

ON Life

取扱説明書

ノンフライヤー スリムDX

LFR-806BK



No need any oil



ON Life
オンライン生活株式会社
<http://www.on-life.co.jp>

オンライン生活株式会社

安全上のご注意

この製品は一般家庭用です、 業務用にはお使いにならないで下さい。

お使いになる方の事故、財産への損害を未然に防ぐ為、本書の内容をよくお読みのうえ、正しくお使い下さい。取扱を誤った為に生じた本製品の故障/トラブルは、保証対象には含まれません。あらかじめご了承下さい。誤った使い方をした時に生じた事故や損害の程度を区分して、説明しています。

- ⚠ 危険 「死亡または重症を負う恐れが特に高い」内容を示しています。
- ⚠ 警告 「死亡または重症を負う恐れがある」内容を示しています。
- ⚠ 注意 「傷害を負う恐れや物的損害の発生の恐れがある」内容を示しています。

製品内部には高圧部基盤があります

⚠ 危険

本製品の分解・改造・修理をしないで下さい。火災、感電、故障の原因となります。また本製品のシールを剥がしたり、ケース内部を開けた場合、修理をお断りすることがあります。

通気口・バケットなど製品の穴や隙間に指や物を差込まないで下さい。
(特に子供のいたずらなどにご注意下さい)

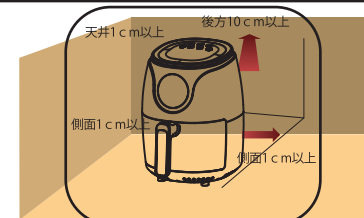
ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないで下さい。感電の恐れがあります。

使用上の注意

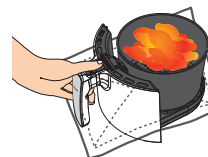
⚠ 警告と注意

流しやコンロなど、水のかかるところや火気・熱気の近くで使用しないで下さい。感電や漏電、発火の原因になります。

水平で丈夫な場所に設置して下さい。
不安定な場所は、本体落下の原因になります。
後方10cm、上方1cm、左右1cm以上放熱スペースを空けて、周囲が熱に弱い壁材や家具でない場所に設置して下さい。



調理後の過熱したバケットを引き出した際、必ず布巾に乗せて下さい。テーブルの破損・火災の原因になります。



本製品を移動させる場合は、バケットが飛び出さないように両手で支えて移動して下さい。

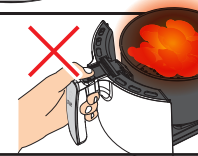


バケットに物を挟んだまま調理しないで下さい。

調理後の中には高熱が残ります。
絶対に本体の中に手または他の物を入れないで下さい。
重度のやけどの危険があります。

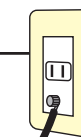


調理後すぐバケットからバスケット(かご)を外さないで下さい。
やけどの危険があります。

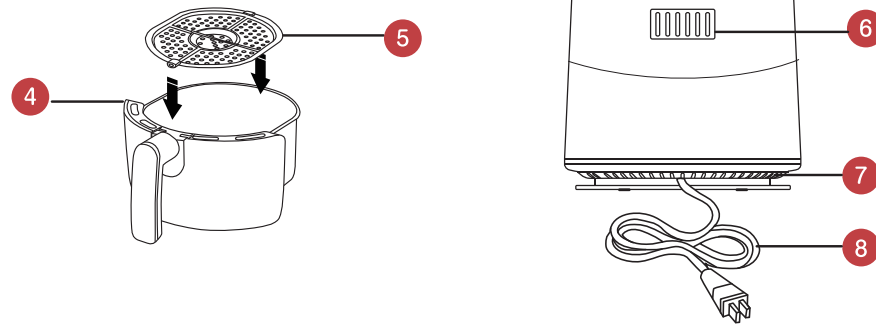
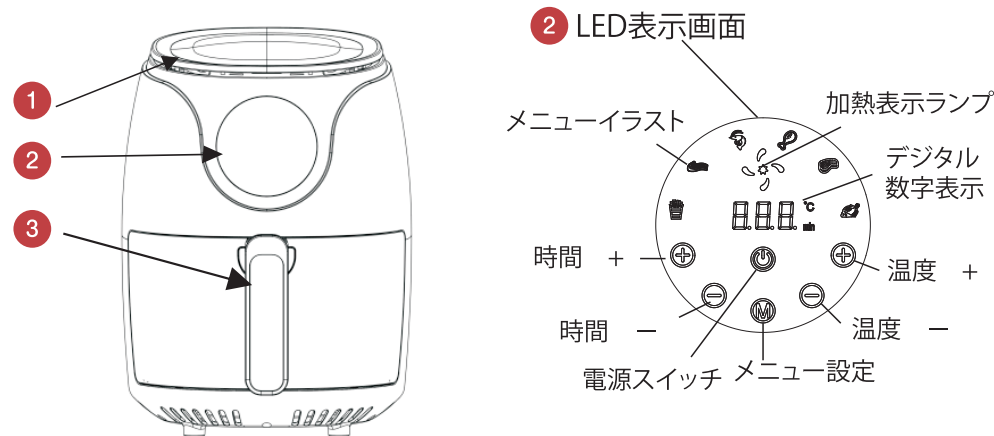


長期間使用しない時は、電源プラグをコンセントから抜いて下さい。
絶縁が弱まり、漏電・感電・火災の原因になります。

電源プラグと一緒に付いているアース線なるべく取り付けて下さい。



各部の名称

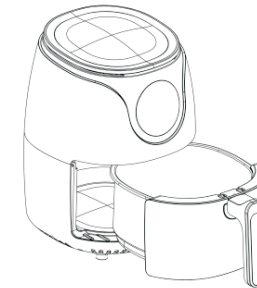


- 1 上蓋 (下に通気口)
- 2 操作パネル (LED表示)
- 3 かご取っ手
- 4 バスケット (かご)
- 5 グリル
- 6 排気口 (熱発散窓)
- 7 熱発散窓
- 8 電源コード

製品仕様

製品セット内容確認

1. 本体



2. 取扱説明書
レシピ

3. 保証書

スペック

- 電源電圧：AC100V 50/60Hz
- 消費電力：1000W
- 温度調節：80℃～200℃
- タイマーセッティング：0～30分
- 容量：MAX2.4L
- 本体材質：キャビネット (ABS樹脂)、
バスケット (かご) (ステンレス)、外側 (フッ素加工)
グリル：ステンレス外側 (フッ素加工)
- 電源コード：約80cm
- 本体寸法：横幅21.5×奥行26.8×高さ29.2cm
- 本体重量：約2.6kg

〒454-0015

名古屋市中川区南八熊町7-26 ON-LIFEビル
オンライン生活(株) 商品サポートセンター

受付時間 月～金 10:00～18:00

※土・日曜、祝日、会社特休日を除く

TEL ▶ 052-265-5236

FAX ▶ 052-265-5238

E-mail ▶ info@on-life.co.jp

ノンフライヤースリムDXの使い方

ご使用になる前に

ONLife

ご使用前の確認と準備・・・・・・・・・・・・・・6

使ってみよう

ONLife

製品のご使用方法・・・・・・・・・・・・・・7～8

製品のお手入れ・・・・・・・・・・・・・・9

お困りになったら

ONLife

困ったときの対処方法・・・・・・・・・・・・・・10

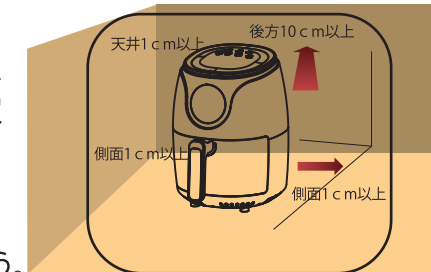
調理レシピ

ONLife

主な食材簡単レシピ・・・・・・・・・・・・・・11～16

ご使用前の確認と準備

- 設置の際は、下図に従って放熱スペースを空けて下さい。
後部に排気口があり、熱気が出ます。
- 熱に弱いものやカーテンのそばに設置しないで下さい。
- 後ろの排気口から壁まで後方10cm、
上方1cm、左右1cm以上放熱スペース
を空けて、周囲が熱に弱い壁材や家具
でない場所に設置して下さい。
- 水平で丈夫な場所に設置して下さい。
- 液晶表示画面の内容をご理解して頂こう。



液晶操作パネル画面内容



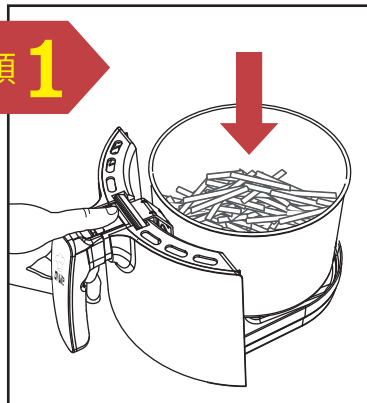
製品のご使用方法

タッチパネルで

シンプル＆簡単操作。

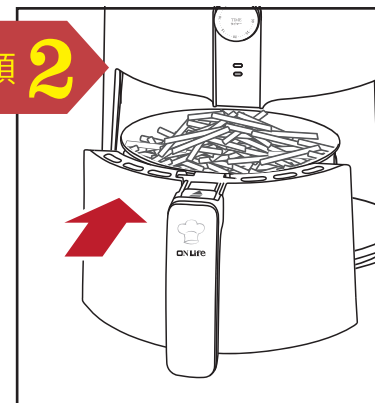
操作手順

手順1



バスケット(かご)を手前に引き出し、食材を入れて下さい。かごに1回に入れる食材は8分目未満して下さい。

手順2



バスケットを水平に中に入れて下さい。

手順3



電源ボタンを押す、ピーピーと言う音でパネルのボタンが点灯、Mメニューボタンを押して食材を選び、再度電源ボタンを押して下さい。

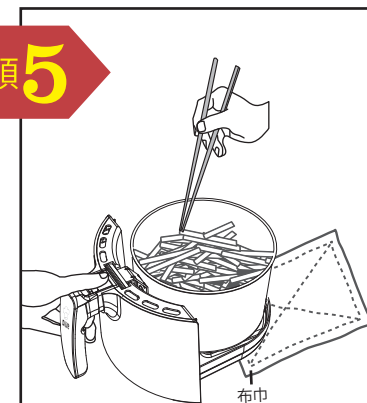
手順4



電源ボタンを押した後、赤い加熱ランプを点灯し、周りの対流羽を回ります。これで調理が始まりました。

加熱ランプを点灯します。

手順5



食材によっては、均一に調理する為に途中でひっくり返して下さい。かご引き出した後に布巾などの上にバスケットを乗せます。

手順6



終了音が鳴ったらバスケットを水平に引き出して軽く振って下さい。

調理ポイント説明

1、加熱の過程で加熱ランプ消えることがありますが段階加熱によるもので正常な状態です。

2、途中で調理を止めたい場合は、バスケットを完全に引き出す、または、電源ボタンを押します。赤いランプが消え、対流羽が15秒回転続いた後に電源を完全にとめます。

3、メニューボタンで調理する時には、食材が薄きり、400 g 単位で設定されています。

4、調理食材の量、厚切りなどによっては、タイマー+ボタンで時間を足したりーボタンで減らしたりすることができます。

5、また、温度調整ボタンの操作によって温度を200度まで上げたり、温度ーボタンで調理温度下げることができます。

！ 厳重注意

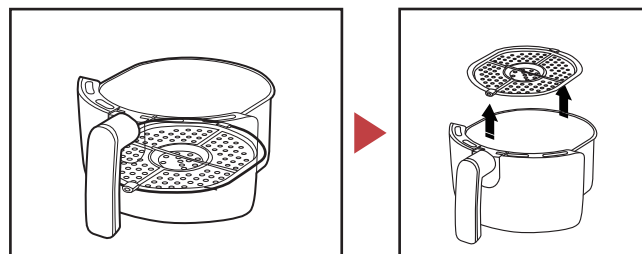
缶詰め・密封された食品などをそのままの状態では、絶対入れないで下さい。(爆発・火災・事故になります。)紙、ラップなどは燃える為入れないで下さい。食品に付いた物も外してから調理をして下さい。

！ 注意

調理後の過熱したバスケットを引き出した際、必ず布巾に乗せて下さい。テーブルの破損・火災の原因になります。

製品のお手入れ

●お手入れの際は、バスケット(かご)中のグリルを真上に引き出しお手入れを行なって下さい。



●バケットのお手入れ

はじめに、底に落ちた油を台所用油取ペーパーで一度拭き取って下さい。そのあと、台所用中性洗剤をつけたスポンジなど柔らかい物で汚れを落として水洗いし、水分を十分にふき取って下さい。

●グリルのお手入れ

網皿部分に食材・調味料などがこびりついたり、焦げ付いたりした場合、かごを約40度ぐらいのお湯に入れ、5-10分程度つけおきをして、台所用中性洗剤をつけた柔らかいスポンジなどで汚れを落として下さい。

●アルカリ性洗剤を使用しないで下さい。
変色や剥がれの原因になります。

●お手入れの際は、表面、裏面ともスポンジの硬い部分や研磨剤入りのナイロンたわしなどでこすらないで下さい。
(表面のフッ素が剥がれたり、熱反射体の傷つきなどの原因となります。)

※バスケット(かご)及びグリル周りにフッ素処理が施されています。

お願い

初めて使用される場合は、調理終了後に加熱された部分からの臭いがする場合がありますが、調理には影響は有りません。また、ご使用にともない徐々に臭いはなくなります。

困ったときの対処方法

こんなときは	次の点をお確かめ下さい
ファンの 運転音がしない	●電源プラグが抜けていませんか？ ●バスケット(かご)を完全に本体の中収めていますか？
食品がうまく 揚げられない	●食材の量が多すぎませんか？ ●温度設定が低すぎませんか？ ●調理時間設定が足りなくありませんか？
食品が均一に 揚げられない	●食材を多めに入れた時には途中でひっくりかえす必要があります。 ●食材自体に油が多い場合は、加熱中に油が落ち均一に揚げられないことがあります。
加熱中に 白煙が出ます	●バスケット(かご)が汚れていたり、食品のくずがついていませんか？ 固く絞った濡れ布巾でふき取って下さい。
油で挙げる様に 美味しくできない	●食材自体に油が含まれてない場合は揚げの前に表面に食油を少量塗ると美味しくなります。
煙・発火・食材以外 の臭いが出る	●直ちに電源プラグを抜き、販売店またはメーカーに連絡して下さい。 自己処理をしないで下さい。
本体下部が 熱くなります	●耐熱素材(PC樹脂)を使用しておりますので使用上安全は問題ございません。

dag van uitgite
4 maart 1978
s-
調理レシピ

★エビフライ

えびは尾を残して殻をむき、背を浅く切って背ワタを取って下さい。腹側に斜めに切り込みを入れて背側に折り、筋を切るようにしてのばします。尾の先を切り、包丁の先でしごいて水分を出して下さい。



200度で7-8分加熱して下さい。

えび 大5尾(125g) 塩、こしょう少々、小麦粉、溶き卵、パン粉 各適量



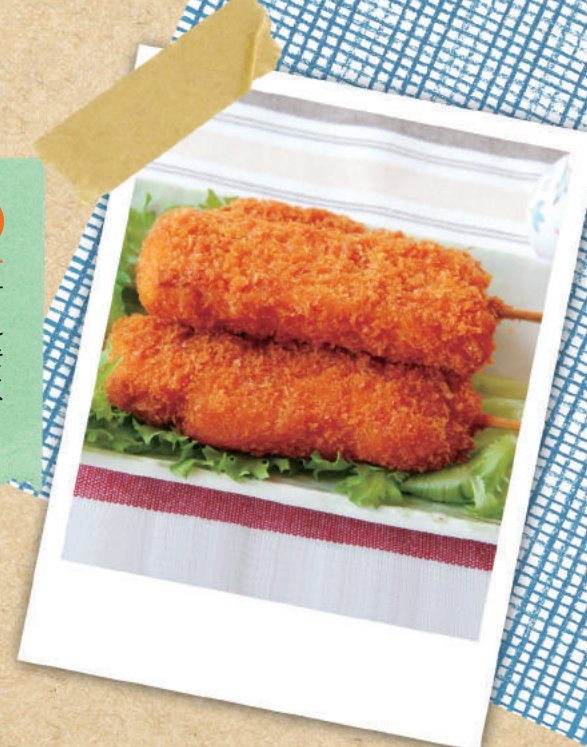
★串かつ(豚ネギ)

豚肉とネギを3cm 幅で切して下さい。竹串に豚肉、ネギを交互に刺し、それぞれ塩、こしょうをふります。小麦を混ぜ、溶き卵に混ぜ、パン粉は手でこすって細かくして下さい。



200度で7-8分加熱して下さい。

豚ロース肉一枚(約150g)、長ネギ1/2本、卵1個、小麦粉、水、パン粉



★野菜コロッケ

じゃがいもは柔らかくゆでて皮をむき、ボウルにいれてフォークでつぶして下さい。たまねぎ、にんじんをみじん切りにしてバター大さじ1でしんなりといため、ひきにくを加えていため合わせ、塩、こしょう各少々、ナツメグで味付けします。楕円形に整え、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけて下さい。



200度で8-10分加熱して下さい。

じゃがいも4個(500g)、たまねぎ、にんじん1/4本、合びき肉150g、塩、こしょう、ナツメグ、小麦粉、パン粉適量



★アスパラの肉巻き

アスパラガスの根元を切ってさっと湯がき、8cmの長さに切ります。薄切り豚肉を半分に切り、アスパラ1本分を薄切り豚肉一枚に巻いて下さい。



200度で10分加熱して下さい。

アスパラガス10本、薄切り豚肉10枚、塩、こしょう



調理レシピ

★とんかつ

肉は、包丁の背の部分で両面を全体的に叩いて塩、こしょうを軽くふっっておいて下さい。パン粉は、手で何度か握るようにし、細かくしておきます。小麦粉、卵、パン粉の順に付けして下さい。

200度で12分加熱して下さい。

豚肉(豚カツ用)二枚(約200g)、
卵一個、パン粉、小麦粉、塩こしょう適量



★イカのリングフライ

はらわた・皮を取り除いてリング状に切り分けて下さい。げそ・えんぺらはぶつ切りにします。小麦粉をイカにまぶして下さい。

200度で7-8分加熱して下さい。

イカ1パイ、小麦粉、卵、パン粉、
塩こしょう適量



★白身魚フライ

お好みの白身魚を三等分にして両面に塩・こしょうをして10分置いておきます。魚の水分をペーパータオルなどでふき取り小麦粉を両面にまぶし、溶き卵を両面につけ、パン粉を両面につけて下さい。

200度で12分加熱して下さい。

白身魚2切、パン粉、塩こしょう、小麦粉、卵適量



★手羽先

手羽先の関節部分近くを包丁の背でたたいて骨を折っておきます。塩こしょうをし、片栗粉を手羽先にまぶして下さい。

200度で15分加熱して下さい。

鶏の手羽先6本、塩こしょう、片栗粉



★揚げ出し豆腐

豆腐はペーパータオルに包んで15分ほどおいて水切りして下さい。1丁を6等分に切り、ペーパータオルで水気をおさえます。片栗粉を薄くまぶして下さい。

200度で7-8分加熱して下さい。

木綿豆腐 大1丁(400g) 片栗粉



★フライドポテト

じゃがいもを細切りにして、水に10分ほどさらして下さい。水を切り、ペーパータオルで水分を押さえて下さい。

200度で15分加熱して下さい。

じゃがいも2個、塩適量



★レンコン揚げ

レンコンの皮を剥き7mm位の厚さに切って、しばらく水に浸しておきます。レンコンをペーパータオルで水分を押さえ、片栗粉をよく合わせ、レンコンに軽くまぶして下さい。

180度で7-8分加熱して下さい。

レンコン一節(約11cm)、片栗粉、塩



★レシピ仕上がり時間参考表

食材	最小 - 最大 入る量(グラム)	調理時間(分)	調理時間(℃)
鶏の唐揚げ	100-500	16-30	180
とんかつ	100-500	12	180
エビフライ	100-500	7-8	200
エビとカボチャフリット	100-500	7-8	180
サバの胡麻揚げ	100-500	5	180
スペアリブ	100-500	15	180
たこの唐揚げ	100-500	7	180
明太コロッケ	100-500	12	200
ラスク	100-500	13-14	150
さつま揚げ	100-500	12-13	180
春巻き	100-500	12-13	180
ミニピザ	100-500	5-7	200
フライドポテト	100-500	10	200
串かつ	100-500	7-8	200
餃子	100-500	12	200
シューマイ	100-500	12	200

※時間は目安、量によって多少変わります