

## お手入れ

油槽は毎日のお手入れが必要ですが、それに伴い電極も手入れが欠かせません。一日の調理を終えたら、電源ユニットの電源スイッチを切り油槽の油を抜いた後、電極と電源ユニットをつなぎギボシ端子を外し、温度が下がるのを待って油槽から電極を取り外した後、中性洗剤で水洗いかお湯洗いをします。洗った後は良く水切りをして乾かし、水気が無くなってから再度油槽にセットし、ケーブルをつなぎ直してください。

**ご注意** 装着・脱着はギボシ端子の根元をしっかりと握って行い、ケーブルを引っ張っての装着・脱着は決して行わないでください。ギボシ端子の根元でケーブルが切れる恐れがあります。またマグネットが割れる恐れがありますので、着脱は必ず常温に戻ってから行ってください。

## こんな時には

- 揚がり具合や酸化が早いように思われる。▶ 担当の代理店にお問い合わせください。
- 電源が入らない。▶ 担当の代理店にお問い合わせください。
- 使用中に電源ランプが消えた(停止状態)。▶ 電源ユニットの出力ジャックから電源ケーブルを一度抜き、再度つなぎ直してください。それでも作動しない場合は、担当の代理店にお問い合わせください。

## アフターサービス

### 1. 修理を依頼されるとき

上記項目(「こんな時には」)をお確かめいただき、直らない場合は担当の代理店に修理をご相談ください。

### 2. 修理の手続きについて

- 担当の代理店にご連絡ください  
状況を確認させていただきますので、担当の代理店の説明に従って機器の動作確認をお願いいたします。
- 新しい商品をお送りいたします  
故障状況が確認できしだい、速やかに動作確認済みの新しい商品をお送りいたします。  
※地域によってはお届けまでに数日かかる場合がございますのでご了承ください。
- 修理品のご返送をお願いいたします(送料はお客様のご負担となります)  
商品が入っていた箱に修理品を詰め、弊社メンテナンスセンター宛てにご返送をお願いいたします。  
発送に関わる経費はお客様のご負担をお願いいたします。

### 3. 修理費用について

- 通常使用の場合は無償  
通常使用で故障した場合の修理代金は、全て弊社負担となります。
- 不注意や故意の場合は有償  
不注意もしくは故意によるものを問わず、この取扱説明書の記載以外の使用法で故障・破損した場合の修理はお客様のご負担となります。担当の代理店が確認し、修理費用はお客様にご請求させていただきます。

### 4. その他

修理部品は、部品共通化のため、一部仕様や外観色などを変更する場合があります。

※お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えないでください。

### 仕様

電源: AC100V-50/60Hz 出力: DC1.0kV 180kHz 消費電力: 1.2W  
アダプター: AC100V~240V 50/60Hz 0.12A 出力: DC12V 0.4A 電源コード: 1.5m 配線ケーブル: 1.5m  
方式: 電波発信方式(長波) 電源ユニット寸法: 長さ130×幅70×高さ65mm  
電極版寸法: 長さ200×幅150厚み22mm

この商品は、日本国内での使用を目的としています。電源電圧や周波数の異なる国での使用はできません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外になります。

販売元: 株式会社 スモールアイランド

変更可能

## 電波発信(長波)方式

変更可能

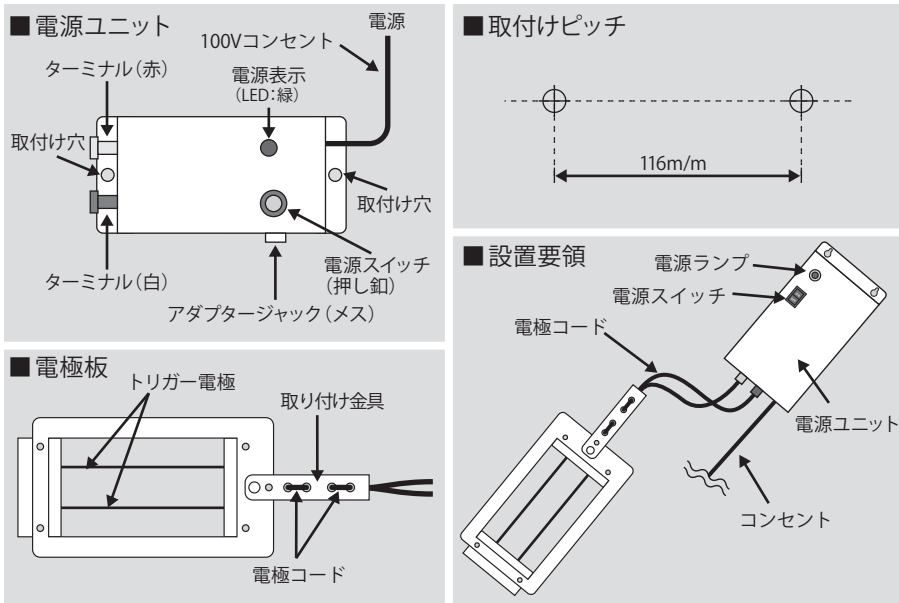
# 「オイルレスフライ」取扱説明書

この度は、スモールアイランド社製の「オイルレスフライ」をご使用いただき誠にありがとうございます。ご使用前にこの「取扱説明書」をよくご覧のうえ正しくご使用ください。またお読みになりました後も、大切に保存していただきますようお願いいたします。

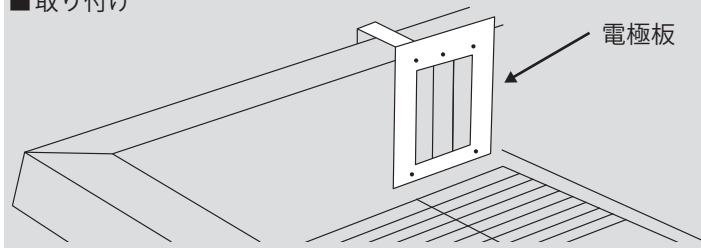
電波発信方式とは、低温でフライ調理を可能にする技術です。電極を浸した油に長波を発信して電磁界を発生させ、油や食材の分子極性を変えることで生じる摩擦熱でより効率的に調理を行います。低温調理によって油の酸化が抑制され、油の長寿命化が期待できます。

## 各部の名称とご使用方法

※代表機種図であり実機とは多少異なる場合があります。



## ■ 取り付け



## 安全上のご注意

ご使用になる前に、このページは必ずお読みください。  
ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
ここに示した注意事項は、商品をお正しくお使いいただき、お客様や他の方への危害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすることで生じることが想定される内容を、「警告」「注意」に区分けしています。  
いづれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。





警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。



注意 人が障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。

ご注意 本取扱説明書で禁止されている使い方が原因で故障した場合、修理代は全額お客様のご負担となりますのでご注意ください。

## 絵表示の例

 警告 は、重要な警告・注意を促す記号です。  注意 は、禁止行為を示します。



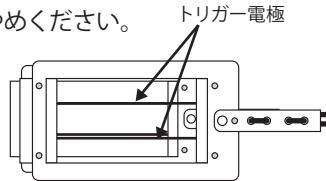
警告

- 自分で分解、修理、改造をしないでください。  
火災、感電、けがの原因となります。  
アフターサービスや修理を必要とするときは、担当の代理店へご連絡ください。
- 掃除の際には、必ず電源を切り、本体より配線ケーブルを抜いてから行ってください。電極の着脱は温度が下がってから行ってください。  
ショート、感電の恐れがあり、また磁石の温度が高いと破損する恐れがあります。
- 水につけたり、水をかけたりしないでください。  
ショート、感電の恐れがあります。
- 油槽に油が入っていない空の状態で使用しないでください。  
ショート、感電の恐れがあります。



注意

- AC100V以外の電源での使用はおやめください。  
故障の原因となります。
- 「トリガー電極」部分には絶対に手を入れないでください。  
突起（針）でけがをする恐れがあります。
- 電源1台で、1枚以上の電極と接続して使用する場合は、あらかじめ技術担当者にご相談ください。  
機能が十分に発揮しなくなることや、故障が発生する場合があります。



## お願い

本装置には高圧電源が内蔵されています。配線する際には必ずアース（接地）を取り付けてください（ガスフライヤーも同様にアースを取り付けます）。

## 使い方

- ① 操作の準備 取り付け位置にM3のタッピングビス2本で電源ユニットを固定します。その際、電源ユニットは水平に取り付けてください。また、直接火に触れる場所や高温になる場所、油煙がかかる場所などには取り付けないでください。
  - ② 電極の設置 フライヤーの油槽の側面に電極を貼り付けます。その際、電極は指定の位置まで油が到達するように気を付けて位置を確認してください。材質等の原因で一部マグネットがつかないフライヤーもありますので、その際は別添の取り付けアタッチメントをご使用ください。
  - ③ 機器の配線 電極の左右からケーブルが各々1本出ています。その先にはギボシ端子が付いています。付属の中継ケーブル2本の片側にも各々ギボシ端子が付いていますが、このギボシ端子同士を差し込み、ギボシ端子が付いていない丸端子側の中継ケーブルを、電源ユニットのターミナルに結線してください。
  - ④ アダプターの接続 電源ユニットの下部に付いている、アダプター用メスジャックにアダプター本体から出ているオスジャックを差し込み、次にアダプター本体のプラグをコンセントに差し込みます。
  - ⑤ 操作の方法 すべての結線が終了すると、本体に入力電源は入っていますが、電極への出力電流は流れていません。作動するには、電源ユニットの押し釦スイッチを押してください。押しと同時にLED表示が緑色に点灯し、電極に高周波電流が流れ、電極から長波(180kHz)が発信されます。  
※電源に異常がある場合や、漏電による短絡が発生した場合は、電源ユニットは自動的に停止します。漏電による短絡の場合、原因となる問題を改善すれば電源ユニットは復帰しますが、電源に何らかの異常がある場合は復帰しませんので、担当の代理店へご連絡ください。
  - ⑥ 正しい操作I 電気フライヤーおよびガスフライヤーの何れの場合でも、筐体接地は必ず行ってください。電極は電極部が離れているので、フライヤー自体には電流は流れませんが、故意に短絡させた場合には、若干の電流が流れ人によってはビリッと電気を感じることがあります。人体には影響はありませんが、筐体接地を行うことで、問題を解消できます。
  - ⑦ 正しい操作II トリガー電極部に手を触れると、トリガー一部の先端が尖っており怪我をする恐れがあります。またトリガー一部とトリガー一部を同時に触れると微量の電圧がかかり、驚いて怪我をする恐れがありますので、絶対に触らないでください（感電の恐れはありません）。また、金属でトリガー同士に触れると安全装置が働き電源が停止します。金属でできた箸や棒を差し込まないでください。
- ⑧ 付 録
- 油の延命方法には、揚げ温度を通常より15℃下げる方法と、通常温度の180℃で揚げする方法があります。前者の場合は、通常温度で揚げの時間と調理時間はほぼ同じですが、油温が15℃低い為酸化速度が遅れるので油が長持ちします。後者では調理時間がおよそ1分短縮され、加熱時間が短くなるのでそれに伴い酸化も遅延します。油は、100℃を超えると熱分解が起こり急激に酸化が進みます。揚げ温度を15℃下げる事や調理時間を短縮する事で、ある程度抑制出来ます。