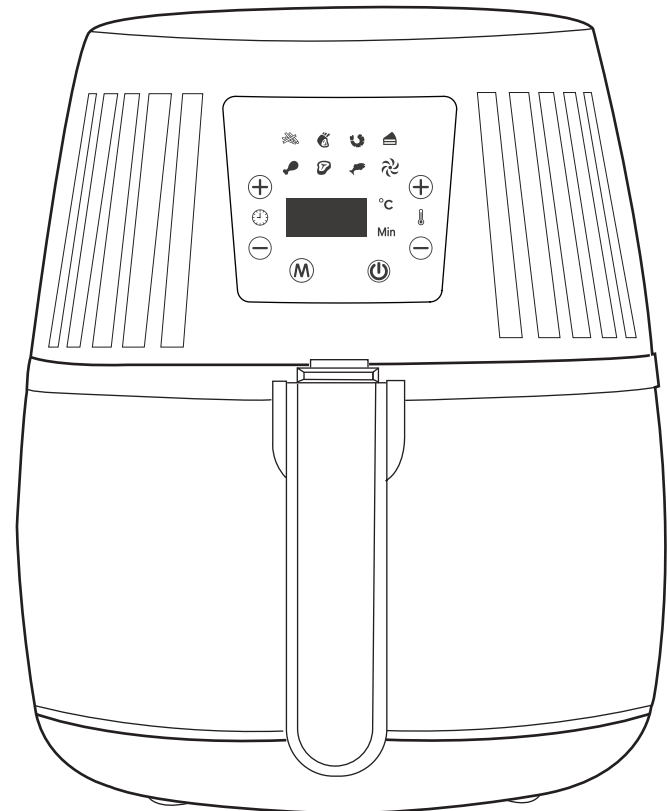




エアフライヤー (AIR FRYER)

製品をご利用いただく前に、本書をよくお読みになり、今後の参考に保管ください



型番: IS-AF003

取扱説明書

はじめに

多くの製品の中から本製品をお選びいただき誠にありがとうございます。製品をご利用いただく前に、安全上のために本マニュアルをよくお読み下さい。エアフライヤーには、以下のように様々な利点があります:

- 簡単な操作で素早く健康に良い食事を作ることができます。
- 4Lの大容量
- 優れた循環システムが、素早い調理でエネルギーの節約を実現
- 揚げ物調理の代わりとなる、オイルを使わない健康的な調理法
- エアフライ調理は、揚げ物の美味しさはそのまま、栄養価も保ちます。

安全上の重要な注意事項

1. この製品は、心身に障害をお持ちの方や8歳未満のお子様または機器に関する知識や経験が十分でない方が使用するために作られていません。そのような場合には、必ず監視の下、ご使用ください。
2. ご使用する前に、必ず地域の電圧が、製品に表示された電圧と対応していることをご確認ください。
3. プラグやコードまたは製品本体に損傷がある場合は、絶対に使用しないでください。また、プラグを電源に差し込む際は、正しく接続されていることを毎回ご確認ください。
4. お子様がいる際に製品をご使用する場合は、必ずお子様にご注意いただき、製品の周りで遊ばせないでください。また、8歳未満のお子様に製品のクリーニングやメンテナンスをさせる場合は、必ず監視の下、行ってください。
5. コードは、テーブルやカウンターから垂れ下がると危ないですのでご注意ください。また、コードが熱を持った面におかれないうご注意ください。
6. コード、プラグ、製品の本体が、水または液体に浸さないでください。電気ショックの原因になります。濡れた手でプラグを差し込んだり、製品の操作をしたりしないでください。
7. 本製品にタイマースイッチやリモートコントロールシステムを接続して利用することは絶対にしないでください。事故の原因になります。製品の切断、電源オフをするには、コンセントを外してください。
8. テーブルクロスやカーテンのように燃えやすいものの近くに本製品を置かないでください。製品を使用中は、接触面が熱くなる場合があります。ガス、コンロ、オープンなどの危険物の周りには置かないでください。
9. 壁や他の電化製品の隣に近づけて製品を置かないでください。本体の周囲は少なくとも10cm以上のスペースが必要です。製品の上に物を置かないでください。
10. 本マニュアルに書かれた目的以外での使用は絶対にしないでください。製造者により推奨されていない付属品を利用すると事故の原因になります。
11. 製品を使用中はそばを離れないでください。熱した油や液体を入れたまま製品を動かす場合は、細心の注意を払ってください。
12. 屋内専用です。外での使用しないでください。
13. 熱くなった箇所は触らないでください。ハンドルをご利用ください。調理中、空気の吹き出し口から湯気が出ます。火傷しないよう、手や顔を近づけないでください。鍋の部分を危機から外す場合にも、湯気にご注意ください。
14. 製品を使用した後、内側の金属製カバナーはとても熱くなります。調理後はすぐコンセントを抜き、パーツの取り外しやクリーニングは、金属部分が十分冷めてから行ってください。
15. 製品から黒い煙が出ているのに気付いたら、直ちにコンセントを抜いてください。煙が止まるのを待ってから、製品から鍋の部分を取り外してください。
16. 外部タイマーまたはコントロールシステムを通じて、使用することは禁止です。
17. 家庭に限り使用しますから、商業用途には使用しないでください。

ご注意: サーモスタートの問題による危険を避けるように、タイマーなどの外部スイッチ設備を繋いで使用しないでください。



表面は高熱ですから、お触らないでください。

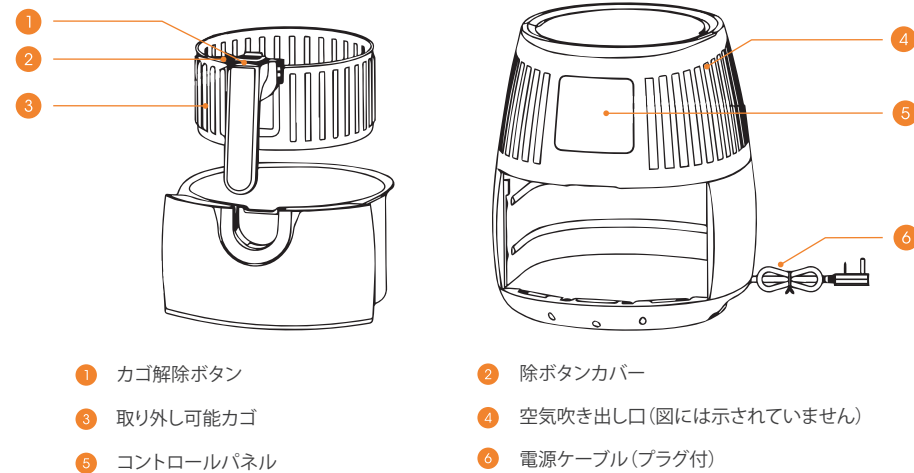
技術データ

容量: 4L
定格電圧: 100V 60Hz
周波数: 50/60Hz

Air Fryerモデル: IS-AF003
消費電力: 1230W

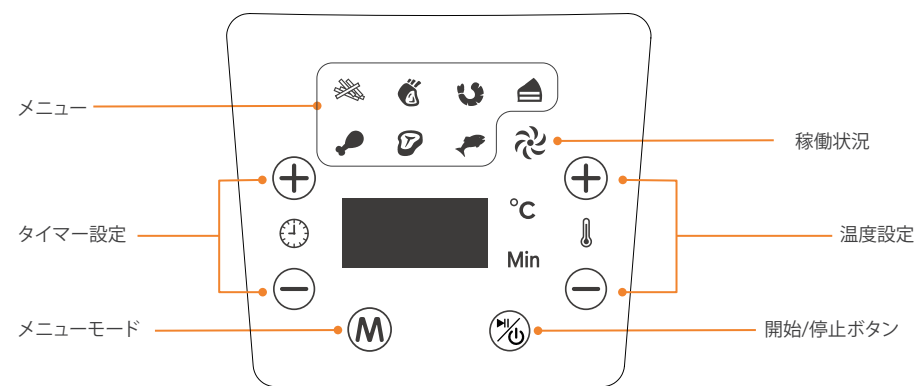
問題が発生したり、交換部品が必要になったりした場合は、Innskyカスタマーサポートへご連絡ください。

概要



- 1 カゴ解除ボタン
- 2 取り外し可能カゴ
- 3 コントロールパネル

- 4 除ボタンカバー
- 5 空気吹き出し口 (図には示されていません)
- 6 電源ケーブル (プラグ付)



- Ⓜ 電源アイコンは、コンセントを差し込むとオンになりライトが点灯します。タッチすると機器が待機状態になります。
- Ⓜ モードアイコンをタッチするとクッキングメニューを選択する。動作中は、ライトが素早く点滅します。
注意: モードを変更したい場合は、一度タッチしてプログラムを止める必要があります。
また、モードアイコンは、プログラムの一時停止中や、プログラム開始前は、ライトはゆっくりと点滅し、プログラムが開始されるとライトは素早く点滅します。
- 🌀 クッキングアイコンは、モードを選択した後、ライトが素早く点滅し始めます。これは、正しく動作していることを示しています。

注意: クッキングアイコンは、プログラムの一時停止中や、プログラム開始前は、ライトはゆっくりと点滅し、プログラムが開始されるとライトは素早く点滅します。

- 🌡 温度アイコンの上下をタッチして、温度調整を行います。
- 🕒 タイマーアイコンの上下をタッチして、時間設定を行います。
- ⊕ プラスアイコンをタッチして、クッキングの時間と温度を上げることができます。
- ⊖ マイナスアイコンをタッチして、クッキングの時間と温度を下げるすることができます。

エアフライヤーを初めてご使用いただく前に

1. パッケージ素材をすべて取り外し、シールやラベルなども製品から剥がしてください。
2. 鍋とカゴをお湯、洗剤、傷をつけないスポンジを使ってよく洗ってください。
3. 湿った布で製品の内側と外側を拭いてください。

注意: 新品のエアフライヤーをご使用いただく際、初めの数回はプラスチックが熱される臭いがある可能性があります。これは新品の素材を使う際には通常起こることで、すくなくなります。

使用する前の準備

1. 製品は、安定した水平な面においてください。耐熱性の面には置かないでください。
2. 鍋にカゴを入れ、カゴの中に材料を入れます。入れすぎに注意してください。
3. エアフライヤーのコンセントを電源につなげます。
4. 電源アイコンをタップして電源をオンにします。エアフライヤーは初期モードに入ります。
5. プリセットを選択するには、メニューアイコンをお好みの食材アイコンが現れるまでタップします。選んだ食材アイコンが点滅し始め、温度と時間がスクリーンに表示されます。
6. 矢印アイコンをタップしてお好みの温度と時間を手動で設定するか、プリセットの温度と時間を調整します。
7. 電源アイコンをタップしてエアフライの調理をスタートします。

注意: 調理中に電源をオフにしたい場合は、電源アイコンを3秒以上長押ししてください。

8. レシピや素材によっては、調理時間の半分で素材を揺る必要があります。素材を揺る際は、ハンドルを持ち、エアフライヤーから鍋を引き出して揺すってください。その後、鍋をエアフライヤーへ戻します。

注意: 揺る際は、ハンドルにあるカゴ解除ボタンを押さないように注意してください。押すとカゴが外れてしまいます。また、製品から鍋を取り出した後、ディスプレイはスリープモードに入りますが、鍋を元に戻すと時間や温度の設定は自動で元に戻り再開します。設定のし直しやスタートを押す必要はありません。

9. 選択したクッキングの時間が経過すると、タイマーのベルが鳴ります。機器から鍋を取り出し、耐熱性の面へおきます。もう少し調理を行いたい場合、鍋を再度戻して、数分時間を追加してタイマーを設定します。
10. 食材の調理が終わったら、鍋を取り出し、耐熱性の面へおきます。カゴ解除ボタンカバーをスライドさせて解除ボタンを押し、カゴを鍋から取り外します。トングなどを使い調理済の食材を食器などに移します。鍋、カゴ、食材、すべて熱くなっているためご注意ください。

注意: 鍋やカゴを逆さまにしないでください。そこに溜まったオイルが食材に流れ落ちる恐れがあります。焦げつき防止加工された表面に傷をつける恐れがありますので、金属のフォークなどをご使用にならないでください

11. 1 回分の食材の調理が終わったら、エアフライヤーに次の食材を入れていただけます。予熱は必要ありません。
アドバイス: 調理後は、鍋、カゴ、食材、すべて熱くなっているため、直接触らないでください。食材にもよりますが、エアフライヤーから湯気が発生する恐れがあります。



Manufacturer: Shenzhen Xiaojia Technology Co. Ltd.
Address: 505, Bldg 6, Shenglong Garden phase 2, No.2 Shenglong Rd., Longcheng St., Longgang Dist., Shenzhen
Facebook page: https://www.facebook.com/innskyservice/
Website: www.innsky.co
E-mail: Service@innsky.co
Made in China
Importer: 株式会社SUNVALLEY JAPAN
Address: 〒104-0032東京都中央区八丁堀 3 丁目18-6 PMO京橋東 9F

設定

アドバイス

- ・小さい食材は、大きい食材に比べ調理時間が少し短くなります。
- ・食材の数が増えると、調理時間も少し長く必要になります。
- ・食材が小さければ小さいほど、調理時間の半分で食材を揺らすことで、ムラなく調理を行うことができます。
- ・生のじゃがいもは、少しオイルを加えるとカリッと仕上げることができます。食材にオイルを加えたら、数分以内にエアフライ調理を行ってください。
- ・オープンで調理ができる食材は、エアフライヤーでも調理が可能です。
- ・冷凍食品など市販の生地は、短時間で簡単に調理ができます。ホームメイドの生地と比べて調理時間も短くなります。
- ・クッキーやキッシュなどを焼いたり、壊れやすい食材を調理したりする場合、ベーキング用の天板やオープンディッシュなどを置いてご利用ください。
- ・エアフライヤーは、食材の温めなおしにもご利用いただけます。温度150°Cで10分程度温めてください。

以下の表を参考に、食材ごとの基本的な設定をお選びください。

注意:これらの設定は、あくまで参考です。食材の原産地、サイズ、形、ブランドなどにより最適な設定は異なります。Rapid Airテクノロジーにより、エアフライヤー内を瞬時に温めるため、調理中に少しでも鍋を外に取り出すと、調理の妨げとなります。

| | | 量 (g) | 時間 (min.) | 温度 (°C) | 揺すり要否 | その他 |
|-----------|--------------|---------|-----------|---------|-------|----------------------|
| ポテト & フライ | 薄い冷凍フライドポテト | 300-400 | 18-20 | 200 | 要 | |
| | 厚い冷凍フライドポテト | 300-400 | 20-25 | 200 | 要 | |
| | ポテトグラタン | 500 | 20-25 | 200 | 要 | |
| 肉 & 鶏肉 | ステーキ | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| | ポークチョップ | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| | ハンバーガー | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| | ソーセージロール | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| | アメリカンドッグ | 100-500 | 25-30 | 180 | | |
| | 鶏の胸肉 | 100-500 | 15-20 | 180 | | |
| 冷凍食品など | 春巻き | 100-500 | 8-10 | 200 | 要 | オープン用を使用 |
| | 冷凍チキンナゲット | 100-500 | 6-10 | 200 | 要 | オープン用を使用 |
| | 冷凍フィッシュフライ | 100-400 | 6-10 | 200 | | オープン用を使用 |
| | 冷凍チーズパン | 100-400 | 8-10 | 180 | | オープン用を使用 |
| | スタッフィングベジタブル | 100-400 | 10 | 160 | | |
| 焼き菓子など | ケーキ | 300 | 20-25 | 160 | | ベーキング用の天板を利用 |
| | クッキー | 400 | 20-22 | 180 | | ベーキング用またはオープン用の天板を利用 |
| | マフィン | 300 | 15-18 | 200 | | ベーキング用の天板を利用 |
| | スイーツ | 400 | 20 | 160 | | ベーキング用またはオープン用の天板を利用 |

注意:エアフライヤーが温まる前に調理を始める際は、上記に3分足してください

トラブルシューティング

| 問題 | 考えられる原因 | 解決策 |
|-------------------------------|---------------------------------------|--|
| エアフライヤーが動作しません。 | 電源が接続されていない。 | メインプラグをアース付きコンセントに接続してください。 |
| | タイマーをセットしていない。 | タイマーアイコンをタップして、必要な調理時間を設定して製品の電源をオンにしてください |
| | 鍋がフライヤーにきちんとセットされていない。 | 鍋を正しく製品にセットしてください。 |
| フライヤーでフライし終わった食材の調理が完了していない。 | カゴに入れた食材が多すぎる。 | カゴに入れる食材の量を減らしてください。少ない量のほうが調理にムラが出ません。 |
| | 設定温度が低すぎる。 | 温度アイコンをタップして必要な温度を設定してください。 |
| | 調理時間が短すぎる。 | タイマーアイコンをタップして、必要な調理時間を設定してください。 |
| エアフライの調理にムラがある。 | 特定の食材は、調理時間の半分を経過した時点で、食材を揺らす必要があります。 | 上下に被さりあって置かれる食材(ポテトフライなど)は、調理時間の半分を過ぎたところで、食材を揺らす必要があります。 |
| フライした食材をフライヤーから出したらバリッとしていない。 | 油で揚げのために作られた食材を利用した。 | オープン用に作られた食材には、表面に軽く油を塗ると仕上がりがバリッとします。 |
| 鍋をエアフライヤーにきちんとセットできない。 | カゴに食材を入れすぎ。 | カゴの制限ラインを超えて食材を入れなください。 |
| 製品から白い煙が出ている。 | 油分の多い食材を調理している。 | エアフライヤーで油分の多い食材を調理する際、多量の油が鍋に流れます。その油が、白い煙を出し鍋の温度を通常より高くなります。これは製品や調理に影響するものではありません。 |
| | 前回の調理の油分が残っている。 | 白い煙は、鍋の中で加熱された油分が原因です。使った後は、鍋とカゴをよく洗ってください。 |
| フライドポテトの調理にムラがある。 | 良質のポテトはムラがなく調理されます。 | 調理中も崩れないよう、新鮮なポテトをお使いください。 |
| | フライする前にポテトをしっかりと洗い流す必要があります。 | ポテトの周りのデンプンをしっかりと洗い流してください。 |
| フライドポテトがカリッと調理されていない。 | フライドポテトのバリバリ感は、ポテトの水分と油分の量で決まります。 | オイルをかける前に洗ったポテトをしっかりと乾かしてください。よりバリバリ感を出したい場合は、ポテトを小さくカットしてください。オイルの量を増やすとバリバリ感が増します。 |

クリーニング

製品をご使用された後は、毎回洗ってください。

鍋とノンスティック加工されたカゴには、金属製の調理器具や研磨材を使用しないでください。ノンスティック加工にダメージを与える可能性があります。

1. まず、コンセントを抜き、機器を十分に冷やします。(鍋を取り出すと早く温度が下がります。)
2. 湿った布で、製品の外側を拭きます。
3. 鍋、分離器、カゴを、非研磨性のスポンジを使いお湯と食器用洗剤で洗います。残った汚れを取り除くためには脱脂剤を利用してください。

注意:鍋とカゴは食洗機で洗うことができます。

アドバイス:カゴや鍋の底に汚れが残っている際、カゴを鍋の中に入れ洗剤を足し、10分程度のつけおき洗いをしてください。

4. 機器の内側は、お湯と非研磨性のスポンジで洗います。
5. 発熱部に残った食材は、クリーニングブラシで取り除きます。

保管

1. コンセントを抜いて、製品を十分に冷やします。
2. すべてのパーツが掃除され乾いていることを確認してください。

保証

製造者は、ご購入者の居住国での製品登録に従い、製品購入日から18ヶ月の保証をしています。製造者の保証は、素材や製造に欠陥があった場合に適用されます。

以下は保証の限りではありません。

- 通常の消耗による傷み
- 誤った利用法(食材の詰め込みすぎや認定されていないアクセサリ-の使用)による損傷
- カズくで起こした損傷や、外的要因
- ユーザーマニュアルに反した利用法で起こした損傷(例:不適切な電源の利用や設置方法など)
- 一部でも製品の分解をした場合