

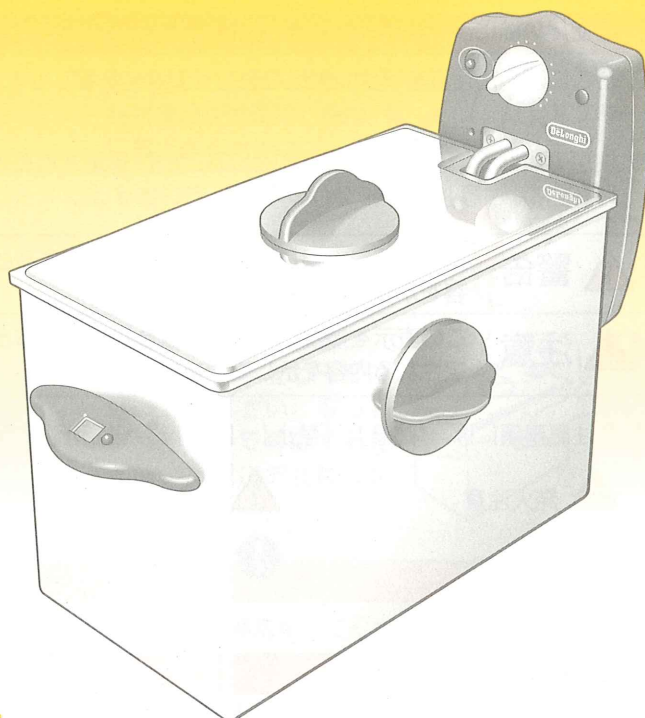
**DeLonghi**

(伊)デロンギ社製

デロンギ  
クールゾーンフライヤー

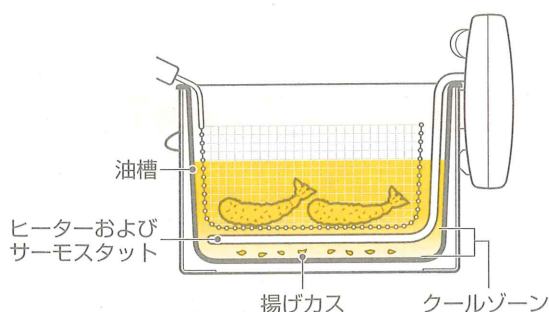
**Mod.F407CZ**

## 取扱説明書



### 特長

デロンギ クールゾーンフライヤーは、ヒーターを直接油に浸け、油温を上げるシステムを採用しました。



- ヒーターが底から数cm上に設置されているため、それより下は油の対流が起こらない「クールゾーン」。揚げカスがクールゾーンに溜まるので、臭い移りが少なく、油も長持ちします。
- サーモスタットも油中にあるため、より正確に油温をコントロールします。
- 最大4Lの油が入る大容量油槽を採用しています。大人数のご家庭でも、余裕を持って食材を揚げられます。
- キッチンに違和感なく収まるシンプルなデザインです。ステンレス製の外ケースとふたは、指紋が付きにくい表面加工済みです。
- 調理時間をブザーで知らせるデジタルタイマー(1～99分)付きです。

このたびは、デロンギ クールゾーンフライヤー F407CZをお求めいただき、まことにありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

### 目次

安全上のご注意 .....	1～2
各部の名称とはたらき .....	3
ご使用になる前に .....	4
使用手順 .....	5～6
おいしく揚げるためのヒント .....	7～8
油こし/保管について .....	9
お手入れのしかた .....	9
リセットボタンについて .....	10
タイマー用電池の交換について .....	10
故障かな?と思ったら .....	10
アフターサービスについて .....	裏表紙
仕様 .....	裏表紙

# 安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。



## 警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



## 注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。



発火注意



感電注意



高温注意



禁止行為



分解禁止

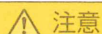


強制／指示



プラグをコンセントから抜く

## 電源について



## 注意

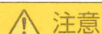
- 電源は、家庭用交流100V／50・60Hzをご使用ください。
- 電源は、「15A 125V」と記されている壁面コンセントから直接おとりください。



- 延長コード、テーブルタップ、ソケット等は絶対に使用しないでください。
- 使用時にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。



## コンセント、プラグについて

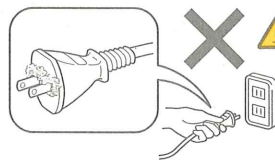


## 注意

- 濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。
- コンセントを単独でご使用ください。差し込み口が二つある場合は、片方を空けたままでご使用ください。
- プラグは根元まで差し込み、差し込み口のゆるいコンセントは使用しないでください。



- プラグを抜くときは、電源コードではなく、必ずプラグ部分を持ってください。
- プラグに付いたホコリなどは取り除いてください。



## 電源コードについて



## 警告

- 傷ついたり破損した電源コード／プラグは使用せず、販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）に修理／交換を依頼してください。
- コードを無理に曲げたり、重いものをのせないでください。



- 使用中、電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は使用を中断して、プラグをコンセントから抜き、販売店または弊社サービスセンターにご連絡ください。



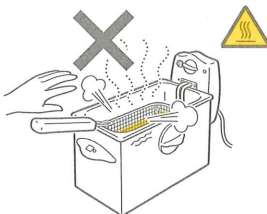
## 使用上の注意

## 警告

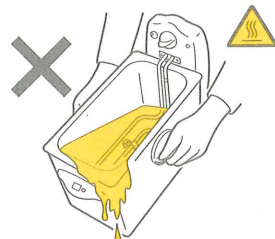
- 安全スイッチが外ケースの突起に正しく接触していることを確認してください。
- 油を入れずにスイッチを入れる「空だき」はお止めください。故障の原因になります。空だきをした場合は、再使用前に必ず弊社サービスセンターにご連絡ください。



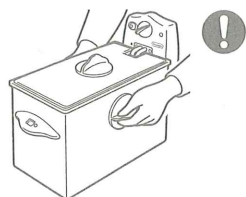
- 調理中は、熱い蒸気が立ちのぼりますので、顔や手を近づけないでください。



- 油が熱いうちは、本体の持ち運びや移動は、絶対にお止めください。



- 本機を移動させる際は、取っ手を両手でしっかり持ってください。取っ手以外を持って移動することは、絶対にお止めください。



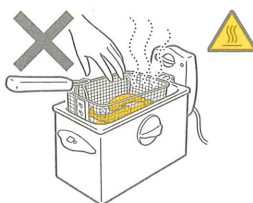
## 使用上の注意

## 注意

- 使用前に、すべての部品が乾いていることを確認してください。



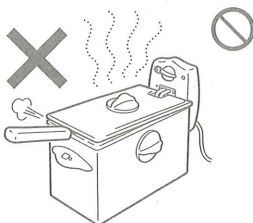
- 調理中および調理直後に油槽に触れたり油を移し替えたりしないでください。やけどや事故につながります。



- 規定の油量(3~4L)を必ずお守りください。



- 調理中は、ふたをしないでください。ふたに付いた蒸気が油中に落ち、油ハネや油温を下げる原因になります。



- 使用中は、その場を離れないようにしてください。



- 使用中は、換気をしてください。



- 本機は家庭用フライ専用器です。煮もの、炊きものなど他の用途で使わないでください。



- 熱い表面、濡れた表面およびストーブやガスコンロなどの熱源のそばに置かないでください。



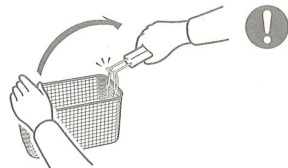
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使わないでください。



- 壁や可燃物から20cm以上離して、平らで安定したところで使用してください。



- 調理中は、必ずハンドルを固定してください。



## お手入れについて

## 注意

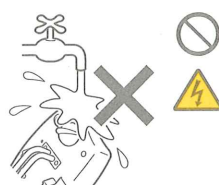
- お手入れする前に、必ずプラグをコンセントから抜いてください。



- ご自分で分解したり、修理／改造を行うことは、絶対にお止めください。



- 本体、電源コード／プラグは、水洗いをしないでください。故障の原因になります。

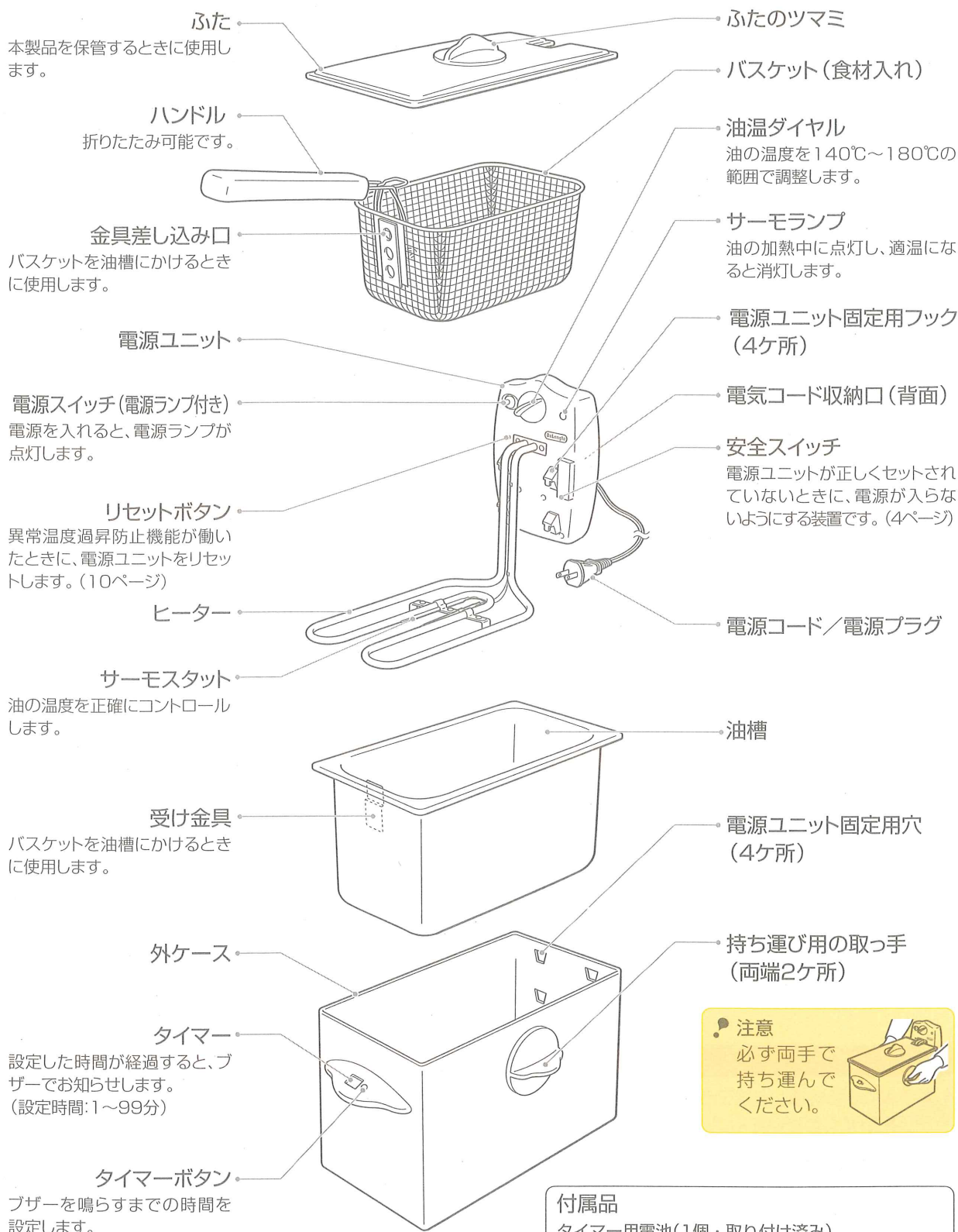


- 金たわし、ベンジン、クレンザー、シンナーなどは使わないでください。





# 各部の名称とはたらき



**注意**  
必ず両手で持ち運んでください。

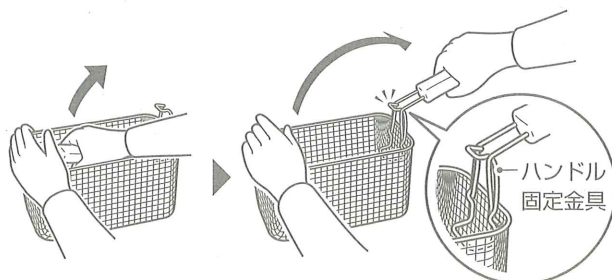
**付属品**  
タイマー用電池(1個・取り付け済み)  
消耗品ですので、無くなり次第、市販の酸化銀電池(SR1130)をお求めください。

# ご使用になる前に

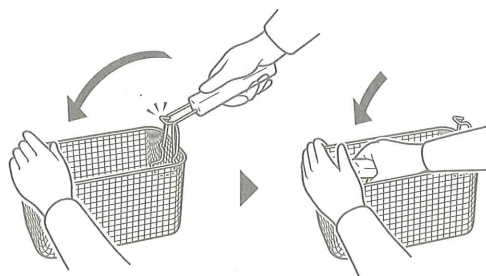
## バスケットのハンドルについて

バスケットのハンドルは折りたたみ可能です。調理中は伸ばして使用し、調理後は折りたたんでバスケット内に収納できます。ハンドルを伸ばすときは、平らな場所でバスケットを押さえながらハンドルを開き、「ハンドル固定金具」でハンドルを固定します。折りたたむときは、バスケットを押さえながらハンドルをバスケット側に倒します。

● 伸ばして固定するときは…



● 折りたたむときは…



### ● 注意

調理中は、必ずハンドルを固定してください。加熱されたバスケットや食材が急に動いて、やけどやけがををする危険があります。

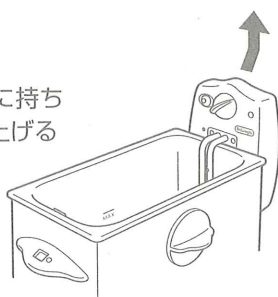
## 各部の取り外しかた／取り付けかた

本製品をお手入れしたり、油を移し替えたりする場合は、次のように各部の取り外し／組み立てを行います。取り外しは、電源ユニット、油槽の順に行い、取り付けは逆の順に行ってください。

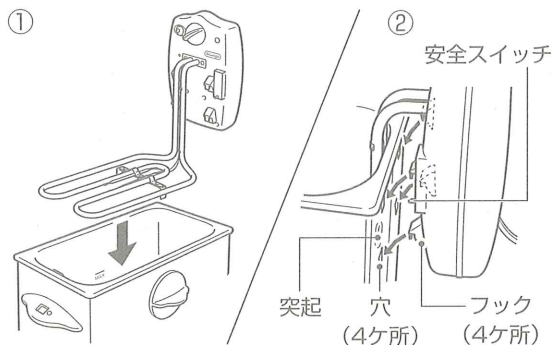
### 電源ユニット

● 取り外すときは…

電源ユニットを斜め後ろに持ち上げてから、真上に持ち上げる



● 取り付けるときは…



① ヒーターを油槽内に差し入れる

② 電源ユニット固定用フックを外ケースの穴に差し込む

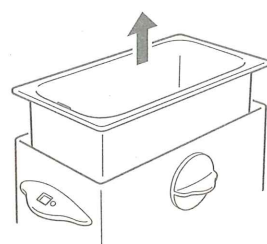
### ● 注意

安全スイッチが外ケースの突起に正しく接触していないと、電源が入りません。

### 油槽

● 取り外すときは…

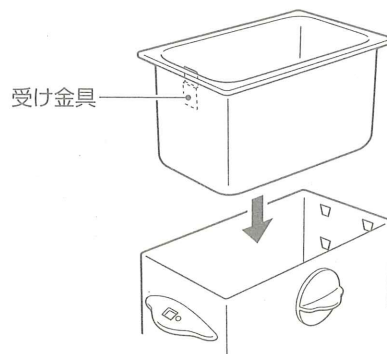
真上に持ち上げる



### ● 注意

油槽はステンレス製です。持ったときに指などを傷つけないようご注意ください。

● 取り付けるときは…



受け金具を手前に向けて取り付ける

# 使用手順

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

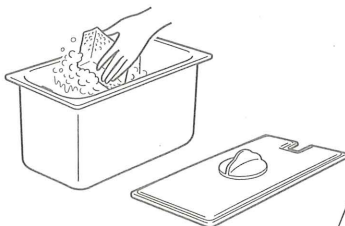
初めて使用するときは、あらかじめ「油槽」と「ふた」、「バスケット」をお手入れしてください。詳しくは「お手入れのしかた」(9ページ)をご覧ください。

## ● 注意

電源ユニットおよび電源コード／プラグを水に浸けたり、水洗いしないでください。

## 油槽、ふた

お湯と少量の台所食器用洗剤を含ませたスポンジで洗います。よくすすいだあと、乾いた柔らかい布で水気をよく拭き取ってください。



## バスケット

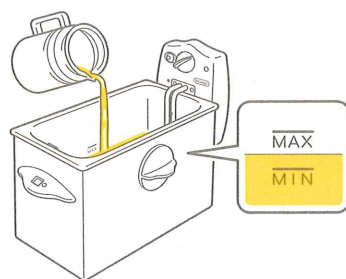
台所食器用洗剤を含ませたスポンジで洗います。よくすすいだあと、乾かしてください。



## 1 油槽に油を注ぐ

ふたを開け、MINのマーク(最小：3L)からMAXのマーク(最大：4L)の間で、適量の油を入れる。

調理中も油量に注意し、少なくなった場合は補充してください。



## 2 電源を入れる

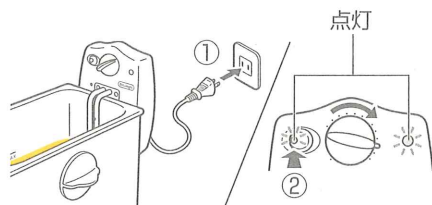
① 電源プラグをコンセントにつなぐ。

② 電源スイッチのON( | )側を押し、油温ダイヤルを回して油温を設定する。

電源ランプとサーモランプが点灯し、設定した温度に油が加熱されます。

## ● 注意

調理中は外ケースが熱くなりますので、取っ手と電源ユニット以外の部分には触れないでください。



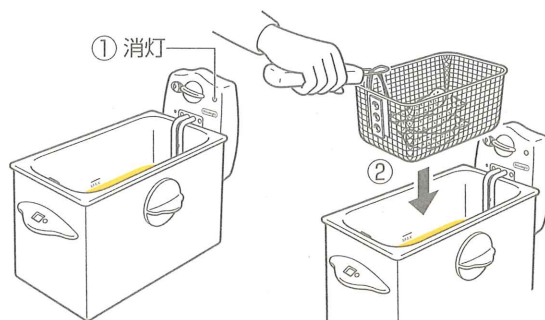
## 3 食材を揚げる

① 油が設定温度になると、サーモランプが消灯する。



調理中は、設定された油温を維持するため、サーモランプが点滅します。

② 食材の入ったバスケットを油槽内にゆっくりと下ろす。



## ● 注意

- 使用中は、ふたをしないでください。ふたに付いた蒸気が油中に落ち、油ハネや油温を下げる原因になります。また、最大量(8ページの表)以上の食材を入れないようにご注意ください。
- 天ぷらを揚げるときは、市販のクッキングシート(耐熱温度250℃)をバスケットに敷いてから食材を入れてください。



## 4 タイマーをセットする

### ● 注意

タイマーは、電源の入/切と連動しません。  
調理時間の目安としてご利用ください。

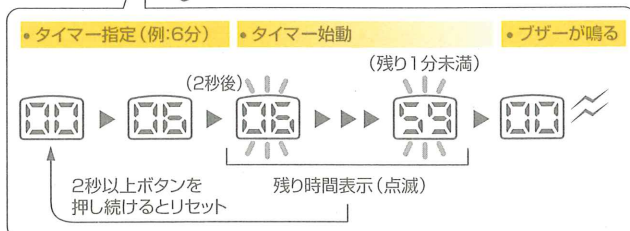
- ① タイマーボタンを押して、調理時間を設定する。

タイマーボタンから指を離すと、2秒後にタイマーが始動し、残りの調理時間が点滅表示されます。



### ヒント

タイマー作動中に設定を取り消す／やり直すときは、タイマーボタンを2秒以上押し続けてください。

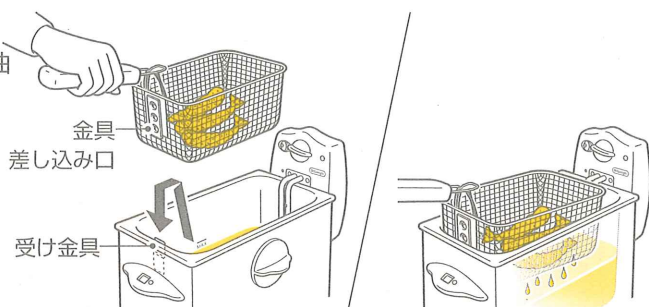


- ② 設定時間が経過すると、ブザーが鳴る。

ブザーを止めるときは、タイマーボタンを1回押してください。ここでブザーを止めなかった場合、一旦鳴り終わってから20秒後に再度ブザーが鳴り、止まります。

## 5 食材を取り出す

- ① バスケットを持ち上げ、金具差し込み口に油槽の受け金具を差し込んで油を切る。
- ② 食材をキッチンペーパーなどに移す。

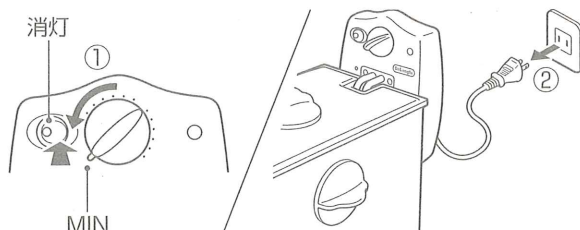


続けて調理する場合は

油量、油温、サーモランプの消灯を確かめて、手順3から5を繰り返してください。

## 6 電源を切る

- ① 油温ダイヤルを「MIN」の位置に戻し、電源スイッチのOFF(○)側を押す。
- ② 電源プラグを抜く。



揚げ終わったら

本体および油の温度が充分に冷めてから、「油こし」と「お手入れ」をしてください。(9ページ)

# おいしく揚げるためのヒント

## 油について

- サラダ油、天ぷら油、オリーブオイルなどをご使用ください。  
ラード、バターなど常温で固まる油は、使用できません。

### ● 注意

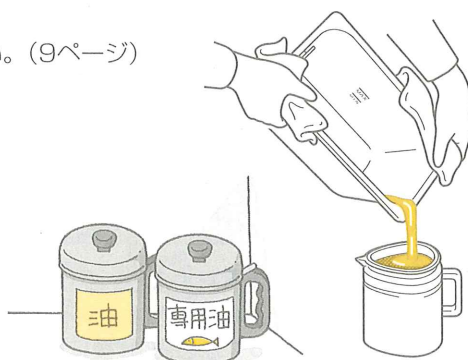
- 別の種類の油と混ぜて使用しないでください。
- バターやマーガリンを使って揚げないでください。煙が出たり表面が泡立ったりします。また、バターが含まれる食材は、余分なバターを落としてから揚げてください。

- なるべく新しい、きれいな油をご使用ください。  
油を長持ちさせるために、使用後は必ず「油こし」を行ってください。(9ページ)
- 魚を調理した油は、別にして保存します。  
混ぜると臭い移りがして、油のいたみ(変質)も早まります。

油が古くなると、以下の諸症状が現れます。

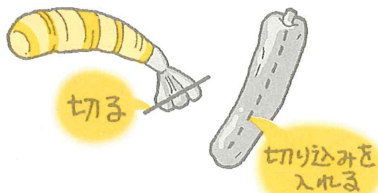
- ① 不快な臭いがする ② 色が黒ずむ ③ 調理中に煙が出る
- ④ 食材を取り出しても、表面に細かい泡が残る

———こんなときは、お早めに新しい油に取り替えてください。



## 食材について

- 大きさ、厚さを均一にしてください。  
揚げ具合にバラツキがなくなります。
- 水気をよく拭き取りましょう。  
特に野菜や魚介類は水気をよく切ってください。



- 食材に適した油温で調理してください。(8ページ)
- 食材は、一度にたくさん入れないでください。

### 冷凍食品について

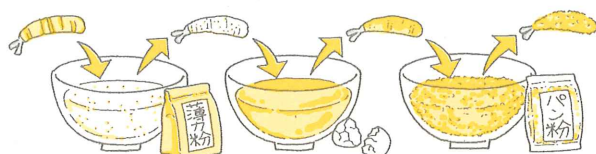
市販の冷凍(加工済)食品は解凍せずにそのままフライができますが、表面の氷を取り除き、必ず少量ずつ調理してください。一度にたくさん入れると油温(適温)が急に下がり、形崩れや生焼けの原因になります。

※ 冷凍した野菜や生肉、魚介類は、調理前に必ず解凍してください。

## 衣について

### フライの衣

- ① 薄力粉 ② 溶き卵 ③ パン粉



- 順序通りに、薄く均等につける。
- 余分な粉は、はたき落とす。

### 天ぷらの衣

薄力粉で作る場合

冷水150mLに卵1個を溶き、薄力粉100gを加える。

天ぷら粉で作る場合

冷水150mLに天ぷら粉100gを加える。



- 衣は混ぜすぎないこと。  
粉が残る程度で良い。



## 分量・温度・時間の目安

最低140℃～最高180℃——それぞれの料理／食材に適した油温に設定してください。野菜や魚などの熱に弱い材料は低い油温を、また、フライドポテトや肉、冷凍食品などは高い油温を設定してください。



### ヒント

- 異なる食材を続けて揚げる場合は、油温の低いものから先に調理します。
- 表内の各数値は、一応の目安です。食材の状態や量、お好みにより適当に加減してください。
- 天ぷらを揚げるときは、市販のクッキングシート(耐熱温度250℃)をバスケットに敷いてから食材を入れてください。
- 食材が十分に油に浸からないと、うまく揚がりません。食材は、バスケットに詰め過ぎずに余裕を持って入れてください。

## フライ



調理名	最大量(g)	油温(℃)	調理時間(分)
フライドポテト (生じゃがいも)	1300	170	1度目: 11～13 2度目: 2～4*
とりのから揚げ	1100	180	6～8
ミートボール	700	160	8～10
ビーフかつ	500	160	8～9
かきフライ	700	140	7～9
エビ(中)	600	140	8～10
イカ	600	140	9～11
ヒラメ	500	140	6～8
マッシュルーム	500	150	8～10

※ 2度揚げの方法: 1度目が終わったらバスケットを引き上げ、サーモランプが消えるまで待ち、再び調理します。

## フライ(冷凍食品)\*\*



調理名	最大量(g)	油温(℃)	調理時間(分)
フライドポテト	600	180	1度目: 6～8 2度目: 1～2*
ポテトコロッケ	700	180	9～11
とんかつ	300	180	5～6
タラ(白身魚)	500	180	6～7
エビ	500	180	7～8

※ 2度揚げの方法: 1度目が終わったらバスケットを引き上げ、サーモランプが消えるまで待ち、再び調理します。


\*\* 油温および調理時間は、各冷凍食品の調理説明に従ってください。

## 天ぷら



調理名	最大量(g)	油温(℃)	調理時間(分)
エビ(中)	600	140	6～8
キス	500	140	4～5
ししとうがらし	300	140	2～3

# 油こし／保管について

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

使い終わった油は、充分に冷めてから毎回「油こし」を行い、湿気が少なく、暗くて涼しい場所に保管してください。

## ● 注意

使用後は、必ず毎回油こしをしてください。使用後の油に食材のカスなどが混入していると、油のいたみ(=変質)が早まります。




## ヒント

- バスケットに付着した食材の揚げカスは、そのまま長時間放置すると取れにくくなりますので、早めにお手入れしてください。
- お手入れ後の油槽に再び油を戻して保管もできます。

- ① 外ケースから油槽を取り出し、油槽内の油を市販の油こし器に移し替える。
- ② 油こし器のふたを閉じ、暗く涼しい場所に保管する。



# お手入れのしかた

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

ご使用後は、油が充分に冷めてから下記の方法でお手入れしてください。使用頻度や汚れ具合にもよりますが、各部品を汚れたままにしておくと、故障や不具合の原因となります。

## ● 注意

お手入れ後は、組み立て直す前に各部品が乾いていることを確認してください。



## ヒント

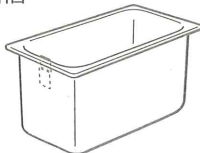
バスケットに付着した食材の揚げカスは、そのまま長時間放置すると取れにくくなりますので、早めにお手入れしてください。

## 水洗いできます

ふた



油槽

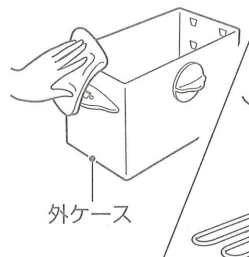


バスケット



- 汚れは、台所食器用洗剤とスポンジを使って落とし、後は、よくすすいでください。
- ▶ クレンザー(研磨剤)やたわし、ベンジンやシンナーなどは、使用しないでください。
- ▶ 洗浄時、指などを傷つけないようご注意ください。
- ▶ 食器洗い機で洗うこともできます。

## 水洗いできません



電源ユニット

外ケース

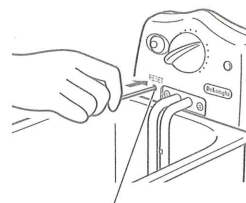
- 表面の汚れは、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。
- 汚れが落ちにくい場合は、布に少量の台所食器用洗剤を含ませて拭きます。その後、濡れ布きんなどで洗剤をよく拭き取ります。
- ▶ 絶対に、水をかけたり、水に浸けたりしないでください。

## リセットボタンについて

空だきなどによる過熱で、異常温度過昇防止機能が働き、本製品の電源が入らなくなったときは、本体を冷ましてから電源ユニットをリセットしてください。

この操作を行っても正しく動作しない場合は、販売店または弊社サービスセンター(裏表紙)に連絡してください。

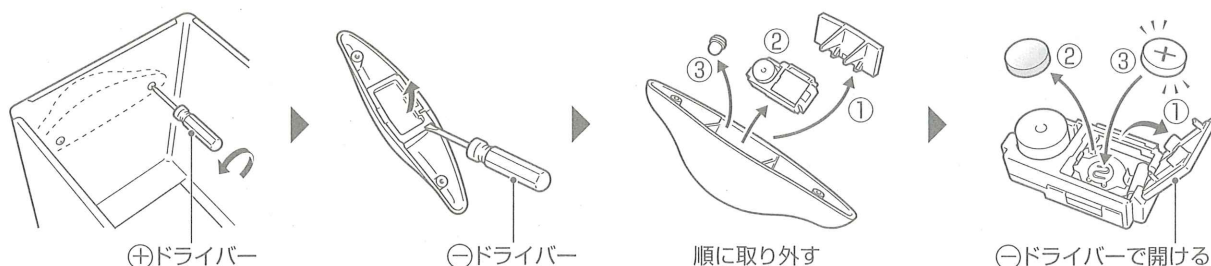
- ① 油温ダイヤルを「MIN」にセットしたあと電源スイッチで電源を切り、コンセントから電源プラグを抜く。
- ② 電源ユニットのリセットボタンを、爪楊枝などの細長い棒で軽く押す。



リセットボタン

## タイマー用電池の交換について

タイマーのブザー音が小さくなったり、表示が見えにくくなった場合は、タイマー用電池を交換してください。



## 故障かな？と思ったら

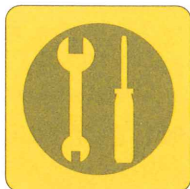
使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に、下記をもう一度チェックしてみてください。それでも異常があるときは、修理をご依頼ください(裏表紙をご覧ください)。ご自分での分解/修理/改造はおやめください。

症状(現象)	考えられる原因	処置
いやな臭いがする、煙の量が多い	<ul style="list-style-type: none"> <li>油が古い</li> <li>不適切な油を使用している</li> </ul>	⇒ 新しい油に交換する ⇒ 良質のサラダ油を使用する
油がふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>バスケットを下ろすのが早い</li> <li>食材に水気が多い</li> <li>油の量が多い</li> <li>食材の量が多い</li> </ul>	⇒ バスケットをゆっくりと下ろす ⇒ 食材の水気をよく切る ⇒ 最大油量は4Lまで ⇒ 一度に揚げる量を減らす
油が熱くならない	<ul style="list-style-type: none"> <li>油温設定をしていない</li> <li>電源ユニットが正しくセットされていない</li> <li>異常温度過昇防止機能が働いている</li> <li>電源コード/プラグが損傷している</li> </ul>	⇒ 油温ダイヤルで適温に設定する ⇒ 正しくセットし直す ⇒ 電源ユニットをリセットする ⇒ 販売店または弊社サービスセンター(裏表紙)に連絡する
生焼けなど、食材がうまく揚がらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材が大きい</li> <li>油温が低すぎる</li> </ul>	⇒ 食材を小さく切る ⇒ 油温の設定を確認し、サーモランプが消えてから揚げる



# アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常が生じたときは、ただちにプラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。
- 2) 万一、故障/損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便などを利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。
- 3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 4) 真心点検のお勧め：保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(持ち込み)をお勧めします。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。



※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日:                      年                      月                      日

- 5) デロンギ再資源化システムについて  
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

## デロンギ・ジャパン サービスセンター (受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30~18:00)

- 横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル  
修理のお申し込みは、Tel. 0120-804-280 / Fax. 045-450-3291  
お問い合わせ、ご相談は、Tel. 0120-064-300
- 大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25  
修理のお申し込みは、Tel. 0120-692-885 / Fax. 06-6368-2881  
お問い合わせ、ご相談は、Tel. 0120-692-880

## 仕様

製品名称/型式番号	デロンギ クールゾーンフライヤー/F407CZ
定格 電圧/周波数	交流100V/50-60Hz
消費電力	1500W
油温調節	140~180℃
油収納量	最少3L~最大4L

外形寸法/重量	幅230×奥行410×高さ300mm/ 約3.7kg
材質	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体/ステンレス</li> <li>● 油槽/ステンレス</li> <li>● バスケット/ステンレス</li> <li>● 電源ユニット/ポリアミド</li> </ul>
電源コードの長さ	2m

## DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

本社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel.03-5256-6321(代)  
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel.06-6263-6116(代)