

保証書

品名	オーブントースター
型名	OT-42
保証期間	本体お買い上げ日より1年間
お買い上げ日	年 月 日
お客様	〒□□□-□□□□ ご住所
	お名前 参照用 様
	お電話 ()
販売店	住所・店名
	電話 ()

本書は裏面記載の保証規定内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は裏面の保証規定に記載しております。ご参照ください。販売店欄に記入がない場合は、有効とはなりませんので、必ず記入の有無をご確認ください。もし記入がない場合は、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。

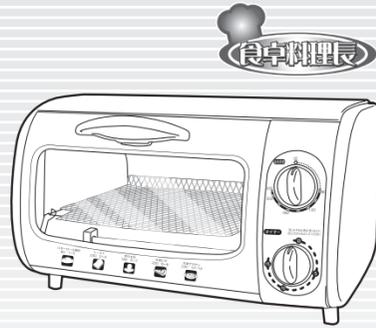
株式会社 泉精器製作所

〒399-8721 長野県松本市大字笹賀3039
TEL(0263)57-1284 (サービス窓口)
(0263)86-5311 (部品相談窓口)
※部品のご注文は販売店へご依頼ください。

Rev. -

izumi

オーブントースター OT-42



取扱説明書

保証書付

- このたびは、オーブントースター OT-42 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 本機を安全に正しくお使いいただくため、はじめにこの取扱説明書を最後までよくお読みください。お読みいただいた後は、いつでも取りだせる場所に大切に保管してください。

本製品の特長

- 調理メニューに合わせて、調理温度を最適に設定することができます。
- 焼きムラをおさえるメッシュ焼きあみを採用。
- 焼きあみを取りはずすことができるので、お手入れが簡単です。

株式会社 泉精器製作所

安全上のご注意

お使いになるご本人や周囲の人々への危害・物的損害を未然に防止するため、この「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

表示の分類

本書では、必ずお守りいただく事項を以下のように分類しています。

警告	人が死亡したり、重大な損害を受ける可能性がある内容を示します。	注意	人が負傷したり、物が破損する可能性がある内容を示します。
-----------	---------------------------------	-----------	------------------------------

図記号の意味

	気をつけていただく必要がある内容を示します。		してはいけない内容を示します。		必ず実行しなければならない内容を示します。
--	------------------------	--	-----------------	--	-----------------------

警告

- 分解・修理・改造をしない。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または株式会社泉精器製作所サービス窓口にご相談ください。
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。感電やショートの原因となります。
- 定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因となります。
- 子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない。やけど・感電・けがの原因となります。
- 電源コードや電源プラグが傷んでいたたり、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・けがの原因となります。
- 電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を乗せたり、挟み込んだり、加工しない。電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。
- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。差し込みが不完全ですと、感電・ショート・発煙・発火の原因となります。
- 交流 100V 以外では使用しない。(日本国内専用) 火災・感電の原因となります。
- お手入れの際、使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。また濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。感電・けが・絶縁劣化による漏電火災の原因となります。
- カーテンなど、可燃物の近くで使用しない。火災の原因となります。

警告

- 焼皿に油を入れて使用しない。火災の原因となります。
- 電源プラグにほこりが付着している場合は、よく拭き取る。火災の原因となります。

注意

- 本製品は一般家庭用です。通常の使用以外の目的で使用したり、業務用として使用しない。故障や事故のおそれがあります。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。電源コードを持って引き抜くと、電源コードが破損し、感電したりショートして火災のおそれがあります。
- 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・漏電火災のおそれがあります。
- 不安定な場所や、熱に弱い動物(たたみ・じゅうたん・ビニール製のテーブルクロスなど)の上で使用しない。火災のおそれがあります。
- 使用中は本体から離れない。調理物が発火するおそれがあります。
- 必要以上に加熱しない。加熱により発火するおそれがあります。
- 生の肉・魚などを直接焼いたり、油の出るものを焼皿なしで加熱しない。調理物の油が落ちたり、はねて発火するおそれがあります。アルミホイルを使用しても、油が漏れることがありますので、必ず焼皿に載せてください。肉、魚を焼く場合は、焼皿を使用して、全体をアルミホイルに包んで焼いてください。
- 必ずパンくずトレイをセットする。周囲の家具等が加熱して、発火するおそれがあります。
- パターやジャムを塗ったパンを焼かない。パンが発火するおそれがあります。
- 使用中や、使用後しばらくは高温部に触れない。やけどをするおそれがあります。
- 調理以外の目的で使用しない。思わぬ事故をおこすおそれがあります。
- 燃えやすいものを、本体の上のせたり、本体の下に入れて使用しない。発火するおそれがあります。
- 壁や家具の近くで使用しない。蒸気または熱で、壁や家具を傷め、変色、変形するおそれがあります。

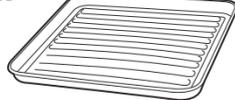
安全上のご注意 (つづき)

	注意
	お手入れは冷えてから行う。高温部に触れ、やけどをするおそれがあります。
	調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーつまみを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜く。やけどをするおそれがあります。空気が入り炎が大きくなりますので、炎が消えるまでドアを開けしないでください。またガラスが割れることがありますので、水はかけないでください。
	使用後は、必ずお手入れをする。調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火のおそれがあります。
	缶詰や瓶詰などを、直接加熱しない。破裂したり、加熱してやけどやけがをするおそれがあります。
	焼皿の空焼きはしない。加熱して故障するおそれがあります。

付属品について

ご使用前に、以下の付属品がそろっているかご確認ください。

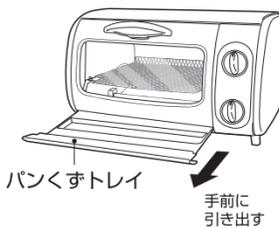
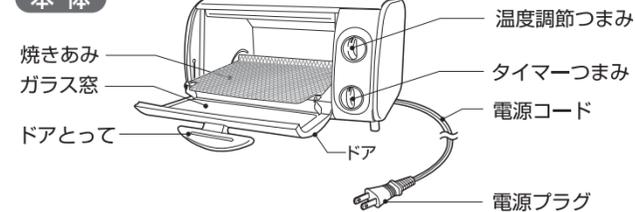
焼皿



焼きあみの目より小さいもの、汁や油の出るものなどを調理するときに使用します。

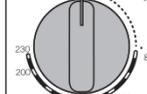
各部のなまえ

本体

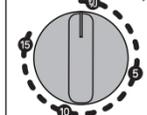


コントロールパネル

▶ 調理温度を設定します。



▶ 調理時間をセットします。



- 1目盛は約1分です。
- 15分以内でお好みの時間をセットしてください。
- 「5」以下に合わせるときは、「6」以上に回してから戻してください。

仕様

定格	AC100V, 1000W
電源コード有効長	1.0m
温度調節器	サーモスタット
調理温度	80℃～230℃
タイマー	15分(報知音付き)
外形寸法	幅 385 × 奥行 255 × 高さ 235 (mm)
重量	約 3.0kg (付属品除く)

故障かな?と思ったら

故障かな?と思われるときは、まず以下の内容をご確認いただき、処置を行ってください。それでも改善しない場合は、お買い上げの販売店または株式会社泉精器製作所サービス窓口へご相談ください。

こんなときは	考えられる理由	処置方法
トーストの焼きムラがひどい。	パンくずトレイがはずれている。 パンくずトレイがひどく汚れている。	パンくずトレイをしっかりと閉じてください。 パンくずトレイの汚れを落としてください。(※「お手入れのしかた」)
うまく焼きあがらない。	焼皿やアルミホイルの使い方が間違っている。	調理方法を確認してください。(※「お料理ガイド」)

アフターサービスについて

保証書について

保証書はこの取扱説明書の巻末に付いています。必ず「販売店名」「お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証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。

修理のご依頼について

ご使用中に異常または故障が生じたとき、またはその他破損などが生じたとき、修理によって機能が維持できる場合はお客様のご希望により有料修理いたします。保証期間中は、保証書記載内容により無料修理いたします。お買い上げの販売店にご依頼ください。ご贈答品の場合や、転居などによりお買い上げの販売店にご依頼できない場合は、株式会社泉精器製作所サービス窓口にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間について

弊社はこのオーブントースターの補修用性能部品(製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5年間保有しております。

アフターサービスについて (つづき)

サービス窓口

(受付時間 9:00～17:00 月～金曜日(祝日・弊社休業日を除く))

ご使用に関するお問い合わせ

本 社 〒399-8721 長野県松本市大字笹賀 3039
TEL (0263) 57-1284 FAX (0263) 58-5535
東京営業所 〒104-0041 東京都中央区新富 1-6-7
TEL (03) 3553-3811 FAX (03) 3553-3833
大阪営業所 〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町 3-1-46
奥内第 5 ビル
TEL (06) 6533-2656 FAX (06) 6533-5955

部品の注文に関するお問い合わせ

本 社 〒399-8721 長野県松本市大字笹賀 3039
TEL (0263) 86-5311 FAX (0263) 86-5315

愛情点検



長年ご使用のオーブントースターの点検をぜひ!

このような症状はありませんか?
●電源コードや電源プラグが異常に熱い。
●温度が異常に高くなったり、こげくさい臭いがする。
●ヒーターが割れている。
●タイマーの戻りが不安定。
●その他、異常・故障がある。

異常があればご使用中止
故障や事故防止のため、タイマーつまみを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。ご自分での修理は危険です。絶対にしないでください。

お料理ガイド

- 生の肉・魚などを直接焼いたり、油の出るものを焼皿なしで加熱しない。
調理物の油が落ちたり、はねて発火するおそれがあります。
 - 必要以上に加熱しない。
異常加熱により発火するおそれがあります。
- 注意**
- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーつまみを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜く。
やけどをするおそれがあります。
空気が入り炎が大きくなりますので、炎が消えるまでドアを開けないでください。またガラスが割れることがありますので、水はかけないでください。

お知らせ

- 調理時間は材料の温度、量などによって異なります。「調理の目安」を参考に、出来上がり具合を見ながら加減してください。
- 続けて調理するときは、ヒーターが温まっているため、初回よりも調理時間が短くなることがあります。出来上がり具合を見ながら加減してください。
- 庫内の加熱し過ぎを防ぐため、ヒーターが消えたりついたりします。ヒーターが消えても余熱で調理しますので、途中で取り出さないでください。加熱不足になる場合があります。

調理の目安

以下の調理時間は、初回使用時の時間です。2回目以降は様子を見ながら加減してください。

調理例	調理温度	量	焼皿	時間(分)	お料理メモ
トースト	230	2枚	-	2~3	6枚切りの場合。(パンの厚さにより時間を調整してください。)
ピザトースト	200	2枚	使用	4~8	食パンにピザソースをぬり、玉ねぎ(薄切り)、トマト(スライス)、ピザ用チーズ、ピーマン(輪切り)のせて焼きます。
冷凍おにぎり	230	4個	使用	13~15	「調理のポイント」を参考にして調理してください。

冷凍グラタン	230	1皿	使用	18~20	「調理のポイント」を参考にして調理してください。
ホイル焼き	230	2包み	使用	18~20	アルミホイルに長ねぎ、鮭(80g程度の切り身)、えのき、レモン、酒大さじ1を入れて焼きます。
きりもち	180	4個	使用	5~7	「調理のポイント」を参考にして調理してください。
冷凍ピザ	200	1枚	使用	6~8	「調理のポイント」を参考にして調理してください。
フライ温め	140	4個	使用	5~7	「調理のポイント」を参考にして調理してください。
パン温め	80	4個	-	1~2	バターロールの場合

調理のポイント

メニューの調理時間は、材料の温度、質、量などによって異なりますので、出来具合を確認しながら加減してください。

- アルミホイルを上手に使いましょう。
焼皿に敷いて調理すると汚れを防ぐことができます。汁や油が飛びやすいものは、アルミホイルに包んで調理します。
焼皿を使用するときは、調理物を均一に置いてください。

《もちを焼く場合》

もちの種類によっては、表面に焼き色がついても、内部がかたい場合があります。そのまますま1~2分庫内に入れておくと、やわらかくなります。
焼き上がったものは、焼皿から早めに取り出してください。(焼皿にくっついてしまう場合があります。)

《肉や魚などの油が出るものを焼く場合》

直接焼かずに、アルミホイルで包み、焼皿ののせてホイル焼きにしてください。

《市販の冷凍食品を焼く場合》

「オーブトースター用」と表示してあるものをお買い求めください。
この場合、調理時間、調理温度は上記の「調理の目安」を参考にしてください。(食品の包装に記載してある時間で調理すると、加熱不足や加熱し過ぎになる場合があります。)

《連続して調理をする場合》

連続して調理する場合は、タイマーをセットしても、サーモスタートの動きにより、ヒーターがつかないことがあります。調理時間が長くなる場合があります。調理物の状態を確認しながら調理してください。

使いかた

- 警告**
- 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因となります。
 - カーテンなど、可燃物の近くで使用しない。
火災の原因となります。
- 注意**
- 必ずパンくすトレイをセットしてください。
周囲の家具等が加熱して、発火するおそれがあります。
 - 使用中は本体から離れないでください。
調理物が発火するおそれがあります。
 - 熱に弱い壁や家具の場合は、下図の距離よりさらに離して設置してください。
 - 燃えやすいものを、本体の上のせたり、本体の下に入れないでください。
発火のおそれがあります。
 - 水のかからない所に設置してください。
熱くなったガラスやヒーターが、割れるおそれがあります。

設置場所

右図のように可燃物から離して設置します。

使い方の手順

お知らせ

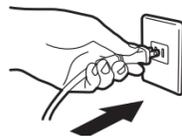
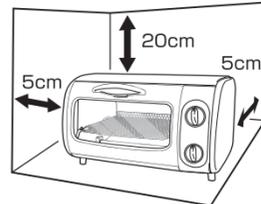
- 初めてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、異常ではありません。

1 焼きあみの上に調理物をのせて、ドアを閉める

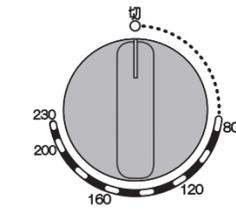
- 注意**
- ラップ、プラスチック製のトレイ・容器などは入れないでください。
 - 焼きあみの目より小さいもの、汁や油のでもものなどを調理するときは、焼皿を使用してください。
 - 調理物は焼きあみに均等にのせてください。

2 電源プラグをコンセントに差し込む

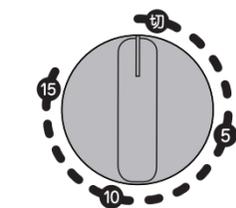
- 警告** ●タイマーつまみを必ず「切」にする。



- ### 3 調理温度を設定する
- 温度調節つまみをまわして、調理温度を設定します。
※温度は「80~230」の範囲で設定することができます。



- ### 4 タイマーをセットする
- 「5」以下の目盛に合わせるときは、一度「6」以上に回してから戻します。「お料理ガイド」を参考にしてください。



- 注意** ●焦げやすいものは、短めにセットしてください。

5 “チーン”と鳴ったら、調理物を取り出す

- 注意**
- 調理物を取り出すときは、やけどをしないように鍋つかみなどを使用してください。
 - 調理を途中でやめるときは、タイマーつまみを「切」まで確実に戻してください。



お知らせ

- タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動く音が出ますが、故障ではありません。

6 使用後はコンセントから電源プラグを抜く

- 注意**
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
 - 使用後は、本体が冷めてから、必ず庫内についた油、パンくすなどを取り除いてください。
 - 持ち運びするときは、本体が冷めてから行ってください。



お手入れのしかた

- 警告** お手入れの際、使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。また濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。感電・けが・絶縁劣化による漏電火災の原因となります。

- 注意**
- 台所用洗剤(食器用・調理器具用)を必ず使用してください。
 - シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・ナイロンたわし・金属製のたわしなどは使用しないでください。
変色したり傷がつくおそれがあります。
 - 本体が冷えてから、お手入れをしてください。
やけどをするおそれがあります。

パンくすトレイのお手入れ

- 1 パンくすトレイを手前に引き抜く
- 2 やわらかいスポンジを使用して、中性洗剤を薄めた水、またはぬるま湯で洗う
- 3 水洗いし、乾いた布で水分をよく拭き取り乾燥させる
- 4 パンくすトレイの上下を間違えないようにして、本体にセットする



- 注意**
- パンくすトレイが汚れたまま使用すると、テーブルが焦げたり、焼きムラの原因になりますので、使用後は必ずお手入れをしてください。
油脂類の調理くすが残っていると発火するおそれがあります。

焼皿のお手入れ

やわらかいスポンジを使用して、中性洗剤を薄めた水、またはぬるま湯で洗う。次に水洗いし、乾いた布で水分をよく拭き取り乾燥させる



焼きあみのお手入れ

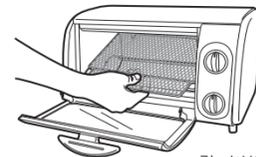
- 1 ドアを半開きの状態にし、焼きあみを手前に引いて、ドアフック(左右2か所)から焼きあみをはずす
パネの力で焼きあみが奥側まで移動しますので、止まるまで手を離さないでください。



- 注意**
- 焼きあみははずすと、ドアが全開(約180°)しますので、ドアをささえている手を離さないでください。
 - ドアに強い力を加えたり、ドアが勢よく開いたりしないようご注意ください。
ガラス窓などが破損するおそれがあります。



- 2 焼きあみを上に持ち上げ、引っかけ部(左右2か所)を軸からはずす
- 3 やわらかいスポンジを使用して、中性洗剤を薄めた水、またはぬるま湯で洗う
- 4 水洗いし、乾いた布で水分をよく拭き取り乾燥させる
- 5 取りはずしの逆の手順で、焼きあみを軸、ドアフックに掛けて取りつける



- 注意**
- 焼きあみを軸に引っかけるときは、下図のように、必ず左右にあるリングの内側にセットしてください。



ドアのお手入れ

- 注意**
- 必ず焼きあみをはずした状態で、ドアの取りはずし、取りつけを行ってください。(※「焼きあみのお手入れ」)
 - ドアの取り付け、取りはずしの際は、ピンで本体を傷つけないように注意してください。
 - ドアをささえている手を離したり、ドアに強い力を加えないようにしてください。
ガラス窓などが破損するおそれがあります。
 - ドアは丸洗いでできません。またドアを水に浸さないでください。

1 ドアのはずしかた

- ① ドアの左側をみぞに沿って上方へスライドさせる。
- ② ドアの左側を手前に引く。
- ③ ドアを左へ抜き出す。

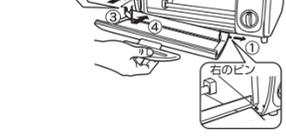


2 水で薄めた中性洗剤を布に含ませ、かたくしぼってから汚れをふきとり、乾いた布で、洗剤が残らないようにふきとる



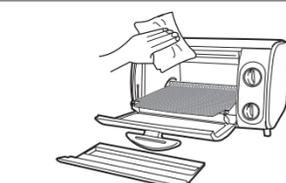
3 ドアを取りつけかた

- ① ドアの右側のピンを本体の穴に合わせて差し込む。
- ② ドアの左側のピンを本体のみぞの上方に入れる。
- ③ ドアの左側のピンをみぞに沿って下方へスライドさせる。
- ④ ドアの左側を奥へ押し込む。
- ⑤ 焼きあみを取りつけて閉める。



本体のお手入れ

中性洗剤を薄めたお湯に布を浸し、かたくしぼって、外側・庫内を拭いたあと、乾いた布でよく拭き取る



- 注意**
- 上下のヒーターに注意してお手入れをしてください。