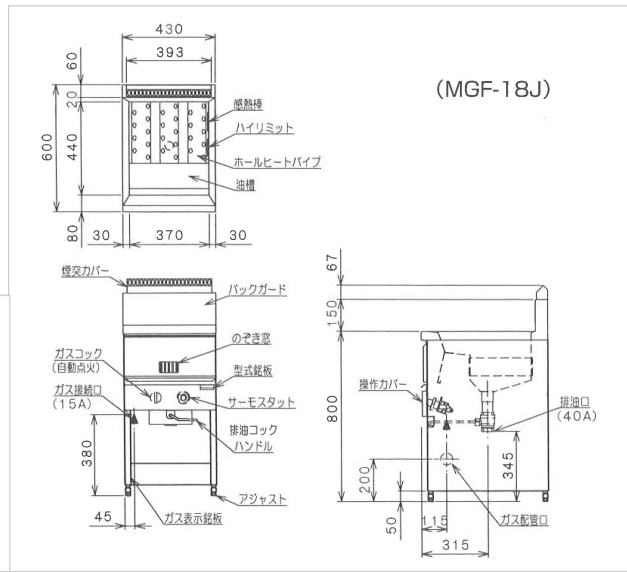
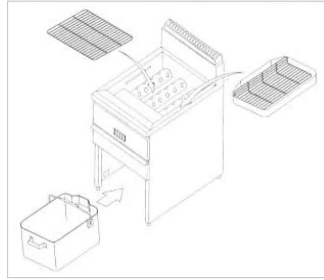


フライヤー (LPガス用)

●仕様

外形寸法 間口430mm
奥行600mm
高さ800mm
バックガード高さ150mm
ガス消費量 0.62kg/h 8.72kW
油量 18ℓ
重量 34kg

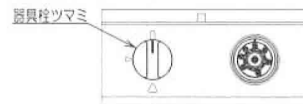


使用する前に

- 水等が油槽に入りますと大変危険ですので、周りに水を使用する機器（流し台等）を設置しないでください。
- 空焚きは絶対にしないでください。槽が変形したり、割れたりする恐れがあります。

●点火方法

- ①器具栓ツマミが「0」印の位置にあることを確認してください。



- ②油を油槽の中に入れてください。

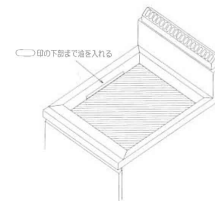
油は指定された油量(18ℓ)を入れてください。

油槽の内側部に油量の目印があり、目印の下部が機器の指定油量となります。

油は加熱されると、目印の中央部まで体積が膨張します。

- ③ガスの元栓を開けます。

- ④サーモダイヤルを回し、ご希望の油温を「●」印に合わせ、設定してください。(160~220°C)



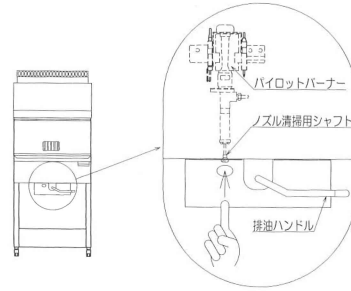
- ⑤器具栓ツマミを「0」印の位置で押し込み、そのまま「▷」印の位置まで押し回し、パイロットバーナーの点火を確認後、その位置で約20秒間押し続けてください。
※点火しないときは一旦器具栓ツマミを「0」印の位置まで戻し、再度同じ操作を行ってください。

- ⑥パイロットバーナーの点火を確認後、器具栓ツマミから一旦手を離し、さらに「△」印の位置まで回してください。メインバーナーが点火します。
※設定した油温に到達すると、メインバーナーの炎は消えます。

- ⑦設定した油温に到達したら、調理物を油槽に入れてください。

※パイロット・ノズルの清掃

パイロットバーナーに着火しない場合、ノズル清掃用シャフトを数回、軽く押し上げて下さい。ノズルがきれいになり、着火しやすくなります。ノズル清掃用シャフトは、排油ハンドルの左奥の穴部にあります。



※油温過熱防止装置

フライヤーには油温が異常に過熱されたとき、ガスの供給を遮断しバーナーの燃焼を止める油温過熱防止装置としてハイリミットを設けてあります。

ハイリミットが作動したと思われるときは、次の手順で対応して下さい。

- ①器具栓ツマミを「0」印の位置まで戻して下さい。
- ②ガスの元栓を閉じて下さい。
- ③ハイリミットのリセットボタンを押して下さい。
- ④ガスの元栓を開け、点火操作を行って下さい。

使用後

○機器本体は、布などに中性洗剤を含ませ汚れを拭き取って下さい。

○油槽の清掃は、中性洗剤等を直接かけ、しばらく放置し汚れが浮いてきたら、ふき取って下さい。感熱棒、ハイリミット等、各センサーの汚れは油温誤差の原因となりますので、こまめに清掃して下さい。またその際、各センサーを傷つけないよう充分注意して下さい。

○みがき粉（クレンザー等）は使用しないで下さい。機器に傷がつきます。