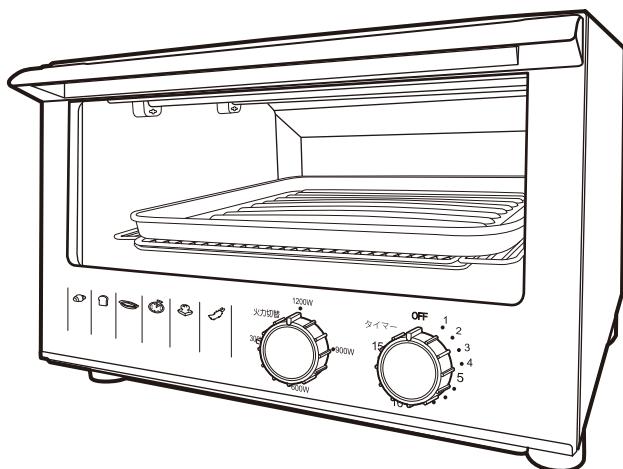


BIGオープントースター DOT-1503

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 8
お手入れと保存	P 9
修理・サービスを依頼する前に	P 10

仕様

型名	DOT-1503
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1.2m
外形寸法	約幅34×奥行き33×高さ22.5cm
有効寸法(庫内)	約幅29×奥行き26×高さ8.5cm
質量	約4.2kg(受け皿のぞく)
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・ペット等にかかる拡大損害を示します。)

図記号の意味と例

	◎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、◎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**

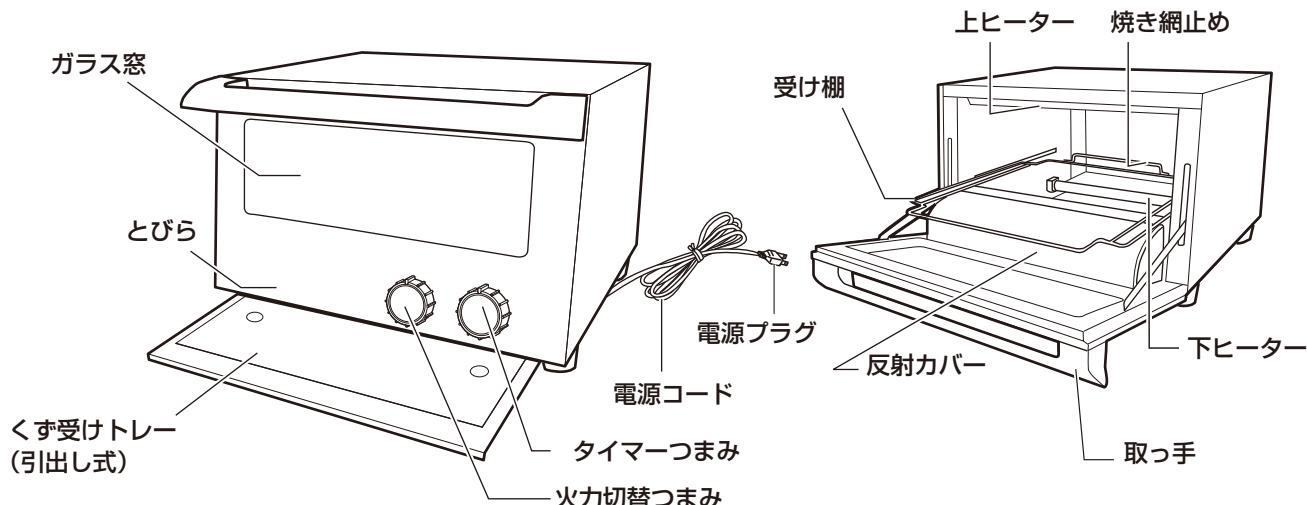
 禁止	交流 100 V以外では使用しない。 火災・感電の原因になります。	 指示	電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふきとる。 ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。
	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。 火災・感電の原因になります。	 プラグを抜く	使用後は必ずタイマーフタミを「OFF」に合わせ、電源プラグをコンセントから抜く。 絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセ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。		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またはドウシシャお客様相談室(裏表紙参照)にご相談ください。
	本体のすき間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、使用しない。 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。		受け皿やくず受けトレー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。		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

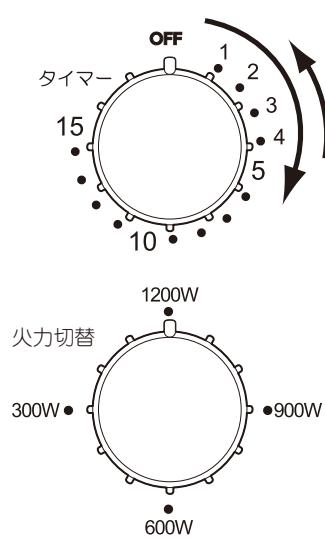
 禁止	<p>壁や家具の近くで使わない。 蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因になることがあります。</p>	 禁止	<p>ピン・缶詰などを直接加熱しない。 破裂や赤熱してけがややけどの原因になります。</p>
	<p>バターやジャムを塗ったパンを焼かない。 パンが発火して火災の原因になることがあります。</p>		<p>使用後、電源コードを本体に巻き付けない。 コードが破損し、火災・感電の原因になることがあります。</p>
	<p>使用中は本体から離れない。 調理物が発火して、火災の原因になることがあります。</p>		<p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。 けがや火災の原因になることがあります。</p>
	<p>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。</p>	 指示	<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ることがあります。</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、火災の原因になることがあります。</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引き抜く。 感電やショートの原因になることがあります。</p>
	<p>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。</p>		<p>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。</p>
	<p>とびらを開けたまま調理しない。 調理物が発火し、火災の原因になることがあります。</p>	 プラグを抜く	<p>必ず、くず受けトレーをセットして使う。 はずして使うと 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。 やけどの原因になることがあります。</p>		<p>調理物が発煙・発火したときは、タイマーツまみを「OFF」に合わせ、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>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>		

各部の名称とはたらき

本体



操作パネル



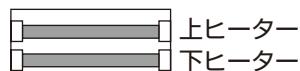
タイマーツまみ

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。)

火力切替つまみ

用途にあわせて上下ヒーターの強弱などを調節します。

● 1200W



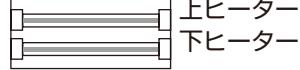
上下ヒーターとも強火

● 900W



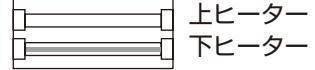
上ヒーターは強火、下ヒーターは弱火

● 600W



上下ヒーターとも弱火

● 300W



上ヒーター一切、下ヒーターは弱火
(上ヒーターは赤くなりませんが故障ではありません)

受け皿・くず受けトレー・焼き網の使用方法



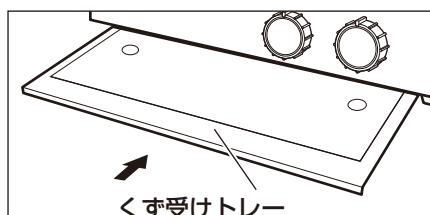
受け皿やくず受けトレーに油を入れて使わない。(火災の原因になります。)

受け皿 (1枚) (付属品)



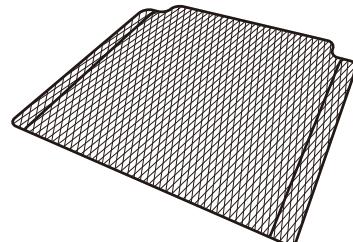
- ・ケーキやパンなどの食材をのせ、焼き網の上にのせて使います。
- ・アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。

くず受けトレー (1枚)



- ・くず受けトレーは必ず庫内底部に差し込んでご使用ください。
※開梱時は庫内底部に差し込まれています。

焼き網 (1枚)



- ・受け棚にセットして使います。

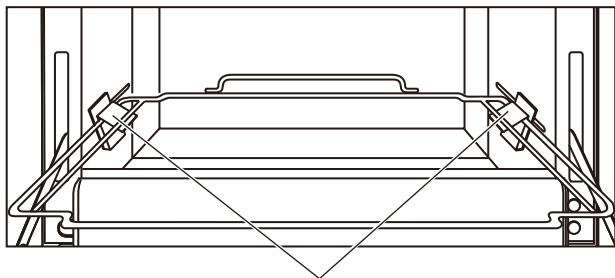


受け皿やくず受けトレーが汚れたら、必ずお手入れしてから使う。
(9ページ「お手入れと保存」参照)

正しい使いかた

● ご使用前のお願い

必ず庫内にあるダンボール（2ヶ所）を取りはずしてからご使用ください。



ダンボール（2ヶ所）を取りはずす

ご使用前の準備

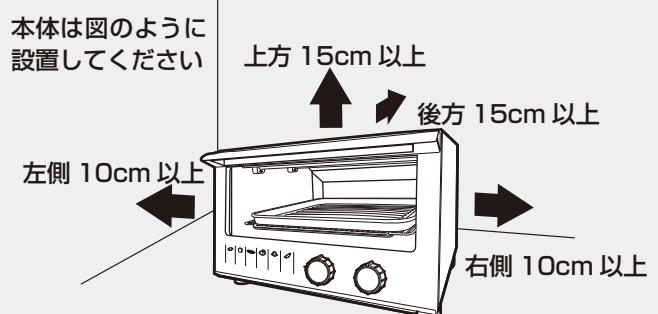
1. 本体を正しく設置する

- 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でください。
火災や故障の原因になります。
- ・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大変危険です。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でください。
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。）

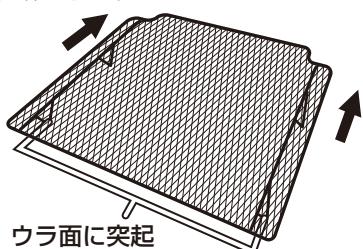


次のような場所では使用しないでください。

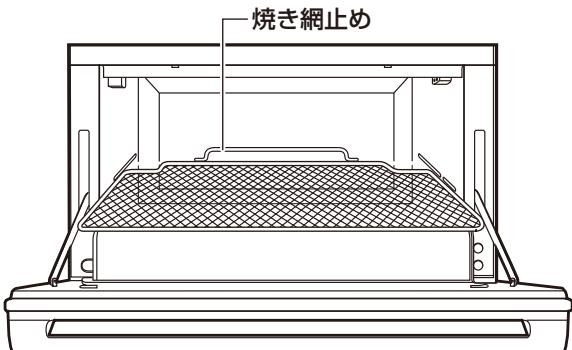
- ・カーテンや壁、家具など、可燃物の近く。
- ・熱に弱い敷物の上。

2. 焼き網をセットする

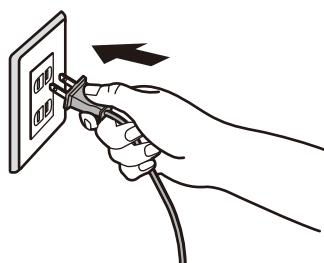
- 焼き網は受け棚奥側の焼き網止めにあたるまで差し込んでください。



- ※ 必ず上記の向きで焼き網をセットしてください。
- ※ 突起4か所がウラ面になるようにセットしてください。



3. 電源プラグをコンセントに差し込む



正しい使いかた（つづき）

食材の入れかた

1. 食材を庫内に入れる

食材を焼き網の上にのせます。

- ・庫内に食材以外のものが入っていないことを確認してください。
- ・調理する食材に合わせ、受け皿を使ってください。
- ・表面が焦げやすいときは、食材の上にアルミホイルをかけてください。
- ・食材は焼き網の中央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。



- ・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食材は、アルミホイルで包んでから、必ず受け皿を使用する。

- ・食材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。

食材は焼き網の中央に均等に置いてください。

食パンの場合

[角食パン]

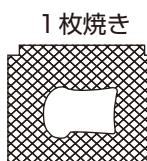


1枚焼き

2枚焼き

4枚焼き

[山形パン]

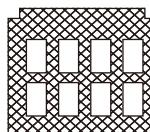


1枚焼き

2枚焼き

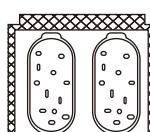
もち 8 個の場合

- 烤网に均等に置く



グラタンの場合

- 受け皿に均等に置く



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。
- ・食材やメーカーにより焼け具合に差がありますので、必ず焼け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食材には必ずお使いください。
- ・油が飛び散りやすい食材はアルミホイルで包んでから、受け皿にのせてください。
- ・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。
- ・空焼きはしないでください。

調理する

1. 火力を調節する

食材にあわせて、火力の強弱を調節します。火力の強弱は「上手に使うコツ」（7ページ）を参考に合わせてください。

2. タイマー（調理時間）を調節する

タイマーフタミ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。

- ・1目盛りは約1分です。
- ・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、タイマーフタミを「OFF」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。
- ・タイマーフタミを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。

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。

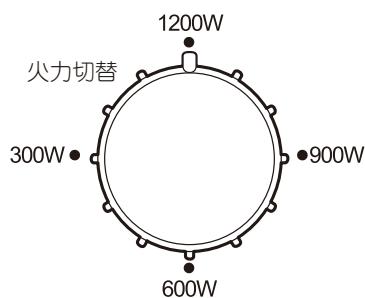
- ・調理のあとに取り出した受け皿は、濡れた布や鍋敷きなどを敷いた上に置いてください。直接台の上に置くと、台の変色や変形の原因になります。
- ・やけどを防ぐために、受け皿を取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。
- ・調理直後に、受け皿やくず受けトレーに水をかけて急激に冷やすと、変形したりする恐れがあります。
- ・タイマーが切れたあとも、タイマーの音がしばらく続きますが、故障ではありません。
- ・庫内はこまめに掃除してください。
(調理くずが発火して、火災の原因となります。)

4. 電源プラグをコンセントから抜く

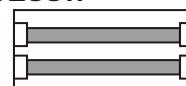
安全装置について

- ・温度が上昇しすぎると、過熱防止のためサーモスタッフ（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。)

火力切替



● 1200W



上下ヒーターとも強火

● 900W



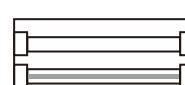
上ヒーターは強火
下ヒーターは弱火

● 600W



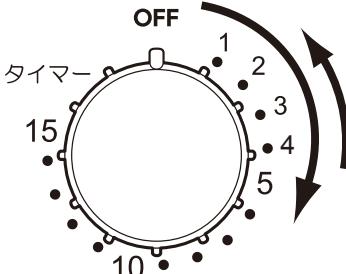
上下ヒーターとも弱火

● 300W



上ヒーター一切
下ヒーターは弱火
(上ヒーターは赤くなりませんが故障ではありません)

タイマー



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。

※食材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。

次の症状は使用上問題ありません

- ・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。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。ヒーターの熱膨張によるものです。

上手に使うコツ

メニュー例	調理時間の目安	焼き網／受け皿	火力切替つまみ	置きかたの例
トースト	2～4分	焼き網	1200W 火力切替 300W 600W 900W	2枚焼き 4枚焼き
冷凍トースト	3.5～5.5分	焼き網		
もち	3～5分	焼き網		
冷凍ピザ (直径約20cm、1枚)	4～8分	受け皿	900W	
グラタン	6～8分	受け皿	火力切替 300W 600W 900W	
ホイル焼き	10～16分	受け皿		
チルドナゲット	7～10分	受け皿	600W 火力切替 300W 600W 900W	
冷凍ポテト	10～15分	受け皿		
フライのあたため (調理済みのものに限る)	6～11分	受け皿	300W 火力切替 300W 600W 900W	
バターロール クロワッサン	2～4分	焼き網		

- 調理時間は食材の温度、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、やや短めに時間をセットしてください。
- やわらかいもち（つきたてのもちなど）を焼くときは、もちが下にたれことがありますので、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。

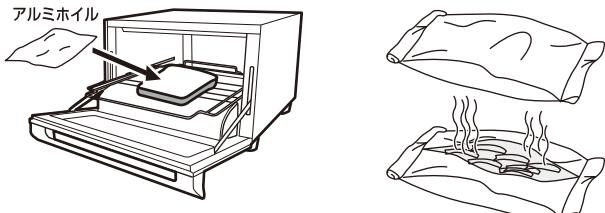
使いこなしのコツ

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。

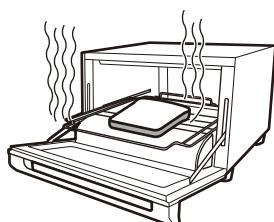
また、ホイル焼きなども手軽にできます。



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

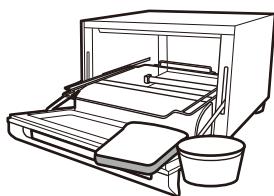
仕上がりに影響し、時間がかかるうえ、電気のむだ使いにもなります。



残り物を上手に使って

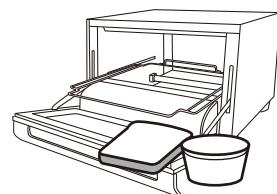
冷蔵庫の残り物を使ってグラタン風の一品を作ることができます。

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。



時間を上手に使って

忙しい朝などに、パンとおかずと一緒に加熱します。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。



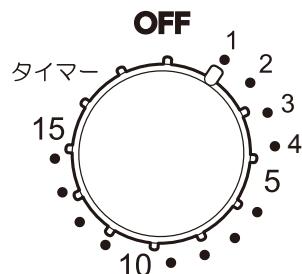
受け皿を使って

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が取り出しやすくなります。



続けて加熱する時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分位短めにセットして仕上がりを確認してください。



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

お手入れの際は、本体が冷め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。ショート・感電の恐れがあります。
火災の原因になります。

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。)

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ほ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

くず受けトレーを引き出したあと、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ほ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ほ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。

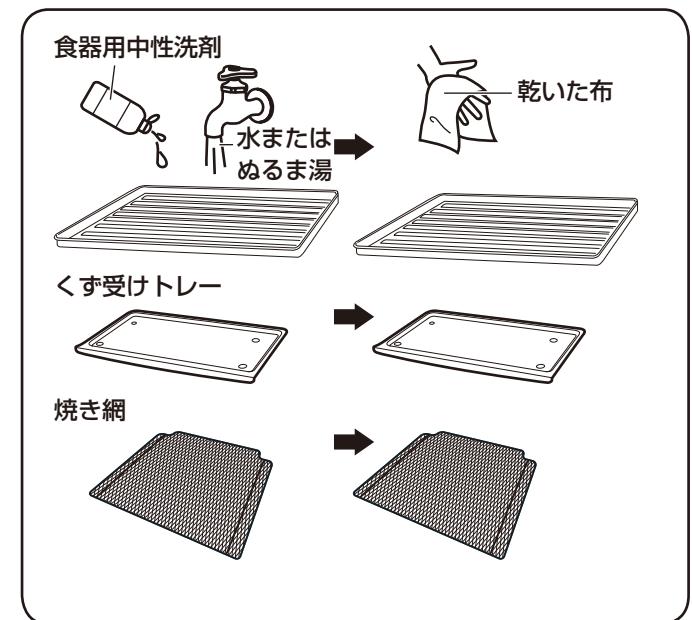
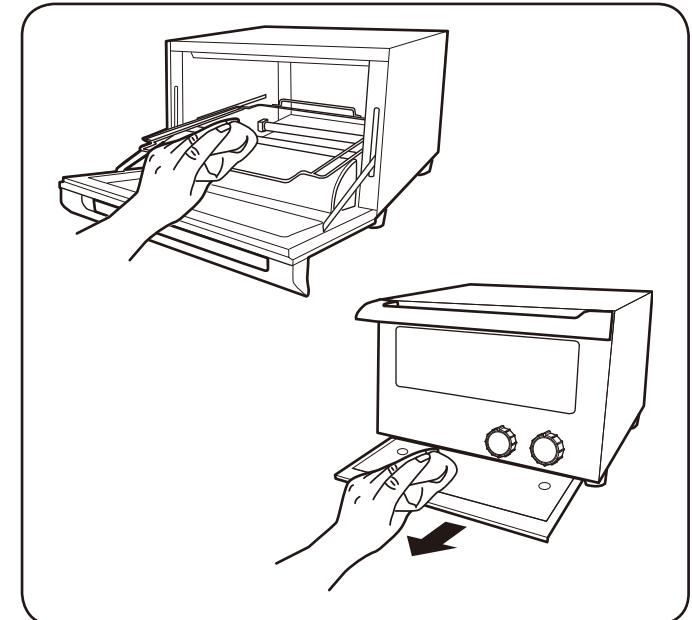
受け皿・くず受けトレー・焼き網

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。
- ・受け皿やくず受けトレー、焼き網が熱いときは、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。
- ・くず受けトレーは、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。
- ・焼き網はお手入れをしたあと、必ず庫内にセットしてください。

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るか、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



修理技術者以外の人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	・タイマーツマミが「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と差し込む
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)
焼きムラがひどい	・くず受けトレーが汚れている	くず受けトレー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

長年ご使用のオーブントースターはよく点検を

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、タイマーツマミを「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シャお客さま相談室に点検をご相談ください。