

ROOMMATE®

# ゼロフライヤー ミニ

ホワイト

レッド

EB-RM9700A-WH  
EB-RM9700A-RD

家庭用

## 取扱説明書

### もくじ

ページ

安全上のご注意 ..... P1~2

各部のなまえ ..... P3

初めてご使用になる前に ..... P4

調理する / 熱風で揚げる ..... P5~7

食材のセットのポイント ..... P8

食材のセットのしかた ..... P9

お手入れのしかた ..... P10

故障かな?と思ったら ..... P11

製品仕様 ..... P12



この度は「ゼロフライヤー ミニ ホワイト&ゼロフライヤー ミニ レッド」をお買い上げ頂きありがとうございます。  
この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項及び警告事項について詳しく記載しています。本製品を  
ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、内容を十分にご理解された上で事故が起これ  
るように記載内容に従って正しくご使用願います。本製品は一般家庭用に開発された商品です。  
事故や故障の原因になりますので業務用としては絶対に使用しないでください。また、一度お読みにな  
った後も必要時にいつでもご確認できるようにすぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。  
製品改良のため、予告なしにデザイン・仕様を一部変更する場合があります。予めご了承願います。

# 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** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
-  **注意** 人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

-  記号は、「禁止」(しないでください)を示します。
-  記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

## 安全にご使用いただくために

- ①取扱説明書に記載されていない方法や、一般家庭用以外(業務用など)でのご使用や、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因となります。絶対におやめください。
- ②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③故障していたり、故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

## 警告

|  |   |   |
|--|---|---|
| <br>分解禁止 | <p><b>修理技術者以外の方は、絶対に改造、分解、修理をおこなわない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●火災や感電、けがの原因になります。</li> </ul> <p>※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。</p>  | <p><b>濡れた手で電源プラグの抜き差しはしない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●感電やけがの恐れがあります。</li> </ul> |
| <br>禁止  | <p><b>業務用や使用目的以外に使わない</b></p> <p>コンセントや配線器具の定格を超える使いかた(エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用するたこ足配線)や交流 100V 以外では使わない<br/>又、延長コードは使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに、接続している機器の損傷の恐れがあります。</li> </ul> <p><b>電源プラグは根元まで確実に差し込み傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●感電やショート、発火の恐れがあります。</li> </ul> <p><b>電源コードを束ねたり、引っばったり、無理に曲げたり、ねじったり、重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したり、はさみ込んだりしない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●傷んだまま使用すると感電や故障、発熱や発火で火災の原因になります。</li> </ul> | <br>禁止           |

**警告**

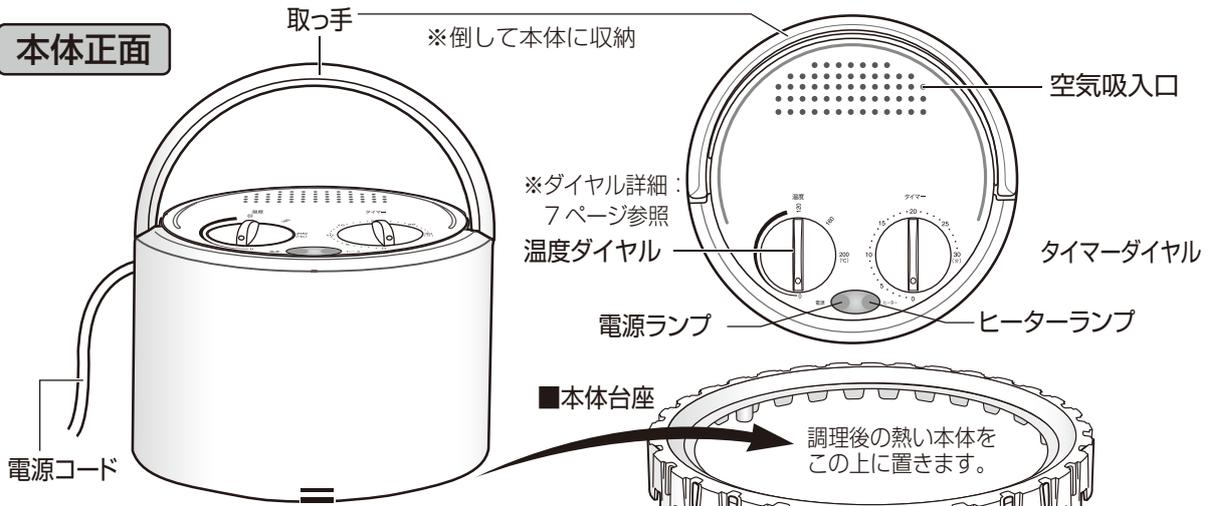
|   |   |  |
|---|---|--|
| <p> 禁止</p>     | <p>雷が鳴ったら、製品本体や電源プラグ部分に触れない<br/>●感電の原因となります。</p> <p>フライバスケットに食材を入れていない状態で加熱しない<br/>●故障、発火の原因となります。</p> <p>使用中や使用直後、本体から取り出す時などには、本体内部やフライバスケット、バスケットパンなどの高温部に触れない<br/>●やけどの原因となります。</p> <p>テーブルクロスやカーテンなどの、熱に弱い物の上や、可燃性の物のそばで使用しない<br/>●火災の原因となります。</p> <p>壁や家具に接触させた状態で使用しない<br/>●熱による変色、変形、火災の原因になります。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>本体の上部、左右、背面は少なくとも30cm 以上空けて使用する</p> </div> | <p> 必ず守る</p> <p>異常（異音・異臭・焦げ臭い・動かない・ビリビリと電気を感じる・コードを動かすと通電したりしなかったりするなど）がある時には、直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する<br/>●異常のまま使い続けると、発煙・火災感電やけがに至る恐れがあります。<br/>※お買上げの販売店にご相談ください。</p> <p>使用後やお手入れの際は、必ずコンセントから電源プラグを抜く<br/>●火災、感電の恐れがあります。</p> <p>使用中、電源プラグや電源コードが異常に熱くなる時は、使用を中止する<br/>●ショートによる発火の恐れがあります。</p> <p>電源プラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って抜く<br/>●感電、ショート、発火、破損の原因になります。</p> <p>本体より煙が上がっている場合は、直ちにコンセントから電源プラグを抜く<br/>※煙が収まってから、バスケットパンを取り出してください。<br/>※13 ページを参照してください。</p> <p>電源プラグのゴミやほこりは、定期的に乾いた布で拭き取る<br/>●発火の原因になります。</p> |
| <p> 必ず守る</p> | <p>定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する<br/>●熱による変色、変形、火災の原因になります。</p>   |  |

**注意**

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p> 禁止</p> | <p>本体の上に物をのせない<br/>●重みで外装が変形したり、破損するなど、故障の原因になることがあります。</p> <p>本体を油煙や湯気のある場所、温度の高くなる場所や熱を発生する機器のそばに置かない<br/>●故障の原因となります。</p> <p>使用中は、本体を動かさない<br/>●事故の原因となります。</p> | <p> 禁止</p> <p>本体を不安定な場所に置かない<br/>又、不安定な場所で使用しない<br/>●落下して故障、破損の原因となったり事故やけがの恐れがあります。</p> <p>本体をぶつけたり、落としたり、強い衝撃を加えたりしない<br/>●故障、破損の原因となります。</p> |
|---|--|--|

# 各部のなまえ

## 本体正面



## ■本体台座

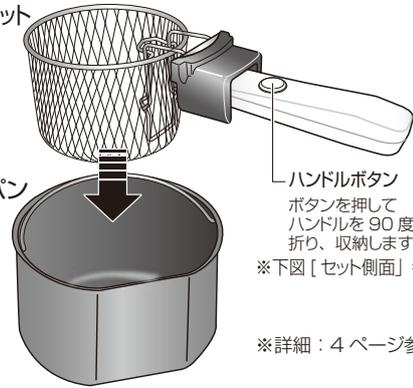
調理後の熱い本体を  
この上に置きます。

## ■調理ボックス

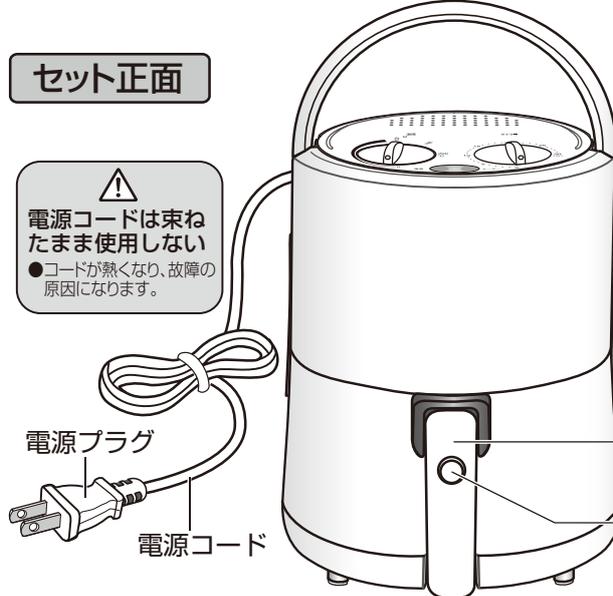


## ■フライバスケット

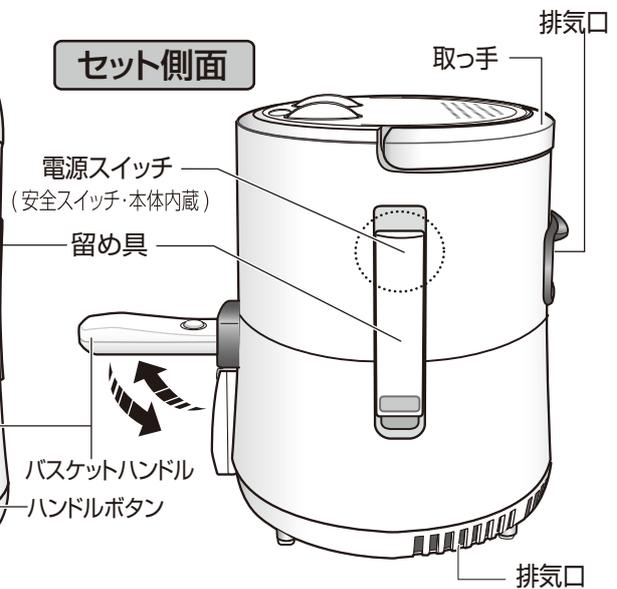
## ■バスケットパン



## セット正面

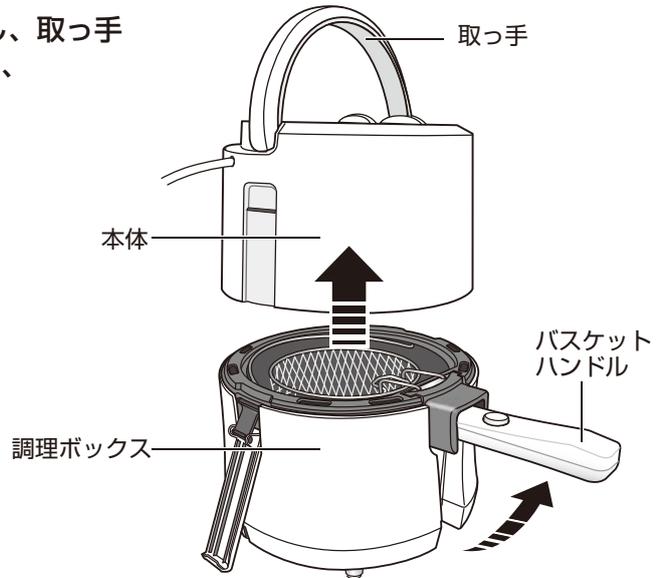
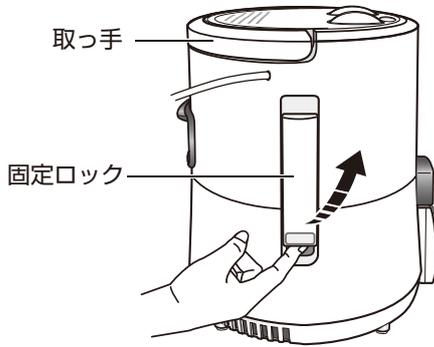


## セット側面



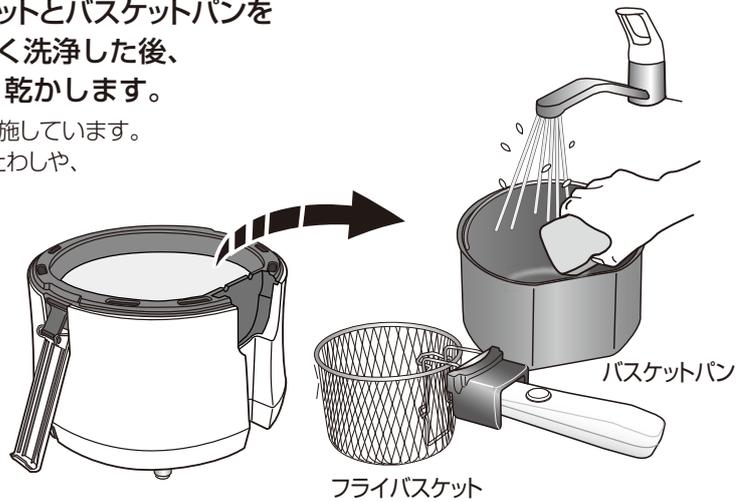
# 初めてご使用になる前に

- 1** 本体側面の2ヶ所の固定ロックを外し、取っ手を持って調理ボックスから本体を外し、バスケットハンドルを起こします。

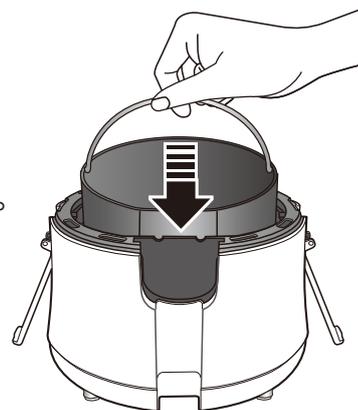


- 2** 調理ボックスからフライバスケットとバスケットパンを取り出し、台所用中性洗剤でよく洗浄した後、乾いた布で水気を拭き取りよく乾かします。

**【注】** バスケットパンの一部はテフロン加工を施しています。テフロン加工が傷付くため、金属製のたわしや、研磨剤は使用しないでください。



- 3** よく乾かしたバスケットパンを本体にセットします。



## 調理する

## 熱風で揚げる

### 使用上のご注意・おねがい

- ◎本製品は家庭用調理器です。それ以外の目的で使用しないでください。
- ◎フライバスケットへは、加熱準備のできた食材を入れてください。また、バスケットパンの中で食材の準備をしないでください。
- ◎調理中は本体が熱くなることがありますので、ご注意ください。
- ◎調理中は本体を動かしたり、持ち運んだりしないでください。
- ◎調理後（使用後）30分以上たってから持ち運んだり、お手入れをしてください。
- ◎調理物の焦げ付いた物は、こまめに取り除くようにしてください。

### 温度センサーについて

- この製品には、高温になりすぎないように、温度を調節する機能が付いています。そのため、調理中にヒーターランプは、点灯と消灯を繰り返しますが、故障ではありません。

- 電源ランプは通電中[点灯]します。
- ヒーターランプは調理の加熱中[点灯]します。

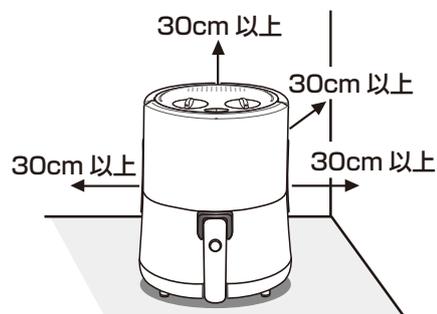


調理温度が高温になった場合は、ヒーターランプは[消灯]し加熱を中止します。  
調理温度が下がった場合は、再びヒーターランプが[点灯]し加熱を開始します。

### 1 本体を平らで水平な場所に置きます。

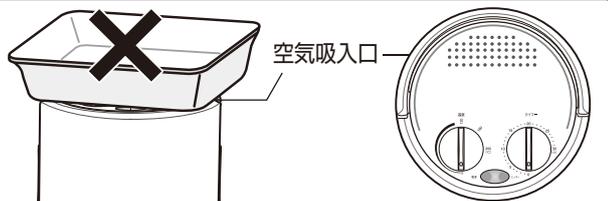
【注】 テーブルクロスやカーテンなどの、熱に弱い物の上や、可燃性の物のそばに置かないでください。

- 本体の上部、左右、背面は少なくとも30cm以上空けて使用してください。



### ⚠ 注意

本体上部に物を置かないでください。  
空気の循環が妨げられると、本体が破損する場合があります。

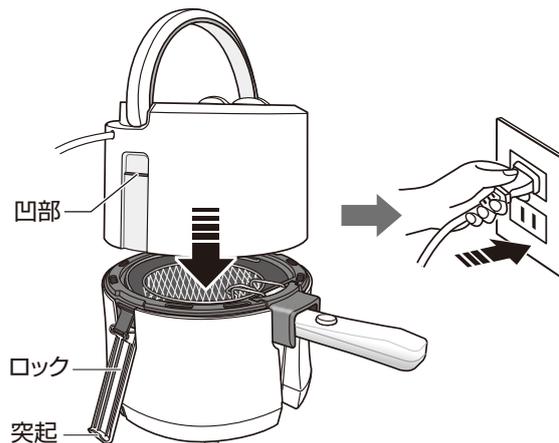


## 「予熱」をする

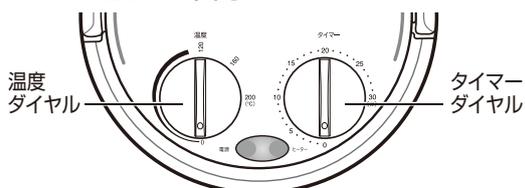
■調理前に必ず本体の「予熱」をおこなってください。

- 1** 調理ボックスに、バスケットパンとフライをセットしたら、本体と調理ボックスの形状を合わせてセットし、電源プラグをコンセントに確実に差し込みます。

【注】フライバスケットに食材は入れません。

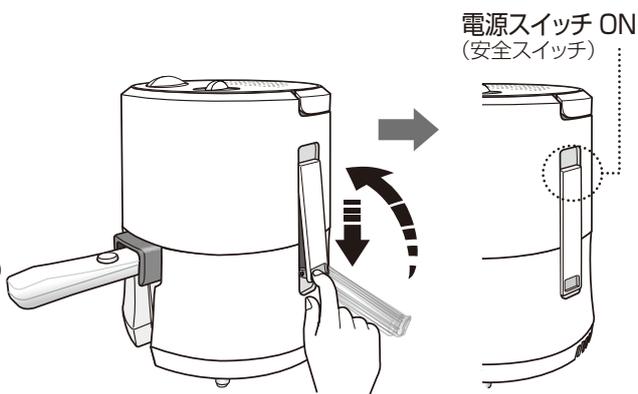
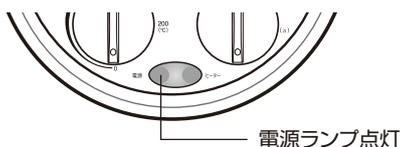


- 2** 温度とタイマーダイヤルが「0」であることを確認して、



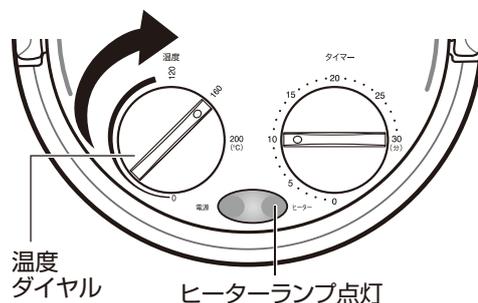
- ①左側の留め具の突起を本体の凹部に引っ掛け下に引ひいてロックし、  
②右側の留め具の突起を本体の凹部に引っ掛け下に引ひいてロックします。

※本体右に内蔵されているスイッチが入り（右図）電源ランプが点灯し、ファンが回りはじめます。



- 3** 温度調節ダイヤルを回して予熱温度を設定します。

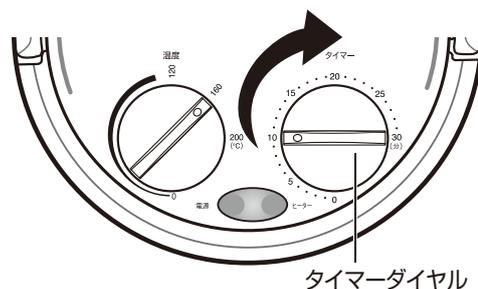
- ヒーターランプが点灯します。
- 設定温度については 10～11 ページのレシピを参照してください。



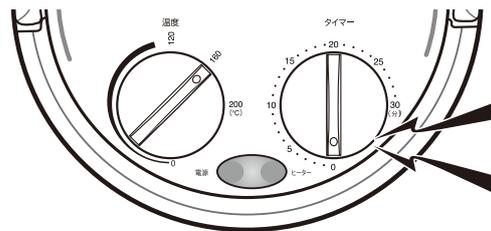
- 4** タイマーダイヤルを回して予熱時間を設定すると、予熱が始まります。

【注】10分以上の予熱はしない

- 設定時間については 10～11 ページのレシピを参照してください。
- 10分以下のタイマーを設定する際は、一度15分までダイヤルを回してから設定したい時間に合わせます。



- 5** 予熱が終わると終了ベルが鳴り、ヒーターランプが消灯します。

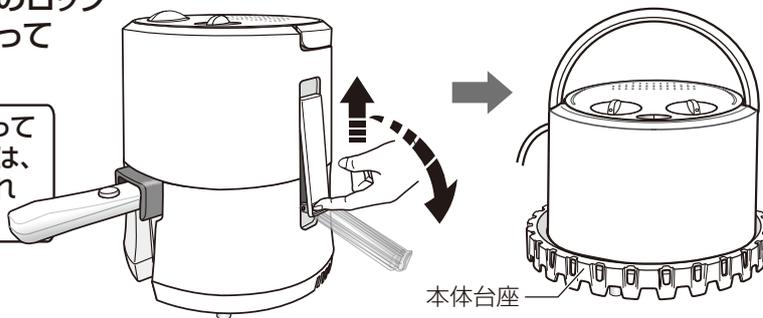


- 6** 時間をおかずに本体の左右のロックを外し、本体の取っ手を持って本体台座に置きます。



**注意**

本体と調理ボックスは熱くなっていますので、ロックを外す際は、ミトンなどを使用し、直接触れないようにする



- 7** フライバスケットに食材を入れます。

- 9～11 ページを参照して食材のセットをしてください。
- 鶏肉や豚肉のような食材自体が持っている油で調理するもの以外に、イカなどパン粉に少量の油をスプレーしておく、揚げ物らしい美味しさに調理できるものもあります。

**ポイント**

エビフライのようなパン粉を使った調理の時は、内部の強い熱風でパン粉が舞い上がらないように食材に粉をよくなじませてから入れてください。



**注意**

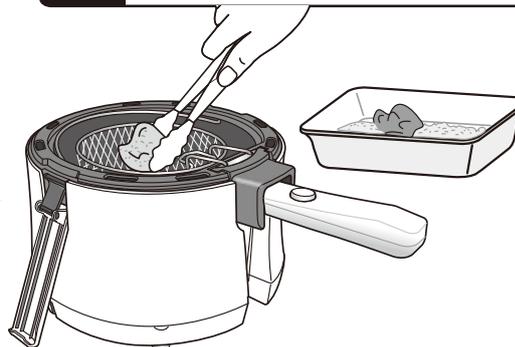
バスケットパンに、油や他の液体を入れない



**注意**

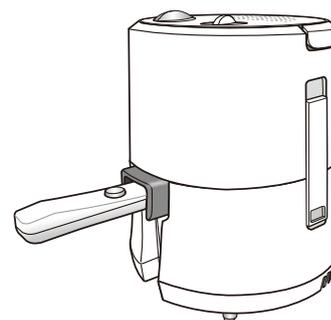
フライバスケットは熱くなっていますので、食材を入れる際は、 tong や菜箸などを使用し、直接触れないようにする

【注】 食材は、できるだけ重ならないように入れ、入れすぎないでください。入れすぎると適切に調理されません。



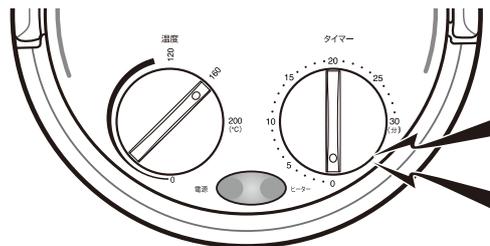
**「調理」をする**

- 8** 調理ボックスに、本体をセットし、左右のロックを完了したら、レシピに合わせた調理温度とタイマーを設定して調理を始めます。



**9** 調理が終わると終了ベルが鳴り、  
ヒーターランプが消灯します。

※タイマーを手動で回して調理時間を終了させることもできます。  
※食材から出た脂分は、バスケットパンの底にたまりません。



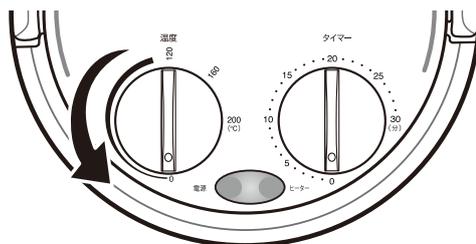
**■ヒーター自動 OFF 機能**

本製品にはタイマーでヒーターの ON と OFF の切替えが  
でき、タイマーが「0」になるとベルが鳴り、自動的  
にヒーターが OFF になります。

**10** ヒーターランプが消灯したら、温度ダイヤルを  
「0」まで回し、そのままの状態でも約 2 分間  
ほど置き、換気運転をおこないます。

※換気運転とは、熱くなったヒーターを冷ますための動作で、  
本体を長い間お使い頂くために重要です。

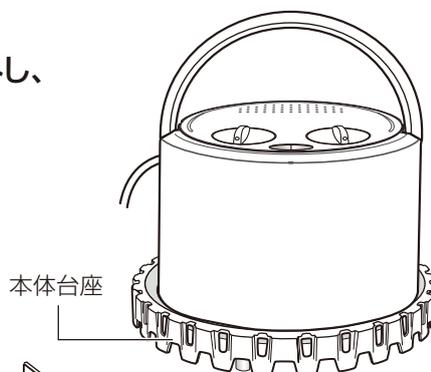
**【注】** 電源はまだ切れていません。ご注意ください。



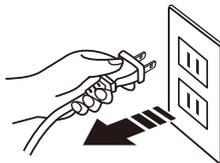
**11** 約 2 分間ほど経過したら、本体の左右のロックを外し、  
本体の取っ手を持って本体台座に置きます。

- 右側のロックを外すと内蔵されている  
電源スイッチが切れ、電源ランプが消灯し  
ファンが止まり、電源が切れた状態になります。

**注意** 本体と調理ボックスは熱くなっていますので、ロックを  
外す際は、ミトンなどを使用し、直接触れないようにする



**12** コンセントから電源コードを抜きます。



**13** 調理ボックスからフライバスケットを取り出し、食材を盛り付けます。

※調理が不十分な場合はフライバスケットを調理ボックスに戻し、さらに数分間調理をしてください。

**ヒント**

あらかじめタイマーを半分の時間に設定し、ベルが鳴ったら  
フライバスケットを取り出し、軽く振って食材の位置を変えたら  
調理ボックスに戻し、タイマーを残り時間に設定して調理します。

**注意** 調理直後はフライバスケット、調理食材が大変熱くな  
っているので調理物を取り出すときには、 Tongue など  
を使って取り出し、やけどに注意する

**注意**

ハンドルボタンを  
指で押さない

ハンドルが折れて  
中の食材がこぼれる  
恐れがあります。

ハンドルボタン



## 食材のセットのしかた

### ■下記の表を参考にして、調理する食材をセットしてください。

※下記の表はあくまで目安で、仕上がりを保証するものではありません。食材の大きさや形などによって調理条件は左右されますので、調理の仕上がりを確認しながら時間などの調節をおこなってください。

※本製品は、一気に製品内部を高温にできるため、調理途中で本体を持ち上げ、調理中の食材を確認しても調理にはほとんど影響はありません。

※材料が冷えている場合は、下記の調理時間に3分程プラスしてください。(冷凍食品以外)

|                                      | 量 (g) | 調理時間 (分) | 調理温度 (°C) |
|--------------------------------------|-------|----------|-----------|
| <b>ポテトフライ</b>                        |       |          |           |
| 冷凍 (細)                               | 200   | 10-15    | 180       |
| 冷凍 (太)                               | 200   | 12-17    | 180       |
| くし形                                  | 200   | 12-17    | 200       |
| さいころ型                                | 200   | 10-15    | 180       |
| ポテトグラタン                              | 200   | 15-20    | 180       |
| <b>冷凍食品 (オーブンで調理できるスナック類は調理可能です)</b> |       |          |           |
| コロッケ                                 | 100   | 8-12     | 200       |
| 春巻き                                  | 50    | 12-15    | 180       |
| チキンナゲット                              | 100   | 6-10     | 200       |
| 野菜の肉詰め                               | 100   | 10       | 160       |
| アジフライ                                | 100   | 8-10     | 180       |
| <b>肉類</b>                            |       |          |           |
| ステーキ                                 | 100   | 8-14     | 180       |
| ポークチョップス                             | 100   | 10-14    | 180       |
| チキンプレスト                              | 100   | 10-15    | 180       |
| 唐揚げ                                  | 100   | 10-15    | 180       |

## 食材のセットのポイント

### ■調理時間について

※食材の大きさと調理時間が変わります。大きな食材は、小さく切ってから調理することで時間が短縮されます。

※調理の途中で一旦バスケットパンを取り出して軽く振り、均一に調理されるようにして残りの時間を調節してください。

※食材の量に合わせて調理時間を調節してください。食材が多い場合は、通常より少し長めに少ない場合は、通常より短く設定してください。

※冷蔵庫に保存したりして食材が冷えている場合は、調理時間を3分プラスしてください。

※すでに出来上がった生地を使用したり、冷凍食品に加工されている物を使用すると、家庭で作るよりもより簡単に、短時間で調理できます。

### ■調理について

※オーブンを使って調理できる冷凍食品などのスナック類は、本製品でも調理できます。

## レシピ

※下記のレシピはあくまで目安で、仕上がりを保証するものではありません。食材の大きさや形などによって調理条件は左右されますので、調理の仕上がりを確認しながら時間などの調節をおこなってください。

■調理前に必ず本体の「予熱」をおこなってください。※6 ページ参照

### フレンチポテト

|     |       |          |
|-----|-------|----------|
| 材 料 | ジャガイモ | 2個/約200g |
|     | 塩     | 少々       |
|     | 油     | 小さじ1     |

#### 作り方

- ①ジャガイモの皮をむき、短冊状にカットする。
- ②カットしたジャガイモを15分程水に浸す。水から取り出した後、キッチンペーパーなどで水気を拭き取る。
- ③水気を拭き取ったジャガイモに塩と油を混ぜる。
- ④(180℃で5分間予熱します)
- ⑤材料をフライバスケットに入れ調理ボックスにセットする。
- ⑥本体を乗せてロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、タイマーダイヤルを15~20分にセットする。  
(※ジャガイモの形や大きさに調理時間は異なります。仕上がりを確認して時間を調節してください。)

### サイコロステーキ

|     |                       |           |
|-----|-----------------------|-----------|
| 材 料 | ステーキ用牛ロース肉(1.8~2cm厚さ) | 1枚(約100g) |
|     | 塩                     | 少々        |
|     | 粗びき黒コショウ              | 少々        |

#### 作り方

- ①牛肉の表と裏に、塩、黒コショウをふる。
- ②(180℃で2分間予熱します)
- ③材料をフライバスケットに入れ、調理ボックスにセットする。
- ④本体を乗せてロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、タイマーダイヤルを6~10分にセットする。

**ポイント** お好みで焼き具合によってタイマー時間を調節ください。

### イカリング揚げ

|     |       |              |
|-----|-------|--------------|
| 材 料 | スルメイカ | 1/2パイ(約100g) |
|     | 小麦粉   | 50g          |
|     | 卵     | 1個           |
|     | 水     | 50cc         |
|     | パン粉   | 80g          |

#### 作り方

- ①イカは、はらわた・皮を取り除いて1cmの「リング状」に切り分ける。
- ②小麦粉(分量外: 大さじ2)をイカにまぶす。
- ④小麦粉・卵を混ぜる。そこに水を加えながら混ぜて卵液を作る。
- ⑤(200℃で5分間予熱します)
- ⑥材料をフライバスケットに入れ、調理ボックスにセットする。
- ⑦本体を乗せてロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、タイマーダイヤルを5~10分にセットする。

**ポイント** ほんのりきつね色になったら完成です。

## レシピ

※下記のレシピはあくまで目安で、仕上がりを保証するものではありません。食材の大きさや形などによって調理条件は左右されますので、調理の仕上がりを確認しながら時間などの調節をおこなってください。

■調理前に必ず本体の「予熱」をおこなってください。※6 ページ参照

### 一口とんかつ

|     |                    |          |
|-----|--------------------|----------|
| 材 料 | 豚肩ロース肉(1~1.5cm厚さ)  | 2個/約200g |
|     | 塩                  | 少々       |
|     | こしょう               | 少々       |
|     | 小麦粉                | 小さじ1/2   |
|     | 卵(割りほぐし冷水大さじ1を混ぜる) | 1個       |
|     | 生パン粉               | 30g      |

#### 作り方

- ①豚肉の表と裏の脂と肉の間の筋に4~5ヶ所切り込みを入れ一口大に切る。
- ②肉たたきで肉の両面を軽くたたいて形を整え、塩・こしょうをふる。
- ③②に小麦粉、卵、生パン粉の順にまんべんなくしっかりとつける。
- ④(200℃で5分間予熱します)
- ⑤材料をフライバスケットに入れ、調理ボックスにセットする。
- ⑥本体を乗せてロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、タイマーダイヤルを8~13分にセットする。

**ポイント** お好みで焼き具合によってタイマー時間を調節ください。

### 鶏のから揚げ

|     |         |           |
|-----|---------|-----------|
| 材 料 | 鶏もも肉    | 1枚(約100g) |
| A   | 醤油      | 大さじ1      |
|     | 酒       | 大さじ1      |
|     | しょうが絞り汁 | 小さじ1      |
|     | 小麦粉     | 大さじ1      |
|     | 片栗粉     | 大さじ1      |

#### 作り方

- ①鶏肉は余分な皮と脂肪を取り除いて、一口大に切る。
- ②①をボウルに入れ、Aの材料を加えて手でもみ込むように混ぜる。
- ③10~15分おいて味をなじませたら、鶏肉の汁気をキッチンペーパーで拭き取る。
- ④小麦粉と片栗粉を合わせ③にまぶす。
- ⑤(200℃で5分間予熱します)
- ⑥材料をフライバスケットに入れ、調理ボックスにセットする。
- ⑦本体を乗せてロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、タイマーダイヤルを10~15分にセットする。

## お手入れのしかた

### ⚠ 注意

コンセントから電源プラグを抜き  
本体を完全に冷ます



本体に水をかけたり、水に浸けたり丸洗いは絶対にしない

●内部に水が入り、故障、感電の原因になります。

ベンジン・シンナー・アルコール・粉末クレンザー  
漂白剤・化学ぞうきん・酸性・アルカリ性洗剤・スプレー式  
洗剤・金属たわし・硬いスポンジなどは使用しない

●変色や変形、傷の原因になります。

※バスケットパンの一部はテフロン加工を施しています。テフロン加工  
が傷付くため、金属製のたわしや、研磨剤は使用しないでください。

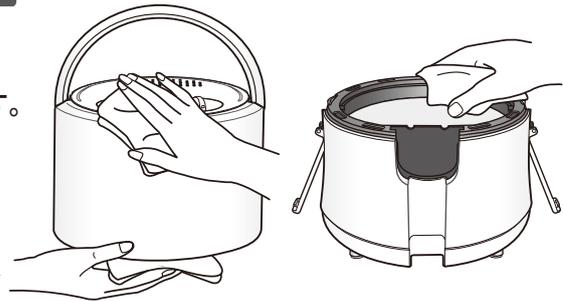
ご使用ごとに、お手入れをしてください

### 本 体

水で濡らして固く絞った布で本体の外側・内側を拭きます。

※汚れがひどい時は、水で薄めた台所用中性洗剤を  
含ませた布を固く絞って拭き取ってください。  
その後、水拭きし、乾いた布でから拭きしてください。

上部の底面は調理中にはねた油などが付着  
していますのでしっかり拭き取ってください。

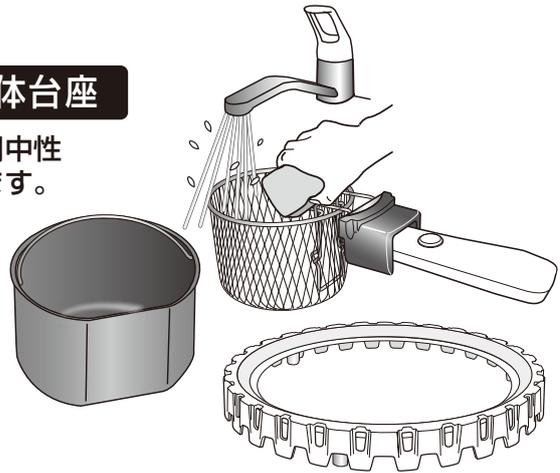


### バスケットパン・フライバスケット・本体台座

傷が付かないように、柔らかいスポンジと台所用中性  
洗剤を使って、汚れを洗い流し、十分乾燥させます。

【注】バスケットパンの一部はテフロン加工を施しています。  
テフロン加工が傷付くため、金属製のたわしや、  
研磨剤は使用しないでください。

汚れが取れにくい場合は、バスケットパンにぬるま湯  
と台所用中性洗剤を入れ、その中にフライバスケット  
を入れます。10分程浸して汚れを取り除いてください。



### 電源プラグ

電源プラグのゴミやほこりは定期的に  
乾いた布で拭き取る



### 保管のしかた

- ほこりを落とし、汚れをしっかりと取り除いたら、十分乾燥させて袋などに入れて保管してください。
- 振動のある場所や冷暖房機のそばは避けてください。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた、結露しない場所で保管してください。
- 子供や幼児の手の届かない所で保管してください。

### 保管のしかた

- お住まいの各自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

## 故障かな？と思ったら

- 修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。それでもなお異常がある場合は事故防止のために使用を中止して頂き、お買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。



**危険**

お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

| こんな時                         | お調べいただくこと／なおしかた  |
|------------------------------|--|
| 作動しない                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>●コンセントに電源プラグが正しく差し込まれていますか？<br/>→コンセントに電源プラグを確実に差し込んでください。</li> <li>●本体のロックをしていますか？<br/>→本体と調理ボックスをロックしてください。</li> </ul>  |
| 本体のセットが出来ない                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●調理ボックスにバスケットパンとフライバスケットが正しくセットされていますか？<br/>→フライバスケットの向きを合わせてください。</li> </ul>   |
| 食材が十分調理されていない                | <ul style="list-style-type: none"> <li>●フライバスケット内の食材の量が多すぎませんか？<br/>→食材の量を減らしてください。少量の方が均一に仕上がります。</li> <li>●設定温度・調理時間の設定は正しいですか？<br/>→設定温度・調理時間を食材に合わせた適切な設定にしてください。<br/>※9ページの「食材のセットのしかた」をお読みください。</li> </ul>   |
| 食材が均一に調理されていない               | <ul style="list-style-type: none"> <li>●食材によっては調理の途中で軽く振って、食材の位置を変えてみてください。</li> </ul>   |
| 生のジャガイモがサクッと仕上がらない、上手く仕上がらない | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ジャガイモのサクサク感は、油と水の量に関係しています。<br/>→カットしたジャガイモを15分程水に浸してから、ジャガイモの水切りをしっかりとおこない、全体に油をスプレーするとよりサクッと仕上がります。又、ジャガイモをより小さくカットしてください。</li> <li>●調理に適した、ジャガイモを使用していますか？<br/>→新鮮なジャガイモを用意し、調理中に崩れない物を使用してください。</li> </ul>                                   |
| 調理中に本体から白い煙が出る               | <ul style="list-style-type: none"> <li>●バスケットパンに前回の調理の時の油が残っていませんか？</li> <li>●脂分の多い食材を調理していませんか？</li> </ul> <p>→白い煙は、バスケットパン内部の脂分が熱せられて発生します。ご使用ごとにバスケットパンをお掃除してください。</p> <p>→脂分の多い食材を調理すると、バスケットパンにたくさんの脂が落ちます。この脂分が加熱されて煙が発生します。バスケットパンが通常よりも熱くなる可能性があります。製品や調理の仕上がりに影響することはありません。</p> |

## 仕様

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 定格電圧    | : AC100V                       |
| 定格周波数   | : 50/60Hz                      |
| 定格消費電力  | : 1000W                        |
| 温度ヒューズ  | : 192℃                         |
| 安全装置    | : 異常過熱防止装置、安全スイッチ              |
| 温度設定    | : 120~200℃                     |
| 時間設定    | : 0~30分                        |
| 製品サイズ   | : 約21.4(幅)x22.9(奥行)x26.7(高さ)cm |
| 製品重量    | : 約2.8kg                       |
| バスケット容量 | : 1.0L                         |
| コード長さ   | : 約150cm                       |
| 材質      | : PP(耐熱)、ステンレス、PA              |
| 付属品     | : バスケット、バスケットパン、本体台座           |
| 生産国     | : 中国                           |

## 別売品

### フライバスケット

品番:1034-FB

販売価格:3,000円(税・送料別)

※ホワイト用又はレッド用のご指定をお願い致します。

### バスケットパン

品番:1034-BP

販売価格:2,400円(税・送料別)

### 本体台座

品番:1034-DA

販売価格:1,200円(税・送料別)

※ホワイト用又はレッド用のご指定をお願い致します。

●別売品のお問い合わせは販売店又はカスタマーサポートまでご連絡ください。

### カスタマーサポートセンター

TEL:03-5989-0900

info1998aitec@gmail.com

受付時間:平日 AM10:00-PM12:00

(土・日・祝日除く) PM13:00-PM17:00

※お問い合わせの際には、製品名・品番をご連絡ください。





