

# 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できます。

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。

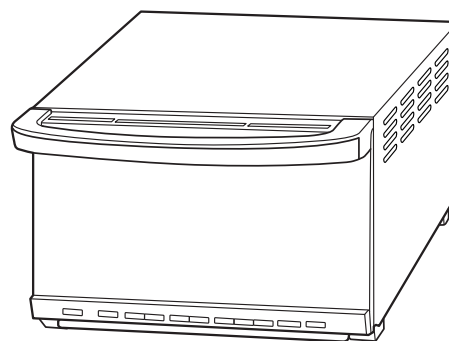
※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※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

# ミラーガラス オーブントースター TS-D057 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。

RX1309A

● 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・4
使いかた	4・5
調理例	6～8
お手入れ	9
こんなときは	
アフターサービス	10
仕様	

### 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。

# 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
 

<b>警告</b> 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	<b>注意</b> 「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。
- 絶対分解禁止** 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- ぬれ手禁止** 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。
- 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。
- 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。
- 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

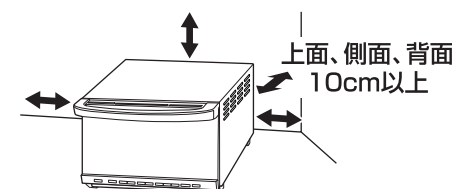
- 調理中や調理直後は高温部(金属部やドアガラス)に直接触れないでください。** 高温ですのでやけどの原因になります。本体上面は約90℃、ドアガラス表面は約180℃の高温となります。
- バターやジャムなどを塗ったパンを焼かないでください。** 油脂や糖類を含むものは焦げやすくパンが発火する原因になります。
- 生の魚や肉を直接焼かないでください。** 調理物の油に引火することがあります。
- 必要以上に加熱しないでください。** 過熱による発火の原因になります。自動トーストモードでは、トースト枚数を正しく合わせてください。
- 使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しないでください。** 過熱事故の原因になります。
- 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。
- 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。
- 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

- 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にご注意ください。
- 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電源キーを押して電源を切ってから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。
- 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、電源コードを持って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。
- 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。
- 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。
- 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。** また重い物や載せたり、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。
- 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。
- 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

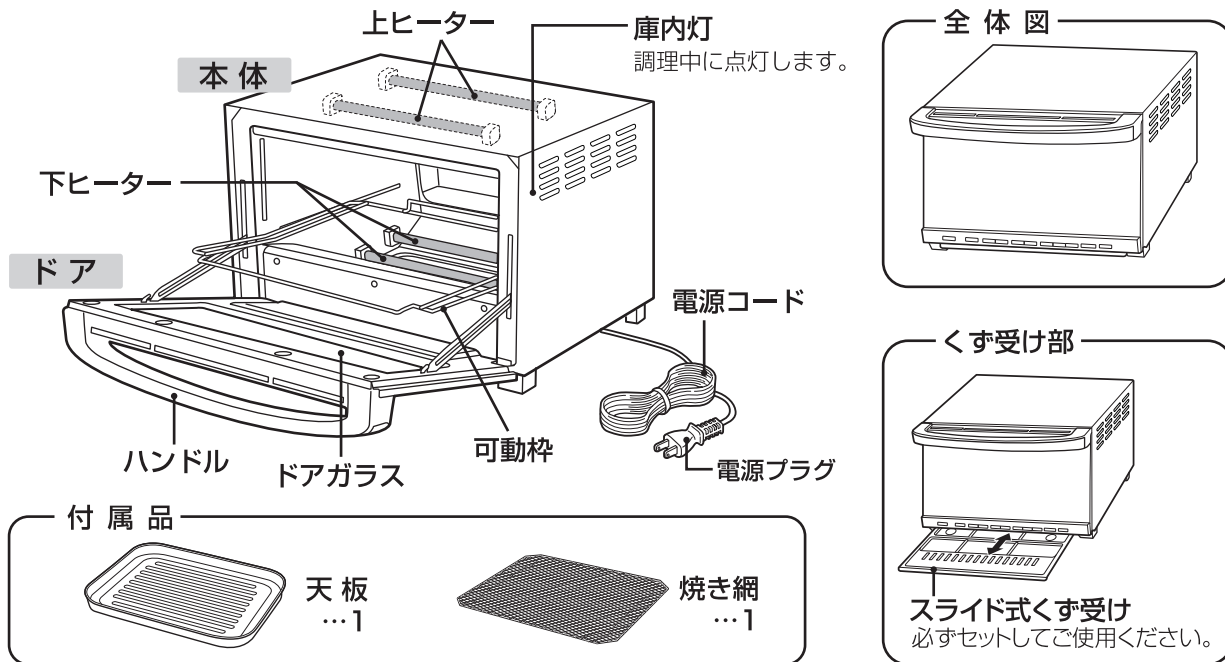
- 壁・家具などから10cm以上離してください。(上面、側面、背面)** ラックや棚の中に置いて使わないでください。火災の原因になります。



## 使用上の注意とお願い

- 調理以外に使わないでください。** 製品の上に物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。  
あつたかい!! 火災の原因になります。
- 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。** 変形や故障、ガラスの破損の原因になります。
- 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。
- 使用中や使用直後は熱い天板やドアガラスに水をかけないでください。** 万一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。

# 各部の名称



**操作部/表示部**

●キーを押すたびに操作音がします。

**焼き色表示部**  
トーストの焼き色(5段階)を表示します。

— : 薄い  
-- : やや薄い  
--- : ふつう  
---- : やや濃い  
----- : 濃い

**調理温度/トースト枚数 表示部**  
調理温度を表示します。  
自動トーストモードのときはトースト枚数を表示します。

**調理時間 表示部**  
調理時間を表示します。

**電源キー**  
電源の入/切をするときに押します。

**トーストキー**  
自動トーストモードで調理するときに使用します。  
トースト枚数を選択するときに使用します。

**焼き色キー**  
自動トーストモードで調理するときに、焼き色を設定します。  
「- (薄い)」から「----- (濃い)」を選択できます。

**温度調節キー**  
手動設定モードのときに、-キー、+キーを押して温度を設定します。  
調理温度は10℃刻みで設定できます。  
温度設定範囲: 80℃~230℃

**タイマーキー**  
手動設定モードのときに、1分、30秒、10秒のキーを押して調理時間を設定します。  
1分キー: 1分単位で時間(分)を変更できます。  
長押しすると早送りになります。  
30秒キー: 30秒単位で時間(秒)を変更できます。  
10秒キー: 10秒単位で時間(秒)を変更できます。  
最大設定時間: 30分

**取消キー**  
調理開始前に押すと、設定をキャンセルします。  
調理中に押すと、調理を終了します。

**スタートキー**  
調理を開始するときに長めに押します。

## お知らせ

温度調節のため、調理途中でヒーターがいたり消えたりしますが、故障ではありません。

## お願い

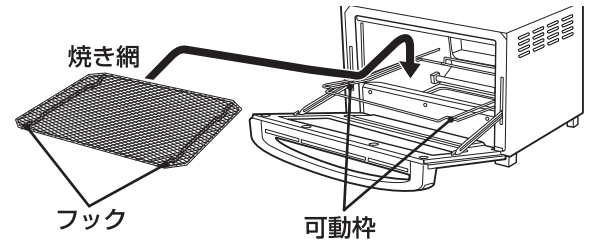
- 肉・魚など脂の出るものを調理する場合は直接調理せず、アルミ箔でしっかりと包んでから天板の上にアルミ箔を敷いて調理してください。(発火の原因になります。)
- もちを調理する場合は天板を使わずに、直接焼き網の上で調理してください。
- アルミ箔を使用して調理する場合は、アルミ箔がヒーターに触れないようにしてください。
- 天板をご使用のときは、調理物を均等に置いてください。  
熱のかかり方が不均一になり、天板がそることがあります。
- 油脂や糖類を含むバターロール、調理パンなどは焦げやすいため、様子を見ながら調理してください。

# 使いかた

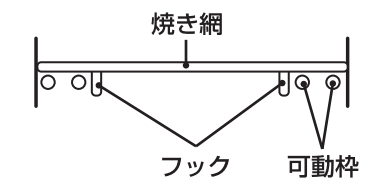
次の状態は使用に支障ありません

- 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、熱膨張や温度調節器によるもので故障ではありません。

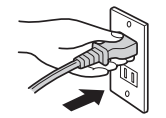
## 1. 焼き網を庫内可動枠に載せる。



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。

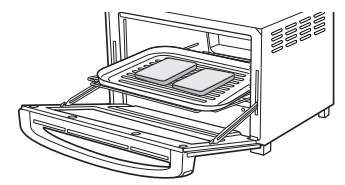


## 2. 電源プラグをコンセントに差し込む。



## 3. 調理するものを庫内に入れる。

調理物を焼き網または天板に置きます。



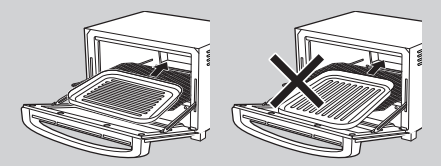
## 4. 電源を入れる。

電源キーを押します。



- 「調理例(6ページ)」を参照ください。
- 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。

## ご注意



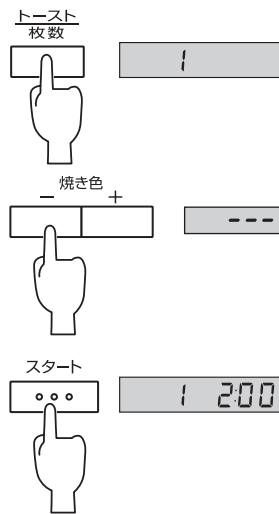
- 天板をご使用の際は、必ず図の向きでご使用ください。向きが違くと入りません。
- 片手だけでは落とす恐れがありますので、両手で出し入れてください。



# 使いかた(つづき)

## 5.自動トーストモードで調理をする。

- ① 枚数を設定します。  
トーストキーを押します。  
初期設定枚数は「1(1枚)」です。
- ② 焼き色を設定します。  
焼き色キーを押します。  
初期設定枚数は「----(ふつう)」です。
- ③ 調理開始。  
スタートキーを長めに押します。  
枚数と焼き色に応じて自動的に調理時間がセットされ、タイマーが動き始めます。



## 6.調理終了。

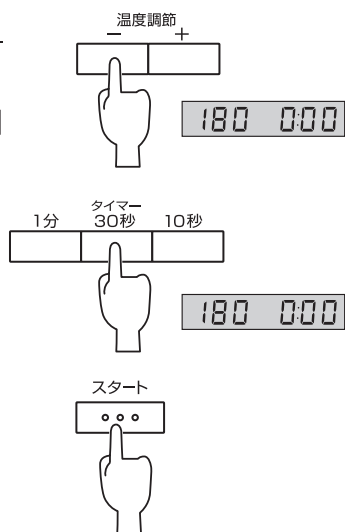
「ピー×5」音がして、調理時間表示部が「0」になり、自動で調理を停止します。

調理物を取り出します。



## 手動設定モードで調理する

- ① 調理温度と調理時間を設定します。  
調理温度は、温度調節キーを押します。  
初期設定は「180(180℃)」です。  
調理時間は、タイマーキーを押します。  
初期設定は「0」です。
- ② 調理開始。  
スタートキーを長めに押します。
- ③ 調理終了。



## ご使用後は

- ① 電源キーを押して電源を切ります。
- ② コンセントから電源プラグを抜いてください。

# 調理例

〈自動トーストモード〉「ふつう」の場合

●調理時間の設定は必要ありません。庫内温度に合わせて自動的に設定します。

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	2~3	焼き網使用	●6枚切(2cm)の場合を標準の設定としています。 ●糖分の多いパンは焦げやすいので、一(薄い)、一(やや薄い)に焼き色を調整してください。
2	2.5~3.5	焼き網使用	●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。
3	3~4	焼き網使用	●冷凍パンは解凍してから使用するか、焼き色キーを濃いめに設定してください。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。
4	3.5~4.5	焼き網使用	●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。

〈手動設定モード〉 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。予熱は必要ありません。

調理例	調理温度	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	230	4.5~5.5	焼き網使用	1個約50g×6個の場合
ピザ	230	5~6	天板使用	直径約21cm×1枚の場合
グラタン	230	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	200	10~12	天板使用	直径約15cm×1枚の場合
ホイル焼き	230	20~25	天板使用	1個約170g×2個の場合
クッキー	160	15~20	天板使用	『調理例』(7ページ)を参考に調理してください。
ロールケーキ	160	12~16	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	140	10~15	天板使用	調理済のものに限る。
パンあたため	120	1.5~3	焼き網使用	バターロール 1個約30g×6個の場合

### お願い

●空焼きしないでください。

### 〈自動トーストモードとは〉

トーストするのに適したモードです。枚数と焼き色を設定すると、自動で調理時間をセットし調理します。

トースト以外の調理をするときは、手動設定モードをお使いください。

### お願い

続けて調理するときなど、庫内が温かい場合は調理時間が変わります。

### お知らせ

- 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、ついたり消えたりします。
- 調理中、ドア周囲から湯気が出たり、水滴がつくことがありますが、異常ではありません。

### ご注意

庫内や天板、焼き網は熱くなっています。調理物は必ずお手持ちのミトンなどを使って出し入れしてください。

### 〈メモリー機能〉

自動トーストモードは電源プラグを抜くまでは前回の枚数/焼き色設定を記憶しています。電源プラグを抜くとリセットされて初期設定に戻ります。

### 〈オートオフ機能〉

調理後約5分間経過後に、自動で通電が停止します。

### 〈再び使うとき〉

電源キーを押して電源を「入」にしてください。

### ご注意

製品が熱くなっていますので、十分に冷えてからかたづけしてください。

# 調理例(つづき)

**グラタン** … 温度調節 230 時間 20分~25分

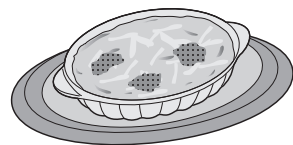
## 《材料(2皿分)》

マカロニ……………50g  
むきえび……………100g  
玉ねぎ…中½個(100g)  
ブロッコリー……¼房(50g)  
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……………½カップ  
スープ……………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。バターと小麦粉を炒め、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、230℃で表面に焦げ目がつくまで20~25分焼く。



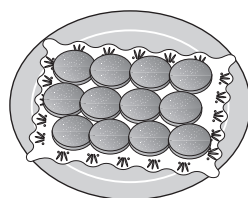
**クッキー** … 温度調節 160 時間 15分~20分

## 《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 3~5mm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160℃で15~20分焼く。



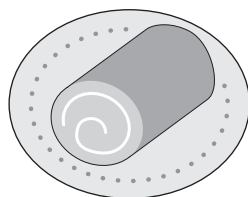
**ロールケーキ** … 温度調節 160 時間 12分~16分

## 《材料(1本分)》

卵(M玉)……………2個  
砂糖……………60g  
バニラオイル……………適量  
薄力粉……………60g  
(ふるっておく)  
A バター……………10g  
牛乳……………10g  
(合わせて溶かしておく)  
生クリーム……………100g  
砂糖……………10g  
ラム酒……………お好みで

## 《作りかた》

- ① クッキングシートを天板に合わせて切って敷く。  
※天板からはみ出した部分は切り落とす。
- ② ボールに卵を割りほぐし、砂糖を加えて混ぜ合わせ、しっかりと泡立てる。泡だて器で生地を垂らしたときに、折り重なるように落ちて跡がしばらく残るような状態になるまで泡立てる。  
バニラオイルを加え、大きな気泡がなくなるように丁寧に混ぜる。
- ③ 薄力粉を加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまでサックリと混ぜ合わせる。  
※気泡がつぶれないように底の方から大きくすくうように混ぜる。
- ④ 溶かしておいたAを生地全体に加えて手早く混ぜる。
- ⑤ 天板に材料を流し込み、気泡をつぶさないように均一に広げる。
- ⑥ 160℃で約12~16分焼く。
- ⑦ 焼きあがったら本体から取り出して冷ましておく。
- ⑧ 生クリームに砂糖とラム酒を入れて泡立て、生地の上のせて巻く。



## 調理のポイント

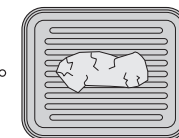
調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。

### 《アルミ箔を上手に活用しましょう》

- 焼き色が濃すぎる場合には、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。)
- 天板の上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。



### 《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おそれがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

### 《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。

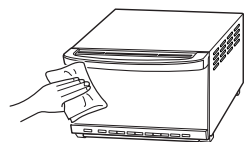
### 《市販の冷凍食品を焼く場合》

- 「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、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。)

# お手入れ・・・ご使用の都度お手入れしてください。

- 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。

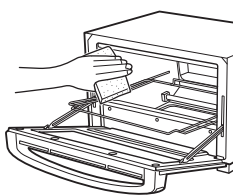
水洗いはしないでください。

## 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。

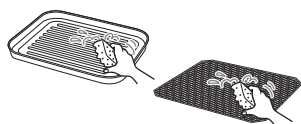


油汚れがひどい場合は、

- 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。

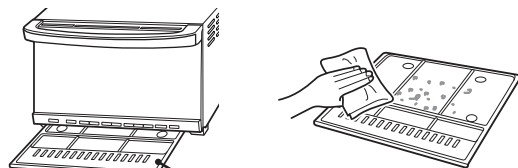
## 天板・焼き網

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



手前に引く

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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?</li> <li>●電源キーを押しましたか?</li> <li>●調理時間をセットしましたか?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。</li> <li>●電源キーを押して電源を入れてください。</li> <li>●タイマーキーで調理時間をセットしてください。</li> </ul>
使用中にカチ、カチと音がする	故障ではありません。温度調節器または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、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。
煙・水蒸気が出たり、においがする。	くず受け・焼き網・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ドア周囲から出ることがあります。異常ではありません。	
[E-01] [E-02]と表示される。	故障です。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。

# 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。

## 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

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340×奥行340×高さ225mm
電 源 コ ー ド (約)	1.4m
温 度 調 節 (約)	80～230℃
タ イ マ ー	最長 30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。

 <p>愛情点検</p>	★長年ご使用のオーブントースターの点検を！	
	<p>ご使用の際このようなことはありませんか。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>