



(伊)デロンギ社製

デロンギ
回転式フライヤー

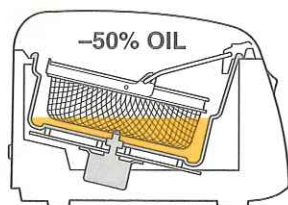
Mod.F885V

取扱説明書



特長

デロンギ回転式フライヤーは、傾斜をつけた油槽内で中かごをモーターでゆっくり回転させる独特の構造・揚げ方(特許)をします。



- 着脱式フッ素樹脂加工の油槽を採用。
- 従来の製品に比べ、油の使用量を約1/2(当社比)に節約できます。
- ふたを閉じた状態で中かごを上げ下げできるので、はねた油でやけどしたり、キッチンを汚す心配がありません。
- 密閉式のふたと交換可能な二層式フィルターで、油ハネや臭いを防ぎます。
- 材料が油から出たり入ったりするので、ムラなくカラッと揚げります。
- 調理時間をブザーで知らせるデジタルタイマー(1~99分)付きです。

このたびは、デロンギ 回転式フライヤーF885Vをお求めいただき、まことにありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

| | |
|----------------------|-----|
| 安全上のご注意 | 1~2 |
| 各部の名称とはたらき | 3 |
| ご使用になる前に | 4 |
| 仕様 | 4 |
| 使用手順 | 5~6 |
| おいしく揚げるためのヒント | 7~8 |
| 油こし/保管について | 9 |
| フィルター交換のしかた | 9 |
| タイマー用電池の交換のしかた | 9 |
| お手入れのしかた | 10 |
| 故障かな?と思ったら | 10 |
| アフターサービスについて | 裏表紙 |

安全上のご注意

1. ご使用前に、必ずこの「安全上のご注意」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ものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2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り扱いをすると、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り扱いをすると、人が損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」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。



発火注意



感電注意



高温注意



禁止行為



分解禁止



強制／指示



プラグをコンセントから抜く

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。



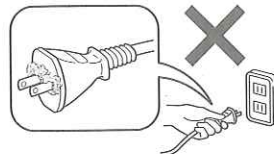
コンセント、プラグについて

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。
- プラグは根元まで差し込み、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。
- プラグに付いたホコリなどは取り除いてください。



電源コードについて

警告

- 傷つ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（裏表紙参照）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。



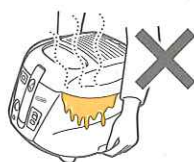
使用上の注意

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。



- 本機を移動させる際は、両手でしっかり持つてください。
- ふたを開ける際は、片手を添えながらゆっくり開けてください。



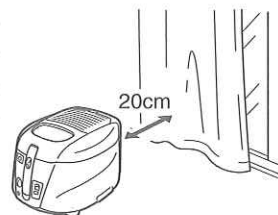
使用上の注意

注意

- 使用前に、すべての部品が乾いていることを確認してください。
- 調理中および調理直後に油槽に触れたり油を移し替えたりしないでください。やけどや事故につながります。
- 規定の油量(1.1～1.3L)を必ずお守りください。
- 調理中は、ふたの上をふさがしないでください。



- 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、炊きものなど他の用途で使用しないでください。
- 熱い表面、濡れた表面およびストーブやガスコンロなどの熱源のそばに置かないでください。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しないでください。
- 壁や可燃物から20cm以上離して、平らで安定した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。



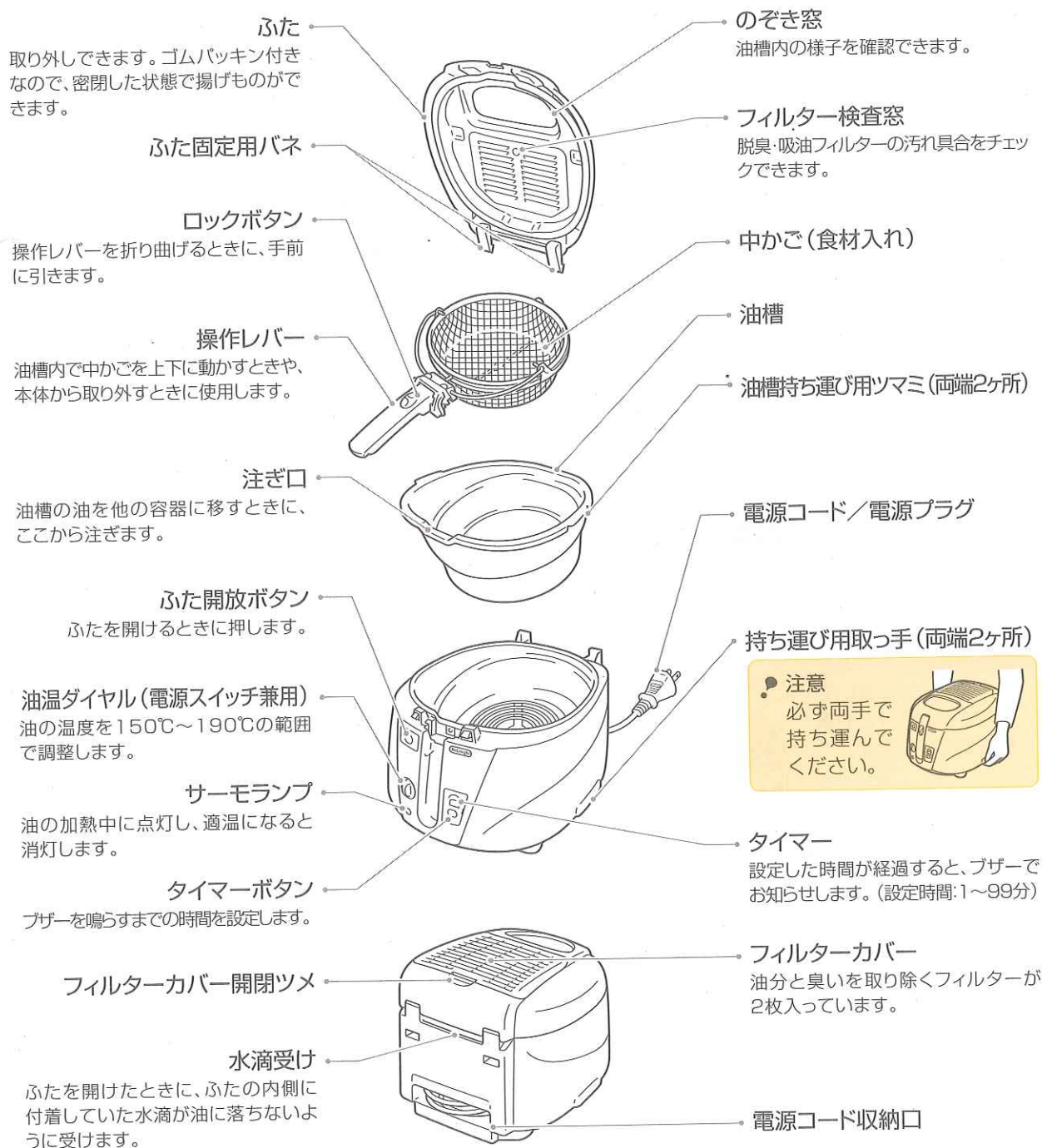
- 本体、電源コード／プラグは、水洗いをしないでください。故障の原因になります。



- 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

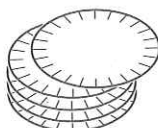


付属品

① 脱臭・吸油フィルター
(2枚1組・取り付け済み)



② 油こし用紙フィルター
(5枚)



③ タイマー用電池
(1個・取り付け済み)



①～③はすべて消耗品です。無くなり次第、お買い求めください。
①、②については裏表紙「別売品のお求めについて」をご覧ください。
③は市販の酸化銀電池(SR1130)をお求めください。

ご使用になる前に

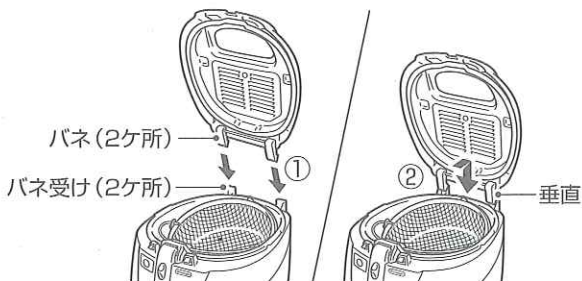
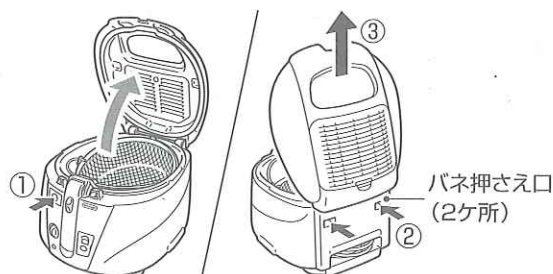
各部の取り外しかた／取り付けかた

本製品をお手入れしたり、油を移し替えたりする場合は、次のように各部の取り外し／組み立てを行います。

ふた

● 取り外すときは…

● 取り付けるときは…



- ① ふた開放ボタンを押してふたを開ける
② バネ押さえ口から、ふたのバネを押し上げる
③ ふたを真上に引き抜く

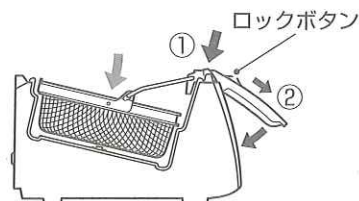
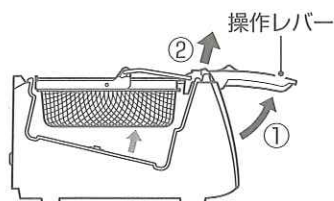
- ① ふたのバネを、本体のバネ受けに合わせる
② ふたのバネが垂直になるよう奥に押し、真下に押し込む

中かご

中かごの着脱は、操作レバーを伸ばした状態で行います。操作レバーを折り曲げると、中かごが油槽の底に下がり、モーターの回転軸と自動的に連結されます。

● 取り外すときは…

● 取り付けるときは…



- ① 操作レバーを引き上げて伸ばす
② 中かごを斜め手前に引き抜く

- ① 中かごを、斜め奥に押し込むようにして油槽に取り付ける
② ロックボタンを手前に引いて操作レバーを折り曲げる

油槽

持ち運び用ツマミ




持ち運び用ツマミを持って油槽を真上に取り出す

仕様

| | |
|-----------|------------------------|
| 製品名称／型式番号 | デロンギ 回転式フライヤー／F885V |
| 定電圧／周波数 | 交流100V／50-60Hz |
| 格消費電力 | 1500W |
| 油温調節 | 150～190℃ |
| 油容量 | 最少1.1L～最大1.3L |

| | |
|----------|--|
| 外形寸法／重量 | 幅310×奥行380×高さ240mm／ 約4.8kg |
| 材質 | ● 本体／ポリプロピレン ● 油槽／ アルミニウム(フッ素樹脂加工) ● 中かご／ニッケル |
| 電源コードの長さ | 1.6m |

使用手順

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

初めて使用するときは、あらかじめ「油槽」と「中かご」をお手入れしてください。詳しくは「お手入れのしかた」(10ページ)をご覧ください。

● 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

お湯と少量の台所食器用洗剤を含ませたスポンジで洗います。よくすすいだあと、乾いた柔らかい布で水気をよく拭き取ってください。



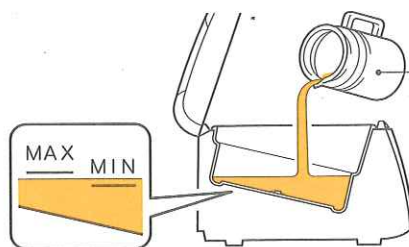
中かご

本体から取り外し、台所食器用洗剤を含ませたスポンジで洗います。よくすすいだあと、乾かしてください。



1 油槽に油を注ぐ

- ① ふたを開けて中かごを取り外し、MINのマーク(最小：1.1L)からMAXのマーク(最大：1.3L)の間で、適量の油を入れる。調理中も油量に注意し、少なくなった場合は補充してください。
- ② ふたを閉じる。



常温で固まる油は使用不可
(ラード・バターなど)

2 電源を入れる

- ① 電源プラグをコンセントにつなぐ。
- ② 油温ダイヤルを回して油温を設定する。サーモランプが点灯し、設定した温度に油が加熱されます。

加熱中は蒸気に注意！



余分なコードは収納口に入れる

点灯

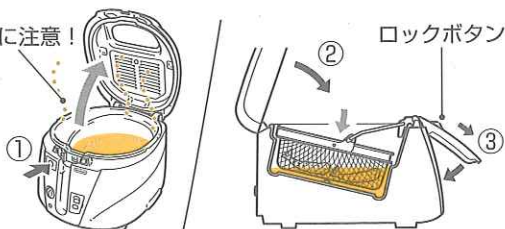
3 食材を揚げる

- ① サーモランプが消灯したら、ふたを開ける。

● 注意

ふたを開けるときは、ふたの側面に片手を添えてゆっくり開けてください。

蒸気に注意！



ロックボタン



調理中は、設定された油温を維持するため、サーモランプが点いたり消えたりします。

- ② 食材の入った中かごをセットしてふたを閉じる。
- ③ ロックボタンを手前に引き、中かごを油槽内にゆっくりと下ろしてふたを閉める。

● 注意

- 異なる食材を続けて揚げるときは、油温の低いものから調理してください。高いものから調理すると、油温が下がるのに時間がかかります。
- 天ぷらを揚げるときは、中かごを外してください。

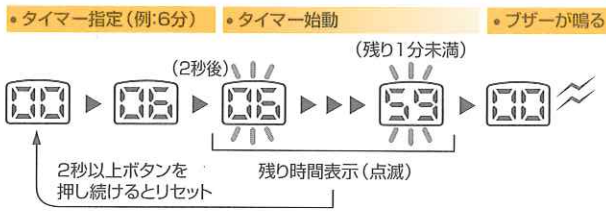
4 タイマーをセットする

● 注意

タイマーは、電源の入/切と連動しません。調理時間の目安としてご利用ください。

- ① タイマーボタンを押して、調理時間を設定する。

タイマーボタンから指を離すと、2秒後にタイマーが始動し、残りの調理時間が点滅表示されます。



ヒント

タイマー作動中に設定を取り消す/やり直すときは、タイマーボタンを2秒以上押してください。

- ② 設定時間が経過すると、ブザーが鳴る。

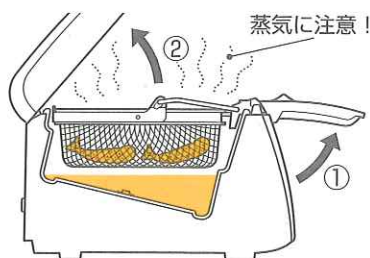
ブザーを止めるときは、タイマーボタンを1回押してください。ここでブザーを止めなかった場合、一旦鳴り終わってから20秒後に再度ブザーが鳴り、止まります。

5 食材を取り出す

- ① 中かごを上げて油を切る。
② ふたを開け、食材をキッチンペーパーなどに移す。

● 注意

- ふたを開けるときは、ふたの側面に片手を添えてゆっくり開けてください。
- 調理中およびその直後は、本体側面がやや熱くなっています。

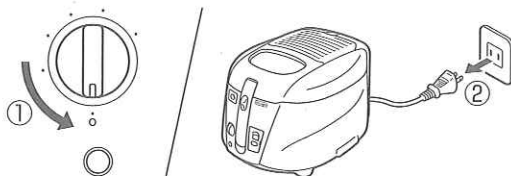


続けて調理する場合は

油量、油温、サーモランプの消灯を確かめて、手順3から5を繰り返してください。

6 電源を切る

- ① 油温ダイヤルを「0」の位置に戻す。
② 電源プラグを抜く。



揚げ終わったら

本体および油の温度が60℃程度に下がるのを待ち、「油こし」と「お手入れ」をしてください。(9、10ページ)

おいしく揚げるためのヒント

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、使用できません。

● 注意

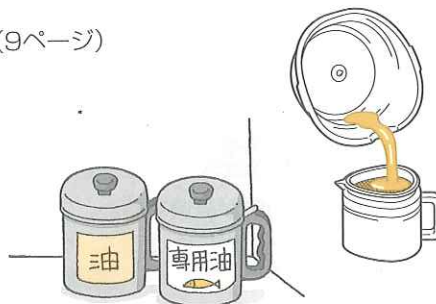
- 別の種類の油と混ぜて使用しないでください。
- バターやマーガリンを使って揚げないでください。煙が出たり表面が泡立ったりします。また、バターが含まれる食材は、余分なバターを落としてから揚げてください。

- 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。(9ページ)
- 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。

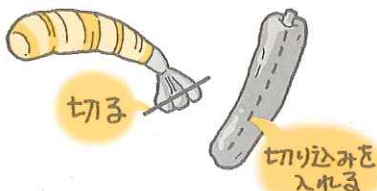
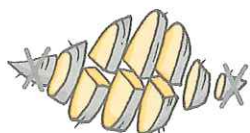
- ①不快な臭いがする ②色が黒ずむ ③調理中に煙が出る
- ④食材を取り出しても、表面に細かい泡が残る

———こんなときは、お早めに新しい油に取り替えてください。



食材について

- 大きさ、厚さを均一にしてください。
揚げ具合にバラツキがなくなります。
- 水気をよく拭き取りましょう。
特に野菜や魚介類は水気をよく切ってください。



- 食材に適した油温で調理してください。(8ページ)
- 食材は、一度にたくさん入れないでください。

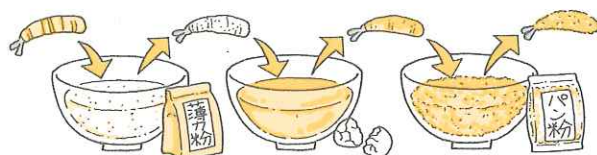
冷凍食品について

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)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。

衣について

フライの衣

- ① 薄力粉 ② 溶き卵 ③ パン粉



- 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。



- 衣は混ぜすぎないこと。
粉が残る程度で良い。

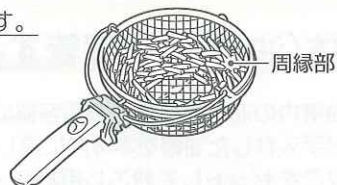
分量・温度・時間の目安

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。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設定してください。



ヒント

- 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。
- 表内の各数値は、一応の目安です。食材の状態や量、お好みにより適当に加減してください。
- 天ぷらを揚げるときは、中かごを外して調理します。
- 食材が十分に油に浸からないと、うまく揚がりません。食材は中かごの周縁部から入れてください。



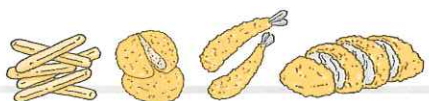
フライ



| 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) | 1000 | 190 | 1度目：12～13 2度目：2～3* |
| とりのから揚げ | 600 | 180 | 6～7 |
| ビーフかつ | 250 | 180 | 7～8 |
| かきフライ | 500 | 170 | 7～8 |
| ミートボール | 400 | 160 | 6～7 |
| ドーナツ | 300 | 160 | 2～3 |

※ 2度揚げの方法：1度目が終わったら中かごを引き上げ、サーモランプが消えるまで待ち、再び調理します。

フライ(冷凍食品)**

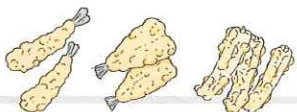


| 調理名 | 最大量(g) | 油温(℃) | 調理時間(分) |
|---------|--------|-------|---------------------|
| フライドポテト | 500 | 190 | 1度目：6～7 2度目：1～2* |
| ポテトコロッケ | 500 | 190 | 7～8 |
| 子エビ | 300 | 190 | 4～6 |
| とんかつ | 200 | 180 | 6～8 |

※ 2度揚げの方法：1度目が終わったら中かごを引き上げ、サーモランプが消えるまで待ち、再び調理します。


** 油温および調理時間は、各冷凍食品の調理説明に従ってください。

天ぷら



| 調理名 | 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 |

油こし／保管について

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

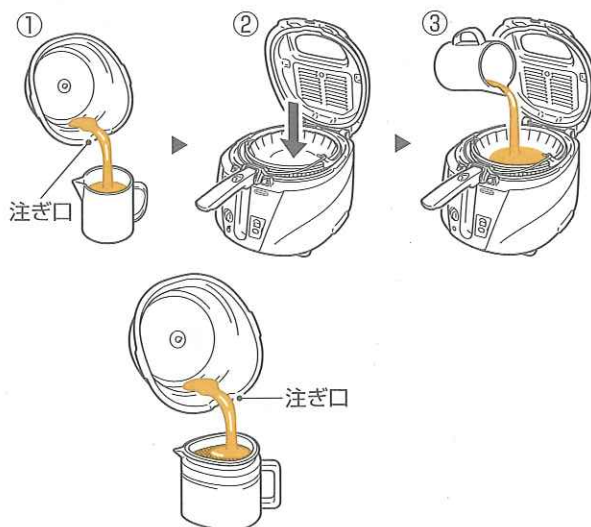
使い終わった油は、60℃程度に冷めてから「油こし」を行い、湿気が少なく、暗くて涼しい場所に保管してください。

● 注意

使用後は、必ず毎回油こしをしてください。食材のカスで、油のいたみが早まります。

本体(油槽内)に保管する場合

- ① 油槽内の油を耐熱性のある容器に移し替える。
- ② お手入れした油槽を本体に戻し、お手入れした中かごをセットして油こし用紙フィルター(付属または市販品)を1枚敷く。
- ③ 容器に移した油を、静かに中かごの上から注ぐ。
- ④ 油をこし終わったら紙フィルターを取り除き、中かごを油槽内に下ろす。
- ⑤ ふたを閉じて、暗く涼しい場所に保管する。



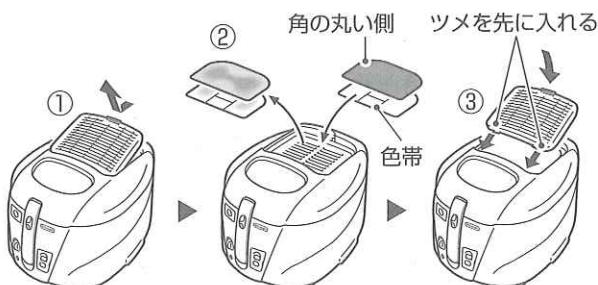
油こし器に保管する場合

- ① 本体から油槽を取り出し、油槽内の油を市販の油こし器に移し替える。
- ② 油こし器のふたを閉じ、暗く涼しい場所に保管する。

フィルター交換のしかた

約30回の使用をめぐに、フィルター検査窓でフィルターの状態を確認し、濃い茶色になっていたら2枚とも交換してください。

- ① フィルターカバー開閉ツメを押して上に開く。
- ② セットする向きに注意してフィルターを交換する。
下から、白いフィルター(色帯が上)、黒いフィルターの順にセットしてください。
- ③ ふたにフィルターカバーをセットする。




タイマー用電池の交換のしかた

タイマーの表示が見えにくくなった場合は、タイマー用電池を交換してください。

- ① マイナスドライバーなどでタイマーを取り外す。
- ② タイマー裏面の電池用ふたを、硬貨などで左に回して外す。
- ③ 新しい電池(市販の酸化銀電池)を、+側を上にしてセットし、電池用ふたを右に回す。
- ④ タイマー左側のツメを本体に差し込み、右側を押し込んで取り付ける。



お手入れのしかた

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

ご使用後は、油が十分に(60℃程度まで)冷めてから下記の方法でお手入れしてください。使用頻度や汚れ具合にもよりますが、各部品を汚れたままにしておくと、故障や不具合の原因となります。

● 注意

- お手入れ後、各部品をよく乾かしてください。
- 台所食器用洗剤以外は使用しないでください。

水洗いできます



- 汚れは、台所食器用洗剤とスポンジを使って落とし、後は、よくすすいでください。
- ▶ クレンザー(研磨剤)やたわし、ベンジンやシンナーなどは、使用しないでください。
- ▶ 油槽内側のフッ素樹脂加工を傷つけないようにご注意ください。
- ▶ 洗浄時、指などを傷つけないようご注意ください。
- ▶ 食器洗い機で洗うこともできます。

水洗いできません



- 表面の汚れは、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。
- 汚れが落ちにくい場合は、布に少量の台所食器用洗剤を含ませて拭きます。その後、濡れ布きんなどで洗剤をよく拭き取ります。
- ▶ 絶対に、水をかけたり、水に浸けたりしないでください。

故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に、下記をもう一度チェックしてみてください。それでも異常があるときは、修理をご依頼ください(裏表紙をご覧ください)。ご自分での分解/修理/改造はおやめください。

| 症状(現象) | 考えられる原因 | 処置 |
|-------------------|--|--|
| いやな臭いがする、煙の量が多い | <ul style="list-style-type: none"> ● 脱臭・吸油フィルターが寿命 ● 油が古い ● 不適切な油を使用している | ⇒ 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用する |
| 油がふきこぼれる | <ul style="list-style-type: none"> ● 中かごを下ろすのが早い ● 食材に水気が多い ● 油の量が多い ● 食材の量が多い | ⇒ 中かごをゆっくりと下ろす ⇒ 食材の水気をよく切る ⇒ 最大油量は1.3Lまで ⇒ 一度に揚げる量を減らす |
| 油が熱くならない | <ul style="list-style-type: none"> ● 油温設定をしていない ● 電源コード/プラグに損傷がある ● 空だきでヒューズが断線した | ⇒ 油温ダイヤルで適温に設定する ⇒ 販売店または弊社サービスセンター(裏表紙)に連絡する |
| 生焼けなど、食材がうまく揚がらない | <ul style="list-style-type: none"> ● 食材が大きい ● 食材の大きさが均等でない ● 油温が低すぎる | ⇒ 食材を小さく切る ⇒ 食材の大きさを均等にする ⇒ サーモランプが消えてから揚げる |

アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常が生じたときは、ただちにプラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。
- 2) 万一、故障/損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.お求め時期 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。なお、宅配便などを利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。
- 3) 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。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 4) 真心点検のお勧め: 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(持ち込み)をお勧めします。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。



購入年月日: 年 月 日

5) デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について: 再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について: 製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社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)

- 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
修理のお申し込みは、Tel. 0120-804-280
お問い合わせ、ご相談は、Tel. 0120-064-300 / Fax. 045-450-3291
- 大阪: 〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25
修理のお申し込みは、Tel. 0120-692-885
お問い合わせ、ご相談は、Tel. 0120-692-880 / Fax. 06-6368-2881

別売品のお求めについて

- 脱臭・吸油フィルター(2枚1組) 3組
 - 油こし用紙フィルター 6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

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)