

# 電気式遠赤外線焼き芋機 TJO シリーズ

## 取扱説明書

もくじ

(ページ番号をクリックするとジャンプします)

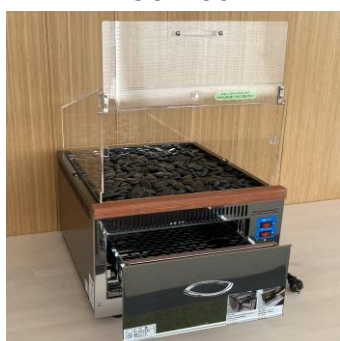
TJO-100



TJO-100L



TJO-200



取扱説明書表紙	……1
安全上のご注意	…… <a href="#">2~4</a>
使用上のお願い	…… <a href="#">5</a>
各部名称	…… <a href="#">6</a>
操作部説明	…… <a href="#">7~8</a>
調理手順【TJO-100 シリーズ】	…… <a href="#">9~10</a>
調理手順【TJO-200 シリーズ】	…… <a href="#">11~12</a>
調理トレーの脱着方法	…… <a href="#">13</a>
廃棄トレーの脱着方法	…… <a href="#">14</a>
製品仕様【TJO-100 シリーズ】	…… <a href="#">15</a>
製品仕様【TJO-200 シリーズ】	…… <a href="#">16</a>
故障かな？と思ったら	…… <a href="#">17</a>
保証とアフターサービス	…… <a href="#">18</a>



このたびはご購入いただき、誠にありがとうございます。



設置・使用前に、本取扱説明書をよく読み、正しく安全にご利用ください。

読み終えた後は、大切に保管してください。

# 安全上のご注意


本書では、使用者や周囲の人への危害、財産への損害を防ぐための注意事項を説明しています。誤った使用により生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して示しています。表示内容を守らずに発生した危害や損害については、責任を負いかねますのでご了承ください。

 <b>警告</b>	死亡または重傷の恐れがある内容を示します。
 <b>注意</b>	軽傷や物的損害の恐れがある内容を示します。


図記号の説明	
	してはいけない禁止事項です。
	必ず実行していただく指示事項です。

## 警告


### 異常・故障時はただちに使用を中止する

-  発煙・発火・感電の原因となるため、使用を中止し、電源プラグを抜いて販売元へ修理を依頼してください。


### 分解・修理・改造をしない

-  火災・感電の原因となるため、修理は販売元へご相談ください。


### 電源プラグと電源コード、アースは正しく扱う

-  火災や感電の原因となるため、異常を感じたらすぐに使用を中止し、電源プラグを抜いて販売元へご相談ください。
  - ・感電防止のため、アースを正しく取り付けてください。
  - ・コンセントや延長ケーブルは製品規格に適合したものを使用してください。
  - ・プラグやコンセントのホコリは、定期的に乾いた布で拭き取ってください。
  - ・電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
  - ・電源コードを無理に引っ張ったり、束ねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだり、加工しないでください。
  - ・濡れた手で電源プラグに触れないでください。

### 水濡れ厳禁

-  感電や故障の原因となるため、製品が濡れた場合はすぐに使用を中止し、電源プラグを抜いて販売元へご相談ください。
  - ・機器本体に水をかけないでください。
  - ・極度な湿気や水にさらされる場所での使用は避けてください。

### 引火性の物の近くで使用しない

-  火災の恐れがあるため、可燃物や引火性の物の近くでは使用しないでください。

## ⚠ 注意

### 屋内で使用する



本製品は屋外仕様ではありません。必ず屋内で使用してください。

### 対応するコンセントを使用する



TJO シリーズの定格消費電力に適したコンセントを使用してください。  
延長ケーブルを使用する場合は、  
機器の消費電力以上の規格のものを選んでください。

### 使用しないときは電源を抜く



機器を使用しない時や清掃時は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

### 責任者以外の人に使用させない



事故やけがの恐れがあります。

### 使用時は筐体にさわらない



特に銀色ステンレス部（引き出し取っ手以外）は高温になります。  
責任者以外の第三者が触れないよう注意喚起を行ってください。

### 平坦な場所に設置する



不安定な場所に設置すると、  
落下などにより製品が重大な損傷を受ける可能性があります。

### 物を乗せない



機器本体に付属品以外のものを乗せないでください。

# 使用上のお願い

火災・感電・けがのリスクを防ぎ、安全に製品をご使用いただくために、必ず下記の注意事項を守ってください。

## 設置するとき

- ・重量物のため、必ず2人以上で運搬してください。
- ・電源ケーブルを筐体で挟まないよう注意してください。
- ・筐体周囲に10cm以上の空きスペースを確保してください。
- ・使用するコンセントの定格が機器の消費電力範囲内であるか確認してください。
- ・感電防止のため、アースを正しく取り付けてください。  
(3Pタイプのコンセントの場合は変換プラグを使用してください。)

## ご使用になるとき

- ・機器を使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・調理後に調理トレーを開ける際、高温の蒸気が発生するため注意してください。
- ・使用中は軍手などを着用し、ヤケドに注意してください。

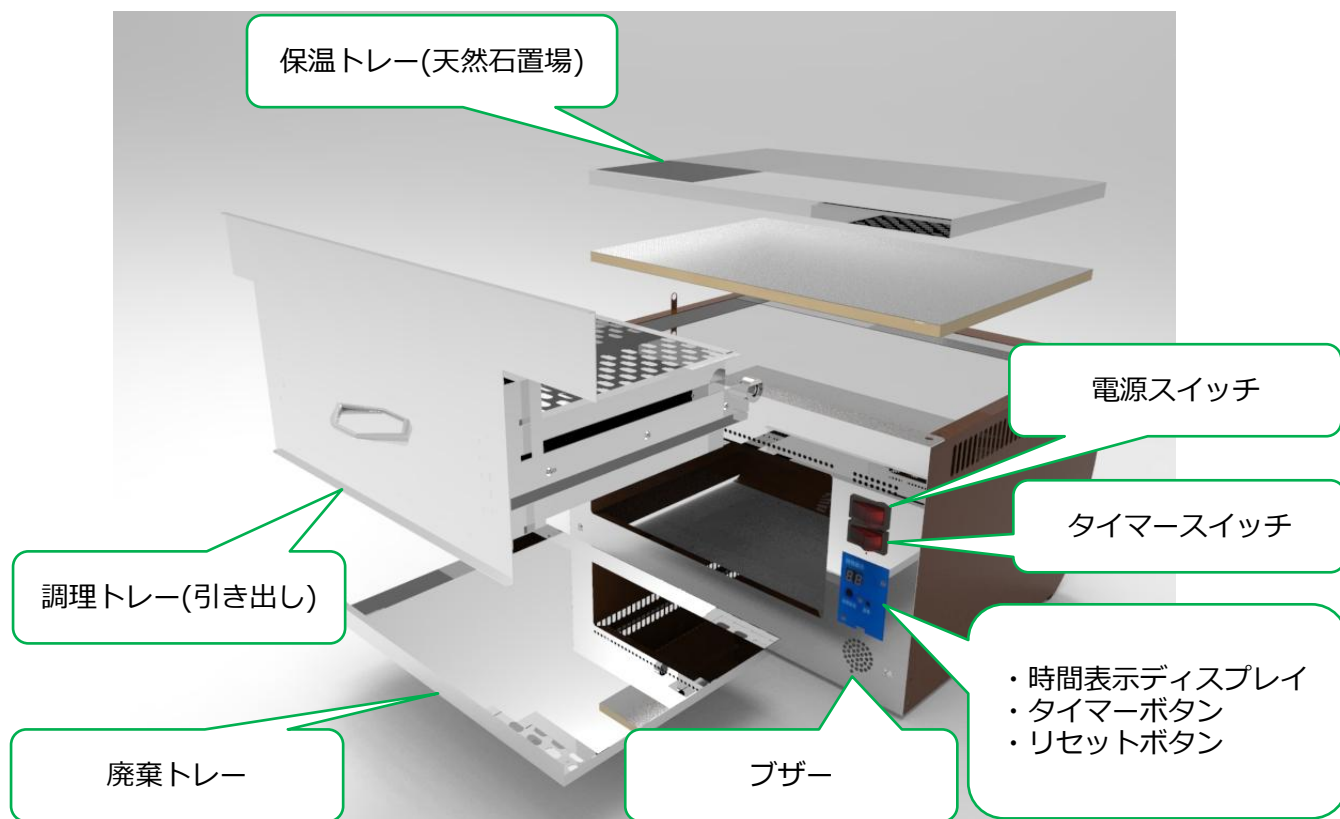
## 清掃・メンテナンスのとき

- ・調理トレーの内部は定期的に清掃してください。
- ・機器が完全に冷却された後に調理トレーを取り出してください。[P.13 参照](#)
- ・廃棄トレーは定期的に清掃してください。
- ・機器が完全に冷却された後に廃棄トレーを取り出してください。[P.14 参照](#)
- ・筐体（塗装面）の清掃は、薬剤を使わず水拭きで行ってください。
- ・機器前面のステンレス部分を清掃する際は、機器内部に水が浸入しないよう注意しながら、水拭きしてください。
- ・保温部用の天然石を洗う際は、食器用洗剤などを使って洗浄してください。

## 輸送するとき

- ・精密機器扱いとしてください。
- ・上下逆さまや横転を防ぐため、天地無用シールを貼ってください。
- ・水濡れ厳禁シールを貼付してください。
- ・緩衝材などを使用し、しっかりと梱包してください。

## 各部名称



# 操作部説明

## スイッチ機能紹介

表示名	機能	備考
電源スイッチ	機器の主電源が入ると保温状態になります。	ON 時：ランプ点灯 OFF 時：ランプ消灯
タイマースイッチ	電源スイッチが ON の時のみ、操作が有効になります。 タイマースイッチを ON にするとタイマーが起動し、ディスプレイに時間が表示されます。	ON 時：ランプ点灯 OFF 時：ランプ消灯

## スイッチ状態別説明

電源 OFF	保温モード	調理モード
 <p>電源スイッチ 入 切</p> <p>タイマースイッチ 入 切</p> <p>電源スイッチ・・・OFF タイマースイッチ・・・OFF</p> <p>主電源が切れた状態。 保温も調理も行われません。</p>	 <p>電源スイッチ 入 切</p> <p>タイマースイッチ 入 切</p> <p>電源スイッチ・・・ON タイマースイッチ・・・OFF</p> <p>上部の保温トレーが温められます。 調理トレー内部は調理モード時の 50%の熱量の状態となっています。</p>	 <p>電源スイッチ 入 切</p> <p>タイマースイッチ 入 切</p> <p>電源スイッチ・・・ON タイマースイッチ・・・ON</p> <p>タイマーの時間設定が可能になります。 時間設定後、調理が自動で開始されます。</p>

## タイマー機能紹介






表示名	機能	備考
時間表示 ディスプレイ	タイマースイッチを ON にするとディスプレイが点灯し、00～80 分の範囲で 5 分刻みの時間で表示されます。	起動時は「00」表示。 調理モード時は時間表示の右下の点が点滅します。
タイマーボタン	時間表示ディスプレイが起動後、ボタンを 1 回押すごとに 5 分単位でカウントアップされ、希望の時間に設定できます。 ※タイマーの最大時間は製品モデルにより異なり、60 分タイプまたは 80 分タイプがあります。	時間設定後、小さく「カチッ」と音がすれば調理開始です。
リセットボタン	ボタンを 1 回押すと、設定した時間が「00」にリセットされ、同時に調理モードも解除されます。	調理モード解除時は同時にブザーが鳴ります。

# 調理手順

## TJO-100 シリーズ

### < TJO-100 シリーズ焼き芋機 手順書 >

①		<p>電源スイッチを「入」にして、15分ほど予熱します。</p> <p>※保温トレーの天然石が温まるまでは30～60分必要です。</p>
②		<p>予熱が完了したら、調理トレーを引き出します。</p>
③		<p>さつまいもを並べます。</p> <p>トレー面積の50%以上を占める量（Mサイズなら3,4本以上）を入れてください。</p> <p>さつまいもは上下重ならないように並べ、焼きムラを防ぐためサイズが近いものを選んでください。</p> <p>オープンシートを使用する場合は、さつまいもの下に敷いてください。</p> <p>並べ終わったら、調理トレーをしっかり閉めます。</p>
④		<p>タイマースイッチを「入」にします。</p>
⑤		<p>タイマーボタンを押して、調理時間をセットします。</p> <p>さつまいもがMサイズ相当の場合、目安となる調理時間は約50分間です。</p> <p>形状や量(本数)によって時間を調整してください。</p> <p>さつまいも形状：「細い、短い」5分～10分短くする、「太い、丸い」5～10分長くする</p> <p>さつまいも本数：「少ない」5分～10分短くする</p> <p>※機器周辺的环境温度が低い場合は通常よりも長い調理時間が必要となります。</p> <p>10℃以下の場所に設置する場合はご注意ください。</p>




⑥		<p>時間表示は1分ずつカウントダウンし、時間表示が「00」になるとブザーが鳴ります。  内部の下部ヒーターは自動的に切れますが、上部ヒーターは保温のため加熱されたままです。  ※ブザーが鳴った後は、タイマースイッチが「入」のままでも「切」にしても、  下部ヒーターは切れた状態です。</p>
⑦		<p>調理完了後、調理トレー内に入ったままの状態です。5～15分間追加調理します。  この工程を加えることで、内部の上部ヒーターのみでじっくり焼き上げ、  ムラなく美味しい焼き芋に仕上がります。  ※この工程は必須ではありません。  ※長時間放置すると焦げる原因になるため、注意してください。</p>
⑧		<p>調理トレーを開け、さつまいもを取り出して販売用の紙袋に入れ、  機器上部の保温トレーに並べます。</p>
⑨		<p>引き続き調理する場合は、③～⑧の工程を繰り返してください。  調理が完了し、保温も不要な場合は電源スイッチを「切」にしてください。  ※電源スイッチを「切」にしても、しばらくのあいだ余熱が残るため、取り扱いに注意してください。</p>

- ・さつまいもの品種、サイズ、形状によって最適な調理時間が異なるため、最初に試験調理を行ってください。
- ・調理トレー内部は高温になるため、紙素材のものを入れないでください。燃焼の恐れがあります。
- ・弊社指定以外の市販の耐熱オープンシートを使用する場合、メーカーごとに仕様が異なるため、試験調理を行いながら選定してください。
- ・アルミホイルを使用すると遠赤外線効果が低下する恐れがあるため、おすすめしません。
- ・付属の天然石は保温部専用のため、調理トレー内部には入れないでください。

## TJO-200 シリーズ

### < TJO-200 焼き芋機 手順書 >

<p>①</p>  <p>電源スイッチ 入 切 タイマースイッチ 入 切</p>	<p>電源スイッチを「入」にして、15 分ほど予熱します。 ※保温トレーの天然石が温まるまでは 30～60 分必要です。</p>
<p>②</p> 	<p>予熱が完了したら、調理トレーを引き出します。</p>
<p>③</p> 	<p>さつまいもを並べます。 トレー面積の 50%以上を占める量（M サイズなら 6,7 本以上）を入れてください。 さつまいもは上下重ならないように並べ、焼きムラを防ぐためサイズが近いものを選んでください。 オープンシートを使用する場合は、さつまいもの下に敷いてください。 並べ終わったら、調理トレーをしっかり閉めます。</p>
<p>④</p>  <p>電源スイッチ 入 切 タイマースイッチ 入 切</p>	<p>タイマースイッチを「入」にします。</p>
<p>⑤</p> 	<p>タイマーボタンを押して、調理時間をセットします。 さつまいもが M サイズ相当の場合、目安となる調理時間は約 50 分間です。 さ形状や量(本数)によって時間を調整してください。 さつまいも形状：「細い、短い」5 分～10 分短くする、「太い、丸い」5～10 分長くする さつまいも本数：「少ない」5 分～10 分短くする ※機器周辺的环境温度が低い場合は通常よりも長い調理時間が必要となります。 10℃以下の場所に設置する場合はご注意ください。</p>

⑥		<p>時間表示は1分ずつカウントダウンし、時間表示が「00」になるとブザーが鳴ります。  内部の下部ヒーターは自動的に切れますが、上部ヒーターは保温のため加熱されたままです。  ※ブザーが鳴った後は、タイマースイッチが「入」のままでも「切」にしても、下部ヒーターは切れた状態です。</p>
⑦		<p>調理完了後、調理トレー内に入ったままの状態です。5～15分間追加調理します。  この工程を加えることで、内部の上部ヒーターのみでじっくり焼き上げ、ムラなく美味しい焼き芋に仕上がります。  ※この工程は必須ではありません。  ※長時間放置すると焦げる原因になるため、注意してください。</p>
⑧		<p>調理トレーを開け、さつまいもを取り出して販売用の紙袋に入れ、機器上部の保温トレーに並べます。</p>
⑨		<p>引き続き調理する場合は、③～⑧の工程を繰り返してください。  調理が完了し、保温も不要な場合は電源スイッチを「切」にしてください。  ※電源スイッチを「切」にしても、しばらくのあいだ余熱が残るため、取り扱いに注意してください。</p>

- ・さつまいもの品種、サイズ、形状によって最適な調理時間が異なるため、最初に試験調理を行ってください。
- ・調理トレー内部は高温になるため、紙素材のものを入れないでください。燃焼の恐れがあります。
- ・弊社指定以外の市販の耐熱オープンシートを使用する場合、メーカーごとに仕様が異なるため、試験調理を行いながら選定してください。
- ・アルミホイルを使用すると遠赤外線効果が低下する恐れがあるため、おすすめしません。
- ・付属の天然石は保温部専用のため、調理トレー内部には入れないでください。

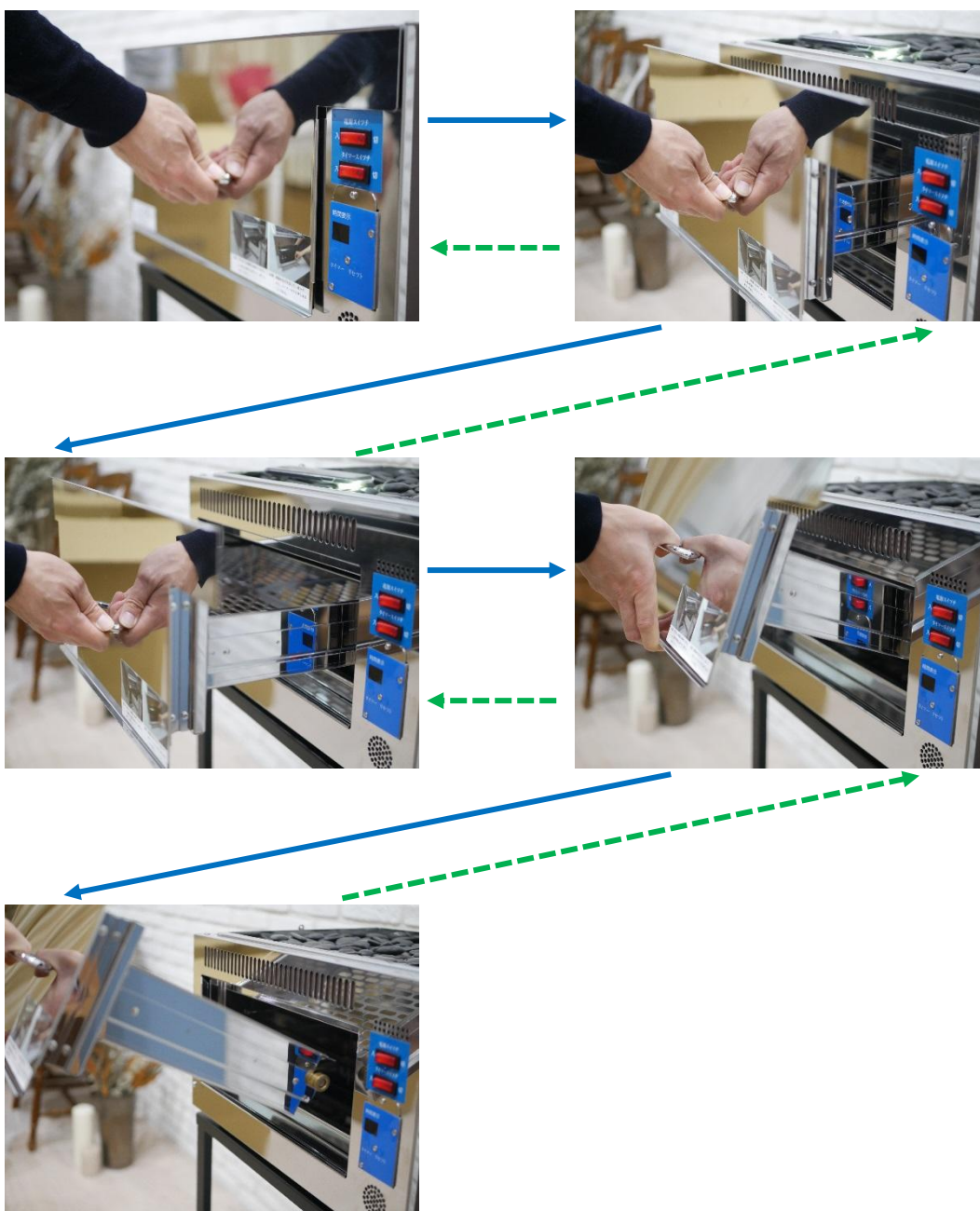
## 調理トレーの脱着方法

調理トレーを取り出す際は、水平に引き出してから斜め 45 度の角度で引き上げ、取り外してください。  
調理トレーを取り付ける際は、斜め 45 度の角度の状態でも機器に差し込み、水平にスライドさせて閉めてください。手順は下図を参照してください。

直線矢印は「取り外し」手順



点線矢印は「取り付け」手順



## 廃棄トレーの脱着方法

廃棄トレーを取り出す際は、調理トレーを取り外した後に、廃棄トレーを引き出してください。

廃棄トレーを取り付ける際は、調理トレーを取り外した状態で、

下部遠赤外線ヒーターの下側に差し込み、水平にスライドして収納してください。

\* 機器内部の下側で左右に伸びている黒い棒状の物がヒーターです。



# 製品仕様

## TJO-100 シリーズ

型式	TJO-100	TJO-100L
外観	 スタンダードモデル	 前面保護カバー、LED 照明付き
電源	単相 100V、50/60Hz	
使用コンセント形状	接地端子付 125V/15A *一般家庭用コンセント	
	 <p>TJO-100/TJO-100L はターミナルタイプ対応の電源プラグとなります</p>  <p>3Pタイプをご使用される場合は変換プラグをご用意ください</p>	
消費電力	650W *保温モード時 325W	
本体サイズ	幅 470mm 奥行 370mm 高さ 290mm *高さ寸法は上部アクリルカバーを含みません。	幅 470mm 奥行 400mm 高さ 290mm *高さ寸法は上部アクリルカバーおよび LED 照明キットを含みません
調理部有効寸法	幅 310mm 奥行 230mm 高さ 70mm	幅 310mm 奥行 230mm 高さ 70mm
保温部寸法	幅 420mm 奥行 310mm	
発熱体	遠赤外線シートヒーター	
発熱体温度	約 320℃	
保温部温度	約 70℃	
タイマー設定時間	05~80 分(5 分刻み) *旧モデル 05~60 分	
調理部容量	約 2.0kg さつまいも M サイズ(250g 程度) 7~8 本	
本体重量	約 25kg	約 28kg
材質	調理面/SUS430、筐体/SPCC 鋼板、アクリルカバー-/PMMA	
認証	丸 PSE、CE	

\*写真はイメージです。製品のデザイン及び外観、仕様は予告なく変更する場合があります。

## TJO-200 シリーズ

型式	TJO-200
外観	 <p>TJO シリーズ大型モデル</p>
電源	単相 200V、50/60Hz
使用コンセント形状	<p>接地極付 250V/15A *接地極付 250V/20A タイプ差し込み可</p> 
消費電力	1200W *保温モード時 600W
本体サイズ	幅 470mm 奥行 540mm 高さ 290mm *高さ寸法は上部アクリルカバーを含みません。
調理部有効寸法	幅 310mm 奥行 400mm 高さ 70mm
保温部寸法	幅 420mm 奥行 480mm
電源ケーブル長	約 2.5m
発熱体	遠赤外線シーズヒーター
発熱体温度	約 320℃
保温部温度	約 70℃
調理部容量	約 3.5kg さつまいも M サイズ(250g 程度) 13~14 本
タイマー設定時間	05~80 分(5 分刻み)
本体重量	約 35kg
材質	調理面/SUS430、筐体/SPCC 鋼板、アクリルカバー/PMMA

\*写真はイメージです。製品のデザイン及び外観、仕様は予告なく変更する場合があります。

## 故障かな?と思ったら

下の表でチェックしてください。直らないときは販売元に連絡してください。

こんなとき	確認事項	対策
<ul style="list-style-type: none"> <li>・電源が入らない。</li> <li>・調理できない。(熱不足)</li> <li>・保温できない。</li> </ul>	電源プラグが正しくコンセントに差し込まれているか確認してください。	使用しているコンセントの定格(電圧、消費電力)を確認してください。
	各スイッチのランプは点灯していますか。	スイッチの ON/OFF を切り替えてランプの状態を確認ください。
	廃棄トレーは正しい位置に設置されていますか。	トレーは赤外線ヒーターの下側に設置してください。 上側に設置してしまうとヒーターの熱が遮断されます。 * 脱着方法は <a href="#">P.14</a> を参照ください。
	廃棄トレー、調理トレーにゴミが溜まっていませんか。	廃棄トレー、調理トレーを清掃してください。
	機器や電源ケーブルに目視で確認できる損傷や異常はありませんか。	損傷や異常が確認できた場合は触らず、すぐに機器の使用を中止してください。
・ブザー音が鳴らない。	タイマーの時間を設定していますか。	時間設定後、リセットボタンを押してブザーが鳴るか確認してください。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・アクリルカバーの変形</li> <li>・アクリルカバーの変色</li> </ul>	アクリルは経年使用により、変形や変色が発生することがあります。	洗浄しても汚れが落ちない場合は、新品のアクリルカバーに交換してください。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理トレーが取り出せない。</li> <li>・調理トレーが装着できない。</li> </ul>	調理トレーを脱着した際、正しく行われたか確認してください。	* 脱着方法は <a href="#">P.13</a> を参照してください。

# 保証とアフターサービス

製品の保証内容は以下のとおりです。

## 保証期間

お買い上げ日より2年間となります。

## 保証適用対象

製品について、仕様どおり良好に動作することを保証します。

保証期間内に発生したメーカー起因の欠陥や故障は交換または修理いたします。

## 保証の免責事項

保証範囲は製品本体に限ります。以下の場合、製品保証は適用されません。

- ・製品仕様を超えた目的や使用方法によって発生した本体故障および周辺被害
- ・地震や風水害、落雷等の天災、火災等の災害によって生じた本体故障や周辺被害
- ・お客様での修理・改造による本体故障や周辺被害
- ・ご購入後の輸送、移動、落下などによる本体の故障や損傷
- ・その他、お客様起因の故障や損傷、周辺被害

## メンテナンス、修理

保証期間外やメーカー起因以外の故障・損傷の修理は、有償対応となります。

保証適用時を含め、現品返却時は元払いで発送してください。(着払い荷物は受取いたしません)

## 修理、メンテナンスのお問い合わせ先

リードジャパン株式会社

TEL : 050-3749-8993

FAX : 050-5575-2795

MAIL: info@leadjp.com

WEB: <https://leadjp.com>