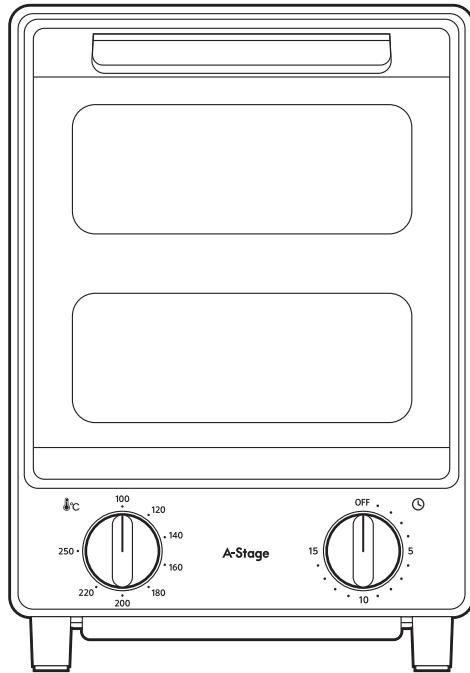


A-Stage

取扱説明書

オープントースター

OT01A



内容品	P.2
安全上のご注意	P.3
使用上のお願い	P.9
各部の名称	P.11
ご使用の前に	P.12
本製品の使い方	P.13
温度調節と調理時間の目安	P.15
レシピ	P.17
お手入れ	P.25
困ったときは	P.27
保証とアフターサービス	P.29
消耗・交換品	P.32
仕様	P.33

川上ミホ氏監修の
特別レシピページ



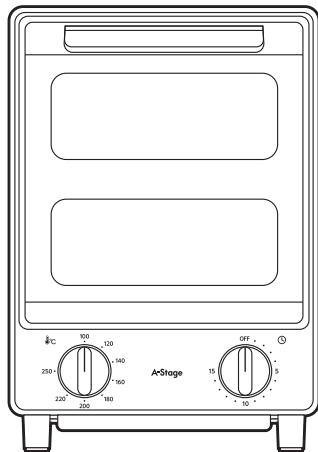
このたびは本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

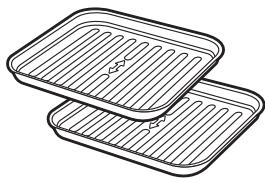
- 本書には「保証書」が添付されています。保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、お買い上げの販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、紛失することの無いように大切に保管してください。
- ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この製品は屋内・家庭用です。業務用、一般的な居住場所以外では使用しないでください。
- この商品は海外ではご使用になれません。また、海外でのアフターサービスの対応はいたしておりません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.
- イラストは説明イメージですので、実際とは多少異なります。

内容品

内容品



本体



受け皿×2

※焼網に乗せて使用します。



取扱説明書(保証書付)

※本製品をご使用いただく前に、以上の内容品が全て揃っていることをご確認ください。

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と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」は、誤った取り扱いをしたときに生じる危害、損害の程度の区分を説明し、「図記号の説明」は、図記号の意味を説明しています。

表示の説明



警告

「死亡または重傷^{*1}を負う可能性がある内容」を示します。



注意

「軽傷^{*2}を負うことや、物的損害^{*3}が発生する可能性がある内容」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、および治療に入院や長期の通院をするものをさします。

※2:軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要しないけが・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・ペットなどにかかる拡大損害をさします。

図記号の説明



してはいけないこと(禁止)を示します。



しなければならないこと(指示)を示します。



中の絵や近くの文で、注意を促す内容を示します。

⚠ 警告



禁止

交流100V以外の電源で使用しない。コンセントは定格15A以上を単独で使う。タコ足配線はしない。

- ・感電、火災の原因になります。



禁止

電源プラグは根元まで確実に差し込む。ゆるんだコンセントは使わない。

- ・感電、火災の原因になります。



禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張らない。

- ・感電、火災の原因になります。必ず電源プラグを持って抜いてください。
また電源プラグを抜き差しするときは、動作していない状態で行ってください。



禁止

電源コード・電源プラグを傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、加熱する、高温部に近づけない、重いものを載せる、はさんだりしない。

- ・感電、火災の原因になります。電源コードや電源プラグは定期的に点検し、電源コードの一部が異常に熱い、電源プラグや電源コードの根元などに破損を見つけた場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社お客様相談窓口へお問い合わせください。



禁止

電源コードを束ねた状態、突っ張った状態で使用しない。

- ・感電、火災の原因になります。電源コードは全て伸ばして使用してください。



指示

電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

- ・火災の原因になります。乾いた布で拭き取ってください。



禁止

お子様、介護の必要な方、取扱いに不慣れな方だけを使わせない。乳幼児の手の届くところでは使わない。お子様が遊ぶ場所・手の届く場所に放置しない。

- ・けが、やけど・感電・思わず事故の原因になります。周りの方が特に注意し付き添ってください。お子様が製品で遊んだり、電源プラグをなめたりしないように、必ず見守ってください。

安全上のご注意(つづき)

⚠ 警告



指示

異常・故障が発生したときは、ただちに使用を中止し電源プラグを抜く。

- けが、やけど・感電、火災の原因になります。必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店又は弊社お客様相談窓口へご相談ください。

<異常・故障例>

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードに傷がついたり、通電したりしなかつたりする
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする
- ヒーターが割れている
- 電源が切れずに通電し続ける
- タイマーの戻りが不安定になっている



禁止

受け皿に油を入れて使用しない。

- 火災の原因になります。



禁止

絶対に、修理・分解・改造をしない。

- けが、感電、火災の原因になります。修理、点検などは、必ずお買い上げの販売店又は弊社お客様相談窓口にご依頼ください。



禁止

水につけたり、かけたり、ぬらさない。ぬれた手で触らない。

- 感電、火災の原因になります。



禁止

取扱説明書に記載している用途以外には使用しない。業務用での使用はしない。

- けが、感電、火災の原因になります。



指示

お手入れや移動させるときは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う。

- けが、感電、火災の原因になります。

△注意



指示

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグをもつ。

- ・感電、火災の原因になります。



指示

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

- ・感電、火災の原因になります。



禁止

調理物が発煙・発火したときは炎が消えるまでドアを開けたり、水をかけたりしない。

- ・けが、火災の原因になります。すぐにタイマーを切り、電源プラグを抜いてください。空気が入ると炎が大きくなります。またガラスが割れるので水をかけないで下さい。



禁止

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使用しない。

- ・けが、火災の原因になります。耐熱温度の低いものの上で使用しないで下さい。



禁止

水のかかる所や火気の近くで使わない。

- ・感電、火災の原因になります。



禁止

壁や家具の近くで使わない。

- ・熱で壁や家具の変形、変色の原因になります。



禁止

使用中や使用後しばらくは高温部(操作部・取っ手以外)に触れない。

- ・やけどの原因になります。



禁止

使用中は本体から離れない。

- ・火災の原因になります。調理物が発火する場合があります。そばを離れるときは必ずタイマーを切って下さい。

安全上のご注意(つづき)

△注意



必要以上に加熱しない。

- ・発火の原因になります。



調理以外の目的で使用しない。

- ・発火の原因になります。



密閉状態にある食品(缶詰や瓶詰など)を直接加熱しない。

- ・やけど、けがの原因になります。高温により破裂する恐れがあります。



パンくずトレイにカスなどをためない。

- ・発火の原因になります。



本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れたりして使用しない。

- ・本体や物の変形や変質、火災の原因になります。



本体が熱いうちは持ち運ばない。

- ・やけど、けがの原因になります。



バターやジャムなどを塗ったパン、ドーナツなどの揚げパンを焼かない。

- ・油脂や糖分を含むものは焦げやすく、発火の原因になります。



肉や魚、フライなどの油のでるものは直接加熱しない。

- ・食品や油などが落ちたりはねて発火・火災の原因になります。必ず受け皿を使いホイル焼きにしてください。



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。

- ・発火、故障の原因になります。

△注意



パンくずトレイを必ずセットして使う。

指示

- ・設置場所を焦がしたり、火災の原因になります。



タイマーの時間は正しく合わせ、焼き加減を見ながら時間を調節する。

指示

- ・発火の原因になります。



お手入れの際は冷めてから行う。

指示

- ・高温部に触れるとやけどの原因になります。



使用後は必ずお手入れをする。

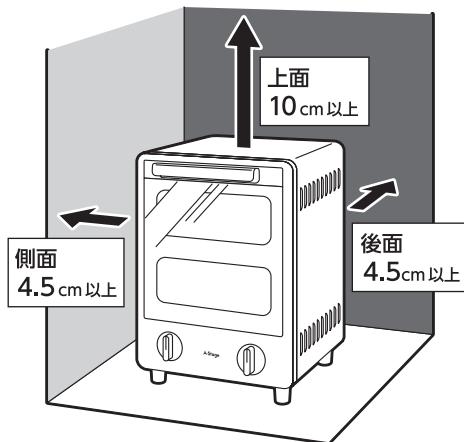
指示

- ・調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の原因となります。

使用上のお願い

■設置場所について

- ・壁や家具などの可燃物から右図のように距離を離してご使用ください。
- ・側面の片側（右側もしくは左側）は開放してください。
- ・肩より高い位置に設置しないでください。調理物を取り出すときにドアに手が触れてやけどの原因になります。



■クッキングシートはオープントースターで使用出来るものを選び、注意してお使いください。

高温調理や長時間の使用、油分の付着による発火の恐れがあります。

- ・必ず受け皿を使用し、焼き網の上に直接載せない。
- ・受け皿やケーキ皿からはみ出さないように敷く。

■硫酸紙やキッチンペーパー、ケーキ用の紙製焼き型は使わないでください。

■チーズなどの具が落ちやすい調理物は、アルミホイルを敷いた受け皿をお使いください。

発火の原因になります。

■紙やプラスチック、シリコーン製の容器は使わないでください。

発火や故障の原因になります。

■アルミホイルを使用した調理をするときは、アルミホイルがヒーターに接触しないようにご注意ください。

アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

■蒸し料理はしないでください。

水蒸気で故障の原因になります。

■受け皿はガステーブルなど他の調理器具に使わないでください。

変形や破損のおそれがあります。

■開けたドアの上に調理物を載せないで下さい。

本体が倒れたり、調理物がすり落ちたりするおそれがあります。

■初めてお使いのときは

- 初めてお使いになる前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
- 煙やにおいが出ますが、故障ではありません。ご使用に伴い出なくなります。
- においが気になる方は、250°Cで3~5分程度空焼きをしてください。

■ヒーターについて

- 調理中にヒーターがついたり消えたりしますが、故障ではありません。ヒーターの入切の繰り返しで、温度調節をしています。
- 上ヒーター、中ヒーター、下ヒーターとそれぞれ明るさが違って見えますが、搭載されているヒーターが違いますので故障ではありません。

■ご使用後はすぐにお手入れしてください。

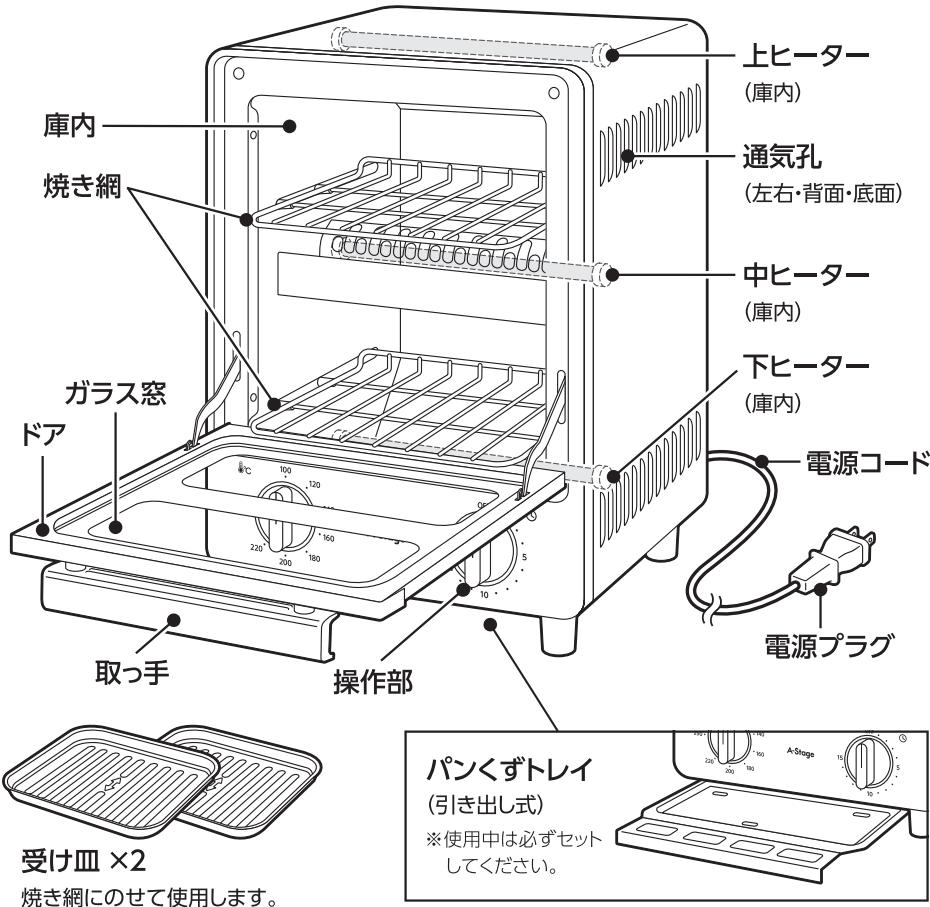
■お手入れのときは、次のことに注意してください。製品の破損や変色の原因になります。

- 電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷をつけたりしないでください。
- アルコール、ベンジン、シンナー、殺虫剤など揮発性のものや酸性洗剤などは使用しないでください。
- 塩素系の洗剤は使わないでください。
- お手入れ後、パンくずトレイを確実にセットしてください。
- 柔らかく乾いた布でふいてください。
- 汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤に柔らかい布を浸し、よく絞ってから軽く拭き、乾いた柔らかい布で軽く拭いてください。
- 化学ぞうきんは、その注意書きにしたがってください。
- 受け皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しないで下さい。
- たわし、研磨スポンジ、みがき粉、粉せつけんは使わないでください。
- 先のとがったものや金属製のものを使わないでください。
- ヒーターには触れないでください。

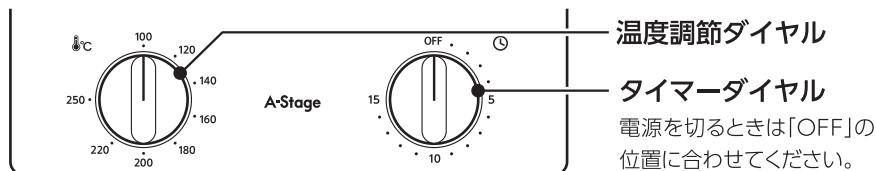
各部の名称

本体

各部の名称



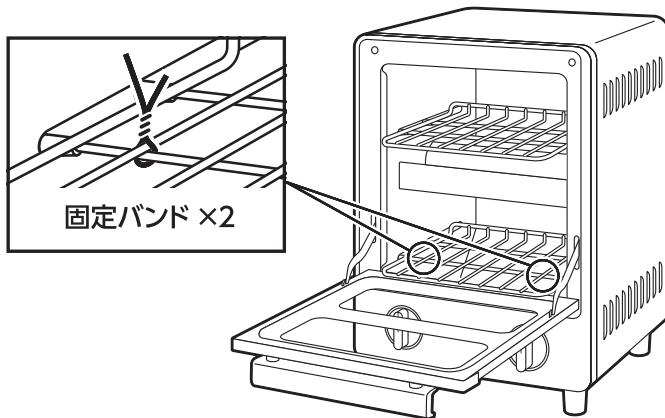
操作部



ご使用の前に

ご使用前の確認、洗浄について

初めてお使いのときはご使用前に、焼き網(下)の固定バンド(2カ所)を取り外してください。また「お手入れ」(P.25)にしたがって、本体および内容品を洗浄してください。



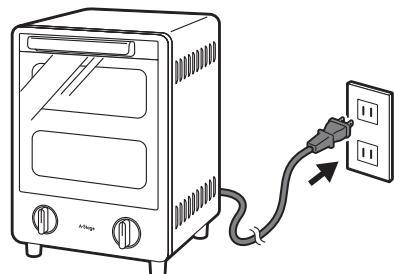
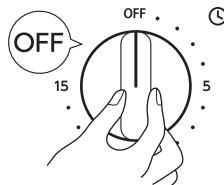
本製品の使い方

サーモスタッフ(庫内温度調節装置)のはたらき ※ヒーターがついたり消えたりします。

この商品には、自動的にヒーターをつけたり、消したりを繰り返し、庫内の温度を調節する機能がついています。調理温度の設定が低くなるほどヒーターが消えている時間が長くなります。

1. 電源プラグを差し込む

電源プラグを差し込むときは、タイマー ダイヤルを「OFF」の位置にしてください。



2. 調理物を焼き網の上に均等にのせ、ドアを閉める

焼き網の中央に均等に置いてください。
汁や油の出るものを調理するときは、受け皿をご使用ください。

使用上のお願い

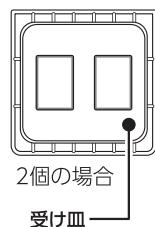
アルミホイルを使用するときは、
アルミホイルがヒーターに接触しないようにご注意ください。

アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

パンの場合



きりもちの場合

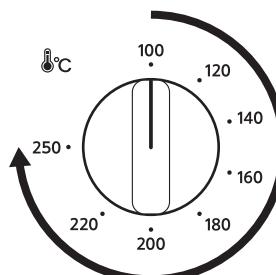


2個の場合
受け皿

※焼き網に受け皿をのせて使用します。

3. 温度と調理時間を設定する

(1) 温度調節ダイヤルを調理物に合わせて設定します。



(2) タイマーダイヤルをメモリに合わせると調理を開始します。

※1目盛は約1分です。

※途中で切りたいときは、「OFF」にもどす。

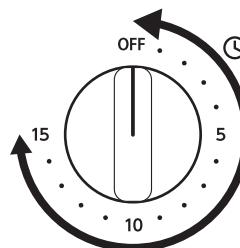


温度調節と調理時間の目安はP.15をご覧ください。

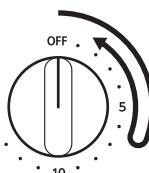
※予熱の必要はありません。

※途中で調理物を出し入れするときは、タイマーダイヤルを「切」にもどしてください。

※必要以上に加熱しないでください。



※「5」以下に合わせるときは、15
「6」以上回してからもどす。



4. 調理物を取り出す

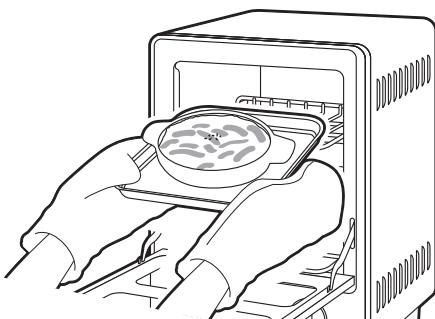
“チーン”と音が鳴り、タイマー(電源)が切れます。

※ミトンや鍋つかみなどで調理物を取り出してください。

※調理物を取り出すときは、ドアや庫内が大変熱くなっていますので、手が触れないようご注意ください。

※タイマーが切れたあともしばらく“ジー”と音がしますが、故障ではありません。

※ご使用後は電源プラグをコンセントから必ず抜いてください。



温度調節と調理時間の目安

- 調理物の量が少ないと焦げたり発火したりしやすいため、様子を見ながら調理してください。
- 調理時間や調理物の仕上がりは、室温や庫内温度、調理物の温度・大きさ・量・種類、使用する容器などによりかわります。

メニュー	1回量		温度調節	受け皿
	上下段使用	上段使用		
トースト(6枚切り)	2枚	1枚	250°C	-
冷凍トースト(6枚切り)		1枚		-
グラタン	2皿	1皿		○
きりもち(約50g/個)	4個	2個	220°C	○
冷蔵ピザ(直径約14cm)	2枚	1枚	200°C	○
冷凍ピザ(直径約14cm)		1枚	180°C	○
フライあたため	4~6個	1~3個	160°C	○
フランスパンあたため(厚さ約3cm)	2~4個	1~2個	140°C	-
バターロールあたため(約30g/個)	2~4個	1~2個	120°C	-
クロワッサンあたため(約20g/個)	2~4個	1~2個	100°C	-

連続調理

ドアを開けて、庫内を冷ましてから次の調理の準備をしてください。ドアを閉めたままにすると、サーモスタッフが働きヒーターが切れやすくなり、調理時間が長くなることがあります。

肉や魚を焼く

油が飛び散り、発火するおそれがあります。直接焼かずに受け皿に載せてホイル焼きにしてください。

冷凍食品(市販品)を焼く

オープントースター用を使ってください。
※電子レンジ用の冷凍食品は調理しないでください。
発火することがあります。
サーモスタッフが働き、パッケージに記載された時間より長くかかることがあります。

調理時間	ポイント
90～110秒	1枚の時は上段を使用し時間を短めに設定してください。
2分～2分30秒	すぐに焼き色がつきますので様子を見ながら調理してください。
5～6分	アルミホイルを敷いた受け皿で焼きます。 グラタン皿の高さによって焼き具合が異なるので焼き具合を見ながら調理します。
4～5分	調理後ドアを開けないでそのまま数分置くとさらにふっくらとなります。
3～4分	受け皿にアルミホイルを敷いてください。
9～10分	受け皿にアルミホイルを敷いてください。
6～7分	受け皿にアルミホイルを敷いてください。
2～3分	加熱しすぎに注意して下さい。
4～5分	加熱しすぎに注意して下さい。
3～4分	加熱しすぎに注意して下さい。

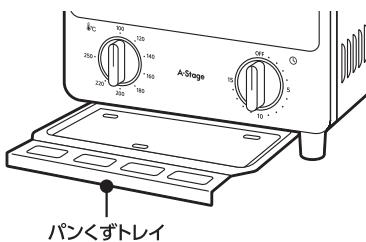
- ドアの上に調理物を載せないでください。
- クッキーなど油脂類や糖類を使ったものを必要以上に加熱しないでください。
焦げ付きや発火の原因になります。
- トースト調理時にガラス窓が曇り、出てくる水蒸気が煙のように見えることがあります。
- 調理するときは、必ずパンくずトレイを取り付けてください。

取り外し方

ドアを閉め、下に指をかけて手前に引き出す。

取り付け方

奥に突き当たるまで差し込む。



レシピ（川上ミホ監修） バスクチーズトースト



レシピ



レシピ監修 | 川上ミホ

フードディレクター、オーガニックコンシェルジュ、ソムリエ。国内外のレストランでの経験を経て、独立。食のスペシャリストとして書籍・雑誌、企業WEBなどメディアを中心に活動。

【材料】

食パン(6枚切り)	1枚
クリームチーズ	70g
きび砂糖	大さじ2
溶き卵	大さじ1と1/2

【作り方】

- ① 食パンは耳から1cm内側の白いふわふわの部分を指でギュッと押してくぼみを作ります。
- ② 室温に戻したクリームチーズにきび砂糖と溶き卵を加えてよく混ぜ、①のくぼみに流し入れます。
- ③ 受け皿にアルミホイルを敷き、200°Cで8-10分、表面にこんがり濃い色がつくまで焼きます。

POINT

バスクチーズケーキがなんとトーストに!
オーブンが無くても、手間がかけられないって時
でも、食パンと3つの材料だけで気軽に味わえ
ちゃいます。

メロンパントースト



【材料】

食パン(6枚切り)	1枚
バター(有塩)	20g
※無塩バターの場合は塩を少々加えてください。	
砂糖	大さじ1
溶き卵	大さじ1
小麦粉	大さじ1
グラニュー糖	小さじ1

【作り方】

- ① バターを室温に戻し、砂糖、溶き卵、小麦粉を加えて練り混ぜます。
- ② 食パンに①を塗り、表面に格子状の線を入れます。
- ③ グラニュー糖をまんべんなくふりかけます。
- ④ 180℃で7-8分焼きます。

POINT

焼きたてのメロンパンの味をご存知ですか？サクサク、甘々、ふんわりのおいしさ。それ、トーストで叶えましょう。たった数分で、自家製お手軽メロンパンのできあがり。

のっけトースト



レシピ

【材料】

食パン(6枚切り)	1枚
卵	1個
ミニトマト	3個
チーズ(シュレッドタイプ)	20g
オリーブオイル	小さじ1

【作り方】

- ① 1/4にカットしたミニトマトとチーズ、オリーブオイルを混ぜます。
- ② 食パンの上に乗せ、真ん中に大きくくぼみをつくり卵を割り入れます。
- ③ 受け皿にアルミホイルを敷き、160°Cで3-4分あたため、白身の周りが固まってきたら200°Cに上げて3-4分焼きます。

POINT

忙しい朝。できれば、栄養バランスよくしっかり食べてから出かけたいですよね。そんな時は、のっけトーストをどうぞ。余裕がある時は、冷凍ブロッコリーを崩して乗せるとなお良しです。

トーストジャパンオールスターズ



【材料】

食パン(6枚切り)	1枚
とけるチーズ(シュレッドタイプ)	30g
しらす干し	10g
青じそ	2-3枚
きざみのり	適量
炒りごま	少々

【作り方】

- ① とけるチーズとしらす干しをざっくり混せて、食パンにたっぷり乗せます。
- ② 受け皿にアルミホイルを敷き、200°Cで2-3分焼きます。
- ③ 刻んだ青じそときざみのり、炒りごまを散らします。

POINT

パンを食べて「日本人に生まれてよかった」と感じる日が来るなんて。食パンにチーズまで乗ってるけれど、これも紛れもなく日本の朝ごはんの味。味噌汁にもよく合います。

照り焼きチキン



レシピ

【材料】

鶏もも肉 1枚 (200-220g)
しょうゆ 大さじ3
みりん 大さじ1
はちみつ 大さじ1

【作り方】

- ① ボウルにしょうゆとみりんを入れて混ぜ合わせ、一口大に切った鶏もも肉を加えて30分漬け込みます。
- ② 受け皿にアルミホイルを敷き、①の鶏もも肉を皮目を上にして重ならないように並べます。
- ③ 250°Cで8分焼きます。
- ④ ①のつけだれにはちみつを加えて混ぜ、③の肉に回しかけ、さらに3分焼きます。

POINT

ひっくり返さなくてOK。火加減みなくてOK。時々焦げてないかだけチェックしてください。やっぱり鶏皮は熱で炙ったほうが美味しいと思います。今日からはぜひトースターで。

焼きおにぎり



【材料】

おにぎり 1 個
ごま 少々
みそは①、②、③からお好みのものを選び材料を用意してください。

【①ミョウガみそ】

ミョウガ 1/2個
みそ 小さじ1
みりん 小さじ1/2
ミョウガはみじん切りにして、みそとみりんと練り混ぜます。

【②くるみみそ】

くるみ 1粒
みそ 小さじ1
きび砂糖 小さじ1/2
くるみは粗く刻んで、みそときび砂糖と練り混ぜます。

【③ネギみそ】

ネギ 3cm
みそ 小さじ1
ごま油 小さじ1/2
ネギはみじん切りにして、みそとごま油と練り混ぜます。

【作り方】

- おにぎりが冷たい場合は140℃で3分焼きます。
あたたかい場合はそのまま②へ進みます。
- おにぎりの片面に①、②、③からお好みのみそを塗り、ごまを散らします。
- 受け皿にアルミホイルを敷き、みそが上側になるように置きます。
- 230℃で2-3分みその表面が香ばしくなるまで焼きます。

POINT

おにぎりにお好みの味噌を乗せて、トースターで炙るだけ。米の甘みに焦げた味噌の香ばしさ、相性抜群の味わいがたまりません。ちょっと醤油を垂らすのもおすすめ。

たい焼き

レシピ



【材料】

冷凍のたい焼き 1 個
バター 適量

【作り方】

- ① 冷凍のたい焼きを160°Cで5分焼きます。
- ② 温度設定を200°Cに変えてさらに2-3分焼きます。
- ③ たい焼きを半分に割って、バターをはさみます。

POINT

ただ温めるだけじゃもったいない、究極に美味しいたい焼きの食べ方をご紹介。中のあんまで火が通ったら、表面をサクッと焼き上げて。最後にバターを乗せたら、まさに焼きたて、最高のおやつの完成です。

クッキー



レシピ

【材料】

バター（有塩）	100g
※無塩バターの場合は塩を少々加えてください。	
砂糖	60g
薄力粉	190g

【作り方】

- ① バターを室温に戻して砂糖を加えて練り混ぜ、薄力粉を振り入れてさっくりと混ぜます。
- ② 直径3cmほどの円柱にまとめて、冷蔵庫でしっかりと冷やします。
- ③ 冷えたら、7mmの厚さに切ってアルミホイルを敷いた受け皿に隙間を空けて並べます。
- ④ トースターを230℃で1分温めてから③を入れ、4-5分焼きます。余熱で1分置いてから取り出します。

POINT

材料3つ、混ぜたらあとはトースターにおまかせ。たった5分で、おいしいお手製クッキーのできあがり!慣れたら、半分ココア生地にして渦巻きにしたり、チョコチップを混ぜてみたり、アレンジも楽しんで。

お手入れ

定期的にお手入れを行ってください。



警告

お手入れや移動させるときは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う。

- けが、感電、火災の原因になります。

お願い

■お手入れのときは、次のことに注意してください。

製品の破損や変色の原因になります。

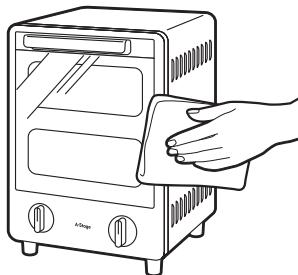
- 電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷をつけたりしないでください。
- アルコール、ベンジン、シンナー、殺虫剤など揮発性のものや酸性洗剤などは使用しないでください。
- 塩素系の洗剤は使わないでください。
- お手入れ後、パンくずトレイを確実にセットしてください。
- 柔らかく乾いた布でふいてください。
- 汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤に柔らかい布を浸し、よく絞ってから軽く拭き、乾いた柔らかい布で軽く拭いてください。
- 化学ぞうきんは、その注意書きにしたがってください。
- 受け皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しないで下さい。
- たわし、研磨スポンジ、みがき粉、粉せっけんは使わないでください。
- 先のとがったものや金属製のものを使わないでください。
- ヒーターには触れないでください。

本体、庫内、焼き網、ドア

※焼き網(下)は上に持ち上がります。
下記を参照してください。

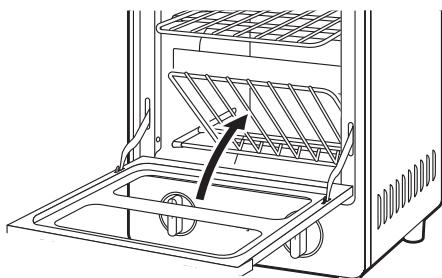
柔らかい布に水を含ませ、固くしぼってから拭いてください。

汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤に柔らかい布を浸し、よく絞ってから軽く拭き、乾いた柔らかい布で軽く拭いてください。



焼き網(下)を持ち上げると、庫内のお手入れがやすくなります。

- ①ドアを開く
- ②焼き網(下)の前側を持ち上げる



※ドアを閉めるときは焼き網(下)を元の位置に戻してください。焼き網が引っかかりドアが閉まらなくなる場合があります。

※焼き網(上)は持ち上げられません。
※焼き網は取り外しできません。

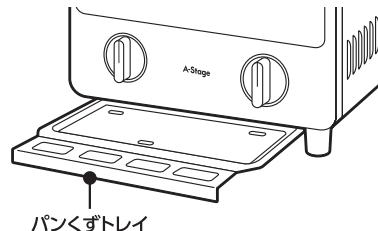
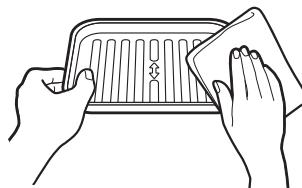
パンくずトレイ、受け皿

※パンくずトレイの取り外し、取り付けについては下記を参照してください。

柔らかい布に水を含ませ、固くしぼってから拭いてください。

汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤に柔らかい布を浸し、よく絞ってから軽く拭き、乾いた柔らかい布で軽く拭いてください。

お手入れが終わったらよく乾かし、本体にセットしてください。



取り外し方

ドアを閉め、下に指をかけて手前に引き出す。

取り付け方

奥に突き当たるまで差し込む。

※使用するときは、必ずパンくずトレイを取り付けてください。

困ったときは

困ったときは

こんなときは？	確認してください
電源が入らない	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか? →電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	調理時間を設定していますか? →調理時間を設定してください。
焼きムラができる	焼き網やパンくずトレイが汚れていませんか? →お手入れをしてください。
本体の下やテーブルが熱くなる	パンくずトレイが外れていませんか? →パンくずトレイを本体に正しくセットしてください。
煙がでたり、こげ臭いにおいがする	庫内、受け皿、焼き網、パンくずトレイが汚れていませんか? →お手入れをしてください。
調理時間が長い	連続して使用していませんか? →連続で使用するとサーモスタッフ(庫内温度調節装置)が働いてヒーターが消える(つかない)回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。
	庫内が汚れていませんか? →温度調節器が正常に動作しなくなるので、庫内のお手入れをしてください。
ドアが閉まらない	焼き網(下)が外れたり、引っかかっていませんか? →焼き網(下)を正しい位置にセットしてください。(P.26参照)
	ドアの開閉部分や枠に異物が付着していませんか? →異物を取り除いてください。
タイマーが正常に動作しない	5分以下のときはタイマーが正常に動作しないことがあります。 →タイマーダイヤルを「6以上」に回してから戻して合わせてください。
ヒーターが、ついたり消えたりする	加熱しすぎることを防ぐため、庫内が高温になると温度調節器が働いてヒーターが消えたりついたりします。

長期ご使用の場合は
商品の点検を!

愛情点検



こんな症状はありませんか

- 電源コード、電源プラグが異常に熱くなる。
- コードに傷がついたり、通電しなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- ヒーターが割れている。
- 電源が切れずに、通電しつづける。
- タイマーの戻りが不安定になっている。

ご使用中止

事故防止のため使用を
中止し、電源プラグを
コンセントから抜き、当
社へご連絡ください。

困ったときは

保証とアフターサービス

必ずお読みください

ご不明点や修理に関するご相談は、製品に保証書を添えてお買い上げ販売店、または弊社お客様相談窓口にご相談ください。

保証書(本書)

- 保証書は、必ず「お買い上げ年月日」「お買い上げ店」など所定欄が記入されていることをご確認の上、販売店よりお受け取りいただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
※オンラインで本製品をお買い上げいただいた場合、製品型番・お買い上げ年月日・販売店が確認可能な購入証明書類(納品書など)が必要となりますので、大切に保管してください。
- 保証期間:お買い上げ日から1年間
- 保証対象:製品本体のみとさせていただいており、消耗品や付属品は保証対象外となります。
- 保証書の再発行はいたしません。

保証期間内の対応

- 保証書の規定に従って修理させていただきます。
- ※保証期間内でも保証対象外の状態だった場合、「有料」とさせていただきます。
保証対象外の詳細に関しては保証規定をご確認ください。

修理を依頼する場合

- 本書P.27「困ったときは」を確認しても問題が解消されない場合、電源プラグを抜いてご使用を中止の上、お買い上げの販売店、または裏表紙に記載されているお客様相談窓口にご連絡ください。

修理料金の仕組み

- 修理料金は技術料・部品代・輸送料などで構成されています。
技術料：点検・修理・調整などの料金
部品代：修理に使用した部品・補助材料の代金
輸送料：修理品送付時の費用

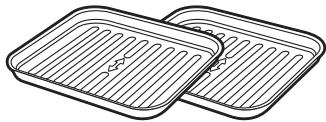
保証とアフターサービス(つづき)

補修用性能部品の保有期間

- 本製品の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後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。

消耗・交換部品

消耗・交換部品を依頼される場合は、弊社の「お客様相談窓口」にて承ります。
(連絡先は裏表紙を参照してください。)



受け皿



パンくずトレイ

仕様

商品名	オープントースター
型名	OT01A
電源	AC100V～ 50/60Hz
消費電力	1210W
タイマー	15分(電源スイッチ兼用)
温度調節	100～250°C
本体寸法	約W232×D256×H333mm
本体質量	約3.2kg(受け皿含まず)
電源コード長さ	約1m
製造国	中国
内容品	本体、受け皿×2、取扱説明書(保証書付)

- ・本製品の仕様および意匠外観は、改良のため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。
- ・パッケージやHPなどに掲載されている画像は印刷やモニタの設定上、実物とは多少異なる場合があります。また、説明用のイラストはイメージです。
- ・特定地域(高地、厳寒地など)では、所定の性能が確保できないことがあります。
- ・この製品は日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる海外では、使用できません。また、アフターサービスの対応はいたしておりません。

Memo

お客様相談窓口

お電話でのご相談

03-3573-0703

受付時間 10:00~12:30、14:00~17:00(月~金)
※土日祝日、年末年始や夏季休業期間など会社指定による休日を除く

お問い合わせフォーム



<https://a-stage.force.com/astage/s/>

【お客様相談窓口における個人情報のお取り扱いについて】

お客様の個人情報は、修理やご相談への回答などに利用いたします。

また、利用目的の範囲内で協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

株式会社A-Stage

[本 社] 〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町2-18-5 水道橋BUSINESS CUBE 4階
[商品管理センター] 〒273-0017 千葉県船橋市西浦3-8-1 船橋西浦物流A棟 2F