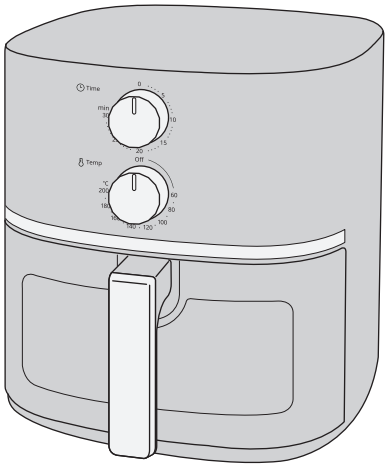
YAMAZEN

取扱説明書・保証書

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

家庭用

エアフライヤー
YAJ-AC1355



もくじ

●安全上のご注意…… ①〜③
●各部の名称…… ④
●使いかた…… ⑤〜⑦
●お手入れ…… ⑧
●故障かな?と思ったら…… ⑨
●仕様…… ⑩
●アフターサービスについて…… ⑩
●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、弊社エアフライヤ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。
・ご使用の前に、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。
・お読みになった後は、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ
YAMAZEN BOOK を チェック!
随時情報を更新中!

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

⚠ 警告 誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの

⚠ 注意 誤った取り扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

図記号の説明

禁止 禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

指示 指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

注意 注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

⚠ 警告


分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。


水濡れ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因になります。

電源プラグ・コードは正しく扱う


ホコリをとる

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。


根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。


交流100V 15A以上

交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。


プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けがをすることがあります。


プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。


禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、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。


禁止

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、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。


禁止

外部タイマーや個別の遠隔操作システムと併用しない

火災・事故の原因になります。


濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。

⚠警告



異常・故障時には、直ちに使用を中止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

[異常・故障例]
- ●使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- ●電源コードが破損している。
- ●本体が変形している。
- ●本体の一部が割れている。
- ●ゆるみ・ガタつきがある。



本製品より煙が出ている場合は、すぐにコンセントから電源プラグを抜き、煙が収まった後にバスケットを取り出す

火災・故障の原因になります。



ヒーターに食材が接しないようにする

火災・故障の原因になります。



すき間や本体の内部にピンや針金など、異物を入れない

感電や異常動作して、けがの原因になります。



5分以上空焼きをしない

故障・発火の原因になります。



不安定な場所、熱に弱いテーブルの上、可燃物の近く（カーテンの近くなど）で使用しない

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上でも使用しないでください。
熱で変形・変色や火災の原因になります。



調理以外の用途には使用しない

けが・やけどの原因になります。



調理中は本体から離れない

火災・事故の原因になります。



調理中は移動させない

けが・やけどの原因になります。



調理中は吸気口と排気口をふさがない

火災・変形の原因になります。



子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用したりしない

感電・けが・やけどの原因になります。

⚠注意

調理後にバスケットを引き出すときは、蒸気や熱い水滴に注意する

やけどの原因になります。

お手入れは本体やバスケットが冷めてから行う

やけどの原因になります。

必ず網プレートをバスケットにセットして、バスケットを確実に本体にセットして使用する

やけどの原因になります。

子供やお年寄り、体の不自由な方、ご自分で操作できない方が使用するときは特に注意・監視するまた、製品で子供が遊ばないように注意する



調理中や調理後しばらくは、バスケットや本体表面などが高温になっているので触れない

やけどの原因になります。排気口周りは高温になりますので絶対に触れないでください。
特に、乳幼児の手が届くところには置かないでください。


禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電・漏電の原因になります。


禁止

本体を持ち運ぶときは、ゆすったり、本体に強い衝撃を与えたりしない

故障や、落下してけがの原因になります。


禁止

業務用など家庭用以外の用途に使用しない

本製品は家庭用として設計されています。
業務用など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。


禁止

壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使用しない

熱や蒸気で変形・変色・火災の原因になります。
※壁や家具から30cm以上離してください。
キッチン用収納棚などで使用するときは、蒸気がこもらないように注意してください。


禁止

直射日光が当たる所や、油などが飛び散る所に置かない

変形・変色の原因になります。


禁止

本体の上に物をのせない

故障・変形の原因になります。


禁止

缶詰や瓶詰、レトルトパックなどを直接加熱しない

やけど・けがの原因になります。


禁止

ガスコンロなど熱源の近くや直射日光の当たる場所で使用しない

感電やショート、発火の原因になります。


禁止

バスケットに許容量を超える食材を入れない

故障・火災・感電の原因になります。


禁止

IH調理器の上で使用しない

故障の原因になります。


禁止

長時間連続して使用しない

故障の原因になります。


禁止

油や水分、調味料など液体をバスケットに入れない

過熱してやけど・発煙・故障の原因になります。

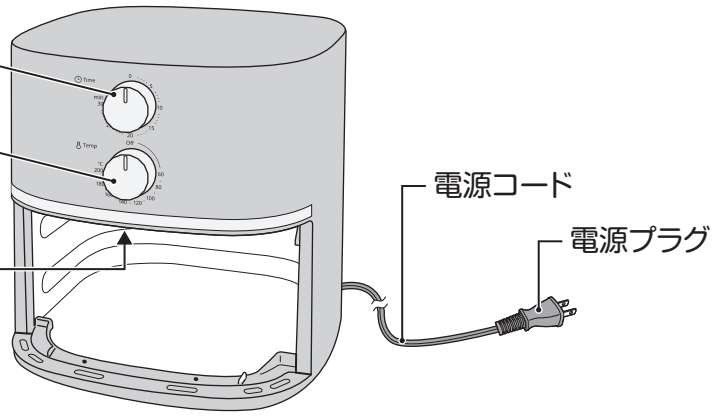

禁止

クッキングシートや、ラップなどは使用しない

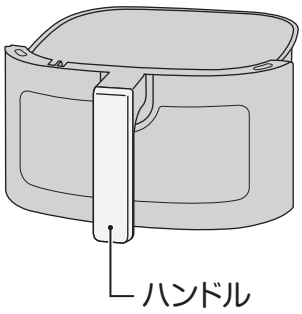
溶けたりしてやけど・発煙・故障の原因になります。

各部の名称

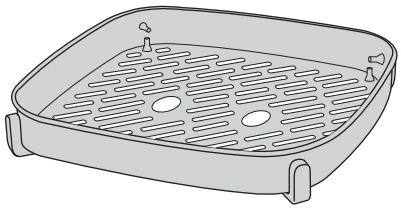
正　面



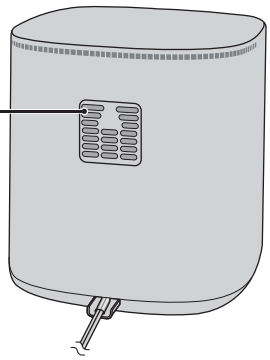
バスケット



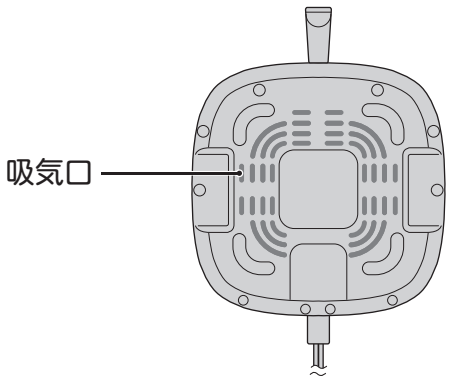
網プレート



背　面



底　面

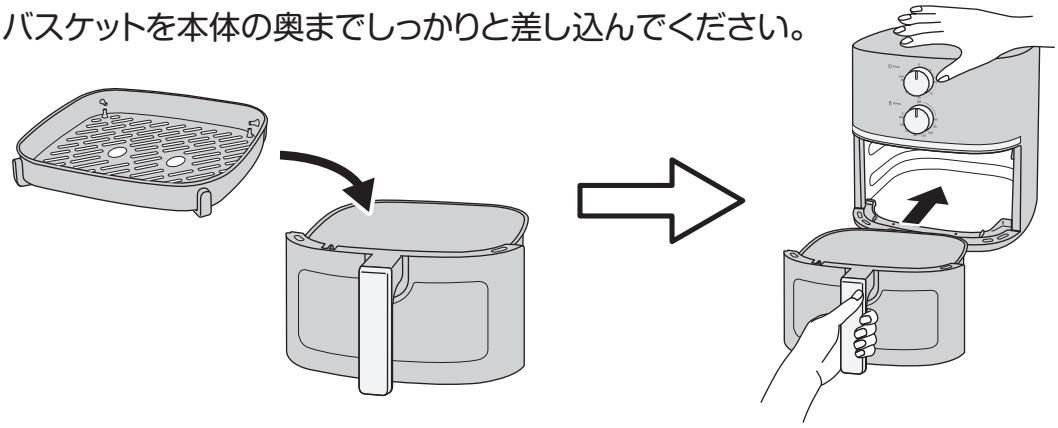


初めてお使いになる際は、バスケット・網プレートを水洗いし、乾いた柔らかい布できれいに拭いてからご使用ください。

使いかた

1 網プレートをバスケットの中にセットして、バスケットを本体に差し込む

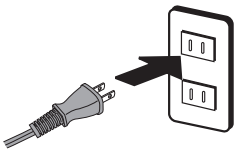
バスケットを本体の奥までしっかりと差し込んでください。



2 電源プラグをコンセントに差し込む

①バスケットをセットした本体を平らな場所に置いてください。

②タイマーダイヤルが「0」の目盛りに合っていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

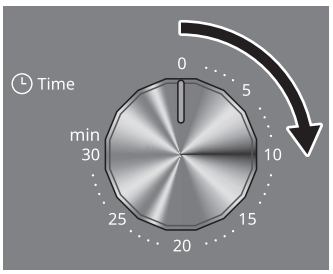


3 予熱する

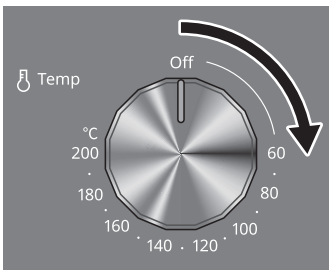
①タイマーダイヤルを目盛りの「10」以上に回してからダイヤルを戻して「5」に合わせてください。
タイマーダイヤルを回すと、本体内部のランプが点灯して加熱が始まります。

②温度調節ダイヤルを「200」まで回してください。

③タイマーダイヤルが「0」になり、ランプが消灯して「チーン」と音が鳴ると予熱終了です。



タイマーダイヤル



温度調節ダイヤル

・バスケットが本体にしっかり差し込まれていないと、ランプが点灯しません(加熱されません)。

・初めて使用するときには加熱時のにおいが強いことがありますが、ご使用に伴い徐々に少なくなっていきます。予熱を何度か行うとにおいの軽減が早まります。

⚠注意

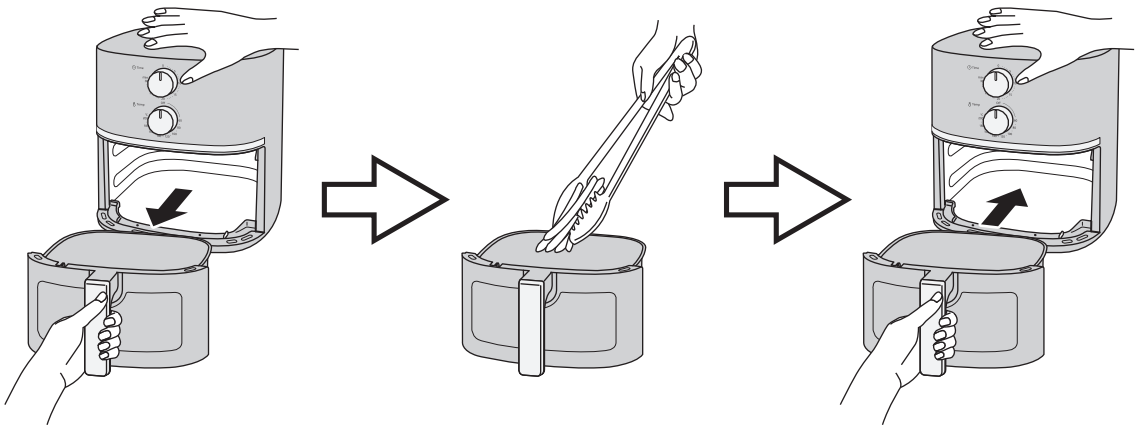
●予熱目的以外の空焼きをしないでください。故障・火災の原因になります。

●5分以上の空焼きをしないでください。

使いかた

4 本体からバスケットを引き出してバスケットに食材を入れた後、本体にバスケットを戻す

バスケットを本体の奥までしっかりと差し込んでください。

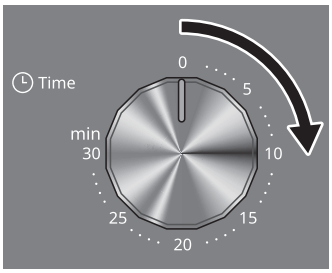


⚠ 注意

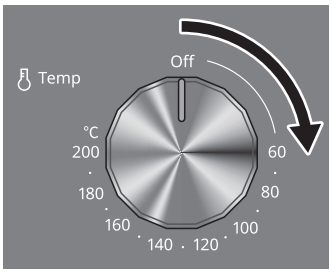
- ●バスケットに油や調味料など液体を入れないでください。
- ●本体からバスケットを引き出す際は、本体上部をもう片方の手でしっかりと支えてください。

5 調理時間・調理温度を調節する

- ●タイマーダイヤルと温度調節ダイヤルを合わせます。(調理の目安…7ページ参照)
- ●5分以下に合わせる場合は、タイマーダイヤルを目盛りの「10」以上に回してからダイヤルを戻して「5」以下に合わせてください。タイマーダイヤルを回すと、本体内部のランプが点灯して加熱が始まります。



タイマーダイヤル



温度調節ダイヤル

- ・バスケットが本体にしっかり差し込まれていないと、ランプが点灯しません(加熱されません)。
- ・調理中にバスケットを引き出すと、本体内部のランプが消灯して加熱を停止します(タイマーは停止しません)。バスケットを本体に差し込むと加熱を再開します。
- ・途中で調理を取り消したい場合は、タイマーダイヤルを「0」の目盛りに合わせてください。

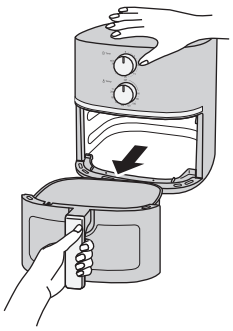
⚠ 注意

- ●使用中は吸気口・排気口をふさがないでください。
- ●使用中は排気口から熱風が出るため、十分な距離を取り、顔や手を近づけないでください。本体からバスケットを取り出す際も注意してください。

使いかた

6 調理終了後、本体からバスケットを取り出す

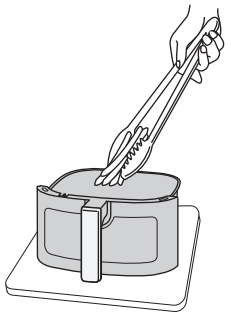
タイマーダイヤルが「0」になり、本体内部のランプが消灯して「チーン」と音が鳴ると調理終了です。
本体上部をしっかりと支えながらバスケットを引き出してください。



> ⚠注意　本体内部やバスケットは非常に熱くなっていますので、やけどに注意してください。

7 食材を取り出す

バスケットを鍋敷きなどの上に置き、食材を取り出します。
バスケットを逆さにすると底にたまった余分な脂分が食材にかかるため、トングなどで食材を取り出してください。
※調理が足りない場合はバスケットを本体に戻して、さらに数分調理してください。



> ⚠注意　高温のバスケットを熱に弱い物の上に置かないでください。変形･変質や焦げの原因になります。

8 タイマーダイヤルが「0」になっていることを確認し、電源プラグを抜く

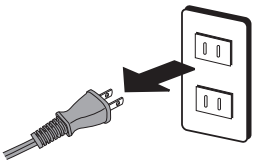
調理の目安

メニュー	分量	調理温度	調理時間
ポテト(冷凍)	約200g	200℃	15分
から揚げ	約200g	200℃	15分
牛かつ	約200g	200℃	15分
焼き豚	約300g	180℃	25分
玉ねぎなどの野菜のあたため	約250g	180℃	10分
揚げ物あたため直し	約200g	160℃	5分

●上記の表は、目安として参考にしてください。食材の状態や種類などで調理時間に多少の違いがあります。焼き加減や量は、お好みで調節してください。
●上記のレシピ以外にも、オーブンや油で調理できる冷凍食品は本製品で調理可能です。調理時間は食材に合わせて設定してください。
●ケーキやマフィンなどの膨らむ料理を作る場合は、調理後の食材がヒーターに接しないように調節してください。
●調理後、使用している片栗粉や薄力粉などが白く残ることがありますが、熱を通しているため問題ありません。

お手入れ　汚れたらすぐにお手入れしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜く

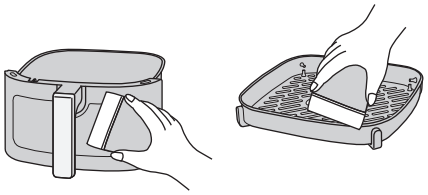


> ⚠ 注意　使用直後はバスケットや本体などが熱くなっています。
> 十分に冷めたことを確認してからお手入れしてください。

2 お手入れをする

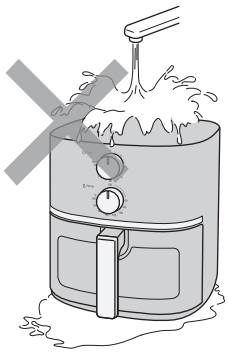
バスケット・網プレート　※ご使用ごとに洗ってください。

●台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、水で流してからよく乾かしてください。
●こびりついた汚れは、ぬるま湯にしばらく浸してから落としてください。



本 体

●台所用中性洗剤を含ませたふきんなどで汚れをふき取った後、固くしぼったふきんで洗剤分を拭き取ってください。
●本体内部に食材などが付着している場合は、ブラシを使って取り除いてください。



> ⚠ 注意
> ●お手入れにはアルカリ性洗剤・シンナー・クレンザー・ナイロンたわし・金属たわしなどは使用しないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。
> ●本体の丸洗いはしないでください。感電の原因になります。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に次の点をお調べください。点検または処置をしても異常がなおらなかったり原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

こんなとき	ご確認ください
動かない	●電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。 →電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。 ●タイマーダイヤルを回しましたか。 →タイマーダイヤルを回して時間を設定してください。 →調理時間を5分以下に合わせる場合は、まず目盛りの「10」以上にタイマーダイヤルを回してから、ダイヤルを戻して「5」以下に合わせてください。 ●バスケットは本体にしっかりと差し込まれていますか。 →バスケットを本体にしっかり差し込んでください。しっかり差し込まれていないと、加熱時に本体内部のランプが点灯しません。
食材が十分に調理されていない	●バスケット内の食材の量が多くありませんか。 →バスケット内の食材の量を減らしてください。 ●調理温度の設定が低くなっていませんか。 →調理温度を適切な温度まで上げてください。(7ページ参照) ●調理時間の設定が短くありませんか。 →調理時間を適切な時間に設定してください。(7ページ参照)
バスケットが適切にセットできない	●バスケット内の食材の量が多くありませんか。 →バスケット内の食材の量を減らしてください。
煙が出る	●脂分が多い食材を調理していませんか。 →脂分が多い食材を調理すると、食材から落ちた脂分が熱せられて煙が出ることがありますが、製品や仕上がりに影響はしません。 ●バスケットに前回の脂分が残っていませんか。 →前回の脂分が熱せられて煙が出ることがあります。バスケットは毎回お手入れしてください。(8ページ参照)
においがする	●ご使用初期には加熱時のにおいがきついことがありますが、ご使用に伴い軽減されるものであり異常ではありません。 →気になる場合は予熱を何度か行ってください。(5ページ参照)

仕様

電　　源	AC100V　50/60Hz
消 費 電 力	1300W
寸　　法（約）	幅276×奥行372×高さ295mm
質　　量（約）	4.2kg
コード長（約）	1.2m

アフターサービスについて

製品の保証について

●この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げ日より1年間です。
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。

●保証期間後の修理
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認いただき、それでも異常のあるときは、ただちに使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。感電やけがのおそれがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6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。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この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、右記までご相談ください。

お客様ご相談窓口
ナビダイヤル 0570-019-700
※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）

●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。

Eメールでのご相談は
info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取り扱いについて
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。

※お問い合わせの際には、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。