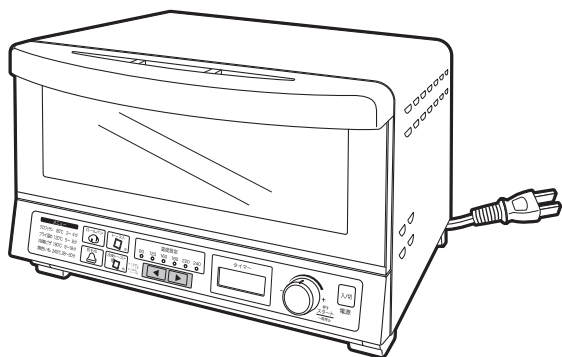


オーブントースター KOS-1232 取扱説明書 (保証書別途添付)

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
使用上のご注意	3
各部のなまえ	4
仕様	4
正しい使いかた	5
自動調理キーの使いかた	6
知っておいていただきたいこと	7
お料理のてびき	7~8
お手入れのしかた	9~10
故障かな?と思われたときは	10
アフターサービスについて	11
お客様の個人情報のお取り扱いについて	11
お客様相談窓口	11

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、お読みになられたあとも、保証書とともにお使い
になる方がいつでも見られるところ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







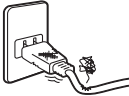
誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

絵表示の例

 は、してはいけない「禁止」の内容です	 一般的な禁止	 分解禁止	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止	 接触禁止
 は、必ず実行していただく「強制」の内容です	 必ず行う	 電源プラグを抜く			

※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ところ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。	 ●トレーに油を入れて使わない 火災の原因となります。
 ●AC100V以外では使用しない。 (日本国内専用) 火災・感電の原因となります。	 ●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。
 ●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コンセント部が発火する原因となります。 また、延長コードは使用しない。異常発熱したり、火災・感電の原因となります。	 ●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。 

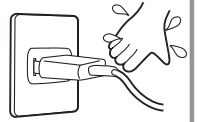
⚠ 警告



●電源コードを傷つけたり、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、たばねて使用したり、重いものをのせたり、挟み込んだり、高温部に近づけたりしない。
火災・感電の原因となります。



●ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。
感電やけがの原因となります。



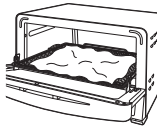
●カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
火災のおそれがあります。



●電源プラグを乳幼児が誤ってなめないようにする。
感電やけがの原因となります。



●硫酸紙やクッキングシート、ケーキミックス用の紙製焼き型は使用しない。
発火の原因となります。



●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない。
けが・やけど・感電の原因となります。



●改造・分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。
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「修理センター」にご相談ください。



●水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因となります。

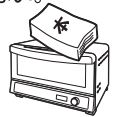
⚠ 注意



●電源プラグを抜くときは電源コードをもたずに必ず電源プラグをもって引き抜く。
感電・ショートの原因となることがあります。



●燃えやすいものを本体の上のせたり、本体の下に入れて使用しない。
火災の原因となります。



●壁や家具の近くでは使用しない。
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。



●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をすることがあります。



●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



●調理以外の目的に使用しない。
火災の原因となります。



●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。
火災の原因となることがあります。



●ドアガラスに強い衝撃を加えたり、傷をつけたりしないでください。
ドアガラスが割れるおそれがあります。

安全上のご注意

⚠ 注意



- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源キーを押して電源を「OFF」にし、電源プラグを抜く。
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。水をかけないでください。ドアガラスが割れます。



- バターやジャムを塗ったパンを焼かない。
- 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。
パンが発火することがあります。



- 必要以上に加熱しない。
加熱により発火することがあります。



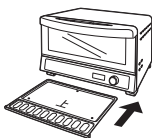
- 使用中は、本体から離れない。
調理物が発火することがあります。必ず焼き具合を見ながら調理してください。



- 生の魚や肉を直接焼かない。
調理物の脂に引火することがあります。



- 必ずくす受け皿を取り付ける。
テーブルを焦がしたり火災の原因となります。



- 使用中や使用後しばらくは高温部(金属部・ドアガラス)に触れない。
やけどの原因となります。

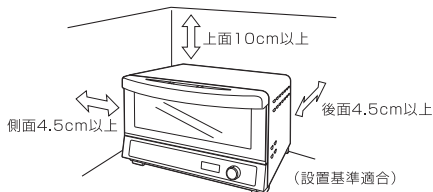


- 使用後は必ずお手入れをする。
調理くすや油分が残ったまま調理すると、発火・発煙のおそれがあります。

使用上のご注意

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のせたり、本体の下に入れないでください。

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、感電のおそれがあります。

故障を防ぐために

- 予熱(空だき)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。

各部のなまえ

本体

上ヒーター
下ヒーター
ドアフック
ドアガラス
ドア
ドア取っ手

受けだな

電源プラグ

着脱レバー

電源コード

操作パネル

くず受け皿

(パンくずなどがたまった時に本体底部から引き出して掃除をしてください。)

焼網
(調理中は受けだなに必ずセットしてください。)

△注意 調理中、ドアガラスは熱くなりますので、手が触れないよう注意してください。やけどやけがなどの恐れがあります。

付属品

●焼網

※調理中は必ず受けだなにセットしてください。



●トレイ

※焼網の上ののせて使用してください。



- 小さい物を並べて焼くときや、油や汁の出る物を調理する時に使用します。(調理物の底面に模様がつく場合があります。)
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。

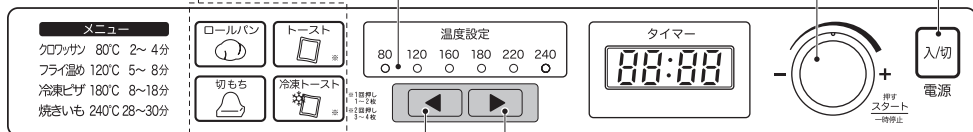
操作パネル

自動調理キー
キーを押すと、温度と加熱時間が設定されています。

温度ランプ
点灯…調理開始
点滅…待機・一時停止
消灯…調理終了

つまみ
スタート・一時停止・時間を設定します。
(30秒～30分まで30秒単位)

電源キー



温度設定キー
(約80℃～240℃)

仕様

電源	AC100V 50/60Hz共用
消費電力	1200W
外形寸法	約340(幅)×316(奥行)×220(高さ)mm
庫内寸法	約288(幅)×265(奥行)×90(高さ)mm
質量(重さ)	約3.8Kg
温度調節	約80～240℃
タイマー	30分計タイマー(報知音つき)
電源コードの長さ	約1m
付属品	焼網・トレイ・取扱説明書(本書)・保証書

正しい使いかた

※調理するときは、必ず受けだなに焼網をセットしてください。

- はじめてご使用になるときは、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、やけどの原因になります。

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

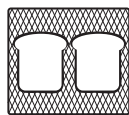
- 電源プラグを根元までしっかり差し込んでください。



- ブザーが1回鳴ります。

② 調理物を入れます。

- 調理物を焼網の中央・左右均等に入れてください。
- 油や水が出るものは必ず付属のトレーを使用してください。(アルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。)

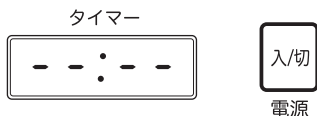


食パン



トレー使用

③ 電源キー 入/切 を押します。



④ 温度設定キーで調理温度を設定します。

- 約80℃～240℃まで、6段階設定できます。
- 調理中でも調理温度を変更できます。

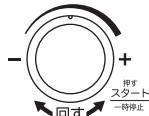


- 温度ランプが点滅します。



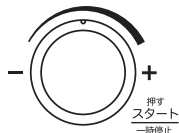
⑤ つまみを左右に回し調理時間を設定します。

- 30秒～30分まで、30秒単位で設定できます。
- 調理中でも調理時間を変更できます。



⑥ つまみを押して調理をはじめます。

- ※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。
- 調理を一時停止したいときは、つまみをもう一度押してください。
- 温度ランプは調理中は点灯し、一時停止中は点滅します。



⑦ 調理終了。

- ブザーが5回鳴ります。
- 温度ランプが消灯します。
- ※ミトンや鍋つかみ、ふきんなどで調理物を取り出します。



⑧ 使用后。

- 電源キー 入/切 を押して、電源プラグをコンセントから抜きます。
- 調理終了後、約1時間で自動的に電源がオフになります。



自動調理キーの使いかた

※調理するときは、必ず受けだなに焼網を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みます。

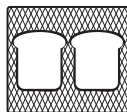
●電源プラグを根元までしっかり差し込んでください。



●ブザーが1回鳴ります。

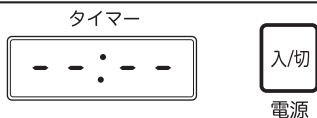
② 調理物を入れます。

●調理物を焼網の中央・左右均等に入れてください。



食パン

③ 電源キー 入/切 を押します。



④ 自動調理キーを選択します。

※トースト、冷凍トーストを3・4枚焼く場合は、 を2回押ししてください。(押すごとに時間が切り替ります。)

自動調理キー	ロールパン	トースト	ちもち	冷凍トースト
	あたため	キーを押すごとに1・2枚/3・4枚が切り替る		キーを押すごとに1・2枚/3・4枚が切り替る
分量	1~6個	1~4枚	1~6個	1~4枚
並べかた				
温度(目安)	180℃	240℃	240℃	240℃
時間(目安)	2分50秒	1・2枚 3分30秒 3・4枚 4分40秒	5分	1・2枚 3分10秒 3・4枚 5分



●温度ランプが点滅します。

※調理物の種類、大きさ、状態により、焼き色が異なります。

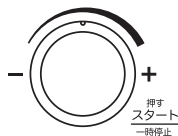
●つまみを左右に回すと調理時間を変更できます。

⑤ つまみを押して調理をはじめます。

※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。

●調理を一時停止したいときは、つまみをもう一度押ししてください。

●温度ランプは調理中は点灯し、一時停止中は点滅します。



⑥ 調理終了。

●ブザーが5回鳴ります。

●温度ランプが消灯します。

※ミトンや鍋つかみ、ふきんなどで調理物を取り出します。



⑦ 使用后。

●電源キー 入/切 を押して、電源プラグをコンセントから抜きます。

●調理終了後、約1時間で自動的に電源がオフになります。



知っておいていただきたいこと

調理時間について

- 調理時間は、調理物の温度・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、調理物が燃えだします。
- 2回以上連続調理をする場合は、調理を始める前にドアをしばらく開けて庫内を冷ましてください。庫内を冷まさずに調理すると、初回より焼き色がつきにくくなったり、中まであたたまらない場合があります。
- トーストは、パンの種類・大きさ・厚さ・枚数などにより焼色が変わります。

ヒーターの通電について

- 調理中、マイコンによりヒーターがついたり消えたりして温度調節します。ヒーターが消えていても故障ではありません。
※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。

冷凍食品について

- 「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。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、焼色を見ながら調理時間を調節してください。

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してそる場合があります。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

- 脂が飛び散らないよう、アルミホイルでしっかりと包み、トレイののせて、ホイル焼きにしてください。直接焼くと、脂が滴下したり、飛び散ったりして、引火するおそれがあります。

お料理のてびき

食 品	分 量	トレイ	温度(℃)	調理時間の目安
クロワッサン	4個	×	80	2～4分
フライ温め	—	○	120	5～8分
冷 凍 ピ ザ	1枚(14cm)	○	180	8～10分
焼 き い も	1本	×	240	28～30分
冷凍おにぎり	6個	○	240	15～18分
焼 き な す	2本	○	240	※① 15～20分
ポイル焼き	2包	○	240	※② 10～15分

※①破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開けてください。

※②アルミホイルに白身魚、しめじ、三つ葉、オリーブオイル、バターを順に載せて包む。（※包み目は上にしてください。）

お料理のてびき

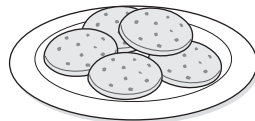
クッキー

※1回に焼ける量は約20個です。

温度	調理時間(目安)	トレー
180℃	8~10分	○アルミホイルを敷いてください。

■材料(約100個分)

1. 無塩バター……………100g
2. 砂糖……………150g
3. 全卵……………1個
4. 薄力粉……………300g



■作りかた

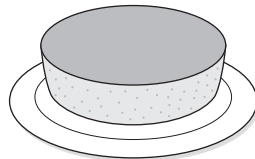
- ①室温に戻した無塩バターと砂糖をボールに入れ、よくすり混ぜます。
- ②①に全卵を加え、全体が均一になるように混ぜ合わせます。
- ③②にふるった薄力粉を少しずつ入れ、混ぜ合わせます。手で押し付けるようにしながら、生地をまとめます。
- ④冷蔵庫で約1時間休ませます。
- ⑤④を10mm程度の厚さにのばして、直径4~5cm程度角に形を整え、トレーに並べます。
- ⑥トレーを本体にセットし、180℃で約8~10分くらい焼きます。

スポンジケーキ

温度	調理時間(目安)	トレー
120℃	45分	○

■材料(直径18cm 丸型1台分)

1. 全卵……………3個
2. 砂糖……………80g
3. バニラエッセンス…少々
4. 薄力粉……………80g
5. サラダ油……………20g
6. 溶かしバター……………20g



■作りかた

- ①ボールに全卵を割りほぐし、砂糖を加え、泡立て器で泡立てます。泡立て器を持ち上げたときに、生地が白っぽくもったりと落ち、落ちた跡が残るまで泡立ててください。
- ②①にバニラエッセンスを加えます。
- ③②にふるった薄力粉を3回に分けて加え、ヘラで粉の残りがなくなるまでさっくり混ぜます。
- ④③が全体的に混ざったら、サラダ油と溶かしバターを加え、ムラがなくなるまで丁寧に混ぜ合わせます。
- ⑤型に④を流し入れ、型ごと台の上に数回落として、生地の空気を抜きます。
- ⑥型をのせたトレーを本体にセットし、120℃で約45分焼きます。
※45分にセットする場合、一度30分にセットして30分経過後に再度15分にセットしてください。

お手入れのしかた

△ 注 意

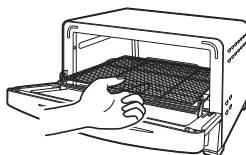
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。
- シンナーやベンジン、みがき粉などは使用しないでください。変色・サビ・傷の原因となります。
- こまめにお手入れしてください。汚れていると焼きムラの原因となります。

本体・焼網・トレーの汚れ

中性洗剤を入れた布を浸し、固めにしぼって拭いたあと、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。

●焼網のはずしかた

焼網は、下から指で押し上げると簡単にはずすことができます。



庫内の汚れ

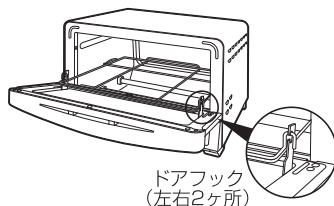
乾いたやわらかい布で拭いてください。
※ヒーターが割れる原因となりますので、ヒーターには触れないでください。

●受けだなのはずしかた

焼網をはずし、ドアを半開きにして、受けだなを手前に引いてドアフックからはずします。

●受けだなの取り付けかた

ドアを半開きにして、受けだなの手前を引きだし、ドアフックにかけます。

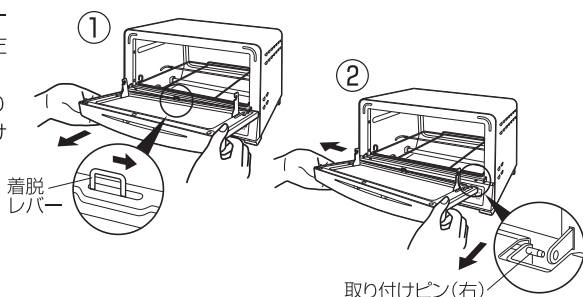


ドアフック
(左右2ヶ所)

●ドアのはずしかた

※ドアの取り扱いが正しいに行ってください。変形・故障の原因となります。

- ①受けだなをはずし、着脱レバーを右にスライドさせ、ドアの左側を手前に引きます。
- ②ドアを左にずらし、本体の取り付け穴(右)からドアの取り付けピン(右)をはずします。



取り付けピン(右)

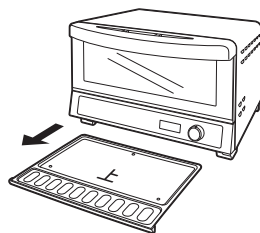
●ドアの取り付けかた

- ①ドアの取り付けピン(右)を本体の取り付け穴(右)に差し込みます。
- ②着脱レバーを右にスライドさせながら、ドアの取り付けピン(左)と本体の取り付け穴(左)を合わせ着脱レバーを離し、差し込みます。
- ③受けだなを取り付けます。

くず受け皿の汚れ

※くず受け皿は遮熱板を兼ねています。お手入れ後は必ずくず受け皿をセットしてください。

- ①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。
- ②中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めにしぼって拭いたあと乾いた布で拭いてください。
- ③お手入れ後、必ず「上」印の入った面を上にして、奥まで確実に入れます。



故障かな?と思われたときは

こんな場合	点 検
調理物が加熱されない	●電源キーを押していますか。 ●温度、時間の設定後、つまみを押していますか。 ●電源プラグが抜けていませんか。 ●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。
料理のできあがりが悪い	●トレーに敷いたアルミホイルが調理物をおおっていませんか。 ●調理の手順、温度設定、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。
いやな臭いがする	●庫内に食品カス、油が付着したままになっていませんか。 ●トースターで使用できない容器を使っていませんか。
調理中にヒーターが消えたりついたりする。	●マイコンにより温度を調節しています。 故障ではありません。

- 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。

アフターサービスについて

1. 保証書

- 保証書は別途添付されています。
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うえ、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. 修理を依頼されるとき


- 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、保証書に記載の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

愛情点検		★長年ご使用のオープントースターの点検を！	
	ご使用の際このようなことはありますか？	●本体が異常に熱い。 ●電源コードや電源プラグが異常に熱い。 ●電源コードに深いキズや変形がある。 ●コゲくさい臭いがする。 ●その他の異常、故障がある。	ご使用中 止 このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

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及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ないません。

<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・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。

尚、この目的のために小泉成器株式会社及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。

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06 (6262) 3561 FAX.06 (6268) 1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL.048 (718) 3340 FAX.048 (718) 3350

西日本修理センター 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番99号 TEL.06 (6613) 3145 FAX.06 (6613) 3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番99号 TEL.06 (6613) 3211 FAX.06 (6613) 3299

受付時間：平日9:00～17:30
(土・日・祝日・夏季休暇・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
TEL.06 (6262) 3561 FAX.06 (6268) 1432

2015年7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。)