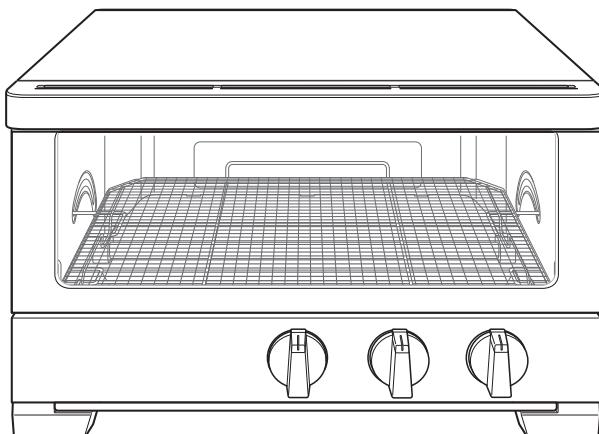


siroca

ハイブリッドオーブン トースター ST-G121 取扱説明書

保証書つき



このたびは siroca ハイブリッドオーブントースター ST-G121 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この商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。

お
使
い
に
な
る
前
に

安全上のご注意	2
使用上のお願い	4
各部のなまえ	5
はじめてお使いになる前に	7
使いかた	8
調理時間の目安	11
お手入れ	12
故障かなと思ったら	13
仕様	14
部品・消耗品	14
アフターサービス	15
お客様相談窓口	15
保証書	16

この製品は家庭用です。
業務用にはお使いにならない
でください。

日本国内専用
USE ONLY IN JAPAN

※ 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。

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**



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、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。



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。



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。



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。



トレーに油を入れて使わない

火災の原因になります。



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。



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。



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



電源コードを束ねて使わない

熱の逃げ場がなくなってしまい、ショート・発火の原因になります。



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。



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、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆



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。



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。



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



電源コードを束ねて使わない

熱の逃げ場がなくなってしまい、ショート・発火の原因になります。



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。



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。



電源プラグの刃および刃の取りつ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。



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。



部品の取りつけ・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 ◆



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、弊社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。



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



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。



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。



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。



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。

◆ 設置に関する注意事項 ◆



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



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。



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。



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。



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。

◆ 使用上の注意事項 ◆



使用中や使用後しばらくは、高温部(本体・トレー・焼き網・トレー用焼き網・ピザプレート・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。



垂れたり、溢れたり、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ときは、必ずトレーを使う

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。



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、たまたま油が飛び散り、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・ピザプレート・パンくずトレーなどを使いになると、付属品の破損・火災の原因になります。



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。



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。



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。



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。



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、回しそすぎたりしない

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。



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。



使用中は本体から離れない

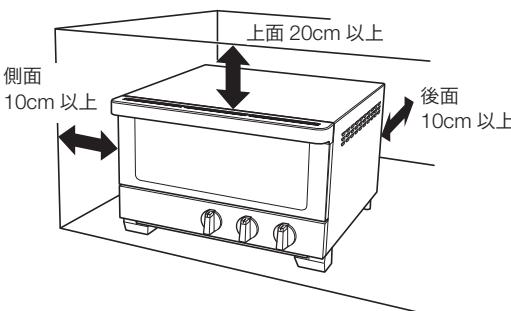
加熱しすぎると、調理物が発火することがあります。必ず本体のそばにいて、様子を見ながら使ってください。

使用上のお願い

- 必要以上に加熱をしないでください。 発火の原因
- 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。 発火の原因
- パンくずトレーにアルミ箔を敷かないでください。 故障の原因
- 本体の天面にトレーや熱に弱い容器などを置いたまま調理しないでください。 天面の変色、容器の変形を防ぐため
- 焼き網・トレー・トレー用焼き網・ピザプレートをガステーブルなど他の調理器具に使わないでください。 変形・破損の原因
- 開けたとびらの上に、調理物を載せないでください。 本体が倒れたり、調理物がすべり落ちるのを防ぐため
- 使用中や使用直後にトレー・焼き網・ピザプレート・調理皿などを出し入れするときは、必ず耐熱性ミトンなどを使ってください。
- 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、パッケージに記載されている注意事項に従ってください。
- 調理にアルミ箔を使用する場合のご注意
使用方法を誤ると、発煙・発火・故障の原因になります。10ページの「アルミ箔の使用について」を参照し、注意事項をお守りください。
- 油や水分、たれなどが出る食材を調理する場合のご注意
肉・魚・フライなどの油が出る食材や、水分やたれなどが出る食材を調理する場合は、10ページの「油や水分、たれなどが出る食材を調理する場合のご注意」を参照し、注意事項をお守りください。使用方法を誤ると、発煙・発火・故障の原因になります。
- ピザプレートについて
ピザプレートを使用することで、余分な水分や油分を吸収し、おいしくピザを焼き上げることができます。ご使用の際は次の注意事項をお守りください。
 - ・食材はピザプレートに直接置き、油を使用しないでください。
 - ・食材を置く前に十分に予熱してから使用してください。
 - ・必ず焼き網の上に載せて、使用してください。
 - ・ピザプレートの上で食材を切り分けたりしないでください。※使用するにつれて変色しますが、材質に影響はありません。

設置場所について

火災を防ぐために、木製の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。

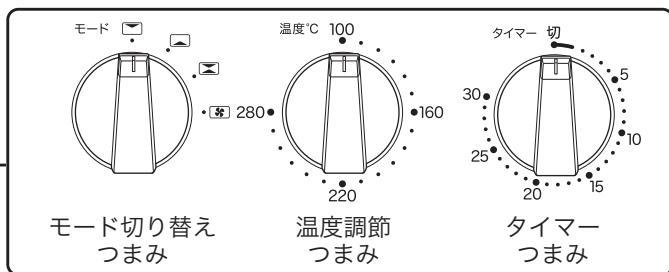
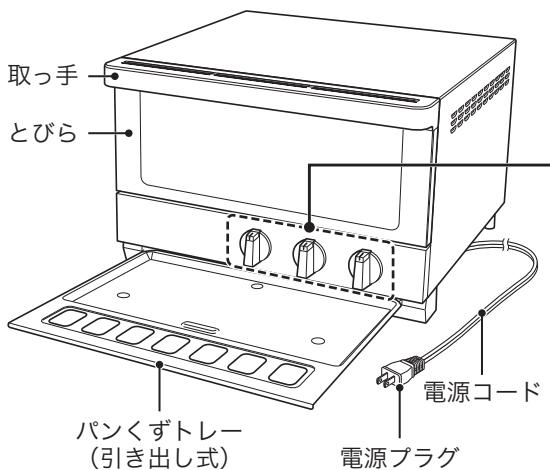


- 前面および側面の片側は開放してください。

- 樹脂製の、熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- 不安定な場所や熱に弱い物の上、近く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、塗装を施してある台や家具など) 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載せて使用しないでください。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でください。(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以上あけてください。温度差で割れるおそれがあります。

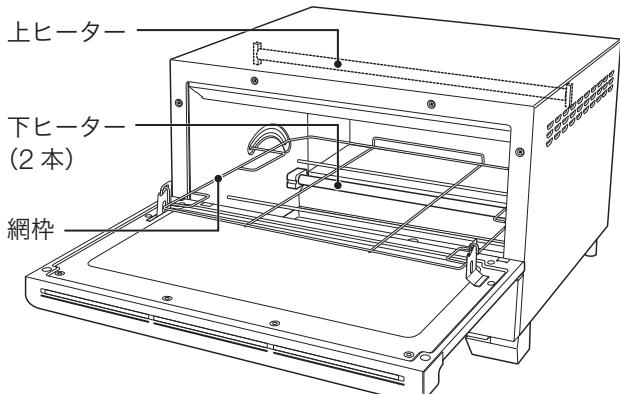
- はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがあります、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。
- 熱膨張により、使用中に音が出ることがありますが、故障ではありません。

各部のなまえ



パンくずトレーを取りはずすときや、トレー・焼き網・ピザプレート・調理皿などを出し入れするときは、ヒーターに絶対に当てないでください。(ヒーターが割れて、けがをする原因)

■本体内部



サーモスタートの働き

この製品には、庫内の過熱を防ぐために、サーモスタート（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。)

付属品

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、
使用上問題ありません。

焼き網



ピザプレート

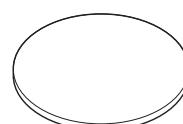
必ず、焼き網の上に載せて
ご使用ください。

トレー用
焼き網



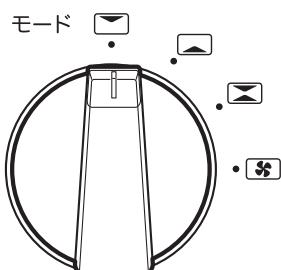
揚げ物の温めなおしや、唐揚げ・メンチカツなどのノンフライ調理の場合は、トレーとトレー用焼き網を併用するとカラッと仕上がります。(取り付けかたは、7ページを参照)

レシピブック



各部のなまえ

モード切り替えつまみ



調理の種類に応じて、調理モードを選択できます。

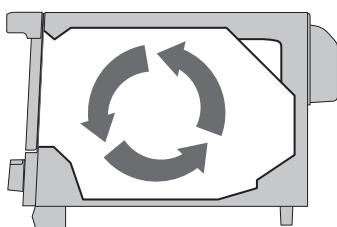
オープン (上ヒーター)
上ヒーターのみで調理します。

オープン (下ヒーター)
下ヒーターのみで調理します。

オープン (上下ヒーター)
上下ヒーターで調理します。

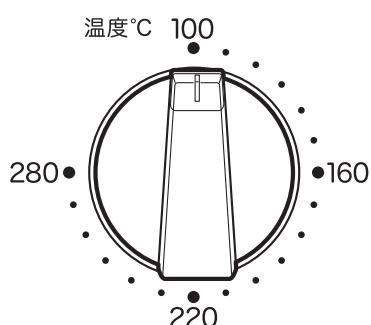
コンベクション
上下ヒーターとファンによる熱風で調理します。

コンベクションとは



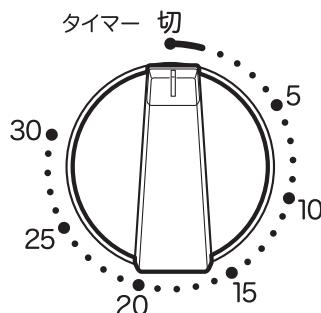
コンベクションとは、本体のファンが風を起こすことにより、庫内に熱風を循環させ、食材を効率よく焼き上げる、熱風循環式のことです。

温度調節つまみ



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

タイマーツマミ



最大 30 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。

※タイマーツマミは、“チーン”と音が鳴った後もしばらく動く音がしますが故障ではありません。

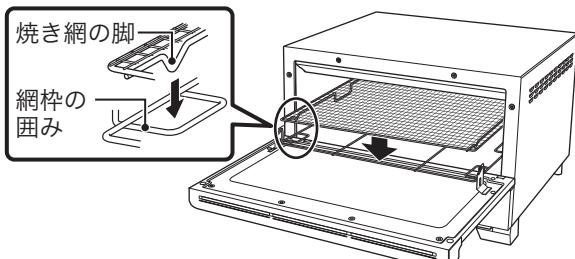
焼き網・トレー・トレー用焼き網の取りつけかた

調理例は、付属のレシピブックに掲載されているメニューです。

焼き網

焼き網の脚（4力所）を、網枠の囲み（4力所）に
入れて、焼き網を取りつけます。

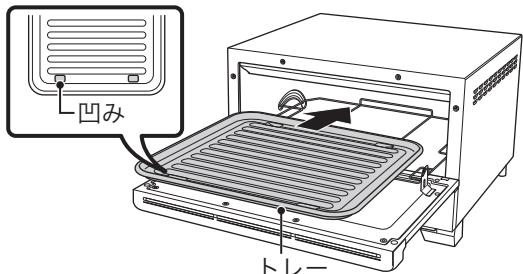
- 調理例：トースト、もち、ピザなど



トレー

庫内の網枠にトレーを載せます。

- 調理例：タンドリーチキン、カップキッシュなど



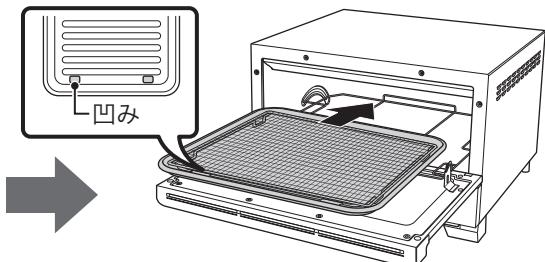
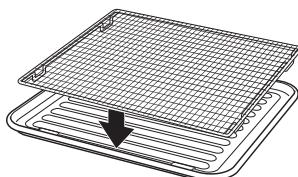
※トレーは凹みのある側を、手前と奥に
向けて網枠に載せてください。

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。

- 調理例：

唐揚げ、メンチカツ、
お惣菜の温めなおしなど



※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。

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は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。

1 トレー、焼き網、パンくずトレーを、
スポンジと台所用中性洗剤を使って洗
い、よく乾かす

- ピザプレートは、洗剤を使わずに水洗いし
てから、よく乾かしてください。

⇒ お手入れについては、12ページの「お手
入れ」を参照してください。

2 パンくずトレーを本体に取りつける

⇒ パンくずトレーの取りつけについては、
12ページの「パンくずトレーの取りつけ
かた・はずしかた」を参照してください。

3 モード切り替えつまみを に、
温度調節つまみを最大 (280°C) に
合わせて、約3分、空焼きをする

※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。故障ではありません。



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

使いかた

はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがあります、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。

1 パンくずトレーを本体に取りつける

⇒ パンくずトレーの取りつけについては、12ページの「パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた」を参照してください。

2 タイマーツマミが「切」になっていることを確認する

3 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。

4 調理をする

① とびらを開ける

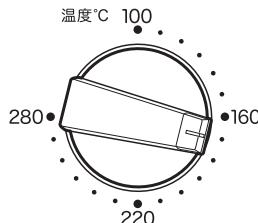
② 調理物を入れて、とびらを閉める

● 付属のトレー・焼き網・ピザプレートなどに調理物を載せます。

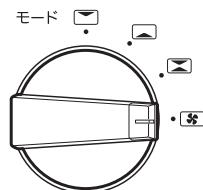
焼き網・トレー・トレー用焼き網の取りつけかたは、7ページを参照してください。

③ 温度調節ツマミを調理温度に合わせる

● 11ページの「調理時間の目安」を参考にしてください。



④ モード切り替えツマミを合わせる



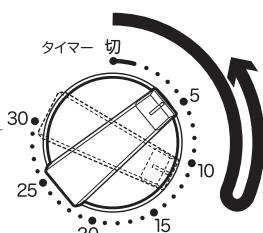
⑤ タイマーツマミを調理時間に合わせる

● 庫内のヒーターがついて、加熱が始まります。

※ 上ヒーターが明るいため、下ヒーターがついていない
ように見える場合がありますが、故障ではありません。

- 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
- 途中で切りたいときは「切」にもどす

※ 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。



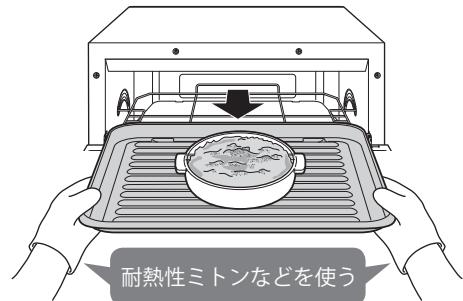
⑥ “チーン”と鳴ったら、とびらを開け、調理物を取り出す



トレイや調理物などが高温になっていますので、必ず、耐熱性ミトンなどを使って調理物を出し入れしてください。



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りますのでご注意ください。



耐熱性ミトンなどを使う

5

調理の後は、電源プラグをコンセントから抜く

連続して調理する場合

- 連続して調理する場合は、とびらを開けて約2分間庫内を冷ましてください。
- 庫内を冷まさずに連続して調理すると、サーモスタッフの働きにより、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。

使いかた

アルミ箔の使用について

ワンポイントアドバイス

- 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くと汚れにくく、お手入れが簡単です。

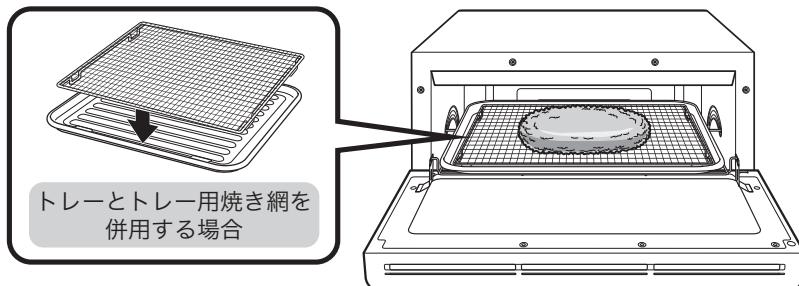
アルミ箔使用時のご注意

- アルミ箔がヒーターに接触しないように注意してください。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でください。故障の原因になります。

油や水分、たれなどが出る食材を調理する場合のご注意

肉・魚・フライなどの油が出る食材や、水分やたれなどが出る食材を調理する場合は、以下の注意事項をお守りください。

- 油や水分、たれなどが下に落ちないように、必ずトレーを使用してください。
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。
- 揚げ物の温めなおしや、唐揚げ・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。



- トレーとトレー用焼き網を併用する場合は、トレー用焼き網にアルミ箔を敷かないでください。
たまたま油が飛び散ることにより、発煙・発火の原因になります。
- 調理をくり返す場合は、トレーにたまたま油を捨ててから調理を行ってください。
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、焼き網やトレー、トレー用焼き網、庫内の油を取り除いてください。



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。

※ 空気が入り炎が大きくなるので、あわててとびらを開けないでください。

※ とびらのガラスが割れることがありますので、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。

調理時間の目安

調理時間は目安です。食品の温度・質・量・厚みなどにより異なりますので、でき具合を見ながら、調節してください。

本製品を使った、基本的な食材の焼き時間の目安です。温度・モード・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	温度(°C)	モード	時間(分)	メモ
トースト(常温)	1枚	焼き網	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	焼き網	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	ピザプレート 焼き網	280		4~5	※ ピザプレートは、あらかじめ調理温度まであたためておく
バターロールのあたため	4個	焼き網	120		2	
クロワッサンのあたため	2個	焼き網	160		4	
きりもち(常温・パック)	4個	焼き網	230		5	
焼いも	2個	焼き網	280		30~40	
惣菜(天ぷら)のあたため	2個	トレー + トレー用焼き網	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	160		10	
惣菜(唐揚げ)のあたため	6個	トレー + トレー用焼き網	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	170		8	



※ 調理物の取り出しへ耐熱性ミトンなどを使ってください。

※ 垂れたり、溢れたり、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ときは、必ずトレーを受け皿として使ってください。調理物の汁や油が落ちて、発煙、発火の原因になります。

※ 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。

お手入れ

お手入れはこまめに行ってください。

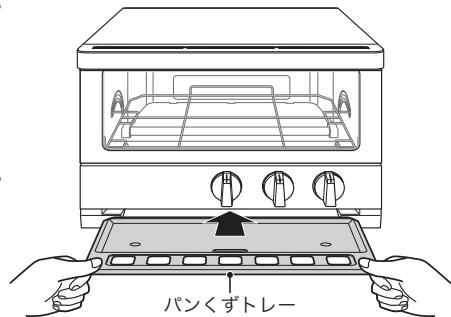


- ※ 必ず、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。(感電・やけど・けがの原因)
- ※ ベンジン・シンナー・みがき粉・漂白剤・化学ぞうきん・たわし・ナイロンたわしは使わないでください。(傷・腐食・変色の原因)

パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた

取りつけかた

- パンくずトレーの穴の開いている側を手前に、「上」印が読める面を上にして、本体下部のすき間にくぐらせる
- パンくずトレーをゆっくりと奥へスライドさせる



はずしかた

取りつけかたと逆の手順で行う

本体（外側と庫内）・とびら

- 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。
- 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす

- ※ 本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。(故障の原因)
- ※ 熱により塗料が変色する可能性があります。

トレー・トレー用焼き網・焼き網・パンくずトレー

スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、
よく乾かす

- ピザプレート以外の付属品は、食器洗い機を使って洗えます。
- ※ 焼き網はぬれたままや、水につけたままで放置しないでください。(サビが発生する原因)
- ※ パンくずトレーはこまめに引き出して、調理くずを捨ててください。(調理くずの発火や焼きムラの原因)

ピザプレート

ピザプレートが十分に冷めてから、
固く絞ったぬれふきんで拭く

- 食材が焦げついた場合は、へらなどで剥がしてから、温水で洗い、よく乾かしてください。
- ※ 洗剤は使わないでください。内部にしみこんだ洗剤がとれなくなる場合があります。

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。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
加熱されない。 (上下のヒーターが赤くならない)	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。
	タイマーはセットしましたか。	タイマーツマミを合わせてください。
においや煙が出る。	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。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。
	トレー・焼き網・トレー用焼き網・ピザプレート・パンくずトレー・庫内などが汚れていますか。	こまめにお手入れをしてください。
	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。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。	
調理時間が長くかかる。	庫内が油で汚れていませんか。	庫内が油で汚れていると、サーモスタッフが正常に作動せず、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。
食材の外側は焦げているのに、中まで火が通らない。	調理温度の設定が高すぎませんか。	調理温度を10～20°Cほど下げ、調理時間を長めに設定して調理してください。
焼け具合が均等でない。	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
・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。	サーモスタッフ（温度調節器）の働きです。故障ではありません。	
下ヒーターがつかない。	上ヒーターが明るいため、下ヒーターがついていないように見える場合があります。故障ではありません。	
本体が変色する。	お使いになるうちに、本体の一部が変色することがあります。熱によるもので、通常どおりお使いになれます。	
タイマーに誤差が生じる。	タイマーはゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。調理時間の目安にしてください。	

仕様

品名（型番）		ハイブリッドオープントースター（ST-G121）
電源		交流 100V 50/60Hz
消費電力		1350W
質量（約）		4.2kg（付属品を除く）
外形寸法（約）		幅 35×奥行 36.2×高さ 22.9cm
庫内有効寸法（約）		幅 31×奥行 27.8×高さ 6cm（焼き網、ヒーター間）
付属品寸法 (約)	トレー	幅 28×奥行 26×高さ 2.1cm
	焼き網	幅 28.1×奥行 25.4cm
	トレー用焼き網	幅 25.8×奥行 23.8cm
	ピザプレート	10 インチ
電源コードの長さ（約）		1.2m
付属品		トレー、焼き網、トレー用焼き網、ピザプレート、レシピブック
原産国		中国



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。

仕様

部品・消耗品

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
トレー	ST-G111TR
トレー用焼き網	ST-G111TRG
焼き網	ST-G111G

部品名	部品コード
ピザプレート	SCO-113PS
パンくずトレー	ST-G111TRBC
レシピブック	ST-G111RB

長年ご使用のハイブリッドオープントースターの点検を！

※ 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。
 - 修理やその確認、業務を委託する場合
 - 法令の定める規定に基づく場合

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。

修理を依頼されるとき

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。

お客様相談窓口

- 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。

〈 siroca 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 （土・日・祝日、弊社指定休業日を除く）
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 九段富士ビル5F

インターネットでのお問い合わせ：ホームページ <http://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・別売品は、siroca サポートストアからもご注文いただけます。

〈 siroca サポートストア 〉 <http://siroca.jp/> ※商品により、お取り扱いがない部品がございます。
サポートセンターまでお問い合わせください。

サポートセンターからのお願い

- ・ 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
- ・ 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。予めご了承ください。

siroca の最新情報はこちらでチェック！



<http://www.facebook.com/siroca.jp>



<http://ameblo.jp/siroca/>



<https://www.instagram.com/siroca.jp/>



<http://siroca.jp/>