

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と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はありません。

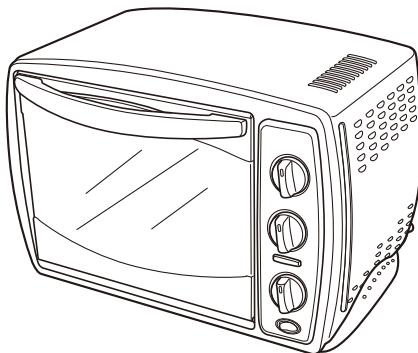
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※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-4179
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。

つながる
お得なコンテンツ
製品登録・facebook



製品登録でサポートがスムーズに

● もくじ

安全上のご注意	1~3
使用上のお願い	3
各部の名称とはたらき	4~6
使いかた	7~9
調理例	9~15
お手入れ	16
こんなときは	17
アフターサービス	18
仕様	

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



「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



「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**



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。



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。



異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

発煙・発火・感電・けがの原因になります。
販売店に点検・修理を依頼してください。

- 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ていたり、触れるときくさい臭いがする。
- ヒーターが割れている。
- タイマーが切れずに、通電し続ける。
- その他の異常・故障がある。



不安定な場所や置き・じゅうたん・テーブルクロスなどの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ことがあります。



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、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

!**注意**



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180°C、ドアガラス表面は約200°Cの高温となります。



禁 止



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。

発火・過熱事故の原因になります。

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。

⚠ 注意



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。



強 制

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

製品の上にもの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。



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。

油脂や糖分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

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。
- ・万ー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

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。



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。
- ・炎が消えるまでは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。



強 制

生の魚や肉を調理するときは、必ずアルミホイルに包んで天板にのせてください。

直接焼いたり天板にのせないと、漏れた調理物の油が発火することがあります。

また、アルミホイルがヒーターに触れないように注意してください。
故障の原因になります。



禁 止

紙製・シリコーン製・プラスチック製の容器やラップを使用しないでください。

発火や故障の原因になります。



強 制

調理以外に使わないでください。

火災の原因になります。



禁 止

湯沸しや飲み物のあたためなどの目的で使わないでください。

庫内に調理物以外のものを入れて加熱すると、火災の原因になります。



禁 止

缶詰、瓶詰などを直接、加熱しないでください。

破裂したり高温になり、やけど・けがの原因になります。



禁 止

ドアハンドルを持って持ち運びしないでください。

ドアハンドルやドアがはずれて、ドアや本体が落下するなどし、けがや破損の恐れがあります。



禁 止

電源コードや電源プラグが傷んでたり、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・故障の原因になります。電源コードが破損した場合、危険ですので電源コードの交換は「お客様サービス係」にご相談ください。



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。



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。

!**注 意**

**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**

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。

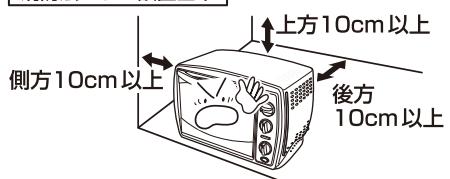
火災の原因になります。

**禁 止**

壁や家具・可燃物の近くで使わないでください。周囲の可燃物から下図の距離を離してください。片面(右側もしくは左側)は解放してください。

火災の原因になります。

消防法による設置基準

**禁 止**

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。ご使用後のお手入れは本体が冷えてから行ってください。

**禁 止**

本体が熱いうちは、持ち運ばないでください。

やけどの原因になります。

使用上のお願い

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。

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。異常ではありません。ご使用により出なくなります。
- 使用中に音がすることがあります。熱膨張によるもので故障ではありません。

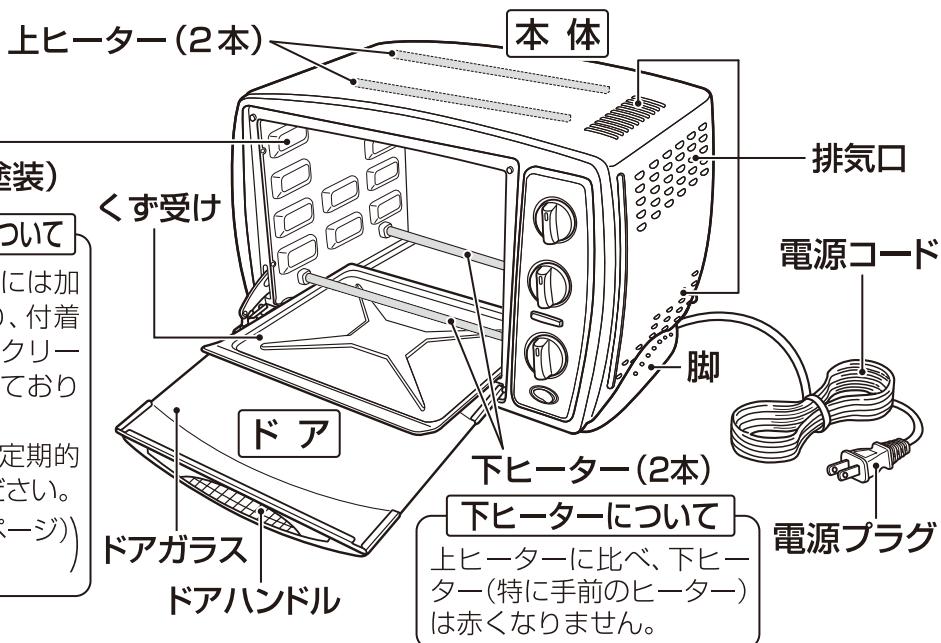
各部の名称とはたらき

庫内
(クリーニング塗装)

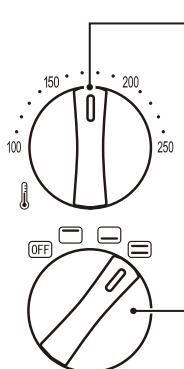
クリーニング塗装について

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カラ焼きしてください。
（「お手入れ」(16ページ)をご覧ください。）

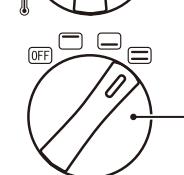


操作部



温度調整つまみ

調理温度を設定できます。



ヒーター切替つまみ

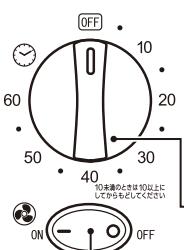
上ヒーターと下ヒーターの出力を切り替えます。

- OFF: ヒーター OFF
- : 上ヒーターのみ
- : 下ヒーターのみ
- : 上下ヒーター



通電ランプ

予熱中・調理中に点灯します。
(ヒーター切替つまみが「OFF」のときも、タイマーツまみを回すと通電ランプは点灯します。)



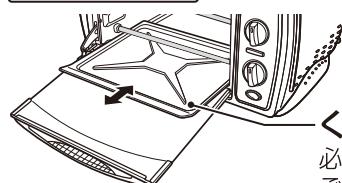
タイマーつまみ

電源の「ON」「OFF」と調理時間の設定ができます。

ファンスイッチ

ファンの「ON」「OFF」を切り替えます。
予熱のときは「OFF」にしてください。

くず受け部



くず受け

必ずセットしてご使用ください。

付属品



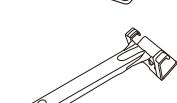
ワイヤーラック …2



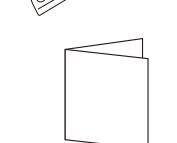
天板 …2



ピザプレート …1



取っ手 …1



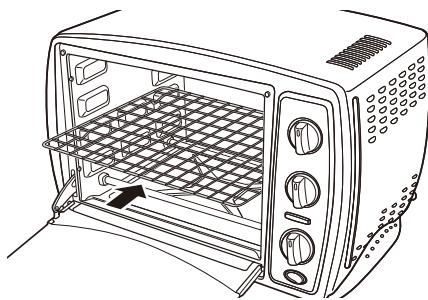
レシピブック …1

各部の名称とはたらき(つづき)

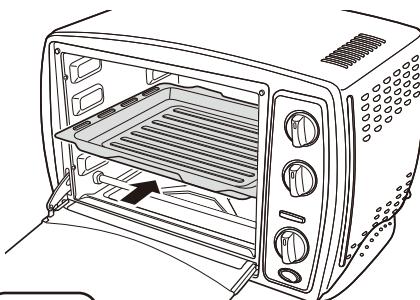
付属品のセット

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。

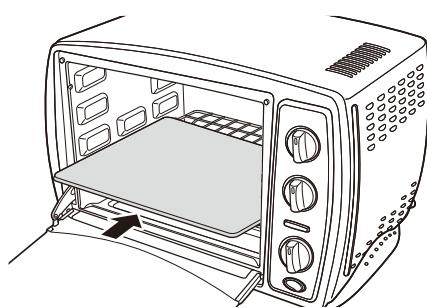
●ワイヤーラック



●天板



●ピザプレート



お願い

- 天板は必ず穴のある方を横にして使用してください。向きが違うとドアが閉まりません。
- 熱い天板に水をかけないでください。
変形の原因になります。

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。

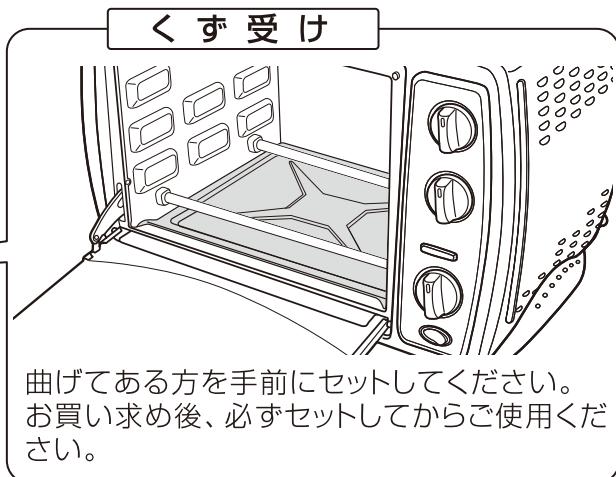
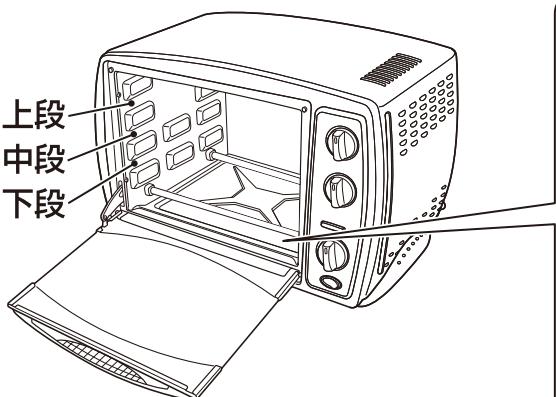
ご使用後、表面が油分などで茶色く変色しますが特性や品質は変わりません。

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、ぬれふ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。
その後、十分にすすいでから自然乾燥します。

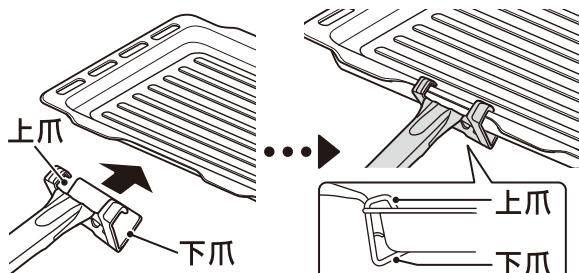
ピザプレートの使用上の注意とお願い

- 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。
- 必ず予熱温度で予熱をしてください。オーブンを予熱するときにワイヤーラックの上にピザプレートを載せて、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りにくいことがあります。(ピザの場合、予熱約20分間)
- ピザプレート上で調理物を切り分けないでください。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はすすぐ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。ピザプレート表面に傷がつく原因になります。

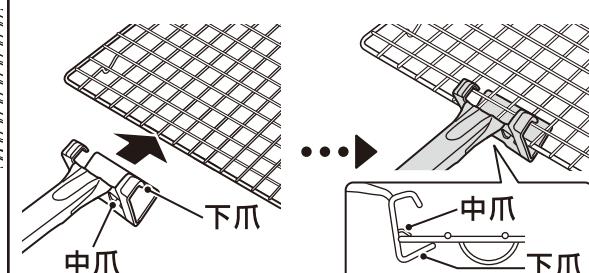


取っ手の使いかた

天板の取扱い：取っ手の上爪と下爪で挟み込みます



ワイヤーラックの取扱い：取っ手の中爪と下爪で挟み込みます



取り出す際は、確実に爪がはまっていることを確認して操作してください。

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ホイルを調理途中でかぶせるなど、調整してください。

△注意

生の魚や肉を調理するときは、必ずアルミホイルに包んで天板にのせてください。

直接焼いたり天板にのせないと、漏れた調理物の油が発火することがあります。

また、アルミホイルがヒーターに触れないように注意してください。

故障の原因になります。

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180°C、ドアガラス表面は約200°Cの高温となります。

お知らせ

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、お手持ちの厚手のミトンなどを使用してください。

使いかた

準備1 天板を洗う。

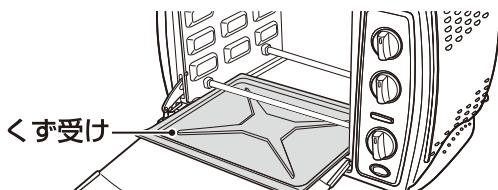
初めてお使いになるときは、付属の天板とワイヤーラックをやわらかいスポンジなどを用いて、台所用洗剤（中性）で洗い、よく乾かします。

準備2. カラ焼きをする。

初めてお使いになるときは、金属部に残っている油分を除去するためにカラ焼きを行います。

- ①庫内には何も入れないで、ドアを閉める。
- ② \blacksquare 上下ヒーター／250℃設定／ファンスイッチOFFで20分ほどカラ焼きする。
- ③加熱終了後、ドアを開ける。

1. くず受けをセットする。

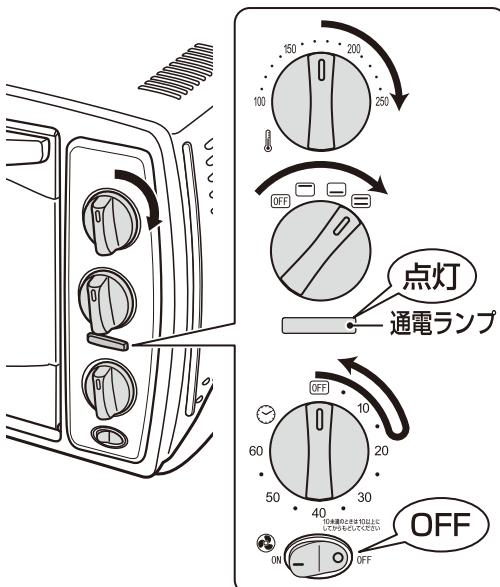


曲げてある方を手前にセットしてください。

2. 電源プラグをコンセントに差し込む。

- ①タイマーツまみ、ヒーター切替つまみが「OFF」であることを確認します。
- ②電源プラグを奥まで確実に差し込みます。

3. 必要に応じて予熱をする。



お願い

- カラ焼きの際は、天板・ワイヤーラック・ピザプレートはセットしないでください。
- 加熱中はドアガラス面や庫内が熱くなっていますのでご注意ください。
- 庫内が高温になると、排気口からおいや煙が出ます。必ず、部屋の窓を全開にして換気を行なうか、換気扇を回してください。
- においや煙に敏感な小鳥などは、煙が入らない別の部屋に移してください。

お願い

- ドアを開ける際は、ドアハンドルを持って最後までしっかりと開けてください。

①準備

天板・ワイヤーラックをはずします。ピザ調理の場合は、ピザプレートをワイヤーラックの上にのせて、下段へセットします。

②温度調整つまみをまわして、予熱温度を設定します。

③ヒーター切替つまみをまわしてヒーター設定を \blacksquare ：上下ヒーターに切り替えます。

④ファンスイッチを操作して「OFF」にします。

⑤予熱開始。

タイマーツまみを操作して、予熱時間を設定します。通電ランプが点灯します。

⑥予熱完了。

“チーン”と鳴ったら予熱完了です。
通電ランプが消灯します。

お願い

- 予熱の際は、天板・ワイヤーラックをセットしないでください。
- 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。
- タイマーフタミを固定したり、回し過ぎたりしないでください。

予熱時間の目安（室温が20°Cの場合）

150°C～170°C……5分～ 7分

180°C～200°C……7分～ 9分

200°C～250°C……9分～12分

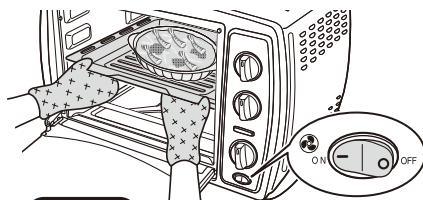
ピザプレート:20分

調理物によっては予熱時間が異なりますので、詳しくは9～11ページの調理例を参考にしてください。

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。温度調整のために消えたりします。
- 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。

4. 調理物を庫内に入れ、ドアを閉める。



△注意

調理中や調理直後は高温部(金属部やドアガラス部)に直接触れないでください。やけどの原因になります。

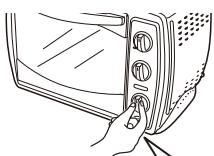
①調理物を天板/ワイヤーラック/ピザプレートに載せて、庫内にセットします。

②ファンが必要な調理は、fanswitchを操作して「ON」にします。

お願い

- 予熱をした場合、本体や庫内が熱くなっています。必ず付属の取っ手か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。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、焦げすぎる場合には、アルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。

5. 調理開始。

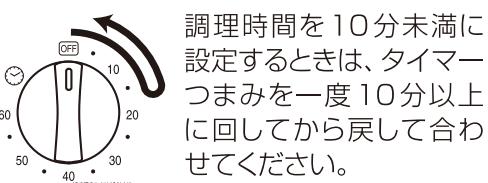


タイマーフタミを操作して、調理時間を設定します。

- 途中で停止するときは、タイマーフタミを「OFF」にします。

お知らせ

水分を多く含んだ食品を調理した場合に、ドア周囲から湯気(水蒸気)が出たり水滴がつくことがあります。



調理時間を10分未満に設定するときは、タイマーフタミを一度10分以上に回してから戻して合わせてください。

お願い

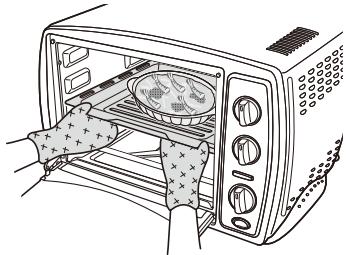
タイマーフタミを固定したり、回し過ぎたりしないでください。

△注意

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。やけどの原因になります。

使いかた(つづき)

6. 調理終了。



- "チーン"と鳴ったら出来上がりです。調理物を取り出します。
●タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動く音がしますが故障ではありません。

お願い

庫内や天板、ワイヤーラック、ピザプレートは熱くなっています。
調理物は必ず付属の取っ手か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。

7. タイマーフタミを「OFF」にして、コンセントから電源プラグを抜く。

△注意

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。

調理例

この調理時間は初回の時間です。2回目以降は様子を見ながら調節してください。

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。

●1段調理

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	お料理メモ
からあげ	250 (12分)	250	約15	天板-中段	■	ON	鶏もも肉(一口大)300gの場合。 天板にアルミホイルを敷き、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	約20	天板-中段	■	ON	豚ロース120g×2の場合。 天板にアルミホイルを敷き、ワイヤーラックを置いて肉をのせます。

●2段調理

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	お料理メモ
からあげ	250 (12分)	250	約20	天板-上段 天板-下段	■	ON	鶏もも肉(一口大)600gの場合。 天板にアルミホイルを敷き、ワイヤーラックを置いて肉をのせます。 半分の時間で上下段を入れ替えてください。 入れ替える際は付属の取っ手や厚手のミトンなどを使用し、 やけどに注意して行ってください。
とんかつ	200 (9分)	200	約30	天板-上段 天板-下段	■	ON	豚ロース120g×4の場合。 天板にアルミホイルを敷き、ワイヤーラックを置いて肉をのせます。 半分の時間で上下段を入れ替えてください。 入れ替える際は付属の取っ手や厚手のミトンなどを使用し、 やけどに注意して行ってください。

オープン料理

● 1段調理

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	ワイヤーラック 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	ワイヤーラック 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	ピザプレート 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	ピザプレート 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	天板-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	天板-中段	■	ON	 天板	1袋 シューストリングタイプ約300gの場合。
焼きいも	250 (12分)	250	約40	ワイヤーラック 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	ワイヤーラック 天板-下段	■	ON	 ワイヤーラック・天板	塩さば半身、2枚の場合。 天板にアルミホイルを敷き、ワイヤーラックを置いて魚をのせます。
クッキー	170 (7分)	170	7~10	天板-中段	■	ON	 天板	厚さ5mm、12枚の場合。
ハンバーグ	180 (7分)	180	約15	天板-中段	■	ON	 天板	1個 約150g、4個の場合。

● 2段調理

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
クッキー	170 (7分)	170	約30	天板-上段 天板-下段	■	ON	 天板	半分の時間で上下段を入れ替えてください。 入れ替える際は付属の取っ手や厚手のミトンなどを使用し、やけどに注意して行ってください。
ハンバーグ	180 (7分)	180	約20	天板-上段 天板-下段	■	ON	 天板	半分の時間で上下段を入れ替えてください。 入れ替える際は付属の取っ手や厚手のミトンなどを使用し、やけどに注意して行ってください。

調理例(つづき)

干し野菜／干し果物(ドライ／セミドライ)

低温で水分を飛ばすことで干し野菜・果物が作れます。保存は冷蔵庫で行ってください。

ドライ：食材をしっかりと乾燥させます。そのまま食べられたり、保存がしやすくなります。

セミドライ：食材を半乾燥の状態にします。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。

〈基本の作りかた〉 1. 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。

2. 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。

3. 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整をしてください。

● 1段調理

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って便利です。
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。

● 2段調理

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
りんご	ドライ	2mm スライス	100 (5分)	100	60	天板-上段 天板-下段	■	ON	半分の時間で上下段を入れ替えてください。入れ替える際は付属の取っ手や厚手のミトンなどを使用し、やけどに注意して行ってください。その際、各天板の前後を入れ替えると仕上がりのムラが少なくなります。

トースト

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

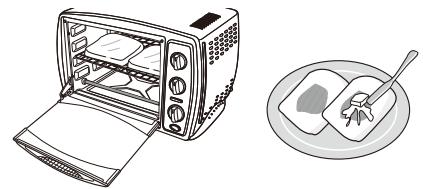
《材料》

食パン(6枚切り) 2枚

《作りかた》

250°C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

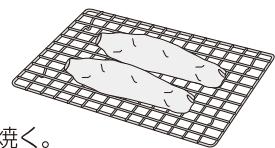
予熱 調理温度 調理時間(分) ヒーター切替 セット位置 ファン
250(12分) 250 35~40 □ 中段 ON

《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°Cに予熱したオーブンで35~40分焼く。



クッキー

予熱 調理温度 調理時間(分) ヒーター切替 セット位置 ファン
170(7分) 170 7~10 □ 中段 ON

《材料(12枚分)》 バター 50g 卵黄 1個分 バニラエッセンス 少々
砂糖 30g 薄力粉(ふるっておく) 100g

《作りかた》

①ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。

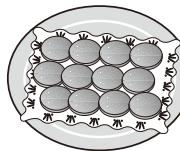
②砂糖、卵黄、バニラエッセンスを入れさらに混ぜる。

③薄力粉を加え、さっくりと混ぜる。

④ひとまとめにし、ラップで包んでから冷蔵庫で1時間休ませる。

5mmくらいの厚さにのばし、型で抜く。

⑤クッキングシートを敷いた天板に並べて、170°Cに予熱したオーブンで、7~10分焼く。



はちみつマスタードチキン

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

《材料》

鶏もも肉 2枚 (1枚250g)
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ホイルを敷いて、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、オリーブ油を適量をかける。

④250°C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 調理温度 調理時間(分) ヒーター切替 セット位置 ファン
180(7分) 180 15~20 三 下段 ON

《材料》2個分

ぬるま湯	180ml	バター(食塩不使用)	10g
強力粉	125g	くるみ	40g
全粒粉	125g		
Ⓐ 砂糖	大さじ2(20g)	[その他]	
塩	小さじ1(5.4g)	打ち粉(強力粉)	適量
スキムミルク	大さじ1(8g)	仕上げ用強力粉	適量
ドライイースト	小さじ1(3g)	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Ⓐ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づつ加えよくこねる。

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

固くしぼったぬれふきんをかけて、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。

バターロール

予熱

180(7分)

調理温度

180

調理時間(分)

約15

ヒーター切替



セット位置

下段

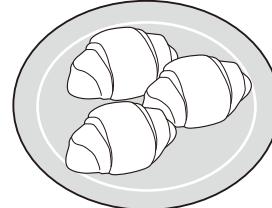
ファン

ON

《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)
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(ぬり卵用) 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Ⓐ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、ボウルに少しづつ加えよくこねる。

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

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

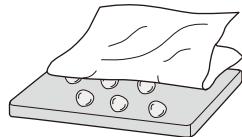
ときどきお湯を加えて温度を保つようにしてください。

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

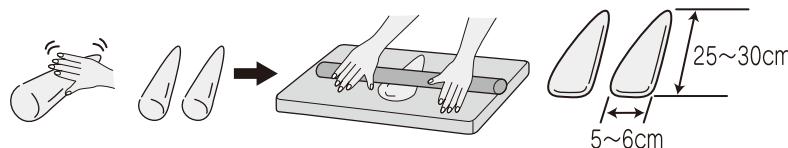
固くしぼったぬれ麺をかけて、15~20分休ませる。



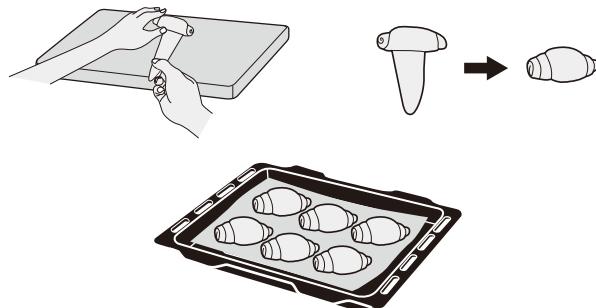
9 成形

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やすく型にする。

●目安は幅5~6cm、長さ25~30cmです。



②生地の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。



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°C)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°Cに予熱したオーブンで、約15分焼く。

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。

お手入れ… 使用後はそのつどきれいにしてください。

△警告

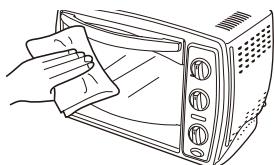
製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。

製品の水洗いはしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。

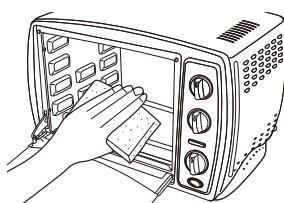
- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になったあとは、早目にお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・漂白剤は使用しないでください。

ドア・本体外側



よくしぼったふきんでふいてください。

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/ファンスイッチ「OFF」で
20分ほどカラ焼きしてください。

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

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。

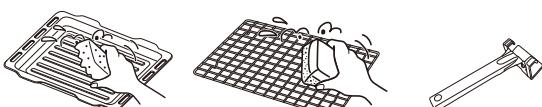
くず受け



手前に少し持ち上げながら引く

- 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。

やわらかいスポンジで洗い、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ていねいに洗ってく
ださい。

ピザプレート



表面に付着した食べ物かすなどは、ぬれふきんどでふき取ります。
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。
その後、十分にすすいでから自然乾燥します。

！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
タイマーツマ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ツマ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？ ●温度調整ツマミが調理温度に合っていますか？ ●ヒーター切替ツマミが「OFF」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。 ●温度調整ツマミをセットしてください。 ●ヒーター切替ツマミ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。温度調整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。	
煙・水蒸気が出たり、においがする。	<p>くず受け・ワイヤーラック・天板・庫内などが汚れていますか？</p> <p>使い初めは、煙やにおいが出ることがあります。異常ではありません。ご使用により出なくなります。</p> <p>調理後の水分が水蒸気となって出ることがあります。異常ではありません。</p>	使用後はお手入れしてください。 →16ページ

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。



お客様ご自身の修理は大変危険です。
絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

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

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 ド(約)	1.2m
温 度 調 整(約)	100°C~250°C
タ イ マ ー	最長: 60分
付 属 品	天板…2、ワイヤーラック…2、ピザプレート…1、取っ手…1、レシピブック…1

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。

★長年ご使用のノンフライオーブンの点検を!

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ていたり、触ると通電したりしなかつたりする。
- こげくさい臭いがする。 ●その他異常・故障がある。

ご使
用
中
止

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。