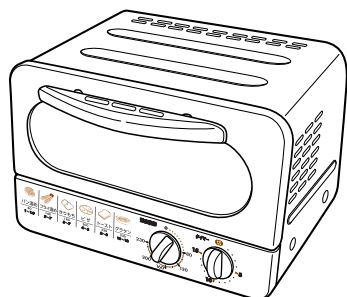


感動をデザインします

TWINBIRD

pd版

オーブントースター TS-D015 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。

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・6
お手入れ こんなときは	7
アフターサービス 仕様	8

RX0303A

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、

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

修理技術者以外の人は、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。



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・けがをすることがあります。



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。

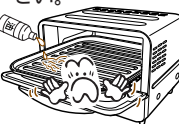


高温になるため、材質などによっては傷めることがあります。



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。



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。



禁止

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。

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。



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

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。

注意



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。



禁止



パンが発火する原因になります。



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。



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

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。



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、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



強制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。



強制

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。

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。

熱い天板やドアガラスに水をかけないでください。



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。



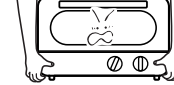
変形や故障、ガラスの破損の原因になります。

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。

使用中は、絶対に製品を移動しないでください。



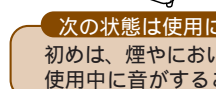
電源コードの変形や破損の原因になります。



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。

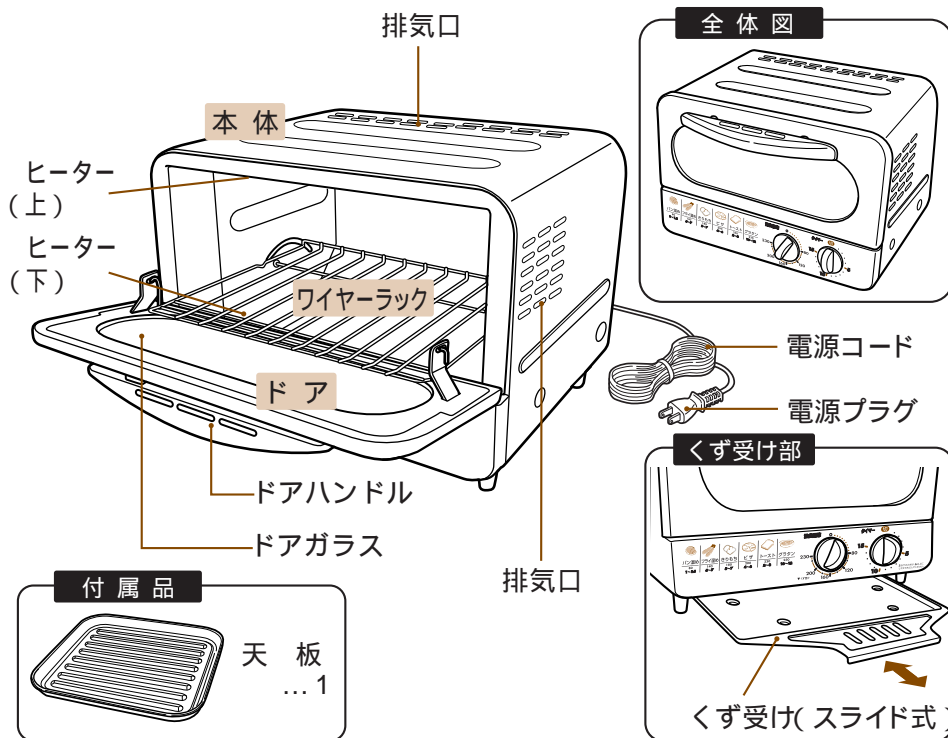
万一調理物から発煙したときは、すぐにドアを開けないでください。発火の原因になります。電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから開けてください。



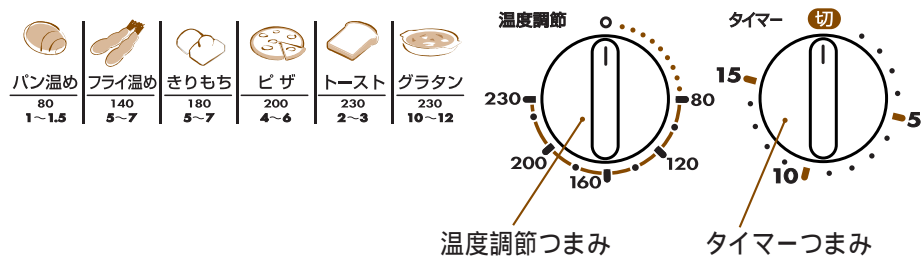
次の状態は使用に支障ありません。

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



コントロールパネル部



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。

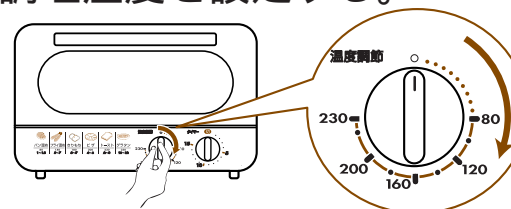
使いかた

1.電源プラグをコンセントに差し込む。



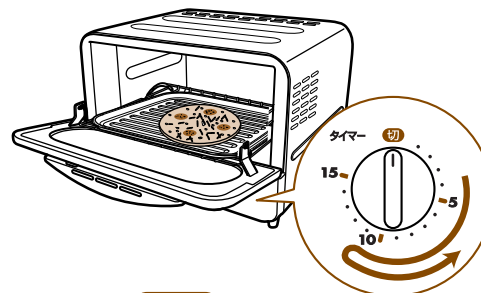
奥まで確実に差し込んでください。

2.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。
温度設定の可能な範囲は〔80~230〕です。

3.調理する物を庫内に入れ、調理を始める。



調理物を天板またはワイヤーラックに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。

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。

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。

お願い

空焼きしないでください。

4.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出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。

5.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。

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	調理温度	量	天板	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は調整してください。)
ピザトースト	230	2枚	使用	6~8	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)をのせて、焼ます。
冷凍おにぎり	230	4個	使用	13~15	「焼きかたのポイント」を参考にして調理してください。
グラタン	230	2皿	使用	10~12	「調理例」P6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	「焼きかたのポイント」を参考にして調理してください。
ホイル焼き	230	2包	使用	18~20	アルミ箔に長ネギ、筈 90度程度の切り身)えのき、レモン、お酒大さじ 2 を入れて焼きます。
きりもち	180	4個	使用	5~7	「焼きかたのポイント」を参考にして調理してください。
ピザ(冷蔵)	200	1枚	使用	4~6	
冷凍ピザ	200	1枚	使用	6~8	「焼きかたのポイント」を参考にして調理してください。
スイートポテト	180	8個	使用	12~15	「調理例」P6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	「焼きかたのポイント」を参考にして調理してください。
クッキー	160	12枚	使用	11~13	「調理例」P6を参考にして調理してください。
パン温め	80	4個	-	1~1.5	

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。

焼きかたのポイント

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》

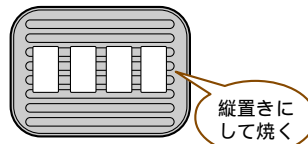
焼きあみの目より小さいもの、汁が出るもの、形がくずれやすいものを調理する場合には、天板を使用し
てください。
天板をご使用のときは、調理物を均一に置いてください。

《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固い場合がありますが、その場合はそのまま
1~2分庫内に入れておいてください。
焼き上がった成ちは、天板から早めに取り出してください。
(天板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、アルミ箔で包み、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」用を使用してください。
この場合の調理時間、調理温度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 ... 調理温度 230 時間 10分~12分

《材料(2皿分)》

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

〔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



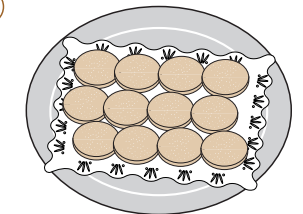
《作りかた》

油、バターで、えび、玉ねぎを炒める。
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。
に を入れ、とろみがつくまで煮る。
バター(分量以外)を塗ったグラタン皿に を入れ、ブロッコリー、チーズを加える。
天板にのせ、「調理温度230」で表面に焦げ目がつくまで10~12分焼く。

クッキー ... 調理温度 160 時間 13分~15分

《材料(12枚分)》

バター... 50g バニラエッセンス... 少々
砂糖... 30g 薄力粉... 100g
卵黄... 1個分 (ふるっておく)



《作りかた》

ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
砂糖、卵黄、バニラエッセンスを入れさらに混ぜる。
薄力粉を加え、さっくりと混ぜる。
ひとまとめにし、ラップで包んでから冷蔵庫で 時間休ませる。
5mmくらいの厚さにのばし、型で抜く。
アルミ箔を敷いた天板に並べて「調理温度160」で13~15分焼く。

スイートポテト ... 調理温度 180 時間 12分~15分

《材料(8個分)》

さつまいも... 300g 卵黄... 1個分
とき卵(仕上げ用)... 少々 牛乳... 大さじ2
バター... 10g
砂糖... 20g
シナモン... 少々 } A



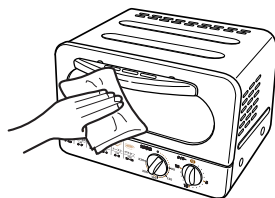
《作りかた》

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 Aを加えてよく混ぜる。
生地を型に入れ、仕上げ用のとき卵をハケで塗る。
天板にのせ「調理温度180」で12~15分焼く。

お手入れ... 使用後はその都度きれいにしてください。

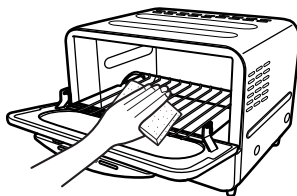
電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナーは使用しないでください。
製品の丸洗いはしないでください。

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。

庫内



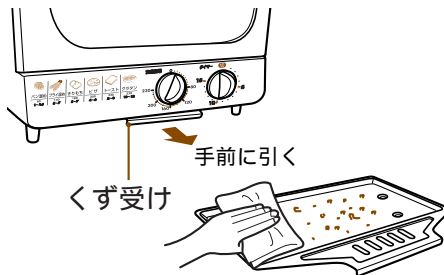
汚れや異物はよく絞ったふきんでふいてください。
油汚れがひどい場合は、
湿らせたスポンジでふき取る。
份ほど空焼きをする。
冷め切る前に、湿らせたスポンジでふき取る。

天板



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に洗っ
てください。

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。

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? 温度調節つまみが80以下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80以上に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.修理を依頼される時

「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か当社「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か当社「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。

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	1000W
製品寸法(約)	330x 290x 230mm
電源コード(約)	1.4m
温度調節	切・約80 ~ 230
タイマー	15分
付 属 品	天板... 1