



スクエアフライヤー 1.2L 取扱説明書

STORE

ライソン製品をお試し感覚で気軽に利用できる
返却もOK!月額制のなっトク払い

LITHON
STORE
lithon-store.com



INFO

「誰でも気軽に簡単に」ライソンの製品で
暮らしをより豊かにする情報をご紹介します

Lithon Life
lithon.info



定期的にプレゼントキャンペーンを行っています
よろしければフォローお願いします!



Instagram



YouTube



Facebook



もくじ

- 安全にお使いいただくために … P.2
- 各部名称・セット内容 … P.3
- ご使用方法 … P.4
- お手入れ方法 … P.5
- 故障かな?と思ったら … P.5
- 製品仕様 … P.6
- 保証書 … P.7

家庭用

(業務用として使用しないでください)



※本製品は油を使用するため、誤った使用をすると大変危険です。
充分に本書をお読みの上、ご使用ください。



LITHON STORE LINE@

レシピの紹介やプレゼントキャンペーンなど
最新情報をお届けします!

製品の最新情報は弊社公式サイトよりご確認ください。
www.lithon.co.jp/product/cooking/スクエアフライヤー-1-2l

●ライソン株式会社 お客様サービスセンター
〒577-0034
大阪府東大阪市御厨南2-1-33
06-6789-1199 月~金(祝日のぞ)10~16時

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
ご使用前に「安全にお使いいただくために」を必ずお読みください。
この取扱説明書はお読みになった後も、大切に保管してください。

安全にお使いいただくために

ご使用前に必ずお読みください。

- 本製品は家庭用製品です。業務用ではありません。
- この説明書には、ご使用になる方やその周辺にいる方々や物への危害や損害を未然に防ぐためのお守りいただきたい事項を記載しています。製品を安全にご使用いただくために内容を十分にご理解いただきますようお願いいたします。

警告

この表示は、内容を無視し間違った取り扱いをすると、死亡や重傷を負う危険性の高い内容を示しています。

- 使用中、プラグや電源コードが異常に熱くなったり、本体から煙や異常なおいが出るときは、直ちに使用を中止して、弊社お客様サービスセンターにお問い合わせください。*傷んだプラグやコードは絶対に交換、分解、修理、改造をしないでください。感電、ショート、発火の原因になります。
- 分解・改造は絶対にしないでください。また技術者以外による修理はしないでください。*感電、ショート、発火の原因になります。
- 交流100V、定格15A以上、コンセントは単独で使用してください。(交流100V以外では使用しないでください。)*火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントに正しくしっかりと奥まで差し込んでください。*感電・ショート・発火の原因になります。
- コンセント部分に水や埃などがつかないようにしてください。*感電・ショートの可能性があります。
- 電源コードに対して以下の行為はしないでください。
 - ・曲げる・ねじる・引っ張る・束ねたまま使用する・何かを上に乗せる・加工する *感電・ショート・発火の原因になります。
- コンセントは二股以上の配線で使用しないでください。*電力を超えた使用は、コンセント部分の発熱、発火の原因になります。
- 油量の目盛り(MIN~MAX)は必ず守ってください。*油が飛び散ったり、油の温度が上がり過ぎ、発煙など火災の原因になります。
- 本体のお手入れは、コンセントから電源プラグを抜いてからおこなってください。*やけど、感電、ケガを負う可能性があります。
- 本体を水に浸けたり、本体を丸洗いはしないでください。*感電、ショートの可能性があります。
- 子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところに置かないでください。*やけど・感電・ケガを負う可能性があります。

注意

この表示は、内容を無視すると对人的に障害を負ったり、対物的に損害の発生が想定される内容を示しています。

- 不安定な場所で使用しないでください。*火災の原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは、高温部分を触らないでください。*やけどの原因になります。
- 設置の際は電源コードを足で引っ掛けたり、踏んだりしないようご注意ください。*ケガややけど、製品故障の原因になります。
- コンセントを抜く際は電源コードを引っ張らず、必ずプラグ部分を持って引き抜いてください。*製品故障の原因になります。
- 調理中は高温になり蒸気が出る場合があります。家具や壁、燃えやすいものの近くで使用しないでください。
 - *熱気や蒸気でやけどや対物的に損害を与える原因になります。
- 使用中は絶対に製品から離れないでください。*火災の原因になります。
- 食材の水分をよく拭き取ってから調理してください。*油が勢い良く跳ねて、やけどの原因になります。
- 高温多湿、火の元に近い場所では使用及び保管しないでください。*火災の原因になります。
- 屋外や水気の多い場所では使用しないでください。*感電、ショート、製品故障の原因になります。
- 直射日光のあたる場所では使用しないでください。*発火、製品故障の原因になります。
- 本製品を落としたり、乱暴に扱わないでください。*製品故障の原因になります。
- 長時間連続してのご使用は避けてください。*ショート、発火、製品故障の原因になります。
- 使用後は電源プラグを抜き、本体と油の温度が十分に冷めたことを確認したらうてお手入れをしてください。
 - *ケガ、やけど、製品の故障の原因になります。
- お手入れにベンジン、シンナー系の溶剤は使用しないでください。*製品の変色、変形、故障の原因になります。
- 使用後の保管は、お客様の手の届く場所で保管しないでください。*思わぬ事故、ケガの原因になります。

大変危険ですので空焚きは絶対におこなわないでください。

※誤った使用方法で発生するすべての事柄に対して、弊社は一切の責任を負いかねます。ご了承ください。

各部名称・セット内容



- | | | | |
|--------|-----------|-----------|---------|
| ①内鍋 | ⑤油量目盛り | ⑨通気口 | ⑬油切り口 |
| ②電源コード | ⑥本体取っ手 | ⑩フタ取っ手 | ⑭通気口カバー |
| ③ランプ | ⑦温度調節ダイヤル | ⑪バスケット | ⑮フィルター |
| ④電源プラグ | ⑧油はね防止フタ | ⑫バスケット取っ手 | |

ご使用方法

◎ご使用の順序

①本体に油を入れる

容器内側の油量目盛りMINからMAXの間で、調理する食材の量に合わせて加減してください。



油量を目盛り以上もしくは目盛り以下で使用すると油が飛び散ったり、油の温度が上がり発煙など火災の原因になります。充分ご注意ください。

②コンセントを押し込む

温度調節ダイヤルがOFFになっているのを確かめた後、押し込んでください。



電源コードを束ねて使用しないでください。



電源プラグを持って押し込んでください。

③目的に合わせて温度調節ダイヤルを設定

例) 魚フライを調理する場合、ダイヤルを160℃に合わせて、油の温度が上がりランプが消えるまで待ちます。



- ① 野菜の天ぷら
- ② 揚げパン
- ③ 魚フライ
- ④ フライドチキン
- ⑤ ポテトフライ

表示を目安に、温度調節ダイヤルを右に回しながら油温を設定します。

④具材を揚げる

下準備が整った具材を料理箸などでゆっくりと油の中へ入れます。



高い位置から落としたりすると、油が跳ね返るなど大変危険ですのでご注意ください。

⑤時間と揚げり具合を見て、できあがり

フタを開ける時は、料理用箸などで少し持ち上げて、中の蒸気を外に逃がしてから開けてください。

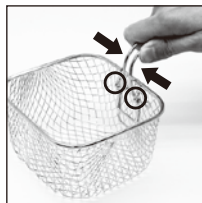


素手でフタを開けようとすると、蒸気でやけどする恐れがありますので充分ご注意ください。

◎バスケットをご使用の場合

細かい具材を一度に揚げる場合は、付属のバスケットをご使用になると便利です。

①取っ手の取り付け方



取っ手のL字部分を手でグッと縮めてバスケットのワイヤー留め部分に内側から引っ掛けて固定します。



バスケットに取っ手を固定させた状態

②調理時のご使用方法



バスケットに具材を入れたまま油の中に入れて揚げます。



調理が終わったら、取っ手を持ち上げて油を切り、ペーパーを敷いたお皿などに盛りつけてください。



バスケットは内鍋に引っ掛けて固定でき、その場で油が落ちるのを待つことも可能です。



バスケットを入れた状態でフタを閉めることもできませんが、調理中は絶対に本体の側を離れないでください。



バスケットと取っ手は食器用洗剤等で洗ってお手入れできますが、使用前には必ず水気を完全に拭き取ってください。

お手入れ方法



- 本製品は防水加工されておりませんので、水洗い等絶対におやめください。
- お手入れにベンジン、シンナー系の溶剤や、研磨剤入りの洗剤は使用しないでください。製品の変色、変形、故障の原因になります。
- 電源プラグをコンセントから抜き、油が十分冷めてからお手入れしてください。

■本体のお手入れ

- ①容器の中の油を処理し、市販のキッチンペーパーなどで容器内をきれいに拭き取ってください。
- ②食器用洗剤に浸したスポンジで容器内を洗い、濡れたやわらかい布で丁寧に洗剤を拭き取ってください。
- ③乾いたやわらかい布できれいに水分を拭き取ってください。
- ④ふきんを食器用洗剤に浸し固く絞ってから本体外側を拭いた後、乾いたふきんで拭き取ってください。

■油はね防止フタのお手入れ

- ①通気口カバーを外し、フィルターを取ります。
- ②通気口カバーとフタは食器用洗剤に浸したスポンジを使用して丸洗いし、よく乾燥させてから、フィルターと通気口カバーをセットし直します。
- ③汚れたフィルターは、市販の汎用フィルターを形状に合わせてハサミでカットしたものを流用できます。

■バスケットのお手入れ

- ①取っ手を外し、食器用洗剤に浸したスポンジを使用して丸洗いし、よく乾燥させてください。

故障かな?と思ったら

■修理を依頼される前にご確認ください

- 下記の場合、故障ではなく再確認いただくことで、問題が解消する場合があります。
- それでも問題が解消しない場合は、ただちに使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いてください。安全を確認したうえで、弊社『お客様サービスセンター』にご相談ください。
- ご家庭での修理、分解は絶対におこなわないでください。

問題事例	再確認するところ	問題解消の方法
油の温度が熱くならない	●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正しく差し込んでください。
うまく調理できない	●油量が少なすぎませんか? または多すぎませんか?	容器内側の油量目盛りMINからMAXの範囲内で油量を調節してください。
	●油温は、適温になっていますか?	適温まで上げてから材料を入れてください。
	●材料を入れすぎではありませんか?	材料の量を減らしてください。

製品仕様

製品名	スクエアフライヤー 1.2L
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	840W
定格容量	約 1.2 L
油温調節範囲	約 140℃ ~ 190℃
温度ヒューズ	192℃
外形寸法	約 250 × 195 × 195 mm (『油はね防止フタ』使用時)
重量	約 1.2 kg (付属品含む)
電源コード	約 0.85 m
付属品	油はね防止フタ、バスケット、バスケット取っ手
材質	PP、アルミニウム、ステンレス

※製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがあります。

保証書

保証書

本書は保証期間内に本書記載内容で無料保証をおこなうことをお約束するものです。お買い上げの日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、弊社お客様サービスセンターにご依頼ください。

※この保証書は販売店様の日付けの入ったレシートまたは領収書がなければ無効となります。

製品コード	KDFY-12A	製品名	スクエアフライヤー 1.2L
※お買い上げ日	年 月 日	保証期間	お買い上げ日より：1年間
お客様	お名前		
	ご住所 〒		
	電話番号		
※販売店	住所・店名		
	電話番号		

店舗印

当製品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は、修理・交換後の製品発送のみ使用し、それ以外に使用したり、第三者に提供することは一切ございません。

販売店さまへ ※印欄は必ず記入（もしくは押印）してください。

保証規定

- 保証期間内に取扱説明書の注意書きに従った正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料保証いたします。弊社「お客様サービスセンター」にご依頼ください。
- 保証期間内に故障した場合には、製品と本書をご持参・ご提示の上、弊社「お客様サービスセンター」にご依頼ください。
- 保証期間内でも次の場合には保証対象外となります。
 - 弊社「お客様サービスセンター」以外による分解・修理及び改造をおこなった場合
 - お客様の過失・不注意（使用上の誤り、製品をぶつけたり落下等による強い衝撃を与えるなど）による故障及び損傷
 - 取扱説明書に記載されている消耗部品が自然摩耗または自然劣化していることに起因して故障が発生した場合
 - 火災・地震・その他の天災事変による故障及び損傷
 - 本書の掲示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
 - 他人へ譲渡した場合
 - 正規販売ルート以外で購入した場合
- レンタルなどによる貸し出し、オークション等による転売・中古販売、及び譲渡によって発生した故障・損傷・劣化・損害・事故などに対して一切の責任を負いかねます。ご了承ください。
- 本書は日本国内においてのみ有効となります。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

発売元 **ライソン株式会社**
〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33

お客様サービスセンター
TEL 06-6789-1199
〔月～金（祝日除く）10時～16時〕