

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することができます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

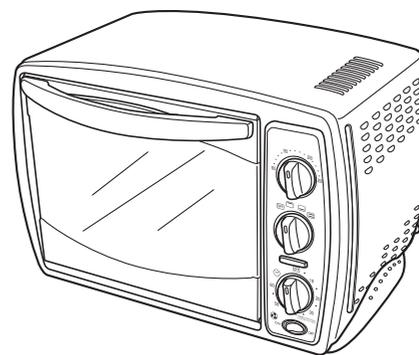
※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

家庭用

ノンフライオーブン TS-4119 取扱説明書



- このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
- この製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

RX1405B

● もくじ

安全上のご注意	1・2
使用上の注意とお願い	2
各部の名称とはたらき	3・4
使いかた	5・6
調理例	7~12
お手入れ こんなときは	13
アフターサービス 仕様	14

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。必ず記入をお受けください。

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

- 表示の説明

 警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	 注意 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。
---	--
- 図記号の説明

 は、してはいけない「禁止」の内容です。	 は、必ず実行していただく「強制」の内容です。
---	--

警告



水ぬれ禁止 製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。



分解禁止 絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。



禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。カーテンなど可燃物のそばで使用しないでください。高温になるため、材質などによっては傷めることがあります。



強制 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。



プラグを抜く お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。



ぬれ手禁止 感電や事故の原因になります。



禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。



禁止 やけど・感電・けがをする恐れがあります。天板に油を入れて使わないでください。火災の恐れがあります。



禁止 電源プラグに異物やゴミを付着させないでください。



禁止 感電・ショート・発火の原因になります。電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布でふき取ってください。



強制 火災の原因になります。

注意



接触禁止 調理中や調理直後は高温部(金属部やドアガラス)に直接触れないでください。高温ですのでやけどの原因になります。本体上面は約100℃、ドアガラス表面は約200℃の高温となります。



禁止 必要以上に加熱しないでください。過熱による発火の原因になります。



禁止 くず受けは必ず取付けて使用してください。テーブルを焦がしたり火災の原因になります。



禁止 バターやジャムなどを塗ったパンを焼かないでください。油脂や糖類を含むものは焦げやすくパンが発火する原因になります。



禁止 使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しないでください。過熱事故の原因になります。



禁止 開けたドアの上に調理物などを載せないでください。製品の破損、けがややけどの原因になります。



禁止 生の魚や肉を直接焼かないでください。調理物の油に引火することがあります。



禁止 缶詰、瓶詰などを直接、加熱しないでください。また、絶対に製品の上には載せないでください。



禁止 缶詰、瓶詰などを直接、加熱しないでください。また、絶対に製品の上には載せないでください。

注意



禁止

ドアガラスの割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

- ・製品を落としたり、強い衝撃を与えない。
- ・急激に冷やさない。
- ・傷をつけない。(みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない。)
- ・ドアガラスはていねいに取り扱ってください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。
- ・破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- ・万一ドアガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。



禁止

調理物が発煙・発火したときはドアを開けないでください。

- ・調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーつまみを「OFF」にして、電源プラグを抜いてください。火災の原因になります。
- ・炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入ると炎が大きくなります。
- ・水をかけないでください。ガラスが割れます。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



強制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

感電や発熱により火災の原因になります。



強制

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。



禁止

直射日光のあたる場所に置かないでください。

製品劣化の原因になります。



禁止

肩よりも高い場所に置かないでください。

調理物を取り出すとき、手などが触れてやけどをする恐れがあります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。

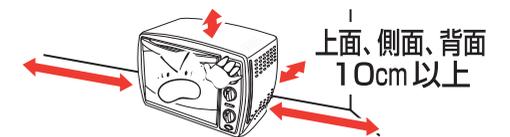
火災の原因になります。

設置場所



禁止

壁・家具などから10cm以上離してください。(上面、側面、背面)ラックや棚の中に置いて使わないでください。火災の原因になります。



使用上の注意とお願い

調理以外に使わないでください。火災の原因になります。

製品の上に物を載せたり下のすき間にものを入れて使用しないでください。火災の原因になります。

熱い天板やドアガラスに水をかけないでください。変形や故障、ガラスの破損の原因になります。

庫内はご使用のつどお手入れしてください。庫内が汚れていたり、調理かすがついたまま使用すると発火の原因になります。

使用中は、電源コードが製品に触れないようにしてください。電源コードの変形や破損の原因になります。

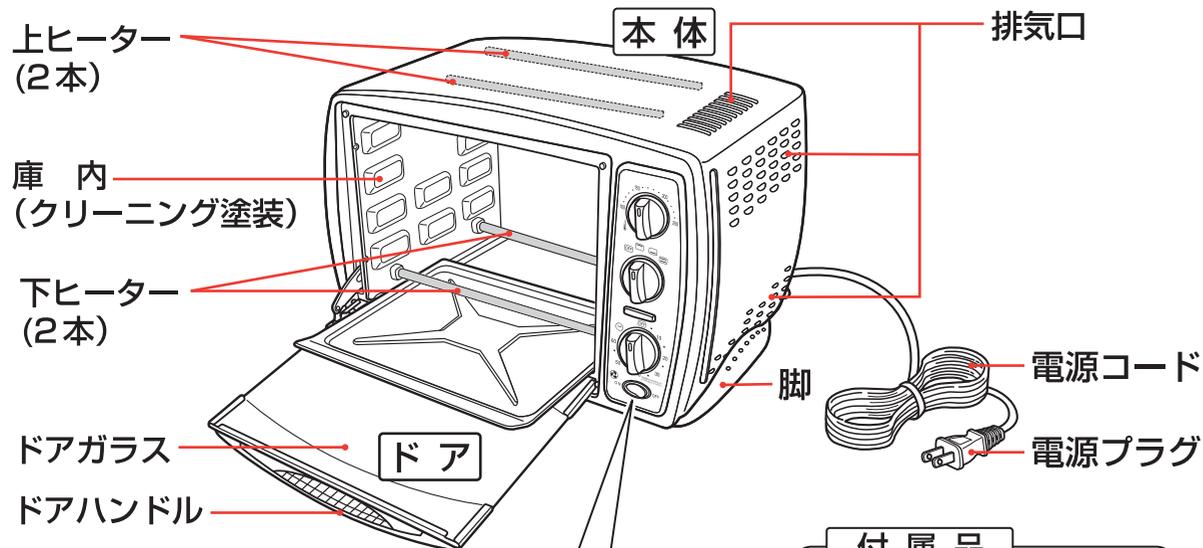
使用中は、絶対に製品を移動しないでください。やけど・火災の原因になります。

万一調理物から発煙したときは、すぐにドアを開けないでください。発火の原因になります。電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから開けてください。

次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用に伴い出なくなります。
- 使用中に音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

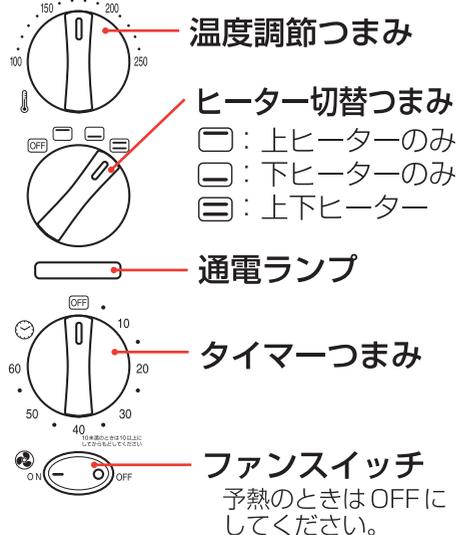
各部の名称とはたらき



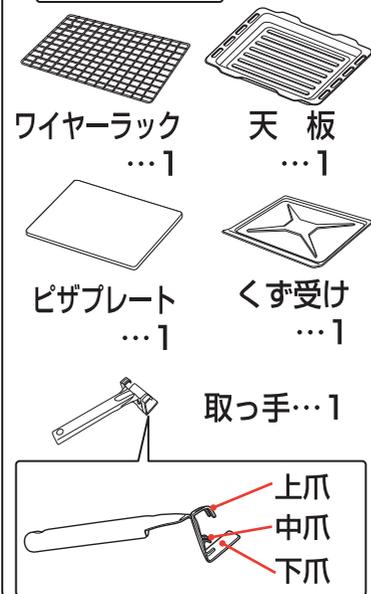
クリーニング塗装について

庫内の壁面と上面には加熱することにより、付着した脂を分解するクリーニング塗装を施しております。効果を保つために定期的に空焼きしてください。
〔「お手入れ」(13ページ)をご覧ください。〕

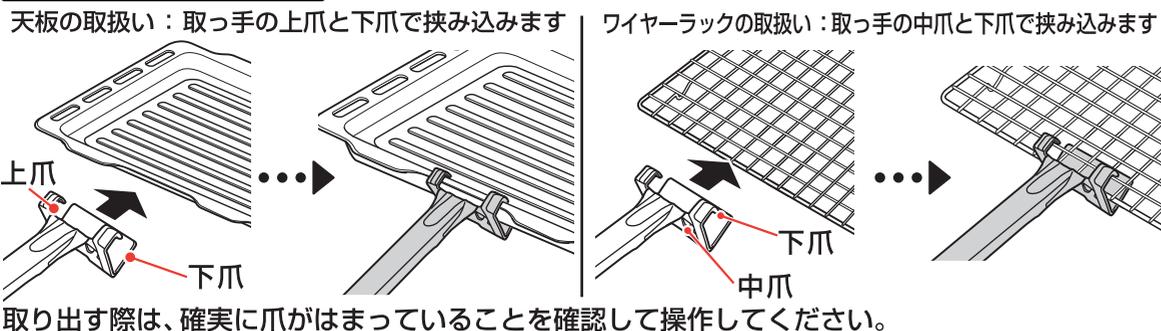
操作部



付属品



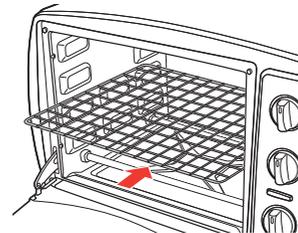
取っ手の使いかた



付属品のセット

調理メニューに応じた位置にセットします。左右同じ位置の段に合わせます。

●ワイヤーラック

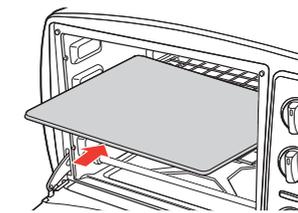


●天板



穴のある方を横にして使用してください。

●ピザプレート



必ずワイヤーラックをセットしてからピザプレートを上に載せて使用してください。

本製品はピザ生地・材料から出る水分や油をほどよく吸収し、生地をパリッと焼き上げることができます。
ご使用後、表面が油分などで茶色く変色しますが特性や品質は変わりません。

ピザプレートのお手入れ

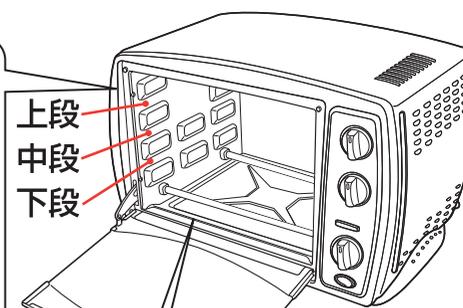
表面に付着した食べ物かすなどは、ぬれぶきなどでふき取ります。頑固な汚れは、お湯につけたあと、スポンジなどでこすり取ります。そのあと、十分にすすいでから自然乾燥します。

ピザプレートの使用上の注意とお願い

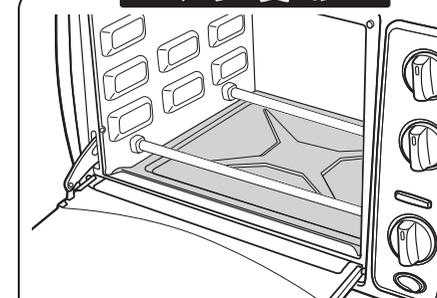
- 材料はピザプレートに直に置き、油やオイルなどは使用しないでください。
- 必ず調理温度で予熱をしてください。オープンで予熱するときにワイヤーラックの上にピザプレート載せて、一緒に予熱してください。予熱が不十分な場合、生地がパリッと仕上がらないことがあります。(ピザの場合、約20分間)
- ピザプレート上で調理物を切り分けしないでください。セラミック製のため、ナイフなどの刃こぼれの原因になります。
- お手入れの際、洗剤は使用しないでください。(食器洗い器使用不可) 内部にしみ込んだ洗剤がすすいでも取りきれない恐れがあります。金属製のたわし・ブラシなどは使用しないでください。プレート表面に傷がつく原因になります。

注意とお願い

- 付属の取っ手でピザプレートは取扱いできません。ピザプレートをご使用の際は、お手持ちのミトンなどを使用してください。
- 調理中、調理後は本体の内外部ともに熱くなっています。ドアハンドルと操作部のつまみ以外は素手で触れないでください。やけどをする危険があります。
- 肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミ箔を天板に敷いて、調理してください。
- アルミ箔を使用して調理する場合は、アルミ箔がヒーターに触れないようにご注意ください。



くず受け

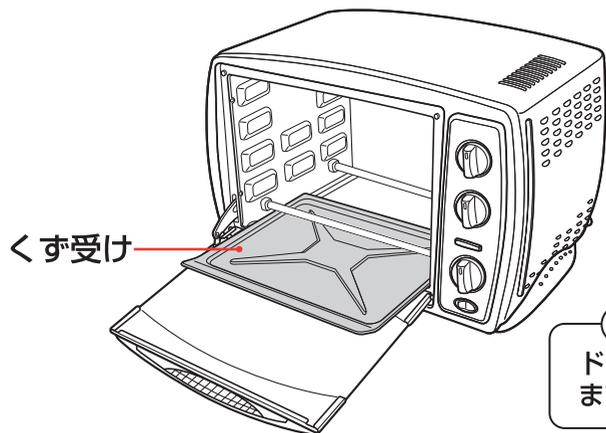


曲げてある方を手前にセットしてください。
お買い求め後、必ずセットしてからご使用ください。

調理のポイント

- メニューの調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。
- シフォンケーキなど高さがある食品を焼く場合、焼き色が付き過ぎることがあります。型より少し大きめに切ったアルミ箔を調理途中でかぶせるなど、調整してください。

1. くず受けをセットする。

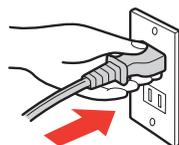


くず受け

お願い

ドアを開ける際は、ハンドルを持って最後までしっかりと開けてください。

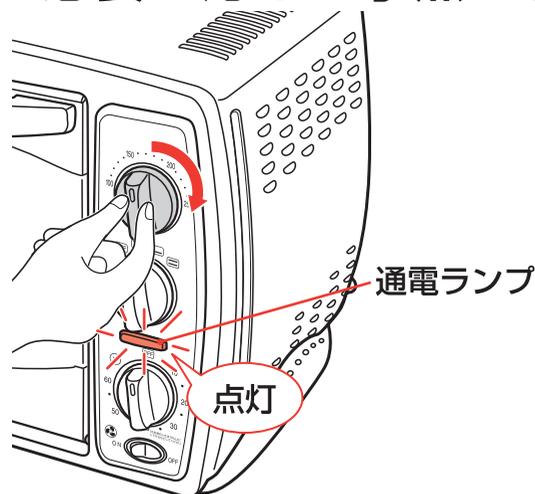
2. 電源プラグをコンセントに差し込む。



お願い

タイマーつまみ、ヒーター切替つまみを「OFF」にして電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込んでください。

3. 必要に応じて予熱をする。



通電ランプ

点灯

- ① 温度調節つまみをまわして、予熱温度を設定します。
- ② ヒーター切替つまみをまわしてヒーター設定を切り替えます。
- ③ タイマーつまみをまわして予熱時間を設定すると、加熱を開始します。(通電ランプが点灯します。)
 - 予熱時間は目安を参考にしてください。

予熱時間の目安 (室温が20℃の場合)

- 150℃～170℃……5分～7分
- 180℃～200℃……7分～9分
- 200℃～250℃……9分～12分
- ピザプレートの予熱……約20分

お願い

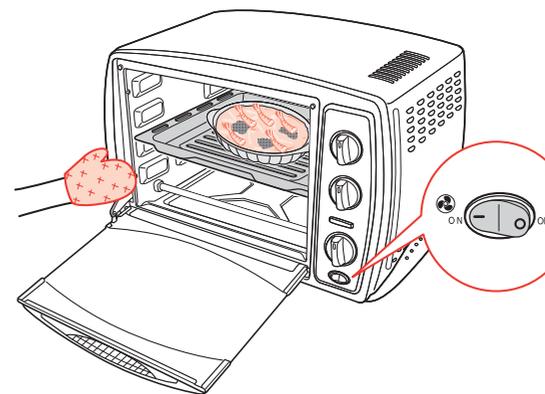
- 予熱時に天板・ワイヤーラックを入れて空焼きしないでください。
- ピザプレートはワイヤーラックの上に載せてご使用ください。
- タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしないでください。

4. 調理する物を庫内に入れ、調理を始める。

- ① 予熱が完了したら調理物を天板またはワイヤーラックに載せて庫内に入れます。

注意

予熱をした場合、本体や庫内が熱くなっています。必ず付属の取っ手が市販のミトンなどを使って出し入れしてください。特にピザプレートを予熱した際はやけどに十分注意してください。



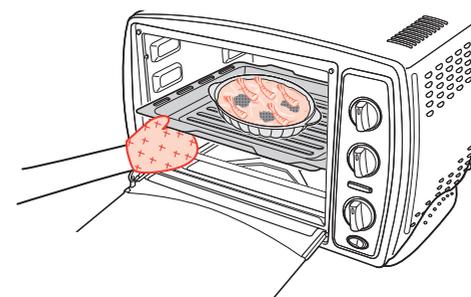
- 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎるときは、アルミ箔を敷いたり、かぶせたりしてください。
- タイマーつまみを回して、調理時間を設定します。調理時間を10分以下に設定するときは、タイマーつまみを一度10分以上に回してから戻して合わせてください。

- ② ファンが必要な調理の場合はファンスイッチをONにします。

お知らせ

- 使用中にヒーターが赤くなったり、消えたりしますが、故障ではありません。温度調節のためについたり消えたりします。
- 使用中、下ヒーターが赤くならないことがありますが、故障ではありません。

5. 調理終了。



出来上がった調理物を取り出します。

注意

庫内や天板、ワイヤーラックは熱くなっています。調理物は必ず付属の取っ手が市販の厚手のミトンなどを使って出し入れしてください。

6. ご使用後は

ご使用後は、タイマーつまみを「OFF」にして、コンセントから電源プラグを抜いてください。

調理例

ノンフライ

ノンフライとは油で揚げずに焼き上げる調理方法です。作りかたはレシピブックをご覧ください。

調理例	予熱	調理温度	調理時間(分)	セット位置	ヒーター切替	ファン	お料理メモ
からあげ	250 (12分)	250	15	中段		ON	鶏もも肉(一口大)300gの場合。 天板にアルミ箔を敷き、ワイヤーラックを置いて肉をのせます。
とんかつ	200 (9分)	200	20	中段		ON	豚ロース120g×2の場合。 天板にアルミ箔を敷き、ワイヤーラックを置いて肉をのせます。

オープン料理

調理例	予熱	調理温度	調理時間(分)	セット位置	ヒーター切替	ファン	置きかたの例	お料理メモ
トースト	なし	250	8~10	中段		ON	 ワイヤーラック	6枚切り2枚の場合。 4枚切りなど厚いパンは調理時間を長めに設定をしてください。
きりもち	なし	250	8~9	中段		ON	 ワイヤーラック	1個 約50g、4個の場合。
チルドピザ(市販)	250 (20分)	250	5~7	下段		ON	 ピザプレート	直径約23cm、1枚の場合。
冷凍ピザ(市販)	230 (20分)	200	10~12	下段		ON	 ピザプレート	直径約15cm、1枚の場合。
グラタン	250 (12分)	250	約15	中段		ON	 天板	1皿 約320g×2皿の場合。 作りかたはレシピブックをご覧ください。
フライドポテト(冷凍)	250 (12分)	250	約20	中段		ON	 天板	1袋 シューSTRINGタイプ約300gの場合。
焼きいも	250 (12分)	250	約40	中段		ON	 ワイヤーラック	直径約5cm、2本の場合。
焼き魚	なし	250	15~20	下段		ON	 ワイヤーラック 天板	塩さば半身、2枚の場合。 天板にアルミ箔を敷き、ワイヤーラックを置いて魚をのせます。

干し野菜/干し果物(ドライ/セミドライ)

低温で水分をとばすことで干し野菜・果物が作れます。

乾燥(ドライ)すれば、そのまま食べられたり、保存がしやすくなります。

半乾燥(セミドライ)にすると、調理で使う際に味がしみ込みやすくなったり、煮崩れしにくくなり、食材が扱いやすくなります。保存は冷蔵庫で行ってください。

〈基本の作りかた〉

- それぞれの野菜や果物を、食べやすい大きさに切る。
 - 薄い皮の食材は、皮付きのまま調理しても問題ありません。
- 天板もしくはワイヤーラックに、重ならないように並べる。
 - クッキングシートを敷いて調理しても問題ありません。
- 下記の一覧表の時間を目安に乾燥をさせる。
 - 切りかたや材料により、乾燥の状態が変わります。出来上がりを確認して時間の調節をしてください。

調理例	切りかた	予熱	調理温度	調理時間(分)	セット位置	ヒーター切替	ファン	お料理メモ
ミニトマト	セミドライ 半分~1/8	なし	100	100	天板-中段		ON	オリーブオイルに漬けると保存もしやすく、すぐにパスタなどに使えて便利です。
れんこん	ドライ 2mm スライス	なし	130	50~60	天板-下段		ON	皮付きでもOK。 1分ほど茹でてから乾燥させると、クセがとれて食べやすくなります。
	セミドライ 乱切り	なし	130	60	天板-中段		ON	皮付きでもOK。 味がしみ込みやすくなります。
かぼちゃ	セミドライ ~ドライ 2mm スライス	なし	130	50~60	天板-下段		ON	皮付きでもOK。 1分ほど茹でてから乾燥させると、甘みが増します。
にんじん	セミドライ ~ドライ 2mm スライス	なし	130	50~60	天板-下段		ON	皮付きでもOK。 1分ほど茹でてから乾燥させると、クセがとれて食べやすくなります。
	セミドライ 千切り	なし	130	30	天板-中段		ON	皮付きでもOK。
ごぼう	ドライ 2mm スライス	なし	130	50	天板-下段		ON	皮付きでもOK。 1分ほど茹でてから乾燥させると、クセがとれて食べやすくなります。
さつまいも	セミドライ ~ドライ 2mm スライス	なし	130	50~60	天板-下段		ON	皮付きでもOK。 1分ほど茹でてから乾燥させると、甘みが増します。
きのこ類	セミドライ スライス ほぐす	なし	120	40	天板-中段		ON	しいたけ、まいたけ、しめじなど。
大根	セミドライ 2cm 輪切り	なし	120	100	ワイヤーラック-中段		ON	皮付きでもOK。 味がしみ込みやすく、煮崩れしにくくなります。
なす	セミドライ 乱切り	なし	130	40	ワイヤーラック-中段		ON	味がしみ込みやすくなります。
きゅうり	セミドライ スライス	なし	100	40	天板-中段		ON	味がしみ込みやすくなります。
セロリ	セミドライ スライス	なし	100	40	天板-中段		ON	クセが取れて食べやすくなります。
りんご	ドライ 2mm スライス	130 (5分)	130	40	天板-中段		ON	皮付きでもOK。 変色が気になる場合、水200ml+塩小さじ1(5.4g)に10分浸けると変わりにくくなります。

トースト

予熱 なし 調理温度 250 調理時間(分) 8~10 ヒーター切替  セット位置 中段 ファン ON

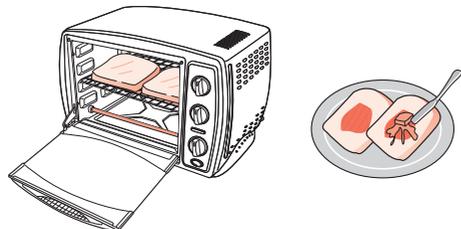
《材料》

食パン(6枚切り) …… 2枚

《作りかた》

250℃のオーブンで8~10分焼く。

- 天板は使用せず、ワイヤーラックの上に直接のせてください。



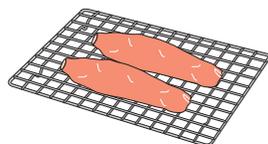
焼きいも

予熱 250(12分) 調理温度 250 調理時間(分) 40 ヒーター切替  セット位置 中段 ファン ON

《材料》 さつまいも(直径約5cmのもの) …… 2本

《作りかた》

- ①さつまいもを軽く水洗いし、水気を切る。
- ②ワイヤーラックの上にのせ、250℃に予熱したオーブンで35~40分焼く。



はちみつマスタードチキン

予熱 250(12分) 調理温度 250 調理時間(分) 20 ヒーター切替  セット位置 下段 ファン ON

《材料》

鶏もも肉(1枚250g) …… 2枚
パプリカ …… 1/2個
かぼちゃ …… 約60g
エリンギ …… 1本
オリーブ油 …… 適量

[マリネ液]
粒マスタード …… 約40g
はちみつ …… 大さじ2
バルサミコ酢 …… 大さじ1
オリーブ油 …… 大さじ2
塩 …… 小さじ1/2
黒こしょう …… 少々

《下準備》

- マリネ液の材料をよく混ぜ合わせる。
- 鶏もも肉をマリネ液につけ、よくもみこみ、そのまま冷蔵庫で一晩漬ける。(時間が無い場合は3時間に短縮もできます。)

《作りかた》

- ①野菜の下ごしらえをする。
かぼちゃ…7~8mm幅にスライスする。
パプリカ…1cm幅にスライスする。
エリンギ…縦にスライスする。
- ②天板に大きめに切ったアルミ箔を敷いて、隅を立てて器状にする。
- ③②の上にマリネ液に漬けた鶏もも肉、①の野菜を並べ、オリーブ油を適量かける。
- ④250℃に予熱したオーブンで、約20分焼く。

焼きかたのコツ

身の厚い所に竹串を刺し、透明な肉汁が出ればOK。

全粒粉の田舎パン

予熱 180(7分) 調理温度 180 調理時間(分) 15~20 ヒーター切替  セット位置 下段 ファン ON

《材料》2個分

ぬるま湯 …… 180ml
強力粉 …… 125g
全粒粉 …… 125g
砂糖 …… 大さじ2(20g)
塩 …… 小さじ1(5.4g)
スキムミルク …… 大さじ1(8g)
ドライイースト …… 小さじ(3g)

バター(食塩不使用) …… 10g
くるみ …… 40g

[その他]
打ち粉(強力粉) …… 適量
仕上げ用強力粉 …… 適量
サラダ油 …… 適量

《下準備》

- くるみは5mm角に刻んでおく。
- バターは室温でやわらかくしておく。

《作りかた》

1 材料の混合

ボウルに④の材料を入れ、軽く混ぜ合わせる。
人肌程度のぬるま湯をボウルに少しずつ加えよくこねる。

2 バターの練り込み

粉と水分がなじんで生地がまとまってきたら、やわらかくしておいたバターを加えてよくこねる。バターがなじんできたら生地をひとまとめにする。

3 生地のこね上げ

- ①こね台に打ち粉(強力粉)をした上に生地を取り出し、手のひらの下のあたりで押し伸ばすように体重をかけてこねる。表面が滑らかになり、べたつきがなくなるまで休まずに20~30分十分にこねる。
- ②くるみを生地に混ぜ込み、軽くこね合わせる。

4 一次発酵

生地を丸くまとめてボウルに入れ、生地が乾燥しないようにラップをかけて、約45℃のお湯を入れたボウルの上に重ねて、約1時間発酵させる。

5 ガス抜き・分割

指で生地を突いて、あけた穴が戻らなくなったら、生地を取り出す。
生地の中に含まれているガスを手で押し抜いて抜き、もう一度生地を軽く丸め直してから2等分に分割して丸める。

6 ベンチタイム

固くしぼったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませる。

7 成形発酵

生地を楕円形に丸め直し、クッキングシートを敷いた天板にのせる。
乾燥しないように霧吹きなどをして、あたたかいところ(約35℃)で30~40分発酵させる。生地が2~2.5倍に膨らんだらOK。

8 焼き上げ

- ①茶こしで生地の上に仕上げ用強力粉を軽くふり、サラダ油を塗った刃先の鋭いナイフなどで縦に5本切れ目を入れる。
- ②生地の表面に霧吹きをして、180℃に予熱したオーブンで15~20分焼く。

発酵のコツ

ときどきお湯を加えて温度を保つようにしてください。

丸めかたのコツ

生地の表面を張るようにやさしく丸めます。

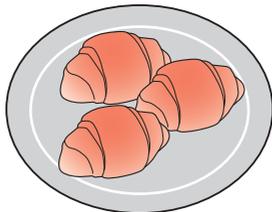
切れ目の入れかたのコツ

刃は寝かせぎみにし、力まずスッと切ってください。

《材料》6個分

- ぬるま湯70ml
- 鶏卵 (M玉)1/2個(約30g)
- 強力粉140g
- 砂糖大さじ1+1/2(15g)
- ④ 塩小さじ1/2(2.7g)
- スキムミルク大さじ1+1/2(12g)
- ドライイースト小さじ1(3g)
- バター(食塩不使用)20g

- 鶏卵(めり卵用)適量
- 打ち粉(強力粉)適量



《下準備》

- バターは室温でやわらかくしておく。

《作りかた》

1 材料の混合

ボウルに④の材料を入れ、軽く混ぜ合わせる。
人肌程度のぬるま湯に鶏卵を溶き、ボウルに少しずつ加えよくこねる。

2 バターの練り込み

粉と水分がなじんで生地がまとまってきたら、やわらかくしておいたバターを加えてよくこねる。バターがなじんできたら生地をひとまとめにする。

3 生地のおね上げ

こね台に打ち粉(強力粉)をした上に生地を取り出し、手のひらの下あたりで押し伸ばすように体重をかけてこねる。
表面が滑らかになり、べたつきがなくなるまで休まずに20~30分十分にこねる。

4 一次発酵

生地を丸くまとめてボウルに入れ、生地が乾燥しないようにラップをかけて、約45℃のお湯を入れたボウルの上に重ねて、約1時間発酵させる。

5 ガス抜き

指で生地を突いて、あけた穴が戻らなくなったら、生地を取り出す。
生地の中に含まれているガスを手で押して抜き、もう一度生地を丸くまとめる。

6 二次発酵

生地をボウルに入れ、「手順4」と同じ方法で約1時間発酵させる。
生地が2~2.5倍に膨らんだらOK。

7 分割

こね台に打ち粉(強力粉)をした上に生地を取り出し、軽く丸め直してから6等分に分割して丸める。



発酵のコツ

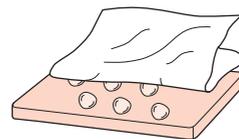
ときどきお湯を加えて温度を保つようにしてください。

丸めかたのコツ

生地の表面を張るようにやさしく丸めます。

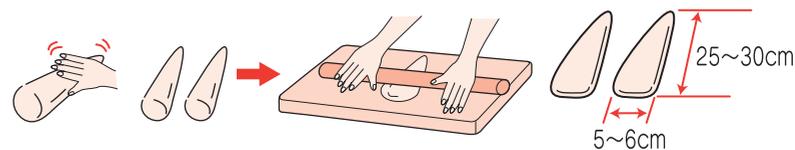
8 ベンチタイム

固くしぼったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませる。

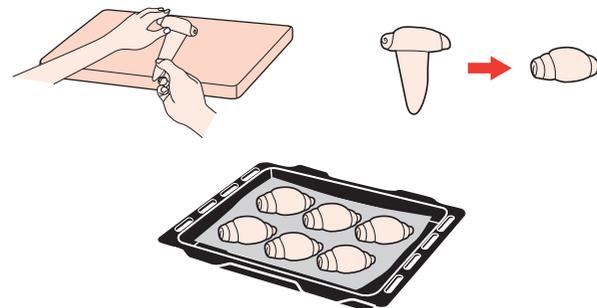


9 成形

- ①丸い生地を手のひらで転がして円すい形にしたあと、麺棒で薄く伸ばしてしずく型にする。
●目安は幅5~6cm、長さ25~30cmです。



- ②生地幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた天板に巻き終わりを下にして、くっつかないように間隔を空けて並べる。



巻きかたのコツ

先っぽを軽く引っ張りながら巻き付け、巻き終わりの生地をつまんで、しっかりとくっつけます。

10 成形発酵

生地が乾燥しないように霧吹きなどをして、あたたかいところ(約35℃)で30~40分発酵させる。生地が2~2.5倍に膨らんだらOK。

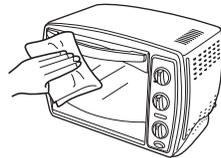
11 焼き上げ

生地の表面にぬり卵を塗り、180℃に予熱したオーブンで、約15分焼く。

お手入れ・・・使用後はそのつどきれいにしてください。

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になったあとは、早目にお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・漂白剤は使用しないでください。

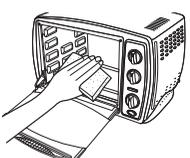
ドア・本体外側



よくしぼった
ふきんでふい
てください。

製品の丸洗い・水洗いは絶対に
しないでください。

庫内



壁面と上面

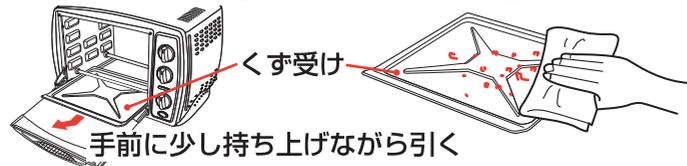
クリーニング塗装
が施してあります。
5～6回使用ごと
に上下ヒーター
/250℃設定で20分ほど空焼き
してください。

(天板、ワイヤーラック、ピザプレートは
はずした状態で空焼きしてください。)

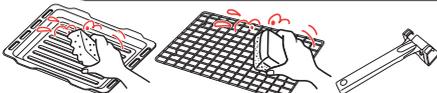
底面 油汚れや異物はよくしぼった
ふきんでふき取ってください。

くず受け

- ① ドアを開け、くず受けを手前に引き出します。
- ② よくしぼったふきんで汚れや異物をふき取ります。
お手入れ終了後は必ずくず受けをセットし直してください。



天板・ワイヤーラック・取っ手



漂白剤を使用しない
でください。変色な
どの恐れがあります。

スポンジで洗い、よく乾かしてください。
金属タワシなどで洗うと、表面の加工が傷みますのでやわらか
いスポンジでいいねいに洗ってください。

ピザプレート



スポンジなどで水洗いし、よく乾かしてください。
(洗剤は使用しないでください。)

こんなときは

こんな時は？	調べるところ	処 置
タイマーつまみを回しても通電ランプがつかない。	電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントへ差し込んでからタイマーつまみをセットしてください。
加熱されない。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？ ●温度調節つまみが調理温度に合っていますか？ ●ヒーター切替つまみが「切」になっていませんか？ ●タイマーをセットしましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ●温度調節つまみをセットしてください。 ●ヒーター切替つまみでセットしてください。 ●タイマーをセットしてください。
使用中にときどき「カチカチ」と音がする。	故障ではありません。熱膨張によるものです。	そのままお使いください。
使用中にヒーターが赤くならない。	故障ではありません。温度調節のために赤くなったり、消えたりを繰り返します。	そのままお使いください。
使用中に下ヒーター手前が赤くならない。	故障ではありません。そのままお使いください。	

アフターサービス

1.保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から1年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときは、電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

●保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。

●保証期間がすぎている修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- このノンフライオーブンの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉

修理部品は、部品共有化のため、一部予告なしに仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120-337-455
FAX (0256) 93-1077
お電話承り時間：平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕 様

電 源	AC100V 50-60Hz 共用
消 費 電 力	1300W
製 品 寸 法(約)	幅440×奥行350×高さ300mm
電 源 コード(約)	1.2m
温 度 調 節(約)	100℃～250℃
付 属 品	天板・ワイヤーラック・ピザプレート・取っ手・くず受け・レシピブック

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

★長年ご使用のオーブンの点検を！	
愛情点検  ご使用の際このようなことはありませんか。	●本体が異常に熱い。 ●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。 ●こげくさい臭いがする。 ●その他の異常・故障がある。
ご使用中	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。