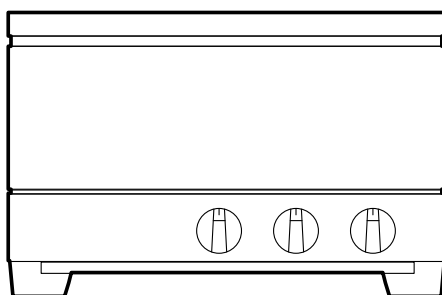


siroca

オーブントースター すばやき

ST-4A251



取扱説明書 保証書つき

このたびはsirocaオーブントースター すばやき ST-4A251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
はじめてお使いになる前に	10
使いかた	11
調理時間の目安	14
お手入れ	15
故障かなと思ったら	16
仕様	17
部品・消耗品	18
アフターサービス	18
お客様相談窓口	19
保証書	20

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

子どもや介護の必要な方だけで使わせたり、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 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・取りはずし・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の変形、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。



水場禁止

屋外や風呂、シャワー室など、水のかかる恐れのある場所には置かない

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

トレー用焼き網には、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
また、タイマーつまみを固定したり、回しすぎたりしない**
過熱により、発火する原因になります。
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。



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・トレー用焼き網・焼き網・トースト専用焼き網・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つけて使う
取りはずしたまま使うと、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、こぼれ落ちる恐れのある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

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
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いることを確認してください。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。
- 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。 **13ページ**
- アルミ箔を使用する場合は、本書の注意事項を守る。 **13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恐れがあります。

▶ 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

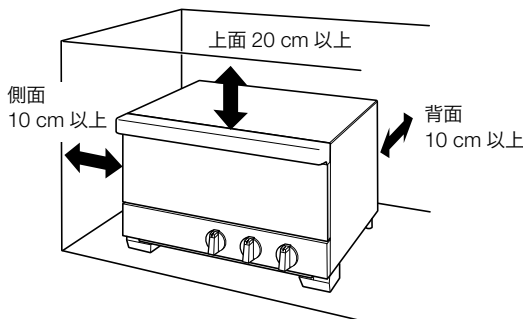
- 本体の天面にトレーや熱に弱い容器を置いたまま調理しない。
- トレー・トレー用焼き網・焼き網・トースト専用焼き網をガステーブルなど、他の調理器具に使わない。

▶ 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・オーブ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。

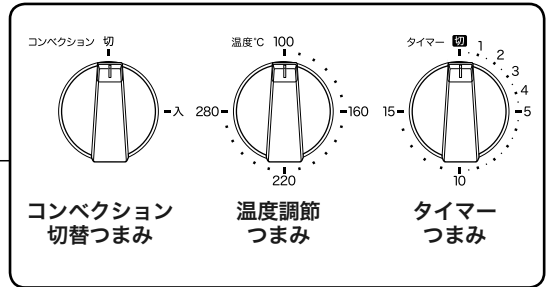
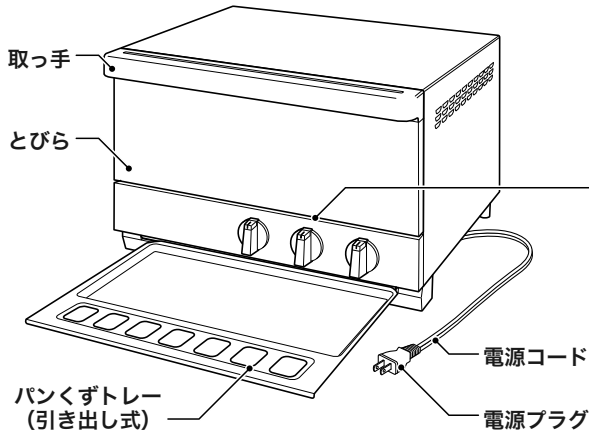
背面の壁がガラスの場合、20cm以上あける。

温度差で割れるおそれがあります。

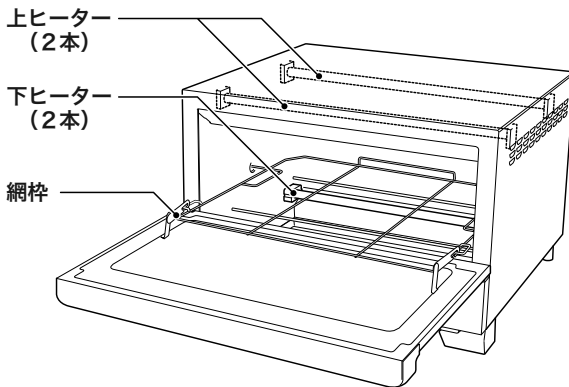
各部のなまえ

本体

▶ 本体外観



▶ 本体内部



サーモスタットの働き

この製品には、庫内の過熱を防ぐために、サーモスタット(温度調節器)がついています。調理の途中で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。)

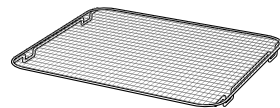
付属品

トレイ



※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、必ずトレイを使用してください。
※トレイは、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。

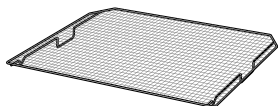
トレイ用焼き網



※揚げ物の温めなおしや、から揚げ・メンチカツなどのノンフライ調理の場合は、トレイとトレイ用焼き網を併用するとカラッと仕上がります。

➡ 取りつけた。 **9ページ**

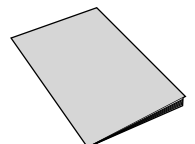
焼き網



トースト専用
焼き網



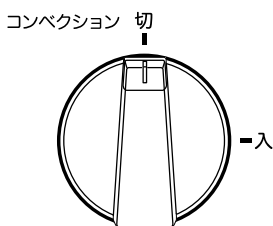
レシピブック



各部のなまえ

つまみの機能

▶ コンベクション切替つまみ



調理の種類に応じて、コンベクションを切り替えられます。

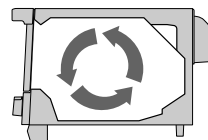
コンベクション

切

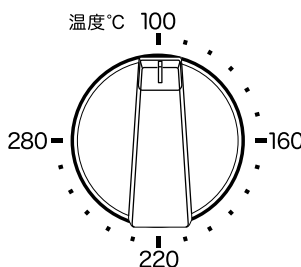
入

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。

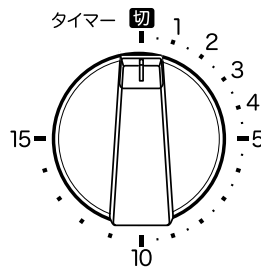


▶ 温度調節つまみ



100℃～280℃まで調理温度を調節できます。調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度に保ちながら調理します。

▶ タイマーつまみ



最大15分まで調理時間を設定できます。タイマーを設定すると調理が開始し、設定した調理時間が経つと“チーン”と音が鳴ります。

※ゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。

※タイマーつまみは、“チーン”と音が鳴った後もしばらく動くことがあります。故障ではありません。

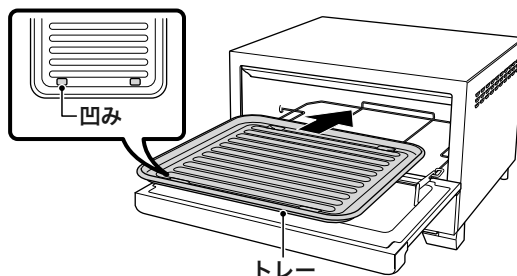
トレイ・トレイ用焼き網・焼き網・トースト専用焼き網の取り付けかた

▶ トレイ

庫内の網枠にトレイを載せます。

※トレイは凹みのある側を、手前と奥に向けて網枠に載せてください。

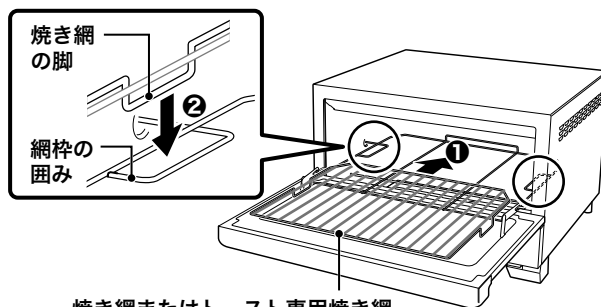
調理例 タンドリーチキン、カップキッシュなど



▶ 焼き網・トースト専用焼き網

焼き網・トースト専用焼き網の脚(2か所)を、網枠の囲み(2か所)に入れて、焼き網を取りつめます。

調理例 トースト、もち、ピザなど

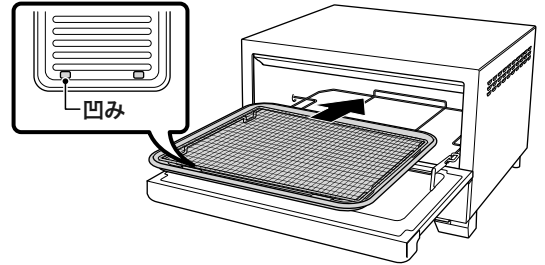


▶ トレー+トレー用焼き網

トレー用焼き網をトレーに置いて、庫内の網枠に載せます。

※トレーは凹みのある側を、手前と奥に向けて網枠に載せてください。

調理例 から揚げ、メンチカツ、お惣菜の温めなおしなど

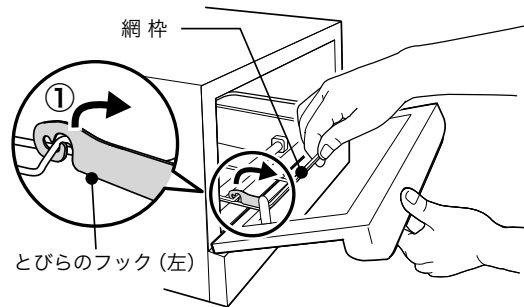


とびらのはずしかた・取り付けかた

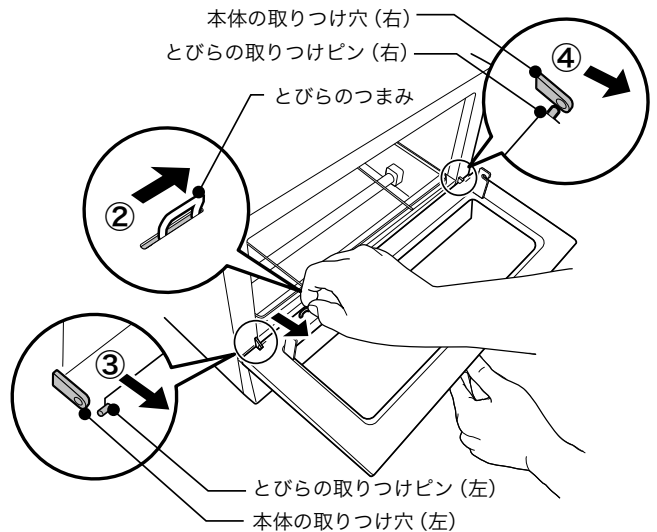
焼き網をはずしてから、行ってください。

▶ はずしかた

① とびらを半開きにした状態で、網枠を矢印方向に引き出して、とびらのフック(左右2箇所)からはずす



- ② とびらを水平な状態にし、とびらのつまみを右側にスライドさせる
- ③ そのままとびらの左側を手前に引く
- ④ とびらの取り付けピン(右)を本体の取り付け穴(右)からはずす



▶ 取り付けかた

- ① とびらを垂直な状態にし、とびらの取り付けピン(右)を本体の取り付け穴(右)に入れる
- ② とびらを水平な状態にし、とびらのつまみを右側にスライドさせながら、とびらの取り付けピン(左)を本体の取り付け穴(左)に合わせる
- ③ とびらのつまみを離し、とびらの取り付けピン(左)を本体の取り付け穴(左)に入れる
- ④ とびらを半開きにした状態で、網枠を手前に引き出して、とびらのフック(左右2箇所)にかける

※ とびらが本体にしっかり取り付けられたことを確認してください。

はじめてお使いになる前に

この製品をはじめてお使いになる場合、またはしばらくお使いにならなかった場合は、本体内部や付属品にほこりや油などが付着している可能性があります。以下の手順で本体内部と付属品をお手入れしてからお使いください。

使用の準備

- ① トレー、トレー用焼き網、焼き網、トースト専用焼き網、パンくずトレートを、スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす
➔ お手入れについては、「お手入れ」を参照してください。 **15ページ**
- ② パンくずトレートを本体に取りつける
➔ パンくずトレートの取り付けについては、次項の「パンくずトレートの取り付けかた・はずしかた」を参照してください。
- ③ コンベクション切替つまみを「切」に、温度調節つまみを最大(280℃)に合わせて、約3分、空焼きをする

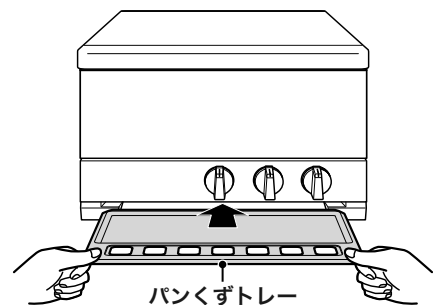
おしらせ

- 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。
- 熱膨張により、使用中に音が出ることがありますが、故障ではありません。

パンくずトレートの取り付けかた・はずしかた

取り付けかた

- ① パンくずトレート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 パンくずトレートをゆっくりと奥へスライドさせる



はずしかた

- ① 取り付けかたと逆の手順で行う

ご注意

パンくずトレートを取りはずすときは、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。

| 使いかた

調理の前に確認すること

- パンくずトレイが本体に取りつけられている
 - ▶ パンくずトレイの取り付けについては、「パンくずトレイの取り付けかた・はずしかた」を参照してください。
10 ページ
- タイマーつまみが「切」になっている

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。

2

調理物を入れる

- 焼き網に調理物を載せます。
 - ▶ トレー・トレー用焼き網・焼き網・トースト専用焼き網の取り付けかた。
8 ページ

重要

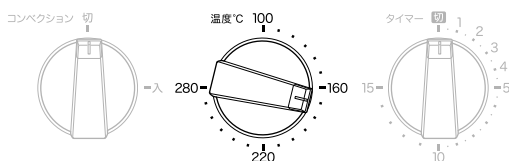
たれたり、あふれたり、溶けたりなどして、こぼれ落ちる可能性があるものを調理する場合は、必ず受け皿としてトレイを使う。

調理物の汁や油が落ちて、発煙、発火の原因になります。

3

温度調節つまみを調理温度に合わせる

- 「調理時間の目安」を参考にしてください。
14 ページ



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。

おしらせ

- 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。

4

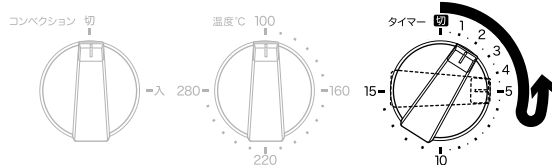
コンベクション切替つまみを合わせる



5

タイマーつまみを調理時間に合わせる

- 庫内のヒーターがついて、加熱が始まります。



- 調理時間が5分以下のときは「5」以上に回してからもどす
- 「5」以上に回さない場合、「チーン」と音が鳴らなかつたり、タイマーが正常に作動しなかつたりすることがあります。
- 途中で切りたいときは「切」にもどす

重要

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。

6

“チーン”と鳴ったら、とびらを開け、調理物を取り出す

ご注意

調理温度が高い場合や、調理時間が長い場合は、調理時につまみや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・トレイ・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。

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、サーモスタットの働きにより、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、トレイ、トレイ用焼き網、焼き網、トースト専用焼き網、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、トレイに載せて調理してください。
- トレイ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。

パンくずトレイ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

- 使用後は必ずお手入れをして、焼き網やトレイ、庫内の油を取り除いてください。

重要

油や水分、たれなどが下に落ちないように、トレイの上で調理する。
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、トレイ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、焼き網やトレイ、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。

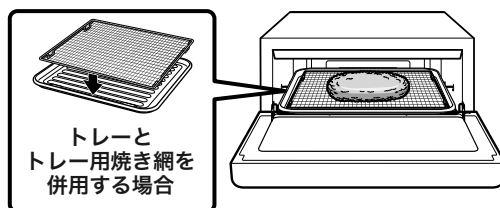
調理時間の目安

本製品を使った、基本的な食材の焼き時間の目安です。コンベクション・温度・時間は目安です。お好みにより調整してください。その他のお料理については、付属のレシピブックを参照してください。

お料理例	1回の量	使用パーツ	コンベクション	温度(°C)	時間(分)	メモ
トースト (常温)	1枚	トースト専用 焼き網	入	280	2～2.5	
	2枚				2.5～3	
	3枚				3～3.5	
	4枚				3.5～4	
トースト (冷凍)	1枚	トースト専用 焼き網	入	280	2.5～3	
	2枚				3～3.5	
	3枚				3.5～4	
	4枚				4～4.5	
ピザ(冷蔵)	1枚	焼き網	入	280	4～5	※焼き網にアルミ箔を敷いてください。
バターロールの あたため	2個	焼き網	入	150	3	
クロワッサンの あたため	2個	焼き網	入	160	3.5	
切りもち	4個	焼き網	切	230	5	
惣菜(天ぷら)の あたため	2個	トレー+ トレー用焼き網	入	170	7～8	※エビの天ぷら、野菜の 天ぷらの場合
惣菜(かき揚げ)の あたため	2個	トレー+ トレー用焼き網	入	170	5	
惣菜(から揚げ)の あたため	6個	トレー+ トレー用焼き網	入	170	9	
惣菜(コロッケ)の あたため	2個	トレー+ トレー用焼き網	入	170	8	

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。
- 揚げ物の温めなおしや、から揚げ・メンチカツなどのノンフライ調理の場合には、トレーとトレー用焼き網を併用するとカラッと仕上がります。



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・ナイロンたわしは
使用しない。

傷・腐食・変色の原因になります。

本体(外側と庫内)・とびら

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

本体背面の吸気口は、ほこりがたまりやすいので、定期的に(1カ月に1回程度)お手入れしてください。

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。

トレイ・トレイ用焼き網・焼き網・トースト専用焼き網・パンくずトレイ

1

スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

付属品は、食器洗い機を使って洗えます。

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。

パンくずトレイ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。

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 タイマーはセットしましたか。 > タイマーつまみを合わせてください。

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なくなります。

A2 トレー・トレー用焼き網・焼き網・トースト専用焼き網・パンくずトレイ・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、サーモスタットが正常に作動せず、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10～20℃ほど下げ、調理時間を長めに設定して調理してください。

Q5 焼け具合が均等でない

A 調理物の位置は適切ですか。 > 焼け色や焼け具合を均等にするために、調理物の位置を調整してください。

- 食材・調理皿を庫内の中央に置く
- 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る

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。サーモスタット(温度調節器)の動きによる動作です。

Q7 本体が変色する

A 本体の一部が変色することがあります。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。

Q8 タイマーに誤差が生じる

A タイマーは調理時間の目安にしてください。
ゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。

Q9 コンベクション「入」のときに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。

| 仕様

品名(型番)	オーブトースター すばやき(ST-4A251)	
電源	交流100 V、50/60 Hz	
消費電力	1380 W	
質量(約)	4.2 kg (付属品を除く)	
外形寸法(約)	幅35 cm×奥行36.3 cm×高さ22.9 cm	
庫内有効寸法(約)	幅31 cm×奥行27.8 cm×高さ8 cm (焼き網、ヒーター間)	
	トレイ	幅28 cm×奥行26 cm×高さ2.1 cm
付属品寸法(約)	トレイ用焼き網	幅25.8 cm×奥行23.8 cm
	焼き網	幅28.1 cm×奥行25.4 cm
	トースト専用焼き網	幅27.3 cm×奥行25.3 cm
電源コードの長さ(約)	1.2 m	
付属品	トレイ、トレイ用焼き網、焼き網、トースト専用焼き網、レシピブック	
原産国	中国	

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・損傷したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

部品名	部品コード	部品名	部品コード
トレー	ST-G111TR	トースト専用焼き網	ST-G111TOG
トレー用焼き網	ST-G111TRG	パンくずトレー	ST-4A251TRBC
焼き網	ST-G111G	レシピブック	ST-4A251RB

アフターサービス

▶ 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。

▶ 修理を依頼される時

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、または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。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

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。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

▶ 保証期間

お買い上げ日から1年間となります。

▶ 補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商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。

▶ 補修用性能部品の最低保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といえます。

▶ 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。お客様ご自身で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！

- 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。

お客様相談窓口

ご相談・ご依頼

修理、使いかた、お手入れなどに関するご相談・ご依頼は、下記へご連絡ください。

シロカサポートセンター

▶ 電話 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)

おねがい

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直してください。
- 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。
- 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。

▶ ホームページ <https://siroca.co.jp/> ※「お客様サポート」のページからお入りください。

消耗部品・別売品のご注文

消耗部品・別売品は、販売店のほかに、シロカサポートストアからもご注文いただけます。

シロカサポートストア

<https://siroca.jp/>


※ 製品により、お取り扱いがない部品がございます。シロカサポートセンターまで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

- 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

保証書

本製品をお買い上げいただき、誠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、もしくは弊社サポートセンターまでお問い合わせください。

型番 ：ST-4A251	ご購入日 ： 年 月 日
保証期間 ：お買い上げ日より本体 1 年間	シリアル NO. ：
お客様 ： ふりがな	販売店 ：店名・住所・電話
お名前	
ご住所	
お電話	※購入日を証明するレシートまたは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。
シロカサポートセンター 電 話：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) ホームページ https://siroca.co.jp/	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
<p>この保証書は、本書記載内容で無償修理をおこなうことをお約束するものです。 お買い上げの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当社が無償修理いたしますので、商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、もしくはサポートセンターまでご連絡ください。</p> <p>1. 保証期間内でも次のような場合には有償修理となります。</p> <ol style="list-style-type: none">(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、塩害、輸送などによる故障または損傷。(3) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変ならびに公害や異常電圧、その他の外部要因による故障または損傷。(4) 車両、船舶への搭載や、極端な高温、低温、多湿、埃の多い場所などで使用された場合の故障または損傷。(5) 一般家庭以外(例えば業務用など)で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) 本機のご購入を証明するレシート等の証明書が無く、本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名が確認できない場合あるいは字句を書き換えられた場合。(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) 高温多湿の場所など保存上の不備、経年劣化、自然消耗による瑕疵の場合。(10) 腐食による故障、及び損傷(11) 故障の原因が本製品以外(電源など)にあって、それを点検、修理した場合。(12) フィルター、バッテリーなどの消耗品の場合。(13) 日本国外で使用された場合。 <p>2. お買い上げ店などへご持参いただく際の交通費、サポートセンターへご送付いただく際の送料、諸掛りはおお客様のご負担となります。</p> <p>3. 故障の状況その他の事情により、修理に代えて製品交換をする場合があります。</p> <p>4. 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。</p> <p>5. 本書に基づく無償修理(製品交換を含みます)後の製品については、最初のご購入時の保証期間が適用されます。</p> <p>6. 故障によりお買い上げの製品を使用できなかったことによる損害については補償いたしません。</p> <p>7. 本製品のご使用や、本製品の故障に起因する付随的損害については、弊社では一切の責任を負いかねます。 ※本製品でのご使用により生じたその他の機器損害に対し、弊社は一切の責任を負いかねます。 ※本製品でのご使用、または使用不能から生じる付随的な損害に対し、弊社では一切の責任を負いかねます。</p> <p>8. 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。</p> <p>9. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.</p> <p>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償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。</p>	

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/



シロカ
サポートストア
siroca.jp