

油改質装置 WAVECOOKING 取扱説明書

この度は、油改質装置 WAVE COOKINGをお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。油改質装置 WAVECOOKING を効果的に、安全に長くお使い頂くために、必ずこの取扱説明書をご熟読の上お使いください。この取扱説明書には保証書が含まれています。お買い上げ日や販売代理店名などをご記入の上、大切に保管してください。



▶はじめに

安全上の注意 1～2

同梱品 3

各部の名称 4

使用前の準備 5

使用方法 6～7

油調方法の変更 8

お手入れの方法 9

仕様 9

保証書 10

安全上の注意

本製品は安全を十分に考慮して設計されていますが、電気製品は取り扱いを誤ると大きな事故につながる可能性があります。お使いになる前に、この「安全上の注意」をよくお読みになり、正しくお使いください。

これらの記載事項は必ずお守りください



警告

取り扱い方法を間違った場合、死亡または重傷を負う恐れのある警告事項が書かれています。安全のために必ずこの警告事項をお守りください。



注意

誤った取り扱いをすることにより、障害を負う恐れがある、または物的損害が発生する可能性がある注意事項が書かれています。安全のために必ずこの注意事項をお守りください。

警告

 必ず守る	交流100V以外での使用やコンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしないでください。	 禁止	電源ケーブルが傷つくと火災や感電の原因になります。ケーブルを引っ張ったり、ケーブルの上に重いものを載せたりしないでください。
	電源プラグは、確実にコンセントの奥まで差し込んでください。差し込みが不十分だと火災や漏電の危険があります。		電源ケーブルを束ねたり結んだりしないでください。発熱する危険があります。
	電源プラグを定期的に抜き、プラグやコンセントおよびその周辺にたまった埃をきれいにしてください。		開口部やすき間にピンや針金、金属物などの異物を入れないでください。

 禁止	付属のACアダプター以外は使用しないでください。	 分解禁止	修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造はおこなわないでください。
	たこ足配線にご注意ください。火災の危険があります。	 ぬれ手禁止	ぬれた手での電源プラグの抜き差しはしないでください。感電の危険があります。
	本体・ACアダプターを落としたり、強い衝撃を与えないでください。		

⚠ 注意

 電源プラグを抜く	万一、煙が出たり変な臭いがするなどの異常を感じた場合は、すぐに電源プラグをコンセントから抜き、販売代理店にご連絡ください。そのまま使用すると火災の危険があります。	 必ず守る	電源ケーブルを抜くときは、必ずプラグを持って抜いてください。ケーブルを引っ張ると断線や漏電の危険があります。
	お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。	 禁止	お手入れにはベンジン、シンナー、アルコール、アルカリ洗剤、漂白剤などは使用しないでください。
	長期間使用しない場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。		

同梱品

パッケージには、下記の物が同梱されていますので、最初にご確認ください。

1. WAVECOOKING 本体 1個



2. ACアダプター / 接続ケーブル 各1個



3. 取扱説明書 1冊



各部の名称



使用前の準備

お使いになる前に、まず充電してください。



工場出荷時にはフル充電の状態出荷していますが、徐々に減衰しますので、再度フル充電の状態にしてください。

完全に充電なしの状態から、フル充電するには約4時間必要です。フル充電で、約7回使用できます。

充電池はその性質上、使用に伴い徐々に充電容量が少なくなっていきます。使用上不便を感じられるようになったら、サービスにご連絡ください。電池交換のご案内をさせていただきます。

ACアダプターを100Vのコンセントにつなぎ、接続ケーブル先端のコネクターをハンドル裏側の充電端子に接続してください。

充電は自動的に始まり、充電が完了するとハンドルの表示ランプが青色に点灯します。充電中は、WAVECOOKING は使用できません。

表示ランプの情報

充電時	使用時	電池切れ
充電中 赤色に点灯	動作中 緑色に点灯	紫色に点滅
充電完了 青色に点灯	動作停止 消灯	

使用方法

基本的な使用方法

1. WAVECOOKINGの電極パネルを油に沈めます。
2. 電源スイッチを長押しし、電源を入れます。
緑のLEDが点灯します。
3. 2時間稼働させたら油槽から取り出し
従来同様に加熱してお使いください。

電源は、1時間で自動的に切れます。複数のフライヤーでお使いの場合は、毎回電源スイッチを入れ直してください。差し油をされるときは、事前に WAVECOOKING で処理をしておいた油を使用するか、1時間ほど WAVECOOKING で追加処理をしてください。

一度処理した油の効果は、1週間はそのまま持続されます。

ヒント

油調において、新油は最適な状態ではありません。水に対する親和性の高い、いわゆる「こなれた油」の状態に早くするために、18ℓのフライヤーに対して古い油をスプーン3～5杯程度を新油に加えてください。

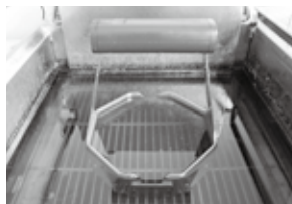
WAVECOOKINGの特長として、まだ こなれた状態になっていない新油に対して効果が出にくいことがあります。何回か油調して、油中に色々な成分が混在する状況で、すべての効果を発揮します。効果が発揮されている状態のときは、新油を差し油として追加しても効果に影響はありません。

使用方法

フライヤーでお使いの場合

WAVECOOKING をフライヤーの金網の中心部に置きます。

油槽壁に接していると、効果が安定しないことがありますのでご注意ください。



注意

金網を天地正しく置いてください。
金網の上側に出っ張りがあると、
電極パネルがショートして、電波
が飛ばないことがあります。

× 間違った置き方の例



フライヤー以外でお使いの場合

天ぷら鍋・フライパン・中華鍋などでお使いになる場合には、油の中に電極パネルを沈めてください。電極パネル全てを油中に沈める必要はありません。



油を事前に処理される場合

油をオイルタンクや油壺に移すか、一斗缶のふたを切り取って使用することもできます。このような場合には、電極パネル部分だけを油中に沈めるように工夫してください。

※写真の例では 2×4 の木材を使用しています。



油調方法の変更

WAVECOOKING 使用に伴い、今までの油調方法を変更する必要があります。

1. WAVECOOKING の効果により揚げ時間が短縮されます。今まで通りの時間で揚げると、揚げりすぎて、ネタの水分や旨味が流失してしまいます。最適な揚げ時間を確認してからお使いください。油の温度やネタによって異なりますが、20 ～ 40% 程度早く揚げられます。
2. 一般的に、油温が10℃下がると劣化度は 1/2 になると言われています。WAVECOOKING で揚げ時間が短縮できる利点を生かし、油温を下げて従来の揚げ時間で油調するという方法もあります。WAVECOOKING の効果として、衣が吸収する油分が50%削減されますので、油温を下げてでもカリッと揚げることができます。
3. 衣が吸収する油量が従来より50%前後削減されます。この事は差し油の量が減ることで、ご確認頂けます。衣が吸う油が減ることで、カリッと感の延長やカロリーダウン、胃もたれの減少などが図れます。黒くなった油で天ぷらを揚げても色がつきませんし、色々なものを同時に揚げても臭い移りがしません。そのために、ゴマ油の香りを付けたい揚げ物には不向きです。衣にゴマ油を練り込むか、揚げた後で、ゴマ油で香り付けをするなどの対策が必要です。
4. WAVECOOKING を使用すると、大きな泡が出なくなります。そのため、長年の御経験で、泡の大きさや泡がはじける音で揚げるタイミングを判断されてきた方は、ご注意ください。

お手入れの方法

食洗器使用可

金属たわし使用不可

本体は、防水仕様になっていますので、食洗器で丸洗いができます。油がこびりつくと、綺麗にしにくいので、こまめに洗ってください。金属たわしを使用すると電極パネルの表面に傷がつきますので、使用しないでください。

洗浄後は取っ手裏側にある AC アダプターの充電端子の水分をふきとってからお使いください。

仕 様

◎仕様は、通告なく変更することがあります。

型式	油改質装置 WAVECOOKING WC-50K	
外形寸法	190(W) × 190(D) × 230(H)mm	
重量	790g	
防水仕様	IPX68	
電気的特性	・入力電源 AC アダプター DC5V 1A 以上 ・高圧出力電圧 約 220Vp-p 負荷 30pF ・内蔵電池 (リチウムイオンポリマー)	
定格容量	860mAh	
内蔵電池	動作温度範囲	充電時: 0 ~ 45℃
	動作温度範囲	放電時: -20 ~ 60℃
保管温度範囲	-20 ~ 60℃	
動作及び保管湿度範囲	65 ± 20% RH	
満充電時最大連続動作時間	約 14 時間 (30pF 負荷時 周囲温度 25℃)	
表示ランプ	4 色 青・赤・緑・紫	
操作スイッチ	1 個	

次世代型鮮度維持装置 WAVEMAGIC®

株式会社マクランサでは、電波振動技術を鮮度維持に展開した WAVEMAGIC も製造・販売しています。

青果物の保存庫や、蘇生庫、厨房用冷蔵庫などに幅広くお使いいただいています。青果物の品質向上や、廃棄ロスの削減などに効果があります。冷凍・解凍時に使用することで、ドリップを大幅に削減できます。カット野菜にも効果があります。詳しくは、<https://wavemagic.jp> をご参照ください。

製造・販売元: CREATIVE DYNAMICS
macransa 株式会社マクランサ

〒108-0072 東京都港区白金 6-15-15-1701

TEL 03-3449-8885 **HP** <https://www.macransa.co.jp>