

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出来ます。

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。

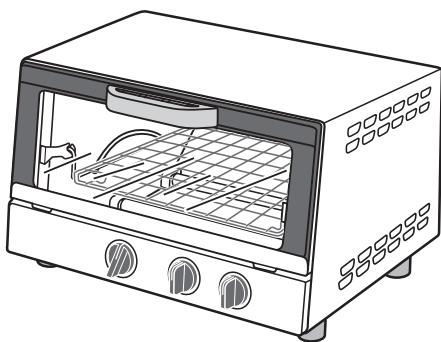
※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします

TWINBIRD

家庭用

ノンフライオーブン
TS-4054
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。

●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	3
使いかた	4・5
調理例	6～8
お手入れ	9
こんなときは	
アフターサービス	10
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。

RX1510B

TS-4054

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
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



ぬれ手禁止



禁止



禁止



禁止



強制

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。



感電や事故の原
因になります。

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。

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。

電源プラグに異物やゴミを付着させ
ないでください。

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。

火災の原因になります。



注意



禁止



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120°C、ドアガラス表面は約
200°Cの高温となります。



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

生の魚や肉を調理する場合は、天板の
上に、焼き網を置き、その上に調理物
を載せて調理してください。

調理物の油に引火することがあります。



禁止

熱に弱い容器(紙・プラスチック製など)
やラップなどを入れないでください。

溶け出したり、燃えることがあり、火災の恐
れがあります。



禁止

湯わか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



強制



禁止



禁止



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。

過熱事故の原因になります。

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。

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。

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。

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。

ハンドルを持って持ち運びしないでください。
ハンドルやドアがはずれて、ドアや本体が落下
するなどして、けがや破損の恐れがあります。

⚠ 注意



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。
- ・傷を付けない。(みがき粉・金属タワシなどお手入れはしない。)
- ・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。



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フタミを「切」にし、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。



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・発火の原因になります。



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。



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。



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。



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。



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。



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。



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。

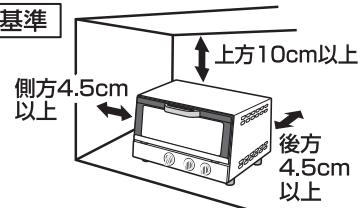
設置場所



壁・家具などから上方は10cm以上、側方・後方は4.5cm以上離してください。
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。

消防法による設置基準



⚠ 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。

使用中や使用直後は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。

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。

焼き網はぬれたままや、水に浸けたまま放置しないでください。

サビが発生する恐れがあります。

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。

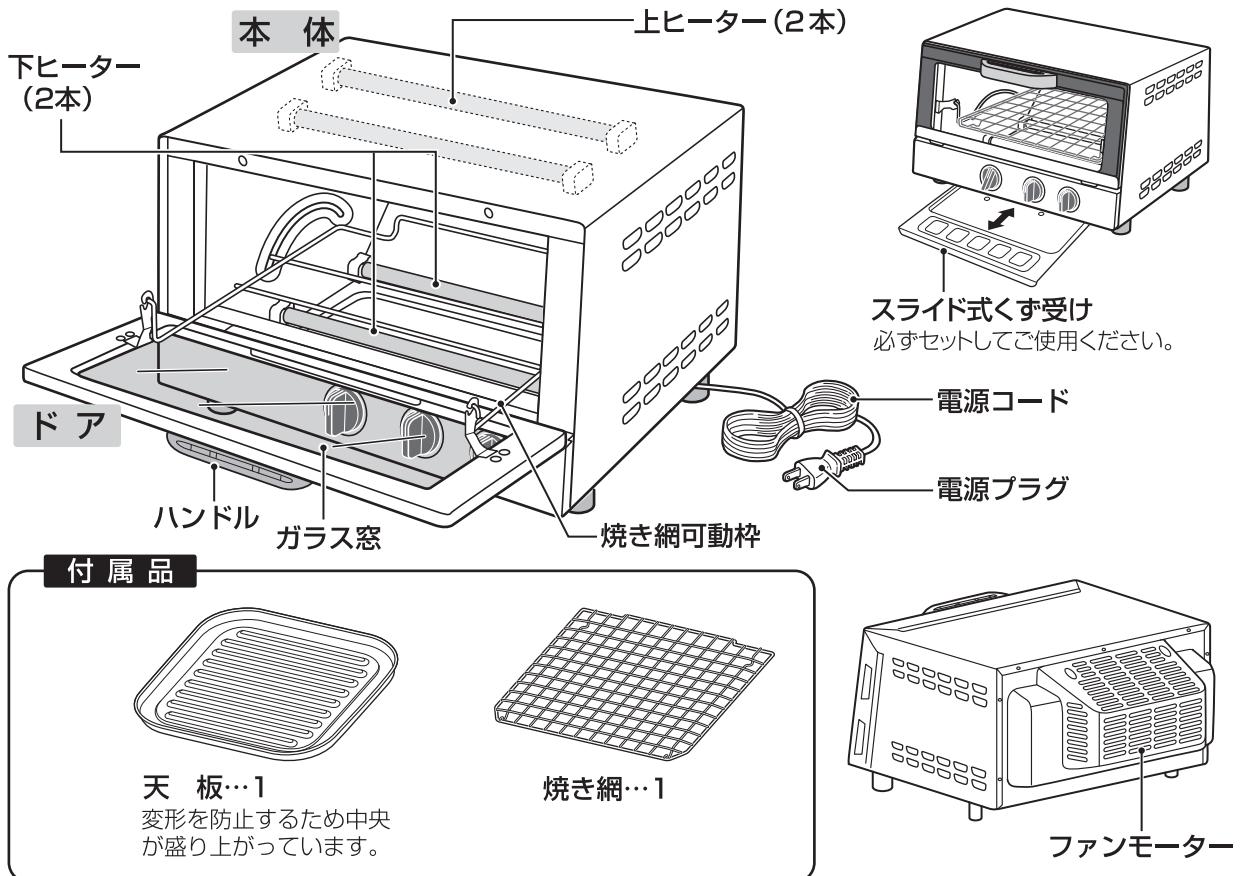
使用中は、絶対に製品を移動しないでください。

庫内は、ご使用の都度お手入れしてください。

庫内が汚れています、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。

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。

各部の名称



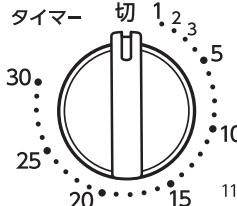
操作部



**ノンフライつまみ
(ファンスイッチつまみ)**
ノンフライモードを切り替えます。



温度調整つまみ



タイマーツマミ
最大設定時間：30分

10以下のときは、
11以上にしてからもどしてください。

お願い

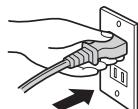
- 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎる場合には、天板にアルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。(発火の原因になります。)
- もちを調理する場合は、天板を使わずに、直接焼き網の上で調理してください。
- アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルがヒーターに触れないようにしてください。
- 天板をご使用のときは、調理物を均等に置いてください。熱のかかり方が不均一になり、天板がそることがあります。
- 油脂や糖類を含むバターロール、調理パンなどは焦げやすいため、様子を見ながら調理してください。

使いかた

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、熱膨張や温度調節器によるもので故障ではありません。

1. 電源プラグをコンセントに差し込む。



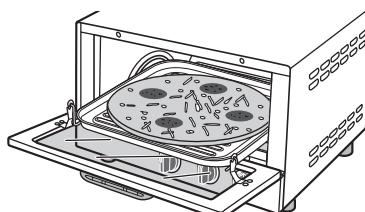
タイマーつまみを「切」にしてから電源プラグを奥まで確実に差し込んでください。

2. 焼き網もしくは天板を庫内焼き網可動枠に載せる。

「調理例」(6ページ)を参照ください。

3. 調理物を庫内の中央に均等に入れ、ドアを閉める。

調理物を受け皿または焼き網に載せてドアを閉めます。



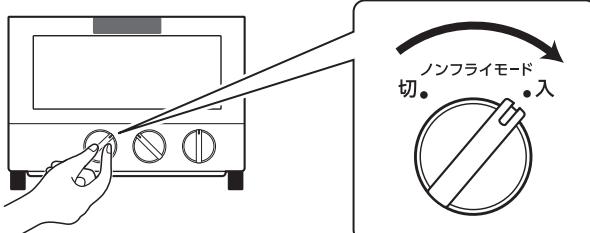
- 調理物は焼き網／天板に均等に置いてください。調理物がひとつのときは中央に置いてください。
(焼き網／天板の脱落防止のため)

- 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。
- 天板はでもでもセットできます。

4. 調理モードを選ぶ。

ノンフライモードで調理する

ノンフライつまみを「入」にしてノンフライモードにします。

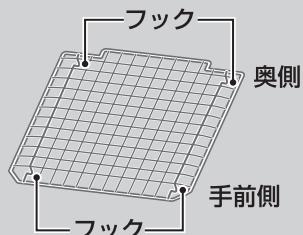


オーブンモードで調理する

ノンフライつまみを「切」にしてオーブンモードにします。

ご注意

- 焼き網は必ず図の向きでご使用ください。向きが違うと取付けることができません。フックは下向きにしてください。



- ノンフライ調理や焼き魚など油分の多いものを調理するときは、天板の上に焼き網ののせてご使用ください。
焼き網のフックが天板の内側にくるように置いてください。



! 天板の上にアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。

〈ノンフライモードとは〉

ノンフライ調理に適したモードです。
食材の表面をカリッとさせたい
レシピにお使いください。

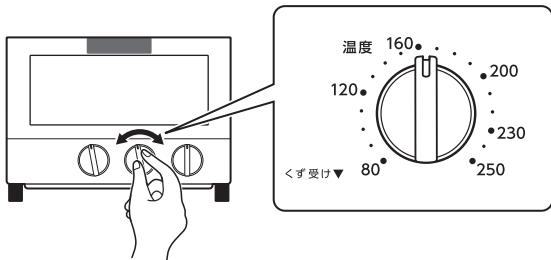
〈オーブンモードとは〉

オーブン調理をするのに適したモードです。
しつとりと仕上げたいレシピ
にお使いください。

使いかた(つづき)

5. 温度調整つまみを設定する。

「調理例」(6ページ)を参照ください。

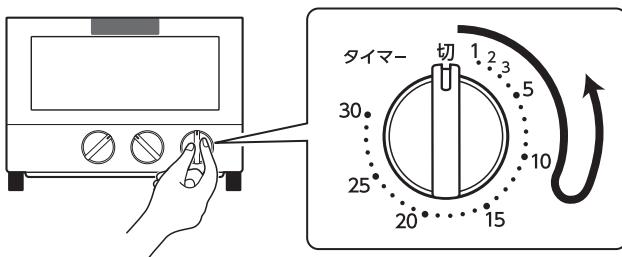


サーモスタッフのはたらきについて

- 本製品には庫内を設定した温度に保つためにサーモスタッフがついています。使用中にカチカチと音がすることがありますが、異常ではありません。
- 連続して調理をすると調理時間が長くなることがあります。
- 80°C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に通電するまで時間がかかり、調理時間が長くなることがあります。

6. タイマーを設定し調理を始める。

タイマーツマミを回して、調理時間を設定します。
ノンフライモードのときは、調理時間を設定すると
ファンが動きます。



お願い

- 空焼きしないでください。
- タイマーツマミを固定したり、
回し過ぎたりしないでください。

- 調理時間を10以下に設定するときは、
タイマーツマミを一度11以上に回してから戻して合わせてください。
- 調理中、ドア周囲から湯気が出たり、
水滴が付くことがあります、異常ではありません。

ご注意

庫内や天板、焼き網は熱くなっています。
調理物は必ずお手持ちのミトンなど
を使って出し入れしてください。

- 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。

ご注意

製品が熱くなっていますので、十分
に冷めてからかたづけてください。

ご使用後は

コンセントから電源プラグを抜いてください。

調理例

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整してください。予熱は必要ありません。

トースト枚数	ノンフライモード	温度調整	時間(分)	置きかたの例 (手前が扉側とした場合)	お料理メモ
1	切	250	3~4	 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ● 6枚切り(2cm)の場合を標準の設定としています。 ● 糖分の多いパンは焦げやすいので、様子を見ながら調理してください。
2	切	250	3.5~5	 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ● パンの種類、大きさ、厚さなどにより焼き色が変わります。厚切りのパンは上側が少し濃く焼けます。
3	切	250	3.5~5.5	 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ● 冷凍パン(特に4枚切りなど厚いもの)は解凍してから使用するか、タイマーが切れてから、1~2分程度そのままにして、余熱で温めてください。
4	切	250	4~6	 焼き網使用	<ul style="list-style-type: none"> ● 3枚以上焼く場合は、パンを奥側に置いてください。扉側に置くと焼きムラになることがあります。

調理例	ノンフライモード	温度調整	時間(分)	置きかたの例 (手前が扉側とした場合)	お料理メモ
からあげ	入	230	約25	 天板使用 焼き網	鶏もも肉(一口大)約300gの場合 15分後に裏返してさらに10分 焼いてください。
とんかつ	入	230	約25	 天板使用 焼き網	豚ロース約120g×2枚の場合 15分後に裏返してさらに10分 焼いてください。
きりもち	切	250	4~6	 焼き網使用	1個約50g、1~6個の場合 数量に応じて時間を調整してください。 例) 1個の場合 4~4.5分 6個の場合 5.5~6分 調理例の時間で加熱が足りない場合は、タイマーが切れてから余熱であたためてください。 芯までやわらかくなります。
ピザ	切	230	6~8	 天板使用	市販のピザ 直径約23cm×1枚の場合
グラタン	切	250	約10	 天板使用	1皿約320g×2皿の場合
冷凍ピザ	切	140	8~10	 天板使用	市販のピザ 直径約15cm×1枚の場合
焼き魚	切	250	約10	 天板使用 焼き網	塩サバ半身、2枚の場合
フライあたため	入	160	6~8	 天板使用	ポテトコロッケ 1個約60g×6個の場合 調理済のものに限る。
パンあたため	切	120	2~4	 焼き網使用	ロールパン 1個約30g×6個の場合

調理例(つづき)

からあげ … ノンフライモード 入 温度調整 230 時間 約25分

《材料(2人分)》

鶏もも肉 …… 300g

[下味の調味料]

しょうゆ …… 大さじ1/2

酒 …… 大さじ1/2

おろしにんにく …… 5g

砂糖 …… 小さじ1

鶏卵(M玉) …… 1/4個

B { 片栗粉 …… 15g

薄力粉 …… 15g

[仕上げ用]

薄力粉 …… 適量

《下準備》

A 鶏もも肉を一口大に切り、下味の調味料で揉み込んで、20分ほど置いておく。
B 片栗粉と薄力粉は合わせておく。

《作りかた》

- ① 20分ほど置いておいたAにBを入れよく混ぜ合わせる。
- ② 仕上げ用の薄力粉で①をひとつずつ粉にまぶす。余分な粉は落とす。
- ③ 焼き網に刷毛でサラダ油(分量外)を軽く塗って天板に置き、②を並べる。
(天板にアルミホイルを敷くと汚れにくくなります。)
- ④ ノンフライモード「入」、温度調整「230」で約15分焼き、裏返してさらに約10分焼く。

とんかつ

… ノンフライモード 入 温度調整 230 時間 約25分

《材料(2人分)》

パン粉 …… 20g

豚ロース肉 …… 2枚

(1枚 120g)

塩、コショウ …… 適量

薄力粉 …… 適量

鶏卵(M玉) …… 1/3個

《下準備》

A パン粉はフライパンでこんがり色がつくまでから煎りしておく。

《作りかた》

- ① 豚ロース肉はたたいてやわらかくする。
- ② 塩、コショウを軽くふって、薄力粉、鶏卵、Aの順につける。
- ③ 焼き網を天板の上に置き②を並べる。
● 天板にアルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
- ④ ノンフライモード「入」、温度調節「230」で約15分焼き、裏返してさらに約10分焼く。

サバの竜田揚げ

… ノンフライモード 入 温度調整 200 時間 約10分

《材料(2人分)》

サバ半身 …… 150g

[下味の調味料]

酒 …… 小さじ1

しょうゆ …… 大さじ1/2

みりん …… 小さじ1

しょうが搾り汁 …… 小さじ1

片栗粉 …… 適量

《下準備》

A サバは骨を抜いて、一口大に切っておく。

B 下味の調味料を合わせ、Aを10分ほど漬けておく。

《作りかた》

- ① Bからサバを取りだし、キッチンペーパーなどで軽く汁気を取る。
- ② ①を片栗粉にまぶす。余分な粉は落とす。
- ③ 焼き網に刷毛でサラダ油(分量外)を軽く塗って天板に置き、②を並べる。
● 天板にアルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
- ④ ノンフライモード「入」、温度調整「200」で約10分焼く。

調理のポイント

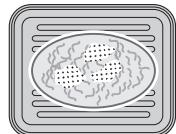
調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。

《調理モードを選びましょう》

- 作りたいレシピに合わせて調理モードを選びます。→4ページ、6ページ
-

《アルミホイルを上手に活用しましょう》

- 焼き色が濃すぎる場合には、調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。
(アルミホイルがヒーターに接触しないようにかぶせてください。)
 - 天板の上にアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
-



《天板を上手に活用しましょう》

- 汁が出るもの、形がくずれやすいものを調理する場合には、天板を使用してください。
 - 天板をご使用のときは、出来るだけ調理物を均一に置いてください。
-

《もちを焼く場合》

- 焼き上がったもちは、早めに取り出してください。(焼き網にくっついてしまう場合があります。)
 - まるもちや自家製のもちなど、もちの種類によってふくらみかたが違います。ふくらみすぎると焦げる恐れがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。
 - 粉が付いたもちの場合は、粉をよく落としてから焼いてください。
-

《ノンフライ調理のとき》

- 調理例を参考に、天板と焼き網を活用してください。
アルミホイルを天板に敷いておくと、お手入れがしやすくなります。
-

《市販の冷凍食品を焼く場合》

- 「オーブントースター」用を使用してください。
- この場合の調理時間、調理温度は6ページの調理例の一覧表を参考に設定してください。
(食品の包装に記載してあります時間は加熱不足や加熱しすぎになる場合があります。)

お手入れ…ご使用の都度お手入れしてください。

- 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。
- ご使用後は、早め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・クリーナーは使用しないでください。
- 製品の丸洗いはしないでください。

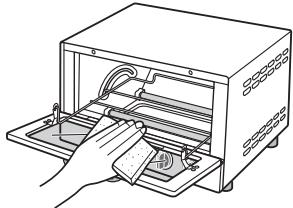
ドア・本体外側

よく絞ったふきんでふいてください。

水洗いはしないでください。

庫 内

汚れや異物はよく絞ったふきんでふいてください。

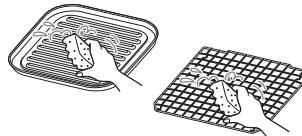


油汚れがひどい場合は、

- ①湿らせたスポンジでふき取る。
- ②1分ほど空焼きをする。
- ③冷め切る前に、湿らせたスポンジでふき取る。

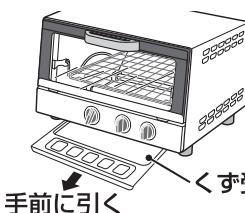
天板・焼き網

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、表面が傷みますのでやわらかいスポンジでいねいに洗ってください。

くず受け



手前に引く くず受け

①くず受けを手前に引き出します。

- ②よく絞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元に戻してください。

こんなときは

こんなときは？	調べるところ	処置
加熱されない	●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？ ●タイマーを設定しましたか？	●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ●タイマーを設定してください。
使用中に力チ、力チと音がする	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あまり赤くならない	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	くず受け・焼き網・天板・庫内などが汚れていませんか？ 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。	使用後は必ずお手入れしてください。
	調理物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。	
ファンが動いていない	ノンフライつまみが「入」になっていますか？	ノンフライつまみを「入」にしてください。

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に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で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
定 格 消 費 電 力	1200W
製 品 尺 寸 法(約)	幅345×奥行390×高さ225mm
電 源 コ 一 ド(約)	1.0m
温 度 調 整	80～250℃
タ イ マ ー	最長：30分
付 属 品	天板…1、焼き網…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。

- 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、触れると通電したりしなかったりする。
- こげくさい臭いがする。
●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。

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。