

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	…… 2~4
使用上のお願い	…… 5
各部名称	…… 6
操作部説明	…… 7~8
調理手順【TJO-100 シリーズ】	…… 9~10
調理手順【TJO-200 シリーズ】	…… 11~12
調理トレーの脱着方法	…… 13
廃棄トレーの脱着方法	…… 14
製品仕様【TJO-100 シリーズ】	…… 15
製品仕様【TJO-200 シリーズ】	…… 16
故障かな？と思ったら	…… 17
保証とアフターサービス	…… 18

このたびは商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。

設置・ご使用前に、本取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

お読みになった後は、本書を大切に保管してください。

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。ここに示す注意事項を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し説明しています。表示内容を守らないことにより生じる危害や損害については、負担をおいかなますのでご了承ください。



警告

「死亡または重症を負う可能性がある内容」を示します。



注意

「軽傷を負うことや、物的損害が発生する可能性がある内容」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

分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因となります。
修理は販売元にご相談ください。

異常・故障時はただちに使用を中止する

発煙・発火・感電の原因となります。
使用をやめ電源プラグを抜いて販売元へ修理を依頼してください。

電源プラグとアース・電源コードは正しく扱う

火災や感電の原因になります。
異常を感じたらすぐに使用をやめ、
電源プラグを抜いてから販売元にご相談ください。

- ・感電防止のため、必ず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合ったものを使用する。
- ・定期的にプラグとコンセントにたまったホコリなどを乾いた布で拭き取る。
- ・電源プラグは根元までコンセントに差し込む。
- ・電源コードは無理に引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、
重いものを乗せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
- ・濡れた手で電源プラグを触らない。

水濡れ厳禁

感電や故障の原因となります。
もし製品が濡れてしまった場合はすみやかに使用をやめ、
電源プラグを抜いて販売元にご相談ください。

- ・機器本体には水をかけない。周囲が水に濡れた環境で使用しない。

屋内で使用する

本製品は屋外仕様ではありません。かならず屋内で使用してください。

引火性の物の近くで使用しない

ガソリンやシンナーなどの近くで使用すると火災が発生する恐れがあります。

注意

責任者以外の人に使用させない

けがなどの事故が発生する恐れがあります。

異物が入らないようにする

筐体の隙間などから異物が入らないように注意してください。

操作をするときは周りに注意する

思わぬケガや破損を招く可能性があります。
操作するときはかならず周囲を確認してください

平坦な場所に設置する

不安定な場所に設置すると落下したりするなど、
製品に重大な損傷を与える可能性があります

使用時は筐体にさわらない

とくに筐体の銀色ステンレス部(引き出し取っ手以外)は高温となります。
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。

物を乗せない

機器本体には付属品以外のものは乗せない。

使用しないときは電源を抜く

機器を使用しないとき、現場から責任者が離れるとき、清掃時、
これらの状況になるときは、
かならず電源プラグをコンセントから抜いてください。

対応するコンセントを使用する

TJO シリーズそれぞれの定格消費電力にあっ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際は機器の消費電力未満の規格のものは使用しないでください。

使用上のお願い

火災や感電、けが等のリスクを防ぎ製品を安全にご使用いただくために、必ず下記の注意事項をお守りください。

設置するとき

- ・重量物なので 2 人以上で運んでください。
- ・電源ケーブルを筐体で挟まないようにしてください。
- ・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、必ず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ご使用ください。)

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ときは高温の蒸気が出てきますのでご注意ください。
- ・使用中は軍手をするなどしてヤケドに注意してください。

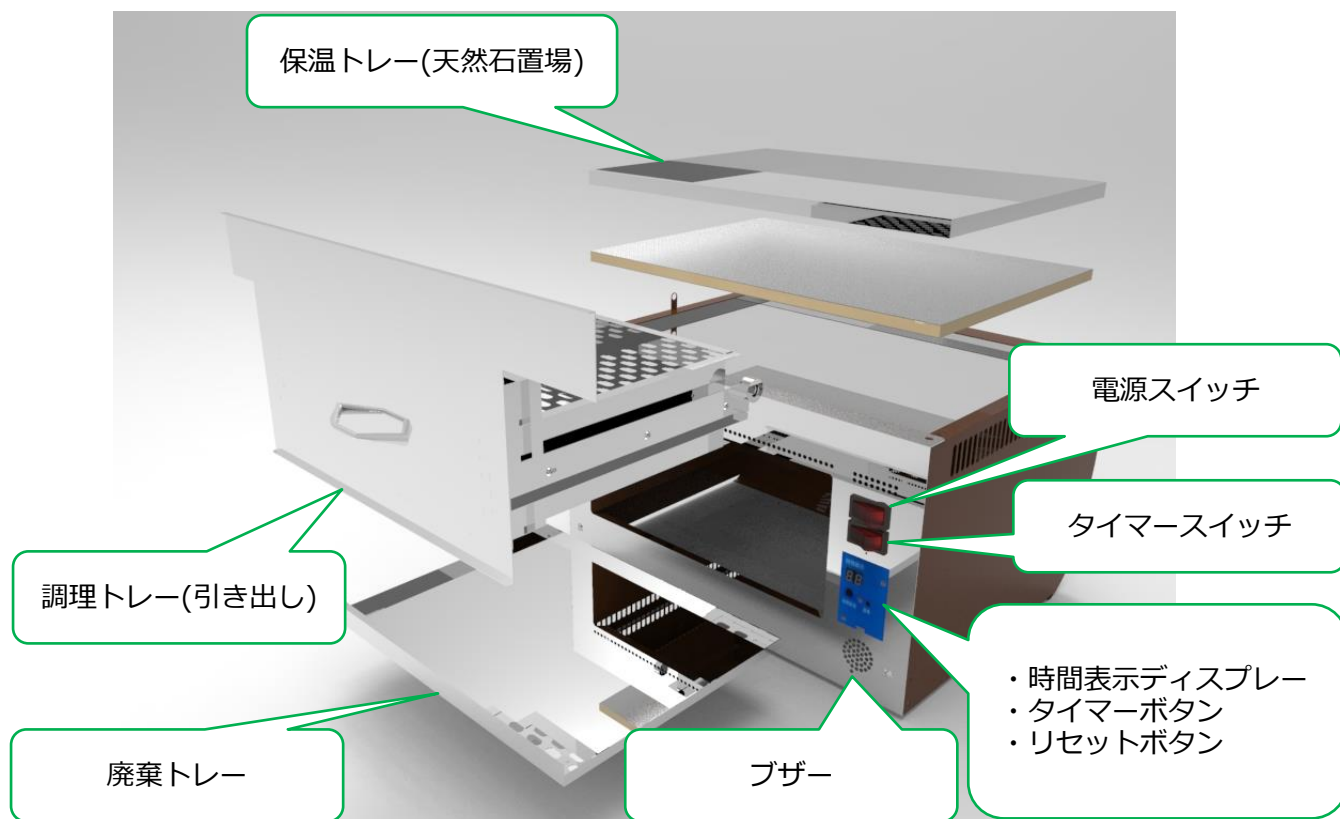
清掃・メンテナンスのとき

- ・調理トレーの内部は定期的に清掃してください。調理トレーは機器がしっかりと冷却された後に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。廃棄トレーは機器がしっかりと冷却された後に取り出してください。[P.14 参照](#)
- ・筐体(塗装面)の清掃は薬剤を使用せず、水拭きで行ってください。
- ・調理面のステンレス部分の清掃は機器内部に水が浸入しないよう気を付けながら、食器用洗剤などを使って水拭きしてください。
- ・保温用天然石を洗う時は薬剤を使用せず、食器用洗剤などを使って水洗いしてください。

輸送するとき

- ・精密機器扱いとしてください。
- ・上下逆さまや横転の防止のため、天地無用シールを貼付してください。
- ・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	機器の主電源が入り、保温状態となる。 焼き芋を保温したいときは ON 状態のままにしてください。	ON 時はランプ点灯 OFF 時はランプ消灯
タイマースイッチ	電源スイッチが ON の状態のときに操作が有効となる。 タイマースイッチを ON にするとタイマーが起動し、時間設定を完了後に調理が開始される。	ON 時はランプ点灯 OFF 時はランプ消灯

スイッチ状態別説明

OFF モード	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>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>上部保温トレーが温められる。 調理トレー内部は調理モード時の 50% の熱量の状態。</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>タイマー時間設定が可能となる。 調理モードはタイマー時間設定後に自動で開始される。</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する。 00~80 分まで 17 段階の時間が表示される。	起動時は「00」表示。
タイマーボタン	時間表示ディスプレイが起動した後、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る。 希望の時間に設定をすることができる。 5 分単位 16 段階。05~80 分 * タイマーの最大時間は製品モデルにより異なります。60 分タイプまたは 80 分タイプ	最大時間を超えると、「00」に戻る。
リセットボタン	一回押すと、設定した時間がリセットされる。 時間表示のリセットと同時に調理モードが解除される。	調理モード解除と同時にブザーが鳴る。

調理手順

TJO-100 シリーズ

< TJO-100 シリーズ焼き芋機 作業手順書 >







<p>①</p>  <p>電源スイッチ 入 切 タイマースイッチ 入 切</p>	<p>さつまいもを入れていない状態で、引き出しをしっかりと閉めます。</p> <p>電源スイッチを「入」にして、15分ほど予熱します。</p> <p>※「入」にすると調理トレー内部の上部ヒーターの熱が入ります。</p> <p>機器上部の保温トレーに敷き詰める石が温まるまでは30～60分必要です。</p>
<p>②</p> 	<p>予熱が完了したら、調理トレーの取っ手をまっすぐ手前に引き出します。</p> <p>※開けたときに熱気が出ますのでご注意ください。</p> <p>※調理トレーを最後まで引き出したところで脱落防止用のストッパーがありますが、勢よく引き出すことを繰り返すとストッパー部品が衝撃で破損する恐れがありますのでご注意ください。</p>
<p>③</p> 	<p>調理トレー内にさつまいもを並べます。さつまいもは調理トレー面積の50%以上を占める量(本数)を入れてください。</p> <p>※入れる量(本数)が少なすぎると、さつまいもが焦げてしまう恐れがあります。</p> <p>(適量の目安：Mサイズ相当の場合は4本以上)</p> <p>さつまいもは上下重ならないように並べてください。焼きムラを防ぐためなるべくサイズや太さ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ときはさつまいもの下に敷いてください。上下で挟むように計2枚ご使用いただいてもかまいません。</p> <p>並べ終えたら、引き出しをしっかりと閉めます。</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>※「入」にするだけでは調理トレー内部の下部ヒーターの熱は入りません。</p> <p>下欄⑤の時間設定後に下部ヒーターの熱が入り、上下両方のヒーター熱で焼き上げます。</p>
<p>⑤</p>  <p>時間表示 00 タイマー リセット</p>	<p>タイマーボタンを押して、調理時間をセットします。時間セット後に小さく「カチツ」と音がすれば調理開始です。</p> <p>※ボタンを1回押すたびに時間が5分ずつカウントアップされていきます。希望の時間が表示されるまで押してください。</p> <p>Mサイズ相当の目安となる調理時間は約50分間です。さつまいもの形状や量(本数)によって時間を調整してください。</p> <p>【調整時間の目安】</p> <p>さつまいも形状：「細形状」-5分～-10分、「丸形状」+5～+10分</p> <p>さつまいも本数：「7～8本」±0分～+5分、「5～6本」-5分～±0分、「4本」-5分～-10分</p> <p>※機器周辺の環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>調理開始から時間表示が1分ずつカウントダウンしていき、設定時間に到達すると時間表示が「0」になり、ブザーが鳴ります。</p> <p>ブザーが鳴ると同時に内部の下部ヒーターは自動的に切れます。上部ヒーターは保温部用に熱が入ったままです。</p> <p>※ブザーが鳴った後、タイマースイッチは「入」のままでも「切」にしても下部ヒーターは切れている状態です。</p>
⑦		<p>仕上げ焼をする場合は、電源スイッチは「入」で、焼き芋が調理トレー内に入ったままの状態です。5～20分間追加調理します。</p> <p>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。</p> <p>【仕上げ焼時間の目安】 サイズや調理本数によって調整してください。</p> <p>さつまいも細形状：5～10分 さつまいも中形状：10～15分 さつまいも丸形状：15～20分</p>
⑧		<p>引き出しを開け、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> <p>※引き出しを開けたときに熱い蒸気が出ますのでご注意ください。</p>
⑨		<p>調理終了後も保温トレーは保温温度に保たれた状態です。</p> <p>引き続き焼く場合は、②～⑧の工程を繰り返します。</p> <p>保温が不要な場合は電源スイッチを「切」にしてください。</p> <p>機器を使用しないときは電源プラグをコンセントから抜いてください。</p> <p>※電源スイッチを「切」にしても、機器はしばらくのあいだ余熱を持った状態ですので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、形状などによって最適な調理時間が異なりますので、最初に試験調理を行ってください。
- ・調理内部は高温になりますので紙素材のものを入れないでください。燃焼する恐れがあります。
- ・弊社指定のものではない市販の耐熱オープンシートを使用される場合は、メーカーにより仕様が異なりますので試験調理をしながら選定してください。
- ・アルミホイルは遠赤外線効果を失うためおすすめしません。
- ・付属する天然石は保温部専用となりますので調理部には入れないようにしてください。

TJO-200 シリーズ

< TJO-200 焼き芋機 作業手順書 >

①		<p>さつまいもを入れていない状態で、引き出しをしっかりと閉めます。</p> <p>電源スイッチを「入」にして、15分ほど予熱します。</p> <p>※「入」にすると調理トレー内部の上部ヒーターの熱が入ります。</p> <p>機器上部の保温トレーに敷き詰める石が温まるまでは30～60分が必要です。</p>
②		<p>予熱が完了したら、調理トレーの取っ手をまっすぐ手前に引き出します。</p> <p>※開けたときに熱気が出ますのでご注意ください。</p> <p>※調理トレーを最後まで引き出したところで脱落防止用のストッパーがありますが、勢いよく引き出すことを繰り返すとストッパー部品が衝撃で破損する恐れがありますのでご注意ください。</p>
③		<p>調理トレー内にさつまいもを並べます。さつまいもは調理トレー面積の50%以上を占める量(本数)を入れてください。</p> <p>※入れる量(本数)が少なすぎると、さつまいもが焦げてしまう恐れがあります。</p> <p>(適量の目安：Mサイズ相当の場合は7本以上)</p> <p>さつまいもは上下重ならないように並べてください。焼きムラを防ぐためなるべくサイズや太さ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ときはさつまいもの下に敷いてください。上下で挟むように計2枚ご使用いただいてもかまいません。</p> <p>並べ終わったら、引き出しをしっかりと閉めます。</p>
④		<p>タイマースイッチを「入」にします。</p> <p>※「入」にするだけでは調理トレー内部の下部ヒーターの熱は入りません。</p> <p>下欄⑤の時間設定後に下部ヒーターの熱が入り、上下両方のヒーター熱で焼き上げます。</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。時間セット後に小さく「カチッ」と音がすれば調理開始です。</p> <p>※ボタンを1回押すたびに時間が5分ずつカウントアップされていきます。希望の時間が表示されるまで押してください。</p> <p>Mサイズ相当の目安となる調理時間は約45分間です。さつまいもの形状や量(本数)によって時間を調整してください。</p> <p>【調整時間の目安】</p> <p>さつまいも形状：「細形状」-5分～-10分、「丸形状」+5～+10分</p> <p>さつまいも本数：「13～14本」±0分～+5分、「10～11本」-5分～±0分、「7～8本」-5分～-10分</p> <p>※機器周辺の環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>調理開始から時間表示が1分ずつカウントダウンしていき、設定時間に到達すると時間表示が「0」になり、ブザーが鳴ります。</p> <p>ブザーが鳴ると同時に内部の下部ヒーターは自動的に切れます。上部ヒーターは保温用に熱が入ったままです。</p> <p>※ブザーが鳴った後、タイマースイッチは「入」のままでも「切」にしても下部ヒーターは切れている状態です。</p>

⑦		<p>仕上げ焼をする場合は、電源スイッチは「入」で、焼き芋が調理トレー内に入ったままの状態です。5～20分追加調理します。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。</p> <p>【仕上げ焼時間の目安】 サイズや調理本数によって調整してください。</p> <p>さつまいも細形状：5～10分 さつまいも中形状：10～15分 さつまいも丸形状：15～20分</p>
⑧		<p>引き出しを開け、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> <p>※引き出しを開けたときに熱い蒸気が出ますのでご注意ください。</p>
⑨		<p>調理終了後も保温トレーは保温温度に保たれた状態です。</p> <p>引き続き焼く場合は、②～⑧の工程を繰り返します。</p> <p>保温が不要な場合は電源スイッチを「切」にしてください。</p> <p>機器を使用しないときは電源プラグをコンセントから抜いてください。</p> <p>※電源スイッチを「切」にしても、機器はしばらくのあいだ余熱を持った状態ですので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、形状などによって最適な調理時間が異なりますので、最初に試験調理を行ってください。
- ・調理内部は高温になりますので紙素材のものを入れないでください。燃焼する恐れがあります。
- ・弊社指定のものではない市販の耐熱オープンシートを使用される場合は、メーカーにより仕様が異なりますので試験調理をしながら選定してください。
- ・アルミホイルは遠赤外線効果を失うためおすすめしません。
- ・付属する天然石は保温部専用となりますので調理部には入れないようにしてください。

調理トレーの脱着方法

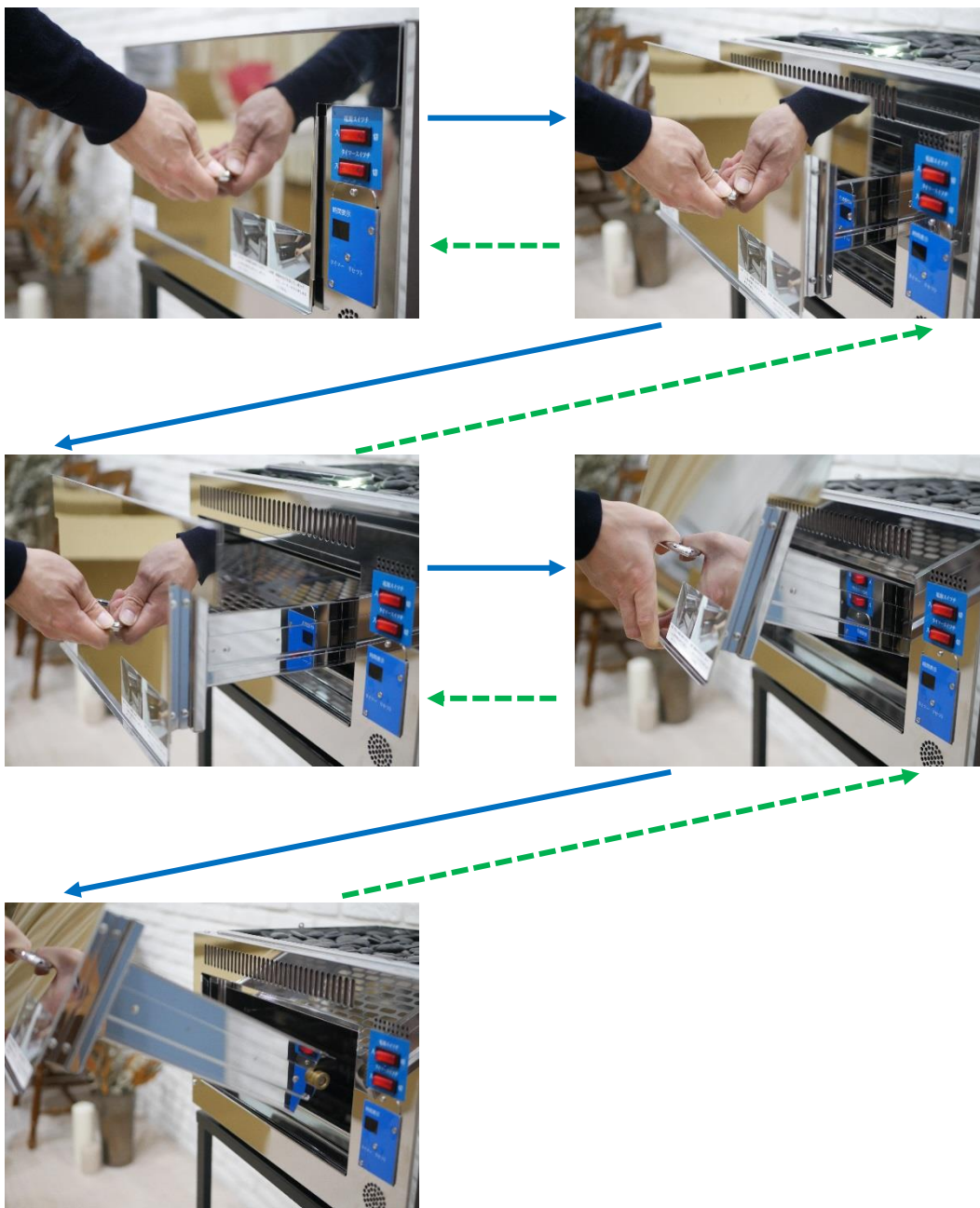
調理トレーを取り出す時は、水平に引き出してから、斜め 45 度の角度に引き上げて取り外してください。
調理トレーを取り付ける時は、斜め 45 度の角度の状態でも機器に差し込み、水平にスライドさせて閉めてください。

これらの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時は、
調理トレーを取り外した後に廃棄トレーを水平に引き出してください。

廃棄トレーを取り付ける時は、
調理トレーを外した状態で、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

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。

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	
	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p style="color: red; font-size: small;">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>  </div> <div style="text-align: center;"> <p style="color: red; font-size: small;">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>  </div> </div>	
消費電力	最大 650W *650W(調理モード) / 325W(保温モード)	
本体サイズ	W470mm x D370mm x H290mm *H 寸法は上部アクリルカバーを含みません。	W470mm x D400mm x H290mm *H 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	W310mm x D230mm x H70mm	W310mm x D230mm x H70mm
保温部寸法	W420mm x D310mm	
発熱体	遠赤外線シートヒーター	
調理温度(ヒーター温度)	約 360℃	
保温部温度	約 80℃	
タイマー設定時間	05~80 分(5 分刻み) *旧モデルは 05~60 分	
調理部容量	約 2.0kg M サイズ(250g 程度) 7~8 本	
本体重量	約 25kg	約 28kg
安全装置	ヒューズ 10A	
材質	調理面/SUS430、筐体/SPCC 鋼板、アクリルカバー/PMMA	
認証	丸 PSE、CE	

TJO-200 シリーズ

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。

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 タイプも差し込み可</p>   <p>15A250V 20A250V</p>
消費電力	最大 1200W *1200W(調理モード) / 600W(保温モード)
本体サイズ	<p>W470mm x D540mm x H290mm</p> <p>*H 寸法は上部アクリルカバーを含みません。</p>
調理部有効寸法	W310mm x D400mm x H70mm
保温部寸法	W420mm x D480mm
電源ケーブル長	約 2.5m
発熱体	遠赤外線シーズヒーター
調理温度(ヒーター温度)	約 360℃
保温部温度	約 80℃
調理部容量	約 4.0kg 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
安全装置	ヒューズ 10A
材質	調理面/SUS430、筐体/SPCC 鋼板、アクリルカバー/PMMA

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	確認内容	対策
<ul style="list-style-type: none"> ・電源が入らない。 ・調理できない。(熱不足) ・保温できない。 	電源プラグを正しくコンセントに差していますか。	使用しているコンセントの定格(電圧、電流、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 P.14 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断してください。
<ul style="list-style-type: none"> ・ブザー音が鳴らない。 	タイマースイッチで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"> ・アクリルカバーの変形 ・アクリルカバーの変色 	アクリルの性質上、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、アクリルカバーを新品交換してください。
<ul style="list-style-type: none"> ・調理トレーが取り出せない。 ・調理トレーが装着できない。 	調理トレーを脱着したときに、正しく脱着しましたか。	* 脱着方法は P.13 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。

保証適用対象

製品について、製品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故障は交換または修理いたします。

現品返却時は元払いで発送していただきます。(着払い荷物は受取致しません)

- ・製品保証期間はご購入日より 1 年間となります。

保証の免責事項

保証範囲は製品本体に限ります。

製品保証は以下の場合には適用されません。

- ・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、メーカー起因以外の故障や損傷の修理は有償対応となります。

販売元にご相談ください。

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>