

使用の手順

注意 ご使用の際の注意

- ・製品本体や電源コード等に破損などが無いことを確認して下さい。破損等が発見された場合は破損等の修理が完了するまで、製品を使用しないで下さい。
- ・製品は絶対に改造しないで下さい。改造した場合は、保証対象外とさせていただきます。
- ・本製品はウォーマー槽に入れたホテルパンを保温するための製品です。それ以外の目的では絶対に使用しないで下さい。

(1) 使用するウォーマー槽の底面に水又はお湯を入れて下さい。本製品は湯煎式ですが、スチームを利用してホテルパンの保温を行いますので、水の量はホテルパンが浸からない程度で構いません。

注意 ウォーマー槽の空焚きは絶対にしないで下さい
ウォーマー槽に水、お湯を入れられない状態でウォーマー槽の電源を入れられないで下さい。製品の破損や事故、怪我等の原因となります。

(2) 電源プラグを100Vの電源コンセントに差し込んで下さい。アースは必ず取って下さい。
(3) 操作パネルの電源スイッチをONにして、電源表示灯が点灯したことを確認して下さい。
(4) 操作パネルの温度調節ノブを廻し、希望する温度に設定して下さい。
温度はウォーマー槽底面の目安の温度であり、保温されるホテルパンの温度ではありません。
(5) ウォーマー槽にホテルパンを入れて、ご使用下さい。

注意 ウォーマー槽にホテルパンを入れる際には、ホテルパンとウォーマー槽の間に手を挟んだりしないよう、注意して作業を行って下さい。

使用後のお手入れ

警告 取扱いを誤った場合に死亡または重症を負う恐れや物的損害が生じる恐れのある注意事項です。安全に使用していただくため、この注意事項を必ずお守り下さい。

-  槽のお湯を排水する際は、お湯の温度が下がったことを確認してから、排水コックを使用して排水を行って下さい。水温が高いまま排水すると、火傷等の原因となります。
-  修理技術者以外の方は製品の分解や修理等を行わないで下さい。製品の破損や感電、火災等の事故、怪我等の原因となります。
-  製品は絶対に改造しないで下さい。製品の破損や感電、火災等の事故、怪我等の原因となります。
-  製品が汚れた際は清掃を行い、製品に油などの汚れが固着しないようにして下さい。汚れによる製品の異常過熱や固着した油の加熱により製品の破損や火災等の原因となります。
-  清掃は電源を切ってから数分間待ち、槽の底面・側面の温度が低くなってから、十分な注意して行って下さい。槽の温度が高いまま清掃を行うと、火傷等の障害を負う危険があります。

(1) 電源スイッチをOFFにして、電源表示灯が点灯したことを確認して下さい。
(2) 電源プラグを電源コンセントから抜いて下さい。
(3) ウォーマー槽からホテルパンを出して下さい。
(4) ウォーマー槽の温度が下がるまで待って下さい。
(5) 排水栓の下に、排水を受ける容器を用意し、排水栓のコックを開き、ウォーマー槽からお湯を抜いて下さい。排水栓には、必要に応じてホースをご用意いただき、排水栓にホースを接続して排水して下さい。
(6) ウォーマー槽が冷えた後で、ウォーマー槽内の水気をきれいに拭き取って下さい。

注意 ウォーマー槽を拭く際は、必ずウォーマー槽が冷えてから作業を行って下さい。ウォーマー槽が熱いままでと、火傷等の危険があります。

この度はスギコ電気フードウォーマーをお買い上げいただきありがとうございます。本製品を使用される際は本取扱説明書の内容に従ってご使用いただけますようお願い申し上げます。

特に注意していただきたいこと

- ・本取扱説明書に記載してある注意事項を守らない場合、人身事故や施設、設備の損害に結びつく可能性があります。安全に関する重要な内容ですので、製品ご使用の際には、必ず注意事項を守って下さい。
- ・使用者や所有者が変更になる場合、新たな使用者や所有者に必ず本取扱説明書を読んでもらうとともに、正しい取扱方法を指導して下さい。

警告 取扱いを誤った場合に死亡または重症を負う恐れや物的損害が生じる恐れのある注意事項です。安全に使用していただくため、この注意事項を必ずお守り下さい。

-  必ず製品に適した電源でご使用下さい。容量不足や容量オーバーでの製品のご使用は、感電や火災等の原因となります。
-  修理技術者以外の方は製品の分解や修理等を行わないで下さい。製品の破損や感電、火災等の事故、怪我等の原因となります。
-  製品は絶対に改造しないで下さい。製品の破損や感電、火災等の事故、怪我等の原因となります。
-  湿気の多い場所や、製品に水がかかりやすい場所には設置しないで下さい。漏電や感電等の原因となります。
-  製品が汚れた際は清掃を行い、製品に油などの汚れが固着しないようにして下さい。汚れによる製品の異常過熱や固着した油の加熱により製品の破損や火災等の原因となります。
-  空焚きは絶対にしないで下さい。製品の破損や感電、火災等の事故、怪我等の原因となります。
-  必ずアースを取ってお使い下さい。
-  本製品は、槽に入れたホテルパンをスチームにより保温する製品です。それ以外の目的での使用や槽に直接食品を入れての使用は絶対にしないで下さい。
-  槽のお湯を排水する際は、お湯の温度が下がったことを確認してから、排水コックを使用して排水を行って下さい。水温が高いまま排水すると、火傷等の原因となります。
-  槽にホテルパンを入れる際は、ホテルパンと槽の間に手を挟んだり、火傷したりしないよう、十分に注意して作業を行って下さい。

注意 取扱いを誤った場合に傷害を負う恐れや物的損害が生じる恐れのある注意事項です。安全に使用していただくため、この注意事項を必ずお守り下さい。

-  製品を落としたり、製品に強い衝撃を与えたりしないで下さい。破損、故障等の原因となります。
-  使用中は製品が大変熱くなります。取扱いの際は、火傷等に充分注意して下さい。

製品の仕様

型番	電源・消費電力	温度調節	槽寸法 (mm)	参考ホテルパンサイズ
EK-7537FW	単相 100V 1KW	30℃～110℃	305×685×165	1/1サイズ・+1/3サイズ・深さ100mmまで
EK-6004	単相 100V 900W	30℃～110℃	295×498×165	1/1サイズ・深さ100mmまで
EK-6004Y			498×295×165	1/1サイズ・深さ100mmまで
EK-4504	単相 100V 550W	30℃～110℃	295×305×165	2/3サイズ・深さ100mmまで
EK-4430	単相 100V 500W		260×320×140	1/2サイズ・深さ100mmまで

※EK-4504のみスギコホテルパン SH-1606、ホテルパン フタ SH-1600 が各2個ずつ付属します。
EK-7537FW, EK-6004 (Y), EK-4430 につきましては、別途ホテルパンをご用意下さい。

販売元 スギコ産業株式会社 新潟県新潟市西蒲区遠藤2810-3
TEL0256-86-3711(代) FAX0256-86-2000
http://www.sugico.co.jp
e-mail: sugicohn@sugico.co.jp

製造元 杉山工業株式会社 新潟県長岡市城之丘1500番地
TEL0258-74-3151(代) FAX0258-74-3155

支店 東京支店・大阪支店
営業所 名古屋・札幌・仙台・新潟・広島・福岡・熊本

※本取扱説明書の内容は改良等のため予告なく変更する場合がありますので、その旨ご了承下さい。

