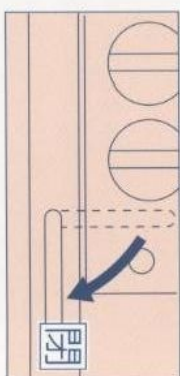
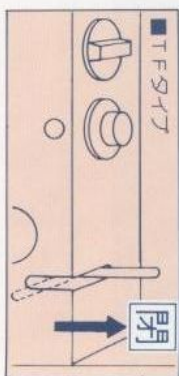


点火の前に

次のことについて確認してください。

- 排油ノズルが「閉」になっていませんか。
- 油槽内に遠赤外線網（**サーモヒーター**）が正しく入っていますか。
- 油が規定量入っていますか。
- ラードを入れる場合は、空焚き状態のようになるのを防ぐため、別の所で溶かしたものをあ入れください。
- コツツまみは「閉」になっていますか。
- 感熱棒は正しい位置に固定されていますか。（P. 4の図を確認して下さい。）



温度調節

（150℃～200℃の間で調節できます。）
温度調節つまみをゆつくりまわして、お望みの温度の目盛に合せてください。

（**サーモヒーターは、通常より5～8%低い油温で十分に揚げられます。**
揚げ物によって、調整をしてお使い下さい。）

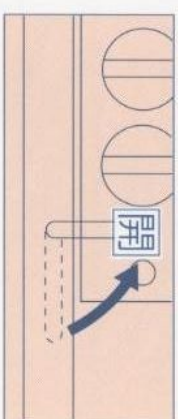
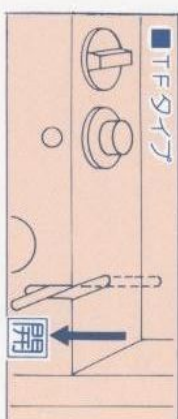
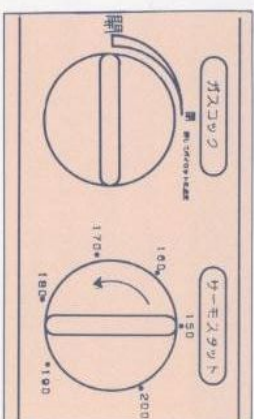
消火

- コツツまみを「閉」の位置まで止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じてください。）

排油

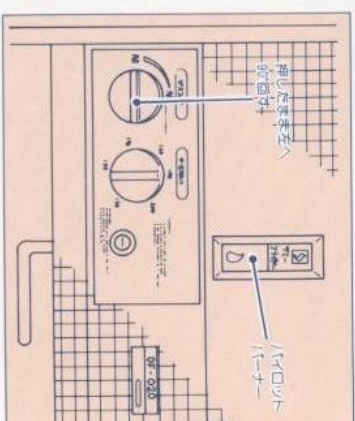
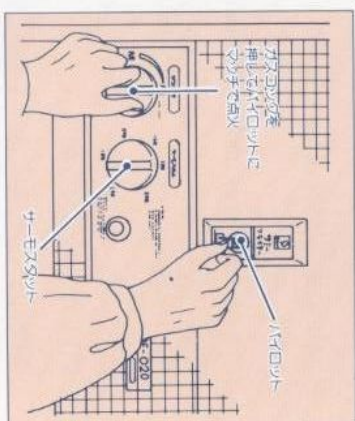
- こし網が正しく設置された油缶が排油口の下に置かれているのを確かめてから、排油ノズルを「開」の位置まで回して排油してください。

（使用後はなるべくおたない内に油をこしてください。）
又、使用頻度の多い場合はできるだけ数多く、こして、いつもクリーンな油でご使用ください。



点火

1. コツツまみが「閉」の状態であることを確かめてから、ガス元栓を開けてください。
2. パイロットに点火。＊自動点火ではありません。ガスコツツを押し、パイロットにマッチで点火してください。
3. パイロットの点火を確認の上、コツツを押したまま、左へ90°回してメインバーナーに点火します。
4. コツツをはなすと、パイロットは自動的に消えます。
（パイロットは種火式ではないので、消えます）
 - 約15分～20分で設定温度の180℃になります。
 - 設定温度になるとサーモヒーターが動き、自動的にメインバーナーの火が小さくなります。
5. あとは揚げ物を入れていただくだけです。
＊卓上フライヤー＜TF-12＞には、パイロットはありませんので、マッチで直接メインバーナーに点火してください。



安全装置について

過熱防止（ハイリミット）

フライヤーの油温が異常に熱くなりすぎたらセンサーが作動して、ガスの供給をストップします。

1. センサーが異常を感知したら、パネル内のハイリミット・スイッチ（赤いボタン）が約3秒程飛び出します。
2. ハイリミットが作動しますと、ガスをストップして、バーナーの火を消し、火災を防止します。
3. ハイリミット・スイッチを復帰しないとガスは供給されず、再び点火することはできません。又、フライヤーの皿蓋が安全温度に下がるまでハイリミット・スイッチは復帰できません。
（スイッチの復帰は、お取扱ではなさないでください。）



お願い

ハイリミットが作動（赤いボタンが飛び出した）場合は、お買い上げ店もしくは当社までご連絡ください。原因の究明と再発防止のため、スイッチの復帰は、専門員におまかせください。

＊TFタイプにはついていません。