



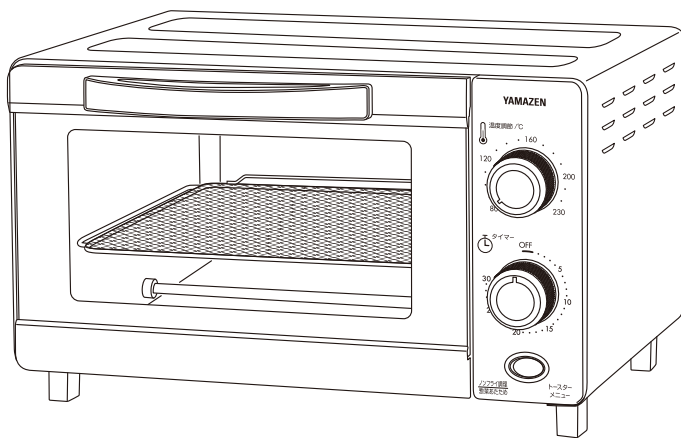
取扱説明書

保証書付

家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途での使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

ノンフライ&トースター YNA-100



も く じ

安全上のご注意	1~3
ご使用上の注意	3
各部の名称とはたらき	4
ご使用前の準備	5
使いかた	6~9
調理時間の目安	10
調理のポイントとご注意	11~12
お手入れと保管	12~13
故障かな?と思ったら	13
仕様	14
アフターサービスについて	14
保証書	裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社ノンフライ&トースターを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。
- ご使用前に、この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。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、軽傷や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。



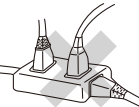
警告



指示に従う

交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使用する

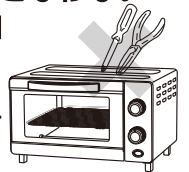
- 交流100V以外での使用、または延長コードやタコ足配線などで使用するとコンセントの異常発熱や感電・発火・火災の原因になります。



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理・改造はおこなわない

- 火災・感電・けがの原因になります。
- ※故障と思われるときは、お買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。



指示に従う

電源プラグは根元まで確実に差し込む

- 発熱・感電・火災の原因になります。



禁止

傷んだ電源コードや電源プラグは使用しない コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

- 感電・ショート・発火の原因になります。



指示に従う

本体に異常・故障・破損があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

- 火災・感電・けがの原因になります。
- 異常・故障例
14ページの「こんな症状はありませんか？」を参照し異常がある場合はすぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。



指示に従う

定期的に電源プラグのほこりをふき取る 電源プラグにピンやゴミを付着させない

- 刃や刃の取りつけ面にピンやゴミが付着したり、ほこりがたまると、感電・ショート・発火の原因になります。また、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。電源プラグのお手入れは、乾いた布でふいてください。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

- ショート・感電・けがの原因になります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部(ヒーター・本体の金属部・ガラス窓・通気口など)に手や顔を近づけたり、触れない

- 高温ですのでやけどの原因になります。特にお子さまには触らせないように注意してください。

警告



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用しない

- また、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工すると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- ※結束バンドは必ずはずす。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

- 感電・ショート・火災・故障の原因になります。



禁止

通電したまま放置するなど、使用中はその場を離れない

- 過熱により調理物がこげたり、発煙・発火・火災の原因になります。



禁止

調理物をヒーターに接近・接触させない

- 高さのある調理物を入れたり、調理物が膨らんでヒーターに接近及び接触すると、調理物が発火する可能性がありますので、その場を離れず必ず様子を見ながら調理してください。



禁止

フローリング・畳・じゅうたん・熱に弱い敷物(テーブルクロスなど)の上で使用しない

- 床面や敷物が熱で変色・変質したり、発火・火災の原因になります。



指示に従う

メッシュ焼き網やパンくずトレイを取りはずしたり、お手入れをするときは充分冷めてからおこなう

- やけどの原因になります。



禁止

扉の周囲や本体側面・背面・下面の通気口をふさがない

- 発火・火災の原因になります。



指示に従う

包装用ポリ袋はお子さまの手の届かない場所に保管する

- 誤って顔にかぶったり、巻きついたりして窒息し、死亡の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

- けが・やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

お手入れのときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

- やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

お子さまや取り扱いに不慣れな方だけで使用しない
幼児の手の届く場所で使用したり、保管しない

- 感電・やけど・けがの原因になります。



禁止

通気口・すき間・開口部にピンや針金などの異物を入れない

- 感電・けが・故障の原因になります。



禁止

カーテン・新聞紙などの燃えやすいもの、熱に弱いものが周辺にある場所では使用しない

- 発火・火災の原因になります。



禁止

受け皿に油を入れて使用しない

- 発火・火災の原因になります。



禁止

肩より高い位置に設置しない

- 調理物を取り出すとき、ドアに触れてやけどの原因になります。

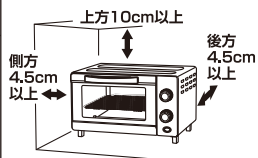


禁止

壁との間をあけ、周りを密閉した状態で使用しない

- 間をあけないと、壁や家具が熱により変色・変形・火災の原因になります。

消防法による設置基準



(右側面を開放空間にした例)



※壁面から左右・後方側は4.5cm以上、上側は10cm以上離してご使用ください。

※前方と左右側の片方は壁や障害物で囲まれていない開放空間にしてください。

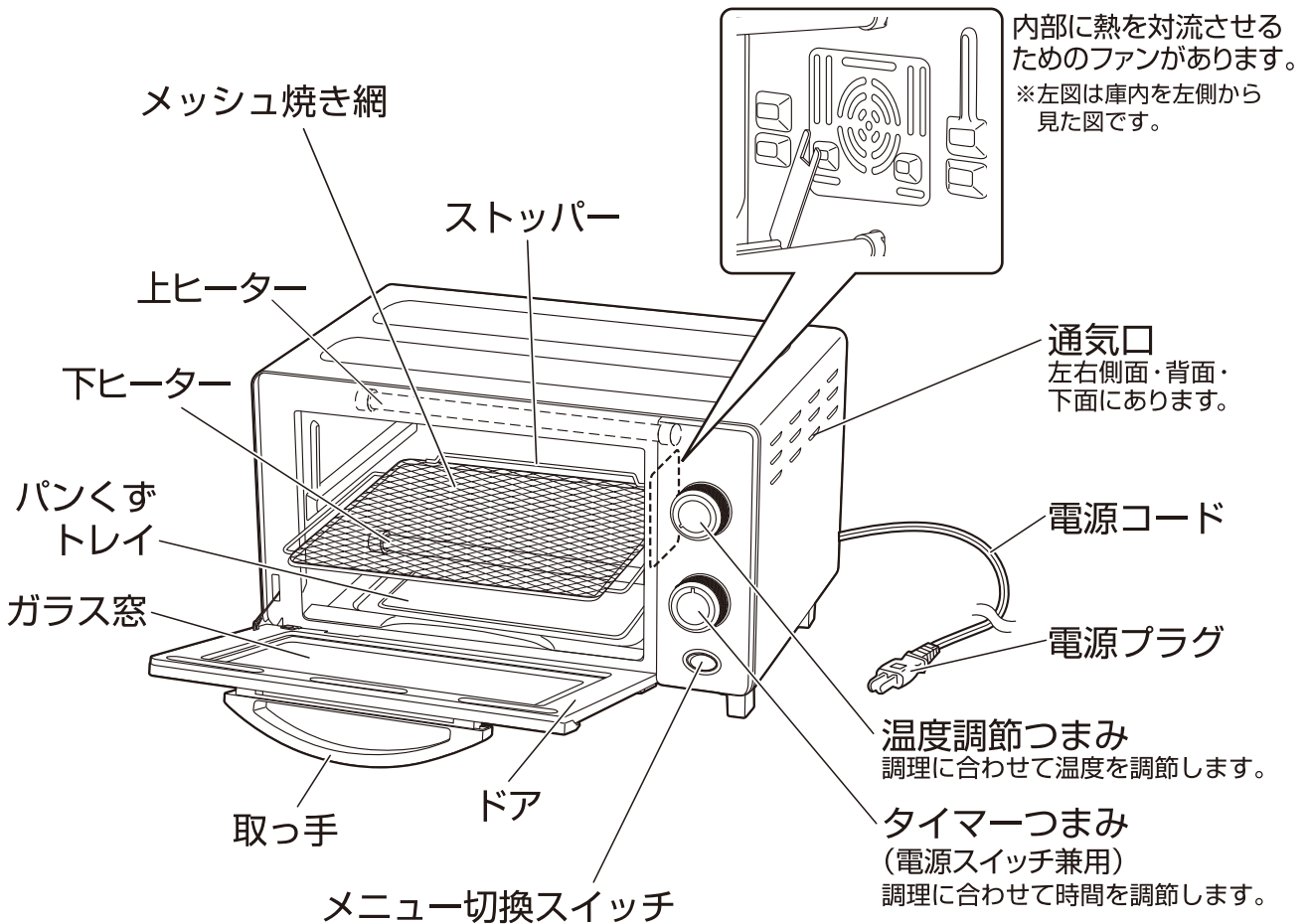
⚠ 注意

 <p>電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感電・ショート・発火の原因になります。 ※必ず電源プラグを持って引き抜いてください。 <p>禁止</p>	 <p>必ず「パンくずトレイ」を取りつけて使用する</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 取りはずしたまま使用するとテーブルなどがこげたり、焼きムラ・発煙・発火の原因になります。 <p>指示に従う</p>
 <p>電源コードを持って本体を引きずらない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 故障・事故の原因になります。 <p>禁止</p>	 <p>必要以上に加熱しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 過熱して発火する原因になります。 <p>禁止</p>
 <p>調理物が発煙や発火した場合はすぐにタイマーを切り、電源プラグを抜く</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。空気が入り炎が大きくなります。 ガラスが割れることがあるので水をかけないでください。 <p>指示に従う</p>	 <p>バターやジャムを塗ったパンを焼かない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● パンが発火する原因になります。 <p>禁止</p>
 <p>燃えやすいものを本体の上へのせたり、本体の下に入れて使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 火災の原因になります。 <p>禁止</p>	 <p>缶詰や瓶詰などを直接加熱しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 破裂したり赤熱してやけど・けがの原因になります。 <p>禁止</p>
 <p>紙・プラスチック容器など熱に弱いものを入れない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 溶けたり、発火・火災の原因になります。 <p>禁止</p>	 <p>生の魚や肉をメッシュ焼き網の上で直接焼いたり、油の出るフライなどを受け皿なしで加熱しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調理物の油に引火する原因になります。 <p>禁止</p>
 <p>使用後は毎回お手入れをする</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調理くずや調理物から出る油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因になります。 <p>指示に従う</p>	 <p>調理以外の目的で使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 火災・やけど・故障の原因になります。 <p>禁止</p>
 <p>お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきんなどは使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品の変質や劣化による破損・故障・けが・事故の原因になります。 ※お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。 <p>禁止</p>	 <p>本体を持ち運ぶときは、充分冷めてからおこなう</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 高温部に触れ、やけど・けがの原因になります。 <p>指示に従う</p>
 <p>掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹きつけない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 変質・破損・けが・事故の原因になります。 <p>禁止</p>	 <p>次のような場所では使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 故障・けが・感電・火災の原因になります。 ● 火気（コンロ・ストーブ）などの近くや直射日光のあたる所。 ● 高温（40℃以上）になる所。 ● ほこりや金属粉の多い所。 ● 油・油煙・引火性のガスのある所。 ● 灯油・ガソリン・シンナー・ベンジン・塗料などの引火性のものがある所。 ● 雨や水のかかる場所や湿気の多い所。 <p>禁止</p>
 <p>本体の上ののったり、重いものをのせない 本体やガラス窓に強い衝撃を与えたり、傷をつけない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 破損・故障・感電・けがの原因になります。 <p>禁止</p>	 <p>安定した水平な場所で使用する</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 不安定な場所で使用すると落下や転倒してけが・やけど・発火の原因になります。 <p>指示に従う</p>
 <p>本体の上ののったり、重いものをのせない 本体やガラス窓に強い衝撃を与えたり、傷をつけない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 破損・故障・感電・けがの原因になります。 <p>禁止</p>	 <p>本製品は一般家庭用です 絶対に業務用を使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 本製品に無理な負担がかかり、故障・火災・事故の原因になります。 <p>禁止</p>

ご使用上の注意

 <p>使用中や使用後しばらくは、本体・カリッとネット・受け皿・メッシュ焼き網などが熱くなっています フローリング・畳・じゅうたん・熱に弱い敷物（テーブルクロスなど）の上に置いたり、持ち運んだりしない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 床面や敷物が熱で変色・変質したり、やけど・発火・火災の原因になります。 <p>禁止</p>	 <p>使用中や使用後しばらくは、カーテンや新聞紙などの燃えやすいものが接触しないようにする</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 発火・火災の原因になります。 <p>指示に従う</p>
--	--

各部の名称とはたらき



■ノンフライメニュー / 惣菜あたための場合



ノンフライ調理
惣菜あたため

トースター
メニュー

スイッチをノンフライ調理/惣菜あたため側に切り換える
※内蔵ファンが回り庫内の熱を対流させます。

■トースターメニューの場合



ノンフライ調理
惣菜あたため

トースター
メニュー

スイッチをトースターメニュー側に切り換える
※内蔵ファンは回りません。

■付属品

カリッとネット……………1枚

受け皿の上のせて使用します。

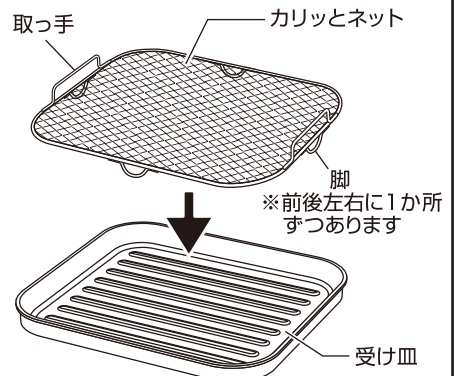
※ノンフライ調理や惣菜(揚げもの)のあたため・魚や肉などの油の出やすいものを調理するときを使用します。

※調理物は均等に並べてください。あたためや焼き上げにムラが出る原因になります。

受け皿……………1枚

フライドポテトなどの小さいものや、ピザなど溶けて流れ落ちやすいもの、油が出やすいものを調理するときを使用します。

※調理物は均等に並べてください。受け皿がそる原因になります。



カリッとネットは脚を下にして受け皿の上のせて使用します

ご使用前の準備

■ドアを全開にする

ご使用上の注意

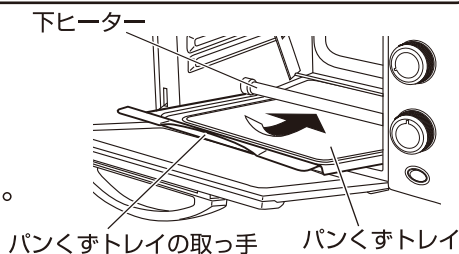
※ドアに強い力を加えたり、ドアが勢いよく開いたりすると、ガラス窓などが破損する原因になります。

■各部を取りつける

①パンくずトレイを取りつける

- 下ヒーターやガラス窓にあたらぬよう注意し、パンくずトレイの取っ手を手前にして庫内底部に差し込む。

※パンくずトレイは必ず取りつけて使用してください。



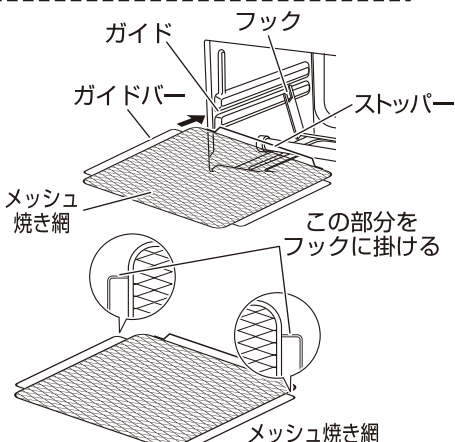
②メッシュ焼き網を取りつける

- メッシュ焼き網のストッパー側を奥にして、ガイドバーを庫内側面のガイドにそって差し込み、ガイドバーの奥側をフックに掛ける。

※ガイドバーとフックはそれぞれ左右1か所ずつあります。

ご使用上の注意

※メッシュ焼き網の差し込みが浅い状態(フックに掛かっていない状態)でドアを閉めると、メッシュ焼き網がドアにあたりガラス窓などが破損する原因になります。



取りはずすときは

■ドアを全開にする

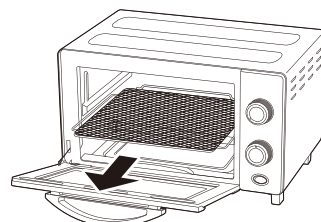
ご使用上の注意

※ドアに強い力を加えたり、ドアが勢いよく開いたりすると、ガラス窓などが破損する原因になります。

■各部を取りはずす

①メッシュ焼き網を取りはずす

- メッシュ焼き網の奥側を軽く持ち上げ、フックからガイドバーをはずして手前に引き出す。

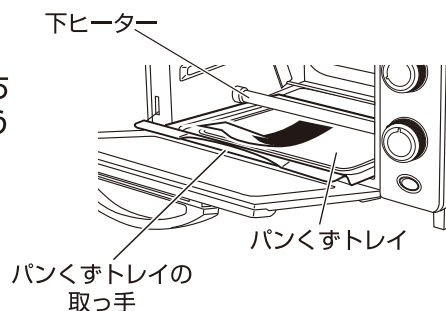


②パンくずトレイを取りはずす

- パンくずトレイの取っ手を持って取っ手側を軽く持ち上げながら、下ヒーターやガラス窓にあたらぬよう注意し、斜め上に引き出す。

ご使用上の注意

※パンくずトレイは汚れたままで使用すると、調理くずが燃えたり、テーブルがこげたり、焼きムラの原因になりますので、使用後は必ずお手入れをしてください。



⚠ 警告



指示に従う

メッシュ焼き網やパンくずトレイを取りはずしたり、お手入れをするときは充分冷めてからおこなう
●やけどの原因になります。

使いかた

ご使用前のご注意

- はじめてご使用になるときは、付属品の受け皿を入れた状態で5分間程度カラ焼きをしてください。
カラ焼きのときに、においや煙が出ることがありますが、故障や異常ではありません。
においや煙はご使用にともない出なくなりますので、そのままご使用ください。
※においや煙が気になる場合は換気扇を回したり、窓を開けるなどして換気をおこなってください。
- 天板の材質が天然木のキッチンカウンターなどの上で使用しないでください。
特に白木の上で使用すると変色・こげなどの原因になります。

電源コードの結束バンドを必ずはずし、電源プラグをコンセントに差し込む

- タイマーつまみが「OFF」になっているのを確認し、電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込む。

警告



指示に従う

交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使用する

- 交流100V以外での使用、または延長コードやタコ足配線などで使用するとコンセントの異常発熱や感電・発火・火災の原因になります。

調理をする

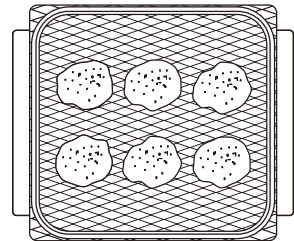
ノンフライメニューの調理をする

※本製品でのノンフライ調理とは、油で揚げずに焼き上げる調理方法です。

①調理物を入れる

- 受け皿の上にカリッとネットをのせ、その上に調理物をできるだけ均等に置いて庫内に入れる。
※かたよって置くと、部分的に焼けすぎる場合があります。

から揚げ（代表例）



受け皿にカリッとネットをのせて調理する

ご使用上の注意

- ※ノンフライメニューの調理は内蔵ファンで庫内の熱を対流させて調理するため、パン粉などが吹き上がる場合がありますので、調理前にパン粉を調理物になじませてください。

警告 発火の可能性あり

高さのある調理物を入れたり、調理物が膨らんでヒーターに接近及び接触すると、調理物が発火する可能性がありますので、その場を離れず必ず様子を見ながら調理してください。

使いかたつづき

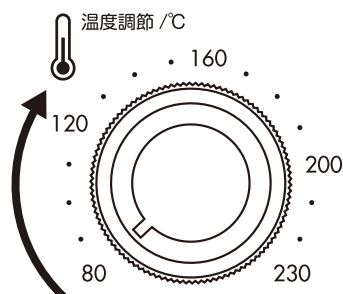
ノンフライメニューの調理をする つづき

②調理温度を合わせる

- 10ページの「調理時間の目安」を参照し、温度調節つまみを回して調理温度を合わせる。
- ※ 1目盛りは約10℃です。温度調節つまみは無段階で調節できます。

知っておいていただきたいこと

- ※ 庫内の温度を調節するためサーモスタットがはたらき、ヒーターが赤熱しないときがありますが故障ではありません。

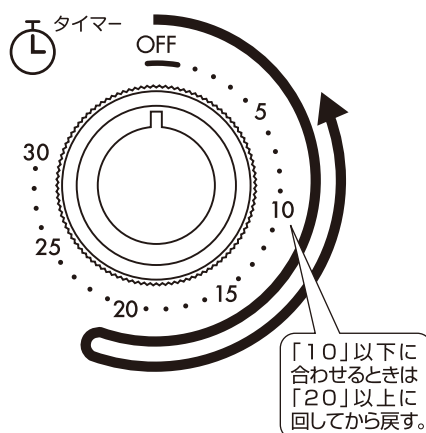


③タイマーを合わせる

- 10ページの「調理時間の目安」を参照し、タイマーつまみを回して調理時間を合わせる。
- ※ 1目盛りは約1分です。
- ※ 目盛りを「10」以下に合わせるときは一度「20」以上に回してから合わせる。直接「10」以下に合わせると、タイマーが正常に動作しないことがあります。
- 途中で切りたいときは、タイマーつまみを「OFF」に戻す。

知っておいていただきたいこと

- ※ タイマーつまみを回すとヒーターがつきます。調理物を均等に焼くため、ヒーター中央部の赤熱が弱く（暗く）なっていますが異常ではありません。
- ※ タイマーはゼンマイ式です。多少の誤差が生じることがありますので、様子を見ながら調理してください。

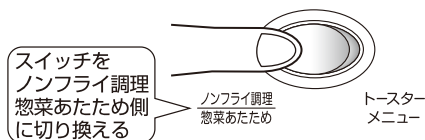


④メニュー切換スイッチを「ノンフライ調理/惣菜あたたため」に切り換える

- 内蔵ファンが回り、庫内の熱を対流させながら調理します。

⑤できあがり（チーンと鳴りタイマーが切れます）

- カリッとネットや受け皿が熱くなっていますので、ミトンなどを使用して取り出す。
- ※ タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動作音がしますが故障ではありません。
- ※ 本体を持ち運ぶときは、よく冷ましてから持ち運んでください。



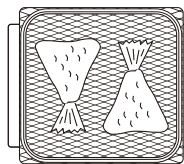
⑥使用後は電源プラグをコンセントから抜く

- お手入れをするときは、必ず本体が充分冷めてからおこなう。
- ※ 詳しくは12～13ページの「お手入れと保管」をご覧ください。

使いかたつづき

惣菜のあたためをする(調理済みのもの)

※惣菜や作り置き揚げものあたためができます。



アジフライ (代表例)

受け皿にカリッとネットをのせて調理する

①惣菜を入れる

- 受け皿の上にカリッとネットをのせ、その上に調理物ができるだけ均等に置いて庫内に入れる。
- ※かたよって置くと、部分的に焼けすぎる場合があります。

⚠警告 発火の可能性あり

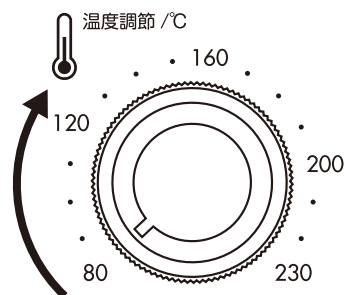
高さのある調理物を入れたり、調理物が膨らんでヒーターに接近及び接触すると、調理物が発火する可能性がありますので、その場を離れず必ず様子を見ながら調理してください。

②調理温度を合わせる

- 10ページの「調理時間の目安」を参照し、温度調節つまみを回して調理温度を合わせる。
- ※1目盛りは約10℃です。温度調節つまみは無段階で調節できます。

知っておいていただきたいこと

※庫内の温度を調節するためサーモスタットがはたらき、ヒーターが赤熱しないときがありますが故障ではありません。



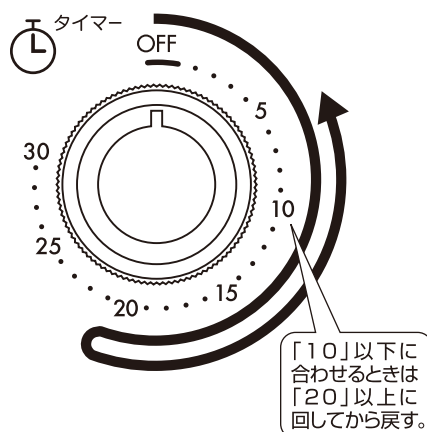
③タイマーを合わせる

- 10ページの「調理時間の目安」を参照し、タイマーつまみを回して調理時間を合わせる。
- ※1目盛りは約1分です。
- ※目盛りを「10」以下に合わせるときは一度「20」以上に回してから合わせる。直接「10」以下に合わせると、タイマーが正常に動作しないことがあります。
- 途中で切りたいときは、タイマーつまみを「OFF」に戻す。

知っておいていただきたいこと

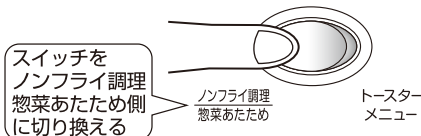
※タイマーつまみを回すとヒーターがつかます。調理物を均等に焼くため、ヒーター中央部の赤熱が弱く(暗く)なっていますが異常ではありません。

※タイマーはゼンマイ式です。多少の誤差が生じることがありますので、様子を見ながら調理してください。



④メニュー切換スイッチを「ノンフライ調理/惣菜あたため」に切り換える

- 内蔵ファンが回り、庫内の熱を対流させながら調理します。



⑤できあがり(チーンと鳴りタイマーが切れます)

- カリッとネットや受け皿が熱くなっていますので、ミトンなどを使用して取り出す。
- ※タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動作音がしますが故障ではありません。
- ※本体を持ち運ぶときは、よく冷ましてから持ち運んでください。

⑥使用後は電源プラグをコンセントから抜く

- お手入れをするときは、必ず本体が充分冷めてからおこなう。
- ※詳しくは12~13ページの「お手入れと保管」をご覧ください。

使いかたつづき

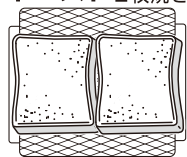
■調理をする つづき

トースターメニューの調理をする

①調理物を入れる

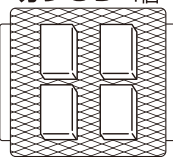
- メッシュ焼き網の上にできるだけ均等に調理物を置く。
※かたよって置くと、部分的に焼けすぎる場合があります。
- ※溶けて流れ落ちやすいものや油の出やすいものは、滴下してヒーターにつき、燃えることがあるので、必ず受け皿を使用してください。
- ※受け皿を使用するとき、調理物によっては加熱すると受け皿がそる場合がありますので、調理物はできるだけ均等に置か、耐熱陶器皿を使用してください。

トースト 2枚焼き



メッシュ焼き網に直接のせて調理する

切りもち 4個



メッシュ焼き網に直接のせて調理する
メッシュ焼き網にもちがくつく場合はアルミホイルを敷いて調理する

⚠ 警告 発火の可能性あり

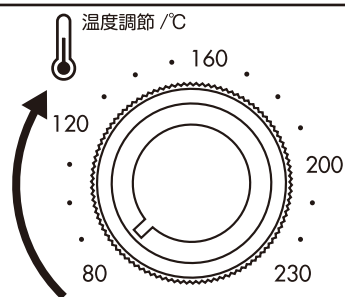
高さのある調理物を入れたり、調理物が膨らんでヒーターに接近及び接触すると、調理物が発火する可能性がありますので、その場を離れず必ず様子を見ながら調理してください。

②調理温度を合わせる

- 10ページの「調理時間の目安」を参照し、温度調節つまみを回して調理温度を合わせる。
- ※1目盛りは約10℃です。温度調節つまみは無段階で調節できます。

知っておいていただきたいこと

※庫内の温度を調節するためサーモスタットがはたらき、ヒーターが赤熱しないときがありますが故障ではありません。



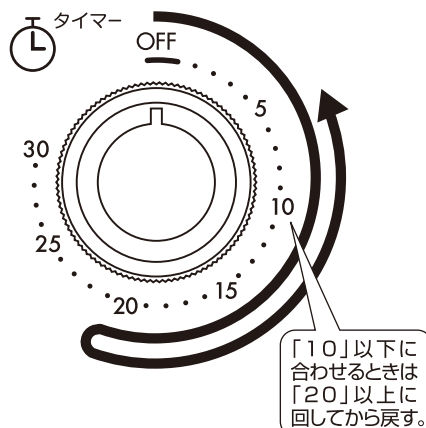
③タイマーを合わせる

- 10ページの「調理時間の目安」を参照し、タイマーつまみを回して調理時間を合わせる。
- ※1目盛りは約1分です。
- ※目盛りを「10」以下に合わせるときは一度「20」以上に回してから合わせる。直接「10」以下に合わせると、タイマーが正常に動作しないことがあります。
- 途中で切りたいときは、タイマーつまみを「OFF」に戻す。

知っておいていただきたいこと

※タイマーつまみを回すとヒーターがつきます。調理物を均等に焼くため、ヒーター中央部の赤熱が弱く（暗く）なっていますが異常ではありません。

※タイマーはゼンマイ式です。多少の誤差が生じることがありますので、様子を見ながら調理してください。



「10」以下に合わせるときは「20」以上に回してから戻す。

④メニュー切換スイッチを「トースターメニュー」に切り換える

⑤できあがり（チーンと鳴りタイマーが切れます）

- 受け皿を使用した場合は、受け皿が熱くなっていますので、ミトンなどを使用して取り出す。
- ※タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動作音がしますが故障ではありません。
- ※本体を持ち運ぶときは、よく冷ましてから持ち運んでください。

ノンフライ調理
惣菜あたたため

トースター
メニュー

スイッチをトースターメニュー側に切り換える

⑥使用後は電源プラグをコンセントから抜く

- お手入れをするときは、必ず本体が充分冷めてからおこなう。
- ※詳しくは12～13ページの「お手入れと保管」をご覧ください。

調理時間の目安

- 調理時間はおよその目安です。材料の温度・質・量・室温・湿度などによって異なりますので、様子を見て調理する。
- 調理時間を必要以上に長くしない。(調理物がこげたり、燃える原因になります)
- 油の出やすい調理物は受け皿やカリッとネットを使用したり、アルミホイルで包んでから調理する。

調理例		数量	調理温度	調理時間	受け皿	カリッとネット	メニュー切替スイッチ	調理メモ
ノンフライメニュー	とんかつ 手作り	2個 1個 約100g	200℃	約 24 分 片面を約13分焼いて裏返し 裏面を約11分焼く	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	※タイマーは24分に 合わせる
	から揚げ 手作り	6個 1個 約30g	230℃	約 22 分 片面を約12分焼いて裏返し 裏面を約10分焼く	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	※タイマーは22分に 合わせる
	コロッケ 手作り / 冷凍品	2個 1個 約25g	230℃	約 22 分 片面を約12分焼いて裏返し 裏面を約10分焼く	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	※タイマーは22分に 合わせる ※冷凍品はよく解凍する
	アジフライ 手作り / 冷凍品	2尾 1尾 約65g	230℃	約 22 分 片面を約12分焼いて裏返し 裏面を約10分焼く	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	※タイマーは22分に 合わせる ※冷凍品はよく解凍する
	えびフライ 手作り / 冷凍品	4尾 1尾 約26g	230℃	約 24 分 片面を約15分焼いて裏返し 裏面を約9分焼く	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	※タイマーは24分に 合わせる ※冷凍品はよく解凍する
惣菜のあたたため(調理済みのもの)	から揚げ	6個 1個 約30g	180℃	6～8分	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	
	コロッケ	2個 1個 約60g	200℃	4～5分	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	
	とんかつ	2個 1個 約150g	200℃	5～6分	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	
	アジフライ	2尾 1尾 約100g	200℃	5～6分	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	
	えびフライ	4尾 1尾 約30g	200℃	5～7分	使用	使用	ノンフライ調理 惣菜あたたため	
トースターメニュー	バターロールあたたため	4個 1個 約30g	80℃	4～5分	—	—	トースター メニュー	
	クッキー	9個 1個 約10g	160℃	12～14分	使用	—	トースター メニュー	受け皿にアルミホイル を敷く
	切りもち	4個 1個 約50g	200℃	6～7分	—	—	トースター メニュー	メッシュ焼き網に もちがくっつく場合は アルミホイルを敷く
	冷凍ピザ	1枚 約150g 直径 約18cm		8～10分	使用	—	トースター メニュー	受け皿にアルミホイル を敷く
	トースト	常温	2枚 6枚切り	230℃	2.5～3.5分	—	—	トースター メニュー
冷凍		3～4分			—	—	トースター メニュー	冷凍の期間や状態などで、 焼き上がりが変わるので、 様子を見ながら調理する。

- ※この目安は庫内があたたまっていない状態で調理した場合の時間です。
 ※トーストを1枚で焼く場合は、2枚焼きよりも調理時間を短めにしてください。
 ※湿気を含みやすい調理物(トーストなど)を調理する場合は、調理時間が長くなること
 があるので、様子を見ながら調理してください。

調理のポイントとご注意

ノンフライメニュー

- 受け皿の上にカリッとネットをのせ、その上に調理物をできるだけ均等に置いて調理する。
※パン粉を使用する調理物や油の少ないものを調理するときは、ハケまたは市販のオイルスプレーを使用して調理物の表面に油をかけると、よりおいしく焼き上がります。
オイルスプレーは本製品に付属されていませんので市販のものをお買い求めください。
- 調理するときは、タイマーを片面と裏面の合計時間に合わせ、片面を調理したあとドアを開き本体に触れないよう注意しながら、長い箸などで裏返して裏面を調理する。
(調理時間については10ページの「調理時間の目安」を参照してください)
- 冷凍品を調理する場合はよく解凍してから調理する。

— 知っておいていただきたいこと —

※ノンフライ調理は焼いて調理するため、油で揚げたような仕上がりにはなりません。

— ご使用上の注意 —

※調理中に油をかけるときは、庫内から調理物を取り出して本体から離れた所でおこなってください。庫内に入れたまま油をかけないでください。
※コロッケは、加熱しすぎると中身が飛び出ることがありますので注意してください。
※天ぷらは調理しないでください。発火することがあります。

惣菜のあたため(調理済みのもの)

- 受け皿の上にカリッとネットをのせ、その上に惣菜をできるだけ均等に置いてあたためる。
 - 揚げものは調理済みのものをあたためる。
- ※あたためたあと、調理用の油取り紙の上に置くことで、余分な油を取ることができます。

— ご使用上の注意 —

※コロッケは、加熱しすぎると中身が飛び出ることがありますので注意してください。

トースターメニュー

■ 冷凍食品を調理する場合

- 冷凍食品は、市販の「オーブントースター用」と表示してあるものを使用し、食品パッケージの注意事項をよく読んで調理する。
- 調理時間は、食品パッケージの記載と異なる場合がありますので、様子を見ながら調理する。
- 表面の霜は取りのぞいて調理する。

— ご使用上の注意 —

※電子レンジ専用の冷凍食品は調理しないでください。発火することがあります。
※コロッケは、加熱しすぎると中身が飛び出ることがありますので注意してください。
※天ぷらの冷凍食品は調理しないでください。発火することがあります。

調理のポイントとご注意 つづき

■魚や肉など油の出やすいものやにおいが出やすいものを調理する場合

- 油の出やすいものは受け皿にカリッとネットをのせ、カリッとネットの上で焼くか、アルミホイルで包んで受け皿にのせ、ホイル焼きにする。
- においが出やすいものはアルミホイルで包んで調理する。

ご使用上の注意

※メッシュ焼き網の上で直接調理すると、調理物の油が滴下してヒータにつき発火したり、次に調理するとき、においが移ることがあります。

■こげやすいものを調理する場合

- 調理時間を短めにし、様子を見ながら途中で裏返したり、アルミホイルを敷いたり、包んだりして焼き具合を調節する。
- 表面がこげすぎる場合は、アルミホイルをかぶせて焼き具合を調節する。

■もちを調理する場合

- もちは種類によって膨れてたれたり、焼けすぎる場合があるので注意する。
- もちの表面が焼けていて内部がかたい場合は、余熱のある庫内に約2～3分入れておく。
- メッシュ焼き網にもちがくっつく場合はアルミホイルを敷く。

サーモスタットのはたらきについて

- 庫内の温度調節はサーモスタットでおこなっています。
サーモスタットのはたらきによって調理途中でヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。
- 温度調節つまみを最高にしても、サーモスタットのはたらきによってヒーターが消えたり、ついたりしますので、連続して調理すると調理時間が長くなる場合があります。
- 80℃などの低温で連続して調理すると、庫内があたたまっているためヒーターがつくまでに時間がかかり、調理時間が長くなる場合があります。

お手入れと保管

お手入れや移動のときは、電源プラグをコンセントから抜き本体が充分冷めたのを確認してからおこなう。本製品は、食品に触れる調理器具ですので使用後は必ずお手入れをしていつも清潔な状態で使用する。

※こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れなくなり、変色・変形・発火の原因になります。

※お手入れのときは、けがなどを防止するためゴム手袋などを着用してください。

警告



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
●ショート・感電・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない
●感電・ショート・火災・故障の原因になります。

注意



禁止

お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきんなどは使用しない
●製品の変質や劣化による破損・故障・けが・事故の原因になります。
※お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。



禁止

掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹きつけない
●変質・破損・けが・事故の原因になります。

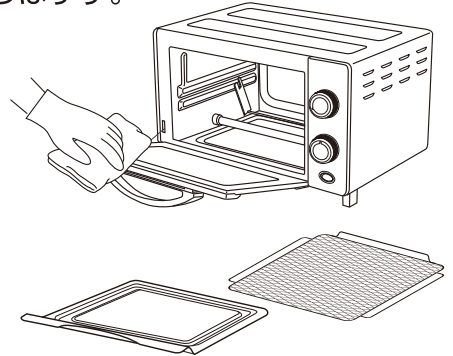
お手入れと保管 つづき

■メッシュ焼き網・パンくずトレイを取りはずす

- 5ページの「取りはずすときは」を参照して、各部を取りはずす。

■本体・庫内・ドア（丸洗いできません）

- 油汚れや調理くずなどは、水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをよくしぼってふき取る。
- 落ちにくい汚れは、薄めた台所用中性洗剤に浸した柔らかいふきんをよくしぼってふき取り、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤が残らないようにきれいにふき取る。



ご使用上の注意

※本体の丸洗いは絶対にしないでください。

■受け皿・カリッとネット・メッシュ焼き網・パンくずトレイ（丸洗いできます）

- 台所用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて水洗いする。洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで充分水分をふき取って乾燥させる。

ご使用上の注意

- ※お手入れのとき、みがき粉やナイロンたわし・金属たわしなどは使わないでください。表面に傷がついて、さびや腐食の原因になります。
- ※調理物の残りや汚れが残ったまま放置しないで、使用後は必ずお手入れをしてください。調理物の残りや汚れが残ったままで使用すると発火の原因になります。
- ※パンくずトレイは汚れたままで使用すると、調理くずが燃えたり、テーブルがこげたり、焼きムラの原因になりますので、使用後は必ずお手入れをしてください。

■保 管

保管のときは必ずお手入れをおこない、よく乾燥させる。

- お手入れしたあとよく乾燥させ、包装ケースに納めるかポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管する。（湿ったまま保管するとカビの発生や異臭・故障の原因になります）

故障かな?と思ったら

次の点検をおこなってください。

症 状	原 因	処 置
加熱されない (ヒーターが点灯 しない)	●電源プラグがコンセントから抜けて いませんか?	●電源プラグをコンセントに確実に 差し込んでください。
	●タイマーが「OFF」になって いませんか?	●タイマーつまみを回して時間を 合わせてください。
焼きムラがひどい うまく焼き上がら ない	●調理物の位置がかたよって いませんか?	●調理物の位置が均等になるよう に調整してください。
	●パンくずトレイがはずれて いませんか?	●パンくずトレイを本体にしっかり 取りつけます。
	●パンくずトレイがひどく汚れて いませんか?	●パンくずトレイをお手入れして ください。
	●カリッとネットや受け皿、アルミ ホイルの使いかたが間違ってい ませんか?	●カリッとネットや受け皿、アルミ ホイルの使いかたを再度確認して ください。
	●調理温度や調理時間、メニュー 切替スイッチの設定が間違ってい ませんか?	●10ページの「調理時間の目安」 を参照して正しく設定して ください。
途中でヒーターが 消えたりついたりする	●サーモスタットが働いて いませんか?	●庫内の温度を調節している もので故障ではありません。

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

★こんな症状はありませんか？

- 電源コード・電源プラグが異常に熱い。
- 電源コード・電源プラグに深い傷や変形がある。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 器具に触れるとピリピリと電気を感じる。
- ヒーター管が割れている。
- タイマーが途中で止まる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

★異常があれば

使用中止!!

故障や事故防止のため、タイマーを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

仕 様

電 源	交流100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	1000W
製 品 寸 法(約)	幅:360mm×奥行:300mm×高さ:220mm
製 品 質 量(約)	3.8kg (カリッとネット・受け皿含む)
コ ー ド 長(約)	1.0m
タ イ マ ー	電源スイッチ兼用 30分タイマー(ベル音付)
温 度 調 節	バイメタル式サーモスタット(可変式)

※製品の仕様や外観などは改善などのため予告なく変更する場合があります。

アフターサービスについて

- この製品は保証書がついております。お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年です。保証期間中の修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間経過後の修理(有料)についてはお買い上げの販売店にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。補修用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。
- サービスパーツについては、お買い上げの販売店にご相談ください。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この製品についてのお取り扱いお手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

「山善 家電お客様サービス係」

ダイヤル  0570-077-078

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間: 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

- FAXまたはEメールでのご相談も受け付けております。その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

●FAXでの  0120-680-287

●Eメールでの  info_m@yamazen.co.jp

個人情報の取り扱いについて
株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容をご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせのときは保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。

S-160526