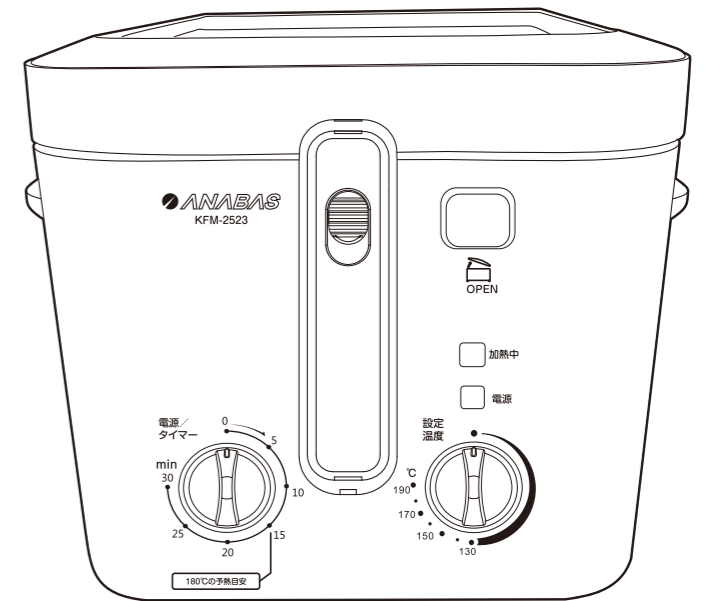


取扱説明書

ANABAS®  
おうちで  
揚げもの屋さん

電気フライヤー  
KFM-2523



このたびは本品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必要なときにすぐに取り出せるように大切に保管してください。

**保証書付** 保証書に、お買い上げ日、販売店名などが記入されていることをご確認ください。

本製品は家庭用として作られており、業務用には使用出来ません。室内での使用に限ります。

日本国内専用  
FOR USE IN JAPAN ONLY

202305

株式会社 太知ホールディングス  
TAICHI HOLDINGS LIMITED

<https://www.anabas.com>

〒110-0005 東京都台東区上野3丁目2番4号 秋葉原村上ビル3階  
お問い合わせ先: 電話03-5846-7211 FAX 03-5846-6639

目次

- 安全上のご注意 ..... 2~4
- 各部の名称 ..... 5
- お使いになる前に ..... 6
- 使い方 ..... 6~8
- お手入れ ..... 9

次

- お料理ノート ..... 10~13
- 故障かなと思ったら ..... 14
- 仕様 ..... 14
- 保証とアフターサービス ..... 15

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## ■表示の説明



### 警告

「取扱いを誤った場合、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。

## ■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。



指示

●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。

\*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。



## 警告



### 交流電圧100V、定格電流15Aのコンセントを単独で使用する

つぎのを守る

他の機器と同時に使用するとコンセントが発熱し火災の原因となります。



### 通電したまま放置するなど、使用中は本体から離れない

禁止

油に引火して火災の原因となります。



### 内なべの下限目盛り以下、上限目盛り以上の油量で使用しない 油を入れずに電源を入れない

禁止

火災・やけどの原因となります。



### 子供や取り扱いに不慣れた人だけで使用しない

禁止

やけど・感電・けがの原因となります。



### 発煙や変なにおいがするときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。煙が出なくなるのを確認し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。



### 電源プラグは交流100Vコンセントに根元まで確実に差し込む

つぎのを守る

交流100ボルト以外を使用すると、火災・感電の原因となります。差し込みが悪いと、発熱し火災の原因となります。



水ぬれ禁止

### 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

火災・感電の原因となります。



### 熱に弱いもの(フローリング、畳、テーブルクロスなど)や火気、可燃物の近くで使わない

禁止

火災・熱による設置周辺の変形・変色の原因となります。



### 油を本体や周囲にこぼさない

禁止

火災・やけどの原因となります。



### 幼児の手が届く場所で使用しない 子供に本機器で遊ばせない

禁止

やけど・感電・けがの原因となります。



### 電源コードが傷んだり、電源プラグが発熱したときは、電源プラグが冷えたのを確認しコンセントから抜く

プラグを抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。電源コードが傷んだら、お買い上げの販売店に交換をご依頼ください。



### ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

ぬれ手禁止

感電の原因となります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください



## 警告



分解禁止

### 分解・修理・改造はしない

感電・火災の原因となります。内部の点検・調整および修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。



つぎのを守る

### 使用中は動かさない 使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない

やけど・けがの原因となります。



ほこりをとる

### 電源プラグの刃や刃の取り付け面にゴミやほこりが付着している場合は、電源プラグを抜きゴミやほこりをとる

電源プラグの絶縁劣化によって、火災の原因となります。



プラグを抜く

### 落としたり、強い衝撃を与えてキャビネットを破損したときは、すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



禁止

### 揚げ物調理以外には使用しない

火災の原因となります。



禁止

### 次のような場所では使用しない、保管しない

- シンクの横など、水がかかったり、湿気が多い場所
- 雨、霧などが直接入り込むような場所
- 火やコンロ、暖房機器のそばなど高温の場所
- 直射日光の当たる場所
- 腐食性ガス(亜硫酸ガス、硫化水素、塩素ガス、アンモニアなど)の発生する場所
- ぐらつく台の上や傾いた所、台の端などの不安定な場所



高温注意

### 使用中や使用直後はやけどに注意!

- 本体・ガラス窓・揚げ物バスケットなどの高温部に触れない
- ご使用後のお手入れは冷えてから行う

本体が熱いうちは持ち運ばないでください。



禁止

### 雷が鳴り出したら電源コードに触れない

感電の原因となります。



禁止

### マグネットプラグ、プラグ受けに金属物などを付着させない

火災・感電の原因となります。



プラグを抜く

### 内部に水や異物等が入ったらすぐに電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



つぎのを守る

### 電源コードを取り扱うときは、つぎのことを守る

- 傷つけない。
- 延長するなど加工しない。
- 加熱しない・引っ張らない。
- 重い物を載せない・はさんだりしない。
- 無理に曲げない・ねじらない。
- 束ねたりしない。

守らないと、火災・感電の原因となります。



つぎのを守る

### ハンドルを水平に確実にロックしてから揚げ物バスケットを取り出す

やけど・けがの原因となります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## 注意

**！ 付属の電源コードを使用する**  
 つぎのことを守る  
 他のコードを使用すると発熱による火災の原因となります。  
 付属の電源コードは他の機器に使用しないでください。

**！ 電源プラグは容易に手が届くコンセントに接続する**  
 つぎのことを守る  
 電源スイッチを切っても電源から完全に遮断されません。  
 万一の事故防止のため、すぐに電源プラグをコンセントから抜くことができるようにしてください。

**🔌 お手入れのときや使わないときは電源プラグを抜く**  
 プラグを抜く  
 やけどやけが、感電、漏電による火災の原因となります。

**🔌 持ち運ぶときは電源プラグをコンセントから抜く**  
 プラグを抜く  
 けがやコードが傷つき、火災・感電の原因となります。

**🔌 電源プラグをコンセントから抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く**  
 プラグを抜く  
 コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因となります。

**🚫 延長コードを使用しない**  
 禁止  
 電圧が低下したり、故障の原因になります。

**🚫 壁や家具の近くで使用しない**  
 禁止  
 本体の熱や油などで壁や家具を傷めたり、変色や変形の原因となります。

**🚫 機器の上に乗らない**  
 禁止  
 倒れたり、こわれたりして、けがの原因となります。特にお子様にはご注意ください。

**🚫 通気口に顔や手を近づけない**  
 禁止  
 やけど・けがの原因となります。

**🚫 バター、マーガリン、オリーブオイルは使用しない**  
 禁止  
 発煙の原因となります。

## 油の飛び散りに注意

- 油の中に水が入らないようにしてください。
- 材料(特に野菜や水分を多く含む材料)の水分はよく拭き取ってください。
- いかやゆで卵は長時間揚げていると破裂する恐れがあります。
- ドーナツなどの生地にはベーキングパウダーや砂糖を必ず入れてください。
- 冷凍食品についた氷や霜は取り除いてください。
- 材料を入れた後はできるだけふたを閉めてください。

## 使用上のご注意

- 電源を入/切りする外部タイマーは使用しないでください。
- 延長コードやテーブルタップは使用しないでください。
- 本体内側をお手入れするときは、ふきんなどを使用してください。
- 内なべの内側はフッ素加工されていますので、金属たわしでこすったり、金属の串やナイフを当てたりして傷を付けないようにしてください。
- 不安定な場所で使用しないでください。

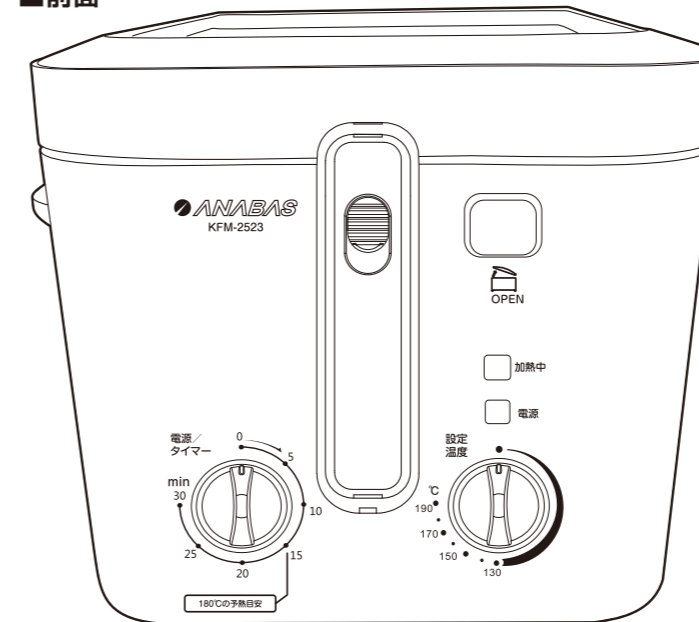
## 免責事項について

- 地震・雷・風水害および当社の責任以外の火災、第三者による行為、その他の事故・お客様の故意または過失、誤使用、その他の異常な条件下での使用により生じた損害に関して、当社は一切責任を負いません。
- 取扱説明書の記載内容を守らないことにより生じた損害に関して、当社は一切責任を負いません。

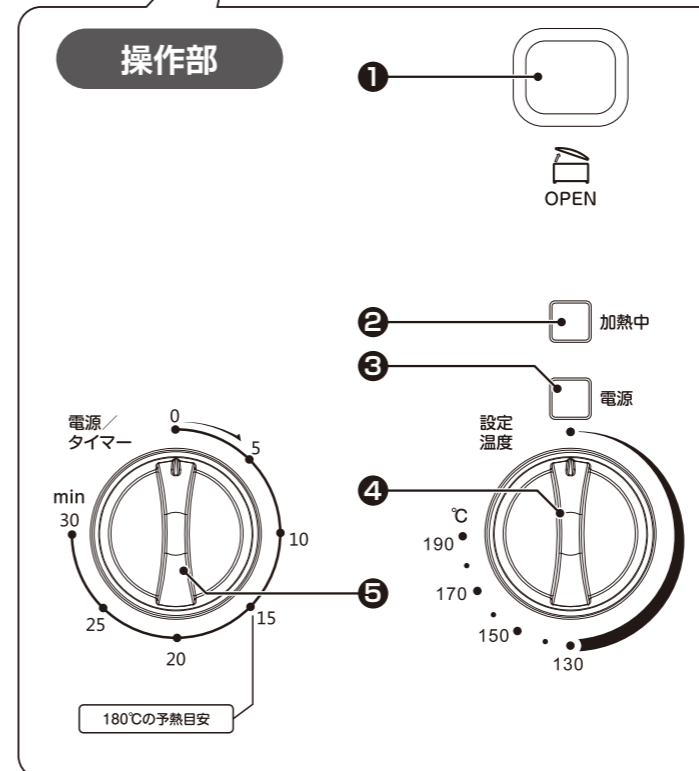
# 各部の名称

## 本体

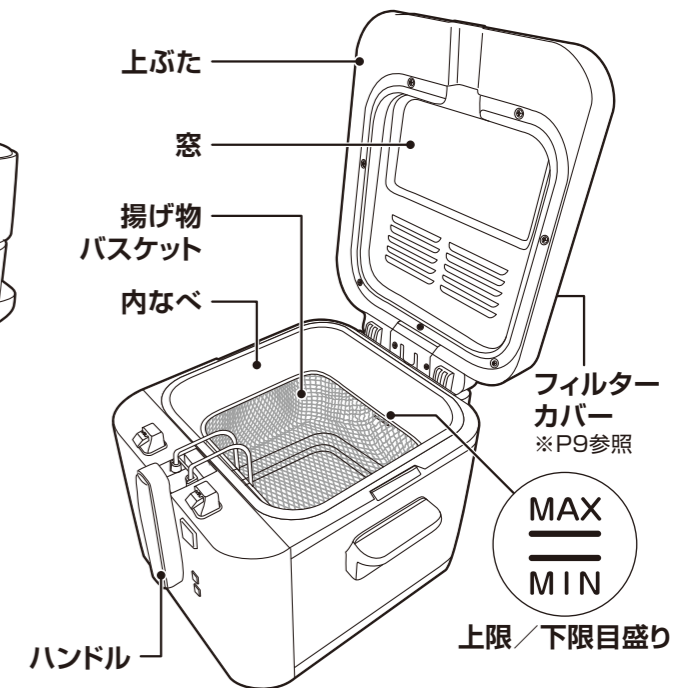
### ■前面



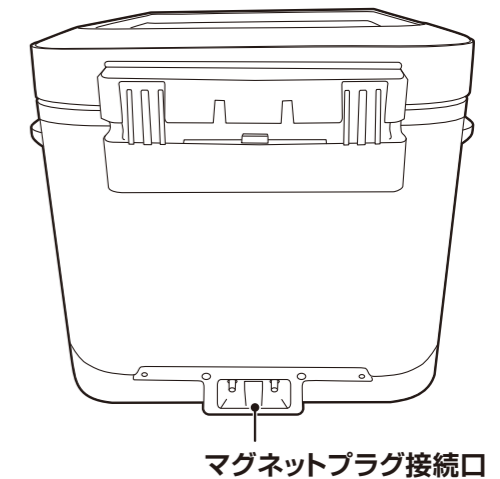
### ■操作部



- ① OPENボタン
- ② 加熱中ランプ (加熱中：点灯)
- ③ 電源ランプ(入：点灯)
- ④ 設定温度ダイヤル ※130~190°C
- ⑤ 電源/タイマーダイヤル ※0~30分

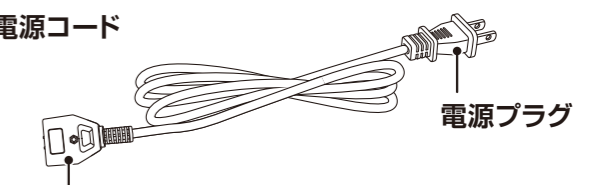


### ■背面



## 付属品

### ■電源コード



### ■マグネットプラグ

- 交換用脱臭フィルター(黒)
- 交換用オイルフィルター(白)
- ※各フィルターは1枚ずつ装着済み



### ■取扱説明書





# お使いになる前に

目的以外の調理はしないでください。また業務用として使用しないでください。

- はじめてご使用になる時には、においや煙が出ることがありますが故障ではありません。ご使用にともないなくなります。

## ■使用環境について

- 本機は周囲温度が5～35℃の場所でお使いください。
- 本機を気温が低い場所から気温が高い場所に移動したり、湿度が高い場所に移動すると結露が生じて正常に動作しないことがあります。このようなときは、本機の電源プラグを電源コンセントに差さない状態で約1～2時間放置し、乾燥させてからお使いください。

## ■電源プラグの取り扱い

- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

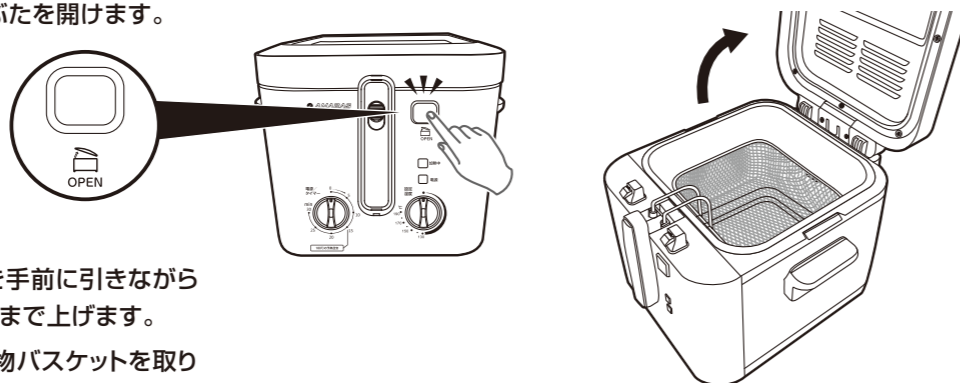
## ■使用後はお手入れをする

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

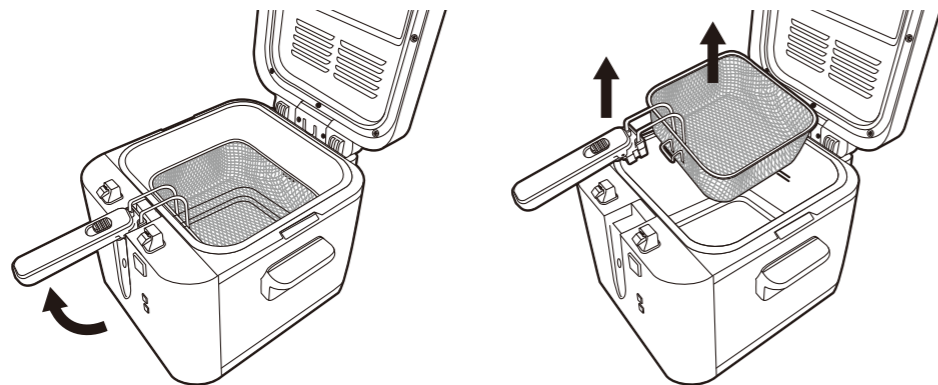
# 使い方

## 1 揚げ物バスケットを取り出します

- 【OPENボタン】を押して、上ぶたを開けます。



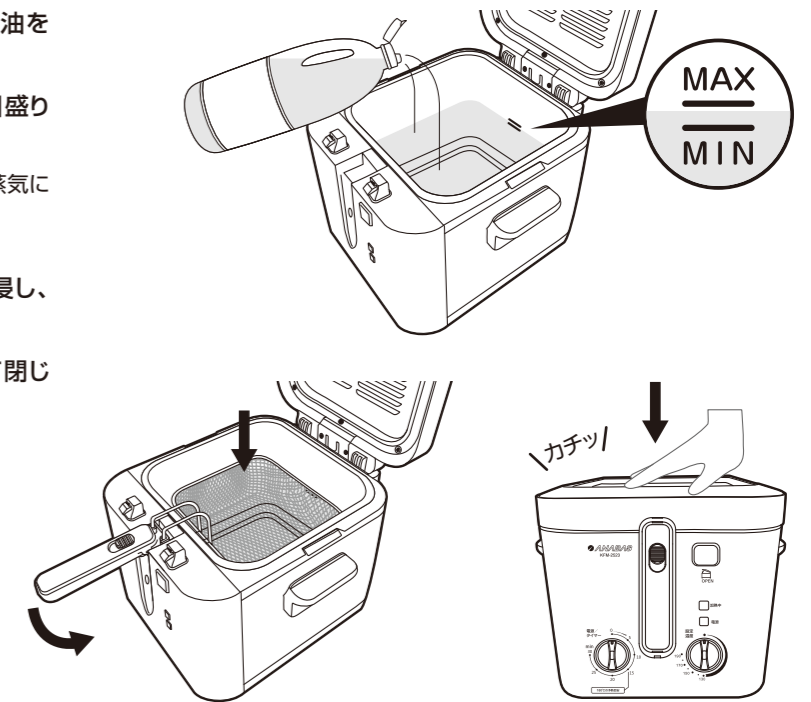
- 揚げ物バスケットのハンドルを手前に引きながら水平方向にカチッとロックするまで上げます。
- まっすぐ上に引き上げて揚げ物バスケットを取り出します。



# 使い方

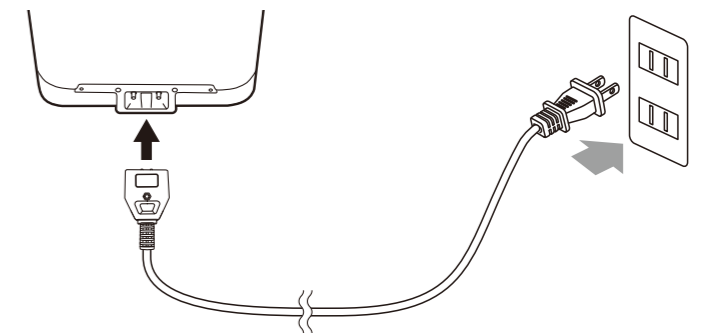
## 2 調理油を入れます

- 内なべの上限目盛り(MAX)の下まで調理油を入れます。
- 油の量は上限目盛り(MAX)の下から下限目盛り(MIN)の間で使用します。  
※上ぶたの窓の内側に薄く油を塗っておくと、水蒸気による露の付着を防ぐことができます。
- 揚げ物バスケットを元の位置に戻して油に浸し、ハンドルを下げます。
- 上ぶたをカチッとロックするまで手で下げて閉じます。



## 3 電源を入れます

- 【電源ランプ】が消灯して「切」になっていることを確認し、電源コードのマグネットプラグを接続し、電源プラグをAC100V/15Aの壁のコンセントに差し込みます。



## 4 予熱を行います

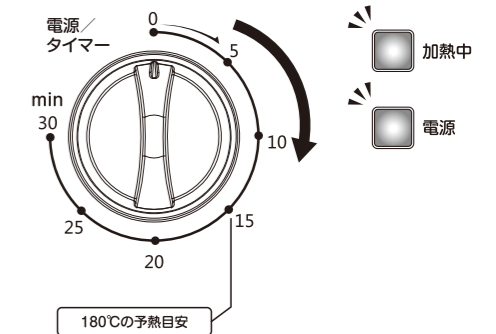
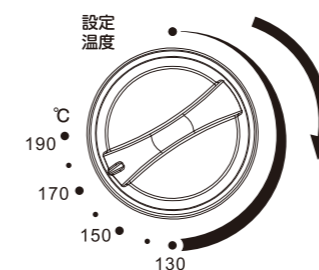
- 【温度設定ダイヤル】を右に回して、調理する食材に適した温度に合わせます。

調理温度の目安	おもな調理食材例
170℃	ポテトフライ
180℃	エビフライ、からあげ、コロッケ

※冷凍食品の場合は、食品の袋に記載された油温度・時間で揚げてください。

- 【電源/タイマーダイヤル】を右に回すと【電源ランプ】と【加熱中ランプ】が点灯し、加熱が始まります。

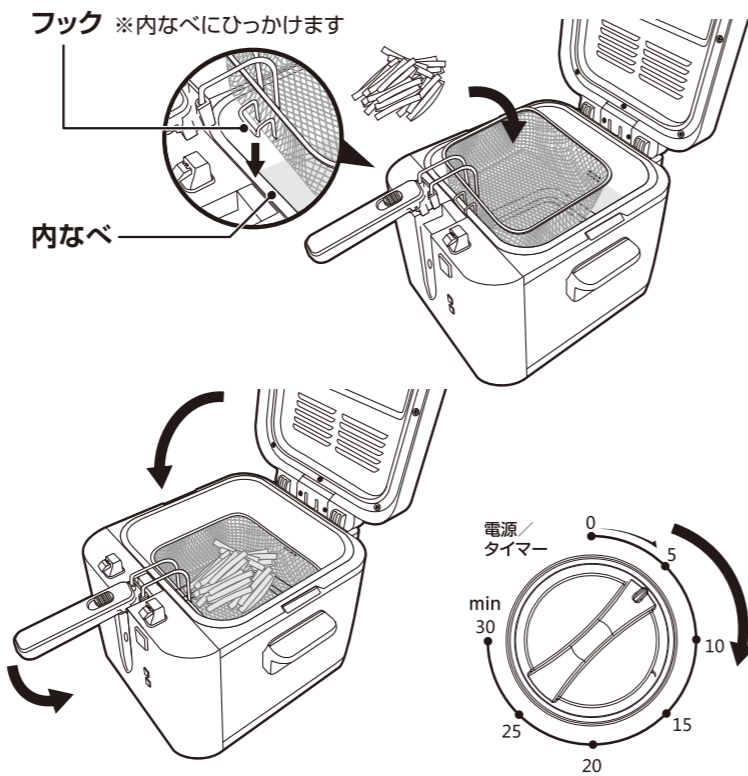
※180℃に達する(予熱)まで約15分かかりますので、それ以上の目盛りに合わせます。  
※油の種類や量によりかかる時間は異なります。



# 使い方

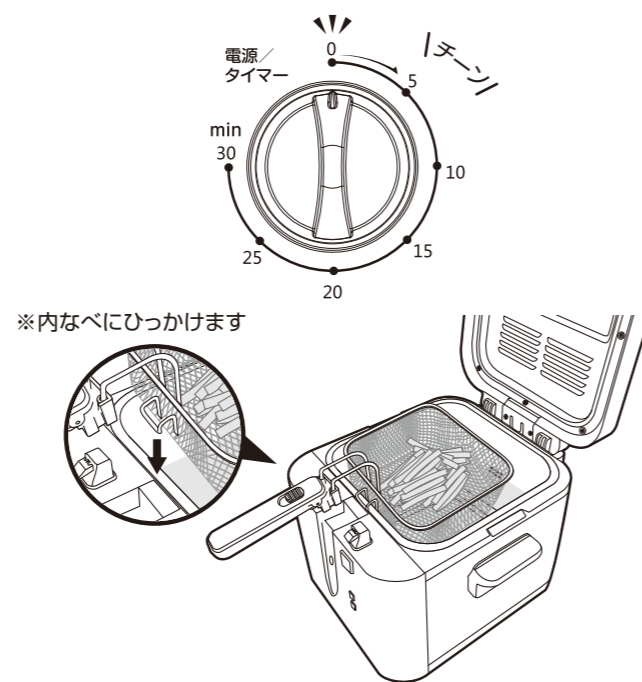
## 5 食材を入れて調理します

- 【OPENボタン】を押して上ぶたを開けます。
- 揚げ物バスケットのハンドルを手前に引きながら水平方向にカチッとロックするまで上げます。  
※てんぷらなど、揚げ物バスケットを使用せず直接油に投入するときは、この操作は不要です。
- 揚げ物バスケットを引き上げてフック部分を内なべに引っかけて固定します。
- 揚げ物バスケットに調理する食材を入れます。
- 揚げ物バスケットを油面に戻します。
- 上ぶたをカチッとロックするまで手で下げて閉じます。
- 揚げ物バスケットのハンドルを下げます。
- 【電源／タイマーダイヤル】を右に回して食材に適した調理時間に設定します。



## 6 ベルが鳴り終了します

- 設定した時間が経過し、【電源／タイマーダイヤル】が0になると、タイマーのベルが「チーン」と鳴ります。  
※電源は自動で切れます。
- 【OPENボタン】を押して、上ぶたを開けます。
- 揚げ物バスケットのハンドルを手前に引きながら水平方向にカチッとロックするまで上げます。
- 揚げ物バスケットを引き上げてフック部分を内なべに引っかけて固定します。
- 調理した食材の余分な油を落としカリッとした食感を残すため、食材を揚げ物バスケットに入れたまま少しの間放置します。
- 食材の油が切れたらハンドルをまっすぐ上に引き上げて揚げ物バスケットを取り出します。
- 調理が終了した食材をペーパータオルを敷いた皿に移します。



## 7 電源プラグを抜きます

- 【電源ランプ】が消灯していることを確認して電源プラグをコンセントから抜きます。

# お手入れ 電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。(感電・やけど・火災の原因になります。)

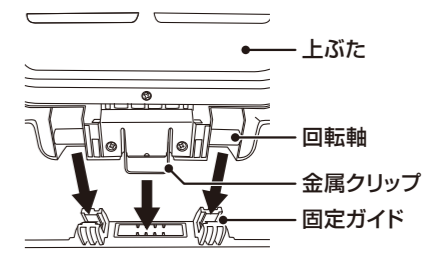
### お願い

- ベンジン・シンナー・クレンザー・金属たわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- お手入れ後、上ぶた・フィルターカバー・バスケットを確実にセットしてください。
- 本体に直接水をかけて洗わないでください。
- 上ぶたとバスケットは、必ずご使用のたびにお手入れしてください。

<b>フィルターカバー</b> 薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで洗い、充分乾かす ※食器洗い乾燥機は使わないでください。変色の原因になります。	フィルターカバー 脱臭フィルター オイルフィルター	
<b>オイルフィルター・脱臭フィルター</b> 洗剤を入れたぬるま湯で洗い、よくすすいだ後に自然乾燥させる		
<b>揚げ物バスケット</b> 薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで洗い、充分乾かす ※材料や調味料などがこびりついたり焦げ付いたりした場合は、約40℃ぐらいのお湯に入れ、10分程度つけおきをして、薄めた台所用洗剤(中性)を含ませた柔らかいスポンジなどで汚れを落として下さい。		
<b>本体</b>	薄めた台所用洗剤(中性)をフキンに含ませてふき取る	

## 上ぶたの取り外し方と取り付け方

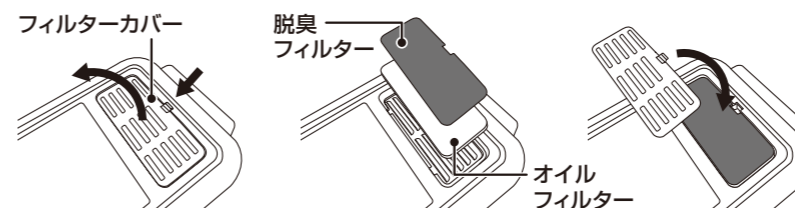
- 【OPENボタン】を押して上ぶたを開け、上に開きます。
- 上ぶた下側の金属軸を固定している溝に沿って上ぶたを少し上にずらした後、手前側斜め上に引っ張ると上ぶたが外れます。
- 上ぶたを取り付けるときは、上ぶたを垂直に立ててスプリングの金属クリップを本体の穴に入れながら回転軸を固定ガイドの溝に合わせ、奥に向かって斜め下に強く押しして回転軸を固定ガイドの溝の奥まで押し込みます。



## フィルターの交換

オイルフィルターと脱臭フィルターは約25回使用する毎に交換することをおすすめいたします。

- 上ぶたのフィルターカバーのつめを手前側に押し、フィルターカバーを外して古い脱臭フィルター(黒)とオイルフィルター(白)を取り出します。
- 新しいオイルフィルター(白)を入れ、脱臭フィルター(黒)をその上に乗せてフィルターカバーを取り付けます。



## 油の処理について

- 油を短い間保管する時は、内なべに油を入れたまま上ぶたを閉めて保管します。
- 長い間使用しない時は、油を他の容器に移し替えて保管してください。  
※移し替える際は、油量も多いため上ぶたを取り外して慎重に行ってください。
- 油を廃棄するときは排水口に直接流さず、環境に配慮した適切な方法で処理してください。  
※市販の廃油処理剤(固めるテンブルなど)をご使用頂くことで安全に処理頂けます。



## 鶏の唐揚げ



簡単そうで、奥が深いのが鶏の唐揚げ。  
長く漬け込むのがポイントです。  
2度揚げして、外はカリッと中はジューシーに  
仕上げてください。

- | 材料        |        |
|-----------|--------|
| ●鶏もも      | 280g   |
| ●調味料①     |        |
| ・料理酒      | 大さじ1   |
| ・しょうゆ     | 大さじ1   |
| ・砂糖       | 大さじ1/2 |
| ・おろしにんにく  | 小2かけ   |
| ・しょうがしぼり汁 | 小さじ1   |
| ●塩        | 少々     |
| ●小麦粉      | 適量     |
| ●揚げ油      | 適量     |

- | 作り方  |  |
|--|--|
| ①鶏肉を食べやすい大きさに切り、塩をふる。<br>①をビニール袋に入れてもみ、1時間～12時間おく。<br>(長くつけておいた方がしっとりと揚がる) |  |
| ②①を取り出して、小麦粉をまぶす。  |  |
| ③目盛り170℃で、きつね色になるまで2分くらい揚げ<br>て取り出す。                                       |  |
| ④目盛り180℃に合わせて温度を上げ、さらに2分くら<br>い揚げる。  |  |

## かき揚げ



そのままいただくのはもちろん、  
そばやうどんに乗せて、  
さらには丼にするのも最高です。  
えびを入れるなど  
好きな具材で楽しんでください。

- | 材料(直径およそ10cmが2個分) |      |
|-------------------|------|
| ●かぼちゃ             | 100g |
| ●にんじん             | 50g  |
| ●玉ねぎ              | 80g  |
| ●三つ葉              | 1/2本 |
| ●薄力粉              | 大さじ4 |
| ●片栗粉              | 大さじ3 |
| ●溶き卵              | 1個分  |
| ●揚げ油              | 適量   |

- | 作り方   |  |
|---|--|
| ①かぼちゃ、にんじん、玉ねぎは千切りにする。三つ葉は<br>根を取り、3cmくらいに切る。 |  |
| ②薄力粉と片栗粉を①にざっくりまぶす。                           |  |
| ③②に溶き卵をくぐらせる。                                 |  |
| ④揚げ物バスケットを下げたまま③を入れ、目盛り170℃<br>で揚げる。          |  |

## えびフライ



定番のえびフライも手作りするとまた格別です!  
お弁当に、パーティに  
揚げたてのおいしさを楽しんでください。

- | 材料      |     |      |      |
|---------|-----|------|------|
| ●えび     | 大8尾 | ●衣①  |      |
| ●パン粉    | 適量  | ・溶き卵 | 1個分  |
| ●揚げ油    | 適量  | ・薄力粉 | 50g  |
| ●塩・こしょう | 適量  | ・牛乳  | 大さじ2 |

- | 作り方   |  |
|---|--|
| ①えびは尾を残して殻をむいて背ワタを取り、えびの尾<br>の汚れを包丁でこそぎ取る。    |  |
| ②まっすぐに揚げるため、腹の方に5mmくらいおきに切<br>れ目を入れ、塩・こしょうする。 |  |
| ③ボウルに①の卵を溶きほぐし、残りの①を加えて泡立<br>て器でよく混ぜ合わせる。     |  |
| ④下準備した②のえびを③にくぐらせ、パン粉をしっか<br>りまぶす。            |  |
| ⑤目盛り180℃で4～5分揚げる。                             |  |

## 冷凍フライドポテト



手軽にできるのが冷凍ポテト。  
フライヤーに任せている間に  
別の料理もできる便利さ。  
好きなディップを作ってパーティにどうぞ。

- | 材料     |    |
|--------|----|
| ●冷凍ポテト | 適量 |
| ●揚げ油   | 適量 |

- | 作り方               |  |
|-------------------|--|
| ①目盛り170℃で4～5分揚げる。 |  |



## コロッケ



みんなが大好きな手作りコロッケ。  
肉の種類も、いもの種類もお好みでできるのがいいですね。  
毎日の食卓はもちろん  
みんなが集まる日やお弁当にどうぞ。

### 材料(およそ10個分)

- じゃがいも(北あかり・男爵など)…………… 正味250g
- 豚ひき肉……………80g
- 玉ねぎ……………80g
- ピーマン…………… 1個
- バター(またはココナッツオイル)…………… 5g
- 塩・こしょう……………少々
- オイスターソース……………大さじ1
- マヨネーズ……………小さじ2
- 溶き卵…………… 1個分
- 牛乳か豆乳……………大さじ1
- 薄力粉……………適量
- パン粉……………適量
- 揚げ油……………適量

### 作り方

- ①玉ねぎはみじん切り、ピーマンは5mm角に切る。じゃがいもは皮をむき、ヒタヒタの水で茹で、ふたをして水分を飛ばすように火にかけ、熱いうちにつぶす。
- ②熱したフライパンに玉ねぎを入れ、水分がなくなったらサラダ油を入れ、色が変わったらひき肉・ピーマンの順に加え、ごく軽く塩・こしょうし、火からおろす。
- ③オイスターソース・マヨネーズ・バターを加えて、バターをよく溶かす。
- ④5等分し、好きな形にまとめる。
- ⑤卵は割りほぐし、牛乳大さじ1を加えてまぜる。
- ⑥④に薄力粉・⑤・パン粉の順にまぶし、目盛り1180℃できつね色になるまで揚げる。

## 野菜チップス



野菜をおやつに、おつまみに。  
スライサーで薄く切るのがポイントです。  
あとはカリッと揚げるだけ。  
れんこんは粉にまぶす方が、カリッとしますよ。

### 材料(およそ10個分)

- さつまいも……………適量
- かぼちゃ……………適量
- れんこん……………適量
- 揚げ油……………適量
- 薄力粉(米粉でも)……………適量
- 揚げ油……………適量

### 作り方

- ①野菜は、スライサーでスライスし、れんこんは薄力粉か米粉にまぶしておきます。
- ②目盛り170℃で、カリッとするまで揚げます。

## 大学いも



きび砂糖や黒糖を使ってもおいしくできます。  
素朴でヘルシーな1品。  
おやつや食事後のデザートにどうぞ。

### 材料

- さつまいも… 1本(正味250g)
- 調味料A
- 砂糖……………30g
- みりん……………小さじ2
- 料理酒……………小さじ2
- しょうゆ……………小さじ2
- サラダ油……………小さじ1/2
- 酢……………小さじ1/2
- 黒ごま……………適量
- 揚げ油……………適量

### 作り方

- ①さつまいもは洗って乱切り、水気をキッチンペーパーでよくふき取る。
- ②目盛り170℃に合わせて4～5分間揚げる。
- ③さつまいもに火が通り、きつね色になったら取り出す。
- ④直径18cmの片手鍋にAの材料を入れ、砂糖が少し溶けるまでおく。中火にかけて鍋底全体が煮立つまで触らないでおく。泡が大きくなってきたらさつまいもをからませる。
- ⑤全体にからまったら火からおろし、ごまをふりかける。

## 故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	処置
電源が入らない	電源プラグがコンセントの根元まで差し込まれていない。	電源プラグをコンセントの根元までしっかりと差し込んでください。
	本体にマグネットプラグが接触していない。	本体にマグネットプラグを正しく接触させてください。
	【電源／タイマー】のダイヤルが0になっている。	【電源／タイマー】のダイヤルを適切な位置まで回してください。
油の温度が上がらない	【電源／タイマー】のダイヤルが0になっている。	【電源／タイマー】のダイヤルを適切な位置まで回してください。
使用中にカチッと音がる	油の温度を一定に保つサーモスタットの動作音で、故障ではありません。	

## 仕様

電源	AC 100V～ 50/60Hz
消費電力	1250W
定格油量	約2.5L
温度調節範囲	約130～190℃(油温)
タイマー	最大30分
安全装置	温度ヒューズ172℃
本体寸法	幅30.2×奥行32.5×高さ23.4cm
本体重量	約2.8kg
付属品	取扱説明書、電源コード(1.2m)、揚げ物用バスケット、交換用オイルフィルター×3、交換用脱臭フィルター×3

※各フィルターは1枚ずつ装着済み

## 保証とアフターサービス

### 保証書

- 保証書は、本書に添付されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日販売店名」などの記入内容をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

### 補修用性能部品の保有期間

- 本機の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年間です。
- 補修用性能部品とは、その商品の性能を維持するために必要な部品です。
- 消耗部品のご注文などについては販売店又は弊社にご相談ください。

### 部品について

- 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

### 修理を依頼されるときは………持込修理

- 「故障かなと思ったら」に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社にご連絡ください。
- 本機は国内専用です。国外での使用に対するサービスは対応できかねますので、ご了承ください。

### 保証期間中は

- 保証書の規定に従って、販売店又は弊社で修理させていただきます。  
なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

### 保証期間が過ぎているときは

- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店又は弊社にご相談ください。  
修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

## アフターサービスについて

アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載のお買い上げの販売店または弊社にお問合わせください。

### 持込み先または送付先

株式会社 太知ホールディングス  
サービスセンター

〒110-0005  
東京都台東区上野3丁目2番4号秋葉原村上ビル3階  
☎ 03-5846-7211

### メールでのお問い合わせ

E-mail: taichitky@anabas.co.jp  
ホームページ: <https://www.anabas.co.jp>

### 電話でのお問合わせ

☎ **03-5846-7211**

### 受付時間


月～金 午前10時～午後5時30分  
(土・日・祝祭日・年末年始を除く)

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 太知ホールディングスは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また個人情報を適切に管理し、修理業務などを受託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

### 補修料金の仕組み

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

愛情点検	長年ご使用の機器の点検を	
	このような症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ACコードが傷んでいる</li> <li>●煙が出る</li> <li>●変な臭いがする</li> <li>●その他の異常や故障がある</li> </ul>
		故障や事故防止のため、使用を中止し、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

※本機を廃棄される場合は、地方自治体の廃棄処理に関連する条例または規則に従ってください。