

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て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、上映等を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はありません。

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。

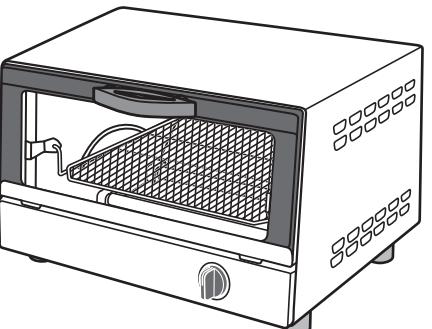
※このコンテンツはWeb上の使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※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

オーブントースター TS-4184 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。

● もくじ	
安全上のご注意	1・2
使用上の注意とお願ひ	2
各部の名称	3
使いかた	3・4
調理例	5・6
交換用部品について	6
お手入れ	7
こんなときは	
アフターサービス	8
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



「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



「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

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。製品の丸洗いはしないでください。
水ぬれ禁止
ショート・感電の恐れがあります。

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
分解禁止
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。

异常・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。
強制
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。

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。
禁 止
高温になるため、材質などによっては傷めることができます。

調理中や調理直後は高温部（金属部やガラス窓）に直接触れないでください。
接触禁止
高温ですのでやけどの原因になります。本体上面は約120℃、ガラス窓表面は約200℃の高温となります。

調理物を取り出すときに天板・焼き網・ドアフックなどに触れないように注意してください。
禁 止
やけどの原因になります。

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。
禁 止
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。

●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注意ください。
禁 止
アルミホイルが溶けて故障の原因になります。

！注意

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。

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。
発火・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。

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。
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



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。



本体が熱いうちは、持ち運ばないでください。
やけどやけがの原因になります。



ガラス窓の割れ防止のため、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・金属タワシなどでお手入れはしない。)
- ・ガラス窓はていねいに取り扱ってください。傷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。
- ・万ガラス窓が破損した場合は、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タイマーフリースを「切」にし、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いたり、コンセントの差し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。



湯わか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加熱すると、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ことがあります。



肩より高い位置に置かないでください。

調理物を取り出すとき、ドアが手に触れてやけどの原因になります。



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。

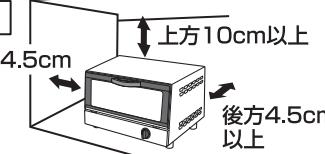


設置場所

上方は10cm以上、側方・後方は4.5cm以上離してください。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。

消防法による設置基準



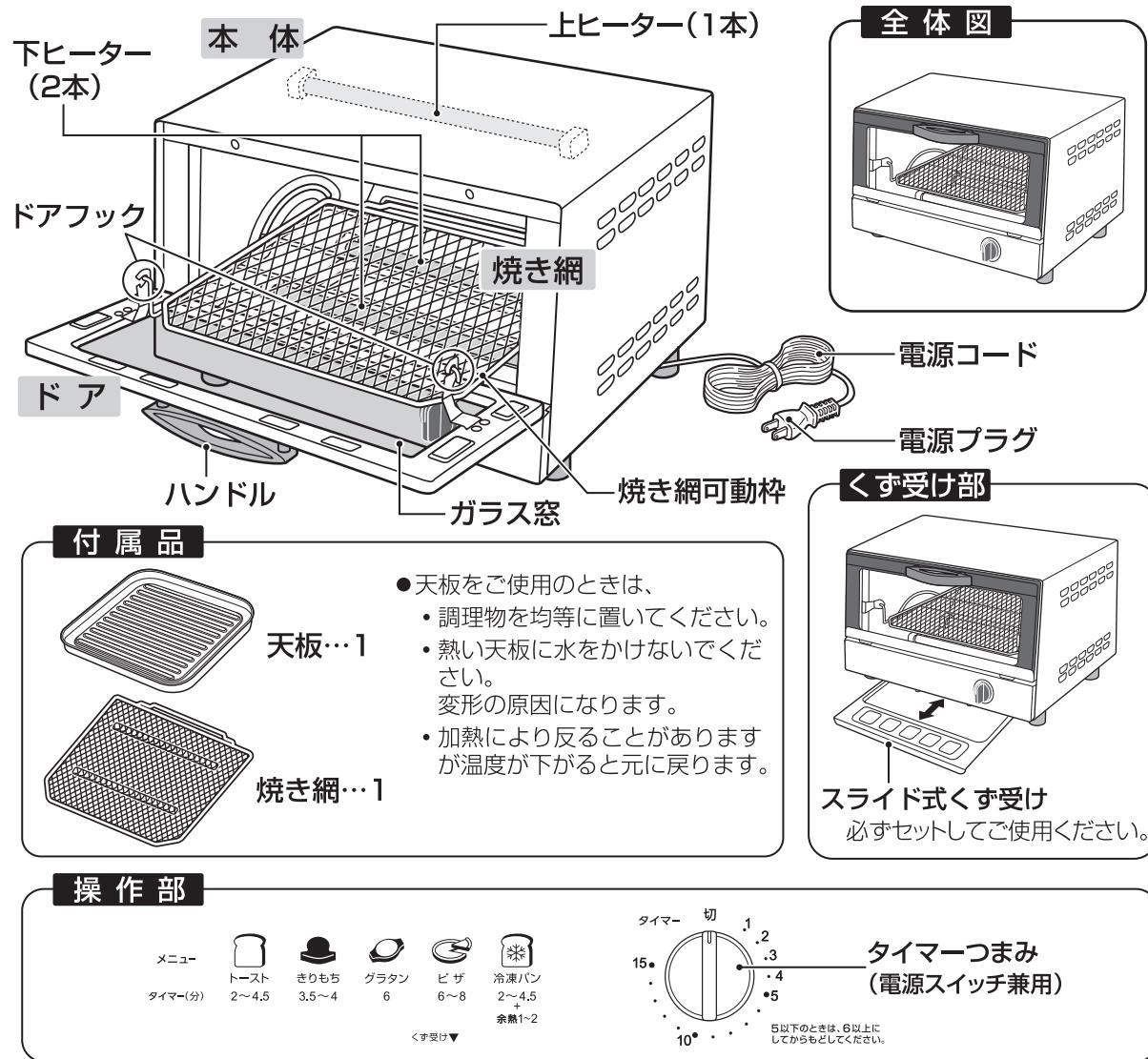
使用上のお願い

●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”と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



使いかた

準備 1. 天板と焼き網を洗います。

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

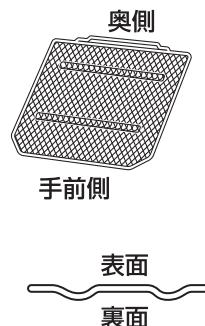
準備 2. カラ焼きをします。

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 3. 烹き網をセットします。

〈焼き網のセットについて〉

- 烹き網は必ず図の向きでご使用ください。向きが違うと取付けることができません。
- 烹き網にはへこみがあります。焼き網をゆがみにくくするため、異常ではありません。そのままお使いください。
- 烹き網には表裏があります。正しい向きでご使用ください。表面を上にセットしてください。



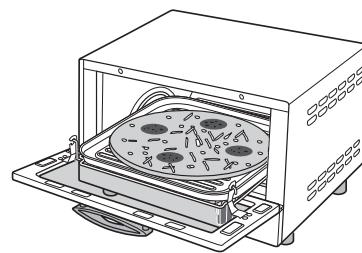
1. 電源プラグをコンセントに差し込みます。

- ①タイマーフラッシュが「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。

2. 調理物を庫内の中間に均等に入れ、ドアを閉めます。

調理物を天板または焼き網に均等に置いてください。
調理物がひとつだけのときは中央に置いてください。
(天板／焼き網の脱落防止のため)

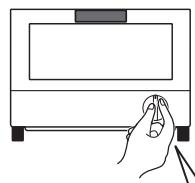
- 天板は~~△~~でも~~□~~でもセットできます。
- 天板を使用するときは焼き網の上に載せてください。



△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。

3. 調理開始。



- 調理時間を5以下に設定するときは、タイマーフラッシュを一度6以上に回してから戻して合わせてください。

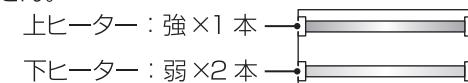
タイマーフラッシュを回して、調理時間をセットします。
途中で停止するときは「切」にします。

お知らせ

- 水分を多く含んだ食品をあたためた場合に、ドア周囲から湯気(水蒸気)が出たり水滴がつくことがあります。

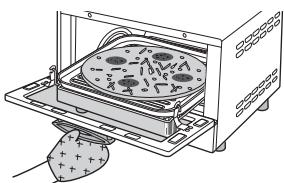
〈ヒーターについて〉

- 本製品には庫内を設定した温度に保つためにサーモスイッチがついています。温度調節のため、調理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。
- 焼き上がりを均一にするために上下ヒーターの明るさが異なりますが故障ではありません。



下ヒーターは少し暗くなります。
中心部が焦げすぎないようにヒーター中心部は赤くなりません。

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しますが故障ではありません。

△注意

- 庫内や天板、焼き網、ドアフックは熱くなっています。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。やけどの原因になります。

5. ご使用後は電源プラグを抜きます。

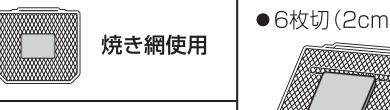
ご使用後は、コンセントから電源プラグを抜いてください。

△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。ケガややけど・火災の原因になります。

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	時間(分)	置きかたの例(手前がドア側とした場合)	お料理メモ
トースト	1枚：2~2.5	1枚 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ●6枚切(2cm)の場合を標準の設定としています。  <p>1枚と2枚焼きでは手前のへこみを自安にしてパンを置いてください。</p>
	2枚：2.5~3.5	2枚 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ●油脂や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。
	3枚：2.5~4	3枚 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●4枚焼きでは裏側が少し濃く焼けます。
	4枚：3~4.5	4枚 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ●冷凍パンは解凍してから使用するか、タイマーが切れてから、1~2分程度そのままにして、余熱あたためてください。
きりもち	3.5~4	1個 焼き網使用	<p>1個 約50g×4個の場合。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●もちの数が少ない場合は、様子を見ながら調理してください。
グラタン	約6	1皿 約320g×2皿の場合。 「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。	天板使用
冷凍ピザ (25cm)	約13	直径約25cm×1枚の場合。	天板使用
ピザ (25cm)	6~8	直径約25cm×1枚の場合。	天板使用
フライ(常温) あたため	4~5	ポテトコロッケ1個 約60g×6個の場合。 調理済のものに限る。	天板使用
パンあたため	約1	バターロールなど 1個 約30g×4個の場合。 ●パンの種類により焼き時間が長いと焦げる場合があります。タイマーが切れてから、1~2分程度余熱あたためてください。	焼き網使用

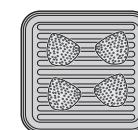
調理のポイント メニューの調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。

《アルミホイルを上手に活用しましょう》

△注意

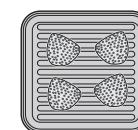
- 生の魚や肉を直接焼かないでください。肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミホイルでしっかり包んでから天板に置いて、調理してください。発火の原因になります。
- アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルがヒーターに触れないようご注意ください。アルミホイルが溶けて、故障の原因になります。

- 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。
- 天板にアルミホイルを敷いた方が天板にこびりつかず、きれいに出来上がりります。



《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、早目に取り出してください。(焼き網にくつ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。ふくらみすぎると焦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。

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2
ツインバード工業(株)「お客様サービス係」

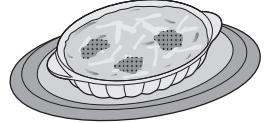
消費税法の改正により消費税を含まない価格を表示しています。
●お支払金額は消費税を含んだ金額となります。
(小数点以下は四捨五入となります。)

調理例(つづき)

グラタン … 時間 約6分

《材料(2皿分)》

マカロニ	50g	バター	5g
むきエビ	100g	サラダ油	小さじ2
ブロッコリー	1/4個(40g)	バター	適量
玉ねぎ	中1/2個(125g)	ピザ用チーズ	適量
		塩、こしょう	少々

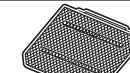


《作りかた》

- ①玉ねぎは薄切りにし、ブロッコリー、マカロニは茹でておく。
- ②鍋にサラダ油、バター(5g)を入れて熱し、むきエビ、玉ねぎを炒める。
- ③ホワイトソースをつくる。バターと薄力粉を焦がさないように炒め、牛乳、スープでのばす。
※まだにならないように、牛乳とスープは少しづつ加える。
- ④③に②を入れ、とろみがつくまで煮る。
- ⑤茹でたマカロニを④に加えて、塩、こしょうで味をととのえる。
- ⑥バター(適量)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。
- ⑦⑥を天板にのせ、表面に焦げ目がつくまで約6分焼く。

交換用部品について

天板・焼き網は部品のご注文を承ってあります。
変形・破損・紛失・汚れが気になった場合は交換してください。
交換用部品のお求めは、「お客様サービス係」までご相談ください。

製品番号	部品名	価 格	
432278	天板	700円(税別)	
793806	焼き網	800円(税別)	

オンラインでも交換用部品のご注文を承っております。<http://www.twinbird.jp/c/support.php>

《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、サーモスタッフの働きによりヒーターがつかないことがあります。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

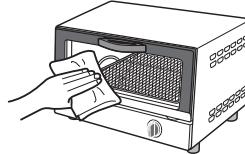
製品本体は水や液体につけたり、水をかけないでください。製品の丸洗いはしないでください。

●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。

●ご使用になった後は、早め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・漂白剤は使用しないでください。

ドア・本体外側

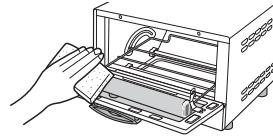


よく絞ったふきんでふいてください。

△警告

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。

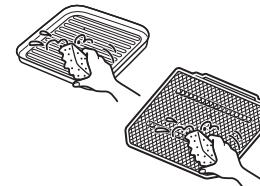
油汚れがひどい場合は、
①湿らせたスポンジでふき取る。
②1分ほどカラ焼きをする。
③冷め切る前に、湿らせたスポンジでふき取る。

お知らせ

焼き網可動枠は取りはずしできません。

天板・焼き網

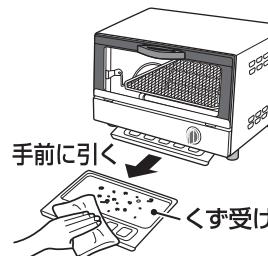
やわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。



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。

！食器洗い乾燥機は使用しないでください。

くず受け



①くず受けを手前に引き出します。

②パンくずなどを捨て、よく絞ったふきんで汚れや異物をふき取ります。

③くず受けを取付けます。

！水洗いはしないでください。

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? ●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。
ヒーターの中心部が赤くならない。	故障ではありません。	そのままお使いください。
下ヒーターが暗い。	故障ではありません。	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? 使い初めは、煙やにおいが出ることがあります が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。	使用後は必ずお手入れしてください。

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.修理を依頼されるとき

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、部品共用化のため、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

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。

仕様

電 源	AC100V 50-60Hz共用
定 格 消 費 電 力	1200W
製 品 寸 法(約)	幅345×奥行330×高さ220mm
庫 内 寸 法(約)	幅285×奥行280×高さ90mm
受 け 収 寸 法(約)	内寸250×250mm
焼 き 網 寸 法(約)	幅270×奥行245mm
電 源 コ ド(約)	1.0m
タ イ マ 一	最長15分
付 属 品	天板…1、焼き網…1

★長年ご使用のオーブントースターの点検を!



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。

TB-00008726-1