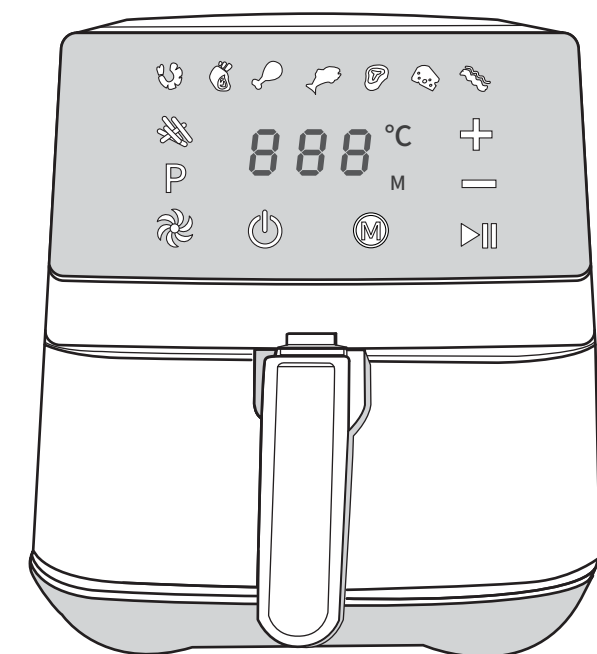


# Innsky

## 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-AF004  
エアフライヤー (AIR FRYER)  
取扱説明書

### 安全上の重要な注意事項

- 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。
- 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。
- 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。
- お子様が近くに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歳未満のお子様は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。
- 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ようご注意ください。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 屋内専用です。外での使用しないでください。
- 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。
- 製品を使用した後、内側の金属製力カバーはとて熱くなります。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。
- 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。
- 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。
- 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:** サーモスタッ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。

### はじめに

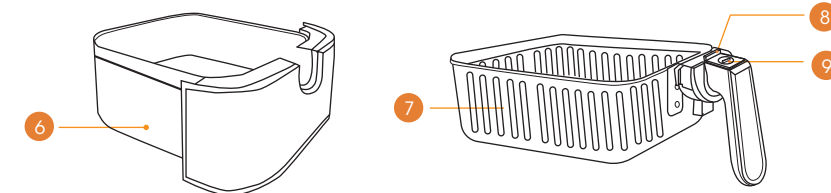
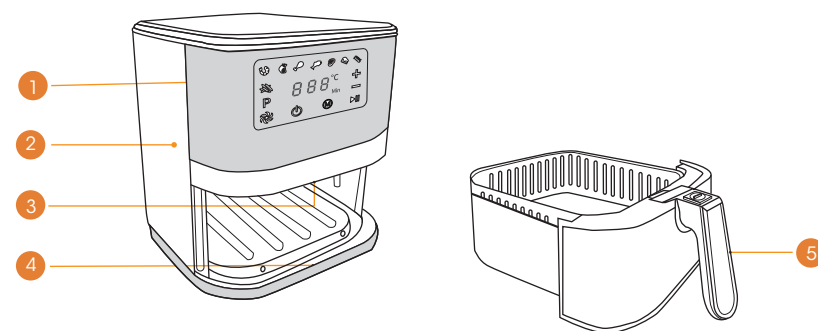
多くの製品の中から本製品をお選びいただき誠にありがとうございます。製品をご利用いただく前に、安全上のために本マニュアルをよくお読み下さい。エアフライヤーには、以下のように様々な利点があります:

- 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。
- 3.5L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。

### 仕様

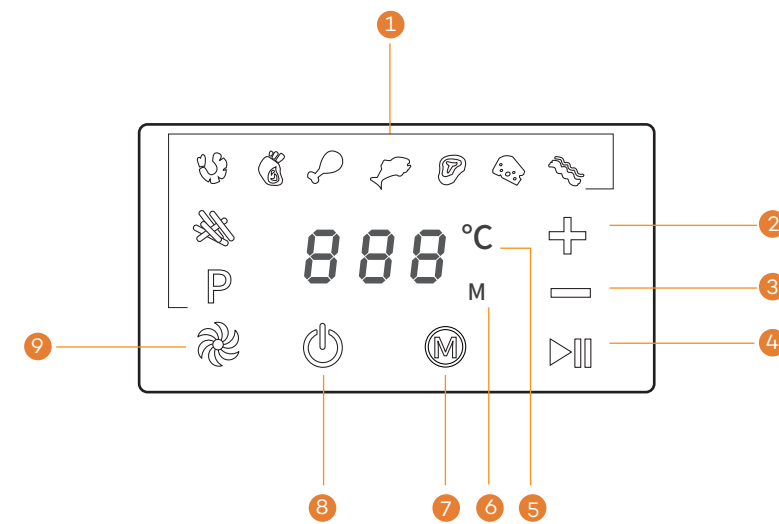
モデル	IS-AF004
定格電圧	100V
電力	1230W
容量	3.5L
周波数	50/60Hz

### 製品図



- ① コントロールパネル
- ② 本体
- ③ 発熱体
- ④ 安全スイッチ
- ⑤ フライバスケットハンドル
- ⑥ フライトレイ
- ⑦ フライバスケット
- ⑧ フライバスケット解除ボタンカバー
- ⑨ フライバスケット解除ボタン

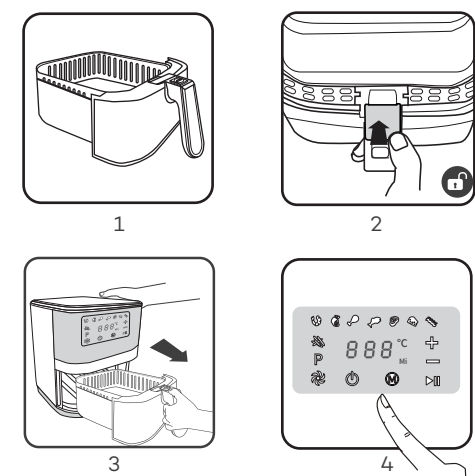
### コントロールパネル



- ① モード表示
- ② 温度 / 時間 +
- ③ 温度 / 時間 -
- ④ 開始 / 停止
- ⑤ 温度ボタン
- ⑥ 時間ボタン
- ⑦ モードボタ
- ⑧ 電源ボタン
- ⑨ 稼働表示

### ご利用いただく前に

- 製品は、平らで安定した耐熱性の面に置いてください。
- 鍋にバスケットを設置し、材料をバスケットに入れてください(材料は入れすぎないようにご注意ください)。
- エアフライヤーのコンセントを電源つなぎます。本体がスタンバイモードになり、コントロールパネルの表示すべてが1度光り点灯します(電源ボタンは赤く光ったまま)。
- 本体にフライトレイを置きます。



**注意:**  
操作中は、フライバスケット解除ボタンに必ずカバーをしてください。誤って押して、フライトレイが落ちると危険です。

### 電源オン/オフ

電源ボタンをタップすると、本体の電源をオン、オフできます。

Innsky  
www.innsky.co



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](http://www.innsky.co)  
E-mail: [Service@innsky.co](mailto: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



## 調理モードの選択

- 本体の電源が入っているのを確認し、モードボタンを押して、お好みの調理モードを選択します。選択したモード表示が点灯し、調理中は緑に点灯し続けます。
- 開始/停止ボタンをタップすると選択したモードで調理が始まります。調理中は作動ボタンが赤く点灯します。
- 開始/停止ボタンをもう一度タップすると、調理を一時停止します。一時停止中は、開始/停止ボタンが点滅し、作動ボタンの点灯が緑に変わります。もう一度タップすると調理を再開します。
- 調理が終わると、作動表示の点灯は緑になります。

## 調理モードの時間と温度の初期値

モード	温度 (°C)	時間 (分)
P (プレヒートイング)	200	3
冷凍フライドポテト	200	22
エビ	160	8
リブ	200	25
鶏ドラムスティック	180	20
魚	200	10
ステーキ	200	12
チーズ	170	3
ベーコン	200	10

### アドバイス:

エアーフライの調理が終わったら、鍋と具材はとても熱いため、直接触らないでください。材料によっては、鍋から湯気が立ち上ることがありますのでご注意ください。

## 調理時間の設定

- 時間ボタンを一度タップすると、調理時間設定モードに入ります。
- +/-ボタンを押して時間を設定します (タップすることに1分刻みで時間を設定できます。加/図標ボタンを長押しすると、5分刻みに変更することができます)。
- 調理時間を“0”に設定すると、本体がスタンバイモードに入り、内蔵ファンが20秒作動します。

## 調理温度の設定

- 温度ボタンを1度タップすると、調理温度の設定モードに入ります。
- +/-をタップまたは長押しして、温度の設定を行います。タップすることに5°C刻みの設ができます。

		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
	スタッフィングベツジダブル	100-400	10	160		オープン用を使用

		量 (G)	時間 (MIN.)	温度 (°C)	揺すり要否	その他
ポテト & フライ	ポテトグラタン	500	20-25	200		ベーキング用の天板を利用
	ポテトグラタン	500	20-25	200		ベーキング用またはオープン用の天板を利用
	ハンバーガー	100-500	10-15	180		ベーキング用の天板を利用
	アメリカンドッグ	100-500	25-30	180		ベーキング用またはオープン用の天板を利用

## クリーニング

クリーニングを行う前に、製品を必ずコンセントから外して、冷ましてください。

- フライバスケット解除ボタンカバーを押し開け、解除ボタンを押してトレイからバスケットを外します。フライトレイを適度な洗剤で洗い、水で流します。テフロン加工された表面にダメージを与えないために、金属タワシなど研磨材は絶対に使用しないでください。または、食洗機に入れて洗浄いただけます。
- 発熱体について汚れは、クリーニングブラシを使って落とします。
- 本体は、湿った布で拭いてください。

### 注意:

- 使用後は、毎回クリーニングを行ってください。
- 汚れを落とすには、脱脂液をご使用いただくことをお勧めします。

### アドバイス

フライバスケットやトレイに汚れがこびりついてしまったら、洗剤を入れたお湯に10分程度つけおき洗いしてください。

## 保管

- コンセントを抜いて、製品を十分に冷やします。
- 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。

## トラブルシューティング

問題	考えられる原因	解決策
エアー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。
エアー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パリッとしていない。	油で揚げる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パリッとなります。

問題	考えられる原因	解決策
鍋をエアー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いうでください。
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。	エアー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めます。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。	フライドポテトのパリパリ感は、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。よりパリパ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パリパリ感が増します。

## 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ーの使用) による損傷
- 力づ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