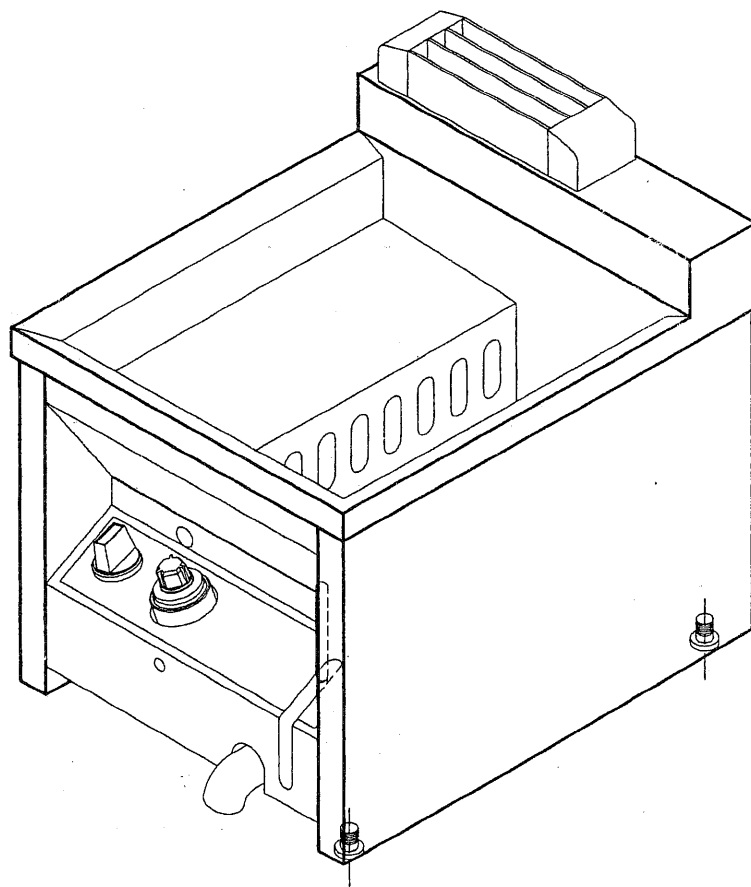


ガス式 卓上フライヤー

取扱説明書

● 卓上式 / TF-012



ごあいさつ

このたびは、サミー『ガス遠赤フライヤー〔卓上型〕』をお買い求めいただきまして、誠にありがとうございました。ご使用になる前に、この《取扱説明書》をよくお読みになり、正しくお使いください。

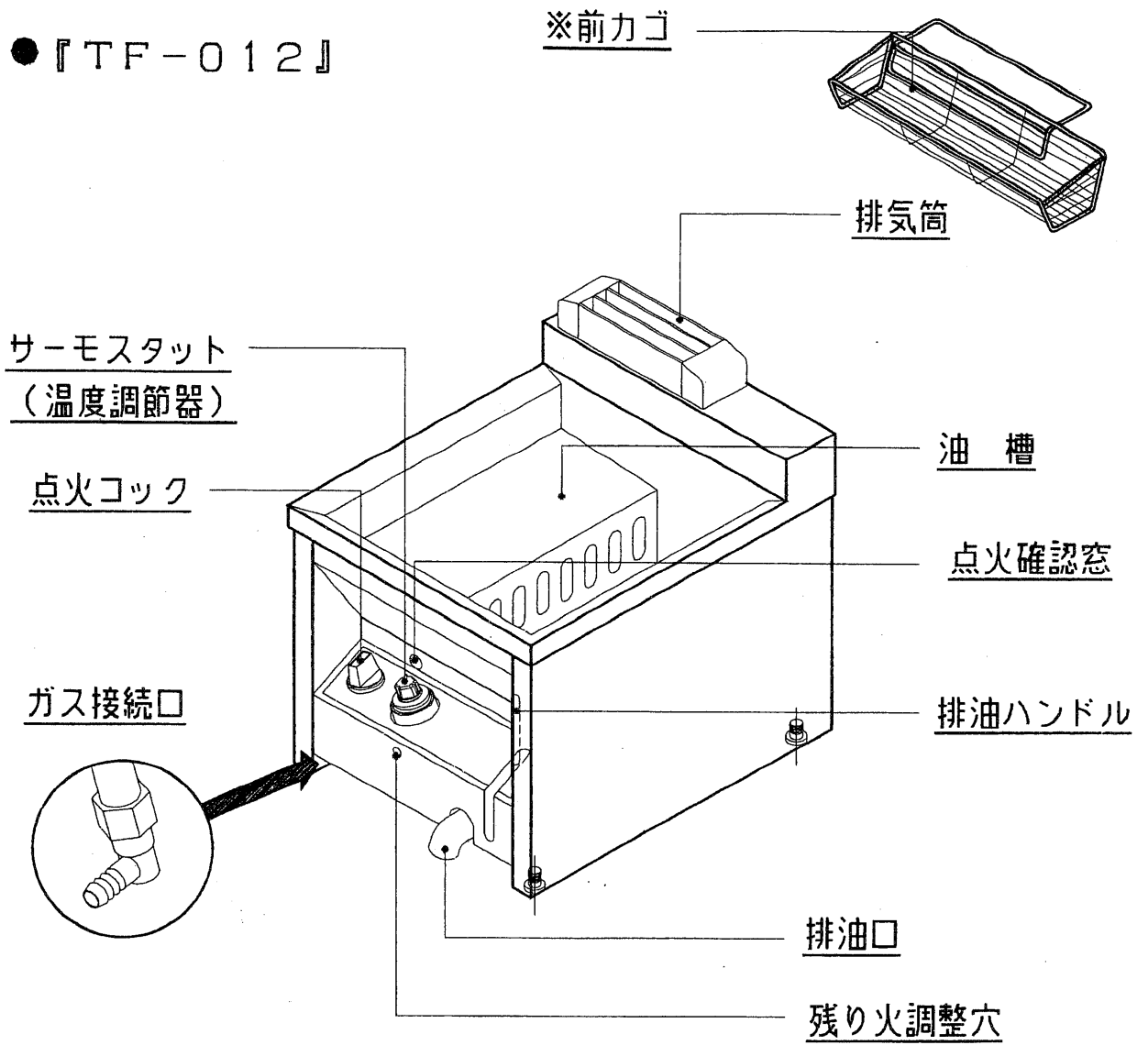
また、お読みになった後は、末永くご使用いただきますために、大切に保管してください。

もくじ

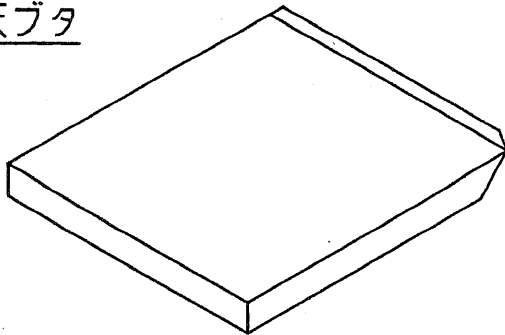
●各部の名称	1
●必ずお守りください	2
●機器の設置	5
●使用方法	6
●日常の点検とお手入れ	9
●仕様	10
●寸法図	10
●故障かな？と思ったら	11
●保管とアフターサービス	11

各部の名称

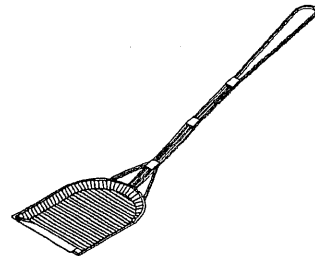
●『TF-012』



※天ブタ



※すくいアミ



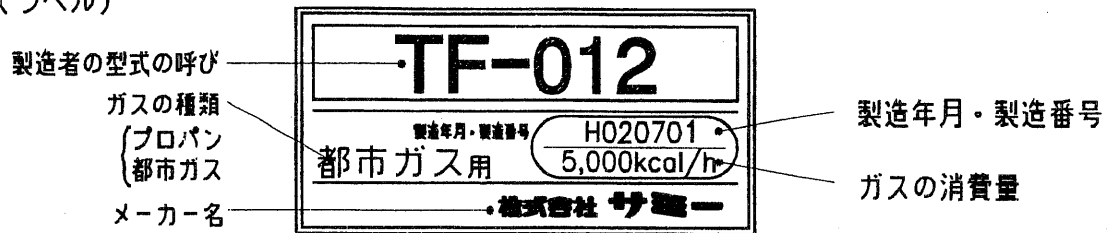
※印は付属品です

必ずお守りください

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
ガス器具本体の正面に貼ってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお使いのガスが一致しているかをまず確かめてください。

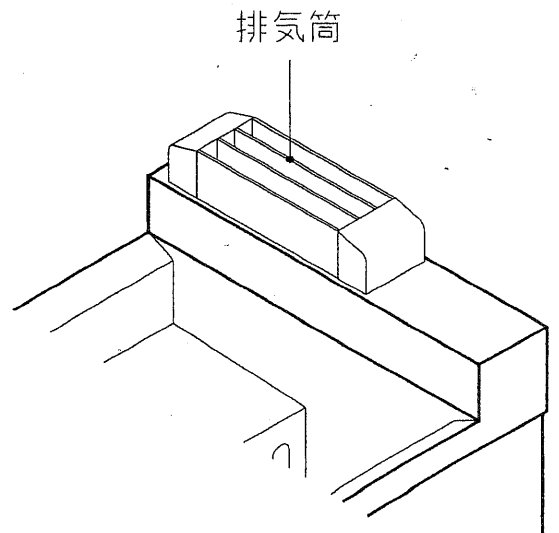
（ラベル）



- 使用ガスによる切り替え
ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。使用地区の変更等で、使用ガスが代わる場合は部品の交換や調整が必要となります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、転居先のガスの種類を確認の上、お買上の店または最寄りのガス会社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は有償になります。

火災予防について

- 燃えやすいもののそばに、置かないでください。
- カーテンなど燃えやすいものの、そばに置くと火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン・油などもそばに置くと危険ですので絶対に置かないでください。
- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対にしないでください。
- 機器をご使用にならないときや、お出かけ、おやすみになるときは、必ずガスの元栓を閉めてください。



必ずお守りください

用途についてのご注意

- 揚げ物調理（天ぷら・フライなど）以外の用途には使用しないでください。

補助用具についてのご注意

- この機器の純正部品以外のものは使用しないでください。

空だきのご注意

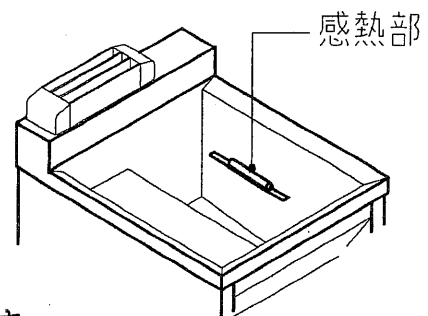
- 油槽中に油が入っていることを確かめてから〈点火〉してください。
- ラード油等固まった油は、他の容器でよくとかしてからフライヤーの油槽内へ移し替えてください。
- ・フライヤーの油槽の中で、油を溶かすことは絶対にしないでください。

やけどのご注意

- 使用中及び使用直後は、油槽・本体・排気筒などは高温になっていますので、手を触れないでください。

使用上のご注意

- 冷凍食品についた氷をよく落としてから調理してください。
- ・油が飛び散り、火傷の危険があります。
- ラード油をご使用になった後は、ラード油が固まらないうちに油を抜いてください。
- 油槽内の『感熱部』や細い線には、さわらないでください。
- 急な曲がり方をしたり、折れますと温度調節ができなくなります。
- 棚の下の落下物の危険のある所では、使用しないでください。油槽に物が落ち、油はねなどの危険があります。



必ずお守りください

火災予防について

- 『排気筒』で、「すくいアミ」等を叩いたりしないでください。揚げカスや油がたまり、火災を起こす可能性があります。
- 『排気筒』をタオルやふきんなどでふさがしないでください。
 - ・火災や故障の原因になります。

換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなどして、換気にはご注意ください。
 - ・閉めきった場所で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

- ガス漏れには十分にご注意ください。
 - ・ガス漏れに気付いたときは、すぐ使用をやめガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、ガスを外へ出してからお買い求めの販売店に連絡してください。
- 特に風当たりの強い場所に置かれる場合は、残り火の時に火が消える恐れがありますので、囲いをして風がふき込むのを防いでください。
- ガスホースをご使用の場合は、1年に1回以上検査をし、不良の場合は取り替えを行ってください。
 - ・ゴム管が古くなりますと、元栓や器具栓から抜けやすくなったり、ヒビ割れてガス漏れの原因になり、とても危険です。

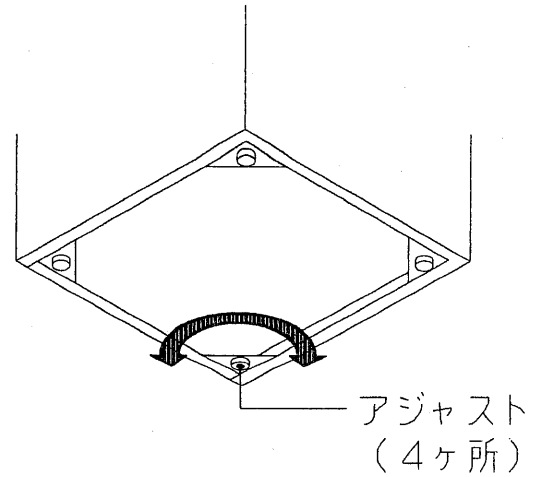
ご 注 意

万一ガス漏れしたときは、すべての処置が終わるまでの間、換気扇など電気機器のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険がありますので絶対しないでください。

機器の設置

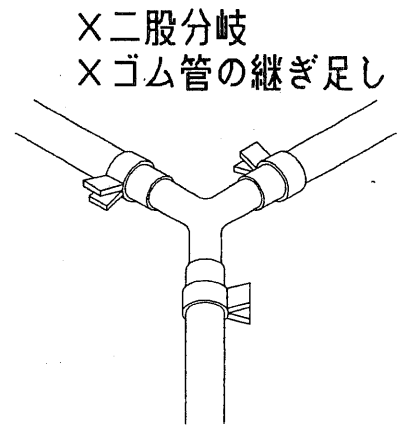
機器の設置についてのご注意

- 機器は水平にガタツカないように設置してください。
 - 『アジャスト』を調整して、本体を水平に据え付けてください。
- 水のかかる場所はさけてください。
 - 油槽に水が入ると油はねの原因となりますのでご注意ください。
- 特に風当たりの強い場所に置かれる場合は、残り火の時に火が消える恐れがありますので、囲いをして風が吹き込むのを防いでください。
- 背面が可燃性の場合、防火のため消防法に合わせた15cm程度すきまをあけてください。



ガス接続

- ガス栓はできるだけ機器に近い位置に取り付けてください。
 - ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないようにできるだけ短く(2m以下)してお使いください。
 - ゴム管は油がかかりますと、早くいたみますのでご注意ください。
 - ゴム管は、『ガス接続口』(ホースエンド)の《赤線》まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。
 - ゴム管の継ぎ足し及び二股分岐は行わないでください。



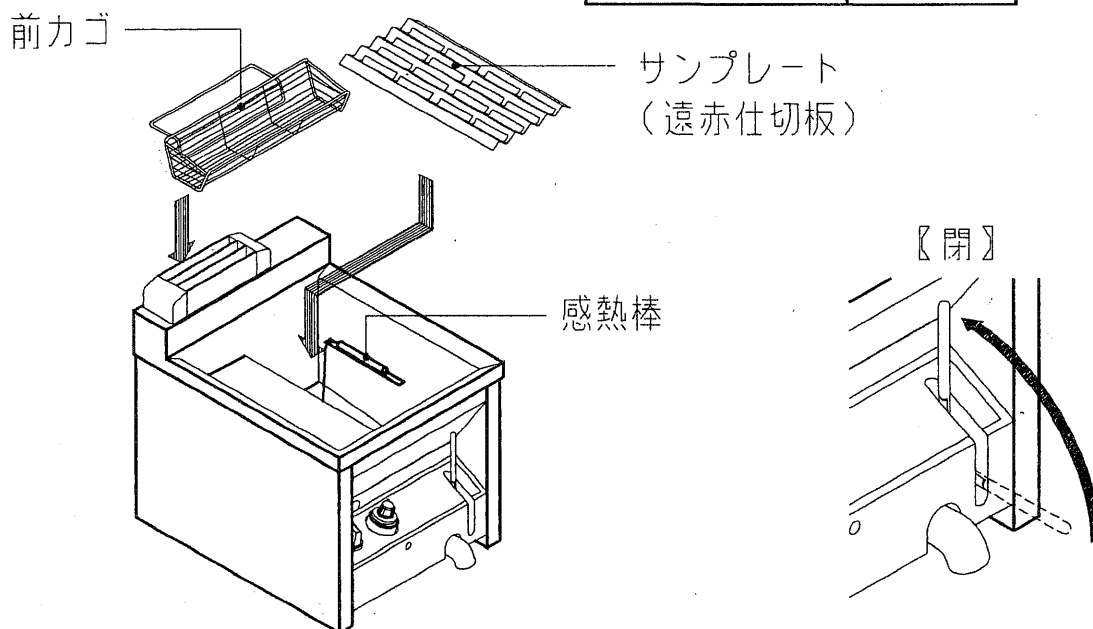
使用方法

ご使用前の準備

- お使いになる前には油槽に水を入れ、煮沸しきれいに洗ってください。
- 煮沸後、油槽内に水気が残らないよう排油ハンドルを2～3回動かして完全に排水し、水気を十分にふきとってください。
- 水気が残っていると、油が飛び散り火傷の危険があります。

1. 油槽内に『サンプレート（遠赤仕切板）』を正しく入れてください。
※『サンプレート（遠赤仕切板）』の特徴をよくお読みください。
2. 『前カゴ』を取付けてください。（『排気筒』に『前カゴ』の「ワク」をはめ込みます）
3. 『感熱棒』が正しい位置についていることを確認してください。
※位置がズレていますと、正しい温度管理ができません。
4. 『排油ハンドル』のレバーが【閉】になっていることを確かめてから油槽に油を入れてください。

型 式	使用油量
TF-012	11ℓ



点火の前に

- 『排油ハンドル』のレバーが【閉】になっていますか。
- 油が規定量、はっていますか。
- 『ガスコックつまみ』は【閉】になっていますか。

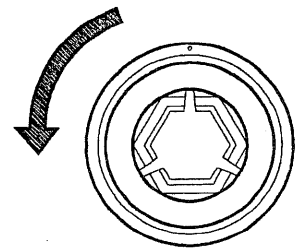
使用方法

点 火

1. 『点火コックつまみ』が【閉】の位置にあることを確かめてから、ガスの元栓を開けてください。
2. 『メインバーナー』に点火。
 1. マッチ又はライターに火を付けて『点火確認窓』からメインバーナーの所まで持って行ってください。
 2. そのままの状態ですべて『点火コックつまみ』をゆっくりと左へ90°回してください。
 3. 『メインバーナー』に火がつきます。

温度調節

- サーモスタット（温度調節器）をゆっくりと回し、お望みの温度の目盛りに合わせてください。
- 温度設定は、約160～220℃の範囲でセットできます。
- サーモスタットの目盛は目安です。

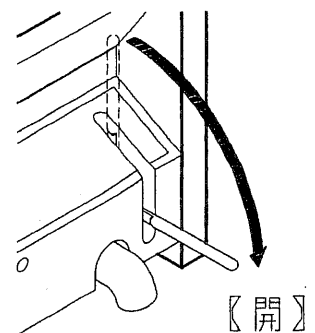


消 火

- 『点火コックつまみ』を【閉】の位置まで止まるまで回すと、『メインバーナー』が消火します。
- ご使用後は、必ずガスの元栓を閉めてください。

排 油

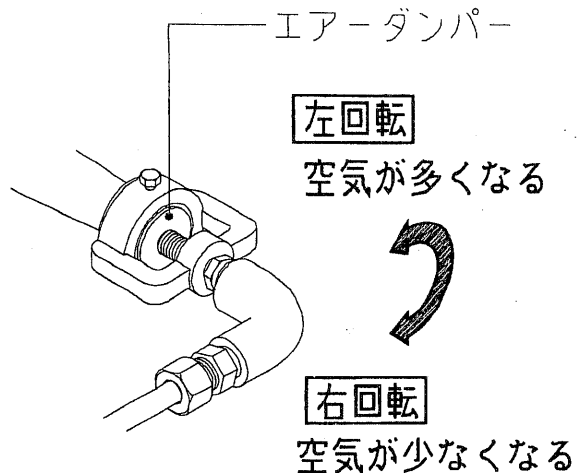
- 『排油ハンドル』のレバーを【開】の位置まで降ろして排油してください。
- 使用後は、なるべく暖かいうちに油をこしてください。



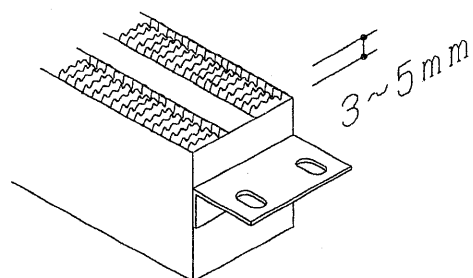
使用方法

空気調整

- 炎が「水色」で、低い場合は、空気が多い。
* 『エアーダンパー』をガスの進行方向に向かって、右（時計回り）に回し、調節してください。
- 炎が「紫色」で、高い場合は、空気が少ない。
* 『エアーダンパー』をガスの進行方向に向かって、左（反時計回り）に回し、調節してください。
- 炎が「緑がかった水色」で3~5 mmの高さの状態が、一番良い状態です。



緑がかった水色の炎

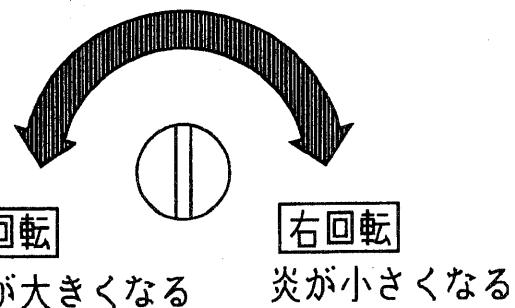
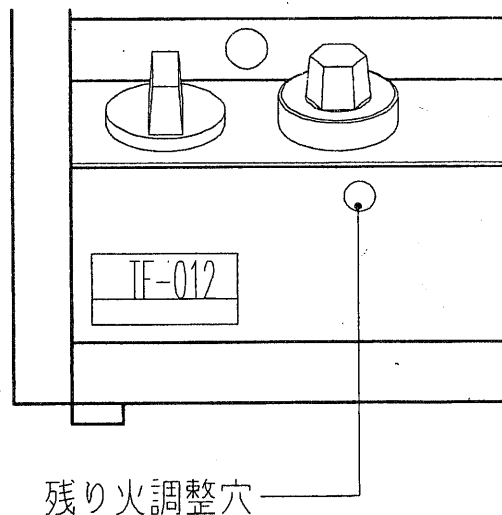


残り火調節（リーク調節）

- 残り火が大きすぎて油温が上がり過ぎる場合。
* 『リークビス』を右に回す。（時計方向）
- 残り火が小さすぎて火が消えてしまう場合。
* 火が消えない程度に『リークビス』を左に回す。（反時計方向）
- 調整は、

6C	4500 kcal/m ³	100 mmH ₂ O
13A	11000 kcal/m ³	200 mmH ₂ O
プロパンガス		280 mmH ₂ O

以上の様に調整してあります。



日常の点検とお手入れ

点検お手入れの際のご注意

- 点検・お手入れの前には必ずガスの元栓を閉じて、機器が冷えてから行ってください。

点 検

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マーク入り）を使用し、ゴム管が機器・ガスの元栓ともガス接続口の赤線まで、確実に差し込まれていますか。
- ゴム管が古く、ヒビ割れしていませんか。（ゴム管の取り替え目安は約3年です。）
- 機器の外観に異常は見られませんか。
- 機器の回りに燃えやすいもの（紙・プラスチック・油等）が置いていないか点検してください。
- 排気筒がつまると、不完全燃焼を起こします。中に異物が落ち込んだり、詰まったりしているときは必ず掃除をしてください。
- 油槽内にカスがたまらないように心がけてください。
カスがたまりすぎると、カスが焦げ、油も傷み空焚きの状態になり、油漏れの原因になります。

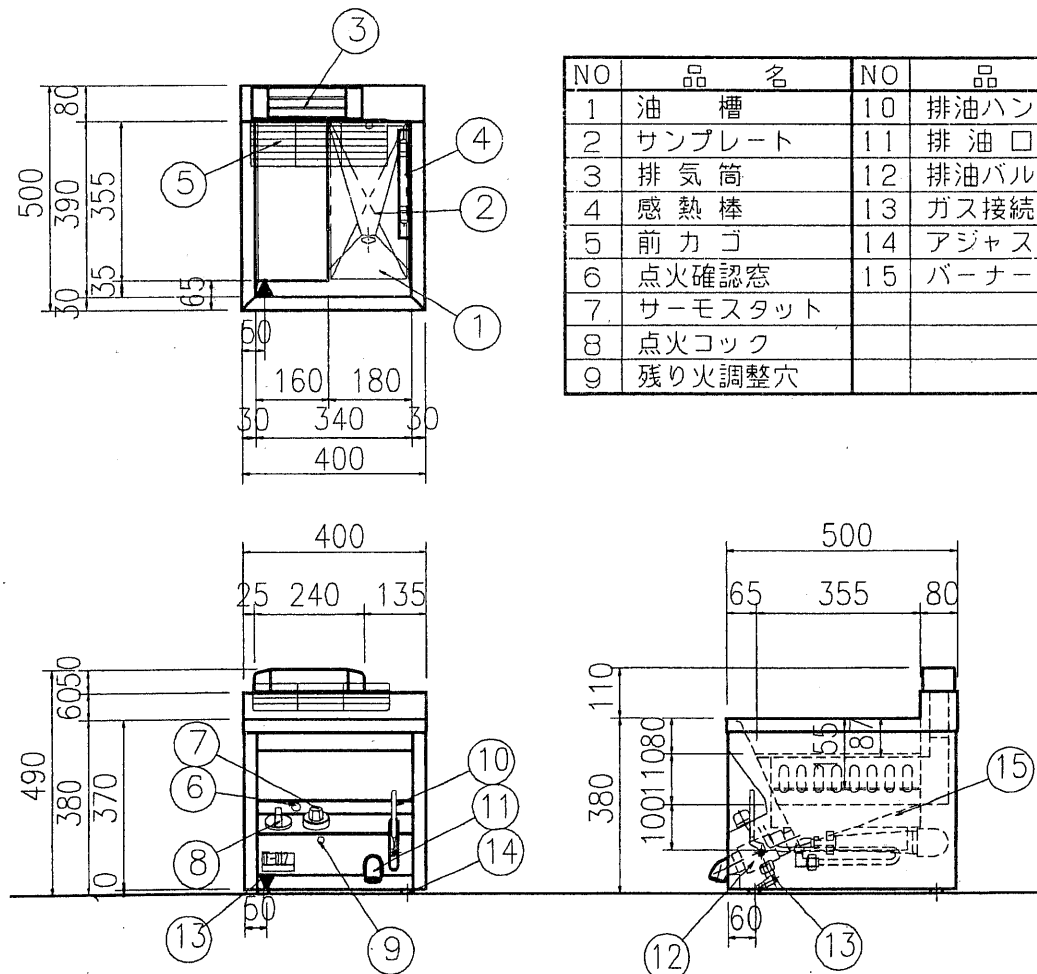
お手入れ

- 油の焼きつきは、そのままにしておくとなりに取れなくなりますので、早めに拭き取ってください。
- 本体の汚れは、時々ぬれふきん等で拭き取ってください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤をひたした、ふきんなどで拭き取ったあと、乾いた布で十分に水気を取ってください。
- 油槽を水洗いした後は、水気をよく乾燥させてからお使いください。油槽内に水が残ったままですと、油はねの原因になりますので危険です。
- すくいアミ等の付属品はその都度中性洗剤などで、お手入れしてください。
- サンプレート（遠赤仕切板）は、スポンジなどの柔らかいものに中性洗剤をつけて汚れを洗い流してください。
- お手入れは、フライヤー本体に余熱が残っている内に実施しますと、汚れが落ち易いです。

仕様

品名	卓上タイプ	温度調節範囲 (°C)	160~220	
型式	TF-012	標準インプット (kcal/h)	5,000	
外形寸法	間口 (mm)	400	ガス種	13A LPG
	奥行 (mm)	500	最大ガス消費量	0.45 (m ³ /h) 0.43 (kg/h)
	高さ (mm)	440	換算電気消費量	5.8 kw
油槽サイズ (mm)	340×355	ガス接続	9.5mmφゴム管	
点火方式	マッチ点火	重量 (kg)	27	
安全装置	過熱防止装置			
付属品	サンプレート・すくいあみ・前カゴ・天ブタ			

寸法図



NO	品名	NO	品名
1	油槽	10	排油ハンドル
2	サンプレート	11	排油口
3	排気筒	12	排油バルブ
4	感熱棒	13	ガス接続口
5	前カゴ	14	アジャスト
6	点火確認窓	15	バーナー
7	サーモスタット		
8	点火コック		
9	残り火調整穴		

故障かな？と思ったら

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならないで、直ちにご使用を中止し、ガスの元栓を切って、十分な点検をお願いします。
- また、おわかりにならないときは、お買い求めの販売店へご連絡ください。不完全な処置は事故の元ですので、修理は絶対にお客様ご自身でなさらないでください。

保管とアフターサービス

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物、油などがないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
- 特に『ガスの通路部分』（ゴム管口）には、ほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
今一度操作の点検及び確認をしても、なお且つ不具合があるもしくは改善できない場合は、安易にご自分で修理されないで、お買い求めの販売店、もしくはお近くの《サミー》にご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……………ガス 卓上フライヤー
 2. 型式……………機器の右正面に貼付してあります。
 3. 故障の部位・異常の現象
 4. お客様のお名前・住所・電話番号