

トランスシャットα

取扱説明書



- ①油槽に「トランスシャットα」を投入してください。
- ②油の流体により電子を供給します。
- ③油温が100℃を超えたら、菜箸で油がサラサラの状態になったことを確認できます。

ご使用にあたってのご注意

- 本品を正しくお使いいただくため、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
- 本品は業務用として作られていますので**家庭用には使用しないでください。**
- 本品を油槽から取り出す際、油で滑りやすくなっておりますので、お手持ちの網などですくって取り出してください。また、本品が落下すると足など怪我の原因となる場合がございます。**取り出す際は十分ご注意ください。**
- 油が高温での本品の取り出し作業は大変危険ですので、絶対におやめください。**また、油や本品が高温の状態では身体に触れると、火傷などの原因となり大変危険です。必ず油の温度が下がり、安全な状態であることを見極めてから、取り出してください。
- 油槽から取り出した本品は、キッチンペーパーなどで拭き取ってください。
- 本品を**高温の状態から急激に冷却しますと、接合部を損傷しますので絶対におやめください。**
- この取扱説明書に記載されていない方法でのご使用は絶対におやめください。

【裏面もお読みください】

調理・管理にあたってのご注意

- 本品を使用していただくと、揚げ物が従来の油温(170～180℃)よりも**低温**で揚げられます。従来と「同じ温度」「同じ時間」で揚げると、揚げ過ぎにより**黒く固くなる場合がございます**。油の設定温度もしくは揚げ時間などで調整をお願いいたします。
- 本品のご使用初期に、一時的に酸価の値が急上昇する場合がございます。原因は**本品のご使用で「油の質性」が「サラサラな状態」に変化し、フライヤーや周辺什器に付着した油汚れを溶かし出すことにより**ます。その油汚れが油槽に入り、一時的に酸価の値が2.5～3.0以上に急上昇する場合がございます。酸価の値が急上昇した際は新油へ全量交換してください。油汚れが極端な場合、この急上昇を数回繰り返すこともございます。
※通常の清掃で取りきれない隙間の油汚れ(スラッジ)を溶かし出しますので、数回繰り返すうちに油槽の清掃が行えます。
- 本品1台の対応能力は油18ℓが目安です**。ただし、フライヤーの汚れがひどいと大量のスラッジが溶け出し、性能が落ちる場合がございます。
- 本品を正しく使用し油が黒くなるのは、食材から出た「衣」「脂分」「タンパク質」などの焦げによるもので、酸価の値の上昇ではございません**。正しい酸価の値は「AVチェック」などでご確認ください。
- 本品をご使用後は煮沸をしていただき、十分乾かして翌日ご使用ください。

【総販売元】 **株式会社 ビーフリー**

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場3-35-2 AD高田馬場ビル3F
TEL:03-5330-7446 FAX:03-5330-7366

TS-MJ01-1704-1000

【開発・製造元】株式会社 トランスシャット 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-8 NCO神田小川町7F