

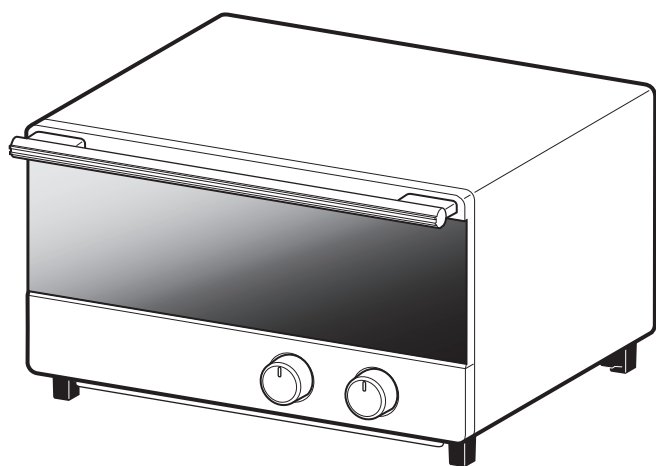
# 取扱説明書

# AQUA

## 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 TS4HR



### 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



# 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）

	<b>警告</b>	「死亡、または重傷を負う可能性のある内容」を示します。
	<b>注意</b>	「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

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

（発煙や発火、感電、怪我の原因）

<異常・故障の事例>

- ・電源コードやプラグが異常に熱くなる
- ・電源プラグをコンセントにしっかり挿し込めない、緩い
- ・電源コードに傷があったり、通電したりしなかったりする
- ・本体が変形したり、異常に熱くなる
- ・ヒーターが割れる
- ・電源が切れないことがある
- ・タイマーの戻りが安定しない
- ・温度調節がうまく働かない

すぐに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。



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、修理技術者以外の人には、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。



接触禁止

- とってを握るとき、とって近くのドアやガラスに触れない

（やけどの原因）



指示

- 電源は、100V定格15A以上の専用コンセントを単独で使用する

（火災・感電の原因）

- 電源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

- 電源プラグ・コードは正しく取り扱うこと

（発火・感電の原因）



禁止

- 無理な方向に引っ張る、ねじる、束ねる、無理に曲げる、重いものをのせるなどをしない



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグを抜きさししない

（感電・けがの原因）



- プラグをもって確実に奥までさし込み、引き抜く（電源コードを持って抜かない）

- プラグの刃およびコンセントにホコリや汚れが無いよう清掃する

# ⚠ 注意



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行い、パンくずトレイに調理くずなどをためない  
(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、電源プラグを抜く  
(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

- 水がかかるところ、壁や家具・カーテンなど可燃物の近くで使わない  
(本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め変色・変形・火災・感電の原因)
- 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)
- 受皿に油を入れて使わない  
(火災の原因)
- 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)



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。持ち運ばない  
(やけどの原因)



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)
- 電子レンジ専用の冷凍食品を加熱しない  
(発火の原因)

## 電源プラグ・コードは



プラグを抜く

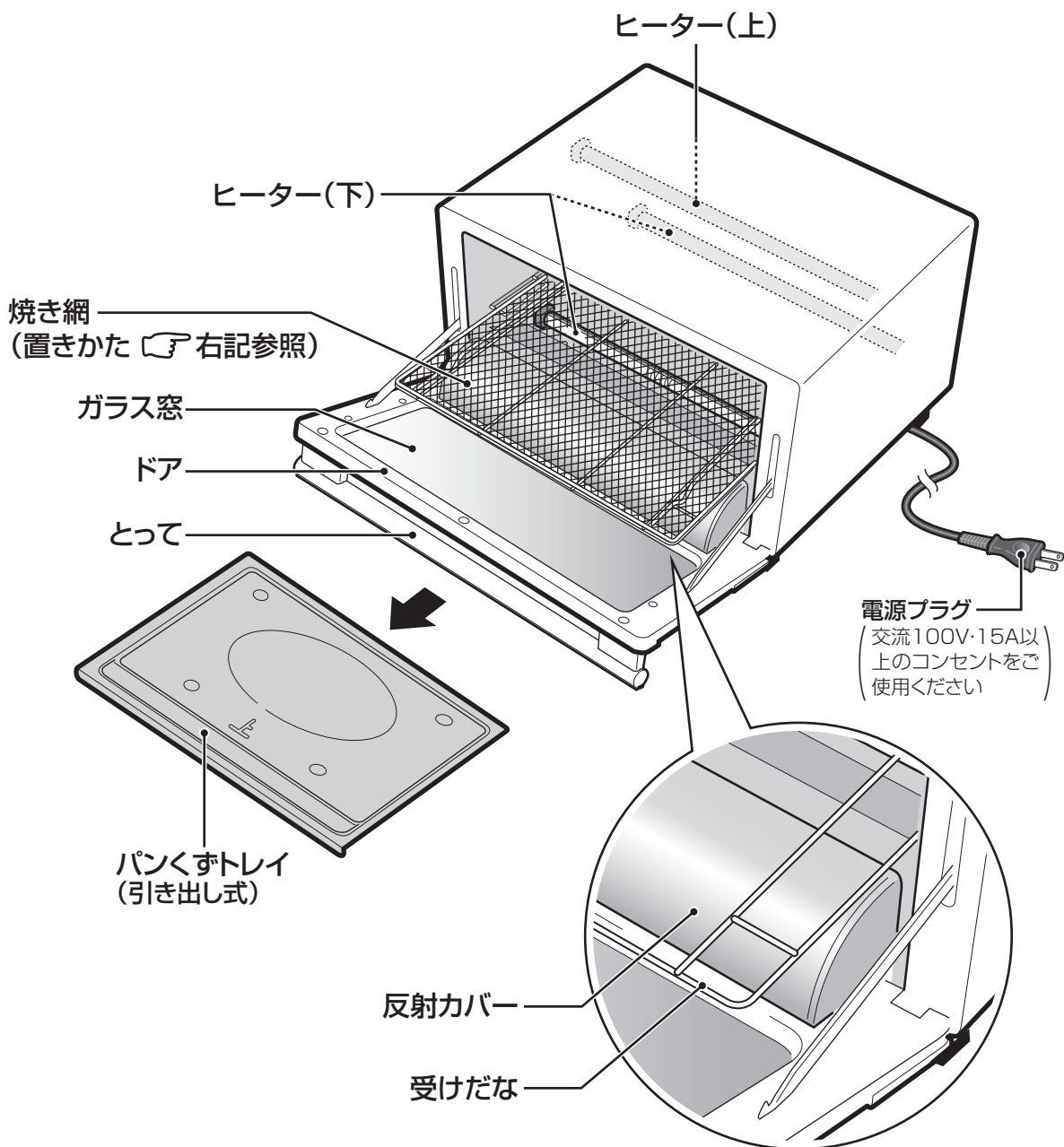
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く  
(絶縁劣化による火災・感電の原因)

## 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

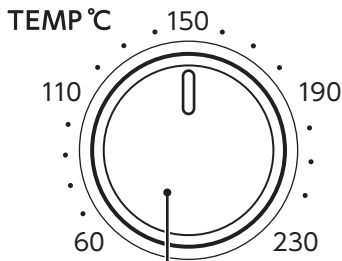
## 本体



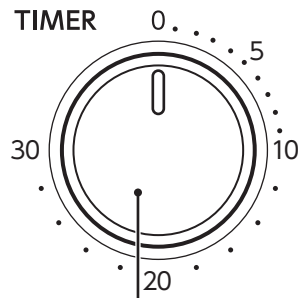
### お願い

- 焼き網、受皿をガスタ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。
- 受皿を使用する場合に、加熱することで受皿が反る場合があります。  
反る場合は、一旦受皿を冷ましてから再度調理物をあたためてください。

## 操作部



温度調節つまみ



タイマーつまみ

## サーモスタット(庫内温度調節装置)のはたらきについて

本品には温度を調整するためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理中に自動的にヒーターが消えたり(切)、ついたり(入)を繰り返しますが、故障ではありません。温度調節つまみを低い温度に合わせるほど、ヒーターが消えている時間が長くなります。

### お願い

「温度調節つまみ」は調理温度の目安です。  
食品の種類・量により実際の温度が変わりますので、様子を見ながら加減してください。

## 付属品

受皿(1枚)



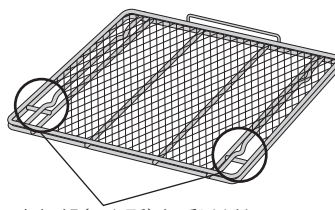
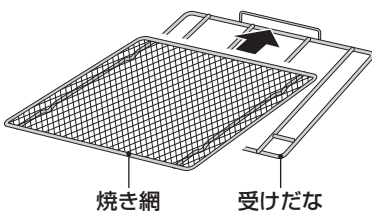
レシピブック



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

### 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。



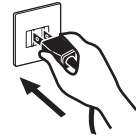
焼き網の突起部(2カ所)を受けだなの図の位置にセットしてください。

# 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。

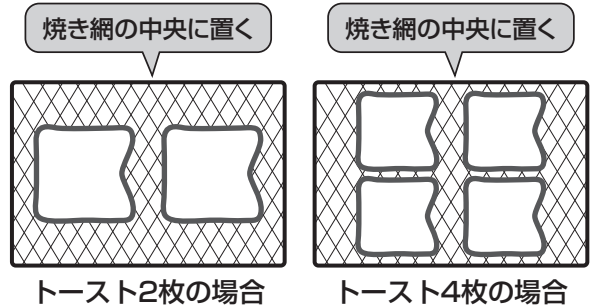
## 1 電源プラグをさし込む。

- TIMER (タイマーつまみ) を「0 (切)」の位置にしておいてください。



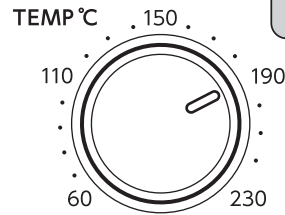
## 2 調理物を入れる。

- 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。



## 3 TEMP °C (温度調節つまみ) を合わせる。

- 7ページの「お料理の例」を参考に TEMP °C (温度調節つまみ) を合わせる。
- つまみは切換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。

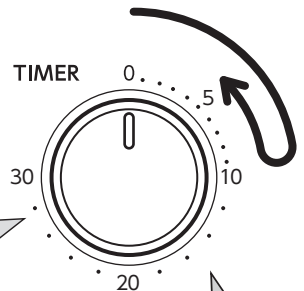


190°Cの場合  
この位置に確実に  
合わせてください。

## 4 TIMER (タイマーつまみ) を合わせる。

- 1目盛は約2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。

- 「5」以下に合わせる時は「6」以上に回してからもどす  
※タイマーが切れても“チーン”と音が鳴らないことがあります。

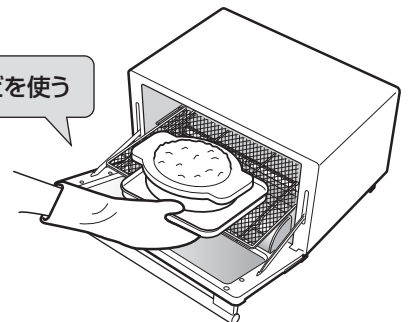


- 途中で切りたいときは「0」にもどす

## 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。
- ご使用後は電源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。

- 続けて調理するときは、タイマーつまみをセットしてもサーモスタットのはたらきにより、しばらくヒーターがつかないことがありますので、初回より調理時間が長くなる場合があります。食品の状態を見ながら調理してください。
- 調理時間が30分以上必要なときは“チーン”と鳴ったあと、残り時間を再度設定してください。
- 汁や油のでるものを調理するときは、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。

## お願い

- 冷凍コロッケは加熱しすぎると、中身が飛び出ることがありますので注意してください。
- 冷凍食品の天ぷらは焼かないでください。発火のおそれがありますので注意してください。
- アルミホイルをご使用になるときは必ず受皿に載せて、受皿からはみ出したりヒーターに接触しないよう注意してください。(焼きいもはアルミホイルに包んで焼き網を使いますが、アルミホイルに破れやはみ出しがないよう注意してください)
- クッキングシート、ケーキ用紙焼型、シリコン製の容器はご使用にならないでください。(マドレーヌ型に敷くときは除く)

調理温度 (°C)	お料理名	1回量	焼き網/受皿		調理時間 (分)	備考
						
230	トースト	1~2枚			約3.5~4.5	6枚切りの場合
		3~4枚			約4.5~5.5	
	冷凍トースト	1~2枚			約4~5	表面の霜は取り除く
		3~4枚			約5~6.5	
	グラタン	2皿			約10~15	
	冷凍焼きおにぎり	6個			約13~15	
	ホットドック	2個			約10~12	
	市販パック きりもち	4個			約4.5~5.5	
8個		約5.5~7				
	焼きいも	2個			約40	アルミホイルに包んで焼く 30分焼いたあと、約10分焼く
220	ピザ	1枚			約4~5	直径25cmの場合
210	冷凍ピザ	1枚			約6~8	直径25cmの場合
160	フライのあたため	4個			約7~8.5	1個約60gの場合 アルミホイルを敷いた 受皿にのせて焼きます
110	クロワッサンの あたため	6個			約1.5~3	
100	ロールパンの あたため	6個			約1.5~3	
60	溶かし チョコレート	100g			約4.5~7	きざんで耐熱容器に 入れて受皿にのせます
	溶かしバター	100g			約10~15	耐熱容器に入れます

# 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濃く焼けます。焼き色を見ながら途中で裏返してください。
- 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。

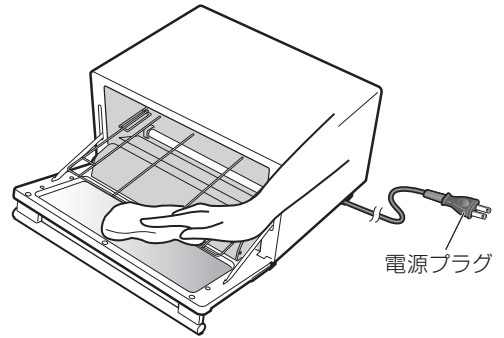
## 本体・庫内・パンくずトレイ

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。

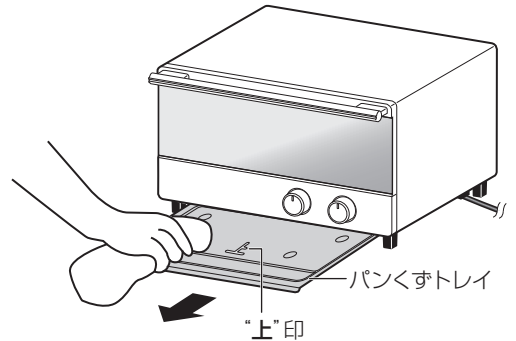
### 電源プラグのお手入れ

- 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は乾いた布で拭きとってください。



### 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。)



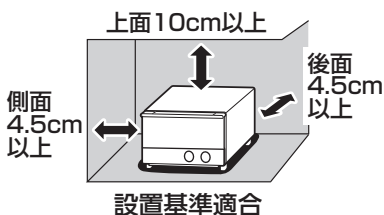
## 焼き網・受皿

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

- 必ず電源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>電源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 ヒーターが見つからない	<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
パンの裏面の焼き色が薄い	<ul style="list-style-type: none"> <li>パンくずトレイが汚れていませんか？ パンくずトレイはこまめにお手入れしてください。 お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。</li> </ul>	9
タイマーが“チーン”と音が鳴らない	<ul style="list-style-type: none"> <li>タイマーを短い時間でセットするとき「6」以上回してからもどしていますか？ タイマーつまみは、右回しだけでセットした場合、音が鳴らないことがあります。</li> </ul>	6
ドアや庫内に水滴が付着する ドア上部から湯気が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品から出た水分によるものです。故障ではありません。</li> </ul>	—

## 仕様

品番	TS4HR	調理タイマー	30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 343 × 高さ 220 (mm)
消費電力	1200W	庫内寸法	約幅 312 × 奥行 274 × 高さ 80 (mm)
コードの長さ	約 1.1m	質量	約 4.5Kg（付属品をのぞく）
付属品	受皿 1枚、レシピブック		

※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		〈アクア株式会社〉	
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		〈アクア株式会社〉	
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、この目的のためにアク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

- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- 電源プラグ・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、運転を停止し、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。

# アクア 株式会社

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1丁目11番12号