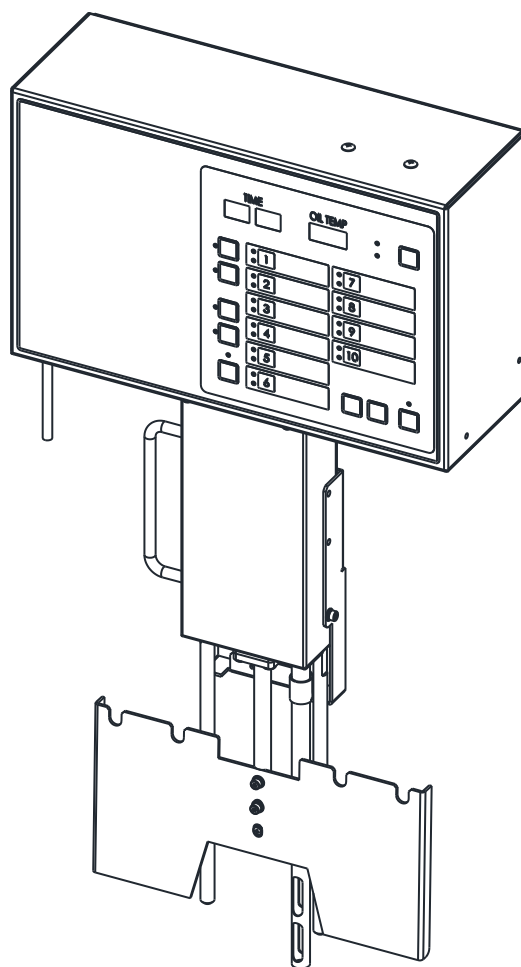


スマートリフター *SL-S*

取扱説明書



— 目 次 —

安全上のご注意	3
各部の名称とはたらき	4
操作部	5
通常の使用方法	6
特殊な使用方法	6
お手入れについて	7
動作説明	8
設定方法	9
初期設定	13
故障かなと思ったら	15
仕様	15

このたびはスマートリフターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

本製品は食材をおいしく揚げるため、二度揚げや油温の変化に応じて揚げ時間をコントロールする機能を備えています。最適に使用していただくためと安全のためこの説明書をよくお読みください。

安全上のご注意

■ 表示内容を見逃して誤った使い方をしたとき生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し説明しています。



警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です



注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性又は物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です

■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は絵表示の一例です）



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。



警告

■ 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください



差込が不十分ですと、感電や発熱による火災の原因になります。

● 傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。

■ 異常（発熱・発煙・異臭など）が発生した場合は、すぐに電源スイッチを切り電源プラグをコンセントから抜いてください。



● お買い上げの販売店に連絡してください。

■ 電源コード・プラグ・コンセント・本体などが水に濡れないようにしてください。



感電の原因になります

■ 電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないで下さい。特に高温部に曝したり、接触させないでください



傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

■ 電源コードが傷んだら使用を止めてください



● すぐに電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に連絡、修理を依頼してください。

■ カバーを外さないでください。



感電の原因になります

禁止



注意

■ スタンドはフライヤー等に確実に固定して御使用ください。

■ 揚げ籠は左右に揺らさないでください。（故障の原因になります。）

■ スマートリフターの温度表示がフライヤーと異なることがあります。

（油温センサーの位置が違うためで、異常ではありません。）

■揚げ籠は直接火に触れないようにしてください。

■揚げ籠を長時間油槽の中に放置したり、カスなどが付着したままにしないでください。

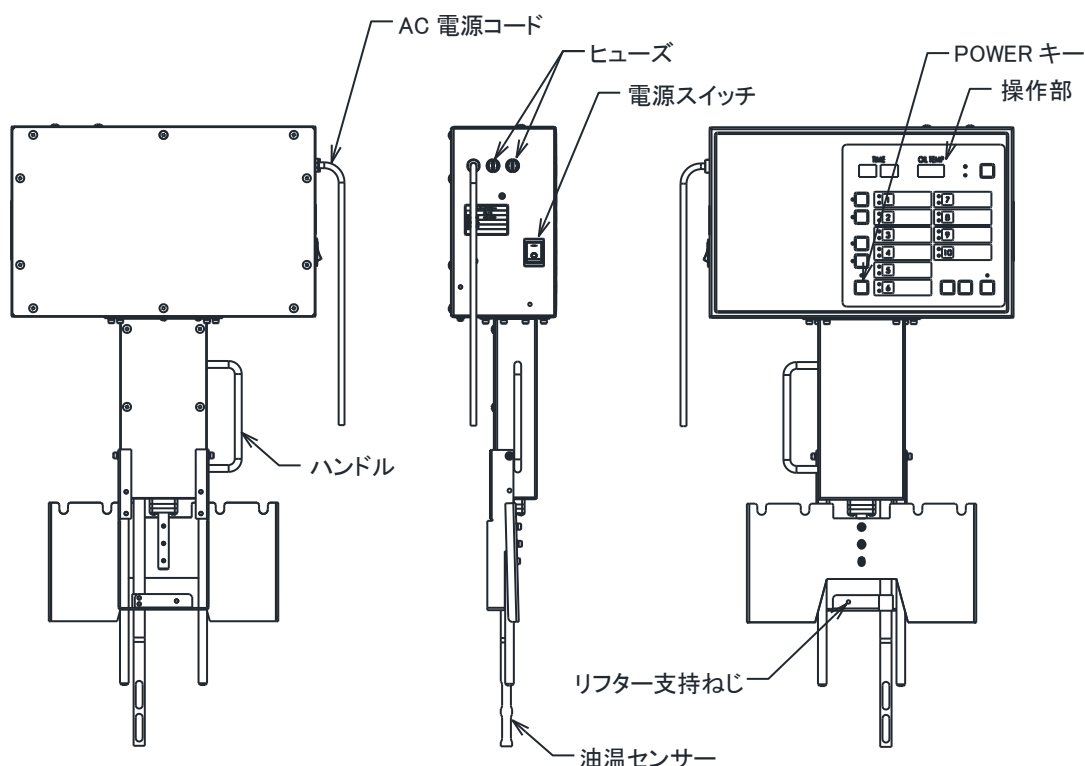
■揚げ種食材以外に使用しないでください。

■揚げ籠をたたいたり、金属のへら等でカス取り作業を行わないでください。

■ ガスフライヤーを御使用の場合は

- ① 必ず排煙遮蔽板を取付てください。
(本体を排熱・排煙から防護します。)
- ② 電源コードはフライヤーの高温部に曝されないよう引回しにご注意ください。
- ③ それぞれの配線には塩化ビニールパイプ・コンジット管等の防熱対策を必ず併用して下さい。

各部の名称とはたらき



電源スイッチ : 主電源の入り切りを行います。

POWER キー : 動作を停止して表示を消します。

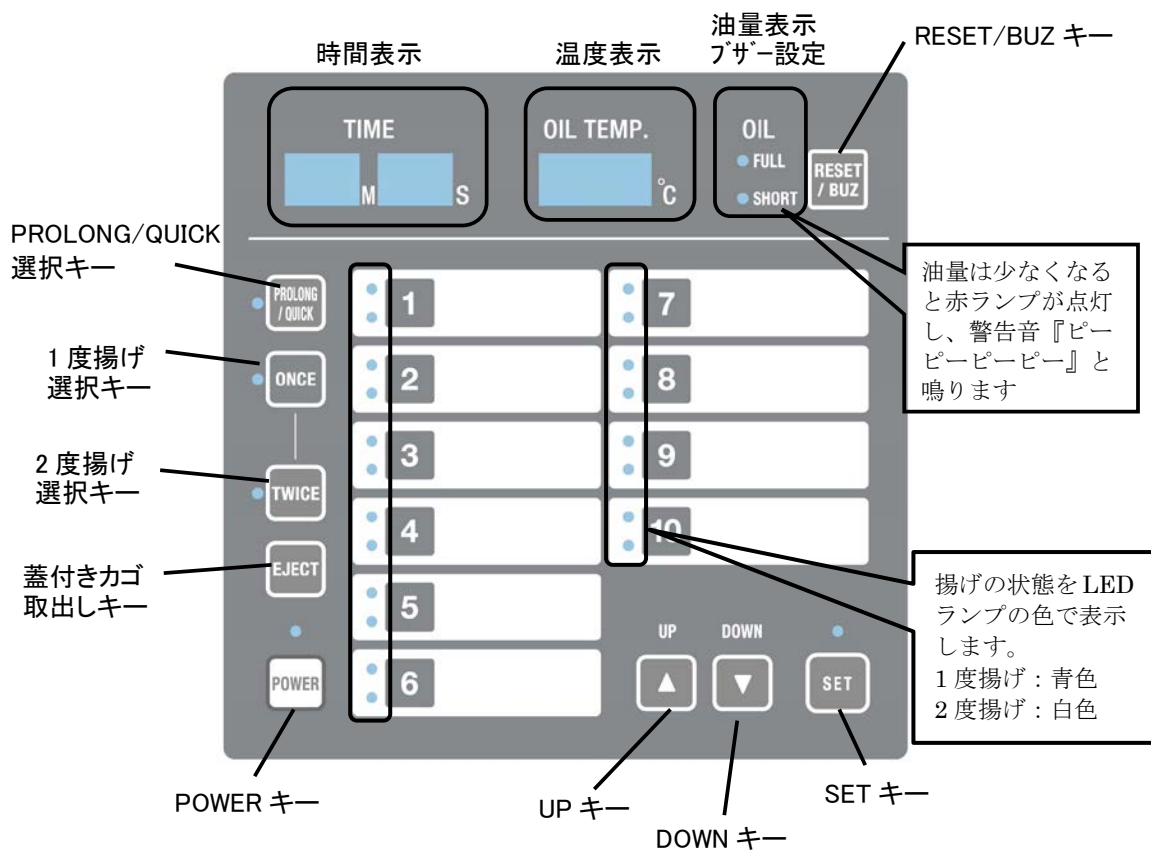
操作部 : 揚げ動作の表示、揚げ時間の設定、食材の操作キー、ブザーの設定等を行います。

油温センサー : 常時フライヤーの湯槽に浸って、油槽の温度、油の量を検出します。

リフター支持ねじ : フライヤーの当て面に対して前後方向に調整し、リフターを支持します。

ハンドル : 掃除の時、使用します。(引掛け)

操作部



通常の使用方法

- ① (機器側面の電源スイッチを ON にして) POWER キーを押して ON にします (※1)
- ② リフターのカゴに食材を乗せます
- ③ 必要に応じて、PROLONG/QUICK キーで 1 度揚げ・2 度揚げの時間延長・短縮を設定します
- ④ メニューキー (1～10) を押します
- ⑤ リフターが下がり、調理が始まります
- ⑥ 一度揚げ時は『青色』、二度揚げの時には『白色』の LED ランプが点灯します
- ⑦ 調理完了 30 秒前に「ピピッ ピピッ ピピッ ピピッ」とブザーが鳴ります
- ⑧ 調理完了でリフターが上がり、「ピーピー ピーピー ピーピー ピーピー ピーピー」とブザーが鳴ります
- ⑨ 調理完了です

メニューキーを間違えて押してしまった場合など、動作を取り消したい場合には、RESET/BUZ キーを押してください。調理を中止してリフターが上がります。

(※1) 機器側面の電源スイッチを ON にすると、自動的に POWER キーは ON (ランプ (緑) 点灯) の状態になります。再度 POWER キーを押すと動作が停止し、POWER キーランプ (赤) のみが点灯したスタンバイモードになります。このスタンバイモードにしていた場合は、POWER キーを押して ON にしてください。

特殊な使用方法 —衣が液状の食材 (から揚げ・天婦羅) の揚げ方—

- ① POWER キーを ON にします
- ② DOWN キーでカゴを油面に浸す程度まで降ろします (食材の底部が浸る程度)
(下げ過ぎた場合は UP キーでカゴを上げて調整します)
- ③ 衣が液状の食材をその状態で投入します (食材がカゴに吸着することを防ぎます)
- ④ 必要に応じて、PROLONG (延長) /QUICK (短縮) を選択し ONCE (1 度揚げ)・TWICE (2 度揚げ) を押します (※2)
- ⑤ メニューキー (1～10) を押します
- ⑥ リフターが下がり、通常と同じ調理が始まります
- ⑦ 調理完了 30 秒前に「ピピッ ピピッ ピピッ ピピッ」とブザーが鳴ります
- ⑧ 調理完了でリフターが上がり、「ピーピー ピーピー ピーピー ピーピー ピーピー」とブザーが鳴ります
- ⑨ 調理完了です

メニューキーを間違えて押してしまった場合など、動作を取り消したい場合には、RESET/BUZ キーを押してください。調理を中止してリフターが上がります。

(※2) PROLONG/QUICK キーを押すことで QUICK (ランプ点灯)、PLOWLONG (ランプ消灯) 切り替わります
キー選択は 1 回のみ有効です。従って一連の調理が完了すればなにも選択されていない状態となります。

お手入れについて —機械を故障なく綺麗で長持ちさせるために—

スマートリフター

本体に付着した油分や水分は専用の布・スポンジで軽く拭き取ってください。

■掃除は必ず温度が下がって、こまめに行ってください。(時間を置くと取れなくなります)

■クレンザー・薬品・金属タワシなどは使用しないでください。

シートや機器の表面を傷付け、油分が付着しやすく清掃が困難となります。

■『水洗い厳禁』

機器は簡易的な防滴構造です。直接ホース等で水を流しながらの清掃は機器の内部に水が浸入し、内部の電子機器を破損したり、部品を錆付かせたりして故障の原因になります。

揚げ籠（フタ付）

油分・衣等、水又はぬるめのお湯を少しつけた柔らかい布・スポンジで軽く^{ぬぐ}拭き取り、水気を十分拭き取ってください。

■クレンザー・漂白剤・金属タワシ・薬品などは使用しないでください。

籠の塗膜を傷付け、剥すことで美観と共に、本来機能の食材の離れ易さが損なわれます。

動作説明

1～9メニューキーは次の項目が設定できます（10：3度揚げの設定ができます）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11～15
温度設定	1度揚げ時間	1度揚げ延長時間	1度揚げPROLONG	1度揚げQUICK	インターバル	2度揚げ時間	2度揚げ延長時間	2度揚げPROLONG	2度揚げQUICK	3度揚げ

(1) **温度設定**：食材に適した油の温度を最高 254℃まで 1℃単位で設定できます。

設定温度は食材を油に浸けた際に油温が下落しますが、下落した温度に応じて、揚げ時間を延長させる時の基準値となります（下図参照）。フライヤーの余熱等により 170℃を越えた油温度になっても、170℃（設定温度）以下の下落に対して時間が延長されます。

ご注意：油槽内温度の設定はフライヤーで行ってください。

フライヤーとリフターで温度表示が異なることがありますが、これは温度センサーの位置・特性が異なるためで、異常ではありません。又、表示温度は変化します。

(2) **1度揚げ時間**：0秒～99分59秒まで1秒単位で設定できます。

(3) **1度揚げ延長時間**：設定温度から 1℃の下落に対して何秒揚げ時間を延長するか設定します。0秒～8秒まで1秒単位で設定できます。単位は[秒/℃]です。

(4) **1度揚げ PROLONG 時間**：0秒～59秒まで1秒単位で設定できます。（※1）

(5) **1度揚げ QUICK 時間**：0秒～59秒まで1秒単位で設定できます。（※2）

(6) **インターバル**：1度揚げが終了し、2度揚げ開始までリフターを上げておく時間を設定します。0秒～99分59秒まで1秒単位で設定できます。

(7) **2度揚げ時間**：0秒～99分59秒まで1秒単位で設定できます。

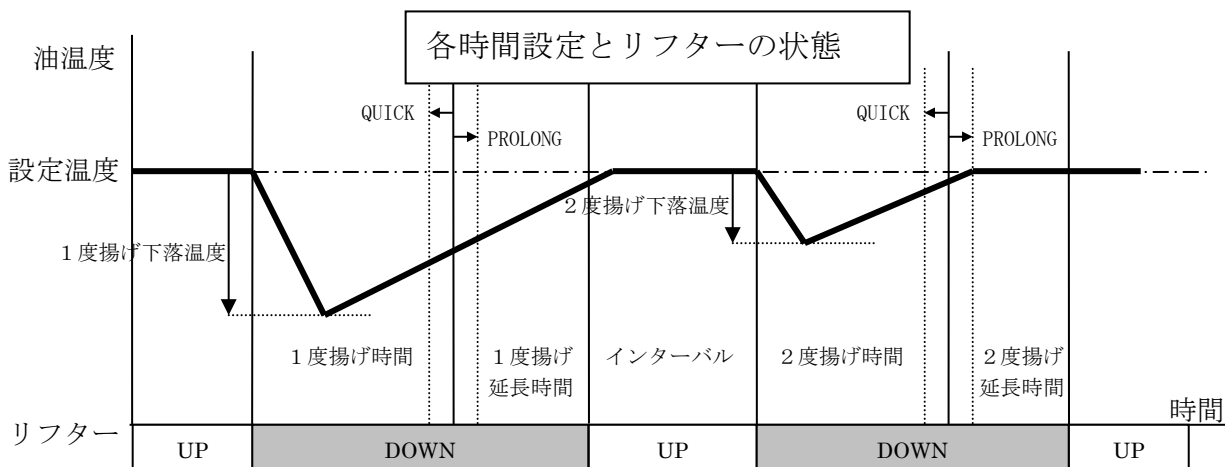
(8) **2度揚げ延長時間**：設定温度から 1℃の下落に対して何秒揚げ時間を延長するか設定します。0秒～8秒まで1秒単位で設定できます。単位は[秒/℃]です。

(9) **2度揚げ PROLONG・QUICK 時間**：1度揚げと同様に設定できます。（※3）

(10) **2度揚げ QUICK 時間**：0秒～59秒まで1秒単位で設定できます。（※4）

(11)～(14)・・・ No.10 のメニューキーのみ 3度揚げの設定ができます

（※1）（※2）（※3）1度揚げ、2度揚げ共に PROLONG と QUICK を同時に働かせることはできません。



設定方法

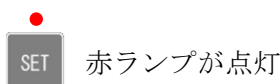
(1) メニューキーの設定 (▲▼ キーは暫く押し続けると早送りになります)

(例) メニューキー 1 に次の条件で設定する場合

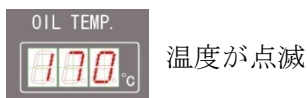
設定温度：170℃、1 度揚げ時間：1 分 20 秒、1 度揚げ延長時間：2 秒/℃、1 度揚げ PROLONG：11 秒
1 度揚げ QUICK：-11 秒、油切り 2 回、揺らし間隔 2 秒、インターバル：4 分 10 秒、2 度揚げ時間：40 秒、
2 度揚げ延長時間：0 秒/℃、2 度揚げ PROLONG：12 秒、2 度揚げ QUICK：-13 秒、油切り 2 回、
揺らし間隔：2 秒、揺らし幅：1 秒

リフター画面状態

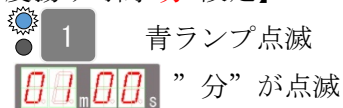
【設定開始】



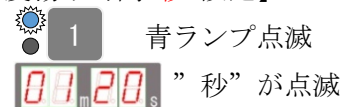
【温度設定】



【1 度揚げ時間 分 設定】



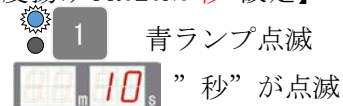
【1 度揚げ時間 秒 設定】



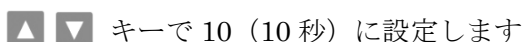
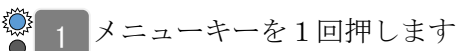
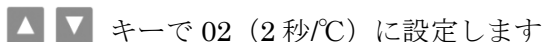
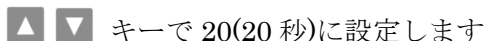
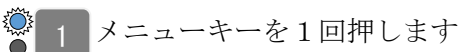
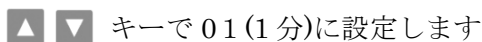
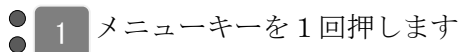
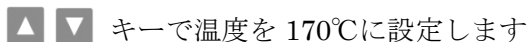
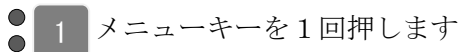
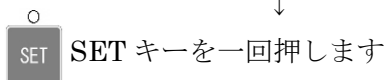
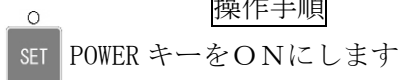
【1 度揚げ延長時間 秒 設定】



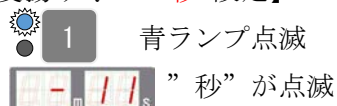
【1 度揚げ PROLONG 秒 設定】



操作手順

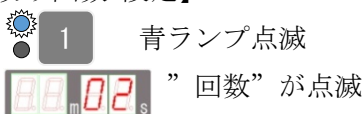


【1度揚げ QUICK 秒 設定】



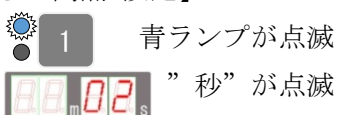
1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで-11 (-11 秒) に設定します

【油切り回数 設定】



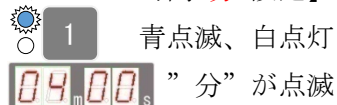
1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで2 (2 回) に設定します

【揺らし間隔 設定】



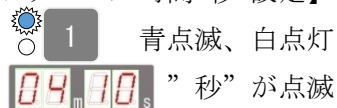
1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで2 (2 秒) に設定します

【インターバル時間 分 設定】



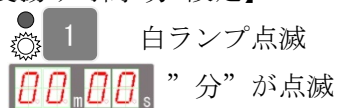
1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで04(4 分)に設定します

【インターバル時間 秒 設定】



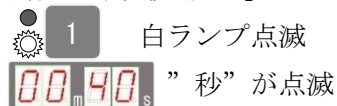
1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで10(10 秒)に設定します

【2度揚げ時間 分 設定】



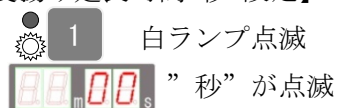
1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで00(0 分)に設定します

【2度揚げ時間 秒 設定】



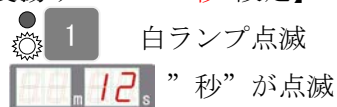
1 メニューキーを1回押します。
↓
▲ ▼ キーで40(40 秒)に設定します

【2度揚げ延長時間 秒 設定】



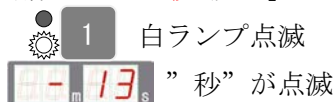
1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで00(0 秒)に設定します

【2度揚げ PROLONG 秒 設定】



1 メニューキーを1回押します
↓
▲ ▼ キーで12 (12 秒) に設定します

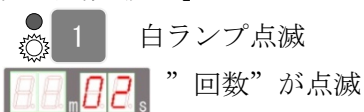
【2度揚げ QUICK 秒 設定】



1 メニューキーを1回押します

▲ ▼ キーで-13 (-13秒) に設定します

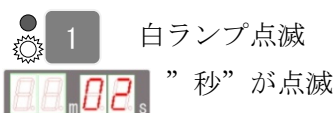
【油切り回数 設定】



1 メニューキーを1回押します

▲ ▼ キーで2 (2回) に設定します

【揺らし間隔 設定】

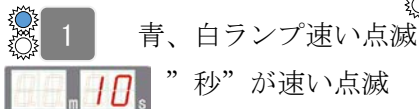


1 メニューキーを1回押します

▲ ▼ キーで2 (2秒) に設定します

メニューキー10のみ2度揚げインターバル～3度揚げの設定を同様におこないます

【揺らし幅 設定】



1 メニューキーを1回押します

▲ ▼ キーで10 (1.0秒) に設定します

【他のキーの設定】

他のメニューキーを続けて設定する場合は、
設定したいメニューキーを押して設定します

【設定終了】



SET キーを一回押します

設定終了

設定項目を確認する場合は、上記操作を行ってください。メニューキーを押す度に、各設定時間が表示されます。

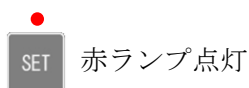
※一度揚げの場合は・・・

インターバルを含む以降の設定を全て 00m00s に設定します。

設定温度・1度揚げ時間・1度揚げ延長時間で動作します。

(2) ブザーの消音設定

リフター画面状態



現在設定されているブザー音(FULL : ON / SHORT : OFF)が点滅

操作手順

POWER キーをONにします



SET キーを一回押します



RESET / BUZZ キーを1回押します



キーで ON/OFF を設定します



SET キーを一回押します



設定終了

初期設定（工場出荷時は表 1 の値が設定されています）

表 1

No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	備考
設定温度 (℃)	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	
一度揚げ 時間	01:45	01:45	02:15	02:15	02:45	02:45	03:00	03:30	04:00	00:45	
一度揚げ 延長時間	00:03	00:03	00:03	00:03	00:03	00:03	00:03	00:03	00:03	00:03	
一度揚げ PROLONG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
一度揚げ QUICK	- 30	- 30	- 30	- 30	- 30	- 30	- 30	- 30	- 30	- 30	
油切り 回数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
揺らし 間隔	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
インターバル	04:00	03:00	04:00	03:00	04:00	03:00	04:00	04:00	03:00	01:00	
二度揚げ 時間	01:00	01:00	01:00	01:00	01:00	01:00	01:00	01:30	01:15	00:30	
二度揚げ 延長時間	00:02	00:02	00:02	00:02	00:02	00:02	00:02	00:02	00:02	00:02	
二度揚げ PROLONG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
二度揚げ QUICK	- 20	- 20	- 20	- 20	- 20	- 20	- 20	- 20	- 20	- 20	
油切り 回数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
揺らし 間隔	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
インターバル										01:00	
三度揚げ 時間										00:30	
三度揚げ 延長時間										00:02	
三度揚げ PROLONG										20	
三度揚げ QUICK										- 20	
油切り 回数										0	
揺らし 間隔										0	
揺らし幅	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

表 2 お客様のご利用されています温度・時間を控えとしてご利用ください

No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	備考
設定温度 (℃)											
一度揚げ 時間											
一度揚げ 延長時間											
一度揚げ PROLONG											
一度揚げ QUICK											
油切り 回数											
揺らし 間隔											
インターバル											
二度揚げ 時間											
二度揚げ 延長時間											
二度揚げ PROLONG											
二度揚げ QUICK											
油切り 回数											
揺らし 間隔											
インターバル											
三度揚げ 時間											
三度揚げ 延長時間											
三度揚げ PROLONG											
三度揚げ QUICK											
油切り 回数											
揺らし 間隔											
揺らし幅											

故障かなと思ったら

症 状	処 置
POWERキーが入らない。	電源プラグが確実に差し込まれていますか？ ブレーカが落ちていませんか？ 電源スイッチが入っていますか？ ヒューズが切れていませんか？（ミゼットヒューズ5 A・1 2 5 V）
メニューキーを押してもリフターが動作しない。	フライヤーの油の温度が低くありませんか？ （リフターの設定温度より30° 以上低いと動作しません） → フライヤーで油の温度を調整します 。
	油温センサーの先端が油槽内に2cm～8cm浸っていますか？ （油温度が正確に計れず、油温を低いと判断します） → 油を追加します 。
	パン粉・揚げカス等でセンサーの先端が汚れていませんか？
	動作中ではありませんか？ （2度揚げのインターバル動作中は他のキーを受付けません）
バスケットが途中で止まって上昇しない。	バスケットに無理な荷重を加えていませんか？ （15kg以上の荷重を加えるとパワーダウンします） → 原因を取り除き、1度電源を切り、数秒後に入れ直します 。
2度目の揚げ動作に移らない。 2度目の揚げ時間が異常に長い。	油温センサーの先端が油槽内に2cm～6cm浸っているか確認し、 リフターの表示温度を確認します。 → 油を追加します 。 1度揚げの設定になっていませんか？ → 2度揚げ設定にします 。
ブザーが鳴らない。	ブザー音がOFFになっていませんか？ → ブザーの設定を行います 。（P.9参照）

以上の処置をしても直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社までご相談ください。

仕 様

概 要	品 番	SL-S
	電 源	AC100V 50／60Hz
	消費電力	最大 75W / 通常 8W
	外形寸法(スタンド別)	横360×縦220×幅130 [mm]（本体部分）
	重量(スタンド・箆別)	7 kg
	使用環境	周囲温度10～40℃、湿度30～80%
	付 属 品	取扱説明書、蝶ネジ(M4×10)4本、FUSE×2本
オ プ シ ョ ン	スタンド	NW-3、NW-33、NW-4（フライヤーの幅に合わせて選んでください）
	ガスフライヤー専用備品	OP-GF（排煙遮蔽板、耐熱保護チューブ、遮蔽板取付ネジ）
	バスケット	サイズ各種有り、販売店にご相談ください
	仕切網(テフロン仕上げ)	
	テフロン加工網(パンチング)	

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。
その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店へご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。
 - 1) ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷。
 - 2) 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
 - 3) 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
 - 4) お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
 - 5) 本書の提示がない場合。
 - 6) 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - 7) 指定外の使用電源（電圧、周波数）の使用による故障および損傷。
 - 8) 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 9) 消耗部品は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※ 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。
従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

品 名		スマート・リフター		
型 式		SL-S (シングル)	製造番号	
お 客 様	ご 芳 名	様		
	ご 住 所	〒 TEL. ()		
お 買 上 げ 店	店名・住所			
お買上げ日		年 月 日	無料修理保証期間	お買上げ日より1年間

株式会社エフ・エム・アイ

東 京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営 業 所 札 幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙 台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711

名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広 島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福 岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北 陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖 縄：〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス 盛 岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四 国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>

Ver. 2.1 201905