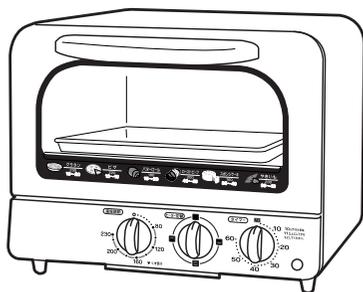


pd版

コンパクトオープン TS-4116 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読んでから使用してください。不適切な取扱いは事故につながります。この取扱説明書は必ず保管してください。

RX0304B

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
調理例	5~8
お手入れ	9
こんなときは	9
アフターサービス	10
仕様	10

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、著作権法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に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、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、この著作権表示及び使用条件を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。

当社及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、意匠権及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。ならびに資料並びに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、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で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は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に保証書は掲載しておりません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものであります。

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、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。

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。
- 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。
- 分解禁止** 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
- 発火したり、異常動作してけがをすることがあります。**
- やけど・感電・けがをすることがあります。**
- 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痛めることがあります。**
- 天井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。
- 電源プラグに異物やごみ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。
- 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。

注意

- 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。
- 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。
- 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。**
- くず受けを開けたままで使用しないでください。** 火災の原因になります。
- くず受けは閉めて**

注意

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 電源コードや電源プラグが傷んでたり、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。
- 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、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 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。
- 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。
- 使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントからぬいてください。** 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。

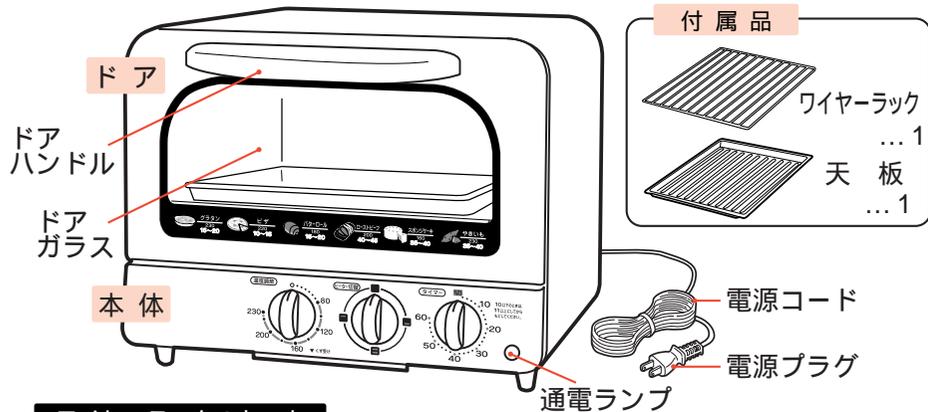
使用上の注意とお願い

- 調理以外に使わないでください。** 製品の上に物を載せて使用しないでください。
- あつたかいー!!** 火災の原因になります。
- 火災の原因になります。**
- 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。
- 万ー調理物から発煙したときは、すぐに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。

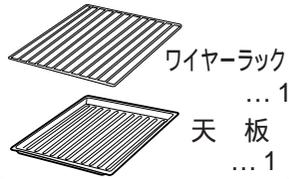
次の状態は使用に支障ありません。

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



付属品



通電ランプ

ワイヤーラックのセット

調理メニューに応じた位置にセットします。

溝に合わせる
左右同じ位置の溝に合わせる。

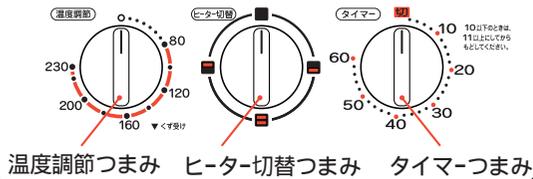
ワイヤーラック

溝

ヒーター ヒーター
(下) (上)

くず受け
くず受け
つまみ

本体操作つまみ部表示



ドアガラス面パネル部表示



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。大型オープンとは庫内の大きさが違い同じ温度では焼き過ぎる場合がありますので、出来具合を確認しながら、加減してください。スポンジケーキなど高さがある食品を焼く場合、焼き色が付き過ぎることがあります。型より少し大きめに切ったアルミ箔を調理途中でかぶせて調理してください。

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。ケーキ型に敷く以外は、クッキングシートは使用しないでください。また、ケーキミックス用の紙の焼き型も使用しないでください。(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。

使いかた

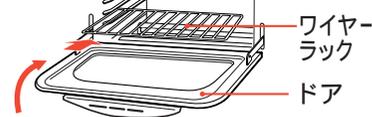
1.電源プラグをコンセントに差し込む。



お願い

温度調節つまみ、タイマーつまみ、ヒーター切替つまみを「切」にして電源プラグをコンセントに根本まで確実に差し込んでください。

2.ワイヤーラックをセットする。



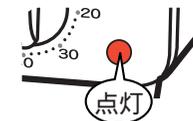
ワイヤーラックを調理に応じた位置にセットします。
ドアを閉じます。

3.調理温度、ヒーター切替、予熱時間を設定する。



温度調節つまみをまわして、調理温度を設定します。ヒーター切替つまみをまわしてヒーターを切り替えます。タイマーつまみをまわして予熱時間を設定すると、加熱を開始します。(通電ランプが点灯します。)予熱時間は目安を参考にしてください。

通電ランプ



予熱時間の目安	80 ~ 120	… 份 ~ 份
(室温が20 の場合)	140 ~ 180	… 份 ~ 份
	200 ~ 230	… 份 ~ 1份

お願い

予熱時に天板を入れて空焼きしないでください。

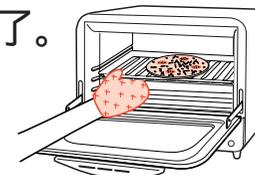
4.調理する物を庫内に入れ、調理を始める。

予熱が完了したら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。



油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎの場合には、アルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。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10分以下に設定するときは、タイマーつまみを一度1份以上に回してから戻して合わせてください。使用中にヒーターが消えることがあります。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。

5.調理終了。



出来上がった調理物を取り出します。

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てください。

6.ご使用後は...

ご使用後は、温度調節つまみ、ヒーター切替つまみ、タイマーつまみを「切」にして、コンセントから電源プラグを抜いてください。

調理例

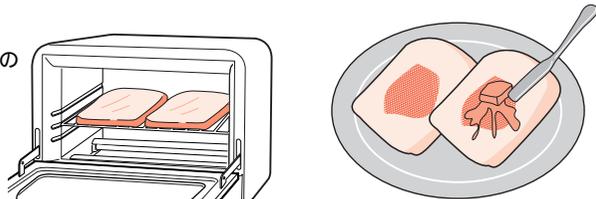
トースト

トーストの場合は予熱は必要ありません。

焼き時間 5分～7分 ヒーター切替 上下 温度 230 ワイヤラック位置 中段

《トーストのしかた》

天板は使用せず、ワイヤラックの上に直接のせて焼いてください。

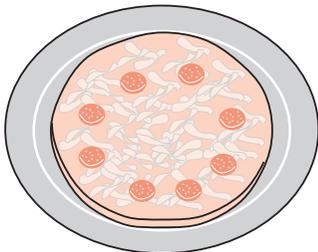


ピザ

焼き時間 10分～15分 ヒーター切替 上下 温度 220 ワイヤラック位置 中段

《材料》直径約23cm

〔生地〕	〔具〕	
ぬるま湯…………… 80ml	ピザソース…………… 適量	
強力粉…………… 120g	トマト(くし切り)…………… 適量	
砂糖…………… 大さじ1/2	バジル…………… 適量	
塩…………… 小さじ1/2	ピーマン(細切)…………… 適量	
スキムミルク…………… 大さじ1/2	ピザ用チーズ…………… 適量	
ドライイースト…………… 小さじ1/2	玉ねぎ(薄切り)…………… 適量	
サラダ油…………… 大さじ1/2	サラミソーセージ(輪切り)…………… 適量	
〔その他〕		
打ち粉(強力粉)…………… 適量	ベーコン…………… 適量	



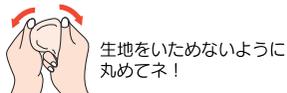
《作りかた》

ボールに強力粉、砂糖、塩、ドライイースト、スキムミルクを入れ、混ぜ合わせます。
の中央をくぼませ、ぬるま湯を加え、手でつかむように混ぜ合わせて、ひとまとめにします。

打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。
生地を手のひらで押し伸ばすように力を入れてこねます。生地の表面がなめらかになったら、サラダ油を加えてなじませながらこねます。表面がなめらかになるまで十分に練ります。
生地を丸くまとめ、生地が乾燥しないようにラップをかけてあたためるところで約40分間発酵させます。

約2倍に膨らんだらOK!

丸め方のコツ…生地の表面を張るようにやさしく丸めます。



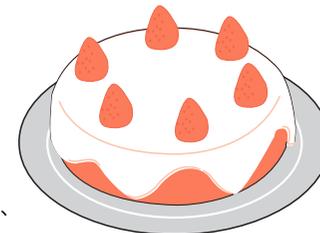
打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直します。
固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。
アルミ箔の上に生地をのせ、めん棒で直径約23cmに伸ばします。
めん棒に打ち粉をまぶすと、生地がつきにくくなります。
伸ばした生地にフォークで穴をあけ、アルミ箔ごと天板に移します。
全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。
220 に温めたオーブンで約10～15分、周囲がきつね色になり、チーズが溶けるまで焼いて出来上がり。

スポンジケーキ

焼き時間 35分～40分 ヒーター切替 上下 温度 160 ワイヤラック位置 下段

《材料》直径18cm型

卵(ME)…………… 3個	〔A〕	
砂糖…………… 90g	バター…………… 15g	
薄力粉…………… 90g	牛乳…………… 大さじ1	



《作りかた》

硫酸紙または、クッキングシートをケーキ型に合わせて切り、敷きます。

薄力粉はふるいでふるっておきます。

ボールに卵を割りほぐし、砂糖を2～3回に分けながら加え、泡立えます。

泡立て器ですくってみたときにリボン状になるまでしっかりと泡立えます。

薄力粉を加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜ合わせます。

〔A〕を人肌よりやや熱めに温め、温かいうちに生地全体に加え、手早く混ぜます。

ケーキ型に を入れます。10cmくらいの高さから落とし生地の中の空気を抜きます。

受け皿に をのせ、160 に温めたオーブンで約35～40分焼きます。

竹串を刺して何もついてこなければ出来上がりです。

お好みで・・・

生クリームやフルーツなどをのせてください。

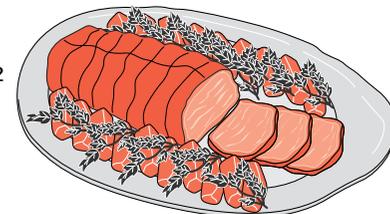


ローストビーフ

焼き時間 40分～50分 ヒーター切替 上下 温度 200 ワイヤラック位置 中段

《材料》

牛肉(かたまり)…………… 700g	〔ソース〕	
塩・こしょう…………… 少々	トマトピューレ…………… 大さじ2	
〔香味野菜〕	赤ワイン…………… 1/2カップ	
玉ねぎ…………… 1/2個	ブイヨン…………… 1カップ	
にんじん…………… 1/2本	塩・こしょう…………… 少々	
セロリの葉…………… 1束分		



《作りかた》

牛肉をたこ糸で縛り、塩・こしょうを表面にすりこんでおきます。

香味野菜の玉ねぎ、にんじん、セロリの葉をざく切りにします。

牛肉の表面に焦げ目をつけるように焼きます。

天板の上に肉が包める大きさのアルミ箔を置きます。

その上に香味野菜を敷き、肉をのせてアルミ箔で包みます。

200 に温めたオーブンで約40～50分焼きます。

肉の焼き汁を鍋に入れ、トマトピューレ、赤ワイン、ブイヨンを加えて煮詰めます。

に塩・こしょうで味をととのえてソースをつくります。

肉を薄く切り、皿に盛りつけ、ソースをかけて出来上がり。

焼きいも

焼き時間 35分～40分 ヒーター切替 上下 温度 230 ワイヤラック位置 中段

《材料》

サツマイモ…… 2本(直径約5cm)

《作りかた》

サツマイモを軽く水で洗い、水気を切ります。
230 に温めたオーブンで約35～40分焼きます。



グラタン

焼き時間 15分～20分 ヒーター切替 上下 温度 230 ワイヤラック位置 中段

《材料(2皿分)》

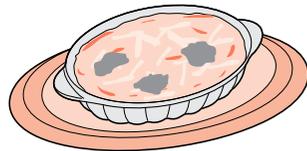
マカロニ…… 50g	バター… 適量
エビ…… 100g	サラダ油… 適量
ブロッコリー…… 1/4房	ピザ用チーズ… 適量
玉ねぎ…… 中1/2個	塩・こしょう… 適量
	バター(皿にぬる用)… 適量

〔ホワイトソース〕

バター・薄力粉… 各 20g
牛乳… 1/1カップ
スープ… 1/2カップ
塩・こしょう… 少々

《作りかた》

鍋に湯を沸かし、塩をひとつまみ加え、マカロニをゆでます。
ゆであがったら、ざるに上げ水気を切り、マカロニがくっつかないようにサラダ油をまぶしておきます。
ブロッコリーは小房に分けて、ゆでます。エビは洗い、殻をむき、背ワタを取ります。玉ねぎは薄切りにします。
フライパンにサラダ油とバターを入れ、エビを炒めて塩・こしょうをし、皿などに移します。
フライパンにサラダ油とバターを入れて、玉ねぎを炒めて塩・こしょうをし、フライパンから皿などに移します。
フライパンにバターを入れ、ゆでたマカロニを入れ、バターが回る程度に炒めます。
炒めたエビと炒めた玉ねぎを入れてさらに炒め、塩・こしょうをしてから、火から下ろします。
ホワイトソースをつくります。
厚手の鍋にバターと小麦粉を弱火で炒め、牛乳とスープで伸ばし、塩・こしょうします。
ポイント…だまにならないように、牛乳とスープは少しずつ加えます。
ホワイトソースに炒めた具を入れ、混ぜ合わせます。
グラタン皿にバターを薄くぬり、具を入れ、ゆでたブロッコリーを盛りつけ、ピザ用チーズをかけます。
230 に温めたオーブンで焼き色がつくまで、約15分～20分焼きます。

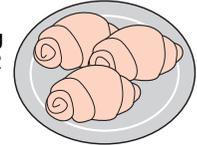


バターロール

焼き時間 15分～20分 ヒーター切替 上下 温度 180 ワイヤラック位置 下段

《材料》 6個分

水 …… 70ml	バター …… 20g
卵 (M玉) …… 1/2個	スキムミルク …… 大さじ 1 1/2
強力粉 …… 140g	ドライイースト …… 小さじ 1
砂糖 …… 大さじ 1 1/2	
塩 …… 小さじ 1/4	
ぬるま湯	〔その他〕
	ぬり卵 …… 1/4個
	打ち粉(強力粉) …… 適量



《作りかた》

ボールに砂糖、塩、バター、スキムミルクを入れ、混ぜ合わせます。
ぬるま湯と卵を入れ、さらによく混ぜます。

強力粉、ドライイーストを入れ、手でつかむように混ぜ合わせ、ひとまとめにします。
打ち粉を軽くふるった台の上に生地を取り出し、生地を手のひらで押し伸ばすように力を入れてこねます。表面がなめらかになるまで十分にこねてください。

〔一次発酵〕

生地を丸くまとめてボールに入れ、表面が乾かないように霧吹きをし、ラップをかけます。
45 くらいのお湯を入れたボールに生地が入ったボールを重ね、約 時間発酵させます。
ときどきお湯を加えて温度を保つようにしてください。

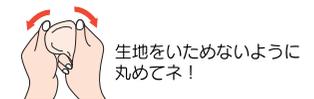
〔ガス抜き〕

指でゆっくりと押してみてもどるようになったら、生地を取り出します。
生地の中に含まれているガスを手で押し抜いて抜き、生地を丸くまとめます。

〔二次発酵〕

生地をボールに入れて 同じ方法で約 時間発酵させます。
打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。
生地を軽く丸め直し6個分に分割して丸めます。

丸め方のコツ…生地の表面を張るようにやさしく丸めます。

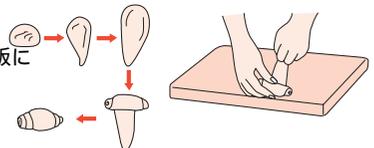


固くしぼったぬれぶきんをかけて、約 15～ 20分休めます。

丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした後、めん棒で薄くのはしてしずく型にします。



生地の幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた天板に巻き終わりを下にして並べます。
発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べます。



表面が乾かないように霧吹きをして、あたたかいところで約 30～ 40分発酵させます。

約 2～ 2.5倍に膨らんだらOK

代) 生地の表面にぬり卵を塗り、180 に温めたオーブンで約 15～ 20分焼きます。



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・ワイヤーラック



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、表面の加工がいたみますので
やわらかいスポンジでいねいに洗ってください。

庫内

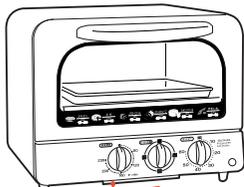


汚れや異物はよく絞ったふきんでふいてください。

油污れがひどい場合は、
湿らせたスポンジでふき取る。
5分ほど空焼きをする。
冷め切る前に、湿らせたスポンジでふき取る。

くず受け

くず受けを手前に引き出します。
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。



くず受け 手前に引く



こんなときは

こんな時は？	調べるところ	処 置
通電ランプがつかない。	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？	電源プラグをコンセントへ差し込んでください。
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？ 温度調節つまみが「切」になっていませんか？ ヒーター切替つまみが「切」になっていませんか？ 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。 温度調節つまみをセットしてください。 ヒーター切替つまみをセットしてください。 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。 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。

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 年間です。

3.修理を依頼されるとき

「こんなときは」の項をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または当社「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。
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店が当社「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が当社「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

このコンパクトオープンの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 5年です。

補修用性能部品とはその商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

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120- 33- 7455

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 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田084-2

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	100V 50・60Hz共用
消 費 電 力	1000W
製 品 寸 法(約)	330x 300x 265mm
電 源 コード (約)	1.4m
温 度 調 節	切・約 80 ~ 230
付 属 品	天板、ワイヤーラック