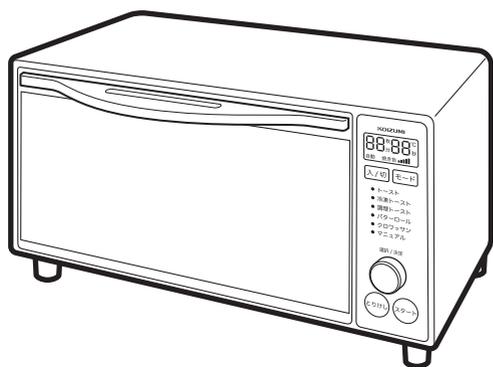


## オーブントースター KOS-1330

# 取扱説明書

 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



### 目次

|                    |       |
|--------------------|-------|
| 安全上のご注意            | 1~3   |
| 各部のなまえ             | 4~6   |
| 正しい使いかた            | 7~8   |
| お料理のてびき            | 9~10  |
| レシピ                | 11~16 |
| お手入れのしかた           | 17    |
| 仕様                 | 18    |
| 故障かな?と思ったら         | 19    |
| アフターサービスについて       | 21    |
| お客様の個人情報のお取り扱いについて | 21    |
| 保証・無料修理規定          | 22    |
| 保証書                | 23    |
| お客様相談窓口            | 23    |

このたびは、コイズミ オーブントースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に大切に保管してください。

●特に1~3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

# 安全上のご注意

\*ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

\*ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



## 警告

誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの



## 注意

誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

### 絵表示と絵表示の意味



⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に必ず保管してください。

## 警告



●電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。

ほこりが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因となります。

●定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因となります。

●異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると火災・感電・けがの恐れがあります。



●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。

感電・ショート・発火・発煙の原因となります。



●AC100V以外では使用しない。  
火災・感電の原因となります。

●トレーに油を入れて使用しない。  
火災の原因となります。

●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。  
感電・ショート・発火の原因となります。

## ⚠ 警告

|   |   |
|---|---|
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用したり、重い物を載せたり、はさみ込んだり、高温部に近づけたりしない。<br/>火災・感電の原因となります。</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●業務用として使用しない。また、不特定多数の人が使用する場所に置かない。<br/>連続過負荷による故障の恐れがあります。</li> </ul>                                  |
|   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●硫酸紙やクッキングシートは使用しない。ケーキミックス用の紙製焼き型も使用しないでください。<br/>発火の原因となります。</li> </ul>  |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●改造・分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。<br/>火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●梱包材を子供の手の届く場所に置かない。<br/>口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして窒息する恐れがあります。</li> </ul>  |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。<br/>感電やけがの原因となります。</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●カーテンなど可燃物の近くで使用しない。<br/>火災の恐れがあります。</li> </ul>  |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●水につけたり、水をかけたりしない。<br/>ショート・感電の原因となります。</li> </ul>   |

## ⚠ 注意

|   |   |
|---|---|
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>●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持って引き抜く。<br/>感電・ショートの原因となることがあります。</li> </ul>  |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●必ずくず受け皿を取り付ける。<br/>テーブルを焦がしたり火災の原因となります。</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を「切」にし、電源プラグを抜く。<br/>火災の原因となります。炎が消えるまでドアを開かないでください。空気が入り炎が大きくなります。また、ドアガラスが割れる原因となりますので、水をかけないでください。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中は、本体から離れない。<br/>調理物が発火することがあります。必ず焼き具合を見ながら調理してください。</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●お手入れは冷めてから行う。<br/>高温部に触れやけどの恐れがあります。</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用後は必ずお手入れをする。<br/>調理くずや油分が残ったまま調理すると、発火・発煙の恐れがあります。</li> </ul>   |

# 安全上のご注意

## ⚠ 注意

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>●壁や家具の近くでは使用しない。<br/>蒸気や熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形させる原因となります。</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。<br/>破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。<br/><small>中身を取りだし<br/>耐熱皿か焼皿で加熱</small></li> </ul>  |  |  |
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●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用しない。<br/>火災の原因となります。</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>●バターやジャムを塗ったパンを焼かない。<br/>パンが発火することがあります。</li> </ul>   |
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ドアガラスに強い衝撃を加えたり、傷を付けたりしない。<br/>ドアガラスが割れる恐れがあります。</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>●必要以上に加熱しない。また、ロールパンやクロワッサンなどを高温で長時間焼かない。<br/>過熱により発火することがあります。</li> </ul>  |
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●不安定な場所や熱に弱い敷物の上、たたみやカーペット、テーブルクロスなどの上では使用しない。<br/>火災の原因となることがあります。</li> </ul>    |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。<br/>けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。</li> </ul> |
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●生の魚や肉を直接焼かない。<br/>調理物の油に引火することがあります。<br/>必ずトレーを使用し、使用中は本体から離れないでください。</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。<br/>やけどの原因となります。</li> </ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●調理以外の目的に使用しない。<br/>火災や事故の原因となります。</li> </ul>  |  |  |  |

## 火災を防ぐために

- 周囲の可燃物から、次の距離を離してご使用ください。(可燃物が木製の壁・家具などの場合)



※前面および側面の片方は30cm以上開放してください。

- プラスチックやビニールクロスなど熱に弱い壁や家具の場合は上記よりさらに距離を離してください。(変色、変形の原因となります)
- 燃えやすい物を本体の上に乗せたり、本体の下に入れてください。

## 調理物が発煙・発火した場合

- 電源プラグを抜き、炎が消えるまでドアを開けないでください。  
ドアを開けると空気が入り、炎が大きくなり危険です。
- 水をかけないでください。  
ドアガラスが割れたり、感電の恐れがあります。

## 故障を防ぐために

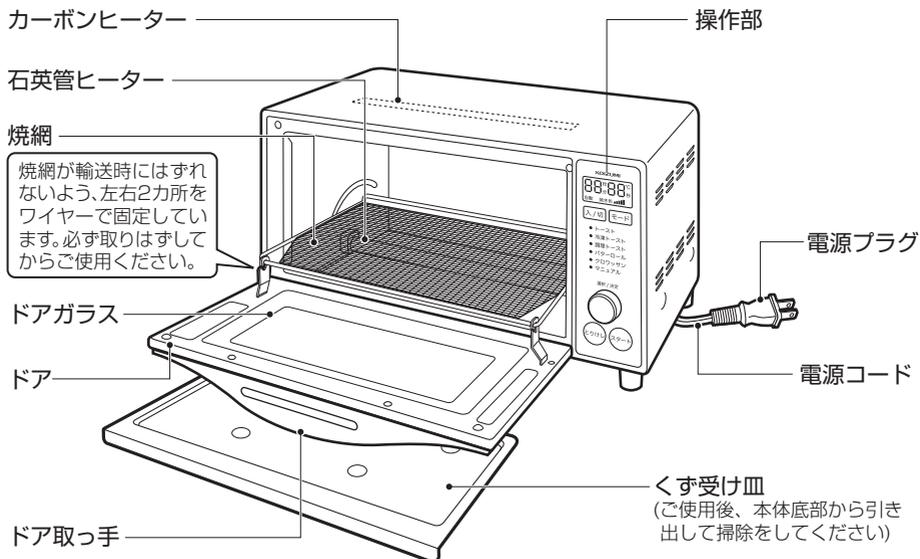
- 予熱(空焼き)を3分以上しないでください。
- 調理後の熱いドアガラスに水をかけないでください。  
ドアガラスが割れることがあります。
- トレーに水を入れる蒸し物調理はしないでください。
- 調理物やアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。

# 各部のなまえ



調理中、本体・ドアガラスは熱くなりますので、ご注意ください。  
やけどの原因となります。

## 本体



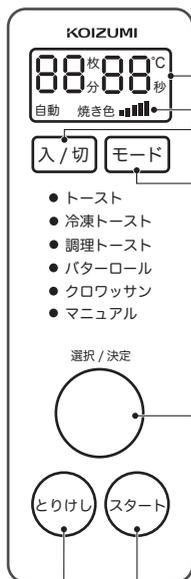
●トレー※  
焼網の上に載せて使用してください。



名称の横に※が付いているものは付属品です。

# 各部のなまえ

## 操作部



### 枚数／タイマー／温度表示

- トーストの枚数／加熱時間／温度を表示します。

### 焼き色表示

- 焼き色を5段階で表示します。

| 1段階   | 2段階    | 3段階<br>(初期設定) | 4段階      | 5段階       |
|-------|--------|---------------|----------|-----------|
| 焼き色 ■ | 焼き色 ■■ | 焼き色 ■■■       | 焼き色 ■■■■ | 焼き色 ■■■■■ |

選択している段階の焼き色が点滅します。

### 入／切ボタン

- 押すと電源が入／切します。

### モードボタン

- 調理メニューを選択します。

| 調理メニュー | 調理対象              |
|--------|-------------------|
| トースト   | トースト1枚、または2枚      |
| 冷凍トースト | 冷凍トースト1枚、または2枚    |
| 調理トースト | ピザトーストなど1枚、または2枚  |
| バターロール | ロールパンなど           |
| クロワッサン | クロワッサンなど          |
| マニュアル  | マニュアル設定でのオープン調理など |

- 調理メニューを選び、枚数や焼き色、マニュアルの温度や時間の選択になった後、調理メニューを選びなおしたいときは、モードボタンを押すと調理メニューを選択できます。

### 選択／決定つまみ

- 調理メニューを選択します。
- トーストの枚数／焼き色の調節／温度の調節※／タイマーの設定※に使用します。

※ マニュアルモード時のみ以下の調節ができます。  
【温度】80℃～230℃、【タイマー】0秒～30分

- つまみを回して選択し、押して決定します。



### スタートボタン

- 押すとスタートします。

### とりけしボタン

- 「ピッ」と音がして、停止／リセットします。

## 知っておいていただきたいこと

- 庫内が高温になると、マイコンによりヒーターが消えたりついたりして温度調節します。その際、カチッと音がしますが異常ではありません。その間、庫内は暗くなりますが故障ではありません。庫内温度が下がると、自動的に通電を再開します。また、ヒーターが消えている間も、加熱時間のカウントダウンは続きます。
- 2回以上連続調理をする場合は、前回の調理が終了した後、しばらくドアを開けたままにし、庫内温度を下げてくださいと、ヒーターが早くつき、調理時間が早まります。  
※焼け具合が変わりますので、調理中はドアを開けないでください。
- スタートボタンを押したときに、「カチッ」という音がなりますが異常ではありません。
- 調理後は、表示部に「0」が表示され待機モードになり、5分間操作がない場合は表示部の「0」が消灯し、電源が切れます。

# 正しい使いかた

- はじめてご使用になるときは3分ほど空焼きしてください。においや煙がでることがありますが故障ではありません。
- 調理物に水分が多く含まれている場合には、加熱することにより水分が蒸気となり、本体のドア上部隙間から湯気となって出ることがありますが、製品品質および安全上の問題はありません。
- 調理以外の目的で使用しないでください。火災、やけどの原因となります。

## 基本的な使いかた(トースト1枚を焼く場合)

### ① 電源プラグをコンセントに差し込み、入/切ボタンを押して電源をいれます。

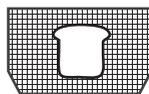
- 電源プラグを根元までしっかりと差し込んでください。
- くず受け皿を取り付けてあることを確認してください。
- 表示部に「0」が表示されます。



### ② 食パン1枚を入れます。

調理物を焼網の中央・左右均等に入れてください。

- セロファンなどで包装されている食品は必ず包装を取り除いて調理してください。火災発生の原因となります。
- 油や水が出る物は必ず付属のトレーを使用してください。(油の飛び散る物は焼かないでください。)



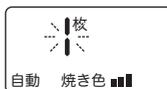
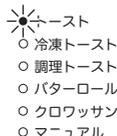
食パン  
(1枚焼き)

### ③ 調理メニューより「トースト」を選んで調理を開始します。

#### 1) 選択/決定つまみを回す、またはモードボタンを押して「トースト」を選ぶ

枚数・自動・焼き色が表示されます。

- 選択/決定つまみは時計回りに回すと昇順、反時計回りに回すと降順に調理メニューを選択できます。



#### 2) 選択/決定つまみを押す

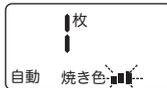
枚数が点滅します。

- ※モードボタンを押して「トースト」を選んだときは、選択/決定つまみを押さなくても枚数が点滅しています。

#### 3) 選択/決定つまみを回して枚数(1枚)を選び、選択/決定つまみを押す

焼き色が点滅します。

- ※選択/決定つまみを回すと枚数(1枚/2枚)を選べます。



#### 4) 選択/決定つまみを回して焼き色(1~5段階)を選ぶ(初期設定は3段階)

#### 5) スタートボタンを押す

調理を開始します。

- ※調理時間は1分30秒です(初期設定の場合)。



### ④ 調理の完了後、調理物を取り出します。

セットされた時間が終わると「ピーピーピー」と音が鳴り、加熱が終了します。表示部に「0」が表示され、待機モードになります。待機モードになり5分間操作がない場合は、表示部の「0」が消灯し、電源が切れます

- 調理物の出し入れは、やけどをしないよう、必ずミトン等を使用して取り出してください。

### ⑤ 電源プラグを抜きます。

使用後は、必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。

- お手入れは本体が冷めてから行ってください。

## マニュアル設定の使いかた

●「マニュアル」に合わせると、手で温度と調理時間が設定できます。

### 市販の切りもち



庫内や付属品、調理物などが熱くなっていますので、ミトンなどを使用し、十分注意して取り出してください。

#### ① 食材をセットします。

- トレーにアルミホイルを敷き、切りもちが重ならないように並べてください。



#### ② 庫内に入れ、調理メニュー「マニュアル」を選んで調理を開始します。

- 1) 選択／決定つまみを回す、またはモードボタンを押して「マニュアル」を選ぶ  
温度が表示されます。

- 選択／決定つまみは時計回りに回すと昇順、反時計回りに回すと降順に調理メニューを選択できます。

- 2) 選択／決定つまみを回して温度 (230℃) を選び、選択／決定つまみを押す  
時間が表示されます。

- ※ 選択／決定つまみを回して「マニュアル」を選んだときは、選択／決定つまみを押すと、温度が点滅して選べます。

- 3) 選択／決定つまみを回して調理時間 (4～5分) を選び、選択／決定つまみを押す

- 4) スタートボタンを押す

- ※ 調理時間の目安は 4～5分です。

- 焼きあがったら、必ずミトン等を使用して取り出してください。

- トースト
- 冷凍トースト
- 調理トースト
- バターロール
- クロワッサン
- マニュアル

230℃

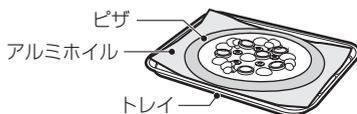
04分00秒

焼き色がつかない場合がありますが、目安の時間以上焼かないでください。もちがふくらんでヒーターについたり、ドアを開けるときにもちがヒーターに触れ発火するおそれがあります。余熱で1～2分おくとやわらかくでき上がります。

### ピザ

#### ① 食材をセットします。

- トレーにアルミホイルを敷き、ピザを置いてください。



#### ② 庫内に入れ、調理メニュー「マニュアル」を選んで調理を開始します。

- 1) 選択／決定つまみを回す、またはモードボタンを押して「マニュアル」を選ぶ  
温度が表示されます。

- 選択／決定つまみは時計回りに回すと昇順、反時計回りに回すと降順に調理メニューを選択できます。

- 2) 選択／決定つまみを回して温度 (230℃) を選び、選択／決定つまみを押す  
時間が表示されます。

- 3) 選択／決定つまみを回して調理時間 (4.5～5分) を選び、選択／決定つまみを押す

- 4) スタートボタンを押す

- ※ 調理時間の目安は 4.5～5分です。

- 焼きあがったら、必ずミトン等を使用して取り出してください。

- トースト
- 冷凍トースト
- 調理トースト
- バターロール
- クロワッサン
- マニュアル

230℃

04分30秒

# お料理のてびき

| 食品              | 分量 | トレー | 設定温度 | 調理時間の目安 |       |       |       |       |
|-----------------|----|-----|------|---------|-------|-------|-------|-------|
|                 |    |     |      | 焼き色1    | 焼き色2  | 焼き色3  | 焼き色4  | 焼き色5  |
| トースト<br>(6枚切)   | 1枚 | ×   | 230℃ | 1分20秒   | 1分25秒 | 1分30秒 | 1分40秒 | 1分45秒 |
|                 | 2枚 |     |      | 1分40秒   | 1分50秒 | 2分    | 2分8秒  | 2分15秒 |
| 冷凍トースト<br>(6枚切) | 1枚 |     |      | 1分35秒   | 1分40秒 | 1分45秒 | 1分53秒 | 2分    |
|                 | 2枚 |     |      | 1分50秒   | 2分    | 2分10秒 | 2分35秒 | 3分    |
| 調理トースト<br>(6枚切) | 1枚 |     | 220℃ | 4分      | 4分30秒 | 5分    | 5分45秒 | 6分30秒 |
|                 | 2枚 |     |      | 5分30秒   | 6分    | 6分30秒 | 7分15秒 | 8分    |
| バターロール          | 3個 |     | 100℃ | 2分      | 2分15秒 | 2分30秒 | 3分15秒 | 4分    |
| クロワッサン          | 3個 |     |      | 2分30秒   | 2分35秒 | 2分40秒 | 2分50秒 | 3分    |

| 食品                        | 分量 | トレー | 設定温度 | 調理時間の目安 |
|---------------------------|----|-----|------|---------|
| 市販の<br>切りもち<br>(マニュアル)    | 4個 | ○   | 230℃ | 4~5分    |
| フライ温め<br>(マニュアル)          | —  |     |      |         |
| 冷凍ピザ<br>(14cm)<br>(マニュアル) | 1枚 |     |      | 4.5~5分  |

### 調理時間について

- トーストは、食パンの種類・大きさ厚さなどにより焼き色が変わります。調理時間は、材料の温度・質・量などにより異なりますので、一応の目安と考えてください。必要以上の加熱をしますと、調理物が燃えるおそれがあります。
- もちを焼いているときは、絶対に本体から離れず、焼け具合を見ながら焼いてください。もちは大きさ、種類によってふくらんでヒーターに付着し、発火するおそれがあります。
- 冷凍食品を調理する場合は「オープントースター用」と表示してあるものを使用してください。また、食品の素材や、メーカーにより焼け具合に差がでますので、焼き色を見ながら調理時間を調節してください。
- 調理中はドアの開閉をひかえてください。庫内の温度が下がり時間通りに調理できなくなることがあります。
- トーストメニュー／冷凍トーストメニュー／調理トーストメニューでは、温度センサーが庫内の温度を検知し、最適な加熱時間を自動で設定します。そのため、加熱中に残り時間が減ることがあります。

### トレイについて

- トレイにアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
- トレイは加熱により音が出て反る場合があります。冷めると元に戻ります。調理物はできるだけ均等に並べてください。

### 肉や魚の調理について

- 油が飛び散らないようにアルミホイルでしっかりと包みトレイに載せてホイル焼きにしてください。油が滴下したり飛び散った場合、燃えだすことがあります。

### 温度過昇防止機能について

- 庫内が高温になると、マイコンによりヒーターが消えたりついたりして温度調節します。その際、カチッと音がしますが異常ではありません。その間、庫内は暗くなりますが故障ではありません。庫内温度が下がると、自動的に通電を再開します。また、ヒーターが消えている間も、加熱時間のカウントダウンは続きます。



- 2回以上連続調理をする場合は、前回の調理が終了した後、しばらくドアを開けたままにし、庫内温度を下げていただくと、ヒーターが早くつき、調理時間が早まります。  
※焼け具合が変わりますので、調理中はドアを開けないでください。

## 照り焼きマヨトースト

### 調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色4）

設定温度

調理時間

220℃

7分15秒

材料 / 2人前

|            |         |
|------------|---------|
| 食パン（6枚切り）  | 2枚      |
| 焼き鳥缶       | 2缶      |
| キャベツ（せん切り） | 60g     |
| マヨネーズ      | 大さじ 1/2 |
| バター        | 適量      |
| マヨネーズ      | 適量      |
| 万能ねぎ（小口切り） | 適量      |



### 作り方

1. ボウルにキャベツ、マヨネーズを入れて混ぜ合わせる。
2. 食パンにバターを塗り、1を広げてのせ、焼き鳥缶を散らしてのせ、マヨネーズを全体にかけて焼く。
3. 焼き上がったら万能ねぎを散らす。

## 昔ながらのピザトースト

### 調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色3）

設定温度

調理時間

220℃

6分30秒

材料 / 2人前

|           |       |
|-----------|-------|
| 食パン（6枚切り） | 2枚    |
| トマトケチャップ  | 大さじ 3 |
| ピーマン      | 1個    |
| ウィンナー     | 2本    |
| 玉ねぎ       | 1/6個  |
| ピザ用チーズ    | 40g   |



### 作り方

1. ピーマンは輪切り、ウィンナーは斜め切り、玉ねぎは薄切りにする。
2. 食パンにトマトケチャップを塗り、1をのせてチーズをかけて焼く。

## ハムエッグトースト

### 調理メニュー

調理トースト (2枚、焼き色5)

設定温度

220℃

調理時間

8分

材料 / 2人前

|            |     |
|------------|-----|
| 食パン (6枚切り) | 2枚  |
| 卵          | 2個  |
| ハム         | 2枚  |
| ピザ用チーズ     | 40g |
| ドライパセリ     | 適量  |



### 作り方

1. 食パンの中心をスプーンなどでへこませる。
2. へこんだ部分に卵を割り入れ、4等分に切ったハムを四隅に置き、チーズを全体に散らして焼く。
3. 焼き上がったらパセリを散らす。

## しらすチーズトースト

### 調理メニュー

調理トースト (2枚、焼き色3)

設定温度

220℃

調理時間

6分30秒

材料 / 2人前

|            |     |
|------------|-----|
| 食パン (6枚切り) | 2枚  |
| 長ねぎ        | 20g |
| しらす        | 40g |
| ピザ用チーズ     | 30g |
| 刻み海苔       | 適量  |

|       |         |
|-------|---------|
| A 醤油  | 小さじ 1/2 |
| マヨネーズ | 大さじ 1   |



### 作り方

1. Aは混ぜ合わせておき、長ねぎは小口切りにする。
2. 食パンにAを塗り、長ねぎ、しらす、チーズをのせて焼く。
3. 焼き上がったら刻み海苔を散らす。

## クロックムッシュ

### 調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色1）

### 設定温度

220℃

### 調理時間

5分30秒

### 材料 / 2人前

#### ●ホワイトソース

|        |       |
|--------|-------|
| 小麦粉    | 10g   |
| バター    | 10g   |
| 塩・こしょう | 少々    |
| 牛乳     | 100ml |

|             |     |
|-------------|-----|
| イングリッシュマフィン | 1個  |
| ハム          | 2枚  |
| ピザ用チーズ      | 20g |
| パセリ（ドライ）    | 適量  |



### 作り方

<ホワイトソースの作り方>

#### 【調理ポイント】

ホワイトソースを作る際、耐熱ボウルは牛乳が噴きこぼれないよう大きめのものを使用してください。

1. 耐熱ボウルにふるった小麦粉、バターを入れてラップをせずに600Wで1分加熱しよく混ぜる。
2. 泡だて器で混ぜながら牛乳を少しずつ加えて合わせ、塩こしょうを加えて、再びラップをせずに600Wで3分加熱し、とろみが出るまでよく混ぜ合わせる。
3. イングリッシュマフィンを半分に裂き、ホワイトソースの1/4量を塗り広げ、4等分に切ったハムをパンの大きさにおさまるように重ねてのせ、1/4量のソースを上塗りしたらピザ用チーズをのせて、**トレイに載せて焼く。**
4. 焼き上がったらパセリを散らす。

## チーズ明太子高菜マフィン

### 調理メニュー

マニュアル

設定温度

200℃

調理時間

3分30秒

材料 / 2人前

|             |           |
|-------------|-----------|
| イングリッシュマフィン | 1個        |
| 高菜漬け        | 20g       |
| 明太子         | 1/2腹(30g) |
| ピザ用チーズ      | 15g       |
| ごま油         | 小さじ1/2    |
| 刻み海苔        | 適量        |



### 作り方

1. 高菜漬けはみじん切り、明太子は薄皮を取り除く。
2. ボウルに高菜、明太子、ピザチーズを混ぜ合わせる。
3. イングリッシュマフィンを半分に裂き、表面にごま油を塗り、2をのせて焼く。
4. 仕上げに刻み海苔を散らす。

## ミックスベリーチーズピザ

### 調理メニュー

マニュアル

設定温度

200℃

調理時間

3分30秒

材料 / 2人前

|             |      |
|-------------|------|
| イングリッシュマフィン | 1個   |
| クリームチーズ     | 40g  |
| ミックスベリー(冷凍) | 60g  |
| 粉チーズ        | 小さじ1 |
| はちみつ        | 大さじ1 |
| ミント         | 2枚   |



### 作り方

1. イングリッシュマフィンを半分に裂き、クリームチーズを塗ってミックスベリーをのせ、粉チーズをかけて焼く。
2. 仕上げにはちみつをかけ、ミントを添える。

## バナナキャラメルマフィン

### 調理メニュー

マニュアル

#### 設定温度

180℃

#### 調理時間

6～8分

#### 材料 / 2人前

|             |       |
|-------------|-------|
| イングリッシュマフィン | 1個    |
| バター         | 小さじ1  |
| バナナ         | 2/3本  |
| キャラメル       | 2個    |
| ココナッツファイン   | ふたつまみ |



### 作り方

1. イングリッシュマフィンを半分に裂き、溶かしたバターを塗る。
2. 2～3mm厚の輪切りにしたバナナを中心から花びらのように重ねて並べ、中心にキャラメルをのせ、ココナッツファインを散らして焼く。

## アボカドサーモンロール

### 調理メニュー

マニュアル

#### 設定温度

160℃

#### 調理時間

3分

#### 材料 / 2人前

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| ロールパン                  | 2個        |
| アボカド                   | 1/2個      |
| スモークサーモン               | 10g       |
| モッツアレラチーズ<br>(ひとくちタイプ) | 4個 (約23g) |
| バジルソース                 | 小さじ2      |
| 塩                      | 小さじ1/4    |
| バジル                    | 2枚        |



### 作り方

1. アボカドは皮をむき、モッツアレラチーズと共に1cm角、スモークサーモンは1cm幅に切る。
2. ボウルに1、バジルソース、塩を入れて混ぜ合わせる。
3. ロールパンは縦に切り込みを入れ、2を間に挟んで焼く。

## ウィンナーカレーロール

### 調理メニュー

マニュアル

設定温度

160℃

調理時間

3分

材料 / 2人前

|            |         |
|------------|---------|
| ロールパン      | 2個      |
| ウィンナー      | 2本      |
| キーマカレー（市販） | 50g     |
| 粉チーズ       | 小さじ 1/4 |



### 作り方

1. ロールパンは縦に切り込みを入れる。
2. カレーの半量を入れ、ウィンナーを挟み、残りのカレーをかけ、粉チーズをかけて焼く。

# お手入れのしかた

△  
注  
意

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ドアガラスに力が加わらないようにしてください。
- シンナーやベンジン、みがき粉などは使用しないでください。  
変色・サビ・傷の原因となります。
- こまめにお手入れしてください。汚れていると焼きムラの原因となります。

## 本体・焼網の汚れ

中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めに絞って汚れを拭いた後、乾いた布で拭いてください。  
※本体の水洗いは絶対にしないでください。

## トレーの汚れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、よく乾かしてください。  
※スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。  
（表面を傷付けます）

## 庫内の汚れ

庫内の反射板が汚れていると、焼きムラの原因となります。  
乾いたやわらかい布で拭いてください。

## くず受け皿の汚れ

くず受け皿を引き出し、パンくずなどを取り除いてください。  
※くず受け皿は遮熱板を兼ねています。お手入れの後は、必ずくず受け皿をセットしてください。



# 仕様

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| 電 源         | AC100V 50/60Hz共用          |
| 消 費 電 力     | 1320W(上:700W・下:620W)      |
| 外 形 寸 法     | 約370(幅)×245(奥行)×207(高さ)mm |
| 庫 内 寸 法     | 約260(幅)×190(奥行)×95(高さ)mm  |
| 質 量 ( 重 さ ) | 約3.0Kg                    |
| タ イ マ ー     | 0秒～30分(報知音つき)             |
| 電 源 コ ー ド   | 約1.1m                     |
| 付 属 品       | トレイ                       |

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

# 故障かな？と思ったら

| こんな場合             |   | 点 検  |
|-------------------|---|--|
| 加熱しない             | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグが抜けていませんか。</li> <li>●配線盤のヒューズまたはブレーカーが切れていませんか。</li> </ul>  |
| 料理のできあがりが悪い       | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>●アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか。</li> <li>●調理の手順、タイマーのセット時間、トレーの使い方などは正しいですか。</li> <li>●トーストは、パンの種類・大きさ・厚さ・枚数などにより、表面と裏面で焼け具合に差が出るがありますが、本体の異常ではありません。</li> </ul> |
| いやな臭いがする          | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内に食品カス、油が付着したままになっていませんか。</li> <li>●トースターで使用できない容器を使っていませんか。</li> </ul>   |
| スタートボタンを押しても庫内が暗い | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>●温度過昇防止機能がはたらいていませんか。しばらくドアを開け、庫内温度を下げてください。</li> </ul>   |

- 以上のことを調べていただき、なお異常のあるときは、すぐに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にご相談ください。

## エラー表示について

- 次の表示が出たときは一度電源を切り、しばらくしてから再度電源を入れてください。それでも表示される場合は電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へ点検、修理をご依頼ください。

| 表示内容 | 考えられる原因       |
|------|---------------|
| H02  | ●温度センサーの故障です。 |
| H20  |               |

# アフターサービスについて

## 1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。  
保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、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。

## 2. 修理を依頼される時

- 保証期間中は  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 3. 補修用性能部品の保有期間

- オープントースターの補修用性能部品の保有期間は製造打切後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。

## 4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。

| 愛情点検   |                             | ★長年ご使用のオーブントースターの点検を！   |  |
|--|-----------------------------|---|--|
|  | ご使用の際<br>このようなことは<br>ありませんか | <ul style="list-style-type: none"><li>● 本体が異常に熱い。</li><li>● 電源コードや電源プラグが異常に熱い。</li><li>● 電源コードに深い傷や変形がある。</li><li>● こげくさい臭いがする。</li><li>● その他の異常、故障がある。</li></ul> | ご使用<br>中止<br>このような症状のときは、故障<br>や事故防止のため、スイッチを<br>切り、コンセントから電源プラグ<br>を抜いて必ず販売店にご相談<br>ください。 |

# お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする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。

### <利用目的>

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のために小泉成器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実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

# 保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご購入、ご購入等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
  - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えた場合。
  - (ト) 譲渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応しておりません。  
Effective only in Japan. We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

## 修理メモ

- ※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

# オーブントースター 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

|          |          |            |     |
|----------|----------|------------|-----|
| 型番       | KOS-1330 |            |     |
| お買い上げ年月日 | 年        | 月          | 日   |
| 無料修理保証期間 | 対象期間     | （お買い上げ日より） |     |
|          | 本        | 見本         | 1年  |
| お客様      | お名前      | 様          |     |
|          | ご住所      | 〒          | TEL |
| 販売店      | 店名・住所・電話 |            |     |

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。  
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6268)1423

## お客様相談窓口

製品のお問い合わせ、修理に関するご相談、部品の購入に関するご相談は



ナビダイヤル（全国共通番号）

**0570 (07) 5555**

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合 TEL. 03 (3570) 6730

受付時間：平日 9：00～17：00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

**小泉成器株式会社** 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号

2024年9月現在（所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）