



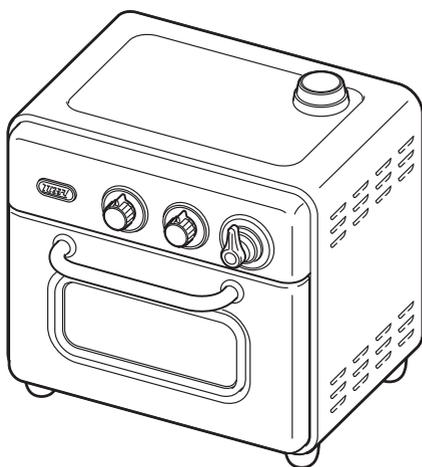
ノンフライオーブントースター

品番：K-TS5

家庭用

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のご注意	5
各部の名称	6
ご使用前に	9
調理のポイント	11
使いかた	13
調理の目安	18
お手入れのしかた	20
故障かなと思ったら	21
製品仕様	24
保証書	24



おすすめレシピは
ホームページまで！

ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

安全上のご注意

●必ずお守りください（安全にお使いいただくために）

本書では、お使いになる方や人々への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただきたい事項を次のように表示しています。



警告

この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示しています。



注意

この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「軽傷を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示しています。

●次の絵文字で、お守りいただきたい内容を説明しています。



してはいけない「禁止」内容です。



必ず実行していただきたい「強制」内容です。

■電源プラグ・電源コードについて



ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。

感電の原因となります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。

火災や感電の原因となります。

電源コードや電源プラグが傷んでいるとき、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・火災の原因となります。



交流 100 V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。

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ことがあります。

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。

感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグにホコリが付着している場合はふき取る。

ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショートや火災の原因となります。



警告



使用后、電源コードを本体に巻き付けない。

電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。

電源コードは、本体の下を通したり、温度の高くなる部分に近づけたりしない。

電源コードの損傷により、感電や火災の原因となります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントからはずす。

絶縁劣化による感電・漏電、火災の原因となります。

電源プラグを抜くときは必ず電源プラグを持って引き抜く。

感電やショートの原因となります。

電源コードはすべてほどいて使用する。

電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用すると、火災や感電の原因となります。



注意

■ 本体の取り扱いについて



警告



分解・改造はしない。
火災・感電・けがの原因となります。

本体（排気口・通風口やすき間）にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
異常動作してけが・感電・故障の原因となります。

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
火災・ショート・感電の原因となります。

お子様や身体の不自由な方、自分の意思表示のできない方だけで使用させない。
思わぬ事故やけがの原因となります。



カーテンなどの可燃物の近くやスプレー缶など破裂の恐れがあるものの近くで使用しない。
火災の原因となります。

調理以外の目的に使用しない。
火災の原因となります。



異常時（こげ臭い、発煙など）は電源プラグを抜き、使用を中止する。
そのまま使用すると、火災や感電の原因となります。



注意



本製品は一般家庭用です。業務用として使用しない。
火災・故障の原因となります。

使用中や使用後しばらくは、本体の金属部、付属品、ヒーターやガラス窓などの高温部に触ったり、背面・側面の排気口や通風口に手や顔を近づけたりしない。
やけどの原因となります。

使用中や使用後しばらくは、ガラス窓の周囲や背面・側面の通風口をふさがない。
火災・故障の原因となります。

本体、ヒーターやガラス窓に衝撃を加えない。
破損してけがや故障の原因となります。



付属品は本体の用途以外に使用しない。ほかの調理器具に使用しない。
変形・破損の原因となります。

外部タイマーや個別の遠隔操作システムと一緒に使用しない。
火災・やけどの原因となります。



持ち運びやお手入れ、保管をするときは、本体が冷めてから行う。
火災・やけどの原因となります。

付属品は必ず専用のもを使用する。
火災・故障の原因となります。

安全上のご注意 (続き)

■ 置き場所について



本体の上や下に燃えやすいものを置いたり敷いたりしない。火災の原因となります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上などに置いて使用しない。火災の原因となります。

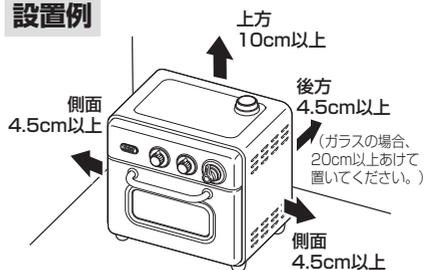
注意



壁や家具から右図の距離を空けて設置する。火災や熱による家具の変形・変色の原因となります。

水のかからない場所に設置する。熱くなったガラス窓が割れることがあります。

設置例



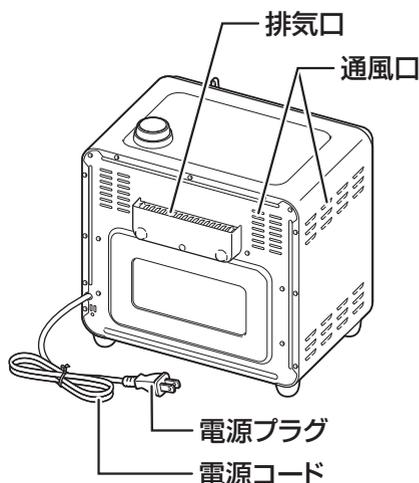
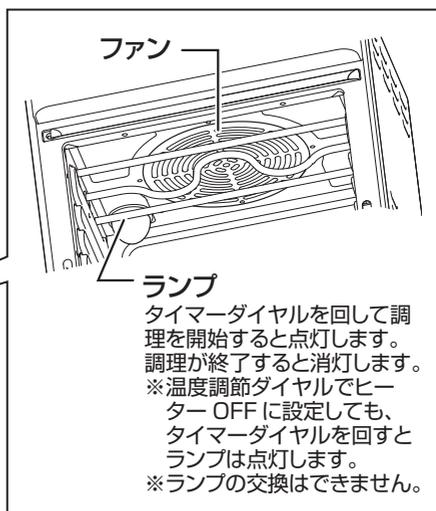
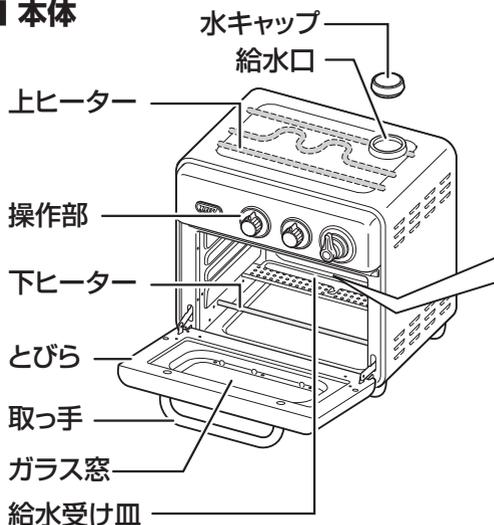
- 安定した台の上などに置いてください。
- 前面および側面の片方は解放するように設置してください。
- 上図はあくまで目安であり、熱に弱いものなどはより離れた場所に置かれることをおすすめします。
- 肩よりも高い位置に置いて使用しないでください。高温部、ガラス窓やとびらに手が触れてやけどの原因となります。

使用上のご注意

- 本製品は一般家庭用です。その他の用途には使用しないでください。
- 発酵モード以外は、以下の物を入れて使用しないでください。
 - ・硫酸紙やクッキングシート
 - ・ケーキミックス用の紙製焼き型発火して火災の原因となります。
- トレイやパンくずトレイに油を入れて使用しないでください。火災の原因となります。
- 使用中は本体から離れないでください。調理物が発火し、火災の原因となります。
- 壁や家具の近くで使用しないでください。蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因となります。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しないでください。けがや火災の原因となります。
- とびらを開けたまま調理しないでください。けがや火災の原因となります。
- 開けたとびらの上に、調理物などを乗せないでください。本体が倒れたり、調理物がすべり落ちたりしてけがややけどの原因となります。
- パンくずトレイを必ず取り付けて使用してください。トースター使用後は、必ずパンくずトレイをお手入れしてください。発煙・火災の原因となります。
- パンくずトレイにアルミホイルを敷かないでください。過熱して発煙・発火・火災の原因となります。
- バター・マーガリンやジャムを塗った食品を必要以上に焼かないでください。焼きすぎると発火し、火災の原因となります。
- 垂れたり、溢れたり、溶けたりなどして、こぼれ落ちる可能性があるものを調理するときは、必ずトレイを使用してください。調理物の汁や油などが落ち、発煙・発火の原因となります。
- 生の魚や肉、揚げものなど油の出るものをオープンラック、メッシュバスケットだけで加熱しないでください。トレイや市販の耐熱皿などを使用してください。油が落ちたり、はねたりして発火し、火災の原因となります。
- ピン・缶詰などを直接加熱しないでください。破裂してけがややけどの原因となります。
- 食材をヒーターに触れさせないでください。大きな食材は小さくカットしてください。大量の食材を一度に調理しないでください。故障・発煙・調理物が発火し、火災の原因となります。
- 初めての使用時や予熱時以外、庫内が空のまま加熱しないでください。(10、14ページ参照)
ガラス窓や庫内が過熱し、やけどや発煙・火災の原因となります。少量の食品の調理物につきましてもご注意ください。
- 必要以上に加熱しないでください。火災の原因となります。
- 熱に弱い容器（紙、プラスチック製など）やラップをかけた調理物を入れて加熱しないでください。発火し、火災の原因となります。
- 使用中や使用後に付属品を出し入れしたり、食材を取り出ししたりするときは、付属のハンドル、市販の鍋つかみや耐熱性ミトン・トングなどをお使いください。やけどの原因となります。
- 使用後毎回こまめにお手入れをしてください。連続使用する場合は、トレイにたまった油を捨ててから再度調理してください。調理くずや油脂分が残ったまま調理すると、発煙や火災の原因となります。
- 調理物が発煙・発火したときは、すぐにタイマーダイヤルのつまみを「OFF」の位置まで戻し、電源プラグを抜いてください。火災の原因となります。炎が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。また、水をかけないでください。とびらのガラス窓が割れます。

各部の名称

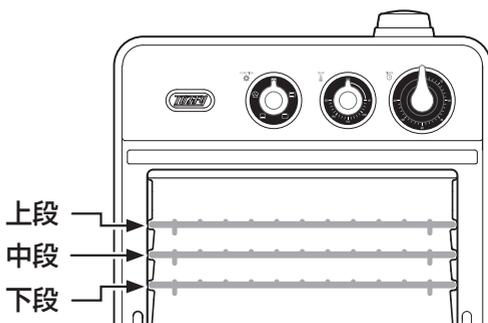
■ 本体



電源コードは束ねたまま使用しないでください。

■ 付属品の取り付け位置

トレイ、オープンラック、メッシュバスケットは上段、中段、下段に取り付けることができます。



取り付け位置について

取り付け位置は3か所あります。ヒーターとの距離や食材の大きさによって、セットする段を選んでください。

【焦げ目をつけたい場合】

・上ヒーター調理などでこんがりと焼きたい場合などは、上段にセットしてください。

【上下均等に調理したい場合】

・トーストなどは中段にセットしてください。

【食材が大きい場合】

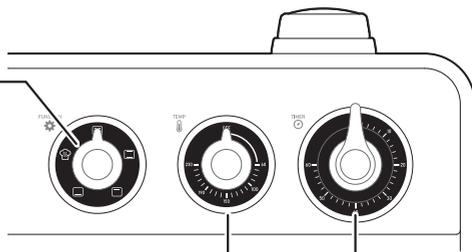
・上ヒーターに近すぎて焦げるような場合は、下段にセットしてください。

■ 操作部

モードダイヤル

調理の種類に応じてモードを設定します。
(8 ページ参照)

	ノンフライ調理
	オープン調理
	グリル調理
	スローバーク調理
	発酵



温度調節ダイヤル

60℃～230℃まで調理
温度を設定できます。
※発酵モードは「OFF」の
位置でご使用ください。

タイマーダイヤル

最大 60 分まで調理時
間を設定できます。
※ゼンマイ式のため数
分の誤差が生じる場
合があります。

18 ページ「調理の目安」を参考にし、仕上がりや
食材の量に合わせて設定してください。

■ 付属品 (使いかたは 11 ページ「調理のポイント」をご参照ください。)



トレイ

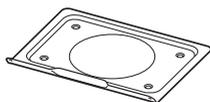


オープンラック



メッシュバスケット

※必ずトレイとセットして
使用してください。



パンくずトレイ

※必ず取り付けた状態で
使用してください。



ハンドル

トレイとメッシュバスケットを
取り出すときに使用します。

各部の名称 (続き)

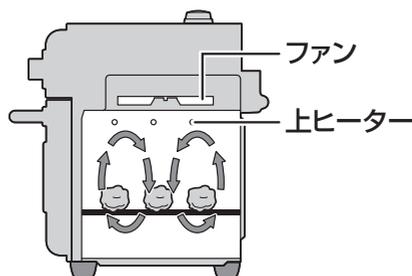
モード

モード		内容
ノンフライ調理 上下ヒーターと高速ファンで調理します。 揚げ物 (から揚げ、とんかつ)、冷凍ピザなど		高温の熱風で調理するので、油を使わないノンフライ調理や、揚げ物のあたためなおしなどで使用します。 ・強い熱風で調理するため、パン粉などが舞い上がることがあります。粉類は食材によくなじませておいてください。 ・パン粉を使用する食材や油分の少ない食材を調理するときは、市販のオイルスプレーであらかじめオイルをかけると、よりおいしくなります。 ・調理の途中でオイルをスプレーするときは、庫内から食材を取り出し、はなれたところで行ってください。(庫内に直接ふきつけないでください。)
オープン調理 上下ヒーターで調理します。 トースト、焼き魚、ローストポークなど		一般的なオープンとして調理できます。魚・野菜・トースト・おもちなどで使用します。 スチーム機能を使った調理が可能です。詳しくは 16 ページ「スチーム機能の使いかた」をご参照ください。
グリル調理 上ヒーターと低速ファンで調理します。 グラタン、焼き鳥など		肉や魚を香ばしく焼いたり、ケーキや調理の最後に焦げ目をつけたりするときなど、グリルのような使いかたができます。
スローバーク調理 下ヒーターと低速ファンで調理します。 ロールキャベツ、肉じゃがなど		下からの熱でじっくり加熱します。 肉じゃが・角煮など煮崩れしやすい料理で使用します。
発酵 ヒーターは約 40°で加熱します。		パン生地の発酵で使用します。 チーズフォンデュ、チョコフォンデュの保温にも使用できます。

ノンフライオーブントースターとは

本体に内蔵されたファンによって庫内に風を起すことにより、庫内に熱風を循環させて食材を包み込むように加熱します。そのため食材を効率よく、均一に加熱することができます。

- ノンフライ調理ではパン粉を使用する食材や油分の少ない食材でも、少量の油でおいしい調理が可能です。



ご使用前に

パンくずトレイの取り付けかたとはずしかた

取り付けかた

- 1 つまみがある方を手前にし、パンくずトレイを下ヒーターの下に差し込む。
- 2 パンくずトレイをゆっくりと奥にスライドさせる。

はずしかた

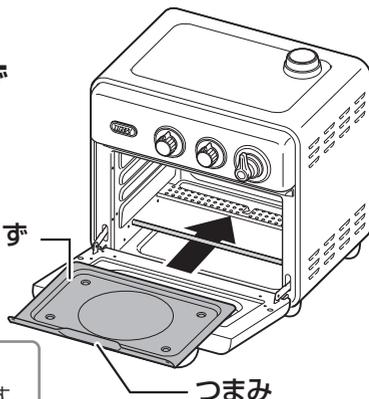
取り付けかたと逆の手順で行います。



注意

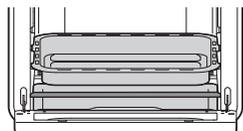
ヒーターに当てないでください。
ヒーターが割れ、故障の原因となります。

パンくず
トレイ

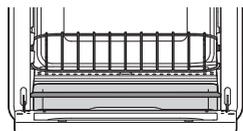


付属品の取り付けかた

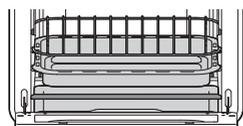
調理に合わせて必要な付属品を本体に取り付けてご使用ください。
パンくずトレイは必ず取り付けられた状態で使用してください。



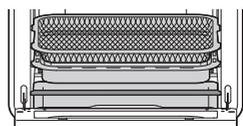
トレイ + パンくずトレイ



オープンラック + パンくずトレイ



オープンラック + トレイ（重ねて同じ段に
セットすることもできます。） + パンくずトレイ



メッシュバスケット + トレイ（重ねて同じ段に
セットすることもできます。） + パンくずトレイ



注意

付属品を出し入れするときは、ヒーターとランプに当てないでください。
破損・故障の原因となります。

サーモスタット（庫内温度調節器の働き）について

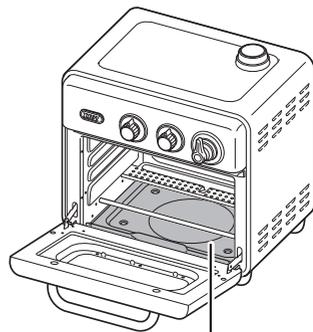
本製品には、庫内温度調節のため、自動的にヒーターを入・切するサーモスタットが搭載されています。
ヒーターが消えていても故障ではありません。

連続して調理するときは、調理時間を焼き具合に応じて調節するか、とびらを開いて庫内を冷ましてから
ご使用ください。

ご使用前の前に (続き)

使用前の準備

- 1** 本体をきれいに拭き、パンくずトレイ、水キャップやオープンラックなどの付属品を台所用洗剤とスポンジを使って洗い、よく乾かす。
- 2** パンくずトレイを本体に取り付ける。
使用する際は、必ずパンくずトレイを取り付けてください。(9 ページ参照)
- 3** 電源プラグをコンセントに差し込む。
タイマーダイヤルが「OFF」になっていることを確認してください。

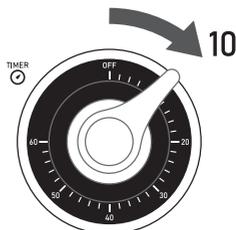
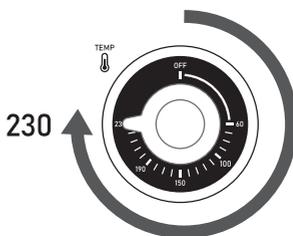
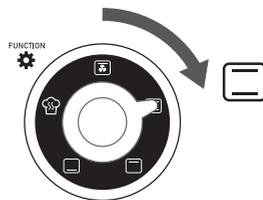


パンくずトレイ

準備《初めての使用時》

以下の手順で 10 分間空焼きをします。

- 1** とびらを閉め、モードダイヤルを「オープン調理」に設定する。
- 2** 温度調節ダイヤルを230°Cに設定する。
- 3** タイマーダイヤルを10分に設定する。
タイマーを設定すると、すぐに加熱が始まります。

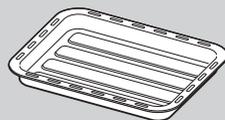


- 初めて使用するときには、においや煙が若干出ることがありますが、故障ではありません。
- 金属音がすることがありますが、これはヒーターの膨張によるもので、故障ではありません。

調理のポイント

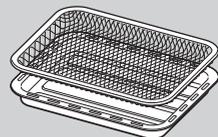
トレイの使いかた

- 以下のものを調理するときは、付属のトレイを使用してください。
 - ・オープンラックの目より小さいもの
 - ・汁や脂の出るもの
 - ・形がくずれやすいもの
- グラタンなど市販の耐熱皿を使用するメニューは、耐熱皿を直接トレイに乗せてください。クッキー・バターロールなどはアルミホイルを敷いてください。
- オイルやソースをかけて調理するメニューにも使用できます。
- 魚や肉など汁気や脂が出たり飛んだりする調理物は、アルミホイルに包んで、さらにトレイを使用した上で調理してください。
- トレイの上にアルミホイルを敷いて使用すると、トレイから取り出しやすくなります。
- トレイに大量の油や水などを入れないでください。発煙・発火・火災の原因となります。



メッシュバスケットの使いかた

- ノンフライ調理や肉のロースト、焼き魚、揚げ物系の冷凍食品の解凍を行うのに適しています。
- メッシュバスケットを使用するときは、必ずトレイを受け皿として使用してください。

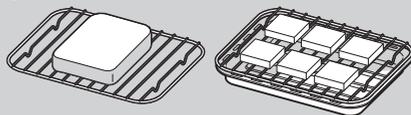


注意

メッシュバスケットを使用するときは、アルミホイルを敷かないでください。
たまった油が、飛び散ることにより、発煙・発火・火災の原因となります。

オープンラックの使いかた

- 油などが垂れるおそれがないメニュー（焼き芋など）に使用できます。
- おもちなど垂れたり、溢れたり、溶けたりしてこぼれ落ちるおそれのある食材に必ずトレイを受け皿として使用してください。
- オープンラックの中央に置くと焼きむらが少なくなります。



食材は均等にならべる

- 食材は均等に乘せてください。重なったりしていると仕上がりのむらが出ます。上下を入れ替えるなどして、均等に加熱されるようにしてください。



調理のポイント (続き)

アルミホイルを上手に使う

- 油が飛びやすいものは、アルミホイルに包み、トレイに乗せて調理してください。
- 表面が焦げやすいもの、厚いものは調理の途中で焼き色が付いてからアルミホイルをかぶせてください。

注意

- 加熱中、アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。
アルミホイルが溶けてヒーターに付着すると、故障の原因となります。
- パンくずトレイとメッシュバスケットにアルミホイルを敷かないでください。
発煙・発火・火災の原因となります。

余熱を上手に使って調理する

- 余熱でも少し焼き色がつきます。
お好みの焼き色になる手前でタイマーを切ってください。

使いかた

⚠ 注意

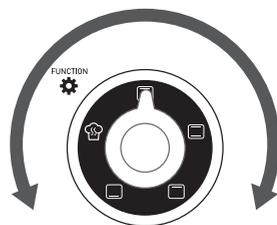
- バター・マーガリンやジャム等を塗った食品を必要以上に焼かないでください。
焼きすぎると、発火して火災の原因となります。
- 市販の冷凍食品を調理するときは、パッケージに記載されている、調理方法・注意などをよく読んでご使用ください。
また、焼き具合を確認しながら調理時間を調節してください。
- 調理中は目を離さず、焼き加減を確認するようにしてください。
- 庫内に入れる容器はオープンなどでも使える耐熱容器であることを確認してください。
- 必要以上に加熱しないでください。
火災の原因となります。
- 使用中や使用後しばらくは、本体の金属部、付属品、ヒーターやガラス窓などの高温部に触ったり、背面・側面の排気口や通風口に手や顔を近づけたりしないでください。
やけどの原因となります。

1 モードダイヤルを回してモードを設定する。

モードごとに使用するヒーターやファンの強さが異なります。

8 ページ「モード」と 18 ページ「調理の目安」をご参照ください。

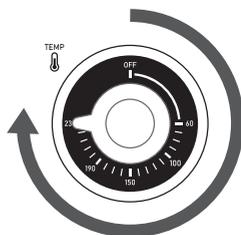
- パンくずトレイを必ず取り付けて使用してください。使用後は、必ずパンくずトレイをお手入れしてください。
発煙・火災の原因となります。
(9 ページ参照)



2 温度調節ダイヤルを回して温度を設定する。

60℃～230℃まで設定できます。

- 発酵モードを設定した場合はヒーターが約40℃で加熱します。「OFF」の位置でご使用ください。
- 調理に合わせた温度設定については、18 ページ「調理の目安」をご参照ください。



使いかた (続き)

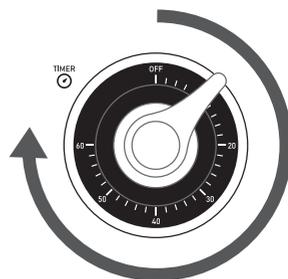
3 タイマーダイヤルを回して予熱する。

最大 60 分まで設定できます。

- 以下の「予熱の目安」を参考にし、温度調節ダイヤルとタイマーダイヤルを合わせて予熱してください。

予熱の目安

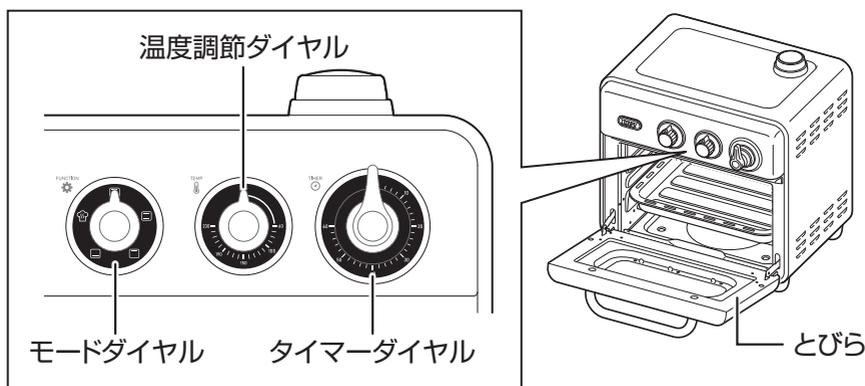
温度調節ダイヤル	タイマーダイヤル
150～170 (°C)	3～5 (分)
180～200 (°C)	5～8 (分)
210～230 (°C)	8～10 (分)



- 調理に合わせた時間設定については、18 ページ「調理の目安」をご参照ください。
- 1 目盛は約 2 分です。
- タイマーダイヤルを 10 分以下に合わせるときは、10 以上に回してから戻してください。
- ランプが点灯し、加熱が始まります。

4 予熱が終わったら、食材を入れてとびらを閉める。

- 使用する付属品の種類や調理位置については、9 ページ「付属品の取り付けかた」と 11 ページ「調理のポイント」をご参照ください。
- 熱に弱い容器（紙、プラスチック製など）やラップをかかけた食材を入れて加熱しないでください。発火し、火災の原因となります。
- 予熱後、食材や付属品を入れるときは付属のハンドル・市販の鍋つかみや耐熱性ミトン・トングなどをお使いください。

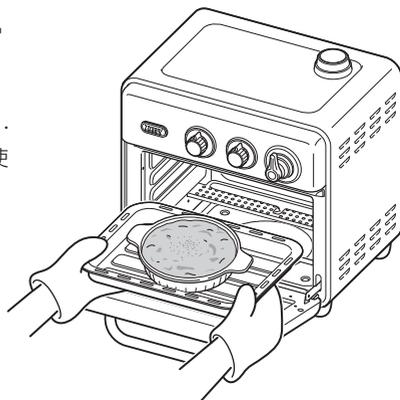


- 途中で調理を中止するときは、タイマーダイヤルのつまみを「OFF」の位置まで戻してください。

※調理中に、調理物の水分や油分がにおい煙となって、本体ととびらのすきまからでることがありますが、故障ではありません。

5 設定した調理時間が経過すると、チーンという音が鳴り、調理が終了します。

- 調理物や付属品を取り出すときは付属のハンドル・市販の鍋つかみや耐熱性ミトン・トングなどをお使いください。
- タイマーが切れたあともしばらく動く音がしますが、故障ではありません。



6 調理が終了したら、電源プラグをコンセントから抜いてください。

連続して調理する場合

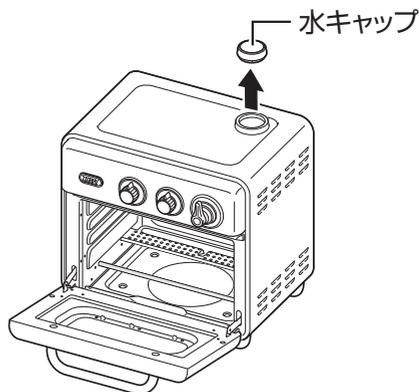
- 連続して調理する場合は、とびらを開けて約 2 分間庫内を冷ましてください。
- 庫内を冷ませずに連続して調理すると、サーモスタットの働きにより、ヒーターがつかないことがあります。そのため、同じ設定でも、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。でき具合を見ながら、調理時間を調節してください。
- トレイにたまった油を捨ててから、再度調理してください。
- 庫内温度が高いと発酵がうまくできませんので、発酵モードを使用する場合は、庫内や付属品が十分に冷めてからご使用ください。

使いかた (続き)

スチーム機能の使いかた

オープン調理ではスチーム機能を使った調理が可能です。蒸気を供給することにより、外はサクッと、中はふんわりのトーストが焼き上がります。以下の手順で本体に給水を行ってから調理を行ってください。

- 1 本体上部の水キャップを取りはずす。**

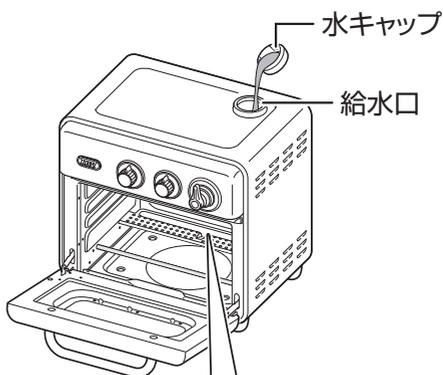


- 2 水キャップ内側に水道水を半分まで入れ、給水口に水を注ぐ。**

- 水キャップ半分でおよそ 10mL です。
- 給水した水は本体内部の給水受け皿にたまります。

⚠ 注意

水キャップ半分 (10ml) を超える水を入れしないでください。
水がこぼれて故障の原因となります。



- 3 食材を入れて各種設定を行い、調理を行う。**

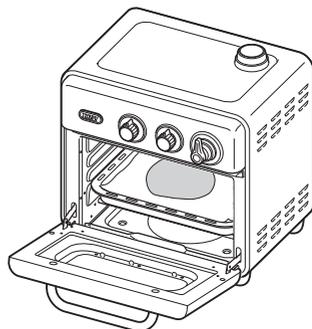
- 18 ページ「調理の目安」をご参照ください。



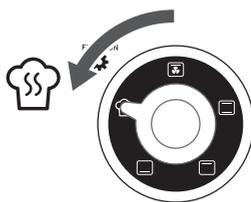
発酵モードの使いかた

発酵モードでは、庫内を約 40℃の低温であたため、パン生地などを発酵させることが可能です。

- 1 パン生地など発酵させたい食材を入れてとびらを閉める。

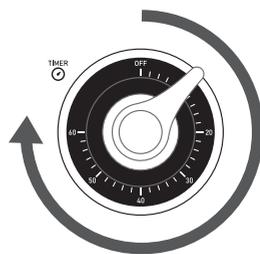


- 2 モードダイヤルを回して発酵モードに設定する。



- 3 タイマーダイヤルを回して発酵時間を設定する。

- 温度調節ダイヤルの設定は必要ありません。「OFF」の位置でご使用ください。



お願い 庫内温度が高いと発酵がうまくできませんので、発酵モードを使用する場合は、庫内や付属品が十分に冷めてからご使用ください。

ポイント

● 発酵がうまくいくポイント

- ・材料の計量はご参照のレシピ通り行ってください。
- ・副材料を加えすぎないでください。
- ・捏ね不足・捏ねすぎに注意してください。
- ・発酵不足・過発酵に注意してください。
- ・湿度が低い場合は、パン生地が乾かないように、スチーム機能を使います。(16 ページ参照) またはぬれた布巾をパン生地にかがせます。

調理の目安

調理の目安は調理物の種類、量、質、厚み、環境温度によって異なります。調理中は目を離さず、でき具合を確認しながら調理時間を調節してください。

- 1 回に 60 分まで設定できます。必要に応じて 2 回に分けて調理してください。
- 食材の大きさ、厚み、質などにより調理位置を変えてください。6 ページ「付属品の取り付け位置」をご参照ください。

調理例	食材量 目安	モード 設定	温度設定 (℃)	時間設定 (分)	使用する 付属品*	調理位置	メモ
から揚げ (冷凍)	6 個		180	10 ~ 15	メッシュバスケット トレイ	 中段	食材が重ならないように 並べてください。
コロッケ (冷凍)	4 個		180	10 ~ 15	メッシュバスケット トレイ	 中段	食材が重ならないように 並べてください。
フライドポテト (冷凍)	200g		180	20	メッシュバスケット トレイ	 中段	食材が重ならないように 並べてください。
鶏のから揚げ	8 個		230	10 ~ 15	メッシュバスケット トレイ	 中段	一口大に切った鶏肉に、市 販のから揚げ粉等をつけて 調理した場合の目安です。
焼き芋	2 個		210	50 ~ 60	オープンラック	 中段	よく洗って湿ったキッチン ペーパーで包んでから、アルミ ホイルで全体をしっかりと包んで 調理してください。
ドライフルーツ (オレンジ)	1 個		60	50 ~ 90	メッシュバスケット トレイ	 下段	薄切りし、食材を重なら ないように並べて調理し てください。食材、でき 具合によって時間を調節 してください。
トースト (常温)	食パン 2 枚		190	2 ~ 4	オープンラック	 中段	16 ページ「スチー ム機能の使いかた」をご 参照ください。
トースト (冷凍)	食パン 2 枚		190	4 ~ 6	オープンラック	 中段	16 ページ「スチー ム機能の使いかた」をご 参照ください。
クロワッサンの あたため	2 個		190	2 ~ 4	オープンラック	 中段	
ベーグルの あたため	1 個		150	3 ~ 5	オープンラック	 中段	厚みを半分に切り、切り 口面を上にしてあたため てください。

調理例	食材量 目安	モード 設定	温度設定 (℃)	時間設定 (分)	使用する 付属品*	調理位置	メモ
おもち (白もち)	6 個		210	5 ~ 8	トレイ	 中段	溶けて落ちる可能性がある のでトレイをお使いく ださい。
ピザ (冷蔵品)	1 枚 (直径 15cm)		230	7 ~ 10	オープンラック トレイ	 中段	チーズが溶けて落ちる可 能性があるのでトレイを お使いください。
サーモングリル	2 切		210	15 ~ 20	トレイ	 上段	焼き加減を見ながら必要 の場合はアルミホイルを かぶせてください。
焼き鳥	200g		210	15 ~ 20	メッシュバスケット トレイ	 中段	
グラタン・ドリア	2 皿		200	15 ~ 20	トレイ (市販の耐熱容器)	 中段	
クッキー	8 枚		180	5 ~ 10	トレイ	 中段	厚み約 5mm のクッキー が目安です。
肉じゃが	450g		150	25 ~ 35	トレイ (市販の耐熱容器)	 中段	

*パンくずトレイは必ず取り付けられた状態で使用してください。



注意

おもちなど形状が変化する食材は、必ず焼け具合を見ながらご使用ください。ヒーターに触れないように注意してください。
発煙・発火・火災の原因となります。

お手入れのしかた

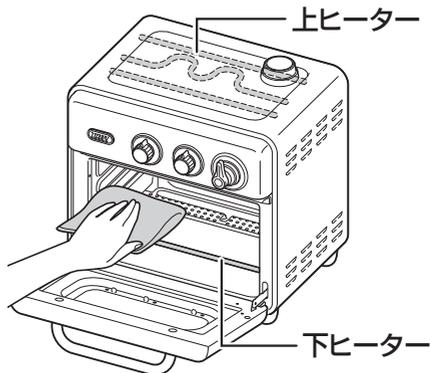
⚠ 注意

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電・ショート・やけど・火災の原因となります。
- 十分に温度が下がってからお手入れをしてください。やけどの原因となります。
- 本製品のお手入れに住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉などは絶対に使用しないでください。
- ヒーター、ガラス窓に傷をつけないようにしてください。ヒーター、ガラス窓が割れて故障・破損の原因となります。
- 付属品や水キャップ以外は直接水をかけたり、水に沈めたりしないでください。故障・やけど・火災の原因となります。

庫内・本体外側

ふきん（食器用洗剤を溶かした水にひたしたあと、しぼったもの）で汚れをふき取り、さらに乾いたふきんで水分をふき取ります。

- 調理の際、庫内やヒーター表面に油脂や汚れがつくことがあります。庫内やヒーターについた汚れは、調理をするたびに本体やヒーターが冷めてから、ペーパータオルなどで拭き取ってください。放置すると、取れにくくなるだけでなく、発煙・発火の原因となります。
- 庫内に食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。発煙・発火の原因となります。

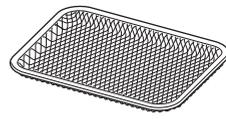


付属品・水キャップ

取りはずして食器用洗剤とスポンジで洗います。

- パンくずトレイは常にきれいに保ってください。汚れやくずが残ったまま使用すると発煙・発火の原因となります。十分に乾燥させたあと、使用する前に必ず取り付けてください。

水キャップ



故障かなと思ったら

故障かなと思ったらときは、修理の依頼をされる前に、下記のことをお調べください。

こんなとき	原因	対処方法
電源が入らない	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグとコンセントの接続を確認してください。
煙が出たり、においが発生する	庫内・ヒーター・付属品が汚れている。	庫内・ヒーター・付属品のお手入れをしてください。→20ページ
	トレイに油がたまったり調理している。	トレイにたまったり油を捨ててから、再度調理してください。
使用中に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る。	本製品には、庫内温度調節のため、自動的にヒーターを入・切するサーモスタットが搭載されています。サーモスタットにより、ヒーターをつけたり、消したりしながら、調理温度を調節しています。ヒーターが消えていても故障ではありません。→9ページ
	付属品やアルミホイルの使いかたを間違えている。	付属品・アルミホイルなどの使いかたを再確認してください。→11・12ページ
うまく焼けない	食材を入れすぎたり、大きすぎたり厚すぎたりしている。	量を減らしたり、小さく切ったりしてから、再度調理してください。

長期間ご使用のノンフライオーブントースターは定期的な点検をお願いします

- ・電源コードが異常に熱い。
- ・電源コードに深い傷などがある。
- ・電源コードを動かすと通電したりしなくなったりする。
- ・そのほか異常や故障がある



このような症状が出た、発見したときには、すぐに使用を中止してください。

お客様ご相談窓口 0570-024-389

※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 10:00~18:00(土・日・祝日を除く)

商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、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

個人情報のお取り扱いについて
株式会社ラドンナおよびその関係会社は、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。

※お問い合わせの際には品名・品番をご連絡ください。

memo

memo

製品仕様

品名	Toffy ノンフライオーブントースター		
品番	K-TS5		
本体寸法	約 325 (W) × 330 (H) × 315 (D) mm		
庫内寸法	約 265 (W) × 188 (H) × 205 (D) mm		
重量	約 4.6kg		
電源	AC100V 50-60Hz		
定格消費電力	1,200W	電源コード長	約 1.0m
タイマー	60分	モード	ノンフライ調理、オープン調理、 グリル調理、スローバーク調理、 発酵
温度調節	約 40℃、約 60℃～230℃		
生産国	中国		
付属品	メッシュバスケット、オープンラック、トレイ、パンくずトレイ、ハンドル、 ユーザーズガイド（保証書含む）		

※ 商品改良のため、本製品の仕様やデザインは予告なく変更されることがあります。

※ この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

(This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.)

※ 「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。