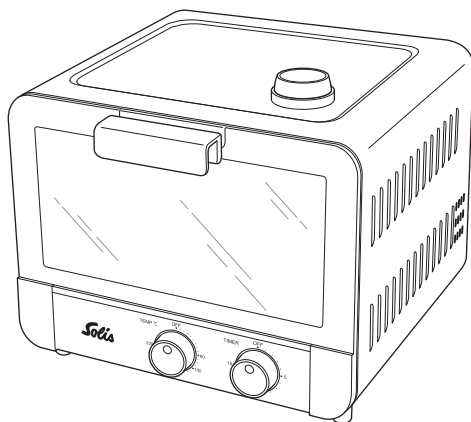


ソリス スチームオーブントースター キナリ

品番：SK1003

家庭用

保証書付(裏表紙)



この度はソリス スチームオーブントースター キナリをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。取扱説明書(本書)をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

- ・「安全上のご注意」をご使用前に必ずお読みください。
- ・保証書は「お買い上げ日、販売店名」などの記入をご確認の上、大切に保管してください。
- ・本書は保管していただき、機器をお譲りになる際はあわせてお渡してください。
- ・本書は、ソリスジャパン株式会社ウェブサイトでもご覧になれます。

<http://www.solis.co.jp>



SINCE 1908



Solis

もくじ

安全上のご注意	2
各部の名称	6
初めてお使いになる前に	8
使いかた	9
調理の目安	11
お手入れのしかた	12
故障かな?と思ったら	13
製品仕様	14
アフターサービス について	15
保証書	裏表紙









安全上のご注意

安全にご使用いただくために、この「安全上のご注意」をよくお読みください。
安全上のご注意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発生が想定される内容を示します。







■ 図記号の例

- ⊘ 記号は「してはいけないこと（禁止）」の内容をお知らせするものです。
- ❗ 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。

 警告	
	コンセントや配線器具の定格を超える使用はしない 火災・感電・やけどの原因になることがあります。 <ul style="list-style-type: none">・必ず交流100V で使用する・延長コードや電源タップを使用しない
	電源コードに以下のことをしない 感電・ショート・火災の原因になることがあります。 <ul style="list-style-type: none">・傷つけない、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、熱いものに近づけない、はさみ込まない・加工しない、束ねたまま使用しない・テーブルの縁からぶらさげたままにしない・人が通る場所を經由させない
	タイマーなどを接続して使用しない 万一不意に作動すると、思わぬけが・やけどの原因となります。
	小さなお子様だけで使わせない 感電・けが・やけどの原因になることがあります。 <ul style="list-style-type: none">・幼児の手の届くところで使用、保管しない
	水などの液体で濡らしたり、濡れた手で使用しない 感電・ショート・故障の原因になることがあります。 <ul style="list-style-type: none">・本体、電源コード、電源プラグに水をかけたり、水につけたりしない・濡れた手で使用したり、電源プラグの抜き差しをしない
	開口部に異物や工具などを入れない ショート・感電・故障の原因になることがあります。
	分解・改造しない 火災・感電の原因になることがあります。 <ul style="list-style-type: none">・修理が必要な場合は、ソリスリペアセンターに連絡する

 **警告**

-  **異常を感じたら使用を中止する**
ショート・感電・故障の原因になることがあります。
・異音、異臭を感じたら電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、安全が確認されるまで使用しない
-  **水没する可能性のある場所では使用しない**
火災・感電・やけどの原因となります。
万一水没した場合には使用を中止し、ゴム手袋を着用のうえ、すぐに電源プラグをコンセントから抜き、ソリスリペアセンターに連絡してください。
-  **通気口、排気口を塞がない**
火災・感電・やけどの原因となります。
カーテンや壁などとの間は最低でも20cm以上の間隔を空けてください。
また、本体の上に物を載せないでください。
-  **使用中、本体を揺らしたり移動したり、本機のそばを離れたりしない**
故障・けがの原因になることがあります。特にお子様が近くにいる場合にはご注意ください。
-  **使用中や使用直後は高温となる部分に触れない**
使用中、本体は高温となります。つまみやハンドル以外の部分には触れないでください。
また、使用後に移動、お手入れなどを行う場合には本体の温度が下がるまでお待ちください。

 高温注意
-  **缶詰、びん詰などを加熱しない**
故障・けがの原因になることがあります。
-  **調理中はドアを開けない**
けが・やけどの原因になることがあります。
-  **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
不完全な差し込みは、感電や発熱による火災の原因になることがあります。
傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使用しないでください。
-  **電源プラグのほこりなどは定期的に清掃する**
電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
電源プラグをコンセントから抜き、乾いた布で拭いてください。
-  **使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く**
火災・感電の原因になることがあります。
電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張らずに電源プラグを持って抜いてください。
-  **ソリス専用の付属品、別売品を使用する**
それ以外のものを使用すると、故障・火災・感電・けがの原因になることがあります。

注意



以下の場所では使用しない

故障やけがの原因となります。

- ・カーテンなど燃えやすいものの近く
- ・プラスチック製の家具や容器の上
- ・畳、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱いものの上
- ・引火性のもの(灯油、ガソリン、シンナーなど)、可燃性のもののそば
- ・滑りやすいテーブルや作業台の上
- ・不安定なテーブルや作業台の上
- ・テーブルや作業台の縁
- ・火の近くや高温になる場所
- ・オーブン、ホットプレート、湯沸かし器など熱を発生するものの近く
- ・屋外や雨のかかる場所
- ・自動車内
- ・直射日光が当たる場所
- ・可動部品のある機器の近く



本製品はご家庭または以下の用途に使用するよう意図されています。それ以外の用途には使用できません。

- ・店舗や事務所などに設置し、従業員などに使用させる
- ・ホテルや旅館などに設置し、宿泊客などに使用させる



ラップをした容器や、紙・プラスチック製の容器を入れない

発火の原因となります。



クッキングシートや紙製の焼型は使用しない

発火の原因となります。



遠隔操作で使用しない

食材が発火するおそれがあります。必ず焼き具合を見ながら使用してください。



食材を取り出すときは、やけどに注意する

鍋つかみなどを使用してください。



高温注意



ご使用前に製品を点検、確認する

以下は故障の原因となります。よく確認してください。

- ・電源コード、電源プラグが傷んでいないか
- ・各部品が正しく取り付けられているか



使用する際は、必ずくず受けトレーを取り付ける

火災の原因になります。

安全上のご注意(つづき)

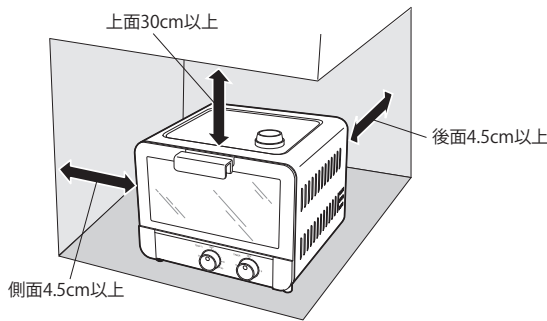
お願い

本製品は食材を焼いたり、温めたりする機器です。

- お湯を沸かすなど、上記の目的以外には使用しないでください。
- 本製品は家庭用として設計されています。業務用には使用できません。

安全に設置する

- 水平で安定した場所で使用する
- 耐熱性のある乾いた平らなテーブル等に設置する
- カーテンなど燃えやすいものから離す
- 引火性のもの(灯油、ガソリン、シンナーなど)、可燃性のものから離す
- 畳、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱いものの上には置かない
- 壁や家具など周囲の可燃物から下の図に示す距離を離す

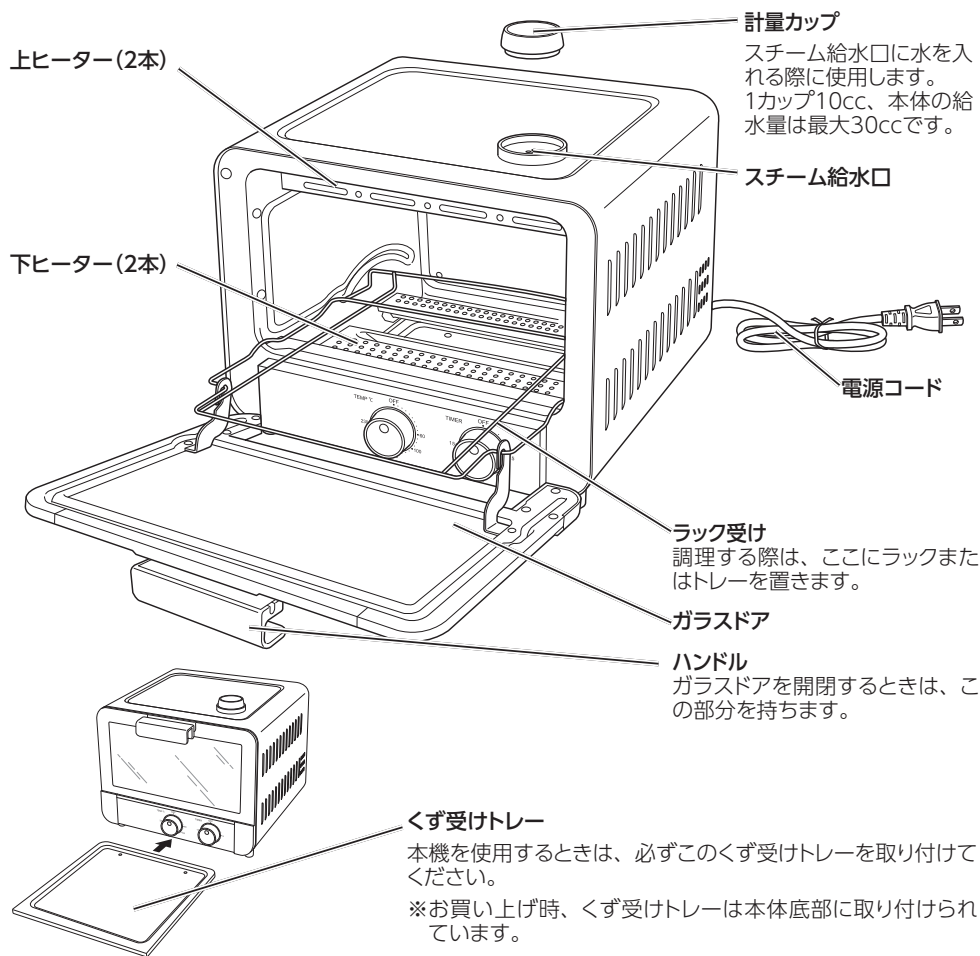


調理時の禁止事項

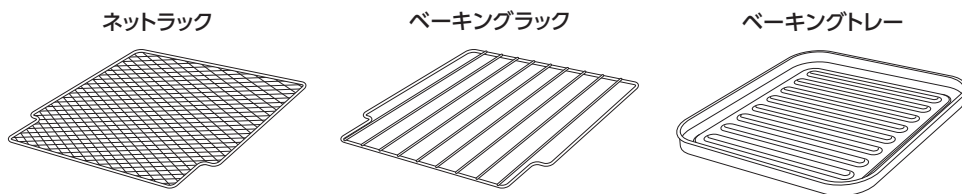
- **庫内が空の状態加熱しない**
庫内やガラスドアが過熱し、やけどや発煙・火災の原因になります。少量の食材を調理する際にも同様に注意してください。ただし、初めて使用する際には本書の説明にしたがって空焼きを実施してください。
- **缶詰やびん詰めなどを直接加熱しない**
やけどや破裂・過熱などの原因になります。
- **肉や魚、フライなど脂の出るものをラックのみで調理しない**
脂が落ちる・はねるなど、発煙・火災の原因となります。付属のベーキングトレイや市販の耐熱皿などを使用してください。
- **食材をヒーターに触れさせない**
発煙・火災の原因になります。大きな食材は小さくカットしてから調理してください。また、大量の食材を一度に調理しないでください。
- **油分の多いバターやジャムなどを塗った状態のパンを焼かない**
火災の原因になります。

各部の名称

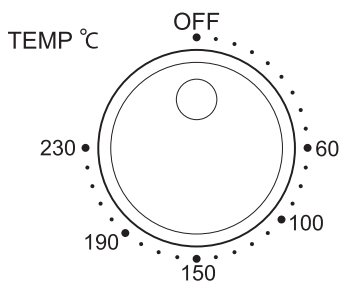
本体



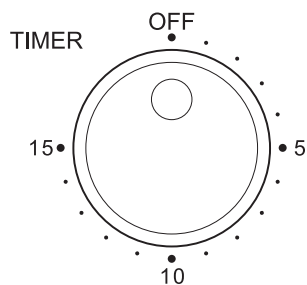
付属品



操作部



温度つまみ (TEMP°C)
230°Cまで設定できます。

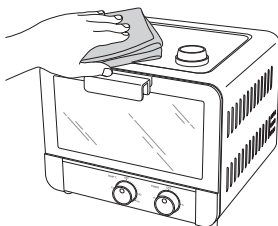


タイマーつまみ (TIMER)
15分まで設定できます。
1目盛りは1分です。

初めてお使いになる前に

本機を設置する

- ① 本体を湿らせた柔らかい布で拭いたあと、乾いた柔らかい布で水気を拭き取る

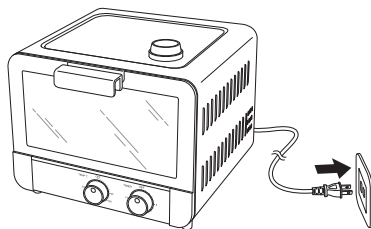


- ② 耐熱性のある乾いた平らなテーブル等に設置する

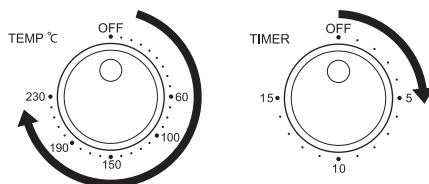
空焼きをする

初めて使用するときは、薄い煙や匂いなどが出ることがあります。調理する前に空焼きすることをおすすめします。

- ① 電源プラグをコンセントにつなぐ



- ② 温度つまみ (TEMP °C) は230°Cで、タイマーつまみ (TIMER) は5にセットする



・約5分後、「チン!」と鳴ったら終了です。

- ③ 電源コードを抜く



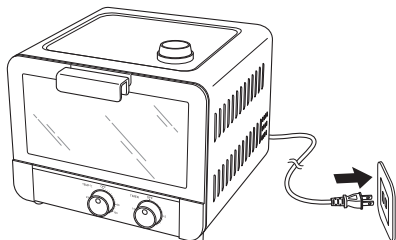
警告

・空焼き中および空焼き直後は本体・ガラスドア、ラック、トレイは高温になります。直接触れないでください。

使いかた

予熱が必要な場合には、あらかじめ 180℃で 3 分ほど空焼きしておきます。

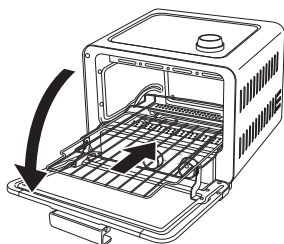
① 電源プラグを差し込む



⚠ 注意

- ・ オープントースターの下は高温になります。電源コードがオープントースターの下を經由しないよう配線してください。

② ガラスドアを開け、調理する食材に応じてラックまたはベーキングトレイをラック受けにセットする



ベーキングラック

- ・ 食パンなど、油分の少ない食材に。

ネットラック

- ・ 油分の少ない、小さい食材や餅などの柔らかい食材に。

ベーキングトレイ

- ・ 揚げ物や魚など油や汁のでる食材やサイズが小さい食材を調理するときに使用します。
- ・ トレーにアルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
- ・ 肉や魚は油がとびちらないようにアルミホイルで包み、トレーにのせてホイル焼きにしてください。

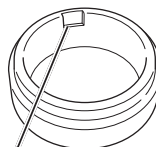
スチーム機能

外はカリッと、中はふんわり仕上がります。

- ・ 食パン2枚につき、10cc(計量カップ1杯)を目安に給水してください。
- ・ 最大で30ccの水が入ります。

⚠ 注意

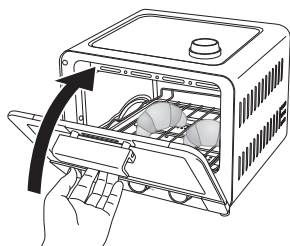
30cc以上の水を入れないでください。故障の原因になります。



計量カップ

くぼみの下線が10ccのラインです。

③ 食材を入れ、ガラスドアを閉める

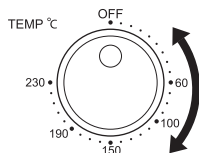


食材はラックの中央・左右均等に入れてください。

※油や水のでる食材は必ず付属のトレーを使用してください。

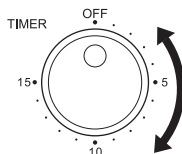
4 温度つまみを合わせる

- 230℃まで設定できます。



5 タイマーつまみを合わせる

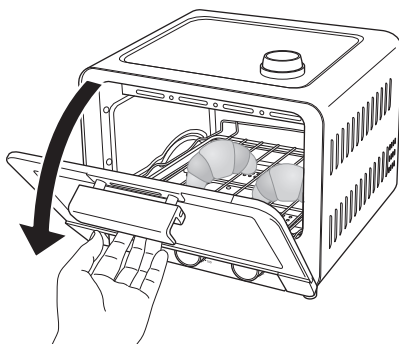
- 調理時間は素材や厚み、量により異なります。
- 1目盛りが約1分に相当し、15分まで設定できます。
- 調理を中止するときは「OFF」に合わせます。



- 調理中はドアの開閉をひかえてください。庫内の温度が下がり、時間通りに調理できなくなります。
- 連続して調理する場合には、終了後に再度タイマーを設定します。表面が焦げることがあるため、3回目以降はタイマーを短めに設定することをお勧めします。

6 調理が終了したら、ドアを開け食材を取り出す

- 「チン!」と鳴ったら終了です。
- 食材を取り出すときは、やけどを防ぐためミトンなどを使用してください。
- 調理後、本体は高温になります。やけどを防ぐため、調理後は金属部分に触れないでください。



サーモスタット機能















- 庫内が設定温度になるとサーモスタットが働きヒーターが一時的に切れます。その間、庫内は暗くなりますが故障ではありません。庫内温度が下がると、自動的に再び通電し、庫内が明るくなります。

7 電源コードを抜く

- 使用後は必ず電源コードを持ってコンセントから抜いてください。

調理の目安

調理は素材の種類や厚み、量により変化します。下記を参考として微調整してください。また、焦げやすい食材を調理する場合は調理時間を短く設定してください。

お料理例	分量	イラスト	使用する付属品	設定温度	調理時間	メモ
トースト	1枚 (6枚切り)		ベーキングラック	230℃	約3～4分	
	2枚 (6枚切り)		ベーキングラック	230℃	約4～5分	
クロワッサン あたため	1個		ベーキングラックまたはネットラック	150℃	約1～2分	
	3個		ベーキングラックまたはネットラック	150℃	約2～3分	
バターロール あたため	1個		ベーキングラックまたはネットラック	150℃	約1～2分	
	3個		ベーキングラックまたはネットラック	150℃	約2～3分	
パック角切り餅	6個		ネットラックまたはトレー	230℃	約7～8分	1分程度予熱しておくのと餅がつきにくくなります。少量の餅を調理する場合は、予熱時間を長めに設定してください。
冷蔵ピザ	1枚 (直径約20cm)		ネットラックまたはトレー	230℃	約6～7分	事前にアルミホイルを敷いてください。
魚の切り身	1枚		トレー	230℃	約12～15分	事前にアルミホイルを敷いてください。食材の中がまだ熱が通っていない場合はさらに加熱してください。
鶏の手羽先	3本		トレー	230℃	約12～15分	事前にアルミホイルを敷いてください。食材の中がまだ熱が通っていない場合はさらに加熱してください。
調理済フライ再加熱	4個		トレー	150℃	約4～6分	事前にアルミホイルを敷いてください。焦げそうになった場合は、調理を一旦中止し、食材にアルミホイルをかぶせてください。
冷凍フライドポテト	約200g		トレー	230℃	約10～12分	事前にアルミホイルを敷いてください。食材の大きさによって、加熱不足と感じた場合は再加熱してください。
冷凍バターロール	2個		ベーキングラックまたはネットラック	150℃	約4～5分	
冷凍クロワッサン	2個		ベーキングラックまたはネットラック	60℃	約5～6分	

⚠ 注意 「電子レンジ用」の冷凍食品は調理しないでください。火災のおそれがあります。「オーブントースター用」の冷凍食品のみ調理可能です。

お手入れのしかた



- お手入れの際には必ず調理を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、本機の温度が十分に下がるまで待ってからお手入れを開始してください。
- ベンジンやアルコール、シンナー等の溶剤、研磨剤の入った洗剤、金タワシは使用しないでください。製品表面を傷つける可能性があります。
- 本体、電源コード、電源プラグを水またはその他の液体につけたり沈めたりしないでください。

■ 本体のお手入れ

本体内部にパンくずなどがたまると、火災の原因になります。ご使用後は本体内部を点検し、こまめに清掃してください。

本体表面および内部は軽く湿らせた柔らかい布で拭いた後、乾いた布で拭きとってください。

■ ネットラック、ベーキングラック、ベーキングトレイのお手入れ

ネットラック、ベーキングラック、ベーキングトレイは定期的に取り外し、台所用洗剤と温水を使用して洗淨してください。

強力な洗剤や研磨スポンジなどは使用しないでください。洗淨後はきれいな水で念入りにすすいだ後、完全に乾燥させてください。

■ くず受けトレイの汚れ

くず受けトレイを引き出してトレイ上のパンくずなどを取り除き、軽く湿らせた柔らかい布で拭いた後、乾いた布で拭きとってください。

※お手入れ後は必ずくず受けトレイをセットしてください。

■ 本機の保管方法

本機を保管する場合は、温度が十分に下がるまで待ってから清掃、乾燥させ、直立させた状態で保管してください。お買い上げ時の箱に入れての保管が理想的です。保管中は製品の上に物を置かないでください。

故障かな?と思ったら

現象	考えられる原因	対応
調理できない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグがコンセントに差し込んであることを確認してください。
	温度つまみ(TEMP°C)またはタイマーつまみ(TIMER)が「OFF」に設定されている。	温度つまみ(TEMP°C)またはタイマーつまみ(TIMER)を回してください。
	本機が故障している。	ソリスリペアセンターにお問合せください。
できあがりの温度が低い、焼き色が薄い	調理時間が不十分。	「調理時間の目安」(11 ページ)を参考に、調理時間を長めに設定してください。
	素材の量が多い、または厚い。	素材の量や厚みを調整するか、複数回に分けて調理してください。
	冷凍食品を調理した。	「調理時間の目安」(11 ページ)を参考に、調理時間を長めに設定してください。
	本機が故障している。	ソリスリペアセンターにお問合せください。
食品が焦げてしまっている	調理時間が長すぎた。	「調理時間の目安」(11 ページ)を参考に、調理時間を短めに設定してください。
異臭がする	初めて使用した。	初めて使用するときは、薄い煙や匂いなどが出ることがあります。「空焼きをする」(8 ページ)を参考に、使用前に空焼きしてください。
	本体内にパンくずや油などが付着している。	「お手入れのしかた」(12 ページ)を参考に、本体内を清掃してください。

上記の対応で問題が解決しない場合は、ソリスお客様相談窓口にご連絡ください。

製品仕様

消費電力	1200W
電圧	AC100V
周波数	50/60Hz
本体サイズ(W×D×H) mm	約318×325×258 mm (ハンドルおよび脚部を含む)
庫内サイズ(W×D×H) mm	約250×240×120 mm
質量	約3.8kg
タイマー	15分計タイマー(報知音つき)
電源コードの長さ	約1m
付属品	ラック(2枚)、トレイ(1枚)、取扱説明書(保証書付)
生産国	中国

アフターサービスについて

修理を依頼される時

修理を依頼される前に「故障かな?と思ったら」に記載されている内容をご確認いただき、異常があるときは直ちにご使用を中止し、お買い上げの販売店にご依頼ください。

保証期間中の場合

お買い上げの販売店へ保証書を添えて、本体をご持参ください。

保証期間を過ぎている場合

お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって製品の機能が維持できる場合は、ご希望により有料にて修理いたします。

補修用性能部品の保有期間

当該製品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。

お問い合わせ

お問い合わせフォームからのお問い合わせ

<https://solis.co.jp/mail-form/>



右のリンクよりお問い合わせください。

お電話からのお問い合わせ

電話 : 03-6420-3053

Fax : 03-6420-0866

受付時間 : 9:30 ~ 17:30 (平日のみ)

ソリスジャパン株式会社

〒153-0064 東京都目黒区下目黒 2-18-3 目黒第一花谷ビル 501

修理に関するお問い合わせ

ソリスリペアセンター

電話 : 049-281-2712

Fax : 049-281-1974

受付時間 : 9:30 ~ 17:00 (平日のみ)

〒350-0269 埼玉県坂戸市につさい花みず木 5-7-3

