



エアフライヤー 保証書

品番	AF-13		※お買い上げ日	保証期間
			年 月 日	お買い上げ日より 1年 本体
※お客様	ご住所 〒_____			
	フリガナ ご芳名 様			
※販売店	住 所 〒_____			
	店 名			

本書は、本書記載内容で、無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

1. お客様の取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書による正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

無料修理をさせていただきます。

2. なお、保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明な場合は、お買い上げの販売店または輸入元へご相談ください。

3. 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。

(1) ご使用の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。

(2) お買い上げ後の落下や輸送上の故障および損傷。

(3) 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧、およびその他の天災地変による故障および損傷。

(4) 本書のご提示がない場合。

(5) 本書に、お客様、お買い上げ日、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。

(6) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。

(7) ご使用後のキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。

(8) 消耗部品の変換。

4. 本書は、日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

5. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。

6. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、直接輸入元へご相談ください。

修理メモ

※ この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無償修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。なお、ご不明な場合は、お買い上げの販売店または輸入元へ、お問い合わせください。

※ ご記入されたお客様の個人情報は、修理、交換の際にのみ使用するもので、それ以外には一切使用することはありません。

修理サービスに関するお問い合わせは販売店または輸入元にご連絡ください。

※ 仕様その他改良のため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。

販売元：株式会社 PAOCK

〒955-0061 新潟県三条市林町2-5-21
TEL:(0256)33-5574 FAX:(0256)33-5559
URL <http://www.paock.co.jp>

輸入元：株式会社新津興器

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙677-82
TEL 0256-57-2233 FAX 0256-57-4344
フリーダイヤル ☎ 0120-970-188
受付時間9:00~12:00/13:00~17:00(土・日・祝日を除く)



エアフライヤー

AF-13

取扱説明書

このたびは、「エアフライヤー」をお買上げいただきまして、まことにありがとうございました。

●ご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。

また、取扱説明書は大切に保管し、わからない時は再読してください。

●本製品は一般家庭で使用するためのものです。

●本製品は日本国内専用です。



もくじ	ページ
安全上のご注意	1~3
各部の名称	4
ご使用方法	5~9
調理の目安	10
お手入れ方法	11
仕様	12
こんなときは	13
メモ	14
保証書	15

保証書付

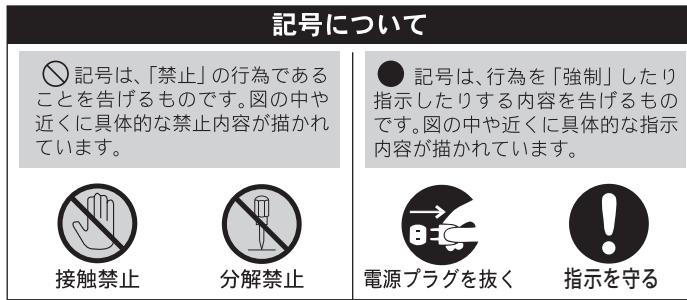
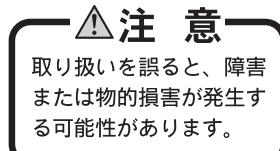
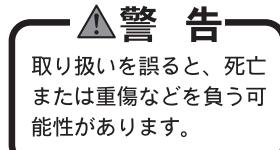
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。
必ずご記入をお受けください。

安全上のご注意

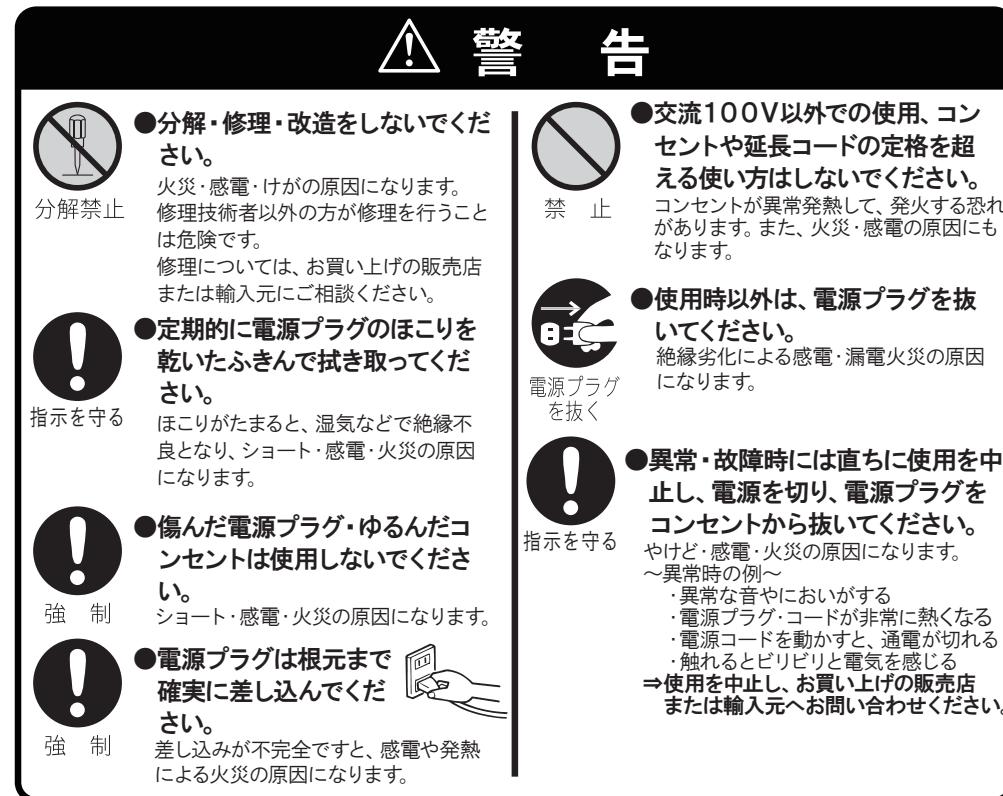
必ずお守りください。

メモ

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分し、明示しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



※お読みになった後は、お使いになる方がいつでもみられるところに必ず保管してください。



こんなときは

こんなときは	原 因	処 置
バスケット内の温度が上がらない。	電源プラグが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差し込んでください。
	タイマーダイヤルが「0」になっていませんか？	タイマーダイヤルを回して調理時間を設定してください。
	バスケットが本体にしっかりとセットされていますか？	バスケットを本体にしっかりとセットしてください。
上手く調理できない。	バスケット内に食材を入れすぎていませんか？	バスケット内の食材の量を減らしてください。
	調理時間の設定が短くなっていますか？	調理時間を長めに設定してください。
	調理温度の設定が低くなっていますか？	調理温度を高めに設定してください。
	具材が大きかったり、分厚くなっていますか？	具材を小さくしたり、薄くしてください。
ランプが消える。	サーモスタッフの動作によるものです。	そのままお使いください。
使用中に”カチ、カチ”と音がする。	タイマーの動作によるものです。	そのままお使いください。
煙が出る。	脂分が多く含まれている食材を調理ていませんか？	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。 そのままお使いください。
	「バスケット」や「プレート」に前回の調理物が付着していますか？	「バスケット」や「プレート」は毎回お手入れしてください。

- ご使用前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 感電・火災・やけど・故障などを防ぐために次の内容を必ずお守りください。



警 告

 **●電源プラグはぬれた手で抜き差しをしないでください。**
感電の原因になります。
ぬれ手禁止

 **●子供や不慣れな方だけで使わせたり乳幼児の手の届くところでは使わないでください。**

 **●製品をなめさせないでください。**
やけどや感電などけがをする恐れがあります。

 **●本体のすき間にピンや針金などの異物を入れないでください。**
感電・ショート・火災の原因になります。

 **●本体から煙があがっている場合は、すぐに電源プラグをコンセントから抜いてください。**
煙がおさまってからバスケットを取り出してください。
火災・故障の原因になります。

 **●調理以外の用途に使用しないでください。**
やけど・けが・故障をする恐れがあります。

 **●調理中は移動させないでください。**
やけど・けが・故障をする恐れがあります。

 **●ヒーターに食材が接しないようにしてください。**
火災・故障の原因になります。

 **●電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工(無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをせる、挟み込むなど)しないでください。**
感電・漏電火災の原因になります。

 **●使用時以外やお手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。**
誤作動をしたり、感電やショートして発火する恐れがあります。
指示を守る

 **●10分以上空だきをしないでください。**
故障・発火の恐れがあります。

 **●本体を水に浸けたり、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。

 **●使用中や使用直後は本体やプレートに触れないでください。**
やけどをする恐れがあります。

 **●熱に弱い物など燃えやすい物の近くで使用しないでください。**
火災・故障の原因になります。

 **●水のかかる所や火気の近くで使用しないでください。**
感電・火災・事故・故障の原因になります。

 **●使用中は製品のそばから離れないでください。**
火災・事故の原因になります。

 **●使用中は吸気口と排気口をふさがないでください。**
火災・故障の原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください。

⚠ 注意



- 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恐れがあります。



- 使用中は電源コードが本体に触れないようにしてください。故障・破損の原因になります。



- 本製品に強い衝撃を与えないでください。感電・けが・故障・破損の原因になります。



- 調理後にバスケットを引き出す際は、調理による蒸気や熱い水滴に注意してください。やけどをする恐れがあります。



- 壁や家具の近く、製品の周囲に熱がこもる場所で使用しないでください。熱や蒸気で周辺の家具や壁の変形や変色の原因になります。



- 直射日光が当たる場所や、油などが飛び散る場所に置いたり、保管しないでください。故障や変形の原因になります。



- お手入れは冷めてから行ってください。高温部に触れ、やけどをする恐れがあります。



- 使用中や使用後は高温部に触れないでください。高温部に触れ、やけどをする恐れがあります。



- 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。火災やけがの原因になります。



- 変形や破損など、異常があるときは使用しないでください。故障・感電の原因になります。



- 長時間の連続使用はしないでください。故障の原因になります。



- 本製品は一般家庭用に使用するものです。業務用には使用しないでください。故障の原因になります。

仕様

品名	エアフライヤー
品番	AF-13
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	950W
温度調節	80~200°C
タイマー	60分
製品サイズ(約)	幅210mm×奥行き280mm×高さ280mm
製品重量(約)	2,300g
電源コードの長さ(約)	1.0m
バスケット容量 「MAX」線まで	1.3L: プレート有り
材質	本体…ポリプロピレン バスケット・プレート…スチール(シリコン樹脂塗装)

お手入れ方法

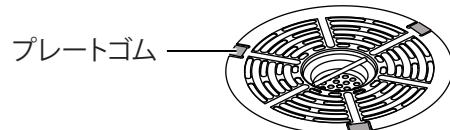
- ◎必ず、コンセントから電源プラグを抜いてからお手入れをしてください。
- ◎十分に冷えたことを確認してからお手入れしてください。
- ◎シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・金属たわし・化学ぞうきんを使わないでください。表面を傷つけます。
- ◎本体を丸洗いしたり、水に浸けないでください。
感電や故障の原因になります。

本体

- 食器用洗剤を含ませた布巾をかたく絞って拭き、洗剤が残らないように乾いた布巾で拭き取ってください。

バスケット・プレート

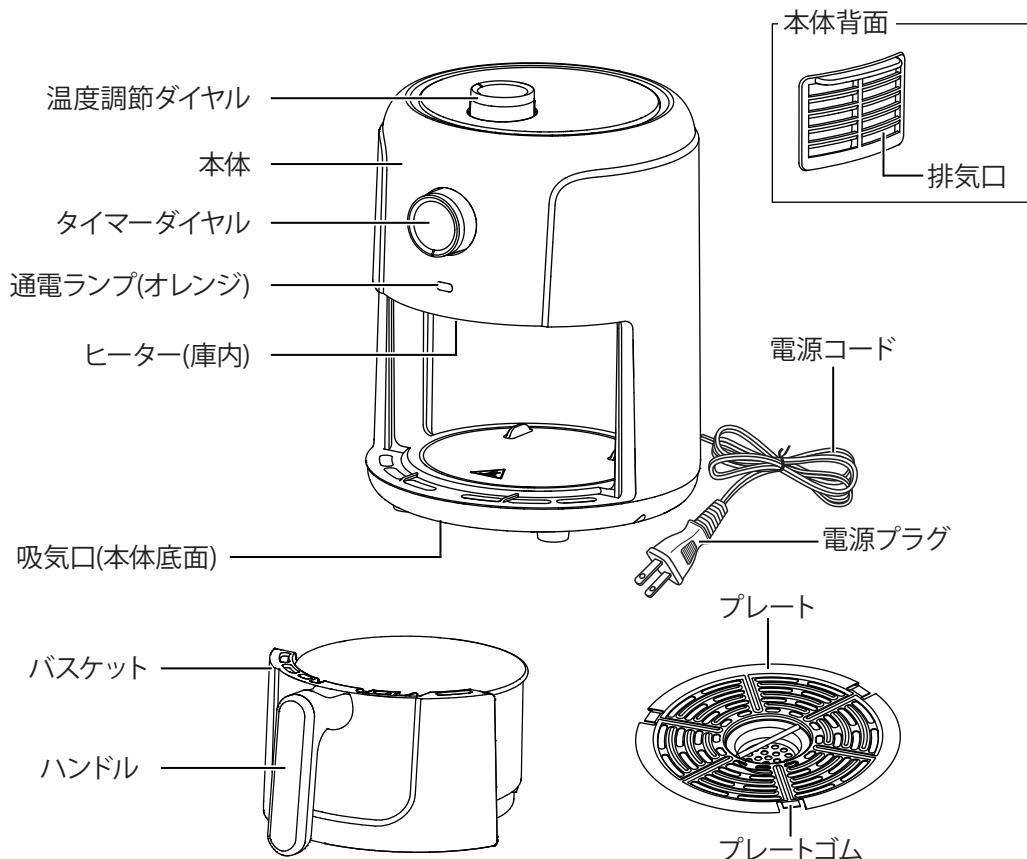
- 食器用洗剤を含ませたスポンジで洗い、よくすすいでから乾燥させてください。
- よごれがこびりついている場合は、ぬるま湯に浸してから洗ってください。



ご注意

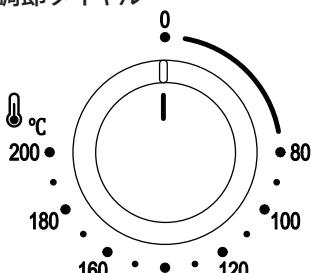
- ◎プレートゴムは取り外さないでください。
プレートゴムが外れた場合は、取り付け直してください。

各部の名称



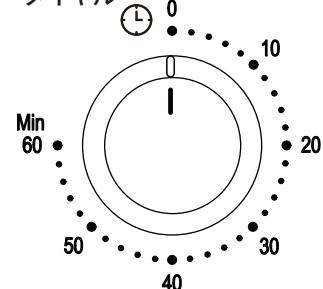
ダイヤル表示

温度調節ダイヤル



80~200°Cで調理温度を設定できます。

タイマーダイヤル



最大60分で調理時間を設定できます。

ご使用方法

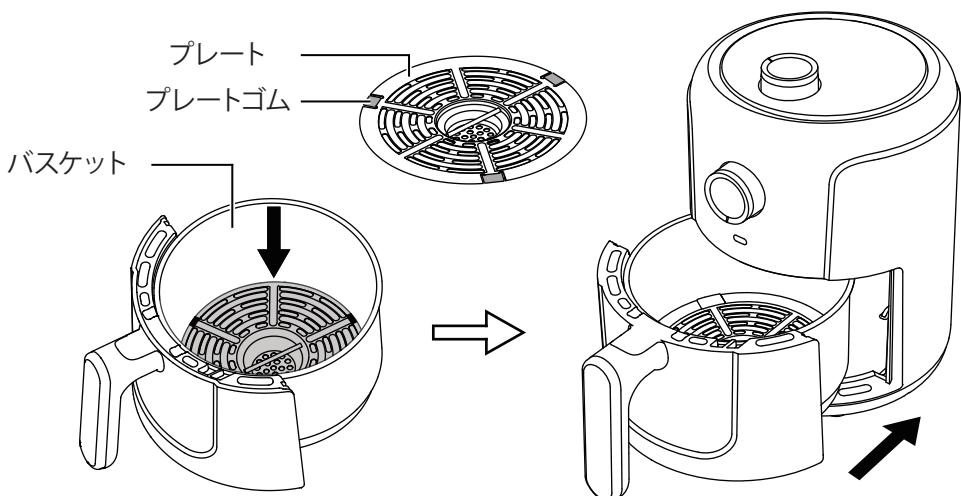
本製品は一般家庭用に使用するものです。業務用には使用しないでください。

はじめてお使いになる前に

- バスケット・プレートは食器用洗剤をスポンジに付けて十分に洗い、よくすすぎ水気を拭き取ってください。
- 予熱中に煙や若干のにおいが出ることがあります、異常ではありません。
- 壁やコーナーから 20cm 以上離してご使用ください。

1. バスケットにプレートを入れ、本体へセットする

- バスケットにプレートをセットします。
※プレートにプレートゴムが取り付けられていることを確認してください。
- バスケットを本体にしっかりとセットします。



2. 電源プラグをコンセントに差し込む

- コンセントに差し込む前に必ずタイマーダイヤルが 0 になっていることを確認してください。

調理の目安

分量や調理時間は目安ですので、お好みに応じて調節してください。

P6 の「3. 予熱をする」を行い、庫内の温度を一定にしてから調理してください。

調理物	材料と分量(1人分)	設定温度	時間
フライドポテト(冷凍)	フライドポテト 約150g	200°C	12分
フライドポテト	じゃがいも 約150g	200°C	13分
唐揚げ(冷凍)	唐揚げ 2個	180°C	10分
唐揚げ	鶏もも肉 約150g	200°C	15分
とんかつ	豚ロース肉 約150g	200°C	14分
エビフライ	エビ 4尾	200°C	12分
イカリング	ボイルイカ 約100g	180°C	8分
焼きサーモン	サーモン切り身 2切れ	200°C	10分
焼き芋	さつまいも 1本	200°C	40分
ゆで卵	卵 1個	160°C	12分
半熟卵	卵 1個	140°C	10分
マフィン	カップ 3個分	160°C	14分
コロッケ(あたため)	コロッケ 1個	160°C	5分
フライドポテト(あたため)	フライドポテト 約150g	150°C	5分

◎調理物は重ならないように配置してください。重なると、均等に調理ができない場合があります。

◎表面に薄く油を塗布することで、仕上がりのカリっとした食感を得ることができます。オイルスプレーかハケを使って塗布してください。

◎焼きムラや焦げ付きを防ぐために、必要に応じて途中で調理物を裏返してください。

◎マフィンを調理する場合は、生地が膨らんで「MAX」線を超えないように、調理物の状態を確認してください。

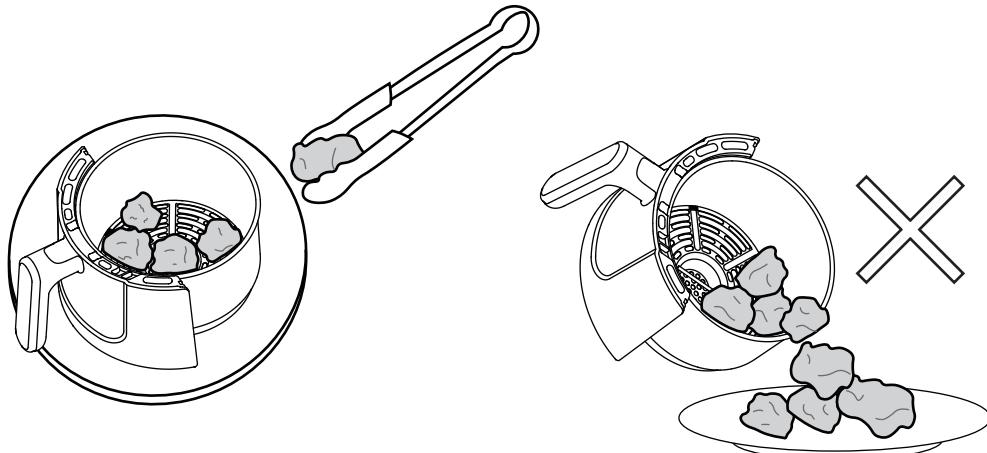
◎クッキングシートを使用する場合は、耐熱温度が 230°C 以上のクッキングシートを使用してください。

◎クッキングシートはバスケット内の「MAX」線を超えないようにセットしてください。

ご使用方法

8. 食材をバスケットからとりだす

- とりだしたバスケットを鍋敷きなどの上に置き、食材をとりだしてください。
- バスケットを傾けたり逆さにすると、底にたまつた油が食材にかかってしまうため、トングなどを使用して食材をとりだしてください。



ご注意

- 調理後のバスケットを、熱に弱い物の上に置かないでください。
変形や変色、火災の原因になります。

9. 電源プラグをコンセントから抜く

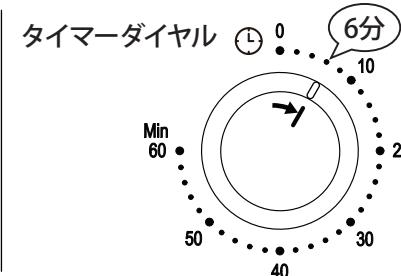
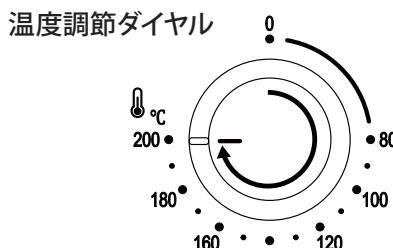
- タイマーダイヤルが0になっていることを確認してから、電源プラグをコンセントから抜いてください。

ご使用方法

3. 予熱をする

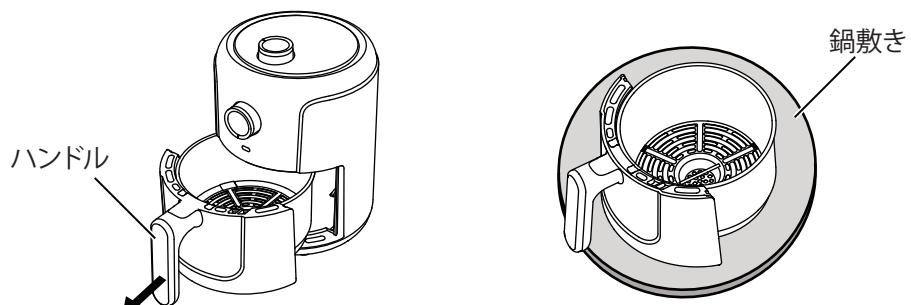
- 温度調節ダイヤルで温度を設定し、タイマーダイヤルを約6分の目盛りに合わせ、予熱を開始してください。
通電ランプが点灯し、予熱が開始されます。
- 加熱ランプが消えたら予熱が完了した合図です。
※予熱が完了し、タイマーダイヤルが0になっていない場合は、タイマーダイヤルを0に戻してください。

200°Cで設定する場合



4. バスケットを本体から取り出す

- 本体を押さえながらハンドルを引いて、バスケットを本体から取り出してください。
- 取り出したバスケットは鍋敷きなどの上に置いてください。



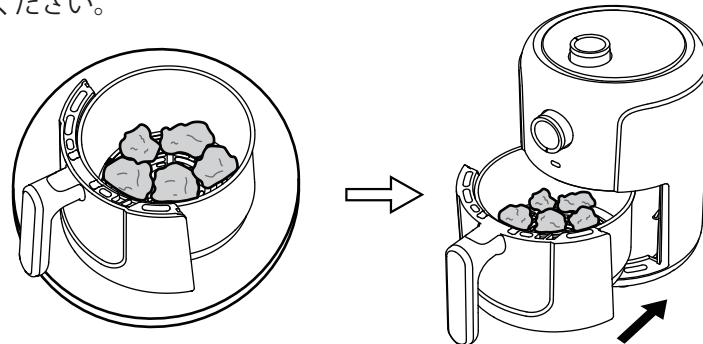
ご注意

- 予熱後の本体内部とバスケットは熱くなっていますので、やけどの注意してください。
- 予熱後のバスケットを、熱に弱い物の上に置かないでください。
変形や変色、火災の原因になります。

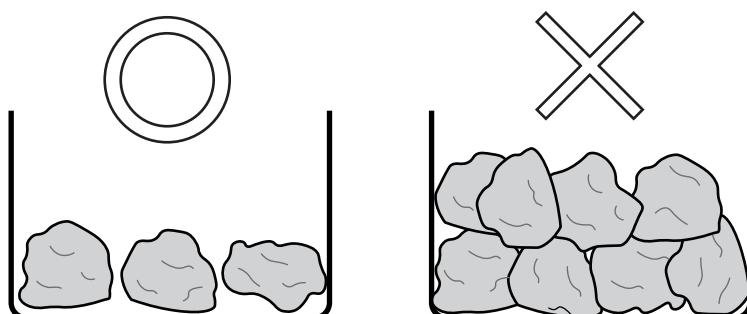
ご使用方法

5. 食材をバスケットに入れ、本体にセットする

- 食材をバスケットに入れてくれださい。
- バスケットのハンドルを持ち、本体を押さえながらバスケットを本体にセットしてください。



- ◎食材を重ねて入れると、食材全体が均一に温まらない場合があります。
食材と食材の間にすき間をあけ、熱風が食材全体にあたるようにしてください。



ご注意

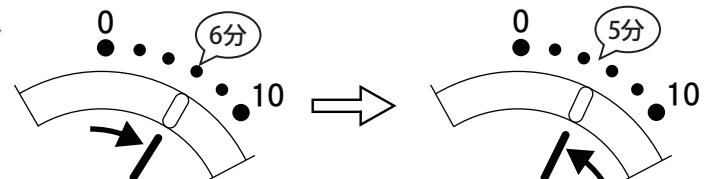
- バスケットに油や調味料などの液体は入れないでください。
 - バスケット内に表示してある「MAX」線を超える量の食材は入れないでください。
- ※食材がヒータに接触し、発火・火災の原因になります。

ご使用方法

6. 調理温度・時間を設定する

- 温度調節ダイヤルを回して調理温度を設定してください。
80 ~ 200°Cで温度を設定できます。
- タイマーダイヤルを回して調理時間を設定してください。
※5分以下で設定する場合は、タイマーダイヤルを6分以上に回してから、5分以下に戻して設定してください。

タイマーダイヤル

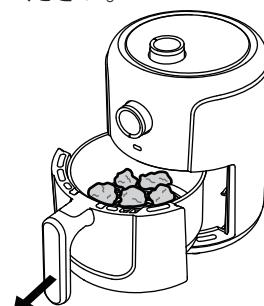


ご注意

- 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、排気口から熱風がでるため、顔や手を近づけないでください。
やけどをする恐れがあります。

7. 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、本体から「チーン」と音が鳴り、通電ランプが消えたら調理終了です。
- 本体を押さえながらハンドルを引いて、バスケットを本体から取り出してください。



ご注意

- 調理後の本体内部とバスケットは熱くなっていますので、やけどに注意してください。