

保証書(持ち込み修理)

型名:ITO-03

お客様	ご住所	〒													
	お名前	ふりがな													
保証期間	お買い上げ日			年			月			日	本体	1年	年	月	日まで
販売店	電 話														

■ 修理の際は

下記の保証規定の範囲内で無償修理をさせていただきます。

※ 販売店印がない場合は無効ですので、必ず印の有無をご確認ください。もし印がない場合は直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。または商品の着荷時の送り状を貼り付けてください。なお、本書は再発行しませんので大切に保管してください。

※ 販売店へのお買い上げ日・貴店の住所・名称・電話番号を押印の上、お客様にお渡しください。

※保証期間内に故障して無償修理をお受けになる時は、商品と本書をご持参、ご提示の上お買い上げの販売店にご依頼下さい。

保証期間内でも次の場合は有料となります。

- (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
- (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
- (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷。
- (ニ) 一般家庭用以外に使用された場合の故障及び損傷。
- (ホ) 本書の提示がない場合。
- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字を書き換えられた場合。
- (ト) 中古品として本製品をご購入された場合。(リサイクルショップでのご購入、オークション購入での中古品を含む)
- (チ) 本書は日本国内においてのみ有効です。

販売元 株式会社GDT

〒333-0861
埼玉県川口市柳崎5丁目17-10 パークシティ2階B
https://www.gdt.co.jp



輸入元 株式会社 KOM

〒815-0031 福岡県福岡市南区清水 3-4-4
TEL : 0120-05-1783

【ご質問・修理依頼・部品のご注文等は下記のお電話番号にお問い合わせください】

サービスセンター

TEL : 0120-05-1783 ※受付時間：9：00～17：00（土・日祝日除く）
Eメール：info@kom408.com

取扱説明書

sology

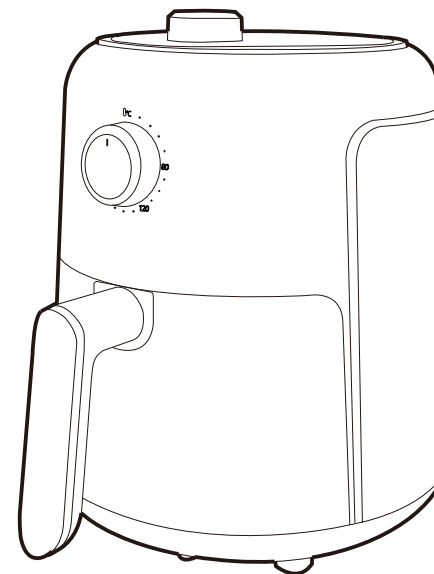
ITO-03

ノンオイルフライヤー

室内・家庭用

この商品は海外では使用できません。
FOR USE JAPAN ONLY

この度は、お買い上げいただき誠にありがとうございます。
安全に正しくお使いいただくために、必ず取扱説明書及び保証書をよくお読みください。また、取扱説明書は必ず保管して必要に応じてご利用ください。
「保証書」はお買い上げ日・販売店名の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。



安全上の注意	1～4	故障かなと思ったとき	9
各部の名称	5	MEMO	10～12
使用方法	6～7	製品仕様	13
お手入れ方法	8	アフターサービス	14

安全上の注意

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の安全に関する重大な内容を記載しています。本文をお読みになり、正しくご使用ください。

表示の説明

警告

「取扱を誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

注意

「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2 傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。

*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



禁止

○は、禁止(してはいけないこと)を示します。

具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



強制

①は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。

具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告



分解禁止

修理技術者以外の人、絶対に改造、分解、修理をしない。

● 発火や異常動作によるけがのおそれがあります。
※修理はお買い上げの販売店もしくはサービスセンターにてご相談ください。



禁止

業務用や使用目的以外に使わない

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たこ足配線)や交流 100V 以外では使わない

● 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原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込み、傷んだプラグや緩んだコンセントは使わない

● 感電やショート、発火のおそれがあります。

安全上の注意



禁止

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、重いものをのせたり、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。

● 傷んだまま使用すると感電や故障、発熱や発火による火災の原因になります。

本体を落としたり、強い衝撃を与えない。

● 製品が破損したり、落とした際にけがをするおそれがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない

● けが・やけど・感電の原因になります。

金属物などの異物を入れない

● 隙間から金属物などの異物を入れないでください。機器内部のショートや発熱により、火災や感電の原因になります。



ぬれ手禁止

濡れた手で電源プラグを抜き差ししたり、スイッチを触らない

● 感電やけがのおそれがあります。



水ぬれ禁止

本体を丸洗いしたり、水に浸けたり水をかけたりしない

● ショートによる感電のおそれがあります。

湿気の多い場所や水のかかりやすい場所で使用しない

● ショートによる感電のおそれがあります。



必ず守る

異常(異音・異臭・こげ臭い・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

● 異常のまま使い続けると、発煙・火災・感電やけがに至るおそれがあります。

※ お買い上げの販売店もしくはサービスセンターにご相談ください。

使用中に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

● ショートによる発火のおそれがあります。

**使用時以外(お手入れ、組立て)は電源プラグをコンセントから抜く
電源プラグを抜く時は、電源コードを引っばらずに、必ずプラグ部分を持って抜く**

● 感電の原因になります。

電源プラグに付いたゴミやほこりは、定期的に乾いた布で取り払う

● 絶縁不良となり、火災の原因になります。

安全上の注意

⚠ 注意

 プラグを抜く	お手入れの際は、本体、バスケットが完全に冷めたことを確認し、電源コードをコンセントから抜いてから行う ● けがの原因になります。
 禁止	本製品の部品を他の機器に使用したり、他の機器の部品を本製品に使用しない ● けが・感電・火災の原因となります。 壁や家具の近くでは使用しない ● 蒸気、熱などにより壁や家具の変形・変色の原因になります。 取扱説明書に記載以外の用途で使用しない ● やけど、けがの原因になります。 付属のバスケット以外は使用しない ● 内容物が吹き出してやけど、けがの原因になります。 使用中に、その場を離れない ● 火災や故障のおそれがあります。 食材は必ずバスケットの中で調理し、ヒーターに接触しないようにする ● 発火、火災の原因になります。 本体の上、下に物を置かない ● 火災や誤作動の原因になります。 不安定な場所やテーブルの端で使用しない、また、調理中に本体を持ち運ばない ● 本体やバスケットを落として、けがをするおそれがあります。 水や油のかかりやすい場所、屋外で使用しない ● けが、感電、火災の原因になります。 直射日光で高温になる場所に放置したり、発熱器具（ガスコンロ、レンジ、ストーブ、ファンヒーター）などの火気の近くで使用しない ● 熱による変形や変色、故障や火災のおそれがあります。 お手入れの際は、シンナー、ベンジン、アルコールなどの揮発性有機溶剤は使用しない ● 本体の変形、変色の原因になります。

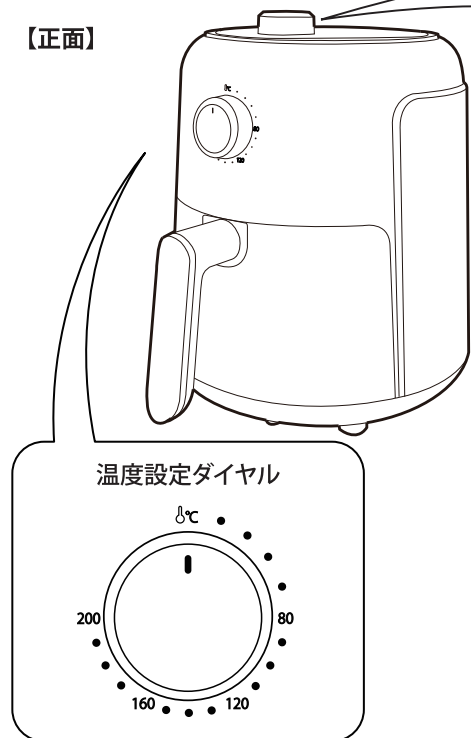
安全上の注意

 禁止	バスケットを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁機器などに使用しない ● やけど、故障の原因になります。 バスケットにオイルや他の液体を入れない ● 発火、火災の原因になります。 7割以上の食材を入れない ● 熱効率が著しく低下し、おいしく調理ができなくなります。
 指示	定期的に掃除をする ● 汚れたままで使用を続けると、本来の性能が発揮できなくなるだけでなく、故障・不衛生の原因になりますので、ご使用のたびにお手入れしてください。

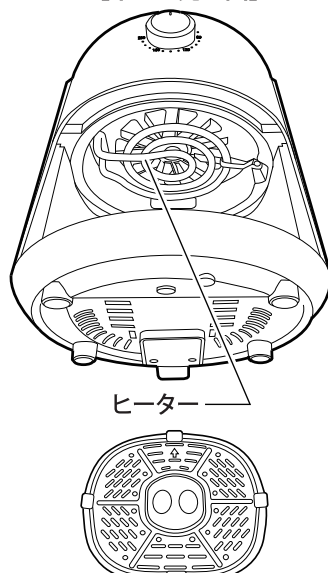
各部の名称

必ずご確認ください

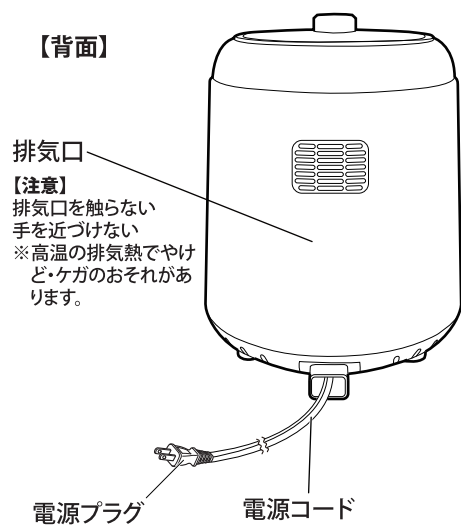
【正面】



【下から見た図】



【背面】



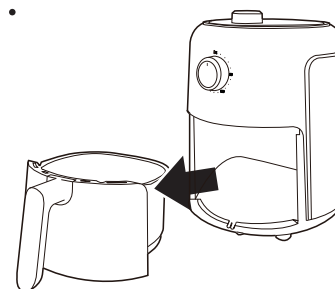
【注意】
排気口を触らない
手を近づけない
※高温の排気熱でやけど・ケガのおそれがあります。

5

使用方法

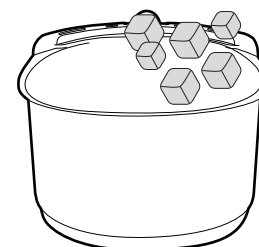
- ご使用前に、バスケットをキレイに洗浄してください。
- 本体にセットする前にバスケットに付着した水気をしっかり拭き取ってください。
- 新聞・テーブルクロス等、熱に弱い物の上や、カーテン・スプレー缶の近くでは使用しない。
- 背面の排気口から高温の排気熱が出るため、壁との間は30cm以上の間隔をとってください。

1.



バスケットを本体から引き出します。

2.

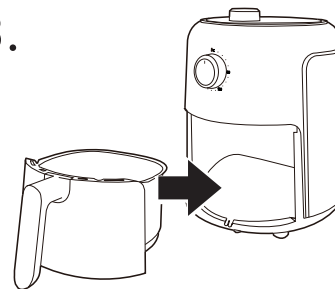


バスケットトレーをセットしたバスケットの中に食材を入れます。

注) 7割以上の食材を入れて調理しないでください。熱効率が著しく低下し、おいしく調理が出来なくなります。

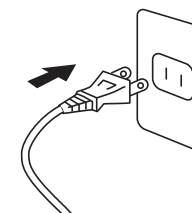
- アルミホイルやクッキングシート、耐熱皿は使用できません。

3.



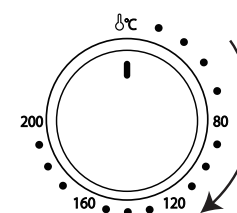
バスケットを本体にセットします。

4.



電源プラグをコンセントに差し込みます。

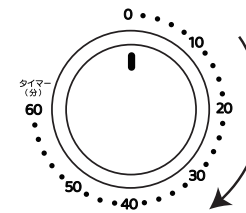
5.



本体正面の「温度設定ダイヤル」をまわし、好みの調理温度を設定します。

■約80℃～200℃まで温度設定可能

6.



本体上面の「タイマー設定ダイヤル」をまわし、好みの調理時間を設定します。

ダイヤルをまわすと、調理が開始されます。

■60分までタイマー設定可能

6

使用方法

調理の途中でバスケット内を確認したいとき

調理中にバスケットを引き出すと、自動的に電源がOFFになり、入れ直すとONになります。
※取り出す際は、バスケットの高温部を手で直接触らないでください。また、顔を近づけないでください。

ポイント

- 食材を入れる前に余熱を2～3分ほどすると、食材がうまく揚がります。
- 食材が多い・大きい場合は、調理時間を長めに設定します。
- 肉や魚は大きさによって片面しか加熱できない場合もありますので、裏返して両面をしっかり加熱してください。
- ポテトやナゲットは、調理途中でバスケットを左右に振ると均一に揚がります。
- ケーキなど膨らむものはバスケット容量に対して、半分以下の分量にしてください。

生鮮食品から揚げ物を調理する際は、小麦粉・パン粉・卵等を使って衣を付けてください。
市販の揚げ物時短製品（小麦粉・卵いらず等）では上手く揚がりません。
食材の表面に白い粉が残って、衣が全く付きませんのでご注意ください。
また、パン粉を使用する場合は、衣にオイルスプレーなどで薄く油をまわせると美味しく仕上がります。

調理目安

食材	適量	温度	時間	備考
ポテト(冷凍)	200g	200℃	15～20分	食材を均等に入れるとムラが少なくなります。
ナゲット(冷凍)	200g	200℃	15～20分	食材を均等に入れるとムラが少なくなります。
唐揚げ	200g	200℃	15～20分	一口サイズにカットして、重ねないように入れます。
アジフライ	半身3枚	200℃	15～20分	重ねると衣が剥がれてしまうことがあります。
鶏手羽先	4本	200℃	20～25分	詰めすぎると、ひっつくことがあります。

- 上記のポテトはレギュラーカットを使用した場合の調理目安です。大きさに合わせて適宜調理時間を調整してください
- ポテトやナゲットは、350g～400g程度は調理可能ですが、ムラが出来る可能性が高く、合間にバスケットを左右に振ったり、混ぜたりしないといけないのでオススメしません。
- 魚や肉はバスケット内に詰め込む（重ねる）と、衣がひっついて剥がれてしまうこともあるので、少量の調理をオススメします。

お手入れ方法

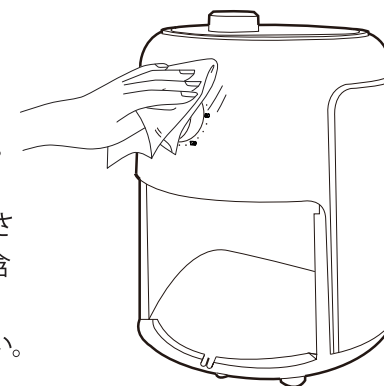


注意

- お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
- ・ 通電状態でお手入れをすると、感電やけがの原因になります。
- ベンジン・クレンザー・たわしなどを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機や、食器乾燥機は使用しないでください。
- ・ 動作不動、感電のおそれがあります。
- 本体の丸洗いはできません。本体に水をかけないでください。
- 長時間お使いにならないときは、お手入れ後、十分に自然乾燥させてください。

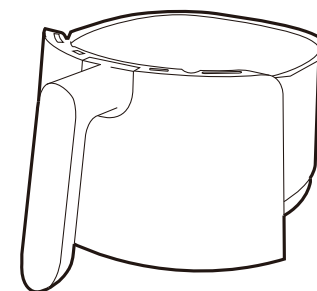
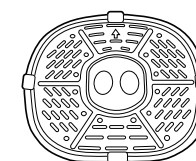
本体

- 水洗いできません。
水につけたり、水をかけたりしないでください。
※故障の原因になります。
- 1. 湿らせて固く絞った布で汚れを拭き取ってください。
汚れが酷い場合は台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れを拭き取ってください。
- 2. 乾いた布で水分を拭き取り、乾燥させてください。



バスケット・バスケットトレイ

- 台所用洗剤（中性剤）で洗います。
調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
※ においが残る原因になります。
- スプーンや食器類を中に入れないでください。
※ バスケットを傷つける原因になります。



故障かな？と思ったら

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

こんな時は？	調べるところ	処 置
電源が入らない (作動しない)	コンセントに電源プラグを確実に差し込んでいますか？	再度コンセントに電源プラグを確実に差し込んでください。
	タイマーはセットされていますか？	タイマーをセットしてください。
うまく調理できない	バスケット内の食材が多すぎませんか？	バスケット内の食材を減らして再度お試しください。
	調理時間が短くないですか？	調理時間を長くしてください。
	温度設定が低くないですか？	温度設定を高くしてください。

「故障かな？と思ったら」をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはサービスセンターにご連絡ください。

MEMO

MEMO

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

MEMO

[illegible]

製品仕様

品名	ノンオイルフライヤー
品番	ITO-03
定格電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1000W
サイズ	約 (W)30.4×(D)22.5×(H)28cm
重量	約 2.5kg
コードの長さ	約 84cm
温度調節	80～200℃
温度ヒューズ	172℃
サーモスタット	150℃
タイマー	0～60 分
材質	PP
セット内容	本体、バスケット、バスケットトレイ、取扱説明書兼保証書

アフターサービス

1.保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2.保証期間は、お買い上げ日より1年間

お買い上げ日の確認ができるレシートや注文書の控えがない場合、または購入履歴が確認できない場合は、ご対応が有償になる場合があります。

3.修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはサービスセンターにご連絡ください。

《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証書の記載内容に基づき修理いたします。

《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4.補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 5年間

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

愛情点検



長年ご使用のノンオイルフライヤーはよく点検を

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

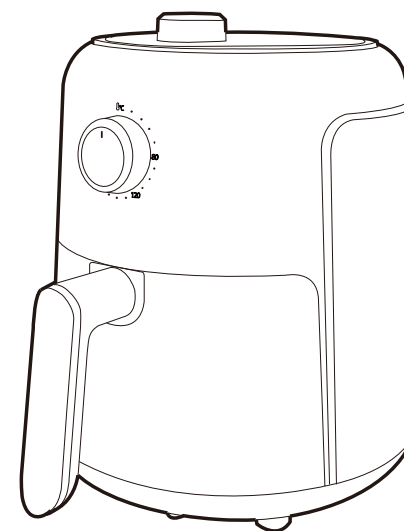
ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。



AIR FRYER

かんたんレシピブック



鶏肉のステーキ・・・1	ピザトースト・・・6
ステーキ・・・2	唐揚げ(冷凍)・・・7
鯖の塩焼き・・・3	エビフライ(惣菜)・・・8
ポテト(冷凍)・・・4	焼き芋・・・9
アジフライ・・・5	シュガーラスク・・・10





加熱時間
20 分

鶏肉のステーキ

調理温度
200℃

材料

・鶏肉 2枚(120～130g)

調理手順

- (1) 鶏肉に塩胡椒などで下味をつけます。
- (2) バスケットにバスケットトレーをセットし、(1)を皮を上にして並べます。
- (3) バスケットを本体にセットし、200℃に設定したノンフライヤーで20～25分加熱します。
- (4) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
10 分

ステーキ

調理温度
180℃

材料

・牛肉 1枚(150～200g)

調理手順

- (1) 牛肉に塩胡椒などで下味をつけます。
- (2) バスケットにバスケットトレーをセットし、(1)を入れます。
- (3) バスケットを本体にセットし、180℃に設定したノンフライヤーで10～20分加熱します。
- (4) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
15分

鯖の塩焼き

調理温度
160℃

材料

・鯖の半身……………2枚

調理手順

- (1) 魚に塩などで下味をつける。
- (2) バスケットにバスケットトレーをセットし、(1)を皮目を上にして並べます。
- (3) バスケットを本体にセットし、160℃に設定したノンフライヤーで15～20分加熱します。
- (4) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
15分

ポテト(冷凍)

調理温度
200℃

材料

・フライドポテト 200～250g

調理手順

- (1) バスケットにバスケットトレーをセットし、食材を並べます。
- (2) バスケットを本体にセットし、160℃に設定したノンフライヤーで15～20分加熱します。
- (3) 全体に火が通るように途中バスケットを取り出し、食材を混ぜてください。
- (4) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
15分

アジフライ

調理温度
200℃

材料

- ・アジの切り身……………4枚
- ・卵……………1/2個
- ・小麦粉……………15g
- ・水……………小さじ1
- ・塩……………4枚
- ・パン粉……………1/2個
- ・サラダ油……………15g

調理手順

- (1) 切身に塩をふりしばらく置き、表面に出た水分をキッチンペーパーでやさしくふぎとります。
- (2) 器に卵、小麦粉、水を入れて溶いて batter 液をつくります。
- (3) 下味をつけた切身を batter 液、パン粉の順につけ、その上からスプレーでサラダ油をまんべんなく吹き付けます。
- (4) 衣をつけた切身をノンフライヤーのバスケットに入れ、200℃に設定したノンフライヤーで15分～20分加熱します。
- (5) 途中でバスケットを取り出して切身をひっくり返し、加熱します。
- (6) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
5分

ピザトースト

調理温度
180℃

材料

- ・食パン……………1枚
- ・チーズ……………適量
- ・ケチャップ……………大さじ1/2
- ・お好みの具材……………適量

調理手順

- (1) 食パンにケチャップを塗り、チーズ、お好みの具材をのせます。
- (2) バスケットにバスケットトレーをセットし、(1)を入れます。
- (3) バスケットを本体にセットし、200℃に設定したノンフライヤーで5分加熱します。
- (4) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
15 分

唐揚げ（冷凍）

調理温度
200℃

材料

・冷凍唐揚げ……………250g

調理手順

- (1) バスケットにバスケットトレーをセットし、(1)を並べます。
- (2) バスケットを本体にセットし、200℃に設定したノンフライヤーで15～20分加熱します。
- (3) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
5 分

エビフライ(惣菜)

調理温度
180℃

材料

・エビフライ 3尾

調理手順

- (1) エビフライの衣にオイルスプレーなどで油を薄くまわせます。
- (2) バスケットにバスケットトレーをセットし、(1)を並べます。
- (3) バスケットを本体にセットし、180℃に設定したノンフライヤーで5～10分加熱します。
- (4) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
20 分

焼き芋

調理温度
180℃

材料

・さつまいも(小)……3本

調理手順

- (1) バスケットにバスケットトレイをセットし、さつまいもを並べます。
- (2) バスケットを本体にセットし、180℃に設定したノンフライヤーで20～30分加熱します。
※中まで火が通っているか竹串を刺して確認し、加熱時間を適宜調節してください。
- (3) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。



加熱時間
5 分

シュガーラスク

調理温度
180℃

材料

・フランスパン(1cmスライス)……6～8枚
・シュガー……適量
・マーガリンまたはバター……適量

調理手順

- (1) フランスパンの片面にマーガリンまたはバターを塗り、その上にシュガーをかけます。
- (2) バスケットにバスケットトレイをセットし、(1)を並べます。
- (3) バスケットを本体にセットし、180℃に設定したノンフライヤーで5～10分加熱します。
- (4) 加熱が終わり、「タイマー設定ダイヤル」が0になったら完成です。