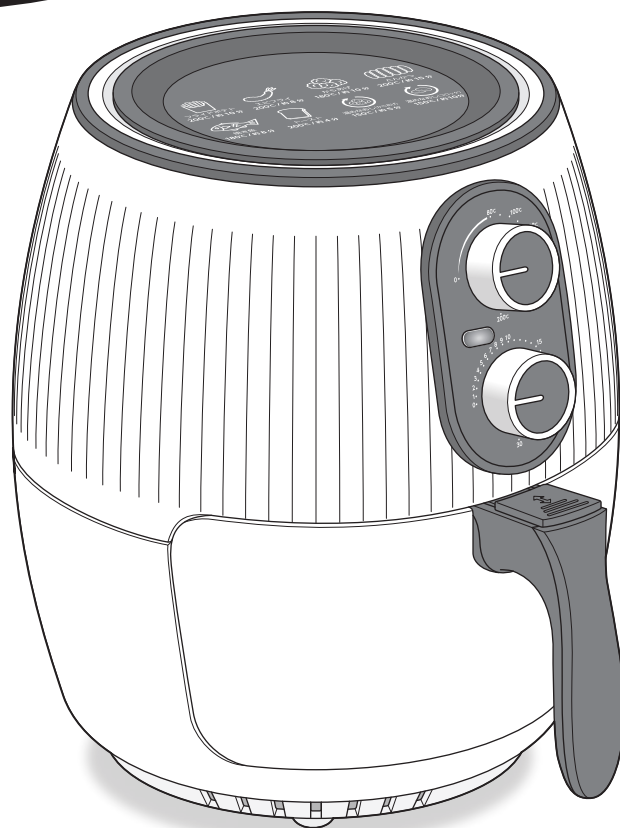


カラットフライヤー

取扱説明書 **保証書付**

カラットフライヤー
Karatt Fryer



2023年5月発行(4)

このたびは、「カラットフライヤー」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

- 本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用前に必ず4ページ「安全にお使いいただくために」をお読みください。
- 取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

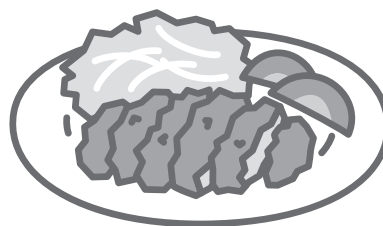
さあ、はじめよう! カラットフライヤーで健康生活!

カラットフライヤーをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品は油を一切使わずに、食材の持つ油で揚げものをはじめ、様々な料理ができる調理家電です。本書には、使用方法や使用上の注意事項を記載しております。ご使用前に必ずお読みください。



※1 エビフライ100g当たり / 油で揚げたエビフライとカラットフライヤーで調理したエビフライを酸分解法で脂質を抽出測定し比較したものです / 食材により脂質量は異なります
 ※2 イメージです

HEALTHY



食材から出る油もカット

うれしい、低カロリー

からあげ
(100gあたり)
-31kcal



とんかつ
(ヒレ150gあたり)
-116kcal



エビフライ
(100gあたり)
-108kcal



※ 1人分のカロリー比較です。

GOOD!



油を使ってないのに

カラット、おいしい

カット数値の算出方法

※油で揚げたものとカラットフライヤーで調理したものを酸分解法で脂質を抽出測定し、脂質 1g あたり 9kcal で算出。食材により脂質量は異なります。

はじめに

このたびは、「カラットフライヤー」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

この取扱説明書には、本製品を安全に効率よくお使いいただくための注意事項や使用方法を記載しています。ご使用になる前に必ずお読みください。また、取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください(保証書は本書裏表紙にあります)。

もくじ

安全にお使いいただくために	4
仕様	7
正しくお使いいただくために	7
各部の名称と働き 〈一覧・名称〉	8
ご使用方法	10
お手入れ方法	14
カラットフライヤーで	
美味しい料理を作るために	16
パパッとおいしい	
カラットフライヤーレシピ	18
• 鶏のからあげ	18
• とんかつ	18
• サーモンのムニエル	19
• 豚バラの野菜巻き	19
• 手羽先	20
• きのことベーコンのグラタン	20
• ローストビーフ	21
• 焼きプリン	21
こんなときには (トラブルと対処方法)	22
別売商品のご案内	23

安全にお使いいただくために

ご使用になるお客さまや他の人への危害や財産の損害を防ぎ、安全にお使いいただくために重要な内容を記載しています。本文をお読みいただき、内容を理解の上、必ず記載事項をお守りください。また、この取扱説明書に記載のない目的や方法では絶対に使用しないでください。


重要事項


- 本取扱説明書の使用ガイドライン、および指示が守られない場合は、当社は一切の責任を負いかねます。
- お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に関して、製造者・販売者は一切の責任を負いません。
- この取扱説明書に記載のない目的、方法では絶対にご使用にならないでください。ケガや事故の原因となります。


〈表示の説明〉


 **警告** 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容

 **注意** 「人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される」内容

 してはいけない「禁止」内容です。

 実行しなければいけない「指示」内容です。


 使用前に必ず点検をする。
破損、割れ、亀裂、不具合などがある場合は直ちに使用を中止し、巻末のカスタマーサービスセンターに修理をご依頼ください。そのままご使用を続けると感電・火災・ケガの原因になります。

 下記のような場合は、直ちにご使用を中止して電源プラグをコンセントから抜き、温度調節ダイヤル、時間調節ダイヤルをそれぞれ0にしてから、巻末のカスタマーサービスセンターに修理を依頼する。


- コンセントから抜く
- ・異常を感じた場合
 - ・使用中にこげくさい臭いや煙が出た場合
 - ・使用中に電源コードの一部が熱くなった
 - ・電源コードに触れたり折り曲げたりすると電気が入ったり切れたりする
 - ・電源コードの被覆が破損した場合
 - ・電源プラグの金属部分が変形したり、著しく変色した場合
 - ・部品が破損または紛失した場合
 - ・電源コードが洗剤や殺虫剤に浸った場合
- そのままご使用を続けると、感電、火災、ヤケド、ケガ、故障の原因になります。


製品の組み立て時や部品の取り外し時は、必ず電源プラグをコンセントから抜く。

感電・ケガの原因になります。


 本製品本体を水につけたり、ぬらさない。
感電、故障、ケガの原因になります。

 感電注意

 お客様自身による分解、改造、修理は絶対に行わない。
火災、ケガなどの原因になります。

 正しく組み立てた状態で使用する。
回転部を露出したままで作動しないでください。ケガ・故障の原因になります。

本体運搬時は本体下部を両手でしっかり持って移動する。

 食材は、バスケットに入れすぎない。
食材がバスケットからはみだすと、感電、火災の原因になります。

バスケット、パンの移動時はハンドル以外の場所を持たない。また、置く場所は、平らな耐熱性のある場所を選ぶ。

使用後のバスケットパン、バスケットは高温になります。ヤケド、火災の原因になります。

 **警告**



本体からバスケットパンを取り出す際には、誤ってバスケット取り外しボタンを押さない。

バスケットパンが落下し、ヤケド、火災の原因になります。

バスケットがバスケットパンにセットされた状態で、バスケットパンを逆さにして食材を取り出さない。

バスケットに溜まった油などが漏れ、ヤケド、火災の原因になります。

バスケットパンの中に油を注いだ状態で本製品を使用しない。

ヤケド、火災、事故の原因になります。

調理中は、排気口から熱風が出るので、手や顔、体を排気口に近づけない。

調理中にバスケットパンを取り出す際は、特に高温の蒸気に触れないように十分注意してください。ヤケド、事故の原因になります。

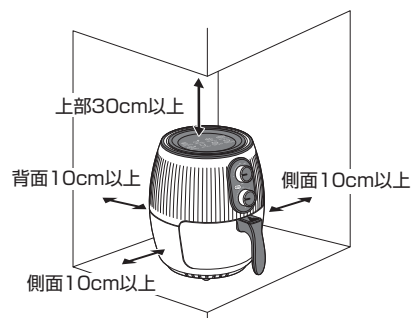
調理中は、排気口や吸気口をふさがない。

故障、火災、事故の原因になります。

本製品が壁や他の電気機器に接した状態では使用しない。

設置の際には、正面と両側面のどちらか一方が解放された状態で背面、側面に 10cm 以上、上部に 30cm 以上の空間があることを確認する。

また、本製品の上に物を置かないでください。故障、火災、事故の原因になります。



本製品は次のような場所には設置・保管しない。

- ・ 極端に高温、低温になる場所
 - ・ 暖房器具などの熱源や火気の近く
 - ・ 浴室など水のかかりやすい場所
 - ・ ほこりや多湿の場所
 - ・ 野外、直射日光の当たる場所
 - ・ 油煙や湯気の当たる場所
 - ・ 有害物質の近く
 - ・ 滑りやすいものの近く
(グリース、油、泥、雪、未乾燥の塗料など)
- 感電、火災、故障の原因になります。



本製品を使用する際は、テーブルクロスやカーテンのような燃えやすい素材が近くにならないことを確認する。

火災、事故の原因になります。

本製品の内部に触れる場合は、本製品の電源プラグをコンセントから抜き、内部のファンが完全に停止していること、完全に冷めていることを確認する。

ヤケド、事故の原因になります。

調理中は、本体の外側が高温になることがあるので、必ず鍋つかみを使用する。

バスケットとバスケットパンは高温になります。調理のために本体の外側やバスケット・バスケットパンに触れる際には、必ず鍋つかみを使用してください。ヤケド、事故の原因になります。



コンセントから抜く

万一、本製品から煙が出てきた場合、ただちに電源プラグをコンセントから抜く。

煙が出なくなった後、バスケットパンを取り出して煙の原因を取り除いてください。故障、火災、事故の原因になります。

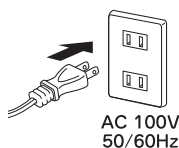


警告

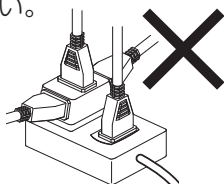
安全にお使いいただくために



AC100V
50/60Hz 以外の電
圧では使用しない。
感電、火災、故障の原因
になります。



タコ足配線はしない。
発熱して火災の原因
になります。



取扱説明書で指示されている部品、
当社が販売している付属品以外は
使用しない。

故障やケガの原因になります。

コンセントは定格 15A 以上のもの
を本製品単独で使用し、他の機器
の電源プラグを差し込まない。

発熱、発火の恐れがあります。

ぶつかけたり、重いものを上に載せたり、
無理な力を加えない。

また、無理に部品を引っ張るなど、乱暴に扱
わないでください。破損し、感電・火災・事
故の原因となります。



電源コードは、以下の点に注意する。

- ・使用中は束ねない
- ・ドアや家具などで挟まない
- ・畳や敷物の下に入れない
- ・重いものを載せない
- ・テーブルやカウンターの端などに引っ掛けない
- ・引っ張らない
- ・ねじらない
- ・もつれさせない
- ・傷つけない
- ・加工しない
- ・無理に曲げない
- ・鋭利なものに近づけない
- ・熱器具や火気など熱いものに近づけない
- ・ぬらさない
- ・水などの液体に浸けない
- ・本体に巻き付けない
- ・人や運搬車などが激しく行き来する場所で
使用しない。

感電、火災、故障、ヤケドの原因になります。



お子様やペット（動物）、監督が必要
な人のそばでは使用しない。
思わぬ事故やケガの原因になります。

子供など取り扱いに不慣れな方だけ
で使わせたり、乳幼児に触れさせたり
しない

やけど・感電・けがの原因になります。

高温の場所や火気の近くでは使用し
ない。

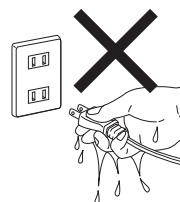
変形・破損により事故の原因になります。

電源コードを持って本体を運ばない。
電源コードが破損し、感電・火災・ケガの原
因になります。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししたり、
電源が入った状態で
本体を触らない。

感電の恐れがあります。



平らで安定した不燃性の台に設置し
て使用する。

不安定な場所でご使用になると本体が転倒し
てケガの原因になります。

電源プラグは、根元まで確実に差し
込む。

不完全な差し込みのままご使用を続けると、
感電・火災の原因になります。

電源プラグを抜き差しするときは、
必ず温度調節ダイヤル、時間調節
ダイヤルをそれぞれ 0 にする。

故障、思わぬ事故やケガの原因になります。



電源プラグをコンセントから抜くとき
は、電源コードを引っ張って抜か
ない。

必ず電源プラグを持って抜き差ししてくださ
い。電源コードや電源プラグの破損の原因に
なります。



コンセント
から抜く

使用しないときは温度調節ダイヤ
ル、時間調節ダイヤルをそれぞれ 0
にし、電源プラグをコンセントから
抜く。

故障、思わぬ事故やケガの原因になります。



電源コードは十分に余裕をもたせた
状態で使用する。

余裕がないと、電源コードの断線や電源プラ
グの変形などの原因になります。また、コン
セントを傷める原因になります。

正しくお使いいただくために

ご使用にあたってのご注意

- 故障している、または故障と思われる場合は、使用しないでください。
- 本製品はおもちゃではありません。
- 料理する場所は、照明で明るくしてください。
- 付属品以外のものを本体に取り付けしないでください。

故障を起こさないために

- 本体が加熱しすぎると、過熱防止装置が作動して通電しなくなり、本製品は動作をしなくなります。
本体が設定温度以下、もしくは常温に戻っても動作をしない場合は、各ダイヤルを0にし、電源コードをコンセントから抜いて使用を中止してください。
- ご使用後は、食材のこびりつきを防ぐため、すぐにお手入れをしてください。

本製品の用途について

- 屋外では使用しないでください。故障の原因になります。



注意

- 家庭用なので、業務用として使用しない。
故障の原因になります。保障の対象になりません。

製品の保管と廃棄に関して

- 本製品は、平らで乾燥した清潔な場所に保管してください。
- 廃棄の際は、廃棄する地域の行政・自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

製品の保守・点検に関して

- お手入れの際は、乾いた布でやさしく汚れをふき取ってください。汚れがひどい場合は中性洗剤を薄めたものを布に含ませて拭いてください。



注意

- お手入れには下記の溶剤や洗剤を使用しない。
割れや破損により、感電・火災・事故の原因となります。
 - ・ベンジン、シンナー
 - ・液体洗剤、スプレー洗剤、アルコール入り洗剤、洗濯用洗剤、漂白剤
 - ・研磨剤、腐食剤、潤滑剤

アフターサービスについて

修理に関するご相談ならびにご不明な点は、裏表紙のカスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

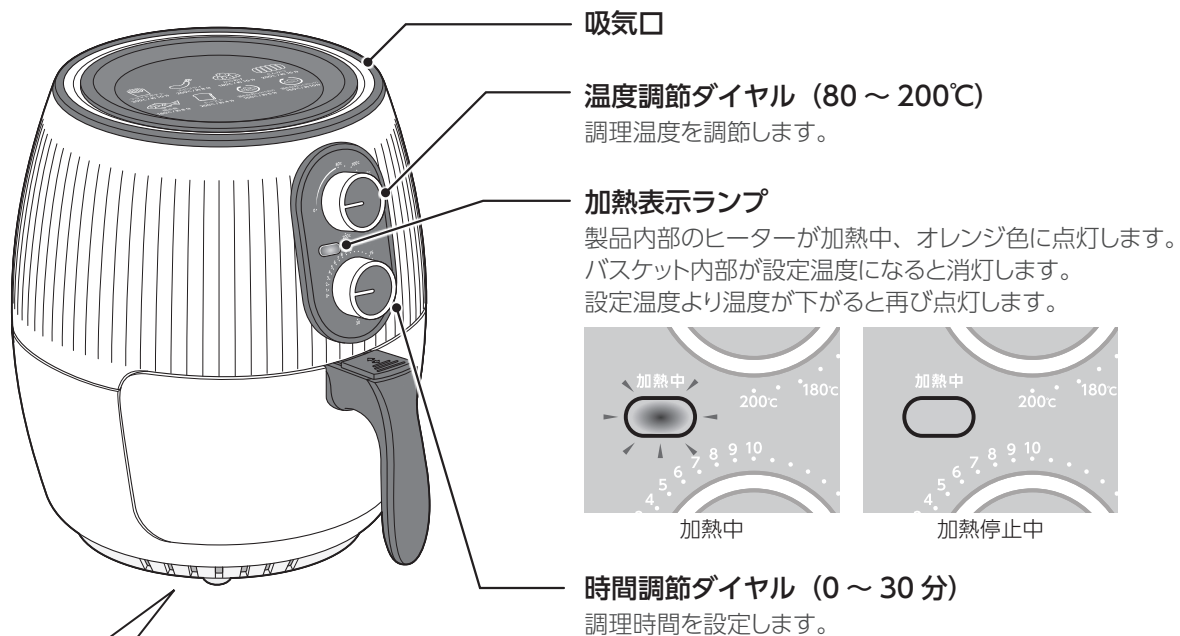
仕様

電源	AC100V (50/60Hz)	温度設定範囲	80 ~ 200℃
消費電力	1400W	重量	約 4kg
タイマー設定範囲	0 ~ 30分	寸法 (奥行き×幅×高さ)	335mm × 270mm × 315mm

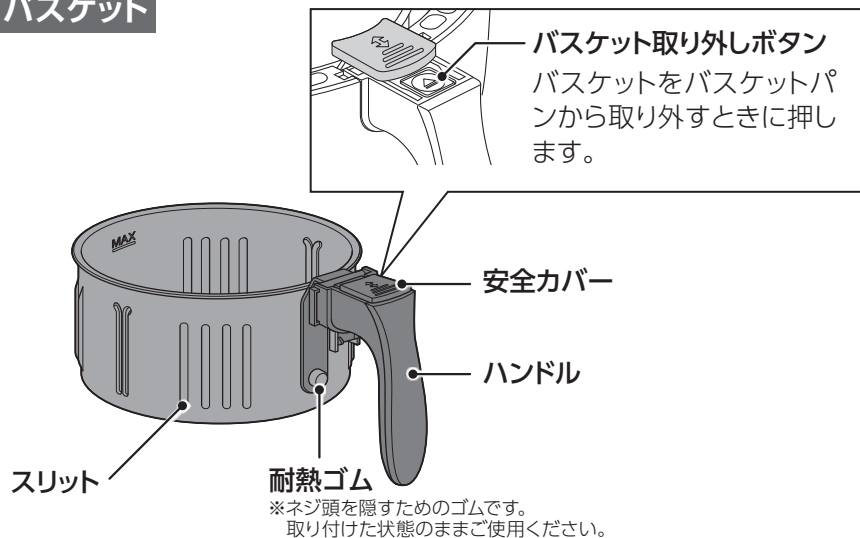
各部の名称と働き 〈一覧・名称〉

各部の名称は下記の通りです。
ご購入後はまず付属品が揃っているかをご確認ください

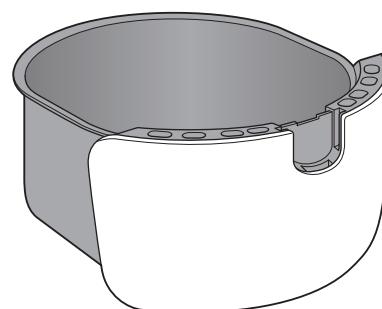
本体前面



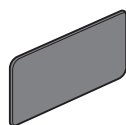
バスケット



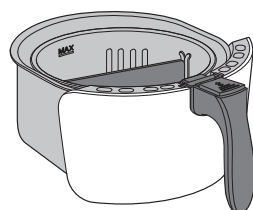
バスケットパン



セパレーター (別売品)



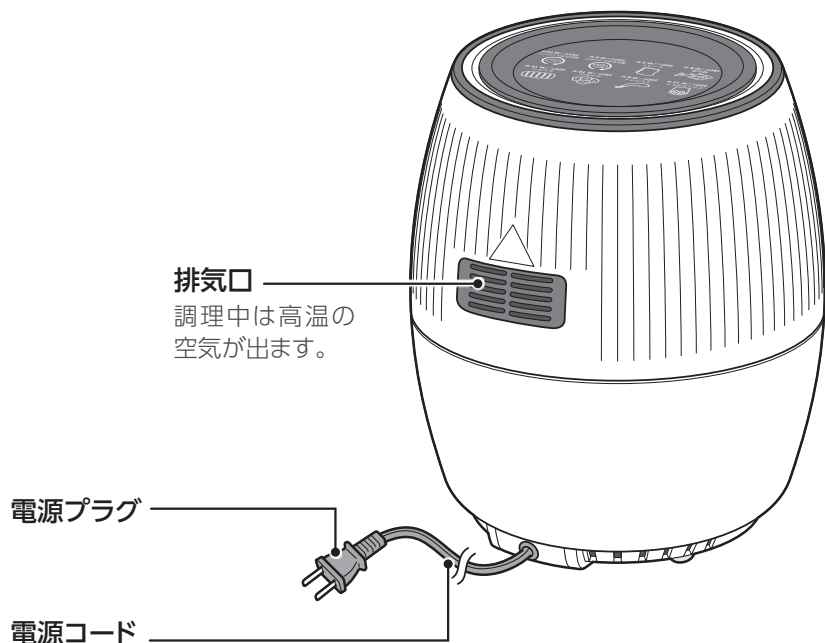
2種類の食材を同時に調理するときバスケットの真ん中のスリットに差し込んで使います。



●はじめてお使いになるとき

バスケット・バスケットパン・セパレーターをぬるま湯で薄めた中性洗剤で洗浄したあと水洗いし、よく乾燥させてからご使用ください。本体の外側と内側は固く絞った布で拭いてください。本体は、洗ったり水に浸さないでください。

本体後面

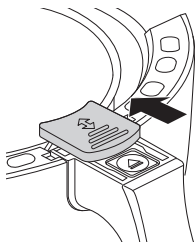


！ ご注意

本体を設置する際は、正面とどちらか片方の側面をふさがないように壁から 10cm 以上離してください。

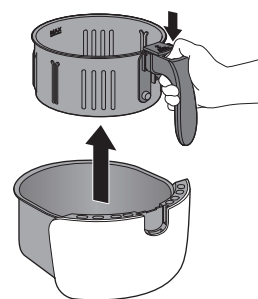
バスケットの取り外し方法

- ① バスケットパンを平らで安定した場所に置き、安全カバーをスライドさせます。



- ② バスケット取り外しボタンを押しながら、バスケットを持ち上げます。

ハンドルをしっかり持ってバスケットを持ち上げてください。



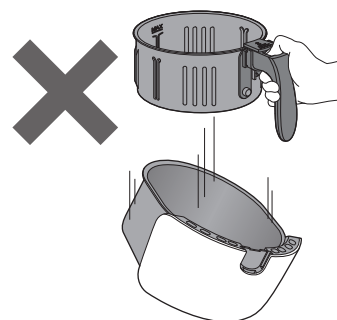
！ ご注意

バスケットをセットした状態で持っているときに、バスケット取り外しボタンを押さないようご注意ください。

バスケットパンが落下するおそれがあります。

使用時初期はフッ素コーティングの焼ける匂いがすることがあります。

匂いが気になる際は 200℃に設定し、30 分ほど空焚きを行うと匂いが少なくなります。



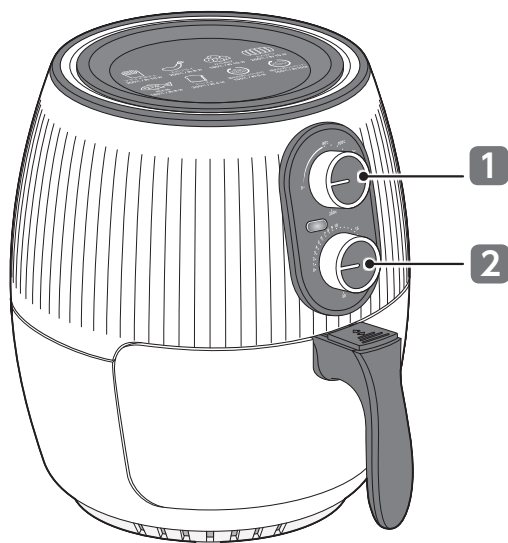
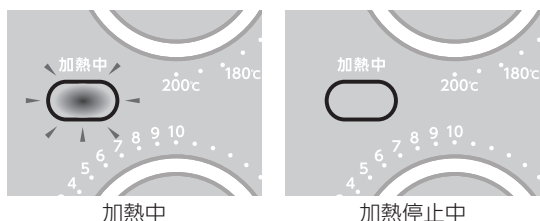
ご使用方法

カラットフライヤーの基本的な調理方法をご紹介します。

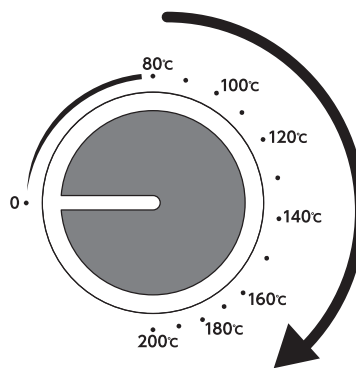
STEP1 予熱する

予熱によって食材にムラなく熱を通して仕上げることができます。

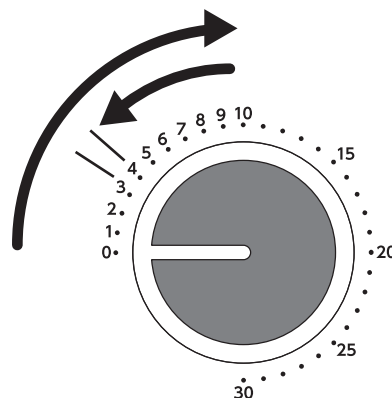
バスケット内部が設定温度になると消灯します。設定温度より温度が下がると再び点灯します。



1 温度調節ダイヤルを回し、ご希望の温度に設定します (80 ~ 200°C)。



2 時間調節ダイヤルを回し、調理時間を3 ~ 4分に設定します。



※使用時初期はフッ素コーティングの焼ける匂いがあります。
匂いが気になる際は200°Cに設定し、30分ほど空焚きを行うと匂いが少なくなります。

※納入時、パンの脱落防止のため、テープが2カ所貼ってあります。剥がしてご使用ください。

※予熱を行う際、製造時に使用した油や、前回の調理で付着した油などが焼けて煙が出たり臭いがすることがありますが、しばらく加熱するとなくなります。本製品は電熱機器のため、ヒーターから独特の臭いがすることがありますが異常ではありません。異常な熱気などがある場合は、直ちに使用を中止してください。

⚠️ ご注意

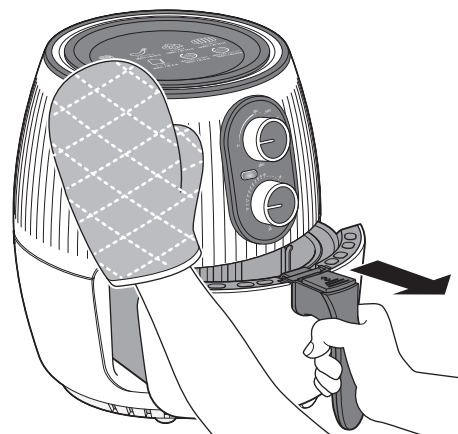
6分以下の調理時間に設定する場合は一度10分までダイヤルを回した後、再度調理時間の設定を行ってください。0分から6分以下に合わせた場合は、タイマーが動作しきらず、切れない場合があります。

予熱で設定したタイマーが0分になると、「チーン」と音が鳴ってお知らせします。

STEP2 食材を入れる

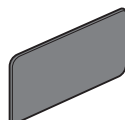
- 1** 本体からバスケットパンを取り外します。
ハンドルを持ち、本体を反対の手で支えながら手前に引いてください。

※ 本体上部に手を添えるときは、ヤケドしないように鍋つかみを使用してください。

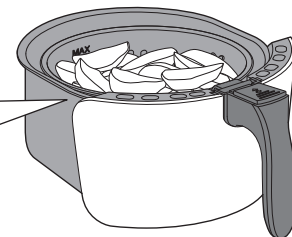


- 2** 食材をバスケットに入れます。
バスケットをバスケットパンにセットしてください。

※ セパレーター (別売品) を使用すると、異なる食材を同時に調理することができます。

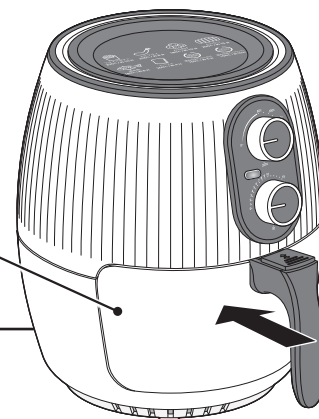


食材の量を少なめにした方が全体の仕上がりが均一となります。



- 3** バスケットパンを本体にセットします。
バスケットパンは奥まで確実に差し込んでください。

段差がなくなるまでバスケットパンを差し込みます。



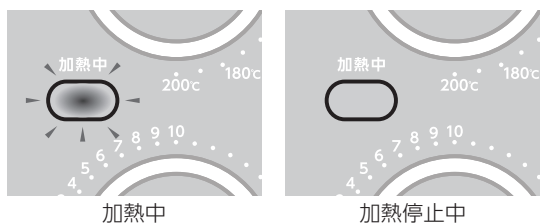
! ご注意

- バスケットに食材を入れすぎないでください。
適切に調理できないだけでなく、食材がヒーターに触れて故障の原因になる恐れがあります。
- バスケットパンに油を注がないでください。本製品は、油で揚げないフライヤーです。
- 調理するときは、必ず食材を入れたバスケットをバスケットパンにセットしてください。
バスケットをセットしない状態で調理することはできません。

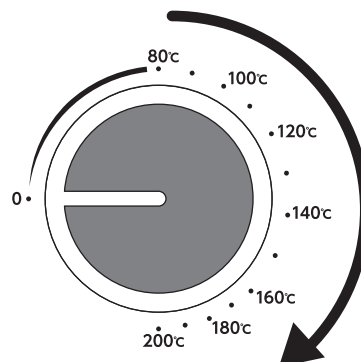
STEP3 調理(加熱)を始める

加熱温度と加熱時間は、18～21ページのレシピ、使い方ガイドの早見表をご覧ください。

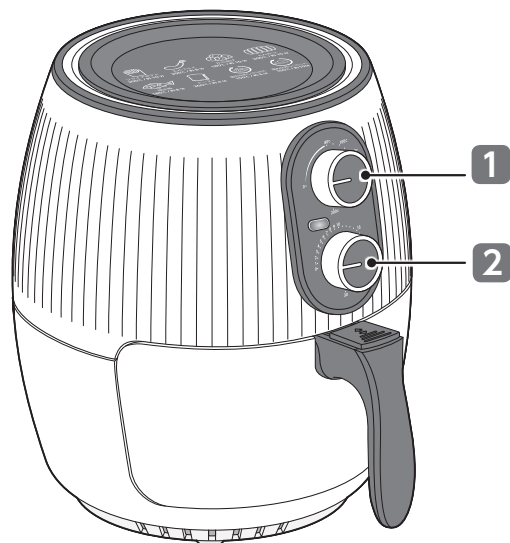
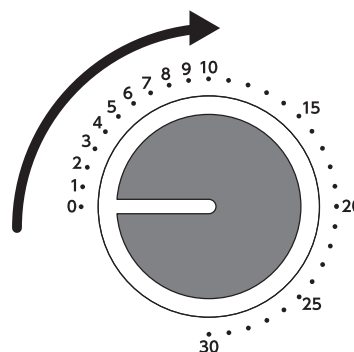
バスケット内部が設定温度になると消灯します。
設定温度より温度が下がると再び点灯します。



- 1** 温度調節ダイヤルを回し、ご希望の温度に設定します (80～200℃)。



- 2** 時間調節ダイヤルを回し、作る料理にあわせて加熱時間を設定します (0～30分)。



⚠️ ご注意

6分以下の調理時間に設定する場合は一度10分までダイヤルを回した後、再度調理時間の設定を行ってください。0分から6分以下に合わせた場合はタイマーが動作しきらず、切れない場合があります。

加熱が完了すると、「チーン」と音が鳴ってお知らせします。

設定した時間よりも早く加熱を完了したい場合は、時間調節ダイヤルを手動で「0」まで回します。

👉 ポイント

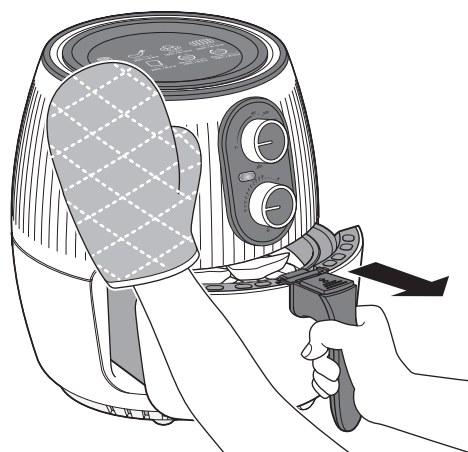
食材の量、メニューによっては加熱中にバスケットを取り出し、軽く振ると食材に均等に熱が通り上手く仕上がります。(17ページ参照)

STEP4 お皿などに盛り付ける

1 本体からバスケットパンを取り外します。

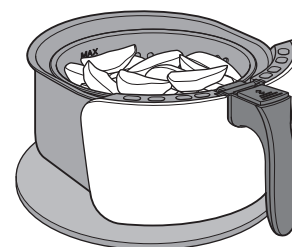
ハンドルを持ち、本体を反対の手で支えながら手前に引いてください。

※ 本体上部に手を添えるときは、ヤケドしないように鍋つかみを使用してください。



2 バスケットパンを耐熱性の敷物の上に置きます。

※ 底が熱くなっている可能性があります。必ず耐熱性の敷物をご用意ください。

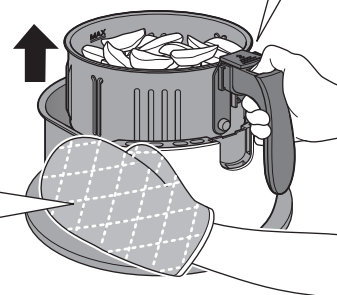


3 バスケットパンからバスケットを取り出し、調理した食材を皿などの容器に移します。

- バスケットパンを押さえながら取り外すと、楽に取り外せます。
- 調理した食材が大きく、バスケットを持ち上げられない場合は、バスケットをバスケットパンにセットした状態で、菜ばしやトングを使用してバスケットから食材を取り出してください。

安全カバーをスライドさせて、バスケット取り出しボタンを押す

ハンドル以外の場所に触れる場合は、鍋つかみを使用する



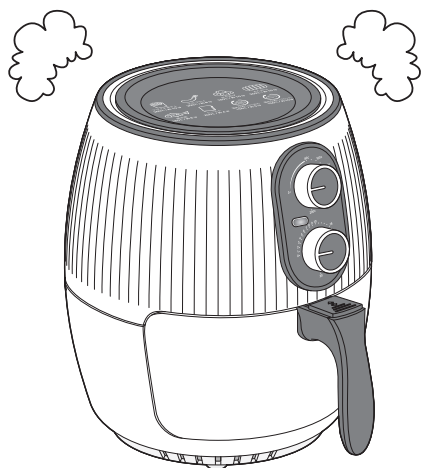
! ご注意

- 調理後は、バスケットとバスケットパンは非常に熱くなっていますのでご注意ください。
- バスケットがバスケットパンにセットされた状態で、バスケットパンを逆さにして食材を取り出さないでください。バスケットに溜まった油が漏れて、ヤケド、火災の原因になります。
- 食材を取り出すときには、バスケットの内側を傷つけないように気をつけてください。
- 調理後は、早めに食材を別の容器に移してください。調理後、食材を長時間バスケットの中に放置すると、汚れが落ちにくくなります。

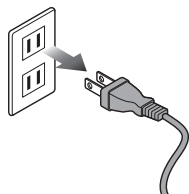
お手入れ方法

ご使用後は、毎回必ず以下の手順でお手入れしてください。

STEP1 本体を冷ます



温度調節ダイヤル、時間調節ダイヤルを0にして、電源プラグをコンセントから抜き、製品を常温になるまで冷めます。

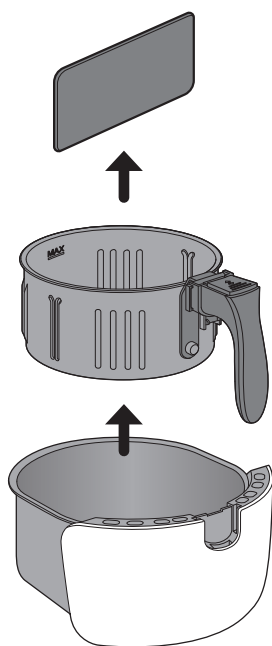


※必ず各ダイヤルを0にしてからプラグを抜いてください。通電中にプラグを抜くとスパークする可能性があります。

STEP2 各部品を洗う

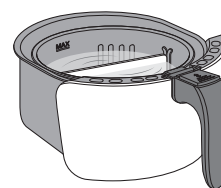
バスケット・バスケットパン・セパレーター

中性洗剤で洗ったあと、十分にすすいで、乾燥させます。食器洗浄機は使用できません。



ポイント

食材のかすが取れない場合は、バスケットとセパレーターをバスケットパンにセットした状態で、中性洗剤を薄めた湯の中に10分間つけてから、もう一度洗ってください。



STEP3 本体を拭く

本体外側・内側

中性洗剤を薄めたぬるま湯に布を浸し、固く絞って拭きます。
本体内側の発熱体に食材のかすがついた場合は、ブラシを使って
汚れを落としてください。



! ご注意

- お手入れを開始する前に、電源プラグがコンセントから抜けていて、本体やバスケット・バスケットパン・セパレーターが完全に常温に戻っていることを必ず確認してください。
- 本体は、水に浸したり、食器洗浄機に入れないでください。故障・感電・火災・ヤケドの原因になります。
- 電源コードが損傷していないかを定期的に点検してください。
- 洗うときは研磨剤が含まれていない、やわらかいスポンジを使用してください。バスケット・バスケットパン・セパレーターはフッ素コートされています。
- クレンザーなど、研磨剤入りの洗剤は使用しないでください。また、スチールウールなどの固いものでこすらないでください。

カラットフライヤーで美味

カラットフライヤーを上手に使うコツと揚げ物以外もいろいろ

point
1

加熱時間は食材の大きさや量によって変えましょう。

大きな
食材



加熱時間長め



小さな
食材



加熱時間短め



●生の食材から調理する場合

- ・からあげ…………… 350g 180℃ 約10分
- ・とんかつ…………… 2枚 200℃ 約15分
- ・サーモンのムニエル… 2切 180℃ 約8分

●冷凍食品の場合

- ・からあげ…………… 8個(160g) 200℃ 約10分
- ・コロッケ…………… 2個(150g) 200℃ 約10分
- ・フライドポテト… 300g 200℃ 約10分

※加熱時間はあくまで目安です。ご自身で調節しながらご使用ください。

point
3

お手持ちの調理器具で
さらに便利に!



お手持ちのアルミホイル、オーブンシート、パン型やシリコンカップなどをバスケットの中に入れて加熱できます。

point
4

温め直し
にも活躍します。



ホカホカ!

150℃で10分以内(目安)にセットすれば、買ってきたお惣菜や冷えたおかずが作りたてのようにできあがります!

美味しい料理を作るために

もいろいろできるカラットフライヤーのレシピをご紹介します。

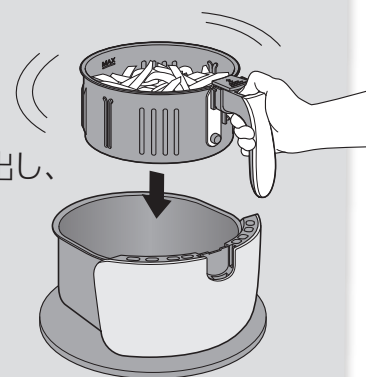
point
2

ムラなくまんべんなく仕上げる ために軽く振りましょう。

フライドポテトなど小さな食材は、加熱中にバスケットを取り出し、軽く振ることで食材にまんべんなく熱が通ります。

- ① 本体からバスケットパンを取り出し、耐熱性の平らな場所に置きます。
- ② バスケットをバスケットパンから取り外し、食材がよく混ざるように、ゆっくりとバスケットを振ります。
- ③ バスケットをバスケットパンにセットし、バスケットパンを本体に戻します。

バスケットパンを正常な位置まで本体に押し込むと、自動で加熱を再開します。



このとき、小さな食材はバスケットの穴から落下する可能性がありますので、ご注意ください。

Point

- 加熱の途中で本体からバスケットパンを取り外すと、加熱が停止しますが、調理時間ダイヤルは回り続けます。バスケットパンをもう一度本体に戻すと、加熱を再開します。
- 食材を振るタイミングを知りたい場合は最初、予定加熱時間の半分の時間を設定しましょう。「チーン」と音が鳴ったら食材を振り、その後に残り半分の加熱時間を設定しましょう。

point
5

調理前に温めよう!



加熱を始める前は80℃～200℃の温度で3～4分の予熱をしてください。

パパッとおいしいカラットフライヤーレシピ

鶏のからあげ



材料 (2人分)

鶏もも肉 (ももかたまり) ……	350g
しょうが (すりおろし) ……	小さじ1
にんにく (すりおろし) ……	小さじ1/2
しょうゆ ……	大さじ1
みりん ……	大さじ1
粉 (かたくり粉、薄力粉) ……	各大さじ1

加熱時間

🕒 10分

温度

🌡️ 180℃

作り方

1. 鶏もも肉のかたまりをひと口大に切る。
粉(かたくり粉、薄力粉)を混ぜる。
2. ひと口大の鶏もも肉に調味料(しょうが、にんにく、しょうゆ、みりん)をあわせ、もみこんで冷蔵庫で15分以上おく。
3. 加熱する20分前に冷蔵庫から出し、粉をふってなじませた後、180度で予熱したバスケットに並べ10分加熱する。

POINT

*粉は茶こしなどを使うと、まんべんなくきれいにふることができます。
*市販の唐揚げ粉を使用してもおいしく作れます。

とんかつ



材料 (2人分)

豚ロース肉 (カツ用) ……	2枚
塩、こしょう ……	各少々
薄力粉 ……	大さじ3
卵 ……	1個
パン粉 ……	1/2 カップ

加熱時間

🕒 15分

温度

🌡️ 200℃

作り方

1. 豚肉は筋に数カ所切れ目を入れ、たたいてのばし、塩・こしょうをふり、元の大きさに形を整える。
2. 1に薄力粉・溶き卵・パン粉の順につける。
3. 200℃に予熱したバスケットに2を入れて15分加熱する。

(※豚ヒレ肉などでも同じ材料、加熱時間、温度で作れます。)

サーモンのムニエル 野菜ホイル焼き

加熱時間

温度

🕒 8分

🌡️ 180℃



作り方

1. サーモンに塩、こしょうをふる。
2. 茶こしなどを使ってサーモンに薄力粉を薄くまぶす。
3. 180度で予熱したバスケットに2を入れて8分加熱する。

材料 (2人分)

サーモン切り身	2切
薄力粉	大さじ1
塩、こしょう	各少々

POINT

- *付け合せの野菜ホイル焼きは、お好みの野菜に塩を軽くふり、バターと一緒にアルミホイルで包んで焼きます。
- じゃがいもなど火の通りにくい野菜は薄めに切りましょう。
- *お好みでポン酢をかけても美味しくいただけます。

豚バラの野菜巻き

加熱時間

温度

🕒 15分

🌡️ 180℃



作り方

1. パプリカ、エリンギは細いスティック状に切る。
2. 豚バラ肉を縦に並べ塩、こしょうをふり、豚バラ肉の上に野菜を置いて巻く。
3. 焼き肉のたれを塗り、180度に予熱したバスケットに2を入れて15分加熱する。

材料 (2人分)

豚バラ肉	200g
いんげん	6本
パプリカ	1/4 個分
エリンギ	1/2 本
焼肉のたれ	大さじ2
塩、こしょう	各少々

POINT

- *にんじんなど硬い野菜を入れる場合はレンジで加熱してから巻きましょう。

パッとおいしいカラットフライヤーレシピ

手羽先



材料 (2人分) |

鶏の手羽先.....	6本
しょうゆ.....	大さじ2
砂糖	小さじ1
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
煎りごま	小さじ1
塩、こしょう	各少々

加熱時間

🕒 18分

温度

🌡️ 200℃

作り方

1. 鶏の手羽先に塩、こしょうをふり、骨に沿って2カ所に切り込みを入れる。
2. しょうゆ、砂糖、みりん、酒を混ぜ、耐熱容器に入れレンジで1分加熱する。
3. 1を200度で予熱したバスケットに並べ18分加熱する。
4. 3を2にくぐらせ、ごまをふる。



POINT

*時間がないときは、しょうゆ、砂糖、みりん、酒を混ぜたものを手羽先にもみこんでから加熱してもOKです。

きのこベーコンのグラタン



材料 (2人分) |

玉ねぎ	1/4 個
しいたけ	2個
しめじ	1/4株
ベーコン	50g
ホワイトソース	200g
ピザ用チーズ	50g
塩、こしょう	各少々

加熱時間

🕒 20分

温度

🌡️ 180℃

作り方

1. 玉ねぎ、しいたけは薄くスライスし、しめじは小房に分けておく。ベーコンは3センチ幅に切る。
2. バスケットの中に入るサイズの耐熱皿に玉ねぎ、しいたけ、しめじ、ベーコンを入れ塩、こしょうをふり、180度で加熱したバスケットに入れ5分加熱する。
3. 2にホワイトソースを混ぜ、ピザ用チーズをのせ180度で予熱したバスケットに入れて15分加熱する。



※別売りになります

*カラットフライヤー専用丸型なべ(別売品)を使用して調理します。

ローストビーフ



材料 (2人分)

牛もも肉かたまり …………… 200g
塩、こしょう (もしくはハーブソルト) … 適量

加熱時間

🕒 30分

温度

🌡️ 100℃

作り方

1. 牛もも肉に、塩、こしょうをふり30分常温に置く。
2. 100度で予熱したバスケットに牛もも肉を入れて30分加熱する。
3. 牛もも肉をバスケットから取り出し、アルミホイルで包み30~40分肉汁を落ち着かせた後、薄切りする。
(※倍の量にしても同じ加熱時間、温度で作れます。)

おろし玉ねぎソースレシピ

材料 (2人分)

すりおろし玉ねぎ … 大さじ2
しょうゆ …………… 大さじ1
酢 …………… 大さじ1
砂糖 …………… 小さじ1

作り方

1. 全ての材料を混ぜる。

POINT

30分ほど置いた方が
玉ねぎの苦味がなくなります。

焼きプリン



材料 (4人分)

卵黄 …………… 2個
牛乳 …………… 180ml
砂糖 …………… 大さじ 1/2
バニラエッセンス …………… 2~3滴(あれば)

加熱時間

🕒 30分

温度

🌡️ 100℃

作り方

1. ボウルに卵黄、砂糖を入れ、泡だて器で混ぜておく。
2. レンジで30秒加熱した牛乳を、1に少しずつ加え混ぜる。
3. バニラエッセンスを加え、茶こしなどでこす。
4. 耐熱容器に入れ、100度で30分加熱する。

POINT

*お好みでフルーツやカラメルソースを
トッピングしてお召し上がりください。

こんなときには（トラブルと対処方法）

使用中、不具合などにより「故障かな?」と思ったときは、下記の点をご確認ください。

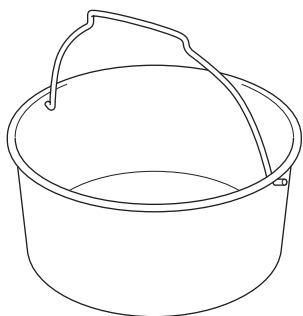
症状	原因	処置方法
① 作動しない。	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグをコンセントに差し込む。
	時間調節ダイヤルが設定されていない。	時間調節ダイヤルを設定する。
	バスケットパンが正しく本体にセットされていない。	バスケットパンを奥まで確実に本体に押し込む。
	本体への負荷が高くなり、電源が入らなくなった。	本体を十分に冷ます
	● 温度調節ダイヤルが0になっている。 ● 庫内が高温になっている。	温度調節ダイヤルを設定する。
② 食材が十分に調理されない。	バスケットに食材を入れすぎている。（食材の量が多く、調理に時間がかかる。）	バスケットに入れる食材を減らす。
	食材が大きすぎる。	食材を小さくして調理する。
	調理温度が低すぎる。	調理温度を適正値に設定する。
	調理時間が短すぎる。	調理時間を適正時間にする。
③ 食材に均一に熱が通らない。	食材によっては、調理の途中で、熱が均一に回るように位置を変える必要がある。	調理時間の半分以上を過ぎたところ、バスケットパンを取り出して軽く振って、熱が均一に回るようにする。（17 ページ参照）
	バスケットに食材を入れすぎている。	バスケットに入れる食材を減らす。
	予熱が十分になされていない。	予熱を十分に行う。
④ バスケットパンが本体にうまくセットできない。	バスケットに食材を入れすぎている。	バスケットに入れる食材を減らし、スリットが見えるように調整する。
	バスケットがバスケットパンに正しく収まっていない。	カチッと音が出るまでバスケットをバスケットパンに押し入れる。
⑤ 本体から白い煙が出てくる。	食材に含まれている脂肪分が多い、あるいは食材に混ぜた油が多すぎる。	● 脂肪分が多い食材は避ける。 ● 食材に油を多量に混ぜないようにする。
	前の調理で落ちた油がバスケットパンに残っている。	バスケットパンを冷ました後、洗う。
⑥ 食材の表面がカリッと仕上がらない。	食材が水で濡れている。	水分をよく拭き取る。
	食材が大きすぎる。	食材を小さめに切る。

別売商品のご案内

カラットフライヤーでもっとお料理を楽しんでいただくための専用アイテムもご用意しています。

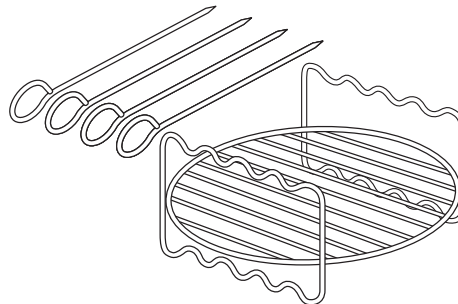
ケーキやグラタン作りに! カラットフライヤー専用 丸型ナベ

カラットフライヤーで使用できる、丸型のナベ。煮込み料理やお米を使った料理「パエリア」、「チーズケーキ」などもおいしく作れます。丸型ナベがあれば料理のレパートリーがぐんと広がります。



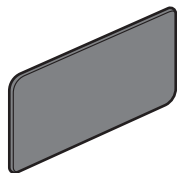
調理量が2倍で時間の節約! カラットフライヤー専用 2段ラック&串セット

カラットフライヤー専用の調理器具です。料理のできる量が約2倍になり時間も節約できるのでとても便利です。



2種類の食材を同時に調理! カラットフライヤー専用 セパレーター

からあげとフライドポテトなど2種類の食材を同時に調理することができる便利なセパレーター。揚げ物と焼き物も同時に作ることができて、とても便利です。



メニュー数はなんと100種類!! カラットフライヤー専用 ヘルシーレシピ100

ヘルシーでおいしいレシピを100種類掲載した専用レシピブック。カラットフライヤーを上手く使うポイントも写真入りで丁寧に説明しています。

揚げものだけでなく、グリル料理や蒸し焼き、ケーキなど、毎日のおかずからデザートまでカラットフライヤーをフル活用できるレシピが満載です。

別売商品のご購入やお問い合わせは下記までお気軽にお問い合わせください。



8:00
22:00

固定電話 **0120-096-072** 無料

携帯電話 **0570-096-230** 有料

インターネットでもご確認いただけます。

カラットフライヤー

検索

保証とアフターサービス

不具合に関するご相談ならびにご不明な点は、下記のカスタマーサービスセンターまでお問い合わせください。

保証書

【品名：カラットフライヤー】

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
この保証書は、保証期間中に不具合や故障が発生した場合、下記の無料交換・修理規定にしたがって無償にて交換・修理を行うことをお約束するものです。
この製品が、万一保証期間内に不具合や故障が発生した場合は、ショップジャパン カスタマーサービスセンターにご連絡願います。
保証期間内に限り無料にて交換・修理をさせていただきます。
※交換・修理をご希望される場合、本書とお買い上げ証明(お買い上げ明細書、レシート、領収書など)の提示が必要となりますので、
保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

お客様ご氏名： _____ 様 ご購入日： _____ 年 月 日

お客様ご住所： 〒 _____ 保証期間：ご購入日より 1 年間

お客様電話番号 (購入時)： _____

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料で交換・修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の交換や修理などについてご不明な点がございましたら下記の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

無料交換・修理規定

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で不具合が生じた場合は保証期間内に限り無料交換・修理いたします。
- 保証期間内でも次の場合には有料交換または有料修理となります。
 - 本書の提示がない場合。
 - 本書がない場合および本書の字句を書き替えられた場合。
 - 使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
 - お引き渡し後の輸送・落下・水ぬれなどによる故障および損傷。
 - 火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
 - 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
 - 故障の原因が本商品以外にある場合。
- 付属品などの消耗品の交換。
- 車輻船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
- 一般家庭用以外の用途(業務用など)で生じた故障および損傷。
- 取扱説明書に記載された内容を守られない場合の故障。
- 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
- 保証に関して不明の点がありましたら、カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

アフターサービス

保証期間経過後の修理・交換につきましては、ご希望により有料で承ります。
ただし、故障の内容、不具合の状態、製品・部品の在庫状況などにより修理もしくは交換をお受けできない場合もございます。
有料修理・交換の内容につきましては、カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

お問い合わせ | ショップジャパン カスタマーサービス



商品の使い方やQ&Aはこちらから

ショップジャパン サポート



固定電話 **0120-096-072** (無料)

携帯電話 **0570-096-230** (有料)

FAX 0120-700-037 E-MAIL info@shopjapan.co.jp

 **Shop Japan®**

株式会社 オークローンマーケティング

〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F

正規輸入販売元 ショップジャパンはカラットフライヤーの正規輸入販売元です。

管理番号：KRF20200930T1-04