

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。

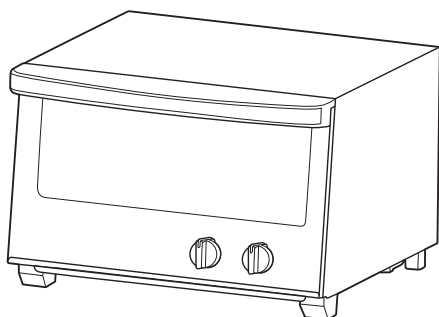
感動をデザインします

TWINBIRD

家庭用

ミラーガラス
オーブントースター

TS-D048 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。

TB-00004810-1

つながる
お得なコンテンツ
製品登録・facebook



製品登録でサポートがスムーズに

● もくじ

安全上のご注意	1・2
使用上のお願い	2
各部の名称	3
使いかた	4・5
調理例	6～8
お手入れ こんなときは	9
アフターサービス 仕様	10

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。
必ず記入をお受けください。

TS-D048

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。



強制

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

発煙・発火・感電・けがの原因になります。販売店に点検・修理を依頼してください。

- 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。



禁止

不安定な場所や畳・じゅうたん・テーブルクロスなどの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。



プラグを抜く



ぬれ手禁止

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。

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。



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。

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120℃、ドアガラス表面は約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。

油脂や糖分を含むものは焦げやすく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。必ずアルミホイルに包んで天板にのせてください。

油がヒーターの上に落ちたり、くず受けに落ちたりすると発煙・発火の原因になります。

●アルミホイルが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故障の原因になります。



禁止

調理以外に使わないでください。

火災の原因になります。



禁止

湯沸しや飲み物のあたためなどの目的で使わないでください。

庫内に調理物以外のものを入れて調理すると、火災の原因になります。



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。



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

熱に弱い容器(紙・プラスチック製など)やラップなどを入れないでください。

溶け出したり、燃えることがあり、火災の恐れがあります。

注意



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。



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

製品の上にものを載せたり下のすき間にものを入れて使用しないでください。

火災の原因になります。



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。
- ・傷を付けない。(みがき粉・金属タワシなど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。キズなど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にご注意ください。



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。



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

直射日光のあ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

肩よりも高い場所に置かないでください。

調理物を取り出すとき、手などが触れてやけどをする恐れがあります。



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。



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。



禁止

ハンドルを持って持ち運びしないでください。

ハンドルやドアがはずれて、ドアや本体が落下するなどして、けがや破損の恐れがあります。



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、加工した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。



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。

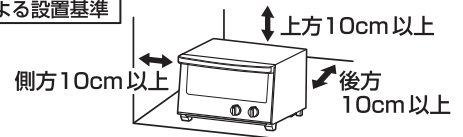
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

壁や家具・可燃物の近くで使わないでください。周囲の可燃物から下図の距離を離してください。片面(右側もしくは左側)は開放してください。

消防法による設置基準



使用上のお願い

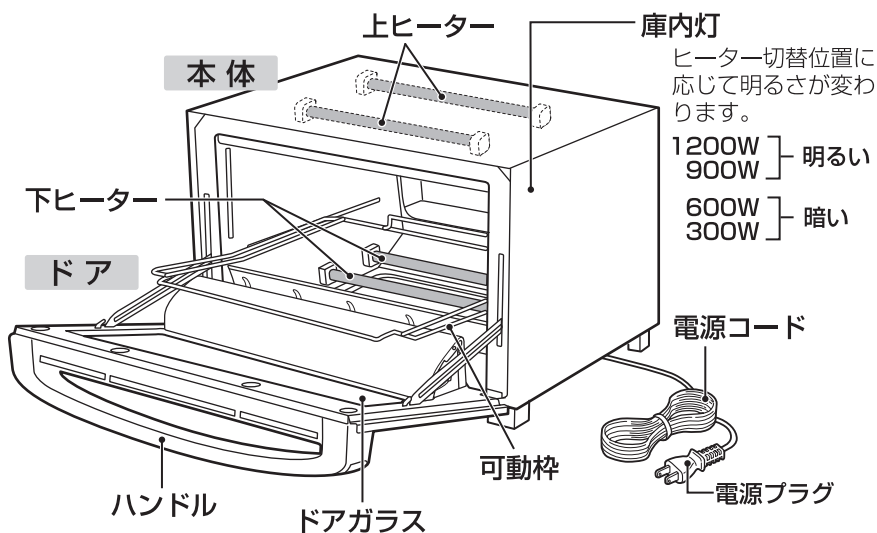
- 使用中は、電源コードが製品に触れないようにしてください。

電源コードの変形や破損の原因になります。

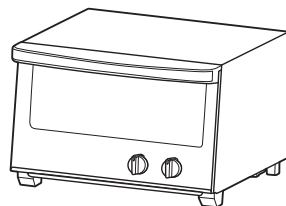
次の状態は使用に支障ありません。

- 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“カチ、カチ”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。

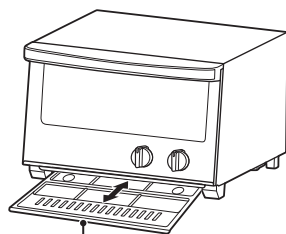
各部の名称



全体図

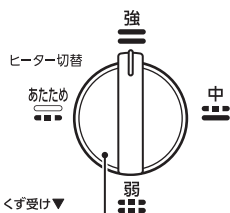


くず受け部

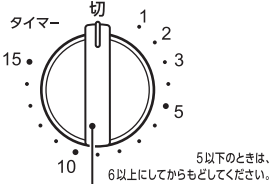


スライド式くず受け
必ずセットしてご使用ください。

操作部

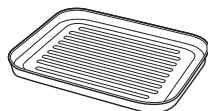


ヒーター切替つまみ
上ヒーターと下ヒーターの出力を切り替えます。

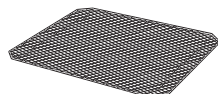


タイマーつまみ
電源の「入」「切」と調理時間の設定ができます。

付属品



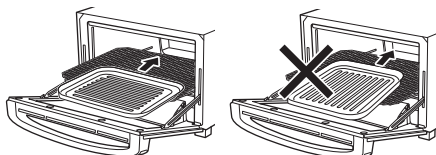
天板…1



焼き網…1

お願い

- 天板は必ず図の向きでご使用ください。向きが違くとドアが閉まりません。



- 天板をご使用のときは、調理物を均等に置いてください。
- 熱い天板に水をかけないでください。変形の原因になります。

お知らせ

変形を防止するため中央が盛り上がっています。

△注意

アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルがヒーターに触れないようにしてください。

お願い

- 油脂や糖分を含むバターロール、調理パンなどは焦げやすいため、様子を見ながら調理してください。

使いかた

準備 1 天板を洗う。

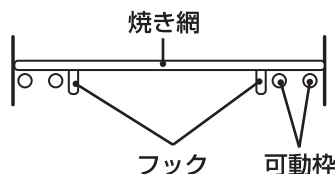
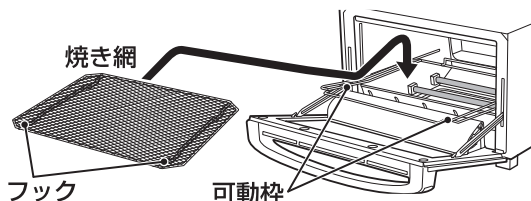
初めてお使いになるときは、付属の天板を家庭用洗剤などで洗ってからご使用ください。

準備 2. カラ焼きをする。

初めてお使いになるときは、金属部に残っている油分を除去するために5分間程度カラ焼きをしてください。

- 準備1の天板を取付けてカラ焼きしてください。

1. 焼き網を庫内可動枠に載せる。



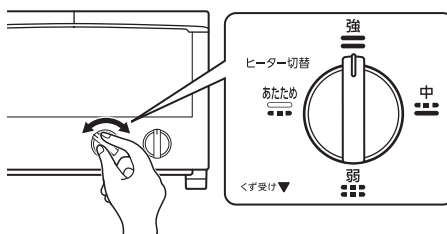
焼き網のフックを下向きにして、可動枠の内側にくるようにセットしてください。

2. 電源プラグをコンセントに差し込む。

- ① タイマーつまみが「切」であることを確認します。
- ② 電源プラグを奥まで確実に差し込みます。

3. ヒーター切替つまみをセットする。

「調理例 (6ページ)」を参照してください。



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	用途
強 1200W	600W	600W	上下共ヒーター強	高出力で素早く調理するのに適しています。
中 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	上ヒーターは弱め、下ヒーターは最大出力で、表面の焼き色のつき過ぎを防ぎながら中まで調理できます。
弱 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)	上・下ヒーターとも弱めの出力で、お菓子作りなどじっくり調理するのに適しています。
あたため 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)	下ヒーターのみの弱めの出力で、あたため調理などに適しています。

〈ヒーターについて〉

- ヒーター通電中でも中心部は赤くなりませんが、異常ではありません。焼き上がりを均一にするためです。
- 調理途中にヒーターが消えたりついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。本製品には、温度制御するためにサーモスタットがついています。



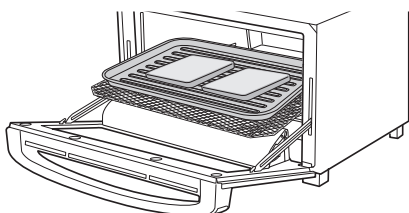
⚠ 注意

アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルが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故障の原因になります。

使いかた(つづき)

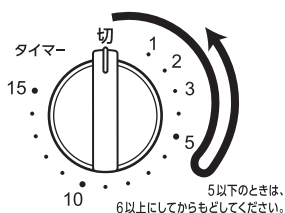
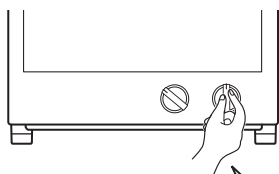
4. 調理物を庫内の中央に均等に入れ、ドアを閉める。

調理物を焼き網または天板に置きます。



5. 調理開始。

タイマーつまみを回して、調理時間を設定します。



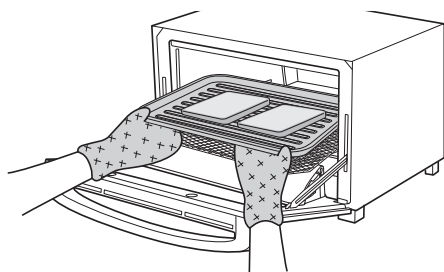
調理時間を5以下に設定するときは、タイマーつまみを一度6以上に回してから戻して合わせてください。

お願い

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。

6. 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。



7. 電源プラグを抜く。

- 調理物は焼き網／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。(焼き網／天板の脱落防止のため)
- 油が飛び散りやすいものや焦げやすいもの、焦げすぎる場合には、アルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。

- 調理中は庫内灯が点灯します。
- 途中で停止するときは、タイマーつまみを「切」にします。

〈ヒーターについて〉

調理途中にヒーターが消えたりついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。本製品には、温度制御するためにサーモスタットがついています。

お知らせ

調理中、ドア周囲から湯気が出たり、水滴の付くことがあります。異常ではありません。

お願い

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。

- タイマーが切れると、庫内灯も消灯します。
- 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。

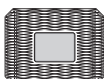
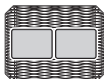
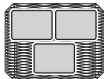
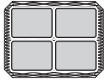
⚠ 注意

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。

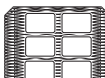
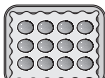
調理例

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。

トーストはヒーター切替を強に設定します。

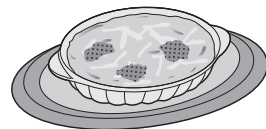
トースト枚数	時間(分)	置きかたの例 (手前が扉側とした場合)	お 料 理 メ モ
1	3～3.5	 焼き網使用	●6枚切(2cm)の場合を標準の設定としています。下面が焼きすぎないため、上面がやや焼き色が濃い目に焼けます。 ●糖分の多いパンは焦げやすいので、様子を見ながら調理してください。 ●パンの種類、大きさ、厚さなどにより焼き色が変わります。厚切りのパンは上側が少し濃く焼けます。 ●冷凍パンは解凍してから使用するか、また、4枚切りなど厚い冷凍パンはタイマーが切れてから、1～2分程度そのままにして、余熱で温めてください。 ●3枚以上焼く場合は、パンを奥側に置いてください。扉側に置くと焼きムラになることがあります。
2	3.5～4.5	 焼き網使用	
3	3.5～5	 焼き網使用	
4	4～5.5	 焼き網使用	

必ず様子を見ながら調理をしてください。

調 理 例	ヒーター切替	時間(分)	置きかたの例 (手前が扉側とした場合)	お 料 理 メ モ
き り も ち		5～6	 焼き網使用	1個約50g×6個の場合 ●ふくらみに注意してください。
ピ ザ		5～7	 天板使用	直径約21cm×1枚の場合
グ ラ タ ン		20～25	 天板使用	「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。
冷 凍 ピ ザ		13～15	 天板使用	直径約15cm×1枚の場合
ホイル焼き		20～25	 天板使用	1個約170g×2個の場合
ク ッ キ ー		12～13	 天板使用	『調理例』(7ページ)を参考に調理してください。
フライあたため		10～15	 天板使用	調理済のものに限る。
パンあたため		5～8	 焼き網使用	ロールパン 1個約30g×6個の場合

調理例(つづき)

グラタン 【ヒーター切替】強 【調理時間】20分～25分



《材料(2皿分)》

玉ねぎ…中½個(100g)
ブロッコリー……¼房(50g)
マカロニ……………50g
サラダ油……………小さじ2
バター……………5g
むきえび……………100g
塩・こしょう……………適量
チーズ……………適量

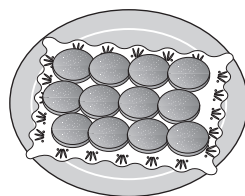
〔ホワイトソース〕

バター・薄力粉……………各20g
牛乳……………1½カップ
スーパ……………½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、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、スープでのばす。
※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 天板にのせ、ヒーター切替「強」で表面に焦げ目がつくまで20～25分焼く。

クッキー 【ヒーター切替】弱 【調理時間】12分～13分



《材料(12枚分)》

バター……………50g
砂糖……………30g
卵……………1個分
バニラエッセンス……………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、バニラエッセンス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 3～5mmくらいの厚さにのばし、型で抜く。
- ⑥ アルミホイルを敷いた天板に並べてヒーター切替「弱」で12～13分焼く。

調理のポイント

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。

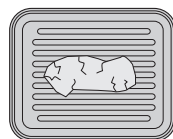
《アルミホイルを上手に活用しましょう》

⚠注意

- 生の魚や肉を調理するときは、必ずアルミホイルに包んで天板にのせてください。油がヒーターの上に落ちたり、くず受けに落ちたりすると発煙・発火の原因になります。
 - アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルが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故障の原因になります。
 - 焼き色が濃すぎる場合には、調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。（アルミホイルがヒーターに接触しないようにかぶせてください。）
 - 天板の上にアルミホイルを敷くと、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。
 - 調理物を出し入れするときは、汁や調理物がこぼれないように注意してください。
-



《もちを焼く場合》

- 焼き上がったもちは、早めに取り出してください。（焼き網にくっついてしまう場合があります。）
 - まるもちや自家製のもちなど、もちの種類によってふくらみかたが違います。ふくらみすぎるとこげる恐れがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。
 - 粉が付いたもちの場合は、粉をよく落としてから焼いてください。
-

《肉や魚などの油が出るものを焼く場合》

- 必ずアルミホイルで包み、天板の上に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、調理温度は6ページ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、サーモスタットの動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。

お手入れ・・・ご使用の都度お手入れしてください。

⚠ 警告

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。製品の水洗いはしないでください。

- 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。
- ご使用になったあとは、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。

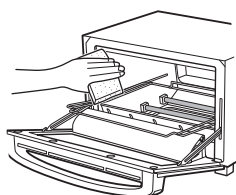
ドア・本体外側

よく絞ったふきんでふいてください。

庫内

！ヒーターに触れないでください。
ヒーターが割れる原因になります。

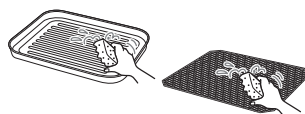
汚れや異物はよく絞ったふきんでふいてください。



- 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。

天板・焼き網

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ていねいに洗ってください。

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。

こんなときは

こんなときは？	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中(900W)の位置に合わせていませんか？	中(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弱(600W)またはあたため(300W)の位置に合わせていませんか？	弱(600W)の場合、上下共ヒーターはあまり赤くなりません。あたため(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	くず受け・焼き網・天板・庫内などが汚れていませんか？	使用後は必ずお手入れしてください。
	使い初めは、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。	
	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。	

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.修理を依頼される時

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で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。



警告

お客様ご自身の修理は大変危険です。
絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- このミラーガラス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ち切り後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、部品共有化のため、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

仕 様

電 源	AC100V 50-60Hz共用
定 格 消 費 電 力	1200W
製 品 寸 法 (約)	幅340×奥行340×高さ225mm
電 源 コ ー ド (約)	1.4m
ヒ ー タ ー 切 替	強(1200W)/中(900W)/弱(600W)/あたため(300W)
タ イ マ ー	最長15分
付 属 品	天板…1、焼き網…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！

愛情点検



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 止

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。