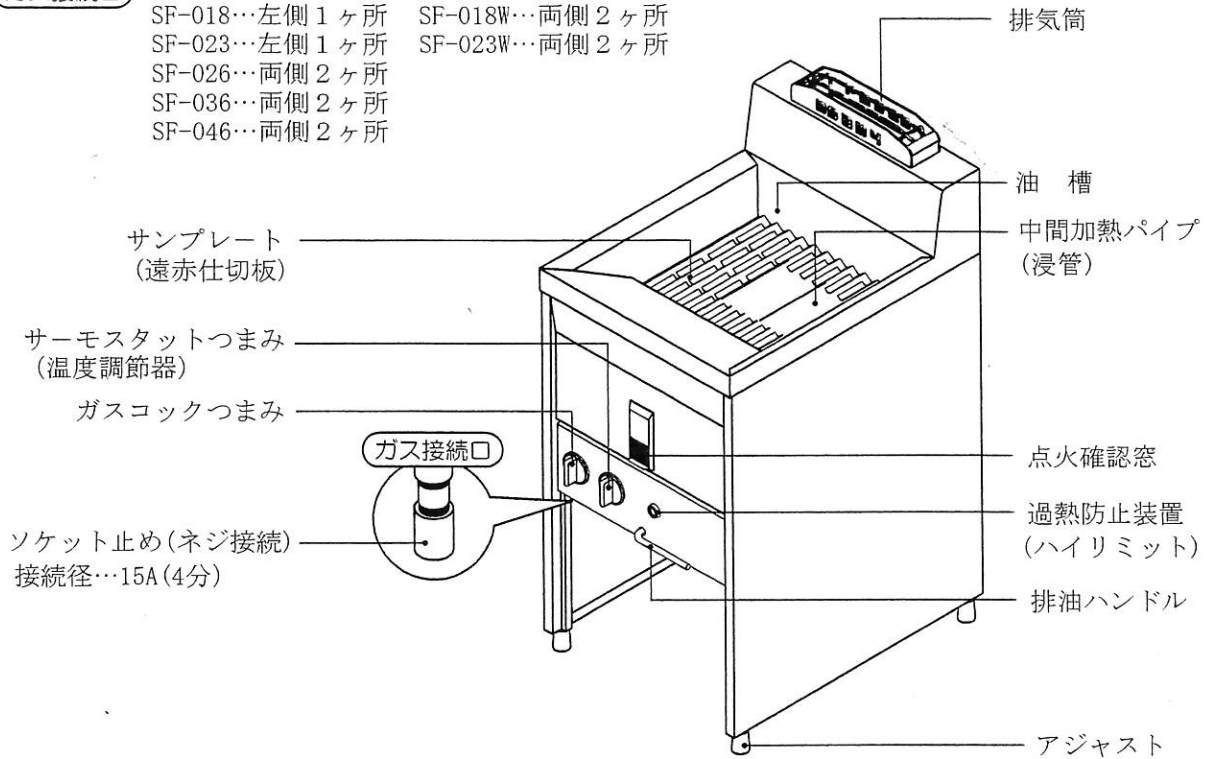


各部の名称

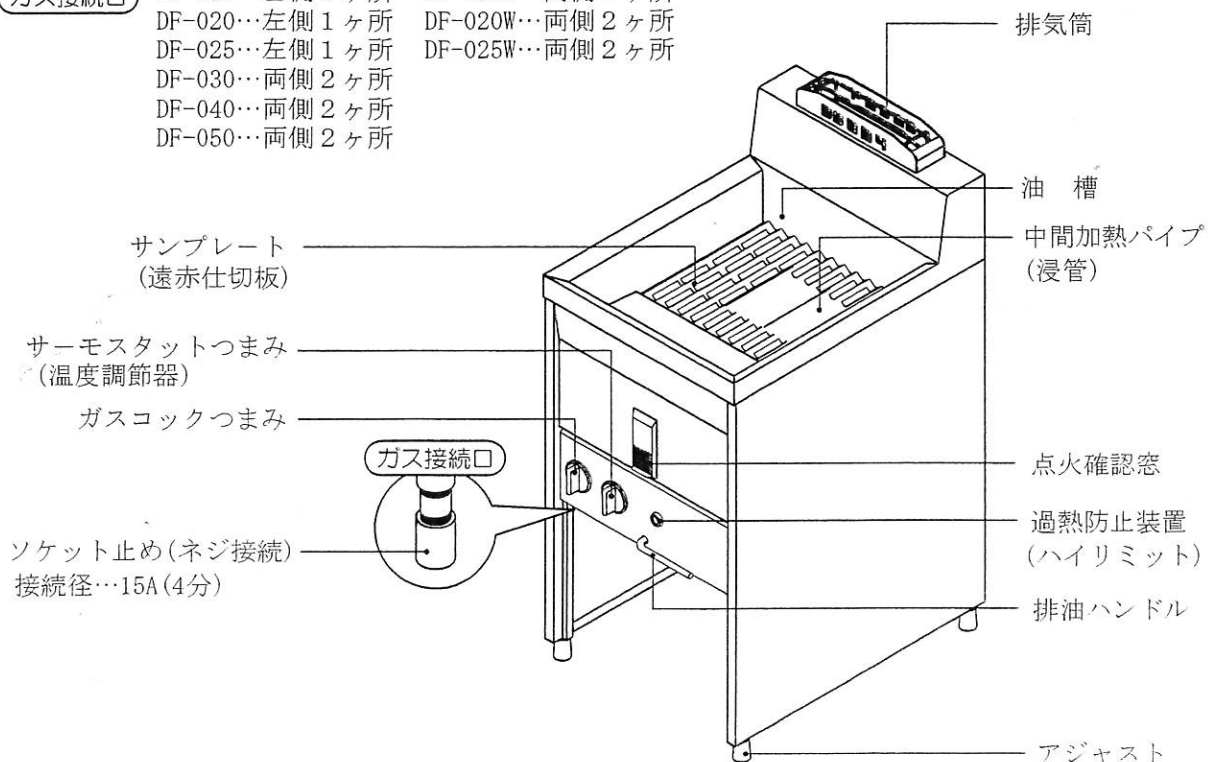
● SFシリーズ(スライドタイプ)

ガス接続口	SF-013…左側 1ヶ所	SF-013W…両側 2ヶ所
	SF-018…左側 1ヶ所	SF-018W…両側 2ヶ所
	SF-023…左側 1ヶ所	SF-023W…両側 2ヶ所
	SF-026…両側 2ヶ所	
	SF-036…両側 2ヶ所	
	SF-046…両側 2ヶ所	



● DFシリーズ(段落ちタイプ)

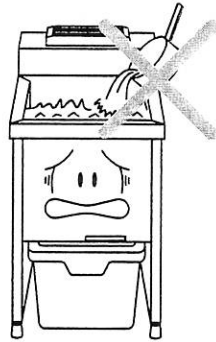
ガス接続口	DF-015…左側 1ヶ所	DF-015W…両側 2ヶ所
	DF-020…左側 1ヶ所	DF-020W…両側 2ヶ所
	DF-025…左側 1ヶ所	DF-025W…両側 2ヶ所
	DF-030…両側 2ヶ所	
	DF-040…両側 2ヶ所	
	DF-050…両側 2ヶ所	



必ずお守りください (ご注意)

用途についてのご注意

- 揚げ物料理 (天ぷら・フライなど) 以外の用途には使用しないでください。



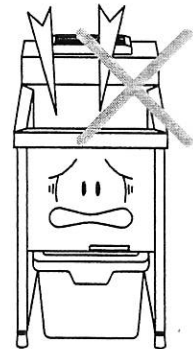
補助用具についてのご注意

- この機器の純正部品以外のものは使用しないでください。



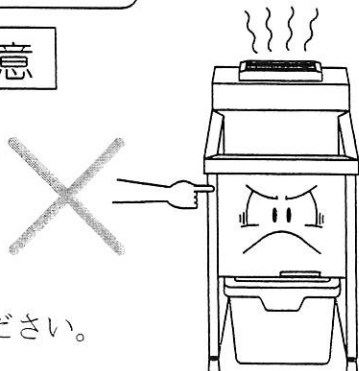
空焚きのご注意

- 油槽内に油が入っていることを確かめてから点火してください。
- ラード油等、固まった油は別の容器でよく溶かしてからフライヤーの油槽内へ移し替えてください。
- ・フライヤーの油槽内で油を溶かすことは絶対にしないでください。
- 消火後、すぐに排油せずに5～10分以上経過してから、排油してください。
- ・バーナーの予熱が残っていますので空焚き状態になります。



やけどのご注意

- 使用中及び使用直後は、油槽・本体・排気筒などは高温になっていますので手を触れないでください。

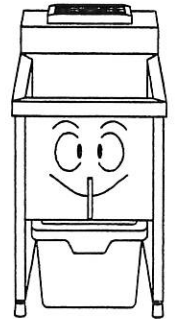


使用上のご注意

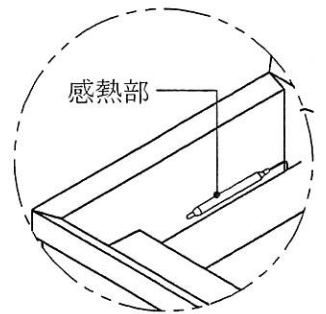
- 冷凍食品についた氷をよく落としてから調理してください。
- ・油が飛び散り、やけどの危険があります。



- ラード油をご使用になった後は、ラード油が固まらないうちに油を抜いてください。
- 消火後、すぐに排油せずに5～10分以上経過してから、排油してください。
- 再度ラード油をご使用の場合は、別の容器でよく溶かしてからフライヤーの油槽内へ移し替えてください。



- 油槽内の感熱部や細かい線には、さわらないでください。急な曲がり方をしたり、折れますと温度調節が出来なくなります。



- 棚の下の落下物の危険のある所では、使用しないでください。油槽に物が落ち、油ハネなどの危険があります。



- 本体を動かす時は、ガスの配管部をもたないでください。

使用方法

ご使用前の準備

- 初めてお使いになるときや、機器を移動された後は過熱防止装置(ハイリミット)が振動により作動し、ガスの通路を遮断している場合がありますので、その場合はハイリミット・スイッチボタンを十分に押し込んで復帰させてから点火操作を行ってください。(P12参照)
 - お使いになる前には油槽に水を入れ、煮沸しきれいに洗ってください。
(煮沸時の使用方法は、P8の「点火」の項をご覧ください。)
 - 煮沸後、油槽内に水気が残らないよう排油ハンドルを2～3回動かして完全に排水し、水気を十分にふきとってください。
- ・水気が残っていると、油が飛び散りやけどの危険があります。

1. 油槽内に サンプレート(遠赤仕切板) を入れてください。

※ サンプレート(遠赤仕切板) の特徴をよくお読みください。

2. 油切り の上に、油切りアミ をのせ、油槽の左右どちらか使い勝手のよい方に差し込んでください。

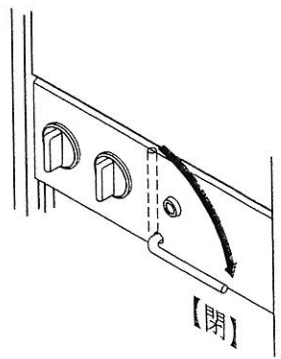
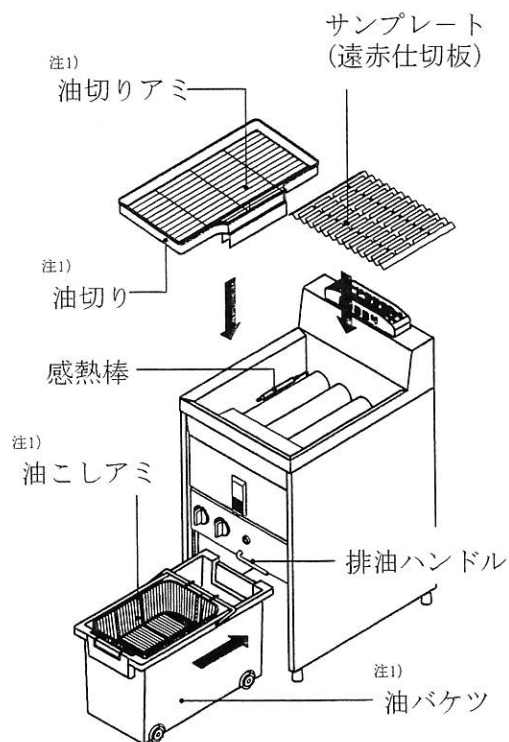
3. 油バケツ(耐熱プラスチック製) の中に、油こしアミ を正しく入れて、本体排油口の下(奥に当たるまで)に押し込んでください。

4. 感熱棒が正しい位置についていることを確認してください。(感熱棒の位置は、P3の「使用上のご注意」を参照してください。)

※位置がズレていますと正しい温度管理が出来ません。

5. 排油ハンドルが「閉」になっていることを確かめてから油槽に油を入れてください。

(※油量はP13-14の仕様表をご覧ください。)



注1) 別売品です(製品には含まれておりません)

使用方法

点火の前に

次の事を確認してください。

- 排油ハンドルが「閉」になっていますか。
- 油槽内に サンプレート(遠赤仕切板) が正しく入っていますか。
- 油が規定量(中間加熱パイプ及びサーモの感熱棒が十分に漬かっている)入っていますか。
 - ・感熱棒が十分に漬かっていしないと、油が過熱して火災発生の危険があります。
- ガスcockつまみは「閉」になっていますか。

点 火

1. ガスcockつまみが「閉」の位置にあることを確かめてから、ガスの元栓を開けてください。
2. パイロットバーナーに点火。

※自動点火ではありません。

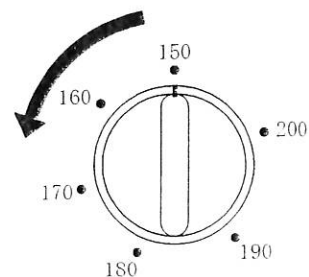
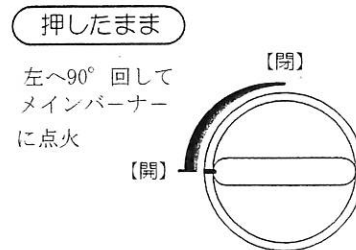
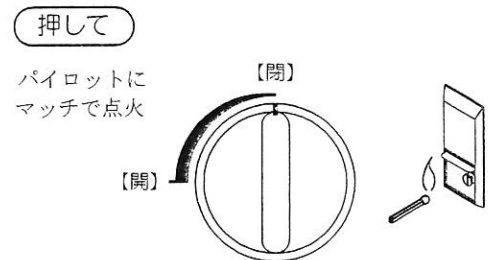
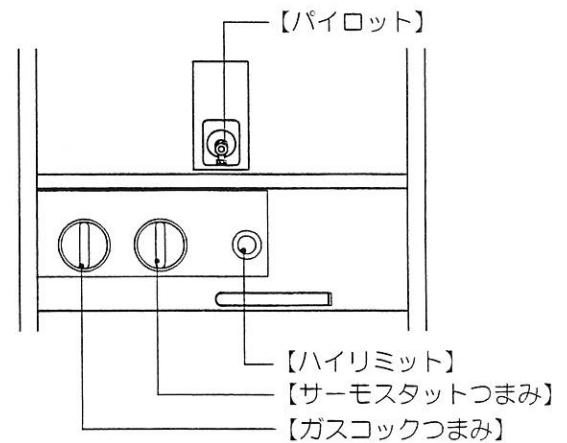
- a マッチまたはライターに火をつけてください。
 - b ガスcockつまみを押しながら、シャッターを開けて奥に見えるパイロットまでもっていき、点火してください。
3. メインバーナーの点火。
 - a パイロットバーナーに点火しているのを確認後、ガスcockつまみを押ししたままの状態でもって左へ90°回してメインバーナーに点火してください。
 4. パイロットバーナーの消火。

※パイロットは種火式ではないので消えます。

- ・サーモスタットの温度設定が180°Cの設定であれば、約15分~20分で設定温度になります。
 - ・設定温度になるとサーモスタットが働き、自動的にメインバーナーの火が小さくなります。
- 5.あとは揚げる食材を入れていただくだけです。

温度調節

- サーモスタットつまみ(温度調節器)をゆっくりと回し、お望みの温度の目盛に合わせてください。
- 温度設定は約150~200°Cの範囲でセット出来ます。
- サーモスタットの目盛は目安です。



使用方法

残り火調整 (リーク調整)

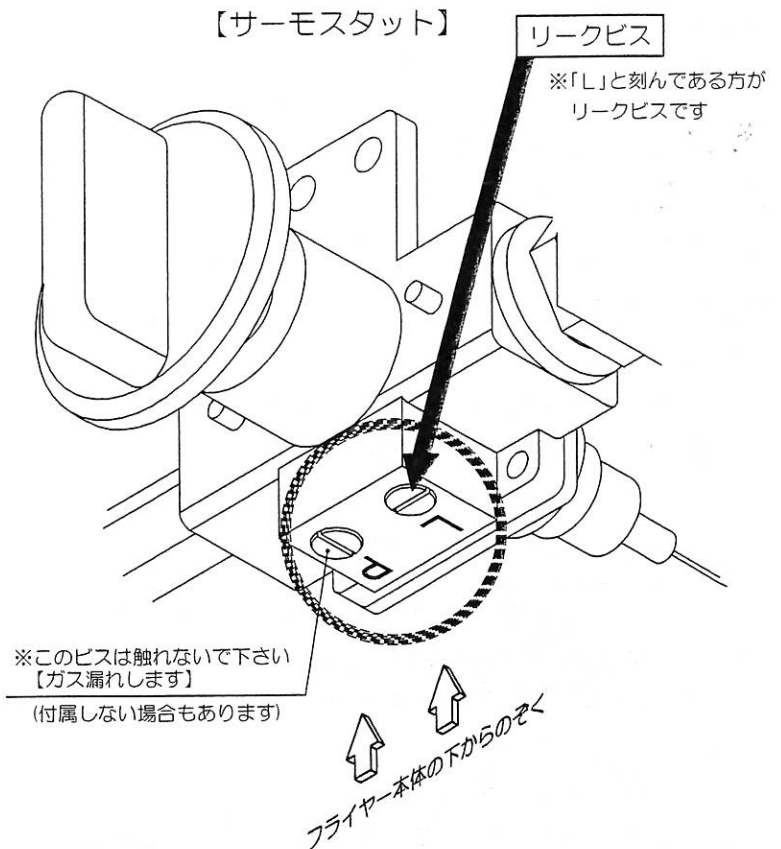
※マイナスイグナイター等を差し込んで、調整して下さい。
(設定温度に達した後、炎の状態を見ながら)

- 残り火が大きすぎて油温が上がりすぎる場合。
- ※リークビスを右に(時計回り)回す。
- 残り火が小さすぎて火が消えてしまう場合。
- ※火が消えない程度にリークビスを左に(反時計回り)回す。

■調整は

6C	4,500kcal/m ³	100mmH ₂ O
13A	11,000kcal/m ³	200mmH ₂ O
プロパンガス		280mmH ₂ O

以上の様に調節してあります。



◎参考◎

リークビスを締め込んでから良好の状態になるまでの開度の目安は、

◎13A… 最低 約110° ～約125° 程度

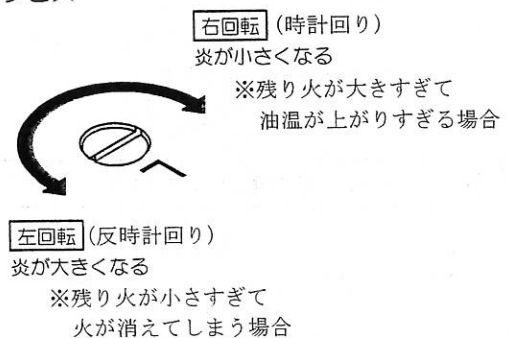
◎LPG… 最低 約 95° ～約110° 程度

ご注意

※油温が設定温度に達してから、上記の範囲内にて調整して下さい。又油温の上がり過ぎや、残り火が消えない事を確認してください。

※最低開度以下ですと、残り火が消えますのでしないでください。

■リークビス



使用方法

空気調整

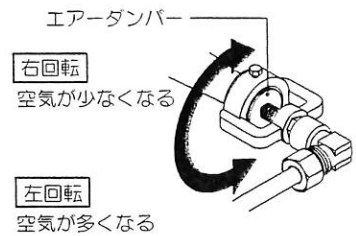
■エアードンパー

- 炎が「水色」で、低い場合は空気が多い。
※エアードンパーをガスの進行方向に向かって、右に(時計回り)回し調節してください。
- 炎が「紫色」で、高い場合は、空気が少ない。
※エアードンパーをガスの進行方向に向かって、左に(反時計回り)回し調節してください。
- 炎が「緑がかった水色」で、3～5mmの高さの状態が、一番良い状態です。

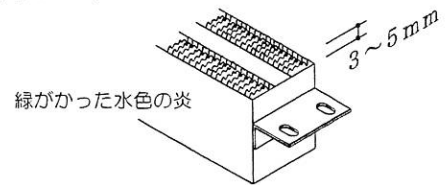
■パイロットバーナー

- パイロットバーナーは、ガスの種類やガス圧によって右図のようにニードルを回して、炎の先がメインバーナーに届くように調節してください。
※まず、ロックナットを向かって左に(反時計回り)回してゆるめてください。
次に、ニードルを回して炎の長さを調節してください。
右に(時計回り)回すと炎が短くなり、左に(反時計回り)回すと炎が長くなります。

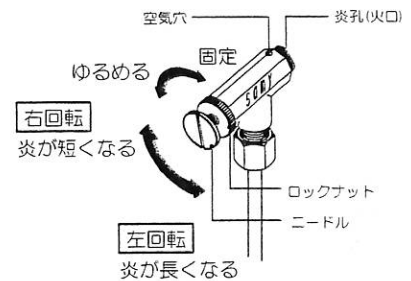
■エアードンパー



■メインバーナー



■パイロットバーナー



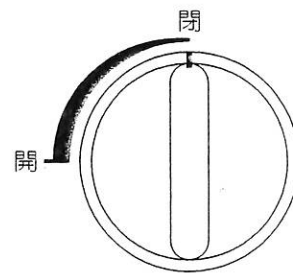
消 火

- ガスコックつまみを「閉」の位置まで(止まるまで)回すとメインバーナーが消火します。
- ご使用後は、必ずガスの元栓を閉めてください。

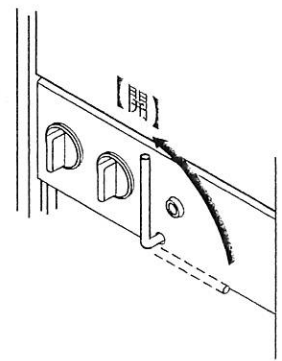
排 油

- ^{注1)}油こしアミ^{注1)}が正しく入った油バケツ(耐熱プラスチック製)が、本体排油口の下に置かれているのを確かめてから、排油ハンドルを「開」の位置まで回して排油してください。
- 排油は、なるべく油槽内の油が温かいうちに、こしてください。
・消火してから、約5～10分後ぐらいが目安です。
※消火後すぐに排油されますと、予熱が残っていますので、空焚き状態になります。

ガスコック



閉の位置まで右へ回す



注1) 別売品です(製品には含まれておりません)

故障かな？と思ったら

ご使用中に普段と違った状態になった時や、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

お調べ いただくこと (原因)	こんなとき (現象)							処置方法	参照ページ	
	パイロット がつかない	メイン バーナーに火 がつかない	メイン バーナーの火 が弱い	メイン バーナーの火 が逆火する	メイン バーナーの火 が赤火になる	油温が 上がりすぎる	排気筒から すす(煙)又は 炎が出る			ピーという 音がする
ガス元栓の開閉確認	○								ガス元栓を全開する	8
パイロットバーナーの詰まり確認	○								パイロットバーナーを針の様な物で掃除する	—
可とう管不良、接続不良	○	○	○						可とう管交換、正しく接続する	6
ノズルが詰まっている		○	○				○	○	ノズルの掃除 (点検・修理を依頼する)	—
ガスコックつまみの空回り		○							ガスコックつまみの締付けねじを締め込む	—
バーナーの点検確認		○	○	○					バーナーの掃除 (点検・修理を依頼する)	—
ガスコックつまみの開閉確認			○						ガスコックつまみを全開する	—
排気筒の点検確認			○	○	○		○		排気筒の点検・分解掃除 (点検・修理を依頼する)	—
過熱防止装置が故障	○	○							点検・修理を依頼する	—
過熱防止装置が作動	○	○							使用方法を参照 (点検・修理を依頼する)	12
空気の入り具合の確認				○	○		○	○	エアダンパーの調整	10
リークピスの開度の確認						○	○		リークピスの調整	9
前管が詰まっている			○						前管の分解掃除 (点検・修理を依頼する)	—
サーモスタットの故障						○			点検・修理を依頼する	—

- このほかに異常があるときや、おわかりにならないときは、お買い求めの販売店、または当社までご連絡ください。
- 再操作をしても同じ状態になる時や、不完全な処置は事故のもとになりますので修理は絶対にお客様ご自身でなさらないでください。

安全装置について

※過熱防止装置(ハイリミット)

- 万一、サーモスタット(油温調節器)が故障して油温が上がり過ぎても、油が発火温度に達する前にセンサーが異常を感知して過熱防止装置(ハイリミット)が作動し、ガスの通路を遮断して、自動消火します。
- 初めてお使いになる時や、機器を移動された後も過熱防止装置(ハイリミット)が振動により作動して、点火が出来ない場合があります。
- この装置が作動した場合、復帰操作を行わないとガスは供給されず、再び点火することは出来ません。又油槽内の油温が安全温度以下に下がるまでは復帰ボタンを押しても、復帰は出来ません。

