあたためなおしには、トレーともち/トレー用焼き網を併用するとカラッと仕上がります。

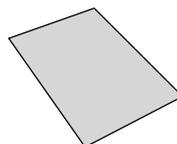
▶「トレー・もち/トレー用焼き網の取り付けかた」 8 ページ

トレー



- 焼き網から落ちる可能性のあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ずトレーを使用してください。
- トレーは、加熱によって反ることがありますが、使用上問題ありません。

かんたんガイド



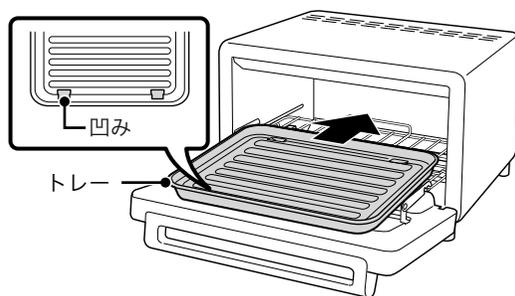
トレー・もち/トレー用焼き網の取り付けかた

▶ トレー

庫内の焼き網にトレーを載せます。

- トレーは凹みのある側を、手前と奥に向けて焼き網に載せてください。

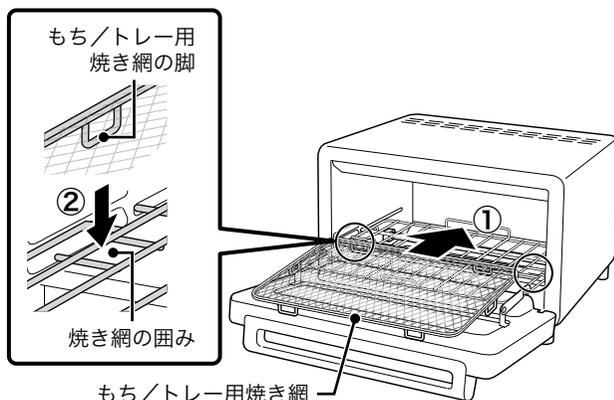
調理例 オープン調理など



▶ もち/トレー用焼き網

もち/トレー用焼き網の脚(2か所)を、焼き網の囲み(2か所)に入れて、もち/トレー用焼き網を取り付けます。

調理例 もちなど

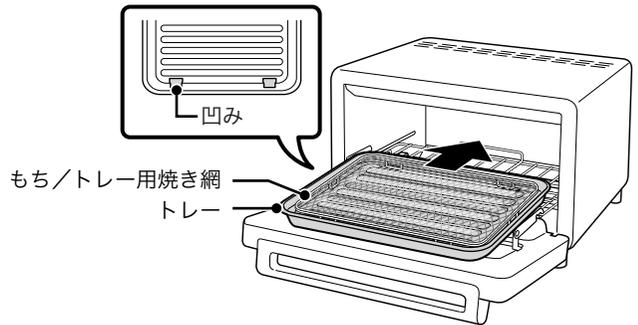


▶ トレー+もち/トレー用焼き網

もち/トレー用焼き網をトレーに置いて、庫内の焼き網に載せます。

- トレーは凹みのある側を、手前と奥に向けて焼き網に載せてください。

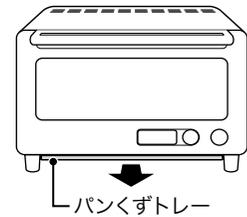
調理例 ノンフライ調理など



パンくずトレイの外しかた・取り付けかた

外しかた

- 1 パンくずトレイをゆっくり手前に引き出す



取り付けかた

- 1 パンくずトレイの穴の開いている側を手前に、本体下部のすき間にくぐらせる
- 2 パンくずトレイをゆっくりと奥へスライドさせる
奥まで確実に差し込んでください。

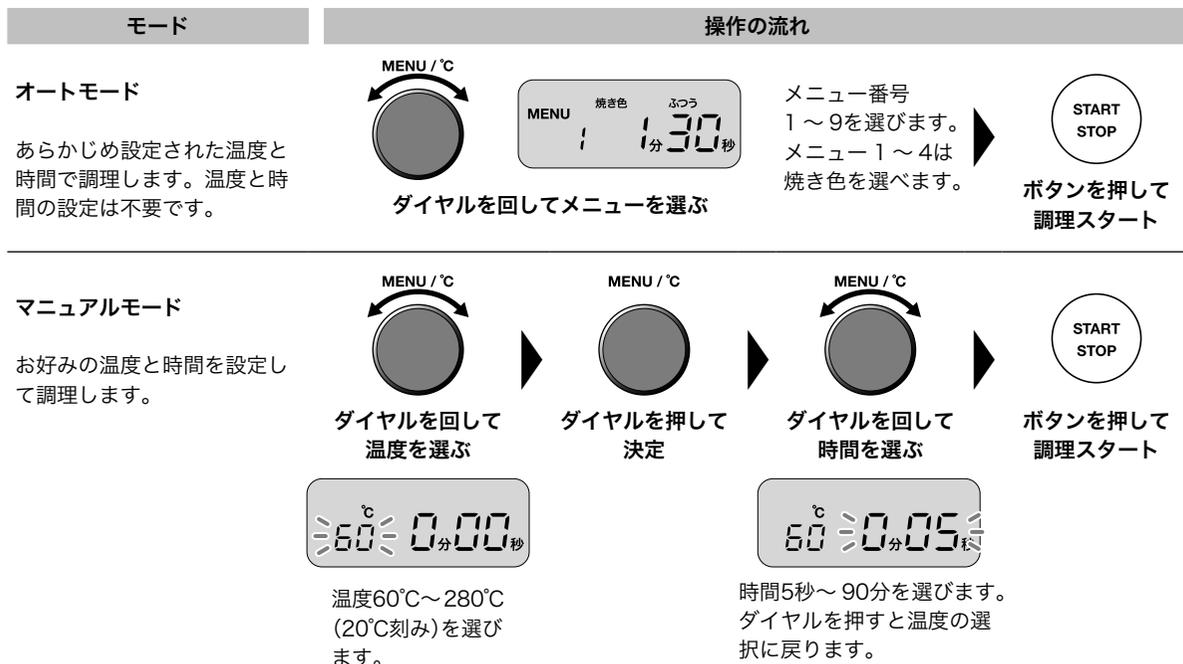


| 使いかた

オートモード・マニュアルモードについて

調理のしかたには、あらかじめ設定された温度と時間で調理する「オートモード」、温度と時間をお好みで設定して調理する「マニュアルモード」があります。

《MENU/°C》ダイヤルを右に回すと、メニュー番号1～9、温度60°C～280°Cの順に表示が切り替わります。左に回すと表示が戻ります。



オートモードで調理する

1

電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込んでください。
- 操作しないで1分経過すると、自動的に表示部が消灯します。再び点灯させるには、ボタンを押したり、ダイヤルを回したりしてください。

2

パンくずトレイが取り付けられていることを確認し、調理物を入れる

焼き網に調理物を載せます。

調理するメニューに応じて、トレイ、もち/トレイ用焼き網を使用してください。

▶「トレイ・もち/トレイ用焼き網の取り付けかた」 **8ページ**

重要

たれたり、あふれたり、溶けたりなどして、焼き網などから落ちやすい食材を調理する場合は、必ずトレイを使う。

調理物の汁や油が落ちて、発煙、発火の原因になります。

3

《MENU/°C》ダイヤルを回してメニューを選ぶ

メニュー番号に応じた焼き色や時間が表示されます。



- メニューについて
➡「オートモードのメニュー一覧」12ページ

4

《START/STOP》ボタンを押す



- 調理時間のカウントダウンが開始します。
- 途中で調理を止める場合は、《START/STOP》ボタンを押します。

重要

万が一、庫内が発煙、発火した場合

- ・ ただちに電源プラグを抜いてください。
- ・ あわててとびらを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。
- ・ 水をかけたりせず、落ち着いて火が消えるのを待ってください。温度の変化で、とびらのガラスが割れることがあります。

使用中や使用後しばらくは、高温部(本体・パンくずトレイ・とびらなど)に直接触れない。
やけどの原因になります。

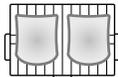
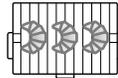
5

ブザーが鳴ったら、とびらを開け、調理物を取り出す

- 調理終了後、もう少し加熱したいとき
➡「追加加熱機能を使う」16ページ

| 使いかた

▶ オートモードのメニュー一覧

メニュー番号	メニュー	1回の量	材料・大きさの目安	作りかた	調理メモ
1	トースト1枚	1枚		  <パンの置きかた>	焼き色を「ふつう」「こい」「うすい」から選ぶ。
2	トースト2枚	2枚	食パン4～8枚切り		
3	冷凍トースト1枚	1枚	(6枚切りをおすすめします)		
4	冷凍トースト2枚	2枚			
5	厚切りトースト	1枚	<ul style="list-style-type: none"> 食パン 1/2斤 (厚さ約6cm) バター：10g 	①食パンに切り込みを入れる。 ②食パンの中心にバターをのせる。	ヒーターにバターが付かないように注意する。
	ポットパン	1枚	<ul style="list-style-type: none"> 食パン 1/2斤 (厚さ約6cm) お好みの具材 (シチューやグラタンなど) 	①食パンの中身をくり抜く。 ②鍋や電子レンジで温めたお好みの具材を食パンの中に入れる。 ③お好みでチーズをのせる。 くり抜いたパンをつけてお召し上がりください。	食パン1/2斤がないときは食パン4枚切り2枚を重ねて、上の食パンをくり抜く。 食パンの中に入れる具材によっては、重ねた部分から具材が漏れることがあるため注意する。
6	クロワッサン	1個	(約)幅17.5cm x 奥行8.5cm ミニクロワッサン: (約)幅12cm x 奥行6cm	焼き網の中央に置く。 ミニクロワッサンの場合、3個を縦に並べて置く。   <パンの置きかた>	
7	チーズトースト	1枚	<ul style="list-style-type: none"> 食パン 6枚切り モッツアレラチーズ：18g ピザ用チーズ：20g 	①モッツアレラチーズを9等分に切り、食パンにちらす。 ②ピザ用チーズをのせる。	
8	フレンチトースト	1皿	2皿分 <ul style="list-style-type: none"> 食パン 4枚切り：2枚 バター：24g はちみつ：適量 【卵液】 <ul style="list-style-type: none"> 卵：2個 牛乳：300ml 砂糖：30g 	①食パンを6等分に切る。卵液を作る。 ②耐熱容器に食パンと卵液を入れ、冷蔵庫に入れて一晩おく。途中でパンをひっくり返す。 ③パンの上にバターをちらす。 ④焼き上がったらはちみつをかける。	
9	焼きいも	1～2本	直径：4cm～5cm 長さ：1本るとき、約20cm 2本るとき、約15cm	破裂防止ため、フォークや竹串でさつまいもの表面に数か所穴をあける。   <さつまいもの置きかた>	焼きいもの甘さは品種や個体差により異なる。

▶ オートモードについて

パンの種類・厚さ・大きさにより焼き色が変わったり、調理時間の加減が必要になったりすることがあります。
 ・糖分や油脂が多いと焦げやすく、少ないと焼き色がつきにくいことがあります。
 ・厚切りのパンはヒーターに近くなるため、表面の焼き色が濃くなる場合があります。

▶ 食パンの上下と置きかたについて

食パンの上側(耳がツルツルしている方)は密度が低いため熱が通りやすく、下側(耳がざらついている方)は密度が高いため熱が伝わりにくいことがあります。トースターは奥の方が比較的溫度が上がりやすいため、食パンの下側を奥に向けて置くと、ムラなく焼くことができます。

マニュアルモードで調理する

1 電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込んでください。
- 操作しないで1分経過すると、自動的に表示部が消灯します。
再び点灯させるには、ボタンを押したり、ダイヤルを回したりしてください。

2 パンくずトレイが取り付けられていることを確認し、調理物を入れる

焼き網に調理物を載せます。

調理するメニューに応じて、トレイ、もち/トレイ用焼き網を使用してください。

▶「トレイ・もち/トレイ用焼き網の取り付けかた」 **8 ページ**

重要

たれたり、あふれたり、溶けたりなどして、焼き網などから落ちやすい食材を調理する場合は、必ずトレイを使う。

調理物の汁や油が落ちて、発煙、発火の原因になります。

- 基本的な食材の調理の目安について

▶「マニュアルモードの調理の目安」 **15 ページ**

3 《MENU/°C》ダイヤルを回して温度を選ぶ

表示部に設定したい温度が表示されるまで《MENU/°C》ダイヤルを回します。

温度は60°C～280°Cまで、20°C刻みで選択できます。



4 《MENU/°C》ダイヤルを押す

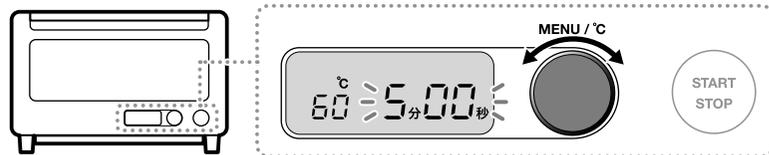
温度が設定され、表示部が時間表示の点滅に切り替わります。

5

《MENU/°C》ダイヤルを回して時間を選ぶ

設定したい時間が表示されるまで《MENU/°C》ダイヤルを回します。

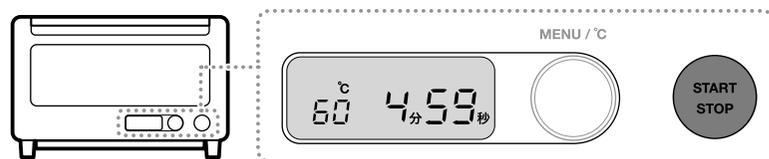
0～5分までは5秒刻み、5～30分までは30秒刻み、30～90分までは5分刻みで選択できます。



- 《MENU/°C》ダイヤルを押すと温度の選択に戻ります。

6

《START/STOP》ボタンを押す



- 調理時間のカウントダウンが開始します。
- 途中で調理を止める場合は、《START/STOP》ボタンを押します。

重要

万が一、庫内が発煙、発火した場合

- ・ ただちに電源プラグを抜いてください。
- ・ あわててとびらを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。
- ・ 水をかけたりせず、落ち着いて火が消えるのを待ってください。温度の変化で、とびらのガラスが割れることがあります。

使用中や使用後しばらくは、高温部(本体・パンくずトレイ・とびらなど)に直接触れない。

やけどの原因になります。

7

ブザーが鳴ったら、とびらを開け、調理物を取り出す

- 調理終了後、もう少し加熱したいとき
➡「追加熱機能を使う」 **16 ページ**

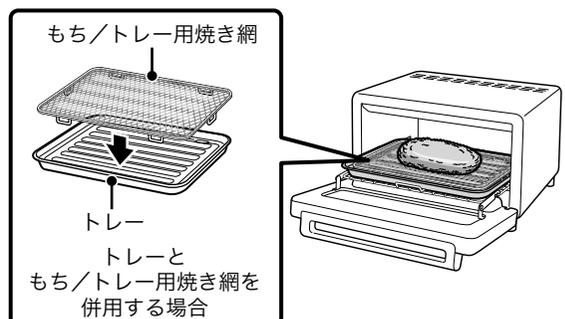
▶ マニュアルモードの調理の目安

本製品を使った、基本的な食材の調理の目安です。
温度・時間は目安です。でき具合を見ながら調整してください。

調理例	使用パーツ	温度・時間	材料・大きさの目安	作りかた・調理メモ
ピザトースト (1枚)	焼き網	240℃ 4分30秒	<ul style="list-style-type: none"> 食パン6枚切り：1枚 ピザソース：大さじ1 玉ねぎ（薄切り）：10g ピーマン（輪切り）：5g ソーセージ（ななめ切り）：1本 コーン：10g ピザ用チーズ：10g 	<ol style="list-style-type: none"> 食パンにピザソースを塗る。 具材をのせ、チーズをのせる。
おもち (2個)	焼き網＋ もち／トレ－ 用焼き網	260℃ 4分	パック切りもち	—
惣菜あたため (2個)	トレ－＋ もち／トレ－ 用焼き網	200℃ 10分	かき揚げ、えびの天ぷら、コロッケなど	こげる場合はアルミ箔をかぶせる。
グラタン (1皿)	焼き網	260℃ 12分	2皿分 <ul style="list-style-type: none"> マカロニ：40g 玉ねぎ（薄切り）：1/4個 マッシュルーム（4等分）：4個 むきえび（大）：10尾 バター：25g 牛乳：250ml ピザ用チーズ：40g 粉チーズ：小さじ2 薄力粉：20g 塩・こしょう：適量 	<ol style="list-style-type: none"> マカロニをゆでる。 フライパンにバターを熱し、Aを炒めたら薄力粉をふりかけてさらに炒める。 牛乳を少しずつ加え、とろみが出たら①を加えて塩・こしょうで味をととのえる。 耐熱皿に入れ、チーズをのせて焼く。
ピザ(チルド) (1枚)	焼き網	280℃ 3分30秒	直径約16 cm	焼き網にアルミ箔を敷いてピザをのせる。
ピザ(冷凍) (1枚)	焼き網	260℃ 12分	直径約16 cm	焼き網にアルミ箔を敷いてピザをのせる。
ノンフライ から揚げ	トレ－＋ もち／トレ－ 用焼き網	260℃ 11分 →裏返して 4分	<ul style="list-style-type: none"> 鶏もも肉（一口大）：250g しょうゆ：大さじ1・1/2 酒：大さじ1 おろししょうが：小さじ1 おろしにんにく：小さじ1/2 塩・こしょう：適量 薄力粉・片栗粉：各大さじ1・1/2 みりん：小さじ2 	<ol style="list-style-type: none"> Aに鶏肉を入れてもみこみ、30分漬けたらキッチンペーパーで水気を軽くふきとる。 Bをまぶし、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。 皮を下にして11分焼き、裏返して4分焼く。

おしらせ

- 油での調理が必要な冷凍食品（衣が白い冷凍のコロッケ・カツ・エビフライなど）は、油で揚げることで最もおいしくなるよう作られているため、ノンフライ調理にはおすすめしていません。
- から揚げなどのノンフライ調理や、惣菜のあたためなおしには、トレ－と、もち／トレ－用焼き網を併用するとカラッと仕上がります。



| 使いかた

追加加熱機能を使う

設定した調理時間が終了したあとに、同じ温度でもう少し調理物を加熱したいときに使える機能です。

- 1** 調理終了後、1分以内に《MENU/°C》ダイヤルを回して再加熱する時間を選ぶ
追加加熱時間は10秒単位で最大10分まで設定できます。
- 2** 《START/STOP》ボタンを押す
調理時間のカウントダウンが開始します。
途中で調理を止める場合は、《START/STOP》ボタンを押します。

ご注意

加熱のし過ぎに注意する。
庫内の様子を見ながら加熱してください。

調理時のポイント

ご注意

調理温度が高い場合や、調理時間が長い場合は、調理時にとびらの取っ手が熱くなる
ことがあるので注意する。
やけどの原因になります。

調理皿・トレー・焼き網などを出し入れするときは、ヒーターに絶対に当てない。
ヒーターが割れて、けがをする原因となります。

調理物を出し入れするときは、庫内、調理物や焼き網などが高温になっているので、必ず
耐熱性ミトンを使用する。
やけどの原因になります。

おしらせ

- はじめてお使いになるときに、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちになくなります。
- 調理中に、調理物の水分や油分が煙となって、本体ととびらのすき間から出ることがありますが、故障ではありません。

連続して調理する場合

とびらを開けて約2分間、庫内を冷ましてください。
庫内を冷まらずに連続して調理すると、センサーの働きにより、ヒーターがつかないことがあります。そのため、同じ設定でも、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。でき具合を見ながら、調理時間を調節してください。

調理が終わったら

電源プラグをコンセントから抜き、必ずお手入れをして、トレー、もち/トレー用焼き網、焼き網、庫内の油を取り除いてください。

アルミ箔を使うときは

- 焼き色がつきすぎる場合は、調理の途中でアルミ箔をかぶせて焼いてください。
- 魚・肉・フライなどを焼く場合に、食材から出るにおいや油が気になるときは、アルミ箔で包み、トレーに載せて調理してください。
- トレーにアルミ箔を敷いて調理すると汚れにくく、お手入れが簡単です。

重要

アルミ箔がヒーターに接触しないように注意する。
アルミ箔が溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

パンくずトレーにアルミ箔を敷かない。
故障の原因になります。

油・水分などが出る食材や、焼き網などから落ちやすい食材を調理するときは

重要

油や水分、たれなどが下に落ちないように、トレーの上で調理する。
油や水分、たれなどが下に落ちると、発煙・発火の原因になります。

調理をくり返す場合は、トレーにたまった油を捨ててから調理する。
油をためたまま調理を続けると油が飛び散りやすくなり、発煙・発火の原因になります。

使用後は必ずお手入れをして、トレーや庫内の油を取り除く。
庫内に油が付いたまま調理を続けると、発煙・発火の原因になります。

お手入れ

重要

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う。
感電・やけど・けがの原因になります。

ベンジン・シンナー・みがき粉・漂白剤・化学ぞうきん・たわし・ナイロンたわしなどは使用しない。

傷・腐食・変色の原因になります。台所用中性洗剤以外の洗剤は使用しないでください。

本体(外側と庫内)・とびら

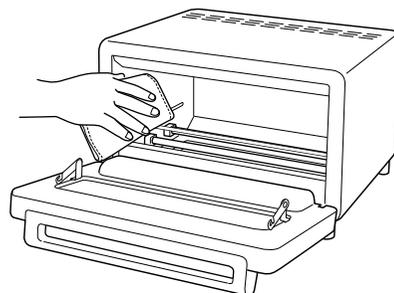
定期的に(1か月に1回程度)焼き網を取り外して庫内のお手入れ、本体背面の吸気口のお手入れを行ってください。

▶「焼き網の外しかた・取り付けかた」 19 ページ

1 うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布を固く絞って拭く

本体背面の吸気口にたまったほこりを取り除いてください。

2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす



ご注意

本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしない。
故障の原因になります。

おしらせ

・熱により塗料が変色する可能性があります。

焼き網・トレー・もち／トレー用焼き網・パンくずトレー

1 スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

焼き網・トレー・もち／トレー用焼き網は、食器洗い乾燥機を使って洗えます。

パンくずトレーは、食器洗い乾燥機で洗わないでください。

ご注意

焼き網などはぬれたままや、水につけたままで放置しない。
サビが発生する原因になります。

パンくずトレーはこまめに引き出して、調理くずを捨てる。
調理くずの発火や焼きムラの原因になります。

焼き網のチューブは取り外さない。

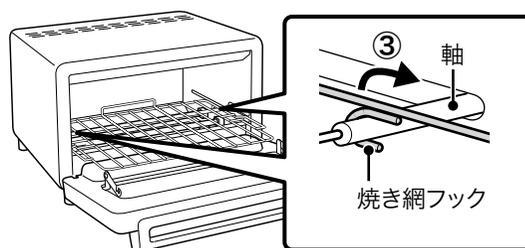
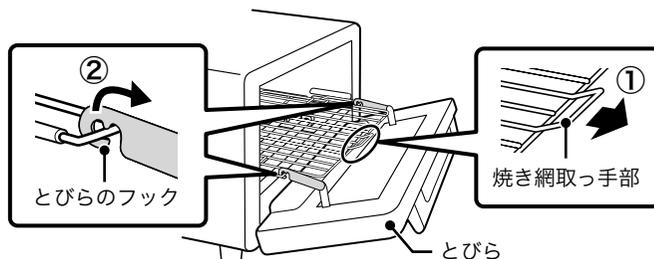


焼き網の外しかた・取り付けかた

▶ 外しかた

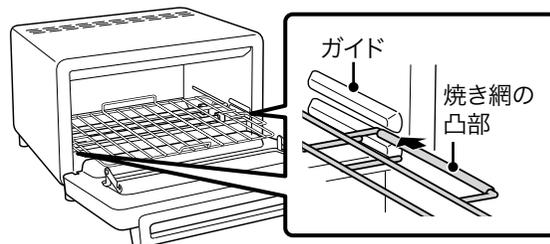
電源プラグをコンセントから抜いて作業を行ってください。

- ① とびらを半開きにした状態で、焼き網の取っ手部を持って矢印方向に引き出す
- ② 焼き網からとびらのフック(左右2か所)を外す
- ③ とびらをゆっくりと水平な状態まで倒し、庫内奥にある軸を手前に引いて、焼き網のフック(左右2か所)を外す



▶ 取り付けかた

- ① 焼き網のフック(左右2か所)を奥側にして、焼き網の凸部(左右2か所)を庫内のガイドに沿って差し入れ、軸を手前に引いてフックを軸に引っ掛ける
- ② とびらを半開きにした状態で、焼き網を手前に引き出して、とびらのフック(左右2か所)にかける



ご注意

焼き網の凸部(左右2か所)が庫内のガイドに収まっていることを確認する。



とびらを開け閉めして、焼き網が本体にしっかり取り付けられたことを確認する。

故障かなと思ったら

— 修理を依頼する前にご確認ください —

Q1 加熱されない(上下のヒーターが赤くならない)

- A1 電源プラグが抜けていませんか。 > 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
- A2 《START/STOP》ボタンは押しましたか。 > 《START/STOP》ボタンを押して、表示部の調理時間がカウントダウン表示になっていることを確認してください。

Q2 においや煙が出る

- A1 使いはじめたばかりではありませんか。 > はじめてお使いになるときに、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。においが気になる場合は、調理物を入れずにメニュー4(冷凍トースト2枚)を選び、空焼きしてください。
- A2 トレー・もち/トレー用焼き網・焼き網・パンくずトレー・庫内などが汚れていませんか。 > こまめにお手入れをしてください。
- A3 調理中に、調理物の水分や油分が煙となって、本体ととびらのすき間から出ることがありますが、故障ではありません。特に、油の多い肉や魚を調理すると煙が多く出ます。

Q3 調理時間が長くなる

- A 庫内が油で汚れていませんか。 > 庫内が油で汚れていると、センサーが正常に作動せず、なかなか加熱されません。こまめにお手入れをしてください。

Q4 食材の外側は焦げているのに、中まで火が通らない

- A 調理温度の設定が高すぎませんか。 > 調理温度を20℃ほど下げ、調理時間を長めに設定して調理してください。また中まで火が通りにくい食材を調理する場合、食材に切り込みを入れたり、カットしてサイズを小さくしたりするなどをお試しください。

Q5 焼け具合が均等でない

- A 調理物の位置は適切ですか。 > 調理物の種類・大きさ・厚さによって、焼き色や焼け具合が均等にならない場合があります。その際は調理物の位置を調整してください。また、複数の調理皿で調理している場合は、調理の途中に左右の調理皿を入れ替えてください。

Q6 途中でヒーターが消える/ヒーターが消えたりついたりする/ヒーターがつかない

- A 故障ではありません。センサー(温度調節器)によりヒーターがついたり消えたりして温度を調節します。また、設定温度によって、調理スタート直後にヒーターがつかないことがあります。

Q7 オートモードのとき、うまく調理できない

A1 調理したいものに合ったメニューを選択してください。トーストはお好みの焼き色を選んでください。
▶「オートモードのメニュー一覧」12ページ

A2 パンの種類・厚さ・大きさにより焼き色が変わったり、調理時間の加減が必要になったりすることがあります。
• 糖分や油脂が多いと焦げやすく、少ないと焼き色がつきにくいことがあります。
• 厚切りのパンはヒーターに近くなるため、表面の焼き色が濃くなる場合があります。

Q8 パンの裏面の焼き色が薄い

A パンくずトレイが汚れていると、焼き色がつきにくくなる場合があります。パンくずトレイをご使用ごとにお手入れしてください。▶「お手入れ」18ページ

Q9 本体が変色する

A お使いになるうちに、熱により本体の一部が変色することがあります。通常どおりお使いになれます。

Q10 本体内部から音がする

A コンベクションのファンが回っていると音がすることがあります。ファンの音とはまったく異なった音がする場合や、症状がひどいときは、使用を中止してシロカサポートセンターにお問い合わせください。

Q11 本体と扉のあいだに隙間がある

A 蒸気などを排出するため、本体ととびらのあいだに隙間があります。落下や強い衝撃を与えるなどして本体が変形した場合は、使用を中止しお買い上げの販売店またはシロカサポートセンターへお問い合わせください。

Q12 エラーメッセージが表示される

A 「E01」、「E02」、「E03」が表示される。

故障の可能性があります。《START/STOP》ボタンを押し、電源コードを抜いて直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターへお問い合わせください。

仕様

品名(型番)	すばやきトースター (ST-2D351)	
電源	交流100 V、50/60 Hz	
消費電力	1400 W	
質量(約)	4.8 kg (付属品を除く)	
外形寸法(約)	幅35 cm × 奥行32 cm × 高さ23 cm	
庫内有効寸法(約)	幅29 cm × 奥行20 cm × 高さ10 cm (焼き網、ヒーター間)	
付属品 寸法 (約) *	焼き網	幅26 cm × 奥行17 cm
	トレイ	幅25 cm × 奥行17 cm
	もち/トレイ用 焼き網	幅24 cm × 奥行16 cm
電源コードの長さ(約)	1.2 m	
付属品	焼き網、トレイ、もち/トレイ用焼き網、かんたんガイド	
原産国	中国	

* 有効部(調理物をのせるエリア)

重要

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

部品・消耗品

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店、またはインターネットでご注文いただけます。詳しくは以下のホームページをご確認ください。

<https://siroca.jp/>

部品名	部品コード	部品名	部品コード
焼き網	ST-2D351G	もち/トレイ用焼き網	ST-2D351TRG
トレイ	ST-2D351TR	パンくずトレイ	ST-2D351TRBC

保証とアフターサービス

— 必ずお読みください —

▶ 保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。

保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

▶ 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、なお異常のあるときは、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、またはシロカサポートセンターにお問い合わせください。

保証期間中（お買い上げ日から1年未満）の修理

保証書の規定により、無料で修理いたします。修理に際しましては、保証書をご提示ください。

保証期間が過ぎている（お買い上げ日から1年以上）修理

修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

▶ 保証期間

お買い上げ日から1年間です。消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

▶ 補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した製品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

▶ 補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造終了後5年です。

その製品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

▶ 補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。

お客様ご自身の修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

— 長年ご使用の製品の点検を! —

- 長年ご使用の製品では、電気部品の経年劣化による発煙・発火のおそれがあります。ご使用前に必ずご確認ください。次のような症状がある場合は、すぐに使用を中止し、お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターにご連絡ください。点検・修理費用などはシロカサポートセンターにご相談ください。
 - 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
 - コードに傷がついていたり、本体が変形したりしている
 - 電源が入ったり入らなかったりする
 - ヒーターが割れている
 - 電源が切れない
- 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のお願い」を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
- 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

— お客様の個人情報のお取り扱いについて —

- シロカ株式会社（以下「弊社」）は、お客様の個人情報をお客様からの対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
- 次の場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を提供することはありません。
 - (a) 修理やその確認、業務を委託する場合
 - (b) 法令の定める規定に基づく場合

シロカの最新情報はこちらでチェック!



シロカ公式
Facebook
www.facebook.com/siroca.jp



シロカ公式
Instagram
www.instagram.com/siroca.jp/

保証書

持込修理

本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本書は大切に保管してください。
お買い上げ日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書と製品を併せた状態で、お買い上げいただいた販売店、またはシロカサポートセンターまでお問い合わせください。

品名：すばやきトースター
型番：ST-2D351
保証期間：お買い上げ日より本体1年間
お買い上げ日： 年 月 日
製造番号：
販売店：店名・住所・電話

お客様：

ふりがな

お名前

ご住所

お電話

お願い：未記入の保証書の場合、お買い上げ日を証明するレシート、送り状などを必ず添付してください。証明がない場合、保証対象にならない場合があります。

この保証書は、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。
お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベル、その他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき弊社が無料修理いたしますので、製品と本保証書をご用意のうえ、お買い上げいただいた販売店、またはシロカサポートセンターまでご依頼ください。

ご転居、ご贈答などで、お買い上げいただいた販売店に修理が依頼できない場合は、シロカサポートセンターまでご連絡ください。

なお食品の補償など製品の故障以外の保証はいたしかねます。

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詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。

- (1) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
- (2) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
- (3) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害、異常電圧、その他の外部要因による故障または損傷。
- (4) 車両、船舶に搭載して使用された場合に生じた故障または損傷。
- (5) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用など）に使用された場合の故障または損傷。
- (6) 本書のご提示がない場合。
- (7) 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。お買い上げ日を証明するレシート、送り状などの証明書がない場合。通信販売、インターネットでお買い上げ時、ご注文確認メールなどご購入履歴を確認できるものの提示がない場合。
- (8) 樹脂加工やメッキの摩耗や打痕、プラスチック部の損傷。（かすり傷、へこみなどを含みます）
- (9) 腐食による故障、及び損傷。
- (10) 消耗部品の交換。
- (11) お買い上げの製品が、有償無償を問わず譲渡されたもの（中古品）であった場合。

2. 修理に際して再生部品、代替部品を使用する場合があります。また、修理により交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。

3. 本書に基づく無料修理（製品交換を含みます）後の製品については、最初のお買い上げ時の保証期間が適用されます。

4. 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。

5. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

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）、およ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。

シロカ株式会社 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 東京建物神保町ビル5F

19090012

修理・使いかた・お手入れなどに関するご相談・ご依頼は、下記までお問い合わせください。

ホームページ（お客様サポート）

電話でのお問い合わせ：シロカサポートセンター

よくあるご質問やメールでのお問い合わせはこちらをご覧ください。



<https://siroca.co.jp/support/>



部品・消耗品のご購入については
こちらをご覧ください。

<https://siroca.jp>

ナビダイヤル  **0570-001-469**

上記番号がご利用いただけない場合 **03-3234-8800**

受付時間：10:00～17:00

（弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください）

時間帯によっては電話が混み合い、つながりにくい場合がございます。
通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
サポートセンターの電話番号、住所は予告なく変更することがあります。