

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。

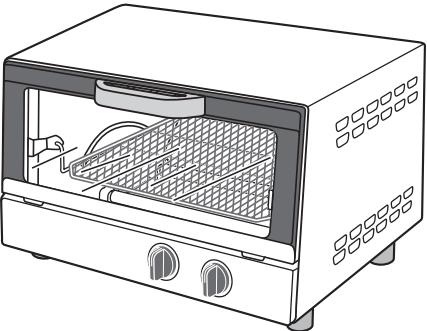
※このコンテンツはWeb上の使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※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-4185 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。

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

！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。



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。



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。



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。

ショート・感電の原因になります。



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、材料などによっては傷めることができます。



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

！警告



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。



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。



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。



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。



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。



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。

！注意



バターやジャムなどを塗ったパンは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。



●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。



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。

本体上面約120°C、ドアガラス表面は約200°Cの高温となります。



！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。



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。



缶詰・瓶詰などを直接、加熱しないでください。

破裂したり高温になり、やけど・けがの原因になります。



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、けがや破損の恐れがあります。



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。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。
- 万ー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。



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。



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。



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。



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。ご使用後のお手入れは本体が冷えてから行ってください。



本体が熱いうちは、持ち運ばないでください。

やけど・けがの原因になります。

！注意



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。

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。

紙製・シリコーン製・プラスチック製の容器やクッキングシート、ラップを使用しないでください。

発火や故障の原因になります。

調理以外に使わないでください。

火災の原因になります。

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ァンを「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。
- 炎が消えるまでは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。ドアガラスが割れます。



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。

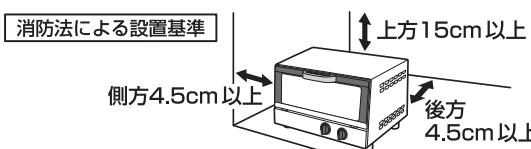


使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

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。



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。



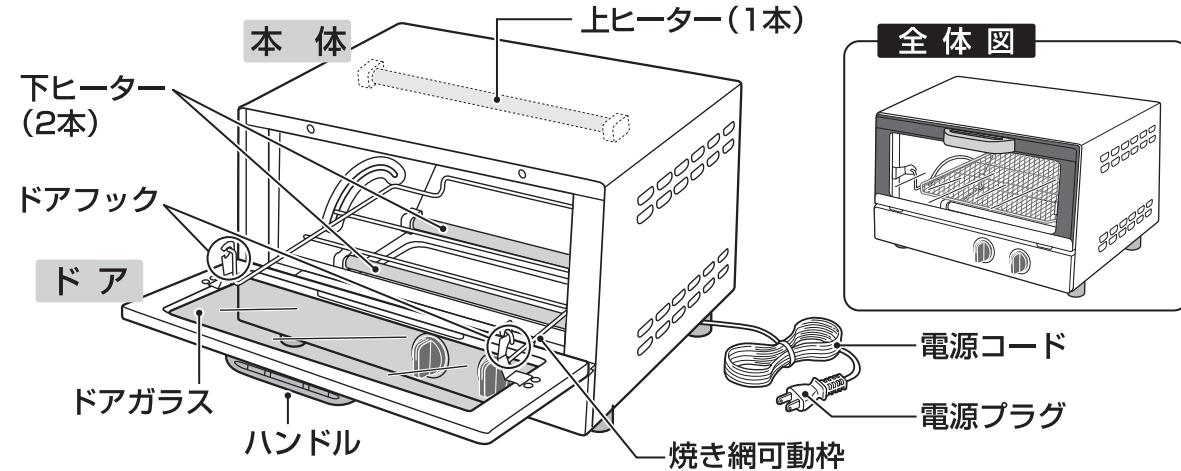
使用上のお願い

●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。

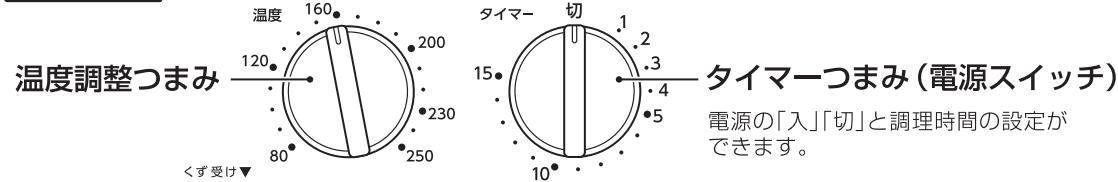
次の状態は使用に支障ありません。

- 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。

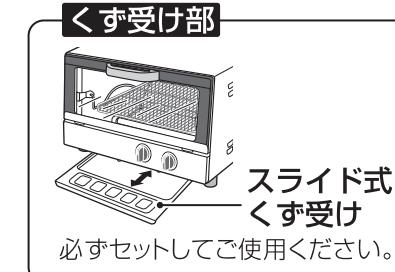
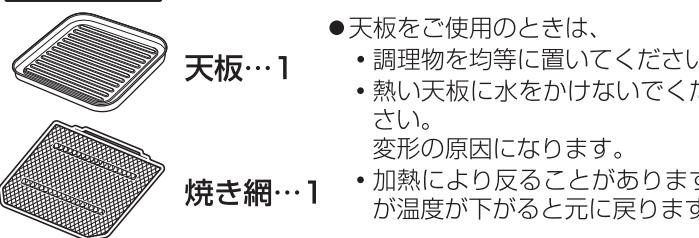
各部の名称



操作部



付属品



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。

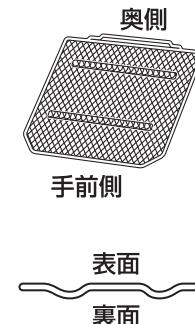
準備 2. カラ焼きをします。

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〉

- ・焼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。
- ・焼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。
- ・焼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。

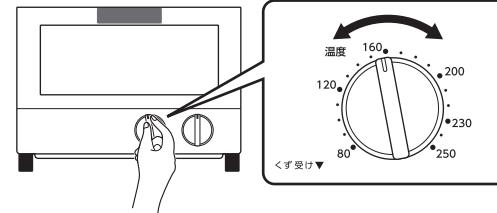


1. 電源プラグをコンセントに差し込む。

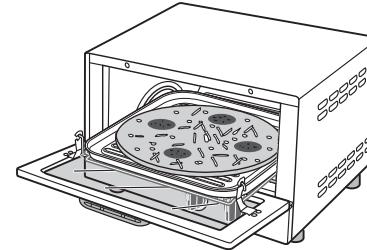
- ①タイマーフタミが「切」であることを確認します。
- ②電源プラグを奥まで確実に差し込みます。

「調理例」(6~7ページ)を参考にしてください。

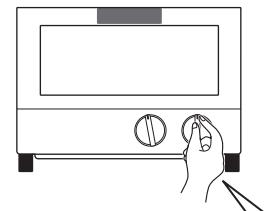
2. 温度調整つまみをセットする。



3. 調理物を庫内の中央に均等に入れ、ドアを閉める。



4. 調理開始。

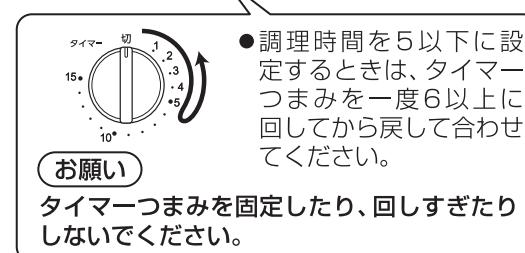


タイマーフタミを回して、調理時間をセットします。

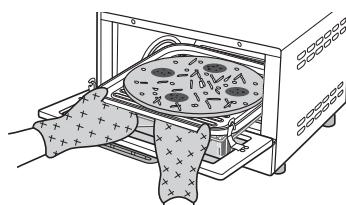
- ・途中で停止するときはタイマーフタミを「切」にします。

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。



5. 調理終了。



6. 電源プラグを抜く。

“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。

お願ひ

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。

△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。

お手入れ

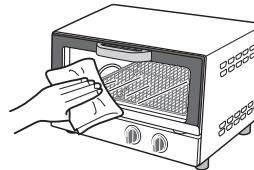
…使用後はその都度きれいにしてください。

△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。
ショート・感電の恐れがあります。

- 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。

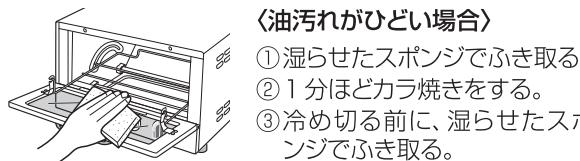
△警告

水洗いはしないでください。

庫内

!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〉

- 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。

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、温度調節のため消えたりついたりします。	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。
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すか？ 使い初めは、煙やにおいが出ることがあります。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。	使用後は必ずお手入れしてください。 (→5ページ)

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	温度調整	時間(分)	置きたたの例(手前がドア側とした場合)	お料理メモ
トースト	250	1枚:2~2.5	1枚 焼き網使用	●6枚切(2cm)の場合を標準の設定としています。 1枚と2枚焼きでは手前のへこみを目安にしてパンを置いてください。
	250	2枚:2.5~3.5	2枚 焼き網使用	●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。
	250	3枚:2.5~4	3枚 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。
	250	4枚:3~4.5	4枚 焼き網使用	●4枚焼きでは裏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、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	250	3.5~4	1個 焼き網使用	1個 約50g×4個の場合。 ●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	250	約6	1皿 焼き網使用	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。
冷凍ピザ(25cm)	250	約10	1皿 焼き網使用	直径約25cm×1枚の場合。
ピザ(25cm)	250	6~8	1皿 焼き網使用	直径約25cm×1枚の場合。
ホイル焼き	250	約15	1皿 焼き網使用	1個 約170g×2個の場合。
スイートポテト	180	13~15	1皿 焼き網使用	「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。
クッキー	140	10~12	1皿 焼き網使用	「調理例」(7ページ)を参考に調理してください。
フライ(常温あたため)	160	4~6	1皿 焼き網使用	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。
パンあたため	100	約1	1皿 焼き網使用	バターロール、クロワッサンなど 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。

●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、再びタイマーフラッシュを回して残り時間を合わせてください。

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》

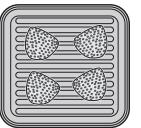
△注意

- 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。
- 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。)
- 天板にアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。

アフターサービス

《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。
- 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。
- 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》

- 焼き上がったものは、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。ふくらみすぎると焦げる恐れがあります。様子を見ながら調理時間を調整してください。

《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、温度調整は左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る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。調理物の状態を確認しながら調理してください。

グラタン 【温度調整】250 【調理時間】約6分

《材料(2皿分)》

玉ねぎ…中1/2個(125g)
プロッコリー…1/4房(40g)
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

《作りかた》

- ①玉ねぎは薄切りにし、プロッコリー、マカロニはゆでておく。
- ②サラダ油、バターでむきえび、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づつ加える。
- ④③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(分量外)を塗ったグラタン皿に⑤を入れ、プロッコリー、チーズを加える。
- ⑦天板にのせ、温度調整250で表面に焦げ目がつくまで約6分焼く。



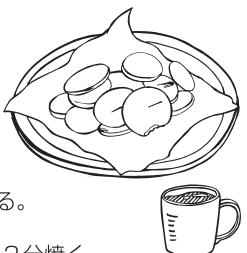
クッキー 【温度調整】140 【調理時間】10~12分

《材料(12枚分)》

バター(食塩不使用)…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ボウルにバターを入れ、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。
- ⑤3~5mm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温度調整140で10~12分焼く。



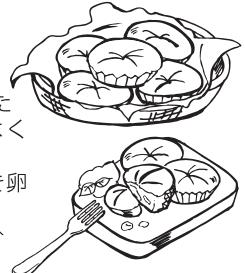
スイートポテト 【温度調整】180 【調理時間】13~15分

《材料(8個分)》

さつまいも…300g とき卵(仕上げ用)…適量
Ⓐ 卵黄…1個分 砂糖…20g
牛乳…大さじ4 シナモン…好みで
バター…15g

《作りかた》

- ①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Ⓐを加えてよく混ぜる。
- ②生地をアルミカップに入れ、表面にとき卵をハケで塗る。
- ③天板にのせ温度調整180で13~15分焼く。



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。

仕様

電 源	AC100V 50~60Hz共用
定 格 消 費 電 力	1200W
製 品 尺 法(約)	幅345×奥行330×高さ220mm
電 源 コ ー ド(約)	1.0m
温 度 調 整(約)	80~250°C
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!



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、触れるところに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・修理にかかる費用などは販売店にご相談ください。

TB-00001587-3