

取扱説明書

保証書付

電気フライヤー



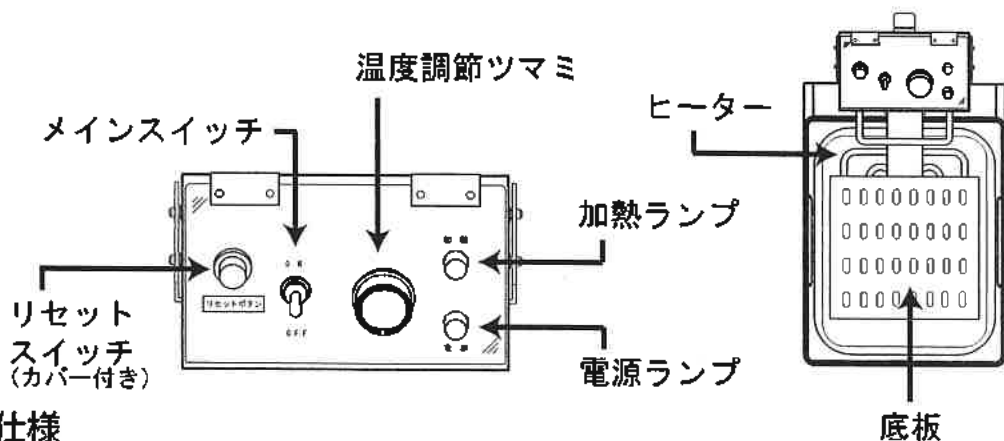
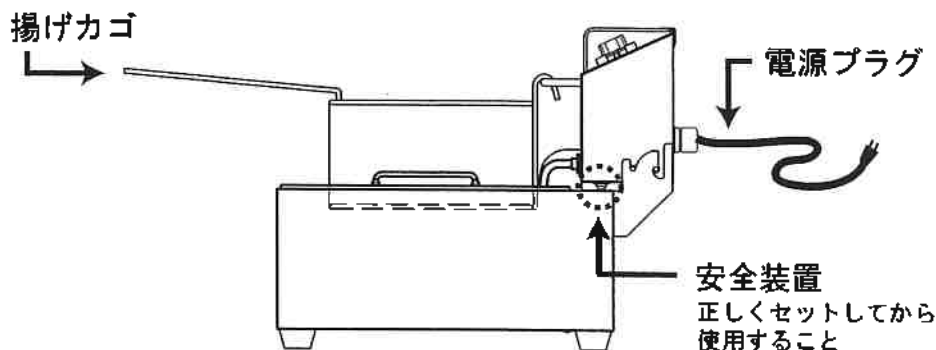
- この度は、お買上げ頂き誠にありがとうございます。
- この商品を安全に正しく使用して頂く為に、ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分ご理解の上ご使用下さい。
- この取扱説明書で『警告』は守らないと重大な人身事故の可能性のある事を示し、『注意』は守らないと中程度、または軽症の人身事故の可能性のある事を示します。
- 仕様及び外観は性能向上の為、予告なく変更する場合があります。
- この取扱説明書は大切に保存してください。

目次

1. 使用目的	2
2. 各部の名称とはたらき	2
3. 安全の為必ず守ってください	3
4. 機械本体の設置について	6
5. ヒーターユニットのセット	6
6. 運転の操作方法	7
7. 洗淨方法	8
8. リセットボタン (安全装置)	9
9. コンセントの使用	9
10. 故障の見分け方と処置方法	10
11. 安全にご使用いただく為に	11
12. 修理のご依頼について	12
13. 保証書	15

天ぷら・唐揚げなど食材を揚げるために使います。

各部の名称とはたらき



仕様

型式	PRO-4.0FEL	PRO-6.0FEL	PRO-4.0FELW	PRO-6.0FELW
電源	単相 100V		単相 100V×2	
消費電力	1400W		1400W×2	
油量	最低 1.9L / 最高 4L	最低 3.7L / 最高 6.3L	最低 1.9L / 最高 4L×2	最低 3.7L / 最高 6.3L×2
温度調節	60℃～200℃			
重量	4kg	5kg	8kg	11kg
外形寸法 (幅×奥行×高さ (mm))	179×469×358	267×464×358	374×469×358	550×464×358

- ご使用になる前に、必ずこの『取扱説明書』をよくお読みのうえ正しくお使い下さい
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください
- 表示と意味は次のようになっています

**警告**

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重症を負う可能性が、想定される内容を示します

**注意**

誤った取り扱いをすると、人が障害を負ったり、※物的障害の発生が、想定される内容を示します

※物的障害とは、家屋・家財及び家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します

**注意**

この機械は取り扱い説明書で述べられた操作方法や安全上の注意事項を十分理解した専門の人のみが操作してください。もし、操作をする人が変わる場合は、前もって使い方を十分勉強した上で操作してください。

**警告**

- 本機は業務用ですので子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使用しないこと。
感電、ケガの原因になります

**注意**

このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡される時には、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知るために、この取扱説明書を大切に保管してください。

**警告**

- 異常時は電源プラグを抜くか、ブレーカーを切って、すぐに最寄の販売店へ連絡してください
異常のまま運転を続けると感電、火災の原因になります

**警告**

濡れた手で電源プラグなど電気部品にふれないでください。
また、電源スイッチを操作しないで下さい。感電事故の原因になります。

**警告**

- 屋外で使用しないこと
雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

**警告**

- 本体に水をかけないこと
機械を掃除するときなどは、本体部分に水をかけたり、本体ごと水の中につけて洗ったりしないで下さい。電気部分に水がかかり漏電や故障の原因になります。

**警告**

- 改造は絶対に行わないこと
改造をされると、水漏れや感電、火災の原因になり、所定の性能が発揮できず、保証の対象外になります。

⚠ 警告

加熱する際は必ず油を入れてから行ってください。
空焚き禁止

⚠ 注意

掃除する時や点検の時は、必ず電源プラグを抜くこと
感電する恐れがあります。

⚠ 警告

ユニットの取り付け、取り外しは必ず電源プラグをコンセントより抜いて行ってください。

⚠ 警告

発火点の低い油は使用しないこと。
発火の恐れあり
オリーブオイル・ラード等

⚠ 警告

使用前、使用後は必ず温度調節つまみを「OFF」位置にしメインスイッチを操作してください。
メインスイッチのみの操作で加熱することは故障の原因となります。

⚠ 警告

発電機での使用はしないこと。
故障の原因となります
電源コードの発熱、発火の恐れあり

⚠ 警告

電源電圧は100V (±5V) の範囲内で使用すること

この範囲以外では、機械の故障や切除能力の低下、発熱、火災を招く原因になることがあります。

⚠ 注意

本体の破棄は専門業者に依頼してください。

⚠ 警告

- アースは必ず取り付けてください。
- 万一の感電防止の為必ずアース線を正しく取り付けてください。
- アース線の他、漏電ブレーカーの取付をお勧めします。詳しくは販売店にご相談下さい。
- アース線の取り付け、取り外しは必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。

《コンセントにアース端子がある場合》
アース線の先端を確実にアース端子に取り付けてください。

《コンセントにアース端子が無い場合》
第三種設置工事が必要です。

設置工事は電気工事士の資格が必要です。

※ ガス管や水道管、電話線、避雷針等には絶対取り付けないで下さい。

警告

修理技術者以外の方は絶対に分解したり修理しないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

警告

漏電遮断機が『切』に作動した場合には、最寄の販売店に連絡すること

無理にレバーを『入』にすると、感電や火災の原因になります。

警告

電源は専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、及びタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

警告

電源コードを傷つけないこと

加工したり、引張ったり、たばねたり、また重たいものを載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

警告

電源プラグの金属部および金属部の付近にホコリが付着していないか定期的に確認し、がたつきのないように金属部の根元まで確実に差し込むこと。

警告

電源プラグを持って抜いて下さい。電源コードを引っ張るとコード内部が断線し、火災、感電の原因になります。

電源コードを抜く時は、電源コードを持って抜かないで下さい。

警告

使用後は、安全の為電源プラグをコンセントから抜くこと

電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になることがあります。

警告

使用中は本体に触れないこと

使用中本体は熱くなっていますのでヤケドする恐れがあります

警告

コードが束ねてあったり、折れ曲がっていたり、挟まれて押し潰されていると感電や発熱・火災の原因になります。

警告

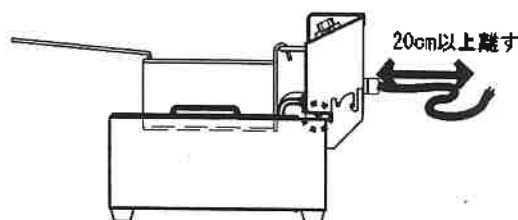
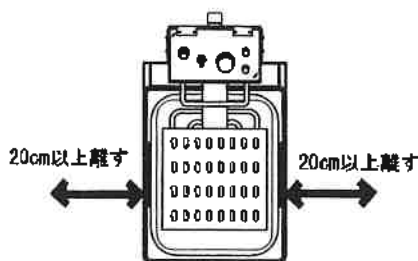
機械を稼働させているとネジなどが緩んできますので、使用前に必ずネジの緩みや本体のガタツキが無いが必ず点検してから使用すること。

機械本体の設置について

4

⚠ 注意 壁などから隙間をあけて機械を設置してください。

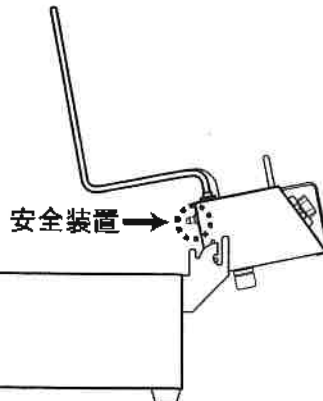
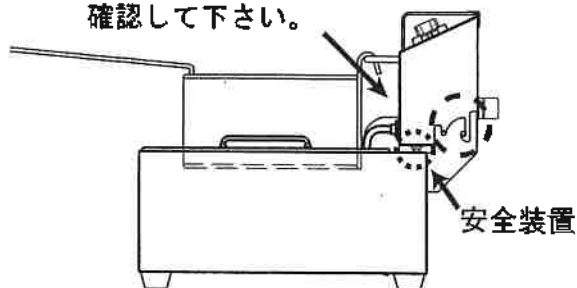
- ※設置部・周辺の壁は耐火構造であること
- ※熱機器の設置については安全の為、消防法の設置基準に従って設置してください。



ヒーターユニットのセット

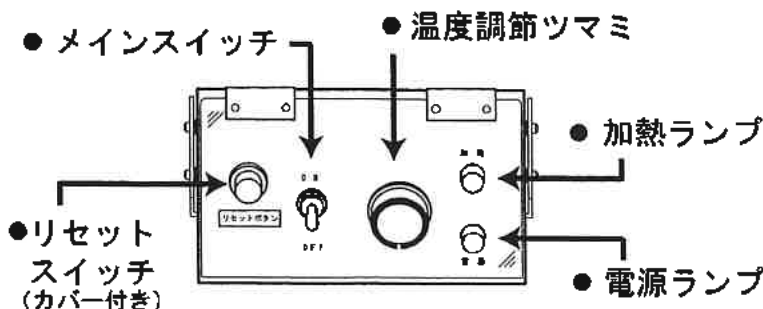
5

はめ込まれているか
確認して下さい。



※ご注意※

安全の為、ヒーターユニットがしっかりとはめ込まれていないと電源が入らないように設計されております。



⚠ 注意 フライヤーのご使用中は、絶対にその場を離れて放置しないで下さい。

基本操作

- ①メインスイッチ及び温度調整つまみを「OFF」にして電源プラグを差して下さい。(アース線もつないで下さい。)
- ②メインスイッチを「on」して下さい。(この時電源ランプが点灯します。)
※この時操作ボックスがしっかりセットされていないと電源ランプは点灯しません。
- ③油を注ぎ温度調整つまみで任意の温度に設定して下さい。(この時加熱ランプが点灯します。)
- ④油温が設定温度に達するとヒーターの加熱が中断されます。(この時加熱ランプが消えます。)
また油温が下がると加熱され、この加熱、中断が繰り返されます。
※揚げ物をする際、付属の揚げカゴをご利用下さい。
- ⑤調理終了後は温度調整つまみを図1のように「off」の位置に戻しメインスイッチを「off」にして電源プラグを抜いて下さい。



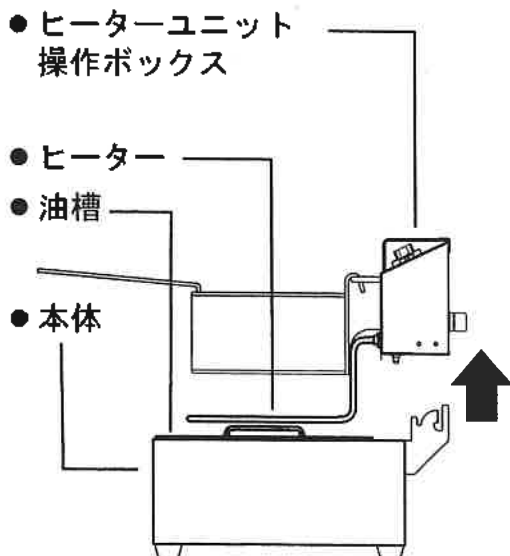
注：異常発生時には、通電をストップします。原因を(処置方法を確認して下さい。)
取り除いた後プロテクタ部のカバーを反時計方向に回しカバーを外してヒーター部分が冷めた後、飛び出したスイッチを押し込んで下さい。(※9ページを参照)

- ⚠ 警告** オリーブオイル、ラード等、発火点の低い油は絶対にご使用にならないで下さい。発火する恐れや機械の故障の原因となります。
- ⚠ 注意** 長時間調理をしない場合は、電源プラグを抜いて各部の清掃をし、ほこりが入らない状態にして保管して下さい。
- ⚠ 注意** ヒーターの、空焚きは絶対にししないで下さい。
油が入っていることを確認してから運転して下さい。
- ⚠ 注意** 油槽に揚げガスがたまりますと、ヒーターに悪影響を与えるだけでなく、油を傷める原因となりますので、定期的に掃除するようにして下さい。

油の移し替え方法

- ①コンセントより電源プラグを抜いて下さい。
- ②冷めた後、油槽よりヒーターユニットを外して下さい。(底板もありますのでご注意ください。)
この時、ヒーター等についた油が落ちますので充分油きりをして下さい。
- ③本体から油槽を外し適当な油缶に油を移して下さい。

! 注意 やけどに充分注意して下さい。



洗淨の方法

- ①本体と油槽は、中性洗剤とぬるま湯をかけスポンジ等で汚れを落として下さい。
- ②ヒーターもブラシ等(金属以外のもの)でこすり、汚れを落として下さい。その時、各センサー(温度過昇防止・温度調節の感熱部、キャピラリー)を損傷しない様、十分注意して下さい。
- ③本体洗淨後、元に戻す場合は取り外しの逆の順で確実にセットして下さい。
※ヒーターユニットが正しくセットされていないと通電されませんのでご注意ください。

! 注意 清掃時、操作ボックス部には絶対に水をかけないで下さい。

! 注意 水が残っていた場合に、油を入れ加熱しますと油がはねたりしてやけどする場合や、油がふき上がりあふれることがあります。

! 注意 操作ボックスに水や油が流れたり、付着した場合は必ず拭き取るようにして下さい。故障の原因となります。

! 注意 アース線は必ずつないで下さい。感電する恐れがあります。

この製品は異常加熱や温度の急激な変化などで通電を遮断する安全装置が付いています。

✓ Check

※水分の多い食材や冷凍食品など投入すると冷凍の霜が付着している場合もしくは油槽の底に揚げカスが溜まっている等も原因として考えられます。

※もし上記内容を改善しても再度安全装置が動作した場合、故障の可能性も考えられますのでご使用せずにお買い求めの販売店までご連絡ください。

リセットボタンの解除方法

リセットボタン部のカバーを反時計方向に回しカバーを外してヒーター部が冷めた後、右図Aのように飛び出したスイッチを押し込み右図Bの状態になったらカバーを逆の手順で取付け使用してください。

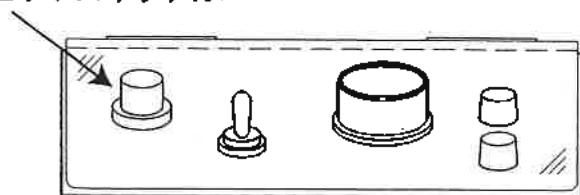
A. リセットボタンが飛び出した状態



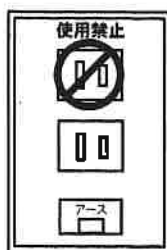
B. 通常の状態



リセットスイッチカバー



コンセントの使用



●専用回路でご使用ください。
※他の電化製品を同じ回路で使用すると故障の原因となります。

- ご使用中に異常を感じられた時は、次の処置をしていただき、それでもなお異常のある時はご相談下さい。
- 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理しないで下さい。異常動作してケガをしたり、修理に不備がありますと故障、感電、火災などの原因になります。

症 状	確認箇所	処置方法
電源が入らない	メインスイッチが「OFF」になっていませんか？	メインスイッチを「ON」にしてください。
	電源プラグがしっかりとコンセントに差し込まれていますか？	しっかりと電源プラグを差し込んでください。
	ヒーターユニットがしっかりと本体にはまっていますか？	ヒーターユニットをしっかりと本体にはめ直してください。
	リセットスイッチが作動していませんか？	油が冷めてからリセットスイッチカバーを開けて突出物を押し戻してください。
温度が上がらない	ヒーターランプが点灯していますか？	症状「電源が入らない」の項目を確認してください。
	温度調節ツマミが0の位置になっていませんか？	温度調節ツマミを調節してください。
温度がずれる	揚げカスが底に溜まっていませんか？	揚げカスを取り除いてください。
	ヒーター部及び、温度センサーが汚れていませんか？	ヒーター部及び、温度センサーを掃除してください。
異臭がする	機械内部から異臭がしていますか？	使用を中止し、販売店に連絡してください。
油から煙が出る	油が古くなっていませんか？	新しい油をご使用ください。
リセットボタンが頻繁に作動する	揚げカスが底に溜まっていませんか？	油槽内やヒーター部周りの揚げカスを取り除いてください。
油から泡が出る	油が古くなっていませんか？	新しい油をご使用ください。
	食材や油槽に水分が残っていませんか？	食材の水分は十分に取り、油槽はよく水分を拭きとってご利用ください。
	卵を多く使っていませんか？	新しい油を足すと多少泡立ちが抑えられます。
	揚げ種の動物性油脂が油に溶け出し、泡立ちが発生します。	新しい油を足すと多少泡立ちが抑えられます。

揚げ菓子を作る際の注意点

ドーナッツ等の揚げ菓子を作る際は必ず砂糖とベーキングパウダーを加えてください。小麦のグルテンという成分は加熱されると水蒸気を発生しこれを忘れると風船のように閉じ込めてしまうので限界を越えると爆発してしまいます。

油の突沸の原因

液体が突然沸騰して飛び散る現象を突沸といいます。油の突沸が起こるとやけどの原因となり大変危険です。

油槽に水気が残ったまま揚げ物をする、調理中に油の突沸が起こる事があります。油槽の水気はよく拭きとってご使用ください。

調理中に油が泡立つ場合

油が泡立つ原因はいくつか考えられます。

- ・油が古くなっている。
- ・食材や鍋に水分が残っている。
- ・卵黄のレシチンという成分による泡立ち。
- ・動物性油脂による泡立ち。

油を新しいものに交換したり、足し油をする事で油の泡立ちが抑えられます。

また、食材の水分は十分に取り油槽の水分もしっかりと拭きとってご使用ください。

- (1)保証について …… 裏面に保証書がございます。
保証書は大切に保管してください。
- (2)保証期間中の修理 …… 保証期間中は保証内容に基づき、無償にて修理を行います。保証期間中でも保証対象外の事項もありますので、事前に確認してください。
- (3)保証期間後の修理 …… お買上げ店、または株式会社安吉までご連絡頂きましたら有償にて修理を承ります。
- (4)修理依頼の事前準備 …… 製品の型式、故障内容、ご購入日、ご購入時のお名前住所、電話番号をご確認の上、ご連絡ください。

個人情報のお取り扱いについて

当社及び当社関係会社(以下「当社」)は、お客様よりお預かり致しましたお名前や住所、電話番号、メールアドレス、配送先情報、お取引内容の個人情報(以下「個人情報」)を下記の通りお取り扱い致します。

1. 個人情報の取得・利用目的について

当社はお客様の個人情報をご注文の確認や照会、お問い合わせの対応や修理の確認、商品発送の確認及び照会に利用させていただきます。

2. 個人情報の第三者への提供について

以下の場合を除きお客様の断りなく第三者に個人情報を開示・提供することはいたしません。

- ・法令に基づく場合。
- ・国の機関若しくは地方公共団体、その委託を受けた物が法令の定める事務を遂行する事に対し協力する必要がある場合。
- ・人の生命、身体又は財産の保護のために必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難である場合。
- ・当社間で個人データを交換する場合。

3. 個人情報の保護・管理

お客様よりお預かりした個人情報の安全管理はサービス提供会社によって合理的、組織的、物理的、人的、技術的施策を講じるとともに、当社では関連法令に準じた適切な取扱いを行うことで個人データへの不正な侵入、個人情報の紛失、改ざん、漏えい等の危険防止に努めます。

4. 個人情報の開示・訂正・削除等

お客様からお預かりした個人情報の訂正・削除に関しましては当社までご連絡ください。お申し出頂きました方がご本人である事を確認した上で、合理的な期間および範囲で対応致します。



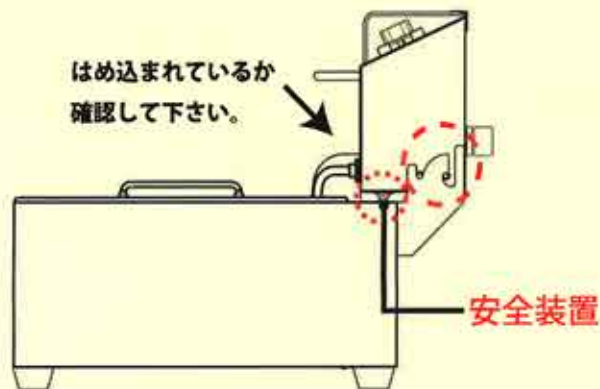
ご使用前のご注意

※安全装置が **2箇所**あります。

※正しくセットされていないと加熱されない / 電源が入りません。

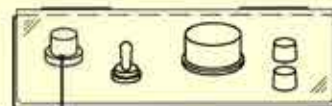
故障かなと思ったら

① ヒーターユニットは正しくセットされていますか？



※安全装置が浮いていると加熱されません。

② リセットボタンは出ていませんか？



カバーを回して外して下さい。

※スイッチが出ていると電源が入りませんので油が冷めてから指で押し込んで下さい。

✓ Check

※水分の多い食材や冷凍食品などを投入し、冷凍の霜が付着していた場合もしくは油槽の底に揚げカスが溜まっている等も原因として考えられます。



もし上記内容を改善しても再度安全装置が動作した場合、故障の可能性も考えられますのでご使用せずに販売店までご連絡ください。

この用紙はいつでも読めるように本体の近くに保管して下さい。