

オーブントースターを調べてみました ①

テスト期間

平成25年11月～
平成26年3月

対象品

北陸三県の
ホームセンター等
で購入した8銘柄



テスト対象品の主な表示・仕様等一覧

No	電気用品安全法等に基づく表示			火力調節・ タイマーの 設定方式	火力調節の段階数 (温度・W数の範囲)	タイマー 最大時間 (分)	(参考) 購入価格 (円)
	定格消費 電力(W)	定格電圧 (V)	PSE(*) マーク				
1	1,000	100	有	デジタル式	6段階(80～230℃)	30	3,980
2	1,000	100	有	回転式	2段階(250W、1000W)	15	3,980
3	1,200	100	有	デジタル式	6段階(80～240℃)	30	4,980
4	1,200	100	有	回転式	無段階(100～260℃)	15	5,980
5	1,200	100	有	回転式	無段階(100～240℃)	30	6,980
6	1,300	100	有	回転式	5段階(80～240℃)	30	4,480
7	1,300	100	有	回転式	5段階 (340～1300W、上火グリル)	15	5,980
8	1,300	100	有	回転式	無段階(80～250℃)	30	5,980

*:国が定めた技術基準に適合した製品につけられるマーク

オーブントースターを調べてみました ②

テスト結果

表示、使用上の注意等

電気用品安全法等に基づく「事業者名」、「PSEマーク」、「定格電圧」、「定格消費電力」等の表示は、全ての銘柄で適正に表示されていました。

性能テスト

消費電力

デジタルタイマーを採用している2銘柄に待機時消費電力がありました。また、各銘柄の最大消費電力は、定格消費電力に対して89～99%の範囲であり、定格値を超えることはありませんでした。

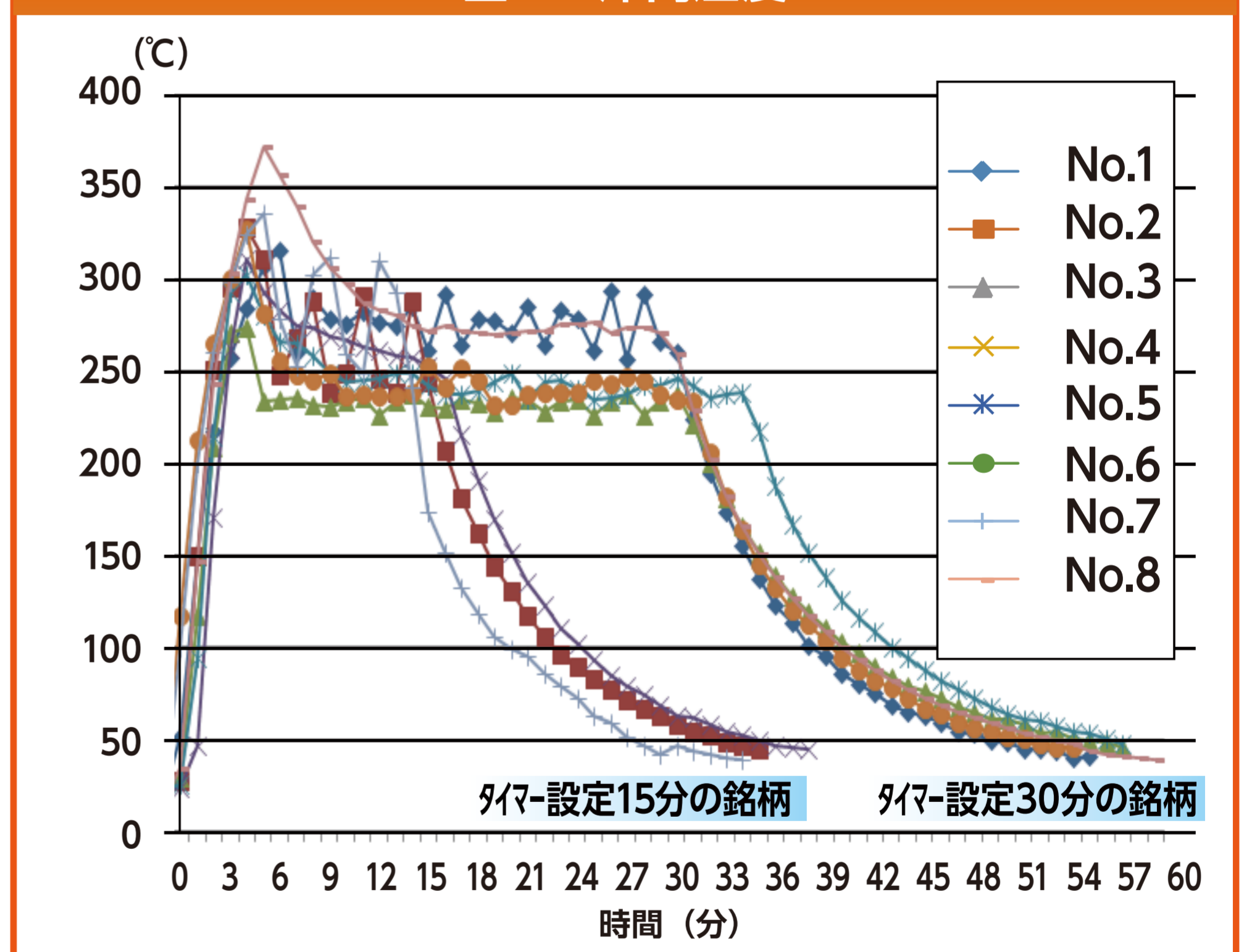
加熱性能

図1に示すとおり庫内温度は5～7分で273～372℃の範囲で最高温度に達し、その後温度調節範囲まで低下しました。また、庫内ヒーターの表面温度を測定した結果、590～750℃の範囲でした。

調理タイマーの正確さ

デジタル式の2銘柄は、設定時間と実測時間との差がほとんどなかった。一方、回転式の6銘柄は、設定時間と実測時間との差が比較的大きかった。回転式の場合、手で合わせるため、正確に設定しづらいことやタイマーの目盛が比較的粗いこと等の影響が考えられました。

図1 庫内温度

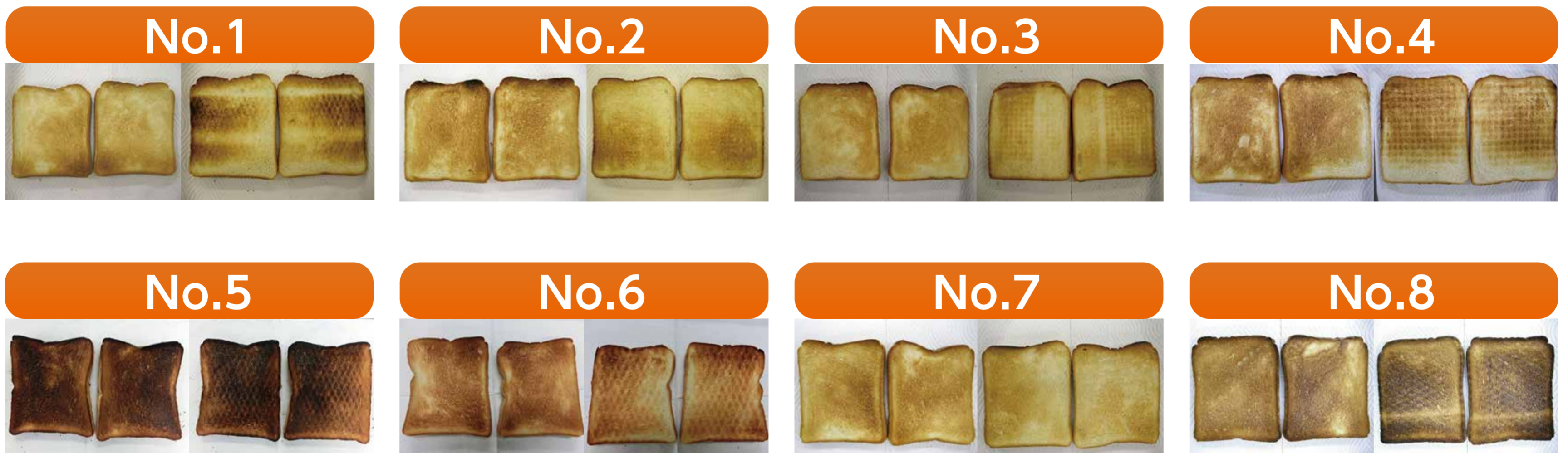


テスト結果

食パンによる調理テスト

取扱説明書どおりに時間と温度又はワット数を設定して、食パンの焼き色等の出来具合を調べた結果、デジタル式の銘柄の場合、程良い焼き色になりました。

一方、回転式の銘柄の場合、焼き色にばらつきが見られ、その主な原因は、設定時間と実測時間に差があったためと考えられ、回転式の場合、慣れるまでは調理の進み具合を観察しながら使用するのがよいと思われました。



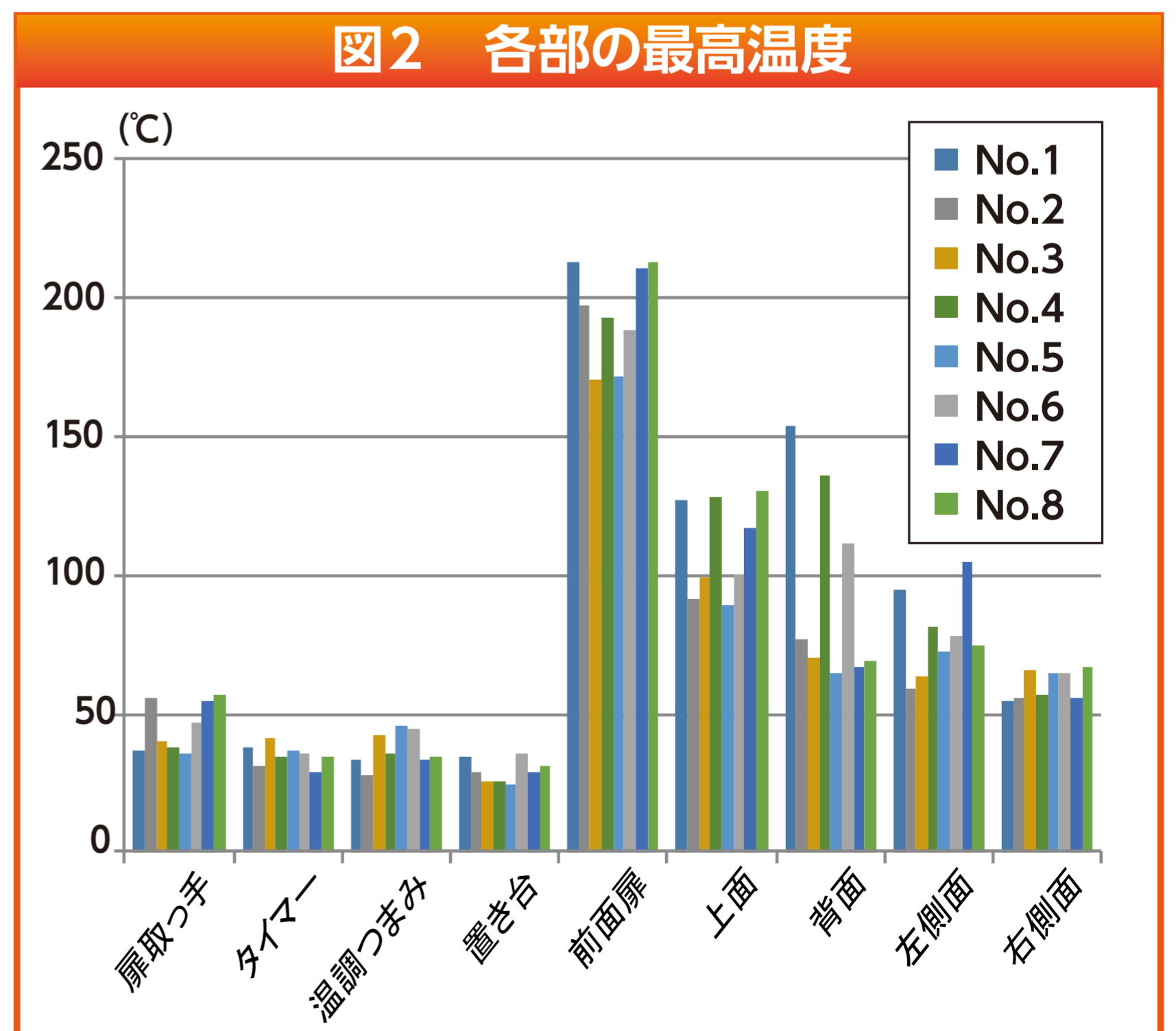
※ 食パン2枚の裏表の写真。No.5、No.6、No.8が設定時間より実測時間が20秒～1分20秒長かった。

安全性テスト

使用時の本体表面、取っ手、つまみおよび置き台の最高温度

図2に示すとおり、各銘柄とも前面扉のガラス面の温度が170～213℃と最も高く、次いで上面(80～130℃)、背面(60～152℃)でした。

ただし、使用中や使用直後に触れる可能性のある扉取っ手、温度調節のつまみ等は、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ました。



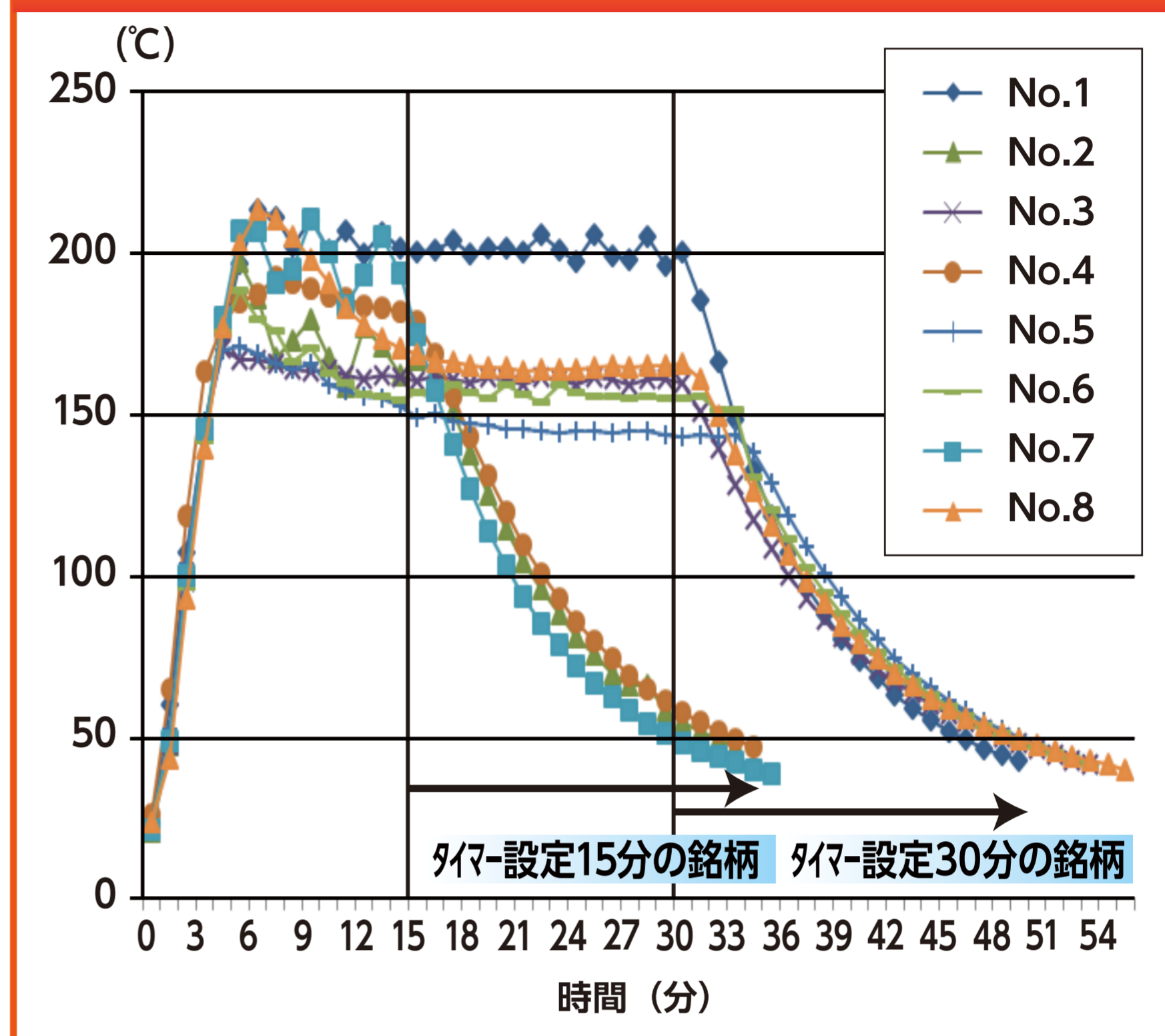
テスト結果

使用直後の本体表面の温度変化

使用中の温度が最も高かった前面扉ガラス面の使用後の温度変化は、図3に示すとおり、50℃以下になるまでの時間は、銘柄により18～20分を要しました。また、他の表面(金属部)も50℃以下になるまでの時間が10分を超える銘柄もありました。

このことから、全銘柄とも、使用後20分程度は、本体表面に触れない等の注意が必要です。

図3 前面扉ガラス面の温度



絶縁抵抗

全ての銘柄の絶縁抵抗が10ギガオーム以上で、1メガオームを大きく超え、技術基準を満たしていました。

使用性

11名のモニターに「本体表示や取扱説明書の見やすさ」、「使いやすさ」、「掃除のしやすさ」について5段階(1:不良、2:やや不良、3:普通、4:やや良、5:良)で評価してもらいました。

- 「本体表示や取扱説明書の見やすさ」の平均評価点が2.2～3.8の範囲でした。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が評価が高かった。
- 「使いやすさ」の平均評価点が3.1～3.4の範囲で、全銘柄とも「普通:3」以上の評価であり、銘柄間の差が少なかった。
- 「掃除のしやすさ」の平均評価点が2.3～3.4の範囲で、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評価が高かった。

消費者へのアドバイス

購入時の留意点

- 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設定方式等が異なります。実際に前面の扉を開けてみたり、タイマーの時間設定を確かめるなどして、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。

使用時の留意点

- 1 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しましょう。
- 2 設置場所は、取扱説明書の記載内容に従い、壁や家具から十分な距離を保ち、カーテンなどの可燃物の近くでは使わない、テーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上には置かないようにしましょう。
- 3 消費電力1000W～1300Wが主流であり、他の器具と併用するとコンセント部が異常発熱して、発火するおそれがあることから、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。
- 4 使用中や使用後20分程度は火傷のおそれがあるため、ガラス面や金属部に触れないようにしましょう。
- 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 くず受けトレイに調理くずや油分などが残っていると発煙・発火の原因になるので、こまめに掃除しましょう。
- 7 使用しないときは、省エネや安全のため、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。