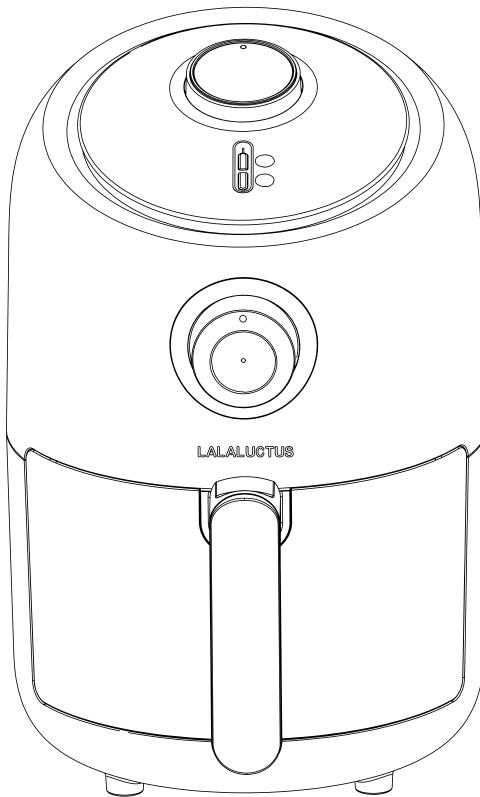


LALALUCTUS

取扱説明書 保証書付

品番：SE6700

家庭用



サクットエアーフライヤー

この度は「サクットエアーフライヤー」をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。本製品をご使用になる前にこの説明書を必ずお読み頂き、内容を十分にご理解された上でご使用ください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も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や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。

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途での使用はしないでください。
思わぬ事故の原因となります。

もくじ

安全上のご注意	P 2～3
各部の名称	P 4
初めてお使いになる前に	P 5
使い方	P 6～8
使い終わったら	P 9
調理時間の参考表	P 10
故障かな？と思ったら	P 11
製品仕様	P 11
保証書	裏表紙

安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
お使いになる人や他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。
誤った取扱いをした場合の危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。
絵表示について



死亡または重傷を負うおそれがある内容です。



軽症を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

絵表示の例



「禁止」(しないでください) を示します。



「強制」(必ずしてください) を示します。



○ 交流 100V 以外では使用しない。
破損や火災の原因となります。

○ ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
ショートによる感電や発火の原因となります。

○ 電源コードを無理に引っ張ったり、曲げたり、ねじったり、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
ショートによる感電や発火の原因となります。

○ 傷んだ電源コードや電源プラグや、コンセントの差しこみがゆるいときは使わない。
ショートによる感電や発火の原因となります。

○ 流しやコンロなど水のかかるところや火気・熱気の近くで使用しない。発火や感電や漏電の原因となります。

○ 使用中は、空気吸入口と空気排気口をふさがない。
本体の変形・発火・火災の原因となります。

○ 乳幼児やお子様、ペットを近づけたり、近くで使用しない。
思わぬ事故や感電、ケガのおそれがあります。

○ 本製品を分解・改造・修理をしない。
破損や火災の原因となります。

! 電源プラグは根元まで確実に差し込む。感電、火災の原因となります。

! 電源プラグのほこりや汚れなどは定期的に取り除く。
湿気などで、絶縁不良になり火災の原因となります。
定期的にプラグを抜き乾いた布でふいてください。

○ 本製品の内部に金属物や燃えやすいものを入れない。
火災や故障の原因となります。

! 使用後はコンセントから電源プラグを抜く。
火災や感電の原因となります。

○ 使用中は本体から離れない。
加熱しすぎると調理物が発火し故障や火災の原因となります。

○ 動作中や調理直後は、製品内部に触れない。やけどやケガの原因となります。

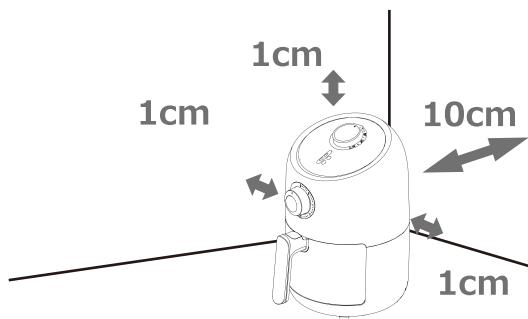
! 使用中に異臭や発煙が発生した場合、直ちに電源コードを抜くか、タイマー・ダイヤルの時間を 0 に回し、保証書に記載のお客様相談窓口までご連絡ください。

! 電源コードが損傷した場合は、危険を避けるため、使用を中止し、保証書に記載のお客様相談窓口までご連絡ください。

⚠ 警告

- !**水平で丈夫なところへ設置してください。壁や家具などから製品を後方10cm、上方・左右は1cm以上空けて使用してください。**

熱がこもり、変色、変形、火災の原因となります。



- !**カーテンやテーブルクロスなど可燃性のあるものの近くで使用しない。**

火災の原因となります。

- !**必要以上に加熱しない。**

調理物が発火し故障や事故、火災の原因となります。

- !**バスケットのMAX表示を超えて食材を入れない。**

故障や発煙、発火の原因となります。

- !**動作中や調理直後は、バスケットの内部や側面・底面に触れない。**

火災の原因となります。

- !**バスケットを本体から取り出す時は、熱風に注意する。**

やけどの原因となります。

- !**調理後にバスケットを引き出した際は、必ずふきんや鍋敷きなどに乗せてください。**

テーブル破損などの原因となります。

- !**本製品より煙があがっている場合は、すぐにコンセントから電源プラグを抜く。煙が収まってからバスケットを取り出してください。**

- !**使用後は必ずお手入れをし、調理くずや油分が残ったまま調理しない。**

発煙、発火の原因となります。

- !**バスケットに油や水など液体を溜めて使用しない。**

火災の原因となります。

⚠ 注意

- !**電源プラグを抜くときはコードを持たずに、先端の電源プラグを持つて引き抜く。**

ショートによる感電や火災の原因となります。

- !**製品の上に物を載せない。**

事故や故障の原因となります。

- !**お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷えたから行なう。**

やけどの原因となります。

- !**バスケットに物を挟んだまま調理しない。**

事故や故障の原因となります。

- !**ご使用により、排気口近くの床や壁が汚れる場合があります。**

気になる場合は、床に養生をしたり壁から離れた場所でご使用することをおすすめします。

- !**身体的、感覚的、精神的能力が低下している人、または経験と知識が不足している人(子供を含む)は、監督または指示がない限り、製品を使用しないでください。**

- !**使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いておく。**

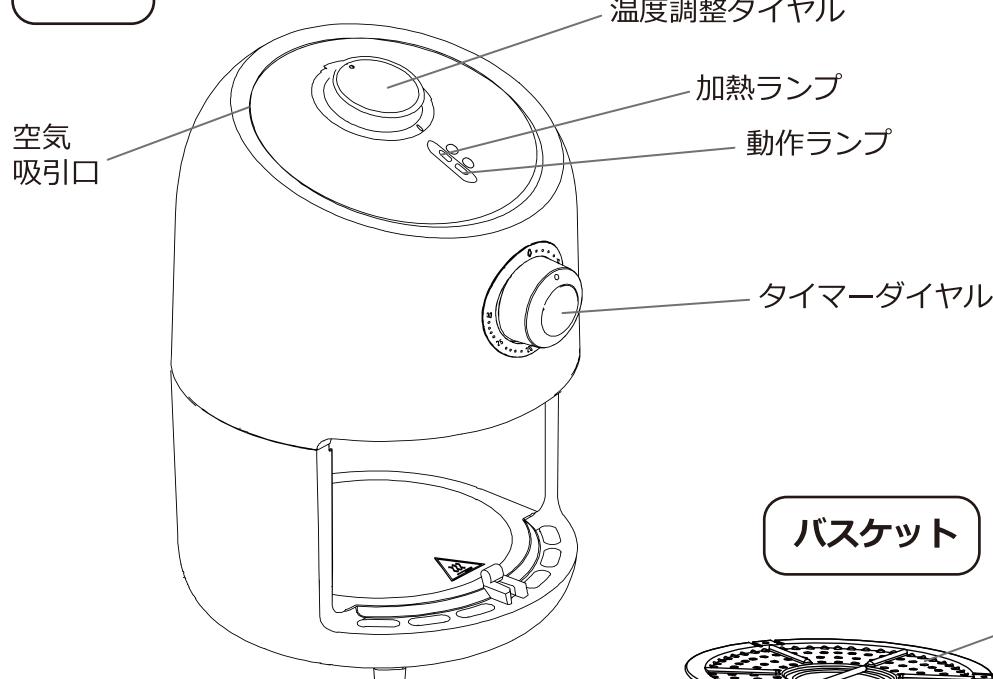
感電、火災の原因となります。

- !**子供が本製品で遊ばないように注意してください。**

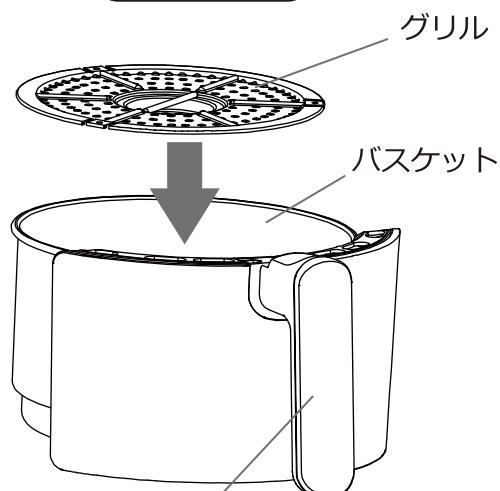
- !**本製品は外部タイマーまたは個別の遠隔操作システムによって操作しないでください。**

各部の名称

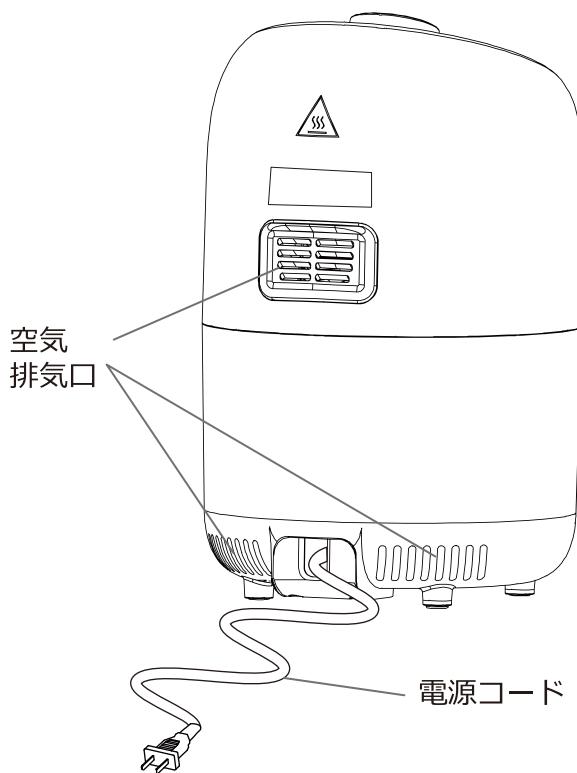
本体



バスケット



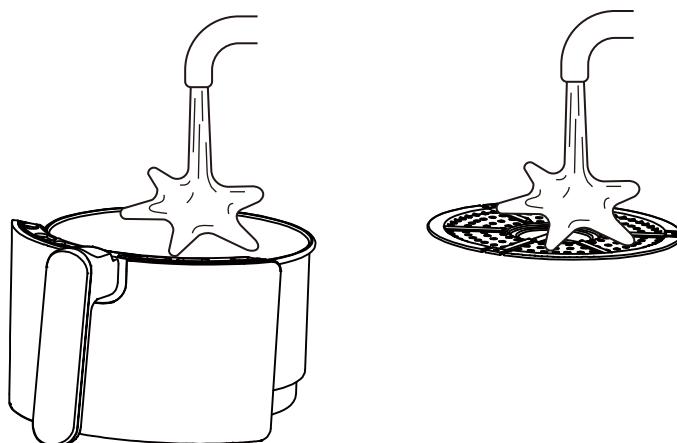
背面



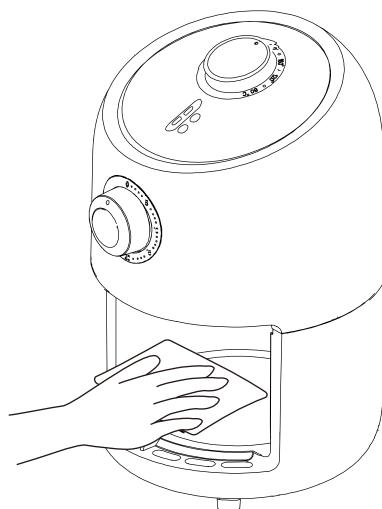
持ち手

初めてお使いになる前に

- 1** 製品を保護している梱包材をすべて取り除いてください。
- 2** 製品からテープ、シールなどを剥がしてください。(注意喚起や銘板シール以外)
- 3** バスケットとグリルをしっかり洗います。



- 4** 本体の外部と内部の両方を水拭きしてください。

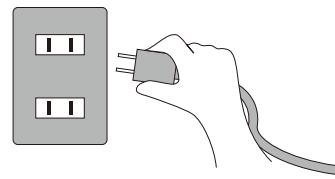


使い方

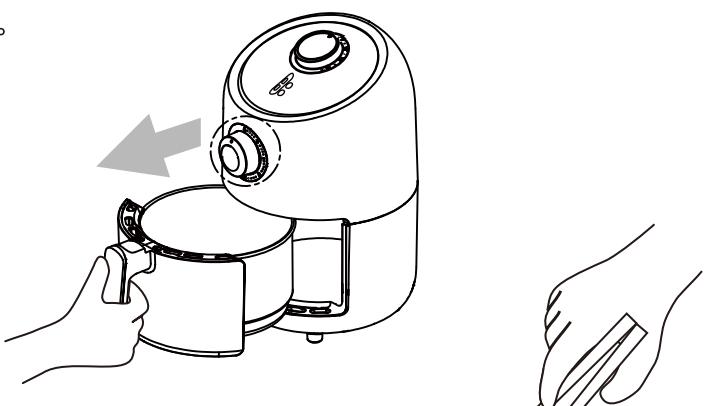
1 電源プラグをコンセントに差込む。

△ 注意

軽電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを
単独で使用する。延長コードは使用しないでください。

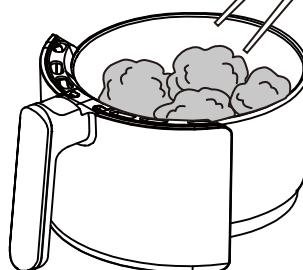


2 バスケットを本体から引き抜く。



3 バスケットに食材をセットする。

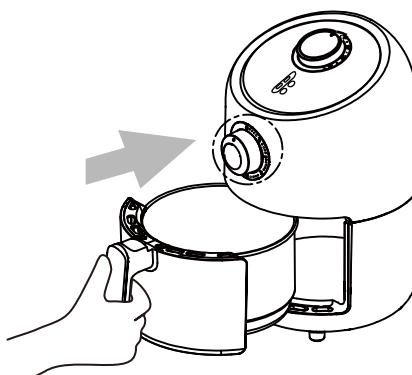
- ※食材は入れすぎないでください。
- ※バスケット内の MAX 表示の下まで。
- ※から揚げ（中）5～6 個が目安です。



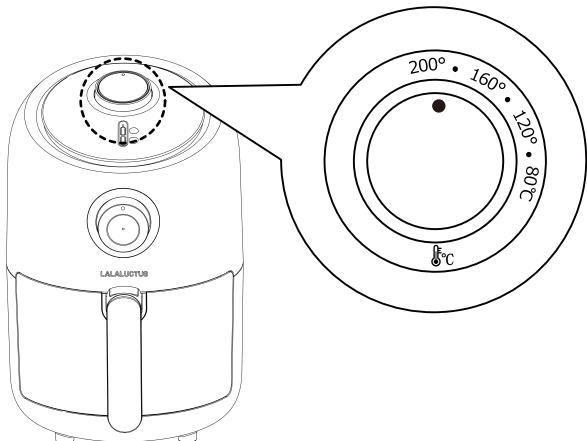
食材をセットする前に余熱することを
おすすめします。
余熱方法は、次のページをご参照ください。

4 本体にバスケットを戻す。

- ※バスケットは水平に中に入れてください。
- ※バスケットがカチッと音が聞こえたら、
奥まで入った合図です。



5 温度調整ダイヤルで温度セットする。



6 食材に合わせて、タイマーダイヤルを必要な時間にセットする。

※タイマーのダイヤルが動き出し、残りの調理時間を指してきます。

※加熱ランプ、動作ランプが点灯します。

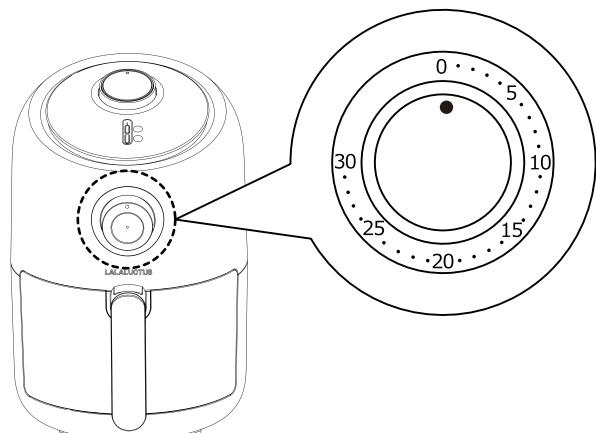
※加熱ランプが時折点滅や消灯します。

セットされた温度を保つために、発熱体が点いたり、消えたりするため故障ではありません。

△ 注意

非常に強い熱風で調理するため、パン粉などが排気口から吹き上がる場合があります。

調理（例：エビフライなど）の際は、食材に粉をよくなじませてください。



！ 美味しく焼く為に食材を入れる前に余熱してください。

※タイマーを約3～5分にセットして加熱ランプが消えるまで待ちます。

消えるのが内部が十分温まった目安です。

7 食材によっては、調理時間が半分すぎたところで、一旦バスケットを引き抜き、バスケットを軽く振る（もしくは、食材をひっくり返す）ことをおすすめします。

※バスケットの取っ手を持って水平に引き抜いてください。

※バスケットは、取っ手以外に触れないでください。熱くなっています。

※食材をひっくり返す時は、バスケットをふきんなどの
上に載せて行ってください。



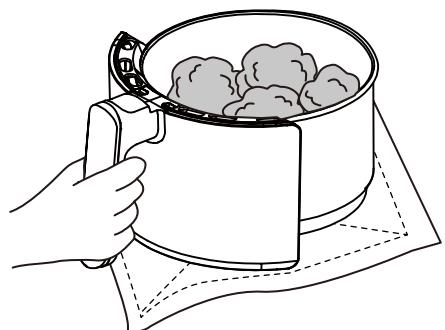
あらかじめ調理時間の半分の時間をセットしておくと、
バスケットを軽く振る時間に音が鳴ります。軽く振った後
バスケットを本体に戻し再びタイマーをセットしてください。

8 調理が終わるとチン！と音が鳴ります。 バスケットを取り出し、ふきんなど耐熱性のある場所に置いてください。

※タイマーを手動で回し、調理を終わらせることも可能です。

※食材から出た余分な脂分は、バスケットの底に溜まります。

グリルの下に溜まっています。



調理が不十分な場合は、バスケットを元に戻し、
さらに数分調理してください。

9 バスケットからトングや菜箸で食材を取り出し、バスケットを空にします。

10 使用後は、必ず電源プラグを抜いてください。

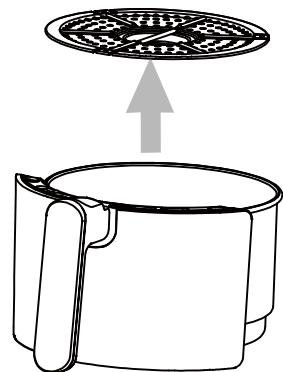
使い終わったら

ご使用後は、製品が冷めてからお手入れをおこなってください。
電源プラグを抜いてください。
バスケットを取り出しておくと、本体が冷めやすくなります。

ーお手入れー

バスケット

- ① グリルをバスケットから抜き取りお手入れしてください。
- ② バスケットの底に落ちた油をキッチンペーパーなどで拭き取ってください。
- ③ バスケットとグリルを台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで汚れを落として水洗いしてください。
洗い後、水分を十分に拭き取ってください。



⚠ 注意

バスケットとグリルは、テフロン加工を施しています。
お手入れの際は、ナイロンのたわしや硬いスポンジ、研磨剤などを使用しないでください。



汚れが取れにくい場合は、40℃程のお湯と台所用中性洗剤を入れ、
10分ほどつけおきして、汚れを取り除いてください。

本 体

ぬるま湯につけて固く絞った布で、本体外側と本体内部を拭いてください。
必ず、ヒーター部が冷めてからおこなってください。

⚠ 注意

本体の丸洗いはしないでください。感電や故障の原因となります。

調理時間の参考表

※こちらの表はあくまでも参考目安です。

食材の大きさや形などによって調理条件は異なりますので、調理の仕上がりを保証するものではありません。

※調理の途中で食材の様子を見ながら、バスケットを取り出して軽く振ったり、食材をひっくり返すしても問題ありません。取り出す場合、バスケットが熱くなっていますのでご注意ください。

※食材を温め直すことも可能です。

食材を温め直す場合は、調理時間 10 分以内で調理温度を 150℃に設定し調理してください。

食材	目安 (~最大量)	調理時間 (分)	調理温度 (℃)
鶏のから揚げ	~7切 (~250g)	15~20	160~180
手羽先 (小)	~6切 (~250g)	15~20	200
フライドポテト (細)	じゃがいも1~2個 (~280g程)	15~20	200
冷凍フライドポテト (細)	~250g	7~17	200
揚げ出し豆腐	木綿豆腐~200g	7~10	200
コロッケ	~2個 (~200g)	8~10	200
メンチカツ	~2個 (~200g)	8~10	200
とんかつ	1枚 (~200g)	12	200
エビフライ	4匹 (~150g)	7~8	200
白身魚フライ	~2切 (~250g)	12~15	200
冷凍餃子	~7個	15	180
シユーマイ	~12個	7~10	200
春巻き (チルド)	~4個	10	200
焼き鳥 (惣菜)	※串外して ~3串分	5~7	150
冷凍たこやき	~14個	13~15	160
さんま	1匹	10	180
塩鮭	~2切れ	10~15	200
ししゃも	~6匹	8	200
えび	~8尾 (~170g)	8	200
食パン	1枚 (4等分カット)	10	180
マフィン	Mサイズ3個程	15	200

故障かな？と思ったら

こんなとき	次の点を確かめてください
調理されない	電源プラグが抜けていませんか？
	タイマーをセットしていますか？
十分に調理されていない	バスケット内の食材の量が多くありませんか？ 食材の量を減らすことで均一に仕上がります。
	調理温度を上げるもしくは、調理時間を長めに設定するなどで調整してください。
均一に調理されない	バスケットを取り出して軽く振ったり、食材をひっくり返すなどをおすすめします。また、食材を減らすことでも解消できます。
油で揚げるようにな く美味しいできない	食材自体に油がない場合は、調理前に食材に食用油を塗布することで美味しく調理できます。
白い煙が大量にでる	脂分が多い食材を調理していませんか？ 脂分が加熱されて煙が発生しますが、製品や調理の仕上がりに影響はありません。バスケット内の脂分を拭き取るもしくは、食材を減らすことで解消できます。
	バスケット内に前回の脂分が残っていませんか？ バスケットを清掃してください。
発火、食材以外の臭いが する、煙が異常にでる	直ぐに電源プラグを抜き、使用を中止してください。 保証書のお客様相談窓口へご連絡ください。

■ 製品仕様

商品名	サクッタエアーフライヤー
品番	SE6700
電源	AC100V (50／60Hz)
定格消費電力	1000W
電源コード	約 1m
本体寸法	幅 27.5×奥行 19×高さ 31cm
重量	約 2.6kg
容量	約 1.6L