TESCOM

家庭用

低温コンベクションオーブン

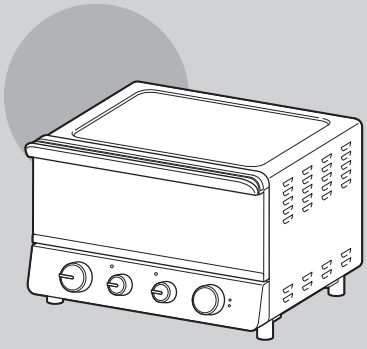
品番：TSF61A

取扱説明書

保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。
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。



もくじ



安全上のご注意 …… 1〜4
各部のなまえとはたらき … 5〜6



使いかた …… 7〜10
調理例 ……11〜15



お手入れのしかた …… 16



故障かな?と思ったら …… 17



アフターサービス……18
保証書……裏表紙



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、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。

●注意事項は次のように区分しています。

⚠警告

誤った扱いをすると、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

誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。



（左図の場合は分解禁止）

記号は、「しなければならないこと（強制）」の内容をお知らせするものです。



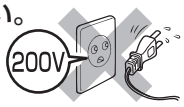
（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）

⚠警告

禁止

交流100V以外で使わない。（日本国内専用）

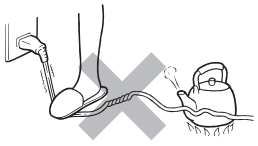
発火する恐れがあります。



電源コードは下記のように扱わない。

- 無理に曲げない　● ねじらない
- 引っ張らない　● 重いものをのせない
- 熱いものに近付けない
- はさみ込まない　● 加工しない
- 束ねたまま使用しない

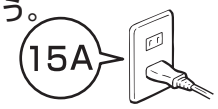
火災・感電の恐れがあります。



必ず守る

定格電流15A以上のコンセントを単独で直接接続して使う。

他の器具とコンセントを併用すると、発火・感電の恐れがあります。



必ず守る

電源プラグは根元まで確実に差し込む。

発煙・発火・感電の恐れがあります。

電源プラグにホコリが付着しないように、定期的に掃除をする。

火災・感電の恐れがあります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜く。

- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 使用中、動いたり止まったりする
- 電源コードの根元部分が変形・痛んでいる
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする
- 地震などの緊急時

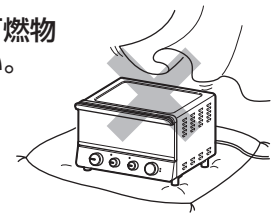


火災・感電・けがの恐れがあります。
電源コードや電源プラグが破損している場合は、販売店またはお客様ご相談窓口に修理を依頼してください。

禁 止

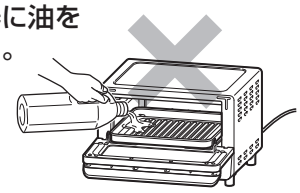
カーテンなどの可燃物の近くで使わない。

火災・やけどの恐れがあります。



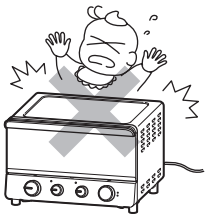
天板や他の容器に油を入れて使わない。

火災の恐れがあります。



子供だけで使わせない。乳幼児の手の届く所で使わない。

子供や幼児がやけど・怪我をする恐れがあります。



梱包材（ポリ袋・電源プラグのカバーなど）を、子供の手の届く場所に置かない。

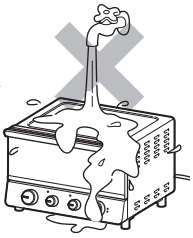
口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして、窒息や誤飲する恐れがあります。



水ぬれ禁止

水につけない。水をかけない。ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

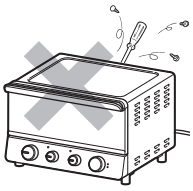
感電・製品が破損する恐れがあります。



分解禁止

改造をしない。分解・修理しない。

火災・感電・けがの恐れがあります。修理は販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。

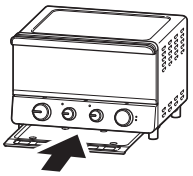


⚠注意

必ず守る

必ずパンくずトレイをセットして使う。

火災の恐れがあります。



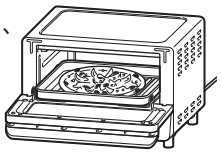
調理物が発煙・発火した場合は、すぐにモード切替つまみを「電源OFF」にし、電源プラグをコンセントから抜く。

火災の恐れがあります。

- **炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。**
- **水をかけないでください。ガラスが割れます。**

肉や魚などを焼いたり、油の出るものを加熱する時は、必ず天板を使用する。

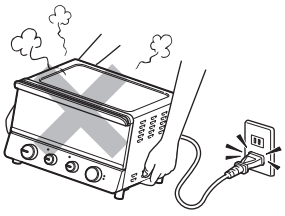
調理物の油が落ちたり、はねたりして、発火することがあります。



お手入れ・持ち運びは本体が冷めてからおこなう。

使用中・本体が熱いうちは持ち運ばない。

やけどをする恐れがあります。



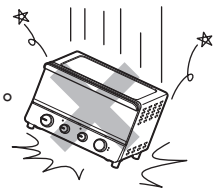
使用後は必ずお手入れする。

調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の恐れがあります。

禁 止

落とさない。ぶつけない。破損したら使用しない。

発火・感電・けがの恐れがあります。



安全上のご注意

⚠注意

禁 止

調理以外の目的に使わない。

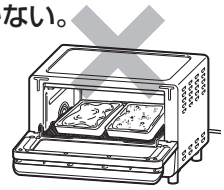
思わぬ事故を起こす恐れがあります。

必要以上に加熱しない。

火災の恐れがあります。

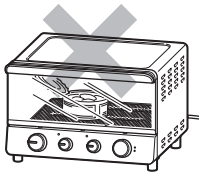
バターやマーガリンなどの油脂類、またはジャムなどを塗ったパンを必要以上に焼かない。

火災・やけどの恐れがあります。



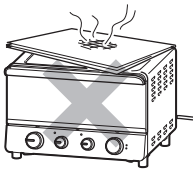
缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。

破裂したり赤熱して、やけどやけがをする恐れがあります。



燃えやすいものを、本体の上にのせたり下に入れて使わない。

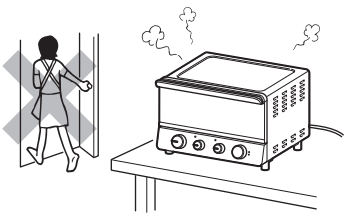
火災の恐れがあります。



禁 止

上火グリルモード・高温モード・トーストモード使用中は本体から離れない。

火災・発火の恐れがあります。



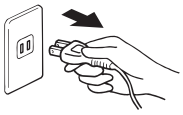
業務用として使わない。
不特定多数の人が使う場所に置かない。

連続過負荷による故障の恐れがあります。

電源プラグを抜く

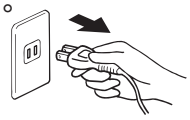
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

火災・感電の恐れがあります。



コンセントから電源プラグを抜く時は、電源プラグを持って抜く。

電源プラグが傷んで、感電・ショート・発火の恐れがあります。



接触禁止

使用中や使用直後は庫内に手を入れない。
取っ手・つまみ以外を直接さわらない。

やけどをする恐れがあります。

禁 止

プラスチック製などの熱に弱い容器は使わない。

変形や発火の恐れがあります。

湯わかしや飲み物のあたためなどの目的で使わない。

火災の恐れがあります。

パンくずトレイにアルミ箔を敷かない。

発煙・発火の恐れがあります。

必ず守る

クッキングシートや硫酸紙を使用するときは、クッキングシート等の注意書きをよく読んで、調理条件や加熱時間に充分注意する。

発火の恐れがあります。

アルミ箔がヒーターに触れないように注意する。

故障の恐れがあります。

低温調理は、衛生的に調理をおこなう。

温度により菌が繁殖しやすいことがあり、食中毒の恐れがあります。

使用場所について

必ず守る

- **壁や家具など、周囲の可燃物から図の距離を離す。**

  火災や、蒸気や熱により壁や家具が変色・変形する恐れがあります。
  ※熱に弱い壁や家具の近くで使う場合は、図よりさらに離してください。

- **水のかからない場所に置く。**

  熱くなったドアのガラスやヒーターが割れることがあります。

禁 止

- **熱に弱い台や敷物などの上で使わない。**

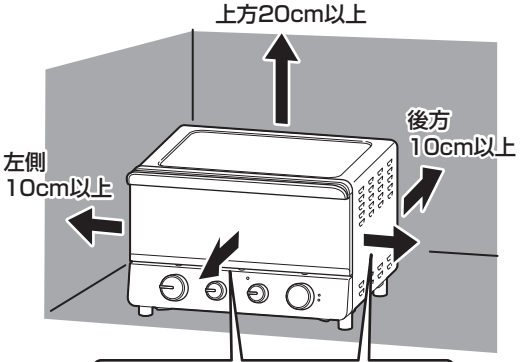
  火災・やけどの恐れがあります。

- **肩よりも高い位置に置いて使わない。**

  やけど・転倒の恐れがあります。

- **不安定な場所や、転倒の恐れがある場所で使わない。**

  火災・やけどの恐れがあります。



<消防法基準適合>

ヒーターの通電について

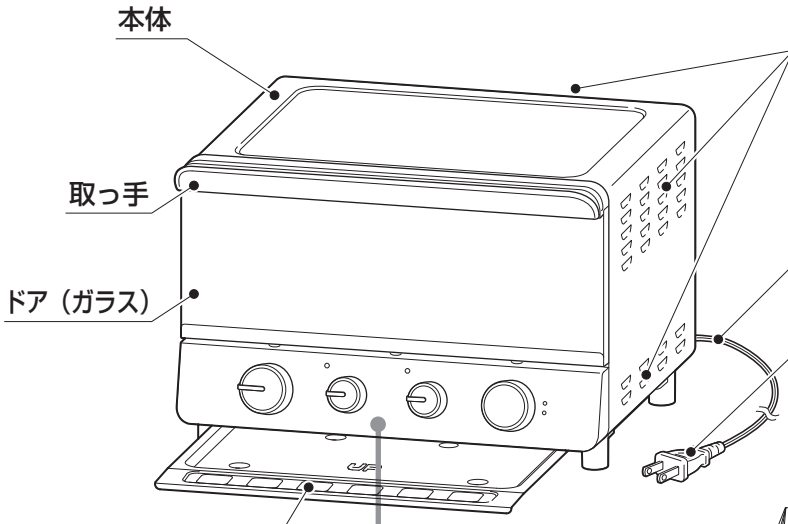
- **温度が高温になると、温度センサーが働き、ヒーターが自動的についたり消えたりして、加熱しすぎることを防ぎます。**
- **連続で使用すると、ヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。**
- **設定温度以上に庫内があたたまっている場合、ヒーターはつきません。**

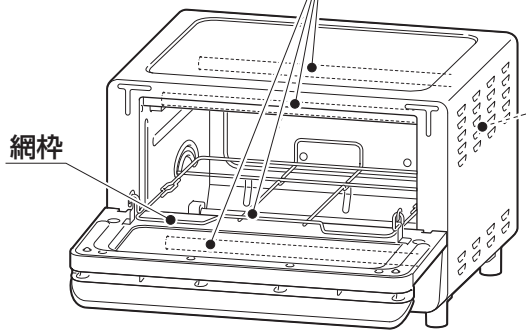


各部のなまえとはたらき

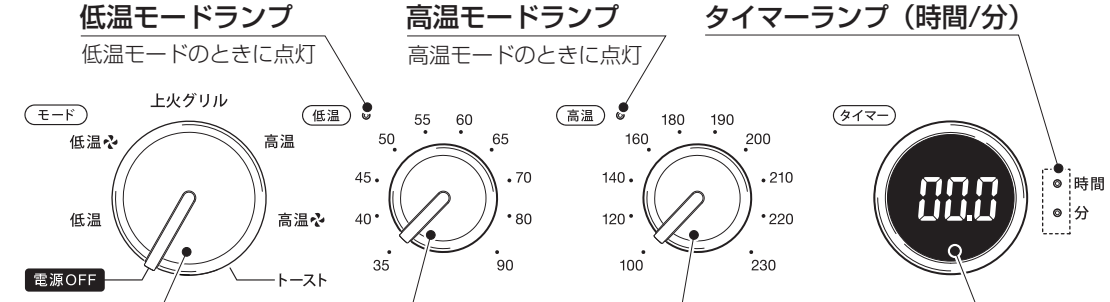
はじめに、すべての部品・付属品が揃っていることをお確かめください。
「＊」の付いた部品・付属品は、お買い上げ販売店でご購入いただけます。
製品の品番と必要な部品名をご確認の上、販売店へご注文ください。
(ホームページからのご購入については18ページ参照)

本　体





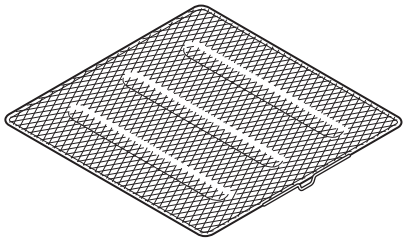
操作パネル



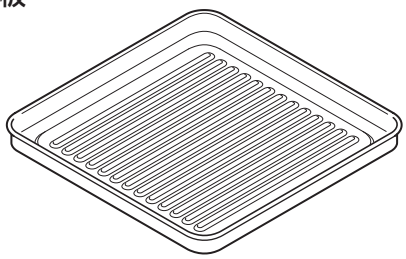
製品および部品の仕様は、予告なく変更する場合があります。

付属品

焼き網＊



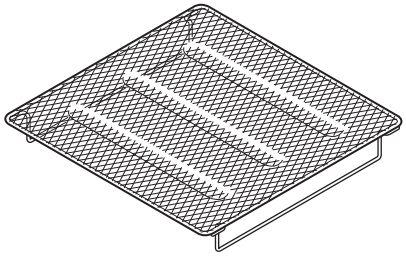
天板＊



網・天板のセットの仕方は、9ページを参照してください。

あし付き網＊

焼き網・天板にのせて使います。



レシピブック＊

本製品を使用して作ることができる
レシピを紹介しています。

仕　様

品　　名	低温コンベクションオーブン
品　　番	TSF61A
電　　源	AC100V　50/60Hz
消 費 電 力	1200W
タ イ マ ー	30秒～12時間
寸　　法	高さ240×幅345×奥行き410mm
質　　量	4.7kg（本体のみ）
電源コード長さ	1.0m
付　属　品	焼き網、天板、あし付き網、レシピブック
使用環境温度	0～35℃



使いかた

初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください（16ページ参照）

初めて使うときは

調理のしかたの手順にしたがい、庫内に焼き網や天板をセットしていない状態で、モード「高温」— 230に設定して、5分間空焼きをしてください。

※煙・においが出る場合がありますが、故障ではありません。

調理のしかた

自動オフ機能について

この製品は、安全のため一定時間操作が行われないと（モード設定後5分間、調理終了後1分間）電源が切れ全てのランプが消えます。
この状態になったときは、モード切替つまみを一度「電源OFF」に戻してください。

1 モード切替つまみが「電源OFF」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込む。

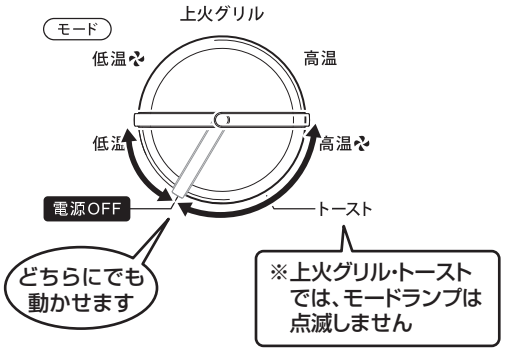
2 調理するものを入れ、ドアをゆっくり閉める。

- 予熱するときは、中に焼き網などを入れずに庫内を温めてください。
- 低温・低温 で調理するときは、空焼きをします。(10ページ参照)

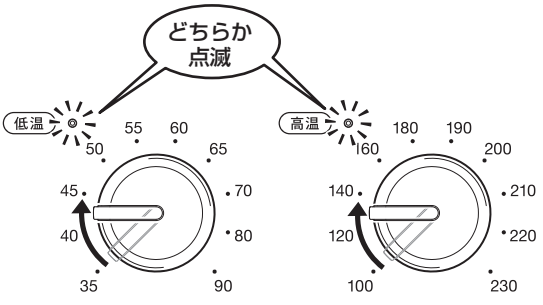
※予熱後に調理するものを入れるときは、ミトンなどを使用してください。ドアと庫内が高温になっているため、やけどの原因となります。

3 モードと温度を設定する。

①モード切替つまみでモードを選択する。
つまみを回すたびに、「ピッ」と鳴ります。



②選んだモードに対応するモードランプが点滅するので、点滅している側の温度設定つまみで温度を設定する。



モード	温　度	機　能
低温	35～90℃ （35～70℃　5℃刻み 70～90℃　10℃刻み）	低温での調理や発酵ができます。
低温		ファンが回るので、食材の乾燥などに向いています。
上火グリル	設定出来ません	食材の表面をあぶるモードです。
高温	100～230℃ （100～180℃　20℃刻み 190～230℃　10℃刻み）	高温で焼き上げます。
高温		ファンで熱風を循環させて調理します。
トースト	設定出来ません	トーストに適したモードです。

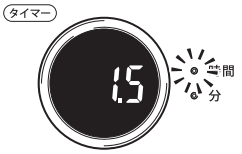
調理例・レシピは11～15ページを参照してください。

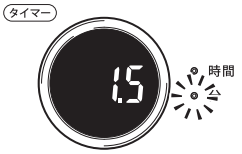
4 タイマーつまみを回して、調理時間を設定する。

- 調理時間を設定すると、点滅しているモードランプとタイマーランプが点灯に変わり、加熱が始まります。
  （**上火グリル・トースト**はタイマーランプのみ点灯）
- 調理中は、残り時間がつまみに表示されます。
- 途中で止めるときは、モード切替つまみを「電源OFF」にしてください。



モード	設定できる時間			調理時間の見かた
低温 低温	5分～12時間	1時間まで 5～55［分］	5分刻み	タイマーランプ[時間]が点灯しているとき 単位[時間] 左は 1時間30分 タイマーランプ[分]が点灯しているとき 単位[分] 左は 1分30秒
		1時間以上 1～12［時間］	30分刻み	
上火グリル	0.5分～15分	0.5～10［分］	30秒刻み	
		10～15［分］	1分刻み	
高温 高温	0.5分～60分	0.5～10［分］	30秒刻み	
		10～60［分］	1分刻み	
トースト	0.5分～15分	0.5～10［分］	30秒刻み	
		10～15［分］	1分刻み	





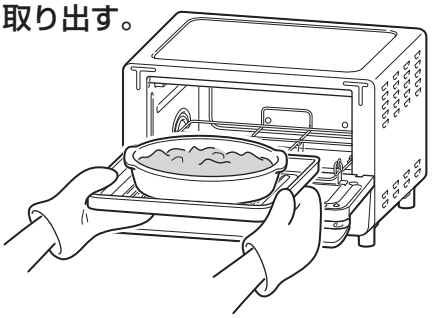
調理中の設定変更

モード変更　：できません。モードを変更すると、停止します。
温度変更　：**上火グリル・トースト**モード以外は変更できます。
調理時間短縮：タイマーつまみを反時計回りに回してください。
調理時間延長：**低温・低温**モードは、延長できません。
上火グリル・高温・高温・トーストモードは、1回のみ最長10分間まで延長できます。
（調理中と、調理後タイマーつまみに『End』が表示されるまで、延長可能。）
※それぞれの調理時間の上限（60分/15分）より長い時間には、設定できません。

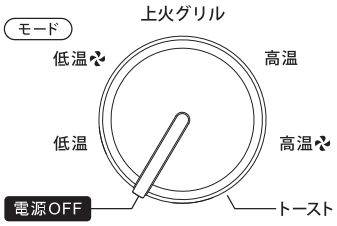
5 調理が終わり「ピー」と5回鳴ったら、調理物を取り出す。

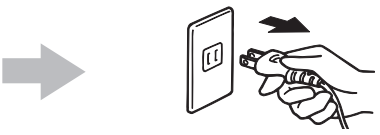
●タイマーつまみの表示が「0.0」から「End」に変わります。

調理物を取り出すときは、ミトンなどを使用する。
ドア・庫内・焼き網などが高温になっているため、やけどの原因となります。



6 モード切替つまみを「電源OFF」にし、電源プラグをコンセントから抜く。

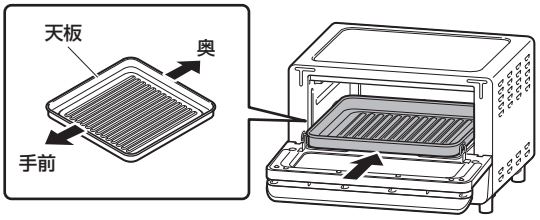




焼き網・天板・あし付き網のセットのしかた

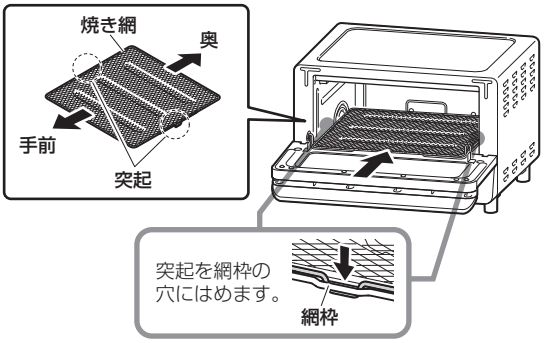
天板

本体の網枠にのせます。
油や汁が出るものを調理するときは必ず使用してください。



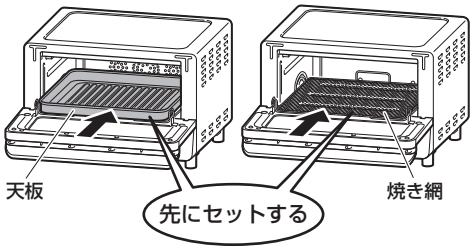
焼き網

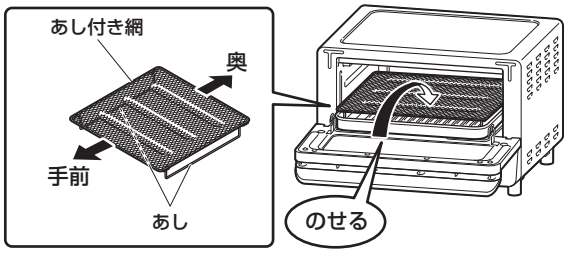
本体の網枠にのせます。
焼き網の突起を網枠の穴にはめます。



あし付き網

必ず焼き網／天板を本体にセットしてから、あしが左右になるように天板または焼き網にのせます。





調理のポイント

●フライなどを調理するときは

・天板にアルミ箔を敷いておくとお手入れが楽になります。
天板のふちからはみ出さないように敷いてください。

●冷凍食品を調理するときは

・表面の霜を取り除いておくと、焼きムラが少なくなります。

・市販の冷凍食品を調理するときは、「オーブントースター用」のものを使ってください。
※温度調節機能の働きで、商品に記載されている調理時間よりも長くかかる場合があります。

・冷凍コロッケは、温めすぎると中身が飛び出ることがありますので、注意してください。

●もちを焼くときは

・もちを焼いているときは、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。

・もちが膨らんでヒーターに付着しないように、注意してください。

・焼けたもちは、すぐに取り出してください。焼き網にくっつく場合があります。

・自家製のもちやつきたてのもちは、焼き網にくっつきやすいため、注意してください。

●魚・肉を焼くときは

・油の飛び散りやすい魚や肉などを焼くときは、天板を使用してください。

●焼き色を付けたいときは

・調理後にモードを「上火グリル」に切り替え、様子を見ながら加熱してください。

●表面がこげやすいときは

・焼き色が付きすぎたり、こげやすいものを焼くときは、途中でアルミ箔をかぶせてください。

アルミ箔がヒーターに触れないよう注意する。
アルミ箔が溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

・庫内の奥の方が焼き色が付きやすくなっています。仕上がりを見て、位置を入れ替えるなど調整してください。

●低温調理をするときは

低温モードを使用する前に

庫内衛生のため、低温モードを使用する前に、高温🌀ー230℃で5分ほど空焼きし、庫内が完全に冷めてから低温モードを使用してください。
(天板、焼き網、あし付き網は外した状態で空焼きしてください。)

低温で調理するときは、材料や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
温度により菌が繁殖しやすくなることがあります。十分にご注意ください。
また、調理したものは早めに食べきってください。

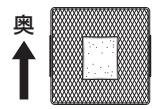
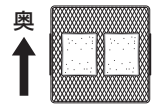
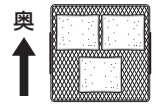
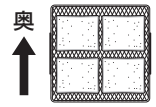
・庫内の温度が高いと低温調理ができません。
低温調理前の空焼き後や高温調理で使用した後に低温を使う場合は、十分に庫内を冷ましてからお使いください。



調理例

調理時間は材料の温度、量などによって異なります。下記「調理時間の目安」を参考にして、できあがり具合を見ながら調理時間を加減してください。

オーブン

	メニュー	使用するパーツ	量	モード・設定温度(℃)		調理時間の目安	備考
焼く	トースト	焼き網 (図のように並べて焼く)	1枚	トースト ※裏面は焼き色がうすくなります。		3分 冷凍パン 3.5分	
			2枚			3.5分 冷凍パン 4分	
			3枚			4分 冷凍パン 4分	
			4枚			4分 冷凍パン 4.5分	
あたため	バターロール	焼き網	6個	高温	140	5分	
	コロッケ	焼き網	6個	高温	160	8分	
焼く	きりもち	焼き網	6個	高温	230	8分	調理のポイント(10ページ)を読んで焼いてください。
	ピザ	アルミ箔を敷いた天板	1枚 (直径25cm)	高温	230	冷蔵　8分 冷凍 13分	
	グラタン(手作り)	天板	200g×2皿	高温	230	12分	
	ハンバーグ	アルミ箔を敷いた天板	150g×4枚	高温	200	40分	
	焼きいも	焼き網	1本 (400g)	高温	230	60分	さつまいもは、洗って水気をふきとり、アルミ箔で包んでください。
ノンフライ調理	からあげ	天板にアルミ箔を敷き、あし付き網をのせる	300g (10個)	高温	230	23分	
	とんかつ	天板にアルミ箔を敷き、あし付き網をのせる	100g×2枚	高温	230	予熱　10分 加熱　30分	両面に小さじ1ずつ油をかけると、焼き色がつきやすくなります。

乾燥

材料	使用するパーツ	モード・設定温度(℃)		調理時間の目安	切りかた
ミニトマト	焼き網 焼き網にあし付き網をのせる (2枚同時に乾燥させることができます)	低温	70	3時間	1/2に切る
かぼちゃ					厚さ2～3mmにスライスする
にんじん					
きゅうり					
れんこん					
レモン					
オレンジ					
キウイ					
パイナップル				6時間	
トマト			80	3時間	
りんご				4時間	
バナナ					
ブルーベリー	天板にあし付き網をのせる		90	3時間	そのまま

調理時間は2枚同時に乾燥させたときの目安です。出来上がり具合を見ながら調理時間を加減してください。
ドライフード調理中にドアが曇ったり、水がたまることがありますが故障ではありません。
野菜を乾燥させると味が染み込みやすくなるので、煮物やスープの具などに活用できます。
※ドライフードは、清潔な密閉容器に入れ冷蔵庫で保管して早めに食べてください

調理例

ローストビーフ

【材料】2〜3人分

牛もも肉 …… 300g
(ローストビーフ用のブロック肉
厚み　5cm)
塩 …… 適量
こしょう …… 適量
ガーリックパウダー …… 適量

【作りかた】

❶牛もも肉は室温に戻し、表面に塩・こしょう・ガーリックパウダーを適量かける。

❷熱したフライパンに油をひき、すべての面を1分間ずつ焼いて焼き目をつける。

❸❷をアルミ箔で包み、アルミ箔を敷いた天板にのせる。

❹ 低温 −70で2.5時間加熱する。

※調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。子どもなど免疫力の弱い方、妊娠している方は避けてください。

ビーフジャーキー

【材料】出来上がり量 30g
(あし付き網1枚分)

しゃぶしゃぶ用スライス
牛もも肉 …… 40g
塩 …… 適量
こしょう …… 適量
ガーリックパウダー …… 適量

【作りかた】

❶牛もも肉の脂身を取り除く。

❷❶の両面に塩・こしょう・ガーリックパウダーを適量かける。

❸重ならないようにあし付き網に並べ、アルミ箔を敷いた天板にのせる。

❹ 低温 −70で6時間乾燥させる。

※調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。子どもなど免疫力の弱い方、妊娠している方は避けてください。

ヨーグルト

【材料】出来上がり量 550g

ヨーグルト(プレーン)……50g
牛乳 …… 500ml
※牛乳・ヨーグルトは、未開封で賞味期限内の新しいのものを使用する。

高さ6.5cm以下の耐熱容器で調理してください。

【作りかた】

❶お手持ちの耐熱容器・スプーンを食器用洗剤で洗い、熱湯に浸すか、まんべんなくかけて消毒する。
※熱湯消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずにそのまま使ってください。

❷容器に牛乳100〜200mlを入れる。

❸❷にヨーグルトを入れ、よく混ぜる。

❹ヨーグルトが溶けたら、残りの牛乳を入れて、均一になるように混ぜる。
※十分に混ざっていないと出来上がったヨーグルトにダマができることがあります。

❺容器にアルミ箔でしっかりとフタをし、天板に載せる。

❻ 低温−40で7時間発酵させる。
※固まりが弱い場合は様子を見ながら1〜2時間延長してください。

❼出来上がったヨーグルトを、冷蔵庫で冷やす。

※いやなにおいがしたり色がおかしいときは、雑菌が繁殖している恐れがありますので食べずに捨ててください。種菌としても使用しないでください。

甘　酒

【材料】出来上がり量 600ml

米麹 …… 200g
お湯(60℃～65℃) …… 400ml

高さ6.5cm以下の耐熱容器で調理してください。

【作りかた】

❶お手持ちの耐熱容器・スプーンを食器用洗剤で洗い、熱湯に浸すか、まんべんなくかけて消毒する。
※熱湯消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずにそのまま使ってください。

❷米麹を一粒ずつほぐす。

❸耐熱容器に米麹を移し、お湯を入れてスプーンでしっかり混ぜる。

❹容器にアルミ箔でしっかりとフタをし、天板にのせる。

❺ **低温**−60で6時間発酵させる。
※発酵が足りないときは、様子を見ながら1～2時間延長してください。

プリン

【材料】80ml容器×6個分

■カラメル
グラニュー糖 …… 60g
お湯 …… 20ml

■プリン液
卵（Mサイズ） ……2個
グラニュー糖 …大さじ3と1/2
牛乳 ……125ml
生クリーム ……125ml

【作りかた】

■カラメル

❶フライパンにグラニュー糖とお湯を入れて中火にかける。

❷こげ茶色になったら火をとめて、カラメルが熱いうちにプリン容器に注ぎ、粗熱をとってから冷蔵庫で冷やす。

■プリン液

❸卵をボールに割りほぐし、白身を切るように混ぜる。

❹グラニュー糖を入れ、よく混ぜる。

❺牛乳と生クリームを少しずつ入れ、さらによく混ぜる。

❻こし器で2度こす。

❼❷の容器にプリン液を入れ、アルミ箔でフタをし、天板にのせる。

❽ **低温**−90で1.5時間加熱する。

❾容器を取り出し、粗熱をとってから冷蔵庫に入れて冷やす。

ココアのドロップクッキー

【材料】16～20枚分

バター(食塩不使用)……100ｇ
グラニュー糖 ……50ｇ
塩 ……3ｇ
薄力粉……130g
ココア(無糖) ……20ｇ

【作りかた】

❶バターを室温にもどしボウルに入れ、クリーム状になるまで混ぜる。

❷グラニュー糖、塩を加えさらに混ぜる。

❸薄力粉、ココアを入れて、粉っぽさがなくなる程度に軽く混ぜる。

❹天板にクッキングシートを敷く。

❺スプーン1杯分の生地を直径4cm程度に軽く丸め、❹に間隔をあけて並べる。

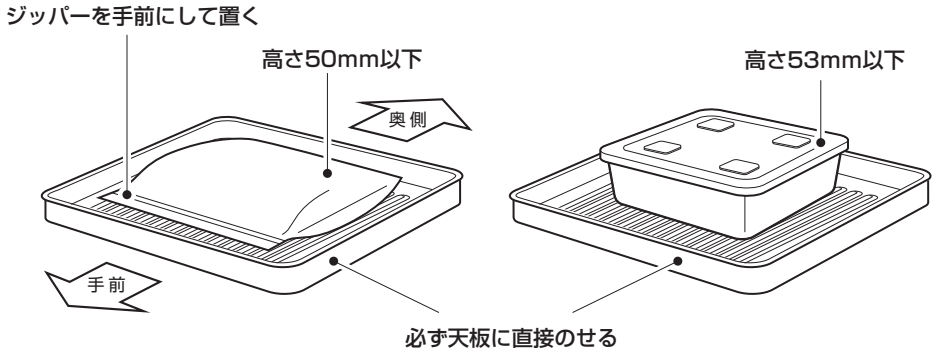
❻ **高温**−180で20分焼く。

調理例

低温調理に「ジップロック®」を使用する場合の注意

ジップロック® フリーザーバッグ
Mサイズ /Sサイズを使用する場合

ジップロック® コンテナー
を使用する場合



低温ファンなしモードでフリーザーバッグは温度70以下、コンテナーは温度90以下でご使用ください。
※低温・上火グリル・高温・高温・トーストモードでは、絶対に使用しないでください。

- 旭化成ホームプロダクツ株式会社の販売する「ジップロック® フリーザーバッグ **M サイズ / S サイズ**」「ジップロック® コンテナー（**高さ 53mm 以下のもの**）」が使用できます。上記以外の製品を使用した場合、袋や容器が溶ける恐れがあります。
- 「ジップロック® フリーザーバッグ **M サイズ / S サイズ**」を使用するときは、食材を入れた状態での**高さが 50mm** を超えないように、食材の大きさと分量を調整してください。
- ご使用の際は、**低温ファンなしモード**で、温度設定つまみの位置を**フリーザーバッグは温度 70 以下、コンテナーは温度 90 以下**にしてご使用ください。

  ※低温・上火グリル・高温・高温・トーストモードでは、絶対に使用しないでください。
- 調理時間と設定温度は、調理の様子を見ながら調整してください。
- フリーザーバッグとコンテナーを使用するときは、必ず直接天板にのせてご使用ください。フリーザーバッグの場合は必ずジッパーを手前にした状態でご使用下さい。
- フリーザーバッグは、調理中に大きく膨らむことがありますので、フリーザーバッグの口を閉じるときにしっかりと空気を抜いて下さい。
  調理後、調理中にフリーザーバッグを取り出す際には、フリーザーバッグが膨らんでいないことを確認してから取り出してください。
  調理中にフリーザーバッグが膨らみ、ヒーターに触れそうになった場合は、電源を OFF にし、すぐに取り出さずに庫内を冷ましてフリーザーバッグが元に戻るのを待ってから取り出してください。

※水分を多く含む食材・水分が出やすい調理はコンテナーの使用をおすすめします。
※水分の少ないレシピや使用方法・温度などによって、フタが変形する場合があります。
※「ジップロック®」は、旭化成ホームプロダクツ株式会社の登録商標です。

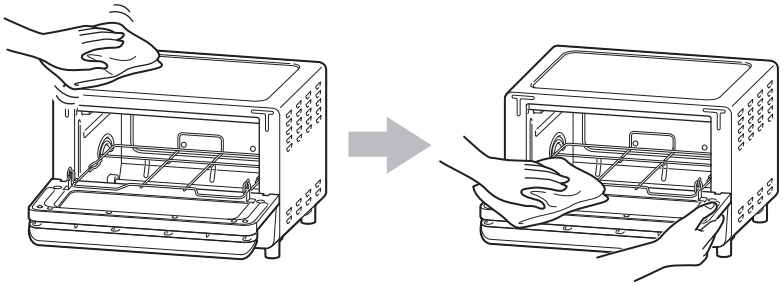


お手入れのしかた

電源プラグを抜き、十分に冷めてからお手入れをしてください。

本　体

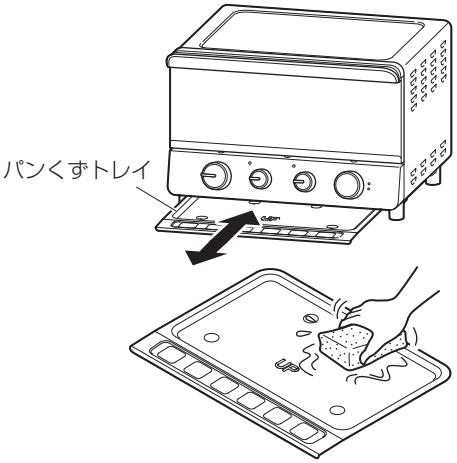
薄めた食器用中性洗剤に布を浸し、よくしぼってから、外側・庫内の汚れを拭き取ったあと、乾いた布でよくふき取る。



パンくずトレイ

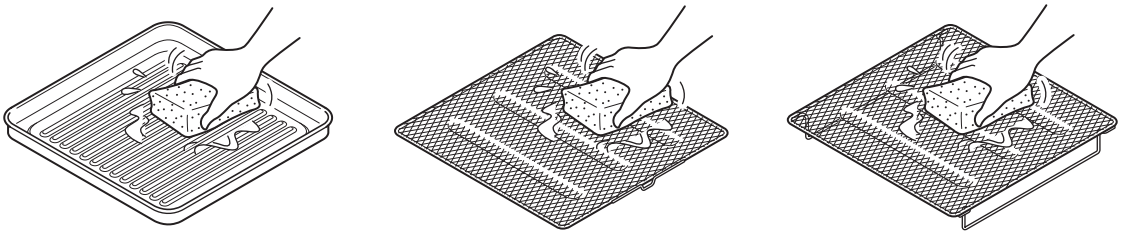
パンくずトレイを引き抜き、スポンジに薄めた中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯(40℃以下)でよくすすぐ。

- パンくずトレイを汚れたまま使用すると、事故の原因になります。
- 油脂類の調理くずが残っていると、調理くずに引火することがあります。
- 乾燥後は本体に必ず取り付けてください。
（UPの文字が読める向きに取り付けてください。）



天板・焼き網・あし付き網

スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯(40℃以下)でよくすすぎ、乾いた布でふき取る。
食品や水分が残っているとさびる恐れがあります。



ご注意

- **本体は水につけたり、水をかけない。**
- **食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使わない。**
- **庫内、付属品が変色する場合がありますが、性能・衛生上問題ありません。**
- **ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・化学ぞうきんをよごれ落としとして使わない。**
- **ドア(ガラス)に傷をつけない。ガラスが割れる恐れがあります。**



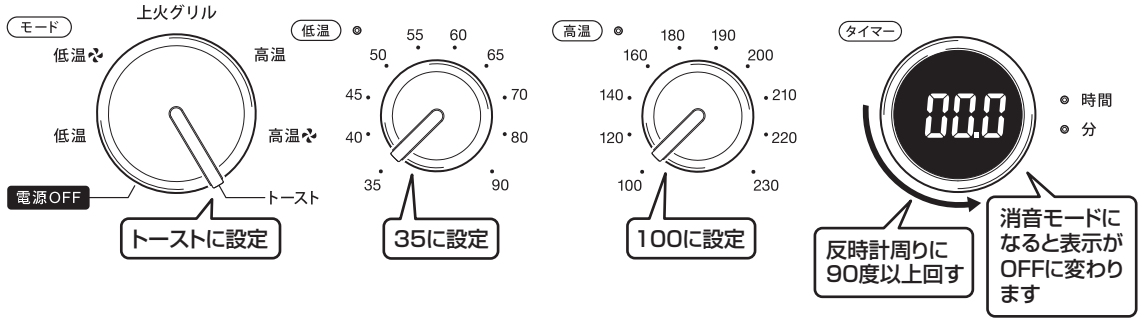
故障かな？と思ったら

下記のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
（18ページ参照）

こんなときは	考えられる原因	処置の方法
電源が入らない。 加熱がはじまらない。	●タイマーがセットされていない。	●タイマーをセットする。 （7・8ページ参照）
	●電源プラグがコンセントから抜けている。	●電源プラグをコンセントに差し込む。
ヒーターが赤くならない。 ついたり消えたりする。	●低温で使用している。 ●続けて調理している。	●故障ではありません。 連続で使用したり、高温調理のあとすぐに低温調理をした場合ヒーターが消えたままになることがあります。
操作音・終了音が鳴らない。	●消音モードになっている。	●消音モードを解除する。 (下記参照)
「E1」が表示された。	●庫内の温度が高すぎる。	●庫内が冷めてから使う。
「E2」が表示された。	●使用環境温度が低すぎる。	●使用環境温度内の場所で使う。 (0～35℃)
「E3」が表示された。		ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。 （18ページ参照）

消音モードの設定/解除方法

操作音と終了音を消すことができます。



モード切替つまみ：トースト、温度設定つまみ「低温」：35、温度設定つまみ「高温」：100に設定し、タイマーつまみを反時計回りに90度以上回し、10秒以上放置してください。
タイマー部の表示が「OFF」に変わります。
再び同じ操作をすると、消音モードが解除され、タイマー部の表示が「On」に変わります。



アフターサービス

1.保証書について ――――― 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.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販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
●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。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。（修理には特殊な技術が必要です。）

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。
●ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
●ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口

受付時間：9時～17時
（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

●修理についてのお問い合わせ
通話無料 **0120-343-122**

●その他のお問い合わせ
通話無料 **0120-106-018**

ホームページでもお問い合わせいただけます。
URL▶https://www.tescom-japan.co.jp/support/

●部品・消耗品ご購入について

テスコム製品取扱店、または下記専用ページからご購入いただけます。

※ホームページからご購入の場合は、送料等がかかります。

URL▸https://www.tescom-shop.jp/parts/

〒390-1242　長野県松本市和田4217ー1　　FAX　0263-40-3840

この製品には、リサイクル可能な部品が含まれています。
廃棄の際は、お住まいの地域の条例などに従ってください。

愛情点検



●長年ご使用の低温コンベクションオーブンの点検を！

こんな症状はありませんか	症状	ご使用中止	事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検・修理をご相談ください。
	●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●こげ臭いにおいがする。 ●製品の一部に割れ・ゆるみ等がある。 ●その他、異常や故障がある。		

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参・ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
   ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
   ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
   ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
   ⑤本書の提示がない場合。
   ⑥本書にお買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●修理メモ

この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービス」の項をご覧ください。
当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保　証　書　持込修理

品　番	TSF61A	保証期間	お買い上げ年月日より**1年間**	保証対象	本体

★お客様		★販売店	
ご芳名　　様		★お買い上げ年月日	年　月　日
ご住所（〒　　）		住所・店名	
お電話		電話	

テスコム電機株式会社　www.tescom-japan.co.jp
工場／長野県松本市和田4217ー1