

DeLonghi

(伊)デロンギ社製

取扱説明書

コンパクト電気フライヤー

Mod. **F027**

このたびは、デロンギ コンパクト電気フライヤーをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みの後は、保証書と共に大切に保管してください。



仕様

製品名称／型式番号	コンパクト電気フライヤー／ F027
定 電 圧／周波数	AC-100V／50・60Hz
格 消 費 電 力	1200W
油 温 調 節	約150～190℃(調節式サーモスタット)
油 収 納 量	1.0～1.3ℓ
外 形 寸 法／重さ	幅265×奥行255×高さ225mm／2.36kg
タ イ マ ー	ブザー付 デジタルタイマー(1～59分)
電源コードの長さ	1.6m
付 属 品	脱臭・吸油フィルター×1組(装着済) 油こし用紙フィルター×1 排油パイプそうじ用スティック×1 デジタルタイマー用電池×1(装着済)

も く じ

- ・安全上の注意……………1～2
- ・各部の名称とはたらき……………3～4
- ・使用手順……………5～6
- ・調理の前に……………7
- ・調理ガイド……………8
- ・油こし／保管……………9
- ・脱臭・吸油フィルターの交換……………9
- ・お手入れ……………10
- ・故障かな?……………10
- ・アフターサービス……………裏面

安全上の注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」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ためのものです。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
3. 注意事項は、誤った取扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、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扱いをすると、「人が傷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／指示」を促す絵表示(記号)が付いています。



：発火注意

(発火の可能性あり)



：感電注意

(感電の恐れあり)



：高温注意

(ヤケドの恐れあり)



：禁止行為

(故障やケガの注意)



：分解禁止

(故障や事故の注意)



：強制／指示

(故障や事故の回避)



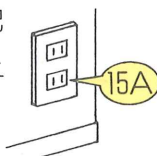
：プラグをコンセントから抜く

(発火や感電、故障の回避)

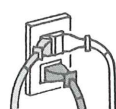
電源について

⚠ 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。



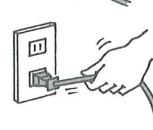
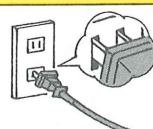
コンセント、プラグについて

⚠ 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。



- ・プラグは根本まで差し込み、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。

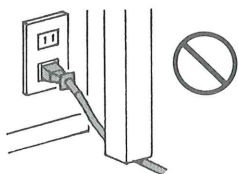


…………安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

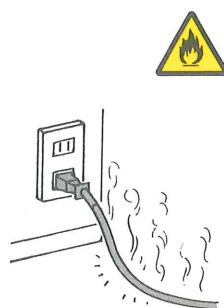
電源コードについて

⚠ 警告

- ・傷付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(裏面参照)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。



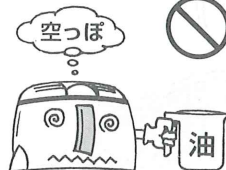
- ・使用中、電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は使用を中断して、プラグをコンセントから抜き、販売店または弊社サービスセンターにご連絡ください。



使用上の注意

⚠ 警告

- ・調理の際は、ふたを閉じてください。
- ・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。



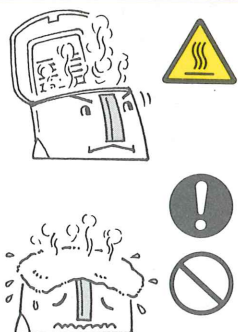
- ・調理中や調理後にふたを開ける際は、熱い蒸気が立ちのぼりますので、顔や手を近づけないでください。
- ・油が熱いうちは、本体の持ち運びや移動は、絶対にお止めください。



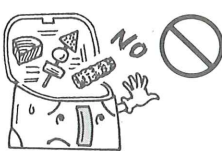
使用上の注意

⚠ 注意

- ・油や油槽は、調理中および調理後しばらくは熱いので、ご注意ください。ヤケドや事故につながります。
- ・規定の油量(1.0~1.3L)を必ずお守りください。
- ・使用中は、ふたの上をふさないでください。
- ・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、炊きもの等——他の用途で使用しないでください。



- ・かごを着脱する際は、必ずグリップを取り付け、グリップロックを固定位置にずらしてください。



- ・使用中、近くに小さなお子様がいるときは、特に注意してください。
- ・壁や可燃物から20cm以上離して、平らなところに置いてください。



お手入れについて

⚠ 注意

- ・お手入れをする前に、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。



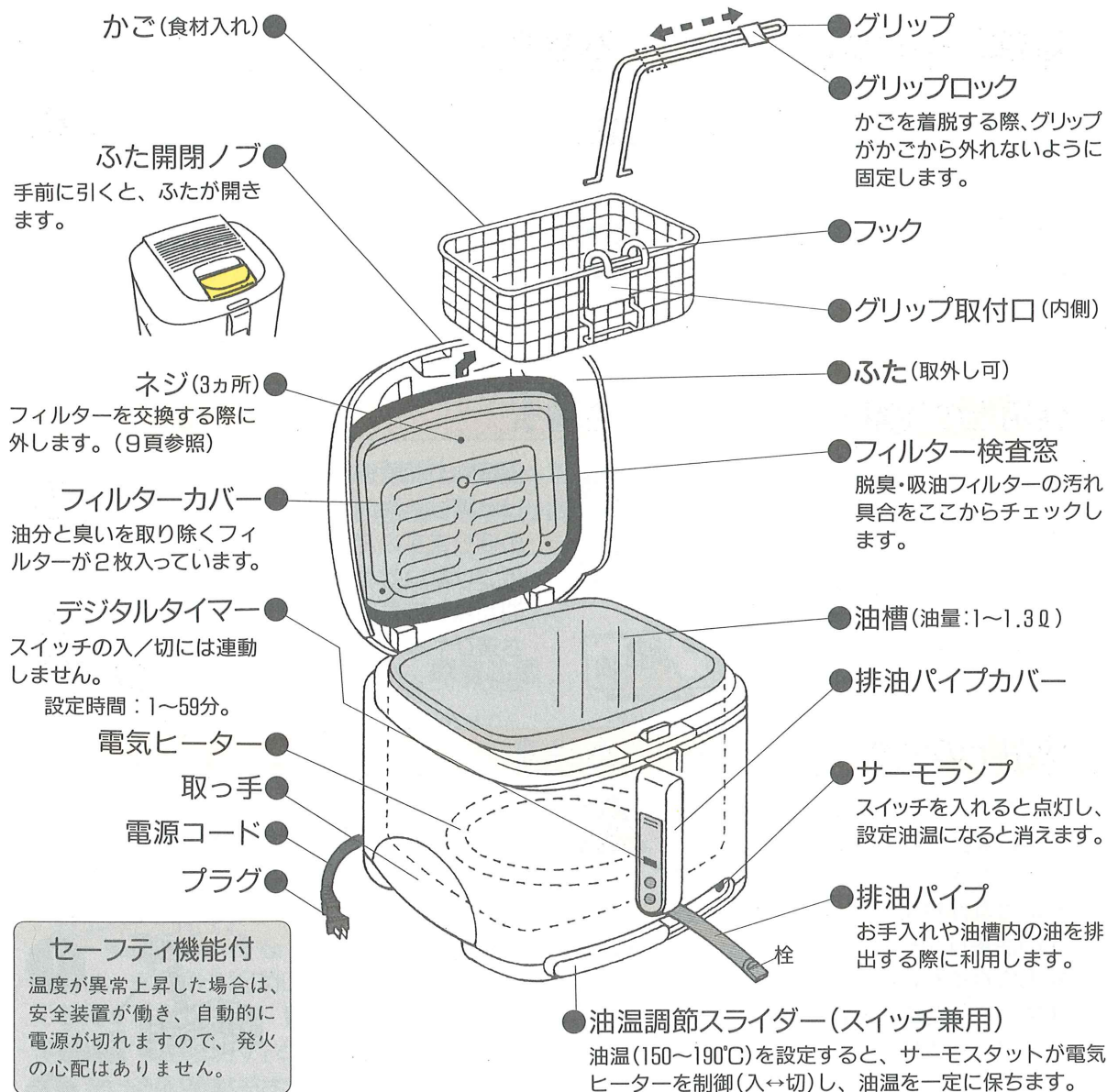
- ・本体、電源コード／プラグは、水洗いをしないでください。故障の原因になります。



- ・金たわし、ベンジン、クレンザー、シンナーなどは、使用しないでください。



各部の名称とはたらき



セーフティ機能付

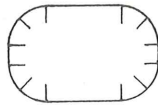
温度が異常上昇した場合は、安全装置が働き、自動的に電源が切れますので、発火の心配はありません。

付属品

① 脱臭・吸油フィルター (2枚1組: 装着済)



② 油こし用紙フィルター (1枚)



③ 排油パイプ
そうじ用スティック (1本)



④ デジタルタイマー用電池 (1コ: 装着済)



※消耗した際は、市販の酸化銀電池(SR1130)をお求めください。

別売品

上記①②は消耗品なので、無くなり次第、販売店が弊社サービスセンター(裏面参照)にご注文ください。弊社にご注文の場合は、お届けには10日前後かかります。お支払いは、商品に同封の郵便振替用紙をご利用ください。

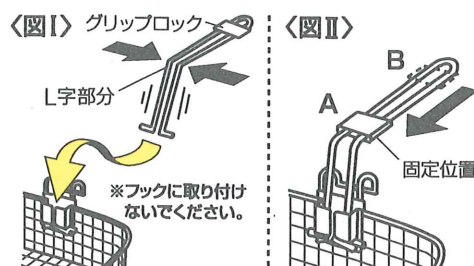
① 脱臭・吸油フィルター (2枚1組) --- 1組
② 油こし用紙フィルター ----- 20枚

● セット価格 1,000円 (送料・税別)

【グリップの使い方】

グリップはかごを支持するもので、油槽からの出し入れの際に利用します。かごに取り付けるには、グリップのL字部分を両側から押して、グリップ取付口に差し込みます。差し込んだ後は、必ずグリップロックを固定位置(図Ⅱ A)にずらしします。取り外すには、先ず、グリップロックを元の位置(図Ⅱ B)に戻し、L字部分を押えながら引き抜きます。

ご注意 グリップをフックに取り付けしないでください。



【デジタルタイマーの使い方】



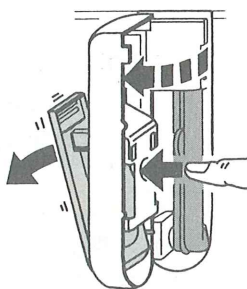
タイマーは水をかけたり、
水に漬けないでください。
故障の原因になります。



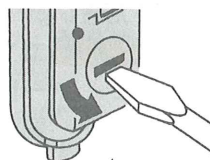
＜電池の交換＞

電池交換するには、タイマーを排油パイプカバーから取り外します。

①排油パイプカバーを開き、
○穴から指でタイマーの
背面を強く押します。



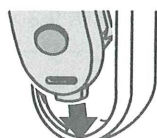
②タイマー背面下部の電池
室のふたを、⊖ドライバ
ーか硬貨などを使って左
に回し、外します。



③新しい電池(SR1130)を
+側を表にしてセットし、
ふたを右に回します。



④取付けの際は、タイマー
下部のツメを先に入れ、
上部を押し込みます。



▶電池が消耗してくると、画面表示が消えかかりますので、お早めに交換してください。

◀デジタルタイマーは、スイッチの入／切には連動しません。調理時間の目安としてご利用ください。

＜時間のセット＞

※各ボタンは、強めに押してください。

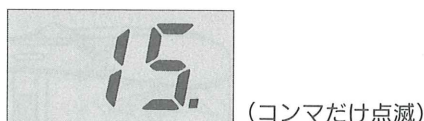
①ON/START ボタンを1回押します。



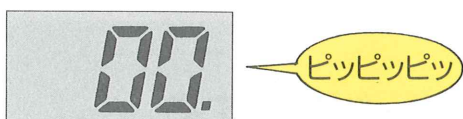
②+min ボタンを押し(1押し=1分)、希望する時間(1~59分)をセットします。



③ON/START ボタンを1回押します。
(=時間の確定/タイマー始動)



④時間がくると、ピッピッピッとブザーが約15秒間鳴り……



その後、自動的にタイマーの電源が切れます。

▶ブザー音を途中で止める場合は、どちらかのボタンを1回押してください。

▶セットした時間をRESET (=取り消し/やり直し)する場合は、二つのボタンを同時に押してください。①の表示画面に戻ります。

使用手順

ご使用の前に

始めて使用するときは、事前に「油槽」と「かご」をお手入れしてください。詳しくは「お手入れ」10頁を参照してください。

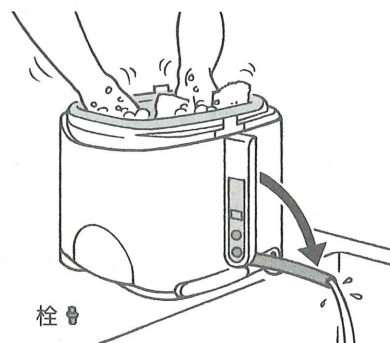
ご注意 本体および電源コード／プラグを水に浸けたり、水洗いしないでください。

【油槽】

お湯と少量の台所用中性洗剤を含ませたスポンジで拭いてください。すぐ際は排油パイプを取り出して(9頁参照)流しにたらし、コップ等で油槽に水を注ぎます。あとは、乾いた柔らかい布で水気をよく拭き取ります。

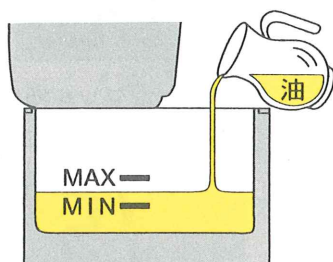
【かご】

油槽から取り外し、台所用中性洗剤で水洗いします。よくすすいだ後、乾かしてください。



栓

1 油槽に油を入れる

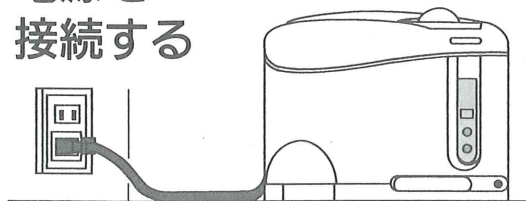


油はMIN(最少:1.0L)とMAX(最大:1.3L)の間で、適量を入れてください。

調理中も油量に注意し、少ない場合は補充してください。

ご注意 ・ラード、バターなど常温で固まる油は、使用できません。
・かごは予め外しておいてください。

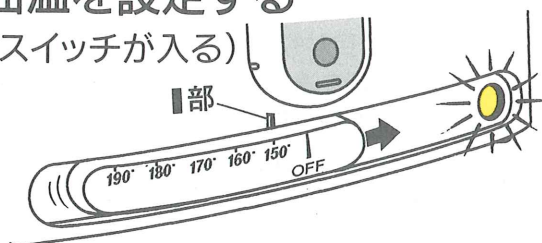
2 電源を接続する



ふたを閉めて、プラグを壁面のコンセントに直に差し込みます。根元までしっかり入れてください。

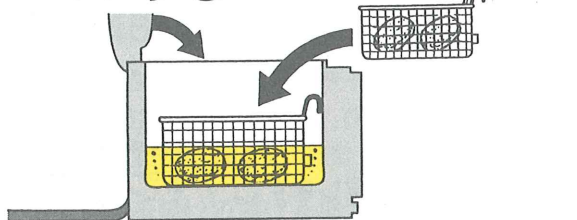
ご注意 コンセントは単独で使用し、延長コードやソケットおよびタコ足配線は、絶対にお止めください。

3 油温を設定する (スイッチが入る)



油温調節スライダー(スイッチ兼用)を右にずらし、調理に適した油温(150～190℃)をI部に合わせます。すると、サーモランプが点灯(=電気ヒーターに通電)し、加熱を始めます。約5～7分後、サーモランプが消え(=設定した油温に達し)たら、準備完了です。

4 かご(食材)を油槽にセットする

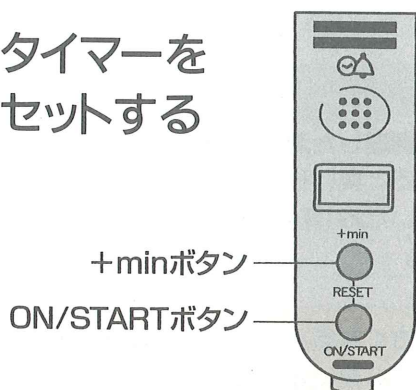


ふたを開け、食材を入れたかごをグリップを使ってゆっくりと油槽に沈めます。底に着いたらグリップを外し、ふたを閉じます。

※調理中は、設定された油温を維持するためにサーモスタットが働き、サーモランプが点いたり消えたりします。

異なる食材を続けて揚げる際は、油温の低い方から調理してください。高い方から行くと、油温が下がるのに時間がかかります。

5 タイマーをセットする



①ON/STARTボタンを押します。

②+minボタンを押し、希望する時間(1~59分)をセットします。

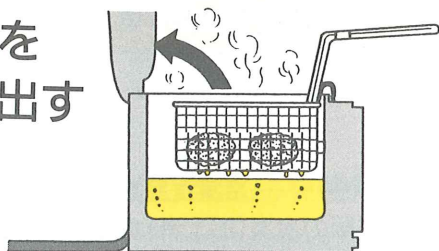
③ON/STARTボタンを押します。

取消し/やり直しをする場合は、ON/STARTボタンと+minボタンを同時に押します。

④時間がくるとブザーが(約15秒間)鳴ります。

ご注意 タイマーは、スイッチの入/切には連動しません。スイッチを切の場合は、油温調節スライダーを左端までずらしてください。

6 かごを取り出す

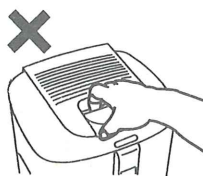


ふたを開け、かごにグリップを取り付けます。かごを油から上げ、油槽の縁にフックをかけて食材の余分な油を切ります。その後、熱いうちにキッチンペーパー等にのせます。

※調理中は、本体側面がやや熱くなります。

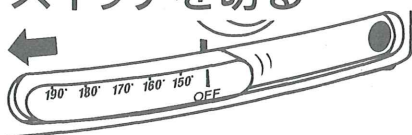
グリップを、間違えてフックに取り付けけないでください。

⚠ 高温注意：ふたを開ける際は、顔や手を近づけないでください。蒸気でヤケドをする恐れがあります。蒸気を避けるためには、本体の横からふたを開けてください。



▶ 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4~6を行ってください。

7 スイッチを切る



①油温調節スライダー(スイッチ兼用)を、左端へカチッという(=1部がOFFを指す)までずらします。

②プラグをコンセントから抜きます。

③油温が60℃程度になってから、「油こし」と「お手入れ」をします。(※詳しくは、9~10頁を参照)

調理の前に

【調理上の注意】

- サーモランプが消えてから、調理を始めてください。
- 食材に適した油温で調理してください。
- 油温の違う食材を一緒に揚げる場合は、油温の低い方から先に調理します。
- 食材は、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、かごを外してください。



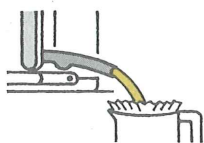
【油について】

- 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、排油パイプづまりの原因になりますので、お避けください。

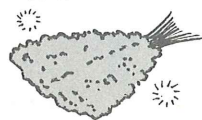
- なるべく新しい、きれいな油をご使用ください。

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。



- 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、煙が出る 4) 材料を取り出しても、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換えてください。

【食材について】

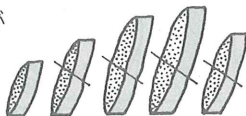
- 水気をよく拭き取りましょう。

特に、野菜や魚介類には必要です。



- 大きさ、厚さを均一にしてください。

揚げり具合にバラツキがなくなります。



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、表面の霜や氷を取り除き、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。

※加工されていない冷凍野菜、肉、魚介類などは、必ず調理前に解凍してください。

【衣(ころも)について】

〈フライの衣〉



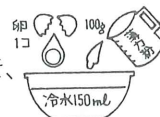
- ▶ 順序通りに、薄く均等につける
- ▶ 余分な粉は、はたき落とす

〈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

- ▶ 衣は混ぜ過ぎないこと。粉が残る程度でよし



調理ガイド

※表の数値は、一応の目安です。食材の状態や量、個人の好みにより、適当に加減してください。

【調理温度(油温)について】

最低150℃～最高190℃——それぞれの料理／食材に適した油温に設定してください。

油温 { 高い：フライドポテト、肉や冷凍食品など
低い：野菜や魚などの熱に弱い食材

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。

●フライⅠ (生または冷凍した食材を解凍して使用)

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)	350	190	1度目：6～7 #2度目：1～2
とりの唐揚げ	300	180	4～5
とんかつ	200	180	7～8
ビーフかつ	200	180	7～8
かきフライ	300	170	6～7

#2度揚げの手順：①1度目が終わったら、グリップを付け、かご(食材)を油から上げます。

②かごは油槽の縁にフックでかけ、グリップを外し、ふたをします(※完全には閉まりません)。

③サーモランプが消えたら、グリップを付け、かご(食材)を再び油に浸けます。

●フライⅡ (冷凍食品を使用)

調 理 名	最大量(g)	油温(℃)	調 理 時 間(分)
フライドポテト	350	190	1度目：5～6 2度目：1～2
ミートコロッケ	200	190	5～6
えびフライ	200	190	5～6

●天ぷら ※かごは使用せず、食材の出し入れには菜箸をご利用ください。

食 材	最大量(g)	油温(℃)	調 理 時 間(分)
かぼちゃ	200	170	5～6
えび(中)	250	170	6～7
キス	250	170	7～8

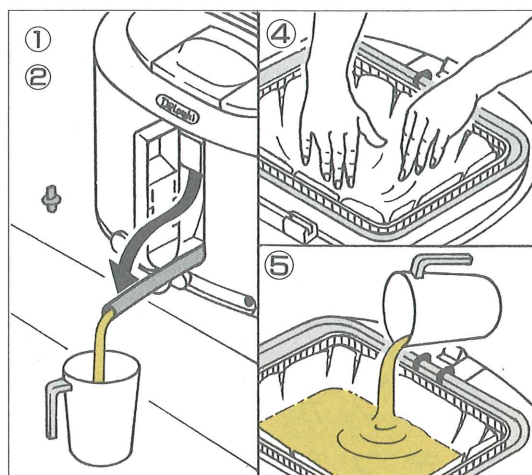
油こし／保管

使い終わった油は、60℃程度に冷めてから「油こし」を行い、暗くて涼しい場所に保管してください。

☞ 使用後は、毎回、油こしをしてください。食材のカス等が混入していると、油のいたみ(=変質)が早まります。

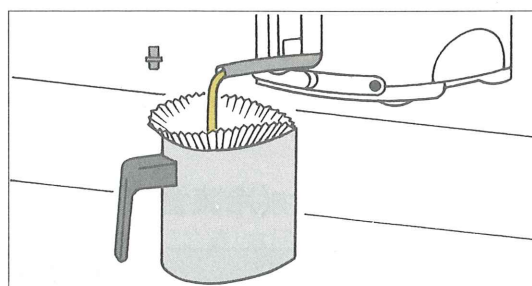
本体(油槽内)に保管する場合

- ①排油パイプカバーを開き、中の排油パイプを取り出します。
- ②パイプの先にある栓を抜き、油槽内の油を耐熱性のある容器に移し換えます。
- ③油槽が空になったらお手入れ(右頁参照)をし、排油パイプに栓をして、元に戻します。
- ④かごをフックで油槽の縁に取り付けて、油こし用紙フィルター(付属品または市販品)を1枚敷きます。
- ⑤移しておいた油を、紙フィルターに注ぎます。
- ⑥注ぎ終わったら、本体からかごを外し、ふたを閉めて、暗く涼しい場所に置いてください。



油こし器に保管する場合

- ①排油パイプカバーを開き、中の排油パイプを取り出します。
- ②パイプの先にある栓を抜き、油槽内の油を油こし器(市販品)に移し換えます。
- ③移し終わったら、油こし器を暗く涼しい場所に置いてください。

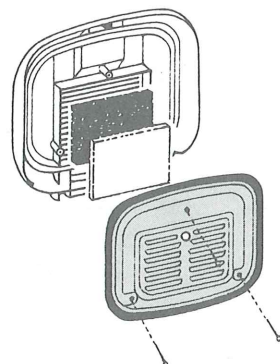


脱臭・吸油フィルターの交換

約30回の使用をめに、フィルター検査窓からチェックしてください。濃い茶色になっていたら、2枚とも交換してください。

交換の手順

- ①ふたを垂直になるまで開け、そのまま上に引き抜き、本体から外します。
- ②⊕ドライバーを使ってネジ(3カ所)をゆるめ、フィルターカバーを外します。
- ③2枚一緒に交換します。ふたに正しくセット(ふた側に黒いフィルター)し、フィルターカバーを元の位置に取り付けてください。



お手入れ

※油槽に付いたカス等は、時間が経つと取れにくくなりますので、使用後はお早めにお手入れをしてください。

使用頻度や汚れ具合にもよりますが、下記の要領でお手入れをしてください。

- ご注意**
- ・お手入れをする前に、必ずプラグをコンセントから抜き、油槽を空にしてください。
 - ・本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いできません。
 - ・本体をお手入れする際は、必ずふたを外してください。
 - ・台所用中性洗剤以外は、使用しないでください。

【本体表面、電源コード／プラグ】

- ・かたく絞った濡れ布巾で拭きます。
- ・汚れが落ちにくい場合は、布に少量の台所用中性洗剤を含ませて拭きます。その後、濡れ布巾等で洗剤をよく拭き取ります。



【ふた、フィルターカバー】

※フィルター(2枚)を外してから、お手入れをしてください。

- ・スポンジを使い、台所用中性洗剤で水洗いしてください。

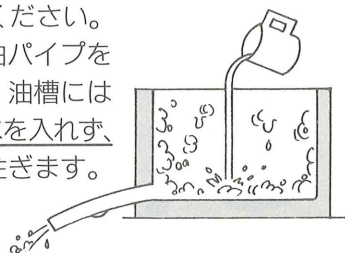


【かご、グリップ】

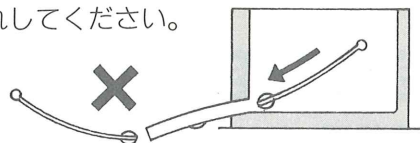
- ・台所用中性洗剤で水洗いしてください。食器洗い機も利用できます。

【油槽】 ※毎回、必ずお手入れをしてください。

- ・カス等はキッチンペーパーなどで取り除き、スポンジにお湯と少量の台所用中性洗剤を含ませて拭いてください。
- ・すすぐ際は排油パイプを流しにたらし、油槽には蛇口から直接水を入れず、コップで水を注ぎます。



- ・排油パイプのつまりは、付属のスティックでお手入れしてください。



- ご注意** 必ず油槽内側から入れてください。排油パイプ側から行くと、排油パイプが破損する恐れがあります。

故障かな？

修理を依頼する前に、もう一度お調べください。

使用中に異常が発生したときはスイッチを切り、プラグをコンセントから抜き、以下の点をお調べください。それでも具合が悪い場合は、販売店または弊社サービスセンター(裏面)にご連絡ください。

症 状	予 想 さ れ る 原 因	処 置
いやな臭いがする	・脱臭・吸油フィルターが寿命	フィルターを交換する
	・油が古い	新しい油に交換する
	・油が不適切	良質のサラダ油を使う
油がふきこぼれる	・かごを油槽に降ろすのが早い	ゆっくりと降ろす
	・食材に水気が多い	水分をよく切る
	・油の量が多い	最大油量は1.3ℓまで
	・食材の量が多い	1回の量を減らす
油が熱くならない	・油温設定をしていない	油温調節スライダーで適温に設定する
	・電源コード／プラグに損傷がある	販売店または弊社サービスセンター(裏面)に連絡する
	・空だきをして、ヒューズが飛んだ	

- ご注意** ご自分で分解したり、修理／改造することは、絶対にお止めください。

アフターサービス

- 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、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めになった販売店が弊社サービスセンター(下記参照)にご相談ください。
- 万一故障した場合は、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。
- 宅配便などを利用して、直接、弊社サービスセンターに返送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを同封くださるようお願いいたします。
- 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。但し、使用に際しての注意を無視しての故障、規格外に改造したものについては、その限りではありません。また、保証期間を過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 真心点検のおすすめ——



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(持込み)をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。


購入年月日を下の〈お客様メモ〉欄にご記入ください。真心点検の目安になります。

以上、アフターサービスについてご不明の点があれば、お求めの販売店または下記デロンギ・ジャパン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

 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。

〈お客様メモ〉

購入年月日：平成 年 月 日

購入販売店名：

住所：

Tel.：

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)