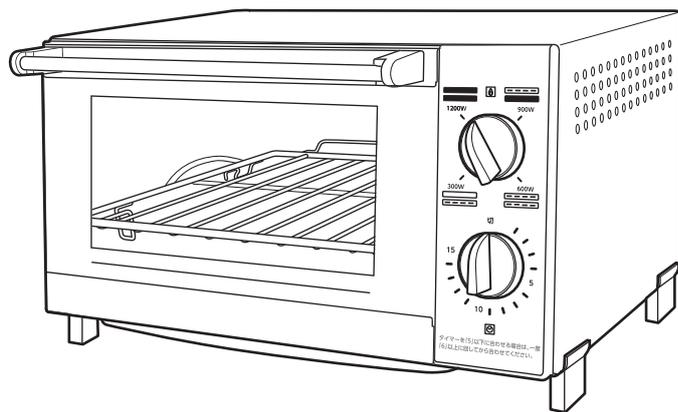


BIGオーブントースター OTX-121

取扱説明書・保証書

このたびは、当社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。



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
正しい使いかた P 4 ~ 6
上手に使うコツ P 7
使いこなしのコツ P 7
お手入れと保存 P 8 ~ 9
修理・サービスを依頼する前に P 10
アフターサービスについて 裏表紙
保証書 裏表紙

仕 様

型 名	OTX-121
電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1200W
タイマー	15分アナログタイマー
電源コード長さ	約 1.1m
外形寸法	約 幅 38 × 奥行 33 × 高さ 22cm
有効寸法 (庫内)	約 幅 26 × 奥行 25 × 高さ 9cm
質 量	約 3.5kg (受け皿除く)
火力切替	1200W・900W・600W・300W
付 属 品	受け皿 × 1

- 仕様などは改善・改良のため、予告なく変更することがあります。
- この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。
(This unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only.)

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・ペット等にかかわる拡大損害を示します。)

図記号の意味と例

	①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、①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

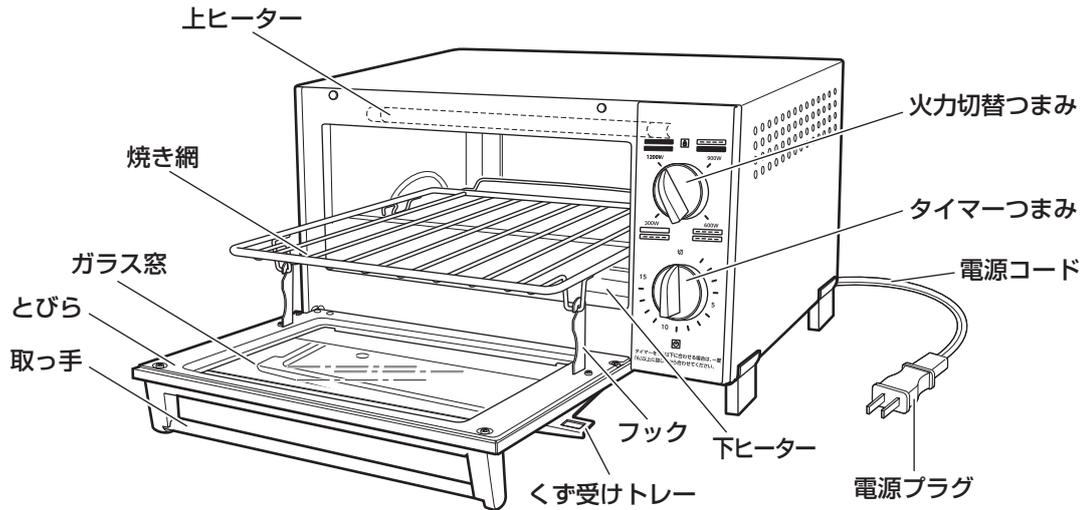
	交流 100 V以外では使用しない。 火災・感電の原因になります。	 指示	電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふきとる。 ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。
 禁止	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。 火災・感電の原因になります。	 プラグを抜く	使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。 絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 感電・ショート・発火の原因になります。	 プラグを抜く	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・けがの原因になることがあります。
	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等、異物を入れない。 感電や異常動作してけがの原因になります。	 ぬれ手禁止	ぬれた手で、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。 火災・感電の原因になります。	 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。	 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。
	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	カーテンなどの可燃物の近くで使わない。 火災の原因になることがあります。

⚠ 注意

 禁止	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、火災の原因になることがあります。	 禁止	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、火災の原因になることがあります。
	バターを塗ったパンを焼かない。 発火して火災の原因になることがあります。		必要以上に加熱しない。 発火して、火災の原因になることがあります。
	使用中は本体から離れない。 調理物が発火して、火災の原因になることがあります。		とびらを開けたまま調理しない。 調理物が発火し、火災の原因になることがあります。
	調理以外の目的に使わない。 火災の原因になることがあります。		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。 やけどの原因になることがあります。
 指示	お手入れや持ち運び、保存の際は、本体が冷めてから行う。 火災ややけどの原因になることがあります。	 指示	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。
 プラグを抜く	調理物が発煙・発火したときは、電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグを抜く。 火災の原因になることがあります。(炎が大きくなる場合がありますので、ドアを開けないでください。ガラスが割れる場合がありますので、水をかけないでください。)	 指示	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。
 禁止	使用后、電源コードを本体に巻き付けない。 コードが破損し、火災・感電の原因になることがあります。	 指示	調理くずが残らないよう、こまめにお手入れする。 火災の原因になることがあります。
 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って引き抜く。 感電やショートの原因になることがあります。	 指示	必ず、くず受けトレイを取り付けて使う。 はずして使うと、火災の原因になります。
 禁止	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ることがあります。		

各部の名称とはたらき

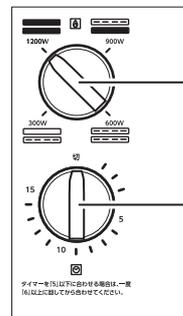
本体



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。）

操作部



火力切替つまみ

調理方法によって火力を 1200W、900W、600W、300W の 4 段階に設定します。

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。）

受け皿とくず受けトレイの使用方法



警告

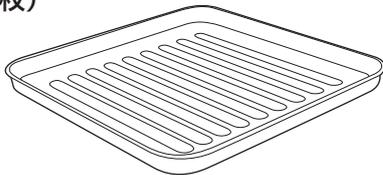
- 受け皿やくず受けトレイに油を入れて使わない。（火災の原因になります。）



注意

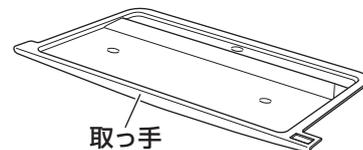
- 受け皿やくず受けトレイはヒーターの上に直接置かない。（故障の原因になります。）

受け皿（1 枚）
（付属品）



- ケーキやパンなどの材料をのせ、焼き網の上のせて使います。

くず受けトレイ（1 枚）（必ず取り付けてお使いください。）



- 庫内の底部に差し込み、調理のときに出るくずを受けます。
- 取っ手を手前にして、奥まで確実に差し込んでください。



注意

- 受け皿やくず受けトレイは、汚れたら必ずお手入れしてから使う。（8 ページ「お手入れと保存」参照）

正しい使いかた

使用前の準備

1. 本体を正しく設置する

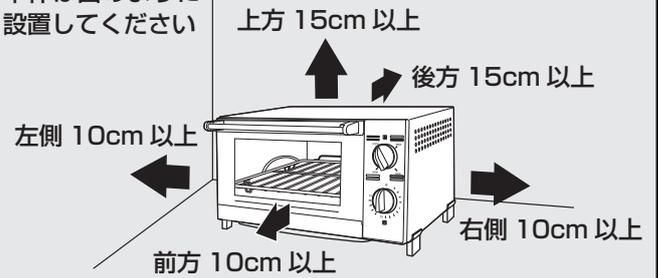
- 安定した水平な台の上に設置してください。
- タイマーつまみを「切」に合わせてください。

お願い

- 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。
- 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。

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

本体は図のように
設置してください



次のような場所では使用しないでください。

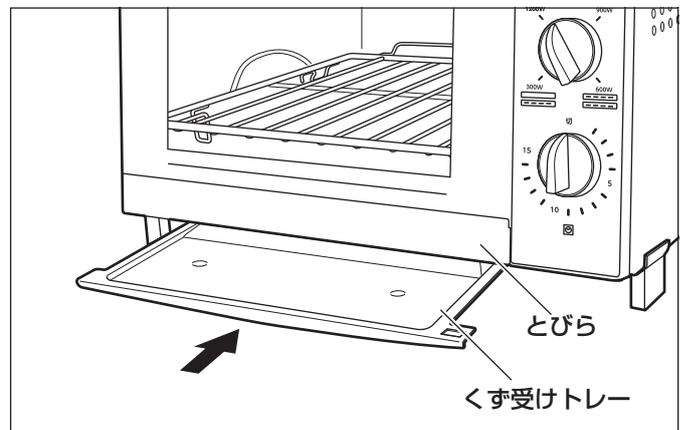
- カーテンや壁、家具など、可燃物の近く。
- 熱に弱い敷物の上。

2. くず受けトレイを差し込む

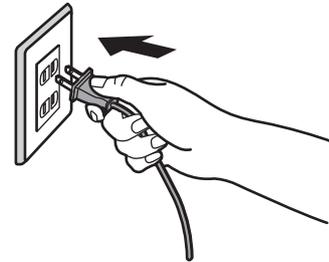
くず受けトレイを下ヒーターより下の庫内底部に差し込みます。



- 調理する前に、必ずくず受けトレイを右図のように庫内の底部に差し込む。



3. 電源プラグをコンセントに差し込む



次の症状は使用上支障ありません

- はじ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。ご使用にともない出なくなります。
- 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。

正しい使いかた（つづき）

調理物を入れる

1. 調理物を庫内に入れる

調理物を庫内の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。
- 調理する調理物に合わせて、受け皿を使ってください。
- 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。
- 調理物は焼き網の中央に均等に置いてください。



注意

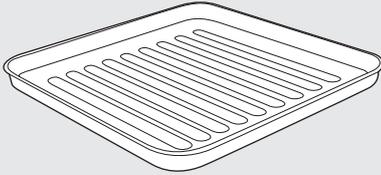
- バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない。
- 揚げものは調理済みのものを再加熱のみとし、必ず受け皿を使用する。
- 生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物は、必ず受け皿を使用する。

冷凍食品を温めるとき

- 冷凍食品を調理するときは、「オーブントースター用」の冷凍食品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け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

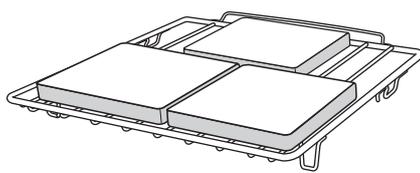


- 生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物には必ずお使いください。
- 油が飛び散りやすい調理物はアルミホイルで包んでから、受け皿にのせてください。

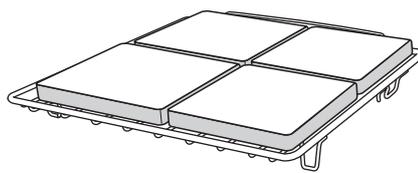
- 調理物は焼き網の中央に均等に置いてください。（奥に片寄ると奥側が薄くなる場合があります。）
- 4枚焼きの時のパンの標準サイズは120×110mmです。それ以上のパンは入らない場合があります。その際は、数を減らして焼いてください。

〈パン〉

3枚焼きの場合



4枚焼きの場合



調理する

1. 火力切替つまみを設定する

- 火力切替つまみは7ページの「上手に使うコツ」を参考に合わせてください。
- ※ 火力切替つまみは調理物に合った適切な位置に合わせてください。
- ※ 火力切替によりヒーターの明るさが違うのは故障ではありません。

2. 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「切」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。
 - 調理物によっては調理中にとびら周辺から湯気が出たり、ガラス窓が曇ったりすることがありますが、異常ではありません。
 - 調理中にサーモスタット（温度制御装置）が働き、運転を停止することがありますが、故障ではありません。ヒーターがついたり消えたりしながら調理を続けます。
 - 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。
 - タイマーつまみが「切」の位置にあると運転を開始できません。

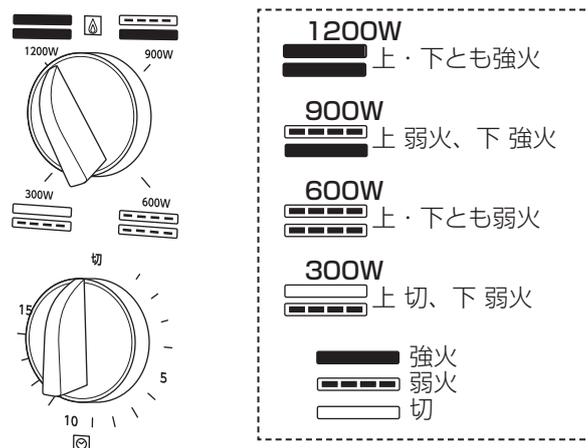
3. 調理物を取り出す

- “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引き出してください。
- 調理のあとに取り出した受け皿は、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、受け皿やくす受けトレー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。
 - 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。）

4. 電源プラグをコンセントから抜く

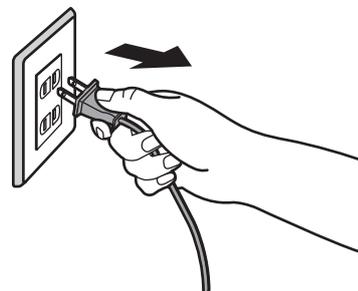
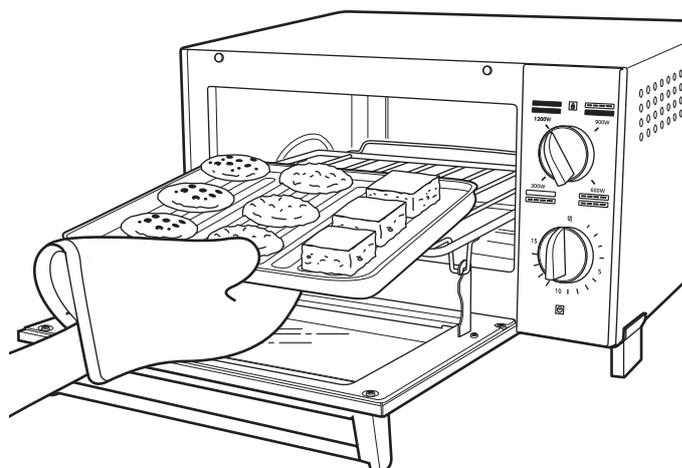
お願い

子供だけで使わせたり、危険を理解、予測できない人の単独使用はさせない。
やむを得ず離れるときは、電源を切り、電源プラグをコンセントから取りはずしておいてください。



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、金属部やガラス窓に触れない。
- 耐熱皿など重いものを使用される場合は、焼き網の中央に置いてください。後方に置くと、焼き網がはずれる場合があります。



上手に使うコツ

メニュー例	目安時間(約)分	受け皿	火力切替	ポイント
バターロール	3～6	－	300W	加熱のしすぎに注意
ピザ(冷蔵)	7～11	必要	600W	受け皿にアルミホイルを敷く
ホットドック	3～6	－	900W	調理した具をはさむ
冷凍調理済フライドポテト	7～11	必要	900W	受け皿にアルミホイルを敷く
トースト(1～4枚)	2～5	－	1200W	厚切りは下側が淡くなる(1枚の場合は調理時間を短く)
パック切り餅	4～6	必要	1200W	餅が膨れすぎたり、たれたりするので注意
チキンナゲット(冷蔵)	4～7	必要	1200W	受け皿にアルミホイルを敷く

- 時間は調理物の温度、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。
- 連続して焼く場合は、2回目からは、やや短めに時間を設定してください。
- 餅は種類により膨れ具合や表裏の焼き色が異なります。
- 餅の表裏が焼けていて、内部が固い場合は、余熱のある庫内に1～2分入れてください。

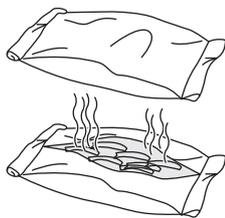
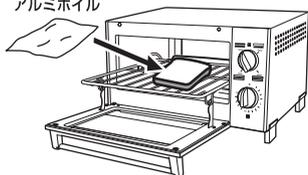
使いこなしのコツ

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。

表面が焦げる時はアルミホイルをかけて焼き具合を見ながら調理しましょう。また、ホイル焼きなども手軽にできます。

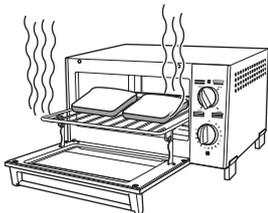
アルミホイル



後片づけも簡単になります。

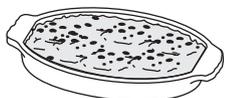
調理中のとびらの開け閉めは控えめに

仕上がりに影響し、時間がかかる上、電気のムダ使いにもなります。



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りましょう。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時は、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。



受け皿を使って

焼き網から落ちやすい大きさ・形がくずれやすいもの(つきたてのもちなど)・具がこぼれるおそれがあるものは受け皿を使用してください。

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。



続けて加熱するときは時間を少し短めに

すでにヒーター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みましょう。

クッキー作りのポイント

生地は厚さ5mm程度に均一に伸ばし、直径3～4cmくらいの小さめの型で抜きます。受け皿に適度な間隔で並べます。



⚠️注意

油分を含んだフライや、チョコレート、チーズなどを使った食材は必ず受け皿を使用する。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。

お手入れと保存



警告

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の恐れがあります。



注意

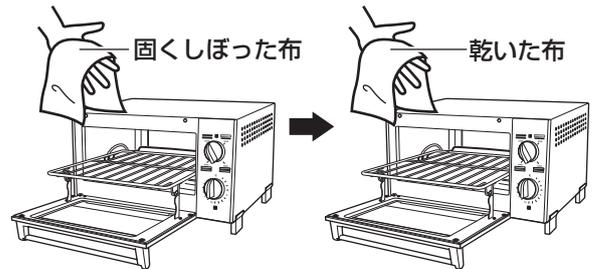
お手入れの際は、本体が冷えていることを確認し、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
感電・けが・やけど・火災の原因になります。

本体 外側

水またはぬるま湯か台所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ふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをします。

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台所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ふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをします。



ガラス窓

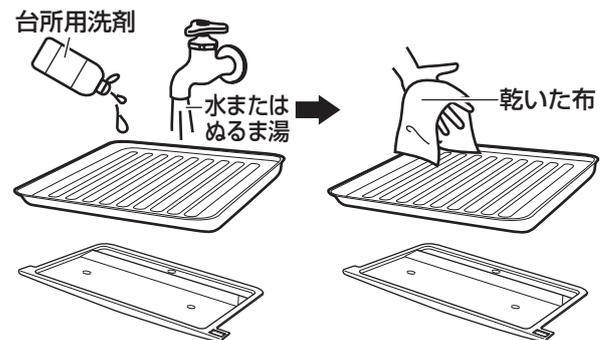
- ・汚れのひどいときは台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをします。
- ・急激に冷やさないでください。
- ・キズをつけないでください。
- ・強い衝撃を与えないでください。

受け皿とくず受けトレイ

受け皿、くず受けトレイ

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

- ・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。
- ・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、必ず庫内底部に差し込んでください。



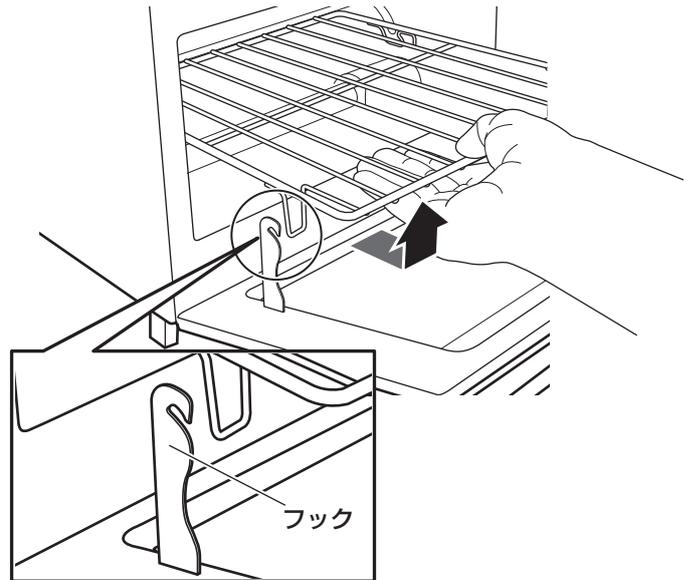
お手入れと保存（つづき）

焼き網

焼き網を本体からはずしてから、台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をふき取ります。

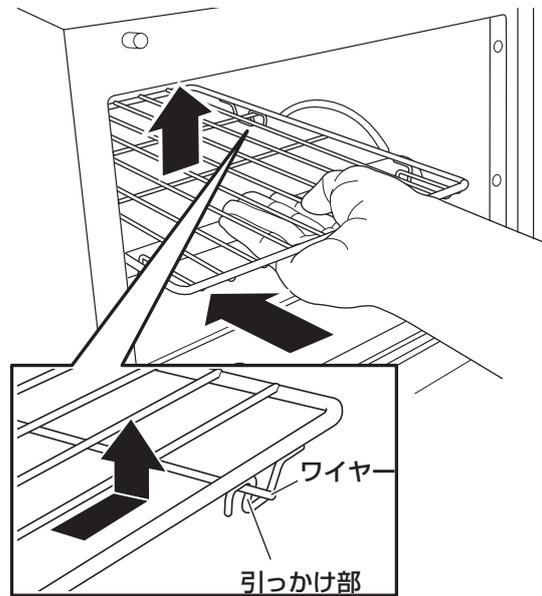
焼き網のはずしかた

- 1 とびらの取っ手を支えながら焼き網を手前へ引くようにして焼き網からとびらのフックをはずします。



- 2 焼き網の手前を持って、奥へ押すように持ち上げて手前に取り出します。

※取り付けるときは、はずすときと逆の手順で次のように行ってください



焼き網の取り付けかた

- 1 焼き網の手前を持って、庫内奥のワイヤーに焼き網の引っ掛け部を引っかけます。
- 2 焼き網を手前に引き出し、反対の手でとびらの取っ手を持ち上げながら、とびらのフックに焼き網を引っかけます。

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。）

保存のしかた

- ・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、お買い上げの商品が入っていた箱に入れて、湿気のない場所に保存してください。

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「切」になっている	タイマーを設定してください(6 ページ参照)
	・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差し込む
ヒーターが消えたりついたりする	・サーモスタットが働いている	故障ではありません (3 ページ参照)
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

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。

このような症状の時は、事故防止のため、タイマーつまみを「切」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ヤ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/>

