

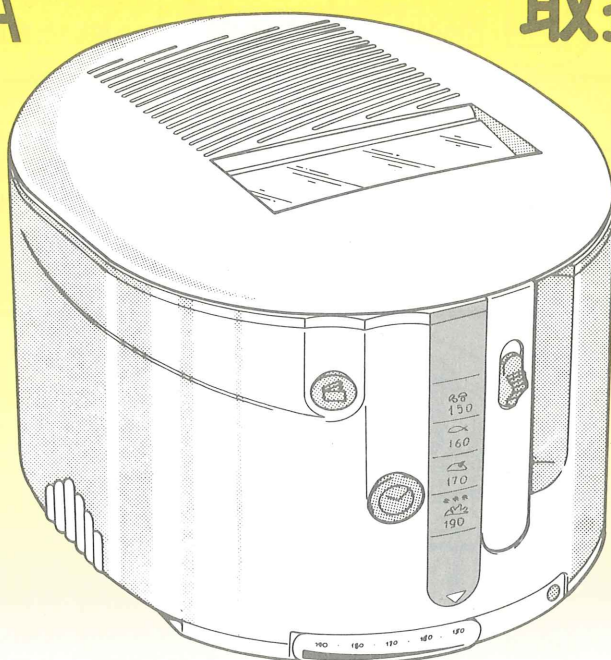
(伊)デロンギ社製／回転式フライヤー

デロンギ回転式フライヤー



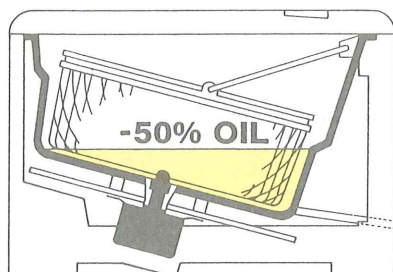
型式
番号 **FP103A**

取扱説明書



特長

デロンギ回転式フライヤーは、内部の容器に傾斜をつけ、モーターで中かご(着脱式)をゆっくりと回転させる——独特の構造・揚げ方(特許)をします。



- 従来のものに比べ、油の使用量が約 $\frac{1}{2}$ (当社比)で済みます。
- 調理温度(油温)は150~190℃。サーモスタットで適温を保ちます。
- 密閉式のふたと二層式防臭フィルター(交換式)で、油ハネや臭いを防ぎます。
- 材料が、油に出たり入ったりするので、ムラなくカラッと揚げられます。
- ブザー音で知らせる20分タイマー付です。

このたびは、デロンギ回転式フライヤーをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。お求めの製品を正しく使用していただくために、ご使用前には、必ずこの取扱説明書を一通りお読みください。お読みの後も大切に保管し、わからないときは、再読してください。

もくじ

ページ

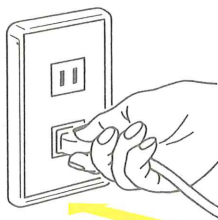
ご使用の前に	1
各部の名称とはたらき	2
使用手順	3
調理の前に	4
調理ガイド	5
ご使用の後に	6
アフターサービス、仕様	裏表紙

ご使用の前に

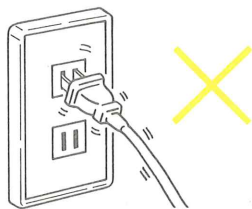
電源について

●家庭用交流100V／50・60Hzでご使用ください。

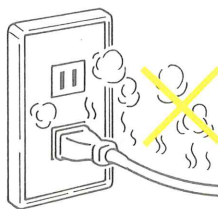
●差込みプラグは、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接つないでください。



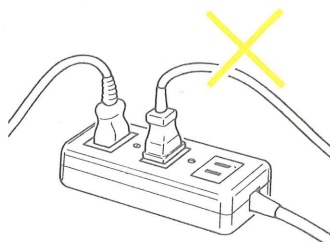
●差込みプラグは根元までしっかり入れ、差込み口のゆるいコンセントは使用しないでください。



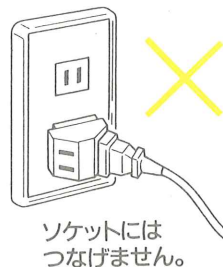
●使用中に差込みプラグや電源コードが異常に熱くなるときは、ただちにスイッチを切り、お求めの販売店か弊社サービスセンター(アフターサービス参照)にご相談ください。



●延長コードやテーブルタップ、ソケットなどの使用は危険ですので、おやめください。

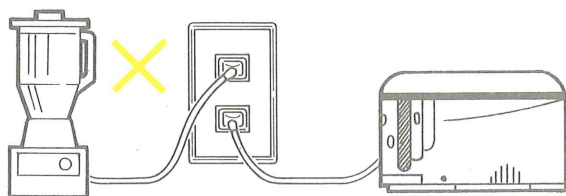


テーブルタップの使用、タコ足配線は危険です。



ソケットにはつなげません。

●^{ふたぐち}二口コンセントの場合は、片方の差込み口は空けたままにし、他の電気器具と併用しないでください。



使用上の注意

●初めてご使用する際は、スポンジにお湯と少量の台所用洗剤を含ませ、容器と中かごを洗ってください。

●ふたの上をふさがないようにしてください。

●壁から20cm以上離し、平らなところに置いてください。

●使用中は、本体の表面が多少熱くなります。

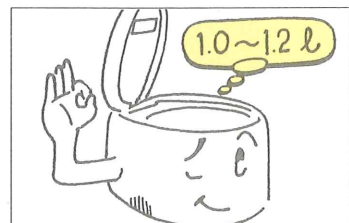
●規定の油量を守ってください。

●小さなお子様の側でご使用する場合は、特に注意してください。

●使用中は、その場を離れないでください。

●油を入れずにスイッチを「入」れる＝空だきに注意してください。
空だきををしたときは、再使用する前に、必ず弊社サービスセンターにご連絡ください。

●油は使用中、使用直後も大変に熱いので、ヤケドに注意してください。



各部の名称とはたらき

ふた(取外し可)
 周りにパッキン(ゴム製)を施してあるので、密閉した状態で揚げものができます。閉じると、手では開けることができませんので、「ふた開放ボタン」を押してください。

フィルター・カバー
 油分や臭いを取り除く防臭フィルターが2枚入っています。

ふた留め具

水気受け
 ふたを開けたとき、水気が油に落ちないように受け止めます。

ふた開放ボタン

20分タイマー(ブザー付)

油温調節スライダー
 (スイッチ兼用)
 希望の油温を設定します。後は、サーモスタットが作動し、適温を一定に保ちます。

覗き窓
 ふたを閉じたまま、調理具合を見ることができます。

ネジ(2カ所)
 フィルター・カバー用のネジ。「硬貨など」で外します。

フィルター検査窓
 防臭フィルターの汚れ具合を、ここからチェックします。

容器(油入れ)

中かご(材料入れ)

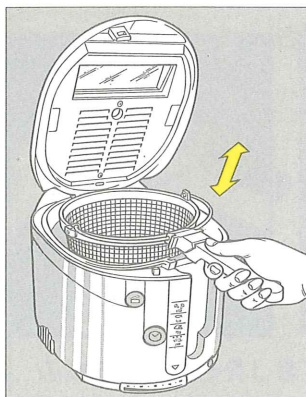
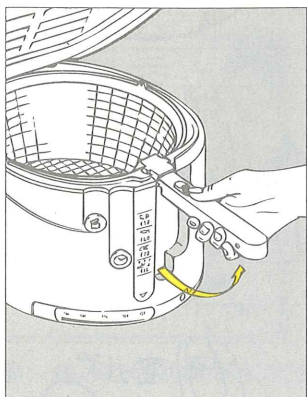
ロック・ボタン
 操作レバーを折り曲げるとき、手前に引きます。

操作レバー

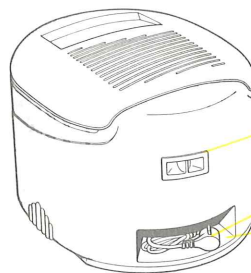
排出管カバーおよび排出管

サーモスタット・ランプ
 スイッチを「入」れると点灯し、設定した油温になると消えます。

操作レバーの使い方



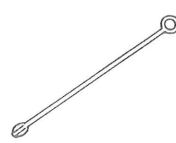
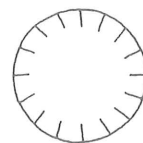
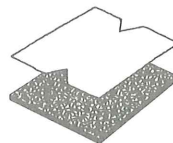
- ・中かごの着脱は、操作レバーを伸ばした状態で行ないます。
- ・操作レバーを折り曲げると、中かごは容器の底に降り、モーターの回転軸と自動的に連結します。



水気ケース
 (取外し可)
差込みプラグ
コード収納庫

付属品

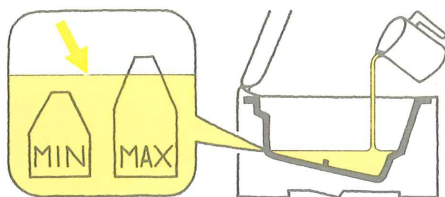
- ① 防臭フィルター (2枚1組)
※ふたにセット済
- ② 油こし用紙フィルター (5枚)
- ③ 排出孔そうじ用スティック (1本)



①、②は消耗品なので、なくなり次第、お買い求めください。詳しくは、裏表紙「別売品のお求めについて」参照。

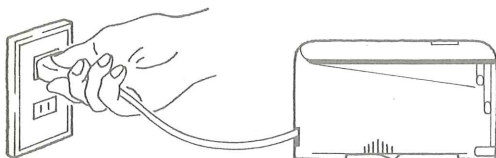
使用手順

1 容器に油を入れる



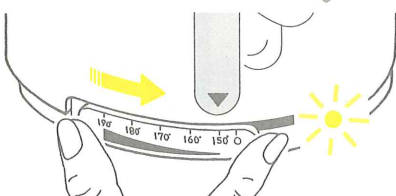
油は、目印のMIN(最小1.0ℓ)とMAX(最大1.2ℓ)の間まで入れてください。調理中も油量に注意し、少ないときは補充してください。

2 電源を接続する



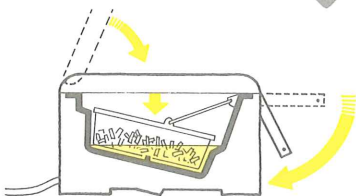
ふたを閉めて、差込みプラグをコンセントに接続します。根元までしっかり入れてください。

3 スイッチを入れる



油温調節スライダーを右にずらし、最初は▼印が150を指す位置にします。(サーモスタート・ランプ点灯)その後、▼印に希望の油温(=適温)をセット。約5~7分後、サーモスタート・ランプが消えたら準備完了です。

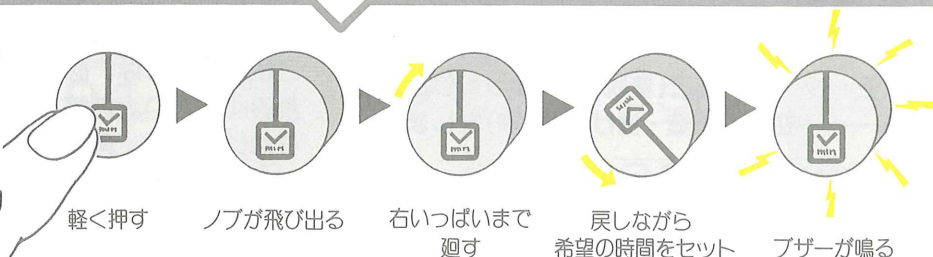
4 調理する



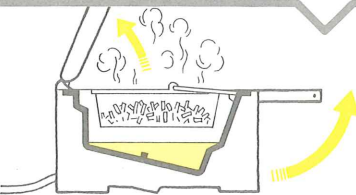
ふたを開け、材料を入れた中かごを容器にセットし、ふたを閉じます。次に、ロック・ボタンを手前に引きながらゆっくりと操作レバーを折り曲げます。中かごが底に降り、材料が油に浸かります。

5 タイマーをセットする

※このタイマーは、スイッチの入/切に連動しません。

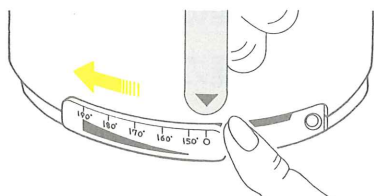


6 調理完了



操作レバーを起こし、ふたを開け、材料をなるべく早く容器(油)から取り出します。材料が熱いうちにキッチンペーパーなどにのせ、余分な油を取ります。

7 停止する：スイッチを切る



- ①油温調節スライダーを、左端にカチッという(▼印がOを指す)までずらします。
- ②差込みプラグをコンセントから抜きます。
- ③本体および油が60℃程度に冷えるのを待って、「油こし」と「お手入れ」をします。

◎続けて調理する場合は、油量、サーモスタート・ランプの「消灯」を確かめ、手順4~6を行なってください。

調理の前に

(揚げものを上手にするために)

調理上の注意

- サーモスタット・ランプが消えてから調理してください。
- 材料は、一度にたくさん入れないでください。
- 天ぷらを揚げるときは、中かごを外してください。
- 料理(材料)に適した油温で調理してください。



油について

- ▶サラダ油または天ぷら油を使いましょう
ラード、バター、オリーブ油などは使用できません。

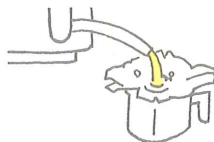


- ▶魚を調理した油は別にして保存しましょう
混ぜると変質が早まります。



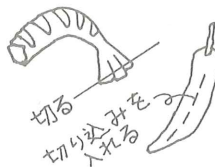
油が古くなると、以下の諸症状が出てきます。

- ①不快な臭いがする ②色が黒ずむ ③調理中、煙が出る ④材料を取り出しても、表面に細かいアワが残る——こんなときは、お早目に、新しい油にとり替えてください。

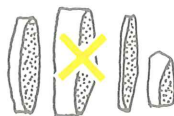


材料について

- ▶水気をよくふき取りましょう
特に、野菜や魚介類は必要です。



- ▶大きさ(厚さ)を均一にしましょう
揚げ具合にバラツキがでません。



冷凍食品を使う場合

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190℃)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(ころも)について

フライの衣



- 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、薄力粉を100g加える。

天ぷら粉で作る場合

冷水150mlに、天ぷら粉を100g加える。

- 衣は混ぜ過ぎないこと。粉が残る程度でよし。

調理温度について

最低150℃～最高190℃——それぞれの調理に適した油温(＝適温)を設定してください。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お選びください。

●フライ I (生または冷凍した材料を使用)

料理名(材料)	最大量(g)	油温(℃)	調理時間(分)
フライドポテト (生じゃがいも)	500	190	※1回目6～7 2回目1～2
かきフライ	500	170	7～8
ビーフカツ	250	170	5～6
ドーナツ	300	160	2～3

※2度揚げのやり方：1度目が終わったら、操作レバーを起こします。そのまま、サーモスタット・ランプが消えるまで待ち、再び、調理します。

●フライ II (冷凍食品を使用)

料理名	最大量(g)	油温(℃)	調理時間(分)
フライドポテト	500	190	1回目5～6 2回目2～3
ポテトコロッケ	200	190	7～8
チキンカツ	200	180	6～8

●天ぷら ※天ぷらを揚げるときは、中かごを外してください。

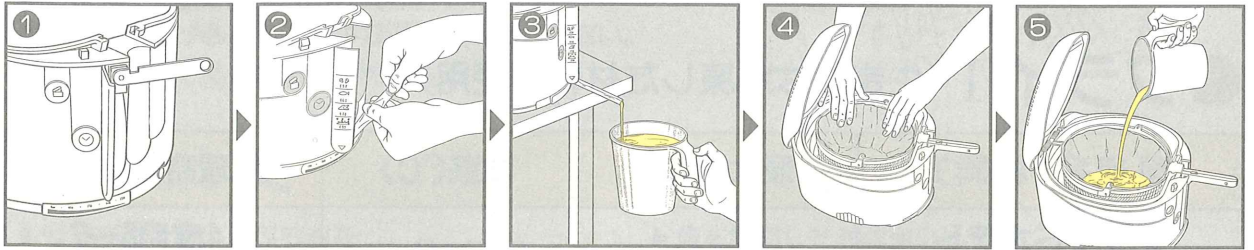
材料	最大量(g)	油温(℃)	調理時間(分)
エビ(中)	500	170	4～5
キス	500	170	4～5
ししとうがらし	250	160	1～2

ご使用の後に

油こし(排出管の使い方)

使い終わった油は、60℃程度に冷めてから油こし器などに移し換え、暗く涼しい場所に保管してください。

油をフライヤーに保管する場合

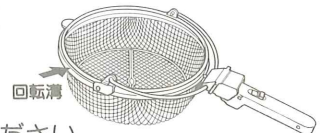


- ①～②排出管カバーを開け、奥にあるアルミ製の板を右上にずらし、排出管を引き出します。
- ③栓を抜き、油を別の容器に移し換えます。お手入れ(下記参照)後、排出管を元に戻します。
- ④中かごに油こし用紙フィルター(付属品または市販のもの)を1枚敷き、容器にセットします。
- ⑤移しておいた油を、ゆっくりとフィルターに注ぎます。終わったら中かごを外し、ふたを閉じます。

お手入れ

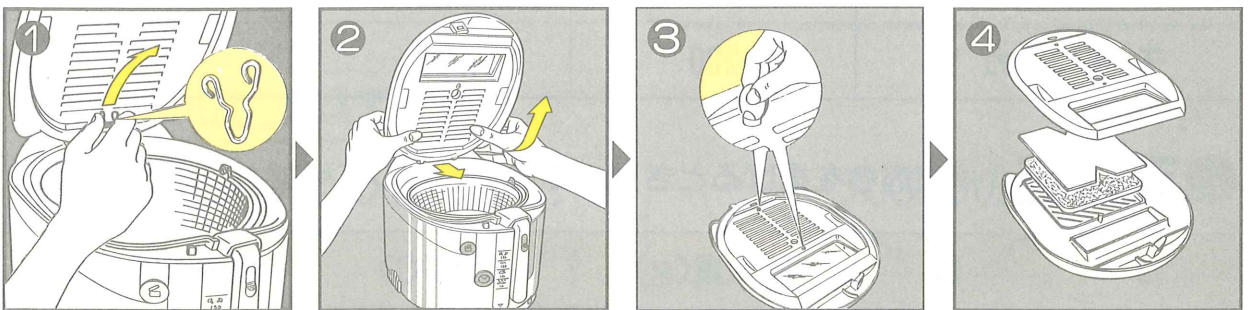
お手入れをするときは、必ず差込みプラグをコンセントから抜き、容器を空にした後で、行なってください。

- 本体および差込みプラグ、電源コードを水に浸けたり、流し洗いをしないでください。
- 金だわし、ベンジン、クレンザー、シンナーなどは使用しないでください。
- 本体および差込みプラグ、電源コードなどの汚れは、よく絞ったふきんでふき取ります。
- ふたとフィルター・カバーは水洗いできますが、その前に、必ずフィルターを外してください。(下記参照)
- 容器のお手入れの際は、排出管を利用してください。排出孔は、付属のスティックをご使用ください。
- 中かごおよび容器にはスポンジを使い、お湯と少量の台所洗剤で油汚れを取ります。後はよくすすぎ、完全に乾かします。特に、中かごの回転溝には油カスなどが溜まりやすいので、必ず取り除いてください。
- 容器の表面はフッ素加工がしてありますので、傷を付けないよう注意してください。



防臭フィルターの交換

フィルター検査窓からチェックし、濃い茶色になっていたら交換してください。約30回程の使用をメドにしてください。



- ①～②ふた留め具を引き抜き、ふたを本体から外します。
- ③硬貨などを使ってネジ(2カ所)をゆるめ、フィルター・カバーを外します。この時、ふた側から覗き窓を押すと、簡単に外れます。
- ④2枚一緒に交換します。2枚とも正方形ではないので、縦横を間違えずにセットしてください。ふた側が黒フィルター。白フィルターには、ネジ穴のためにV字の切れ込みがあります。

アフターサービス、仕様

故障かな?——ちょっとお調べください

症状(現象)	考えられる原因	処 理
いやな臭いがする	・防臭フィルターが寿命 ・油が古い ・油が不適切	▶フィルターを交換する ▶新しい油に交換する ▶良質のサラダ油を使う
油がふきこぼれる	・中かごを降ろすのが早い ・材料に水気が多い ・油の量が多い ・材料の量が多い	▶ゆっくりと降ろす ▶十分に水気を切る ▶最大油量は1.2ℓまで ▶1回の量を減らす
油が熱くならない	・「空だき」をしてヒューズが飛んだ	▶当社サービス課に連絡
材料が、半分しか揚がっていない	・調理中、中かごが回転していない	▶容器の底を洗う ▶中かごの回転溝を洗う

修理の依頼、お問い合わせは…

1. 使用中に異常が生じたときは、ただちに電源スイッチを切り、差込みプラグをコンセントから抜き、お求めになった販売店か当社サービス課までご相談ください。
2. 万一故障したときは、保証書に記載されている販売店に①お求めの時期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。
3. 宅配便などを利用して当社に返送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品/パッケージに同封くださるようお願いいたします。
4. ご転居、ご贈答、その他保証期間中の修理などのアフターサービスについて不明の点があれば、お求めの販売店か弊社サービスセンター(下記参照)に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まで)

●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

Tel. 0120-804-280 / Fax. 045-450-3291

●大阪: 〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

Tel. 0120-692-880 / Fax. 06-6368-2881

仕 様

製品名称/型式番号	デロンギ回転式フライヤー/FP103A
定 電 圧/周 波 数	AC-100V/50・60Hz
格 消 費 電 力	1500W
油 温 調 節	約150~190℃(調節式サーモスタット)
油 収 納 量	1.0~1.2ℓ
外形寸法/重さ(※)	幅294×奥行335×高さ235mm/4.2kg
タイマー	ブザー付 20分タイマー
電源コードの長さ	1.7m

※中かごを含んだ数値です。

別売品のお求めについて

- ・防臭フィルター(2枚1組)……………3組
- ・油こし用紙フィルター……………3枚

セット価格 2,000円(送料・税別)

お求め方法は——

1. 購入販売店にご注文ください。
2. 弊社サービスセンターに、Tel.またはFax.で直接ご注文ください。10日前後でお届けします。
お支払いは、商品に同封の郵便振替用紙をご使用ください。

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

〒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)
〒541-0051 大阪府中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel.06-6263-6116(代)



環境にやさしい無塩素漂白エコバルブ(ECF)とソイインクを使用しています。