

# ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。  
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件と一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

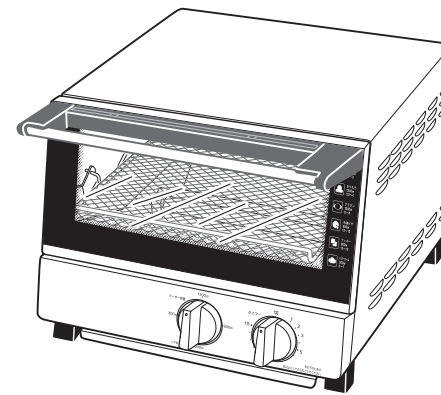
※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

## 家庭用

# オーブントースター TS-4019 取扱説明書



- このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。  
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
- この製品は一般家庭用です。  
業務用などにご使用にならないでください。

RX1002B

## ● もくじ

安全上のご注意	1・2
使用上の注意とお願い	2
各部の名称	3
使いかた	4・5
お手入れ	5
調理例	6・7
こんなときは	7
アフターサービス 仕様	8

# 安全上のご注意

必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人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。次の内容(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

## ●表示の説明



**警告** 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



**注意** 「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



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。

## 警告



水ぬれ禁止

製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。



分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



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、「お客様サービス係」にご相談ください。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。カーテンなど可燃物のそばで使用しないでください。



高温になるため、材質などによっては傷めることがあります。



強制

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。



プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。



ぬれ手禁止

感電や事故の原因になります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

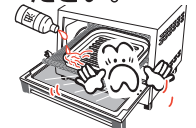


やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止

天板に油を入れて使わないでください。

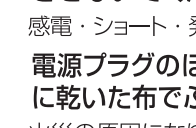


火災の恐れがあります。



禁止

電源プラグに異物やゴミを付着させないでください。



感電・ショート・発火の原因になります。



強制

電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布でふき取ってください。

火災の原因になります。

## 注意



接触禁止

調理中や調理直後は高温部(金属部やドアガラス)に直接触れないでください。

高温ですのでやけどの原因になります。本体上面は約100℃、ガラス窓表面は約200℃の高温となります。



禁止

バターやジャムなどを塗ったパンを焼かないでください。

パンが発火する原因になります。



禁止

生の魚や肉を直接焼かないでください。

調理物の油に引火することがあります。



禁止

必要以上に加熱しないでください。

過熱による発火の原因になります。



禁止

使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しないでください。過熱事故の原因になります。



強制

くず受けは必ず取付けて使用してください。

テーブルを焦がしたり火災の原因になります。



禁止

開けたドアの上に調理物などを載せないでください。

製品の破損、けがややけどの原因になります。



禁止

缶詰、瓶詰などを直接、加熱しないでください。また、絶対に製品の上には載せないでください。

# 注意



禁止

ドアガラスの割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

- 製品を落としたり、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・金属タワシ等でお手入れはしない。)
- ドアガラスはていねいに取り扱ってください。キズ等の原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。
- 破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万一ドア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ご注意ください。



禁止

調理物が発煙・発火したときはドアを開けないでください。

- 調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマー(電源スイッチ)を切り、電源プラグを抜いてください。火災の原因になります。
- 炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入ると炎が大きくなります。
- 水をかけないでください。ガラスが割れます。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。



強制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

感電や発熱により火災の原因になります。



強制

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。

感電やショートして発火することがあります。



禁止

直射日光の当たる場所に置かないでください。

製品劣化の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。火災の原因になります。



プラグを抜く

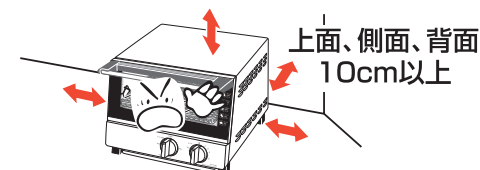
使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

## 設置場所



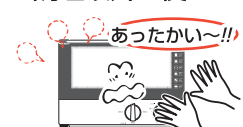
禁止

壁・家具などから10cm以上離してください。(上面、側面、背面) ラックや棚の中に置いて使わないでください。火災の原因になります。



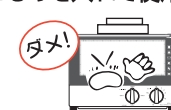
## 使用上の注意とお願い

調理以外に使わないでください。



あつたかい〜!! 火災の原因になります。

製品の上に物を載せたり下のすき間にもを入れて使用しないでください。



火災の原因になります。

熱い天板やドアガラスに水をかけないでください。



変形や故障、ガラスの破損の原因になります。

使用中は、電源コードが製品に触れないようにしてください。

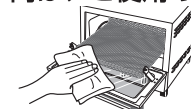


電源コードの変形や破損の原因になります。

使用中は、絶対に製品を移動しないでください。



庫内は、ご使用の都度お手入れしてください。

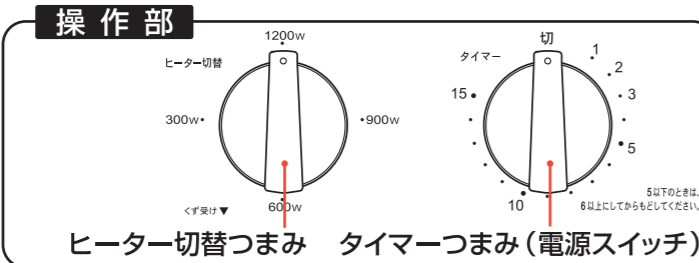
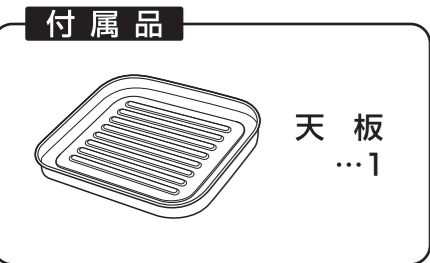
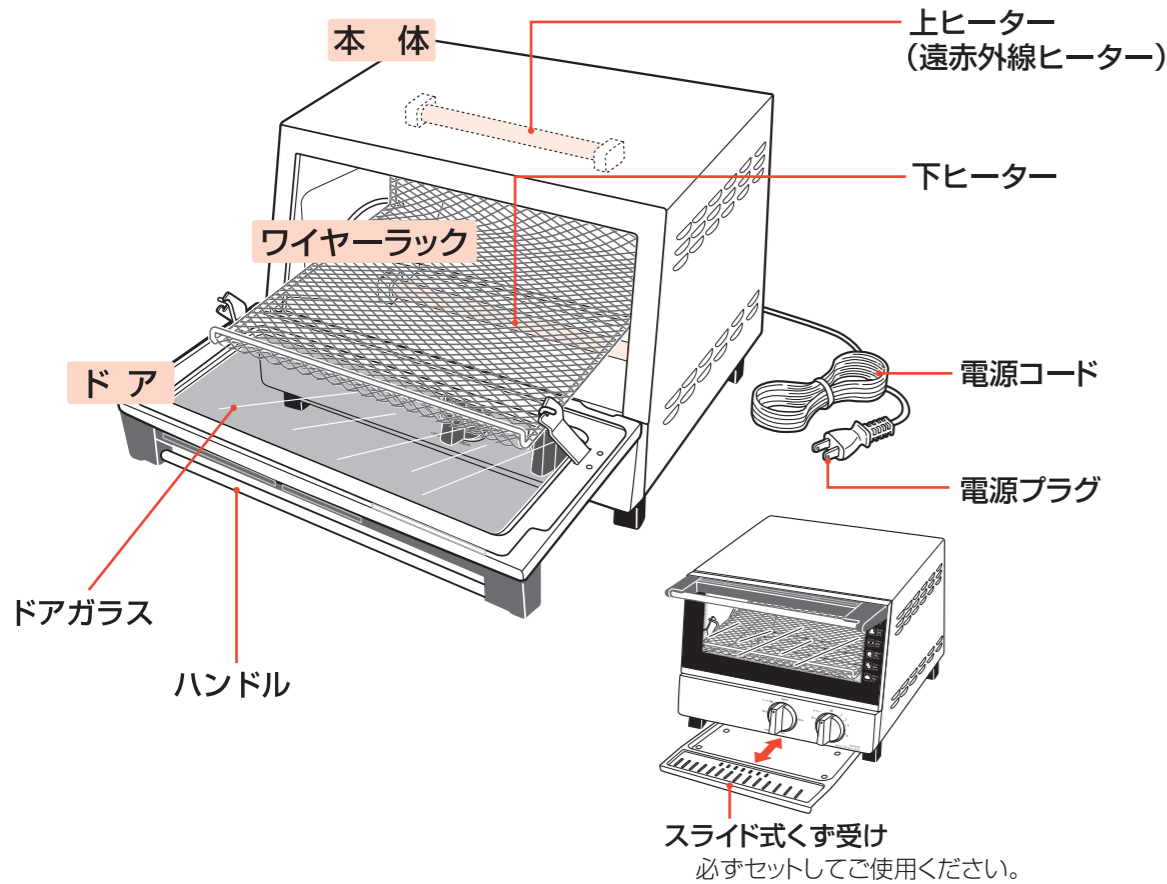


庫内が汚れていたり、調理かすがついたまま使用すると発火の原因になります。万一調理物から発煙したときは、ドアを開けないでください。発火の原因になります。電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから開けてください。

### 次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。
- 使用中に音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

# 各部の名称



**ご注意**

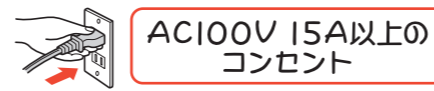
- この商品には、サーモスタット(温度制御装置)がついています。そのため使用中にヒーターがつかったり消えたりして庫内温度を制御します。
- 900Wにヒーター切替つまみをセットした場合、上ヒーターはあまり赤くなりません。
- 600Wにヒーター切替つまみをセットした場合、上下共ヒーターはあまり赤くなりません。
- 300Wにヒーター切替つまみをセットした場合、上ヒーターは通電せず、下ヒーターはあまり赤くなりません。

**お願い**

- 肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミ箔でしっかりと包んでから天板に置いて、調理してください。(発火の原因になります。)
- アルミ箔を使用して調理する場合は、アルミ箔がヒーターに触れないようにご注意ください。
- 天板をご使用のときは、調理物を均等に置いてください。熱のかかり方が不均一になり、天板がそることがあります。

# 使いかた

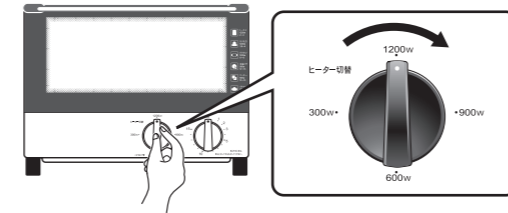
## 1. 電源プラグをコンセントに差し込む。



タイマーつまみを「切」にしてから電源プラグを奥まで確実に差し込んでください。

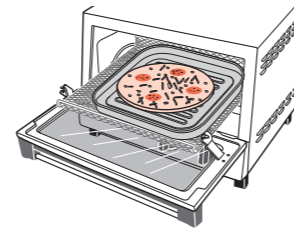
## 2. ヒーター切替つまみをセットする。

「調理例」(6~7ページ)を参考にしてください。



ヒーター切替つまみ セット位置	上ヒーター	下ヒーター	ヒーターの状態
1200W	600W	600W	上下共ヒーター強
900W	300W	600W	上ヒーター弱 (上ヒーターはあまり赤くなりません) 下ヒーター強
600W	300W	300W	上下共ヒーター弱 (上下共ヒーターはあまり赤くなりません)
300W	--	300W	上ヒーターは通電しません 下ヒーター弱 (下ヒーターはあまり赤くなりません)

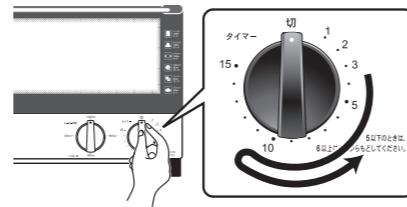
## 3. 調理する物を庫内の中央に均等に入れ、ドアを閉める。



調理物を天板またはワイヤーラックののせて庫内に入れます。

- 調理物はワイヤーラック/天板に均等に置いてください。調理物がひとつのときは中央に置いてください。(ワイヤーラック/天板の脱落防止のため)
- 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎる場合には、アルミ箔を敷いたり、かぶせたりしてください。

## 4. タイマーをセットし調理を始める。

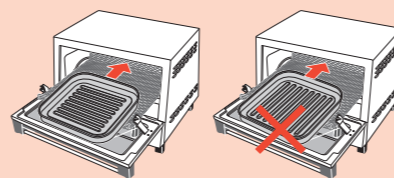


タイマーつまみを回して、調理時間を設定します。

- 調理時間を5以下に設定するときは、タイマーつまみを一度6以上に回してから戻して合わせてください。途中で停止するときは「切」にします。
- 使用中にヒーターが消えることがありますが、故障ではありません。温度調節のためについたり消えたりします。また900Wのときは上ヒーターが、600Wのときは上ヒーターは通電せず、下ヒーターはあまり赤くなりません。300Wのときは上下ヒーターが赤くなりません。
- 調理中、ドア周囲から湯気が出たり、水滴のつくことがありますが、異常ではありません。

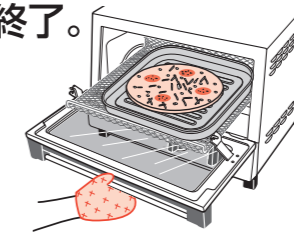
**ご注意**

- 天板をご使用の際は、必ず図の向きでご使用ください。逆向きには入りません。
- 両手で出し入れしてください。片手だけでは落とす恐れがあります。



- 空焼きをしないでください。
- タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしないでください。

## 5. 調理終了。



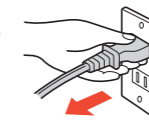
“チーン”と鳴ったらできあがりです。調理物を取り出します。

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

**ご注意**

庫内や天板、ワイヤーラックは熱くなっております。調理物は必ずミトンなどを使って出し入れしてください。

## 6. ご使用後は



ご使用後は、コンセントから電源プラグを抜いてください。

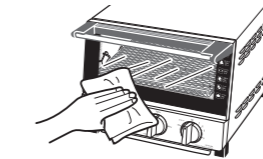
**ご注意**

製品が熱くなっておりますので、十分に冷えてからかたづけしてください。

# お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・漂白剤は使用しないでください。
- 製品の丸洗いはしないでください。

### ドア・本体外側



よく絞ったふきんでふいてください。

水洗いはしないでください。

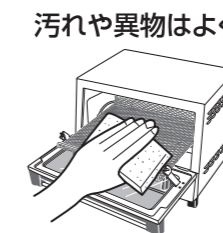
### 天板



やわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。

金属タワシなどで洗うと、表面が傷みますのでやわらかいスポンジでいいいに洗ってください。

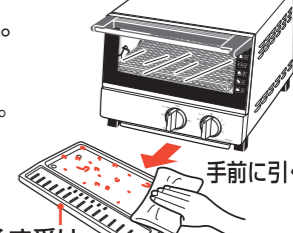
### 庫内



汚れや異物はよく絞ったふきんでふいてください。

油汚れがひどい場合は、  
① 湿らせたスポンジでふき取る。  
② 1分ほど空焼きをする。  
③ 冷め切る前に、湿らせたスポンジでふき取る。

### くず受け

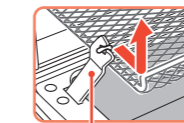


① くず受けを手前に引き出します。  
② よく絞ったふきんで汚れや異物をふき取ります。  
お手入れ終了後は必ずくず受けを元に戻してください。

### ワイヤーラック

次の手順ではずし、やわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。

### 取りはずしかた

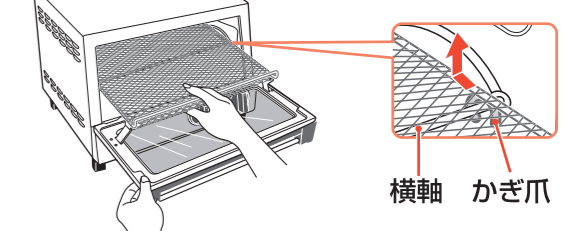


### ドアフック

① ドアを半開きにして手でやさながら、ワイヤーラックを手前に引き、ドアフックからはずします。

### 取付けた

逆の手順で行います。必ず、かぎ爪を横軸に取付けてからワイヤーラックをドアフックにかけてください。



② ワイヤーラックを持ち上げて庫内の横軸に引っかけてあるかぎ爪をはずします。

# 調理例・・・この調理時間は初回の時間です。2回目以降は様子を見ながら調節してください。

調理例	ヒーター切替	時間(分)	お料理メモ	置きかたの例(手前が扉側とした場合)
トースト	1200W	2~3	6枚切りの角食パン(パンの厚みにより時間を×2枚の場合。調整してください。)	ワ이어ラック使用
きりもち	1200W	3.5~4	1個 約50g×4個の場合。	ワ이어ラック使用
ピザ	1200W	5~7	直径約20cm×1枚の場合。	天板使用
冷凍おにぎり	1200W	13~15	1個 約70g×4個の場合。	天板使用
グラタン	1200W	6~8	1皿 約240g×2皿の場合。「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。	天板使用
冷凍グラタン	900W	16~18	アルミ容器入り。1皿 約140g×2皿の場合。	天板使用
冷凍ピザ	900W	12~13	直径約20cm×1枚の場合。	天板使用
ホイル焼き	900W	15~20	1個 約170g×2個の場合。	天板使用
スイートポテト	600W	13~15	「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。	天板使用
クッキー	600W	8~9	「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。	天板使用
フライ温め	300W	15~20	調理済のものに限る。	天板使用
パン温め	300W	5~7	バターロール、クロワッサンなど 1個 約30g×4個の場合。	ワ이어ラック使用

●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、再びタイマーつまみを回して残り時間を合わせてください。

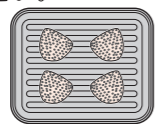
**調理のポイント** メニューの調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。

《アルミ箔を上手に活用しましょう》  
●焼き色が付きすぎる場合には、調理の途中でアルミ箔をかぶせて焼いてください。(アルミ箔がヒーターに接触しないようにかぶせてください。)

●天板にアルミ箔を敷くと、汚れにくくなります。

《天板を上手に活用しましょう》  
●汁が出るもの、形がくずれやすいものを調理する場合には、天板を使用してください。

●天板をご使用のときは、出来るだけ調理物を均一に置いてください。



《肉や魚などの油が出るものを焼く場合》  
●アルミ箔で包み、天板の上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》  
●「オーブントースター」用を使用してください。

●この場合の調理時間、ヒーター切替設定は上記の調理例の一覧表を参考にセットしてください。(食品の包装に記載してあります時間は加熱不足や加熱しす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、サーモスタットの働きによりヒーターがつかないことがあり、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。

## グラタン・・・ヒーター切替 1200W 時間 6分~8分

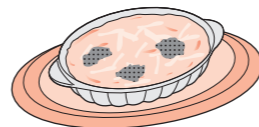
### 《材料(2皿分)》

マカロニ・・・50g(ゆでる)  
むきえび・・・100g  
玉ねぎ・中(薄切)120g  
ブロッコリー・1/4房(ゆでる)40g  
サラダ油・・・小さじ2  
バター・・・5g  
塩・こしょう・・・適量  
チーズ・・・適量

(ホワイトソース)  
バター・薄力粉・・・各20g  
牛乳・・・1/2カップ  
スープ・・・1/2カップ  
塩・こしょう・・・少々

### 《作りかた》

- ① 玉ねぎは薄切りにし、ブロッコリー、マカロニはゆでておく。
- ② 油、バターで、むきえび、玉ねぎを炒める。
- ③ ホワイトソースをつくる。バターと薄力粉を炒め、牛乳、スープで伸ばす。  
※だまにならないように、牛乳とスープは少しずつ加える。
- ④ ③に②を入れ、とろみがつくまで煮る。
- ⑤ ゆでたマカロニを④に加えて、塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑥ バター(分量以外)を塗ったグラタン皿に⑤を入れ、ブロッコリー、チーズを加える。
- ⑦ 天板の中央にのせ、1200Wで表面に焦げ目がつくまで6~8分焼く。



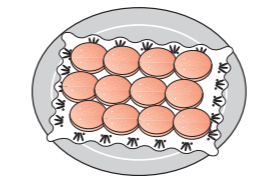
## クッキー・・・ヒーター切替 600W 時間 8分~9分

### 《材料(12枚分)》

バター・・・50g  
砂糖・・・30g  
卵黄・・・1個分  
バニラオイル・・・少々  
薄力粉・・・100g(ふるっておく)

### 《作りかた》

- ① ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- ② 砂糖、卵黄、バニラオイルを入れ、さらに混ぜる。
- ③ 薄力粉を加え、さっくりと混ぜる。
- ④ ひとまとめにし、ラップで包んでから冷蔵庫で1時間休ませる。
- ⑤ 5mmくらいの厚さにのばし、型で抜く。
- ⑥ アルミ箔を敷いた天板に並べて600Wで8~9分焼く。



## スイートポテト・・・ヒーター切替 600W 時間 13分~15分

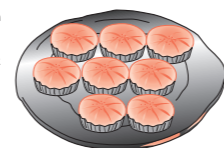
### 《材料(8個分)》

さつまいも・・・300g  
とき卵(仕上げ用)・・・少々

④ 卵黄・・・1個分  
砂糖・・・20g  
牛乳・・・小さじ2  
シナモン・・・少々  
バター・・・10g

### 《作りかた》

- ① さつまいもは皮をむき、ゆでる。あたたかいうちにつぶし、材料④を加えてよく混ぜる。
- ② 生地を型に入れ、仕上げ用のとき卵をハケで塗る。
- ③ 天板にのせ600Wで13~15分焼く。



# こんなときは

こんな時は?	調べるところ	処置
加熱されない。	●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか? ●タイマーをセットしましたか?	●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ●タイマーをセットしてください。
使用中に“カチ、カチ”と音がする。	故障ではありません。 熱膨張によるものです。	そのままお使いください。
使用中にヒーターが消える。	故障ではありません。 サーモスタットの働きにより、温度調節のためについたり消えたりを繰り返します。	そのままお使いください。
上のヒーターが赤くならない。	ヒーター切替つまみを900Wの位置に合せていませんか?	900Wの場合、上ヒーターはあまり赤くなりません。 故障ではありませんのでそのままお使いください。
上下のヒーターが赤くならない。	ヒーター切替つまみを600Wまたは300Wの位置に合せていませんか?	600Wの場合、上下共ヒーターはあまり赤くなりません。 300Wの場合、上ヒーターは通電せず、下ヒーターはあまり赤くなりません。故障ではありませんのでそのままお使いください。
煙・水蒸気が出たり、においがする。	くす受け・ワイヤーラック・天板・庫内などが汚れていませんか? 使い初めは、煙やおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。 調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。異常ではありません。	使用後は必ずお手入れしてください。

# アフターサービス

## 1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

## 2. 保証期間

お買い上げ日から1年間です。  
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

## 3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

### ●保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。  
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。

### ●保証期間がすぎている修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

## 4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このオーブントースターの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

### ＜修理料金のしくみ＞

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

### ＜修理部品について＞

修理部品は、部品共通化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

**お客様サービス係**  
☎(フリーダイヤル) 0120-337-455  
FAX (0256) 93-1077  
お電話承り時間: 平日(月曜~金曜) 午前9時~午後5時  
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

# 仕様

電源	AC100V 50-60Hz共用
定格消費電力	1200W
製品寸法(約)	幅320×奥行285×高さ240mm
電源コード(約)	1.2m
ヒーター切替	1200W/900W/600W/300W
タイマー	15分
付属品	天板...1

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国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。

	★長年ご使用のオーブントースターの点検を!	
	ご使用の際このようなことはありませんか。	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。 ●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。 ●その他の異常・故障がある。
ご使用中	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。	