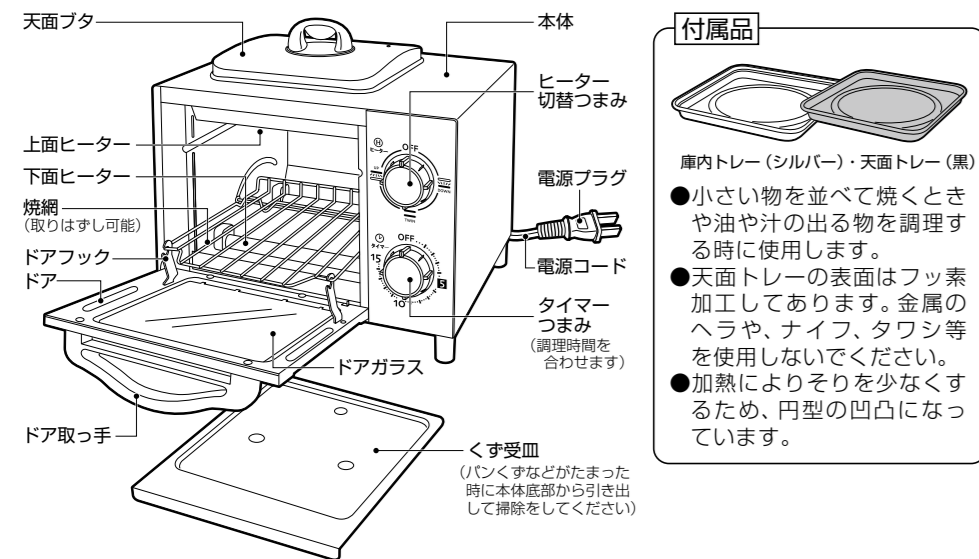
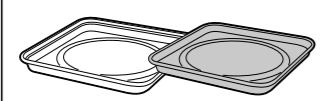


各部のなまえ



付属品



- 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。
- 天面トレーの表面はフッ素加工してあります。金属のヘラや、ナイフ、タワシ等を使用しないでください。
- 加熱によりそりを少なくするため、円型の凹凸になっています。

注意 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。

温度過昇防止機能について

- 庫内が高温になると、サーモスタットがはたらき、ヒーターが一時的に切れます。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、自動的に再び通電します。また、ヒーターが切れている間もタイマーつまみは回ります。
- 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こと、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。

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz 共用
消 費 電 力	800W(上：420W・下：380W)
外 形 寸 法	約260(幅)×256(奥行)×246(高さ) mm
庫 内 寸 法	約150(幅)×150(奥行)×75(高さ) mm
質 量(重 さ)	約2.5Kg
タイマー	15分計タイマー(報知音つき)
電源コードの長さ	約1m
付 属 品	庫内トレー・天面トレー・取扱説明書(本書)・保証書

⑥

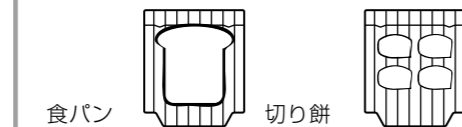
正しい使いかた

- 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。

庫内で調理するときは ●天面トレー(黒)、天面ボタンを必ずセットしてください。

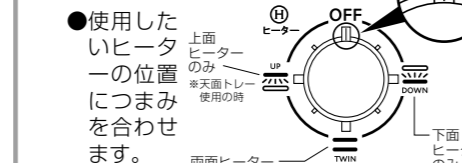
1 調理物を入れます

- 電源プラグをコンセントに根元までしっかりと差し込みます。
- 調理物を図のように左右均等に入れてください。



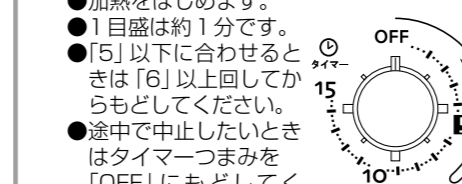
2 ヒーター切替つまみを合わせます

- 使用したいヒーターの位置につまみを合わせます。



3 タイマーつまみを合わせます

- 加熱をはじめます。
- 1目盛は約1分です。
- 「5」以下に合わせるときは「6」以上回してからもどしてください。
- 途中で中止したいときはタイマーつまみを「OFF」にもどしてください。



4 調理物を取り出します

- セットされた時間が終わると、チャイムが「チーン」と鳴り、加熱が終了します。

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。

- タイマーが「OFF」の状態と、くず受皿が取りつけてあることを確認してください。テーブルなどを焦がす恐れがあります。
- 油や水が出るものは、必ず付属の庫内トレーまたはアルミホイルなどを用いて調理してください。(油の飛び散る物は焼かないでください。)
- セロファン、発泡スチロール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危険です。

- 庫内で調理する時も天面トレーをセットし、必ずフタをしてください。高温部に触れるとやけどの恐れがあります。
- 食パンを焼くときは、ヒーター切替つまみを両面ヒーターの位置にするとよく焼けます。

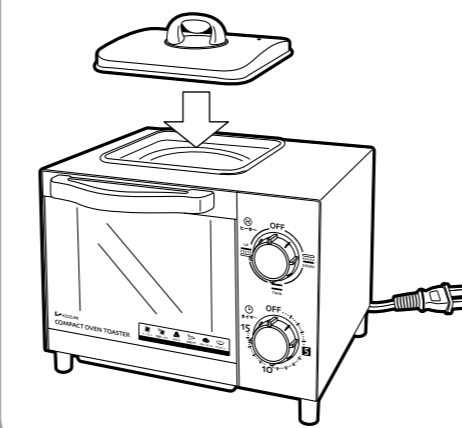
- 調理中はドアの開閉をひかえてください。庫内の温度が下がり、時間通りに調理できなくなる場合があります。
- 連続して使用する場合、2回目は1回目よりも時間を短くしてください。同じ目盛にセットすると焼けすぎることがあります。

- 調理物の出し入れは、やけどをしないよう、ふきんやなべつかみを使用してください。
- 加熱終了後もタイマーの動く音がありますが、故障ではありません。

- 本体が冷めてからお手入れをしてください。

⑦

天面で調理するときは



- 天面では、目玉焼、ベーコンエッグなどが調理できます。

天面トレーをセットし、調理物をのせ、天面ボタンをします。

ヒーター切替つまみ

- 両面ヒーターまたは上面ヒーターの位置に合わせます。
- 両面ヒーターの位置に合わせると、庫内と天面が同時に使用できます。※庫内と天面では、出来上がり時間が異なります。焼け具合を見ながら調理してください。

ご注意

- 庫内と天面の調理時間は異なります。
- 必ず天面トレーをセットし、天面ボタンをしてください。火災・やけどの原因となります。

お手入れのしかた

- 必ずタイマーつまみを「OFF」にして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。※焼網は手前を上へ持ち上げてはしません。

本体の汚れ

- 本体の水洗いは絶対にしてしないでください。
- 中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めに絞って、本体の汚れを拭いてください。
- 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。



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。

焼網の汚れ

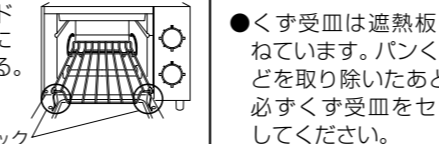
- 中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めに絞って汚れを拭いたあと、乾いた布で拭いてください。

取り外しかた

- 焼網は手前を上へ持ち上げてはしません。

取り付けかた

- ① 焼網(後方2カ所の突起)を奥の焼網バーに引っかける。
- ② 手前をドアフックに引っかける。



⑧

お料理のてびき

食 品	分 量	ヒーター	庫内トレー	調理時間の目安
食パン(5枚切)	1枚	両面	×	3~3.5分
冷凍食パン(5枚切)	1枚	両面	×	3.5~4分
切り餅	4個	両面	×	5.5~6.5分
冷凍ピザ(14cm)	1枚	両面	○	10.5~11.5分
バターロール	4個	両面	×	2.5~3分
グラタン	1個	両面	○	6~7分

調理時間について

- 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、調理物が燃えだします。
- 冷凍食品を調理する場合は「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、焼けを見ながら調理時間を調節してください。

トレーについて

- 庫内トレー/天面トレーにアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
- 庫内トレー/天面トレーは加熱により音がして、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、庫内トレーにのせて、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、引火する恐れがあります。

故障かな?と思われたときは

こんな場合	点 検
加熱しない	●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	●アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか。 ●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。
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。
タイマーを回しても庫内が暗い	●温度過昇防止機能がはたらいっていませんか。しばらくドアを開け、庫内温度を下げてください。 ●ヒーター切替つまみを下面ヒーター(380W)にしていませんか。両面ヒーター(800W)にしたときと比べ、庫内が暗く見えます。

- 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、お買上げ販売店にご相談ください。

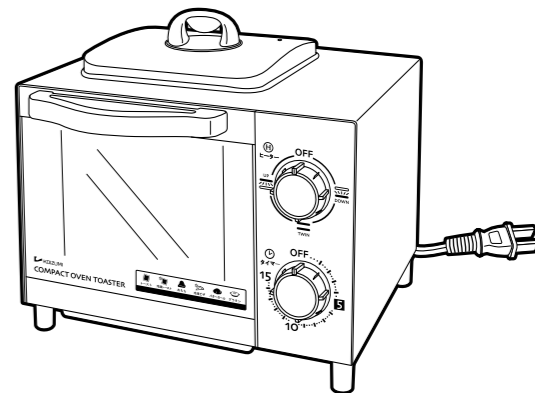
⑨

KOIZUMI

家庭用 日本国内専用
Use only in Japan

オーブントースター KOS-0702 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・・・・・・・・・・4
- アフターサービスについて・・4
- お客様の個人情報のお取り扱いについて・・5
- お客様相談窓口・・・・・・・・・・5
- 各部のなまえ・・・・・・・・・・6
- 仕様・・・・・・・・・・6
- 正しい使いかた・・・・・・・・・・7~8
- お手入れのしかた・・・・・・・・・・8
- お料理のてびき・・・・・・・・・・9
- 故障かな?と思われたときは・・9

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。

小泉成器株式会社

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や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
	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

- 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は拭き取る。ホコリ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。
- 交流100V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。
- 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。

注意

- トレーに油を入れて使用しない。火災の原因となります。
- 電源プラグを抜くときは電源コードをもたず必ず電源プラグをもって引き抜く。感電・ショート・発火・発煙の原因となります。
- 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。
- 電源コードを傷んだり、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。

①

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。
- 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。発火の原因となります。
- 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

- 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。火災の恐れがあります。
- 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。

②

注意

- 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。
- 生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。
- 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。
- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。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・発煙の恐れがあります。
- 天面で調理するときは必ず天面トレーをセットする。庫内で調理するときも天面トレーをセットし必ず天面ボタンをする。高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
- 天面で調理するときは必ず天面トレーをセットする。庫内で調理するときも天面トレーをセットし必ず天面ボタンをする。高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

③

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のせたり、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。
- 庫内トレー・天面トレーに水を入れる蒸し物調理はしないでください。

④

アフターサービスについて

- 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。保証期間はご購入日より1年間です。
- 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。
- 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。
- 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 ★長年ご使用のオーブ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 **0570 (07) 5555**
■IP電話などからご利用いただけません
 〒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 **0570 (05) 8888**
■IP電話などからご利用いただけません
 〒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 **0570 (05) 8888**
■IP電話などからご利用いただけません
 〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98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 **0570 (00) 3211**
■IP電話などからご利用いただけません
 〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL.06 (6613) 3211 FAX.06 (6613) 3299

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

受付時間：平日9:00～17:30 (土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)
 2014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。)

⑤