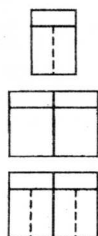


# クッキング コンピューター付き パルス燃焼 ガスフライヤー

解説	2
必ずお守りください	3
各部のなまえ	7
手順要約	9
手順	11
トラブルシュート	22
仕様/寸法図	25
保証書	30
修理受付場所一覧	32



1 バット：スプリットバットタイプ：PF-2S

2 バット：フルバットタイプ：PF-11S

2 バット：スプリットバットタイプ：PF-22S

## 解説

---

クッキングコンピューター付きバルス燃焼ガスフライヤーは、フライドポテト、フライドフィッシュ等をクックするのに使用します。クッキングコンピューター付きバルス燃焼ガスフライヤーは圧力をかけないフライヤーです。

フライドポテト、フライドフィッシュ等の商品のクック方法については、それぞれ該当するマニュアルを参照してください。本マニュアルではクック手順以外の取り扱いについて説明します。

クッキングコンピューター付きバルス燃焼ガスフライヤーにはフィルターユニットが内蔵されており、各クックポットのショートニングのフィルターリングを行うことができます。一旦フィルタータンクに排油したショートニングを、戻しバルブのレバーを開くことにより、ワンタッチ操作でクックポットに戻します。このときショートニングはフィルターペーパーでろ過されるしくみです。

また、フィルターユニットは脱着可能で、簡単にフィルターペーパーのチェンジができます。

クッキングコンピューターは、ショートニング温度とクック時間をマイクロコンピューターで管理し、最適なフライ状態を自動調整することにより、常に均一な品質の商品を提供することができます。

クッキングコンピューターは、12ヶのメニューボタンがあり、12種類の異なった調理時間のメニューを割り当てます。

また、フィルターリングを促す機能、油温が異常に上昇した際の警報機能もあり、ショートニングの寿命をのばし、エネルギーロスも減少させます。

# 必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



**危険**

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。



**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、重傷を負う可能性、または火災の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や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。



火気禁止



接触禁止



分解禁止



発火注意



感電注意



高温注意



一般的  
な禁止



必ず行う



電源プラグ  
を抜け



アースを  
接続せよ



**危険**

## ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない

→炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③お買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）に連絡する。



**警告**

## 機器の設置（および付帯工事）

機器の設置・移動および付帯工事は、必ず貴社指定の設置業者に依頼し、安全な位置に正しく設置して使用する

\*正しく設置されていることを確認してください。

この機器は屋内用ですので、屋外に設置しない

この機器の排気フードのダクトを波板などで囲んで屋内状態にしない

→不完全燃焼や火災のおそれがあります。

## 点火・消火の確認

使用後は消火を確かめ、閉店時にはガス栓を閉める



## 警告

### 使用ガスおよび使用電源について

機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)および電源(電圧・周波数)の適合を確認する

→表示のガス種および電源が一致しないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する場合があります。  
特に転居した場合は必ずガスの種類(電源の種類)が一致しているかどうか確認してください。

\*わからない場合はお近くのガス事業者(供給業者)に連絡する

電源はAC100Vを使用する

型式名
ガスの種類 (ガスグループ)
ガス消費量
定格電圧 単相100V
定格周波数 50Hz/60Hz
定格消費電力
製造年・月・製造番号
製造事業者名



### 異常時の処置

- ①点火しない場合または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音、異常な温度を感じた場合、使用中で消火する場合はただちに使用を中止しガス栓を閉める
- ②「トラブルシュート」に従い処置する
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお近くのパロマに依頼する

地震、火災などの緊急の場合は迅速に使用を中止しガス栓を閉める



### ガス接続(ガス事故防止)

この機器はネジ接続です。接続は配管技能者が行う必要がありますのでお近くのパロマにご相談ください。



### 火災予防

火を付けたまま機器から絶対に離れない  
→火災のおそれがあります。

使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない  
→火災や不完全燃焼の原因になります。



機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない  
→引火して火災のおそれがあります。

機器の周囲に可燃物(カーテン)、新聞紙、紙袋などや引火物(スプレー缶など)を置かない、近づけない

\*機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。  
→火災の原因になります。スプレー缶の場合は熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

扉(ドア)を開けた状態では絶対に使用しない

### やけどに注意

使用中や使用直後は操作部(つまみ、スイッチ)以外は触らない  
→機器が高温になっているため、やけどのおそれがあります。



運転停止後、クックポットのショートニングはすぐに温度が下がらないのでやけどに気を付ける

クックポットのショートニングを抜く場合は、ショートニングの温度が下がってから行う  
→やけどの原因になります。

### 分解禁止

修理技術者以外の人  
は絶対に分解したり  
修理・改造は行わない  
→異常作動してけが  
の原因となります。



**⚠ 注意**

**ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない**

ぬれた手で電源プラグを触らない  
コンセントに水などがつかないようにする  
→触ると感電のおそれがあります。



**コードを持って引き抜かない**

電源コードを引っ張ってプラグを抜かない  
→コードを引っ張ると断線して発熱や発火の原因になります。



**アース必要**

この機器はアースが必要ですのでアースされていることを確認する



**プラグにほこりを付着させない  
(清掃する)**

電源プラグはほこりをふき取る  
→発火の原因になります。



**機器を濡らさない**

コンセントや機器に水をかけない  
→感電や故障の原因になります。



**用途について**

調理（揚げもの）以外の用途には使わない  
→過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。



**たこ足配線禁止  
(許容電力以上の使用禁止)**

たこ足配線禁止  
→コンセントをたこ足配線するとコンセントが過熱され発火し、火災のおそれがあります。



**プラグの不完全接続禁止  
(差し込みを確実に)  
/ 傷んだプラグ、コードの使用禁止**

傷んだプラグ、コードは使わない  
→差し込みがゆるいと感電や火災の原因になります。



**コードの破損・加工禁止 / コードへの無理な力や物乗せ禁止、  
たばね使用禁止**

電源コードを加工したり無理な力を加えない  
→感電、ショートや発火による火災のおそれがあります。



**コードは高温部に接触禁止**

電源コードが他の熱源などの高温部に触れない  
→火災の原因になります。



## 注意

### 換気に注意

専用の排気フードを必ず取り付ける  
→一酸化炭素中毒の原因となります。

締め切った部屋で長時間使用しない  
使用中は部屋の換気口（給気口・排気口）は常に開けて物などでふさが  
ない  
→一酸化炭素中毒の原因となります。



### 用途について

調理（揚げもの）以外の用途には使  
わない

→過熱・異常燃焼による焼損や火災  
の原因となります。



### 使用上の注意

クックポットが熱いうちは定期点検な  
どで機器を動かさない

→ショートニングがクックポットから  
こぼれやけどの原因となります。



## おねがい

### 使用上の注意

・はじめてお使いになるときは、クックポ  
ットの中のほこりなどを洗い流してから使用  
してください。

・使用中クックポットの中の油温感知部には  
触れないでください。強いショックを与え  
ると故障の原因となります。

### 補修用性能部品および補助具について

補修用性能部品および補助具は当社の純正部  
品以外は使わないでください。当社の純正部  
品以外のものを使用した場合の機器の故障、  
事故については、当社では責任を負いかねます。

### 停電のときは

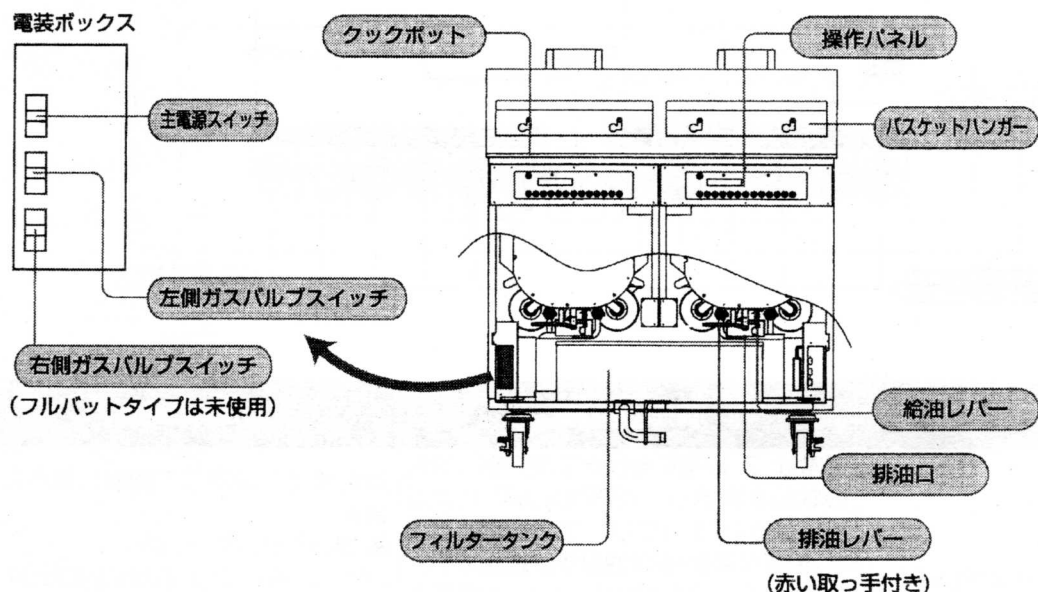
停電時は運転を停止します。通電するまで主  
電源スイッチは必ずオフにしておいてください。  
空だきの原因となります。

### 雷時の注意

雷が発生し始めたらすみやかに運転を停止し、  
電源プラグをコンセントから抜いてください。  
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷す  
ることがあります。

# 各部のなまえ

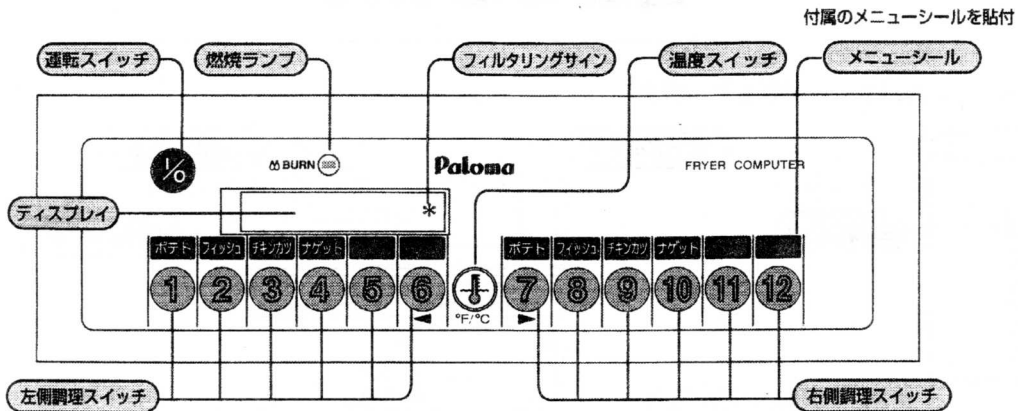
イラストはフルバットタイプを示します。



各部の名称	機能
主電源スイッチ	操作パネル・電装ボックスの電源のオン・オフができます。
ガスバルブスイッチ	主電源スイッチが入っており、運転スイッチをオンにしてもガスバルブスイッチをオフにしていると燃焼を禁止できます。
排油レバー	ショートニングをクックポットからフィルタータンクに移すレバーです。付属のレバーハンドルを排油レバー先端の穴に差し込み開閉操作します。
給油レバー	ショートニングをフィルタータンクからクックポットに戻すレバーです。
クックポット	ショートニングを入れ、商品をクックします。
排油口	ショートニング排出時はここに排油アダプター（付属品）を接続します。

# クッキングコンピューターコントロールパネル

イラストはフルバットタイプを示します。



名称	調理時の機能	設定時の機能
ディスプレイ	通常は 7 段階に分けた温度帯別に油温の状態を表示し、調理開始が可能な温度になると「チョウリ OK」と表示します。最適な温度(表示油温が設定温±1℃内)のときは「チョウリ OK」と完了までの時間を交互に表示します。また調理中に再度調理スイッチを押すと調理完了までの時間を表示します。	設定項目、設定値を同時に表示します。 例: プログラムモード時 (メニュー毎にタイマの設定を行う) NO.1 3' 30S
00 燃焼ランプ	運転オン中に燃焼を検知したときに点灯します。	運転オン中に燃焼を検知したときに点灯します。
運転スイッチ	運転オン/オフの切替に使用します。異常時には点滅します。	設定のキャンセルや終了スイッチとして使用します。
調理スイッチ (①~⑫)	調理の開始、調理完了時の報知解除に使用します。 ●調理中:点灯 ●調理完了:点滅	各種設定モードの起動、設定に使用します。 ●設定に使用するスイッチ:点滅
温度スイッチ	押している間ディスプレイに油温と設定温度を表示します。 例 165℃ セッテイ = 168℃ 例 175℃ セッテイ = 177℃	設定の保存や終了スイッチとして使用します。
フィルタリングサイン	2 時間以上フライヤーを使用しているとディスプレイの右端に「*」が点滅してお知らせします。	



# 手順要約

手順	項目
1 フィルターユニットの 始業	<ul style="list-style-type: none"><li>■ フィルターペーパーをフィルタースクリーンの上のせる。</li><li>■ 外枠をフィルタータンク底部にセットする。</li></ul>
2 フライヤーの始業	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 排油レバーが奥に回されていることをチェックする。</li><li>■ ショートニングレベルをチェックする。</li><li>■ 電装ボックスの主電源スイッチとガスバルブスイッチをオンにする。</li><li>■ クックポットスクリーンをセットする。</li><li>■ クッキングコンピューターの運転スイッチをオンにする。</li><li>■ ショートニング温度をチェックする。</li><li>■ ショートニングのヒートアップ時間のチェック(月1回)を行う。</li></ul>
3 クック作業	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 食材をドロップする。</li><li>■ アラームが鳴ったら、食材を取り出す。</li></ul>
4 ショートニングのフィ ルターリング	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 運転スイッチ、ガスバルブスイッチをオフにする。</li><li>■ 排油する。</li><li>■ クックポットスクリーンを取りはずす。</li><li>■ ショートニングをクックポットに戻す。</li><li>■ フィルターリング完了</li><li>■ クックポットスクリーンをセットする。</li><li>■ ヒートアップする。</li></ul>
5 毎日の清掃	<ul style="list-style-type: none"><li>■ フィルターリングを行う。</li><li>■ クックポットスクリーンを洗淨する。</li><li>■ フライヤー全体を拭く。</li><li>■ フィルターユニットを清掃する。</li></ul>

手順	項目
<b>6</b> エアーフィルターの清掃	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ エアーフィルターを取り出す。</li> <li>■ 清掃する。</li> </ul>
<b>7</b> ショートニングチェンジ	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 新しいショートニングを準備する。</li> <li>■ フィルタータンクを引き出す。</li> <li>■ 排油アダプターを排油口に取り付ける。</li> <li>■ 運転スイッチ、ガスバルブスイッチをオフにする。</li> <li>■ 排油する。</li> <li>■ 排油アダプターをはずす。</li> <li>■ クックポットスクリーンを清掃する。</li> <li>■ クックポットを清掃する。</li> <li>■ フィルターユニットを清掃する。</li> <li>■ 新しいショートニングをクックポットに入れる。</li> </ul>
<b>8</b> クッキングコンピューターの設定方法 (調理時間の変更)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選択画面を表示させる。(⑥と⑦同時)</li> <li>■ プログラムモードを選択する。(③)</li> <li>■ 変更するメニュー番号を選択後、設定を変更する。(③、⑤、⑥、⑦)</li> <li>■ 設定を保存し、プログラムモードを終了する。</li> </ul>
<b>9</b> クッキングコンピューターの設定方法 (調理温度の変更)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選択画面を表示させる。(⑥と⑦同時)</li> <li>■ セットアップモードを選択する。(④)</li> <li>■ 「温度合わせ」を選択後、温度を変更する。(③、⑤、⑥、⑦)</li> <li>■ 設定を保存し、セットアップモードを終了する。</li> </ul>
<b>10</b> メニューの調理スイッチへの割り当て	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 印刷済みメニューシールがある場合は、それを貼り付ける。</li> <li>■ 印刷済みメニューシールがない場合は、空白のメニューシールにメニューを記入し、貼り付ける。</li> </ul>

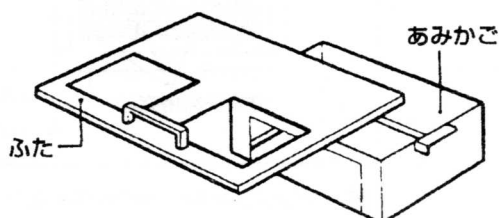
# 手順

## 1 フィルターユニットの始業

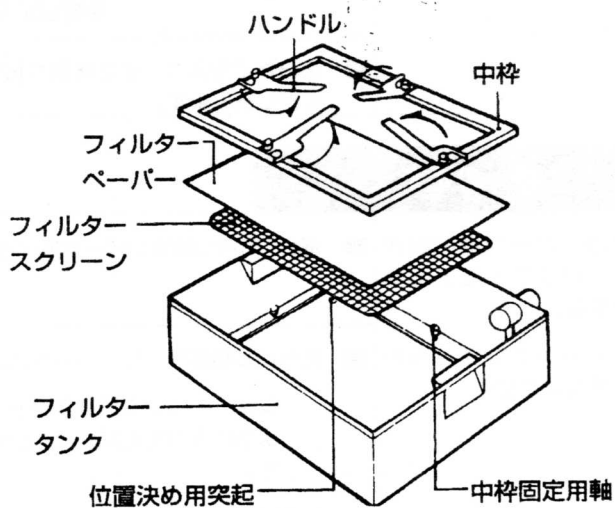
- 1 フィルターペーパーを  
フィルタースクリーン  
の上にのせる

(イラストはフルパット  
タイプを示します。)

- フィルタータンクを機器本体から引き出し、ふた、あみかごを取り出します。
- イラストはフルパットタイプを示します。



- フィルタータンク底部の 4 つのハンドルを回し、中枠をはずします。

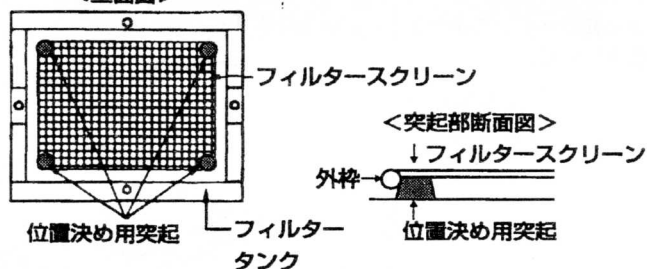


2 外枠をフィルタータンク底部にセットする

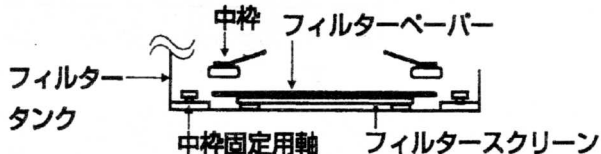
■ フィルタータンク底部の位置決め用突起にフィルタースクリーンの外枠が引っ掛かるように合わせておきます。

- フィルタースクリーンは、裏表が逆になっているとフィルタースクリーンの外枠が引っ掛からず固定されません。フィルタースクリーンがはずれていると、フィルターペーパーが浮き上がって上手にフィルターリングできません。

<上面図>



■ 新しいフィルターペーパーをフィルタータンク下部の枠に合わせ、フィルタースクリーンの上に乗せ、その上から中枠をはめ込み4つのハンドルで固定します。



■ あみかごを入れ、ふたを取り付け、フィルタータンクを機器本体に押し込みます。

## 2 フライヤーの始業

1 排油レバーが奥に回されていることをチェックする。

■ 扉(ドア)内の排油レバーが奥に回されていることを確認します。

2 ショートニングレベルをチェックする

■ あらかじめ溶かしたショートニングを入れます。

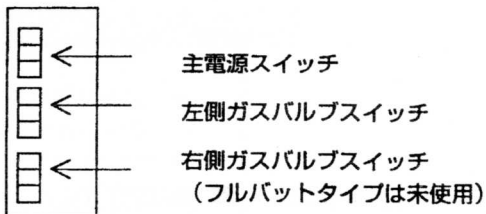
- ショートニングは必ずクックポット内管加熱部より上になるように入れてください。少ないと発火・発煙の危険があります。

■ 油面は設定温度の状態でショートニングラインにくるようにします。油面が上のショートニングラインを超えるとフィルターリング時フィルタータンクからショートニングがあふれます。

**3** ガスバルブスイッチと電装ボックスの主電源スイッチをオンにする

- 電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認します。
- ガス栓が全開になっていることを確認します。

- ガスバルブスイッチをオンにします。
- 電装ボックスの主電源スイッチをオンにします。



**4** クックポットスクリーンをセットする

- クックポットスクリーンをセットします。

**5** クッキングコンピューターの運転スイッチをオンにする。

- 約 80 秒後に点火し、燃焼を開始します。

- 燃焼中は燃焼ランプが点灯し、設定温度付近になると消灯します。

**6** ショートニング温度をチェックする

- 標準温度計を温度計のレベルラインまでショートニングに入れます。
- ショートニングをポーカークロードでよくかきまぜながら、バーナーが 3 回消えるまで待ちます。
- 標準温度計とコンピューター表示温度との差が  $\pm 2^{\circ} F$  の許容温度差を越える場合は、セットアップモード内の「温度合わせ」にて調整します。

**7** ショートニングのヒートアップ時間のチェック (月 1 回) を行う

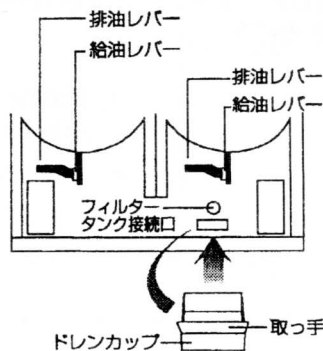
- 月に一度、ストップウォッチまたは秒針のある時計を使って、フライヤーのヒートアップ時間のチェックを行います。
- 始業時に、フライヤーの温度表示が  $135^{\circ}C$  から  $149^{\circ}C$  になるまでの時間を計測します。最適時間は 1 分です。
- 1 分 30 秒を越えたときは、業者に連絡してください。

### 3 クック作業

- 1 食材をドロップする
- 「チョウリ OK」が表示されたら、食材をポットに入れ、メニューボタンを押して調理を開始します。
    - メニューボタンが点灯します。
    - クック中にメニューボタンを押すと、ディスプレイにクック完了までの時間が分・秒単位で、表示されます。
    - クック中でも「チョウリ OK」の表示があればいつでも他のメニューをクックすることができます。
- 2 アラームが鳴ったら、食材を取り出す
- 調理完了すると、メニューボタンが点滅し、アラームが鳴ります。
  - メニューボタンを押し、商品を取り出します。

### 4 ショートニングのフィルターリング

- 1 運転スイッチ、ガスバルブスイッチをオフにする
- クッキングコンピューターの運転スイッチをオフにします。
  - ガスバルブスイッチをオフにします。
- 2 排油する  
(イラストはフルパットタイプを示します。)
- フィルターリングするクックポットの排油レバーを手前に回し、排油します。ショートニングが固化しているときは、付属のポーカローッドでバルブ内のショートニングを押し出します。
    - 手袋をはめてください。思わぬ事故の原因になります。
    - バルブが完全に「開」の状態で行ってください。半開きの状態で行くとポーカローッドの先でバルブの表面を傷付けショートニングが漏れる原因となります。
    - クッキングコンピューターの運転スイッチがオンのまま排油レバーを手前に回すと、警報ブザーが鳴ります。すぐにオフにしてください。



3	クックポットスクリーンを取りはずす	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ クックポットから、クックポットスクリーンを取りはずします。</li> <li>■ クックポット内の食材のカスを、ポーカロードを使用してショートニングで洗い流します。</li> </ul>
4	ショートニングをクックポットに戻す	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ フィルターリングを行うクックポットの給油レバーを手前に持ち上げるとポンプが作動し、ろ過されたショートニングがクックポット内に戻ります。このとき排油口からショートニングの漏れないことを、後だれが止まる 4~5 分後に確認してください。</li> <li>- このとき、タンク底にショートニングが固化していると、すぐに給油されないことがあります。そのままポンプを作動しつづければ、給油できます。</li> <li>- ショートニングをクックポット内に戻す際、クックポット内給油口がショートニングで完全に隠れるまで給油レバーを押し下げないでください。給油口よりショートニングが飛散することがあります。</li> <li>■ クックポット内にショートニングが戻り、気泡が出てきたら、給油レバーを押し込めなくなるまで完全に押し下げます。</li> <li>■ ポンプが停止し、給油バルブも閉じます。</li> </ul>
5	フィルターリング完了	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 排油レバーを奥に回します。</li> </ul>
6	クックポットスクリーンをセットする	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ クックポットスクリーンをセットします。</li> </ul>
7	ヒートアップする	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ショートニングレベルを調整し、ガスバルブスイッチとクッキングコンピューターの運転スイッチをオンにします。</li> <li>■ フライヤーの上部や周辺の汚れを拭き取ります。</li> <li>- すべてのクックポットのフィルターリングを同様の操作で行います。</li> <li>- 最後のクックポットのショートニングを戻したとき、1 分間程度気泡を出したままにして、タンク内のショートニングを抜いておいてください。</li> <li>- フィルターリングを行った際にはドレンカップ(14 ページ参照)にたまったショートニングも捨ててください。ドレンカップはタンクを引き出すと、機器の一番奥にあります。引き出すときは、取っ手を持って引き出してください。</li> </ul>

- フィルターリングマシンは最大フルバットー槽分あるいはスプリットバットー槽分のショートニングをフィルターリング可能です。それ以上のショートニングをフィルタータンクに排油すると、フィルタータンクからショートニングがあふれだし、危険です。また、故障の原因となります。
- フィルタータンクに水を入れてポンプを作動させないでください。故障の原因となります。
- フィルターリング中および直後はフィルタータンク、レバー類が高温になりますので、十分冷めてから手袋をはめてフィルタータンクを引き出してください。

## 5 毎日の清掃

- |   |                  |  |
|---|------------------|--|
| 1 | フィルターリングを行う      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 営業中のフィルターリングと同様の手順で、フィルターリングを開始し、約 15 分間フィルターリングを行います。</li> </ul>   |
| 2 | クックポットスクリーンを洗淨する | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ クックポットスクリーンを湯とタワシでよく洗い、水分をふき取ります。セットは翌朝行います。</li> </ul>   |
| 3 | フライヤー全体を拭く       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ フライヤーの上部および周辺の汚れを拭き取り、フライヤー全体を拭きます。</li> </ul>  |
| 4 | フィルターユニットを清掃する   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ P11 の「フィルターユニットの始業」の手順で、フィルターユニットを分解します。</li> <li>■ フィルターペーパーを捨てます。</li> <li>■ フィルター各部をシンクに移し、湯、タワシでよく洗い、水分を拭き取ります。</li> <li>■ フィルタータンク内に残ったショートニングは排油缶に入れません。</li> </ul> |

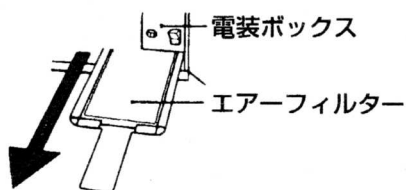


## エアフィルターの清掃

- 1 エアフィルターを取り出す

■ エアフィルターは 1 ヶ月に 1 回は取り出し、目詰まりしていないかチェックします。

－ エアフィルターは各電装ボックスの下にあります。



- 2 清掃する

■ 目詰まりしているときは、水洗いして掃除します。

## 7 ショートニングチェンジ

- 1 新しいショートニングを準備する

■ 新しいショートニングを 2 缶用意し、1 缶をショートニング専用溶解棒ヒーターなどで溶解します。

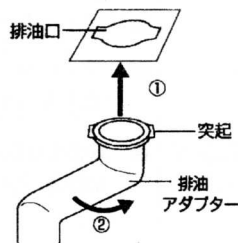
- 2 フィルタータンクを引き出す

■ フィルタータンクをフライヤーから引き出します。

- 3 排油アダプターを排油口に取り付ける

■ 付属の排油アダプターをショートニングチェンジする排油口（7 ページ参照）に取り付けます。

－ ①排油アダプターの突起を排油口に合わせてはめ込み、  
②90°（PF-2S は 45°）手前に回して排油アダプターがはずれないことを確認してください。

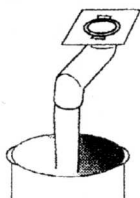


- 4 運転スイッチ、ガスバルブスイッチをオフにする

■ 運転スイッチ、ガスバルブスイッチをオフにします。

5 排油する

- 古いショートニングを入れる排油缶を用意します。
- 排油缶を排油アダプターの下に置き、排油レバーを手前に回し、排油します。
  - － 古いショートニングは排水溝に流してはいけません。



6 排油アダプターをはずす

- 排油終了後、排油レバーを奥に回し、排油アダプターをはずします。
  - － 排油アダプターは高温になっているので、手袋をはめて行ってください。思わぬ事故の原因になります。

7 クックポットスクリーンを清掃する

- クックポットスクリーンをクックポットから取りはずし、シンクに移し、湯、タワシでよく洗い、水分を拭き取ります。

8 クックポットを清掃する

- クックポットに湯をショートニングレベルまで満たします。
- 湯の中に、中性洗剤などを入れます。
- 上記の排油アダプターを排油口に取り付けます。
- 排油レバーを手前に回して、排水します。
- 排油レバーを奥に回し、クックポットに湯を入れ、クックポットをよく洗い、排油レバーを手前に回して排水します。最後にクックポットの水分を完全に拭き取ります。

9 フィルターユニットを清掃する

- P11 の「フィルターユニットの始業」の手順で、フィルターユニットを分解します。
- フィルターペーパーを捨てます。
- フィルター各部をシンクに移し、湯、タワシでよく洗い、水分を拭き取ります。

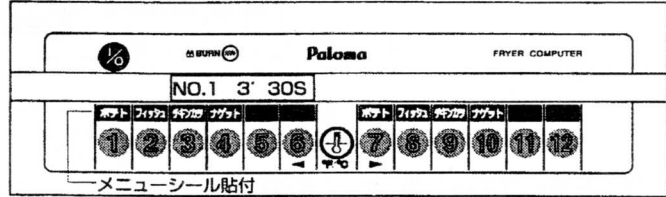
10 新しいショートニングをクックポットに入れる

- 排油レバーを奥に回します。フィルタータンクをフライヤー本体にはめ込んで、新しいショートニングをクックポット内に入れます。

- 最初に新しい固形のショートニングを 1 缶入れ、次に溶解した新しいショートニングをショートニングレベルまで満たします。
- 新しいショートニングでクックを開始する前に、フライヤーの始業とショートニング温度のチェックを行います。

## 8 クッキングコンピューターの設定方法 (調理時間の変更)

イラストはフルバットタイプを示します。



- 1 選択画面を表示させる  
(⑥と⑦同時)

- 電装ボックスの主電源スイッチがオンのとき⑥と⑦を同時に 3 秒間押します。PRG SET BO

- 2 プログラムモードを選択する(③)

- ③を押して、プログラムモードを選択します。

- 3 変更するメニュー番号を選択後、設定を変更する  
(③、⑤、⑥、⑦)

メニュー番号	初期設定時間	メニュー番号	初期設定時間
NO.1	0' 00S	NO.7	0' 00S
NO.2	0' 00S	NO.8	0' 00S
NO.3	0' 00S	NO.9	0' 00S
NO.4	0' 00S	NO.10	0' 00S
NO.5	0' 00S	NO.11	0' 00S
NO.6	0' 00S	NO.12	0' 00S

- ⑥(戻し)または⑦(送り)で変更するメニュー番号を表示します。
- ⑤(右)でカーソルを調理時間上に移動します。
- ⑥(戻し)または⑦(送り)で調理時間を変更します。
  - 0~99' 59 秒まで 1 秒単位で変更できます。
  - 続けて他のメニューも変更する場合は、メニュー番号が点滅するまで③(左)を押した後、再度同様の手順を繰り返します。
  - (設定例) 2' 45 $\square$  ...S:ストレートタイマー、...T:温度補償タイマー(油温によってクック時間を自動的に調整します。)カーソルを S 上に移動後、⑥または⑦を押すと S $\leftrightarrow$ T と切り替えられます。通常は S で使用します。

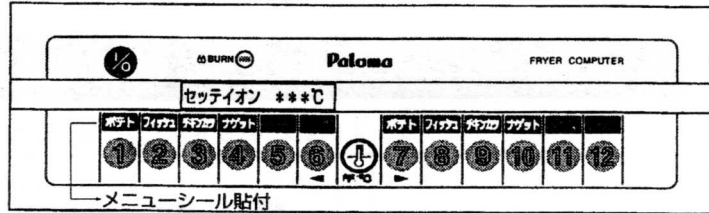
- 4 設定を保存し、プログラムモードを終了する

- 温度スイッチを押します。

## 9 クッキングコンピューターの設定方法 (調理温度の変更)

- 1 選択画面を表示させる  
(⑥と⑦同時)

イラストはフルバットタイプを示します。



- 2 セットアップモードを選択する(④)
- 3 「温度合わせ」を選択後、温度を変更する  
(③、⑤、⑥、⑦)

■ 電装ボックスの主電源スイッチがオンのとき⑥と⑦を同時に 3 秒間押します。PRG SET BO

■ ④を押して、セットアップモードを選択します。

項目	設定内容
言語	日本語／英語の表示切り替え。
音量	アラーム音・操作音の音量を 0～7 で設定。 (ただし 3 以下にしても異常アラーム音は 4 より小さくならない)
温度設定	クックポットの設定温度。93～182℃ (200～360°F)で1℃(1°F)単位。
温度合わせ (カリブレーション)	表示温度のオフセット値を±8℃(±14°F)の範囲で左右のクックポットそれぞれについて設定する。
メルティング	通常の調理モードで、温度が 57℃(135°F)以下のときに断続加熱を行うか選択。
温度表示方式	温度表示の摂氏(°C)／華氏(°F)切替。
フィルターリング	フィルターリングサインの報知周期を 0～24 時間の範囲で設定。
ディスプレイ輝度	ディスプレイの輝度を 0～7 で設定。

■ 調理温度は、168℃で設定されています。下記の方法で調理温度を変更できます。

■ ⑥(戻し)または⑦(送り)で項目を切り替え、「セットイオン」を表示します。

■ ⑤を押して右側(温度表記)を点滅させます。

■ ⑥(設定値-1)または⑦(設定値+1)で温度を調整します。

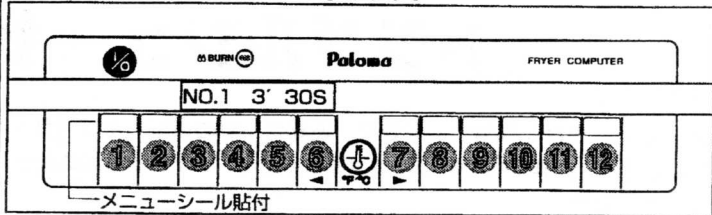
— 押し続けると⑥(設定値-10)または⑦(設定値+10)ずつ温度が変わります。

- 4 設定を保存し、セットアップモードを終了する

■ 温度スイッチを押します。

## 10 メニューの調理スイッチへの割り当て

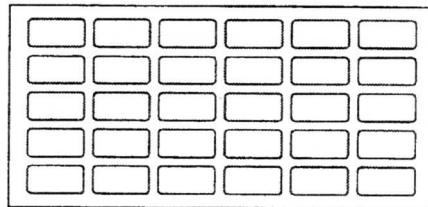
イラストはフルバットタイプを示します。



1

メニューシールを選択し、コントロールパネルのメニューシール貼付位置に貼り付ける。

メニューシール



- 調理メニューが印刷済みメニューシールの中にある場合は、それを選択し、該当する調理スイッチの上のメニューシール貼付位置に貼付けます。
- 調理メニューが印刷済みメニューシールの中にある場合は、空白のメニューシールに、メニュー名を記入し該当する調理スイッチの上のメニューシール貼付位置に貼り付けます。

# トラブルシュート

異常を検知したときは、異常コード表示・運転ランプの点滅およびアラーム音により報知すると同時に燃焼を停止し、操作を行わない限り復帰しません。いずれかのメニューボタンを押すと、アラーム音のみ停止できます。

異常表示	原因	対処
テンカフリョウ ヒダリ	■ カプラーの接続が不十分。	カプラーを完全に押し込み、しっかりと接続する。
テンカフリョウ ミギ	■ ガスバルブスイッチがオフになっている。 ■ バーナ内部部品の不具合。(劣化等)	ガスバルブスイッチをオンにする。 修理を依頼する。
サーミスタ カネツボウシ カイロイジョウ	■ サーミスタの故障。 ■ 過熱防止器またはサーミスタの故障。 ■ 電装ボックスの故障。	修理を依頼する。
イジョウカネツ	■ サーミスタ、電装ボックスの故障。	修理を依頼する。
ファンモータ	■ ファンモータまたは電装ボックスの故障。	修理を依頼する。
ホノオケンチ フセイ	■ フレームロッドの故障。	修理を依頼する。
モトガスバルブ ガスバルブ	■ ガスバルブの故障。	修理を依頼する。
ツウシンイジョウ	■ 電装ボックスの故障。	修理を依頼する。
SW イジョウ ガスコネクタ ガスコネクタ コウセイ	■ 運転スイッチのオン故障。 ■ ガス種コネクタ(電装ボックス内部の部品)の故障。 ■ 機種コネクタ(クッキングコンピュター内部の部品)またはガス種コネクタの故障。	修理を依頼する。

異常表示	原因	対処
キシュコネクタ PRG	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ プログラムモード(クック時間、記憶値)の故障。</li> </ul>	それぞれのモードで設定値を確認し、問題がなければ温度計スイッチを押して終了する。
キシュコネクタ SET	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ セットアップモード(各種設定データ)の故障。</li> </ul>	
キシュコネクタ	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 機種コネクタの故障。</li> </ul>	修理を依頼する。
ハイユ SW OPEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 排油レバーが奥に回されていない。</li> <li>■ 運転スイッチをオンのままで排油レバーを手前に回した。</li> <li>■ 排油レバーのマイクロスイッチ位置またはマイクロスイッチの不具合。</li> </ul>	<p>5 秒以内に排油レバーをしっかりと奥に回してください。連続ブザーが止まり、排油レバーが奥に回されているのを確認したら、ショートニングが規定量入っているかお調べください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 5 秒経過すると異常停止になり運転ランプが点滅し燃焼が停止します。</li> <li>・ このときのアラーム音は各種設定モード中も鳴り、メニューボタンを押してもアラーム音は消えません。</li> </ul> <p>運転スイッチをオフにする。</p> <p>修理を依頼する。</p>
LOW TEMP	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 設定温から 11℃以上低い。</li> </ul>	ショートニングの量が少ない等が考えられます。
HIGH TEMP	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 設定 6℃以上高い。</li> </ul>	油温が下がるのを待つ。

トラブル	原因	対処
運転スイッチが点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ブレーカーが落ちている。</li> <li>■ 電源プラグが抜けている。</li> </ul>	<p>ブレーカーを再セットする。</p> <p>電源プラグを差し込む。</p>
燃焼ランプが点灯しない  (点火するまで約80秒かかります。)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ブレーカーが落ちている。</li> <li>■ 電源プラグが抜けている。</li> <li>■ 主電源スイッチがオンになっていない。</li> <li>■ 運転スイッチがオンになっていない。</li> <li>■ ガス栓が全開になっていない。</li> <li>■ ガスバルブスイッチがオンになっていない。</li> <li>■ ガス配管内に空気が残っている。</li> <li>■ LP ガスがなくなりかけている。</li> <li>■ カプラーが抜けている。</li> <li>■ 油温調節が適切でない。</li> </ul>	<p>ブレーカーを再セットする。</p> <p>電源プラグを差し込む。</p> <p>主電源スイッチをオンにする。</p> <p>運転スイッチをオンにする。</p> <p>ガス栓を全開にする。</p> <p>ガスバルブスイッチをオンにする。</p> <p>点火操作を繰り返す。</p> <p>ガス供給業者に交換を依頼する。</p> <p>正しくセットする。</p> <p>油温を正しく合わせる。</p>
油温調節ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ クックポットに指定の量のショートニングが入っていない。</li> <li>■ 油温感知部に油かすなどの異物が付着している。</li> <li>■ 油温感知部が故障している。</li> </ul>	<p>ショートニングを指定の量まで入れる。</p> <p>冷えてから異物を取り除く。</p> <p>修理を依頼する。</p>
運転スイッチが点滅し、連続ブザーが鳴る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 安全装置が作動している。万一、不着火、立消えなどがあれば、自動的にガスを止めます。</li> <li>■ 油温が異常燃焼して、一定温度以上になると、運転を停止します。</li> </ul>	<p>一旦主電源スイッチをオフにして、下記のことをお調べになり、再度点火操作します。</p> <p>①ガス栓が全開になっているか確認する。</p> <p>②ガスバルブスイッチがオンになっているか確認する。</p> <p>③LP ガスがなくなりかけていないか確認する。</p> <p>油温が十分低くなるまで待つてから(約1~2時間)、再点火してください。</p>

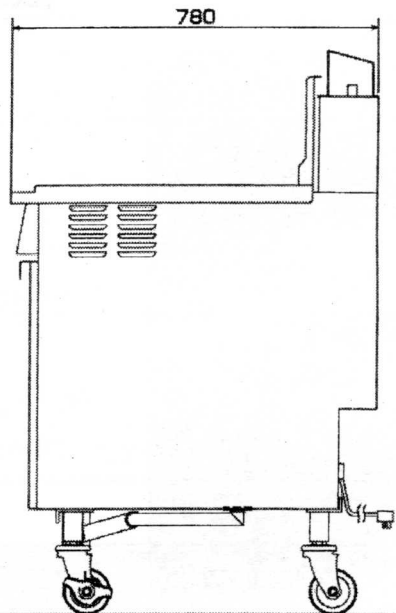
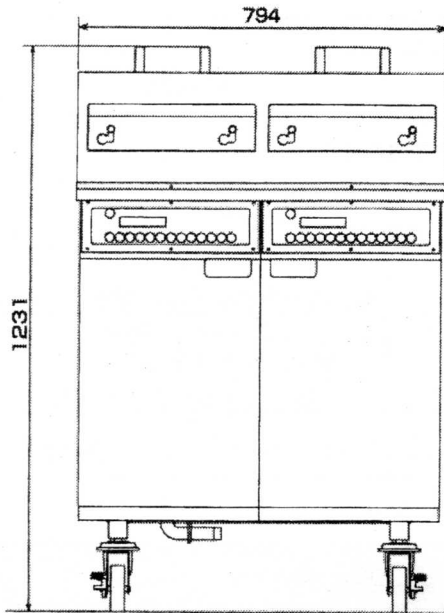


# 仕様

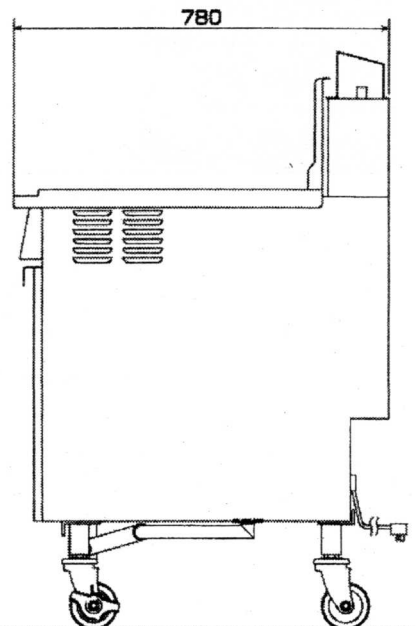
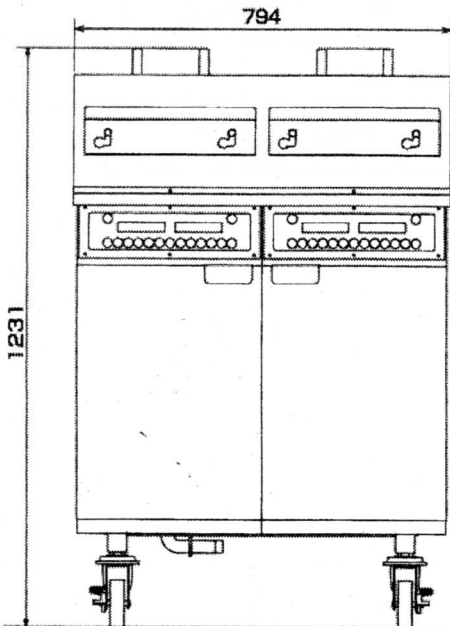
品名	PF-11S	PF-22S
点火方式	連続放電点火方式	
外形寸法 (mm)	高さ 1231×幅 794 ×奥行 780	
質量 (kg)	220.0 (フルバット+フルバット)	220.0 (スプリットバット+スプリットバット)
フライヤー バット寸法 (mm)	フルバット: 幅 352×奥行 537 (幅 352×奥行 377:有効部)	スプリットバット: 幅 171×奥行 537 (×2 組) (幅 171×奥行 377:有効部)
フライヤーバット容量 (リットル)	フルバット:27 (×2 槽)	スプリットバット:14 (×2 組×2 槽)
ガス接続	20A	
ガス消費量(kW)	37.2(32000kcal/h)	
使用電源	AC100V(50H z /60H z)	
消費電力 (W)	フルバット:40×2 オイルポンプ:600	スプリットバット:40×2 オイルポンプ:600
温度調整	168℃標準	
安全装置	立消え安全装置、ハイリミットスイッチ	

外形寸法図 (mm)

PF-11S



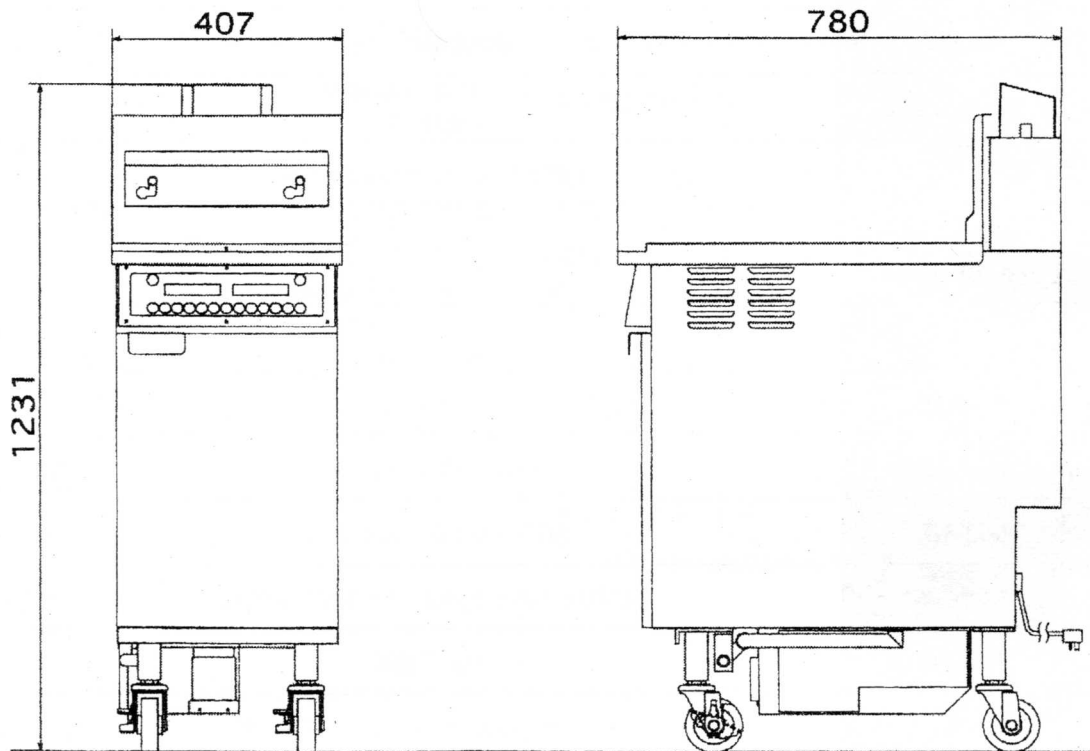
PF-22S

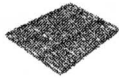



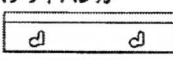


品名	PF-2S
点火方式	連続放電点火方式
外形寸法 (mm)	高さ 1231×幅 407 ×奥行 780
質量 (kg)	1 バット:スプリットバット 101
フライヤー バット寸法 (mm)	スプリットバット: 幅 171×奥行 537 (×2 組) (幅 171×奥行 377:有効部)
フライヤーバット容量 (リットル)	スプリットバット: 14 (×2 組)
ガス接続	15A
ガス消費量(kW)	18.6(16000kcal/h)
使用電源	AC100V(50Hz/60Hz)
消費電力 (W)	スプリットバット:40、オイルポンプ:600
温度調整	168℃標準
安全装置	立消え安全装置、ハイリミットスイッチ



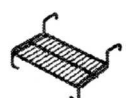
外形寸法図 (mm)

PF-2S



付属品	数量/種類		
	PF-11S	PF-22S	PF-2S
メニューシール	4	4	2
クックポット スクリーン 	2	4	2
ポーカーロッド 	1	1	1
フィルター 30枚  (出荷時フィルタータンク内に同梱)	フィルターA	フィルターA	フィルターB
排油アダプター 	1	1	1
バスケットハンガー  (7ページ絵参照)	2	2	1

\* 付属品のイラストはお使いの機種により若干異なります。

別売部品	数量/種類		
	PF-11S	PF-22S	PF-2S
バットカバー 	2	4	2
排水アダプター 	1	1	1
油切り網 	2	2	1

\* 付属品のイラストはお使いの機種により若干異なります。

### 保証書

品名

クッキングコンピューター付きバルス給湯フライヤー

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な設置・使用状態において万一故障本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

#### ＜無料修理規定＞

- 取扱説明書、本体貼付けラベル等の注意事項に従った正常な設置・使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店がお近くのパロマが無料修理致します。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店がお近くのパロマにご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、原価および原価に準ずる運搬地への出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
- ご購入の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 取扱説明書によらないでご使用になったり使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
  - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動(取付工事依頼の必要な機器の場合)、落下等による故障および損傷
  - (ハ) 公害、火災、水害、地震、落雷、凍結等の天災地災、異常電圧(電気部品故障の場合)、供給事情(燃料・給水等)などによる故障および損傷
  - (ニ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
  - (ホ) 消耗部品の取替えおよび保守等の費用
  - (ヘ) 本書の提示がない場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管してください。

お客様	お名前	様	保証期間	お買い上げ	年	月	日から1年
	ご住所	〒	販売店名	店名			
	お電話			住所			
				電話番号			

株式会社 **パロマ**

〒467-8585 名古屋市瑞穂区供園町8番23号  
TEL 052 (824) 5145



#### 修理記録

年月日	修理内容	サービス員

\*この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。なお、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店がお近くのパロマにお問い合わせください。

\*保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

# メモ

---

# 修理受付場所一覧

修理または定期点検のご用命はお近くのパロマサービスマンをご利用ください。

★365日修理受付対応いたします。  
尚、修理のご依頼は、【電話】0120-193-860でも24時間受付いたしますので、  
ご利用ください。

受付場所	平日 9:00~18:30	土曜日 9:00~17:00	日曜日・祭日 9:00~17:00	平日 PM18:30~AM5:00 土・日・祭日 PM17:00~AM5:00
北海道地区	011-726-2822	011-736-7374		
北海道支店	011-726-7281	011-736-7374		
旭川営業所	0166-47-6224	0166-47-6348	北海道サービスマンセンター TEL 0111-726-2822 FAX 0111-736-7374	
釧路営業所	0154-25-8703	0154-25-8704		
函館営業所	0138-59-4341	0138-59-4367		
苫小牧営業所	0144-72-7323	0144-74-6334		
帯広営業所	0155-35-4360	0155-35-6631		
東北サービスマンセンター	022-239-1848	022-238-0838		
東北支店	022-237-5561	022-238-0838		
青森営業所	017-742-2014	017-743-6073		
八戸営業所	019-637-2610	0178-47-4014	東北サービスマンセンター TEL 022-239-1848 FAX 022-238-0838	
八戸営業所	019-637-2610	019-637-2635		
盛岡営業所	018-823-4833	018-864-5242		
秋田営業所	023-643-0421	023-645-3623		
山形営業所	024-933-4090	024-933-4084		
郡山営業所	022-237-5561	0246-21-5785		
いわき営業所	026-273-5192	025-273-5160		
新潟サービスマンセンター	025-273-5123	025-273-5160		
新潟支店	0256-35-5403	0258-35-5404		
長岡営業所	025-543-9706	025-544-7098		
上越営業所	03-3719-4633	03-3715-2722		
関東サービスマンセンター	03-5412-8860	03-5412-8865	関東サービスマンセンター TEL 03-3719-4633 FAX 03-3715-2722	
東京支店	042-379-1231	042-379-1237		
多摩営業所	045-470-8860	045-470-4580		
横浜営業所	046-229-0295	046-229-5751		
厚木営業所	055-224-4460	055-231-0916		
山梨営業所	048-955-3217	048-954-5015	関東サービスマンセンター TEL 03-3719-4633 FAX 03-3715-2722	
山梨支店	048-962-5684	048-962-7218		
北関東営業所	048-827-1271	048-827-1622		
越谷営業所	027-253-5772	027-252-9073		
熊鷹営業所	028-636-8311	028-636-8310		
前橋営業所	043-256-6221	043-256-7012		
宇都宮営業所	029-241-8027	029-241-9006		
東関東支店	0298-22-8251	0298-24-5844		
松戸営業所				
水戸営業所				
土浦営業所				

受付場所	平日 9:00~18:30	FAX	土曜日 9:00~17:00	日曜日・祭日 9:00~17:00	平日 PM18:30~AM5:00 土・日・祭日 PM17:00~AM5:00
名古屋サービスマンセンター	052-824-5188	052-824-5385			
東海支店	052-824-5010	052-824-5385	名古屋サービスマンセンター TEL 052-824-5188 FAX 052-824-5385		
豊橋営業所	0532-32-7165	0532-32-7786			
岐阜営業所	058-274-7781	058-274-4320			
津営業所	059-226-2260	059-226-8909			
北陸サービスマンセンター	076-260-8077	076-223-0192			
北陸支店	076-263-5416	076-223-0192	北陸サービスマンセンター TEL 076-260-8077 FAX 076-223-0192	名古屋サービスマンセンター TEL 052-824-5188 FAX 052-824-5385	
富山営業所	076-442-7171	076-442-3882			
福井営業所	0776-36-1175	0776-36-5249			
静岡サービスマンセンター	054-287-8777	054-284-0384			
静岡支店	054-284-0981	054-284-0984	静岡サービスマンセンター TEL 054-287-8777 FAX 054-284-0984		
浜松営業所	053-464-3810	053-462-4591			
三島営業所	055-983-2921	055-983-6335			
松本サービスマンセンター	0263-27-2842	0263-27-2831			
松本営業所	0263-27-2811	0263-27-2831	名古屋サービスマンセンター TEL 052-824-5188 FAX 052-824-5385		
長野営業所	026-226-1214	026-226-8440			
大塚サービスマンセンター	06-6534-6751	06-6534-6755			
大塚支店	06-6534-8600	06-6534-7333			
関西支店	0792-81-2107	0792-24-0886	大阪サービスマンセンター TEL 06-6534-6751 FAX 06-6534-6755		
姫路営業所	077-553-7629	077-552-1767			
滋賀営業所	075-681-4564	075-671-2189			
奈良営業所	074-43-3-0250	07443-3-0751			
和歌山営業所	073-432-2955	073-432-1718			
中国サービスマンセンター	082-262-8341	082-263-2400			
中国支店	082-262-9261	082-263-2400			
岡山支店	086-241-5711	086-241-5774			
岡山営業所	0849-43-5159	0849-41-7740	中国サービスマンセンター TEL 082-262-8341 FAX 082-263-2400		
福山営業所	0852-22-2313	0852-25-1487			
松江営業所	083-973-4840	083-973-4843			
山口営業所	087-823-1127	087-822-4539			
西国サービスマンセンター	087-822-2931	087-822-4539			
西国支店	089-923-6991	089-923-7050			
四国支店	088-883-6190	088-883-5048			
高知営業所	088-654-0403	088-622-7439			
徳島営業所	092-472-0924	092-471-8400			
九州サービスマンセンター	092-472-0860	092-471-8400			
九州支店	093-571-3800	093-591-8070			
北九州営業所	0952-31-1366	0952-31-1366			
佐賀営業所	0957-53-0021	0957-54-4125			
長崎営業所	096-365-1222	096-365-7671			
熊本営業所	097-536-1939	097-534-5365			
大宮営業所	0985-27-3421	0985-24-0994			
鹿児島営業所	099-224-0136	099-225-0049			
沖縄営業所	098-879-4025	098-878-8404			

本社 (お宮様相談室) 〒467-8585 名古屋市長瀬区柳園町16番23号 TEL 052-824-5145