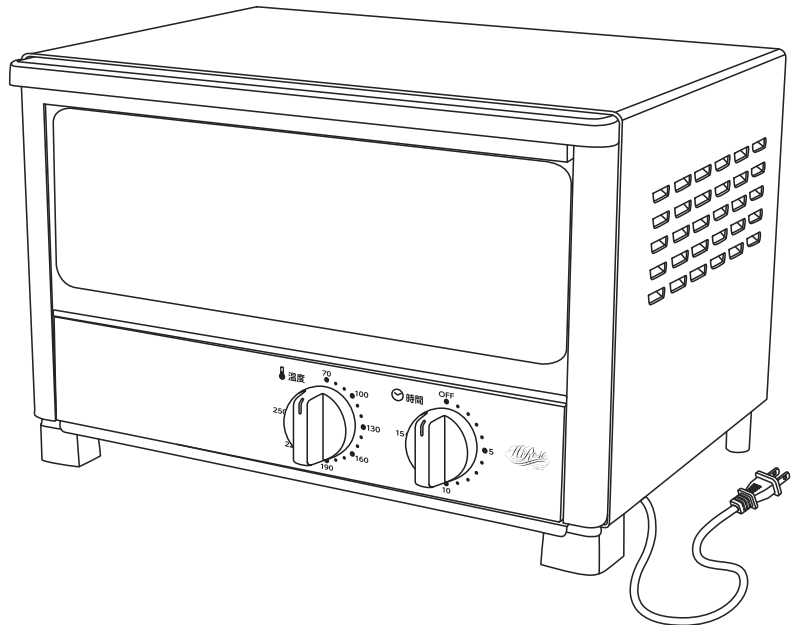


取扱説明書



オーブントースター HR-T121

このたびは本品を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。

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必要なときにすぐに取り出せるように大切に保管してください。

保証書付

保証書に、お買い上げ日、販売店名などが記入されていることをご確認ください。

20130001

目次

■安全上のご注意	2・3	■お料理ノート	8・9
■各部の名称と付属品	4	■お手入れ	10
■お使いになる前に	5	■故障かなと思ったら	10
■使い方	6	■仕様	11
■使い方 温度と時間の目安	7	■保証とアフターサービス	11

安全上のご注意

必ずお守りください

■表示の説明

- 危険** 「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことがあります、その切迫の度合いが「高いこと」を示します。
- 警告** 「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。
- 注意** 「取扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1:重傷とは、失明やけが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
 *2:傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けがやけど・感電などをさします。
 *3:物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

■図記号の説明

- 禁止** ○は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
- 指示** ●は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
- 注意** △は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告

分解・修理・改造はしない

- 感電・火災の原因
- 内部の点検・調整および修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。

電源プラグや電源コードは正しく扱う

- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱する原因になります)
- 電源コードや電源プラグを傷つけない。
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り。
(特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良の原因になります)

定格15A以上のコンセントを単独で使う

- 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火する恐れあり。

使用後は必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

- 火災や故障の原因になります。

使用中に異常動作が発生した場合、ただちに電源プラグをコンセントから抜く

- 火災や故障の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

発煙・発火、感電、やけどのおそれがあります。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかつたりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
→すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために、次のことを守る

火災・感電・けがなど、さまざまな事故の原因になります。

- お子様などに取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
- 乳幼児の手の届く所で使わない。
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
- カーテンなどの可燃物の近くや、ビニールクロスなどの熱に弱い物の上で使わない。
- すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
- 受皿に油を入れて使わない。
- 扉の変形やヒーターのガラス管破損など本体に異常が認められるときは使わない。
- 焼き網をお手入れなどで取り外す時は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

安全上のご注意

必ずお守りください

注意

使用中や使用直後はやけどに注意!

- 本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・ヒーターなどの高温部に触れない
→受け皿の取り出しは、かならずミトンなどを使う。
- ご使用後のお手入れは冷えてから行う
※本体が熱いうちは持ち運ばない。

発火を防ぐために、次のことを守る

- 調理中は本体から離れない
※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
※特にクッキーや薄切りのもちなどの燃えやすい物を調理する時は、絶対にそばを離れず、出来具合を見ながら調理する。
- 必要以上に加熱しない
※焼き加減を見ながら時間を調節する。
※自動メニューやタイマーの時間は正しく合わせる。
- 調理以外の目的で使わない
- 本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない(変質・変形・火災の原因)
- バターやジャムを塗ったパンを焼かない
- 缶詰や瓶詰等を直接加熱しない
(破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因)
- 生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなどの油の出るものを受け皿なしで加熱しない
※アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
※肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする

- 必ず、パンくすトレイを取りつける
- 調理物が焼き網から落ちやすい場合は必ずトレーを使用する

- 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。
- とびら取っ手を持って持ち運びしない。
- パンくすトレイにアルミホイルを敷かない。
- 長時間連続で使用したり、調理物を必要以上にこがしたりしない。
- ヒーター・ガラス窓は強い力を加えないよう取扱いに注意する。
- 焼き網のお手入れをこまめに行う。
- 焼き網や深皿をガスコンロなど他の調理器具に使用しない。
- 調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す。
- 硫酸紙やクッキングシート、ケーキミックス用の紙製焼き型は使わない。
※ケーキ型の側面からはみ出したシートは切り取る。
- ヒーター(近赤外線)を間近で長時間見つめない。
- アルミ箔を使用した調理をするときはアルミ箔がヒーターに接触しないように注意する。
- 蒸し物料理はしない。

延長コードを使用しない

- 電圧が低下したり、故障の原因になります。

電源プラグは正しく扱う

- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ
(感電やショートによる発火の原因になります)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(感電や漏電火災の原因になります)

こんな場所で使わない

- 不安定な場所やじゅうたんなど、熱に弱い敷物の上
- テーブルクロスを敷いた上
- 粉や油脂類が落ちたテーブルの上や、テーブルの端
(本体が滑って落ちる原因)
- 壁や家具の近く
→5ページの設置場所の基準を守る。

調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

- すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く(火災の原因)
※炎が消えるまで扉を開けない。(空気が入ると炎が大きくなります。)
※水をかけない。(ガラスが割れます。)

パンくすトレイ、焼き網を外したままや、扉を開放したまままで通電しない。

- 火災・やけど・故障の原因になります。

開けた扉の上に調理物をのせない

- 本体が傾いたり、ガラス窓が破損したり故障の原因になります。

使用後は必ずお手入れを行う

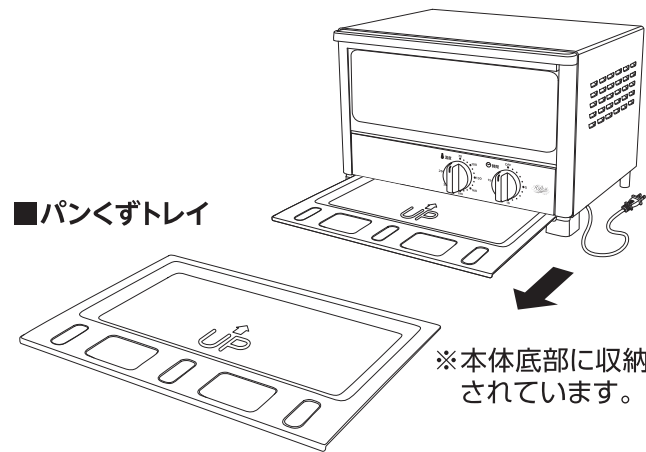
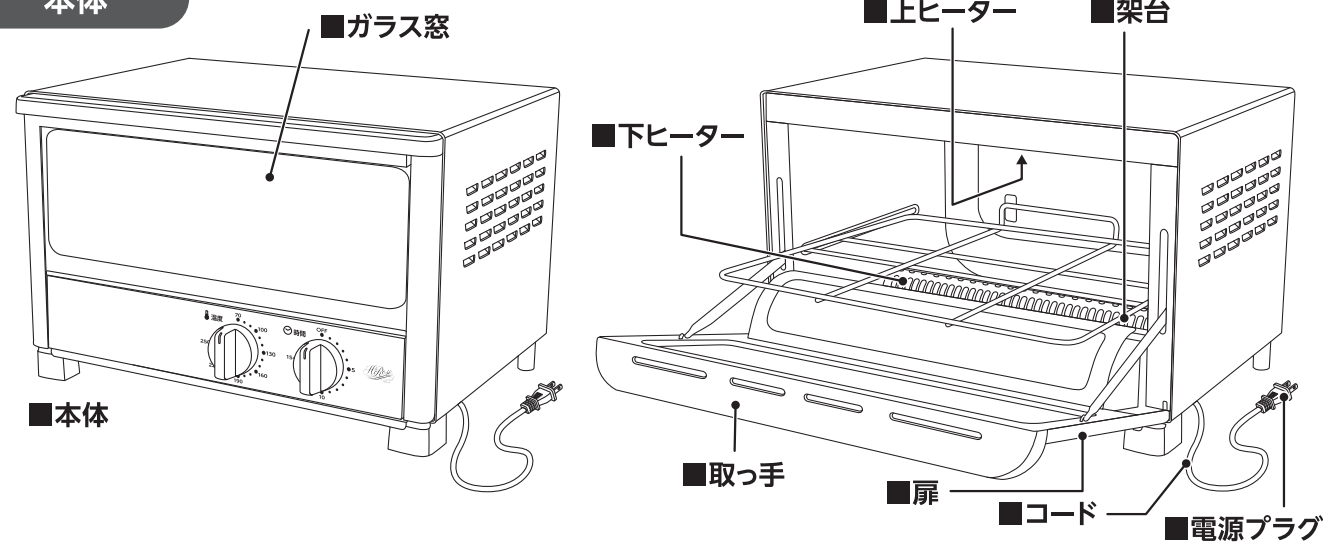
- 調理後のくずや油分等が残ったまま調理すると発火の・発煙のおそれがあります。

から焼きはしない

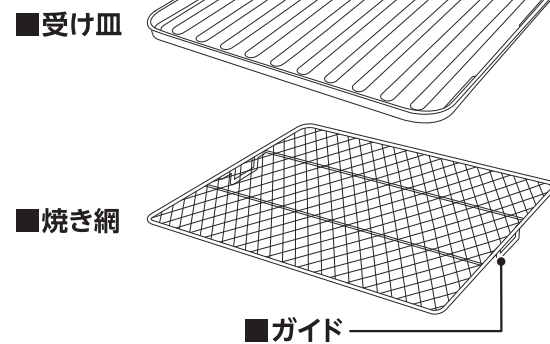
- 故障の原因になります。

各部名称

本体



付属品



操作部

トースト	グラタン	パン温め	ピザ	もち	フライ温め
250 5~12分	250 13~15分	120 3.5~4.5分	220 11~15分	250 8~11分	160 10~13分

① 温度設定

温度は70~250度の範囲で設定できます。

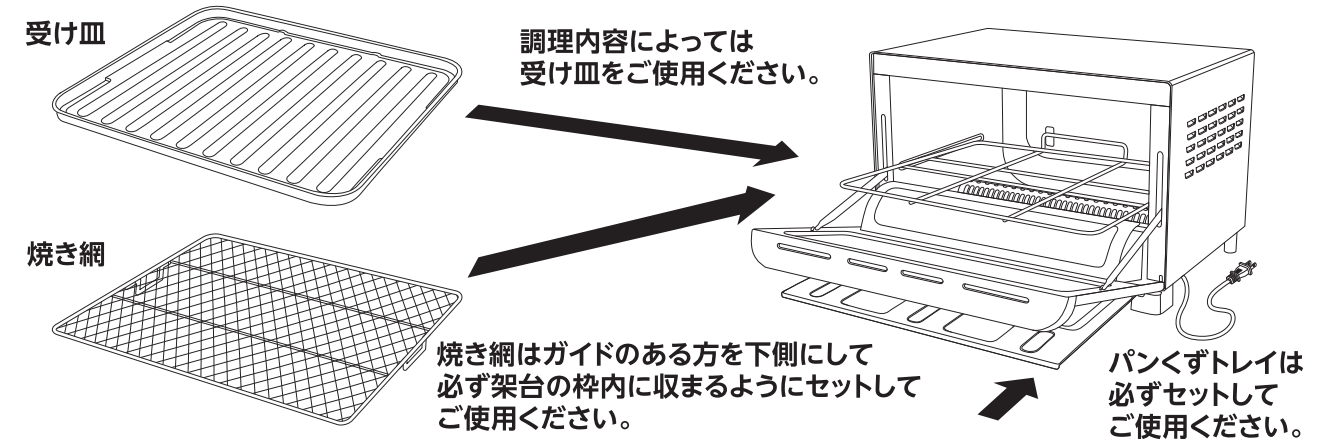
② 時間設定

時間は1~15分の範囲で設定できます。

お使いになる前に

この製品は食パンを焼いたりフライの温めなどをするものです。目的以外の調理はしないでください。また業務用として使用しないでください。

●はじめてご使用になる時には、においや煙が出ることがありますが故障ではありません。ご使用にともないでなくなります。



ヒーターの通電について (ヒーターが消えていても故障ではありません。)

- 庫内が高温になると温度調節器が働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりして加熱しすぎを防ぎます。
- 連続で使用するときは温度調節器が働き、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。

電源プラグの取り扱い

- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

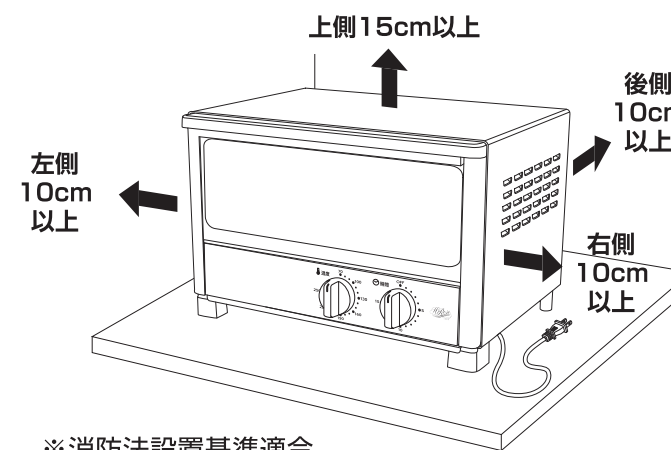
使用後はお手入れをする

- パンくずトレイを引き出し、くずを払い落してください。
- 汁などがついた場合はすぐに拭き取ってください。
- 焼き網を手入れ等で取り外すときは必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

設置場所

●製品本体は壁や周囲から適当な空間距離を保ってください。

本体は図例のように空間距離を保ち設置してください。



※消防法設置基準適合

お願い

- 製品本体と同じ台の上に、他の物を置かないでください。動作中の振動で落ちることがあります。
- 調理中は、製品本体が熱くなり、蒸気口から湿気が出ます。風通しの良い場所でご使用ください。
- 製品本体は安定した水平な台などの上に設置してください。

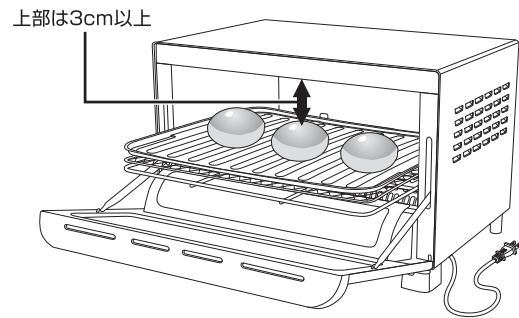
次のような場所では使用しないでください

- カーテンや壁、家具など可燃物の近くや動植物の近くなど。
- テーブルクロスやビニール製のものなど熱に弱い敷物の上。
- 直射日光を避け、火気や湿気がある場所。

使い方

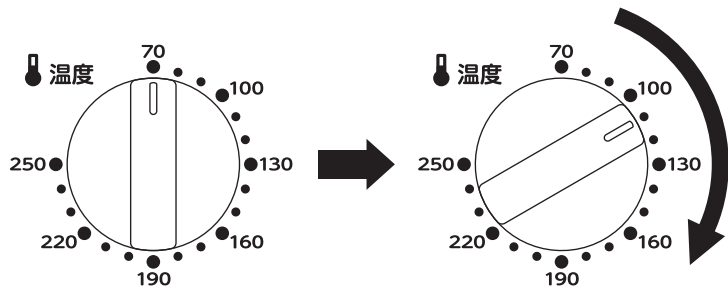
1 調理物を入れます

- 焼き網または受皿の中央に載せます。
調理物の上部は3cm以上の空間をとります。
- 油や水分の出るものは必ず受け皿を使用してください。



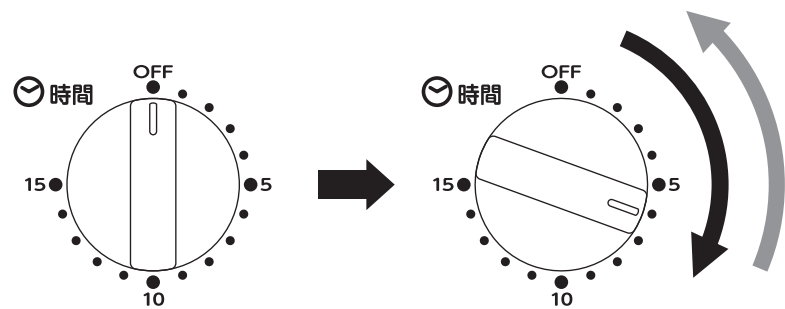
2 温度を選択

- 温度調節つまみをお好みの温度に合わせます。



3 調理スタート

- タイマーつまみをお好みの時間に合わせます。1分～最大15分まで設定できます。
- タイマーつまみを回すと同時に電源が入り調理を開始します。
※タイマーつまみを3分以下にセットするときは、一旦、5分以上の目盛までつまみを回してから戻して合わせてください。
- 調整中はそばを離れないで出来具合を確認しながら調理をしてください。

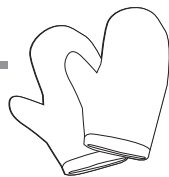


こんなときは

- 途中で調理をやめたい
「タイマーつまみ」をOFF位置まで戻して電源を切ります。
- 続けて調理したい
初回より焼き色が濃くなりますので扉を開けて庫内を冷ましてから使用するか、初回より調理時間を短く設定してください。

4 アラームが鳴り終了します（電源が切れます）

- 調理物を取り出すときは、受け皿や焼き網など本体内部が熱いのでミトンなどご使用ください。



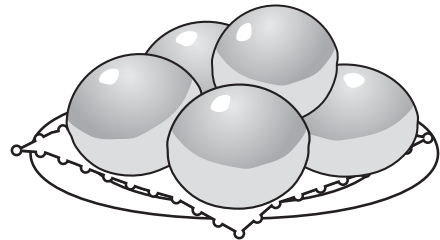
使い方 温度と時間の目安

- 焼き網は全ての調理に必ずご使用ください。
- 油が落ちて発火の原因にならないように、油の出るものは必ず受け皿を使用してください。
- 目安時間は調理物の種類・大きさ・厚さ・個数・状態(水分量・常温・冷蔵・冷凍・鮮度・気温)により焼き色や時間が異なります。出来具合を確認しながら加減してください。
- 調理中は器具の側を離れないで出来具合を確認しながら調理を行ってください。

メニュー例	一回量	受け皿	温度 (°C)	時間の目安 (初回)	メモ 受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります
トースト	1～4枚	焼き網 ※焼き網中央に均等に置く。	250	常温4～8分 冷凍4.5～12分	●冷凍トースト・厚切りパン・糖分の多いパンなど、パンの種類・大きさ・厚さで、焼き色が変わったり中まで温まりにくいことがあります。
パン温め	1～4個	焼き網 ※焼き網中央に均等に置く。	120	3.5～4.5分	●糖分の多いパンや高さのあるパンは、焼き色がついたり中まで温まりにくいことがあります。
もち	1～6個	焼き網 ※もち同士がくっつかないように焼き網に均等に置く	250	8～11分	※1個(約50g)の場合 ●大きさや厚みにより焼きすぎる場合があります。 ●ガラス窓から確認しながら焼いてください。
調理済 冷凍フライ	6～12個	受け皿 + 焼き網 + (アルミ箔)	200	15～20分	※1個(約30g)の場合 ●冷凍コロッケは割れることがあります。 ●油の飛び散るおそれのある肉や魚などはアルミ箔で包んでから受け皿にのせてください。
冷凍 焼きおにぎり	3～6個	焼き網	250	13～15分	※1個(約50g)の場合
冷蔵・冷凍 ピザ	1枚	受け皿 + 焼き網 + (アルミ箔)	220	冷蔵11～13分 冷凍13～15分	※直径約22cm ●チーズなど溶け出しやすい場合はアルミ箔を受け皿に敷くと取り出しやすくなります。
冷蔵・冷凍 チキンナゲット	4～8個	受け皿 + 焼き網 + (アルミ箔)	220	冷蔵9～11分 冷凍12～15分	※1個(約20g)の場合 ●油の飛び散るおそれのある場合はアルミ箔を受け皿に敷いてからのせてください。
冷凍 フライドポテト	200g	受け皿 + 焼き網	200	12～15分	
グラタン	2皿	受け皿 + 焼き網	250	13～15分	※1皿(約400g)の場合
フライの温め	2～6個	受け皿 + 焼き網 + (アルミ箔)	160	10～13分	※1個(約30g)の場合 ●油の飛び散るおそれのある肉や魚などはアルミ箔を受け皿に敷いてからのせてください。

テーブルロール

温度 200℃ 調理時間 12~15分



材料 (9個分)

- A ●強力小麦粉.....220g
- ドライイースト.....4.5g(小さじ1と1/2)
- 白湯スーパーカメリヤ
- 塩.....4g(小さじ1弱)
- 砂糖.....30g(大さじ3と1/2)
- B ●卵.....25g(1/2個)
- 水(又はぬるま湯).....130g(130cc)
- バター(又はマーガリン).....35g
- 卵(つや出し用).....適量
- 打ち粉.....適量

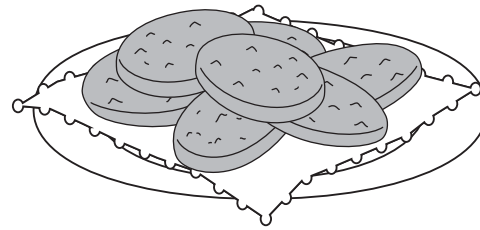
つくりかた

- ①混ぜる** ボウルにAを入れ、軽く手で混ぜ、次にBを加えてさらに混ぜます。
【ポイント】
水は8~9割をはじめに入れて、生地の硬さを見ながら残りの水を加えます。
- ②こねる** 一つにまとめ打ち粉をほどこした台の上で、生地を持って台にたたきつけ、とききたたまこむようにしながら200回くらいくり返しこねます。ある程度生地にまとまり感が出たらバターを加えて最後に7~8分こねます。
【ポイント】
●合計で15~20分こねます。 ●生地を端を、両手で広げてみて薄膜のようになると出来上がりです。
- ③1次発酵40~60分間** 生地の表面を丸めてボールに入れ、ラップをかけて30℃くらいの温かい場所で2.5~3倍にふくらむまで発酵させます。
- ④分割→成型→ベンチタイム** 軽く押ししてガスをぬいた後、9等分にして、なめらかな表面になるように丸め、生地にフキンをかけて10分間ねかせます。
- ⑤2次発酵** オープントースターの受け皿に等間隔に間をあけて並べ、約40℃の温かい場所で発酵させ約2倍の大きさにふくらませます。
- ⑥焼き上げ** つや出しの溶き卵を生地表面に薄く塗り、200℃に熱したオーブンで12~15分間焼きます。

ポイント
★材料の計量を正確に。
★発酵の温度と時間を正確に。

クッキー

温度 180℃ 調理時間 13~15分



材料 (4cm丸型で 約30枚)

- 薄力粉.....120g
- 砂糖.....50g
- 無塩バター.....60g
- 卵.....1/2個
- バニラエッセンス.....適量

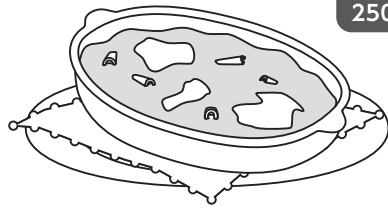
つくりかた

- ①常温に戻したバターをクリーム状になるまで練り、砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ②溶いた卵を少しずつ加えて混ぜ、さらにバニラエッセンスも加えてなめらかになるまで混ぜる。
- ③小麦粉を入れ、木ヘラ等でさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ④ひとつにまとめた塊をラップに包み、冷蔵庫に入れて30分ほど休ませる。
- ⑤麺棒で、3~5mmの厚さに伸ばし、好きな型で抜き、焼き網にアルミ箔を敷き180℃で13~15分ほど焼く。(焼き色を見ながら加減してください。)

ポイント ★一度に焼ける目安は4cm丸型で16枚までです。

マカロニグラタン

温度 250℃ 調理時間 15分



材料 (2人分)

- マカロニ.....80g
- 玉ねぎ.....1/2個
- 鶏肉.....50g
- ぶなしめじ.....30g
- えび(中).....3尾
- 白ワイン.....大さじ1
- サラダ油.....少々
- バター.....30g
- 小麦粉.....大さじ3
- 牛乳.....500cc
- 塩.....小さじ1/3
- こしょう.....少々
- ピザ用チーズ.....30g

つくりかた

- ①マカロニは固めに茹で、ザルにあける。
- ②玉ねぎは薄切り、鶏肉は小さめに切る。ぶなしめじは根元を切り落とし、バラバラに裂く。えびは殻をむき、斜めに2つに切る。
- ③器にえびの殻を入れワインをふりかけ、電子レンジで赤く色が変わるまで加熱し、殻は捨て汁を取っておく。
- ④フライパンにサラダ油を敷き、玉ねぎ、鶏肉、ぶなしめじの順に入れ、色づかないよう弱火で炒める。さらにバターを入れて溶かし、小麦粉を入れて炒める。
- ⑤弱火のまま牛乳をほんの少し注ぎ木ヘラ等で混ぜ、なめらかになったら更に少し注ぎ、混ぜを繰り返す。絶えず混ぜながらこまめに注ぎ入れとろみがつくまで混ぜながら煮詰める。マカロニ、えび、③の汁を入れ、塩、こしょうで味を整える。えびの色が変わったら火を止める。
- ⑥グラタン皿に⑤を入れ、ピザ用チーズをのせて焼く。

ポイント ★牛乳を一度に入れるとだまになってしまいます。

memo

お手入れ 電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。(感電・やけど・火災の原因になります。)

お願い

- ベンジン・シンナー・クレンザー・金属たわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットしてください。
- 本体に直接水をかけて洗わないでください。

本体・庫内・ガラス窓

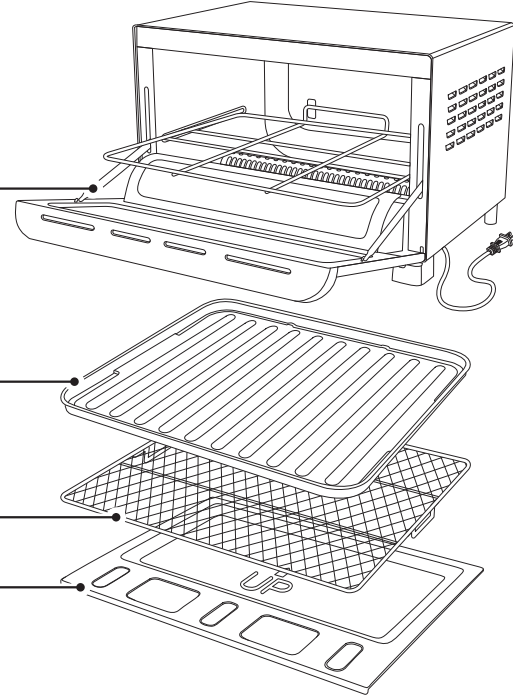
薄めた台所用洗剤(中性)をフキンに含ませてふき取る
※ヒーターには触れない。ヒーターが割れる原因になります。

受け皿・パンくずトレイ

薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで洗い、充分乾かす
※食器洗い乾燥機は使わない。変色の原因になります。

焼き網

薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで洗い、充分乾かす
※食器洗い乾燥機は使わない。変色の原因になります。



故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因
タイマーつまみを回しても通電しない	電源プラグが抜けていませんか?
調理中にヒーターが消えたりついたりする	温度調節器により温度を調整しているためです。
途中でヒーターが消える	故障ではありません。 高温調理の直後に低温調理をしようとした場合、庫内温度が下がるまで数分間消えたままになることがあります。
パンの下面の焼き色が薄い	パンくずトレイや焼き網が汚れていませんか? →お手入れ(P10)

仕様

電源	AC100V 50/60Hz共用
消費電力	1200W
温度調節	70~250℃
タイマー	1~15分
ACコード	1.0m
本体サイズ	幅35.0×奥行31.0×高さ23.0cm
本体質量	約3.8kg
付属品	受け皿、焼き網、取扱説明書

保証とアフターサービス

保証書

- 保証書は、本書に添付されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入内容をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

補修用性能部品の保有期間

- 本機の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年間です。
- 補修用性能部品とは、その商品の性能を維持するために必要な部品です。
- 消耗部品のご注文などについては販売店又は弊社にご相談ください。

部品について

- 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは・・・ 持込修理

「故障かなと思ったら」に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社にご連絡ください。

- 本機は国内専用です。国外での使用に対するサービスは対応できかねますので、ご了承ください。

保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店又は弊社で修理させていただきます。

なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。


保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店又は弊社にご相談ください。

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修料金の仕組み

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	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

愛情点検	長年ご使用の機器の点検を	
	このような症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> ●ACコードが傷んでいる ●煙が出る ●変な臭いがする ●その他の異常や故障がある
		故障や事故防止のため、使用を中止し、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

※本機を廃棄される場合は、地方自治体の廃棄処理に関する条例または規則に従ってください。