

商品名：エアーフライヤー
型番：SH-001WH/BK

取扱説明書 保証書添付



この度は本製品をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。

●本機の性能を十分に発揮させると共に、長期間支障なくお使い頂くために、ご使用前にお読みください。お読みになった後は、保証書付ですので大切に保管し、必要に応じてご利用ください。保証書に、「お買い上げ日、販売店名」などの記入があるかを必ずお確かめください。

※本書で使用しているイラストは実物と多少異なる場合がございます。

※初めて使用する際は、煙やにおいが発生することがありますが異常ではありません。

- もくじ
- 安全上のご注意
- 使用上のご注意
- 同梱品一覧
- 本体各部の名称

はじめに

- 準備する
- 調理する

調理する

- 故障かな？と思ったら
- 製品仕様

製品仕様
困った時

- 保証条件の内容
- 保証書/サポート情報

保証書
サポート

■はじめに

もくじ	1
安全上のご注意	2-3
使用上のご注意	4-8
同梱品一覧	8
本体各部の名称	9-10

■調理する

準備する	11
調理する	12-15

■困った時

故障かな?と思ったら	16
------------	----

■製品仕様

製品仕様	17
------	----

■保証書・サポート

保証条件の内容	18
保証書/サポート情報	19

■おすすめ料理レシピ

安全上のご注意

■安全上のご注意 【必ずお読みください】

※初めて使用する際は、煙やにおいが発生することがありますが異常ではありません。

ご使用前にこの「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

お読みになったあとはいつでも見られる所に必ず保管してください。

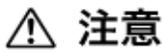
絵表示について

この「安全上のご注意」は、製品を安全に正しくお使いいただき、事故を防ぐための重要な注意事項と製品の取扱い方を絵表示しています。内容をよくご理解頂きましてお読みください。



警告

この表示を無視して間違った使い方をすると、死亡や大けがを負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が障害を負う可能性が想定される内容、および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



注意(警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。



禁止の行為であることを告げるものです。



行為を強制したり指示する内容を告げるものです。



警告

異常や故障のとき



プラグを抜く

■万一、本体から煙が出ていたり、変なにおいがする時はすぐに電源を切り、電源コードをコンセントから抜くこと。そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。煙が出なくなるのを確認し、サポートセンターにご連絡ください。

※初め数回は煙が出るがありますが、異常ではありません。



プラグを抜く

■使用中、落下や衝撃により破損した場合、すぐに電源を切り、電源コードをコンセントから抜くこと。そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。サポートセンターに点検をご依頼ください。



プラグを抜く

■内部に水や異物が入ったら、すぐに電源を切り、電源コードをコンセントから抜くこと。そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。サポートセンターに点検をご依頼ください。



プラグを抜く

■電源コードが傷んだり、電源コードが発熱した時は、すぐに電源を切り、電源コードが冷えたのを確認してコンセントから抜くこと。そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。サポートセンターに点検をご依頼ください。

安全上のご注意

ご使用になるとき



分解禁止

■修理・改造・分解はしないこと。
火災・感電の原因となります。
修理・点検はサポートセンターにご依頼
ください。



禁止

■内部に異物を入れないこと。
クリップ、ヘアピンなどの金属類や紙など
の燃えやすいものが内部に入った場合、
火災・感電の原因になります。
特にお子様のいるご家庭では、ご注意
ください。



指示

■使用前、製品に破損がないか確認
すること。破損したまま使用すると
火災や感電・けがの原因となります。



禁止

■踏んだり、乗ったり、投げたり、落としたり
しないこと。衝撃による破損の原
因となり、火災や感電の原因となります。
また、持ち運ぶ際は無理に取り扱わ
ないでください。



禁止

■子供だけで使用させたり、乳幼児の手の
届くところで使用しないこと。
感電やけが、やけどの原因となります。



指示

■本体内部に水や油、異物を入れない
こと。
火災や感電の原因となります。



指示

■フライヤーからバスケットを取り外す際、
高温になった油や食材の残りが落ちる際
注意すること。
やけどの原因となります。



禁止

■異音がしたら、電源コードのプラグを
コンセントから抜くこと。
そのまま使用すると火災や感電の原因
となります。



禁止

■雷が鳴り出したら、電源コードを抜き、
本機に触れないこと。
感電の原因になります。



禁止

■電源コードのプラグは、水のかかる場所
で使用しないこと。
火災やショート、感電の原因となります。



禁止

■調理時以外では、タイマーダイヤルを
回さないこと。
やけどやけがの原因となります。



禁止

■業務用途として又は30分を超えて連続
して使用しないこと。
過負荷による故障の原因となり、火災
や感電の原因となります。



禁止

■調理以外に使用しないこと。
火災や感電、けがの原因となります。



禁止

■本体内部のヒーターに手を近づけない
こと。
感電やけが、やけどの原因となります。
特に使用中は本体内部が高温になり
ますので、手を入れたり、覗き込んだり
しないでください。



指示

■バスケットには許容を超える食材を入れ
ないこと。
故障・火災・感電の原因となります。

使用上のご注意

⚠ 警告

電源コードについて



■ 電源コードは家庭用交流100Vのコンセントに接続すること。

指示



■ 電源コードを分解・改造・修理しないこと。
火災・感電の原因となります。

禁止



■ 電源コードは

- 傷つけたり、延長するなど加工したり、加熱したりしないこと。
- 引っ張ったり、重いものを乗せたり、はさんだりしないこと。
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしないこと。

禁止



■ 時々電源プラグを抜き、刃や刃の取付け面に、ゴミやほこりが付着している場合はきれいに掃除すること。
電源プラグの絶縁低下によって、火災の原因となります。

指示



■ 100ボルト交流電源(AC100V)コンセントを単独でご使用すること。
タコ足配線などで他の器具と併用すると、発熱により火災の原因になります。延長コードは使用しないでください。

禁止

⚠ 注意



■ 通電中の電源コードに布団を掛けたり、暖房機器の近くやホットカーペットの上に置かないこと。
火災・故障の原因となります。

禁止



■ 電源コードをコンセントから抜く時は、コードを引っ張って抜かないこと。
コードを引っ張って抜くと、コードが傷つき感電の原因となりますので、プラグを抜差ししてください。

禁止



■ コンセントや延長ケーブル、OAタップ等を使用しないこと。タコ足配線等によって低格を超えると、発熱により火災や感電の原因となります。

指示



プラグを抜く

■ 旅行などで長時間ご使用にならないときは、安全のため電源コードはコンセントから抜くこと。
万一故障した時、火災の原因となることがあります。



■ 使用しない時は、電源コードをコンセントから抜くこと。
電源プラグの絶縁低下によって、火災の原因となります。

禁止



■ 濡れた手で電源コードのプラグの抜差しをしないこと。
感電の原因となります。

禁止



■ 電源コードはコンセントの奥まで、確実に差し込むこと。
火災・故障の原因となります。

指示



■ 破損したコンセントを使用しないこと。
火災やショート、感電の原因となります。

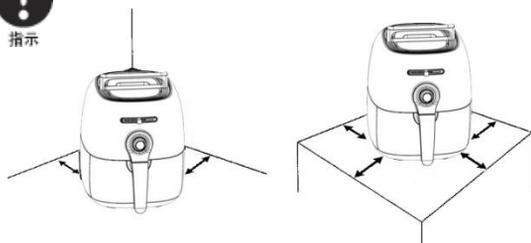
禁止

使用上のご注意

⚠ 危険

設置について

- 壁や家具から15cm以上、テーブルや台の端から15cm以上離して設置してください。



- 排気口や吸気口をふさがないこと。ふさぐと、内部に熱がこもることによる故障や火災の原因となります。吸気口のほこりはなどは、定期的に取り除いてください。



- じゅうたんや畳、テーブルクロス等の可燃物の高いものや、ガラスやプラスチック等の耐熱性の低いものの上に置いて使用しないこと。火災の原因となります。



- 異物が浮遊するところに置かないこと。ほこりや砂、油煙といった異物が内部に入ることによる故障の原因となり、火災やショート、感電の原因となります。ほこりなどは、定期的に取り除いてください。



- 水のかかる場所に置かないこと。雨や雪の吹き込む窓際・屋外・浴室でのご使用は、水漏れによる故障の原因となり、火災や感電の原因となります。



- 不安定な場所に置かないこと。不安定な台や振動のある場所、強度の弱い場所に置くと、落下や転倒の原因となります。



- 温度の高いところに置かないこと。故障の原因となり、火災や感電の原因となります。

使用上のご注意

⚠ 注意

使用について



■使用中は本体を移動しないこと。
けがややけどの原因となります。



■使用中や使用後は本体やバスケット、
フライヤー、食材が高温になるため、
直接触れないこと。
やけどの原因となります。



■高温のバスケットやフライヤーを熱に
弱い物の上に置かないこと。
熱により、変形や変質、焦げの原因と
なります。



■使用後のお手入れや持ち運びは、本体
やバスケット、フライヤーなどの粗熱が
とれてから行うこと。
やけどの原因となります。



■フライヤー、バスケットを取り出す時は、
必ずバスケットハンドルを握って取り出
すこと。バスケットハンドル以外に
触れると、やけどの原因となります。



■使用中は本体をふきんやタオルで
覆った状態にしないこと。
故障、火災、感電の原因となります。



■使用後は必ずお手入れをすること。
食材の残りや油、調理汚れが残って
いると、雑菌が繁殖したり、故障や火災
の原因となります。



■食材と調理する時に使用できるもの
以外のは、バスケットに入れない
こと。
故障や火災、感電の原因となります。

使用上のご注意

製品の取扱いについて

- 本書「安全上のご注意」をよくお読みください。
- 電源コードのプラグをコンセントに差し込んだまま移動しないでください。
- 使用中、本体が熱くなりますので、取扱いには十分にお気をつけください。
- バスケットに抗菌作用や除菌作用はありませんので、調理した食材は食器などへ移し替えてください。

調理する食材について

- 食材は、適切な大きさ、適切な分量にしてから調理を行ってください。
- 食材を追加する際は、タイマーダイヤルを0(ゼロ)に戻してから行ってください。
- 高温の食材の取扱には、十分にお気をつけください。

製品のお手入れについて

- フライヤーは食材に直接触れる調理器具となりますので、使用後は必ずお手入れをし、常に清潔な状態を保ってください。
- お手入れは必ず電源コードのプラグをコンセントから抜き、本体やバスケットの粗熱を取ってから行ってください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機を使用することはできません。
- 本体の汚れは、柔らかい布で軽くふき取ってください。
- 本体の水洗いは絶対にしないでください。
- 本体のひどい汚れと本体の内部の汚れは、柔らかい布を水にひたし、よく絞ってから拭き取ってください。
- バスケットやフライヤーの汚れは、本体から取り外した状態で、台所用中性洗剤を使用してスポンジやブラシなどで洗ってください。
- バスケット、フライヤーにはテフロン加工されていますから、金属製タワシやクレンザー等研磨性の高いものは使用しないでください。
- 化学ぞうきんや強い洗剤、ベンジンやシンナー等の溶剤は使用しないでください。
- 殺虫剤や揮発性の高い物は使用しないでください。
- フライヤーにゴムやビニール等を長時間接触させないでください。
- 匂いの強い食材を使用すると、フライヤーに匂いが残る場合があります。
- 食材によって、バスケットに色移りする場合があります。
- 長時間使用しない場合は、バスケット、フライヤーを洗ってから十分に乾かし、高温多湿を避けて保存してください。

使用上のご注意

結露について

- 温度差の激しいところに設置すると、結露が起こる場合があります。
- 結露が起こると、正常に動作せず、故障の原因となる恐れがあります。
- 結露が起こった場合、結露が乾いてから使用してください。
- 寒冷地区での使用は、特に結露に注意してください。

廃棄について

- 廃棄する場合は、自治体の指示に従ってください。

免責事項

- 取扱説明書やパッケージの記載に従った使用ではない場合、弊社は一切の責任を負いかねます。
- 落下、衝撃、圧力、負荷といった外的要因による故障の場合、弊社は一切の責任を負いかねます。
- 火災、地震、落雷、風水害といった自然災害による故障の場合、弊社は一切の責任を負いかねます。
- 製品の消耗、劣化による故障の場合、弊社は一切の責任を負いかねます。
- 製品の使用を伴って事業利益を逸失した場合、弊社は一切の責任を負いかねます。
- 製品の使用に伴って関連装置が故障した場合、弊社は一切の責任を負いかねます。

はじめに

同梱品一覧

同梱品一覧

以下の内容物が全て揃っていることをご確認ください。

※ イラストは実物と異なる場合があります。

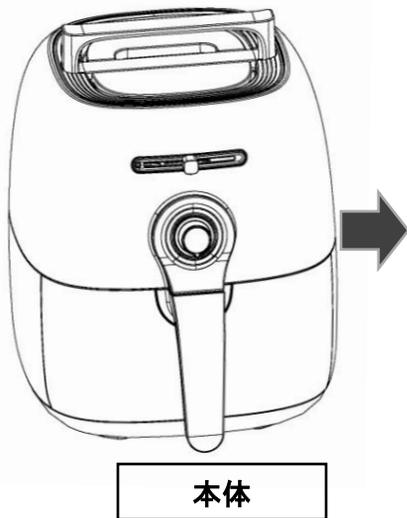


本体



説明書・保証書(本書)

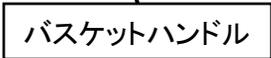
本体各部の名称



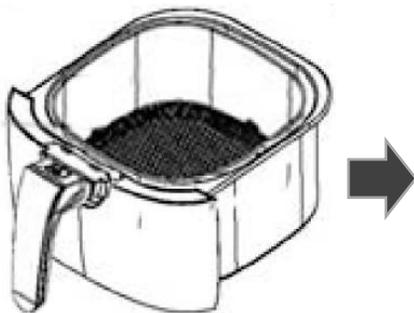
取っ手の取り出し方法
取っ手の溝に手をかけて、上に持ち上げてください。収納する時は、下に押さえます。



フライヤーの取り出し方法
バスケットハンドルを持って、フライヤーを本体から引き出してください。



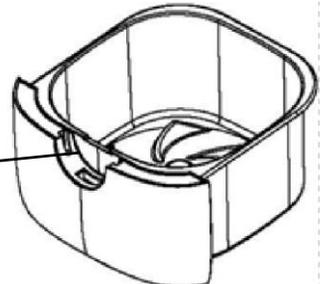
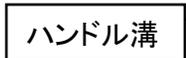
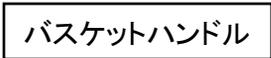
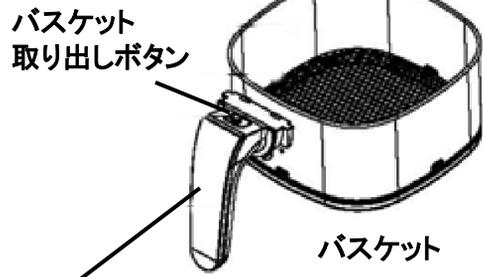
はじめに



バスケットの取り出し方法
バスケット取り出しボタンを押したまま、バスケットハンドルを上を持ち上げてフライヤーから外します。

バスケットをフライヤーにセットする時は、バスケットハンドルをフライヤーのハンドル溝に組み合わせます。

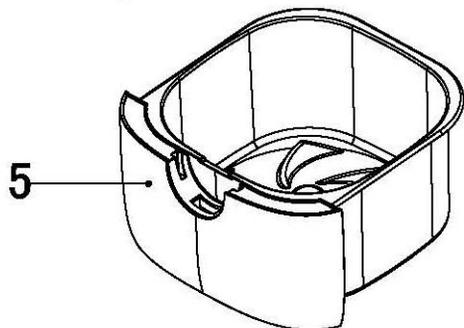
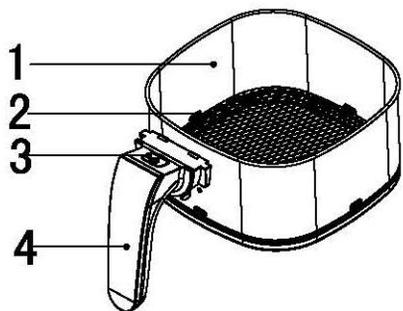
※持ち運び前に、バスケットがフライヤーにロックされていることを確認してください。



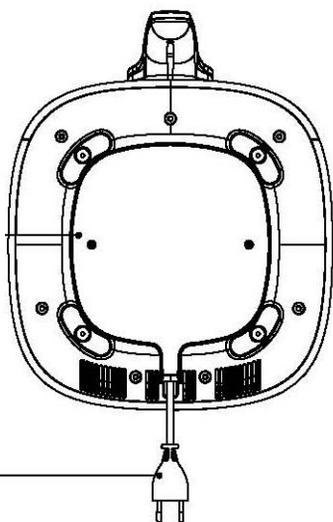
フライヤー

本体各部の名称

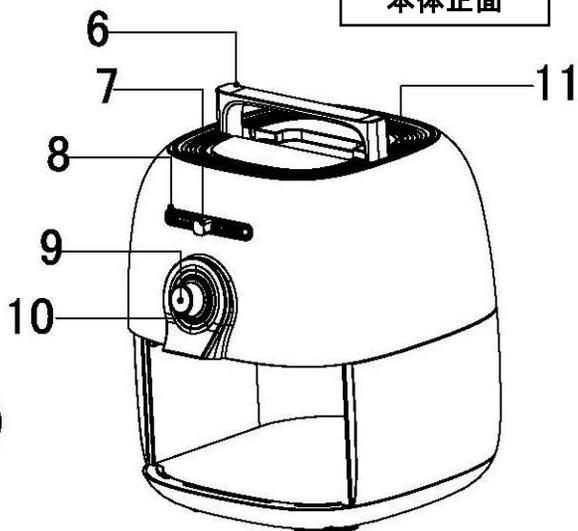
はじめに



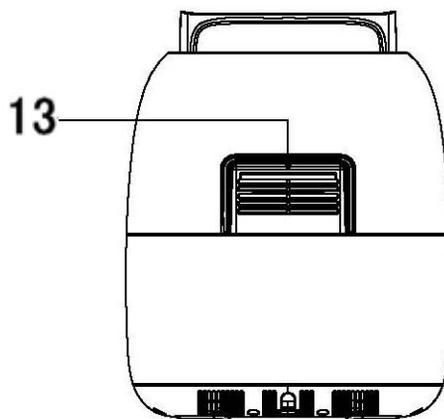
本体底部



本体正面



本体背面



- 1、バスケット
- 2、グリル
- 3、バスケット取り出しボタン
- 4、バスケットハンドル
- 5、フライヤー
- 6、取っ手
- 7、温度設定つまみ (80~200°C)
- 8、指示ランプ
- 9、タイマーダイヤル (0~30分)

- 10、電源ランプ
- 11、吸気口
- 12、電源コード
- 13、排気口

使用する前に

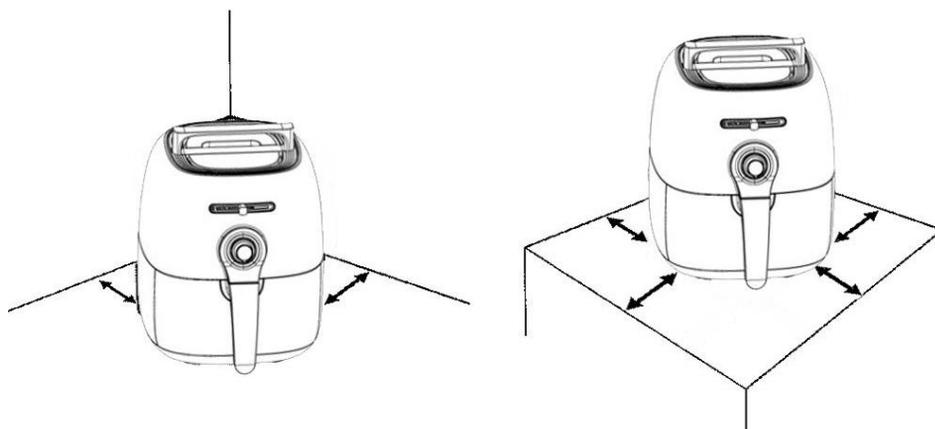
■保護材や緩衝材について

本体の塗装を保護するため、工場出荷時に本体を袋やシートなどの保護材で包んでいますが、使用前に必ずすべての保護材を取り除いてください。

保護材が残ったまま使用すると、故障・火災の原因となります。

■本体設置

本体を壁や家具から15cm以上、テーブルや台の端から15cm以上離れた安定したところに設置してください。



■電源オン・オフについて

- 1、コンセントに電源プラグを差し込んでください。
- 2、タイマーダイヤルを回すと、電源がオンになり、ヒーターとファンが動いて調理（加熱）が始まります。
- 3、タイマーダイヤルが0（ゼロ）になると、ベルが鳴り、電源がオフになります。

※調理時間中にフライヤーを取り出さないでください。使用中は本体内部が高温になりますから、手を入れたり、覗き込んだりしないでください。

やけどの原因となります。

※子供だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しないでください。

感電やけが、やけどの原因となります。

※初めて使用する際は、煙やにおいが発生することがありますが異常ではありません。

調理する

本体を壁や家具から15cm以上、テーブルや台の端から15cm以上離れた安定したところに設置してください。

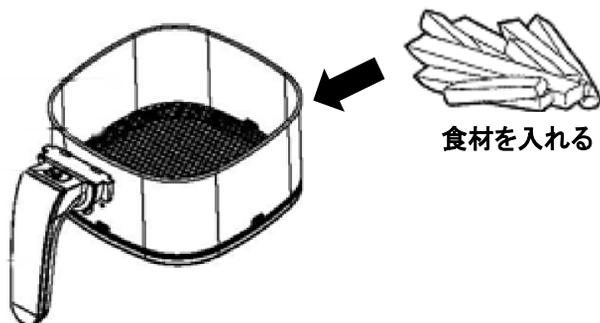
1、バスケットの中に適切な量の食材を入れます。

※バスケットが汚れている場合は、汚れをふき取るなど清潔な状態にしてから使用してください。

※食材と調理する時に使用できるもの以外のものは入れないでください。

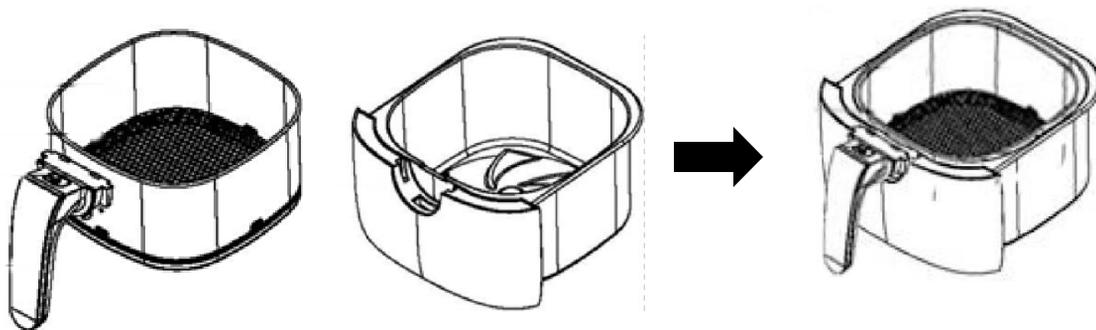
※バスケットの中に油や調味料などの液体は入れないでください。

※バスケットに分量以上の食材を入れると、調理がうまくできなかつたり、仕上がりにムラがあったり、食材が発火し、火災の原因となります。



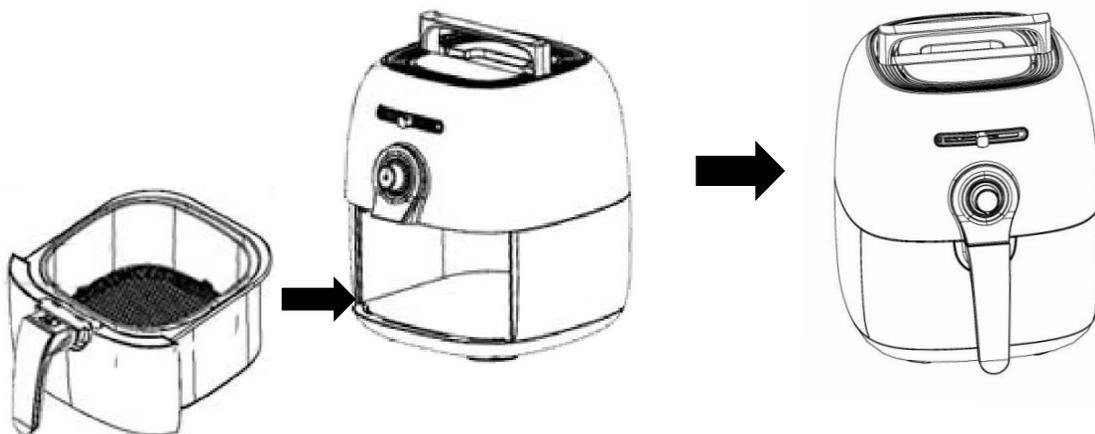
2、バスケットをフライヤーにセットします。

※持ち運び前に、ロックされていることを確認してください。



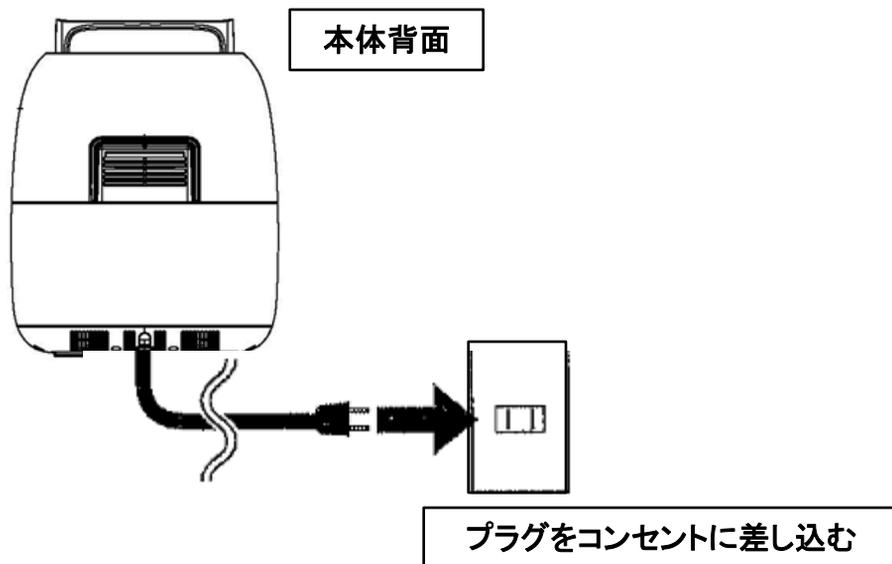
3、フライヤーを本体に入れてください。

フライヤーをカチッと音がするまで本体内部に入れてください。



調理する

4、電源コードのプラグをコンセントに差し込みます。



調理する

5、温度設定つまみで調理温度を設定してください。

※室温や調理時間によって周囲が熱くなることがありますので、周囲にものを置かないでください。

※本体をふきんやタオルで覆った状態にしないでください。



6、タイマーダイヤルを回し、調理時間を設定します。

※電源ランプと指示ランプが点灯し、調理が始まります。

※調理時間を5分以下に設定する場合は、タイマーダイヤルを6分以上のところまで回してから、5分以下に戻します。

※本体が冷えている場合は、調理前に、バスケットに食材を入れずに、3～5分ほどの空焼きを行ってください。

※食材の形状によっては均一に加熱されませんので、高温になっている本体やバスケット、調理中の食材に十分に気を付けて、バスケット内の食材の配置を見直してください。

※調理中はフライヤーを本体から取り出さないでください。

7、ベルがなったら、仕上がりを確認します。

※途中で調理を止めたいときは、タイマーダイヤルを0(ゼロ)まで戻してください。

※調理が足りないときは、高温になっている本体やバスケット、調理中の食材に十分に気を付けて、バスケット内の食材の配置を見直し、「5」、「6」の操作を繰り返してください。

※バスケット底部に開いている穴から高温になった食材の残りや油が落ちる場合がありますから、バスケットを取り出す際は十分にお気をつけください。

8、できあがったら、食材を取り出します。

※バスケットハンドルを持って、フライヤーを本体から取り出してください。

※バスケットをフライヤーから外す際はバスケット取り出しボタンを押したまま、上に持ちあげて外してください。

※高温のバスケットやフライヤーを熱に弱い物の上に置かないでください。

熱により、変形や変質、焦げの原因となります。

ご注意:

- ※使用中や使用後は本体やバスケット、フライヤー、食材が高温になりますので、直接触れないでください。バスケットから食材を取り出す時は、やけどしないように十分に気を付けてください。
- ※バスケットハンドル以外は高温になっていますので、触れないでください。使用後のフライヤーのお手入れや持ち運びは、粗熱が取れてから行ってください。
- ※ご使用中は排気口もかなり熱くなっておりますので、手を近づけたり、覗き込んだりしないでください。
- ※バスケットは食材に直接触れる調理器具となりますので、使用後は必ずお手入れをし、常に清潔な状態を保ってください。
- ※お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体やバスケットの粗熱が取れてから行ってください。
- ※食器洗浄機や食器乾燥機を使用することは出来ません。
- ※本体の汚れは、柔らかい布で軽くふき取ってください。
- ※本体の水洗いは絶対にしないでください。
- ※本体のひどい汚れと本体の内部の汚れは、柔らかい布を水にひたし、よく絞ってから拭き取ってください。
- ※バスケットやフライヤーの汚れは、本体から取り外した状態で、台所用中性洗剤を使用してスポンジやブラシなどで洗ってください。
- ※バスケット、フライヤーにはテフロン加工されていますから、金属製タワシやクレンザー等研磨性の高いものは使用しないでください。
- ※化学ぞうきんや強い洗剤、ベンジンやシンナー等の溶剤は使用しないでください。
- ※殺虫剤や揮発性の高い物は使用しないでください。
- ※フライヤーにゴムやビニール等を長時間接触させないでください。
- ※匂いの強い食材を使用すると、フライヤーに匂いが残る場合があります。
- ※食材によって、バスケットに色移りする場合があります。
- ※長時間使用しない場合は、バスケットなどを綺麗に洗ってから十分に乾かし、高温多湿を避けて保存してください。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら時は、下記の項目をもう一度チェックしてください。
また、一度使用を中止し、再度起動してみてください。
それでも正常に作動しない場合は、お買い上げの販売店にご相談いただくか、
弊社サポートセンターにご連絡ください。
(各項目の詳細は、この説明書の対応する項目をお読みください)

現象	考えられる原因・確認事項
運転しない	電源コードのプラグがしっかりとコンセントに差し込まれているか、確認してください。
	タイマーダイヤルを回しているか、確認してください。
	調理時間を5分以下に設定する場合は、6分以上になるようにタイマーダイヤルを回してから、5分以下に戻してください。
仕上がりにムラがある	バスケット内の食材の配置を見直してください。
調理が仕上がらない	食材は、適切な大きさ・適切な分量で調整してから調理を行ってください。
焦げた匂いがする 煙がでる	油分の多い食材を調理すると、食材から落ちた油が熱せられ煙が発生する場合があります。
	食材の残りや油、調理汚れが残っていると、それらが熱せられ煙が発生する場合があります。
	薄切り野菜などの軽い食材を調理すると、調理中に熱風で飛び、食材がヒーターに張り付いている場合がありますので、タイマーダイヤルを0(ゼロ)まで戻し、電源コードのプラグをコンセントから抜き、本体の粗熱が取れた後、本体内部上にあるヒーターに食材が貼りついていないか確認してください。

型番	SH-001WH/BK
商品名	エアーフライヤー
電源	100V 50/60Hz
本体サイズ	約279(W) × 337(D) × 313(H)mm
重量	約5.45kg
電源コード	約120cm
バスケット容量	約2.2L
温度調整	80～220℃
消費電力	1200W
定格時間	約30分
付属品	取扱説明書

※仕様は製品の改善・品質向上のため予告無く変更される場合があります。

調理する時に使用できるもの

- 200℃以上の耐熱表示のあるアルミホイルやオーブン用クッキングシート、食器。
- ※耐熱表示があるものでも、調理前にフライヤーで空焼きし、異常がないことを確認し、異常が確認された場合は使用しないでください。
食材の下に敷いて使用する場合には、下からの熱風が食材にあたらなかったり、食材からの水分や油分が落ちなかったり、調理に大きく影響することを十分に考慮してください。

調理する時に使用できないもの

- 布やキッチンペーパー、紙容器など、可燃性が高く、熱風で燃焼する恐れのあるもの。
- 食品用ラップフィルムやプラスチック容器、包装材など、熱風で変形や変質したり、燃焼する恐れのあるもの。
- 陶器やガラスなど、熱風で変形や変質したり、燃焼する恐れのあるもの。

調理できないもの

- 加熱することで異常に膨張し、フライヤーを破損させる恐れのあるもの。
- 加熱することで固くなり、フライヤーを破損させる恐れのあるもの。
- 加熱すると破裂し、フライヤーを破損させる恐れのあるもの。
- 加熱することで溶解し、フライヤーを破損させる恐れのあるもの。
- 水や油を満たした器の中へ食材を入れて加熱するなど、本書に記載されていない方法での調理。

保証条件の内容

保証期間は、お買い上げの日から1年間(本体)です。※付属品は除きます。

保証期間内でも以下の場合には有料修理となります。ご確認ください。

●下記の事項

- 1、誤った使用・不当な修理・改造・分解で生じた故障または損傷。
- 2、お買い上げ後の落下・故意による破損・輸送等で生じた故障または損傷。
- 3、火災・天災地変・塩害・異常電圧・指定外電圧使用等での生じた故障または損傷。
- 4、本書の提示がない場合。
- 5、本書にお買い上げ日・お客様名・販売店名の記入がない場合。
- 6、一般家庭用以外(業務用等)、または異常な連続使用による故障または損傷。
- 7、使用時に起きた傷・色あせ・汚れ・または保管の不備で起きた損傷。

●本書(保証書)は日本国内において有効です。

※保証期間中でも保証書のご提示が無い場合、有償修理となる場合があります。
※弊社出張修理サービス等は行っておりません。修理・点検ご希望の際はカスタマーサポートへご相談ください。

商品の修理、検査依頼、万が一の初期不良、不具合、商品説明、操作方法、荷物確認などの問題が発生した場合は下記電話番号へ

サポートダイヤル

03-6228-3366

[受付時間] 平日 9:00~12:00 13:00~17:00 (土・日・祝日は除く)

電話集中している場合は、通話が繋がりにくい、繋がらない場合もございます。再度、お時間をおいてお掛け直しく致しますようお願い致します。

製品保証書

【商品名】 エアーフライヤー

【型番】 SH-001WH/BK

お買上日	年 月 日	保証期間	1年間 (本体のみ)
お客様 ご住所	TEL:		
お客様 お名前	様		
販売店	印		

お買い上げいただきまして誠に有難うございます。この保証書はお客様のご使用により万一故障した場合には、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

- この保証書をお受取になる時に販売年月日、販売店、取扱者印が記入してあることをご確認ください。
- 本保証書は再発行いたしませんので、紛失されないよう大切に保管ください。

TEL:03-6228-3366

おすすめ料理レシピ



材 料

ジャガイモ、塩

フライドポテト

準 備

フライヤーを200度にセットし、5分ほど予熱をしておく。

作り方

①ジャガイモを細めにカットし水にさらしておく。

※水にさらすことでジャガイモ表面のでんぷん質が取れてカリッとした仕上がりになりやすい。

②水気をしっかりとったジャガイモをあまり重なりすぎないようにバスケットに入れる。

予熱後12～16分加熱する。

※お好みで少量の油をまぶすとまた少し違った食感になります。お試しください。
※冷凍ポテトの場合は少し長めに加熱してください。

③出来上がったらお好みで塩をかける。

※ジャガイモのカットの仕方により加熱時間が変わってきます。

おすすめ料理レシピ



材 料

春巻きの皮	4枚	A
豚薄切り肉	150g	
キャベツ	3枚	
筍	1/4個	
人参	1/4本	
ピーマン	1/2個	
シイタケ	1個	
油	適量	
鶏がらスープ	150cc	
塩・コショウ	適量	
しょうが汁	小1	
しょうゆ	大1/2	
溶き卵	大2	
片栗粉	大1	
水溶き片栗粉	大1~2	
水溶き小麦粉	適量	

春巻き

準 備

フライヤーを200度にセットし、5分ほど予熱をしておく。

作り方

- ① Aの材料を細切りにする。豚肉は塩・コショウ、しょうゆ、溶き卵、片栗粉、しょうが汁で下味をつけておく。
- ②少し多めの油で肉をほぐしながら炒める。火が通ったらざるに開け油切りする。
- ③フライパンに再び油をひき、野菜を入れ軽く炒める。
- ④③に温めた鶏がらスープを入れ②も戻しいれる。
- ⑤沸騰したら塩としょうが汁で味付けし、水溶き片栗粉を回しいれ30秒ほど火を通す。
- ⑥食材を冷やした後、春巻きの皮で包み、水で溶いた小麦粉をノリ代わりにしてはりつける。
- ⑦表面に薄くあぶらを刷毛で塗り、バスケットに入れる。予熱後6~10分加熱する。

おすすめ料理レシピ



材 料

鳥もも肉	1枚	} A
塩・コショウ	適量	
しょうゆ	大1	
しょうが汁	小1	
ニンニク	ひとかけ	
溶き卵	大2	
油(入れなくてもよい)	大1/2	
片栗粉	大2	

とりのからあげ

準 備

フライヤーを180度にセットし、5分ほど予熱をしておく。

作り方

- ①鶏もも肉を一口大にカットする。
- ② A の調味料で下味をつける。
- ③バスケットに並べ、予熱後12～16分ほど加熱する。

※鶏肉の大きさにより加熱時間が変わります。
火が通ったか確認してお召し上がりください。

おすすめ料理レシピ



材 料

えび	}	4匹
塩・コショウ		適量
小麦粉		
溶き卵		
パン粉		

エビフライ

準 備

フライヤーを200度にセットし、5分ほど予熱をしておく。

作り方

- ①えびは背ワタを取り、塩・コショウで下味をつける。
- ②小麦粉、溶き卵、パン粉の順番でつける。
- ③バケットに並べ、予熱後10分ほど加熱する。

おすすめ料理レシピ



材 料

豚スペアリブ	4本
塩・コショウ	適量
マリネ液	
白ワイン	大4
しょうゆ	大1.5
ケチャップ	大1
はちみつ	大1
ローズマリー] 適量
タイム	
ローリエ	

豚スペアリブ焼き

準 備

フライヤーを200度にセットし、5分ほど予熱をしておく。

作り方

- ①保存用袋にマリネ液の材料を入れる。
- ②塩コショウしたスペアリブをマリネ液に一晩漬ける。
- ③バケットに並べ、予熱後15～20分ほど加熱する。

おすすめ料理レシピ



材 料

ホットケーキ ミックスの粉	150g
卵	1個
牛乳	70cc
バター	30g
砂糖	50g
バニラエッセンス	適量

カップケーキ

準 備

- ・フライヤーを200度にセットし、5分ほど予熱をしておく。
- ・バターは溶かしておく。

作 り 方

- ①ボールに卵と砂糖を入れ、軽くふわっとなるように泡立てる。
- ②ふるったホットケーキミックスの粉を一度に加える。
- ③混ぜたら溶かしバターとバニラエッセンスを加え、滑らかになるまでさっくり混ぜ合わせる。
- ④紙カップに適量入れて、バスケットに並べる。
- ⑤予熱後15～20分ほど加熱する。竹串をさして何もついていなければ出来上がり。

