

# Cuisinart®

Non Fry Oven Toaster  
ノンフライ オーブントースター  
TOA-28J/CJ

家庭用

取扱説明書



## 保証書付

このたびはクイジナート ノンフライ オーブントースター TOA-28J/CJをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、いつもお手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。

FOR USE IN JAPAN ONLY.

# もくじ

安全上のご注意	1
使用上のお願い	4
各部のなまえ	5
ご使用前に	7
使い方	9
調理の目安	10
お手入れ	12
故障かなと思ったら	13
保証とアフターサービス	14
仕様	15

## 安全上のご注意 **必ずお守りください**

- ご使用になる前にこの「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、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

 <b>警告</b> 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。	 <b>注意</b> 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。
--	---

### 本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容が表記されています。

 △は、注意(警告を含む)を示します。	 ⊘は、してはいけない「禁止」の内容です。	 ●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。
---	---	--

※ 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

# 安全上のご注意 **必ずお守りください**

## 警告



**絶対に分解・修理・改造を行わない。**

(発火や異常動作によるけがの原因)

● 修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。



**本体、電源コード・プラグを水につけたり、水をかけたりしない。**

(ショート・感電の原因)



**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。**

(感電の原因)



**電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。**

(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)



**電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。**

傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。

(傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)

**電源コードが傷んでいたり、電源プラグの差し込みがゆるいときは使用しない。**

(感電・ショート・発火の原因)



**電源プラグに異物やゴミを付着させない。**

(感電・ショート・発火の原因)

**煙が出ている、変なおいがするなどの異常状態のまま使用しない。**

(火災・感電の原因)

**子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。**

(感電・けがの原因)

**当社が推奨または販売していない付属アタッチメントを使用しない。**

(火災・感電・けがの原因)



**電源プラグは根元まで確実に差し込む。**

(感電・発熱による火災の原因)

**電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。**

(火災の原因)

**万一、本機を落としたり、本機を破損した場合は、販売店、または修理ご相談窓口にご相談する。**

(そのまま使用すると火災・感電の原因)

# 安全上のご注意 **必ずお守りください**

## 警告



**異常・故障時には、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。**

(発煙・発火・感電のおそれあり)

- すぐにお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。

<異常・故障例>

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が正常に動かない。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な音がする。

**電源コードが高温部に触れないよう注意する。**

(コードが損傷するおそれ)

**運転中は、上に物を載せたり、カーテンや布地、壁などの可燃性の素材が本機を覆っていたり、触れていないようにする。**

(火災の原因)

**オーブンのガラス扉や表面のケースにひびが入ったり、割れてしまった場合は、直ちに電源を切ってコンセントから抜く。**

(感電やけがの危険)

- 当社の修理ご相談窓口までご連絡ください。



**不安定な場所や熱に弱い物の上では使用しない。カーテンなどの可燃物のそばで使用しない。**

(高温になるため、材質によっては損傷の原因)

**揮発性のガスの近くで使用しない。**

(火災の原因)

**トレーに油を入れて使わない。**

(火災の原因)

**電源コードやプラグに損傷のある場合、本体を落としたり破損した場合、誤作動を起こしたりうまく作動しない場合は、製品を作動させない。**

(そのまま使用すると火災・感電の原因)

**誤って引っ張られることがないように、電源コードをテーブルやカウンターなどの端から垂らさない。**

(コードの損傷やけが・やけどの原因)

**過熱を避けるため、本体や部品をアルミホイルで覆わない。**

(火災の原因)

**お手入れの際、金属製の研磨パッドを使用しない。**

(パッドの破片が落下し、電気部分に接触することによる感電のおそれ)

# 安全上のご注意 **必ずお守りください**

## ⚠ 注意



使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。  
(けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)

お手入れは必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う。  
(けがややけどの原因)



電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。  
(感電やショートして発火の原因)

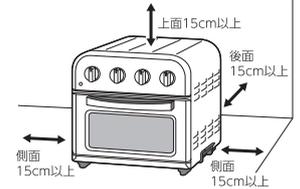


屋外での使用や、本来の使用目的以外の使用をしない。  
(けがの原因)



使用中は周囲の可燃物から下の図のように距離を置いて設置する。

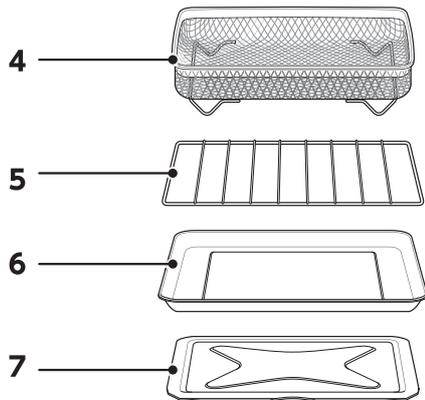
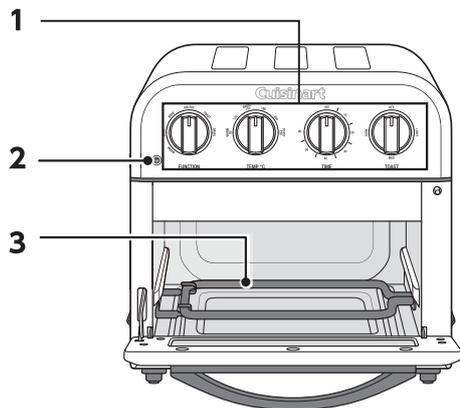
- 他の電化製品の上や熱に弱い物にのせて使用しないでください。
- 前面および左右側面のどちらか一方は開放してください。
- 樹脂製の熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- 不安定な場所や、熱に弱い物の上または近くでは使わないでください。
- 肩よりも高い位置に置いて使わないでください。  
(扉に手が触れてやけどの原因)



## 使用上のお願い

- 必要以上に加熱をしないでください。(火災の原因)
- 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)
- アルミホイルをパンくずトレイに敷かないでください。(故障の原因)
- 使用中や使用直後にトレイ・ラックなどを出し入れするときは、耐熱性ミトンなどを使ってください。

# 各部のなまえ



## 1 操作パネル

6ページ参照

## 2 調理中ランプ

調理を開始すると点灯します。調理が終了すると消灯します。

## 3 ヒーター

### <アクセサリー >

## 4 メッシュバスケット

食材を直接のせて使えます。

ノンフライ調理やドライフルーツづくり、揚げ物系の冷凍食品の解凍などに適しています。

※ メッシュバスケットをお使いになるときは、必ずトレーを受け皿としてお使いください。

## 5 オープンラック

パンのあたためやトーストなどでお使いいただけます。

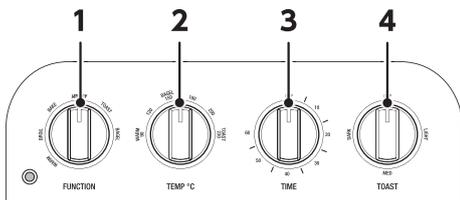
## 6 トレー

食材を直接のせて使えます。また、オープンラックやメッシュバスケットの受け皿としてもお使いいただけます。

## 7 パンくずトレー

オープンの底にセットしてお使いください。スライドして出し入れでき、簡単にお手入れができます。

## 操作パネル



### 1 FUNCTION ダイヤル

調理モードを選択します。

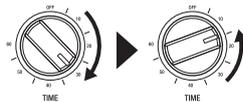
### 2 TEMP ダイヤル

温度を設定します (90～230℃で設定できます)。

### 3 TIME ダイヤル

WARM、BROIL、BAKE、AIR FRYモードを選択した場合に、調理時間を設定します。

※ TIMEダイヤルで調理時間を15分以下に設定する場合、はじめに20分以上までダイヤルを回し、そのあと、反時計回りにダイヤルを回して、ご希望の時間に合わせてください。



### 4 TOAST ダイヤル

TOASTおよびBAGELモードを選択した場合に、調理時間（焼き加減）を設定するために使います。

## 調理時間設定について

時間を設定するダイヤルは、選択した調理モードによって以下のように異なります。

FUNCTIONダイヤル	時間設定ダイヤル	設定内容
WARM	TIMEダイヤル (0～60分) で設定	10、11ページを参照
BROIL		
BAKE		
AIR FRY		
TOAST	TOASTダイヤルで設定	LIGHT…………… 約2分30秒
BAGEL		MED…………… 約5分 DARK…………… 約8分

## ヒーターについて

庫内には上下にヒーターを備えています。調理モードによって作動するヒーターが右表のように異なります。

	上ヒーター	下ヒーター
WARM		●
BROIL	●	
BAKE	●	●
AIR FRY	●	
TOAST	●	●
BAGEL	●	



ポイント

### ノンフライオーブントースターとは

本体に装備されたファンによって庫内に風を起こすことにより、庫内で熱風を循環させ、食材を包み込むようにして加熱します。食材を効率よく、均一に加熱します。

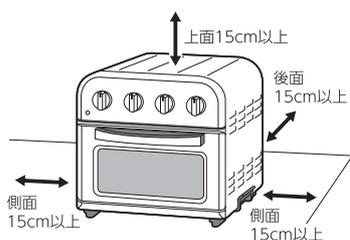
- パン粉を使用する食材や油分の少ない食材でも、少量の油でおいしい調理が可能のため、ヘルシーな調理器です。
- ファンはすべてのモードで作動します。

# ご使用前に

## 設置

コンセントに届きやすく、スペースに余裕のある安定した平らな場所に本製品を置いてください。(熱に弱い物の上では使用しないでください)。

オーブンを壁など周囲の可燃物から15cm以上離して設置してください。



## ⚠ 注意

狭い場所に設置したり、オーブンの上に物を置くと、過熱・火災の原因となります。

また、オーブン作動中は外部表面が非常に熱くなりますので、お子様の手の届く範囲に置かないよう、ご注意ください。

## 初めてご使用になる前に

パンくずトレイ、およびアクセサリー(トレイ、メッシュバスケット、オープンラック)を台所用洗剤とスポンジを使って洗い、よく乾かします。

パンくずトレイを本体に取り付けます。

(8ページ参照)

## 試し運転(空焼き)

梱包や輸送上の目的で使用されている保護剤や油を取り除くために、「試し運転(空焼き)」を行ってください。

- ① FUNCTIONダイヤルをTOASTに合わせます。
- ② TOASTダイヤルをMEDに合わせます。
- ③ 調理中ランプが点灯していることを確認します。

※ 庫内には何も入れずに、パンくずトレイのみ取り付けてください。

※ 終了すると、「チーン♪」という音でお知らせします。

※ ヒーターに付着したごみなどが燃えることにより、においや煙がでることもありますが、異常ではありません。換気をしてください。

## パンくずトレイの取り付け方・外し方

### <取り付け方>

- ① くぼみがある方を手前にして、パンくずトレイをヒーターの下に差し込みます。
- ② パンくずトレイをゆっくりと奥へスライドさせます。

### <外し方>

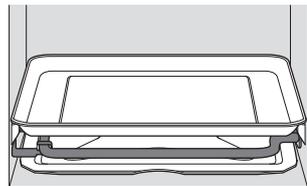
取り付け方と逆の手順で行います。



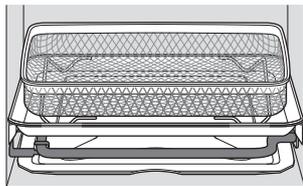
## アクセサリ（トレイ、メッシュバスケット、オープンラック）の取り付け

アクセサリが取り付けられるレールは一箇所のみです。  
下記のいずれかのパターンでお使いください。

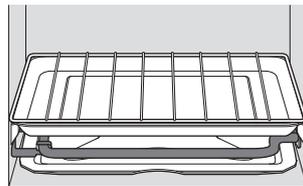
※ パンくずトレイは必ず取り付けてお使いください。



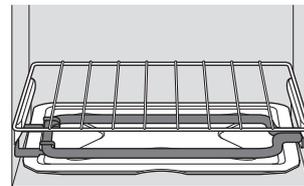
トレイ  
+  
パンくずトレイ



メッシュバスケット  
+  
トレイ  
+  
パンくずトレイ



オープンラック  
+  
トレイ  
+  
パンくずトレイ



オープンラック  
+  
パンくずトレイ

# 使い方

**1** パンくずトレイとアクセサリを本体に取り付けます。  
(8 ページ参照)

**2** TIME ダイヤル、および TOAST ダイヤルが OFF になっていることを確認します。

**3** 電源プラグをコンセントに差し込みます。

**4** 食材を入れて、扉をしっかりと閉めます。

**5** FUNCTION ダイヤルで、調理モードを選びます。

**6** TEMP ダイヤルで、温度を設定します。



**7** TIME ダイヤル、または TOAST ダイヤルで調理時間を設定します。(6、10、11ページ参照)  
調理モードによって時間を設定するダイヤルが異なります。

FUNCTIONダイヤル	時間設定ダイヤル
WARM、BROIL、BAKE、AIR FRY	TIMEダイヤルで設定
TOAST、BAGEL	TOASTダイヤルで設定

**8** 調理中ランプが点灯したことを確認します。

**9** タイマーが終了すると、「チーン♪」という音が鳴りますので、調理物を取り出します。

**お願い** アルミホイルを使用する場合、ヒーターに触れないようにご注意ください。(アルミホイルが溶けてヒーターに付着すると故障の原因になります。)

## 警告

- ラップ、プラスチック製容器、紙容器を入れないでください。
- トレーやオープンラックに、大量の油を入れないでください。発煙、発火、火災の原因になるおそれがあります。
- 調理によって庫内やヒーターに油脂や汚れが付着する場合がありますので、調理後、本体が十分に冷めてからペーパータオル等でふき取ってください。放置すると、発煙、火災の原因になります。

## 注意

調理中および調理直後は、本体（および使用したアクセサリ等）は、非常に熱くなっていますので、直接触らないようにしてください。特にヒーターには触れないようにしてください。食材を取り出すときには、ミトン、 Tongue、菜箸などを使用してください。

# 調理の目安

- 調理の目安は、食材の量・温度・種類などによって異なりますので、好みやでき具合をみて調整してください。
- 続けて調理するときは、1回目よりも調理時間を短めにしてください。

調理例	食材量 目安	調理モード	温度設定	調理時間設定		使用する アクセサリ	メモ
		FUNCTION ダイヤルで選択	TEMP ダイヤルで選択	TIME ダイヤルで選択	TOAST ダイヤルで選択		
トースト (常温)	食パン4枚	TOAST	TOAST/230℃	—	LIGHT~DARK	オープンラック	
トースト (冷凍)	食パン4枚	TOAST	TOAST/230℃	—	MED~DARK	オープンラック	
クロワッサンのあたため	4個	TOAST	TOAST/230℃	—	LIGHT~MED	オープンラック	
ベーグルのあたため	3個	BAGEL	BAGEL/150℃	—	LIGHT~DARK	オープンラック	半分に切り、切り口面を上にしてあたためてください。
ピザ (冷蔵品)	1枚 (直径21cm)	TOAST	TOAST/230℃	—	MED~DARK	オープンラック トレイ	チーズが溶けて落ちる可能性がある のでトレイをお使いください。
惣菜 (から揚げ) のあたため	9個	AIR FRY	200℃	5 ~ 7分	—	メッシュバスケット トレイ	食材が重ならないように並べてくだ さい。
惣菜 (コロッケ) のあたため	4個	AIR FRY	200℃	5 ~ 7分	—	メッシュバスケット トレイ	
から揚げ (冷凍)	9個	AIR FRY	180℃	15分	—	メッシュバスケット トレイ	
コロッケ (冷凍)	4個	AIR FRY	180℃	15分	—	メッシュバスケット トレイ	
フライドポテト(冷凍)	適量	AIR FRY	200℃	10分	—	メッシュバスケット トレイ	
鶏のから揚げ	9個	AIR FRY	200℃	10 ~ 15分	—	メッシュバスケット トレイ	一口大に切った鶏肉に、市販のから揚げ 粉等をつけて調理した場合の目安です。
鯛のハーブ焼き	4切	BAKE	200℃	10分	—	トレイ	
グラタン・ドリア	4人分	BROIL	200~230℃	—	—	トレイ	直径21cm、高さ3cmの耐熱容器を 使用した場合の目安です。

# 調理の目安 (続き)

調理例	食材量 目安	調理モード	温度設定	調理時間設定		使用する アクセサリ	メモ
		FUNCTION ダイヤルで選択	TEMP ダイヤルで選択	TIME ダイヤルで選択	TOAST ダイヤルで選択		
フライドポテト (生のジャガイモ)	3個分	AIR FRY	200℃	15～18分	—	メッシュバスケット トレイ	じゃがいもを8等分にくし形に切ったものを水でさらし、水気をとって軽くオイルをまぶして調理してください。
ドライフルーツ (オレンジ)	2個	AIR FRY	WARM	60分～*	—	メッシュラック トレイ	薄切りにし、食材を重ならないように並べて調理してください。食材、でき具合によって時間を調整してください。
クッキー	20枚	BAKE	180℃	10分	—	トレイ	直径3cm相当のクッキーを20枚焼く場合の目安です。

※ 1回に60分まで設定できます。必要に応じて、2回に分けて調理してください。

## 調理のヒント

### <AIR FRYモードについて>

AIR FRYモードを使うことによって、食材を油で揚げず、食材そのものに含まれる油を使いながら、熱風の循環によって食材の水分をとばし、サクツとした食感に仕上げることができます。過度な油の摂取の予防につながるため、従来のフライ調理に比べてヘルシーな調理方法といえます。

- 揚げ物にできる多くの食材は、ノンフライ調理が可能です。ノンフライ調理は、従来の揚げ物に比べてライトな仕上がりで、油っぽさも抑えられます。
- ノンフライ調理では油を必要としませんが、食材の表面にごく少量の油をなじませることにより、黄金色に仕上がりに、パリパリとした食感をお楽しみいただけます。

- ノンフライ調理でも、さまざまな衣をつけて調理することができます。(例：味付き唐揚げ粉、パン粉、砕いたコーンフレーク、ポテトチップスなど)
- 食材が大きい、または厚みがある場合には、調理の途中で向きをかえることをおすすめします。

### <WARMモードについて>

このモードを使用すると、一度調理したものを温かく保つことができます。お料理を食卓にだすまでに時間がある場合には、調理の終わりにWARMモードを使用できます。

# お手入れ

使用後は、必ずお手入れしてください。油が溜まったり、悪臭が出るのを防ぎます。

## 注意

- お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜き、必ず本体が十分に冷めていることを確認してから行ってください。
- 食材の残りや油脂が付着しているまま放置しないでください。焼きムラや発火の原因になります。
- パンくずトレーに汚れや油脂が残ったまま使用すると、火災の原因になります。パンくずトレーは常にきれいな状態でお使いください。また、パンくずトレーのお手入れ後は、忘れずに本体に取り付けてください。

## 本体外側・庫内

やわらかい布にうすめた台所用洗剤をしみこませ、固く絞って拭いてください。

そのあと、乾いた布で水分をよくふき取ってください。

※ 本体、および電源コード・プラグは水に浸したり、水洗いしないでください。

## ポイント

油分の多い食材を調理した後や、その他食材がこびりついたときは、庫内上部等もお手入れしてください。掃除とお手入れによって製品の品質を維持することができ、より焼きムラなく均一に仕上げることができます。

## パンくずトレー、トレー、メッシュバスケット、オープンラック

本体から外して、台所用洗剤とスポンジで洗い、よく乾かしてください。

パンくずトレーはこまめにお手入れし、常にきれいな状態でお使いください。お手入れ後には忘れずに本体に取り付けてください。

## お願い

研磨性のスポンジや化学ぞうきん、たわし、クレンザー等を使用しないでください。表面加工を傷つけるおそれがあります。

# 故障かなと思ったら

こんなとき	ご確認くださいこと、直し方
調理中ランプが点灯しない。	<p>コンセントが差し込まれているか、確認してください。</p> <p>オープンの扉がしっかりと閉まっているか、確認してください。</p> <p>時間設定がされているか、確認してください。</p>
においや煙が出る。	<p>初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、においや煙は出なくなります。</p> <p>パンくずトレーやアクセサリー、庫内の壁面やヒーターなどに油脂や汚れが付着していると、においや煙の原因になります。こまめにお手入れを行ってください。</p> <p>調理中に、調理物の水分や油分が煙になることがあります。特に、油分の肉や魚の調理では、煙が多く出ることがあります。</p>
食材の中まで火が通っていない感じがする。	<p>食材によっては、火の通りにくいものもあります。食材に切り込みを入れる、調理の途中で裏返す、調理温度をあげる、調理時間を長くするなどして、調整をしてください。</p>
時間設定をしても、誤差が生じる。	<p>TIMEダイヤル、およびTOASTダイヤルはゼンマイ式のため、誤差が生じることがあります。時間設定のダイヤルは、調理の目安としてお使いください。</p>
AIR FRYモードにしても、サクッと仕上がらない、均一にフライされていない。	<p>食材の油分が少ない可能性があります。サクッと食感が足りていないと感じる場合、食材に少量の油を塗ると、サクッと仕上がります。</p> <p>食材が重なり合っていると、均一に仕上がりにません。食材がどうしても重なり合ってしまう場合は、調理の途中で食材の向きを変えたり裏返すことにより、均一に仕上がります。</p> <p>食材によっては、長めの調理時間を要するものもあります。調理の途中で焼き色を確認し、でき具合をみながら調理時間を調整してください。</p>
蒸気や結露がでる。	<p>油分の多い食材を調理する場合、トレーについた油が蒸気を発生させている場合があります。本体や食材へ影響を与えるものではありませんが、扉の窓が曇ることがあります。</p> <p>水分を多く含んだ食材を調理する場合、水分が食材から蒸発することによって結露することがあります。本体や食材へ影響を与えるものではありませんが、扉の窓が曇ることがあります。</p>

その他ご不明な点は、当社お客様ご相談窓口までお問い合わせください。

# 保証とアフターサービス 必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品のご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのとおり保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

**本体1年間** ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低5年間保有しています。

修理を依頼されるとき

## ●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださることをお勧めいたします。

## ●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	ノンフライ オープントースター
品番	TOA-28J/CJ
お買い上げ日	年 月 日
故障の原因	できるだけ具体的に

## コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

### 故障・修理などのご相談窓口

#### コンエアージャパン 修理センター



**0120-137-240**

受付時間：9:30～18:00

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

### 使い方・部品・保証などのご相談窓口

#### コンエアージャパン カスタマーサービス係



**0120-191-270**

受付時間：9:00～17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

### ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

IB-19/315A

# 仕様

品名：ノンフライ オーブントースター  
形名：TOA-28J/CJ

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1450W
サイズ	(外寸) 約 幅 29.8cm × 奥行 31.5cm × 高さ 29.2cm
	(内寸) 約 幅 25.2cm × 奥行 30.0cm × 高さ 12.8cm
重量	本体 5.4kg
	パンくずトレイ：220g、トレイ：240g、メッシュバスケット：175g、オープンラック：175g
電源コード	1.5m
付属品	パンくずトレイ、トレイ、メッシュバスケット、オープンラック

- ※ 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります
- ※ 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります
- ※ イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります

## 愛情点検



## 長年ご使用のオーブントースターの点検を！

### こんな症状はありませんか？

- ご使用中、電源コード・プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 通電中に異常な音がある。
- その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。