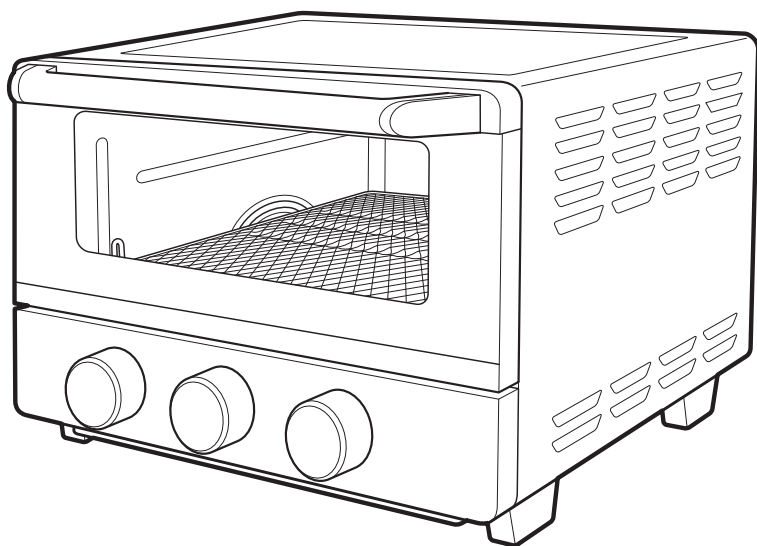


スチームオーブントースター OB-T133BK 取扱説明書

保証書付





も く じ

安全上のご注意	・	P 1～2
各部の名称とはたらき	・	P 3
使用前の準備	・	P 4
正しい使いかた	・	P 5～8
上手に使うコツ	・	P 9
使いこなしのコツ	・	P 10
お手入れと保存	・	P 11～13
仕様	・	P 14
修理・サービスを依頼する前に	・	P 14
アフターサービスについて	・	裏表紙
保証書	・	裏表紙



このたびは、本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
正しくご使用いただくため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いつでも見られるように大切に保存してください。

安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットなどにかかわる拡大損害を示します。)




図記号の意味と例

	〇は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、〇の中や近くに絵や文章で示しています。 (左図の場合は、「分解禁止」を示します。)
	●は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示しています。 (左図の場合は、「電源プラグをコンセントから抜くこと」を示します。)

警告

	交流100V以外では使用しない。 火災・感電の原因になります。	 指示	電源コードは本体の下に通さず、使用中に本体に触れないようにする。 コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 禁止	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、たばねたり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない。 火災・感電の原因になります。 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・発火の原因になります。	 プラグを抜く	使用後は必ずタイマーつまみ、スチームタイマーつまみを「0」に合わせ、電源プラグをコンセントから抜く。 感電・漏電・火災の原因になります。 お手入れの際は、安全のため電源プラグをコンセントから抜く。 感電・火災・けがの原因になります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。 けが・感電の原因になります。	 分解禁止	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・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。
	本体にピンや針金などの金属物、異物を入れない。 感電・けが・ショート・発火の原因になります。	 めれ手禁止	めれた手で、電源プラグを抜き差ししない。 感電の原因になります。
 使用禁止	異常時(こげ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用を停止する。 感電・火災の原因になります。	 水ぬれ禁止	本体を水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。 ショート・感電の原因になります。
 指示	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・発火の原因になります。 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分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。	 禁止	受け皿やくす受けトレイに油を入れて使わない。 火災の原因になります。 カーテンなどの可燃物の近くで使わない。 火災の原因になります。
	電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合は拭きとる。 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・火災の原因になります。		

⚠️ 注意

<p>壁や家具の近くで使わない。 蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因になります。</p>	<p> 禁止</p>	<p>給水カップは庫内に置かない。 調理時に誤って入れたままにしてしまうと、火災の原因になります。</p>	
<p>使用中は本体から離れない。 調理物が発火して、火災の原因になります。</p>		<p>給水後は本体を移動させない。 給水後に移動させると、水が水受けトレイからこぼれて、故障の原因になります。</p>	
<p>調理以外の目的に使わない。 火災の原因になります。</p>		<p>業務用に使用しない。調理以外の使いかたをしない。 家庭用として設計されているため、業務用としては使用しないでください。</p>	
<p>生の魚や肉を受け皿なしで直接加熱しない。また、揚げものなど油の出るものを受け皿なしで加熱しない。 発火して、火災の原因になります。</p>	<p> 指示</p>	<p>お手入れや持ち運び、保存の際は、本体が冷めてから行なう。 火災ややけどの原因になります。</p>	
<p>必要以上の加熱や空だきはしない。 発火して、火災の原因になります。</p>		<p>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って抜く。 感電やショートの原因になります。</p>	
<p>とびらを開けたまま調理しない。 調理物が発火し、火災の原因になります。</p>		<p>油、チーズ、チョコレートなどの食材がヒーターに落ちないように、必ず確認する。 ヒーターの破損や発煙・発火して火災の原因になります。</p>	
<p>開いたとびらの上に物をのせない。 故障や火災の原因になります。</p>		<p>必ず、くす受けトレイを取り付けてから使用する。 はずしたままで使用すると火災の原因になります。</p>	
<p>使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓に触れない。 やけどの原因になります。</p>		<p>使用後は、庫内および水受けトレイ上に調理くすが残らないように、こまめにお手入れする。 火災の原因になります。水受けトレイに調理くすが残ると、スチームの効果が低減し、衛生的にも良くありません。</p>	
<p>本体の上や下に物を置かない。 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。</p>		<p>使用後は必ずお手入れをする。 庫内に残ったくすが炭化し、火災の原因になります。</p>	
<p>ビン・缶詰などを直接加熱しない。 破裂や赤熱してけがややけどの原因になります。</p>		<p>調理中に水を継ぎ足して入れたりしない。 やけどの原因になります。</p>	
<p>使用後、電源コードを本体に巻き付けない。 コードが破損し、火災・感電の原因になります。</p>		<p>とびらの開閉はゆっくり行なう。 耐熱容器などでの調理時にとびらを急に開けると、調理物が庫内にこぼれ、発火して火災の原因になります。 また、耐熱容器や受け皿がすべりガラス窓に当たり、ガラス窓が割れる原因になります。</p>	
<p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。 けがや火災の原因になります。</p>		<p> プラグを抜く</p>	<p>調理物が発煙・発火したときは、タイマーつまみ・スチームタイマーつまみを「0」に合わせ、電源プラグを抜く。 火災の原因になります。(炎が大きくなることがありますので、とびらを開けないでください。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。)</p>
<p>給水口から入れる水は水道水以外の水を使用しない。 ミネラルウォーター、浄水器の水などを使用すると、雑菌などの繁殖の原因になります。水以外のものを入れると、給水口から水受けトレイまでが汚れ、きれいにすることができなくなります。</p>			
<p>給水口には給水カップ2杯分(20cc)より多くの水を入れない。 水受けトレイから水があふれて、故障の原因になります。</p>			



禁止



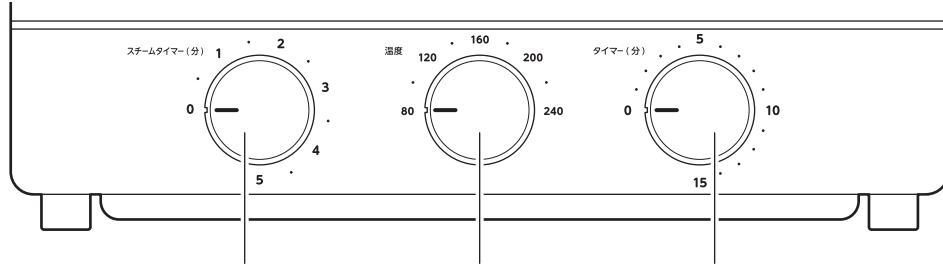
指示



プラグを抜く

各部の名称とはたらき

操作部



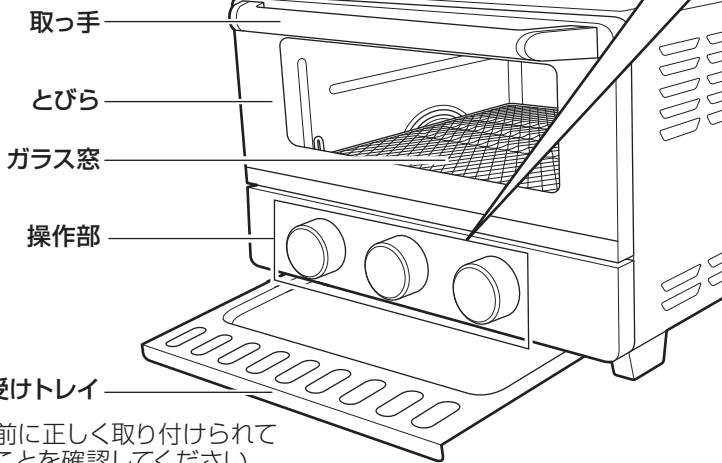
スチームタイマーつまみ
スチーム時間を調節できます
(5分までのタイマー設定が可能です)

温度調節つまみ

タイマーつまみ
ヒーターの運転時間を設定します
(15分までのタイマー設定が可能です)

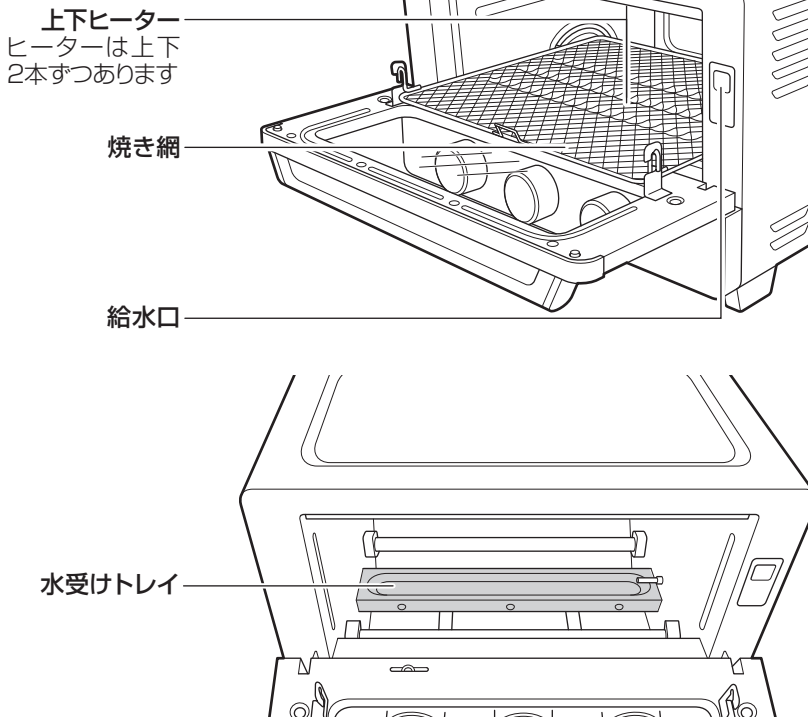
タイマーつまみが働いているとき
だけ機能します

本体前面

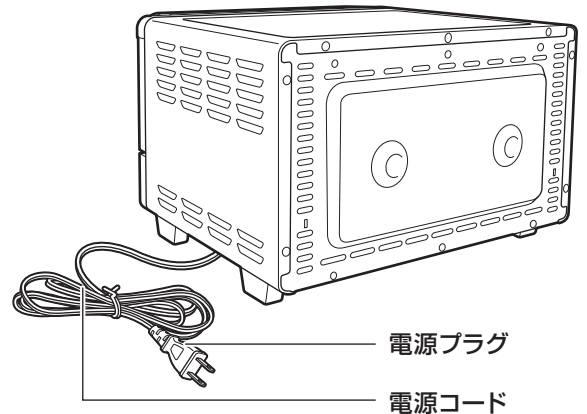


使用前に正しく取り付けられていることを確認してください。

本体内部



本体側面・後面

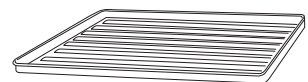


電源プラグ
電源コード

警告

- 電源コードは、たばねたまま使用しない。火災や故障の原因になります。
- AC100V、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分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

付属品



受け皿×1



(給水カップ(10cc) + 引っ掛けフック) × 1

レシピ集×1

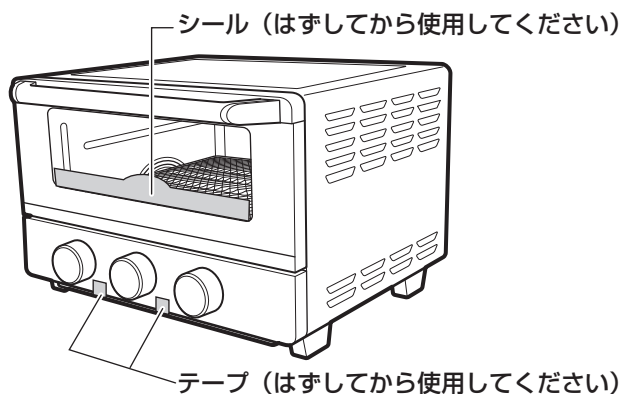
※引っ掛けフックの使いかた
給水カップをつり下げておくことができます。

使用前の準備

初めて使用する前に

必ず焼き網を固定しているビニール帯(4か所)を取りはずしてください。

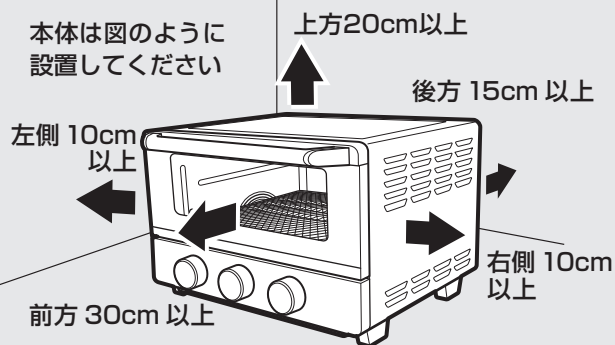
くず受けトレイを固定しているテープ(2か所)、ガラス面に貼り付けてあるシール(1枚)を取りはずしてください。



1. 本体を正しく設置する

- 耐熱性のある安定した水平な台の上に設置してください。
- 本体のまわりの通風口をふさがないようにしてください。
- タイマーつまみを「0」に合わせてください。
- スチームタイマーつまみを「0」に合わせてください。

- 本体は壁や周囲から適当な距離を保ってください。火災・変色・変形の原因になります。



- 次のような場所では使用しないでください。
- カーテンや壁、家具など、可燃物の近く。
 - 熱に弱い敷物の上。

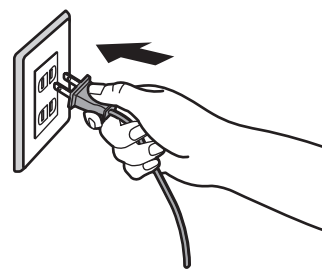
⚠ 注意

- 背面や側面を壁などに直接つけて使用しない。火災や故障の原因になります。
- 子供だけ、または危険を理解・予測できない人の単独使用はさせない。やむをえず離れる場合は電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 肩よりも高い位置に設置しない。調理物を取り出すときに、とびらに手が触れてやけどの原因になります。

2. 電源プラグをコンセントに差し込む

次の症状は使用上問題ありません

- 初めてご使用になるときは、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。使用を重ねると次第になくなります。
- 使用中や使用直後は金属音がすることがありますが、ヒーターの熱膨張によるものです。



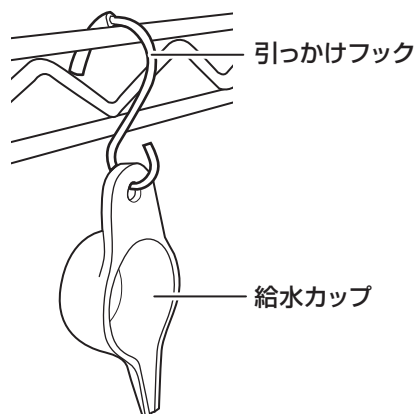
⚠ 警告

- 電源コードは、たばねたまま使用しない。火災や故障の原因になります。
- AC100V、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分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

⚠ 注意

引っ掛けフックは、本体以外の場所にかかけ、給水カップをつり下げる目的に使用する。

- 絶対に本体にはかけない。変形やショート、発火の原因になります。



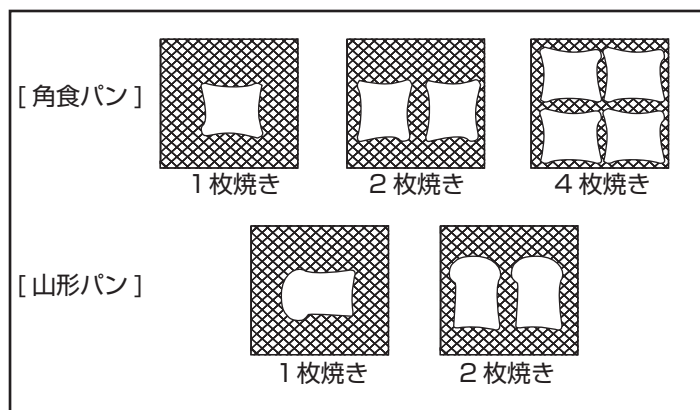
正しい使いかた

パン（スチーム）の焼きかた

1. 調理物を庫内に入れる

調理物を焼き網の上ののせます。

- ・庫内に調理物以外のものが入っていないことを確認してください。
- ・調理物は、焼き網の中央に均等に置いてください。



⚠️注意

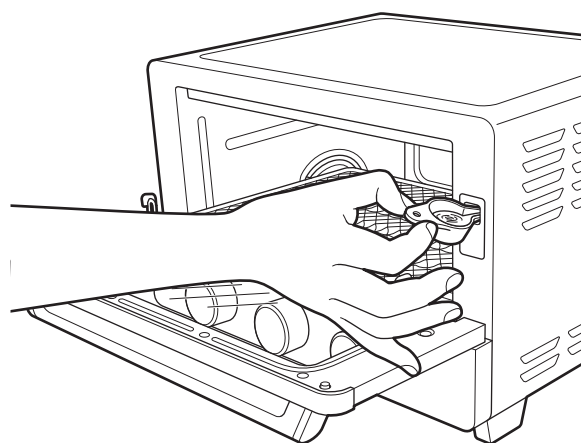
- ・バター、ジャム、チーズなどの食材をのせてパンを焼くときは、ヒーターに落ちないように、必ず確認する。
- ヒーターの破損や、発煙・発火して火災の原因になります。
- ・チルドピザなどを焼くときは、受け皿を使用する。

2. 付属の給水カップを使用して、本体右側にある給水口からゆっくり水を注ぐ

付属の給水カップ1杯の給水で約10ccの水を給水できます。調理する量によって最大2杯分約20ccまで給水することができます。

本体底面近くにある、水受けトレイに水が給水されます（スチームタイマーつまみを回すことで、水受けトレイが熱せられて、水蒸気を発生させます）。

※ 給水口の下や周辺に水滴が付いてしまったときは、必ずよく拭き取ってください。

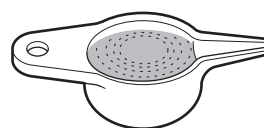


⚠️注意

- ・一度の調理で給水カップ2杯分（20cc）より多く水を給水しない。
- 故障の原因になります。
- ・給水後、本体を移動させない。
- 水受けトレイから水がこぼれ、故障の原因になります。

3. 温度調節つまみを240に合わせる

温度調節つまみは調理物にあわせて、火力の強弱を調節します。通常、パンを焼くときは温度調節つまみを240に合わせてください。



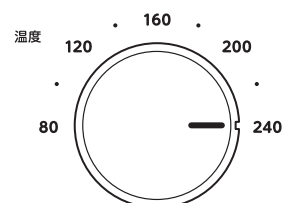
4. タイマー（調理時間）を調節する

タイマーつまみをお好みの時間に合わせると、ヒーターの運転を開始します。

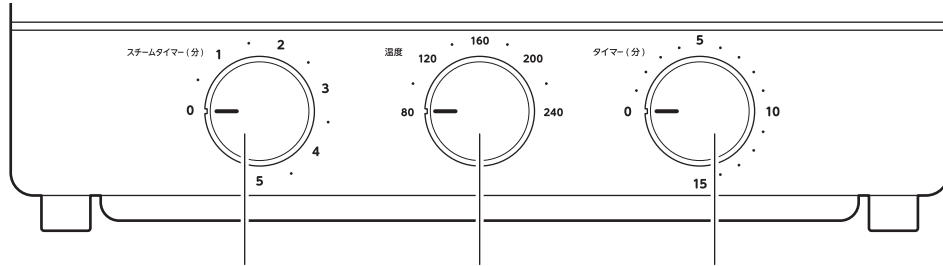
タイマーで設定した時間が経過すると、“チン”と音がしてヒーターの運転を停止します。

タイマー目安	食パン1～2枚	4～6分
	食パン3～4枚	5～7分

- ・焼きすぎないように、調理中はこまめに焼き具合を確認してください。
- ・途中で中止するときは、タイマーつまみを「0」に合わせてください。
- ・タイマーは最長15分まで設定できます。
- ・タイマーつまみを5分以内に合わせるときは、一度6以上に回してから合わせてください。
- ・受け皿を使用してパンを焼くときは、焼き具合を見ながら調節してください。



操作部



スチームタイマーつまみ

スチーム時間を調節できます
(5分までのタイマー設定が可能です)

※スチームタイマーについては、設定した時間
を経過しても“チン”と音は鳴りません。

温度調節つまみ

タイマーつまみ

ヒーターの運転時間を設定します
(15分までのタイマー設定が可能です)

5. スチームタイマーつまみを回してスチーム時間を調節する

スチーム機能を使うと、調理物をスチームで包み込みながら加熱することにより、中身の水分量が保持されて、表面はカリッと軽く、中はふっくらと調理できます。

スチームタイマーつまみをお好みの時間に合わせると、スチームの運転を開始します。

スチーム目安	食パン1~2枚	カップ1杯	3~4分
	食パン3~4枚	カップ2杯	4~5分

※環境にもよりますが、給水カップ1杯を約3分、給水カップ2杯を約5分でスチームにします。そのためスチーム時間を5分に設定する場合、給水カップ2杯分給水する必要があります。

※スチーム機能を使ってトーストを焼く場合は、最初にタイマー時間を設定し、直後すぐにスチーム時間を設定してください。タイマー及びスチーム時間と給水量は「上手に使うコツ」(9ページ)を参考にしてください。

※スチームタイマー使用しているとき、カチッカチッとタイマー音がしますが、異常ではありません。

※スチームタイマーについては、設定した時間が経過しても“チン”と音は鳴りません。

6. 調理物を取り出す

“チン”と音がしたあと、やけどをしないようにミトンなどを使って調理物を取り出してください。

・タイマーが切れたあとも、タイマーの音がしばらく続きますが、故障ではありません。

焼き色が薄いときは、再度タイマーつまみを回して、焼き色を付けてください。

7. 電源プラグをコンセントから抜く

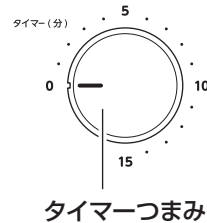
庫内および水受けトレイ上に調理くずが残らないように、こまめにお手入れしてください。(調理くずが発火して、火災の原因となります。)

安全装置について

温度が上昇しすぎると、過熱防止のためサーモスタット(温度制御装置)が働き、自動的に運転を停止する場合があります。温度が下がると運転を開始します。(ヒーターが消えていても、故障ではありません。)

サーモスタット(温度制御装置)が働くとき、下側から光がもれることがあります。

これは接点部でわずかな放電光が出るため、異常ではありません。



※スチーム機能は、調理時のみに働き、タイマーつまみが「0」のときには働きません。

タイマーつまみ



注意

- 使用中は本体から離れない。
- 必要以上に加熱しない。
- 使用中や使用后しばらくは、金属部やガラスに触れない。

正しい使いかた（つづき）

様々な調理のしかた

1. 調理物を庫内に入れる

調理物を焼き網の上にのせます。

庫内に調理物以外のものが入っていないことを確認してください。

- 調理する調理物に合わせて、アルミホイル、受け皿、耐熱容器などを使ってください。
- 表面が焦げやすいときは、調理物の上にアルミホイルをかけてください。
- 調理物は焼き網（ヒーター）の上に均等に置いてください。
- 調理時間は材料の温度、量、種類などの条件によって変わります。様子を確認し、時間を調節してください。

※ 調理物により調理中ガラス窓に水滴がつくことがあります。使用上問題ありません。



注意

- 揚げものは調理済みのものを再加熱のみとし、必ずアルミホイルを使用する。
- クッキング用シートを使用する場合、加熱時間や調理条件によって発火することがあるため注意する。

冷凍食品を温めるとき

- 冷凍食品を調理するときは、「オーブトースター用」の冷凍食品を使用してください。
- 冷凍食品は加熱すると熱膨張により破裂することがあるため、必ず受け皿を使用してください。
- 冷凍食品のパッケージの注意事項に従ってください。
- 調理物やメーカーにより焼き具合に差がありますので、必ず焼き具合を見ながら調理時間を設定してください。

受け皿の使いかた

受け皿



- 調理物がヒーターに落ちないようにお使いください。
- 生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物には必ずお使いください。
- 特に油が飛び散りやすい調理物はアルミホイルで包んでから、受け皿にのせてください。
- 受け皿にアルミホイルを敷くと調理物などが取り出しやすく、汚れにくくなります。
- (調理物をのせない)「空焼き」はしないでください。

2. 温度調節つまみを調節する

調理物にあわせて、温度調節つまみを調節します。温度調節つまみの設定は「上手に使うコツ」(9ページ)を参考に合わせてください。

3. タイマー(調理時間)を調節する

タイマーつまみをお好みの時間に合わせると、ヒーターの運転を開始します。

タイマーで設定した時間が経過すると、“チン”と音がしてヒーターの運転を停止します。

- 焼きすぎないように、調理中はこまめに焼き具合を確認してください。
- 途中で中止するときは、タイマーつまみを「0」に合わせてください。
- 調理中にとびらの開閉をすると庫内の温度が下がり、うまく調理できないことがあります。とびらの開閉はひかえめにしてください。
- タイマーは最長 15 分まで設定できます。
- ガラス窓が曇ったり、とびらの上部と通気口から多少湯気が出ますが、異常ではありません。
- タイマーつまみを 5 分以内に合わせるときは、一度「6」以上に回してから合わせてください。

4. 調理物を取り出す

“チン”と音がしたあと、やけどをしないようにミトンなどを使って調理物を取り出してください。

- とびらを開けるときは、調理物が庫内に落ちないように、また耐熱容器や受け皿が手前にすべりだしてガラス窓に当たる恐れがあるので、ゆっくりと開けてください。
- 取り出した耐熱容器や受け皿は、濡れた布や鍋敷きなどを敷いた上に置いてください。直接台の上に置くと、台の変色や変形の原因になります。
- 調理直後に、焼き網やくず受けトレイに水をかけて急激に冷やすと、変形したりする恐れがあります。
- タイマーが切れたあとも、タイマーの音がしばらく続きますが、故障ではありません。

焼き色が薄いときは、再度タイマーつまみを回して、焼き色を付けてください。

安全装置について

温度が上昇しすぎると、過熱防止のためサーモスタット(温度制御装置)が働き、自動的に運転を停止する場合があります。温度が下がると運転を開始します。(ヒーターが消えていても、故障ではありません。)

5. 電源プラグをコンセントから抜く

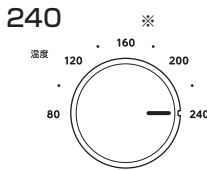
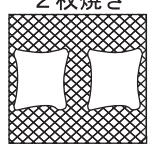
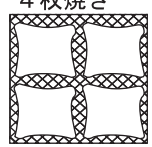
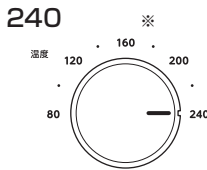
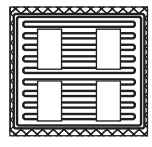
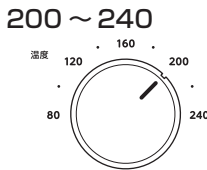
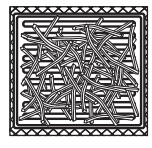
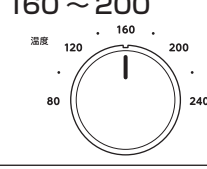
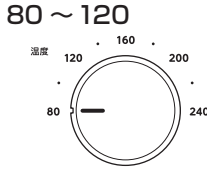
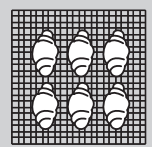
- 庫内はこまめに掃除してください。
(調理くずが発火して、火災の原因となります。)



注意

- 使用中は本体から離れない。
- 必要以上に加熱しない。
- 使用中や使用後しばらくは、金属部やガラスに触れない。

上手に使うコツ

メニュー例	調理時間の目安	スチーム機能	温度調節つまみ	置きかたの例
トースト (6枚切りの場合)	1～2枚	4～6分	カップ1杯 3～4分	 2枚焼き  4枚焼き 
	3～4枚	5～7分	カップ2杯 4～5分	
冷凍トースト (6枚切りの場合)	1～2枚	5.5～7.5分	カップ1杯 3～4分	
	3～4枚	6.5～8.5分	カップ2杯 4～5分	
切りもち(4個)	7～10分	使用しない		
チルドピザ (直径約20cm、1枚)	7～10分	カップ1杯 3～4分	200～240	
冷凍ポテト	10～15分	使用しない		
チルドナゲット	7～10分	使用しない	160～200	
フライのあたため (調理済みのものに限る)	6～11分	使用しない	80～120	
バターロール/クロワッサンの あたため	3～5分	カップ1杯 3～4分		

- トーストの場合、食パンの種類や何枚切りかによってタイマー時間、スチームタイマー時間、給水量は異なります。最初は焼き具合を見ながら調節してください。
 - トースト以外のメニューでも調理時間は材料の温度、質、量などで異なります。出来具合を見ながら加減してください。
 - 連続して焼くとき、2回目からは、やや短めに時間を設定してください。
 - やわらかいもち(つくたてのもちなど)を焼くときは、もちが下にたれることがありますので、アルミホイルや受け皿をお使いください。
 - 15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、もう一度回して残り時間をあわせてください。
- ※ スチーム機能は付属の給水カップ使用(カップ1杯=10cc)。

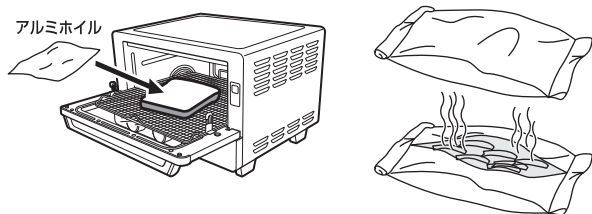
使いこなしのコツ

アルミホイルを使って

油が飛び散りやすいものは全体をアルミホイルに包んで調理してください。

表面が焦げるときはアルミホイルをかけて焼き具合を見ながら調理してください。

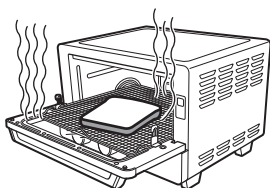
また、ホイル焼きなども手軽にできます。



アルミホイルを使うと後かたづけも簡単になります。

調理中のとびらの開け閉めは控えめに

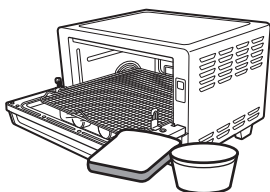
仕上がりに影響し、時間がかかるうえ、電気のむだ使いにもなります。



残り物を上手に使う

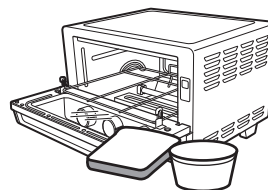
冷蔵庫の残り物を使ってグラタン風の一品を作ることができます。

市販のソース類、冷凍野菜などを使うとお手軽に調理できます。ジャガイモを下ゆでしている時間のないときは、冷凍フライドポテトを利用すると便利です。



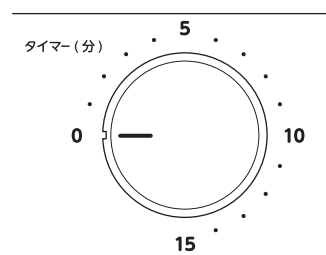
時間を上手に使う

忙しい朝などに、パンとおかずを一緒に加熱します。パンの焼け具合を見て、焼けたらパンを先に取り出します。



続けて加熱するときは時間を少し短めに

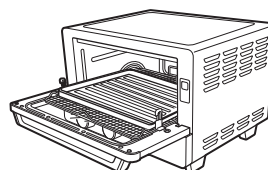
すでに庫内が温まっていますから、1分位短めに設定して仕上がりを確認してください。



受け皿の使用

油分の多いものは受け皿を使用してください。受け皿が凸凹状になっているので、天ぷらやフライのあたためなどでも手軽に上手に仕上がります。

受け皿は焼き網の上にのせてください。



⚠ 注意

- 油分を含んだフライや、チョコレート、チーズなどの調理物がヒーターに落ちないように受け皿を使用する。焼き網にこれらの食材を直接のせると、油分やチョコレート、チーズなどがたれてヒーターなどに付着し、発煙や発火の原因になります。
- 調理物を必要以上に加熱したり、長時間連続使用したときは高温になり、本体の一部が変色することがあります。

お手入れと保存



お手入れの際は、本体が冷えていることを確認し、必ず電源プラグをコンセントから抜く。感電・けが・やけど・火災の原因になります。本体を水につけたり、水をかけたりしない。火災・ショート・感電の原因になります。

お願い

- ・住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉などは絶対に使用しないでください。
- ・化学ぞうきんを使用するときは、その注意書きにしたがってください。
- ・本体は水をかけて洗わないでください。(感電・故障の原因になります。)

※お手入れをするとき、オレンジ・ライムなど柑橘系成分の入った食器用中性洗剤を使用しないでください。プラスチックを変色、変質させる原因になります。

本体 外側

水またはぬるま湯か食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布で拭きとり、さらに乾いた布でやさしく拭きとってください。

ガラス窓

- ・汚れのひどいときは食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布で拭きとり、さらに乾いた布でやさしく拭きとってください。
- ・急激に冷やさないでください。
- ・キズをつけないでください。
- ・強い衝撃を与えないでください。

庫内

くず受けトレイを引き出したあと、水またはぬるま湯か食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布で拭きとり、さらに乾いた布でやさしく拭きとってください。

庫内焼き網の取りはずしかた

焼き網を取りはずすと、焼き網の下や水受けトレイをお手入れすることができます。

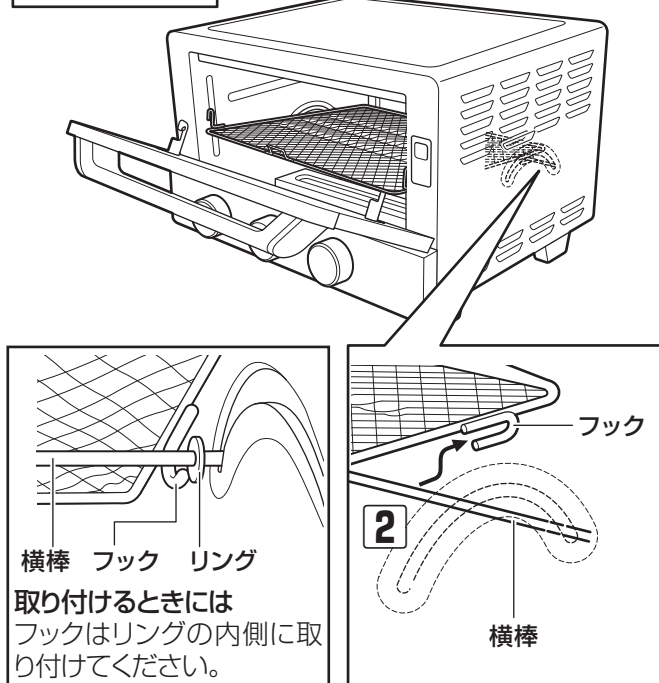
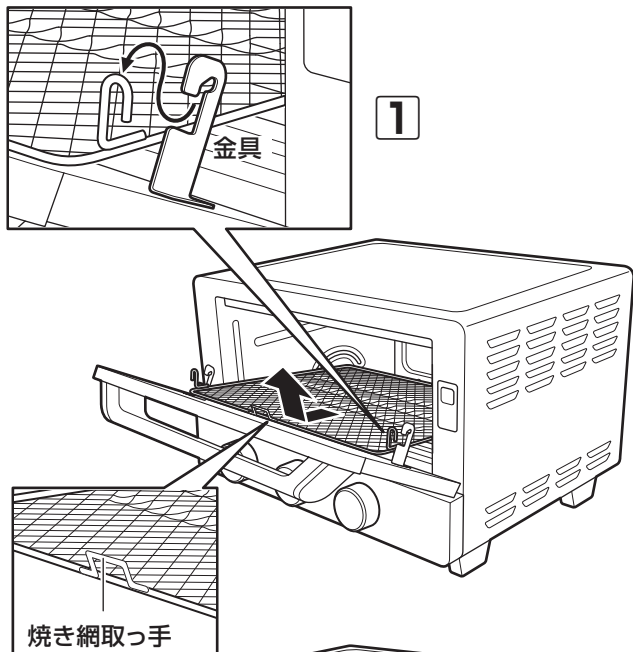
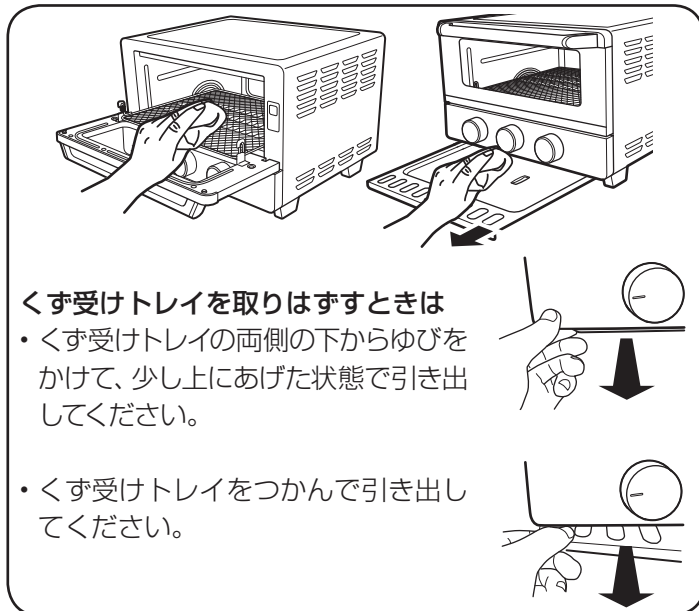
1. とびらを右図のような位置で保持し、焼き網の手前中央にある焼き網取っ手を持ち、とびら内側の左右の金具から焼き網をはずす①

左右の金具を取りはずしただけでも、庫内に手を入れることができるので、十分清掃ができます。その場合は、ヒーターなど触れないようにして、清掃をしてください。

2. 焼き網の裏側にあるフックを、庫内奥にある可動する横棒から取りはずす②

庫内焼き網の取り付けかた

奥にある可動する棒に、焼き網裏面のフックを取り付け、手前に引っ張り、とびらに付いた金具に焼き網を取り付けます。



とびらのはずしかた（庫内清掃）

庫内を清掃するためにとびらを取りはずすことができます。

とびらの取りはずしは、

- ・十分本体が冷めてから行なってください。
- ・清掃後、必ず元通りに取り付けてください。
- ・元に戻せない・途中になってしまった場合は、ドウシシャお客様相談室に相談してください。

《左右の金具の取りはずし》

1. 「庫内焼き網の取りはずしかた」(11ページ)で焼き網をはずす

焼き網を左右の金具から取りはずしただけでも、とびらをはずすことができます。

《とびらの取りはずし》

2. 取りはずしつまみで取り付けピンを動かし③、片方のとびらをはずす④

とびら内側にある取りはずしつまみで、とびらを固定している取り付けピンを動かし、片方のとびらをはずすことができます。

イラストでは、取りはずしつまみを左に動かして③、とびらの右側の取り付けピンをはずしています。とびらの右側をはずすことができます④。

3. 取りはずしつまみで反対側に取り付けピンを動かし⑤、もう片方に取り付けピンをはずす⑥

同じように取りはずしつまみを反対方向に動かして、本体からとびらの取り付けピンをはずします。

イラストでは、取りはずしつまみを右に動かして⑤、とびらの左側の取り付けピンをはずしています。とびらの左側をはずすことができます⑥。



とびらの落下や部品の折り曲げに気を付ける。

- ・落下によりとびらにあるガラスの破損することがあり大変危険です。
- ・各箇所を折り曲げてしまうと、簡単に取り付けられなくなってしまいますので、無理に取りはずしたり、片方だけはずしてそのままの状態にしないでください。

4. 本体庫内・とびらをお手入れをして十分乾燥させる

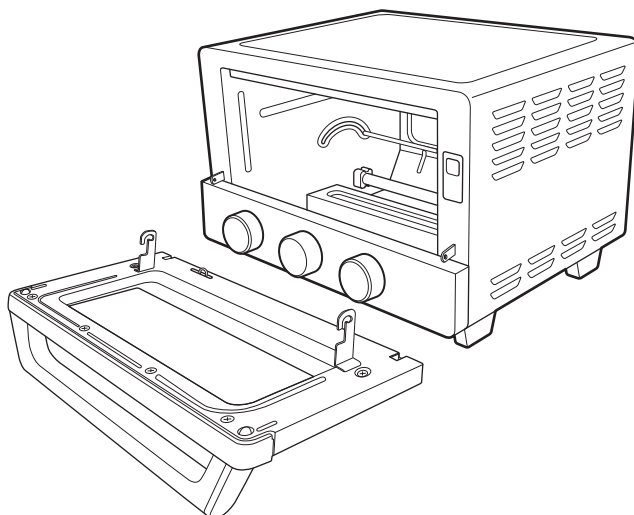
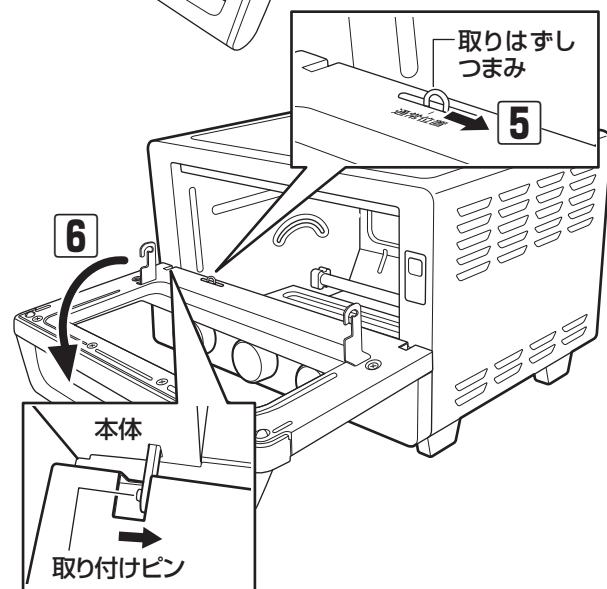
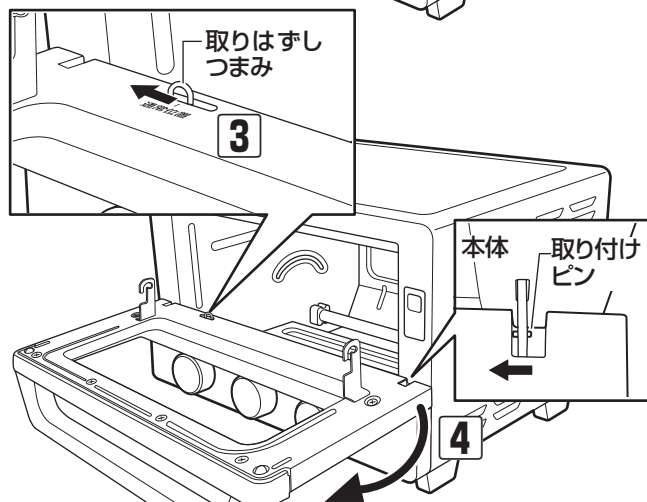
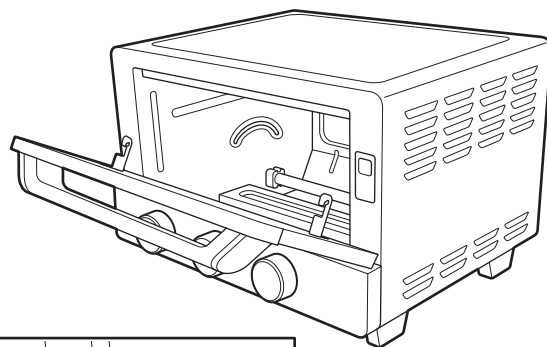
「本体のお手入れ」庫内・ガラス窓（11ページ）。

ヒーターに触れないようにして、清掃をしてください。

※ 取りはずしたとびらは、本体同様にふき掃除をしてください（「本体のお手入れ」外側・庫内・ガラス窓（11ページ））。



取りはずしたとびらは、水洗いしない。水没させない。故障の原因になります。



お手入れと保存（つづき）

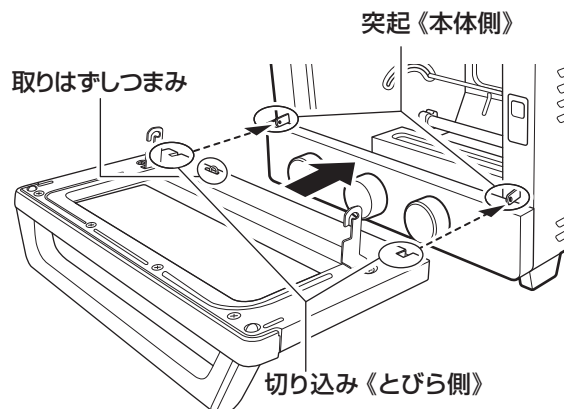
《とびらの取り付け》

5. 取りはずしの逆順でとびらを取り付ける

本体側の2つの突起に、とびらの内側の切り込みを組み合わせ、取りはずしつまみを左右に動かし、片方ずつすき間をあけて、とびらを取り付けてください。

※とびらを取り付けたあとは、取りはずしつまみを中央の位置（通常的位置）にしておいてください。

とびらを取り付けたら、網の下を引き出し、左右の金具を元通り取り付けてください。



水受けトレイのお手入れ

庫内内部にある水受けトレイは、給水口から入れた水が熱せられて蒸気化するところですので、十分きれいにしておく必要があります。焼き網を取りはずして、直接柔らかい布で拭きとってください。

- 調理くずが、水受けトレイに残っていると、調理くず自体が水を吸ってしまい、思い通りに水蒸気を発生させることができず、調理がうまくいなくなる場合があります。
- また調理くずが熱で発火する恐れがありますので、調理後はこまめに拭き取ってください。
- 水が残っていたら、水を拭き取ってください。



水抜き

- 清潔に長くお使いいただくために、1～2週間に一度、水抜きをしてください。
- 水受けトレイ用給水パイプに残っている水を高温で加熱し、蒸発させます。
- 以下の手順で水抜きしてください。
 - 1) 電源プラグを差し込む。
 - 2) タイマーを15分に設定し、次にスチームタイマーを5分に設定し空焼きをする。

くず受けトレイ・焼き網・受け皿

食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水気を拭き取ります。

- たわしや金属性のへらなどを使わないでください。キズがつく恐れがあります。
- くず受けトレイや焼き網、受け皿が熱いときは、水で急激に冷やさないでください。変形する恐れがあります。
- くず受けトレイは、お手入れをしたあと、必ず乾燥させて庫内底部に差し込んでください。
- 焼き網はお手入れをしたあと、必ず庫内に取り付けてください。

保存のしかた

- 使用しない場合は、お手入れのあと、よく乾燥させてください。
- ポリ袋などをかぶせ、湿気のない場所に保存してください。

交換用部品

給水カップ、引掛けフック、焼き網、受け皿、くず受けトレイは別売りしています。

給水カップ (1個)	型番 WSCUP-OTS131
引っかけフック (1個)	型番 HOOK-OTS131
焼き網 (1枚)	型番 MIRON-OTS131
受け皿 (1枚)	型番 SCR-OTS131
くず受けトレイ (1枚)	型番 WSTTRAY-OTS131

ドウシシャのパーツ購入はドウシシャマルシェのご利用が便利です。

ドウシシャのパーツ購入は **ドウシシャマルシェ** 
DOSHISHA Marché 公式オンラインストアで
ONLINE STORE
<https://www.doshisha-marche.jp/>



ドウシシャマルシェがご利用できない場合は、お買い上げの販売店またはドウシシャお客様相談室（➡裏表紙）へお問い合わせください。

仕 様

型 名	OB-T133BK
電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1300W (オープンヒーター 1100W、スチームヒーター 200W)
タイマー	15分オープンタイマー、5分スチームタイマー
電源コード長さ	約 1.0m
外形寸法	約 幅 34.5 × 奥行 34.0 × 高さ 23.0cm
有効寸法 (庫内)	約 幅 28.0 × 奥行 26.5 × 高さ 9cm (食パン 4 枚焼)
質 量	約 4.3kg (給水カップ、受け皿をのぞく)
温度調節	80 ~ 240°C
付 属 品	受け皿×1、給水カップ+引っ掛けフック×1、レシピ集×1、取扱説明書 (保証書付) ×1

修理・サービスを依頼する前に

警告 修理技術者以外の方は分解したり修理をしない。

「故障かな?」と思ったときには次の点をお調べください。

症状	主な原因	処置
温まらない	タイマーつまみが「0」になっている	タイマーを設定してください
	電源プラグが差し込まれていない	電源プラグをしっかりと差し込む
焼き色が付かない	・スチームタイマーつまみのみ回している ・焼き色を付ける前に調理が終了してしまっただ	再度タイマーつまみを回して焼き色を付ける
	温度設定が低い	温度設定を高くして、再度タイマーつまみを回して焼き色を付ける
ヒーターが消えたりついたりする	過熱防止のためサーモスタットが働いている	故障ではありません (6 ページ参照)
ヒーターが消えたりついたりするときに下から光が見える	サーモスタット (温度制御装置) が働くと、接点部でわずかな放電光が出るため	異常・故障ではありません (6 ページ参照)
とびらがしまらない	焼き網の取り付けが間違っている	焼き網を正しく取り付ける
スチーム用の水が下からもれてくる	本体を水平に設置していない	水平に設置する (傾いていると、傾いた方向より水受けトレイから水が漏れます)
	2杯 (20cc) 以上の水を給水口から入れている	2杯 (20cc) 以上の水を入れない
焼きムラがひどい	くず受けトレイが汚れている	くず受けトレイの汚れを落としてください
庫内が変色する	ご使用とともに変色する場合があります	熱によるもので、ご使用に問題はございません
スチームが発生しているのかわからない	スチームは見えません	給水口から水を入れて、調理後、水受けトレイから水がなくなっていれば、動作しています
スチームタイマーつまみを回しても温まらない	(15分) タイマーつまみが「0」になっている	タイマーを設定してください

長年ご使用の場合はよく点検を

このような症状はありませんか?

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- ・電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ・こげ臭い匂いがする。
- ・その他の異常・故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、タイマーつまみ・スチームタイマーつまみを「0」に合わせ、コンセントから電源プラグを抜き、必ず販売店またはドウシシャお客さま相談室に点検をご相談ください。

製品についての
ご相談に関しては…

ドウシシャお客様相談室

☎ **0120-104-481**

【受付時間】 9:00～17:00 (祝日以外の月～金曜日)

ドウシシャ福井家電カスタマーセンター

〒915-0801 福井県越前市家久町41-1

※ 商品名、品番をご確認のうえ、お電話をいただきますようお願いいたします。

※ お電話をいただいたときにお話いただく情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させていただきますので、ご了承ください。

商品に関する Q&A

お客様サポートセンター

<http://www.doshisha.co.jp/support/faq/appliance.html>



ドウシシャのパーツ購入は

ドウシシャマルシェ

DOSHISHA Marché
ONLINE STORE 公式オンラインストアで

<https://www.doshisha-marche.jp/>

