

# 取扱説明書

**AQUA**  
Life is Precious.

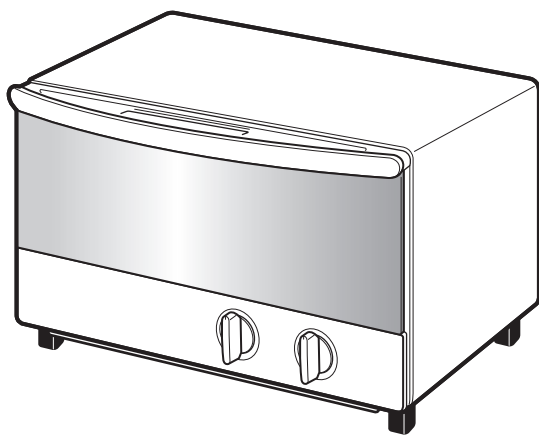
## オーブントースター・横型

**家庭用** (業務用としては使用しないでください)

## 品番 AQT-WA1

### もくじ

安全上のご注意	2~3
使用上のお願い	3
各部のなまえ	4~5
使いかた	6
お料理の例	7
ワンポイントアドバイス	8
お手入れ	9
故障かな?と思ったとき	10
仕様	10
保証とアフターサービス	10
お客さまご相談窓口	11
保証書	裏表紙



このたびはお買い上げいただき、ありがとうございます。ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。また本書は保証書も兼ねています。必ず、お買い上げ日・お客様名・販売店名などの記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。

保証書付  
(裏表紙)

日本国内専用  
Use only in Japan

### ご愛用者登録のお願い

下記のURLより愛用者登録とアンケートのご記入をお願い致します。

<http://aqua-has.com/support/reg/>



# 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・財産の損害を防ぐために、お守りいただくことを説明しています。

- 表示の説明（取り扱いを誤った場合に生じる危害・損害の程度を示します）
- 図記号の説明



## 警告

「死亡、または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



## 注意

「軽傷や物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。



図記号の中の絵や近くの文で、してはいけないこと（禁止）を示します。



図記号の中の絵や近くの文で、しなければならないこと（指示）を示します。



## 警告



禁止

- 電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張ったり、加工しない（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむなど）

（電源コードが傷付いて、火災・感電の原因）

- 受皿に油を入れて使わない

（火災の原因）

- 電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない

（感電・ショート・発火の原因）

- 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

（やけど・感電・けがの原因）

- カーテンなど可燃物の近くで使用しない

（火災の原因）



水ぬれ禁止

- 水につけたり、水をかけたりしない

（ショート・感電の原因）



分解禁止

- 改造はしない。また、修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない

（火災・感電・けがの原因）

修理は、お買い上げの販売店またはお客さまご相談窓口にご相談ください。



指示

- 電源は、100V 専用コンセントを使用する

（火災・感電の原因）

- 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の原因）

- さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む

（感電・ショート・発煙・発火の原因）

### 電源プラグ・コードは



指示

- さし込みプラグの刃および刃の取り付け面にほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実にさし込む

ほこりが付着、さし込み不完全な場合は感電や火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない

（感電・けがの原因）

## ⚠ 注意



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは高温部（金属部やガラス窓）に触れない  
(やけどの原因)



指示

- 必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する  
(取りはずしたまま使用すると、火災の原因)
- お手入れは冷えてから行う  
(高温部に触れ、やけどの原因)
- 使用後は必ずお手入れをする  
(調理くずや油分が残ったまま調理をすると発煙や発火の原因)
- 調理物が発煙・発火した場合はドアを開けずにすぐにタイマーを切り、さし込みプラグを抜く  
(火災の原因)  
炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。またガラスが割れることがありますので水をかけないでください。



禁止

- 壁や家具の近くで使わない  
(本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め変色・変形の原因)
- 燃えやすい物を本体の上に乗せたり、本体の下に入れて使わない  
(火災の原因)
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上、水にぬれた場所では使用しない  
(火災・感電の原因)



禁止

- 生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものを受皿なしで加熱しない  
(調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因)  
アルミホイルを使用していても油のもれることがあるので、必ず受皿にのせてください。
- 使用中は、本体から離れない  
加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火の原因になります。必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。
- 必要以上に加熱しない  
(過熱により発火の原因)  
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。
- 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない  
(破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因)
- バターやジャムを塗ったパンを焼かない  
(発火の原因)
- 調理以外の目的で使用しない  
(火災・やけどの原因)

### 電源プラグ・コードは



プラグを抜く

- 使用時以外は、さし込みプラグをコンセントから抜く  
(絶縁劣化による火災・感電の原因)



指示

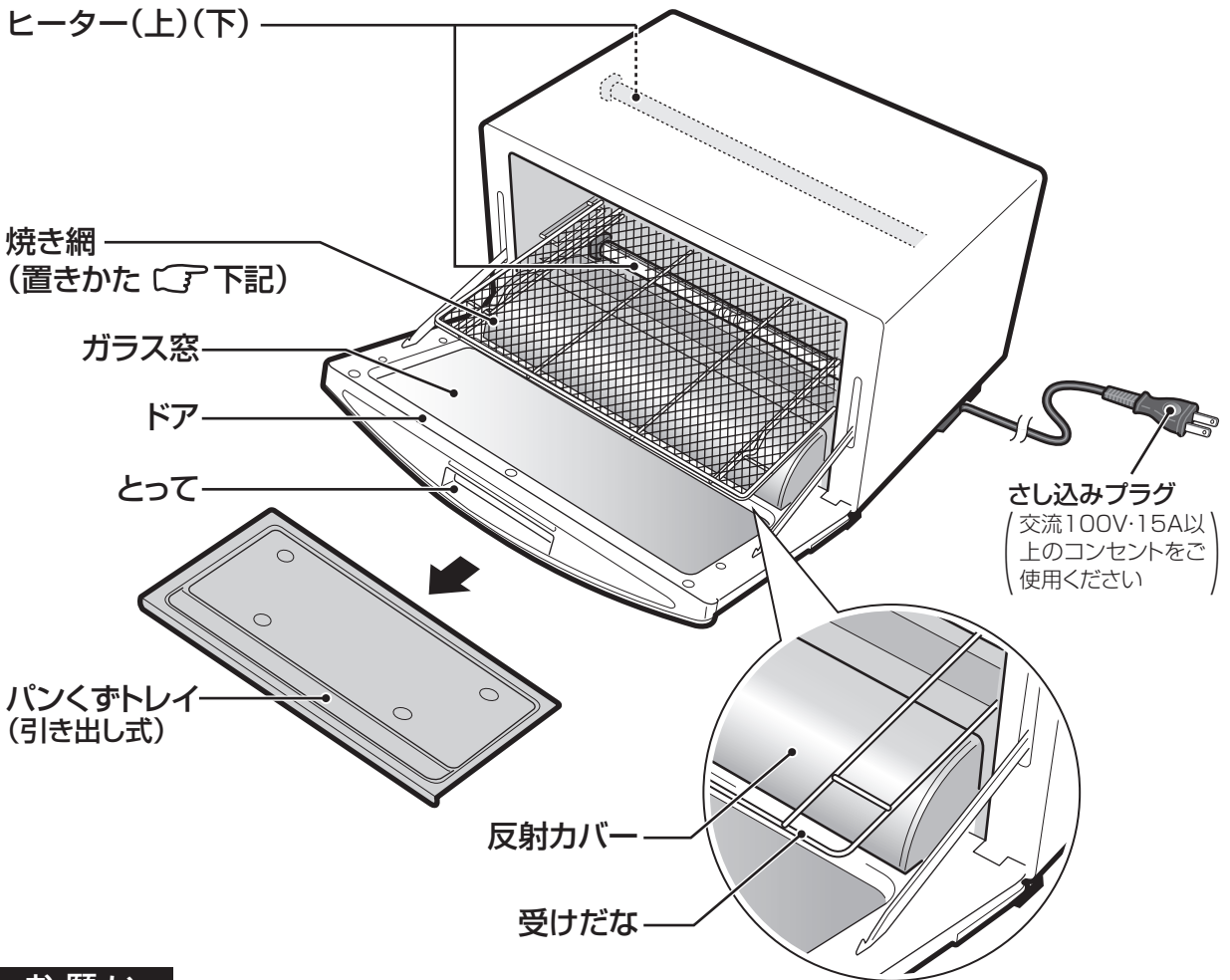
- さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ず、さし込みプラグを持って引き抜く  
(感電やショートによる発火の原因)

## 使用上のお願い

- から焼きはしない  
故障の原因となります。
- タイマーつまみを固定したり回し過ぎたりしない  
火災のおそれがあります。
- 開けたドアの上に重たい調理物をのせない  
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- 紙・プラスチック製など熱に弱い容器を入れない  
燃えることがあり危険です。
- アルミホイルをパンくずトレイに敷かない  
故障の原因となります。
- 本体の天面に受皿や熱に弱い容器などを置いたまま調理しない  
天面が変色したり、容器が変形します。
- 焼き網や受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない  
変形や破損するおそれがあります。

# 各部のなまえ

## 本体



## お願い

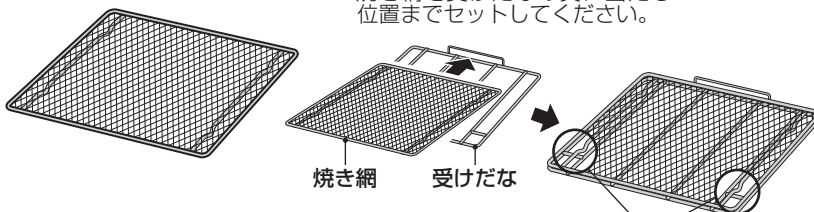
焼き網、受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しないでください。  
変形や破損するおそれがあります。

## 付属品

### 焼き網 (1枚)

### \*焼き網の置きかた

焼き網を受けだなの奥に当たる位置までセットしてください。



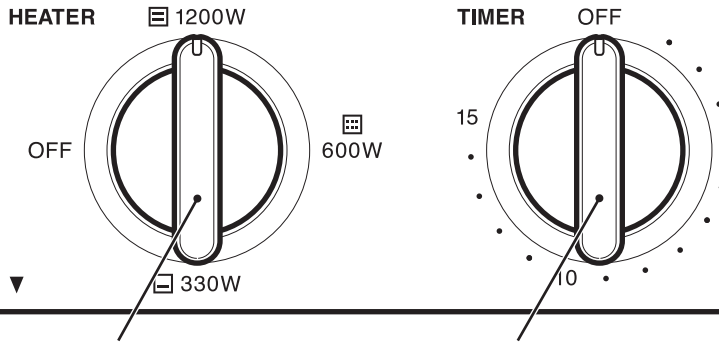
焼き網の突起部(2カ所)を受けだなの図の位置にセットしてください。

### 受皿 (1枚)



ピザやもち、小さなもの、汁や油のするものを料理する時は、必ず使用してください。

# 操作部



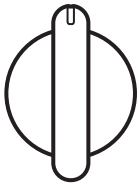
ヒーター切替つまみ

タイマーつまみ

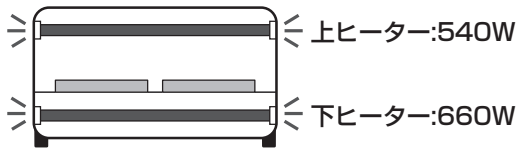
## ■ヒーター切替つまみとヒーターについて

※ヒーター切替え位置に応じてヒーターの明るさが変わります。

☐ 1200W



上・下ヒーター強(1200W)

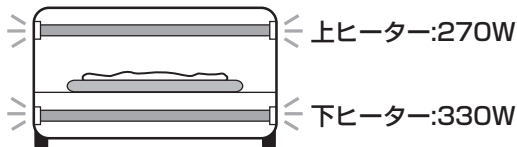
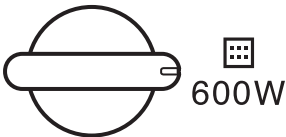


上ヒーター:540W

下ヒーター:660W

上・下ヒーター共、赤くなります。トーストやグラタン、冷凍食品などを調理する場合に合わせてください。

上・下ヒーター弱(600W)

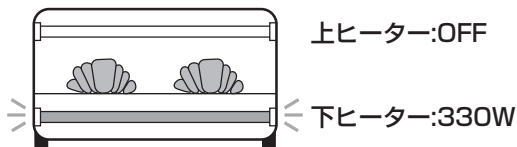
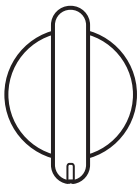


上ヒーター:270W

下ヒーター:330W

上・下ヒーター共、あまり赤くなりません。冷凍ピザなどを調理する場合に合わせてください。

下ヒーター弱(330W)

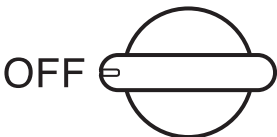


上ヒーター:OFF

下ヒーター:330W

上ヒーターは通電しません。下ヒーターはあまり赤くなりません。クロワッサンなどをあたためる場合に合わせてください。

上・下ヒーターOFF



上ヒーター:OFF

下ヒーター:OFF

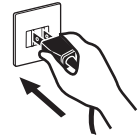
上・下ヒーター共、通電しません。

# 使いかた

はじめてご使用になる時は、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。ご使用にともない出なくなります。

## 1 さし込みプラグをさし込む。

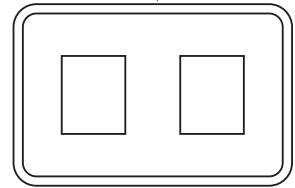
- **TIMER**(タイマーつまみ) を「OFF」の位置にしておいてください。



## 2 調理物を入れる。

- 加熱すると受皿がそることがあります。調理物は均等に置いてください。
- 調理物は焼き網の中央に置いてください。奥にかたよると奥側が濃くなる場合があります。
- 電子レンジ専用の冷凍食品は調理しないでください。

もちは中央に横へ並べる

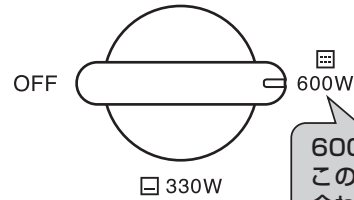


(受皿使用)

## 3 HEATER(ヒーター切替つまみ)を合わせる。

- 7ページの「お料理の例」を参考に **HEATER**(ヒーター切替つまみ)を合わせる。
- つまみは切替位置に確実に合わせてください。正常な位置以外に合わせた場合は、適切な調理加熱になりません。
- 上下ヒーターはあまり赤くなりませんが、故障ではありません。

HEATER 目 1200W

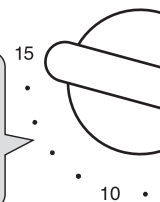


600Wの場合  
この位置に確実に  
合わせてください。

## 4 TIMER(タイマーつまみ)を合わせる。

- 1目盛は約1分です。
- 調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。
- 調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

TIMER OFF

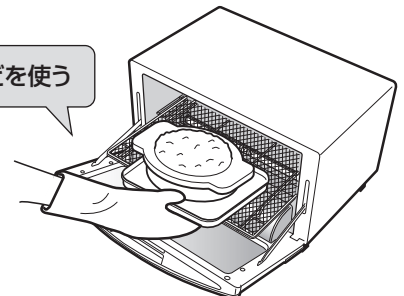


- 「5」以下に合わせる時は「6」以上回してからもどす
- 途中で切りたい時は「OFF」にもどす

## 5 調理物を取り出す。










- “チーン”と音が鳴り、タイマーが切れます。
- ご使用後はさし込みプラグを抜いてください。
- 調理物を取り出す時は、受皿や調理物などが高温になっていますので、くれぐれもやけどにご注意ください。
- タイマーは切れた後もしばらく“ジー”と音がしますが故障ではありません。






ミトンなどを使う







# お料理の例

調理時間は初回の目安です。材料の温度・種類・量・室温などで異なりますので、でき具合を見て加減してください。

ヒーター切換 参照  5ページ		 1200W		
お料理例	1回量	焼き網 / 受皿	調理時間 (分)	メモ
トースト	1~2枚	焼き網 	2~3.5	6枚切りの場合
冷凍トースト	1~2枚	焼き網 	2.5~4	表面の霜は取り除く
きりもち	4個	焼き網 	2.5~3.5	ワンポイントアドバイスを参照  8ページ
	8個		3~4	
ピザ	1枚	受皿 	6~8	直径約20cmの場合
グラタン	2皿	焼き網 	12~15	
ホイル焼き	2包	受皿 	12~15	
冷凍おにぎり	6個	受皿 	13~15	

ヒーター切換 参照  5ページ		 600W		
お料理例	1回量	焼き網 / 受皿	調理時間 (分)	メモ
冷凍ピザ	1枚	受皿 	6~7	直径約20cmの場合
クッキー	12個	受皿 	9~11	
スイートポテト	8個	受皿 	13~15	

ヒーター切換 参照  5ページ		 330W		
お料理例	1回量	焼き網 / 受皿	調理時間 (分)	メモ
バターロールのあたため	6個	焼き網 	5~7	
クロワッサンのあたため	6個	焼き網 	5~7	

- 15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、もう一度回して残り時間を合わせてください。
- 汁や油のでるものを調理する時は、必ず受皿を使用してください。また、受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくくお手入れが簡単です。

# ワンポイントアドバイス

## トーストを調理する時は

トーストは種類・厚さ・枚数により、調理時間の加減が必要です。

- 手づくりパンなど、糖分が少ないパンは焼き色があまりつかないことがあります。
- 厚切りのパンは上面が少し濃く焼けます。
- 冷凍パンなど、中まであたたまりにくい時は、タイマーが切れたあと、しばらく置いておくと庫内の余熱であたたまります。

## きりもちを調理する時は

- 乾燥したもち、冷凍したもち、厚いもちなどは表面が焼けても内部が固い時があります。タイマーが切れたあと余熱のある庫内に約2～4分入れておくと内部が温まりやすくなります。ただし、焼き網にくっつきやすいのででき具合をよく確認してください。
- 加熱しすぎると、餅がこげたり、膨らんでヒーターへ接触し、発火するおそれがあります。必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。
- もちの種類・量・好みによってでき具合を見ながら焼いてください。
- 裏面にも焼き色をつけたい時は途中で裏返して、調理時間を長めにしてください。

## 冷凍食品を調理する時は

- 市販の冷凍食品の「オーブントースター用」と表示してあるものを使用してください。
- 電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがありますので、使用しないでください。
- 温度調節をしているのでパッケージ記載の調理時間より長くなる場合があります。
- 素材やメーカーにより焼け具合に差が出ますので、焼き色を見ながら調理時間を調節してください。

## こげやすいものを調理する時は

調理時間は短めに合わせておき、焼き色を見ながら途中で裏返したり、アルミホイルをかぶせたりするとお好みのでき具合に調節できます。

## においの出るものを調理する時は

焼き網や受皿の上で直接調理しますと、次の調理するものに、におい移ります。アルミホイルで包み受皿にのせてください。

## サーモスタットのはたらきについて

- 本品には過熱を防ぐためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に自動的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。
- 冷凍食品の時はヒーターを入切しますので中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって、中までほどよくあたためます。



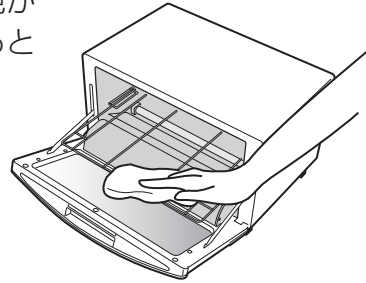
# お手入れ

お手入れはこまめに行ってください。

## 本体・庫内・パンくずトレイ

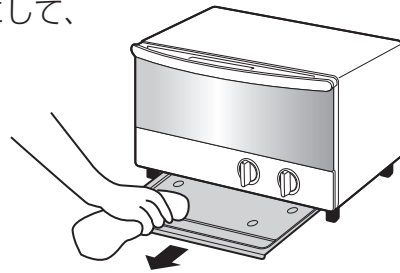
台所用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し、固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取る。

庫内が汚れているとサーモスタットが早く働き、焼き色が淡くなります。パンくずトレイに調理くずが残っていると焼きむらの原因になります。



## パンくずのお掃除

- パンくずトレイを矢印の方向に引き出し、パンくずなどを取り除いてください。
- 取り付ける時は必ず“上”印の入った面を上にして、奥まで確実に入れてください。  
(パンくずトレイは遮熱板を兼ねています。)



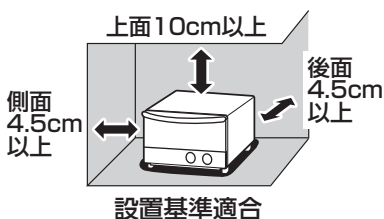
## 焼き網・受皿

台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふく。みがき粉・たわしなどは使わない。

## ご注意

- 必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。(表面を傷つけます)
- ヒーターは傷を付けたり、焼き網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。(ヒーターが割れるおそれがあります)
- ガラス窓に傷を付けない。(ガラス窓が割れるおそれがあります)
- 受皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。(しょうゆやソースがついたままで加熱すると、シミができることがあります。)
- 焼き網は濡れたままや、水に浸けたまま放置しない。(サビが発生するおそれがあります)

## 使用場所について



- 前面と側面の片一方は開放する。
- 壁や家具から離す。樹脂製の熱に弱い壁・家具などからは、さらに距離を離す。  
(熱による変形・変色や火災を防ぐためです)
- 肩よりも高い位置に設置しない。  
(調理物を取り出す時、ドアに手が触れてやけどの恐れがあります)

# 故障かな？と思ったとき

■ 修理を依頼される前にお確かめください。

こんなとき	お調べいただくこと	参照ページ
加熱されない	<ul style="list-style-type: none"> <li>さし込みプラグが抜けていませんか？</li> </ul>	—
途中でヒーターが消える ヒーターが消えたりついたりする ヒーターがつかない	<ul style="list-style-type: none"> <li>本品は温度調節しているためにサーモスタットがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。</li> </ul>	8
上・下ヒーターが赤くならない または、あまり赤くならない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒーター切換つまみの位置を確認してください。600Wの場合、上・下ヒーター共あまり赤くなりません。330Wの場合、上ヒーターは通電しません。下ヒーターはあまり赤くなりません。</li> </ul>	5

## 仕様

品番	AQT-WA1	調理タイマー	15分計タイマー（報知音つき）
電源	交流 100V 50-60Hz	外形寸法	約幅 370 × 奥行 280 × 高さ 220 (mm)
消費電力	1200W	庫内寸法	約幅 312 × 奥行 222 × 高さ 80 (mm)
コードの長さ	約 1.0m	質量	約 3.7Kg（付属品をのぞく）
ヒーター切換	1200W/600W/330W/OFF	付属品	焼き網 1枚、受皿 1枚

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

## 保証とアフターサービス

### 保証書（取扱説明書裏面）

この商品には保証書がついています。お買い上げの販売店で発行しますので、保証書の「販売店・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みになって、大切に保管してください。

保証期間は**お買い上げ日より1年間**です。

### 修理サービス

使用中に具合が悪くなったときは、上記の「故障かな？と思ったとき」に従って調べてください。直らないときは、内部機構をさわらずに電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 保証期間中は、保証書の記載内容により販売店が修理いたします。
- 保証期間内であっても、お客さまの誤使用で故障した場合は、有料修理となります。
- 保証期間がすぎているときは、修理により機能が維持できる場合、お客さまのご要望により有料修理となります。

### 補修用性能部品の保有期間

オーブントースターの補修用性能部品の保有期間は、**製造打ち切り後5年**です。

- ・補修用性能部品…その製品の機能を維持するために必要な部品です。

### 修理を依頼されるときは

保証期間をすぎてもご要望により有料で修理させていただきます。

修理料金は、以下の内容で構成されています。

技術料	診断、修理、調整、点検などの費用です。
部品代	修理により使用した部品および補助材料代です。
出張費	ご依頼により技術者を派遣する費用です。

まずはお買い上げの販売店へご相談ください。販売店にご相談できない場合は、11ページの相談窓口にお問い合わせください。

# お客さまご相談窓口

## お客さまご相談窓口

### ■まずはお買い上げの販売店へ…

家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買い上げの販売店へお申し出ください。  
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

#### 家電商品についての全般的なご相談

〈ハイアールアジア 株式会社〉

受付時間：(365日) 9:00~18:30

#### 総合相談窓口

固定電話からは



0120-880-292

携帯電話・PHSからは



0570-040-292 (有料)

FAXでご相談される場合



0570-013-790 (有料)

#### 家電商品の修理サービスについてのご相談

〈ハイアールアジア 株式会社〉

受付時間：月曜日～金曜日 9:00～18:30

土曜・日曜・祝日 9:00～17:30

#### 修理相談窓口

固定電話からは



0120-778-292

携帯電話・PHSからは



0570-030-292 (有料)

### お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

#### <利用目的>

- お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のためにハイアールアジア株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

#### <業務委託の場合>

- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ <http://aqua-has.com/> をご覧ください。

## 長年ご使用のオーブントースターの点検を！

こんな症状はありませんか

- さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- さし込みプラグ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電しなかったりする。
- ヒーターが割れている。
- タイマーの戻りが不安定。
- その他の異常・故障がある。

ご使用  
中止

このような症状のときは、故障や事故の防止のため、運転を「OFF」にし、コンセントから電源プラグを抜き、必ず販売店へ点検・修理をご相談ください。