

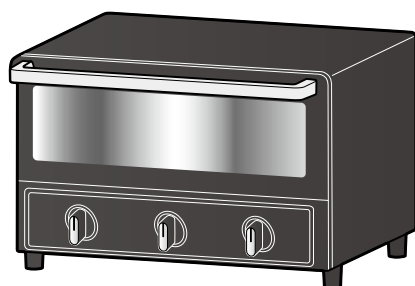
TOSHIBA

東芝コンベクションオーブントースター
〈家庭用〉

取扱説明書

形名

HTR-R6



もくじ

安全上のご注意	2 ~ 3
使用時のお願い	4
設置するとき	4
初めてお使いになるとき	4
各部のなまえとはたらき	5 ~ 6
使いかた	7
お料理ガイド	8
加熱時間の目安	9
お料理メニュー	10 ~ 13
お手入れのしかた	14
うまくできない・こんなときは	15
仕様	15
保証とアフターサービス	裏表紙



ご購入いただき、まことにありがとうございます。

- この取扱説明書をお読みになり、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- お読みになったあとは、保証書(別添)とともに大切に保管してください。

保証書別添付

日本国内専用
Use only in Japan

ご不明な点は下記にお問い合わせください。

- お買い上げの販売店
- 東芝ライフスタイル
ホームページ お客様サポート
- 東芝生活家電ご相談センター



受付時間：月～土 9:00～18:00 日・祝日 9:00～17:00
*当社指定休業日を除く

フリーダイヤル

 0120-1048-76

携帯電話・PHSなど 0570-0570-33 (通話料：有料)

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

●記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。


警告 「死亡」や「重傷」を負う可能性が
想定される内容


注意 「軽傷」や「家屋・家財などの損害」
が発生する可能性が想定される内容

■人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。

●お守りいただく内容を図記号で区分して説明しています。

 してはいけない「禁止」内容

 「指示を守る」内容

 「注意をうながす」内容

警告 火災・やけど・感電・漏電などを防ぐために



異常・故障時にはすぐに使用を中止する

使用を
中止する

火災・感電・けがの原因となります。すぐに電源プラグを抜いてお買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

《異常・故障例》

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- 製品にふれると電気を感じる。
- ドアが変形している。
- いつもより異常に熱くなったり焦げくさいにおいがする。
- 自動的に切れないことがある。
- ヒーターが割れていたり、パンくずトレイに穴があいている。



分解・修理・改造をしない

分解禁止

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、東芝生活家電ご相談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

水ぬれ禁止

ショート・感電の原因となります。



子供だけで使わせたり、幼児の手が届く ところで使わない

禁止

やけど・感電・けがをする原因となります。

カーテンなどの可燃物の近くで使わない
火災の原因となります。

角皿に油を入れて使わない

火災の原因となります。

電源プラグや電源コードは正しく扱う



電源は交流 100V で定格 15A 以上の コンセントを単独で使う

交流100Vの
コンセントを
単独で使う

交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因となります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む

根元まで
差し込む

感電・ショート・発火の原因となります。



電源プラグをコンセントから引き抜く ときは、電源プラグを持って引き抜く

プラグを
持って抜く

電源コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因となります。



使用時以外やお手入れのときは 電源プラグをコンセントから抜く

プラグを
抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



電源プラグのほこりは、定期的に取り 除く

ほこりを
取る

ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因となります。
乾いた布で拭き取ってください。



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わない

使用禁止

感電・ショート・発火の原因となります。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

ぬれ手禁止

感電・けがをすることがあります。



電源プラグ・電源コードを傷つけない

無理な
扱い禁止

無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねて通電しない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しないなど。コードが破損し、火災・感電の原因となります。

⚠ 注意

けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために



禁止

不安定な場所やキッチン収納棚やラックの中に設置しない

じゅうたん・ビニールシート・たたみ紙や布など熱に弱いおよび可燃性の敷物・樹脂の上に置かない

熱がこもって発煙・発火・やけどなどのおそれがあります。(⇒ P.4 設置するとき)

敷物などが変形・発火するおそれがあります。



小動物を移動する

調理中は、小鳥など煙や臭いに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移す
換気のために換気扇を回して、窓を開ける



禁止

本体の上にものをのせたり、本体の下のすきまにものをを入れて使わない
本体やものが変形・変質し、火災の原因となります。



禁止

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因となります。



禁止

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手がドアにふれるとやけどの原因となります。



禁止

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。特にクッキーやフライ、薄切りもちなど燃えやすいものを調理するときは本体から離れず、食品の状態を見ながら調理してください。



禁止

調理以外の目的で使用しない
過熱・異常動作して発火・やけどの原因になります。



パンくずトレイをセットする

パンくずトレイを常にセットする
アルミホイルなどをパンくずトレイに敷かない

火災の原因となります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは金属部・ガラスに触れない
やけどの原因となります。



禁止

バターやジャムを塗ったパンを焼かない

パンが発火することがあります。



禁止

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・けがをすることがあります。



禁止

生の魚や肉、フライなど油の出るもの、小型の耐熱容器に入った食品などは焼あみだけで調理しない

油が落ちたりはねたりして、発火すると火災の原因となります。付属の角皿を使用してください。汁や油が多く出るものはアルミホイルを使っている場合、角皿にのせてください。



タイマーを「切」にしプラグを抜く

調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを「切」にし、電源プラグを抜く
ドアを開けない、水をかけない
空気が入って火が大きくなったりガラスが割れることがあります。



禁止

水や蒸気のかかる場所や火気の近くに置かない

感電・やけど、機器の損傷などのおそれがあります。



禁止

ドアを開けたまま通電しない
調理物の発火・やけどの原因になります。でき具合を確認する時はやけどに注意して短時間で行ってください。



禁止

湯沸かしや飲み物のあたためなどをしない

こぼれた場合に蒸気の発生ややけど、ヒーターの損傷などのおそれがあります。



禁止

角皿に液体(水や調味料など)を入れて調理しない
発煙・発火、やけど、角皿の損傷などのおそれがあります。



禁止

家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しない

故障や発煙・発火などの不具合の原因となります。



禁止

必要以上に加熱しない
タイマーつまみを固定したり、回しすぎたりしない
過熱により発火することがあります。時間は短めに設定し、でき具合を見ながら加熱してください。



お手入れをする

使用後は必ずお手入れをする
調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因となります。



冷えてから行う

お手入れや製品の持ち運びは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
感電や、高温部にふれた場合は、やけどの原因となります。

お願い

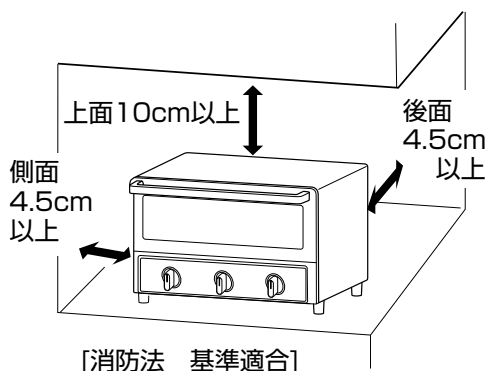
使用時のお願い

- クッキングシートはオーブントースターで使用できるものを選んでください。加熱時間や調理条件によっては発火することがありますので注意してください。
- 硫酸紙やキッチンペーパー、ケーキ用紙製焼型は使わないでください。(発火のおそれがあります)
- アルミホイルは加熱中、ヒーターに接触すると溶けて付着し、故障の原因になることがありますので注意してください。
- 熱に弱いトレイ・ラップ・容器・シリコン容器などは入れないでください。(溶けたり、燃える可能性があります)
- 開けたドアの上に調理物をのせないでください。
- ドアとしては持ち運びに使用しないでください。
- 調理中ドアを開ける場合はやけどに注意して短時間で行ってください。

庫内に油やよごれが付いたり、食品が落ちたまま調理を続けると、発煙・発火の原因になります。次のことを守ってください。

- 「肉・魚など油や汁が出るもの」「たれのかかっているもの」「形がくずれやすいもの」は、角皿を使用して加熱する。
- 使用後は庫内のよごれを拭き取る。特に、肉や魚など油が飛び散りやすい食品を調理した後は、毎回庫内のよごれを拭き取る。
- 角皿を使用したら、毎回洗って、油やよごれを落とす。
- 庫内に食品や食品カスが落ちたら取り除き、焼あみやパンくずトレイがよごれたら洗ってよごれを落とす。→ P.14

設置するとき



- 壁・家具などから左図の距離を離して設置する。
- 前面および側面の片方は開放してください。
- ビニールクロス・樹脂製の熱に弱い壁・カーテン・家具・家電製品・コンセントがある場合はさらに離してください。
- 水のかかるところや、火気の近くで使わないでください。
- たたみ・じゅうたん・ビニールシート・樹脂など熱に弱いものの上では使用しないでください。
- 電源コードを本体の下に通したり、温度の高い金属部などに近づけないでください。
- 燃えやすいものを本体の上に置いたり、本体の下に入れて使わないでください。

初めてお使いになるとき

バンド4か所(→P.5)を必ずはずして、空焼きを行ってください。

まわりにカーテンなどの可燃物がないところで、庫内に何も入れずに上下ファンモード、230℃(→P.6~7)で5分間ほど空焼きしてください。本体の通気口から多少煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。

- 小鳥など煙やにおいに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移し、換気のために換気扇を回して窓を開けて行ってください。
- 空焼き後は本体が冷めてからご使用ください。

サーモスタット(庫内温度調節装置)のはたらき(ヒーターがついたり消えたりします)

- この商品には、自動的にヒーターをつけたり消したりを繰り返し、庫内の温度を調節する機能がついています。
- 調理温度の設定が低い場合はヒーターのつく時間が短くなります。
- 庫内が熱い状態で続けて調理した場合に、庫内の初期温度が高いとサーモスタットの働きで初期にヒーターがつかない場合がありますが故障ではありません。

各部のなまえとはたらき

本体

上ヒーター(2本)

上ヒーター・下ヒーターは温度調節のため、ついたり、消えたりします。中央は暗く見えます。(調理物に均一に熱を当てるため)角皿や焼あみなどを当てないように気をつけてください。(破損のおそれ)

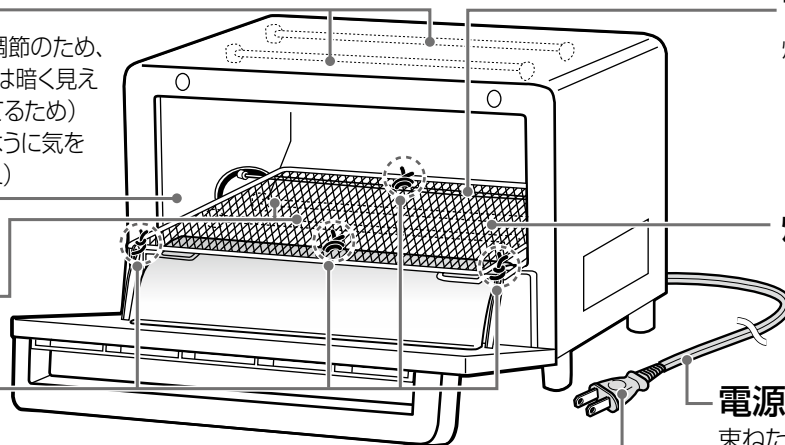
庫内

下ヒーター(2本)

バンド(4カ所)

焼あみを固定しています。

初めてお使いになるときに必ずはずしてください。



フレーム

焼あみや角皿をのせます。

焼あみ(着脱式)

電源コード

束ねたまま使わないでください。(コードが熱くなり、故障の原因)

電源プラグ

プラグを持って抜き差しします。

メニューラベル

ドアとって

ドア

パンくずトレイ(スライド式)

設置場所を焦がしたり、焼きムラの原因になるため、こまめにお手入れして、その後は必ずセットしてください。

通気口(背面上部、背面、底面)

安全上のご注意ラベル

ガラス

調理中や調理後、熱くなっているときに水をかけないでください。(割れるおそれ)

定格銘板

形名表示

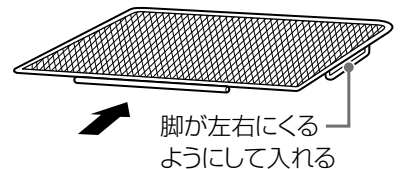
●はずしかた

この部分に指を掛けて両手で引き出してください。もどすときは途中で止めずに奥に当たるまで差し込んでください。

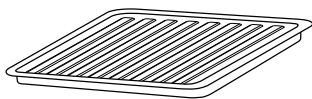
お願い

- 角皿や焼あみはガスコンロなど他の調理器具には使用しないでください。

焼あみの向き



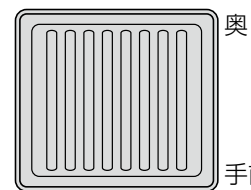
角皿(付属品)



・加熱によりそつたり音がすることがありますが、異常ではありません。

- 焼あみの上に置きます。
- 角皿の上に焼あみをのせて使うこともできます。
- 焼あみから落ちやすいもの、汁や油が出たり、たれたりするもの、形がくずれやすいものなどを調理するときに使います。
- アルミホイルを敷くとよごれがつきにくくなります。

角皿の向き

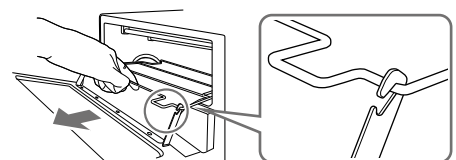


↑ 溝の向きに合わせて入れる

フレームがはずれたとき

フレームは常時ドアのフックにかけたまま使用しますが、はずれてしまった場合は下記のように取り付けてください。

- ①ドアを途中まで(45度程度)開き、そのままもう一方の手でフレームに指をかけて手前に引きます。
 - ②フレームのひっかけ部をドアの左右に付いているフックに片方ずつ取り付けます。
- ※フレームがはずれている状態のときはドアは静かに開閉してください。







各部のなまえとはたらき (つづき)

操作部

加熱モード

4つのモードと「切」の設定ができます。

 上下ファン	ファンで熱風を対流させ、高温で包み込むように中までしっかり焼き上げます。ノンフライ調理などに適しています。	
 トースト 上下ヒーター	庫内の温度を高温に保つことで、中までしっかりと焼き上げることができます。トーストを焼くときにも使います。	
 上ヒーター	表面に焼き色をつけたいときなどに。	上ヒーター、下ヒーターモード時の庫内の温度は150℃までとなります。
 下ヒーター	ゆっくりと熱をとおしたい料理に。	

※「上下ファンモード」で加熱するときはファンが動作するため、「上下ヒーターモード」で同じ温度に設定して加熱するときに比べ焼き色が薄くなる場合があります。



加熱モードつまみ

加熱モードを設定します。
加熱開始後、「切」に合わせて加熱を中止します。

「切」に合わせているときはタイマーで時間を設定しても加熱されません。

温度調節つまみ


70℃～230℃までお好みの温度調節ができます。

タイマーつまみ

回して加熱時間を合わせると、加熱を開始します。

- 10分以下に設定するときは、一度11分以上に回してからもどして合わせてください。
- 途中で切るときは、“チーン”と鳴るまで確実にもどしてください。“チーン”と鳴ったらそれ以上もどさないでください。

使いかた

- トーストを焼くときは、加熱モードは  を選び、温度は230℃に設定してください。その他のメニューを加熱するときは、「加熱時間の目安」(⇒P.9)を参照し加熱モードや温度、時間を設定してください。
- 「お料理ガイド」(⇒P.8)、「お知らせ」(⇒P.9)を合わせてお読みください。

1 電源プラグをコンセントに確実に差し込む

タイマーつまみを必ず「切」にしておきます。


2 焼あみの上に調理物をのせ、ドアを閉める

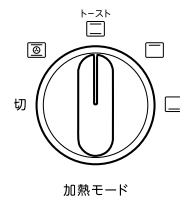
- 食品を入れる前に焼あみの向き (⇒P.5) をご確認ください。
- ドアは確実に閉めてご使用ください。火災の原因となります。
- 食品を入れるときに食品やアルミホイルなどがヒーターに接触していないことをご確認ください。

●角皿をご使用になるとき⇒P.8

汁や油の出るものなどは角皿にのせて加熱してください。(たれて下に落ちると発煙・発火のおそれ)

3 「加熱モードつまみ」を回して加熱モードを選ぶ

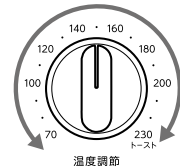
- 「切」に合わせているときはタイマーで時間を設定しても加熱されません。
- トーストを焼くときは  を選んでください。



加熱モード

4 「温度調節つまみ」を回して温度を合わせる

- 70～230℃の間で設定できます。
- トーストを焼くときは230℃に合わせてください。

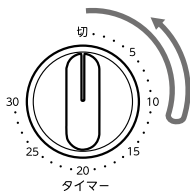


温度調節

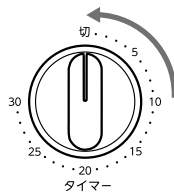
5 「タイマーつまみ」を回して時間を合わせる (加熱開始)

「10」以下の目盛りに合わせるときは、一度「11」以上に回してからもどします。

途中で切るときは、「チーン」と鳴るまで確実にもどしてください。「チーン」と鳴ったらそれ以上もどさないでください。



タイマー



タイマー

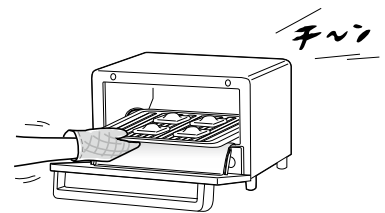
※加熱モードを「切」に合わせるとタイマーに関係なく加熱を中止できます。

タイマーはゼンマイ式ですので、誤差が生じます。焦げやすいものは短めにセットしてください。

特にクッキーなど油脂類や糖類を使う調理物の場合はご注意ください。

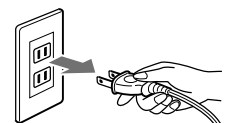
6 “チーン” と鳴ったら調理物を取り出す

- 調理物を取り出すときは調理物や角皿などが高温になっていますので耐熱性のミトンなどを使用し、やけどに充分ご注意ください。
- “チーン”と鳴った後もしばらくタイマーの動く音がしますが、故障ではありません。



7 ご使用後はコンセントから電源プラグを抜き、本体が冷めてからお手入れをしてください⇒P.14

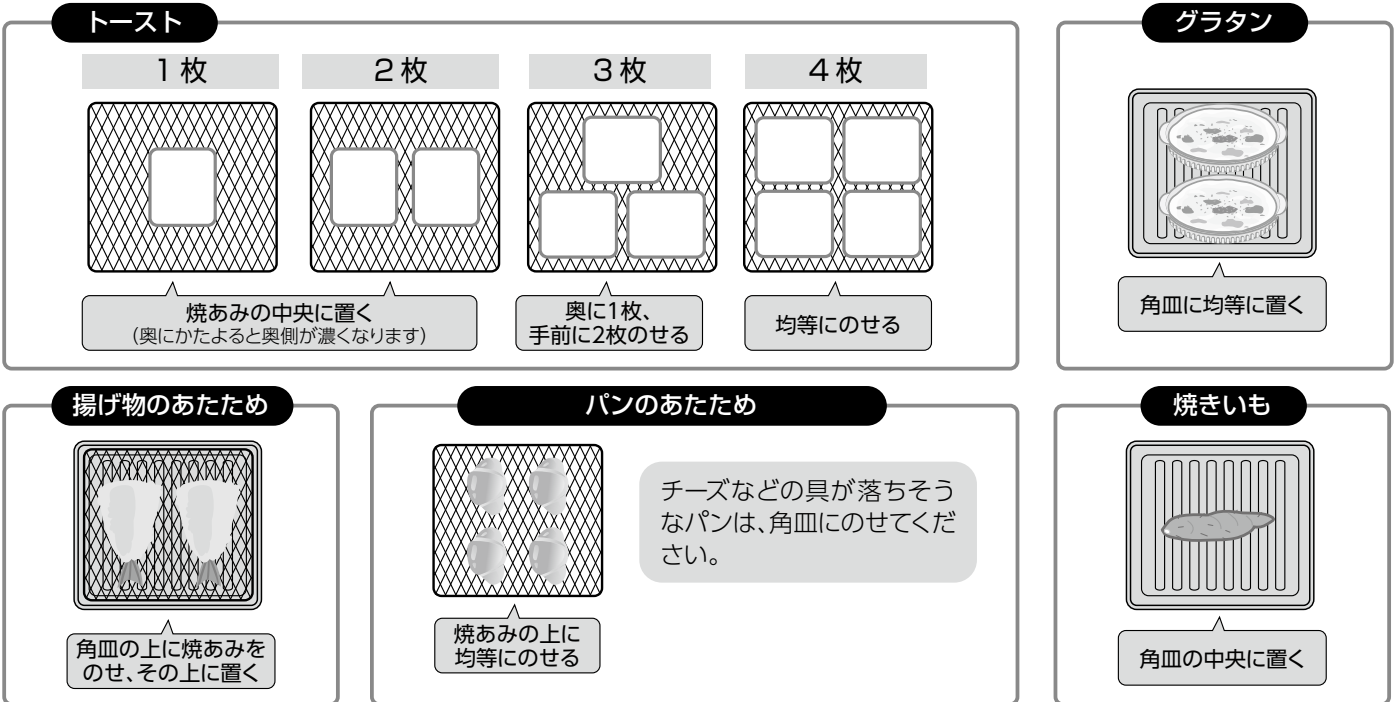
- お使いのたびに、庫内についた油、パンくずなどを取り除いてください。



お料理ガイド

■ 食品の入れかた

のせかたによりあたためムラの原因となります。図のように焼あみまたは角皿の中央に均等にのせてください。



■ ポイントとご注意

▶ さつまいもを焼くときは(焼きいも)

【下準備】 洗って水気を拭きとり、フォークで数ヵ所穴をあけて角皿の中央に置きます。

- さつまいもの大きさや太さ、種類などにより、でき具合が変わります。様子を見ながら加熱してください。特に小さいさつまいもは気をつけてください。(加熱し過ぎは発煙・発火の原因)。

▶ アルミホイルを上手に使いましょう

- 油が飛びやすいものは、アルミホイルに包んで調理します。
- 表面が焦げやすいもの、厚いものは調理の途中で焼き色がついてきたらアルミホイルをかぶせます。
- 底面に焼き色がつきすぎるときは、アルミホイルを敷いて加熱します。

▶ もちを焼くときは

- 絶対にそばを離れず、焼け具合を見ながら焼いてください。(もちがふくらむとヒーターに接触するおそれあり)
- 焼けたもちは、庫内からすぐに取り出してください。焼き色はつきにくいですがもちがふくらんできたら焼きあがりです。
- つきたてのもちや自家製のもちは、焼き具合を見ながら加熱してください。
- 薄切りのもちは焦げやすいので、時間を短めに設定してください。
- もちがくっつくときは角皿にアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬります。

▶ 冷凍食品を調理するときは

- 表面についた霜は、取り除いておくと焼きムラなく調理できます。
- 市販の冷凍食品は、[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。加熱時間はパッケージの記載内容を参考にして様子を見ながら加熱してください。

- ご注意**
- 冷凍コロケは加熱しすぎると、中身が飛び出ることがあります。
 - 冷凍食品の天ぷらは焼かないでください。発火のおそれがあります。

- クッキングシートはオーブントースターで使用できるものを選んでください。加熱時間や調理条件によっては発火することがありますので注意してください。
- 硫酸紙やキッチンペーパー、ケーキ用紙製焼型は使わないでください。(発火のおそれがあります)
- アルミホイルは加熱中、ヒーターに接触すると溶けて付着し、故障の原因になることがありますので触れないように注意してください。
- 熱に弱いトレイ・ラップ・容器・シリコン容器などは入れないでください。(溶けたり、燃える可能性があります)

角皿をご使用になるとき

- 調理物は均等に置いてください。熱のかかりかたが不均一になると、うまく調理できなかつたり角皿がそることがあります。
- 出し入れやドアの開閉時、調理物を庫内上面に当てないようご注意ください。(ヒーターが破損することがあります)
- 調理後は必ず洗ってよごれや油を落としてください。(よごれたまま使用すると発煙・発火の原因になることがあります)

加熱時間の目安

加熱時間は材料の温度や種類、量、質、庫内の温度などによって変わります。でき具合を見ながら加熱してください。

メニュー	分量	調理方法	加熱モード	温度(℃)	目安時間	備考
トースト(常温)	6枚切厚さ1~2枚	 焼あみ	トースト  上下ヒーター	230	3~4分	▶トーストするとき ・食パンの種類・大きさ・温度などによって仕上がりが異なり、必要に応じて加熱時間を調節してください。 ・油脂類や糖類の多い食パンは濃く焼けます。 ・冷凍食パンは表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。
トースト(常温)	6枚切厚さ3~4枚			230	4~5分	
トースト(冷凍)	6枚切厚さ1~2枚			230	3.5~4.5分	
トースト(冷凍)	6枚切厚さ3~4枚			230	4.5~5.5分	
トースト(常温)	8枚切厚さ1~2枚			230	2.5~3.5分	
トースト(常温)	8枚切厚さ3~4枚			230	3.5~4.5分	
トースト(冷凍)	8枚切厚さ1~2枚			230	3~4分	
トースト(冷凍)	8枚切厚さ3~4枚			230	4~5分	
バターロールのあたため	4個	 焼あみ		100	2.5~3分	—
フランスパンのあたため	4切			100	2.5~3分	厚さ3cmにスライスする
クロワッサンのあたため	2個			100	2.5~3分	—
ホットドッグのあたため	2本			230	6~8分	アルミホイルで包む
ピザトースト	2枚(厚さ約2cm)	 角皿	 上下ファン	200	6~8分	角皿にアルミホイルを敷く
ピザ(チルド)	1枚(直径21cm)			230	5~6分	—
ピザ(冷凍)	1枚(直径21cm)			230	7~8分	—
焼きおにぎり	4個(300g)			230	8~10分	角皿にアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬる
グラタン(手作り)	2皿(1皿250g)			230	9~11分	具は平らになるように皿に盛り、ホワイトソースをまんべんなくかける
市販パック切りもち	4個(1個50g)			230	5~6分	▶P.8 もちを焼くときは
冷凍フライドポテト	150g			230	10~12分	—
溶かしチョコレート	100g			80	5~6分	チョコを細かく刻んで、耐熱容器に入れる
焼きいも	1本(250g)			210	30~40分	▶P.12 お料理メニュー「焼きいも」
から揚げ(調理済)のあたため	8個(260g)			 焼あみ ↓  角皿に焼あみをのせる		180
コロッケ(調理済)のあたため	4個(200g)	180	8~9分			—
あじフライ(調理済)のあたため	2枚(200g)	180	8~9分			—
冷凍から揚げ(調理済)のあたため	6個(140g)	210	12~14分			—

お知らせ

- ・続けて調理すると、タイマーをセットしてもサーモスタットのはたらきにより、しばらくヒーターがつかないことがありますので、初回より調理時間が長くなる場合があります。食品の状態を見ながら加熱してください。
- ・チーンと鳴った後もドアを開けずに庫内放置すると焼き色が濃くなります。
- ・冷凍食品など中まで温まりにくいものは、チーンと鳴った後もドアを開けずに庫内に入れておくと、余熱で中まで温まりやすくなります。
- ・食パンや水分の多いものを焼くと蒸気が出たり、水滴が落ちたりすることがありますが、故障ではありません。

お料理メニュー

●お料理を始める前に

- 掲載の写真は調理後の盛り付け例です。
- 料理写真と実物とは、室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、仕上がりが異なる場合があります。
- 調理時間は、食品の種類・形・大きさ・初期温度・室温・庫内の温度・容器などにより異なります。レシピに示されている調理時間・温度は一応の目安です。様子を見ながら加熱時間を調節してください。
- 市販の料理本などのレシピは、様子を見ながら調理してください。

●付属品について

- 付属品・耐熱容器は、調理方法(加熱方法)に合ったものを使ってください。

●上手に仕上げるために

- 室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わります。焼きムラが気になるときは、加熱途中で食品の前後を入れ替えたり、部分的にアルミホイルをかけると上手に仕上がります。アルミホイルを使用した調理をするときは、アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。
*やけどに注意し、耐熱性のミトンをはめて行ってください。

●エネルギー表示について

- 各レシピに記載してあるエネルギーは計算による推定値です。目安としてご覧ください。



鶏のから揚げ

1人分(4個あたり)
約263kcal

材 料(2人分)

- 鶏もも肉……………1枚(250g)
- から揚げ粉(市販品)…………… 大さじ2

作りかた

- 鶏肉を8等分し、ビニール袋にから揚げ粉と一緒に入れて袋をゆすり、しっかりから揚げ粉をまぶしつける。
- 角皿に焼あみをのせ、焼あみにサラダ油(分量外)をぬり、1を皮面を上にして並べる。
- 庫内に入れ、〈上下ファン・200℃・18~21分〉に合わせ、加熱する。



鮭フライ

1人分
約194kcal

材 料(2人分)

- 生鮭(切り身)…………… 2切(1切90g)
- 塩、こしょう……………適量
- パン粉……………15g
- マヨネーズ……………適量

作りかた

- 鮭に塩・こしょうをして、両面にマヨネーズをぬり、パン粉をつける。
- 角皿に焼あみをのせ、焼あみにサラダ油(分量外)をぬり、1を並べる。
- 2を庫内に入れ、〈上下ファン・230℃・20~23分〉に合わせ、加熱する。



上下ファン 230℃ 加熱時間 20~23分

鮭のホイル焼き

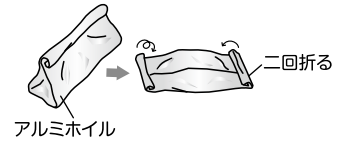
1人分
約162kcal

材 料〈2人分〉

〔生鮭(切り身)…………… 2切(1切80g)
〔塩、こしょう……………少々
にんじん(薄切り)……………2枚
しめじ(小房に分ける)……………40g
えのきたけ(小房に分ける)……………40g
さやえんどう……………6枚
塩……………少々
酒……………大さじ1
バター……………大さじ1

作りかた

1. 鮭に塩・こしょうをする。
2. 材料を2等分して、1人分ずつアルミホイルで包む。
アルミホイルに鮭・にんじん・しめじ・えのきたけ・さやえんどうをのせ、塩・酒をかけ、バターをのせてきっちり包む。



3. 2を角皿に並べて庫内に入れ、〈上下ファン・230℃・20~23分〉に合わせ、加熱する。



上下ファン 230℃ 加熱時間 13~16分

塩さば

1人分
約263kcal

材 料〈2人分〉

塩さば(切り身)…………… 2切(1切100g)

作りかた

1. 塩さばは皮目に切り込みを入れる。
2. 角皿に焼あみをのせ、焼あみにサラダ油(分量外)をぬり、1を皮目を上にして並べる。
3. 2を庫内に入れ、〈上下ファン・230℃・13~16分〉に合わせ、加熱する。

※写真はイメージです。




210℃

加熱時間 30~40分

焼きいも

1本分
約311kcal

材 料〈1本分〉

さつまいも…………… 1本(250g)
(太さ3~5cmのもの)

作りかた

1. さつまいもは洗って、水気を拭き取り、フォークで数カ所穴をあけて**角皿**に置く。
2. 1を庫内に入れ、〈**上下ファン・210℃・30分**〉に合わせ、加熱する。
加熱が足りないと感じるときは、〈**上下ファン・210℃・1~10分**〉に合わせ、様子を見ながら加熱を追加する。

・さつまいもの大きさ、太さ、種類などにより、でき具合が変わります。小さなさつまいもは、加熱しすぎになります(発煙・発火のおそれ)。様子を見ながら加熱してください。大きなさつまいもは、加熱不足になることがあります。様子を見ながら加熱を追加してください。




180℃

加熱時間 14~17分

スイートポテト

1人分(1個あたり)
約95kcal

材 料〈8個分〉

さつまいも…………… 正味230g
 バター…………… 15g
 砂糖…………… 25g
 卵黄…………… Mサイズ1個分
 生クリーム(または牛乳)…… 適宜(0~40g)
 バニラエッセンス…………… 少々
 A〔 卵黄 …………… Mサイズ1個分
 水 …………… 小さじ1

作りかた

1. さつまいもは皮をむいて、熱湯でやわらかくなるまでゆで、熱いうちにつぶす。
2. 1にバター・砂糖・卵黄・バニラエッセンスの順に加えて、そのたびに混ぜる。
3. 2に生クリームを成形できるくらいのかたさになるまで少しずつ加え、なめらかになるまでねり混ぜる。
4. 3を8等分し、だ円形に整え、アルミホイルを敷いた**角皿**に並べ、混ぜた**A**をぬる。
5. 4を庫内に入れ、〈**上下ファン・180℃・14~17分**〉に合わせ、加熱する。



クッキー

1人分(6個あたり)
約185kcal



160℃



加熱時間
11~13分

材 料<30個分>

薄力粉..... 110g
バター(室温に戻す).....50g
砂糖.....40g
溶き卵..... 25g(Mサイズ1/2個分)
バニラエッセンス.....少々

作りかた

1. ボウルにやわらかくなったバターと砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
2. 1に溶き卵を少しずつ加えてさらに混ぜ、バニラエッセンスを加える。
3. 2に薄力粉をふるって一度に加え、木べらで混ぜ合わせて粉っぽくなくなったら、ひとまとめにする。
4. 3をビニール袋に入れ、めん棒で5mmくらいの厚さにのばし、冷蔵庫で約30分休ませる。
5. 4の生地を打ち粉(分量外)をした台に取り出し、抜き型(直径約3cm)で抜く。(約30個)
6. 角皿にアルミホイルを敷いて、サラダ油(分量外)を薄くぬり、5を並べて庫内に入れる。
7. <上下ファン・160℃・11~13分>に合わせ、加熱する。

※写真はイメージです。

お手入れのしかた

警告



使用時以外やお手入れのときは電源
プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



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・けがをすることがあります。

注意



焼あみ・角皿・パンくずトレイ・庫内・ドアの内側に付着した食品カスや油を残したまま
加熱しない

禁止

食品カスや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因となります。

お手入れはこまめに行ってください

- パンくずトレイ、焼あみ、角皿、庫内などはよごれていると、煙や臭いが出たりする原因になります。
- 庫内に油やよごれが付いたり、食品が落ちたまま調理を続けると、よごれが取れにくくなったり、熱効率が悪くなり焼きムラの原因になります。また、発煙・発火の原因になりますので、次のことを守ってください。
 - ・ 使用後は庫内のよごれを拭き取る。特に、肉や魚など油が飛び散りやすい食品を調理した後は、毎回庫内のよごれを拭き取る。
 - ・ 角皿を使用したら、毎回洗って、油やよごれを落とす。
 - ・ 庫内に食品や食品カスが落ちたら取り除き、焼あみやパンくずトレイがよごれたら洗ってよごれを落とす。
- 次のものは使用しないでください（変色、傷、劣化、塗装はがれなどの原因）
 - ・ 中性以外の洗剤（アルカリ性、酸性などの台所、住宅用洗剤）
 - ・ ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし、アルコール、漂白剤、たわし、金属たわし、ナイロンたわし、金属製のヘラやナイフ、化学ぞうきんなど
 - ・ 食器洗い乾燥機、食器乾燥機

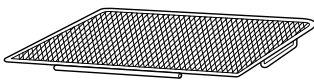
焼あみ

角皿

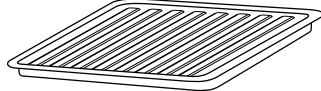
パンくずトレイ

食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水分をよく拭きとります。
(水分・塩分はサビの原因)

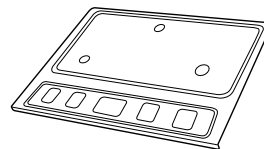
焼あみ



角皿



パンくずトレイ



奥に当たるまで
差し込む

※パンくずトレイは、お手入れ後、必ず元の位置にセットします。(取り付けないと設置場所を焦がしたり、焼きムラの原因)

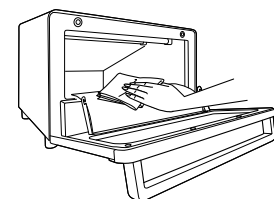
庫内

本体の外側

ドア

食器用中性洗剤を入れた水に浸した布を固くしぼって、よごれをふき、洗剤が残らないように、乾いた布で二度ぶきをします。(水分・塩分はサビの原因)

ヒーターには触れない (ヒーターが割れる原因)



うまくできない・こんなときは

うまくできないとき	調べること・処置
パンの焼き色が表と裏で違う	<ul style="list-style-type: none"> 食パンの厚さなどにより表と裏で濃さが異なる場合があります。 パンくずトレイがよごれたままになっていませんか。(よごれると裏が薄くなる原因)
中まで火が通らない	<ul style="list-style-type: none"> 調理時間を長くしてください。焦げそうな場合は設定温度を下げてください。
調理すると外側が焦げる	<ul style="list-style-type: none"> 調理時間を短くしてください。また、設定温度を下げてください。

こんなときは	調べること・処置	参照
ドアが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> 焼あみ、角皿が正しくセットされているか確認してください。 	P.5
ドアが勢いよく倒れる	<ul style="list-style-type: none"> フレームがドアのフックからはずれています。正しく付けなおしてください。 	P.5
タイマーに誤差がある	<ul style="list-style-type: none"> タイマーはゼンマイ式のため、誤差を生じます。故障ではありません。 	—
ヒーターがつかない、消える または、ついたり消えたりする	<ul style="list-style-type: none"> 続けて調理し、サーモスタットが働いている場合があります。異常ではありません。連続して使用するとヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため調理時間が長くなる場合があります。 	P.4
電源プラグを差し込んでいるのに焼けない	<ul style="list-style-type: none"> 「加熱モードつまみ」が「切」になっている。 	P.6
焼きムラができる	<ul style="list-style-type: none"> 調理物を中央に置いてください。複数を加熱する場合は中央から均等に並べてください。 縦に置いている場合、横に置いてください。(トーストの場合) 	P.8
	<ul style="list-style-type: none"> 庫内がよごれていないか確認してください。 パンくずトレイがよごれていないか確認してください。 パンくずトレイが正しくセットされているか確認してください。 	P.5 P.14
トーストが焦げる	<ul style="list-style-type: none"> 調理が終わって庫内に放置していないか確認してください。 	—
	<ul style="list-style-type: none"> 種類・大きさ・温度により調理時間を調節し、焼け具合を見ながら焼いてください。 	P.9
蒸気がもれたり、水滴が落ちたりする	<ul style="list-style-type: none"> 食パンや水分の多いものを焼くと、蒸気が出たり、水滴が落ちたりすることがありますが、故障ではありません。 	—

仕様

定 格 電 源	AC100V 50/60Hz	タ イ マ ー	30分計(報知音付)
定 格 消 費 電 力	1300W	電 源 コードの長さ	約 1.0m
外 形 寸 法	幅 37.6 × 奥行 40.4 × 高さ 24.9 (cm) (ドアとって含む)		
庫 内 有 効 寸 法	幅 32.2 × 奥行 32.4 × 高さ 12.8 (cm)		
質 量	約 5.7Kg (角皿除く)	付 属 品	角皿(ホーロー) 1枚

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス

必ずお読みください

①基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

ホームページの<お客様サポート>に、ご確認いただきたい情報を掲載しておりますので、ご覧ください。

PC <https://www.toshiba-lifestyle.co.jp/support/>

※上記のアドレスは予告なく変更される場合があります。
その場合は、お手数ですが、<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/>をご参照ください。

スマートフォン・
タブレット端末



②商品選びのご相談、お買い上げ後の基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

「東芝生活家電ご相談センター」

フリーダイヤル
0120-1048-76

受付時間 月～土 9:00～18:00 日・祝日 9:00～17:00

* 当社指定休業日を除く

携帯電話・PHSなど **0570-0570-33** (通話料：有料)

FAX **022-224-6801** (通信料：有料)

※お電話をいただく際には、番号をよくお確かめのうえおかけ間違いのないようお願いいたします。

- ・お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- ・利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

修理・お取り扱い・お手入れ・部品の購入についてご不明な点は

保証書（別添）

- この東芝コンベクションオーブントースターには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき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の日から1年間です。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

補修用性能部品の保有期間

- コンベクション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ち切り後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。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは

15ページに従って調べていただき、なお異常があるときは使用を中止し、タイマーを「切」にして必ず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連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。
なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

※一般家庭用以外（たとえば、業務用・車両・船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷は有料です。

■保証期間が過ぎている場合は

修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■廃棄時のお願い

廃棄時はお住まいの市区町村のルールに従ってください。

持込修理

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利 メモ	お買い上げ日	年	月	日
	お買い上げ店名	電話 ()		

■ご転居のときは

- この東芝コンベクションオーブントースターは、電源周波数50/60Hz共用です。周波数の異なる地域に、ご転居されてもそのままお使いいただけます。

長年ご使用のコンベクションオーブントースターの点検を！



愛情点検

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまってほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり焦げくさいにおいがする。
- 製品にふれると電気を感じる。
- 自動的に切れないことがある。
- ヒーターが割れていたり、パンくすトレイに穴があいている。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中
止

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝ライフスタイル株式会社

キッチン・リビング事業部

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1

THT-OTCC(C)