

## 消費者へのアドバイス

テスト結果から、消費者が購入時や使用時に留意する主な点は次のとおりでした。使い方を誤ると火災や火傷のおそれがあるので、取扱説明書をよく読んでから使用することが大切です。

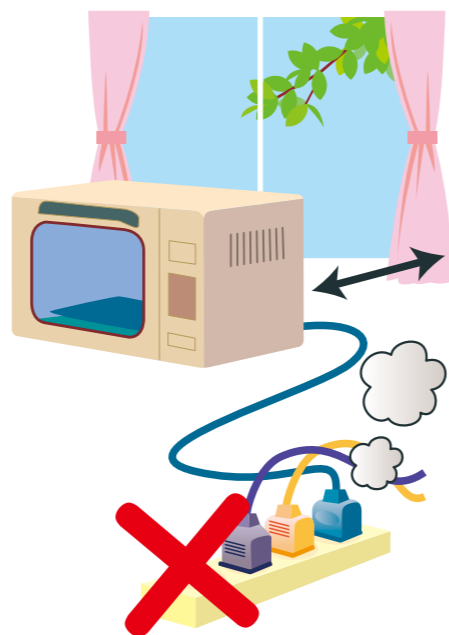
### 1 購入時に留意すること

- ① 銘柄によって、操作パネルの位置、火力調節やタイマーの方式等が異なります。実際に前面の扉を開けてみたり、タイマーの設定時間等を確認するなどして、調理目的に合った使い勝手のよいものを選びましょう。
- ② 掃除のしやすさは、安全性の面からも大切なポイントとなります。焼き網やくず受けトレイの着脱のしやすさなども確認しましょう。



### 2 使用時に留意すること

- ① 設置場所は、取扱説明書の記載内容に従い、壁や家具などから十分な距離をおき、カーテンなどの可燃物からはさらに遠ざけること。また、テーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上には置いてはいけません。
- ② 消費電力1000W～1300Wが主流であり、コンセントを他の器具と併用するとコンセントが異常発熱して、発火するおそれがあるので、定格15A(アンペア)以上のコンセントを単独で使いましょう。
- ③ 使用中や使用後しばらく(約20分)は火傷のおそれがあるので、ガラス面や金属部に触れてはいけません。
- ④ くず受けトレイに調理くずや油分などが残っていると焼きむらや発火の原因になるので、使用後はこまめに掃除しましょう。
- ⑤ 「必要以上に加熱しない。」、「バターやジャムを塗ったパンは、焼かない。」、「揚げ物など油の出るものを受け皿なしで加熱しない。」、「必ず、くず受けトレイをセットして使う。」などの注意表示を守りましょう。
- ⑥ 使用しないときは、省エネや安全ため、コンセントから電源プラグを抜き、上には何も置かないようにしましょう。



# オーブントースター

2014

商品テスト情報

## こんなオーブントースターをテストしました

出力1000W



No.1



No.2

出力1200W



No.3

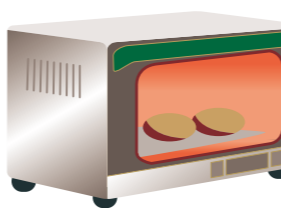


No.4



No.5

出力1300W



No.6



No.7



No.8



オーブントースターは、食パンを焼いたり食品を温めたりするだけでなく、グラタン、ピザ、焼き菓子等のレシピも多数紹介されており、手軽な調理器具として広く普及しています。

一方、オーブントースターの使用中に、火災が発生したり火傷を負ったりした事例等が報告されていることから、北陸三県(富山県、石川県、福井県)の消費生活(支援)センターが共同で、その安全性や性能、使用性等をテストしたので、その結果や購入時及び使用時等の留意点をお知らせします。



お問い合わせは

## 富山県消費生活センター

〒930-0805 富山市湊入船町6-7(富山県民共生センター1階)  
TEL (076) 432-2949 FAX (076) 431-2631

富山県消費生活センターホームページ  
<http://www.pref.toyama.jp/branches/1731/1731.htm>

 富山県消費生活センター

## 1 対象品のオーブントースターについて

- (1) 対象品は、北陸三県のホームセンターや家電量販店で購入できる8銘柄で、購入価格は3,980円~6,980円であった。
- (2) 各銘柄とも、本体には警告または注意表示で、「感電」、「火災」、「発火」、「火傷」のおそれなどに関する表示があり、取扱説明書にはプラグやコードの取扱い、使用時などにおける警告事項、注意事項等が細かく記載されていた。  
特に、加熱中は外面の温度が高くなる部分もあり、「高温部やガラス窓に触れないこと」や、「カーテンなどの可燃物や壁・家具などの近くで使用しないこと」などの注意事項については、全ての銘柄で記載されていた。
- (3) 消防法に基づく「設置場所」については、全ての銘柄の取扱説明書に適正に記載されていた。
- (4) 8銘柄の外形は、概ね直方体(幅34.0~38.5cm×奥行25.0~34.0cm×高さ20.3~23.8cm)で、奥行き寸法の銘柄差が9cmと大きかった。重量は2.8~4.6kgであった。
- (5) 安全装置としてサーモスタットのほか、本体に温度ヒューズの表示があるものが2銘柄あった。
- (6) タイマーや温度調節等の操作パネルが、正面右側に縦の配置のものが5銘柄、正面下側に横の配置のものが3銘柄であった。前面ガラス扉については、全銘柄とも上部取っ手を手前に引き下ろす縦開きタイプであった。
- (7) 火力調節とタイマーがデジタル式のものが2銘柄あり、他の6銘柄は回転(ゼンマイ)式であった。また、火力調節は温度設定によるものが6銘柄、W数の切換えによるものが2銘柄あり、温度設定の最高は240℃~260℃、W数の切換えの最大は1,000W及び1,300Wであった。その他、タイマーの最大設定時間は、30分間が5銘柄、15分間が3銘柄であった。



## 2 各試験の結果について

- (1) 室温状態から最大火力で使用した場合、庫内温度は5~7分で273~372℃の範囲で最高温度に達し、7銘柄で300℃を超え、その後温度調節範囲まで低下した。  
他の火力で使用した場合も同様の傾向にあった。
- (2) 使用時の本体表面、取っ手、つまみ及び置き台の温度は、各銘柄とも前面扉のガラス面の温度が170~213℃となり最も高く、次いで上面(80~130℃)、背面(60~152℃)の順であった。  
使用中や使用直後に触れる可能性のある扉取っ手、タイマー及び温度調整つまみ等は、火傷の危険性が少ないとされている50℃以下にほぼ保たれていた。
- (3) 本体表面温度が最も高かった前面扉ガラス面の使用後の温度が、50℃以下となるまでの時間は、16~20分を要した。また、他の表面(金属部)も50℃以下となるまでの時間が10分を超える銘柄もあった。  
このことから、全銘柄とも、本体に表示している「使用中や使用直後は高温部に触れない」だけでなく、使用後しばらく(20分程度)は、不用意に本体表面に触れない等の注意が必要とされた。



## 3 使用性テストの結果

### (1) 調理タイマーの正確度

デジタル式の2銘柄は、設定値と実測値との差が小さく、繰り返しても安定した時間が再現されたが、回転式の6銘柄は、タイマー5分の設定で4分41秒~5分59秒の範囲であり、設定値と実測値との差が比較的大きかった。  
回転式の場合、タイマーの設定は手で合わせるため、正確にできないことや、タイマーの目盛が比較的粗いこと等タイマー自身の精度以外の要素も大きいと考えられる。



### (2) 食パンによる調理テストおよび消費電力量

デジタル式の銘柄の場合、程良いと思われる焼き色であったが、回転式の銘柄の場合、焼き色にばらつきが見られた。このため、使用の際には、調理の進み具合をガラス扉越しに確認しながら使用するのがよいと思われた。  
各銘柄の消費電力量は、0.006kwh~0.009kwhの範囲であり、食パンのトースト1回分の電気料金は、1kwh当たり23円と仮定すると0.14~0.21円の範囲となる。

### (3) 使用性の評価

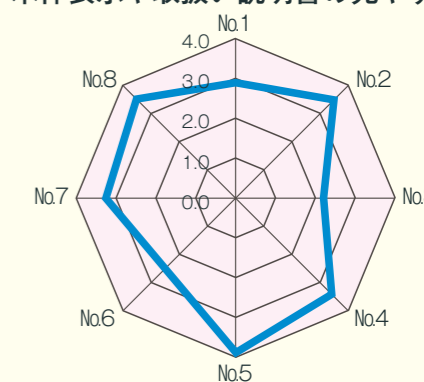
11名のモニターにより「本体表示や取扱い説明書の見やすさ」、「使いやすさ」、「掃除のしやすさ」について5段階で評価した。  
「本体表示や取扱い説明書の見やすさ」の評価では、大きな文字や図入り等で分かりやすく表示されている銘柄、「使いやすさ」の評価では、前面扉から庫内を見やすく、調理物の出し入れのしやすい銘柄、「掃除のしやすさ」の評価では、庫内の掃除やくず受けトレイの着脱等のしやすい銘柄がそれぞれ評価が高かった。

説明書をよく読んで使いましょう!

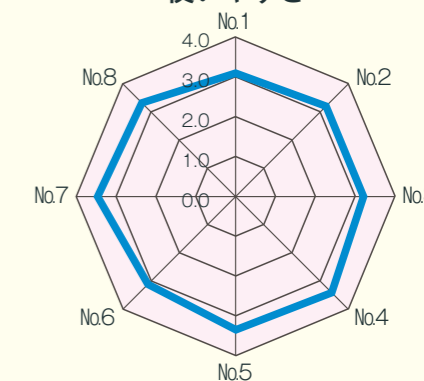


### 使用性の評価

#### 本体表示や取扱い説明書の見やすさ



#### 使いやすさ



#### 掃除しやすさ

