

# VITO® 80 簡単操作マニュアル



## 1. VITO® を最初に使うにあたって

Vito を使用する前に必ずフライヤーを中性洗剤などでキレイに洗浄してください。さらに新しい植物油（以下オイル）をご使用ください。濾過精製（ろか）は一日二回を基本にご使用ください。お昼営業される方は営業中の空き時間（午後 3-4 時）に 2-3 回使用し、営業が終わった最後に 2-3 回使用することを推奨いたします。（汚れ具合、カスの溜まり具合により回数が変わりますので販売員にご相談ください）濾過する際はオイルを冷ます必要はございません通常の温度でご使用ください。（しかし熱源の火は落してください。最高温度 175 度）

## 2. フィルターの入れ方

vito 専用のフィルターを必ずご使用ください。他社の物を使うと故障の原因となりまた事故の原因となりますのでご注意ください。アコーディオン状のフィルターを左記の写真のように上から取り付けます。端を起点に自然の流れで下側にスライドします。左記の写真の様に下の端に引っ掛ける様にします。後はアコーディオンの上の部分をゆっくり押さえすべてをフィルターボックスに入れふたを閉めます。（ステンレスのギザギザをあまり気にしないで結構です。）

## 3. VITO® をフライヤーに装着

ガスフライヤーをお使いの方は中段にパイプが 3 - 4 本入っていると思いますのでそのパイプの間を狙って VITO の中心が来るようにセッティングして下さい。電気フライヤーの方は基本真中に置いていただいてサイクロン（竜巻）が起こりやすい所を探して下さい。準備完了です。

## 4. VITO® をスタート（濾過精製開始）

電源をコンセントに入れてください。パワーランプの赤が点灯されます。VITO80 が真直ぐになっている事を確認しスタートボタンを押してください。VITO80 は約 3 分で自動的に終了スイッチが切れます。もし複数のフライヤーをお持ちの方は引き続き次のフライヤーに移ってください。（本体下部が高温となっていますので付属の専用のホルダーに入れて次のフライヤーに移動して下さい。）VITO80 で最大 12 回連続で濾過する事が出来ます。

## 5. フィルターの交換

オイル濾過後、本機下部が大変熱くなっておりますので専用のホルダーに置き、10 - 20 分そのままにして置きます。モーターを冷ますファンが回っておりますので元のコンセントを抜かずにして下さい。フィルターがパン粉、揚げかす等で一杯になれば交換して下さい。（一日 1 回の交換を推奨いたします。汚れ具合にもよりますが 2 - 3 日は連続して使用可能です）

## 6. 掃除、洗浄

両サイドについている黒い部分を回し上部のモーター部分を取り外します。前面のフィルター部分を取り外し、中のアコーディオン状のフィルターをゴミ箱に廃棄します。その後左記のように広げて洗浄機に入れて洗浄開始。（上部のモーター部分は洗浄いたしませんのでお気を付け下さい。）洗浄後、同様に組み立て新しいアコーディオン状フィルターを入れておけば次の日の準備完了！

## 7. オイル精製記録 オイルセンサーでの汚れの記録

オイルの交換、フィルターの交換、オイルの汚れを記録することでオイルの節約の目安になります。

## 注意！

コンセントのコードを引っ掛けないよう周りに注意して下さい！  
本機の調子が悪いと感じられたら使用を中止し下記連絡先まで問い合わせください！  
フィルターなしで使用しないで下さい！  
使用前に両サイドの黒いネジをしっかりと閉めたことを確認ください！  
下部の回転するところが絶対に触らないで下さい！  
本機が作動中は絶対に触らないで下さい！  
本機使用后、下部が大変熱くなっておりますので触らないで下さい！やけど注意！



問合せ先：株式会社スエヒロ食品 vito® 本部

本社 〒552-0001 大阪市港区波除 2-5-12 ドウエル倉本II 4F  
Tel : 06-6582-2919  
Fax: 06-6582-2647  
E-Mail: kogi@suehiro-foods.co.jp